

KLARSTEIN NIELSTREIN  
TEIN NIELSTREIN KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREIN  
TEIN NIELSTREIN KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREIN  
TEIN NIELSTREIN KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREIN

# KLARSTEIN

**Brotilde Family**

Automatická pekárna

10033690



Vážený zákazníku,

Gratulujeme Vám k zakoupení tohoto produktu. Prosím, důkladně si přečtete manuál a dbejte na následující pokyny, aby se zabránilo škodám na zařízení. Jakékoliv selhání způsobené ignorováním uvedených instrukcí a upozornění uvedených v návodu k použití se nevztahuje na naši záruku a jakoukoliv odpovědnost. Naskenujte QR kód, abyste získali přístup k nejnovějšímu uživatelskému manuálu a dalším informacím o produktu:



## OBSAH

Technické údaje 1
Prohlášení o shodě 1
Bezpečnostní pokyny 2
Přehled zařízení 3
Ovládací panel a zobrazení 4
Funkce tlačítek 6
Provoz 8
Speciální funkce 10
Recepty 13
Řešení problémů 22
Časy programů 24
Pokyny k likvidaci 32

## TECHNICKÁ DATA

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

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce:  
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Německo.



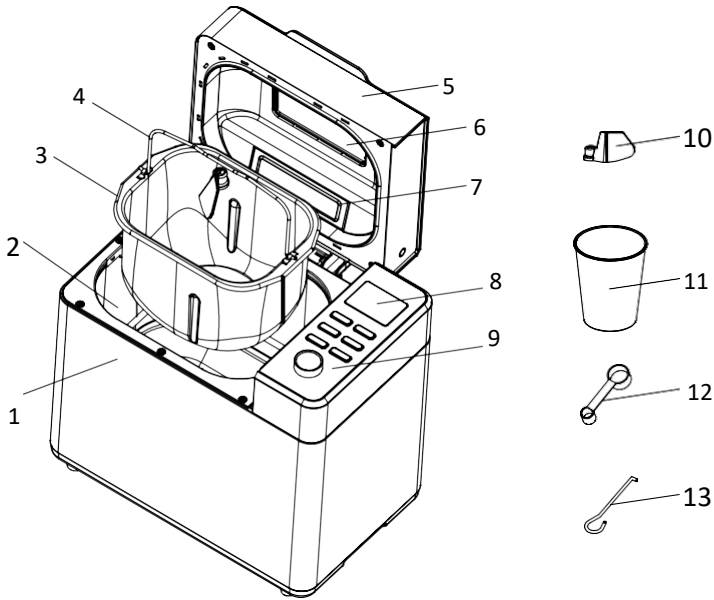
Tento produkt je v souladu s následujícími evropskými normami:

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

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

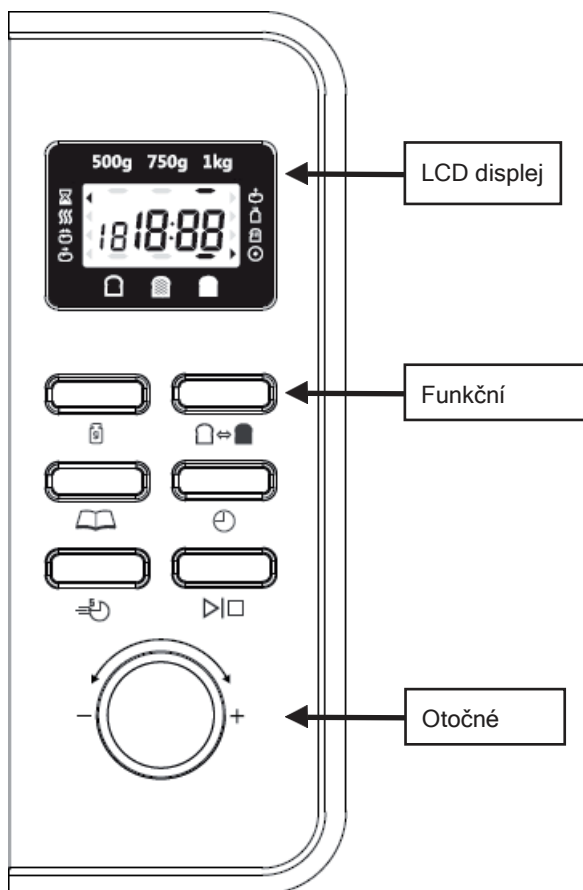
- Před instalací a uvedením spotřebiče do provozu si pozorně přečtěte bezpečnostní a provozní pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
- Během provozu se nedotýkejte horkých povrchů. Používejte jenom ovládací prvky. Při vyjímání pečáče s chlebem ze spotřebiče používejte ochranné rukavice a držáky na hrnce. Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Pokud produkt nepoužíváte nebo je bez dohledu, odpojte jej od elektrické sítě. Před manipulací s pohyblivými částmi zařízení vypněte. Během provozu se nedotýkejte pohyblivých částí zařízení.
- Používejte pouze díly a příslušenství doporučené výrobcem, protože v opačném případě by to mohlo vést k poškození majetku nebo zranění osob.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte ho venku ani na jiném místě na jaké je určeno.
- Neponožte přístroj do vody nebo jiných kapalin.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a více a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo dostali pokyny týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a pochopili nebezpečí spojená s používáním tohoto přístroje. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Čištění a údržbu nesmějí dělat děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí .
- Ujistěte se, že na napájecím kabelu nejsou položeny žádné předměty.
- Ujistěte se, že zástrčku vytahujete vždy za hlavu zástrčky a nikdy ne za kabel samotný.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozený napájecí kabel. Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou.
- Nenechávejte kabel viset z okraje stolu nebo kuchyňské linky, a dbejte na to, aby se nedotýkal horkých ploch.
- Nedovolte, aby se napájecí kabel dostal do kontaktu s horkými povrchy a nepokládejte na přístroj hořlavé předměty nebo výbušné materiály.
- Výrobek neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla.
- Vzdálenost mezi zařízením a stěnou by měla být větší než 5 cm.
- Zařízení není určeno k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Před použitím zkontrolujte napětí na typovém štítku.  
Přístroj připojujte pouze do zásuvky, která odpovídá napětí v jednotce.
- Při odpojování se nedotýkejte kolíků napájecí zástrčky.
- Nejdříve připojte kabel ke spotřebiči a poté kabel zapojte do elektrické zásuvky.  
Chcete-li spotřebič odpojit, otočte ovladač na "vypnuto" ("OFF") a potom odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně čistěte povrchy, které mohou přijít do styku s potravinami.
- Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba věnovat manipulaci mimořádnou opatrnost a pozornost.
- Nikdy nezapínajte přístroj, pokud v zásobníku nejsou žádné přísady.
- Nikdy netlačte na pečáč shora nebo na okraj, abyste ho vybrali, mohlo by ho to poškodit.
- Nepoužívejte přístroj bez zásobníku na chléb umístěného v komoře, aby nedošlo k poškození zařízení.

## PŘEHLED ZAŘÍZENÍ



- |   |                   |    |                         |    |               |
|---|-------------------|----|-------------------------|----|---------------|
| 1 | Pouzdro           | 6  | Okénko                  | 11 | Odměrka       |
| 2 | Komora na pečení  | 7  | Dávkovač ovoce a ořechů | 12 | Odměrná lžice |
| 3 | Zásobník na chléb | 8  | Displej                 | 13 | Hnětací čepel |
| 4 | Rukojeť           | 9  | Ovládací panel          |    |               |
| 5 | Víko              | 10 | Uvolňovač hnětací čepel |    |               |

## OVLÁDACÍ PANEL A DISPLEJ



## LCD Displej

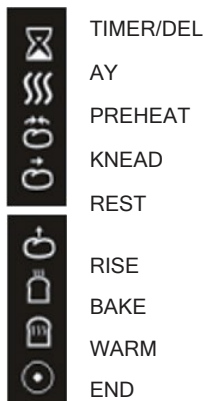
## Hlavní funkce displeje

- MENU
- TIMER
- LOAF
- COLOR
- Fáze programu

## Zobrazení MENU (Programy)

1. Normal
2. Fluffy (nadýchaný)
3. Whole Grain (celozrný)
4. Sweet (sladký)
5. Express / Quick
6. Dough (těsto)
7. Pasta / Noodles Dough (těstoviny / nudle)
8. Low Carb (Nízkosacharidové)
9. Gluten Free
10. Cake (koláč)
11. Marmelade
12. Bake (pečení)
13. Knead (hníst)
14. Yoghurt
15. Homemade

## Zobrazení fáze programu



## Zobrazení LOAF

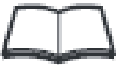






**500g 750g 1kg**

500 g      750 g      1




## Zobrazení COLOR (úroveň)



## FUNKCE TLAČÍTEK

	<p>Tlačítko MENU: Vyberte program</p> <p>Tímto tlačítkem vyvoláte programy, které chcete nastavit.</p> <p>Stiskněte tlačítko MENU, jednotka jednou zapípá a zobrazení na LCD displeji bliká. Nyní můžete otočným tlačítkem zvolit jeden z programů 1-16.</p>
	<p>Tlačítko COLOR: Zvolte úroveň upečení</p> <p>Pomocí tlačítka COLOR můžete zvolit požadovaný stupeň upečení chleba ve statusu nastavení.</p> <p>Stiskněte tlačítko COLOR, jednotka jednou zapípá a na LCD displeji se zobrazí výběr úrovně   . Jiní výběr začne blikat. Otočné tlačítko se nyní dá použít k nastavení úrovně opečení. Můžete si vybrat mezi LIGHT, MEDIUM a DARK.</p>
	<p>Tlačítko LOAF: Vyberte hmotnost</p> <p>V statusu nastavení stiskněte tlačítko LOAF a nastavte požadovanou hmotnost chleba.</p> <p>Stiskněte tlačítko LOAF a uslyšíte zvukový signál. Na LCD displeji se zobrazí výběr hmotnosti <b>500g 750g 1kg</b> a hmotnost začne blikat. Pomocí otočného tlačítka můžete nyní nastavit hmotnost chleba. Můžete si vybrat mezi 500 g, 750 g nebo 1 kg.</p>
	<p>Tlačítko START / PAUSE / STOP</p> <p>V statusu nastavení stiskněte a podržte tlačítko START / PAUSE / STOP, abyste naprogramovali a uložili aktuální nastavení času a teploty. Pak se vrátíte do režimu nastavení. Pro zrušení aktuálního nastavení času nebo teploty, krátce stiskněte tlačítko START / PAUSE / STOP. Pak se vrátíte do režimu nastavení.</p>



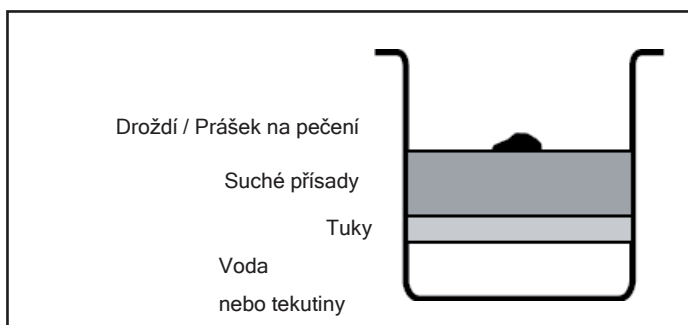
	<p>Tlačítko TIMER: Uberte nebo přidejte čas</p> <p>V statusu nastavení stiskněte tlačítko TIMER, jednotka pípne jednou a na LCD displeji bliká zobrazení času. Nyní můžete pomocí otočného tlačítka nastavit čas zpoždění. Během fází programu (např. Bake - Pečení, Knead - Hnětení) můžete pomocí otočného knoflíku nastavit čas provozu.</p> <p>Toto tlačítko nemá žádnou funkci v programech bez úpravy času.</p> <p>V obou programech "Homemade" lze pomocí tohoto tlačítka nastavit čas provozu a teplotu.</p>
	<p>Otočné tlačítko PLUS / MINUS</p> <p>V statusu nastavení použijte toto otočné tlačítko pro úpravu nastavení funkce po stisknutí tlačítek MENU, COLOR, LOAF nebo TIMER. V obou programech "Homemade" použijte otočné tlačítko pro nastavení požadované hodnoty po stisknutí tlačítek MENU, TIMER.</p>
	<p>EXPRESS/QUICK: Spusťte program rychlého spuštění</p> <p>Přejděte přímo na program "5. Express / Quick "stisknutím tohoto funkčního tlačítka.</p>

## PROVOZ

### Funkce pečení chleba

Držte se příslušného receptu a postupujte následovně:

1. Vložte hnětací čepel do zásobníku na chléb.
2. Do zásobníku na chléb přidejte přísady v pořadí uvedeném v receptu, aby se těsto důkladně promíchalo a dostatečně vystoupali. Otřete všechny rozsypané přísady z okraje a zvenku zásobníku a ujistěte se, že je čistý a suchý.
  - Tekuté přísady
  - Tuky
  - Suché přísady např. sůl, cukr, mouka
  - Droždí



3. Vložte zásobník na chléb do zařízení na výrobu chleba a jemně zavřete kryt.
4. Naplňte automatický dávkovač ovoce a ořechů. Automatický dávkovač ovoce a ořechů uvolňuje ovoce, ořechy, čokoládové lupínky, semena nebo jiné přísady vhodné velikosti do těsta v pravý čas, který je naprogramován na konkrétní čas během "fáze hnětení". Pokud se přidají před tímto časem, nadměrné hnětení způsobí, že se složky dříve rozpadnou, namísto zachování si svého tvaru v cestě.
  - a. Zvedněte kryt automatického dávkovače ovoce a ořechů. Před přidáním maximálně 3/4 šálku suchých ingrediencí stiskněte spodní částí zásobníku a zkontrolujte, zda je zcela zavřený.
  - b. Ujistěte se, že je zásobník na chléb v komoře na pečení a víko je zavřeno. Plnění ingrediencí do dávkovače bez vloženého zásobníku na chléb nebo se zavřeným víkem zvyšuje riziko, že ingredience spadnou do komory na pečení a shoří během "fáze pečení".
  - c. Vždy pamatujte:
    - Písady by měly mít vhodnou velikost, aby nespadly přes průduchy páry na spodní části zásobníku.
    - Do dávkovače se nesmí přidávat tekutiny.

- Glazované ovoce, jako jsou třešně, zázvor, ananas Přidáním do dávkovače umýt a dobře osušit na utěrce z kuchyňského papíru. K lepidlým přísadám se hodí přidat trochu mouky, aby se usnadnilo dávkování.
  - Lahvové nebo konzervované přísady, jako jsou olivy, sušená rajčata atd., byste měli před přidáním do dávkovače dobře vysušit na utěrce z kuchyňského papíru.
  - Po každém použití se doporučuje, aby byl dávkovač důkladně vyčištěn měkkou navlhčenou tkaninou.
- d. Dávkovač ovoce a ořechů automaticky uvolní svůj obsah v následujících režimech: Normal, Fluffy, Whole Grain, Sweet, Express/Quick, Dough, Gluten Free a Cake. Během cyklu výroby chleba si můžete všimnout, že se spodní část dávkovače otevírá, i když je prázdná. Je to normální, protože dávkovač automaticky uvolňuje přísady.
5. Po zapnutí spotřebiče se na LCD displeji zobrazí "1 TIMER 3:20". Stisknutím tlačítka MENU vyberte preferovaný program. Můžete si vybrat mezi 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. Stiskněte tlačítko COLOR a potom pomocí otočného tlačítka vyberte barvu propečení chleba (LIGHT, MEDIUM nebo DARK). Výchozí úroveň je MEDIUM.
  7. Stiskněte tlačítko LOAF a potom pomocí otočného tlačítka vyberte velikost 500 g, 750 g nebo 1 kg). Výchozí velikost je 1kg.
  8. Chcete-li odložit provozní čas, stisknutím otočného tlačítka upravte čas, vypočítaný vzorec pro čas je:
 
$$\text{Provozní doba} = \text{čas začátku programu} + \text{čas zpoždění}$$
  9. Stisknutím tlačítka START / PAUSE / STOP spustíte zařízení na výrobu chleba. Na LED displeji bude blikat „:“.
    - K vypnutí přístroje stiskněte tlačítko START / PAUSE / STOP na 2 sekundy.
    - Chcete-li proces přerušit, krátce stiskněte tlačítko START / PAUSE / STOP. Na LED displeji pak bude blikat indikátor času. Chcete-li pokračovat v aktuální fázi programu, krátce stiskněte tlačítko. Chcete-li program zrušit, stiskněte a podržte tlačítko na 2 sekundy.
  10. Po vypršení času se na LED displeji zobrazí "0:00" a přístroj 10krát zapípá. Domácí pekárna pak vstoupí do režimu udržování teploty a na LED displeji bliká ":". Po 1 hodině v režimu udržení teploty znovu zazní 10krát. LED dioda přestane blikat a vrátí se do výchozího stavu. Chcete-li předčasně zrušit režim udržování teploty, stiskněte na jednu sekundu tlačítko START / PAUSE / STOP. Přístroj jednou pípne a zastaví provoz.
  11. Když přístroj zapípá, znamená to, že program je ukončen. Před vyjmutím chleba odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky. Vytáhněte zásobník na chléb přímo ze zařízení s nasazenými rukavicemi. Otočte zásobník na chléb vzhůru nohama a jemně protřepejte, až chléb vypadne. Odstraňte hnětací čepel ze zadní strany chleba pomocí rukavic. Chléb je nyní připraven ke konzumaci.

---

Poznámka: Před vyjmutím chleba stiskněte tlačítko START / PAUSE / STOP na 2 sekundy, abyste zastavili provoz.

---

### Funkce přípravy těsta

- Provoz funkce přípravy cesta je podobná funkci výroby chleba s tím rozdílem, že není třeba přidávat sůl, cukr ani sušené mléko. Po dokončení tohoto programu uslyšíte 12 pípnutí.

### Funkce pečení

Tuto funkci lze použít na pečení chleba, pracovní doba je 60 minut. Postup je následující:

1. Vložte zásobník na chléb do zařízení na výrobu chleba.
2. Vložte těsto do zásobníku na chléb a pak zavřete víko.
3. Stiskněte tlačítko MENU, podívejte se na LCD displej, pomocí otočného tlačítka zvolte 12. program. Poté stiskněte tlačítko TIMER a pomocí otočného tlačítka nastavte čas pečení.
4. Stisknutím tlačítka START / PAUSE / STOP se aktivuje funkce pečení.
5. Po uplynutí nastaveného času pečení se na LCD displeji zobrazí "0:00" a domácí pekárna 10 krát pípne. Spotřebič se pak automaticky přepne do režimu udržování tepla, pokud nestisknete tlačítko START / PAUSE / STOP a přístroj zcela nevypnete. Po ukončení režimu udržování tepla zařízení opět zapípá 10krát.
6. Pokud je chléb hotový před uplynutím doby pečení, stisknutím tlačítka START / PAUSE / STOP zrušte funkci pečení. Spotřebič se automaticky vrátí do původního stavu.

---

Poznámka: Těsto by mělo být zásobníku na chléb rovnoměrně rozložené, aby bylo možné chléb rovnoměrně opéct. Pokud se vám to nepodaří hned poprvé, nevzdávejte se - příště to bude lepší.

---

## SPECIÁLNÍ FUNKCE

---

### Paměť selhání napájení

- Spotřebič má paměť výpadku napájení po dobu 10 minut. Pokud je zástrčka spotřebiče odpojena nebo pokud dojde k výpadku napájení a přístroj se znovu zapne do 10 minut, je možné obnovit poslední provozní stav. Provozní doba je pak:
 
$$\text{Aktuální provozní čas} = \text{čas vypnutí} + \text{výchozí čas.}$$
- Pokud se přístroj do 10 minut znovu nezapne, po vypnutí a opětovném zapnutí se spotřebič vrátí do původního provozního stavu.

## Ochrana před přehřátím a před poruchami

- Pokud se zařízení přehřívá nebo se zjistí porucha, automaticky se vypne. Pokud nevíte, proč se spotřebič vypne, před kontaktováním zákaznického servisu si přečtěte následující informace:

### 1) Funkce poruchy provozních podmínek

- Spotřebič má funkci poruchy provozních podmínek, např. jestliže provozní podmínky neodpovídají původním podmínkám požadovaných funkcí v MENU.
- Například, pokud byla zvolena funkce přípravy chleba nebo těsta a teplota spotřebiče je příliš vysoká nebo příliš nízká, není možné dosáhnout počáteční požadavek na výrobu těsta (teplota by měla spadat do rozsahu od 15 ° C do 55). ° C.) Po spuštění programu přístroj v takovém případě program automaticky zastaví, na LCD displeji se zobrazí "E00" nebo "E01" a přístroj bude soustavně pípat, aby vás varoval.  
Když teplota klesne pod provozní teplotu, vyberte zásobník na chléb. Můžete resetovat nabídku a restartovat program. Pokud to stále nefunguje, můžete se obrátit na zákaznický servis a požádat ho o opravu.

### 2) Funkce poruchy abnormálního stavu

- Spotřebič má funkci poruchy abnormálního stavu, např. když se termostat otevírá nebo zavírá.
- Po otevření termostatu se na displeji LCD po zapnutí zobrazí "EEE" a přístroj nepřetržitě pípá.
- Po zavření termostatu se na displeji LCD po zapnutí zobrazí "HHH" a přístroj neustále pípá.
- V obou případech kontaktujte zákaznický servis a požádejte ho o opravu.

## Funkce varování

Během výroby chleba zazní někdy varování:

1. Po opětovném zapnutí napájení přístroj jedenkrát pípne.
2. Pokud stisknete jedno z funkčních tlačítek MENU, COLOR, LOAF, TIMER, EXPRESS / QUICK, zařízení pípne jednou pokaždé, když stisknete příslušné tlačítko.
3. Když nastavíte program (MENU), čas (TIMER), barvu (COLOR) a úroveň opečení (LOAF), obsah na LCD displeji bude blikat. Pokud do 5 sekund nestisknete tlačítko, LCD displej přestane blikat a přístroj jednou pípne.
4. Každým stisknutím tlačítka START / PAUSE / STOP zazní jedenkrát pípnutí.
5. V programech s funkcí přidávání ovoce přístroj pípne 8krát, aby vás upozornil.
6. Po dokončení programu uslyšíte 10 pípnutí. Pokud je pak aktivována funkce udržování teploty nebo pokud je také ukončena, spotřebič 10krát zapípá, aby vám připomněl, že příprava je ukončena a chléb nebo jiné jídlo se dá vyjmout.

## Funkce zachování teploty

- Pro usnadnění obsluhy má spotřebič funkci automatického zachování teploty. To vám umožní udržovat potraviny při určité teplotě, aniž byste museli včas vybrat chléb nebo jiné potravinové výrobky.
- Každá nabídka v menu má funkci zachování teploty.

## Domácí uživatelské programy

1. Vyberte 15. nebo 16. program přidržím tlačítka START / PAUSE / STOP na 2 sekundy.
2. V režimu nastavení stiskněte tlačítko MENU a pomocí otočného tlačítka vyberte program.

K dispozici je 15 různých fází, čísla 0-14 znamenají:

0	Předehtřívání	5	Pokoj 2	10	Zachování teploty
1	Hnětení	6	Vystoupaní 2	11	Vystoupaní 1   25 °C
2	Pokoj 1	7	Pokoj 3	12	Vystoupaní 2   30 °C
3	Hnětení	8	Vystoupaní 3	13	Vystoupaní 3   35 °C
4	Vystoupaní 1	9	Pečení	14	Pečení   115 °C

3. Chcete-li provést nastavení během fáze, stiskněte tlačítko TIMER a pomocí otočného tlačítka upravte preferovaný čas a teplotu. Pokud chcete nastavení zrušit, krátce stiskněte tlačítko START / PAUSE / STOP, přístroj se vrátí k nastavovací funkci programu "Homemade" a původnímu nastavení.
4. Po dokončení nastavení času a teploty stiskněte a podržte tlačítko START / PAUSE / STOP na 2 sekundy, aby se nastavení uložili. Poté krátce stiskněte jednou tlačítko START / PAUSE / STOP, abyste spustili proces výroby chleba podle tohoto programu.

## RECEPTY

Následující recepty slouží pouze na inspiraci, můžete je upravit v závislosti na přísad, vlastní chuti a experimentů.

### Normální chléb (Program 1)

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	340 ml	260 ml	170 ml
Olej	2 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	1 č.lžičku	1 č.lžičku	3/4 č. lžičky
Cukr	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžičku	1 č.lžičku	1 č.lžičku

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	290 ml	210 ml	130 ml
Vejce	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	2 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	1 č.lžičku	1 č.lžičku	3/4 č. lžičky
Cukr	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 p. lžičku
Sušené mléko	2 p.lžičky	1 p. lžičku	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžičku	1 č.lžičku	1 č.lžičku

\*Typ mouky: Typ 450, Typ 450.

Množství: 1 šálek = 150 g

## Nadýchaný chléb (Program 2)

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	340 ml	260 ml	170 ml
Olej	4 p.lžičky	3 p.lžičky	2 p.lžičky
Sůl	1 č.lžičku	1 č.lžičku	3/4 č. lžičky
Cukr	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžičku	1 č.lžičku	1 č.lžičku

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	290 ml	210 ml	130 ml
Vejce	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	4 p.lžičky	3 p.lžičky	2 p.lžičky
Sůl	1 č.lžičku	1 č.lžičku	3/4 č. lžičky
Cukr	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky	1 p. lžičku
Sušené mléko	2 p.lžičky	1 p. lžičku	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžičku	1 č.lžičku	1 č.lžičku

\*Typ mouky: Typ 550. Množství: 1 šálek = 150 g

---

Tip: Doporučuje se používat hrubou pšeničnou mouku.

---



## Celozrnný chléb (Program 3)

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	340 ml	270 ml	210 ml
Olej	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	2 č.lžičky	1 č.lžička	1 č.lžička
Hnědý cukr	3 p.lžičky	3 p.lžičky	3 p.lžičky
*Mouka	3 šálky	3 šálky	2 šálky
Celozrnná mouka	1 šálek	3/4 šálku	1/4 šálku
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička	1 č.lžička

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	290 ml	220 ml	160 ml
Vejce	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	2 č.lžičky	1 č.lžička	1 č.lžička
Hnědý cukr	3 p.lžičky	3 p.lžičky	3 p.lžičky
Sušené mléko	3 p.lžičky	2 +1/2 p. lžičky	2 p.lžičky
*Mouka	1 šálek	3/4 šálku	1/4 šálku
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička	1 č.lžička

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	340 ml	265 ml	170 ml
Olej	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	2 č.lžičky	1 č.lžička	1 č.lžička
Hnědý cukr	3 p.lžičky	3 p.lžičky	3 p.lžičky
*Celozrnná mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička	1 č.lžička

\*Množství: 1 šálek = 150 g

## Sladký chléb (Program 4)

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	330 ml	250 ml	170 ml
Olej	2 p.lžičky	2 p.lžičky	1 p.lžičky
Sůl	1 č.lžička	3/4 č. lžičky	1/2 č. lžičky
Cukr	5 p. lžíc	3 +1/2 p. lžičky	2 +1/2 p. lžičky
Sušené mléko	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička	1 č.lžička

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	230 ml	150 ml	130 ml
Vejce	2 kusy	2 kusy	1 kus
Olej	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 p. lžičku
Sůl	1 č.lžička	3/4 č. lžičky	1/2 č. lžičky
Cukr	5 p. lžic	3 +1/2 p. lžičky	2 +1/2 p. lžičky
Sušené mléko	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička	1 č.lžička

\*Typ mouky: Typ 450, Typ 550.

Množství: 1 šálek = 150 g

## Rychlý chléb (Program 5)

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)
Voda	340 ml	260 ml
Olej	2 p.lžičky	2 p.lžičky
Sůl	1 č.lžička	1 č.lžička
Cukr	3 p.lžičky	2 p.lžičky
*Mouka	4 šálky	3 šálky
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička

\*Typ mouky: Typ 450, Typ 550.

Množství: 1 šálek = 150 g

## Těsto (Program 6)

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	330 ml	250 ml	170 ml
Olej	2 p.lžičky	3 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	1 č.lžička	1 č.lžička	3/4 č. lžičky
Cukr	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička	1 č.lžička

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	280 ml	200 ml	130 ml
Vejce	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	2 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	1 č.lžička	1 č.lžička	3/4 č. lžičky
Cukr	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 p. lžičku
Sušené mléko	2 p.lžičky	1 p. lžičku	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička	1 č.lžička

\*Typ mouky: Typ 450, Typ 550.

Množství: 1 šálek = 150 g

## Těstoviny / nudle (Program 7 &amp; 13)

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	330 ml	250 ml	170 ml
Olej	2 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	1 č.lžička	1 č.lžička	3/4 č. lžičky
Cukr	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	280 ml	200 ml	130 ml
Vejece	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	2 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	1 č.lžička	1 č.lžička	3/4 č. lžičky
Cukr	3 p.lžičky	2 p.lžičky	1 p. lžičku
Sušené mléko	2 p.lžičky	1 p. lžičku	1 p. lžičku
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky

\*Typ mouky: Typ 450, Typ 550.

Množství: 1 šálek = 150 g

---

Tip: Pokud se použije program 13 (Hnětení), těsto se musí mísit nejméně 30 minut. Doporučuje se používat hrubou pšeničnou mouku nebo typ 550.

---

## Nízkosacharidové (Program 8)

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	330 ml	250 ml	170 ml
Olej	2 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	1 č.lžička	1 č.lžička	3/4 č. lžičky
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička	1 č.lžička

Ingredience:	Velký (1kg)	Normální (750g)	Malý (500g)
Voda	280 ml	200 ml	130 ml
Vejce	1 kus	1 kus	1 kus
Olej	2 p.lžičky	2 p.lžičky	1 +1/2 p. lžičky
Sůl	1 č.lžička	1 č.lžička	3/4 č. lžičky
*Mouka	4 šálky	3 šálky	2 šálky
Droždí	1 č.lžička	1 č.lžička	1 č.lžička

\*Typ mouky: Typ 450, Typ 550.

Množství: 1 šálek = 150 g

## Chléb bez lepku (Program 9) Bramborový chléb bez lepku (Program 9)

Ingredience:	Množství 1 kg
Voda (46-51 ° C)	310 ml
Olej	3 p.lžičky
Sůl	1 +1/2 č. lžičky
Cukr	3 č.lžičky
Vejce	3 kusy
Bílý ocet	1 p. lžičku
Mouka	450 g
Xanthanová guma	1 p. lžici
Suché droždí	1 +1/2 č. lžičky

Ingredience:	Množství 1 kg
Voda (46-51 ° C)	440 ml
Rostlinný olej	1 +1/2 p. lžičky
Bezlepková mouka	400 g
Sůl	1 +1/2 č. lžičky
Cukr	1 +1/2 č. lžičky
Suché droždí	1 +1/2 č. lžičky
Vařené očištěné brambory, přetištěny přes lis	230 g

## Koláč (Program 10)

Ingredience (1)	Množství
Vejce	3 kusy
Ricinový cukr	120 g
Hnědý cukr	30 g
Máslo	60 g
Sůl	1/4 č. lžičky
Mléko	30 g
Hladká mouka	140 g
Kakaový prášek	25 g
Nasekané vlašské ořechy	50 g
Prášek do pečiva	1 + 1/2 č. lžičky
Soda bikarbóna	1 č. lžička
Vanilkový cukr	1 č. lžička

Ingredience (2)	Množství
Vejce	3 kusy
Cukr	100 g
Máslo	70 g
Sůl	1/4 č. lžičky
Mléko	30 g
Hladká mouka	170 g
Prášek do pečiva	1 č. lžička
Soda bikarbóna	1/2 č. lžičky

## Pomerančový džem (Program 11) Jahodový džem (Program 11)

Ingredience:	Množství
Pomeranč	3 kusy
Citron	1 kus
Cukr	1 + 1/4 šálky
Xantánová guma	2 p. lžičky


Ingredience:	Množství
Jahody	1 + 1/2 šálky
Citronová šťáva	2 č. lžičky
Cukr	1 šálek
Xantánová guma	1 p. lžičky

## Jogurtové recepty (Program 14)

Ingredience:	Množství
Čisté mléko	500 ml
Bílý jogurt	500 ml
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nalijte do zásobníku na chléb sklenici vody. K odstranění zbytků ze zásobníku použijte vařící vodu. Počkejte chvíli, dokud nádoba nevychladne.</li> <li>2. Po ochlazení nádoby můžete přidat čisté mléko a bílý jogurt.</li> <li>3. Potom spusťte program na přípravu jogurtu (14). Jakmile je jogurt hotový, můžete podle svého vkusu přidat cukr a ovoce.</li> </ol>	

Ingredience	Množství
Čisté mléko	800 ml
Cukr	40 g
Jogurtová kultura	1 g
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nalijte do zásobníku na chléb sklenici vody. K odstranění zbytků ze zásobníku použijte vařící vodu. Počkejte chvíli, dokud nádoba nevychladne.</li> <li>2. Smíchejte čisté mléko, jogurtovou kulturu a cukr. Nalijte směs do zásobníku na chléb.</li> <li>3. Potom spusťte program na přípravu jogurtu (14).</li> </ol>	




## ŘEŠENÍ PROBLÉMU




Otázka	Odpověď
Proč se mění výška a tvar každého bochníku?	Výška a tvar každého bochníku chleba se mohou lišit v závislosti na přísad, teploty místnosti a času. Přesné vážení přísad je nezbytné pro výrobu chutného chleba.
Chléb má neobvyklou aroma. Proč?	Je možné, že byly použity zastaralé přísady nebo příliš mnoho droždí. Vždy používejte čerstvé přísady. Přesné vážení přísad je nezbytné pro výrobu chutného chleba.
Hnětací čepele vychází spolu s chlebem.	Může se to stát, protože hnětací čepele jsou odnímatelné. Použijte klíč k odstranění čepelí nebo nekovový nádobí.  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #f0f0f0;">  <p><b>UPOZORNĚNÍ:</b> Riziko popálení! Hnětací čepele jsou velmi horké. Před vyjmutím hnětacího zařízení nechte chléb vychladnout.</p> </div>
Chléb má po okrajích mouku.	Někdy se může stát, že mouka v rozích zásobníku na chléb není úplně rozmíchaná s těstem. Seškrábněte ji nožem. Příště po 10 minutách cyklu míchání zkontrolujte, zda byla mouka úplně promíchaná. Pokud ne, použijte gumovou stěrku na odstranění mouky ze stran zásobníku na chléb, aby se dala zamíchat pod těsto.
Mohou se ingredience rozdělit na polovinu nebo zdvojnásobit?	NE. Pokud je v zásobníku na chléb příliš málo těsta, hnětací čepele ho nemohou dostatečně dobře promíchat. Pokud je v zásobníku na chléb příliš mnoho cesta, chléb přeroste přes okraj zásobníku.
Může se místo sušeného mléka použít čerstvé mléko?	ANO. Zajistěte, abyste přiměřeně snížily množství vody tak, aby se nezměnilo celkové množství tekutiny. Při použití opožděného pečení se nedoporučuje použití čerstvého mléka, protože pokud se v zásobníku na chléb ponechá déle, může se pokazit.









Otázka	Odpověď
<p>Proč se na displeji zobrazuje "E00" nebo "E01"?</p>	<p>Pokud je teplota ve spotřebiči příliš vysoká nebo příliš nízká, ten nemůže dosáhnout počáteční požadavek na výrobu těsta (teplota by měla spadat do rozsahu od -15 ° C do 55 ° C.) V takovém případě při spuštění provoz zařízení automaticky zastaví program. Na LCD displeji se zobrazí "E00" nebo "E01" a přístroj bude soustavně pípat, aby vás varoval. Vyberte zásobník na chléb. Když teplota klesne na provozní teplotu, můžete resetovat menu a restartovat program. Pokud to stále nefunguje, můžete se obrátit na zákaznický servis a požádat ho o opravu.</p>
<p>Proč se na displeji zobrazuje "EEE"?</p>	<p>Po otevření termostatu se na displeji LCD po zapnutí zobrazí "EEE" a přístroj nepřetržitě pípá.</p>
<p>Proč se na displeji zobrazuje "HHH"?</p>	<p>Po zavření termostatu se na displeji LCD po zapnutí zobrazí "HHH" a přístroj neustále pípá.</p>




## PROGRAMOVÉ ČASY

Menu	1								
Program	Normal								
Úroveň upečení									
Teplota pečení	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
Předeřhřívání	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystoupaní 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
Hnětení 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Vystoupaní 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
Hnětení 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Vystoupaní 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
Pečení	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Trvání programu	3:05	3:15	3:17	3:08	3:18	3:20	3:10	3:20	3:23
Otevírání dávkovače přísad	2:38	2:38	2:40	2:41	2:41	2:43	2:43	2:43	2:46
Zachování 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. zpoždění sekvence 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 upečení									
Teplota pečení	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
Předehřívání	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystoupání 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
Hnětení 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Vystoupání 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
Hnětení 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Vystoupání 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
Pečení	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Trvání programu	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:00	4:10	4:13
Otevírání dávkovače přísad	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:21
Zachování 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. zpoždění sekvence 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 upečení									
Teplota pečení	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
Předehřívání	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
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystoupaní 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
Hnětení 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Vystoupaní 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
Hnětení 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Vystoupaní 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
Pečení	60 min	60 min	63 min	62 min	62 min	65 min	65 min	65 min	70 min
Trvání programu	3:35	3:45	3:48	3:37	3:47	3:50	3:40	3:50	3:55
Otevírání dávkovače přísad	2:58	2:58	3:01	3:00	3:00	3:03	3:03	3:03	3:08
Zachování 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. zpoždění sekvence 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 upečení									
Teplota pečení	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
Předehřívání	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystoupání 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
Hnětení 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Vystoupání 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
Hnětení 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Vystoupání 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
Pečení	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Trvání programu	3:15	3:25	3:27	3:18	3:28	3:30	3:20	3:30	3:33
Otevírání dávkovače přísad	2:43	2:43	2:45	2:46	2:46	2:48	2:48	2:48	2:51
Zachování 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. zpoždění sekvence 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 (rychlý)						Dough (těsto)	Noodles Dough (těstoviny / nudle)
Úroveň upečení							Není k dispozici	Není k dispozici
Teplota pečení	110 °C		115 °C		125 °C		Není k dispozici	Není k dispozici
Váha	750 g	1000 g	750 g	1000 g	750 g	1000 g	Není k dispozici	Není k dispozici
Přehřívání	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pokoj 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Pokoj 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Pokoj 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 4	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	25 min	20 min
Vystoupání 1	-	-	-	-	-	-	30 °C	-
	-	-	-	-	-	-	60 min	
Hnětení 5	-	-	-	-	-	-	-	-
Vystoupání 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	-	-
Hnětení 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	-	-
Vystoupání 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		
Pečení	50 min	52 min	53 min	55 min	55 min	58 min	-	-
Trvání programu	2:18	2:20	2:21	2:23	2:23	2:26	1:30	0:25
Otevírání dávkoavače přísad	1:57	1:59	2:00	2:02	2:02	2:05	1:08	0:08
Zachování teploty	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	Není k dispozici	Není k dispozici
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min		
Max. zpoždění sekvence programu	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

\*Není k dispozici

Menu	8								
Program	Low Carb (nízkosacharidové)								
Úroveň upečení									
Teplota pečení	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
Předehřívání	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 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
Hnětení 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Vystoupaní 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
Hnětení 5	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Vystoupaní 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
Hnětení 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s
Vystoupaní 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
Pečení	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Trvání programu	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:03	4:13	4:15
Otevírání dávkovače přísad	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:23
Zachování 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. zpoždění sekvence 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 glutenu)		Cake (koláč)	Marmelade	Pečení		
Úroveň upečení	Není k dispozici		Není k dispozici	Není k dispozici			
Teplota pečení	110 °C		115 °C	110 °C	105 °C	110 °C	120 °C
Váha	750 g	1000 g	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici
Předehřívání	30 °C	30 °C	-	-	-	-	-
	8 min	8 min					
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	2 min	-	-	-
Pokoj 1	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 2	-	-	-	-	-	-	-
Pokoj 2	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 3	-	-	-	10 min	-	-	-
Pokoj 3	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 4	18 min	18 min	15 min	3 min	-	-	-
Vystoupaní 1	35 °C	35 °C	-	-	-	-	-
	48 min	48 min					
Hnětení 5	-	-	-	-	-	-	-
Vystoupaní 2	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 6	-	-	-	-	-	-	-
Vystoupaní 3	-	-	-	-	-	-	-
Pečení	80 min	90 min	70 min	70 min	60 min	60 min	60 min
Trvání programu	2:39	2:49	1:30	1:25	1:00	1:00	1:00
Otevírání dávkovače přísad	2:21	2:31	1:18	1:13	1:00	1:00	1:00
Zachování teploty	100 °C/ 80 °C		Není k dispozici	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min		20 min	60 min	60 min	60 min
Max. zpoždění sekvence programu	15:00	15:00	Není k dispozici	Není k dispozici	5-90 min	5-90 min	5-90 min

\*Není k dispozici



Menu	13	14	15		16	
Program	Hnětení	Yoghurt	Homemade		Homemade 2	
Úroveň upečení	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici
Teplota pečení	Není k dispozici	Není k dispozici	115 °C	70-120 °C	115 °C	70-120 °C
Váha	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici
Předeřhřívání	-	-	-	0-60 min	-	0-60 min
Hnětení 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
Hnětení 2	-	-	-	-	-	-
Pokoj 2	-	-	-	-	-	-
Hnětení 3	27 s/3 s	-	-	-	-	-
	25 min					
Pokoj 3	-	-	-	-	-	-
Hnětení 4	15 s/15 s	-	30 min	0-30 min	30 min	0-30 min
	20 min					
Vystoupání 1	-	-	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
			30 min	0-90 min	30 min	0-90 min
Hnětení 5	-	-	10 s	0-59 s	10 s	0-59 s
Vystoupání 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
Hnětení 6	-	-	-	0-59 s	-	0-59 s
Vystoupání 3	-	40 °C	35° C	35° C	35° C	35° C
		240 min	40 min	0-90 min	40 min	0-90 min
Pečení	-	-	60 min	0-65 min	60 min	0-65 min
Trvání programu	0:50	8:00	3:25		3:25	
Otevírání dávkovače přísad	0:08	Není k dispozici	2:38		2:38	
Zachování teploty	Není k dispozici	Není k dispozici	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
			60 min	0-60 min	60 min	0-60 min
Max. zpoždění sekvence programu	0:05 - 0:50	5:00 - 12:00	15:00		15:00	

\*Není k dispozici

---

## POKYNY K LIKVIDACI

---



Podle Evropského nařízení odpadu 2012/19 / EU tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nepatří do domácího odpadu. Na základě směrnice by se měl přístroj odevzdat na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Zajištěním správné likvidace výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, což by jinak mohl být důsledek nesprávné likvidace výrobku. Pro detailnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na svůj Místní úřad nebo na odpadovou a likvidační službu vaší domácnosti.



KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK