





VODIČ ZA OTKLANJANJE TEHNIČKIH SMETNJI

PROBLEMI	UZROCI - REŠENJA
Lopatica za mešenje se zaglavila u posudi.	<ul style="list-style-type: none"> • Potopite je u vodu pre nego što je izvadite.
Posle pritiska na taster  , ništa se ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> • Na displeju se prikazuje i treperi oznaka EO1, a aparat se oglašava zvučnim signalom: aparat je previše vruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa. • Na displeju se prikazuje i treperi oznaka EOO, a aparat se oglašava zvučnim signalom: aparat je previše hladan. Sačekajte da aparat dostigne sobnu temperaturu. • Na displeju se prikazuje i treperi oznaka HHH ili EEE, a aparat se oglašava zvučnim signalom: kvar. Aparat mora servisirati ovlašćeno osoblje. • Programiran je odloženi start.
Posle pritiska na taster  , motor je uključen, ali funkcija mešenja se ne obavlja.	<ul style="list-style-type: none"> • Posuda nije pravilno postavljena. • Lopatica za mešenje nedostaje ili nije pravilno postavljena. <p>U dva gore navedena slučaja ručno zaustavite rad aparata dugim pritiskom na taster . Počnite pripremu recepta iz početka.</p>
Posle odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> • Zaboravili ste da pritisnete taster  posle programiranja programa odloženog starta. • Kvasac je došao u kontakt sa solju i/ili vodom. • Nedostaje lopatica za mešenje.
Miris paljevine.	<ul style="list-style-type: none"> • Neki od sastojaka su ispali iz posude: isključite aparat iz struje, sačekajte da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnim sunderom i bez sredstva za čišćenje. • Smeša se prelila: količina korišćenih sastojaka je prevelika, naročito tečnosti. Pridržavajte se količina koje su navedene u receptu.

Tefal®

PF2208 / PF240E

BEZBEDNOSNO UPUTSTVO

OPIS

- 1 Poklopac
- 2 Kontrolna ploča
 - a) Displej
 - b) Odabir programa
 - c) Odabir težine
 - d) Taster za podešavanje odlaganja, pokretanja i podešavanje vremena programa 11
 - e) Odaberite nivo zapečenosti
 - f) Taster ON/OFF
 - g) Svetlosni indikator rada
- 3 Posuda za hleb
- 4 Lopatica za mešenje
- 5 Posuda za pečenje sa oznakama
- 6 Merna kašičica/merna kašika
- 7 Kuka za podizanje lopatice za mešenje
- 8 Poklopac rezervoara
- 9 Posuda za domaći sir
- 10 Posuda za jogurt

Nivo zvučne snage izmeren za ovaj proizvod je 66 dBa.

PRE PRVE UPOTREBE

- Uklonite svu ambalažu, nalepnice i razni pribor unutar i izvan aparata - A .
- Očistite sve delove aparata vlažnom krpom.

BRZO POKRETANJE

- Odmotajte kabl i spojite ga u uzemljenu električnu utičnicu. Nakon zvučnog signala, po zadatim podešavanjima se prikazuje program 1 - H .
- Prilikom prve upotrebe može se osetiti blag neprijatan miris.
- Izvadite posudu za hleb podizanjem ručke. Zatim postavite lopaticu za mešenje - B - D .
- Dodajte sastojke u posudu preporučenim redosledom (pogledajte odlomak PRAKTIČNI SAVET). Uverite se da su namirnice pravilno izvagane - E - F .
- Postavite posudu za hleb - G .
- Zatvorite poklopac.

- Pomoću tastera MENU odaberite željeni program.
- Pritisnite taster ON/OFF . Dve tačke tajmera trepere. Svetlosni indikator rada se uključi - I - J .
- Po završetku ciklusa pečenja, pritisnite taster ON/OFF i isključite iz struje. Izvadite posudu za hleb. Uvek koristite rukavice, jer su i ručka i unutrašnja strana poklopca vrući. Okrenite hleb da da biste ga izvadili dok je vruć i ostavite ga na stalku 1 sat da se ohladi - K .

Da biste se upoznali sa radom vaše kućne pekare, preporučujemo da za prvo pečenje isprobate FRANCUSKI HLEB.

FRANCUSKI HLEB (program 6)	SASTOJCI - k.k. = kafena kašika - s.k. = supena kašika
BOJA KORICE - SREDNJA	1. VODA = 365 ml 2. SO = 2 k.k.
TEŽINA - 1000 g	3. BRAŠNO = 620 g 4. KVASAC = 1½ k.k.

UPOTREBA KUĆNE PEKARE

Za odabir željenog programa koristite taster menija. Svaki put kada pritisnete taster menija broj na prikazu se prebaci na sledeći program.

1. **Čajni hleb bez glutena.** Program koji se koristi za pripremu hleba sa niskim udelom masti i šećera. Preporučujemo da koristite gotove smese za pripremu (pogledajte upozorenja za upotrebu bezglutenskih programa).
2. **Slatki hleb bez glutena.** Program koji se koristi za recepte koji sadrže šećer i masnoću (npr. francuski slatki hleb). Preporučujemo da za pripremu koristite gotovu smesu.
3. **Kolač bez glutena.** Program koji se koristi za pripremu kolača bez glutena sa praškom za pecivo. Preporučujemo da za pripremu koristite gotovu smesu.
4. **Osnovni hleb.** Ovaj program služi za pripremu belog hleba za sendviče.
5. **Brzi osnovni hleb.** Ovaj program služi za brzu pripremu belog hleba za sendviče.

6. **Francuski hleb.** Ovaj program služi za pripremu tradicionalnog francuskog belog hleba sa debljom korom.
 7. **Slatki hleb.** Ovaj program pogodan je za pripremu brioche hleba koji sadrži više masnoće i šećera. Ako koristite gotove smese za pripremu, ne premašujte ukupno 750 g testa.
 8. **Integralni hleb.** Odaberite ovaj program kada pripremate hleb sa integralnim brašnom.
 9. **Brza priprema integralnog hleba.** Odaberite ovaj program za brzu pripremu hleba od integralnog brašna.
 10. **Ražani hleb.** Ovaj program koristite kada koristite veliku količinu ražanog brašna ili drugih žitarica ove vrste (npr. heljda, pir).
 11. **Dizano testo.** Ovaj program služi za pripremu testa za pizzu, testa za hleb i vafle. Ovaj program ne služi za pečenje.
 12. **Testenina.** Ovaj program služi za pripremu italijanske testenine ili testa kore za pitu.
 13. **Kolač.** Ovaj program služi za pripremu kolača uz korišćenje praška za pecivo. Ovaj program je dostupan samo u podešavanju od 750 g.
 14. **Pečenje.** Koristite ovaj program za pečenje od 10 do 70 minuta. Možete ga odabrati posebno i koristiti u sledeće svrhe:
 - a) po završetku programa rastućeg testa,
 - b) za podgrevanje ili za zapeći površinu već pečenog hleba koji se ohladio,
 - c) za dovršavanje pečenja u slučaju dužeg nestanka struje tokom ciklusa pečenja hleba.
 15. **Kaša.** Ovaj program služi za pripremu kaša i sutlijaša.
 16. **Žitarice.** Ovaj program služi za pripremu sutlijaša, griza i poslastica od heljde.
 17. **Džem.** Ovaj program služi za pripremu domaćeg džema. Kada koristite programe 16 i 17, budite oprezni u pogledu parnih mlaznica i izlaska vrućeg vazduha pri otvaranju poklopca.
- Programi za kućnu pekaru "Pain & Délices":**
18. **Jogurt.** Koristi se za pripremu jogurta na bazi pasterizovanog kravljeg, kozjeg ili sojinog mleka. Stavite lončić za jogurt u posudu (bez poklopca ili filtera za sveži sir). Nakon pripreme, držite na hladnom mestu i potrošite u roku od 7 dana.

19. **Jogurt za piće.** Koristi se za pripremu pitkog jogurta za piće koji se bazira na pasterizovanom mleku. Stavite jogurt u lončić (bez poklopca). Dobro protresite pre konzumacije. Nakon pripreme, držite na hladnom mestu i potrošite u roku od 7 dana.
20. **Mladi sir.** Koristi se za pripremu mladog sira iz kiselog kravljeg mleka ili kozjeg mleka. Stavite lončić za domaći sir u lončić za jogurt (bez poklopca) i stavite ga u posudu. Faza ceđenja je neophodna. Nakon pripreme, držite na hladnom mestu i potrošite u roku od 2 dana.

Odabir težine hleba

Pritisnite taster da biste odabrali težinu - 500 g, 750 g ili 1000 g. Uključite se svetlosni indikator pored odabrane postavke. Težina je navedena samo informativno. Kod nekih programa nije moguće odabrati težinu. Molimo pogledajte grafikon ciklusa na kraju korisničkog uputstva.

Odabir nivoa zapečenosti

Dostupne su tri mogućnosti: svetlo/srednje/tamno. Ukoliko želite da izmenite zadato podešavanje, pritisnite taster sve dok se ne uključi svetlosni indikator pored željene postavke. Kod nekih programa nije moguće odabrati nivo zapečenosti. Molimo pogledajte grafikon ciklusa na kraju korisničkog uputstva.

Uključivanje/isključivanje

Pritisnite taster da biste uključili aparat. Započinje odbrojavanje. Da biste pokrenuli program ili otkazali programiran odloženi start pritisnite taster i zadržite 3 sekunde.

RAD KUĆNE PEKARE

Grafikon ciklusa (pogledajte na kraju priručnika) navodi različite korake, skladno odabranom programu. Svetlosni indikator pokazuje koji je korak u toku.

1. Mešenje

Ovaj program koristite za oblikovanje strukture testa i njegovu sposobnosti da naraste koliko je potrebno.

Tokom ovog ciklusa možete dodavati sastojke kao što su: suvo voće, masline, itd. Zvučni signal označava kada je vreme za to. Molimo pogledajte grafikon ciklusa (na kraju korisničkog uputstva) i odeljak "dodatno". Ovaj odeljak pokazuje vreme koje će biti prikazano na displeju aparata kada se oglasi zvučni signal.

2. Odmaranje

Sačekajte da se testo raširi da biste poboljšali kvalitet mešenja.

3. Narastanje testa

Vreme za koje kvasac deluje na narastanje hleba i razvoj arome.

4. Pečenje

Pretvara testo u hleb i obezbeđuje željenu boju korice i nivo hrskavosti.

5. Održavanje toplote

Održava hleb toplim 1 sat posle pečenja. Uprkos tome preporučuje se da se hleb izvadi odmah nakon pečenja.

Za vreme jednočasovnog ciklusa "Održavanje toplote" na ekranu displeja se nastavlja prikazivati "0:00". Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja posle oglašavanja nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODLOŽENOG STARTA

Možete programirati aparat da se aktivira do 15 sati unapred, da bi vaša smesa bila spremna u vreme po vašem izboru. Pogledajte tabelu ciklusa (pogledajte kraj uputstva za upotrebu).

Ovaj korak sledi nakon izbora programa, boje korice i težine. Na displeju se prikazuje vreme programa. Za podešavanje vremena odloženog starta, pritisnite taster + i -. Na displeju aparata se prikazuje ukupno vreme trajanja pre završetka procesa pečenja. Svetli :: Za pokretanje programa odloženog starta pritisnite taster on/off.

Ako pogrešite ili ako želite da promenite postavku vremena, držite pritisnut taster on/off, dok se ne oglasi zvučni signal. Na displeju se prikazuje zadato vreme. Ponovo pokrenite radni proces.

Neki sastojci su kvarljivi. Program odloženog starta nemojte da koristite za recepte koji sadrže: sirovo mleko, jaja, jogurt, sir, sveže voće.

PRAKTIČNI SAVETI

1. Svi sastojci koji se koriste moraju da budu na sobnoj temperaturi (osim ako nije drugačije navedeno) i precizno izvagani. **Tečnosti merite pomoću priložene merne posude. Koristite priloženu kašiku za meru supene kašike sa jedne strane i kafene kašike sa druge strane.** Nepravilno

merenje može dovesti do loših rezultata. **Smesa za hleb je veoma osetljiva na temperaturu i vlažnost vazduha.** Kada je toplo vreme, preporučuje se korišćenje hladnijih tečnosti nego obično. Isto tako, kada je hladno vreme, može biti potrebno zagrejati vodu ili mleko (nemojte nikada da prekoračite temperaturu od 35°C).

2. Iskoristite sastojke pre isteka njihovog roka trajanja i držite ih na hladnom i suvom mestu.
3. Brašno je potrebno izvagati precizno pomoću kuhinjske vage. Koristite aktivni suvi pekarski kvasac (u kesicama).
4. Izbegavajte otvaranje poklopca tokom upotrebe (ako nije drugačije navedeno).
5. Pratite tačan redosled sastojaka i količine koje su navedene u receptima. Prvo tečnosti, a zatim čvrsti sastojci. Kvasac ne sme da dođe u kontakt sa tečnostima ili sa solju. Previše kvasca slabi strukturu testa, koje će mnogo narasti, a zatim se spustiti tokom pečenja.

Opšti redosled koji je potrebno pratiti:

- Tečnosti (omekšani puter, ulje, jaja, voda, mleko)
- So
- Šećer
- Prva polovina brašna
- Mleko u prahu
- Specifični čvrsti sastojci
- Druga polovina brašna
- Kvasac

6. Za vreme nestanka struje kraćeg od 7 minuta, aparat će memorisati svoj status i nastaviti svoj rad nakon dolaska struje.
7. Ako planirate uzastopne cikluse pečenja hleba, sačekajte otprilike 1 sat između oba ciklusa, da biste omogućili da se aparat ohladi i sprečili moguć negativan uticaj na pravljenje hleba.
8. Može se dogoditi da se lopatica za mešenje zaglavi u hlebu kada ga vadite. U tom slučaju, koristite kuku da biste je izvadili.

Da biste je izvadili, stavite kuku u otvor na lopatici za mešenje i onda povucite.

Upozorenja za korišćenje bezglutenskog programa

Programi 1, 2 i 3 moraju se koristiti za pripremu bezglutenskog hleba ili kolača. Za svaki program je dostupna jedna težina.

Bezglutenski hleb i kolači pogodni su za one koji imaju netoleranciju na gluten (oboleli od celijakije) koja se nalazi nekoliko vrsta žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, pir, itd).

To je važno kako bi se izbeglo unakrsna kontaminacija sa brašnom koje sadrži gluten. Budite posebno oprezni prilikom čišćenja posude i lopatice za mešenje, kao i svog posuđa koje koristite kako bi hleb i kolači bili bez glutena. Takođe budite sigurni da koristite kvasac koji ne sadrži gluten.

Bezglutenski recepti kreirani su na osnovu upotrebe gotovih smesa za hleb bez glutena koji su obično marke Schär ili Valpiform.

Upozorenja za korišćenje bezglutenskog programa

- Mešavine brašna je potrebno prosejati sa kvascem, da bi se izbeglo stvaranje grudvica.
- Kada se program pokrene, potrebno je pomoći u procesu mešenja: pomoću lopatice koja nije od metala sastružite nepromešane sastojke sa strana prema sredini posude.
- Hleb koji ne sadrži gluten ne može narasti koliko i tradicionalni hleb. Imaće gušću teksturu i svetliju boju od običnog hleba.
- Gotove smese svih marki ne daju iste rezultate: recepte je potrebno prilagoditi. Osim toga se preporučuje da se obave neki testovi (pogledajte primer u nastavku).

INFORMACIJE O SASTOJcima

Kvasac: Hleb se pravi pomoću pekarskog kvasca. Ova vrsta kvasca se prodaje u nekoliko oblika: svež kvasac, aktivni suvi kvasac koji je potrebno rehidrirati ili instant suvi kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (pekari ili odeljcima za sveže namirnice), ali možete kupiti i komprimovani kvasac od svog pekara. Kvasac je potrebno direktno dodati u posudu aparata zajedno sa ostalim sastojcima. Ipak, imajte na umu da komprimovani kvasac dobro izmrvite prstima, da biste olakšali njegovu raspodelu.

Pridržavajte se preporučenih količina (pogledajte tabelu sa ekvivalentima u nastavku).

Ekvivalenti u količini/težini između suvog i komprimovanog kvasca:

Suvi kvasac (u k.k.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Svež kvasac (u g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Brašna: Preporučuje se upotreba brašna T55, osim ako nije drugačije navedeno u receptima. Kada za hleb, francuski slatki hleb ili mlečni hleb koristite mešavine specijalnih vrsta brašna, nemojte da prekoračite ukupnu težinu testa od 750 g (brašno + voda).

Rezultati pravljenja hleba mogu biti različiti, zavisno od kvaliteta brašna.

- Držite brašno u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene klimatskih uslova (vlažnost u vazduhu). Dodavanjem ovsu, mekinja, pšeničnih klica, raži ili celih zrna žitarica u testo za hleb, hleb će biti gušći i manje mekan.
- Što se brašno više zasniva na celim zrnima, tj. ako sadrži ljuspice zrna pšenice (T>55), to će testo manje rasti, a hleb biti gušći.
- Naći ćete i komercijalno dostupne gotove smeše za hleb. Za korišćenje ovih smesa pogledajte preporuke proizvođača.

Bezglutensko brašno: Korišćenje velikih količina ovih vrsta brašna za pravljenje hleba zahteva korišćenje programa za hleb bez glutena. Postoji veliki broj vrsta brašna koje ne sadrži gluten. Najpoznatije je brašno od heljde, pirinča (belog ili integralnog), kinoe, kukuruza, kestena, prosa i sirka.

Da bi se pokušalo ponovo dobiti elastičnost glutena za hleb bez glutena, veoma je važno pomešati nekoliko vrsta bezglutenskog brašna i dodati sredstva za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje za hleb bez glutena: Da biste dobili odgovarajuću teksturu i da bi se oponašala elastičnost glutena, smesi možete dodati malo ksantan gume i/ili guar gume.

Gotove bezglutenske smeše: One vam olakšavaju pravljenje hleba bez glutena, jer sadrže sredstva za zgušnjavanje i imaju prednost da sigurno ne sadrže gluten - neke su i organske.

Gotove bezglutenske smese svih marki ne daju iste rezultate.

Šećer: Nemojte da koristite šećer u kocki. Šećer podstiče kvasac, hlebu daje dobru aromu i poboljšava boju korice.

So: Reguliše aktivnost kvasca i hlebu daje aromu.

Ne sme da dođe u kontakt sa kvascem pre početka pripreme.

Poboljšava i strukturu testa.

Voda: Voda rehidrira i aktivira kvasac. Hidrira skrob iz brašna i omogućava oblikovanje hleba. Vodu je, u celosti ili delimično, moguće zameniti mlekom ili drugom tečnošću. **Koristite tečnosti na sobnoj temperaturi, osim za hleb bez glutena, koji zahteva korišćenje tople vode (otprilike 35°C).**

Masti i ulja: Masti čine hleb mekšim. Čine ga boljim i trajnijim. Previše masti usporava narastanje testa. Ako koristite puter, izmrvite ga na manje komade ili ga omekšajte. Nemojte da dodajete istopljen puter. Sprečite kontakt masti sa kvascem, jer mast može da spreči rehidraciju kvasca.

Jaja: Jaja daju hlebu lepšu boju dok istovremeno pomažu u formiranju dobre vekne hleba. Ako koristite jaja, u skladu sa tim smanjite količinu tečnosti. Razbijte jaje i dodajte potrebnu količinu tečnosti da dobijete količinu tečnosti koja je navedena u receptu.

Recepti su napisani za jaje srednje veličine od 50 g; ako su jaja veća, dodajte malo brašna; ako su jaja manja, dodajte malo manje brašna.

Mleko: Mleko ima dejstvo emulgatora, što rezultira stvaranjem ravnomernijih šupljina, a time i atraktivnim izgledom sredine hleba. Možete da koristite sveže mleko ili mleko u prahu. Ako koristite mleko u prahu, dodajte količinu vode koja je inicijalno rezervisana za mleko; ukupna zapremina mora da bude jednaka zapremini koja je navedena u receptu.

POSEBNE INFORMACIJE U VEZI SA KUĆNOM PEKAROM "PAIN & DELICES":

ODABIR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mleko

Koju vrstu mleka da koristim?

Možete koristiti sve vrste mleka (na primer, kravlje mleko, kozje mleko, ovčje mleko, sojino mleko ili druge biljne vrste mleka). Ujednačenost jogurta može se razlikovati zavisno od vrste mleka koje koristite. Sveže, dugotrajno i sve druge vrste mleka opisane u nastavku pogodne su za upotrebu u aparatu:

- **Sterilizovano dugotrajno mleko:** Od mleka obrađenog na vrlo visokim temperaturama ispada čvršći jogurt. Od delimično obranog mleka ispada manje čvrst jogurt. Alternativno, možete koristiti delimično obrano mleko i dodati 1 ili 2 kašike mleka u prahu.
- **Punomasno mleko:** od ovog mleka ispada kremasti jogurt sa tankom "kožicom" na vrhu.
- **Sveže mleko:** ovu vrstu mleka treba najpre prokuvati. Preporučujemo da ga ostavite da malo duže kipi. Zatim ga, pre stavljanja u aparat, ostavite da se ohladi.
- **Mleko u prahu:** od ove vrste mleka ispada vrlo kremasti jogurt. Uvek sledite uputstva koje se nalaze na ambalaži proizvođača.

Sredstvo za fermentaciju

Za jogurt

Kao sredstvo za fermentaciju možete koristiti:

- **Običan jogurt** kupljen u prodavnici, sa najdužim rokom trajanja.
- **Zamrznuo i osušeno sredstvo za fermentaciju ili mlečne kulture.** U tom slučaju, sledite uputstva u pogledu trajanja navedene na uputstvu sredstva za fermentaciju. Ta su sredstva dostupna u supermarketima, apotekama i nekim prodavnicama zdrave prehrane.
- Jedan od vaših **nedavno pripremljenih jogurta** – to treba biti običan jogurt, što svežiji. Ovaj proces se naziva "kultura".

Na preterano povišenim temperaturama svojstva sredstva mogu biti uništena.

Trajanje fermentacije

- Zavisno od osnovnih sastojaka koji se koriste i od željenog rezultata, fermentacija jogurta kreće se između 6 i 12 sati.

TEČNO								ČVRSTO
SLATKO	6 sati	7 sati	8 sati	9 sati	10 sati	11 sati	12 sati	KISELO

Po završetku kuvanja, ostavite jogurt u frižideru najmanje 4 sata, i konzumirajte ga u roku od 7 dana.

Sirilo (za beli sir)

Za izradu sira možete koristiti neke vrste sirišta ili kiselu tečnost poput limunovog soka ili sirčeta kako biste zgusnuli mleko.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite aparat iz struje i sačekajte da se potpuno ohladi.

- Posudu i lopaticu za mešenje operite toplom sapunicom. Ako lopatica za mešenje ostane u posudi, potopite je u vodu 5 do 10 min.
- Druge komponente čistite vlažnim sunđerom. Dobro osušite.
- Delovi ne mogu da se peru u mašini za pranje sudova - K.
- Nemojte da koristite sredstva za čišćenje za domaćinstvo, abrazivne krpe ili alkohol. Koristite meku, vlažnu krpu.
- Nemojte nikada da potapate telo aparata ili poklopac.

VODIČ ZA OTKLANJANJE PROBLEMA RADI POBOLJŠANJA RECEPTA

Ne postizete očekivane rezultate? Ova tabela će vam pomoći.	Hleb previše narasta	Hleb splašnjava nakon prevelikog narastanja	Hleb nije dovoljno narastao	Korice nisu dovoljno zlatno-žute	Strane su braon, ali hleb nije potpuno pečen	Površina i strane hleba su brašnasti
Pritisli ste taster tokom pečenja.				●		
Nedovoljno brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Nedovoljno kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Nedovoljno vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Nedovoljno šećera.			●			
Nekvalitetno brašno.			●	●		
Pogrešna količina sastojaka (previše).	●					
Pretopla voda.		●				
Prehladna voda.			●			
Pogrešan program.			●	●		

Ne uspevate da postignete željeni rezultat? Ovaj grafikon vam može pomoći da dođete do rešenja	Tečni jogurt	Jogurt je previše kiseo	U jogurtu ima vode	Požuteli jogurt
Trajanje fermentacije je prekratko.	x			
Trajanje fermentacije je predugo.		x	x	x
Nema dovoljno sredstva za fermentaciju ili je sredstvo mrtvo ili neaktivno.	x			
Nedovoljno očišćena posuda za jogurt.	x			x
Mleko koje se koristi ne sadrži dovoljno masti (delimično obrano umesto punomasnog mleka).	x			
Poklopac ostavljen na posudi.			x	
Korišćen pogrešan program.	x			x