Kezelési útmutató – HU

Kenyérsütő
Modell: DYRAS BM-706WH

Kérjük, olvassa el figyelmesen a következő utasításokat, mielőtt a készüléket használni kezdené, és tartsa meg a jövőbeli használatra!

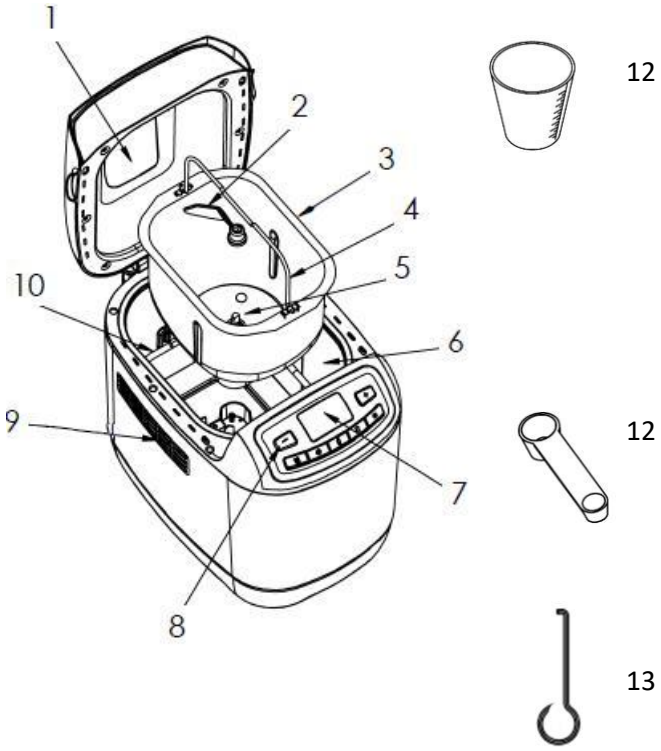
Figyelmeztetés!

- Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokhoz szánják, például:
    - üzletek személyzeti konyhájába, irodákba és más hasonló munkakörnyezetbe;
    - gazdasági épületekbe;
    - ügyfeleknek hostelekbe, motelekbe 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. Gyerekek csak akkor tisztíthatják, tarthatják karban, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- Tartsa a készüléket és vezetékét 8 év alatti gyermekektől elzárva!
- Ha a tápkábel megsérült, akkor a veszély elkerülése érdekében annak kicserélését a gyártó, a szervíz vagy képesített 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!

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

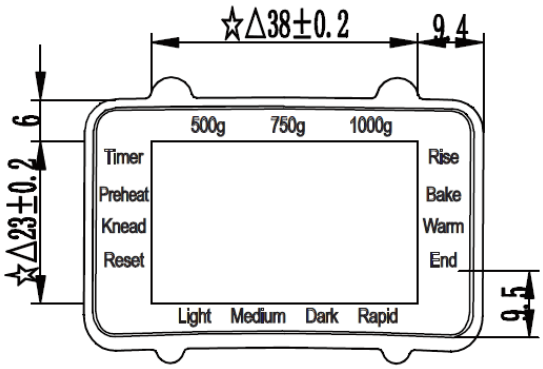
- Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, ha nem használja, illetve tisztítás előtt! A készüléket tisztítás előtt hagyja lehűlni!
- A gyártó által nem javasolt kiegészítők vagy tartozékok használata a készülék károsodását vagy személyi sérülést okozhat és érvényteleníti a jótállást.
- 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 vezetéket vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba!
- Fémfóliát vagy más anyagokat nem szabad betenni a kenyérsütőbe, mivel ezek tüzet okozhatnak.
- Ha a borkolat 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.

Termék részei



1. Betekintőablak
2. Dagasztólapát
3. Sütőedény
4. Sütőedény fogantyúja
5. Hajtótengely
6. Sütőkamra
7. Kijelző
8. Vezérlőpult
9. Szellőzőnyílás
10. Fűtőtest
11. Mérőpohár
12. Mérőkanál
13. Akasztó

Kijelző



A kijelzőn megjelenik a kiválasztott súly, a menü száma, a hátralévő idő, a kiválasztott kéregszín, a hibakódok és a munkafolyamat:
Preheat = előmelegítés
Knead = dagasztás
Reset = pihentetés
Rise = kelesztés
Bake = sütés
Warm = melegítés
End= befejezés

Gombok

Ez a gomb a kiválasztott program 1 - 13 beállítására szolgál.

Nyomja meg ezt a gombot az alapprogram kiválasztásához!

Ez a kenyérméret gomb a kis (small) (500g), a normál (medium) (750g) vagy a nagy (large) (1000g) kenyérméret kiválasztására szolgál (csak egyes programok esetén).

Ezzel a gombbal választhatja ki a kívánt kéregszínt (a barnulás mértéke).

Ez a Start / Stop gomb. A kiválasztott program indítására és leállítására használható.

- A program elindításához nyomja meg ezt a gombot! Ekkor sípolást fog hallani. A két pont (:) villogni kezd a kijelzőn. A program elindul.

- A program leállításához nyomja meg ezt a gombot kb. 2 másodpercig! Ekkor egy csippanást fog hallani, ahogy a program kikapcsol.

,
E két gomb segítségével kiválaszthatja a kívánt üzemidőt, legfeljebb 15 óra (15:00). Az időt 10 perces lépésekben állíthatja be.

Első használat előtt:

Óvatosan csomagolja ki a kenyérsütőt, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot!
Mossa el a sütőedényt, a dagasztó lapátot, a mérőpoharat, a mérőkanalat és az akasztót meleg mosogatószeres vízben!
Öblítse le és alaposan szárítsa meg!

Üzemeltetés

1. Helyezze a készüléket száraz, lapos és stabil felületre!

2. Nyissa ki a fedelet, és emelje ki a sütőedényt a fogantyúnál fogva!

Fontos, hogy az edényt a készüléken kívül töltse fel hozzávalókkal, hogy az esetleges véletlenszerű kiömlések ne gyulladjanak meg a fűtőelemeken.

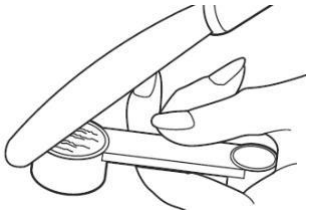
3. Rögzítse a dagasztólapátot a hajtótengelyhez!

Helyezze a dagasztólapátot a hajtótengelyre, majd nyomja be!

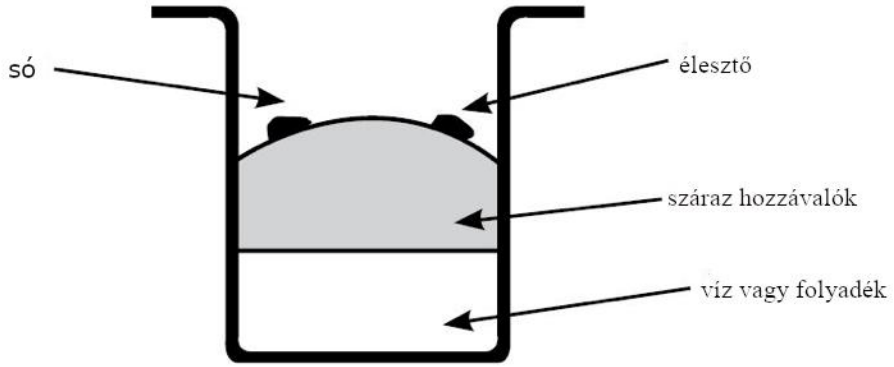
4. Mérje ki az összetevőket!

Rendkívül fontos, hogy az egyes folyékony és száraz összetevőket megfelelően mérje ki, különben rossz sütési eredményhez vezethet. Az összetevőket a sütőedénybe kell rakni, a receptnek megfelelő sorrendben.

- Minden folyadékot a mellékelt mérőpohárral vagy mérőkanállal kell megmérni. Szemmagasságban ellenőrizze a mérőpoháron a szintjelzést!
- A száraz méréseket úgy kell elvégezni, hogy óvatosan belekanalazza a hozzávalókat a mérőpohárba és miután megtöltötte, szintezze le késsel! Ne adjon hozzá többet, mint amennyi szükséges, illetve ne tömörítse a hozzávalókat a mérőpohárban!
- Ha kis mennyiségű száraz vagy folyékony összetevőt mér, használja a mellékelt mérőkanalat! A hozzávalóknak a mérőeszközben síknak, nem púpozottnak kell lenniük, mivel ez befolyásolhatja a receptet.



5. Helyezze az összetevőket a sütőedénybe!
Győződjön meg róla, hogy az összetevőket a receptben megadott pontos sorrendben helyezi a kenyérsütőbe, például:



- **Először** a folyékony összetevők szobahőmérsékleten vagy a receptben meghatározottak szerint.

- **Másodszor** a száraz hozzávalók. Óvatosan adja hozzá a lisztet, és ellenőrizze, hogy egyenletesen oszlik-e el a folyadék között! Ha túl hevesen adagolja a folyadékra, akkor a folyadék kiszivároghat a lisztre, és befolyásolhatja az élesztő működését. Ez különösen akkor fontos, ha a késleltetés funkciót használja.

- **Végül** az élesztő. Az élesztőt külön kell tartani a nedves összetevőktől és a sótól, mert a folyékony összetevők idő előtt aktiválják azt. Készítsen egy kis lyukat a száraz alapanyagokon az ujjával vagy egy kanállal, és helyezze az élesztőt a lyukba! Győződjön meg arról, hogy az élesztő friss legyen, ellenőrizze a felhasználhatóság dátumát!

- Ellenőrizze, hogy az összetevők szobahőmérsékletűek-e, kivéve, ha másképp van feltüntetve a receptben! A víznek hidegnek kell lennie, hacsak a recept másképp nem rendelkezik.

6. Helyezze be a sütőedényt a sütőkamrába!
Nyomja le a szegélyét, amíg az biztonságosan a helyére nem pattan!

7. Csukja le a fedelet, és dugja be a készüléket a hálózati aljzatba!
A készülék sípol, és a kijelzőn megjelenik az 1. menü és a standard idő.

8. Ismételten nyomja meg az menü gombot a kívánt program kiválasztásához!
A gomb minden egyes megnyomásakor a készülék sípol, és a programszám (1-13) megjelenik a kijelzőn.

Programleírások

Program		Teljes programidő											
		Világos			Közepes			Sötét			Gyors		
		500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
1 Alap	Fehér és barna kenyérhez, valamint gyógynövényeket és mazsolát tartalmazó kenyérhez.	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
2 Francia	Könnyű kenyérhez Például: francia kenyérhez, amelynek ropogós és fényes kérge, struktúrája van. A felfűtési idő hosszabb. A késleltető funkció használata nem javasolt.	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
3 Teljes-kiőrlésű	Olyan kenyérhez, mely jelentős mennyiségben tartalmaz teljes kiőrlésű lisztet. A felfűtési idő hosszabb. Késleltetési funkció használata nem javasolt.	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
4 Low carb	Alacsony szénhidrát-tartalmú kenyérhez	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52

5 Gyors sütés I (1:20)	750 grammos fehér kenyér gyors elkészítéséhez, ekkor a sütési idő rövidebb, a kenyér textúrája nedvesebb lehet.
6 Gyors sütés II (1:55)	1000 grammos fehér kenyér gyors elkészítéséhez, ekkor a sütési idő rövidebb, a kenyér textúrája nedvesebb lehet.
7 Gyors program (2:10)	Fehér kenyérhez, amelyet rövidebb idő alatt kell elkészíteni. Ezek a kenyerek általában kisebbek és tömöttebb textúrájúak.
8 Európai (3:25)	Európai kenyerek elkészítéséhez, mint például focaccia és mazsolás pumpernickel.
9 Tészta (1:30)	Ez a funkció csak a tésztát készíti el, nem süti ki a kenyeret. Vegye ki az elkészült tésztát, majd formálja ízlés szerint például: zsemle, pizza, kifli formákra, majd süsse ki.
10 Gluténmentes (2:45)	Olyan kenyérhez, melyhez gluténmentes lisztet használ. Ennél a programnál hosszabb a kelesztési idő.
11 Lekvár (1:05)	Lekvár és dzsem készítésére friss gyümölcsből.
12 Csak sütés (1:00)	Ezzel a programmal csak sütni lehet, a sütés idő állítható csak rajta. Ez különösen előnyös lehet dzsem/lekvárfőzéskor.
13 Házi készítésű saját beállítás (3:25)	Ez a program lehetővé teszi saját kenyérsütési folyamatainak elkészítését.

9. Ismételten nyomja meg a kéregszín gombot a kéreg színének kiválasztásához!

A kenyérsütő előre beállított kéreg színe: közepes.

10. Ismételten nyomja meg a kenyérméret gombot az 500g, 750g vagy az 1000g kiválasztásához!

A kenyérsütő előre beállított kenyérmérete: 1000 g.

11. Ha késleltetni szeretné az elkészítési időt, válassza a késleltetési időt a következő "Az időzítő használata" szakaszban leírtak szerint! (9. oldal)

Ha azt akarja, hogy a kenyérsütő azonnal elinduljon, hagyja ki ezt a lépést!

12. A kiválasztott program elindításához nyomja meg a Start / Stop gombot !

A két pont (:) villogni fog a kijelzőn.
A hátralévő idő visszaszámlálás elkezdődik a kijelzőn.

13. A kenyérsütő automatikusan tovább lép a kenyérsütés minden lépésén.

Sütés közben gőz szivároghat ki a szellőzőnyílásokon. Ez normális.

14. A program befejezése után 10 sípoló hangot fog hallani, és a kijelzőn a „0:00" felirat jelenik meg.

15. Nyomja meg a Start / Stop gombot kb. 2 másodpercig a készülék kikapcsolásához!

Ha nem kapcsolja ki a kenyérsütőt, akkor aktiválódik a melegen tartás funkció. A kenyeret automatikusan melegen tartja 60 percig (a tészta- és lekvárprogramok kivételével), majd a készülék kikapcsol.

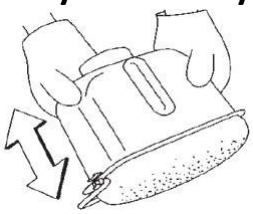
A legjobb eredmény elérése érdekében javasoljuk, hogy a program befejezése után azonnal vegye ki a kenyeret!

16. Használat után húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból!

17. Nyissa ki a fedelet és vegye ki a sütőedényt a fogantyúval, sütőkesztyű segítségével!

Ne feledje, hogy a kenyérsütő és a kenyér is nagyon forró! Figyeljen oda, hogy asztalterítőre, illetve műanyagra vagy más hőérzékeny felületre, amelyek megperzselődhetnek vagy megolvadhatnak, ne helyezze!

18. Fordítsa fejjel lefelé a sütőedényt és óvatosan rázza meg, hogy az elkészült kenyér az edényből kiessen!



19. Hagyja lehűlni a kenyeret!

A dagasztólapát néha benne maradhat a kenyérben. Ilyen esetben, hagyja kihűlni a kenyeret, majd vegye ki a mellékelt horoggal a dagasztólapátot a kenyér aljáról! Vigyázzon, mivel a dagasztólap nagyon forró lehet!
A kenyér szeletelése előtt mindig vegye ki a dagasztólapátot!

20. Szeletelje és tárolja a kenyeret!

Használjon elektromos szeletelőt vagy éles kést fogazott pengével az egyenletes szeleteléshez!
A kenyet tároláshoz csomagolja be fóliába, vagy helyezze egy műanyag tasakba és zárja le!
Mivel a házi kenyér nem tartalmaz tartósítószert, ezért azt sütés után csak 2-3 napig lehet fogyasztani.

- A ropogós, francia stílusú kenyér tárolás közben meglágyul, ezért a szeleteléshez legjobb, ha nem zárt tasakban tárolja.
- Ha hosszabb tárolásra fagyasztani szeretné a kenyeret, helyezze a szeletelt kenyeret egy szorosan lezárt tartóba a fagyasztóban!

Az időzítő használata

Ha forró vagy párás időben használja a kenyérsütőt 2 óránál hosszabb késleltetéssel, akkor fennállhat a veszélye annak, hogy a kenyér túl gyorsan kel meg. Ennek elkerülése érdekében enyhén csökkentse a folyadékot és/vagy növelje a hozzáadott sót!
Ne használja az időzítőt, ha receptje tartalmaz friss tojást, tejet vagy egyéb összetevőket, melyek megromolhatnak! Az élesztőt az időzítő használatakor mindig távol kell tartani folyadéktól és sótól.

A kenyérsütőnek beépített időzítője van, amely lehetővé teszi a működés akár 15 óráig történő késleltetését. Az időzítő nem használható bizonyos programokhoz, például a Gyors sütés I, a Gyors sütés II, a Gyors program, a Tészta, a Gluténmentes, a Lekvár és a Csak sütés programokhoz.

1. Kövesse a fenti „Működtetés” szakasz 1–10. lépését!

2. Döntse el, mikorra kívánja elkészíteni a kenyeret, és számolja ki az időbeli különbséget!

- Például 20:30 van, és azt akarja, hogy a kenyér másnap reggel 7-kor készen álljon. A különbség 10 1/2 óra.

3. Ismételten nyomja meg a , gombot, amíg a „10:30” meg nem jelenik a kijelzőn!

4. Az időzítő elindításához nyomja meg a Start / Stop gombot!
- A két pont (:) villogni kezd.
- A kenyér 7 órakor készen fog állni az Ön számára.

Tartalékrendszer áramkimaradás esetén

A kenyérsütő lehetséges áramszünet esetére, tartalékrendszerrel lett felszerelve.
Ha az áramellátást például egy ideiglenes áramszünet szakítja meg, akkor a kenyérsütő akár 7 percig tárolja a programot a memóriájában. Amennyiben az áramellátás 7 percen belül helyreáll, a kenyérsütő folytatja a programot ott, ahol abbahagyta.

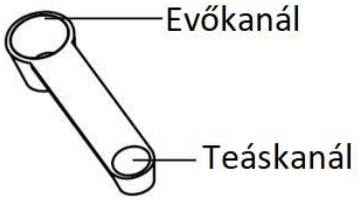
Receptek

Az összetevők mennyiségét gondosan ellenőrizze!
FONTOS: Minden receptet csak iránymutatásként szabad felhasználni, esetenként módosítani kell.

A liszt és a sütőpor maximális mennyisége nem haladhatja meg a recept követelményeit.

Használja a mellékelt mérőpoharat és mérőkanalat a pontos mennyiségek kiméréséhez, az alábbi megadott receptek szerint!

- Mérőpohárral mérhető 180 g, 300 ml.
- 1 teáskanál = 2 g
- 1 evőkanál = 6 g



Alap kenyér recept

Hozzávalók	Mennyiség		
	Nagy (1000g)	**Közepes (750g)**	**Kicsi (500g)**
Víz	350 ml	270 ml	180 ml
Olaj	2 evőkanál	2 evőkanál	1 $^{1}/_{2}$ evőkanál
Só	1 teáskanál	$^{3}/_{4}$ teáskanál	$^{1}/_{2}$ teáskanál
Cukor	3 evőkanál	2 evőkanál	1 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Liszt	4 pohár	3 pohár	2 pohár
Sütőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

Francia kenyér

Hozzávalók	Mennyiség		
	Nagy (1000g)	**Közepes (750g)**	**Kicsi (500g)**
Citromlé	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál
Víz	330 ml	260 ml	170 ml
Olaj	2 evőkanál	1.5 evőkanál	1 evőkanál
Só	2 teáskanál	1.5 teáskanál	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál	1.5 evőkanál	1 evőkanál
Liszt	4 pohár	3 pohár	2 pohár
Sütőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

Teljeskiőrlésű kenyér

Hozzávalók	Mennyiség		
	Nagy (1000g)	**Közepes (750g)**	**Kicsi (500g)**
Víz	350 ml	280 ml	210 ml
Olaj	3 evőkanál	2 evőkanál	1.5 evőkanál
Só	2 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál
Cukor	3 evőkanál	3 evőkanál	3 evőkanál
Tejpor	3 evőkanál	2 evőkanál	2 evőkanál
Liszt	3 pohár	3 pohár	2 pohár
Teljeskiőrlésű Liszt	1 pohár	$^{3}/_{4}$ pohár	$^{1}/_{4}$ pohár
Sütőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

Szénhidrátcsökkentett kenyér

Hozzávalók	Mennyiség		
	Nagy (1000g)	**Közepes (750g)**	**Kicsi (500g)**
Víz	330 ml	270 ml	190 ml
Olaj	2 evőkanál	2 evőkanál	1 evőkanál
Só	1 teáskanál	$^{3}/_{4}$ teáskanál	$^{1}/_{2}$ teáskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	$^{1}/_{2}$ evőkanál
Liszt	4 pohár	3 pohár	2 pohár
Sütőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

Gyors sütés I

Hozzávalók	Mennyiség
Tojás	1
Víz*	Töltse 280 ml-ig a tojással együtt
Olaj	2 evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	3 evőkanál
Tejpor	3 evőkanál
Liszt	3 pohár
Sütőpor	4 teáskanál

***Üsse a tojást a mérőpohárba, és töltse fel vízzel 280 ml-re!
(vízhőmérséklet: 45 °C - 50 °C)

Gyors sütés II

Hozzávalók	Mennyiség
Tojás	1
Víz*	Töltse 370 ml-ig a tojással együtt
Olaj	2 evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	3 evőkanál
Tejpor	3 evőkanál
Liszt	4 pohár
Sütőpor	4 teáskanál

***Üsse a tojást a mérőpohárba, és töltse fel vízzel 280 ml-re!
(vízhőmérséklet: 45 °C - 50 °C)

Gyors program

Hozzávalók	Mennyiség
Tojás	1
Víz*	Töltse 330 ml-ig a tojással együtt
Olaj	3 evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	4 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál
Liszt	3 $^{1}/_{2}$ pohár
Sütőpor	3 teáskanál

***Üsse a tojást a mérőpohárba, és töltse fel vízzel 280 ml-re!
(vízhőmérséklet: 45 °C - 50 °C)

Európai kenyér

Hozzávalók	Mennyiség
Víz	350 ml
Olaj	2 evőkanál
Só	1 $^{1}/_{2}$ teáskanál
Cukor	4 evőkanál
Tejpor	3 evőkanál
Liszt	4 pohár
Sütőpor	1 teáskanál

Tészta

Hozzávalók	Mennyiség
Víz	290 ml
Olaj	2 evőkanál
Só	1 $^{1}/_{2}$ teáskanál
Cukor	2 evőkanál
Tejpor	1 $^{1}/_{2}$ evőkanál
Fehér kenyérliszt	3 $^{1}/_{2}$ pohár
Sütőpor	1 $^{1}/_{2}$ teáskanál

Gluténmentes kenyér

Hozzávalók	Mennyiség
Víz (45°C- 50°C)	310 ml
Olaj	3 evőkanál
Só	1 $^{1}/_{2}$ teáskanál
Cukor	3 evőkanál
Tojás	3
Ecet	1 teáskanál
Gluténmentes kenyérliszt keverék	450 g
Méz	1 evőkanál
Sütőpor	1 $^{1}/_{2}$ teáskanál

Lekvár és dzsem

Hozzávalók	Mennyiség
Aprított gyümölcs	3 pohár
Eper lekvár/dzsem	2 evőkanál
Pektin szükség szerint	2 teáskanál
Cukor	1 $^{1}/_{4}$ pohár
Citromlé	2 evőkanál

Házi készítésű / saját programhoz

Hozzávalók	Mennyiség		
	Nagy (1000g)	**Közepes (750g)**	**Kicsi (500g)**
Víz	350 ml	270 ml	180 ml
Olaj	2 evőkanál	2 evőkanál	1.5 evőkanál
Só	1 teáskanál	$^{3}/_{4}$ teáskanál	$^{1}/_{2}$ teáskanál
Cukor	3 evőkanál	2 evőkanál	1 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Liszt	4 pohár	3 pohár	2 pohár
Sütőpor	1 teáskanál	1 teáskanál	1 teáskanál

Házi készítésű / saját program

A házi készítésű program 15 programozható lépésből áll. Beprogramozhatja az egyes lépéseket és megadhatja pontosan, hogy mit csináljon a kenyérsütő.

Miután elkészítette a saját programját, az addig marad a kenyérsütő memóriájában, amíg meg nem változtatja azt az átprogramozással.

1. A házi programba történő belépéshez nyomja meg többször az gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 13 és az alapértelmezett idő: 3:25!

2. Tartsa nyomva körülbelül 2 másodpercig a program beállításához!

3. Ismételten nyomja meg a menü gombot a programozni kívánt lépés kiválasztásához!

4. A kívánt lépés programozásakor többször is megnyomhatja gombot a kívánt érték kiválasztásához!

5. Tartsa nyomva körülbelül 2 másodpercig, amíg a kenyérsütő sípol! A program bekerült a kenyérsütő memóriájába.

6. A program elindításához nyomja meg a gombot!

A táblázat azt mutatja, hogy mit állítunk be a 15 lépés mindegyikénél a kenyérsütő programjába.

Lépés	Program	Idő / hőfok	Beállítható idő
1	Előmelegítés	0 min	0-60 min
2	Dagasztás1	10 min	0-10 min
3	Pihentetés	5 min	0-30 min
4	Dagasztás4	30 min	0-30 min
5	Kelesztés1	30 min	0-90 min
6	Dagasztás5	10 sec	0-59 sec
7	Kelesztés2	30 min	0-90 min
8	Dagasztás6	0 sec	0-59 sec
9	Kelesztés3	40 min	0-90 min
10	Sütés	60 min	0-90 min
11	Melegítés	60 min	0-60 min
12	Kelesztés1	25°C	20°C-50°C
13	Kelesztés2	30°C	20°C-50°C
14	Kelesztés3	35°C	20°C-50°C
15	Sütés	135°C	70°C-160°C

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, és hagyja teljesen lehűlni!
- Az első használat előtt és minden használat után alaposan tisztítsa meg az alkatrészeket!
- Összeszerelés előtt ellenőrizze az összes alkatrészt!
- Ne használjon éles eszközöket, súroló vagy vegyi tisztítószereket!
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!
- A készülék és a kezelőpanel megtisztításához alkalmazzon tiszta, puha, benedvesített törlőkendőt, majd hagyja megszáradni!
- Mossa el a sütőedényt, a dagasztólapátot, a mérőpoharat és a kanalat meleg mosogatószeres vízzel! Öblítse le és alaposan szárítsa meg! Ne használjon fémszerszámokat a kenyérsütőhöz!
  Mindig műanyag spatulát használjon!
- Ha a dagasztólapátot nehéz eltávolítani a hajtótengelyről, töltsön meleg vízet a sütőedénybe és hagyja ázni kb. 30 percig! Ez meglazítja a lapátot, könnyen eltávolíthatóvá téve azt tisztítás céljából.
- A sütőtér tisztításához távolítsa el a kenyérmorzsákat enyhén nedves törlőkendővel vagy egy tiszta kefével!

- Mielőtt a készüléket elrakná, ellenőrizze, hogy az teljesen lehűlt-e, tiszta és száraz, és a fedele zárva van-e!

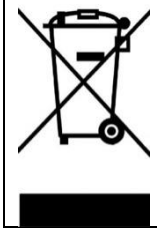
Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő felületeket rendszeresen tisztítani kell, hogy ne történjen a különféle ételek keresztszennyeződése. Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására ajánlatos meleg, tiszta, enyhén mosogatószeres víz használata.
A megfelelő élelmiszer-higiéniai gyakorlatot mindig és minden esetben be kell tartani, hogy ne történjen ételmérgezés / keresztszennyezés.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A kenyér héja túl kemény/vastag.	A kenyér túl sok ideig volt melegen tartva és kiszáradt.	Vegye ki a kenyeret rövid időn belül a sütési idő után!
A hozzávalók nem egyenletesen keverednek el / vagy nem sülnek meg rendesen.	Rossz program lett kiválasztva.	Válassza ki a megfelelő programot!
	A kenyér tésztája túl sűrű ahhoz, hogy a dagasztólapát rendesen tudjon működni.	Adjon vizet a tésztához!
A motor hangot ad ki, viszont a tésztát nem dagasztja a lapát.	A sütőedény nem lett tökéletesen behelyezve vagy a tészta túl merev.	Ellenőrizze, hogy a sütőedény rendesen van-e behelyezve! Mindig pontosan mérje ki a hozzávalókat!
A kenyér túl kicsi.	Az élesztő kimaradt vagy nem működik tökéletesen.	Ellenőrizze sütés előtt, hogy minden feltétel adott-e az élesztő megfelelő működéséhez!
A tészta túlnő a sütőedényen.	Túl sok víz vagy élesztő lett felhasználva.	Csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét!
A kenyér összeesik sütés közben.	A túl sok víz vagy élesztő a tésztát túl lággyá és gyengévé teszi.	Csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét!
A kenyérszelet közepén lyuk van.	Túl sok víz, élesztő vagy túl kevés só lett használva.	Csökkentse a víz és élesztő mennyiségét, illetve növelje a tészta sótartalmát!
Lisztes marad a sütőedény alja.	Kevés víz használata.	Adjon hozzá vizet!
A kijelzőn ez jelenik meg: “E00” vagy “E01”.	A készülékben a hőfok nem megfelelő. Túl magas vagy túl alacsony, hogy a kenyérsütő működni tudjon.	Kapcsolja ki a készüléket és nyissa ki a fedelét, vegye ki a sütőedényt! Hagyja szobahőmérsékletre hűlni a kenyérsütőt! Rakja vissza a sütőedényt majd csukja le a gép fedelét! Kapcsolja be a készüléket, ha a kijelzőn újra ez a hibaüzenet jelenik meg, kérjük vegye fel kapcsolatot a vevőszolgálattal!
A kijelzőn ezt olvashatjuk: “EEE”, miközben csipogást hallunk.	A hőfokérzékelő áramköre nyitott.	Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal!
A kijelzőn ezt olvashatjuk: “HHH”, miközben csipogást hallunk.	A hőfokérzékelő rövidzárlatos.	Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal!

Információk

Műszaki adatok: 220V-240V~, 50/60Hz, 650W

Használt elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítése	
	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! Ez a jelzés az Európai Unió teljes területére érvényes. Amennyiben az Európai Unión kívül szeretné megsemmisíteni a terméket, érdeklődjön az ezzel kapcsolatos szabályzásokról a helyi hatóságnál.

Tisztelt Vásárló!

Kérjük, hogy időről-időre látogasson el a **www.dyras.hu** internetes honlapra, ahol informálódhat a termékével kapcsolatos aktuális hírekről, illetőleg új készülékeinkről, akcióinkról tudomást szerezhet.

Instruction Manual – ENG

dyras

Bread maker
Model: DYRAS BM-706WH

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.

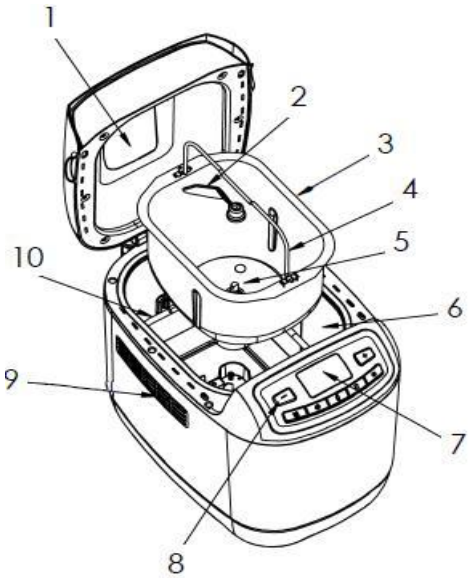
WARNINGS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “Cleaning and Maintenance” of the manual.
- The outer surface may get hot when the appliance is operating.
- **The surfaces are liable to get hot during use. Caution: Hot Surface.**
- Regarding the maximum quantity of flour and yeast that used in this appliance, refer to the section “Recipes”.
- Do not touch hot surface.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Switch off and unplug the appliance from the mains socket when not in use or before cleaning. Allow it to cool before cleaning the appliance.
- 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 spinning parts of the machine when baking.
- Do not use the appliance outdoors, or near water.
- Do not use the appliance with wet or moist hands.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Use oven mitts or oven gloves when removing the hot bread pan.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquids.
- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
- Make sure there is plenty of air circulation around the appliance.
- Do not place hands in the appliance chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- The baking pan must be in place before turning on the appliance.

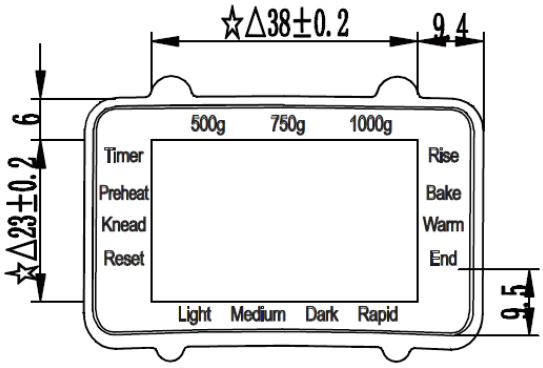
PRODUCT OVERVIEW



1. Viewing window
2. Kneading paddle
3. Bread pan
4. Handle of the bread pan
5. Drive shaft
6. Baking chamber
7. Display
8. Control panel
9. Air vents
10. Heating elements
11. Measuring cup
12. Measuring spoon
13. Hook

CONTROL PANEL

Display



The display window shows the selected weight, the menu number, the remaining time, the selected crust colour, the working process (Preheat, Knead, Rest, Rise, Bake, Warm and End) and error codes.

Buttons

This button is used to set your selected program from 1 to 13.

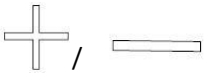
Press this button to select the basic program.

This bread size button is used to select small (500g), regular (750g) or large (1000g) bread size (certain programs only).

This colour button is used to select your desired crust colour (level of browning).
You can choose between Light, Medium, Dark and Rapid browning.

This Start/Stop button is used to start and stop the selected program.

- To START a program, press this button and you will hear a beep. The two dots (:) will flash on the display. The program will start.
- To STOP a program, press this button for about 2 seconds and you will hear a beep, indicating that the program has been switched off.



You can use these two buttons to select the desired operating time up to 15 hours (15:00). The time is set in increments of 10 minutes.

BEFORE FIRST USE

Carefully unpack the bread maker and remove all packaging materials.
Wash the bread pan, kneading paddle, measuring cup, spoon and hook in warm soapy water.
Rinse and dry thoroughly.

OPERATION

1. Place the appliance on a dry, flat and stable surface.

2. Open the lid and lift out the bread pan by the handle.

It is important that the pan is filled with ingredients outside the appliance so that any accidental spillage will not be ignited by the heating elements.

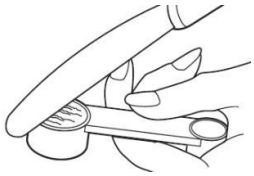
3. Attach the kneading paddle to the drive shaft.

Position the kneading paddle on the drive shaft and then push it on.

4. Measure ingredients.

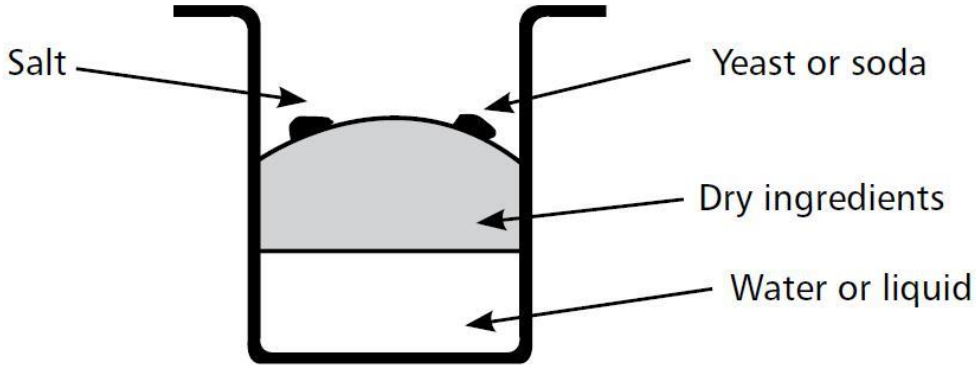
It is extremely important to measure each liquid and dry ingredient properly or it could result in a poor baking result. The ingredients must also be added into the bread pan in the order in which they are given in each recipe.

- Any liquid should be measured with the supplied measuring cup or spoon. Observe the level of the measuring cup at eye level.
- Dry measurements must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, level it off with a knife. Do not add more than required or to pack it down tightly into the cup as it will affect the recipe.
- When measuring small amounts of dry or liquid ingredients, use the supplied measuring spoon. Measurements must be level, not heaped, as this could affect the recipe.



5. Place the ingredients into the bread pan.

Ensure the ingredients are put into the bread pan in the exact order given in the recipe, for example:



- **First,** liquid ingredients at room temperature or as specified in the recipe.
- **Second,** dry ingredients. Add the flour gently and make sure it is evenly distributed over the liquid. If you tip it onto the liquid too fiercely, the liquid may seep up through the flour and affect the action of the yeast. This is particularly important if you are using the time delay.
- **Last,** yeast. The yeast must be kept separate from the wet ingredients and salt because the liquid ingredients will prematurely activate the yeast. Create a small hole in the dry ingredients using your finger or a spoon and place the yeast in the hole. Make sure the yeast is fresh – check the use-by date.
- Ensure the ingredients are at room temperature unless otherwise stated. Water should be cold unless the recipe states otherwise.

6. Insert the bread pan into the baking chamber.

Press down on the rim until it snaps securely into place.

7. Close the lid and plug the appliance into the mains socket.

The appliance will beep and the display will show the 1st menu and the standard time.

8. Repeatedly press the menu button to select the desired program.

Each time this button is pressed, the appliance will beep and the program number (1 to 13) will appear on the display.

Program Descriptions

Program		Total program time											
		Light			Medium			Dark			Rapid		
		500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
1 Basic	For white and brown bread, also for bread containing herbs and raisins.	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
2 French	For light weight bread such as French bread which has a crisper crust and light texture. The preparation time is longer.	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
3 Whole wheat	For bread containing significant amounts of whole wheat. This program takes longer preheating time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not recommended to use the delay timer as this can produce poor results.	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
4 Low carb	For low-carb bread.	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52

5 Fast bake I (1:20)	For a 750g white bread in a reduced time period. Bread baked on this program can be shorter and the texture is moister.
6 Fast bake II (1:55)	For a 1000g white bread in a reduced time period. Bread baked on this program can be shorter and the texture is moister.
7 Quick (2:10)	For white bread that is required in a shorter time. Bread baked on this program is usually smaller with a dense texture.
8 European (3:25)	For European style bread like focaccia and raisin pumpernickel.
9 Dough (1:30)	This program only makes the dough and will not bake the final bread. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, etc.
10 Gluten-free (2:45)	For bread using gluten-free flours. This program has a longer rising time.
11 Jam (1:05)	For making jam from fresh fruits.
12 Bake (1:00)	This program is bake only and can be used to increase the baking time on selected programs. This is especially useful to help prepare jam.
13 Home-made (3:25)	This program allows you to create your own bread making processes.

9. Repeatedly press the colour button to select the desired crust colour.

This bread maker is preset for medium crust colour.

10. Repeatedly press the bread size button to select 500g, 750g or 1000g.

This bread maker is preset to 1000g.

11. If you want to delay the time, select the delay time as described in the next section "*Using the Timer*".

Skip this step if you want the bread maker to start immediately.

12. Press the start/stop button to start the selected program.

The two dots (:) will flash on the display.
The remaining time will countdown on the display.

13. This bread maker will automatically proceed through each step of the bread making process.

The steam will escape through the air vents during baking. This is normal.

14. When the program is completed, you will hear 10 beeps and the display will show "0:00".

15. Press the start/stop button for about 2 seconds to turn off the appliance.

If you do not turn off the bread maker, the keep warm function will be activated. The bread will be automatically kept warm for 60 minutes (except dough and jam programs) and then the appliance will shut off.

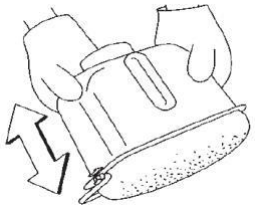
For best results, it is recommended to remove the bread immediately after the program is completed.

16. Unplug the appliance from the mains socket after use.

17. Open the lid and remove the bread pan by handle using oven gloves.

Remember that the bread pan and your bread are both very hot!
Be careful not to place them either on a tablecloth, plastic surface, or other heat-sensitive surfaces which may scorch or melt.

18. Turn the bread pan upside down and gently shake the bread onto a cooling rack.



19. Leave the bread to cool.

Sometimes the kneading paddle may remain in the bread. If it does, allow the bread to cool and then use the supplied hook to remove the paddle from the base of the bread. Take care as the kneading paddle will be very hot.
Always remove the kneading paddle before slicing the bread.

20. Slice and store bread.

Use an electric knife or a sharp knife with a serrated blade for even slices.

Since homemade bread has no preservatives so it should be eaten within 2-3 days of baking. If you are not eating it immediately, wrap in foil or place in a plastic bag and seal.

- Crispy, French-style bread will soften on storage so it is best to be left uncovered until sliced.
- If you wish to freeze your bread for longer storage, place sliced bread in a tightly covered container in the freezer.

USING THE TIMER

If you are using the bread maker in hot or humid weather with a delay time longer than 2 hours, there will be a danger of the bread rising too quickly. To prevent this from happening, slightly reduce the liquid and increase the salt. Do not use the timer if your recipe includes fresh eggs, milk or other ingredients may spoil. The yeast must always be kept away from the liquid and the salt when using the timer.

Your bread maker has a built in timer that allows you to delay operation for up to 15 hours. The timer cannot be used on certain programs such as Rapid I, Rapid II, Quick, Dough, Gluten-free, Jam and Bake programs.

1. Follow steps 1 to 10 of the section "*Operation*" above.
2. Decide when you want your bread to be ready and calculate the difference in time between now and then.
   - For example, it is 8:30pm and you want your bread ready at 7am on the following day. The difference is 10 1/2 hours.
3. Repeatedly press + / − until "10:30" appears on the display.

4. Press the start/stop button to begin the timer.
   - The two dots (:) will flash.
   - The bread will be ready for you at 7am.

POWER FAILURE BACKUP SYSTEM

Your bread maker is equipped with a power failure backup system.

If the power is interrupted, for example, by a temporary power cut, your bread maker will keep the program in its memory for up to 7 minutes. If the power is restored within 7 minutes, your bread maker will carry on the program where it left off.

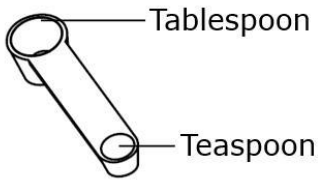
RECIPES

Check quantities of ingredients carefully.
IMPORTANT: All recipes should only be used as a guideline and may need to be adapted.

The maximum quantities of flour and baking powder should not go beyond the requirement of the recipe.

Use the supplied measuring cup and spoons for accurate quantities for the required ingredients of each recipe below.

- Measuring cup holds 180 g, 300 ml.
- 1 teaspoon = 2 g
- 1 tablespoon = 6 g



Basic Bread

Ingredient	Quantity		
	Large (1000g)	**Regular (750g)**	**Small (500g)**
Water	350 ml	270 ml	180 ml
Oil	2 tablespoons	2 tablespoons	1 $^{1}/_{2}$ tablespoons
Salt	1 teaspoon	$^{3}/_{4}$ teaspoon	$^{1}/_{2}$ teaspoon
Sugar	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Milk powder	2 tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Baking powder	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

French Bread

Ingredient	Quantity		
	Large (1000g)	**Regular (750g)**	**Small (500g)**
Lemon juice	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon
Water	330 ml	260 ml	170 ml
Oil	2 tablespoons	1.5 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 teaspoons	1.5 teaspoons	1 teaspoon
Sugar	2 tablespoons	1.5 tablespoons	1 tablespoon
Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Baking powder	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Whole wheat Bread

Ingredient	Quantity		
	Large (1000g)	**Regular (750g)**	**Small (500g)**
Water	350 ml	280 ml	210 ml
Oil	3 tablespoons	2 tablespoons	1.5 tablespoons
Salt	2 teaspoons	1 teaspoon	1 teaspoon
Sugar	3 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
Milk powder	3 tablespoons	2 tablespoons	2 tablespoons
Flour	3 cups	3 cups	2 cups
Whole wheat flour	1 cup	$^{3}/_{4}$ cup	$^{1}/_{4}$ cup
Baking powder	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Low carb Bread

Ingredient	Quantity		
	Large (1000g)	**Regular (750g)**	**Small (500g)**
Water	330 ml	270 ml	190 ml
Oil	2 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	1 teaspoon	$^{3}/_{4}$ teaspoon	$^{1}/_{2}$ teaspoon
Sugar	1 tablespoon	1 tablespoon	$^{1}/_{2}$ tablespoon
Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Baking powder	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Fast bake I

Ingredient	Quantity
Egg	1
Water*	Make up to 280 ml with the egg
Oil	2 tablespoons
Salt	1 teaspoon
Sugar	3 tablespoons
Milk powder	3 tablespoons
Flour	3 cups
Baking powder	4 teaspoons

***Crack the egg into the measuring cup and make up to 280 ml with the water (water temperature: 45°C- 50°C)

Fast bake II

Ingredient	Quantity
Egg	1
Water*	Make up to 370 ml with the egg
Oil	2 tablespoons
Salt	1 teaspoon
Sugar	3 tablespoons
Milk powder	3 tablespoons
Flour	4 cups
Baking powder	4 teaspoons

*Crack the egg into the measuring cup and make up to 370 ml with the water (water temperature: 45°C- 50°C)

Quick

Ingredient	Quantity
Egg	1
Water*	Make up to 330 ml with the egg
Oil	3 tablespoons
Salt	1 teaspoon
Sugar	4 tablespoons
Milk powder	2 tablespoons
Flour	3 $^{1}/_{2}$ cups
Baking powder	3 teaspoons

*Crack the egg into the measuring cup and make up to 330 ml with the water (water temperature: 45°C- 50°C)

European Bread

Ingredient	Quantity
Water	350 ml
Oil	2 tablespoons
Salt	1 $^{1}/_{2}$ teaspoons
Sugar	4 tablespoons
Milk powder	3 tablespoons
Flour	4 cups
Baking powder	1 teaspoon

Dough

Ingredient	Quantity
Water	290 ml
Oil	2 tablespoons
Salt	1 $^{1}/_{2}$ teaspoon
Sugar	2 tablespoons
Milk powder	1 $^{1}/_{2}$ tablespoons
White bread flour	3 $^{1}/_{2}$ cups
Baking powder	1 $^{1}/_{2}$ teaspoons

Gluten-free Bread

Ingredient	Quantity
Water (45°C- 50°C)	310 ml
Oil	3 tablespoons
Salt	1 $^{1}/_{2}$ teaspoon
Sugar	3 tablespoons
Egg	3
Vinegar	1 teaspoon
Gluten-free bread flour blend	450 g
Runny honey	1 tablespoon
Baking powder	1 $^{1}/_{2}$ teaspoons

Jam

Ingredient	Quantity
Blended fruit	3 cups
Strawberry jam	2 tablespoons
Pectin if needed	2 teaspoons
Sugar	1 $^{1}/_{4}$ cups
Lemon juice	2 tablespoons

Home made

Ingredient	Quantity		
	Large (1000g)	**Regular (750g)**	**Small (500g)**
Water	350 ml	270 ml	180 ml
Oil	2 tablespoons	2 tablespoons	1.5 tablespoons
Salt	1 teaspoon	$^{3}/_{4}$ teaspoon	$^{1}/_{2}$ teaspoon
Sugar	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Milk powder	2 tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Baking powder	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Home-made program

The home-made program consists of 15 programmable steps. You can program each step and control precisely what your bread maker will do.

Once you have created your own program, it will stay in your bread maker's memory until you change it by reprogramming it.

1. To enter this home-made program, repeatedly press until the display shows 13 and default time 3:25.
2. Press and hold for about 2 seconds to set this program.
3. Repeatedly press the menu button to selected the step you want to program.
4. When programing the desired step, you can repeatedly press / to select the desired value.
5. Press and hold for about 2 seconds until your bread maker beeps. Your program has been entered into your bread maker's memory.
6. Press to start the program.

The table below shows what we will set for each of the 15 steps for our program.

Step	Program process	Default time/temperature	Time range you can set
1	Preheat	0 min	0-60 min
2	Knead1	10 min	0-10 min
3	Rest	5 min	0-30 min
4	Knead4	30 min	0-30 min
5	Rise1	30 min	0-90 min
6	Knead5	10 sec	0-59 sec
7	Rise2	30 min	0-90 min
8	Knead6	0 sec	0-59 sec
9	Rise3	40 min	0-90 min
10	Bake	60 min	0-90 min
11	Warm	60 min	0-60 min
12	Rise1	25°C	20°C-50°C
13	Rise2	30°C	20°C-50°C
14	Rise3	35°C	20°C-50°C
15	Bake	135°C	70°C-160°C

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down completely before cleaning.
- Before the first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Periodically check all parts before assembly.
- Do not use any sharp instruments or abrasive or chemical cleaning agents.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- To clean the appliance and control panel, wipe with a clean damp cloth and dry before storing.
- Wash the bread pan, kneading paddle, measuring cup and spoon in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use metal tools in the bread pan – always use plastic spatulas, etc.
- If the kneading paddle is difficult to remove from the drive shaft, fill the bread pan with warm water and allow it to soak for approximately 30 minutes. This will loosen the paddle and then it can then be easily removed for cleaning.
- To clean the baking chamber, remove any bread crumbs by tipping them out or wiping them away with a slightly damp cloth or clean pastry brush.
- Before the appliance is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The crust is too thick.	The bread has been kept warm for too long, and it has dried out.	Remove the bread from the bread pan shortly after the end of baking time.
The ingredients are not evenly mixed and/or baked properly.	Incorrect programme selected	Select the correct programme.
	The dough is too thick to be kneaded properly.	Add sufficient water.
The motor makes sound but the dough is not being kneaded.	The bread pan has not been fitted properly, or the dough is too stiff to be kneaded.	Check that the bread pan has been fitted properly. Always take care when weighing out the ingredients for the dough.
The bread is too small.	No yeast or the yeast is not working properly.	Make sure that the conditions are right for the yeast.
The dough rises above the bread pan.	Too much yeast and/or water added	Reduce the quantity of moisture and/or yeast.
The bread collapses while it is baking.	Too much water or yeast makes the dough too soft and weak.	Reduce the quantity of moisture and/or yeast.
When cutting the bread, the centre is found to be hollow.	Too much water and/or yeast added, no salt added	Reduce the quantity of moisture and/or yeast, and add more salt.
Powder remains in the bread pan.	Too little water added	Add more water.
The display shows “E00” or “E01”.	The temperature in the appliance is too low or too high to meet the working temperature of the selected program.	Switch off the appliance and open the lid to remove the bread pan. Allow the appliance to return to the room temperature. Insert the bread pan and close the lid. Switch on the appliance again and if this error still exists, please contact the after-sales service.
The display shows “EEE” and you hear continuous beeps.	The temperature sensor is open circuit.	Contact the after-sales service.
The display shows “HHH” and you hear continuous beeps.	The temperature sensor is short circuit.	Contact the after-sales service.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220V-240V~, 50/60Hz, 650W

Correct Disposal of this product	
	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.

Dear Customer,

please visit our website at **www.dyras.hu** where you can learn more about your appliance, new Dyras products and our activities.

www.dyras.hu

Copyright © 2020 The dyras wwe.factory LLC U.S.A.

No parts of the content (including logos, design, photos, text, colour scheem arrangements, etc.) may be reproduced, resued or redistrubuted for any purpose whatsoever, or distributed to a thirdparty for such purposes, without the written permission of The dyras wwe.factory LLC.

® = registered trademark of Dyras Europe Kft.