

CENTEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ХЛЕБОПЕЧКА СТ-1406

МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН

TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин

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
9. 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 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.

Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, детьми, а также лицами, не имеющими достаточного опыта использования подобных приборов без соответствующего инструктажа и наблюдения со стороны лиц, ответственных за их безопасность.

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:

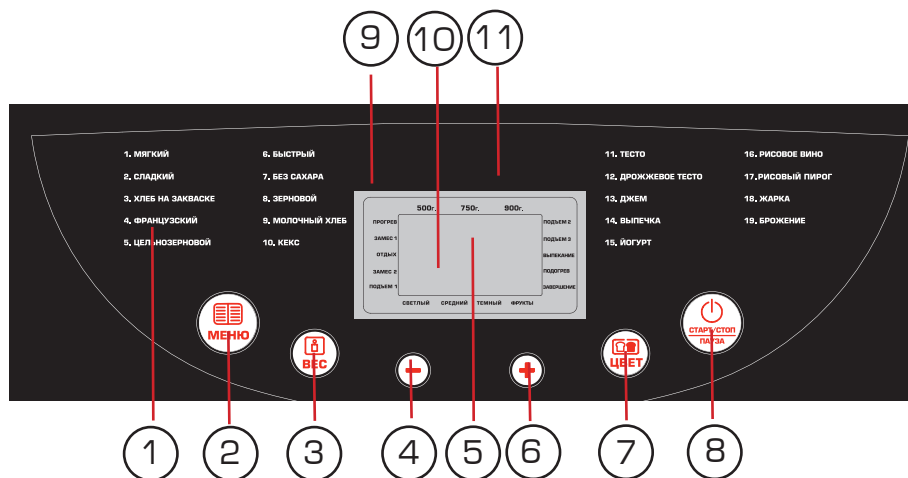
- Масса выпечки: 500 г/750 г/900 г
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии
- Теплоизолированный корпус
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- 15-часовой программируемый таймер с LCD дисплеем
- Цвет корочки: светлый, средний и темный
- Пекарная 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 пекарной камеры
- Руководство пользователя



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



Панель:

- 1. 19 автоматических программ:** мягкий, сладкий, хлеб на закваске, французский, цельнозерновой, быстрый, без сахара, зерновой, молочный хлеб, кекс, тесто, дрожжевое тесто, джем, выпечка, йогурт, рисовое вино, рисовый пирог, жарка, брожение.
- 2. Кнопка «Меню»**
- 3. Кнопка выбора веса буханки**
- 4. Кнопка уменьшения времени**
- 5. LCD дисплей**
- 6. Кнопка увеличения времени**
- 7. Выбор цвета корочки**
- 8. Кнопка Старт/Стоп/Пауза**
- 9. Индикатор процессов**
- 10. Индикатор цвета корочки**
- 11. Индикатор веса буханки**

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Выпекание хлеба

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 тесто 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.

*** 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, время работы 1 час, порядок работы следующий:

1. Плотно установите пекарную камеру в корпус хлебопечки.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Уложите тесто на дно пекарной камеры и закройте верхнюю крышку.
4. Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите раздел меню 14 (Выпечка)

5. Нажать кнопку Старт/Стоп 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 по умолчанию составляет 1 час и 24 минут. В данном режиме Вы не сможете выбрать цвет корочки и размер буханки. Когда замес будет завершен прозвучит звуковой сигнал.

«Джем»

Программа «Джем» позволяет приготовить много фруктовых джемов.

Для этого подготовьте желаемые плоды. 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 готовить йогурты.

Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Йогурт». Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов, можно регулировать диапазон от 5 часов до 13 часов.

«Рисовое вино»

Используя эту хлебопечку Вы можете приготовить рисовое вино, всего за несколько простых шагов. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Рисовое вино». Время по умолчанию составляет 36 часов, можно регулировать диапазон от 24 часов до 48 часов.

«Рисовый пирог»

С помощью данной 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 выставляется в теплое место для ферментации. Обычно подъем теста происходит в районе часа. 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.АЛ16.В.11462 от 03.06.2016 г.

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. 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

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

Гарантийный талон №

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца

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

--

КУПОН №3

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

КУПОН №2

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

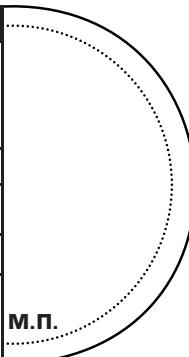
КУПОН №1

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

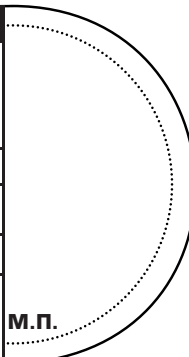
СЕНТЕК®

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.

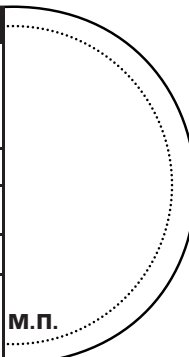
КУПОН №3

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

КУПОН №2

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

КУПОН №1

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Благодарим Вас за Ваш 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 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.

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

Классический хлеб

Ингредиенты	900 г	750 г	500 г
Вода	330 мл	250 мл	170 мл
Масло растительное	2 ст.л.	2 ст.л.	1+1/2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	3/4 ч.л.	1+1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	1+1/2 ст.л.	1 ст.л.
Молоко сухое	2 ст.л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Мука пшеничная	4 чашки	3 чашки	2 чашки
Дрожжи сухие	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Выберите программу «Мягкий», для размеров 900 г, 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



Состав

Заварка:

2 ст.л. ржаного солода

1,5 ч.л. молотого кориандра

20 г ржаной муки

100 мл кипятка

Смешать солод, муку и кориандр, залить кипятком, размешать, затянуть миску пищевой пленкой, оставить на 30–50 мин.

Тесто:

Остывшая заварка

270 мл воды

2 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

28 г (около 500 мл) ржаной муки

17 г (около 270 г) пшеничной муки

1,5 ч.л. «Панифарина»

2 ч.л. сухих дрожжей

2 ч.л. зерен кориандра для посыпки перед выпечкой

Программа основная, для размеров 900 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

140 мл воды
200 мл молока или кисломолочных продуктов
2 ст.л. растительного масла
1,5 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
360 г (около 580 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
120 г (около 200 мл) кукурузной муки
50 г (около 90 мл) ржаной муки
1,8 ч.л. сухих дрожжей

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

Овсяный хлеб

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

Состав

200 мл воды

140 мл сыворотки или ряженки

1,5 ст.л. растительного масла

1,3 ч.л. соли

1 ст.л. меда или 2–3 ч.л. сахара

360 г (около 580 мл) пшеничной муки 1-ого сорта

100 г (около 180 мл) овсяной муки

60 г (около 110 мл) ржаной муки

1,7 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя.

Пшенично–ржаной хлеб с паприкой и луком

Удивительное сочетание горячего хлеба с паприкой создает острый вкус.

Состав

200 мл воды
160 мл кефира
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
2 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки
1-ого сорта
180 г (около 320 мл) ржаной муки
1 ст.л. сухого ржаного солода
1 ст.л. сушеного лука
1,8 ч.л. сухих дрожжей

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

Свекольный хлеб

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

Состав

200 мл свекольного сока (отжатого из сырой свеклы)

150 мл воды

2 ст.л. растительного масла

2 ч.л. соли

2-ч.л. сахара

500 г (около 800 мл) пшеничной муки 1-ого сорта

70 г (около 130 мл) ржаной муки

0,5 ч.л. молотого тмина или целых семян тмина

1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя.

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

250 мл воды

100 мл топленого масла

1 ст.л. растительного масла

1 ст.л. сметаны

1 ч.л. соли

2–ч.л. сахара

560 г (около 900 мл) пшеничной муки
1–ого сорта

30 г (3 ст.л.) пакетик картофельных хлопьев
для пюре

0,5 ч.л. сушеного укропа

1,5 ч.л. сухих дрожжей

0,5 ст.л. сушеного лука

**Программа основная, для размеров
900 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)

220 мл топленого молока или ряженки

50 г сливочного масла

3 ст.л. сахара

1 ч.л. соли

340 г (около 865 мл) пшеничной муки 1-го сорта

1,6 ч.л. сухих дрожжей

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

Сырно–ветчинный кекс

Интересное цветочное 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
200 мл. кефира
2 яйца
100 г сыра
100 г ветчины
0.5 ч.л. соли
2 ч.л. разрыхлителя
сушеный лук/чеснок – по вкусу

Программа основная, для размеров 900 г, корочка средняя.

Тесто для пельменей

Состав

200 мл воды

1 яйцо (50 г)

1 ст.л. растительного масла

1 ч.л. соли

600 г (около 960 мл) пшеничной муки высшего сорта

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

Тесто для яйчной лапши

Состав

5 яиц (250 г)

500 г (около 800 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

500 г киви – очистить от кожицы, нарезать четвертинками

500 г сахара

0,5 лайма

100 мл воды

2 веточки мяты

Программа «Джем»

Виноградное варенье

Состав

500 г винограда с тонкой кожицей

250 г сахара

2 ст.л. лимонного сока

100 мл воды

Программа «Джем»

CENTEK®

СТ-1430

ФРИТЮР

- 1500 Вт
- Объем масла 1,5л
- Защита от перегрева
- Съемный моющийся фильтр



ТЕФЛОНОВОЕ ПОКРЫТИЕ

СТ-1498 ceramic

МУЛЬТИВАРКА

- Объем 5 литров
- Керамическое покрытие чаши
- 10 программ
- Поддержание температуры в течение 24 ч
- Регулировка температуры и времени приготовления
- Набор аксессуаров: пароварка, 2 ложки
- Книга рецептов



МОЩНОСТЬ 700 ВТ

WWW.CENTEK.RU

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН