

## OPIS

- 1 Pokrov
- 2 Nadzorna plošča
  - a Zaslon
  - b Izbira programov
  - c Izbira teže
  - d Tipke za nastavitev zakasnitve vklopa in prilagoditev časa trajanja 11 programov
  - e Izbira barve skorje
  - f Gumb za vklop/izklop
  - g Indikatorska lučka delovanja
- 3 Posoda za kruh
- 4 Lopatica za gnetenje
- 5 Merilna posoda
- 6 Merilo čajnih žličk/jedilnih žlic
- 7 Kavelj za odstranjevanje lopatice za gnetenje
- 8 Pokrovček lončkov
- 9 Lonček za skuto
- 10 Lonček za jogurt

Izmerjena raven zvočne moči tega izdelka znaša 66 dBa.

## PRED PRVO UPORABO

- Iz notranjosti in z zunanosti aparata odstranite vso embalažo, etikete in različne pripomočke – **A**.
- Vse sestavne dele in aparat očistite s pomočjo vlažne krpe.

## HITRA AKTIVACIJA

- Razvijte kabel in ga vstavitev v ozemljeno električno vtičnico. Po zvočnem signalu se na zaslonu kot privzeto prikaže program 1 – **H**.
- Med prvo uporabo aparata se lahko pojavijo rahle vonjave.
- Posodo za kruh odstranite z dvigom za ročaj. Namestite lopatico za gnetenje – **B - D**.
- V priporočenem zaporedju dodajte sestavine v posodo (upoštevajte odstavek PRAKTIČEN NASVET). Prepričajte se, da so vse sestavine pravilno stehtane – **E - F**.
- Vstavite posodo za kruh – **G**.
- Zaprite pokrov.
- S pomočjo tipke **MENU** izberite želeni program.
- Pritisnite tipko **START STOP**. Utripati začne oznaka časovnika. Aktivira se indikatorska lučka delovanja – **I - J**.
- Ob zaključku cikla pečenja pritisnite tipko **START STOP** in odklopite napajanje aparata za peko kruha. Odstranite posodo za kruh. Pri tem opravilu vedno uporabljajte prijemalke, saj sta ročaj posode in notranjost pokrova izjemno vroča. Kruh odstranite iz posode, ko je še vroč, in ga postavite na polico, kjer naj se ohladi (60 min) – **K**.

Za spoznavanje delovanja vašega aparata za peko kruha vam priporočamo, da najprej poskusite speči FRANCOSKI KRUH.

| FRANCOSKI KRUH (program 6)      | SESTAVINE – č. ž. = čajna žlička – j. ž. = jedilna žlica |                     |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------|
| BARVA SKORJE = SREDNJE ZAPEČENA | 1. VODA = 365 ml                                         | 3. MOKA = 620 g     |
| TEŽA = 1000 g                   | 2. SOL = 2 č. ž.                                         | 4. KVAS = 1 ½ č. ž. |

## UPORABA APARATA ZA PEKO KRUHA

### Izbira programa

Tipka **MENU**: S pomočjo tipke **MENU** izberite želeni program. Z vsakim pritiskom tipke se številka programa na zaslonu preklopi na naslednji program.

1. **Okusen kruh brez glutena**. Ta program se uporablja za pripravo receptov z majhno količino sladkorja in maščobe. Pri uporabi tega programa vam priporočamo uporabo že pripravljene mešanice (upoštevajte opozorila glede uporabe programov za peko kruha brez glutena).

2. **Sladek kruh brez glutena.** Ta program se uporablja za pripravo receptov, ki vsebujejo sladkor in maščobo (npr. brioshi). Pri uporabi tega programa vam priporočamo uporabo že pripravljenih mešanice.
3. **Pecivo brez glutena.** Ta program se uporablja za pripravo peciva brez glutena, ki vsebuje pecilni prašek. Pri uporabi tega programa vam priporočamo uporabo že pripravljenih mešanice.
4. **Klasičen kruh.** S tem programom lahko spečete bel kruh za sendviče.
5. **Hiter klasičen kruh.** S tem programom lahko hitreje pripravite štruco belega kruha.
6. **Francoski kruh.** S pomočjo tega programa lahko pripravite tradicionalni bel francoski kruh z debelejšo skorjo.
7. **Sladki kruh.** Ta program je primeren za peko brišev in podobnega kruha, ki vsebuje več maščobe in sladkorja. Če uporabljate že pripravljene zmesi, ne uporabljajte več kot 750 g zmesi.
8. **Polnozrnati kruh.** Ta program izberite, če želite speči kruh iz polnozrnate moke.
9. **Hiter polnozrnati kruh.** S tem programom lahko hitreje pripravite recepte iz polnozrnate moke.
10. **Rženi kruh.** Ta program uporabljajte, če želite uporabiti večje količine ržene moke oziroma moke drugih podobnih žitaric (npr. ajda, pira itd.).
11. **Kvašeno testo.** Ta program vam omogoča pripravo testa za pico, kruh ali vafle in ni namenjen za peko kruha.
12. **Testenine.** S tem programom lahko pripravite recepte za italijanske testenine ali testo za pite s skorjico.
13. **Pecivo.** S tem programom lahko spečete pecivo, ki vsebuje pecilni prašek. Ta program omogoča zgolj uporabo nastavitve teže 750 g.
14. **Pečenje.** Ta program vam omogoča peko, ki traja 10–70 min. Program lahko izberete samostojno in uporabljate:
  - a) po končanem programu Kvašeno testo,
  - b) za pogrevanje ali pripravo hrustljave skorje že pečenega kruha, ki se je ohladil,
  - c) za dokončanje peke v primeru daljšega izpada napajanja med izvajanjem cikla peke kruha.
15. **Kaša.** Ta program omogoča pripravo kaše in riževega pudinga.
16. **Žitarice.** Ta program vam omogoča pripravo receptov za rižev puding, puding iz pšeničnega zdroba in puding iz ajde.
17. **Džem.** S pomočjo tega programa lahko pripravite domači džem. Pri uporabi programov 15, 16 in 17 pazite na curke pare in sproščanje vročega zraka pri odpiranju pokrova.

#### Programi, ki so specifični za aparat za peko kruha "Pain & Délices":

18. **Jogurt.** Ta program se uporablja za pripravo jogurta na osnovi pasteriziranega kravjega, kozjega ali sojinkega mleka. Lonček za jogurt postavite v posodo za kruh (brez pokrovčka ali filtra za skuto). Ko je jogurt pripravljen, ga hranite na hladnem in porabite v sedmih dneh.
19. **Tekoči jogurt.** Ta program se uporablja za pripravo tekočega jogurta na osnovi pasteriziranega mleka. Lonček za jogurt postavite v posodo za kruh (brez pokrova). Jogurt pred zaužitjem temeljito pretresite. Ko je jogurt pripravljen, ga hranite na hladnem in porabite v sedmih dneh.
20. **Mehki beli sir.** Ta program se uporablja za pripravo mehkega belega sira iz kislega kravjega ali kozjega mleka. Lonček za skuto postavite v lonček za jogurt (brez pokrovčka) in vse postavite v posodo za kruh. Izvesti je treba tudi fazo sušenja. Ko je sir pripravljen, ga hranite na hladnem in porabite v dveh dneh.

#### Izbira teže kruha

Pritisnite tipko  in nastavite željeno težo – 500, 750 ali 1000 g. Poleg izbrane nastavitve se aktivira indikatorska lučka. Nastavitev teže je zagotovljena zgolj v informativne namene. Izbire teže določeni programi ne omogočajo. Prosimo, upoštevajte shemo ciklov, ki je na zadnjih straneh navodil za uporabo.

#### Izbira barve skorje

Na voljo so tri nastavitve: rahlo zapečena/srednje zapečena/močno zapečena skorja. Če želite spremeniti privzeto nastavitev, pritisnite tipko , vse dokler se poleg izbrane nastavitve ne aktivira indikatorska lučka. Izbire barve skorje določeni programi ne omogočajo. Prosimo, upoštevajte shemo ciklov, ki je na zadnjih straneh navodil za uporabo.

#### Vklop/izklop

Pritisnite tipko **START STOP** za vklop aparata. Začne se odštevanje. Za zaustavitev programa oziroma preklic programirane zakasnitve aktivacije **držite tipko START STOP pritisnjeno tri sekunde**.

#### DELOVANJE APARATA ZA PEKO KRUHA

Na shemi ciklov (upoštevajte zadnje strani navodil za uporabo) so prikazani različni koraki za izbrani program. Indikatorska lučka prikazuje korak, ki se trenutno izvaja.

#### 1. Gnetenje

Ta program omogoča oblikovanje strukture testa in pravilno vzhajanje.

Med izvajanjem tega cikla je mogoče dodajati različne sestavine: suho sadje, olive itd. Čas za dodajanje sestavin vam sporoči zvočni signal.

Prosimo, upoštevajte shemo ciklov (zadnje strani navodil za uporabo) in "dodatni" stolpec. V tem stolpcu so navedeni različni časi, ki se ob zvočnem signalu prikažejo na zaslonu aparata.

## 2. Počivanje

Dovolite, da se testo razširi, in s tem izboljšajte kakovost gnetenja.

## 3. Vzhajanje

Čas, ki ga kvas potrebuje za vzhajanje testa in razvoj arome.

## 4. Pečenje

Preoblikovanje testa v štruko kruha in zagotavljanje zelene barve skorje ter stopnje hrustljivosti.

## 5. Ohranjanje temperature

Kruh ostane topel še eno uro po pečenju. Kljub temu vam priporočamo, da kruh po pečenju odstranite iz aparata za peko kruha.

Med ciklom "Ohranjanja temperature" je na zaslonu stalno prikazan čas "0:00". Ob zaključku cikla se aparat po več zvočnih signalih samodejno izklopi.

## PROGRAM ZAKASNELEGA VKLOPA

Aparat lahko programirate tako, da bo vaša zmes pečena ob želenem času (do 15 ur vnaprej). Prosimo, upoštevajte shemo ciklov (zadnje strani navodil za uporabo).

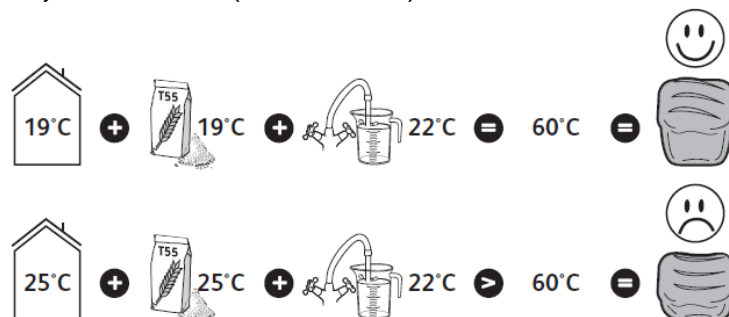
Ta korak nastopi po izbiri programa, barve skorje in teže. Prikaže se čas trajanja programa. Za nastavev zakasnjene vklopa uporabite tipki **+** in **-**. Na zaslonu se prikaže skupen čas do zaključka pečenja. Aktivira se lučka **■**. Za aktivacijo zakasnitve vklopa pritisnite tipko **START STOP**.

V primeru napake ali če želite nastavev časa spremeniti, pridržite tipko **START STOP**, vse dokler ne zaslišite zvočnega signala. Prikaže se privzeti čas trajanja programa. Delovanje aparata ponovno aktivirajte.

Določene sestavine se lahko pokvarijo. Zakasnitve aktivacije programa ne uporabljajte, če vaši recepti vključujejo surovo mleko, jajca, jogurt, sir, sveže sadje.

## PRAKTIČEN NASVET

1. Vse sestavine morajo biti na sobni temperaturi (razen, če je to zahtevano drugače) in pravilno stehtane. **Tekočine izmerite s pomočjo priložene merilne posode.** Za merjenje jedilnih žlic na eni strani in čajnih žličk na drugi strani uporabite priloženo merilo. Nepravilno odmerjene količine bodo privedle do slabih rezultatov pečenja. **Zmes za kruh je zelo občutljiva za vplive temperature in vlage.** V primeru vročega vremena vam priporočamo, da uporabite hladnejše tekočine. Prav tako se lahko v primeru hladnega vremena pojavi potreba po segrevanju vode ali mleka (nikoli nad 35 °C).



2. Uporabljajte sestavine, katerih rok uporabe ni pretečen, in jih hranite na hladnem in suhem mestu.

3. Moko je treba pravilno stehtati s pomočjo kuhinjske tehtnice. **Uporabljajte aktiven suh pekovski kvas** (v vrečkah).

4. Med uporabo aparata se izogibajte odpiranju pokrova (razen, če je to zahtevano drugače).

5. Natančno upoštevajte zaporedje sestavin in navedeno količino v receptu. V posodo najprej vlijte tekočine in nato vstavite trde sestavine. **Stik kvasa s tekočinami oziroma soljo mora biti preprečen. Prevelika količina kvasa oslabi strukturo testa, ki se zelo dvigne, med peko pa upade.**

**Splošno zaporedje, ki ga je treba upoštevati:**

- tekočine (zmehčano maslo, olje, jajca, voda, mleko),
- sol,
- sladkor,
- prva polovica moke,
- mleko v prahu,
- posebne trde sestavine,
- druga polovica moke,
- kvas.

6. V primeru izpada napajanja, ki ne traja več kot sedem minut, aparat shrani stanje ob izpadu napajanja in delovanje nadaljuje po ponovni vzpostavitvi napajanja.

7. Če želite izvesti več zaporednih ciklov peke kruha, morate med dvema cikloma počakati eno uro, da se aparat ohladi, s čimer preprečite morebiten vpliv na peko kruha.

8. Pri odstranjevanju kruha iz aparata se lahko zgodi, da se lopatica za gnetenje v kruhu zagodji. V takšnih primerih uporabite kavelj za odstranjevanje in lopatico nežno odstranite. V ta namen vstavite kavelj v odprtino lopatice za gnetenje in lopatico odstranite.

## Opozorilo glede uporabe programov za peko kruha brez glutena

Za pripravo kruha in peciva brez glutena je treba uporabljati programe 1, 2 in 3. Vsak izmed teh programov omogoča zgolj eno nastavitev teže.

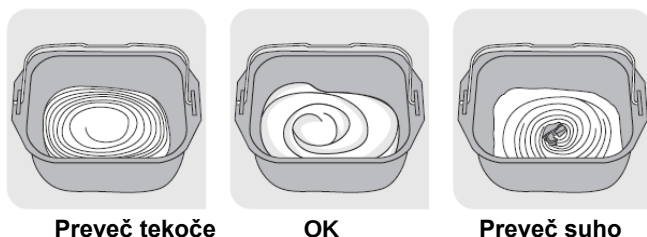
Kruh in pecivo brez glutena so primerni za osebe z intoleranco za gluten (bolniki s celiakijo), ki je v številnih žitaricah (pšenica, ječmen, rž, oves, kamut, pira itd.).

Pri peki je pomembno, da se izognete navzkrižni kontaminaciji z moko, ki vsebuje gluten. Bodite posebej pazljivi pri čiščenju posode za kruh, lopatice za gnetenje, kot tudi vse posode, ki jo uporabljate pri pripravi kruha in peciva brez glutena. Prav tako morate paziti, da tudi kvas, ki ga uporabljate, ne vsebuje glutena.

Recepti za peko brez glutena so bili pripravljene na osnovi uporabe zmesi (predhodno pripravljenih mešanic) za pripravo kruha brez glutena, ki jih proizvajata podjetji Schär in Valpiform.

- Mešanice vrst moke je treba presejati s kvasom in s tem preprečiti nastanek grudic.
- Ob aktivaciji programa je treba procesu gnetenja nekoliko pomagati: nezmešane sestavine postrgajte s strani posode v sredino s pomočjo nekovinske lopatice.
- Kruh brez glutena ne vzhaja toliko kot tradicionalen kruh. **V primerjavi z običajnim kruhom je konsistenca kruha brez glutena gostejša, barva pa svetlejša.**
- Vse predhodno pripravljene mešanice ne privedejo do enakih rezultatov: pojavi se lahko potreba po prilagoditvi receptov. Priporočamo vam, da opravite nekaj preizkusov (upoštevajte spodnji primer).

Primer: prilagodite količino tekočine.



Izjema: Testo za pecivo mora ostati dokaj tekoče.

## INFORMACIJE GLEDE SESTAVIN

**Kvas:** Kruh se peče s pomočjo pekarskega kvasa. Ta vrsta kvasa se prodaja v različnih oblikah: majhne kocke stisnjenega kvasa, aktiven suh kvas, ki ga je treba navlažiti, oziroma instant suhi kvas. Kvas je mogoče kupiti v veleblagovnicah (oddelek kruha ali svežih živil), v vaši bližnji pekarni pa lahko najdete stisnjeni kvas.

Pri peki je treba kvas zmešati z drugimi sestavinami v posodi aparata za peko kruha. Kljub temu stisnjeni kvas temeljito zdrobite med prsti in s tem zagotovite boljšo razpršenost kvasa.

Upoštevajte priporočene količine (spodnja tabela ekvivalentnih količin).

*Ekvivalentne količine/teža suhega kvasa in stisnjenega kvasa:*

Suh kvas (č. ž.) 1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Stisnjen kvas (g) 9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Moka:** Pri peki priporočamo uporabo moke T55, razen če to v receptu ni navedeno drugače. Pri uporabi mešanic posebnih vrst moke za peko kruha, brišev ali mlečnega kruha naj skupna teža testa ne presega 750 g (moka + voda).

Rezultati peke kruha se lahko razlikujejo glede na kakovost moke.

- Moko hranite v neprepustno zaprti posodi, saj na moko vplivajo spremembe podnebnih razmer (vlažnost). Z dodajanjem ovsa, otrobov, pšeničnih kalčkov, rži ali celih zrn v testo bo pečen kruh gostejši in manj rahel.
- Bolj ko je moka sestavljena iz celih zrn, tj. vsebuje del zunanjih slojev pšeničnih zrn ( $T > 55$ ), manj bo testo vzhajalo in gostejši bo pečen kruh.
- Na trgu je mogoče najti tudi predhodno pripravljene zmesi za kruh. Pri uporabi takšnih zmesi upoštevajte priporočila proizvajalca.

**Moka brez glutena:** Uporaba večjih količin takšnih vrst moke zahteva uporabo programa za peko kruha brez glutena. Na voljo so številne vrste moke, ki ne vsebujejo glutena. Najbolj poznane so ajdova, riževa (bela ali polnozrna), kvinojina, koruzna, kostanjeva, prosena in sirkova moka.

Pri pripravi kruha brez glutena je za poustvarjanje elastičnosti glutena bistveno, da zmešate več vrst nekrušnih vrst moke in dodate sredstva za zgoščevanje.

**Sredstva za zgoščevanje za pripravo kruha brez glutena:** Da bi pridobili pravo konsistenco in poskusili posnemati elastičnost glutena, lahko svojim zmesem dodate ksantan gumi in/ali guar gumi.

**Predhodno pripravljene zmesi brez glutena:** Takšne zmesi olajšajo pripravo kruha brez glutena, saj vsebujejo sredstva za zgoščevanje in zagotavljajo popolno odsotnost glutena (določene zmesi so celo organske). Vse blagovne znamke predhodno pripravljenih zmesi brez glutena ne privedejo do enakih rezultatov.

**Sladkor:** Ne uporabljajte sladkorja v kockah. Sladkor je hrana za kvas, prav tako je vir dobrega okusa kruha in izboljša barvo skorje.

**Sol:** Sol regulira aktivnost kvasa in vir okusa kruha.

**Stik soli s kvasom pred pripravo zmesi mora biti preprečen.**

Sol poskrbi tudi za boljšo strukturo testa.

**Voda:** Voda je namenjena rehidraciji in aktivaciji kvasa. Prav tako je namenjena hidraciji škroba moke in omogoča oblikovanje štruce. Vodo je mogoče v celoti ali delno nadomestiti z mlekom ali drugimi tekočinami.

**Uporabljajte tekočine na sobni temperaturi, razen pri kruhu brez glutena, ki zahteva uporabo tople vode (ca. 35 °C).**

**Maščobe in olja:** Zaradi maščobe postane kruh lažji. Poskrbi tudi za boljšo kakovost in daljšo trajnost kruha. Prevelika količina maščobe upočasni vzhajanje testa. Če uporabljate maslo, le-tega zdrobite na manjše koščke oziroma ga zmeščajte. V zmes ne mešajte stopljenega masla. Stik maščobe s kvasom je treba preprečiti, saj lahko maščoba prepreči rehidracijo kvasa.

**Jajca:** Jajca se uporabljajo za izboljšanje barve kruha in pripomorejo k dobremu oblikovanju štruce. Če uporabljate jajca, ustrezno zmanjšajte količino tekočine. Strite jajce in dodajte potrebno količino tekočine, dokler ne pridobite količine tekočine, ki je navedena v receptu.

**Recepti so bili pripravljeni za uporabo srednje velikih jajc (50 g).** V primeru večjih jajc dodajte nekoliko več moke, v primeru manjših jajc dodajte nekoliko manj moke.

**Mleko:** Mleko ima emulzijski učinek, ki privede do več pravih celic in s tem do privlačnega videza štruce. Uporabljajte lahko sveže mleko ali mleko v prahu. Če uporabljate mleko v prahu, dodajte količino vode, ki je bila prvotno namenjena mleku: skupna količina mora biti enaka količini, ki je navedena v receptu.

## SPECIFIČNE INFORMACIJE O APARATU ZA PEKO KRUHA “PAIN & DÉLICES”:

### SESTAVINE ZA PRIPRAVO JOGURTA

#### Mleko

##### Kakšno mleko lahko uporabljam?

Uporabljajte lahko vse vrste mleka (npr. kravje, kozje, ovčje mlekosojino mleko ali druge vrste rastlinskega mleka). Konsistenca jogurta se lahko razlikuje glede na uporabljeno mleko. Za uporabo v aparatu so primerni surovo mleko z dolgim rokom uporabe in vse druge spodaj navedene vrste mleka:

- **Sterilizirano mleko z dolgim rokom uporabe:** Ob uporabi polnomastnega steriliziranega mleka se pripravi bolj čvrst jogurt. Ob uporabi delno posnetega mleka se pripravi manj čvrst jogurt. Uporabite lahko tudi delno posneto mleko, ki mu dodate eno do dve jedilni žlici mleka v prahu.
- **Polnomastno mleko:** Ob uporabi takšnega mleka se pripravi bolj kremast jogurt s tanko “skorjico” na vrhu.
- **Surovo mleko (mleko s kmetije): To vrsto mleka je treba pred uporabo prekuhati.** Priporočamo, da mleko dovolj dolgo prekuhavate. Pred uporabo v aparatu počakajte, da se mleko ohladi.
- **Mleko v prahu:** Ob uporabi te vrste mleka se pripravi izjemno kremast jogurt. Vedno upoštevajte navodila, ki so na embalaži proizvajalca.

#### Sredstvo za fermentacijo

##### Priprava jogurta

Kot sredstvo za fermentacijo lahko uporabite:

- **navaden jogurt** iz trgovine s čim daljšim rokom uporabe.
- **Liofilizirano sredstvo za fermentacijo oziroma mlečne kulture.** V takšnem primeru upoštevajte čas aktivacije, ki je naveden v navodilih za uporabo sredstva za fermentacijo. Ta sredstva za fermentacijo so na voljo v veleblagovnicah, lekarnah in nekaterih trgovinah z zdravo hrano.
- Eden izmed vaših **nedavno pripravljenih jogurtov** – verjetno gre za običajen jogurt, ki je najbolj svež. Ta proces se imenuje “kultura”.

**Pri prekomerno visokih temperaturah se lahko lastnosti sredstev za fermentacijo uničijo.**

#### Čas fermentacije

- Odvisno od uporabljenih osnovnih sestavin in zelenih rezultatov traja čas fermentacije od 6 do 12 ur.

Tekoče stanje

6 ur 7 ur 8 ur 9 ur 10 ur 11 ur 12 ur

Sladek okus

Trdo stanje:

Kisel okus

Pa zaključku priprave postavite jogurt vsaj za štiri ure v hladilnik in ga porabite v sedmih dneh.

## Sirilo (za pripravo mehkega belega sira)

Pri pripravi sira lahko za sesirjenje uporabljate nekaj sirila oziroma kisle tekočine (npr. limonin sok ali kis).

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Aparat odklopite z omrežnega napajanja in počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Posodo in lopatico za gnetenje očistite s pomočjo vroče milnice. Če ostane lopatica za gnetenje v posodi, jo 5–10 minut namakajte. Ostale sestavne dele očistite s pomočjo vlažne gobice. Aparat pustite, da se popolnoma posuši.
- **Noben sestavni del aparata ni primeren za čiščenje v pomivalnem stroju.**
- Pri čiščenju ne uporabljajte gospodinjskih čistil, grobih gobic ali alkohola. Uporabljajte mehko vlažno krpo.
- Ohlajša aparata oziroma pokrova nikoli ne potaplajte v vodo.

## NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE NAPAK IN IZBOLJŠAVO RECEPTOV

| Ali rezultati niso v skladu s pričakov anji? V pomoč vam bo ta tabela. | Kruh premočn o vzhaja | Po premočn em vzhajanju kruh upade | Vzhajanje kruha ni zadostno | Skorja ni dovolj zlatorum ena | Skorja kruha postane rjava, notranjos t pa ni dovolj pečena | Kruh je na vrhu in ob straneh mokast |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Med pečenjem je bila pritisnjena tipka <b>START STOP</b> .             |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Količina moke ni zadostna.                                             |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Količina moke je prevelika.                                            |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Količina kvasa ni zadostna.                                            |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Količina kvasa je prevelika.                                           |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Količina vode ni zadostna.                                             |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Količina vode je prevelika.                                            |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Količina sladkorja ni zadostna.                                        |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Slaba kakovost moke.                                                   |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Napačno razmerje sestavin (prevelika količina).                        |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Voda je preveč topla.                                                  |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Voda je preveč hladna.                                                 |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |
| Napačen program.                                                       |                       |                                    |                             |                               |                                                             |                                      |

| Ali vam ne uspe doseči zelenih rezultatov? Ta tabela vam bo v pomoč pri iskanju rešitve.                | Tekoče stanje jogurta | Jogurt je preveč kisel | V jogurtu je voda | Jogurt je rumenkast |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------|---------------------|
| Čas fermentacije je prekratek.                                                                          |                       |                        |                   |                     |
| Čas fermentacije je predolg.                                                                            |                       |                        |                   |                     |
| Količina sredstva za fermentacijo je premajhna oziroma je sredstvo za fermentacijo mrtvo ali neaktivno. |                       |                        |                   |                     |
| Nepravilno očiščen lonček za jogurt.                                                                    |                       |                        |                   |                     |
| Uporabljeno mleko ne vsebuje dovolj maščobe (delno posneto mleko namesto polnomastnega mleka).          |                       |                        |                   |                     |
| Lonček je pokrit.                                                                                       |                       |                        |                   |                     |
| Uporabljen je bil napačen program.                                                                      |                       |                        |                   |                     |

## NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH NAPAK

### RAZLOGI – ODPRAVA

| TEŽAVA                                               | RAZLOG – ODPRAVA                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lopatica za gnetenje se zagodzi v posodi.            | Pustite, da se lopatica pred odstranitvijo namoči.                                                                                                                                                                                |
| Po pritisku tipke <b>START STOP</b> se nič ne zgodi. | Na zaslonu utripa sporočilo EO1. Zasliši se zvočni signal: aparat je prevroč. Med cikloma počakajte eno uro.<br>Na zaslonu utripa sporočilo EOO. Zasliši se zvočni signal: aparat je prehladen. Počakajte, da aparat doseže sobno |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <p>temperaturo.</p> <p>Na zaslonu utripa sporočilo HHH ali EEE. Zasliši se zvočni signal: napačno delovanje. Aparat je treba zaupati serviserju oziroma pooblaščenemu osebju.</p> <p>Programirana je bila zakasnitev vklopa.</p>                                                                                                                               |
| Po pritisku tipke <b>START STOP</b> se motor aktivira, vendar se gnetenje ne začne. | <p>Posoda ni pravilno vstavljena.</p> <p>Lopatica za gnetenje ni nameščena oziroma ni nameščena pravilno.</p> <p>V zgornjih dveh primerih delovanje aparata ročno zaustavite z daljšim pritiskom tipke <b>START STOP</b>. Ponovno začnite pripravo recepta od začetka.</p>                                                                                     |
| Po zakasnelem vklopu vzhajanje kruha ni bilo zadostno oziroma se ni zgodilo nič.    | <p>Po programiranju zakasnitve vklopa ste pozabili pritisniti tipko <b>START STOP</b>.</p> <p>Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo.</p> <p>Lopatica za gnetenje ni nameščena.</p>                                                                                                                                                                         |
| Vonj po zažganem.                                                                   | <p>Določene sestavine so ušle iz posode: aparat odklopite z napajanja, dovolite, da se ohladi, in nato notranjost aparata očistite s pomočjo vlažne gobice brez kakršnihkoli čistilnih sredstev.</p> <p>Zmes je ušla iz posode: količina sestavin, ki ste jo uporabili, je prevelika, predvsem količina tekočin. Upoštevajte razmerje sestavin iz recepta.</p> |

## TABELA CIKLUSOV

TEŽA (g)

ZAPEČENOST

SKUPEN ČAS (h)

PRIPRAVA TESTA (gnetenje-počivanje-vzhajanje) (h)

PEČENJE (h)

DODATNO (h)

- 1 RAHLO ZAPEČENA
- 2 SREDNJE ZAPEČENA
- 3 MOČNO ZAPEČENA

Komentar: celoten čas trajanja ne vključuje časa, potrebnega za ogrevanje.