



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



### AUTOMAT DO WYPIEKU CHLEBA MUC-01

Breadmaker/Хлебопечка/Brotbackautomat

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

**PL**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3**

**GB**

**USER MANUAL ..... 16**

**RU**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... 28**

**DE**

**BEDIENUNGSANLEITUNG.....41**

*Automat do wypieku chleba MUC-01 pozwala na w pełni zautomatyzowany proces wypieku chleba. Państwa udział przy tym procesie sprowadza się tylko do przygotowania odpowiednich składników oraz doglądania procesu wypieku natomiast proces mieszania składników, wyrastania ciasta oraz wypieku robi za Ciebie automat. MUC-01 posiada 12 różnych programów, dzięki którym nie tylko przygotujesz kilka rodzajów chleba, ale także zrobisz dżem oraz konfitury. Automat wyręczy Cię również podczas przygotowania ciasta do innych celów poprzez długie i dokładne mieszanie odpowiednich składników w ramach odpowiedniego programu. Możesz wypiec chleb o trzech różnych wielkościach, wybrać pomiędzy dwoma poziomami intensywności wypieczenia skórki chleba, a także zaprogramować czas na który pieczywo ma być gotowe.*

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

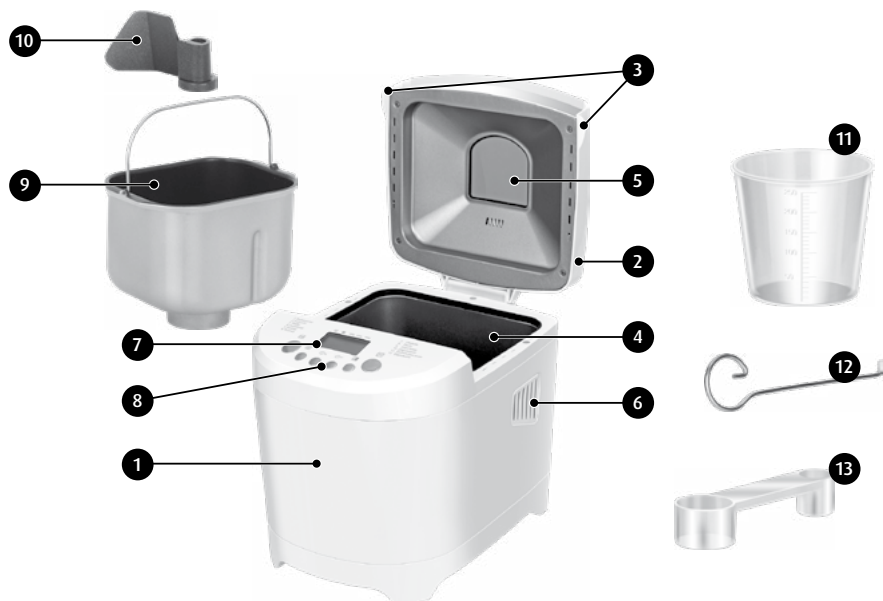
- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Ustawiając urządzenie niezbędne jest zachowanie co najmniej 15 cm odstępu po bokach i 30 cm odstępu nad urządzeniem.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami. Wtyczkę dokładnie umieść w gniazdku.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie oraz w innych płynach. Po zakończeniu użytkowania zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie wyszarpuj wtyczki z gniazdka za przewód. Wyciągaj wtyczkę z gniazdka trzymając ją za nasadę.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka. W takim przypadku należy oddać urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- W trakcie użytkowania powierzchnia urządzenia jest gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność w trakcie i po zakończeniu użytkowania. Do otwierania i zamykania drzwiczek używaj uchwytu przy drzwiczkach.
- Do wkładania i wyciągania formy na chleb używaj odpowiedniego uchwytu oraz stosować rękawicę kuchenną.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenia urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Na urządzeniu nie kładź tektury, papieru, świec i innych materiałów łatwopalnych oraz używaj go z otwartymi drzwiczkami. Nie umieszczaj w piekarniku wyrobów z plastików, tektury i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyciągania formy i usuwania gorącego tłuszczu.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.

- ▶ Nie pryskaj wodą na szybę w trakcie lub zaraz po zakończeniu użytkowania.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu palnika gazowego, innego źródła ciepła lub w bezpośredniej bliskości wentylatora elektrycznego, które mogą mieć wpływ na temperaturę urządzenia.
- ▶ Urządzenie podłączaj do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- ▶ Urządzenie stawiaj na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie wolno stawiać na powierzchniach plastycznych, winylowych, lakierowanym drewnie lub innych wytworzonych z łatwopalnych substancji.
- ▶ Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- ▶ Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz się je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie przenoś urządzenia podczas pracy.
- ▶ Nie wieszaj przewodu zasilającego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ Nie wyjmuj formy do chleba podczas pracy urządzenia.
- ▶ Nie przekraczaj dopuszczalnej wagi składników użytych do wypieku chleba.
- ▶ Wykipienie ciasta z formy stwarza ryzyko pożaru.
- ▶ Nie wkładaj do wnętrza urządzenia folii aluminiowej. Ryzyko zwarcia i pożaru.
- ▶ Podczas pracy urządzenia nie przykrywaj go żadnym materiałem.

- ▶ Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.

▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

OPIS URZĄDZENIA



- |  |  |
|--|--|
| 1. Obudowa automatu                      | 8. Klawiatura automatu                     |
| 2. Pokrywa automatu                      | 9. Forma do wypieku chleba wraz z uchwytem |
| 3. Uchwyty pokrywy automatu              | 10. Mieszadło ciasta                       |
| 4. Komora wypiekania                     | 11. Kubek – miarka 250 ml                  |
| 5. Wizjer komory wypiekania              | 12. Hak do uwalniania mieszadła            |
| 6. Kanały wentylacyjne komory wypiekania | 13. Łyżeczka z podwójną miarką 5 i 14ml    |
| 7. Wyświetlacz automatu                  |  |

## OPIS WYŚWIETLACZA AUTOMATU



W1	ustawienie stanu funkcji zbrązowienia skórki chleba
W2	ustawienie masy pieczonego chleba
W3	numer ustawionego aktualnie programu
W4	czas pozostały do końca programu.

## OPIS KLAWIATURY AUTOMATU

K1	przycisk zmiany wyboru programu pracy	
K2	przycisk wyboru masy pieczonego chleba	
K3	przycisk zmiany zakresu czasu (+)	
K4	przycisk zmiany zakresu czasu (-)	
K5	przycisk wyboru stopnia zbrązowienia skórki	
K6	przycisk zał/wył	

## DOSTĘPNE PROGRAMY URZĄDZENIA

Automat posiada 12 różnych programów umożliwiających wykonywanie odpowiednich czynności. Zmiana programów następuje za pomocą przycisku (K1) natomiast aktualnie ustawiony program wyświetla pole (W3) wyświetlacza.

1. **PODSTAWOWY** – główny program wypieku chleba, może być stosowany dla większości receptur z użyciem białej mąki pszennej.
2. **FRANCUSKI** – program do wypieku tradycyjnego, chrupiącego, francuskiego białego chleba. Pieczywo zachowuje świeżość przez kilka godzin.
3. **SŁODKI** – słodki chleb. Program jest odpowiedni dla receptur zawierających więcej tłuszczu i cukru a także owoców.
4. **DROŻDŻOWY** – program ten może być używany do wypieków i ciast drożdżowych ale także z proszkiem do pieczenia zamiast drożdży.
5. **RAZOWY** – chleb razowy. Program powinien być wybrany gdy przygotowujemy ciasto przy użyciu mąki pełnoziarnistej.
6. **TOSTOWY** – program do przygotowywania pieczywa delikatnego, tostowego, idealnego na kanapki.
7. **UBIJANIE** – program służy do mieszania ciasta o wyjątkowo gęstej konsystencji. Program nie wykonuje czynności pieczenia.
8. **DŻEM** – program do wyrobu dżemu oraz konfitur.
9. **JOGURTOWY** – program do pieczenia chleba jogurtowego.
10. **ZAGNIATANIE** – program do długotrwałego mieszania ciasta w celu całkowitego wymieszania aromatów, bez pieczenia.
11. **SZYBKIE PIECZENIE** – program szybkiego wypiekania chleba (pszenny i mieszany).
12. **DOPIEKANIE** – program dopiekania chleba, od 5 minut do 1 godziny.

Tabela przedstawia czas trwania stosownych programów w zależności od zadeklarowanej wagi chleba:

	450g	680g	900g
<b>1. PODSTAWOWY</b>	2h 50m	2h 55 m	3h 00m
<b>2. FRANCUSKI</b>	3h 30m	3h 40 m	3h 50 m
<b>3. SŁODKI</b>	2h 50m	2h 55m	3h 00m
<b>4. DROŻDŻOWY</b>	1h 30m	1h 40m	1h 50m
<b>5. RAZOWY</b>	3h 25m	3h 32m	3h 40m
<b>6. TOSTOWY</b>	2h 55m	3h 00m	3h 05m
<b>7. UBIJANIE</b>	0h 10m bez podziału na wagę		
<b>8. DŻEM</b>	1h 20m bez podziału na wagę		
<b>9. JOGURTOWY</b>	3h 20m	3h 25m	3h 30m
<b>10. ZAGNIATANIE</b>	1h 30m bez podziału na wagę		
<b>11. SZYBKIE PIECZENIE</b>	1h 30m bez podziału na wagę		
<b>12. DOPIEKANIE</b>	czas edytowalny w zakresie 0h 05m – 1h 00m		

## FUNKCJA WYBORU POZIOMU ZBRĄZOWIENIA SKÓRKI CHLEBA

Dostępne są dwa poziomy zbrązowienia skórki podczas procesu wypiekania chleba. Wyboru poziomu dokonujemy za pomocą klawisza (K5) natomiast aktualnie ustawiony poziom wyświetlany jest w polu (W1) wyświetlacza. Funkcja wyboru poziomu zbrązowienia skórki chleba nie jest aktywna z programami 7,8,10,11,12



skórka chleba o jasnym odcieniu



skórka chleba o ciemnym odcieniu

## FUNKCJA WYBORU WAGI CHLEBA

Dostępne są trzy poziomy wagi chleba. (450g, 680g, 900g). Automat dla odpowiedniego poziomu wagi sam będzie dozował odpowiedni czas mieszania składników oraz czas pieczenia chleba. Wyboru poziomu dokonujemy za pomocą klawisza (K2) natomiast aktualnie ustawiony poziom wyświetlany jest w polu (W2) wyświetlacza. Funkcja wyboru wagi chleba nie jest aktywna z programami 7,8,10,11,12.

## FUNKCJA PODTRZYMYWANIA CIEPŁA

Funkcja ta po zakończeniu pieczenia chleba (nie działa w programach 7,8,10) podtrzyma ciepło w komorze wypiekania przez 1 godzinę tak aby pieczony chleb osiągał temperaturę otoczenia w powolnym tempie przez co nabiera dodatkowych walorów smakowych. Działanie funkcji jest sygnalizowane poprzez wyświetlanie komunikatu 0:00 w polu W4 wyświetlacza oraz pulsacyjnego podświetlenia wyświetlacza.

## FUNKCJA PAMIĘCI

W przypadku braku zasilania automat będzie pamiętał ustawienia przez ok. 20 minut. Jeżeli w tym czasie nastąpi przywrócenie zasilania to uprzednio nastawiony proces będzie kontynuowany od momentu w którym został przerwany. Jeżeli czas 20 minut zostanie przekroczony to automat uruchomi się w trybie domyślnym a proces wypieku trzeba będzie rozpocząć od nowa. Jest to celowe zachowanie urządzenia gdyż niektórych procesów obróbki ciasta nie da się kontynuować po wspomnianym czasie. W zależności od programu czas pamięci może się nieco różnić.

## FUNKCJA KONTROLI TEMPERATURY

Urządzenie pozwoli na rozpoczęcie programów wypieku chleba tylko i wyłącznie gdy temperatura wewnątrz komory wypiekania będzie zbliżona do temperatury pokojowej. Ma to olbrzymie znaczenie dla prawidłowego procesu wyrastania ciasta oraz bezpieczeństwa osoby obsługującej urządzenie. Jeżeli temperatura jest zbyt wysoka (po poprzednim procesie wypieku) to fakt ten będzie sygnalizowany na wyświetlaczu symbolem H.HH w polu (W4).



## FUNKCJA OPÓŹNIONEGO STARTU PROCESU

Funkcja ta umożliwi rozpoczęcie procesu wypiekania chleba ze stosowną uprzednio zaprogramowaną zwłoką. Pozwoli to przygotować pieczywo na odpowiednią godzinę. Programowanie odbywa się poprzez dodawanie klawiszami (K3) i (K4) odpowiednio godzin i minut do wyświetlanego czasu, odpowiedniego dla danego programu. Wyświetlany czas jest czasem brutto co oznacza, że jeżeli nastawiony zostanie czas 10 godzin to po tym czasie program się zakończy a nie rozpocznie. Maksymalne opóźnienie jakie można zaprogramować to 13,5 godziny jednak jest ono różne dla poszczególnych programów automatu.

## MONTAŻ I DEMONTAŻ FORMY DO WYPIEKU CHLEBA

1. Zamontuj mieszadło ciasta (10) na bolcu znajdującym się wewnątrz formy (9) w taki sposób aby krawędź bolca pokrywała się z krawędzią mieszadła.
2. Zamontuj formę (9) wewnątrz komory wypiekania (4) wkładając ją do gniazda pod niewielkim kątem w stosunku do obudowy a następnie delikatnie przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia zadziałania zatrasku (odpowiednie krawędzie formy i wnętrza komory powinny być równoległe)

Sama forma jest symetryczna i podczas montażu może być obracana o kąt 180°.

**UWAGA! Podczas eksploatacji formę należy montować w urządzeniu wraz ze składnikami na ciasto chlebowe. Wkładanie składników do formy zamontowanej w urządzeniu grozi ich rozlaniem bądź rozsypaniem wewnątrz komory a w konsekwencji POŻAREM. Nie uruchamiać urządzenia z pustą formą. Suma masy składników wkładanych do formy nie może przekroczyć 900g.**

3. Demontaż formy odbywa się w sposób odwrotny, czyli należy obrócić ją o niewielki kąt przeciwnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie wyjąć korzystając z uchwytu na formie.

**UWAGA! Forma po wypieku chleba jest gorąca. Demontaż formy należy przeprowadzać tylko i wyłącznie w rękawicach kuchennych lub przy użyciu stosownych uchwytów.**

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakuj urządzenie z kartonu zwracając uwagę aby usunąć wszystkie torby oraz styropianowe wypełniacze.
2. Umieść urządzenie na twardej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni mającej na uwadze aby w odległości min. 15 cm od urządzenia z każdej strony znajdowała się wolna przestrzeń.
3. Umyj urządzenie (patrz rozdz. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA pkt 4 i 5).

## UŻYCIEM AUTOMATU

*Poniższy opis przedstawia sposób postępowania z automatem podczas dokonywania wypieków. Przykładowe przepisy znajdziesz w dalszej części instrukcji.*

1. W zdemontowanej i umytej uprzednio formie zamontuj mieszadło ciasta (10) na bolcu znajdującym się wewnątrz formy (9).
2. Umieść niezbędne i przygotowane wcześniej składniki wewnątrz formy mając na uwadze, że w niektórych rodzajach ciasta ma znaczenie kolejność aplikowania składników do formy.

Jeżeli wymaga tego specyfika można wcześniej schłodzić formę w lodówce ( przydatne podczas korzystania z funkcji opóźnionego startu – składniki dłużej zachowują świeżość).

3. Zamontuj formę w komorze wypiekania (patrz: Montaż formy) i zamknij pokrywę (2).
4. Podłącz urządzenie do sieci – automat zgłosi swoją gotowość poprzez jeden długi sygnał dźwiękowy.
5. Klawiszem (K1) zadeklaruj w urządzeniu stosowny program wypiekania chleba.
6. Klawiszem (K2) zadeklaruj stosowną wagę chleba.
7. Klawiszem (K5) zadeklaruj odcień i stopień zbrązowienia skórki chleba
8. Jeżeli chcesz aby chleb był gotowy np. na godzinę 17.00 a jest obecnie godzina 12.00 to do domyślnego czasu dla danego programu klawiszami (K3) i (K4) ustaw czas 5 godzin (5:00).
9. Rozpocznij proces klawiszem (K6) – urządzenie samoistnie zacznie mieszać składniki, pozwoli wyrosnąć ciastu a następnie je upiecze. Ponowne wciśnięcie i przytrzymanie klawisza (K6) przez 3 sekundy spowoduje przerwanie procesu. Jeżeli ustawiłeś czas opóźnionego startu to na początku procesu urządzenie będzie bezczynne.
10. Jeżeli w czasie procesu usłyszysz 10 krótkich sygnałów dźwiękowych oznacza to, że jest możliwość skontrolowania ciasta i ewentualne dodanie składników.
11. Do kontrolowania stanu wypiekanego chleba służy wizjer (5). Nie należy otwierać pokrywy jeżeli do końca programu pozostało mniej niż 1h 30m – istnieje ryzyko poparzenia.
12. Gdy odliczany czas osiągnie 0 (0:00) urządzenie wyda 10 krótkich sygnałów dźwiękowych i rozpocznie się 1 godzinny proces utrzymywania ciepła (pulsuje podświetlenie komunikatu 0:00) . Jeżeli chcesz pominąć fazę utrzymywania ciepła wciśnij i przytrzymaj klawisz (K6) – urządzenie wyda krótki sygnał dźwiękowy.
13. Uchyl pokrywę automatu i skontroluj stan wypieczenia chleba – jeżeli zachodzi potrzeba dalszego pieczenia to użyj programu 12 i ustaw stosowny czas pieczenia.
14. Jeżeli chleb jest gotowy i kwalifikuje się do wyjęcia z automatu to odłącz urządzenie z sieci, podnieś pokrywę komory wypiekania i korzystając z uchwyty w formie zdemontuj ją z automatu (patrz: Demontaż formy).

**UWAGA! Forma po wypieku chleba jest gorąca. Demontaż formy, oraz opróżnianie formy należy przeprowadzać tylko i wyłącznie w rękawicach kuchennych.**

15. Obróć formę do góry dnem i wysuń chleb z formy na uprzednio przygotowaną do tego celu powierzchnię. Jeżeli chleb nie chce się wysunąć do delikatnie postukaj w formę miękkim narzędziem lub delikatnie poruszaj napędem mieszadła na dolnej części formy.
16. Sprawdź czy w formie znajduje się mieszadło. Jeżeli mieszadło wysunęło się z bolca i zostało w dolnej części chleba to usuń je za pomocą haka (12).
17. Odczekaj aż urządzenie ostygnie a następnie je oczyść.

## PORADNIK KULINARNY

Zawarte poniżej przepisy pozwolą uzyskać własny chleb w różnych odmianach i wariantach smakowych. Znajdziesz tutaj także wskazówki dla zrobienia własnego dżemu, ciasta drożdżowego i piernika. Pamiętaj, że istnieją różne rodzaje mąki, drożdży, olejów i innych składników które wpływają na uzyskanie końcowego kształtu, koloru, konsystencji i walorów smakowych. Dlatego uzyskane przez Ciebie wyniki mogą odbiegać początkowo od oczekiwanych rezultatów. Z czasem Sam zapewne wprowadzisz pewne modyfikacje do poniższych przepisów dzięki czemu Twoje wypieki będą niepowtarzalne, dopasowane kulinarnie do potrzeb Twoich i Twoich bliskich.

Pamiętaj, że na końcowe rezultaty przekładają się również temperatura otoczenia, wilgotność powietrza, twardość użytej wody, a także na pozór nieistotne ciśnienie atmosferyczne czy wysokość nad poziomem morza.

Przestrzegaj podanej w przepisach kolejności wkładania składników do formy. Ma to ogromny wpływ na końcowe rezultaty. Jeżeli będziesz wprowadzał własne modyfikacje do przepisów to dopilnuj aby łączna masa składników nie przekraczała wagi zadeklarowanej na urządzeniu przed rozpoczęciem programu. Podczas przygotowywania wypieków o wadze innej niż podana w przepisach (sposób postępowania) to pamiętaj o zachowaniu stosownych proporcji poszczególnych składników.

Załączona do automatu łyżeczka z podwójną miarką (13) o pojemnościach (5 i 14 ml) odpowiada pojemności małej i dużej łyżce stołowej.

### CHLEB Z BIAŁEJ PSZENNEJ MĄKI

#### SKŁADNIKI:

300 ml wody  
1,5 dużej łyżki oleju  
1,5 małej łyżeczki soli  
2 łyżki cukru  
530 g mąki pszennej  
7g drożdży suchych

### CHLEB FRANCUSKI

#### SKŁADNIKI:

200 ml wody  
2 łyżki oliwy z oliwek  
1 mała łyżeczka soli  
1 mała łyżeczka cukru  
400 g mąki pszennej  
¾ łyżeczki suszonych drożdży  
2 małe łyżeczki ziół prowansalskich

### CHLEB DROŻDŻOWY (SŁODKI)

#### SKŁADNIKI:

450 g mąki pszennej  
25 g świeżych drożdży  
2 jajka  
3 duże łyżki oleju  
220 ml mleka  
2-3 duże łyżki cukru  
1 opakowanie cukru waniliowego  
½ małej łyżeczki soli  
1/3 szklanki rodzynek

#### SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

*Składniki w wymienionej obok kolejności umieść w formie. Formę zainstaluj w automacie, zadeklaruj masę chleba 900g, skórkę chleba o ciemnym odcieniu i uruchom program „PODSTAWOWY”*

#### SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

*Składniki w wymienionej obok kolejności umieść w formie. Formę zainstaluj w automacie. Zadeklaruj masę chleba 680g, skórkę chleba o jasnym odcieniu i uruchom program „FRANCUSKI”. Gdy automat zasygnalizuje moment na dodanie przypraw (10 sygnałów) to dodaj zioła prowansalskie*

#### SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

*Do formy wlej mleko następnie dodaj wymieszane żółtka z białkami i olejem, wsyp mąkę a następnie sól, cukier, cukier waniliowy, pokruszone drożdże i rodzyнки. Formę zainstaluj w automacie, zadeklaruj masę chleba 900g, skórkę chleba o jasnym odcieniu i uruchom program „SŁODKI”*

## CHLEB RAZOWY (PEŁNOZIARNISTY)

### SKŁADNIKI:

400 ml chłodnej wody  
2 duże łyżki oliwy z oliwek  
1 płaska łyżeczka cukru  
2 małe łyżeczki soli  
400 g mąki pszennej pełnoziarnistej  
60g mąki pszennej razowej  
10g świeżych drożdży  
½ szklanki ziaren słonecznika

## CHLEB JOGURTOWY

### SKŁADNIKI:

125 ml zimnej wody  
110 ml jogurtu naturalnego  
1 duża łyżka oleju słonecznikowego  
1 duża łyżka ciemnego miodu  
200g mąki pszennej  
150g mąki pszennej razowej  
25g otrąb pszennych  
1 mała łyżeczka soli  
½ małej łyżeczki suszonych drożdży

## CHLEB TOSTOWY

### SKŁADNIKI:

200ml mleka  
60g oleju  
1 mała łyżeczka miodu  
1 jajko  
550g mąki pszennej  
1 mała łyżeczka soli  
1 mała łyżeczka cukru  
17 g drożdży

### SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

Składniki w wymienionej obok kolejności umieść w formie z tym, że drożdże rozkrusz w środku mąki tak aby nie miały kontaktu z cukrem i solą. Formę zainstaluj w automacie. Zadeklaruj masę chleba 900g, skórkę chleba o jasnym odcieniu i uruchom program „RAZOWY”. Gdy automat zasygnalizuje moment na dodanie przypraw (10 sygnałów) to dodaj do formy ziarna słonecznika oraz w zależności od Twoich gustów kulinarnych posmaruj wyrobione ciasto rozmąconym jajkiem.

### SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

Do formy wlej wodę, jogurt, olej i miód. Wsyp oba gatunki mąki tak aby powstała równa warstwa która przykryje płyn. Sól i otręby nałóż w dwóch końcach formy, w mące zrób wgłębienie i wsyp tam drożdże (uważaj aby płyny nie zalały drożdży). Formę zainstaluj w automacie, zadeklaruj masę chleba 680g, skórkę chleba o jasnym odcieniu i uruchom program „JOGURTOWY”

### SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

Składniki w wymienionej obok kolejności umieść w formie. Drożdże umieść w zagłębieniach zrobionych w mące. Formę zainstaluj w automacie. Zadeklaruj masę chleba 900g, skórkę chleba o ciemnym odcieniu i uruchom program „TOSTOWY”

## PIERNIK

### SKŁADNIKI:

200ml mleka  
3 duże łyżki miodu  
2 jajka  
2 duże łyżki powideł  
30g masła  
150g cukru  
400g mąki  
1 opakowanie przyprawy do pierników  
1 mała łyżeczka sody oczyszczonej  
rodzynki  
suszone morele lub śliwki

## DŻEM

### SKŁADNIKI:

420g świeżych umytych śliwek, moreli,  
wiśni itp.  
2 duże łyżki zimnej wody  
420g cukru żelującego  
sok z ½ cytryny  
skórka cytrynowa

## CIASTO DROŻDŻOWE

### SKŁADNIKI:

25g świeżych drożdży  
1 mała łyżeczka cukru  
150ml letniego mleka  
2 jajka  
380g mąki pszennej  
70 g masła  
10g cukru waniliowego

### SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

*Składniki w wymienionej obok kolejności umieść w formie. Formę zainstaluj w automacie. Zadeklaruj masę 900g, skórkę o ciemnym odcieniu i uruchom program „DROŻDŻOWY”. Ewentualnie w razie potrzeby dopiecz piernik programem „DOPIEKANIE”*

### SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

*Wszystkie składniki umieść w formie, formę zainstaluj w automacie i uruchom program „DŻEM”.*

### SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

*Do formy włóż pokruszone drożdże i posyp je łyżeczką cukru a kiedy się rozpułną dodaj mleko, jajka, mąkę (musi zakryć płyny), cukry, masło. Zadeklaruj jasny odcień skórki i masę 900g i uruchom program „DROŻDŻOWY”. Po zakończeniu programu odczekaj aż automat zakończy utrzymywanie temperatury ciasta.*

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Urządzenie należy dokładnie umyć po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i nieprzyjemnych zapachów.
2. Odłącz urządzenie z sieci i odczekaj aż całkowicie ostygnie.
3. Nie zanurzaj obudowy urządzenia (1) w wodzie, nie myj pod bieżącą wodą.
4. Obudowę (1) i wnętrze komory wypiekania (4) przetrzyj delikatnie wilgotną ściereczką.
5. Forma (9) i mieszkadło (10) pokryte są specjalną powłoką, minimalizującą przywieranie składników w związku z tym należy je czyścić bardzo delikatnymi przyborami i przy użyciu delikatnych detergentów.

6. Jeżeli mieszało przywarło do bolca w formie i nie daje się zsunąć to wlej do formy wrzątku, odczekaj ok. 20 minut i ponów próbę demontażu.
7. Urządzenie i akcesoria przechowuj w suchym miejscu.
8. Jeżeli urządzenie nie będzie używane dłuższy czas przechowuj je w oryginalnym opakowaniu.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW WYSTĘPUJĄCYCH PODCZAS PIECZENIA CHLEBA

	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1	Z wnętrza automatu lub przez otwory wentylacyjne wydobywa się dym	Składniki chleba wydostały się z formy do wnętrza komory wypiekania	Przerwij proces, odłącz zasilanie, po ostygnięciu dokładnie wyczyść komorę wypiekania
2	Chleb się zapadł	Zbyt długi czas przebywania chleba w urządzeniu	Wymyj chleb z urządzenia najpóźniej po zakończeniu procesu podtrzymywania ciepła
3	Chleb nie daje się wyjąć z formy	Mieszało zablokowało się w bolcu mocującym go	Po każdym użyciu dokładnie oczyść mieszało i formę, w ostateczności zalać wrzątkiem i odczekać
4	Składniki nie są wymieszane lub chleb nie jest dobrze wypieczony.	1. Użyto złego programu	Zadeklaruj właściwy program
		2. Zanik napięcia zasilającego w czasie dłuższym niż 20 min	Opróżnij a następnie napełnij formę świeżymi składnikami. Rozpocznij proces od nowa
		3. Pokrywa urządzenia była otwierana w czasie pracy lub była nie domknięta	Kontroluj prawidłowe domknięcie pokrywy. Pokrywa podczas pracy MUSI być zamknięta
		4. Zablokowanie lub nieprawidłowy montaż mieszała	Zainstaluj poprawnie mieszało
5	Proces nie daje się rozpocząć. Wyświetla się komunikat HHH	Zbyt wysoka temperatura dla rozpoczęcia nowego procesu.	Odczekaj aż urządzenie wystygnie, otwórz pokrywę w celu szybszego ostudzenia komory wypiekania
6	Słychać dźwięk pracy urządzenia ale fizycznie nic się nie dzieje	Zły montaż formy lub mieszała Za dużo składników w formie	Sprawdź poprawność montażu formy lub mieszała. Umieść w formie poprawną ilość składników
7	Ciasto wyrasta ponad formę	Za dużo mąki lub drożdży w cieście. Zły program wypiekania	Skontroluj proporcje składników. Użyj właściwego programu
8	Ciasto nie wyrasta	Złe lub przeterminowane składniki. Zbyt gorąca woda.	Używaj pewnych składników. Woda powinna mieć temperaturę otoczenia
9	Ciasto po fazie wyrastania ma zapadnięty środek	1. Użyto mąki bezglutenowej	Użyj mąki z glutenem
		2. Za dużo wody	Kontroluj ilość użytej wody
10	Ciężka struktura chleba po upieczeniu	1. Użyto za dużo mąki lub/i za mało wody	Kontroluj proporcję wody i mąki
		2. Za dużo owoców	Dodawaj mniej owoców

## DANE TECHNICZNE:

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,82m



## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



### Polska

Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

*The MUC-01 automatic bread maker is intended for automatic baking of bread. To make bread with this appliance, you only need to prepare the ingredients per the recipe of choice and monitor the process. The bread maker will knead the dough, rise the loaf and bake it until finished for you. MUC-01 features 12 different programs for baking several types of bread, as well as cooking jams and fruit preserves. The bread maker will also help you knead dough for other meals; with a suitable program, it can mix the recipe ingredients thoroughly and for the required time. You can select three bread loaf weight levels and two levels of crust colour, or even program the processing time.*

## INSTRUCTIONS ASSOCIATED WITH USE SAFETY

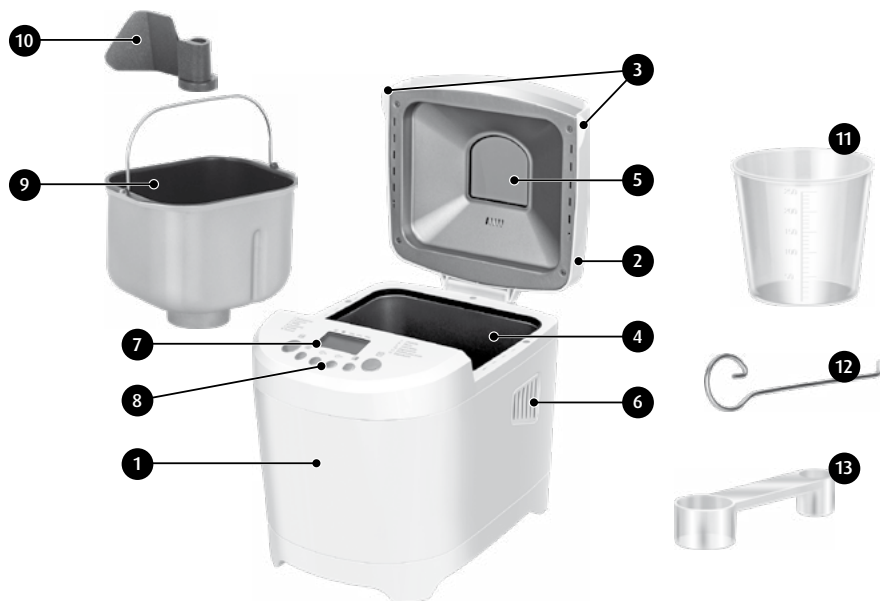
- ▶ Before use thoroughly read the operation manual.
- ▶ Place the bread maker with a minimum clearance of 15 cm at all sides and 30 cm above.
- ▶ Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids.
- ▶ Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- ▶ Do not use the appliance in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- ▶ The bread maker surfaces can become hot when in use. Caution: hot surface when in use and directly afterwards. Open and close the bread maker lid with the lid handle only.
- ▶ Insert and remove the bread pan by the bread pan handle. Use heat-resistant kitchen gloves.
- ▶ To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- ▶ Never leave cardboard, paper, candles and other flammable materials on the bread maker. Do not operate the bread maker with the lid open. Never place any objects made of plastic, cardboard, paper or other flammable or easily melted materials inside the bread maker oven.
- ▶ Caution: burn hazard when removing the bread pan and hot fat.
- ▶ Do not leave the appliance without supervision in course of its operation.
- ▶ Do not spray water on the lid window directly after use.
- ▶ Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc. (13)
- ▶ The appliance should be connected into the socket with grounding pin.



- The device is intended for domestic use only.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the bread maker on a heat-resistant surface. Do not place the bread maker on surfaces made or finished with plastic, vinyl, paint coats/varnish or other flammable materials.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance (including the accessories).
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children (including the accessories).
- The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not plug the power cord with wet hands.
- Do not move the bread maker when in use.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- Do not remove the bread pan when the bread maker is in use.
- Do not exceed the maximum total weight of baking ingredients.
- If the rising dough flows over the bread pan, there is a risk of fire.
- Do not put aluminium foil inside the bread maker. Short-circuit and/or fire hazard.
- Do not cover the bread maker with anything when in use.
- Before use always make sure that all parts of the appliance are properly installed.

-  **Warning! Hot surface!**

## APPLIANCE OVERVIEW









- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Body</li> <li>2. Lid</li> <li>3. Lid handle</li> <li>4. Oven</li> <li>5. Lid window</li> <li>6. Oven air vents</li> <li>7. Control display</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8. Control keypad</li> <li>9. Bread pan with handle</li> <li>10. Kneading paddle</li> <li>11. 250 ml graduated beaker</li> <li>12. Kneading paddle removal hook</li> <li>13. Teaspoon/tablespoon (5 ml/14 ml) measure</li> </ul> |
|---|---|

## CONTROL DISPLAY OVERVIEW



W1	Bread crust colour level setting
W2	Bread loaf weight setting
W3	Program number setting
W4	Remaining program time

## CONTROL KEYPAD OVERVIEW

K1	Select program	
K2	Set bread loaf weight	
K3	Adjust time (+)	
K4	Adjust time (-)	
K5	Set bread crust colour	
K6	Power On/Off	

## APPLIANCE PROGRAMS AND FEATURES

### AVAILABLE PROGRAMS

The bread maker features 12 different programs for processing bread, dough and other products. Select the program number with (K1). (W3) shows the program number setting.

1. **BASIC BREAD** – The main bread baking program, suitable for most bread recipes based on white wheat flour.
2. **FRENCH BREAD** – Bakes the traditional French crusty bread. This bread type remains fresh for several hours.
3. **SWEET BREAD** – Bakes sweet bread types. Suitable for recipes with more sugar and fat than in regular bread, and can bake bread with fruits.
4. **CAKE** – Suitable for baking pastry and cakes with yeast or baking powder.
5. **WHOLEMEAL BREAD** – Bakes wholemeal bread. Select this program when baking bread with wholemeal flour.
6. **TOAST BREAD** – Bakes soft toast-type bread that is perfect for traditional sandwiches.
7. **KNEADING** – Kneads very thick dough types. This program does not bake.
8. **JAM** – Cooks jams and fruit preserves.
9. **YOGHURT BREAD** – Bakes yoghurt bread types.
10. **LONG KNEADING** – Kneads dough for an extended time to perfectly blend aromas. This program does not bake.
11. **FAST BAKING** – A fast bread baking program (suitable for wheat and mixed flour bread types).

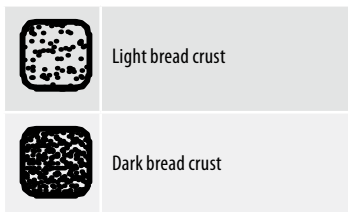
**12. FINISH BAKING** – Holds the loaf/dough for 5 minutes to 1 hour at a baking temperature for a better finish.

The table below shows the program times depending on the set bread loaf weight:

	450g	680g	900g
<b>1. BASIC BREAD</b>	2h 50m	2h 55m	3h 00m
<b>2. FRENCH BREAD</b>	3h 30m	3h 40m	3h 50m
<b>3. SWEET BREAD</b>	2h 50m	2h 55m	3h 00m
<b>4. CAKE</b>	1h 30m	1h 40m	1h 50m
<b>5. WHOLEMEAL BREAD</b>	3h 25m	3h 32m	3h 40m
<b>6. TOAST BREAD</b>	2h 55m	3h 00m	3h 05m
<b>7. KNEADING</b>	0h 10m – no bread loaf weight selection		
<b>8. JAM</b>	1h 20m – no bread loaf weight selection		
<b>9. YOGHURT BREAD</b>	3h 20m	3h 25m	3h 30m
<b>10. LONG KNEADING</b>	1h 30m – no bread loaf weight selection		
<b>11. FAST BAKING</b>	1h 30m – no bread loaf weight selection		
<b>12. FINISH BAKING</b>	Time adjustable from 0h 05m to 1h 00m		

### BREAD CRUST COLOUR SETTING

The bread baking process can be set with one of two bread crust colours. Use (K5) to set the bread crust colour level. (W1) shows the bread crust colour setting. The bread crust colour setting is not available for Programs 7, 8, 10, 11, and 12.



### BREAD LOAF WEIGHT SETTING

You can select three bread loaf weight settings. (450g, 680g, 900g). The bread maker adjusts the time of ingredient mixing and baking according to the bread loaf weight you set. Use (K2) to set the bread loaf weight. (W2) shows the bread loaf weight setting. The bread loaf weight setting is not available for Programs 7, 8, 10, 11, and 12.

### HEAT HOLD

When a baking program is finished, this function will hold the bread maker oven hot for up to 1 hour to cool down the loaf slowly to the ambient temperature for extra flavour. (Not available for Programs 7, 8, and 10). When Heat Hold is on, it is indicated with 0:00 in (W4) on the display and the display backlight will flash.

## MEMORY

The bread maker will keep the input settings for 20 minutes after a power failure. If power is restored in less than 20 minutes, the set program will be resumed with all the input settings from the moment of power outage. If power is not restored within 20 minutes, the bread maker will restart in the default mode when the power comes back and you will need to restart the baking process. This function is intentional; certain baking programs cannot be successfully resumed in over 20 minutes. The memory time may vary slightly between the programs.

## TEMPERATURE MONITORING

The bread maker will only start a bread baking program when the oven temperature is close to the ambient temperature. This is extremely important for good dough making and user's safety. If the oven temperature is too high to start baking (after the last program), the display will indicate this with H.HH in (W4).

## START DELAY

Starts baking after a delay time preset by the user. This allows baking a hot product right in the time you require. The delay time is set by adding hours with (K3) and minutes (K4) to the displayed program time, which depends on the selected program number. The displayed time is the total time of delay + program time, e.g. if 10h 00m is displayed, this will be the time in which the delayed program will end. The maximum delay + program time setting is 13h 30m, depending on the selected program.

## INSERTING AND REMOVING THE BREAD PAN

1. Put the kneading paddle (10) on the shaft in the bread pan (9). To do so, align the shaft chamber with the kneading paddle hole.
2. Lower the bread pan (9) into the bread maker oven (4) slightly offset from the parallel with the oven walls. When the bread pan base meets the oven shaft seat, turn the bread pan clockwise until the shaft seat engages the base with a click and the bread pan stops turning (the bread pan walls should be now parallel to the oven walls).

The bread pan is symmetrical and can be installed turned by 180°.

**CAUTION! Place the bread pan with the kneading paddle and the bread dough ingredients already inside to operate the bread maker. Do not pour the ingredients to the bread pan already in the oven; if any ingredient is spilled out of the bread pan and into the oven, there will be a risk of FIRE. Do not start any bread maker program with the bread pan empty.**

3. Remove the bread pan from the bread maker oven by reversing the steps required to insert it: turn the bread pan counter-clockwise from the parallel with the oven walls and lift the bread pan out by the handle.

**CAUTION! The bread pan is very hot. Handle the bread pan by the handle and with heat-resistant kitchen gloves after baking.**

## BEFORE FIRST USE

1. Remove the bread maker from the box. Remove all plastic sheets, bags and styrofoam inserts.
2. Place the bread maker on a firm, level and heat-resistant surface. Keep a clearance of 15 cm around the bread maker.
3. Clean the bread maker (see CLEANING & MAINTENANCE, items 4 and 5).

## USING THE APPLIANCE

*This procedure applies to operating the bread maker when baking products. See the sample recipes further in this manual.*

1. With the bread pan removed and clean, put the kneading paddle (10) on the shaft inside (9).
2. Put the dosed ingredients in the bread pan according to the recipe of choice. Mind the dosing order of ingredients, if any. If required by the chosen recipe, you can cool down the bread pan in a fridge (especially when you want to use Start Delay; this way the ingredients will stay fresh for longer).
3. Insert the bread pan in the bread maker oven (see INSERTING AND REMOVING THE BREAD PAN) and close the lid (2).
4. Plug the bread maker to a power outlet. The bread maker will sound standby with a long beep.
5. Select the program with (K1).
6. Select the bread loaf weight with (K2).
7. Select the bread loaf crust colour with (K5).
8. Start Delay example: it is 12:00 (PM); if you want the bread to be ready at 17:00 (5:00 PM), set a delay + program time to 5h 00m with (K3) (for hours) and (K4) (for minutes).
9. Press (K6) to start processing. The bread maker will start mixing the ingredients in the bread pan; next, it will stop to let the loaf rise for a defined time, and bake the bread afterwards. Press and hold (K6) for 3 seconds to interrupt the program. If you set a Start Delay time, the bread maker will be at standstill until the program time countdown begins.
10. If the bread maker sounds 10 short beeps during processing, you can open the lid to inspect the dough in the bread pan and add more ingredients (if required).
11. Otherwise use the lid window (5) to monitor the baking process. Do not open the bread maker lid within 1h 30m before the program ends. Burn hazard.
12. When the countdown reaches 0 (0:00), the bread maker will sound 10 short beeps, followed by 1h of Heat Hold (indicated by the flashing indication "0:00"). If you want to skip Heat Hold, press and hold (K6) until the bread maker beeps one time.
13. Open the bread maker lid and inspect the bread colour. If you need to finish baking, set Program 12 and adjust the finish baking time.
14. If the bread is well done and can be removed from the bread maker, unplug the bread maker from power, open the bread maker lid, and remove the bread pan by its handle (see: INSERTING AND REMOVING THE BREAD PAN).

**CAUTION! The bread pan is very hot. Always use heat-resistant kitchen gloves when removing and emptying the bread pan.**

15. Turn the bread pan upside down let the bread slide out to a suitable surface. If the bread loaf is stuck inside, gently tap the bread pan with a soft implement, or gently turn the bread pan base to wriggle the kneading paddle on the shaft.
16. Check if the kneading paddle is in the bread pan. If the kneading paddle left the shaft and it is stuck in the bread loaf bottom, pull it out with the hook (12).
17. Wait for the bread maker to cool down and clean it.

## BAKING TIPS

The following recipes will help you bake many bread types and flavours. You will also find tips for cooking jam, yeast cake, or gingerbread. There are various types of flour, yeast, oil, fat and other ingredients which affect the final appearance, crust colour, texture, and flavour. Hence the first attempts may vary from your expectations. You will certainly figure out your own modifications of the following recipes to get unique products that you and your family like. Note that the baking results also depend on ambient temperature, air humidity, water hardness, and barometric pressure or altitude even if the latter two are not so obvious in cooking and baking.

Follow the ingredient dosing order shown in the recipes. It is critical to good baking results. If you attempt to adjust the recipes on your own, remember that the total weight of ingredients cannot exceed the weight setting you choose before starting a program. If you change the product weight listed in these recipes (see the procedures), adjust the proportions of ingredients accordingly.

The teaspoon/tablespoon measure (13) (5 ml/14 ml, respectively) corresponds to the standard teaspoon and tablespoon capacities.

## WHITE WHEAT FLOUR BREAD

### INGREDIENTS:

Water: 300 ml  
Cooking oil: 1.5 tablespoons  
Salt: 1.5 teaspoons  
Sugar: 2 tablespoons  
Wheat flour: 530 g  
Dry yeast: 7g

### PROCEDURE:

*Add the ingredients to the bread pan in the listed order. Insert the bread pan into the bread maker, input the bread loaf weight of 900g, select the dark crust level, and start the BASIC BREAD program.*

## FRENCH BREAD

### INGREDIENTS:

Water: 200 ml  
Olive oil: 2 tablespoons  
Salt: 1 teaspoon  
Sugar: 1 teaspoon  
Wheat flour: 400 g  
Dry yeast:  $\frac{3}{4}$  tablespoon  
Herbs de Provence: 2 tablespoons

## SWEET YEAST BREAD

### INGREDIENTS:

Wheat flour: 450 g  
Live yeast: 25 g  
Eggs: 2  
Cooking oil: 3 tablespoons  
Milk: 220 ml  
Sugar: 2-3 tablespoons  
Vanilla sugar: 1 sachet  
Salt:  $\frac{1}{2}$  teaspoon  
Raisins:  $\frac{1}{3}$  cup

## WHOLEMEAL BREAD

### INGREDIENTS:

Water: 400 ml, cold  
Olive oil: 2 tablespoons  
Sugar: 1 teaspoon, flat  
Salt: 2 teaspoons  
Wholemeal wheat flour: 400 g  
Brown wheat flour: 60 g  
Live yeast: 10 g  
Sunflower seeds:  $\frac{1}{2}$  cup

### PROCEDURE:

*Add the ingredients to the bread pan in the listed order. Insert the bread pan into the bread maker. Input the bread loaf weight of 680g, select the light crust level, and start the FRENCH BREAD program. Add the herbs de Provence when the bread maker requests more ingredients (10 short beeps).*

### PROCEDURE:

*First add the milk to the bread pan, then add whisked egg yolk and whites and oil; add the flour followed by salt, sugar, vanilla sugar, broken up yeast and raisins. Insert the bread pan into the bread maker, input the bread loaf weight of 900g, select the light crust level, and start the SWEET BREAD program.*

### PROCEDURE:

*Add the ingredients to the bread pan in the listed order; break up and place the yeast in the centre of the flour dose to keep it away from sugar and salt. Insert the bread pan into the bread maker. Input the bread loaf weight of 900g, select the light crust level, and start the WHOLEMEAL BREAD program. Add the sunflower seeds when the bread maker requests more ingredients (10 short beeps).  
When the dough has been kneaded, you can coat it with whisked whole egg.*



## YOGHURT BREAD

### INGREDIENTS:

Water: 125 ml, cold  
Natural yoghurt: 110 ml  
Sunflower oil: 1 tablespoon  
Dark honey: 1 tablespoon  
Wheat flour: 200 g  
Brown wheat flour: 150 g  
Bran: 25 g  
Salt: 1 teaspoon  
Dry yeast: ½ tablespoon

## TOAST BREAD

### INGREDIENTS:

Milk: 200ml  
Cooking oil: 60 g  
Honey: 1 teaspoon  
Eggs: 1  
Wheat flour: 550g  
Salt: 1 teaspoon  
Sugar: 1 teaspoon  
Yeast: 17 g

## GINGERBREAD

### INGREDIENTS:

Milk: 200ml  
Honey: 3 tablespoons  
Eggs: 2  
Plum jam: 2 tablespoons  
Butter: 30 g  
Sugar: 150 g  
Flour: 400 g  
Gingerbread spices: 1 sachet  
Baking soda: 1 teaspoon  
Raisins  
Prunes or dried apricots

### PROCEDURE:

*Add water, yoghurt, oil and honey to the bread pan. Pour in both flour types to cover the liquid ingredients with a level layer. Add salt and the bran in opposite ends of the bread pan. Make a small hole in the flour and pour the yeast inside (the liquid ingredients must not touch the yeast). Insert the bread pan into the bread maker, input the bread loaf weight of 680g, select the light crust level, and start the YOGHURT BREAD program.*

### PROCEDURE:

*Add the ingredients to the bread pan in the listed order. Make a hole in the flour and put the yeast inside. Insert the bread pan into the bread maker. Input the bread loaf weight of 900g, select the dark crust level, and start the TOAST BREAD program.*

### PROCEDURE:

*Add the ingredients to the bread pan in the listed order. Insert the bread pan into the bread maker. Input the bread loaf weight of 900g, select the dark crust level, and start the CAKE program. Finish the gingerbread with FINISH BAKING, if necessary.*

## JAM

### INGREDIENTS:

Fresh and washed plums, apricots, cherries, etc.: 420 g  
Water: 2 tablespoons, cold  
Gelling sugar: 420 g  
Lemon juice: ½ of squashed lemon  
Lemon peel

### PROCEDURE:

*Add the ingredients to the bread pan, insert the bread pan into the bread maker, and start the JAM program.*

## YEAST CAKE

### INGREDIENTS:

Live yeast: 25 g  
Sugar: 1 teaspoon  
Milk: 150 ml, lukewarm  
Eggs: 2  
Wheat flour: 380 g  
Butter: 70 g  
Vanilla sugar: 10 g

### PROCEDURE:

*Put broken down yeast in the bread pan and cover it with a teaspoon of sugar; once the yeast has become liquid, add milk, eggs, flour (to cover the liquid ingredients), all sugar, and butter. Input the bread loaf weight of 900g, select the dark crust level, and start the CAKE program. When the program is finished, wait for the bread maker to finish Heat Hold.*

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the bread maker thoroughly after each use to prevent fouling with fat and unpleasant odour.
2. Unplug the bread maker from power and wait until it cools down completely.
3. Do not submerge the bread maker body (1) in water; do not clean it under running water.
4. Gently wipe clean the bread maker body (1) and the oven interior (4) with a damp cloth.
5. The bread pan (9) and the kneading paddle (10) are protected by a special no-stick coat; clean it with very soft implements and gentle detergents.
6. If the kneading paddle is stuck on the bread pan shaft, pour in boiling water, leave for about 20 minutes, drain the water and try to remove the kneading paddle again.
7. Keep the appliance and its accessories in a dry place.
8. If you will not use the appliance for a long time, keep it in its original packaging.

## BREAD BAKING TROUBLESHOOTING

	Problem	Cause	Solution
1	Smoke comes out of the bread maker vents.	Some ingredients have been spilled inside the bread maker oven.	Stop processing, unplug the appliance from power, leave it to cool down, and thoroughly clean the oven interior.
2	The bread has sunk.	The dough has been in the bread maker for too long.	Remove the bread loaf after Heat Hold at the latest.

3	The bread loaf is stuck in the bread pan.	The kneading paddle is stuck on the shaft.	Thoroughly clean the kneading paddle and the bread pan after each use; pour boiling water into the bread pan to release the kneading paddle if stuck.
4	The ingredients are not blended well or the bread is not well done.	1. Wrong program set.	Use a correct program.
		2. There was a power outage which exceeded 20 minutes.	Empty the bread pan and add fresh ingredients again. Restart the process.
		3. The bread maker lid was opened not completely shut during processing.	Always check that the lid is tightly closed. Keep the lid closed during processing.
		4. The kneading paddle was stuck or not connected well to the shaft.	Install the kneading paddle securely.
5	The bread maker does not start processing. "HHH" is displayed.	The bread maker is still too hot to start a new process.	Wait for the bread maker to cool down. Open the lid to cool it down faster.
6	The bread maker makes sounds as if it was working while it is not.	The bread pan and/or the kneading paddle are not properly installed. Too much ingredients in the bread pan.	Verify proper installation of the bread pan / kneading paddle. Put the correct amount of ingredients in the bread pan.
7	The dough rises out of the bread pan.	Too much flour or yeast. Wrong program set.	Check the amount of ingredients. Use a correct program.
8	The dough does not rise.	The ingredients are not correct or have expired. The water is too warm.	Use good and fresh ingredients. The water should be at ambient temperature.
9	Once it has risen, the dough sinks in the centre.	1. Gluten-free flour was added.	Use a gluten flour.
		2. Too much water.	Check the water dosage.
10	The finished bread texture is thick.	1. Too much flour and/or too little water.	Check the water and flour dosage.
		2. The fruit dose is too big.	Add less fruits.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS:

See the product's nameplate for technical specifications.

Power cord length: 0.82 m



### PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

**Poland**



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

*Хлебопечка MUC-01 позволяет полностью автоматизировать процесс выпечки хлеба. Ваше участие в этом процессе сводится только к подготовке соответствующих ингредиентов, а также присмотру за процессом выпечки, а процесс смешивания ингредиентов, выращивания теста и выпечки выполнит за Вас хлебопечка. MUC-01 имеет 12 различных программ, благодаря которым вы не только приготовите несколько видов хлеба, но и приготовите варенье и джемы. Хлебопечка поможет вам также при подготовке теста для любых других целей, путем длительного и точного смешивания соответствующих ингредиентов в рамках соответствующей программы. Вы можете выпекать хлеб трех разных размеров, выбрать между двумя уровнями степени запекания корочки хлеба, а также запрограммировать время, к которому хлеб должен быть готов.*

## УКАЗАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

- ▶ Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Устанавливая прибор, необходимо оставить, по крайней мере, 15 см свободного пространства по бокам и 30 см свободного пространства над прибором.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ В ходе эксплуатации поверхность прибора горячая. Соблюдайте особую осторожность во время и по окончании использования. Для открывания и закрывания дверцы используйте ручку дверцы.
- ▶ Для установки и снятия формы для выпечки хлеба используйте специальную ручку и кухонную прихватку.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к телесному повреждению.
- ▶ Запрещается класть на прибор картон, бумагу, свечи и другие горючие материалы, а также использовать его с открытыми дверцами. Не кладите в хлебопечку предметы из пластмассы, картона, а также другие легковоспламеняющиеся и топящиеся изделия.

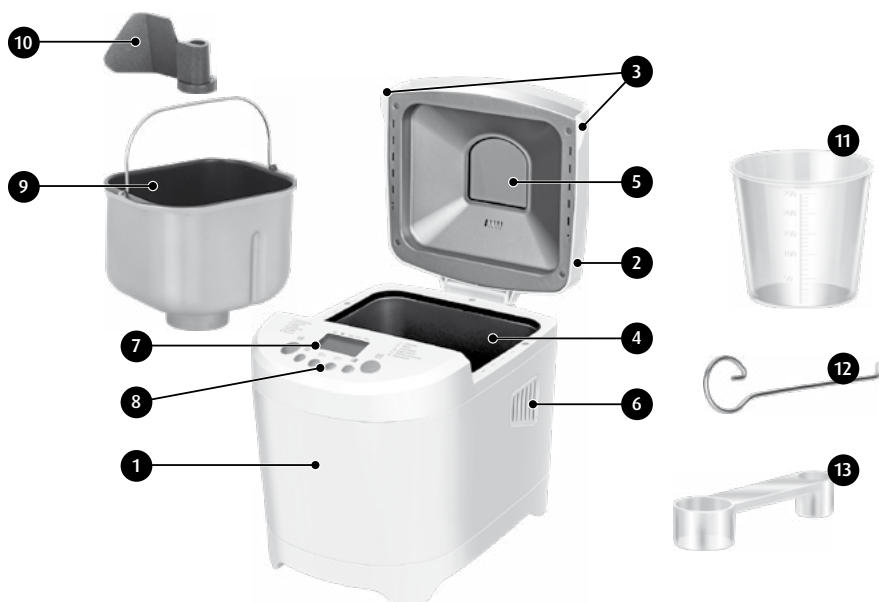
- Соблюдайте особую осторожность во время вынимания формы и удаления горячего жира.
- Не оставляйте работающего устройства без надзора.
- Не брызгайте водой на стекло во время или сразу после использования.
- Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок.
- Устройство должно быть подключено к гнезду электрической сети, которое имеет заземляющий штырь.
- Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.
- Прибор следует устанавливать на поверхности, стойкой к высоким температурам. Не ставьте хлебопечку на пластиковые, виниловые, деревянные, покрытые лаком, или другие, изготовленные из легковоспламеняющихся веществ, поверхности.
- Лица с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Не позволяйте детям играть с прибором (в том числе с аксессуарами).
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур (а также аксессуары к прибору) в недоступном для детей месте.
- Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование включено.
- Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- Не переносите прибор во время работы.
- Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- Не вынимайте форму для выпечки хлеба во время работы прибора.
- Не превышайте допустимый вес ингредиентов, используемых для выпечки хлеба.

- ▶ Выкипание теста из формы создает риск пожара.
- ▶ Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу. Риск короткого замыкания и пожара.
- ▶ Во время работы прибора не накрывайте его какими-либо материалами.
- ▶ Прежде чем приступить к работе, всегда проверяйте, все ли элементы устройства правильно смонтированы.



## ▶ **Внимание! Горячая поверхность!**

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Корпус хлебопечки</li> <li>2. Крышка хлебопечки</li> <li>3. Ручки крышки хлебопечки</li> <li>4. Камера выпекания</li> <li>5. Смотровое окошко</li> <li>6. Вентиляционные каналы камеры выпекания</li> <li>7. Дисплей хлебопечки</li> <li>8. Клавиатура хлебопечки</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Форма для выпечки хлеба, вместе с ручкой</li> <li>10. Лопатка для замеса теста</li> <li>11. Мерный стакан 250 мл</li> <li>12. Крючок для снятия лопатки для замеса</li> <li>13. Мерная ложка (чайная 5 и столовая 14 мл)</li> </ol> |
|--|---|

## ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ ХЛЕБОПЕЧКИ



W1	индикатор выбора цвета корочки хлеба
W2	индикатор выбора массы выпекаемого хлеба
W3	индикатор номера установленной в данный момент программы
W4	индикатор времени, оставшегося до конца программы

## ОПИСАНИЕ КЛАВИАТУРЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

K1	кнопка выбора программы работы	
K2	кнопка выбора веса выпекаемого хлеба	
K3	кнопка изменения диапазона времени (+)	
K4	кнопка изменения диапазона времени (-)	
K5	кнопка выбора цвета корочки хлеба	
K6	кнопка вкл./выкл.	

## ВЫБОР ПРОГРАММ

Хлебопечка имеет 12 различных программ, позволяющих выполнять 12 соответствующих операций. Переключение программ производится с помощью кнопки (K1), а установленную программу отображает индикатор (W3) дисплея.

1. **ОСНОВНОЙ** – основная программа для выпечки хлеба, может быть использован для большинства рецептов с использованием белой пшеничной муки.
2. **ФРАНЦУЗСКИЙ** – программа для выпечки традиционного, свежего, французского белого хлеба. Хлеб сохраняет свежесть в течение нескольких часов.
3. **СЛАДКИЙ** – сладкий хлеб. Программа подходит для рецептов, которые содержат больше жира и сахара, а также фрукты.
4. **ТОРТ** – программа торт может быть использована для выпечки и пирогов из дрожжевого теста, а также с разрыхлителем вместо дрожжей.
5. **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ** – хлеб из муки грубого помола. Программа для выпечки хлеба из цельнозерновой муки.
6. **ТОСТОВЫЙ** – программа для приготовления мягкого тостового хлеба, идеального для бутербродов.
7. **ТЕСТО** – программа для смешивания теста с очень густой консистенцией. Программа не выпекает.
8. **ДЖЕМ** – программа для изготовления джемов и варения.
9. **ЙОГУРТОВЫЙ** – программа для выпечки йогуртового хлеба.
10. **ЗАМЕС** – программа для длительного перемешивания теста, для полного смешивания ароматов, без выпечки.
11. **БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА** – программа быстрого выпекания хлеба (пшеничный и смешанный).
12. **ДОПЕКАНИЕ** – программа завершения приготовления хлеба, от 5 минут до 1 часа.

В таблице указано время продолжительности программ в зависимости от указанного веса хлеба:

	450 г	680 г	900 г
1. <b>ОСНОВНОЙ</b>	2 ч 50 мин	2 ч 55 мин	3 ч 00 мин
2. <b>ФРАНЦУЗСКИЙ</b>	3 ч 30 мин	3 ч 40 мин	3 ч 50 мин
3. <b>СЛАДКИЙ</b>	2 ч 50 мин	2 ч 55 мин	3 ч 00 мин
4. <b>ТОРТ</b>	1 ч 30 мин	1 ч 40 мин	1 ч 50 мин
5. <b>ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ</b>	3 ч 25 мин	3 ч 32 мин	3 ч 40 мин
6. <b>ТОСТОВЫЙ</b>	2 ч 55 мин	3 ч 00 мин	3 ч 05 мин
7. <b>ТЕСТО</b>	0 ч 10 мин независимо от веса		
8. <b>ДЖЕМ</b>	1 ч 20 мин независимо от веса		
9. <b>ЙОГУРТОВЫЙ</b>	3 ч 20 мин	3 ч 25 мин	3 ч 30 мин
10. <b>ЗАМЕС</b>	1 ч 30 мин независимо от веса		
11. <b>БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА</b>	1 ч 30 мин независимо от веса		
12. <b>ДОПЕКАНИЕ</b>	время можно изменять в диапазоне 0 ч 05 мин – 1 ч 00 мин		



### ФУНКЦИЯ ВЫБОРА ЦВЕТА КОРОЧКИ ХЛЕБА

Доступны две степени запекания корочки хлеба во время процесса выпекания хлеба. Выбор цвета корочки выполняется с помощью кнопки (K5), а установленный цвет отображается в поле (W1) дисплея. Функция выбора степени запекания корочки хлеба не активна с программами 7,8,10,11,12



### ФУНКЦИЯ ВЫБОРА ВЕСА ВЫПЕКАЕМОГО ХЛЕБА

Доступны три веса хлеба. (450 г, 680 г, 900 г). Хлебопечка сама подберет соответствующее время смешивания ингредиентов и время выпечки хлеба в зависимости от веса. Время выбирается с помощью кнопки (K2), а текущий уровень отображается в поле (W2) дисплея. Функция выбора веса хлеба не активна с программы 7,8,10,11,12.

### ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

Эта функция после завершения выпечки хлеба (не работает в программах 7,8,10) поддерживает тепло в камере выпекания в течение 1 часа так, чтобы хлеб остыл до температуры окружающей среды медленно, благодаря чему он приобретает дополнительные вкусовые качества. Включение функции сигнализируется путем отображения сообщения 0:00 в поле W4 дисплея и импульсной подсветки дисплея.

### ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

В случае отключения питания хлебопечка будет помнить настройки в течение ок. 20 минут. Если в течение этого времени питание возобновится, то ранее установленная программа будет продолжена с того момента, на котором она была прервана. Если время 20 минут будет превышено, то хлебопечка запускается режиме по умолчанию и процесс выпечки нужно будет начать заново. Это преднамеренное поведение прибора, так как некоторые процессы обработки теста невозможно продолжать после истечения упомянутого времени. В зависимости от программы время памяти может немного отличаться.

### ФУНКЦИЯ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Прибор позволит запустить программу выпечки хлеба только в том случае, если температура внутри камеры выпекания будет близка к комнатной температуре. Это имеет огромное значение для нормального процесса выращивания теста и безопасности человека, которая обслуживает прибор. Если температура слишком высокая (после предыдущего процесса выпечки), то этот факт будет сигнализироваться на дисплее символом H. HH в поле (W4).

## ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА ПРОЦЕССА

Эта функция позволяет начать процесс выпекания хлеба с соответствующей предварительно запрограммированной задержкой. Это позволит приготовить хлеб к нужному времени. Программирование осуществляется с помощью кнопок (К3) (К4), с помощью которых можно соответственно добавить часы и минуты к отображаемому времени программы. Отображается время брутто, что означает, что если установлено время 10 часов, то после этого времени программа закончится, а не начнется. Максимальная задержка, которую можно запрограммировать составляет 13,5 часов, однако она разная для разных программ хлебопечки.

## УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

1. Установите лопатку для замеса теста (10) на стержне, находящимся внутри формы (9) таким образом, чтобы край стержня совпадал с кромкой лопатки.
2. Установите форму (9) внутри камеры выпекания (4) вставив ее в гнездо под небольшим углом по отношению к корпусу, а затем осторожно поверните по часовой стрелке, пока не услышите щелчка защелки (соответствующие края формы и внутреннего пространства должны быть параллельны)  
Сама форма симметричная и во время монтажа ее можно поворачивать на угол 180°.

**ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации форму следует устанавливать в приборе вместе с ингредиентами. Если вкладывать ингредиент в установленную в прибор форму, это может привести к тому, что они рассыплются или рассыплются внутри камеры и, как следствие, к ПОЖАРУ. Не включайте прибор с пустой формой**

3. Демонтаж формы осуществляется в обратной последовательности, то есть, нужно повернуть ее на небольшой угол против часовой стрелки, а затем вынуть с помощью ручки на форме.

**ВНИМАНИЕ! Форма после выпечки хлеба горячая. Демонтаж формы следует выполнять только с помощью кухонных прихватов или с помощью использования соответствующих ручек.**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из коробки, обращая внимание на то, чтобы удалить все пакеты и пенопластовые наполнители.
2. Установите прибор на прочной, стабильной и устойчивой к нагреву поверхности, обращая внимание на то, чтобы со всех сторон прибора оставалось свободное пространство минимум 15 см.
3. Помойте прибор (см. разд. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, п. 4 и 5).

Приведенное ниже описание представляет способ поведения с хлебопечкой во время изготовления хлебобулочных изделий. Примерные рецепты вы найдете в дальнейшей части руководства.

1. В снятой и помытой ранее форме установите лопатку для смешивания теста (10) на стержне, находящимся внутри формы (9).
  2. Поместите необходимые и подготовленные заранее ингредиенты внутри формы, имея в виду, что в некоторых видах теста имеет значение последовательность добавления ингредиентов в форму. Если этого требует специфика выпечки, можно сначала охладить форму в холодильнике (полезно при использовании функции отложенного старта – компоненты дольше сохраняют свежесть).
  3. Установите форму в камере выпекания (см.: Установка формы) и закройте крышку (2).
  4. Подключите прибор к сети – хлебопечка сигнализирует свою готовность к работе с помощью одного длинного звукового сигнала.
  5. С помощью кнопки (К1) выберите соответствующую программу выпекания хлеба.
  6. С помощью кнопки (К2) выберите соответствующий вес хлеба.
  7. С помощью кнопки (К5) выберите степень запекания корочки хлеба
  8. Если вы хотите, чтобы хлеб был готов, например, в 17.00 часов, а настоящее время 12.00 часов, то к времени по умолчанию для данной программы с помощью кнопок (К3) (К4) добавьте такое время, чтобы индикатор показывал 5 часов (5:00).
  9. Запустите процесс кнопкой (К6) – прибор автоматически начнет смешивать ингредиенты, позволит вырасти тесту, а затем его испекет. Повторное нажатие и удержание кнопки (К6) в течение 3 секунд приведет к тому, что процесс будет прерван. Если вы установите время отложенного старта, то в начале процесса прибор будет находиться в режиме ожидания.
  10. Если во время процесса вы услышите 10 коротких звуковых сигналов, это означает, что есть возможность проверить тесто и в случае необходимости добавить ингредиенты.
  11. Для контролирования состояния выпекаемого хлеба используется смотровое окошко (5). Не открывайте крышку, если до конца программы осталось менее 1ч 30м – есть риск получения ожогов.
  12. Когда обратный отсчет времени достигнет 0 (0:00), прибор издаст 10 коротких звуковых сигналов и начнется 1-часовой процесс поддержания тепла (мигает подсветка сообщения 0:00). Если вы хотите пропустить фазу поддержания тепла, нажмите и удерживайте нажатой кнопку (К6) – прибор издаст короткий звуковой сигнал.
  13. Откройте крышку хлебопечки и проверьте состояние выпечки хлеба – если есть необходимость дальнейшей выпечки, то используйте программу 12 и установите соответствующее время выпекания.
  14. Если хлеб готов и его можно вынуть из хлебопечки, отключите прибор от сети, поднимите крышку камеры для выпекания и с помощью ручек в форме выньте ее из прибора (см.: Снятие формы).
- ВНИМАНИЕ! Форма после выпечки хлеба горячая. Снятие формы и вынимание хлеба следует выполнять только с помощью кухонных прихватов.**
15. Поверните форму вверх дном и извлеките хлеб из формы на предварительно подготовленную для этого поверхность. Если хлеб не вынимается, аккуратно постучите в форму мягким инструментом или аккуратно пошевелите приводом лопатки в нижней части формы.

16. Проверьте, осталась ли лопатка в форме. Если лопатка высунулась из стержня и осталась в нижней части хлеба, то удалите ее с помощью крючка (12).
17. Подождите, пока прибор остынет, а затем его очистите.

## РЕЦЕПТЫ

Изложенные ниже рецепты позволят вам испечь свой собственный хлеб в различных видах и вкусовых вариантах. Здесь вы также найдете указания, как сделать свой собственный джем, дрожжевое тесто и пряник. Помните, что существуют различные виды муки, дрожжей, масел и других компонентов, которые влияют на получение конечной формы, цвета, консистенции и вкусовых качеств. Поэтому полученные Вами результаты вначале могут отличаться от ожидаемых. Со временем вы сами сможете внести некоторые изменения в приведенные ниже рецепты, благодаря чему ваша выпечка будет уникальной, подобранной к вашему вкусу и вкусу вашим домочадцев.

Помните, что конечный результат зависит также от температуры окружающей среды, влажности воздуха, жесткости используемой воды, а также, на первый взгляд маловажного, атмосферного давления или высоты над уровнем моря.

Соблюдайте указанный в рецептах порядок вкладывания компонентов в форму. Это имеет огромное влияние на конечные результаты. Если вы будете вносить собственные изменения в рецепты, то проследите за тем, чтобы общая масса ингредиентов не превышала вес, указанный на приборе перед началом программы. При приготовлении выпечки иного веса, чем указан в рецепте (порядке работы), помните о том, чтобы соблюдать соответствующие пропорции отдельных ингредиентов.

Прилагаемая к хлебопечке ложка с двумя мерками (13) объемом 5 и 14 мл, соответствует емкости маленькой и столовой ложки.

### ХЛЕБ ИЗ БЕЛОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл воды  
1,5 столовой ложки масла  
1,5 чайной ложки соли  
2 столовые ложки сахара  
530 г пшеничной муки  
7г сухих дрожжей

#### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

*Ингредиенты в указанном рядом порядке положите в форму. Форму установите в хлебопечке, укажите вес хлеба 900г, темную корочку хлеба и запустите программу «ОСНОВНОЙ»*

### ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл воды  
2 столовые ложки оливкового масла  
1 маленькая ложка соли  
1 маленькая ложка сахара  
400 г пшеничной муки  
¾ чайной ложки сухих дрожжей  
2 чайные ложки провансальских трав

#### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

*Ингредиенты в указанном рядом порядке положите в форму. Форму установите в хлебопечке. Укажите вес хлеба 680г, светлую корочку хлеба и запустите программу «ФРАНЦУЗСКИЙ» Когда хлебопечка сигнализирует момент добавления специй (10 сигналов), добавьте провансальские травы*

## ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ (СЛАДКИЙ)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 г пшеничной муки  
25 г свежих дрожжей  
2 яйца  
3 большие столовые ложки масла  
220 мл молока  
2-3 столовые ложки сахара  
1 упаковка ванильного сахара  
½ чайной ложки соли  
1/3 стакана изюма

### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

*Влейте в форму молоко, затем добавьте перемешанные с белками и маслом желтки, небольшими порциями всыпьте муку, затем соль, сахар, ванильный сахар, размельченные дрожжи и изюм. Форму установите в хлебопечке, укажите вес хлеба 900 г, светлую корочку хлеба и запустите программу «СЛАДКИЙ»*

## ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 мл холодной воды  
2 большие столовые ложки оливкового масла  
1 столовая ложка сахара  
2 чайные ложки соли  
400 г пшеничной цельнозерновой муки  
60 г муки пшеничной муки  
10 г свежих дрожжей  
½ стакана зерен подсолнечника

### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

*Ингредиенты в указанном рядом порядке положите в форму, следя за тем, чтобы размельченные дрожжи находились в середине муки так, чтобы они не соприкасались с сахаром и солью. Форму установите в хлебопечке. Укажите вес хлеба 900г, светлую корочку хлеба и запустите программу «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ». Когда хлебопечка сигнализирует момент добавления специй (10 сигналов), добавьте подсолнечник. и в зависимости от Ваших кулинарных вкусов смажьте тесто взбитым яйцом.*

## ЙОГУРТОВЫЙ ХЛЕБ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

125 мл холодной воды  
110 мл натурального йогурта  
1 столовая ложка подсолнечного масла  
1 столовая ложка темного меда  
200 г пшеничной муки  
150 г цельной пшеничной муки  
25 г пшеничных отрубей  
1 чайная ложечка соли  
½ чайной ложечки сухих дрожжей

### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

*Влейте в форму воду, йогурт, масло и мед. Засыпьте оба вида муки так, чтобы образовался ровный слой, который покроет жидкость. Соль и отруби положите с двух сторон формы, в муке сделайте углубление и засыпьте туда дрожжи (следите за тем, чтобы жидкости не соприкасались с дрожжами). Форму установите в хлебопечке, укажите вес хлеба 680 г, светлую корочку хлеба и запустите программу «ЙОГУРТОВЫЙ»*

## ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл молока  
60 г масла  
1 чайная ложечка меда  
1 яйцо  
550 г пшеничной муки  
1 чайная ложечка соли  
1 маленькая ложка сахара  
17 г дрожжей

## ПРЯНИК

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл молока  
3 столовые ложки меда  
2 яйца  
2 столовые ложки повидла  
30 г сливочного масла  
150 г сахара  
400 г муки  
1 упаковка приправы для пряников  
1 чайная ложечка соды  
изюм  
сушеные абрикосы или сливы

## ДЖЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

420 г свежих помытых слив, абрикосов, вишен и т. д.  
2 столовые ложки холодной воды  
420 г желирующего сахара  
сок из ½ лимона  
кожура лимона

### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

*Ингредиенты в указанном рядом порядке положите в форму. Дрожжи поместите в углублениях, сделанных в муке. Форму установите в хлебопечке. Укажите вес хлеба 900г, темную корочку хлеба и запустите программу «ТОСТОВЫЙ»*

### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

*Ингредиенты в указанном рядом порядке положите в форму. Форму установите в хлебопечке. Укажите вес 900г, темную корочку и запустите программу «ТОРТ». В случае необходимости допеките пряник программой «ДОПЕКАНИЕ»*

### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

*Все ингредиенты поместите в форму, установите форму в хлебопечке и запустите программу «ДЖЕМ».*

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 25 г свежих дрожжей
- 1 маленькая ложка сахара
- 150 мл летнего молока
- 2 яйца
- 380 г пшеничной муки
- 70 г сливочного масла
- 10 г ванильного сахара

### ПОРЯДОК РАБОТЫ:

*В форму положите размельченные дрожжи и посыпьте их ложкой сахара, а когда они распустиятся добавьте молоко, яйца, муку (должна покрывать жидкости), сахар, сливочное масло. Укажите светлую корочку и вес 900 г и запустите программу «ТОРТ». После окончания программы подождите, пока хлебопечка закончит программу поддержания температуры выпечки.*

## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Прибор следует тщательно мыть после каждого использования, чтобы предотвратить накопление жира и неприятных запахов.
2. Отключите прибор от сети и подождите, пока полностью остынет.
3. Не погружайте корпус прибора (1) в воду, не мойте под проточной водой.
4. Корпус (1) и камеру выпекания внутри (4) протрите слегка влажной тканью.
5. Форма (9) и лопатка (10) покрыты специальным покрытием, которое уменьшает прилипание ингредиентов, в связи с этим их следует чистить очень мягкими изделиями и с использованием мягких моющих средств.
6. Если лопатка прилипла к стержню в форме и не сдвигается, налейте в форму кипятком, подождите ок. 20 минут и повторите попытку снятия.
7. Прибор и принадлежности следует хранить в сухом месте.
8. Если прибор не используется длительное время, храните его в оригинальной упаковке.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК, ПОЯВЛЯЮЩИХСЯ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

	Проблема	Причина	Решение
1	Из хлебопечки через вентиляционные отверстия выходит дым	Ингредиенты хлеба из формы попали внутрь камеры выпекания	Прервите процесс, отключите питание, после того как прибор остынет тщательно очистите камеру выпекания
2	Хлеб опал	Слишком долгое время пребывания хлеба в приборе	Выньте хлеб из прибора не позднее, чем после завершения процесса поддержания тепла
3	Хлеб не хочет выйти из формы	Лопатка заблокировалась на стержне	После каждого использования тщательно очищайте лопатку и форму, в крайнем случае, залейте кипятком и подождите

4	Ингредиенты не перемешались или хлеб не очень хорошо выпечен.	1. Использовалась плохая программа	Укажите соответствующую программу
		2. Отключение электропитания на время более 20 минут	Очистите, а затем заполните форму с свежими ингредиентами. Начните процесс заново
		3. Крышка прибора открывалась во время работы или не была закрыта	Контролируйте закрытие крышки. Крышка во время работы ДОЛЖНА быть закрыта
		4. Засорение или неправильная установка лопатки	Установить лопатку правильно
5	Процесс не начинается. Отображает сообщение ННН	Слишком высокая температура для начала нового процесса.	Подождите, пока прибор остынет, откройте крышку для более быстрого охлаждения камеры выпекания
6	Слышен звук работы прибора, но физически ничего не происходит	Плохая установка формы или лопатки Слишком много компонентов в форме	Проверьте правильность установки формы или лопатки. Поместите в форму правильное количество ингредиентов.
7	Тесто вырастает над формой	Слишком много муки или дрожжей в тесте. Плохая программа выпекания	Проверьте пропорции ингредиентов. Используйте соответствующую программу
8	Тесто не вырастает	Плохие или просроченные ингредиенты. Слишком горячая вода.	Используйте хорошие ингредиенты. Вода должна иметь температуру окружающей среды
9	Тесто после фазы вырастания имеет опавшую середину	1. Используется безглютеновая мука	Используйте муку с клейковинной
		2. Слишком много воды	Проверьте количество используемой воды
10	Тяжелая структура хлеба после выпечки	1. Было использовано слишком много муки или мало воды	Проверяйте пропорции воды и муки
		2. Слишком много фруктов	Добавляйте меньше фруктов

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия.

Длина сетевого кабеля: 0,82 м



## ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома.

Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.



*Der Brotbackautomat MUC-01 ermöglicht die Brotbackverfahren vollständig zu automatisieren. Ihre Beteiligung an diesem Verfahren hängt ausschließlich mit der Vorbereitung entsprechender Zutaten und der Überwachung des Verfahrens zusammen. Die sonstigen Arbeiten, wie Herrühren der Zutaten, der Gärungsprozess und Backen erledigt das Gerät von selbst. MUC-01 besitzt 12 verschiedene Programme, mit denen Sie mehrere Brotsorten sowie Marmelade und Konfitüren zubereiten können. Ferner werden Sie beim Zubereiten von Teig zu anderen Zwecken durch langes und genaues Herrühren entsprechender Zutaten im Rahmen des gewählten Programms unterstützt. Sie können drei unterschiedlich große Brote backen, zwischen zwei Bräunungsstufen wählen und die Zeit einstellen, wann Sie sich das Gebäck fertig haben wünschen.*

## SICHERHEITSHINWEISE

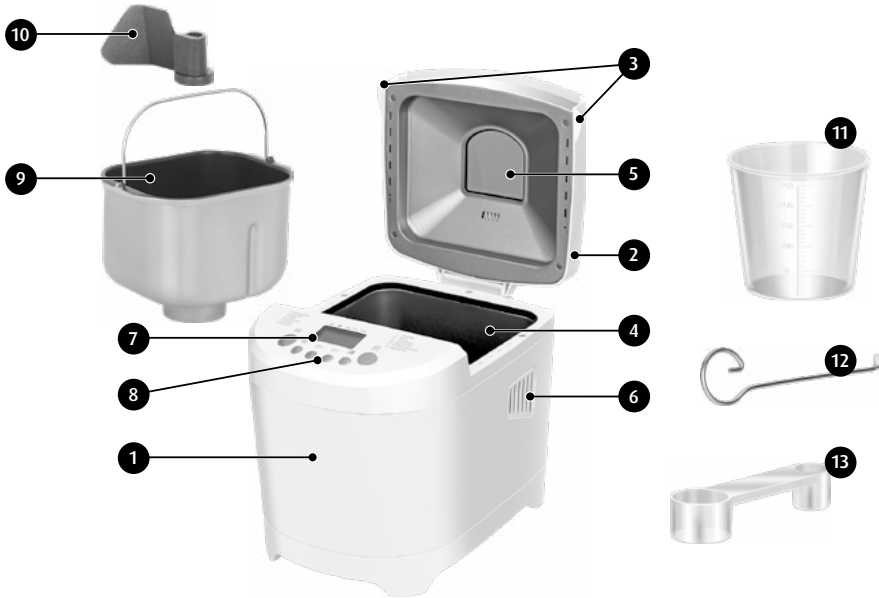
- Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- Beim Aufstellen des Gerätes für mindestens 15 cm Abstand an den Seiten und 30 cm Freiraum über dem Gerät sorgen.
- Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- Während der Verwendung des Gerätes ist seine Oberfläche heiß. Während und nach Abschluss der Verwendung mit äußerster Vorsicht vorgehen. Zum Öffnen und Schließen des Deckels ausschließlich den Deckelgriff verwenden.
- Beim Herausnehmen und Einlegen der Backform ausschließlich den entsprechenden Griff und einen Topflappen verwenden.
- Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Stellen Sie keine Pappe, Papier, Kerzen und anderes leicht brennbares Material auf das Gerät und verwenden Sie es nicht mit offenem Deckel. Legen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff, Pappe und anderen leicht brennbaren oder schmelzenden Materialien in das Gerät.
- Beim Herausnehmen der Backform und Entfernen heißen Öls besonders vorsichtig vorgehen.
- Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.

- ▶ Während des Betriebs und direkt nach Abschluss der Verwendung die Sichtscheibe nicht mit Wasser bespritzen.
- ▶ Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- ▶ Das Netzkabel in eine geerdete Steckdose stecken.
- ▶ Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- ▶ Das Gerät auf einer temperaturbeständigen Oberfläche aufstellen. Das Gerät nie auf Oberflächen aus Kunststoff, Vinyl, lackiertem Holz oder anderen Oberflächen aus leicht brennbaren Stoffen aufstellen.
- ▶ Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Temperatur an seiner Oberfläche erhöhen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ Während des Betriebs nicht versetzen.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ Während des Betriebs Backform nicht herausnehmen.
- ▶ Das zulässige Gewicht der Backzutaten nicht überschreiten.
- ▶ Brandgefahr beim Übersieden des Teigs aus der Form.
- ▶ Keine Aluminiumfolie in das Gerät legen. Kurzschluss- und Brandgefahr.
- ▶ Während des Betriebs das Gerät nicht bedecken.
- ▶ Vor Arbeitsbeginn zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß angebracht worden sind.



**ACHTUNG! Heiße Oberfläche!**

## GERÄTEBESCHREIBUNG



- |                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1. Gehäuse            | 8. Bedienfeld                     |
| 2. Gerätedeckel       | 9. Backform mit Griff             |
| 3. Deckelgriff        | 10. Knethaken                     |
| 4. Backkammer         | 11. Becher – Messbecher 250 ml    |
| 5. Sichtfenster       | 12. Ausziehwerkzeug               |
| 6. Belüftungsschlitze | 13. Doppel-Messlöffel 5 und 14 ml |
| 7. Display            |                                   |

## BESCHREIBUNG DES DISPLAYS



W1	Anzeige der Bräunungseinstellung
W2	Anzeige der Teigmenge
W3	Anzeige der Programmeinstellung
W4	Timeranzeige

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

K1	Programmeinstelltaste	
K2	Teigmengentaste	
K3	Timertaste (+)	
K4	Timertaste (-)	
K5	Bräunungsregulierungstaste	
K6	Start-/Stopp-Taste	

**PROGRAMMAUSWAHL**

Das Gerät besitzt 12 unterschiedliche Programme zur Ausführung entsprechender Verfahren. Programme werden mit der Taste (K1) ausgewählt, das aktuell ausgewählte Programm erscheint in der Display-Anzeige (W3).

1. **GRUNDPROGRAMM** – Normales Programm zum Brotbacken, kann bei den meisten Brotrezepturen, hauptsächlich aus Weizenmehl, verwendet werden.
2. **WEISSBROT** – Programm zum Backen traditioneller, knuspriger, französischer Weißbrote. Das Gebäck bleibt mehrere Stunden lang frisch.
3. **SÜSS** – Süßes Brot. Programm für Rezepturen, die mehr Fett und Zucker sowie Obst, enthalten.
4. **KUCHEN** – Programm zum Backen von Gebäck und Hefekuchen, sowie von Kuchen mit Backpulver anstatt von Hefe.
5. **VOLLKORN** – Vollkornbrot. Programm für Vollkornmehlteig.
6. **TOAST** – Programm zum Zubereiten von lockeren Gebäcksorten, Toast- oder Sandwich-Brot.
7. **TEIG** – Programm zum Herrühren von besonders dichten Teigsorten. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.
8. **MARMELADE** – Programm zum Zubereiten von Marmelade und Konfitüren.
9. **JOGHURT** – Programm zum Backen von Broten, die aus Joghurt hergestellt werden.
10. **KNETEN** – Programm zum langfristigen Herrühren von Teig zum vollständigen Herrühren vorhandener Aromen, ohne Backen.
11. **SCHNELLBACKEN** – Programm zum schnellen Brotbacken (Weizenmehl oder Mischsorten).
12. **NACHBACKEN** – Programm zum Nachbacken von Brot, ab 5 Minuten bis 1 Stunde.

In der Tabelle wird die Programmdauer je nach gewähltem Brotgewicht dargestellt.

	450 g	680 g	900 g
<b>1. GRUNDPROGRAMM</b>	2 h 50 m	2 h 55 m	3 h 00 m
<b>2. WEISSBROT</b>	3 h 30 m	3 h 40 m	3 h 50 m
<b>3. SÜSS</b>	2 h 50 m	2 h 55 m	3 h 00 m
<b>4. KUCHEN</b>	1 h 30 m	1 h 40 m	1 h 50 m
<b>5. VOLLKORN</b>	3 h 25 m	3 h 32 m	3 h 40 m
<b>6. TOAST</b>	2 h 55 m	3 h 00 m	3 h 05 m
<b>7. TEIG</b>	0 h 10 m ohne Aufteilung nach Gewicht		
<b>8. MARMELADE</b>	1 h 20 m ohne Aufteilung nach Gewicht		
<b>9. JOGHURT</b>	3 h 20 m	3 h 25 m	3 h 30 m
<b>10. KNETEN</b>	1 h 30 m ohne Aufteilung nach Gewicht		
<b>11. SCHNELLBACKEN</b>	1 h 30 m ohne Aufteilung nach Gewicht		
<b>12. NACHBACKEN</b>	Im Bereich von 0 h 05 m – 1h 00 m einstellbare Zeit.		

## BRÄUNUNGSREGULIERUNG

Mit der Bräunungsregulierung können Sie zwei Bräunungsstufen der Kruste einstellen. Die Einstellungen nehmen Sie mit der Taste (K5) vor, die aktuell eingestellte Bräunungsstufe wird im Feld (W1) angezeigt. Die Bräunungsregulierung steht für folgende Programme nicht zur Verfügung: 7,8,10,11,12.



## TEIGMENGEN-EINSTELLUNG

Es stehen drei verschiedene Teigmengen zu Verfügung: (450 g, 680 g, 900 g). Für die entsprechend gewählte Teigmenge passt das Gerät die Zeiten zum Herrühren der Zutaten und zum Backen selbständig an. Die Einstellungen nehmen Sie mit der Taste (K2), die aktuell eingestellte Bräunungsstufe wird im Feld (W2) angezeigt. Die Teigmengen-Einstellung steht für folgende Programme nicht zur Verfügung: 7,8,10,11,12.

## WARMHALTEFUNKTION

Nach Abschluss der Backprogramme startet automatisch die Warmhaltefunktion (für Programme 7, 8, 10 nicht verfügbar).

Diese hält das Brot für bis zu 60 Minuten warm, sodass das Brot die Umgebungstemperatur nur langsam erreicht, wodurch seine Geschmacksvorteile gesteigert werden. Die Funktion wird durch die Meldung 0:00 im Feld W4 des Displays und pulsierendes Unterleuchten des Displays angezeigt.

## MEMORY-FUNKTION

Im Fall eines Versorgungsausfalls speichert das Brotbackautomat die aktuellen Einstellungen für etwa 20 Minuten. So können laufende Programme nach einem kurzzeitigen Stromausfall automatisch fortgesetzt werden. Bei einer längeren, über 20 Minuten lang hinausgehender Unterbrechung der Stromzufuhr muss der Brotbackautomat neu gestartet werden. Diese Verfahrensweise ist zweckmäßig, da manche Teig-Verarbeitungsverfahren nach Ablauf dieser Zeit nicht fortgesetzt werden können. Die Memory-Zeit kann je nach Programm unterschiedlich sein.

## TEMPERATURKONTROLLE

Das Gerät erlaubt das Backprogramm zu starten nur wenn die Temperatur innerhalb der Backkammer annähernd hoch wie die Umgebungstemperatur ist. Dies ist für den sachgemäßen Gärungsprozess und die Sicherheit des Bedieners wesentlich. Ist die Temperatur zu hoch (nach vorherigem Backverfahren), wird das mit H.HH im Feld (W4) angezeigt.

## ZEITVERZÖGERTES BACKEN

Sie können den Brotbackautomaten so einstellen, dass er zeitverzögert startet. So können Sie das Gebäck für eine bestimmte Uhrzeit vorbereiten. Mit den Tasten (K3) und (K4) geben Sie entsprechend Stunden und Minuten hinzu, wodurch Sie die fürs eingestellte Programm eigentliche Gesamtlaufzeit des Backprogramms verlängern. Die angezeigte Zeit ist somit quasi die Brutto-Zeit, was bedeutet, dass wenn die Zeit von 10 Stunden eingestellt wird, das Programm nach Ablauf dieser Zeit endet anstatt zu beginnen. Die maximale Gesamtdauer beträgt 13,5 Stunden, die Verzögerung ist jedoch für die einzelnen Backprogramme unterschiedlich.

## MONTAGE UND DEMONTAGE DER BACKFORM

1. Knethaken (10) auf die Achse im Inneren der Backform (9) anbringen, sodass sich der Achsenrand mit dem Knethakenrand abdeckt.
2. Backform (9) in die Backkammer (4) unter einem geringen Winkel im Verhältnis zum Gehäuse einsetzen, anschließend leicht im Uhrzeigersinn gedreht auf die Halterung am Boden des Innenraums aufsetzen, bis die Form hörbar einrastet (die entsprechenden Ränder der Form und des Innenraums sollten parallel zueinander liegen)  
Die Backform selbst ist symmetrisch und kann bei der Montage um 180° gedreht werden.

**ACHTUNG! Während des Betriebs ist die Backform bereits mit Zutaten gefüllt ins Gerät einzusetzen. Beim Hinzufügen der Zutaten in die im Gerät eingesetzte Form droht damit, dass sie in der Backkammer verschütten. Das führt zur BRANDGEFAHR. Gerät mit keiner leeren Backform starten.**

3. Die Demontage der Form erfolgt in umgekehrter Reihenfolge, d.h. sie ist leicht entgegen dem Uhrzeigersinn zu drehen und anschließend an dem Griff auf der Form herauszunehmen.

**ACHTUNG! Die Backform ist heiß. Die Demontage ist ausschließlich mit einem Topflappen oder mithilfe entsprechender Griffe vorzunehmen.**

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Gerät aus der Verpackung herausnehmen, alle Beutel und Styroporelemente entfernen.
2. Gerät auf stabile und temperaturbeständige Oberfläche aufstellen, dabei beachten dass mind. 15 cm um das Gerät herum genügend Freiraum vorhanden ist.
3. Gerät reinigen (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE Pkt. 4 und 5).

## VERWENDUNG DES BROTBACKAUTOMATEN

*In der Beschreibung unten finden Sie die Vorgehensweise bei der Verwendung des Brotbackautomaten. Im weiteren Teil dieser Anleitung finden Sie beispielhafte Backrezepte.*

1. In der abgebauten und zuvor gereinigten Backform den Knethaken (10) auf der Achse im Inneren der Form (9) anbringen.
2. Alle zuvor vorbereiteten Zutaten in die Form einlegen, dabei beachten, dass bei manchen Teigen die Reihenfolge bei der Dosierung von Zutaten streng zu beachten ist. Je nach Spezi-

fik kann die Form zuvor im Kühlschrank abgekühlt werden (insbesondere beim zeitverzögerten Backen gebräuchlich – so bleiben die Zutaten länger frisch).

3. Backform in der Backkammer anbringen (siehe: Montage der Form) und Deckel (2) schließen.
4. Gerät an der Versorgung anschließen – das Gerät meldet seine Betriebsbereitschaft über einen lang ertönenden Signalton.
5. Mit der Taste (K1) das Backprogramm auswählen.
6. Mit der Taste (K2) die Teigmenge auswählen.
7. Mit der Taste (K5) die Bräunungsstufe und Bräunungsregulierung einstellen.
8. Wenn Sie das Brot z.B. Um 17.00 Uhr fertig haben möchten und aktuell 12.00 Uhr ist, mit den Tasten (K3) und (K4) zur gedanklichen programmspezifischen Backzeit 5 Stunden (5:00) hinzufügen.
9. Backprogramm mit der Taste (K6) starten – das Gerät beginnt die Zutaten automatisch zu verrühren und fängt diese dann von selbst zu backen an. Durch erneuten Druck und Festhalten der Taste (K6) für 3 Sekunden wird das Backprogramm unterbrochen. Wurde zeitverzögertes Backen eingestellt, bleibt das Gerät zunächst still.
10. Sollten während des Verfahrens 10 kurze Signaltöne ertönen, besteht die Möglichkeit den Teig zu kontrollieren und ggf. Zutaten hinzu zu fügen.
11. Das Backverfahren kann über das Sichtfenster (5) kontrolliert werden. Ist die Restzeit zum Ende des Programms weniger als 1 h 30 m darf der Deckel nicht geöffnet werden – Verbrennungsgefahr!
12. Erreicht die gerechnete Zeit 0 (0:00), ertönen 10 kurze Signaltöne und das 1 stündige Warmhalteprogramm startet (die unterleuchtete Meldung 0:00 pulsiert). Die Warmhaltephase kann durch Drücken und Festhalten der Taste (K6) übersprungen werden – es ertönt ein kurzer Signalton.
13. Gerätedeckel anheben, Backstufe kontrollieren – falls nachgebacken werden soll, Programm 12 auswählen und entsprechende Backzeit einstellen.
14. Ist das Brot fertig und kann aus dem Brotbackautomat herausgenommen werden, Gerät von der Versorgung trennen, Gerätedeckel anheben und mit dem Griff in der Form aus dem Gerät herausnehmen (siehe: Demontage der Form).

**ACHTUNG! Die Backform ist heiß. Die Form darf ausschließlich mithilfe eines Topflappens abgebaut und entleert werden.**

15. Form umdrehen, Brot auf eine für diesen Zweck vorbereitete Oberfläche aus der Form gleiten lassen. Sollte der Laib nicht hinausgleiten wollen, die Form mit einem weichen Werkzeug klopfen oder den Knethaken im unteren Teil der Form sanft hin und her bewegen.
16. Prüfen, ob der Knethaken in der Form vorhanden ist. Hat sich der Knethaken von der Achse gelöst und ist im unteren Teil des Brotlaibs hängen geblieben, mit dem Ausziehwerkzeug (12) entfernen.
17. Warten bis das Gerät abkühlt und anschließend reinigen.



Mit den nachfolgend dargestellten Rezepten können Sie nach Belieben unterschiedliche Brotsorten selbst herstellen. Ferner finden Sie hier Tipps zur Herstellung eigener Marmeladen, Hefekuchen und Lebkuchen. Dabei sollten Sie stets beachten, dass unterschiedliche Mehl-, Hefe- und Ölsorten und Zutaten gängig sind, die unterschiedliche Formen, Farben, Dichte und Geschmacksvorteile zu erzielen ermöglichen. Daher können die von Ihnen erzielten Ergebnisse anfänglich von Ihren Erwartungen im Geringen abweichen. Mit der Zeit werden Sie die hier dargestellten Rezepte mit Sicherheit modifizieren und Ihre Gebäcke werden einzigartig und kulinarisch an Ihre Bedürfnisse und die Ihrer Nächsten angepasst sein.

Ferner hängt das Endergebnis auch von der Umgebungstemperatur, der Luftfeuchtigkeit, Wasserhärte und der scheinbar unwesentliche Luftdruck oder Höhe über dem Meeresspiegel zusammen.

Beachten Sie stets die in Rezepten angegebene Reihenfolge von Zutaten. Sie hat einen enormen Einfluss auf das erzielte Endergebnis. Bei selbständigen Modifizierungen der Rezepte ist zu beachten, dass das Gesamtgewicht der Zutaten das vor Beginn des Backprogramms angegebene Teiggewicht nicht überschreitet. Bei der Zubereitung von Gebäck mit einem von den Rezepten abweichenden Gewicht (Vorgehensweise) sind die entsprechenden Verhältnisse einzelner Zutaten zu beachten.

Das Volumen des mitgelieferten Messlöffels (13) (5 und 14 ml) entspricht einem Teelöffel und einem Esslöffel.

### BROT AUS WEIZENMEHL

#### ZUTATEN

300 ml Wasser  
1,5 EL Öl  
1,5 TL Salz  
2 EL Zucker  
530 g Weizenmehl  
7 g Trockenhefe

#### VORGEHENSWEISE

*Zutaten in genannter Reihenfolge in die Backform geben. Backform in Gerät anbringen, Teiggewicht von 900 g eingeben, dunkle Kruste auswählen und „GRUNDPROGRAMM“ starten.*

### WEISSBROT

#### ZUTATEN

200 ml Wasser  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
400 g Weizenmehl  
¾ TL Trockenhefe  
2 TL provenzalische Kräuter

#### VORGEHENSWEISE

*Zutaten in genannter Reihenfolge in die Backform geben. Form im Gerät anbringen. Backform in Gerät anbringen, Teiggewicht von 680 g eingeben, helle Kruste auswählen und „WEISSBROT“ starten. Wenn das Brotbackgerät signalisiert (10 Signaltöne), provenzalische Kräuter hinzufügen.*

## HEFEBROT (SÜSS)

### ZUTATEN

450 g Weizenmehl  
25 g frische Hefe  
2 Eier  
3 EL Öl  
220 ml Milch  
2-3 EL Zucker  
1 VE Vanillezucker  
½ TL Salz  
1/3 Glas Rosinen

## VOLLKORNBROT

### ZUTATEN

400 ml kühles Wasser  
2 EL Olivenöl  
1 TL Zucker, flach  
2 TL Salz  
400 g Vollkornweizenmehl  
60 g Weizenschrotmehl  
10 g frische Hefe  
½ Glas Sonnenblumenkerne

## JOGHURT-BROT

### ZUTATEN

125 ml kaltes Wasser  
110 ml natürlichen Joghurt  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 EL dunklen Honig  
200 g Weizenmehl  
150 g Weizenschrotmehl  
25 g Weizenkleie  
1 TL Salz  
½ TL Trockenhefe

### VORGEHENSWEISE

*Milch in die Form gießen, mit Öl vermischtes Ei-gelb und Eiweiß hinzufügen, Mehl hinzugeben, dann Zucker, Salz, Vanillezucker, zerdrückte Hefe und Rosinen hinzufügen. Backform in Ge-rät anbringen, Teiggewicht von 900 g eingeben, helle Kruste auswählen und „SÜSS“ starten.*

### VORGEHENSWEISE

*Zutaten in genannter Reihenfolge in die Back-form geben, die Hefe in der Mitte zerdrücken, sodass sie weder Salz noch Zucker berührt. Form im Gerät anbringen. Backform in Gerät anbrin-gen, Teiggewicht von 900 g eingeben, helle Kus-te auswählen und „VOLLKORN“ starten. Wenn das Brotbackgerät signalisiert (10 Signaltöne), Sonnenblumenkerne hinzufügen.  
Je nach Belieben fertigen Teig mit verrührtem Ei glasieren.*

### VORGEHENSWEISE

*Wasser, Joghurt, Öl und Honig in die Form ge-ben. Zwei Mehlsorten einschütten, sodass eine ebne Schicht entsteht, mit der die flüssigen Pro-dukte zugedeckt werden. Salz und Weizenkleine an beiden Formenden legen, eine Vertiefung im Mehl machen, in diese Hefe einlegen (beachten, dass die Hefe nicht nass wird). Backform in Ge-rät anbringen, Teiggewicht von 680 g eingeben, helle Kruste auswählen und „JOGHURT“ starten.*

## TOAST-BROT

### ZUTATEN

200 ml Milch  
60 g Öl  
1 TL Honig  
1 Ei  
550 g Weizenmehl  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
17 g Hefe

## LEBKUCHEN

### ZUTATEN

200 ml Milch  
3 EL Honig  
2 Eier  
2 EL Marmelade  
30 g Butter  
150 g Zucker  
400 g Mehl  
1 VE Lebkuchengewürz  
1 TL Speisenaatron  
Rosinen  
Getrocknete Aprikosen oder Pflaumen

## MARMELADE

### ZUTATEN

420 g frische, gewaschene Pflaumen,  
Aprikosen, Kirschen etc.  
2 EL kaltes Wasser  
420 g Gelierzucker  
Saft aus ½ Zitrone  
Zitronenschale

### VORGEHENSWEISE

*Zutaten in genannter Reihenfolge in die Backform geben. Hefe in die Vertiefungen im Mehl legen. Form im Gerät anbringen. Backform in Gerät anbringen, Teiggewicht von 900 g eingeben, dunkle Kruste auswählen und „TOAST“ starten.*

### VORGEHENSWEISE

*Zutaten in genannter Reihenfolge in die Backform geben. Form im Gerät anbringen. Backform in Gerät anbringen, Teiggewicht von 900 g eingeben, dunkle Kruste auswählen und „LEBKUCHEN“ starten. Bei Bedarf Lebkuchen mit dem Programm „NACHBACKEN“ weiter backen.*

### VORGEHENSWEISE

*Alle Zutaten in die Form geben, Form im Gerät anbringen, Programm „MARMELADE“ starten.*

## HEFEKUCHEN

### ZUTATEN

- 25 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 150 ml lauwarme Milch
- 2 Eier
- 380 g Weizenmehl
- 70 g Butter
- 10 g Vanillezucker

### VORGEHENSWEISE

Zerdrückte Hefe in die Form legen, mit Zucker bestreuen, wenn sie zergangen sind Milch, Eier, Mehl (muss die Flüssigkeit verdecken), Zucker, Vanillezucker und Butter hinzufügen. Teiggewicht von 900 g eingeben, helle Kruste auswählen und „KUCHEN“ starten. Nach Abschluss des Programms abwarten bis das Gerät das Warmhalteprogramm beendet hat.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Nach jeder Verwendung ist das Gerät zu reinigen, sodass sich kein Fett und unangenehme Gerüche ansammeln können.
2. Trennen Sie das Gerät vom Versorgungsnetz und lassen es vollständig abkühlen.
3. Das Gerätegehäuse (1) nicht eintauchen und nicht unter laufendem Wasser waschen.
4. Gehäuse (1) und Innenraum der Backkammer (4) mit einem feuchten Tuch abwischen.
5. Die Form (9) und der Knethaken (10) sind mit einer speziellen Antihafschicht beschichtet, aus diesem Grund sind sie mit sanftem Werkzeug und sanften Putzmitteln zu reinigen.
6. Ist der Knethaken an der Achse in der Form haften geblieben und kann nicht gelöst werden, heißes Wasser in die Form gießen, 20 Minuten lang stehen lassen, danach erneut versuchen den Knethaken abzunehmen.
7. Gerät und Zubehör an einer trockenen Stelle aufbewahren.
8. Wird das Gerät längere Zeit über nicht verwendet, in Originalverpackung aufbewahren.

## FEHLERBEHEBUNG

	Problem	Ursache	Lösung
1	Rauch tritt aus dem Gerät oder die Belüftungsschlitze aus	Brotzutaten sind in Kontakt oder in die Backkammer gelangt	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und reinigen Sie die Backkammer nachdem das Gerät abgekühlt ist
2	Das Brot ist zusammengefallen	Das Brot war zu lange im Gerät	Brot spätestens nach Abschluss des Warmhalteprogramms aus dem Gerät herausnehmen
3	Das Brot lässt sich nur schwer aus der Backform entnehmen	Der Knethaken hängt an der Achse fest	Knethaken und Form nach jeder Verwendung sorgfältig reinigen, falls notwendig heißes Wasser eingießen und stehen lassen

4	Die Zutaten werden schlecht verrührt oder das Brot ist nicht fertig gebacken	1. Gewähltes Programm ist ungeeignet	Entsprechendes Programm auswählen
		2. Versorgungsausfall von mehr als 20 Minuten	Form entleeren und anschließend mit frischen Zutaten füllen Verfahren neustarten
		3. Deckel wurde während des Betriebs geöffnet oder war nicht ganz zu	Sachgemäßen Deckelverschluss kontrollieren Während des Betriebs MUSS der Deckel zu sein
		4. Knethaken gesperrt oder unsachgemäß angebracht	Knethaken richtig anbringen
5	Programm startet nicht Meldung HHH wird angezeigt	Zu hohe Temperatur, um ein neues Programm zu starten	Abwarten bis das Gerät abkühlt, für schnelleres Abkühlen der Backkammer Deckel öffnen
6	Motorengeräusch ist zu hören, aber der Teig wird nicht verrührt	Form ist nicht richtig eingesetzt Zu viel Teig in der Form	Prüfen, ob die Backform oder der Knethaken richtig eingesetzt ist Korrekte Mengen von Zutaten abwägen
7	Der Teig wird zu groß und fließt aus der Backform	Zu viel Mehl oder Hefe Backprogramm ist ungeeignet	Proportionen der Zutaten prüfen Geeignetes Backprogramm auswählen
8	Teig geht nicht auf	Nicht geeignete oder verfallene Zutaten Zu heißes Wasser	Sichere Zutaten verwenden Wasser sollte Umgebungstemperatur haben
9	Beim Backen fällt das Brot in der Mitte zusammen	1. Glutenfreies Mehl wurde verwendet	Mehl mit Gluten verwenden
		2. Zu viel Wasser	Verwendete Wassermengen prüfen
10	Gebackenes Brot ist zu schwer	1. Zu viel Mehl und/oder zu wenig Wasser	Proportionen von Wasser und Mehl prüfen
		2. Zu viel Obst	Weniger Obst hinzufügen

## TECHNISCHE DATEN

**Technische Parameter des Gerätes sind vom Typenschild zu entnehmen.**  
**Länge des Versorgungskabels: 0,82 m**



## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO – UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)

### Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro – und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.





*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

Zapraszamy do serwisu internetowego **mpmstrefa.pl** – naszego e-sklepu z akcesoriami do produktów.

**MPM agd S.A.**  
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska  
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599  
[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)