

KLARSTEIN NIELSTRI  
TEIN NIELSTRI KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRI  
TEIN NIELSTRI KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRI  
TEIN NIELSTRI KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRI

# KLARSTEIN

**Brotilde Family**

Automatická pekáreň

10033690



Vážený zákazník,

Gratulujeme Vám k zakúpeniu tohto produktu. Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledovné pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Akékoľvek zlyhanie spôsobené ignorovaním uvedených inštrukcií a upozornení uvedených v návode na použitie sa nevzťahuje na našu záruku a akúkoľvek zodpovednosť. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte:




---

## OBSAH

---

Technické údaje 1
Vyhĺásenie o zhode 1
Bezpečnostné pokyny 2
Prehľad zariadenia 3
Ovládací panel a zobrazenia 4
Funkcie tlačidiel 6
Prevádzka 8
Špeciálne funkcie 10
Recepty 13
Riešenie problémov 22
Časy programov 24
Pokyny k likvidácii 32

---

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

Kód produktu	10033690
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz

---

## VYHLÁSENIE O ZHODE

---

Výrobca:  
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Nemecko.



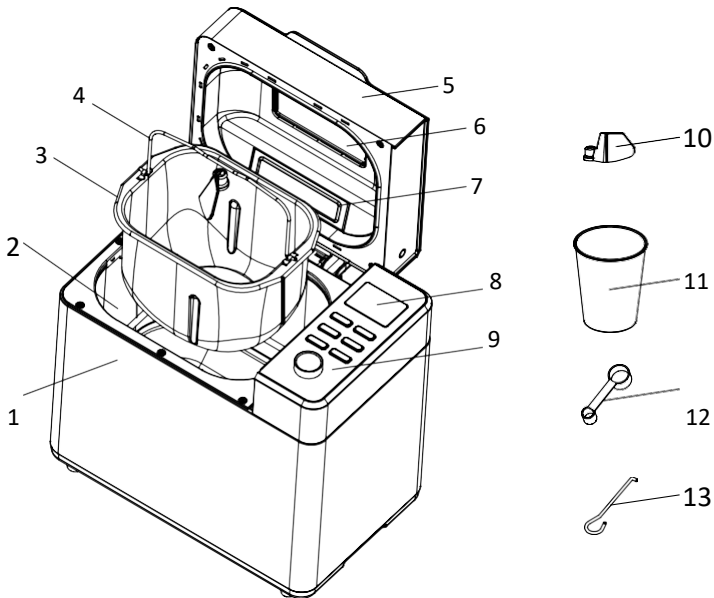
Tento produkt je v súlade s nasledujúcimi európskymi normami:

2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

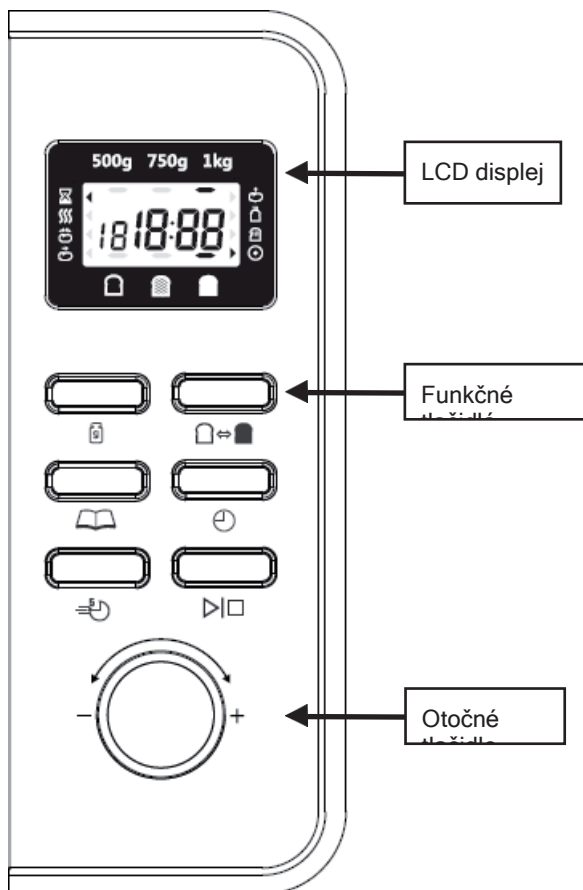
- Pred inštaláciou a uvedením spotrebiča do prevádzky si pozorne prečítajte bezpečnostné a prevádzkové pokyny a uschovajte ich pre budúce použitie.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte horúcich povrchov. Používajte iba ovládacie prvky. Pri vyberaní pečáča s chlebom zo spotrebiča používajte ochranné rukavice a držiaky na hrnce. Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Ak produkt nepoužívate alebo je bez dohľadu, odpojte ho od elektrickej siete. Pred manipuláciou s pohyblivými časťami zariadenie vypnite. Počas prevádzky sa nedotýkajte pohyblivých častí zariadenia.
- Používajte iba diely a príslušenstvo odporúčané výrobcom, pretože v opačnom prípade by to mohlo viesť k poškodeniu majetku alebo zraneniu osôb.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie. Nepoužívajte ho vonku ani na inom mieste na aké je určené.
- Neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a viac a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a pochopili nebezpečenstvá spojené s používaním tohto prístroja. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať. Čistenie a údržbu nesmú robiť deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Udržujte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí.
- Uistite sa, že na napájacom kábli nie sú položené žiadne predmety.
- Uistite sa, že zástrčku vyťahujete vždy za hlavu zástrčky a nikdy nie za kábel samotný.
- Nepoužívajte zariadenie, ak je poškodený napájací kábel. Ak je kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou.
- Nenechávajte kábel visieť z okraja stola alebo kuchynskej linky, a dbajte na to, aby sa nedotýkal horúcich plôch.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi a na zariadenie nekladte horľavé predmety alebo výbušné materiály.
- Výrobok neumiestňujte do blízkosti zdrojov tepla.
- Vzdialenosť medzi zariadením a stenou by mala byť väčšia ako 5 cm.
- Zariadenia nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Pred použitím skontrolujte napätie na typovom štítiku. Prístroj pripájajte iba do zásuvky, ktorá zodpovedá napätiu v jednotke.
- Pri odpájaní sa nedotýkajte kolíkov napájacej zástrčky.
- Najskôr pripojte kábel k spotrebiču a potom zapojte kábel do elektrickej zásuvky. Ak chcete spotrebič odpojiť, otočte ovládač na "vypnuté" („OFF“) a potom odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Pravidelne čistite povrchy, ktoré môžu prísť do styku s potravinami.
- Pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce kvapaliny je potrebné venovať manipulácii mimoriadnu opatrnosť a pozornosť
- Nikdy nezapínajte prístroj, ak v zásobníku nie sú žiadne prísady.
- Nikdy netlačte na pečáč zhora alebo na okraj, aby ste ho vybrali, mohlo by ho to poškodiť.
- Nepoužívajte prístroj bez zásobníka na chlieb umiestneného v komore, aby ste predišli poškodeniu zariadenia.

## PREHĽAD ZARIADENIA



- |   |                    |    |                           |    |                |
|---|--------------------|----|---------------------------|----|----------------|
| 1 | Puzdro             | 6  | Okienko                   | 11 | Odmerka        |
| 2 | Komora na pečenie  | 7  | Dávkovač ovocia a orechov | 12 | Odmerná lyžica |
| 3 | Zásobník na chlieb | 8  | Displej                   | 13 | Hnetacia čepeľ |
| 4 | Rukoväť            | 9  | Ovládací panel            |    |                |
| 5 | Veko               | 10 | Uvoľňovač hnetacej čepele |    |                |

## OVLÁDACÍ PANEL A DISPLEJ



## LCD Displej

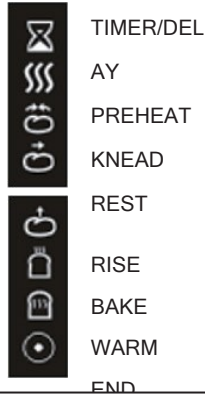
## Hlavné funkcie displeja

- MENU
- TIMER
- LOAF
- COLOR
- Fázy programu

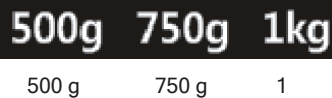
## Zobrazenie MENU (Programy)

1. Normal
2. Fluffy (nadýchaný)
3. Whole Grain (celozrnný)
4. Sweet (sladký)
5. Express/Quick
6. Dough (cesto)
7. Pasta/Noodles Dough (cestoviny/rezance)
8. Low Carb (nízkosacharidový)
9. Gluten Free
10. Cake (koláč)
11. Marmelade
12. Bake (pečenie)
13. Knead (hniešť)
14. Yoghurt
15. Homemade

## Zobrazenie fázy programu








## Zobrazenie LOAF






## Zobrazenie COLOR (úroveň)



## FUNKCIE TLAČIDIEL

	<p>Tlačidlo MENU: Vyberte program</p> <p>Týmto tlačidlom vyvoláte programy, ktoré chcete nastaviť.</p> <p>Stlačte tlačidlo MENU, jednotka raz zapípa a zobrazenie na LCD displeji bliká. Teraz môžete otočným tlačidlom zvoliť jeden z programov 1-16.</p>
	<p>Tlačidlo COLOR: Zvoľte úroveň upečenia</p> <p>Pomocou tlačidla COLOR môžete zvoliť požadovaný stupeň upečenia chleba v statuse nastavenia.</p> <p>Stlačte tlačidlo COLOR, jednotka raz zapípa a na LCD displeji sa zobrazí výber úrovne  opečenia. Aktuálny výber začne blikáť. Otočné tlačidlo sa teraz dá použiť na nastavenie úrovne opečenia. Môžete si vybrať medzi LIGHT, MEDIUM a DARK.</p>
	<p>Tlačidlo LOAF: Vyberte hmotnosť</p> <p>V statuse nastavenia stlačte tlačidlo LOAF a nastavte požadovanú hmotnosť chleba.</p> <p>Stlačte tlačidlo LOAF a budete počuť zvukový signál. Na LCD displeji sa zobrazí výber hmotnosti <b>500g 750g 1kg</b> a aktuálne zvolená hmotnosť začne blikáť. Pomocou otočného tlačidla môžete teraz nastaviť hmotnosť chleba. Môžete si vybrať medzi 500 g, 750 g alebo 1 kg.</p>
	<p>Tlačidlo START/PAUSE/STOP</p> <p>V statuse nastavenia stlačte a podržte tlačidlo START/PAUSE/STOP, aby ste naprogramovali a uložili aktuálne nastavenie času a teploty. Potom sa vrátite do režimu nastavenia.</p> <p>Ak chcete zrušiť aktuálne nastavenie času alebo teploty, stlačte krátko tlačidlo START/PAUSE/STOP. Potom sa vrátite do režimu nastavenia.</p>



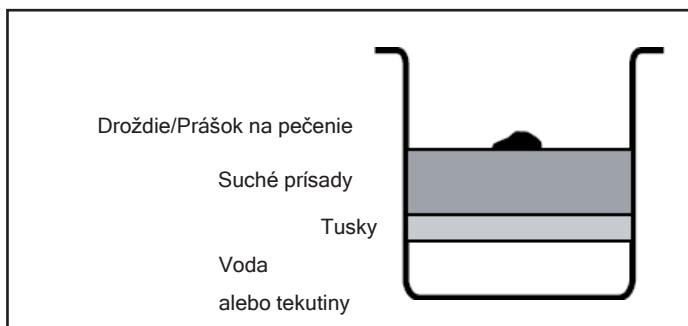
	<p>Tlačidlo TIMER: Uberte alebo pridajte čas</p> <p>V statuse nastavenia stlačte tlačidlo TIMER, jednotka pípne raz a na LCD displeji blíká zobrazenie času. Teraz môžete pomocou otočného tlačidla nastaviť čas oneskorenia. Počas fáz programu (napr. Bake - Pečenie, Knead - Hnetenie) môžete pomocou otočného gombíka nastaviť čas prevádzky.</p> <p>Toto tlačidlo nemá žiadnu funkciu v programoch bez úpravy času.</p> <p>V oboch programoch „Homemade“ môžete pomocou tohto tlačidla nastaviť čas prevádzky a teplotu.</p>
	<p>Otočné tlačidlo PLUS/MINUS</p> <p>V statuse nastavenia použite toto otočné tlačidlo na úpravu nastavenia funkcie po stlačení tlačidiel MENU, COLOR, LOAF alebo TIMER. V obidvoch programoch „Homemade“ použite otočné tlačidlo na nastavenie požadovanej hodnoty po stlačení tlačidiel MENU, TIMER.</p>
	<p>EXPRESS/QUICK: Spustite program rýchleho spustenia</p> <p>Prejdite priamo na program „5. Express / Quick“ stlačením tohto funkčného tlačidla.</p>

## PREVÁDZKA

### Funkcia pečenia chleba

Držte sa príslušného receptu a postupujte nasledovne:

1. Vložte hnetaciu čepeľ do zásobníka na chlieb.
2. Do zásobníka na chlieb pridajte prísady v poradí uvedenom v recepte, aby sa cesto dôkladne premiešalo a dostatočne vystúpalo. Utrite všetky rozsypané prísady z okraja zásobníka a uistite sa, že je čistý a suchý.
  - Tekuté prísady
  - Tuky
  - Suché prísady napr. soľ, cukor, múka
  - Droždie



3. Vložte zásobník na chlieb do zariadenia na výrobu chleba a jemne zatvorte kryt.
4. Naplňte automatický dávkovač ovocia a orechov. Automatický dávkovač ovocia a orechov uvoľňuje ovocie, orechy, čokoládové lupienky, semená alebo iné prísady vhodnej veľkosti do cesta v pravý čas, ktorý je naprogramovaný na konkrétny čas počas „fázy hnetenia“. Ak sa pridajú pred týmto časom, nadmerné hnetenie spôsobí, že sa zložky skôr rozpadnú, namiesto zachovania si svojho tvaru v ceste.
  - a. Nadvihnite kryt automatického dávkovača ovocia a orechov. Pred pridaním maximálne 3/4 šálky suchých ingrediencií sa dotknite spodnej časti zásobníka a skontrolujte, či je úplne zatvorený.
  - b. Uistite sa, že je zásobník na chlieb v komore na pečenie a veko je zatvorené. Plnenie ingrediencií do dávkovača bez vloženého zásobníka na chlieb alebo so zatvoreným vekom zvyšuje riziko, že ingrediencie spadnú do komory na pečenie a zhoria počas „fázy pečenia“.
  - c. Vždy pamätajte:
    - Prísady by mali mať vhodnú veľkosť, aby nespadli cez priechody pary na spodnej časti zásobníka.
    - Do dávkovača sa nesmú pridávať tekutiny.

- Glazované ovocie, ako sú čerešne, zázvor, ananás atď., by ste mali pred pridaním do dávkovača umyť a dobre osušiť na utierke z kuchynského papiera. K lepiým prísadám sa hodí pridať trochu múky, aby sa uľahčilo dávkovanie.
  - Fľaškové alebo konzervované prísady, ako sú olivy, sušené paradajky atď., by ste mali pred pridaním do dávkovača dobre vysušiť na utierke z kuchynského papiera.
  - Po každom použití sa odporúča, aby bol dávkovač dôkladne vyčistený mäkkou navlhčenou tkaninou.
- d. Dávkovač ovocia a orechov automaticky uvoľní svoj obsah v nasledujúcich režimoch: Normal, Fluffy, Whole Grain, Sweet, Express/Quick, Dough, Gluten Free a Cake. Počas cyklu výroby chleba si môžete všimnúť, že sa spodná časť dávkovača otvára, aj keď je prázdna. Je to normálne, pretože dávkovač automaticky uvoľňuje prísady.
5. Po zapnutí spotrebiča sa na LCD displeji zobrazí „1 TIMER 3:20“. Stlačením tlačidla MENU vyberte preferovaný program. Môžete si vybrať medzi Normal, Fluffy, Whole Grain, Sweet, Express/Quick, Dough, Pasta/Noodles Dough, Low Carb, Gluten Free, Cake, Marmelade, Bake, Knead, Yoghurt, Homemade a Homemade 2.
  6. Stlačte tlačidlo COLOR a potom pomocou otočného tlačidla vyberte farbu prepečenia chleba (LIGHT, MEDIUM alebo DARK). Predvolená úroveň je MEDIUM.
  7. Stlačte tlačidlo LOAF a potom pomocou otočného tlačidla vyberte veľkosť 500 g, 750 g alebo 1 kg). Predvolená veľkosť je 1kg.
  8. Ak chcete odložiť prevádzkový čas, stlačením otočného tlačidla upravte čas, vypočítaný vzorec pre čas je:
 
$$\text{Prevádzkový čas} = \text{čas začiatku programu} + \text{čas oneskorenia}$$
  9. Stlačením tlačidla START/PAUSE/STOP spustíte zariadenie na výrobu chleba. Na LED displeji bude blikať indikátor „:“.
    - Na vypnutie zariadenia stlačte tlačidlo START/PAUSE/STOP na 2 sekundy.
    - Ak chcete proces prerušiť, stlačte krátko tlačidlo START/PAUSE/STOP. Na LED displeji potom bude blikať indikátor času. Ak chcete pokračovať v aktuálnej fáze programu, krátko stlačte tlačidlo. Ak chcete program zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo na 2 sekundy.
  10. Po vypršaní času sa na LED displeji zobrazí „0:00“ a prístroj 10-krát zapípa. Domáca pekáreň potom vstúpi do režimu udržiavania teploty a na LED displeji bliká „:“. Po 1 hodine v režime udržiavania teploty znova zaznie 10-krát. LED dióda prestane blikať a vráti sa do predvoleného stavu. Ak chcete predčasne zrušiť režim udržiavania teploty, stlačte na jednu sekundu tlačidlo START/PAUSE/STOP. Prístroj raz zapípa a zastaví prevádzku.
  11. Keď prístroj zapípa, znamená to, že program je ukončený. Pred vybratím chleba odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky. Vytiahnite zásobník na chlieb priamo zo zariadenia s nasadenými rukavicami. Otočte zásobník na chlieb hore nohami a jemne pretrepte, až chlieb vypadne. Odstráňte hnetaciu čepeľ zo zadnej strany chleba pomocou rukavíc. Chlieb je teraz pripravený na konzumáciu.

---

Poznámka: Pred vybratím chleba stlačte tlačidlo START/PAUSE/STOP na 2 sekundy, aby ste zastavili prevádzku.

---

### Funkcia prípravy cesta

- Prevádzka funkcie prípravy cesta je podobná funkcii výroby chleba s tým rozdielom, že nie je potrebné pridávať soľ, cukor ani sušené mlieko. Po dokončení tohto programu budete počuť 12 pípnutí.

### Funkcia pečenia

Túto funkciu je možné použiť na pečenie chleba, pracovný čas je 60 minút.

Postup je nasledovný:

1. Vložte zásobník na chlieb do zariadenia na výrobu chleba.
2. Vložte cesto do zásobníka na chlieb a potom zatvorte veko.
3. Stlačte tlačidlo MENU, pozrite sa na LCD displej, pomocou otočného tlačidla zvolte 12. program. Potom stlačte tlačidlo TIMER a pomocou otočného tlačidla nastavte čas pečenia.
4. Stlačením tlačidla START/PAUSE/STOP sa aktivuje funkcia pečenia.
5. Po uplynutí nastaveného času pečenia sa na LCD displeji zobrazí „0:00“ a domáca pekáreň 10 krát pípne. Spotrebič sa potom automaticky prepne do režimu udržiavania tepla, pokiaľ nestlačíte tlačidlo START / PAUSE/STOP a prístroj úplne nevypnete. Po ukončení režimu udržiavania tepla zariadenie opäť zapípa 10-krát.
6. Ak je chlieb hotový pred uplynutím doby pečenia, stlačením tlačidla START/PAUSE/STOP zrušte funkciu pečenia. Spotrebič sa automaticky vráti do pôvodného stavu.

---

Poznámka: Cesto by malo byť zásobníku na chlieb rovnomerne rozložené, aby bolo možné chlieb rovnomerne opievať. Ak sa vám to nepodarí hneď prvýkrát, nevzdávajte sa - nabudúce to bude lepšie.

---

## ŠPECIÁLNE FUNKCIE

---

### Pamäť zlyhania napájania

- Spotrebič má pamäť výpadku napájania po dobu 10 minút. Ak je zástrčka spotrebiča odpojená alebo ak dôjde k výpadku napájania a prístroj sa znova zapne do 10 minút, je možné obnoviť posledný prevádzkový stav.  
Prevádzkový čas je potom:  
Aktuálny prevádzkový čas = čas vypnutia + predvolený čas.
- Ak sa prístroj do 10 minút znova nezapne, po vypnutí a opätovnom zapnutí sa spotrebič vráti do pôvodného prevádzkového stavu.

## Ochrana pred prehriatím a pred poruchami

- Ak sa zariadenie prehrieva alebo sa zistí porucha, automaticky sa vypne. Ak nevíete, prečo sa spotrebič vypína, pred kontaktovaním zákazníckeho servisu si prečítajte nasledujúce informácie:

### 1) Funkcia poruchy prevádzkových podmienok

- Spotrebič má funkciu poruchy prevádzkových podmienok, napr. ak prevádzkové podmienky nezodpovedajú pôvodným podmienkam požadovaných funkciou v MENU.
- Napríklad, ak bola zvolená funkcia prípravy chleba alebo cesta a teplota spotrebiča je príliš vysoká alebo príliš nízka, nie je možné dosiahnuť počítačnú požiadavku na výrobu cesta (teplota by mala spadať do rozsahu od 15 ° C do 55). ° C.) Po spustení programu prístroj v takom prípade program automaticky zastaví, na LCD displeji sa zobrazí „E00“ alebo „E01“ a prístroj bude sústavne pípať, aby vás varoval. Keď teplota klesne pod prevádzkovú teplotu, vyberte zásobník na chlieb. Môžete resetovať ponuku a reštartovať program. Ak to stále nefunguje, môžete sa obrátiť na zákaznícky servis a požiadať ho o opravu.

### 2) Funkcia poruchy abnormálneho stavu

- Spotrebič má funkciu poruchy abnormálneho stavu, napr. keď sa termostat otvára alebo zatvára.
- Po otvorení termostatu sa na displeji LCD po zapnutí zobrazí „EEE“ a prístroj nepretržite pípa.
- Po zatvorení termostatu sa na displeji LCD po zapnutí zobrazí „HHH“ a prístroj neustále pípa.
- V oboch prípadoch kontaktujte zákaznícky servis a požiadať ho o opravu.

## Funkcia varovania

Počas výroby chleba zaznie niekedy varovanie:

1. Po opätovnom zapnutí napájania prístroj jedenkrát pípane.
2. Ak stlačíte jedno z funkčných tlačidiel MENU, COLOR, LOAF, TIMER, EXPRESS/QUICK, zariadenie pípane raz zakaždým, keď stlačíte príslušné tlačidlo.
3. Keď nastavíte program (MENU), čas (TIMER), farbu (COLOR) a úroveň opečenia (LOAF), obsah na LCD displeji bude blikať. Ak do 5 sekúnd nestlačíte tlačidlo, LCD displej prestane blikať a prístroj jedenkrát pípane.
4. Každým stlačením tlačidla START/PAUSE/STOP zaznie jedenkrát pípanie.
5. V programoch s funkciou pridávania ovocia prístroj pípane 8-krát, aby vás upozornil.
6. Po dokončení programu budete počuť 10 pípaní. Ak je potom aktivovaná funkcia udržiavania teploty alebo ak je tiež ukončená, spotrebič 10-krát zapípa, aby vám pripomenul, že príprava je ukončená a chlieb alebo iné jedlo sa dá vybrať.

## Funkcia zachovania teploty

- Na uľahčenie obsluhy má spotrebič funkciu automatického zachovania teploty. To vám umožní udržiavať potraviny pri určitej teplote bez toho, aby ste museli včas vybrať chlieb alebo iné potravinové výrobky.
- Každá ponuka v menu má funkciu zachovania teploty.

## Domáce užívateľské programy

1. Vyberte 15. alebo 16. program stlačením a podržaním tlačidla ŠTART/PAUSE/STOP na 2 sekundy.
2. V režime nastavenia stlačte tlačidlo MENU a pomocou otočného tlačidla vyberte program.

K dispozícii je 15 rôznych fáz, čísla 0–14 znamenajú:

0	Predhrievanie
1	Hnetenie
2	Pokoj 1
3	Hnetenie
4	Vystúpanie 1

5	Pokoj 2
6	Vystúpanie 2
7	Pokoj 3
8	Vystúpanie 3
9	Pečenie

10	Zachovanie teploty
11	Vystúpanie 1   25 °C
12	Vystúpanie 2   30 °C
13	Vystúpanie 3   35 °C
14	Pečenie   115 °C

3. Ak chcete vykonať nastavenie počas fázy, stlačte tlačidlo TIMER a pomocou otočného tlačidla upravte preferovaný čas a teplotu. Ak chcete nastavenie zrušiť, krátko stlačte tlačidlo START/PAUSE/STOP, prístroj sa vráti k nastavovacej funkcii programu „Homemade“ a pôvodnému nastaveniu.
4. Po dokončení nastavenia času a teploty stlačte a podržte tlačidlo START/PAUSE/STOP na 2 sekundy, aby sa nastavenia uložili. Potom krátko stlačte raz tlačidlo START/PAUSE/STOP, aby ste spustili proces výroby chleba podľa tohto programu.

## RECEPTY

Nasledujúce recepty slúžia iba na inšpiráciu, môžete ich upraviť v závislosti od prísad, vlastnej chuti a experimentov.

### Normálny chlieb (Program 1)

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	340 ml	260 ml	170 ml
Olej	2 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Sof	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
Cukor	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	290 ml	210 ml	130 ml
Vajcia	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	2 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Sof	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
Cukor	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 p. lyžicu
Sušené mlieko	2 p. lyžice	1 p. lyžicu	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

\*Typ múky: Typ 450, Typ 450.

Množstvo: 1 šálka = 150 g

## Nadýchaný chlieb (Program 2)

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	340 ml	260 ml	170 ml
Olej	4 p. lyžice	3 p. lyžice	2 p. lyžice
Soľ	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
Cukor	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	290 ml	210 ml	130 ml
Vajcia	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	4 p. lyžice	3 p. lyžice	2 p. lyžice
Soľ	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
Cukor	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice	1 p. lyžicu
Sušené mlieko	2 p. lyžice	1 p. lyžicu	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

\*Typ múky: Typ 550. Množstvo: 1 šálka = 150 g

---

Tip: Odporúča sa používať hrubú pšeničnú múku.

---



## Celozrnný chlieb (Program 3)

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	340 ml	270 ml	210 ml
Olej	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Sol'	2 č. lyžice	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu
Hnedý cukor	3 p. lyžice	3 p. lyžice	3 p. lyžice
*Múka	3 šálky	3 šálky	2 šálky
Celozrnná múka	1 šálka	3/4 šálky	1/4 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	290 ml	220 ml	160 ml
Vajcia	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Sol'	2 č. lyžice	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu
Hnedý cukor	3 p. lyžice	3 p. lyžice	3 p. lyžice
Sušené mlieko	3 p. lyžice	2 +1/2 p. lyžice	2 p. lyžice
*Múka	1 šálka	3/4 šálky	1/4 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	340 ml	265 ml	170 ml
Olej	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Sol'	2 č. lyžice	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu
Hnedý cukor	3 p. lyžice	3 p. lyžice	3 p. lyžice
*Celozrnná múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

\*Množstvo: 1 šálka = 150 g

## Sladký chlieb (Program 4)

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	330 ml	250 ml	170 ml
Olej	2 p. lyžice	2 p. lyžice	1 p. lyžice
Soľ	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice	1/2 č. lyžice
Cukor	5 p. lyžíc	3 +1/2 p. lyžice	2 +1/2 p. lyžice
Sušené mlieko	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	230 ml	150 ml	130 ml
Vajcia	2 kusy	2 kusy	1 kus
Olej	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 p. lyžicu
Soľ	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice	1/2 č. lyžice
Cukor	5 p. lyžíc	3 +1/2 p. lyžice	2 +1/2 p. lyžice
Sušené mlieko	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

\*Typ múky: Typ 450, Typ 550.

Množstvo: 1 šálka = 150 g

## Rýchly chlieb (Program 5)

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)
Voda	340 ml	260 ml
Olej	2 p. lyžice	2 p. lyžice
Soľ	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu
Cukor	3 p. lyžice	2 p. lyžice
*Múka	4 šálky	3 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

\*Typ múky: Typ 450, Typ 550.

Množstvo: 1 šálka = 150 g

## Cesto (Program 6)

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	330 ml	250 ml	170 ml
Olej	2 p. lyžice	3 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Sof	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
Cukor	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	280 ml	200 ml	130 ml
Vajcia	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	2 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Sof	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
Cukor	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 p. lyžicu
Sušené mlieko	2 p. lyžice	1 p. lyžicu	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

\*Typ múky: Typ 450, Typ 550.

Množstvo: 1 šálka = 150 g

## Cestoviny/rezance (Program 7 &amp; 13)

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	330 ml	250 ml	170 ml
Olej	2 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Soľ	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
Cukor	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	280 ml	200 ml	130 ml
Vajcia	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	2 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Soľ	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
Cukor	3 p. lyžice	2 p. lyžice	1 p. lyžicu
Sušené mlieko	2 p. lyžice	1 p. lyžicu	1 p. lyžicu
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky

\*Typ múky: Typ 450, Typ 550.

Množstvo: 1 šálka = 150 g

---

Tip: Ak sa použije program 13 (Hnetenie), cesto sa musí miesiť najmenej 30 minút. Odporúča sa používať hrubú pšeničnú múku alebo typ 550.

---

## Nízkosacharidový (Program 8)

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	330 ml	250 ml	170 ml
Olej	2 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Soľ	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

Ingrediencie:	Veľký (1kg)	Normálny(750g)	Malý(500g)
Voda	280 ml	200 ml	130 ml
Vajcia	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	2 p. lyžice	2 p. lyžice	1 +1/2 p. lyžice
Soľ	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	3/4 č. lyžice
*Múka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždie	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu	1 č. lyžicu

\*Typ múky: Typ 450, Typ 550.

Množstvo: 1 šálka = 150 g

## Chlieb bez gluténu (Program 9) Zemiakový chlieb bez gluténu (Program 9)

Ingrediencie:	Množstvo 1 kg
Voda (46-51 °C)	310 ml
Olej	3 p. lyžice
Soľ	1 +1/2 č. lyžice
Cukor	3 č. lyžice
Vajcia	3 kusy
Biely ocot	1 p. lyžicu
Múka	450 g
Xantánová guma	1 p. lyžicu
Suché droždie	1 +1/2 č. lyžice

Ingrediencie:	Množstvo 1 kg
Voda (46-51 °C)	440 ml
Rastlinný olej	1 +1/2 p. lyžice
Bezgluténová múka	400 g
Soľ	1 +1/2 č. lyžice
Cukor	1 +1/2 č. lyžice
Suché droždie	1 +1/2 č. lyžice
Varené očistené zemiaky, pretlačené cez lis	230 g

## Koláč (Program 10)

Ingrediencie (1)	Množstvo
Vajcia	3 kusy
Ricínový cukor	120 g
Hnedý cukor	30 g
Maslo	60 g
Soľ	1/4 č. lyžice
Mlieko	30 g
Hladká múka	140 g
Kakaový prášok	25 g
Nasekané vlašské orechy	50 g
Prášok do pečiva	1 + 1/2 č. lyžice
Sóda bikarbóna	1 č. lyžicu
Vanilkový cukor	1 č. lyžicu

Ingrediencie (2)	Množstvo
Vajcia	3 kusy
Cukor	100 g
Maslo	70 g
Soľ	1/4 č. lyžice
Mlieko	30 g
Hladká múka	170 g
Prášok do pečiva	1 č. lyžicu
Sóda bikarbóna	1/2 č. lyžice

## Pomarančový džem (Program 11)      Jahodový džem (Program 11)

Ingrediencie:	Množstvo
Pomaranč	3 kusy
Citrón	1 kus
Cukor	1 + 1/4 šálky
Xantánová guma	2 p. lyžice


Ingrediencie:	Množstvo
Jahody	1 + 1/2 šálky
Citrónová šťava	2 č. lyžice
Cukor	1 šálka
Xantánová guma	1 p. lyžicu

## Jogurtové recepty (Program 14)

Ingrediencie:	Množstvo
Čisté mlieko	500 ml
Biely jogurt	500 ml
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nalejte do zásobníka na chlieb pohár vody. Na odstránenie zvyškov zo zásobníka použite vriacu vodu. Počkajte chvíľu, kým nádoba nevychladne.</li> <li>2. Po ochladení nádoby môžete pridať čisté mlieko a biely jogurt.</li> <li>3. Potom spustíte program na prípravu jogurtu (14). Akonáhle je jogurt hotový, môžete podľa svojho vkusu pridať cukor a ovocie.</li> </ol>	

Ingrediencie	Množstvo
Čisté mlieko	800 ml
Cukor	40 g
Jogurtová kultúra	1 g
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nalejte do zásobníka na chlieb pohár vody. Na odstránenie zvyškov zo zásobníka použite vriacu vodu. Počkajte chvíľu, kým nádoba nevychladne.</li> <li>2. Zmiešajte čisté mlieko, jogurtovú kultúru a cukor. Nalejte zmes do zásobníka na chlieb.</li> <li>3. Potom spustíte program na prípravu jogurtu (14).</li> </ol>	




## RIEŠENIE PROBLÉMOV




Otázka	Odpoveď
Prečo sa mení výška a tvar každého bochníka?	Výška a tvar každého bochníka chleba sa môžu líšiť v závislosti od prísad, teploty miestnosti a času. Presné váženie prísad je nevyhnutné na výrobu chutného chleba.
Chlieb má nezvyčajnú arómu. Prečo?	Je možné, že sa použili zastarané prísady alebo príliš veľa droždia. Vždy používajte čerstvé prísady. Presné váženie prísad je nevyhnutné na výrobu chutného chleba.
Hnetacie čepele vychádzajú spolu s chlebom.	Môže sa to stať, pretože hnetacie čepele sú odnímateľné. Použite kľúč na odstránenie čepelí, alebo nekovový riad.  <div style="border: 1px solid black; background-color: #cccccc; padding: 5px; display: inline-block;">  <p><b>UPOZORNENIE:</b> Riziko popálenia! Hnetacie čepele sú veľmi horúce. Pred vybratím miesiaceho zariadenia nechajte chlieb vychladnúť.</p> </div>
Chlieb má po okrajoch múku.	Niekedy sa môže stať, že múka v rohoch zásobníka na chlieb nie je úplne rozmiešaná s cestom. Zoškriabte ju nožom. Nabudúce po 10 minútach cyklu miešania skontrolujte, či bola múka úplne premiešaná. Ak nie, použite gumovú stierku na odstránenie múky zo strán zásobníka na chlieb, aby sa dala zamiešala pod cesto.
Môžu sa ingrediencie rozdeliť na polovicu alebo zdvojnásobiť?	NIE. Ak je v zásobníku na chlieb príliš málo cesta, hnetacie čepele ho nemôžu dostatočne dobre pomiešať. Ak je v zásobníku na chlieb príliš veľa cesta, chlieb prerastie cez okraj zásobníka.
Môže sa namiesto sušeného mlieka použiť aj čerstvé mlieko?	ÁNO. Zaistite, aby ste primerane znížili množstvo vody tak, aby sa nezmenilo celkové množstvo tekutiny. Pri použití oneskoreného pečenia sa neodporúča použitie čerstvého mlieka, pretože ak sa v zásobníku na chlieb ponechá dlhšie, môže sa pokaziť.









Otázka	Odpoveď
Prečo sa na displeji zobrazuje „E00“ alebo „E01“?	Ak je teplota v spotrebiči príliš vysoká alebo príliš nízka, ten nemôže dosiahnuť počítačnú požiadavku na výrobu cesta (teplota by mala spadať do rozsahu od $-15^{\circ}\text{C}$ do $55^{\circ}\text{C}$ .) V takom prípade keď spustíte prevádzku zariadenie automaticky zastaví program. Na LCD displeji sa zobrazí „E00“ alebo „E01“ a prístroj bude sústavne pípať, aby vás varoval. Vyberte zásobník na chlieb. Keď teplota klesne na prevádzkovú teplotu, môžete resetovať menu a reštartovať program. Ak to stále nefunguje, môžete sa obrátiť na zákaznícky servis a požiadať ho o opravu.
Prečo sa na displeji zobrazuje “EEE”?	Po otvorení termostatu sa na displeji LCD po zapnutí zobrazí „EEE“ a prístroj nepretržite pípa.
Prečo sa na displeji zobrazuje “HHH”?	Po zatvorení termostatu sa na displeji LCD po zapnutí zobrazí „HHH“ a prístroj neustále pípa.




## PROGRAMOVÉ ČASY

Menu	1								
Program	Normal								
Úroveň upečenia									
Teplota pečenia	110 °C			115 °C			125 °C		
Váha	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Predhrievanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pokoj 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnetenie 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pokoj 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnetenie 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Pokoj 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Hnetenie 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystúpanie 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Hnetenie 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Vystúpanie 2	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Hnetenie 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Vystúpanie 3	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Pečenie	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Trvanie programu	3:05	3:15	3:17	3:08	3:18	3:20	3:10	3:20	3:23
Otváranie dávkovača prísad	2:38	2:38	2:40	2:41	2:41	2:43	2:43	2:43	2:46
Zachovanie teploty	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. oneskorenie sekvencie programu	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	2								
Program	Fluffy (nadýchaný)								
Úroveň upečenia									
Teplota pečenia	110 °C			115 °C			125 °C		
Váha	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Predhrievanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pokoj 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnetenie 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pokoj 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Hnetenie 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Pokoj 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Hnetenie 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystúpanie 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Hnetenie 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Vystúpanie 2	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Hnetenie 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Vystúpanie 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Pečenie	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Trvanie programu	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:00	4:10	4:13
Otváranie dávkovača prísad	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:21
Zachovanie teploty	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. oneskorenie sekvencie programu	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menu	3								
Program	Whole Grain (celozrnný)								
Úroveň upečenia									
Teplota pečenia	115 °C			120 °C			125 °C		
Váha	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Predhrievanie	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Hnetenie 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pokoj 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnetenie 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pokoj 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnetenie 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Pokoj 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Hnetenie 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystúpanie 1	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Hnetenie 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Vystúpanie 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Hnetenie 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Vystúpanie 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Pečenie	60 min	60 min	63 min	62 min	62 min	65 min	65 min	65 min	70 min
Trvanie programu	3:35	3:45	3:48	3:37	3:47	3:50	3:40	3:50	3:55
Otváranie dávkovača prísad	2:58	2:58	3:01	3:00	3:00	3:03	3:03	3:03	3:08
Zachovanie teploty	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. oneskorenie sekvencie programu	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	4								
Program	Sweet (sladký)								
Úroveň upečenia									
Teplota pečenia	105 °C			110 °C			120 °C		
Váha	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Predhrievanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pokoj 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnetenie 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pokoj 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Hnetenie 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Pokoj 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Hnetenie 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystúpanie 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Hnetenie 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Vystúpanie 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Hnetenie 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Vystúpanie 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Pečenie	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Trvanie programu	3:15	3:25	3:27	3:18	3:28	3:30	3:20	3:30	3:33
Otváranie dávkovača prísad	2:43	2:43	2:45	2:46	2:46	2:48	2:48	2:48	2:51
Zachovanie teploty	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. oneskorenie sekvencie programu	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	5						6	7
Program	Express/Quick (rýchly)						Dough (cesto)	Noodles Dough (cestoviny/rezance)
Úroveň upečenia							Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii
Teplota pečenia	110 °C		115 °C		125 °C		Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii
Váha	750 g	1000 g	750 g	1000 g	750 g	1000 g	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii
Predhrievanie	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pokoj 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Pokoj 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Pokoj 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 4	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	25 min	20 min
Vystúpanie 1	-	-	-	-	-	-	30 °C	-
	-	-	-	-	-	-	60 min	
Hnetenie 5	-	-	-	-	-	-	-	-
Vystúpanie 2	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	-	-
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-
Hnetenie 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	-	-
Vystúpanie 3	38° C	38° C	38° C	38° C	38° C	38° C	-	-
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min		
Pečenie	50 min	52 min	53 min	55 min	55 min	58 min	-	-
Trvanie programu	2:18	2:20	2:21	2:23	2:23	2:26	1:30	0:25
Otváranie dávkovača prísad	1:57	1:59	2:00	2:02	2:02	2:05	1:08	0:08
Zachovanie teploty	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min		
Max. oneskorenie sekvencie programu	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

\*Nie je k dispozícii

Menu	8								
Program	Low Carb (nízkosacharidový)								
Úroveň upečenia									
Teplota pečenia	115 °C			120 °C			125 °C		
Váha	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Predhrievanie	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Hnetenie 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pokoj 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnetenie 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pokoj 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnetenie 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Pokoj 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Hnetenie 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystúpanie 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Hnetenie 5	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Vystúpanie 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Hnetenie 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s
Vystúpanie 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Pečenie	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Trvanie programu	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:03	4:13	4:15
Otváranie dávkovača prísad	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:23
Zachovanie teploty	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. oneskorenie sekvencie programu	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	9		10	11	12		
Program	Gluten Free (bez gluténu)		Cake (koláč)	Marmelade	Pečenie		
Úroveň upečenia	Nie je k dispozícii		Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii			
Teplota pečenia	110 °C		115 °C	110 °C	105 °C	110 °C	120 °C
Váha	750 g	1000 g	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii
Predhrievanie	30 °C	30 °C	-	-	-	-	-
	8 min	8 min					
Hnetenie 1	5 min	5 min	5 min	2 min	-	-	-
Pokoj 1	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 2	-	-	-	-	-	-	-
Pokoj 2	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 3	-	-	-	10 min	-	-	-
Pokoj 3	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 4	18 min	18 min	15 min	3 min	-	-	-
Vystúpanie 1	35 °C	35 °C	-	-	-	-	-
	48 min	48 min					
Hnetenie 5	-	-	-	-	-	-	-
Vystúpanie 2	-	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 6	-	-	-	-	-	-	-
Vystúpanie 3	-	-	-	-	-	-	-
Pečenie	80 min	90 min	70 min	70 min	60 min	60 min	60 min
Trvanie programu	2:39	2:49	1:30	1:25	1:00	1:00	1:00
Otváranie dávkovača prísad	2:21	2:31	1:18	1:13	1:00	1:00	1:00
Zachovanie teploty	100 °C / 80 °C		Nie je k dispozícii	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min		20 min	60 min	60 min	60 min
Max. oneskorenie sekvencie programu	15:00	15:00	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	5-90 min	5-90 min	5-90 min

\*Nie je k dispozícii



Menu	13	14	15		16	
Program	Hnetenie	Yoghurt	Homemade		Homemade 2	
Úroveň upečenia	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii
Teplota pečenia	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	115 °C	70-120 °C	115 °C	70-120 °C
Váha	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii
Predhrievanie	-	-	-	0-60 min	-	0-60 min
Hnetenie 1	5 min	-	10 min	0-10 min	10 min	0-10 min
Pokoj 1	-	-	5 min	0-30 min	5 min	0-30 min
Hnetenie 2	-	-	-	-	-	-
Pokoj 2	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 3	27 s/3 s	-	-	-	-	-
	25 min					
Pokoj 3	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 4	15 s/15 s	-	30 min	0-30 min	30 min	0-30 min
	20 min					
Vystúpanie 1	-	-	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
			30 min	0-90 min	30 min	0-90 min
Hnetenie 5	-	-	10 s	0-59 s	10 s	0-59 s
Vystúpanie 2	-	40 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
		240 min	29:50 min	0-90 min	29:50 min	0-90 min
Hnetenie 6	-	-	-	0-59 s	-	0-59 s
Vystúpanie 3	-	40 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
		240 min	40 min	0-90 min	40 min	0-90 min
Pečenie	-	-	60 min	0-65 min	60 min	0-65 min
Trvanie programu	0:50	8:00	3:25		3:25	
Otváranie dávkovača prísad	0:08	Nie je k dispozícii	2:38		2:38	
Zachovanie teploty	Nie je k dispozícii	Nie je k dispozícii	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
			60 min	0-60 min	60 min	0-60 min
Max. oneskorenie sekvencie programu	0:05 - 0:50	5:00 - 12:00	15:00		15:00	

\*Nie je k dispozícii

---

## POKYNY K LIKVIDÁCIÍ

---



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2012/19/EU tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj Miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.



KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK