



EN

PL

pain & trésors /
pain & trésors maison

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 4000m.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

For 1 KG bread machines:

Do not exceed a total of 1000 g of dough,

Do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.

- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.
-  The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to

correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.

- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.

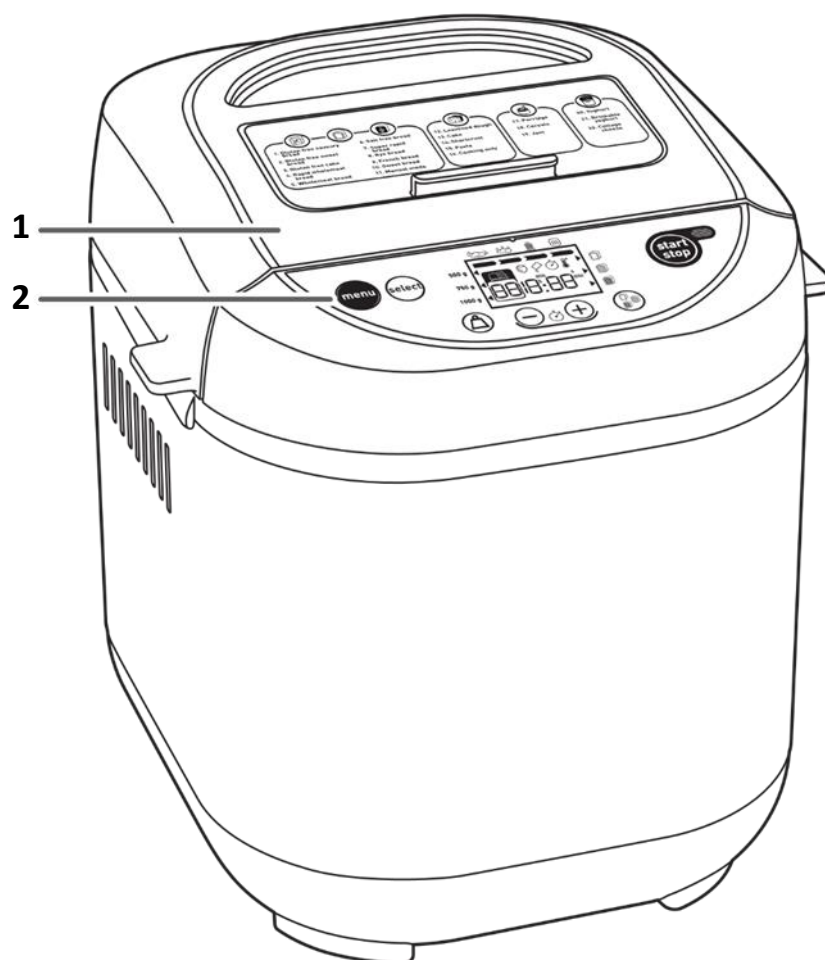
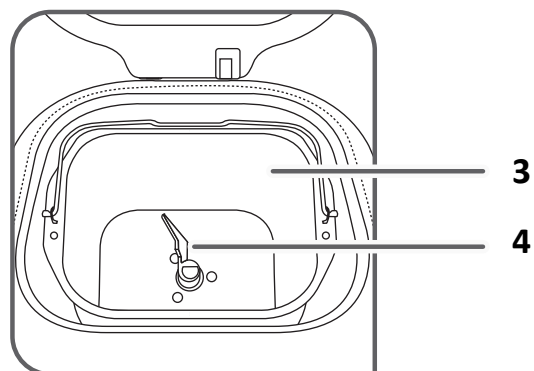
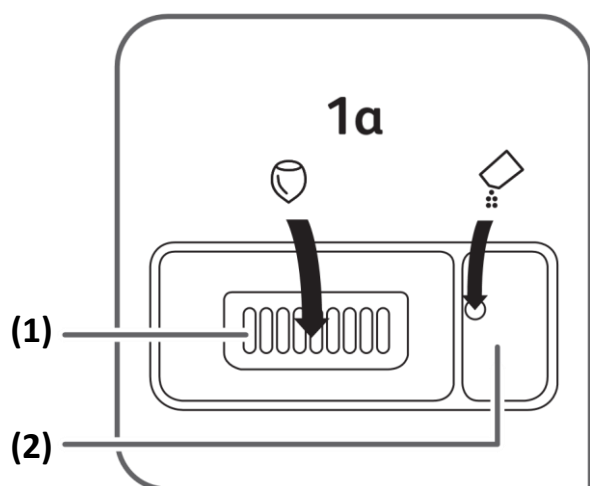
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the device to cook any preparations other than those indicated in the directions for use.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.

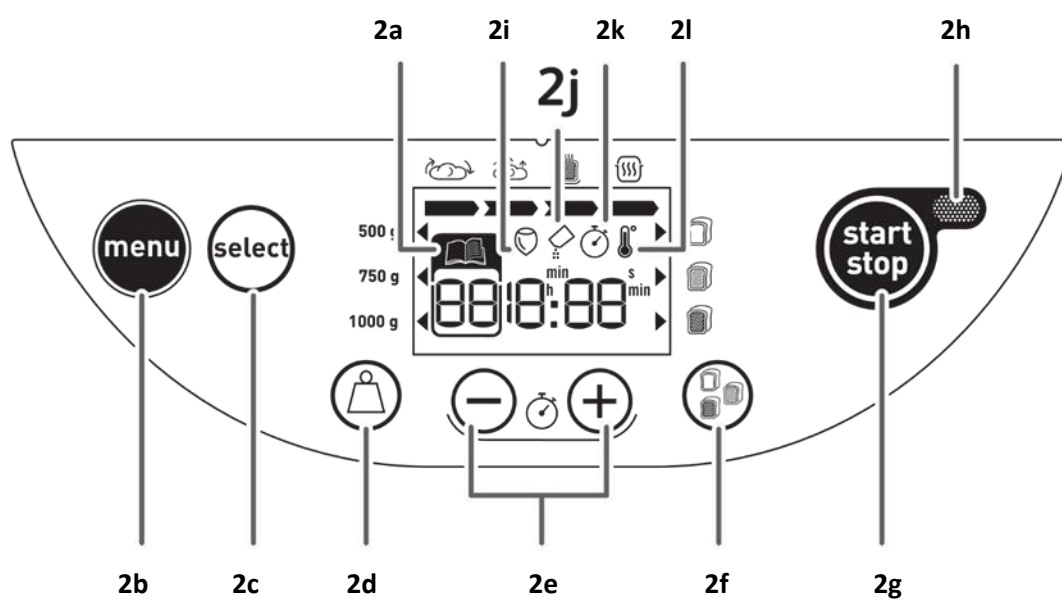
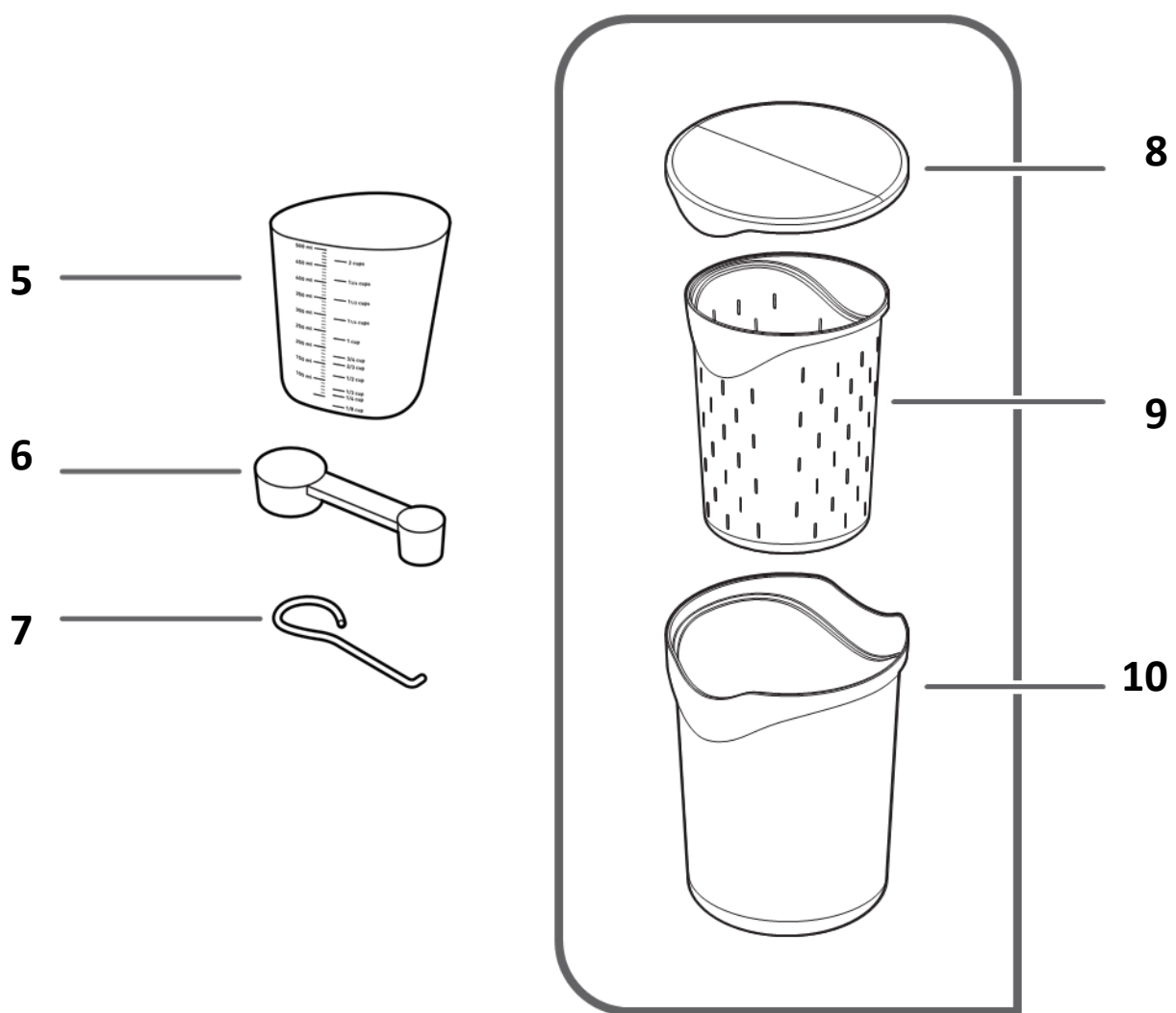


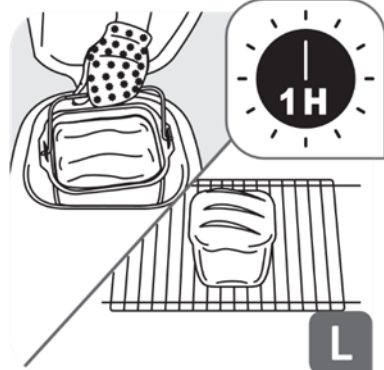
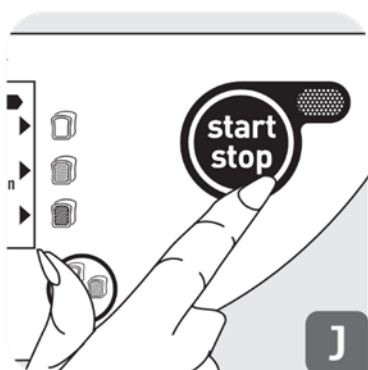
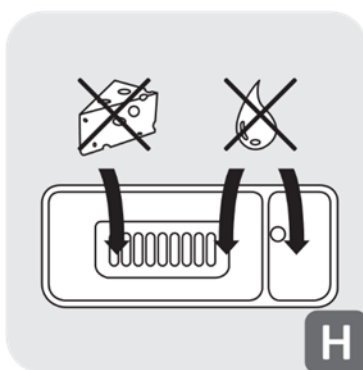
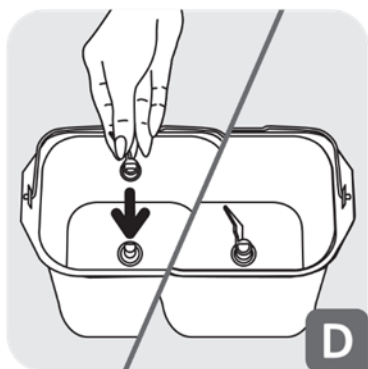
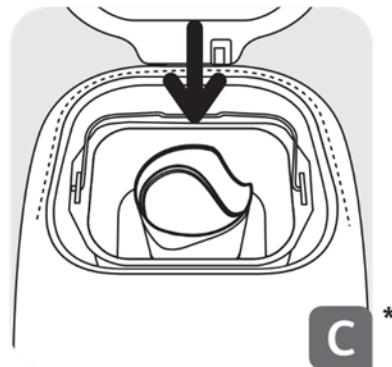
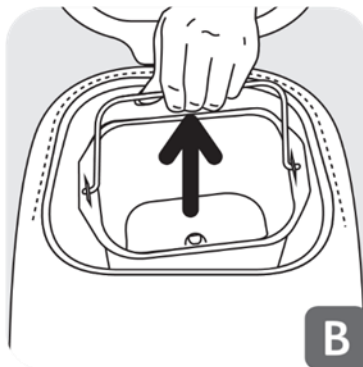
Let's help to protect the environment!

- ① Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.
- ➔ Take it to a collection point so it can be processed.

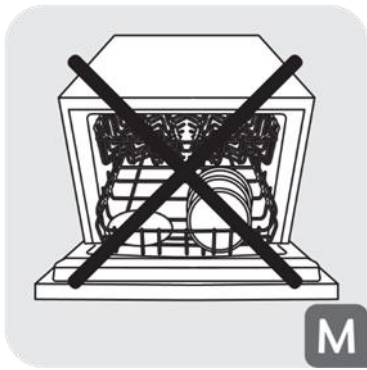
Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.







*CaMO 3a nporpaMaTa 3a Kuce.no МЛЯКО / samo za program za jogurt / numai pentru programul de preparat iaurt / Samo za program za pripravo jogurta / samo za program za jogurt / samo za program za jogurt / only for the yoghurt program



DESCRIPTION

- | | |
|--|---|
| 1. Lid | h Operating indicator light |
| a Dispenser | i Extra ingredients activation |
| (1) Extra ingredients dispenser | j Yeast dispenser activation |
| (2) Yeast dispenser | k Time setting l Temperature setting |
| 2. Control panel | 3. Bread pan |
| a Display screen | 4. Kneading paddle |
| b Choice of programmes | 5. Graduated beaker |
| c Settings button | 6. Teaspoon measure/ tablespoon measure |
| d Weight selection | 7. Hook accessory for lifting out kneading paddle |
| e Buttons for setting delayed start and adjusting the time | 8. Storage lid |
| f Select crust colour | 9. Cottage cheese pot |
| g Start/stop button | 10. Yoghurt pot |

The sound power level measured for this product is 66 dBa.

PRIOR TO FIRST USE

- Remove all packaging, stickers and various accessories both inside and outside the appliance - A .
- **Clean all components and the appliance using a damp cloth.**

QUICK START-UP

- Unwind the cord and plug it into an earthed electrical power outlet. After the audio signal plays, program 1 is displayed by default - I .
- A slight odour and smoke may be given off when the appliance is first used.
- Remove the bread pan by lifting the handle. Next install the kneading paddle - B - D .
- Add the ingredients in the pan in the recommended order (see the paragraph PRACTICAL ADVICE). Add the yeast in the yeast dispenser (2) - H . Make sure that all ingredients are weighed accurately - E - F .
- Insert the bread pan - G .
- Close the lid.
- Select the desired program using the  key.
- Press the  key. The 2 points of the timer flash. The operating indicator light lights up - J - K .
- At the end of the cooking cycle, press  and unplug the bread machine. Remove the bread pan. Always use oven mitts, because both the pan's handle and the inside of the lid are hot. Turn out the bread while hot and place it on a rack for 1 hr. to allow it to cool - L .

To get acquainted with the operation of your bread machine, we suggest trying the FRENCH BREAD recipe as your first bread.

FRENCH BREAD (program 9)		
CRUST COLOUR = MEDIUM	1. WATER = 365 ml	3. BREAD FLOUR (T55) = 620 g
WEIGHT = 1000 g	2. SALT = 2 tsp	4. YEAST = 1½ tsp

USING YOUR BREAD MACHINE

Selection of a program

 Use the **menu key** to select the desired program. Each time that you press the  key, the number on the display screen goes to the next program.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Gluten free savoury bread	1	1	Program used to make recipes low in sugar and fat. We recommend the use of a ready-to-use mix (see warnings for the use of gluten-free programs).
Gluten free sweet bread	2	2	Program used to make recipes containing sugar and fat (e.g. brioche). We recommend using a ready-to-use mix.
Gluten free cake	3	3	Program used to make gluten-free cakes with baking powder. We recommend using a ready-to-use mix.
Rapid Wholemeal bread	4	4	Use this program to make more quickly a recipe based on whole grain flour.
Wholemeal bread	5	5	Select this program when making recipes based on whole grain flour.
Salt free bread	6	6	Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
Super rapid bread	7	7	Bread made using fast programmes is more compact than that made with the other programmes.
Rye bread	8	8	Select this program when using a large quantity of rye flour or other cereals of this type (e.g. buckwheat, spelt).

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
French bread	9	9	Use this program to make a traditional French white bread recipe with a thicker crust.
Sweet bread	10	10	This program is suitable for brioche type recipes that contain more fat and sugar. If you use ready-to-use preparations, do not exceed 750 g of dough in total.
Manual mode	-	11	Use this program to put your own settings for bread making, from temperature to time (see table below).
Leavened dough	11	12	Use this program to make recipes for pizza dough, bread dough and waffle dough. This program does not cook food.
Pasta	12	15	Use this program to make recipes for Italian type pasta or pie crust dough.
Shortcrust	-	14	Use this program to prepare your homemade pie dough.
Cake	13	13	Use this program to make cakes using baking powder. Only the 750 g setting is accessible for this program.
Cooking only	14	16	"Use this program to cook for 10 to 70 min. It can be selected on its own and be used: a) after completion of the Leavened Dough program, b) to reheat or crisp the surface of already cooked breads that have cooled, c) to finish cooking in the event of a prolonged power outage during a bread cycle.
Porridge	15	17	Use this program to make porridge and rice pudding recipes. Be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.
Cereals	16	18	Use this program to make recipes for rice pudding, semolina pudding and buckwheat pudding. Be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.
Jam	17	19	Use this program to make home-made jams. Be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.
Yoghurt	18	20	Used to make yoghurt based on pasteurised cow's milk, goat's milk or soya milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid or cottage cheese filter). Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.
Drinkable yoghurt	19	21	Used to make drinkable yoghurt based on pasteurised milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid). Shake well before drinking. Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.
Cottage cheese	20	22	Used to make soft white cheese from curdled cow's milk or goat's milk. Place the cottage cheese pot in the yoghurt pot (without the lid) and install it in the pan. A draining phase is necessary. Once prepared, keep in a cool place and consume within 2 days.

EXPLANATION OF THE MANUAL MEDE

	Press on "set"		Default value	Available setting	Comments
 Knead	1	Time of Mixing	00:09 min.	from 0:03 min. to 00:10 min. 1 min. by 1 min.	You can reduce the time of mixing if your ingredients are easy to mix.
	2	T°C of Mixing	(1) No fermentation	(1) No fermentation (2) Slow fermentation (3) Quick fermentation	Increase the temperature if your flour is not easily kneadable.
	3	Time of kneading	00:27 min.	From 00:00 min. to 00:35 min. 1 min. by 1 min.	Increase the time of kneading if you are using strong flour or flour with a high level of gluten. For flour with a low level of gluten, decrease the time of kneading.
	4	T°C of Kneading	(1) No fermentation	(1) No fermentation (2) Slow fermentation (3) Quick fermentation	Increase the temperature if your flour is not easily kneadable. Be careful, kneading dough with high temperature could damage your yeast and the rise of your bread.
	5	Nuts Dispenser on/ off	ON	ON or OFF	-
	6	Yeast Dispenser on/ off	ON	ON or OFF	-

EN

	Press on "set"		Default value	Available setting	Comments
 Rising	7	Time of first Rising	00:23 min.	From 00:00 min. to 00:35 min. 1min by 1 min	Time of rising depends on the quality of your dough and the temperature of fermentation.
	8	T°C of first Rising	(2) Slow rising	(1) Very slow rising (2) Normal rising (3) Quick rising	Low fermentation increases the time of rising for a better taste and elasticity of the bread. High fermentation allows a quicker rising but could destroy the elasticity of your bread.
	9	First Flap	ON	ON or OFF	The flap allows to remove the carbon dioxide from your dough to give it strength. Don't use the flap for gluten free breads.
	10	Time of second Rising	00:25 min.	from 00:00 min. to 03:00 min. 1min by 1 min	Time of rising depends on the quality of your dough and the temperature of fermentation.
	11	T°C of second Rising	(2) Normal rising	(1) Very slow rising (2) Normal rising (3) Quick rising	Low fermentation increases the time of rising for a better taste and elasticity of the bread. High fermentation allows a quicker rising but could destroy the elasticity of your bread.
	12	Second Flap	ON	ON or OFF	The flap allows to remove the carbon dioxide from your dough to give it strength. Don't use the flap for gluten free breads.
	13	Time of third Rising	00:20 min.	from 00:00 min. to 03:00 min.	Time of rising depends on the quality of your dough and the temperature of fermentation.
	14	T°C of third Rising	(2) Normal rising	(1) Very slow rising (2) Normal rising (3) Quick rising	Low fermentation increases the time of rising for a better taste and elasticity of the bread. High fermentation allows a quicker rising but could destroy the elasticity of your bread.

	Press on "set"		Default value	Available setting	Comments
 Baking	15	Time of baking	00:53 min.	from 0:10 min. to 1:30 min. 1min by 1 min	Increasing the time of baking gives a dryer bread.
	16	T°C of baking	(4)	(1) light sweat bread or cake (2) medium level cake (3) medium level for sweat bread / light bread (4) dark sweat bread / medium bread (5) dark bread / medium french bread (6) dark french bread (7) hottest temperature	Temperature of baking changes the color and the thickness of the crust.
 Keep warm	17	Automatic keep warm	ON	ON or OFF	Don't leave the bread in the pan if you remove the Keep Warm option or it might become wet.

EN

Selecting the bread weight

Press the  key to set the weight selected - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light lights up opposite the selected setting. The weight is provided for information purposes only. For some programs, it is not possible to select the weight. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.

Selecting the crust colour

Three choices are available: light / medium / dark. If you wish to modify the default setting, press the  key until the indicator light lights up opposite the selected setting. For some programs, it is not possible to select the crust colour. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.

Activation / deactivation of the dispensers

Press "Settings button" (2c) to activate or deactivate the dispensers.

The two dispensers pictograms will appear on the LCD screen if the dispenser option is available for the desired programs.

If dispensers are available for the desired program, you can deactivate nuts dispenser or yeast dispenser, or both.

To deactivate, press the "Settings button" (2c). The nuts dispenser pictogram will blink on the LCD screen. Press short on "settings button" to keep the nuts dispenser on or press long to deactivate the nuts dispenser. Press again the "Settings button" (2c) to activate or deactivate the yeast dispenser. The yeast pictogram will appear and blink on the LCD screen. Press short on "settings button" to keep the yeast dispenser on or press long to deactivate the yeast dispenser.

Make sure you place only instant dry yeast into the yeast dispenser.

Start / Stop

Press the  key to turn on the appliance. The countdown starts. To stop the program or cancel the programmed delayed start, press the  key for 3 seconds

OPERATION OF THE BREAD MACHINE

The cycle chart (see the end of the instruction manual) indicates the breakdown of the various steps, according to the selected program. An indicator light indicates which step is currently under way.

1. Kneading

This cycle allows to form the structure of the dough and its ability to rise properly. For better rising of the dough, place the instant dry yeast into the dispenser (2).

During this cycle, you may add ingredients: dried fruits, olives, etc. Some of these extra ingredients can also be placed into the dispenser (1) at the beginning of the recipe : nuts, seeds, raisins, chocolate chips, dry fruits, herbs. Be careful : some ingredients cannot be placed into the dispenser as they might stick to the sides of the dispenser : fat ingredients and wet ingredients such as cheese and ham. For these ingredients, you can place them directly into the bread pan at the beginning of the recipe.

2. Rise

Time during which the yeast works to leaven the bread and develop its aroma.

3. Cooking

Transforms the dough into a loaf and ensures the desired crust colour and crispness level.

4. Keep warm

Keeps the bread warm for 1 hour after cooking. It is nonetheless recommended to turn out the bread once cooking is done.

The display screen continues to display "0:00" during the hour-long "Keep warm" cycle. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after producing several audio signals.

DELAYED START PROGRAM

You may program the appliance to ensure that your preparation is ready at the time of your choice, up to 15 hrs. in advance. Please refer to the cycle chart (see the end of the instruction manual).

This step occurs after having selected the program, the crust colour and the weight. The program time is displayed. To adjust the delayed start time, press **+** and **-**. The machine displays the total duration prior to the end of cooking. The ; lights up. Press **start/stop** to launch the delayed start program.

If you make a mistake or wish to modify the time setting, hold down the **start/stop** key until it emits an audio signal. The default time is displayed. Start the operation again.

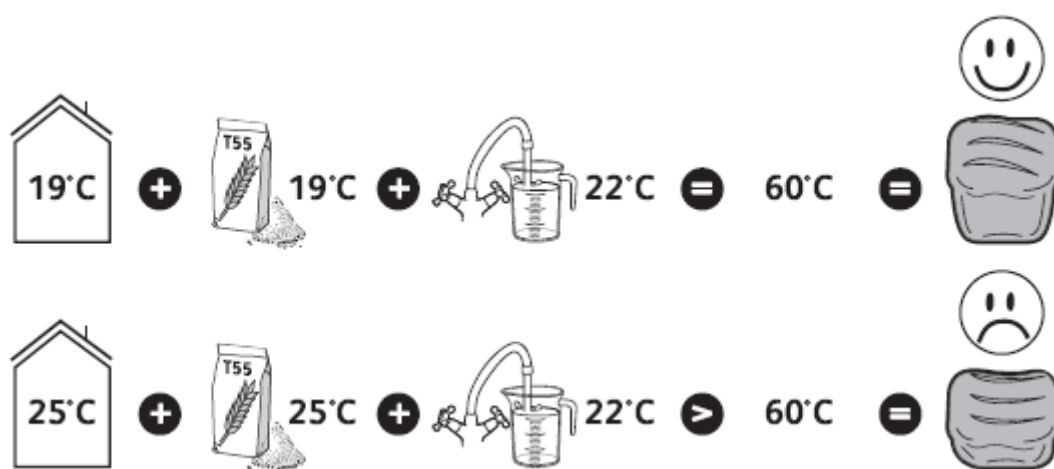
Some ingredients are perishable. Don't use the delayed start program for recipes containing: raw milk, eggs, yoghurt, cheese, fresh fruit.

PRACTICAL ADVICE

1. All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated), and must be weighed accurately.

Measure the liquids using the graduated cup provided. Use the spoon provided to measure tablespoons on one side and teaspoons on the other.

Inaccurate measurements will yield bad results. **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** During hot weather, it is recommended to use cooler liquids than usual. Likewise, during cold weather, it may be necessary to warm the water or milk (never exceed 35°C).



2. Use ingredients prior to their best-before date and keep them in a cool, dry place.
3. The flour must be weighed accurately using a kitchen scale. **Use active dry baker's yeast** (in pouches).
4. Avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated).
5. **Follow the exact order of the ingredients and the quantities indicated in the recipes. First the liquids, and then the solids.** The yeast must not come into contact with the liquids or with the salt. Too much yeast weakens the dough structure, which will rise a lot and will subsequently sag during cooking.

General order to follow:

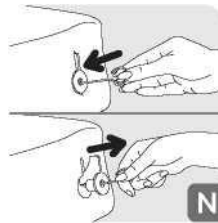
- Liquids (softened butter, oil, eggs, water, milk)

- Sugar

- First half of the flour
- Powdered milk
- Specific solid ingredients
- Second half of the flour
- Yeast (if not in the dispenser)

6. During a power outage under 7 minutes, the machine will save its status and will resume its operation once the power comes online.

7. If you wish to have one bread cycle directly follow another, wait for approximately 1 hr. between both cycles to allow the machine to cool and prevent any potential impact on bread making.



8. When turning out your bread, the kneading paddle may remain stuck inside it. In this case, use the hook to gently remove it.

To do so, insert the hook in the kneading paddle's shaft, and then lift to remove it.

9. To turn off the bread maker, press  button for 3 seconds.

10. To remove acoustic signal, press  button for 3 seconds.

Warnings for the use of gluten-free programs

Menus 1, 2 and 3 must be used to make gluten-free breads or cakes.

For each program, a single weight is available.

Gluten-free breads and cakes are suitable for those who have an intolerance to the gluten (celiac disease sufferers) present in several cereals (wheat, barley, rye, oat, kamut, spelt, etc.). It is important to avoid cross-contamination with flours containing gluten. Exercise special care cleaning the pan and the kneading paddle, as well as all utensils being used to make gluten-free breads and cakes. You must also ensure that the yeast used contains no gluten. Gluten-free recipes have been developed based on the use of preparations (also called ready-to-use mixes) for gluten-free bread that are either Schar or Valpiform type.

- Blends of flour types must be sifted with the yeast to prevent lumps.
- When the program is launched, it is necessary to assist the kneading process: scrape down any unmixed ingredients on the sides towards the centre of the pan using a non-metallic spatula.
- Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.

- All premix brands do not yield the same results: the recipes may have to be adjusted. It is therefore recommended to conduct some tests (see example below).

Example: adjust the quantity of liquid.



Exception: cake batter must remain quite liquid.

INFORMATION ON THE INGREDIENTS

CHOICE OF INGREDIENTS FOR BREAD

Yeast: Bread is made using baker's yeast. This type of yeast is sold in several forms: small cubes of compressed yeast, active dry yeast to be rehydrated or instant dry yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh foods departments), but you can also buy compressed yeast from your baker.

The yeast can be directly incorporated in your machine's pan with the other ingredients or into the yeast dispenser (for instant dry yeast only). Nonetheless consider thoroughly crumbling the compressed yeast between your fingers to facilitate its dispersion.

Follow the recommended amounts (see the equivalences chart below). Quantity/weight equivalences between dry yeast and compressed yeast:

Dry yeast (in tsp)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Compressed yeast (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Flours: Using T55 flour is recommended, unless otherwise indicated in the recipes. When using mixes of special flour types for bread, brioche or milk bread, do not exceed 750 g of dough in total (flour + water).

Depending on the quality of the flour, the bread making results may also vary.

- Keep flour in a hermetically sealed container, since flour reacts to fluctuations in climate conditions (humidity). Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough, will produce a bread that is denser and less fluffy.
- The more a flour is based on whole grains, that is, containing a part of the outer layers of a wheat grain (T>55), the less the dough will rise and the denser the bread will be.
- You will also find commercially available ready-to-use preparations for breads. Please refer to the manufacturer's recommendations for the use of these preparations.

Gluten-free flour: Using large quantities of these flour types to make bread calls for the use of the gluten-free bread program. There is a large number of flour types that do not contain any gluten. The best known are buckwheat flour, rice flour (either white or whole grain), quinoa flour, corn flour, chestnut flour, millet flour and sorghum flour.

For gluten-free breads, in order to try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non bread making flours and to add thickening agents.

Thickening agents for gluten-free breads: To obtain a proper consistency and to attempt to imitate the elasticity of gluten, you may add some xanthan gum and/or guar gum to your preparations.

Ready-to-use gluten-free preparations: They make it easier to make gluten-free bread since they contain thickeners and have the advantage of being completely guaranteed to be gluten-free — some are also organic.

All brands of ready-to-use gluten-free preparations do not yield the same results.

Sugar: Don't use sugar lumps. Sugar feeds the yeast, gives a good flavour to the bread and improves the crust colour.

Salt: It regulates the activity of the yeast and gives flavour to bread.

It must not come into contact with the yeast prior to the start of the preparation.

It also improve the structure of the dough.

Water: Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the flour's starch and enables the loaf to be formed. Water may be replaced, in whole or in part, by milk or other liquids. **Use liquids at room temperature, except for gluten-free breads, which require the use of warm water (approximately 35°C).**

Fats and oils: Fats make the bread fluffier. It will also keep better and longer. Too much fat slows the rise of the dough. If you use butter, crumble it into small pieces or soften it. Do not incorporate melted butter. Prevent the fat from coming into contact with the yeast, since the fat could prevent the yeast from rehydrating.

Eggs: They improve the bread's colour and favour good development of the loaf. If you use eggs, reduce the quantity of liquid accordingly. Break the egg and add the necessary liquid until you obtain the quantity of liquid indicated in the recipe.

The **recipes have been designed for a medium-sized egg of 50 g**, if the eggs are larger, add some flour; if the eggs are smaller, add a little less flour.

Milk: Milk has an emulsifying effect that leads to the creation of more regular cells, and therefore an attractive loaf appearance. You may use fresh milk or powdered milk. If you use powdered milk, add the quantity of water initially reserved for milk: the total volume must be equal to the volume indicated in the recipe.

Flavours and herbs: Some of extra ingredients can also be placed into the dispenser (1) at the beginning of the recipe : nuts, seeds, raisins, chocolate chips, dry fruits, herbs. Be careful: some ingredients can not be placed into the dispenser as they might stick to the sides of the dispenser: fat ingredients and wet ingredients such as cheese and ham. For these ingredients, you can place them directly into the bread pan at the beginning of the recipe.

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGHURT

Milk

Which type of milk may I use?

You may use all types of milk (for example, cow's milk, goat's milk, sheep's milk, soya milk or other plant-based milks). The consistency of the yoghurt may vary according to the milk used. Raw milk, long shelf life milks and all milks described below are suitable for use in the appliance:

- **Sterilised long shelf life milk:** Whole UHT milk produces a firmer yoghurt. Partly skimmed milk produces a less firm yoghurt. Alternatively, you may use partly skimmed milk and add 1 or 2 tablespoons of powdered milk.
- **Whole milk:** this milk produces a creamier yoghurt, with a thin "skin" layer on top.
- **Raw milk (farm milk): this type of milk must be boiled beforehand.**
We recommend boiling it for a sufficient length of time. Next, let it cool before placing it in the appliance.
- **Powdered milk:** this type of milk produces a very creamy yoghurt. Always follow the instructions appearing on the manufacturer's packaging.

Fermentation Agent

For the yoghurt

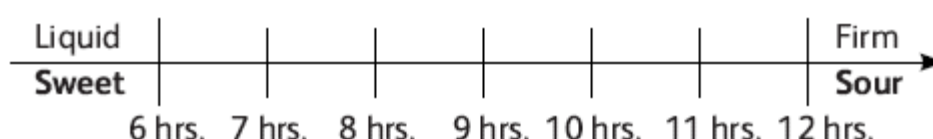
The fermentation agent may be:

- A **plain yoghurt** purchased in a store, whose expiration date is the latest one available.
- A **freeze-dried fermentation agent or lactic cultures**. In this case, follow the activation duration indicated in the fermentation agent's instructions for use. These agents are available in supermarkets, pharmacies and some health food stores.
- One of your **recently prepared yoghurts** - this must be a plain yoghurt, the most recent possible. This process is called a "culture".

The properties of the agents may be destroyed by overly elevated temperatures.

Fermentation Time

- Depending on the basic ingredients used and the desired result, the fermentation of the yoghurt will take between 6 and 12 hours.



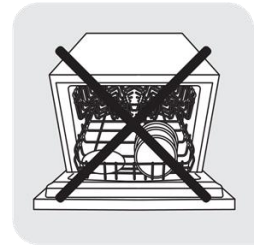
Once the cooking is done, put the yoghurt in the refrigerator for at least 4 hours, and consume it within 7 days.

Rennet (for soft white cheese)

To make your cheeses, you can use some rennet or an acidic liquid such as lemon juice or vinegar to curdle the milk.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and wait for it to cool down completely.
- Wash the pan and the kneading paddle using hot soapy water. If the kneading paddle stays in the pan, soak it for 5 to 10 min.
- Clean the other components with a damp sponge. Dry thoroughly.
- **No part whatsoever is machine washable.**
- Don't use any household cleanser, abrasive pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never submerge the appliance's body or the lid.



TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

Not getting the expected results? This table will help you.	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
						
The  button was pressed during baking.				●		
Not enough flour.		●				
Too much flour.			●			●
Not enough yeast.			●			
Too much yeast.		●		●		
Not enough water.			●			●
Too much water.		●			●	
Not enough sugar.			●			
Poor quality flour.			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much).	●					
Water too hot.		●				
Water too cold.			●			
Wrong programme.			●	●		

EN

Are you failing to obtain the desired result? This chart will help identify the solution.	Liquid yoghurt	The yoghurt is too acidic	There is water in the yoghurt	Yellowed yoghurt
The fermentation time is too short.	●			
The fermentation time is too long.		●	●	●
No enough fermentation agents or dead or non-active fermentation agents.	●			
Improperly cleaned yoghurt pot.	●			●
The milk used does not contain enough fat (partly skimmed instead of whole milk).	●			
Lid left on the pot.			●	
Improper programs used.	●			●

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	Let it soak before removing it.
After pressing on  , nothing happens.	- E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. - E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. - HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel. - A delayed start has been programmed.
After pressing on  , the motor is on but no kneading takes place.	- The pan has not been correctly inserted. - Kneading paddle missing or not installed properly. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	- You forgot to press on  after programming the delayed start programme. - The yeast has come into contact with salt and/or water. - Kneading paddle missing.
Burnt smell.	- Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. - The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.
Extra ingredients stay stuck in the dispenser	- There are too many ingredients into the dispenser. Do not overload the dispenser. The lid must close easily. - Do not put fat, sticky and wet ingredients into the dispenser.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez środki zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielny system zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby niepełnosprawne ruchowo, sensorycznie lub umysłowo (w tym dzieci) lub osoby nieposiadające doświadczenia oraz wiedzy, chyba, że otrzymały wytyczne lub instrukcje obsługi użytkownika urządzenia przez osobę dorosłą odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane w celu upewnienia się, że nie bawią się one urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytkowania w niniejszych zastosowaniach oraz gwarancja nie obowiązuje, gdy urządzenie jest używane w następujących miejscach:
 - kuchniach w sklepach, biurach oraz innych miejscach pracy;
 - gospodarstwach wiejskich;
 - przez klientów w hotelach, motelach oraz innych miejscach zakwaterowania ludzi;
 - zakwaterowaniach typu B&B (Bed and Breakfast)
- jeśli zasilanie w urządzenie zepsuje się w celu uniknięcia niebezpieczeństwa musi być ono wymienione przez producenta lub jego przedstawiciela bądź osobę wykwalifikowaną.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby niepełnosprawne fizycznie, sensorycznie lub umysłowo lub bez doświadczenia lub wiedzy jeśli są one nadzorowane lub otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz rozumieją niebezpieczeństwo z tym związane. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie oraz ogólna konserwacja nie może być prowadzona przez dzieci, chyba, że dzieci są powyżej 8 roku życia oraz są nadzorowane przez dorosłych.

Trzymaj urządzenie oraz kabel z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

- Urządzenie jest przeznaczone do wewnętrznego użytku domowego oraz na wysokości poniżej 4000m.
- Uwaga: ryzyko uszkodzenia w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia.
- Uwaga: powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez jakiś czas gorąca po zakończeniu użytkowania.
- Urządzenie nie może być zamaczane w wodzie lub innym płynie.
- Nie należy przekraczać wskazanych liczb przedstawionych w przepisie

Dla maszyny o dozwolonej masie 1KG

Nie należy przekraczać 1000g ciasta w urządzeniu

Nie należy przekraczać 620g mąki oraz 10 g drożdży w urządzeniu.

- Użyj ściereki lub mokrej gąbki w celu wyczyszczenia części które były w kontakcie z pożywieniem.
-  Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest używane.
Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia.
- Dokładnie przeczytaj instrukcje przed użyciem urządzenia po raz pierwszy: producent nie przyjmuje odpowiedzialności za użycie, które nie jest zgodne z instrukcjami.
- Ze względów bezpieczeństwa, ten produkt jest zgodny ze wszelkimi obowiązującymi przepisami i regulacjami (Dyrektywa Niskiego Napięcia, Kompatybilności Elektromagnetycznej, Materiałów Odpowiednich do Kontakt z Żywnością, Środowisko)
- Używaj urządzenia na stabilnej powierzchni z dala od rozprysków. Pod żadnym pozorem nie używaj urządzenia we wnętrzu zabudowanej kuchni
- Należy się upewnić, że zasilanie, jakiego używasz, odpowiada systemowi zasilania. Każdy błąd w połączeniu anuluje gwarancję.
- Obowiązkowe jest podłączenie urządzenia do gniazdka z uziemieniem. Nieprzestrzeganie tego wymogu może spowodować porażenie prądem oraz ewentualnie może doprowadzić do urazu ciała. Konieczne jest dla Twojego bezpieczeństwa podłączenie uziemienia w celu zapewnienia zgodności ze standardami połączeń elektrycznych. Jeśli Twoja instalacja nie ma gniazdka podłączonego do uziemienia, konieczne jest, aby przed dokonania połączenia, zlecić upoważnionej firmie poprawę instalacji.
- Odłącz urządzenie po zakończeniu jego używania oraz kiedy chcesz je wyczyścić.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli:
 - przewód zasilający jest wadliwy lub uszkodzony,
 - urządzenie spadło na podłogę i wykazuje oznaki uszkodzenia lub nie działa poprawnie

W każdym przypadku, urządzenie musi być wysłane do najbliższego, zatwierdzonego centrum serwisowego, w celu wyeliminowania ryzyka. Patrz dokumenty gwarancji.

- Wszystkie interwencje inne niż czyszczenie oraz codzienna konserwacja przez klienta muszą być wykonywane przez autoryzowane centrum serwisowe.
- Nie należy zanurzać urządzenia, przewodu w wodzie lub innym płynie.
- Nie należy pozostawiać wiszącego kabla w zasięgu dzieci.
- Przewód nie może nigdy być blisko, ani w bezpośrednim kontakcie z gorącymi częściami twojego urządzenia, w pobliżu źródła ciepła, ani ostrych krawędzi.
- Nie należy przesuwać urządzenia, kiedy jest w użyciu.
- **Nie należy dotykać okna poglądowego podczas oraz po działaniu. Okno może osiągać wysoką temperaturę.**
- Nie należy wyciągać przewodu z urządzenia.
- Należy tylko używać przedłużacza, który jest w dobrym stanie, ma uziemienie oraz odpowiednią wartość znamionową.
- Nie należy umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.
- Nie należy używać tego urządzenia jako źródła ciepła.
- Nie należy używać tego urządzenia do przygotowywania innych preparatów niż te wskazane w instrukcji.
- Nie należy umieszczać, kart, ani plastiku w urządzeniu, ani nie cna nim umieszczać.
- W przypadku, gdy jakakolwiek część urządzenia zapali się, nie należy próbować jej gasić wodą. Odłącz urządzenie. Mniejsze płomienie zakryj mokrą szmatką.
- Dla bezpieczeństwa, należy używać tylko akcesoriów oraz części zapasowych wyznaczonych dla twojego urządzenia.
- **Pod koniec programu, zawsze używaj rękawic do piekarnika, lub do chwytania części gorących. Urządzenie robi się bardzo gorące podczas użytkowania.**
- Nigdy nie zatykaj wentyli powietrza.
- Należy być bardzo ostrożnym, para może być uwalniana, kiedy otworzysz wieko pod koniec lub podczas programu.

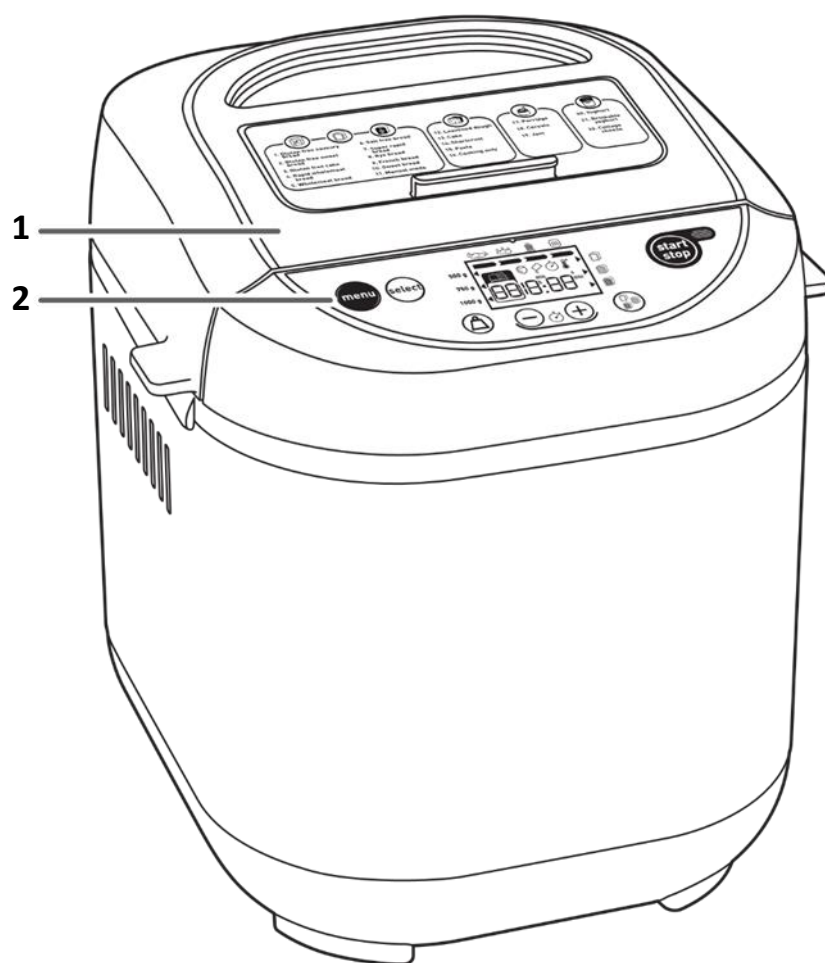
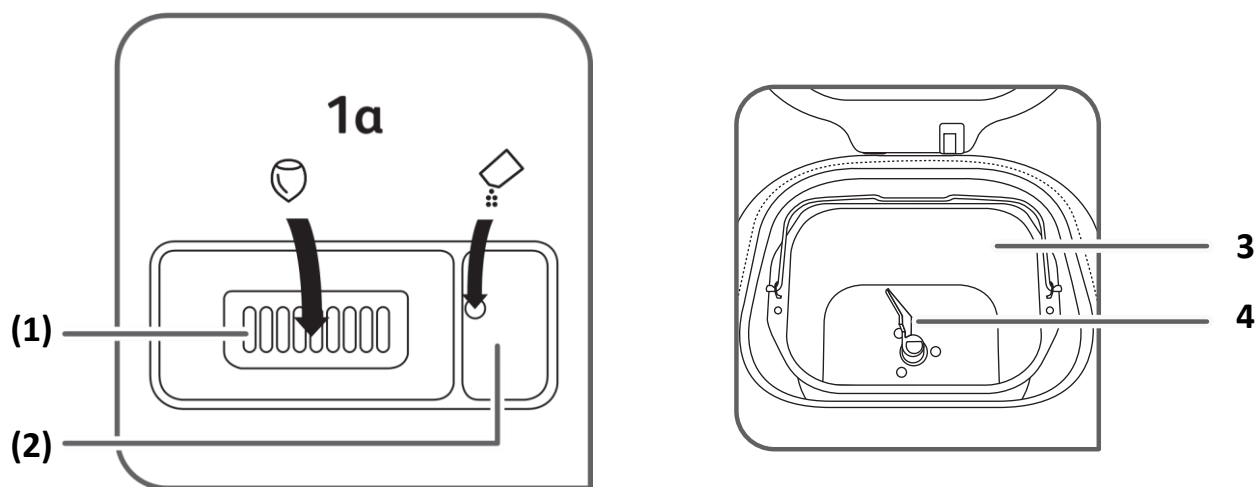
POMÓŻMY CHRONIĆ ŚRODOWISKO!

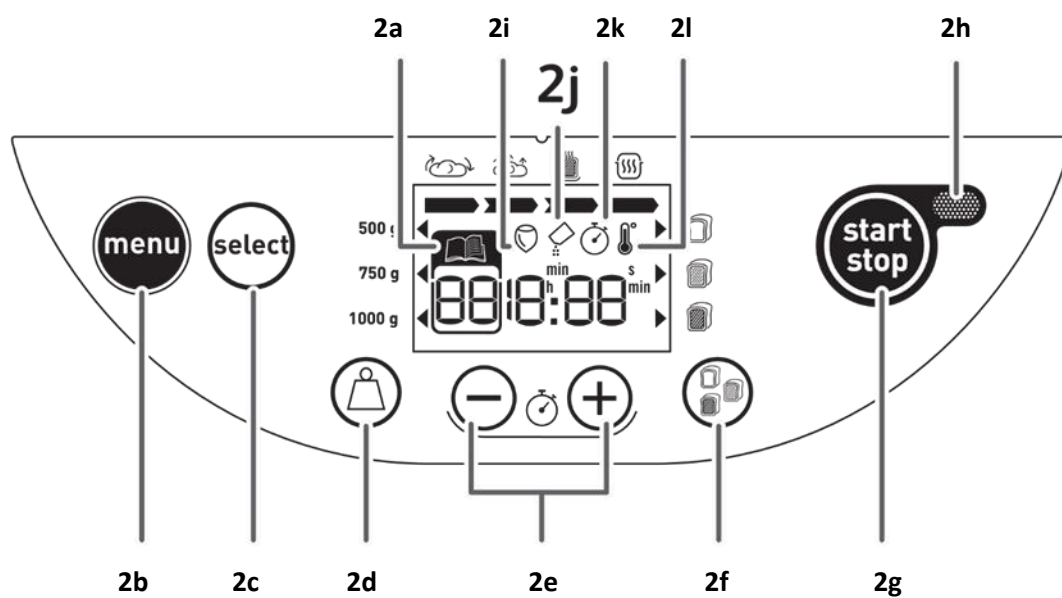
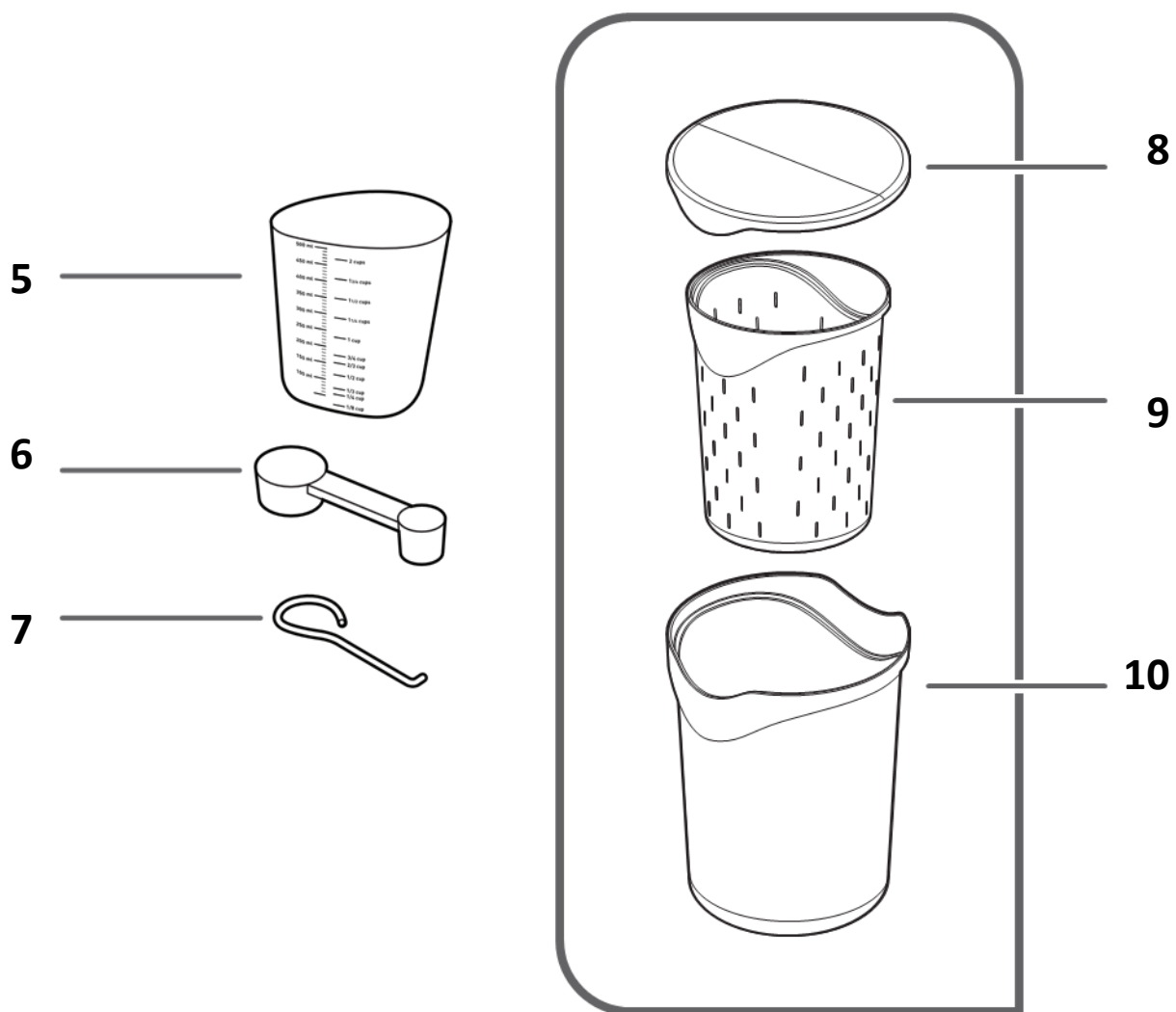


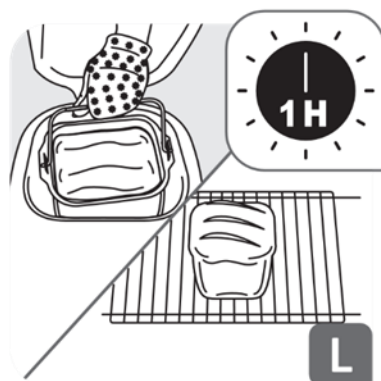
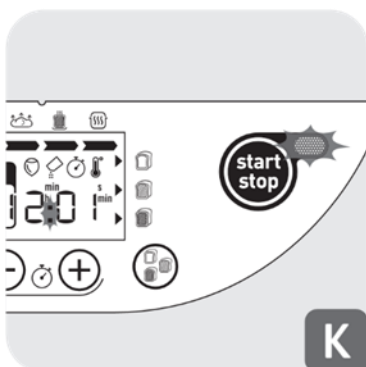
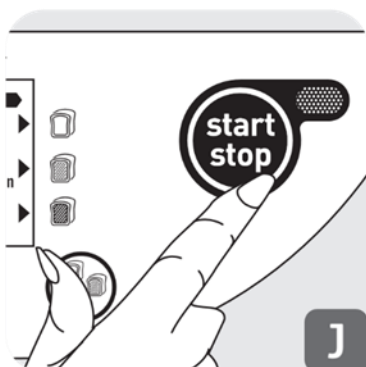
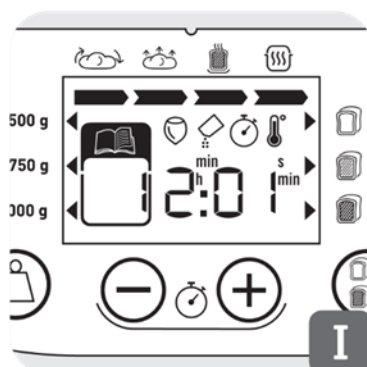
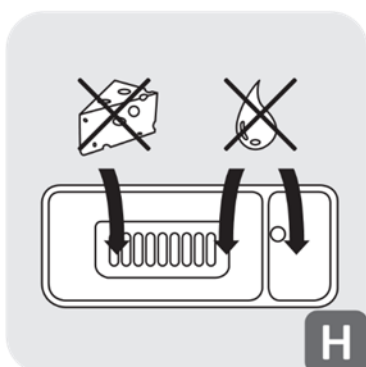
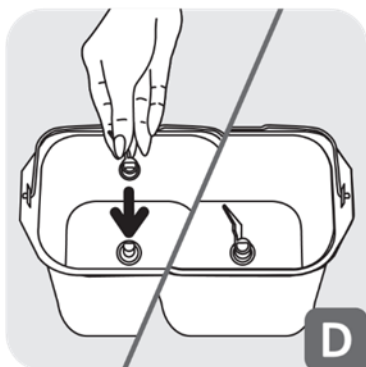
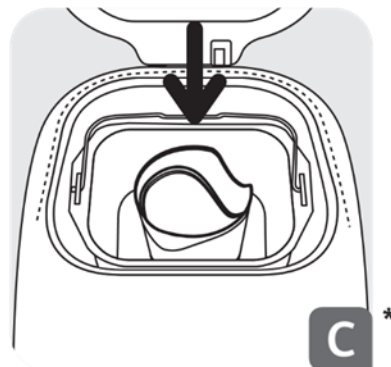
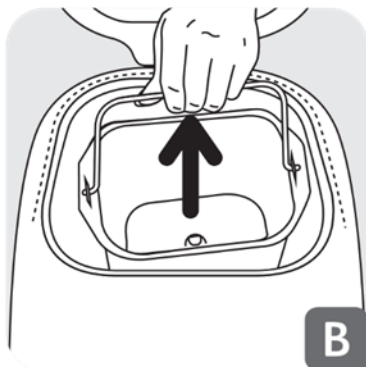
① Twoje urządzenie zawiera wiele materiałów, których można użyć ponownie lub przetworzyć.

➔ Weź je do punktu zbiórki do recyklingu.

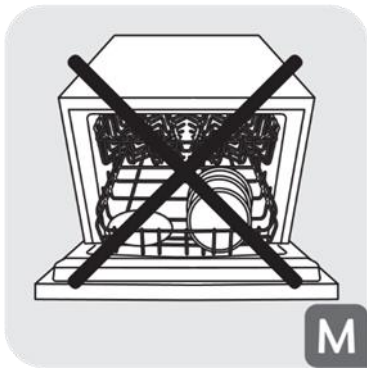
Uwaga: te instrukcje nie są odpowiednie do użytku w Wielkiej Brytanii, ich składniki i terminy mogą różnić się dla użytku w Wielkiej Brytanii i dlatego też wykonanie może się różnić i być nie pomysłu konsumenta brytyjskiego.







*CaMO 3a nporpaMaTa 3a Kuce.no MЛЯKO / samo za program za jogurt / numai pentru programul de preparat iaurt / Samo za program za pripravo jogurta / samo za program za jogurt / samo za program za jogurt / only for the yoghurt program



OPIS

- | | |
|--|--|
| 1 Pokrywa | h Kontrolka działania |
| a) Dozownik | i Aktywacja dodatkowych składników |
| (1) Dozownik dodatkowych składników | j Aktywacja dozownika drożdży |
| (2) Dozownik drożdży | k Ustawienie czasu |
| 2 Panel sterowania | l Ustawienie temperatury |
| a Wyświetlacz | 3 Forma do chleba |
| b Wybór programów | 4 Mieszadło do wyrabiania ciasta |
| c Przycisk ustawień | 5 Kubek z podziałką |
| d Wybór wagi | 6 Miarka do odmierzania łyżeczek od herbaty/ łyżek stołowych |
| e Przyciski do ustawiania włączenia z opóźnieniem i do regulowania czasu | 7 Haczyk do podnoszenia mieszadła do wyrabiania ciasta |
| f Wybór koloru skórki | 8 Przykrywa do przechowywania |
| g Przełącznik włączone/ wyłączone | 9 Pojemnik na serek wiejski |
| | 10 Pojemnik na jogurt |

Poziom mocy akustycznej zmierzony dla tego urządzenia wynosi 66 dBa.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wypakować całą zawartość opakowania, naklejki i różne akcesoria znajdujące się zarówno wewnątrz urządzenia jak i luzem – A .
- **Wszystkie elementy i samo urządzenie wyczyścić wilgotną ściereczką.**

SZYBKI START

- Rozwinąć kabel i włożyć wtyczkę do kontaktu z bolcem uziemiającym. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, domyślnie wyświetlony zostanie program 1 – I.
- Przy pierwszym użyciu może być wyczuwalny lekki zapach.
- Chwycić za uchwyt i wyjąć formę na chleb. Następnie zainstalować mieszadło do wyrabiania ciasta – B – D .
- Dodać składniki do formy w zalecanej kolejności (patrz część PORADY PRAKTYCZNE). Upewnić się, że wszystkie składniki zostały dokładnie zważone – E – F .
- Włożyć formę do chleba do korpusu urządzenia – G .
- Zamknąć pokrywę.
- Wybrać żądany program przyciskiem .
- Wcisnąć przycisk  . Dwukropek na minutniku zacznie migać. Zapali się kontrolka działania – J – K.
- Po zakończeniu cyklu pieczenia nacisnąć przycisk  i odłączyć wypiekacz do chleba od zasilania. Wyjąć formę do chleba. Należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ zarówno uchwyt formy jak i wewnętrzna strona pokrywy są gorące. Chleb należy wyjąć (przełożyć na drugą stronę), gdy będzie jeszcze gorący i położyć na ażurowej podkładce na 1 godz., aby ostygł

Aby zapoznać się z działaniem wypiekacza do chleba, użytkowanie urządzenia najlepiej rozpocząć od wypróbowania przepisu na CHLEB KLASYCZNY.

CHLEB FRANCUSKI (program 9)	SKŁADNIKI – łyżeczka/łyżka stołowa	
KOLOR SKÓRKI – ŚREDNI	1. WODA – 365ml 2. SÓL – 2 łyżeczki	3. MĄKA (T55) = 620 g 4. DROŻDŻE – 1 ½ łyżeczki
WAGA – 1000 g		

UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

Wybór programu.



Aby wybrać żądany program, należy użyć przycisku Menu. Każde wciśnięcie przycisku  przełącza program na następny.

Program	Pain & tresors	Pain & tresors maison	
Chleb bezglutenowy	1	1	Program używany do sporządzania recept o niskiej zawartości cukru i tłuszczu. Zalecamy użycie gotowej mikstury (patrz ostrzeżenia względem używania programów bezglutenowych)
Chleb słodki bezglutenowy	2	2	Program używany do sporządzania receptur zawierających cukier i tłuszcz (np. brioche). Zalecamy używanie gotowej mieszanki.
Ciasto bezglutenowe	3	3	Program używany do sporządzania ciast bezglutenowych z proszkiem do pieczenia. Zalecamy używanie gotowej mieszanki.
Chleb Pełnoziarnisty Rapid	4	4	Użyj tego programu do sporządzania receptury szybciej w oparciu o mąkę pełnoziarnistą.
Mąka pełnoziarnista	5	5	Wybierz tego programu podczas dokonywania receptur w oparciu o mąkę pełnoziarnistą.
Chleb bez soli	6	6	Chleb jest produktem, który zapewnia największy wkład soli. Zmniejszenie zużycia soli może pomóc w redukcji ryzyko problemów z krążeniem.
Chleb super rapid	7	7	Chleb wykonany za pomocą szybkich programów jest bardziej zbity niż ten wykonany za pomocą innych programów
Chleb żytni	8	8	Wybierz ten program przy użyciu dużej ilości mąki żytniej lub innego zboża tego typu (np. mąka gryczana, orkisz)
Chleb francuski	9	9	Użyj tego programu do wykonania tradycyjnego chleba białego francuskiego z grubszą skórką
Chleb słodki	10	10	Ten program jest odpowiedni do receptur typu brioche, które zawierają więcej tłuszczu i cukru. Jeśli używasz preparatów gotowych, nie przekraczaj 750g ciasta.
Tryb ręczny	-	11	Użyj tego programu do ustawienia własnych parametrów do robienia chleba, od temperatury do czasu (patrz tabela poniżej)
Pieczyno na zakwasie	11	12	Użyj tego programu do sporządzenia receptur do ciasta do pizzy, ciasta na chleb oraz wafli. Ten program nie nadaje się do gotowania żywności
makaron	12	15	Użyj tego programu do sporządzenia receptur dla włoskiego makaronu lub naleśników
Ciasto kruche	-	14	Użyj tego programu do przygotowania domowego ciasta na naleśniki
Ciasto	13	13	Użyj tego programu do robienia ciasta z użyciem proszku do pieczenia. Tylko 750 g jest dostępne dla tego programu.
Tylko gotowanie	14	16	Użyj tego programu do gotowania od 10 do 70 min. Można to wybrać: a) po zakończeniu programu Ciasta na Zakwasie, b) do podgrzania lub podpieczenia powierzchni już ugotowanej, która wystygła

			c)do zakończenia gotowania w przypadku wydłużonego pieczenia cyklu chleba
Owsianka	15	17	Użyj tego programu do sporządzenia owsianki i puddingu ryżowego. Należy zachować ostrożność przy parze i uwalnianiu ciepłego powietrza przy otwieraniu wieka.
Płatki	16	18	Użyj tego programu do sporządzania receptur dla puddingu ryżowego, puddingu semolina oraz puddingu gryczanego. Należy zachować ostrożność przy parze i uwalnianiu ciepłego powietrza przy otwieraniu wieka
Dżem	17	19	Użyj tego programu do przygotowywania gotowych dżemów. Należy zachować ostrożność przy parze i uwalnianiu ciepłego powietrza przy otwieraniu wieka
Jogurt	18	20	Używany do sporządzania jogurty na bazie pasteryzowanego mleka krowiego, koziego lub sojowego. Włóż jogurt do naczynia (bez pokrywki, ani filtra sera). Po przygotowaniu, schłódź i spożyj w ciągu 7 dni.
Jogurt do picia	19	21	Użyj jogurtu do picia opartego na pasteryzowanym mleku. Włóż jogurt do naczynia (bez pokrywki). Dobrze strząśnij przed wypiciem. Po przygotowaniu, schłódź i spożyj w ciągu 7 dni.
Serek wiejski	20	22	Użyj do sporządzenia miękkiego serka białego z serka krowiego lub koziego. Włóż serku w naczyniu jogurtu (bez pokrywki) oraz zainstaluj w naczyniu. Faza drenowania jest konieczna. Po przygotowaniu, schłódź i spożyj w ciągu 2 dni.

WYJAŚNIENIE TRYBU INSTRUKCJI

	Naciśnij „set”		Wartość domyślna	Dostępne ustawienie	komentarze
 wyrobieńie	1	Czas mieszania	00:09 min	Od 0:03 min do 00:10 min 1 min przez 1 min	Możesz zmniejszyć czas mieszania, jeśli twoje składniki są łatwe do mieszania
	2	2 T C mieszania	(1) Brak fermentacji	(1)Brak fermentacji (2)Powolna fermentacja (3)Szybka fermentacja	Należy zwiększyć temperaturę, jeśli twoja mąka nie jest łatwa do wyrobienia
	3	Czas wyrabiania	00:27 mm	Od 00:00 min do 00:35 min 1 min przez 1 min	Zwiększ czas wyrabiania, jeśli używasz mocnej mąki lub maki z wysokim poziomem glutenu. Dla mąki z niskim poziomem glutenu, zmniejsz czas wyrabiania
	4	T C wyrabiania	(1)Zakaz fermentacji	(1)Brak fermentacji (2)Powolna fermentacji (3)Szybka fermentacja	Zwiększ temperaturę jeśli mąka nie jest łatwa do wyrabiania. Bądź ostrożny, wyrabianie ciasta w wysokiej temperaturze może

 Rośnięcie ciasta					uszkodzić drożdże i podnieść ciasto.
	5	Dozownik orzechów on/off	ON	ON lub OFF	
	6	Dozownik drożdży on/off	ON	ON lub OFF	
	7	Pierwsze wyrastanie	00;23min	Od 00:00 min do 00:35 min 1 min przez 1 min	Czas rośnięcia zależy od jakości ciasta i temperatury fermentacji
	8	T C pierwszego wyrastania	(2)Powolne wyrastanie	(1)Bardzo powolne wyrastanie (2)Normalne wyrastanie (3)Szybkie wyrastanie	Niska fermentacja zwiększa czas wyrastania dla uzyskania lepszego smaku i elastyczności chleba. Wysoka fermentacja pozwala na szybsze wyrastanie, ale może zniszczyć elastyczność chleba.
	9	Pierwsza Kłapa	On	ON lub OFF	Kłapa pozwala na usunięcie dwutlenku węgla z ciasta, aby nadać mu wytrzymałości. Nie używaj tej kłapy do chlebów bezglutenowych
	10	Czas drugiego wyrastania	00:25 min	Od 00:00 min do 03:00 min 1 min przez 1 min	Czas wyrastania zależy od jakości ciasta oraz temperatury fermentacji
	11	T C drugiego wyrastania	(2)Normalne wyrastanie	(1)Bardzo powolne wyrastanie (2)Normalne wyrastanie (3)Szybkie wyrastanie	Niska fermentacja zwiększa czas wyrastania dla uzyskania lepszego smaku i elastyczności chleba. Wysoka fermentacja pozwala na szybsze wyrastanie, ale może zniszczyć elastyczność chleba.
	12	Druga Kłapa	ON	ON lub OFF	Druga kłapa pozwala na usunięcie dwutlenku węgla z ciasta, aby nadać mu wytrzymałości. Nie używaj tej kłapy do chlebów bezglutenowych

	13	Czas trzeciego wyrastania	00:20 min	Od 00:00 min do 03:00 min	Czas wyrastania zależy od jakości ciasta oraz temperatury fermentacji
	14	T C trzeciego wyrastania	(2)Normalne wyrastanie	(1)Bardzo powolne wyrastanie (2)Normalne wyrastanie (3)Szybkie wyrastanie	Niska fermentacja zwiększa czas wyrastania dla uzyskania lepszego smaku i elastyczności chleba. Wysoka fermentacja pozwala na szybsze wyrastanie, ale może zniszczyć elastyczność chleba.
 Pieczenie	15	Czas pieczenia	00:53 min	Od 0:10 min do 1:30 min 1 min przez 1 min	Zwiększenie czasu pieczenia daje bardziej suchy chleb.
	16	T C Pieczenia	(4)	(1)jasny chleb lub ciasto (2)średnie ciasto (3)średnie ciasto / lekki chleb (4)ciemny chleb/średni chleb (5)ciemny chleb/średni chleb francuski (6)ciemny chleb francuski (7)najwyższa temperatura	Temperatura pieczenia zmienia kolor oraz grubość skórki
 Utrzymanie ciepła	17	Automatyczne utrzymanie ciepła	On	ON lub OFF	Nie zostawiaj chleba w naczyniu, jeśli wybierasz opcję Keep Warm, albo chleb zawilgotnieje

Wybór wagi chleba.

Aby ustawić wybraną wagę – 500 g, 750 g lub 1000 g – należy wcisnąć przycisk 

Przy wybranym ustawieniu zapali się kontrolka. Waga ma charakter wyłącznie orientacyjny. W niektórych programach nie ma możliwości wyboru wagi. Więcej informacji podano w tabeli cyklów na końcu instrukcji.

Wybór koloru skórki.

Dostępne są trzy możliwości wyboru: jasny / średni / ciemny. Jeśli użytkownik chce zmienić ustawienie

domyślne, należy wcisnąć przycisk  tyle razy, aż zaświeci się kontrolka obok wybranego ustawienia. W niektórych programach nie ma możliwości wyboru koloru skórki. Więcej informacji podano w tabeli cyklów na końcu instrukcji.

Aktywacja/dezaktywacja dozowników

Naciśnij „Ustawienia” (2c) do aktywowania lub dezaktywowania dozowników.

Dwa piktogramy dozowników pojawią się na ekranie LCD, jeśli opcja dozownika jest dostępna dla wymaganych programów.

Jeśli dozowniki są dostępne dla wybranego programu, możesz dezaktywować dozowniki orzechów lub drożdży, lub oba.

Aby dezaktywować, naciśnij „Ustawienia” (2c). Pojawi się migotający piktogram dozownika orzechów na ekranie LCD. Naciśnij na krótko na „przycisk ustawienia” do utrzymania dozownika włączonym lub naciśnij długo do dezaktywowania dozownika orzechów. Naciśnij ponownie „Ustawienia” (2c) do aktywowania lub dezaktywowania dozownika drożdży. Pojawi się piktogram i będzie migotał na ekranie LCD. Naciśnij na krótko „ustawienia”, aby dozownik drożdży był włączony lub naciśnij na długo, aby dezaktywować dozownik drożdży.

Upewnij się, że w dozowniku drożdży umieszczasz tylko drożdże w formie stałej.

Przycisk Start/Stop.

Aby włączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk . Rozpoczyna się odliczanie. Aby zatrzymać wykonywanie programu lub anulować zaprogramowane włączenie z opóźnieniem, **należy wcisnąć przycisk  i przytrzymać go przez 3 sekundy.**

UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

W tabeli cykli (patrz koniec instrukcji) podano informacje na temat kroków wykonywanych w poszczególnych programach. Kontrolka pokazuje, który krok jest aktualnie wykonywany.

1. Wyrabianie ciasta

Tego programu należy używać do wyrobienia ciasta w taki sposób, aby właściwie wyrosło.

Aby ciasto lepiej wyrosło, należy umieścić suche drożdże w wypielaczu (2). Na tym etapie można dodawać składniki: suszone owoce, oliwki, itd. Niektóre dodatkowe składniki mogą być dodawane w opiekaczu (1) na początku przepisu: orzechy, nasiona, rodzynki, skrawki czekolady, suszone owoce, zioła. Uważaj: niektóre składniki nie mogą być umieszczane w dozowniku, ponieważ mogą one przykleić się do dozownika: tłuste i mokre składniki takie jak ser i szynka. Takie składniki może dodać do naczynia na początku receptury.

2. Wyrastanie

Czas, przez który drożdże zakwaszają chleb i sprawiają, że nabiera on swojego aromatu.

3. Pieczenie

Przekształca ciasto w bochenek i sprawia, że skórka nabiera zamierzonego koloru i poziomu chrupkości.

4. Utrzymanie w cieple

Przez 1 godzinę od momentu zakończenia pieczenia chleb jest utrzymywany w cieple. Zaleca się jednak, aby po zakończeniu pieczenia natychmiast wyjąć bochenek. W czasie trwającego godzinę cyklu „utrzymywania w cieple” na wyświetlaczu jest nadal wyświetlany czas „0:00”. Po zakończeniu cyklu urządzenie automatycznie wyłącza się, co zostaje zasygnalizowane kilkukrotnym sygnałem dźwiękowym.

WŁĄCZANIE PROGRAMU Z OPÓŹNIENIEM

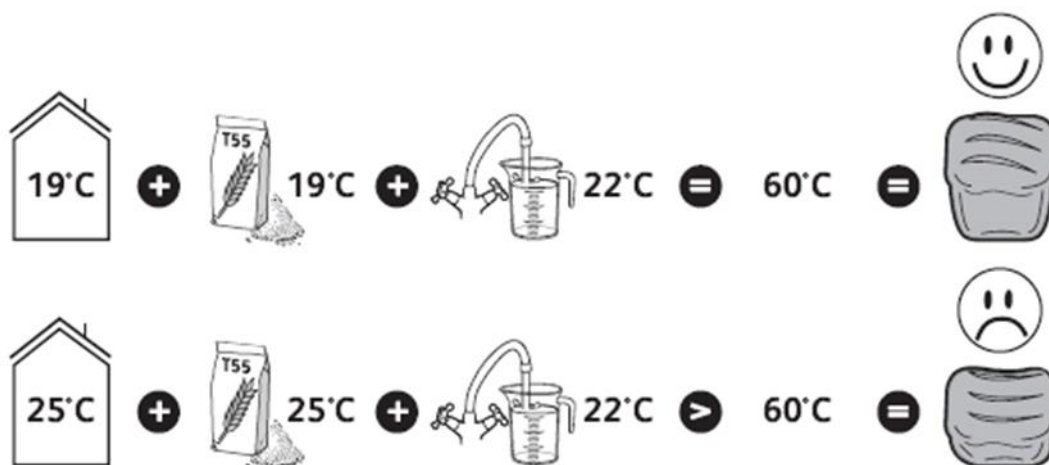
Użytkownik może zaprogramować urządzenie w taki sposób, aby wypiek był gotowy na wybraną przez użytkownika godzinę, z wyprzedzeniem do 15 godzin. Należy zapoznać się z tabelą (patrz koniec instrukcji).

Ten krok następuje po wybraniu programu, koloru skórki i wagi. Wyświetlony zostaje zaprogramowany czas. Należy obliczyć czas od chwili włączenia programu do godziny, o której ma być gotowy wypiek, naciśnij  i . Urządzenie automatycznie uwzględnia czas trwania cykli programu. Zaświeci się „:”. Aby nastawić włączenie z opóźnieniem, należy nacisnąć przycisk .

W przypadku pomyłki lub jeśli użytkownik chce zmienić ustawiony czas, przycisk  należy przytrzymać do momentu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyświetlony zostaje czas domyślny. Procedurę należy rozpocząć ponownie. Niektóre składniki są nietrwałe. Programu opóźnionego rozpoczęcia nie należy używać do przepisów zawierających: surowe mleko, jajka, jogurt, ser, świeże owoce.

PORADY PRAKTYCZNE

1. Wszystkie używane składniki muszą mieć temperaturę pokojową (chyba że zaznaczono inaczej) i muszą zostać dokładnie zważone. **Płyny należy mierzyć dołączonym w komplecie kubkiem z podziałką. Do odmierzania łyżeczek od herbaty i łyżek stołowych należy używać załączonej miarki, odpowiednio z jednej lub z drugiej strony.** Niedokładne odmierzenie składników spowoduje uzyskanie kiepskich wyników. **Przygotowywanie chleba jest procesem bardzo wrażliwym na temperaturę i wilgotność.** Gdy jest gorąco, zaleca się używanie płynów chłodniejszych niż zazwyczaj. Podobnie, gdy jest zimno, może się okazać konieczne podgrzanie wody lub mleka (nigdy jednak powyżej 35°C).



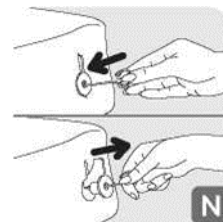
2. Składniki należy zużyć przed datą przydatności do użycia. Należy je przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
3. Mąkę należy dokładnie zważyć na wadze kuchennej. **Należy używać aktywnych suchych drożdży piekarskich (w saszetkach).**
4. W czasie ich używania należy unikać otwierania pokrywy (chyba że zaznaczono inaczej).
5. Należy ściśle przestrzegać kolejności dodawania składników oraz ich ilości podanych w przepisach. Najpierw należy dodawać składniki płynne, a potem stałe. **Drożdże nie mogą**

się zetknąć z płynami lub solą. Zbyt duża ilość drożdży osłabia strukturę ciasta, które bardzo wyrośnie, ale potem opadnie w czasie pieczenia.

Ogólna kolejność, jakiej należy przestrzegać:

- Płyny (rozmiękczone masło, olej, jajka, woda, mleko)
- Sól
- Cukier
- Pierwsza połowa mąki
- Mleko w proszku
- Specjalne składniki stałe
- Druga połowa mąki
- Drożdże

6. W przypadku awarii prądu trwającej do 7 minut urządzenie zapamiętuje swój stan i wznowia pracę w chwili przywrócenia zasilania.
7. Jeśli użytkownik chce, aby jeden cykl wypiekania chleba nastąpił bezpośrednio po drugim, należy jednak odczekać 1 godzinę, aby pozwolić urządzeniu ostygnąć i aby nagrzanie urządzenia nie wpłynęło na proces pieczenia chleba.
8. Podczas wyjmowania chleba z formy może okazać się, że mieszadło do wyrabiania ciasta zostało w bochenku. W takim wypadku należy wyjąć je za pomocą haczyka. W tym celu haczyk należy włożyć w trzonek mieszadła i podnieść, aby wyjąć mieszadło.
9. Wyłącz opiekacz, naciśnij przycisk  [start/stop] przez 3 sekundy.
10. W celu wyłączenia dźwięku akustycznego, przyciśnij przycisk  [menu] przez 3 sekundy.



Ostrzeżenia dotyczące programów bezglutenowych.

Do pieczenia bezglutenowych ciast lub bezglutenowego chleba należy używać menu nr 1, 2 i 3. W każdym programie dostępna jest jedna waga.

Chleb bezglutenowy i ciasta bezglutenowe są wypiekami odpowiednimi dla osób z nietolerancją glutenu (osób cierpiących na schorzenia przewodu pokarmowego), który występuje w różnych zbożach (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz, itp.).

Ważne jest, aby unikać ich zanieczyszczenia mąkami zawierającymi gluten. Szczególną uwagę należy zachować podczas czyszczenia formy i mieszadła do wyrabiania ciasta oraz wszystkich przyborów kuchennych używanych do wypieku bezglutenowego chleba i bezglutenowych ciast. Należy też pilnować, aby używane drożdże również nie zawierały glutenu.

Przepisy bezglutenowe opracowano na bazie preparatów (zwanymi też jako mieszanki gotowe go użycia) do wypieku chleba bezglutenowego typu bądź Schär, bądź Valpiform.

- Mieszanki mąk należy przesiewać łącznie z drożdżami w celu wyeliminowania tworzenia się grudek.
- Po włączeniu programu należy koniecznie nadzorować proces wyrabiania ciasta: należy zdrapywać niewymieszane składniki przywierające do brzegów formy i zagarniać je do środka, w tym celu należy używać niemetalowej łopatki.
- Chleb bezglutenowy nie wyrasta równie mocno co chleb tradycyjny. W porównaniu do zwykłego chleba będzie on gęstszy, bardziej zbity i jaśniejszy.
- Nie wszystkie gotowe mieszanki dają jednakowe efekty: przepisy będzie trzeba, być może, zmodyfikować. Zaleca się więc przeprowadzenie pewnej liczby prób (patrz przykłady poniżej).

Przykład: zmienić ilość płynu.



Zbyt płynne

OK

Zbyt suche

Wyjątek: każde rzadkie ciasto (np. naleśnikowe) musi pozostać dosyć płynne.

INFORMACJE DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW

WYBÓR SKŁADNIKÓW DO CHLEBA

Drożdże: Do pieczenia chleba używa się drożdży piekarskich. Ten rodzaj drożdży jest dostępny w sprzedaży w różnych postaciach: małe kostki sprasowanych drożdży, aktywne suche drożdże do zwilżenia wodą lub suche drożdże instant. Drożdże są sprzedawane w supermarketach (artykuły piekarnicze lub świeże), ale sprasowane drożdże można też kupić w swojej piekarni. Drożdże należy wkładać bezpośrednio do formy urządzenia razem z innymi składnikami. Mimo to należy rozważyć możliwość dokładnego pokruszenia ich w palcach w celu ułatwienia ich rozprowadzenia w cieście. Należy przestrzegać zalecanych ilości (patrz tabela poniżej).

Ilość/waga – przeliczanie między drożdżami suchymi a drożdżami sprasowanymi:

Drożdże suche (w łyżeczkach od herbaty) 1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Drożdże sprasowane (w g) 9 13 18 22 25 31 36 40 45

Mąka: O ile w przepisach nie zaznaczono inaczej, zaleca się używanie mąki typu 550. W przypadku używania mieszanek specjalnych rodzajów mąki do pieczenia chleba, brioszek lub chleba na mleku, nie należy przekraczać maksymalnej łącznej wagi ciasta wynoszącej 750 g (mąka + woda).

Uzyskane efekty mogą się także różnić w zależności od jakości mąki.

- Mąkę należy przechowywać w hermetycznie zamkniętym pojemniku, ponieważ reaguje ona na zmiany warunków klimatycznych (wilgotność). Dodanie do ciasta chlebowego owsa, otrębów, kiełków pszenicznych, żyta lub pełnego ziarna powoduje, że chleb staje się gęstszy i mniej puszysty.
- Im bardziej mąka jest pełnoziarnista, tj. im więcej zawiera zewnętrznej części ziarna (typ>550), tym mniej ciasto wyrośnie i tym będzie ono gęstsze (chleb będzie tym bardziej zbity).
- W handlu dostępne są gotowe do użycia mieszanki składników do pieczenia chleba. W przypadku używania tego typu mieszanek prosimy stosować się do zaleceń producenta.

Mąka bezglutenowa: Używanie dużych ilości tego typu mąki wymaga stosowania programu do chleba bezglutenowego. Istnieje duża liczba rodzajów mąki, które w ogóle nie zawierają glutenu. Najbardziej znane są mąka gryczana, mąka ryżowa (zarówno biała i z pełnego przemiału), mąka quinoa, mąka kukurydziana, mąka z orzechów włoskich, mąka z kaszy jaglanej i mąka z sorgo.

W przypadku chleba bezglutenowego, aby spróbować odtworzyć elastyczność glutenu, bardzo ważne jest wymieszanie kilku rodzajów mąki nieprzeznaczonej do wypieku chleba oraz dodanie substancji zagęszczających.

Substancje zagęszczające do chleba bezglutenowego: W celu uzyskania odpowiedniej konsystencji i aby spróbować naśladować elastyczność glutenu, do ciasta można dodać nieco gumy ksantanowej i/lub gumy guar.

Gotowe mieszanki bezglutenowe: Aby ułatwić pieczenie chleba bezglutenowego, zawierają one zagęszczacze. Mieszanki te mają tę zaletę, że brak glutenu jest gwarantowany przez producenta – ponadto niektóre mieszanki są produktami organicznymi. Nie wszystkie marki gotowych mieszanek bezglutenowych dają takie same efekty

Cukier: Nie należy używać cukru w kostkach. Cukier jest pożywką dla drożdży, zapewnia pieczywu dobry smak i poprawia kolor skórki.

Sól: Jest ona regulatorem aktywności drożdży i nadaje pieczywu smak.

Nie może się zetknąć z drożdżami przed rozpoczęciem przygotowywania ciasta.

Dodatkowo poprawia ona strukturę ciasta.

Woda: Woda nawilża i aktywuje drożdże. Nawilża też zawarte w mące skrobia i umożliwia uformowanie bochenka. Wodę można zastąpić, częściowo lub w całości, mlekiem lub innymi płynami. **Z wyjątkiem chleba bezglutenowego, który wymaga stosowania ciepłej wody (około 35°C), należy używać płynów o temperaturze pokojowej.**

Tłuszcze i oleje: Tłuszcze sprawiają, że chleb staje się bardziej puszysty. Dzięki nim chleb dłużej zachowa też świeżość. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia jednak wyrastanie ciasta. W przypadku używania masła, należy je pokroić na małe kawałki lub rozmiękczyć. Nie należy dodawać masła stopionego. Drożdże należy chronić przed kontaktem z tłuszczem, ponieważ tłuszcz mógłby uniemożliwić ich nawilżenie.

Jajka: Poprawiają one kolor i smak chleba oraz przyczyniają się do dobrego uformowania się bochenka. W przypadku użycia jajek należy stosownie zmniejszyć ilość dodawanych płynów. Jajko należy rozbić, po czym należy do niego dodać wymaganą ilość płynu aż do uzyskania ilości podanej w przepisie.

Przepisy zostały opracowane dla jajek średniej wielkości o wadze 50 g, jeśli jajka są większe, należy dodać trochę mąki, jeśli zaś są mniejsze, należy jej dodać nieco mniej.

Mleko: Mleko ma działanie emulgujące, które prowadzi do powstawania bardziej regularnych komórek, a przez to do atrakcyjniejszego wyglądu chleba. Można używać albo mleka świeżego, albo mleka w proszku. W przypadku używania mleka w proszku należy dodać ilość wody początkowo zarezerwowaną na mleko: łączna objętość musi być taka jak podano w przepisie.

Zapachy i zioła: Do dozownika można również dodawać inne dodatkowe składniki (1) na początku receptury: orzechy, nasiona, rodzynki, wiórki czekoladowe, suszone owoce, zioła. Zachowaj ostrożność: niektóre składniki nie mogą być tam umieszczane, ponieważ mogą utknąć na ściankach dozownika: tłuste składniki oraz mokre takie jak ser czy szynka. Dla tych składników, można je umieścić bezpośrednio w naczyniu do pieczenia na początku receptury.

WYBÓR SKŁADNIKÓW NA JOGURT

Mleko

Jakiego rodzaju mleka można używać?

Można używać mleka dowolnego rodzaju (na przykład mleka krowiego, koziego, owczego, albo też mleka sojowego lub innego mleka pochodzenia roślinnego). Konsystencja jogurtu może być różna w zależności od użytego mleka. W urządzeniu można używać mleka surowego, mleka o przedłużonej trwałości, jak również wszystkich poniższych rodzajów mleka:

- **Mleko sterylizowane o przedłużonym terminie przydatności do spożycia:** Mleko pełne UHT zwiększa gęstość jogurtu. Mleko częściowo odtłuszczone daje natomiast jogurt rzadszy/bardziej płynny. Ewentualnie można również użyć mleka częściowo odtłuszczonego i dodać 1 lub 2 łyżeczki od herbaty mleka w proszku.
- **Mleko pełne:** tego typu mleko daje jogurt o bardziej kremowej konsystencji, z cieniutkim kożuchem na wierzchu.
- **Mleko surowe (prosto od krowy):** tego typu mleko należy najpierw przegotować. Zalecamy, aby gotować je wystarczająco długo. Następnie, przed włożeniem do urządzenia mleko musi ostygnąć.
- **Mleko w proszku:** tego typu mleko daje jogurt o silnie kremowej konsystencji. Należy zawsze stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu.

Zaczyn fermentujący

Dla jogurtu

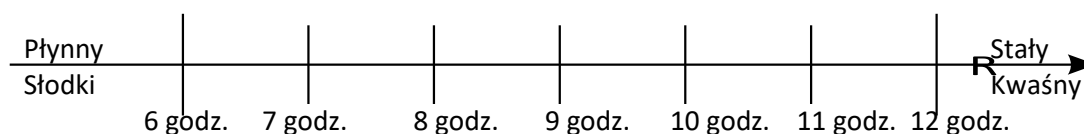
Zaczynem fermentującym może być:

- **Jogurt naturalny** kupiony w sklepie, o jak najdłuższym terminie przydatności do spożycia.
- **Zamrożony suchy zaczyn fermentujący lub kultury bakterii kwasu mlekowego.** W tym przypadku należy przestrzegać czasu aktywacji określonego w instrukcji do zaczynu. Tego typu zaczyny fermentacyjne można kupić w supermarketach, aptekach i niektórych sklepach ze zdrową żywnością.
- **Z własnego niedawno przygotowanego jogurtu** – musi on być naturalny i jak najświeższy. Tego typu postępowanie nazywa się hodowaniem kultur bakterii.

Zbyt wysoka temperatura może zniszczyć własności zaczynu.

Czas fermentacji

- W zależności od wyjściowych składników oraz od oczekiwanego efektu, fermentacja jogurtu trwa od 6 do 12 godzin. Gdy proces przygotowywania jogurtu dobiegnie końca, jogurt należy umieścić w lodówce na co najmniej 4 godziny. Jogurt należy spożyć w ciągu maksymalnie 7 dni.



Po upieczeniu, włóż jogurt do lodówki na przynajmniej 4 godziny i spożyj w ciągu 7 dni.

Podpuszczka (do miękkiego sera typu francuskiego).

Do robienia własnych serów można używać podpuszczki lub płynów o odczynie kwasowym, takich jak sok z cytryny lub ocet, które powodują ścinanie mleka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odtłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aby całkowicie ostygło.
- Umyć formę i mieszadło do wyrabiania ciasta w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Jeśli mieszadło do wyrabiania ciasta pozostało w formie, należy pozwolić, aby przez 5 do 10 minut namokło.
- Pozostałe elementy czyścić wilgotną gąbką. Dokładnie wysuszyć.



- **Żadna część urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.**
- Nie należy używać jakichkolwiek środków czyszczących, druciaków ani alkoholu. Należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW W CELU ULEPSZENIA SWOICH PRZEPISÓW

Uzyskiwane efekty nie są zgodne z oczekiwaniami? Pomocna może się okazać następująca tabela.	Chleb zbyt mocno wyrasta	Chleb zapada się po zbyt silnym wyrośnięciu	Chleb nie wyrasta w wystarczającym stopniu	Skórka nie jest wystarczająco przyrumieniona	Boki są brązowe, ale chleb jest niedopieczony	Góra i boki pokryte mąką
						
W czasie pieczenia został wciśnięty przycisk 				x		
Za mało mąki		X				
Za dużo mąki			x			x
Za mało drożdży.			x			
Za dużo drożdży.		X		x		
Za mało wody..			x			
Za dużo wody		X			x	
Za mało cukru						
Słaba jakość mąki.			x	x		
Złe proporcje składników (za dużo).	x					
Zbyt gorąca woda.		X				
Zbyt zimna woda			x			
Niewłaściwy program			x	x		

Uzyskiwane efekty nie są zadowalające? Poniższa tabela pomoże ustalić rozwiązanie.	Płynny jogurt	Jogurt jest zbyt kwaśny	Woda w jogurcie	Jogurt pozółkły
Zbyt krótki czas fermentacji.	X			
Zbyt długi czas fermentacji.		x	x	x
Za mało zaczynu fermentującego lub zaczyn martwy lub nieaktywny.	X			
Niewłaściwie wyczyszczony pojemnik na jogurt.	X			x
Użyte mleko zawiera za mało tłuszczu (mleko częściowo odtłuszczone zamiast pełnego).	X			
Na pojemniku zostawiono przykrywkę			x	

Zastosowanie niewłaściwych programów.	X			x
---------------------------------------	---	--	--	---

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	PRZYCZYNY – ROZWIĄZANIA
Mieszadło do wyrabiania ciasta zaklinowało się w formie.	- Przed wyjęciem należy pozwolić mu namoknąć.
Po wciśnięciu przycisku  [start/stop] nic się nie dzieje.	- Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat EO1, słychać też sygnał dźwiękowy: zbyt wysoka temperatura urządzenia. Między dwoma kolejnymi cyklami należy odczekać 1 godzinę. - Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat EOO, słychać też sygnał dźwiękowy: zbyt niska temperatura urządzenia. Odczekać, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową. - Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat HHH lub EEE, słychać też sygnał dźwiękowy: usterka. Urządzenie trzeba oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie. - Zaprogramowano włączenie z opóźnieniem.
Po naciśnięciu przycisku  [start/stop] silnik włącza się, ale nie następuje wyrabianie ciasta.	- Forma nie została poprawnie włożona. - Brak mieszadła do wyrabiania ciasta lub nie zostało ono poprawnie zainstalowane. W powyższych dwóch przypadkach należy ręcznie wyłączyć urządzenie długim wciśnięciem przycisku  [start/stop] . Program (przepis) należy ponownie uruchomić od początku.
Po włączeniu z opóźnieniem chleb nie wyrósł wystarczająco lub nic się nie dzieje.	- Po zaprogramowaniu programu włączenia z opóźnieniem użytkownik zapomniiał nacisnąć przycisku  [start/stop] . - Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą. - Brak mieszadła do wyrabiania ciasta.
Zapach spalenizny.	- Część składników wypadła za formę: należy odłączyć urządzenie od zasilania, pozwolić mu ostygnąć, następnie wyczyścić je od środka wilgotną gąbką bez żadnych produktów czyszczących. - Przygotowane ciasto przeleżało się: zbyt duża ilość składników, w szczególności płynnych. Należy przestrzegać ilości podanych w przepisie
Dodatkowe składniki zatkały się w dozowniku	- Jest zbyt wiele składników w dozowniku. Nie przeciążaj dozownika. Pokrywkę należy dokładnie zamknąć - Nie wkładaj tłustych, przylegających oraz mokrych składników do dozownika