



PCB 815

- | | | | |
|---------------|--|---------------|---|
| CZ | DOMÁCÍ PEKÁRNA CHLEBA
RECEPTY | SR/MNE | KUĆNI APARAT ZA PEČENJE HLEBA
RECEPTI |
| SK | DOMÁCA PEKÁREŇ CHLEBA
RECEPTY | FR | MACHINE À PAIN MAISON
RECETTES |
| PL | WYPIEKACZ DO CHLEBA
PRZEPISY | IT | MACCHINA PER IL PANE
RICETTE |
| HU | KENYÉRSÜTŐ
RECEPTEK | ES | HORNO DE PAN
RECETAS |
| DE | BROTBACKAUTOMAT FÜR DEN HAUSHALT
REZEPTE | ET | LEIVAKÜPSETAJA
RETSEPTID |
| GB | BREAD MAKER
RECIPES | LT | DUONKĖPĖ
RECEPTAI |
| HR/BIH | KUĆNI PEKAČ KRUHA
RECEPTI | LV | MAIZES KRĀSNS
RECEPTES |
| SI | DOMAČI APARAT ZA PEKO KRUHA
RECEPTI | | |

RECEPTY

Program		Přísady	Množství	Množství	Množství	Poznámka
1 Základní chléb		váha chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	2:25	3:00	3:05	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky	vložte do rohu
	3	cukr	4 lžice	5 lžice	6 lžic	vložte do rohu
	4	olej	3 lžice	4 lžice	4 lžice	
	5	chlebová mouka	5 šálků/700 g	6 šálků/840 g	7 šálků/980 g	
	6	sušené mléko	4 lžice	5 lžic	6 lžic	
	7	instantní droždí	0,8 lžičky	1 lžička	1,25 lžičky	na suchou mouku, bez styku s tekutinami
2 Francouzský chléb		váha chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	3:10	3:15	3:20	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky	vložte do rohu
	3	cukr	3 lžice	4 lžice	5 lžic	vložte do rohu
	4	olej	3 lžice	4 lžice	4 lžice	
	5	chlebová mouka	5 šálků/700 g	6 šálků/840 g	7 šálků/980 g	
	6	instantní droždí	0,8 lžičky	1 lžička	1,25 lžičky	na suchou mouku, bez styku s tekutinami
3 Celozrnný chléb		váha chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	3:25	3:30	3:35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky	vložte do rohu
	3	cukr	3 lžice	4 lžice	5 lžic	vložte do rohu
	4	olej	3 lžice	4 lžice	4 lžice	
	5	chlebová mouka	2,5 šálku/350 g	3 šálky/420 g	3,5 šálku/490 g	
	6	celozrnná mouka	2,5 šálku/350 g	3 šálky/420 g	3,5 šálku/490 g	
		7	instantní droždí	1,5 lžičky	1,75 lžičky	2 lžičky
	8	sušené mléko	4 lžice	4 lžice	5 lžic	

4 Sladký chléb		váha chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	2:50	2:55	3:00	
	1	voda	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	sůl	1 lžička	1,5 lžičky	2 lžičky	vložte do rohu
	3	cukr	0,5 šálku	0,75 šálku	1 šálek	vložte do rohu
	4	olej	3 lžice	4 lžice	5 lžic	
	5	sušené mléko	4 lžice	4 lžice	5 lžic	
	6	chlebová mouka	5 šálků/700g	6 šálků/840g	7 šálků/980g	
5 Rýžový chléb		váha chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	2:55	3:00	3:05	
	1	voda	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	olej	3 lžice	3 lžice	4 lžice	
	3	sůl	1 lžička	1 lžička	1,5 lžičky	vložte do rohu
	4	cukr	0,5 šálku	0,75 šálku	1 šálek	vložte do rohu
	5	vařená rýže	2,5 lžice	3 lžice	3,5 lžice	
	6	chlebová mouka	2,5 šálku	3 šálky	3,5 šálku	
	7	instantní droždí	1,5 lžice	1,75 lžice	2 lžice	na suchou mouku, bez styku s tekutinami
6 Bezlepkový chléb		váha chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	3:30	3:35	3:40	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky	vložte do rohu
	3	cukr	3 lžice	4 lžice	5 lžic	vložte do rohu
	4	olej	3 lžice	4 lžice	4 lžice	
	5	bezlepková mouka	2,5 šálku/350 g	3 šálky/420 g	3,5 šálku/490 g	
	6	kukuřičná mouka	2,5 šálku/350 g	3 šálky/420 g	3,5 šálku/490 g	lze nahradit ovesnou
	7	instantní droždí	0,8 lžičky	1 lžička	1,25 lžičky	na suchou mouku, bez styku s tekutinami
7 Rychlý chléb		váha chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	1:25	1:30	1:35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	teplota vody 40–50°C
	2	sůl	2 lžičky	2,5 lžičky	3 lžičky	vložte do rohu
	3	cukr	4 lžice	5 lžic	6 lžic	vložte do rohu
	4	olej	4 lžice	5 lžic	5 lžic	
	5	chlebová mouka	5 šálků/ 700 g	6 šálků/ 840 g	7 šálků/ 980 g	
	6	instantní droždí	2 lžičky	2,5 lžičky	2,5 lžičky	na suchou mouku, bez styku s tekutinami

8 Koláč	pořadí	čas	1:35			Cukr rozmíchejte ve vejcích a vodě, dobře našlehejte elektrickým šlehačem, poté do pečicí nádoby přidejte ostatní ingredience a spusťte program.
	1	voda	30ml			
	2	vejce	8 ks			
	3	cukr	1 šálek			
	4	másl	2 lžíce			
	5	samokynoucí m.	4 šálky/560 g			
	6	instantní droždí	1 lžička			
9 Hnětení	pořadí	čas	0:15			
	1	voda	330 ml			
	2	sůl	1 lžička			vložte do rohu
	3	olej	3 lžíce			
	4	chlebová mouka	4 šálky/560 g			
10 Těsto	pořadí	čas	1:50			
	1	voda	610ml			
	2	sůl	3 lžičky			vložte do rohu
	3	olej	5 lžic			
	4	chlebová mouka	7 šálků/ 890 g			
	5	instantní droždí	2 lžičky			na suchou mouku, bez styku s tekutinami
11 Těsto na těstoviny	pořadí	čas	0:10			
	1	voda	620 ml			
	2	sůl	1 lžička			
	3	olej	3 lžíce			
	4	chlebová mouka	8 šálků			
12 Jogurt	pořadí	čas	8:00			
	1	mléko	1800 ml			
	2	jogurtová kultura	180 ml			
13 Džem	pořadí	čas	1:20			
	1	ovocná dřeň	5 šálků			Rozmíchejte na kaši, lze přidat trochu vody
	2	škrob	1 šálek			
	3	cukr	1 šálek			podle chuti
14 Pečení	pořadí	čas	1:00			
	1	Teplotu pečení nastavte tlačítkem COLOR: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), výchozí nastavení je 150°C.				
15 Vlastní program		Stiskněte tlačítko HOMEMADE pro vytvoření vlastního programu, ve kterém můžete přizpůsobit každou fázi procesu (hnětení, kynutí, pečení).				

RECEPTY

SK

Program		Prísady	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
1 Základný chlieb		hmotnosť chleba	1 125 g	1 350 g	1 600 g	
	poradie	čas	2:25	3:00	3:05	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	soľ	2 lyžičky	3 lyžičky	3 lyžičky	vložte do rohu
	3	cukor	4 lyžice	5 lyžice	6 lyžíc	vložte do rohu
	4	olej	3 lyžice	4 lyžice	4 lyžice	
	5	chlebová múka	5 šálok/700 g	6 šálok/840 g	7 šálok/980 g	
	6	sušené mlieko	4 lyžice	5 lyžíc	6 lyžíc	
	7	instantné drożdžie	0,8 lyžičky	1 lyžička	1,25 lyžičky	na suchú múku, bez styku s tekutinami
2 Francúzsky chlieb		hmotnosť chleba	1 125 g	1 350 g	1 600 g	
	poradie	čas	3:10	3:15	3:20	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	soľ	2 lyžičky	3 lyžičky	3 lyžičky	vložte do rohu
	3	cukor	3 lyžice	4 lyžice	5 lyžíc	vložte do rohu
	4	olej	3 lyžice	4 lyžice	4 lyžice	
	5	chlebová múka	5 šálok/700 g	6 šálok/840 g	7 šálok/980 g	
	6	instantné drożdžie	0,8 lyžičky	1 lyžička	1,25 lyžičky	na suchú múku, bez styku s tekutinami
3 Celozrnný chlieb		hmotnosť chleba	1 125 g	1 350 g	1 600 g	
	poradie	čas	3:25	3:30	3:35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	soľ	2 lyžičky	3 lyžičky	3 lyžičky	vložte do rohu
	3	cukor	3 lyžice	4 lyžice	5 lyžíc	vložte do rohu
	4	olej	3 lyžice	4 lyžice	4 lyžice	
	5	chlebová múka	2,5 šálky/350 g	3 šálky/420 g	3,5 šálky/490 g	
	6	celozrnná múka	2,5 šálky/350 g	3 šálky/420 g	3,5 šálky/490 g	
	7	instantné drożdžie	1,5 lyžičky	1,75 lyžičky	2 lyžičky	na suchú múku, bez styku s tekutinami
	8	sušené mlieko	4 lyžice	4 lyžice	5 lyžíc	

4 Sladký chlieb		hmotnosť chleba	1 125 g	1 350 g	1 600 g	
	poradie	čas	2:50	2:55	3:00	
	1	voda	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	soľ	1 lyžička	1,5 lyžičky	2 lyžičky	vložte do rohu
	3	cukor	0,5 šálky	0,75 šálky	1 šálka	vložte do rohu
	4	olej	3 lyžice	4 lyžice	5 lyžíc	
	5	sušené mlieko	4 lyžice	4 lyžice	5 lyžíc	
	6	chlebová múka	5 šálok/700g	6 šálok/840g	7 šálok/980g	
	7	instantné droždie	0,8 lyžičky	1 lyžička	1,25 lyžičky	na suchú múku, bez styku s tekutinami
5 Ryžový chlieb		hmotnosť chleba	1 125 g	1 350 g	1 600 g	
	poradie	čas	2:55	3:00	3:05	
	1	voda	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	olej	3 lyžice	3 lyžice	4 lyžice	
	3	soľ	1 lyžička	1 lyžička	1,5 lyžičky	vložte do rohu
	4	cukor	0,5 šálky	0,75 šálky	1 šálka	vložte do rohu
	5	varená ryža	2,5 lyžice	3 lyžice	3,5 lyžice	
	6	chlebová múka	2,5 šálky	3 šálky	3,5 šálky	
	7	instantné droždie	1,5 lyžice	1,75 lyžice	2 lyžice	na suchú múku, bez styku s tekutinami
6 Bezlepkový chlieb		hmotnosť chleba	1 125 g	1 350 g	1 600 g	
	poradie	čas	3:30	3:35	3:40	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	soľ	2 lyžičky	3 lyžičky	3 lyžičky	vložte do rohu
	3	cukor	3 lyžice	4 lyžice	5 lyžíc	vložte do rohu
	4	olej	3 lyžice	4 lyžice	4 lyžice	
	5	bezlepková múka	2,5 šálky/350 g	3 šálky/420 g	3,5 šálky/490 g	
	6	kukurličná múka	2,5 šálky/350 g	3 šálky/420 g	3,5 šálky/490 g	je možné nahradiť ovsenou
	7	instantné droždie	0,8 lyžičky	1 lyžička	1,25 lyžičky	na suchú múku, bez styku s tekutinami

7 Rýchly chlieb		hmotnosť chleba	1 125 g	1 350 g	1 600 g	
	poradie	čas	1:25	1:30	1:35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	teplota vody 40 – 50 °C
	2	soľ	2 lyžičky	2,5 lyžičky	3 lyžičky	vložte do rohu
	3	cukor	4 lyžice	5 lyžíc	6 lyžíc	vložte do rohu
	4	olej	4 lyžice	5 lyžíc	5 lyžíc	
	5	chlebová múka	5 šálok/700 g	6 šálok/840 g	7 šálok/980 g	
6	instantné droždie	2 lyžičky	2,5 lyžičky	2,5 lyžičky	na suchú múku, bez styku s tekutinami	
8 Koláč	poradie	čas	1:35			Cukor rozmiešajte vo vajíčkach a vode, dobre našľahajte elektrickým šľahačom, potom do nádoby na pečenie pridajte ostatné ingrediencie a spustíte program.
	1	voda	30 ml			
	2	vajce	8 ks			
	3	cukor	1 šálka			
	4	maslo	2 lyžice			
	5	samokysnúca m.	4 šálky/560 g			
	6	instantné droždie	1 lyžička			
9 Hnetenie	poradie	čas	0:15			
	1	voda	330 ml			
	2	soľ	1 lyžička			vložte do rohu
	3	olej	3 lyžice			
	4	chlebová múka	4 šálky/560 g			
10 Cesto	poradie	čas	1:50			
	1	voda	610 ml			
	2	soľ	3 lyžičky			vložte do rohu
	3	olej	5 lyžíc			
	4	chlebová múka	7 šálok/890 g			
	5	instantné droždie	2 lyžičky			na suchú múku, bez styku s tekutinami
11 Cesto na cestoviny	poradie	čas	0:10			
	1	voda	620 ml			
	2	soľ	1 lyžička			
	3	olej	3 lyžice			
	4	chlebová múka	8 šálok			
12 Jogurt	poradie	čas	8:00			
	1	mlieko	1 800 ml			
	2	jogurtová kultúra	180 ml			

13 Džem	poradie	čas	1:20			
	1	ovocná dreň	5 šálok			Rozmiešajte na kašu, je možné pridať trochu vody
	2	škrob	1 šálka			
	3	cukor	1 šálka			podľa chuti
14 Pečenie	poradie	čas	1:00			
	1	Teplotu pečenia nastavte tlačidlom COLOR: 100 °C (LIGHT), 150 °C (MEDIUM), 200 °C (DARK), východiskové nastavenie je 150 °C.				
15 Vlastný program	Stlačte tlačidlo HOMEMADE na vytvorenie vlastného programu, v ktorom môžete prispôsobiť každú fázu procesu (hnetenie, kysnutie, pečenie).					

SK

PRZEPISY

PL

Program		Składniki	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
1 Chleb podstawowy		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	02:25	03:00	03:05	
	1	woda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sól	2 łyżeczki	3 łyżeczki	3 łyżeczki	umieść w rogu
	3	cukier	4 łyżki	5 łyżki	6 łyżek	umieść w rogu
	4	olej	3 łyżki	4 łyżki	4 łyżki	
	5	mąka chlebowa	5 filiżanek/ 700 g	6 filiżanek/ 840 g	7 filiżanek/ 980 g	
	6	mleko w proszku	4 łyżki	5 łyżek	6 łyżek	
	7	drożdże instant	0,8 łyżeczki	1 łyżeczka	1,25 łyżeczki	na suchą mąkę, bez kontaktu z cieczami
2 Chleb francuski		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	03:10	03:15	3:20	
	1	woda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sól	2 łyżeczki	3 łyżeczki	3 łyżeczki	umieść w rogu
	3	cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	umieść w rogu
	4	olej	3 łyżki	4 łyżki	4 łyżki	
	5	mąka chlebowa	5 filiżanek/ 700 g	6 filiżanek/ 840 g	7 filiżanek/ 980 g	
	6	drożdże instant	0,8 łyżeczki	1 łyżeczka	1,25 łyżeczki	na suchą mąkę, bez kontaktu z cieczami
3 Chleb pełnoziarnisty		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	03:25	03:30	03:35	
	1	woda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sól	2 łyżeczki	3 łyżeczki	3 łyżeczki	umieść w rogu
	3	cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	umieść w rogu
	4	olej	3 łyżki	4 łyżki	4 łyżki	
	5	mąka chlebowa	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/ 420 g	3,5 filiżanki/ 490 g	
	6	mąka pełnoziarnista	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/420 g	3,5 filiżanki/ 490 g	
	7	drożdże instant	1,5 łyżeczki	1,75 łyżeczki	2 łyżeczki	na suchą mąkę, bez kontaktu z cieczami
8	mleko w proszku	4 łyżki	4 łyżki	5 łyżek		

4 Chleb słodki		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	02:50	02:55	03:00	
	1	woda	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki	umieść w rogu
	3	cukier	0,5 filiżanki	0,75 filiżanki	1 filiżanka	umieść w rogu
	4	olej	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	
	5	mleko w proszku	4 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	
	6	mąka chlebowa	5 filiżanek/700g	6 filiżanek/840g	7 filiżanek/980g	
7	drożdże instant	0,8 łyżeczki	1 łyżeczka	1,25 łyżeczki	na suchą mąkę, bez kontaktu z cieczami	
5 Chleb ryżowy		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	02:55	03:00	03:05	
	1	woda	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	olej	3 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	3	sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki	umieść w rogu
	4	cukier	0,5 filiżanki	0,75 filiżanki	1 filiżanka	umieść w rogu
	5	gotowany ryż	2,5 łyżki	3 łyżki	3,5 łyżki	
	6	mąka chlebowa	2,5 filiżanki	3 filiżanki	3,5 filiżanki	
7	drożdże instant	1,5 łyżki	1,75 łyżki	2 łyżki	na suchą mąkę, bez kontaktu z cieczami	
6 Chleb bezglutenowy		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	03:30	03:35	03:40	
	1	woda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sól	2 łyżeczki	3 łyżeczki	3 łyżeczki	umieść w rogu
	3	cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	umieść w rogu
	4	olej	3 łyżki	4 łyżki	4 łyżki	
	5	mąka bezglutenowa	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/420 g	3,5 filiżanki/ 490 g	
	6	mąka kukurydziana	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/420 g	3,5 filiżanki/ 490 g	można zastąpić owsianą
7	drożdże instant	0,8 łyżeczki	1 łyżeczka	1,25 łyżeczki	na suchą mąkę, bez kontaktu z cieczami	

7 Szybki chleb		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	01:25	01:30	01:35	
	1	woda	430 ml	520 ml	610 ml	temperatura wody 40–50°C
	2	sól	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	3 łyżeczki	umieść w rogu
	3	cukier	4 łyżki	5 łyżek	6 łyżek	umieść w rogu
	4	olej	4 łyżki	5 łyżek	5 łyżek	
	5	mąka chlebowa	5 filiżanek/ 700 g	6 filiżanek/ 840 g	7 filiżanek/ 980 g	
	6	drożdże instant	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	2,5 łyżeczki	na suchą mąkę, bez kontaktu z cieczami
8 Ciasto	kolejność	czas	01:35			Wymieszaj cukier w jajku i wodzie, zmiksuj mikserem elektrycznym, następnie dodaj pozostałe składniki do naczynia do pieczenia i uruchom program.
	1	woda	30ml			
	2	vejce	8 szt.			
	3	cukier	1 filiżanka			
	4	másło	2 łyżki			
	5	mąka samorosnąca	4 filiżanki/ 560 g			
	6	drożdże instant	1 łyżeczka			
9 Ugniatanie	kolejność	czas	00:15			
	1	woda	330 ml			
	2	sól	1 łyżeczka			umieść w rogu
	3	olej	3 łyżki			
	4	mąka chlebowa	4 filiżanki/ 560 g			
10 Ciasto	kolejność	czas	01:50			
	1	woda	610ml			
	2	sól	3 łyżeczki			umieść w rogu
	3	olej	5 łyżek			
	4	mąka chlebowa	7 filiżanek/ 890 g			
	5	drożdże instant	2 łyżeczki			na suchą mąkę, bez kontaktu z cieczami
11 Ciasto na makaron	kolejność	czas	00:10			
	1	woda	620 ml			
	2	sól	1 łyżeczka			
	3	olej	3 łyżki			
	4	mąka chlebowa	8 filiżanek			

12 Jogurt	kolejność	czas	08:00			
	1	mleko	1800 ml			
	2	kultura jogurtowa	180 ml			
13 Dżem	kolejność	czas	01:20			
	1	miąższ owocowy	5 filiżanek			Wymieszaj do uzyskania konsystencji kaszy, można dodać trochę wody
	2	skrobia	1 filiżanka			
	3	cukier	1 filiżanka			w zależności od preferowanego smaku
14 Pieczenie	kolejność	czas	01:00			
	1	Ustaw temperaturę pieczenia za pomocą przycisku COLOR: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), ustawienie domyślne to 150°C.				
15 Program własny		Naciśnij przycisk HOMEMADE, aby stworzyć własny program, w którym można dostosować każdą fazę procesu (ugniatanie, rośnięcie, pieczenie).				

RECEPTEK

Program		Alapanyagok	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
1 Alap kenyér		kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	sorrend	idő	2:25	3:00	3:05	
	1	víz	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	só	2 teáskanál	3 teáskanál	3 teáskanál	az edény sarkába adagolja
	3	cukor	4 evőkanál	5 evőkanál	6 evőkanál	az edény sarkába adagolja
	4	olaj	3 evőkanál	4 evőkanál	4 evőkanál	
	5	kenyérliszt	5 csésze / 700 g	6 csésze / 840 g	7 csésze / 980 g	
	6	tejpor	4 evőkanál	5 evőkanál	6 evőkanál	
	7	instant élesztő	0,8 teáskanál	1 teáskanál	1,25 teáskanál	a száraz lisztre, a folyadékkal nem kerülhet kapcsolatba
2 Francia kenyér		kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	sorrend	idő	3:10	3:15	3:20	
	1	víz	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	só	2 teáskanál	3 teáskanál	3 teáskanál	az edény sarkába adagolja
	3	cukor	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál	az edény sarkába adagolja
	4	olaj	3 evőkanál	4 evőkanál	4 evőkanál	
	5	kenyérliszt	5 csésze / 700 g	6 csésze / 840 g	7 csésze / 980 g	
	6	instant élesztő	0,8 teáskanál	1 teáskanál	1,25 teáskanál	a száraz lisztre, a folyadékkal nem kerülhet kapcsolatba
3 Teljes kiőrlésű kenyér		kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	sorrend	idő	3:25	3:30	3:35	
	1	víz	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	só	2 teáskanál	3 teáskanál	3 teáskanál	az edény sarkába adagolja
	3	cukor	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál	az edény sarkába adagolja
	4	olaj	3 evőkanál	4 evőkanál	4 evőkanál	
	5	kenyérliszt	2,5 csésze / 350 g	3 csésze / 420 g	3,5 csésze / 490 g	
	6	teljes kiőrlésű liszt	2,5 csésze / 350 g	3 csésze / 420 g	3,5 csésze / 490 g	
	7	instant élesztő	1,5 teáskanál	1,75 teáskanál	2 teáskanál	a száraz lisztre, a folyadékkal nem kerülhet kapcsolatba
8	tejpor	4 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál		

4 Édes kenyér		kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	sorrend	idő	2:50	2:55	3:00	
	1	víz	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	só	1 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál	az edény sarkába adagolja
	3	cukor	0,5 csésze	0,75 csésze	1 csésze	az edény sarkába adagolja
	4	olaj	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál	
	5	tejpor	4 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál	
	6	kenyérliszt	5 csésze / 700g	6 csésze / 840g	7 csésze / 980g	
	7	instant élesztő	0,8 teáskanál	1 teáskanál	1,25 teáskanál	a száraz lisztre, a folyadékkal nem kerülhet kapcsolatba
5 Rizskenyér		kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	sorrend	idő	2:55	3:00	3:05	
	1	víz	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	olaj	3 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál	
	3	só	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál	az edény sarkába adagolja
	4	cukor	0,5 csésze	0,75 csésze	1 csésze	az edény sarkába adagolja
	5	főtt rizs	2,5 evőkanál	3 evőkanál	3,5 evőkanál	
	6	kenyérliszt	2,5 csésze	3 csésze	3,5 csésze	
	7	instant élesztő	1,5 evőkanál	1,75 evőkanál	2 evőkanál	a száraz lisztre, a folyadékkal nem kerülhet kapcsolatba
6 Gluténmentes kenyér		kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	sorrend	idő	3:30	3:35	3:40	
	1	víz	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	só	2 teáskanál	3 teáskanál	3 teáskanál	az edény sarkába adagolja
	3	cukor	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál	az edény sarkába adagolja
	4	olaj	3 evőkanál	4 evőkanál	4 evőkanál	
	5	sikérmentes liszt	2,5 csésze / 350 g	3 csésze / 420 g	3,5 csésze / 490 g	
	6	kukoricaliszt	2,5 csésze / 350 g	3 csésze / 420 g	3,5 csésze / 490 g	zabliszttel is helyettesíthető
	7	instant élesztő	0,8 teáskanál	1 teáskanál	1,25 teáskanál	a száraz lisztre, a folyadékkal nem kerülhet kapcsolatba

7 Gyors kenyér		kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	sorrend	idő	1:25	1:30	1:35	
	1	víz	430 ml	520 ml	610 ml	víz hőmérséklete 40–50°C
	2	só	2 teáskanál	2,5 teáskanál	3 teáskanál	az edény sarkába adagolja
	3	cukor	4 evőkanál	5 evőkanál	6 evőkanál	az edény sarkába adagolja
	4	olaj	4 evőkanál	5 evőkanál	5 evőkanál	
	5	kenyérliszt	5 csésze / 700 g	6 csésze / 840 g	7 csésze / 980 g	
	6	instant élesztő	2 teáskanál	2,5 teáskanál	2,5 teáskanál	a száraz lisztre, a folyadékkal nem kerülhet kapcsolatba
8 Kalács	sorrend	idő	1:35			A cukrot a tojással és a vízzel keverje össze, majd elektromos habverővel keverje habosra. Öntse az edénybe, tegye hozzá a többi alapanyagot és a programot indítsa el.
	1	víz	30ml			
	2	tojás	8 db			
	3	cukor	1 csésze			
	4	vaj	2 evőkanál			
	5	önkelő liszt	4 csésze / 560 g			
	6	instant élesztő	1 teáskanál			
9 Gyúrás	sorrend	idő	0:15			
	1	víz	330 ml			
	2	só	1 teáskanál			az edény sarkába adagolja
	3	olaj	3 evőkanál			
	4	kenyérliszt	4 csésze / 560 g			
10 Kelt tészta	sorrend	idő	1:50			
	1	víz	610ml			
	2	só	3 teáskanál			az edény sarkába adagolja
	3	olaj	5 evőkanál			
	4	kenyérliszt	7 csésze / 890 g			
	5	instant élesztő	2 teáskanál			a száraz lisztre, a folyadékkal nem kerülhet kapcsolatba
11 Gyúrt házi tészta	sorrend	idő	0:10			
	1	víz	620 ml			
	2	só	1 teáskanál			
	3	olaj	3 evőkanál			
	4	kenyérliszt	8 csésze			
12 Joghurt	sorrend	idő	8:00			
	1	tej	1800 ml			
	2	joghurt kultúra	180 ml			

13 Dzsem	sorrend	idő	1:20			
	1	gyümölcspép	5 csésze			A gyümölcsöt nyomkodja pépessé, ha túl sűrű egy kis vizet is adhat hozzá.
	2	keményítő	1 csésze			
	3	cukor	1 csésze			ízlés szerint
14 Sütés	sorrend	idő	1:00			
	1	A sütési hőmérsékletet a COLOR gombbal állítsa be: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), az alapértelmezett beállítás 150°C.				
15 Egyedi program	A saját, egyedi beállítású sütési program beállításához nyomja meg a HOMEMADE gombot, és állítsa be a saját igényei szerint az egyes programfázisokat (dagasztás, kelesztés, sütés).					

HU

REZEPTE

Programm		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Bemerkung
1 Basisbrot		Brotgewicht	1125 g	1350 g	1600 g	
	Reihenfolge	Zeit	2:25	3:00	3:05	
	1	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	Salz	2 Löffel	3 Löffel	3 Löffel	in die Ecke geben
	3	Zucker	4 Löffel	5 Löffel	6 Löffel	in die Ecke geben
	4	Öl	3 Löffel	4 Löffel	4 Löffel	
	5	Brotmehl	5 Tassen/700 g	6 Tassen/840 g	7 Tassen/980 g	
	6	Trockenmilch	4 Löffel	5 Löffel	6 Löffel	
	7	Instante Backhefe	0.8 Löffel	1 Löffel	1.25 Löffel	für trockenes Mehl, darf nicht in Berührung mit Flüssigkeiten kommen
2 Französisches Brot		Brotgewicht	1125 g	1350 g	1600 g	
	Reihenfolge	Zeit	3:10	3:15	3:20	
	1	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	Salz	2 Löffel	3 Löffel	3 Löffel	in die Ecke geben
	3	Zucker	3 Löffel	4 Löffel	5 Löffel	in die Ecke geben
	4	Öl	3 Löffel	4 Löffel	4 Löffel	
	5	Brotmehl	5 Tassen/700 g	6 Tassen/840 g	7 Tassen/980 g	
	6	Instante Backhefe	0.8 Löffel	1 Löffel	1.25 Löffel	für trockenes Mehl, darf nicht in Berührung mit Flüssigkeiten kommen
3 Vollkornbrot		Brotgewicht	1125 g	1350 g	1600 g	
	Reihenfolge	Zeit	3:25	3:30	3:35	
	1	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	Salz	2 Löffel	3 Löffel	3 Löffel	in die Ecke geben
	3	Zucker	3 Löffel	4 Löffel	5 Löffel	in die Ecke geben
	4	Öl	3 Löffel	4 Löffel	4 Löffel	
	5	Brotmehl	2.5 Tassen/350 g	3 Tassen/420 g	3.5 Tassen/490 g	
	6	Vollkornmehl	2.5 Tassen/350 g	3 Tassen/420 g	3.5 Tassen/490 g	
		7	Instante Backhefe	1.5 Löffel	1.75 Löffel	2 Löffel
	8	Trockenmilch	4 Löffel	4 Löffel	5 Löffel	

DE

4 Süßes Brot		Brotgewicht	1125 g	1350 g	1600 g	
	Reihenfolge	Zeit	2:50	2:55	3:00	
	1	Wasser	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	Salz	1 Löffel	1.5 Löffel	2 Löffel	in die Ecke geben
	3	Zucker	0.5 Tasse	0.75 Tasse	1 Tasse	in die Ecke geben
	4	Öl	3 Löffel	4 Löffel	5 Löffel	
	5	Trockenmilch	4 Löffel	4 Löffel	5 Löffel	
	6	Brotmehl	5 Tassen/700g	6 Tassen/840g	7 Tassen/980g	
	7	Instante Backhefe	0.8 Löffel	1 Löffel	1.25 Löffel	für trockenes Mehl, darf nicht in Berührung mit Flüssigkeiten kommen
5 Reisbrot		Brotgewicht	1125 g	1350 g	1600 g	
	Reihenfolge	Zeit	2:55	3:00	3:05	
	1	Wasser	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	Öl	3 Löffel	3 Löffel	4 Löffel	
	3	Salz	1 Löffel	1 Löffel	1.5 Löffel	in die Ecke geben
	4	Zucker	0.5 Tasse	0.75 Tasse	1 Tasse	in die Ecke geben
	5	gekochter Reis	2.5 Löffel	3 Löffel	3.5 Löffel	
	6	Brotmehl	2.5 Tassen	3 Tassen	3.5 Tassen	
	7	Instante Backhefe	1.5 Löffel	1.75 Löffel	2 Löffel	für trockenes Mehl, darf nicht in Berührung mit Flüssigkeiten kommen
6 Glutenfreies Brot		Brotgewicht	1125 g	1350 g	1600 g	
	Reihenfolge	Zeit	3:30	3:35	3:40	
	1	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	Salz	2 Löffel	3 Löffel	3 Löffel	in die Ecke geben
	3	Zucker	3 Löffel	4 Löffel	5 Löffel	in die Ecke geben
	4	Öl	3 Löffel	4 Löffel	4 Löffel	
	5	glutenfreies Mehl	2.5 Tassen/350 g	3 Tassen/420 g	3.5 Tassen/490 g	
	6	Maismehl	2.5 Tassen/350 g	3 Tassen/420 g	3.5 Tassen/490 g	kann durch Hafermehl ersetzt werden
	7	Instante Backhefe	0.8 Löffel	1 Löffel	1.25 Löffel	für trockenes Mehl, darf nicht in Berührung mit Flüssigkeiten kommen

7 Schnelles Brot		Brotgewicht	1125 g	1350 g	1600 g	
	Reihenfolge	Zeit	1:25	1:30	1:35	
	1	Wasser	430 ml	520 ml	610 ml	Wassertemperatur 40–50°C
	2	Salz	2 Löffel	2.5 Löffel	3 Löffel	in die Ecke geben
	3	Zucker	4 Löffel	5 Löffel	6 Löffel	in die Ecke geben
	4	Öl	4 Löffel	5 Löffel	5 Löffel	
	5	Brotmehl	5 Tassen/ 700 g	6 Tassen/ 840 g	7 Tassen/ 980 g	
	6	Instante Backhefe	2 Löffel	2.5 Löffel	2.5 Löffel	für trockenes Mehl, darf nicht in Berührung mit Flüssigkeiten kommen
8 Kolatsche	Reihenfolge	Zeit	1:35			Zucker mit Ei und Wasser verrühren, mit einem elektrischen Schaumschläger auspeitschen, restliche Ingredienzen in den Backbehälter geben und Programm starten.
	1	Wasser	30 ml			
	2	Eier	8 Stk.			
	3	Zucker	1 Tasse			
	4	Butter	2 Löffel			
	5	selbstgärendes Mehl	4 Tassen/560 g			
	6	Instante Backhefe	1 Löffel			
9 Kneten	Reihenfolge	Zeit	0:15			
	1	Wasser	330 ml			
	2	Salz	1 Löffel			in die Ecke geben
	3	Öl	3 Löffel			
	4	Brotmehl	4 Tassen/560 g			
10 Teig	Reihenfolge	Zeit	1:50			
	1	Wasser	610ml			
	2	Salz	3 Löffel			in die Ecke geben
	3	Öl	5 Löffel			
	4	Brotmehl	7 Tassen/ 890 g			
	5	Instante Backhefe	2 Löffel			für trockenes Mehl, darf nicht in Berührung mit Flüssigkeiten kommen
11 Pastateig	Reihenfolge	Zeit	0:10			
	1	Wasser	620 ml			
	2	Salz	1 Löffel			
	3	Öl	3 Löffel			
	4	Brotmehl	8 Tassen			

12 Joghurt	Reihenfolge	Zeit	8:00			
	1	Milch	1800 ml			
	2	Joghurtkultur	180 ml			
13 Jam	Reihenfolge	Zeit	1:20			
	1	Früchtemark	5 Tassen			zu einem Brei verrühren, es kann etwas Wasser hinzugegeben werden
	2	Stärke	1 Tasse			
	3	Zucker	1 Tasse			
14 Backen	Reihenfolge	Zeit	1:00			
	1	Backtemperatur mit der Taste COLOR einstellen: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), die Ausgangseinstellung beträgt 150°C.				
15 Eigenes Programm		Taste HOMEMADE drücken, um ein eigenes Programm zu schaffen, in dem Sie jeden Prozessvorgang anpassen können (Kneten, Gärung, Backen).				

DE

RECIPES

Programme		Ingredients	Amount	Amount	Amount	Note
1 Basic bread		Bread weight	1125 g	1350 g	1600 g	
	order	time	2:25	03:00	03:05	
	1	water	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	salt	2 teaspoons	3 teaspoons	3 teaspoons	place in the corner
	3	sugar	4 tablespoons	5 tablespoons	6 tablespoons	place in the corner
	4	oil	3 tablespoons	4 tablespoons	4 tablespoons	
	5	bread flour	5 cups/700 g	6 cups/840 g	7 cups/980 g	
	6	powdered milk	4 tablespoons	5 tablespoons	6 tablespoons	
	7	instant yeast	0.8 teaspoons	1 teaspoon	1.25 teaspoons	On top of dry flour, no contact with liquids
2 French bread		Bread weight	1125 g	1350 g	1600 g	
	order	time	03:10	03:15	03:20	
	1	water	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	salt	2 teaspoons	3 teaspoons	3 teaspoons	place in the corner
	3	sugar	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons	place in the corner
	4	oil	3 tablespoons	4 tablespoons	4 tablespoons	
	5	bread flour	5 cups/700 g	6 cups/840 g	7 cups/980 g	
	6	instant yeast	0.8 teaspoons	1 teaspoon	1.25 teaspoons	On top of dry flour, no contact with liquids
3 Whole grain bread		Bread weight	1125 g	1350 g	1600 g	
	order	time	03:25	03:30	03:35	
	1	water	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	salt	2 teaspoons	3 teaspoons	3 teaspoons	place in the corner
	3	sugar	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons	place in the corner
	4	oil	3 tablespoons	4 tablespoons	4 tablespoons	
	5	bread flour	2.5 cups/350 g	3 cups/420 g	3.5 cups/490 g	
	6	whole grain flour	2.5 cups/350 g	3 cups/420 g	3.5 cups/490 g	
	7	instant yeast	1.5 teaspoons	1.75 teaspoons	2 teaspoons	On top of dry flour, no contact with liquids
8	powdered milk	4 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons		

GB

4 Sweet bread		Bread weight	1125 g	1350 g	1600 g	
	order	time	02:50	02:55	03:00	
	1	water	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons	2 teaspoons	place in the corner
	3	sugar	0.5 cup	0.75 cup	1 cup	place in the corner
	4	oil	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons	
	5	powdered milk	4 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons	
	6	bread flour	5 cups/700g	6 cups/840g	7 cups/980g	
	7	instant yeast	0.8 teaspoons	1 teaspoon	1.25 teaspoons	On top of dry flour, no contact with liquids
5 Rice bread		Bread weight	1125 g	1350 g	1600 g	
	order	time	02:55	03:00	03:05	
	1	water	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	oil	3 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	
	3	salt	1 teaspoon	1 teaspoon	1.5 teaspoons	place in the corner
	4	sugar	0.5 cup	0.75 cup	1 cup	place in the corner
	5	Cooked rice	2.5 tablespoons	3 tablespoons	3.5 tablespoons	
	6	bread flour	2.5 cup	3 cups	3.5 cup	
	7	instant yeast	1.5 tablespoons	1.75 tablespoons	2 tablespoons	On top of dry flour, no contact with liquids
6 Gluten free bread		Bread weight	1125 g	1350 g	1600 g	
	order	time	03:30	03:35	03:40	
	1	water	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	salt	2 teaspoons	3 teaspoons	3 teaspoons	place in the corner
	3	sugar	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons	place in the corner
	4	oil	3 tablespoons	4 tablespoons	4 tablespoons	
	5	gluten free flour	2.5 cups/350 g	3 cups/420 g	3.5 cups/490 g	
	6	corn flour	2.5 cups/350 g	3 cups/420 g	3.5 cups/490 g	can be replaced by oat flour
	7	instant yeast	0.8 teaspoons	1 teaspoon	1.25 teaspoons	On top of dry flour, no contact with liquids

7 Quick bread		Bread weight	1125 g	1350 g	1600 g	
	order	time	01:25	01:30	01:35	
	1	water	430 ml	520 ml	610 ml	Water temperature 40–50°C
	2	salt	2 teaspoons	2.5 teaspoon	3 teaspoons	place in the corner
	3	sugar	4 tablespoons	5 tablespoons	6 tablespoons	place in the corner
	4	oil	4 tablespoons	5 tablespoons	5 tablespoons	
	5	bread flour	5 cups/ 700 g	6 cups/ 840 g	7 cups/ 980 g	
6	instant yeast	2 teaspoons	2.5 teaspoons	2.5 teaspoons	On top of dry flour, no contact with liquids	
8 Cake	order	time	01:35			Mix sugar, with eggs and water, beat well with electric beater and then add the remaining ingredients in the bread pan and start the program.
	1	water	30ml			
	2	eggs	8 pcs.			
	3	sugar	1 cup			
	4	butter	2 tablespoons			
	5	self-rising	4 cups/560 g			
6	instant yeast	1 teaspoon				
9 Kneading	order	time	00:15			
	1	water	330 ml			
	2	salt	1 teaspoon			place in the corner
	3	oil	3 tablespoons			
4	bread flour	4 cups/560 g				
10 Dough	order	time	01:50			
	1	water	610ml			
	2	salt	3 teaspoons			place in the corner
	3	oil	5 tablespoons			
	4	bread flour	7 cups/ 890 g			
5	instant yeast	2 teaspoons			On top of dry flour, no contact with liquids	
11 Pasta dough	order	time	00:10			
	1	water	620 ml			
	2	salt	1 teaspoon			
	3	oil	3 tablespoons			
4	bread flour	8 cups				
12 Yogurt	order	time	08:00			
	1	milk	1800 ml			
	2	yogurt culture	180 ml			

13 Jam	order	time	01:20			
	1	fruit pulp	5 cups			Mash it, you can add a bit of water
	2	starch	1 cup			
	3	sugar	1 cup			according to taste
14 Baking	order	time	01:00			
	1	Set the baking temperature using the COLOR button: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), default setting is 150°C.				
15 Custom program	Press the HOMEMADE button for creating your own program, in which you can customize each stage of the process (kneading, rising, baking).					

RECEPTI

Program		Sastojci	Količina	Količina	Količina	Napomena
1 Obični kruh		težina kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	redoslijed	vrijeme	2.25	3.00	3.05	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sol	2 žličice	3 žličice	3 žličice	stavite u kut
	3	šećer	4 žličice	5 žličica	6 žličica	stavite u kut
	4	ulje	3 žličice	4 žličice	4 žličice	
	5	krušno brašno	5 šalica/700 g	6 šalica/840 g	7 šalica/980 g	
	6	mlijeko u prahu	4 žličice	5 žličica	6 žličica	
	7	suhi kvasac	0,8 žličica	1 žličica	1,25 žličica	na suho brašno, bez dodira s tekućinama
2 Francuski kruh		težina kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	redoslijed	vrijeme	3.10	3.15	3.20	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sol	2 žličice	3 žličice	3 žličice	stavite u kut
	3	šećer	3 žličice	4 žličice	5 žličica	stavite u kut
	4	ulje	3 žličice	4 žličice	4 žličice	
	5	krušno brašno	5 šalica/700 g	6 šalica/840 g	7 šalica/980 g	
	6	suhi kvasac	0,8 žličica	1 žličica	1,25 žličica	na suho brašno, bez dodira s tekućinama
3 Kruh od cjelovitog zrna		težina kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	redoslijed	vrijeme	3.25	3.30	3.35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sol	2 žličice	3 žličice	3 žličice	stavite u kut
	3	šećer	3 žličice	4 žličice	5 žličica	stavite u kut
	4	ulje	3 žličice	4 žličice	4 žličice	
	5	krušno brašno	2,5 šalice/350 g	3 šalice/420 g	3,5 šalice/490 g	
	6	brašno cijelog zrna	2,5 šalice/350 g	3 šalice/420 g	3,5 šalice/490 g	
	7	suhi kvasac	1,5 žličica	1,75 žličica	2 žličice	na suho brašno, bez dodira s tekućinama
8	mlijeko u prahu	4 žličice	4 žličice	5 žlica		

4 Slatki kruh		težina kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosljed	vrijeme	2.50	2.55	3.00	
	1	voda	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	sol	1 žličica	1,5 žličica	2 žličice	stavite u kut
	3	šećer	0,5 šalica	0,75 šalica	1 šalica	stavite u kut
	4	ulje	3 žličice	4 žličice	5 žličica	
	5	mlijeko u prahu	4 žličice	4 žličice	5 žličica	
	6	krušno brašno	5 šalica/700g	6 šalica/840g	7 šalica/980g	
	7	suhi kvasac	0,8 žličica	1 žličica	1,25 žličica	na suho brašno, bez dodira s tekućinama
5 Kruh od riže		težina kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosljed	vrijeme	2.55	3.00	3.05	
	1	voda	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	ulje	3 žličice	3 žličice	4 žličice	
	3	sol	1 žličica	1 žličica	1,5 žličica	stavite u kut
	4	šećer	0,5 šalica	0,75 šalica	1 šalica	stavite u kut
	5	kuhana riža	2,5 žličica	3 žličice	3,5 žličica	
	6	krušno brašno	2,5 šalica	3 šalice	3,5 šalica	
	7	suhi kvasac	1,5 žličica	1,75 žličica	2 žličice	na suho brašno, bez dodira s tekućinama
6 Kruh bez glutena		težina kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosljed	vrijeme	3.30	3.35	3.40	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sol	2 žličice	3 žličice	3 žličice	stavite u kut
	3	šećer	3 žličice	4 žličice	5 žličica	stavite u kut
	4	ulje	3 žličice	4 žličice	4 žličice	
	5	brašno bez glutena	2,5 šalica/350 g	3 šalice/420 g	3,5 šalica/490 g	
	6	kukuruzno brašno	2,5 šalica/350 g	3 šalice/420 g	3,5 šalica/490 g	možete zamijeniti zobnim
	7	suhi kvasac	0,8 žličica	1 žličica	1,25 žličica	na suho brašno, bez dodira s tekućinama

7 Brzi kruh		težina kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosljed	vrijeme	1.25	1.30	1.35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	temperatura vode 40–50°C
	2	sol	2 žličice	2,5 žličice	3 žličice	stavite u kut
	3	šećer	4 žličice	5 žličica	6 žličica	stavite u kut
	4	ulje	4 žličice	5 žličica	5 žličica	
	5	krušno brašno	5 šalica/700 g	6 šalica/840 g	7 šalica/980 g	
6	suhi kvasac	2 žličice	2,5 žličica	2,5 žličica	na suho brašno, bez dodira s tekućinama	
8 Kolač	redosljed	vrijeme	1.35			Šećer umutite u jaja i vodu, dobro ga istucite električnim mikserom, zatim u posudu za pečenje stavite ostale sastojke i pokrenite program.
	1	voda	30 ml			
	2	jaje	8 komad			
	3	šećer	1 šalica			
	4	maslac	2 žličice			
	5	gotova smjesa brašna	4 šalice/560 g			
	6	suhi kvasac	1 žličica			
9 Gnječenje	redosljed	vrijeme	0.15			
	1	voda	330 ml			
	2	sol	1 žličica			stavite u kut
	3	ulje	3 žličice			
	4	krušno brašno	4 šalice/560 g			
10 Tijesto	redosljed	vrijeme	1.50			
	1	voda	610 ml			
	2	sol	3 žličice			stavite u kut
	3	ulje	5 žličica			
	4	krušno brašno	7 šalica/890 g			
	5	suhi kvasac	2 žličice			na suho brašno, bez dodira s tekućinama
11 Tijesto za tjestenine	redosljed	vrijeme	0.10			
	1	voda	620 ml			
	2	sol	1 žličica			
	3	ulje	3 žličice			
	4	krušno brašno	8 šalica			
12 Jogurt	redosljed	vrijeme	8.00			
	1	mlijeko	1800 ml			
	2	kultura jogurta	180 ml			

13 Džem	redosljed	vrijeme	1.20			
	1	usitnjeno voće	5 šalica			Miješajte smjesu. Možete dodati malo vode
	2	škrob	1 šalica			
	3	šećer	1 šalica			po ukusu
14 Pečenje	redosljed	vrijeme	1.00			
	1	Temperaturu pečenja postavite tipkom COLOR: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), zadana vrijednost je 150°C.				
15 Vlastiti program		Pritisnite tipku HOMEMADE da biste izradili vlastiti program u kojem možete prilagoditi svaku fazu procesa (gnječenje, dizanje, pečenje).				

RECEPTI

Program		Dodatki	Količina	Količina	Količina	Opomba
1 Navadni kruh		masa kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	zaporedje	čas	2:25	3:00	3:05	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sol	2 žlički	3 žličke	3 žličke	vstavite na rob
	3	sladkor	4 žlice	5 žlic	6 žlic	vstavite na rob
	4	olje	3 žlice	4 žlice	4 žlice	
	5	krušna moka	5 skodelic/700 g	6 skodelic/840 g	7 skodelic/980 g	
	6	mleko v prahu	4 žlice	5 žlic	6 žlic	
2 Francoski kruh		masa kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	zaporedje	čas	3:10	3:15	3:20	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sol	2 žlički	3 žličke	3 žličke	vstavite na rob
	3	sladkor	3 žlice	4 žlice	5 žlic	vstavite na rob
	4	olje	3 žlice	4 žlice	4 žlice	
	5	krušna moka	5 skodelic/700 g	6 skodelic/840 g	7 skodelic/980 g	
	6	instant kvas	0,8 žličke	1 žlička	1,25 žličke	na suho moko, brez stika s tekočinami
3 Polnozrnat kruh		masa kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	zaporedje	čas	3:25	3:30	3:35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sol	2 žlički	3 žličke	3 žličke	vstavite na rob
	3	sladkor	3 žlice	4 žlice	5 žlic	vstavite na rob
	4	olje	3 žlice	4 žlice	4 žlice	
	5	krušna moka	2,5 skodelice/ 350 g	3 skodelice/ 420 g	3,5 skodelice/ 490 g	
	6	polnozrnat moka	2,5 skodelice/ 350 g	3 skodelice/ 420 g	3,5 skodelice/ 490 g	
	7	instant kvas	1,5 žličke	1,75 žličke	2 žlički	na suho moko, brez stika s tekočinami
8	mleko v prahu	4 žlice	4 žlice	5 žlic		

4 Sladki kruh		masa kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	zaporedje	čas	2:50	2:55	3:00	
	1	voda	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	sol	1 žlička	1,5 žličke	2 žlički	vstavite na rob
	3	sladkor	0,5 skodelice	0,75 skodelice	1 skodelica	vstavite na rob
	4	olje	3 žlice	4 žlice	5 žlic	
	5	mleko v prahu	4 žlice	4 žlice	5 žlic	
	7	instant kvas	0,8 žličke	1 žlička	1,25 žličke	na suho moko, brez stika s tekočinami
5 Rižev kruh		masa kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	zaporedje	čas	2:55	3:00	3:05	
	1	voda	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	olje	3 žlice	3 žlice	4 žlice	
	3	sol	1 žlička	1 žlička	1,5 žličke	vstavite na rob
	4	sladkor	0,5 skodelice	0,75 skodelice	1 skodelica	vstavite na rob
	5	kuhan riž	2,5 žlice	3 žlice	3,5 žlice	
	7	instant kvas	1,5 žlice	1,75 žlice	2 žlici	na suho moko, brez stika s tekočinami
6 Brezglutenski kruh		masa kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	zaporedje	čas	3:30	3:35	3:40	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sol	2 žlički	3 žličke	3 žličke	vstavite na rob
	3	sladkor	3 žlice	4 žlice	5 žlic	vstavite na rob
	4	olje	3 žlice	4 žlice	4 žlice	
	5	brezglutenska moka	2,5 skodelice/ 350 g	3 skodelice/ 420 g	3,5 skodelice/ 490 g	
	6	koruzna moka	2,5 skodelice/ 350 g	3 skodelice/ 420 g	3,5 skodelice/ 490 g	lahko se nadomesti z ovseno
7	instant kvas	0,8 žličke	1 žlička	1,25 žličke	na suho moko, brez stika s tekočinami	

7 Hitri kruh		masa kruha	1125 g	1350 g	1600 g	
	zaporedje	čas	1:25	1:30	1:35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	Temperatura vode 40–50 °C
	2	sol	2 žlički	2,5 žličke	3 žličke	vstavite na rob
	3	sladkor	4 žlice	5 žlic	6 žlic	vstavite na rob
	4	olje	4 žlice	5 žlic	5 žlic	
	5	krušna moka	5 skodelic/700 g	6 skodelic/840 g	7 skodelic/980 g	
6	instant kvas	2 žlički	2,5 žličke	2,5 žličke	na suho moko, brez stika s tekočinami	
8 Torta	zaporedje	čas	1:35			Sladkor premešajte v jajcih in vodi, dobro stepite z električnim stepalnikom, nato v posodo za peko dodajte ostale sestavine in zaženite program.
	1	voda	30 ml			
	2	jajce	8 kom			
	3	sladkor	1 skodelica			
	4	maslo	2 žlici			
	5	samovzhajajoča m.	4 skodelice/ 560 g			
	6	instant kvas	1 žlička			
9 Gnetenje	zaporedje	čas	0:15			
	1	voda	330 ml			
	2	sol	1 žlička			vstavite na rob
	3	olje	3 žlice			
	4	krušna moka	4 skodelice/ 560 g			
10 Testo	zaporedje	čas	1:50			
	1	voda	610 ml			
	2	sol	3 žličke			vstavite na rob
	3	olje	5 žlic			
	4	krušna moka	7 skodelic/890 g			
	5	instant kvas	2 žlički			na suho moko, brez stika s tekočinami
11 Testo za testenine	zaporedje	čas	0:10			
	1	voda	620 ml			
	2	sol	1 žlička			
	3	olje	3 žlice			
	4	krušna moka	8 skodelic			

12 Jogurt	zaporedje	čas	8:00			
	1	mleko	1800 ml			
	2	jogurtova kultura	180 ml			
13 Marmelada	zaporedje	čas	1:20			
	1	sadna mezga	5 skodelic			Zmešajte v kašo, lahko dodate malo vode
	2	škrob	1 skodelica			
	3	sladkor	1 skodelica			po okusu
14 Pečenje	zaporedje	čas	1:00			
	1	Temperaturo peke nastavite s tipko COLOR: 100 °C (LIGHT), 150 °C (MEDIUM), 200 °C (DARK), izhodiščna nastavitvev je 150°C.				
15 Lastni program		Pritisnite na tipko HOMEMADE , da ustvarite lasten program, v katerem lahko prilagodite vsako fazo procesa (gnetenje, vzhajanje, peka).				

RECEPTI

Program		Sastojci	Količina	Količina	Količina	Napomena
1 Običan hleb		težina hleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosled	trajanje	2:25	3:00	3:05	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sol	2 kašičice	3 kašičice	3 kašičice	stavite u ugao
	3	šećer	4 kašičice	5 kašičica	6 kašika	stavite u ugao
	4	ulje	3 kašičice	4 kašičice	4 kašičice	
	5	hlebno brašno	5 šoljica/700 g	6 šoljica/840 g	7 šoljica/980 g	
	6	mleko u prahu	4 kašičice	5 kašika	6 kašika	
	7	suvi kvasac	0,8 kašičice	1 kašičica	1,25 kašičice	na suvo brašno, bez dodira s tečnostima
2 Francuski hleb		težina hleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosled	trajanje	3:10	3:15	3:20	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	so	2 kašičice	3 kašičice	3 kašičice	stavite u ugao
	3	šećer	3 kašičice	4 kašičice	5 kašika	stavite u ugao
	4	ulje	3 kašičice	4 kašičice	4 kašičice	
	5	hlebno brašno	5 šoljica/700 g	6 šoljica/840 g	7 šoljica/980 g	
	6	suvi kvasac	0,8 kašičice	1 kašičica	1,25 kašičice	na suvo brašno, bez dodira s tečnostima
3 Hleb od celog zrna		težina hleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosled	trajanje	3:25	3:30	3:35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	so	2 kašičice	3 kašičice	3 kašičice	stavite u ugao
	3	šećer	3 kašičice	4 kašičice	5 kašika	stavite u ugao
	4	ulje	3 kašičice	4 kašičice	4 kašičice	
	5	hlebno brašno	2,5 šoljice/350 g	3 šoljice/420 g	3,5 šoljice/490 g	
	6	brašno od celog zrna	2,5 šoljice/350 g	3 šoljice/420 g	3,5 šoljice/490 g	
	7	suvi kvasac	1,5 kašičica	1,75 kašičice	2 kašičice	na suvo brašno, bez dodira s tečnostima
8	Mleko u prahu	4 kašičice	4 kašičice	5 kašika		

SR/MNE

4 Slatki hleb		težina hleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosled	trajanje	2:50	2:55	3:00	
	1	voda	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	so	1 kašičica	1,5 kašičica	2 kašičice	stavite u ugao
	3	šećer	0,5 šoljice	0,75 šoljice	1 šoljica	stavite u ugao
	4	ulje	3 kašičice	4 kašičice	5 kašika	
	5	mleko u prahu	4 kašičice	4 kašičice	5 kašika	
	6	hlebno brašno	5 šoljica/700 g	6 šoljica/840 g	7 šoljica/980 g	
	7	suvi kvasac	0,8 kašičice	1 kašičica	1,25 kašičice	na suvo brašno, bez dodira s tečnostima
5 Hleb od pirinča		težina hleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosled	trajanje	2:55	3:00	3:05	
	1	voda	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	ulje	3 kašičice	3 kašičice	4 kašičice	
	3	so	1 kašičica	1 kašičica	1,5 kašičica	stavite u ugao
	4	šećer	0,5 šoljice	0,75 šoljice	1 šoljica	stavite u ugao
	5	kuvani pirinač	2,5 kašičice	3 kašičice	3,5 kašičice	
	6	hlebno brašno	2,5 šoljice	3 šoljice	3,5 šoljice	
	7	suvi kvasac	1,5 kašičica	1,75 kašičice	2 kašičice	na suvo brašno, bez dodira s tečnostima
6 Hleb bez glutena		težina hleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosled	trajanje	3:30	3:35	3:40	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	so	2 kašičice	3 kašičice	3 kašičice	stavite u ugao
	3	šećer	3 kašičice	4 kašičice	5 kašika	stavite u ugao
	4	ulje	3 kašičice	4 kašičice	4 kašičice	
	5	brašno bez glutena	2,5 šoljice/350 g	3 šoljice/420 g	3,5 šoljice/490 g	
	6	kukuruzno brašno	2,5 šoljice/350 g	3 šoljice/420 g	3,5 šoljice/490 g	možete zameniti zobnim
	7	suvi kvasac	0,8 kašičice	1 kašičica	1,25 kašičice	na suvo brašno, bez dodira s tečnostima

7 Brzi hleb		težina hleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	redosled	trajanje	1:25	1:30	1:35	
	1	voda	430 ml	520 ml	610 ml	temperatura vode 40–50°C
	2	so	2 kašičice	2,5 kašičice	3 kašičice	stavite u ugao
	3	šećer	4 kašičice	5 kašika	6 kašika	stavite u ugao
	4	ulje	4 kašičice	5 kašika	5 kašika	
	5	hlebno brašno	5 šoljica/700 g	6 šoljica/840 g	7 šoljica/980 g	
6	suvi kvasac	2 kašičice	2,5 kašičice	2,5 kašičice	na suvo brašno, bez dodira s tečnostima	
8 Kolač	redosled	trajanje	1:35			Šećer umutite u jaja i vodu, dobro ga izlupajte električnim mikserom, zatim u posudu za pečenje stavite ostale sastojke i pokrenite program.
	1	voda	30 ml			
	2	jaja	8 komada			
	3	šećer	1 šoljica			
	4	maslac	2 kašičice			
	5	gotova smesa brašna	4 šoljice/560 g			
	6	suvi kvasac	1 kašičica			
9 Gnječenje	redosled	trajanje	0:15			
	1	voda	330 ml			
	2	so	1 kašičica			stavite u ugao
	3	ulje	3 kašičice			
	4	hlebno brašno	4 šoljice/560 g			
10 Testo	redosled	trajanje	1:50			
	1	voda	610 ml			
	2	so	3 kašičice			stavite u ugao
	3	ulje	5 kašika			
	4	hlebno brašno	7 šoljica/890 g			
	5	suvi kvasac	2 kašičice			na suvo brašno, bez dodira s tečnostima
11 Testo za testenine	redosled	trajanje	0:10			
	1	voda	620 ml			
	2	sol	1 kašičica			
	3	ulje	3 kašičice			
	4	hlebno brašno	8 šoljica			
12 Jogurt	redosled	trajanje	8:00			
	1	mleko	1800 ml			
	2	kultura jogurta	180 ml			

13 Džem	redosled	trajanje	1:20			
	1	usitnjeno voće	5 šoljica			Mešajte smesu. Možete dodati malo vode
	2	skrob	1 šoljica			
	3	šećer	1 šoljica			po ukusu
14 Pečenje	redosled	trajanje	1:00			
	1	Temperaturu pečenja postavite pomoću tastera COLOR: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), zadata vrednost je 150°C.				
15 Lični program		Pritisnite taster HOMEMADE da biste napravili lični program u kojem možete prilagoditi svaku fazu procesa (gnječenje, dizanje, pečenje).				

RECETTES

Programme		Ingrédients	Quantité	Quantité	Quantité	Note
1 Pain de base		poids du pain	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordre	temps	02:25	03:00	03:05	
	1	eau	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sel	2 cuillères à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café	placez dans le coin
	3	sucre	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe	placez dans le coin
	4	huile	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	
	5	farine à pain	5 dosettes/ 700 g	6 dosettes/ 840 g	7 dosettes/ 980 g	
	6	lait en poudre	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe	
	7	levure instantanée	0,8 cuillère à café	1 cuillère à café	1,25 cuillère à café	sur farine sèche, sans contact avec les liquides
2 Pain français		poids du pain	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordre	temps	03:10	03:15	3:20	
	1	eau	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sel	2 cuillères à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café	placez dans le coin
	3	sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	placez dans le coin
	4	huile	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	
	5	farine à pain	5 dosettes/ 700 g	6 dosettes/ 840 g	7 dosettes/ 980 g	
	6	levure instantanée	0,8 cuillère à café	1 cuillère à café	1,25 cuillère à café	sur farine sèche, sans contact avec les liquides

3 Pain complet		poids du pain	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordre	temps	03:25	03:30	03:35	
	1	eau	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sel	2 cuillères à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café	placez dans le coin
	3	sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	placez dans le coin
	4	huile	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	
	5	farine à pain	2,5 dosettes/ 350 g	3 dosettes/ 420 g	3,5 dosettes/ 490 g	
	6	farine complète	2,5 dosettes/350 g	3 dosettes/420 g	3,5 dosettes/490 g	
	7	levure instantanée	1,5 cuillère à café	1,75 cuillère à café	2 cuillères à café	sur farine sèche, sans contact avec les liquides
4 Pain sucré		poids du pain	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordre	temps	02:50	02:55	03:00	
	1	eau	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café	2 cuillères à café	placez dans le coin
	3	sucre	0,5 dosette	0,75 dosette	1 dosette	placez dans le coin
	4	huile	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	
	5	lait en poudre	4 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	
	6	farine à pain	5 dosettes/700g	6 dosettes/840g	7 dosettes/980g	
5 Pain de riz		poids du pain	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordre	temps	02:55	03:00	03:05	
	1	eau	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	huile	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	
	3	sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café	placez dans le coin
	4	sucre	0,5 dosette	0,75 dosette	1 dosette	placez dans le coin
	5	riz cuit	2,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3,5 cuillères à soupe	
	6	farine à pain	2,5 dosettes	3 dosettes	3,5 dosettes	
7	levure instantanée	1,5 cuillère à soupe	1,75 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	sur farine sèche, sans contact avec les liquides	

6 Pain sans gluten		poids du pain	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordre	temps	03:30	03:35	03:40	
	1	eau	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sel	2 cuillères à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café	placez dans le coin
	3	sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	placez dans le coin
	4	huile	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	
	5	farine sans gluten	2,5 dosettes/ 350 g	3 dosettes/ 420 g	3,5 dosettes/ 490 g	
	6	farine de maïs	2,5 dosettes/ 350 g	3 dosettes/ 420 g	3,5 dosettes/490 g	remplaçable par farine d'avoine
	7	levure instantanée	0,8 cuillère à café	1 cuillère à café	1,25 cuillère à café	sur farine sèche, sans contact avec les liquides
7 Pain rapide		poids du pain	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordre	temps	01:25	01:30	01:35	
	1	eau	430 ml	520 ml	610 ml	Température de l'eau 40-50°C
	2	sel	2 cuillères à café	2,5 cuillères à café	3 cuillères à café	placez dans le coin
	3	sucre	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe	placez dans le coin
	4	huile	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	
	5	farine à pain	5 dosettes/ 700 g	6 dosettes/ 840 g	7 dosettes/ 980 g	
	6	levure instantanée	2 cuillères à café	2,5 cuillères à café	2,5 cuillères à café	sur farine sèche, sans contact avec les liquides
8 Tarte	ordre	temps	01:35			Mélangez le sucre avec les œufs et l'eau, battez bien avec un batteur électrique, puis ajoutez dans le récipient de cuisson les autres ingrédients et lancez le programme.
	1	eau	30ml			
	2	œufs	8 pcs			
	3	sucre	1 dosette			
	4	beurre	2 cuillères à soupe			
	5	farine autolevante	4 dosettes/ 560 g			
	6	levure instantanée	1 cuillère à café			

9 Pétrissage	ordre	temps	00:15			
	1	eau	330 ml			
	2	sel	1 cuillère à café			placez dans le coin
	3	huile	3 cuillères à soupe			
	4	farine à pain	4 dosettes/ 560 g			
10 Pâte	ordre	temps	01:50			
	1	eau	610ml			
	2	sel	3 cuillères à café			placez dans le coin
	3	huile	5 cuillères à soupe			
	4	farine à pain	7 dosettes/ 890 g			
	5	levure instantanée	2 cuillères à café			sur farine sèche, sans contact avec les liquides
11 Pâte à pâtes	ordre	temps	00:10			
	1	eau	620 ml			
	2	sel	1 cuillère à café			
	3	huile	3 cuillères à soupe			
	4	farine à pain	8 dosettes			
12 Yaourt	ordre	temps	08:00			
	1	lait	1800 ml			
	2	culture de yaourt	180 ml			
13 Confiture	ordre	temps	01:20			
	1	pulpe de fruits	5 dosettes			Mélangez en bouillie, on peut ajouter un peu d'eau
	2	fécule	1 dosette			
	3	sucre	1 dosette			selon le goût
14 Cuisson au four	ordre	temps	01:00			
	1	Réglez la température de cuisson avec la touche COLOR : 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), le réglage par défaut est de 150°C.				
15 Programme personnalisé	Appuyez sur la touche HOMEMADE pour créer votre propre programme, où vous pouvez ajuster chacun des modes du processus (pétrissage, levage, cuisson).					

RICETTE

Programma		Ingredienti	Quantità	Quantità	Quantità	Annotare
1 Pane base		Peso del pane	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordine	tempo	2:25	03:00	03:05	
	1	acqua	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sale	2 cucchiaini	3 cucchiaini	3 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	3	zucchero	4 cucchiaini	5 cucchiaini	6 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	4	olio	3 cucchiaini	4 cucchiaini	4 cucchiaini	
	5	farina per pane	5 tazze/700 g	6 tazze/840 g	7 tazze/980 g	
	6	latte in polvere	4 cucchiaini	5 cucchiaini	6 cucchiaini	
2 Pane francese		Peso del pane	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordine	tempo	03:10	03:15	3:20	
	1	acqua	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sale	2 cucchiaini	3 cucchiaini	3 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	3	zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	4	olio	3 cucchiaini	4 cucchiaini	4 cucchiaini	
	5	farina per pane	5 tazze/700 g	6 tazze/840 g	7 tazze/980 g	
	6	lievito istantaneo	0,8 cucchiaini	1 cucchiaino	1,25 cucchiaini	Sopra alla farina asciutta, nessun contatto con i liquidi
3 Pane di frumento integrale		Peso del pane	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordine	tempo	03:25	03:30	03:35	
	1	acqua	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sale	2 cucchiaini	3 cucchiaini	3 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	3	zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	4	olio	3 cucchiaini	4 cucchiaini	4 cucchiaini	
	5	farina per pane	2,5 tazze/350 g	3 tazze/420 g	3,5 tazze/490 g	
	6	farina integrale	2,5 tazze/350 g	3 tazze/420 g	3,5 tazze/490 g	
	7	lievito istantaneo	1,5 cucchiaini	1,75 cucchiaini	2 cucchiaini	Sopra alla farina asciutta, nessun contatto con i liquidi
	8	latte in polvere	4 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	

4 Animella		Peso del pane	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordine	tempo	02:50	02:55	03:00	
	1	acqua	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	sale	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	3	zucchero	0,5 tazza	0,75 tazza	1 tazza	posizionare nell'angolo
	4	olio	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	
	5	latte in polvere	4 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	
	6	farina per pane	5 tazze/700g	6 tazze/840g	7 tazze/980g	
	7	lievito istantaneo	0,8 cucchiaini	1 cucchiaino	1,25 cucchiaini	Sopra alla farina asciutta, nessun contatto con i liquidi
5 Pane di riso		Peso del pane	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordine	tempo	02:55	03:00	03:05	
	1	acqua	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	olio	3 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	
	3	sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	4	zucchero	0,5 tazza	0,75 tazza	1 tazza	posizionare nell'angolo
	5	Riso precotto	2,5 cucchiaini	3 cucchiaini	3,5 cucchiaini	
	6	farina per pane	2,5 tazza	3 tazze	3,5 tazza	
	7	lievito istantaneo	1,5 cucchiaini	1,75 cucchiaini	2 cucchiaini	Sopra alla farina asciutta, nessun contatto con i liquidi
6 Pane senza glutine		Peso del pane	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordine	tempo	03:30	03:35	03:40	
	1	acqua	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sale	2 cucchiaini	3 cucchiaini	3 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	3	zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	4	olio	3 cucchiaini	4 cucchiaini	4 cucchiaini	
	5	farina senza glutine	2,5 tazze/350 g	3 tazze/420 g	3,5 tazze/490 g	
	6	farina di mais	2,5 tazze/350 g	3 tazze/420 g	3,5 tazze/490 g	può essere sostituita da farina d'avena
	7	lievito istantaneo	0,8 cucchiaini	1 cucchiaino	1,25 cucchiaini	Sopra alla farina asciutta, nessun contatto con i liquidi

7 Pane veloce		Peso del pane	1125 g	1350 g	1600 g	
	ordine	tempo	01:25	01:30	01:35	
	1	acqua	430 ml	520 ml	610 ml	Temperatura dell'acqua 40 – 50° C
	2	sale	2 cucchiaini	2,5 cucchiaino	3 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	3	zucchero	4 cucchiaini	5 cucchiaini	6 cucchiaini	posizionare nell'angolo
	4	olio	4 cucchiaini	5 cucchiaini	5 cucchiaini	
	5	farina per pane	5 tazze/700 g	6 tazze/840 g	7 tazze/980 g	
6	lievito istantaneo	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini	2,5 cucchiaini	Sopra alla farina asciutta, nessun contatto con i liquidi	
8 Torta	ordine	tempo	01:35			Mescolare lo zucchero, con le uova e l'acqua, sbattere bene con la frusta elettrica e quindi aggiungere i restanti ingredienti nella teglia e avviare il programma.
	1	acqua	30ml			
	2	uova	8 pz.			
	3	zucchero	1 tazza			
	4	burro	2 cucchiaini			
	5	auto-lievitante	4 tazze/560 g			
6	lievito istantaneo	1 cucchiaino				
9 Impastatura	ordine	tempo	00:15			
	1	acqua	330 ml			
	2	sale	1 cucchiaino			posizionare nell'angolo
	3	olio	3 cucchiaini			
4	farina per pane	4 tazze/560 g				
10 Impasto	ordine	tempo	01:50			
	1	acqua	610ml			
	2	sale	3 cucchiaini			posizionare nell'angolo
	3	olio	5 cucchiaini			
	4	farina per pane	7 tazze/890 g			
5	lievito istantaneo	2 cucchiaini			Sopra alla farina asciutta, nessun contatto con i liquidi	
11 Impasto per pasta	ordine	tempo	00:10			
	1	acqua	620 ml			
	2	sale	1 cucchiaino			
	3	olio	3 cucchiaini			
4	farina per pane	8 tazze				

12 Yogurt	ordine	tempo	08:00			
	1	latte	1800 ml			
	2	coltura di yogurt	180 ml			
13 Marmellata	ordine	tempo	01:20			
	1	polpa di frutta	5 tazze			Passarla, è possibile aggiungere un po' d'acqua
	2	amido	1 tazza			
	3	zucchero	1 tazza			secondo il gusto
14 Cottura al forno	ordine	tempo	01:00			
	1	Impostare la temperatura di cottura utilizzando il pulsante COLORE: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), l'impostazione standard è 150°C.				
15 Programma personalizzato		Premere il pulsante HOMEMADE per creare un proprio programma, in cui è possibile personalizzare ogni fase del processo (impastamento, lievitazione, cottura).				

RECETAS

Programa		Ingredientes	Cantidad	Cantidad	Cantidad	Nota
1 Pan básico		Peso del pan	1125 g	1350 g	1600 g	
	orden	tiempo	2:25	3:00	3:05	
	1	agua	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sal	2 cucharaditas	3 cucharaditas	3 cucharaditas	coloque en la esquina
	3	azúcar	4 cucharadas	5 cucharadas	6 cucharadas	coloque en la esquina
	4	aceite	3 cucharadas	4 cucharadas	4 cucharadas	
	5	harina de trigo	5 tazas / 700 g	6 tazas / 840 g	7 tazas / 980 g	
	6	leche en polvo	4 cucharadas	5 cucharadas	6 cucharadas	
2 Pan francés		Peso del pan	1125 g	1350 g	1600 g	
	orden	tiempo	3:10	3:15	3:20	
	1	agua	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sal	2 cucharaditas	3 cucharaditas	3 cucharaditas	coloque en la esquina
	3	azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	coloque en la esquina
	4	aceite	3 cucharadas	4 cucharadas	4 cucharadas	
	5	harina de trigo	5 tazas / 700 g	6 tazas / 840 g	7 tazas / 980 g	
	6	levadura instantánea	0,8 cucharaditas	1 cucharadita	1,25 cucharaditas	Encima de la harina seca, ningún contacto con líquidos
3 Pan integral		Peso del pan	1125 g	1350 g	1600 g	
	orden	tiempo	3:25	3:30	3:35	
	1	agua	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sal	2 cucharaditas	3 cucharaditas	3 cucharaditas	coloque en la esquina
	3	azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	coloque en la esquina
	4	aceite	3 cucharadas	4 cucharadas	4 cucharadas	
	5	harina de trigo	2,5 tazas / 350 g	3 tazas / 420 g	3,5 tazas / 490 g	
	6	harina integral	2,5 tazas / 350 g	3 tazas / 420 g	3,5 tazas / 490 g	
	7	levadura instantánea	1,5 cucharaditas	1,75 cucharaditas	2 cucharaditas	Encima de la harina seca, ningún contacto con líquidos
8	leche en polvo	4 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas		

4 Pan dulce		Peso del pan	1125 g	1350 g	1600 g	
	orden	tiempo	2:50	2:55	3:00	
	1	agua	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	sal	1 cucharadita	1,5 cucharaditas	2 cucharaditas	coloque en la esquina
	3	azúcar	0,5 taza	0,75 taza	1 taza	coloque en la esquina
	4	aceite	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	
	5	leche en polvo	4 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	
	6	harina de trigo	5 tazas / 700g	6 tazas / 840g	7 tazas / 980g	
	7	levadura instantánea	0,8 cucharaditas	1 cucharadita	1,25 cucharaditas	Encima de la harina seca, ningún contacto con líquidos
5 Pan de arroz		Peso del pan	1125 g	1350 g	1600 g	
	orden	tiempo	2:55	3:00	3:05	
	1	agua	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	aceite	3 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	3	sal	1 cucharadita	1 cucharadita	1,5 cucharaditas	coloque en la esquina
	4	azúcar	0,5 taza	0,75 taza	1 taza	coloque en la esquina
	5	Arroz cocido	2,5 cucharadas	3 cucharadas	3,5 cucharadas	
	6	harina de trigo	2,5 taza	3 tazas	3,5 taza	
	7	levadura instantánea	1,5 cucharadas	1,75 cucharadas	2 cucharadas	Encima de la harina seca, ningún contacto con líquidos
6 Pan sin gluten		Peso del pan	1125 g	1350 g	1600 g	
	orden	tiempo	3:30	3:35	3:40	
	1	agua	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sal	2 cucharaditas	3 cucharaditas	3 cucharaditas	coloque en la esquina
	3	azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	coloque en la esquina
	4	aceite	3 cucharadas	4 cucharadas	4 cucharadas	
	5	harina sin gluten	2,5 tazas / 350 g	3 tazas / 420 g	3,5 tazas / 490 g	
	6	harina de maíz	2,5 tazas / 350 g	3 tazas / 420 g	3,5 tazas / 490 g	puede ser reemplazada por harina de centeno
	7	levadura instantánea	0,8 cucharaditas	1 cucharadita	1,25 cucharaditas	Encima de la harina seca, ningún contacto con líquidos

7 Pan rápido		Peso del pan	1125 g	1350 g	1600 g	
	orden	tiempo	1:25	1:30	1:35	
	1	agua	430 ml	520 ml	610 ml	Temperatura del agua entre 40 y 50°C
	2	sal	2 cucharaditas	2,5 cucharadita	3 cucharaditas	coloque en la esquina
	3	azúcar	4 cucharadas	5 cucharadas	6 cucharadas	coloque en la esquina
	4	aceite	4 cucharadas	5 cucharadas	5 cucharadas	
	5	harina de trigo	5 tazas / 700 g	6 tazas / 840 g	7 tazas / 980 g	
6	levadura instantánea	2 cucharaditas	2,5 cucharaditas	2,5 cucharaditas	Encima de la harina seca, ningún contacto con líquidos	
8 Torta	orden	tiempo	1:35			Mezcle el azúcar con los huevos y el agua, bata bien con la batidora eléctrica y luego agregue el resto de los ingredientes en el molde para horno y inicie el programa.
	1	agua	30ml			
	2	huevos	8 huevos			
	3	azúcar	1 taza			
	4	manteca	2 cucharadas			
	5	auto leudante	4 tazas / 560 g			
6	levadura instantánea	1 cucharadita				
9 Amasado	orden	tiempo	0:15			
	1	agua	330 ml			
	2	sal	1 cucharadita			coloque en la esquina
	3	aceite	3 cucharadas			
	4	harina de trigo	4 tazas / 560 g			
10 Masa	orden	tiempo	1:50			
	1	agua	610ml			
	2	sal	3 cucharaditas			coloque en la esquina
	3	aceite	5 cucharadas			
	4	harina de trigo	7 tazas / 890 g			
	5	levadura instantánea	2 cucharaditas			Encima de la harina seca, ningún contacto con líquidos
11 Masa para pasta	orden	tiempo	0:10			
	1	agua	620 ml			
	2	sal	1 cucharadita			
	3	aceite	3 cucharadas			
	4	harina de trigo	8 tazas			

12 Yogur	orden	tiempo	8:00			
	1	leche	1800 ml			
	2	cultivo de yogur	180 ml			
13 Jalea	orden	tiempo	1:20			
	1	pulpa de frutas	5 tazas			Haga un puré, puede agregar un poco de agua
	2	fécula	1 taza			
	3	azúcar	1 taza			a gusto
14 Horneado	orden	tiempo	1:00			
	1	Configure la temperatura de horneado usando el botón COLOR: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), la cantidad por defecto es 150°C.				
15 Programa personalizado		Presione el botón HOMEMADE para crear su propio programa, en el cual usted puede personalizar cada etapa del proceso (amasado, leudado, horneado).				

RETSEPTID

Programm		Koostisosad	Kogus	Kogus	Kogus	Märkus
1 Tavaline leib		Leiva kaal	1125 g	1350 g	1600 g	
	järjekord	aeg	2:25	3:00	3:05	
	1	vesi	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sool	2 teelusikat	3 teelusikat	3 teelusikat	paigutage nurka
	3	suhkur	4 supilusikat	5 supilusikat	6 supilusikat	paigutage nurka
	4	õli	3 supilusikat	4 supilusikat	4 supilusikat	
	5	leivajahu	5 tassi/700 g	6 tassi/840 g	7 tassi/980 g	
	6	piimapulber	4 supilusikat	5 supilusikat	6 supilusikat	
	7	kiirpärm	0,8 teelusikat	1 teelusikas	1,25 teelusikat	Kuiva jahu peale, vältida kokkupuudet vedelikega
2 Prantsuse leib		Leiva kaal	1125 g	1350 g	1600 g	
	järjekord	aeg	3:10	3:15	3:20	
	1	vesi	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sool	2 teelusikat	3 teelusikat	3 teelusikat	paigutage nurka
	3	suhkur	3 supilusikat	4 supilusikat	5 supilusikat	paigutage nurka
	4	õli	3 supilusikat	4 supilusikat	4 supilusikat	
	5	leivajahu	5 tassi/700 g	6 tassi/840 g	7 tassi/980 g	
	6	kiirpärm	0,8 teelusikat	1 teelusikas	1,25 teelusikat	Kuiva jahu peale, vältida kokkupuudet vedelikega
3 Täisteraleib		Leiva kaal	1125 g	1350 g	1600 g	
	järjekord	aeg	3:25	3:30	3:35	
	1	vesi	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sool	2 teelusikat	3 teelusikat	3 teelusikat	paigutage nurka
	3	suhkur	3 supilusikat	4 supilusikat	5 supilusikat	paigutage nurka
	4	õli	3 supilusikat	4 supilusikat	4 supilusikat	
	5	leivajahu	2,5 tassi/350 g	3 tassi/420 g	3,5 tassi/490 g	
	6	Täisterajahu	2,5 tassi/350 g	3 tassi/420 g	3,5 tassi/490 g	
	7	kiirpärm	1,5 teelusikat	1,75 teelusikat	2 teelusikat	Kuiva jahu peale, vältida kokkupuudet vedelikega
	8	piimapulber	4 supilusikat	4 supilusikat	5 supilusikat	

4 Magus leib		Leiva kaal	1125 g	1350 g	1600 g	
	järjekord	aeg	2:50	2:55	3:00	
	1	vesi	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	sool	1 teelusikat	1,5 teelusikat	2 teelusikat	paigutage nurka
	3	suhkur	0,5 tassi	0,75 tassi	1 tass	paigutage nurka
	4	õli	3 supilusikat	4 supilusikat	5 supilusikat	
	5	piimapulber	4 supilusikat	4 supilusikat	5 supilusikat	
	6	leivajahu	5 tassi/700g	6 tassi/840g	7 tassi/980g	
7	kiirpärm	0,8 teelusikat	1 teelusikas	1,25 teelusikat	Kuiva jahu peale, vältida kokkupuudet vedelikega	
5 Riisileib		Leiva kaal	1125 g	1350 g	1600 g	
	järjekord	aeg	2:55	3:00	3:05	
	1	vesi	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	õli	3 supilusikat	3 supilusikat	4 supilusikat	
	3	sool	1 teelusikas	1 teelusikas	1,5 teelusikat	paigutage nurka
	4	suhkur	0,5 tassi	0,75 tassi	1 tass	paigutage nurka
	5	Keedetud riis	2,5 supilusikat	3 supilusikat	3,5 supilusikat	
	6	leivajahu	2,5 tass	3 tassi	3,5 tass	
7	kiirpärm	1,5 supilusikat	1,75 supilusikat	2 supilusikat	Kuiva jahu peale, vältida kokkupuudet vedelikega	
6 Gluteenivaba leib		Leiva kaal	1125 g	1350 g	1600 g	
	järjekord	aeg	3:30	3:35	3:40	
	1	vesi	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sool	2 teelusikat	3 teelusikat	3 teelusikat	paigutage nurka
	3	suhkur	3 supilusikat	4 supilusikat	5 supilusikat	paigutage nurka
	4	õli	3 supilusikat	4 supilusikat	4 supilusikat	
	5	gluteenivaba jahu	2,5 tassi/350 g	3 tassi/420 g	3,5 tassi/490 g	
	6	maisijahu	2,5 tassi/350 g	3 tassi/420 g	3,5 tassi/490 g	võib asendada kaerajahuga
7	kiirpärm	0,8 teelusikat	1 teelusikas	1,25 teelusikat	Kuiva jahu peale, vältida kokkupuudet vedelikega	

ET

7 Kiirleib		Leiva kaal	1125 g	1350 g	1600 g	
	järjekord	aeg	1:25	1:30	1:35	
	1	vesi	430 ml	520 ml	610 ml	Vee temperatuur 40-50°C
	2	sool	2 teelusikat	2,5 teelusikas	3 teelusikat	paigutage nurka
	3	suhkur	4 supilusikat	5 supilusikat	6 supilusikat	paigutage nurka
	4	õli	4 supilusikat	5 supilusikat	5 supilusikat	
	5	leivajahu	5 tassi/700 g	6 tassi/840 g	7 tassi/980 g	
	6	kiirpärm	2 teelusikat	2,5 teelusikat	2,5 teelusikat	Kuiva jahu peale, vältida kokkupuudet vedelikega
8 Kook	järjekord	aeg	1:35			Segage suhkur munade ja veega, vahustage mikseriga ning kallake küpsetuspannile, seejärel lisage küpsetuspannile ülejäänud koostisosad ning käivitage programm.
	1	vesi	30ml			
	2	munad	8 tk.			
	3	suhkur	1 tass			
	4	või	2 supilusikat			
	5	isekerkiv	4 tassi/560 g			
	6	kiirpärm	1 teelusikas			
9 Sõtkumine	järjekord	aeg	0:15			
	1	vesi	330 ml			
	2	sool	1 teelusikas			paigutage nurka
	3	õli	3 supilusikat			
	4	leivajahu	4 tassi/560 g			
10 Taigen	järjekord	aeg	1:50			
	1	vesi	610ml			
	2	sool	3 teelusikat			paigutage nurka
	3	õli	5 supilusikat			
	4	leivajahu	7 tassi/890 g			
	5	kiirpärm	2 teelusikat			Kuiva jahu peale, vältida kokkupuudet vedelikega
11 Pastataigen	järjekord	aeg	0:10			
	1	vesi	620 ml			
	2	sool	1 teelusikas			
	3	õli	3 supilusikat			
	4	leivajahu	8 tassi			
12 Jogurt	järjekord	aeg	8:00			
	1	piim	1800 ml			
	2	jogurtikultuur	180 ml			

13 Moos	järjekord	aeg	1:20			
	1	puuviljasegu	5 tassi			Purustage, vajadusel lisage vett
	2	tärklis	1 tass			
	3	suhkur	1 tass			vastavalt maitsele
14 Küpsetamine	järjekord	aeg	1:00			
	1	Seadistage küpsetustemperatuur COLOR (värvus) nupu abil: 100°C (HELE), 150°C (KESKMINE), 200°C (TUME), vaikeseadistus on 150°C.				
15 Kohandatud programm	Vajutage HOMEMADE nuppu oma isikliku programmi koostamiseks, kus saate kohandada protsessi iga etappi (sõtkumine, kergitamine, küpsetamine).					

RECEPTAI

Programa		Ingredientai	Kiekis	Kiekis	Kiekis	Pastaba
1 Paprasta duona		Duonos svoris	1125 g	1350 g	1600 g	
	Eilės tvarka	laikas	02:25	03:00	03:05	
	1	vanduo	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	druskos	2 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampa
	3	cukrus	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	6 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampa
	4	aliejus	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	
	5	duonos miltai	5 indeliai / 700 g	6 indeliai / 840 g	7 indeliai / 980 g	
	6	pieno milteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	6 arbatiniai šaukšteliai	
7	momentinės mielės	0,8 arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis	1,25 arbatinio šaukštelio	sausai miltai paviršiuje, jokio sąlyčio su skysčiais	
2 Prancūziška duona		Duonos svoris	1125 g	1350 g	1600 g	
	Eilės tvarka	laikas	03:10	03:15	03:20	
	1	vanduo	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	druskos	2 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampa
	3	cukrus	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampa
	4	aliejus	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	
	5	duonos miltai	5 indeliai / 700 g	6 indeliai / 840 g	7 indeliai / 980 g	
6	momentinės mielės	0,8 arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis	1,25 arbatinio šaukštelio	sausai miltai paviršiuje, jokio sąlyčio su skysčiais	

3 Viso grūdo duona		Duonos svoris	1125 g	1350 g	1600 g	
	Eilės tvarka	laikas	03:25	03:30	03:35	
	1	vanduo	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	druskos	2 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampą
	3	cukrus	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampą
	4	aliejus	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	
	5	duonos miltai	2,5 indelio / 350 g	3 indeliai / 420 g	3,5 indelio / 490 g	
	6	viso grūdo miltai	2,5 indelio / 350 g	3 indeliai / 420 g	3,5 indelio / 490 g	
	7	momentinės mielės	1,5 arbatinio šaukštelio	1,75 arbatinio šaukštelio	2 arbatiniai šaukšteliai	sausai miltai paviršiuje, jokio sąlyčio su skysčiais
8	pieno milteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai		
4 Desertinė duona		Duonos svoris	1125 g	1350 g	1600 g	
	Eilės tvarka	laikas	02:50	02:55	03:00	
	1	vanduo	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	druskos	1 arbatinis šaukštelis	1,5 arbatinio šaukštelio	2 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampą
	3	cukrus	0,5 indelio	0,75 indelio	1 indelis	dėkite į kampą
	4	aliejus	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	
	5	pieno milteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	
	6	duonos miltai	5 indeliai / 700g	6 indeliai / 840g	7 indeliai / 980g	
7	momentinės mielės	0,8 arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis	1,25 arbatinio šaukštelio	sausai miltai paviršiuje, jokio sąlyčio su skysčiais	

5 Ryžių duona		Duonos svoris	1125 g	1350 g	1600 g	
	Eilės tvarka	laikas	02:55	03:00	03:05	
	1	vanduo	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	aliejus	3 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	
	3	druskos	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis	1,5 arbatinio šaukštelio	dėkite į kampą
	4	cukrus	0,5 indelio	0,75 indelio	1 indelis	dėkite į kampą
	5	lšvirti ryžiai	2,5 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	3,5 arbatiniai šaukšteliai	
	6	duonos miltai	2,5 indelis	3 puodeliai	3,5 indelis	
	momentinės mielės	1,5 arbatiniai šaukšteliai	1,75 arbatiniai šaukšteliai	2 arbatiniai šaukšteliai	sausai miltai paviršiuje, jokio sąlyčio su skysčiais	
6 Duona be gliuteno		Duonos svoris	1125 g	1350 g	1600 g	
	Eilės tvarka	laikas	03:30	03:35	03:40	
	1	vanduo	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	druskos	2 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampą
	3	cukrus	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampą
	4	aliejus	3 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	4 arbatiniai šaukšteliai	
	5	miltai be gliuteno	2,5 indelio / 350 g	3 indeliai / 420 g	3,5 indelio / 490 g	
	6	kukurūzų miltai	2,5 indelio / 350 g	3 indeliai / 420 g	3,5 indelio / 490 g	galima keisti avižų miltais
	momentinės mielės	0,8 arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis	1,25 arbatinio šaukštelio	sausai miltai paviršiuje, jokio sąlyčio su skysčiais	
7 Greita duona		Duonos svoris	1125 g	1350 g	1600 g	
	Eilės tvarka	laikas	01:25	01:30	01:35	
	1	vanduo	430 ml	520 ml	610 ml	vandens temperatūra 40–50°C
	2	druskos	2 arbatiniai šaukšteliai	2,5 arbatinio šaukštelio	3 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampą
	3	cukrus	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	6 arbatiniai šaukšteliai	dėkite į kampą
	4	aliejus	4 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	5 arbatiniai šaukšteliai	
	5	duonos miltai	5 indeliai / 700 g	6 indeliai / 840 g	7 indeliai / 980 g	
	momentinės mielės	2 arbatiniai šaukšteliai	2,5 arbatinio šaukštelio	2,5 arbatinio šaukštelio	sausai miltai paviršiuje, jokio sąlyčio su skysčiais	

8 Pyragas	Eilės tvarka	laikas	01:35			Sumaišykite cukrų su kiaušiniiais ir vandeniu, gerai išplakite elektriniu plaktuvu, o tada sudėkite likusius ingredientus į keptuvą ir paleiskite programą.
	1	vanduo	30ml			
	2	kiaušiniai	8 vnt.			
	3	cukrus	1 indelis			
	4	sviestas	2 arbatiniai šaukšteliai			
	5	savaiminio kilimo miltai	4 indeliai / 560 g			
6	momentinės mielės	1 arbatinis šaukštelis				
9 Minkymas	Eilės tvarka	laikas	00:15			
	1	vanduo	330 ml			
	2	druskos	1 arbatinis šaukštelis			dėkite į kampą
	3	aliejus	3 arbatiniai šaukšteliai			
4	duonos miltai	4 indeliai / 560 g				
10 Tešla	Eilės tvarka	laikas	01:50			
	1	vanduo	610ml			
	2	druskos	3 arbatiniai šaukšteliai			dėkite į kampą
	3	aliejus	5 arbatiniai šaukšteliai			
	4	duonos miltai	7 indeliai / 890 g			
5	momentinės mielės	2 arbatiniai šaukšteliai			sausai miltai paviršiuje, jokio sąlyčio su skysčiais	
11 Tešla makaronams	Eilės tvarka	laikas	00:10			
	1	vanduo	620 ml			
	2	druskos	1 arbatinis šaukštelis			
	3	aliejus	3 arbatiniai šaukšteliai			
4	duonos miltai	8 puodeliai				
12 Jogurtas	Eilės tvarka	laikas	08:00			
	1	pienas	1800 ml			
	2	jogurto baterijos	180 ml			

13 Džemas	Eilės tvarka	laikas	01:20			
	1	vaisių minkštymas	5 puodeliai			Ištrinkite nedideliame vandens kiekyje
	2	krakmolas	1 indelis			
	3	cukrus	1 indelis			pagal skonį
14 Kepimas	Eilės tvarka	laikas	01:00			
	1	Nustatykite kepimo temperatūrą COLOR mygtuku: 100°C (ŠVIESI PLUTA), 150°C (VIDUTINĖ), 200°C (TAMSI PLUTA), numatytoji nuostata yra 150°C.				
15 Adaptuoti programa		Spauskite HOMEMADE mygtuką, kad sukurtumėte savo programą, kurios eigos procesą galėsite adaptuoti patys (minkymas, kilimas, kepimas).				

RECEPTES

Programma		Sastāvdaļas	Daudzums	Daudzums	Daudzums	Piezīme
1 Parasta maize		Maizes svars	1125 g	1350 g	1600 g	
	secība	laiks	2:25	3:00	3:05	
	1	ūdens	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sāls	2 tējkarotes	3 tējkarotes	3 tējkarotes	Novietot stūrī
	3	cukurs	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	6 ēdamkarotes	Novietot stūrī
	4	eļļa	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	
	5	maizes milti	5 kausiņi/700 g	6 kausiņi/840 g	7 kausiņi/980 g	
	6	piena pulveris	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	6 ēdamkarotes	
2 Franču maize		Maizes svars	1125 g	1350 g	1600 g	
	secība	laiks	3:10	3:15	3:20	
	1	ūdens	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sāls	2 tējkarotes	3 tējkarotes	3 tējkarotes	Novietot stūrī
	3	cukurs	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	Novietot stūrī
	4	eļļa	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	
	5	maizes milti	5 kausiņi/700 g	6 kausiņi/840 g	7 kausiņi/980 g	
	6	rauga pulveris	0,8 tējkarotes	1 tējkarote	1,25 tējkarotes	Uz sausiem miltiem, nesaskaroties ar šķidrumiem
3 Pilngraudu maize		Maizes svars	1125 g	1350 g	1600 g	
	secība	laiks	3:25	3:30	3:35	
	1	ūdens	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sāls	2 tējkarotes	3 tējkarotes	3 tējkarotes	Novietot stūrī
	3	cukurs	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	Novietot stūrī
	4	eļļa	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	
	5	maizes milti	2,5 kausiņi/ 350 g	3 kausiņi/ 420 g	3,5 kausiņi/ 490 g	
	6	pilngraudu milti	2,5 kausiņi/ 350 g	3 kausiņi/420 g	3,5 kausiņi/ 490 g	
	7	rauga pulveris	1,5 tējkarotes	1,75 tējkarotes	2 tējkarotes	Uz sausiem miltiem, nesaskaroties ar šķidrumiem
8	piena pulveris	4 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes		

4 Saldā maize		Maizes svars	1125 g	1350 g	1600 g	
	secība	laiks	2:50	2:55	3:00	
	1	ūdens	420 ml	510 ml	600 ml	
	2	sāls	1 tējkarote	1,5 tējkarotes	2 tējkarotes	Novietot stūrī
	3	cukurs	0,5 kausiņš	0,75 kausiņš	1 kausiņš	Novietot stūrī
	4	eļļa	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	
	5	piena pulveris	4 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	
	6	maizes milti	5 kausiņi/700g	6 kausiņi/840g	7 kausiņi/980g	
	7	rauga pulveris	0,8 tējkarotes	1 tējkarote	1,25 tējkarotes	Uz sausiem miltiem, nesaskaroties ar šķidrūmiem
5 Rīsu maize		Maizes svars	1125 g	1350 g	1600 g	
	secība	laiks	2:55	3:00	3:05	
	1	ūdens	260 ml	320 ml	380 ml	
	2	eļļa	3 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	
	3	sāls	1 tējkarote	1 tējkarote	1,5 tējkarotes	Novietot stūrī
	4	cukurs	0,5 kausiņš	0,75 kausiņš	1 kausiņš	Novietot stūrī
	5	Vārīti rīsi	2,5 ēdamkarotes	3 ēdamkarotes	3,5 ēdamkarotes	
	6	maizes milti	2,5 kausiņš	3 kausiņi	3,5 kausiņš	
	7	rauga pulveris	1,5 ēdamkarotes	1,75 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes	Uz sausiem miltiem, nesaskaroties ar šķidrūmiem
6 Maize bez glutēna		Maizes svars	1125 g	1350 g	1600 g	
	secība	laiks	3:30	3:35	3:40	
	1	ūdens	430 ml	520 ml	610 ml	
	2	sāls	2 tējkarotes	3 tējkarotes	3 tējkarotes	Novietot stūrī
	3	cukurs	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	Novietot stūrī
	4	eļļa	3 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	4 ēdamkarotes	
	5	maize bez glutēna	2,5 kausiņi/ 350 g	3 kausiņi/ 420 g	3,5 kausiņi / 490 g	
	6	kukurūzas milti	2,5 kausiņi / 350 g	3 kausiņi/420 g	3,5 kausiņi/ 490 g	var aizstāt ar auzu miltiem
	7	rauga pulveris	0,8 tējkarotes	1 tējkarote	1,25 tējkarotes	Uz sausiem miltiem, nesaskaroties ar šķidrūmiem

7 Ātrā maize		Maizes svars	1125 g	1350 g	1600 g	
	secība	laiks	1:25	1:30	1:35	
	1	ūdens	430 ml	520 ml	610 ml	Ūdens temperatūra 40–50°C
	2	sāls	2 tējkarotes	2,5 tējkarote	3 tējkarotes	Novietot stūrī
	3	cukurs	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	6 ēdamkarotes	Novietot stūrī
	4	eļļa	4 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	5 ēdamkarotes	
	5	maizes milti	5 kausiņi/700 g	6 kausiņi/840 g	7 kausiņi/980 g	
6	rauga pulveris	2 tējkarotes	2,5 tējkarotes	2,5 tējkarotes	Uz sausiem miltiem, nesaskaroties ar šķidrūmiem	
8 Kūka	secība	laiks	1:35			Samaisīt cukuru ar olām, ūdeni, labi saputo ar elektrisko putotāju, tad pievienot pārējās sastāvdaļas maizes pannā un palaist programmu.
	1	ūdens	30ml			
	2	olas	8 gab.			
	3	cukurs	1 kausiņš			
	4	sviests	2 ēdamkarotes			
	5	pašrūgstoša	4 kausiņi/560 g			
6	rauga pulveris	1 tējkarote				
9 Mīcīšana	secība	laiks	0:15			
	1	ūdens	330 ml			
	2	sāls	1 tējkarote			Novietot stūrī
	3	eļļa	3 ēdamkarotes			
4	maizes milti	4 kausiņi/560 g				
10 Mikla	secība	laiks	1:50			
	1	ūdens	610ml			
	2	sāls	3 tējkarotes			Novietot stūrī
	3	eļļa	5 ēdamkarotes			
	4	maizes milti	7 kausiņi/890 g			
5	rauga pulveris	2 tējkarotes			Uz sausiem miltiem, nesaskaroties ar šķidrūmiem	
11 Makaronu mikla	secība	laiks	0:10			
	1	ūdens	620 ml			
	2	sāls	1 tējkarote			
	3	eļļa	3 ēdamkarotes			
4	maizes milti	8 kausiņi				

12 Jogurts	secība	laiks	8:00			
	1	piens	1800 ml			
	2	jogurta kultūra	180 ml			
13 Ievārījums	secība	laiks	1:20			
	1	augļu mikstums	5 kausiņi			Samīcīt; varat pievienot nedaudz ūdens
	2	ciete	1 kausiņš			
	3	cukurs	1 kausiņš			pēc garšas
14 Vārīšana	secība	laiks	1:00			
	1	Iestatiet vārīšanas temperatūru, izmantojot pogo COLOR: 100°C (LIGHT), 150°C (MEDIUM), 200°C (DARK), noklusējuma iestatījums ir 150°C.				
15 Pielāgota programma		Nospiediet pogu HOMEMADE , lai izveidotu savu programmu, kurā varat pielāgot katru procesa soli (mīcīšanu, rūgšanu, cepšanu).				

www.ecg-electro.eu

CZ

Výhradní zastoupení pro ČR: K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz, tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany zelená linka: 800 121 120

SK

Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73 tel.: +421 232 113 410
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

Wyłączny przedstawiciel na PL: K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

HU

Kizárolagos magyarországi képviselő: K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

DE

Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080**
an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

HR/BIH

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

SI

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

SR/MNE

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pošta: informacije@kbprogres.cz

FR

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tél: +44 776 128 6651 (English)
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

IT

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

ES

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

ET

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-post: ECG@kbexpert.cz

LT

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. el. paštas: ECG@kbexpert.cz

LV

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pasts: ECG@kbexpert.cz