

# LUND

PL WYPIEKACZ DO CHLEBA

EN BREAD MAKER

DE BROTBACKMASCHINE

RU ХЛЕБОПЕЧКА

UA ХЛИБОПІЧКА

LT DUONKERĖ

LV MAIZES CERŠANAS IERĪCE

CZ DOMÁCÍ PEKÁRNA CHLEBA

SK DOMÁCA PEKÁREŇ

HU KENYÉRSÜTŐ

RO MASINA DE FACUT PAINE

ES PANIFICADORA

FR MACHINE À PAIN

IT MACCHINA PER IL PANE

NL BROODBAKMACHINE

GR ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

BG ХЛЕБОПЕКАРНА

68032

68033

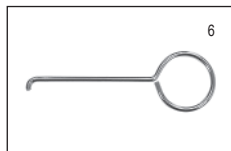
68032



68033



CE





### PL

1. pokrywa
2. panel sterujący
3. miska
4. mieszkadlo
5. miarka
6. haczyk
7. podajnik do nasion

### EN

1. cover
2. control panel
3. pan
4. mixer
5. measuring cup
6. hook
7. seed feeder

### DE

1. Deckel
2. Bedienfeld
3. Schlüssel
4. Rührwerk
5. Messbecher
6. Haken
7. Samenzuführung

### RU

1. крышка
2. панель управления
3. чаша
4. мешалка
5. мерная емкость
6. крючок
7. дозатор зерна

### UA

1. кришка
2. панель керування
3. чаша
4. мішалка
5. мірна ємність
6. гачок
7. подавач насіння

### LT

1. dangtis
2. valdymo skydas
3. dubuo
4. maišymo antgalis
5. matavimo puodelis
6. kablukas
7. sėklų tiektuvas

### LV

1. viko
2. ovlādacī panel
3. trychtyfj
4. michadlo
5. odmērka
6. hāček
7. podavač semen

### CZ

1. víko
2. ovládací panel
3. trychtýř
4. míchadlo
5. odměrka
6. háček
7. podavač semen

### SK

1. pokrievka
2. ovládací panel
3. miska
4. miešadlo
5. mierka
6. háčik
7. podávač semien

### HU

1. fedél
2. vezérlőpanel
3. tál
4. keverő
5. mérőpohár
6. kampó
7. mag-adagoló

### RO

1. capac
2. panou de comandă
3. tavă
4. paletă amestecător
5. cupă de măsură
6. cârlig
7. dozator de semințe

### ES

1. tapa
2. panel de control
3. molde
4. agitador
5. medidor
6. gancho
7. dispensador de semillas

### FR

1. couvercle
2. panneau de commande
3. bol
4. agitateur
5. tasse à mesurer
6. outil de retrait
7. distributeur de graines

### IT

1. coperchio
2. pannello comandi
3. cestello
4. miscelatore
5. dosatore
6. gancio
7. dispenser per semi

### NL

1. deksel
2. bedieningspaneel
3. opvangkom
4. roerder
5. maatbeker
6. haak
7. doseerapparaat voor zaden

### GR

1. καπάκι
2. πίνακας ελέγχου
3. μπολ
4. αναδευτήρας
5. δοσομετρικό κύπελλο
6. γάντζος
7. τροφοδότης σπόρων

### BG

1. капак
2. панел за управление
3. купа
4. бъркалка
5. мерителна чаша
6. кука
7. дозатор за семена



Przeczytać instrukcję  
Read the operating instruction  
Bedienungsanleitung durchgelesen  
Прочитать инструкцию  
Прочитать инструкцію  
Perskaityti instrukciją  
Jálasa instrukciju  
Přečteť návod k použití  
Prečítať návod k obsluhu  
Olvasni utasítást  
Citești instrucțiunile  
Lea la instrucción  
Lisez la notice d'utilisation  
Leggere il manuale d'uso  
Lees de instructies  
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης  
Прочетете ръководството



Bezpieczny kontakt z żywnością  
Safe contact with food  
Sicherer Kontakt mit dem Essen  
Безопасный контакт с пищевыми продуктами  
Безпечний контакт з їжею  
Saugus saulytis su maistu  
Drošs kontakts ar pārtiku  
Bezpečný kontakt s potravinami  
Bezpečný kontakt s jedlom  
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel  
Contactul sigur cu alimentele  
Contacto seguro con los alimentos  
Contacto sécurisé avec les aliments  
Contatto sicuro con il cibo  
Veilig contact met voedsel  
Ασφαλής επαφή με τα τρόφιμα  
Безопасен контакт с храна



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Nie dotykać.  
Note! Hot surface. Do not touch.  
Achtung! Heiße Oberfläche. Nicht berühren.  
Внимание! Горячая поверхность. Не прикасаться.  
Увага! Гаряча поверхня. Не торкатися.  
Dėmesio! Karštas paviršius. Neliesti.  
Uzmanību! Karsta virsma. Nepieskarties.  
Varování! Horký povrch. Nedotýkejte se.  
Pozor! Horúci povrch. Nedotýkajte.  
Figyelem! Forró felület! Ne érintse meg!  
Nota! Suprafață fierbinte. Nu atingeți.  
¡Precaución! Superficie caliente. No tocar.  
Attention! Une surface chaude. Ne pas toucher.  
Attenzione! Superficie riscaldata. Non toccare.  
Let op! Heet oppervlak. Niet aanraken.  
Τροφίον είναι ευαίσθητο για επαφή με τρόφιμα.  
Внимание! Гореща повърхност. Не докосвайте.



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.

Цей символ повідомляє про заборону розміщення відходів електричного та електронного обладнання (в тому числі акумуляторів), у тому числі з іншими відходами. Відпрацюване обладнання повинно бути вибірково зібрано і передано в пункт збору для забезпечення його переробки і відновлення, щоб зменшити кількість відходів і зменшити ступінь використання природних ресурсів. Неконтрольоване вивільнення небезпечних компонентів, що містяться в електричному та електронному обладнанні, може представляти небезпеку для здоров'я людини і викликати негативні зміни в навколишньому середовищі. Господарство відграє важливу роль у розвитку повторного використання та відновлення, включаючи утилізацію використаного обладнання. Більш детально інформацію про правильні методи утилізації можна отримати у місцевій владі або продавця.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudoję elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumuliatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdėrimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdėrimą. Noredami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdėrimo būdus, susisiekiite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbolis informē par aizliegumu izmest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Noliektas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu otrreizējo pārstrādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ievērtu bīstamo sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu otrreizējās izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām otrreizējās pārstrādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použité zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesláno na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využití přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost má důležitou roli při přispívání k opětovnému využití a využití, včetně recyklace použitého zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytne místní úřad nebo prodejce.

Tento symbol informuje o zákaze vyhazovania opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení (vrátane batérií a akumulátorov) do komunálneho (netriedeného) odpadu. Opotrebované zariadenia musia byť separovane a odovzdané do príslušných zberných miest, aby mohli byť náležite recyklované, čím sa znižuje množstvo odpadov a znižuje využitie prírodných zdrojov. Nekontrolované uvoľňovanie nebezpečných látok, ktoré sú v elektrických a elektronických zariadeniach, môže ohrožovať ľudské zdravie a mať negatívny dopad na životné prostredie. Každá domácnosť má dôležitú úlohu v procese opätovného použitia a opätovného získavania surovín, vrátane recyklácie, z opotrebovaných zariadení. Blížšie informácie o správnych metódach recyklácie vám poskytne miestna samospráva alebo predajca.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtsék és a hulladék menységének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adják le a megfelelő gyűjtőponton újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékek taláható veszélyes összetevő ellenőrzésén kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjával kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeuri. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și predate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeuri și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect advers asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Este simbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrôlée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usurata (comprese le batterie e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usurata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriate, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

Dit symbool geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (inclusief batterijen en accu's) niet samen met ander afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur moet gescheiden worden ingezameld en bij een inzamelpunt worden ingeleverd om te zorgen voor recycling en terugwinning, zodat de hoeveelheid afval en het gebruik van natuurlijke hulpbronnen kan worden beperkt. Het ongecontroleerd vrijkomen van gevaarlijke componenten in elektrische en elektronische apparatuur kan een gezondheidsrisico vormen voor de menselijke gezondheid en schadelijke gevolgen hebben voor het milieu. Het huishouden speelt een belangrijke rol bij het bijdragen aan hergebruik en terugwinning, inclusief recycling van afgedankte apparatuur. Voor meer informatie over de juiste recyclingmethoden kunt u contact opnemen met uw gemeente of detailhandelaar.

Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι απαγορεύεται η απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (συμπεριλαμβανομένων των μπαταριών και συσσωρευτών) με άλλα απόβλητα. Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός θα πρέπει να συλλέγεται επιλεκτικά και να αποστέλλεται σε σημείο συλλογής για να εξασφαλιστεί η ανακύκλωση του και η ανάκτησή του για τη μείωση των αποβλήτων και τη μείωση του βαθμού χρήσης των φυσικών πόρων. Η ανεξέλεγκτη απελευθέρωση επικίνδυνων συστατικών που περιέχονται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να αποτελέσει απειλή για την ανθρώπινη υγεία και να προκαλέσει αρνητικές αλλαγές στο φυσικό περιβάλλον. Το νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην συμβολή στην επαναχρησιμοποίηση και ανάκτηση, συμπεριλαμβανομένης της ανακύκλωσης, χρησιμοποιημένου εξοπλισμού. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις κατάλληλες μεθόδους ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή.

Този символ информира, че изхвърлянето на изхабеното електрическо и електронно оборудване (включително батерии и акумулатори) заедно с битовите отпадъци е забранено. Изхабеното оборудване трябва да се събира отделно и да се предаде в пункта за събиране на таква отпадъци, за да се осигури неговото рециклиране и оползотворяване, да се намали количеството на отпадъците и да се намали разхода на природни ресурси. Неконтролираното изпускане на опасни съставки, съдържащи се в електрическото и електронното оборудване, може да представлява заплаха за човешкото здраве и да причини отрицателни промени в околната среда. Домкинството играе важна роля в приноса за повторната употреба и оползотворяването, включително рециклирането на изхабеното оборудване. За повече информация относно правилните методи за рециклиране, моля, свържете се с местните власти или с продавача.

## CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Wypiekacz do chleba służy do przygotowywania ciasta oraz wypiekania chleba. Oprócz tego urządzenie może też służyć do przygotowywania ciasta na słodko. Dzięki wielu programom pracy można w szerokim zakresie dopasować parametry pracy urządzenia do swoich potrzeb oraz do rodzaju wypiekanego produktu spożywczego. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia jest zależna od właściwej eksploatacji, dlatego:

**Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.**

Za wszelkie szkody i obrażenia powstałe w wyniku używania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, nieprzestrzeganiem przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji, dostawca nie ponosi odpowiedzialności. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem powoduje także utratę praw użytkownika do gwarancji, także z tytułu rękojmi.

## WYPOSAŻENIE

Urządzenie jest dostarczane w stanie kompletnym i nie wymaga montażu. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy jednak usunąć wszystkie elementy opakowania i zabezpieczeń na czas transportu. Wymagane są także czynności przygotowawcze opisane w dalszej części instrukcji.

## OGÓLNE ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych.

Urządzenie jest zaprojektowane tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie należy wystawiać urządzenia na działanie deszczu lub innych opadów atmosferycznych.

Urządzenie służy tylko do obróbki mechanicznej i termicznej produktów spożywczych, umieszczonych bezpośrednio w misie. Zabronione jest wykorzystanie urządzenia w innym charakterze, na przykład jako podgrzewacza do produktów znajdujących się w misie.

Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja urządzenia. Wszelkie naprawy urządzenia muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy.

Podczas pracy należy cały czas mieć urządzenie pod nadzorem.

**OSTRZEŻENIE!** Urządzenie podczas pracy może się nagrzać do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność podczas dotykania urządzenia podczas jego pracy oraz bezpośrednio po pracy. Nieprzestrzeganie tych zasad grozi to poparzeniem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci w wieku do co najmniej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Chyba że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub zostanie przeprowadzony instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia.

### *Zalecenia dotyczące transportu i instalacji urządzenia*

Urządzenie może być postawione tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego urządzenia oraz produktów spożywczych w nim umieszczonych.

Należy zapewnić odstęp co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek urządzenia, nad urządzeniem nie umieszczać materiałów nieodpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację urządzenia. Urządzenia nie ustawiać w pobliżu krawędzi

np. stołu oraz w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. firan lub zasłon. Nad produktem należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca, aby było możliwe wygodne i bezpieczne posługiwanie się urządzeniem.

Nad urządzeniem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych. Urządzenie podczas pracy emituje gorące i wilgotne powietrze, które może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego.

Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakakolwiek inna modyfikacja urządzenia nieopisana w instrukcji.

Urządzenie przenosić tylko ostudzone, chwytając za obudowę. Nie przemieszczać urządzenia ciągnąc za kabel zasilający.

Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania urządzenia musi się zawierać w przedziale  $0\text{ }^{\circ}\text{C} \div +40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.

### *Zalecenia dotyczące podłączenia urządzenia do zasilania*

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej urządzenia. Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiegokolwiek przerabianie wtyczki. Urządzenie musi być podłączone bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazdek podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie 16 A.

Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy urządzenia kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi urządzenia. Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia. Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego urządzenie. Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel.

Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany. Nie używać urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione, w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe, pozbawione wad. Wymiany kabla zasilającego razem z wtyczką należy dokonać w autoryzowanym serwisie producenta.

Urządzenie nie jest przeznaczone do zasilania przez zewnętrzny timer lub zdalne sterowanie odcinające zasilanie sieci elektroenergetycznej.

### *Zalecenia dotyczące użytkowania urządzenia*

**OSTRZEŻENIE!** Obudowa urządzenia może być gorąca w trakcie oraz krótko po użyciu. Nie należy jej dotykać gdyż grozi to poparzeniami, ale odczekać do ostygnięcia obudowy urządzenia.

Nie przepelniać misy. Należy wziąć pod uwagę, że ciasto podczas pieczenia może zwiększyć swoją objętość, co może doprowadzić do przepelnienia misy w trakcie pieczenia. Ciasto wyciekające z misy może zetknąć się z grzałką, co może doprowadzić do pożaru i prze-



grzania urządzenia.

Upewnij się, że podłoga w pobliżu urządzenia nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy.

Podczas pracy urządzenia należy je mieć cały czas pod kontrolą.

Napełnianie misy należy przeprowadzić, kiedy misa jest zdemontowana z urządzenia. Pozwoli to zmniejszyć ryzyko, że produkty spożywcze umieszczane w misie dostaną się do komory z grzałką. Jeżeli wewnątrz komory i grzałka zostaną zanieczyszczone w trakcie użytkowania urządzenia, należy je oczyścić przed rozpoczęciem nagrzewania. Zanieczyszczona grzałka może się przegrzać, co może doprowadzić do pożaru i skutkować poważnymi obrażeniami.

Mieszadło należy pozostawić w cieście po jego wyrobieniu. Mieszadło można usunąć dopiero po upieczeniu i ostudzeniu chleba.

Po każdym użyciu należy urządzenie dokładnie wyczyścić. Pozwoli to zachować właściwą higienę użytkowania oraz bezpieczeństwo pracy. Urządzenie należy czyścić zgodnie ze wskazówkami z punktu: „Konserwacja urządzenia”

## **OBSŁUGA URZĄDZENIA**

### *Przygotowanie do pracy*

Urządzenie należy rozpakować całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania. Zaleca się zachować opakowanie, które może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu urządzenia.

Należy sprawdzić czy żadna z części urządzenia nie jest uszkodzona.

Urządzenie przygotować zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja urządzenia”.

Urządzenie zmontować zgodnie ze wskazówkami z punktu „Montaż wypiekacza”.

Ustawić tryb pracy 14 – „Bake” – Dopikanie i uruchomić wypiekacz na 10 minut z pustą misą. Po zakończeniu programu odczekać do całkowitego ostygnięcia i umyć wszystkie części zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja urządzenia”.

Po wysuszeniu wszystkich części urządzenie jest gotowe do użytkowania.

**Ostrzeżenie!** Nie należy przyspieszać w żaden sposób procesu chłodzenia urządzenia, np. przez wlewanie zimnej wody do misy. Otwarcie pokrywy jest jedynym dopuszczalnym sposobem na skrócenie czasu chłodzenia wypiekacza.

**Uwaga!** Podczas pierwszego użycia z wypiekacza może wydobywać się niewielka ilość dymu oraz może być wyczuwalny charakterystyczny zapach. To są normalne zjawiska, które powinny szybko ustać. Urządzeniu należy zapewnić wystarczającą przestrzeń dla wentylacji.

### *Montaż wypiekacza*

Misę należy umieścić w komorze wypiekacza tak, aby była obrócona o około 20° względem komory (II). Następnie obrócić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby krawędzie misy były równoległe do odpowiadających im krawędzi komory (III).

Na trzpień znajdujący się w środku dna misy nałożyć mieszadło (IV). Otwór mieszadła jest specjalnie ukształtowany tak, aby dało się go nałożyć tylko w jednej, prawidłowej pozycji. Mieszadło można też nałożyć na wrzeciono przed montażem misy w komorze grzewczej wypiekacza.

Misę demontuje się w kolejności odwrotnej do montażu.

### *Postępowanie się miarką*

Wypiekacz jest dostarczony z miarką o pojemności 250 ml, co odpowiada szklance lub filiżance jako mierze pojemności stosowanej czasem w przepisach kucharskich. Na ściance miarki jest widoczna skala w mililitrach oraz w filiżankach.

W przypadku odmierzania sypkich produktów spożywczych należy wysypać produkt do miarki i lekko nią potrząsnąć, aby powierzchnia wyspanego produktu była równoległa do krawędzi miarki. Nie należy potrząsać miarką zbyt długo lub nawet ubijać produktu spożywczego w miarce, bo w takim wypadku odmierzona ilość produktu będzie większa niż wskazanie skali miarki. W przypadku wątpliwości co do poprawności odmierzania produktów spożywczych należy skorzystać z wagi kuchennej.

Porada: jedna szklanka mąki waży około 160 g.

Miarka w postaci łyżeczki zawiera dwie komory pozwalające odmierzyć łyżeczkę – mniejsza komora oraz łyżkę stołową – większa komora.



*Przygotowywanie jasnego chleba*

Poniższa procedura pozwala na przygotowanie jasnego chleba o masie ok. 0,75 kg (1,5 lb (funta))

W misie zamontować mieszadło, a następnie umieścić następujące składniki spożywcze: 240 ml wody, 2 łyżki stołowe masła, 1 łyżeczkę soli, 2 łyżki stołowe cukru, 3 łyżki stołowe mleka w proszku, 400 g mąki, 1 łyżeczkę sproszkowanych drożdży. Drożdże należy umieścić jako ostatni składnik, wysypując je na mąkę. Drożdże nie powinny mieć kontaktu z wodą.

Misę zamontować w komorze wypiekacza i zamknąć pokrywę komory.

Podłączyć wypiekacz do zasilania i nacisnąć przycisk opisany jako „START / STOP / PAUSE”. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a mieszadło zacznie mieszać składniki ciasta.

Po tym jak licznik widoczny na wyświetlaczu zakończy odliczanie chleb jest gotowy. Wypiekacz przechodzi w tryb gotowości.

Nacisnąć i przytrzymać przez ok. 2 sekundy przycisk opisany jako „START / STOP / PAUSE”. Wypiekacz wyemituje sygnał dźwiękowy co będzie oznaczało zakończenie pracy w trybie gotowości.

Otworzyć pokrywę komory i zakładając rękawice zabezpieczające przed działaniem wysokich temperatur ostrożnie zdemontować misę i wysunąć upieczony chleb z misy. W chlebie może zostać mieszadło, należy je usunąć z chleba za pomocą haczyka dostarczonego wraz z urządzeniem.

Uwaga! Zaprezentowany powyżej przepis jest przykładem, natomiast sposób przygotowania pokazuje jak w łatwy sposób przygotować chleb. Ten sposób nie wymaga korzystania z menu oraz przycisków specjalnych wypiekacza.

*Menu wypiekacza*

68032

Naciskając przycisk opisany „MENU” można uzyskać dostęp do predefiniowanych trybów pracy. Tryby pracy są oznaczone za pomocą liczb w zakresie 1 – 15.

- 1 – Soft bread / Chleb pszenny,
- 2 – Sweet bread / Chleb słodki,
- 3 – Natural sourdough / Chleb naturalny zakwasowy,
- 4 – French / Chleb francuski,
- 5 – Whole wheat – Chleb pełnoziarnisty,
- 6 – Quick / Chleb szybki
- 7 – Sugar free / Chleb bez cukru
- 8 – Multigrain / Chleb wieloziarnisty
- 9 – Milky loaf / Chleb mleczny
- 10 – Cake / Ciasto na słodko
- 11 – Raw dough / Ciasto surowe
- 12 – Leaven dough / Ciasto zaczynowe
- 13 – Gluten free / Chleb bezglutenowy
- 14 – Bake / Dopiekanie
- 15 – Yogurt / Jogurt

68033

Naciskając przycisk opisany „MENU” można uzyskać dostęp do predefiniowanych trybów pracy. Tryby pracy są oznaczone za pomocą liczb w zakresie 1 – 19.

- 1 – Soft bread / Chleb pszenny
- 2 – Sweet bread / Chleb słodki
- 3 – Natural sourdough / Chleb naturalny zakwasowy
- 4 – French / Chleb francuski
- 5 – Whole wheat / Chleb pełnoziarnisty
- 6 – Quick / Chleb szybki
- 7 – Sugar free / Chleb bez cukru
- 8 – Multigrain / Chleb wielozarnisty
- 9 – Milky loaf / Chleb mleczny
- 10 – Cake / Ciasto na słodko
- 11 – Raw dough / Ciasto surowe
- 12 – Leaven dough / Ciasto zaczynowe
- 13 – Jam / Dżem
- 14 – Bake / Dopiekanie
- 15 – Yogurt / Jogurt
- 16 – Gluten free / Chleb bezglutenowy
- 17 – Sticky rice / Kleisty ryż
- 18 – Stir-fry / Prażenie
- 19 – Ferment / Fermentacja

Przykładowe przepisy na przyrządzenie wg każdego z trybu pracy można znaleźć na stronie [toya24.pl](http://toya24.pl) w karcie produktu.

Przycisk opisany „LOAF” pozwala na wybór masy przyrządzanego produktu. Znacznik pojawia się na wyświetlaczu pod jedną z mas: 500 g, 750 g lub 1000 g. Wybór masy jest możliwy tylko w przypadku predefiniowanych trybów pracy od 1 do 9 oraz 13. Pozostałe tryby pracy nie oferują możliwości wyboru masy.

Przycisk opisany „COLOUR” pozwala na wybór stopnia przypieczenia skórki chleba. Znacznik pojawia się na wyświetlaczu nad jedną z opcji: „Light” – lekki; „Medium” – średni; „Dark” – mocny. Wybór stopnia przypieczenia skórki jest możliwy tylko w przypadku predefiniowanych trybów pracy od 1 do 9 oraz 13. Pozostałe tryby pracy nie oferują możliwości wyboru stopnia przypieczenia skórki.

Przycisk „START / STOP / PAUSE” pozwala na włączenie, wstrzymanie oraz wyłączenie wypiekacza. Pojedyncze naciśnięcie uruchamia wypiekacz. W trybie pracy naciśnięcie tego przycisku spowoduje wstrzymanie pracy na ok. 3 sekundy, a następnie samoczynne jej wznowienie. Wyłączenie następuje po wciśnięciu i przytrzymaniu przez ok. 2 sekundy tego przycisku. Takie działanie ma na celu zapobiegnięcie wyłączeniu wypiekacza w trakcie pracy przez przypadkowe wciśnięcie przycisku.

Przycisk „+” pozwala na wydłużenie czasu opóźnienia rozpoczęcia pracy wybranego trybu pracy. Naciśnięcie przycisku wydłuża czas o 1, 5 lub 10 minut. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku pozwala na szybszą zmianę czasu. Czas działania jest widoczny na wyświetlaczu. W przypadku gdy zostanie osiągnięty maksymalny czas trwania danego programu, kolejne wciśnięcie przycisku przywraca najkrótszy czas.

Przycisk „-” pozwala na skrócenie czasu opóźnienia rozpoczęcia pracy wybranego trybu pracy. Naciśnięcie przycisku skraca czas o 1, 5 lub 10 minut. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku pozwala na szybszą zmianę czasu. Czas działania jest widoczny na wyświetlaczu. W przypadku gdy zostanie osiągnięty minimalny czas trwania danego programu, kolejne wciśnięcie przycisku przywraca najdłuższy czas.

(Tylko w 68032)

Na wyświetlaczu pojawia się też znacznik wskazujący kolejne etapy realizacji danego trybu pracy: „Preheat” – wstępne nagrzewanie; „Stir” – mieszanie; „Rest” – przerwa; „Ferment” – fermentacja; „Bake” – pieczenie; „Keep Warm” – utrzymywanie ciepła; „End” – koniec.

#### *Użytkowanie wypiekacza*

Zakończenie pieczenia jest sygnalizowane przez sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu jest widoczne wskazanie 0:00. Wypiekacz samoczynnie przechodzi w tryb podtrzymywania ciepła wypieku. Tryb podtrzymywania ciepła trwa maksymalnie jedną godzinę. Zakończenie trybu podtrzymywania ciepła jest sygnalizowane dźwiękowo.

Wcześniejsze zakończenie pracy w trybie podtrzymywania ciepła jest możliwe po naciśnięciu i przytrzymaniu przez ok. 2 sekundy przycisku oznaczonego „START / STOP / PAUSE”. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego praca w trybie podtrzymywania ciepła zostaje zakończona.

Urządzenie można też użyć do przygotowania jogurtu. Tryb pracy oznaczony nr 15 trwa domyślnie 8 godzin, ale za czas trwania trybu pracy można zmienić w zakresie od 5 do 13 godzin.

Wypiekacz można zaprogramować w taki sposób, aby uruchomił się samoczynnie z opóźnieniem. Na przykład można przygotować składniki wieczorem tak, aby urządzenie przygotowało świeży chleb na rano. Należy samodzielnie obliczyć czas jaki pozostał do uruchomienia i dodać go do czasu działania wybranego trybu pracy.

Przykładowo, wypiekacz został zaprogramowany do przygotowania chleba o 20:30. Chleb powinien być gotowy o 7:00 następnego dnia. Pomiędzy 20:30 a 7:00 upłynie 10 godzin i 30 minut. Po wybraniu pożądanego trybu pracy należy za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić czas tak, aby wskazanie na wyświetlaczu pokazywało 10:30. Ustawiony czas uwzględnia też czas trwania wybranego trybu pracy.

Następnie należy przycisnąć przycisk oznaczony „START / STOP / PAUSE”, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbol dwukropka pomiędzy liczbą godzin i minut na wyświetlaczu zacznie pulsować. Czas na wyświetlaczu zacznie się zmniejszać. Wypiekacz uruchomi się samoczynnie po upływie ustawionego czasu.

**Ostrzeżenie!** W przypadku uruchamiania wypiekacza z opóźnieniem nie należy korzystać z przepisów wymagających jajek. Długi czas oczekiwania na rozpoczęcie pracy może spowodować popsucie się jajek, co może niekorzystnie wpłynąć na smak gotowego produktu, a także stanowić zagrożenie dla zdrowia.

**Uwaga!** W przypadku stosowania drożdży należy je zasypać mąką, aby zminimalizować aktywność drożdży podczas oczekiwania na rozpoczęcie pracy w przypadku uruchomienia wypiekacza z opóźnieniem.

**Uwaga!** Nie wszystkie tryby pracy pozwalają na uruchomienie wypiekacza z opóźnieniem.

Urządzenie oferuje podtrzymanie ustawień w przypadku krótkotrwałych zaników napięcia zasilającego. Jeżeli napięcie sieci zasilającej zniknie na krócej niż 15 minut, to wszystkie ustawione parametry zostaną przywrócone wraz z napięciem. Po wznowieniu

zasilania czas pracy może być inny niż przed zanikiem zasilania. Urządzenie uwzględni czas przez jaki było odłączone od zasilania.

Przerwanie działania dowolnego trybu pracy następuje zawsze po wciśnięciu i przytrzymaniu przez ok. 2 sekundy przycisku oznaczonego „START / STOP / PAUSE”.

Nie należy drożdży w proszku zastępować proszkiem do pieczenia lub sodą oczyszczoną. Przetworzone sproszone drożdże mogą wpłynąć na smak, konsystencję i wygląd wypieku. W celu sprawdzenia czy drożdże nadal będą działać prawidłowo należy przygotować pół szklanki ciepłej wody (40-50 °C), rozpuścić w wodzie jedną łyżeczkę cukru, a następnie dodać dwie łyżeczki sproszkowanego drożdży i umieścić naczynie w ciepłym miejscu. Po około 10 minutach mieszanina w naczyniu powinna zacząć rosnąć. Jeżeli nie zostanie zaobserwowany wzrost drożdży, należy je zastąpić świeżymi.

Różne rodzaje mąki wykazują różną absorpcję wody. Należy dostosować ilość wody i mąki do siebie tak, aby wyrobione ciasto było w jednym kawałku, było elastyczne i nie kleiło się nadmiernie.

Zbyt dużo wody spowoduje, że wyrobione ciasto będzie zbyt miękkie i nie będzie możliwości uformowania go w jeden kawałek. Wypiek z tak wyrobionego ciasta będzie płaski, twardy, o strukturze z dużymi porami, a upieczone ciasto będzie pozbawione elastyczności.

Zbyt mało wody spowoduje, że po wyrobieniu ciasta nadal pozostanie mąka w misie. Wypiek z tak wyrobionego ciasta będzie płaski i nieelastyczny, o strukturze z małymi, gęsto rozmieszczonymi porami.

Dodanie cukru i jajek sprawi, że wypiek będzie bardziej rumiany. Należy je dodać zgodnie z przepisem. Zmiana ilości cukru i jajek sprawi, że wypiek będzie ciemnej barwy i może zostać nawet przypalony, co może skutkować zatrzymaniem pracy wypiekacza, aby uniknąć pożaru.

Przed dodaniem jajek do misy zaleca się rozmieszać żółtko z białkiem. Jajko można też dodać do przepisów nie wymagających jajek. W tym celu należy jedno jajko rozmieszać w naczyniu, a następnie naczynie dopełnić wodą tak, aby mieszanina była w takiej ilości, jaka ilość wody jest przewidziana w przepisie.

#### *Tryby pracy i funkcje dostępne tylko w wypiekaczu 68033*

Wypiekacz umożliwia także przygotowanie dżemu owocowego. Ilość owoców określa przepis dostępny na [toya24.pl](http://toya24.pl). Owoce na dżem powinny być umyte i obrane z skórki, pozbawione rdzeni, szypulek i łodyg. Większe owoce należy pociąć na kawałki o wielkości około 3 cm. Przygotowany dżem może być gorący, zatem należy zachować ostrożność bezpośrednio po zakończeniu pracy wypiekacza.

Wypiekacz umożliwia przygotowanie lepkiego ryżu w sposób charakterystyczny dla kuchni wschodnioazjatyckiej. W tym celu należy wybrać tryb pracy nr 17. Ryż należy namoczyć w wodzie przez co najmniej 30 minut przed umieszczeniem go w misie wypiekacza. W zależności od indywidualnych upodobań można dodać cukru, orzechów, przypraw itp.

Wypiekacz umożliwia mieszanie i prażenie nasion takich jak orzeszki ziemne, soja, migdały itp. Nie należy przekraczać maksymalnej masy nasion podanej w przepisie. Czas prażenia można dobrać pod kątem indywidualnych upodobań oraz ilości ziaren przeznaczonych do prażenia.

Wypiekacz umożliwia też osobny proces fermentacji surowego ciasta, co przydaje dodatkowych walorów smakowych ciastu. Poprawne wykorzystanie tego trybu pracy powinno być poprzedzone użyciem trybu pracy nr 11 – Ciasto surowe. Po jego zakończeniu należy rozpocząć pracę w trybie nr 19 – Fermentacja, a po jego zakończeniu należy użyć trybu nr 14 – Dopiekanie. Po zakończeniu pracy w tym trybie ciasto jest gotowe.

Wypiekacz jest wyposażony podajnik do nasion lub suszonych owoców. Podajnik można zamontować pod pokrywą komory wypiekacza. Nasiona lub suszone owoce należy umieścić w podajniku po uniesieniu pokrywy (V). Następnie zamknąć pokrywę pojemnika i pojemnik zamontować pod pokrywą wypiekacza. Wsunąć dolne trzpienie w uchwyt znajdujące się w pokrywie wypiekacza (VI). Nacisnąć i przytrzymać dźwignię zatrzasku pojemnika, a następnie wykorzystując dolne trzpienie jak zawiasy obrócić pojemnik tak, aby dźwignia zatrzasku chwyciła wypustkę znajdującą się pod pokrywą wypiekacza. Zwolnić nacisk na dźwignię zatrzasku. Prawidłowo zamocowany podajnik przylega na całej powierzchni do pokrywy wypiekacza (VII). Zawartość pojemnika zostanie dodana do ciasta w momencie przewidzianym przez wybrany tryb pracy.

## KONSERWACJA URZĄDZENIA

**Uwaga!** Wszystkie czynności konserwacyjne należy przeprowadzać przy wyłączonym zasilaniu urządzenia. **W tym celu należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.**

**Ostrzeżenie!** Przed rozpoczęciem konserwacji należy się upewnić, że urządzenie zostało całkowicie ostudzone.

Urządzenie służy do przygotowywania żywności umieszczonej bezpośrednio w misie, wobec czego należy zadbać o zachowanie

właściwej higieny, aby przygotowywanie żywności było bezpieczne.

Urządzenie należy czyścić bezpośrednio po zakończeniu użytkowania. Łatwiej będzie wyczyścić niezaschnięte produkty spożywcze.

Misę i mieszadło można umyć pod bieżącym strumieniem letniej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie stosować środków ściernych i ostrych przedmiotów do czyszczenia misy i mieszadła, aby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu. Jeżeli nie można zdjąć mieszadła z wrzeczona, należy wlać ciepłą wodę do misy tak, aby całe mieszadło znalazło się pod jej powierzchnią, dodać niewielką ilość płynu do mycia naczyń i pozostawić na chwilę. Mieszadło powinno dać się swobodnie zdemontować z wrzeczona. Nie stosować żadnych narzędzi do demontażu mieszadła z wrzeczona.

Po umyciu misę i mieszadło całkowicie wysuszyć przed ponownym użyciem.

Misa i mieszadło nie nadają się do czyszczenia w zmywarkach mechanicznych lub za pomocą strumienia wody pod wysokim ciśnieniem.

Obudowę czyścić za pomocą lekko zwilżonej ściereczki, następnie osuszyć za pomocą czystej, suchej szmatki.

Uwaga! Nigdy nie zanurzać urządzenia elektrycznego (obudowy) w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie.

Jeżeli grzałka znajdująca się wewnątrz komory wypiekacza zostanie zanieczyszczona, należy ją wyczyścić po jej całkowitym ostudzeniu. Do czyszczenia należy użyć lekko wilgotnej szmatki. Po wyczyszczeniu należy grzałkę całkowicie wysuszyć przed użyciem urządzenia.

Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników, środków żrących, alkoholu, benzyny lub środków ściernych.

Otwory wentylacyjne oczyścić za pomocą odkurzacza.

### Magazynowanie urządzenia

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć je od zasilania.

Urządzenie podczas magazynowania przechowywać w pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie urządzenia w fabrycznym opakowaniu. Magazynować urządzenie w położeniu roboczym. Nie układać produktów warstwami. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie magazynowania.

### Najczęściej spotykane problemy i sposoby ich rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wypiekacz nie uruchamia się	Urządzenie nie jest włączone	Naciśnij przycisk „START / STOP / PAUSE”
	Zostało ustawione opóźnienie uruchomienia.	Należy sprawdzić czy symbol dwukropka pulsuje na wyświetlaczu
	Uszkodzone elementy	Przekazać wypiekacz do autoryzowanego punktu naprawczego
Nietypowy sygnał dźwiękowy	Twardy przedmiot w misie	Usuń przedmiot z misy i uruchom urządzenie ponownie
	Niepoprawnie zamocowana misa	Zamocować poprawnie misę
Nietypowy zapach	Uszkodzony kabel zasilający	Przekazać wypiekacz do autoryzowanego punktu naprawczego
	Zabrudzona grzałka	Oczyścić grzałkę
Niewypieczone ciasto	Wypiek jest surowy	Zmniejszyć ilość wody w cieście lub zmniejszyć temperaturę wody
	Niepoprawne proporcje składników	Sprawdzić przepisy na stronie toya24.pl
68032		
Wskazanie wyświetlacza E00	Temperatura otoczenia jest niższa niż -10 °C	Wypiekacz należy użytkować w przedziale temperatur od 0 do +40 °C
Wskazanie wyświetlacza E01	Temperatura otoczenia jest wyższa niż +50 °C	
Wskazanie wyświetlacza EEE lub HHH	Uszkodzenie czujnika temperatury	Przekazać wypiekacz do autoryzowanego punktu naprawczego
68033		
Wskazanie wyświetlacza LLL	Temperatura otoczenia jest niższa niż -10 °C	Wypiekacz należy użytkować w przedziale temperatur od 0 do +40 °C
Wskazanie wyświetlacza HHH	Temperatura otoczenia jest wyższa niż +50 °C	
Wskazanie wyświetlacza EE0 lub EE1	Uszkodzenie czujnika temperatury	Przekazać wypiekacz do autoryzowanego punktu naprawczego

### DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość	Wartość
Numer katalogowy		68032	68033
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Moc znamionowa	[W]	650	710
Klasa izolacji		I	I
Maksymalne obciążenie misy	[kg]	1,5	1,5
Wymiary urządzenia (wys. x szer. x głęb.)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Masa netto	[kg]	4,1	5,1

## APPLIANCE DESCRIPTION

The bread maker is used to prepare dough and bake bread. In addition, the appliance can also be used to prepare sweet dough. Thanks to many work programs you can adjust the operating parameters of the appliance to your needs and to the type of baked product. The appliance is not intended for commercial use. Proper, reliable and safe operation of the appliance depends on appropriate use, that is why you should

**Read the entire instructions manual before the first use of the appliance, and keep it for future reference.**

The supplier shall not be held liable for any damage or injury resulting from improper use of the appliance, failure to observe the safety regulations and recommendations of this manual. Use of the appliance for purposes other than those for which it was intended shall cause the loss of the user's rights to the guarantee and also under warranty.

## EQUIPMENT

The appliance is supplied complete and does not require assembly. However, before using the appliance, remove all packaging and transport protection elements. Preparations described later in this manual are also required.

## GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE

The appliance has been designed for home use and is not allowed to be used in commercial applications, e.g. in catering facilities.

The appliance is intended for indoor use only. Do not expose it to rain or other precipitation.

The appliance can be used only for mechanical and thermal processing of food products directly in the pan. It is forbidden to use the appliance in any other way, for example as a heater for the products inside a dish.

It is forbidden to repair, disassemble, or modify the appliance by yourself. An authorised service centre must carry out all repairs to the appliance.

The appliance must be kept under supervision at all times during operation.

**WARNING!** The appliance may heat up to a high temperature during operation. Use great care when touching the appliance during use and immediately after use. Failure to follow these rules may result in burns.

The appliance is not intended for use by children under at least 8 years of age and by persons with reduced physical or mental abilities and by persons without experience in or understanding of the operation of it, unless they are supervised or instructed to use the appliance safely, in a manner ensuring that the risks involved are understood. Children should not play with the appliance. Unattended children should not be allowed to perform the cleaning and maintenance of the appliance.

### *Recommendations for transport and installation of the appliance*

The appliance may only be placed on a hard, flat, level, and non-flammable surface. The surface should be able to withstand the weight of the appliance itself and of the food inside. Ensure that there is a minimum distance of 10 cm around the appliance's side walls and do not place non-high temperature resistant materials above it. This will allow for the proper ventilation. Do not place the appliance near the edge, e.g. of the table, or near flammable materials, e.g. curtains. Provide sufficient space above the product to allow comfortable and safe use.

Do not place any electrical equipment above the appliance. During operation, the appliance

releases hot and humid air, which can cause a short circuit in the electrical system and lead to an electric shock.

It is forbidden to drill any holes in the product, as well as make any other modifications of the appliance not described in the manual.

Move the appliance only when cooled, grasping the housing. Do not move the appliance by pulling on the power cord.

The temperature at the place of installation and use of the appliance must be between 0°C and +40°C, and the relative humidity must be below 90% without condensation.

### *Recommendations for connecting the appliance to the power supply*

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the voltage, frequency and performance of the power supply correspond to the values shown on the appliance's rating plate. The plug must fit into the socket. It is forbidden to modify the plug in any way.

The appliance must be connected directly to a single power supply socket. It is forbidden to use extension cords, adapters or double sockets. The power supply circuit must be fitted with a protective conductor and a 16 A protective device.

Avoid contact of the power cord with sharp edges, hot objects or surfaces. During operation, the power cord must always be fully extended and the position of the power cord must be set so that it does not become an obstacle during operation. The power cord should not be placed in a manner which would pose a risk of tripping. The power supply socket should be located in a place where it is always possible to quickly remove the appliance power cord plug. Always pull the power cord by the plug housing when unplugging it, never by the cord. If the power cord or the plug is damaged, immediately disconnect it from the power supply and contact an authorised service centre of the manufacturer for replacement. Do not use the appliance with a damaged power cord or plug. The power cord or plug cannot be repaired and must be replaced with a new one that is free of defects if these components are damaged. Replacement of the power cord and plug must be carried out by an authorised service centre of the manufacturer.

The appliance is not designed to be powered by an external timer or by a remote control that cuts off the power supply.

### *Instructions for the appliance's use*

**WARNING!** The housing of the appliance can be hot during and shortly after use. Do not touch it, as it may cause burns, but wait for the appliance to cool down.

Do not overfill the pan. Note that the dough can increase in volume during baking, which can lead to the pan overflowing. The dough leaking from the pan can come into contact with the heater, which can lead to fire and overheating of the appliance.

Make sure that the floor near the appliance is not slippery. This will prevent slipping, which can cause serious injuries.

The appliance must be kept under supervision at all times during operation.

The pan should be filled when removed from the appliance. This will reduce the risk of food in a pan getting into a compartment with a heater. If the inside of the chamber and the heater is contaminated during the use of the appliance, it must be cleaned before heating. Contam-

inated heater can overheat, which can lead to fire and result in serious injury. The mixer should be left in the dough after it has been prepared. The mixer can be removed only after the bread has been baked and cooled. Clean the appliance thoroughly after each use. This will help maintain proper hygiene and work safety. Clean the appliance according to the instructions provided in the section: "Maintenance"

## OPERATING THE APPLIANCE

### *Preparing for operation*

The appliance must be unpacked, and all parts of the packaging completely removed. It is recommended to keep the packaging, as it can be helpful for further transport and storage.

Make sure that none of the parts of the appliance is damaged.

Prepare the appliance according to the instructions specified in the "Appliance maintenance" section.

Assemble the appliance according to the instructions specified in the "Bread maker installation" section.

Set the operation mode 14 – "Bake" and start the bread maker for 10 minutes with an empty pan. At the end of the programme, allow the appliance to cool down completely and wash all parts according to the instructions specified in the "Appliance Maintenance" section.

After drying all parts, the appliance is ready for use.

Warning! Do not in any way accelerate cooling of the appliance, e.g. by pouring cold water into the pan. Opening the lid is the only acceptable way to reduce the cooling time.

Caution! When the appliance is used for the first time, a small amount of smoke can come out of the bread maker and a characteristic smell can be sensed. This is normal and should stop quickly. Sufficient ventilation space must be provided for the appliance.

### *Bread maker installation*

Place the pan in the chamber so that it is rotated about 20° in relation to the chamber (II). Then turn it clockwise so that the edges of the pan are parallel to the corresponding edges of the chamber (III).

Place the mixer (IV) on the spindle located in the middle of the pan bottom. The mixer hole is specially shaped so that it can only be installed in one correct position. The mixer can also be mounted to the spindle before installing the pan in the baking chamber. The pan is disassembled in reverse order.

### *Using the measuring cup*

The bread maker is supplied with a 250 ml measuring cup, which corresponds to a glass or cup as a measure of the capacity sometimes used in recipes. The scale in millilitres and in cups is visible on the wall of the measuring cup.

When measuring bulk food products, pour the product into the measuring cup and shake it slightly so that the surface of the poured product is parallel to the edge of the measuring cup. Do not shake the measuring cup for too long or even tamp the food product in it as the measured quantity of the product will be greater than the scale of the measuring cup.

If in doubt as to the correctness of measuring food products, use a kitchen scale.

Tip: One glass of flour weighs about 160 g.

The measuring spoon has two compartments to measure a spoon – a smaller compartment and a tablespoon – a larger compartment.

### *Preparing light bread*

The following procedure allows you to prepare light bread weighing approx. 0.75 kg (1.5 lb)

Install the mixer in the pan, and then place the following food ingredients: 240 ml water, 2 tbsp butter, 1 tsp salt, 2 tbsp sugar, 3 tbsp milk powder, 400 g flour, 1 tsp yeast powder. Place the yeast as the last ingredient, adding it to the flour. Yeast should not come into contact with water.

Install the pan in the baking compartment and close the cover.

Connect the bread maker to the power supply and press the button labelled "START/STOP/pause". The appliance will emit a sound signal and the mixer will start mixing the dough components.

When the counter on the display has finished counting the bread is ready. The appliance enters the standby mode.

Press and hold the button marked "START/STOP/pause" for approx. 2 seconds. The appliance will emit an acoustic signal, which will terminate the operation in standby mode.

Open the chamber cover and carefully remove the pan and remove the baked bread from the pan while wearing gloves to prevent high temperatures. The mixer may be left in the bread, it must be removed from it using the hook provided with the appliance.



Caution! The recipe presented above is an example, while the method of preparation shows how to easily prepare bread. This method does not require the use of the menu and the special buttons of the bread maker.

#### *Bread maker menu*

68032

By pressing the "MENU" button, you can access the predefined operating modes. The operating modes are marked with numbers in the range 1 – 15.

- 1 – Soft bread
- 2 – Sweet bread
- 3 – Natural sourdough
- 4 – French
- 5 – Whole wheat
- 6 – Quick
- 7 – Sugar free
- 8 – Multigrain
- 9 – Milky loaf
- 10 – Cake
- 11 – Raw dough
- 12 – Leaven dough
- 13 – Gluten free
- 14 – Bake
- 15 – Yogurt

68033

By pressing the "MENU" button, you can access the predefined operating modes. The operating modes are marked with numbers in the range 1 – 19.

- 1 – Soft bread
- 2 – Sweet bread
- 3 – Natural sourdough
- 4 – French
- 5 – Whole wheat
- 6 – Quick
- 7 – Sugar free
- 8 – Multigrain
- 9 – Milky loaf
- 10 – Cake
- 11 – Raw dough
- 12 – Leaven dough
- 13 – Jam
- 14 – Bake
- 15 – Yogurt
- 16 – Gluten free
- 17 – Sticky rice
- 18 – Stir-fry
- 19 – Ferment

Examples of recipes for preparation according to each mode can be found on the [toya24.pl](http://toya24.pl) website in the product data sheet.

The "LOAF" button allows to select the weight of the prepared product. The marker appears on the display below one of the weights: 500 g, 750 g or 1000 g. Weight selection is only possible with predefined operating modes 1 to 9 and 13. The other operating modes do not have the possibility of weight selection.

The "COLOUR" button allows to select the degree of toasting of the bread crust. The marker appears on the display above one of the following options: "Light"; "Medium"; "Dark". It is possible to select the degree of crust baking only in the case of predefined operating modes 1 to 9 and 13. Other operating modes do not allow choosing the degree of crust baking.

The "START/STOP/PAUSE" button enables you to start, pause and stop the bread maker. A single press starts the appliance. In operating mode, pressing this button will pause the operation for approx. 3 seconds and then resume it automatically. Press and hold this button for approx. 2 seconds to turn off. This is to prevent the bread maker from being switched off during operation by accidentally pressing the button.

The "+" button allows you to increase the delay time for the start of operation of the selected mode of operation. Pressing the button increases the time by 1, 5 or 10 minutes. Press and hold the button to change the time setting faster. The operating time is shown on the display. If the maximum time for a given programme is reached pressing the button again restores the shortest time. The "-" button allows you to decrease the delay time for the start of the selected mode. Pressing the button reduces the time by 1, 5 or 10 minutes. Press and hold the button to change the time setting faster. The operating time is shown on the display. If the minimum time for a given programme is reached pressing the button again restores the longest time.

(Only in 68032)

The display also shows a marker indicating the following stages of a given mode: "Preheat"; "Stir"; "Rest"; "Ferment"; "Bake"; "Keep Warm"; "End".

#### *Using the bread maker*

The end of the baking is indicated by a sound, and the display shows 0:00. The bread maker automatically enters the keep warm mode. The keep warm mode lasts a maximum of one hour. The end of the keep warm mode is indicated by a sound.

Early termination of operation in the keep warm mode is possible after pressing and holding the button marked "START/STOP/PAUSE" for approx. 2 seconds. When the signal sounds, operation in the keep warm mode is terminated.

The appliance can also be used to prepare yogurt. The mode marked as no. 15 lasts by default 8 hours, but for the duration of the operation mode it is possible to change in the range from 5 to 13 hours.

The bread maker can be programmed to start automatically with a delay. For example, you can prepare the ingredients in the evening so that the machine prepares fresh bread in the morning. It is necessary to calculate the time remaining to start and add it to the time of operation of the selected operating mode.

For example, the bread maker has been programmed to prepare bread at 8.30 p.m. The bread should be ready at 7:00 the next day. Between 8:30 p.m. and 7:00 a.m., there will be 10 hours and 30 minutes. After selecting the desired operating mode, use the "+" and "-" keys to set the time so that the indication on the display shows 10:30. The set time also takes into account the duration of the selected operation mode.

Then press the button marked "START/STOP/PAUSE", a sound will be heard and the colon between the number of hours and minutes on the display will flash. The time on the display will start to decrease. The bread maker will start automatically after the set time has elapsed.

**Warning!** Do not use recipes that require eggs when starting the bread maker with a delay. A long waiting time for the start of work can cause the eggs to spoil, which can adversely affect the taste of the finished product, as well as pose a threat to health. **Caution!** If yeast is used, it should be sprinkled with flour to minimise yeast activity while waiting for the start-up in the event of a delayed start of the bread maker.

**Caution!** Not all operating modes allow the bread maker to start with a delay.

The appliance stores the settings in the event of short-term power outages. If the supply voltage is cut for less than 15 minutes, all set parameters will be restored when the power is back. When the power is back, the working time may be different than before the power loss. The appliance takes into account the time during which it was disconnected from the power supply.

The operation of any operating mode is interrupted always after pressing and holding the button marked "START/STOP/PAUSE" for approx. 2 seconds.

Do not replace the yeast powder with baking powder or baking soda. Expired powdered yeast can affect the taste, texture and appearance of baking. To check that the yeast continues to work properly, prepare half a glass of warm water (40-50 °C), dissolve one teaspoon of sugar in the water, then add two teaspoons of powdered yeast and place the dish in a warm place. After about 10 minutes, the mixture in the dish should start to grow. If no increase in yeast is observed, it should be replaced with fresh yeast.

Different types of flour show different water absorption. Adjust the amount of water and flour to each other so that the produced dough is in one piece, is flexible and does not stick excessively.

Too much water will make the dough too soft and it will not be possible to form it into one piece. Bread of such dough will be flat, hard, with large pores, and the baked dough will lack flexibility.

Too little water will cause the dough to remain in the pan. The bread made this way will be flat and hard, with small, densely spaced pores.

Adding sugar and eggs will make the bread more browned. They must be added according to the recipe. Changing the amount of sugar and eggs will make the bread dark and it may even be burnt, which may result in stopping the baking process to avoid a fire.

It is recommended to mix egg yolk with white before adding eggs to the pan. The egg can also be added to recipes that do not

require eggs. To do this, one egg should be stirred in a dish, and then the dish should be filled with water so that the mixture is in the amount of water provided for in the recipe.

#### *Operating modes and functions only available in the 68033*

The bread maker also makes it possible to prepare fruit jam. The amount of fruit is determined by the recipe available on toya24.pl. Fruit for jam should be washed and peeled, without cores and stems. Cut the larger fruit into pieces of about 3 cm. The prepared jam can be hot, so be careful immediately after finishing using the appliance.

The bread maker makes it possible to prepare sticky rice in a way typical of East Asian cuisine. To do so, select the operating mode 17. Soak the rice in water for at least 30 minutes before placing it in the pan. Depending on your individual preferences, you can add sugar, nuts, spices, etc.

The bread maker allows you to mix and roast seeds such as peanuts, soybeans, almonds, etc. Do not exceed the maximum weight of seeds specified in the recipe. The roasting time can be selected according to individual preferences and the amount of beans to be roasted.

The bread maker also allows for a separate fermentation process of the raw dough, which adds additional flavour to the dough. The correct use of this mode should be preceded by running the mode no. 11 – Raw dough. After finished, start working in mode no. 19 – Fermentation, and after it is completed, use mode no. 14 – Baking. After finishing working in this mode, the dough is ready.

The bread maker is equipped with a seed or dried fruit dispenser. The feeder can be mounted under the lid of the bread maker. Place the seeds or dried fruits in the tray after lifting the lid (V). Then close the lid of the container and install the container under the lid of the bread maker. Insert the lower pins into the holders located in the bread maker (VI). Press and hold the container latch lever, and then use the lower pins as hinges to rotate the container so that the latch lever grabs the tab under the lid. Release the pressure on the latch lever. A properly fastened feeder adheres to the lid (VII) over the entire surface.

The contents of the container will be added to the dough at the time provided by the selected operating mode.

## MAINTENANCE

**Caution!** All maintenance work must be done with the appliance switched off. **To do this, unplug the power cord plug from the socket.**

**Warning!** Make sure that the unit has cooled down completely before carrying out any maintenance.

The appliance is used to prepare food placed directly in the pan so care must be taken to maintain proper hygiene so that the preparation of food is safe.

Clean the appliance immediately after use. It will be easier to clean the undried foodstuffs.

The pan and the mixer can be washed under the current stream of lukewarm water with dishwashing liquid. Do not use abrasives and sharp objects to clean the pan and the agitator so as not to damage the anti-stick coating. If the mixer cannot be removed from the spindle, pour warm water into the pan so that the entire mixer is under its surface, add a small amount of washing-up liquid and leave it for a while. The mixer should be free to remove from the spindle. Do not use any tools to remove the mixer from the spindle.

After washing, dry the pan and mixer completely before reusing.

The pan and mixer are not suitable for cleaning in dishwashers or with a high-pressure water jet.

Clean the housing with a slightly dampened cloth, then dry it with a clean and dry cloth.

**Caution!** Never immerse the appliance (its housing) in water or any other liquid.

If the heating element inside the baking compartment is contaminated, it must be cleaned after it has cooled down completely.

A slightly damp cloth should be used for cleaning. After cleaning, the heater must be completely dried before operating the unit.

Do not use solvents, corrosive agents, alcohol, petrol or abrasives for cleaning.

Clean the ventilation openings with a vacuum cleaner.

### *Storage*

If the appliance will not be used for an extended period of time, disconnect it from the power supply.

During storage, keep the appliance indoors, and make sure it is not exposed to dust, dirt, or moisture. It is recommended to store the appliance in its original packaging. Store the appliance in its working position. Do not stack products in layers. Do not place anything on the product during storage.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The bread maker does not start	The appliance is not switched on	Press the START/STOP/PAUSE button
	Start delay has been set.	Check that the colon symbol flashes on the display
	Faulty components	Return the bread maker to an authorised repair shop
Unusual audible signal	Hard object in the pan	Remove the object from the pan and restart the appliance
	Incorrectly fixed pan	Fix the pan correctly
Unusual odour	Damaged power cord	Return the bread maker to an authorised repair shop
	Dirty heater	Clean the heater
Unbaked dough	Baking is raw	Reduce the amount of water in the dough or reduce the temperature of the water
	Incorrect proportions of ingredients	Check the recipes at <a href="http://toya24.pl">toya24.pl</a>
68032		
E00 message displayed	Ambient temperature is lower than -10°C	The bread maker should be used in the temperature range from 0 to +40°C
E01 message displayed	Ambient temperature is above +50°C	
EEE or HHH message displayed	Temperature sensor damaged	Return the bread maker to an authorised repair shop
68033		
LLL message displayed	Ambient temperature is lower than -10°C	The bread maker should be used in the temperature range from 0 to +40°C
HHH message displayed	Ambient temperature is above +50°C	
EE0 or EE1 message displayed	Temperature sensor damaged	Return the bread maker to an authorised repair shop

## TECHNICAL DATA

Parameter	Unit	Value	Value
Catalogue No.		68032	68033
Rated voltage	[V~]	220 – 240	220 – 240
Rated frequency	[Hz]	50/60	50/60
Rated power	[W]	650	710
Insulation class		I	I
Maximum load of the pan	[kg]	1.5	1.5
Appliance dimensions (H x W x D)	[cm]	28 x 26 x 32.5	31 x 34.5 x 26
Net weight	[kg]	4.1	5.1

## GERÄTEBESCHREIBUNG

Die Brotbackmaschine dient der Zubereitung von Teig und dem Backen von Brot. Darüber hinaus kann das Gerät auch zur Zubereitung von Süßteig verwendet werden. Dank der zahlreichen Betriebsprogramme können die Parameter der Maschine an Ihre Bedürfnisse und die Art der zu backenden Lebensmittel angepasst werden. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Der fehlerfreie, sichere und zuverlässige Betrieb des Produktes hängt vom korrekten Produktgebrauch ab, deshalb:

**Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie.**

Der Lieferant haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und der Empfehlungen dieses Handbuchs entstehen. Bei missbräuchlicher Verwendung des Geräts erlischt auch der Garantianspruch des Benutzers, einschließlich der Gewährleistungsrechte.

## ZUBEHÖR

Das Produkt wird komplett geliefert und muss nicht montiert werden. Entfernen Sie jedoch vor der Verwendung des Produktes alle Verpackungen und Transport-Schutzvorrichtungen. Die im folgenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorbereitungsschritte sind ebenfalls erforderlich.

## ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt und darf nicht in gewerblichen Anwendungen, z.B. in Gastronomiebetrieben, verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich vorgesehen. Nicht dem Regen oder anderen Niederschlägen aussetzen.

Das Gerät darf nur für die mechanische und thermische Behandlung von Lebensmitteln verwendet werden, die sich direkt in der Schüssel befinden. Es ist verboten, das Gerät in einer anderen Funktion zu verwenden, z. B. als Wärmer für die Produkte in der Schüssel.

Es ist verboten, das Gerät selbst zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Alle Reparaturen des Gerätes müssen von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden.

Das Produkt muss während des Betriebs stets unter Aufsicht gehalten werden.

**WARNUNG!** Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät während des Betriebs und unmittelbar nach dem Betrieb berühren. Die Nichteinhaltung dieser Regeln kann zu Verbrennungen führen.

Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit, mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis des Gerätes bestimmt. Es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen, damit die daraus resultierenden Gefahren verstanden werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung gereinigt und gewartet werden.

### *Empfehlungen zum Transport und zur Installation des Produktes*

Das Produkt darf nur auf einen harten, ebenen und nicht brennbaren Untergrund gestellt werden. Der Untergrund sollte dem Gewicht des Gerätes selbst und der darin enthaltenen Speisen standhalten können.

Achten Sie auf einen Abstand von mindestens 10 cm zu den Seiten des Geräts und stellen Sie keine nicht hitzebeständigen Materialien über dem Gerät ab. Dies ermöglicht eine gute Belüftung des Gerätes. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von z. B. einem Tisch oder in der Nähe von brennbaren Materialien, z. B. Vorhängen oder Vorhängen auf. Über dem

Produkt muss ausreichend Platz vorhanden sein, um eine komfortable und sichere Nutzung des Geräts zu ermöglichen.

Stellen Sie keine elektrischen Geräte über das Gerät. Während des Betriebs wird Wasserdampf freigesetzt, der zu einem Kurzschluss der elektrischen Anlage und einem elektrischen Schlag führen kann.

Es ist verboten, Löcher in das Gerät zu bohren sowie andere Änderungen am Gerät vorzunehmen, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Tragen Sie das Produkt nur, wenn es abgekühlt ist, indem Sie es am Gehäuse fassen. Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel.

Die Temperatur am Aufstellungs- und Einsatzort des Geräts muss zwischen 0 °C - +40 °C, liegen und die relative Luftfeuchtigkeit muss unter 90% liegen, ohne dass es zu Kondensation kommt.

### *Hinweise für den Anschluss des Gerätes an das Stromnetz*

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass Spannung, Frequenz und Kapazität des Netzteils mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen. Der Stecker muss in die Steckdose passen. Es ist verboten, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

Das Gerät muss direkt an eine Einzelsteckdose angeschlossen werden. Die Verwendung von Verlängerungskabeln, Splitttern und Doppelsteckdosen ist verboten. Der Netzstromkreis muss mit einem Schutzleiter und einer Absicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein. Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit scharfen Kanten sowie heißen Gegenständen oder Oberflächen. Wenn das Produkt in Betrieb ist, muss das Netzkabel immer vollständig ausgerollt sein und seine Position so festgelegt werden, dass der Betrieb des Produkts nicht behindert wird. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass keine Stolpergefahr besteht. Die Steckdose sollte immer so angeordnet sein, dass der Stecker des Netzkabels des Gerätes schnell gezogen werden kann. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Steckergehäuse, niemals am Netzkabel.

Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich zum Austausch an eine autorisierte Servicestelle des Herstellers. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Das Netzkabel und der Stecker dürfen nicht repariert werden. Sind diese Komponenten beschädigt, müssen sie durch neue, fehlerfreie ersetzt werden. Der Austausch von Netzkabel und Stecker muss von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers durchgeführt werden.

Das Gerät ist nicht für die Stromversorgung durch eine externe Zeitschaltuhr (Timer) oder eine Fernbedienung vorgesehen, die die Netzversorgung unterbricht.

### *Hinweise zum Gerätegebrauch*

**WARNING!** Das Gehäuse des Gerätes kann während und kurz nach dem Gebrauch heiß sein. Nicht berühren, da dies zu Verbrennungen führen kann.

Die Schüssel nicht überfüllen. Es sollte beachtet werden, dass der Teig beim Backen sein Volumen vergrößern kann, was zu einer Überfüllung der Schüssel beim Backen führen kann.

Der aus der Schüssel austretende Teig kann mit dem Heizelement in Kontakt kommen, was zu Feuer und Überhitzung des Geräts führen kann.

Stellen Sie sicher, dass der Boden in der Nähe des Gerätes nicht rutschig ist. Dadurch wird ein Verrutschen verhindert, das zu schweren Verletzungen führen kann.

Das Gerät muss während des Betriebs stets unter Aufsicht bleiben.

Das Befüllen der Schüssel sollte durchgeführt werden, nachdem die Schüssel aus dem Gerät entfernt wird. Dadurch wird die Gefahr verringert, dass in der Schüssel befindliche Lebensmittel in die Kammer mit dem Heizelement (den Backraum) gelangen. Wenn das Innere der Kammer und das Heizelement während des Gebrauchs des Geräts verschmutzt werden, müssen sie vor dem Aufheizen gereinigt werden. Ein verunreinigtes Heizelement kann überhitzen, was zu Feuer und schweren Verletzungen führen kann.

Das Rührwerk sollte nach der Zubereitung im Teig belassen werden. Das Rührwerk kann erst nach dem Backen und Abkühlen entfernt werden.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dies wird dazu beitragen, die richtige Hygiene und Arbeitssicherheit zu gewährleisten. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen des Punkts: „Wartung des Gerätes“

## BEDIENUNG DES GERÄTS

### *Vorbereitung zum Betrieb*

Das Gerät sollte ausgepackt und alle Teile der Verpackung sollten vollständig entfernt werden. Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren. Sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Gerätes verwendet werden.

Überprüfen Sie, ob ein Teil des Geräts beschädigt ist.

Bereiten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Wartung des Gerätes“ vor.

Montieren Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Montage der Brotbackmaschine“.

Stellen Sie den Betriebsmodus 14 – „Bake“ – Backen und starten Sie das Gerät für 10 Minuten mit der leeren Schüssel. Warten Sie am Ende des Programms, bis es vollständig abgekühlt ist, und waschen Sie alle Teile gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Wartung des Gerätes“.

Nach dem Trocknen aller Teile ist das Gerät einsatzbereit.

Warnung! Beschleunigen Sie den Kühlvorgang des Geräts in keiner Weise, z. B. durch Gießen von kaltem Wasser in die Schüssel. Das Öffnen des Deckels ist der einzige zulässige Weg, um die Abkühlzeit der Brotbackmaschine zu verkürzen.

Achtung! Beim ersten Gebrauch kann eine kleine Menge Rauch aus der Brotbackmaschine austreten und ein charakteristischer Geruch kann spürbar sein. Dies sind normale Vorgänge, die schnell abklingen sollten. Das Gerät sollte ausreichend Platz zur Belüftung haben.

### *Montage der Brotbackmaschine*

Die Schüssel so in den Backraum stellen, dass sie um etwa 20° in Bezug auf den Backraum (II) gedreht wird. Dann im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Ränder der Schale parallel zu den entsprechenden Rändern des Backraums (III) verlaufen.

Das Rührwerk (IV) auf die Spindel in der Mitte des Schüsselbodens aufsetzen. Die Rührwerksbohrung ist so geformt, dass sie nur in einer korrekten Position angebracht werden kann. Das Rührwerk kann auch vor dem Einbau der Schüssel in den Backraum auf die Spindel aufgebracht werden.

Die Demontage der Schüssel erfolgt in umgekehrter Reihenfolge der Montage.

### *Nutzung des Messbechers*

Die Brotbackmaschine wird mit einem 250 ml Messbecher geliefert, der einem Glas oder Becher als Maß für die manchmal in Rezepten verwendete Kapazität entspricht. Die Skala in Milliliter und in Bechern ist an der Wand des Messbechers sichtbar.

Bei der Messung von Lebensmittelschüttgütern das Produkt in den Messbecher einfüllen und leicht schütteln, so dass die Oberfläche des eingegossenen Produkts parallel zum Rand des Messbechers verläuft. Schütteln Sie den Messbecher nicht zu lange oder stopfen Sie keine Lebensmittel in den Messbecher nicht, da in diesem Fall die gemessene Menge des Produkts größer sein wird als die Anzeige der Messbecherskala. Im

Falle von Zweifeln an der Richtigkeit der Messung von Lebensmitteln sollte eine Küchenwaage verwendet werden.

Typ: Ein Glas Mehl wiegt ca. 160 g.



Der Messlöffel enthält zwei Fächer zum Abmessen eines Teelöffels – das kleinere Fach – und eines Esslöffels – das größere Fach.

#### *Zubereitung von hellem Brot*

Mit dem folgenden Verfahren können Sie helles Brot mit einem Gewicht von ca. 0,75 kg (1,5 lb d. h. Pfund) zubereiten

Setzen Sie das Rührwerk in die Schüssel ein und geben Sie dann die folgenden Lebensmittelzutaten hinzu: 240 ml Wasser, 2 Esslöffel Butter, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Zucker, 3 Esslöffel Milchpulver, 400 g Mehl, 1 Teelöffel Hefepulver. Die Hefe sollte als letzte Zutat in das Mehl gegeben werden. Hefe darf nicht mit Wasser in Berührung kommen.

Setzen Sie die Schüssel in den Backraum ein und schließen Sie den Backraumdeckel.

Schließen Sie die Brotbackmaschine an die Stromversorgung an und drücken Sie die Taste „START / STOP / PAUSE“. Das Gerät sendet ein akustisches Signal aus und das Rührwerk beginnt mit dem Mischen der Teigkomponenten.

Nachdem der auf dem Display angezeigte Zähler den Countdown beendet hat, ist das Brot fertig. Die Brotbackmaschine geht in den Standby-Modus.

Drücken und halten Sie die als „START / STOP / PAUSE“ bezeichnete Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt. Der Ofen sendet ein akustisches Signal aus, das den Betrieb im Standby-Modus beendet.

Öffnen Sie den Kammerdeckel, entfernen Sie vorsichtig die Schüssel und schieben Sie das gebackene Brot mit Hitzeschutzhandschuhen aus der Schüssel. Das Rührwerk kann im Brot belassen werden. Entfernen Sie es mit Hilfe des mit dem Gerät mitgelieferten Haken aus dem Brot.

Achtung! Das oben vorgestellte Rezept ist ein Beispiel, während die Methode der Zubereitung zeigt, wie man Brot auf einfache Weise zubereiten kann. Auf diese Weise brauchen Sie das Menü und die speziellen Tasten der Brotbackmaschine nicht zu benutzen.

#### *Menü der Brotbackmaschine*

68032

Durch Drücken der im „MENÜ“ beschriebenen Taste können Sie auf die vordefinierten Betriebsarten zugreifen. Die Betriebsarten sind mit Ziffern im Bereich 1 – 15 gekennzeichnet.

- 1 – Soft bread / Weizenbrot,
- 2 – Sweet bread / Süßes Brot,
- 3 – Natural sourdough / Natürliches Sauerteigbrot,
- 4 – French / Französisches Brot,
- 5 – Whole wheat – Vollkornbrot
- 6 – Quick / Schnelles Brot
- 7 – Sugar free / Brot ohne Zucker
- 8 – Multigrain / Mehrkornbrot
- 9 – Milky loaf / Milchkuchen
- 10 – Cake / Süßkuchen
- 11 – Raw dough / Rohteig
- 12 – Leaven dough / Sauerteig
- 13 – Gluten free / Glutenfreies Brot
- 14 – Bake / Backen
- 15 – Yogurt / Joghurt

68033

Durch Drücken der im „MENÜ“ beschriebenen Taste können Sie auf die vordefinierten Betriebsarten zugreifen. Die Betriebsarten sind mit Ziffern im Bereich 1 – 19 gekennzeichnet.

- 1 – Soft bread / Weizenbrot
- 2 – Sweet bread / Süßes Brot
- 3 – Natural sourdough / Natürliches Sauerteigbrot
- 4 – French / Französisches Brot
- 5 – Whole wheat – Vollkornbrot
- 6 – Quick / Schnelles Brot
- 7 – Sugar free / Brot ohne Zucker
- 8 – Multigrain / Mehrkornbrot
- 9 – Milky loaf / Milchkuchen
- 10 – Cake / Süßkuchen
- 11 – Raw dough / Rohteig
- 12 – Leaven dough / Sauerteig
- 13 – Jam / Marmelade
- 14 – Bake / Backen

- 15 – Joghurt / Joghurt
- 16 – Gluten free / Glutenfreies Brot
- 17 – Sticky rice / Klebriger Reis
- 18 – Stir-fry / Rösten
- 19 – Ferment / Gärung

Beispiele für Rezepte zur Zubereitung je nach Betriebsart finden Sie auf der Website [toya24.pl](http://toya24.pl) in der Produktkarte.

Mit der Taste „LOAF“ können Sie das Gewicht des zu kochenden Produkts auswählen. Die Markierung erscheint auf dem Display unter einer der Gewichtsangaben: 500 g, 750 g oder 1000 g. Die Gewichtsauswahl ist nur für vorgegebene Betriebsarten 1 bis 9 und 13 möglich. Die anderen Betriebsarten bieten keine Möglichkeit der Gewichtsauswahl.

Mit der Taste „COLOUR“ („FARBE“) können Sie den Bräunungsgrad der Brotkruste auswählen. Die Markierung erscheint auf dem Display über einer der folgenden Optionen: „Light“ – hell; „Medium“ – mittel; „Dark“ – dunkel. Die Wahl des Bräunungsgrads ist nur bei dem vorgegebenen Betriebsarten 1 bis 9 und 13 möglich. Andere Betriebsarten bieten keine Möglichkeit, den Grad des Bräunungsgrads zu wählen.

Mit der Taste „START / STOP / PAUSE“ kann die Brotbackmaschine ein- und ausgeschaltet sowie angehalten werden. Mit einem einzigen Druck wird die Brotbackmaschine gestartet. Wenn Sie diese Taste im Betriebsmodus drücken, wird der Betrieb für ca. 3 Sekunden unterbrochen und dann automatisch wieder aufgenommen. Das Ausschalten erfolgt durch Drücken und Halten dieser Taste für ca. 2 Sekunden. Diese Maßnahme soll verhindern, dass die Brotbackmaschine während des Betriebs durch versehentliches Drücken einer Taste ausgeschaltet wird.

Mit der „+“-Taste kann die Startverzögerungszeit der gewählten Betriebsart verlängert werden. Durch Drücken der Taste wird die Zeit um 1, 5 oder 10 Minuten verlängert. Durch Drücken und Halten der Taste kann die Zeit schneller geändert werden. Die Betriebszeit wird auf dem Display angezeigt. Wenn die maximale Dauer eines Programms erreicht ist, stellt das erneute Drücken der Taste die kürzeste Zeit wieder her.

Mit der „-“-Taste kann die Startverzögerungszeit der gewählten Betriebsart verkürzt werden. Durch Drücken der Taste wird die Zeit um 1, 5 oder 10 Minuten verkürzt. Durch Drücken und Halten der Taste kann die Zeit schneller geändert werden. Die Betriebszeit wird auf dem Display angezeigt. Wenn die Mindestdauer eines Programms erreicht ist, stellt das erneute Drücken der Taste die längste Dauer wieder her.

(Nur in 68032)

Außerdem erscheint auf dem Display eine Markierung, die auf die nächsten Schritte bei der Durchführung einer bestimmten Betriebsart hinweist: „Preheat“ – Vorwärmen; „Stir“ – Rühren; „Rest“ – Pause; „Ferment“ – Gärung; „Bake“ – Backen; „Keep Warm“ – Warmhalten; „End“ – Ende.

#### *Benutzung der Brotbackmaschine*

Das Ende des Backvorgangs wird durch einen Piepton signalisiert und das Display zeigt 0:00 an. Die Brotbackmaschine schaltet automatisch in den Warmhaltemodus. Der Warmhaltemodus dauert maximal eine Stunde. Das Ende des Warmhaltemodus wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Eine vorzeitige Beendigung des Warmhaltemodus ist möglich, nachdem die Taste mit der Aufschrift „START / STOP / PAUSE“ für ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten wird. Wenn ein akustisches Signal ertönt, wird der Warmhaltemodus beendet.

Das Gerät kann auch für die Zubereitung von Joghurt verwendet werden. Der mit 15 gekennzeichnete Betriebsmodus dauert standardmäßig 8 Stunden, aber die Dauer des Betriebsmodus kann zwischen 5 und 13 Stunden eingestellt werden.

Die Brotbackmaschine kann so programmiert werden, dass er automatisch mit einer Verzögerung startet. Zum Beispiel können Sie die Zutaten am Abend zubereiten, so dass das Gerät morgens frisches Brot zubereitet. Sie müssen die verbleibende Zeit bis zur Inbetriebnahme selbst berechnen und diese zur Betriebszeit des gewählten Modus addieren.

Die Brotbackmaschine ist zum Beispiel so programmiert, dass er um 20:30 Uhr Brot backt. Das Brot sollte am nächsten Tag um 7:00 Uhr fertig sein. Zwischen 8:30 und 7:00 Uhr sind es 10 Stunden und 30 Minuten. Nach Auswahl der gewünschten Betriebsart stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Uhrzeit so ein, dass die Anzeige auf dem Display 10:30 Uhr anzeigt. Die eingestellte Zeit berücksichtigt auch die Dauer der gewählten Betriebsart.

Drücken Sie dann die Taste „START / STOP / PAUSE“, es ertönt ein Signalton und das Doppelpunkt-Symbol zwischen der Stunden- und Minutenzahl auf dem Display beginnt zu blinken. Die Zeit auf dem Display beginnt sich zu verringern. Die Brotbackmaschine startet automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Warnung! Verwenden Sie keine Rezepte, die Eier erfordern, wenn Sie die Brotbackmaschine mit einer Verzögerung starten. Eine lange Wartezeit bis zum Arbeitsbeginn kann zu Verderb der Eier führen, was den Geschmack des fertigen Erzeugnisses beeinträchtigt und die Gesundheit gefährden kann.

Achtung! Wenn Hefe verwendet wird, sollte sie mit Mehl bestreut werden, um die Hefeaktivität zu minimieren, während man darauf wartet, dass der Bäcker im Falle eines verspäteten Anfahrens mit dem Backen beginnt.  
Achtung! Nicht alle Betriebsmodi erlauben ein verzögertes Starten der Brotbackmaschine.

Das Gerät ermöglicht die Aufrechterhaltung der Einstellungen bei kurzfristigen Stromausfällen. Fällt die Netzspannung für weniger als 15 Minuten aus, werden alle eingestellten Parameter mit der Spannung wiederhergestellt. Nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde, kann die Betriebszeit von der Zeit vor dem Stromausfall abweichen. Das Gerät berücksichtigt die Zeit, in der es vom Stromnetz getrennt war.

Der Betrieb eines beliebigen Modus wird immer durch Drücken und Halten der mit „START / STOP / PAUSE“ gekennzeichneten Taste für ca. 2 Sekunden unterbrochen.

Ersetzen Sie das Trockenhefe nicht durch Backpulver oder Natron. Abgelaufene Trockenhefe kann den Geschmack, die Textur und das Aussehen des Backerzeugnisses beeinflussen. Um zu prüfen, ob die Hefe noch richtig funktioniert, bereiten Sie ein halbes Glas warmes Wasser (40-50 Grad Celsius) vor, lösen Sie einen Teelöffel Zucker darin auf, fügen Sie zwei Teelöffel Trockenhefe hinzu und stellen Sie das Gefäß an einen warmen Ort. Nach etwa 10 Minuten sollte die Mischung im Gefäß anfangen zu wachsen. Wenn kein Hefewachstum zu beobachten ist, ersetzen Sie die Hefe durch frische Hefe.

Verschiedene Mehltypen weisen eine unterschiedliche Wasseraufnahme auf. Passen Sie die Wasser- und Mehlmenge so an, dass der geknetete Teig in einem Stück, elastisch und nicht zu klebrig ist.  
Zu viel Wasser führt dazu, dass der geknetete Teig zu weich ist und sich nicht zu einem Stück formen lässt. Das aus einem solchen Teig gebackene Erzeugnis ist flach, hart, hat eine großporige Textur und ist nicht elastisch.  
Zu wenig Wasser führt dazu, dass nach dem Kneten des Teigs noch Mehl in der Schüssel zurückbleibt. Das aus einem solchen Teig gebackene Erzeugnis ist flach und unflexibel, mit einer Textur mit kleinen, dichten Poren.

Das Hinzufügen von Zucker und Eiern wird das Backen mehr gebräunt. Sie sollten gemäß der Rezeptur hinzugefügt werden. Wenn Sie die Menge an Zucker und Eiern verändern, wird das Erzeugnis dunkel und kann sogar anbrennen, was dazu führen kann, dass Sie die Brotbackmaschine anhalten müssen, um einen Brand zu vermeiden.

Es ist ratsam, das Eigelb mit dem Eiweiß zu mischen, bevor die Eier in die Schüssel gegeben werden. Ein Ei kann auch zu Rezepten hinzugefügt werden, für die keine Eier erforderlich sind. Mischen Sie dazu ein Ei in einer Schüssel und füllen Sie die Schüssel anschließend mit Wasser auf, so dass die Mischung der Wassermenge im Rezept entspricht.

#### *Betriebsarten und Funktionen nur für das Modell 68033 verfügbar*

Die Brotbackmaschine ermöglicht es Ihnen auch, Fruchtmarmelade zuzubereiten. Die Menge der Früchte richtet sich nach dem Rezept, das auf [toya24.de](http://toya24.de) zu finden ist. Früchte für Marmelade sollten gewaschen und geschält sein, ohne Kerne, Stiele oder Stängel. Größere Früchte sollten in etwa 3 cm große Stücke geschnitten werden. Die zubereitete Marmelade kann heiß sein, daher sollte man sofort nach dem Backen vorsichtig sein.

Mit der Brotbackmaschine können Sie klebrigen Reis auf die für die ostasiatische Küche typische Weise zubereiten. Wählen Sie dazu die Betriebsart Nr. 17. Weichen Sie den Reis mindestens 30 Minuten in Wasser ein, bevor Sie ihn in eine Schüssel geben. Abhängig von Ihren individuellen Vorlieben können Sie Zucker, Nüsse, Gewürze usw. hinzufügen.

Mit der Brotbackmaschine können Sie Samen wie Erdnüsse, Soja, Mandeln usw. mischen und rösten. Überschreiten Sie das in der Rezeptur angegebene maximale Saatgutgewicht nicht. Die Röstzeit kann je nach individuellen Vorlieben und der Menge der zu röstenden Samen bzw. Körner gewählt werden.

Der Bäcker erlaubt auch einen separaten Gärungsprozess für den Rohteig, der dem Teig zusätzlichen Geschmack verleiht. Der korrekten Verwendung dieses Modus sollte die Verwendung des Modus Nr. 11 - Rohteig vorausgehen. Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, beginnen Sie mit Modus Nr. 19 - Gärung, und verwenden Sie danach Modus Nr. 14 - Backen. Nach Abschluss dieses Betriebsmodus ist der Teig fertig.

Die Brotbackmaschine ist mit einer Samen- oder Trockenfruchtzuführung ausgestattet. Die Zuführung kann unter der Abdeckung der Brotbackmaschine montiert werden. Legen Sie die Samen oder getrockneten Früchte nach dem Anheben des Deckels (V) in das Tablett. Schließen Sie dann den Deckel des Behälters und schieben Sie den Behälter unter den Deckel der Brotbackmaschine. Schieben Sie die unteren Stifte in die Griffe im Deckel der Brotbackmaschine (VI). Halten Sie den Verriegelungshebel des Behälters gedrückt und drehen Sie den Behälter mit Hilfe der unteren Stifte als Scharniere so, dass der Verriegelungshebel in die Lasche unter dem Deckel der Brotbackmaschine greift. Lassen Sie den Druck auf den Verriegelungshebel los. Bei korrekter Befestigung haftet die Zuführung über die gesamte Fläche am Deckel der Brotbackmaschine (VII).  
Der Inhalt des Behälters wird zu dem Zeitpunkt, der durch die gewählte Betriebsart vorgegeben ist, dem Teig zugegeben.

## WARTUNG DES GERÄTES

**Achtung!** Alle Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden. **Ziehen Sie dazu das Stromversorgungskabel aus der Steckdose.**

**Warnung! Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Wartung beginnen.**

Das Gerät wird für die Zubereitung von Speisen verwendet, die direkt in die Schüssel gegeben werden, daher muss auf eine gute Hygiene geachtet werden, um die Speisen sicher zuzubereiten.

Reinigen Sie das Gerät sofort nach Gebrauch. Nicht getrocknete Lebensmittel lassen sich leichter reinigen.

Die Schüssel und das Rührwerk können unter fließendem, lauwarmem Wasser mit Geschirrspülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung der Schüssel und des Rührwerks keine Scheuermittel oder scharfen Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Wenn das Rührwerk nicht von der Spindel entfernt werden kann, gießen Sie warmes Wasser in die Schüssel, so dass das gesamte Rührwerk unter seiner Oberfläche ist, fügen Sie eine kleine Menge Spülmittel hinzu und lassen Sie es eine Weile stehen. Das Rührwerk sollte frei von der Spindel abnehmbar sein. Verwenden Sie keine Werkzeuge, um das Rührwerk von der Spindel zu entfernen.

Nach dem Waschen der Schüssel und des Rührwerks vor der Wiederverwendung vollständig trocknen.

Die Schüssel und das Rührwerk sind nicht für die Reinigung in einer mechanischen Spülmaschine oder mit einem Hochdruckwasserstrahl geeignet.

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch.

**Achtung!** Tauchen Sie das Elektrogerät (Gehäuse) niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Wenn das Heizelement im Backraum verschmutzt ist, muss es nach dem Abkühlen gereinigt werden. Verwenden Sie zum Reinigen ein leicht feuchtes Tuch. Nach der Reinigung sollte das Heizelement vollständig getrocknet werden, bevor Sie das Gerät benutzen.

Lösungsmittel, Alkohol, Benzin, aggressive und scheuernde Reinigungsmittel dürfen nicht zur Reinigung verwendet werden.

Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen mit einem Staubsauger.

### Lagerung des Gerätes

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte es von der Stromversorgung getrennt werden.

Lagern Sie das Gerät in Innenräumen, ohne es Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit auszusetzen. Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern. Lagern Sie das Produkt in seiner Arbeitsposition. Produkte nicht lagenweise stapeln. Stellen Sie während der Lagerung nichts auf das Produkt.

### Die häufigsten Probleme und Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Brotbackmaschine startet nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Drücken Sie „START / STOP / PAUSE“
	Es wurde eine Startverzögerung eingestellt.	Überprüfen Sie, ob das Doppelpunktsymbol auf dem Display blinkt
	Beschädigte Elemente	Übergeben Sie die Brotbackmaschine an eine autorisierte Werkstatt
Ungewöhnliches akustisches Signal	Hartes Objekt in der Schüssel	Nehmen Sie den Gegenstand aus der Schüssel und starten Sie das Gerät neu
	Falsch fixierte Schüssel	Befestigen Sie die Schüssel richtig
Ungewöhnlicher Geruch	Beschädigtes Stromversorgungskabel	Übergeben Sie die Brotbackmaschine an eine autorisierte Werkstatt
	Verschmutztes Heizelement	Reinigen Sie das Heizelement
Nicht fertig gebackener Teig	Das Backerzeugnis ist roh	Reduzieren Sie die Wassermenge im Teig oder die Temperatur des Wassers
	Falsche Mengenverhältnisse der Inhaltsstoffe	Überprüfen Sie die Rezepte auf der <a href="http://toya24.pl">toya24.pl</a> -Website
68032		
Anzeige E00	Die Umgebungstemperatur liegt unter -10 °C	Die Brotbackmaschine sollte in einem Temperaturbereich von 0 bis +40 °C verwendet werden.
Anzeige E01	Die Umgebungstemperatur liegt über +50 °C	Die Brotbackmaschine sollte in einem Temperaturbereich von 0 bis +40 °C verwendet werden.
Anzeige EEE oder HHH	Der Temperatursensor ist defekt	Übergeben Sie die Brotbackmaschine an eine autorisierte Werkstatt
68033		
Anzeige LLL	Die Umgebungstemperatur liegt unter -10 °C	Die Brotbackmaschine sollte in einem Temperaturbereich von 0 bis +40 °C verwendet werden.
Anzeige HHH	Die Umgebungstemperatur liegt über +50 °C	Die Brotbackmaschine sollte in einem Temperaturbereich von 0 bis +40 °C verwendet werden.
Anzeige EE0 oder EE1	Der Temperatursensor ist defekt	Übergeben Sie die Brotbackmaschine an eine autorisierte Werkstatt

## TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert	Wert
Artikel-Nr.		68032	68033
Nennspannung	[V~]	220 - 240	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Nennleistung	[W]	650	710
Schutzklasse		I	I
Maximale Belastung der Schüssel	[kg]	1,5	1,5
Geräteabmessungen (L x B x H)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Nettogewicht	[kg]	4,1	5,1

## ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Хлебопечка используется для приготовления теста и выпечки хлеба. Кроме того, устройство также может быть использовано для приготовления сладкого теста. Благодаря многим рабочим программам можно настроить параметры работы устройства в соответствии с потребностями и типом выпекаемого пищевого продукта. Устройство не предназначено для коммерческого использования. Правильная, надежная и безопасная работа устройства зависит от правильной эксплуатации, поэтому:

**Перед использованием устройства прочитайте все руководство и сохраните его.**

За любой ущерб и травмы, возникшие в результате использования устройства не по назначению, несоблюдение правил техники безопасности и рекомендаций, находящихся в настоящем руководстве, поставщик не несет ответственности. Использование устройства не по назначению приводит также к потере прав пользователя по гарантии производителя и по законной гарантии.

## АКСЕССУАРЫ

Устройство поставляется в комплектном состоянии и не требует сборки. Однако перед использованием устройства все упаковочные и защитные элементы, используемые при транспортировке, должны быть удалены. Необходимы также подготовительные операции, описанные в дальнейшей части руководства.

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Устройство спроектировано для домашнего использования и запрещено использование его в коммерческих целях, например, в объектах общественного питания.

Устройство предназначено только для работы в помещении. Не подвергайте устройство воздействию дождя и других атмосферных осадков.

Устройство используется только для механической и термической обработки пищевых продуктов, размещенных непосредственно в чаше. Запрещается использовать устройство каким-либо другим способом, например, в качестве подогревателя продуктов в чаше.

Запрещается самостоятельно ремонтировать, демонтировать или модифицировать устройство. Все ремонтные работы устройства должны выполняться авторизованным ремонтным центром.

Во время работы устройство должно все время находиться под наблюдением.

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы устройство может нагреваться до высокой температуры. Будьте осторожны при прикосновении к устройству во время его работы и сразу после нее. Несоблюдение этих правил может привести к ожогу.

Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте менее 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, а также лицами с отсутствием опыта и знания оборудования. Это возможно только в случае, если над ними будет осуществляться надзор или будет произведен инструктаж по использованию устройства безопасным способом, таким образом, чтобы связанные с этим риски были понятны. Не позволяйте детям играть с устройством. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание устройства.

### *Рекомендации по транспортировке и установке устройства*

Устройство должно быть помещено только на твердую, плоскую, ровную и негорючую поверхность. Основание должно выдерживать вес самого устройства и помещенных

в нем пищевых продуктов.

Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг боковых стенок устройства, не кладите на устройство материалы, неустойчивые к воздействию высоких температур. Это позволит обеспечить надлежащую вентиляцию устройства. Не размещайте устройство, например, вблизи стола или вблизи легковоспламеняющихся материалов, например, штор или гардин. Над устройством должно быть предусмотрено достаточное пространство для комфортного и безопасного использования.

Не размещать электроприборы над устройством. Во время работы устройство выделяет горячий и влажный воздух, который может вызвать короткое замыкание электропроводки и привести к поражению электрическим током.

Запрещается просверлить какие-либо отверстия в продукте, а также выполнять любую другую модификацию продукта, не описанную в руководстве.

Переносить можно только остывшее устройство, берясь за корпус. Не перемещать устройство, потягивая за кабель питания.

Температура на месте установки и использования устройства должна находиться в пределах от  $0^{\circ}\text{C}$  ÷  $+40^{\circ}\text{C}$ , а относительная влажность должна быть ниже 90 % без конденсации водяного пара.

#### *Рекомендации по подключению устройства к источнику питания*

Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь в том, что напряжение, частота и мощность электрической сети соответствуют значениям на заводской табличке устройства. Вилка должна соответствовать розетке. Любая модификация вилки запрещена.

Устройство должно быть подключено непосредственно к одинарной сетевой розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Цепь электрической сети должна быть оснащена заземляющим проводом и рассчитана на ток не менее 16 А.

Избегать контакта кабеля питания с острыми краями, горячими предметами и поверхностями. Во время эксплуатации устройства кабель питания всегда должен быть полностью размотан и размещен таким образом, чтобы он не создавал препятствий при эксплуатации устройства. Размещение кабеля питания не может приводить к риску спотыкания. Розетка должна находиться в таком месте, чтобы всегда была возможность быстро отсоединить вилку кабеля питания устройства. При отсоединении вилки кабеля питания всегда тяните за корпус вилки, никогда не тяните за кабель.

Если кабель питания или вилка повреждены, необходимо немедленно отключить устройство от сети и обратиться в авторизованный сервисный центр производителя для их замены. Не использовать устройство с поврежденным кабелем питания или вилкой. Шнур питания или вилку нельзя ремонтировать, в случае повреждения этих элементов замените их новыми, не имеющими дефектов. Замена кабеля питания и вилки должна производиться в авторизованном сервисном центре производителя.

Устройство не предназначено для питания от внешнего таймера или пульта дистанционного управления, который отключает питание электросети.



## *Рекомендации по использованию устройства*

**ВНИМАНИЕ!** Корпус устройства может быть горячим во время и непосредственно после его использования. Не прикасайтесь к нему, это может вызвать ожоги, подождите, пока корпус прибора остынет.

Не переполняйте чашу. Следует учитывать, что тесто во время выпечки может увеличить свой объем, что может привести к переполнению чаши во время выпечки. Тесто, вытекающее из чаши, может соприкоснуться с нагревательным элементом, что может привести к возгоранию и перегреву устройства.

Убедитесь, что пол рядом с устройством не скользкий. Это позволит избежать опасности поскользнуться, что может привести к серьезным травмам.

Во время работы устройства постоянно контролируйте его работу.

Заполнение чаши должно производиться при снятии чаши с устройства. Это позволит уменьшить риск того, что пищевые продукты, которые находятся в чаше, попадут в камеру с нагревательным элементом. Если внутренняя часть камеры и нагревательный элемент загрязнены во время использования устройства, их необходимо очистить перед началом нагревания. Загрязненный нагревательный элемент может перегреться, что может привести к пожару и серьезным травмам.

Мешалку следует оставить в тесте после его приготовления. Мешалка можно удалить только после того, как хлеб будет выпечен и охлажден.

Тщательно очищайте устройство после каждого использования. Это позволит поддерживать надлежащую гигиену и безопасность труда. Устройство следует очищать в соответствии с указаниями в разделе: «Техническое обслуживание устройства»

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА**

### *Подготовка к эксплуатации*

Устройство следует распаковать, полностью вынуть все элементы упаковки. Рекомендуется сохранить упаковку, так как она может пригодиться при дальнейшей транспортировке и хранении устройства.

Проверьте, не повреждена ли какая-либо часть устройства.

Устройство следует подготовить в соответствии с указаниями, приведенными в пункте «Техническое обслуживание устройства».

Соберите устройство в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Сборка хлебопечки».

Установите режим работы 14 – «Wake» – «Выпечка» и запустите духовку на 10 минут с пустой чашей. В конце программы подождите, пока она полностью остынет, и промойте все детали в соответствии с инструкциями в разделе «Техническое обслуживание устройства».

После высушивания всех деталей устройство готово к использованию.

Внимание! Ни в коем случае не ускоряйте процесс охлаждения устройства, например, заливая холодную воду в чашу. Открытие крышки является единственным приемлемым способом сократить время охлаждения хлебопечки.

Внимание! Во время первого использования из хлебопечки может выходить небольшое количество дыма, и может ощущаться характерный запах. Это нормальные явления, которые должны быстро прекратиться. Следует обеспечить достаточное пространство для вентиляции устройства.

### *Сборка хлебопечки*

Поместите чашу в камеру для выпекания таким образом, чтобы она была повернута примерно на 20° по отношению к камере (II). Затем поверните ее по часовой стрелке так, чтобы края чаши были параллельны соответствующим им краям камеры (III).

Установите мешалку (IV) на шпindel, расположенный в середине дна чаши. Отверстие мешалки имеет специальную форму, так что ее можно установить только в одном правильном положении. Мешалка также может быть установлена на шпindel перед установкой чаши в камеру для выпекания.

Чаша разбирается в обратной для сборки последовательности.

*Использование мерной емкости*

Печь поставляется с мерной емкостью объемом 250 мл, которая соответствует стакану или чашке, в качестве меры емкости, иногда используемой в рецептах. На стенке мерной емкости видна шкала в миллилитрах и в стаканах.

При измерении сыпучих пищевых продуктов высыпьте продукт в мерную емкость и слегка встряхните ее так, чтобы поверхность высыпаемого продукта была параллельна краю мерной емкости. Не встряхивайте мерную емкость слишком долго и не встряхивайте пищевой продукт в мерной емкости, потому что в этом случае измеренное количество продукта будет больше, чем масштаб мерной емкости. В

случае сомнений относительно правильности измерения пищевых продуктов следует использовать кухонные весы.

Совет: один стакан муки весит около 160 г.

Мерная ложка содержит два отсека для того, чтобы отмерить чайную ложку – меньший отсек и столовую ложку – больший отсек.

*Приготовление белого хлеба*

Следующая процедура позволяет приготовить белый хлеб весом около 0,75 кг (1,5 фунта)

Установите мешалку в чашу, а затем поместите следующие пищевые ингредиенты: 240 мл воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки сухого молока, 400 г муки, 1 чайная ложка порошкообразных дрожжей. Дрожжи должны быть помещены в качестве последнего ингредиента, высыпая их в муку. Дрожжи не должны вступать в контакт с водой.

Установите чашу в камеру для выпекания и закройте крышку камеры.

Подключите хлебопечку к источнику питания и нажмите кнопку с надписью «START / STOP / PAUSE». Устройство будет издавать звуковой сигнал, а мешалка начнет смешивать компоненты теста.

После того, как счетчик, видимый на дисплее, завершит отсчет, хлеб будет готов. Хлебопечка переходит в режим ожидания.

Нажмите и удерживайте кнопку с надписью «START / STOP / PAUSE» в течение примерно 2 секунд. Хлебопечка будет подавать звуковой сигнал, который означает прекращение работы в режиме ожидания.

Откройте крышку камеры и, надев термозащитные перчатки, осторожно извлеките чашу и высуньте выпеченный хлеб из чаши. В хлебе может остаться мешалка, извлеките ее из хлеба с помощью крючка, входящего в комплект поставки.

Внимание! Представленный выше рецепт является примером, в то время как способ приготовления показывает, как приготовить хлеб простым способом. Таким образом, вам не нужно использовать меню и специальные кнопки хлебопечки.

*Меню хлебопечки*

68032

Нажав кнопку с надписью «МЕНЮ», можно получить доступ к заранее определенным режимам работы. Режимы работы обозначены цифрами в диапазоне 1 – 15.

- 1 – Soft bread / Пшеничный хлеб,
- 2 – Sweet bread / Сладкий хлеб,
- 3 – Natural sourdough / Натуральный хлеб на закваске,
- 4 – French / Французский хлеб,
- 5 – Whole wheat / Цельнозерновой хлеб,
- 6 – Quick / Хлеб быстрой выпечки
- 7 – Sugar free / Хлеб без сахара
- 8 – Multigrain / Многозерновой хлеб
- 9 – Milky loaf / Молочный батон
- 10 – Cake / Сладкое тесто
- 11 – Raw dough / Сырое тесто
- 12 – Leaven dough / Дрожжевое тесто
- 13 – Gluten free / Безглютеновый хлеб
- 14 – Bake / Выпекание
- 15 – Yogurt / Йогурт

68033

Нажав кнопку с надписью «МЕНЮ», можно получить доступ к заранее определенным режимам работы. Режимы работы обозначены цифрами в диапазоне 1 – 19.

- 1 – Soft bread / Пшеничный хлеб
- 2 – Sweet bread / Сладкий хлеб
- 3 – Natural sourdough / Натуральный хлеб на закваске
- 4 – French / Французский хлеб
- 5 / Whole wheat / Цельнозерновой хлеб

- 6 – Quick / Хлеб быстрой выпечки
- 7 – Sugar free / Хлеб без сахара
- 8 – Мультизернистый / Многозерновой хлеб
- 9 – Milky loaf / Молочный батон
- 10 – Cake / Сладкое тесто
- 11 – Raw dough / Сырое тесто
- 12 – Leaven dough / Дрожжевое тесто
- 13 – Jam / Варенье
- 14 – Bake / Выпекание
- 15 – Yogurt / Йогурт
- 16 – Gluten free / Безглютеновый хлеб
- 17 – Sticky rice / Клейкий рис
- 18 – Stir-fry / Обжаривание
- 19 – Ferment / Ферментация

Примеры рецептов приготовления в соответствии с каждым режимом работы можно найти на странице [toya24.pl](http://toya24.pl) в карточке продукта.

Кнопка с надписью «LOAF» позволяет выбрать вес приготавливаемого продукта. На дисплее появляется маркер под одной из масс: 500 г, 750 г или 1000 г. Выбор массы возможен только для заранее определенных режимов работы от 1 до 9 и 13. Другие режимы работы не обеспечивают возможности выбора массы.

Кнопка с надписью «COLOUR» позволяет выбрать степень подрумянивания корочки хлеба. На дисплее появляется маркер над одним из вариантов: «Light» – легкая; «Medium» – средняя; «Dark» – сильная. Выбор степени подрумянивания корочки возможен только для заранее определенных режимов работы от 1 до 9 и 13. Другие режимы работы не предоставляют возможности выбора степени подрумянивания корочки.

Кнопка «START / STOP / PAUSE» позволяет включить, приостановить работу и выключить хлебопечку. Одно нажатие запускает хлебопечку. В рабочем режиме нажатие этой кнопки приостанавливает работу приблизительно на 3 секунды, а затем возобновляет ее автоматически. Отключение выполняется нажатием и удержанием этой кнопки в течение примерно 2 секунд. Это необходимо для предотвращения отключения хлебопечки во время работы путем случайного нажатия кнопки.

Кнопка «+» позволяет увеличить время задержки для запуска выбранного режима работы. Нажатие кнопки увеличивает время на 1, 5 или 10 минут. Нажатие и удержание кнопки позволяет быстрее изменять время. На дисплее отображается время работы. Если достигнута максимальная продолжительность данной программы, то нажатие кнопки позволяет вернуть кратчайшее время.

Кнопка «-» позволяет сократить время задержки для запуска выбранного режима работы. Нажатие кнопки сокращает время на 1, 5 или 10 минут. Нажатие и удержание кнопки позволяет быстрее изменять время. На дисплее отображается время работы. Если достигнута минимальная продолжительность данной программы, то нажатие кнопки позволяет вернуть самое большое время.

(Только для 68032)

На дисплее также появляется маркер, указывающий на следующие этапы реализации данного режима работы: «Preheat» – предварительный нагрев; «Stir» – перемешивание; «Rest» – пауза; «Ferment» – ферментация; «Bake» – выпекание; «Keep Warm» – поддержание тепла; «End» – завершение.

#### *Использование хлебопечки*

Об окончании выпекания сигнализирует звуковой сигнал, а на дисплее отображается 0:00. Хлебопечка автоматически переключается в режим выпечки. Режим поддержания тепла длится максимум один час. Об окончании режима поддержания тепла сигнализирует звуковой сигнал.

Раннее прекращение работы в режиме удержания тепла возможно после нажатия и удержания кнопки с надписью «START / STOP / PAUSE» в течение примерно 2 секунд. Когда звучит звуковой сигнал, работа в режиме поддержания температуры прекращается.

Вы также можете использовать данное устройство для приготовления йогурта. Режим работы, обозначенный № 15, по умолчанию длится 8 часов, но на протяжении всего режима работы можно менять продолжительность с 5 до 13 часов.

Хлебопечка может быть запрограммирована на автоматический запуск с задержкой. Например, вы можете приготовить ингредиенты вечером, чтобы устройство приготовило свежий хлеб на утро. Необходимо рассчитать оставшееся время до запуска и прибавить его ко времени работы выбранного режима работы.

Например, хлебопечка была запрограммирована на приготовление хлеба в 20:30. Хлеб должен быть готов в 7:00 на

следующий день. Между 20:30 и 7:00 пройдет 10 часов 30 минут. После выбора нужного режима работы с помощью кнопок «+» и «-» установите время так, чтобы индикация на дисплее показывала 10:30. Заданное время также учитывает продолжительность выбранного режима работы.

Затем нажмите кнопку с надписью «START / STOP / PAUSE», прозвучит звуковой сигнал, а символ двоеточия между часами и минутами на дисплее начнет мигать. Время на дисплее начнет уменьшаться. Хлебопечка запустится автоматически по истечении заданного времени.

**Внимание!** При запуске хлебопечки с задержкой не использовать рецепты, для которых требуются яйца. Длительное время ожидания начала работы может привести к тому, что яйца испортятся, что может негативно повлиять на вкус готового продукта, а также представлять угрозу для здоровья.

**Внимание!** Если используются дрожжи, их следует засыпать мукой, чтобы свести к минимуму активность дрожжей в ожидании запуска в случае задержки запуска хлебопечки.

**Внимание!** Не все режимы работы позволяют запускать хлебопечку с задержкой.

Устройство обеспечивает поддержание параметров в случае кратковременных перебоев в подаче электроэнергии. Если напряжение сети исчезнет менее чем на 15 минут, все заданные параметры будут восстановлены, когда появится напряжение в сети. При восстановлении электропитания время работы может отличаться от времени до отключения электропитания. Устройство учитывает время, в течение которого оно было отключено от источника питания.

Любой режим работы прерывается нажатием и удержанием кнопки с надписью «START / STOP / PAUSE» в течение примерно 2 секунд.

Не заменяйте порошкообразные дрожжи на разрыхлитель или пищевую соду. Просроченные порошкообразные дрожжи могут повлиять на вкус, текстуру и внешний вид выпечки. Чтобы убедиться, что дрожжи продолжают работать правильно, приготовьте половину стакана теплой воды (40-50 °C), растворите одну чайную ложку сахара в воде, затем добавьте две чайные ложки порошкообразных дрожжей и поместите посуду в теплое место. Примерно через 10 минут смесь в посуде начнет расти. Если не наблюдается увеличения количества дрожжей, их следует заменить на свежие.

Различные типы муки по-разному поглощают воду. Отрегулируйте количество воды и муки по отношению друг к другу так, чтобы тесто получилось единым куском, оно должно быть гибким и не слишком сильно прилипать.

Слишком много воды сделает полученное тесто слишком мягким, и из него невозможно будет сформировать единый кусок. Выпечка из таким образом приготовленного теста будет плоской, твердой, со структурой с большими порами, а выпеченное тесто будет лишено эластичности.

Слишком мало воды приведет к тому, что после приготовления теста, в чаше все-еще будет оставаться мука. Выпечка из приготовленного таким образом теста будет плоской и неэластичной, со структурой с небольшими, плотно размещенными порами.

Добавление сахара и яиц сделает выпечку более румяной. Их следует добавлять в соответствии с рецептом. Изменение количества сахара и яиц сделает выпечку темной и даже может пригореть, что может остановить процесс работы хлебопечки, чтобы избежать пожара.

Перед добавлением яиц в чашу рекомендуется смешать яичный желток с белком. Яйца также можно добавлять в рецепты, где не они не предусмотрены. С этой целью одно яйцо должно быть смешано в посуде, а затем посуда должна быть заполнена водой так, чтобы смесь находилась в количестве, предусмотренном в рецепте.

#### *Режимы работы и функции, доступные только в 68033*

Хлебопечка также позволяет готовить фруктовое варенье. Количество фруктов определяется рецептом, доступным на [toya24.pl](#). Фрукты для варенья должны быть вымыты и очищены, без стержней и стеблей. Более крупные плоды должны быть разрезаны на куски размером около 3 см. Приготовленное варенье может быть горячим, поэтому будьте осторожны сразу после завершения работы хлебопечки.

Хлебопечка позволяет приготовить клейкий рис так, как это характерно для восточноазиатской кухни. Для этого выберите режим работы № 17. Замочите рис в воде не менее чем на 30 минут, а затем положите его в чашу хлебопечки. В зависимости от ваших предпочтений, вы можете добавить сахар, орехи, специи и т.д.

Хлебопечка позволяет смешивать и обжаривать семена, такие как арахис, соя, миндаль и т.д. Не превышайте максимальный вес семян, указанный в рецепте. Время обжаривания может быть выбрано в соответствии с индивидуальными предпочтениями и количеством обжариваемых зерен.

Хлебопечка также позволяет выполнять отдельный процесс ферментации сырого теста, что добавляет тесту дополнительный аромат. Правильному использованию этого режима работы должно предшествовать использование режима

работы № 11 – Сырое тесто. После его завершения следует начать работу в режиме № 19 – Ферментация, а после его завершения использовать режим № 14 – Выпечка. По окончании работы в этом режиме тесто готово.

Хлебопечка оснащена дозатором зерен или сушеных фруктов. Дозатор может быть установлен под крышкой камеры хлебопечки. Поместите зерна или сухофрукты в дозатор после поднятия крышки (V). Затем закройте крышку контейнера и установите контейнер под крышку хлебопечки. Вставьте нижние штифты в держатели, расположенные в крышке хлебопечки (VI). Нажмите и удерживайте рычаг защелки контейнера, а затем используйте нижние штифты в качестве петель, чтобы повернуть контейнер таким образом, чтобы рычаг защелки удерживал язычок под крышкой хлебопечки. Сбросьте давление на рычаг защелки. Надлежащим образом закрепленный дозатор прилегает по всей поверхности к крышке хлебопечки (VII).

Содержимое контейнера будет добавлено в тесто в тот момент, который предусмотрен выбранным режимом работы.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

**Внимание!** Все работы по техническому обслуживанию должны выполняться при выключенном устройстве. **Для этого необходимо вынуть вилку кабеля питания из розетки.**

**Внимание!** Перед началом технического обслуживания убедитесь, что устройство полностью остыло.

Устройство используется для приготовления пищи непосредственно в чаше, поэтому необходимо соблюдать надлежащую гигиену, чтобы приготовление пищи было безопасным.

Очистите устройство сразу после использования. Будет легче очищать его от незасохнувших пищевых продуктов.

Чашу и мешалку можно мыть под струей теплой воды с добавлением средства для мытья посуды. Не используйте абразивные материалы и острые предметы для очистки чаши и мешалки, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Если мешалку нельзя извлечь из шпинделя, залейте в чашу теплую воду так, чтобы вся мешалка находилась под ее поверхностью, добавьте небольшое количество средства для мытья посуды и оставьте на некоторое время. Мешалку должно быть можно свободно извлечь из шпинделя. Не используйте какие-либо инструменты для снятия мешалки со шпинделя. После мытья чаши и мешалки полностью высушите их перед повторным использованием.

Чаша и мешалка не подходят для очистки в механических посудомоечных машинах или струей воды под высоким давлением.

Очистите корпус слегка влажной тканью, а затем высушите его чистой сухой тканью.

**Внимание!** Никогда не погружайте электрическое устройство (корпус) в воду или другую жидкость.

Если нагревательный элемент внутри камеры хлебопечки загрязнен, его необходимо очистить после полного остывания. Для очистки используйте слегка влажную ткань. После очистки нагревательный элемент должен быть полностью высушен перед использованием устройства.

Не используйте для очистки растворители, едкие вещества, спирт, бензин или абразивные чистящие средства.

Вентиляционные отверстия очистите пылесосом.

### Хранение устройства

Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите его от источника питания.

Устройство следует хранить в помещениях и защищать от пыли, грязи и влаги. Рекомендуется хранить устройство в заводской упаковке. Храните устройство в рабочем положении. Не укладывайте продукты слоями. Не ставьте ничего на продукт во время складирования.

### Наиболее распространенные проблемы и способы их решения

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Хлебопечка не запускается	Устройство не включено	Нажмите кнопку «START / STOP / PAUSE»
	Установлена задержка запуска.	Убедитесь, что на дисплее мигает символ двоеточия
Необычный звуковой сигнал	Поврежденные элементы	Сдайте хлебопечку в авторизованный сервис
	Твердый предмет в чаше Неправильно закрепленная чаша	Извлеките предмет из чаши и перезапустите устройство Правильно закрепите чашу
Необычный запах	Неисправный кабель питания	Сдайте хлебопечку в авторизованный сервис
	Загрязненный нагревательный элемент	Очистите нагревательный элемент
Недовыпеченное тесто	Сырая выпечка	Уменьшить количество воды в тесте или снизить температуру воды
	Неправильные пропорции ингредиентов	Ознакомьтесь с рецептами на странице <a href="http://toya24.pl">toya24.pl</a>
68032		
Индикация дисплея E00	Температура окружающей среды ниже -10 °C	Хлебопечка должна использоваться в диапазоне температур от 0 до +40 °C
Индикация дисплея E01	Температура окружающей среды выше +50 °C	
Индикация дисплея EEE или HHH	Датчик температуры неисправен	Сдайте хлебопечку в авторизованный сервис

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
68033		
Индикатор дисплея LLL	Температура окружающей среды ниже -10 °С	Хлебопечка должна использоваться в диапазоне температур от 0 до +40 °С
Индикатор дисплея ННН	Температура окружающей среды выше +50 °С	
Индикация на дисплее ЕЕ0 или ЕЕ1	Датчик температуры неисправен	Сдайте хлебопечку в авторизованный сервис

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение	Значение
Номер по каталогу		68032	68033
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50 / 60	50 / 60
Номинальная мощность	[Вт]	650	710
Класс изоляции		I	I
Максимальная нагрузка чаши	[кг]	1,5	1,5
Размеры устройства (выс. x шир. x глуб.)	[см]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Масса нетто	[кг]	4,1	5,1

## ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИСТРОЮ

Хлібопічка використовується для приготування тіста і випікання хліба. Крім того, цей пристрій також можна використовувати для приготування солодкого тіста. Завдяки багатьом робочим програмам можна налаштувати параметри роботи пристрою для своїх потреб та для типу харчових продуктів, що випікаються. Пристрій не призначений для комерційного використання. Правильна, надійна і безпечна робота пристрою залежить від правильної експлуатації, тому:

**Перед використанням пристрою прочитайте цю інструкцію та збережіть її.**

За шкоду, заподіяну в результаті використання пристрою не за призначенням і недотримання правил безпеки та рекомендацій цієї інструкції, постачальник не несе відповідальності. Невластиве використання пристрою також призводить до втрати права на гарантійне обслуговування та втрату гарантійних послуг.

## ОСНАЩЕННЯ

Прилад постачається повністю укомплектованим та не вимагає монтажу. Перед використанням пристрою слід зняти упаковку та пакувальні матеріали для транспортування. Також слід виконати дії, описані в подальшій частині цієї інструкції.

## ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Пристрій розроблений виключно для домашнього використання, і його заборонено використовувати в комерційних цілях, наприклад, в об'єктах громадського харчування. Пристрій призначений тільки для використання в приміщенні. Зберігати від дощу або інших опадів.

Пристрій служить лише для механічної та термічної обробки харчових продуктів, розміщених безпосередньо в чаші. Забороняється використання пристрою в іншій якості, наприклад, в якості нагрівача для виробів, що знаходяться в чаші.

Забороняється самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати пристрій. Будь-який ремонт пристрою повинен виконуватися авторизованим сервісним центром.

Під час роботи пристрою слід постійно наглядати за ним.

**УВАГА!** Під час роботи пристрій може нагріватися до високої температури. Будьте обережні, дотикаючи пристрою під час роботи та одразу після неї. Недотримання цих правил може спричинити опіки.

Пристрій не призначений для використання дітьми у віці до 8 років і особами з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, та особами, про не мають досвіду і знають обладнання. Тільки в тому випадку, коли над ними здійснюється нагляд або буде проведений інструктаж щодо використання пристрою безпечним способом так, щоб пов'язані з цим ризики були зрозумілі. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти без нагляду не повинні чистити пристрій і виконувати технічне обслуговування приладу.

### *Рекомендації щодо транспортування та встановлення пристрою*

Пристрій можна розміщувати лише на твердій, плоскій, рівній і з незаймистих матеріалів поверхні. Поверхня повинна витримувати вагу самого пристрою та харчових продуктів, які розміщені в ньому.

Необхідно забезпечити відступ не менше 10 см навколо бічних стінок пристрою, над пристроєм не розміщувати матеріалів, нестійких до дії високої температури. Це дозволить забезпечити належну вентиляцію пристрою. Пристрій не слід встановлювати

поблизу краю, наприклад, столу або поблизу легкозаймистих матеріалів, наприклад, фіранок або штор. Над виробом повинно бути достатньо місця, щоб забезпечити комфортне та безпечне використання пристрою.

Не розміщайте жодних електричних пристроїв над пристроєм. Під час роботи пристрій виділяє гаряче та вологе повітря, яке може спричинити коротке замикання в електричній мережі та спричинити ураження електричним струмом.

Забороняється робити будь-які отвори у пристрої, а також проводити будь-які інші модифікації печі, не вказані в інструкції.

Пристрій слід переносити тільки після охолодження та тримати його за корпус. Не можна переміщати пристрій, тягнучи його за шнур живлення.

Температура в місці встановлення та використання пристрою повинна знаходитися в межах від 0°C ÷ +40°C, а відносна вологість повітря повинна бути нижчою за 90% без конденсації водяної пари.

### *Рекомендації щодо підключення пристрою до джерела живлення*

Перед тим, як увімкнути пристрій до джерела живлення, переконайтесь, що напруга, частота та продуктивність мережі відповідають значенням на таблиці з даними пристрою. Вилка повинна підходити до розетки. Будь-яка модифікація вилки заборонена. Пристрій повинен бути підключений безпосередньо до однієї мережевої розетки. Заборонено використовувати подовжувачі, розгалужувачі та подвійні розетки. Місце живильної електричної мережі має бути оснащено захисним проводом і запобіжником не менше 16 А.

Уникайте контакту шнура живлення з гострими кінцями та гарячими предметами і поверхнями. Під час роботи пристрою, шнур живлення завжди повинен бути повністю вільним та розташований таким чином, щоб він не перешкоджав. Розташуйте шнур так, щоб об нього неможливо було спіткнутися. Розетка живлення повинна розташовуватися в такому місці, щоб завжди можна було швидко від'єднати шнур живлення пристрою. Коли від'єднуєте вилку, слід завжди тримати корпус вилки, не шнур.

Якщо шнур живлення або вилку пошкоджено, негайно від'єднайте їх від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для їхньої заміни. Не використовуйте пристрій із пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Шнур живлення або штепсель не можна ремонтувати, у разі пошкодження цих елементів, слід замінити їх новими без дефектів. Заміну кабелю живлення разом з вилкою необхідно проводити в авторизованому сервісному центрі виробника.

Пристрій не призначений для живлення від зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування, який вимикає живлення.

### *Рекомендації щодо використання пристрою*

**УВАГА!** Корпус пристрою може бути гарячим під час і незабаром після використання. Не можна торкатися його, тому що це може спричинити опіки, потрібно почекати, поки корпус пристрою охолоне.

Не переповнюйте чашу. Слід враховувати, що тісто під час випікання може збільшити свій об'єм, що може призвести до переповнення чаші під час випікання. Тісто, що



витає з чаші, може контактувати з нагрівальним елементом, що може призвести до пожежі та перегріву пристрою.

Переконайтесь, що підлога біля пристрою не є слизькою. Завдяки цьому ви не зможете підковзнутися, та уникнете серйозних травм.

Під час роботи пристрій повинен постійно знаходитися під наглядом.

Наповнення чаші слід здійснювати, коли чаша знята з пристрою. Це зменшить ризик потраплення харчових продуктів, що містяться в чаші, до камери з нагрівальним елементом. Якщо внутрішня частина камери та нагрівальний елемент забруднені під час використання, їх необхідно очистити перед початком нагрівання. Забруднений нагрівальний елемент може перегрітися, що може призвести до пожежі та серйозних травм.

Мішалку слід залишити в тісті після його приготування. Мішалку можна видалити лише після того, як хліб буде випечено і охолоджено.

Ретельно очищайте пристрій після кожного використання. Це дозволить підтримувати належну гігієну використання та безпеку праці. Пристрій необхідно очистити відповідно до вказівок в розділі: «Технічне обслуговування пристрою»

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### *Підготовка до роботи*

Пристрій потрібно розпакувати, повністю видаливши всі елементи упаковки. Рекомендується зберегти упаковку, яка може знадобитися у випадку подальшого транспортування і зберігання пристрою.

Перевірте, чи не пошкоджено жодну частину пристрою.

Пристрій підготувати відповідно до інструкції у розділі «Технічне обслуговування пристрою».

Зберіть пристрій відповідно до вказівок у розділі «Збірка хлібопічки».

Встановіть робочий режим 14 – «Wake» – випікання, та запустіть хлібопічку на 10 хвилин з порожньою чашею. Наприкінці програми зачекайте, поки вона повністю охолоне, і промийте всі деталі відповідно до вказівок у розділі «Технічне обслуговування пристрою».

Після висихання всіх деталей пристрій готовий до використання.

Попередження! Не прискорюйте процес охолодження пристрою жодним чином, наприклад, вливаючи холодну воду в чашу. Відкриття кришки є єдиним прийнятним способом зменшити час охолодження хлібопічки.

Увага! При першому використанні хлібопічки може виходити невелика кількість диму, і може відчуватися характерний запах. Це нормальні явища, які повинні швидко припинитися. Для вентиляції пристрою необхідно забезпечити достатній простір.

### *Монтаж хлібопічки*

Помістіть чашу в камеру випікання так, щоб вона була повернута приблизно на 20° по відношенню до камери (II). Потім поверніть її за годинниковою стрілкою так, щоб краї чаші були паралельні відповідним краям камери (III).

Встановіть мішалку (IV) на шпindel, розташований посередині дна чаші. Отвір мішалки має спеціальну форму, щоб її можна було встановити лише в одному правильному положенні. Мішалку також можна встановити на шпindel перед встановленням чаші в нагрівальній камері хлібопічки.

Чаша розбирається в зворотному порядку до збірки.

### *Використання мірної ємності*

Хлібопічка постачається з мірною ємністю об'ємом 250 мл, що відповідає склянці або чашці, як мірі місткості, що іноді використовується в кухарських рецептах. На стінці мірної ємності видна шкала в мілілітрах та чашках.

При вимірюванні силючих харчових продуктів потрібно висипати продукт у мірну ємність і злегка струсіть його так, щоб поверхня висипаного продукту була паралельна краю мірної ємності. Не струшуйте мірну ємність занадто довго і не втискайте харчовий продукт у мірну ємність, оскільки в цьому випадку вимірювана кількість продукту буде більшою, ніж шкала мірної ємності. W

при виникненні сумнівів щодо правильності вимірювання харчових продуктів слід використовувати кухонні ваги.

Порада: одна склянка борошна важить приблизно 160 г.

Мірна ємність у вигляді ложки містить два відділення для вимірювання – менше відділення для чайної ложки, більше відділення - для столової ложки.

### Приготування білого хліба

Наступна процедура дозволяє приготувати білий хліб вагою приблизно 0,75 кг (1,5 фунта)

Встановіть мішалку в чаші, а потім помістіть наступні харчові інгредієнти: 240 мл води, 2 столові ложки масла, 1 чайна ложка солі, 2 столові ложки цукру, 3 столові ложки сухого молока, 400 г борошна, 1 чайна ложка порошкових дріжджів. Дріжджі слід розмістити як останній інгредієнт, висипавши його на борошно. Дріжджі не повинні контактувати з водою.

Встановіть чашу в камеру хлібопічки і закрийте кришку камери.

Підключіть хлібопічку до джерела живлення та натисніть кнопку з написом «START / STOP / PAUSE». Пристрій видасть звуковий сигнал, а мішалка почне змішувати інгредієнти тіста.

Після того, як лічильник на дисплеї закінчить відлік, хліб готовий. Хлібопічка переходить в режим очікування.

Натисніть і утримуйте кнопку з написом «START / STOP / PAUSE», протягом приблизно 2 секунд. Хлібопічка видаватиме звуковий сигнал, що означатиме завершення праці в режимі очікування.

Відкрийте кришку камери та надягнувши рукавички, що захищають від впливу високої температури, обережно зніміть чашу та вийміть випечений хліб з чаші. В хлібі може залишитися мішалка, потрібно виїняти її з хліба за допомогою гачка, що постачається разом з пристроєм.

Увага! Рецепт, представлений вище, є прикладом, а спосіб приготування показує, як легко приготувати хліб. Цей спосіб не вимагає використовувати меню та спеціальні кнопки хлібопічки.

### Меню хлібопічки

68032

Натискаючи кнопку з написом «MENU», можна отримати доступ до попередньо визначених режимів роботи. Режими роботи позначені цифрами в діапазоні 1 – 15.

- 1 – Soft bread / Пшеничний хліб,
- 2 – Sweet bread / Солодкий хліб,
- 3 – Natural sourdough / Натуральний хліб на заквасці,
- 4 – French / Французький хліб,
- 5 – Whole wheat – Цільнозерновий хліб,
- 6 – Quick / Швидкий хліб
- 7 – Sugar free / Хліб без цукру
- 8 – Multigrain / Багатозерновий хліб
- 9 – Milky loaf / Молочний хліб
- 10 – Cake / Солодкий пиріг
- 11 – Raw dough / Сире тісто
- 12 – Leaven dough / Дріжджове тісто
- 13 – Gluten free / Хліб без глютену
- 14 – Bake / Випікання
- 15 – Yogurt / Йогурт

68033

Натискаючи кнопку з написом «MENU», можна отримати доступ до попередньо визначених режимів роботи. Режими роботи позначені цифрами в діапазоні 1 – 19.

- 1 – Soft bread / Пшеничний хліб
- 2 – Sweet bread / Солодкий хліб
- 3 – Natural sourdough / Натуральний хліб на заквасці
- 4 – French / Французький хліб
- 5 – Whole wheat/ Цільнозерновий хліб
- 6 – Quick / Швидкий хліб
- 7 – Sugar free / Хліб без цукру
- 8 – Multigrain / Багатозерновий хліб
- 9 – Milky loaf / Молочний хліб
- 10 – Cake / Солодкий пиріг
- 11 – Raw dough / Сире тісто
- 12 – Leaven dough / Дріжджове тісто
- 13 – Jam / Джем
- 14 – Bake / Випікання
- 15 – Yogurt / Йогурт
- 16 – Gluten free / Хліб без глютену
- 17 – Sticky rice / Клейкий рис
- 18 – Stir-fry / Смаження
- 19 – Ferment / Ферментація

Приклади рецептів приготування для кожного режиму роботи можна знайти на сайті [toya24.pl](http://toya24.pl) в картці виробу.

За допомогою кнопки «LOAF» можна вибрати масу виробу, який потрібно приготувати. Маркер з'являється на дисплеї під однією з мас: 500 г, 750 г або 1000 г. Вибір маси можливий лише для попередньо визначених режимів роботи від 1 до 9 і 13. Інші режими роботи не передбачають можливості вибору маси.

За допомогою кнопки «COLOUR» можна вибрати ступень підрум'янювання скоринки хліба. Маркер з'являється на дисплеї над одним з варіантів: «Light» – легкий; «Medium» – середній; «Dark» – сильний. Вибір ступеня підрум'янювання скоринки можливий лише у випадку попередньо визначених режимів роботи від 1 до 9 і 13. Інші режими роботи не передбачають можливості вибору ступеня підрум'янювання скоринки.

Кнопка «START / STOP / PAUSE» дозволяє увімкнути, призупинити та вимкнути хлібопічку. Однократне натискання запускає хлібопічку. У робочому режимі натискання цієї кнопки призупинить роботу приблизно на 3 секунди, а потім автоматично її відновить. Вимкнення здійснюється після натискання і утримання цієї кнопки протягом приблизно 2 секунд. Це робиться для того, щоб запобігти вимкненню хлібопічки під час роботи при випадковому натисканні кнопки.

Кнопка «+» дозволяє збільшити час затримки для запуску вибраного режиму роботи. Натискання кнопки збільшує час на 1, 5 або 10 хвилин. Натискання та притримання кнопки дозволяє швидше змінити час. Час дії відображається на дисплеї. Якщо максимальна тривалість програми досягнута, натискання кнопки знову відновлює найкоротший час. Кнопка «-» дозволяє зменшити час затримки для запуску вибраного режиму роботи. Натискання кнопки зменшує час на 1, 5 або 10 хвилин. Натискання та притримання кнопки дозволяє швидше змінити час. Час дії відображається на дисплеї. Якщо мінімальна тривалість програми досягнута, натискання кнопки знову відновлює найдовший час.

(Тільки в 68032)

На дисплеї також відображається маркер, що вказує на наступні етапи реалізації даного режиму роботи: «Preheat» – попередній розігрів; «Stir» – перемішування; «Rest» – перерва; «Ferment» – ферментація; «Bake» – випікання; «Keep Warm» – збереження тепла; «End» – кінець.

#### *Використання хлібопічки*

Завершення випікання сигналізується звуковим сигналом, а на дисплеї відображається 0:00. Хлібопічка автоматично переходить в режим утримання тепла випічки. Режим утримання тепла триває максимум одну годину. Кінець режиму утримання тепла сигналізується звуковим сигналом.

Дострокове припинення роботи в режимі утримання тепла можливе після натискання і утримання кнопки з написом «START / STOP / PAUSE» протягом приблизно 2 секунд. Коли лунає звуковий сигнал, робота в режимі утримання тепла закінчується.

Пристрій також можна використовувати для приготування йогурту. Режим роботи, позначений як № 15, триває за замовчуванням 8 годин, але за час тривання режиму роботи можна змінити тривалість з 5 до 13 годин.

Хлібопічка може бути запрограмована на автоматичний запуск із затримкою. Наприклад, ви можете приготувати інгредієнти ввечері, щоб пристрій приготував свіжий хліб вранці. Необхідно самостійно розрахувати час, що залишився до запуску, і додати його до часу роботи обраного режиму роботи.

Наприклад, хлібопічка була запрограмована на приготування хліба о 20:30. Хліб повинен бути готовий о 7:00 наступного дня. Від 8:30 до 7:00 пройде 10 годин 30 хвилин. Після вибору потрібного режиму роботи за допомогою кнопок «+» і «-» встановіть час так, щоб на дисплеї відобразився час 10:30. Встановлений час також враховує тривалість обраного режиму роботи.

Потім натисніть кнопку з написом «START / STOP / PAUSE», пролунає звуковий сигнал, а символ двокопачки між кількістю годин і хвилин на дисплеї почне блимати. Час на дисплеї почне зменшуватися. Хлібопічка запуститься автоматично після закінчення встановленого часу.

**Попередження!** Не використовуйте рецепти, які вимагають додавання яєць, при запуску хлібопічки із затримкою. Тривалий час очікування початку роботи може спричинити псування яєць, що може негативно вплинути на смак готового продукту, а також становити загрозу для здоров'я.

**Увага!** Якщо використовуються дріжджі, їх слід засипати борошном, щоб мінімізувати активність дріжджів під час очікування запуску і разі запуску хлібопічки із затримкою.

**Увага!** Не всі режими роботи дозволяють запускати хлібопічку із затримкою.

Пристрій має можливість утримання налаштувань у разі короткочасних відключень електроенергії. Якщо напруга мережі зникне менше ніж на 15 хвилин, всі встановлені параметри будуть відновлені при поверненні напруги. Після відновлення живлення час роботи може відрізнятись від того, який був до зникнення живлення. Пристрій враховує час, протягом якого його було відключено від електромережі.

Будь-який режим роботи переривається натисканням і утриманням кнопки з написом «START / STOP / PAUSE» протягом приблизно 2 секунд.

Порошкові дріжджі не можна замінювати розпушувачем або содою. Порошкові дріжджі з простроченим терміном придатності можуть впливати на смак, консистенцію та вигляд випічки. Щоб перевірити, чи дріжджі продовжують працювати належним чином, приготуйте пів склянки теплої води (40-50 °C), розчиніть одну чайну ложку цукру у воді, потім додайте дві чайні ложки порошкових дріжджів і помістіть посуд в тепле місце. Приблизно за 10 хвилин суміш в посудині повинна почати зростати. Якщо ріст дріжджів не спостерігається, їх слід замінити на свіжі дріжджі.

Різні види борошна демонструють різне поглинання води. Відрегулюйте кількість води і борошна один до одного так, щоб тісто було в одному шматку, було еластичним і не надмірно прилипало. Занадто багато води зробить отримане тісто занадто м'яким, і його неможливо буде сформувати в один шматок. Випічка з такого тіста буде плоскою, твердою, зі структурою з великими порами, а випечене тісто не матиме еластичності. Занадто мало води призведе до того, що після вироблення тіста в чаші залишатиметься мука. Випічка з тістом, виготовленим таким чином, буде плоскою нееластичною, зі структурою з невеликими, густо розташованими порами.

Додавання цукру та яєць зробить випічку більш рум'яною. Їх слід додавати відповідно до рецепту. Зміна кількості цукру та яєць зробить випічку темною і вона може навіть пригоріти, що може зупинити процес роботи хлібопічки, щоб уникнути пожежі.

Перед додаванням яєць в чашу рекомендується змішати яєчний жовток з білком. Яйця також можна додавати рецептів, що не вимагають яєць. Для цього в посуді слід розмішати одне яйце, а потім наповнити посуд водою так, щоб суміш була в кількості, передбаченій рецептом.

#### *Режими роботи та функції доступні тільки в хлібопічці 68033*

Хлібопічка також дозволяє приготувати фруктовий джем. Кількість фруктів визначається за рецептом, доступним на [toya24.pl](http://toya24.pl). Фрукти для джему необхідно вимити і очистити від серцевини та плодоніжок. Більші плоди слід розрізати на шматочки розміром приблизно 3 см. Виготовлений джем може бути гарячим, тому будьте обережні одразу після закінчення роботи хлібопічки.

Хлібопічка дає змогу приготувати клейкий рис у спосіб, характерний для Східно-азійської кухні. Для цього виберіть режим роботи № 17. Замочіть рис у воді щонайменше на 30 хвилин, перш ніж помістити його в чашу хлібопічки. Залежно від ваших індивідуальних уподобань, ви можете додати цукор, горіхи, спеції тощо.

Хлібопічка дозволяє змішувати і обсмажувати насіння, таке як арахіс, соя, мигдаль тощо. Не слід перевищувати максимальну масу насіння, зазначену в рецептурі. Час обсмажування можна вибрати відповідно до індивідуальних уподобань та кількості зерен, які потрібно обсмажити.

Хлібопічка також надає можливість виконати окремий процес ферментації сирого тіста, що додає тісту додатковий аромат. Правильному використанню цього режиму роботи повинно передувати використання режиму роботи № 11 – Сире тісто. Після його завершення потрібно розпочати роботу в режимі № 19 – Ферментація, а після його завершення використати режим № 14 – Випічка. Після закінчення роботи в цьому режимі тісто готове.

Хлібопічка обладнана подавачем для насіння або сухофруктів. Подавач може бути встановлений під кришкою камери хлібопічки. Помістіть насіння або сухофрукти в піддон після підняття кришки (V). Потім закрийте кришку контейнера і встановіть контейнер під кришку хлібопічки. Вставте нижні штифти в тримачі, розташовані в кришці хлібопічки (VI). Натисніть і утримуйте важіль фіксатора, а потім використовуйте нижні штифти як петлі, щоб повернути контейнер таким чином, щоб важіль фіксатора утримував вкладку під кришкою хлібопічки. Звільніть натиск на важіль фіксатора. Правильно закріплений подавач прилягає по всій поверхні до кришки хлібопічки (VII). Вміст контейнера буде доданий до тіста в момент, передбачений обраним режимом роботи.

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

**Увага!** Все технічне обслуговування слід проводити при вимкненому пристрої. **Для цього слід витягнути шнур живлення із розетки.**

**Попередження!** Перед початком технічного обслуговування переконайтеся, що пристрій повністю охолонув.

Пристрій служить для приготування їжі, розміщеної безпосередньо в чаші, тому слід подбати про збереження правильної гігієни, щоб приготування їжі було безпечним.

Очистіть пристрій одразу після закінчення використання. Простіше буде чистити харчові продукти, що не встигли засохнути. Чашу і мішалку можна промити під струмом теплої води з рідиною для миття посуду. Не використовуйте абразиви та гострі предмети для очищення чаші та мішалки, щоб не пошкодити антипригарне покриття. Якщо мішалку неможливо зняти зі

шпинделя, налейте в чашу теплу воду так, щоб вся мішалка знаходилася під її поверхнею, додайте невелику кількість рідини для миття посуду і залиште на деякий час. Має бути можливість вільно зняти мішалку зі шпинделя. Не використовуйте жодних інструментів для зняття мішалки зі шпинделя.

Після миття повністю висушіть чашу та мішалку перед повторним використанням.

Чаша та мішалка не можна мити в механічних посудомийних машинах або за допомогою струменя води під високим тиском.

Очистіть корпус злегка зволоженою ганчіркою, а потім просушіть чистою сухою тканиною.

Увага! Ніколи не занурюйте електричний пристрій (корпус) у воду або будь-яку іншу рідину.

Якщо нагрівальний елемент всередині камери хлібopічки забруднений, його необхідно очистити після її повного охолодження. Для чищення використовуйте злегка вологу ганчірку. Після очищення нагрівальний елемент повинен бути повністю висушений перед використанням пристрою.

Не використовуйте для чищення розчинники, їдкі речовини, спирт, бензин або абразивні засоби.

Вентиляційні отвори слід чистити за допомогою пылесоса.

### Зберігання пристрою

Якщо пристрій не використовується протягом тривалого часу, відключіть його від живлення.

Зберігайте пристрій у приміщенні, захищайте його від пилу, бруду та вологи. Рекомендується зберігати пристрій в оригінальному упаковці. Зберігайте пристрій у робочому положенні. Не укладайте продуктів шарами. Не зберігайте нічого на приладах під час зберігання.

### Найпоширеніші проблеми та способи їх вирішення

Проблема	Можлива причина	Рішення
Хлібopічка не запускається	Пристрій не увімкнений	Натиснути кнопку «START / STOP / PAUSE»
	Встановлено затримку запуску.	Переконайтеся, що на дисплеї блимає символ двокрапки
	Пошкоджені елементи	Передайте хлібopічку в пункт авторизованого сервісу
Незвичайний звуковий сигнал	Твердий предмет у чаші	Вийміть предмет з чаші та перезапустіть пристрій
	Неправильно закріплена чаша	Правильно закріпіть чашу
Незвичайний запах	Несправний кабель живлення	Передайте хлібopічку в пункт авторизованого сервісу
	Брудний нагрівальний елемент	Очистити нагрівальний елемент
Невипечене тісто	Випічка сира	Зменшити кількість води в тісті або знизити температуру води
	Неправильна пропорція інгредієнтів	Перегляньте рецепти на сайті <a href="http://toya24.pl">toya24.pl</a>
68032		
Показання дисплея E00	Температура навколишнього середовища нижче -10 °C	Хлібopічка повинна використовуватися в діапазоні температур від 0 до +40°C
Показання дисплея E01	Температура навколишнього середовища вище +50 °C	
Показання дисплея EEE або HHH	Датчик температури несправний	Передайте хлібopічку в пункт авторизованого сервісу
68033		
Показання дисплея LLL	Температура навколишнього середовища нижче -10 °C	Хлібopічка повинна використовуватися в діапазоні температур від 0 до +40°C
Показання дисплея HHH	Температура навколишнього середовища вище +50 °C	
Показання дисплея EE0 або EE1	Датчик температури несправний	Передайте хлібopічку в пункт авторизованого сервісу

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення	Значення
Каталожний номер		68032	68033
Номинальна напруга	[В~]	220 - 240	220 - 240
Номинальна частота	[Гц]	50 / 60	50 / 60
Номинальна потужність	[Вт]	650	710
Клас ізоляції		I	I
Максимальне навантаження чаші	[кг]	1,5	1,5
Розміри пристрою (висота x ширина x глибина)	[см]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Маса нетто	[кг]	4,1	5,1

## ĮRENGINIO CHARAKTERISTIKA

Duonkepė naudojama tešlai paruošti ir duonai kepti. Be to, įrenginį galima naudoti ir saldžiai tešlai ruošti. Dėl daugelio darbo programų galima reguliuoti įrenginio veikimo parametrus pagal savo poreikius ir kepamo maisto produkto tipą. Šis produktas nėra skirtas komerciniam panaudojimui. Tinkamas, patikimas ir saugus įrenginio veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

**Prieš naudodamiesi įrenginiu perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.**

Tiekėjas neatsako už nuostolius, sužalojimus atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šio vadovo rekomendacijų nesilaikymo. Įrenginio naudojimas ne pagal paskirtį sukelia taip pat pardavėjo teikiamos garantijos netekimą, bei vartotojo teisių pagal garantiją praradimą.

## KOMPLEKTACIJA

Įrenginys pristatomas kompleksiškai ir nereikalauja surinkimo. Prieš naudojant įrenginį reikia tačiau pašalinti visas transporto metu naudojamas pakuotes ir apsauginius elementus. Taip pat reikalaujama atlikti parengiamuosius veiksmus, aprašytus tolesnėje šio vadovo dalyje.

## BENDROSIOS REKOMENDACIJOS NAUDOJIMUI

Įrenginys skirtas naudoti namuose ir draudžiama jį naudoti komerciniais tikslais, pvz. maitinimo įstaigose.

Įrenginys suprojektuotas naudoti tik patalpų viduje. Saugoti įrenginį nuo lietaus ar kitų kritulių. Įrenginys naudojamas tik mechaniniam ir terminiam maisto produktų, dedamų tiesiai į dubenį, apdorojimui. Draudžiama įrenginį naudoti kitaip pvz., kaip dubenyje esančių produktų šildytuvą.

Įrenginį draudžiama savarankiškai taisyti, ardyti ar modifikuoti. Visus įrenginio taisymo darbus turi atlikti įgaliotas remonto centras.

Darbo metu įrenginys visada turėtų būti prižiūrimas.

**ĮSPĖJIMAS!** Veikimo metu įrenginys gali įkaisti. Būkite atsargūs liesdami įrenginį jam veikiant ir iš karto po veikimo. Šių taisyklių nesilaikymas gali sukelti nudegimus.

Įrenginys nėra skirtas vaikams jaunesniems nei 8 metų, žmonėms su sumažėjusiais fiziniais ar psichiniais gebėjimais ir žmonėms, neturintiems patirties ir žinių apie įrangą. Nebent, asmenys bus prižiūrimi ar bus nurodyta, kaip saugiai naudoti įrenginį, kad su jo naudojimo susijusi rizika būtų suprantama. Vaikai neturėtų žaisti su įrenginiu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti įrenginio valymo ir priežiūros.

### *Rekomendacijos įrenginio transportavimui ir montavimui*

Įrenginys gali būti dedamas tik ant kieto, plokščio, lygaus ir nedegaus pagrindo. Pagrindas turi atlaikyti paties įrenginio ir į jį idėtų maisto produktų svorį.

Būtina numatyti bent 10 cm atstumą aplink įrenginio šonines sienes, nedėkite medžiagų, kurios nėra atsparios aukštai temperatūrai virš įrenginio. Tai leis tinkamai vėdinti įrenginį. Nedėkite įrenginio prie, pvz., stalo krašto ar prie degių medžiagų, pvz., užuolaidų. Virš produkto turi būti pakankamai vietos, kad būtų galima patogiai ir saugiai naudoti įrenginį.

Nedėkite jokių elektros įrenginių virš įrenginio. Eksploatuojamas įrenginys skleidžia vandens garus ir karštą vandenį, kurie gali sukelti elektros instaliacijos trumpąjį jungimą ir sukelti elektros šoką.

Draudžiama gręžinėti produkte skyles, taip pat atlikti įrenginio instrukcijoje nenurodytus gaminio pakeitimus.

Įrenginį pernešti tik jam atvėsus, laikant už korpuso. Nekeisti įrenginio padėties traukiant už maitinimo laido.

Temperatūra produkto montavimo ir naudojimo vietoje turi būti  $0\text{ }^{\circ}\text{C} \pm +40\text{ }^{\circ}\text{C}$  temperatūros diapazone, o santykinė drėgmė turi būti mažesnė kaip 90 % be vandens garų kondensacijos.

### *Įrenginio prijungimo prie maitinimo šaltinio rekomendacijos*

Prieš prijungiant įrenginį prie maitinimo tinklo, įsitikinti, kad maitinimo tinklo įtampa, dažnis ir našumas atitinka įrenginio duomenų lentelės reikšmėms. Kištukas turi tikti lizdui. Bet koks kištuko pakeitimas yra draudžiamas.

Įrenginys turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti įrengtas apsauginis laidas ir bent 16 A apsauga.

Vengti maitinimo laido kontakto su aštriais kraštais ir karštais daiktais bei paviršiais. Įrenginio darbo metu maitinimo laidas visada turi būti pilnai išvyniotas ir išdėstytas taip, kad jis nebūtų kliūtis naudojant įrenginį. Maitinimo laido padėjimas negali kelti suklupimo pavojaus. Maitinimo lizdas turi būti tokioje vietoje, kad visada būtų galima greitai atjungti įrenginio maitinimo laidą. Atjungiant maitinimo kištuką, visada traukti už kištuko korpuso, niekada už kabelio.

Jei maitinimo laidas ar kištukas sugadintas, nedelsiant jį atjunkti nuo maitinimo tinklo ir kreipkis į gamintojo įgaliotą techninės priežiūros centrą dėl jo iškeitimo. Nenaudoti įrenginio su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku. Maitinimo laidas ar kištukas negali būti suremontuoti, jei šie elementai sugadinti - reikia juos pakeisti naujais be defektų. Maitinimo kabelio keitimas kartu su kištuku turi būti atliekamas gamintojo įgalioto techninės priežiūros centro.

Įrenginys nėra sukonstruotas taip, kad jam būtų tiekiamas maitinimas iš išorinio laikmačio arba nuotolinio valdymo pultas, kuris atjungia elektros tinklą.

### *Įrenginio naudojimo rekomendacijos*

**ĮSPEJIMAS!** Naudojimo metu ir netrukus po veikimo įrenginio korpusas gali būti karštas. Neliesti jo, nes tai gali sukelti nudegimus, bet palaukti, kol įrenginio korpusas atvės.

Neperpildykite dubens. Atkreipkite dėmesį, kad kepant tešla gali išsiplėsti, todėl kepimo metu dubuo gali būti perpildytas. Iš dubens ištekėjusi tešla gali liestis su šildytuvu, dėl to gali kilti kilti gaisras ir įrenginys gali perkaisti.

Patikrinti, ar grindys šalia įrenginio nėra slidžios. Tai neleis paslysti ir sukelti rimtų sužalojimų. Darbo metu įrenginys turi būti nuolat kontroliuojamas.

Dubenį reikia pripildyti, kai jis išimtas iš įrenginio. Tai sumažins riziką, kad į dubenį įdėtas maistas pateks į kaitinimo kamerą. Jei naudojant užsiteršia kameros vidus ir šildytuvus, prieš kaitinant juos reikia išvalyti. Užterštas šildytuvus gali perkaisti ir sukelti gaisrą bei sunkius sužalojimus.

Maišiklį reikia palikti paruoštoje tešloje. Maišytuvą galima išimti tik iškepus ir atvėsinus duoną. Po kiekvieno naudojimo įrenginį kruopščiai nuvalykite. Tai leis išlaikyti tinkamą naudojimo higieną ir darbo saugą. Įrenginys turi būti išvalytas pagal tašką „Įrenginio priežiūra“



## ĮRENGINIO VALDYMAS

### *Paruošimas darbui*

Įrenginys turi būti išpakuotas, visiškai pašalinus visus pakavimo elementus. Rekomenduojama laikyti pakuotę, ji gali būti naudinga tolesniam įrenginio transportavimui ir saugojimui.

Patikrinkite, ar nepažeista kuri nors įrenginio dalis.

Įrenginį paruošti pagal „Įrenginio priežiūros“ instrukcijas.

Įrenginį sumontuokite pagal instrukcijas, pateiktas skyriuje „Duonkepės surinkimas“.

Nustatykite darbo režimą 14 – „Bake“ – Galutinis kepimas ir įjunkite duonkepę 10 minučių su tuščiu dubeniu. Pasibaigus programai palaukite, kol ji visiškai atvės, ir išplaukite visas dalis pagal „Įrenginio priežiūros“ instrukcijas.

Išdžiovinus visas dalis, įrenginys paruoštas naudoti.

Įspėjimas! Jokiu būdu nepagreitinkite įrenginio aušinimo proceso, pvz., į dubenį įpldami šalto vandens. Vienintelis priimtinas būdas sumažinti duonkepės aušinimo laiką yra dangčio atidarymas.

Dėmesio! Pirmojo naudojimo metu iš duonkepės gali išsiskirti nedidelis kiekis dūmų ir gali būti pastebimas būdingas kvapas. Tai normalūs reiškiniai, kurie turėtų greitai išnykti. Įrenginyje turi būti pakankamai vietos vėdinimui.

### *Duonkepės surinkimas*

Dubenį įdėkite į kepimo kamerą taip, kad jis būtų pasuktas maždaug 20°kampu kameros (II) atžvilgiu. Tada pasukite pagal laikrodžio rodyklę taip, kad dubens kraštai būtų lygiagretūs atitinkamiems kameros kraštams (III).

Uždėkite maišytuvą (IV) ant suklio dubens dugno centre. Maišytuvo anga specialiai suformuotas taip, kad ji būtų galima naudoti tik vienoje teisingoje padėtyje. Prieš montuojant dubenį į duonkepės kamerą, maišytuvą taip pat galima uždėti ant suklio.

Dubuo išmontuojamas priešinga surinkimo tvarka.

### *Matavimo puodelio naudojimas*

Duonkepėje tiekiami su 250 ml matavimo puodeliu, kuris atitinka stiklinę arba paprastą puodelį, kaip talpos matas, kartais naudojamam receptuose. Skalė mililitrais ir paprastais puodeliais yra matoma ant matavimo puodelio sienelės.

Matuodami birius maisto produktus, supilkite produktą į matavimo puodelį ir šiek tiek pakratykite, kad supilto produkto paviršius būtų lygiagretus matavimo puodelio kraštui. Nekratykite matavimo puodelio per ilgai ir net neplaukite maisto produkto į matavimo puodelį, nes tokiu atveju išmatuotas produkto kiekis bus didesnis už matavimo puodelio dydį. Kilus abejonėms dėl maisto produktų matavimo tikslumo, turėtų būti naudojamos virtuvinės svarstyklės.

Patarimas: viena stiklinė miltų sveria apie 160 g.

Matavimo šaukštas turi du skyrius – mažesnis skyrius tai šaukštelis, o didesnis – šaukštas.

### *Šviesios duonos paruošimas*

Ši procedūra leidžia paruošti lengvą, apie 0,75 kg (1,5 svaro) sveriančią duoną.

Įdėkite maišytuvą į dubenį, tada įdėkite šiuos maisto ingredientus: 240 ml vandens, 2 šaukštus sviesto, 1 šaukštelį druskos, 2 šaukštus cukraus, 3 šaukštus pieno miltelių, 400 g miltų, 1 šaukštelį mielių miltelių. Mielės turėtų būti dedamos kaip paskutinis ingredientas, užberiant jas ant miltų. Mielės neturėtų liestis su vandeniu.

Įdėkite dubenį į duonkepės kamerą ir uždarykite kameros dangtį.

Prijunkite duonkepę prie maitinimo šaltinio ir paspauskite mygtuką, aprašytą kaip „START / STOP / PAUSE“. Įrenginys skleis garsinį signalą, o maišytuvus pradės maišyti tešlos komponentus.

Kai ekrane rodomas skaitiklis baigia atgalinį skaičiavimą, duona yra paruošta. Duonkepė pereina į pasirušimo režimą.

Paspauskite ir maždaug 2 sekundes palaikykite mygtuką „START / STOP / PAUSE“. Duonkepė skleis garsinį signalą, o tai reikš pasirušimo režimo pabaigą.

Atidarykite kameros dangtį ir mūvėdami nuo karščio saugančias pirštines, atsargiai išimkite dubenį ir išstumkite iškeptą duoną iš dubens. Duonoje gali likti maišyklė, išimkite ją iš duonos naudodami su įrenginio pateiktą kabliuką.

Dėmesio! Anksčiau pateiktas receptas yra pavyzdys, o paruošimo būdas rodo, kaip lengvai paruošti duoną. Tokiu būdu jums nereikia naudoti meniu ir specialią duonkepės mygtukų.

### *Duonkepės meniu*

68032

Paspaudus mygtuką, aprašytą „MENU“, galite pasiekti iš anksto nustatytus darbo režimus. Veikimo režimai pažymėti skaičiais nuo 1 iki 15.

1 – Soft bread / Kvietinė duona,

2 – Sweet bread / Saldžioji duona,

3 – Natural sourdough / Natūrali raugo duona,



- 4 – French / Prancūziška duona,
- 5 – Whole wheat / Viso grūdo duona,
- 6 – Quick / Greita duona,
- 7 – Sugar free / Duona be cukraus,
- 8 – Multigrain / Daugiagrūdė duona,
- 9 – Milky loaf / Pieniška duona,
- 10 – Cake / Saldi tešla,
- 11 – Raw dough / Žalia tešla,
- 12 – Leaven dough / Raugas,
- 13 – Gluten free / Duona be glitimo,
- 14 – Bake / Galutinis kepimas,
- 15 – Yogurt / Jogurtas

68033

Paspaudus mygtuką, aprašytą „MENU“, galite pasiekti iš anksto nustatytus darbo režimus. Veikimo režimai pažymėti skaičiais nuo 1 iki 19.

- 1 – Soft bread / Kvietinė duona,
- 2 – Sweet bread / Saldžioji duona,
- 3 – Natural sourdough / Natūrali raugo duona,
- 4 – French / Prancūziška duona,
- 5 – Whole wheat / Viso grūdo duona,
- 6 – Quick / Greita duona,
- 7 – Sugar free / Duona be cukraus,
- 8 – Multigrain / Daugiagrūdė duona.
- 9 – Milky loaf / Pieniška duona,
- 10 – Cake / Saldi tešla,
- 11 – Raw dough / Žalia tešla,
- 12 – Leaven dough / Raugas,
- 13 – Jam / Uogienė,
- 14 – Bake / Galutinis kepimas,
- 15 – Yogurt / Jogurtas,
- 16 – Gluten free / Duona be glitimo,
- 17 – Sticky rice / Lipnūs ryžiai,
- 18 – Stir-fry / Skrudinimas,
- 19 – Ferment / Fermentacija

Paruošimo pagal kiekvieną darbo režimą receptų pavyzdžius rasite svetainėje [toya24.pl](http://toya24.pl) esančioje produkto kortelėje.

Mygtukas „LOAF“ leidžia pasirinkti gaminamo produkto svorį. Žymeklis pasirodys ekrane po vienu iš svorių: 500 g, 750 g arba 1000 g. Svorį galima pasirinkti tik iš anksto nustatomuose darbo režimuose nuo 1 iki 9 ir 13. Kiti darbo režimai nesuteikia galimybės pasirinkti svorio.

Mygtukas, pažymėtas „COLOUR“ leidžia pasirinkti duonos plutelės rusvumo laipsnį. Žymeklis pasirodys ekrane po viena iš parinkčių: „Light“ – lengvas; „Medium“ – vidutinis; „Dark“ – stiprus. Duonos plutos apkepimo lygį galima pasirinkti tik iš anksto nustatomuose darbo režimuose nuo 1 iki 9 ir 13. Kiti darbo režimai nesuteikia galimybės pasirinkti duonos plutelės rusvumo laipsnio.

Mygtukas „START / STOP / PAUSE“ leidžia įjungti, išjungti duonkepę. Duonkepė paleidžiama vienas palietimas vienu paspaudimu. Darbo režimu paspaudus šį mygtuką, veikimas sustabdomas maždaug 3 sekundėms, o tada automatiškai atnaujinamas. Išjungimas įvyksta paspaudus ir palaikius šį mygtuką maždaug 2 sekundes. Taip siekiama išvengti duonkepės išjungimo darbo metu netyčia paspaudžiant mygtuką.

Mygtukas „+“ leidžia pratęsti pasirinkto darbo režimo veikimo paleidimo delsos laiką. Paspaudus mygtuką, laikas pailgėja 1, 5 arba 10 minučių. Paspaudus ir palaikant mygtuką galima greičiau keisti laiką. Veikimo laikas rodomas ekrane. Jei pasiekiami maksimali programos trukmė, paspaudus mygtuką dar kartą atkuriamas trumpiausias laikas.

Mygtukas „-“ leidžia sutrumpinti pasirinkto darbo režimo veikimo paleidimo delsos laiką. Paspaudus mygtuką, laikas sutrumpėja 1, 5 arba 10 minučių. Paspaudus ir palaikant mygtuką galima greičiau keisti laiką. Veikimo laikas rodomas ekrane. Jei pasiekiami minimalus duotos programos trukmė, paspaudus mygtuką dar kartą atkuriamas ilgiausias laikas.

(Tik 68032)

Ekrane taip pat rodomas žymeklis, nurodantis tolesnius konkreto darbo režimo etapus: „Preheat“ – priminis pašildymas; „Stir“ – maišymas; „Rest“ – pauzė; „Ferment“ – fermentacija; „Bake“ – kepimas; „Keep Warm“ – šilumos palaikymas; „End“ – pabaiga.

*Duonkepės naudojimas*

Apie gaminimo pabaigą praneša garsinis signalas, o ekrane rodoma 0:00. Duonkepė automatiškai persijungia į kepimo šilumos palaikymo režimą. Šilumos palaikymo režimas trunka ne ilgiau kaip vieną valandą. Apie šilumos palaikymo režimo pabaigą praneša garsinis signalas.

Šildymo palaikymo režimą galima anksčiau nutraukti paspaudus ir maždaug 2 sekundes palaikius mygtuką, pažymėtą „START / STOP / PAUSE“. Išgirdus garsinį signalą, šildymo palaikymo režimas nutraukiamas.

Taip pat galite naudoti įrenginį jogurtui ruošti. Veikimo režimas, pažymėtas Nr. 15, pagal numatytuosius nustatymus trunka 8 valandas, tačiau veikimo režimo trukmę galima keisti nuo 5 iki 13 valandų.

Duonkepė gali būti užprogramuota taip, kad įsijungtų automatiškai. Pavyzdžiui, galite paruošti ingredientus vakare, kad mašina paruoštų šviežią duoną rytiui. Būtina apskaičiuoti laiką, likusį iki paleidimo, ir pridėti jį prie pasirinkto darbo režimo veikimo laiko. Pavyzdžiui, duonkepė buvo užprogramuotas ruošti duoną 20.30 val. Duona turėtų būti paruošta kitą dieną 7:00 val. Tarp 20:30 ir 7:00, bus 10 valandų ir 30 minučių. Pasirinkę norimą darbo režimą, mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite laiką, kad ekrane būtų rodoma 10:30. Nustatytas laikas taip pat atsižvelgia į pasirinkto darbo režimo trukmę.

Tada paspauskite mygtuką, pažymėtą „START / STOP / PAUSE“, pasigirs garsinis signalas ir mirksės dvitaškio simbolis tarp valandų ir minučių skaičių ekrane. Laikas ekrane pradės mažėti. Pasibaigus nustatytam laikui duonkepė automatiškai įsijungs.

Įspėjimas! Paleidę duonkepę su delsa, nenaudokite receptų, kuriems reikia kiaušinių. Dėl ilgo darbo pradžios laukimo kiaušiniai gali sugesti, o tai gali neigiamai paveikti galutinio produkto skonį ir sukelti grėsmę sveikatai.

Dėmesio! Jei naudojamos mielės, jas reikia apibarstyti miltais, kad būtų sumažintas mielių aktyvumas laukiant veikimo pradžios, jei duonkepė paleista su delsa.

Dėmesio! Ne visi darbo režimai leidžia duonkepę paleisti su delsa.

Įrenginys palaiko parametrus, jei trumpam nutrūksta maitinimas. Jei maitinimo tinklo įtampa dingsta trumpiau nei 15 minučių, visi nustatyti parametrai bus atkurti kartu su grįžusia įtampa. Kai maitinimas atkuriamas, veikimo laikas gali skirtis nuo ankstesnio. Įrenginys atsijungia nuo maitinimo šaltinio.

Bet kokį režimą galima anksčiau nutraukti paspaudus ir maždaug 2 sekundes palaikius mygtuką, pažymėtą „START / STOP / PAUSE“.

Mielių miltelių nekeiskite kepimo milteliais ar kepimo soda. Mielės, kurių galiojimo laikas pasibaigęs, gali turėti įtakos kepinio skoniu, tekstūrai ir išvaizdai. Norėdami patikrinti, ar mielės tinkamai veikia, paruoškite pusę stiklinės šilto vandens (40-50 °C), ištirpinkite vieną arbatinį šaukštelį cukraus vandenyje, tada įpilkite du arbatinius šaukštelius miltelių ir padėkite indą į šiltą vietą. Maždaug po 10 minučių mišinys inde turėtų pradėti augti. Jei mielės neauga, jas reikia pakeisti šviežiomis.

Skirtingų rūšių miltai skirtingai sugeria vandenį. Vandens ir miltų kiekį suderinkite vienas prie kito, kad tešla būtų vientisa, elastinga ir per daug neliptų.

Naudojus per daug vandens tešla taps per minkšta ir nebus galima suformuoti į vieną gabalą. Taip paruoštos tešlos kepinys bus plokščias, kietas, struktūra bus su didelėmis poromis, o iškepus bus be elastingumo.

Dėl per mažo vandens kiekio tešla po minkymo liks dubenyje. Kepinys iš taip paruoštos tešlos bus plokščias ir be elastingumo, struktūra bus su mažomis, tankiai išsidėsčiusiomis poromis.

Pridėjus cukraus ir kiaušinių, kepinys taps rusvesnis. Jie turi būti dedami pagal receptą. Keičiant cukraus ir kiaušinių kiekį, kepinimas bus tamsus ir gali net būti prisvilęs, o tai gali sustabdyti duonkepės veikimo procesą, kad būtų išvengta gaisro.

Prieš dedant kiaušinius į dubenį, rekomenduojama sumaišyti kiaušinių trynius su baltymais. Kiaušinį galima dėti ir į receptus, kuriems nereikia kiaušinių. Norėdami tai padaryti, inde įmaišykite vieną kiaušinį, o tada užpildykite indą vandeniu, kad mišinys atitiktų recepte nurodytą kiekį.

*Veikimo režimai ir funkcijos galimos tik duonkepėje 68033*

Duonkepė taip pat leidžia paruošti vaisių uogienę. Vaisių kiekis nustatomas pagal receptą, kurį galima rasti svetainėje toya24.pl. Vaisiai uogienei turėtų būti nuplauti ir nulupti, be šerdžių, kotelių ir stiebų. Didesnius vaisius reikėtų supjaustyti maždaug 3 cm gabalėliais. Paruošta uogienė gali būti karšta, todėl būkite atsargūs iškart baigę duonkepės veikimą.

Duonkepė leidžia paruošti lipnius ryžius Rytų Azijos virtuvei būdingu būdu. Norėdami tai padaryti, pasirinkite veikimo režimą Nr. 17. Prieš dedami ryžius į duonkepės dubenį, pamirkykite juos vandenyje bent 30 minučių. Priklausomai nuo pageidavimų, galite pridėti cukraus, riešutų, prieskonių ir pan.

Duonkepė leidžia sumaišyti ir paskrudinti tokias sėklas kaip žemės riešutai, soja, migdolai ir pan. Negalima viršyti didžiausio leistino sėklų svorio. Skrudinimo laiką galima pasirinkti pagal individualius pageidavimus ir skrudinamų sėklų kiekį.

Duonkepė taip pat leidžia atskirą žalios tešlos fermentacijos procesą, kuris suteikia tešlai papildomą skonį. Prieš naudojant šį režimą, reikia naudoti režimą Nr. 11 – Žalia tešla. Pasibaigus, pradėkite dirbti režimu Nr.19 – Fermentacija, o jam pasibaigus – naudokite režimą Nr.14 – Galutinis kepimas. Pasibaigus šiam režimui, tešla yra paruošta.

Duonkepė turi sėklų arba džiovintų vaisių tiekтуvą. Tiekтуvą galima montuoti po duonkepės kameros dangčiu. Pakelę dangtį (V), įdėkite sėklas arba džiovintus vaisius į tiekтуvą. Po to uždarykite indo dangtį ir uždėkite indą po duonkepės dangčiu. Įkiškite apatinius kaiščius į laikiklius, esančius duonkepės dangtyje (VI). Paspauskite ir laikykite indo užrakto svirtį, tada apatiniais kaiščiais pasukite indą taip, kad užrakto svirtis laikytų ašelę po duonkepės dangčiu. Atleiskite skląščio svirties spaudimą. Tinkamai pritvirtintas tiekтуvas telpa ant viso duonkepės dangčio paviršiaus (VII). Indo turinys bus įpiltas į tešlą pasirinkto darbo režimo numatytu laiku.

## ĮRENGINIO PRIEŽIŪRA

**Dėmesio!** Visos šiame skyriuje aprašyti priežiūros veiksmai turi būti atliekami kai įrenginys yra atjungtas nuo elektros. **Norint tai padaryti, atjunkti maitinimo laidą nuo maitinimo tinklo lizdo.**

**Įspėjimas! Prieš pradėdami techninę priežiūrą, įsitinkinkite, ar įrenginys visiškai ataušo.**

Įrenginys naudojamas paruošti maistą, esantį dubenyje, todėl reikia pasirūpinti, kad būtų užtikrinta tinkama higiena, kad maisto paruošimas būtų saugus.

Išvalykite įrenginį iš karto po naudojimo. Nesudžiuvusius maisto produktus bus lengviau valyti.

Dubenį ir maišytuvą galima nuplauti po tekančia drungno vandens srove su trupučiu indų ploviklio. Nevalykite dubens ir maišytuvo abrazyvais ir aštriais daiktais, kad nepažeistumėte nuo prilipimo saugančios dangos. Jei maišyklės negalima nuimti nuo suklio, įpilkite šilto vandens į dubenį taip, kad visas maišytuvus būtų užpiltas, įpilkite nedidelį kiekį plovimo skysčio ir palikite kurį laiką. Maišytuvus turi būti laisvai nuimamas nuo suklio. Nenaudokite jokių įrankių maišytuvui nuo suklio nuimti.

Nuplovę dubenį ir maišytuvą, prieš pakartotinį naudojimą visiškai juos išdžiovinkite.

Dubuo ir maišytuvus netinka valyti mechaninėse indaplovėse arba su aukšto slėgio vandens srove.

Nuvalyti korpusą šiek tiek sudrėkinta šluoste, tada išdžiovinti švariu, sausu skudurėliu.

Dėmesio! Niekada nemerkti elektrinio įrenginio (korpuso) vandenyje ar kitame skystyje.

Jei kaitinimo elementas duonkepės kameroje yra užterštas, jį reikia išvalyti, kai jis visiškai atvės. Valykite šiek tiek drėgnu skudurėliu. Po valymo šildytuvus turi būti visiškai sausas prieš naudojant įrenginį.

Valymui nenaudoti tirpiklių, kaustinių medžiagų, benzininio alkoholio ar abrazyvinių valiklių.

Ventiliacijos angas valyti dulkių siurbliu.

### Įrenginio saugojimas

Jei įrenginys nebus naudojamas ilgesnį laiką, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.

Saugojimo metu laikyti įrenginį patalpose, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama įrenginį laikyti originalioje pakuočioje. Įrenginį laikyti darbinėje padėtyje. Nedėti produktų sluoksniais. Laikymo metu nedėti nieko ant produkto.

### Dažniausios problemos ir jų sprendimo būdai

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Duonkepė neįsijungia	Įrenginys neįjungtas	Paspauskite mygtuką „START / STOP / PAUSE“
	Nustatyta paleidimo delsa.	Patikrinkite, ar ekrane mirksi dvitaškio simbolis
	Sugadinti elementai	Perduokite duonkepę įgaliotam remonto punktui
Neįprastas garsinis signalas	Kietas objektas dubenyje	Išimkite elementą iš dubens ir paleiskite įrenginį iš naujo.
	Netinkamai pritvirtintas dubuo	Tinkamai pritvirtinkite dubenį
Neįprastas kvapas	Sugedęs maitinimo kabelis	Perduokite duonkepę įgaliotam remonto punktui
	Nešvarus šildytuvus	Išvalykite šildytuvą
Neiškepęs tešla	Kepimas yra žalias.	Sumažinkite vandens kiekį tešloje arba vandens temperatūrą.
	Neteisingos ingredientų proporcijos	Patikrinkite taisykles svetainėje <a href="http://toya24.pl">toya24.pl</a>
68032		
Ekranas rodo E00	Aplinkos temperatūra yra žemesnė nei -10 °C	Duonkepė turi būti naudojama temperatūros nuo 0 iki +40 °C intervale.
Ekranas rodo E01	Aplinkos temperatūra yra aukštesnė nei +50 °C	
Ekranas rodo EEE arba HHH	Sugedęs temperatūros jutiklis	
68033		
Ekranas rodo LLL	Aplinkos temperatūra yra žemesnė nei -10 °C	Duonkepė turi būti naudojama temperatūros nuo 0 iki +40 °C intervale.
Ekranas rodo HHH	Aplinkos temperatūra yra aukštesnė nei +50 °C	
Ekranas rodo EE0 arba EE1	Sugedęs temperatūros jutiklis	

## TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė	Vertė
Katalogo numeris		68032	68033
Nominali įtampa	[V~]	220 – 240	220 – 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Nominali galia	[W]	650	710
Izoliacijos klasė		I	I
Maksimali dubens apkrova	[kg]	1,5	1,5
Įrenginio matmenys (auk. x pl. x gyl)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Grynasis svoris	[kg]	4,1	5,1

## IERĪCES APRAKSTS

Maizes cepeškrāns ir paredzēta mīklas pagatavošanai un maizes cepšanai. Papildus tam ierīci var arī izmantot saldās kūkas pagatavošanai. Pateicoties daudzām darbības programmām, var plašā diapazonā pielāgot ierīces darba parametrus savām vajadzībām un cepta pārtikas produkta veidam. Ierīce nav paredzēta izmantošanai komerciāliem mērķiem. Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

**pirms sāciet lietot ierīci, izlasiet visu instrukciju un saglabājiet to.**

Piegādātājs neatbild par kaitējumiem un traumām, kas radušies ierīces lietošanas, kura neatbilst tās paredzētajam pielietojumam, vai drošības noteikumu un šīs instrukcijas norādījumu neievērošanas rezultātā. Ierīces lietošana, kas neatbilst tās paredzētajam pielietojumam, noved pie lietotāja garantijas tiesību zaudēšanas.

## APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī. Pirms ierīces lietošanas sākšanas noņemiet visus iepakojuma elementus un elementus, kas aizsargā to transportēšanas laikā. Jāveic arī darbības, kas aprakstītas tālākā instrukcijas daļā.

## VISPĀRĪGIE LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ierīce ir projektēta lietošanai mājāsaimniecībā, to nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem, piemēram, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

Ierīce ir projektēta tikai lietošanai iekštelpās. Nepakļaujiet ierīci lietus vai citu atmosfēras nokrišņu iedarbībai.

Ierīce ir paredzēta tikai pārtikas produktu, kas ievietoti tieši bļodā, mehāniskai un termiskai apstrādei. Ierīci nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, bļodā esošo pārtikas produktu uzsildīšanai.

Ierīci nedrīkst patstāvīgi remontēt, demontēt vai modificēt. Visi ierīces remontu ir jāveic autorizētajā servisa centrā.

Ierīces darbības laikā tai ir visu laiku jāatrodas uzraudzībā.

**BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā ierīce var uzkarst līdz augstai temperatūrai. Ievērojiet piesardzību, pieskaroties ierīcei tās darbības laikā un tūlīt pēc tās pabeigšanas. Šo noteikumu neievērošana var izraisīt apdegumu.

Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem, un cilvēkiem ar samazinātām fiziskām un garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām par ierīci, ja vien viņi neatrodas uzraudzībā vai nav instruēti par ierīces lietošanu drošā veidā tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt produkta tīrīšanu un tehnisko apkopi.

### *Norādījumi par ierīces transportēšanu un uzstādīšanu*

Ierīci var uzstādīt tikai uz cietas, plakanas, līdzenas un neuzliesmojošas virsmas. Pamatnei ir jāiztur pašas ierīces un tajā esošo pārtikas produktu svars.

Nodrošiniet vismaz 10 cm attālumu ap ierīces sānu sienām. Virs ierīces nedrīkst novietot materiālus, kas nav izturīgi pret augstas temperatūras iedarbību. Tas ļauj nodrošināt pareizu ierīces ventilāciju. Neuzstādiet ierīci mala, piemēram, galda malas, vai viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru tuvumā. Nodrošiniet pietiekamu vietu virs izstrādājuma, lai varētu ērti un droši lietot ierīci.

Virs ierīces nedrīkst novietot nekādas elektroierīces. Darbības laikā ierīce izdala karstu un

mitru gaisu, kas var izraisīt īssavienojumu un kļūt par elektrošoka iemeslu.

Ierīcē nedrīkst urbt nekādus caurumus, nedrīkst arī veikt nekādas ierīces modifikācijas, kas nav aprakstītas instrukcijā.

Ierīci var pārnest tikai pēc tās atdzišanas, turot to aiz korpusa. Nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz barošanas kabeļa.

Temperatūrai ierīces uzstādīšanas un lietošanas vietā ir jābūt diapazonā no +10 °C līdz +38 °C un mitrumam ir jābūt zemākam par 90 % bez ūdens tvaika kondensēšanas.

### *Norādījumi par ierīces pievienošanu barošanas avotam*

Pirms ierīces pieslēgšanas barošanas avotam pārliecinieties, ka barošanas tīkla spriegums, frekvence un veiktspēja atbilst vērtībām, kas norādītas ierīces datu plāksnītē. Kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktlīgzdai. Kontaktdakšu nedrīkst nekādā veidā modifīcēt.

Ierīcei ir jābūt pieslēgtai tieši vienvietīgai barošanas tīkla kontaktlīgzdai. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dubultās kontaktlīgzdas. Barošanas tīkla ķēdei ir jābūt aprīkotai ar aizsargvadu un aizsargierīci ar nominālo strāvu vismaz 16 A.

Izvairieties no barošanas kabeļa saskares ar asām malām, karstiem priekšmetiem un virsmām. Ierīces darbības laikā barošanas kabelim ir vienmēr jābūt pilnīgi izritinātam un novietotam tā, lai tas netraucētu apkalpot ierīci. Barošanas kabeļa pozīcija nedrīkst radīt pakļūšanas risku. Barošanas kontaktlīgzdai ir jāatrodas tādā vietā, lai vienmēr būtu iespējams ātri atslēgt ierīces barošanas kabeļa kontaktdakšu. Atslēdzot barošanas kabeļa kontaktdakšu, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas korpusa, nevis aiz kabeļa.

Barošanas kabeļa vai kontaktdakšas bojājuma gadījumā tie ir nekavējoties jāatvieno no barošanas tīkla un jāsazinās ar ražotāja autorizēto servisa centru, lai nomainītu tos pret jauniem elementiem. Nelietojiet ierīci ar bojāto barošanas kabeli vai kontaktdakšu. Barošanas kabelis un kontaktdakša nav remontējami, to bojājuma gadījumā tie ir jānomaina pret jauniem elementiem, kas ir brīvi no defektiem. Barošanas kabeļa un kontaktdakšas nomainīšana ir jāveic ražotāja autorizētajā servisa centrā.

Ierīce nav paredzēta barošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību, kas atslēdz elektroenerģijas padevi.

### *Norādījumi par ierīces lietošanu*

**BRĪDINĀJUMS!** Ierīces lietošanas laikā vai īsi pēc tās beigām ierīces korpusss var būt karsts. Nepieskarieties tam, jo pastāv apdegumu risks. Pagaidiet, līdz ierīces korpusss atdziest.

Nepārpildiet bļodu. Nemiet vērā, ka cepšanas laikā mīkla var palielināt savu apjomu, kas var izraisīt bļodas pārpildīšanu cepšanas laikā. Mīkla, kas izplūst no bļodas var saskarties ar sildītāju, kas var izraisīt ugunsgrēku un ierīces pārkaršanu.

Pārliecinieties, ka grīda ierīces tuvumā nav slīdēna. Tas ļauj izvairīties no slīdēšanas, kas var novest pie nopietnām traumām.

Ierīces darbības laikā tai ir visu laiku jāatrodas uzraudzībā.

Bļodas ir jāuzpilda, kad bļoda ir demontēta no ierīces. Tas ļauj samazināt bļodā esošo pārtikas produktu iekļūšanas risku kamerā ar sildītāju. Ja kameras iekšpuse un sildītājs tiks nosmērēti lietošanas laikā, iztīriet tos pirms ierīces uzkaršanas sākšanas. Nosmērētais sildītājs var pārkarst, kas var izraisīt ugunsgrēku un kļūt par nopietnu traumā iemeslu.

Atstājiet maisītāju mīklā pēc tās pagatavošanas. Maisītāju var izņemt tikai pēc maizes uzcepšanas un atdzišanas.

Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci. Tas ļauj nodrošināt pareizu lietošanas higiēnu un darba drošību. Ierīce ir jātīra atbilstoši norādījumiem, kas ietverti nodaļā "Ierīces tehniskā apkope".

## IERĪCES LIETOŠANA

### *Sagatavošana darbībai*

Izpakojiet ierīci, pilnībā noņemot visus iepakojuma elementus. Ieteicams saglabāt iepakojumu, tas var būt noderīgs tālākai ierīces transportēšanai un uzglabāšanai.

Pārliecinieties, ka neviena no ierīces daļām nav bojāta.

Sagatavojiet ierīci atbilstoši norādījumiem no punkta "Ierīces tehniskā apkope".

Salieciet ierīci atbilstoši norādījumiem, kas ietverti nodaļā "Maizes cepeškrāns uzstādīšana".

Iestāiet darbības režīmu 14 — "Bake" — Galīgā cepšana un iedarbiniet maizes cepeškrāni uz 10 minūtēm ar tukšu bļodu.

Pēc programmas beigām pagaidiet, līdz ierīce atdziest, un nomazgājiet visas daļas atbilstoši norādījumiem, kas ietverti nodaļā "Iekārtas tehniskā apkope".

Pēc visu daļu nosusināšanas ierīce ir gatava lietošanai.

Brīdinājums! Nekādā veidā nepaātriniet ierīces atdzišanu, piemēram, ielejot aukstu ūdeni bļodā. Vāka atvēršana ir vienīgais pieņemamais veids, kā saīsināt maizes cepeškrāns atdzišanas laiku.

Uzmanību! Pirmās lietošanas reizes laikā no krāsns var izdalīties neliels dūmu daudzums un var būt saožama raksturīga smaka. Tā ir normāla parādība, kas var ātri beigties. Nodrošiniet ierīci pietiekamu telpu ventilācijai.

### *Maizes cepeškrāns salikšana*

Ievietojiet bļodu maizes cepeškrāns kamerā tā, lai tā būtu pagriezta par aptuveni 20° attiecībā pret kameru (II). Pēc tam pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā tā, lai bļodiņas malas būtu paralēlas kameras malām (III).

Uzlieciet maisītāju uz bļodas dibena vidū esošās vārpstas (IV). Maisītāja atvere ir īpaši veidota tā, lai to varētu uzstādīt tikai vienā pareizajā pozīcijā. Maisītāju var arī uzlikt uz vārpstas pirms bļodas uzstādīšanas maizes cepeškrāns sildīšanas kamerā. Demontējiet bļodu apgrieztā secībā.

### *Mērtrauka izmantošana*

Maizes cepeškrāns komplektā ietilpst mērtrauka 250 ml tilpumu, kas atbilst vienai glāzei vai tasei kā tilpuma mērvienībai, kas dažreiz tiek izmantots receptēs. Uz mērtrauka sienas ir redzama skala mililitros un tasēs.

Nomērot beramu pārtikas produktu daudzumu, ieberiet produktu mērtraukā un nedaudz to sakratiet, lai iebertā produkta virsma būtu paralēla mērtrauka malai. Nekratiet mērtrauku pārāk ilgi vai pat nebliežiet pārtikas produktu mērtraukā, jo šādā gadījumā nomērīts produkta daudzums būs lielāks par mērtrauka skalas rādījumu. Ja rodas šaubas par pārtikas produktu daudzuma nomērīšanas pareizību, izmantojiet virtuves svarus.

Padoms: viena glāze miltu sver apmēram 160 g.

Mērkarotei ir divas kameras, kas ļauj nomērīt tējkarotes (mazākā kamera) un ēdamkaroti (lielākā kamera).

### *Gaišas maizes gatavošana*

Šī procedūra ļauj pagatavot gaišu maizi, kas sver aptuveni 0,75 kg (1,5 mārciņas).

Uzstādiet maisītāju bļodā, pēc tam ievietojiet tajā šādas pārtikas sastāvdaļas: 240 ml ūdens, divas ēdamkarotes sviesta, vienu tējkaroti sāls, divas ēdamkarotes cukura, trīs ēdamkarotes piena pulvera, 400 g miltu, vienu tējkaroti rauga pulvera. Ievietojiet raugs bļodā kā pēdējo sastāvdaļu, ieberot to uz miltiem. Raugs nedrīkst saskarties ar ūdeni.

Uzstādiet bļodu cepeškrāns kamerā un aizveriet kameras vāku.

Pievienojiet maizes cepeškrāni barošanas avotam un nospiediet pogu "START/STOP/PAUSE". Ierīce rada skaņas signālu, un maisītājs sāk maisīt mīklas sastāvdaļas.

Maize ir gatava, kad skaitītājs, kas redzams uz displeja, beidz skaitīšanu. Maizes cepeškrāns pāriet uz gatavības režīmu.

Nospiediet "START/STOP/PAUSE" un turiet to nospiestu aptuveni divas sekundes. Krāns rada skaņas signālu, kas nozīmē darbības gatavības režīmā beigās.

Atveriet kameras vāku un, uzvelkot cimdus, kas nodrošina aizsardzību pret augstas temperatūras iedarbību, piesardzīgu demontējiet bļodu un izbīdīet uzcepto maizi no bļodas. Maisītājas var palikt maizē. Izņemiet to no maizes ar āķi, kas ietilpst ierīces komplektā.

Uzmanību! Iepriekš sniegtā recepte ir piemērs, un pagatavošanas veids parāda, kā viegli pagatavot maizi. Šāds veids neprasa maizes cepeškrāns izvēlnes un īpašo pogu izmantošana.

*Maizes cepeškrāsns izvēlne*

68032

Nospiežot pogu, kas apzīmēta ar "MENU", var iegūt piekļuvi iepriekš iestatītajiem darba režīmiem. Darbības režīmi ir apzīmēti ar cipariem diapazonā 1–15:

- 1 — Soft bread/Kviešu milti;
- 2 — Sweet bread/Saldā maize;
- 3 — Natural sourdough/Dabīgā ierauga maize;
- 4 — French/Franču maize;
- 5 — Whole wheat/Pilngraudu maize;
- 6 — Quick/Ātrā maize;
- 7 — Sugar free/Maize bez cukura;
- 8 — Multigrain/Daudzgraudu maize;
- 9 — Milky loaf/Piena maize;
- 10 — Cake/Saldā kūka;
- 11 — Raw dough/Mikla;
- 12 — Leaven dough/Ierauga maize;
- 13 — Gluten free/Bezglutēna maize;
- 14 — Bake/Galīgā cepšana;
- 15 — Yogurt/Jogurts.

68033

Nospiežot pogu, kas apzīmēta ar "MENU", var iegūt piekļuvi iepriekš iestatītajiem darba režīmiem. Darbības režīmi ir apzīmēti ar cipariem diapazonā 1–19:

- 1 — Soft bread/Kviešu milti;
- 2 — Sweet bread/Saldā maize;
- 3 — Natural sourdough/Dabīgā ierauga maize;
- 4 — French/Franču maize;
- 5 — Whole wheat/Pilngraudu maize;
- 6 — Quick/Ātrā maize;
- 7 — Sugar free/Maize bez cukura;
- 8 — Multigrain/Daudzgraudu maize;
- 9 — Milky loaf/Piena maize;
- 10 — Cake/Saldā kūka;
- 11 — Raw dough/Mikla;
- 12 — Leaven dough/Ierauga maize;
- 13 — Jam/Dzems;
- 14 — Bake/Galīgā cepšana;
- 15 — Yogurt/Jogurts;
- 16 — Gluten free/Bezglutēna maize;
- 17 — Sticky rice/Lipīgie rīsi;
- 18 — Stir-fry/Grauzdēšana;
- 19 — Ferment/Rūgšana.

Recepšu piemēri pagatavošanai atbilstoši katram darbības režīmam ir atrodami produkta kartes tīmekļa vietnē toya24.pl.

Poga, kas apzīmēta ar "LOAF", ļauj izvēlēties pagatavojama produkta svaru. Marķieris parādās uz displeja zem viena no svariem: 500 g, 750 g vai 1000 g. Svara izvēle ir iespējama tikai iepriekš iestatīto darbības režīmu no 1 līdz 9 un 13 gadījumā. Pārējie darbības režīmi nenodrošina svara izvēles iespēju.

Poga, kas apzīmēta ar "COLOR", ļauj izvēlēties maizes garozas izcepšanas pakāpi. Marķieris parādās uz displeja virs vienas no opcijām: "Light" — viegla; "Medium" — vidējā; "Dark" — stipra. Garozas izcepšanas pakāpes izvēle ir iespējama tikai iepriekš iestatītajā darba režīmā no 1 līdz 9 un 13. Pārējie darbības režīmi nenodrošina garozas izcepšanas pakāpes izvēles iespēju.

Poga "START/STOP/PAUSE" ļauj ieslēgt, apturēt un izslēgt maizes cepeškrānsi. Nospiežot pogu vienu reizi, maizes cepeškrāsns tiek iedarbināts. Nospiežot šo pogu darbības režīmā, darbība tiek apturēta uz aptuveni trim sekundēm un pēc tam automātiski atsāka. Nospiežot pogu un turot to nospiestu aptuveni divas sekundes, ierīce tiek izslēgta. Šādas darbības mērķis ir novērst maizes cepeškrāsns darbības laikā, nejauši nospiežot pogu.

Poga "+" ļauj pagarināt izvēlēta darbības režīma sākuma kavēšanas laiku. Pogas nospiešana pagarina laiku par vienu, piecām vai



10 minūtēm. Nospiežot pogu un turot to nospiestu, ļauj ātrāk mainīt laiku. Darbības laiks ir redzams uz displeja. Nospiežot pogu atkārtoti pēc noteiktas programmas maksimālā laika sasniegšanas, tiek atjaunots īsākais laiks.

Poga “-” ļauj saīsināt izvēlēta darbības režīma sākuma kavējuma laiku. Pogas nospiešana pagarina laiku par vienu, piecām vai 10 minūtēm. Nospiežot pogu un turot to nospiestu, ļauj ātrāk mainīt laiku. Darbības laiks ir redzams uz displeja. Nospiežot pogu atkārtoti pēc noteiktas programmas minimālā laika sasniegšanas, tiek atjaunots garākai laiks.

(Tikai 68032)

Uz displeja parādās arī marķieris, kas norāda noteikta darbības režīma posmus: “Preheat” — sākotnēja uzkaršana; “Stir” — maisīšana; “Rest” — pārtraukums; “Ferment” — rūgšana; “Bake” — cepšana; “Keep Warm” — siltuma uzturēšana; “End” — beigas.

#### *Maizes cepeškrāsns lietošana*

Cepšanas beigas tiek signalizētas ar skaņas signālu, un uz displeja ir redzams rādījums “0:00”. Maizes cepeškrāsns automātiski pāriet uz cepuma siltuma uzturēšanas režīmu. Siltuma uzturēšanas režīms ilgst maksimāli vienu stundu. Siltuma uzturēšanas režīma beigas tiek signalizētas ar skaņas signālu.

Lai ātrāk pabeigtu darbību siltuma uzturēšanas režīmā, nospiediet pogu “START/STOP/PAUSE” un turiet to nospiestu aptuveni divas sekundes. Pēc skaņas signāla darbība siltuma uzturēšanas režīmā tiek pabeigta.

Ierīci var arī izmantot jogurta pagatavošanai. Darbības režīms, kas apzīmēts ar Nr. 15, pēc noklusējuma ilgst astoņas stundas, taču darbības režīma laikā var mainīt diapazonā no 5 līdz 13 stundām.

Maizes cepeškrāsnī var ieprogramēt tā, lai tā automātiski iedarbotos ar kavējumu. Piemēram, var varat pagatavot sastāvdaļas vakarā tā, lai ierīce pagatavotu svaigu maizi no rīta. Patstāvīgi aprēķiniet laiku, kas palicis līdz ierīces iedarbošanās brīdim, un pievienojiet to ierīces darbības noteiktā režīmā laikā.

Piemēram, maizes cepeškrāsns ir ieprogramēts maizes pagatavošanai plkst. 20:30. Maizei jābūt gatavai nākamajā dienā plkst. 7:00. Starp 8:30 un 7:00 ir 10 stundas un 30 minūtes. Pēc vēlamā darbības režīma izvēles, izmantojot pogas “+” un “-”, iestatiet laiku tā, lai uz displeja parādītos rādījums “10:30”. Iestatītais laiks ņem vērā arī izvēlēta darbības režīma ilgumu.

Pēc tam nospiediet pogu “START/STOP/PAUSE”. Tiek rādīts skaņas signāls un sāk mirgot kola simbols starp stundas un minūšu skaitļā. Laiks uz displeja sāk samazināties. Maizes cepeškrāsns iedarbojas automātiski pēc iestatīta laika beigām.

Brīdinājums! Maizes cepeškrāsns iedarbināšanas ar kavējumu gadījumā nedrīkst izmantot receptes, kas prasa olas. Ilgstoša gaidīšana līdz ierīces darbības sākumam var izraisīt olu bojāšanos, kas var negatīvi ietekmēt gatavā produkta garšu un radīt draudus veselībai.

Uzmanību! Rauga izmantošanas gadījumā aizberiet to ar miltiem, lai samazinātu tā aktivitāti, gaidot ierīces darbības sākumu maizes cepeškrāsns iedarbošanās ar kavējumu.

Uzmanību! Ne visi darbības režīmi iedarbināt maizes cepeškrāsnī ar kavējumu.

Ierīce nodrošina iestatījumu uzturēšanu īslaicīga strāvas padeves pārtraukuma gadījumā. Ja tīkla spriegums pazūd uz mazāk nekā 15 minūtēm, visi iestatītie parametri tiek atjaunoti ar spriegumu. Pēc strāvas padeves atjaunošanas darbības laiks var atšķirties no tā, kāds bija pirms strāvas padeves pārtraukuma. Ierīce ņem vērā laiku, kurā tā tika atslēgta no barošanas avota.

Nospiežot pogu “START/STOP/PAUSE” un turot to nospiestu aptuveni divas sekundes, vienmēr tiek pārtraukts jebkāds darbības režīms.

Rauga pulveri nedrīkst aizstāt ar cepamo pulveri vai cepamo sodu. Rauga pulveris, kura derīguma termiņš ir beidzies, var ietekmēt cepuma garšu, konsistenci un izskatu. Lai pārbaudītu, vai raugs joprojām darbojas pareizi, pagatavojiet pusglāzi silta ūdens (40–50 °C), izšķīdiniet ūdeni vienu tējkaroti cukura, pēc tam pievienojiet divas tējkarotes rauga pulvera un novietojiet trauku siltā vietā. Pēc aptuveni 10 minūtēm maisījumam traukā ir jāsāk augt. Ja nav pamanīta rauga augšana, aizstājiet to ar svaigu raugu.

Dažādiem miltu veidiem ir atšķirīga ūdens absorbcija. Pielāgojiet ūdens un miltu daudzumu tā, lai pagatavota mīkla bija vienā gabalā, būtu elastīga un nebūtu pārāk lipīga.

Pārāk daudz ūdens padarīs pagatavoto mīklu pārāk mīkstu, un nebūs iespējams izveidot to vienā gabalā. Cepums no šādi pagatavotas mīklas, būs plakans, ciets, ar struktūru ar lielām porām, un uzcepta kūka nebūs elastīga.

Pārāk maza ūdens daudzuma izmantošanas gadījumā pēc mīklas pagatavošanas milti paliks blodā. Cepums no šādi pagatavotas mīklas būs plakans un neelastīgs, ar struktūru ar mazām, blīvi izvietotām porām.

Pievienojot cukuru un olas, cepums kļūs brūnāks. Pievienojiet to atbilstoši receptei. Cukura un olu daudzuma maiņa padarīs cepumu par tumšāku un var pat piedegties, kas var apturēt maizes cepeškrāsns darbību, lai izvairītos no ugunsgrēka.

Pirms olu pievienošanas blodā ieteicams sajaukt olas dzeltenumu un baltumu. Olu var arī pievienot receptēm, kas neprasa olas. Šim mērķim sajauciet vienu olu traukā, pēc tam piepildiet trauku ar ūdeni tā, lai maisījuma daudzums atbilstu receptē norādītajam.

**Darbības režīmi un funkcijas, kas pieejamas tikai maizes cepeškrāsnī 68033**

Maizes cepeškrāsns ļauj arī augļu dzemu. Augļu daudzums ir noteikts receptē, kas pieejama tīmekļa vietnē toya24.pl. Augļiem dzemam ir jābūt nomazgātiem un nomizotiem, tiem nedrīkst būt serdeni, kātiņi un stublāji. Lielāki augļi ir jāsgriež aptuveni 3 cm lielos gabalos. Pagatavotais dzems var būt karsts, tāpēc ievērojiet piesardzību tūlīt pēc maizes cepeškrāsns darbības pabeigšanas.

Maizes cepeškrāsns ļauj pagatavot lipīgus rīsus Austrumāzijas virtuvei raksturīgā veidā. Šim mērķim izvēlieties darbības režīmu Nr. 17. Iemērciet rīsus ūdenī vismaz 30 minūtes pirms to ievietošanas maizes cepeškrāsns bļodā. Atkarībā no individuālajām vēlmēm var pievienot cukuru, riekstus, garšvielas u. tml.

Maizes cepeškrāsns sajaukt un grauzdēt sēklas tādas kā zemesrieksti, soja, mandeles u. tml. Nepārsniedziet receptē norādīto maksimālo sēklu svaru. Grauzdēšanas laiku var izvēlēties atkarībā no individuālajām vēlmēm un sēklu, kas paredzēti grauzdēšanas daudzuma.

Maizes cepeškrāsns nodrošina arī atsevišķu mīklas rūgšanas procesu, kas piešķir tai papildu garšas īpašības. Pirms šī darbības režīma pareizas izmantošanas ir jāizmanto darbības režīms Nr. 11 — "Mīkla". Pēc tā pabeigšanas sāciet darbību režīmā Nr. 19 — "Rūgšana" — un pēc tā pabeigšanas izmantojiet režīmu Nr. 14 — "Galīgā cepšana". Pēc darbības šajā režīmā pabeigšanas cepums ir gatavs.

Maizes cepeškrāsns ir aprīkots ar sēklu vai žāvētu augļu padevēju. Padevēju var uzstādīt zem maizes cepeškrāsns kameras vāka. Sēklas un žāvētus augļus ir jāievieto padevējā pēc vāka pacelšanas (V). Pēc tam aizveriet tvertnes vāku un uzstādi tvertni zem maizes cepeškrāsns vāka. Ievietojiet apakšējās tapas turētājos, kas atrodas maizes cepeškrāsns vākā (VI). Nospiediet tvertnes fiksatora sviru un turiet to nospiešu, pēc tam, izmantojot apakšējās tapas kā enges, lai pagrieztu tvertni tā, lai fiksatora svira satvertu izcilni zem maizes cepeškrāsns vāka. Atlaidiet spiedienu uz fiksatora sviru. Pareizi nostiprinātajam padevējam ir jāpiegūļ visai maizes cepeškrāsns vāka virsmai (VII).

Trauka saturs tiek pievienots mīklai brīdī, kas paredzēts izvēlētajā darbības režīmā.

**IERĪCES TEHNISKĀ APKOPE**

**Uzmanību!** Veicot visas tehniskās apkopes darbības, ierīcei ir jābūt atvienotai no barošanas avota. **Šim mērķim izvelciet barošanas vada kontaktakšu no tīkla kontaktligzdas.**

**Brīdinājums!** Pirms tehniskās apkopes veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir pilnībā atdzisusi.

Ierīce ir paredzēta pārtikas, kas novietota tieši bļodā, pagatavošanai. Ievērojiet atbilstošu higiēnu, lai nodrošinātu pārtikas pagatavošanas drošību.

Tīriet ierīci tūlīt pēc tās lietošanas pabeigšanas. Vieglāk ir notīrīt nesakaldušos pārtikas produktus.

Nomazgājiet bļodu un maisītāju zem tekošas vēsa ūdens strūkļas ar mazgāšanas līdzekli. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus un asus priekšmetus bļodas un maisītāja tīrīšanai, lai nesabojātu pretsalīpes pārklājumu. Ja maisītāju nevar noņemt no vārpstas, ielejiet siltu ūdeni bļodā tā, lai viss maisītājs atrastos zem tā virsmas, pievienojiet nelielu mazgāšanas šķidruma daudzumu un atstājiet to uz kādu brīdi. Maisītājam ir jābūt brīvi demontējamam no vārpstas. Neizmantojiet nekādus instrumentus, lai demontētu maisītāju no vārpstas.

Pēc bļodas un maisītāja nomazgāšanas pilnīgi nosusiniet tos pirms atkārtotas lietošanas.

Bļoda un maisītājs nav piemēroti tīrīšanai mehāniskajās trauku mazgājamajās mašīnās vai ar augstspiediena ūdens strūkļu.

Tīriet korpusu ar viegli samitrinātu lupatiņu, pēc tam nosusiniet to ar tīru, sausu lupatiņu.

Uzmanību! Nekad neiegremdējiet elektroierīci (korpusu) ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

Ja sildelements maizes cepeškrāsns kameras iekšā ir nosmērēta, iztīriet to pēc pilnīgas atdzīšanas. Tīrīšanai izmantojiet nedaudz samitrinātu lupatiņu. Pēc sildelementa tīrīšanas nosusiniet to pilnībā pirms ierīces lietošanas.

Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, kodīgas vielas, spirtu, benzīnu vai abrazīvas vielas.

Iztīriet ventilācijas atveres ar putekļu sūcēju.

**Ierīces uzglabāšana**

Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku, atslēdziet to no barošanas avota.

Uzglabājiet ierīci iekštelpās, sargājiet to no putekļu, neīrimumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt ierīci oriģinālajā iepakojumā. Uzglabājiet ierīci darba pozīcijā. Neuzstādi ierīces vairākās kārtās. Nolieciet neko uz ierīces tās uzglabāšanas laikā.

**Visbiežāk sastopamās problēmas un to risināšanas veidi**

Problēma	Iespējams iemesls	Risinājums
Maizes cepeškrāsns neieslēdzas.	Ierīce nav ieslēgta.	Nospiediet pogu "START/STOP/PAUSE".
	Ir iestāflis iedarbošanās kavējums.	Pārliecinieties, ka kola simbols uz displeja mirgo.
	Bojāti elementi.	Nododiet maizes cepeškrānsi autorizētajā servisa centrā.

Problēma	Iespējams iemesls	Risinājums
Neparasta skaņas signāls.	Ciets priekšmets blōdā.	Izmēriet priekšmetu no blōdas un atkārtoti iedarbiniet ierīci.
	Nepareizi nostiprināta blōda.	Nostipriniet blōdu pareizi.
Neparasta smaka.	Bojāts barošanas kabelis.	Nododiet maizes cepeškrāsns autorizētajā servisa centrā.
	Netīrs sildelements.	Iztīriet sildelementu.
Neuzcepta mīkla.	Mīkla nav uzcepta.	Samaziniet ūdens daudzumu mīklā vai samaziniet ūdens temperatūru.
	Nepareizas sastāvdaļu proporcijas.	Pārbaidiet receptes tīmekļa vietnē toya24.pl.
68032		
Displeja rādījums "E00".	Apkārtējā temperatūra ir zemāka par -10 °C.	Maizes cepeškrāsns ir jālieto temperatūras diapazonā no 0 °C līdz +40 °C.
Displeja rādījums "E01".	Apkārtējā temperatūra ir augstāka par +50 °C.	
Displeja rādījums "EE1" vai "HHH"	Temperatūras sensora bojājums	Nododiet maizes cepeškrāsns autorizētajā servisa centrā.
68033		
Displeja rādījums "ILS"	Apkārtējā temperatūra ir zemāka par -10 °C.	Maizes cepeškrāsns ir jālieto temperatūras diapazonā no 0 °C līdz +40 °C.
Displeja rādījums "HHH"	Apkārtējā temperatūra ir augstāka par +50 °C.	
Displeja rādījums "EE0" vai "EE1"	Temperatūras sensora bojājums	Nododiet maizes cepeškrāsns autorizētajā servisa centrā.

## TEHNISKIE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība	Vērtība
Kataloga numurs		68032	68033
Nominālais spriegums	[V~]	220-240	220-240
Nominālā frekvence	[Hz]	50/60	50/60
Nominālā jauda	[W]	650	710
Izolācijas klase		I	I
Maksimālā blōdas slodze	[kg]	1,5	1,5
Ierīces izmēri (augst. x plat. x dziļ.)	[cm]	28 × 26 × 32,5	31 × 34,5 × 26
Neto svars	[kg]	4,1	5,1

## CHARAKTERISTIKA ZAŘÍZENÍ

Domácí pekárna na chleba se používá k přípravě těsta a pečení chleba. Kromě toho lze zařízení použít i k přípravě sladkého těsta. Díky mnoha pracovním programům je možné přizpůsobit provozní parametry zařízení vašim potřebám a druhu pečených potravin. Zařízení není určeno pro komerční použití. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz zařízení závisí na jeho správném používání, proto:

**Před použitím zařízení si přečtěte celou příručku a uschovejte ji.**

Dodavatel neodpovídá za škody nebo úrazy způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho zamýšleným použitím, nedodržением bezpečnostních předpisů a doporučení tohoto návodu. Používání zařízení v rozporu s jeho zamýšleným účelem vede také ke ztrátě práv uživatele na smluvní záruku i ke ztrátě práva na zákonnou záruku za vady.

## VYBAVENÍ

Zařízení je dodáváno v úplném stavu a nevyžaduje montáž. Před použitím zařízení však musí být odstraněny všechny obalové a bezpečnostní prvky určené k zabezpečení během dopravy. Nezbytné jsou rovněž přípravné činnosti popsané v další části příručky.

## OBEČNÁ DOPORUČENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ

Zařízení bylo navrženo pro domácí použití a je zakázáno jej používat v komerčním využití, např. stravovacích zařízeních.

Zařízení je určeno pouze pro použití uvnitř místností. Nevystavujte pekárnu působení deště ani jiných srážek.

Zařízení slouží pouze pro mechanické a tepelné zpracování potravin umístěných přímo v míse. Je zakázáno používat zařízení za jiným účelem, například jako ohřívač potravin v míse. Je zakázáno zařízení svépomocí opravovat, rozebírat nebo upravovat. Veškeré opravy zařízení musí být provedeny autorizovaný servisem.

Během práce by mělo být zařízení neustále pod dozorem.

**UPOZORNĚNÍ!** Zařízení se může během provozu zahřát na vysokou teplotu. Buďte opatrní při dotýkání zařízení během jeho provozu a bezprostředně po použití. Nedodržení těchto pravidel může mít za následek popáleniny.

Zařízení není určeno k používání dětmi mladšími 8 let, osobami se sníženými fyzickými a duševními schopnostmi a osobami bez zkušeností a znalostí zařízení. Ledaže by byly pod dohledem, nebo jim byly poskytnuty pokyny týkající se používání zařízení bezpečným způsobem tak, aby rizika s ním spojená byla pro ně srozumitelná. Děti by se s tímto zařízením neměly hrát. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu zařízení.

### *Doporučení týkající se přepravy a instalace zařízení*

Přístroj smí být umístěn pouze na tvrdém, plochém, rovném a nehořlavém povrchu. Povrch by měl odolat hmotnosti samotného zařízení a potravin, která jsou v něm umístěna.

Je nutné zajistit vzdálenost minimálně 10 cm od bočních stěn zařízení, nad zařízením neumísťujte materiály, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám. Umožní to správnou ventilaci zařízení. Neumisťujte zařízení v blízkosti okraje např. stolu nebo v blízkosti hořlavých materiálů, např. záclon nebo závěsů. Nad výrobkem by měl být zajištěn dostatečný prostor pro pohodlné a bezpečné používání.

Neumisťujte nad zařízením žádná elektrická zařízení. Během provozu vychází ze zařízení

horký a vlhký vzduch, který může způsobit zkrat elektrické instalace a v důsledku toho úraz elektrickým proudem.

Je zakázáno vrtat ve výrobku jakékoli otvory, stejně jako provádět jakékoli jiné úpravy zařízení, které nejsou popsány v příručce.

Zařízení přenášejte pouze studené, uchopujíc je za korpus. Zařízení nepřemísťujte tahem za napájecí kabel.

Teplota v místě instalace a používání zařízení se musí pohybovat v rozmezí  $0^{\circ}\text{C} \div +40^{\circ}\text{C}$ , a relativní vlhkost musí být nižší než 90% bez kondenzace vodní páry.

### *Pokyny pro připojení zařízení k napájení*

Před připojením zařízení k napájení se ujistěte, že napětí, frekvence a výkon síťového zdroje odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku zařízení. Zástrčka musí pasovat do zásuvky. Jakékoliv úpravy zástrčky jsou zakázány.

Zařízení musí být připojeno bezprostředně k jednodílné síťové zásuvce. Je zakázáno používat prodlužovací kabely, rozbočovače a dvojité zásuvky. Napájecí obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou min. 16 A.

Vyhňte se kontaktu napájecího kabelu s ostrými hranami a horkými předměty a povrchy. Pokud je zařízení v provozu, musí být napájecí kabel vždy plně rozvinutý a umístěn tak, aby nepředstavoval překážku v provozu zařízení. Umístění napájecího kabelu nesmí představovat nebezpečí zakopnutí. Zásuvka by měla být umístěna na místě, kde je vždy možné rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu zařízení. Při odpojování zástrčky vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.

Pokud je síťový kabel nebo zástrčka poškozena, okamžitě ji odpojte od sítě a obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce za účelem výměny. Nepoužívejte zařízení s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Síťový kabel nebo zástrčku nelze opravit, v případě poškození těchto prvků je nutné je vyměnit za nové, bez závad. Výměna napájecího kabelu spolu se zástrčkou musí být provedena autorizovaným servisem výrobce.

Zařízení není určeno k napájení externím časovačem nebo dálkovým ovládním přerušujícím napájení z elektrické sítě.

### *Doporučení pro používání zařízení*

**UPOZORNĚNÍ!** Plášť zařízení může být během použití a krátce po něm horký. Nedotýkejte se ho, mohlo by dojít k popálení, počkejte, až plášť zařízení vychladne.

Nepřepĺnujte mísu. Zohledněte prosím rovněž fakt, že těsto může během pečení zvětšit svůj objem, což může mít za následek přeplnění mísy během pečení. Těsto unikající z mísy se může dotknout topného tělesa, což by mohlo vést k požáru a přehřátí zařízení.

Ujistěte se, že podlaha v blízkosti zařízení není kluzká. Předejdete tak uklouznutí, které může způsobit vážná zranění.

Během provozu zařízení je musíte mít neustále pod dohledem.

Plnění misky by mělo být prováděno s miskou vyjmutou ze zařízení. Snížíte tak riziko, že se potraviny umístěné v misce dostanou do komory s topným tělesem. Pokud dojde ke znečištění vnitřku komory a topného tělesa během používání zařízení, je třeba je před zahřátím vyčistit. Znečištěné topné těleso se může přehřát, což může vést k požáru a způsobit vážná zranění.

Po zpracování ponechejte míchadlo v těstě. Míchadlo vyjměte až po upečení a vychladnutí chleba.

Po každém použití zařízení důkladně vyčistěte. Umožní to zachovat správnou hygienu používání a bezpečnost práce. Zařízení by mělo být čištěno v souladu s pokyny v bodě: „Údržba zařízení“

## OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ

### *Příprava k práci*

Zařízení je třeba rozbalit a plně odstranit všechny obalové prvky. Doporučuje se obal uschovat, jelikož může být užitečný při pozdější přepravě a skladování zařízení.

Zkontrolujte, zda není poškozena kterákoli z částí zařízení.

Zařízení připravte podle pokynů v části „Údržba zařízení“.

Sestavte zařízení podle pokynů v části „Montáž pekárný“.

Nastavte provozní režim 14 - „Bake“ - Vypékání a spusťte pekárnou na 10 minut s prázdnou mísou. Po ukončení programu počkejte, až zařízení úplně vychladne, a umyjte všechny části, v souladu s pokyny v části „Údržba zařízení“.

Po vysušení všech částí je zařízení připraveno k použití.

Varování! Proces vychladnutí žádným způsobem neurychlujte, např. naléváním studené vody do mísy. Otevření víka je jediný přijatelný způsob, jakým lze zkrátit dobu chlazení pekárný.

Upozornění! Při prvním použití může z pekárný vycházet malé množství kouře a může být patrný charakteristický zápach. To jsou normální jevy a měly by rychle přestat. Zařízení musí mít dostatečný prostor pro ventilaci.

### *Montáž pekárný*

Mísa by měla být umístěna v komoře pekárný tak, aby byla otočena asi o 20° vůči komoře (II). Poté ji otočte ve směru hodinových ručiček tak, aby okraje mísy byly rovnoběžné s odpovídajícími jim okraji komory (III).

Nasadte míchadlo (IV) na kolík uprostřed dna mísy. Otvor míchadla je speciálně vytvarován tak, že jej lze zasunout pouze do jedné, správné polohy. Míchadlo lze také nasadit na vřetenou před instalací mísy do komory pekárný.

Demontáž mísy probíhá v opačném pořadí než montáž.

### *Manipulace s odměrkou*

Pekárna se dodává s odměrkou o objemu 250 ml, což odpovídá sklenici nebo šálku jako míře objemu, která se někdy používá v receptech. Na stěně odměrky je stupnice v mililitrech a v šálcích.

Při odměřování sypkých potravinářských výrobků nasype výrobek do odměrky a mírně s ní zatřeste tak, aby povrch nasypáného výrobku byl rovnoběžný s okrajem odměrky. Netřeste odměrkou příliš dlouho a ani potraviny v odměrce neklepejte, jelikož v takovém případě bude naměřené množství produktu větší než údaj na odměrce. V

případě pochybností o správnosti měření potravinářských výrobků použijte kuchyňskou váhu.

Tip: jedna sklenice mouky váží asi 160 g.

Odměrka ve formě čajové lžičky obsahuje dvě komory, které umožňují odměřit čajovou lžičku - menší komora a polévkovou lžičku - větší komora.

### *Příprava světlého chleba*

Následující postup Vám umožní připravit světlý chléb o hmotnosti přibližně 0,75 kg (1,5 lb)

Nainstalujte míchadlo do mísy a následně vložte následující potravinové přísady: 240 ml vody, 2 lžíce másla, 1 lžičku soli, 2 lžíce cukru, 3 lžíce sušeného mléka, 400 g mouky, 1 lžičku práškového droždí. Droždí by měly být umístěny jako poslední přísada a vysypávají se na mouku. Droždí by neměly přijít do styku s vodou.

Nainstalujte misku do pečicí komory a zavřete víko komory.

Připojte pekárnou ke zdroji napájení a stiskněte tlačítko označené jako „START / STOP / PAUSE“. Zařízení vydá zvukový signál a míchadlo začne míchat ingredience těsta.

Poté, co časovač na displeji dokončí odpočítávání, je chléb připraven. Pekárna se přepne do pohotovostního režimu.

Stiskněte a podržte tlačítko označené „START / STOP / PAUSE“ po dobu přibližně 2 sekund. Pekárna vydá zvukový signál, což znamená ukončení pohotovostního režimu.

Otevřete víko komory a nasadte si tepelně ochranné rukavice, opatrně vyjměte mísu a vyjměte upečený chléb z mísy. V chlebu může zůstat míchadlo, vyjměte je z chleba pomocí háčku dodávaného se zařízením.

Upozornění! Výše uvedený recept je příkladem, zatímco způsob přípravy ukazuje, jak snadno lze připravit chléb. Tato metoda nevyžaduje použití menu a speciálních tlačítek pekárný.

## Menu pekárny

68032

Stisknutím tlačítka označeného „MENU“ se dostanete do předdefinovaných provozních režimů. Provozní režimy jsou označeny čísly v rozsahu 1 - 15.

- 1 – Soft bread / Pšeničný chléb,
- 2 – Sweet bread / Sladký chléb,
- 3 – Natural sourdough / Přírodní kváskový chléb,
- 4 – French / Francouzský chléb,
- 5 – Whole wheat / Celozrnný chléb,
- 6 – Quick / Rychlý chléb
- 7 – Sugar free / Chléb bez cukru
- 8 – Multigrain / Vícezrnný chléb
- 9 – Milky loaf / Mléčný chléb
- 10 – Cake / Sladké pečivo
- 11 – Raw dough / Syrové těsto
- 12 – Leaven dough / Kynuté těsto
- 13 – Gluten free / Bezlepkový chléb
- 14 – Bake / Dopékání
- 15 – Yogurt / Jogurt

68033

Stisknutím tlačítka označeného „MENU“ se dostanete do předdefinovaných provozních režimů. Provozní režimy jsou označeny čísly v rozsahu 1 - 19.

- 1 – Soft bread / Pšeničný chléb
- 2 – Sweet bread / Sladký chléb
- 3 – Natural sourdough / Přírodní kváskový chléb
- 4 – French / Francouzský chléb
- 5 – Whole wheat / Celozrnný chléb
- 6 – Quick / Rychlý chléb
- 7 – Sugar free / Chléb bez cukru
- 8 – Multigrain / Vícezrnný chléb
- 9 – Milky loaf / Mléčný chléb
- 10 – Cake / Sladké pečivo
- 11 – Raw dough / Syrové těsto
- 12 – Leaven dough / Kynuté těsto
- 13 – Jam / Džem
- 14 – Bake / Dopékání
- 15 – Yogurt / Jogurt
- 16 – Gluten free / Bezlepkový chléb
- 17 – Sticky rice / Lepkává rýže
- 18 – Stir-fry / Smažení
- 19 – Ferment / Fermentace

Příklady receptů na přípravu podle každého z provozních režimů naleznete na [toya24.pl](http://toya24.pl) v kartě produktu.

Tlačítko s označením „LOAF“ umožňuje zvolit hmotnost připravovaného produktu. Značka se objeví na displeji pod jednou z hmotností: 500 g, 750 g nebo 1000 g. Volba hmotnosti je možná pouze v předdefinovaných provozních režimech 1 až 9 a 13. Ostatní provozní režimy nenabízejí možnost výběru hmotnosti.

Tlačítko označené „COLOR“ umožňuje zvolit stupeň zhnědnutí kůrky chleba. Značka se objeví na displeji pod jednou z možností: „Light“ – lehký; „Medium“ – střední; „Dark“ – silný. Volba stupně zhnědnutí kůrky je možná pouze v předdefinovaných provozních režimech 1 až 9 a 13. Ostatní provozní režimy nenabízejí možnost volby zhnědnutí kůrky.

Tlačítko „START / STOP / PAUSE“ umožňuje zapnout, pozastavit a vypnout pekárnu. Jediným stisknutím spustíte pekárnu. V pracovním režimu se stisknutím tohoto tlačítka činnost na cca 3 sekundy pozastaví a následně se automaticky obnoví. Vypnutí probíhá stisknutím a podržením tohoto tlačítka po dobu cca 2 sekund. Tato operace má zabránit vypnutí pekárny náhodným stisknutím tlačítka během provozu.

Tlačítko „+“ umožňuje prodloužit dobu zpoždění spuštění provozu zvoleného provozního režimu. Stisknutím tlačítka se čas prodlouží o 1, 5 nebo 10 minut. Stisknutí a podržení tlačítka umožňuje rychlejší změnu času. Provozní doba je zobrazena na displeji.

Po dosažení maximální doby trvání programu se dalším stisknutím tlačítka obnoví nejkratší doba trvání. Tlačítko „-“ umožňuje zkrátit dobu zpoždění spuštění provozu zvoleného provozního režimu. Stisknutím tlačítka se čas zkrátí o 1, 5 nebo 10 minut. Stisknutí a podržení tlačítka umožňuje rychlejší změnu času. Provozní doba je zobrazena na displeji. Po dosažení minimální doby trvání programu se dalším stisknutím tlačítka obnoví nejdelší doba trvání.

(Pouze v 68032)

Na displeji se také zobrazí značka informující o další fázi daného provozního režimu: „Preheat“ – předehřívání; „Stir“ – míchání; „Rest“ – přestávka; „Ferment“ – fermentace; „Bake“ – pečení; „Keep Warm“ – udržování tepla; „End“ – konec.

#### *Používání pekárny*

Konec pečení je signalizován akustickým signálem a na displeji se zobrazí 0:00. Pekárna se automaticky přepne do režimu udržování teploty hotového výrobku. Režim udržování teploty trvá maximálně jednu hodinu. Konec režimu udržování teploty je akusticky signalizován.

Předčasné ukončení provozu v režimu udržování teploty je možné stisknutím a podržením tlačítka s označením „START / STOP / PAUSE“ po dobu cca 2 sekund. Po zvukovém signálu je provoz v režimu udržování teploty ukončen.

Zařízení lze použít i k přípravě jogurtu. Provozní režim označený č. 15 trvá standardně 8 hodin, ale dobu trvání provozního režimu lze měnit v rozsahu od 5 do 13 hodin.

Pekárnu lze naprogramovat tak, aby se po prodlevě spustila automaticky. Ingredience můžete připravit například večer tak, aby zařízení připravilo čerstvý chléb na ráno. Sami si spočítejte čas zbývajících do spuštění a přičtete jej k provozní době zvoleného provozního režimu.

Například, pekárna byla naprogramována tak, aby připravila chléb ve 20:30. Chléb by měl být hotový v 7:00 následujícího dne. Mezi 20:30 a 7:00 uplyne 10 hodin a 30 minut. Po zvolení požadovaného provozního režimu nastavte pomocí tlačítek „+“ a „-“ čas tak, aby se na displeji zobrazilo 10:30. Nastavená doba také zohledňuje dobu trvání zvoleného provozního režimu.

Následně stiskněte tlačítko označené „START / STOP / PAUSE“, ozve se akustický signál a na displeji začne blikat symbol dvojtečky mezi číslicí hodin a minut. Čas na displeji se začne zkracovat. Pekárna se automaticky spustí po uplynutí nastaveného času.

Varování! Při odložení spuštění pekárny nepoužívejte recepty, které vyžadují vejce. Dlouhý čas čekání na zahájení práce může způsobit, že se vejce zkaží, což může nepříznivě ovlivnit chuť hotového výrobku a představovat zdravotní riziko.

Upozornění! Při použití kvasnic je zasypte moukou, aby se minimalizovala aktivita droždí při čekání na zahájení provozu v případě odloženého spuštění pekárny.

Upozornění! Ne všechny provozní režimy umožňují spuštění pekárny se zpožděním.

Zařízení nabízí udržení nastavení při krátkodobých výpadcích síťového napětí. Pokud síťové napětí vypadne na méně než 15 minut, všechny nastavené parametry se obnoví společně s napětím. Po obnovení napájení se může doba práce lišit od doby před výpadkem napájení. Zařízení bere v úvahu dobu, po kterou bylo odpojeno od napájení.

Jakýkoli provozní režim se přeruší při každém stisknutí a podržení tlačítka „START / STOP / PAUSE“ po dobu přibližně 2 sekund.

Práškové droždí by se nemělo nahrazovat práškem do pečiva nebo jedlou sodou. Prošlé práškové droždí může ovlivnit chuť, texturu i vzhled pečeného produktu. Chcete-li zkontrolovat, zda droždí stále pracuje správně, připravte si půl sklenice teplé vody (40-50 ° C), ve vodě rozpustíte jednu lžičku cukru, poté přidejte dvě lžičky práškového droždí a dejte nádobu na teplé místo. Asi po 10 minutách by směs v nádobě měla začít růst. Pokud nepozorujete růst kvasnic, vyměňte je za čerstvé.

Různé druhy mouky vykazují různou absorpci vody. Množství vody a mouky upravte podle sebe tak, aby těsto bylo v jednom kuse, bylo elastické a příliš se nelepilo.

Příliš mnoho vody způsobí, že těsto bude příliš měkké a nebude možné jej zformovat do jednoho kusu. Pečivo z takto připraveného těsta bude ploché, tvrdé, se strukturou s velkými póry a upečené těsto bude postrádat pružnost.

Příliš málo vody způsobí, že po hnětení zůstane v míse mouka. Pečivo z takto připraveného těsta bude ploché a neelastické, se strukturou s malými, hustě uspořádanými póry.

Přidání cukru a vajec způsobí, že bude pečivo více hnědé. Měli by se přidávat podle receptu. Změna množství cukru a vajec způsobí, že pečivo ztmavne a může se dokonce spálit, což může zastavit provoz pekárny, aby se zabránilo požáru.

Před přidáním vajec do misky se doporučuje smíchat žloutek s bílkem. Vejce lze přidat i do receptů, které vejce nevyžadují. Chcete-li to provést, rozmíchejte v nádobě jedno vejce a poté naplňte nádobu vodou tak, aby směs byla v takovém množství, jako voda uvedená v receptu.

#### *Provozní režimy a funkce dostupné pouze u pekárny 68033*

Pekárna umožňuje rovněž přípravu ovocného džemu. Množství ovoce je určeno receptem dostupným na toya24.pl. Ovoce na



džem by mělo být omyté a oloupané, zbavené jader, tyčinek a stopek. Větší ovoce je vhodné nakrájet na kousky velké asi 3 cm. Připravený džem může být horký, proto buďte opatrní ihned po dokončení práce pekárnou.

Pekárna umožňuje připravit lepkavou rýži způsobem charakteristickým pro východoasijskou kuchyni. Pro tento účel zvolte provozní režim č. 17. Před vložením do pekárnou by měla být rýže namočená ve vodě alespoň 30 minut. V závislosti na individuálních preferencích můžete přidat cukr, ořechy, koření atd.

Pekárna umožňuje mixovat a pražit semínka jako jsou arašidy, sójové boby, mandle atd. Nepřekračujte maximální hmotnost semínek uvedenou v receptu. Dobu pražení lze upravit podle individuálních preferencí a množství pražených zrn.

Pekárna také umožňuje samostatný proces fermentace syrového těsta, který těstu dodává dodatečnou chuťovou hodnotu. Správnému použití tohoto provozního režimu by mělo předcházet použití provozního režimu č. 11 - Surové těsto. Po jeho ukončení je vhodné pracovat v režimu č. 19 - Fermentace a po jeho skončení použijte režim č. 14 - Dopékání. Po ukončení práce v tomto režimu je těsto hotové.

Pekárna je vybavena podavačem semínek nebo sušeného ovoce. Podavač lze namontovat pod víko pečicí komory. Semena nebo sušené ovoce by měly být umístěny do podavače po zvednutí víka (V). Následně zavřete víko nádoby a umístíte nádobu pod víko pekárnou. Vložte spodní kolíky do držáků na víko pekárnou (VI). Stisknete a podržte páčku západky nádoby a následně využívajíc spodních čepů jako pantů otočte nádobu tak, aby páčka západky sevřela jazýček pod víkem pekárnou. Uvolněte tlak na rukojeť západky. Správně namontovaný podavač dosedá na celou plochu víka pekárnou (VII). Obsah nádoby bude přidán do těsta v době určené zvoleným provozním režimem.

## ÚDRŽBA ZAŘÍZENÍ

**Upozornění!** Veškeré činnosti související s údržbou by měly být prováděny s vypnutým zařízením. **Za tímto účelem odpojte zástrčku ze síťové zásuvky.**

**Varování!** Před zahájením údržby se ujistěte, že zařízení zcela vychladlo.

Zařízení slouží k přípravě potravin umístěných přímo v míse, vzhledem k tomu je nutno zajistit odpovídající hygienické podmínky, aby byla příprava potravin bezpečná.

Zařízení by mělo být vyčištěno ihned po použití. Bude snazší vyčistit nezaschlé potraviny.

Mísu a míchadlo lze umýt pod tekoucím proudem vlažné vody s trochou mycího prostředku. Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku, nepoužívejte k čištění mísy a míchadla abrazivní prostředky ani ostré předměty. Pokud nelze míchadlo sejmut z vřetena, nalijte do mísy teplou vodu tak, aby bylo celé míchadlo pod povrchem, přidejte trochu mycího prostředku a nechte chvíli působit. Míchadlo by mělo být možné snadno sejmut z vřetena. K odstranění míchadla z vřetena nepoužívejte žádné nástroje.

Po umytí misku a míchadlo před dalším použitím úplně osušte.

Mísa a míchadlo nejsou vhodné do myčky nádobí ani nejsou vhodné pro vysokotlaké vodní trysky.

Kryt očistěte mírně navlhčeným hadříkem a následně jej osušte čistým suchým hadříkem.

Upozornění! Nikdy neponořujte elektrické zařízení (skříň) do vody nebo jakýchkoli jiných kapalin.

Pokud se topné těleso uvnitř pečicí komory ušpiní, po úplném vychladnutí jej vyčistěte. K čištění používejte mírně navlhčený hadřík. Po vyčištění by mělo být topné těleso před použitím zařízení zcela suché.

K čištění nepoužívejte žádná rozpouštědla, žíraviny, benzinové čističe ani abrazivní prostředky.

Ventilační otvory vyčistěte pomocí vysavače.

### Skladování zařízení

Pokud zařízení nebudete delší dobu používat, odpojte je od napájení.

Zařízení uchovávejte během skladování uvnitř místnosti, chráňte je před prachem, špinou a vlhkostí. Doporučujeme skladovat zařízení v originálním obalu. Zařízení skladujte v pracovní poloze. Neskladujte výrobky ve vrstvách na sobě. Během skladování na výrobek nic neodkládejte.

### Nejčastější problémy a způsoby jejich řešení

Problém	Možná příčina	Rozpuštění
Pekárna se nespustí	Zařízení není zapnuté	Stisknete tlačítko „START / STOP / PAUSE“
	Bylo nastaveno odložené spuštění.	Zkontrolujte, zda na displeji bílá symbol dvojtečky
	Poškozené součásti	Pekárnu odevzdejte do autorizovaného servisního střediska
Neobvyklý zvukový signál	Tvrký předmět v míse	Odstraňte předmět z mísy a restartujte zařízení
	Nesprávně upevněná mísa	Upevněte mísu správně
Neobvyklý zápach	Poškozený napájecí kabel	Pekárnu odevzdejte do autorizovaného servisního střediska
	Znečištěné topné těleso	Očistěte topné těleso

Problém	Možná příčina	Rozpuštění
Neupečené těsto	Pečivo je syrové	Snižte množství vody v těstě nebo snižte teplotu vody
	Nesprávné poměry přísad	Zkontrolujte předpisy na webu toya24.pl
68032		
Displej zobrazuje E00	Okolní teplota je nižší než -10 °C	Pekárna by měla být používána v rozsahu teplot od 0 do +40 °C
Displej zobrazuje E01	Okolní teplota je vyšší než +50 °C	
Displej zobrazuje EEE nebo HHH	Porucha snímače teploty	Pekárnu odevzdejte do autorizovaného servisního střediska
68033		
Displej zobrazuje LLL	Okolní teplota je nižší než -10 °C	Pekárna by měla být používána v rozsahu teplot od 0 do +40 °C
Displej zobrazuje HHH	Okolní teplota je vyšší než +50 °C	
Displej zobrazuje EE0 nebo EE1	Porucha snímače teploty	Pekárnu odevzdejte do autorizovaného servisního střediska

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota	Hodnota
Katalogové číslo		68032	68033
Jmenovité napětí	[V~]	220 - 240	220 - 240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Jmenovitý výkon	[W]	650	710
Třída izolace		I	I
Maximální zatížení misky	[kg]	1,5	1,5
Rozměry zařízení (v x š x h)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Čistá hmotnost	[kg]	4,1	5,1

## CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA

Domáca pekáreň je určená na prípravu cesta a pečenie chleba. Okrem toho sa zariadenie môže používať aj na prípravu sladkých koláčov. Domáca pekáreň má množstvo programov, preto sa parametre práce zariadenia dajú perfektne prispôsobiť podľa konkrétnych potrieb, príslušne podľa typu pečeného pečiva. Zariadenie nie je určené na profesionálne, komerčné použitie. Správne, spoľahlivé a bezpečné fungovanie zariadenia závisí od správneho používania, a preto:

**Predtým, než začnete zariadenie používať, oboznámte sa s celou používateľskou príručkou a uchovajte ju.**

Za všetky prípadné škody, úrazy či nehody, ktoré vzniknú následkom používania zariadenia v rozpore s jeho určením, následkom nedodržania bezpečnostných pokynov a odporúčaní, ktoré sú uvedené v tejto príručke, výrobca ani dodávateľ nezodpovedajú. V prípade používania zariadenia v rozpore s jeho určením prestávajú platiť práva používateľa vyplývajúce z poskytnutej záruky, ako aj práva vyplývajúce z ručenia za zhodu predanej veci.

## VYBAVENIE

Zariadenie sa dodáva ako kompletný výrobok a nie je potrebná montáž. Avšak pred začatím používania zariadenia sa musia odstrániť všetky prvky balenia a všetky prepravné zabezpečenia. Musia sa tiež vykonať prípravné činnosti, ktoré sú opísané v ďalšej časti príručky.

## VŠEOBECNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

Zariadenie je navrhnuté a vyrobené na domáce použitie, nesmie sa používať na komerčné účely, napr. v stravovacích zariadeniach.

Zariadenie je naprojektované na používanie vo vnútri, nesmie sa používať vonku. Zariadenie nevystavujte na pôsobenie atmosférických zrážok.

Zariadenie je určené iba na mechanické a tepelné spracovanie surovín (potravín), ktoré sú umiestnené priamo v miske. Zariadenie sa nesmie používať iným spôsobom, napr. na zohrievanie potravín umiestnených v miske.

Zariadenie v žiadnom prípade samostatne neopravujte, nedemontujte alebo neupravujte; je to prísne zakázané. Všetky opravy zariadenia môže vykonať iba autorizovaný servis.

Keď zariadenie používate, musí byť pod neustálym dohľadom.

**VAROVANIE!** Zariadenie sa počas používania môže zohriať na vysokú teplotu. Keď je zariadenie spustené, ako aj priamo po použití, pri dotýkaní zariadenia postupujte opatrne, vzhľadom na riziko popálenia. Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť úraz, tzn. popálenie.

Zariadenie nie je určené na používanie deťmi vo veku do 8 rokov, ani osobami so zníženými fyzickými a rozumovými schopnosťami, ani osobami, ktoré nemajú náležité skúsenosti a znalosti ohľadne používania zariadenia. Ibaže budú pod neustálym dohľadom, alebo budú náležite poučené o používaní zariadenia bezpečným spôsobom, a budú si vedomí rizík, ktoré s používaním zariadenia súvisia. Deti sa so zariadením v žiadnom prípade nesmú hrať. Deti bez dozoru dospelých osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.

### *Pokyny týkajúce sa prepravy a montáže zariadenia*

Zariadenie sa môže používať iba na tvrdom, plochom, rovnom a nehorľavom podklade. Podklad musí byť schopný udržať váhu samotného zariadenia, ako aj surovín, ktoré sú v zariadení umiestnené.

Zabezpečte odstup minimálne 10 cm dookola bočných stien zariadenia. Nad zariadením neumiestňujte materiály, ktoré nie sú odolné voči pôsobeniu vysokej teploty. Takým spôsobom zabezpečíte správnu ventiláciu zariadenia. Zariadenie nekladte v blízkosti okrajov, napr. sto-

la alebo v blízkosti ľahkohorľavých materiálov, napr. záclon alebo závesov. Nad výrobkom musí byť dostatočný priestor, aby sa zariadenie dalo pohodlne a bezpečne používať.

Nad zariadením neumiestňujte žiadne elektrické či elektronické zariadenia. Zo zariadenia sa počas používania uvoľňuje vodná para, ktorá môže spôsobiť skrat elektroinštalácie, a tiež môže viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Do výrobku nevrtajte akékoľvek otvory. Zariadenie tiež neupravujte iným spôsobom, než je opísaný v príručke.

Zariadenie prenášajte vychladené, uchopte za plášť. Zariadenie nepremiestňujte ťahajúc za napájací kábel.

Teplota na mieste montáže a používania zariadenia musí byť v rozsahu od 0 °C do +40 °C, a relatívna vlhkosť vzduchu musí byť pod 90%, pričom nesmie dochádzať ku kondenzácii vodnej pary.

### *Pokyny týkajúce sa pripojenia zariadenia k napájaniu*

Predtým, než zariadenie pripojíte k el. napätiu, skontrolujte, či sa napätie, frekvencia a výkon el. obvodu zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia. Zástrčka musí byť kompatibilná so zásuvkou. Zástrčku nijakým spôsobom nepererábajte.

Zariadenie pripojte priamo k jednotlivjej zásuvke el. obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble, rozvodky a dvojité zásuvky. Používaný el. obvod musí byť chránený ochranným vodičom a zabezpečený poistkou minimálne 16 A.

Zabráňte, aby sa napájací kábel dotýkal ostrých hrán či horúcich predmetov a povrchov. Keď sa zariadenie používa, napájací kábel musí byť úplne rozvinutý, a musí byť položený tak, aby pri obsluhu zariadenia nezavadzal. Napájací kábel musí byť položený tak, aby nevytváral riziko potknutia. Používaná el. zásuvka musí byť na takom mieste, aby sa z nej dala vždy rýchlo vytiahnuť zástrčka napájacieho kábla zariadenia. Zástrčku vždy vytiahajte uchopením za jej plášť, nikdy ju nevyťahujte ťahaním napájacieho kábla.

Ak sa napájací kábel alebo zástrčka poškodia, zariadenie okamžite odpojte od el. napätia a obráňte sa na autorizovaný servis výrobcu, ktorý ich môže vymeniť. Zariadenie s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou v žiadnom prípade nepoužívajte. Napájací kábel alebo zástrčku neopravujte, ak sa tieto prvky poškodia, musia sa vymeniť na nové, bezchybné. Napájací kábel spolu so zástrčkou môže vymeniť iba autorizovaný servis výrobcu.

Zariadenie nie je určené na napájanie externým časovačom alebo diaľkovým ovládačom, ktorý vypína napájanie elektrickej siete.

### *Odporúčania týkajúce sa používania zariadenia*

**VAROVANIE!** Plášť zariadenia môže byť počas používania ako aj krátko po použití horúci. Nedotýkajte sa plášte, keďže hrozí popálenie, ale vždy počkajte, kým sa plášť zariadenia dostatočne neochladí.

Misku nepreplňujte. Zohľadnite, že cesto počas pečenia môže zväčšiť svoj objem, čo môže viesť k preplneniu misky počas pečenia. Môže dôjsť ku kontaktu cesta vytekajúceho z misky a špirály zariadenia, čo môže viesť k požiaru a prehriatiu zariadenia.

Uistite sa, či podlaha v blízkosti zariadenia nie je šmykľavá. Predídete tak pošmyknutiu, následkom ktorého môže dôjsť k nebezpečnému úrazu.

Zariadenie počas používania musí byť neustále pod náležitým dohľadom.

Misku naplňajte iba vtedy, keď je vyťahnutá zo zariadenia. Tým znížite riziko, že sa suroviny, ktoré sú umiestnené v miske, dostanú do komory so špirálou. Ak sa vnútro komory alebo špirála počas používania zariadenia znečistia, náležite vyčistíte ešte pred pečením. Znečistená špirála sa môže prehriať, čo môže následne viesť až požiaru, či spôsobiť vážny úraz.

Miešadlo po príprave cesta ponechajte v ceste. Miešadlo môžete vytriahnuť až po upečení a vychladnutí pečiva.

Zariadenie po každom použití dôkladne vyčistíte. To umožní zachovať náležitú hygienu používania a bezpečnosť pri práci. Zariadenie čistíte v súlade s pokynmi, ktoré sú uvedené v bode: „Údržba zariadenia“

## POUŽÍVANIE ZARIADENIA

### *Príprava na prácu/používanie*

Zariadenie rozbaľte, úplne odstráňte všetky časti balenia. Odporúčame, aby ste originálne balenie uschovali, keďže sa v budúcnosti môže zísť, napr. pri preprave a skladovaní zariadenia.

Skontrolujte, či niektorá časť zariadenia nie je poškodená.

Zariadenie pripravte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v bode „Údržba Zariadenia“.

Zariadenie zmontujte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v bode „Montáž domácej pekárne“.

Nastavte režim práce 14 – „Bake“ – Dopekanie a spustíte pekáreň s prázdnu misku na cca 10 minút. Keď sa program skončí počkajte, kým úplne nevychladne, potom umyte všetky diely, postupujte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v bode „Údržba zariadenia“.

Zariadenie je pripravené na ďalšie použitie až vtedy, keď sú všetky časti suché.

Varovanie! Proces chladnutia zariadenia nijakým spôsobom neurýchľujte, napr. naliatím studenej vody do misky. Otvorenie pokrievky je jediný prijateľný spôsob, ako môžete skrátiť čas chladenia pekárne.

Pozor! Pri prvom použití môže z pekárne uniknúť veľké množstvo dymu, a tiež môže byť cítiť charakteristický zápach. Je to normálny jav, ktoré rýchlo zanikne. Zariadenie musí mať okolo seba dostatočný priestor, aby bolo zabezpečené náležité vetranie, tzn. cirkulácia vzduchu.

### *Montáž domácej pekárne*

Misku umiestnite v komore pekárne tak, aby bolo otočená o cca 20° voči komore (II). Následne misku otočte v smere pohybu hodinových ručičiek tak, aby okraje misky prebiehali súbežne s príslušnými okrajmi komory (III).

Na vreteno, ktoré je v strede dna misky, založte miešadlo (IV). Otvor miešadla má špeciálny tvar, aby sa dal založiť iba v jednej, čiže správnej polohe. Miešadlo môže založiť na vreteno aj predtým, než misku vložíte do komory pekárne.

Miska sa demontuje adekvátne v opačnom poradí.

### *Používanie odmerky*

V súprave pekárne je odmerka s objemom 250 ml, čo je objem štandardného pohára alebo šálky, ktoré sa používajú na meranie množstva v niektorých receptoch. Na stene odmerky je uvedená miera v mililitroch a v šálkach.

Keď chcete odmerať množstvo sypkej suroviny, nasypete výrobok do odmerky a jemne ju potrasete, aby povrch nasypanej suroviny bol v jednej rovine s okrajmi odmerky. Nepotriasajte odmerku príliš dlho, ani surovinu do odmerky nevtlačajte, pretože v takom prípade bude odmerané množstvo suroviny väčšie než ukazuje miera odmerky. V

prípade, ak máte pochybnosti ohľadne správnosti odmerania množstva suroviny, použite kuchynskú váhu.

Tip: jeden pohár múky váži cca 160 g.

Odmerka v tvare lyžičky má dve priehradky, ktoré umožňujú odmerať (čajovú) lyžičku – menšia priehradka, a (stolovú) lyžicu – väčšia priehradka.

### *Príprava bieleho chleba*

Následujúci postup umožňuje pripraviť biely chlieb s hmotnosťou cca 0,75 kg (1,5 libry)

Namontujte miešadlo v miske, a následne vložte nasledujúce suroviny: 240 ml vody, 2 lyžice masla, 1 lyžičku soli, 2 lyžice cukru, 3 lyžice sušeného mlieka, 400 g múky, 1 lyžičku sušeného droždia. Droždie vložte ako posledné, vysypte ho na múku. Nesmie dôjsť ku kontaktu droždia s vodou.

Vložte misku do komory pekárne a zatvorte pokrievku komory.

Pripojte pekáreň k el. napätiu, a potom stlačte tlačidlo označené ako „ŠTART / STOP / PAUZA“. Zariadenie vydá zvukový signál, a potom začne miešadlo miešať vložené suroviny.

Keď počítadlo, ktoré sa zobrazuje na displeji, skončí odpočítavanie, chlieb je hotový. Pekaňa sa prepne na pohotovostný režim.

Stlačte a na približne 2 sekundy podržte tlačidlo označené ako „ŠTART / STOP / PAUZA“ . Pekáreň vydá zvukový signál, to znamená, že sa vypol pohotovostný režim.

Otvorte pokrievku komory, založte si ochranné rukavice, ktorá chráni pred vysokou teplotou, a opatrne vyberte misku a vysušte upečený chlieb. V chlebe môže zostať miešadlo, vyberte ho z chleba pomocou háčika, ktorý je dodaný spolu so zariadením.

Pozor! Vyššie uvedený recept je príkladom, avšak opis spôsobu prípravy znázorňuje, aká jednoduchá je príprava chleba. Týmto spôsobom nemusíte používať menu ani špeciálne tlačidlá pekárne.

### Menu pekárne

68032

Keď stlačíte tlačidlo označené ako „MENU“, otvorí sa zoznam prednastavených režimov práce. Režimy práce sú označené číslami v rozsahu 1 až 15.

- 1 – Soft bread / Pšeničný chlieb,
- 2 – Sweet bread / Sladký chlieb,
- 3 – Natural sourdough / Prírodný kváskový chlieb,
- 4 – French / Francúzsky chlieb,
- 5 – Whole wheat / Celozrný chlieb,
- 6 – Quick / Rýchly chlieb
- 7 – Sugar free / Chlieb bez cukru
- 8 – Multigrain / Viaczrný chlieb
- 9 – Milky loaf / Mliečny bochník
- 10 – Cake / Koláč
- 11 – Raw dough / Surové cesto
- 12 – Leaven dough / Piškótové cesto
- 13 – Gluten free / Bezlepkový chlieb
- 14 – Bake / Dopekanie
- 15 – Yogurt / Jogurt

68033

Keď stlačíte tlačidlo označené ako „MENU“, otvorí sa zoznam prednastavených režimov práce. Režimy práce sú označené číslami v rozsahu 1 až 19.

- 1 – Soft bread / Pšeničný chlieb
- 2 – Sweet bread / Sladký chlieb
- 3 – Natural sourdough / Prírodný kváskový chlieb,
- 4 – French / Francúzsky chlieb
- 5 – Whole wheat / Plnozrný chlieb
- 6 – Quick / Rýchly chlieb
- 7 – Sugar free / Chlieb bez cukru
- 8 – Multigrain / Viaczrný chlieb
- 9 – Milky loaf / Mliečny bochník
- 10 – Cake / Koláč
- 11 – Raw dough / Surové cesto
- 12 – Leaven dough / Piškótové cesto
- 13 – Jam / Džem
- 14 – Bake / Dopekanie
- 15 – Yogurt / Jogurt
- 16 – Gluten free / Bezlepkový chlieb
- 17 – Sticky rice / Lepkáva ryža
- 18 – Stir-fry / Praženie
- 19 – Ferment / Fermentácia

Príklady receptov pečiva podľa jednotlivých režimov práce sú uvedené na toya24.pl, na karte výrobu.

Tlačidlom, ktoré je označené ako „LOAF“ (bochník), sa nastavuje hmotnosť pripravovaného pečiva. Ukazovateľ sa na displeji zobrazuje pod jednou z hmotností: 500 g, 750 g alebo 1000 g. Hmotnosť sa dá zvoliť iba v prípade prednastavených režimov práce 1 až 9, ako aj 13. Ostatné režimy práce neponúkajú možnosť nastavenia hmotnosti.

Tlačidlom, ktoré je označené ako „COLOUR“ (farba), sa nastavuje úroveň pripečenia kôrky. Ukazovateľ sa na displeji zobrazuje nad jednou z úrovní: „Light“ – trochu; „Medium“ – stredne; „Dark“ – silno. Úroveň pripečenia kôrky sa dá zvoliť iba v prípade prednastavených režimov práce 1 až 9, ako aj 13. Ostatné režimy práce neumožňujú nastaviť úroveň pripečenia kôrky.

Tlačidlom, ktoré je označené ako „START / STOP / PAUSE“, sa pekáreň zapína, pozastavuje a vypína. Pekáreň spustíte jedným stlačením. Keď je aktívny režim práce a stlačíte toto tlačidlo, práca sa pozastaví na približne 3 sekundy, a následne sa samočinne obnoví. Keď chcete program vypnúť, stlačte a na približne 2 sekundy stlačte toto tlačidlo. Je to tak preto, aby sa predišlo vypnutiu pracujúcej pekárne náhodným stlačením tlačidla.

Tlačidlo „+“ umožňuje predĺžiť oneskorenie spustenia vybraného režimu práce. Stlačením tlačidla predĺžite trvanie o 1, 5 alebo 10 minút. Keď tlačidlo stlačíte a podržíte, trvanie zmeníte rýchlejšie. Trvanie práce sa zobrazuje na displeji. Po dosiahnutí maximálneho trvania daného programu, ďalším stlačením tlačidla sa opäť nastaví najkratšie trvanie.

Tlačidlo „-“ umožňuje skrátiť oneskorenie spustenia vybraného režimu práce. Stlačením tlačidla skrátime trvanie o 1, 5 alebo 10 minút. Keď tlačidlo stlačíte a podržíte, trvanie zmeníte rýchlejšie. Trvanie práce sa zobrazuje na displeji. Po dosiahnutí minimálneho trvania daného programu, ďalším stlačením tlačidla sa opäť nastaví najdlhšie trvanie.

(Iba v modeli 68032)

Na displeji sa zobrazuje aj ukazovateľ jednotlivých etáp daného režimu práce: „Preheat“ – predhrievanie; „Stir“ – miešanie; „Rest“ – prestávka; „Ferment“ – kvasenie; „Bake“ – pečenie; „Keep Warm“ – udržiavanie teploty; „End“ – koniec.

#### *Používanie domácej pekárne*

Skončenie pečenia signalizuje zvukový signál, a na displeji sa zobrazuje 0:00. Pekáreň sa samočinne prepne na režim udržiavania teploty. Režim udržiavania teploty môže trvať maximálne jednu hodinu. Skončenie režimu zadržiavania teploty signalizuje zvukový signál.

Právu v režime udržiavania teploty môžete hocikedy vypnúť tak, že stlačíte a na cca 2 sekundy podržíte tlačidlo označené ako „START / STOP / PAUZA“. Keď zaznie zvukový signál, režim udržiavania teploty sa vypol.

Zariadenie môžete používať aj na prípravu jogurtu. Režim práce je označený ako č. 15 a štandardne trvá 8 hodín, avšak trvanie prevádzkového režimu sa dá zmeniť trvanie od 5 do 13 hodín.

Domáca pekáreň sa dá naprogramovať tak, aby sa spustila samočinne s oneskorením. Napríklad môžete suroviny pripraviť večer tak, aby zariadenie pripravilo na ráno čerstvý chlieb. Sami vypočítajte čas, kedy sa má zariadenie spustiť, a pripočítajte ho k trvaní daného režimu práce.

Napríklad pekáreň nastavujete o 20:30. Chlieb má byť hotový o 7:00 ráno. Medzi 20:30 a 7:00 uplynie 10 hodín a 30 minút. Po vybraní požadovaného režimu práce, tlačidlami „+“ a „-“ nastavte čas tak, aby sa na displeji zobrazilo 10:30. Nastavený čas zohľadňuje aj trvanie zvoleného režimu práce.

Následne stlačte tlačidlo označené ako „START / STOP / PAUZA“, zaznie zvukový signál, a na displeji začne blikať dvojbodka medzi počtom hodín a minút. Čas na displeji sa začne odpočítavať. Pekáreň sa spustí automaticky po uplynutí nastaveného času.

**Varovanie!** Keď pekáreň spúšťate s oneskorením, nepoužívajte recepty, v ktorých sa používajú vajcia. V prípade, ak je trvanie oneskorenia príliš dlhé, vajcia vložené do misky sa môžu pokaziť, čo môže mať nepriaznivý vplyv na chuť hotového výrobku, a tiež môže ohroziť zdravie.

**Pozor!** Ak sa používa droždie, posypte ho múkou, aby ste minimalizovali aktivitu droždia počas očakávania na oneskorené spustenie domácej pekárne.

**Pozor!** Nie všetky režimy práce umožňujú spustiť režim oneskoreného spustenia.

Zariadenie dokáže udržať nastavenia v prípade krátkodobých výpadkov el. napätia. Ak je porucha el. napätia kratšia než 15 minút, všetky nastavené parametre sa po obnovení napätia obnovia. Po obnovení el. napätia môže byť trvanie práce iné než pred výpadkom napätia. Zariadenie zohľadňuje čas, počas ktorého bolo odpojené od el. napätia.

Hociktorý pracovný režim môžete prerušiť, keď stlačíte a na približne 2 sekundy podržíte tlačidlo označeného ako „START / STOP / PAUZA“.

Sušené droždie nenahrádzajte práškom na pečenie ani jedlou sódou. Sušené droždie s prekročenou lehotou trvanlivosťou môže ovplyvniť chuť, konzistenciu a vzhľad pečiva. Ak chcete skontrolovať, či droždie stále funguje normálne, pripravte pol pohára teplej vody (40 – 50 °C), rozpustíte vo vode jednu lyžičku cukru, následne pridajte dve lyžičky práškového droždia a misku umiestnite na teplom mieste. Zmes približne po 10 minútach má v miske začať rásť. Ak droždie nenarastie, nahradte ho čerstvým droždím.

Rôzne druhy múky majú rôznu mieru absorbovania vody. Množstvo vody a múky náležite prispôbte tak, aby vypracované cesto bolo v jednom kuse, bolo elastické a príliš sa nelepilo.

Keď je vody príliš veľa, vypracované cesto bude príliš mäkké a nebude sa dať sformovať do jedného kusa. Pečivo z takého cesta bude ploché, tvrdé, so štruktúrou s veľkými bublinami, a upečené pečivo nebude pružné.

Keď je vody príliš málo, po vypracovaní cesta bude stále v miske múka. Pečivo z takto pripraveného cesta bude ploché a nepružné, so štruktúrou s malými, husto rozloženými bublinkami.

Keď pridáte cukor a vajcia, pečivo bude mať viac pripečenú kôrku. Pridajte ich podľa receptu. Zmena množstva cukru a vajec spôsobí, že pečivo bude tmavšie a môže sa dokonca pripáliť, čo môže viesť až k zastaveniu práce pekárne, aby nedošlo k požiaru.

Predtým, než pridáte vajcia do misky, odporúčame, aby ste premiešali žĺtka a bielka. Vajcia môžete pridať aj do receptov, v ktorých sa normálne nepoužívajú. V takom prípade jedno vajce premiešajte v nádobe, a následne do nádoby dolejte vodu tak, aby zmes mala rovnaký objem, aký má voda v danom recepte.

#### *Režimy práce a funkcie dostupné iba v pekárni 68033*

V domácej pekárni sa dá variť aj ovocný džem. Množstvo ovocia určite podľa receptov, ktoré sú dostupné na toya24.pl. Ovocie na džem najprv umyte a osušte, bez jadriek, kôstok, stopiek a bylí. Väčšie ovocie nakrájajte na kúsky s veľkosťou približne 3 cm. Pripravený džem môže byť horúci, preto priamo po skončení práce postupujte náležite opatrne.

V pekárni sa dá pripraviť aj lepkavá ryža, charakteristická pre orientálnu kuchyňu. V takom prípade zvolte režim práce č. 17. Ryžu predtým, než ju vložíte do misky, namáčajte aspoň 30 minút vo vode. Podľa vašich individuálnych preferencií môžete pridať cukor, orechy, korenie ap.

V domácej pekárni môžete tiež miešať a pražiť rôzne semená, ako sú arašidy, sója, mandle ap. Neprekračujte maximálne množstvo semien, tak ako je to uvedené v recepte. Trvanie praženia môžete upraviť podľa individuálnych preferencií, ako aj podľa množstva semien, ktoré chcete pražiť.

Pekáreň tiež umožňuje vykonať samostatný proces fermentácie surového cesta, čo dodáva cestu dodatočné chuťové prednosti. Aby tento režim práce prebehol správne, ešte pred tým použite režim práce č. 11 – Surové cesto. Keď sa skončí, spustíte režim č. 19 – Fermentácia, a keď sa skončí, spustíte režim č. 14 – Dopekanie. Po skončení práce v tomto režime je cesto hotové.

Domáca pekáreň má dávkovač na pridávanie semien alebo sušeného ovocia. Podávač môžete namontovať pod pokrievku pekárne. Semená alebo sušené ovocie môžete umiestniť v podávači, keď zdvihnete veko (V). Následne zatvorte veko nádoby a nádobu namontujte pod pokrievku pekárne. Zasuňte dolné kolíky do držiakov, ktoré sú v pokrievke pekárne (VI). Stlačte a podržte páku západky nádoby, a následne použite dolné kolíky ako pánty, otočte nádobu tak, aby páka západky uchopila výpustku, ktorá je pod pokrievku pekárne. Uvoľnite prítlačenú páku západky. Správne namontovaný podávač prilieha celým povrchom k pokrievke pekárne (VII).

Obsah nádoby sa pridá do cesta v čase stanovenom vybraným režimom práce.

## ÚDRŽBA ZARIADENIA

**Pozor!** Všetky činnosti súvisiace s údržbou vykonávajte iba vtedy, keď je zariadenie úplne odpojené od el. napätia. **Preto vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.**

**Varovanie! Predtým, než začnete vykonávať údržbu, vždy najprv skontrolujte, či je zariadenie dostatočne vychladnuté.**

Zariadenie je určené na spracovanie surovín, ktoré sú vložené priamo v miske, preto zachovávajte náležitú hygienu, aby bolo pripravené pečivo bezpečné.

Zariadenie vyčistite hneď po použití. Nezaschnuté zvyšky sa čistia oveľa ľahšie.

Misku a miešadlo môžete umývať pod tečúcou vlažnou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Na čistenie misky a miešadla nepoužívajte drsné ani ostré predmety, aby ste nepoškodili nepriľnavý povlak. Ak sa miešadlo nedá stiahnuť z vretena, nalejte do misky teplú vodu tak, aby bola celé miešadlo pod jej hladinou, pridajte nevelké množstvo prostriedku na umývanie riadu a nechajte na chvíľku. Miešadlo sa musí dať voľne, bez námahy, stiahnuť z vretena. Pri sťahovaní miešadla z vretena nepoužívajte žiadne náradie.

Misku a miešadlo po umytí pred opätovným použitím úplne vysušte.

Miska a miešadlo sa nesmú umývať v umývačkách riadu ani prúdom vody pod vysokým tlakom.

Plášť čistíte jemne navlhčenou handričkou, následne poutierajte dosucha čistou suchou handričkou.

**Pozor!** Elektrické zariadenie (plášť) nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Ak sa špirála, ktorá je v komore pekárne, znečistí, môžete ju vyčistiť až vtedy, keď úplne vychladne. Na čistenie používate trochu navlhčenú handričku. Špirálu po vyčistení pred použitím zariadenia úplne vysušte.

Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá, žieravé látky, alkohol, benzín ani drsné prostriedky.

Vetracie otvory čistíte vysávačom.

#### *Skladovanie zariadenia*

Keď zariadenie nebude dlhší čas používať, odpojte ho od el. napätia.

Zariadenie počas skladovania uchovávajte v miestnostiach, chráňte pred prístupom prachu, špiny a vlhkosti. Odporúčame, aby ste zariadenie uchovávali v originálnom balení. Zariadenie skladujte v pracovnej polohe. Výrobky neukladajte na seba vo vrsťach. Na výrobok počas skladovania nič nekladte.



## Najčastejšie problémy a spôsoby ich riešenia

Problém	Možná príčina	Riešenie
Pekáreň sa nespúšťa	Zariadenie nie je zapnuté	Stlačte tlačidlo „ŠTART / STOP / PAUZA“
	Je nastavené oneskorené spustenie.	Skontrolujte, či na displeji blíkajú dvojbodky
	Poškodené prvky zariadenia	Zaneste domácu pekáreň na opravu do autorizovaného servisu
Nezvyčajný zvukový signál	Tvrdý predmet v miske	Odstráňte predmet z misky a zariadenie opäť spustíte
	Nesprávne vložená miska	Vložte misku správne
Nezvyčajný zápach	Poškodený napájací kábel	Zaneste domácu pekáreň na opravu do autorizovaného servisu
	Zašpinená špirála	Vyčistite špirálu
Nevypečené cesto	Pečivo je surové	Znížte množstvo vody v ceste alebo znížte teplotu vody
	Nesprávne proporcie surovín	Skontrolujte recepty na toya24.pl
68032		
Správa na displeji E00	Teplota prostredia je nižšia než -10 °C	Domácu pekáreň používajte v prostredí s teplotou od 0 do +40 °C
Správa na displeji E01	Teplota prostredia je vyššia než +50 °C	
Správa na displeji EEE alebo HHH	Poškodenie snímača teploty	Zaneste domácu pekáreň na opravu do autorizovaného servisu
68033		
Správa na displeji LLL	Teplota prostredia je nižšia než -10 °C	Domácu pekáreň používajte v prostredí s teplotou od 0 do +40 °C
Správa na displeji HHH	Teplota prostredia je vyššia než +50 °C	
Správa na displeji EE0 alebo EE1	Poškodenie snímača teploty	Zaneste domácu pekáreň na opravu do autorizovaného servisu

## TECHNICKÉ PARAMETRE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota	Hodnota
Katalógové číslo		68032	68033
Menovité napätie	[V~]	220 – 240	220 – 240
Menovitá frekvencia	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Menovitý príkon	[W]	650	710
Trieda izolácie (ochrany krytom)		I	I
Maximálne zaťaženie misy	[kg]	1,5	1,5
Rozmery zariadenia (výška × šírka × hĺbka)	[cm]	28 × 26 × 32,5	31 × 34,5 × 26
Čistá hmotnosť	[kg]	4,1	5,1

## TERMÉK JELLEMZŐI

A kenyérsütő tesztja készítésére és kenyérsütésre szolgál. Ezenkívül a készülék édes tészta készítésére is használható. Számos munkaprogramnak köszönhetően a munkaparaméterek hozzáigazíthatók az egyéni igényekhez és a sütni kívánt élelmiszer típusához. A termék nem kereskedelmi célú használatra készült. A termék hibátlan, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használaton múlik, ezért:

**A termék használata előtt olvassa el az egész használati útmutatót és őrizze azt meg.**

A biztonsági szabályok és a jelen útmutató ajánlásainak be nem tartásából és a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért és sérülésekért a gyártó nem vállal felelősséget. A termék nem rendeltetésszerű használata a garancia és a szavatosság elvesztésével jár.

## TARTOZÉKOK

A termék teljesen kerül szállításra és nem igényel összeszerelést. A termék használata előtt távolítsa el a csomagolást és a szállítási időtartamára felhelyezett biztonsági elemeket. Hajtsa végre a használati útmutató további részében részletezett felkészítő lépéseket.

## ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI SZABÁLYOK

A termék háztartási használatra készült és nem vehető igénybe kereskedelmi célokra, pl. vendéglátó egységekben.

A termék kizárólag beltéri használatra lett tervezve. Ne tegye ki a terméket eső vagy egyéb csapadék hatásának.

A termék kizárólag a közvetlenül a sütőlapra helyezett élelmiszerek mechanikai és termikus feldolgozására szolgál. Tilos a terméket egyéb módon, például edényben található ételek felmelegítésére használni.

Tilos a készülék önálló javítása, szétszerelése vagy módosítása. A terméken javítási munkálatokat kizárólag hivatalos szerviz végezhet.

Használat közben a termék ne maradjon felügyelet nélkül.

**FIGYELEM!** A készülék működés közben felforrósodhat. Legyen óvatos, amikor megérinti a készüléket működés közben. E szabályok be nem tartása égési sérülést okozhat.

A készüléket csak akkor használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyelet alatt állnak vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik a fennálló veszélyeket. Gyermekek ne játszanak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül ne tisztítsák a terméket és ne végezzenek rajta karbantartási munkálatokat.

### *Szállítással és a termék beüzemelésével kapcsolatos ajánlások*

A termék kizárólag kemény, sima, egyenletes és nem éghető felületre helyezhető. A felületnek megfelelő teherbírással kell rendelkeznie, hogy magát a készüléket és a behelyezett élelmiszert is elbírja.

Biztosítson legalább 10 cm szabad helyet a termék oldalfalainál, ne helyezzen a termék felé olyan anyagot, amely nem áll ellen a magas hőmérsékletnek. Ez lehetővé teszi a megfelelő szellőzést. Ne helyezze a terméket pl. asztal szélére vagy gyúlékony anyagok, pl. sötétítők vagy függönyök közelébe. A készülék kényelmes és biztonságos használatához elegendő helyet kell biztosítani a készülék felett.

Ne helyezzen a termék felé semmilyen elektromos készüléket. Működés közben a készülék forró és nedves levegőt bocsát ki, amely rövidzárlatot okozhat az elektromos rendszerekben, valamint áramütéshez vezethet.

Tilos a termékben bármilyen lyukat fújni, valamint az útmutatóban feltüntetettekén túl módosítani.

A terméket kizárólag lehűlt állapotban szabad áthelyezni, a háznál fogva. Tilos a tápkábel meghúzásával áthelyezni a terméket.

A hőmérséklet a készülék beüzemelésének és használatának helyén legyen  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  és  $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$  fok közötti, a vízlecsapódás nélküli relatív páratartalom pedig ne haladja meg a 90%-ot.

### *Ajánlások a termék áramhoz való csatlakoztatásával kapcsolatban*

A termék áramba helyezése előtt győződjön meg, hogy az áramforrás feszültsége, frekvenciája és határfoka megfelel-e a termék adattábláján feltüntetett értékeknek. A dugónak illeszkednie kell az aljzathoz. Tilos a dugó bármilyen nemű módosítása.

A terméket közvetlenül egy egyaljzatos elektromos konnektorhoz kell csatlakoztatni. Tilos hosszabbítók, elosztók és dupla aljzatok használata. Az elektromos hálózat áramköre legyen ellátva földeléssel és legalább 16A biztosítókkal.

Kerülje a tápkábel érintkezését éles peremekkel vagy forró tárgyakkal és felületekkel. A termék használatakor a hálózati kábel legyen mindig teljesen kiegyenesítve és úgy elhelyezve, hogy ne akadályozza a termék biztonságos használatát. A hálózati kábel nem jelenthet botlásveszélyt. A hálózati dugaszolóaljzat legyen olyan helyen, hogy mindig lehetséges legyen a termék hálózati kábelének gyors kihúzása. A hálózati kábel dugaszát mindig a dugasznál, soha ne a vezetéknél fogva húzza ki.

Ha a hálózati kábel vagy a dugasz megsérül, azonnal ki kell húzni az áramból, és cseré céljából fel kell venni a kapcsolatot a gyártó hivatalos szervizével. Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a dugasz sérült. A tápvezeték és a dugó nem javítható, ezeknek az alkatrészeknek a sérülésekor mindig új, sérülésmentes alkatrészt kell beszerezni. A tápkábel dugóval együtt történő cseréjét a gyártó hivatalos szervizének kell végrehajtania.

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy olyan távvezérlővel működtetni, amely megszakítja az áramellátást.

### *A termék használatára vonatkozó ajánlások*

**FIGYELEM!** A készülék háza használat közben és közvetlenül azt követően forró lehet. Nem nyúljon hozzá, mivel az égési sérüléseket okozhat, hanem várja meg, amíg a készülék háza lehűl.

Ne töltse túl az edényt. Vegye figyelembe, hogy a tészta térfogata sütés közben megnövekedhet, ami sütés közben az edény túltöltődéséhez vezethet. A dobból kiszivárgó tészta érintkezhet a fűtőelemmel, ami tüzet és a készülék túlmelegedését okozhatja.

Győződjön meg arról, hogy a padló a készülék közelében nem csúszik. Ez segít megelőzni a megcsúszást, mely komoly sérüléshez vezethet.

Működés közben folyamatosan figyelje a terméket.

Az edény feltöltését akkor kell elvégezni, amikor az ki van véve a készülékből. Ezzel csökkenthető annak kockázata, hogy az edényben található étel a fűtőelem kamrájába kerül. Ha

a kamra belseje és a fűtőelem a használat során szennyeződik, a felmelegítés előtt tisztítsa azt meg. A szennyezett fűtőelem túlmelegedhet, ami tüzet és súlyos sérülést okozhat.

A keverőt az elkészítése után a tésztaban kell hagyni. A keverőt csak a kenyér sütése és hűtése után lehet eltávolítani.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket. Ez teszi lehetővé az elvárt tisztaság és biztonságos használat fenntartását. A készüléket az alábbi fejezetben található útmutatóknak megfelelően tisztítsa: „Készülék karbantartása”

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### *Előkészítés*

Csomagolja ki a terméket és távolítsa el a csomagolást. Ajánlott megőrizni a csomagolást, mivel az a termék későbbi szállítása vagy tárolása során jól jöhet.

Ellenőrizze, hogy a készülék bármely része nem sérült-e.

A terméket a „Készülék karbantartása” fejezetben található útmutatóknak megfelelően készítse elő.

A készüléket a „Kenyérsütő üzembe helyezése” fejezetben található útmutatóknak megfelelően szerelje össze.

Állítsa be a 14-es üzemmódot – „Bake” – Sütés, és indítsa el a kenyérsütőt 10 percre üres edénnyel. A program végén várja meg, hogy a készülék teljesen lehűljön, és a „Készülék karbantartása” fejezetben található útmutatóknak megfelelően mossa ki az összes alkatrészt.

Az összes alkatrész szárítása után a készülék használatra kész.

Figyelem! Semmiképpen ne sietesse a készülék hűtési folyamatát, például ne öntsön hideg vizet a dobba. A kenyérsütő hűtésének egyetlen elfogadható módja a fedél felnyitása.

Figyelem! Az első használat során egy kevés füst szabadulhat fel a kenyérsütőből, és jellegzetes szag jelenhet meg. Ez normális jelenségnek számít, mely gyorsan megszűnik. Biztosítson elegendő helyet a szellőzéshez.

### *A sütő összeszerelése*

Helyezze az edényt a sütőkamrába úgy, hogy körülbelül 20<sup>o</sup>-kal el legyen forgatva a kamrához (II) képest. Ezután fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy az edény szélei párhuzamosak legyenek a kamra megfelelő széleivel (III).

Helyezze fel a keverőt (IV) az edény aljának közepén található tengelyre. A keverő nyílása speciálisan úgy van kialakítva, hogy csak egy megfelelő helyzetben lehessen felhelyezni. A keverő az edény fűtőkamrába való behelyezése előtt is felhelyezhető az orsóra.

Az edényt a behelyezéssel kapcsolatos lépések fordított sorrendben való végrehajtásával lehet kivenni.

### *Mérőedény használata*

A kenyérsütő egy 250 ml-es mérőpohárral kerül szállításra, amely egy pohárnak vagy csészének felel meg, a receptekben általában használt úrtartalom kimérésére. A mérőpohár oldalán található a milliliterben és csészében jelzett skála.

Ömlesztett élelmiszerek mérésekor öntse a terméket a mérőpohárba, és enyhén rázza meg úgy, hogy a kiöntött termék felülete párhuzamos legyen a mérőpohár peremével. Ne rázza túl sokáig a mérőpoharat, és ne dörgölje bele az élelmiszereket a mérőpohárba, mivel ebben az esetben a termék kimért mennyisége nagyobb lesz, mint a mérőpoháron látható jelzés. Amennyiben kétség merül fel az élelmiszeripari termékek mérésének helyességét illetően, használjon konyhai mérleget.

Tipp: Egy pohár liszt súlya körülbelül 160 g.

A mérőkanál két kamrával rendelkezik, mely lehetővé teszi teáskanál - kisebb kamra - és evőkanál - nagyobb kamra - kimérését.

### *Világos kenyér előkészítése*

A következő eljárás lehetővé teszi egy kb. 0,75 kg-os (1,5 lb) kenyér elkészítését.

Szerelje be a keverőt az edénybe, majd helyezze be a következő összetevőket: 240 ml víz, 2 evőkanál vaj, 1 teáskanál só, 2 evőkanál cukor, 3 evőkanál tejpor, 400 g liszt, 1 teáskanál porított élesztő. Az élesztőt utójára kell hozzáadni, a lisztre rászórva. Az élesztő nem érintkezhet a vízzel.

Helyezze be az edényt a sütőtérbe, és zárja le a kamra fedelét.

Csatlakoztassa a sütőt áramforráshoz, és nyomja meg a „START / STOP / PAUSE” gombot. A készülék hangjelzést ad, és a keverő elkezd összekeverni a tésztát összetevőit.

Miután a kijelzőn látható számláló befejezte a visszaszámlálást, a kenyér elkészült. A kenyérsütő készenléti állapotba kerül.

Nyomja meg és tartsa lenyomva kb. 2 másodpercig a „START / STOP / PAUSE” feliratú gombot. A kenyérsütő hangjelzést ad, amely leállítja a működést készenléti állapotban.

Nyissa fel a kamra fedelét és óvatosan vegye ki az edényt és csúsztassa ki a megsült kenyeret az edényből, miközben hűvődő kesztyűt visel. Előfordulhat, hogy a keverő a kenyérben marad, ebben az esetben vegye azt ki a készülékhez mellékelt kampóval.

Figyelem! A fent bemutatott recept egy példa, míg az elkészítés módja bemutatja, hogyan lehet a kenyéret könnyen elkészíteni. Ez a módszer nem igényli a menürendszer vagy a kenyérsütő speciális gombjainak a használatát.

### *Kenyérsütő menüje*

68032

A „MENÜ” feliratú gomb megnyomásával elérheti az előre meghatározott működési módokat. Az üzemmódokat az 1-15 tartományba eső számok jelzik.

- 1 – Soft bread / Búzakenyér,
- 2 – Sweet bread / Édes kenyér,
- 3 – Natural sourdough / Természetes kovászos kenyér,
- 4 – French / Francia kenyér,
- 5 – Whole wheat –Teljes kiőrlésű kenyér,
- 6 – Quick / Gyors kenyér,
- 7 – Sugar free / Cukormentes kenyér,
- 8 – Multigrain / Többszemű kenyér,
- 9 – Milky loaf / Tejeskenyér,
- 10 – Cake / Édes sütemény,
- 11 – Raw dough / Nyers tészta,
- 12 – Leaven dough / Kovászos tészta,
- 13 – Gluten free / Gluténmentes,
- 14 – Bake / Sütés,
- 15 – Yogurt / Joghurt,

68033

A „MENÜ” feliratú gomb megnyomásával elérheti az előre meghatározott működési módokat. Az üzemmódokat az 1-19 tartományba eső számok jelzik.

- 1 – Soft bread / Búzakenyér
- 2 – Sweet bread / Édes kenyér
- 3 – Natural sourdough / Természetes kovászos kenyér
- 4 – French / Francia kenyér
- 5 – Whole wheat / Teljes kiőrlésű kenyér
- 6 – Quick / Gyors kenyér,
- 7 – Sugar free / Cukormentes kenyér,
- 8 – Multigrain / Többszemű kenyér,
- 9 – Milky loaf / Tejeskenyér,
- 10 – Cake / Édes sütemény,
- 11 – Raw dough / Nyers tészta,
- 12 – Leaven dough / Kovászos tészta,
- 13 – Jam / Dzsem
- 14 – Bake / Sütés,
- 15 – Yogurt / Joghurt,
- 16 – Gluten free / Gluténmentes,
- 17 – Sticky rice / Ragacsos rizs
- 18 – Stir-fry / Píritás
- 19 – Ferment / Erjesztés

Az egyes üzemmódok szerinti elkészítés receptjei a [toya24.pl](http://toya24.pl) weboldalon a termékklapban található.

A „LOAF” feliratú gomb a sütni kívánt termék súlyának beállítását teszi lehetővé. A jelölő a súlyok egyike alatt jelenik meg a kijelzőn 500 g, 750 g vagy 1000 g. A súly kiválasztására csak az 1-9. és a 13. üzemmódban van lehetőség. A többi üzemmód nem teszi lehetővé a súly kiválasztását.

A „COLOUR” felirattal ellátott gomb a kenyérrhéj barnulási fokának beállítását teszi lehetővé. A jelölő az alábbi lehetőségek egyike felett jelenik meg a kijelzőn: „Light” – világos; „Medium” – közepes; „Dark” – sötét. A kenyérrhéj barnítási fokának kiválasztása csak az előre meghatározott 1-9. és 13. üzemmódban lehetséges. A többi üzemmód nem teszi lehetővé a héj színének kiválasztását.

A „START / STOP / PAUSE” gomb lehetővé teszi a kenyérsütő be-, illetve kikapcsolását. Egyetlen gombnyomással elindíthatja a sütőgépet. Az üzemmód megnyomásakor a gombnak a megnyomása kb. 3 másodpercre szünetelteti a műveletet, majd automatikusan folytatja azt. A kikapcsolás ennek a gombnak a 2 másodperces lenyomva tartásával lehetséges. Ez megakadályozza, hogy a kenyérsütő működés közben kikapcsoljon a gomb véletlen megnyomásakor.

A „+” gomb lehetővé teszi a késleltetési idő növelését a kiválasztott üzemmód elindításához. A gomb megnyomásával 1, 5 vagy 10 perccel növelheti az időt. A gomb lenyomása és lenyomva tartása lehetővé teszi az idő gyorsabb megváltoztatását. A működési idő a kijelzőn jelenik meg. Ha elérte a program maximális időtartamát, a gomb újbóli megnyomásával visszaállíthatja a legrövidebb időt.

A „-” gomb lehetővé teszi a késleltetési idő csökkentését a kiválasztott üzemmód elindításához. A gomb megnyomásával 1, 5 vagy 10 perccel csökkentheti az időt. A gomb lenyomása és lenyomva tartása gyorsabb időváltoztatást tesz lehetővé. A működési idő a kijelzőn jelenik meg. Ha elérte a program minimális időtartamát, a gomb újbóli megnyomásával visszaállíthatja a leghosszabb időtartamot.

(Csak a 68032 esetében)

A kijelzőn egy jelölő is látható, amely egy adott üzemmód megvalósításának következő lépéseit jelzi: „Preheat” – előmelegítés; „Stir” – keverés; „Rest” – szünet; „Ferment” – erjesztés; „Bake” – sütés; „Keep Warm” – melegen tartás; „End” – vége.

#### *A kenyérsütő használata*

A sütés végét egy hangjelzés jelzi, és a kijelzőn a 0:00 jelenik meg. A kenyérsütő magától átáll sütési üzemmódba. A hőfenntartási üzemmód legfeljebb egy óráig tart. A hőfenntartási üzemmód végét egy hangjelzés jelzi.

A működés hőfenntartási módban a „START/STOP/PAUSE” gomb lenyomásával és 2 másodperces lenyomva tartásával szakítható meg. Ha hangjelzést hall, a hőfenntartási üzemmód leáll.

Joghurtot is készíthet a készülékkel. A 15. sz. üzemmód alapértelmezett beállítás szerint 8 órán át tart, de az üzemmód időtartama alatt ez az intervallum 5 órától 13 órára módosítható.

A kenyérsütő beállítható úgy is, hogy automatikusan elinduljon bizonyos késleltetés után. Például elkészítheti a hozzávalókat este, hogy a gép reggelre friss kenyeret készítsen. Számítsa ki az indításig hátralevő időt és adja hozzá a kiválasztott üzemmód időtartamához.

Példaképpen a kenyérsütő 20:30-kor kerül beprogramozásra. A kenyérnek másnap reggel 7-re kell elkészülnie. 20:30 és 7:00 között 10 óra és 30 perc fog eltelni. A kívánt üzemmód kiválasztása után állítsa be az időt a „+” és „-” gombok segítségével úgy, hogy a kijelzőn 10:30 legyen látható. A beállított idő figyelembe veszi a kiválasztott üzemmód időtartamát is.

Ezután nyomja meg a „START / STOP / PAUSE” gombot, egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn villogni kezd az órák és percek száma közötti kettőspont. A kijelzőn látható idő csökkenni kezd. A kenyérsütő a beállított idő letelte után automatikusan elindul.

**Figyelem!** A sütő késleltetett beindításakor ne használjon olyan receptet, amely tojást igényel. A hosszú várakozási időre való tekintettel a tojás megromolhat, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja az elkészült termék ízét, valamint veszélyt jelenthet az egészségre nézve.

**Figyelem!** Ha élesztőt használ, szórja azt le liszttel, hogy minimális legyen az élesztő aktivitása, amíg a kenyérsütő a bekapcsolásra vár.

**Figyelem!** Nem minden üzemmód teszi lehetővé a sütő késleltetett elindítását.

A készülék rövid távú áramkimaradás esetén biztosítja a beállítások megőrzését. Ha a hálózati feszültség 15 percnél rövidebb időre szűnik meg, az összes beállított paraméter visszaáll a feszültség megjelenésekor. Az áramellátás helyreállítása után a működési idő eltérhet az áramkimaradás előtti értéktől. A készülék figyelembe veszi azt az időt, amely az áramellátás hiánya során eltelt.

Bármely üzemmód megszakítható a „START / STOP / PAUSE” gomb kb. 2 másodperces lenyomásával és lenyomva tartásával.

Ne cserélje ki az élesztőport sütőporra vagy szódadikarbónára. A lejárt szavatosságú élesztőpor befolyásolhatja a termék ízét, állagát és megjelenését. Annak ellenőrzésére, hogy az élesztő továbbra is megfelelően működik-e, készítsen elő egy fél pohár meleg vizet (40-50 °C), oldjon fel egy teáskanálnyi cukrot a vízben, majd adjon hozzá két teáskanálnyi élesztőport, és helyezze az edényt meleg helyre. Körülbelül 10 perc elteltével az edényben lévő keverék növekedni kezd. Ha az élesztő nem kezd el dagadni, akkor azt friss élesztővel kell helyettesíteni.

A különböző típusú lisztek eltérő vízfelszívást mutatnak. Határozza meg a víz és a liszt mennyiségét úgy, hogy a gyúrt tészta egy darabban, rugalmas legyen, és ne tapadjon túlságosan.

A túl sok víz túl puhává teszi a tésztát, melyet nem lehet homogén darabba összegyúrní. Az így kisütött tészta lapos, kemény, nagy porúsú lesz, valamint teljesen elveszíti rugalmasságát.

Ha túl kevés a víz, a tészta megmunkálása után továbbra is lisztes lesz az edény. Az így előkészített tésztával történő sütés lapos és rugalmatlan terméket eredményez kicsi, sűrű porúsú szerkezettel.

Cukor és tojás hozzáadásával a kenyér barnább lesz. Ezeket a receptnek megfelelően kell hozzáadni. A cukor és a tojás mennyiségének megváltoztatásával a termék sötétülhet, és akár meg is éghet, ami leállíthatja a sütési folyamatot a tűz elkerülése érdekében.

Mielőtt tojást tenne az edénybe, ajánlatos a tojássárgáját a fehérjével összekeverni. A tojások tojást nem igénylő receptekhez is hozzáadhatók. E célból keverjen fel egy tojást az edényben, majd az edényt tölts fel vízzel úgy, hogy a keverék mennyisége elérje a receptben előírt vízmennyiséget.

#### *Az alábbi üzemmódok és funkciók csak a 68033 termékben érhetők el*

A kenyérsütő gyümölcsös dzsem elkészítését is lehetővé teszi. A gyümölcs mennyiségét a toya24.pl. oldalon található recept határozza meg. A dzsemhez használt gyümölcsökből el kell távolítani a magokat és szárazakat, valamint meg kell azokat mosni és hámozni. A nagyobb gyümölcsöket kb. 3 cm-es darabokra vágjuk. Az előkészített dzsem forró lehet, ezért legyen óvatos közvetlenül a kenyérsütő működésének befejezése után.

A kenyérsütő lehetővé teszi ragacsos rizs elkészítését a kelet-ázsiai konyhára jellemző módon. Ehhez válassza ki a 17-es számú üzemmódot. A rizst legalább 30 percig áztassa vízben, mielőtt az edénybe helyezné. Az egyéni preferenciáktól függően hozzáadhat cukrot, diót, fűszereket stb.

A kenyérsütő lehetővé teszi magok, például földimogyoró, szója, mandula stb. keverését és pörkölését. Ne lépje túl a magok receptben meghatározott maximális súlyát. A pörkölési idő az egyéni igényeknek és a pörkölendő bab mennyiségének megfelelően állítható be.

A kenyérsütő lehetővé teszi a nyers tészta külön erjesztését, ami további ízt ad a tésztának. Ennek az üzemmódnak a használatát a 11. számú – Nyers tészta üzemmódnak kell megelőznie. A befejezés után kezdje meg a munkát a 19. sz. üzemmódban - Erjesztés, és a befejezés után használja a 14. sz. üzemmódot - Sütés. Ennek az üzemmódnak a befejezése után a tészta elkészül.

A sütő mag- vagy szárítottgyümölcs-adagolóval rendelkezik. Az adagoló a sütőkamra fedele alá szerelhető. A fedél (V) felemelése után helyezze a magokat vagy a szárított gyümölcsöket az adagolóba. Ezt követően zárja be a tartály fedelét, és helyezze vissza a tartályt a sütő fedele alá. Illesse az alsó csapokat a sütőfedélben (VI) található tartókba. Nyomja meg és tartsa lenyomva a tartály reteszelő karját, majd az alsó csapokat zsanérként használva forgassa el a tartályt úgy, hogy a reteszelő kar megfogja a kenyérsütő fedele alatt lévő pöcköt. Engedje fel a reteszelőkart. A megfelelően rögzített adagoló a sütő fedelének (VII) teljes felületéhez hozzásimul.

A tartály tartalma a kiválasztott üzemmód által meghatározott időpontban kerül a tésztaába.

## KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

**Figyelem!** A terméken csak akkor szabad karbantartási munkálalatot végezni, ha az nincs áramforráshoz csatlakoztatva. **E célból húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzatból.**

**Figyelem! A karbantartás megkezdése előtt győződjön meg, hogy a készülék teljesen lehűlt.**

A termék közvetlenül az edénybe helyezett étel elkészítésére szolgál, ezért megfelelő higiéniai körülményeket kell biztosítani, hogy az étel elkészítése biztonságos legyen.

Használat után azonnal tisztítsa meg a készüléket. A nem megszáradt élelmiszerek könnyebb eltávolítani.

Az edény és a keverő langyos folyóvíz alatt mosható mosogatószerrel. Ne használjon súrolószert és éles tárgyakat az edény és a keverő tisztításához, hogy ne sértse fel a tapadásgátló bevonatot. Ha a keverőt nem lehet eltávolítani a tengelyről, öntsön meleg vizet az edénybe úgy, hogy az egész keverő elmerüljön, adjon hozzá egy kevés mosogatószert, és hagyja egy ideig állni. A keverőnek könnyen eltávolíthatónak kell lennie. Ne használjon semmilyen szerszámot a keverő tengelyről való eltávolításához.

Az edény és a keverő mosása után az ismételt használat előtt teljesen szárítsa meg azokat.

Az edény és a keverő nem mosható mosogatógépben, vagy nagynyomású vízzel.

A házat enyhén nedves ronggyal tisztítsa meg, majd törölje szárazra egy tiszta és száraz ronggyal.

**Figyelem!** Soha ne merítse az elektromos készüléket (házat) vízbe vagy egyéb folyadékba.

Ha a kamrában lévő fűtélem szennyezett, a teljes lehűlés után tisztítsa azt meg. A tisztításhoz enyhén nedves rongyot használjon. A tisztítás után a fűtőtestet teljesen meg kell szárítani a termék használata előtt.

Tisztításkor ne használjon oldószert, maró hatású szert, alkoholt, benzint vagy súroló hatású szert.

A szellőzőnyílásokat porszívóval tisztítsa.

#### *Termék tárolása*

Ha a termék hosszabb ideig használaton kívül marad, húzza ki az áramból.

A terméket portól, szennyeződéstől és nedvességtől védett helyen tárolja. Ajánlott a terméket a gyári csomagolásban tárolni.

A készüléket munkavégzési helyzetben tárolja. Ne rakásolja a készüléket. Tároláskor ne helyezzen semmit a termék tetejére.

## A leggyakoribb problémák és azok megoldásának módjai

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A kenyérsütő nem kapcsol be	A készülék nincs bekapcsolva	Nyomja meg a START / STOP / PAUSE gombot
	Indítási késleltetés van beállítva.	Ellenőrizze, hogy a kettőspont szimbólum villog-e a kijelzőn
	Sérült alkatrészek	Adja le a kenyérsütőt hivatalos javítási pontban
Szokatlan hangjelzés	Kemény tárgy az edényben	Vegye ki az edényt, és indítsa el újra a készüléket
	Helytelenül rögzített edény	Rögzítse megfelelően az edényt
Szokatlan illat	Sérült tápkábel	Adja le a kenyérsütőt hivatalos javítási pontban
	Szennyezett fűtőelem	Tisztítsa meg a fűtőelemet
Nem eléggé megsütött tészta	A késztermény nyers	Csökkentse a tésztaiban lévő víz mennyiségét, vagy csökkentse a víz hőmérsékletét
	Az összetevők nem megfelelő aránya	Ellenőrizze a recepteket a toya24.pl weboldalon
68032		
E00 felirat a kijelzőn	A környezeti hőmérséklet alacsonyabb, mint -10 °C	A kenyérsütőt a 0 és +40 °C közötti hőmérséklet-tartományban kell használni
E01 felirat a kijelzőn	A környezeti hőmérséklet +50 °C felett van	
EEE vagy HHH felirat a kijelzőn	Hőérzékelő meghibásodása	Adja le a kenyérsütőt hivatalos javítási pontban
68033		
LLL felirat a kijelzőn	A környezeti hőmérséklet alacsonyabb, mint -10 °C	A kenyérsütőt a 0 és +40 °C közötti hőmérséklet-tartományban kell használni
HHH felirat a kijelzőn	A környezeti hőmérséklet +50 °C felett van	
EE0 vagy EE1 kijelzés	Hőérzékelő meghibásodása	Adja le a kenyérsütőt hivatalos javítási pontban

## MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték	Érték
Katalógusszám		68032	68033
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Névleges teljesítmény	[W]	650	710
Érintésvédelmi osztály		I	I
Az edény maximális terhelhetősége	[kg]	1,5	1,5
Készülék méretei (mag. x szél. x mély.)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Nettó tömeg	[kg]	4,1	5,1



## DESCRIEREA APARATULUI

Mașina de făcut pâine este folosită pentru a prepara aluatul și a coace pâine. În plus, aparatul poate fi folosit pentru prepararea aluatului dulce. Datorită numeroaselor programe de lucru, puteți ajusta parametrii de funcționare ai aparatului la necesitățile dumneavoastră și la tipul de produs copt. Acest aparat nu este destinat aplicațiilor comerciale. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a aparatului depinde de utilizarea sa corectă, prin urmare ar trebui să

**Citiți întregul manual cu instrucțiuni înainte de prima utilizare a aparatului și păstrați-l pentru consultare ulterioară.**

Furnizorul nu este responsabil pentru nicio daună cauzată de utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau nerespectarea regulamentelor de siguranță și a recomandărilor din acest manual. Utilizarea aparatului pentru alte scopuri în afara celor pentru care este destinat poate duce la pierderea drepturilor de garanție ale utilizatorului.

## ECHIPAMENT

Aparatul este livrat în stare completă și nu necesită montare. Cu toate acestea, înainte de utilizarea aparatului, este necesar să îndepărtați toate elementele de ambalaj și transport. Sunt necesare de asemenea activitățile pregătitoare descrise mai încolo în acest manual.

## INSTRUCȚIUNI GENERALE PENTRU UTILIZARE

Aparatul a fost proiectat pentru utilizare casnică și este interzisă utilizarea sa în aplicații comerciale, de exemplu în unități de catering.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării la interior. Nu-l expuneți la ploaie sau alte forme de precipitații.

Aparatul poate fi folosit doar pentru procesarea mecanică și termică a alimentelor plasate direct în tavă. Este interzis să folosiți aparatul în alt mod, de exemplu pentru încălzirea alimentelor aflate în interiorul unui vas.

Este interzis să reparați, demontați sau modificați aparatul cu mijloace proprii. Toate reparațiile aparatului trebuie efectuate la un centru de service autorizat.

Aparatul trebuie urmărit permanent în timpul funcționării.

**AVERTIZARE!** Aparatul se poate încălzi la temperatură ridicată în timpul funcționării. Fiți foarte atenți când atingeți aparatul în timpul utilizării și imediat după utilizare. Nerespectarea acestor reguli poate duce la producerea de arsuri.

Acest aparat poate fi folosit de către copii în vârstă de minim 8 ani și de orice persoană cu abilități fizice sau mentale reduse sau de persoane care nu dețin experiență și nu sunt familiarizate cu aparatul decât dacă sunt supravegheate sau dacă li se asigură instruire în legătură cu utilizarea în condiții de siguranță a aparatului astfel încât să înțeleagă posibilele pericole legate de utilizare. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea aparatului.

*Recomandări pentru transportul și instalarea aparatului.*

Aparatul trebuie plasat doar pe o suprafață plată, dreaptă și neinflamabilă. Suprafața trebuie să poată suporta greutatea aparatului în sine și a alimentelor introduse în el.

Asigurați-vă că există o distanță minimă de 10 cm în jurul pereților laterali ai aparatului și nu puneți deasupra aparatului materiale care nu sunt rezistente la temperatură. Aceasta va asigura ventilația corespunzătoare. Nu plasați aparatul pe margine, de exemplu pe masă sau în apropiere de materiale inflamabile, de exemplu perdele. Asigurați spațiu suficient deasupra

produsului pentru a permite utilizare în condiții de confort și siguranță.

Deasupra aparatului nu trebuie amplasat niciun fel de aparate electrice. În timpul funcționării, aparatul degajă aer fierbinte și umed, care poate provoca scurtcircuit în instalația electrică și electrocutare.

Este interzis să dați găuri în aparat și să faceți orice modificări care nu sunt descrise în acest manual.

Deplasați aparatul doar după răcire, ținând de carcasă. Nu deplasați aparatul trăgând de cablul de alimentare.

La locul de instalare și utilizare a aparatului, temperatura ambiantă trebuie să fie între 0°C și +40°C, și umiditatea relativă trebuie să fie sub 90% fără condensarea vaporilor de apă.

### *Instrucțiuni pentru conectarea aparatului la sursa de alimentare electrică*

Înainte de conectarea aparatului la rețeaua electrică, trebuie să vă asigurați că tensiunea, frecvența și performanțele rețelei corespund valorilor de pe placa de identificare a aparatului. Ștecherul de la cablul electric trebuie să se potrivească în priză. Este interzis să modificați ștecherul în orice mod.

Aparatul trebuie conectat direct la o priză de perete simplă. Este interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere sau prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu conductor de împământare și siguranță de 16 A.

Evitați contactul cablului electric cu muchii ascuțite, obiecte și suprafețe fierbinți. În timpul funcționării, cablul de alimentare trebuie să fie întotdeauna întins complet și poziția sa trebuie aleasă astfel încât cablul de alimentare să nu devină un obstacol timpul utilizării. Cablul electric trebuie plasat astfel încât să nu prezinte risc de împiedicare. Priza electrică de alimentare trebuie amplasată într-o poziție unde este întotdeauna posibil să scoateți rapid ștecherul cablului de alimentare din priză. Trageți întotdeauna ștecherul din priză ținând doar de carcasă, niciodată nu trageți de cablu.

Dacă cablul electric sau ștecherul sunt deteriorate, trebuie să deconectați imediat de la rețea și să contactați centrul de service autorizat al producătorului pentru înlocuirea lor. Nu folosiți aparatul cu cablu sau ștecher deteriorate. Cablul de alimentare și ștecherul cablului de alimentare nu se pot repara și trebuie să le înlocuiți cu un cablu de alimentare nou dacă aceste componente sunt deteriorate. Toate reparațiile sau înlocuirile cablului de alimentare și ștecherului trebuie făcute la un centru de service autorizat al producătorului.

Aparatul nu este proiectat pentru a fi alimentat prin intermediul unui timer exterior sau al unei telecomenzi care întrerupe alimentarea electrică.

### *Instrucțiuni pentru utilizarea aparatului*

**AVERTIZARE!** Carcasa aparatului poate fi fierbinte în timpul utilizării și imediat după aceea. Nu o atingeți, deoarece poate provoca arsuri, ci așteptați ca aparatul să se răcească.

Nu umpleți excesiv tava. Vă rugăm să rețineți că volumul aluatului poate crește în timpul coacerii, ceea ce poate duce la revărsarea din tavă. Aluatul care se revărsă din tavă poate intra în contact cu încălzitorul, ceea ce poate duce la incendiu și supraîncălzirea aparatului. Asigurați-vă că pardoseala în vecinătatea aparatului nu este alunecoasă. Aceasta va reduce riscul de alunecare, care poate cauza accidente grave.

Aparatul trebuie urmărit permanent în timpul funcționării.

Tava trebuie umplută după scoaterea ei din aparat. Aceasta va reduce riscul ca produsul alimentar să ajungă în compartimentul cu încălzitor. În cazul în care interiorul camerei și încălzitorul sunt contaminate în timpul utilizării aparatului, acestea trebuie curățate înainte de încălzire. Încălzitorul contaminat se poate supraîncălzi, ceea ce poate provoca incendiu și accidente grave.

Paleta de amestecare trebuie lăsată în aluat după preparare. Paleta de amestecare poate fi scoasă doar după ce pâinea a fost coaptă și răcită.

Curățați bine aparatul imediat după fiecare utilizare. Aceasta va ajuta la menținerea igienei corespunzătoare și siguranța muncii. Curățați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la secțiunea: „Întreținere”

## UTILIZAREA APARATULUI

### *Pregătirea pentru lucru*

Produsul trebuie dezambalat și toate componentele ambalajului trebuie îndepărtate complet. Se recomandă să păstrați ambalajul, deoarece el poate fi util la transportul și depozitarea ulterioară a aparatului.

Asigurați-vă că nicio parte a aparatului nu este deteriorată.

Pregătiți aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Întreținerea aparatului”.

Asamblați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Instalarea mașinii de făcut pâine”.

Setați modul de lucru 14 – “Coacere” și porniți mașina timp de 10 minute cu tava goală. La finalul programului, lăsați aparatul să se răcească complet și spălați toate piesele în conformitate cu instrucțiunile specificate în secțiunea „Întreținerea aparatului”.

După uscarea tuturor pieselor, aparatul este gata de utilizare.

Avertizare! Nu grăbiți în niciun fel răcirea aparatului, de exemplu turnând apă rece în tavă. Deschiderea capacului este singurul mod acceptabil pentru a reduce timpul de răcire.

Atenție! Când aparatul este folosit pentru prima dată, este posibil să se degaje o cantitate mică de fum din mașină și să se simtă un miros caracteristic. Acest lucru este normal și ar trebui să înceteze rapid. Trebuie asigurat spațiu suficient pentru ventilația aparatului.

### *Instalarea mașinii de făcut pâine*

Puneți tava în camera aparatului astfel încât să fie rotită cu aproximativ 20° față de cameră (II). Apoi rotiți-o în sensul acelor de ceasornic astfel încât marginile tăvii să fie paralele cu marginile corespunzătoare ale camerei aparatului (III).

Puneți paleta amestecător (IV) pe axul aflat în mijlocul fundului tăvii. Orificiul paletei are o formă astfel încât să nu se poată instala decât în poziția corectă. Paleta amestecător poate fi montată pe ax și înainte de instalarea tăvii în camera de coacere.

Tava se demontează în ordine inversă.

### *Utilizarea cupei de măsură*

Mașina de făcut pâine este livrată împreună cu o cupă de măsură de 250 ml care corespunde unui pahar sau unei căni ca măsură de capacitate folosită uneori în rețete. Scala în milimetri și în căni este vizibilă pe peretele căunii de măsurare.

La măsurarea produselor alimentare în vrac, turnați produsul în cupa de măsurare și scuturați ușor astfel încât suprafața produsului introdus să fie paralelă cu marginea cupei de măsură. Nu scuturați prea mult timp cupa de măsurare și nu tesați produsul alimentar în ea deoarece cantitatea măsurată de produs va fi mai mare decât scala cupei de măsurare.

În cazul în care aveți dubii privind corectitudinea măsurării produselor alimentare, folosiți un cântar de bucătărie.

Sfat: Un pahar cu făină cântărește aproximativ 160 g.

Lingura de măsură are două compartimente de măsură: o linguriță – un compartiment mai mic și o lingură – un compartiment mai mare.

### *Prepararea pâinii ușoare*

Procedura următoare vă permite să preparați pâine ușoară cântărind aprox. 0,75 kg (1,5 lb)

Instalați paleta amestecător în tavă și apoi puneți ingredientele următoare: 240 ml apă, 2 lingurițe unt, 1 linguriță sare, 2 lingurițe zahăr, 3 lingurițe lapte praf, 400 g făină, 1 linguriță drojdie uscată. Adăugați drojdia ca ultimul ingredient, adăugând-o la făină. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu apa.

Instalați tava în compartimentul de coacere și închideți capacul.

Conectați mașina de făcut pâine la sursa de alimentare și apăsați butonul marcat cu “START/STOP/pause”. Aparatul va emite un

semnal sonor și paleta va începe să amestece componentele aluatului.

Când contorul de pe afișaj a încheiat numărarea, pâinea este gata. Aparatul intră în modul standby.

Apăsăți și țineți apăsat butonul marcat "START/STOP/pause" timp de aproximativ 2 secunde. Aparatul va emite un semnal acustic și va înceta funcționarea în modul standby.

Deschideți capacul camerei și scoateți cu atenție tava și scoateți pâinea coaptă din tavă purtând mănuși pentru a preveni temperaturile ridicate. Paleta de amestec poate să fi rămas în pâine, ea trebuie scoasă folosind cârligul livrat cu aparatul.

Atenție! Rețeta prezentată mai sus este un exemplu, în timp ce metoda de preparare arată cum se prepară ușor pâinea. Această metodă nu necesită utilizarea meniului și butoanele speciale ale mașinii de făcut pâine.

#### *Meniul mașinii de făcut pâine*

68032

Apăsând butonul „MENU” puteți selecta unul dintre modurile de operare predefinite. Modurile de operare sunt marcate cu numere în domeniul 1 – 15.

- 1 – Soft bread / Pâine moale
- 2 – Sweet bread / Pâine dulce
- 3 – Natural sourdough / Aluat natural cu maia
- 4 – French / Franțuzesc
- 5 – Whole wheat / Grâu integral
- 6 – Quick / Rapid
- 7 – Sugar free / Fără zahăr
- 8 – Multigrain / Multicereale
- 9 – Milky loaf / Pâine cu lapte
- 10 – Cake / Prăjitură
- 11 – Raw dough / Aluat crud
- 12 – Leaven dough / Aluat crescut
- 13 – Gluten free / Fără gluten
- 14 – Bake / Coacere
- 15 – Yogurt / Iaurt

68033

Apăsând butonul „MENU” puteți selecta unul dintre modurile de operare predefinite. Modurile de operare sunt marcate cu numere în domeniul 1 – 19.

- 1 – Soft bread / Pâine moale
- 2 – Sweet bread / Pâine dulce
- 3 – Natural sourdough / Aluat natural cu maia
- 4 – French / Franțuzesc
- 5 – Whole wheat / Grâu integral
- 6 – Quick / Rapid
- 7 – Sugar free / Fără zahăr
- 8 – Multigrain / Multicereale
- 9 – Milky loaf / Pâine cu lapte
- 10 – Cake / Prăjitură
- 11 – Raw dough / Aluat crud
- 12 – Leaven dough / Aluat crescut
- 13 – Jam / Gem
- 14 – Bake / Coacere
- 15 – Yogurt / Iaurt
- 16 – Gluten free / Fără gluten
- 17 – Sticky rice / Orez cleios
- 18 – Stir-fry / Prăjire cu amestecare
- 19 – Ferment / Fermentare

Exemple de rețete de preparare în conformitate cu fiecare mod pot fi găsite pe pagina de internet [toya24.pl](http://toya24.pl) în fișa de date a produsului.

Butonul „LOAF” permite să se selecteze masa produsului preparat. Marcajul apare pe afișaj sub una dintre mase: 500 g, 750 g sau 1000 g. Selectarea masei este posibilă doar la modurile de operare predefinite 1 la 9 și 13. Celelalte mod de operare nu au posibilitatea de selectare a masei.

Butonul "COLOUR" permite să se selecteze gradul de coacere a cojii pâinii. Marcajul apare pe afișaj peste una dintre opțiunile următoare: "Light" (Deschis); "Medium" (Mediu); "Dark" (Rumen). Selectarea gradului de coacere a cojii este posibilă doar la modulurile de operare predefinite 1 la 9 și 13. Alte moduri de operare nu permite selectarea gradului de coacere a cojii.

Butonul "START/STOP/PAUSE" vă permite să porniți, faceți pauză și opriți mașina de făcut pâine. O singură apăsare pornește aparatul. În modulurile de operator, apăsarea acestui buton va duce la o pauză în operator de aproximativ 3 secunde și aceasta va reîncepe automat după 3 secunde. Apăsăți și țineți apăsat butonul acesta timp de aproximativ 2 secunde pentru oprirea aparatului. Aceasta, pentru a preveni ca mașina de făcut pâine să fie oprită în timpul funcționării prin apăsarea accidentală a butonului.

Butonul "+" vă permite să creșteți timpul de întârziere pentru începerea funcționării în modul de operare selectat. Apăsarea butonului crește timpul cu 1, 5 sau 10 minute. Apăsăți și țineți apăsat butonul pentru modificarea mai rapidă a setării timpului. Timpul de funcționare este vizibil pe afișaj. În cazul în care este atins timpul maxim pentru un anumit program, prin apăsarea din nou a butonului, se resetează cel mai scurt timp.

Butonul "-" vă permite să reduceți timpul de întârziere pentru începerea funcționării în modul de operare selectat. Apăsarea butonului reduce timpul cu 1, 5 sau 10 minute. Apăsăți și țineți apăsat butonul pentru modificarea mai rapidă a setării timpului. Timpul de funcționare este vizibil pe afișaj. În cazul în care este atins timpul minim pentru un anumit program, prin apăsarea din nou a butonului, se resetează cel mai lung timp.

(Doar la 68032)

Afișajul prezintă un marcaj care indică etapele următoare ale unui mod dat: "Preheat" (Preîncălzire); "Stir" (Amestecare); "Rest" (Repaos); "Ferment" (Fermentare); "Bake" (Coacere); "Keep Warm" (Menține cald); "End" (Oprire).

#### *Utilizarea mașinii de făcut pâine*

Încețarea coacerii este indicată printr-un sunet și afișajul indică 0:00. Mașina de făcut pâine intră automat în modul de menținere la cald. Modul de menținere la cald durează maxim o oră. Încheierea modului de menținere la cald este indicat printr-un sunet. Încheierea anticipată a funcționării în modul menținere la cald este posibilă după apăsarea butonului marcat „START/STOP/PAUSE” timp de aproximativ 2 secunde. Când se emite semnalul sonor, se încheie funcționarea în modul menținere la cald.

Aparatul poate se poate folosi și pentru prepararea iaurtului. Modul marcat cu nr. 15 durează implicit 8 ore dar pentru durata de funcționare este posibil să se schimbe în intervalul de la 5 la 13 ore.

Mașina de făcut pâine poate fi programată pentru pornire automată cu temporizare. De exemplu, puteți prepara ingredientele seara astfel încât mașina să prepare pâine proaspătă dimineața. Este necesar să calculați timpul rămas până la start și să adăugați la acesta timpul de funcționare al modului de operare ales.

De exemplu, mașina de făcut pâine a fost programată să prepare pâine la 8.30 p.m. Pâinea trebuie să fie gata la ora 7.00 în ziua următoare. Între 8:30 p.m. și 7:00 a.m., sunt 10 ore și 30 de minute. După selectarea modului de operare dorit, folosiți tastele "+" și "-" pentru a seta timpul astfel încât indicația de pe afișaj arată 10:30. Timpul setat ia în considerare de asemenea durata modului de operare.

Apoi apăsați butonul "START/STOP/PAUSE", se va auzi un sunet și simbolul două puncte dintre numărul orelor și minutelor de pe afișaj va începe să clipească. Timpul de afișaj va începe să scadă. Mașina de făcut pâine va porni automat după s-a scurs timpul setat.

**Avertizare!** Nu folosiți rețete care conțin ouă atunci când porniți cu temporizare mașina de făcut pâine. Un timp de așteptare lung pentru pornirea funcționării poate duce la alterarea ouălor, ceea ce poate afecta negativ gustul produsul finit și pot prezenta un risc pentru sănătate.

**Atenție!** În cazul în care folosiți drojdie, ea trebuie presărată cu făina pentru a reduce la minim activitatea drojdiei în timpul de așteptare pentru pornire în cazul în care pornirea mașinii de făcut pâine are loc cu întârziere.

**Atenție!** Nu toate modulurile de operare permit mașinii de făcut pâine să pornească cu temporizare.

Aparatul memorează setările în cazul unei pene de curent pe termen scurt. În cazul în care alimentarea electrică este oprită pe mai puțin de 15 minute, toți parametri setați vor fi reluați la revenirea alimentării. La revenirea alimentării electrice, timpul de lucru poate fi diferit de cel dinainte de pana de curent. Aparatul ia în considerare timpul în care a fost deconectat de la sursa de alimentare.

Funcționarea oricărui mod de operare este întreruptă întotdeauna după apăsarea butonului marcat „START/STOP/PAUSE” timp de aproximativ 2 secunde.

Nu înlocuiți drojdia uscată cu praf de copt sau bicarbonat de sodiu. Drojdia uscată expirată poate afecta gustul, textura și aspectul produsului copt. Pentru a verifica dacă drojdia continuă să fie corespunzătoare, pregătiți jumătate pahar cu apă caldă (40-50 °C), dizolvați o linguriță de zahăr în apă și apoi adăugați două lingurițe de drojdie uscată și puneți vasul într-un loc cald. După aproximativ 10 minute, amestecul din vas trebuie să înceapă să crească. În cazul în care nu observați o creștere a drojdiei, aceasta trebuie înlocuită cu drojdie nouă.

Diferitele tipuri de făină prezintă absorbție diferită a apei. Ajustați cantitatea de apă și făină astfel încât aluatul produs să fie dintr-o bucată, flexibil și nu excesiv de lipicios.

Prea multă apă face ca aluatul să fie prea moale și să nu poată fi format într-o bucată. Pâinea din asemenea aluat va fi plată, tare, cu pori mari și aluatul copt nu va fi flexibil.

Prea puțină apă va face ca aluatul să rămână în tavă. Pâinea făcută în acest fel va fi plată și tare, cu pori mici, la distanțe reduse.

Prin adăugarea de zahăr în ouă, pâinea va fi mai rumenă. Acestea trebuie adăugate conform rețetei. Modificarea cantității de zahăr și ouă va face ca pâinea să fie închisă la culoare și chiar să fie arsă, ceea ce poate duce la oprirea procesului de coacere pentru a evita un incendiu.

Se recomandă să amestecați gălbenușul de ou cu albușul înainte de a adăuga ouăle în tavă. Oul poate fi adăugat și la rețete care nu necesită ouă. Pentru aceasta, un ou trebuie amestecat în tavă și apoi tava trebuie umplută cu apă astfel încât amestecul să intre în cantitatea de apă prevăzută în rețetă.

#### *Modurile de operare și funcțiile disponibile doar în 68033*

Mașina de făcut pâine poate fi folosită și pentru prepararea gemului de fructe. Cantitatea de fructe este determinată de rețeta disponibilă pe pagina de internet [toya24.pl](http://toya24.pl). Fructele pentru gem trebuie să cojite, fără sămburi și codițe. Tăiați fructele mai mari în bucăți de aproximativ 3 cm. Gemul preparat poate fi fierbinte, astfel încât trebuie să fiți atenți imediat după utilizarea aparatului.

Mașina de făcut pâine poate fi folosită și pentru prepararea orezului cleios în modul tipic pentru bucătăria din Extremul Orient. Pentru aceasta, selectați modul de operare 17. Muiati orezul în apă timp de minim 30 de minute înainte de a-l pune în tavă. În funcție de preferințele dumneavoastră individuale, puteți adăuga zahăr, nuci, condimente etc.

Mașina de făcut pâine poate fi folosită și pentru amestecarea și prăjirea arahidelor, boabelor de soia, migdalelor etc. Nu depășiți masa maximă a acestor produse specificată în rețetă. Timpul de prăjire poate fi ales în funcție de preferințele individuale și de cantitatea de boabe care trebuie prăjite.

Mașina de făcut pâine poate fi folosită și pentru un proces separat de fermentare a aluatului crud, ceea ce adaugă o aromă suplimentară aluatului. Utilizarea corectă a acestui mod trebuie să fie precedată de utilizarea modului nr. 11 – Aluat crud. După terminare, începeți lucrul în modul nr. 19 – Fermentare și, după terminare, folosiți modul nr. 14 – Coacere. După terminarea lucrului în acest mod, aluatul este gata.

Mașina de făcut pâine este echipată cu un dozator de semințe sau fructe uscate. Dozatorul poate fi montat sub capacul mașinii de făcut pâine. Puneți semințele sau fructele uscate în dozator după ridicarea capacului (V). Apoi, închideți capacul și instalați dozatorul sub capacul mașinii de făcut pâine. Introduceți știfturile inferioare în suporturile aflate în mașina de făcut pâine (VI). Apăsăți și țineți pârghia închizătorii dozatorului și apoi folosiți știfturile inferioare ca balamale pentru a roti dozatorul astfel încât pârghia închizătorii să prindă clapeta de sub capac. Eliberați presiunea exercitată asupra pârghiei închizătorii. Un dozator fixat corespunzător se prinde de capac (VII) pe întreaga suprafață.

Conținutul dozatorului va fi adăugat în aluat la momentul prevăzut de modul de operare selectat.

## ÎNȚEȚINERE

**Atenție!** Toate operațiile de întreținere trebuie făcute când aparatul este oprit. Pentru aceasta, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.

### **Avertizare! Asigurați-vă că unitatea s-a răcit complet înainte de a efectua orice lucrare de întreținere.**

Aparatul se folosește pentru a prepara alimentele plasate direct în tavă, astfel încât trebuie să aveți grijă să mențineți igiena corespunzătoare pentru ca prepararea să se facă în condiții de siguranță.

Curățați aparatul imediat după fiecare utilizare. Va fi mai ușor să curățați alimentele neuscate.

Tava și paleta de amestecare se pot spăla sub jet de apă caldă cu detergent de vase. Nu folosiți abrazivi și obiecte ascuțite pentru curățarea tăvii și paletei amestecător pentru a nu deteriora stratul antiaderent. În cazul în care paleta nu poate fi scoasă de pe ax, turnați apă caldă în tavă astfel încât întreaga paletă să fie acoperită de apă, adăugați o cantitate mică de detergent lichid de vase și lăsați la muat un timp. Apoi, paleta ar trebui să se poată desprinde de pe ax. Nu folosiți niciun instrument pentru scoaterea paletei de pe ax.

După spălare, uscați tava și paleta complet înainte de reutilizare.

Tava și paleta de amestecare nu pot fi spălate în mașina de spălat vase sau sub jet de apă de mare presiune.

Curățați carcasa cu o lavetă moale, ușor umezită și apoi uscați cu o lavetă uscată.

Atenție! Nu cufundați niciodată aparatul (carcasa aparatului) în apă sau alte lichide.

În cazul în care elementul de încălzire din interiorul compartimentului de coacere este contaminat, el trebuie curățat după ce s-a răcit complet. Pentru curățare, trebuie folosită o lavetă ușor umezită. După curățare, elementul de încălzire trebuie să fie complet uscat înainte de utilizarea aparatului.

Nu folosiți agenți caustici, solvenți, alcool, benzină sau abrazivi pentru curățarea aparatului.  
Curățați orificiile de ventilație cu un aspirator.

### Depozitare

Dacă aparatul nu este folosit pe o perioadă mai îndelungată, deconectați-l de la sursa de alimentare.

La depozitare, țineți aparatul în interior și asigurați-vă că nu este expus la praf, murdărie sau umiditate. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original. Depozitați aparatul în poziția sa de lucru. Nu stivuiți aparatul în straturi suprapuse. Nu puneți nimic deasupra produsului în timpul depozitării.

### Depanare

Problemă	Cauza posibilă	Soluție
Mașina de făcut pâine nu pornește	Aparatul nu este pornit din întrerupător	Apăsăți butonul "START/STOP/PULSE"
	A fost setată o temporizare a pornire.	Verificați dacă simbolul două puncte clipește pe afișaj
	Componente defecte	Returnați mașina de făcut pâine la un centru de service autorizat
Zgomot neobișnuit	În tavă se află un obiect dur	Scoateți obiectul din tavă și reporniți aparatul.
	Tavă incorect fixată	Fixați corect tava
Miros neobișnuit	Cablu de alimentare deteriorat	Returnați mașina de făcut pâine la un centru de service autorizat
	Element încălzire murdar	Curățați elementul de încălzire
Aluat necopt	Coca este crudă	Reduceți cantitatea de apă în aluat sau reduceți temperatura apei
	Proporții incorecte ale ingredientelor	Verificați rețetele pe toya24.pl
68032		
Se afișează mesajul E00	Temperatura ambiantă sub -10°C	Mașina de făcut pâine trebuie folosită la o temperatură între 0 și +40°C
Se afișează mesajul E01	Temperatura ambiantă peste +50°C	
Se afișează mesajul EEE sau HHH	Senzorul de temperatură deteriorat	Returnați mașina de făcut pâine la un centru de service autorizat
68033		
Se afișează mesajul LLL	Temperatura ambiantă sub -10°C	Mașina de făcut pâine trebuie folosită la o temperatură între 0 și +40°C
Se afișează mesajul HHH	Temperatura ambiantă peste +50°C	
Se afișează mesajul EE0 sau EE1	Senzorul de temperatură deteriorat	Returnați mașina de făcut pâine la un centru de service autorizat

### DATE TEHNICE

Parametru	Unitate	Valoare	Valoare
Nr. Catalog		68032	68033
Tensiune nominală	[V~]	220 – 240	220 – 240
Frecvență nominală	[Hz]	50/60	50/60
Putere nominală	[W]	650	710
Clasa de izolație		I	I
Capacitatea maximă de încărcare a tăvii:	[kg]	1,5	1,5
Dimensiuni de gabarit ale aparatului (L x l x I)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Masă netă	[kg]	4,1	5,1

## CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD

La panificadora se utiliza para preparar masa y hornear pan. Además, el dispositivo también se puede utilizar para preparar masa dulce. Gracias a muchos programas de trabajo, es posible ajustar los parámetros de funcionamiento del aparato a las necesidades del usuario y al tipo de alimento horneado. El producto no está destinado a uso comercial. Un trabajo correcto, fiable y seguro del aparato depende de su operación adecuada, por lo tanto:

**Antes de empezar a usar el dispositivo lea todo el manual y guárdelo para futuras consultas.**

El proveedor no se hace responsable de ningún daño o lesión que resulte del uso inadecuado del equipo, del incumplimiento de las normas de seguridad y de las recomendaciones de este manual. La utilización del producto para fines distintos de aquellos para los que ha sido concebido anula también los derechos del usuario a la garantía del fabricante y la legal.

## EQUIPAMIENTO

El producto se suministra completo y no requiere instalación. Sin embargo, antes de utilizar el producto, retire todo el embalaje y las protecciones instaladas para el transporte. También se requieren las operaciones preparatorias que se describen más adelante en este manual.

## INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

El producto ha sido diseñado para uso doméstico y no está permitido su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en establecimientos de restauración.

El aparato está dedicado solo al uso en los interiores. No exponga el aparato a la lluvia u otras precipitaciones.

El aparato se utiliza únicamente para el tratamiento mecánico y térmico de los productos alimenticios colocados directamente en el molde. Está prohibido utilizar el aparato de cualquier otra manera, por ejemplo, como calentador para los productos colocados en el molde. Está prohibido reparar, desmontar o modificar el producto por su propia cuenta. Todas las reparaciones del producto deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado.

El producto debe estar bajo supervisión en todo momento durante su funcionamiento.

**¡ADVERTENCIA!** El aparato puede calentarse durante el funcionamiento. Tenga cuidado al tocar el aparato durante su funcionamiento e inmediatamente después. El incumplimiento de estas reglas puede resultar en quemaduras.

Este producto no está destinado al uso por niños menores de 8 años de edad o personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento del mismo. A menos que sean supervisados o instruidos para usar el producto de una manera segura para que los riesgos inherentes al producto sean comprendidos. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no supervisados no deberán hacer limpieza u operaciones de mantenimiento del aparato.

### *Recomendaciones para el transporte y la instalación del producto*

El producto solo debe colocarse sobre una superficie dura, plana, nivelada y no inflamable. El superficie debe ser capaz de soportar el peso del propio aparato y de los productos alimenticios que contiene.

Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm alrededor de las paredes laterales del aparato y no coloque materiales no resistentes a altas temperaturas por encima del mismo. Esto permitirá que el producto esté debidamente ventilado. No coloque el dispositivo cerca del borde de, por ejemplo, una mesa o cerca de materiales inflamables, por ejemplo,



cortinas o visillos. Se debe proporcionar espacio suficiente por encima del producto para permitir un uso cómodo y seguro del dispositivo.

No coloque ningún equipo eléctrico por encima del aparato. Durante el funcionamiento, el dispositivo emite aire caliente y húmedo, lo que puede provocar un cortocircuito en el sistema eléctrico y provocar una descarga eléctrica.

Está prohibido taladrar cualquier agujero en el producto, así como realizar cualquier otra modificación del producto que no esté descrita en el manual.

Transporte el aparato solo cuando se haya enfriado agarrándolo por la carcasa. No mueva el producto tirando del cable de alimentación.

La temperatura en el lugar de instalación y la de uso del producto debe estar dentro del rango de  $0^{\circ}\text{C} \div +40^{\circ}\text{C}$ , y la humedad relativa debe estar por debajo del 90% sin condensación de vapor de agua.

### *Recomendaciones para la conexión del producto a la red eléctrica*

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que la tensión, frecuencia y capacidad de la fuente de alimentación corresponden a los valores indicados en la placa de datos del producto. El enchufe debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe de cualquier manera.

El producto debe conectarse directamente a una toma de corriente individual. Está prohibido el uso de alargadores, adaptadores y tomas dobles. El circuito de red debe estar equipado con un conductor de protección y una protección de por lo menos 16 A.

Evite el contacto del cable de alimentación con bordes afilados, objetos o superficies calientes. Cuando el producto está en funcionamiento, el cable de alimentación debe estar siempre completamente extendido y su posición debe determinarse de manera que no obstruya el funcionamiento del producto. El cable de alimentación no deberá instalarse de forma que exista riesgo de tropiezo. La toma de corriente debe estar siempre situada de modo que el enchufe del cable de alimentación del producto pueda desenchufarse rápidamente. Siempre tire del cable de alimentación por la carcasa del mismo, nunca por el cable.

Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, desconéctelos inmediatamente de la red eléctrica y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado del fabricante para su sustitución. No utilice el producto con un cable de alimentación o enchufe dañados.

El cable de alimentación o el enchufe no se pueden reparar y deben sustituirse por nuevos sin defectos si estos componentes están dañados. La sustitución del cable de alimentación y del enchufe debe realizarse en un centro de servicio autorizado del fabricante.

El dispositivo no está diseñado para ser alimentado por un temporizador externo o por un control remoto que corte la alimentación de la red eléctrica.

### *Recomendaciones de uso del aparato*

**¡ADVERTENCIA!** La carcasa del dispositivo puede estar caliente durante y poco después de su uso. No la toque, ya que puede causar quemaduras, pero espere a que la carcasa del aparato se enfríe.

No llene en exceso el molde. Tenga en cuenta que la masa durante la cocción puede aumentar su volumen, lo que puede llevar a sobrellenar el molde durante la cocción. La masa

que se filtra del molde puede entrar en contacto con el calentador, lo que puede provocar el incendio y el sobrecalentamiento del aparato.

Asegúrese de que el piso cerca del aparato no esté resbaladizo. Con esto se evita que se resbale, lo que puede causar lesiones graves.

El aparato debe mantenerse bajo control en todo momento durante su funcionamiento.

El llenado del molde debe llevarse a cabo cuando se retire el mismo del dispositivo. Esto reducirá el riesgo de que los alimentos introducidos en el molde entren en la cámara del calentador. Si el interior de la cámara y el calentador se contaminan durante el uso, deben limpiarse antes de calentar. El calentador contaminado puede sobrecalentarse, lo que puede provocar incendios y lesiones graves.

El agitador debe dejarse en la masa después de su preparación. El agitador solo se puede retirar después de que el pan se haya horneado y enfriado.

Después de cada uso, limpie a fondo el aparato. Esto ayudará a mantener una higiene y seguridad de trabajo adecuadas. El dispositivo debe limpiarse de acuerdo con las instrucciones del punto: «Mantenimiento del aparato»

## OPERACIÓN DE LA UNIDAD

### *Preparación para la operación*

El producto debe ser desembalado, eliminando por completo todos los elementos del embalaje. Se recomienda guardar el embalaje, que puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Compruebe si alguna parte del dispositivo está dañada.

Prepare el aparato según las instrucciones del apartado «Mantenimiento del producto».

Coloque el aparato según las instrucciones del apartado «Instalación de la panificadora».

Configure el modo de operación 14 – «Bake» – Hornear e inicie el horno durante 10 minutos con el molde vacío. Al final del programa, espere hasta que se haya enfriado por completo y lave todas las piezas según las instrucciones del apartado «Mantenimiento del aparato».

Después de secar todas las piezas, el dispositivo está listo para su uso.

¡Advertencia! No acelere el proceso de enfriamiento del aparato de ninguna manera, por ejemplo, vertiendo agua fría en el molde. Abrir la tapa es la única manera aceptable de reducir el tiempo de enfriamiento de la panificadora.

¡Atención! Durante el primer uso, se puede emitir una pequeña cantidad de humo del horno y se puede notar un olor característico. Estos son fenómenos normales que deben detenerse rápidamente. Se debe proporcionar espacio suficiente para la ventilación.

### *Montaje de la panificadora*

Coloque el molde en la cámara para hornear de modo que gire aproximadamente 20° en relación con la cámara (II). Luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que los bordes del molde estén paralelos a los bordes correspondientes de la cámara (III). Aplique el agitador (IV) en el husillo situado en el centro del fondo del molde. El agujero del agitador tiene una forma especial para que solo se pueda aplicar en una posición correcta. El agitador también se puede aplicar al husillo antes de instalar el molde en la cámara de horneado.

El molde se desmonta en el orden inverso al del montaje.

### *Uso del medidor*

La panificadora se suministra con un vaso medidor de 250 ml, que corresponde a un vaso o taza como medida de la capacidad a veces utilizada en las recetas. La escala en mililitros y en tazas es visible en la pared del vaso medidor.

Al medir productos alimenticios a granel, vierta el producto en el vaso medidor y agítela ligeramente de modo que la superficie del producto vertido sea paralela al borde del vaso medidor. No agite el vaso medidor durante demasiado tiempo, ni siquiera apriete el producto alimenticio en el vaso medidor, ya que en este caso la cantidad medida del producto será mayor que la escala del vaso medidor. En

el caso de duda sobre la exactitud de la medición de los productos alimenticios, debe utilizarse una báscula de cocina.

Consejo: un vaso de harina pesa unos 160 g.

La cuchara medidora contiene dos compartimentos para medir una cuchara de café: un compartimento más pequeño y una cuchara de mesa: un compartimento más grande.

### Preparación de pan blanco

El siguiente procedimiento permite preparar pan blanco con un peso aproximado de 0,75 kg (1,5 lb)

Instale el agitador en el molde y luego coloque los siguientes ingredientes alimentarios: 240 ml de agua, 2 cucharas de mesa de mantequilla, 1 cucharada de café de sal, 2 cucharas de mesa de azúcar, 3 cucharas de mesa de leche en polvo, 400 g de harina, 1 cucharada de café de levadura en polvo. La levadura debe colocarse como último ingrediente, añadiéndola por encima de la harina. La levadura no debe entrar en contacto con el agua.

Instale el molde en el compartimento de la panificadora y cierre la tapa del compartimento.

Conecte la panificadora a la fuente de alimentación y pulse el botón descrito como «START/ STOP/ PAUSE». El aparato emitirá una señal acústica y el agitador comenzará a mezclar los ingredientes de la masa.

Después de que el contador que se muestra en la pantalla haya terminado la cuenta atrás, el pan está listo. La panificadora pasa al modo de espera.

Pulse y mantenga pulsado el botón descrito como «START/ STOP/ PAUSE» durante aprox. 2 segundos. La panificadora emitirá una señal acústica equivalente a terminar la operación en modo de espera.

Abra la tapa del compartimento y retire cuidadosamente el molde y deslice el pan horneado fuera del molde usando los guantes de protección térmica. Puede que el agitador quede en el pan, retírelo del pan usando el gancho provisto con el aparato.

¡Atención! La receta presentada anteriormente es un ejemplo, mientras que el método de preparación muestra cómo preparar el pan de una manera fácil. De esta manera no es necesario utilizar el menú y los botones especiales de la panificadora.

### Menú de panificadora

68032

Pulsando el botón descrito como «MENÚ» se puede acceder a los modos de funcionamiento predefinidos. Los modos de funcionamiento están marcados con números en el rango 1 – 15.

- 1 – Soft bread / Pan de trigo,
- 2 – Sweet bread / Pan dulce,
- 3 – Natural sourdough / Pan de masa madre natural,
- 4 – French / Pan francés,
- 5 – Whole wheat – Pan de trigo integral,
- 6 – Quick / Pan rápido
- 7 – Sugar free / Pan sin azúcar
- 8 – Multigrain / Pan multigrano
- 9 – Milky loaf / Pan de leche
- 10 – Cake /Pastel dulce
- 11 – Raw dough / Masa cruda
- 12 – Leaven dough / Masa de levadura
- 13 – Gluten free / Pan sin gluten
- 14 – Bake / Hornear
- 15 – Yoghurt / Yogur

68033

Pulsando el botón descrito como «MENÚ» se puede acceder a los modos de funcionamiento predefinidos. Los modos de funcionamiento están marcados con números en el rango 1 – 19.

- 1 – Soft bread / Pan de trigo
- 2 – Sweet bread / Pan dulce
- 3 – Natural sourdough / Pan de masa madre natural
- 4 – French / Pan francés
- 5 – Whole wheat/ Pan de trigo integral
- 6 – Quick / Pan rápido
- 7 – Sugar free / Pan sin azúcar
- 8 – Multigrain / Pan multigrano
- 9 – Milky loaf / Pan de leche
- 10 – Cake /Pastel dulce
- 11 – Raw dough / Masa cruda
- 12 – Leaven dough / Masa de levadura
- 13 – Jam / Mermelada
- 14 – Bake / Hornear
- 15 – Yoghurt / Yogur
- 16 – Gluten free / Pan sin gluten
- 17 – Sticky rice / Arroz pegajoso
- 18 – Stir-fry / Tostado

## 19 – Ferment / Fermentación

Ejemplos de recetas para la preparación de acuerdo con cada modo de operación se pueden encontrar en el sitio web de toya24.pl en la hoja del producto.

El botón indicado como «LOAF» permite seleccionar el peso del producto a cocinar. El marcador aparece en la pantalla debajo de una de los pesos: 500 g, 750 g o 1000 g. La selección de peso solo es posible para los modos de funcionamiento predefinidos de 1 a 9 y 13. Los otros modos de funcionamiento no ofrecen la posibilidad de selección de peso.

El botón indicado como «COLOUR» permite seleccionar el grado de dorado de la corteza del pan. El marcador aparece en la pantalla encima de una de las opciones: «Light» – claro; «Medium» – medio; «Dark» – fuerte. La selección del grado de dorado de la corteza sólo es posible en los modos de funcionamiento predefinidos de 1 a 9 y 13. Otros modos de funcionamiento no ofrecen la posibilidad de elegir el grado de dorado de la corteza.

El botón «START/ STOP/ PAUSE» permite encender, suspender y apagar la panificadora. Pulsarlo una sola vez enciende la panificadora. En el modo de funcionamiento, al pulsar este botón se detendrá la operación durante aprox. 3 segundos y luego se reanudará automáticamente. El apagado se realiza pulsando y manteniendo pulsado este botón durante aprox. 2 segundos. Esto es para evitar que la panificadora se apague durante el funcionamiento presionando accidentalmente el botón.

El botón «+» permite aumentar el tiempo de retardo para iniciar el modo de operación seleccionado. Pulsar el botón aumenta el tiempo en 1, 5 o 10 minutos. Pulse y mantenga pulsado el botón para cambiar el tiempo más rápidamente. El tiempo de trabajo se muestra en la pantalla. Si se alcanza la duración máxima de un programa, al pulsar de nuevo el botón se restablece el tiempo mínimo.

El botón «-» permite reducir el tiempo de retardo para iniciar el modo de operación seleccionado. Pulsar el botón reduce el tiempo en 1, 5 o 10 minutos. Pulse y mantenga pulsado el botón para cambiar el tiempo más rápidamente. El tiempo de trabajo se muestra en la pantalla. Si se alcanza la duración mínima de un programa, al pulsar de nuevo el botón se restablece el tiempo máximo.

(Solo en 68032)

La pantalla también muestra un marcador que indica las siguientes etapas del desarrollo de un modo de operación dado: «Pre-heat» – precalentar; «Stir» – remover; «Rest» – pausa; «Ferment» – fermentación; «Bake» – hornear; «Keep Warm» – mantener caliente; «End» – final.

#### Uso de la panificadora

El final de la cocción se indica mediante una señal acústica y la pantalla muestra: 0:00. La panificadora cambia automáticamente al modo de mantener la hornada caliente. El modo de mantener el calor dura un máximo de una hora. El final del modo de mantener el calor se indica mediante una señal acústica.

La terminación temprana de la operación en el modo de mantener el calor es posible después de presionar y mantener presionado el botón marcado como «START/ STOP/ PAUSE» durante aprox. 2 segundos. Cuando se escucha una señal acústica, se finaliza el funcionamiento en el modo de mantener el calor.

También puede utilizar el aparato para preparar yogur. El modo de operación marcado como n° 15 dura por defecto 8 horas, pero mientras el modo de operación está en curso es posible cambiar la duración de 5 a 13 horas.

La panificadora se puede programar para que se inicie automáticamente con un retraso. Por ejemplo, puede preparar los ingredientes por la tarde para que la máquina prepare pan fresco por la mañana. Es necesario calcular el tiempo restante para iniciar y añadirlo al tiempo de operación del modo de operación seleccionado.

Por ejemplo, la panificadora estaba programada para preparar pan a las 20:30. El pan debe estar listo a las 7:00 del día siguiente. Entre las 20:30 y las 7:00, habrá 10 horas y 30 minutos. Después de seleccionar el modo de funcionamiento deseado, utilice los botones «+» y «-» para ajustar la hora de modo que la indicación en la pantalla muestre las 10:30. El tiempo establecido también tiene en cuenta la duración del modo de funcionamiento seleccionado.

A continuación, pulse el botón «START/ STOP/ PAUSE», sonará una señal acústica y el punto entre el número de horas y minutos en la pantalla parpadeará. El tiempo en la pantalla comenzará a disminuir. La panificadora se encenderá automáticamente después de que haya transcurrido el tiempo establecido.

¡Advertencia! No utilice recetas que incluyan huevos al encender la panificadora con retraso. Un largo tiempo de espera para el inicio del trabajo puede causar el deterioro de los huevos, lo que puede afectar negativamente el sabor del producto terminado, así como representar una amenaza para la salud.

¡Atención! Si se utiliza levadura, se debe espolvorear con harina para minimizar la actividad de la levadura mientras se espera la puesta en marcha en caso de retraso en el arranque de la panificadora.

¡Atención! No todos los modos de funcionamiento permiten que la panificadora se encienda con retraso.

El dispositivo ofrece el mantenimiento de la configuración en caso de cortes de energía a corto plazo. Si el voltaje de la red se corta durante menos de 15 minutos, todos los parámetros configurados se restaurarán con el voltaje. Cuando se restablece la energía, el tiempo de funcionamiento puede ser diferente al anterior a la pérdida de energía. El dispositivo tiene en cuenta el tiempo durante el cual se desconectó de la fuente de alimentación.

Cualquier modo de funcionamiento se interrumpe pulsando y manteniendo pulsado el botón marcado como «START/ STOP/ PAUSE» durante aprox. 2 segundos.

No sustituya el polvo de levadura con polvo de hornear o bicarbonato de sodio. La levadura en polvo caducada puede afectar el sabor, la textura y la apariencia de la hornada. Para comprobar que la levadura sigue funcionando correctamente, prepare medio vaso de agua tibia (40-50 °C), disuelva una cucharadita de azúcar en agua, luego agregue dos cucharaditas de levadura en polvo y coloque el recipiente en un lugar caliente. Después de unos 10 minutos, la mezcla en el recipiente debe comenzar a crecer. Si no se observa un aumento de la levadura, debe sustituirse por levadura fresca.

Los diferentes tipos de harina muestran una absorción de agua diferente. Ajuste la cantidad de agua y harina para que la masa tenga forma de una sola pieza, sea flexible y no se adhiera en exceso. Demasiada cantidad de agua hará que la masa producida sea demasiado suave y no será posible formar una sola pieza. La masa preparada será plana, dura, con una estructura con grandes poros, y la masa horneada carecerá de flexibilidad. Insuficiente cantidad de agua hará que la masa permanezca en el recipiente. La hornada de una masa así será plana e inflexible, con una estructura con poros pequeños y densamente espaciados.

La adición de azúcar y huevos hará que la hornada sea más dorada. Deben añadirse de acuerdo con la receta. Cambiar la cantidad de azúcar y huevos hará que la hornada sea oscura e incluso puede quemarse, lo que puede detener el proceso de cocción para evitar un incendio.

Antes de añadir los huevos al molde, se recomienda mezclar la yema de huevo con la clara. Los huevos también se pueden añadir a recetas que no requieren huevos. Para ello, se debe mezclar un huevo en un recipiente y luego llenar el recipiente con agua para que la mezcla esté en la cantidad de agua prevista en la receta.

#### *Modos de funcionamiento y funciones disponibles solo en el 68033*

La panificadora también permite preparar mermelada de frutas. La cantidad de fruta está determinada en la receta disponible en toya24.pl. La fruta para mermelada debe lavarse y pelarse, sin núcleos, hojas y tallos. Corte la fruta más grande en trozos de unos 3 cm. La mermelada preparada puede estar caliente, así que tenga cuidado inmediatamente después de terminar el funcionamiento de la panificadora.

La panificadora permite preparar arroz pegajoso de una manera característica de la cocina de Asia oriental. Para ello, seleccione el modo de funcionamiento nº 17. Remoje el arroz en agua durante al menos 30 minutos antes de colocarlo en el molde. Según sus preferencias individuales, puede añadir azúcar, nueces, especias, etc.

La panificadora permite mezclar y asar semillas como cacahuets, soja, almendras, etc. No exceda el peso máximo de las semillas especificadas en la receta. El tiempo de asado se puede seleccionar de acuerdo con las preferencias individuales y la cantidad de granos a asar.

La panificadora también permite un proceso de fermentación separado de la masa cruda, lo que añade sabor adicional a la masa. El uso correcto de este modo de funcionamiento debe estar precedido por el uso del modo de funcionamiento nº 11 – Masa cruda. Después de su finalización, comience a trabajar en el modo nº 19 – Fermentación, y después de su finalización, use el modo nº 14 – Horneado. Cuando termine de trabajar en este modo, la masa estará lista.

La panificadora está equipada con un dispensador de semillas o frutos secos. El dispensador se puede montar bajo la cubierta de la cámara de la panificadora. Coloque las semillas o frutos secos en el dispensador después de levantar la tapa (V). A continuación, cierre la tapa del recipiente e instale el recipiente debajo de la tapa de la panificadora. Inserte los pasadores inferiores en los soportes ubicados en la tapa de la panificadora (VI). Presione y sostenga la palanca del cierre a presión del contenedor, luego use los pasadores inferiores como bisagras para girar el contenedor de manera que la palanca del cierre a presión agarre la lengüeta debajo de la tapa de la panificadora. Suelte la presión en la palanca del cierre a presión. Un dispensador correctamente fijado se ajusta a toda la superficie de la tapa de la panificadora (VII).

El contenido del contenedor se añadirá a la masa en el momento proporcionado por el modo de funcionamiento seleccionado.

## MANTENIMIENTO DEL APARATO

**¡Atención!** Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con el aparato desconectado. **Para ello, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.**

**¡Advertencia! Antes de iniciar el mantenimiento, asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo.**

El aparato se utiliza para preparar alimentos colocados directamente en el molde, por lo que se debe tener cuidado de mantener una higiene adecuada para que la preparación de los alimentos sea segura.

Limpie el aparato inmediatamente después de su uso. Será más fácil limpiar los productos alimenticios no secos.

El molde y el agitador se pueden lavar bajo la corriente de agua tibia con líquido lavavajillas. No utilice productos abrasivos ni objetos afilados para limpiar el molde y el agitador, para no dañar el revestimiento antiadherente. Si el agitador no se puede quitar del husillo, vierta agua tibia en el recipiente para que todo el agitador esté debajo de su superficie, agregue una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y déjelo durante un tiempo. El agitador debe poder extraerse libremente del husillo. No utilice ninguna herramienta para extraer el agitador del husillo.

Después de lavar el molde y el agitador, séquelos completamente antes de volver a utilizarlos.

El recipiente y el agitador no son adecuados para lavarlos en lavavajillas mecánicas o con chorro de agua a alta presión.

Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido y séquela con un paño limpio y seco.

¡Atención! Nunca sumerja el aparato eléctrico (carcasa) en agua ni en otro líquido.

Si el elemento calefactor dentro de la cámara del horno está contaminado, debe limpiarse después de que se haya enfriado por completo. Utilice un paño ligeramente humedecido para la limpieza. Después de la limpieza, el calentador debe secarse completamente antes de utilizar el aparato.

No utilice disolventes, agentes corrosivos, alcohol, gasolina o abrasivos para la limpieza.

Limpie las rejillas de ventilación con un aspirador.

**Almacenamiento del aparato**

Si el aparato no se va a utilizar durante un período de tiempo prolongado, desconéctelo de la fuente de alimentación.

Almacene el aparato en los interiores, no lo exponga al polvo, la suciedad o la humedad. Se recomienda guardar el aparato en su embalaje original. Almacene el aparato en su posición de trabajo. No apile los productos. No coloque nada sobre el producto durante el almacenamiento.

**Problemas más comunes y soluciones**

Problema	Posible motivo	Solución
La panificadora no arranca	El dispositivo no está encendido	Pulse el botón «START/ STOP/ PAUSE»
	Se ha establecido un retraso de inicio.	Compruebe que el símbolo de dos puntos parpadee en la pantalla
	Piezas dañadas	Entregue la panificadora a un punto de reparación autorizado
Señal acústica inusual	Objeto duro en el molde	Retire el objeto del molde y reinicie el aparato
	Molde instalado incorrectamente	Instale el molde correctamente
Aroma inusual	Cable de alimentación defectuoso	Entregue la panificadora a un punto de reparación autorizado
	Calentador sucio	Limpie el calentador
Masa no homeada	La hornada está cruda	Reduzca la cantidad de agua en la masa o reduzca la temperatura del agua
	Proporciones incorrectas de ingredientes	Consulta la receta en la web de toya24.pl
68032		
Indicación en la pantalla E00	La temperatura ambiente es inferior a -10 °C	La panificadora debe usarse en el rango de temperatura de 0 a +40 °C
Indicación en la pantalla E01	La temperatura ambiente es superior a +50 °C	
Indicación en la pantalla AEE o HHH	Sensor de temperatura defectuoso	Entregue la panificadora a un punto de reparación autorizado
68033		
Indicación en la pantalla LLL	La temperatura ambiente es inferior a -10 °C	La panificadora debe usarse en el rango de temperatura de 0 a +40 °C
Indicación en la pantalla HHH	La temperatura ambiente es superior a +50 °C	
Indicación en la pantalla EE0 o EE1	Sensor de temperatura defectuoso	Entregue la panificadora a un punto de reparación autorizado

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Parámetro	Unidad de medida	Valor	Valor
Número de catálogo		68032	68033
Tensión nominal	[V~]	220 - 240	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Potencia nominal	[W]	650	710
Clase de aislamiento		I	I
Carga máxima del molde	[kg]	1,5	1,5
Dimensiones del dispositivo (alto x ancho x fondo)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Peso neto	[kg]	4,1	5,1

## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

La machine à pain est utilisée pour préparer la pâte et cuire le pain. En outre, l'appareil peut également être utilisé pour préparer une pâte sucrée. Grâce aux nombreux programmes de travail, il est possible d'adapter les paramètres de fonctionnement de l'appareil aux besoins et au type de produit. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Un fonctionnement correct, fiable et sûr de l'appareil dépend de sa bonne utilisation, c'est pourquoi :

**Lire et conserver ce manuel avant d'utiliser le produit.**

Le fournisseur ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures résultant de l'utilisation de l'appareil non conforme à l'usage prévu, du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce manuel. L'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné conduira à l'annulation de la garantie de l'utilisateur et à la révocation des droits de l'utilisateur conformément au contrat.

## ÉQUIPEMENT

L'appareil est livré complet et ne nécessite pas d'assemblage. Cependant, avant d'utiliser l'appareil, enlever l'emballage et l'équipement de protection pendant le transport. Les activités préparatoires décrites plus loin dans ce manuel sont également nécessaires.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et n'est pas destiné à un usage commercial, par exemple dans les établissements de restauration.

L'appareil est conçu pour un usage intérieur uniquement. Ne l'exposez pas à la pluie ou à d'autres précipitations.

L'appareil n'est utilisé que pour le traitement mécanique et thermique des produits alimentaires placés directement dans le bol. Il est interdit d'utiliser l'appareil d'une autre manière, par exemple pour chauffer les produits contenus dans le bol.

Il est interdit de réparer, démonter ou modifier l'appareil soi-même. Toutes les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un centre de service agréé.

L'appareil doit être gardé sous surveillance en tout temps pendant le fonctionnement.

**AVERTISSEMENT !** L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il convient de faire attention lorsque l'on touche l'appareil pendant et immédiatement après son fonctionnement. Le non-respect de ces règles peut entraîner des brûlures.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissance de l'équipement. À moins qu'ils ne soient supervisés ou instruits d'utiliser l'appareil d'une manière sûre afin que les risques encourus puissent être compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les enfants non surveillés ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien du produit.

### *Recommandations concernant le transport et le montage de l'appareil*

L'appareil ne doit être posé que sur une surface dure, plane, de niveau et ininflammable. La surface doit pouvoir supporter le poids de l'appareil lui-même et des produits alimentaires qui y sont placés.

Veillez à ce qu'il y ait une distance minimale de 10 cm autour des parois latérales de l'appareil et ne placez pas de matériaux non résistants aux températures élevées au-dessus de l'appareil. Cela permettra à l'appareil d'être correctement ventilé. Ne placez pas l'appareil à

proximité, par exemple, du bord d'une table ou à proximité de matériaux inflammables, par exemple rideaux ou stores. Un espace suffisant doit être prévu au-dessus du produit pour permettre une utilisation confortable et sûre de l'appareil.

Ne placez aucun équipement électrique au-dessus de l'appareil. Pendant le fonctionnement, l'appareil libère l'air chaud et humide qui peut causer un court-circuit du système électrique et causer un choc électrique.

Il est interdit de percer des trous dans l'appareil, ainsi que toute autre modification du produit qui n'est pas décrite dans le manuel.

Ne transportez pas l'appareil que lorsqu'il s'est refroidi en le saisissant par le bas. Ne pas déplacer l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

La température sur le lieu de montage et d'utilisation de l'appareil doit se situer dans la plage de  $+ 0\text{ }^{\circ}\text{C} \div +40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , et l'humidité relative doit être inférieure à 90 % sans condensation de vapeur d'eau.

### *Recommandations pour le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique*

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension, la fréquence et la capacité de l'alimentation électrique correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La fiche doit s'insérer dans la prise de courant. Il est interdit de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

L'appareil doit être connecté directement à une seule prise de courant. Il est interdit d'utiliser des rallonges, fiches multiples et prises doubles. Le circuit secteur doit être équipé d'un conducteur de protection et d'une protection au moins de 16 A.

Évitez tout contact du cordon d'alimentation avec des arêtes vives, des objets chauds ou des surfaces chaudes. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, le cordon d'alimentation doit toujours être complètement déployé et sa position doit être déterminée de manière à ne pas entraver le fonctionnement de l'appareil. Le cordon d'alimentation doit être monté de manière à éviter tout risque de basculement. La prise de courant doit toujours être placée de façon à ce que la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil puisse être débranchée rapidement. Tirez toujours le cordon d'alimentation par le boîtier de la fiche en le débranchant, jamais par le câble.

Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, débranchez-le immédiatement du secteur et contactez un service agréé du fabricant pour le remplacer. Ne utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée. Le cordon d'alimentation ou la fiche ne peuvent pas être réparés et doivent être remplacés par un nouveau cordon d'alimentation sans défaut s'ils sont endommagés. Le remplacement du cordon d'alimentation et de la fiche doit être effectué par un centre de service agréé du fabricant.

L'appareil n'est pas conçu pour être alimenté par une minuterie externe ou par une télécommande qui coupe l'alimentation du réseau électrique.

### *Mode d'emploi*

**AVERTISSEMENT !** Le boîtier de l'appareil peut être chaud pendant et peu après son utilisation. Ne le touchez pas, car il peut causer des brûlures, mais attendre que le boîtier de l'appareil refroidisse.



Ne remplissez pas trop le bol. Il faut tenir compte du fait que la pâte pendant la cuisson peut augmenter son volume, ce qui peut entraîner un surremplissage du bol pendant la cuisson. La pâte qui fuit du bol peut entrer en contact avec l'appareil de chauffage, ce qui peut provoquer un incendie et une surchauffe de l'appareil.

Assurez-vous que le plancher près de l'appareil n'est pas glissant. Cela permet d'éviter les glissades qui pourraient entraîner de graves blessures.

L'appareil doit être sous contrôle pendant toute la durée de son utilisation.

Le remplissage du bol doit être effectué lorsque le bol est retiré de l'appareil. Cela réduira le risque que les aliments placés dans le bol pénètrent dans la chambre de chauffage. Si l'intérieur de la chambre et le radiateur sont contaminés pendant l'utilisation, ils doivent être nettoyés avant le chauffage. L'appareil de chauffage contaminé peut surchauffer, entraînant un incendie et des blessures graves.

L'agitateur doit être laissé dans la pâte après sa préparation. L'agitateur ne peut être retiré qu'après que le pain ait été cuit et refroidi.

Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil. Cela permettra de maintenir une bonne hygiène d'utilisation et de sécurité au travail. Nettoyez l'appareil en suivant les instructions spécifiées au point : « Entretien de l'appareil »

## FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

### *Préparation avant l'utilisation*

L'appareil doit être débarrassé et tous les éléments de l'emballage complètement retirés. Il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile pour le transport et le stockage ultérieur de l'appareil.

Vérifiez si une partie de l'appareil est endommagée.

Préparez l'appareil selon les instructions de la section « Entretien de l'appareil ».

Assemblez l'appareil selon les instructions de la section « Assemblage de la machine à pain ».

Régalez le mode de fonctionnement 14 – « Bake » (Cuisson) et démarrez la machine à pain pendant 10 minutes avec le bol vide.

À la fin du programme, attendez qu'il soit complètement refroidi et lavez toutes les pièces selon les instructions de la section « Entretien de la machine ».

Après le séchage de toutes les pièces, l'appareil est prêt à l'emploi.

Avertissement ! Ne accélérez pas le processus de refroidissement de l'appareil en aucun cas, par exemple en versant de l'eau froide dans le bol. L'ouverture du couvercle est le seul moyen acceptable de réduire le temps de refroidissement de la machine à pain.

Attention ! Lors de la première utilisation, une petite quantité de fumée peut être émise de la machine à pain et une odeur caractéristique peut être perceptible. Ce sont des phénomènes normaux qui devraient cesser rapidement. Un espace suffisant doit être prévu pour la ventilation.

### *Assemblage de la machine à pain*

Placez le bol dans la chambre de cuisson de manière à ce qu'il tourne d'environ 20° par rapport à la chambre (II). Ensuite, tournez-le dans le sens horaire pour que les bords du bol soient parallèles aux bords correspondants de la chambre (III).

Appliquez l'agitateur (IV) sur la broche située au milieu du fond du bol. L'alésage de l'agitateur est spécialement conçu de sorte qu'il ne peut être appliqué que dans une position correcte. L'agitateur peut également être appliqué sur la broche avant de monter le bol dans la chambre de la machine à pain.

Le démontage du bol est effectué dans l'ordre inverse.

### *Utilisation de l'échelle*

La machine à pain est fournie avec une tasse à mesurer de 250 ml qui correspond à un verre ou une tasse comme une mesure de la capacité parfois utilisée dans les recettes. L'échelle en millilitres et en tasses est visible sur la paroi de la tasse à mesurer.

Lorsque vous mesurez des produits alimentaires en vrac, versez le produit dans la tasse à mesurer et secouez-la légèrement de manière à ce que la surface du produit versé soit parallèle au bord de la tasse à mesurer. N'agitez pas la tasse à mesurer trop longtemps ou même tasser le produit alimentaire dans la tasse à mesurer, car dans ce cas la quantité mesurée de produit sera supérieure à l'échelle de la tasse à mesurer.

En cas de doute quant à l'exactitude de la mesure des produits alimentaires, une balance de cuisine doit être utilisée.

Astuce : un verre de farine pèse environ 160 g.

La cuillère à mesurer contient deux compartiments pour mesurer : une cuillère à café (compartiment le plus petit) et une cuillère à soupe (compartiment le plus grand).

#### *Préparation de pain léger*

La procédure suivante vous permet de préparer du pain léger d'un poids d'environ 0,75 kg (1,5 lb (livre)).

Montez l'agitateur dans le bol, puis placez les ingrédients alimentaires suivants : 240 ml d'eau, 2 cuillères à soupe de beurre, 1 cuillère à café de sel, 2 cuillères à soupe de sucre, 3 cuillères à soupe de lait en poudre, 400 g de farine, 1 cuillère à café de levure en poudre. La levure doit être placée comme dernier ingrédient, en l'ajoutant à la farine. La levure ne doit pas entrer en contact avec l'eau.

Montez le bol dans le compartiment de la machine à pain et fermez le couvercle du compartiment.

Branchez la machine à pain à l'alimentation électrique et appuyez sur le bouton décrit comme « START / STOP / PAUSE ». L'appareil émettra un signal acoustique et l'agitateur commencera à mélanger les composants de la pâte.

Une fois que le compteur affiché sur l'écran a terminé le compte à rebours, le pain est prêt. La machine à pain passe en mode veille.

Maintenez le bouton « START / STOP / PAUSE » enfoncé pendant environ 2 secondes. La machine à pain émettra un signal acoustique qui mettra fin au fonctionnement en mode veille.

Ouvrez le couvercle du compartiment et retirez délicatement le bol et faire glisser le pain cuit hors du bol tout en portant des gants de protection thermique. Un agitateur peut être laissé dans le pain, retirez-le du pain à l'aide de l'outil de retrait fourni avec l'appareil.

Attention ! La recette présentée ci-dessus est un exemple, tandis que la méthode de préparation montre comment préparer du pain de manière facile. De cette façon, vous n'avez pas besoin d'utiliser le menu et les boutons spéciaux de la machine à pain.

#### *Menu de la machine à pain*

68032

En appuyant sur le bouton décrit dans « MENU », vous pouvez accéder aux modes de fonctionnement prédéfinis. Les modes de fonctionnement sont marqués de chiffres compris entre 1 et 15.

- 1 – Soft bread / Pain de blé,
- 2 – Sweet bread / Pain sucré,
- 3 – Natural sourdough / Pain au levain naturel,
- 4 – French / Pain français,
- 5 – Whole wheat / Pain complet,
- 6 – Quick / Pain rapide
- 7 – Sugar free / Pain sans sucre
- 8 – Multigrain / Pains de grains complets
- 9 – Milky loaf / Pain au lait
- 10 – Cake / Gâteau sucré
- 11 – Raw dough / Pâte brute
- 12 – Leaven dough / Pâte à levain
- 13 – Gluten free / Sans gluten
- 14 – Bake / Cuisson
- 15 – Yogurt / Yaourt

68033

En appuyant sur le bouton décrit dans « MENU », vous pouvez accéder aux modes de fonctionnement prédéfinis. Les modes de fonctionnement sont marqués de chiffres compris entre 1 et 19.

- 1 – Soft bread / Pain de blé
- 2 – Sweet bread / Pain sucré
- 3 – Natural sourdough / Pain au levain naturel
- 4 – French / Pain français
- 5 – Whole wheat / Pain complet
- 6 – Quick / Pain rapide
- 7 – Sugar free / Pain sans sucre
- 8 – Multigrain / Pains de grains complets
- 9 – Milky loaf / Pain au lait
- 10 – Cake / Gâteau sucré
- 11 – Raw dough / Pâte brute
- 12 – Leaven dough / Pâte à levain

- 13 – Jam / Confiture
- 14 – Bake / Cuisson
- 15 – Yogurt / Yaourt
- 16 – Gluten free / Sans gluten
- 17 – Sticky rice / Riz collant
- 18 – Stir-fry / Grillage
- 19 – Ferment / Fermentation

Des exemples de recettes à préparer en fonction de chaque mode de fonctionnement sont disponibles sur le site [toya24.pl](http://toya24.pl) dans la fiche du produit.

Le bouton « LOAF » vous permet de sélectionner le poids du produit à cuire. Le marqueur s'affiche à l'écran sous l'un des sols : 500 g, 750 g ou 1000 g. La sélection du poids n'est possible que pour les modes de fonctionnement 1 à 9 et 13 prédéfinis. Les autres modes de fonctionnement n'offrent pas la possibilité de sélectionner le poids.

Le bouton « COLOUR » vous permet de sélectionner le degré de brunissement de la croûte. Un marqueur apparaît à l'écran au-dessus de l'une des options : « Light » – clair ; « Medium » – moyen ; « Dark » – foncé. Le choix du degré de brunissement de la croûte n'est possible que dans le cas de modes de fonctionnement 1 à 9 et 13 prédéfinis. D'autres modes de fonctionnement n'offrent pas la possibilité de choisir le degré de brunissement de la croûte.

Le bouton « START / STOP / PAUSE » permet de démarrer, de mettre en pause et d'arrêter la machine à pain. Un seul appui démarre la machine à pain. En mode de fonctionnement, un appui sur ce bouton interrompt le fonctionnement pendant environ 3 secondes, puis le reprend automatiquement. La mise hors tension se fait en appuyant sur ce bouton pendant environ 2 secondes. Cela permet d'éviter que la machine à pain ne soit éteint pendant le fonctionnement en appuyant accidentellement sur le bouton.

Le bouton « + » vous permet de prolonger la durée de retard pour démarrer le mode de fonctionnement sélectionné. Appuyez sur le bouton prolonge la durée de 1, 5 ou 10 minutes. Un appui prolongé sur le bouton permet de changer la durée plus rapidement. La durée de fonctionnement est affichée sur l'écran. Si la durée maximale d'un programme est atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton restaure la durée la plus courte.

Le bouton « - » vous permet de raccourcir la durée de retard pour démarrer le mode de fonctionnement sélectionné. Appuyez sur le bouton raccourcir la durée de 1, 5 ou 10 minutes. Un appui prolongé sur le bouton permet de changer la durée plus rapidement. La durée de fonctionnement est affichée sur l'écran. Si la durée minimale d'un programme est atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton restaure la durée la plus courte.

(Uniquement en cas de 68032)

L'affichage montre également un marqueur indiquant les étapes suivantes de la mise en œuvre d'un mode de fonctionnement donné : « Preheat » – préchauffage ; « Stir » – mélange ; « Rest » – pause ; « Ferment » – fermentation ; « Bake » – cuisson ; « Keep warm » – garder au chaud ; « End » – fin.

#### *Utilisation de la machine à pain*

La fin de la cuisson est indiquée par un signal sonore et l'écran affiche 0:00. La machine à pain passe automatiquement en mode de cuisson. Le mode de maintien de la chaleur dure au maximum une heure. La fin du mode de maintien de la chaleur est indiquée par un signal sonore.

L'arrêt anticipé du fonctionnement en mode de maintien de la chaleur est possible après avoir appuyé sur le bouton marqué « START / STOP / PAUSE » pendant environ 2 secondes. Lorsqu'un signal acoustique est entendu, le fonctionnement en mode de maintien au chaud est interrompu.

Il est possible également d'utiliser l'appareil pour préparer du yaourt. Le mode de fonctionnement noté n° 15 dure par défaut 8 heures, mais pour la durée du mode de fonctionnement il est possible de changer la durée de 5 à 13 heures.

La machine à pain peut être programmée pour démarrer automatiquement. Par exemple, il est possible de préparer les ingrédients le soir afin que la machine prépare du pain frais le matin. Il est nécessaire de calculer le temps restant pour démarrer et de l'ajouter à la durée de fonctionnement du mode de fonctionnement sélectionné.

Par exemple, la machine à pain a été programmée pour préparer le pain à 20h30. Le pain devrait être prêt à 7 heures le lendemain. Entre 8:30 et 7:00, il y aura 10 heures et 30 minutes. Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement souhaité, utilisez les boutons « + » et « - » pour régler l'heure de sorte que l'indication sur l'écran indique 10:30. Le temps de consigne prend également en compte la durée du mode de fonctionnement sélectionné.

Appuyez ensuite sur le bouton « START / STOP / PAUSE », un signal sonore retentira et le deux points entre le nombre d'heures et de minutes sur l'écran clignotera. Le temps sur l'écran commencera à diminuer. La machine à pain démarrera automatiquement après l'écoulement de la durée définie.

Avertissement ! N'utilisez pas de recettes qui nécessitent des œufs lors de la mise en marche de la machine à pain avec un certain retard. Une longue durée d'attente avant le début des travaux peut entraîner une détérioration des œufs, ce qui peut nuire au goût du produit fini, ainsi que constituer une menace pour la santé.

Attention ! Si de la levure est utilisée, elle doit être saupoudrée de farine pour minimiser l'activité de la levure en attendant le démarrage en cas de démarrage retardé de la machine de cuisson.

Attention ! Tous les modes de fonctionnement ne permettent pas de démarrer la machine à pain avec un retard.

L'appareil offre la maintenance des réglages en cas de pannes de courant à court terme. Si la tension du secteur disparaît pendant moins de 15 minutes, tous les paramètres définis seront rétablis avec la tension. Lorsque la puissance est rétablie, la durée de fonctionnement peut être différente de celui qui existait avant la perte de puissance. L'appareil prend en compte la durée pendant lequel il a été déconnecté de l'alimentation électrique.

Tout mode de fonctionnement est interrompu en appuyant sur le bouton « START / STOP / PAUSE » et en le maintenant enfoncé pendant environ 2 secondes.

Ne remplacez pas la levure en poudre par de la levure chimique ou du bicarbonate de soude. La levure en poudre expirée peut affecter le goût, la texture et l'apparence de la cuisson. Pour vérifier le bon fonctionnement de la levure, préparez un demi verre d'eau chaude (40-50 °C), dissolvez une cuillère à café de sucre dans l'eau, puis ajoutez deux cuillères à café de levure en poudre et placez le plat dans un endroit chaud. Après environ 10 minutes, le mélange dans le récipient devrait commencer à croître. Si aucune croissance de la levure n'est observée, remplacez-la par de la levure fraîche.

Différents types de farine présentent différents types d'absorption d'eau. Ajustez la quantité d'eau et de farine l'une à l'autre de sorte que la pâte soit faite d'un seul tenant, flexible et n'adhère pas excessivement.

Trop d'eau rendra la pâte produite trop molle et il ne sera pas possible de la former en un seul morceau. La pâte cuite sera plate, dure, avec une structure avec de grands pores, et la pâte cuite manquera de flexibilité.

Trop peu d'eau fera que la pâte restera dans le bol. La cuisson avec une telle pâte préparée sera plate et rigide, avec une structure avec de petits pores densément espacés.

L'ajout du sucre et des œufs rendra la cuisson plus dorée. Ils doivent être ajoutés conformément à la recette. Changement de la quantité de sucre et d'œufs rendra le produit cuit foncé et peut même être brûlé, ce qui peut arrêter le fonctionnement de la machine à pain pour éviter un incendie.

Avant d'ajouter des œufs dans le bol, il est recommandé de mélanger le jaune d'œuf avec des protéines. Les œufs peuvent également être ajoutés à des recettes à faible teneur en œufs. À cette fin, un œuf doit être mélangé dans un récipient, puis le récipient doit être rempli d'eau de sorte que le mélange soit dans la quantité prévue dans la recette.

#### *Modes de fonctionnement et fonctions disponibles uniquement dans le 68033*

La machine à pain vous permet également de préparer de la confiture de fruits. La quantité de fruits est déterminée par la recette disponible sur [toya24.pl](http://toya24.pl). Les fruits pour confiture doivent être lavés et pelés, sans noyaux, tiges et troncs. Coupez les gros fruits en morceaux d'environ 3 cm. La confiture préparée peut être chaude, faites donc attention immédiatement après avoir terminé le fonctionnement de la machine à pain.

La machine à pain permet de préparer du riz collant d'une manière caractéristique de la cuisine d'Asie de l'Est. Pour ce faire, sélectionnez le mode de fonctionnement n° 17. Faites tremper le riz dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant de le placer dans un bol. Selon vos préférences individuelles, vous pouvez ajouter du sucre, des noix, des épices, etc.

La machine à pain vous permet de mélanger et de griller des graines telles que les arachides, le soja, les amandes, etc. Ne dépassez pas le poids maximal des graines spécifié dans la recette. Le temps de grillage peut être choisi en fonction des préférences individuelles et de la quantité de haricots à griller.

Le boulanger permet également un processus de fermentation séparé de la pâte crue, ce qui ajoute une saveur supplémentaire à la pâte. L'utilisation correcte de ce mode de fonctionnement doit être précédée de l'utilisation du mode de fonctionnement n° 11 – Pâte crue. Après son achèvement, commencer les travaux en mode n° 19 – Fermentation, et après son achèvement, utiliser le mode n° 14 – Cuisson. Lorsque vous avez fini de travailler dans ce mode, la pâte est prête.

La machine à pain est équipé d'un distributeur de graines ou de fruits secs. Le distributeur de graines peut être monté sous le couvercle de la cavité de la machine à pain. Placez les graines ou les fruits séchés dans le plateau après avoir soulevé le couvercle (V). Fermez ensuite le couvercle du récipient et monter le récipient sous le couvercle de la machine à pain. Insérez les goupilles inférieures dans les supports situés dans le couvercle de la machine à pain (VI). Appuyez et maintenez le levier de verrouillage du récipient, puis utilisez les goupilles inférieures comme charnières pour faire tourner le récipient de sorte que le levier de verrouillage saisisse la languette sous le couvercle de la machine à pain. Relâchez l'appui sur le levier de verrouillage. Un dispositif

d'alimentation correctement fixé s'adapte sur toute la surface du couvercle de la machine à pain (VII).  
Le contenu du récipient sera ajouté à la pâte au moment prévu par le mode de fonctionnement sélectionné.

## ENTRETIEN DE L'APPAREIL

**Attention !** Tous les travaux d'entretien doivent être effectués avec l'appareil éteint. **Pour ce faire, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.**

**Avertissement ! Avant de commencer la maintenance, assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi.**

L'appareil est utilisé pour préparer des aliments placés directement sur le bol, de sorte qu'il faut prendre soin de maintenir une hygiène adéquate afin que la préparation des aliments soit sécuritaire.

Nettoyez l'appareil immédiatement après utilisation. Il sera plus facile de nettoyer les produits alimentaires non séchés.

Le bol et l'agitateur peuvent être lavés sous le courant d'eau tiède avec du liquide vaisselle. N'utilisez pas d'abrasifs et d'objets tranchants pour nettoyer le bol et l'agitateur, afin de ne pas endommager le revêtement anti adhérent. Si l'agitateur ne peut pas être retiré de la broche, versez de l'eau chaude dans le bol de sorte que l'ensemble de l'agitateur soit sous sa surface, ajoutez une petite quantité de liquide vaisselle et laissez pendant un certain temps. L'agitateur doit pouvoir être retiré librement de la broche. N'utilisez pas d'outils pour retirer l'agitateur de la broche.

Après avoir lavé le bol et l'agitateur, séchez complètement avant de le réutiliser.

Le bol et l'agitateur ne conviennent pas pour le nettoyage dans les lave-vaisselle mécaniques ou avec un jet d'eau à haute pression.

Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide, puis séchez avec un chiffon propre et sec.

Attention ! N'immergez jamais l'appareil électrique (le boîtier) dans l'eau ou tout autre liquide.

Si l'élément chauffant à l'intérieur du compartiment de la machine à pain est contaminé, il doit être nettoyé après avoir complètement refroidi. Utilisez un chiffon légèrement humide pour le nettoyage. Après le nettoyage, le chauffage doit être complètement séché avant d'utiliser l'appareil.

N'utilisez pas de solvants, de corrosifs, d'alcool, d'essence ou d'abrasif pour le nettoyage.

Nettoyez les ouvertures de ventilation à l'aide d'un aspirateur.

### Stockage de l'appareil

Si l'appareil sera inutilisé pendant une longue période de temps, le débrancher de l'alimentation.

Entreposez l'appareil à l'intérieur pendant l'entreposage, ne l'exposez pas à la poussière, à la saleté ou à l'humidité. Il est recommandé de conserver l'appareil dans son emballage d'origine. Stockez l'appareil en position de travail. Ne pas empiler les produits en couches. Ne rien placer sur le produit pendant le stockage.

### Les problèmes les plus courants et les moyens de les résoudre

Problème	Cause possible	Solution
La machine à pain ne démarre pas	L'appareil n'est pas allumé	Appuyez sur le bouton « START / STOP / PAUSE »
	Un délai de démarrage a été défini. Pièces endommagées	Vérifiez que le symbole deux-points clignote sur l'écran. Remettez la machine à pain à un point de réparation agréé.
Signal acoustique inhabituel	Objet dur dans le bol	Retirez l'article du bol et redémarrez l'appareil
	Bol mal fixé	Fixez correctement le bol
Odeur inhabituelle	Cordon d'alimentation défectueux	Remettez la machine à pain à un point de réparation agréé.
	Plaque chauffante	Nettoyez le chauffage
Pâte non cuite	Le produit cuit est cru	Réduisez la quantité d'eau dans la pâte ou réduisez la température de l'eau
	Proportion incorrecte d'ingrédients	Consultez la réglementation à l'adresse toya24.pl.
68032		
Affichage de l'écran : E00	La température ambiante est inférieure à -10 °C	La machine à pain doit être utilisée dans une plage de température de 0 à +40 °C
Affichage de l'écran : E01	La température ambiante est supérieure à +50 °C	
Affichage de l'écran : EEE ou HHH	Capteur de température défectueux	Remettez la machine à pain à un point de réparation agréé.
68033		
Affichage de l'écran : LLL	La température ambiante est inférieure à -10 °C	La machine à pain doit être utilisée dans une plage de température de 0 à +40 °C
Affichage de l'écran : HHH	La température ambiante est supérieure à +50 °C	
Affichage de l'écran : EE0 ou EE1	Capteur de température défectueux	Remettez la machine à pain à un point de réparation agréé.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur	Valeur
Référence catalogue		68032	68033
Tension nominale	[V~]	220 à 240	220 à 240
Fréquence nominale	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Puissance nominale	[W]	650	710
Classe d'isolation		I	I
Charge maximale du bol	[kg]	1,5	1,5
Dimensions de l'appareil (longueur x largeur x profondeur)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Masse net	[kg]	4,1	5,1

## CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

La macchina per il pane viene utilizzata per preparare l'impasto e cuocere il pane. Inoltre, l'apparecchio può essere utilizzato anche per realizzare impasti dolci. Grazie a molti programmi di lavorazione, è possibile adattare i parametri di funzionamento dell'apparecchio alle proprie esigenze e alla tipologia di alimento da sfornare. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro dell'apparecchio dipende dal suo uso corretto, perciò:

**Prima dell'utilizzo dell'apparecchio leggere il presente manuale d'uso per intero e conservarlo.**

Il fornitore declina ogni responsabilità per tutti i danni e le lesioni derivanti dall'utilizzo improprio dell'apparecchio, dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale. L'uso dell'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato concepito comporta inoltre l'annullamento dei diritti dell'utente per la garanzia.

## ACCESSORI

L'apparecchio viene fornito completo e non richiede assemblaggio. Tuttavia, prima di utilizzare l'apparecchio, rimuovere tutti gli imballaggi e i dispositivi di protezione per il trasporto. Sono inoltre necessarie le attività preparatorie descritte di seguito in questo manuale.

## NORME GENERALI PER L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è stato progettato per l'uso domestico e non può essere utilizzato in applicazioni commerciali, ad esempio nella ristorazione.

L'apparecchio è stato progettato esclusivamente ad uso interno. Non esporre l'apparecchio alla pioggia o alle altre precipitazioni.

L'apparecchio viene utilizzato solo per la lavorazione meccanica e termica di prodotti alimentari sistemati direttamente nel cestello. È vietato utilizzare l'apparecchio in qualsiasi altro modo, ad esempio come riscaldatore per prodotti contenuti nel cestello.

È vietato riparare, smontare o modificare l'apparecchio da soli. Tutte le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate da un centro di assistenza autorizzato.

Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto sempre sotto controllo.

**AVVERTIMENTO!** L'apparecchio può surriscaldarsi durante il funzionamento. Fare attenzione quando si tocca l'apparecchio durante il suo funzionamento e immediatamente dopo il funzionamento. La mancata osservanza di queste regole potrebbe causare ustioni.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni o di persone con capacità fisiche e mentali ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza di apparecchiatura. A meno che non siano sorvegliate o istruite sulle modalità d'utilizzo in modo tale che l'apparecchio venga utilizzato in sicurezza e con la comprensione dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

### *Raccomandazioni relative al trasporto e all'installazione dell'apparecchio*

L'apparecchio deve essere posizionato solo sulle superfici dure, piane, lisce e non infiammabili. La superficie d'appoggio deve essere in grado di sopportare il peso dell'apparecchio stesso e degli alimenti in esso contenuti.

Assicurarsi che ci sia una distanza minima di 10 cm intorno alle pareti laterali dell'apparecchio e non collocare materiali non resistenti alle alte temperature sopra l'apparecchio. In questo modo l'apparecchio potrà essere adeguatamente ventilato. Non collocare l'apparecchio vicino ai bordi, ad esempio, di un tavolo o in prossimità di materiali infiammabili, ad esempio

tende o tendaggi. Deve essere previsto uno spazio sufficiente al di sopra del prodotto per consentire un utilizzo confortevole e sicuro dell'apparecchio.

Non collocare le apparecchiature elettriche al di sopra dell'apparecchio. Durante il funzionamento dell'apparecchio viene rilasciata l'aria calda e umida che può causare un cortocircuito dell'impianto elettrico e scosse elettriche.

È vietato forare il prodotto, così come qualsiasi altra modifica del prodotto che non sia descritta nel manuale.

Trasportare l'apparecchio solo quando è raffreddato, afferrandolo da sotto. Non spostare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.

La temperatura nel luogo di installazione e di utilizzo dell'apparecchio deve essere compresa tra 0°C ÷ +40°C e l'umidità relativa deve essere inferiore al 90% senza condensazione del vapore.

### *Raccomandazioni per il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica*

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione, la frequenza e la capacità della rete elettrica corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dell'apparecchio. La spina deve essere compatibile con la presa. È vietato modificare in qualsiasi modo la spina.

L'apparecchio deve essere collegato direttamente ad una presa di corrente singola. È vietato usare prolunghe, distributori e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di una protezione di almeno 16 A.

Evitare il contatto del cavo di alimentazione con spigoli vivi, oggetti o superfici calde. Quando l'apparecchio è in funzione, il cavo di alimentazione deve essere completamente srotolato e la sua posizione deve essere determinata in modo tale che non ostruisca l'utilizzo dell'apparecchio stesso. Il cavo di alimentazione non deve creare alcun rischio di inciampamento. La presa di corrente deve essere posizionata in modo tale da garantire sempre la possibilità di scollegare velocemente la spina del cavo di alimentazione dell'apparecchio. Durante lo scollegamento della spina del cavo di alimentazione bisogna sempre tirare per l'alloggiamento della spina e mai per il cavo.

Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, scollegarli immediatamente dalla rete elettrica e rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato dal produttore per sostituirli. Non utilizzare il prodotto con cavo di alimentazione o spina danneggiati. Il cavo di alimentazione o la spina non possono essere riparati, se sono danneggiati, vanno sostituiti con elementi nuovi privi di difetti. La sostituzione del cavo di alimentazione e della spina deve essere effettuata da un centro di assistenza autorizzato del produttore.

L'apparecchio non è progettato per essere alimentato da un timer esterno o da un telecomando che interrompe l'alimentazione della rete elettrica.

### *Istruzioni d'uso*

**AVVERTIMENTO!** L'alloggiamento dell'apparecchio può essere caldo durante e subito dopo l'uso. Non toccarlo, poiché potrebbe causare ustioni, ma attendere che l'alloggiamento dell'apparecchio si raffreddi.

Non riempire eccessivamente il cestello. Occorre tener conto del fatto che durante la cottura



l'impasto può aumentare di volume il che può portare al trabocco del cestello. L'impasto che fuoriesce dal cestello può entrare in contatto con l'elemento riscaldante, causando l'incendio e il surriscaldamento dell'apparecchio.

Accertarsi che il pavimento vicino all'apparecchio non sia scivoloso. In questo modo si evita lo scivolamento che può causare gravi lesioni.

L'apparecchio deve essere tenuto sotto controllo in ogni momento durante il funzionamento. Riempire il cestello solo quando è rimosso dall'apparecchio. In questo modo si riduce il rischio che gli alimenti disposti nel cestello entrino nella camera con l'elemento riscaldante. Se l'interno della camera e l'elemento riscaldante siano contaminati durante l'uso, devono essere puliti prima di iniziare il riscaldamento. L'elemento riscaldante contaminato può surriscaldarsi, causando incendio e lesioni gravi.

Una volta terminata la lavorazione, il miscelatore deve essere lasciato nell'impasto. Il miscelatore può essere rimosso solo dopo la cottura e il raffreddamento del pane.

Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Questo aiuterà a mantenere una corretta igiene d'uso e sicurezza sul lavoro. L'apparecchio deve essere pulito secondo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione dell'apparecchio".

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

### *Preparazione per l'utilizzo*

L'apparecchio deve essere disimballato e tutte le parti dell'imballaggio devono essere completamente rimosse. Si consiglia di conservare l'imballaggio, perché può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio dell'apparecchio. Controllare se nessuna delle parti del prodotto sia stata danneggiata.

Lavare l'apparecchio seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione dell'apparecchio".

Assemblare l'apparecchio seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Assemblaggio della macchina per il pane".

Impostare la modalità di funzionamento 14 – "Bake" – Cottura e avviare la macchina per il pane per 10 minuti con il cestello vuoto. Al termine del programma, attendere che l'apparecchio sia completamente raffreddato e lavare tutti i suoi componenti secondo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione dell'apparecchio".

Dopo aver asciugato tutti i componenti, l'apparecchio è pronto all'uso.

Attenzione! Non accelerare in alcun modo il processo di raffreddamento dell'apparecchio, ad esempio versando acqua fredda nel cestello. L'apertura del coperchio è l'unico modo accettabile di ridurre il tempo di raffreddamento della macchina per il pane.

Attenzione! Durante il primo utilizzo, una piccola quantità di fumo può essere emessa dalla macchina per il pane e si potrebbe sentire un odore caratteristico. Si tratta di fenomeni normali che dovrebbero scomparire rapidamente. Deve essere previsto uno spazio sufficiente per la ventilazione dell'apparecchio.

### *Assemblaggio della macchina per il pane*

Posizionare il cestello nella camera di cottura in modo che sia ruotata di circa 20 gradi rispetto alla camera (II). Quindi ruotarlo in senso orario in modo che i bordi del cestello siano paralleli ai bordi corrispondenti della camera (III).

Collocare il miscelatore (IV) sul mandrino situato al centro in fondo del cestello. Il foro del miscelatore è appositamente sagomato in modo da poter essere collocato in una sola posizione corretta. Il miscelatore può anche essere collocato sul mandrino prima di posizionare il cestello nella camera di cottura.

Il cestello viene smontato in ordine inverso rispetto all'assemblaggio.

### *Utilizzo del dosatore*

La macchina per il pane viene fornita con un dosatore da 250 ml, che corrisponde a un bicchiere o a una tazza, per misurare i volumi talvolta utilizzati nelle ricette. La scala in millilitri e in tazze è visibile sulla parete del dosatore.

Quando si misurano prodotti alimentari sfusi, versare il prodotto nel dosatore e scuoterlo leggermente in modo che la superficie del prodotto versato sia parallela al bordo del dosatore. Non agitare il dosatore troppo a lungo e non premere il prodotto alimentare nel dosatore, perché in tal caso la quantità misurata del prodotto sarebbe superiore alla gradazione indicata sul dosatore. In caso di qualsiasi dubbio circa la correttezza della misurazione di prodotti alimentari, utilizzare una bilancia da cucina.

Consiglio: un bicchiere di farina pesa circa 160 g.

Il cucchiaino dosatore contiene due scomparti: uno più piccolo per misurare una porzione corrispondente a un cucchiaino e uno più grande per misurare una porzione corrispondente a un cucchiaino da tavola.

*Preparazione del pane bianco*

La seguente procedura consente di preparare pane bianco del peso di circa 0,75 kg (1,5 lb).

Installare il miscelatore nel cestello, quindi introdurre i seguenti ingredienti alimentari: 240 ml di acqua, 2 cucchiaini di burro, 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di zucchero, 3 cucchiaini di latte in polvere, 400 g di farina, 1 cucchiaino di lievito di birra essiccato. Il lievito va versato come ultimo ingrediente, aggiunto alla farina. Il lievito non deve entrare in contatto con l'acqua.

Installare il cestello nel vano della macchina per il pane e chiudere il coperchio del vano.

Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e premere il pulsante contrassegnato con "START / STOP / PAUSE". L'apparecchio emetterà un segnale acustico e il miscelatore inizierà a miscelare i componenti dell'impasto.

Dopo che il contatore visualizzato sul display ha terminato il conto alla rovescia, il pane è pronto. La macchina per il pane passa alla modalità standby.

Premere e tenere premuto per circa 2 secondi il pulsante contrassegnato con "START / STOP / PAUSE". L'apparecchio emetterà un segnale acustico per avvisare che il funzionamento in modalità standby è terminato.

Aprire il coperchio del vano e rimuovere con cautela il cestello ed estrarre il pane cotto dal cestello, indossando guanti di protezione per il calore. Il miscelatore può essere lasciato nel pane, rimuoverlo dal pane utilizzando il gancio fornito con l'apparecchio.

Attenzione! La ricetta illustrata in precedenza è fornita a titolo indicativo, mentre il metodo di preparazione indica come preparare facilmente il pane. In questo modo non è necessario utilizzare il menu e gli appositi pulsanti della macchina per il pane.

*Menu della macchina per il pane*

68032

Premendo il tasto contrassegnato con la scritta "MENU" è possibile accedere alle modalità di funzionamento predefinite. Le modalità di funzionamento sono contrassegnate con numeri compresi tra 1 e 15.

- 1 – Soft bread / Pane di frumento
- 2 – Sweet bread / Pandolce
- 3 – Natural sourdough / Pane a lievitazione naturale
- 4 – French / Pane francese
- 5 – Whole wheat / Pane integrale
- 6 – Quick / Pane rapido
- 7 – Sugar free / Pane senza zucchero
- 8 – Multigrain / Pane multicereali
- 9 – Milky loaf / Pane al latte
- 10 – Cake / Dolci
- 11 – Raw dough / Impasto crudo
- 12 – Leaven dough / Impasto lievitato
- 13 – Gluten free / Pane senza glutine
- 14 – Bake / Cottura
- 15 – Yogurt / Yogurt

68033

Premendo il tasto contrassegnato con "MENU" è possibile accedere alle modalità di funzionamento predefinite. Le modalità di funzionamento sono contrassegnate con numeri compresi tra 1 e 19.

- 1 – Soft bread / Pane di frumento
- 2 – Sweet bread / Pandolce
- 3 – Natural sourdough / Pane a lievitazione naturale
- 4 – French / Pane francese
- 5 – Whole wheat / Pane integrale
- 6 – Quick / Pane rapido
- 7 – Sugar free / Pane senza zucchero
- 8 – Multigrain / Pane multicereali
- 9 – Milky loaf / Pane al latte
- 10 – Cake / Dolci
- 11 – Raw dough / Impasto crudo
- 12 – Leaven dough / Impasto lievitato
- 13 – Jam / Marmellata
- 14 – Bake / Cottura
- 15 – Yogurt / Yogurt
- 16 – Gluten free / Pane senza glutine
- 17 – Sticky rice / Riso colloso
- 18 – Stir-fry / Frittura
- 19 – Ferment / Fermentazione

Esempi di ricette per la preparazione con ciascuna modalità di funzionamento sono disponibili sul sito web toya24.pl nella scheda del prodotto.

Il pulsante contrassegnato con la scritta "LOAF" permette di selezionare il peso del prodotto da preparare. L'indicatore viene visualizzato sul display al di sotto di uno dei pesi: 500 g, 750 g o 1000 g. La selezione del peso è possibile solo per le modalità di funzionamento predefinite da 1 a 9 e 13. Le altre modalità di funzionamento non consentono di selezionare il peso.

Il pulsante contrassegnato con la scritta "COLOUR" permette di selezionare il livello di doratura della crosta di pane. L'indicatore viene visualizzato sul display al di sotto di una delle opzioni: „Light” – chiara; "Medium" – media; "Dark" – scura. La selezione del livello di doratura è possibile solo nel caso di modalità di funzionamento predefinite da 1 a 9 e 13. Le altre modalità di funzionamento non consentono di selezionare il livello di doratura.

Il pulsante "START / STOP / PAUSE" consente di accendere, mettere in pausa e spegnere la macchina per il pane. Premendo una volta il pulsante si avvia l'apparecchio. In modalità di funzionamento, premendo questo pulsante si mette l'apparecchio in pausa per circa 3 secondi e poi il suo funzionamento riprende automaticamente. Lo spegnimento avviene premendo e tenendo premuto questo pulsante per circa 2 secondi. Ciò permette di evitare lo spegnimento dell'apparecchio durante il funzionamento in seguito ad una pressione involontaria del pulsante.

Il pulsante "+" consente di aumentare il tempo di ritardo dell'avvio della modalità di funzionamento selezionata. Premendo il pulsante si aumenta il tempo di 1, 5 o 10 minuti. Premendo e tenendo premuto il pulsante è possibile cambiare il tempo più velocemente. Il tempo di funzionamento viene visualizzato sul display. Se viene raggiunta la durata massima di un programma, premendo nuovamente il pulsante viene ripristinata la durata minima.

Il pulsante "-" consente di ridurre il tempo di ritardo dell'avvio della modalità di funzionamento selezionata. Premendo il pulsante si riduce il tempo di 1, 5 o 10 minuti. Premendo e tenendo premuto il pulsante è possibile cambiare il tempo più velocemente. Il tempo di funzionamento viene visualizzato sul display. Se viene raggiunta la durata minima di un programma, premendo nuovamente il pulsante viene ripristinata la durata massima.

(Solo per la versione 68032)

Il display visualizza anche un indicatore che indica le fasi successive dell'esecuzione di una modalità di funzionamento specifica: "Preheat" – preriscaldamento; "Stir" – miscelazione; "Rest" – riposo; "Ferment" – fermentazione; "Bake" – cottura; "Keep Warm" – mantenimento al caldo; "End" – fine.

#### *Utilizzo della macchina per il pane*

La fine della cottura è segnalata da un segnale acustico e il display visualizza 0:00. L'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento al caldo. Consente di mantenere caldo il pane per 1 ora al massimo. La fine della modalità di mantenimento al caldo è indicata da un segnale acustico.

Il completamente anticipato del funzionamento in modalità di mantenimento al caldo è possibile premendo e tenendo premuto il pulsante contrassegnato con "START / STOP / PAUSE" per circa 2 secondi. Quando si sente un segnale acustico, il funzionamento in modalità di mantenimento al caldo viene interrotto.

È possibile utilizzare l'apparecchio anche per preparare lo yogurt. Per impostazione predefinita la durata della modalità di funzionamento contrassegnata con il numero 15 è di 8 ore, ma è possibile modificarla da 5 a 13 ore.

È possibile programmare la macchina per il pane in modo che sia avviato automaticamente con un ritardo. Ad esempio, si può preparare gli ingredienti di sera in modo che l'apparecchio prepari il pane fresco la mattina dopo. È necessario calcolare il tempo rimasto per l'avvio e aggiungerlo al tempo di funzionamento della modalità di funzionamento selezionata.

Ad esempio, la macchina per il pane è stata programmata per preparare il pane alle 20:30. Il pane dovrebbe essere pronto alle 7:00 del giorno successivo. Tra le 20:30 e le 7:00, ci saranno 10 ore e 30 minuti. Dopo aver selezionato la modalità di funzionamento desiderata, utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare l'ora in modo che il display visualizzi 10:30. Il tempo impostato include anche la durata della modalità di funzionamento selezionata.

Quindi premere il pulsante contrassegnato con "START / STOP / PAUSE", verrà emesso un segnale acustico e il simbolo dei due punti tra il numero di ore e il numero di minuti inizierà a lampeggiare sul display. Il tempo sul display inizierà a diminuire. Trascorso il tempo impostato, la macchina per il pane si avvierà automaticamente.

Attenzione! Non utilizzare il programma differito per le ricette che richiedono uova. Un lungo tempo di attesa per iniziare il funzionamento può causare il deterioramento delle uova, il che può compromettere il gusto del prodotto finito e presentare pericoli per la salute.

Attenzione! Se si utilizza il lievito di birra, è necessario coprirlo con la farina per ridurre al minimo la sua attività durante l'attesa dell'avvio dell'apparecchio quando si utilizza il programma differito.

Attenzione! Non tutte le modalità di funzionamento consentono di utilizzare il programma differito.

L'apparecchio consente di salvare le impostazioni in caso di brevi interruzioni di corrente. Se la tensione di rete scompare per meno di 15 minuti, tutti i parametri impostati verranno ripristinati con la tensione. Quando l'alimentazione viene ripristinata, il tempo di funzionamento può essere diverso da quello precedente al blackout. L'apparecchio tiene conto del tempo durante il quale è stato scollegato dalla rete.

Qualsiasi modalità di funzionamento viene interrotta tenendo premuto il pulsante contrassegnato con "START / STOP / PAUSE" per circa 2 secondi.

Non sostituire il lievito di birra essiccato con lievito chimico in polvere o bicarbonato. Il lievito di birra scaduto può compromettere il gusto, la consistenza e l'aspetto del prodotto sfornato. Per verificare se il lievito sarà efficace, preparare mezzo bicchiere di acqua calda (40-50°C), sciogliere un cucchiaino di zucchero in acqua, aggiungere due cucchiaini di lievito di birra essiccato e collocare il bicchiere in un luogo caldo. Dopo circa 10 minuti, la miscela nel recipiente dovrebbe iniziare a lievitare. Se non si osserva alcun aumento di lievito, sostituirlo con del lievito di birra fresco.

Diversi tipi di farina hanno diverse capacità di assorbimento dell'acqua. Adattare la quantità di acqua alla quantità di farina in modo che l'impasto sia di forma compatta, elastico e non troppo appiccicoso.

Troppa acqua rende l'impasto troppo morbido e non sarà possibile formarlo in pezzo unico. Di conseguenza, il prodotto sfornato sarà piatto, duro, con grandi pori e privo di elasticità.

Quando c'è troppa poca acqua, dopo la lavorazione dell'impasto nel cestello rimane la farina. Se ciò accade, il prodotto sfornato sarà piatto e non elastico, con piccoli pori ravvicinati.

Grazie all'aggiunta di zucchero e uova, la doratura sarà più scura. Devono essere però aggiunti secondo la ricetta. In seguito al cambiamento della quantità di zucchero e uova, il prodotto cotto sarà più dorato e può anche essere bruciato, causando lo spegnimento dell'apparecchio per evitare incendi.

Prima di aggiungere le uova nel cestello, si consiglia di mescolare il bianco con il rosso. Le uova possono anche essere aggiunte alle ricette che non le richiedono. A tal fine, sbattere un uovo in un recipiente e poi riempire il recipiente e aggiungere l'acqua fino a ottenere la quantità di acqua indicata nella ricetta.

#### *Modalità di funzionamento e funzionalità disponibili solo per la versione 68033*

La macchina per il pane permette anche di preparare marmellate di frutta. La quantità di frutta è determinata dalla ricetta disponibile sul sito [toya24.pl](http://toya24.pl). La frutta per la marmellata deve essere lavata e sbucciata, senza torsoli, peduncoli e gambi. Tagliare i frutti più grandi in pezzi di circa 3 cm. La marmellata preparata può essere calda, quindi fare attenzione subito dopo aver terminato la lavorazione con la macchina per il pane.

L'apparecchio consente di preparare riso coloso nel modo tipico della cucina orientale. A tal fine, selezionare la modalità di funzionamento numero 17. Immergere il riso in acqua per almeno 30 minuti prima di metterlo nel cestello della macchina per pane. A seconda delle proprie preferenze, si può aggiungere zucchero, frutta secca, spezie, ecc.

La macchina per il pane consente di mescolare e tostare semi come arachidi, soia, mandorle, ecc. Non superare il peso massimo di semi specificato nella ricetta. Il tempo di tostatura può essere selezionato in base alle preferenze individuali e alla quantità di semi da tostare.

L'apparecchio consente anche di realizzare un processo di fermentazione separato dell'impasto crudo per dare maggiore sapore all'impasto. Per utilizzare correttamente questa modalità di funzionamento, si deve prima eseguire la modalità di funzionamento numero 11 – Impasto crudo. Al termine di questa modalità, avviare la modalità numero 19 – Fermentazione e, al termine di quest'ultima, utilizzare la modalità numero 14 – Cottura. Al termine della lavorazione in questa modalità, l'impasto è pronto.

L'apparecchio è dotato di un dispenser di semi o frutta secca. Il dispenser può essere installato sotto il coperchio del vano della macchina per il pane. Mettere i semi o la frutta secca nel dispenser dopo aver sollevato il coperchio (V). Quindi chiudere il coperchio del dispenser e installare il dispenser sotto il coperchio dell'apparecchio. Inserire i perni inferiori nei supporti situati nel coperchio dell'apparecchio (VI). Premere e tenere premuta la leva di bloccaggio del dispenser, quindi utilizzare i perni inferiori come cerniere per ruotare il dispenser in modo che la leva di bloccaggio afferri la linguetta situata sotto il coperchio dell'apparecchio. Rilasciare la pressione sulla leva di bloccaggio. Il dispenser correttamente fissato aderisce con tutta la sua superficie al coperchio dell'apparecchio (VII).

Il contenuto del dispenser verrà aggiunto all'impasto al momento previsto dalla modalità di funzionamento selezionata.

## MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

**Attenzione!** Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite quando l'apparecchio è scollegato dall'alimentazione. **Per questo bisogna scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro.**

**Attenzione! Prima di iniziare la manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio sia raffreddato.**

L'apparecchio viene utilizzato per la preparazione dei cibi posti direttamente nel cestello, pertanto è necessario prestare attenzione a mantenere una corretta igiene in modo che la preparazione dei cibi sia sicura.

Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. Sarà più facile pulire i prodotti alimentari non essiccati.

Il cestello e il miscelatore possono essere lavati sotto l'acqua tiepida corrente con il detersivo per piatti. Non utilizzare agenti abrasivi e oggetti appuntiti per pulire il cestello e il miscelatore, in modo da non danneggiare il rivestimento antiaderente. Se il miscelatore non può essere rimosso dal mandrino, versare dell'acqua tiepida nel cestello in modo che l'intero miscelatore sia coperto dall'acqua, aggiungere una piccola quantità di detersivo per piatti e lasciare agire. Il miscelatore deve essere liberamente smontabile dal mandrino. Non utilizzare alcun attrezzo per rimuovere il miscelatore dal mandrino.

Lavare e asciugare completamente il cestello e il miscelatore prima di riutilizzarli.

Il cestello e il miscelatore non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie meccaniche o con un getto d'acqua ad alta pressione.

Pulire l'involucro con un panno leggermente umido, quindi asciugare con un panno pulito e asciutto.

Attenzione! Non immergere mai l'apparecchio elettrico (l'involucro) in acqua o in qualsiasi altro liquido.

Se l'elemento riscaldante all'interno del vano forno è contaminato, deve essere pulito quando è completamente raffreddato. Per la pulizia utilizzare un panno leggermente umido. Dopo la pulizia, l'elemento riscaldante deve essere completamente asciugato prima di utilizzare l'apparecchio.

Per la pulizia non utilizzare solventi, prodotti corrosivi, alcool, benzina o agenti abrasivi.

Pulire le aperture di ventilazione con aspirapolvere.

**Stoccaggio dell'apparecchio**

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegarlo dalla rete elettrica.

Stoccare l'apparecchio nei luoghi chiusi, proteggerlo contro la polvere, la sporcizia e la polvere. Si raccomanda di stoccare l'apparecchio nella confezione originale. Conservare l'apparecchio in posizione di lavoro. Non impilare i prodotti in strati. Non appoggiare nulla sul prodotto durante lo stoccaggio.

**I problemi più comuni e possibili modalità di soluzione**

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non si avvia	L'apparecchio non è acceso	Premere il pulsante "START / STOP / PAUSE"
	È stato impostato l'avvio ritardato.	Verificare che il simbolo dei due punti lampeggi sul display
	Componenti danneggiati	Consegnare l'apparecchio ad un centro di riparazione autorizzato
Segnale acustico anomalo	Un oggetto duro nel cestello	Rimuovere l'oggetto dal cestello e riavviare l'apparecchio
	Cestello fissato in modo errato	Fissare correttamente il cestello
Odore anomalo	Cavo di alimentazione difettoso	Consegnare l'apparecchio ad un centro di riparazione autorizzato
	Elemento riscaldante sporco	Pulire l'elemento riscaldante
Impasto non cotto	Il prodotto sfornato è crudo	Ridurre la quantità di acqua nell'impasto o ridurre la temperatura dell'acqua
	Proporzioni errate degli ingredienti	Consultare il ricettario disponibile sul sito <a href="http://toya24.pl">toya24.pl</a>
68032		
Il display visualizza E00	La temperatura ambiente è inferiore a -10°C	L'apparecchio deve essere utilizzato ad una temperatura compresa tra 0 e +40°C
Il display visualizza E01	La temperatura ambiente è superiore a +50°C	
Il display visualizza EEE o HHH	Sensore di temperatura difettoso	Consegnare l'apparecchio ad un centro di riparazione autorizzato
68033		
Il display visualizza LLL	La temperatura ambiente è inferiore a -10°C	L'apparecchio deve essere utilizzato ad una temperatura compresa tra 0 e +40°C
Il display visualizza HHH	La temperatura ambiente è superiore a +50°C	
Il display visualizza EE0 o EE1	Sensore di temperatura difettoso	Consegnare l'apparecchio ad un centro di riparazione autorizzato

**DATI TECNICI**

Parametro	Unità di misura	Valore	Valore
Numero di catalogo		68032	68033
Tensione nominale	[V~]	220 – 240	220 – 240
Frequenza nominale	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Potenza nominale	[W]	650	710
Classe di isolamento		I	I
Carico massimo del cestello	[kg]	1,5	1,5
Dimensioni dell'apparecchio (altezza x larghezza x profondità)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Peso netto	[kg]	4,1	5,1

## KENMERKEN VAN HET APPARAAT

De broodbakmachine wordt gebruikt voor het bereiden van het deeg en het bakken van brood. Daarnaast kan het apparaat ook worden gebruikt om zoet deeg te bereiden. Dankzij de vele werkprogramma 's is het mogelijk om de bedrijfsparameters van het apparaat aan te passen aan uw behoeften en aan het type gebakken voedselproduct. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. De juiste, betrouwbare en veilige werking van het gereedschap hangt af van de juiste bediening, daarom:

**Lees voordat u de broodbakmachine gebruikt de volledige handleiding en bewaar deze.**

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade of letsel veroorzaakt door het gebruik van het gereedschap voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is, of door het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften en aanbevelingen van deze handleiding. Productgebruik in strijd met het beoogde doeleinde leidt tevens tot verval van de garantie en van de garantierechten van de gebruiker.

## UITRUSTING

Het apparaat compleet geleverd en behoeft geen montage. Verwijder voorafgaand aan de ingebruikname echter alle elementen van de transportverpakking en -beveiligingen. Ook zijn er voorbereidende handelingen vereist, die verderop in deze handleiding worden beschreven.

## ALGEMENE GEBRUIKSAANBEVELINGEN

Het apparaat is ontworpen voor thuisgebruik en mag niet worden gebruikt in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in cateringbedrijven.

Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Niet blootstellen aan regen of andere neerslag.

Het apparaat wordt alleen gebruikt voor de mechanische en thermische verwerking van voedselproducten die direct in de kom worden geplaatst. Het is verboden het apparaat in een andere hoedanigheid te gebruiken, bijvoorbeeld als verwarming voor de producten in de kom.

Het is verboden om het apparaat zelfstandig te repareren, demonteren of modificeren. Alle apparaatreparaties moeten worden verricht door een geautoriseerde service.

Het apparaat moet tijdens de werking voortdurend onder toezicht staan.

**WAARSCHUWING!** Het apparaat kan tijdens gebruik heet worden. Wees voorzichtig bij het aanraken van het apparaat tijdens het gebruik en onmiddellijk na gebruik. Het niet naleven van deze regels kan leiden tot brandwonden.

Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 en personen met beperkte fysieke en mentale vaardigheden, evenals mensen zonder ervaring en kennis van het apparaat. Tenzij toezicht op hen wordt uitgeoefend of hen wordt uitgelegd hoe ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, zodat de bijbehorende risico's begrijpelijk zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden.

### *Aanbevelingen voor transport en installatie van het apparaat*

Het apparaat mag alleen op een harde, platte, egale, niet-brandbare ondergrond staan. De ondergrond moet het gewicht van het apparaat en de erin geplaatste gerechten kunnen tillen.

Zorg voor een ruimte van minstens 10 cm rond de zijkanten van het apparaat, plaats geen materialen die niet bestand zijn tegen hoge temperaturen boven het apparaat. Zo kan het

apparaat voldoende ventileren. Plaats het apparaat niet in de buurt van de rand van bijv. een tafel of in de buurt van brandbare materialen, bijv. gordijnen of overgordijnen. Er moet voldoende ruimte boven het product zijn om het apparaat comfortabel en veilig te kunnen gebruiken.

Plaats geen elektrische apparatuur boven het apparaat. Tijdens de werking komt er waterdamp vrij, die kan leiden tot kortsluiting van de elektrische installatie en de oorzaak kan vormen van een elektrische schok.

Het is verboden om openingen te boren in het apparaat of andere modificaties aan te brengen die niet zijn beschreven in deze handleiding.

Het apparaat alleen optillen wanneer het afgekoeld is en door het bij het onderstel vast te pakken. Het apparaat niet verplaatsen door aan de voedingskabel te trekken.

De temperatuur op de plaats van installatie en gebruik van het apparaat moet tussen  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$   $\div$   $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , liggen en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 90% zonder condensatie.

### *Aanbevelingen omtrent het aansluiten van het apparaat op de stroom*

Zorg er voorafgaand aan het aansluiten op de stroom voor dat de spanning, de frequentie en het rendement van het elektriciteitsnet overeenkomen met de waarden op het gegevensplaatje van het apparaat. De stekker moet in het stopcontact passen. Het is verboden de stekker te modificeren.

Het apparaat moet rechtstreeks aangesloten zijn op een enkel stopcontact. Het is verboden om gebruik te maken van verlengsnoeren, splitters of dubbele stopcontacten. De netstroom moet voorzien zijn van een beschermingsleiding en een zekering van ten minste 16 A.

Vermijd contact van de voedingskabel met scherpe randen en hete voorwerpen en oppervlakken. Tijdens de werking van het apparaat moet de kabel altijd volledig uitgerold zijn en zo geplaatst zijn dat deze geen hinder veroorzaakt bij de bediening van het apparaat. De kabel mag geen struikelgevaar veroorzaken. Het stopcontact moet zich op zo'n plek bevinden dat het altijd mogelijk is om snel de stekker van de voedingskabel van het apparaat eruit te trekken. Pak tijdens het trekken van de stekker uit het stopcontact altijd de stekkerbehuizing vast en trek nooit aan het snoer.

Indien de voedingskabel of stekker beschadigd is deze direct van de stroom loskoppelen en contact opnemen met een geautoriseerde service om vervanging te regelen. Het apparaat nooit gebruiken met beschadigde voedingskabel of stekker. De voedingskabel of stekker mogen in geval van schade niet worden gerepareerd maar moeten altijd worden vervangen door nieuwe schadevrije exemplaren. Het vervangen van het netsnoer en de stekker moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd servicecentrum van de fabrikant.

Het apparaat is niet ontworpen om te worden gevoed door een externe timer of door een afstandsbediening die de stroomvoorziening verbreekt.

### *Aanbevelingen omtrent het gebruik van het apparaat*

**WAARSCHUWING!** De behuizing van het apparaat kan tijdens en kort na gebruik heet zijn. Raak dit niet aan, dit kan brandwonden veroorzaken, maar wacht tot de behuizing van het apparaat is afgekoeld.

Vul de kom niet te vol. Houd er rekening mee dat het deeg tijdens het bakken zijn volume

kan verhogen, wat kan leiden tot overvulling van de kom tijdens het bakken. Het deeg dat uit de kom lekt, kan in contact komen met het verwarmingselement, wat kan leiden tot brand en oververhitting van het apparaat.

Zorg dat de vloer in de buurt van het apparaat niet glad is. Zo wordt uitglijden, met ernstig letsel tot gevolg, voorkomen.

Het apparaat moet tijdens het gebruik te allen tijde onder toezicht worden gehouden.

Het vullen van de kom moet worden uitgevoerd wanneer de kom uit het apparaat is verwijderd. Dit vermindert het risico dat voedsel in de kom terecht komt. Als de binnenkant van de kamer en het verwarmingselement tijdens het gebruik vervuild raken, moeten ze vóór het verwarmen worden gereinigd. Het verontreinigde verwarmingselement kan oververhit raken, wat kan leiden tot brand en ernstig letsel.

Het roerwerk moet na de bereiding in het deeg worden gelaten. De roerder kan alleen worden verwijderd nadat het brood is gebakken en afgekoeld.

Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon. Dit maakt een goede hygiëne bij het gebruik en de veiligheid van het werk mogelijk. Reinig het apparaat volgens de instructies van punt: "Onderhoud van het apparaat"

## APPARAATBEDIENING

### *Vorbereitung op het werk*

Het apparaat moet worden uitgepakt en alle verpakkingselementen volledig worden verwijderd. Aanbevolen wordt om de verpakking te bewaren; deze kan nuttig zijn voor later vervoer en opslag van het apparaat.

Controleer of een van de onderdelen van het apparaat beschadigd is.

Het apparaat schoonmaken aan de hand van de aanwijzingen uit de rubriek 'Onderhoud van het apparaat'.

Monteer het apparaat aan de hand van de aanwijzingen uit de rubriek "Installatie van de broodbakmachine".

Stel bedrijfsmodus 14 in – "Bake" – Bak en start de broodbakmachine gedurende 10 minuten met de kom leeg. Aan het einde van het programma, wacht tot het volledig is afgekoeld en was alle onderdelen volgens de aanwijzingen in de rubriek "Onderhoud van de machine".

Na het drogen van alle onderdelen is het apparaat klaar voor gebruik.

Waarschuwing! Versnel het koelproces van het apparaat op geen enkele wijze, bijvoorbeeld door koud water in de kom te gieten. Het openen van het deksel is de enige aanvaardbare manier om de koeltijd van de broodbakmachine te verkorten.

Let op! Tijdens het eerste gebruik kan een kleine hoeveelheid rook uit de broodbakmachine komen en kan een kenmerkende geur opvallen. Dit zijn normale verschijnselen die snel moeten stoppen. Er moet voldoende ruimte zijn voor ventilatie.

### *In elkaar zetten van de broodbakmachine*

Plaats de kom in de bakruimte, zodat deze ongeveer 20° ten opzichte van de bakruimte (II) wordt gedraaid. Draai vervolgens met de klok mee zodat de randen van de kom evenwijdig zijn aan de overeenkomstige randen van de kamer (III).

Breng het roerwerk (IV) aan op de as in het midden van de bodem van de kom. Het roerwerk is speciaal gevormd zodat het slechts in één juiste positie kan worden aangebracht. Het roerwerk kan ook op de as worden aangebracht voordat de kom in de bakkamer wordt geplaatst.

De kom wordt gedemonteerd in de omgekeerde volgorde van montage.

### *De maatbeker gebruiken*

De broodbakmachine wordt geleverd met een maatbeker van 250 ml, die overeenkomt met een glas of beker als maat voor de capaciteit die soms in recepten wordt gebruikt. De schaal in milliliters en in bekertjes is zichtbaar op de wand van de maatbeker.

Giet bij het meten van bulkproducten het product in de maatbeker en schud het lichtjes zodat het oppervlak van het gegoten product parallel is aan de rand van de maatbeker. Schud de maatbeker niet te lang en klop het voedselproduct in de maatbeker niet op, want in dat geval zal de gemeten hoeveelheid product groter zijn dan de indicatie van de schaal van de maatbeker. In geval van twijfel over de juistheid van het meten van levensmiddelen moet een keukenweegschaal worden gebruikt.

Tip: één glas bloem weegt ongeveer 160 g.

De lepelmaat bevat twee compartimenten voor het meten van de lepel – een kleiner compartiment en een tafellepel – een groter compartiment.



*Bereiding van licht brood*

De volgende procedure stelt u in staat om licht brood te bereiden met een gewicht van ongeveer 0,75 kg

Plaats het roerwerk in de kom en plaats vervolgens de volgende voedsel ingrediënten: 240 ml water, 2 eetlepels boter, 1 theelepel zout, 2 eetlepels suiker, 3 eetlepels melkpoeder, 400 g bloem, 1 theelepel gistpoeder. De gist moet als laatste ingrediënt aan de bloem worden toegevoegd. Gist mag niet in contact komen met water.

Plaats de kom in de kamer van de broodbakmachine en sluit het deksel van het compartiment.

Sluit de broodbakmachine aan op de stroomvoorziening en druk op de knop beschreven als "START / STOP / PAUSE". Het apparaat zal een akoestisch signaal afgeven en de roerder zal beginnen met het mengen van de deegcomponenten.

Nadat de teller op het display het aftellen heeft voltooid, is het brood klaar. De broodbakmachine schakelt over naar de standby-modus.

Houd de knop beschreven als "START / STOP / PAUSE" gedurende ca. 2 seconden ingedrukt. De broodbakmachine zal een akoestisch signaal afgeven dat de werking in de standby-modus zal beëindigen.

Open het deksel van de kom en verwijder voorzichtig de kom en schuif het gebakken brood uit de kom terwijl u hittebeschermende handschoenen draagt. Er kan een roerder in het brood achterblijven, haal deze van het brood met behulp van de bij het apparaat geleverde haak.

Let op! Het bovenstaande recept is een voorbeeld, terwijl de bereidingswijze laat zien hoe je op een eenvoudige manier brood kunt bereiden. Zo hoeft u geen gebruik te maken van het menu en de speciale knoppen van de broodrooster.

*Menu van de broodbakmachine*

68032

Door op de knop te drukken die in "MENU" wordt beschreven, krijgt u toegang tot de vooraf gedefinieerde bedrijfsmodi. De bedrijfsmodi zijn gemarkeerd met nummers in het bereik 1 – 15.

- 1 – Soft bread / Tarwebrood,
- 2 – Sweet bread / Zoet brood,
- 3 – Natural sourdough / Natuurlijk zuurdesembrood,
- 4 – French / Frans brood,
- 5 – Whole wheat - Volkoren,
- 6 – Quick / Snel Brood
- 7 – Sugar free / Brood zonder suiker
- 8 – Multigrain / Meergranenbrood
- 9 – Milky loaf / Melkbrood
- 10 – Cake / Zoete Taart
- 11 – Raw dough / Rauw deeg
- 12 – Leaven dough / Zuurdesem
- 13 – Gluten free / Glutenvrij
- 14 – Bake / Bakken
- 15 – Yogurt / Yoghurt

68033

Door op de knop te drukken die in "MENU" wordt beschreven, krijgt u toegang tot de vooraf gedefinieerde bedrijfsmodi. De bedrijfsmodi zijn gemarkeerd met nummers in het bereik 1 – 19.

- 1 – Soft bread / Zacht brood
- 2 – Sweet bread / Zoet brood
- 3 – Natural sourdough / Natuurlijk zuurdesembrood
- 4 – French / Frans brood
- 5 – Whole wheat / Volkoren
- 6 – Quick / Snel Brood
- 7 – Sugar free / Brood zonder suiker
- 8 – Multigrain / Meergranenbrood
- 9 – Milky loaf / Melkbrood
- 10 – Cake / Zoete Taart
- 11 – Raw dough / Rauw deeg
- 12 – Leaven dough / Zuurdesem
- 13 – Jam / Jam
- 14 – Bake / Bakken
- 15 – Yogurt / Yoghurt
- 16 – Gluten free / Glutenvrij
- 17 – Sticky rice

18 – Stir fry / Roosteren

19 – Ferment / Gisting

Voorbeelden van recepten voor het bereiden volgens elke werkwijze zijn te vinden op de [toya24.pl](http://toya24.pl) website in de productkaart.

Met de knop "LOAF" kunt u het gewicht van het te bereiden product selecteren. Er verschijnt een markering op het display onder een van de gewichten: 500 g, 750 g of 1000 g. Gewichtselectie is alleen mogelijk voor vooraf gedefinieerde bedrijfsmodi 1 tot en met 9 en 13. De andere bedrijfsmodi bieden niet de mogelijkheid om het gewicht te selecteren.

Met de knop "COLOUR" kunt u de bruiningsgraad van de broodkorst selecteren. De markering verschijnt op het display boven een van de opties: "Light" – licht; "Medium" – medium; "Dark" – sterk. De selectie van de mate van schroeien van de huid is alleen mogelijk in het geval van vooraf gedefinieerde bedrijfsmodi 1 tot en met 9 en 13. Andere bedrijfsmodi bieden niet de mogelijkheid om de mate van schroeien van de huid te kiezen.

Met de toets "START / STOP / PAUSE" kan de broodbakmachine worden ingeschakeld, in- en uitgeschakeld. Met één druk op de knop wordt de broodbakmachine gestart. In de bedrijfsmodus zal het indrukken van deze knop de werking gedurende ongeveer 3 seconden onderbreken en vervolgens automatisch hervatten. Het uitschakelen gebeurt door deze knop ca. 2 seconden ingedrukt te houden. Dit om te voorkomen dat de broodbakmachine tijdens het gebruik wordt uitgeschakeld door per ongeluk op de knop te drukken.

Met de knop "+" kunt u de vertragingstijd verhogen om de geselecteerde modus te starten. Door op de knop te drukken, wordt de tijd met 1, 5 of 10 minuten verlengd. Door de knop ingedrukt te houden, kan de tijd sneller veranderen. De bedrijfstijd wordt op het display weergegeven. Als de maximale duur van een programma is bereikt, wordt de kortste tijd hersteld door nogmaals op de toets te drukken.

De "-" knop verkort de vertragingstijd om de geselecteerde modus te starten. Het indrukken van de knop verkort de tijd met 1, 5 of 10 minuten. Door de toets ingedrukt te houden, kan de tijd sneller worden gewijzigd. De bedrijfstijd wordt op het display weergegeven. Als de minimale duur van een programma is bereikt, herstelt u de langste duur door nogmaals op de knop te drukken.

(Alleen in 68032)

Het display toont ook een markering die de volgende stadia van de implementatie van een bepaalde bedrijfsmodus aangeeft: "Preheat" – voorverwarmen; "Stir" – roeren; "Rest" – PAUSE; "Ferment" – fermentatie; "Bake" – bakken; "Keep Warm" – warm houden; "Einde" – einde.

#### *Gebruik van de broodbakmachine*

Het einde van de bereiding wordt aangegeven door een akoestisch signaal en het display toont 0:00. De broodbakmachine schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus. De warmhoudmodus duurt maximaal een uur. Het einde van de warmhoudmodus wordt aangegeven door een geluidssignaal.

Voortijdige beëindiging van de werking in de warmhoudmodus is mogelijk nadat u de knop met de aanduiding "START / STOP / PAUSE" gedurende ca. 2 seconden hebt ingedrukt. Wanneer een akoestisch signaal wordt gehoord, wordt de werking in de warmhoudmodus beëindigd.

U kunt het apparaat ook gebruiken om yoghurt te bereiden. De bedrijfsmodus met nummer 15 duurt standaard 8 uur, maar voor de duur van de bedrijfsmodus is het mogelijk om de duur te wijzigen van 5 naar 13 uur.

De broodbakmachine kan worden geprogrammeerd om automatisch te starten. U kunt bijvoorbeeld 's avonds de ingrediënten voorbereiden, zodat de machine 's ochtends vers brood bereidt. U moet zelf de resterende tijd voor het opstarten berekenen en bij de werkingstijd van de geselecteerde modus optellen.

De broodbakmachine was bijvoorbeeld geprogrammeerd om brood te bereiden om 20:30 uur. Het brood moet de volgende dag om 7 uur klaar zijn. Tussen 20:30 en 7:00, verloopt 10 uur en 30 minuten. Nadat u de gewenste bedrijfsmodus hebt geselecteerd, gebruikt u de toetsen "+" en "-" om de tijd in te stellen, zodat de indicatie op het scherm 10:30 weergeeft. De ingestelde tijd houdt ook rekening met de duur van de geselecteerde bedrijfsmodus.

Druk vervolgens op de knop "START / STOP / PAUSE", er klinkt een akoestisch signaal en de dubbele punt tussen het aantal uren en minuten op het display knippert. De tijd op het display zal beginnen af te nemen. De broodbakmachine start automatisch na het verstrijken van de ingestelde tijd.

**Waarschuwing!** Gebruik geen recepten die eieren vereisen wanneer u de broodbakmachine met vertraging start. Een lange wachttijd voor het begin van de werkzaamheden kan leiden tot bederf van de eieren, wat de smaak van het eindproduct negatief kan beïnvloeden en een bedreiging kan vormen voor de gezondheid.

Let op! Als er gist wordt gebruikt, moet deze met bloem worden bestrooid om de gistactiviteit te minimaliseren tijdens het wachten op het opstarten in het geval van een vertraagde start van de broodbakmachine.

Let op! Niet in alle bedrijfsmodi kan de broodbakmachine met vertraging worden gestart.

Het apparaat biedt onderhoud van de instellingen in geval van kortstondige stroomuitval. Als de netspanning minder dan 15 minuten wegvalt, worden alle ingestelde parameters hersteld met de spanning. Wanneer de stroom wordt hersteld, kan de bedrijfstijd anders zijn dan vóór de stroomuitval. Het apparaat houdt rekening met de tijd dat het is losgekoppeld van de stroomtoevoer.

Elke bedrijfsmodus wordt onderbroken door de knop "START / STOP / PAUSE" gedurende ca. 2 seconden ingedrukt te houden.

Vervang het gistpoeder niet door bakpoeder of zuiveringszout. Verlopen gistpoeder kan de smaak, textuur en het uiterlijk van het bakken beïnvloeden. Om te controleren of de gist goed blijft werken, bereidt u een half glas warm water (40-50 °C), lost u een theelepelt suiker op in het water, voegt u twee theelepels gist in poedervorm toe en plaatst u de schaal op een warme plaats. Na ongeveer 10 minuten moet het mengsel in de schaal beginnen te rijzen. Als er geen toename van gist wordt waargenomen, moet deze worden vervangen door verse gist.

Verschillende soorten bloem vertonen verschillende waterabsorptie. Pas de hoeveelheid water en bloem aan elkaar aan, zodat het deeg in één stuk wordt gemaakt, flexibel is en niet overmatig hecht.

Teveel water zal het geproduceerde deeg te zacht maken en het zal niet mogelijk zijn om het te vormen. Gebakken deeg dat op deze manier wordt gemaakt zal plat en hard zijn, met een textuur met grote poriën, en het gebakken deeg zal elasticiteit missen. Te weinig water leidt ertoe dat er na het kneden van het deeg nog bloem in de kom achterblijft. Bakken met een deeg dat op deze manier wordt gemaakt, zal vlak en inflexibel zijn, met een structuur met kleine, dicht op elkaar geplaatste poriën.

Het toevoegen van suiker en eieren zal het bakken meer bruin maken. Ze moeten worden toegevoegd volgens het recept. Als u de hoeveelheid suiker en eieren verandert, wordt het gebakken product donker van kleur en kan het zelfs verbranden, waardoor de broodbakmachine moet worden gestopt om brand te voorkomen.

Voordat u eieren aan de kom toevoegt, wordt aanbevolen om het eigeel met het eiwit te mengen. Een ei kan ook worden toegevoegd aan recepten waarvoor geen eieren nodig zijn. Meng hiervoor een ei in een schaalje en vul het schaalje vervolgens aan met water, zodat het mengsel evenveel is als de hoeveelheid water in het recept.

#### *Bedrijfsmodi en functies alleen beschikbaar in de 68033*

Met de broodbakmachine kunt u ook vruchtenjam bereiden. De hoeveelheid fruit wordt bepaald door het recept dat beschikbaar is op toya24.pl. Fruit voor jam moet worden gewassen en geschild, zonder kernen, stengels of steeltes. Grotere vruchten moeten in stukken van ongeveer 3 cm worden gesneden. De geprepareerde jam kan heet zijn, dus wees voorzichtig onmiddellijk na het beëindigen van de werking van de broodbakmachine.

De broodbakmachine maakt het mogelijk om kleverige rijst te bereiden op een manier die kenmerkend is voor de Oost-Aziatische keuken. Om dit te doen, selecteert u de bedrijfsmodus nr. 17. Laat de rijst minstens 30 minuten weken in water voordat u hem in een kom plaatst. Afhankelijk van uw individuele voorkeuren kunt u suiker, noten, specerijen, enz. toevoegen.

Met de broodbakmachine kunt u zaden zoals pinda's, soja, amandelen, enz. mengen en roosteren. Overschrijd het maximumgewicht van de zaden die in het recept zijn vermeld niet. De roostertijd kan worden gekozen op basis van individuele voorkeuren en de hoeveelheid te roosteren bonen.

De broodbakmachine zorgt ook voor een apart gistingproces van het rauwe deeg, waardoor het deeg een extra smaak krijgt. Het juiste gebruik van deze bedrijfsmodus moet worden voorafgegaan door het gebruik van bedrijfsmodus nr. 11 – Rauw deeg. Begin na voltooiing met de werkzaamheden in modus 19 – Gisting en na voltooiing in modus 14 - Bakken Wanneer u klaar bent met werken in deze modus, is het deeg klaar.

De broodbakmachine is uitgerust met een doseerapparaat voor zaden of gedroogd fruit. De toevoer kan onder de afdekking van de broodbakmachineruimte worden gemonteerd. Plaats de zaden of de gedroogde vruchten in het bakje nadat u het deksel (V) hebt opgetild. Sluit vervolgens het deksel van het bakje en plaats het bakje onder het deksel van het bakje. Steek de onderste pennen in de houders in het broodbakmachinedeksel (VI). Houd de vergrendelingshendel van de houder ingedrukt en gebruik vervolgens de onderste pennen als scharnieren om de houder te draaien, zodat de vergrendelingshendel het lipje onder het deksel van de broodbakmachine grijpt. Laat de druk op de vergrendelingshendel los. Een goed gemonteerde feeder sluit over het gehele oppervlak aan op het deksel van de bakker (VII).

De inhoud van de container wordt aan het deeg toegevoegd op het door de gekozen werkingsmodus bepaalde tijdstip.

## ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

**Let op!** Alle onderhoudshandelingen moeten plaatsvinden met uitgeschakelde voeding van het apparaat. **Trek hiervoor de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact.**

**Waarschuwing!** Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het onderhoudt.

Het apparaat wordt gebruikt om voedsel te bereiden dat direct in de kom wordt geplaatst, dus er moet worden gezorgd voor een goede hygiëne, zodat de bereiding van voedsel veilig is.

Reinig het apparaat onmiddellijk na gebruik. Het zal gemakkelijker zijn om het voedsel dat niet uitgedroogd is te reinigen.

De kom en de roerder kunnen worden gewassen onder de huidige stroom van lauwwarm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen en scherpe voorwerpen om de kom en het roerwerk te reinigen, om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen. Als de roerder niet van de spindel kan worden verwijderd, giet dan warm water in de kom zodat de hele roerder onder het oppervlak staat, voeg een kleine hoeveelheid afwasmiddel toe en laat het even staan. Het roerwerk moet vrij van de spindel kunnen worden verwijderd. Gebruik geen gereedschap om het roerwerk van de as te verwijderen.

Droog de kom en het roerwerk na het wassen volledig af voordat u deze opnieuw gebruikt.

De kom en het roerwerk zijn niet geschikt voor reiniging in mechanische vaatwasmachines of met een hogedrukwaterstraal.

Maak de behuizing schoon met een licht vochtige doek en droog deze vervolgens af met een schone, droge doek.

Let op! Het apparaat (de basis) nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.

Als het verwarmingselement in de kamer van de broodbakmachine vervuild is, moet het worden gereinigd nadat het volledig is afgekoeld. Gebruik een licht vochtige doek voor het reinigen. Na de reiniging moet het verwarmingselement volledig worden gedroogd voordat u de apparatuur gebruikt.

Gebruik geen oplosmiddelen, bijtende middelen, alcohol, benzine of schurende middelen.

De ventilatie-openingen reinigen met een stofzuiger.

### Opslag van het apparaat

Als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moet u het van de voedingsspanning loskoppelen.

Het apparaat binnen opbergen en beschermen tegen stof, vuil en vocht. Aanbevolen wordt om het apparaat te bewaren in de originele verpakking. Bewaar het apparaat in de bedrijfspositie. Stapel de producten niet in lagen op. Niets op het apparaat plaatsen tijdens de opslag.

### De meest voorkomende problemen en manieren om ze op te lossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplissing
De broodbakmachine start niet	Het apparaat staat niet aan	Druk op de „START / STOP / PAUSE“-knop.
	Er is een startvertraging ingesteld.	Controleer of het dubbele punt op het display knippert
	Beschadigde elementen	Lever de broodbakmachine in bij een erkend reparatiepunt
Ongebruikelijk akoestisch signaal	Hard voorwerp in de kom	Haal het voorwerp uit de kom en start het apparaat opnieuw
	Kom verkeerd bevestigd	Zet de kom goed vast
Ongebruikelijke geur	Defecte stroomkabel	Lever de broodbakmachine in bij een erkend reparatiepunt
	Vuil verwarmingselement	Reinig het verwarmingselement
Ongebakken deeg	Het gebakken product is rauw	Verminder de hoeveelheid water in het deeg of verlaag de temperatuur van het water
	Onjuiste verhoudingen van ingrediënten	Bekijk de recepten op toya24.pl
68032		
Op het display wordt "E00" weergegeven	Omgevingstemperatuur is lager dan -10 °C	De broodbakmachine moet worden gebruikt in het temperatuurbereik van 0 tot +40 °C
Op het display wordt "E01" weergegeven	Omgevingstemperatuur is hoger dan +50 °C	
Weergave-indicatie EEE of HHH	Beschadiging van de temperatuursensor	Lever de broodbakmachine in bij een erkend reparatiepunt
68033		
Op het display wordt "LLL" weergegeven	Omgevingstemperatuur is lager dan -10 °C	De broodbakmachine moet worden gebruikt in het temperatuurbereik van 0 tot +40 °C
Op het display wordt "HHH" weergegeven	Omgevingstemperatuur is hoger dan +50 °C	
Op het display wordt "EE0" of "EE1" weergegeven	Beschadiging van de temperatuursensor	Lever de broodbakmachine in bij een erkend reparatiepunt

### TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Meeteenheid	Waarde	Waarde
Catalogusnummer		68032	68033
Nominale spanning	[V~]	220 - 240	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Nominaal vermogen	[W]	650	710
Isolatieklasse		I	I
Maximale belasting van de kom	[kg]	1,5	1,5
Afmeting van het apparaat (lengte x breedte x diepte)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Nettogewicht	[kg]	4,1	5,1

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ο αρτοποιασκευαστής χρησιμοποιείται για την παρασκευή ζύμης και ψωμιού. Επιπλέον, η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή γλυκιάς ζύμης. Χάρη σε πολλά προγράμματα εργασίας, μπορείτε να ταιριάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας της συσκευής στις ανάγκες σας και στον τύπο του προϊόντος που παρασκευάζεται. Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Η κατάλληλη, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία της συσκευής εξαρτάται από την κατάλληλη χρήση της, γι' αυτό:

**Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να διαβάσετε όλες τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε.**

Ο προμηθευτής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές ή τραυματισμούς που προκύπτουν από τη χρήση της συσκευής σε αντίθεση με την προβλεπόμενη χρήση του, τη μη συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφαλείας και τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου. Η κατάλληλη χρήση της συσκευής έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια των δικαιωμάτων του χρήστη που απορρέουν από την εγγύηση.

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Η συσκευή παραδίδεται στην πλήρη κατάσταση και δεν απαιτεί καμία συναρμολόγηση. Πριν να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε πρώτα όλα τα υλικά συσκευασίας και προστασίας μεταφοράς. Απαιτούνται ακόμη οι ενέργειες προετοιμασίας που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και απαγορεύεται η επαγγελματική χρήση της, όπως για παράδειγμα σε εστιατόρια.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για εσωτερική χρήση. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε βροχή ή άλλες βροχοπτώσεις.

Η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο για μηχανική και θερμική επεξεργασία τροφίμων τοποθετημένων απευθείας στο μπωλ. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε άλλο χαρακτήρα, για παράδειγμα ως θερμαντήρας για προϊόντα που βρίσκονται στο μπωλ.

Απαγορεύεται να επισκευάζετε, αποσυναρμολογείτε ή να τροποποιείτε τη συσκευή μόνοι σας. Όλες οι επισκευές της συσκευής πρέπει να εκτελούνται από το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι πάντοτε υπό επίβλεψη.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Η συσκευή μπορεί να ζεσταθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Προσέχετε όταν αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αμέσως μετά το τέλος της λειτουργίας. Η μη τήρηση αυτών των κανόνων μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά κάτω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές και πνευματικές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση του εξοπλισμού. Εκτός και αν θα ασκείται πάνω τους εποπτεία ή θα πραγματοποιηθεί η διδασκαλία σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο έτσι ώστε οι κίνδυνοι που συνδέονται με αυτό να είναι κατανοητοί. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά χωρίς εποπτεία δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν ή να συντηρήσουν τη συσκευής.

### *Προτάσεις σχετικά με τη μεταφορά και την εγκατάσταση της συσκευής*

Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε σκληρή, επίπεδη, ομοιόμορφη και μη εύφλεκτη επιφάνεια. Η επιφάνεια πρέπει να είναι ικανή να αντέχει το βάρος της ίδιας συσκευής και των διατροφικών προϊόντων που βρίσκονται μέσα της.

Είναι απαραίτητο να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 10 cm γύρω από τα πλευρικά τοιχώματα της συσκευής, μην τοποθετείτε υλικά που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες

πάνω στη συσκευή. Αυτό θα επιτρέψει την κατάλληλη κυκλοφορία αέρα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά στην άκρη π.χ. ενός τραπέζιου ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, π.χ. Παραπετάσματα ή κουρτίνες. Πρέπει να παρέχεται επαρκής χώρος πάνω από το προϊόν, ώστε να είναι δυνατή η άνετη και ασφαλής χρήση της συσκευής.

Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από τη συσκευή. Κατά τη λειτουργία, η συσκευή εκπέμπει ζεστό και υγρό αέρα, ο οποίος μπορεί να βραχυκυκλώσει το ηλεκτρικό σύστημα και να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Απαγορεύεται να τρυπήσετε στη συσκευή οποιοδήποτε άνοιγμα καθώς και να τροποποιήσετε τη συσκευή με τρόπο που δεν αναφέρεται στις οδηγίες.

Μεταφέρετε τη συσκευή μόνο όταν κρυώσει πιάνοντας την από το περίβλημα. Μην μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.

Η θερμοκρασία στο σημείο εγκατάστασης και χρήσης της συσκευής πρέπει να είναι μεταξύ 0 °C ÷ +40 °C, και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω από 90% χωρίς συμπύκνωση.

### *Συστάσεις για τη σύνδεση της συσκευής στην τροφοδοσία*

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η αποδοτικότητα του δικτύου είναι συμβατές με τις αξίες που αναφέρονται στην ονομαστική πινακίδα. Το φως πρέπει να ταιριάζει με την πρίζα. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του φως.

Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη άμεσα σε μονή πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Απαγορεύεται να χρησιμοποιήσετε καλώδια προέκτασης, πολύπριζα και διπλές πρίζες. Το κύκλωμα παροχής ρεύματος πρέπει να είναι εφοδιασμένο με προστατευτικό αγωγό και προστασία τουλάχιστον 16 A.

Αποφεύγετε να έχει επαφή το καλώδιο τροφοδοσίας με κοφτερές άκρες και ζεστά αντικείμενα και επιφάνειες. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι πλήρως ανεπτυγμένο και τοποθετημένο έτσι ώστε να μην αποτελεί εμπόδιο κατά τη λειτουργία της συσκευής. Τοποθεσία του καλωδίου τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται να προκαλεί κίνδυνο σκοντάμματος. Η πρίζα πρέπει να βρίσκεται σε τέτοιο σημείο ώστε να είναι πάντα δυνατή η γρήγορη αποσύνδεση του φως του καλωδίου τροφοδοσίας της συσκευής. Όταν αποσυνδέετε το φως πάντα πρέπει να τραβήξετε το περίβλημα του φως και ποτέ το καλώδιο.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι χαλασμένο άμεσα πρέπει να το αποσυνδέσετε από το δίκτυο παροχής ρεύματος και να επικοινωνήσετε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις του κατασκευαστή με σκοπό την ανταλλαγή του. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με χαλασμένο καλώδιο ή βύσμα. Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως δεν επιτρέπεται να επισκευαστούν και σε περίπτωση που αυτά τα εξαρτήματα είναι χαλασμένα πρέπει να τα ανταλλάξετε με τα καινούρια χωρίς βλάβες. Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας μαζί με το βύσμα θα πρέπει να γίνει στο εξουσιοδοτημένο σέρβις του κατασκευαστή.

Η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη να τροφοδοτείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή από τηλεχειριστήριο που διακόπτει την τροφοδοσία του ηλεκτρικού δικτύου.

### *Συστάσεις σχετικά με τη χρήση του προϊόντος*

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το περίβλημα της συσκευής μπορεί να είναι ζεστό κατά τη διάρκεια και λίγο μετά τη χρήση. Μην το αγγίζετε γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, αλλά περιμένετε να

κρουώσει το περίβλημα της συσκευής.

Μην υπερθερμώσετε το μπολ. Θα πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι η ζύμη κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορεί να αυξήσει τον όγκο της, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε υπερπλήρωση του μπολ κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Η ζύμη που ξεφεύγει από το δοχείο μπορεί να έρθει σε επαφή με την αντίσταση, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά και υπερθέρμανση της συσκευής.

Επιβεβαιωθείτε ότι το δάπεδο δίπλα στη συσκευή δεν είναι ολισθηρό. Έτσι αποφεύγετε να γλιστρήσετε, κάτι που μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.

Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να την έχετε όλη την ώρα υπό έλεγχο.

Η πλήρωση του μπολ πρέπει να πραγματοποιείται όταν το μπολ αφαιρείται από τη συσκευή. Αυτό θα μειώσει τον κίνδυνο εισόδου των τροφίμων στο μπολ στο θάλαμο με αντίσταση. Εάν το εσωτερικό του θαλάμου και η αντίσταση μολυνθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης, πρέπει να καθαριστούν πριν από το ζέσταμα. Η μολυσμένη αντίσταση μπορεί να υπερθερμανθεί, με αποτέλεσμα πυρκαγιά και σοβαρό τραυματισμό.

Ο αναδευτήρας πρέπει να παραμείνει στη ζύμη μετά την παρασκευή της. Ο αναδευτήρας μπορεί να αφαιρεθεί μόνο μετά το ψήσιμο και την ψύξη του ψωμιού.

Καθαρίζετε καλά τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Αυτό θα επιτρέψει τη διατήρηση της σωστής χρήσης της υγιεινής και της ασφάλειας στην εργασία. Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται σύμφωνα με τις οδηγίες του σημείου: «Συντήρηση της συσκευής»

## ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### *Προετοιμασία για λειτουργία*

Αποσυσκευάστε τη συσκευή αφαιρώντας πλήρως όλα τα υλικά αποσυσκευασίας. Συνιστάται να φυλάσσεται η συσκευασία, μπορεί να είναι χρήσιμη για τη μετέπειτα μεταφορά και αποθήκευση της συσκευής.

Ελέγξτε αν κάποιο μέρος της συσκευής έχει υποστεί ζημιά.

Πλύνετε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου «Συντήρηση συσκευής».

Συναρμολογήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου «Συναρμολόγηση αρτοποιασκευαστή».

Ρυθμίστε τη λειτουργία 14 – «Bake» – Ψήσιμο και ξεκινήστε τον αρτοποιασκευαστή για 10 λεπτά με το μπόλ άδειο. Στο τέλος του προγράμματος, περιμένετε μέχρι να κρουώσει τελείως και πλύνετε όλα τα μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Συντήρηση της συσκευής».

Μετά το στέγνωμα όλων των μερών, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

Προειδοποίηση! Μην επιταχύνετε τη διαδικασία ψύξης της συσκευής με οποιονδήποτε τρόπο, π.χ. ρίχνοντας κρύο νερό στο μπολ. Το άνοιγμα του καπακιού είναι ο μόνος αποδεκτός τρόπος για να μειωθεί ο χρόνος ψύξης του αρτοποιασκευαστή.

Προσοχή! Κατά τη διάρκεια της πρώτης χρήσης, μπορεί να εκπέμπεται μικρή ποσότητα καπνού από τον αρτοποιασκευαστή και να είναι εμφανής μια χαρακτηριστική οσμή. Αυτά είναι φυσιολογικά φαινόμενα που πρέπει να σταματήσουν γρήγορα. Πρέπει να παρέχεται επαρκής χώρος για τον αερισμό.

### *Εγκατάσταση αρτοποιασκευαστή*

Τοποθετήστε το μπολ στον θάλαμο του αρτοποιασκευαστή έτσι ώστε να περιστρέφεται περίπου 20° σε σχέση με τον θάλαμο (II). Στη συνέχεια, περιστρέψτε το δεξιότροφα έτσι ώστε οι άκρες του μπολ να είναι παράλληλες με τις αντίστοιχες άκρες του θαλάμου (III).

Εφαρμόστε τον αναδευτήρα (IV) στον άξονα που βρίσκεται στη μέση του πυθμένα του μπολ. Η οπή του αναδευτήρα είναι ειδικά διαμορφωμένη έτσι ώστε να μπορεί να εφαρμοστεί μόνο σε μία σωστή θέση. Ο αναδευτήρας μπορεί επίσης να εφαρμοστεί στον άξονα πριν εγκαταστήσετε το μπολ στο θάλαμο του αρτοποιασκευαστή.

Το μπολ αποσυναρμολογείται με την αντίστροφη σειρά συναρμολόγησης.

### *Χρήση δοσομετρικού κύπελλου*

Ο αρτοποιασκευαστής παρέχεται με ένα κύπελλο μέτρησης 250 ml, το οποίο αντιστοιχεί σε ένα ποτήρι ή ένα φλιτζάνι ως μέτρο της χωρητικότητας που χρησιμοποιείται μερικές φορές σε συνταγές. Η κλίμακα σε χιλιοστόλιτρα και σε κύπελλα είναι ορατή στον τοίχο του δοσομετρικού κύπελλου.

Όταν μετράτε χύμα τρόφιμα, ρίξτε το προϊόν μέσα στο δοσομετρικό κύπελλο και ανακινήστε το ελαφρά έτσι ώστε η επιφάνεια του



δοσιμετρικού προϊόντος να είναι παράλληλη με το άκρο του δοσιμετρικού κύπελλου. Μην ανακινείτε το δοσιμετρικό κύπελλο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα ή ακόμα και μην συμπιέζετε το προϊόν στο δοσιμετρικό κύπελλο, καθώς σε αυτήν την περίπτωση η μετρούμενη ποσότητα του προϊόντος θα είναι μεγαλύτερη από την κλίμακα του δοσιμετρικού κυπέλλου. Σε περίπτωση αμφιβολίας ως προς την ορθότητα της μέτρησης των τροφίμων, θα πρέπει να χρησιμοποιείται μια ζυγαριά κουζίνας. Συμβουλή: Ένα ποτήρι αλεύρι ζυγίζει περίπου 160 g.

Η μεζούρα περιέχει δύο τμήματα για τη μέτρηση του κουταλιού γλυκού – ένα μικρότερο τμήμα και του κουταλιού – ένα μεγαλύτερο τμήμα.

#### *Παρασκευή άσπρου ψωμιού*

Η ακόλουθη διαδικασία σας επιτρέπει να προετοιμάσετε άσπρο ψωμί περίπου 0,75 kg (1,5 lb)

Τοποθετήστε τον αναδευτήρα στο μπολ και στη συνέχεια τοποθετήστε τα ακόλουθα συστατικά: 240 ml νερό, 2 κουταλιές βούτυρο, 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη, 3 κουταλιές της σούπας γάλα σε σκόνη, 400 γρ. αλεύρι, 1 κουταλάκι του γλυκού μαγιά σε σκόνη. Η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί ως το τελευταίο συστατικό, προσθέτοντάς την στο αλεύρι. Η μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το νερό.

Τοποθετήστε το μπολ στο χώρο του αρτοποιασκευαστή και κλείστε το καπάκι του θαλάμου.

Συνδέστε τον αρτοποιασκευαστή στην τροφοδοσία ρεύματος και πατήστε το κουμπί που περιγράφεται ως «START / STOP / PAUSE». Η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και ο αναδευτήρας θα αρχίσει να αναμινώνει τα συστατικά της ζύμης.

Αφού ο μετρητής που εμφανίζεται στην οθόνη έχει τελειώσει την αντίστροφη μέτρηση, το ψωμί είναι έτοιμο. Ο αρτοποιασκευαστής μπαίνει σε κατάσταση αναμονής.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί που περιγράφεται ως «START / STOP / PAUSE» για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Ο αρτοποιασκευαστής εκπέμπει ηχητικό σήμα το οποίο τερματίζει τη λειτουργία σε κατάσταση αναμονής.

Ανοίξτε το καπάκι του θαλάμου και αφαιρέστε προσεκτικά το μπολ και το ψημένο ψωμί έξω από το μπολ, ενώ φοράτε γάντια προστασίας από τη θερμότητα. Ο αναδευτήρας μπορεί να παραμείνει στο ψωμί, αφαιρέστε τον από το ψωμί χρησιμοποιώντας το άγκιστρο που παρέχεται με τη συσκευή.

Προσοχή! Η συνταγή που παρουσιάστηκε παραπάνω είναι ένα παράδειγμα, ενώ η μέθοδος παρασκευής δείχνει πώς να προετοιμάσετε το ψωμί με εύκολο τρόπο. Με αυτόν τον τρόπο δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε το μενού και τα ειδικά κουμπιά του αρτοποιασκευαστή.

#### *Μενού αρτοποιασκευαστή*

68032

Με το πάτημα του κουμπιού που περιγράφεται ως «MENU» («MENOY») μπορείτε να έχετε πρόσβαση στους προκαθορισμένους τρόπους λειτουργίας. Οι τρόποι λειτουργίας επισημαίνονται με αριθμούς στην περιοχή 1 – 15.

- 1 – Soft bread / Ψωμί σίτου,
- 2 – Sweet bread / Γλυκό ψωμί,
- 3 – Natural sourdough / Ψωμί με προζύμι,
- 4 – French / Γαλλικό ψωμί,
- 5 – Whole wheat – Ψμί ολικής αλέσεως,
- 6 – Quick / Γρήγορο ψωμί
- 7 – Sugar free / Ψωμί χωρίς ζάχαρη
- 8 – Multigrain / Πολύσπορο ψωμί
- 9 – Milky loaf / Γαλατένο ψωμί
- 10 – Cake / Γλυκιά ζύμη κέικ
- 11 – Raw dough / Ακατέργαστη ζύμη
- 12 – Leaven dough / Ζύμη με προζύμι
- 13 – Gluten free / Ψωμί χωρίς γλουτένη
- 14 – Bake / Ψήσιμο
- 15 – Yogurt / Γιαούρι

68033

Με το πάτημα του κουμπιού που περιγράφεται ως «MENU» («MENOY») μπορείτε να έχετε πρόσβαση στους προκαθορισμένους τρόπους λειτουργίας. Οι τρόποι λειτουργίας επισημαίνονται με αριθμούς στην περιοχή 1 – 19.

- 1 – Soft bread / Ψωμί σίτου,
- 2 – Sweet bread / Γλυκό ψωμί,
- 3 – Natural sourdough / Ψωμί με προζύμι,
- 4 – French / Γαλλικό ψωμί,
- 5 – Whole wheat – Ψμί ολικής αλέσεως,
- 6 – Quick / Γρήγορο ψωμί
- 7 – Sugar free / Ψωμί χωρίς ζάχαρη



- 8 – Multigrain / Πολύσπορο ψωμί
- 9 – Milky loaf / Γαλατένο ψωμί
- 10 – Cake / Γλυκιά ζύμη κέικ
- 11 – Raw dough / Ακατέργαστη ζύμη
- 12 – Leaven dough / Ζύμη με προζύμι
- 13 – Jam / Μαρμελάδα
- 14 – Bake / Ψήσιμο
- 15 – Yogurt / Γιαούρτι
- 16 – Gluten free / Ψωμί χωρίς γλουτένη
- 17 – Sticky rice / Κολλώδες ρύζι
- 18 – Stir-fry / Καβούρδισμα
- 19 – Ferment / Ζύμωση

Παραδείγματα συνταγών για προετοιμασία σύμφωνα με κάθε τρόπο λειτουργίας μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα [toyas24.pl](http://toyas24.pl) στην κάρτα προϊόντος.

Το κουμπί με την ένδειξη «LOAF» σας επιτρέπει να επιλέξετε το βάρος του προϊόντος που πρόκειται να παρασκευαστεί. Ο δείκτης εμφανίζεται στην οθόνη κάτω από ένα από τα βάρη: 500 g, 750 g ή 1000 g. Η επιλογή βάρους είναι δυνατή μόνο για τους προκαθορισμένους τρόπους λειτουργίας 1 έως 9 και 13. Οι άλλοι τρόποι λειτουργίας δεν προσφέρουν τη δυνατότητα επιλογής βάρους.

Το κουμπί με την ένδειξη «COLOUR» σας επιτρέπει να επιλέξετε το βαθμό ψησίματος του φλοιού του ψωμιού. Ο δείκτης εμφανίζεται στην οθόνη πάνω από μία από τις επιλογές: „Light” – ελαφρύ; „Medium” – μεσαίο; „Dark” – δυνατό. Η επιλογή του βαθμού ψησίματος του φλοιού είναι δυνατή μόνο στην περίπτωση των προκαθορισμένων τρόπων λειτουργίας από 1 έως 9 και 13. Άλλοι τρόποι λειτουργίας δεν προσφέρουν τη δυνατότητα επιλογής του βαθμού ψησίματος του φλοιού.

Το κουμπί «START / STOP / PAUSE» επιτρέπει την ενεργοποίηση, παύση και απενεργοποίηση του αρτοποιασκευαστή. Ένα μόνο πάτημα ξεκινά τον αρτοποιασκευαστή. Σε κατάσταση λειτουργίας, αν πατήσετε αυτό το κουμπί, η λειτουργία θα διακοπεί για περίπου 3 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, θα συνεχιστεί αυτόματα. Η απενεργοποίηση γίνεται με το πάτημα και την κράτηση του κουμπιού για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Αυτό γίνεται για να αποφευχθεί η απενεργοποίηση του αρτοποιασκευαστή κατά τη λειτουργία με το πάτημα κατά λάθος του κουμπιού.

Το κουμπί «+» σας επιτρέπει να αυξήσετε το χρόνο καθυστέρησης για να ξεκινήσετε την επιλεγμένη λειτουργία. Το πάτημα του κουμπιού αυξάνει το χρόνο κατά 1, 5 ή 10 λεπτά. Με το πάτημα και η κράτηση του πατημένου κουμπιού μπορείτε πιο γρήγορα να ρυθμίσετε τον χρόνο. Ο χρόνος λειτουργίας εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν επιτευχθεί η μέγιστη διάρκεια ενός προγράμματος, το πάτημα του κουμπιού αποκαθιστά και πάλι τον συντομότερο χρόνο.

Το κουμπί «+» σας επιτρέπει να μειώσετε το χρόνο καθυστέρησης για να ξεκινήσετε την επιλεγμένη λειτουργία. Πατώντας το κουμπί μειώνεται ο χρόνος κατά 1, 5 ή 10 λεπτά. Με το πάτημα και η κράτηση του πατημένου κουμπιού μπορείτε πιο γρήγορα να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Ο χρόνος λειτουργίας εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν επιτευχθεί η ελάχιστη διάρκεια ενός προγράμματος, το πάτημα του κουμπιού αποκαθιστά και πάλι τον συντομότερο χρόνο.

(Μόνο στο 68032)

Στην οθόνη εμφανίζεται επίσης ένας δείκτης που υποδεικνύει τα επόμενα στάδια της υλοποίησης ενός συγκεκριμένου τρόπου λειτουργίας: «Preheat» – προθέρμανση, «Stir» – ανάδευση, «Rest» – παύση, «Ferment» – ζύμωση, «Bake» – ψήσιμο, «Keep Warm» – διατήρηση θερμοκρασίας, «End» – τέλος.

#### *Λειτουργία αρτοποιασκευαστή*

Το τέλος του ψησίματος υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη δείχνει 0:00. Ο αρτοποιασκευαστής αλλάζει αυτόματα στη λειτουργία ψησίματος. Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας διαρκεί το πολύ μία ώρα. Το τέλος της λειτουργίας διατήρησης θερμότητας υποδεικνύεται από ηχητικό σήμα.

Η πρόωρη διακοπή της λειτουργίας στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας είναι δυνατή αφού πατήσετε και κρατήσετε πατημένο το κουμπί «START / STOP / PAUSE» για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, η λειτουργία στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας τερματίζεται.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να προετοιμάσετε το γιαούρτι. Ο τρόπος λειτουργίας με την ένδειξη ως αρ. 15 διαρκεί από προεπιλογή 8 ώρες, αλλά για τη διάρκεια του τρόπου λειτουργίας είναι δυνατή η αλλαγή της διάρκειας από 5 σε 13 ώρες.

Ο αρτοποιασκευαστής μπορεί να προγραμματιστεί να ξεκινήσει αυτόματα με καθυστέρηση. Για παράδειγμα, μπορείτε να προετοιμάσετε τα υλικά το βράδυ, έτσι ώστε η συσκευή να προετοιμάσει φρέσκο ψωμί το πρωί. Είναι απαραίτητο να υπολογιστεί ο χρόνος που απομένει για την εκκίνηση και να προστεθεί στον χρόνο λειτουργίας του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Για παράδειγμα, ο αρτοποιασκευαστής προγραμματίστηκε να ετοιμάσει ψωμί στις 8:30 μ.μ. Το ψωμί πρέπει να είναι έτοιμο στις

7:00 την επόμενη μέρα. Μεταξύ 8:30 και 7:00, είναι 10 ώρες και 30 λεπτά. Αφού επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά «+» και «-» για να ρυθμίσετε την ώρα έτσι ώστε η ένδειξη στην οθόνη να εμφανίζει 10:30. Ο καθορισμένος χρόνος λαμβάνει επίσης υπόψη τη διάρκεια του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί με την ένδειξη «START / STOP / PAUSE», ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η άνω και κάτω τελεία μεταξύ του αριθμού των ωρών και των λεπτών στην οθόνη θα αναβοσβήνει. Ο χρόνος στην οθόνη θα αρχίσει να μειώνεται. Ο αρτοπαρασκευαστής θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το πέρας του καθορισμένου χρόνου.

**Προειδοποίηση!** Μην χρησιμοποιείτε συνταγές που απαιτούν αυγά κατά την εκκίνηση του αρτοπαρασκευαστή με καθυστέρηση. Ένας μεγάλος χρόνος αναμονής για την έναρξη της εργασίας μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση των αυγών, η οποία μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη γεύση του τελικού προϊόντος, καθώς και να αποτελέσει απειλή για την υγεία.

**Προσοχή!** Εάν χρησιμοποιείται μαγιά, θα πρέπει να πασπαλίζεται με αλεύρι για να ελαχιστοποιηθεί η δραστηριότητα της μαγιάς ενώ περιμένετε την εκκίνηση σε περίπτωση καθυστερημένης εκκίνησης του αρτοπαρασκευαστή.

**Προσοχή!** Δεν επιτρέπουν όλοι οι τρόποι λειτουργίας την εκκίνηση του αρτοπαρασκευαστή με καθυστέρηση.

Η συσκευή προσφέρει συντήρηση των ρυθμίσεων σε περίπτωση βραχυπρόθεσμων διακοπών ρεύματος. Εάν η τάση δικτύου εξαφανιστεί για λιγότερο από 15 λεπτά, όλες οι καθορισμένες παράμετροι θα αποκατασταθούν μαζί με την τάση. Όταν η ισχύς αποκατασταθεί, ο χρόνος λειτουργίας μπορεί να είναι διαφορετικός από ό, τι πριν από την απώλεια ισχύος. Η συσκευή λαμβάνει υπόψη το χρόνο κατά τον οποίο αποσυνδέθηκε από την τροφοδοσία.

Οποιαδήποτε λειτουργία διακόπτεται με το πάτημα και τη κράτηση πατημένου του κουμπιού «START / STOP / PAUSE» για περίπου 2 δευτερόλεπτα.

Μην αντικαθιστάτε τη σκόνη μαγιάς με μπέικιν πάουντερ ή μαγειρική σόδα. Η ληγμένη μαγιά σε σκόνη μπορεί να επηρεάσει τη γεύση, την υφή και την εμφάνιση του παρασκευασμένου προϊόντος. Για να ελέγξετε ότι η μαγιά συνεχίζει να λειτουργεί σωστά, ετοιμάστε μισό ποτήρι ζεστό νερό (40-50 °C), διαλύστε ένα κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη σε νερό, στη συνέχεια προσθέστε δύο κουταλάκια του γλυκού μαγιά σε σκόνη και τοποθετήστε το σκεύος σε ένα ζεστό μέρος. Μετά από περίπου 10 λεπτά, το μείγμα στο σκεύος θα πρέπει να αρχίσει να αναπτύσσεται. Εάν δεν παρατηρηθεί αύξηση της μαγιάς, θα πρέπει να αντικατασταθεί με φρέσκια μαγιά.

Διαφορετικοί τύποι αλεύρων δείχνουν διαφορετική απορρόφηση νερού. Ρυθμίστε την ποσότητα του νερού και του αλευριού μεταξύ τους έτσι ώστε η ζύμη να γίνει σε ένα κομμάτι, να είναι εύκαμπτη και να μην κολλάει υπερβολικά.

Το πολύ νερό θα κάνει την παραγόμενη ζύμη πολύ μαλακή και δεν θα είναι δυνατό να σχηματιστεί σε ένα κομμάτι. Η ψημένη ζύμη θα είναι επίπεδη, σκληρή, με δομή με μεγάλους πόρους, και η ψημένη ζύμη θα στερεϊται ευελιξία.

Πολύ λίγο νερό θα κάνει τη ζύμη να παραμένει στο μπλ. Το ψήσιμο με μια τέτοια έτοιμη ζύμη θα είναι επίπεδο και άκαμπτο, με δομή με μικρούς, πυκνά κατανεμημένους πόρους.

Η προσθήκη ζάχαρης και αυγών θα κάνει το ψήσιμο πιο ροδισμένο. Θα πρέπει να προστεθούν σύμφωνα με τη συνταγή. Η αλλαγή της ποσότητας της ζάχαρης και των αυγών θα κάνει το φλοιό πιο σκούρο και μπορεί ακόμη και να καεί, γεγονός που μπορεί να σταματήσει τη διαδικασία ψησίματος για να αποφευχθεί μια πυρκαγιά.

Πριν προσθέσετε αυγά στο μπλ, συνιστάται να αναμίξετε τον κρόκο αυγού με πρωτεΐνη. Τα αυγά μπορούν επίσης να προστεθούν σε συνταγές που δεν απαιτούν αυγά. Για το σκοπό αυτό, ένα αυγό θα πρέπει να αναμειγνύεται σε ένα σκεύος και στη συνέχεια το σκεύος θα πρέπει να γεμίζεται με νερό έτσι ώστε το μείγμα να είναι στην ποσότητα που προβλέπεται στη συνταγή.

#### *Τρόποι λειτουργίας και λειτουργίες που διατίθενται μόνο στο 68033*

Ο αρτοπαρασκευαστής σας επιτρέπει επίσης να προετοιμάσετε μαρμελάδα φρούτων. Η ποσότητα των φρούτων καθορίζεται από τη συνταγή που είναι διαθέσιμη στο [toyaz24.pl](#). Τα φρούτα για μαρμελάδα πρέπει να πλένονται και να ξεφλουδίζονται, χωρίς πυρήνες, μίσχους και στελέχη. Τα μεγαλύτερα φρούτα θα πρέπει να κόβονται σε κομμάτια περίπου 3 cm. Η παρασκευασμένη μαρμελάδα μπορεί να είναι ζεστή, γι' αυτό να είστε προσεκτικοί αμέσως μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας της μηχανής ψησίματος.

Ο αρτοπαρασκευαστής καθιστά δυνατή την παρασκευή κολλώδους ριζού με έναν τρόπο που χαρακτηρίζει την κουζίνα της Ανατολικής Ασίας. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας αρ. 17. Μουλιάστε το ρύζι σε νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν το τοποθετήσετε σε ένα μπλ. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να προσθέσετε ζάχαρη, ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά κ.λπ.

Ο αρτοπαρασκευαστής σας επιτρέπει να αναμίξετε και να ψήσετε σπόρους όπως φιστίκια, σόγια, αμύγδαλα κ.λπ. Μην υπερβαίνετε το μέγιστο βάρος σπόρων που καθορίζεται στη συνταγή. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να επιλεγεί ανάλογα με τις αποικτικές προτιμήσεις και την ποσότητα των σπόρων που πρόκειται να ψηθούν.

Ο αρτοπαρασκευαστής επιτρέπει επίσης μια ξεχωριστή διαδικασία ζύμωσης της ωμής ζύμης, η οποία προσθέτει επιπλέον γεύση στη ζύμη. Της σωστής χρήσης αυτού του τρόπου λειτουργίας θα πρέπει να προηγείται η χρήση του τρόπου λειτουργίας αρ. 11 –

Ακατέργαστη ζύμη. Μετά την ολοκλήρωσή της, ξεκινήστε τις εργασίες στη λειτουργία αρ. 19 – Ζύμωση και μετά την ολοκλήρωσή της, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αρ. 14 – Ψήσιμο. Όταν τελειώσετε να εργάζεστε σε αυτή τη λειτουργία, η ζύμη είναι έτοιμη.

Ο αρτοποιασκευαστής είναι εξοπλισμένος με διανεμητή σπόρων ή αποξηραμένων φρούτων. Ο τροφοδότης μπορεί να τοποθετηθεί κάτω από το καπάκι του θαλάμου του αρτοποιασκευαστή. Τοποθετήστε τους σπόρους ή τα αποξηραμένα φρούτα στο τροφοδότη αφού σηκώσετε το καπάκι (V). Στη συνέχεια κλείστε το καπάκι του δοχείου και τοποθετήστε το δοχείο κάτω από το καπάκι του αρτοποιασκευαστή. Τοποθετήστε τους κάτω πείρους στους υποδοχείς που βρίσκονται στο καπάκι του αρτοποιασκευαστή (VI). Πατήστε και κρατήστε πατημένο το μοχλό ασφάλισης του δοχείου, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τους κάτω πείρους ως μεντεσέδες για να περιστρέψετε το δοχείο, έτσι ώστε ο μοχλός ασφάλισης να αρπάξει τη γλωττίδα κάτω από το καπάκι του αρτοποιασκευαστή. Απελευθερώστε την πίεση στο μοχλό ασφάλισης. Ένας σωστά στερεωμένος τροφοδότης εφαρμόζει σε ολόκληρη την επιφάνεια του καπακιού του αρτοποιασκευαστή (VII).

Το περιεχόμενο του δοχείου θα προστεθεί στη ζύμη κατά το χρόνο που παρέχεται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

**Προσοχή!** Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να διεξάγονται με τη συσκευή απενεργοποιημένη. **Για αυτό το σκοπό αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του δικτύου.**

**Προειδοποίηση!** Πριν ξεκινήσετε τη συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει τελείως.

Η συσκευή χρησιμοποιείται για την προετοιμασία τροφίμων που τοποθετούνται απευθείας στο μπολ, οπότε πρέπει να προσέξετε να εξασφαλίσετε σωστή υγιεινή έτσι ώστε η προετοιμασία των φαγητών να είναι ασφαλής.

Καθαρίστε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Θα είναι ευκολότερος ο καθαρισμός των μη αποξηραμένων τροφίμων.

Το δοχείο και ο αναδευτήρας μπορούν να πλυθούν κάτω από την τρέχουσα ροή χλιαρού νερού με υγρό πλυσίματος. Μη χρησιμοποιείτε λειανικά και αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε το μπολ και τον αναδευτήρα, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επίστρωση. Εάν ο αναδευτήρας δεν μπορεί να αφαιρεθεί από τον αξόνα, ριζέ ζεστό νερό στο δοχείο έτσι ώστε ολόκληρος ο αναδευτήρας να βρίσκεται κάτω από την επιφάνειά του, προσθέστε μια μικρή ποσότητα υγρού πλυσίματος και αφήστε το για λίγο. Ο αναδευτήρας πρέπει να είναι ελεύθερα αποσπώμενος από τον αξόνα. Μη χρησιμοποιείτε εργαλεία για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα από τον αξόνα.

Αφού πλύνετε το μπολ και τον αναδευτήρα, στεγνώστε τελείως πριν επαναχρησιμοποιήσετε.

Το μπολ και ο αναδευτήρας δεν είναι κατάλληλα για καθαρισμό σε μηχανικά πλυντήρια πιάτων ή με πίδακα νερού υψηλής πίεσης.

Καθαρίστε το περιβλήμα με ένα ελαφρώς υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

**Προσοχή!** Ποτέ μην βυθίσετε την ηλεκτρική συσκευή (περιβλήματος) σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Εάν η αντίσταση εντός του θαλάμου του αρτοποιασκευαστή είναι μολυσμένη, πρέπει να καθαριστεί αφού κρυώσει τελείως. Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί για τον καθαρισμό. Μετά τον καθαρισμό, η αντίσταση πρέπει να στεγνώσει τελείως πριν από χρήση της συσκευής.

Γα καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά, καυστικά μέσα, το αλκοόλ, τη βενζίνη ή μέσα τριβής.

Καθαρίστε τα ανοίγματα εξαερισμού με την ηλεκτρική σκούπα.

### Φύλαξη της συσκευής

Εάν η συσκευή δεν θα χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

Φυλάξτε το προϊόν σε εσωτερικός χώρους, προστατέψτε το από σκόνη, ακαθαρσίες και υγρασία. Προτείνεται να φυλάξετε τη συσκευή στη συσκευασία του εργοστασίου. Φυλάσσετε το προϊόν στη θέση στην οποία λειτουργεί. Μην βάζετε τα προϊόντα σε στρώσεις. Μην βάζετε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά την αποθήκευση.

### Τα πιο κοινά προβλήματα και τρόποι επίλυσής τους

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο αρτοποιασκευαστής δεν ξεκινά	Η συσκευή δεν είναι ενεργοποιημένη	Πατήστε το κουμπί START / STOP / PAUSE
	Έχει οριστεί μια καθυστέρηση εκκίνησης.	Βεβαιωθείτε ότι το σύμβολο της άνω και κάτω τελείας αναβοβλίνει στην οθόνη
	Εξαρτήματα που έχουν υψοστεί ζημιά	Παραδώστε τον αρτοποιασκευαστής ψησίματος σε εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής
Ασυνήθιστο ηχητικό σήμα	Σκληρό αντικείμενο στο μπολ Λανθασμένα στερεωμένο μπολ	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το δοχείο και επανεκκινήστε τη συσκευή Συναρμολογήστε το μπολ σωστά
Ασυνήθιστο άρωμα	Ελαττωματικό καλώδιο τροφοδοσίας	Παραδώστε τον αρτοποιασκευαστής ψησίματος σε εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής
	Βρώμικη αντίσταση	Καθαρίστε την αντίσταση
Άψιτη ζύμη	Το παρασκευασμένο προϊόν είναι ωμό	Μειώστε την ποσότητα νερού στη ζύμη ή μειώστε τη θερμοκρασία του νερού
	Εσφαλμένες αναλογίες συστατικών	Ελέγξτε τις συνταγές στη διεύθυνση <a href="http://toya24.pl">toya24.pl</a>

## GR

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
68032		
Ένδειξη οθόνης E00	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι χαμηλότερη από -10 °C	Ο αρτοποιασκευαστής πρέπει να χρησιμοποιείται σε θερμοκρασίες από 0 έως +40 °C
Ένδειξη οθόνης E01	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι υψηλότερη από +50 °C	
Ένδειξη οθόνης EEE ή HHH	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας	Παραδώστε τον αρτοποιασκευαστής ψησίματος σε εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής
68033		
Ένδειξη οθόνης LLL	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι χαμηλότερη από -10 °C	Ο αρτοποιασκευαστής πρέπει να χρησιμοποιείται σε θερμοκρασίες από 0 έως +40 °C
Ένδειξη οθόνης HHH	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι υψηλότερη από +50 °C	
Ένδειξη εμφάνισης EE0 ή EE1	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας	Παραδώστε το αρτοποιασκευαστής ψησίματος σε εξουσιοδοτημένο σημείο επισκευής

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Τιμή	Τιμή
Κωδικός καταλόγου		68032	68033
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 240	220 - 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	650	710
Κλάση μόνωσης		I	I
Μέγιστο φορτίο του μπολ	[kg]	1,5	1,5
Διαστάσεις της συσκευής (Υ x Π x Β)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Καθαρό βάρος	[kg]	4,1	5,1

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УСТРОЙСТВОТО

Уредът за печене на хляб се използва за приготвяне на тесто и печене на хляб. Освен това устройството може да се използва и за приготвяне на сладко тесто. Благодарение на многото програми за работа, е възможно да настроите работните параметри на устройството съгласно Вашите нужди и вида на печения хранителен продукт. Устройството не е предназначено за търговска употреба. Правилното, надеждно и безопасно действие на уреда зависи от правилната експлоатация, поради което:

**Преди да започнете използване на устройството, трябва да прочетете цялата инструкция и да я запазите.**

Доставчикът не носи отговорност за каквито и да било щети, възникнали поради използване на уреда в несъответствие с предназначението, неспазване на правилата за безопасност и указанията от настоящата инструкция. Използването на уреда в несъответствие с предназначението му води също така до загуба на правата на потребителя за гаранцията на производителя, както и гаранцията на продавача.

## ОБОРУДВАНЕ

Уредът се доставя комплектен и не се изисква сглобяване. Преди да започнете използване на уреда, трябва да отстраните всички елементи на опаковката и защитни елементи по време на транспортиране. Необходими са и подготвителни действия, описани по-нататък в тази инструкция.

## ОБЩИ УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

Устройството е предназначено за домашна употреба и е забранено да се използва за търговски приложения, напр. в заведения за обществено хранене.

Устройството е предназначено за използване само вътре в помещенията. Не излагайте устройството на дъжд или други валежи.

Устройството е предназначено само за механична и термична обработка на хранителни продукти, поставени директно в купата. Забранено е използването на устройството по различен начин, например за затопляне на продукти в купата.

Забранено е сами да ремонтирате, разглобявате или модифицирате уреда. Всички ремонти на устройството трябва да се извършват от оторизиран сервизен център.

По време на работа през цялото време уредът трябва да бъде под наблюдение.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уредът може да се нагорещи по време на работа. Внимавайте при докосване на уреда по време на работа и веднага след работа. Неспазването на тези правила може да доведе до изгаряния.

Устройството не е предназначено за употреба от деца до 8-годишна възраст и лица с намалени физически и умствени възможности и лица с липса на опит и познания за оборудването. Освен ако те са под надзор или са инструктирани да използват устройството по безопасен начин, така че да разбират свързаните с това опасности. Децата не бива да си играят с устройството. Не се разрешава почистване и извършване на дейности по поддръжка на устройството от деца без надзор.

*Препоръки относно транспортирането и инсталирането на устройството*

Устройството може да бъде поставено само на твърда, плоска, равна и незапалима повърхност. Повърхността трябва да издържи теглото на самия уред и на поставените в него хранителни продукти.

Трябва да има разстояние от поне 10 cm около страничните стени на устройството, не поставяйте материали, които не са устойчиви на висока температура над устройство-

то. Това ще позволи правилното вентилиране на уреда. Не поставяйте устройството в близост до ръба на например на маса или в близост до запалими материали, например пердета или завеси. Трябва да се осигури достатъчно място над продукта, за да се осигури удобна и безопасна употреба на устройството.

Не поставяйте никакви електрически уреди над устройството. По време на работа уредът излъчва горещ и влажен въздух, което може да причини късо съединение на електрическата система и токов удар.

Забранено е пробиването на каквито и да било отвори в уреда, както и всяка друга модификация на продукта, която не е описана в инструкцията.

Пренасяйте уреда само когато е охладен чрез захващане на корпуса. Не премествайте уреда, като дърпате захванващия кабел.

Температурата на мястото на инсталиране и употреба на уреда трябва да бъде в диапазона от 0 °C ÷ +40 °C, а относителната влажност трябва да бъде под 90% без кондензация на водна пара.

### *Препоръки за свързване на устройството към захванването*

Преди да свържете уреда към захванването, трябва да се уверите, че напрежението, честотата и мощността на захванващата мрежа съответстват на стойностите, посочени в информационната табелка на уреда. Щепселът трябва да съответства на контакта. Забранено е модифицирането на щепсела по какъвто и да е начин.

Устройството трябва да бъде свързано директно към единичен контакт на захванващата мрежа. Забранено е използването на удължители, разклонители и двойни контакти. Електрическата верига трябва да бъде снабдена със защитен проводник и защита минимум 16A.

Избягвайте контакт на захванващия кабел с остри ръбове и горещи предмети и повърхности. По време на работа на продукта захванващият кабел винаги трябва да бъде напълно развит и разположен така, че да не пречи при обслужването на уреда. Разполагането на захванващия кабел не може да създава опасност от спъване. Електрическият контакт трябва да е на такова място, че винаги да бъде възможно бързо да извадите щепсела на захванващия кабел на уреда. Когато изключвате щепсела на захванващия кабел, винаги дърпайте корпуса на щепсела, а не кабела.

Ако захванващият кабел или щепселът са повредени, незабавно ги изключете от електрическата мрежа и се свържете с оторизиран сервиз на производителя за подмяна. Не използвайте уреда с повреден захванващ кабел или щепсел. Захванващият кабел или щепсел не могат да бъдат ремонтирани и в случай на повреда на тези елементи те трябва да бъдат подменени с нови, без дефекти. Подмяната на захванващия кабел заедно с щепсела трябва да се извърши от оторизиран сервиз на производителя.

Устройството не е проектирано да се захванва от външен таймер или от дистанционно управление, което прекъсва захванването на електрическата мрежа.

### *Препоръки за употребата на уреда*

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Корпусът на устройството може да се нагорещи по време на работа и след употреба. Не го докосвайте, тъй като може да причини изгаряния, изча-

кайте корпусът на уреда да се охлади.

Не препълвайте купата. Трябва да се има предвид, че тестото по време на печене може да увеличи обема си, което може да доведе до препълване на купата по време на печене. Тестото, което излезе от купата, може да влезе в контакт с нагревателя, което може да доведе до пожар и прегряване на уреда.

Уверете се, че подът в близост до уреда не е хлъзгав. Това ще предотврати подхлъзване, което може да причини сериозни наранявания.

По време на работа трябва през цялото време да държите уреда под контрол.

Напълването на купата трябва да се извърши, когато тя е извадена от устройството. Това ще намали риска от попадане на хранителните продукти в камерата с нагревателя. Ако вътрешността на камерата и нагревателят се замърсят по време на употреба, те трябва да бъдат почистени преди уредът да започне да се нагрява. Замърсеният нагревател може да прегрее, което може да доведе до пожар и сериозно нараняване. Бъркалката трябва да се остави в тестото след приготвянето му. Бъркалката може да бъде отстранена само след като хлябът е изпечен и охладен.

Почистете добре уреда след всяка употреба. Това ще позволи да се поддържа правилната хигиена на експлоатация и безопасност на работа. Устройството трябва да бъде почистено в съответствие с инструкциите от точка: "Поддръжка на устройството"

## ОБСЛУЖВАНЕ НА УРЕДА

### *Подготовка за работа*

Уредът трябва да се разопакова напълно, като се отстранят всички елементи от опаковката. Препоръчително е да съхранявате опаковката, тя може да бъде полезна за по-късен транспорт и съхранение на уреда. Проверете дали някоя част от устройството не е повредена.

Подгответе устройството съгласно указанията от раздел „Поддръжка на устройството“.

Сглюбете уреда съгласно указанията в раздел „Монтаж на уреда за печене на хляб“.

Настройте режим на работа 14 – "Wake" – Допичане и включете уреда за 10 минути с празна купа. След завършване на програмата изчакайте докато се охлади напълно и измийте всички части съгласно инструкциите в раздел „Поддръжка на устройството“.

След изсушаване на всички части устройството е готово за употреба.

Предупреждение! Не ускорявайте по никакъв начин процеса на охлаждане на уреда, например като наливате студена вода в купата. Отварянето на капака е единственият допустим начин да се намали времето за охлаждане на уреда.

Внимание! По време на първата употреба от уреда може да се отделя малко количество дим и да се усеща характерна миризма. Това са нормални явления, които трябва да спрат бързо. Трябва да се осигури достатъчно пространство за вентилиране.

### *Монтаж на уреда за печене на хляб*

Купата се поставя в камерата за печене, така че да бъде завъртяна на около 20° спрямо камерата (II). След това я завъртете по посока на часовниковата стрелка, така че краищата на купата да са успоредни на съответните краища на камерата (III).

Монтирайте бъркалката (IV) върху шпиндела, разположен в средата на дъното на купата. Отворът за бъркалката е специално оформен, така че да може да се постави само в едно правилно положение. Бъркалката можете да поставите върху шпиндела и преди да поставите купата в камерата за печене.

Купата се разглюбява в обратен ред на сглюбяването.

### *Използване на мерителната чаша*

Уредът за печене на хляб се доставя с мерителна чашка от 250 ml, която съответства на чаша или чашка като мярка за капацитета, който понякога се използва в рецептите. Скалата в милилитри и в чаши се вижда на стената на мерителната чашка.

При измерване на насипни хранителни продукти, изсипете продукта в мерителната чашка и я разклатете леко, така че повърхността на изсипания продукт да бъде равна с ръба на мерителната чашка. Не разклащайте мерителната чашка

твърде дълго или дори не потупвайте хранителния продукт в мерителната чашка, защото в този случай измереното количество продукт ще бъде по-голямо от скалата на мерителната чашка. В

случай на съмнение относно точността на измерването на хранителните продукти, следва да се използва кухненска везна.

Съвет: една чаша брашно тежи около 160 g.

Мерителната лъжица има две отделения за измерване на лъжичка – по-малкото отделение и супена лъжица – по-голямо отделение.

#### *Приготвяне на бял хляб*

Следната процедура ви позволява да подготвите бял хляб с тегло около 0,75 kg (1,5 lb (паунда))

Монтирайте бъркалката в купата, след което поставете следните хранителни съставки: 240 ml вода, 2 супени лъжици масло, 1 лъжичка сол, 2 супени лъжици захар, 3 супени лъжици мляко на прах, 400 g брашно, 1 лъжичка мая на прах. Маята трябва да се постави като последна съставка, като се добави към брашното. Маята не трябва да влиза в контакт с вода. Монтирайте купата в отделението на уреда и затворете капака на отделението.

Свържете уреда към захранването и натиснете бутона, описан като „START / STOP / PAUSE“. Уредът ще генерира звуков сигнал и бъркалката ще започне да смесва компонентите на тестото.

След като броячът, показан на дисплея, завърши обратното броене, хлябът е готов. Уредът за печене на хляб влиза в режим на готовност.

Натиснете и задръжте бутона, описан като „START / STOP / PAUSE“ за около 2 секунди. Уредът ще генерира звуков сигнал, който ще прекрати работата в режим на готовност.

Отворете капака на камерата и като използвате ръкавици за топлинна защита внимателно извадете купата и извадете плъзнете печения хляб от нея. Бъркалката може да е останала в хляба, извадете я от него с помощта на куката, предоставена заедно с уреда.

Внимание! Представената по-горе рецепта е примерна, докато методът на приготвяне показва как да се приготви хляб по лесен начин. По този начин няма нужда да използвате менюто и специалните бутони на уреда.

#### *Меню на уреда*

68032

Чрез натискане на бутона, описан като „MENU“, можете да получите достъп до предварително зададените режими на работа. Режимите на работа са обозначени с номера от 1 – 15.

- 1 – Soft bread / Пшеничен хляб,
- 2 – Sweet bread / Сладък хляб,
- 3 – Natural sourdough / Натурален хляб със заквас,
- 4 – French /френски хляб,
- 5 – Whole wheat / Пълнозърнест хляб,
- 6 – Quick /Бърз хляб
- 7 – Sugar free / Хляб без захар
- 8 – Multigrain / Многозърнест хляб
- 9 – Milky loaf / Млечен хляб
- 10 – Cake /Сладкиш
- 11 – Raw dough / Сурово тесто
- 12 – Leaven dough / Тесто с мая
- 13 – Gluten free / Без глутен
- 14 – Bake / Печене
- 15 – Yogurt / Кисело мляко

68033

Чрез натискане на бутона, описан като „MENU“, можете да получите достъп до предварително зададените режими на работа. Режимите на работа са обозначени с номера от 1 – 19.

- 1 – Soft bread / Пшеничен хляб,
- 2 – Sweet bread / Сладък хляб,
- 3 – Natural sourdough / Натурален хляб със заквас,
- 4 – French / Френски хляб
- 5 – Whole wheat / Пълнозърнест хляб
- 6 – Quick /Бърз хляб
- 7 – Sugar free / Хляб без захар
- 8 – Multigrain / Многозърнест хляб
- 9 – Milky loaf / Млечен хляб



- 10 – Cake /Сладкиш
- 11 – Raw dough / Сурово тесто
- 12 – Leaven dough / Тесто с мая
- 13 – Jam / Конфитюр
- 14 – Bake / Печене
- 15 – Yogurt / Кисело мляко
- 16 – Gluten free / Без глутен
- 17 – Sticky rice / Лепкав ориз
- 18 – Stir-fry / Пържене
- 19 – Ferment / Ферментация

Примерни рецепти за приготвяне според всеки режим на работа могат да бъдат намерени на уебсайта [toy24.pl](http://toy24.pl) в продуктовата карта.

Бутонът с надпис „LOAF“ Ви позволява да изберете теглото на продукта, който трябва да се приготи. Маркерът се появява на дисплея под една от стойностите на теглото: 500 g, 750 g или 1000 g. Изборът на тегло е възможен само за предварително определени режими на работа от 1 до 9 и 13. Другите режими на работа не предлагат възможност за избор на тегло.

Бутонът с надпис „COLOR“ Ви позволява да изберете степената на препичане на кората на хляба. Маркерът се появява на дисплея над една от опциите: „Light“ – леко; „Medium“ – средно; „Dark“ – силно. Изборът на степената на препичане на кората е възможен само в случай на предварително определени режими на работа от 1 до 9 и 13. Други режими на работа не предлагат възможност за избор на степената на препичане на кората.

Бутонът „START / STOP / PAUSE“ позволява включване, спиране и изключване на уреда. Единично натискане стартира уреда за печене на хляб. В работен режим, натискането на този бутон ще спре работата за около 3 секунди и след това ще я възобнови автоматично. Изключването се извършва чрез натискане и задържане на този бутон за около 2 секунди. Това има за цел да се предотврати изключването на уреда по време на работа чрез случайно натискане на бутона.

Бутонът „+“ Ви позволява да увеличите времето на закъснение на старта на избрания режим на работа. Натискането на бутона увеличава времето с 1, 5 или 10 минути. Натискането и задържането на бутона позволява по-бърза смяна на времето. Времето за работа се показва на дисплея. Ако е достигната максималната продължителност на дадената програма, натиснете отново бутона, за да възстановите най-краткото време.

Бутонът „-“ намалява времето на закъснение на старта на избрания режим на работа. Натискането на бутона намалява времето с 1, 5 или 10 минути. Натискането и задържането на бутона позволява по-бърза смяна на времето. Времето за работа се показва на дисплея. Ако е достигната минималната продължителност на програмата, натискането на бутона отново възстановява най-дългата продължителност.

(Само за 68032)

На дисплея се показва и маркер, указващ етапите от изпълнението на даден режим на работа: „Preheat“ – предварително загряване; „Stir“ – разбъркване; „Rest“ – пауза; „Ferment“ – ферментация; „Bake“ – печене; „Keep Warm“ – затопляне; „End“ – край.

#### *Използване на машината за печене*

Краят на печенето се сигнализира със звуков сигнал, а дисплеят показва 0:00. Уредът автоматично преминава в режим на поддържане на температурата на хляба. Режимът на поддържане на топлина продължава максимум един час. Краят на режима на поддържане на топлината се сигнализира чрез звуков сигнал.

Ранното прекратяване на работата в режим на поддържане на топлината е възможно след натискане и задържане на бутона с надпис „START / STOP / PAUSE“ за около 2 секунди. Когато бъде генериран звуков сигнал, работата в режим на поддържане на топлина се прекратява.

Можете също така да използвате уреда за приготвяне на кисело мляко. Работният режим, отбелязан с № 15, продължава по подразбиране 8 часа, но по време на работния режим е възможно да се промени продължителността от 5 до 13 часа.

Уредът може да бъде програмиран да стартира автоматично със закъснение. Например, можете да подготвите съставките вечерта, така че сутринта машината да приготи пресен хляб. Необходимо е да се изчисли оставащото време за стартиране и да се добави към времето на работа на избрания работен режим.

Например, уредът е програмиран да приготвя хляб в 20:30 часа. Хлябът трябва да е готов в 7:00 часа на следващия ден. Между 8:30 и 7:00 ще изминат 10 часа и 30 минути. След като изберете желанния режим на работа, използвайте бутоните „+“ и „-“, за да зададете времето така, че индикацията на дисплея да показва 10:30. Зададеното време също така взема предвид продължителността на избрания режим на работа.

След това натиснете бутона с надпис „START / STOP / PAUSE“, ще прозвучи звуков сигнал и символът на двете точки между броя часове и минути на дисплея ще започне да мига. Времето на дисплея ще започне да намалява. Уредът ще се включи автоматично след изтичане на зададеното време.

**Предупреждение!** Не използвайте рецепти, съдържащи яйца, когато стартирате уреда за печене със закъснение. Дълго чакане за започване на работата може да доведе до разваляне на яйцата, което може да се отрази неблагоприятно на вкуса на готовия продукт, както и да представлява заплаха за здравето.

**Внимание!** Ако се използва мая, тя трябва да се поръси с брашно, за да се сведе до минимум активността на маята, докато се чака стартиране в случай на забавено стартиране на машината за печене.

**Внимание!** Не всички режими на работа позволяват стартиране на уреда със закъснение.

Устройството предлага поддръжка на настройките в случай на краткотрайно прекъсване на захранването. Ако мрежовото напрежение отпадне за по-малко от 15 минути, всички зададени параметри ще бъдат възстановени заедно с възстановяване на напрежението. Когато захранването е възстановено, времето за работа може да бъде различно от преди загубата на захранване. Устройството отчита времето, през което е било изключено от захранването.

Всеки режим на работа се прекъсва чрез натискане и задържане на бутона с надпис „START / STOP / PAUSE“ за около 2 секунди.

Не заменяйте маята на прах с бакпулвер или сода. Маята с изтекъл срок на годност може да повлияе на вкуса, текстурата и външния вид на хляба. За да се уверите, че маята продължава да функционира правилно, пригответе половин чаша топла вода (40-50°C), разтворете една чаена лъжичка захар в нея, след това добавете две чаени лъжички мая на прах и поставете съда на топло място. След около 10 минути сместа в съда трябва да започне да расте. Ако не се наблюдава увеличаване на маята, тя трябва да се замесва с прясна мая.

Различните видове брашно имат различна абсорбция на вода. Изберете количеството вода и брашно така, че тестото да бъде като едно парче, да бъде гъвкаво и да не се лепи прекомерно.

Твърде много вода ще направи тестото твърде меко и няма да бъде възможно да се оформи в едно парче. Изпеченият хляб от такова тесто ще бъде плосък, твърд, със структура с големи пори и ще му липсва еластичност.

С твърде малко вода в купата ще остане брашно след смесване на тестото. Изпеченият хляб от такова тесто ще бъде плосък, твърд, със структура с малки, гъсто разположени пори и ще му липсва еластичност.

Добавянето на захар и яйца ще направи печивото по-кафяво. Те трябва да се добавят в съответствие с рецептата. Промяната на количеството захар и яйца ще направи печивото по-тъмно и дори може да бъде изгорено, което може да спре процеса на печене, за да се избегне пожар.

Преди да добавите яйца в купата, се препоръчва да разбъркате жълтъците и белтъците. Яйца също могат да бъдат добавени към рецепти, при които не се изискват яйца. За тази цел едно яйце трябва да се смеси в съд и след това съдът да се напълни с вода, така че сместа да бъде в количеството вода, предвидено в рецептата.

#### *Работни режими и функции, налични само в уред 68033*

Уредът за печене също така ви позволява да пригответе конфитюр. Количеството на плодовете се определя от рецептата, достъпна на [toya24.pl](http://toya24.pl). Плодовете за конфитюр трябва да бъдат измити и обелени, без костилки, дръжки и стъбла. По-големите плодове трябва да бъдат нарязани на парчета от около 3 cm. Пригответият конфитюр може да бъде горещ, така че бъдете внимателни веднага след приключване на работата на уреда за печене.

Уредът за печене дава възможност за приготвяне на лепкав ориз по начин, характерен за източноазиатската кухня. За да направите това, изберете режим на работа № 17. Оризът се накуiswa във вода най-малко 30 минути, преди да се постави в купата на уреда. В зависимост от Вашите индивидуални предпочитания, можете да добавите захар, ядки, подправки и т.н.

Уредът за печене ви позволява да смесвате и печете ядки като фъстъци, соя, бадеми и др. Не превишавайте максималното тегло на семената, посочено в рецептата. Времето за печене може да бъде избрано в зависимост от индивидуалните предпочитания и количеството на ядките, който трябва да бъдат изпечени.

Уредът за печене също така позволява отделен процес на ферментация на суровото тесто, което добавя допълнителен вкус на тестото. Правилното използване на този режим на работа трябва да бъде предшествано от използването на режим на работа № 11 – Сурово тесто. След завършването му, започнете работа в режим № 19 – Ферментация, а след неговото завършване, използвайте режим № 14 – Печене. Когато приключите работа в този режим, тестото е готово.

Уредът е оборудван с дозатор за семена или сушени плодове. Дозаторът може да бъде монтиран под капака на камерата на уреда. Поставете семената или сушените плодове в дозатора след повдигане на капака (V). След това затворете

капака на съда и го поставете под капака на уреда. Пъхнете долните щифтове в държачите, разположени в капака на уреда (VI). Натиснете и задръжте лоста за заключване на съда, след което използвайте долните щифтове като панти, за да завъртите контейнера така, че лостът за заключване да хване палеца под капака на уреда. Освободете натиска върху лоста за заключване. Правилно закрепеният дозатор приляга по цялата си повърхност към капака на уреда (VII). Съдържанието на съда ще бъде добавено към тестото в момента, предвиден от избрания режим на работа.

## ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

**Внимание!** Всички дейности по поддръжка трябва да се извършват при разединено електрическо захранване на уреда. **За да направите това, извадете щепсела на захранващия кабел от контакта.**

**Предупреждение!** Преди да започнете поддръжка, уверете се, че уредът се е охладил напълно.

Уредът се използва за приготвяне на храна, поставена в директно в купата, затова трябва да се грижите за поддържане на правилна хигиена с цел безопасност на приготвянето на храната.

Почистете уреда веднага след употреба. Така ще бъде по-лесно да се почистят незасъхналите хранителни продукти.

Купата и бъркалката могат да се мият под течаща вода хладка вода с препарат за миене на съдове. Не използвайте абразивни и остри предмети, за да почистите купата и бъркалката, за да не повредите антизалепащото покритие. Ако бъркалката не може да се извади от шпиндела, налейте топла вода в купата, така че цялата бъркалка да е под повърхността ѝ, добавете малко количество препарат за миене и оставете за известно време. Бъркалката трябва да може да се сваля свободно от шпиндела. Не използвайте никакви инструменти, за да отстраните бъркалката от шпиндела.

След като измиете купата и бъркалката, изсушете напълно преди повторна употреба.

Купата и бъркалката не са подходящи за почистване в механични съдомиялни машини или с водна струя с високо налягане.

Почистете корпуса с леко влажна кърпа, след което изсушете с чиста, суха кърпа.

Внимание! Никога не потапяйте електрическото устройство (корпуса) във вода или друга течност.

Ако нагревателният елемент в камерата на уреда е замърсен, той трябва да се почисти след пълното му охлаждане. Използвайте леко влажна кърпа за почистване. След почистване нагревателят трябва да бъде напълно изсушен, преди да използвате уреда.

За почистване не бива да се използват разтворители, корозивни препарати, алкохол, бензин или абразивни средства.

Почистете вентилационните отвори с помощта на прахосмукачка.

### Съхранение на уреда

Ако уредът няма да бъде използван за дълго време, изключете го от захранването.

Съхранявайте уреда в затворени помещения, пазете от прах, замърсявания и влага. Препоръчва се уредът да се съхранява във фабричната опаковка. Съхранявайте уреда в работно положение. Не подреждайте продуктите един върху друг. Не поставяйте нищо върху продукта по време на съхранение.

### Най-често срещани проблеми и начини за тяхното решаване

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не стартира	Уредът не е включен	Натиснете бутона „START / STOP / PAUSE“
	Зададен е заключен старт.	Проверете дали символът на двете точки мига на дисплея
Необичаен звук сигнал	Повредени елементи	Предайте уреда за печене в оторизиран сервис за ремонт
	Твърд предмет в купата	Извадете предмета от купата и рестартирайте уреда
Необичаен мирис	Неправилно поставена купа	Коригирайте положението на купата
	Повреден захранващ кабел	Предайте уреда за печене в оторизиран сервис за ремонт
Неизпечено тесто	Замърсен нагревател	Почистете нагревателя
	Печивото е сурово	Намалете количеството вода в тестото или температурата на водата
68032	Неправилни пропорции на съставките	Проверете рецептите от уебсайта <a href="http://toya24.pl">toya24.pl</a>
E00 индикация на дисплея	Температурата на околната среда е по-ниска от -10 °C	Уредът трябва да се използва в температурен диапазон от 0 до +40 °C
E01 индикация на дисплея	Околната температура е по-висока от +50 °C	
EEE или HHH индикация на дисплея	Температурният датчик е повреден	Предайте уреда за печене в оторизиран сервис за ремонт
68033		
Индикация на дисплея LLL	Температурата на околната среда е по-ниска от -10 °C	Уредът трябва да се използва в температурен диапазон от 0 до +40 °C
Индикация на дисплея HHH	Околната температура е по-висока от +50 °C	
EE0 или EE1 индикация на дисплея	Температурният датчик е повреден	Предайте уреда за печене в оторизиран сервис за ремонт

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Параметър	Мерна единица	Стойност	Стойност
Каталожен номер		68032	68033
Номинално напрежение	[V~]	220 - 240	220 - 240
Номинална честота	[Hz]	50 / 60	50 / 60
Номинална мощност	[W]	650	710
Клас на изолация		I	I
Максимално натоварване на купата	[kg]	1,5	1,5
Размери на устройството (вис. x шир. x дълб.)	[cm]	28 x 26 x 32,5	31 x 34,5 x 26
Нето тегло	[kg]	4,1	5,1





