

# CENTEK®



**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**ХЛЕБОПЕЧКА  
СТ-1415**

**МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН**

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, импортере

## Уважаемый потребитель!

**Благодарим Вас за выбор продукции ТМ «Centek» и гарантируем безупречное функционирование данного прибора 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 случае использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта прибора.

Если вы желаете передать прибор 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

Приобретенный Вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя, необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

1. Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
2. Прибор предназначен только для домашнего использования.
3. Прибор не предназначен для использования детьми, 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 прибор от электросети, полностью высушите его и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
8. При повреждении сетевого шнура или какого-либо другого узла прибор немедленно отключите его 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 прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.
16. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.
17. Если прибор не используется, всегда отключайте его от электросети.

## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Приобретенный Вами прибор имеет следующие характеристики:

- Масса выпечки: до 1500 г
- 15 автоматических программ: основной, французский, цельнозерновой, сладкий, молочный хлеб, без глютена, быстрый, кекс, замес теста, дрожжевое тесто, тесто для пасты, йогурт, джем, выпечка, ручная настройка.
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии даже без нажатия кнопки СТАРТ
- 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



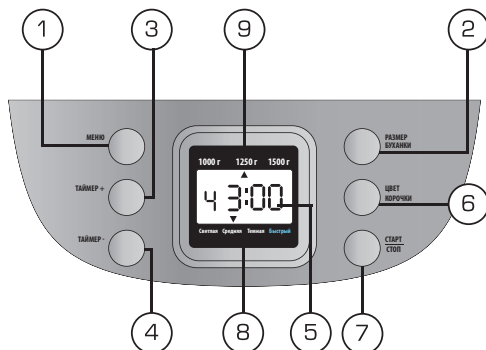
1. Два смотровых окна
2. Крышка с отделкой из нержавеющей стали
3. LCD-дисплей и панель управления
4. Корпус
5. Пекарная камера и 2 ножа для замешивания теста
6. Крюк, мерный стаканчик 240 мл, мерная ложечка 3 мл/10 мл

#### КОМПЛЕКТНОСТЬ:

- Хлебопечка – 1 шт.
- Пекарная камера – 1 шт.
- Нож для замешивания теста – 2 шт.
- Мерный стаканчик – 1 шт.
- Мерная ложечка – 1 шт.
- Крюк для вынимания ножа для замешивания теста – 1 шт.
- Руководство пользователя – 1 шт.

#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка «Меню»
2. Кнопка выбора веса буханки
3. Кнопка увеличения времени
4. Кнопка уменьшения времени
5. LCD-дисплей
6. Выбор цвета корочки
7. Кнопка «СТАРТ/СТОП»
8. Индикатор цвета корочки
9. Индикатор веса буханки



### ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА

1. Поместите прибор на ровную сухую устойчивую поверхность. Вставьте чашу в хлебопечку до упора. Нажмите на чашу для фиксации в нужной позиции. Убедитесь, что чаша правильно размещена.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

*Рекомендуется смазать ножи для замеса теста маслом, чтобы избежать застревания теста в лопасти для замешивания, также это позволяет легко вынимать ножи из выпеченного изделия.*

2. Заготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Налейте в чашу воду или другие жидкости, затем добавьте сахар, соль, муку и дрожжи. При изготовлении теста с высоким содержанием пшеничной муки рекомендуется изменить порядок: сначала добавьте дрожжи и пшеничную муку, затем – сахар и соль, в конце – воду или другие жидкости, чтобы получить лучший эффект.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

*При добавлении муки старайтесь, чтобы она покрыла воду. Сделайте небольшой отступ на верхней части муки пальцем, добавьте дрожжи в углубление. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с солью или жидкостями.*

3. Закройте крышку и включите прибор в розетку.
4. С помощью кнопки **«МЕНЮ»** выберите необходимую программу.
5. Нажмите кнопку **«ЦВЕТ КОРОЧКИ»** и выберите стрелкой желаемый цвет корочки: светлый, средний, темный.
6. Нажмите кнопку **«РАЗМЕР БУХАНКИ»** и выберите стрелкой нужный размер буханки.
7. При необходимости воспользуйтесь кнопками **«ТАЙМЕР+»/«ТАЙМЕР-»**, чтобы регулировать время цикла, отображаемое на ЖК-дисплее. Если вы хотите немедленно сделать хлеб, можете проигнорировать этот процесс.
8. После того, как Вы установили цвет и размер хлеба, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** для подтверждения настройки. Еще раз нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, чтобы активировать программу и начать работу. На таймере замигает двоеточие и начнется отсчет времени. Символ **«▶»** указывает на текущий рабочий прогресс.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы хотите остановить программу, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** и удерживайте 3 секунды. Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.

9. Программы: основной, французский, цельнозерновой, без глютена, сладкий, молочный хлеб, дрожжевое тесто и ручная настройка предполагают добавление ингредиентов во время приготовления. Когда придет время добавлять ингредиенты, хлебопечь издаст десять звуковых сигналов и на дисплее появится знак «▶» – это означает, что нужно добавить необходимые ингредиенты (орехи, фрукты, изюм).
10. Когда на ЖК-дисплее отобразится 0:00, будет подано 10 звуковых сигналов, указывающих на завершение программы, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** и удерживайте 3 секунды, чтобы автоматически не запустилась функция автоподогрева.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Функция автоподогрева запускается автоматически и срабатывает в течение 1 часа после приготовления хлеба. Чтобы отменить программу необходимо нажать кнопку **«СТАРТ/СТОП»** и удерживать 3 секунды.

11. Откройте крышку хлебопечки, с помощью кухонной прихватки возьмите ручку чаши для запекания и извлеките чашу из хлебопечки. Установите чашу на подставку под горячее.

#### ПРИМЕЧАНИЕ.

Во время работы необходимо соблюдать особую осторожность, хлеб и чаша для запекания очень горячие, необходимо использовать кухонную прихватку и подставку под горячее, чтобы избежать ожогов и сохранить кухонную мебель.

12. Аккуратно переверните чашу и встряхните, пока хлеб не выпадет. При необходимости используйте неметаллическую лопатку, чтобы аккуратно отделить хлеб от стенок чаши.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Если лезвия (2 шт.) для замешивания останутся в хлебе, осторожно вытащите их с помощью крючка, не вынимайте его вручную во избежание ожогов.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ

Как только хлебопечка будет подключена к источнику питания, раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится «3:00». Двоеточие между «3» и «00» не мигает. Программа **«Основной»** является программой по умолчанию. Стрелки указывают на вес **«1250 г»** и цвет корочки **«Средняя»**, поскольку они являются настройками по умолчанию.

### СТАРТ/СТОП

Кнопка **«СТАРТ/СТОП»** используется для запуска и остановки выбранной программы выпечки. Чтобы запустить программу, нажмите один раз на кнопку **«СТАРТ/СТОП»**. Прозвучит короткий звуковой сигнал, загорится индикатор и начнут мигать две точки на дисплее времени, программа запустится. После запуска программы все кнопки кроме **«СТАРТ/СТОП»** будут неактивны.

Чтобы поставить программу на паузу, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, после 3-х минутной остановки программа продолжит работу.

Чтобы полностью остановить программу, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** и удерживайте в течении 3 секунд, раздастся звуковой сигнал, который означает, что программа была отключена. Эта функция поможет предотвратить любые непреднамеренные сбои в работе программы.

## МЕНЮ

Кнопка **«МЕНЮ»** используется для установки различных программ. Каждый раз, когда Вы ее нажимаете (нажатие кнопки сопровождается коротким звуковым сигналом), программа будет меняться. Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится нужная вам программа (программы идут последовательно). Выберите желаемую программу. Более подробное описание программ вы можете посмотреть в подпункте «Программы» на стр. 8.

## ЦВЕТ КОРОЧКИ

Светлая, средняя и темная корочка или режим **«БЫСТРЫЙ ХЛЕБ»** на Ваш выбор. Когда вы нажмете кнопку **«ЦВЕТ КОРОЧКИ»**, отобразятся эти 4 режима по кругу. Текущий режим корочки отображает символ **«▲»**. Цвет корочки нельзя менять в режиме **«Быстрый»**. По умолчанию программа выставляет цвет корочки **«Средний»**.

**Хлебопечь автоматически выставляет температуру в зависимости от цвета корочки: Светлая – 110 °С, Средняя – 123 °С, Темная – 133 °С.**

## РАЗМЕР БУХАНКИ

Вы можете выбрать один из трех вариантов веса: 1000 г, 1250 г, 1500 г. Чтобы выбрать подходящий вес, нажмите кнопку **«РАЗМЕР БУХАНКИ»**, на дисплее по кругу отобразятся 1000 г → 1250 г → 1500 г.

По умолчанию установлен вес 1250 г. Функция выбора веса доступна только для меню с 1 по 8. В программах 9,10,11,12,13 нельзя выбрать вес хлеба.

## ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ (ТАЙМЕР +, ТАЙМЕР-)

Если вы хотите, чтобы хлеб был готов к определенному часу, то Вы можете использовать функцию отсрочки. Максимальное время отсрочки 15 часов.

Сначала выберите нужную программу и цвет корочки, затем нажмите кнопку **«ТАЙМЕР +»**, чтобы изменить время, отображаемое на ЖК-дисплее. Нажмите кнопку **«ТАЙМЕР +»** или уменьшайте **«ТАЙМЕР -»**, нажимайте до тех пор, пока не выберете нужное вам время. **Минимальный отрезок времени функции отсрочки равен 10 минутам. Минимальный шаг отсрочки равен 10 минутам.**

Программы 9,11,12,13 не поддерживают функцию отсрочки. Время, которое вы установили, означает, что через указанный промежуток времени хлебопечка приступит к работе. Данная функция не учитывает время выпекания. При однократном нажатии кнопки **«ТАЙМЕР +»** на дисплее появится символ **«◀»**, который означает функцию отсрочки.

*ПРИМЕР:*

Сейчас 20:30, Вам необходимо, чтобы ваш хлеб был готов следующим утром в 7 часов, то есть через 10 часов и 30 минут. Для этого выберите нужную Вам программу, цвет корочки, размер буханки, затем нажмите кнопку **«ТАЙМЕР +»**.

В зависимости от выбранной программы усановите время таймера отняв от общего времени время приготовления хлеба, указанного в таблице на стр. 20 (например, для хлеба со светлой корочкой весом 1 кг нужно установить таймер на 8 часов 10 минут (10 часов 30 минут – 2 часа 20 минут)). Затем нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, чтобы активировать функцию отсрочки, после чего загорится индикатор. Вы можете увидеть, что точка мигает, и ЖК-дисплей начнет обратный отсчет, показывая оставшееся время. К 7:00 утра Ваш хлеб будет готов.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

*Для выпечки с выдержкой времени не используйте легко портящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т. д.*

**Функция отсрочки на ЖК-дисплее равно времени, через которое хлебопечка приступит к работе.**

### ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Хлеб можно автоматически поддерживать в тепле в течение 1 часа после выпечки. На ЖК-дисплее отобразится 0:00. Пока дисплей показывает символ «▶», работает функция поддержания температуры. Функция поддержания температуры работает только 60 минут.

### ВЫСТАИВАНИЕ

В программах (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 15) есть функция выстаивания. Хлебопечь сама подбирает оптимальную температуру для эффективного поднятия теста. В некоторых программах процедура выстаивания проходит несколько раз, все зависит от выбранного режима.

### ПАМЯТЬ

Если во время приготовления хлеба электропитание было прервано, процесс приготовления хлеба будет продолжаться автоматически в течение 10–15 минут, даже без нажатия кнопки **«СТАРТ/СТОП»**. Если время прерывания превышает 10–15 минут, Вы должны перезапустить нужную программу по новой.

Прибор 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.

### ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ

**«ННН»** – это предупреждение означает, что температура внутри поддона слишком высокая. Нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания, откройте верхнюю крышку и дайте прибору полностью остыть в течение 10–20 минут перед повторным запуском.

**«ЕЕО»** – это предупреждение означает, что датчик температуры отключен. Нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания. Обратитесь в ближайший авторизованный сервис для устранения неполадок.



**1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ**

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, расстойка (подъем) теста и выпечка.

**2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**

Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным пористым мякишем и хрустящей корочкой.

**3. 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.

**4. 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 ингредиенты).

**5. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ**

Идеально подходит для выпекания сдобного хлеба с добавлением масла и молока.

**6. БЕЗ ГЛЮТЕНА**

Вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или из специальных пекарских смесей).

**7. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ**

Более короткий процесс приготовления, в сравнении с программой «ОСНОВНОЙ ХЛЕБ». Такой хлеб обычно получается меньшего размера и с более плотным мякишем.

**8. КЕКС**

Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматный кекс или печенье.

**9. ЗАМЕС ТЕСТА**

(ПОЛНЫЙ ЦИКЛ)

Программа для продолжительного замеса теста с возможностью менять время работы.

**10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**

Приготовление теста на основе дрожжей.

**11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ**

Приготовьте тесто для Вашей любимой пасты, добавьте травы для придания тесту дополнительного цвета и аромата.

**12. ЙОГУРТ**

Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пребиотики.

**13. ДЖЕМ**

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

**14. 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.

**15. РУЧНАЯ НАСТРОЙКА**

Программа для быстрого замеса включая процессы выстаивания и расстойки.

## 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
- Максимальная мощность: 860 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

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован 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 этот прибор 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». Этот прибор 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 но-

мере (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**.

Продукция имеет сертификат соответствия:  
№ ТС RU С-СН.АЛ16.В.11462 от 03.06.2016 г.



**Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам.**

## **9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ И ИМПОРТЕРЕ**

**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.



**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	
 М.П.	ИЗДЕЛИЕ
	МОДЕЛЬ
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №
	ДАТА ПРОДАЖИ
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ

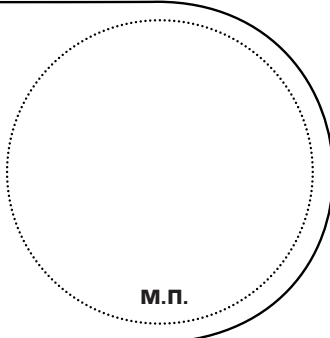
КУПОН №2	
 М.П.	ИЗДЕЛИЕ
	МОДЕЛЬ
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №
	ДАТА ПРОДАЖИ
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ

КУПОН №1	
 М.П.	ИЗДЕЛИЕ
	МОДЕЛЬ
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №
	ДАТА ПРОДАЖИ
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ

# СЕНТЕК®

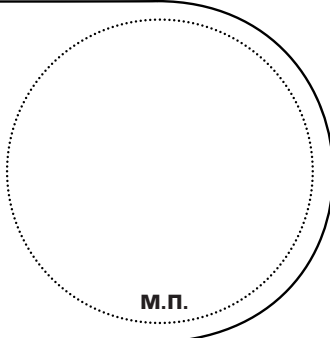
Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия. После проведения ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

КУПОН №3	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



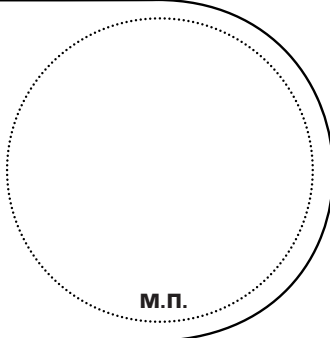
М.П.

КУПОН №2	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



М.П.

КУПОН №1	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



М.П.

Благодарим Вас за выбор техники ТМ «Сентек» 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) пульты 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 ТМ «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.

7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

**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).



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

1 чайная ложка быстрodeйствующих 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, придают дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто яйца следуют 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 программе «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ». 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) рассчитано 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 °С, для программы «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ» – 45–50 °С. 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 красивее и аппетитнее. 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 мерный стаканчик (6) и ложку (6), входящие в комплект поставки.

– Наполните мерный стаканчик (6) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стаканчик на ровной поверхности.  
– Тщательно очищайте стаканчик перед измерением другого вида жидкости.

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

– Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стаканчик (6).

– 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.

## 1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ

**1000 г**

Вода	290 мл
Масло	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Мука	475 г
Дрожжи	1 ч.л.

**1500 г**

Вода	520 мл
Масло	5 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Сахар	4 ст.л.
Мука	840 г
Дрожжи	2 ч.л.

## 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

**1000 г**

Вода	560 мл
Масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Мука	800 г
Дрожжи	1,5 ч.л.

**1500 г**

Вода	600 мл
Масло	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука	1000 г
Дрожжи	2 ч.л.

## 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

**1000 г**

Вода	360 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Коричневый сахар	3 ст.л.
Мука	480 г
Мука цельнозерновая	100 г
Дрожжи	1 ч.л.

**1500 г**

Вода	440 мл
Масло	6 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Коричневый сахар	4 ст.л.
Мука	720 г
Мука цельнозерновая	140 г
Дрожжи	2 ч.л.

## 4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

**1000 г**

Вода	240 мл
Масло	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	4 ст.л.
Обезжиренное молоко	70 г
Мука	580 г
Дрожжи	1 ч.л.

**1500 г**

Вода	320 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	6 ст.л.
Обезжиренное молоко	94 г
Мука	760 г
Дрожжи	1 ч.л.

## 5. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

**1000 г**

Вода	480 мл
Сахар	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Масло	4 ст.л.
Мука	550 г
Дрожжи	2 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сухое молоко	10 ст.л.

**1500 г**

Вода	720 мл
Сахар	3 ст.л.
Соль	3 ч.л.
Масло	6 ст.л.
Мука	850 г
Дрожжи	3 ч.л.
Яйца	3 шт.
Сухое молоко	15 ст.л.

## 6. БЕЗ ГЛЮТЕНА

**1000 г**

Вода	280 мл
Масло	3 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	4 ст.л.
Мука без глютена	510 г
Кукурузный порошок	70 г
Дрожжи	1,5 ч.л.

**1500 г**

Вода	380 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	5 ст.л.
Мука без глютена	760 г
Кукурузный порошок	140 г
Дрожжи	3 ч.л.

**7. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ****1000 г**

Вода	280 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	4 ст.л.
Мука	580 г
Дрожжи	2,5 ч.л.

**1500 г**

Вода	380 мл
Масло	5 ст. л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	5 ст.л.
Мука	720 г
Дрожжи	5 ч.л.

**8. КЕКС****1000 г**

Яйца	4 шт.
Сода	3,5 г
Масло	100 г
Сахар	150 г
Мука	380 г
Соль	1 ч. л.

**1500 г**

Яйца	6 шт.
Сода	5 г
Масло	225 г
Сахар	225 г
Мука	570 г
Соль	1,5 ч. л.

**9. ЗАМЕС ТЕСТА**

Эта программа с расширенной функцией, где пользователи могут настроить время в зависимости от желаемого объема 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 ингредиентов в процессе приготовления.

**10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО****1000 г**

Вода	240 мл
Масло	2 ст. л.
Соль	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Мука	720 г
Дрожжи	1,5 ч. л.

**1500 г**

Вода	380 мл
Масло	3 ст. л.
Соль	2,5 ч. л.
Сахар	1,5 ст. л.
Мука	1100 г
Дрожжи	2,5 ч. л.

**11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ****1000 г**

Вода	110 мл
Мука	600 г
Яйца	6 шт.
Соль	щепотка

**12. ЙОГУРТ**

Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар	3 ст. л.

**13. ДЖЕМ**

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

**14. ВЫПЕЧКА**

Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба.

**15. РУЧНАЯ УСТАНОВКА**

Используется для выставления индивидуальных настроек.

ПРОГРАММА	ЦВЕТ	ВЕС, г	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/ РАССТ.	ВЫСТАИ- ВАНИЕ	ВЫПЕКАНИЕ	ПОДО- ГРЕВ
1. ОСНОВНОЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:00	2:00	25	85	55	15
	СРЕД.	1250		3:05	2:05			60	15
	ТЕМ.	1500		3:15	2:10			65	20
	БЫСТРО	1000	15:00	2:15	1:48	22	58	55	-
		1250		2:20	1:53			60	-
		1500		2:25	1:58			65	-
2. ФРАНЦУЗ- КИЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:10	2:21	27	93	60	10
	СРЕД.	1250		3:15	2:26			65	10
	ТЕМ.	1500		3:25	2:31			70	15
	БЫСТРО	1000	15:00	2:20	1:53	22	58	60	-
		1250		2:25	1:58			65	-
		1500		2:30	2:03			70	-
3. ЦЕЛЬНОЗЕР- НОВОЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:20	2:16	27	103	55	15
	СРЕД.	1250		3:25	2:21			60	15
	ТЕМ.	1500		3:35	2:26			65	20
	БЫСТРО	1000	15:00	2:25	1:58	22	68	55	-
		1250		2:30	2:03			60	-
		1500		2:35	2:08			65	-
4. СЛАДКИЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	2:55	2:01	25	90	50	10
	СРЕД.	1250		3:00	2:06			55	10
	ТЕМ.	1500		3:10	2:11			60	15
	БЫСТРО	1000	15:00	2:10	1:44	22	58	50	-
		1250		2:15	1:49			55	-
		1500		2:20	1:54			60	-
5. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:15	2:13	25	95	50	25
	СРЕД.	1250		3:20	2:18			55	25
	ТЕМ.	1500		3:30	2:23			60	30
6. БЕЗ ГЛЮТЕНА	СВЕТЛ.	1000	15:00	3:40	2:48	25	120	60	15
	СРЕД.	1250		3:45	2:53			65	15
	ТЕМ.	1500		3:55	2:58			70	20
7. БЫСТРЫЙ	СВЕТЛ.	1000	15:00	1:15	-	15	20	40	-
	СРЕД.	1250		1:18	-			43	-
	ТЕМ.	1500		1:20	-			45	-
8. КЕКС	СВЕТЛ.	1000	15:00	1:30	-	25	НЕТ	65	-
	СРЕД.	1250		1:35	-			70	-
	ТЕМ.	1500		1:40	-			75	-

ПРОГРАММА	ВЕС, г	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/ РАССТ.	ВЫСТАИВАНИЕ
<b>9. ЗАМЕС ТЕСТА</b>	<b>1500*</b>	-	<b>00:10</b>	-	<b>10</b>	-
<b>10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО</b>	<b>1250*</b>	<b>15:00</b>	<b>1:40</b>	<b>1:15</b>	<b>20</b>	<b>80</b>
<b>11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ</b>	<b>1000*</b>	-	<b>00:15</b>	-	<b>15</b>	-

\* Рекомендуется не превышать вес указанный в таблице.

**12. ЙОГУРТ:** время брожения: **0:05–12:00** часов, по умолчанию **8:00** часов. Чтобы установить необходимое Вам время, нажмите кнопку **«ТАЙМЕР–»** или **«ТАЙМЕР +»** (интервал времени 10 минут).

ПРОГРАММА	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/ РАССТ.	ВЫСТАИВАНИЕ	ВАРЕНИЕ
<b>13. ДЖЕМ</b>	-	<b>1:20</b>	-	-	<b>60</b>	<b>20*</b>

\* Если Вам необходимо больше времени для варения, то Вы можете запустить программу **«Выпечка»**.

ПРОГРАММА	ЦВЕТ	МАКС. ОТСРОЧКА СТАРТА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ	ДОБ. ИНГР. ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ЗАМЕС/ РАССТ.	ВЫСТАИВАНИЕ	ВЫПЕКАНИЕ
<b>14. ВЫПЕЧКА</b>	СВЕТЛ. СРЕД. ТЕМ.	<b>15:00</b>	<b>1:00</b>	-	-	-	<b>60*</b>

\* Программа **«Выпечка»** работает по умолчанию 60 мин, если Вам необходимо меньше времени, Вы можете приостановить работу хлебопечки нажав кнопку **«СТОП»**. Если Вам необходимо больше времени, то Вы можете перезапустить программу **«Выпечка»**.

**15. РУЧНАЯ УСТАНОВКА:** выберите программу **«РУЧНАЯ УСТАНОВКА»**, затем нажмите кнопку **«РАЗМЕР БУХАНКИ»**, чтобы установить вес выпечки. Вы можете настроить количество минут в каждой фазе: для замешивания, расстойки, выстаивания, выпекания и поддержания тепла. Хлебопечь выставляет температуру в зависимости от цвета корочки: Светлая – 110 °С, Средняя – 123 °С, Темная – 133 °С.



**WWW.CENTEK.RU**

**МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН**