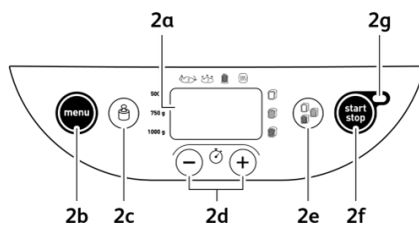
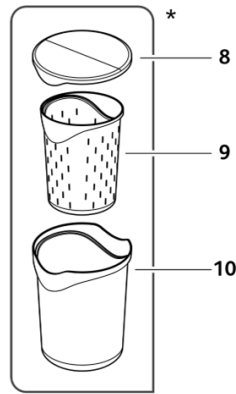
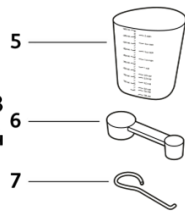
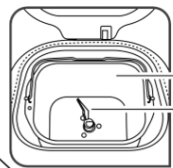
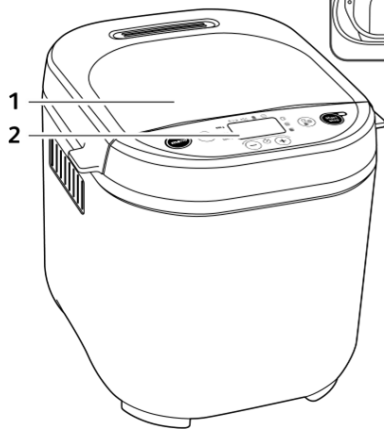
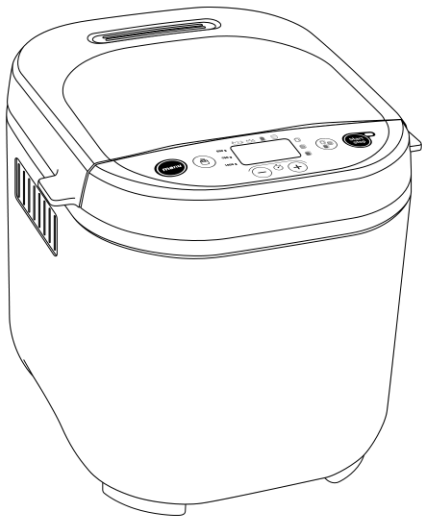
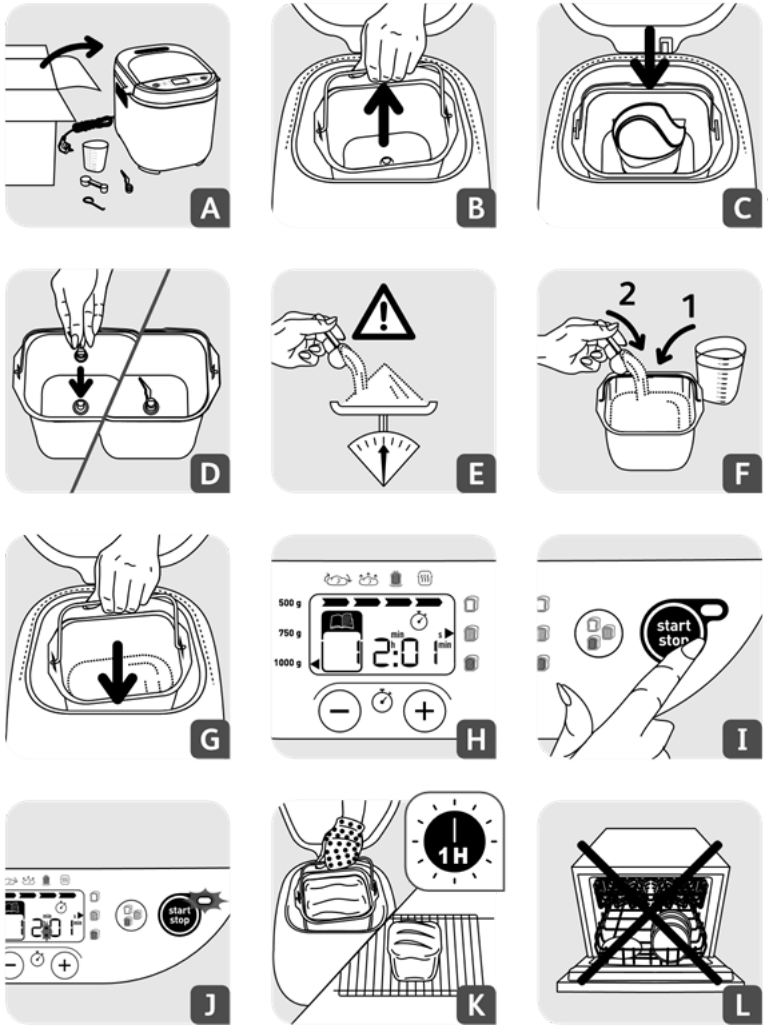


# Tefal PAIN&DELICES 1KG PF240E38 duonkepé





## APRAŠYMAS

- 1 Dangtis
  - 2 Valdymo skydelis
  - a Ekranas
  - b Programų pasirinkimas
  - c Svorio pasirinkimas
  - d Mygtukai, skirti atidėto paleidimo nustatymui ir programų laikui reguliuoti 11
  - e Pasirinkite plutos spalvą
  - f Įjungimo/išjungimo mygtukas
  - g Veikimo indikatoriaus lemputė
- 3 Duonos keptuvė
  - 4 Minkymo mentelė
  - 5 Matavimo stiklinė
  - 6 Arbatinis matavimo šaukštelis
  - 7 Kablo priedas minkymo mentelei iškelti
  - 8 Sandėliavimo dangtis
  - 9 Varškės gaminimo puodas
  - 10 Jogurto gaminimo puodo



## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

•Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas prieš naudodami prietaisą pirmą kartą ir laikykite jas saugioje vietoje, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

•Išvalykite visas dalis ir prietaisą drėgna šluoste ir gerai išdžiovinkite.

## GREITAS PALEIDIMAS

- Prietaisą pastatykite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo vandens.
- Išvyniokite laidą ir įjunkite jį į elektros lizdą. Pasirodžius garso signalui, pagal numatytuosius nustatymus rodoma 1 programa.
- Pirmą kartą naudojant prietaisą gali pasklisti silpnas neįprastas kvapas.
- Išimkite duonos indą pakeldami rankeną. Tada sumontuokite minkymo mentelę - B - D. Sudėkite ingredientus rekomenduojama tvarka (žr. skyrių PRAKTINIAI PATARIMAI). Įsitikinkite, kad visi ingredientai yra tiksliai pasverti - E - F .
- Įdėkite duonos indą - G .
- Uždarykite dangtį.

- Mygtuku  pasirinkite norimą programą.
- Paspauskite mygtuką. Mirksi 2 laikmačio taškai. Užsideda veikimo indikatorius lemputė - I - J .
- Gaminimo ciklo pabaigoje paspauskite  ir atjunkite duonos gaminimo aparatą. Išimkite duonos indą. Visada naudokite orkaitės pirštines, nes keptuvės rankena ir dangčio vidus įkaista. Karštą duoną išverskite ir padėkite ant grotelių 1 val. atvėsti – K. Norint geriau suprasti duonos kepimo aparato veikimą, kepti rekomenduojame pagal KLASIKINĖS DUONOS receptą.

### KLASIKINĖ DUONA (4 programa) VIDUTINIS

1. VANDUO = 330ml
2. ALIEJUS = 2 šaukštai
3. DRUSKA = 1½ šaukštelio
4. CUKRAUS = 1 šaukštelis
5. PIENO MILTELĖ = 2 šaukštai
6. PAGRINDINIAI MILTAI = 605 g SVORIS = 1000 g
7. MIELĖS = 1½ šaukštelio

### Programos pasirinkimas

**Meniu mygtuku pasirinkite norimą programą.** Kiekvieną kartą paspaudus klavišą, ekrane rodomas skaičius pereina prie kitos programos.


1. **Pikantiška duona be glitimo.** Programa, skirta gaminti receptus, kuriuose yra mažai cukraus ir riebalų. Rekomenduojame naudoti paruoštą naudoti mišinį (žr. įspėjimus dėl programų be glitimo naudojimo).

2. **Saldi duona be glitimo.** Programa, naudojama gaminant receptus, kurių sudėtyje yra cukraus ir riebalų (pvz., brioche). Rekomenduojame naudoti paruoštą mišinį.
3. **Tortas be glitimo.** Programa, naudojama gaminant pyragus be glitimo su kepimo milteliais. Rekomenduojame naudoti paruoštą mišinį.
4. **Klasikinė duona.** Naudokite šią programą norėdami paruošti sumuštinio tipo baltą duoną.
5. **Greita klasikinė duona.** Naudokite šią programą, kad greičiau pagamintumėte baltą duoną.
6. **Prancūziška duona.** Naudokite šią programą norėdami pagaminti tradicinį prancūzišką baltą duoną su storesne pluta.
7. **Saldi duona.** Ši programa tinka brioche tipo receptams, kuriuose yra daugiau riebalų ir cukraus. Jei naudojate jau paruoštus mišinius, iš viso neviršykite 750 g tešlos.
8. **Pilno grūdo duona.** Pasirinkite šią programą, kai gaminate receptus iš viso grūdo miltų.
9. **Greita viso grūdo duona.** Naudokite šią programą, kad greičiau paruoštumėte receptą iš viso grūdo miltų.
10. **Ruginė duona.** Pasirinkite šią programą, kai naudojate didelį kiekį ruginių miltų ar kitų tokio tipo javų (pvz., grikių, speltos).
11. **Tešlos gaminimas.** Naudokite šią programą norėdami sukurti picos, duonos ir vaflių tešlą. Ši programa negamina maisto.
12. **Makaronai.** Naudokite šią programą itališkų makaronų ar pyrago tešlai ruošti.
13. **Tortas.** Naudokite šią programą pyragams gaminti naudodami kepimo miltelius. Šiai programai galimas tik 1000 g nustatymas.
14. **Maisto gaminimas.** Šia programa kepkite nuo 10 iki 70 min. Jį galima pasirinkti atskirai ir naudoti:
  - a) baigus tešlos gamavimo programą,
  - b) pašildyti arba traškinti jau iškeptos, atvėsusios duonos paviršių,
  - c) baigti gaminti, jei duonos ciklo metu nutrūktų elektra.
15. **Košė.** Naudokite šią programą košės ir ryžių pudingo receptams gaminti.
16. **Grūdai.** Naudokite šią programą norėdami paruošti ryžių, manų kruopų ir grikių pudingą.
17. **Uogienė.** Naudokite šią programą, norėdami gaminti namines uogienes. Naudodami 15, 16 ir 17 programas, atidarydami dangtį, būkite atsargūs, kad garai ir karštas oras jūsų nenudegintų.


## „Pain & Délices“ duonos aparatui būdingos programos:

1. Jogurtas. Naudojamas jogurtui gaminti iš pasterizuoto karvės, ožkos ar sojos pieno. Įdėkite jogurto puodą (be dangčio ar filtro). Paruoštą, laikykite vėsioje vietoje ir suvartokite per 7 dienas.
2. Geriamasis jogurtas. Naudojamas geriamajam jogurtui iš pasterizuoto pieno gaminti. Į keptuvę (be dangčio) įdėkite jogurto puodą. Prieš gerdami gerai suplakite. Paruoštą, laikykite vėsioje vietoje ir suvartokite per 7 dienas.
3. Minkštas baltas sūris. Naudojamas minkštam baltam sūriui gaminti iš karvės arba ožkos pieno. Įdėkite varškės puodą į jogurto puodą (be dangčio). Būtinai nusausinimo etapas. Paruoštą laikykite vėsioje vietoje ir suvartokite per 2 dienas.



## Duonos svorio pasirinkimas

Paspauskite  klavišą norėdami nustatyti pasirinktą svorį – 500 g, 750 g arba 1000 g. Indikatoriaus lemputė užsidega priešais pasirinktą nustatymą. Svoris pateikiamas tik informaciniais tikslais. Kai kurioms programoms svorio pasirinkti neįmanoma. Žr. ciklo lentelę naudojimo vadovo pabaigoje.

## Plutos spalvos pasirinkimas

Galimi trys pasirinkimai: šviesus / vidutinis / tamsus. Jei norite pakeisti numatytąjį nustatymą, spauskite  mygtuką tol, kol priešais pasirinktą nustatymą užsidegs indikatoriaus lemputė. Kai kurioms programoms plutos spalvos pasirinkti negalima. Žr. ciklo lentelę naudojimo vadovo pabaigoje. Galimi trys pasirinkimai:

## Pradėti / Sustabdyti

Paspasukite  mygtuką, taip įjungsite prietaisą. Prasideda atgalinis skaičiavimas. Norėdami sustabdyti programą arba atšaukti užprogramuotą atidėtą paleidimą, **paspauskite**  **klavišą 3 sekundes.**

## DUONKEPĖS VEIKIMAS

Ciklo diagramoje (žr. naudojimo vadovo pabaigą) nurodytas įvairių etapų suskirstymas pagal pasirinktą programą. Indikatoriaus lemputė rodo, kuris veiksmas šiuo metu vyksta.

### 1. Minkymas

Naudodami šią programą, suformuosite tešlą ir užtikrinsite jos gebėjimą tinkamai kilti. Šio ciklo metu galite pridėti ingredientų: džiovintų vaisių.

2. Poilsis leidžia tešlai išsiplėsti, kad pagerėtų minkymo kokybė.

### 3. Kylimas

Laikas, per kurį mielės pradeda fermentacijos procesą duonoje ir sukuria jos išskirtinį aromatą.

### 4. Kepimas

Tešlą paverčia duona ir užtikrina norimą plutos spalvą bei traškumo lygį.


### 5. Išlaikyti šiltą


Duoną išlaiko šiltą 1 valandą po kepimo.

Ekране ir toliau bus rodoma „0:00“ valandos trukmės ciklo „Išlaikyti šiltą“ metu. Pasibaigus ciklui, prietaisas automatiškai sustoja po kelių garso signalų.

## ATIDĖTO PALEIDIMO PROGRAMA

Galite užprogramuoti prietaisą taip, kad duona būtų paruošta jūsų pasirinktu laiku, iki 15 valandų. iš anksto. Atidėto paleidimo programa negalima: 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 ir 17 programoms (Pain Plaisir modeliui). 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 ir 20 programos (Pain & Délices modeliui).

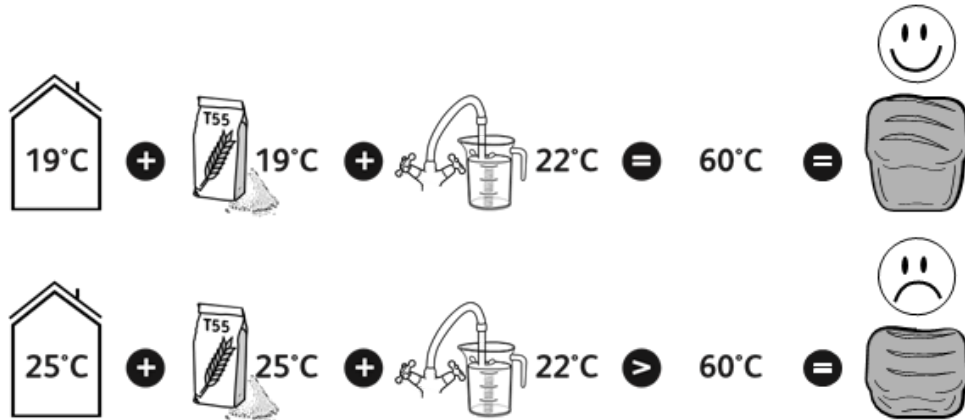
Šis veiksmas įvyksta pasirinkus programą, plutos spalvą ir svorį. Rodomas programos laikas. Apskaičiuokite laiko skirtumą tarp programos paleidimo momento ir laiko, kada norite, kad jūsų duona būtų iškepta. Įrenginys automatiškai įtraukia programos ciklo trukmę. Norėdami pasiekti atidėtą paleidimą, paspauskite mygtuką ir ekrane pasirodys vaizdas bei numatytasis laikas (15:00). Norėdami nustatyti laiką, paspauskite  mygtuką. Šviesos užsidega. Paspauskite, kad paleistumėte atidėto paleidimo programą.

Jei suklydote arba norite pakeisti laiko nustatymą, laikykite nuspaudę  mygtuką, kol pasigirs garso signalas. Rodomas numatytasis laikas.

Kai kurios sudedamosios dalys greitai genda. Nenaudokite atidėto paleidimo programos receptams, kurių sudėtyje yra: žalio pieno, kiaušinių, jogurto, sūrio, šviežių vaisių.

## PRAKTINIAI PATARIMAI

1. Visi naudojami ingredientai turi būti kambario temperatūros (jei nenurodyta kitaip) ir turi būti tiksliai pasverti. **Išmatuokite skysčius naudodami pateiktą graduotą puodelį. Naudodami pridėtą šaukštą išmatuokite šaukštus iš vienos pusės ir arbatinius šaukštelius iš kitos.** Netikslūs matavimai prisidės prie blogų rezultatų. **Duonos ruošimas labai jautrus temperatūros ir drėgmės sąlygoms.** Karštu oru rekomenduojama naudoti vėsesnius nei įprastai skysčius, o šaltu oru gali tekti pašildyti vandenį ar pieną (niekada ne aukštesnėje kaip 35°C).



1. Naudokite ingredientus iki tinkamumo vartoti termino ir laikykite juos vėsioje, sausoje vietoje.
2. Miltai turi būti tiksliai pasverti naudojant virtuvines svarstykles. Naudokite aktyvias sausas mieles (maišeliuose).
3. Neatidarykite dangtelio naudojimo metu (jei nenurodyta kitaip).
4. Tiksliai laikykitės receptuose nurodytų ingredientų eilės ir kiekių. Pirmiausia skysčiai, o tada likę ingredientai. **Mielės neturi liestis su skysčiais ar druska. Bendra tvarka, kurios reikia laikytis:**

- Skysčiai (minkštas sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas)
- Druska
- Cukrus
- Pirmoji pusė miltų
- Pieno milteliai
- Konkrečios kietos sudedamosios dalys
- Antroji pusė miltų
- Mielės

5. Kai maitinimas nutrūksta trumpiau nei 7 minutes, aparatas išsaugos savo būseną ir vėl pradės veikti, kai tik bus prijungtas maitinimas.

6. Jei norite, kad vienas duonos ciklas tiesiogiai sektų kitą, palaukite maždaug 1 val. tarp abiejų ciklų, kad aparatas atvėstų ir išvengtumėte galimo poveikio duonos gaminiui.

7. Vartant duoną, minkymo mentelė gali likti įstrigusi jos viduje. Tokiu atveju, švelniai nuimkite kabliuką.

Norėdami tai padaryti, įkiškite kabliuką į minkymo mentelės veleną, tada pakelkite, kad nuimtumėte.

## Įspėjimai dėl programų be glitimo naudojimo

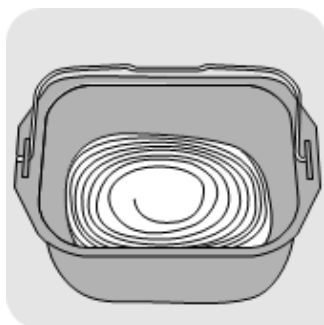
1, 2 ir 3 meniu turi būti naudojami gaminant duoną ar pyragus be glitimo. Kiekvienai programai galimas vienas svoris.

Duonos ir pyragaičiai be glitimo tinka tiems, kurie netoleruoja glitimo (sergantiems celiakija), kurių yra keliuose grūduose (kviečių, miežių, rugių, avižų, kamuto, speltos ir kt.).

Svarbu vengti kryžminio užteršimo miltais, kurių sudėtyje yra glitimo. Būkite ypač atsargūs valydami keptuvę ir minkymo mentelę, taip pat visus įrankius, naudojamus duonai ir pyragams be glitimo gaminti. Taip pat turite įsitikinti, kad naudojamose mielėse nėra glitimo. Receptai be glitimo

buvo sukurti remiantis Schär arba Valpiform tipo duonos be glitimo preparatais (taip pat paruoštais naudoti mišiniais).

- Miltų mišinius reikia persijoti su mielėmis, kad nesusidarytų gumuliukų.
- Kai programa paleidžiama, būtina padėti minkymo procesui: su nemetaline mentele nugremžkite visus nesumaišytus ingredientus iš šonų link keptuvės centro.
- Duona be glitimo negali pakilti tiek, kiek tradicinė duona. **Ji bus tankesnės konsistencijos ir šviesesnės spalvos nei įprasta duona.**
- Visi duonos mišinių prekės ženklai neduoda vienodų rezultatų: receptus gali tekti koreguoti. Todėl rekomenduojama atlikti kai kuriuos bandymus (žr. toliau pateiktą pavyzdį). Pavyzdys: sureguliuokite skysčio kiekį.



Per daug skysčio



Gera



Per sausa

Išimtis: pyrago tešla turi likti gana skysta.

## INFORMACIJA APIE INGREDIENTUS

**Mielės:** duona gaminama naudojant kepimo mieles. Šios rūšies mielės parduodamos keliomis formomis: maži presuotų mielių kubeliai, aktyvios sausosios mielės, skirtos rehidratuoti, arba greitai naudoti pritaikytos sausos mielės. Mielės parduodamos prekybos centruose (kepyklose ar šviežių maisto produktų skyriuose).

Laikykitės rekomenduojamų kiekių (žr. žemiau esančią atitikmenų lentelę).

*Sausų mielių ir presuotų mielių kiekio/svorio atitikmenys:*

Sausos mielės (šaukšteliais)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	
5									
Presuotos mielės (gramais)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Miltai:** Jei receptuose nenurodyta kitaip, rekomenduojama naudoti T55 miltus. Naudojant specialią rūšių miltų mišinius duonai ar brioche, iš viso neviršykite 750 g tešlos (miltai + vanduo).

Priklausomai nuo miltų kokybės, duonos gaminto rezultatai taip pat gali skirtis.

- Miltus laikykite hermetiškai uždarytoje talpykloje, nes miltai reaguoja į klimato sąlygų (drėgmės) svyravimus. Į duonos tešlą įdėjus avižų, sėlenų, kviečių gemalų, rugių ar nesmulkintų grūdų, duona bus tankesnė ir ne tokia puri.
- Kuo daugiau miltų sudaryti iš neskaldytų grūdų, t.y. juose yra dalis išorinių kviečių grūdo sluoksnių ( $T > 55$ ), tuo mažiau tešla kils, o duona bus tankesnė.
- Taip pat rasite prekyboje parduodamų paruoštų ruošinių duonai. Dėl šių mišinių naudojimo vadovaukitės gamintojo rekomendacijomis.

**Miltai be glitimo:** Naudojant didelius šių rūšių miltų kiekius duonai gaminti, reikia naudoti duonos be glitimo programą. Yra daugybė miltų rūšių, kuriose nėra glitimo. Labiausiai žinomi yra grikių miltai, ryžių miltai (balti arba pilno grūdo), bolivinės balandos miltai, kukurūzų miltai, kaštonų miltai, sorų miltai.

Duonai be glitimo, norint atkurti glitimo elastingumą, būtina sumaišyti kelių rūšių ne duonai paruoštus miltus ir pridėti tirštiklių.

**Tirštinimo medžiagos duonai be glitimo:** Norėdami gauti tinkamą konsistenciją ir bandyti imituoti glitimo elastingumą, į savo preparatus galite pridėti šiek tiek ksantano dervos ir (arba) guaro dervos.



**Paruošti naudoti mišiniai be glitimo:** Šie mišiniai palengvina duonos be glitimo gaminimą, nes juose yra tirštiklių, o jų pranašumas yra tai, kad jie yra visiškai be glitimo – kai kurios iš jų taip pat yra ekologiškos.

Skirtingų prekių ženklų paruošti naudoti mišiniai be glitimo neduoda tokių pačių rezultatų.

**Cukrus:** Nenaudokite cukraus gabalėlių. Cukrus maitina mieles, duonai suteikia gerą skonį ir pagerina plutos spalvą.

**Druska:** Ji reguliuoja mielių veiklą ir suteikia duonai skonio. **Prieš pradėdant ruošti, ji neturi liestis su mielėmis.** Tai taip pat pagerina tešlos struktūrą.

**Vanduo:** Vanduo rehidratuoja ir aktyvina mieles. Jis taip pat sudrėkina krakmolą esantį miltuose ir leidžia formuoti kepalą. Visas vanduo arba jo dalis gali būti pakeistas pienu ar kitais skysčiais. **Skysčius naudokite kambario temperatūroje, išskyrus duoną be glitimo, kuriai reikia naudoti šiltą vandenį (apie 35°C).**

**Riebalai ir aliejai:** Riebalai duoną padaro puresnę. Ji taip pat laikysis geriau ir ilgiau. Per daug riebalų sulėtina tešlos kilimą. Jei naudojate sviestą, sutrupinkite jį į mažus gabalėlius arba suminkštinkite. Nedėkite lydyto sviesto. Saugokite, kad riebalai nesiliestų su mielėmis, nes riebalai gali neleisti mielėms rehidratuotis.

**Kiaušiniai:** Jie pagerina duonos spalvą. Jei naudojate kiaušinius, atitinkamai sumažinkite skysčio kiekį. Sumuškite kiaušinį ir įpilkite reikiamo skysčio, kol gausite recepte nurodytą skysčio kiekį. Receptai skirti vidutinio dydžio 50 g kiaušiniui, jei kiaušiniai didesni, įberkite šiek tiek miltų; jei kiaušiniai mažesni, dėkite šiek tiek mažiau miltų.

**Pienas:** Pienas turi emulsinį poveikį, dėl kurio susidaro taisyklingesnės ląstelės, todėl kepalas atrodo patraukliai. Galite naudoti šviežią pieną arba pieno miltelius. Jei naudojate pieno miltelius, įpilkite pienui skirtą vandens kiekį: bendras tūris turi būti lygus recepte nurodytam kiekiui.

## INFORMACIJA APIE DUONKEPĘ PAIN & DÉLICES:

### JOGURTO INGREDIENTŲ PASIRINKIMAS

#### Pienas

##### Kokį pieną galiu naudoti?

Galite naudoti visų rūšių pieną (pavyzdžiui, karvės pieną, ožkos pieną, avies pieną, sojų pieną ar kitus augalinės kilmės pienus). Jogurto konsistencija gali skirtis priklausomai nuo naudojamo pieno. Prietaise tinka naudoti žalias pienas, ilgai galiojantis pienas ir visi toliau aprašyti pienai:

- **Sterilizuotas ilgai galiojantis pienas:** iš nenugriebto UHT pieno gaunamas tvirtesnis jogurtas. Iš dalies nugriebto pieno gaunamas ne toks tvirtas jogurtas. Arba galite naudoti iš dalies nugriebtą pieną ir įpilti 1 arba 2 šaukštus pieno miltelių.
- **Nenugriebtas pienas:** iš šio pieno gaunamas kremiškesnis jogurtas su plonu „odelės“ sluoksniu ant viršaus.
- **Žalias pienas:** šios rūšies pieną prieš tai reikia išvirti. Rekomenduojame virti pakankamai ilgai. Prieš dėdami į prietaisą, leiskite jam atvėsti.
- **Pieno milteliai:** iš šios rūšies pieno gaunamas labai kreminis jogurtas. Visada laikykitės nurodymų, pateiktų ant gamintojo pakuotės.

## Fermentacijos aktyvatorius

### Jogurtui

Fermentacijos aktyvatorius gali būti:

- Parduotuvėje pirktas natūralus jogurtas.
- Liofilizuotas fermentacijos aktyvatorius arba pieno kultūros. Tokiu atveju, laikykitės aktyvavimo trukmės, nurodytos fermentacijos priemonės naudojimo instrukcijoje. Šių priemonių galima įsigyti prekybos centruose, vaistinėse ir kai kuriose sveiko maisto parduotuvėse.
- Vienas iš jūsų neseniai paruoštų jogurtų.



## **Fermentacijos laikas**

•Priklausomai nuo pagrindinių naudojamų ingredientų ir norimo rezultato, jogurto fermentacija užtruks nuo 6 iki 12 valandų.

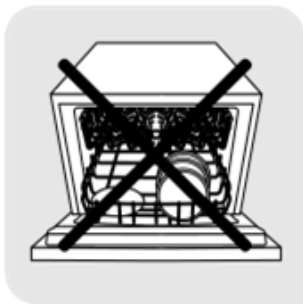
Baigę virti, įdėkite jogurtą į šaldytuvą bent 4 valandoms ir suvartokite per 7 dienas.

## **Šliužo fermentas (minkštam baltam sūriui)**

Sūriams gaminti galite naudoti šliužo fermentą arba rūgštinį skystį, pavyzdžiui, citrinų sultis arba actą, kad sutrauktumėte pieną.

## **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Atjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Išplaukite keptuvę ir minkymo mentelę karštu muiluotu vandeniu. Jei minkymo mentelė lieka keptuvėje, pamirkykite 5–10 min.
- Prietaiso korpusą valykite drėgna audinio kempine. Kruopščiai išdžiovinkite.
- Prietaisas ir nuimamos dalys netinkami plauti indaplovėje.**
- Nenaudokite jokių buitinių valiklių, abrazyvinių šluosčių ar alkoholio. Naudokite minkštą, drėgną šluostę.
- Niekada nemerkite prietaiso korpuso ar dangčio į vandenį ar bet kokį kitą skystį.



## **Trikčių šalinimo vadovas, skirtas patobulinti receptus**

<b>Negaunate laukiamų rezultatų? Ši lentelė jums padės.</b>	<b>Duona per daug pakyla</b>	<b>Per daug pakilusi duona susmenga</b>	<b>Duona nepakankamai pakyla</b>	<b>Pluta nėra pakankamai auksinė</b>	<b>Šonai rudi, bet duona ne iki galo iškepusi</b>	<b>Viršus ir šonai miltuoti</b>
<b>Kepimo metu buvo paspausta</b>				.		

<b>s mygtukas</b>						
<b>Trūksta miltų.</b>		.				
<b>Per daug miltų.</b>						.
<b>Trūksta mielių.</b>						
<b>Per daug mielių.</b>		.		.		
<b>Nepakank a vandens.</b>						.
<b>Per daug vandens.</b>		.			.	
<b>Trūksta cukraus.</b>						
<b>Prastos kokybės miltai.</b>				.		
<b>Netinkamo s ingredient ų proporcija</b>	.					

<b>s (per daug).</b>						
<b>Vanduo per karštas.</b>		.				
<b>Vanduo per šaltas.</b>						
<b>Neteisinga programa.</b>				.		

<b>Ar nesiseka pasiekti norimą rezultatą? Ši diagrama padės rasti sprendimą.</b>	<b>Skystas jogurtas</b>	<b>Jogurtas per rūgštus</b>	<b>Jogurte yra vandens</b>	<b>Geltonas jogurtas</b>
<b>Fermentacijos laikas per trumpas.</b>	.			
<b>Fermentacijos laikas per ilgas.</b>		.	.	.
<b>Nėra pakankamai fermentacijos medžiagų</b>	.			

arba negyvų ar neaktyvių fermentacijos medžiagų.				
Netinkamai išvalytas jogurto puodas.	.			.
Naudojamame piene nėra pakankamai riebalų (iš dalies nugriebtas vietoj nenugriebto pieno).	.			
Ant puodo paliktas dangtelis.			.	
Naudotos netinkamos programos.	.			.

## TECHNINIS GEDIMŲ ŠALINIMO VADOVAS

Minkymo mentelė įstrigo keptuvėje.

•Prieš išimdami leiskite jam susigerti.

Nieko nenutinka paspaudus Pradėti/Sustabdyti mygtuką, prietaisas pypsi: prietaisas per karštas.

• Ekrane rodomas ir mirksi EO1, įjungta 1 valanda tarp 2 ciklų.

• Ekrane rodomas ir mirksi EOO, prietaisas pypsi: prietaisas per šaltas. Palaukite, kol sušils iki kambario temperatūros.

- Ekrane rodomas ir mirksi HHH arba EEE, prietaisas pypsi: gedimas. Prietaisą turi patikrinti įgalioti specialistai.
- Užprogramuotas atidėtas paleidimas.

**Paspaudus Pradėti/Sustabdyti mygtuką, variklis įmontuotas, bet minkymas nevyksta.**

- Netinkamai įdėta keptuvė.
- Trūksta minkymo mentelės arba ji netinkama.

Dviem aukščiau nurodytais atvejais išjunkite prietaisą rankiniu būdu, ilgai paspaudę pradėti/sustabdyti mygtuką. Pradėkite receptą iš naujo nuo pradžių.

**Po atidėtos pradžios duona apdegė.**

- Užprogramavę atidėto paleidimo programą, pamiršote paspausti Pradėti/Sustabdyti mygtuką.
- Mielės lietėsi su druska ir (arba) vandeniu.
- Kai kurios sudedamosios dalys iškrito už keptuvės ribų: ištraukite prietaisą iš elektros lizdo, leiskite jam atvėsti, tada išvalykite vidų drėgna kempine ir be jokių valymo priemonių.
- Aparatas perpildytas: naudojamas per didelis ingredientų kiekis, ypač skystas.

Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.