



CENTEK

CENTURY TECHNOLOGIES

ХЛЕБОПЕЧКА CENTEK СТ-1406 (BLW, BLS)



CENTEK
CENTURY TECHNOLOGIES

ХЛЕБОПЕЧКА CENTEK СТ-1406

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ ВСЕГО ЗА ЧАС

19 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ ЧАШИ И ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ

ИНФОРМАТИВНЫЙ LED ДИСПЛЕЙ

15 ЧАСОВ ОТСРОЧКА НАЧАЛА РАБОТЫ

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
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.

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/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
- Разъемный контейнер для запекания

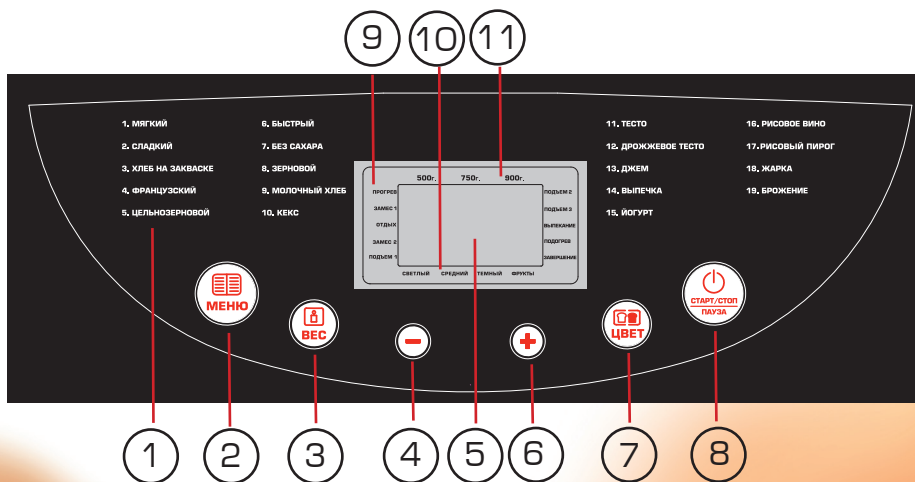
3. Комплектность

- 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



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

1. Поместите прибор на ровной сухой устойчивой поверхности.
 2. Выньте внутреннюю чашу за ручки.
 3. Налейте в чашу воду.
 4. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом.
Внимательно отмерьте необходимое количество всех ингредиентов.
 5. Вставьте чашу в хлебопечку. 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.
- * 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 изделия на дно пекарной камеры и закройте верхнюю крышку.
4. Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите раздел меню 11 (Выпечка)
5. Нажать кнопку Старт/Стоп для запуска выпекания.
6. По окончании работы на индикаторе времени отображается «0:00», подает-

ся звуковой сигнал и автоматически включается режим подогрева; нажатием кнопки Старт/Стоп хлебопечка отключается.

7. Во время работы, если Вы заметили, что изделия готовы, можно в любой момент нажать кнопку Старт/Стоп 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»

Приготовление теста аналогично программам приготовления хлеба. Загрузите ингредиенты согласно рецепту и запустите программу «Тесто». Время по умолчанию составляет 23 минут.

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

«Джем»

Вы можете сделать много вкусных фруктовых джемов в этой хлебопечке.

Для этого подготовьте желаемые плоды. Например: апельсин, ананас, яблоко или клубника. Количество плодов зависит от конкретного рецепта.

Сперва тщательно промойте продукты и удалите кожуру и ядра. 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.

Время по умолчанию составляет 1 час и 5 минут.

Для этой программы нельзя устанавливать такие параметры как «Цвет корочки» или «Время». Как 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 непременно к выпеканию. Для этого выберите в Меню программу «Выпечка». Время по умолчанию составляет 50 минут (можно регулировать диапазон от 5 минут до 1 часа 30 минут).

«Йогурт»

С помощью данной программы Вы можете готовить йогурт.

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

«Рисовое вино»

Используя эту хлебопечку Вы можете сделать 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 по умолчанию составляет 1 час и 15 минут.

«Жарка»

Эта функция предназначена для подготовки орехов, изюма и прочих ингредиентов (арахис, соевые бобы, миндаль и другие орехи и сухофрукты) и легко приготовленные жареные степени, установить соответствующее время.

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

«Фермент»

Эта программа идентична обычному процессу 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 раза в полтора, тесто на белой муке – раза 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 7:00 утра.

2. Установите отсрочку времени используя «+» и «-». После установки времени, нажмите кнопку «Пуск».

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. нажатии на кнопку «Старт/Стоп»
4. работы программы замеса, тем самым напоминая Вам добавить те или иные ингредиенты.
5. завершении операции
6. завершении 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

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.

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.



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам.





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

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 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).

Банановый кекс с овсяными хлопьями

Очень ароматный и воздушный кекс получается если в тесто добавить измельченные бананы и овсяные хлопья.

Состав

200 мл ряженки или простокваши
3 ст.л. растительного масла
2 яйца
2 переспелых банана средней величины
2 ст.л. меда
130 г (около 200 мл) пшеничной муки
130 г (около 360 мл) овсяных хлопьев быстрого приготовления
2 ч.л. разрыхлителя
корица

Программа «Кекс» или смешать вручную и программа «Выпечка» до готовности.

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

340 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
490 г (около 780 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
50 г (около 120 мл) пшеничных отрубей (можно взять часть зерновых)
1,8 ч.л. сухих дрожжей

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

«Бородинский» хлеб

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 замечательно придется ко столу. Разнообразит вкусовые качества овощных супов и рагу. Наслаждаться таким хлебом с самого утра, 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 принесут остроту ощущений.

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.

Тыквенный хлеб

Отсутствие запаха и вкуса тыквы придется по вкусу даже нелюбителю данного продукта. Хлеб с добавкой тыквенной мякоти получается пышным и красивым к тому же полезным

Состав

80 г приготовленной тыквенной мякоти
280 мл воды
30 г сливочного масла
1,5 ч.л. соли
1,5 ч.л. сахара
420 г (около 670 мл) пшеничной муки 1-ого сорта
140 г (около 250 мл) ржаной муки
0,3 ч.л. карри или паприки (на ваш вкус)

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

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-ого сорта

1,6 ч.л. сухих дрожжей

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

Сырно–ветчинный кекс

Интересное цветочное и вкусовое решениеполучает хлеб если в него добавитьсявеклу, 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 яичной 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»

