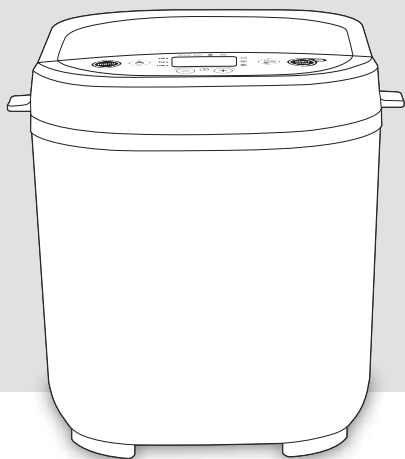
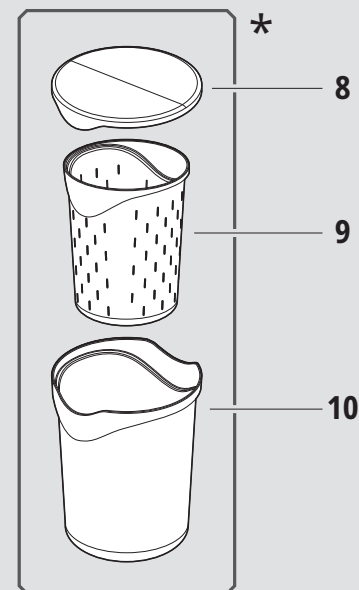
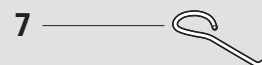
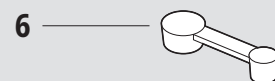
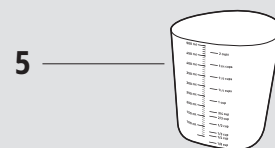
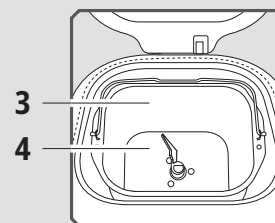
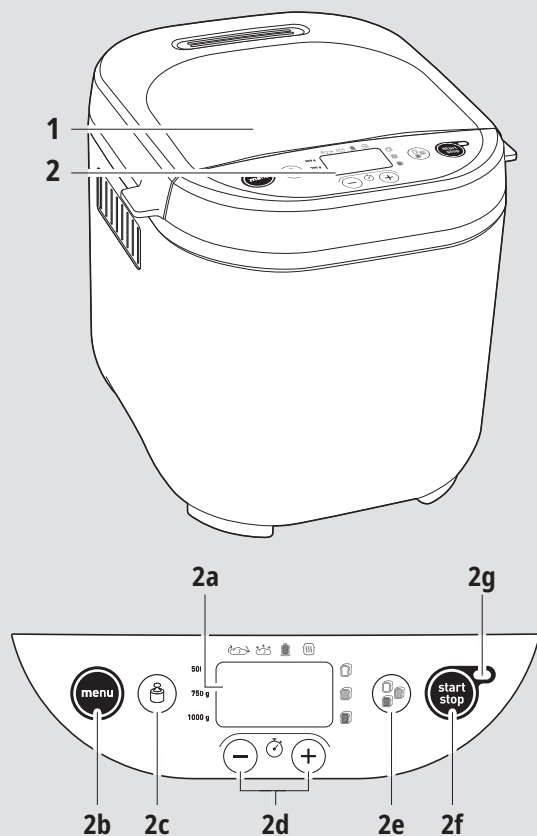


PAIN PLAISIR / PAIN & DELICES

Instructions for Use





DESCRIERE

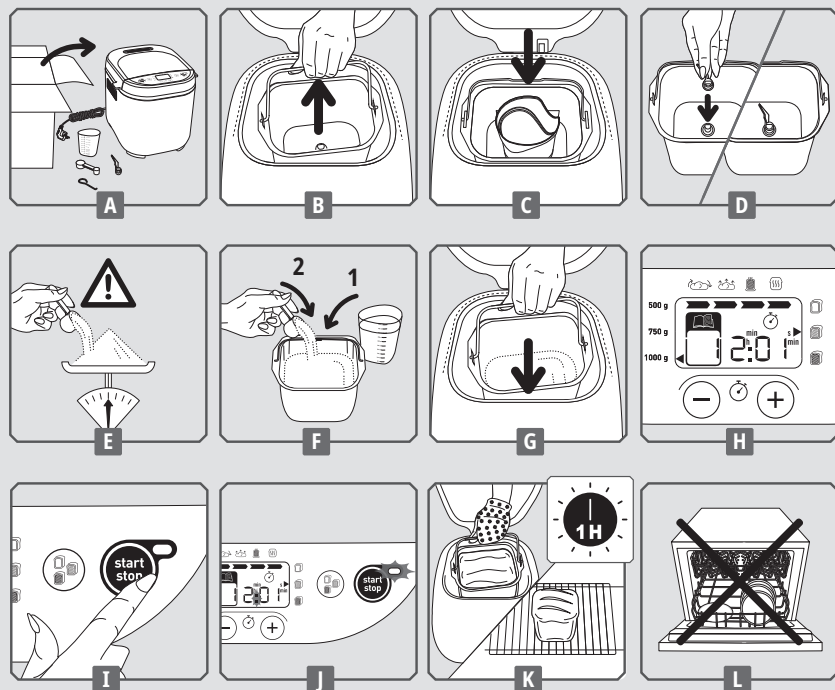
1. Capac
2. Panou de comandă
 - a. Afișaj
 - b. Alegerea programelor
 - c. Selectarea greutatei
 - d. Butoane pentru setarea pornirii întârziată și reglarea duratei pentru programe 11
 - e. Selectarea culorii crustei
 - f. Buton de pornire/oprire
 - g. Indicator luminos de funcționare

3. Cuvă de pâine
4. Paletă de frământare
5. Vas gradat
6. Linguriță de măsură/ lingură de măsură
7. Accesoriu cu cârlig pentru ridicarea paletei de frământare
8. Capac de depozitare

9. Vas pentru brânză de vacă
10. Vas pentru iaurt

* în funcție de model

Nivelul de putere acustică măsurat pentru acest produs este de 66 dBa.



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și diversele accesorii, atât din interiorul, cât și din afara aparatului - **A**.
- Curățați toate componentele și aparatul folosind o cârpă umedă.

PORNIRE RAPIDĂ

- Desfășurați cablul și conectați-l la o priză electrică cu împământare. După semnalul audio, programul 1 este afișat în mod implicit - **H**.
- Poate fi emanat un miros ușor atunci când este folosit aparatul pentru prima dată.
- Scoateți cuva pentru pâine prin ridicarea mânerului. Apoi instalați paleta de frământare - **B** - **D**.

- Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea recomandată (a se vedea paragraful SFATURI PRACTICE). Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu precizie - **E** - **F**.
- Introduceți cuva de pâine - **G**.
- Închideți capacul.
- Selectați programul dorit folosind tasta **MENU**.
- Apăsăți pe tasta **START/STOP**. Cele 2 puncte ale cronometrului clipească. Indicatorul luminos de funcționare se aprinde - **I** - **J**.

- La sfârșitul ciclului de coacere, apăsați pe **START/STOP** și scoateți din priză mașina de pâine. Scoateți cuva de pâine. Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor, deoarece atât mânerul cuvei, cât și interiorul capacului sunt fierbinți. Întoarceți pâinea cât timp este fierbinte și puneți-o pe un blat de lemn timp de 1 oră, pentru a-i permite să se răcească - **K**.

* numai pentru programul de iaurt

Pentru a face cunoștință cu mașina dumneavoastră de pâine, vă sugerăm

să încercați rețeta de PÂINE CLASICĂ pentru prima dumneavoastră pâine.

PÂINE CLASICĂ (programul 4)	INGREDIENTE - lgt = linguriță - lg = lingură	
RUMENIRE = MEDIE	1. APĂ = 330 ml	5. LAPTE PRAF = 2 lg
GREUTATE = 1000 g	2. ULEI = 2 lg	6. FĂINĂ T55 = 605 g
	3. SARE = 1 1/2 lgt	7. DROJDIE = 1 1/2 lgt
	4. ZAHĂR = 1 lg	

UTILIZAREA MAȘINII DUMNEAVOASTRĂ DE FĂCUT PÂINE

Selectarea unui program

MENU Utilizați tasta de meniu pentru a selecta programul dorit. De fiecare dată când apăsați tasta **MENU**, numărul de pe ecran trece la următorul program.

- 1. Pâine sărată fără gluten.** Program folosit pentru a face rețete cu conținut redus de zahăr și de grăsimi. Vă recomandăm utilizarea unui amestec gata de utilizare (a se vedea avertizările pentru utilizarea programelor fără gluten).
- 2. Pâine dulce fără gluten.** Program folosit pentru a face rețete care conțin zahăr și grăsimi (de exemplu briose). Vă recomandăm să utilizați un amestec gata de utilizare.

- 3. Prăjituri fără gluten.** Program folosit pentru a face prăjituri fără gluten, cu praf de copt. Vă recomandăm să utilizați un amestec gata de utilizare.
- 4. Pâine clasică.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă de tip pâine pentru sandwich.
- 5. Pâine clasică rapidă.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă de tip pâine pentru sandwich.
- 6. Pâine franțuzească.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă franțuzească tradițională cu o crustă mai groasă.
- 7. Pâine dulce.** Acest program este potrivit pentru rețete de tip briose, care conțin mai multe grăsimi și mai mult zahăr.

Dacă utilizați preparate gata de utilizare, nu depășiți 750 g de aluat în total.

8. **Pâine de cereale integrale.** Selectați acest program atunci când faceți rețete cu făină de cereale integrale.
9. **Pâine rapidă de cereale integrale.** Folosiți acest program pentru a face mai rapid o rețetă pe bază de făină de cereale integrale.
10. **Pâine de secară.** Selectați acest program atunci când utilizați o cantitate mare de făină de secară sau alte cereale de acest tip (de exemplu hrișcă, alac).
11. **Aluat de pâine.** Folosiți acest program pentru a face rețete pentru aluat de pizza, aluat de pâine și aluat de vafe. Acest program nu coace.
12. **Aluat de paste.** Folosiți acest program pentru a face rețete pentru paste de tip italian sau aluat cu crustă de plăcintă.
13. **Prăjituri.** Folosiți acest program pentru a face prăjituri, folosind praf de copt. Pentru acest program este accesibilă numai setarea de 1000 g.

Programe specifice pentru mașina de pâine „Pain & Délices”:

18. **Iaurt.** Folosite pentru a face iaurt pe bază de lapte de vacă pasteurizat, lapte de soia sau lapte de capră. Așezați vasul de iaurt în cuvă (fără capac sau filtrul de brânză de vaci). Odată pregătit, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în termen de 7 zile.
19. **Iaurt de băut.** Folosit pentru a face iaurt de băut pe bază de lapte pasteurizat. Așezați vasul de iaurt în cuvă (fără capac). Se agită bine înainte de băut.

Selectarea greutateii pâinii

Apăsați pe tasta  pentru a seta greutatea selectată - 500 g, 750 g sau 1.000 g. Indicatorul luminos se aprinde în partea opusă setării selectate. Greutatea

14. **Coacere.** Folosiți acest program pentru a coace timp de 10 până la 70 min. Acesta poate fi selectat în mod individual și poate să fie utilizat:
 - a) după finalizarea programului de aluat dospit,
 - b) pentru a reîncălzi sau a face crocantă suprafața pâinii deja coapte care s-a răcit,
 - c) pentru a termina coacerea în cazul unei căderi de tensiune prelungite în timpul unui ciclu de pâine.
15. **Terci de ovăz.** Folosiți acest program pentru a face rețete de terci de cereale și budincă de orez.
16. **Cereale.** Folosiți acest program pentru a face rețete de budincă de orez, griș și budincă cu hrișcă.
17. **Gem.** Folosiți acest program pentru a face gemuri de casă. Atunci când se utilizează programele 15, 16 și 17, să aveți grijă la jeturile de abur și la eliberarea de aer cald la deschiderea capacului.

Odată pregătit, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în termen de 7 zile.

20. **Brânză albă moale.** Folosit pentru a face brânză moale albă din lapte de vacă covăsit sau lapte de capră. Așezați vasul de brânză de vacă în vasul de iaurt (fără capac) și instalați-l în cuvă. Este necesară o fază de eliminare a zerului. Odată pregătit, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în termen de 2 zile.

este indicată numai în scop informativ. Pentru unele programe, nu este posibil să se selecteze greutatea. Vă rugăm să consultați diagrama ciclurilor de la sfârșitul manualului de instrucțiuni.

Selectarea culorii crustei

Trei variante sunt disponibile: deschisă / medie / închisă. Dacă doriți să modificați setarea implicită, apăsați pe tasta  până când se aprinde indicatorul luminos aflat

Start / Stop

Apăsați pe tasta  pentru a porni aparatul. Începe numărătoarea inversă. Pentru

FUNCȚIONAREA MAȘINII DE FĂCUT PÂIN

Diagrama ciclurilor (a se vedea la sfârșitul manualului de instrucțiuni) indică defalcarea diferitelor etape, în funcție de programul selectat. Un indicator luminos indică etapa care este în curs de desfășurare.

Frământare

Utilizați acest program pentru a forma structura aluatului și capacitatea sa de a crește în mod corespunzător.

În timpul acestui ciclu, puteți adăuga ingrediente: fructe uscate.

Pauză

Permite aluatului să crească pentru a se îmbunătăți calitatea frământării.

PROGRAMUL CU PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Puteți programa aparatul pentru a vă asigura că pregătirea este gata la momentul ales de dvs., până la 15 ore anticipat. Opțiunea de pornire întârziată nu este disponibilă pentru programele 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 și 17. Opțiunea de pornire întârziată nu este disponibilă pentru programele 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 și 20.

în partea opusă setării selectate. Pentru unele programe, nu este posibil să se selecteze culoarea crustei. Vă rugăm să consultați diagrama ciclurilor de la sfârșitul manualului de instrucțiuni

a opri programul sau a anula pornirea temporizată programată, apăsați pe tasta  timp de 3 secunde.

Creștere

Timp în care drojdia lucrează pentru a dospi pâinea și a-i dezvolta aroma.

Coacere

Transformă aluatul într-o pâine și asigură culoarea dorită și calitatea crocantă a crustei.

Menținere la cald

Menține caldă pâinea timp de 1 oră după coacere. Se recomandă totuși să se oprească coacerea pâinii după finalizarea acestei etape.

Ecranul continuă să afișeze „0:00” în timpul ciclului de o oră de „Menținere la cald”. La sfârșitul ciclului, aparatul se oprește automat după producerea mai multor semnale audio.

Această etapă are loc după selectarea programului, a culorii crustei și a greutateii. Se afișează durata programului. Calculați intervalul de timp din momentul când lansați programul și când doriți ca preparatul dvs. să fie gata. Aparatul include automat durata programului selectat. Pentru a accesa opțiunea de pornire întârziată, apăsați butonul  și imaginea  va fi afișată pe display împreună cu timpul presetat (15:00).

Pentru a selecta timpul dorit, apăsați butonul . Se aprinde . Apăsați pe pentru a lansa programul de pornire întârziată.

Dacă faceți o greșeală sau doriți să modificați setarea de timp, țineți apăsată tasta până când se emite un semnal audio. Se afișează

SFATURI PRACTICE

Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura camerei (dacă nu este indicat altfel) și trebuie să fie cântărite cu precizie. Măsurați lichidele folosind cupa gradată furnizată. Utilizați lingura furnizată pentru a măsura cantitățile exprimate în linguri pe de o parte și cantitățile exprimate în lingurițe pe cealaltă parte. Măsurătorile inexacte

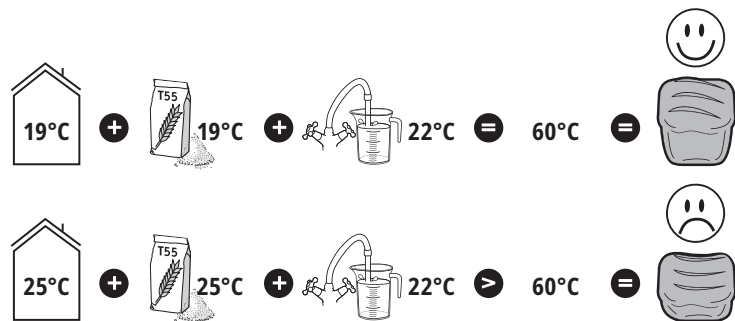
vor conduce la rezultate sub nivelul așteptărilor. Preparatul de pâine este foarte sensibil la condițiile de temperatură și umiditate. În timpul condițiilor de vreme caldă, se recomandă să utilizați lichide mai reci decât de obicei. De asemenea, pe timp friguros, s-ar putea să fie necesar să încălziți apa sau laptele (să nu depășească niciodată 35°C).

Folosiți ingrediente înainte de data de expirare a acestora și păstrați-le într-un loc răcoros și uscat.

Făina trebuie să fie cântărită cu precizie folosind un cântar de bucătărie. Utilizați drojdie uscată activă (în pungi).

Evitați deschiderea capacului în timpul utilizării (cu excepția cazului în care se indică altfel).

Respectați ordinea exactă a ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi solidele. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele sau cu sarea. Prea multă drojdie slăbește structura aluatului, care se va ridica foarte mult și se va prăbuși ulterior în timpul coacerii.



Ordine generală de urmat:

Lichide (unt moale, ulei, ouă, apă, lapte)

Sare

Zahăr

Prima jumătate a făinii

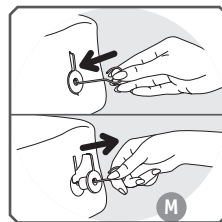
Lapte praf

Ingrediente solide specifice

A doua jumătate a făinii

Drojdie

În timpul unei pene de curent de sub



Avertizări pentru utilizarea programelor de pâine fără gluten

Meniurile 1, 2 și 3 trebuie să fie folosite pentru a face pâine sau prăjituri fără gluten. Pentru fiecare program, este disponibilă o singură greutate.

Pâinea și prăjiturile fără gluten sunt potrivite pentru cei care au o intoleranță la gluten (suferinzi de boală celiacă) prezent în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, grâu tare, alac etc.).

Este important să se evite contaminarea încrucișată cu făină care conține gluten. Procedați cu grijă deosebită la curățarea cuvei și a paletelor de frământare, precum și a tuturor ustensilelor folosite pentru a face pâine și prăjituri fără gluten. Trebuie să vă asigurați că drojdia folosită nu conține gluten.

Rețetele fără gluten au fost dezvoltate pe baza

7 minute, mașina va memora starea proprie și-și va relua funcționarea odată ce revine energia electrică.

Dacă doriți ca un ciclu de pâine să urmeze imediat după un altul, așteptați timp de aproximativ 1 oră între cele două cicluri pentru a permite mașinii să se răcească și pentru a preveni orice impact potențial asupra procesului de pregătire a pâinii.

La întoarcerea pâinii, se poate ca paleta de frământare să rămână blocată în pâine. În acest caz, utilizați cârligul pentru a o scoate ușor.

Pentru a face acest lucru, introduceți cârligul în arborele paletelor de frământare, iar apoi ridicați-l pentru a o scoate.

utilizării preparatelor (denumite și amestecuri gata de utilizare) pentru pâine fără gluten, care sunt de tip Schär sau Valpiform.

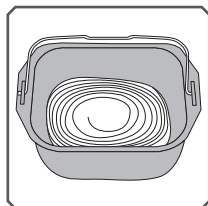
Amestecurile de tipuri de făină trebuie să fie cernute cu drojdia pentru a preveni formarea de bulgări.

Când programul este lansat, este necesară asistarea procesului de frământare: răzuți orice ingrediente neamestecate de pe părțile laterale spre centrul cuvei cu ajutorul unei spatule nemetalece.

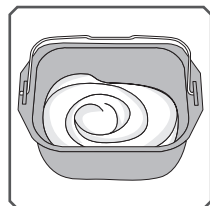
Pâinea fără gluten nu poate crește la fel de mult ca o pâine tradițională. Aceasta va fi de o consistență mai densă și de o culoare mai deschisă decât pâinea normală.

Toate mărcile premix nu dau aceleași rezultate: se poate să fie nevoie să ajustați rețetele. Prin urmare, se recomandă să efectuați unele teste (vezi exemplul de mai jos).

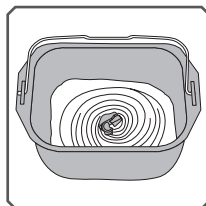
Exemplu: reglați cantitatea de lichid.



Prea lichid



OK



Too dry

Excepție: aluatul de prăjitură trebuie să rămână destul de lichid.

INFORMAȚII DESPRE INGREDIENTE

Drojdie de bere:

Pâinea se face folosind drojdie de panificație. Acest tip de drojdie se comercializează în mai multe forme: cuburi mici de drojdie comprimată, drojdie uscată activă care urmează a fi rehidratată sau drojdie uscată instant. Drojdia se comercializează în supermarketuri (sectorul de panificație sau de alimente proaspete), dar puteți cumpăra, de asemenea, drojdie

comprimată de la brutărie.

Drojdia trebuie să fie încorporată direct în cuva mașinii dumneavoastră cu celelalte ingrediente. Cu toate acestea, să aveți în vedere să frământați bine drojdia comprimată între degete, pentru a facilita dispersia acesteia.

Respectați cantitățile recomandate (a se vedea diagrama de echivalențe de mai jos).

Echivalențe cantitate/greutate dintre drojdia uscată și drojdia comprimată:

Drojdie uscată (în lg)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Drojdie comprimată (în g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Făină:

Se recomandă folosirea de făină T55, dacă nu se specifică altfel în rețete. Atunci când se utilizează amestecuri de tipuri speciale de făină pentru pâine, briose sau pâine cu lapte, nu depășiți 750 g de aluat în total (făină + apă). În funcție de calitatea făinii, și rezultatele panificației pot varia.

• Păstrați făina într-un recipient închis ermetic, deoarece făina reacționează la fluctuațiile condițiilor climatice (umiditate). Adăugarea de ovăz, tărațe, germeni de grâu, secară sau cereale integrale la aluatul de pâine va produce o pâine mai densă și mai puțin pufoasă.

• Cu cât mai mult se bazează o făină pe cereale integrale, ceea ce înseamnă că conține o parte din straturile exterioare ale unei boabe de grâu ($T > 55$), cu atât mai puțin aluatul va crește și cu atât va fi mai densă pâinea.

• Veți găsi, de asemenea, disponibile în comerț preparate gata de utilizare pentru pâine. Vă rugăm să consultați recomandările producătorului la utilizarea acestor preparate.

Făină fără gluten:

Utilizarea unor cantități mari de aceste tipuri de făină pentru a face pâine necesită utilizarea programului de pâine fără gluten. Există un număr mare de tipuri de făină care nu conțin gluten. Cele mai cunoscute sunt făina de hrișcă, făina de orez (fie albă sau integrală), făina quinoa, făina de

porumb, făina de castane, făina de mei și făina de sorg.

Pentru pâinea fără gluten, pentru a încerca recrearea elasticității glutenului, este esențial să se amestece mai multe tipuri de făină nespecifică pentru pâine și să se adauge agenți de îngroșare.

Agenți de îngroșare pentru pâine fără gluten:

Pentru a obține o consistență corespunzătoare și pentru a încerca să se imite elasticitatea

glutenului, puteți adăuga niște gumă xantan și/sau gumă guar la preparatele dumneavoastră.

Preparate fără gluten gata de utilizat:

Acestea fac mai ușoară prepararea pâinii fără gluten, deoarece conțin agenți de îngroșare și au avantajul de a fi complet

garantați ca fiind fără gluten - unele sunt, de asemenea, organice. Nu toate mărcile de preparate, fără gluten, gata de utilizare dau aceleași rezultate.

Zahăr:

Nu folosiți cuburi de zahăr. Zahărul

hrănește drojdia, îi dă un gust bun pâinii și îmbunătățește culoarea crustei.

Sare:

Aceasta influențează activitatea drojdiei și dă savoare pâinii.

Sarea nu trebuie să intre în contact cu drojdia înainte de începerea preparării. Aceasta îmbunătățește structura aluatului.

Apă:

Apa rehidratează și activează drojdia. De asemenea, hidratează amidonul din făină și permite formarea pâinii. Apa poate

fi înlocuită, în totalitate sau parțial, cu lapte sau cu alte lichide. Utilizați lichide la temperatura camerei, cu excepția cazului pâinii fără gluten, care necesită utilizarea de apă caldă (aproximativ 35°C).

Grăsimi și uleiuri:

Grăsimile fac pâinea pufoasă. De asemenea, pâinea se va menține mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime încetinește creșterea aluatului. Dacă utilizați unt, tăiați-l

în bucăți mici sau înmuiați-l. Nu încorporați unt topit. Preveniți contactul grăsimii cu drojdia, deoarece grăsimea poate preveni rehidratarea drojdiei.

Ouă:

Acestea îmbunătățesc culoarea pâinii și favorizează dezvoltarea bună a pâinii. Dacă utilizați ouă, reduceți în consecință cantitatea de lichid. Spargeți oul și adăugați lichidul necesar până când obțineți

cantitatea de lichid indicată în rețetă.

Rețetele au fost concepute pentru ouă mijlocii de 50 g; în cazul în care ouăle sunt mai mari, adăugați puțină făină suplimentară; în cazul în care ouăle sunt mai mici, adăugați făină mai puțină.

Lapte:

Laptele are un efect emulsifiant care conduce la crearea de mai multe celule regulate și, prin urmare, oferă un aspect

atractiv pâinii. Puteți utiliza lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă utilizați lapte praf, adăugați cantitatea de apă rezervată inițial pentru lapte: volumul total trebuie să fie egal cu volumul indicat în rețetă.

INFORMAȚII SPECIFICE PRIVIND MAȘINA DE FĂCUT PÂINE „PAIN & DÉLICÉES”:

ALEGEREA INGREDIENTELOR PENTRU IAURT

Lapte

Ce tip de lapte pot să folosesc?

Puteți folosi toate tipurile de lapte (de exemplu lapte de vacă, lapte de capră, lapte de oaie, lapte de soia sau alte tipuri de lapte pe bază de plante). Consistența iaurtului poate varia în funcție de laptele utilizat. Laptele crud, laptele cu termen de expirare îndelungat și toate tipurile de lapte descrise mai jos sunt adecvate pentru utilizare în aparat:

- Lapte sterilizat cu termen de expirare îndelungat: Laptele integral UHT produce un iaurt mai ferm. Laptele parțial

degresat produce un iaurt mai puțin ferm. Alternativ, puteți utiliza lapte semi-degresat și puteți adăuga una sau două linguri de lapte praf.

- Lapte integral: acest lapte produce un iaurt cremos, cu un strat subțire de caimac la partea superioară.
- Lapte crud (lapte de fermă): acest tip de lapte trebuie fiert înainte. Vă recomandăm să-l fierbeți o perioadă suficientă de timp. În continuare, lăsați sa se răcească înainte de a-l introduce în aparat.
- Lapte praf: acest tip de lapte produce o iaurt foarte cremos. Respectați întotdeauna instrucțiunile care apar pe ambalajul producătorului.

Agent de fermentare

Pentru iaurt

Agentul de fermentare poate fi:

- Un iaurt simplu achiziționat într-un magazin, care se află încă în perioada de valabilitate.
- Un agent de fermentare liofilizat sau culturi lactice. În acest caz, respectați durata de activare indicată în instrucțiunile agentului de fermentare ce urmează a

fi utilizat. Acești agenți sunt disponibili în supermarketuri, farmacii și unele magazine alimentare de sănătate.

- Unul dintre iaurturile dvs. recent preparate - acesta trebuie să fie un iaurt simplu, cel mai recent cu puțință. Acest proces se numește „cultură”. Proprietățile agenților pot fi distruse de temperaturile prea ridicate.

Durată de fermentare

În funcție de ingredientele de bază utilizate și rezultatul dorit, fermentarea iaurtului va dura între 6 și 12 ore.

După ce se face iaurtul, puneți iaurtul în frigider pentru cel puțin 4 ore și consumați-l în termen de 7 zile.

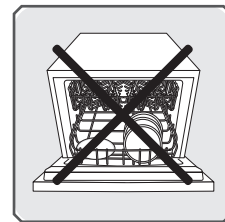


Cheag (pentru brânza albă moale)

Pentru a face brânzeturi, puteți utiliza

cheag sau un lichid acid, cum ar fi suc de lămâie sau oțet pentru a se covăsi laptele.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Spălați cuva și paleta de frământare, folosind apă fierbinte cu săpun. În cazul în care paleta de frământare rămâne în cuvă, înmuiați-o timp de 5 până la 10 min.
- Curățați celelalte componente cu un burete umed. Uscați bine.
- Nicio piesă nu este lavabilă în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciun agent de curățare de uz casnic, bureți abrazivi sau alcool. Utilizați o lavetă moale și umedă.
- Nu scufundați niciodată corpul aparatului sau capacul.

GHID DE DEPANARE PENTRU ÎMBUNĂȚĂȚIREA REȚETELOR

ro	Nu ați obținut rezultatele așteptate? Acest tabel vă va ajuta.	Pâinea crește prea mult	Pâinea se prăbușește după ce a crescut prea mult	Pâinea nu crește suficient	Crusta nu este suficient de aurie.	Părțile laterale sunt maro, dar pâinea nu este pe deplin coaptă.	Partea de sus și părțile laterale sunt făinoase.
							
	Butonul  a fost apăsat în timpul coacerii.				•		
	Făină insuficientă.		•				
	Prea multă făină.			•			•
	Drojdie insuficientă.			•			
	Prea multă drojdie.		•		•		
	Apă insuficientă.			•			•
	Prea multă apă.		•			•	
	Zahăr insuficient.			•			
	Făină de slabă calitate.			•	•		
	Proporții greșite ale ingredientelor (prea multe).	•					
	Apa este prea fierbinte.		•				
	Apa este prea rece.			•			
	Program greșit.			•	•		

Nu obțineți rezultatul dorit? Această diagramă va ajuta la identificarea soluției.	Iaurt lichid	Iaurtul este prea acid.	Este prezentă apă în iaurt.	Iaurt îngălbenit
Timpul de fermentație este prea scurt.	•			
Timpul de fermentație este prea lung.		•	•	•
Nu sunt suficienți agenții de fermentare sau agenții de fermentare sunt inactivi.	•			
Vasul de iaurt a fost curățat în mod necorespunzător.	•			•
Laptele utilizat nu conține suficientă grăsime (parțial degresat în loc de lapte integral).	•			
Capacul a fost lăsat pe vas.			•	
S-au folosit programe nepotrivite.	•			•

PROBLEME	CAUZE - SOLUȚII
ro Paleta de frământare este blocată în cuvă.	Lăsați-o să se înmoaie înainte de a o scoate.
După apăsarea pe  , nu se întâmplă nimic.	EO1 este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea fierbinte. Așteptați o oră între 2 cicluri. EOO este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea rece. Așteptați pentru ca acesta să ajungă la temperatura camerei. HHH sau EEE este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: defecțiune. Mașina trebuie să fie depanată de personal autorizat. A fost setat programul de pornire programabilă.
După apăsarea pe  , motorul pornește, dar nu are loc frământarea.	Cuva nu a fost introdusă corect. Paleta de frământare lipsește sau nu a fost instalată corect. În cele două cazuri menționate mai sus, opriți aparatul manual printr-o apăsare lungă pe butonul  . Porniți din nou rețeta de la început.
După o pornire întârziată, pâinea nu a crescut suficient sau nu se întâmplă nimic.	Ați uitat să apăsați pe  după selectarea programului de pornire programabilă. Drojdia a venit în contact cu sarea și/sau cu apa. Paleta de frământare lipsește.
Miros de ars.	Unele ingrediente au căzut în afara cuvei: deconectați aparatul de la priză, lăsați-l să se răcească, apoi curățați interiorul cu un burete umed și fără niciun produs de curățare. Preparatul s-a revărsat: cantitatea de ingrediente utilizate este prea mare, în special lichidul. Respectați proporțiile date în rețetă.