



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Wypiekacz do chleba MUC-01
Pekárna na chleba/Brotbackautomat/Breadmaker/
Хлебопечка/Automat na pečenie chleba

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

CZ	NÁVOD K OBSLUZE.....	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	15
EN	USER MANUAL	28
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	40
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	53
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA.....	66

Automatická pekárna chleba MUC-01 umožňuje plně automatickou přípravu chleba. Vaše účast na tomto procesu je omezena pouze na přípravu odpovídajících přísad a dohled nad procesem pečení, zatímco proces míchání, kynutí těsta a pečení automat udělá za Vás. MUC-01 má 12 různých programů, díky nimž můžete nejen připravit několik druhů chleba, ale také můžete vyrobit džem nebo marmeládu. Automat Vás zastoupí rovněž při přípravě těsta k jiným druhům pečení díky dlouhému a důkladnému míchání přísad v rámci příslušného programu. Můžete upéct chleba ve třech různých velikostech, vybrat si mezi dvěma úrovněmi intenzity propečení kůrky chleba a tak můžete naprogramovat čas, kdy má být pečivo hotové.

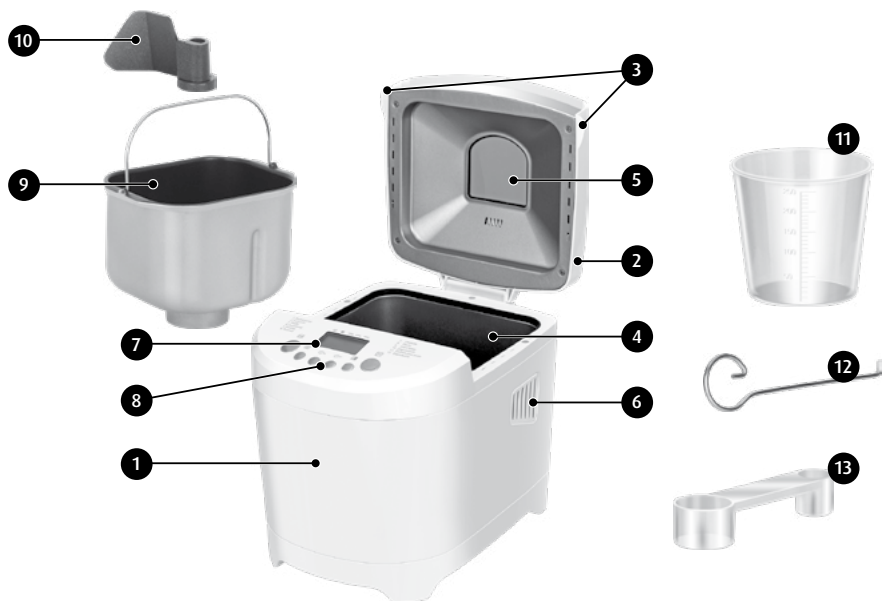
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Při umístování zařízení je nutné zachovat volný prostor alespoň 15 cm po stranách zařízení a 30 cm nad ním.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Se zařízením nemanipulujte mokryma rukama. Zástrčku řádně zapojte do zásuvky.
- Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin. Po skončení pečení vždy zástrčku odpojte ze zásuvky.
- Zástrčku nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Vždy jí vytahujte tak, že jí uchopíte za násadu zástrčky.
- Poškozené zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky. V takovém případě je nutné kontaktovat autorizovaný servis a sjednat v něm opravu zařízení.
- Během provozu je povrch pekárny horký. Při používání a po jeho skončení buďte velice opatrní. K otevírání a zavírání dvířek používejte úchyt na dveřích.
- K vkládání a vytahování formy na chleba používejte příslušný úchyt a také kuchyňské rukavice.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Na pekárnu nepokládejte žádné látky, papír, svíčky ani jiné hořlavé materiály a nepoužívejte jí s otevřenými dvířky. Do pekárny nevkládejte výrobky z plastu, tkanin, ani jiné hořlavé předměty nebo předměty, které by se mohly roztavit.
- Při vytahování formy a odstraňování horkého tuku buďte velice opatrní.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Během pečení nebo těsně po něm nestříkejte na sklo dvířek pekárny vodu.
- Zařízení neumísťujte do blízkosti plynového hořáku, jiného tepelného zdroje nebo do těsné blízkosti elektrického ventilátoru, jež by mohly mít vliv na teplotu zařízení.

- ▶ Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- ▶ Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- ▶ Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- ▶ Zařízení umístěte na povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám. Je zakázáno umísťovat zařízení na povrchy z umělé hmoty, vinylu, lakovaného dřeva nebo jiné povrchy z hořlavého materiálu.
- ▶ Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi či osoby, které nedisponují znalostmi nebo zkušenostmi v oblasti používání tohoto typu zařízení, pod podmínkou, že nad nimi bude zajištěn dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání zařízení a budou informovány o potenciálním nebezpečí.
- ▶ Zařízení nesmí používat děti. Zařízení i kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Pokud hodláte zařízení ponechat bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním je nutné jej odpojit od napájení.
- ▶ Teplota dostupných povrchů může být vyšší, pokud je zařízení zapnuté.
- ▶ Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- ▶ Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřkýma rukama.
- ▶ Během provozu zařízení nepřenášejte.
- ▶ Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- ▶ S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- ▶ **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- ▶ Formu na chleba z pekárny nevytahujte, je-li pekárna zapnutá.
- ▶ Nepřekračujte povolenou hmotnost přísad použitých k upečení chleba.
- ▶ Vykytnutí těsta z formy může způsobit požár.
- ▶ Do pekárny nekládejte hliníkovou fólii. Hrozí riziko zkratu a požáru.
- ▶ Během pečení pekárnu ničím nezakrývejte.
- ▶ Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.

▶  **POZOR! Horký povrch!**

POPIS ZAŘÍZENÍ









- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Plášť automatu | 8. Klávesnice |
| 2. Víko automatu | 9. Forma na pečení chleba s úchytem |
| 3. Úchyty ve víku automatu | 10. Míchadlo těsta |
| 4. Pečící komora | 11. Hrnek - odměrka 250 ml |
| 5. Průzor pro kontrolu pečení | 12. Hák pro uvolnění míchadla |
| 6. Větrací otvory pečící komory | 13. Lžička s dvojití odměrkou 5 a 14 ml |
| 7. Displej pekárný | |

POPIS DISPLEJE PEKÁRNÝ



W1	nastavení stavu funkce propečení kůrky chleba
W2	nastavení hmotnosti pečeného chleba
W3	číslo momentálně nastaveného programu
W4	doba zbývající do konce programu

POPIS HLÁVESNICE PEKÁRNY

K1	tlačítko pro změnu volby programu	
K2	tlačítko pro volbu hmotnosti pečeného chleba	
K3	tlačítko nastavení času (+)	
K4	tlačítko nastavení času (-)	
K5	tlačítko pro volbu propečení kůrky	
K6	vypínač	

POPIS PROGRAMŮ A FUNKCÍ PEKÁRNY

DOSTUPNÉ PROGRAMY

Automat je vybaven 12 různými programy, které umožňují provedení přednastavených úkonů. Změna programů se provádí pomocí tlačítka (K1), kdežto aktuálně nastavený program je zobrazen v poli (W3) displeje.

- ZÁKLADNÍ** - hlavní program pro pečení chleba, můžete jej použít pro většinu receptů, při nichž se používá bílá pšeničná mouka.
- FRANCOUZSKÝ** - program pro pečení tradičního, křupavého francouzského bílého chleba Pečivo je čerstvé po několik hodin.
- SLADKÉ** - sladký chléb. Program je vhodný pro recepty obsahující více tuku, cukru či ovoce.
- DRŽDOVÝ** - tento program je možné použít pro pečení koláčů a kynutých dortů, ale také pro těsta s příměsí pečicího prášku.
- ČERNÝ** - černý chléb. Program byste měli zvolit, pokud připravujete těsto s obsahem celozrnné mouky.
- TOUSTOVÝ** - program pro přípravu jemného pečiva, toustového chleba, který je ideální na toasty.
- HNĚTENÍ** - program je určen k hnětení velice hustého těsta. Program nezahrnuje pečení.
- DŽEM** - program pro výrobu džemu a marmelád.
- JOGURTOVÝ** - program pro pečení jogurtového chleba.
- MÍSENÍ** - program pro dlouhodobé míchání těsta, který zajistí důkladné promíchání všech přísad, bez pečení.
- RYCHLÉ PEČENÍ** - program pro rychlé pečení chleba (pšeničný a míchaný).

12. DOPÉKÁNÍ - program pro dopékání chleba, od 5 minut po 1 hodinu.

V tabulce jsou uvedeny doby trvání jednotlivých programů v závislosti na uváděné hmotnosti chleba:

	450g	680g	900g
1. ZÁKLADNÍ	2 h 50 m	2 h 55 m	3 h 00 m
2. FRANCOUZSKÝ	3 h 30 m	3 h 40 m	3 h 50 m
3. SLADKÝ	2 h 50 m	2 h 55 m	3 h 00 m
4. DROŽŽOVÝ	1 h 30 m	1 h 40 m	1 h 50 m
5. ČERNÝ	3 h 25 m	3 h 32 m	3 h 40 m
6. TOUSTOVÝ	2 h 55 m	3 h 00 m	3 h 05 m
7. HNĚTENÍ	0 h 10 m bez rozdělení hmotnosti		
8. DŽEM	1 h 20 m bez rozdělení hmotnosti		
9. JOGURTOVÝ	3 h 20 m	3 h 25 m	3 h 30 m
10. MÍCHÁNÍ	1 h 30 m bez rozdělení hmotnosti		
11. RYCHLÉ PEČENÍ	1 h 30 m bez rozdělení hmotnosti		
12. DOPÉKÁNÍ	nastavitelný čas v rozsahu od 0 h 05 m - 1 h 00 m		

FUNKCE VÝBĚRU STUPNĚ PROPEČENÍ KŮRKY CHLEBA

Dostupné jsou dva stupně propečení kůrky během pečení chleba. Výběr úrovně propečení provádíme pomocí tlačítka (K5), zatímco aktuálně nastavená úroveň je zobrazována v poli (W1) displeje. Funkce výběru stupně propečení kůrky chleba není aktivní u programů 7, 8, 10, 11, 12.



FUNKCE VÝBĚRU HMOTNOSTI CHLEBA

Dostupné jsou tři hmotnosti chleba: (450g, 680g, 900g). Pekárna pro zvolenou hmotnost chleba sama nastaví příslušnou dobu míchání přísad, a také dobu pečení chleba. Výběr hmotnosti provádíme pomocí tlačítka (K2), zatímco aktuálně nastavená úroveň je zobrazována v poli (W2) displeje. Funkce výběru hmotnosti chleba není aktivní u programů 7, 8, 10, 11, 12.

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLA

Tato funkce po skončení pečení chleba (nefunguje u programů 7, 8, 10) udržuje teplotu v komoře pekárny po dobu 1 hodiny tak, aby upečený chleba dosahoval okolní teploty postupně, díky čemuž získává ještě lepší chuťové vlastnosti. Funkce je signalizována zobrazením hodnoty 0:00 v poli W4 displeje a také blikajícím podsvětlením displeje.

PAMĚŤ

V případě, že dojde k přerušení napájení pekárny, bude si přístroj pamatovat nastavení po cca 20 minut. Pokud bude v této době obnoveno napájení, bude dříve nastavený program pokračovat od momentu, kdy došlo k přerušení napájení. Nebude-li napájení obnoveno do 20 minut, spustí se pekárna v přednastaveném režimu a proces pečení chleba poběží znovu od začátku. Jedná se o účelové chování přístroje, protože u některých procesů zpracovávání těsta není možné po určité době pokračovat. V závislosti na programu se může doba uchování paměti lišit.

FUNKCE KONTROLY TEPLOTY

Zařízení umožní zahájení programů pečení chleba pouze a výhradně v případě, že teplota uvnitř komory pekárny bude blízká pokojové teplotě. To má obrovský význam pro správný průběh procesu kynutí těsta a také pro bezpečnost osoby, která zařízení obsluhuje. Je-li teplota příliš vysoká (po předchozím pečení), bude tato skutečnost signalizována na displeji symbolem H:HH v políčku (W4).

FUNKCE OPOŹDĚNÉHO STARTU PEČENÍ

Tato funkce umožní zahájení procesu pečení chleba s předem nastavenou prodlevou. To umožní připravit pečivo na konkrétní dobu. Programování pomocí kláves (K3) a (K4) přidáváním hodin a minut k zobrazenému času dle zvoleného programu. Zobrazený čas je časem brutto, což znamená, že bude-li nastavena doba 10 hodin, znamená to, že po této době se program ukončí, nikoliv začne. Maximální zpoždění, které je možné naprogramovat, je 13,5 hodiny, ale liší se podle jednotlivých programů pekárny.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ FIRMY PRO PEČENÍ CHLEBA

1. Nasadte míchadlo (10) na kolík, který se nachází uvnitř formy (9) tak, aby okraj kolíku byl shodný s okrajem míchadla.
2. Vložte formu (9) do komory pekárny (4) tak, že jí vložíte do sedla pod mírným úhlem vůči plášti pekárny a následně jemně otočte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí západky (okraje formy a vnitřku pekárny by měly být ve stejné výšce). Samotná forma je symetrická a během montáže je možné jí otočit o 180°.

POZOR! Během pečení je nutné formu vkládat do pekárny spolu s přísadami pro chlebové těsto. Vkládání přísad do formy, která již byla namontována do pekárny, může hrozit jejich rozlitím nebo rozsypáním uvnitř zařízení, což by mohlo vést k požáru. Nezapínejte pekárnu, je-li forma prázdná. Součet hmotnosti přísad vložených do formy nesmí přesáhnout 900 g.

3. Demontáž formy probíhá v opačném pořadí, čili je nutné otočit jí mírně proti směru hodinových ručiček a poté vyjmout pomocí úchytu.

POZOR! Forma pro pečení chleba je horká. Demontáž formy je nutné provádět pouze a výhradně v kuchyňských rukavicích nebo pomocí příslušného úchytu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zařízení vybalte z krabice a dejte pozor na to, aby jste z něj odstranili všechny sáčky a polystyrenové výplně.
2. Zařízení umístěte na pevný, stabilní a vůči vysokým teplotám odolný povrch, přičemž dbejte na to, aby ve vzdálenosti alespoň 15 cm z každé strany zařízení zůstal volný prostor.
3. Zařízení umyjte (viz kapitola ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA, bod 4 a 5).

POUŽITÍ PEKÁRNY

Následující popis představuje práci s pekárnou během pečení. Příklady receptů najdete v další části návodu.

1. Do vyjmuté a umyté formy vložte míchadlo na těsto (10), které nasadíme na kolík vyčnívající ze dna formy (9).
2. Připravené přísady těsta vložte do formy a pamatujte na to, že u některých druhů těsta má svůj význam také pořadí přidávání jednotlivých přísad do formy. Jestliže si to žádají specifika receptu, můžete formu nejprve zchladit v ledničce (to se může hodit třeba při využití funkce odloženého startu - přísady zůstanou čerstvé po delší dobu).
3. Formu vložte do komory pekárny (viz: Montáž formy) a uzavřete víko (2).
4. Přístroj zapojte do elektrické zásuvky - pekárna signalizuje připravenost k provozu jedním dlouhým zvukovým signálem.
5. Klávesou (K1) na pekárně zvolte příslušný program pečení.
6. Klávesou (K2) vyberte hmotnost pečeného chleba.
7. Klávesou (K5) zvolte odstín a stupeň propečení kůrky chleba.
8. Pokud chcete, aby byl chléb upečený např. na 17:00 hodinu a momentálně je to 12:00, pak k nastavenému času klávesami (K3) a (K4) přidejte 5 hodin (5:00).
9. Proces spusťte klávesou (K6) - pekárna sama začne míchat jednotlivé komponenty, umožní kynutí těsta, které následně upeče. Další stisknutí a podržení klávesy (K6) po 3 sekundy povede k přerušení programu. Pokud jste si nastavili odložený start, nebude pekárna po spuštění procesu dělat vůbec nic.
10. Pokud během procesu přípravy a pečení uslyšíte 10 krátkých zvukových signálů, znamená to, že můžete zkontrolovat těsta a případně do něj přisypat potřebné přísady.
11. Ke kontrole stavu pečeného chleba používejte průzor (5). Víko neotevírejte, pokud do konce programu zbývá méně než 1 h 30 m - mohli byste se spálit.
12. Jakmile odpočítávaný čas dosáhne hodnoty 0 (0:00), na pekárně zazní 10 krátkých zvukových signálů a začne běžet 1 hodina procesu udržování tepla (bliká podsvětlení hodnoty 0:00). Pokud chcete fázi udržování teploty vynechat, stiskněte a podržte klávesu (K6) - zařízení vydá krátký zvukový signál.
13. Odklopte víko pekárny a zkontrolujte stav upečení chleba - je-li nutné další dopečení, použijte program číslo 12 a nastavte potřebný čas pečení.
14. Pokud je chléb hotový a je možné jej z pekárny vyjmout, odpojte zařízení ze zásuvky, zvedněte víko pekárny a pomocí úchyty na formě jí z pekárny vyjměte (viz: Vyjmutí formy).

POZOR! Forma pro pečení chleba je horká. Vyjmutí formy a vyklopení chleba z ní je nutné provádět pouze a výhradně v kuchyňských rukavicích.

15. Formu otočte dnem vzhůru a chléb z formy vyndejte na předem připravenou podložku. Pokud chléb z formy nechce vypadnout, pomozte mu mírným poklepáním na formu měkkým nástrojem a mírně pohybujte míchadlem ve spodní části formy.
16. Ověřte si, že je míchadlo ve formě. Jestliže se míchadlo sesunulo z kolíku a zůstalo ve spodní části chleba, odstraňte jej pomocí háku (12).
17. Počkejte, až pekárna vychladne a poté jí očistěte.

KUCHAŘSKÝ RÁDCE

Níže uvedené recepty Vám umožní připravit si vlastní chléb v různých podobách a chuťových variantách. Naleznete zde návody k tomu, jak si připravit vlastní džem, droždové těsto a perník. Pamatuje na to, že existují různé druhy mouky, droždí, olejů a dalších přísad, které mají vliv na finální tvar, barvu, konzistenci a chuťové vlastnosti výrobku. Proto se také výsledky, kterých dosáhnete, mohou zpočátku lišit od výsledků očekávaných. S postupem času určité sami provedete určité modifikace níže uvedených receptů, díky čemuž budou Vámi připravené pečivo neopakovatelné, kulinářsky sladěné z Vašimi potřebami i očekáváními Vašich blízkých.

Pamatuje na to, že na finální výsledky mají vliv rovněž teplota okolí, vlhkost vzduchu, tvrdost použité vody či na první pohled nedůležitý atmosférický tlak vzduchu nebo nadmořská výška. Dodržujte pořadí přidávání přísad, které je uvedeno v receptech. Má to obrovský vliv na konečný výsledek Vaší práce. Budete-li v uvedených receptech provádět vlastní úpravy, pak dávejte pozor na to, aby celková hmotnost přísad nepřekračovala hmotnost uvedenou na pekárně před spuštěním programu. Během přípravy pečiva o hmotnosti lišící se od hmotnosti uvedené v receptech (postup) pamatuje na to, že je nutné zachovat odpovídající poměry jednotlivých přísad.

Lžička s dvojitou odměrkou (13) o objemu (5 a 14 ml), která je přiložena k pekárně, je shodná s objemem kávové lžičky a polévkové lžíce.

CHLÉB Z BÍLÉ PŠEŇIČNÉ MOUKY

PŘÍŠADY:

300 ml vody
 1,5 lžíce oleje
 1,5 lžičky soli
 2 lžíce cukru
 530 g pšeničné mouky
 7 g sušeného droždí

POSTUP PŘÍPRAVY:

Příměsi přidejte do formy v uvedeném pořadí. Formu vložte do pekárny, nastavte hmotnost chleba 900 g, tmavý odstín kůrky a spusťte program „ZÁKLADNÍ“.

FRANCOUZSKÝ CHLĚB

PŘÍSADY:

200 ml vody
2 lžíce olivového oleje
1 lžička soli
1 lžička cukru
400 g pšeničné mouky
3/4 lžičky sušeného droždí
2 lžičky provensálských bylinek

DROŽDOVÝ CHLĚB (SLADKÝ)

PŘÍSADY:

450 g pšeničné mouky
25 g čerstvého droždí
2 vejce
3 lžíce oleje
220 ml mléka
2-3 lžíce cukru
1 vanilkový cukr
1/2 lžičky soli
1/3 sklenice rozinek

TMAVÝ (CELOZRNNÝ) CHLĚB

PŘÍSADY:

400 ml studené vody
2 lžíce olivového oleje
1 zarovnaná lžička cukru
2 lžičky soli
400 g celozrnné pšeničné mouky
60 g tmavé pšeničné mouky
10 g čerstvého droždí
1/2 sklenice slunečnicových semen

JOGURTOVÝ CHLĚB

PŘÍSADY:

125 ml studené vody
110 ml přírodního jogurtu
1 lžíce slunečnicového oleje
1 lžíce tmavého medu
200 g pšeničné mouky
150 g tmavé pšeničné mouky

POSTUP PŘÍPRAVY:

Příměsi přidejte do formy v uvedeném pořadí. Formu vložte do pekárný. Nastavte hmotnost chleba 680 g, světlou kůrku a spusťte program „FRANCOUZSKÝ“. Jakmile pekárna oznámí moment přidání bylinek (10 signálů), přidejte do pekárný provensálské bylinky.

POSTUP PŘÍPRAVY:

Do formy nalijte mléko, poté přidejte vejce smíchané s olejem, nasypejte mouku a potom přidejte sůl, cukr, vanilkový cukr, rozdrobené droždí a rozinky. Formu vložte do pekárný, nastavte hmotnost chleba 900 g, světlý odstín kůrky a spusťte program „SLADKÝ“.

POSTUP PŘÍPRAVY:

Přísady přidejte do formy v uvedeném pořadí s tím, že droždí rozdrobte do středu mouky tak, aby nepřišlo do kontaktu s cukrem ani solí. Formu vložte do pekárný. Nastavte hmotnost chleba 900 g, světlou kůrku a spusťte program „TMAVÝ“. Jakmile bude pekárna signalizovat možnost přidání koření (10 signálů), přidejte do formy slunečnicová semínka a dle Vaší chuti také zadělané těsto potřete rozmíchaným vejcem.

25 g pšeničných otrub
1 lžička soli
1/2 lžičky sušeného droždí

POSTUP PŘÍPRAVY:

Do formy vlijte vodu, jogurt, olej a med. Vsypejte oba druhy mouky tak, aby vznikla rovná vrstva,

CZ která zakryje tekutiny. Sůl a otruby přidejte na oba konce formy, do mouky udělejte důlek a do něj nasypejte droždí (dejte pozor, aby tekutiny nezalily droždí). Formu vložte do pekárny, nastavte hmotnost chleba 680 g, světlý odstín kůrky a spusťte program „JOGURTOVÝ“.

TOUSTOVÝ CHLÉB

PŘÍSADY:

200 ml mléka
60 g oleje
1 lžička medu
1 vejce
550 g pšeničné mouky
1 lžička soli
1 lžička cukru
17 g droždí

PERNÍK

PŘÍSADY:

200 ml mléka
3 lžice medu
2 vejce
2 lžice povidel
30 g másla
150 g cukru
400 g mouky
1 balení perníkového koření
1 lžička jedlé sody
rozinky
sušené meruňky nebo švestky

DŽEM

PŘÍSADY:

420 g čerstvých umytých švestek, meruňek, višní apod.
2 lžice studené vody
420 g želírovacího cukru
šťávu z 1/2 citronu
citrónovou kůru

POSTUP PŘÍPRAVY:

Příměsí přidejte do formy v uvedeném pořadí. Droždí nasypejte do důlku připraveného v mouce. Formu vložte do pekárny. Nastavte hmotnost chleba 900 g, tmavou kůrku a spusťte program „TOUSTOVÝ“.

POSTUP PŘÍPRAVY:

Příměsí přidejte do formy v uvedeném pořadí. Formu vložte do pekárny. Nastavte hmotnost chleba 900 g, tmavou kůrku a spusťte program „DROŽŽOVÝ“. V případě potřeby můžete perník dopéct v programu „DOPÉKÁNÍ“.

POSTUP PŘÍPRAVY:

Všechny přísady přidejte do formy, formu vložte do pekárny a spusťte program „DŽEM“.

DROŽDOVÉ TĚSTO

PŘÍSADY:

- 25 g čerstvého droždí
- 1 lžička cukru
- 150 ml zeměklého másla
- 2 vejce
- 380 g pšeničné mouky
- 70 g másla
- 10 g vanilkového cukru

POSTUP PŘÍPRAVY:

Do formy přidejte rozdrobené droždí a posypejte jej lžičkou cukru. Jakmile se rozpustí, přidejte mléko, vejce, mouku (musí zakrýt tekutinu), cukry, máslo. Nastavte světlou kůrku a hmotnost 900 g, spusťte program „DROŽDOVÝ“. Po skončení programu počkejte, až pekárna dokončí udržování teploty těsta.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Pékárnu důkladně omyjte po každém pečení, čímž předejdete hromadění tuku a nepříjemnému zápachu.
2. Zařízení odpojte ze zásuvky a počkejte až zcela vychladne.
3. Tělo pekárný (1) neponořujte do vody, nemyjte jej pod tekoucí vodou.
4. Tělo pekárný (1) a vnitřek komory (4) otřete vlhkým hadříkem.
5. Forma (9) a míchadlo (10) jsou potaženy speciální vrstvou, která minimalizuje přilnutí přísad. Proto je nutné je čistit pouze jemnými nástroji a používat pouze jemné mycí prostředky.
6. Pokud se míchadlo přilepilo ke kolíku na dně formy a není možné jej vyjmout, nalijte do formy vařící vodu, počkejte cca 20 minut a poté se jej pokuste znovu vyjmout.
7. Pékárnu i její příslušenství skladujte na suchém místě.
8. Pokud nebudete pekárnou používat po delší dobu, uložte jí do originální krabice.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ, KTERÉ MOHOU NASTAT BĚHEM PEČENÍ CHLEBA

	PROBLÉM	PŘÍČINA	Řešení
1	Z pekárný nebo skrze větrací otvory uniká kouř	Přísady se dostaly mimo formu do vnitřku pečící komory.	Přerušte program, odpojte napájení, po vychladnutí celou pečící komoru důkladně vyčistěte.
2	Chléb se propadl	Chléb jste ponechali v pekárně příliš dlouho.	Chléb vyjměte z pekárný nejpozději po skončení procesu udržování teploty.
3	Chléb není možné z formy vyjmout	Míchadlo se zablokovalo na upevňovacím kolíku.	Po každém použití důkladně očistěte míchadlo i formu. V případě nutnosti nalijte do formy vařící vodu a počkejte.
4	Přísady nejsou promíchány nebo chléb není dostatečně propečený.	1. Použili jste špatný program	Nastavte správný program
		2. Přerušení napájení na více než 20 minut	Formu vyprázdněte a naplňte novými přísadami. Program začněte znovu
		3. Víko pekárný bylo v průběhu programu otevřeno nebo bylo špatně uzavřené	Zkontrolujte správné uzavření pekárný. Víko musí být během pečení zavřené.
		4. Zablockované nebo nesprávně namontované míchadlo	Míchadlo namontujte správně.

5	Program nejde spustit. Zobrazuje se hlášení HHH	Příliš vysoká teplota pro zahájení nového programu.	Počkejte, až zařízení vychladne, otevřete víko, což chlazení komory ještě urychlí.
6	Je slyšet, že pekárna pracuje, ale ve skutečnosti se ni neděje.	Forma nebo míchadlo byly do pekárny špatně namontovány. Příliš mnoho přísad ve formě.	Zkontrolujte, zda jsou forma a míchadlo namontovány správně. Do formy přidejte správné množství přísad.
7	Těsto vykynulo mimo formu.	Příliš mnoho mouky nebo droždí. Špatný program pečení.	Zkontrolujte dávkování přísad. Použijte správný program.
8	Těsto nekyne	Špatné přísady nebo po době jejich trvanlivosti. Příliš teplá voda.	Použijte správné přísady. Voda musí mít pokojovou teplotu.
9	Těsto se po vykynutí ve středu propadlo.	1. Použili jste bezlepkovou mouku.	Použijte mouku s lepkem.
		2. Příliš mnoho vody	Zkontrolujte množství použité vody
10	Chléb je po upečení příliš hutný	1. Použili jste příliš mnoho mouky a/nebo málo vody	Zkontrolujte dávkování mouky a vody
		2. Příliš mnoho ovoce	Přidejte méně ovoce

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.
Délka napájecího kabelu: 0,82 m



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (použité elektrické nebo elektronické zařízení).

Polsko



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potencionálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracování použitých spotřebičů.

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.

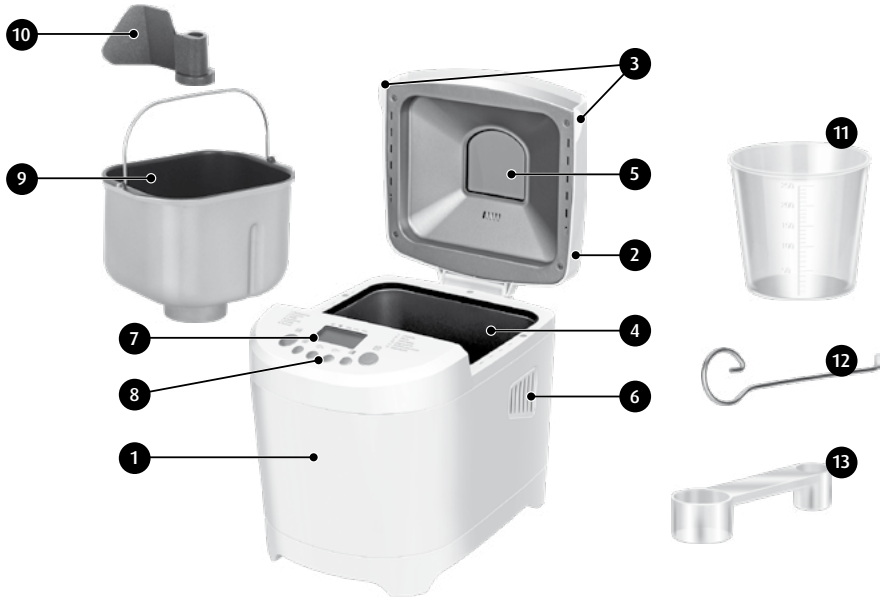
SICHERHEITSHINWEISE

- 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
1. GRUNDPROGRAMM	2 h 50 m	2 h 55 m	3 h 00 m
2. WEISSBROT	3 h 30 m	3 h 40 m	3 h 50 m
3. SÜSS	2 h 50 m	2 h 55 m	3 h 00 m
4. KUCHEN	1 h 30 m	1 h 40 m	1 h 50 m
5. VOLLKORN	3 h 25 m	3 h 32 m	3 h 40 m
6. TOAST	2 h 55 m	3 h 00 m	3 h 05 m
7. TEIG	0 h 10 m ohne Aufteilung nach Gewicht		
8. MARMELADE	1 h 20 m ohne Aufteilung nach Gewicht		
9. JOGHURT	3 h 20 m	3 h 25 m	3 h 30 m
10. KNETEN	1 h 30 m ohne Aufteilung nach Gewicht		
11. SCHNELLBACKEN	1 h 30 m ohne Aufteilung nach Gewicht		
12. NACHBACKEN	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.



Helle Kruste



Dunkle Kruste

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-

Die Form 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 Krus-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 abwiegen
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 DES PRODUKTS (Elektro- und Elektronikmüll)

Polen



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

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.

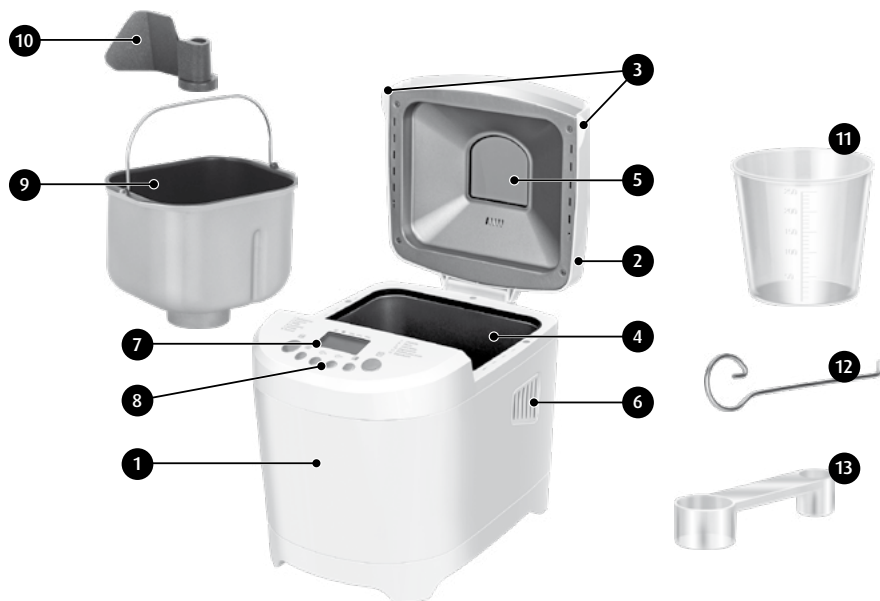
INSTRUCTIONS ASSOCIATED WITH USE SAFETY

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

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.

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

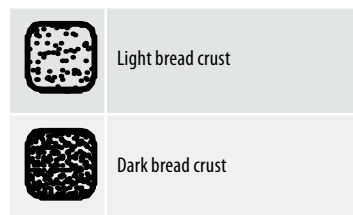
12. FINISH BAKING – Holds the loaf/dough for 5 minutes to 1 hour at a baking temperature for a better finish.

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

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



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

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 zrobi 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

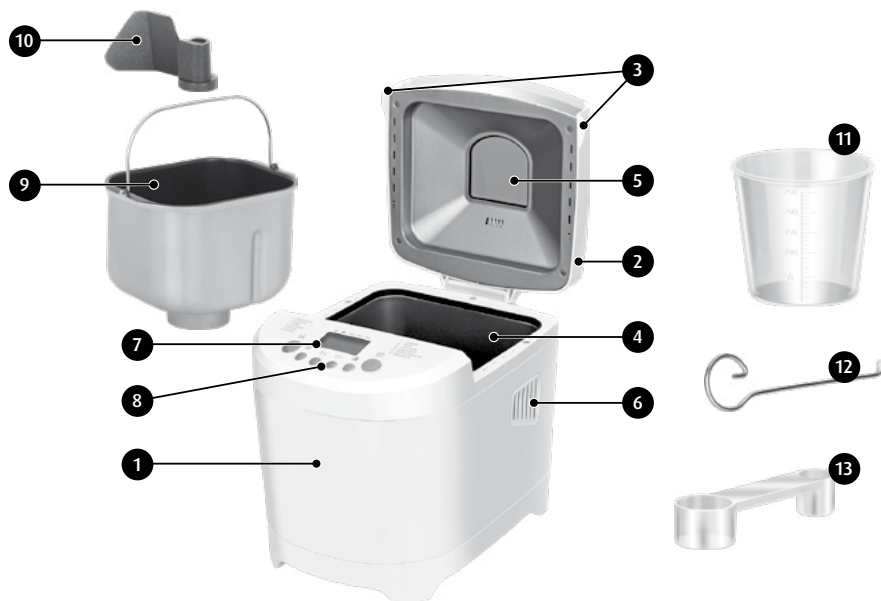
- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Ustawiając urządzenie niezbędne jest zachowanie co najmniej 15 cm odstępu po bokach i 30 cm odstępu nad urządzeniem.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- ▶ Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami. 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
2. Pokrywa automatu
3. Uchwyty pokrywy automatu
4. Komora wypiekania
5. Wizjer komory wypiekania
6. Kanały wentylacyjne komory wypiekania
7. Wyświetlacz automatu
8. Klawiatura automatu
9. Forma do wypieku chleba wraz z uchwytem
10. Mieszadło ciasta
11. Kubek – miarka 250 ml
12. Hak do uwalniania mieszała
13. Łyżeczka z podwójną miarką 5 i 14ml

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
1. PODSTAWOWY	2h 50m	2h 55 m	3h 00m
2. FRANCUSKI	3h 30m	3h 40 m	3h 50 m
3. SŁODKI	2h 50m	2h 55m	3h 00m
4. DROŻDŻOWY	1h 30m	1h 40m	1h 50m
5. RAZOWY	3h 25m	3h 32m	3h 40m
6. TOSTOWY	2h 55m	3h 00m	3h 05m
7. UBIJANIE	0h 10m bez podziału na wagę		
8. DŻEM	1h 20m bez podziału na wagę		
9. JOGURTOWY	3h 20m	3h 25m	3h 30m
10. ZAGNIATANIE	1h 30m bez podziału na wagę		
11. SZYBKIE PIECZENIE	1h 30m bez podziału na wagę		
12. DOPIEKANIE	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 dozwalał 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) podtrzymuje 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 zatrzasku (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).

UŻYCIE 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 na 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 rozmaconym 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 mieszałdo (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 wydoszły 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	Wymij 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 załóż 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



PL

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

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

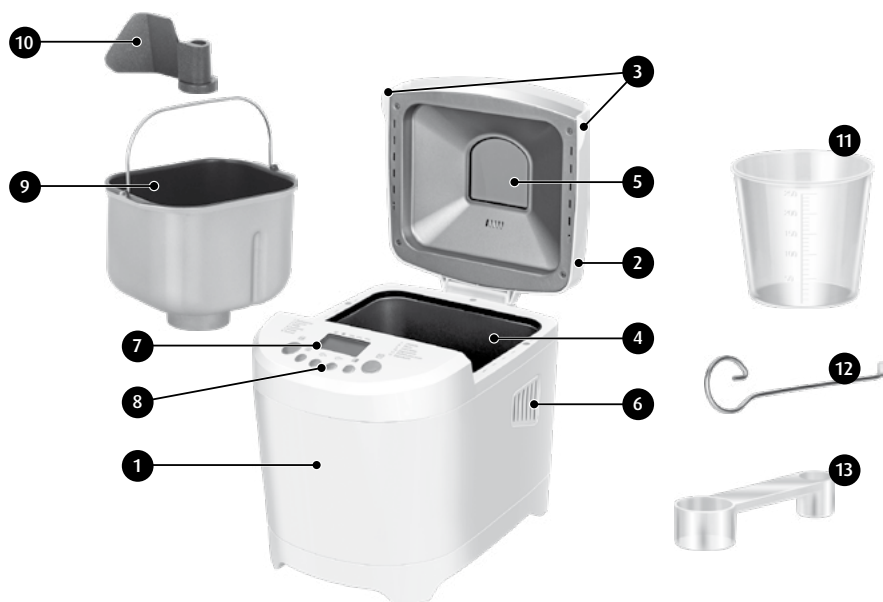
- ▶ Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Устанавливая прибор, необходимо оставить, по крайней мере, 15 см свободного пространства по бокам и 30 см свободного пространства над прибором.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся 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"> 1. Корпус хлебопечки 2. Крышка хлебопечки 3. Ручки крышки хлебопечки 4. Камера выпекания 5. Смотровое окошко 6. Вентиляционные каналы камеры выпекания 7. Дисплей хлебопечки 8. Клавиатура хлебопечки | <ol style="list-style-type: none"> 9. Форма для выпечки хлеба, вместе с ручкой 10. Лопатка для замеса теста 11. Мерный стакан 250 мл 12. Крючок для снятия лопатки для замеса 13. Мерная ложка (чайная 5 и столовая 14 мл) |
|--|---|

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. ОСНОВНОЙ	2 ч 50 мин	2 ч 55 мин	3 ч 00 мин
2. ФРАНЦУЗСКИЙ	3 ч 30 мин	3 ч 40 мин	3 ч 50 мин
3. СЛАДКИЙ	2 ч 50 мин	2 ч 55 мин	3 ч 00 мин
4. ТОРТ	1 ч 30 мин	1 ч 40 мин	1 ч 50 мин
5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	3 ч 25 мин	3 ч 32 мин	3 ч 40 мин
6. ТОСТОВЫЙ	2 ч 55 мин	3 ч 00 мин	3 ч 05 мин
7. ТЕСТО	0 ч 10 мин независимо от веса		
8. ДЖЕМ	1 ч 20 мин независимо от веса		
9. ЙОГУРТОВЫЙ	3 ч 20 мин	3 ч 25 мин	3 ч 30 мин
10. ЗАМЕС	1 ч 30 мин независимо от веса		
11. БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	1 ч 30 мин независимо от веса		
12. ДОПЕКАНИЕ	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 программами 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 разольются 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 хлебулочных 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 (K1) выберите соответствующую программу выпекания хлеба.
6. С помощью кнопки (K2) выберите соответствующий вес хлеба.
7. С помощью кнопки (K5) 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 (K3) (K4) добавьте такое время, чтобы индикатор показывал 5 часов (5:00).
9. Запустите процесс кнопкой (K6) – прибор автоматически начнет смешивать ингредиенты, позволит вырасти тесту, а затем его испекет. Повторное нажатие и удержание кнопки (K6) 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 (K6) – 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 ввести 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 распухнут 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 клейковиной
		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



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Польша



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Automat na pečenie chleba MUC-01 umožňuje plne automatizovaný proces pečenia chleba. Vaša účasť na tomto procese spočíva v príprave vhodných ingrediencií a dozore nad procesom pečenia, pričom proces miešania surovín, kysnutia cesta a pečenia za vás urobí automat. MUC-01 má 12 rôznych programov, vďaka ktorým môžete nielen pripraviť niekoľko druhov chleba, ale aj pripraviť džem a zaváraniny. Prístroj sa o vás postará aj pri príprave cesta na iné účely dlhým a dôkladným miešaním správnych prísad v rámci správneho programu. Môžete piecť chlieb v troch rôznych veľkostiach, vybrať si medzi dvoma úrovňami intenzity pečenia chlebovej kôrky a tiež naprogramovať čas, za ktorý má byť chlieb hotový.

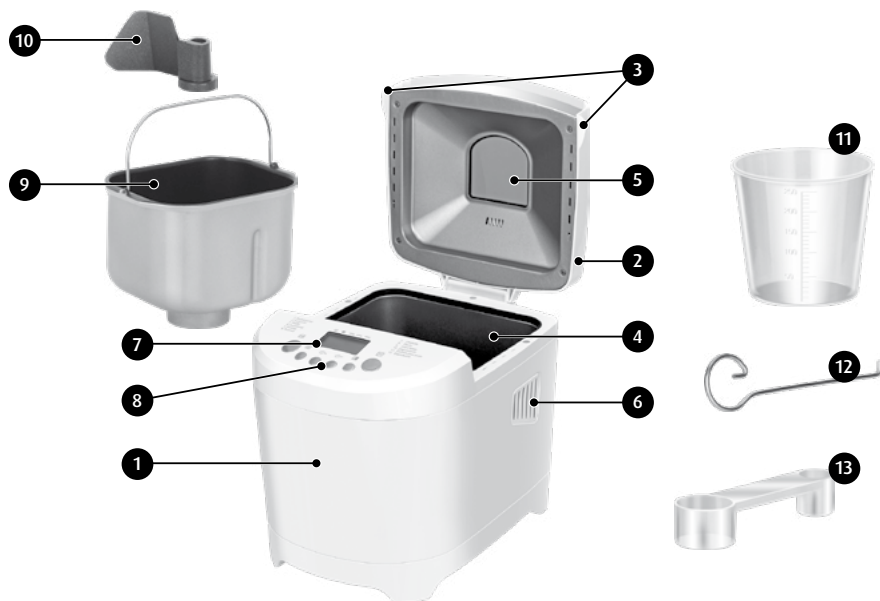
POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- ▶ Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- ▶ Pri nastavovaní spotrebiča je potrebné zachovať aspoň 15 cm voľný priestor po stranách a 30 cm voľný priestor nad spotrebičom.
- ▶ Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- ▶ Zariadenie nepoužívajte s mokrymi rukami. Zástrčku pevne zasunite do elektrickej zásuvky.
- ▶ Zariadenie, kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani iných kvapalín. Po použití vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- ▶ Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky za kábel. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky tak, že ju budete držať za viečko.
- ▶ Nepoužívajte poškodený spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. V takom prípade nechajte zariadenie opraviť v autorizovanom servisnom stredisku.
- ▶ Povrch spotrebiča je počas používania horúci. Počas používania a po ňom dbajte na zvýšenú opatrnosť. Na otváranie a zatváranie dverí použite rukoväť na dverách.
- ▶ Na vkladanie a vyberanie formy na chlieb používajte vhodnú rukoväť a kuchynskú rukavicu.
- ▶ Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže spôsobiť poškodenie spotrebiča, požiar alebo zranenie osôb.
- ▶ Na spotrebič nekladte kartón, papier, sviečky ani iné horľavé materiály a nepoužívajte ho s otvorenými dverkami. Do rúry nekladajte plastové výrobky, kartón a iné horľavé alebo horľavé predmety.
- ▶ Pri vyberaní foriem a odstraňovaní horúceho tuku buďte obzvlášť opatrní.
- ▶ Nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru.
- ▶ Počas používania alebo bezprostredne po ňom nestriekajte na sklo vodu.
- ▶ Neumiestňujte spotrebič do blízkosti plynového horáka, iného zdroja tepla alebo do blízkosti elektrického ventilátora, ktorý môže ovplyvniť teplotu spotrebiča.

- Pripojte zariadenie k elektrickej zásuvke s uzemňovacím kolíkom.
- Zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externých časovačov alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Zariadenie umiestnite na povrch odolný voči vysokým teplotám. Neumiestňujte ho na plastové, vinylové, lakované drevené alebo iné povrchy z horľavých látok.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú dostatočné vedomosti ani skúsenosti s používaním podobných zariadení, ibaže budú pod dohľadom, alebo ak budú príslušne preškolené ako sa zariadenie bezpečne používa a budú informovaní o potenciálnych rizikách.
- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom uchovávajte mimo dosahu detí.
- Keď zariadenie ponechávate bez dohľadu, alebo pred montážou, demontážou alebo pred čistením, zariadenie odpojte od el. napätia.
- Teplota dostupných povrchov môže byť vyššia, keď je spotrebič spustený.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- Zariadenie neprenášajte, keď je v prevádzke.
- Napájací kábel nevesajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**
- Nádobu na chlieb nevyberajte, keď je spotrebič v prevádzke.
- Neprekračujte maximálnu hmotnosť surovín použitých pri pečení chleba.
- Ak cesto vykypí z formy, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Do zariadenia nevkładajte hliníkovú fóliu. Riziko skratu a požiaru.
- Počas prevádzky zariadenie nezakrývajte žiadnym materiálom.
- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.

●  **POZOR! Horúci povrch!**

POPIS ZARIADENIA



1. Kryt zariadenia
2. Kryt zariadenia
3. Držiaky krytu zariadenia
4. Komora na pečenie
5. Priezor komory na pečenie
6. Ventilačné kanály komory na pečenie
7. Displej automatu
8. Strojová klávesnica
9. Forma (nádob) na pečenie chleba s držiakom
10. Miešač cesta
11. Hrnček – odmerka 250 ml
12. Hák na uvoľnenie miešadla
13. Lyžička s dvojitou dávkou 5 a 14 ml

POPIS DISPLEJA AUTOMATU



W1	nastavenie stavu funkcie zhnednutia kôrky
W2	nastavenie hmotnosti upečeného chleba
W3	aktuálne nastavené číslo programu
W4	čas do konca programu.

POPIS KLÁVESNICE AUTOMATU

K1	tlačidlo voľby pracovného programu	
K2	tlačidlo pre výber hmotnosti upečeného chleba	
K3	tlačidlo zmeny časového rozsahu (+)	
K4	tlačidlo zmeny časového rozsahu (-)	
K5	tlačidlo na výber stupňa zhnednutia kôrky	
K6	tlačidlo zapnutia / vypnutia	

DOSTUPNÉ PROGRAMY ZARIADENÍ

Stroj má 12 rôznych programov, ktoré umožňujú vykonávanie príslušných činností. Programy sa menia stlačením tlačidla (K1), pričom v poli (W3) displeja sa zobrazuje aktuálne nastavený program.

1. **ZÁKLADNÝ** – hlavný program na chlieb, možno použiť pri väčšine receptov s použitím bielej pšeničnej múky.
2. **FRANCÚZSKY** – program na pečenie tradičného, chrumkavého, francúzskeho bieleho chleba. Chlieb vydrží čerstvý niekoľko hodín.
3. **SLADKÝ** – sladký chlieb. Program je vhodný pre recepty obsahujúce viac tuku a cukru, ako aj ovocia.
4. **KVASNIČNÝ** – tento program je možné použiť na pečenie a kysnuté koláče, ale aj s práškom do pečiva namiesto droždia.
5. **CELOZRNNÝ** – celozrnný chlieb. Program by ste mali zvoliť pri príprave cesta s použitím celozrnnnej múky.
6. **TOASTOVÝ** – program na prípravu jemného toastového chleba, ideálny na sendviče.
7. **ŠLEHANIE** – program sa používa na miešanie cesta s mimoriadne hustou konzistenciou. Program nevykonáva proces pečenia.
8. **DŽEM** – program na výrobu džemu a zaváranín.
9. **JOGURTOVÝ** – program na pečenie jogurtového chleba.
10. **HNETENIE** – program na dlhodobé miesenie cesta za účelom úplného premiešania vóni bez pečenia.
11. **RÝCHLE PEČENIE** – program na rýchle pečenie chleba (pšeničného a miešaného chleba).
12. **DOPEČENIE** – program dopečenia chleba, od 5 minút do 1 hodiny.

V tabuľke je uvedená dĺžka trvania príslušných programov v závislosti od deklarovanej hmotnosti chleba:

	450g	680g	900g
1. ZÁKLADNÝ	2h 50m	2h 55 m	3h 00m
2. FRANCÚZSKY	3h 30m	3h 40 m	3h 50 m
3. SLADKÝ	2h 50m	2h 55m	3h 00m
4. KVASNIČNÝ	1h 30m	1h 40m	1h 50m
5. CELOZRNNÝ	3h 25m	3h 32m	3h 40m
6. TOASTOVÝ	2h 55m	3h 00m	3h 05m
7. ŠLEHANIE	0h 10m bez rozdelenia na hmotnosti		
8. DŽEM	1h 20m bez rozdelenia na hmotnosti		
9. JOGURTOVÝ	3h 20m	3h 25m	3h 30m
10. HNETENIE	1h 30m bez rozdelenia na hmotnosti		
11. RÝCHLE PEČENIE	1h 30m bez rozdelenia na hmotnosti		
12. DOPEČENIE	čas upraviteľný v rozsahu 0h 05m - 1h 00m		

FUNKCIA NA VÝBER ÚROVNE HNEDNUTIA CHLEBA

Počas procesu pečenia existujú dve úrovne zhnednutia kôrky. Výber úrovne sa vykonáva pomocou klávesu (K5), pričom aktuálne nastavená úroveň sa zobrazuje v poli (W1) displeja. Funkcia voľby stupňa zhnednutia kôrky nie je aktívna pri programoch 7, 8, 10, 11, 12



chlebová kôrka svetlého odtieňa



kôrka chleba s tmavým odtieňom

FUNKCIA VOĽBY HMOTNOSTI CHLEBA

Existujú tri úrovne hmotnosti chleba. (450 g, 680 g, 900 g). Pre príslušný hmotnostný stupeň automat nadávkuje vhodnú dobu miešania ingrediencií a dobu pečenia chleba. Výber úrovne sa vykonáva pomocou klávesu (K2), pričom aktuálne nastavená úroveň sa zobrazuje v poli (W2) displeja. Funkcia výberu hmotnosti chleba nie je aktívna pri programoch 7, 8, 10, 11, 12.

FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLoty

Táto funkcia po skončení pečenia chleba (nefunguje pri programoch 7, 8, 10) udržuje teplo v komore na pečenie počas 1 hodiny, aby upečený chlieb dosiahol teplotu okolia pomalým tempom, čo mu dodáva príchuť. Činnosť funkcie je signalizovaná zobrazením hlásenia 0:00 v poli W4 na displeji a pulzujúcim podsvietením displeja.

FUNKCIA PAMÄTE

V prípade výpadku prúdu si stroj zapamätá nastavenia asi 20 minút. Ak sa počas tejto doby obnoví napájanie, bude predtým nastavený proces pokračovať od bodu, v ktorom bol prerušený. Ak sa prekročí čas 20 minút, stroj sa spustí v predvolenom režime a proces pečenia sa bude musieť reštartovať. Toto je zámerné správanie zariadenia, pretože niektoré procesy spracovania cesta po tomto čase nemôžu pokračovať. Čas pamäte sa môže mierne líšiť v závislosti od programu.

FUNKCIA RIADENIA TEPLoty

Zariadenie vám umožní spustiť programy pečenia chleba len vtedy, keď sa teplota vo vnútri komory na pečenie blíži izbovej teplote. To má veľký význam pre správne vykysnutie cesta a pre bezpečnosť obsluhy. Ak je teplota príliš vysoká (po predchádzajúcom procese pečenia), bude táto skutočnosť na displeji signalizovaná symbolom H.HH v poli (W4).

FUNKCIA ODLOŽENÝ ŠTART

Táto funkcia vám umožní spustiť proces pečenia chleba s vhodným predprogramovaným oneskorením. To vám umožní pripraviť chlieb na správny čas. Programovanie sa vykonáva prídávaním hodín a minút pomocou kláves (K3) a (K4) k zobrazenému času vhodnému pre daný program. Zobrazený čas je hrubý čas, čo znamená, že ak je nastavený čas 10 hodín, program sa po tomto čase ukončí, ale nezačne. Maximálne oneskorenie, ktoré je možné naprogramovať, je 13,5 hodiny, no pre jednotlivé programy stroja je iné.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ FORMY NA CHLEBA

1. Nainštalujte miesič cesta (10) na kolík vo vnútri formy (9) tak, aby okraj kolíka bol v jednej rovine s okrajom miešadla.
2. Formu (9) nainštalujte do komory na pečenie (4) tak, že ju vložíte do štrbiny pod miernym uhlom vzhľadom na kryt a potom ju jemne otočíte v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete cvaknutie západky (príslušné okraje formy a vnútro komora by mala byť rovnobežná) Samotná forma je symetrická a pri montáži sa dá otočiť o 180°.

POZOR! Počas prevádzky by mala byť forma nainštalovaná v zariadení spolu s prísadami na chlebové cesto. Vloženie ingrediencií do formy nainštalovanej v zariadení môže spôsobiť ich rozliatie alebo rozsypanie vo vnútri komory a následne požiar. Zariadenie nespúšťajte s prázdnu formou. Súčet hmotnosti ingrediencií vložených do formy nesmie presiahnuť 900 g.

3. Forma sa rozoberá opačným spôsobom, t. j. treba ju otočiť o mierny uhol proti smeru hodinových ručičiek a potom vybrať pomocou rukoväte na forme.

POZOR! Forma na pečenie je po upečení horúca. Demontáž formy by sa mala vykonávať iba v rukaviciach alebo s použitím vhodných rukovätí.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vybaľte zariadenie z kartónu, pričom dávajte pozor, aby ste odstránili všetky vrecká a polystyrénové výplne.
2. Zariadenie umiestnite na tvrdý, stabilný a žiaruvzdorný povrch, pričom dbajte na to, aby ste vo vzdialenosti min. 15 cm od zariadenia je na všetkých stranách voľný priestor.
3. Vyčistite zariadenie (pozri kap. ČISTENIE A ÚDRŽBA body 4 a 5).

POUŽÍVANIE AUTOMATU

V nasledujúcom popise je uvedené, ako s prístrojom zaobchádzať pri príprave pečiva. Príklady receptov nájdete ďalej v príručke.

1. V rozobratej a umytej forme namontujte miesič cesta (10) na kolík vo vnútri formy (9).
2. Do formy vložte potrebné a pripravené ingrediencie, pričom majte na pamäti, že pri niektorých typoch cesta je dôležité poradie, v ktorom sú ingrediencie nanesené do formy. Ak si to vyžaduje špecifickosť, môžete formu vopred schladiť v chladničke (užitočné pri použití funkcie odloženého štartu – suroviny vydržia dlhšie čerstvé).
3. Nainštalujte formu do komory na pečenie (pozri: Zloženie formy) a zatvorte kryt (2).
4. Pripojte zariadenie k elektrickej sieti – zariadenie signalizuje svoju pripravenosť jedným dlhým pípnutím.
5. Pomocou tlačidla (K1) nastavte požadovaný program pečenia.
6. Pomocou tlačidla (K2) nastavte požadovanú hmotnosť chleba.
7. Pomocou tlačidla (K5) nastavte a odteň a stupeň zhnedenia chlebovej kôrky.
8. Ak chcete, aby bol chlieb pripravený napr. o 17:00 a teraz je 12:00, nastavte okrem predvoleného času programu pomocou tlačidiel (K3) a (K4) čas 5 hodín (5:00).
9. Proces spustíte tlačidlom (K6) – zariadenie začne samovoľne miešať prísady, nechá cesto vykysnúť a potom ho upečie. Opätovným stlačením a podržaním tlačidla (K6) na 3 sekundy sa

- proces zastaví. Ak ste nastavili čas odloženého štartu, spotrebič bude na začiatku procesu nečinný.
10. Ak sa počas procesu ozve 10 krátkych pípnutí, znamená to, že je možné cesto skontrolovať a prípadne pridať prísady.
 11. Hľadáčik (5) slúži na kontrolu stavu upečeného chleba. Neotvárajte kryt, ak do konca programu zostáva menej ako 1h 30m – hrozí nebezpečenstvo popálenia.
 12. Keď čas odpočítavania dosiahne 0 (0:00), zariadenie vydá 10 krátkych pípnutí a spustí 1-hodinový proces udržiavania teploty (bliká správa 0:00). Ak chcete preskočiť fázu udržiavania tepla, stlačte a podržte tlačidlo (K6) – zariadenie vydá krátke pípnutie.
 13. Otvorte kryt stroja a skontrolujte stav pečenia chleba - ak je potrebné ďalšie pečenie, použite program 12 a nastavte vhodný čas pečenia.
 14. Ak je chlieb hotový a spĺňa podmienky na jeho vybratie zo stroja, odpojte zariadenie od elektrickej siete, zdvihnite veko komory na pečenie a pomocou rukoväte vo forme ho demontujte zo stroja (pozri: Demontáž formy).

POZOR! Forma na pečenie je po upečení horúca. Demontáž formy a vyprázdnenie formy by sa malo vykonávať iba v rukaviciach.

15. Otočte formu hore dnom a vysuňte chlieb z formy na povrch, ktorý ste predtým pripravili na tento účel. Ak chlieb nevysunie, jemne poklepte na formu na pečenie mäkkým nástrojom alebo jemne zatrate pohonom miešadla na dne formy na pečenie.
16. Skontrolujte, či je vo forme miešadlo. Ak sa miešadlo uvoľní z kolíka a zostane v spodnej časti chleba, vyberte ho pomocou háku (12).
17. Počkajte, kým zariadenie vychladne, a potom ho vyčistite.

KULINÁRNY SPRIEVODCA

Recepty uvedené nižšie vám umožnia pripraviť si vlastný chlieb rôznych druhov a chutí. Nájdete tu aj tipy na výrobu vlastného džemu, kysnutého cesta a perníkov. Pamätajte, že existujú rôzne druhy múky, droždia, olejov a iných prísad, ktoré ovplyvňujú konečný tvar, farbu, štruktúru a chuť. Vaše výsledky preto nemusia spočiatku zodpovedať očakávaným výsledkom. Postupom času si pravdepodobne nasledujúce recepty trochu upravíte, vďaka čomu bude vaše pečivo jedinečné, prispôsobené kulinárskym potrebám vás a vašich blízkych.

Nezabudnite, že konečné výsledky ovplyvňuje aj teplota okolia, vlhkosť vzduchu, tvrdosť použitej vody, ako aj zdanlivo bezvýznamný atmosférický tlak alebo nadmorská výška.

Pri ukladaní ingrediencií do formy postupujte v poradí uvedenom v recepte. To má veľký vplyv na konečné výsledky. Ak si recept upravíte podľa vlastných predstáv, pred spustením programu sa uistite, že celková hmotnosť prísad nepresahuje hmotnosť deklarovanú na prístroji. Pri príprave pečiva s inou hmotnosťou, ako je uvedená v recepte (postup), nezabudnite dodržať správne pomery jednotlivých zložiek.

Dvojitá odmerka (13) s objemom (5 a 14 ml) pripojená k prístroju zodpovedá objemu malej a veľkej polievkovej lyžice.

CHLIEB Z BIELEJ PŠENIČNEJ MÚKY

ZLOŽKY:

300 ml vody
1,5 veľkej lyžice oleja
1,5 malej lyžičky soli
2 lyžice cukru
530 g pšeničnej múky
7 g sušeného droždia

FRANCÚZSKY CHLIEB

ZLOŽKY:

200 ml vody
2 lyžice olivového oleja
1 malá lyžička soli
1 malá lyžička cukru
400 g pšeničnej múky
¾ lyžičky sušeného droždia
2 malé lyžičky provensálskych bylín

KVASNIČNÝ CHLIEB (SLADKÝ)

ZLOŽKY:

450 g pšeničnej múky
25 g čerstvého droždia
2 vajcia
3 veľké lyžice oleja
220 ml mlieka
2-3 veľké lyžice cukru
1 balenie vanilkového cukru
½ malej lyžičky soli
1/3 šálky hrozienok

SPÔSOB PRÍPRAVY

Vložte ingrediencie v poradí uvedenom vedľa nich. Vložte formu do stroja, deklarujte hmotnosť chleba 900 g, kôrku chleba tmavého odtieňa a spustite program „BASIC“.

SPÔSOB PRÍPRAVY

Vložte ingrediencie v poradí uvedenom vedľa nich. Nainštalujte formu do stroja. Zadaťte hmotnosť chleba 680 g, kôrku chleba so svetlým odtieňom a spustite program „FRANCÚZSKA“. Keď prístroj signalizuje, že je potrebné pridať korenie (10 signálov), pridajte provensálske bylinky

SPÔSOB PRÍPRAVY

Do formy nalejte mlieko, potom pridajte žĺtky zmiešané s bielkami a olejom, vsypte múku a potom soľ, cukor, vanilkový cukor, rozdrobené droždie a hrozienka. Vložte formu do kuchynského robota, nahláste hmotnosť 900 g, svetlú farbu kôrky a spustite program „SLADKÝ“.

CELOZRNNÝ CHLIEB

ZLOŽKY:

400 ml studenej vody
2 veľké lyžice olivového oleja
1 zarovnaná čajová lyžička cukru
2 malé čajové lyžičky soli
400 g celozrnnnej múky
60 g celozrnnnej pšeničnej múky
10 g čerstvého droždia
½ šálky slnečnicových semienok

JOGURTOVÝ CHLIEB

ZLOŽKY:

125 ml studenej vody
110 ml prírodného jogurtu
1 veľká lyžica slnečnicového oleja
1 veľká lyžica tmavého medu
200 g pšeničnej múky
150 g celozrnnnej pšeničnej múky
25 g pšeničných otrúb
1 malá lyžička soli
½ čajovej lyžičky sušeného droždia

TOASTOVÝ CHLIEB

ZLOŽKY:

200 ml mlieka
60 g oleja
1 malá čajová lyžička medu
1 vajce
550 g pšeničnej múky
1 malá lyžička soli
1 malá lyžička cukru
17 g kvasníc

SPÔSOB PRÍPRAVY

Zložky vložte do formy v uvedenom poradí, ale droždie rozdrobte doprostred múky, aby neprišlo do kontaktu s cukrom a soľou. Nainštalujte formu do stroja. Zadajte hmotnosť chleba 900 g, svetlú kôrku a spustíte program "CELOZRNNÝ". Keď prístroj signalizuje, že je potrebné pridať korenie (10 pípnutí), pridajte do formy slnečnicové semienka a v závislosti od vašich kulinárskych chutí potrite vymiesené cesto rozšľahaným vajcom.

SPÔSOB PRÍPRAVY

Do formy nalejte vodu, jogurt, olej a med. Oba druhy múky nasypete tak, aby sa vytvorila rovnomerná vrstva, ktorá pokryje tekutinu. Do dvoch koncov formy vložte soľ a otruby, do múky urobte jamku a vložte do nej droždie (dávajte pozor, aby tekutiny nezaliali droždie). Vložte formu do stroja, zadajte hmotnosť chleba 680 g, svetlú kôrku a spustíte program „JOGURTOVÝ“.

SPÔSOB PRÍPRAVY

Vložte ingrediencie v poradí uvedenom vedľa nich. Do jamiek v múke vložte droždie. Nainštalujte formu v zariadení. Zadajte hmotnosť chleba 900 g, kôrku chleba tmavého odtieňa a spustíte program „TOASTOVÝ“.

PERNÍK

ZLOŽKY:

200 ml mlieka
3 veľké lyžice medu
2 vajcia
2 veľké lyžice džemu
30 g masla
150 g cukru
400 g múky
1 balíček perníkového korenia
1 malá čajová lyžička sódy bikarbóny
hrozienska
sušené marhule alebo sušené slivky

DŽEM

ZLOŽKY:

420 g čerstvých umytých sliviek, marhúl,
čerešní atď.
2 veľké lyžice studenej vody
420 g želírovacieho cukru
šťava z 1/2 citróna
citrónová kôra

KYSNUTÉ CESTO

ZLOŽKY:

25 g čerstvého droždia
1 malá lyžička cukru
150 ml vlažného mlieka
2 vajcia
380 g pšeničnej múky
70 g masla
10 g vanilkového cukru

SPÔSOB PRÍPRAVY

Vložte ingrediencie v poradí uvedenom vedľa nich. Nainštalujte formu do stroja. Zadajte hmotnosť 900 g, tmavú kôrku a spustíte program „Kvasničný“. V prípade potreby upečte perníky pomocou programu „DOPEČENIE“.

SPÔSOB PRÍPRAVY

Vložte všetky prísady do formy, vložte formu do prístroja a spustíte program „DŽEM“.

SPÔSOB PRÍPRAVY

Do formy vložte rozdrobené droždie, posypte ho lyžičkou cukru a keď sa rozpustí, pridajte mlieko, vajcia, múku (musí pokryť tekutiny), cukry, maslo. Vyhláste svetlú kôrku a hmotnosť 900 g a spustíte program „Kvasničný“. Po skončení programu počkajte, kým stroj dokončí udržiavanie teploty cesta.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Po každom použití zariadenie dôkladne umyte, aby ste zabránili hromadeniu mastnoty a nepríjemných pachov.
2. Odpojte zariadenie od elektrickej siete a počkajte, kým úplne vychladne.
3. Kryt zariadenia (1) neponárajte do vody ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
4. Plášť (1) a vnútornú stranu komory na pečenie (4) jemne utrite vlhkou handričkou.
5. Forma na pečenie (9) a miešadlo (10) majú špeciálny povlak, ktorý minimalizuje priľnavosť prísad, a preto by sa mali čistiť veľmi šetrnými nástrojmi a jemnými čistiacimi prostriedkami.

6. Ak sa miešadlo prilepí na kolík vo forme a nedá sa odstrániť, nalejte do formy vriacu vodu, počkajte asi 20 minút a skúste ho odstrániť znova.
7. Zariadenie a príslušenstvo skladujte na suchom mieste.
8. Ak zariadenie nebudete dlhší čas používať, uložte ho do pôvodného obalu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV PRI PEČENÍ CHLEBA

	Problém	Príčina	Riešenie
1	Dym uniká zvnútra automatu alebo cez vetracie otvory.	Zložky chleba unikli z formy do komory na pečenie.	Zastavte proces, vypnite napájanie a po vychladnutí dôkladne vyčistite spaľovaciu komoru.
2	Chlieb sa prepadol.	Chlieb bol v stroji príliš dlho.	Chlieb vyberte zo spotrebiča najneskôr po skončení procesu udržiavania teploty.
3	Chlieb sa nedá vybrať z formy.	Miešadlo je zablokované v čape, ktorý ho zaisťuje	Po každom použití dôkladne vyčistite miešadlo a formu, v prípade potreby prevarte vodu a počkajte.
4	Prísady nie sú premiešané alebo chlieb nie je dobre upečený.	1. Použili ste nesprávny program	Zadajte správny program
		2. Výpadok napájania na viac ako 20 minút	Formu vyprázdnite a potom ju naplňte čerstvými prísadami. Opätovné spustenie procesu
		3. Veko stroja bolo počas prevádzky otvorené alebo nebolo zatvorené	Skontrolujte, či je veko správne zatvorené. Veko musí byť počas prevádzky zatvorené
		4. Zablokované alebo nesprávne namontované miešadlo	Správna inštalácia miešadla
5	Proces nie je možné spustiť. Zobrazí sa správa HHH	Príliš vysoká teplota na spustenie nového procesu.	Počkajte, kým spotrebič vychladne, otvorte veko, aby ste rýchlejšie ochladili priestor na pečenie.
6	Je počut zvuk behu, ale fyzicky sa nič nedeje	Nesprávna inštalácia formy alebo miešačky Príliš veľa zložiek vo forme	Skontrolujte správnu montáž formy alebo miešadla. Do formy vložte správne množstvo ingrediencií
7	Cesto je nad formu	Príliš veľa múky alebo droždia. Nesprávny program na pečenie	Skontrolujte pomer zložiek. Použite správny program na pečenie.
8	Cesto nevykyslo	Zložky nesprávne alebo po dátume spotreby. Voda je príliš horúca.	Používajte určité zložky. Voda by mala mať teplotu okolia
9	Cesto má po vykysnutí prepadnutý stred	1. Použila sa bezlepková múka	Používajte múku s lepkom
		2. Príliš veľa vody	Kontrola množstva použitej vody
10	Ťažká štruktúra chleba po upečení	1. Príliš veľa použitej múky a/alebo príliš málo vody	Kontrola pomeru vody a múky
		2. Príliš veľa ovocia	Pridajte menej ovocia

TECHNICKÉ PARAMETRE:

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.
Dĺžka napájacieho kábla: 0,82m



SK

SPRÁVNE ODSTRANOVANIE VÝROBKU (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)

Poľsko



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Oopotrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Oopotrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

*Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy. **MPM***

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

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

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

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

*Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM***

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