

**instruction manual  
eredeti használati utasítás  
návod na použitie  
manual de utilizare  
uputstvo za upotrebu  
návod k použití  
uputa za uporabu**



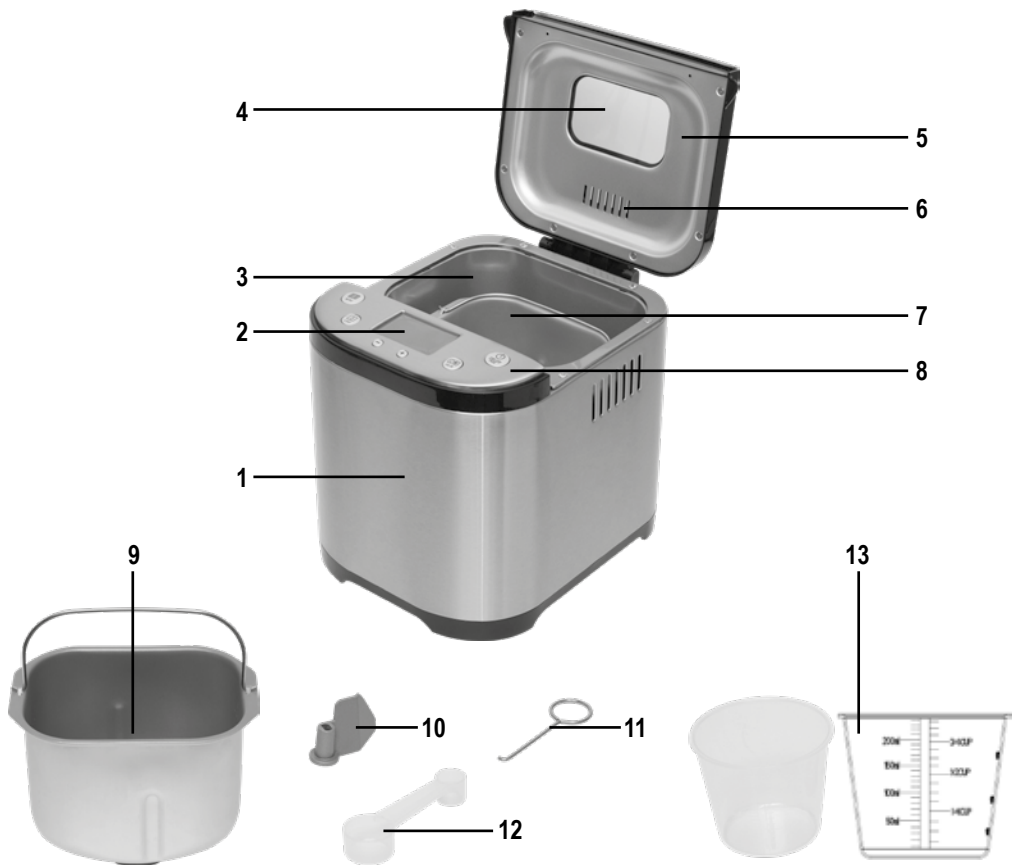
**EN -Safety and maintenance** / H - Biztonság és karbantartás / SK - Bezpečnosť a údržba /  
RO - Siguranță și întreținere / SRB-MNE - Bezbednost i održavanje / CZ - Bezpečnost a údržba /  
HR-BIH - Sigurnost i održavanje

3 – 20

**EN -Functions** / H - Funkciók / SK - Funkcie / RO - Funcții / SRB-MNE - Funkcije / CZ - Funkce /  
HR-BIH - Funkcije

21 – 23





	EN	H	SK	RO	SRB-MNE	CZ	HR-BIH
	<b>figure 1.</b>	<b>1. ábra</b>	<b>1. obraz</b>	<b>figura 1.</b>	<b>1. skica</b>	<b>1. obrázek</b>	<b>1. slika</b>
1.	stainless cover	rozsdamentes burkolat	nehrdzavejúci kryt	carcasă din oțel inoxidabil	Kućište od nerđajućeg čelika	nerezový kryt	nehrđajući omot
2.	LCD display	LCD kijelző	LCD displej	afișaj LCD	LCD displej	LCD displej	LCD zaslon
3.	baking space	sütőtér	priestor pečenia	compartimentul cuptorului	prostor pećnice	pečící prostor	prostor pećnice
4.	view window	betekintőablak	okienko	vizor	prozor	okénko	prozor za gledanje
5.	lid	fedél	veko	capac	poklopac	víko	poklopac
6.	vent	szellőzőnyílás	vetraci otvor	orificiu de ventilație	ventilacioni otvor	větrací otvor	odušak
7.	bread making pan	kenyér sütő üst	pekáč na chlieb	oală pentru pâine	posuda za pečenje	forma na pečeni chleba	tepsija za pečenje kruha
8.	control panel	kezelőpanel	ovládaci panel	panoul de control	kontrolna ploča	ovládací panel	upravljačka ploča
9.	bread making pan	kenyér sütő üst	nádoba na chlieb	oală pentru pâine	posuda za pečenje	forma na pečeni chleba	tepsija za pečenje kruha
10.	kneading lever	dagasztókar	hnetacie rameno	braț de frământare	mešać za mešanje testa	hnětací rameno	ruka za gnječenje
11.	hook	kampó	háčik	cârlig	kuka	hák	kuka
12.	measuring spoon (small and big)	mérőkanál (kicsi és nagy)	odmeriavacia lyžica (malá i veľká)	lingură de măsurat (mică și mare)	kašika za merenje (mala i velika)	odměrná lžice (malá a velká)	mjerna žličica (mala i velika)
13.	measuring cup	mérőpohár	odmerka	cupă de măsurat	merna čaša	odměrný šálek	posuda za mjerenje

figure 2. • 2. ábra • 2. obraz • figura 2. • 2. skica • 2. obrázek • 2. slika



	EN	H	SK	RO	SRB-MNE	CZ	HR-BIH
	figure 2.	2. ábra	2. obraz	figura 2.	2. skica	2. obrázek	2. slika
14.	switch on/off, pause	be- kikapcsolás szünet	za- a vypnutie, pauza	pornire/oprire, pauză	uklj.-isklj., pauza	zapnutí a vypnutí, pauza	uključenje-isključenje, pauza
15.	baking colour	sütési szín	farba pečenia	culoarea de coacere	nivo pečenja	barva kůrky	boja pečenog kruha
16.	time left	hátralévő idő	zostávající čas	timpul rămas	preostalo vreme	zbývající čas	preostalo vrijeme
17.	number of program selected	kiválasztott program száma	číslo zvoleného programu	numărul programului selectat	broj odabranog programa	číslo zvoleného programu	broj odabranog programa
18.	weight of bread	kenyér tömege	hmotnosť chleba	greutatea pâinii	masa- veličine leba	hmotnost chleba	masa kruha
19.	program selection	program kiválasztás	výber programu	selectarea programului	odabir programa	volba programu	izbor programa

figure 3. • 3. ábra • 3. obraz • figura 3. • 3. skica • 3. obrázek • 3. slika

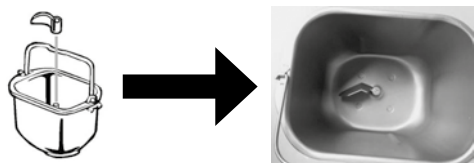


figure 5. • 5. ábra • 5. obraz • figura 5. • 5. skica • 5. obrázek • 5. slika



figure 7. • 7. ábra • 7. obraz • figura 7. • 7. skica • 7. obrázek • 7. slika



figure 4. • 4. ábra • 4. obraz • figura 4. • 4. skica • 4. obrázek • 4. slika

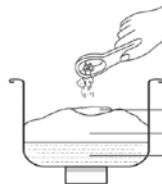


figure 6. • 6. ábra • 6. obraz • figura 6. • 6. skica • 6. obrázek • 6. slika



## **EN BREAD MAKER**

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

**READ THE INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN IT FOR LATER REFERENCE!**

### **WARNINGS**

1. Before using the product, please read the following instruction manual and keep it for later reference. The original description was written in Hungarian language.
2. This device can only be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, as well as by children from the age of 8, only if they are under supervision or they receive relevant instructions for safe use of the device and understand the dangers arising from their use. Children must not play with the device. Children over the age of 8 may only clean or perform user maintenance on the device under supervision.
3. Keep children under the age of 8 away from the device and its power cord!
4. Make sure that the device has not been damaged during transport!
5. Do not use where flammable vapors or explosive dust may be released! Do not use it in flammable or explosive environments!
6. Do not put anything on top of the device!
7. Place the device on a solid, horizontal surface!
8. Observe the minimum placement distances indicated in Figure 7! Take into account the safety regulations valid in the respective country!
9. The device must not be connected to a program switch, time switch or separate remote control systems, etc. used together, which can turn it on independently
10. Can only be used in dry indoor conditions! Protect from humid environments (e.g. bathroom, swimming pool)!
11. DO NOT use the device near a bathtub, sink, shower, swimming pool or sauna!
12. Unplug the appliance and let it cool down before moving or cleaning it.
13. Pull the power cable out of the outlet by the plug, not the cord.
14. Do not place the device on or near an electric or gas stove or other heat sources.
15. It can only be operated under continuous supervision!
16. Do not operate near children without supervision!
17. The appliance may only be switched on with the bread pan that is perfectly in place and filled according to the recipe.
18. The maximum amount of flour that can be loaded is 500 g. The maximum amount of yeast or baking powder that can be used: 2 small measuring spoons (accessory).
19. Do not touch the device when it is under power! Do not touch the rotating mixing paddle.
20. The lid must only be opened by its side tabs!
21. BEWARE! When opening, hot air and steam may escape from the oven!

22. If you notice any abnormality (e.g. you hear an unusual noise from the device or you smell a burning smell), switch it off immediately and unplug it!
23. Protect from dust, moisture, sunlight and direct heat radiation!
24. Never touch the device and the connection cable with wet hands!
25. Check that the power cord and plug do not come into contact with water or other liquids!
26. Unwind the connection cable completely!
27. It may only be connected to a 230V~ / 50Hz grounded wall socket!
28. Do not use an extension cord or splitter to connect the device!
29. The power cable must not come in touch with a hot surface!
30. Place the device in such a way that the plug is easily accessible and can be pulled out!
31. Guide the connection cable in such a way that it cannot accidentally pull out or hang from the edge of the table!
32. The device's heating elements / heated surfaces are still warm for some time after switching off!
33. Switch off the device by unplugging it after each use! Let the device cool down, clean it, and then store it in a dry, cool place!
34. Due to continuous improvements, technical data and design may change without prior notice.
35. The current user manual can be downloaded from the website [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu).
36. We are not responsible for any typographical errors, and we apologize.
37. Only private use is allowed, not industrial!



**Caution! Hot surface!** Hot air or steam can escape from the ventilation hole next to the sign! Do not touch the lid as it may heat up during use!



**Caution: Risk of electric shock!** Do not attempt to disassemble or modify the unit or its accessories. In case any part is damaged, immediately power off the unit and seek the assistance of a specialist.



If the mains connection cable is damaged, it can only be replaced by the manufacturer, its repair service provider or a similarly qualified person!

## COMMISSIONING

1. Before installation, carefully remove packaging, and make sure not to damage the unit or the power cord. If you find any damage, the unit must not be operated!
2. Set the device on a solid, level surface.
3. The ideal environment for preparing the recipes enclosed: -10 - 40 °C temperature; relative humidity (RH) <95%
4. Observe the minimum placement distance shown in Figure 7! Observe the requirements effective in the country of use.
5. Make sure that all parts are available!

6. Remove the bread making pan from the appliance by turning it to the left and lifting it out.



7. Remove the kneading lever from its shaft.
8. Do not clean it in a dishwasher.
9. Use dishwashing liquid and hand wash the bread making pan, kneading lever, hook, measuring cup and measuring spoon. Rinse with clean water and dry the washed parts!
10. Put it back in its place and secure the bread making pan by turning it to the right! Put the kneading lever back on its shaft.
11. Plug the unit into a standard grounded wall socket. Now the unit is ready for operation! The appliance switches on in the default state: program 1, 750 g weight, medium colour.
12. Select program 14 and start it. This is a 10-minute baking program with which you can sterilise the factory appliance. You may sense a mild smoke odour which is not harmful and disappears quickly. At the end of the program, switch the appliance off by unplugging the plug and allow it to cool down before using it again.

## **CLEANING, MAINTENANCE**

### Cleaning of the appliance house

1. Before cleaning, unplug the device from the power supply.
2. Let the device cool down!
3. Clean the outside of the device with a slightly damp cloth. Do not use aggressive cleaning agents! Water must not get inside the device or on the electrical components!
4. Do not submerge the device in water!

### Cleaning of parts

1. Parts must be cleaned after each use!
2. Do not clean it in a dishwasher.
3. Use dishwashing liquid and hand wash the bread making pan, kneading lever, hook, measuring cup and measuring spoon. Do not scrape non-stick surfaces (bread making pan, kneading lever)
4. Rinse with clean water and dry the washed parts!
5. Put it back in its place and secure the bread making pan by turning it to the right! Put the kneading lever back on its shaft.

## **STORAGE**

After cleaning, place all parts in the bread making pan. Store in a dry, cool place.

## TROUBLESHOOTING

Error observed	Possible cause of the error	Possible resolution of the error
The bread maker does not mix the flour, it does not work	Check the mains connection	Start the appliance by pressing the 'Start/Stop' (14) button
	Check if a delay is set	If the display flashes ':', then a delayed start is set.
	The appliance has malfunctioned	Contact an authorised service shop.
Unusual noise	There is hard material or crumbs in the pan	Remove these foreign materials from the pan
	The pan is not exactly in place	Correct the position of the pan
Unusual smell	Damaged power cord	Keep the power cord away from hot surfaces
	Something is touching the heating filament	After it has cooled down, clean the heating filament
The display shows 'E00'	The temperature inside the product is below -10 °C	The product can be used at temperatures from -10°C to 40°C.
The display shows 'E01'	When switched on, the temperature inside the product is over 50 °C	Cool the room/product with a fan or air conditioner so that the temperature is below 40 °C
The display shows 'EEE' or 'HHH'	Sensor error	Contact an authorised service shop.
The bread is partly raw	Too much water added	Add less water
	The ingredients were added in the wrong amounts	Follow the recipe

## DISPOSAL



Waste equipment must be collected and disposed separately from household waste because it may contain components hazardous to the environment or health. Used or waste equipment may be dropped off free of charge at the point of sale, or at any distributor which sells equipment of identical nature and function. Dispose of product at a facility specializing in the collection of electronic waste. By doing so, you will protect the environment as well as the health of others and yourself. If you have any questions, contact the local waste management organization. We shall undertake the tasks pertinent to the manufacturer as prescribed in the relevant regulations and shall bear any associated costs arising.

# **H KENYÉRSÜTŐ**

## **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK**

### **OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSHOZ!**

#### **FIGYELMEZTETÉSEK**

1. A termék használatba vétele előtt, kérjük, olvassa el az alábbi használati utasítást és őrizze is meg. Az eredeti leírás magyar nyelven készült.
2. Ezt a készüléket azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a tapasztalata és a tudása hiányzik, továbbá gyermekek 8 éves kortól csak abban az esetben használhatják, ha az felügyelet mellett történik, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kapnak, és megértik a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek kizárólag 8 éves kortól, és csak felügyelet mellett végezhetik a készülék tisztítását vagy felhasználói karbantartását.
3. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől és annak hálózati csatlakozóvezetékétől!
4. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás során!
5. Tilos ott használni, ahol gyúlékony gőz vagy robbanásveszélyes por szabadulhat fel! Ne használja gyúlékony vagy robbanásveszélyes környezetben!
6. A készülék tetejére ne tegyen semmit!
7. A készüléket kizárólag szilárd, vízszintes felületre helyezze!
8. Tartsa be a 7. ábrán feltüntetett minimális elhelyezési távolságokat! Vegye figyelembe a mindenkoriban országban érvényes biztonsági előírásokat!
9. A készüléket nem szabad olyan programkapcsolóval, időkapcsolóval vagy különálló távvezérelt rendszerekkel stb. együtt használni, amelyek önállóan bekapcsolhatják a készüléket
10. Csak száraz beltéri körülmények között használható! Óvja páras környezettől (pl. fürdőszoba, uszoda)!
11. A készüléket TILOS fürdőkád, mosdókagyló, zuhany, úszómedence vagy szauna közelében használni!
12. A csatlakozódugó kihúzásával áramtalanítsa, majd hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt mozgatja vagy tisztítja.
13. A tápkábelt ne a vezetéknél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki a konnektorból.
14. Ne helyezze a készüléket elektromos vagy gázsütőre, más hőforrásra vagy annak közelébe.
15. Csak folyamatos felügyelet mellett üzemeltethető!
16. Tilos gyermekek közelében felügyelet nélkül működtetni!
17. Csak a tökéletesen a helyére illesztett, és a recept szerint feltöltött kenyérsütő üsttel szabad bekapcsolni a készüléket.
18. Maximálisan betölthető liszt mennyisége 500 g. A maximálisan használható élesztő vagy sütőpor mennyisége: 2 kis mérőkanál (tartozék).
19. Ne nyúljon a készülékbe amikor az áram alatt van! Ne érintse meg a forgó keverőlapátot!



20. A fedelet csak annak oldalsó füleinél fogva szabad felnyitni!
21. VIGYÁZZ! A felnyitáskor a sütőtérből forró levegő, gőz áramolhat ki!
22. Ha bármilyen rendellenességet észlel (pl. szokatlan zajt hall a készülékből, vagy égett szagot érez) azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa!
23. Óvja portól, párától, napsütéstől és közvetlen hősugárzástól!
24. A készüléket és a csatlakozókábelt vizes kézzel soha ne érintse meg!
25. Ellenőrizze, hogy a tápkábel és a csatlakozódugó ne érjen vízhez vagy más folyadékhoz!
26. A csatlakozókábelt teljesen tekerje le!
27. Csak 230V~ / 50Hz feszültségű földelt fali csatlakozóaljzatba szabad csatlakoztatni!
28. Ne használjon hosszabbítót vagy elosztót a készülék csatlakoztatásához!
29. A tápkábel ne érjen forró felülethez!
30. A készüléket úgy helyezze el, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető, kihúzható legyen!
31. Úgy vezesse a csatlakozókábelt, hogy az véletlenül ne húzódhasson ki, illetve ne lógjon le az asztal széléről!
32. A készülék fűtőelemei / fűtött felületei a kikapcsolást követően még egy ideig melegek!
33. Minden használat után kapcsolja ki a készüléket a csatlakozó kihúzásával! A készüléket hagyja kihűlni, tisztítsa meg, majd száraz, hűvös helyen tárolja!
34. A folyamatos továbbfejlesztések miatt műszaki adat és a design előzetes bejelentés nélkül is változhat.
35. Az aktuális használati utasítás letölthető a [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu) weboldalról.
36. Az esetleges nyomdahibákért felelősséget nem vállalunk, és elnézést kérünk.
37. Csak magáncélú felhasználás engedélyezett, ipari nem!



**Vigyázat! Forró felület!** A jel melletti szellőzőnyílásból forró levegő, gőz áramolhat ki! Ne érintse meg a fedelet, mert az használat közben felmelegedhet!



**Áramütésveszély!** Tilos a készülék vagy tartozékainak szétszerelése, átalakítása! Bármely rész megsérülése esetén azonnal áramtalanítsa és forduljon szakemberhez.



Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, akkor a cserét kizárólag a gyártó, annak javító szolgáltatója vagy hasonlóan szakképzett személy végezheti el!

## ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Üzembe helyezés előtt óvatosan távolítsa el a csomagolóanyagot, nehogy megsértse a készüléket vagy a csatlakozóvezeteket. Bármilyen sérülés esetén tilos üzembe helyezni!
2. Állítsa a készüléket szilárd, vízszintes felületre!
3. Az ideális környezet a mellékelt receptek elkészítéséhez: -10 - 40 °C hőmérséklet; relatív páratartalom (RH) <95%
4. Tartsa be a **7. ábrán** feltüntetett minimális elhelyezési távolságokat! Vegye figyelembe a mindenkoriban országban érvényes biztonsági előírásokat!
5. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész rendelkezésre áll!

6. Vegye ki a készülékből a kenyérsütő üstöt, annak balra forgatásával és kiemelésével.



7. A dagasztókart vegye le a tengelyről.
8. Mosogatógépben tisztítani tilos!
9. Mosogatószerrel, kézzel mosogassa el a kenyérsütő üstöt, a dagasztókart, a kampót, a mérőpoharat és a mérőkanalat. Öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra az elmosogatott alkatrészeket!
10. Tegye vissza a helyére és rögzítse a kenyérsütő üstöt annak jobbra forgatásával! Tegye vissza a tengelyére a dagasztókart.
11. Csatlakoztassa a készüléket szabványos földelt fali csatlakozóaljzatba! Ezzel a készülék üzemkész. A készülék **alapállapotban** kapcsol be: 1-es program, 750 g tömeg, közepes szín.
12. Válassza ki a 14-es programot és indítsa el. Ez egy 10 perces sütési program, amivel sterilizálhatja a gyári készüléket. Enyhe füstszagot érezhet, ami nem káros és hamar elillan. A program végén kapcsolja ki a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával és hagyja lehűlni mielőtt ismét használja.

## TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS

### Készülékház tisztítása

1. Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával!
2. Hagyja kihűlni a készüléket!
3. Enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülék külsejét. Ne használjon agresszív tisztítószereket! A készülék belsejébe, az elektromos alkatrészekre nem kerülhet víz!
4. A készüléket tilos vízbe meríteni!

### Alkatrészek tisztítása

1. Minden használat után meg kell tisztítani az alkatrészeket!
2. Mosogatógépben tisztítani tilos!
3. Mosogatószerrel, kézzel mosogassa el a kenyérsütő üstöt, a dagasztókart, a kampót, a mérőpoharat és a mérőkanalat. Ne súrolja a tapadásmentes felületet (kenyérsütő üst, dagasztókar)
4. Öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra az elmosogatott alkatrészeket!
5. Tegye vissza a helyére és rögzítse a kenyérsütő üstöt annak jobbra forgatásával! Tegye vissza a tengelyére a dagasztókart.

## TÁROLÁS

Tisztítás után minden alkatrészt helyezzen el a kenyérsütő üstben. A készüléket száraz, hűvös helyen tárolja!

## HIBAELHÁRÍTÁS

Hibajelenség	A hiba lehetséges oka	A hiba lehetséges megoldása
A kenyérsütő nem keveri a lisztet, nem működik	Ellenőrizze a hálózati csatlakozást	Indítsa el a készüléket a "Start/Stop" (14) gomb megnyomásával
	Ellenőrizze, hogy be van-e állítva késleltetés	Ha a kijelzőn ":" villog, akkor késleltetett indítás van beállítva
	Meghibásodott a készülék	Forduljon szakszervizhez!
Szokatlan zaj	Az üstben kemény anyag vagy morzsa van	Távolítsa el ezeket az idegen anyagokat az üstből
	Nincs pontosan a helyén az üst	Pontosan tegye a helyére az üstöt
Szokatlan szag	Sérült a hálózati vezeték	Tartsa távol a hálózati vezetéket a forró felületektől
	Valami hozzáér a fűtőszálhoz	Miután kihűlt, tisztítsa meg a fűtőszálat
A kijelző "E00"-t mutat	A termék belsejében a hőmérséklet $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatti	A terméket $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ hőmérsékleten tudja használni.
A kijelző "E01"-et mutat	Bekapcsoláskor a termék belsejében a hőmérséklet $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ feletti	Hűtse le helyiséget / terméket ventilátorral vagy klímával, hogy $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatt legyen a hőmérséklet
A kijelző "EEE"-t vagy "HHH"-t mutat	Szenzorhiba	Forduljon szakszervizhez!
A kenyér részben nyers	Túl sok vizet adagolt	Kevesebb vizet adagoljon
	Az összetevőket hibás mennyiségben adagolta	Kövesse a receptet

## ÁRTALMATLANÍTÁS



A hulladékká vált berendezést elkülönítetten gyűjtse, ne dobja a háztartási hulladékba, mert az a környezetre vagy az emberi egészségre veszélyes összetevőket is tartalmazhat! A használt vagy hulladékká vált berendezés tértízesmentesen átadható a forgalmazás helyén, illetve valamennyi forgalmazónál, amely a berendezéssel jellegetében és funkciójában azonos berendezést értékesít. Elhelyezheti elektronikai hulladék átvételére szakosodott hulladékgyűjtő helyen is. Ezzel Ön védi a környezetet, embertársai és a saját egészségét. Kérdés esetén keresse a helyi hulladékkezelő szervezetet. A vonatkozó jogszabályban előírt, a gyártóra vonatkozó feladatokat vállaljuk, az azokkal kapcsolatban felmerülő költségeket viseljük. Tájékoztatás a hulladékkezelésről: [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu).

**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**  
**POZORNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU A USCHOVAJTE HO PRE**  
**BUDÚCE POUŽITIE!**

**UPOZORNENIA**

1. Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod na použitie a starostlivo si ho uschovajte. Tento návod je preklad originálneho návodu.
2. Spotrebič nie je určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, vrátane detí od 8 rokov, používať ho môžu len pokiaľ im osoba zodpovedá za ich bezpečnosť, poskytuje dohľad alebo ich poučí o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopia nebezpečenstvá pri používaní výrobku. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali. Čistenie alebo údržbu výrobku môžu vykonať deti staršie ako 8 rokov len pod dohľadom.
3. Spotrebič a jeho sieťový pripojovací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov!
4. Skontrolujte, či sa prístroj počas prepravy nepoškodil!
5. Nepoužívajte tam, kde sa môžu uvoľňovať horľavé výpary alebo výbušný prach! Nepoužívajte ho v horľavom alebo výbušnom prostredí!
6. Na spotrebič nepoložte žiadny predmet!
7. Spotrebič umiestnite výlučne na pevnú, vodorovnú plochu!
8. Dodržiavajte minimálne vzdialenosti uvedené na 7. obrázku! Berte ohľad na bezpečnostné pokyny, ktoré môžu byť daným štátom špecifické!
9. Prístroj je zakázané používať spolu s takým programovým, časovým spínačom alebo samostatným systémom na diaľkové ovládanie, atď., ktorý môže samostatne zapnúť prístroj.
10. Len na vnútorné použitie! Chráňte pred vlhkým prostredím (napr. kúpeľňa, plaváreň)!
11. Je **ZAKÁZANÉ** používať prístroj v blízkosti vane, umývadla, sprchy, bazénu alebo sauny!
12. Pred premiestňovaním alebo čistením vytiahnite pripojovací kábel z elektrickej siete a nechajte spotrebič vychladnúť.
13. Pri odpojení zo sieťovej zásuvky neťahajte napájací kábel, vytiahnite pripojovaciu vidlicu.
14. Neumiestňujte prístroj na elektrickú alebo plynovú platňu, inú zdroj tepla alebo do ich blízkosti.
15. Prístroj prevádzkujte len pod stálym dozorom!
16. Neprevádzkujte v blízkosti detí bez dozoru.
17. Spotrebič zapínajte iba s nádobou na chlieb, ktorá je dokonale na svojom mieste a naplnená podľa receptu.
18. Maximálne množstvo múky je 500 g. Maximálne množstvo droždia alebo prášku do pečiva, ktoré je možné použiť: 2 malé odmerky (príslušenstvo).
19. Nedotýkajte sa zariadenia, keď je pod prúdom! Nedotýkajte sa rotujúcej miešacej lopatky!
20. Veko sa môže otvárať iba za bočné ušká!
21. **POZOR!** Pri otvorení môže z prístroja uniknúť horúci vzduch a para!
22. Ak počas používania zistíte akúkoľvek poruchu (napr. zvýšený hluk alebo cítite zvláštny zápach), okamžite vypnite prístroj a odpojte ho od elektrickej siete!

23. Chráňte pred prachom, parou, priamym slnečným a tepelným žiarením!
24. Ohrievača a pripojovacieho kábla sa nikdy nedotýkajte mokrou rukou!
25. Skontrolujte, či napájací kábel a pripojovacia vidlica nesiahajú do vody alebo inej tekutiny.
26. Pripojovací kábel rozmotajte po jeho celej dĺžke!
27. Pripojte len do uzemnenej zásuvky s napätím 230 V~ / 50 Hz!
28. Pri pripojení prístroja do elektrickej siete nepoužívajte predlžovací prívod alebo rozbočovač!
29. Sieťová šnúra sa nesmie dotýkať horúceho povrchu!
30. Prístroj umiestnite tak, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k zástrčke a aby bolo možné napájací kábel kedykoľvek jednoducho vytiahnuť!
31. Prívodný kábel umiestnite tak, aby sa ani náhodou nevytiahol zo zásuvky, a aby nevisela z okraja stola!
32. Vyhrievacie prvky / ohrievacie plochy sú ešte určitý čas horúce aj po vypnutí prístroja!
33. Prístroj vypnite po každom použití a vytiahnite pripojovací kábel zo sieťovej zásuvky! Prístroj nechajte vychladnúť, skladujte na suchom, chladnom mieste!
34. Z dôvodu priebežného vývoja technické údaje a dizajn výrobku sa môžu zmeniť aj bez oznámenia vopred.
35. Aktuálny návod na použitie si môžete stiahnuť z webovej stránky [www.somogyi.sk](http://www.somogyi.sk).
36. Za prípadné chyby v tlači nezodpovedáme a ospravedlňujeme sa za ne.
37. Len na domáce účely, priemyselné použitie je zakázané!



**Pozor! Horúci povrch!** Pri otvorení môže z prístroja uniknúť horúci vzduch a para! Nedotýkajte sa veľa, pretože sa môže počas používania zohriať!



**Nebezpečenstvo úrazu prúdom!** Rozoberať, prerábať prístroj alebo jeho súčasť je prísne zakázané! V prípade akéhokoľvek poškodenia prístroja alebo jeho súčasti okamžite ho odpojte od elektrickej siete a obráťte sa na odborný servis!



Ak sa poškodí pripojovací kábel, výmenu zverte výlučne výrobcovi, splnomocnenej osobe výrobcu, alebo inému odborníkovi!

## UVEDENIE DO PREVÁDZKY

1. Pred uvedením do prevádzky opatrne odstráňte baliaci materiál, aby sa nepoškodil prístroj alebo jeho prívodný kábel. V prípade akéhokoľvek poškodenia je zakázané prístroj uviesť do prevádzky!
2. Prístroj postavte na pevný, vodorovný povrch!
3. Ideálne prostredie na prípravu priložených receptov: -10 - 40 °C relatívna teplota; relatívna vlhkosť (RH) <95%
4. Dodržiavajte minimálne vzdialenosti uvedené na 7. obrázku! Berte ohľad na bezpečnostné pokyny, ktoré môžu byť daným štátom špecifické!
5. Skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely!

6. Nádobu na chlieb vyberte z prístroja otočením doľava a zdvihnutím.



7. Odstráňte hnetacie rameno z hriadeľa.
8. Neumývajte v umývačke riadu!
9. Nádobu na chlieb, hnetacie rameno, háčik, odmerku a odmeriavaciu lyžicu umyte prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a umyté časti utrite dosucha!
10. Nádobu na chlieb vráťte na svoje miesto a zaistíte otočením doprava. Nasadte hnetacie rameno späť na jeho hriadeľ.
11. Prístroj pripojte do normalizovanej uzemnenej nástennej pripojovacej zásuvky! Týmto je prístroj pripravený na použitie. Prístroj sa zapne **v základnom stave**: program 1, hmotnosť 750 g, farba stredná.
12. Zvoľte program 14 a spustíte ho. Je to 10 minútový program pečenia, ktorý môžete použiť na sterilizáciu prístroja. Môžete cítiť mierny zápach dymu, ktorý nie je škodlivý a rýchlo sa rozptýli. Na konci programu vypnite prístroj vytiahnutím zástrčky a pred ďalším použitím ho nechajte vychladnúť.

## ČISTENIE, ÚDRŽBA

### Čistenie prístroja

1. Pred čistením prístroj odpojte od elektrickej siete vytiahnutím kábla zo zásuvky.
2. Nechajte prístroj vychladnúť.
3. Prístroj poutierajte zvonka mierne vlhkou utierkou. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky! Dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja a na elektrické súčiastky nedostala voda!
4. Je zakázané prístroj ponoriť do vody!

### Čistenie súčiastok

1. Časti prístroja sa musia po každom použití vyčistiť!
2. Neumývajte v umývačke riadu!
3. Nádobu na chlieb, hnetacie rameno, háčik, odmerku a odmeriavaciu lyžicu umyte prostriedkom na umývanie riadu. Nedrhnite neprilnavý povrch (nádobu na chlieb, hnetacie rameno).
4. Opláchnite čistou vodou a umyté časti utrite dosucha!
5. Nádobu na chlieb vráťte na svoje miesto a zaistíte otočením doprava. Nasadte hnetacie rameno späť na jeho hriadeľ.


## SKLADOVANIE

Po vyčistení vložte všetky časti do nádoby na chlieb. A készüléket száraz, hűvös helyen tárolja!

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie problému
Prístroj múku nemieša, nefunguje	Skontrolujte sieťové pripojenie	Spustíte prístroj stlačením tlačidla "Start/Stop" (14)
	Skontrolujte, či je nastavené omeškanie	Ak na displeji bliká ":", je nastavený odložený štart
	Chybný prístroj	Obráťte sa na servis!
Nezvyčajný hluk	V nádobe je tvrdý materiál alebo omrvinky	Odstráňte tieto cudzie materiály z nádoby
	Nesprávne nasadená nádoba	Nádobu nasadte presne na svoje miesto
Nezvyčajný zápach	Poškodený sieťový kábel	Sieťový kábel držte mimo horúcich povrchov
	Niečo sa dotýka vykurovacieho telesa	Po vychladnutí vyčistite vykurovacie teleso
Na displeji sa zobrazí "E00"	Teplota vo vnútri prístroja je pod -10 °C	Výrobok môžete používať pri teplote -10°C - 40°C
Na displeji sa zobrazí "E01"	Pri zapnutí je teplota vo vnútri prístroja nad 50°C	Ochladte miestnosť / výrobok ventilátorom alebo klimatizačným zariadením tak, aby bola teplota nižšia ako 40 °C
Na displeji sa zobrazí "EEE" alebo "HHH"	Chybný senzor	Obráťte sa na servis!
Chlieb je čiastočne surový	Pridali ste veľa vody	Pridajte menej vody
	Suroviny ste pridali v nesprávnom množstve	Nasledujte recept

## ZNEHODNOCOVANIE

 Výrobok nevyhadzujte do bežného domového odpadu, separujte oddelene, lebo môže obsahovať súčiastky nebezpečné na životné prostredie alebo aj na ľudské zdravie! Za účelom správnej likvidácie výrobku odovzdajte ho na mieste predaja, kde bude prijatý zdarma, respektíve u predajcu, ktorý predáva identický výrobok vzhľadom na jeho ráz a funkciu. Výrobok môžete odovzdať aj miestnej organizácii zaoberajúcej sa likvidáciou elektroodpadu. Tým chránite životné prostredie, ľudské a teda aj vlastné zdravie. Prípadné otázky Vám zodpovie Váš predajca alebo miestna organizácia zaoberajúca sa likvidáciou elektroodpadu.

## **RO** APARAT DE FĂCUT PÂINE

**INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**  
**CITIȚI MĂNUALUL CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-L ÎNTR-UN LOC ACCESIBIL PENTRU**  
**UTILIZARE ULTERIOARĂ!**

### **ATENȚIONĂRI**

1. Vă rugăm să citiți și să păstrați următoarele instrucțiuni înainte de a utiliza produsul. Instrucțiunile originale sunt în limba maghiară.
2. Acest aparat trebuie utilizat numai de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, precum și de către copii cu vârsta de 8 ani și peste, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiilor cu vârsta de peste 8 ani trebuie să li se permită curățarea sau întreținerea aparatului de către utilizator numai sub supraveghere.
3. Țineți copiii cu vârsta sub 8 ani departe de aparat și de cablul de alimentare al acestuia.
4. Asigurați-vă că aparatul nu a fost deteriorat în timpul transportului.
5. Nu utilizați în locuri în care se pot degaja vapori inflamabili sau praf exploziv! Nu utilizați în atmosfere inflamabile sau explozive!
6. Nu așezați nimic deasupra aparatului!
7. Așezați aparatul numai pe o suprafață solidă și plană!
8. Respectați distanțele minime indicate în figura 7. Respectați normele de siguranță în vigoare în țara dumneavoastră!
9. Aparatul nu trebuie să fie utilizat împreună cu un comutator de program, un comutator de timp sau cu sisteme separate de telecomandă etc. care pot porni aparatul în mod independent
10. Utilizați numai în condiții de interior uscat! A se păstra departe de mediile umede (de exemplu, băi, piscine).
11. Este INTERZISĂ utilizarea în apropierea unei căzi, chiuvete, dușuri, piscine sau saune!
12. Deconectați aparatul scoțând ștecherul și lăsați-l să se răcească înainte de a-l muta sau de a-l curăța.
13. Deconectați cablul de alimentare de la priză prin fișă, nu prin cablul.
14. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui cuptor electric sau cu gaz sau a unei alte surse de căldură.
15. Operați numai sub supraveghere permanentă.
16. Nu operați în apropierea copiilor fără supraveghere!
17. Aparatul trebuie pornit numai cu tava de copt complet introdusă și umplută conform rețetei.
18. Cantitatea maximă de făină care poate fi încărcată este de 500 g. Cantitatea maximă de drojdie sau praf de copt care poate fi folosită: 2 lingurițe de măsură mici (incluse).
19. Nu atingeți aparatul atunci când este sub tensiune. Nu atingeți paleta de amestecare rotativă!
20. Capacul trebuie să fie deschis numai prin clapele sale laterale!
21. Când deschideți capacul, aerul cald și aburul pot ieși din cavitatea cuptorului!
22. Dacă observați orice anomalie (de exemplu, dacă auziți un zgomot neobișnuit de la aparat sau simțiți un miros de ars), opriți și deconectați imediat alimentarea cu energie electrică!



23. Păstrați-l departe de praf, umiditate, lumina soarelui și căldură directă!
24. Nu atingeți niciodată aparatul sau cablul de conectare cu mâinile umede.
25. Asigurați-vă că cablul de alimentare și ștecherul nu ating apa sau alte lichide.
26. Desfășurați complet cablul de conectare!
27. Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare de 230V~ / 50Hz!
28. Nu folosiți prelungitoare sau benzi de alimentare pentru a conecta aparatul!
29. Nu lăsați cablul de alimentare să atingă o suprafață fierbinte!
30. Poziționați aparatul astfel încât fișa să fie ușor accesibilă și să poată fi scoasă!
31. Conduceți cablul de alimentare astfel încât să nu poată fi scos accidental sau să atârne de marginea mesei.
32. Elementele de încălzire/suprafețele încălzite ale aparatului sunt încă calde pentru un timp după ce a fost oprit!
33. După fiecare utilizare, opriți aparatul prin scoaterea din priză! Lăsați aparatul să se răcească, curățați-l și depozitați-l într-un loc uscat și răcoros!
34. Datorită îmbunătățirilor continue, datele tehnice și designul se pot modifica fără notificare prealabilă.
35. Instrucțiunile de utilizare actuale pot fi descărcate de pe [www.somogyi.ro](http://www.somogyi.ro).
36. Nu ne asumăm nicio răspundere pentru eventualele erori de imprimare, și ne cerem scuze.
37. Numai pentru uz privat, fără utilizare industrială!



**Atenție! Suprafață fierbinte!** Aerul cald și aburul pot ieși prin orificiul de ventilație de lângă semn! Nu atingeți capacul, deoarece se poate încălzi în timpul utilizării!



**Pericol de electrocutare!** Niciodată nu demontați, modificați aparatul sau componentele lui! În cazul deteriorării oricărei părți al aparatului întrerupeți imediat alimentarea aparatului și adresați-vă unui specialist!



În cazul în care cablul de conectare la rețea este deteriorat, înlocuirea trebuie efectuată numai de către producător, de către furnizorul său de servicii de reparații sau de către o persoană cu calificare similară!

## PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

1. Înainte de utilizare, îndepărtați cu atenție materialul de ambalare pentru a evita deteriorarea aparatului sau a cablului de conectare. Nu utilizați dacă este deteriorat în vreun fel!
2. Așezați aparatul pe o suprafață solidă și plană.
3. Mediul ideal pentru prepararea rețetelor furnizate este: temperatura -10 - 40 °C; umiditate relativă (RH) <95%.
4. Respectați distanțele minime de amplasare indicate în figura 7! Respectați normele de siguranță în vigoare în țara dumneavoastră.
5. Verificați dacă toate componentele sunt disponibile!

6. scoateți tava de pâine din aparat, întorcând-o spre stânga și ridicând-o.



7. Scoateți brațul de frământare de pe axul său.
8. Nu curățați în mașina de spălat vase!
9. Spălați manual cu detergent de vase tava de copt, dispozitivul de aluat, cârligul, cana de măsurat și lingura de măsurat. Clătiți cu apă curată și uscați piesele spălate!
10. 1 Puneți tava de pâine la loc și fixați-o prin rotirea ei spre dreapta. Puneți brațul pentru aluat înapoi pe axul său.
11. Conectați aparatul la o priză de perete standard cu împământare! Aparatul este acum gata de utilizare. Aparatul pornește în **starea implicită**: programul 1, greutate 750 g, culoare medie.
12. Selectați programul 14 și porniți-l. Acesta este un program de coacere de 10 minute pentru a steriliza aparatul din fabrică. Veți simți un ușor miros de fum, care nu este dăunător și va dispărea rapid. La sfârșitul programului, opriți aparatul scoțând ștecherul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l folosi din nou.

## **CURĂȚARE, ÎNTREȚINERE**

### Curățarea carcasei echipamentului

1. Deconectați aparatul scoțând ștecherul înainte de curățare.
2. Lăsați aparatul să se răcească!
3. Curățați partea exterioară a aparatului cu o cârpă ușor umedă. Nu folosiți agenți de curățare agresivi! Nu introduceți apă în interiorul aparatului sau pe componentele electrice!
4. Nu scufundați aparatul în apă!

### Curățarea componentelor

1. Piesele trebuie să fie curățate după fiecare utilizare!
2. Nu curățați în mașina de spălat vase!
3. Spălați manual cu detergent de vase tava de copt, brațul de aluat, cârligul, cana de măsurat și lingura de măsurat. Nu frecați suprafața antiaderentă (tava de pâine, brațul de aluat).
4. Clătiți cu apă curată și ștergeți părțile spălate!
5. Puneți tava de pâine la loc și fixați-o prin rotirea ei spre dreapta! Așezați brațul de aluat înapoi pe axul său.

## DEPOZITAREA

După curățare, așezați toate piesele în tava pentru pâine. A készüléket száraz, hűvös helyen tárolja!

## DEPANARE

Defecțiune	Cauza posibilă a erorii	Posibilă soluție la eroare
Mașina de făcut pâine nu amestecă făina, nu funcționează	Verificați conexiunea de rețea	Porniți aparatul prin apăsarea butonului "Start/Stop" (14)
	Verificați dacă este setată întârzierea	Dacă pe afișaj clipește ":", este setată o pornire întârziată
	Dispozitivul a funcționat defectuos	Contactați un service specializat!
Zgomot neobișnuit	În tavă se găsesc materiale dure sau firimituri.	Îndepărtați aceste materiale străine din tavă
	Tava nu este chiar la locul lui	Puneți tava exact la locul lui
Miros neobișnuit	Cablu de alimentare deteriorat	Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți
	Ceva atinge tija de încălzire	După răcire, curățați elementul de încălzire
Afișajul arată "E00"	Temperatura din interiorul produsului este sub -10 °C	Produsul poate fi utilizat la temperaturi cuprinse între -10 °C și 40 °C .
Pe afișaj apare "E01"	Când este pornit, temperatura din interiorul produsului este mai mare de 50 °C	Răciți încăperea/produsul cu un ventilator sau un aparat de aer condiționat pentru a menține temperatura sub 40 °C.
Pe afișaj apare "EEE" sau "HHH".	Eroare de senzor	Contactați un service profesionist!
Pâinea este parțial crudă	Prea multă apă adăugată	Utilizați mai puțină apă
	Dozarea incorectă a ingredientelor	Urmați rețeta

## ELIMINARE



Colectați în mod separat echipamentul devenit deșeu, nu-l aruncați în gunoiul menajer, pentru că echipamentul poate conține și componente periculoase pentru mediul înconjurător sau pentru sănătatea omului! Echipamentul uzat sau devenit deșeu poate fi predat nerambursabil la locul de vânzare al acestuia sau la toți distribuitorii care au pus în circulație produse cu caracteristici și funcționalități similare. Poate fi de asemenea predat la punctele de colectare specializate în recuperarea deșeurilor electronice. Prin aceasta protejați mediul înconjurător, sănătatea Dumneavoastră și a semenilor. În cazul în care aveți întrebări, vă rugăm să luați legătura cu organizațiile locale de tratare a deșeurilor. Ne asumăm obligațiile prevederilor legale privind producătorii și suportăm cheltuielile legate de aceste obligații.

**BITNE BEZBEDNOSNE ODREDBE****PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA DALJU UPOTREBU!****NAPOMENE**

1. Pre prve upotrebe radi bezbednog i tačnog rada pažljivo pročitajte i proučite ovo uputstvo. Sačuvajte uputstvo! Originalno uputstvo je pisano na mađarskom jeziku.
2. Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu licima sa smanjenom mentalnom ili psihofizičkom mogućnošću, odnosno neiskusnim licima uključujući i decu, deca starija od 8 godina smeju da rukuju ovim uređajem samo u prisustvu odrasle osobe ili da su upućena u bezbedno rukovanje i svesna su svih opasnosti pri radu. Deca se ne smeju igrati sa ovim proizvodom. Korisničko održavanje čišćenje ovog proizvoda deca starija od 8 godina smeju da vrše samo u prisustvu odrasle osobe.
3. Decu mlađu od 8 godina držite dalje od uređaja i priključnog kabela!
4. Uverite se da uređaj nije oštećen prilikom transporta!
5. Zabranjena upotreba u prostorijama gde mogu biti prisutni zapaljivi gasovi, tečnosti ili prašine! Ne koristite ga u blizini zapaljivih materijala!
6. Ne stavljajte ništa na uređaj!
7. Uređaj se sme koristiti samo na suvoj ravnoj i čvrstoj podlozi!
8. Držite se mera opisanih u tači 7! Uzmite u obzir i uvek se pridržavajte lokalnih, nacionalnih propisa!
9. Uređaj je zabranjeno povezati sa tajmerom ili drugom elektronikom koja omogućava eventualan samostalan rad ovog uređaja!
10. Upotrebljivo samo u suvim zatvorenim prostorijama! Štitite ga od pare (primer kupatilo, sauna)!
11. Uređaj je ZABRANJENO koristiti u blizini kada, umivaonika, tuša, bazena ili sauna!
12. Pre pomeranja ili čišćenja uređaja, izvucite priključni kabel iz zida i ostavite da se uređaj ohladi.
13. Priključni kabel se izvlači iz zida držanjem za utikač a ne za kabel.
14. Uređaj ne postavite ne vrele površine kao što su šporeti i slično, uređaj ne postavljajte u blizinu vrelih predmeta.
15. Upotrebljivo samo uz konstantan nadzor!
16. Zabranjena upotreba u prisustvu dece bez nadzora!
17. Uređaj se isključivo sme koristiti i uključiti sa pravilno postavljenom posudom za pečenje i napunjenom prema receptu.
18. Maksimalna količina brašna 500 g. Maksimalna količina kvasca ili praška za pecivo: dve male kašike za merenje (kašika u priboru).
19. Ne gurajte ruku u uređaj dok je uključen! Ne dodirujte vrelu lopaticu!
20. Poklopac se sme otvoriti samo držanjem za ušice sa strane!
21. PAŽLJIVO! Nakon otvaranja poklopca iz dela pećnice može da izlazi vreo vazduh i vrela para!
22. Ukoliko primetite neke nepravilnosti pri radu (primer: čudan zuk, neprijatan miris, dim), odmah ga isključite iz struje!
23. Uređaj štitite od prašine, pare, direktnog uticaja sunca i direktne toplote!

24. Uređaj i priključni kabel ne dodirujte mokrim, vlažnim rukama!
25. Budite pažljivi, da priključni kabel ne dodiruje vodu ili druge tečnosti!
26. Priključni kabel odmotajte do kraja!
27. Uređaj se sme uključivati samo u uzemljenu zidnu utičnicu 230V~ / 50Hz!!
28. Ne koristite produžne kablove i razdelnike za priključenje uređaja!
29. Priključni kabel držite dalje od vrelih predmeta!
30. Uređaj tako postavite da priključni kabel uvek bude lako dostupan!
31. Priključni kabel tako postavite da se slučajno ne izvuče i da ne visi sa stola!
32. Vreli delovi uređaja i nakon isključenja ostaju vreli neko vreme!
33. Nakon svake upotrebe isključite uređaj i izvucite ga iz struje! Ostavite uređaj da se ohladi, očistite ga i skladištite na suvom tamnom mestu!
34. Zbog konstantnog unapređenja, tehnički podaci i izgled mogu biti promenjeni bez prethodne najave.
35. Aktuelno uputstvo za upotrebu možete pronaći na adresi [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu).
36. Za eventualne štamparske greške ne odgovaramo i unapred se izvinjavamo.
37. Dozvoljena za upotrebu samo u privatne svrhe, nije za profesionalnu upotrebu!



**Pažnja! Vrele površine!** Iz otvora označenim ovom nalepnicom može da izlazi vreo vazduh ili vrela para! Ne dodirujte poklopac koji u toku rada može biti vreo!



**Opasnost od strujnog udara!** Zabranjeno rastavljati uređaj i njegove delove prepravljati! U slučaju bilo kojeg kvara ili oštećenja, odmah isključite uređaj i obratite se stručnom licu!



Ukoliko se ošteti priključni kabel, zamenu može da izvrši samo ovlašćeno lice uvoznika ili slična kvalifikovana osoba!

## PUŠTANJE U RAD

1. Pre upotrebe pažljivo odstranite ambalažu da ne bi oštetili uređaj ili priključni kabel. Oštećeni uređaj je zabranjeno koristiti!
2. Uređaj postavite na suhu i ravnu podlogu!
3. Idealne okolnosti za priložene recepte: -10 - 40 °C; relativna vlažnost vazduha (RH) <95%
4. Ne postavljajte ga blizu čoškova, držite se mera opisanih na skici 7! Uzmite u obzir i uvek se pridržavajte lokalnih, nacionalnih propisa!
5. Proverite da li su svi delovi na broju!

- Okretanjem na levu stranu, posudu za pečenje izvadite iz uređaja.



- Lopaticu za mešanje skinite sa osovine.
- Zabranjeno pranje u sudo mašini!
- Deterdžentom za posuđe i sunderom ručno operite posudu za pečenje, lopaticu za mešanje, kuku, čašu i kašiku za merenje. Oprane delove isperite tekućom vodom i osušite ih krpom!
- Vratite posudu i fiksirajte je okretanjem u desnu stranu! Na osovinu vratite mešač.
- Uređaj uključite u standardnu uzemljenu utičnicu, ovim je uređaj spreman za rad. Uređaj u osnovnom položaju prekidač uklj.: 1 program, 750 g sastojaka, srednji nivo.
- Odaberite program 14, ovo je jedan kratak program pečenja od 10 minuta. Ovim se sterilizuje uređaj koji ste izvadili iz fabričke kutije i sastavili. Moguća je pojava blagog mirisa dima, to je normalna pojava i brzo nestaje. Nakon završetka programa izvucite uređaj iz struje i ostavite da se ohladi pre sledeće upotrebe.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### Čišćenje uređaja

- Pre čišćenja, isključite uređaj iz struje!
- Ostavite da se uređaj ohladi!
- Kućičte uređaja očistite blago nakvašenom krpom. Nemojte koristiti agresivna hemijska sredstva! Voda ne sme da dospe u uređaj ili na električne komponente!
- Uređaj je zabranjeno potapati u vodu!

### Čišćenje delova uređaja

- Nakon svake upotrebe treba očistiti sastavne delove!
- Zabranjeno prati u mašini za sudove!
- Deterdžentom za posuđe i sunderom operite posudu za pečenje, lopaticu, kuku, mernu čašu i kašiku za merenje (posuda za pečenje, lopatica za mešanje)
- Oprane delove isperite vodom i osušite ih krpom!
- Vratite posudu za pečenje i fiksirajte je okretanjem u desnu stranu! Na osovinu vratite lopaticu za mešanje.

## SKLADIŠTENJE

Nakon čišćenja sve delove stavite u posudu za pečenje. Uređaj skladištite na suvom tamnom mestu!

## OTKLANJANJE GREŠAKA

Greška	Mogući razlozi greške	Rešenje za odklanjanje greške
Uređaj ne mesi sastojke	Proverite mrežno napajanje	Pokrenite uređaj sa "Start/Stop" (14) tasterom
	Proverite da li je možda tajmer podešen	Ako na displeju trepti ":", tajmer je aktiviran
	Uređaj se pokvario	Obratite se stručnom licu!
Čudan zvuk	U posudi je suva tvrda materija	Odstranite strana tele iz posude za pečenje
	Posuda nije pravilno na mestu	Posudu postavite pravilno na svoje mesto
Čudan miris	Mrežni kabel je oštećen	Priključni kabel držite dalje od vrelih površina
	Nešto dodiruje grejač	Nakon što se ohladio, očistite grejač
Displej pokazuje "E00"	Unutar uređaja je temperatura ispod 10 °C	Uređaj se može koristiti u opsegu temperature 10°C - 40°C .
Displej pokazuje "E01"	Nakon uključjenja je temperatura unutar uređaja iznad 50 °C	Ohladite prostoriju / Uređaj ohladite ventilatorom ili klimom da temperatura bude ispod 40 °C
Displej pokazuje "EEE" ili "HHH"	Greška senzora	Obratite se stručnom licu!
Hleb se samo delimično ispekao	Dodali ste previše vode	Stavite manje vode
	Sastojke ste stavili u nepravilnoj razmeri	Sastojke stavite prema receptu

## ODLAGANJE



Uređaje kojima je istekao radni veka sakupljajte posebno, ne mešajte ih sa komunalnim otpadom, to oštećuje životnu sredinu i može da naruši zdravlje ljudi i životinja! Ovakvi se uređaji mogu predati na reciklažu u prodavnicama gde ste ih kupili ili prodavnicama koje prodaju slične proizvode. Elektronski otpad se može predati i određenim reciklažnim centrima. Ovim štitiš okolinu, svoje zdravlje i zdravlje svojih sunarodnika. U slučaju nedoumice kontaktirajte vaše lokalne reciklažne centre. Prema važećim propisima prihvatamo i snosimo svu odgovornost.

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

**TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO DALŠÍ POUŽITÍ!**

### **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

1. Předtím, než začnete spotřebič používat, si pozorně přečtete tento návod k používání a uschovejte si jej. Původní popis byl vyhotoven v maďarském jazyce.
2. Tento přístroj mohou osoby, které mají snížené fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti, nebo které nemají zkušenosti a potřebné vědomosti, dále děti od 8 let, používat pouze v případě, kdy je zajištěn odpovídající dohled nebo když byly takové osoby poučeny o používání zařízení a pochopily možná nebezpečí spojená s bezpečným používáním. Je zakázáno, aby si se zařízením hrály děti. Čištění přístroje nebo běžnou uživatelskou údržbu smí děti provádět výhradně pod dohledem.
3. Děti mladší 8 let nesmí mít přístup ke spotřebiči a napájecímu kabelu spotřebiče!
4. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození spotřebiče!
5. Spotřebič je zakázáno používat v místech, na kterých se může uvolňovat hořlavý plyn nebo výbušný prach! Nepoužívejte v prostředí, kde hrozí nebezpečí ohně nebo výbuchu!
6. Na horní část spotřebiče nepokládejte žádné předměty!
7. Spotřebič pokládejte výhradně na pevnou, vodorovnou plochu.
8. Při umísťování dodržujte minimální vzdálenosti uvedené na obrázku č. 7! Berte na zřetel bezpečnostní předpisy aktuálně platné v dané zemi.
9. Spotřebič je zakázáno používat s takovými programovými, časovanými spínači nebo samostatně ovládanými dálkovými systémy, které by mohly přístroj samostatně zapnout.
10. Spotřebič je určen výhradně k používání v suchých interiérech! Nevystavujte vlivům prostředí s vysokou relativní vlhkostí vzduchu (např. koupelna, bazén)!
11. Spotřebič je **ZAKÁZÁNO** používat v blízkosti vany, umyvadla, sprchy, plaveckého bazénu nebo sauny!
12. Předtím, než budete spotřebič přemísťovat nebo čistit, spotřebič nechte vychladnout a odpojte jej z elektrické sítě.
13. Napájecí kabel odpojujte ze zásuvky ve zdi uchopením za zástrčku, nikoli uchopením za samotný kabel.
14. Spotřebič nepokládejte na elektrický nebo plynový sporák, jiný zdroj tepla, ani do blízkosti takových zdrojů.
15. Spotřebič je dovoleno provozovat výhradně pod neustálým dohledem!
16. Spotřebič je zakázáno provozovat v přítomnosti dětí bez dohledu!
17. Spotřebič je dovoleno zapínat výhradně v případě, kdy je pečicí nádoba s náplní podle receptu správně umístěna na svém místě.
18. Maximální množství mouky: 500 g. Maximální množství droždí nebo prášku na pečení: 2 malé odměrné lžice (v příslušenství).
19. Nedotýkejte se spotřebiče, je-li zapnutý do elektrické sítě! Nedotýkejte se pohybujícího se hřnětacího ramene!
20. Víko je dovoleno otevírat výhradně uchopením postranních úchytů!
21. **UPOZORNĚNÍ!** Při otevírání spotřebiče může z pečicího prostoru proudit horký vzduch, pára!



22. Zjistíte-li jakoukoli anomálii (např. uslyšíte nezvyklý zvuk vycházející ze spotřebiče nebo ucítíte pach spáleniny), spotřebič okamžitě vypněte a odpojte z elektrické sítě!
23. Chrňte před prachem, vlhkem, slunečním zářením a působením zdrojů bezprostředně sálajícího tepla!
24. Spotřebiče ani napájecího kabelu se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama!
25. Zkontrolujte, aby napájecí kabel a zástrčka nebyly v kontaktu s vodou nebo jinou tekutinou!
26. Napájecí kabel odmotejte v celé délce.
27. Spotřebič je dovoleno zapojovat výhradně do uzemněné zásuvky ve zdi s napětím 230V~ / 50Hz!
28. K zapojení spotřebiče nepoužívejte prodlužovací kabel ani rozbočovač!
29. Napájecí kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými plochami!
30. Spotřebič umísťujte tak, aby zástrčku napájecího kabelu bylo možné vždy snadno vytáhnout ze zásuvky elektrické sítě.
31. Napájecí kabel pokládejte vždy tak, aby nebylo možné náhodné vytažení kabelu ze zásuvky elektrické sítě, respektive aby kabel nevisel z okraje stolu.
32. Topné prvky/zahřívané plochy spotřebiče zůstávají po vypnutí spotřebiče ještě po nějakou dobu teplé.
33. Po skončení používání spotřebič vždy vypněte odpojením zástrčky napájecího kabelu ze zásuvky ve zdi! Spotřebič nechte vychladnout, vyčistěte jej a potom uložte na suché a chladné místo.
34. Technické parametry a design se mohou z důvodu neustálého vývoje měnit i bez předcházejícího oznámení.
35. Aktuální verze návodu k používání je ke stažení na webových stránkách [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu).
36. Neneseme odpovědnost za případné chyby v tisku a za tyto se předem omlouváme.
37. Určeno k používání pouze v domácnosti, není určeno do průmyslových provozů!



**Upozornění! Horká plocha!** Z ventilačního otvoru vedle výstražného označení může proudit horký vzduch, pára! Nedotýkejte se víka spotřebiče, protože se může během používání zahřívat!



**Nebezpečí úrazu proudem!** Rozebírat, předělávat přístroj nebo jeho součást je přísně zakázáno! V případě jakéhokoli poškození přístroje nebo jeho součásti okamžitě jej odpojte od elektrické sítě a obraťte se na odborný servis!



V případě poškození síťového napájecího kabelu smí výměnu provádět výhradně výrobce, jeho odborný servis nebo podobně odborně vyškolená osoba!

## UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Předtím, než spotřebič uvedete do provozu, opatrně odstraňte obalový materiál tak, abyste nepoškodili spotřebič nebo napájecí kabel. V případě jakéhokoli poškození je zakázáno spotřebič uvádět do provozu!
2. Spotřebič umísťte na pevnou, vodorovnou plochu!
3. Ideální prostředí pro přípravu přiložených receptů: teplota -10 až 40 °C; relativní vlhkost vzduchu (RH) <95%
4. Při umístění dodržujte minimální vzdálenosti uvedené na obrázku číslo 7! Berte na zřetel bezpečnostní předpisy aktuálně platné v dané zemi!
5. Zkontrolujte, zda máte k dispozici všechny díly.

6. Ze spotřebiče vyjměte pečící nádobu tak, že ji otočíte doleva a vytáhnete.



7. Z osy sejměte hnětací rameno.
8. Je zakázáno čistit v myčce nádobí!
9. Pečící nádobu, hnětací rameno, hák, odměrný šálek a odměrnou lžičku umývejte ručně, s použitím prostředku na mytí nádobí. Umyté díly opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.
10. Pečící nádobu vraťte zpátky na místo a připevněte tak, že ji otočíte směrem doprava. Vraťte zpátky na osu hnětací rameno.
11. Spotřebič zapojte do standardní uzemněné zásuvky ve zdi. Nyní je spotřebič připraven k používání. Spotřebič se zapíná v **základním nastavení**: 1. program, hmotnost 750 g, střední barva kůrky.
12. Zvolte program číslo 14 a spusťte spotřebič. To je 10 minutový pečící program, kterým provedete sterilizaci nového spotřebiče. Můžete cítit mírný zápach kouře, to však neznamená závadu spotřebiče a tento jev brzy odezní. Po skončení programu spotřebič vypněte, odpojte ze zásuvky ve zdi a předtím, než budete spotřebič opět používat, jej nechte vychladnout.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### Čištění krytu spotřebiče

1. Před čištěním spotřebič odpojte od zdroje napájení odpojením ze zásuvky ve zdi.
2. Spotřebič nechte vychladnout.
3. Mírně navlhčenou utěrkou očistěte povrch spotřebiče. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky. Do vnitřních částí spotřebiče, ani na elektrické součástky se nesmí dostat voda!
4. Spotřebič je zakázáno ponořovat do vody!

### Čištění jednotlivých dílů

1. Všechny díly je nutné po použití vyčistit.
2. Je zakázáno čistit v myčce nádobí!
3. Nádobu na pečení, hnětací rameno, hák, odměrný šálek a odměrnou lžičku umývejte ručně, s použitím prostředku na mytí nádobí. Nepřílnavou plochu při čištění nepoškrábejte (nádobu na pečení chleba, hnětací rameno)
4. Umyté díly opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.
5. Nádobu na pečení umístěte zpátky na místo a zajistěte otočením směrem doprava. Hnětací rameno umístěte zpátky na osu.

## ULOŽENÍ SPOTŘEBIČE

Po vyčištění vložte všechny díly do pečící nádoby. Spotřebič ukládejte na suché a chladné místo!

## ODSTRANĚNÍ ZÁVADY

Popis závady	Možná příčina závady	Možné řešení pro odstranění závady
Pekárna nepromíchává mouku, nefunguje.	Zkontrolujte síťové napájení.	Spustíte spotřebič stisknutím tlačítka "Start/Stop" (14).
	Zkontrolujte, zda je nastavena funkce odloženého startu pečení.	Pokud na displeji bliká symbol ":", je nastaven časově posunutý start.
	Spotřebič je poškozený.	Kontaktujte odborný servis!
Nezvyklý hluk.	V pečicí nádobě se nachází tvrdá látka nebo drobky.	Odstraňte z pečicí nádoby cizí látky.
	Pečicí nádoba není správně umístěna.	Pečicí nádobu umístěte přesně na místo.
Nezvyklý zápach.	Napájecí kabel je poškozený	Napájecí kabel pokládejte v dostatečné vzdálenosti od horkých ploch.
	Nějaký předmět se dotýká topného vlákna.	Nechte spotřebič vychladnout a potom vyčistěte topné vlákno.
Na displeji je vyobrazen nápis "E00".	Teplota uvnitř spotřebiče je nižší, než -10 °C .	Spotřebič lze používat při teplotě -10 °C až 40 °C .
Na displeji je vyobrazen nápis "E01".	Po zapnutí je ve spotřebiči teplota vyšší, než 50 °C .	Zchladte místnost / spotřebič pomocí ventilátoru nebo klimatizace, aby teplota byla nižší, než 40 °C.
Na displeji je vyobrazen nápis "EEE" nebo "HHH".	Chyba senzoru	Kontaktujte odborný servis!
Chléb je částečně syrový.	Přidali jste velké množství vody.	Přidávejte méně vody.
	Ingredience nebyly dávkovány ve správném poměru.	Postupujte podle receptu.

## LIKVIDACE



Přístroje, které již nebudete používat, shromažďujte zvlášť a tyto nevhazujte do běžného komunálního odpadu, protože mohou obsahovat látky nebezpečné pro životní prostředí nebo škodlivé lidskému zdraví! Nepotřebné nebo nepoužitelné přístroje můžete zdarma odevzdat v místě distribuce, respektive u všech takových distributorů, kteří se zabývají prodejem zařízení, která mají stejné parametry a funkci. Odevzdat můžete i na sběrných místech určených ke shromažďování elektronického odpadu. Tak chráníte životní prostředí, své zdraví a zdraví ostatních. V případě jakéhokoli dotazu kontaktujte místní organizaci zabývající se zpracováváním odpadu. Úlohy předepsané příslušnými právními předpisy vztahujícími se na výrobce vykonáváme a neseme s tímto spojené případné náklady.

## **VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE**

### **PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE PRIJE UPORABE I SAČUVAJTE IH ZA DALJNJU UPORABU!**

#### **UPOZORENJA**

1. Prije uporabe proizvoda pročitajte sljedeće upute za uporabu i sačuvajte ih za kasnije. Izvorni opis napisan je na mađarskom jeziku.
2. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, kao i djeca starija od 8 godina, samo ako su pod nadzorom ili su dobili odgovarajuće upute radi sigurne uporabe uređaja i razumiju opasnosti koje proizlaze iz njihove uporabe. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca starija od 8 godina smiju čistiti ili održavati uređaj samo pod nadzorom.
3. Držite djecu mlađu od 8 godina dalje od uređaja i njegovog kabela za napajanje!
4. Provjerite da se uređaj nije oštetiо tijekom transporta!
5. Ne smije se koristiti na mjestima gdje se mogu osloboditi zapaljive pare ili eksplozivna prašina! Nemojte ga koristiti u zapaljivom ili eksplozivnom okruženju!
6. Ne stavljajte ništa na uređaj!
7. Uređaj postavljajte samo na čvrstu, vodoravnu površinu!
8. Pridržavajte se minimalnih razmaka postavljanja navedenih na slici 7! Uzmite u obzir sigurnosne propise koji vrijede u dotičnoj zemlji!
9. Uređaj ne smije biti spojen na programski prekidač, vremenski prekidač ili odvojene sustave daljinskog upravljanja itd. koje se koriste zajedno, koji mogu samostalno uključiti uređaj.
10. Može se koristiti samo u suhim zatvorenim uvjetima! Zaštitite od vlažnih okruženja (npr. kupaonica, bazen)!
11. **NEMOJTE** koristiti uređaj u blizini kade, umivaonika, tuša, bazena ili saune!
12. Isključite uređaj iz struje i pustite ga da se ohladi prije nego što ga premjestite ili očistite.
13. Izvucite kabel za napajanje iz utičnice držeći utikač, a ne kabel.
14. Ne postavljajte uređaj na ili blizu električnog ili plinskog štednjaka ili drugog izvora topline.
15. Može se koristiti samo pod stalnim nadzorom!
16. Ne koristite u blizini djece bez nadzora!
17. Aparat se smije uključiti samo ako je posuda za kruh savršeno postavljena i napunjena prema receptu.
18. Maksimalna količina brašna koja se može staviti je 500 g. Maksimalna količina kvasca ili praška za pecivo koju možete koristiti: 2 male mjerne žličice (pribor).
19. Ne dirajte uređaj dok je pod strujom! Ne dirajte rotirajuću lopaticu za miješanje.
20. Poklopac se smije otvarati samo bočnim jezičcima!
21. **OPREZ!** Prilikom otvaranja, vrući zrak i para mogu izaći iz pećnice!
22. Ako primijetite bilo kakvu abnormalnost (npr. čujete neobičan zvuk iz uređaja ili osjetite miris paljevine), odmah ga isključite i izvucite utikač!
23. Zaštitite od prašine, vlage, sunčeve svjetlosti i izravnog toplinskog zračenja!
24. Nikada ne dirajte uređaj i priključni kabel mokrim rukama!
25. Provjerite da kabel za napajanje i utikač ne dolaze u kontakt s vodom ili drugim tekućinama!

26. Potpuno odmotajte priključni kabel!
27. Smije se priključiti samo na 230V~ / 50Hz uzemljenu zidnu utičnicu!
28. Nemojte koristiti produžni kabel ili razdjelnik za spajanje uređaja!
29. Kabel za napajanje ne smije dodirivati vruću površinu!
30. Postavite uređaj tako da utikač bude lako dostupan i da se može jednostavno izvući!
31. Vodite priključni kabel tako da se ne može slučajno izvući ili visjeti s ruba stola!
32. Grijaci elementi / grijane površine uređaja još su neko vrijeme topli nakon isključivanja!
33. Nakon svake uporabe isključite uređaj tako da ga izvučete iz struje! Ostavite uređaj da se ohladi, očistite ga, a zatim ga spremite na suho i hladno mjesto!
34. Zbog stalnih poboljšanja, tehnički podaci i dizajn mogu se promijeniti bez prethodne najave.
35. Aktualni korisnički priručnik može se preuzeti s web stranice [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu)
36. Ne snosimo odgovornost za bilo kakve tiskarske pogreške i ispričavamo se.
37. Dopuštena je samo privatna uporaba, nikako industrijska!



**Oprez! Vruća površina!** Vrući zrak i para mogu izlaziti iz ventilacijskog otvora pored znaka! Nemojte dodirivati poklopac jer se može zagrijati tijekom upotrebe.



**Opasnost od strujnog udara!** Zabranjeno je rastaviti, modificirati uređaj ili njegov pribor! U slučaju oštećenja bilo kog dijela proizvoda, odmah ga isključite iz struje i obratite se stručnoj osobi!



Ako je mrežni priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti samo proizvođač, njegova servisna služba ili slično kvalificirana osoba!

## PUŠTANJE U RAD

1. Prije instalacije pažljivo uklonite materijal za pakiranje kako ne biste oštetili uređaj ili spojni kabel. Nemojte puštati u rad u slučaju oštećenja!
2. Postavite uređaj na čvrstu, vodoravnu površinu!
3. Idealno okruženje za pripremu priloženih recepata: -10 - 40 °C temperatura; relativna vlažnost (RH) <95%
4. Pridržavajte se minimalnih razmaka postavljanja prikazanih na slici 7! Uzmite u obzir sigurnosne propise koji vrijede u dotičnoj zemlji!
5. Provjerite jesu li svi dijelovi dostupni!
6. Izvadite posudu za kruh iz uređaja tako da je okrenete ulijevo i podignete van.



7. Uklonite ruku za miješanje s njezine osovine.
8. Ne smije se prati u perilici posuđa!
9. Posudu za kruh, ruku za miješenje, kuku, mjernu posudu i mjernu žlicu ručno operite tekućinom za pranje posuđa. Isperite čistom vodom i osušite oprane dijelove.
10. Vratite na mjesto i učvrstite posudu za kruh okretanjem udesno. Vratite ruku za miješanje na njezinu os.
11. Uključite uređaj u standardnu uzemljenu zidnu utičnicu. Uređaj je sada spreman za upotrebu. Uređaj se uključuje u standardnom stanju: program 1, težina 750 g, srednja boja kruha.
12. Odaberite program 14 i pokrenite ga. Ovo je 10-minutni program pečenja koji možete koristiti za sterilizaciju tvorničkog uređaja. Možete osjetiti blagi miris dima, koji nije štetan i brzo se rasprši. Na kraju programa isključite uređaj izvlačenjem utikača i ostavite da se ohladi prije ponovne uporabe.

## **ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE**

### Čišćenje kućište aparata

1. Prije čišćenja isključite uređaj iz struje.
2. Ostavite uređaj da se ohladi!
3. Vanjski dio uređaja očistite blago navlaženom krpom. Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje! Voda ne smije dospjeti u uređaj ili na električne komponente!
4. Ne potapajte uređaj u vodu!

### Čišćenje dijelova

1. Dijelovi se moraju očistiti nakon svake uporabe!
2. Ne smije se prati u perilici posuđa!
3. Posudu za kruh, ruku za miješanje, kuku, mjernu posudu i mjernu žlicu ručno operite tekućinom za pranje posuđa. Nemojte ribati neljepljivu površinu (posuda za pečenje kruha, ruka za miješenje)
4. Isperite čistom vodom i osušite oprane dijelove.
5. Vratite na mjesto i učvrstite posudu za kruh okretanjem udesno. Vratite ruku za miješenje na njezinu os.

## **SKLADIŠTENJE**

Nakon čišćenja sve dijelove stavite u posudu za kruh. Čuvajte uređaj na suhom i hladnom mjestu!

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

Fenomen kvara	Mogući uzrok kvara	Moguće rješenje kvara
Aparat za pečenje kruha ne miješa brašno, ne radi	Provjerite mrežnu vezu	Pokrenite uređaj pritiskom na tipku "Start/Stop" (14).
	Provjerite je li postavljen odgodan rad	Ako na zaslonu treperi ":", postavljen je odgodan rad
	Uređaj se pokvario	Obratite se stručnoj službi!
Neobična buka	U kotlu ima tvrdog materijala ili mrvica	Uklonite te strane materijale iz kotla
	Kotao nije točno na mjestu	Postavite kotao točno na mjesto
Neobičan miris	Mrežni kabel je oštećen	Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina
	Nešto dodiruje grijaći element	Nakon što se ohladi, očistite grijaći element
Na zaslonu se prikazuje "E00".	Temperatura unutar proizvoda je ispod -10 °C	Proizvod možete koristiti na temperaturama od -10°C do 40°C .
Zaslon prikazuje "E01".	Kada se uključi, temperatura unutar proizvoda je iznad 50 °C	Ohladite prostoriju/proizvod ventilatorom ili klima uređajem tako da temperatura bude ispod 40 °C
Zaslon prikazuje "EEE" ili "HHH".	Kvar senzora	Obratite se stručnoj službi!
Kruh je djelomično sirov	Dodato je previše vode	Dodajte manje vode
	Dodali ste sastojke u krivoj količini	Slijedite recept

## RASPOLAGANJE



Uređaji koji se odlazu u otpad se trebaju izdvojeno prikupljati, odvojeno od otpada iz kućanstva, jer mogu u sebi sadržati komponente koje su opasne po okoliš i ljudsko zdravlje! Korišteni ili uređaji koji se odlazu u otpad se besplatno mogu odnijeti na mjesto njihove distribucije, odnosno kod takvog distributera koji vrši prodaju uređaja istih karakteristika i funkcije. Mogu se odložiti i na deponijima koji su specijalizirani za odlaganje elektronskog otpada. Ovime Vi štite Vaš okoliš, Vaše i zdravlje drugih ljudi. Ukoliko imate pitanja, obratite se lokalnoj organizaciji za odlaganje otpada. Prihvaćamo na sebe zakonom određene obveze koje su propisane za proizvođače i sve troškove koji su u vezi s tim..

## EN BREAD MAKER

### FEATURES

- 15 programs, e.g., quick baking, gluten-free, whole wheat or yoghurt making • baking dish capacity: 900 g • choice of bread size: 500g, 750g, 900g
- 710 W output • 60-minute keep-warm function • 15 minute blackout memory • fingerprint-proof stainless steel surface • accessory measuring cup, measuring spoon

### FUNCTION BUTTONS AND DISPLAY

Features of the buttons and display of the appliance (Figure 2):

**MENU** You can select one of the **1 – 15 programs**, which also appears on the display (17.)

You will find the recipes for the programs at the end of the operating instructions).

**LOAF** You can set the **baking weight** (500g / 750 g / 900 g) for the following programs: 1-9, 13.

**COLOUR** You can select the **color of the bread** by selecting **Light/Medium/Dark** for the following programs: 1-10, 13, 14.

**START/STOP/PAUSE** You can start the selected program with this button (**START**).

If you press the button briefly during operation, the operation stops temporarily (**PAUSE**), the time left flashes; you can then add more ingredients. Briefly press the button again to restart the operation and the countdown of the time left.

If you keep the button pressed for more than 3 seconds in operation or **PAUSE** mode, the program stops (**STOP**).

**+ / -** You can **increase or decrease the time** left that belongs to the selected program with the **+/-** buttons, if you want the food to be ready after the time set in this way. You can set the time by using the **+ / -** buttons. If you reach the minimum time and press the **'-'** button, the maximum set time will be displayed and will decrease from there. Similarly, if you press the **'+'** button to reach the maximum set time and press the **'+'** button again, the minimum set time will be displayed and will increase from there.

For example, if you are preparing the ingredients for a loaf of bread at 7pm and you want it to be ready by 7am, set the time left to 12:00.

**Working phases:** The different programs of the bread maker include different working phases, such as kneading or baking. The name of the current working phase flashes on the display. See the working phases in Table 1 at the end of the operating instructions.

### SOUND SIGNALS

A short sound signal can be heard in the following cases:

- when connecting to a power source
- when pressing the push buttons
- at the end of programs

You will hear a long sound signal during kneading, warning you that you can now add more ingredients to the dough.

An intermittent sound signal is heard when the 'keep warm' function ends.

### BLACKOUT MEMORY

If the appliance is running a baking program and switches off, e.g., due to a blackout, it remembers the operation for 15 minutes and resumes it after it is under current again. In the event of a blackout lasting longer than 15 minutes, it forgets the program currently running and switches on in the default state. (program 1, 750 g weight, medium colour)

### USEFUL ADVICE BEFORE BREAD BAKING

**Flour:** Not all flours are suitable for baking bread with the perfect consistency. Use bread flour for the best results.

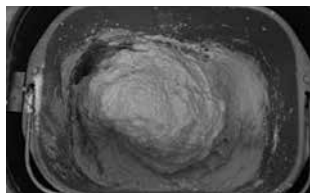
**Yeast powder:** Please do not substitute the prescribed yeast powder with baking powder or baking soda in recipes. Use only yeast powder within its expiry date.

**Egg and sugar:** These two ingredients make the baked bread more colourful and darker. If you add too much of these, it can lead to the bread burning. If the recipe calls for it, beat the egg in e.g., a measuring cup, and add it to the mixture.

**Correct flour-water ratio:** Different flours, even of the same brand and type, but also of different manufacturers, may have different water absorption capacities. Therefore, check the consistency of the dough you are about to knead at the beginning of the kneading process.



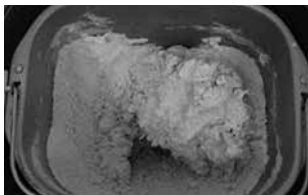
**Perfect flour-water ratio:** After 5 minutes of kneading, the dough will separate from the sides of the dish and form a ball. It is not sticky to the touch. The top of the bread baked from this will be domed and the texture will be elastic with medium-sized holes.



**Too much water:** After kneading for 5 minutes, the dough is sticky, soft, does not ball up and does not separate from the sides of the dish. The top of the bread baked from it has a flat and rough surface, the texture is inelastic, with large holes.

It is recommended to add a tablespoon of flour to the dough and check the result after 5 minutes of kneading.





**Too little water:** After 5 minutes of kneading, there is dry flour at the bottom of the dish, the dough does not ball up. The top of the bread baked from it is flat and rough, with a dense texture and small holes. It is recommended to add a tablespoon of water to the dough and check the result after 5 minutes of kneading.

## BREAD BAKING

1. Disconnect the bread maker by pulling out the mains plug.
2. Remove the bread making pan from the baking space by turning it to the left and lifting it out.
3. Place the kneading arm on the shaft. (Figure 3)
4. Put the ingredients listed in the recipe, first water, egg, butter, then flour and other dry ingredients, into the bread making pan, and the yeast powder at the end. (Figure 4) It is IMPORTANT that the yeast powder does not come into contact with water or other wet ingredients, and that it does not come into contact with salt or sugar, as this may reduce or prevent the yeast from working.
5. Put the pan back in the baking space and turn it to the right, until it stops in place. **Close the lid.**
6. Connect the bread maker to the mains.
7. Select the program for the recipe, the weight and colour of the bread, possibly change the time left to delay the start of the program (see: description of the +/- buttons)
8. It is IMPORTANT that, for a delayed start program, you consider the use of eggs, as they may spoil after a long delay. Cover the yeast with flour during delayed start, so that its activity is not reduced by the time the machine starts mixing the ingredients.
9. Press the START/STOP/PAUSE button to start the program. The time left counts down. If you have chosen a delayed start, 'Reservation' will appear on the display.
10. When the countdown shows 0:00, the appliance gives a sound signal, and the 1-hour keep warm function starts. If this also expires, the program will end, or by pressing the START/STOP/PAUSE button for at least 3 seconds we can stop it immediately.
11. Disconnect the device by pulling out the mains plug.
12. Caution, it is hot! Remove the bread making pan with the bread. (Figure 5)
13. Shake slightly, then remove the freshly baked bread from the bread making pan, e.g., tip it out from it. If the kneading lever bakes into the bread and is difficult to get it out, use the hook as shown in Figure 6.

## PROGRAMS, RECIPES

For the programs and the corresponding recipes, see Table 2 at the end of the operating instructions.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

power supply: .....	220-240 V~ 50 Hz
output.....	710 W
baking dish capacity: .....	900 g
environment temperature	
for operation: .....	10 °C – 40 °C
for storage: .....	-10 °C – 50 °C
dimensions: .....	280 x 290 x 325 mm

# H KENYÉRSÜTŐ

## JELLEMZŐK

• 15 program, pl. gyorsrűtés, gluténmentes, teljes kiőrlésű, vagy éppen joghurtkészítés • sűtőedény kapacitása: 900 g • kenyérméretválasztási lehetőség: 500g, 750g, 900g • 710 W teljesítmény • 60 perces melegentartó funkció • 15 perc áramszűnet-memória • ujjlenyomatmentes rozsdamentes felület • tartozék mérőpohár, mérőkanál

## FUNKCIÓGOMBOK ÉS KIJELZŐ

A készülék gombjainak és kijelzőjének jellemzői (2. ábra):

### MENU

Kiválaszthatja az **1 – 15 program** egyikét, mely a kijelzőn is megjelenik (17.)

A programokhoz tartozó recepteket a használati utasítás végén találja.

### LOAF

Beállíthatja sűtési tömeget (500g / 750 g / 900 g) a következő programoknál: 1-9, 13.

### COLOR

Kiválaszthatja a **kenyér színét** a **Light/Medium/Dark** (világos/közepes/sötét) kiválasztásával a következő programoknál: 1-10, 13, 14.

**START/STOP/PAUSE** Ezzel a gombbal elindíthatja a kiválasztott programot (**START**).

Ha működés közben röviden megnyomja a gombot, akkor a művelet átmenetileg leáll (**PAUSE**), a hátralévő idő villog; ekkor további hozzávalókat adhat az összetevőkhöz. A gomb újiból rövid megnyomására a művelet és a hátralévő idő visszaszámlálása folytatódik.

Ha működés vagy **PAUSE** állapotban több, mint 3 másodpercig nyomva tartja a gombot, akkor a program leáll (**STOP**).

+ / -

A kiválasztott programhoz tartozó **hátralévő időt növelheti vagy csökkentheti** +/- gombokkal, ha szeretné, hogy az étel az így beállított idő múlva legyen kész. Az időt a + / - gombokkal állíthatja. Ha eléri a minimális időt és "-" gombot nyom, akkor a maximális beállítható idő jelenik meg, és onnan csökken tovább. Ugyanígy, ha "+" gombot nyomva eléri a maximális beállítható időt és további "+" gombot nyom, akkor a minimális beállítható idő jelenik meg, és onnan nő tovább. Ha például este 7-kor bekészíti a hozzávalókat egy kenyérhez, és azt szeretné, hogy az reggel 7-re készüljön el, akkor állítsa a hátralévő időt 12:00-ra.

**Munkafázisok** A kenyérsütő különböző programjaihoz különböző munkafázisok tartoznak, pl. dagasztás vagy sütés. Az éppen folyó munkafázis neve villog a kijelzőn. A munkafázisokat lásd az **1. táblázatban** a használati utasítás végén.

## HANGJELZÉSEK

Rövid hangjelzés hallható a következő esetekben:

- áramforráshoz csatlakoztatáskor
- a nyomógombok megnyomásakor
- a programok végén

Hosszú hangjelzés hallható a dagasztás közben, ami figyelmeztet arra, hogy most lehet még további hozzávalókat adni a tésztahoz.

Szaggatott hangjelzés hallható, amikor a "melegen tartás" funkció véget ér.

## ÁRAMSZÜNET-MEMÓRIA

Amennyiben a készülék egy sütési programot hajt végre és pl. áramszünet miatt kikapcsol, akkor **15 percig megjegyzi** az éppen végzett műveletet és folytatja, amit újra áramot kap. 15 percnél hosszabb áramszünet esetén elfelejti az éppen végrehajtott programot, és alapállapotban kapcsol be. (1-es program, 750 g tömeg, közepes szín)

## HASZNOS TANÁCSOK KENYÉRSÜTÉS ELŐTT

**Liszt:** Nem minden liszt alkalmas tökéletes állagú kenyér sütéséhez. Használjon kenyérlisztet a legjobb eredmény érdekében.

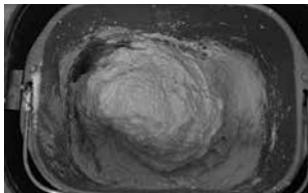
**Porlesztő:** Kérjük a receptekben ne helyettesítse az előírt porlesztőt sütőporral vagy szódadikarbónával. Csak a lejárati idején belüli porlesztőt használjon.

**Tojás és cukor:** Ez a két összetevő színesebbé, sötétebbé teszi a megsült kenyeret. Amennyiben túladaolja ezeket, az akár a kenyér megégéséhez is vezethet. Ha a recept szerint kell, a tojást verje fel pl. a mérőpohárban, és így adja a keverékhez.

**Megfelelő liszt-víz arány:** A különböző liszteknek, akár az azonos márkájú, típusú, de más gyártásúnak is eltérő lehet a vízfelvevő képessége. Ezért a dagasztás elején ellenőrizze, hogy milyen állagú az éppen bedagasztott tészta.

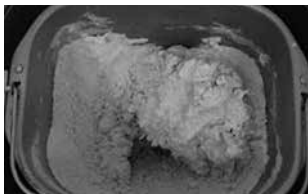


**Tökéletes liszt-víz arány:** 5 perc dagasztás után a tészta elválik az edény oldalától, gömbölyödik. Tapintása nem ragacos. Az ebből sült kenyér teteje domború lesz, textúrája rugalmas, közepes pórusú.



**Túl sok a víz:** 5 perc dagasztás után a tészta ragacos, puha, nem gömbölyödik, nem válik el az edény falától. Az ebből sült kenyér teteje lapos és durva felületű, a textúrája rugalmatlan, nagy pórusú.

*Javasoljuk, hogy adjon a tésztahoz egy evőkanál lisztet, majd 5 perc dagasztás után ellenőrizze az eredményt.*



**Túl kevés a víz:** 5 perc dagasztás után az edény alján száraz liszt található, a tészta nem gömbölyödik.

Az ebből sült kenyér teteje lapos és durva felületű, a textúrája sűrű, kis pórusú.

*Javasoljuk, hogy adjon a tésztahoz egy evőkanál vizet, majd 5 perc dagasztás után ellenőrizze az eredményt.*

## KENYÉRSÜTÉS

1. **A kenyérsütőt áramtalanítsa** a csatlakozódugó kihúzásával.
2. Vegye ki a kenyérsütő üstöt a sütőtérből, annak balra forgatásával és kiemelésével.
3. A dagasztókart tegye a tengelyre. (**3. ábra**)
4. **A recept szerinti hozzávalókat**, először a vizet, tojást, vaját, ezután a lisztet és egyéb száraz összetevőket **tegye a kenyérsütő üstbe**, és legvégül a porlesztőt! (**4. ábra**) FONTOS, hogy a porlesztő ne érintkezzen vízzel, vagy egyéb nedves összetevőkkel, és ne érintkezzen a sóval, cukorral, mert ez csökkentheti vagy megakadályozhatja az élesztő működését.
5. **Tegyé vissza sütőtérbe az üstöt** és forgassa jobbra, ütközésig a helyére. **Csukja le a fedelet.**

6. **Csatlakoztassa a hálózathoz** a kenyérsütőt.
7. **Válassza ki a recepthoz tartozó programot**, a kenyér tömegét, színét, esetleg módosítsa a hátralévő időt a program késleltetett indításához (lásd: +/- gombok magyarázatánál) **FŐNTOS**, hogy **késleltetett indítású program esetén** fontolja meg a tojás használatát, mert az hosszabb késleltetés esetén megromolhat. Az élesztőt késleltetett indításkor takarja be liszttel, hogy annak aktivitása ne csökkenjen, mire a gép elkezd összekeverni az összetevőket.
8. **Nyomja meg a START/STOP/PAUSE gombot a program elindításához**. A hátralévő idő visszaszámol. Ha késleltetett indítást választott, akkor a kijelzőn megjelenik a "Reservation" felirat.
9. Amint a visszaszámláló 0:00-t mutat, a készülék hangjelzést ad, **elindul az 1 óra időtartamú melegen tartás**. Ha ez is lejár, akkor befejeződik a program, vagy a **START/STOP/PAUSE gomb** legalább 3 másodperces **nyomva tartásával azonnal leállíthatjuk**.
10. Áramtalanítsa a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával.
11. **Vigyázz, forró!** Vegye ki a kenyérsütő üstöt a kenyérel együtt. (5. ábra)
12. Kissé rázza meg, majd **vegye ki a frissen sült kenyeret** a kenyérsütő üstből, pl. borítsa ki belőle. Ha a dagasztókar belesül a kenyérbe és nehezen jön ki, használja a kampót a 6. ábra szerint.

## PROGRAMOK, RECEPTEK

A programokat és a hozzájuk tartozó recepteket lásd a **2. táblázatban** a használati utasítás végén.

### MŰSZAKI ADATOK

tápellátás:	220-240 V~ 50 Hz
teljesítmény	710 W
sütődény kapacitása:	900 g
környezeti hőmérséklet	
működéshez:	10 °C – 40 °C
tároláshoz:	-10 °C – 50 °C
készülék mérete:	280 x 290 x 325 mm

## **SK** PEKÁREŇ CHLEBA

### CHARAKTERISTIKA

• 15 programov, napr. rýchle pečenie, bezgluténový, celozrný alebo príprava jogurtu • kapacita: 900 g • možnosť vybrať rozmer chleba: 500g, 750g, 900g • 710 W výkon • 60 minútová funkcia udržiavania tepla • 15 minútová pamäť pre výpadok prúdu • povrch z nehrdzavejúcej ocele bez odtlačkov prstov • odmeriavacia lyžica a odmerka je príslušenstvom

### TLAČIDLÁ FUNKCIÍ A DISPLEJ

Charakteristika tlačidiel a displeja (2. obr.):

#### MENU

Môžete vybrať jeden z **1 – 15 programov**, ktorý sa objaví aj na displeji (17.)

Recepty na programy nájdete na konci návodu na použitie.

#### LOAF

Môžete nastaviť **hmotnosť pečenia** (500g / 750 g / 900 g) pri nasledujúcich programoch: 1-9, 13.

#### COLOR

Môžete vybrať **farbu chleba** pomocou **Light/Medium/Dark** (svetlý/stredný/tmavý) pri nasledujúcich programoch: 1-10, 13, 14.

#### START/STOP/PAUSE

Týmto tlačidlom môžete spustiť zvolený program (**START**).

Ak počas prevádzky krátko stlačíte tlačidlo, tak úkon sa dočasne zastaví (**PAUSE**), zostávajúci čas bliká; teraz môžete k prísadám pridať ďalšie prísady. Opätovným krátkym stlačením tlačidla sa obnoví prevádzka a odpočítavanie zostávajúceho času.

Keď podržíte tlačidlo viac ako 3 sekundy v režime prevádzky alebo PAUSE, tak program sa zastaví (**STOP**).

#### + / -

**Zvyšný čas pre zvolený program môžete zvýšiť alebo znížiť** pomocou tlačidiel + / - , ak chcete, aby bolo jedlo hotové po takto nastavenom čase. Čas môžete nastaviť pomocou tlačidiel + / - . Ak dosiahnete minimálny čas a stlačíte tlačidlo "+", zobrazí sa maximálny čas, ktorý je možný nastaviť a odiaľ sa môže ďalej znižovať. Rovnakým spôsobom, ak dosiahnete maximálny nastavený čas stlačením tlačidla "+" a opätovným stlačením tlačidla "+", zobrazí sa minimálny nastavený čas, ktorý sa odiaľ zvyšuje.

Napríklad, ak pripravíte suroviny na chlieb o 19:00 a chcete, aby bol hotový do 7:00, nastavte zostávajúci čas na 12:00.

**Pracovné fázy:** Rôzne programy pekárne majú rôzne pracovné fázy, napr. miesenie alebo pečenie. Na displeji bliká **názov aktuálnej pracovnej fázy**. **Pracovné fázy nájdete na konci návodu na použitie v tabuľke č. 1.**

### ZVUKOVÉ SIGNÁLY

V nasledujúcich prípadoch môžete počuť krátky zvukový signál:

- pripojenie k zdroju elektriny

- stlačenie tlačidiel

- na konci programu

Počas miesenia môžete počuť dlhý zvukový signál, ktorý upozorňuje na to, že môžete pridať ďalšie prísady.

Po ukončení funkcie „udržiavanie teploty“ zaznie prerušovaný zvukový signál.

## PAMÄŤ PRE PRÍPAD VÝPADKU PRÚDU

Ak zariadenie vykonáva program pečenia a napr. vypne sa v dôsledku výpadku prúdu, potom si **na 15 minút pamätá** operáciu, ktorú práve vykonal, a pokračuje, keď prúd bude opäť zapnutý. V prípade výpadku prúdu na viac ako 15 minút, zabudne práve vykonaný program a zapne sa v základnom stave. (program 1, hmotnosť 750 g, stredná farba)

## UŽITOČNÉ RADY PRED PEČENÍM CHLEBA

**Múka:** Nie každá múka je vhodná na pečenie chleba s dokonalou štruktúrou. Na dosiahnutie najlepšieho výsledku použite chlebovú múku.

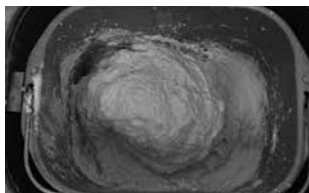
**Práškové droždie:** Prosíme, predpísané droždie v prášku v receptoch nenahrádzajte práškom do pečiva alebo jedlou sódom. Používajte iba práškové droždie do dátumu spotreby.

**Vajcia a cukor:** Tieto dve prísady urobia upečený chlieb farebnejším a tmavším. Ak ich predávkujete, môže to dokonca viesť k pripáleniu chleba. Ak to recept vyžaduje, rozšľaháme vajíčko, napr. v odmerke a tak pridajte do zmesi.

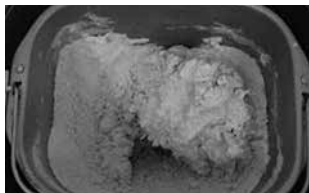
**Správny pomer múky a vody:** Rôzne múky, dokonca aj rovnaké značky alebo typu, ale rôznej výroby, môžu mať rôzne schopnosti absorbovať vodu. Preto si na začiatku miesenia skontrolujte konzistenciu cesta, ktoré ste miesili.



Dokonalý pomer múky a vody: po 5 minútach miesenia sa cesto oddelí od stien misy a stane sa guľovitým. Na dotyk nie je lepkavý. Vrch upečeného chleba bude vypuklý a textúra bude pružná a stredne pôrovitá.



Príliš veľa vody: po 5 minútach miesenia je cesto lepkavé, mäkké, nie je guľaté, neoddeľuje sa od stien misy. Vrch upečeného chleba má rovný a drsný povrch, textúra je nepružná a má veľké póry. *Odporúčame do cesta pridať lyžicu múky a potom po 5 minútach miesenia skontrolovať výsledok.*



Príliš málo vody: po 5 minútach miesenia je na dne misy suchá múka, cesto nie je guľaté. Vrch upečeného chleba má plochý a drsný povrch, textúra je hustá a má malé póry. *Odporúčame do cesta pridať lyžicu vody a potom po 5 minútach miesenia skontrolovať výsledok.*

## PEČENIE CHLEBA

1. **Opojte** pekáreň od elektrickej siete vytiahnutím sieťovej vidlice.
2. Nádobu na chlieb vyberte z priestoru na pečenie otočením dolava a zdvihnutím.
3. Nasadíte hnetacie rameno na hriadeľ. (3.obr.)
4. **Vložte suroviny podľa receptu**, najprv vodu, vajce, maslo, potom múku a ostatné suché prísady a nakoniec droždie v prášku **do nádoby na chlieb!** (4. obr.) **JE DÔLEŽITÉ**, aby sa droždie v prášku nedostal do kontaktu s vodou alebo inými mokrymi prísadami a aby neprišlo do kontaktu so soľou alebo cukrom, pretože to môže znížiť alebo znemožniť účinnosť droždia.
5. **Nádobu na chlieb vložte späť do priestoru na pečenie** a otáčajte doprava až na doraz. **Zatvorte veko.**
6. Pekáreň zapojte do elektrickej siete.
7. **Zvoľte program pre recept**, hmotnosť a farbu chleba, resp. zmeňte zostávajúci čas, aby ste odložili spustenie programu (pozri vysvetlenie tlačidiel: +/-).
8. **E DÔLEŽITÉ**, aby ste zväzili použitie vajíčka **v prípade programu odloženého štartu**, pretože sa môže pri dlhšom oneskorení pokaziť. Pri odloženom štarte zasypete droždie múkou, aby sa jeho aktivita neznižila, kým stroj nezačne miešať suroviny.
9. **Na spustenie programu stlačte tlačidlo START/STOP/PAUSE.** Zostávajúci čas sa odpočíta. Ak ste zvolili odložený štart, na displeji sa zobrazí nápis "Reservation".
10. Akonáhle časovač odpočítavania dosiahne 0:00, prístroj pipne, spustí sa **1 hodinové udržiavanie teploty**. Ak aj táto uplynie, program sa ukončí alebo ho môžete **okamžite zastaviť stlačením a podržaním tlačidla START/STOP/PAUSE** aspoň na 3 sekundy.
11. Opojte pekáreň od elektrickej siete vytiahnutím sieťovej vidlice.
12. **Pozor, horúce!** Vyberte nádobu na chlieb spolu s chlebom. (5. obr.)
13. Trochu potrasíte, potom **čerstvo upečený chlieb vyberte** z nádoby, napr. vyvráťte z nádoby. Ak sa hnetacie rameno zasekne v chlebe a je ťažké ho vytiahnuť, použite hák, ako je znázornené na obrázku č. 6.

## PROGRAMOK, RECEPTEK

Programy a ich zodpovedajúce recepty nájdete **v tabuľke 2** na konci návodu na použitie.

## TECHNICKE ÚDAJE

napájanie:	220-240 V~ 50 Hz
výkon:	710 W
kapacita nádoby:	900 g
teplota prostredia	
prevádzková:	10 °C – 40 °C
skladovacia:	-10 °C – 50 °C
rozmary pristroja:	280 x 290 x 325 mm

## RO APARAT DE FÁCUT PÂINE

### CARACTERISTICI

automatski se podešava visina gornje ploče u zavisnosti od debljine hrane koja se priprema • nelepljiva grejna površina • lako čišćenje • gumene nožice • zaštitna od pregrevanja • dimenzija grejne ploče: 230x145 mm

### TASTE FUNCŢIONALE ŞI AFIŞAJ

Caracteristicile butoanelor și ale afișajului (figura 2):

**MENU** Puteți selecta unul dintre cele 1 până la 15 programe, care sunt afișate și pe display (17.)

Rețetele pentru fiecare program sunt prezentate la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare.

**LOAF** Puteți seta greutatea de coacere (500 g / 750 g / 900 g) pentru următoarele programe: 1-9, 13.

**CULOARE** Puteți alege culoarea pâinii prin selectarea **Luminos/Mediu/Închis** pentru următoarele programe: 1-10, 13, 14.

**START/STOP/PAUSE** Apăsati acest buton pentru a porni programul selectat (**START**).

Dacă apăsați scurt butonul în timpul funcționării, operațiunea va fi oprită temporar (**PAUSE**), timpul rămas va clipi și veți putea adăuga mai multe ingrediente. Dacă apăsați din nou scurt butonul, operațiunea va reporni și numărătoarea inversă a timpului rămas.

Dacă butonul este apăsat timp de mai mult de 3 secunde în modul de funcționare sau **PAUSE**, programul se oprește (**STOP**).

Folosii butoanele +/- pentru a mări sau a micșora timpul rămas pentru programul selectat, dacă doriți ca mâncarea să fie gata după timpul setat. Utilizați butoanele +/- pentru a regla ora. Dacă ajungeți la timpul minim și apăsați butonul „-”, se va afișa timpul maxim setat și va scădea de acolo. De asemenea, dacă apăsați butonul „+” pentru a ajunge la timpul maxim reglabil și apăsați din nou butonul „+”, va fi afișat timpul minim reglabil și va crește de acolo.

De exemplu, dacă pregătiți ingredientele pentru o pâine la ora 19:00 și doriți ca aceasta să fie gata la ora 7:00, setați timpul rămas la 12:00.

**Faze de lucru:** Diferite programe din mașina de făcut pâine au diferite faze de lucru, cum ar fi frământarea sau coacerea. Denumirea fazei de lucru curente clipește pe afișaj. Consultați tabelul 1 de la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare pentru fazele de lucru.

### SEMNALE SONORE

În următoarele cazuri se aude un semnal sonor scurt:

- atunci când este conectat la o sursă de alimentare

- când sunt apăsaute butoanele

- la sfârșitul programelor

În timpul frământării se aude un semnal sonor lung pentru a vă avertiza că acum puteți adăuga mai multe ingrediente în aluat.

Se aude un semnal sonor intermitent atunci când se încheie funcția de „menținere la cald”.

### PAUZĂ DE ALIMENTARE -MEMORIE

Dacă aparatul rulează un program de coacere și se oprește, de exemplu, din cauza unei pene de curent, acesta reține operațiunea tocmai efectuată timp de 15 minute și continuă, după ce este reactivat. În cazul unei pene de curent de peste 15 minute, acesta uită programul care tocmai a fost executat și pornește în starea implicită (programul 1, greutate 750 g, culoare medie).

### SFATURI UTILE ÎNAINTE DE COACEREA PÂINII

Făină: Nu toate făinurile sunt potrivite pentru coacerea pâinilor de consistență perfectă. Folosiți făină de pâine pentru cele mai bune rezultate.

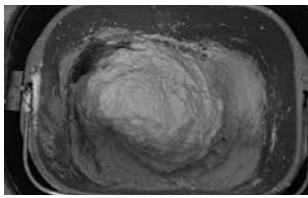
Vă rugăm să nu înlocuiți drojdia pudră necesară în rețetă cu praful de copt sau bicarbonatul de sodiu. Folosiți doar drojdia pudră în termenul de valabilitate.

**Ouă și zahăr:** aceste două ingrediente fac pâinea mai neagră și mai colorată. Dacă se supraozează acestea, se poate ajunge chiar la arderea pâinii. Dacă rețeta o cere, bateți oul, de exemplu într-o cană de măsurat, și adăugați-l la amestec.

**Raportul corect între făină și apă:** Făinuri diferite, chiar și de aceeași marcă sau tip, dar de fabricație diferită, pot avea capacități diferite de absorbție a apei. Prin urmare, verificați consistența aluatului pe care îl frământați la începutul procesului de frământare.



**Raport perfect făină/apă:** după 5 minute de frământare, aluatul se desprinde de pereții tăvii și devine rotund. Nu este lipicios la atingere. Pâinea coaptă din acest aluat va avea un vârf convex, o textură suplă și o porozitate medie.



Prea multă apă: după 5 minute de frământare, aluatul este lipicios, moale, nu se dospește și nu se desprinde de pe pereții vasului. Pâinea coaptă din acest aluat are un vârf plat și aspru, o textură aspră și pori mari. Se recomandă să adăugați o lingură de făină în aluat și să verificați rezultatul după 5 minute de frământare.



Prea puțină apă: după 5 minute de frământare, pe fundul bolului este făină uscată și aluatul nu se face rotund. Partea superioară a pâinii coapte din acest aluat este plată și aspră, iar textura este densă, cu pori mici. Se recomandă să adăugați o lingură de apă în aluat și să verificați rezultatul după 5 minute de frământare.

## FUNCȚIA PÂINE

1. Deconectați aparatul de făcut pâine de la sursa de alimentare, trăgând de ștecher.
2. Scoateți tava de pâine din cuptor, întorcând-o spre stânga și ridicând-o.
3. Așezați brațul de aluat pe ax. (figura 3).
4. Se pun ingredientele conform rețetei, mai întâi apa, ouăle, untul, apoi făina și celelalte ingrediente uscate în tava de pâine, iar la final drojdia pudră! (figura 4). Este IMPORTANT ca drojdia sub formă de pudră să nu intre în contact cu apa sau cu alte ingrediente umede și nici cu sarea sau zahărul, deoarece acestea pot reduce sau împiedica drojdia să acționeze.
5. Puneți tava înapoi în cuptor și întoarceți-o spre dreapta până când se bate la loc. Închideți capacul.
6. Conectați mașina de făcut pâine la rețeaua electrică.
7. Selectați programul pentru rețetă, greutatea pâinii, culoarea sau modificați timpul rămas pentru a întârzia începerea programului (vezi butoanele +/-)  
Este IMPORTANT să aveți în vedere utilizarea ouălor atunci când folosiți un program de pornire întârziată, deoarece acestea se pot strica dacă întârzie mai mult. Când folosiți pornirea întârziată, acoperiți drojdia cu făină, astfel încât activitatea acesteia să nu fie redusă până în momentul în care aparatul începe să amestece ingredientele.
8. Apăsăți butonul START/STOP/PAUSE pentru a începe programul. Timpul rămas va începe numărătoarea inversă. Dacă a fost selectată o pornire întârziată, pe afișaj va apărea „Reservation”.
9. De îndată ce cronometrul cu numărătoare inversă indică 0:00, aparatul va emite un semnal sonor și va începe ciclul de încălzire de 1 oră. Când acest timp s-a scurs, programul se va încheia sau poate fi oprit imediat prin apăsarea și menținerea apăsată a butonului START/STOP/PAUSE timp de cel puțin 3 secunde.
10. Opriti alimentarea prin deconectarea fișei de alimentare.
11. Atenție fierbinte! Scoateți tava de pâine cu pâine (figura 5).
12. Se agită ușor, apoi se scoate pâinea proaspăt coaptă din tava de pâine, de exemplu se răstoarnă. Dacă cârligul de aluat cade în pâine și iese cu dificultate, folosiți cârligul așa cum se arată în figura 6.

## PROGRAMOK, RECEPTEK

Consultați tabelul 2. de la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare pentru programele și rețetele corespunzătoare acestora.

## DATE TEHNICE

alimentare: .....	220-240 V~ 50 Hz
putere: .....	710 W
capacitatea vasului de cuptor: .....	900 g
temperatura ambiantă	
pentru funcționare: .....	10 °C - 40 °C
pentru depozitare: .....	-10 °C - 50 °C
dimensiuni: .....	280 x 290 x 325 mm

## OSOBINE

- 15 programa, primer brzo pečenje, bezglutensko, integralno, ili na primer hleb sa jogurtom
- kapacitet posude za pečenje: 900 g
- odabir veličine hleba: 500g, 750g, 900g
- snaga 710 W
- program za 60 minutno održavanje toplote
- 15 minuta memorije u slučaju nestanka struje
- površina od nerđajućeg čelika bez otisaka prstiju
- u priboru nema čaša i kašika za merenje

## FUNKCIJSKI TASTERI I DISPLEJ

Osobine displeja i tastera za kontrolu (2. skica):

- MENU** Odabir programa 1 – 15 koji se može pratiti i na displeju (17.)  
 Recepte za pojedine programe možete videti na kraju ovog uputstva.  
 Podešavanje količine za pečenje (500g / 750 g / 900 g) kod programa: 1-9, 13.  
**LOAF** Odabir boje hleba Light/Medium/Dark (svetlo/srenje/tamnije) kod programa: 1-10, 13, 14.  
**COLOR**  
**START/STOP/PAUSE** Ovim tasterom možete pokrenuti odabrani program (START).

+ / -

Ako se u toku pečenja na kratko pritisne ovaj taster, proces se može na kratko zaustaviti (PAUSE), preostalo vreme trepti; u ovom slučaju možete dodati dodatne sastojke. Ponovnim kratkim pritiskom proces i odbrojavanje se nastavlja.  
 Ako se u toku procesa ili PAUZE pritisne taster duže od 3 sekunde program se zaustavlja (STOP).  
 Možete povećati ili smanjiti preostalo vreme za izabrani program pomoću dugmadi +/- ako želite da jelo bude spremno nakon ovako podešenog vremena. Možete podesiti vreme pomoću dugmadi +/- -. Ako dostignete minimalno vreme i pritisnete taster „-“, biće prikazano maksimalno vreme koje se može podesiti i nastaviće da se smanjuje. Na isti način, ako dostignete maksimalno podesivo vreme pritiskom na taster „+“ i ponovo pritisnete taster „+“, prikazuje se minimalno vreme koje se može podesiti i odatle se povećava.  
 Na primer, ako pripremite sastojke za veknu hleba u 19 časova i želite da bude gotova do 7 ujutru, podesite preostalo vreme na 12:00.

**Faze rada:** Različiti programi pekača hleba imaju različite faze rada, npr. mesenje ili pečenje. Naziv trenutne radne faze treperi na displeju. Pogledajte tabelu 1 na kraju uputstva za upotrebu za faze rada.

## ZVUČNI SIGNALI

Kratki zvučni signal se može čuti u sledećim slučajevima:

- prilikom priključenja na strujnu mrežu
- prilikom pritiska tastera
- na kraju programa

Duži zvučni signal se može čuti u toku mešanja koji ukazuje na to da se sada mogu dodati dodatni sastojci.

Isprekidani zvučni signal se može čuti na kraju programa za „održavanje temperature“.

## MEMORIJA U SLUČAJU NESTANKA STRUJE

U slučaju da u toku procesa pripreme nestane struja, uređaj će da pamti proces gde je stao, ova memorija traje 15 minuta u slučaju da se strija vrati u ovom roku proces pripreme se nastavlja. Ako ne nastanak struje duži od 15 minuta memorija se gubi i uređaj će se postaviti u osnovni položaj. (1-program, masa 750 g, srednja boja)

## KORISNI SAVETI PRE PEČENJA HLEBA

**Brašno:** Nije svako brašno pogodno za pečenje hleba sa savršenom teksturom. Za najbolje rezultate koristite brašno za hleb.

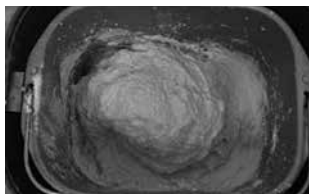
**Suvi kvasac:** Molimo vas da propisani kvasac u prahu u receptima ne zamenjujete praškom za pecivo ili sodom bikarbonom. Koristite samo kvasac u prahu u roku trajanja.

**Jaje i šećer:** Ova dva sastojka čine pečeni hleb šarenijim i tamnijim. Ako se predozira ovim, to može čak dovesti do sagorevanja hleba. Ako je potrebno prema receptu, umutiti jaje, npr. u posudu za merenje i tako dodati u smešu.

**Odgovarajući odnos vode i brašna:** Različita brašna, čak i ona iste marke ili tipa, ali različite proizvodnje, mogu imati različite sposobnosti upijanja vode. Zato na početku mesenja proverite konzistenciju testa koje ste upravo zamesili.

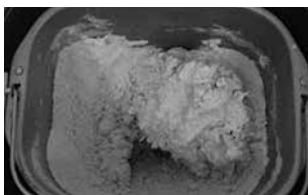


**Savršeni odnos brašna i vode:** nakon 5 minuta mesenja testo se odvaja od stranice posude i počinje dobijati loptasti oblik. Na dodir nije lepljivo. Gornji deo hleba pečen iz ovakve smese biće okruglo, tekstura će biti fleksibilna sa porama srednje veličine.



**Previše vode:** nakon 5 minuta mesenja testo ostaje lepljivo, ne odvaja se od zidova posude. Gornji deo hleba pečen iz ovakve smese biće pljosnat i grub, tekstura neće biti fleksibilna sa velikim porama.

Preporučujemo da u ovom slučaju dodate kašiku brašna u smesu i nakon 5 minuta mesenja proverite rezultat.



**Premlaťo vode:** nakon 5 minuta mesenja na dnu posude ostaje suvo brašno, testo ne dobija loptasti oblik. Gornji deo hleba pečen iz ovakve smese biće pljosnat i grub, tekstura će biti gusta sa sitnim porama. *Preporučujemo da u ovom slučaju dodate kašiku vode u smesu i nakon 5 minuta mesenja proverite rezultat.*

## PEČENJE HLEBA

1. Mini pekaru izvucite iz struje.
2. Okretanjem u levu stranu izvadite posudu za pečenje.
3. Lopaticu stavite na osovinu. (3. skica)
4. Prema receptu, u posudu prvo stavite vodu, jaje, maslac, potom suve materije, brašno itd. a na kraju suvi kvasac! (4. skica) BITNO, da suvi kvasac prilikom postavljanja ne dođe u dodir sa vodom, solju ili šećerom odnosno drugim vlažnim sastojcima to može da smanji intenzitet rada kvasca.
5. Posudu za pečenje vratite na mesto i zabravite ga okretanjem na desnu stranu. Zatvorite poklopac.
6. Mini pekaru priključite u struju.
7. Prema receptu odaberite odgovarajući program, po potrebi podesite masu hleba, boju, po želji podesite tajmer kada želite da hleb bude ispečen (pogledajte: objašnjenjke za taster +/-)
8. BITNO, razmislite upotrebu jaja prilikom korišćenja programa za kasnije uključenje da se jaje ne bi pokvarilo do početka procesa pečenja, u ovom slučaju postavljeni kvasac pokrijte sa malo suvog brašna.
9. Za pokretanje programa pritisnite taster START/STOP/PAUSE. Preostalo vreme se odbrojava. Ako ste izabrali odloženi početak, na displeju će se prikazati "Reservation".
10. Čim tajmer dostigne 0:00, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom, pokreće se održavanje temperature u trajanju od sat vremena. Kada i ovo vreme istekne program se završava, ili se odmah može prekinuti držanjem tastera 3 sekunde START/STOP/PAUSE.
11. Uređaj isključite iz struje izvlačenjem utičaka iz strujne utičnice.
12. Pažljivo, vrelo! Uklonite posudu za hleb sa hlebom. (5. skica)
13. Malo protresite, potom **izvadite sveže pečeni hleb** iz posude, na primer izvrmite hleb iz posude. Ukoliko se lopatica zaglavi u hlebu, za vađenje lopatice koristite priloženu kuku prema skici 6.

## PROGRAMI, RECEPTI

Program e i pridružene recepte pogledajte u tabeli 2 na kraju ovog uputstva.

## TEHNIČKI PODACI

napajanje:	220-240 V~ 50 Hz
snaga:	710 W
kapacitet posude za pečenje:	900 g
radna temperatura	
za rad:	10 °C – 40 °C
za skladištenje:	-10 °C – 50 °C
dimenzije:	280 x 290 x 325 mm

# CZ DOMÁCI PEKÁRNA CHLEBA

## SPECIFIKACE

• 15 programů, např. rychlé pečení, bezlepkový, celozrnný chléb nebo příprava jogurtu • kapacita pečicí nádoby: 900 g • volba velikosti bochníku: 500 g, 750 g, 900 g • příkon 710 W • funkce udržování teploty po dobu 60 minut • funkce paměti v případě výpadku el. proudu po dobu 15 minut • nerezová plocha, bez zanechávání otisků prstů • v příslušenství odměrný šálek, odměrná lžice

## TLAČÍTKA VOLBY FUNKCÍ A DISPLEJ

Specifikace tlačítek a displeje spotřebiče (2. obrázek):

### MENU

Volba jednoho z 15 programů, který bude vyobrazen na displeji (17)

Recepty k jednotlivým programům najdete na konci návodu k používání.

**LOAF** Nastavení hmotnosti k pečení (500 g / 750 g / 900 g) v případě programu: 1 až 9, 13.

**COLOR** Možnost volby barvy kůrky: Light/Medium/Dark (světlá/střední/tmavá) v následujících programech: 1 až 10, 13, 14.

**START/STOP/PAUSE** Tímto tlačítkem spustíte zvolený program (START).

Pokud během provozu pekárný krátce stisknete tlačítko, dočasně přerušíte daný program (PAUSE), na displeji bude blikat zbývající čas; v takovém případě můžete přidat další suroviny. Opětovným krátkým stisknutím tlačítka znovu spustíte daný program a znovu se spustí odpočítávání zbývajícího času.

Jestliže během provozování pekárný nebo ve stavu PAUSE přidržíte tlačítko stisknuté po dobu déle než 3 vteřiny, program se zastaví (STOP).

+/-

**Zbývající čas** náležející ke zvolenému programu můžete zvýšit nebo snížit tlačítky +/-, pokud si přejete, aby pokrm byl hotový v předem nastaveném čase. Čas nastavíte tlačítky +/- . Pokud bude dosaženo minimálního času a stisknete tlačítko "+", bude vyobrazen maximálně nastavitelný čas, který se bude dále snižovat. Stejně tak v případě, když po stisknutí tlačítka "+" bude dosaženo maximálně nastavitelného času a tlačítko "+" znovu stisknete, bude vyobrazen maximálně nastavitelný čas, který se bude zvyšovat.



Pokud například večer v 7 hodin připravíte suroviny potřebné k pečení chleba a chléb chcete mít hotový ráno v 7 hodin, pak zbývajícím časem nastavte na čas 12:00.

**Pracovní fáze:** K různým programům pečení chleba v pekárně náleží různé pracovní fáze, např. hnětení nebo pečení. Označení právě probíhající pracovní fáze bude blikat na displeji. Pracovní fáze jsou uvedeny v **tabulce číslo 1**, na konci návodu k používání.

### ZVUKOVÁ SIGNALIZACE

V následujících případech vydává spotřebič zvukovou signalizaci:

- zapojení do zdroje napájení
- stisknutí tlačítka
- ukončení programu

Během hnětení je vydáván dlouhý zvukový signál, což upozorňuje na to, že do těsta lze nyní přidat další suroviny.

Přerušovaný zvukový signál upozorňuje na ukončení funkce "udržování teploty".

### FUNKCE PAMĚTI V PŘÍPADĚ VÝPADKU DODÁVKY PROUDU

Jestliže spotřebič právě vykonává program pečení a např. z důvodu výpadku dodávky proudu se vypne, pak si po dobu **15 minut zapamatuje** právě prováděný úkon a bude pokračovat v případě obnovení dodávky proudu. V případě výpadku dodávky proudu delší než 15 minut spotřebič právě prováděný program zapomene a zapne se ve stavu základního nastavení. (1. program, hmotnost 750 g, střední zbarvení kůrky)

### UŽITEČNÉ RADY PŘED PEČENÍM CHLEBA

**Mouka:** Ne všechny typy mouky jsou vhodné k pečení chleba s dokonalou konzistencí. Pro dosažení nejlepších výsledků použijte mouku určenou k pečení chleba.

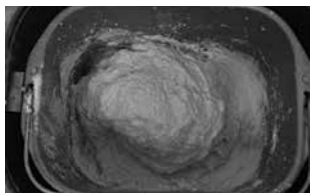
**Sušené droždí:** Nepoužívejte v receptech místo předepsaného sušeného droždí prášek na pečení nebo jedlou sodu. Používejte výhradně sušené droždí s neprošlou expirační dobou.

**Vejsce a cukr:** Tyto dvě suroviny dodávají pečenému chlebu lepší a tmavší barvu. Pokud použijete větší množství těchto surovin, může dojít ke spálení pečeného chleba. Pokud je v receptu uvedeno použití vajec, vejce nejprve rozkvedlejte např. v odměrce a teprve potom přidejte do dané směsi.

**Správný poměr mouky a vody:** Různé druhy mouky, přestože jsou stejné značky a typu, ale také v případě jiného výrobce mohou mít odlišnou schopnost absorpce vody. Proto na začátku hnětení zkontrolujte, jakou konzistencí má právě uhnětené těsto.

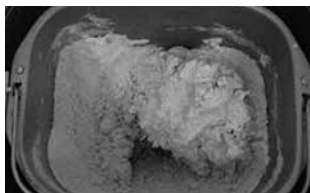


**Dokonalý poměr mouky a vody:** po 5 minutách hnětení se těsto bude oddělovat od stěny nádoby a začne se zakulacovat. Na omak nebude lepit. Chléb upečený z takového těsta bude mít zakulacený povrch, pružnou konzistenci a středně velké póry.



**Příliš velké množství vody:** po 5 minutách hnětení bude těsto lepkavé, měkké, nebude se zakulacovat a nebude se oddělovat od stěny nádoby. Chléb upečený z takového těsta bude mít plochý a hrubý povrch, nepružnou texturu a velké póry.

*Doporučujeme do těsta přidat polévkovou lžici mouky, potom po 5 minutách hnětení těsto zkontrolujte.*



**Příliš malé množství vody:** po 5 minutách hnětení bude na dně nádoby suchá mouka, těsto se nebude zakulacovat. Chléb upečený z takového těsta bude mít plochý a hrubý povrch, hustou texturu a malé póry.

*Doporučujeme do těsta přidat polévkovou lžici vody, potom po 5 minutách hnětení těsto zkontrolujte.*

### PEČENÍ CHLEBA

1. Pekárnu chleba odpojte od napájení vytažením ze zásuvky ve zdi.
2. Z pečicího prostoru vyjměte nádobu na pečení tak, že nádobu otočíte směrem doleva a vytáhnete.
3. Hnětací rameno umístěte na osu. (**3. obrázek**)
4. Do nádoby na pečení vložte suroviny podle receptu, nejprve vodu, vejce, máslo, potom mouku a další suché ingredience, nakonec sušené droždí (4. obrázek). JE DŮLEŽITÉ, aby droždí nepřišlo do kontaktu s vodou nebo jinými vlhkými ingrediencemi, dále se solí a cukrem, protože to může snižovat nebo zamezovat funkčnosti droždí.
5. Nádobu na pečení vložte zpátky do pečicího prostoru a otočte směrem doprava, až na doraz. Zavřete víko.
6. Pekárnu zapojte do elektrické sítě.
7. Zvolte program k danému receptu, hmotnost a barvu bochníku chleba, případně upravte zbývajícím časem pečení ke spuštění posunutého času programu (viz: popis ke tlačítkům +/-)

8. JE DŮLEŽITÉ, abyste v případě programu s posunutým časem spuštění zvážili použití vajec, protože se v případě delší doby prodlení mohou zkazit. V případě posunutého času spuštění programu droždí přikryjte moukou, aby nedošlo ke snížení aktivity droždí, než spotřebič začne ingredience promíchávat.
9. Stiskněte tlačítko START/STOP/PAUSE pro spuštění programu. Začne odpočítávání zbývajících času. Pokud jste zvolili spuštění s prodlením, bude na displeji vyobrazen nápis "Reservation".
10. Jakmile bude na displeji odpočítávání vyobrazen čas 0:00, spotřebič vydá zvukový signál a bude spuštěna funkce udržování teploty v trvání 1 hodiny. Po uplynutí této doby bude program ukončen, nebo můžete program ihned vypnout přidržením tlačítka START/STOP/PAUSE po dobu alespoň 3 vteřin.
11. Spotřebič odpojte od zdroje napájení odpojením napájecího kabelu ze zásuvky ve zdi.
12. Pozor, horké! Vyměňte nádobu na pečení, včetně chleba. (5. obrázek)
13. Nádobu mírně protřepejte, potom **vyměňte čerstvé upečený chléb** z pečicí nádoby, např. vyklopením. Jestliže se do chleba zapeklo hnětací rameno a jde jen ztěžka vytáhnout, použijte hák podle pokynů na obrázku číslo 6.

## PROGRAMY, RECEPTY

Programy a příslušné recepty najdete ve **2. tabulce** na konci návodu k používání.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

napájení:.....	220-240 V~ 50 Hz
příkon.....	710 W
kapacita pečicí nádoby:.....	900 g
okolní teplota	
pro provozování:.....	10 °C – 40 °C
pro uskladnění:.....	-10 °C – 50 °C
rozměry spotřebiče:.....	280 x 290 x 325 mm



## PEKAČ KRUHA

### KARAKTERISTIKE

• 15 programa, npr. brzo pečenje, bez glutena, od cjelovitih žitarica ili pravljenje jogurta • kapacitet posude za pečenje: 900 g • izbor veličine kruha: 500 g, 750 g, 900 g • snaga 710 W • funkcija održavanja topline 60 minuta • memorija nestanka struje 15 minuta • površina od nehrđajućeg čelika bez otisaka prstiju • mjerna posuda, mjerna žličica uključeni

### FUNKCIONALNE TIPKE I ZASLON

Karakteristike tipki i zaslona uređaja (slika 2):

**MENU** Možete odabrati jedan od **programa 1 - 15**, koji se također pojavljuje na displeju (17.)

Recepte za programe pronaći ćete na kraju korisničkog priručnika.

**LOAF** Možete podesiti težinu pečenja (500g / 750g / 900g) za sljedeće programe: 1-9, 13.

**COLOR** Možete **odabrati boju kruha** odabirom **Svijetlo/Srednje/Tamno** za sljedeće programe: 1-10, 13, 14.

**START/STOP/PAUSE** Koristite ovu tipku za pokretanje odabranog programa (**START**).

Ako tijekom rada nakratko pritisnete tipku, rad će se privremeno zaustaviti (**PAUSE**), preostalo vrijeme će treptati; tada možete dodati dodatne sastojke sastojcima. Ponovnim pritiskom na tipku ponovno se pokreće rad i odbrojavanje preostalog vremena. Ako držite pritisnutu tipku dulje od 3 sekunde u radu ili stanju PAUSE, program se zaustavlja (**STOP**).

**+ / -** Možete **povećati ili smanjiti preostalo vrijeme** za odabrani program pomoću tipki +/- ako želite da jelo bude spremno nakon ovako podešenog vremena. Vrijeme možete postaviti tipkama +/- . Ako dosegnete minimalno vrijeme i pritisnete tipku "-", prikazat će se maksimalno vrijeme koje se može postaviti i nastaviti će se smanjivati od tog trenutka. Na isti način, ako dosegnete maksimalno podesivo vrijeme pritiskom na tipku "+" i ponovno pritisnete tipku "+", prikazuje se minimalno podesivo vrijeme i od tamo se povećava. Na primjer, ako spremate sastojke za kruh u 19 sati i želite da bude gotov do 7 ujutro, postavite preostalo vrijeme na 12:00 sati.

**Faze rada:** Različiti programi pekača kruha imaju različite faze rada, npr. miješenje ili pečenje. Naziv aktualne faze rada treperi na zaslonu. Pogledajte tablicu 1 na kraju korisničkog priručnika za faze rada.

### GLASOVNI SIGNALI

Kratki zvučni signal se čuje u sljedećim slučajevima:

- kada se spoji na izvor napajanja
- kada se pritisnu tipke
- na kraju programa

Tijekom miješenja tjestenine čuje se dugi zvučni signal koji vas upozorava da tada možete dodati još sastojaka u tijesto.

Sprekidani zvučni signal čuje se kadase završi funkcija "održavanje topline".

### MEMORIJA NESTANKA STRUJE

Ako uređaj izvršava program pečenja i npr. isključuje se zbog nestanka struje, pamti operaciju koju je upravo izvršio do 15 minuta i nastavlja, čim ponovno dobiva napajanje. U slučaju nestanka struje duljeg od 15 minuta, zaboravlja trenutno izvršeni program i uključuje se u zadanom stanju. (program 1, težina 750 g, srednja boja)

### KORISNI SAVJETI PRIJE PEČENJA KRUHA

Brašno: Nije svako brašno prikladno za pečenje kruha savršene teksture. Koristite brašno za kruh za najbolje rezultate.

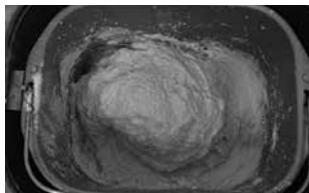
Kvasac u prahu: Molimo vas da propisani kvasac u prahu u receptima ne zamjenjujete praškom za pecivo ili soda bikarbonom. Koristite samo kvasac u prahu unutar roka trajanja.

Jaja i šećer: ova dva sastojka čine pečeni kruh šarenijim i tamnijim. Ako ih predozirate, to čak može dovesti do zagorevanja kruha. Ako je potrebno prema receptu, umutite jaje, npr. u posudici za mjerenje i tako dodajte u smjesu.

Adekvatan omjer brašna i vode: Različita brašna, čak i ona iste marke ili tipa, ali različite proizvodnje, mogu imati različite sposobnosti upijanja vode. Stoga na početku miješenja provjerite gustoću tijesta koje ste upravo zamijesili.



**Savršen omjer brašna i vode:** nakon 5 minuta gnječenja tijesto se odvaja od stijenke posude i postaje okruglo. Nije ljepljivo na dodir. Gornji dio kruha pečen od ovoga bit će konveksan, a tekstura će biti fleksibilna i srednjeg pora.



**Previše vode:** nakon 5 minuta gnječenja tijesto je ljepljivo, mekano, ne uvija se, ne odvaja se od stijenke posude. Gornja strana kruha pečenog od ovoga ima ravnu i hrapavu površinu, tekstura je nesavitijska i ima velike pore.

*Preporučamo da u tijesto dodate žlicu brašna i nakon 5 minuta miješenja provjerite rezultat.*



**Premalo vode:** nakon 5 minuta gnječenja na dnu posude ostaje suho brašno, tijesto se ne oblikuje u kuglice. Gornji dio kruha pečen od ovoga ima ravnu i hrapavu površinu, gustu teksturu i male pore.

*Preporučamo da u tijesto dodate žlicu vode i nakon 5 minuta miješenja provjerite rezultat.*

## PEČENJE KRUHA

1. **Isključite** pekač kruha iz utičnice.
2. Izvadite posudu za kruh iz pećnice tako da je okrenete ulijevo i podignite van.
3. Postavite ruku za miješenje na osovinu. (Slika 3)
4. **Stavite sastojke** po receptu, prvo vodu, jaja, maslac, zatim brašno i ostale suhe sastojke i na kraju kvasac u prahu! (Slika 4) VAŽNO je da kvasac u prahu ne dođe u kontakt s vodom ili drugim mokrim sastojcima, te da ne dođe u kontakt sa solju ili šećerom jer to može smanjiti ili onemogućiti djelovanje kvasca.
5. **Vratite kotlić u pekač** i okrenite na desno dok ne stane. **Zatvorite poklopac.**
6. **Spojite** pekač kruha na električnu mrežu.
7. **Odaberite program** za recept, težinu i boju kruha, te eventualno promijenite preostalo vrijeme za odgodu početka programa (pogledajte objašnjenje tipki +/-) VAŽNO je da razmislite o korištenju jajeta u slučaju programa odgođenog početka jer se može pogoršati s duljom odgodom. Kvasac pri odgođenom startu prekrijte brašnom kako se njegova aktivnost ne bi smanjila dok stroj ne počne miješati sastojke.
8. **Pritisnite tipku START/STOP/PAUSE za početak programa.** Preostalo vrijeme se odbržava. Ako ste odabrali odgođeni početak, na zaslonu će se prikazati "Rezervacija".
9. Čim mjerač vremena dosegne 0:00, uređaj se oglašava zvučnim signalom i **počinje 1-satno održavanje topline.** Ako i to istekne, program se završava ili ga **možete odmah zaustaviti pritiskom** i držanjem tipke **START/STOP/PAUSE** za najmanje 3 sekunde.
10. Isključite uređaj iz utičnice.
11. **Oprezno, vruće je!** Izvadite posudu za kruh s kruhom. (Slika 5)
12. Malo protresite, pa **izvadite pečeni kruh iz posude za kruh**, npr. prosujite ga. Ako se ručica za miješenje zaglavi u kruhu i teško izlazi, upotrijebite kuku kao što je prikazano na slici 6.

## PROGRAMI, RECEPTI

Pogledajte **tablicu 2** na kraju korisničkog priručnika za programe i njima odgovarajuće recepte.

### TEHNIČKI PODACI

napajanje:.....	220-240 V~ 50 Hz
snaga:.....	710 W
kapacitet posude za pečenje:.....	900 g
sobna temperatura	
za rad: .....	10 °C – 40 °C
za skladištenje: .....	-10 °C – 50 °C
veličina uređaja: .....	280 x 290 x 325 mm

**1. chart / táblázat / tabuľka / tabel / tabela / tabulka / tablica**  
**EN - Working phases / H - Munkafázisok / SK - Pracovné fázy / RO - Fazele de lucru /**  
**SRB-MNE - Faze / CZ - Pracovní fáze / HR-BIH - Radne faze**

EN	H	SK	RO	SRB-MNE	CZ	HR-BIH
<b>Preheat</b>	Előmelegítés	Predhrievanie	Preincălzire	Predgrejanje	Předeřhívání	Predgrijavanje
<b>Stir</b>	Keverés, dagasztás	Miešanie, hnetenie	Amestecare, frământare	Mešanje, mesenje	Mísení, hnětení	Miješanje, gnječenje
<b>Rest</b>	Pihentetés	Odpočívanie	Repaus	„Da odmorí“	Odpocínutí	Odmaranje
<b>Ferment</b>	Kelesztés	Kysnutie	Dospire	Dizanje testa	Kynutí	Valjenje
<b>Bake</b>	Sütés	Pečenie	Coacere	Pečenje	Pečení	Pečenje
<b>Warm</b>	Melegen tartás	Udržívanie tepla	Păstrarea căldurii	Održavanje temperature	Udržování teploty	Održavanje topline
<b>End</b>	Program vége	Koniec programu	Sfârșitul programului	Kraj programa	Ukončení programu	Kraj programa

**2. chart / táblázat / tabuľka / tabel / tabela / tabulka / tablica**  
**EN - Recipes / H - Receptek / SK - Recepty / RO - Rețete / SRB-MNE - Recepti /**  
**CZ - Recepty / HR-BIH - Recepti**

1. Soft / Fehér kenyér / Biely chlieb / Pâine albă / Beli hleb / Bílý chléb / Bjeli kruh	Small spoon  Big spoon		
	500 g	750 g	900 g
water / viz / voda / apă / voda / voda / voda	160 ml	240 ml	290 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / măslo / maslac	2 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
tablesalt / só / sol / sare / so / sül / sol	1/2 Small spoon	1/2 Small spoon	1 Small spoon
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer	1 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
milkpowder / tejpör / mlieko v prášku / lapte praf / mleko u prahu / sušené mléko / mljeko u prahu	2 Big spoon	3 Big spoon	5 Big spoon
flour / liszt / múka / făină / brašno / mouka / brašno	300 g	400 g	475 g
yeastpowder / porélesztő / drożdźie v prášku / drojdie praf / suvi kvasac / sušené droźďi / kvasac u prahu	1 Small spoon	1 Small spoon	1 Small spoon

2. Sweet / Édes tészta / Sladké cesto / Dulce / Slatko testo / Sladké těsto / Slatko tijesto	Small spoon  Big spoon		
	500 g	750 g	900 g
water / viz / voda / apă / voda / voda / voda	160 ml	240 ml	310 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / măslo / maslac	2 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
tablesalt / só / sol / sare / so / sül / sol	1/2 Small spoon	1/2 Small spoon	1 Small spoon
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer	4 Big spoon	6 Big spoon	6 Big spoon
milkpowder / tejpör / mlieko v prášku / lapte praf / mleko u prahu / sušené mléko / mljeko u prahu	2 Big spoon	3 Big spoon	4 Big spoon
flour / liszt / múka / făină / brašno / mouka / brašno	300 g	400 g	500 g
yeastpowder / porélesztő / drożdźie v prášku / drojdie praf / suvi kvasac / sušené droźďi / kvasac u prahu	1 Small spoon	1 Small spoon	1 Small spoon

3. Natural sourdough / Öregtészta / Staré cesto / Maya / Staro testo / Kváskové těsto / Prirodno kiselo tijesto	Small spoon  Big spoon		
	500 g	750 g	900 g
water / viz / voda / apă / voda / voda / voda	160 ml	200 ml	240 ml
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer	1 Big spoon	1 Big spoon	2 Big spoon
milkpowder / tejpör / mlieko v prášku / lapte praf / mleko u prahu / sušené mléko / mljeko u prahu	2 Big spoon	3 Big spoon	4 Big spoon
butter / vaj / maslo / unt / maslac / măslo / maslac	1 Big spoon	1 Big spoon	2 Big spoon
tablesalt / só / sol / sare / so / sül / sol	1/2 Small spoon	3/4 Small spoon	1 Small spoon
flour / liszt / múka / făină / brašno / mouka / brašno	275 g	350 g	400 g
yeastpowder / porélesztő / drożdźie v prášku / drojdie praf / suvi kvasac / sušené droźďi / kvasac u prahu	1/3 Small spoon	1/3 Small spoon	1/3 Small spoon

<b>4. French Bread / Francia kenyér / Francúzsky chlieb / Pâine franțuzească / Francuski hleb / Francouzský chléb / Francuski kruh</b>	Small spoon	Big spoon	
	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>900 g</b>
water / víz / voda / apă / voda / voda / voda	200 ml	260 ml	320 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / máslo / maslac	2 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
tablesalt / só / soľ / sare / so / sül / sol	1/2 Small spoon	1/2 Small spoon	1/2 Small spoon
milkpowder / tejpor / mlieko v prášku / lapte praf / mleko u prahu / sušené mléko / mlíjeko u prahu	2 Big spoon	3 Big spoon	4 Big spoon
flour / liszt / múka / făină / brašno / mouka / brašno	300 g	400 g	500 g
yeastpowder / porélesztő / drożdźie v prášku / drojdie praf / suvi kvasac / sušené droźdí / kvasac u prahu	1 Small spoon	1 Small spoon	1+1/4 Small spoon

<b>5. Whole-wheat / Teljes kiőrlésű / Celozrnný / Integrală / Od celog zrna / Celozrnný chléb / Kruh od cjelovitih zrna</b>	Small spoon	Big spoon	
	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>900 g</b>
water / víz / voda / apă / voda / voda / voda	210 ml	280 ml	340 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / máslo / maslac	2 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
tablesalt / só / soľ / sare / so / sül / sol	1/2 Small spoon	1 Small spoon	1+1/2 Small spoon
flour / liszt / múka / făină / brašno / mouka / brašno	150 g	200 g	250 g
wholewheatflour / teljes kiőrlésű liszt / celozrnná múka / făină integrală / brašno od celog zrna / celozrnná mouka / brašno od cjelovitih zrna	150 g	200 g	250 g
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer	2 Big spoon	3 Big spoon	4 Big spoon
yeastpowder / porélesztő / drożdźie v prášku / drojdie praf / suvi kvasac / sušené droźdí / kvasac u prahu	1 Small spoon	1+1/4 Small spoon	1+1/2 Small spoon

<b>6. Quick / Gyors / Rýchly / Rapid / Brzo / Rychlé pečení / Brzi</b>	Small spoon	Big spoon	
	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>900 g</b>
(40-50 °C) water / víz / voda / apă / voda / voda / voda	180 ml	240 ml	300 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / máslo / maslac	2 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
tablesalt / só / soľ / sare / so / sül / sol	1/2 Small spoon	1/2 Small spoon	1/2 Small spoon
flour / liszt / múka / făină / brašno / mouka / brašno	280 g	375 g	450 g
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer	1 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
milkpowder / tejpor / mlieko v prášku / lapte praf / mleko u prahu / sušené mléko / mlíjeko u prahu	2 Big spoon	3 Big spoon	4 Big spoon
yeastpowder / porélesztő / drożdźie v prášku / drojdie praf / suvi kvasac / sušené droźdí / kvasac u prahu	2 Small spoon	3 Small spoon	4 Small spoon

<b>7. Sugar-free / Cukormentes / Bez cukru / Fără zah / Bez šećera / Bez cukru / Bez šećera</b>	Small spoon	Big spoon	
	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>900 g</b>
water / víz / voda / apă / voda / voda / voda	120 ml	180 ml	240 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / máslo / maslac	2 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
tablesalt / só / soľ / sare / so / sül / sol	3/4 Small spoon	1 Small spoon	1+1/4 Small spoon
flour / liszt / múka / făină / brašno / mouka / brašno	280 g	375 g	450 g
egg / tojás / vajece / ou / jaje / vejce / jaje	1	1	1
Xylitol / xilit / xilitol / Xylitol / xilitol / xilit / ksilit	3 Big spoon	4 Big spoon	5 Big spoon
milkpowder / tejpor / mlieko v prášku / lapte praf / mleko u prahu / sušené mléko / mlíjeko u prahu	2 Big spoon	3 Big spoon	4 Big spoon
yeastpowder / porélesztő / drożdźie v prášku / drojdie praf / suvi kvasac / sušené droźdí / kvasac u prahu	1 Small spoon	1 Small spoon	1 Small spoon

8. Multigrain / Sokmagvas / Viacznrný / Multigräunte / Sa puno semena / Semínkový chléb / Višesjemeni	Small spoon	Big spoon	
	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>900 g</b>
water / viz / voda / apă / voda / voda / voda	120 ml	170 ml	210 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / másto / maslac	2 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
tablesalt / só / soľ / sare / so / sùl / sol	1/2 Small spoon	3/4 Small spoon	1 Small spoon
wholewheatflour / teljes kiörlesű liszt / celozrná múka / fäinä integralä / brašno od celog zrna / celozrná mouka / brašno od cjelovitih zrna	50 g	75 g	100 g
oatmeal / zabpehely / ovsené vločky / fulgi de ováz / ovsene pahuljice / ovsené vločky / žitarica	50 g	75 g	100 g
flour / liszt / múka / fäinä / brašno / mouka / brašno	200 g	250 g	300 g
egg / tojás / vajíce / ou / jaje / vejce / jaje	1	1	1
yeastpowder / porélesztő / droždíe v prášku / drojdie praf / suvi kvasac / sušené droždí / kvasac u prahu	1 Small spoon	1 Small spoon	1 Small spoon

9. Milky loaf / Tejes cipó / Mliečny bochník / Páine cu lap / Cipovka sa mliekom / Mléčný bochník / Mliječni kruh	Small spoon	Big spoon	
	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>900 g</b>
milk / tej / mlieko / lapte / mleko / mléko /	120 ml	180 ml	240 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / másto / maslac	2 Big spoon	2 Big spoon	3 Big spoon
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer	2 Big spoon	3 Big spoon	4 Big spoon
flour / liszt / múka / fäinä / brašno / mouka / brašno	280 g	375 g	450 g
tablesalt / só / soľ / sare / so / sùl / sol	1/2 Small spoon	3/4 Small spoon	1 Small spoon
egg / tojás / vajíce / ou / jaje / vejce / jaje	1	1	1
milkpowder / tejpör / mlieko v prášku / lapte praf / mleko u prahu / sušené mléko / mlijeko u prahu	2 Big spoon	3 Big spoon	5 Big spoon
yeastpowder / porélesztő / droždíe v prášku / drojdie praf / suvi kvasac / sušené droždí / kvasac u prahu	1 Small spoon	1 Small spoon	1 Small spoon

10. Cake / Torta / Torta / Tort / Torta / Dort / Torta	Small spoon	Big spoon
egg / tojás / vajíce / ou / jaje / vejce / jaje jaje		4
butter / vaj / maslo / unt / maslac / másto / maslac		100 g
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer		150 g
cakeflour / süteményliszt / múka pre kolače / fäinä pentru präjituiri / brašno za kolače / mouka na moučniky / brašno za tortu		380 g
tablesalt / só / soľ / sare / so / sùl / sol		1 Small spoon
baking soda / szódbikarbóna / jedlá sóda / praf de copt / soda bikarbóna / jedlá sóda / soda bikarbóna		3,5 g
<b>(EN)</b> This program bakes the dough / <b>(H)</b> Ez a program megsüti a tészta. / <b>(SK)</b> Tento program upečie cesto. / <b>(RO)</b> Acest program coace aluatul. / <b>(SRB)</b> ovaj program će da ispeče testo / <b>(CZ)</b> Tento program upeče těsto. / <b>(HR-BIH)</b> Ovaj program peče tijesto.		

11. Raw dough / Nyers tészta / Surové cesto / Aluat crud / Presno testo / Syrové těsto / Sirova tjestenina	Small spoon	Big spoon
water / viz / voda / apă / voda / voda / voda	280 ml	
butter / vaj / maslo / unt / maslac / másto / maslac	2 Big spoon	
egg / tojás / vajíce / ou / jaje / vejce / jaje	2	
tablesalt / só / soľ / sare / so / sùl / sol	1+1/3 Small spoon	
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer	1 Big spoon	
flour / liszt / múka / fäinä / brašno / mouka / brašno	4 measuring cup (13) / mérőpohár (13) / odmerka (13) / cană de măsurare (13) / merna čaša (13) / odměrný šálek (13) / mjerne čaše (13)	
<b>(EN)</b> The program mixes the dough but does not bake it. / <b>(H)</b> A program összekeveri a tészta, de nem süti meg. / <b>(SK)</b> Program cesto zmieša, ale neupeče. / <b>(RO)</b> Programul amestecă aluatul, îl frământă, dar nu îl coace. / <b>(CZ)</b> Program promíchá těsto, ale těsto neupeče. / <b>(HR-BIH)</b> Program miješa tijesto, ali ga ne peče.		

<b>12. Leaven dough / Kelt tészta / Kysnuté cesto / Naraslo testo / Kynuté těsto / Štara tjestinina</b>		Small spoon	Big spoon
water / víz / voda / apă / voda / voda / voda			240 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / másto / maslac			2 Big spoon
tablesalt / só / sol / sare / so / sül / sol			1+1/2 Small spoon
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer			1 Big spoon
flour / liszt / múka / făină / brašno / mouka / brašno			3 measuring cup (13) / mérőpohár (13) / odmerka (13) / cană de măsurare (13) / merna čaša (13) / odměrný šálek (13) / mjerne čaše (13)
yeastpowder / porélesztő / droždíe v prášku / drojdíe praf / suvi kvasac / sušené droždí / kvasac u prahu			1+1/2 Small spoon
<b>(EN)</b> The program mixes the dough, ferments it but does not bake it. / <b>(H)</b> A program összekeveri a tésztát, megkeleszti, de nem süti meg. / <b>(SK)</b> Program zmieša cesto, nechá ho nakysnúť, ale nepečuje. / <b>(RO)</b> Programul amestecă aluatul, îl frământă, dar nu îl coace. / <b>(SRB)</b> program će da izmiesi testo ali neće da peče / <b>(CZ)</b> Program promíchá těsto, nechá jej vykynout, ale těsto nepeče. / <b>(HR-BIH)</b> Program mijesi tijesto, diže ga, ali ga ne peče.			

<b>13. Gluten-free / Gluténmentes / Bezgluténový / Fără gluten / Bezglutensko / Bezlepkový chléb / Bez glutena</b>			
	Small spoon	Big spoon	
	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>900 g</b>
water / víz / voda / apă / voda / voda / voda	120 ml	180 ml	240 ml
butter / vaj / maslo / unt / maslac / másto / maslac	2+1/2 Big spoon	3 Big spoon	3+1/2 Big spoon
tablesalt / só / sol / sare / so / sül / sol	1/2 Small spoon	1 Small spoon	1+1/2 Small spoon
vegetable oil / növényi olaj / rastlinný olej / ulei vegetal / biljno ulje / rostlinný olej / biljno ulje	2 Big spoon	2+1/2 Big spoon	3 Big spoon
gluten free flour / gluténmentes liszt / bezgluténová múka / făină fără gluten / bezglutensko brašno / bezlepková mouka / brašno bez glutena /	140 g	210 g	280 g
cornflour / kukoricliszt / kukurična múka / málai / kukuruzno brašno / kukurličná mouka / kukuruzno brašno	140 g	210 g	280 g
yeastpowder / porélesztő / droždíe v prášku / drojdíe praf / suvi kvasac / sušené droždí / kvasac u prahu	1 Small spoon	1+1/4 Small spoon	1+1/2 Small spoon

<b>14. Bake / Sütés / Pečenje / Coacere / Pečenje / Pečení / Pečenje</b>	
<b>(EN)</b> If you are already experienced enough in baking bread, you can bake any type of dough you have prepared with this bake program 12 right away. The baking time can be adjusted in 1-minute increments between 10 minutes and 1 hour 10 minutes.	
<b>(H)</b> Amennyiben már elég tapasztalattal rendelkezik a kenyérsütést illetően, a 12-es programmal elkészített tetszőleges kelesztésztát ezzel a Sütés programmal rögtön meg is sütheti. A sütési idő 1 perces lépésekben állítható 10 perc és 1 óra 10 perc között.	
<b>(SK)</b> Ak už máte dostatok skúseností s pečením chleba, môžete s týmto programom pečenia ihneď upiecť akékoľvek kysnuté cesto pripravené s programom 12. Čas pečenia je možné nastaviť v 1 minútových intervaloch od 10 minút do 1 hodiny 10 minút.	
<b>(RO)</b> Dacă aveți deja suficientă experiență în coacerea pâinii, puteți coace imediat orice fel de aluat pe care l-ați pregătit cu programul 12 cu acest program de coacere. Timpul de coacere poate fi setat în trepte de 1 minut, de la 10 minute la 1 oră și 10 minute.	
<b>(SRB)</b> Ako već imate dovoljno iskustva u pečenju hleba, možete odmah ispeći bilo koje dizano testo pripremljeno programom 12. Vreme pečenja se može podesiti u koracima od 1 minuta između 10 minuta i 1 sat i 10 minuta.	
<b>(CZ)</b> Pokud máte s pečením chleba již dostatečné zkušenosti, jakékoli kynuté těsto připravené pomocí programu 12 můžete v programu Pečení ihned upéct. Dobu pečení lze nastavit po 1 minutových intervalech v rozmezí 10 minut a 1 hodiny a 10 minut.	
<b>(HR-BIH)</b> Ako već imate dovoljno iskustva u pečenju kruha, bilo koje dizano tijesto pripremljeno programom 12 možete odmah ispeći ovim programom (Pečenje). Vrijeme pečenja se može podesiti u koracima od 1 minute između 10 minuta i 1 sat i 10 minuta.	

<b>15. Yogurt / Joghurt / Jogurt / iaurt / Jogurt / Jogurt / Jogurt</b>		Small spoon	Big spoon
milk / tej / mlieko / lapte / mleko / mléko /			350 ml
yogurt / joghurt / jogurt / iaurt / jogurt / jogurt			50 ml
sugar / cukor / cukor / zahăr / šećer / cukr / šećer			3 Big spoon
<b>(EN)</b> The default preparation time is 8 hours, adjustable in 10-minute increments from 5 hours to 13 hours. / <b>(H)</b> Az alapértelmezett elkészítési idő 8 óra, mely 10 perces lépésekben 5 óra és 13 óra között állítható. / <b>(SK)</b> Predvolený čas prípravy je 8 hodín, ktorý je možné upraviť v 10 minútových intervaloch medzi 5 a 13 hodinami. / <b>(RO)</b> Timpul de pregătire implicit este de 8 ore, care poate fi ajustat în trepte de 10 minute, de la 5 ore la 13 ore. / <b>(SRB)</b> Podrazumevano vreme pripreme je 8 sati, koje se može podesiti u koracima od 10 minuta između 5 i 13 sati. / <b>(CZ)</b> Standardní doba přípravy je 8 hodin, kterou můžete v 10 minutových intervalech nastavit na dobu 5 až 13 hodin. / <b>(HR-BIH)</b> Zadano vrijeme pripreme je 8 sati, koje se može podesiti u koracima od 10 minuta između 5 i 13 sati.			

Producer / gyártó / výrobca / producător / proizvođač / výrobce / proizvođač / producent:  
**SOMOGYI ELEKTRONIC®** • H – 9027 • Győr, Gesztenyefa út 3. • [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu)

Distribútor: **SOMOGYI ELEKTRONIC SLOVENSKO s. r. o.**  
Ul. gen. Klapku 77, 945 01 Komárno, SK • Tel.: +421/0/35 7902400 • [www.somogyi.sk](http://www.somogyi.sk)

Distributor: **S.C. SOMOGYI ELEKTRONIC S.R.L.**  
J12/2014/13.06.2006 C.U.I.: RO 18761195  
Cluj-Napoca, județul Cluj, România, Str. Prof. Dr. Gheorghe Marinescu, nr. 2, Cod poștal: 400337  
Tel.: +40 264 406 488, Fax: +40 264 406 489 • [www.somogyi.ro](http://www.somogyi.ro)

Uvoznik za SRB: **ELEMENTA d.o.o.**  
Jovana Mikića 56, 24000 Subotica, Srbija • Tel: +381(0)24 686 270 • [www.elementa.rs](http://www.elementa.rs)  
Zemlja uvoza: Mađarska • Zemlja porekla: Kina • Proizvođač: Somogyi Elektronik Kft.

Uvoznik za HR: **ZED d.o.o.**  
Industrijska c. 5, 10360 Sesvete, Hrvatska • Tel: +385 1 2006 148 • [www.zed.hr](http://www.zed.hr)  
Uvoznik za BiH: **DIGITALIS d.o.o.**  
M.Spahе 2A/30, 72290 Novi Travnik, BiH • Tel: +387 61 095 095 • [www.digitalis.ba](http://www.digitalis.ba)  
Proizvođač: Somogyi Elektronik Kft, Gesztenyefa ut 3, 9027 Győr, Mađarska

