

CENTEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**ХЛЕБОПЕЧКА
CENTEK CT-1411**

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: 1000 г
- 12 автоматических программ: основной, французский хлеб, сладкий хлеб, кекс, тесто из цельной пшеницы, сэндвич, быстрый замес, джем, йогуртовый хлеб, замес теста, супер-быстрый хлеб, выпекание.
- Теплоизолированный корпус
- Информационный LCD дисплей
- Пекарная камера с антипригарным покрытием
- Звуковой сигнал
- Съёмный контейнер для запекания
- Пластиковый корпус

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



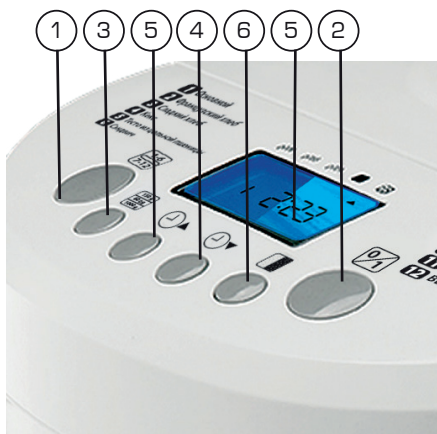
1. Крышка
2. Большое смотровое окно
3. Антипригарная камера
4. Корпус
5. Панель управления: LCD дисплей, кнопки
6. Мерный стаканчик
7. Мерная ложечка
8. Крюк
9. Нож для замешивания

КОМПЛЕКТНОСТЬ:

- Хлебопечь – 1 шт.
- Форма для выпечки – 1 шт.
- Нож для замешивания – 1 шт.
- Мерный стаканчик – 1 шт.
- Мерная ложка – 1 шт.
- Крюк – 2 шт.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка «Вкл./Выкл»
2. Кнопка «Выбор программы»
3. Кнопка выбора цвета корочки
4. Кнопка увеличения времени
5. Кнопка уменьшения времени
6. Кнопка установки веса
5. LCD дисплей



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 «Вкл./Выкл» включается при однократном нажатии на кнопку. Все остальные кнопки деактивируются после включения программы кроме кнопки «Вкл./Выкл»
 9. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл» 0,5 сек для включения паузы. Удерживайте кнопку «Вкл./Выкл» более 3–5 секунд для отключения программы.

*** При необходимости прервать работу и изменить настройки, нажмите кнопку «Вкл./Выкл». Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.**

Звуковой сигнал подается при:

1. подключении прибора к сети,
2. каждом нажатии на кнопки,
3. нажатии кнопки Вкл./ Выкл,
4. обозначении времени добавки дополнительных ингредиентов (сухофруктов, орехов),
5. завершении программы и переходе в режим подогрева,
6. включении функции компенсации отказа питания.

ПРОГРАММЫ

1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

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

2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

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

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 ингредиенты)

4. КЕКС

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

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.

6. СЭНДВИЧ

Используйте данную программу для приготовления пышного и легкого хлеба с тонкой корочкой.

7. ЗАМЕС

Программа для быстрого замеса исключая процессы подъема и выпечки.

8. ДЖЕМ И КОМПОТЫ

Приготовьте ароматный домашний джем и компот. Фрукты для них предварительно нарежьте.

9. ЙОГУРТОВЫЙ ХЛЕБ

Выпечка на кисломолочных продуктах всегда выходит пышной, ароматной. Он получается очень воздушным, мягким, с молочным ароматом.

10. ТЕСТО

Программа для замеса различного теста с возможностью менять время работы. Не выпекает хлеб. Вода должна быть около 35°–45°. Могут добавляться различные добавки.

11. БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Программа для быстрого замеса теста.

12. ВЫПЕЧКА

Программа для дополнительного подрумянивания хлеба

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И КНОПКИ



Вкл. / Выкл.: Нажмите, чтобы начать или остановить приготовление, удерживая нажатой в течение 3 секунд.



Кнопки установки времени отсрочки. Вы можете заранее запрограммировать, через

какое время процесс приготовления будет завершен. Кнопками панели управления выберите программу выпечки, вес хлеба и цвет корочки.

После этого повторными нажатиями кнопок установите время отсрочки (через какое время будет завершен процесс приготовления, начиная с этого момента). На дисплее появятся показания времени отсрочки).



Кнопка «ВЕС ВЫПЕЧКИ». Нажатием кнопки выберите вес хлеба: 450, 680 или 1000 грамм. Настройки веса отображаются на дисплее символами. Вес выпечки определяет продолжительность выпечки.



Кнопка «ЦВЕТ КОРОЧКИ». Повторными нажатиями кнопки выберите «СВЕТЛУЮ», «СРЕДНЮЮ» или «ТЕМНУЮ» корочку. Выбранный цвет корочки отражается на дисплее.



Кнопка для выбора программ. Повторными нажатиями кнопки выберите одну из 12 программ. Номер программы будет отображаться на дисплее.

СИСТЕМА КОМПЕНСАЦИИ ОТКАЗА ПИТАНИЯ

Это устройство имеет 20 минут внутренней памяти. В случае отключения электричества хлебопечь будет сохранять выбранные Вами настройки в течение 20 мин. После возобновления подачи электричества хлебопечь продолжит свою работу.

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 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 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) 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°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 и ложку, входящие в комплект поставки.

– Наполните мерную чашку 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.

– 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 мокала 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
- Вес выпечки 1000 г.
- Длина сетевого шнура 1,2 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.

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ ТС RU С–СН.АЛ16.В.11462 от 03.06.2016



Продукция сертифицирована и соответствует всем
требуемым европейским и российским стандартам

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

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.



**С
Е
Л
И
Т
Е
Ж**

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

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Юридический адрес фирмы-продавца

ФИО и телефон покупателя

Подпись продавца

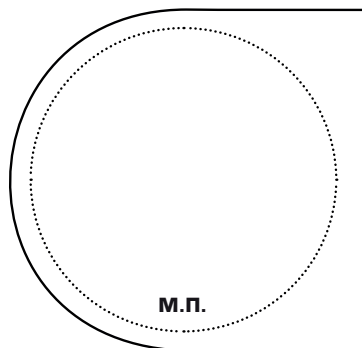
--

Печать продающей организации

--

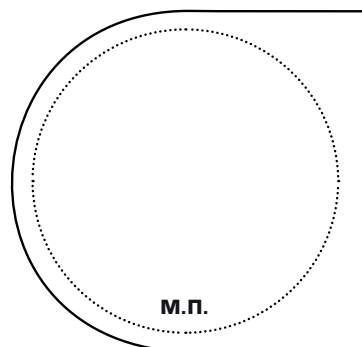
СЕНТЕК®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца



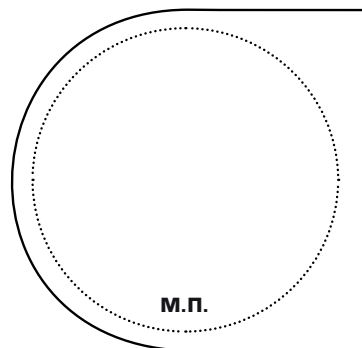
КУПОН №3

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



КУПОН №2

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



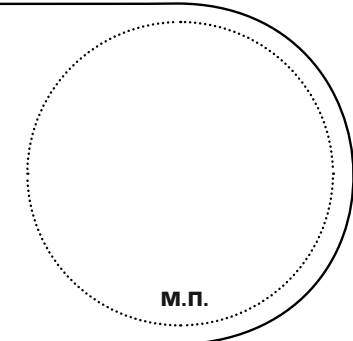
КУПОН №1

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

CENTEK®

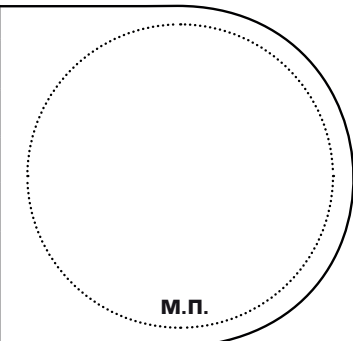
Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия. После проведения ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

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



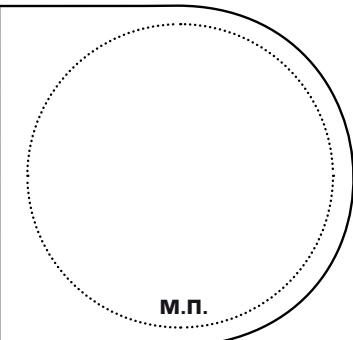
М.П.

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.

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 какой 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

1000 г

Вода	300 мл
Масло	2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Мука	3/4 чашки
Сухое молоко	2 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.

680 г

Вода	220 мл
Масло	1/2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	2/2 ст.л.
Мука	2/4 чашки
Сухое молоко	2 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

1000 г

Вода	300 мл
Масло	1 ст.л. /10 г
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	2/2 ст.л.
Мука	3/4 чашки.
Дрожжи	1/4 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.

680 г

Вода	220 мл
Масло	1 ст.л.
Соль	1/4 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука	2/4 чашки
Дрожжи	1/2 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.

3. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

1000 г

Вода	240 мл
Яйца	2 шт
Сахар	1/2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Масло	1/2 ч.л.
Мука	3 чашки
Обезжиренное молоко	2/2 чашки
Дрожжи	1 ч.л.

Используйте миксер чтобы взбить яйца и воду, затем добавляйте остальные компоненты.

680 г

Вода	150 мл
Яйца	2 шт.
Сахар	1/3 ст.л.
Соль	1/3 ч.л.
Масло	1 ч.л.
Мука	2 чашки
Обезжиренное молоко	2 чашки
Дрожжи	1 ч.л.

4. КЕКС

1000 г

Яйца	4 шт.
Молоко	80 мл
Масло (растительное)	4 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	3/4 кружки

Мука	2 чашки
Крем	11/2 ч.л.
Ванилин	11/2 ч.л.
Порошок для выпечки	2 ст.л.

680 г

Яйца	3 шт.
Молоко	70 мл
Масло (растительное)	3 ст.л.
Соль	1/4 ч.л.
Сахар	1/2 кружки
Мука	2 чашки
Крем	11/2 ч.л.
Ванилин	11/3 ч.л.
Порошок для выпечки	11/2 ч.л.

Пожалуйста сначала взбейте яйца с сахаром в миксере, затем полученную смесь вылейте в чашу и добавьте другие ингредиенты.

5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

1000 г

Вода	330 мл
Соль	1 ч.л.
Сахар	2/2 ст.л.
Масло	1/2 ст.л.
Мука	2 чашки
Цельные зерна	1/4 стакана
Сухое молоко	2 стакана
Дрожжи	1/4 ч.л.

680 г

Вода	230 мл
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Масло	1 ст.л.
Мука	1/2 чашки
Цельные зерна	1/4 стакана
Сухое молоко	1/4 стакана
Дрожжи	1 ч.л.

6. СЭНДВИЧ

1000 г

Вода	260 мл
Яйца	1 шт.
Масло	2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	2/2 ст.л.
Мука	3/2 чашки
Сухое молоко	2 ст.л.
Дрожжи	1/4 ч.л.

680 г

Вода	190 мл
Яйца	1 шт.
Масло	1/2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука	2/4 чашки
Сухое молоко	1/3 ст. л.
Дрожжи	1 ч.л.

7. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ**700 г**

Вода	130 мл
Яйца	2 шт.
Масло	2 ст.л.
Соль	1/4 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука	2/2 чашки
Дрожжи	2/2 ч.л.

Данная программа не подходит для добавления дополнительных ингредиентов.

8. ДЖЕМ**Клубничный джем:**

Клубника:	400 г
Сахар:	350 г
Лимонный сок:	1 ч.л.
Кукурузный крахмал:	30 г

Банановый джем:

Бананы:	400 г
Сахар:	350 г
Лимонный сок:	1 ч.л.
Кукурузный крахмал:	30 г

Яблочный джем:

Яблоки:	400 г
Сахар:	350 г
Лимонный сок:	1 ч.л.
Кукурузный крахмал:	30 г

Кетчуп:

Помидоры:	400 гр
Сахар:	350 г
Кукурузный крахмал:	30 г

Когда джем будет приготовлен, пожалуйста, очистите кастрюлю или это может повредить слой краски.

9. ЙОГУРТОВЫЙ ХЛЕБ**1000 г**

Вода:	150 мл
Йогурт:	200 г
Сахар:	2/2 ст.л.
Соль:	2/3 ч.л.
Масло:	2 ст.л.
Мука:	3/4 стакана
Дрожжи:	1/4 ч.л.

680 г

Вода:	140 мл
Йогурт:	150 г
Сахар:	2 ст.л.
Соль:	1/2 ст.л.
Масло:	1/2 ст.л.
Мука:	2/4 стакана
Дрожжи:	1 ч.л.

Внимание!

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

CENTEK®

СТ-1425 WHITE

ТОСТЕР

- Мощность 750 Вт
- 2 тоста одновременно
- Ненагревающийся пластиковый корпус
- 6 уровней мощности
- Удобный поворотный переключатель
- Выдвижной поддон для крошек
- Функция отмены



6 УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

СТ-1068

ЧАЙНИК

- Мощность 2000 Вт
- Объем 2.0 л.
- Корпус из нержавеющей стали
- Быстрое закипание
- Хромированная вставка на крышке
- Индикатор работы
- Скрытый нагревательный элемент
- Защита от включения без воды
- Защита от перегрева



КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

WWW.CENTEK.RU