

HU.....3

GB.....13

DE.....23

CZ.....33

HR.....43

SK.....53

SI63

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, ha nem használja, illetve tisztítás előtt! A készüléket tisztítás előtt hagyja lehűlni!
- A gyártó által nem javasolt kiegészítők vagy tartozékok használata a készülék károsodását vagy személyi sérülést okozhat és érvényteleníti a jótállást.
- Sütés közben ne érintse meg a gép mozgó vagy forgó részeit!
- Ne használja a készüléket szabadban vagy víz közelében!
- Ne használja a készüléket vizes vagy nedves kézzel!
- Ne hagyja lelógni a tápkábelt asztalról vagy pultról, és ne érintse forró felülethez!
- Használjon sütőkesztyűt a forró sütőedény eltávolításához!
- Tűz, áramütés vagy személyi sérülések elleni védelem érdekében ne merítse a készüléket, a vezetékét vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba!
- Fémfóliát vagy más anyagokat nem szabad betenni a kenyérsütőbe, mivel ezek tüzet okozhatnak.
- Ha a burkolat megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést!
- Soha ne takarja le a kenyérsütőt konyharuhával vagy más anyaggal! A hőnek és a gőznek szabad kiáramlást kell biztosítani. Tűz akkor keletkezhet, ha éghető anyag borítja vagy érintkezik a készülékkel.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék körül járjon a levegő!
- Ne tegye a kezét a készülék kamrájába a sütőedény eltávolítása után, mivel az nagyon forró lehet!
- A készülék bekapcsolása előtt a sütőedénynek a helyén kell lennie.
- Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokhoz szánják, például:
 - üzletek személyzeti konyhájába, irodákba és más hasonló munkakörnyezetbe;
 - gazdasági épületekbe;
 - ügyfeleknek hostelekbe, motellekbe és más lakóhelyi környezetbe;
 - bed and breakfast típusú környezetbe.
- Ezt a készüléket a 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértették a kapcsolódó veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tartsa a készüléket és vezetékét 8 év alatti gyermekektől elzárva!
- Ha a tápkábel megsérült, akkor a veszély elkerülése érdekében annak kicserélését a szerviz vagy képezett szakember végezheti.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy különálló távirányítóval működtetni.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet, amikor a készülék működik.
- Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokat lásd a kézikönyv „Tisztítás és karbantartás” c. részében.

 **A külső felület felforrósodhat a készülék működése közben.**

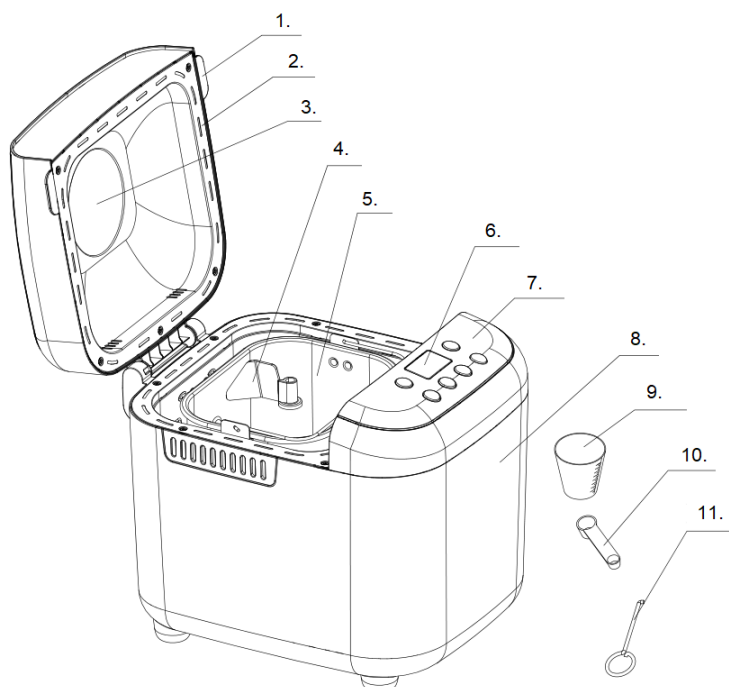
Használat közben a gép körüli felületek felforrósodhatnak. Vigyázat, forró felület!

A felhasználható liszt és élesztő maximális mennyiségére vonatkozóan, olvassa el a „Receptek” fejezetet!

Ne érintse meg a forró felületet!

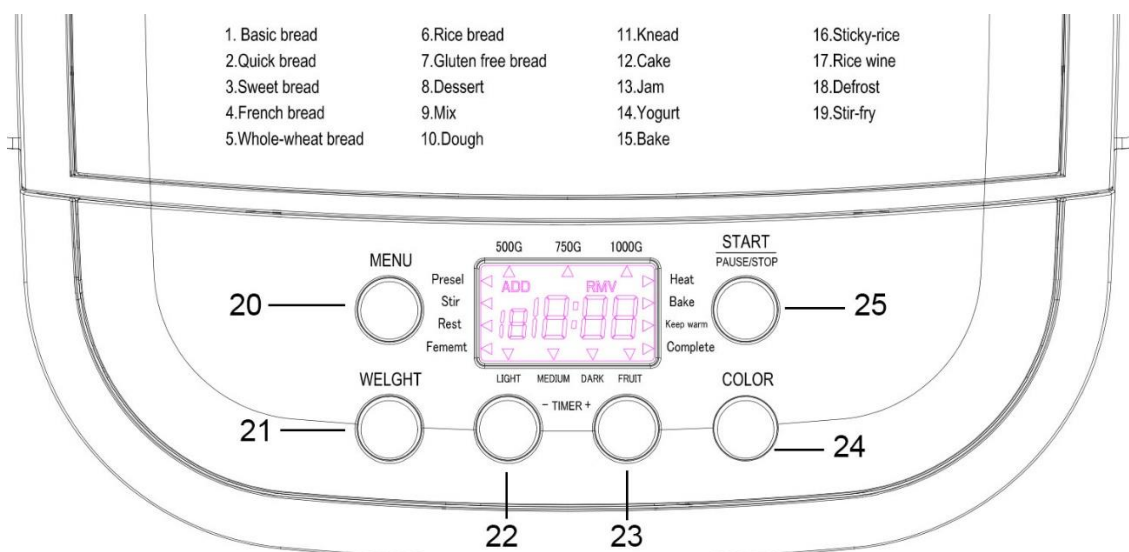
Ne tegye és ne hagyja érintkezni a készüléket forró gáz- vagy elektromos fűtőtesttel!

TERMÉK RÉSZEI



1. Fogantyú
2. Fedél
3. Betekintő ablak
4. Keverőlapát
5. Sütőedény
6. Kijelző
7. Kezelőpanel
8. Készülékház
9. Mérőpohár
10. Kanál
11. Kampó

KIJELZŐ



- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Alap kenyér mód | 14. Joghurt mód |
| 2. Gyors kenyérsütési mód | 15. Sütés mód |
| 3. Gyümölcskenyér mód | 16. Ragacsos rizs mód |
| 4. Francia kenyér | 17. Rizsbor mód |
| 5. Teljes kiőrlésű kenyér mód | 18. Kiolvasztás mód |
| 6. Rizskenyér mód | 19. Sütés (Stir-fry) mód |
| 7. Gluténmentes kenyér mód | 20. Menü |
| 8. Torta mód | 21. Kenyér tömege |
| 9. Mix mód | 22. Időzítő – |
| 10. Kelt tészta mód | 23. Időzítő + |
| 11. Dagasztás mód | 24. Kenyérhéj színe |
| 12. Sütemény mód | 25. Start/Szünet/Stop |
| 13. Lekvár mód | |

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot a készülékről és a készülékből!
- Mosogassa el és törölje szárazra a sütőedényt és a keverőrudat!
- **Figyelem!** Soha ne helyezze a készüléket az asztal szélére, mert a dagasztási ciklus közben a kenyérsütő meginoghat!
- Ellenőrizze, hogy nincs sérült vagy hiányzó alkatrész!
- Állítsa be a Sütés módot (15) és hagyja 10 percig működni a programot (a Sütőedényt hagyja üresen)! A készülék az első bekapcsoláskor némi füstöt és/vagy szagot áraszthat. Ez normális és az első vagy második használat után elmúlik. Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőzéséről!
- Hagyja teljesen kihűlni a készüléket, majd mossa el újra az alkatrészeket. Törölje ezeket szárazra, csatlakoztassa a készülékhez, így a kenyérsütő készen áll az első használatra!

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Dugja be a készüléket a konnektorba, a készülék egyet csipog és a kijelzőn megjelenik a 3:00. Az alap kiválasztott program az 1-es, 750g és „Medium” – közepesen barna kenyérháj.

START/SZÜNET/STOP GOMB

- Nyomja meg a Start/Szünet/Stop gombot egyszer a kiválasztott program elindításához! Minden egyéb gomb inaktív, amíg a kiválasztott program fut.
- Nyomja meg a Start/Szünet/Stop gombot 2 másodpercig, ekkor a kiválasztott program szünetel. A szüneteltetett program 3 perc inaktivitás után automatikusan folytatódik.
- Nyomja meg a Start/Szünet/Stop gombot 4 másodpercig, a készülék egyet csipog és a program leáll.

ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

- Nyomja meg a Menü gombot a kívánt program kiválasztásához!
- A gomb minden egyes megnyomásakor a program változik (rövid hangjelzés kíséretében).
- Ha a gombot folyamatosan nyomja, a programok is változnak, de ekkor nem ad ki a készülék csipogó hangot.

Az alábbi előre beállított programok találhatóak a készüléken:

1. **Alap kenyér mód:** főleg fehér kenyerekhez.
2. **Gyors kenyérsütési mód:** a dagasztás, kelesztés és sütés ideje rövidebb, mint az alap kenyéré. Általában sütőporral vagy szóda bikarbónával készül. Javasolt a folyadékokat a kenyérsütő edény aljára, a száraz hozzávalókat pedig a tetejére tenni. A keverés során a száraz összetevők összegyűlhetnek a sütőedény alján, érdemes lehet egy gumi spatulával átkeverni a masszát.
3. **Gyümölcskenyér mód:** Azokhoz a kenyerekhez, amik valamilyen hozzáadott elemet tartalmaznak: mazsola, kókuszreszelék, aszalt gyümölcs, csokoládé. A hosszabb kelesztési fázisnak köszönhetően a kenyér könnyű és levegősebb lesz.
4. **Francia kenyér mód:** Finomra szitált lisztből készült könnyű kenyerekhez. A kenyér levegős, puha és ropogós a széle. Nem alkalmas vaját, margarint vagy tejet tartalmazó receptekhez.
5. **Teljes kiőrlésű kenyér mód:** Nagyrészt teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyerekhez. Ez a program hosszabb előmelegítési idővel rendelkezik, hogy a liszt megfelelően felszívhassa a vizet és megduzzadjon. Nem ajánlott a késleltetési funkció használata, mivel ez ronthatja a kenyér minőségén. Általában ropogós, vastag héjjal készül.
6. **Rizskenyér mód:** Keverjen össze főtt rizst és lisztet 1:1 arányban a kenyérhez.
7. **Gluténmentes kenyér mód:** Gluténmentes lisztből készült kenyerekhez. A gluténmentes liszteknek hosszabb időre van szüksége a folyadék felvételéhez és eltérő kelesztési tulajdonságokkal rendelkeznek.
8. **Torta mód:** Gyúrás, kelesztés és sütés történik. A tészta szóda bikarbóna vagy sütőpor segítségével kel.
9. **Mix mód:** Az alapanyagok alapos összekeveréséhez használható.
10. **Tészta mód:** Ez a program elkészíti az élesztős tésztát. Ebben a programban nincs sütés.

11. **Dagasztás mód:** Csak dagasztás, nincs kelesztés vagy sütés.
12. **Sütemény mód:** Gyúrás, kelesztés és sütés, de élesztő helyett szódadikarbónát vagy sütőport tartalmaz.
13. **Lekvár mód:** lekvár készítéséhez. Ne növelje a mennyiséget és ne hagyja, hogy a massa a sütőtérbe kerüljön! Ha ez megtörténne, azonnal állítsa le a gépet és óvatosan vegye ki a sütőedényt. Hagyja kihűlni a gépet és alaposan tisztítsa meg!
14. **Joghurt mód:** joghurt készítéséhez.
15. **Sütés mód:** Ez a program csak a kenyér sütéséhez való. Ebben a módban nincs dagasztás vagy pihentetés.
16. **Ragacsos rizs mód:** A ragasztott rizs és a rizs keverékének összegyúrása és sütése.
17. **Rizsbor mód:** A ragasztott rizs kelesztése és sütése.
18. **Kiolvasztás mód:** fagyasztott ételek kiolvasztása sütés előtt.
19. **Sütés (Stir-fry) mód:** Néhány száraz gyümölcs és megvak, például mogyoró, szójabab stb. gyúrása és sütése.

KENYÉRHÉJ SZÍNE

- A Kenyérhéj színe (24) gomb megnyomásával állíthatja be a kenyérhéj kívánt színét. 3 mód érhető el:
 - Világos (Light)
 - Közepes (Medium)
 - Sötét (Dark)
- Ez a mód az 1-7-es módoknál érhető el.

KENYÉR TÖMEGE

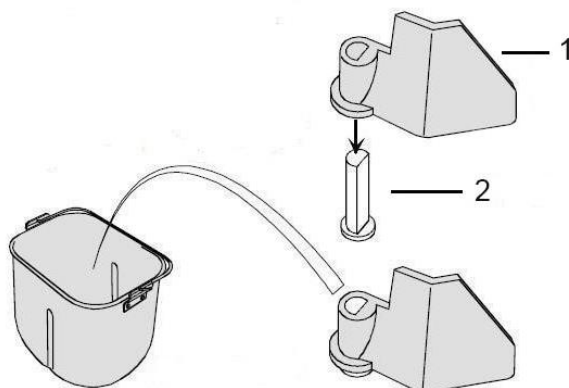
- A kenyér tömegének kiválasztásához nyomja meg a Kenyér tömege gombot. 3 opció közül választhat:
 - 500g
 - 750g
 - 1000g
- Ez a választási mód az 1-7-es programoknál érhető el.

KÉSLELTETÉS IDŐZÍTŐ

- Használja a késleltetés funkciót a kenyérsütő későbbi időpontban történő indításához.
- Először válassza ki a kívánt programot, a kenyér tömegét és a kenyérhéj színét, majd az Időzítő + vagy Időzítő – gombokkal tudja a ciklusidőt növelni, vagy csökkenteni.
- A maximum beállítható idő 15 óra, ami tartalmazza a kenyér elkészítésének idejét is.
- Ne használja a késleltetést azoknál a recepteknél, amik tejterméket tartalmaznak, vagy tojást, tejszínt, sajtot.
- Kérjük vegye figyelembe, hogy a késleltetett időzítő tartalmazza a program előre beállított működési idejét is.
- Amikor a program lejár, a készülék automatikusan a Melegen tartás funkcióra kapcsol 1 órán át.

A KENYÉR SÜTÉSE

- Helyezze a sütőedényt a készülékbe, majd az óramutató járásának megfelelően fordítsa el, így rögzítve azt. Helyezze a keverőlapátot a rúdra!



1. Keverőlapát
2. Tartórúd

- Helyezze az alapanyagokat a sütőedénybe a recept alapján!
- Az alapanyagok sorrendje általánosan az alábbi:
 1. folyékony összetevők
 2. száraz összetevők
 3. élesztő
- Hajtsa le a kenyérsütő fedelét!
- Dugja be a készüléket a konnektorba!
- Válassza ki először a kívánt sütési programot, majd a kenyér tömegét, ezután a kenyérhéj színét.
- Amennyiben szükséges, állítsa be a késleltető időzítést!
 - **Megjegyzés:** Ne használja a késleltetést tojást vagy tejterméket tartalmazó recepteknél!
- Nyomja meg a Start/Szünet/Stop gombot az indításhoz!
- A készülék 10 csipogással hívja fel a figyelmet az extra összetevők (pl. gyümölcs, magvak) hozzáadására. Amikor ezt hallja, nyissa fel a fedelet és adja a tésztához az extra összetevőket!
 - **Megjegyzés:** Ez a funkció csak az 1-7 módoknál érhető el. Amennyiben nincs szükség extra összetevőre, hagyja figyelmen kívül a csipogást.
- A program végét a készülék 10 csipogással jelzi, majd automatikusan átvált a melegen tartó funkcióra.
- Forgassa a sütőedényt az óramutató járásával ellentétesen, majd vegye ki a készülékből azt.
 - **Figyelem!** A készülék és a sütőedény is forró a sütési folyamat végén! Használjon hővédő kesztyűt a sütőedény kivételéhez!
- Borítsa ki a kenyeret egy rácra a sütőedényből! Használjon a művelethez hővédő kesztyűt!
- Hagyja legalább 20 percig hűlni a kenyeret! Ezután óvatosan szedje ki a kenyér aljából a keverőlapátot.

ÁRAMSZÜNET

- Ha a készülék működése közben áramszünet lép fel és maximum 10 percig tart, akkor a beállított program automatikusan folytatódik, amint visszatért az áram.
- 10 percet meghaladó áramszünet esetén, ha a tészta már a kelesztési fázisban van, távolítsa el a tésztát a sütőből és kezdje újra a sütési folyamatot új alapanyaggal.
- Amennyiben még nem kezdődött el a kelesztési fázis, úgy nyomja meg a Start gombot a program újraindításához.

FIGYELMEZTETÉS A KIJELEZŐN

- „H:HH” – Ez a jelzés azt jelenti, hogy túl magas a hőmérséklet a kenyérsütőben. Nyomja meg a Start/Stop gombot a program leállításához, húzza ki a tápkábelt a konnektorból, nyissa fel a készülék tetejét és várja meg, míg teljesen lehűl.
- „E:EO” – Ez a jelzés azt jelenti, hogy a hőmérséklet-érzékelőt nem érzékeli a készülék. Nyomja meg a Start/Stop gombot a készülék leállításához, húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Keresse fel a szervizt a készülék javítása céljából!

MELEGEN TARTÓ FUNKCIÓ

- Miután a sütési program a végére ért és tízszer csipogott, a készülék automatikusan átvált a melegen tartó funkcióra és 1 óra múlva kapcsol ki. A melegen tartó funkció manuális kikapcsolásához tartsa nyomva a Start/Stop gombot 3 másodpercig.
- **Megjegyzés:** A kenyérsütőben lévő meleg miatt a kenyér tovább sültethet ezalatt az 1 óra alatt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mindig húzza ki a tápkábelt a konnektorból! Hagyja teljesen lehűlni a készüléket a tisztítása előtt! Soha ne merítse a készüléket és a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba!

A KEVERŐLAPÁT ÉS A SÜTŐEDÉNY TISZTÍTÁSA

- Távolítsa el a keverőlapátot a kenyérből, ha szükséges. Mosogassa el a keverőlapátot meleg, mosogatószeres vízben, majd törölje szárazra. A sütőedényt az óramutató járásával ellentétesen tekerve távolítsa el a sütőből. Vegye ki belőle a kenyeret, majd hagyja teljesen lehűlni. Mosogassa el a sütőedényt meleg, mosogatószeres vízben, majd törölje szárazra!
- Soha ne használjon súroló hatású mosogatószeret, vagy dörzsszivacsot!
- A keverőlapát és a sütőedény is mosogatógépben mosható. A sütőedény külső felülete elszíneződhet, de ez normális.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- Használat után hagyja teljesen lehűlni! Enyhén nedves puha ruhával törölje le a készülék fedelét, oldalát, a betekintő ablakot és a sütőkamrát, amennyiben szükséges, majd törölje szárazra egy puha ruhával!
- Soha ne használjon súroló hatású tisztítószert!


HIBAELHÁRÍTÁS

| Probléma | Probléma oka | Megoldás |
|---|---|---|
| Égett, kellemetlen szag. | Valamelyik összetevő bekerült a sütőkamrába. | Állítsa le a programot, hagyja lehűlni a készüléket, majd tisztítsa meg a sütőkamrát. |
| A hozzávalók nem keverednek össze és erőlködik a motor. | Sütőedény vagy keverőrúd nem megfelelő behelyezése. | Győződjön meg, hogy minden megfelelően van rögzítve. |
| | Túl sok hozzávaló. | Pontosan mérje ki a hozzávalókat. |
| A betekintő ablak homályos vagy párás. | Előfordulhat keverés vagy kelesztés során. | A pára általában eltűnik a program működése során. Alaposan tisztítsa meg az ablakot. |
| A keverőlapát belesül a kenyérbe. | Vastagabb, sötétebb kenyérhéj. | Nem ritka, hogy a keverőlapát belesül a kenyérbe. Távolítsa el, amikor kihűlt. |
| A tészta nem keveredik el alaposan; liszt marad a sütőedény sarkaiban; a kenyér külső felülete lisztes. | Nincs megfelelően behelyezve a keverőlapát/sütőedény. | Helyezze be megfelelően a tartozékokat. |
| | Túl sok hozzávaló. | Mérje ki alaposan a hozzávalókat. |
| | A gluténmentes tészta jellemzően nagyon nedves. | A keverési fázisban egy gumilapát segítségével keverje el kézzel is az összetevőket. |
| Túl magasra kel meg a kenyér. | Túl sok élesztő/liszt. | Pontosan mérje ki a hozzávalókat. |
| | A keverőlapát nem lett csatlakoztatva. | Csatlakoztassa a keverőlapátot. |
| | Kimaradt a só. | Győződjön meg, hogy hozzáadta a sót/cukrot! |
| Nem kelt meg a kenyér, lapos. | Nem jó az élesztő/nem elég. | Ellenőrizze az élesztő szavatosságát és mérje ki pontosan! |
| | Felemelte a fedelet. | Használja a betekintő ablakot! |
| Nehéz, kemény a kenyér. | Túl sok liszt. | Növelje a víz mennyiségét/csökkentse a lisztet. |
| | Nem elég a víz. | A teljes kiőrlésű kenyereknek nehezebb a textúrája. |
| Nem sült át; ragadás a kenyér tésztája | Túl sok folyadék. | Csökkentse a víz mennyiségét és mérje ki alaposan a hozzávalókat. |
| | Helytelen program. | Válassza ki a megfelelő programot. |
| A kenyér héja túl sötét. | Túl sok cukor a receptben. | Csökkentse a cukor mennyiségét. |
| | | Válasszon világosabb színbeállítást. |
| A kenyér összenyomódik szeleteléskor. | Túl meleg a kenyér. | Hagyja a kenyeret 20-30 percig hűlni. |

MŰSZAKI ADATOK

| | |
|------------------------|-----------|
| Névleges feszültség | 220-240 V |
| Névleges frekvencia | 50/60 Hz |
| Névleges teljesítmény | 600W |
| Érintésvédelmi osztály | I.osztály |

HULLADÉKKEZELÉS

| Használt elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítése | |
|---|---|
|  | <p>Ez a jelzés a terméken és a csomagoláson azt jelzi, hogy tilos háztartási hulladék közé dobni a már nem használt terméket, mivel kifejezetten környezetszennyező. További részletekkel kapcsolatban érdeklődjön a helyi hatóságnál!</p> <p>Ez a jelzés az Európai Unió teljes területére érvényes. Amennyiben az Európai Unió kívül szeretné megsemmisíteni a terméket, érdeklődjön az ezzel kapcsolatos szabályzásokról a helyi hatóságnál!</p> |

Gyártó/Importőr: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

A CE SZIMBÓLUM



A jelölés azt hivatott jelezni, hogy a termék a rá vonatkozó Európai Uniós előírásoknak megfelel és szabadon forgalmazható az Európai Unió területén.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Switch off and unplug the appliance when not in use or before cleaning. Allow the appliance to cool down before cleaning!
- The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance or personal injury and will invalidate the warranty.
- Do not touch any moving or rotating parts of the machine during cooking!
- Do not use the appliance outdoors or near water!
- Do not use the appliance with wet or damp hands!
- Do not allow the power cord to dangle from a table or countertop and do not touch a hot surface!
- Use oven gloves to remove hot ovenware!
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquids.
- Metal foil or other materials should not be placed in the bread oven as they may cause a fire.
- If the cover is cracked, switch off the appliance to avoid electric shock!
- Never cover the bread maker with a towel or other material! Allow heat and steam to escape freely. Fire may occur if combustible material covers or comes into contact with the appliance.
- Make sure that air circulates around the appliance!
- Do not place your hands in the chamber of the appliance after removing the bread pan, as it may become very hot!
- The bread pan must be in place before switching on the appliance.
- This device is intended for household and similar applications, such as:
 - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments;
 - commercial buildings;
 - customer hostels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This device should only be used by children 8 years of age or older, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience, if they are supervised or have been informed about the safe use of the device and understand the associated risks. Children should not play with the device.
- Keep the appliance and its cables out of the reach of children under 8 years of age!
- If the power cord is damaged, it should be replaced by a service technician or qualified technician to avoid danger.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote control.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- For instructions on cleaning food contact surfaces, see the 'Cleaning and maintenance' section of this manual.



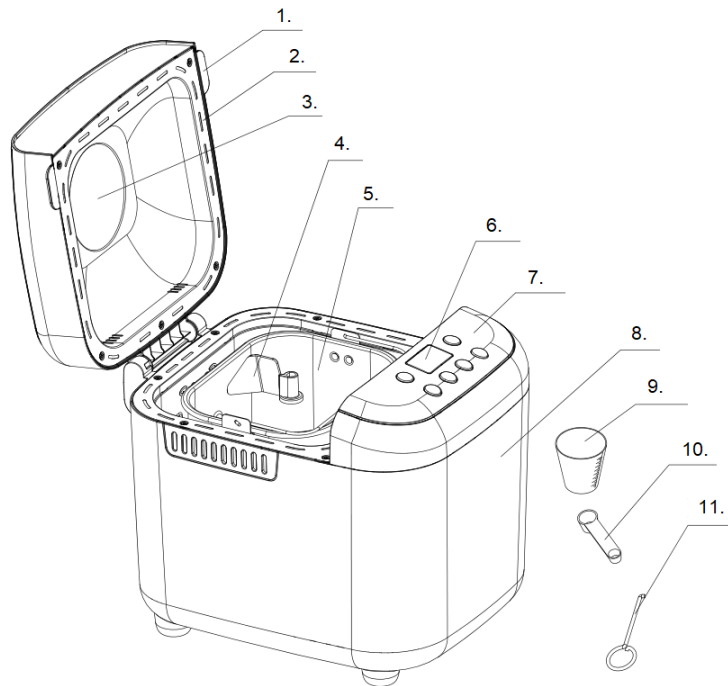
The external surface may heat up during operation.

During use, the surfaces around the machine may become hot. Caution, hot surfaces!

Do not touch the hot surface!

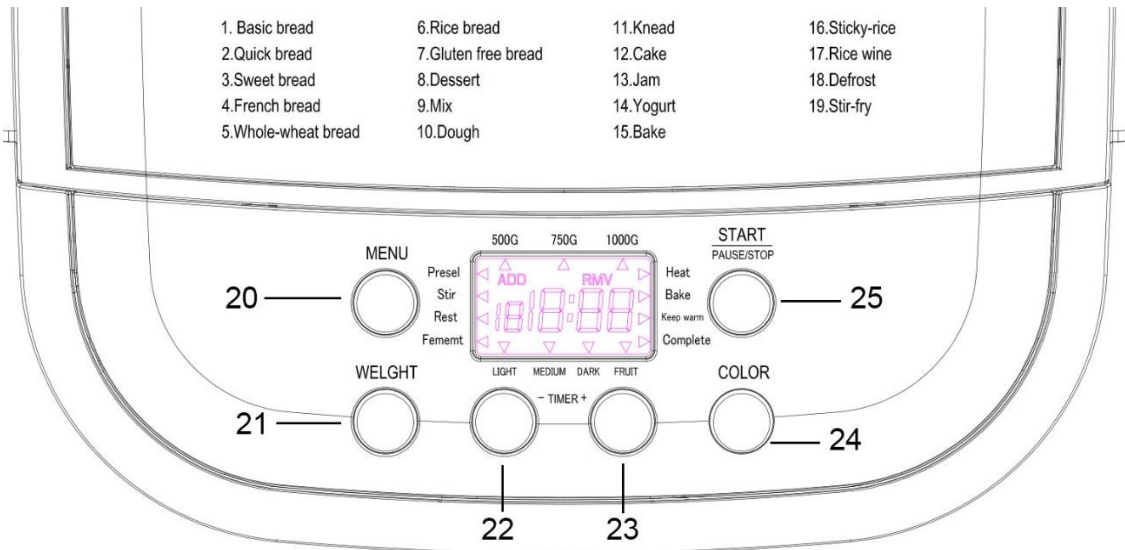
Do not place or leave the appliance in contact with hot gas or electric heaters!

DEVICE PARTS



1. Handle
2. Top lid
3. Window
4. Stir paddle
5. Bread barrel
6. Display
7. Control panel
8. Device body
9. Cup
10. Spoon
11. Hook fork

DISPLAY



- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. Basic bread | 14. Yoghurt |
| 2. Quick bread | 15. Bake |
| 3. Sweet bread | 16. Sticky rice |
| 4. French bread | 17. Rice wine |
| 5. Whole wheat bread | 18. Defrost |
| 6. Rice bread | 19. Stir-fry |
| 7. Gluten free bread | 20. Menu |
| 8. Dessert | 21. Weight |
| 9. Mix | 22. Timer – |
| 10. Dough | 23. Timer + |
| 11. Knead | 24. Crust color |
| 12. Cake | 25. Start/Pause/Stop |
| 13. Jam | |

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material from the appliance and the appliance!
- Wash and dry the bread barrel and the Stir bar!
- **Attention!** Never place the appliance on the edge of the table, as the bread maker may wobble during the kneading cycle!
- Check that no parts are damaged or missing!
- Set the Bake mode (15) and leave the programme running for 10 minutes (leave the baking tray empty)! The appliance may emit some smoke and/or odour when first switched on. This is normal and will disappear after the first or second use. Ensure that the appliance is properly ventilated!
- Allow the appliance to cool completely and then wash the parts again. Wipe them dry, plug them in and your bread maker is ready for its first use!

USING THE APPLIANCE

Plug the device into the socket, the device will beep and the display will show 3:00. The default selected programme is 1, 750g and "Medium" - medium brown bread crust.

START/PAUSE/STOP BUTTON

- Press the Start/Pause/Stop button once to start the selected programme! All other buttons are inactive while the selected program is running.
- Press the Start/Pause/Stop button for 2 seconds to pause the selected programme. The pause programme will automatically resume after 3 minutes of inactivity.
- Press the Start/Pause/Stop button for 4 seconds, the device beeps once and the program stops.

PRESET PROGRAMMES

- Press the Menu button to select the desired programme!
- Each time you press the button, the programme changes (with a short beep).
- If you keep pressing the button, the programmes will change, but the device will not make a beeping sound.

The following preset programmes are available on the device:

1. **Basic bread:** for white and mixed breads, it mainly consists of basic bread flour.
2. **Quick bread:** Kneading, rinsing and baking time is shorter than basic bread. Quick breads are made with baking powder or baking soda that activated by moisture and heat. It is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan; dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.
3. **Sweet bread:** For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.
4. **French bread:** For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.
5. **Whole wheat bread:** For baking of bread contains significant amounts of whole-wheat. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results. Whole-wheat usually produces a crispy thick crust.
6. **Rice bread:** Mix cooked rice into the flour with 1:1 to make the bread.
7. **Gluten free bread:** For the bread of gluten-free flours and baking mixtures use. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.
8. **Dessert:** Kneading and baking those foods with more fat and protein.
9. **Mix:** Stir to let the flour and liquids mix thoroughly.
10. **Dough:** This program prepares the yeast dough for buns, pizza crust, etc. There is no baking in this program.
11. **Knead:** Knead only, no rising or baking. Used for making dough for pizzas etc.
12. **Cake:** Kneading, rising and baking occurs, but rise with the aid of soda or baking powder.

13. **Jam:** Use this setting for making jams from fresh fruits and marmalade from oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the bread pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately and remove the bread pan carefully. Allow to cool a little and clean thoroughly!
14. **Yoghurt:** Ferment to make the yogurt.
15. **Bake:** Additional baking of breads is needed because a load is too light or not baked through. In this program, there is no kneading or rest.
16. **Sticky rice:** Kneading and baking the mix of polished glutinous rice and rice.
17. **Rice wine:** Rising and baking the polished glutinous rice.
18. **Defrost:** For defrost frozen food before cooking
19. **Stir-fry:** Kneading and baking some dry fruit, such as peanut, soybean etc.

CRUST COLOR

- Press the bread crust color button (24) to set the desired bread crust colour. 3 modes are available:
 - Light
 - Medium
 - Dark
- This option is available for programmes 1-7.

WEIGHT

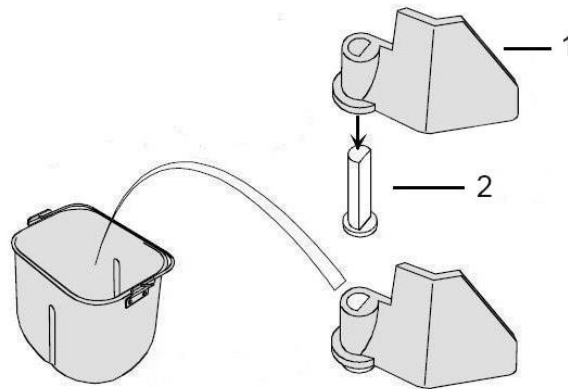
- Press the bread weight button (21) to select the weight of the bread. You can choose from 3 options:
 - 500g
 - 750g
 - 1000g
- This option is available for programmes 1-7.

DELAY TIMER

- Use the delay function to start the bread maker at a later time.
- First select the desired programme, the bread weight and crust colour, then use the Timer + or Timer – buttons to increase or decrease the cycle time.
- The maximum time that can be set is 15 hours, which includes the time it takes to make the bread.
- Do not use the delay for recipes containing dairy products, eggs, cream, cheese.
- Please note that the delay timer also includes the preset running time of the programme.
- When the programme expires, the appliance automatically switches to the “Keep warm” function for 1 hour.

BAKING THE BREAD

- Place the bread barrel in the appliance and turn it clockwise to lock it in place. Place the stir paddle on the drive shaft.



1. Stir paddle
 2. Drive shaft
- Place the ingredients in the bread barrel according to the recipe.
 - The order of the ingredients is generally as follows:
 1. liquid ingredients
 2. dry ingredients
 3. yeast
 - Tilt the lid of the bread maker!
 - Plug the device into the mains socket!
 - Select the desired baking programme, then the bread weight, after then the bread crust colour.
 - If necessary, set the delay timer.
 - **Note:** Do not use delay timing for recipes containing eggs or dairy products!
 - Press the Start/Pause/Stop button to start!
 - The appliance will beep 10 times to alert you to add extra ingredients (e.g. fruit, seeds). When you hear this, open the lid and add the extra ingredients to the dough!
 - **Note:** This function is only available for modes 1-7. If no extra ingredients are needed, ignore the beep.
 - The end of the programme will be indicated by 10 beeps and then the appliance will automatically switch to the Keep warm function.
 - Turn the baking dish counter-clockwise and remove it from the oven.
 - **Attention!** Both the appliance and the baking dish are hot at the end of the baking process! Use heat-protective gloves to remove the bread pan!
 - Tip the bread out of the baking dish onto a rack! Use heat-protective gloves for this operation!
 - Let the bread cool for at least 20 minutes! Then carefully remove the mixing paddle from the bottom of the bread.

POWER INTERRUPTION

- In the event of a power outage, the process of making bread will continue automatically within 10 minutes, even without press START/STOP button.
- In case of a power outage of more than 10 minutes, if the dough is already in the rising phase, remove the dough from the oven and restart the baking process with a new base.
- If the rising phase has not yet started, press the Start button to restart the programme.

WARNING ON THE DISPLAY

- „H:HH” – This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP button to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20 minutes before restarting.
- „E:E0” – This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP button to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.

KEEP WARM FUNCTION

- After the baking programme has finished and the beep has sounded ten times, the appliance automatically switches to the Keep Warm function and switches off after 1 hour. To manually switch off the Keep Warm function, press and hold the Start/Stop button for 3 seconds.
 - **Note:** Due to the heat in the bread oven, the bread may continue to bake for longer during this 1 hour.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the power cord from the outlet! Allow the appliance to cool down completely before cleaning! Never immerse the appliance or power cord in water or other liquids!

CLEANING THE STIR PADDLE AND THE BREAD BARREL

- Remove the mixing paddle from the bread if necessary. Wash the mixing paddle in warm, dishwashing water and then wipe dry. Remove the baking dish from the oven by turning it counterclockwise. Remove the bread and allow to cool completely. Wash the baking dish in warm water with washing-up liquid and then wipe dry!
- Never use abrasive dishwashing detergents or scouring pads!
- Both the mixing paddle and the baking dish are dishwasher safe. The outer surface of the baking dish may be discoloured, but this is normal.

CLEANING THE APPLIANCE

- Let it cool completely after use! Use a slightly damp soft cloth to wipe down the lid, sides, viewing window and oven cavity, if necessary, and then wipe dry with a soft cloth.
- Never use abrasive cleaners!



TROUBLESHOOTING

| Problem | Problem cause | Solution |
|--|--|--|
| Odor or burning smell. | Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber. | Stop the bread maker and allow it to cool completely. Wipe excess flour, etc. from the baking chamber with a paper towel. |
| Ingredients not blending and can hear motor burning. | Bread pan or paddle may not install properly. | Make sure kneading paddle is set all the way on shaft. |
| | Too many ingredients. | Measure ingredients accurately. |
| Window is cloudy or covered with condensation. | May occur during mixing or rising programs. | Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well between uses. |
| Kneading paddle comes out with the bread. | Thicker, darker crust. | It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with a spatula. |
| Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour. | Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. | Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft. |
| | Too many ingredients. | Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order |
| | Gluten free dough is typically very wet. | It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula. |
| Bread rises too high or pushed lid up. | Too much yeast/flour. | Measure all ingredients accurately. |
| | Kneading paddle not installed in bread pan. | Check the installation of kneading paddle. |
| | Forgot to add salt. | Make sure that sugar and salt have been added. |
| Bread does not rise; loaf short. | Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. | Check the expiration date and measure all ingredients properly. |
| | Lifting lid during programs. | Use the window to see the process. |
| Bread has a heavy, thick texture. | Too much flour. | Try increasing water or decreasing flour. |
| | Not enough water. | Whole-grain breads will have a heavier texture. |
| Under-baked or sticky, dough bread. | Too much liquid. | Decrease liquid and measure ingredients carefully. |
| | Incorrect program chosen. | Check program chosen for recipe. |
| Crust color is too dark. | Too much sugar in the recipe. | Decrease sugar amount slightly. |
| | | Select a lighter crust option. |
| Bread mashes down when slicing. | Bread is too hot. | Allow to cool on wire rack for 20-30 minutes before slicing. |

TECHNICAL SPECIFICATION

| | |
|-------------------------|-----------|
| Rated voltage | 220-240 V |
| Rated frequency | 50/60 Hz |
| Rated power consumption | 600W |
| Protection class | Class I. |

WASTE MANAGEMENT

| Correct Disposal of this product | |
|--|---|
|   | <p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p> |

Manufacturer/Importer: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai str. 36.

CE SYMBOL



The mark is intended to indicate that the product complies with the relevant European Union standards and can be freely marketed in the European Union.

SICHERHEITSHINWEISE

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen! Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen!
- Die Verwendung von Zubehör oder Zusatzgeräten, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen und macht die Garantie ungültig.
- Berühren Sie während des Backens keine beweglichen oder rotierenden Teile des Geräts!
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser!
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen!
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von einem Tisch oder einer Theke herunterhängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen!
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Backform zu entfernen!
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag oder Verletzungen das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!
- Metallfolie oder andere Materialien sollten nicht in den Brotbackofen gelegt werden, da sie ein Feuer verursachen können.
- Wenn die Abdeckung beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden!
- Decken Sie den Brotbackautomaten niemals mit einem Geschirrtuch oder anderem Material ab! Wärme und Dampf müssen frei entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn brennbares Material vom Gerät abgedeckt wird oder mit ihm in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass die Luft um das Gerät herum zirkulieren kann!
- Stecken Sie Ihre Hände nicht in den Backraum, nachdem Sie die Backform herausgenommen haben, da dieser sehr heiß werden kann!
- Die Backform muss vor dem Einschalten des Geräts eingesetzt werden.
- Dieses Gerät ist für den Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
 - in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen;
 - in landwirtschaftlichen Gebäuden;
 - für Kunden in Hostels, Motels und anderen Einrichtungen;
 - in einem Bed-and-Breakfast-Umfeld.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Geräts informiert wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es von einem Servicetechniker oder qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät sollte nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in diesem Handbuch.



Die Außenfläche kann sich während des Betriebs erhitzen.

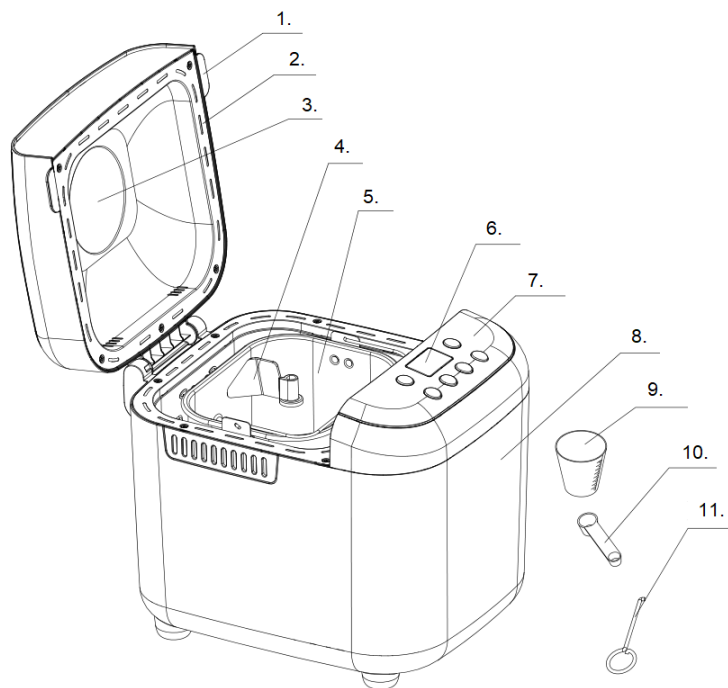
Während des Gebrauchs können die Oberflächen rund um das Gerät heiß werden. Vorsicht, heiße Oberfläche!

Die maximale Menge an Mehl und Hefe, die Sie verwenden können, finden Sie im Abschnitt „Rezepte“!

Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche!

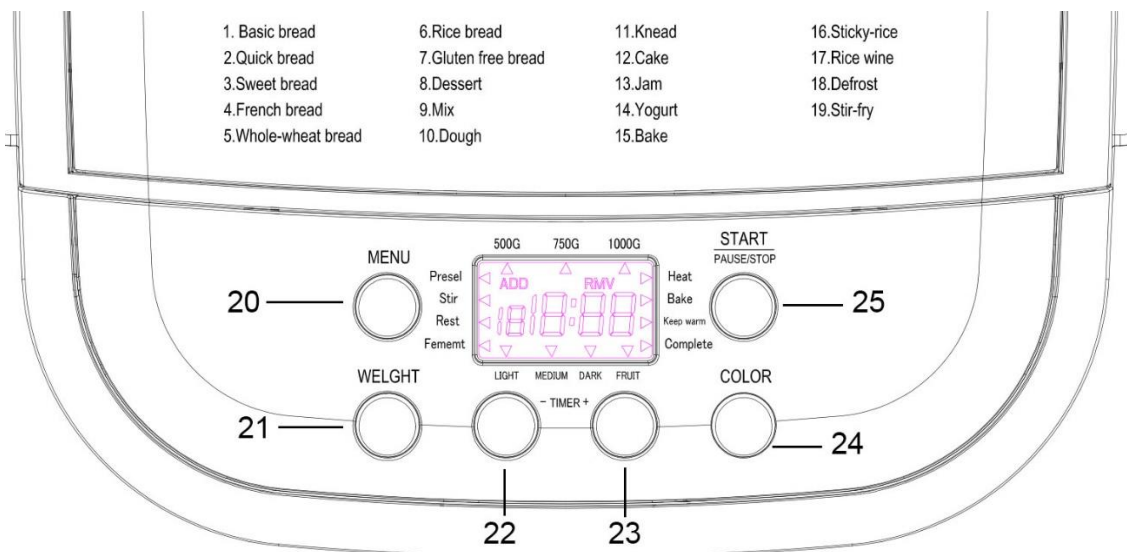
Stellen Sie das Gerät nicht in Kontakt mit heißen Gas- oder Elektroheizungen und lassen Sie es nicht dort stehen!

PRODUKTTEILE



1. Handgriff
2. Abdeckung
3. Sichtfenster
4. Rührhaken
5. Backblech
6. Display
7. Bedienfeld
8. Gehäuse
9. Messbecher
10. Löffel
11. Haken

DISPLAY



- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Modus „traditionelles Brot“ | 14. Modus „Joghurt“ |
| 2. Modus „schnelles Brotbacken“ | 15. Modus „Backen“ |
| 3. Modus „englischer Kuchen“ | 16. Modus „Klebreis“ |
| 4. Modus „französisches Brot“ | 17. Modus „Reiswein“ |
| 5. Modus „Vollkornbrot“ | 18. Modus „Auftauen“ |
| 6. Modus „Reisbrot“ | 19. Modus „Backen (stir fry)“ |
| 7. Modus „Glutenfreies Brot“ | 20. Menü |
| 8. Modus „Torte“ | 21. Gewicht des Brotes |
| 9. Modus „Mix“ | 22. Timer – |
| 10. Modus „Gären“ | 23. Timer + |
| 11. Modus „Kneten“ | 24. Farbe der Brotkruste |
| 12. Modus „Kuchen“ | 25. Start/Pause/Stopp |
| 13. Modus „Marmelade“ | |

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und aus dem Gerät selbst!
- Waschen und trocknen Sie das Backblech und den Rührstab ab!
- **Achtung!** Stellen Sie das Gerät niemals auf die Tischkante, da der Brotbackautomat während des Knetvorgangs wackeln kann!
- Überprüfen Sie, dass keine beschädigten oder fehlenden Teile vorhanden sind!
- Stellen Sie den Backmodus (15) ein und lassen Sie das Programm 10 Minuten lang laufen (lassen Sie das Backblech leer)! Beim ersten Einschalten des Geräts kann es zu einer Rauch- und/oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und verschwindet nach der ersten oder zweiten Anwendung. Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Geräts!
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und waschen Sie die Teile dann erneut. Wischen Sie sie trocken, schließen Sie sie an und Ihr Brotbackautomat ist bereit für den ersten Einsatz!

VERWENDUNG DES GERÄTS

Stecken Sie das Gerät in die Steckdose, es ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint „3:00“. Das gewählte Basisprogramm ist 1: 750 g und „Medium“ – mittelbraune Brotkruste.

TASTE START/PAUSE/STOPP

- Drücken Sie die Taste Start/Pause/Stopp einmal, um das gewählte Programm zu starten! Alle anderen Schaltflächen sind inaktiv, solange das ausgewählte Programm läuft.
- Drücken Sie die Taste Start/Pause/Stopp für 2 Sekunden, um das gewählte Programm anzuhalten. Das Pausenprogramm wird nach 3 Minuten Inaktivität automatisch fortgesetzt.
- Drücken Sie die Taste Start/Pause/Stopp für 4 Sekunden, das Gerät piept einmal und das Programm stoppt.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

- Drücken Sie die Menütaste, um das gewünschte Programm zu wählen!
- Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, wechselt das Programm (mit einem kurzen Piepton).
- Wenn Sie die Taste weiter drücken, ändern sich die Programme, aber das Gerät gibt keinen Piepton aus.

Die folgenden voreingestellten Programme sind auf dem Gerät verfügbar:

1. **Modus „traditionelles Brot“:** hauptsächlich für Weißbrot.
2. **Modus „schnelles Brotbacken“:** Die Knet-, Gär- und Backzeit ist kürzer als bei einem traditionellen Brot. Diese Brote werden in der Regel mit Backpulver oder Backsoda gebacken. Es wird empfohlen, die flüssigen Zutaten in den Boden der Backform zu geben und die trockenen Zutaten darauf zu verteilen. Während des Mischens können sich die trockenen Zutaten am Boden der Backform ansammeln, daher sollten Sie einen Gummispatel verwenden, um die Mischung umzurühren.
3. **Modus „englischer Kuchen“:** Für Brote, die bestimmte Zusätze enthalten: Rosinen, Kokosnussflocken, Trockenfrüchte, Schokolade. Durch die längere Gärphase wird das Brot leichter und luftiger.
4. **Modus „französisches Brot“:** Für leichte Brote aus fein gesiebttem Mehl. Das Brot wird luftig, weich und knusprig an den Rändern. Nicht geeignet für Rezepte, die Butter, Margarine oder Milch enthalten.
5. **Modus „Vollkornbrot“:** Für Brote, die hauptsächlich Vollkornmehl enthalten. Dieses Programm hat eine längere Vorheizzeit, damit das Mehl das Wasser richtig aufnehmen kann. Es wird nicht empfohlen, die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies die Qualität des Brotes beeinträchtigen kann. Mit diesem Modus können Sie in der Regel knuspriges, dickes Krustenbrot backen.
6. **Modus „Reisbrot“:** Mischen Sie gekochten Reis und Mehl im Verhältnis 1:1 mit dem Brot.
7. **Modus „Glutenfreies Brot“:** Für Brote, die aus glutenfreiem Mehl gebacken werden. Glutenfreie Mehle brauchen länger, um Flüssigkeit aufzunehmen, und haben andere Backeigenschaften.
8. **Modus „Torte“:** Zum Kneten, Gären und Backen des Teigs. Der Teig braucht Backpulver oder Backsoda, um aufzugehen.
9. **Modus „Mix“:** Wird zum gründlichen Mischen von Zutaten verwendet.

10. **Modus „Teig“:** Mit diesem Programm kann man Hefeteig zubereiten. In diesem Programm gibt es kein Backen.
11. **Modus „Kneten“:** Nur zum Kneten des Teigs, kein Gären oder Backen.
12. **Modus „Kuchen“** Zum Kneten, Gären und Backen, aber mit Backpulver oder Natron anstelle von Hefe.
13. **Modus „Marmelade“:** Zur Zubereitung von Marmeladen. Überschreiten Sie die angegebene Menge nicht und lassen Sie die Mischung nicht in den Backraum kommen! Sollte dies geschehen, schalten Sie das Gerät sofort aus und nehmen Sie die Brotform vorsichtig heraus. Lassen Sie die Maschine abkühlen und reinigen Sie sie gründlich!
14. **Modus „Joghurt“:** Zur Zubereitung von Joghurt.
15. **Modus „Backen“:** Dieses Programm ist nur zum Backen von Brot gedacht. In diesem Modus wird nicht geknetet oder geruht.
16. **Modus „Klebreis“:** Zum Mischen und Backen von Klebreis und die Reismischung.
17. **Modus „Reiswein“:** Zum Gären und Backen von Klebereis.
18. **Modus „Auftauen“:** Zum Auftauen von Tiefkühlkost vor dem Backen.
19. **Modus „Backen (stir fry)“:** Zum Kneten und Backen einiger Trockenfrüchte und -gemüse wie Erdnüsse, Sojabohnen usw.

FARBE DER BROTKRUSTE

- Drücken Sie die Taste Brotkrustfarbe (24), um die gewünschte Farbe der Brotkruste einzustellen. Es sind 3 Modi verfügbar:
 - Hell (Licht)
 - Mittel (Mittel)
 - Dunkel (Dunkel)
- Dieser Modus ist für die Modi 1 bis 7 verfügbar.

GEWICHT DES BROTES

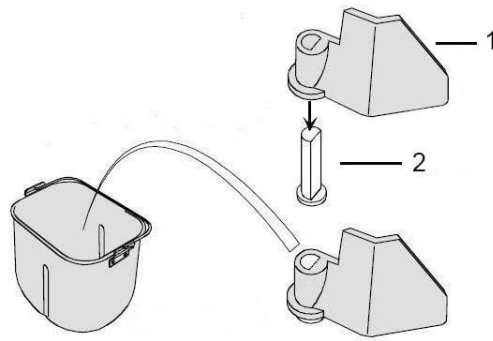
- Drücken Sie die Taste Brotgewicht, um das Gewicht des Brotes auszuwählen. Sie haben 3 Optionen zur Auswahl:
 - 500 g
 - 750 g
 - 1000 g
- Diese Option ist für die Programme 1 bis 7 verfügbar.

VERZÖGERUNGSTIMER

- Verwenden Sie die Verzögerungsfunktion, um den Brotbackautomaten zu einem späteren Zeitpunkt zu starten.
- Wählen Sie zunächst das gewünschte Programm, das Gewicht des Brotes und die Farbe der Kruste, und verwenden Sie dann die Tasten Timer + oder Timer -, um die Dauer des Programms zu erhöhen oder zu verringern.
- Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 15 Stunden, einschließlich der Zeit, in der das Brot gebacken wird.
- Verwenden Sie die Verzögerung nicht für Rezepte, die Milchprodukte, Eier, Sahne oder Käse enthalten.
- Bitte beachten Sie, dass der Verzögerungstimer die voreingestellte Laufzeit des Programms beinhaltet.
- Wenn das Programm abläuft, schaltet das Gerät automatisch für 1 Stunde auf die Warmhaltefunktion um.

BROT BACKEN

- Setzen Sie die Backform in das Gerät und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln. Montieren Sie den Rührhaken mit dem Stab!



1. Rührhaken
 2. Stützstab
- Geben Sie die Zutaten entsprechend dem Rezept in das Backblech!
 - Die Reihenfolge der Zutaten ist im Allgemeinen wie folgt:
 1. flüssige Zutaten
 2. trockene Zutaten
 3. Hefe
 - Klappen Sie den Deckel des Brotbackautomaten herunter!
 - Stecken Sie das Gerät in die Steckdose!
 - Wählen Sie zunächst das gewünschte Backprogramm, dann das Gewicht des Brotes und anschließend die Farbe der Kruste.
 - Stellen Sie ggf. den Verzögerungstimer ein!
 - **Hinweis:** Verwenden Sie die Verzögerung nicht für Rezepte, die Eier oder Milchprodukte enthalten!
 - Drücken Sie die Taste Start/Pause/Stopp, um zu starten!
 - Das Gerät gibt 10 Signaltöne aus, um Sie auf die Zugabe zusätzlicher Zutaten (z. B. Früchte, Samen) hinzuweisen. Wenn Sie das hören, öffnen Sie den Deckel und geben Sie die zusätzlichen Zutaten zum Teig!
 - **Hinweis:** Diese Funktion ist nur für die Modi 1 bis 7 verfügbar. Wenn keine zusätzliche Zutat benötigt wird, ignorieren Sie den Piepton.
 - Das Ende des Programms wird durch 10 Pieptöne signalisiert und das Gerät schaltet automatisch auf die Warmhaltefunktion um.
 - Drehen Sie das Backblech gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie es aus dem Gerät.
 - **Achtung!** Sowohl das Gerät als auch die Backform sind am Ende des Backvorgangs heiß! Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um die Backform zu entfernen!
 - Legen Sie das Brot aus der Backform auf ein Backgitter. Verwenden Sie bei der Bedienung Küchenhandschuhe!
 - Lassen Sie das Brot mindestens 20 Minuten lang abkühlen! Entfernen Sie dann vorsichtig den Rührhaken vom Boden des Brotes.

STROMAUSFALL

- Wenn während des Betriebs des Geräts ein Stromausfall auftritt, der bis zu 10 Minuten dauert, wird das eingestellte Programm automatisch fortgesetzt, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist.
- Bei einem Stromausfall von mehr als 10 Minuten, wenn sich der Teig bereits in der Gärphase befindet, nehmen Sie den Teig aus dem Gerät und beginnen Sie den Backvorgang erneut.
- Wenn das Programm noch nicht in der Gärphase ist, drücken Sie die Schaltfläche Start, um das Programm neu zu starten.

WARNUNG AUF DEM DISPLAY

- „**H:HH**“ – Dies bedeutet, dass die Temperatur im Gerät zu hoch ist. Drücken Sie die Taste Start/Stop, um das Programm zu beenden, ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den Deckel des Geräts und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
- „**E:E0**“ – Dies bedeutet, dass der Temperatursensor nicht erkannt wird. Drücken Sie die Taste Start/Stop, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das Service-Center, um Ihr Gerät reparieren zu lassen!

WARMHALTEFUNKTION

- Nach Beendigung des Backprogramms und dem zehnmaligen Signalton schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um und schaltet sich nach einer Stunde aus. Um die Warmhaltefunktion manuell auszuschalten, halten Sie die Taste Start/Stop 3 Sekunden lang gedrückt.
- **Hinweis:** Die Hitze im Gerät kann dazu führen, dass das Brot 1 Stunde lang weiterbackt.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose! Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen! Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

REINIGUNG DES RÜHRHAKENS UND DER BACKFORM

- Entfernen Sie gegebenenfalls den Rührhaken aus dem Brot. Waschen Sie den Rührhaken in warmem Geschirrspülwasser und wischen Sie ihn anschließend trocken. Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie das Brot heraus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Waschen Sie die Backform in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel und wischen Sie sie anschließend trocken!
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme!
- Sowohl der Rührhaken als auch die Backform sind spülmaschinenfest. Die äußere Oberfläche der Backform kann sich verfärben, aber das ist normal.

REINIGUNG DES GERÄTS

- Lassen Sie es nach dem Gebrauch vollständig abkühlen! Verwenden Sie ein leicht feuchtes, weiches Tuch, um den Deckel, die Seiten, das Sichtfenster und den Backraum abzuwischen, und wischen Sie ihn anschließend mit einem weichen Tuch trocken!
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel!



FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Ursache des Problems | Lösung |
|--|--|--|
| Verbrannter, unangenehmer Geruch. | Eine der Zutaten ist in die Backkammer gelangt. | Beenden Sie das Programm, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie dann den Backkammer. |
| Die Zutaten vermischen sich nicht und der Motor läuft schwach. | Unsachgemäßes Einsetzen der Backform oder des Rührstabs. | Vergewissern Sie sich, dass alles ordnungsgemäß eingesetzt ist. |
| | Zu viele Zutaten. | Messen Sie die Zutaten genau ab. |
| Das Sichtfenster ist trübe oder feucht. | Es kann beim Mischen oder Gären auftreten. | Der Dunst verschwindet normalerweise während des Programms. Reinigen Sie das Fenster gründlich. |
| Der Rührhaken ist in das Brot eingebacken. | Dickere, dunklere Kruste. | Es ist nicht ungewöhnlich, dass der Rührhaken in das Brot eingebacken ist. Entfernen Sie den Rührhaken, wenn das Brot abgekühlt ist. |
| Der Teig vermischt sich nicht gründlich; Mehl bleibt in den Ecken der Backform zurück; die Außenseite des Brotes ist mehlig. | Der Rührhaken/die Backform ist nicht richtig eingesetzt. | Setzen Sie das Zubehör richtig ein. |
| | Zu viele Zutaten. | Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. |
| | Glutenfreier Teig ist in der Regel sehr feucht. | In der Mischphase können Sie die Zutaten auch von Hand mit einem Gummispatel mischen. |
| Das Brot geht zu hoch auf. | Zu viel Hefe/Mehl. | Messen Sie die Zutaten genau ab. |
| | Der Rührhaken ist nicht montiert. | Montieren Sie den Rührhaken. |
| | Sie haben das Salz vergessen. | Vergewissern Sie sich, dass Sie das Salz/den Zucker hinzugefügt haben! |
| Das Brot ist nicht aufgegangen, es ist flach. | Abgelaufene Hefe/zu wenig Hefe. | Prüfen Sie das Verfallsdatum der Hefe und messen Sie sie genau ab! |
| | Sie haben den Deckel geöffnet. | Nutzen Sie das Sichtfenster! |
| Brot ist schwer, hart. | Zu viel Mehl. | Erhöhen Sie die Wassermenge/verringern Sie die Mehlmenge. |
| | Nicht genug Wasser. | Vollkornbrote haben eine schwerere Textur. |
| Nicht durchgebacken; der Brotteig ist klebrig. | Zu viel Flüssigkeit. | Reduzieren Sie die Wassermenge und messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. |
| | Falsches Programm. | Wählen Sie das entsprechende Programm aus. |
| Die Kruste des Brotes ist zu dunkel. | Zu viel Zucker im Rezept. | Reduzieren Sie die Menge an Zucker. |
| | | Wählen Sie eine hellere Farbeinstellung. |
| Das Brot wird beim Schneiden gequetscht. | Das Brot ist zu warm. | Lassen Sie das Brot 20 bis 30 Minuten abkühlen. |

TECHNISCHE DATEN

| | |
|------------------------|---------------|
| Nennspannung | 220 bis 240 V |
| Nennfrequenz | 50/60 Hz |
| Nennleistung | 600 W |
| Berührungsschutzklasse | Klasse I |

ENTSORGUNG

| Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten | |
|--|--|
|   | <p>Diese Kennzeichnung auf dem Produkt und auf der Verpackung weist darauf hin, dass es verboten ist, das Produkt in den Hausmüll zu werfen, da es stark umweltschädlich ist. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde!</p> <p>Diese Kennzeichnung ist in der gesamten Europäischen Union gültig. Wenn Sie Ihr Produkt außerhalb der Europäischen Union entsorgen möchten, erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer örtlichen Behörde nach den entsprechenden Vorschriften!</p> |

Hersteller/Importeur: Vöröskő Kft., HU-8200 Veszprém (Ungarn), Pápai út 36.

CE-KENNZEICHNUNG



Die Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt den für das Produkt geltenden EU-Normen entspricht und in der EU frei vermarktet werden kann.

Návod k použití

dyras

Domácí pekárna na chleba

Model: BM-8111



Přečtěte si pozorně následující pokyny!

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

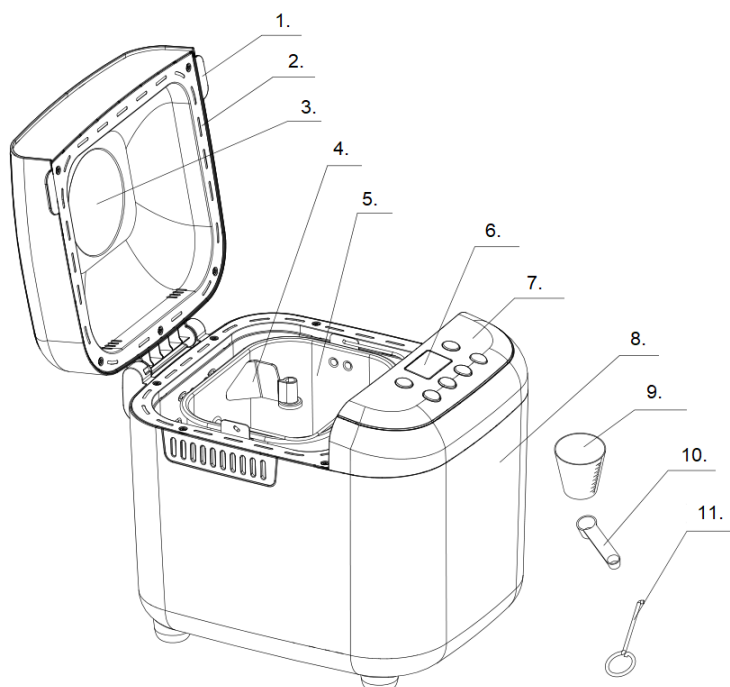
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo před čištěním jej vypněte a odpojte ze zásuvky
Před čištěním nechte spotřebič vychladnout!
- Používání příslušenství nebo přídatných zařízení, která nejsou doporučena výrobcem, může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění osob a má za následek ztrátu záruky.
- Během pečení se nedotýkejte pohyblivých nebo rotujících částí zařízení!
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody!
- Spotřebič nikdy nepoužívejte mokřýma nebo vlhkýma rukama!
- Nenechávejte napájecí kabel viset ze stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkého povrchu!
- K vyjmutí horké pečící nádoby použijte kuchyňské rukavice!
- K ochraně před požárem, úrazem elektrickým proudem nebo zraněním osob neponořujte spotřebič, kabel ani zástrčku do vody nebo jiných kapalin
- Do domácí pekárný na chleba by se neměla umisťovat kovová fólie ani jiné materiály, protože mohou způsobit požár.
- Pokud je kryt prasklý, spotřebič vypněte, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem!
- Nikdy nezakrývejte domácí pekárnou ručníkem nebo jiným materiálem! Teplo a pára musí volně unikat. Pokud je spotřebič zakryt hořlavým materiálem nebo přijde do kontaktu s ním, může vzniknout požár.
- Ujistěte se, že vzduch kolem spotřebiče cirkuluje!
- Po vyjmutí pečící nádoby nevkládejte ruce do komory spotřebiče, protože může být velmi horká!
- Nádoby na pečení musí být na místě před zapnutím spotřebiče.
- Tento spotřebič je určen pro domácí a podobné aplikace, jako například:
 - kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných podobných pracovních prostředích;
 - do hospodářských budov;
 - pro klienty v ubytovnách, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
 - do prostředí bed and breakfast penzionu.
- Tuto pomůcku by měly používat děti ve věku 8 let a starší nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, jen pokud jsou pod dohledem nebo byly informovány o bezpečném používání pomůcky a rozumějí souvisejícím rizikům. Nenechte děti, aby si se spotřebičem hrály.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let!
- Pokud je napájecí kabel poškozen, může jej vyměnit servisní technik nebo kvalifikovaný technik, aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebič by se neměl ovládat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Během provozu spotřebiče může být teplota přístupných povrchů vysoká.
- Pokyny pro čištění povrchů přicházejících do styku s potravinami naleznete v části "Čištění a údržba" této příručky.

 **Vnější povrch se může během provozu zahřívát.**

Během používání se mohou povrchy kolem stroje zahřát. Pozor, horký povrch!
Maximální množství mouky a droždí, které můžete použít, naleznete v části "Recepty"
Nedotýkejte se horkého povrchu!

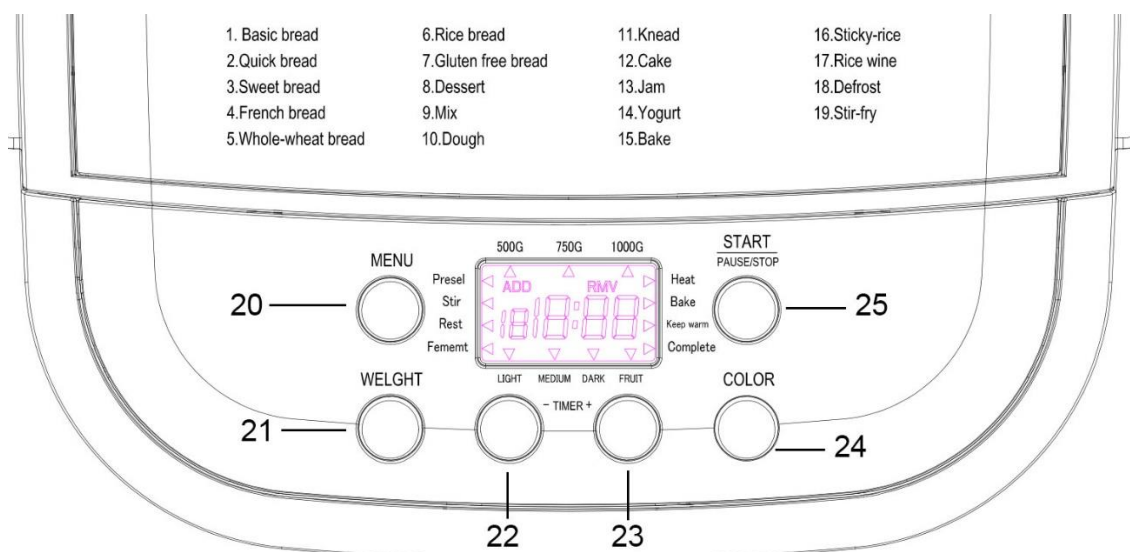
Neumísťujte ani nenechávejte spotřebič v kontaktu s horkými plynovými nebo elektrickými ohříváči!

ČÁSTI VÝROBKU



1. Držák
2. Kryt
3. Průzor
4. Lopatka na míchání
5. Nádoba na pečení
6. Displej
7. Ovládací panel
8. Vnější obal přístroje
9. Odměrka
10. Lžice
11. Háček

KONTROLKA



- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Režim základní chléb | 14. Režim jogurtu |
| 2. Režim rychlého pečení chleba | 15. Režim pečení |
| 3. Režim ovocného koláče | 16. Režim lepkavé rýže |
| 4. Francouzský chléb | 17. Režim rýžového vína |
| 5. Režim celozrnného chleba | 18. Režim rozmrazování |
| 6. Režim rýžového chleba | 19. Režim pečení (Stir-fry) |
| 7. Režim bezlepkového chleba | 20. Nabídka |
| 8. Režim dortu | 21. Hmotnost chleba |
| 9. Režim mix | 22. Časovač - |
| 10. Režim kynutého těsta | 23. Časovač + |
| 11. Režim hnícení | 24. Barva chlebové kůrky |
| 12. Režim zákusků | 25. Start/Pauza/Stop |
| 13. Režim džemu | |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál z vnitřní i vnější strany spotřebiče!
- Umyjte a osušte pečící nádobu a míchací tyčku!
- **Upozornění!** Spotřebič nikdy nestavte na okraj stolu, protože během cyklu hnětení se může domácí pekárna rozkývat!
- Zkontrolujte, zda nejsou poškozené nebo chybějící díly!
- Nastavte Režim pečení (15) a nechte program běžet 10 minut (Nádobu na pečení nechte prázdnou)! Spotřebič může při prvním zapnutí vydávat kouř a/nebo zápach. Je to normální a zmizí to po prvním nebo druhém použití. Zajistěte správné větrání spotřebiče!
- Nechte spotřebič zcela vychladnout a poté díly opět omyjte. Otřete je do sucha, zapojte je k zařízení, a vaše domácí pekárna je připravena k prvnímu použití!

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Zapojte zařízení do zásuvky, zařízení zapípá a na displeji se zobrazí 3:00. Základní zvolený program je 1, 750 g a "Medium" - středně hnědá kůrka chleba.

TLAČÍTKO START/PAUZA/STOP

- Stiskněte tlačítko Start/Pauza/Stop jednou pro spuštění zvoleného programu! Všechna ostatní tlačítka jsou během běhu vybraného programu neaktivní.
- Stisknutím tlačítka Start/Pauza/Stop na 2 sekundy pozastavíte vybraný program. Pozastavený program se automaticky obnoví po 3 minutách nečinnosti.
- Stiskněte tlačítko Start/Pauza/Stop na 4 sekundy, zařízení jednou pípne a program se zastaví.

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

- Stisknutím tlačítka Menu vyberte požadovaný program
- Při každém stisknutí tlačítka se program změní (s krátkým pípnutím).
- Pokud budete nepřetržitě tisknout tlačítko, programy se budou měnit, ale zařízení nebude vydávat zvukový signál.

V zařízení jsou k dispozici tyto přednastavené programy:

1. **Režim základní chleba:** hlavně pro bílý chléb.
2. **Režim rychlého pečení chleba:** doba hnětení, kynutí a pečení je kratší než u základního chleba. Obvykle se vyrábí z prášku do pečiva nebo sody bikarbony. Tekutiny se doporučuje dát na dno formy na chleba a suché přísady na vrch. Během míchání se mohou suché přísady shromažďovat na dně pečící nádoby, k míchání směsi můžete použít gumovou stěrku.
3. **Režim ovocného koláče:** Pro chleby, které obsahují některé přidané prvky: rozinky, kokosové vločky, sušené ovoce, čokoládu. Díky delší fázi kynutí bude chléb lehčí a vzdušnější.
4. **Režim francouzského chleba:** Na lehký chléb z jemně prosáté mouky. Chléb je vzdušný, měkký a na okrajích křupavý. Není vhodný pro recepty obsahující máslo, margarín nebo mléko.
5. **Režim celozrnného chleba:** Pro chleby obsahující převážně celozrnnou mouku. Tento program má delší dobu předehřívání, aby mouka mohla absorbovat vodu a správně natékat. Nedoporučuje se používat funkci zpoždění, protože to může snížit kvalitu chleba. Obvykle se připravuje s křupavou, tlustou kůrou.
6. **Režim rýžového chleba:** Uvařenou rýži a mouku smíchejte v poměru 1:1 pro chleba.
7. **Režim bezlepkového chleba** Na chléb z bezlepkové mouky. Bezlepkové mouky potřebují delší dobu k absorbování tekutiny a mají odlišné vlastnosti kynutí.
8. **Režim dortu:** Uskuteční se hnětení, kynutí a pečení. Těsto vykyne pomocí sody bikarbony nebo prášku do pečiva.
9. **Režim mix:** Používá se k důkladnému promíchání složek.
10. **Režim těsta:** Tento program připraví kynuté těsto. V tomto programu není žádné pečení.
11. **Režim hnícení:** Pouze hnětení, žádné kynutí ani pečení.
12. **Režim zákusků:** Hnětení, kynutí a pečení, ale se sodou bikarbonou nebo práškem do pečiva namísto droždí.
13. **Režim džemu:** k výrobě džemu. Nezvyšujte množství a nedovolte, aby se směs

dostala do pečícího prostoru! Pokud se tak stane, okamžitě zastavte zařízení a opatrně vyjměte pečící nádobu. Nechte stroj vychladnout a důkladně jej vyčistěte!

14. **Režim jogurtu:** na výrobu jogurtu.

15. **Režim pečení:** Tento program je určen pouze k pečení chleba. V tomto režimu není možné hnětení ani odpočinek.

16. **Režim lepkavé rýže:** Hnícení a pečení směsi lepkavé rýže a rýže.

17. **Režim rýžového vína:** Kynutí a vaření lepkavé rýže.

18. **Režim rozmrazování:** rozmrazování zmražených potravin před pečením.

19. **Režim pečení (Stir-fry):** Hnětení a pečení některých druhů suchého ovoce a zeleniny, jako jsou arašídy, sójové boby atp.

BARVA CHLEBOVÉ KŮRKY

- Stisknutím tlačítka Barva chlebové kůrky (24) nastavte požadovanou barvu chlebové kůrky. k dispozici jsou 3 režimy:
 - Světlá (Light)
 - Střední (Medium)
 - Tmavá (Dark)
- Tento režim je k dispozici pro režimy 1-7.

HMOTNOST CHLEBA

- Stisknutím tlačítka Hmotnost chleba vyberte hmotnost chleba. můžete si vybrat ze 3 možností:
 - 500 g
 - 750 g
 - 1000 g
- Tato možnost je k dispozici pro programy 1-7.

ČASOVAČ ZPOŽDĚNÍ

- Pomocí funkce zpoždění spustíte pekárničku později.
- Nejprve vyberte požadovaný program, hmotnost chleba a barvu kůrky, poté pomocí tlačítek Časovač + nebo Časovač - zvýšte nebo snižte dobu cyklu.
- Maximální čas, který lze nastavit, je 15 hodin, což zahrnuje také dobu pečení chleba.
- Nepoužívejte zpoždění na recepty obsahující mléčné výrobky, vejce, smetanu, sýr.
- Upozorňujeme, že časovač zpoždění zahrnuje přednastavený čas trvání programu.
- Po skončení programu se spotřebič automaticky přepne na funkci Keep Warm (Udržování teploty) na 1 hodinu.

VÝPADEK PROUDU

- Pokud během provozu spotřebiče dojde k výpadku elektrického proudu, který trvá maximálně 10 minut, nastavený program se automaticky obnoví hned po obnovení napájení.
- V případě výpadku proudu delšího než 10 minut, je-li těsto již ve fázi kynutí, vyjměte těsto z trouby a znovu začněte proces pečení s novým základem.
- Pokud ještě nezačala fáze kynutí, stisknutím tlačítka Start program restartujte.

UPOZORNĚNÍ NA DISPLEJI

- **"H:HH"** - To znamená, že teplota v domácí pekárně je příliš vysoká. Stisknutím tlačítka Start/Stop zastavte program, odpojte napájecí kabel, otevřete horní část spotřebiče a počkejte, až zcela vychladne.
- **"E:EO"** - Znamená to, že teplotní čidlo nebylo spotřebičem zjištěno. Stisknutím tlačítka Start/Stop zařízení vypněte a poté odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Kontaktujte servisní středisko a požádejte o opravu zařízení!

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

- Po skončení programu pečení a desetinasobném zaznění zvukového signálu se spotřebič automaticky přepne do funkce udržování teploty a po 1 hodině se vypne. Chcete-li ručně vypnout funkci udržování teploty, stiskněte a podržte tlačítko Start/Stop na 3 sekundy.
- **Poznámka:** Teplota v domácí pekárně umožní, aby se chléb pekli déle než 1 hodinu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vždy odpojte napájecí kabel ze zásuvky! Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout! Nikdy neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiných kapalin

ČIŠTĚNÍ MÍCHACÍ LOPATKY A NÁDOBY NA PEČENÍ

- V případě potřeby odstraňte míchací lopatky z chleba. Umyjte míchací lopatky v teplé vodě na mytí nádobí a poté je otřete do sucha. Otáčením proti směru hodinových ručiček vyjměte pečicí nádobu z trouby. Chléb vyjměte a nechte úplně vychladnout. Umyjte nádobu na pečení v teplé vodě na mytí nádobí a poté je otřete do sucha!
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo hubku na drhnutí!
- Míchací lopatka i pečicí nádoba se dají mýt v myčce nádobí. Vnější povrch pečicí nádoby může změnit barvu, ale to je normální.

ČIŠTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

- Po použití jej nechte úplně vychladnout! V případě potřeby otřete víko, boky, průzor a dutinu přístroje mírně navlhčeným měkkým hadříkem a poté jej otřete do sucha měkkým hadříkem
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky!


ODSTRANĚNÍ PORUCH

| Problém | Příčina problému | Řešení |
|---|--|--|
| Spálený, nepříjemný zápach. | Jedna ze složek se dostala do pečicí komory. | Zastavte program, nechte spotřebič vychladnout a poté vyčistěte komoru pekárníčky. |
| Složky se nemíchají a motor jde násilím. | Nesprávné vložení pečicí nádoby nebo míchací tyče. | Ujistěte se, že je vše řádně uchyceno. |
| | Příliš mnoho přísad. | Přesně odměřte ingredience. |
| Průzor je tmavý nebo vlhký. | Může se vyskytnout během míchání nebo kynutí. | Mlha se obvykle během programu rozplyne. Okno důkladně vyčistěte. |
| Míchací lopatka spadne do chleba. | Hrubší a tmavší kůrka. | Nezřídka se stává, že míchací lopatka spadne do chleba. Po vychladnutí ji odstraňte. |
| Těsto není důkladně promíchané, v rozích pečicí nádoby zůstává mouka, chléb je zvenčí moučnatý. | Míchací lopatka/nádoba na pečení není správně vložena. | Správně vložte příslušenství. |
| | Příliš mnoho přísad. | Přísady pečlivě změřte. |
| | Bezlepkové těstoviny jsou obvykle velmi vlhké. | Ve fázi míchání můžete přísady míchat i ručně pomocí gumové stěrky. |
| Chléb vykyne příliš vysoko. | Příliš mnoho droždí/mouky. | Přesně odměřte ingredience. |
| | Míchací lopatka není připojena. | Připojte míchací lopatku. |
| | Byla vynechána sůl. | Ujistěte se, že jste přidali sůl/cukr! |
| Chléb nevykynul, je plochý. | Špatné droždí/nedostatečné droždí. | Zkontrolujte datum spotřeby droždí a přesně jej změřte! |
| | Zvedlo víko. | Použijte okno s průzorem! |
| Chléb je těžký, tvrdý. | Příliš mnoho mouky. | Zvyšte množství vody/snižte množství mouky. |
| | Nedostatek vody. | Celozrnný chléb má těžší strukturu. |
| Není propečený; těsto na chléb je lepkavé | Příliš mnoho tekutiny. | Snižte množství vody a pečlivě změřte přísady. |
| | Nesprávný program. | Vyberte příslušný program. |
| Kůrka chleba je příliš tmavá. | V receptu je příliš mnoho cukru. | Snižte množství cukru. |
| | | Vyberte si světlejší nastavení barev. |
| Chléb se při krájení rozmačká. | Chléb je příliš teplý. | Chléb nechte 20-30 minut vychladnout. |

TECHNICKÉ ÚDAJE

| | |
|------------------------|-----------|
| Jmenovité napětí | 220-240 V |
| Jmenovitá frekvence | 50/60 Hz |
| Jmenovitý výkon | 600 W |
| Třída dotykové ochrany | Třída I |

NAKLÁDÁNÍ S ODPADY

| Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení | |
|---|---|
|  | <p>Toto označení na výrobku a na obalu znamená, že je zakázáno vyhazovat výrobek do domovního odpadu, protože je vysoce znečišťující. Další informace získáte na místním úřadě!</p> <p>Toto označení platí v celé Evropské unii. Pokud si přejete zlikvidovat výrobek mimo Evropskou unii, informujte se o příslušných předpisech u místního úřadu!</p> |

Výrobce/Dovozce: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

SYMBOL CE



Označení je určeno k označení, že výrobek splňuje příslušné normy Evropské unie a je volně prodejný v Evropské unii.

SIGURNOSNE UPUTE

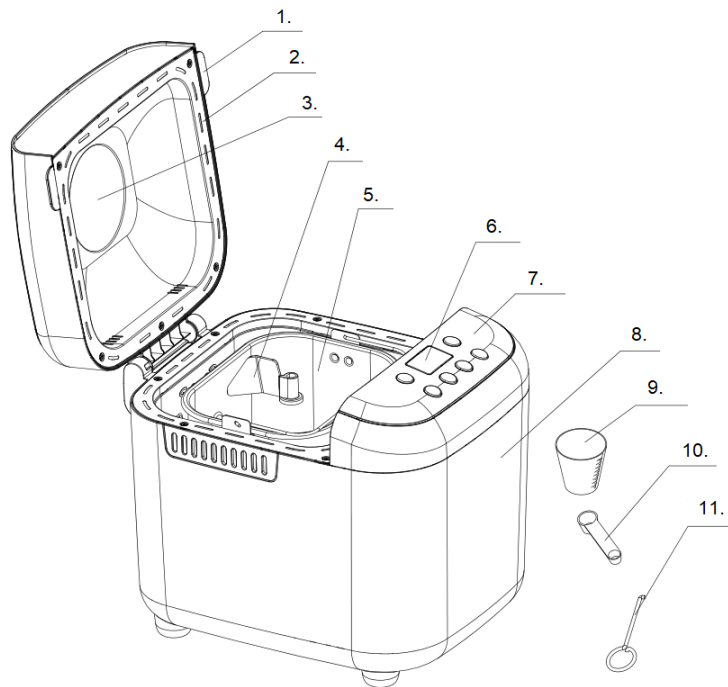
- Isključite i izvucite uređaj iz električne utičnice kada nije u uporabi ili prije čišćenja. Prije čišćenja ostavite uređaj da se ohladi!
- Uporaba dodatne opreme ili dodataka koje proizvođač ne preporučuje može uzrokovati oštećenje uređaja ili tjelesne ozljede i poništiti jamstvo.
- Ne dodirujte pomične ili rotirajuće dijelove stroja tijekom kuhanja!
- Uređaj nemojte koristiti na otvorenom ili u blizini vode!
- Uređaj nemojte koristiti s mokrim ili vlažnim rukama!
- Ne dopustite da kabel napajanja visi sa stola ili pulta i ne dodirujte vruću površinu!
- Uklonite vruću posudu za pečenje s rukavicama za pećnicu!
- Kako biste se zaštitili od požara, strujnog udara ili ozljeda, nemojte uranjati uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine!
- Metalna folija ili drugi materijali ne smiju se stavljati u pekač za kruh jer mogu prouzrokovati požar.
- Ako je zaštitni omotač aparata napuknut, isključite uređaj kako biste izbjegli strujni udar!
- Nikada ne prekrivajte pekač za kruh kuhinjskom krpom ili drugim materijalom! Toplina i para moraju slobodno cirkulirati. Do požara može doći ako je uređaj pokriven zapaljivim materijalom ili ako materijal dođe u kontakt s uređajem.
- Provjerite ima li cirkuliranja zraka oko uređaja!
- Ne stavljajte ruku u komoru uređaja nakon uklanjanja posude za pečenje jer može biti vrlo vruća!
- Prije uključivanja uređaja, posuda za pečenje mora biti na svom mjestu.
- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i slične primjene kao što su:
 - kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim sličnim radnim okruženjima;
 - gospodarstvene zgrade;
 - za klijente u hostelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - pansionima i drugim okruženjima za smještaj i zajuttrak.
- Ovaj uređaj namijenjen je djeci u dobi od 8 i više godina i osobama sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina!
- Ako je kabel napajanja oštećen, može ga zamijeniti serviser ili kvalificirani tehničar kako bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se ne smije upravljati vanjskim programatorom vremena ili zasebnim daljinskim upravljačem.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka tijekom rada uređaja.
- Za upute o čišćenju površina koje dolaze u dodir s hranom pogledajte odjeljak "Čišćenje i održavanje" u ovom priručniku.

 **Vanjska se površina može zagrijati dok uređaj radi.**

Površine oko stroja mogu se zagrijati tijekom uporabe. Oprez, vruća površina!
Za maksimalnu količinu brašna i kvasca koji se mogu koristiti pogledajte poglavlje "Recepti".
Ne dodirujte vruću površinu!

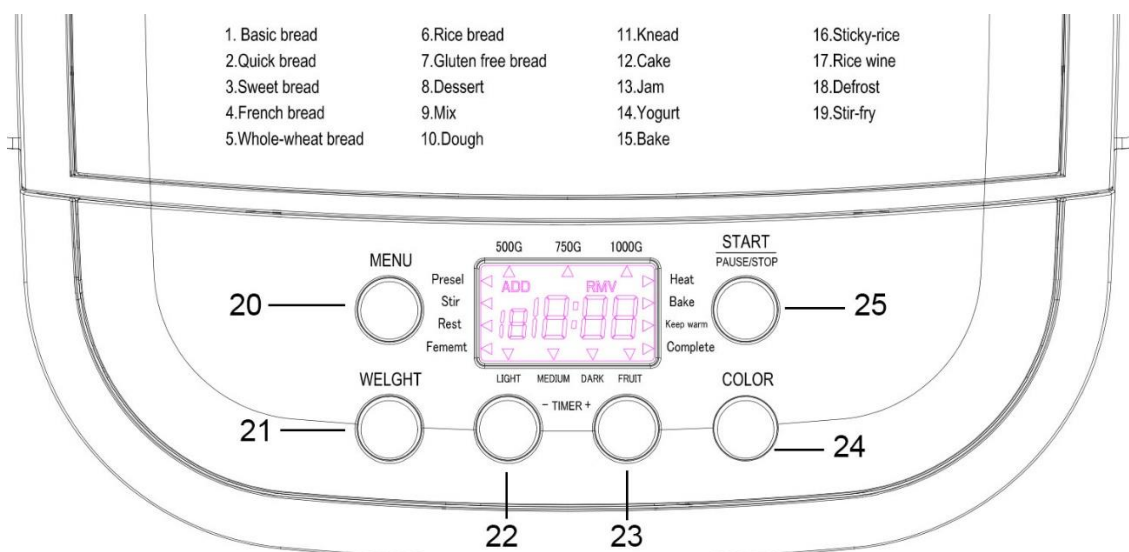
Uređaj nemojte stavljati ili ostavljati u kontaktu s vrućim plinskim ili električnim grijačem!

DIJELOVI PROIZVODA



1. Ručka
2. Poklopac
3. Prozor za provjeru pečenja
4. Lopatica za miješanje
5. Posuda za pečenje
6. Zaslona
7. Upravljačka ploča
8. Kućište uređaja
9. Mjerna čaša
10. Žlica
11. Kuka

ZASLON



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Osnovni način rada za kruh | 12. Način rada za kolače |
| 2. Brzi način rada za pečenje kruha | 13. Način rada za pravljenje džema |
| 3. Način rada za voćni kolač | 14. Način rada za pravljenje jogurta |
| 4. Francuski kruh | 15. Način rada pečenja |
| 5. Način rada za pečenje integralnog kruha | 16. Način rada ljepljive riže |
| 6. Način rada za pečenje rižinog kruha | 17. Način rada za rižino vino |
| 7. Način rada za pečenje bezglutenskog kruha | 18. Način odmrzavanja |
| 8. Način rada za pečenje kolača | 19. Način rada za prženje (Stir-fry) |
| 9. Način miješanja | 20. Izbornik |
| 10. Način rada „Dough“ (tijesto) | 21. Težina kruha |
| 11. Način podizanja tijesta za kruh | 22. Programator vremena – |
| | 23. Programator vremena + |
| | 24. Boja kore kruha |
| | 25. Start/Stanka/Stop |

PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svu ambalažu s uređaja i iz uređaja!
- Operite i osušite posudu za pečenje i miješalicu.
- **Pozor!** Uređaj nikada ne stavljajte na rub stola jer se aparat za kruh može tresti tijekom ciklusa miješanja!
- Provjerite da nema oštećenih ili nedostajućih dijelova!
- Postavite način rada „Pečenje“ (15) i ostavite program da radi 10 minuta (ostavite posudu za pečenje praznu). Uređaj može ispuštati malo dima i/ili mirisa prilikom prvog uključivanja. To je normalno i proći će nakon prve ili druge uporabe. Provjerite je li uređaj pravilno prozračen!
- Ostavite uređaj da se potpuno ohladi, a zatim ponovno operite dijelove. Obrišite ih da budu suhi i spojite na uređaj kako bi pekač za kruh bio spreman za prvu uporabu!

UPORABA UREĐAJA

Uključite uređaj u utičnicu, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom jednom i na zaslonu će se prikazati 3:00. Osnovni odabrani program je 1, 750 g i "Medium" – srednje smeđa kora kruha.

TIPKA START/STANKA/STOP

- Pritisnite tipku Start/Stanka/Stop jednom za pokretanje odabranog programa! Sve ostale tipke su neaktivne dok je odabrani program pokrenut.
- Pritisnite tipku Start/Stanka/Stop na 2 sekunde, odabrani program je pauziran. Pauziran program automatski se nastavlja nakon 3 minute neaktivnosti.
- Pritisnite tipku Start/Stanka/Stop na 4 sekunde, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom i program će se zaustaviti.

UNAPRIJED POSTAVLJENI PROGRAMI

- Pritisnite tipku „Menu“ (izbornik) za odabir željenog programa!
- Svakim pritiskom na tipku program se mijenja (uz prateći kratki zvučni signal).
- Ako se tipka neprekidno pritišće, programi će se također promijeniti, ali uređaj neće proizvesti zvučni signal.

Na uređaju se mogu pronaći sljedeći programi:

1. **Osnovni način rada:** uglavnom za bijeli kruh.
2. **Brzi način pečenja kruha:** vrijeme miješenja, dizanja i pečenja kraće je od vremena pečenja osnovnog kruha. Obično se priprema s praškom za pecivo ili sa sodom bikarbonom. Preporučuje se stavljanje tekućina na dno posude za kruh i suhih sastojaka na vrh. Tijekom miješanja, suhi sastojci mogu se nakupiti na dnu posude za pečenje, ponekad možete pomiješati masu s gumenom lopaticom.
3. **Način rada za pečenje voćnog kolača:** Za one kruhove koji sadrže neki dodatni element: grožđice, kokosove pahuljice, suho voće, čokolada. Zahvaljujući duljoj fazi dizanja, kruh će biti lagan i prozračniji.
4. **Francuski način rada za pečenje kruha:** Za lagani kruh od fino prosijanog brašna. Kruh ima prozračan, mekan i hrskav rub. Nije prikladno za recepte koji sadrže maslac, margarin ili mlijeko.
5. **Način rada za pečenje integralnog kruha:** Za kruh koji sadrži uglavnom integralno brašno. Ovaj program ima duže vrijeme zagrijavanja kako bi brašno moglo pravilno upiti vodu i nabubriti. Ne preporučuje se uporaba funkcije odgode jer to može pogoršati kvalitetu kruha. Obično se radi s hrskavom, debelom ljuskom.
6. **Način rada pečenja rižinog kruha:** Pomiješajte kuhanu rižu i brašno u omjeru 1:1 za kruh.
7. **Način rada pečenja kruha bez glutena:** Za kruh od brašna bez glutena. Brašnu bez glutena potrebno je više vremena za upijanje tekućine i imaju različita svojstva podizanja tijesta.
8. **Način rada za pečenje kolača:** Faze rada su miješenje, dizanje i pečenje. Tijesto se podiže sodom bikarbonom ili praškom za pecivo.
9. **Način miješanja:** Može se koristiti za temeljito miješanje sirovina.
10. **Način rada za tijesto:** Ovaj program priprema tijesto s kvascem. U ovom programu nema pečenja.
11. **Način podizanja tijesta:** Samo miješenje, bez dizanja ili pečenja.

12. **Način rada za pečenje kolača:** Faze rada su miješenje, dizanje i pečenje, ali sadrži sodu bikarbonu ili prašak za pecivo umjesto kvasca.
13. **Način rada za pravljenje pekmeza:** za izradu zaglavljivanja. Nemojte povećavati količinu i ne dopustite da masa uđe u prostor za pečenje! Ako se to dogodi, odmah zaustavite uređaj i pažljivo uklonite posudu za pečenje. Pustite da se uređaj ohladi i temeljito ga očistite!
14. **Način rada za jogurt:** za izradu jogurta.
15. **Način rada za pečenje:** Ovaj program služi samo za pečenje kruha. U ovom načinu rada nema miješenja ili mirovanja.
16. **Način rada za ljepljivu rižu:** Miješanje i pečenje mješavine ljepljive riže i riže.
17. **Način rada za rižino vino:** Podizanje i pečenje zalijepljene riže.
18. **Način odmrzavanja:** da odmrznete zamrznutu hranu prije pečenja.
19. **Način rada za prženje („Stir-fry“):** Miješenje i pečenje suhog voća i orašastih plodova poput lješnjaka, soje i sl.

BOJA KORE KRUHA

- Pritisnite tipku Boja kore kruha (24) za podešavanje željene boje kore kruha. Postoje 3 načina rada:
 - Svjetlo (Light)
 - Srednje (Medium)
 - Tamno (Dark)
- Ovaj način rada dostupan je za načine rada 1-7.

TEŽINA KRUHA

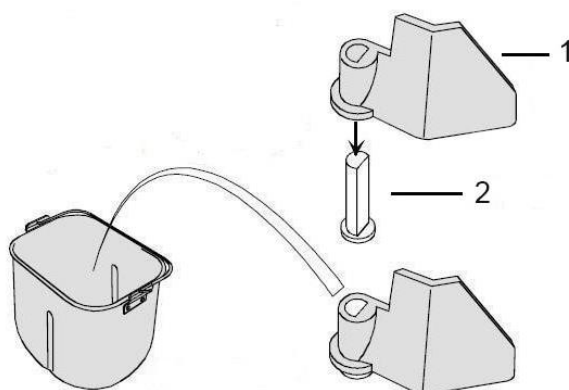
- Pritisnite tipku Težina kruha za odabir težine kruha. Možete birati između 3 opcije:
 - 500 g
 - 750 g
 - 1000 g
- Ova je opcija dostupna za programe 1-7.

PROGRAMATOR VREMENA ZA ODGODU PEČENJA

- Koristite funkciju odgode za pokretanje pekača kruha.
- Prvo odaberite željeni program, težinu kruha i boju kore, a zatim tipkama Programator + ili Programator – povećajte ili smanjite trajanje ciklusa.
- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 15 sati, što uključuje i vrijeme za pripremu kruha.
- Ne koristite odgodu za recepte koji sadrže mliječne proizvode ili jaja, vrhnje, sir.
- Imajte na umu da programator za odgodu vremena pečenja također uključuje unaprijed postavljeno vrijeme rada programa.
- Kad program istekne, uređaj se automatski prebacuje na funkciju održavanja topline 1 sat.

PEČENJE KRUHA

- Stavite posudu za pečenje u uređaj i okrenite je u smjeru kazaljke na satu kako biste je zaključali na mjestu. Postavite lopaticu za miješanje na šipku.



1. Lopatica za miješanje
2. Potporna šipka

- Stavite sastojke u posudu za pečenje prema receptu.
- Redoslijed sirovina općenito je sljedeći:
 1. tekući sastojci
 2. suhi sastojci
 3. kvasac
- Zatvorite poklopac pekača kruha.
- Uključite uređaj u utičnicu.
- Prvo odaberite željeni program pečenja, zatim težinu kruha, a zatim boju kore.
- Ako je potrebno, postavite programator za odgodu.
 - **Napomena:** Nemojte koristiti programator za odgodu za recepte koji sadrže jaja ili mliječne proizvode!
- Pritisnite tipku Start/Stanka/Stop za početak!
- Uz 10 zvučnih signala uređaj skreće pozornost na dodavanje dodatnih sastojaka (npr. voća, sjemenki). Kad to čujete, otvorite poklopac i dodajte dodatne sastojke u tijesto!
 - **Napomena:** Ova funkcija dostupna je samo za načine rada 1-7. Ako nije potreban dodatni sastojak, zanemarite zvučni signal.
- Završetak programa označen je s 10 zvučnih signala, a zatim se automatski prebacuje na funkciju grijanja.
- Okrenite posudu za pečenje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite je iz uređaja.
 - **Upozorenje!** I uređaj i posuda za pečenje su vrući na koncu postupka pečenja! Za uklanjanje posude za pečenje koristite rukavice za zaštitu od topline!
- Kruh rasporedite po rešetki iz posude za pečenje. Za rad koristite rukavice za zaštitu od topline!
- Ostavite kruh da se ohladi najmanje 20 minuta. Zatim pažljivo uklonite lopaticu za miješanje s dna kruha.

NESTANAK STRUJE

- Ako dođe do nestanka struje tijekom rada uređaja i traje najviše 10 minuta, podešeni program automatski će se nastaviti čim se napajanje vrati.
- U slučaju nestanka struje duljeg od 10 minuta, ako je tijesto već u fazi podizanja, izvadite tijesto iz pećnice i ponovno pokrenite postupak pečenja s novom sirovinom.
- Ako faza podizanja još nije započela, pritisnite tipku START za ponovno pokretanje programa.

UPOZORENJE NA ZASLONU

- **"H:HH"** – Ovaj znak znači da je temperatura u aparatu za kruh previsoka. Pritisnite tipku Start/Stop za zaustavljanje programa, izvucite kabel napajanja iz utičnice, otvorite poklopac uređaja i pričekajte da se potpuno ohladi.
- **"E:E0"** – Ovaj signal znači da senzor temperature uređaj ne osjeća. Pritisnite tipku Start/Stop za zaustavljanje uređaja, izvucite iz utičnice kabel napajanja. Za popravak uređaja obratite se servisu.

FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLINE

- Nakon završetka programa pečenja i deset zvučnih signala, uređaj se automatski prebacuje na funkciju održavanja topline i isključuje se nakon 1 sata. Za ručno isključenje funkcije održavanja topline pritisnite i držite tipku Start/Stop 3 sekunde.
- **Napomena:** Zbog toplote u aparatu za kruh, kruh se može nastaviti peći tijekom tog 1 sata.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Uvijek isključite kabel napajanja! Prije čišćenja ostavite uređaj da se potpuno ohladi! Uređaj i kabel napajanja nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine!

ČIŠĆENJE LOPATICE ZA MIJEŠANJE I POSUDE ZA PEČENJE

- Ako je potrebno, uklonite lopaticu za miješanje iz kruha. Operite lopaticu za miješanje u toploj vodi s deterdžentom i obrišite da bude suha. Izvadite posudu za pečenje iz pećnice okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Izvadite kruh i ostavite posudu da se potpuno ohladi. Operite posudu za pečenje u toploj vodi sa sapunicom, a zatim je obrišite.
- Nikada ne koristite abrazivne deterdžente ili abrazivne spužve!
- I lopatica za miješanje i posuda za pečenje mogu se prati u perilici za posuđe. Vanjska površina posude za pečenje može promijeniti boju, ali to je normalno.

ČIŠĆENJE UREĐAJA

- Nakon uporabe ostavite da se uređaj potpuno ohladi! Blago vlažnom mekom krpom obrišite poklopac, bočnu stranu, staklo i komoru pećnice, ako je potrebno, a zatim obrišite mekom krpom.
- Nikada ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje!


RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem | Razlog problema | Rješenje |
|--|---|---|
| Zagorjeli, neugodan miris. | Jedan od sastojaka za pečenje ušao je u pećnicu. | Zaustavite program, ostavite uređaj da se ohladi, a zatim očistite komoru pećnice. |
| Sastojci se ne miješaju i motor se napreže. | Nepravilno umetanje posude za pečenje ili šipke za miješanje. | Provjerite je li sve pravilno učvršćeno. |
| | Previše sastojaka. | Precizno izmjerite sastojke. |
| Staklo je mutno ili maglovito. | Može se pojaviti tijekom miješanja ili podizanja. | Magla obično nestaje tijekom rada programa. Temeljito očistite prozor. |
| Lopata za miješanje zapeče se i utone u kruh. | Gušća, tamnija kora. | Nije neuobičajeno da se lopata za miješanje zapeče i utone u kruh. Uklonite, kad se ohladi. |
| Tijesto se ne miješa temeljito; brašno ostaje u kutovima posude za pečenje; vanjska površina kruha je brašnasta. | Lopatica za miješanje/posuda za pečenje nije pravilno umetnuta. | Pravilno umetnite pribor. |
| | Previše sastojaka. | Temeljito izmjerite sastojke. |
| | Tijesto za kruh bez glutena obično je vrlo vlažno. | Tijekom faze miješanja ručno miješajte sastojke pomoću gumene lopatice. |
| Kruh se podiže previsoko. | Previše kvasca/brašna. | Precizno izmjerite sastojke. |
| | Lopatica za miješanje nije spojena. | Spojite lopaticu za miješanje. |
| | Sol je izostala. | Uvjerite se da ste dodali sol/šećer! |
| Kruh se nije podigao, ostao je splasnut. | Kvasac nije dobar/nije dovoljna količina. | Provjerite jamstvo kvasca i točno ga izmjerite! |
| | Podigao je poklopac. | Upotrijebite prozor za pregled! |
| Kruh je težak, tvrd. | Previše brašna. | Povećajte količinu vode/smanjite količinu brašna. |
| | Voda nije dovoljna. | Kruh od integralnog pšeničnog brašna ima težu teksturu. |
| Nije dobro pečeno; tijesto za kruh je ljepljivo | Previše tekućine. | Smanjite količinu vode i temeljito izmjerite sastojke. |
| | Neodgovarajući program. | Odaberite odgovarajući program. |
| Kora kruha je pretamna. | U receptu ima previše šećera. | Smanjite količinu šećera. |
| | | Odaberite svjetliju postavku boje. |
| Kruh ostane pritisnut prilikom rezanja. | Kruh je prevruć. | Ostavite kruh da se hladi 20-30 minuta. |

TEHNIČKI PODACI

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Nazivni napon | 220–240 V |
| Nazivna frekvencija | 50/60 Hz |
| Nazivna snaga | 600 W |
| Klasa zaštite od udara struje | Klasa I |

ZBRINJAVANJE

| Uništavanje rabljene električne i elektroničke opreme | |
|---|--|
|  | <p>Ova oznaka na proizvodu i na pakiranju označava da je zabranjeno odlagati proizvod koji se više ne koristi u kućni otpad, jer je vrlo zagađujući. Za više informacija obratite se nadležnim mjesnim vlastima.</p> <p>Ova oznaka vrijedi za cijelo područje Europske unije. Ako proizvod želite odlagati izvan Europske unije, obratite se mjesnim vlastima o relevantnim propisima.</p> |

Proizvođač/uvoznik: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

SIMBOL CE



Oznaka označava da je proizvod u skladnosti s propisima Europske unije koji se na njega primjenjuju i da se može slobodno distribuirati unutar Europske unije.

Návod na použitie

dyras

Domáca pekáreň na chleba

Model: BM-8111



Pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny!

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

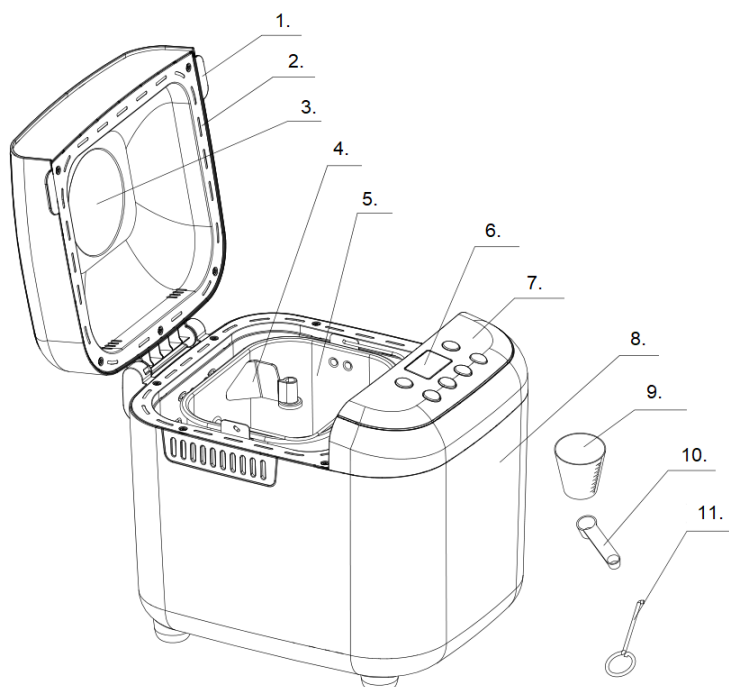
- Ak spotrebič nepoužívate alebo pred čistením ho vypnite a odpojte zo zásuvky. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť!
- Používanie príslušenstva alebo prídavných zariadení, ktoré nie sú odporúčané výrobcom, môže spôsobiť poškodenie spotrebiča alebo zranenie osôb a má za následok stratu záruky.
- Počas pečenia sa nedotýkajte pohyblivých alebo rotujúcich častí zariadenia!
- Nepoužívajte spotrebič vonku alebo v blízkosti vody!
- Spotrebič nikdy nepoužívajte mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Nenechávajte napájací kábel visieť zo stola alebo pultu a nedotýkajte sa horúceho povrchu!
- Na vybratie horúcej nádoby na pečenie použite kuchynské rukavice!
- Na ochranu pred požiarom, úrazom elektrickým prúdom alebo zranením osôb neponárajte spotrebič, kábel ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín
- Do domácej pekárne na chleba by sa nemala umiestňovať kovová fólia ani iné materiály, pretože môžu spôsobiť požiar.
- Ak je kryt prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom!
- Nikdy nezakrývajte domácu pekáreň uterákom alebo iným materiálom! Teplo a para musia voľne unikať. Ak je spotrebič zakrytý horľavým materiálom alebo príde do kontaktu s ním, môže vzniknúť požiar.
- Uistite sa, že vzduch okolo spotrebiča cirkuluje!
- Po vybratí nádoby na pečenie nekladajte ruky do komory spotrebiča, pretože môže byť veľmi horúca!
- Nádoby na pečenie musí byť na mieste pred zapnutím spotrebiča.
- Tento spotrebič je určený pre domáce a podobné aplikácie, ako napríklad:
 - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných podobných pracovných prostrediach;
 - do hospodárskych budov;
 - pre klientov v ubytovniach, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
 - do prostredia bed and breakfast penziónu.
- Túto pomôcku by mali používať deti vo veku 8 rokov a staršie alebo osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností, len ak sú pod dohľadom alebo boli informované o bezpečnom používaní pomôcky a rozumejú súvisiacim rizikám. Nenechajte deti, aby sa so spotrebičom hrali.
- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov!
- Ak je napájací kábel poškodený, môže ho vymeniť servisný technik alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Spotrebič by sa nemal ovládať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
- Pokyny na čistenie povrchov prichádzajúcich do styku s potravinami nájdete v časti "Čistenie a údržba" tejto príručky.

 **Vonkajší povrch sa môže počas prevádzky zahrievať.**

Počas používania sa môžu povrchy okolo stroja zahriať. Pozor, horúci povrch!
Maximálne množstvo múky a droždia, ktoré môžete použiť, nájdete v časti "Recepty"
Nedotýkajte sa horúceho povrchu!

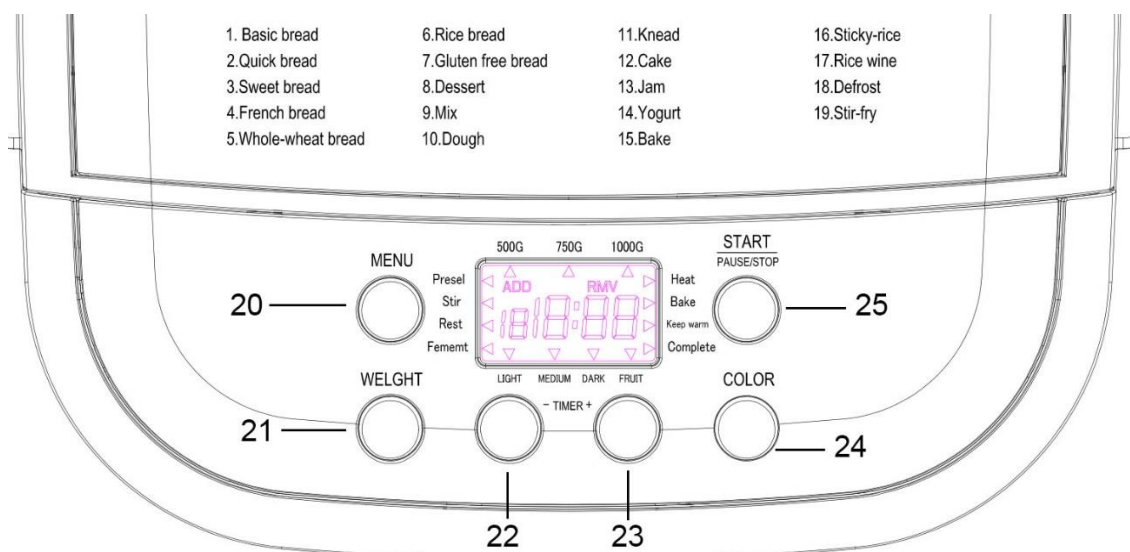
Neumiestňujte ani nenechávajte spotrebič v kontakte s horúcimi plynovými alebo elektrickými ohrievačmi!

ČASTI VÝROBKU



1. Držiak
2. Kryt
3. Priezor
4. Lopatka na miešanie
5. Nádobna na pečenie
6. Displej
7. Ovládací panel
8. Vonkajší obal prístroja
9. Odmerka
10. Lyžica
11. Háčik

KONTROLKA



- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Režim základný chleba | 14. Režim jogurtu |
| 2. Režim rýchleho pečenia chleba | 15. Režim pečenia |
| 3. Režim ovocného koláča | 16. Režim lepkavej ryže |
| 4. Francúzsky chlieb | 17. Režim ryžového vína |
| 5. Režim celozrnného chleba | 18. Režim rozmrazovania |
| 6. Režim ryžového chleba | 19. Režim pečenia (Stir-fry) |
| 7. Režim bezlepkového chleba | 20. Ponuka |
| 8. Režim torty | 21. Hmotnosť chleba |
| 9. Režim mix | 22. Časovač - |
| 10. Režim kysnutého cesta | 23. Časovač + |
| 11. Režim hnetenia | 24. Farba chlebovej kôrky |
| 12. Režim zákuskov | 25. Štart/Pauza/Stop |
| 13. Režim džemu | |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok obalový materiál z vnútornej aj vonkajšej strany spotrebiča!
- Umyte a osušte nádobu na pečenie a tyčku na miešanie!
- **Pozor!** Spotrebič nikdy nestavajte na okraj stola, pretože počas cyklu miesenia sa môže domáca pekáreň rozkývať!
- Skontrolujte, či nie sú poškodené alebo chýbajúce diely!
- Nastavte Režim pečenia (15) a nechajte program bežať 10 minút (Nádobu na pečenie nechajte prázdnu)! Spotrebič môže pri prvom zapnutí vydávať dym a/alebo zápach. Je to normálne a zmizne to po prvom alebo druhom použití. Zabezpečte správne vetranie spotrebiča!
- Nechajte spotrebič úplne vychladnúť a potom diely opäť umyte. Utrite ich do sucha, zapojte ich k zariadeniu, a vaša domáca pekáreň je pripravená na prvé použitie!

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Zapojte zariadenie do zásuvky, zariadenie zapípa a na displeji sa zobrazí 3:00. Základný zvolený program je 1, 750 g a "Medium" - stredne hnedá kôrka chleba.

TLAČIDLO ŠTART/PAUZA/STOP

- Stlačte tlačidlo Štart/Pauza/Stop raz pre spustenie zvoleného programu! Všetky ostatné tlačidlá sú počas behu vybraného programu neaktívne.
- Stlačením tlačidla Štart/Pauza/Stop na 2 sekundy pozastavíte vybraný program. Pozastavený program sa automaticky obnoví po 3 minútach nečinnosti.
- Stlačte tlačidlo Štart/Pauza/Stop na 4 sekundy, zariadenie raz pípne a program sa zastaví.

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

- Stlačením tlačidla Menu vyberte požadovaný program
- Pri každom stlačení tlačidla sa program zmení (s krátkym pípnutím).
- Ak budete nepretržite tlačiť tlačidlo, programy sa budú meniť, ale zariadenie nebude vydávať zvukový signál.

V zariadení sú k dispozícii tieto prednastavené programy:

1. **Režim základný chleba:** hlavne pre biely chlieb.
2. **Režim rýchleho pečenia chleba:** čas miesenia, kysnutia a pečenia je kratší ako pri základnom chlebe. Zvyčajne sa vyrába z prášku do pečiva alebo sódy bikarbóny. Tekutiny sa odporúča dať na dno formy na chleba a suché prísady na vrch. Počas miešania sa môžu suché prísady zhromažďovať na dne nádoby na pečenie, na miešanie zmesi môžete použiť gumovú stierku.
3. **Režim ovocného koláča:** Pre chleby, ktoré obsahujú niektoré pridané prvky: hrozienka, kokosové vločky, sušené ovocie, čokoládu. Vďaka dlhšej fáze kysnutia bude chlieb ľahší a vzdušnejší.
4. **Režim francúzskeho chleba:** Na ľahký chlieb z jemne preosiatej múky. Chlieb je vzdušný, mäkký a na okrajoch chrumkavý. Nie je vhodný na recepty obsahujúce maslo, margarín alebo mlieko.
5. **Režim celozrnného chleba:** Pre chleby obsahujúce prevažne celozrnnú múku. Tento program má dlhší čas predhrievania, aby múka mohla absorbovať vodu a správne napuchnúť. Neodporúča sa používať funkciu oneskorenia, pretože to môže znížiť kvalitu chleba. Zvyčajne sa pripravuje s chrumkavou, hrubou kôrou.
6. **Režim ryžového chleba:** Uvarenú ryžu a múku zmiešajte v pomere 1:1 pre chleba.
7. **Režim bezlepkového chleba** Na chlieb z bezlepkovej múky. Bezlepkové múky potrebujú dlhší čas na absorbovanie tekutiny a majú odlišné vlastnosti kysnutia.
8. **Režim torty:** Uskutoční sa hnetenie, kysnutie a pečenie. Cesto vykysne pomocou sódy bikarbóny alebo prášku do pečiva.
9. **Režim mix:** Používa sa na dôkladné premiešanie zložiek.
10. **Režim cesta:** Tento program pripraví kysnuté cesto. V tomto programe nie je žiadne pečenie.
11. **Režim hnetenia:** Iba hnetenie, žiadne kysnutie ani pečenie.
12. **Režim zákuskov:** Hnetenie, kysnutie a pečenie, ale so sódou bikarbónou alebo práškom do pečiva namiesto droždia.
13. **Režim džemu:** na výrobu džemu. Nezvyšujte množstvo a nedovoľte, aby sa zmes

dostala do priestoru pre pečenie! Ak sa tak stane, okamžite zastavte zariadenie a opatrne vyberte nádobu na pečenie. Nechajte stroj vychladnúť a dôkladne ho vyčistite!

14. **Režim jogurtu:** na výrobu jogurtu.

15. **Režim pečenia:** Tento program je určený len na pečenie chleba. V tomto režime nie je možné hnetenie ani odpočinok.

16. **Režim lepkavej ryže:** Hnetenie a pečenie zmesi lepkavej ryže a ryže.

17. **Režim ryžového vína:** Kysnutie a varenie lepkavej ryže.

18. **Režim rozmrazovania:** rozmrazovanie zmrazených potravín pred pečením.

19. **Režim pečenia (Stir-fry):** Hnetenie a pečenie niektorých druhov suchého ovocia a zeleniny, ako sú arašidy, sójové bôby atď.

FARBA CHLEBOVEJ KÔRKY

- Stlačením tlačidla Farba chlebovej kôrky (24) nastavte požadovanú farbu chlebovej kôrky. k dispozícii sú 3 režimy:
 - Svetlá (Light)
 - Stredná (Medium)
 - Tmavá (Dark)
- Tento režim je k dispozícii pre režimy 1-7.

HMOTNOSŤ CHLEBA

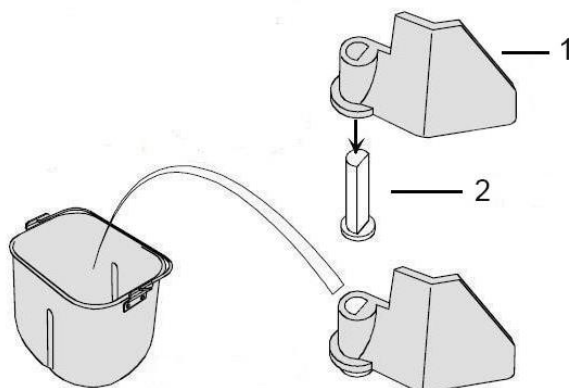
- Stlačením tlačidla Hmotnosť chleba vyberte hmotnosť chleba. môžete si vybrať z 3 možností:
 - 500 g
 - 750 g
 - 1000 g
- Táto možnosť je k dispozícii pre programy 1-7.

ČASOVAČ ONESKORENIA

- Pomocou funkcie oneskorenia spustíte pekárničku neskôr.
- Najprv vyberte požadovaný program, hmotnosť chleba a farbu kôrky, potom pomocou tlačidiel Časovač + alebo Časovač - zvýšte alebo znížte dobu cyklu.
- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť, je 15 hodín, čo zahŕňa aj dobu pečenia chleba.
- Nepoužívajte oneskorenie na recepty obsahujúce mliečne výrobky, vajcia, smotanu, syr.
- Upozorňujeme, že časovač oneskorenia zahŕňa prednastavený čas trvania programu.
- Po skončení programu sa spotrebič automaticky prepne na funkciu Keep Warm (Udržiavanie teploty) na 1 hodinu.

PEČENIE CHLEBA

- Umiestnite nádobu na pečenie do spotrebiča a otočením v smere hodinových ručičiek ju zaistíte na mieste. Umiestnite miešaciu lopatku na tyč!



1. Lopatka na miešanie
2. Nosná tyč

- Prísady vložte do nádoby na pečenie podľa receptu!
- Poradie zložiek je spravidla takéto:
 1. tekuté prísady
 2. suché prísady
 3. droždie
- Zaklopte veko domácej pekárne!
- Zapojte zariadenie do elektrickej zásuvky!
- Najprv vyberte požadovaný program pečenia, potom hmotnosť chleba a potom farbu kôrky.
- V prípade potreby nastavte časovač oneskorenia!
 - **Poznámka:** Nepoužívajte oneskorenie na recepty obsahujúce vajcia alebo mliečne výrobky!
- Stlačte tlačidlo Štart/Pauza/Stop pre spustenie!
- Prístroj vás 10-krát pípnutím upozorní na pridanie ďalších prísad (napr. ovocia, semien). Keď to počujete, otvorte veko a pridajte ďalšie prísady do cestovín!
 - **Poznámka:** Táto funkcia je k dispozícii len pre režimy 1-7. Ak nie je potrebná žiadna ďalšia zložka, pípnutie ignorujte.
- Koniec programu je signalizovaný 10 pípnutiami a spotrebič sa automaticky prepne na funkciu udržiavania teploty.
- Otočte nádobu na pečenie proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ju z rúry.
 - **Pozor!** Spotrebič aj nádoba na pečenie sú na konci pečenia horúce! Pri vyberaní nádoby na pečenie používajte rukavice chrániace pred teplom!
- Chlieb vyklopte z nádoby na pečenie na mriežku. Pri práci používajte rukavice chrániace pred teplom!
- Chlieb nechajte vychladnúť aspoň 20 minút! Potom opatrne odstráňte miešacie lopatky zo spodnej časti chleba.

VÝPADOK PRÚDU

- Ak počas prevádzky spotrebiča dôjde k výpadku elektrického prúdu, ktorý trvá maximálne 10 minút, nastavený program sa automaticky obnoví hneď po obnovení napájania.
- V prípade výpadku prúdu dlhšieho ako 10 minút, ak je cesto už vo fáze kysnutia, vyberte cesto z rúry a znovu začnite proces pečenia s novým základom.
- Ak sa ešte nezačala fáza kysnutia, stlačením tlačidla Štart program reštartujte.

UPOZORNENIE NA DISPLEJI

- **"H:HH"** – To znamená, že teplota v domácej pekární je príliš vysoká. Stlačením tlačidla Štart/Stop zastavte program, odpojte napájací kábel, otvorte hornú časť spotrebiča a počkajte, kým úplne vychladne.
- **"E:EO"** – Znamená to, že teplotný snímač nebol spotrebičom zistený. Stlačením tlačidla Štart/Stop zariadenie vypnite a potom odpojte napájací kábel zo zásuvky. Kontaktujte servisné stredisko a požiadajte o opravu zariadenia!

FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLoty

- Po skončení programu pečenia a desaťnásobnom zaznení zvukového signálu sa spotrebič automaticky prepne do funkcie udržiavania teploty a po 1 hodine sa vypne. Ak chcete ručne vypnúť funkciu udržiavania teploty, stlačte a podržte tlačidlo Štart/Stop na 3 sekundy.
- **Poznámka:** Teplo v domácej pekární umožní, aby sa chlieb piekol dlhšie ako 1 hodinu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Vždy odpojte napájací kábel zo zásuvky! Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť! Nikdy neponárajte spotrebič ani napájací kábel do vody alebo iných kvapalín

ČISTENIE MIEŠACEJ LOPATKY A NÁDOBY NA PEČENIE

- V prípade potreby odstráňte miešacie lopatky z chleba. Umyte miešacie lopatky v teplej vode na umývanie riadu a potom ich utrite do sucha. Otáčaním proti smeru hodinových ručičiek vyberte nádobu na pečenie z rúry. Chlieb vyberte a nechajte úplne vychladnúť. Umyte nádobu na pečenie v teplej vode na umývanie riadu a potom ich utrite do sucha!
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo hubku na drhnutie!
- Miešacia lopatka aj nádobu na pečenie sa dajú umývať v umývačke riadu. Vonkajší povrch nádoby na pečenie môže zmeniť farbu, ale to je normálne.

ČISTENIE ZARIADENIA

- Po použití ho nechajte úplne vychladnúť! V prípade potreby utrite veko, boky, priezor a dutinu prístroja mierne navlhčenou mäkkou handričkou a potom ho utrite do sucha mäkkou handričkou
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky!


RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Príčina problému | Riešenie |
|--|--|--|
| Spálený, nepríjemný zápach. | Jedna zo zložiek sa dostala do komory na pečenie. | Zastavte program, nechajte spotrebič vychladnúť a potom vyčistite komoru pekárnice. |
| Zložky sa nemiešajú a motor ide nasilu. | Nesprávne vloženie nádoby na pečenie alebo miešacej tyče. | Uistite sa, že je všetko riadne uchytené. |
| | Príliš veľa prísad. | Presne odmerajte ingrediencie. |
| Priezor je tmavý alebo vlhký. | Môže sa vyskytnúť počas miešania alebo kysnutia. | Hmla sa zvyčajne počas programu rozplynie. Okno dôkladne vyčistite. |
| Miešacia lopatka spadne do chleba. | Hrubšia a tmavšia kôrka. | Nezriedka sa stáva, že miešacia lopatka spadne do chleba. Po vychladnutí ju odstráňte. |
| Cesto nie je dôkladne premiešané, v rohoch nádoby na pečenie zostáva múka, chlieb je zvonka múčnatý. | Miešacia lopatka/nádoba na pečenie nie je správne vložená. | Správne vložte príslušenstvo. |
| | Príliš veľa prísad. | Prísady starostlivo odmerajte. |
| | Bezlepkové cestoviny sú zvyčajne veľmi vlhké. | Vo fáze miešania môžete prísady miešať aj ručne pomocou gumovej stierky. |
| Chlieb vykysne príliš vysoko. | Príliš veľa droždia/múky. | Presne odmerajte ingrediencie. |
| | Miešacia lopatka nie je pripojená. | Pripojte miešaciu lopatku. |
| | Bola vynechaná soľ. | Uistite sa, že ste pridali soľ/cukor! |
| Chlieb nevykysol, je plochý. | Zlé droždie/nedostatočné droždie. | Skontrolujte dátum spotreby droždia a presne ho odmerajte! |
| | Zdvihlo veko. | Použite okno s priezorom! |
| Chlieb je ťažký, tvrdý. | Príliš veľa múky. | Zvýšte množstvo vody/znížte množstvo múky. |
| | Nedostatok vody. | Celozrnný chlieb má ťažšiu štruktúru. |
| Nie je prepečený; cesto na chlieb je lepkavé | Príliš veľa tekutiny. | Znížte množstvo vody a starostlivo odmerajte prísady. |
| | Nesprávny program. | Vyberte príslušný program. |
| Kôrka chleba je príliš tmavá. | V recepte je príliš veľa cukru. | Znížte množstvo cukru. |
| | | Vyberte si svetlejšie nastavenie farieb. |
| Chlieb sa pri krájaní roztlačí. | Chlieb je príliš teplý. | Chlieb nechajte 20-30 minút vychladnúť. |

TECHNICKÉ ÚDAJE

| | |
|--------------------------|-----------|
| Menovité napätie | 220–240 V |
| Menovitá frekvencia | 50/60 Hz |
| Menovitý výkon | 600 W |
| Trieda dotykovej ochrany | Trieda I |

NAKLADANIE S ODPADMI

| Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení | |
|---|--|
|  | <p>Toto označenie na výrobku a na obale znamená, že výrobok je zakázané vyhadzovať do domového odpadu, pretože je vysoko znečisťujúci. Ďalšie informácie získate od miestnych orgánov!</p> <p>Toto označenie platí v celej Európskej únii. Ak chcete výrobok zlikvidovať mimo Európskej únie, obráťte sa na miestne úrady, ktoré vám poskytnú informácie o príslušných predpisoch.</p> |

Výrobca/Dovozca: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

SYMBOL CE



Účelom označenia je uviesť, že výrobok spĺňa normy EÚ, ktoré sa naň vzťahujú, a môže sa voľne predávať v EÚ.

Navodila za uporabo

dyras

Aparat za peko kruha

Model: BM-8111



Pozorno preberite navodila za uporabo!

VARNOSTNA NAVODILA

- Ko naprave ne uporabljate ali pred čiščenjem jo izklopite in izvlecite iz električnega omrežja. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi!
- Uporaba dodatkov ali nastavkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, lahko povzroči poškodbe aparata ali telesne poškodbe in povzroči razveljavitev garancije.
- Med kuhanjem se ne dotikajte gibljivih ali vrtljivih delov naprave!
- Naprave ne uporabljajte na prostem ali v bližini vode!
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi ali vlažnimi rokami!
- Napajalni kabel ne sme viseti z mize ali pulta in se ne sme dotikati vroče površine!
- Za odstranjevanje vroče posode iz aparata uporabljajte rokavice!
- Za zaščito pred požarom, električnim udarom ali telesnimi poškodbami naprave, kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Kovinske folije ali drugih materialov ne smete dajati v aparat za peko kruha, saj lahko povzročijo požar.
- Če je pokrov razpokan, napravo izklopite, da se izognete električnemu udaru!
- Aparata za peko kruha nikoli ne pokrivajte z brisačo ali drugim materialom! Pustite, da toplota in para prosto uhajata. Če vnetljiv material prekrije napravo ali pride v stik z njo, lahko pride do požara.
- Prepričajte se, da zrak kroži okoli naprave!
- Po odstranitvi posode za kruh ne polagajte rok v aparata, saj je lahko zelo vroč!
- Pred vklopom aparata mora biti posoda za kruh nameščena.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobne namene, kot so:
 - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih podobnih delovnih okoljih;
 - poslovne stavbe;
 - hostli, moteli in druga bivalna okolja;
 - apartmaji.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali brez izkušenj, če so pod nadzorom ali če so bili obveščeni o varni uporabi naprave in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo in njene kable hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let!
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati serviser ali usposobljen tehnik, da se izognete nevarnosti.
- Naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem naprave visoka.
- Navodila za čiščenje površin, ki pridejo v stik z živili, najdete v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje" v tem priročniku.



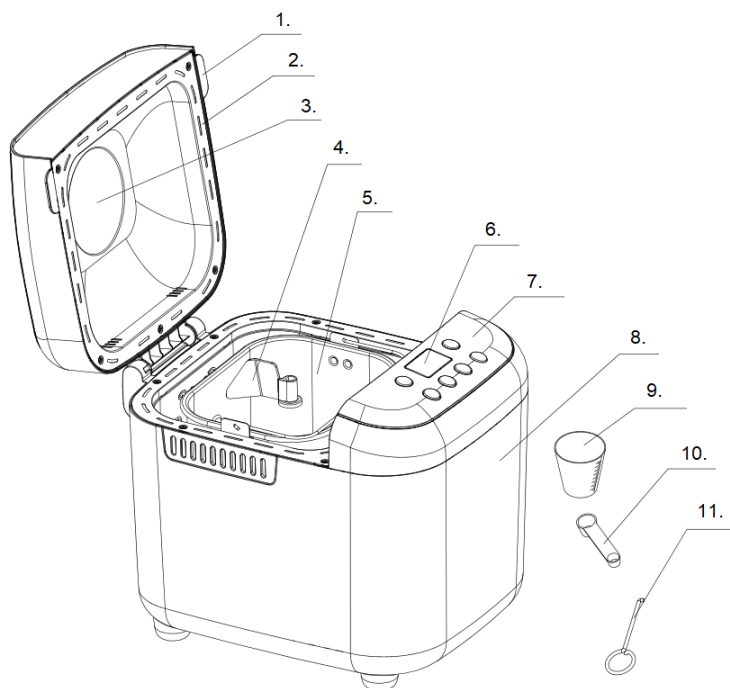
Zunanja površina se lahko med delovanjem segreje.

Med uporabo se lahko površine okoli aparata segrejejo. Pozor, vroče površine!

Ne dotikajte se vroče površine!

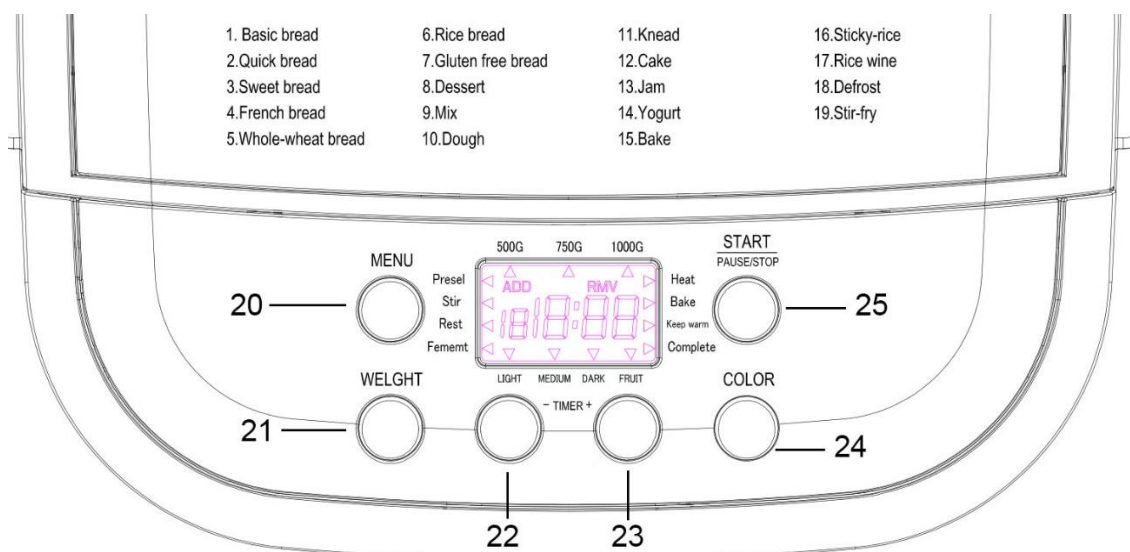
Naprave ne postavljajte ali puščajte v stiku z vročimi plinskimi ali električnimi grelniki!

DELI NAPRAVE



1. Ročaj
2. Pokrov
3. Okence
4. Lopatka za gnetenje
5. Posoda za kruh
6. Prikaz
7. Nadzorna plošča
8. Ohišje naprave
9. Merilna posoda
10. Merilna žlica
11. Kavelj

PRIKAZOVALNIK



- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| 1. Osnovni kruh | 14. Jogurt |
| 2. Hitri kruh | 15. Pečenje |
| 3. Sladki kruh | 16. Lepljivi riž |
| 4. Francoski kruh | 17. Riževino |
| 5. Polnozrnati kruh | 18. Odmrzovanje |
| 6. Rižev kruh | 19. Praženje |
| 7. Kruh brez glutena | 20. Meni |
| 8. Sladica | 21. Teža |
| 9. Mešanje | 22. Časovnik – |
| 10. Testo | 23. Časovnik + |
| 11. Gnetenje | 24. Barva skorje |
| 12. Pecivo | 25. Zagon/prekinitvev/zaustavitev |
| 13. Marmelada | |

PRED PRVO UPORABO

- Odstranite ves embalažni material z naprave!
- Operite in posušite posodo za kruh in lopatko za gnetenje!
- **Pozor!** Naprave nikoli ne postavljajte na rob mize, saj se lahko med gnetenjem kruha zamaje!
- Preverite, ali ni poškodovanih ali manjkajočih delov!
- Nastavite način pečenja (15) in pustite program delovati 10 minut (pekač pustite prazen)! Ob prvem vklopu lahko naprava oddaja nekaj dima in/ali vonja. To je normalno in bo izginilo po prvi ali drugi uporabi. Poskrbite, da je naprava ustrezno prezračevana!
- Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi, nato pa dele ponovno operite. Obrišite jih do suhega, priključite in vaš aparat za peko kruha je pripravljen na prvo uporabo!

UPORABA NAPRAVE

Napravo vtaknite v vtičnico, naprava bo zapiskala in na zaslonu se bo prikazalo 3:00. Privzeto je izbran program 1, 750 g in "Medium" – srednje zapečena skorja kruha.

GUMB ZA ZAGON/PREKINITEV/ZAUSTAVITEV

- Enkrat pritisnite gumb »Start/Pause/Stop«, da zaženete izbrani program! Vsi drugi gumbi so med izvajanjem izbranega programa neaktivni.
- Za prekinitev izbranega programa pritisnite gumb »Start/Pause/Stop« za 2 sekundi. Po 3 minutah nedejavnosti se program samodejno nadaljuje.
- Pritisnite gumb »Start/Pause/Stop« za 4 sekunde, naprava enkrat zapiska in program se ustavi.

PREDNASTAVLJENI PROGRAMI

- Pritisnite gumb »Menu« in izberite želeni program!
- Vsakič, ko pritisnete gumb, se program spremeni (s kratkim zvočnim signalom).
- Če še naprej pritiskate na gumb, se bodo programi spremenili, vendar naprava ne bo izdala zvočnega signala.

V napravi so na voljo naslednji prednastavljeni programi:

1. **Osnovni kruh:** za beli in mešani kruh, ki je v glavnem sestavljen iz osnovne krušne moke.
2. **Hitri kruh:** čas gnetenja, vzhajanja in peke je krajši kot pri osnovnem kruhu. Hitri kruh je narejen s pecilnim praškom ali sodo bikarbono, ki se aktivirata z vlago in toploto. Predlagamo, da date mokre sestavine na dno pekača, suhe sestavine pa na vrh. Med začetnim mešanjem testa za hitri kruh se lahko suhe sestavine nabirajo v kotih posode, zato bo morda treba pomagati pri strojnem mešanju, da se preprečijo grudice moke. Če je tako, uporabite gumijasto lopatico.
3. **Sladki kruh:** za kruh z dodatki, kot so sadni sokovi, kokosova moka, rozine, suho sadje, čokolada ali sladkor. Zaradi daljšega vzhajanja bo kruh lahek in zračen.
4. **Francoski kruh:** za lahek kruh iz fine moke. Običajno je kruh puhast in ima hrustljivo skorjico. Ni primeren za peko receptov, ki zahtevajo maslo, margarino ali mleko.
5. **Polnozrnati kruh:** za peko kruha, ki vsebuje veliko polnozrnate pšenične moke. Pri tej nastavitvi je čas predgrevanja daljši, da se moka napije vode in poveča prostornino. Uporaba funkcije zakasnitve ni priporočljiva, saj lahko privede do slabih rezultatov. Polnozrnata pšenica običajno daje hrustljivo debelo skorjo.
6. **Rižev kruh:** kuhan riž zmešajte z moko v razmerju 1 : 1, da dobite kruh.
7. **Kruh brez glutena:** za kruh iz brezglutenske moke in zmesi za peko. Brezglutenske moke potrebujejo več časa za vpijanje tekočin in imajo drugačne lastnosti vzhajanja.
8. **Sladica:** gnetenje in peka živil z več maščobe in beljakovin.
9. **Mešanje:** mešajte, da se moka in tekočina temeljito premešata.
10. **Testo:** ta program pripravi kvašeno testo za žemljice, pico itd. V tem programu ni pečenja.
11. **Gnetenje:** samo pregnetite, brez vzhajanja ali peke. Uporablja se za pripravo testa za pice itd.
12. **Pecivo:** gnetenje, vzhajanje in peka potekajo, vendar vzhajajo s pomočjo sode ali pecilnega praška.

13. **Marmelada:** to nastavitvev uporabite za pripravo marmelade iz svežega sadja in pomaranč. Količine ne povečujte in ne dovolite, da bi vsebina prekipela čez posodo za kruh v komoro za peko. Če se to zgodi, aparat takoj ustavite in previdno odstranite posodo za kruh. Počakajte, da se malo ohladi, in ga temeljito očistite!
14. **Jogurt:** fermentirajte, da dobite jogurt.
15. **Pečenje:** dodatna peka kruha je potrebna, ker je premalo testa ali ni do konca pečeno. Pri tem programu ni gnetenja ali počitka.
16. **Lepljivi riž:** mešanico poliranega lepljivega riža in navadnega riža pregnetemo in spečemo.
17. **Riževino:** vzhajanje in pečenje poliranega lepljivega riža.
18. **Odmrzovanje:** za odmrzovanje zamrznjene hrane pred kuhanjem
19. **Praženje:** Gnetenje in pečenje nekaterih suhih sadežev, kot so arašidi, soja itd.

BARVASKORJE

- Pritisnite gumb za barvo skorje kruha (24), da nastavite zeleno barvo skorje kruha. Na voljo so 3 možnosti:
 - svetla (Light)
 - srednja (Medium)
 - temna (Dark)
- Ta možnost je na voljo za programe 1–7.

TEŽA

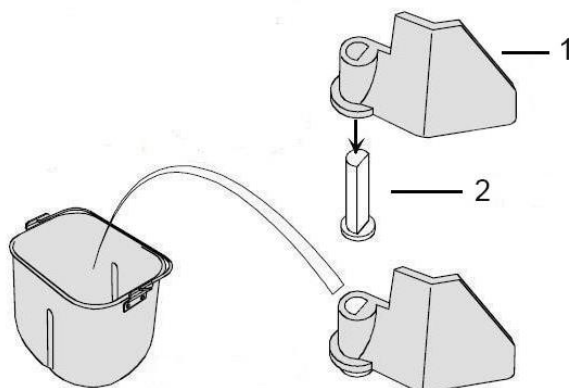
- Pritisnite gumb za težo kruha (21), da izberete težo kruha. Izbirate lahko med 3 možnostmi:
 - 500 g
 - 750 g
 - 1000 g
- Ta možnost je na voljo za programe 1–7.

ČASOVNI ZAMIK

- Uporabite funkcijo časovnega zamika, da se aparat za peko kruha vključi kasneje.
- Najprej izberite zeleni program, težo kruha in barvo skorje, nato pa z gumboma »Timer +« ali »Timer -« povečajte ali zmanjšajte čas cikla.
- Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 15 ur, kar vključuje tudi čas, ki je potreben za pripravo kruha.
- Funkcije zamika ne uporabljajte za recepte, ki vsebujejo mlečne izdelke, jajca, smetano in sir.
- Upoštevajte, da časovni zamik vključuje tudi prednastavljeni čas trajanja programa.
- Ko se program izteče, aparat samodejno preklopi na funkcijo ohranjanja toplote za 1 uro.

PEKA KRUHA

- Posodo za kruh vstavite v aparat in jo obrnite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči. Na os namestite mešalno lopatico.



1. Lopatka za gnetenje
2. Os

- V posodo za kruh dajte sestavine po receptu.
- Vrstni red sestavin je običajno naslednji:
 1. mokre sestavine
 2. suhe sestavine
 3. kvas
- Nagnite pokrov pekača za kruh!
- Napravo priključite v električno vtičnico!
- Izberite zeleni program peke, nato težo kruha in nato barvo krušne skorje.
- Po potrebi nastavite časovni zamik.
 - **Opomba:** Ne uporabljajte časovnega zamika za recepte, ki vsebujejo jajca ali mlečne izdelke!
- Za zagon pritisnite gumb »Start/Pause/Stop«!
- Naprava bo 10-krat zapiskala, da vas opozori na dodajanje dodatnih sestavin (npr. sadja, semen). Ko to zaslišite, odprite pokrov in dodajte dodatne sestavine v testo!
 - **Opomba:** Ta funkcija je na voljo samo za načine 1–7. Če dodatne sestavine niso potrebne, ne upoštevajte zvočnega signala.
- Konec programa bo označen z 10 zvočnimi signali, nato pa bo aparat samodejno preklopil na funkcijo ohranjanja toplote.
- Pekač obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga vzemite iz pečice.
 - **Pozor!** Tako aparat kot pekač sta ob koncu pečenja vroča! Za odstranjevanje posode za kruh uporabljajte rokavice, ki ščitijo pred vročino!
- Kruh iz pekača zvrnite na rešetko! Pri tem postopku uporabljajte rokavice, ki ščitijo pred vročino!
- Kruh naj se hladi vsaj 20 minut! Nato previdno odstranite lopatico za mešanje z dna kruha.

PREKINITEV NAPAJANJA

- V primeru izpada električne energije se postopek peke kruha samodejno nadaljuje v 10 minutah, tudi če ne pritisnete gumba »START/STOP«.
- Če je testo že v fazi vzhajanja, ga ob izpadu električne energije, ki traja več kot 10 minut, odstranite iz pečice in ponovno začnite postopek peke z novim testom.
- Če se faza vzhajanja še ni začela, pritisnite gumb »Start«, da ponovno zaženete program.

OPOZORILO NA ZASLONU

- **"H:HH "** – To opozorilo pomeni, da je temperatura v posodi za kruh previsoka. Pritisnite gumb »START/STOP«, da ustavite program, izklopite napajalni kabel, odprite zgornji pokrov in pred ponovnim zagonom pustite aparat za 10–20 minut, da se popolnoma ohladi.
- **"E:E0 "** - To opozorilo pomeni, da je temperaturni senzor odklopljen. Pritisnite gumb »START/STOP«, da ustavite program, in izvlecite napajalni kabel. Senzor preverite pri najbližjem pooblaščenem serviserju, da ga pregleda, popravi ali električno/mehansko nastavi.

FUNKCIJA OHRANJANJA TOPLOTE

- Po končanem programu pečenja in desetkratnem zvočnem signalu se aparat samodejno preklopi v funkcijo ohranjanja toplote (»Keep warm«) in se po eni uri izklopi. Če želite ročno izklopiti funkcijo ohranjanja toplote, pritisnite in za 3 sekunde pridržite gumb »Start/Stop«.
 - **Opomba:** Zaradi vročine v aparatu se lahko kruh v tej eni uri peče dlje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Napajalni kabel vedno izvlecite iz vtičnice! Pred čiščenjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi! Naprave ali napajalnega kabla nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

ČIŠČENJE MEŠALNE LOPATKE IN POSODE ZA KRUH

- Po potrebi odstranite lopatko za mešanje s kruha. Mešalno lopatko operite v topli vodi za pomivanje posode in jo nato obrišite do suhega. Pekač odstranite iz aparata tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca. Odstranite kruh in pustite, da se popolnoma ohladi. Pekač operite v topli vodi s tekočino za pomivanje posode in ga nato obrišite do suhega!
- Nikoli ne uporabljajte abrazivnih sredstev za pomivanje posode ali čistilnih ploščic!
- Tako mešalno lopatko kot posodo za peko lahko pomivate v pomivalnem stroju. Zunanja površina pekača se lahko obarva, vendar je to normalno.

ČIŠČENJE NAPRAVE

- Po uporabi pustite, da se popolnoma ohladi! Z rahlo vlažno mehko krpo po potrebi obrišite pokrov, stranice, okence za gledanje in notranjost aparata, nato pa obrišite do suhega z mehko krpo.
- Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil!



ODPRAVLJANJE TEŽAV

| Problem | Vzrok težave | Rešitev |
|---|---|---|
| Neprijeten vonj ali vonj po zažganem. | Moka ali druge sestavine so se razlile v prostor za peko. | Ustavite aparat za peko kruha in počakajte, da se popolnoma ohladi. S papirnato brisačo obrišite odvečno moko itd. iz pekača. |
| Sestavine se ne mešajo in slišim, da motor dela. | Posoda za kruh ali lopatka morda ni pravilno nameščena. | Prepričajte se, da je gnetilna lopatka do konca nataktnjena na os. |
| | Preveč sestavin. | Natančno izmerite sestavine. |
| Okno je motno ali prekrito z vlago. | Lahko se pojavi med programi mešanja ali vzhajanja. | Kondenzacija običajno izgine med programi peke. Okno med uporabo dobro očistite. |
| Lopatka za gnetenje se sname skupaj s kruhom. | Debelejša in temnejša skorja. | Neredko se zgodi, da gnetilna lopatka izstopi skupaj s hlebcom kruha. Ko se hlebec ohladi, z lopatico odstranite lopatko. |
| Testo se ne premeša temeljito; moka in druge sestavine se nabirajo na straneh posode; hlebec kruha je obložen z moko. | Posoda za kruh ali lopatka za gnetenje morda ni pravilno nameščena. | Prepričajte se, da je posoda za kruh trdno nameščena v enoti in da je lopatka za gnetenje trdno na gredi. |
| | Preveč sestavin. | Poskrbite, da so sestavine natančno izmerjene in dodane v pravilnem vrstnem redu |
| | Brezglutensko testo je običajno zelo mokro. | Morda bo potrebna dodatna pomoč z gumijasto lopatico, s katero postrgajte stranice. |
| Kruh se dvigne previsoko ali potisne pokrov navzgor. | Preveč kvasa/moka. | Natančno izmerite vse sestavine. |
| | Lopatka za gnetenje ni nameščena v posodo za kruh. | Preverite namestitev lopatke za gnetenje. |
| | Pozabil sem dodati sol. | Prepričajte se, da sta dodana sladkor in sol. |
| Kruh ne vzhaja; hlebec je majhen. | Netočno merjenje sestavin ali neaktiven kvas. | Preverite datum izteka roka uporabnosti in pravilno odmerite vse sestavine. |
| | Dvigovanje pokrova med programi. | Postopek si lahko ogledate skozi okence. |
| Kruh ima težko in gosto teksturo. | Preveč moke. | Poskusite povečati količino vode ali zmanjšati količino moke. |
| | Premalo vode. | Polnozrnat kruh bo imel težjo teksturo. |
| Premalo pečen ali lepljiv kruh. | Preveč tekočine. | Zmanjšajte količino tekočine in skrbno izmerite sestavine. |
| | Izbran napačen program. | Preverite izbrani program za recept. |
| Barva skorje je pretemna. | Preveč sladkorja v receptu. | Nekoliko zmanjšajte količino sladkorja. |
| | | Izberite svetlejšo skorjo. |
| Kruh se pri rezanju mečka. | Kruh je prevroč. | Pred rezanjem pustite, da se 20–30 minut ohladi na rešetki. |

TEHNIČNA SPECIFIKACIJA

| | |
|-------------------------|-----------|
| Nazivna napetost | 220–240 V |
| Nazivna frekvenca | 50/60 Hz |
| Nazivna poraba energije | 600 W |
| Zaščitni razred | Razred I. |

RAVNANJE Z ODPADKI

| Pravilno odstranjevanje tega izdelka | |
|--|---|
|   | <p>Ta oznaka označuje, da se ta izdelek ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki po vsej EU. Da bi preprečili morebitno škodo za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, jih odgovorno reciklirajte, s čimer podprete trajnostno ponovno uporabo materialnih virov. Če želite vrniti uporabljeno napravo, uporabite sistem za vračilo in prevzem ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ta izdelek lahko prevzamejo za okoljsko varno recikliranje.</p> |

Proizvajalec/uvoznik: Vöröskő Kft., 8200 Veszprém, Pápai út 36.

SIMBOL CE



Znak je namenjen označevanju, da je izdelek skladen z ustreznimi standardi Evropske unije in se lahko prosto trži v Evropski uniji.



www.dyras.eu

A Dyras Europe Kft. írásbeli engedélye nélkül tilos a tartalom bármely részének (beleértve a logókat, a design, a fotókat, a szöveget, a színösszeállítást, elrendezést stb.) bármely célból történő reprodukálása, felhasználása vagy továbbterjesztése, valamint harmadik félnek ilyen célból történő továbbítása.

A „dyras” a Dyras Europe Kft. bejegyzett védjegye.

No parts of the content (including logos, design, photos, text, colour scheme arrangements, etc.) may be reproduced, reused or redistributed for any purpose whatsoever, or distributed to a third party for such purposes, without the written permission of Dyras Europe Kft.

“dyras” is a registered trademark of Dyras Europe Kft.

Die Vervielfältigung, Verwendung oder Weiterverbreitung von Teilen des Inhalts (einschließlich Logos, Design, Fotos, Text, Farbschema, Layout usw.) zu beliebigen Zwecken oder die Weitergabe an Dritte zu diesem Zweck ist ohne schriftliche Genehmigung von Dyras Europe Kft. verboten.

„dyras“ ist eine eingetragene Marke von Dyras Europe Kft.

Reprodukce, používání nebo další šíření jakékoli části obsahu (včetně loga, designu, fotografií, textu, barevného schématu, rozvržení atd.) pro jakýkoli účel nebo přenos třetím stranám k tomuto účelu je bez písemného souhlasu společnosti Dyras Europe Kft. zakázáno.

"dyras" je registrovanou ochrannou známkou společnosti Dyras Europe Kft.

Bez pismenog dopuštenja društva Dyras Europe Kft., zabranjeno je reproduciranje, korištenje ili redistribucija bilo kojeg dijela sadržaja (uključujući logotipe, dizajn, fotografije, tekst, shemu boje, izgled i sl.) u bilo koju svrhu, kao i prijenos trećim stranama u navedenu svrhu.

"dyras" je registrirani zaštitni znak tvrtke Dyras Europe Kft.

Reprodukcia, používanie alebo ďalšie šírenie akejkoľvek časti obsahu (vrátane loga, dizajnu, fotografií, textu, farebnej schémy, rozvrhnutia atď.) na akýkoľvek účel alebo prenos tretím stranám na takýto účel je bez písomného súhlasu spoločnosti Dyras Europe Kft. zakázané.

"dyras" je registrovaná ochranná známka spoločnosti Dyras Europe Kft.

Brez pisnega dovoljenja družbe Dyras Europe Kft. se nobenega dela vsebine (vključno z logotipi, oblikovanjem, fotografijami, besedilom, ureditvijo barvne sheme itd.) ne sme reproducirati, ponovno uporabljati ali razširjati v kakršni koli namen ali ga v te namene posredovati tretji osebi.

"dyras" je registrirana blagovna znamka družbe Dyras Europe Kft.