DOMÁCÍ PEKÁRNA DOP205



NÁVOD POUŽITÍ

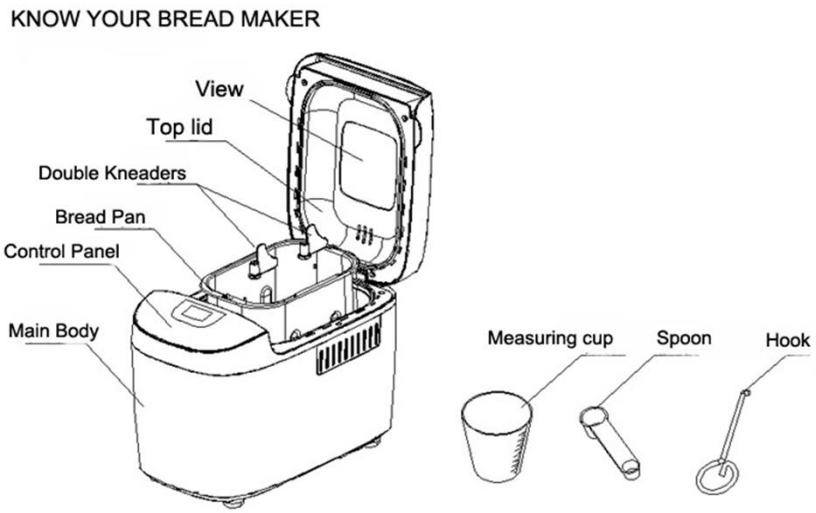
VŠEOBECNÉ POKYNY
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ.
Nesprávné použití spotřebiče jej může poškodit nebo zranit uživatele. Ujistěte se, že používáte spotřebič k účelům, pro které je určen; odmítáme jakoukoli odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo špatnou manipulací.
1. Před použitím zkontrolujte, zda napětí vaší zásuvky odpovídá jmenovitému napětí.
2. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo po poruše nebo pokud byl jakýmkoli způsobem poškozen.
3. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, nebo ser. technikem, aby se předešlo nebezpečí
4. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani se nedotýkejte horkého povrchu.
5. Nikdy neponořujte spotřebič, kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny z jakéhokoli důvodu.
6. Je-li spotřebič používán v blízkosti dětí nebo slabých osob, je nutný přísný dohled.
7. Nepokládejte spotřebič na horký plyn ani do jeho blízkosti nebo na vyhřáté trouby.
8. Nepoužívejte venku (pouze pro použití v domácnosti).
9. Aby se předešlo riziku zranění, neměly by tento produkt obsluhovat děti ani lidé, kteří nejsou seznámeni s těmito pokyny.
10. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí do 8 let.
11. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo poučení o používání spotřebiče bezpečným způsobem a pochopení související rizika.
12. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu uživatelů nesmí provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dozorem.
13. Nikdy nenechávejte jednotku bez dozoru, když je zapnutá.
14. Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
15. Pokud jde o pokyny pro čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami nebo olejem, viz odkaz na níže uvedený odstavec „Čištění“ v příručce.
16. Pokud jde o pokyny pro maximální množství mouky a zdvihacího činidla, které lze použít, viz odkaz na níže uvedený odstavec manuálu.
17. Je bezpodmínečně nutné udržovat tento spotřebič vždy čistý, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami.
18. Povrchy se mohou během používání zahřát.
19. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobné aplikace jako:

SPECIFIKACE
Napětí: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Výkon: 850 W

ZVLÁŠTNÍ OPATŘENÍ
Varování: Pozor, horký povrch!
- NEČISTĚTE, pokud je povrch stále horký. Pro pečení chleba používejte ochranné rukavice.

- Pekárnu nikdy nezakrývejte, protože teplo a pára musí volně unikat.
- Aby nedošlo k rozlití uvnitř spotřebiče, vždy před přidáním ingrediencí vyjměte nádobu. Potřísnění přísad na ohřívači může hořet a způsobit kouř.
- Nepřekračujte množství uvedená v receptech.

POPIS VÝROBKU



View	**Pozorovací okno**
Top lid	**Horní víko**
Double Kneaders	**Dvojité hnětače**
Bread Pan	**Mísa na chléb**
Control Panel	**Kontrolní panel**
Main Body	**Základna**
Measuring cup	**Odměrka**
Spoon	**Lžíce**
Hook	**Háček**

OVLADACÍ PANEL



START/STOP

CRUST -Barva

HOMEMADE
- vlastní nastavení

MENU -
PROGRAM

WEIGHT -
HMOTNOST

DOUGH
-TĚSTO

DELAY TIMER-
Časovač

PRVNÍ ZAPNUTÍ

Připojte pekárnu k napájení, uslyšíte pípnutí a zobrazí se „3:00“.
Dvojtečka mezi „3“ a „00“ však nebliká neustále.
A „1“ je výchozí program. Šipky ukazují na „1350 g“ a „STŘEDNÍ“, protože jsou výchozím nastavením.

TLAČÍTKO START / STOP
Jedním stisknutím tlačítka START / STOP spustíte program. Indikátor se rozsvítí a dvojtečka na displeji času začne blikat a program se spustí. Po spuštění programu je jakékoli jiné tlačítko deaktivováno kromě tlačítka START / STOP.
Stiskněte tlačítko START / STOP po dobu 0,5 sekundy a posuňte se do stavu pauzy, pokud během 3 minut nebude provedena žádná operace, program bude pokračovat ve zpracování jednotky nastavení programu dokončena.
Stisknutím tlačítka START / STOP po dobu 3 sekund zrušíte program, poté zazní zvukový signál, to znamená, že program byl vypnut. Tato funkce pomůže zabránit jakémukoli neúmyslnému narušení provozu programu.
Chcete-li chléb vyjmout, ukončete pečicí cyklus stisknutím tlačítka START / STOP.
PROGRAM /MENU – výběr programu
Stisknutím tlačítka MENU vyberte požadované programy. Pokaždé, když je stisknuto (doprovázeno krátkým pípnutím), program se bude měnit. Stiskněte tlačítko diskontinuálně, odpovídající číslo programu se cykluje, aby se zobrazilo na LCD displeji.
CRUST/COLOR – barva propečení, kůrky
Stisknutím tlačítka CRUST vyberte požadované nastavení: Světlá, Střední, Tmavá a Rychlá.
WEIGHT - HMOTNOST
Stisknutím tlačítka WEIGHT vyberte požadovanou hrubou hmotnost (1125 g, 1350 g, 1600 g).
Toto tlačítko je nastavitelné v programech: Menu 1-7.
DELAY TIMER – odložený start
Pomocí funkce **DELAY TIMER** zapněte stroj na výrobu chleba později. Stisknutím tlačítka + nebo - zvyšte dobu cyklu zobrazenou na LCD displeji. Přidejte až 15 hodin včetně času zpoždění a programu výroby chleba.
POZNÁMKY:
Nastavte dobu zpoždění až po výběru položky PROGRAM MENU, WEIGHT a CRUST COLOR. Nepoužívejte funkci Odložený START s recepty, které obsahují mléčné výrobky, vejce, mléko, smetana nebo sýr. Chcete-li zvolit požadovaný čas zpoždění, vezměte prosím na vědomí, že zahrnuje dobu pečení programu. Po dokončení pečicího programu se pekárna na 1 hodinu přepne na nastavení Keep Warm.
Zpoždění lze nastavit po 10 minutách a maximální zpoždění nesmí přesáhnout 15 hodin.

Přerušení napájení

V případě výpadku napájení bude proces výroby chleba pokračovat automaticky do 10 minut, a to i bez stisknutí tlačítka START / STOP. Pokud je doba přerušení delší než 15 minut, jednotka nebude pracovat a LCD displej se vrátí zpět na výchozí nastavení. Pokud těsto začalo stoupat, zlikvidujte ingredience a začněte znovu. Pokud těsto nevstoupilo do stoupající fáze, když je napájecí kabel vyjmut ze zásuvky. Stisknutím tlačítka START / STOP můžete pokračovat v programu od začátku.
VAROVNÉ ZOBRAZENÍ
„H: HH“ - Toto varování znamená, že teplota uvnitř pekáče je příliš vysoká. Stisknutím tlačítka START / STOP program zastavte, odpojte napájecí kabel, otevřete horní víko a nechte stroj před opětovným spuštěním zcela vychladnout 10-20 minut.
„E: E0“ - Toto varování znamená, že teplotní čidlo je odpojeno. Stisknutím tlačítka START / STOP program zastavíte, odpojte napájecí kabel. Zkontrolujte, zda je snímač v pořádku a pokud ne vyhledejte nejbližší autorizované servisní středisko nebo se obraťte na prodejce, nikdy neopravujte sami .
UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY
Po dokončení programu pečení chleba pekárna 10krát pípne a přejde na 1 hodinu do nastavení udržování teploty. Zobrazí se „0:00“. Chcete-li proces Keep Warm zrušit, stiskněte tlačítko START / STOP po dobu 3 sekund.
TIP: Vyjmutí chleba ihned po dokončení pečení zabrání ztmavnutí kůry.

PŘEHLED PROGRAMU
Program 1: Základní **[Blanc]** Základní bílý chléb je program pro pečení většiny chlebů s použitím bílé pšenice
Program 2: Francouzský **[Tradition]** Pro lehký chléb . Chléb je obvykle nadýchaný a má křupavou kůrku.
Program 3: Celozrnný **[Complet]**
Pro pečení chleba obsahujícího značné množství celozrnné pšenice. Toto nastavení má delší dobu předehřívání, aby zrno mohlo nasáknout vodu a expandovat. Nedoporučuje se používat funkci zpoždění, protože to může vést ke špatným výsledkům. Celozrnná obvykle vytváří křupavou hustou kůru.
Program 4: Sweet **[Sucré]**
Pro chleby s přísadami, jako jsou ovocné šťávy, strouhaný kokos, rozinky, suché ovoce, čokoláda nebo přidaný cukr. Díky delší fázi růstu bude chléb lehký a vzdušný.
Program 5: Sladký chléb. **[Brioche]** Sladký chléb pro přípravu receptů s vyšším obsahem cukru a tuků - např. briošky nebo chléb s mlékem.
Program 6: Bezlepkový **[Sans gluten]**
Pro chléb z bezlepkových mouček a pekařských směsí. Bezlepková mouka vyžaduje delší příjem tekutin a má různé stoupající vlastnosti
Program 7: Ultra Rychlý I **[Express]**
Doba hnětení, kynutí a pečení je kratší než u základního chleba, ale delší než u ultrarychlého chleba. Vnitřní tkáň chleba je hustší.
Rychlý chléb se vyrábí s práškem do pečiva a jedlou sodou, které se aktivují vlhkostí a teplem. Pro perfektní rychlé pečení se doporučuje, aby všechny tekutiny byly umístěny na dno pekáče; suché přísady nahoře.Během počátečního míchání rychlých chlebových těst se mohou suché přísady shromažďovat v rozích pánve, může být nutné pomoci strojnímu mixování, aby se zabránilo shlukům mouky. Pokud ano, použijte gumovou stěrku.
Program 8: Koláč **[Gâteau]**
K hnětení, kypření a pečení dochází, ale roste pomocí sody nebo prášku do pečiva.
Program 9. Hětení **[Pétrissage seul]** Program pro hnětení testa
Program 10: Těsto **[Pâte à pizza]** Tento program připravuje kvasnicové těsto na housky, pizzu a kůrku na pečení v běžné troubě. V tomto programu není pečení.
Program 11: Těsto na těstoviny **[Pâtes fraîches]** V tomto programu není pečení.
Program 12: Jogurt **[Yaourts]** Ferment, pro výrobu jogurtu.
Program 13: Džen **[Confitures]**

Toto nastavení použijte pro výrobu džemů z čerstvého ovoce a marmelád. Nezvyšujte množství ani nedovolte, aby se recept překypěl přes pekáč . Pokud k tomu dojde, okamžitě stroj zastavte a pečicí pánev pečlivě vyjměte. Nechte trochu vychladnout a důkladně jej očistěte.
Program 14: Pečení **[Cuisson seule]** Program pro dopečení chleba
Program 15: Vlastní **[Fait maison]**
Stisknutím tlačítka HOMEMADE můžete nastavit vlastní program.
Můžete si přizpůsobit, kolik minut v každé fázi hnětení, kynutí, pečení, udržování v teple ... každý krok. Časový rozsah každého naprogramovaného je v rozvrhu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
Umyjte a osušte pekárnu a hnětací lopatku.
Poznámka: Nepoužívejte kovové nádobí v pánvi, protože by mohlo poškodit nepřilnavý povrch.
POZOR! Nebezpečí padajícího předmětu. Pekárna na chléb se může během hnětení pohybovat . Umístěte jej vždy uprostřed pracovní plochy .
1. Zkontrolujte, zda není pekárna poškozená.
2. Vyčistěte všechny části podle „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBY“.
3. Zapněte pekárnu v režimu pečení a pečte na prázdno asi 10 minut. Poté jej nechte vychladnout a znovu vyčistěte všechny oddělené části. Při prvním zapnutí může zařízení vydávat trochu kouře nebo zápachu. To je normální a zmizí po prvním nebo druhém použití. Ujistěte se, že má spotřebič dostatečné větrání.
4. Důkladně osušte všechny součásti a sestavte je, přístroj je připraven k použití
INSTRUKCE
• Pomocí rukojeti pánve na chleba otočte pánev proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji ze zařízení.
• Zatlačte hnětací lopatku na hnací hřídel uvnitř pekáče.
• Přidejte ingredience do pekáče v pořadí uvedeném v receptu. Nejprve přidejte tekutiny (pokojová teplota), poté přidejte suché přísady (cukr, sůl, mouka) a nakonec droždí (které musí být oddělené od vlhkých přísad).
• Pečlivě změřte a přidejte ingredience do pánve na chleba v přesném pořadí uvedeném v receptu.
POZNÁMKA: Proveďte malé odsazení prstem na horní části mouky, přidejte kvasinky do odsazení Ujistěte se, že kvasinky nepřijdou do styku se solí nebo tekutinami.
TIP: Před začátkem měření změřte všechny přísady, včetně doplňků (ořechy, rozinky).
• Umístěte pekáč na zlomek a ujistěte se, že je pevně zajištěný na svém místě otočením ve směru hodinových ručiček. Zavřete víko.
POZNÁMKA: Chlebová pánev musí být zajištěna na správném místě pro správné promíchání a mletí.
• Připojte spotřebič. Uslyšíte pípnutí a LCD displej se nastaví na Program 1.
• Stiskněte tlačítko PROGRAM MENU, dokud se nezobrazí požadovaný program.
• Stisknutím tlačítka WEIGHT přesuňte šipku na 1125g, 1350g, 1600g.
• Stisknutím tlačítka CRUST přesuňte šipku na požadované nastavení: Světlá, Střední, Tmavá kůra.
• V případě potřeby nastavte tlačítko DELAY TIMER. Stisknutím tlačítek + a - zvyšte dobu cyklu zobrazenou na LCD displeji. (Funkce zpoždění není k dispozici v programu 13)
POZNÁMKA: Tuto funkci nepoužívejte, pokud používáte mléko, vejce atd. Tento krok může být přeskočen, pokud chcete, aby chléb začal okamžitě pracovat.
• Stisknutím tlačítka START / STOP spustíte program. Pekárna chleba jednou pípne a zobrazí se „3:00“. Dvojtečka mezi „3“ a „00“ však nebliká neustále a indikátor se rozsvítí. Hnětací lopatka začne míchat vaše ingredience. Pokud byl aktivován časovač zpoždění, míchací lopatka nebude míchat ingredience, dokud nebude nastaven program.
• U doplňků (ovoce, ořechy, rozinky) bude zařízení vydávat deset pípnutí. Otevřete víko a nalijte doplňky. (Tato funkce je nastavitelná v programech: Menu 1-7.) Toto načasování se liší podle programu.
• Jakmile je proces dokončen, uslyšíte deset pípnutí a přepnete na nastavení Keep Warm po dobu 1 hodiny. Stisknutím tlačítka START / STOP na 3 sekundy proces zastavíte a nastavení Keep Warm skončí. Odpojte napájecí kabel a poté otevřete víko pomocí rukavic.
• Před přemístěním chleba nechte pekáč mírně vychladnout. Použijte rukavice na pečení, pečlivě otočte chlebovou mísu proti směru hodinových ručiček, abyste ji odemkli, a zvedněte rukojeť pro vyjmutí ze stroje.
UPOZORNĚNÍ: Pekárna a chléb mohou být velmi horké! Vždy zacházejte opatrně.
• Pomocí rukavic na pečení otočte pánvičku pekárny vzhůru nohama (se sklopenou rukojetí pánve na chleba) na drátěný chladicí stojan nebo čistý povrch vaření a jemně protřepejte, dokud chléb nevyklesne. Pomocí nelepivé špachtle jemně uvolněte boky chleba z pekáče.
• Před krájením nechte chléb vychladnout asi 20 minut. Doporučuje se krájení chleba s elektrickou řezačkou nebo zubatou řezačkou.
• Pokud hnětací lopatka zůstává v chlebu, jemně ji pomocí špachtle nebo malého nádobí vysuňte. Pekárna je horký, nikdy nepoužívejte ruku k odstranění hnětacího lopatky.
• Pokud zařízení nepoužíváte nebo když je operace dokončena, odpojte napájecí kabel.
POZNÁMKA: Zbývající chléb skladujte v uzavřeném plastovém sáčku po dobu až tří dnů při pokojové teplotě. Chcete-li skladovat po dlouhou dobu, vložte uzavřený plastový sáček do chladničky na dobu až 10 dnů.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
Chlebová pánev: vyjměte pánev otočením proti směru hodinových ručiček, pak vytáhněte za madlo, utřete vnitřní a vnější stranu vlhkou utěrkou, nepoužívejte ostré ani drsné prostředky, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.
Před opětovným vložením pánve ji nechte zcela vyschnout.
Poznámka: vložte chlebovou pánev a zatlačte dolů, dokud nezapadne do správné pozice. Pokud ji nelze vložit, mírně upravte pozici, pak otočte ve směru hodinových ručiček. Hnětací hák: pokud je obtížné vyndat hnětací hák z chleba, použijte dodaný háček. Hák utřete vlhkou utěrkou.
Chlebovou pánev a hák lze mýt v myčce nádobí. Spotřebič: jemně utřete vnější povrch spotřebiče vlhkou utěrkou. Nepoužívejte drsné čističe, neboť mohou znehodnotit vnější povrch. Nikdy neponořujte spotřebič do vody. Poznámka: při čištění nedemontujte víko.
Před uskladněním pekárny se ujistěte, zda je vychladlá, čistá a suchá a víko je zavřené.

ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Č.	PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
1	Zápach spálení.	Některé ingredience se přilepily na ohřevné těleso, olej zůstal na povrch ohřevného tělesa.	Vypněte pekárnu a nechte vychladnout. Utřete ohřevné těleso.
2	Spodní kůrka je příliš silná.	Nechali jste chleba v pánvi delší dobu a spodek se vysušil.	Vyjměte chleba po dopečení bez udržování tepoty.
3	Je obtížné vyndat chléb z pánve.	Háky pevně drží na hřídeli.	Po vyjmutí chleba dejte do pánve horkou vodu a namáčejte hák 10 minut, pak vyndejte a vyčistěte.
4	Ingredience se dobře nepromíchají a chléb se dobře neupeče.	1. Nesprávný program menu.	Zvolte správný program.
		2. Během provozu otevřený kryt, chléb je vysušený a bez barevné kůrky.	Neotvírejte víko při posledním kynutí.
		3. Velký odpor míchání, proto se hák nemůže téměř otáčet a dostatečně míchat.	Zkontrolujte hnětací hák, pak vyjměte chlebovou pánev a spusťte bez těsta, pokud neběží normálně, kontaktujte servisní středisko.
5	Zobrazení „HHH“ po stisknutí START/STOP.	Teplota v pekárně je příliš vysoká pro pečení chleba.	Stiskněte tlačítko START/STOP a odpojte pekárnu, pak vyjměte chlebovou pánev a otevřete kryt, dokud pekárna nevychladne.
6	Slyšet motor, ale těsto se nemíchá.	Nesprávně nasazená chlebová pánev nebo je těsto příliš velké.	Zkontrolujte správné nasazení pánve, zda je těsto připraveno podle receptu a ingredience jsou správně změřeny.
7	Chléb je příliš velký a tlačí na víko.	Příliš mnoho droždí nebo mouky nebo je vysoká teplota prostředí.	Zkontrolujte výše uvedené kroky, snižte správně množství podle receptu.
8	Příliš malý chléb nebo nekyne.	Bez droždí nebo malé množství, droždí má slabou aktivitu, teplota vody je příliš vysoká nebo se droždí smíchalo se solí, nebo je teplota prostředí nízká.	Zkontrolujte množství a činnost droždí, zvyšte teplotu okolního prostředí.
9	Příliš velké těsto a přetéká přes pánev.	Velké množství tekutiny a droždí.	Snižte množství tekutin a zlepšete tuhost těsta.
10	Těsto padne uprostřed pečení	1. Použitá mouka nemá dostatek prášku do pečiva na kynutí.	Použijte chlebovou mouku nebo silnější prášek do pečiva.
		2. Rychlé kynutí nebo vysoká teplota droždí.	Použijte droždí pokojové teploty.
		3. Nadměrné množství vody dělá mokré a měkké těsto.	Podle možnosti absorpce vody upravte množství vody v receptu.
11	Velká hmotnost chleba a hustá struktura.	1. Příliš mnoho mouky nebo málo vody.	Snižte množství vody nebo přidejte vodu.
		2. Hodně ovocných ingrediencí nebo hodně celozrnné mouky.	Snižte množství ingrediencí a zvyšte množství droždí.
12	Střed je po krájení dutý.	1. Velké množství vody nebo droždí, nebo bez soli.	Snižte množství vody nebo droždí a zkontrolujte sůl.
		2. Příliš vysoká teplota vody.	Zkontrolujte teplotu vody.
13.	Povrch chleba je posypaný moukou.	1. V chlebu jsou silně lepivé ingredience jako je máslo, banán apod.	Nepřidávejte velké množství těchto ingrediencí.
		2. Nedostatečné míchání z důvodu malého množství vody.	Zkontrolujte vodu a mechanickou konstrukci pekárny.

RECEPTY

Základní chléb	**1125 g**	**1350 g**	**1600 g**
Čas	02:55	03:00	03:05

[1] Voda	430 ml,	520 ml,	610 ml
[2] Sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky
[3] Cukr	4 naběračky	5 naběračky	6 naběračky
[4] Olej	3 naběračky	4 naběračky	4 naběračky
[5] Mouka s vys. Ob. lepku	5 šálků / 700 g	6 šálků / 840 g	7 šálků / 980 g
[6] Mléko v prášku	4 odměrky	5 odměrky	6 odměrky
[7] Okamžitá kvasnice	¾ lžička	1 lžička	1 ¼ lžička
Francouzský chléb	**1125 g**	**1350 g**	**1600 g**
Čas	03:10	03:15	03:20
[1] Voda	430 ml,	520 ml,	610 ml
[2] Sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky
[3] Cukr	3 odměrky	4 odměrky	5 odměrky
[4] Olej	3 naběračky	4 naběračky	4 naběračky
[5] Mouka s vys. Obs.lepku	5 šálků / 700 g	6 šálků / 840 g	7 šálků / 980 g
[6] Okamžitá kvasnice	¾ lžička	1 lžička	1 ¼ lžička
Celozrnný chléb	**1125 g**	**1350 g**	**1600 g**
Čas	03:25	03:30	03:35
[1] Voda	430 ml,	520 ml,	610 ml
[2] Sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky
[3] Cukr	3 odměrky	4 odměrky	5 odměrky
[4] Olej	3 naběračky	4 naběračky	4 naběračky
[5] Mouka s vys. Obs.lepku	2 ½ šálky/350 g	3 šálky / 420 g	3 ½ šálky / 490 g
[6] Celozrnná mouka	2 ½ šálky / 350 g	3 šálky / 420 g	3 ½ šálky / 490 g
[7] Okamžité droždí	1 ½ lžičky	1 ¾ lžičky	2 lžičky
[8] Mléko v prášku	4 odměrky	4 odměrky	5 odměrky
Sladký chléb	**1125 g**	**1350 g**	**1600 g**
Čas	02:50	02:55	03:00
[1] Voda	420 ml,	510 ml,	600 ml
[2] Sůl	1 lžička	1 ½ lžičky	2 lžičky
[3] Cukr	½ šálku / 110 g	¾ šálku / 160 g	1 šálku / 220 g
[4] Olej	3 naběračky	4 naběračky	5 naběraček
[5] Mléko v prášku	4 odměrky	4 odměrky	5 odměrky
[6] Mouka s vys. Obs.lepku	5 šálků / 700 g	6 šálků / 840 g	7 šálků / 980 g
[7] Okamžitá kvasnice	¾ lžička	1 lžička	1 ¼ lžička
Brioška	1125 g	1350 g	1600 g
Čas	02:55	03:00	03:05
[1] Mléko	100 ml,	120 ml,	140 ml
[2] Sůl	2 lžičky	2 ½ lžičky	3 lžičky
[3] Cukr	½ šálku / 110 g	¾ šálku / 160 g	1 šálku / 220 g
[4] Vejce	5	6	7
[1] Voda	430 ml,	520 ml,	610 ml
[2] Sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky
[3] Cukr	4 naběračky	5 naběračky	6 naběračky
[4] Olej	3 naběračky	4 naběračky	4 naběračky
[5] Mouka s vys. Obs.lepku	5 šálků / 700 g	6 šálků / 840 g	7 šálků / 980 g
[6] Mléko v prášku	4 odměrky	5 odměrky	6 odměrky
[7] Okamžitá kvasnice	¾ lžička	1 lžička	1 ¼ lžička
Bezlepkový chléb	**1125 g**	**1350 g**	**1600 g**Čas
03:30	03:35	03:40	
[1] Voda	430 ml,	520 ml,	610 ml
[2] Sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky
[3] Cukr	3 odměrky	4 odměrky	5 odměrky
[4] Olej	3 naběračky	4 naběračky	4 naběračky
[5] Bezlepková mouka	2 ½ šálky / 350 g	3 šálky / 420 g	3 ½ šálky / 490 g
[6] Kukuřičná mouka	2 ½ šálky / 350 g	3 šálky / 420 g	3 ½ šálky / 490 g
[7] Okamžitá kvasnice	¾ lžička	1 lžička	1 ¼ lžička
Rychlý chléb	**1125 g**	**1350 g**	**1600 g**

Čas	01:25	01:30	01:35
[1] Voda	430 ml,	520 ml,	610 ml
[2] Sůl	2 lžičky	2 ½ lžičky	3 lžičky
[3] Cukr	4 naběračky	5 naběračky	6 naběračky
[4] Olej	4 naběračky	5 naběračky	5 naběraček
[5] Mouka s vys. Obs.lepku	5 šálků / 700 g	6 šálků / 840 g	7 šálků / 980 g
[6] Okamžité droždí	2 lžičky	2 ½ lžičky	2 ½ lžičky

Čokoládový dort čas 01:35
[1] Máslo 190 g (roztavené)
[2] Čokoláda 300 g (roztavená)
[3] Vejce 6
[4] Cukr ¾ šálku / 165 g
[5] Vanilkový cukr 22 g
[6] Mouka s vysokým obsahem lepku 1 ½ šálku / 210 g
[7] Prášek do pečiva 22 g
Množství složek nabídky

Hnětení 00:15
[1] Voda 330 ml
[2] Sůl 1 lžička
[3] Olej 3 kopečky
[4] Mouka s vysokým obsahem lepku 4 šálky / 560 g

Těsto 01:50
[1] Voda 610 ml
[2] Sůl 3 lžičky
[3] Olej 5 kopeček
[4] Mouka s vysokým obsahem lepku, 7 šálků / 890 g
[5] Okamžité 2 lžičky kvasinek

Těstoviny 00:10
[1] Voda 620 ml
[2] Sůl 1 lžička
[3] Olej 3 kopečky
[4] Mouka s vysokým obsahem lepku, 8 šálků / 1120 g
Množství složek nabídky

Jogurt 08:00
[1] Mléko 1800 ml
[2] Baktérie kyseliny mléčné 180 ml

Džem 01:20
[1] Ovoce nakrájené na kousky 580 g
[2] Jamový cukr 1¾ pohár / 380 g
[3] Citronová šťáva ½ pohár



Správná likvidace zařízení (Elektrické a elektronické zařízení)(Platí v Evropské unii a dalších evropských zemích, které přijaly oddělený sběr)Evropská směrnice 2012/19 / EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE),aby použité spotřebiče nebyly hodnoceny do normálního toku odpadu z domácnosti. Použité spotřebiče se musí shromažďovat zvlášť, aby se optimalizovala míra využití a recyklace materiály, které je tvoří, a snižují dopad na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol přeškrtnutého kontejneru je připojen ke všem produktům, aby se připomělo povinnost odděleného sběru. Spotřebitelé by měli kontaktovat místní orgány nebo jejich prodejce ohledně postupu, který je třeba dodržovat odstranění jejich zařízení.

Dovozce: EMGETON Technology s.r.o.
Seznam autorizovaných servisů na: www.EMIE.cz