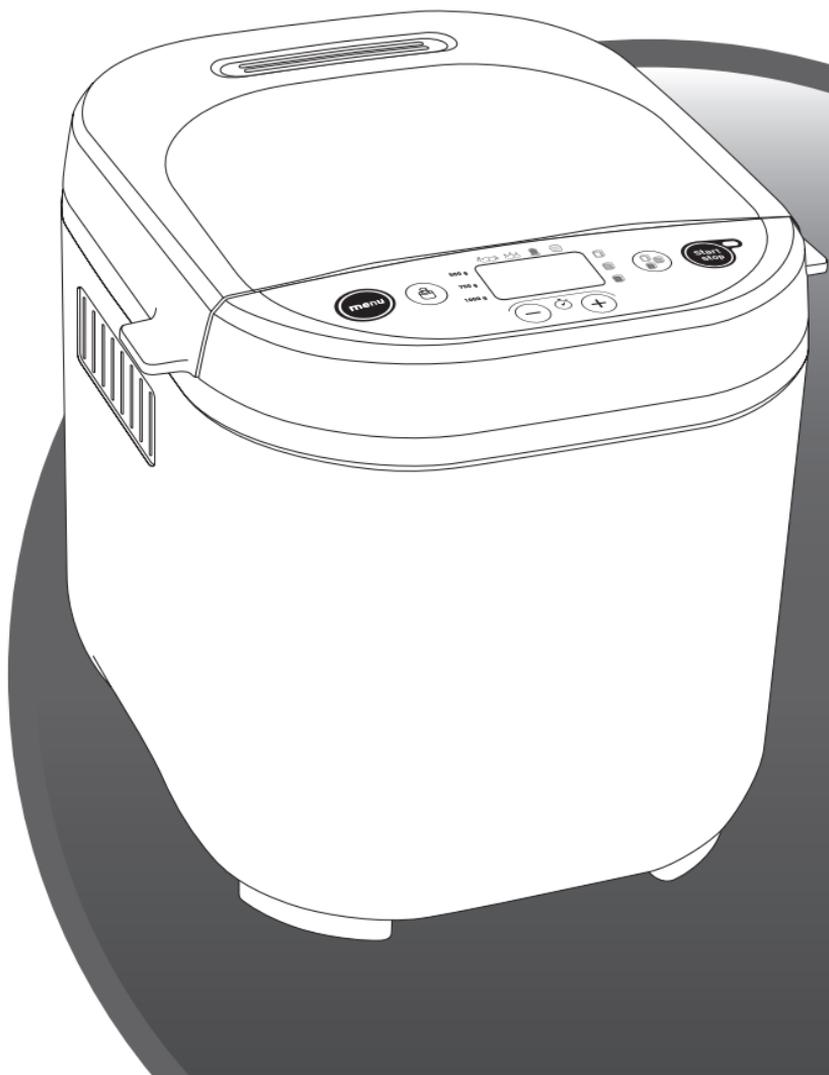


pain plaisir / pain & délices



FR

ES

PT

IT

NL

DE

EN

AR

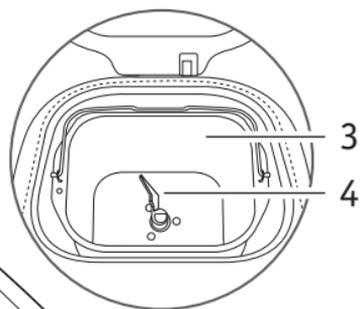
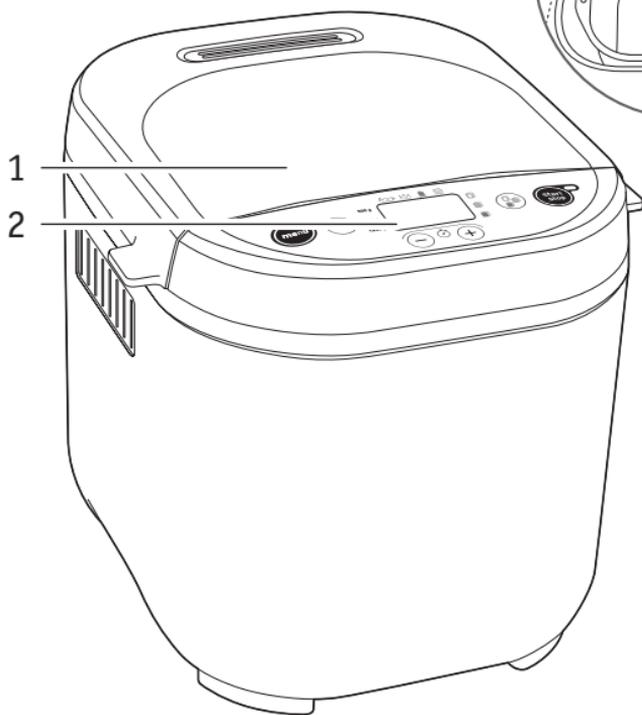
FA

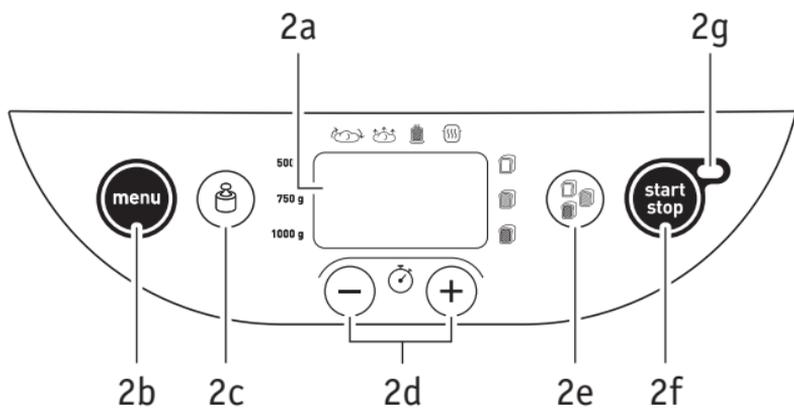
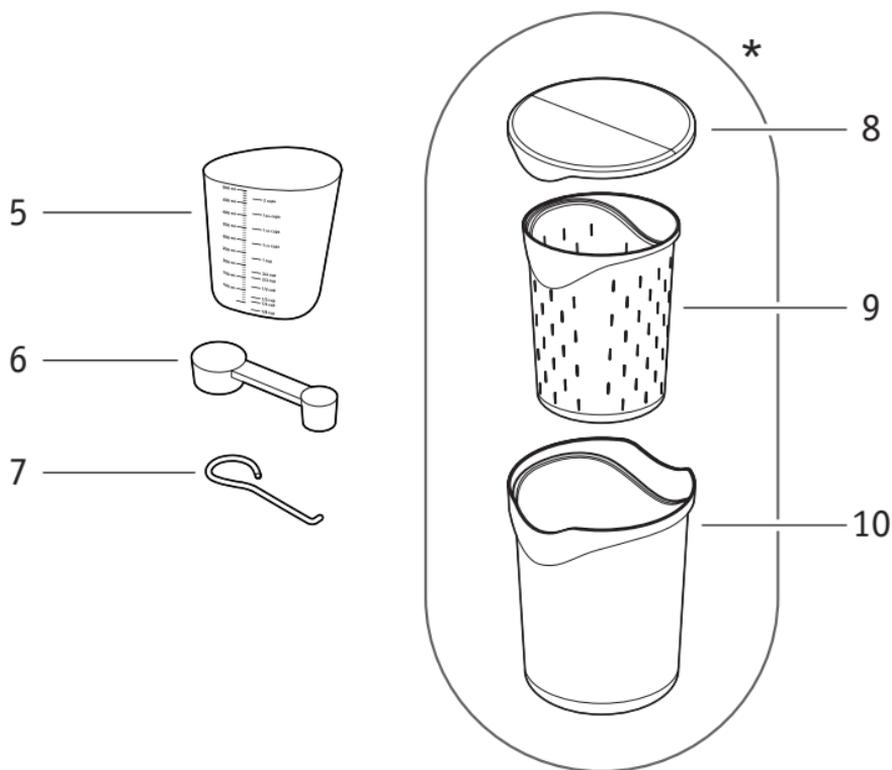
RU

UK

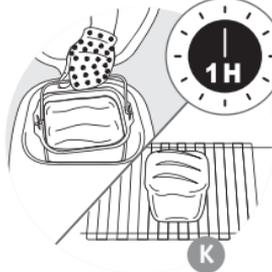
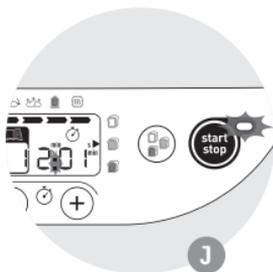
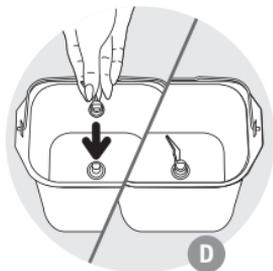
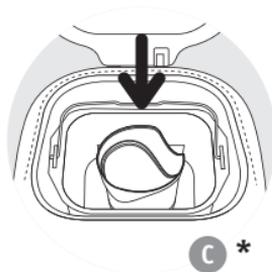
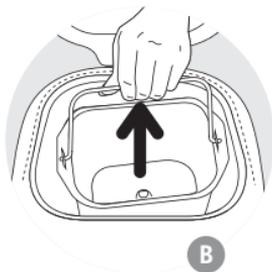
KK

EL





* selon modèle - según el modelo - de acordo com o modelo - in base al modello - afhankelijk van het model - je nach Modell - depending on model - حسب الموديل - بسته به مدل - в зависимости от модели - в залежності від моделі - моделіне байланысты - Ανάλογα με το μοντέλο



* uniquement pour programme yaourt - únicamente para el programa de yogur - apenas para o programa do iogurte - unicamente per il programma yogurt - alleen voor het programma yoghurt - nur für das Joghurt-Programm - only for the yoghurt program - فقط لبرنامج اللبن - فقط برای برنامه ماست - исключительно для программы приготовления йогурта - лише для програми «Йогурт» - йогурт бағдарламасы ғана - μόνο για το πρόγραμμα γιαουρτιού

DESCRIPCIÓN

- 1 Tapa
- 2 Cuadro de mandos
 - a Pantalla de visualización
 - b Selección de programas
 - c Selección del peso
 - d Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
 - e Selección del dorado
 - f Botón puesta en marcha/parada
 - g Indicador luminoso de funcionamiento
- 3 Cuba de pan
- 4 Mezclador
- 5 Vaso graduado
- 6 Cucharada de café/cucharada sopera
- 7 Accesorio "gancho" para retirar el mezclador
- 8 Tapa de conservación
- 9 Recipiente para colar
- 10 Recipiente para yogur

El nivel de potencia acústica detectado en este producto es de 66 dB.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el material de embalaje, los adhesivos y otros elementos similares en el interior y exterior del aparato - **A**.
- Limpie el aparato y todos sus elementos con un paño húmedo.

INICIO RÁPIDO

- Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente con toma de tierra. El programa 1 se mostrará por defecto tras la señal sonora - **H**.
- Es posible que el aparato desprenda un ligero olor la primera vez que lo utilice.
- Saque la cuba de pan levantándola del asa. Instale el mezclador a continuación - **B** - **D**.
- Añada los ingredientes en la cuba siguiendo el orden recomendado (consulte el apartado de CONSEJOS PRÁCTICOS). Asegúrese de pesar todos los ingredientes con exactitud - **E** - **F**.
- Vuelva a introducir la cuba de pan - **G**.
- Cierre la tapa.
- Seleccione el programa deseado mediante el botón **MENU**.
- Pulse el botón **START/STOP**. Los dos puntos del temporizador parpadearán. La luz indicadora de funcionamiento se iluminará - **I** - **J**.
- Cuando termine de hacer el pan, pulse **START/STOP** y desenchufe la panificadora. Saque la cuba de pan. Utilice siempre unos guantes de cocina, dado que el asa de la cuba y el lado interior de la tapa estarán calientes. Saque el pan caliente de la cuba y déjelo enfriar sobre una rejilla durante 1 hora - **K**.

Para familiarizarse con su panificadora, le recomendamos que intente llevar a cabo la receta de PAN CLÁSICO para su primer pan.

PAN CLÁSICO (programa 4)	INGREDIENTES - c.c. = cucharilla de café - c.s. = cucharilla de sopa	
TOSTADO = MEDIO	1. AGUA = 330 ml	5. LECHE EN POLVO = 2 c.s.
PESO = 1000 g	2. ACEITE = 2 c.s.	6. HARINA T55 = 605g
	3. SAL = 1 1/2 c.c.	7. LEVADURA = 1 1/2 c.c.
	4. AZÚCAR = 1 c.s.	

Selección de un programa

MENU El botón de **menú** le permite elegir el programa deseado. Cada vez que pulse el botón **MENU**, el número en el panel de la pantalla pasará al programa siguiente.

- Pan salado sin gluten.** Este programa permite elaborar recetas con poca azúcar y grasa. Se recomienda la utilización de un preparado para pan (ver advertencias para la utilización de los programas sin gluten).
- Pan dulce sin gluten.** Este programa permite elaborar recetas que contienen azúcar y grasa (p. ej., brioche). Se recomienda utilizar un preparado para pan.
- Pastel sin gluten.** El programa permite elaborar pasteles sin gluten con levadura química. Se recomienda utilizar un preparado para pan.
- Pan clásico.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco.
- Pan clásico rápido.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco con rapidez.
- Pan francés.** Este programa permite elaborar una receta de pan francés blanco tradicional con una corteza más gruesa.
- Pan dulce.** Este programa está adaptado para recetas como el brioche, las cuales contienen más mantequilla y azúcar. No sobrepase 750g en total si utiliza preparados para pan.
- Pan integral.** Este programa debe seleccionarse cuando se elaboran recetas a base de harina integral.
- Pan integral rápido.** Este programa permite elaborar recetas a base de harina integral con más rapidez.
- Pan de centeno.** Este programa debe seleccionarse cuando se utiliza una cantidad considerable de harina de centeno u otro cereal de este tipo (p. ej., alforfón o espelta).
- Subida de la masa.** Este programa permite elaborar recetas de masas para pizzas, pan, gofres o similares. La masa no se hornea con este programa.
- Pasta.** Este programa permite elaborar recetas de masas para pastas o tartas.
- Pastel.** Permite la confección de pasteles con levadura química. Solo es posible utilizar la opción de 1000 g con este programa.
- Horneado.** Permite hornear el pan entre 10 y 70 minutos. Solo puede seleccionarse y utilizarse:
 - después del programa de Subida de la masa.
 - para calentar u obtener una corteza crujiente de panes ya horneados y fríos.
 - para terminar el horneado del pan en caso de producirse un fallo de corriente prolongado durante su cocción.
- Gachas.** Permite elaborar recetas de gachas, arroz con leche y similares.
- Cereales.** Permite elaborar recetas de arroz con leche, sémola con leche, alforfón con leche y similares.
- Confituras.** Permite elaborar confituras caseras. Cuando esté en los programas 15, 16 o 17, debe tener cuidado con el vapor expulsado y las salpicaduras calientes al abrir la tapa.

Programas específicos de la panificadora "Pain & Délices":

- Yogur.** Permite elaborar yogur a base de leche pasteurizada de vaca, cabra o soja. Introduzca el recipiente de yogur en la cuba (sin la tapa ni el filtro colador). Después de su elaboración, conserve bien en un lugar fresco y consúmalo en las 7 horas siguientes.
- Yogur líquido.** Permite elaborar yogures líquidos a base de leche pasteurizada. Introduzca el recipiente de yogur en la cuba (sin la tapa). Agítelo bien antes de consumirlo. Después de su elaboración, conserve bien en un lugar fresco y consúmalo en las 7 horas siguientes.

20. **Queso fresco.** Permite elaborar queso fresco a partir de leche cuajada de vaca o cabra. Introduzca el recipiente colador en el recipiente del yogur (sin la tapa), e introduzca este último en la cuba. Es necesario una fase de escurrido. Después de su elaboración, conserve bien en un lugar fresco y consúmalo en las 2 horas siguientes.

Selección del peso del pan

Pulse el botón  para seleccionar 500 g, 750 g o 1000 g de peso. La luz indicadora se iluminará al lado del peso elegido. El peso se muestra a título indicativo. Algunos de los programas no permiten seleccionar el peso. Consulte el cuadro de ciclos al final del apartado de modo de empleo.

Selección del nivel de tostado

Hay tres elecciones posibles: poco tostado/ normal / muy tostado. Si quiere cambiar el ajuste predeterminado, pulse el botón  hasta que la luz indicadora aparezca al lado del ajuste elegido. Algunos de los programas no permiten seleccionar el nivel de tostado. Consulte el cuadro de ciclos al final del apartado de modo de empleo.

Iniciar / detener

Pulse el botón  para poner el aparato en funcionamiento. El tiempo empezará a descontarse. Para detener el programa o cancelar el programa de inicio diferido, **pulse el botón  durante 3 segundos.**

FUNCIONAMIENTO DE LA PANIFICADORA

El cuadro de ciclos (consultar el final del apartado de modo de empleo) le muestra las diferentes etapas en función del programa elegido. Una luz indicadora le indica en qué etapa se encuentra.

1. Amasado

Confiere la consistencia apropiada a la masa, permitiendo de esta manera que suba bien.

Durante este paso se pueden añadir ingredientes como frutos secos, olivas, etc. Una señal sonora le avisará del momento en el que puede intervenir.

Remítase a la columna “extra” del cuadro de ciclos (consultar el final del apartado de modo de empleo). Esta columna le indica el tiempo mostrado en la pantalla de su aparato cuando se emite la señal sonora.

2. Reposo

Permite que la masa se relaje para mejorar la calidad del amasado.

3. Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para subir el pan y desarrollar su aroma.

4. Horneado

Transforma la masa en miga y permite tostar la corteza hasta que está crujiente.

5. Mantenimiento del calor

Permite mantener el pan caliente durante 1 hora después de hornearlo. Se recomienda, de todos modos, sacar el pan de la cuba cuando finalice el horneado.

La pantalla mostrará 0:00 durante la hora en la que se mantenga el pan caliente. Cuando termine de hacerse el pan, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir unas señales sonoras.

PROGRAMA DE INICIO DIFERIDO

El aparato puede programarse hasta con 15 horas de antelación para ponerse en funcionamiento a la hora deseada. En el modelo "Plain Plaisir", los programas 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17 no están disponibles para la programación diferida. En el modelo "Plain & Délicés", los programas 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 y 20 no están disponibles para la programación diferida.

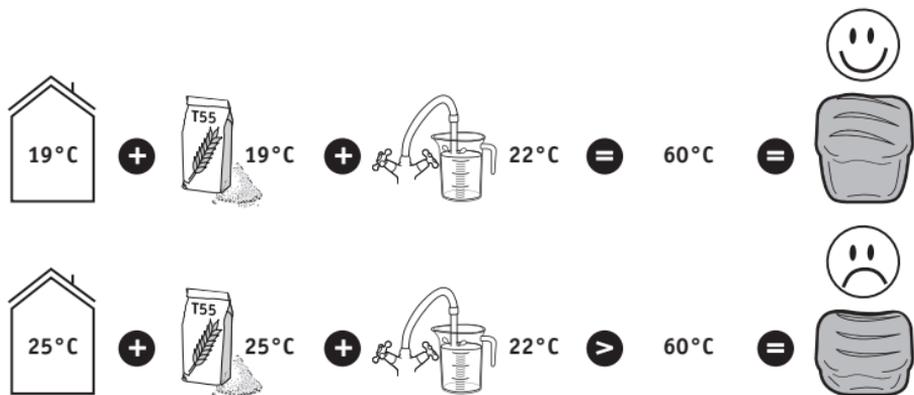
Este paso se lleva a cabo después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se muestra en la pantalla. Calcule el tiempo entre el momento de inicio del programa y la hora a la que desea que su preparación para esté lista. El aparato incluye la duración de los ciclos del programa automáticamente. Pulse el botón  para acceder al inicio diferido: el símbolo  aparecerá en la pantalla y se mostrará el tiempo por defecto (15h00). Pulse el botón  para ajustar el tiempo. Los dos puntos  se iluminarán. Pulse  para activar el programa de inicio diferido.

Si comete algún error y desea modificar el tiempo, mantenga pulsado el botón  hasta que el aparato emita una señal sonora. La pantalla mostrará el tiempo por defecto. Vuelva a realizar la operación.

Algunos de los ingredientes son perecederos. No utilice el programa de inicio diferido para recetas que contengan leche cruda, huevos, yogures, quesos o frutas frescas.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Todos los ingredientes utilizados deben estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario) y deben pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso de medición suministrado. Utilice la cuchara suministrada para medir las cucharadas de café por uno de los lados y las cucharadas de sopa por el otro.** Unas mediciones incorrectas se traducirán en unos malos resultados. **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de hacer mucho calor, se aconseja utilizar líquidos más fríos de lo habitual. Asimismo, en caso de temperaturas bajas, puede que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar jamás 35 °C).

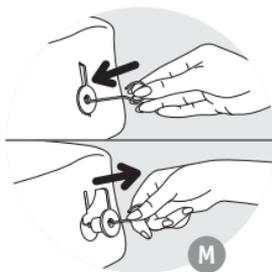


2. Utilice los ingredientes antes de que caduquen y consérvelos en un lugar fresco y seco.
3. La harina debe pesarse con precisión con la ayuda de una balanza de cocina. **Utilice levadura activa y deshidratada de panadería en sobre.**
4. No abra la tapa del aparato cuando esté funcionando (salvo que se indique lo contrario).

5. Añada los ingredientes en el orden y las cantidades exactos indicados en las recetas. Añada primero los líquidos y después los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos o con la sal. El exceso de levadura debilita la consistencia de la masa, haciendo que se eleve demasiado y se desinflen durante la cocción.**

Orden general a respetar:

- Líquidos (mantequilla ablandada, aceite, huevos, agua, leche)
 - Sal
 - Azúcar
 - Primera mitad de la harina
 - Leche en polvo
 - Ingredientes sólidos específicos
 - Segunda mitad de la harina
 - Levadura
6. Cuando se produzca un fallo de corriente con una duración inferior a 7 minutos, el aparato conservará su estado y reanudará su funcionamiento al volver la corriente.
7. Si desea encadenar dos ciclos de pan, espere alrededor de 1 hora entre un ciclo y el siguiente para que el aparato pueda enfriarse y no afecte la preparación del pan.
8. Al sacar el pan de la cuba, puede que el mezclador se quede atrapado en el pan. En tales casos, utilice un gancho para retirarlo con cuidado.
Para ello, introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire de él para sacarlo.



Advertencias al utilizar los programas sin gluten

Los menús 1, 2 y 3 se deben utilizar para elaborar panes o pasteles sin gluten. Solo hay una opción de peso disponible en cada uno de estos programas.

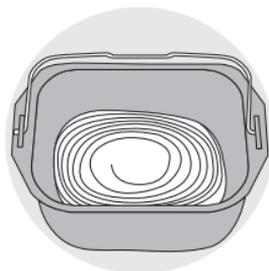
Los panes y pasteles sin gluten son apropiados para personas intolerantes al gluten (celíacos), el cual está presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, espelta, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con las harinas que contengan gluten. Tenga mucho cuidado al limpiar la cuba, el mezclador y todos los utensilios para la confección de panes y pasteles sin gluten. Asegúrese también de utilizar levadura que no contenga gluten.

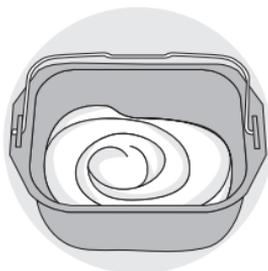
Las recetas sin gluten se han desarrollado utilizando preparados para panes sin gluten (también llamadas mezclas preparadas) como los de Schär o Valpiform.

- Se debe tamizar la mezcla de harinas con la levadura para evitar grumos.
- Al inicio del programa será necesario asistir en el amasado del pan arrastrando los ingredientes no mezclados de las paredes hacia el centro de la cuba con la ayuda de una espátula no metálica.
- El pan sin gluten no puede subir como un pan tradicional. **Tendrá una consistencia más densa y de un color más pálido que el pan normal.**
- No todas las marcas de preparados para pan dan los mismos resultados; es posible que haya que realizar ajustes en las recetas. Por esta razón se recomienda hacer varias pruebas (ver ejemplo a continuación).

Ejemplo: ajuste la cantidad de líquido.



Demasiado líquida



Normal



Demasiado seca

Excepción: la masa del pastel debe permanecer bastante líquida.

INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

Levadura: El pan debe elaborarse con levadura de panadería. Esta se ofrece en varias formas: en cubitos frescos, seca activa a rehidratar, o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (sección de panadería o de alimentos frescos), aunque también puede comprar la levadura fresca en su panadería.

La levadura debe incorporarse directamente en la cuba de su aparato junto con el resto de los ingredientes. En cualquier caso, acuérdesse de desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión.

Respete las dosis de las recetas (ver el cuadro de equivalencias a continuación).

Equivalencias de cantidad/peso entre la levadura seca y la levadura fresca:

Levadura seca (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levadura fresca (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Harinas: Se recomienda usar una harina T55, salvo que se indique lo contrario en la receta. En caso de utilizar preparados de harina especiales para pan, brioche o pan de leche, no supere una masa total de 750 g (harina + agua).

El resultado de la cocción del pan puede variar en función de la calidad de la harina.

- Guarde la harina en un envase hermético, dado que se verá afectada por las fluctuaciones en las condiciones del tiempo (p. ej., la humedad). La adición de avena, salvado, germen de trigo, centeno o granos enteros en la masa del pan dará como resultado un pan más denso y menos aireado.
- Mientras más integral sea la harina –es decir, que contiene una proporción de la cáscara del grano de trigo (T>55)–, menos se elevará la masa y más denso será el pan.
- Asimismo, también podrá encontrar preparados para pan en los comercios. Consulte todas las recomendaciones del fabricante para utilizar estos preparados para pan.

Harina sin gluten: La utilización de grandes cantidades de harina para elaborar el pan requiere utilizar el programa sin gluten. Hay un gran número de harinas que no contienen gluten. Las más comunes son la harina de trigo sarraceno (alforfón), arroz (blanco o integral), quinua, maíz, castaña, mijo y sorgo.

En el caso de los panes sin gluten, es indispensable mezclar varios tipos de harinas no panificables y añadir agentes espesantes con el fin de recrear la elasticidad del gluten.

Agentes espesantes para los panes sin gluten: para dar una consistencia adecuada y tratar de imitar la elasticidad del gluten, puede añadir xantano y/o guar a sus recetas.

Preparados para pan sin gluten: facilitan la elaboración de pan sin gluten, dado que contienen espesantes y tienen la ventaja de garantizar un contenido sin gluten. Algunos de ellos son además de origen orgánico.

No todas las marcas de preparados para pan sin gluten producen los mismos resultados.

Azúcar: no utilice terrones de azúcar. El azúcar nutre la levadura, le da un buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal: permite regular la actividad de la levadura y potencia el sabor del pan.

No debe entrar en contacto con la levadura antes de la preparación.

Mejorará la consistencia de la masa.

Agua: el agua hidrata y activa la levadura. También hidrata el almidón de la harina y permite la formación de la miga. El agua puede ser reemplazada, parcial o totalmente, por la leche u otros líquidos. **Utilice los líquidos a temperatura ambiente salvo para los panes sin gluten, los cuales necesitan utilizar agua templada (alrededor de 35 °C).**

Grasas y aceites: la grasa le da esponjosidad al pan. También mantiene el pan en mejor estado y durante más tiempo. Demasiada grasa ralentizará la subida del pan. Si utiliza mantequilla, ablándela o desmenúcela en trozos pequeños. No añada mantequilla derretida. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, dado que podría impedir su rehidratación.

Huevos: mejorarán el color del pan y facilitarán el buen desarrollo de la miga. Reduzca la cantidad de líquido en caso de añadir huevos. Rompa el huevo y añádale el líquido hasta obtener la cantidad de líquido indicado en la receta.

Las **recetas están diseñadas con huevos medianos de 50 g**. Si los huevos son más grandes, añada un poco de harina. Si los huevos son más pequeños, ponga un poco menos de harina.

Leche: la leche tiene un efecto emulsionante que permite obtener cavidades más regulares y, por tanto, un mejor aspecto de la miga. Se puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista para la leche: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA PANIFICADORA "PAIN & DÉLICES":

ELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué leche se debe utilizar?

Se puede utilizar cualquier tipo de leche (por ejemplo, leche de vaca, cabra, oveja, soja u otras leches de origen vegetal). La consistencia del yogur puede variar en función de la leche utilizada. La leche cruda, las leches de larga vida y todas las leches descritas a continuación son aptas para su uso con este aparato:

- **Leche esterilizada de larga vida:** Con la leche entera UHT se obtiene un yogur más firme. Con la leche semidesnatada se obtiene un yogur menos firme. Una alternativa consiste en utilizar la leche semidesnatada y añadir 1 o 2 cucharadas soperas de leche en polvo.
- **Leche entera:** esta leche produce un yogur más cremoso con una fina capa de nata sobre la superficie.

- **Leche cruda (leche de granja): este tipo de leche debe hervirse primero.** Se recomienda dejar hervir por un tiempo suficientemente largo. A continuación, deje enfriar antes de introducirla en el aparato.
- **Leche en polvo:** con este tipo de leche se obtiene un yogur más cremoso. Siga todas las indicaciones que figuran en el envase del fabricante.

Agente de fermentación

Para el yogur

El agente de fermentación puede ser:

- Un **yogur natural** comprando en una tienda, con la fecha de caducidad lo más lejana posible.
- Un **agente de fermentación liofilizado o fermentos lácticos.** En este caso, respete el periodo de activación indicado en el apartado de modo de empleo del agente de fermentación. Estos agentes se venden en los supermercados, las farmacias y determinadas tiendas de productos saludables.
- Uno de sus **yogures preparado recientemente** –debe ser un yogur natural, lo más reciente posible–. Este proceso se conoce como cultivo.

Las temperaturas elevadas pueden destruir las propiedades de estos agentes.

Durante la fermentación

- La proceso de fermentación del yogur tardará entre 6 y 12 horas, en función de los ingredientes utilizados como base y del resultado que se quiera obtener.



Una vez que termine de hacerse el yogur, méntalo en el frigorífico 4 horas como mínimo y consúmalo en las 7 horas siguientes.

Cuajo (para queso fresco)

Para la elaboración de un queso fresco, puede utilizar un cuajo o un líquido ácido como zumo de limón o vinagre para cuajar la leche.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente jabonosa. Si el mezclador permanece en la cuba, remójelo durante 5 a 10 minutos.
- Limpie los demás elementos con una esponja húmeda. Séquelos bien.
- **No lave ninguna de las partes en el lavavajillas.**
- No utilice productos de limpieza, estropajos abrasivos o alcohol.
- Utilice un paño suave y húmedo.
- Jamás sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.



GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

ES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha tostado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
						
El botón  se ha accionado durante la cocción.				●		
Falta harina.		●				
Demasiada harina.			●			●
Falta levadura.			●			
Demasiada levadura.		●		●		
Falta agua.			●			●
Demasiada agua.		●			●	
Falta azúcar.			●			
Harina de mala calidad.			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad).	●					
Agua demasiado caliente.		●				
Agua demasiado fría.			●			
Programa no adecuado.			●	●		

¿No consigue obtener el resultado esperado? Este cuadro le servirá como guía.	Yogur líquido	Yogur demasiado ácido	Presencia de agua en el yogur	Yogur amarillento
Poco tiempo fermentando.	●			
Demasiado tiempo fermentando.		●	●	●
No tiene suficiente fermento, o fermento muerto o inactivo.	●			
Recipiente de yogur mal lavado.	●			●
La leche utilizada no tiene suficiente grasa (semidesnatada en lugar de leche entera).	●			
Ha dejado la tapa en el recipiente.			●	
Se ha utilizado el programa incorrecto.	●			●

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	<ul style="list-style-type: none"> • Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none"> • E01 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: la máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • E00 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: el dispositivo está demasiado frío. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente de la habitación. • HHH o EEE se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: mal funcionamiento. La máquina debe ser revisada por personal autorizado. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. <p>En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón . Iniciar la receta de nuevo desde el principio.</p>
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

**TABLEAU DES CYCLES - TABLA DE CICLOS -
TABELA DE CICLOS - TABELLA DI CICLI - CYCLI TABEL -
ZYKLEN TABELLE - TABLE OF CYCLES - جدول الدورات -
جدول چرخه - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ -
ҚАДАМДАР КЕСТЕСІ**

FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	EXTRA (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	EXTRA (h)
AR	الوزن (جرام)	التحميص	الوقت الإجمالي (ساعة)	تحضير العجينة (العجن - الإستراحة - الرفع)	الطبي (ساعة)	اكسترا (ساعة)
FA	وزن (گرم)	برشته شدن	در مجموع (ساعت)	آماده سازی خمیر (ورز دادن - استراحت - ورا آمدن) (ساعت)	پخت وپز (ساعت)	اضافی (ساعت)
RU	ВЕС (г)	СТЕПЕНЬ ПОДРУМЯНИВАНИЯ	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Отстаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕЧКА (ч)	ДОПОЛНИТЕЛЬНО (ч)
UK	ВАГА (г)	ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС (год)	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (замішування/розстійка/підняття) (год)	ВИПІКАННЯ (год)	ДОДАТКОВО (год)
KK	САЛМАҒЫ (г)	ҚЫЗАРТУ ДӘРЕЖЕСІ	ЖАЛПЫ УАҚЫТЫ (сағ.)	ҚАМЫР ӨЗІРЛЕУ (илеу, иын қандыру, көтерілуі) (сағ.)	ПІСІРУ (сағ.)	ҚОСЫМША (сағ.)
1	1000g		2:01	1:06	0:55	2:29
2	1000g		2:15	1:15	1:00	2:37
3	750g		1:45	0:15	1:30	2:07

4	500g	1	2:57	2:09	0:48	2:28
	750g	2	3:02	2:09	0:53	2:33
	1000g	3	3:07	2:09	0:58	2:38
5	500g	1	1:25	0:40	0:45	1:17
	750g	2	1:30	0:40	0:50	1:22
	1000g	3	1:35	0:40	0:55	1:27
6	500g	1	2:55	2:05	0:50	2:33
	750g	2	3:00	2:05	0:55	2:38
	1000g	3	3:10	2:05	1:05	2:48
7	500g	1	3:20	2:40	0:40	2:40
	750g	2	3:25	2:40	0:45	2:45
	1000g	3	3:30	2:40	0:50	2:50
8	500g	1	2:40	1:45	0:55	2:23
	750g	2	2:45	1:45	1:00	2:28
	1000g	3	2:50	1:45	1:05	2:33
9	500g	1	2:00	1:05	0:55	3:22
	750g	2	2:05	1:05	1:00	3:27
	1000g	3	2:10	1:05	1:05	3:32
10	500g	1	2:40	1:45	0:55	2:23
	750g	2	2:45	1:45	1:00	2:28
	1000g	3	2:50	1:45	1:05	2:33
11	-	-	1:09	-	1:09	0:30
12	-	-	0:15	-	0:15	-
13	1000g	1 2 3	1:45	1:20	0:25	-
14	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-
15	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-
16	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-
17	-	-	0:55	-	-	-

18	-	-	07:00 ▼ 16:00	-	-	-
19	-	-	04:00 ▼ 10:00	-	-	-
20	-	-	0:10 ▼ 03:00	-	-	-

1 LÉGER - CLARO - CLARO - CHIARO - LICHT - HELL - LIGHT - خفيف - روشن - ЛЕГКАЯ
- ЛЕГКЕ - ЖЕҢІЛ

2 MOYEN - MEDIO - MÉDIA - MEDIO - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIUM - متوسط - متوسط
- СРЕДНЯЯ - СЕРЕДНЄ - ОРТАША

3 FORT - SCURO - ESCURA - SCURO - DONKER - DUNKEL - DARK - داكن - تيره - СИЛЬНАЯ
- СИЛЬНЕ - ҚАТТЫ

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Comment: the total duration does not include warming time.

التعليق: المدة الإجمالية لا تتضمن مدة التسخين.

نظر: مدت زمان کل شامل زمان گرم شدن نمی باشد.

Примечание: в общую продолжительность не входит время поддержания хлеба в теплом состоянии.

Зуваження: загальних час не враховує час у режимі підігріву.

Түсіндірме: жалпы уақытқа жылыту кезеңі кірмейді.