



**ХЛЕБОПЕЧКА CENTEK  
МОДЕЛЬ СТ-1402 W  
Руководство пользователя**



## СОДЕРЖАНИЕ:

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

### Уважаемый потребитель!

Благодарим за Ваш выбор продукции 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 несёт ответственности, в случае 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

Приобретённое Вами устройство соответствует всем официальным стандартам безопасности применимым к электроприборам.

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

- Используйте устройство строго по назначению;
- Во время работы хлебопечки, ее поверхности сильно нагреваются. Пользуйтесь прихватками! Не прикасайтесь к горячим частям прибора!
- Отключайте прибор от сети питания перед перерывами в эксплуатации и перед чисткой. Дайте прибору остыть перед снятием и установкой его частей.
- Запрещается погружать устройство в воду и другие жидкости.
- Использование устройства детьми категорически запрещено!
- При повреждении сетевого шнура или какого-либо другого узла устройства немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр изготовителя.
- Запрещается касаться любых подвижных частей.

- Запрещается использование неоригинальных запасных частей и комплектующих. В противном случае существует опасность несчастных случаев.
- Запрещается использовать хлебопечку вне помещений. Прибор предназначен только для бытового использования.
- Не прокладываете сетевой шнур и не устанавливайте сам прибор в местах с повышенной влажностью, на горячих поверхностях. Запрещается помещать ткани и другие воспламеняющиеся вещества на прибор.
- Не допускается размещать устройство вблизи печей и других источников тепла.
- Размещайте устройство на расстоянии не менее 5 см от стены.
- Не касайтесь штырей сетевой вилки при извлечении ее из розетки.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими и умственными возможностями, кроме случаев, когда такие лица получили соответствующий инструктаж и находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации под управлением внешнего таймера или системы дистанционного управления.

**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 не соблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора – гарантия аннулируется.**

### 2. Описание прибора

Приобретённый Вами прибор имеет следующие функции:

- Вес выпечки: 1000г/1250г/1500г
- Система компенсации отказа питания в течение 7-13 минут
- Теплоизолированный корпус
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- 13-часовой программируемый таймер с ЖК индикатором
- Цвет корочки: светлый, средний и темный
- Пекарная камера и 2 лопатки с антипригарным покрытием
- Цифровое управление с 13 программами
- Уникальная легкосъемная пекарная камера с удобными ручками
- Отсек для хранения шнура
- Сигнализация отсдобки

### 3. Комплектность

- Хлебопечка
- Легкосъемная пекарная камера
- 2 лопатки для замеса теста
- Руководство пользователя

#### 4. Назначение органов управления

##### Символы на панели управления



##### Индикатор панели управления

A. ЖК индикатор Меню, Таймер, Вес, Цвет корочки и Режимы работы, Старт/Стоп

##### B. МЕНЮ:

1. Белый
2. Быстрый белый
3. Цельнозерновой
4. Быстрый цельнозерновой
5. Французский
6. Сдоба
7. Без глютена (клейковины)
8. Кекс
9. Тесто
10. Тесто для пиццы
11. Джем
12. Выпечка
13. Домашний

C. ЦВЕТ: L = Светлый, M = Средний, D = Темный, R = Скорый.

D. РАЗМЕР: 1000г /1200г/1500 г

##### Назначение кнопок

##### A. Меню

Кнопка Меню служит для выбора разделов меню настройки прибора, выбранный раздел отображается на индикаторе.

##### B. Таймер

Кнопками “▲” или “▼” увеличивайте или уменьшайте время, отображаемое на индикаторе. Однократное нажатие “▲” увеличивает время на 10 минут, однократное нажатие “▼” уменьшает время на 10 минут.

##### C. Цвет

При помощи кнопки “Цвет” выбрать желаемый цвет корочки.

##### D. Вес

Используя эту кнопку выбрать вес выпекаемого каравая хлеба.

##### E. Старт/Стоп

Данная кнопка используется для пуска/останова процесса выпекания.

#### 5. Порядок работы

##### Выпекание хлеба

Согласно выбранному рецепту, действуйте в порядке, описанном ниже:

1. Установить лопатку на вал в пекарной камере, следя за направлением насечки на валу.
2. В зависимости от выбранного рецепта хлеба, поместите воду, муку, яйца и другие ин-

гредиенты в камеру. В последнюю очередь закладывайте Дрожжи, поместив их в середину горки муки. Для ускоренной выпечки предпочтительнее помещать Дрожжи сверху на муку так, чтобы они не смешивались с водой, солью, сахаром, и их реакция не замедлялась.

3. Установите пекарную камеру в хлебопечку до упора. Установите на место крышку хлебопечки.

4. Нажатием кнопки Меню выберите режим работы 1-13.

5. После выбора меню, выберите желаемый цвет корочки, по умолчанию устанавливается режим «Средний».

6. Для выбора размера готового хлеба, используйте кнопку Вес, по умолчанию устанавливается размер 1 кг.

7. При необходимости нажмите кнопку Таймер для настройки рабочих режимов.

8. Нажмите кнопку Старт/Стоп, после чего хлебопечка запустится в работу.

9. При необходимости прервать работу и изменить настройку меню, нажмите кнопку Старт/Стоп.

10. По окончании рабочего процесса (индикатор времени показывает «0:00»), подается звуковой сигнал и автоматически включается режим подогрева. По окончании 1 часа работы в режиме подогрева, подается звуковой сигнал, затем индикатор возвращается к предыдущему меню. При необходимости можно прервать режим подогрева нажав кнопку Старт/Стоп.

По окончании процесса выпекания извлеките пекарную камеру из корпуса хлебопечки при помощи прихваток или рукавиц, отделите верхнюю часть камеры от нижней, освободив защелки, и выложите хлеб на стол. Извлеките лопатку из каравая хлеба.

##### Приготовление теста

Порядок приготовления теста аналогичен приготовлению хлеба. В отличие от хлеба в тесто не добавляются сахар, соль, сухое молоко и т.п. По окончании приготовления издается звуковой сигнал.

**Внимание: При выпечке нескольких изделий рекомендуется располагать их в камере с зазором между ними для равномерного пропекания.**

##### Функция «Домашний хлеб»

Функция Домашний хлеб позволяет пользователю самостоятельно задавать время каждой операции по своему усмотрению.

1. Нажать и удерживать кнопку Домашний хлеб в течение 2 секунд, на индикаторе отобразится меню режима «Домашний хлеб».

2. Нажатием кнопки Меню переключайтесь между операциями (каждая операция имеет порядковый номер) и регулируйте время или температуру кнопками «+» и «-». Разъяснение функций меню приводится ниже:

Настройка времени:

1-RHEN (Прогрев) – время по умолчанию 0 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 60 мин.

2-KND1 (Замес 1) – время по умолчанию 10 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 10 мин.

3-REST (Расстойка) – время по умолчанию 5 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 30 мин.

- 4-KND4 (Замес 4) – время по умолчанию 30 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 30 мин.
- 5-RISE1 (Подъем 1) – время по умолчанию 30 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 90 мин.
- 6-KND5 (Замес 5) – время по умолчанию 10 сек, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 59 сек.
- 7-RISE2 (Подъем 2) – время по умолчанию 29,45 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 90 мин.
- 8-KND6 (Замес 6) – время по умолчанию 0 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 59 сек.
- 9-RISE3 (Подъем 3) – время по умолчанию 40 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 90 мин.
- 10-BAKE (Выпекание) – время по умолчанию 60 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 90 мин.
- 11-WARM (Подогрев) – время по умолчанию 60 мин, время может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон времени 0 – 60 мин.

#### Настройка температуры:

- 12-RISE1 (Подъем 1) – температура по умолчанию 250 °С, температура может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон регулировки 20 – 50 °С.
- 13-RISE2 (Подъем 2) – температура по умолчанию 250 °С, температура может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон регулировки 20 – 50 °С.
- 14-RISE3 (Подъем 3) – температура по умолчанию 250 °С, температура может изменяться нажатием кнопок «+» и «-», диапазон регулировки 20 – 50 °С.
- 15-BAKE (Выпекание) – температура по умолчанию 135 °С, температура может изменяться нажатием кнопок «+» и «-» шаг регулировки 5 °С, диапазон регулировки 70 – 160 °С.

После настройки времени и температуры нажмите и удерживайте кнопку «Домашний хлеб» в течение 2 секунд, после чего будет подан звуковой сигнал о внесении настроек в память. Общее время процесса на индикаторе изменится в соответствии с внесенными настройками (общее время по умолчанию 3:25). Для отмены внесенных настроек достаточно кратковременно нажать кнопку «Домашний хлеб».

#### Специальные функции:

##### Функция компенсации отказа питания

Хлебопечка оснащена функцией памяти, которая восстанавливает рабочие настройки прибора в случае случайного отключения электропитания на период не более 7-13 минут, а также компенсирует падение температуры увеличением времени приготовления: Фактическое время работы = время отсутствия питания, + первоначальное время работы

В случае прерывания питания на период более 7-13 минут, восстановления рабочего режима не происходит.

В случае отказа питания в неактивном режиме хлебопечки, восстанавливаются настройки по умолчанию после включения.

##### Сигнализация перегрева и защитные функции

Хлебопечка оснащена функцией оценки технологических условий и защиты от внеш-

татных состояний. В случае отображения на индикаторе внештатных или непонятных символов, руководствуйтесь разъяснениями, приводимыми ниже.

#### Функция защиты:

Если текущие условия работы прибора не соответствуют технологическим требованиям и настройкам меню, например, при выборе выпечки хлеба или приготовления теста температура в камере слишком высокая или слишком низкая, т.е. ниже -10 °С или выше 55 °С, рабочий процесс хлебопечки блокируется. На индикаторе отображается сообщение об ошибке «E00» или «E01», а также подается непрерывный звуковой сигнал.

В таком случае необходимо извлечь пекарную камеру, дать прибору остыть (нагреться) до нормальной температуры, снова установить камеру в хлебопечку, настроить необходимый режим работы и запустить хлебопечку.

Если нормальная работа прибора по-прежнему невозможна, вероятно наличие неисправностей. Обратитесь в ближайший сервисный центр.

#### Функция самодиагностики

Хлебопечка оснащена функцией самодиагностики, выявляющей неисправности, такие как обрыв или короткое замыкание цепи датчика температуры, и т.п.

В случае обрыва цепи датчика температуры при включении прибора на индикаторе отображается сообщение "EEE" и подается непрерывный звуковой сигнал.

В случае короткого замыкания цепи датчика температуры при включении прибора на индикаторе отображается сообщение "ННН" и подается непрерывный звуковой сигнал. В таких случаях обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

## 6. Уход за прибором

**ВНИМАНИЕ!** Отключайте прибор от сети питания перед чисткой. Дайте прибору остыть перед снятием и установкой его частей.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается погружать устройство в воду и другие жидкости.

- Протрите пекарную камеру изнутри и снаружи влажной тканью.
- В исключительных случаях, если лопатка не снимается с вала двигателя, наполните пекарную камеру горячей водой и оставьте на 30 минут. После этого можно снять лопатку и протереть влажной тканью.
- Промойте мензурку и мерную ложку горячей водой с мылом.
- Протрите все прочие внешние и внутренние поверхности влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество жидкого моющего средства и тщательно прополощите чистой водой.

## 7. Технические характеристики

- Напряжение питания 220-240В, 50Гц;
- Номинальная мощность 940Вт;
- Длина сетевого шнура 1,4м;
- Вес готовой выпечки 1-1,5кг.

## 8. 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.

## 9. 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.

Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» 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.

## 10. Информация о производителе

**Изготовитель:** Vesta Electrical Appliance Manufacturing Zhongshan Co. LTD (Веста Электрик Элплайанс Мануфактуринг (Жонгшан) Ко., ЛТД).

**Адрес:** Chang Ming Shui, Wu Gui Shan Town, Zhongshan City, Guangdong Province, PRC (Чан Мин Шуи, Ву Гуи Шан Таун, Жонгшан Сити, Гуандонг Провинс, КНР).

**Вопросы и предложения направляйте по адресу:** 350080 г. Краснодар, ул. Демуса, д.14.  
Тел.: 8/861/2-600-900



Гарантийный талон № \_\_\_\_\_

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель №:	Печать продающей организации:
Дата приобретения:	
Серийный номер:	
ФИО и телефон покупателя:	
Название и юридический адрес продающей организации:	
Подпись продавца:	



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 № \_\_\_\_\_  
Дата поступления в ремонт \_\_\_\_\_  
Дата выдачи аппарата \_\_\_\_\_  
Вид ремонта \_\_\_\_\_



М.П.

### Купон №2

Модель \_\_\_\_\_  
Серийный № \_\_\_\_\_  
Дата поступления в ремонт \_\_\_\_\_  
Дата выдачи аппарата \_\_\_\_\_  
Вид ремонта \_\_\_\_\_



М.П.

### Купон №1

Модель \_\_\_\_\_  
Серийный № \_\_\_\_\_  
Дата поступления в ремонт \_\_\_\_\_  
Дата выдачи аппарата \_\_\_\_\_  
Вид ремонта \_\_\_\_\_



М.П.

## Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за Ваш выбор техники «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, 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 телекоммуникационным 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 «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.

<b>Меню: Белый</b>	<b>Хлеб обычный белый :P1</b>		
	<b>1000г</b>	<b>1250г</b>	<b>2000г</b>
Вода, 27С	320мл	400мл	460мл
Масло растительное	2ст.л.	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Соль	1ч.л.	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Сахар	2ст.л.	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Молоко сухое	2+1/2ст.л.	3ст.л.	3ст.л.
Мука пшеничная	600г (4чайки)	750г(5чайшек)	900г(6чайшек)
Дрожжи сухие	1ч.л.	1ч.л.	1+1/2ч.л.

<b>Меню: Быстрый белый</b>	<b>Хлеб обычный белый :P2</b>		
	<b>1000г</b>	<b>1250г</b>	<b>2000г</b>
Вода, 27С	320мл	400мл	460мл
Масло растительное	2ст.л.	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Соль	1ч.л.	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Сахар	2ст.л.	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Молоко сухое	2+1/2ст.л.	3ст.л.	3ст.л.
Мука пшеничная	600г (4чайки)	750г(5чайшек)	900г(6чайшек)
Дрожжи сухие	1ч.л.	1ч.л.	1+1/2ч.л.

<b>Меню: Цельнозерновой</b>	<b>Хлеб цельнозерновой: P3</b>		
	<b>1000г</b>	<b>1250г</b>	<b>2000г</b>
Вода, 27С	380мл	480мл	530мл
Масло растительное	2ст.л.	2ст.л.	3ст.л.
Соль	1ч.л.	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Мед или Сахар	2ст.л.	3ст.л.	3ст.л.
Мука цельнозерновая смесь	600г	750г	900г
Мука цельнозерновая	300г	350г	400г
	300г	400г	500г
Дрожжи сухие	1ч.л.	1ч.л.	1+1/2ч.л.

<b>Меню: Быстрый цельнозерновой</b>	<b>Хлеб цельнозерновой: P4</b>		
	<b>1000г</b>	<b>1250г</b>	<b>2000г</b>
Вода, 27С	380мл	480мл	530мл
Масло растительное	2ст.л.	2ст.л.	3ст.л.
Соль	1ч.л.	1+1/2ч.л.	2ч.л.
Мед или Сахар	2ст.л.	3ст.л.	3ст.л.
Мука цельнозерновая смесь	600г	750г	900г
Мука цельнозерновая	300г	350г	400г
	300г	400г	500г
Дрожжи сухие	1ч.л.	1ч.л.	1+1/2ч.л.

<b>Меню: Французский</b>	<b>Хлеб французский:P5</b>		
	<b>1000г</b>	<b>1250г</b>	<b>2000г</b>
Вода, 27С	310мл	400мл	480мл
Масло растительное	2ст.л.	2+1/2ст.л.	3ст.л.
Соль	2ч.л.	2+1/2ч.л.	3ч.л.
Мука пшеничная	600г (4чайки)	750г(5чайшек)	900г(6чайшек)
Дрожжи сухие	1+1/3 ч.л.	1+1/2ч.л.	1+1/2 ч.л.





