



ХЛЕБОПЕЧКА CENTEK СТ-1409



**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

WWW.CENTEK.RU

СОДЕРЖАНИЕ:

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

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 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

Прибор предназначен только для домашнего использования.

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.

Держать вдали от детей. Эксплуатация и чистка прибора может осуществляться детьми старше 8 лет только в присутствии взрослых.

Поврежденный сетевой шнур может быть заменен только компанией-производителем, сервисным центром или квалифицированным специалистом.

Прибор не предназначен для использования с отдельным дистанционным управлением или внешним таймером.

Во время работы прибор может нагреваться.

Не погружать прибор в воду.

Не превышать количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.

Всегда выключайте прибор и отключайте от сети питания после использования

и перед его чисткой.

Использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к поломке прибора и аннулированию гарантии.

Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.

Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.

В случае появления трещин на поверхности прибора, немедленно выключите прибор во избежание получения электрического шока.

Во избежание пожара не накрывайте прибор полотенцем и т.п., тем самым, препятствуя выходу пара и тепла.

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

Приобретенный Вами прибор имеет следующие функции:

– Масса выпечки: 500 г/750 г

– **19 автоматических программ:** мягкий, сладкий, хлеб на закваске, французский, цельнозерновой, быстрый, без сахара, зерновой, молочный хлеб, кекс, тесто, дрожжевое тесто, джем, выпечка, йогурт, без глютена, рисовый пирог, жарка, брожение.

– 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 с 19 автоматическими программами

– Звуковой сигнал

– Съёмный контейнер для запекания

3. Комплектность

– Хлебопечка

– Лопатка для замеса теста

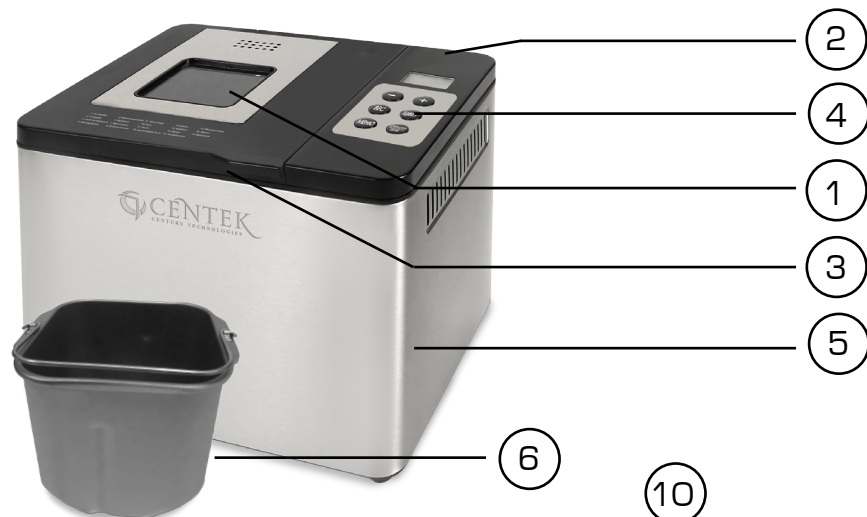
– Мерный стаканчик

– Ложечка

– Крюк для вынимания лопатки

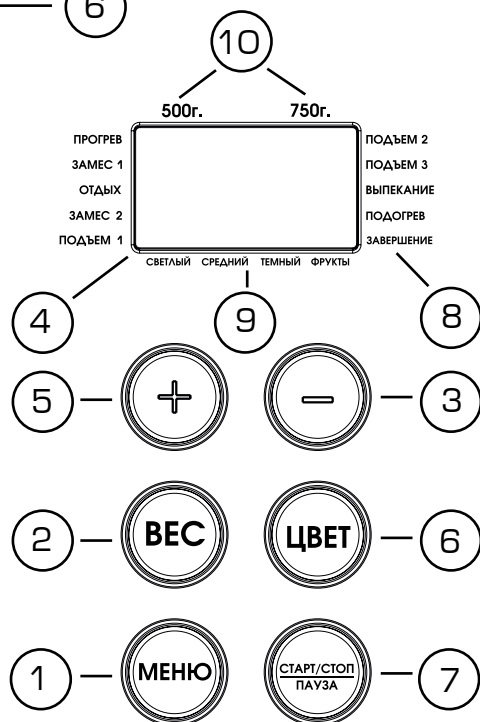
– Руководство пользователя

4. Назначение органов управления



1. Большое смотровое окно
2. LCD дисплей
3. Крышка
4. Панель управления
5. Корпус
6. Пекарная камера

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



5. 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. Режим «Пауза» также включается однократным нажатием при включенном режиме «Старт». Режим «Стоп» включается при нажатии и удержании кнопки (3–5 сек.)
- * При необходимости прервать работу и изменить настройки можно, нажав кнопку Старт/Стоп/Пауза. Нажимать другие кнопки во время работы прибора не рекомендуется.**

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. Для приготовления теста существует два специальных режима: тесто, дрожжевое тесто.

Выпекание из готового теста:

Данная функция используется для выпекания изделий из готового теста, порядок работы следующий:

1. Плотно установите пекарную камеру в корпус хлебопечки.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Уложите изделия на дно пекарной камеры и закройте верхнюю крышку.
4. Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите раздел меню 14 (Выпечка)
5. Нажать кнопку Старт/Стоп/Пауза для запуска выпекания.
6. По окончании работы на индикаторе времени отображается «0:00», подается звуковой сигнал и автоматически включается режим подогрева; нажатием кнопки Старт/Стоп/Пауза хлебопечка отключается.
7. Во время работы, если Вы заметили, что изделия готовы, можно в любой момент нажать кнопку Старт/Стоп/Пауза для остановки процесса и перехода в режим меню.

Внимание: Рекомендуется располагать изделия в камере с зазором между ними для равномерного пропекания.

Ориентировочные рецепты различных сортов хлеба вы можете найти в приложении.

«Кекс»

Приготовление кекса аналогично программам приготовления хлеба. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Кекс». Время по умолчанию составляет 1 час и 33 минуты.

«Тесто»

Программа приготовления теста аналогична программам приготовления хлеба. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Тесто». Время приготовления по умолчанию составляет 23 минуты.

В данном режиме Вы не сможете выбирать цвет корочки и размер буханки. Когда замес будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

«Дрожжевое тесто»

Вы можете приготовить дрожжевое тесто с помощью хлебопечки. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Дрожжевое тесто» (без соли, сахара и порошкового молока). Время приготовления по умолчанию составляет 1 час и 24 минут. В данном режиме Вы не сможете выбрать цвет корочки и размер буханки. Как замес будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

«Джем»

Программа «Джем» позволяет приготовить много фруктовых джемов. Для этого подготовьте желаемые фрукты и ягоды. Например: апельсин, ананас, яблоко или клубнику. Количество плодов зависит от конкретного рецепта. Сперва тщательно промойте фрукты и ягоды и удалите цедру и косточки. Затем порежьте их на кусочки размером в 3 см и измельчите с помощью блендера. Когда подготовка будет завершена наполните пекарную камеру измельченными фруктами и нажмите на кнопку «Джем» чтобы начать приготовление. Время по умолчанию составляет 1 час и 5 минут. Для этой программы нельзя устанавливать такие параметры как «Цвет корочки» или «Время». Когда процесс приготовления будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

«Выпечка»

Данный режим предназначен для опытных пользователей. После того как Вы замесите тесто, используя персональные настройки и сочетания ингредиентов, Вы можете приступить непосредственно к выпечке. Для этого выберите в Меню программу «Выпечка». Время по умолчанию составляет 10 минут, можно регулировать диапазон от 5 минут до 1 часа 10 минут.

«Йогурт»

С помощью данной программы вы можете приготавливать йогурты. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Йогурт». Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов, можно регулировать диапазон от 5 часов до 13 часов.

«Рисовый пирог»

С помощью хлебопечки Вы можете приготовить рисовый пирог. Для этого нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Рисовый пирог». Время приготовления по умолчанию составляет 1 час и 15 минут.

«Жарка»

Эта функция предназначена для приготовления орехов, изюма и прочих ингредиентов (арахис, соевые бобы, миндаль и другие орехи и сухофрукты) стир-фрай, – легкое и быстрое обжаривание.

Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Жарка». Время приготовления по умолчанию составляет 30 минут, но можно регулировать от 1 минуты до 2 часов

«Брожение»

Эта программа идентична обычному процессу брожения, когда после замеса, тесто выставляют в теплое место для ферментации. Обычно подъем теста происходит в районе часа. За это время тесто из темных сортов зерна увеличивается в объеме, тесто на белой муке – в два и более. Если тесто не увеличилось в объеме – дайте ему еще постоять.

Функция отсрочки старта

Хлебопечь оснащена функцией отсрочки старта. Например: сейчас в 8:30 вечера и Вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра.

1. Определите количество часов до нужного момента: 10 часов и 30 минут с 8:30 вечера до 7:00 утра.

2. Установите отсрочку времени используя «+» и «-». После установки времени, нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза».

Примечание: Время отображаемое на экране будет включать в себя и время приготовления хлеба.

Звуковые сигналы подаются в случае:

1. если хлебопечь была подключена к сети
2. если выбран тот или иной пункт меню
3. нажатия на кнопку «Старт/Стоп/Пауза»
4. работы программы замеса, тем самым напоминая Вам добавить те или иные ингредиенты.
5. завершения операции
6. завершения программы поддержания температуры

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.

6. Технические характеристики

- Напряжение питания 220–240 В ~50 Гц;
- Номинальная мощность 650 Вт;
- Длина сетевого шнура 1,1 м.

7. Защита окружающей среды, утилизация прибора

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

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» и имеет сертификат соответствия: № TC RU C–CN.AЛ16.B.03789.

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 сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам.



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



Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца.

Купон №3

Изделие _____
Модель _____
Серийный номер № _____
Дата продажи _____
Фирма-продавец _____



М.П

Купон №2

Изделие _____
Модель _____
Серийный номер № _____
Дата продажи _____
Фирма-продавец _____



М.П

Купон №1

Изделие _____
Модель _____
Серийный номер № _____
Дата продажи _____
Фирма-продавец _____



М.П

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

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 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 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 «Сентек», 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).

Классический хлеб

Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	2 ст. л.	2 ст. л.
Масло	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Соль	2 ст. л.	4 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.
Мука	300 г.	400 г.
Сухие дрожжи	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки

Выберите программу «Основной». Заложите ингредиенты согласно таблице и выбранному Вами размеру буханки (500/750г). Укажите предпочитаемый цвет корочки – средняя или темная.

Внимание: Если по окончании цикла выпечки корочка хлеба выглядит недостаточно поджаристой, Вы можете довести цвет корочки до желаемого включив режим «Выпечка» на 3–10 минут в зависимости от Ваших предпочтений.

Предложенный рецепт является ориентировочным и подлежит адаптации для конкретных пользователей. Результат может варьироваться в зависимости от качества используемых ингредиентов.

Диетический хлеб с отрубями

Нежный ореховый вкус хлебу придаст мука из отрубей. Те, кто следит за своим здоровьем, кто соблюдает диету, оценят этот полезный хлеб по достоинству.

Состав

265 мл воды (до 260 мл можно заменить молочной сывороткой)
1,5 ст.л. растительного масла
1 ст.л. меда
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
380 г (около 600 мл) пшеничной муки 1-го сорта
38 г (около 100 мл) пшеничных отрубей (можно взять часть зерновых)
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

«Бородинский» хлеб

Состав

Заварка:

1,5 ст.л. ржаного солода
1,25 ч.л. молотого кориандра
16 г ржаной муки
80 мл кипятка
Смешать солод, муку и кориандр, залить кипятком, размешать, затянуть миску пищевой пленкой, оставить на 30–50 мин.

Тесто:

Остывшая заварка
210 мл воды
1,5 ч.л. закваски-красителя
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
1 ст.л. растительного масла
1 ст.л. патоки или меда
1 ч.л. соли
20 г (около 280 мл) ржаной муки
13 г (около 220 г) пшеничной муки
1,25 ч.л. «Панифарина»
1,5 ч.л. сухих дрожжей
1,5 ч.л. зерен кориандра для посыпки перед выпечкой

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

Кукурузный хлеб

Кукурузный хлеб отлично разнообразит вкусовые качества овощных супов и рагу. Начните утро с кукурузного хлеба, приготовив из него гренки.

Состав

120 мл воды
155 мл молока или кисломолочных продуктов
1,5 ст.л. растительного масла
1,25 ч.л. соли
1,5 ч.л. сахара
280 г (около 580 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
100 г (около 155 мл) кукурузной муки
30 г (около 75 мл) ржаной муки
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

Овсяный хлеб

Овсяная мука обладает замечательным свойством – в сочетании с другими добавками она усиливает их аромат.

Состав

155 мл воды
120 мл сыворотки или ряженки
1,25 ст.л. растительного масла
1,3 ч.л. соли
1 ст.л. меда или 2–3 ч.л. сахара
280 г (около 450 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
80 г (около 165 мл) овсяной муки
45 г (около 85 мл) ржаной муки
1,25 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

Пшенично–ржаной хлеб с паприкой и луком

Удивительное сочетание горячего хлеба с паприкой создает острый вкус.

Состав

155 мл воды
120 мл кефира
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
1,5 ст.л. растительного масла
1,5 ч.л. соли
1,5 ч.л. сахара
300 г (около 480 мл) пшеничной муки 1–го сорта
140 г (около 250 мл) ржаной муки
1 ст.л. сухого ржаного солода
1 ст.л. сушеного лука
1,25 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя или темная.

Свекольный хлеб

Интересное цветовое и вкусовое решение получает хлеб если в него добавить свеклу, смеси итальянских и французских трав, сушеный чеснок и лук.

Состав

155 мл свекольного сока (отжатого из сырой свеклы)
120 мл воды
1,5 ст.л. растительного масла
1,5 ч.л. соли
1,5–ч.л. сахара
390 г (около 620 мл) пшеничной муки 1–ого сорта
50 г (около 100 мл) ржаной муки
0,5 ч.л. молотого тмина или целых семян тмина
1,25 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

Рисовое вино

Состав

250 г клейкого риса
300 мл горячей воды
5 г дрожжей
100 мл холодной воды

Шаг 1: варим клейкий рис.

(1) Уберите лопатку для перемешивания из емкости для выпекания, возьмите 250 г (3/4 стакана) клейкого риса, промойте и положите в форму для хлеба;
(2) Добавьте горячую воду (выше 80°C) 300 мл в емкость для выпекания;
(3) Включите питание и выберите программу 14 «Выпечка», установите время 40 минут, нажмите кнопку «Старт/Стоп» для начала приготовления пищи;

Шаг 2:

(1) После того как рис сварится, выключите программу «Выпечка», выньте и остудите его;
(2) добавьте дрожжи 5 г, 200 мл холодной воды, перемешайте;
(3) положите вареный рис и дрожжи в контейнер или чашку, выровняйте поверхность. Оставив небольшое отверстие, закройте полиэтиленовой пленкой.

Шаг 3:

Чистую емкость для выпечки хлеба, залейте холодной водой 100 мл, затем поместите содержимое из контейнера;

Шаг 4:

Выберите программу, 16 «Рисовое вино». Установите время, время по умолчанию составляет 36 часов, можно скорректировать время в пределах 24–48 часов.

Картофельный хлеб на сухом картофельном пюре

Благодаря исключительным качествам картофельного теста, а в частности – нежной мякиши и тонкой корочки – хлеб получается пышным и долго не черствеет.

Состав

200 мл воды
80 мл топленого масла
1 ст.л. растительного масла
1 ст.л. сметаны
1 ч.л. соли
1,5–ч.л. сахара
440 г (около 700 мл) пшеничной муки 1–го сорта
30 г (3 ст.л.) пакетик картофельных хлопьев для пюре
0,5 ч.л. сушеного укропа
1,26 ч.л. сухих дрожжей
0,5 ст.л. сушеного лука

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

Яичный хлеб

Яичный хлеб – нежный, воздушный, прекрасно поднимается и идеально подходит для приготовления гренок.

Состав

2 яйца (по 40 г, всего 80 г)
280 мл топленого молока или ряженки
50 г сливочного масла
3 ст.л. сахара
1 ч.л. соли
265 г (около 670 мл) пшеничной муки 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя или темная.

Сырно–ветчинный кекс

Интересное цветовое и вкусовое решение получает хлеб если в него добавить свеклу, смеси итальянских и французских трав, сушеный чеснок и лук.

Состав

250 г пшеничной муки
50 г сливочного масла
155 мл кефира
2 яйца
80 г сыра
80 г ветчины
0,5 ч.л. соли
1,5 ч.л. разрыхлителя
сушеный лук/чеснок – по вкусу

Программа основная, для размеров 750 г, корочка средняя.

Тесто для пельменей

Состав

155 мл воды
1 яйцо (50 г)
1 ст.л. растительного масла
1 ч.л. соли
470 г (около 750 мл) пшеничной муки высшего сорта

Программа «Тесто» или «Быстрый хлеб», – прервать программу после 15 минут замеса.

Тесто для яичной лапши

Состав

3 яйца (194 г)
390 г (около 620 мл) пшеничной муки высшего сорта

Программа «Тесто» – прервать программу после 15 минут замеса.

Варенье из киви с лаймом

Удивите друзей и близких экзотическим вареньем из киви!

Состав

390 г киви – очистить от кожицы, нарезать четвертинками
390 г сахара
0,5 лайма
77 мл воды
2 веточки мяты

Программа «Джем»

Виноградное варенье

Состав

390 г винограда с тонкой кожицей
195 г сахара
1 ст.л. лимонного сока
77 мл воды

Программа «Джем»

CT-1406 BLS



CT-1406 BLW



CT-1407

- 15 ПРОГРАММ
- ТАЙМЕР НА 15 ЧАСОВ
- LCD ДИСПЛЕЙ
- АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ КАМЕРЫ
- ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

