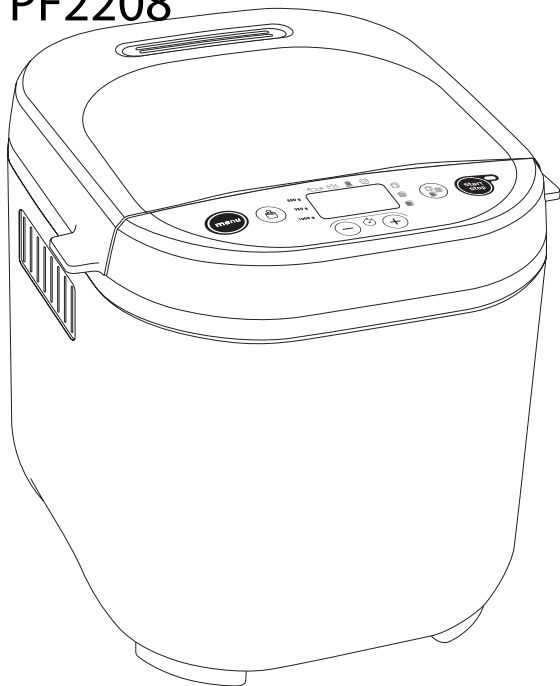


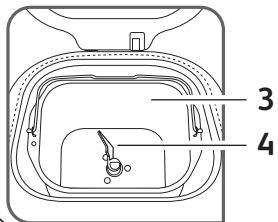
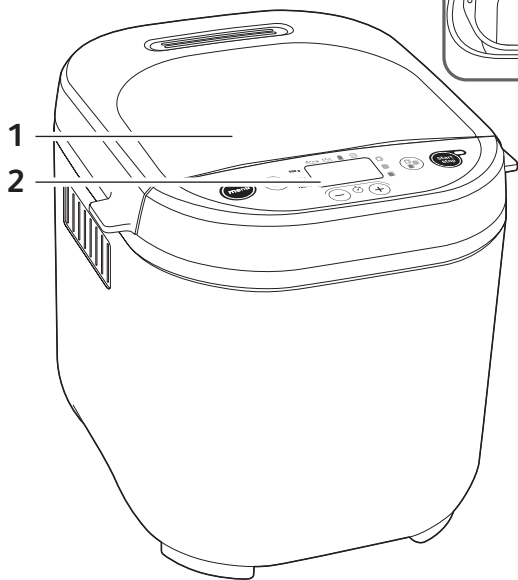
TEFAL

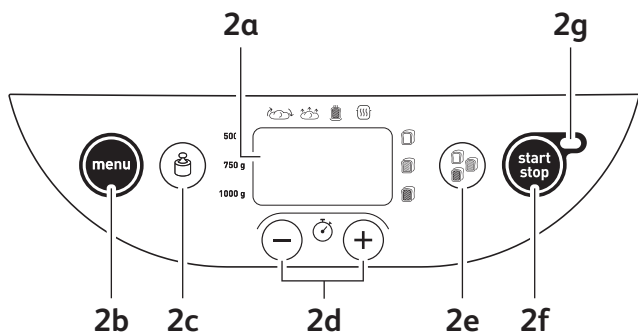
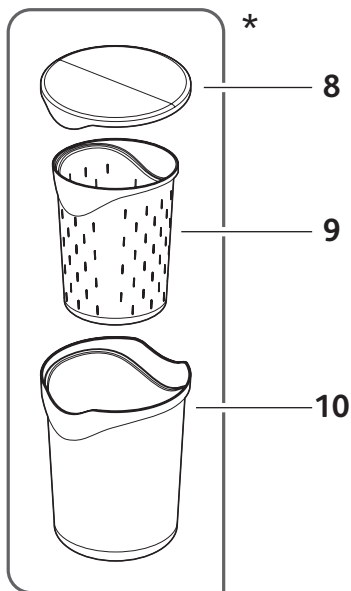
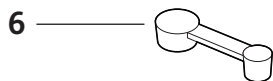
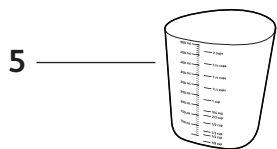
Leivaküpsetaja

PF2208

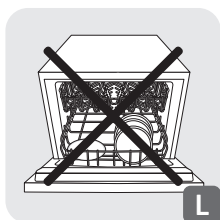
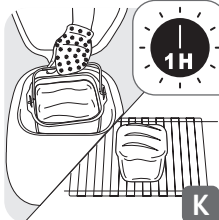
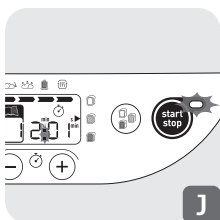
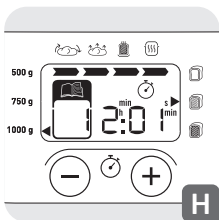
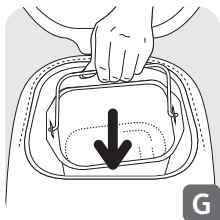
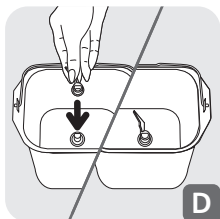
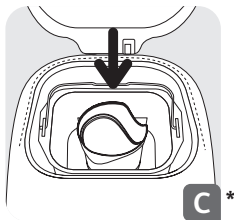
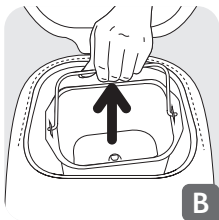
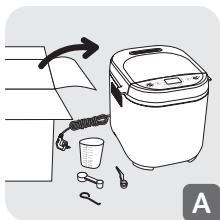


Pain Plaisir/ Pain & Delices





* sõltuvalt mudelist



*ainult jogurtiprogrammi jaoks

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Kaas | 3 | Küpsetusvorm |
| 2 | Juhtpaneel | 4 | Sõtkumislabidas |
| | a Kuvar | 5 | Mööteanum |
| | b Programmide valik | 6 | Möötelusikas
teelusika/supilusika
möödus |
| | c Kaalu valik | 7 | Konks sõtkumislabida
väljatõstmiseks |
| | d Nupud viitkäivituse
seadistamiseks ja
programmideks ette
nähtud aja
reguleerimiseks 11 | 8 | Ladustamiskaas |
| | e Kooriku värvi valik | 9 | Kodujuustu anum |
| | f Sisse- ja
väljalülitusnupp | 10 | Jogurtianum |
| | g Märgutuli | | |




Selle toote mõõdetud helivõimsuse tase on 66 dBa.

ENNE ESMAST KASUTUST

- Eemaldage kogu pakend, kleebised ja erinevad lisatarvikud nii seadme seest kui väljast – **A**.
- Puhastage seade ja kõik selle osad niiske lapiga.

KIIRKÄIVITUS

- Keerake juhe lahti ja ühendage see maandatud pistikupesassa.
- Pärast helisignaali kuvatakse vaikimisi programm nr 1 – **H**.
- Seadme esmakordsel kasutamisel võite tunda kerget lõhna.
- Eemaldage küpsetusvorm seda käepidemest tõstes.
- Seejärel paigaldage sõtkumislabidas – **B – D**.
- Lisage koostisosad vormi soovitatud järjekorras (vt peatükk „PRAKTILISED NÕUANDED“). Veenduge, et kõik koostisosad on täpselt kaalutud – **E – F**.

- Sisestage küpsetusvorm – 6 .
- Sulgege kaas.
- Valige klahvi  abil soovitud programm.
- Vajutage klahvi  . Taimerit 2 punkti vilguvad. Märgutuli süttib – 1–J .
- Pärast küpsetus tsükli lõppu vajutage  ja eemaldage leivaküpsetaja vooluvõrgust. Eemaldage küpsetusvorm. Kasutage alati pajakindaid, sest nii vormi käepide kui ka kaane sisemine osa on kuumad. Võtke leib kuumana välja ja asetage see 1 tunniks riulile, et lasta sel jahtuda – 8 .

Leivaküpsetaja tööga harjumiseks soovime esimese küpsetisena proovida PRANTSUSE SAIA retsepti.




PRANTSUSE SAI
(programm nr 6)

KOOSTISOSAD – tl = teelusikas – spl =
supilusikas

KOORIKU VÄRV = 1. VESI = 365 ml 3. JAHU = 620 g
KESKMINE 2. SOOL = 2 tl 4. PÄRM = 1 spl
KAAL = 1000 g

LEIVAKÜPSETAJA KASUTAMINE

Programmi valik

 Kasutage menüklahvi  soovitud programmi valimiseks. Iga kord, kui vajutate klahvi , liigub number kuvaril järgmise programmi juurde.


1. **Soolane gluteenivaba leib/sai.** Seda programmi kasutatakse madala suhkru- ja rasvasisaldusega retseptide jaoks. Soovime kasutada valmissegu (vt hoiatusi gluteenivabade küpsetiste programmide kasutamise kohta).
2. **Magus gluteenivaba leib/sai.** Seda programmi kasutatakse suhkrut ja rasva sisaldavate retseptide (nt *brioche*) jaoks. Soovime kasutada valmissegu.
3. **Gluteenivaba kook.** Seda programmi kasutatakse gluteenivabade kookide valmistamiseks küpsetuspulbriga. Soovime kasutada valmissegu.
4. **Klassikaline leib.** Kasutage seda programmi leiva- ja saiapätside valmistamiseks võileibade jaoks.
5. **Kiire klassikaline leib.** Kasutage seda programmi leiva- ja saiapätside kiiremaks valmistamiseks.
6. **Prantsuse sai.** Kasutage seda programmi traditsioonilise paksema koorikuga Prantsuse saia valmistamiseks.
7. **Magus sai.** See programm on sobilik, et valmistada *brioche*-tüupi saiu, mis sisaldavad rohkem rasva ja suhkrut. Kui kasutate valmissegusid, ärge kasutage rohkem kui 750 g tainast.
8. **Täisteraleib.** Valige see programm, kui kasutate täisterajahu sisaldavaid retsepte.
9. **Kiire täisteraleib.** Kasutage seda programmi, kui soovite täisterajahust kiiremini leiba valmistada.
10. **Rukkileib.** Valige see programm, kui kasutate suures koguses rukkijahu või muud seda tüupi teravilja (nt tatrajahu, speltajahu).

11. **Kergitatud tainad.** Valige see programm, kui kasutate pitsataina, leivataina ja vahvlitaina retsepte. Selles programmis toidu küpsetamist ei toimu.
12. **Pasta.** Kasutage seda programmi itaaliapärase pasta või pirukataina valmistamiseks.
13. **Kook.** Kasutage seda programmi küpsetuspulbriga kookide valmistamiseks. Selle programmi puhul on võimalik kasutada vaid 750 g seadistust.
14. **Küpsetamine.** See programm on mõeldud küpsetamiseks 10 kuni 70 minutit. Selle saab valida eraldi ja kasutada:
 - a) pärast taina kergitamise programmi lõppu;
 - b) juba valmis ja jahtunud leibade uuesti soojendamiseks või krõbedama kooriku saavutamiseks;
 - c) küpsetamise lõpetamiseks pärast seda, kui küpsetustsükli ajal tekkis pikk elektrikatkestus.
15. **Puder.** Seda programmi saab kasutada pudru ja riisipudingu valmistamiseks.
16. **Pudingud.** Seda programmi saab kasutada riisipudingu, mannapudingu ja tatrapudingu valmistamiseks.
17. **Moos.** Kasutage seda programmi isetehtud mooside valmistamiseks. Programmide nr 15, 16 ja 17 kasutamisel olge kaane avamisel ettevaatlik, kuna väljuda võivad aurujoad ja kuum õhk.

Vaid leivaküpsetajas Pain & Delices kasutusel olevad programmid


18. **Jogurt.** Kasutatakse jogurti valmistamiseks pastöriseeritud lehmapiimast, kitsepiimast või sojapiimast. Asetage jogurtianum vormi (ilma kaane ja kodujuustufiltrit). Kui jogurt on valmis, hoidke seda jahedas kohas ja tarbige 7 päeva jooksul.
19. **Joogijogurt.** Kasutatakse joogijogurti valmistamiseks pastöriseeritud piimast. Asetage jogurtianum vormi (ilma kaaneta). Enne tarbimist loksutage korralikult. Kui jogurt on valmis, hoidke seda jahedas kohas ja tarbige 7 päeva jooksul.
20. **Pehme valge juust.** Kasutatakse pehme valge juustu valmistamiseks kalgendatud lehma- või kitsepiimast. Asetage kodujuustuanum jogurtianumasse (ilma kaaneta) ja asetage see vormi. Vajalik on äravooluetapp. Kui juust on valmis, hoidke seda jahedas kohas ja tarbige 2 päeva jooksul.

Leiva kaalu valimine

Vajutage klahvi , et seadistada valitud kaal: 500 g, 750 g või 1000 g.

Valitud seadistuse vastas hakkab põlema märgutuli. Kaal on esitatud vaid informatiivsel eesmärgil. Mõnede programmide puhul ei ole võimalik kaalu valida. Palun tutvuge tsüklite tabeliga kasutusjuhendi lõpus.

Kooriku värvi valimine

Saadaval on kolm valikut: hele, keskmine ja tume. Kui soovite vaikeseadistust muuta, vajutage klahvi  seni, kuni märgutuli süttib valitud seadistuse vastas põlema. Mõnede programmide puhul ei ole kooriku värvi valimine võimalik. Palun tutvuge tsüklite tabeliga kasutusjuhendi lõpus.

Käivitamine/seiskamine

Seadme sisselülitamiseks vajutage klahvi . Loendur alustab tööd. Programmi seiskamiseks või programmeeritud viitkäivituse tühistamiseks vajutage klahvi  3 sekundit.

LEIVAKUPSETAJA KASUTAMINE

Tsüklite tabelis (vt kasutusjuhendi lõppu) on esitatud erinevaid etappe puudutavad üksikasjad vastavalt valitud programmile. Märgutuli näitab, milline etapp on hetkel pooleli.

1. Sõtkumine

See programm aitab saavutada vajalikku taina struktuuri, et tainas korralikult kerkiks.

Selle tsükli ajal võite lisada koostisosi: kuivatud puuvilju, oliive jms. Helisignaali annab märku, millal seda teha.

Palun tutvuge tsüklite tabeliga (vt kasutusjuhendi lõppu) ja tulbaga „Lisa“. Selles tulbas on toodud aeg, mis kuvatakse seadme ekraanil helisignaali korral.

2. Paus

Võimaldab tainal paisuda, et sõtkumise kvaliteeti parandada.

3. Kergitamine

Aeg, mille jooksul tainas pärimi abi kerkib ja õige aroomi saavutab.

4. Küpsetamine

Küpsetamise käigus saab tainast päts ja tagatakse soovitud kooriku värv ning krõbeduse aste.

5. Soojas hoidmine ®





Hoiab leiva või saia pärast küpsetamist tund aega soojana.


Sellest hoolimata on soovitatav leib või sai pärast küpsetamist välja võtta.

Tunniajase soojas hoidmise tsükli ajal kuvatakse ekraanil endiselt „0:00“. Tsükli lõppedes seiskub seade pärast mitme helisignaali tekitamist automaatselt.

VIITKÄIVITUSE PROGRAMM

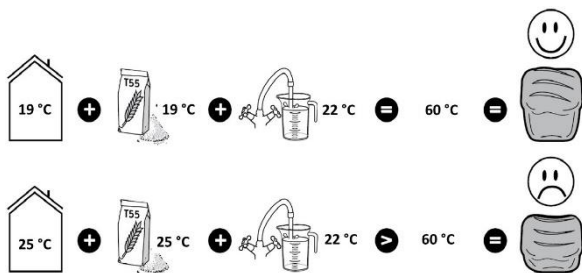
Saate programmeerida seadme selliselt, et toit oleks valmis kindlaks ajaks. Seadistamine on võimalik kuni 15 tundi varem. Palun tutvuge tsükliste tabeliga (vt kasutusjuhendi lõppu).

See samm on pärast programmi, kooriku värvi ja kaalu valimist. Kuvatakse programmi aeg. Viitkäivitusaja reguleerimiseks vajutage  ja . Masin kuvab kogu ajalise kestuse enne toiduvalmistamise lõppu. Süttib . Viitkäivituse programmi alustamiseks vajutage .

Kui eksite või soovite kellaaja seadistust muuta, hoidke all klahvi , kuni kuulete helisignaali. Kuvatakse vaikeage. Alustage uuesti tööd.

Mõned koostisosad on kiiresti riknevad. Ärge kasutage viitkäivitusega programmi retseptide puhul, mis sisaldavad toorpiima, mune, jogurtit, juustu, värskaid puuvilju.

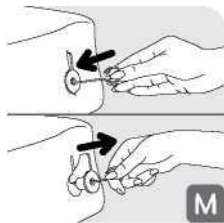
1. Kõik kasutatavad koostisosad peavad olema toatemperatuuril (kui ei ole ette nähtud teisiti) ja need tuleb eelnevalt täpselt kaaluda. **Mõõtke vedelikke kaasas olnud mõõteanuma abil. Kasutage kaasas olnud mõõtelusikat, et mõõta ühe poolega supilusikatäisi ja teisega teelusikatäisi. Ebatäpsed mõõtmised viivad halbade tulemusteni. Leivaküpsetamise protsess on temperatuuri ja niiskustingimuste suhtes väga tundlik.** Kuuma ilmaga on soovitatav kasutada tavapärasest jahedamaid vedelikke. Samamoodi võib külma ilmaga olla vajalik vett või piima soojendada (ärge kunagi ületage 35 °C).



2. Kasutage koostisosi enne nende kõlblikkusaega ning hoidke neid jahedas ja kuivas kohas.
3. Jahu tuleb kõõgikaalu abil täpselt kaaluda. **Kasutage aktiivset kuiva pagaripärmi** (kotikestes).
4. Vältige kaane avamist kasutamise käigus (v.a juhul, kui see on ette nähtud).
5. **Järgige koostisosade lisamise täpset järjekorda ja retseptides toodud koguseid.** Esmalt tuleb lisada vedelad ained ja seejärel tahked koostisosad. Pärm ei tohi kokku puutuda vedelike ega soolaga. Liiga palju pärm muudab taina struktuuri nõrgemaks – see kerkib palju, kuid vajub küpsetamise ajal ära.

Üldine järjekord:

- vedelad koostisosad (toasoe või, õli, munad, vesi, piim);
 - sool;
 - suhkur;
 - esimene pool jahust;
 - piimapulber;
 - spetsiifilised tahked koostisosad;
 - teine pool jahust;
 - pärm.
6. Alla 7 minuti kestnud elektrikatkestuse korral salvestab masin oma hetkeoleku ja jätkab tööd elektri taastumisel.
 7. Kui soovite, et üks leivaküpsetamise tsükkel järgneks kohe teisele, oodake mõlema tsükli vahel ligikaudu 1 tund, et lasta masinal jahtuda ning vältida mistahes võimalikku mõju leiva valmistamisele.
 8. Leiva väljavõtmisel võib sõtkumislabidas selle sisse kinni jääda. Kasutage selle ettevaatlikuks eemaldamiseks konksu. Selleks sisestage konks sõtkumislabida võlli ja tõstke seda eemaldamiseks.



Hoiatused gluteenivabade küpsetiste programmide kasutamisel

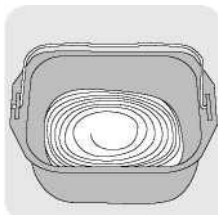
Gluteenivabade leibade/saiade või kookide valmistamiseks tuleb kasutada menüü programme 1, 2 ja 3. Iga programmi jaoks on saadaval üks kaal.

Gluteenivabad leivad/saiad ja koogid sobivad neile, kes ei talu paljudes teraviljades (nisu, oder, rukis, kaer, kamut, spelta jne) leiduvat gluteeni (tsöliaakiahaiged).

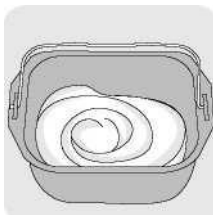
Oluline on vältida ristsaastumist gluteeni sisaldavate jahudega. Olge eriti ettevaatlik, kui puhastate vormi ja sõtkumislabidat ning kõiki gluteenivabade leibade/saiade ja kookide valmistamisel kasutatud tarvikuid. Samuti peate tagama, et kasutatav pärm ei sisaldaks gluteeni. Gluteenivabade retseptide aluseks on Schäri või Valpiformi

tüüpi valmissegud gluteenivabade küpsetiste valmistamiseks.

- Eri jahutüüpide segusid tuleb koos pärmiga sõeluda, et vältida tükkide tekkimist.
- Programmi käivitumisel tuleb sõtkumisele kaasa aidata: kraapige kõik mittesegunenud koostisosad külgedelt maha vormi keskosa poole, kasutades selleks mittemetallist spaatlit.
- **Gluteenivaba leib ei kerki nii palju kui traditsiooniline leib.** See on tihedama konsistentsiga ja heledamat värvi kui tavaline leib.
- Kõik valmissegud ei pruugi anda sama tulemust: vajalik võib olla retseptide kohandamine. Seetõttu on soovitatav viia läbi mõned testid (vt alltoodud näidet).
Näide: muutke vedeliku kogust.



Liiga vedel



OK



Liiga kuiv

Erand: koogitainas peab olema suhteliselt vedel.

TEAVE KOOSTISOSADE KOHTA

Pärm: leiva valmistamisel kasutatakse pagaripärmi. Seda tüüpi pärm müüakse mitmel erineval kujul: presspärm väikeste kuubikutena, aktiivne rehüdreeritav kuivpärm või koheselt kasutatav kuivpärm. Pärm müüakse toidukauplustes (pagaritoodete või värskete toiduainete osakondades), kuid samuti saate presspärmist osta pagaripoest.

Pärm tuleb koos teiste koostisosadega lisada otse masinas olevasse vormi. Sellegipoolest tasub presspärmist sõrmede vahel korralikult purustada, et soodustada selle segunemist teiste ainetega.

Järgige soovituslikke koguseid (vt allolevat koguste võrdlustabelit).

Koguse/kaalu ekvivalendid kuivpärm ja presspärm võrdluses

Kuivpärm (tl)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Presspärm (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Jahud: soovitatav on kasutada T55 jahu, kui retseptis ei ole välja toodud teisiti. Kui kasutatakse spetsiaalsete jahutüüpide segusid leiva, *brioche*'i või piimasaia jaoks, ei tohiks taigna (jahu + vesi) kogus ületada kokku 750 grammi.

Sõltuvalt jahu kvaliteedist võivad leivakupsetamise tulemused olla erinevad.

- Hoidke jahu hermeetiliselt suletud mahutis, kuna jahu reageerib ilmastikutingimuste (niiskuse) kõikumistele. Kui lisada leivatainale kaera, kliidid, nisuidusid, rukist või täisterasid, muudab see leiva tihedamaks ja vähem kohevaks.
- Mida suurem kogus jahu põhineb täisteraviljal, st sisaldab osa nisutera välistest kihtidest ($T > 55$), seda vähem tainas kerkib ja seda tihedam on leib.
- Samuti on pooides saadaval valmissegud leibade ja saiade valmistamiseks. Nende segude kasutamisel tutvuge kindlasti tootja soovitustega.

Gluteenivaba jahu: seda tüüpi jahude suures koguses kasutamisel tuleb valida gluteenivaba leiva/saia programm. On suur hulk jahusid, mis ei sisalda üldse gluteeni. Tuntumad on tatrajahu, riisijahu (nii valge kui ka täistera), kinoajahu, maisijahu, kastanijahu, hirsijahu ja sorgojahu.

Gluteenivabade leibade/saiade puhul on väga oluline segada tainasse mitut tüüpi jahusid ja lisada paksendavaid aineid, et anda küpsetisele sama elastsus, nagu on gluteeni sisaldavatel toodetel.

Paksendajad gluteenivabadele leibadele/saiadele: sobiva konsistentsi saavutamiseks ja gluteeni elastsuse imiteerimiseks võite lisada segule veidi ksantaankummit ja/või guarkummit.

Gluteenivabad valmissegud: nende abil on gluteenivabade küpsetiste valmistamine lihtsam, kuna sellised segud sisaldavad paksendajaid. Lisaks on nende eeliseks see, et need on garanteeritult gluteenivabad. Mõned segud on ka mahepäritolu.

Eri kaubamärkide gluteenivabadest segudest ei saa ühesuguseid tulemusi.

Suhkur: ärge kasutage suhkrutükke. Suhkur on pärmile toiduks, annab küpsetistele hea maitse ja parandab kooriku värvi.

Sool: reguleerib pärmil aktiivsust ning annab küpsetistele maitset.

Sool ei tohi enne toiduvalmistamise algust pärmiga kokku puutuda.

Samuti parandab see taina konsistentsi.

Vesi: rehüdreerib ja aktiveerib pärmil. Samuti niisutab see jahus sisalduvat tärklisi ja aitab kaasa pätsi vormimisele. Vee võib kas osaliselt või täielikult asendada piima või muu vedelikuga. **Vedelikke tuleb kasutada toatemperatuuril, välja arvatud gluteenivabade küpsetiste valmistamisel, mil tuleb kasutada sooja vett (umbes 35 °C).**

Rasvad ja õlid: rasvad annavad leivale või saiale kohevust. Samuti säilivad need paremini ja kauem. Liiga palju rasva aeglustab taina kerkimist. Kui kasutate võid, murendage see väikesteks tükkideks või laske sel pehmeneda. Ärge kasutage sulatatud võid. Vältige rasvaine kokkupuutumist pärmiga, kuna rasv võib takistada pärmil rehüdreerumist.

Munad: munad parandavad küpsetise värvi ja soodustavad ilusa pätsi valmistamist. Munade kasutamisel vähendage vastavalt vedeliku kogust. Kloppige muna(d) lahti ja lisage vajalik vedelik, kuni saavutate retseptis näidatud vedelikukoguse.

Retseptid on mõeldud keskmise suurusega munadele (50 g). Kui munad on suuremad, lisage veidi rohkem jahu; kui munad on väiksemad, lisage veidi vähem jahu.

Piim: piimal on emulgeeriv toime, mille tulemusel tekivad regulaarsemad rakud ja ahvatlevama välimusega pätsid. Võite kasutada nii värsket piima kui ka piimapulbrit. Kui kasutate

piimapulbrit, lisage algselt piima jaoks ette nähtud kogus vett: kogumaht peab olema võrdne retseptis toodud mahuga.

SPETSIAALSELT LEIVAKÜPSETAJAT PAIN & DELICES
PUUDUTAV TEAVE

KOOSTISOSADE VALIK JOGURTI JAKS

Piim

Millist piima võib kasutada?

Kasutada võib igat tüüpi piima (näiteks lehma-, kitse-, lamba-, sojapiima või muid taimseid piimaseid). Jogurti konsistents võib sõltuvalt kasutatavast piimast olla erinev. Toorpiim, pika säilivusajaga piimad ja kõik allpool kirjeldatud piimad on seadmes kasutamiseks sobilikud.

- **Steriliseeritud pika säilivusajaga piim:** kõrgkuumutatud täispiimast saab paksema jogurti. Madala rasvasisaldusega piimast saab vedelama jogurti. Samuti võite kasutada madala rasvasisaldusega piima ja lisada 1 või 2 teelusikatäit piimapulbrit.
- **Täispiim:** sellest piimast saab kreemja jogurti, mida katab õhuke „nahk“.
- **Toorpiim (talupiim):** seda tüüpi piima tuleb enne keeta. Soovitame seda keeta piisavalt kaua. Seejärel laske sel enne seadmesse valamist jahtuda.
- **Piimapulber:** seda tüüpi piimast saab väga kreemja jogurti. Järgige alati tootja pakendil olevaid juhiseid.

Kääritusaine

Jogurti jaoks

Kääritusaineks võib olla:

- poest ostetud **maitsestatamata jogurt**, mille kõlblikkusaeg on võimalikult hiline;

- **külmkuivatatud kääritusaine või piimhappebakterid.** Sellisel juhul tuleb järgida kääritusaine kasutusjuhistes toodud aktiveerimise aega. Need ained on müügil toidupoodides, apteekides ja osades tervisetoodete kauplustes;
- üks hiljuti valmistatud jogurtitest – tegemist peab olema maitsestatamata jogurtiga ning see peab olema kõige värskem. Seda nimetatakse kultuuriks.

Ainete omadused võivad liiga kõrgete temperatuuride mõjulävineda.

Käärimisaeg

- Sõltuvalt peamistest koostisosadest ja soovitud tulemusest kestab jogurti käärimine 6–12 tundi.

Vedel	Paks
Magus	Hapu "
6 h 7 h 8 h 9 h 10 h 11 h 12 h	

Pärast toiduvalmistamise lõppu asetage jogurt vähemalt 4 tunniks külmkappi ning tarbige 7 päeva jooksul.

EN


Laap (pehme valge juustu jaoks)

Juustu valmistamisel piima kalgendamiseks võite kasutada laapi või happelist vedelikku, näiteks sidrunimahla või äädikat.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Võtke masina pistik pistikupesast välja ja laske masinal täielikult jahtuda.
- Peske vormi ja sõtkumislavidat kuuma seebiveega. Kui sõtkumislavidas jääb vormile, laske sel 5 kuni 10 minutit liguneda.
- Peske teisi osi niiske svammiga. Kuivatage korralikult.
- **Mitte ühtegi osa ei tohi pesta masinas.**
- Ärge kasutage ühtegi majapidamises kasutatavat puhastusvahendit, abrasiivseid svamme ega alkoholi. Kasutage pehmet niisket lappi.
- Ärge leotage kunagi seadme korpust ega kaant.







Kas te ei saavuta soovitud tulemusi? See tabel on teile abiks.	Leib või sai	Pärast liigset	Leib või sai ei	Koorik ei ole	Küljed on pruunid, kuid leib	Pealmine osa ja
	kerkib liiga palju	kerkimist vajub leib või sai ära	kerki piisavalt	piisavalt kuldne	ei ole täielikult läbi küpsemud	küljed on jahused
Nuppu  vajutati küpsetamise ajal.				•		
Liiga vähe jahu.		•				
Liiga palju jahu.			•			•
Liiga vähe pärimi.			•			
Liiga palju pärimi.		•		•		
Liiga vähe vett.			•			•
Liiga palju vett.		•			•	
Liiga vähe suhkrut.			•			
Halva kvaliteediga jahu.			•	•		
Koostisainete osakaal on vale (liiga palju).	•					
Vesi liiga kuum.		•				
Vesi liiga külm.			•			
Vale programm.			•	•		

Kas teil ei õnnestu soovitud tulemust saavutada? See tabel on abiks lahenduse leidmisel.	Vedel jogurt	Jogurt on liiga happeline	Jogurtis on vesi	Kollane jogurt
Käärimisaeag on liiga lühike.	•			
Käärimisaeag on liiga pikk.		•	•	•
Kääritusaineid ei ole piisavalt või need on surnud või mitteaktiivsed.	•			
Jogurtianumat on valesti puhastatud.	•			•
Kasutatud piim ei sisalda piisavalt rasva (väherasvane piim täispiima asemel).	•			
Kaas on jäetud anumale.			•	
Kasutatud on vale programmi.	•			•

TEHNILISE VEAOTSINGU JUHEND

PROBLEEMID

PÕHJUSED – LAHENDUSED

<p>Sõtkumislabidas on vormi kinni jäänud.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Laske sel enne eemaldamist liguneda.
<p>Pärast klahvi  vajutamist ei juhtu midagi.</p>	<p>Kuvatakse EO1 ja see vilgub ekraanil, seade piiksub: seade on liiga kuum. Oodake kahe tsükli vahel 1 tund.</p> <p>Kuvatakse EOO ja see vilgub ekraanil, seade piiksub: seade on liiga külm. Oodake, kuni see saavutab toatemperatuuri.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kuvatakse HHH või EEE ja see vilgub ekraanil, seade piiksub: rike. <p>Masinaga peavad tegelema volitatud hooldustehnikud.</p> <ul style="list-style-type: none"> Seadistatud on viitkäivitus.
<p>Pärast klahvi  vajutamist mootor töötab, kuid sõtkumist ei toimu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vormi ei ole nõuetekohaselt sisestatud. Sõtkumislabidas on puudu või seda pole nõuetekohaselt paigaldatud. <p>Kahel eelneval juhul proovige seade käsitsi, vajutades pikalt nupule . Alustage retsepti uuesti algusest peale.</p>
<p>Pärast viitkäivitust ei ole leib piisavalt kerkinud või ei toimu midagi.</p> <p>Kõrbelõhn.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pärast viitkäivituse programmi seadistamist unustasite vajutada nuppu . Pärm on kokku puutunud soola ja/või veega. <ul style="list-style-type: none"> Sõtkumislabidas on puudu.
	<ul style="list-style-type: none"> Mõned koostisosad võivad olla vormist välja kukkunud: võtke seadme pistik pistikupesast välja, laske seadmel jahtuda, seejärel puhastage see seest niiske svammiga, kuid ärge ühtegi puhastusvahendit kasutage. Segu on üle ääre voolanud: koostisosade kogused on liiga suured, eriti vedeliku puhul. Järgige retseptis esitatud koguseid.