

# CENTEK®



**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**ХЛЕБОПЕЧКА  
CENTEK СТ-1410**

**МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН**

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Меры безопасности
2. Описание прибора
3. Комплектность и устройство прибора
4. Порядок работы
5. Уход за прибором
6. Технические характеристики
7. Защита окружающей среды, утилизация прибора
8. Информация о сертификации, гарантийные обязательства
9. Информация о производителе

**Уважаемый потребитель!**

**Благодарим за Ваш выбор продукции ТМ «Centek» и гарантируем безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.**

Пожалуйста, перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию, которая содержит важную информацию по правильной и безопасной эксплуатации прибора. Позаботьтесь о сохранности данной инструкции.

Изготовитель не несет ответственности в случаях использования устройства не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта устройства.

Если вы желаете передать устройство для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

**Хлебопечка является бытовым прибором и не предназначена для использования в промышленных целях!**

## 1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенное Вами устройство соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода устройства из строя, необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

1. Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
2. Устройство предназначено только для домашнего использования.
3. Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не обладающими достаточным опытом и знаниями без проведения инструктажа об использовании данного прибора и о возможных опасностях при его неправильной эксплуатации.
4. Не превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.

5. Прибор не предназначен для использования с отдельным дистанционным управлением или внешним таймером.
6. Во время работы прибор может нагреваться, будьте осторожны.
7. Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
8. При повреждении сетевого шнура или какого-либо другого узла устройства немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр изготовителя. В случае неквалифицированного вмешательства в устройство прибора или несоблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора – гарантия аннулируется.
9. Всегда выключайте прибор и отключайте от сети питания после использования и перед его чисткой.
10. Использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к поломке прибора и аннулированию гарантии.
11. Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
12. Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
13. В случае появления трещин на поверхности прибора немедленно выключите прибор во избежание получения электрического шока.
14. Во избежание пожара не накрывайте прибор полотенцем и т.п., тем самым препятствуя выходу пара и тепла.
15. Не отключайте устройство от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.
16. Не тяните и не переносите устройство за сетевой шнур.
17. Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.

## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Приобретенный Вами прибор имеет следующие функции:

- Масса выпечки: 500 г/750 г
- 19 автоматических программ  
(основной, быстрый, сладкий, французский, цельнозерновой, ржаной, без глютена, рисовый, сэндвич, кекс, тесто из цельной пшеницы, тесто для пиццы, дрожжевое тесто, быстрый замес (15 мин), замес теста, джем, йогурт, разморозка, выпечка,)
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии
- Теплоизолированный корпус
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- 15-часовой программируемый таймер с LCD дисплеем
- Цвет корочки: светлый, средний и темный
- Пекарная камера с антипригарным покрытием
- Цифровое управление
- Звуковой сигнал
- Съемный контейнер для запекания

### 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



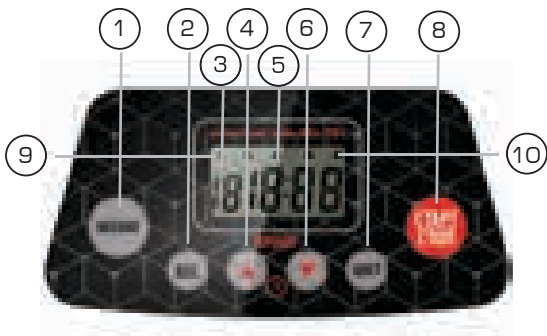
1. Большое смотровое окно
2. Крышка
3. LCD дисплей и панель управления
4. Ручка
5. Корпус
6. Пекарная камера
7. Крюк, мерный стаканчик, мерная ложечка

#### КОМПЛЕКТНОСТЬ:

- Хлебопечка
- Антипригарная камера и лопатка
- Мерный стаканчик
- Ложечка
- Крюк для вынимания лопатки
- Руководство пользователя

#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка «Меню»
2. Кнопка выбора веса буханки
3. Номер программы
4. Кнопка увеличения времени
5. LCD дисплей
6. Кнопка уменьшения времени
7. Выбор цвета корочки
8. Кнопка Старт/Стоп
9. Индикатор цвета корочки
10. Индикатор веса буханки



## 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

### ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА

1. Поместите прибор на ровную сухую устойчивую поверхность.
2. Поверните внутреннюю чашу в направлении против часовой стрелки до упора и выньте чашу за ручку.
3. Налейте в чашу воду.
4. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Внимательно отмерьте необходимое количество всех ингредиентов.
5. Вставьте чашу в хлебопечку по диагонали, затем поверните по часовой стрелке до упора. Нажмите на чашу для фиксации в нужной позиции. Убедитесь, что чаша правильно размещена.
6. Закройте крышку и включите прибор в розетку. Прибор издаст звуковой сигнал и на экране высветится первая программа и стандартное время приготовления.
7. Установите вес буханки, цвет корочки и выберите нужную программу.
8. Режим «Старт» включается при однократном нажатии на кнопку. Все остальные кнопки деактивируются после включения программы кроме кнопки «Старт/Стоп».
9. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» 0,5 сек для включения паузы. Если в течении 3 минут не будут проведены какие-либо операции с программами, хлебопечка продолжит свою работу. Удерживайте кнопку «Старт/Стоп» более 3–5 секунд для отключения программы.

\* При необходимости прервать работу и изменить настройки, нажмите кнопку **Старт/Стоп**. Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.

### ПРОГРАММЫ

#### 1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, расстой (подъем) теста и выпечка. Время по умолчанию (500г/750г) 3:05/3:10

#### 2. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Более короткий процесс приготовления, в сравнении с ОСНОВНЫМ РЕЖИМОМ. Такой хлеб обычно получается меньшего размера и с более плотным мякишем. Время по умолчанию (500г/750г) 2:05/2:10

#### 3. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Идеально подходит для выпечки к чаю. В процессе выпечки можно добавить изюм, курагу или орехи. (Для этого приостановите процесс замеса, откройте крышку и добавьте ингредиент)

Время по умолчанию (500г/750г) 3:45/3:50

#### 4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным пористым мякишем и хрустящей корочкой. Время по умолчанию (500г/750г) 4:05/4:10

#### 5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого или грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам. Время по умолчанию (500г/750г) 3:40/3:45

## 6. РЖАНОЙ ХЛЕБ

Программа для выпекания хлеба из ржаной муки. Время по умолчанию (500г/750г) 3:40/3:45

## 7. БЕЗ ГЛЮТЕНА

Вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или из специальных пекарских смесей). Время по умолчанию (500г/750г) 3:05/3:10

## 8. РИСОВЫЙ ХЛЕБ

Используйте данную программу для приготовления хлеба из рисовой муки. Время по умолчанию (500г/750г) 2:50/2:55

## 9. СЭНДВИЧ

Используйте данную программу для приготовления пышного и легкого хлеба с тонкой корочкой. Время по умолчанию (500г/750г) 4:05/4:10

## 10. КЕКС

Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматный кекс или печенье. Время по умолчанию 2:20

## 11. ТЕСТО ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЦЫ

Хлебопечка замешивает тесто и дает ему подняться. Используйте тесто для приготовления домашней выпечки (пирожков, пиццы и т.д.). Время по умолчанию 2:45

## 12. ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Приготовьте тесто для Вашей любимой пиццы, добавьте томатную пасту или травы для придания тесту дополнительного цвета и аромата. Время по умолчанию 0:45

## 13. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Приготовление теста на основе дрожжей. Время по умолчанию 1:30

## 14. БЫСТРЫЙ ЗАМЕС

Программа для быстрого замеса включая процессы подъема и выпечки. Время по умолчанию 0:15

## 15. ЗАМЕС ТЕСТА (ПОЛНЫЙ ЦИКЛ)

Программа для продолжительного замеса теста с возможностью менять время работы. Время по умолчанию 0:20–0:30

## 16. ДЖЕМ

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте. Время по умолчанию 0:40. Может регулироваться от 0:05 до 01:20

## 17. ЙОГУРТ

Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пребиотики. Время по умолчанию 8:00. Может регулироваться от 0:05 до 12:00

## 18. РАЗМОРОЗКА

Поддерживает постоянную температуру (50 °C) в течение 30 минут. Время может варьироваться от 10 минут до 2-х часов. (минимальный шаг изменения 10 минут). Время по умолчанию 0:30. Может регулироваться от 0:10 до 02:00

## 19. ВЫПЕЧКА

Хлебопечка работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба. Время по умолчанию 30 минут. Время по умолчанию 1:00. Может регулироваться от 0:20 до 2:00

## 1. МЕНЮ

Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать необходимую программу. С каждым новым нажатием программа будет меняться согласно списку (сопровождается коротким звуковым сигналом). Нажимайте на кнопку пока на дисплее не отобразится номер вашей программы.

## 2. ЦВЕТ КОРОЧКИ

Нажмите кнопку ЦВЕТ, чтобы выбрать нужную настройку: СВЕТЛАЯ, СРЕДНЯЯ, или ТЕМНАЯ корочка. На дисплее треугольник будет указывать на выбранный цвет (9).

## 3. ВЕС

Нажмите кнопку ВЕС, чтобы выбрать желаемый вес (500 г, 750 г). На дисплее треугольник будет указывать на выбранный вес (10).

## 4. ОТСРОЧКА СТАРТА

Включите функцию ОТСРОЧКИ СТАРТА, чтобы получить свежий хрустящий хлеб к завтраку. Используйте кнопки увеличения времени (4) и уменьшения времени (6) чтобы установить необходимое время приготовления. Максимальное время отсрочки 15 часов (минимальный шаг 10 мин).

– Устанавливайте ОТСРОЧКУ СТАРТА после выбора программы, веса и цвета корочки.

– Не используйте функцию ОТСРОЧ-

КИ СТАРТА с рецептами, которые включают молочные или другие ингредиенты, такие как яйца, молоко, сливки, или сыр.

– Точно рассчитывайте время ОТСРОЧКИ СТАРТА.

**Например:** сейчас в 20:30 вечера и Вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра.

1. Определите количество часов до нужного момента: 10 часов и 30 минут с 20:30 вечера до 7:00 утра.

Обратите внимание – время ОТСРОЧКИ СТАРТА должно включать время выпечки для выбранной программы. После выпечки программа будет завершена, хлебопечка перейдет в режим подогрева (1).

Минимальный шаг изменения времени отсрочки 10 минут. Максимальная отсрочка старта составляет 15 часов.

## 5. СИСТЕМА КОМПЕНСАЦИИ ОТКАЗА ПИТАНИЯ

Это устройство имеет 15 минут внутренней памяти. В случае отключения электричества хлебопечь будет сохранять выбранные Вами настройки в течение 15 мин. После возобновления подачи электричества хлебопечь продолжит свою работу.

## ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И КНОПКИ

### ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

#### МУКА

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет

Вашим потребностям. Основные виды хлебопекарной муки – пшеничная и ржаная мука.

Пшеничная мука находит более широкое применение, что обусловлено приятными вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью изделий из пшеничной муки.

## **ХЛЕБОПЕКАРНАЯ МУКА**

Хлебопекарная (рафинированная) мука состоит только из внутренней части зерна, содержит максимальное количество клейковины, которая обеспечивает эластичность мякиша и предотвращает опадание хлеба.

Выпечка из хлебопекарной муки получается более пышной.

## **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА**

Цельнозерновую (обойную) муку получают путем перемалывания цельных зерен пшеницы вместе с оболочкой.

Этот сорт муки отличается повышенной питательной ценностью. Цельнозерновой хлеб обычно получается меньшего размера. Для улучшения потребительских свойств хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной мукой.

## **КУКУРУЗНАЯ И ОВСЯНАЯ МУКА**

Для улучшения текстуры хлеба и придания ему дополнительных вкусовых качеств смешивайте пшеничную или ржаную муку с кукурузной или овсяной.

## **САХАР**

Сахар обогащает выпечку дополнительными вкусовыми оттенками и придает хлебу золотистый цвет. Сахар является питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

## **ДРОЖЖИ**

Рост дрожжей сопровождается выделением углекислого газа, который способствует образованию пористого мякиша. Мука и сахар являются питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте свежие прессованные или быстродействующие сухие дрожжи. Свежие прессованные дрожжи

растворяйте в теплой жидкости (воде, молоке и т.п.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (они не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции:

1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей равна 1,5 чайной ложки свежих прессованных дрожжей.

Храните дрожжи в холодильнике. При высокой температуре дрожжи погибают, и тесто поднимается плохо.

## **СОЛЬ**

Соль придает хлебу дополнительный вкус и цвет, но замедляет рост дрожжей. Не используйте чрезмерное количество соли. Всегда используйте мелкую соль (крупная может повредить антипригарное покрытие формы).

## **ЯЙЦА**

Яйца улучшают структуру и объем выпечки, добавляют дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто яйца следует тщательно взбивать.

## **ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ**

Животные и растительные жиры делают выпечку мягче и увеличивают срок ее хранения. Прежде чем добавить сливочное масло, порежьте его на небольшие кубики или дайте ему немного оттаять.

## **ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК И СОДА**

Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимое для подъема теста. Используйте разрыхлитель или соду при выпекании в «БЫСТРОМ РЕЖИМЕ». Соду необходимо предварительно смешать с лимонной кислотой и небольшим количеством муки (5 г пищевой соды, 3 г лимонной кислоты и 12 г муки). Это количество порошка (20 г) рассчита-



но на 500 г муки. Не используйте для гашения соды уксус, это делает мякиш менее однородным и более влажным. Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям в рецепте.

### **ВОДА**

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20–25°C, для БЫСТРОГО РЕЖИМА – 45–50°C. Также Вы можете заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

### **МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Молочные продукты улучшают питательную ценность и вкус хлеба. Мякиш получается более красивым и аппетитным. Используйте свежие молочные продукты или сухое молоко.

### **ФРУКТЫ И ЯГОДЫ**

Для приготовления джема используйте только свежие и качественные фрукты и ягоды.

### **ДОЗИРОВКА**

Секрет хорошего хлеба кроется не только в качестве ингредиентов, но и в четком соблюдении их пропорций.

– Используйте кухонные весы или мерную чашку (7) и ложку (7), входящие в комплект поставки.

– Наполните мерную чашку (7) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив чашку на ровной поверхности.

– Тщательно очищайте чашку перед измерением другого вида жидкости.

– Муку следует просеивать, а горку – снимать при помощи гладкого ножа.

– Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерную чашку (7).

– Важно просеивать муку перед измерением, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

### **ЗАКЛАДКА ИНГРЕДИЕНТОВ**

– Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются лишь в последнюю очередь.

– Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью до замеса, так как соль снижает активность дрожжей.

## **5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ**

– Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

– Полностью очищайте внутреннюю чашу после каждого использования. Используйте чистую теплую воду и мягкую ткань. Не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды. Не мойте чашу в посудомоечной машине. Чтобы избежать повреждения покрытия внутренней чаши, никогда не используйте жесткие щетки, скрабы для очистки.

– По окончании протрите чашу насухо.

## 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение питания 220–240 В ~50 Гц
- Мощность 650 Вт
- Длина сетевого шнура 1,0 м

## 7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно. По возможности, при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.

### УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Устройство по окончании срока службы может быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку.

Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

## 8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Это устройство соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8(861) 2 600 900. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте [www.centek.ru](http://www.centek.ru).

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ ТС RU С-СН.АЛ16.В.11462 от 03.06.2015

## 9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Импортер на территории РФ: ИП Асрумян К.Ш.

**Адрес:** Россия, 350912 г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23  
Тел.: 8(861) 2 600 900.



Продукция сертифицирована и соответствует всем  
требуемым европейским и российским стандартам.



**СЕРТИФИКАТ**

Гарантийный талон № \_\_\_\_\_

**Талон действителен при наличии всех штампов и отметок**

**Внимание!** Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны.

*Заполняется фирмой-продавцом*

<b>Изделие</b>	
<b>Модель</b>	
<b>Серийный номер</b>	
<b>Дата продажи</b>	
<b>Фирма-продавец</b>	

**Юридический адрес фирмы-продавца**


**ФИО и телефон покупателя**


**Подпись продавца**

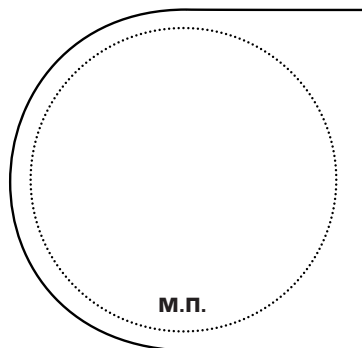
--

**Печать продающей организации**

--

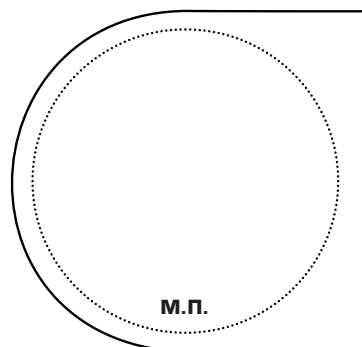
# СЕНТЕК®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца



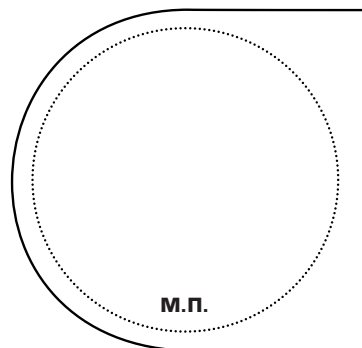
## КУПОН №3

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



## КУПОН №2

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



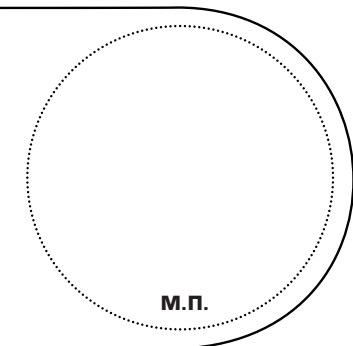
## КУПОН №1

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

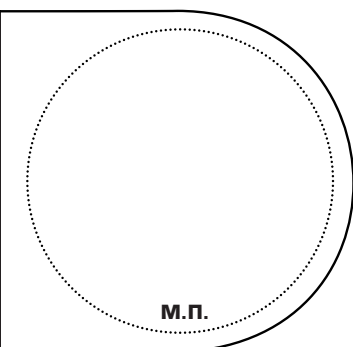
# CENTEK®

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия. После проведения ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

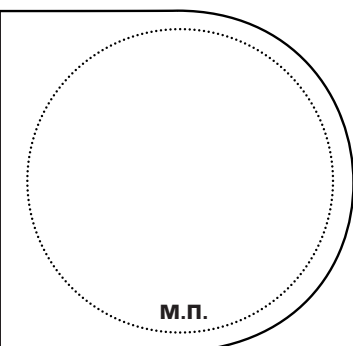
<b>КУПОН №3</b>	
<b>МОДЕЛЬ</b>	
<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №</b>	
<b>ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ</b>	
<b>ДАТА ВЫДАЧИ</b>	
<b>ВИД РЕМОНТА</b>	



<b>КУПОН №2</b>	
<b>МОДЕЛЬ</b>	
<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №</b>	
<b>ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ</b>	
<b>ДАТА ВЫДАЧИ</b>	
<b>ВИД РЕМОНТА</b>	



<b>КУПОН №1</b>	
<b>МОДЕЛЬ</b>	
<b>СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №</b>	
<b>ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ</b>	
<b>ДАТА ВЫДАЧИ</b>	
<b>ВИД РЕМОНТА</b>	



## УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Благодарим Вас за Ваш выбор техники ТМ «Centek» и гарантируем высокое качество работы приобретенного вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: (861) 2-600-900.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

- правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона изготовителя с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя;

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или, если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации;

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- соблюдение правил и требований безопасности.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя, попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим теле

- коммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
  - а) пульта дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства.
  - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
- для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией «Centek», людям, домашним животным, имуществу потребителя и (или) иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и (или) неосторожных действий (бездействий) потребителя и (или) иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.

**Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и характеристики прибора без предварительного уведомления.**

Срок службы для данного изделия составляет не менее трех лет с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора.

Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства).



## РЕЦЕПТЫ:

### 1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ

#### 500 г

Вода 210 мл  
Масло 1+1/2 ст.л. /15 г  
Соль 1/2 ч.л. /3 г  
Сахар 3 ст.л. /45 г  
Мука 2+1/3 чашки /320 г  
Дрожжи 1 ч.л. /3 г

#### 750 г

Вода 260 мл  
Масло 2,5 ст.л. /25 г  
Соль 1 ч.л. / 6 г  
Сахар 2 ст.л. /30 г  
Мука 3 чашки /420 г  
Дрожжи 1 ч.л. /3 г

### 2. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

#### 500 г

Вода 140 мл  
Масло 2 ст.л. /26 г  
Соль 2/3 ч.л. /3 г  
Сахар 2 ст.л. /26 г  
Мука 2 чашки /290 г  
Дрожжи 1+1/2 ч.л. /5 г

#### 750 г

Вода 190 мл  
Масло 2+1/2 ст.л. /33 г  
Соль 3/4 ч.л. / 4 г  
Сахар 2+1/2 ст.л. /33 г  
Мука 2+1/2 чашки /360 г  
Дрожжи 1+1/2 ч.л. /5 г

### 3. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

#### 500 г

Вода 120 мл  
Масло 1+1/2 ст.л. /20 г  
Соль 1/2 ч.л. /2 г  
Яйца 1 шт / 60 г  
Сахар 2 ст.л. /30 г  
Обезжиренное молоко 1/4 чашки 35 г  
Мука 2 чашки /290 г  
Дрожжи 1/2 ч.л. /1,5 г

#### 750 г

Вода 160 мл  
Масло 2 ст.л. /26 г

Соль 1/2 ч.л. /2 г  
Яйца 1 шт / 60 г  
Сахар 3 ст.л. /45 г  
Обезжиренное молоко 1/3 чашки 47 г  
Мука 2+3/4 чашки /380 г  
Дрожжи 1/2 ч.л. /1,5 г

### 4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

#### 500 г

Вода 280 мл  
Масло 1 ст.л. /10 г  
Соль 1/2 ч.л. /3 г  
Сахар 1/2 ст.л. /8 г  
Мука 2+3/4 чашки /400 г  
Дрожжи 2/3 ч.л. /2 г

#### 750 г

Вода 300 мл  
Масло 1 ст.л. /10 г  
Соль 1 ч.л. / 6 г  
Сахар 1 ст.л. /15 г  
Мука 3+1/2 чашки /500 г  
Дрожжи 1 ч.л. /3 г

### 5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

#### 500 г

Вода 180 мл  
Масло 2 ст.л. /26 г  
Соль 2/3 ч.л. /3 г  
Коричневый сахар 1+3/4 ст.л. /20 г  
Мука 1+2/3 чашки /240 г  
Мука цельнозерновая 1/3 чашки /50 г  
Дрожжи 2/3 ч.л. /2 г

#### 750 г

Вода 220 мл  
Масло 2+1/1 ст.л. /38 г  
Соль 3/4 ч.л. / 4 г  
Коричневый сахар 2 ст.л. /26 г  
Мука цельнозерновая 1/3 чашки /70 г  
Дрожжи 1 ч.л. /3 г

### 6. РЖАНОЙ ХЛЕБ

#### 500 г

Вода 180 мл  
Масло 2 ст.л. /26 г  
Соль 2/3 ч.л. /3 г  
Коричневый сахар 1+3/4 ст.л. /20 г

Мука 1+2/3 чашки /240 г  
Мука цельнозерновая 1/3 чашки /50 г  
Дрожжи 2/3 ч.л /2 г

### **750 г**

Вода 220 мл  
Масло 2+1/1 ст.л. /38 г  
Соль 3/4 ч.л. /4 г  
Коричневый сахар 2 ст.л. /26 г  
Мука цельнозерновая 1/3 чашки /70 г  
Дрожжи 1 ч.л /3 г

## **7. БЕЗ ГЛЮТЕНА**

### **500 г**

Вода 140 мл  
Масло 2 ст.л. /26 г  
Соль 2/3 ч.л. /3 г  
Яйца 1 шт /60 г  
Сахар 2 ст.л. /30 г  
Мука 1+3/4 чашки /255 г  
Кукурузный порошок 1/4 чашки 35 г  
Дрожжи 1+1/2 ч.л /5 г

### **750 г**

Вода 190 мл  
Масло 2+ 1/2 ст.л. /33 г  
Соль 3/4 ч.л. /4 г  
Яйца 1 шт /60 г  
Сахар 2+1/2 ст.л. /38 г  
Мука 2+3/4 чашки /380 г  
Кукурузный порошок 1/2 чашки 70 г  
Дрожжи 1+1/2 ч.л /5 г

## **8. РИСОВЫЙ ХЛЕБ**

### **500 г**

Вода 150 мл  
Масло 2 ст.л. /26 г  
Соль 2/3 ч.л. /3 г  
Яйца 1 шт /60 г  
Сахар 2 ст.л. /26 г  
Мука 2 чашки /290 г  
Приготовленный рис 1/4 чашки  
Дрожжи 2/3 ч.л /2 г

### **750 г**

Вода 190 мл  
Масло 2+ 1/2 ст.л. /38 г  
Соль 3/4 ч.л. /4 г  
Яйца 1 шт /60 г  
Сахар 2+1/2 ст.л. /32 г  
Мука 2+1/2 чашки /360 г

Приготовленный рис 1/3 чашки  
Дрожжи 1 ч.л /3 г

## **9. СЭНДВИЧ**

### **500 г**

Вода 210 мл  
Масло 1/2 ст.л. /6 г  
Соль 2/3 ч.л. /3 г  
Сахар 2/3 ч.л. /3 г  
Мука 2 чашки /290 г  
Дрожжи 2/3 ч.л /2 г

### **750 г**

Вода 250 мл  
Масло 3/4 ст.л. /4 г  
Соль 3/4 ч.л. /4 г  
Сахар 3/4 ч.л. /4 г  
Мука 2+1/2 чашки /360 г  
Дрожжи 1 ч.л /3 г

## **10. КЕКС**

Яйца 4 шт  
Сахар 130 г  
Мука 150 г  
Растительное масло 3 ст.л.  
Порошок для заварного крема 2 ст.л.

1. Положите ингредиенты в емкость для выпечки хлеба. Количество сахара может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.
2. Установите меню КЕКС, запустите программу. Подождите, пока программа завершится.

## **11. ТЕСТО ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЦЫ**

100%  
Дрожжи 1+1/2 ч.л.  
Мука грубого помола 600 г  
Сахар 2 ч.л.  
Масло 2 ст.л.  
Соль 1+1/2 ч.л.  
Вода 380 мл

70%  
Дрожжи 1+1/2 ч.л.  
Мука грубого помола 425 г  
Белая мука 175 г  
Сахар 2 ч.л.  
Масло 2 ст.л.

Соль 1 + 1/2 ч.л.  
Вода 370 мл

## 12. ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Дрожжи 1/2 ч.л.  
Белая мука 300 г  
Оливковое масло 1 ст.л.  
Соль 1 ч.л.  
Вода 170 мл

## 13. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжи 1 + 1/4 ч. л.  
Белая мука 600 г  
Сахар 2 ч. л.  
Масло 2 ст. л.  
Соль 1 + 1/2 ч. л.  
Вода 350 мл

## 14. БЫСТРЫЙ ЗАМЕС

Вода 330 мл  
Соль 1 ч.л.  
Масло 2 ст.л.  
Муки 4 чашки (560 г)

Правильная консистенция теста: поверхность должна быть гладкой, не липкой и упругой. Следите за тем чтобы количество воды было равно половине массы муки.

### Внимание!

В зависимости от сорта муки количество воды может поглощаться по-разному. Для этого скорректируйте соотношение ингредиентов в процессе приготовления.

## 15. ЗАМЕС ТЕСТА

Эта программа с расширенной функцией, где пользователи могут настроить время в зависимости от желаемого объема и эффекта теста.

Правильная консистенция теста: поверхность должна быть гладкой, не липкой и упругой. Следите за тем чтобы количество воды было равно половине массы муки.

### Внимание!

В зависимости от сорта муки количество воды может поглощаться по-разному. Для этого скорректируйте соотношение ингре-

диентов в процессе приготовления.

## 16. ДЖЕМ

Фрукты 300 г  
Кукурузная мука (растворить в воде) 60 г  
Сахар 120 г  
Лимонный сок 30 г  
Вода 200 г

## 17. ЙОГУРТ

Молоко 1000 мл  
Натуральный йогурт 100 мл  
Сахар 60 г

### Внимание!

Для лучшего эффекта используйте только свежее молоко и йогурт без добавок.

## 18. РАЗМОРОЗКА

Вы можете разморозить любой продукт предварительно убрав из камеры нож для замеса. Хлебопечка поддерживает постоянную температуру (50 °С) в течение 30 минут. Время может варьироваться от 10 минут до 2-х часов. (минимальный шаг изменения 10 минут).

## 19. ВЫПЕЧКА

Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба. Время по умолчанию 30 минут.

# CENTEK®

## СТ-1530-36 Red

### ДУХОВКА

- 36 л объем жарочной камеры
- Мощность 1600 Вт
- 3 режима приготовления
- Регулируемая температура до 320° С
- Звуковой сигнал готовности
- Эмаль легкой очистки
- Усиленные нагревательные элементы
- Световой индикатор работы

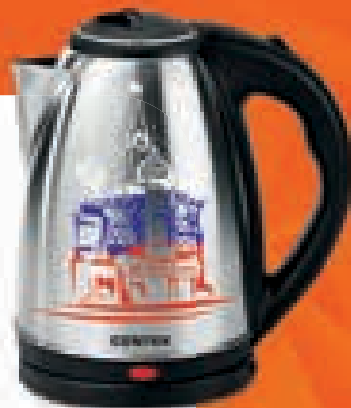


## ФУНКЦИЯ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ

## СТ-0050

### ЧАЙНИК

- Мощность 2000 Вт
- Max. объем 2 л
- Защита от включения без воды
- Яркий индикатор работы
- Металлический корпус
- Скрытый нагревательный элемент
- Отсек для хранения шнура



## МЕНЯЕТ ЦВЕТ ПРИ НАГРЕВЕ

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

[WWW.CENTEK.RU](http://WWW.CENTEK.RU)