

G3ferrari G10078

Pekárna na chleba

BEZPEČNOSTNÍ POZNÁMKY

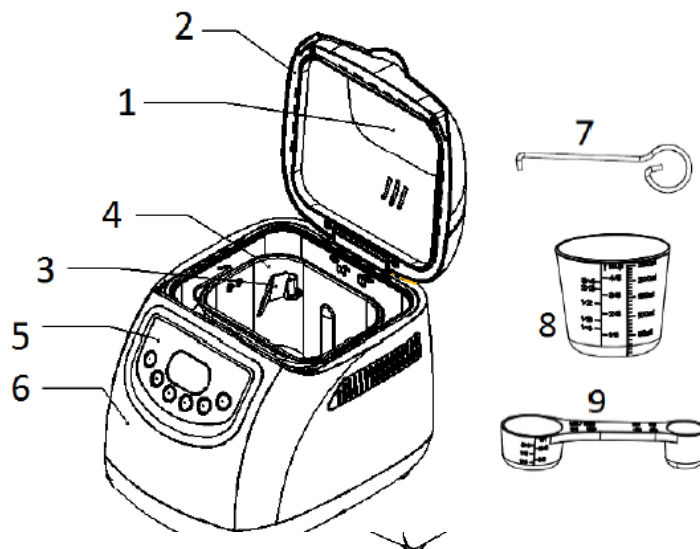
- Po vybalení přístroje zkontrolujte dle přiloženého schématu kompletnost dodávky a prověřte, zda během přepravy nedošlo k poškození. Máte-li pochybnosti, přístroj nepoužívejte a obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Obalový materiál není hračkou pro děti! Plastový sáček odstraňte z dosahu dětí; hrozí udušení!
- Před zapojením přístroje zkontrolujte, zda technické údaje o síťovém napětí odpovídají parametrům elektrické sítě, kterou máte k dispozici. Identifikační technické údaje se nacházejí na spodní straně přístroje.
- Tento přístroj musí být používán výhradně k účelům, ke kterým byl navržen, to znamená jako PEKÁRNA pro domácí použití. Jakékoliv jiné použití není v souladu se zamýšleným použitím, a tudíž je považováno za nebezpečné.
- Přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností či potřebných znalostí, pouze pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely pokyny pro bezpečné používání přístroje a pochopily nebezpečí s tím spojená.
- Děti si nesmějí s přístrojem hrát. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru dospělých.
- V případě, že je přístroj zapnutý nebo ve fázi zchlazování, udržujte jej společně s napájecím kabelem mimo dosah dětí mladších 8 let.
- NEPOUŽÍVEJTE přístroj, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Pokud chcete odpojit zástrčku ze zásuvky, NETAHEJTE za šňůru ani za samotný přístroj.
- NEVYSTAVUJTE přístroj vlhkosti nebo působení atmosférických vlivů (déšť, slunce).
- NIKDY neponořujte přístroj do vody anebo jej nikdy nedávejte pod kohoutek s tekoucí vodou.
- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo se systémem samostatného dálkového ovládání či podobnými systémy.
- Charakteristiky přístroje jsou uvedeny na vnější straně balení.

POZOR! Horký povrch.

- Přístroj NEPOUŽÍVEJTE v blízkosti dřezu s napuštěnou vodou. Při používání musí být přístroj umístěn tak, aby nemohl spadnout do dřezu.
- NEPOUŽÍVEJTE v blízkosti sporáku. Dávejte pozor, aby kabel nepřišel do styku s horkými či rozžhavenými povrchy, otevřeným ohněm, nádobím a dalším kuchyňským náčiním.
- Přístroj používejte pouze s dodaným příslušenstvím.
- Neblokujte větrací otvory a pokud je přístroj v chodu, zajistěte kolem něj dostatečnou ventilaci.
- Elektrická bezpečnost tohoto přístroje je zaručena pouze při připojení k účinnému systému uzemnění, jak stanovují příslušné normy týkající se k elektrické bezpečnosti. Tento důležitý bezpečnostní požadavek je nutné ověřit a v případě pochybností požádat o pečlivou kontrolu zařízení kompetentním technikem.
- Před prováděním čištění nebo údržby přístroje a v případě, že jej nepoužíváte, vytahujte vždy zástrčku ze sítě.
- Chléb může zuhelnatět a způsobit požár a/nebo kouř v pečicím prostoru. Nehaste vodou. Přístroj odpojte a pro udušení případných plamenů použijte navhčený hadřík.
- V případě poruchy nebo špatného fungování přístroje vypněte a nezasahujte do něj. Za účelem případné opravy se obračejte výhradně na autorizované servisní středisko.
- Je-li poškozen napájecí kabel, je nutné jej nechat vyměnit v autorizovaném servisním středisku, aby se předešlo všem rizikům.

Popis

1. Transparentní okénko
2. Víko
3. Hnětací hák
4. Nádoba na těsto
5. Ovládací panel
6. Tělo přístroje
7. Háček
8. Odměrka
9. Odměrka



Ovládací panel

1. Normální
2. Francouzský
3. Celozrnný
4. Rychle
5. Housky
6. Sendvič
7. Bez lepku
8. mix
9. Celozrnné těsto
10. Těsto na pizzu
11. Těsto
12. Mix2
13. Ovesná kaše
14. Rozmrazení
15. Jogurt
16. Mix/pečení
17. Marmeláda
18. Dort
19. Pečení

Menu – menu

Peso – hmotnost

Colore – barva

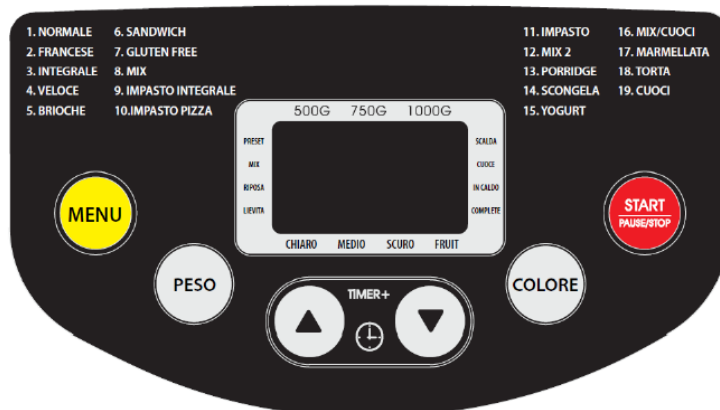
Chiaro – světlý

Medio – střední

Scuro – tmavý

Fruit – ovoce

Preset - přednastavení



Riposa – odpočinek
Levita – kynutí
Scalda – ohřev
Cuoce – peče
In caldo – v teple
Complete – kompletní
Timer - časovač

Při prvním použití

Při prvním zapnutí může zařízení vydávat trochu kouře a charakteristický zápach. To je normální a brzy se to ztratí.

1. Umístěte spotřebič na rovný a stabilní povrch a ujistěte se, že je dostatečně v prostoru .
2. Ověřte, že všechny části a příslušenství nejsou poškozené.
3. Vyčistěte všechny části, jak je uvedeno v odstavci „Čištění a údržba“.
4. Nastavte pekárnou do režimu „pečení“ (funkce 19) a nechte ji běžet cca 10 minut. Po úplném ochlazení znovu vyčistěte spotřebič.
5. Vysušte součásti a sestavte je správně, aby byl stroj připraven k použití.

1. ÚVOD K HLAVNÍM FUNKCÍM

Jakmile je pekárna připojena k elektrickému proudu, vydá pípnutí a indikaci „13:10 " na displeji se zobrazí" 1 "označuje vybraný program, zatímco" 3:10 "je pracovní doba. Šípkami přejděte na výchozí hodnoty „750 g“ a „STŘEDNÍ“ (zhnědnutí).

Power On / Off

Stisknutím tlačítka START / STOP na ovládacím displeji spustíte nebo zastavíte program pečení. - Pro spuštění programu stiskněte ještě jednou tlačítko „START / STOP“: ozve se krátký zvukový signál a dvojtečka v době zobrazení začne blikat. - Chcete-li program zastavit, stiskněte tlačítko „START / STOP“ po dobu asi 3 sekund, dokud nezazní zvukový signál potvrzující, že program byl vypnut.

Poznámka: Každé tlačítko je deaktivováno kromě tlačítka "START / STOP" po spuštění programu.

Programy, tlačítko MENU

Toto tlačítko se používá k nastavení programů. Při každém stisknutí (doprovázeno krátkým)

pípnutí) program se bude lišit. Vyberte požadovaný program.

1. NORMÁLNÍ: pro hnětení, kynutí a pečení normálního chleba. Můžete také přidat ingredience, které dodávají chuť.
2. FRENCH (francouzský): pro hnětení, kynutí a pečení s delším kynutím. Chléb pečený v tomto režimu bude mít křupavou kůrku a světlou barvu.
3. Celozrnný: pro hnětení, kynutí a pečení celozrnného chleba. V této funkci má předehřev delší dobu, aby zrna absorbovala vodu a nabobtnalo. Nedoporučuje se používat nastavení „odloženého startu“, protože s tímto programem by mohl nastat špatný výsledek pečení.
4. RYCHLÉ: pro hnětení, kynutí a pečení chleba s jemlou sóudou nebo práškem do pečiva; chléb při této funkci je obvykle menší a má hustou konzistenci.
5. Housky: pro hnětení, pečení a pečení housek s přísadkou mléka nebo másla (mléčný housky, těsto na briošky atd.)
6. SANDVIČ: pro hnětení, kynutí a pečení chleba se středně dlouhým kvašením. Pro vhodný chléb k vytvoření sendvičů a toustů.
7. Bez lepku: pro hnětení, kynutí a pečení bezlepkového chleba, díky speciálně navržené době těsta, odpočinku a kvašení.
8. MIX: hnětení po dobu 15 minut.
9. CELOZRNNÉ TĚSTO: pro hnětení a kynutí s celozrnnou moukou.
10. TĚSTO NA PIZZU: pro hnětení a kynutí těsta na pizzu. Poté nechte dokynout těsto venku z přístroje tak dlouho, jak budete chtít.
11. Těsto: hnětení a kynutí bez pečení. Těsto vhodné pro přípravu sendviče, pizzy, focaccie, aj.
12. MIX 2: hnětení po dobu, kterou lze nastavit od 8 do 45 minut.
13. Ovesná kaše: pro výrobu ovesné kaše
14. Rozmrazení: zahřívá se až na 50 stupňů, teplota vhodná pro rozmrazování.
15. JOGURT: pro výrobu mléčného jogurtu.
16. MIX /Pečení : pro hnětení a poté pečení, bez kynutí.
17. Marmeláda: pro tvorbu džemu a marmeláda
18. Dort: hnětení, kynutí a pečení (s práškem na pečení) pečení koláčů a koblih.
19. Pečení: pouze pečení (bez hnětení a kynutí). Může být také použito k prodloužení programu pečení.

Úroveň pečení, tlačítko Color/barva

Toto tlačítko se používá k volbě úrovně zhnědnutí chlebové kůry. Opakovaně stiskněte tlačítko a šipku na displeji se bude pohybovat mezi následujícími možnostmi: "chiaro" (světle hnědá), "meddio" (**středně hnědá**) "**scuro**" (**tmavší zhnědnutí**).

Tlačítko hmotnosti: Opakovaným stisknutím tohoto tlačítka vyberte mezi hmotnosti chleba: 500g, 750g, 1000g.

Odložený start: Pokud nechcete, aby se spotřebič okamžitě zapnul, můžete použít toto tlačítko a nastavit odložený start. Nastavený čas také zahrnuje dobu pečení vybraného programu. Nejprve vyberte program (tlačítko MENU) a úroveň zhnědnutí (tlačítko COLOR), pak stiskněte TIME + nebo TIME- pro nastavení zpožděného startu nejméně 10 minut maximálně 15 hodin.

Například je 20:30 a chcete, aby byl chléb připraven další ráno v 7 (tj. Po 10 hodině a 30 minutách)

- Pomocí příslušných tlačítek vyberte program, zhnědnutí a velikost bochníku.
- Stisknutím tlačítka TIME + nebo TIME- přidejte čas do zobrazení 10:30 na LCD obrazovce.
- Stisknutím tlačítka STOP / START program aktivujte.
- Na LCD displeji se zobrazí odpočítávání, které zobrazuje zbývající čas. Získejte čerstvý chléb v 7:00 ráno, které zůstává teplé asi 1 hodinu.

Poznámka: se opožděným startem se doporučuje nepoužívat čerstvé a rychle se kazící přísady (např. vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule atd.).

2. ZÁKLADNÍ FUNKČNÍ CHARAKTERISTIKY

Funkce udržení tepla (programy 1,2,3,4,5,6,7,16,18)

Chléb lze po pečení automaticky udržovat v teple po dobu 60 minut. Pokud chleba chcete vyjmout dříve, deaktivujte program stisknutím tlačítka START / STOP na ovládacím displeji.

Paměť: Pokud bylo napájení během vaření přerušeno, proces bude pokračovat automaticky do 10 minut bez stisknutí tlačítka START / STOP. Pokud výpadek napájení přesáhne 10 minut, paměť nelze udržovat a stroj se bude muset restartovat. Nicméně jinak projde fází hnětení před vypnutím napájení, můžete stisknout tlačítko START / STOP a pokračovat v programu od začátku.

Podmínky prostředí: Pro optimální použití zařízení pro výrobu chleba by měla být zahrnuta doporučená pokojová teplota mezi 15 a 34 ° C

3. VAROVÁNÍ PŘI POUŽÍVÁNÍ

Během používání se na LCD displeji mohou objevit následující indikace: - Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka START / STOP (obrázek 1) zobrazí „H: HH“, teplota uvnitř stroje je stále příliš vysoká. Vypněte spotřebič, otevřete víko a nechte jej vychladnout 10-20 minut.

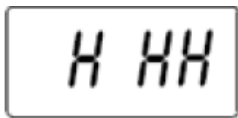


Fig.1

- Pokud se na displeji po stisknutí START / STOP (obr. 2) zobrazí „E: E0“, je čidlo teploty odpojeno. Doporučujeme nechat snímač zkontrolovat autorizovaným servisním střediskem.

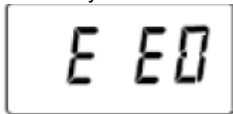


Fig.2

TIPY Pečení

1. RYCHLÝ PROGRAM: Výběrem programu Rychle se chléb připravuje kynutím (s práškem na pečení nebo jedlou sódou) a je aktivováno vlhkostí a teplem. Pro nejlepší výsledek doporučujeme umístit všechny kapaliny dno pánve a suché přísady nahoře. Během fáze hnětení složek je možné, že se těsto bude lepit v rozích formy: v tomto případě budete muset těstu pomoci a přísady dobře promíchat, abyste se vyhnuli hrudkám mouky. Míchejte pouze s použitím špachtle, aby se zabránilo poškození nádoby.

PROVOZ

- Umístěte nádobu (4) na místo a potom ji otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne na správné místo. Upevněte hnětací hák (3) na hřídel.
- Vložte ingredience do nádoby (4) v tomto pořadí: voda (nebo jiné tekutiny), cukr, sůl, olej, mouka a vždy přidejte kvasnice jako poslední složku. V případě těsta s žitnou nebo celozrnnou moukou doporučuje obrátit pořadí přísad (to je nalít nejprve suché kvasnice a mouku, a konečně tekutina pro získání lepšího těsta).
- Na jedné straně mouky udělejte malou díru a přidejte prášek do pečiva a ujistěte se, že nepřijde do kontaktu s tekutými přísadami nebo solí.
- Opatrně zavřete kryt (2) a zapojte napájecí kabel do zásuvky.
- Tiskněte tlačítko MENU, dokud není vybrán požadovaný program.
- Stisknutím tlačítka peso/hmotnost vyberte požadovaný hmotnost pečiva (500-750-1000g).
- V případě potřeby nastavte odložený start stisknutím TIME + nebo TIME-.
- Stisknutím tlačítka START / STOP stroj zapněte.

Poznámka: u programů normální, francouzský, celozrnný, rychlý, housky, toast, bezlepkový a dort během fáze hnětení vydá stroj několik pípnutí, aby vás požádal o přidání přísad. Pokud chcete, otevřete víko a do pípnutí přidejte přísady.

9. Po dokončení pečení vydá zařízení 10 akustických signálů. Otevřete víko (2) a poté po nasazení rukavice pevně uchopíte držadlo nádoby (4). Otočte ji proti směru hodinových ručiček a jemně vytáhněte nádobu nahoru. V případě potřeby použijte nepřilnavou špachtli a jemně uvolněte boky chleba.

POZOR: Nádoba (4) a chléb mohou být velmi horké! Vždy zacházejte opatrně a používejte ochranné rukavice.

- Otočte nádobu (4) vzhůru nohama a na čistém povrchu a jemně protřepávejte, dokud chléb nevyjde.
- Před krájením nechte chléb vychladnout asi 20 minut.
- Pokud na konci pečení nebylo stisknuto tlačítko START / STOP, chléb zůstane uvnitř a automaticky se zahřívá 1 hodinu.
- Pokud se stroj nepoužívá, doporučuje se odpojit napájecí kabel.

Poznámka: Před krájením chleba pomocí háčku (7) vyjměte hnětací hák (3), který je skrytý na spodní části bochníku. Chléb je horký, nikdy ho neberte holýma rukama.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

POZOR: Odpojte zástrčku ze zásuvky a nechte stroj vychladnout před provedením jakékoli údržby nebo čištění.

Nádobu (4), hák (3), kontrolní okno (1), víko (2) a tělo stroje (6) mohou být očištěny lehce navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte žádné chemické a abrazivní a neabrazivní čisticí prostředky. Nikdy neponořujte tělo do vody nebo jiné čisticí kapaliny. Nádobu (4) a hák zcela osušte (3) před jejich opětovnou montáží. Pokud je těsto obtížné vyjmout, naplňte nádobu horkou vodou a nechte ji namočenou asi 30 minut.

Před skladováním přístroje se ujistěte, že byl zcela vychladlý a že byl vyčištěn a vysušen; vložte odměrku (9), kelímek (8), háček (7) a hnětací hák (3) do nádoby (4) a zavřete kryt (2).

Skladujte na suchém a čistém místě, mimo dosah dětí.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI • Napájení: AC 230 V ~ 50 Hz, Výkon: 550 W • Kapacita: MAX 1 kg • Digitální displej a 19 programů
• 3 úrovně pečení • Odložený start (10min - 15h) • Funkce udržování tepla po dobu 1 hodiny
• Příslušenství: nepřilnavá nádoba, pohár a odměrka, hák

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Z jednotky vychází kouř - Špinavý topný článek - Při prvním použití zůstal olej na topném článku. Odpojte stroj a vyčistěte jej topný článek. Během prvního použití nechte přístroj běžet na sucho s otevřeným víkem.

Nerovnoměrné těsto a špatné pečení: - Vybraný program není správný.- Hnětač nemůže míchat správně. Vyberte jiný program.

- Kryt se otevírá příliš čast během zpracování.

- Zkontrolujte, že nic nebrání hnětacímu háku. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované středisko

Hluk během používání a těsto není správně promícháno: -Nádoba není správně nainstalována a těsto je příliš velké. Správně upevněte nádobu, znovu zkontrolujte dávky v receptu.

Bochník příliš velký :-Příliš mnoho kvasnic, příliš mnoho mouky nebo příliš mnoho vody. Také okolní teplota může být vysoká.

Zkontrolujte recept a okolní prostředí.

Příliš malý bochník, chléb nevykynul:- Žádné kvasnice nebo málo kvasnic. Vysoká teplota vody. - Sůl přišla do kontaktu s kvasnicemi. Nízká okolní teplota. Zkontrolujte, zda jste vložili správné množství kvasnic. - Zkontrolujte teplotu vody. - Zvyšte teplotu v pokoji.

Těsto je tak velké, že vychází z nádoby:- Příliš mnoho tekutin, Příliš mnoho kvasnic Snižte množství tekutin a droždí.

Chléb padá do středu nádoby během pečení:- Nesprávně použitá mouka. kvasnice nemají správnou teplotu, Příliš mnoho vody / tekutin.

Zkontrolujte druh mouky, kvasnice musí mít teplotu prostředí, Snižte množství vody v receptu.

Vnitřek bochníku je prázdný:- Příliš mnoho vody, příliš mnoho droždí, chybí sůl. - Teplota vody je příliš vysoká.

Snižte množství vody nebo kvasnic, zkontrolujte, zda jste nasyпали sůl, Zkontrolujte teplotu vody.

Na displeji se poté zobrazí „H: HH“: tlačítko start / stop stisknuto

Teplota uvnitř stroje je příliš vysoká.: Stiskněte Stop a odpojte jednotku od zásuvky. Odstraňte nádobu pomocí rukavic a nechte pekárnou

Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko

RECEPTY

Chléb je základem každodenní výživy a každé město má své speciality. Druhy chleba jsou proto prakticky nekonečné. Cílem této knihy receptů je poskytnout základy a nápady, které pak uvolní vaši fantazii a vytvoří si vlastní nejlepší osobní recepty.

Pekárna na chléb je také vynikající pro celiaky, a umožní Vám připravit dobrý chléb také s bezpečnými ingrediencemi.

NĚKTERÉ TIPY

- 1) Pořadí, ve kterém jsou ingredience vkládány, jsou důležité. Dávejte ingredience ve stejném pořadí jako je v receptech.
- 2) Během první fáze programu zařízení vydává „pípnutí“. Pokud máte přísady další (např. obiloviny, olivy atd.), vložte je v okamžiku „pípnutí“.
- 3) Pokud si na konci programu myslíte, že pečení není dokončeno, je možné pokračovat v pečení s programem 19.
- 4) Na konci programu vyjměte nádobu, otočte ji vzhůru nohama a vyjměte chléb. Chléb nechte vychladnout na mřížce.
- 5) Pokud se hnětací hák se zasekne v chlebu, odstraňte ho, nejlepší když je chléb chladný, vyjměte jej prsty.
- 6) Pokud se hnětací hák se zasekne, nalijte horkou vodu a jemný čistící prostředek nádoby a počkejte, až inkrustace změkne.

Bílý chléb

300 ml teplé vody, 1 lžička cukru, 1 lžička extra panenského olivového oleje, 1 lžička soli, 600 g mouky, kvasnice

Program NORMAL 1, hmotnost 1 000 g, barva kůry podle potřeby nebo RYCHLÝ program 5, hmotnost 1 000 g, barva kůry podle potřeby N.B: stejný recept lze také vyrobit s jinými moukami: celozrnná, 5 obilovin, kamut aj

Bezlepkový chléb

400 ml teplé vody, 1 lžička cukru, 1 lžička extra panenského olivového oleje, 2 lžičky soli

500g bezlepkové mouky, 1 balení bezlepkového prášku do pečiva

Program GLUTEN FREE 7, hmotnost 1000 g, barva střední

POZOR: pokud používáte stroj pro tvorbu pečiva pro celiaky, vyhněte se kontaminaci mouky nebo jiné potraviny obsahující lepek.

Celozrnný chléb

250 ml teplé vody, 1 lžička cukru, 1 polévková lžička extra panenského olivového oleje, 10 g soli, 500g celozrnná mouka, 1/2 sáčku kvasnic

Celozrnný Program 3, hmotnost 1 000 g, barva kůry podle potřeby

Francouzský chléb

200 ml teplé vody, 1 lžička cukru, 1 lžička extra panenského olivového oleje, 1 lžička soli, 420g mouky, kvasnice

Program FRENCH 2, hmotnost 750 g, barva kůry podle potřeby

Špaldový chléb

230 ml teplé vody, 1 špetka cukru, 1 polévková lžička extra panenského olivového oleje, 1 lžička sůl, 400g špaldová mouka, 2 polévkové lžičky kukuřičného škrobu, 1/2 sáčku kvasnic

Program normální 1, hmotnost 750 g, barva kůry podle potřeby

Chléb se špekem

280 ml teplé vody, 1 lžička cukru, 1 lžička extra panenského olivového oleje, 1 lžička sůl, 500g mouky, 1/2 sáčku kvasnic, 150 g špeku, který se přidává za „pípnutí“

Program francouzský 2, hmotnost 1 000 g, barva střední kůrka

Chléb s olivami

220 ml teplé vody, 1 lžička cukru, 1 polévková lžička extra panenského olivového oleje, 1 lžička sůl, 420g mouky, 1/2 sáčku kvasnic

100 g oliv, které se přidávají za „pípnutí“. Chcete-li lépe olivy dostat do těsta, přidejte 10–20 g mouky.

Program normální 1, hmotnost 750 g, barva kůry střední

Rajčatový chléb

250 ml teplé vody, 10 g cukru, 1 lžička extra panenského olivového oleje, 10 g soli, 500g celozrnná mouka, 1/2 kvasnic, 2 rajčata a petržel, doplní se za „pípnutí“

Program NORMALNÍ 1, hmotnost 1 000 g, barva kůry podle potřeby

N.B.: Rajčata se musí umýt pod tekoucí vodou a oloupat. Odstraňte semena a nakrájejte na kostky. petržel by měla být umytá a nasekaná.

Pizza

500g mouky, Špetka cukru, Dvě polévkové lžičky extra panenského olivového oleje, Lžička soli, Půl kostky kvasnic, 200 ml teplé vody

Program PIZZA MIX 10, hmotnost -, barva -, Rozdrtěte kvasnice do mísy a rozpusťte je v teplé vodě. Zamíchejte. Vložte ingredience do stroje a spusťte program. Na konci programu si udělejte kouli a nechte ji odpočívat tak dlouho, jak budete chtít, nejméně 30 minut. Těsto rozválíme a podle chuti naplníme.

Piadina

250 ml vody (nebo mléka zředěného vodou), Špetka jedlé sody, Špetka cukru, 10 g soli, 200 g sádla (nebo 3 polévkové lžičky extra panenského olivového oleje), 500g mouky

Program MIX 8, hmotnost -, barva - Na konci programu si udělejte kouli a nechte kynout dalších 15 minut. Vytvářejte kuličky a rozválejte na tenké těsto. Naplňte podle chuti uzeninami, sýry, zeleninou atd. ...

Švestkový koláč s jogurtem

125 ml bílého jogurtu, 125 ml oleje, 3 žloutky, 125 g cukru, 300g obyčejné nebo celozrnné mouka, 1 sáček prášku do pečiva

rychlý Program 5, Hmotnost 750 g, Barva kůry střední N.B: Pokud chcete, můžete použít jakýkoli ovocný jogurt. 50 minut od konce programu vysypte cukr, abyste získali vynikající slazenou kůrku.

Kobliha

80 ml mléka nebo vody, 3 vejce, 100 g cukru, 1 polévková lžička oleje nebo rozpuštěného másla, 340g obyčejná nebo celozrnná mouka 1 sáček práškového pečiva

Program pečení 18, hmotnost 750 g, barva tmavá kůrka

N.B: Pomocí elektrického mixéru dobře promíchejte cukr, vejce a mléko a vložte směs do nádoby. Na horní stranu směsi přidejte další ingredience. 50 minut od konce programu posypte cukrem, abyste získali vynikající slazenou kůrku

Panettone

190 ml plnotučného mléka, 130 g cukru, 5 g soli, 130 g rozpuštěného másla, 4 žloutky, Citronová kůra a pomerančová kůra, 2 sáčky vanilkového cukru, 50 g kandovaného ovoce, 50g rozinek, 1 čajová lžička žlutého barviva (volitelné), 400g mouky, 2 kostky kvasnic

Použijte program MIX 2 12 po dobu 10 minut a poté nechte hodinu stát se zavřeným víkem.

Pečení s následujícím programem:

Program NORMALNÍ 1, hmotnost 1000 g, barva střední kůrky