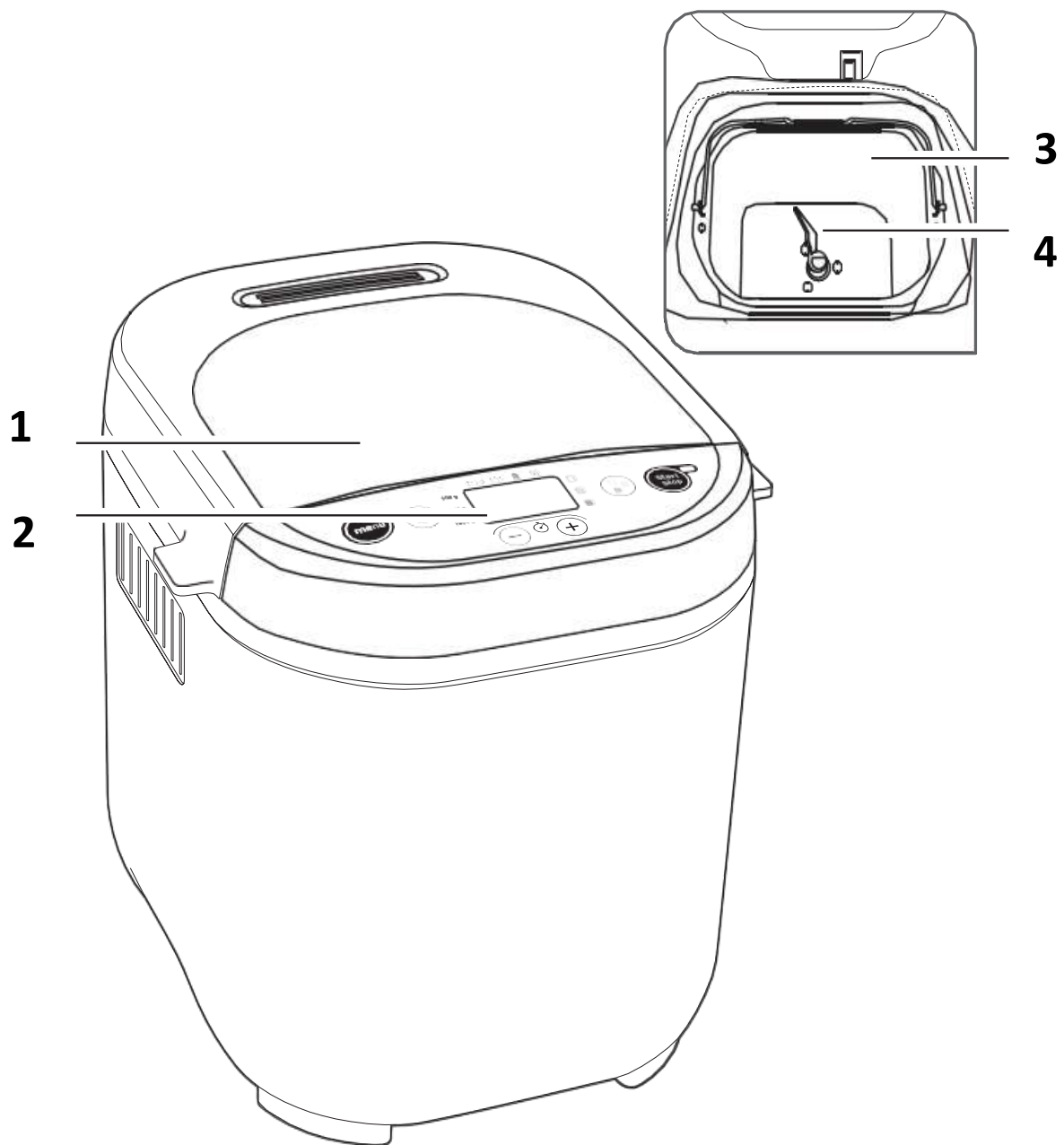
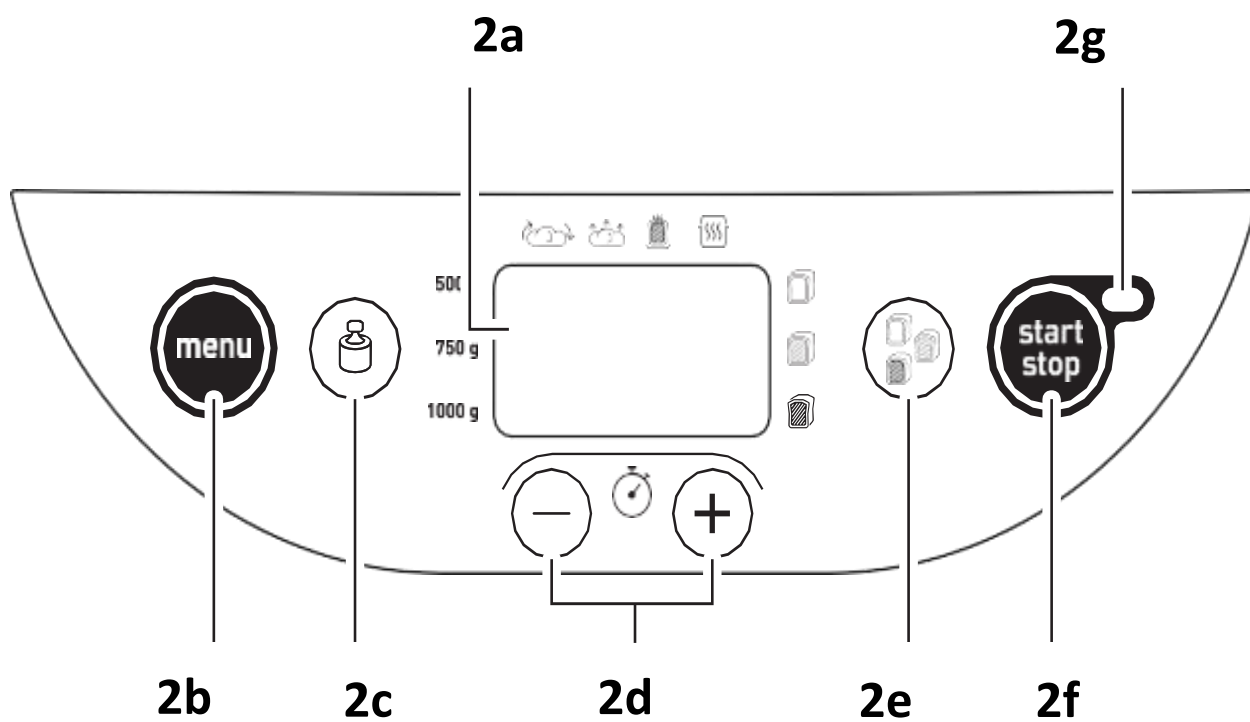
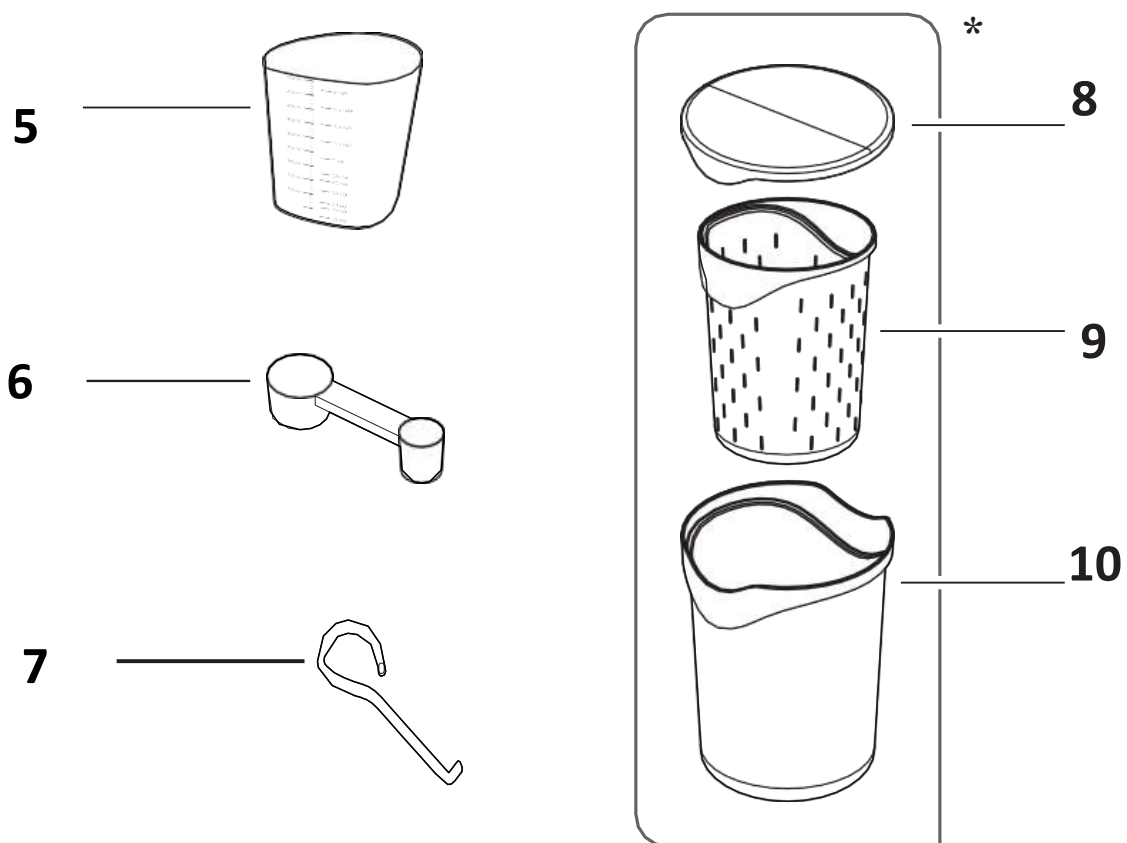


BG
CS
HU
RO
SK
HR
PL
SL
NL
TR
ES

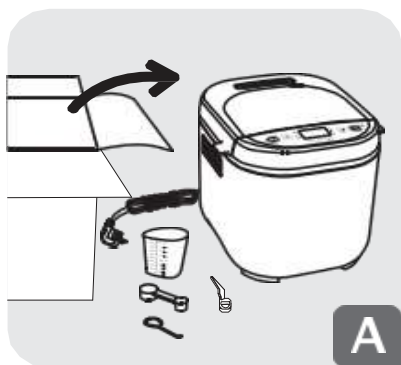


Pain Plaisir/Pain & Delices

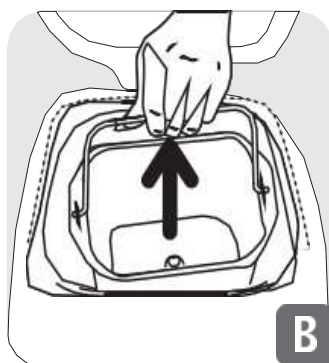




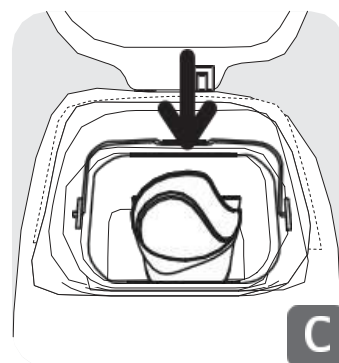
*Odkvisno od modela.



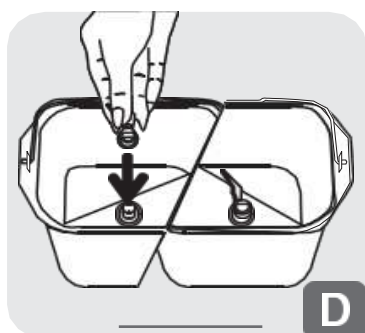
A



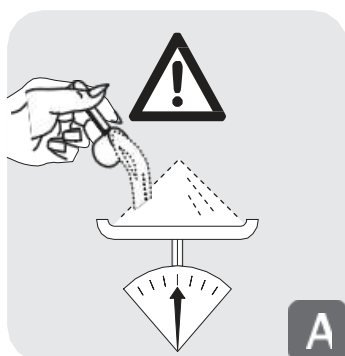
B



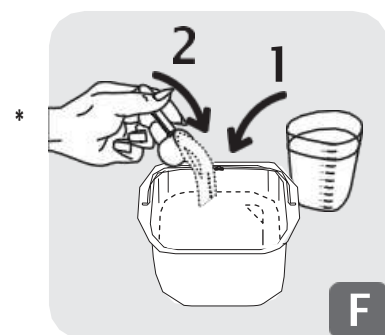
C



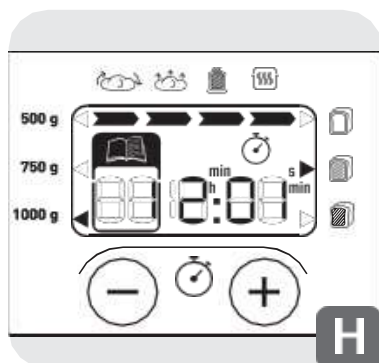
D



A



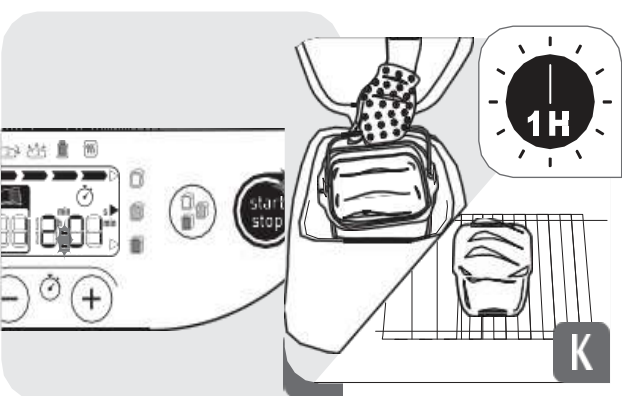
F



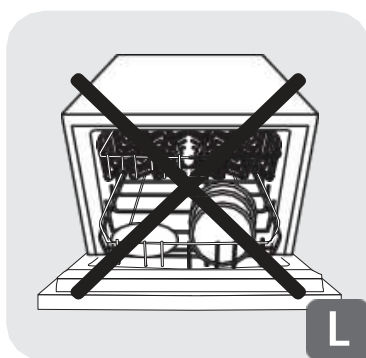
H



I



K



L

*Samo za program za pripravo jogurta.

OPIS




- 1 Pokrov
- 2 Nadzorna plošča
 - a Zaslon prikaz
 - b Izbira programov
 - c Izbira teže
 - d Gumbi za nastavitve 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 Pokrov za lonček
- 9 Lonček za skuto
- 10 Lonček za jogurt

Izmerjena raven zvočne moči tega izdelka znaša 66 dBa.

PRED PRVO UPORABO

- Iz notranjosti in zunanosti aparata odstranite vso embalažo, etikete in različne pripomočke – **A**.
- Z vlažno krpo očistite vse sestavne dele aparata.

HITRA AKTIVACIJA



- Odvijte kabel in ga vključite v ozemljeno električno vtičnico. Po zvočnem signalu se privzeto prikaže program 1 – **H**.
- Ob prvi uporabi aparata se lahko pojavijo rahle vonjave.
- Posodo za kruh odstranite z dvigom ročaja. Nato namestite lopatiko za gnetenje **B** – **D**.
- V posodo dodajte sestavine v priporočenem zaporedju (glejte poglavje PRAKTIČEN NASVET). Prepričajte se, da so vse sestavine pravilno stehtane – **E** – **F**.
- Vstavite posodo za kruh – **G**.
- Zaprite pokrov.
- S pomočjo tipke  izberite želeni program.
- Pritisnite tipko . Utripati začne oznaka časovnika. Prižge se indikatorska lučka delovanja – **I** – **J**.
- Ob koncu cikla pečenja pritisnite tipko  in odklopite aparat za peko kruha. Odstranite posodo za kruh. Pri tem vedno uporabljajte rokavice, saj sta ročaj in notranjost posode vroča. Kruh odstranite iz posode in ga za eno uro položite na polico, da se ohladi – **K**.

Da se seznanite z delovanjem vašega aparata za peko kruha, vam priporočamo, da najprej poskusite speči FRANCOSKI KRUH.

FRANCOSKI KRUH	SESTAVINE – č. ž. = čajna žlička, j. ž. = jedilna žlica	
BARVA SKORJE = SREDNJA	1. VODA = 365 ml 2. SOL = 2 č. ž.	3. MOKA = 620 g 4. KVAS = 1½ č. ž.
TEŽA = 1000 g		

UPORABA APARATA ZA PEKO KRUHA

Izbira programa

 Za izbiro zelenega programa **uporabite tipko menu**. Ob vsakem pritisku tipke  se številka programa na zaslonu premakne za en program naprej.

1. **Okusen kruh brez glutena.** Ta program se uporablja za pripravo jedi z malo sladkorja in maščobe. Priporočamo vam uporabo vnaprej pripravljene mešanice (glejte opozorila za uporabo programov za peko kruha brez glutena).
2. **Sladek kruh brez glutena.** Ta program se uporablja za pripravo jedi, ki vsebujejo sladkor in maščobo (npr. brioši). Priporočamo vam uporabo vnaprej pripravljene mešanice.
3. **Pecivo brez glutena.** Ta program se uporablja za pripravo brezglutenskega peciva, ki vsebuje pecilni prašek. Priporočamo vam uporabo vnaprej pripravljene mešanice.
4. **Klasičen kruh.** S tem programom lahko pripravite bel kruh za sendviče v obliki štruce.
5. **Hiter klasičen kruh.** S tem programom lahko hitreje pripravite bel kruh za sendviče v obliki štruce.
6. **Francoski kruh.** S tem programom lahko pripravite tradicionalni francoski beli kruh z debelejšo skorjo.
7. **Sladek kruh.** Ta program je primeren za pripravo briošev in podobnega kruha, ki vsebuje več maščobe in sladkorja. Če uporabljate vnaprej pripravljene zmesi, skupno ne pripravite več kot 750 g testa.
8. **Polnozrnati kruh.** Ta program izberite za pripravo jedi, ki temeljijo na polnozrnati moki.
9. **Hiter polnozrnati kruh.** Ta program izberite za hitrejšo pripravo jedi, ki temeljijo na polnozrnati moki.
10. **Rženi kruh.** Ta program izberite pri uporabi večje količine ržene moke ali moke iz podobnih žitaric (npr. ajda, pira).
11. **Kvašeno testo.** Ta program uporabite za pripravo testa za pico, kruh in vafle. Program ni namenjen peki hrane.
12. **Testenine.** S tem programom pripravite vse vrste italijanskih testenin ali pite s skorjico.
13. **Pecivo.** S tem programom pripravite pecivo, ki vsebuje pecilni prašek. Ta program omogoča le nastavitev teže na 750 g.
14. **Pečenje.** Ta program uporabite za peko, ki traja od 7 do 10 minut. Program lahko izberete samostojno in ga uporabljate:
 - a) po končanem programu Kvašeno testo;
 - b) za pogrevanje ali da dobite hrustljivo skorjico že pečenega kruha, ki se je že ohladil;
 - c) za dokončanje peke v primeru daljšega izpada napajanja med ciklom peke kruha.
15. **Kaša.** Ta program uporabite za pripravo kaše in riževega pudinga.
16. **Žitarice.** S tem programom lahko pripravite rižev puding, puding iz pšeničnega zdroba in ajde.
17. **Marmelada.** Ta program uporabite za pripravo domače marmelade. Pri uporabi programov 15, 16 in 17 bodite pozorni na curke pare in sproščanje vročega zraka pri odpiranju pokrova.


Specifični programi aparata za peko kruha »Pain & Délices«

18. **Jogurt.** Ta program se uporablja za pripravo jogurta na osnovi pasteriziranega kravjega, kozjega ali sojinlega mleka. Lonček za jogurt postavite v posodo (brez pokrova 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 (brez pokrova). Pred pitjem jogurt dobro 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 pokrova) in ju namestite v posodo. Potrebna je tudi faza sušenja. Ko je sir pripravljen, ga hranite na hladnem in porabite v dveh dneh.



Izbira teže kruha

Pritisnite tipko  za nastavitev izbrane teže – 500 g, 750 g ali 1000 g. Ob izbrani nastavitvi zasveti indikatorska lučka. Nastavitev teže je zagotovljena zgolj v informativne namene. Nekateri programi ne omogočajo izbire teže. Prosimo, da upoštevate tabelo ciklov na koncu navodil za uporabo.

Izbira barve skorje

Na voljo so tri možnosti: rahlo zapečena/srednje zapečena/močno zapečena skorja. Če želite spremeniti izbrano nastavitev, pritisnite tipko , dokler ob izbrani nastavitvi ne zasveti indikatorska lučka. Nekateri programi ne omogočajo izbire barve skorje. Prosimo, da upoštevate tabelo ciklov na koncu navodil za uporabo.

Vklop/izklop

Pritisnite tipko , da vklopite aparat. Začne se odštevanje. Za zaustavitev programa ali preklic zakasnitve aktivacije **pritisnite in tri sekunde držite tipko** .

DELOVANJE APARATA ZA PEKO KRUHA

V tabeli ciklov (glejte konec navodil za uporabo) je prikazana razdelitev različnih korakov za izbrani program. Indikatorska lučka prikazuje korak, ki se trenutno izvaja.

1. Gnetenje

Ta program uporabite za oblikovanje strukture testa in pravilno vzhajanje.

V času izvajanja tega cikla lahko dodate različne sestavine: suho sadje, olive itd. Zvočni signal vas opozori, kdaj je čas za dodajanje sestavin.

Prosimo, da upoštevate tabelo ciklov (glejte konec navodil za uporabo) in »dodatni« stolpec. V tem stolpcu so navedeni časi, ki se bodo prikazali na zaslonu aparata ob zvočnem signalu.

2. Počivanje

Ta program dovoljuje testu, da se razširi in s tem izboljša kakovost gnetenja.

3. Vzhajanje

To je čas, ki ga kvas potrebuje za vzhajanje testa in razvoj arome.

4. Pečenje

Postopek preoblikovanja testa v štruko; zagotovi želeno barvo skorje in stopnjo hrustljivosti.

5. Ohranjanje temperature

Program ohranja kruh topel še eno uro po končanem pečenju. Vseeno vam priporočamo, da po končanem pečenju kruh odstranite iz posode.

Med ciklom »Ohranjanja temperature« je na zaslonu stalno prikazan čas »0:00«. Ob koncu cikla se aparat po več zvočnih signalih samodejno zaustavi.

PROGRAM ZAKASNITVE VKLOPA

Aparat lahko programirate tako, da bo vaša zmes pripravljena ob izbranem času (do 15 ur vnaprej). Prosimo, da upoštevate tabelo ciklov (glejte konec navodil za uporabo).

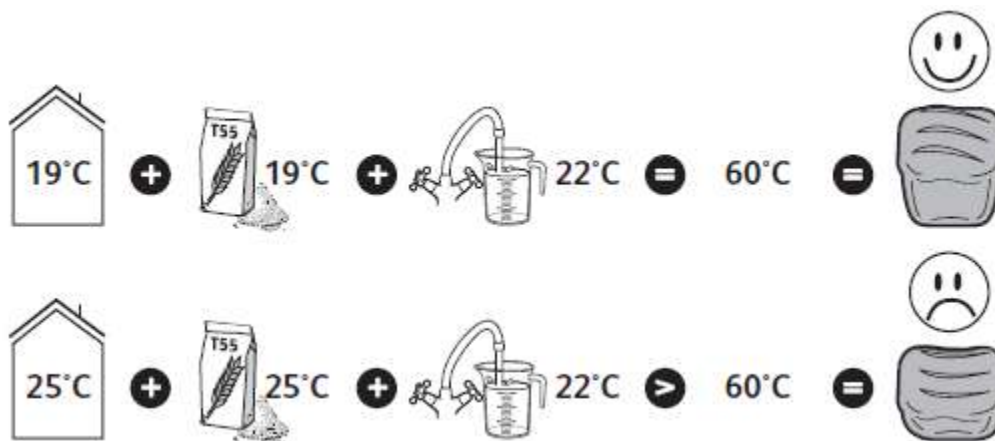
Ta korak se pojavi potem, ko izberete program, barvo skorje in težo. Na zaslonu se prikaže čas programa. Za nastavitev zakasnitve vklopa pritisnite tipki \oplus in \ominus . Aparat na zaslonu prikaže skupen čas do konca pečenja. Prižge se lučka \square . Za aktivacijo zakasnitve vklopa pritisnite tipko START/STOP .

Če ste naredili napako ali želite spremeniti nastavitev časa, držite tipko START/STOP , dokler ne zaslišite zvočnega signala. Na zaslonu se prikaže privzeti čas programa. Ponovno aktivirajte delovanje aparata.

Nekatere sestavine so pokvarljive. Programa zakasnitve vklopa ne uporabljajte za pripravo jedi, ki vsebujejo surovo mleko, jajca, jogurt, sir in sveže sadje.

PRAKTIČEN NASVET

- 1 Vse sestavine morajo biti sobne temperature (razen če je drugače navedeno) in pravilno stehtane. **Tekočine izmerite s pomočjo priložene merilne posode. Priloženo merilno žlico uporabite za merjenje jedilnih žlic na eni strani in čajnih žličk na drugi strani.** Nepravilno odmerjanje sestavin bo privedlo do slabih rezultatov pečenja. **Zmes za kruh je zelo občutljiva na temperaturo in vlažnost v prostoru.** Ob vročem vremenu vam priporočamo, da uporabite hladnejše tekočine kot običajno. Prav tako pa bo ob hladnem vremenu mogoče treba vodo ali mleko segreti (nikoli več kot do 35 °C).

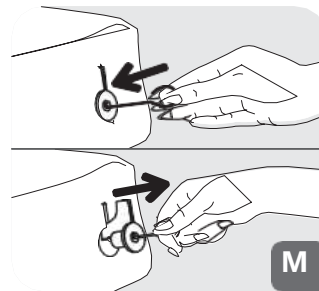


2. Uporabljajte sestavine, ki nimajo pretečenega roka uporabnosti, in jih hranite na hladnem in suhem mestu.
3. Moko je treba pravilno stehtati s kuhinjsko tehtnico. **Uporabite aktivni suhi pekovski kvas** (v vrečkah).
4. Med uporabo aparata se izogibajte odpiranju pokrova (razen če je navedeno drugače).
5. Natančno upoštevajte vrstni red sestavin in količine, navedene v receptih. V posodo najprej vlijte tekočine, nato dodajte še trde sestavine. **Kvas ne sme priti v stik s tekočinami ali soljo. Preveč kvasa oslabi strukturo testa, ki bo zelo naraslo, med pečenjem pa bo upadlo.**

Splošno zaporedje, ki mu je treba slediti:

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

- druga polovica moke,
- kvas.



- Ob izpadu napajanja, ki ne traja več kot sedem minut, aparat shrani stanje pred izpadom napajanja in nadaljuje z delovanjem ob ponovni vzpostavitvi napajanja.
- Če želite enega za drugim izvesti več ciklov peke kruha, počakajte približno eno uro med dvema cikloma, da se aparat ohladi, ter tako preprečite morebiten vpliv na peko kruha.
- Pri odstranjevanju kruha iz aparata se lahko zgodi, da ostane lopatica za gnetenje v kruhu. V tem primeru lopatico nežno odstranite s kavljem za odstranjevanje.
To storite tako, da kavelj vstavite v gred lopatice za gnetenje ter lopatico z dvigom odstranite.

Opozorila glede uporabe programov za peko kruha brez glutena

Za pripravo kruha ali peciva brez glutena je treba uporabiti programe 1, 2 in 3. Za vsak program je na voljo le ena nastavitev teže.

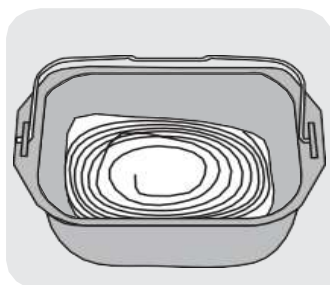
Kruh in pecivo brez glutena sta primerna za osebe z intoleranco za gluten (bolniki s celiakijo), ki je v številnih žitaricah (pšenica, ječmen, rž, oves, kamut, pira itd.).

Pomembno je, da se pri peki izognete navzkrižni kontaminaciji z moko, ki vsebuje gluten. Posebej natančno očistite posodo za kruh in lopatico za gnetenje ter vse pripomočke, ki jih uporabljate za pripravo kruha in peciva brez glutena. Prav tako se prepričajte, da kvas, ki ga uporabljate, ne vsebuje glutena.

Recepti za izdelke brez glutena so bili pripravljeni na osnovi zmesi (imenovane tudi vnaprej pripravljene mešanice) za kruh brez glutena, ki jih proizvajata podjetji Schär in Valipiform.

- Mešanice vrst moke je treba presejati skupaj s kvasom in tako preprečiti nastanek grudic.
- Ob aktivaciji programa je treba pri procesu gnetenja nekoliko pomagati: s pomočjo nekovinske lopatice s strani posode v sredino posode postrgajte sestavine, ki se niso zmešale.
- Kruh brez glutena ne naraste toliko kot klasičen kruh. **V primerjavi z običajnim kruhom je kruh brez glutena gostejši in svetlejši.**
- Vse predhodno pripravljene mešanice ne privedejo do enakih rezultatov: lahko je potrebno prilagajanje receptov. Zato vam priporočamo, da naredite nekaj preskusov (glejte spodnje primere).

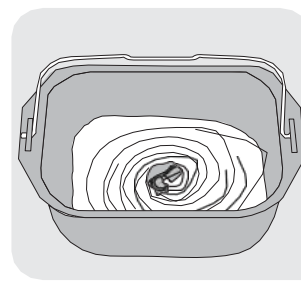
Primer: Prilagodite količino tekočine.



Preveč tekoče



V redu



Preveč suho

Izjema: Testo za pecivo mora biti precej tekoče.

INFORMACIJE O SESTAVINAH

Kvas: Kruh je pečen s pomočjo pekovskega kvasa. Ta vrsta kvasa se prodaja v različnih oblikah: majhne kocke stisnjenega kvasa, aktivni suhi kvas, ki ga je treba navlažiti, ali instant suhi kvas. Kvas je na voljo v supermarketih (na oddelku s kruhom ali svežimi živili), stisnjeni kvas pa lahko kupite tudi pri svojem peku.

Kvas je treba skupaj z drugimi sestavinami zmešati v posodi aparata za peko kruha. Kljub temu stisnjeni kvas dobro zdrobite z rokami in tako zagotovite boljšo razpršenost kvasa.

Sledite priporočenim količinam (glejte spodnjo tabelo ekvivalentnih količin).

Ekvivalentna količina/teža suhega kvasa in stisnjenege kvasa:

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

Stisnjeni kvas (q) 9 13 18 22 25 31 36 40 45

Moka: Priporočamo uporabo moke T55, razen če ni v receptu navedeno drugače. Pri uporabi mešanic posebnih vrst moke za kruh, briose ali mlečni kruh naj skupna teža testa ne preseže **750 g (moka + voda)**. Rezultati peke kruha se lahko razlikujejo glede na kakovost moke.

- Moko hranite v hermetično zaprti posodi, saj se moka spreminja skupaj s spremembami v okolju (vlažnost). Z dodajanjem ovsa, otrobov, pšeničnih kalčkov, rži ali celih zrn v testo bo kruh gostejši in manj rahel.
- Bolj kot moka temelji na celih zrnih (to pomeni, da vsebuje del zunanjih plasti pšeničnih zrn ($T > 55$)), manj bo testo vzhajalo in gostejši bo kruh.

Moka brez glutena: Uporaba velikih količin takšnih vrst moke poziva k uporabi programa za peko kruha brez glutena. Obstaja veliko število vrst moke, ki ne vsebujejo glutena. Najbolj znane so ajdova, riževa (bela ali polnozrnata), kvinojina, koruzna, kostanjeva, prosena in sirkova moka.

Pri pripravi kruha brez glutena je za poustvarjanje elastičnosti glutena bistvenega pomena, da zmešate različne vrste nekrušnih vrst moke in dodate sredstva za zgoščevanje.

Sredstva za zgoščevanje za kruh brez glutena: Za pridobitev primerne konsistence in poskus posnemanja elastičnosti glutena lahko zmesem dodate ksantan gumi in/ali guar gumi.

Vnaprej pripravljene zmesi brez glutena: Te zmesi vam olajšajo pripravo kruha brez glutena, saj vsebujejo sredstva za zgoščevanje in zagotavljajo popolno odsotnost glutena. Nekaterе zmesi so tudi organske.

Vse vnaprej pripravljene zmesi brez glutena ne vodijo do enakih rezultatov.

Sladkor: Ne uporabljajte sladkorja v kockah. Sladkor predstavlja hrano za kvas, kruhu daje dober okus, prav tako pa izboljšuje barvo skorje.

Sol: Uravnava aktivnost kvasa in daje kruhu okus.

Pred začetkom priprave sol ne sme priti v stik s kvasom.

Prav tako sol izboljšuje strukturo testa.

Voda: Voda navlaži in aktivira kvas. Prav tako navlaži škrob v moki in omogoči oblikovanje štruce. Vodo lahko v celoti ali delno nadomestite z mlekom ali katero drugo tekočino. **Tekočine,** ki jih boste uporabili, naj bodo sobne temperature, razen za kruh brez glutena, ki zahteva uporabo mlačne vode (približno 35 °C).

Maščobe in olja: Maščobe naredijo kruh rahlejši. Poskrbijo tudi za boljšo kakovost in daljšo obstojnost kruha. Preveč maščobe upočasni vzhajanje testa. Če uporabljate maslo, ga zdrobite na koščke ali ga zmehčajte. Zmesi ne dodajajte stopljenega masla. Preprečite stik maščobe in kvasa, saj lahko maščoba prepreči navlažitev kvasa.

Jajca: Izboljšajo barvo kruha in pripomorejo k lažjemu oblikovanju štruce. Če uporabljate jajca, ustrezno zmanjšajte količino tekočine. Strite jajce in dodajajte potrebno tekočino, dokler ne dobite količine tekočine, ki je navedena v receptu.

Recepti so bili oblikovani za uporabo srednje velikega jajca (50 g). Če so jajca večja, dodajte več moke, če pa so jajca manjša, dodajte manj moke.

Mleko: Mleko ima emulzijski učinek, ki vodi k oblikovanju več pravih celic in s tem k privlačnejšemu videzu štruce. Uporabite 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 & DÉLICÉ«

IZBIRA SESTAVIN ZA JOGURT

Mleko

Katero vrsto mleka lahko uporabim?

Uporabite lahko vse vrste mleka (npr. kravje, kozje, ovčje mleko, sojino mleko ali katero drugo vrsto rastlinskega mleka). Gostota jogurta se lahko razlikuje glede na uporabljen vrsto mleka. Za uporabo v aparatu so primerni surovo mleko, mleko z dolgim rokom uporabnosti in vse spodaj opisane vrste mleka.

- **Sterilizirano mleko z dolgim rokom uporabnosti:** Uporaba polnomastnega mleka, obdelanega pri visoki temperaturi, povzroči nastanek čvrstjega jogurta. Uporaba delno posnetega mleka povzroči nastanek čvrstjega jogurta. Lahko pa uporabite delno posneto mleko in mu dodate enega ali dva lončka mleka v prahu.
- **Polnomastno mleko:** Z uporabo takšnega mleka boste dobili bolj kremast jogurt s tanko »kožico« na vrhu.
- **Surovo mleko (mleko s kmetije): Takšno mleko je treba predhodno prekuhati.** Priporočamo, da mleko dovolj dolgo prekuhavate. Preden ga uporabite v aparatu, ga ohladite.
- **Mleko v prahu:** Z uporabo te vrste mleka boste dobili zelo kremast jogurt. Vedno sledite proizvajalčevim navodilom, navedenim na embalaži.

Sredstvo za fermentacijo

Priprava jogurta

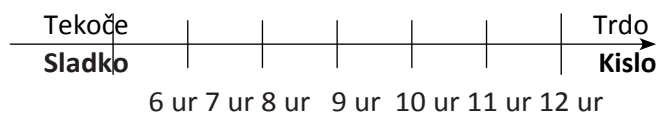
Kot sredstvo za fermentacijo lahko uporabite:

- **Navadni jogurt**, ki ga kupite v trgovini in ima čim daljši rok uporabnosti.
- **Liofilizirano sredstvo za fermentacijo oziroma mlečne kulture.**
- Enega izmed vaših **nedavno pripravljenih jogurtov** – biti mora čim bolj svež navadni jogurt. Ta proces se imenuje »kultura«.

Previsoke temperature lahko uničijo lastnosti sredstev za fermentacijo.

Čas fermentacije

- Fermentacija jogurta bo trajala med 6 in 12 ur, odvisno od uporabljenih osnovnih sestavin in želenega rezultata.



Ko je priprava jogurta končana, ga dajte v hladilnik za vsaj štiri ure in ga porabite v sedmih dneh. Sirilo (za mehki beli sir).

Sirilo (za mehki beli sir)


Za izdelavo sira lahko uporabite nekaj sirila ali kisle tekočine, kot je limonin sok ali kis, da se mleko sesiri.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE





- Aparat odklopite z napajanja in počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Posodo za kruh in lopatico za gnetenje operite z vročo milnico. Če ostane lopatica za gnetenje v posodi, jo namočite za 5 do 10 minut.
- Preostale sestavne dele očistite z vlažno gobico. Aparat naj se popolnoma posuši.
- **Noben del aparata ni primeren za čiščenje v pomivalnem stroju.**
- Pri čiščenju ne uporabljajte gospodinjskih čistil, abrazivnih gobic ali alkohola. Uporabite mehko vlažno krpo.
- Ohišja aparata ali pokrova nikoli ne potopite v tekočino.



NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE NAPAK ZA IZBOLJŠANJE VAŠIH RECEPTOV

Ne dosežete zelenih rezultatov? Ta tabela vam bo v pomoč.	Kruh preveč naraste.	Kruh upade, potem ko preveč naraste.	Kruh ne naraste dovolj.	Skorja ni dovolj zapečena.	Skorja je zapečena, kruh ni pečen.	Zg. del in robovi so mokasti.
Med peko je bila pritisnjena tipka  .				•		
Ni dovolj moke.		•				
Preveč moke.			•			•
Premalo kvasa.			•			
Preveč kvasa.		•		•		
Premalo vode.			•			•
Preveč vode.		•			•	
Premalo sladkorja.			•			
Moka slabe kakovosti.			•	•		
Napačno razmerje sestavin (prevelika količina).	•					
Prevroča voda.		•				
Prehladna voda.			•			
Napačen program.			•	•		

Ali vam ne uspe dobiti želenih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala poiskati rešitev.	Jogurt je preveč tekoč.	Jogurt je prekisel.	V jogurtu je voda.	Jogurt je porumenel.
Čas fermentacije je prekratek.	•			
Čas fermentacije je predolg.		•	•	•
Premalo sredstva za fermentacijo oziroma neaktivno sredstvo za fermentacijo.	•			
Nepravilno očiščen lonček za jogurt.	•			•
Uporabljeno mleko ne vsebuje dovolj maščobe (delno posneto namesto polnomastnega mleka).	•			
Lonček je pokrit s pokrovom.	•		•	
Uporabljen je napačen program.	•			•

TEŽAVE	VZROKI – REŠITVE
Lopatica za gnetenje je zagozdena v posodi.	<ul style="list-style-type: none"> • Pred odstranjevanjem pustite, da se namoči.
Po pritisku tipke za vklop  se ne zgodi nič.	<ul style="list-style-type: none"> • Na zaslonu utripa sporočilo EO1. Aparat oddaja zvočni signal: aparat je prevroč. Med dvema cikloma počakajte eno uro. • Na zaslonu utripa sporočilo EOO. Aparat oddaja zvočni signal: aparat je prehladen. Počakajte, da se segreje na sobno temperaturo. • Na zaslonu utripa sporočilo HHH ali EEE. Aparat oddaja zvočni signal: nepravilno delovanje. Aparat mora popraviti pooblaščen osebje. • Programirana je bila zakasnitev vklopa.
Po pritisku tipke za vklop  se motor zažene, vendar se gnetenje ne začne.	<ul style="list-style-type: none"> • Posoda ni bila pravilno vstavljena. • Lopatica za gnetenje ni vstavljena ali pa je vstavljena nepravilno. <p>V zgornjih dveh primerih ročno ustavite delovanje aparata z dolgim pritiskom na gumb .</p> <p>Začnite pripravo recepta od začetka.</p>
Po zakasnelem vklopu kruh ni dovolj vzhajal oziroma se ni zgodilo nič.	<ul style="list-style-type: none"> • Po programiranju programa za zakasnitev vklopa ste pozabili pritisniti na tipko . • Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo. • Lopatica za gnetenje ni nameščena.
Vonj po zažganem.	<ul style="list-style-type: none"> • Nekaterе sestavine so ušle iz posode: aparat odklopite z napajanja, pustite, da se ohladi, nato pa notranjost očistite z vlažno gobico, brez katerega koli čistilnega sredstva. • Zmes je ušla iz posode: količina uporabljenih sestavin je prevelika, predvsem količina tekočine. Sledite razmerju sestavin v receptu.