



## HR ■ Pekač kruha

*Prijevod originalnog priručnika*

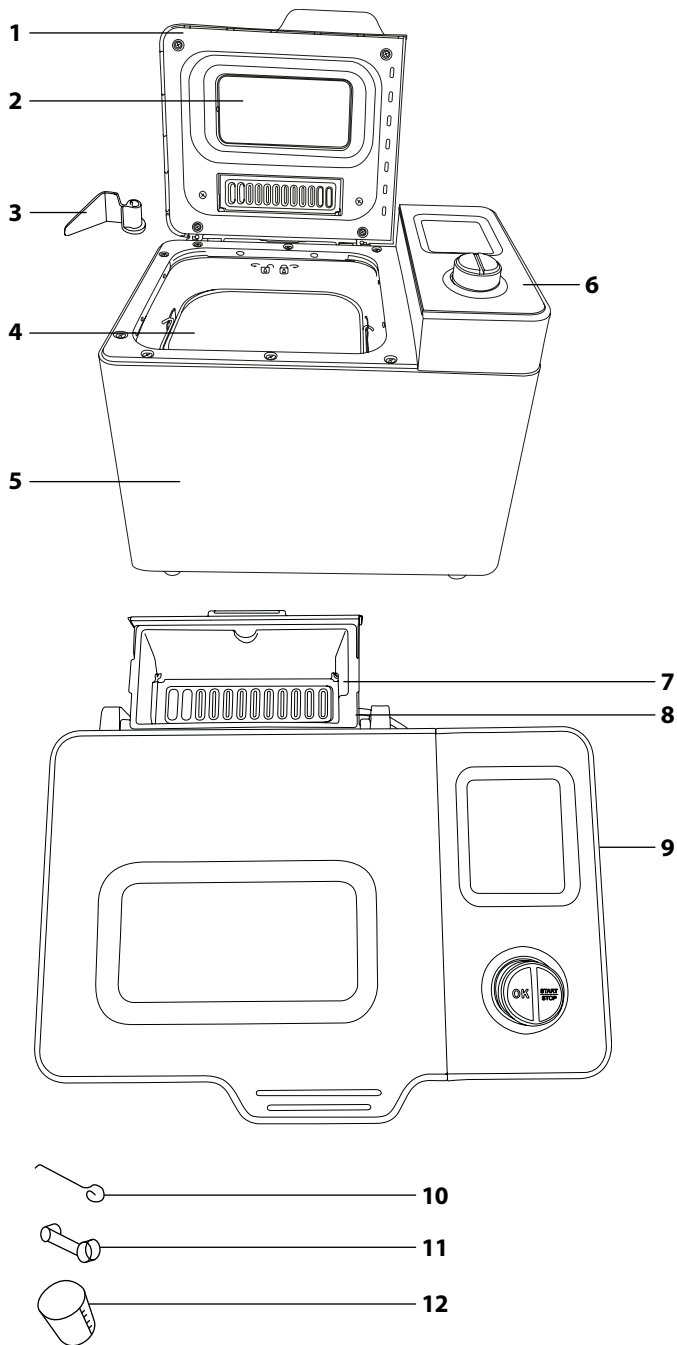
### PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina ili starija te osobe s fizičkim ili mentalnim nedostacima ili osobe bez iskustva, ako su pod odgovarajućim nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti proizvod na siguran način te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Ako se električni kabel ošteti, dajte ga zamijeniti kod ovlaštenog servisnog tehničara da bi se izbjegla opasna situacija. Uređaj se ne smije koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Djeca ne smiju obavljati čišćenje i korisničko održavanje osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djeci mlađoj od 8 godina nemojte dopuštati pristup uređaju i njegovom kabelu.
- Odjednom se može upotrijebiti najviše 600 g brašna i 7 g suhog kvasca. Nemojte stavljati veću količinu brašna ili kvasca u posudu za pečenje.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog vremenskog prekidača ili daljinskog upravljača.
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu. Nije namijenjen za upotrebu na lokacijama kao što su:
  - kuhinje za djelatnike u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima
  - poljoprivredne farme
  - hotelske ili motelske sobe ili drugi prostori za boravak
  - prenočišta s doručkom.
- Nemojte koristiti uređaj u industrijskim okruženjima, na otvorenom ili za svrhe za koje nije predviđen.
- Nemojte stavljati uređaj na prozorski prag, ploču sudopera ili druge nestabilne površine, nemojte ga stavljati na električna ili plinska kuhala ili u blizini otvorenog plamena ili druge opreme koja je izvor topline. Stavljajte uređaj samo na suhu, čistu i stabilnu površinu gdje se ne može prevrnuti.
- Koristite uređaj samo s originalnim dodacima s kojima je isporučen.
- Prije ukapčanja uređaja u električnu utičnicu provjerite odgovara li nazivni napon na naljepnici sa specifikacijama naponu električne utičnice. Ukopčajte uređaj samo u pravilno uzemljenu utičnicu.
- Pazite da električni kabel ne visi preko ruba stola i da ne dodiruje vruću površinu.
- Nemojte koristiti uređaj u blizini zapaljivih materijala kao što su zavjese, krpe za brisanje, itd. Mora se održavati sigurnosni razmak od najmanje 50 cm u glavnom smjeru zračenja topline od površine zapaljivih materijala te razmak od najmanje 10 cm u svim drugim smjerovima.

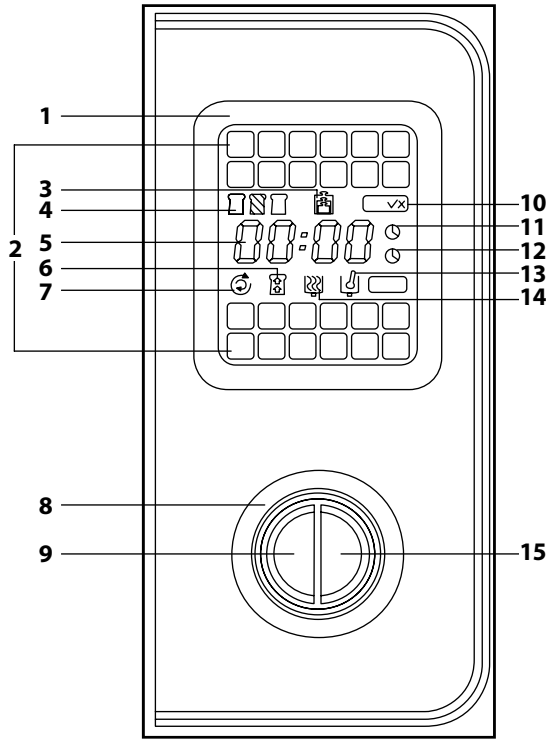
- Nemojte pokrivati uređaj. U suprotnom postoji opasnost od požara ako je uređaj pokriven kada ga automatski uključi ugrađeni mjerač vremena.
- Prije pokretanja uređaja provjerite je li posuda za pečenje pravilno umetnuta zajedno sa svim potrebnim sastojcima. Nemojte stavljati aluminijsku foliju, celofan, itd. u uređaj ili ga pokretati kada je prazan.
- Dok uređaj radi, temperatura vanjskih površina može biti visoka. Izbjegavajte kontakt sa zagrijanim površinama i vrućom parom koja izlazi iz ventilacijskih otvora.
- Nemojte dodirivati rotirajući nož za miješenje tijekom rada.
- Pazite da voda ili druge tekućine ne prskaju po vanjskoj površini okna za gledanje dok uređaj radi.
- Preporučujemo da redovito provjeravate stanje sastojaka u posudi za pečenje dok uređaj radi. U slučaju da se zapale, odmah isključite uređaj, iskopčajte ga iz električne utičnice i ostavite poklopac zatvoren.
- Nikada nemojte vaditi ispečeni kruh lupanjem po rubovima posude za pečenje. To može oštetiti posudu.
- Kada završite s upotrebom uređaja te prije premještanja ili čišćenja, uvijek ga isključite, iskopčajte iz električne utičnice i pustite da se ohladi.
- Iskopčajte kabel iz utičnice povlačenjem utikača električnog kabela, nikada povlačenjem samog kabela. U suprotnom to može oštetiti kabel napajanja ili utičnicu.
- Nemojte ispirati uređaj pod tekućom vodom niti ga uranjati u vodu ili drugu tekućinu.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte samo popravljati uređaj niti obavljati bilo kakva podešavanja na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja ovlaštenom servisnom centru. Neovlaštenim modifikacijama uređaja riskirate poništavanje prava koja vam daje jamstvo u slučaju nezadovoljavajućeg rada ili kvalitete.

# OPIS PEKAČA KRUHA

A



**B**



Prije korištenja ovog uređaja temeljito pročitajte korisnički priručnik, čak i u slučajevima kada ste se prethodno upoznali s radom sličnih vrsta uređaja. Koristite ovaj uređaj samo onako kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Držite ovaj korisnički priručnik na sigurnom mjestu gdje ga ubuduće možete lako naći.

Preporučujemo da zadržite originalnu kartonsku kutiju, materijal ambalaže, račun, izjavu proizvođača ili jamstvo barem u trajanju pravne odgovornosti za nezadovoljavajući rad ili kvalitetu. U slučaju transporta preporučujemo da zapakirate uređaj u originalnu kutiju proizvođača.

## OPIS UREĐAJA I PRIBORA

- A1** Poklopac
- A2** Okno za gledanje
- A3** Nož za miješenje
- A4** Posuda za pečenje
- A5** Kućište uređaja
- A6** Upravljačka ploča sa zaslonom
- A7** Odjeljak za dodatne sastojke
- A8** Držač na izvlačenje
- A9** Ventilacijski otvori (nalaze se s obje strane)
- A10** Kuka za vađenje noževa za miješenje
- A11** Mjerna žlica
- A12** Mjerna šalica

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

- B1** Zaslon
- B2** Ikone programa
- B3** Ikone za postavku veličine kruha: 500 g, 750 g ili 900 g
- B4** Ikone za postavku boje kore kruha
- B5** Zaslon za odabrano vrijeme pečenja ili odgodu početka
- B6** Ikona za fazu dizanja (donja strelica će biti upaljena tijekom prvog dizanja, obje strelice će biti upaljene tijekom drugog dizanja)
- B7** Ikona za miješenje (unutarnja strelica označava prvo miješenje, vanjska strelica označava drugo miješenje)
- B8** Upravljački gumb
- B9** Gumb **OK** služi za potvrdu odabira.
- B10** Ikona za dodavanje sastojaka
- B11** Ikona za vrijeme rada
- B12** Ikona za odgodu početka
- B13** Ikona za održavanje topline
- B14** Ikona za pečenje
- B15** Gumb **START/STOP** služi za pokretanje, pauziranje i poništavanje zadanog programa.



### Napomena:

Metričke mjerne jedinice se zaokružuju na cijele desetine.

## RAD S PEKAČEM KRUHA I NJEGOVE FUNKCIJE

### Gumb **START/STOP**

Služi za pokretanje, pauziranje ili prekid zadanog programa.

Da biste pokrenuli željeni program, pritisnite gumb **START/STOP B15** jedanput. Možete pauzirati fazu programa koja je u tijeku kratkim pritiskom gumba **START/STOP B15**. Odbrojavanje preostalog vremena programa će se pauzirati i prikaz vremena na zaslonu će treperiti. Da biste nastavili zadani program, ponovo pritisnite gumb **START/STOP B15**. Ako to ne učinite, program će se automatski pokrenuti 10 minuta nakon pauziranja.

Da biste prekinuli program, pritisnite gumb **START/STOP B15** i držite ga približno 2 sekunde. Zaustavljanje programa signalizira se dugim zvučnim signalom.

### Odabir programa i njegovih postavki

#### 1. Odabir programa

Programi se odabiru pomoću upravljačkog gumba **A8**. Kada se pekač kruha uključi, ikona programa „BASIC BREAD“ (JEDNOSTAVNI KRUH) će početi treptati. Odaberite željeni program okretanjem gumba **A8**. Odabrani program će početi treptati. Možete birati između 25 programa. Da potvrdite odabrani program, pritisnite gumb **OK B9**.

#### 2. Boja kore

Nakon što potvrdite odabir programa, ikona „CRUST COLOUR“ (BOJA KORE) će početi treptati na zaslonu **B1**. Odaberite željenu boju kore



okretanjem gumba **A8**. " " (svijetla), " " (srednje tamna) ili " " (tamna). Da potvrdite odabranu boju kore, pritisnite gumb **OK B9**. U sljedećim programima nije moguće odabrati boju kore: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** i **ITALIAN CAKE**.

#### 3. Veličina kruha

Nakon što potvrdite odabir programa, ikona „WEIGHT“ (TEŽINA) će početi treptati na zaslonu **B1**. Okretanjem gumba **A8** odaberite željenu



veličinu kruha " " (500 g), " " (750 g) ili " " (900 g). Pod veličinom kruha se podrazumijeva zbroj mase svih sastojaka stavljenih u posudu za pečenje **A4**. Trajanje programa ovisi o odabranoj veličini kruha. Da potvrdite odabranu veličinu kruha, pritisnite gumb **OK B9**.

U sljedećim programima nije moguće odabrati boju veličinu kruha: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE, ITALIAN CAKE** i **DIY**.

#### 4. Funkcija dodavanja sastojaka

U nekim programima, pekač kruha ima automatsku funkciju dodavanja sastojaka. Prije pokretanja programa, pažljivo izvucite držač **A8** i u odjeljak **A7** dodajte sastojke za koje želite da se automatski dodaju u tijesto tijekom pripreme kruha.

Nakon što potvrdite odabir veličine kruha, ikona „RAISIN DISPENSER“ (Dodavanje sastojaka) će početi treptati na zaslonu **B1**. Pomoću gumba **A8** možete potvrditi odabir (prikazat će se ikona ✓) ili ga otkazati (prikazat će se ikona X). Nakon potvrđivanja, pritisnite gumb **OK B9**. Ova funkcija je dostupna za ove programe: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD** i **DIY**.

## 5. Odgoda početka

Nakon što potvrdite funkciju dodavanja sastojaka, ikona odgode početka **B12** će početi treptati na zaslonu **B1**. Okretanjem kotačića **A8** podesite vrijeme odgode početka. Okretanje kotačića **A8** u smjeru kazaljki sata će produžiti vrijeme odgode početka, a okretanje kotačića **A8** u suprotnom smjeru od kazaljki sata će ga skratiti. Odgoda početka se može podesiti u rasponu od 10 minuta do 13 sati. U vrijeme odgode početka se uređunava i trajanje odabranog programa, što znači da je potrebno uračunati trajanje odabranog programa u ukupno vrijeme, uključujući odabranu boju kore, veličinu kruha, itd.

Primjer postavke mjerača vremena:

Sada je 20:30 sati, a želite imati svježe ispečen kruh u 7 sati idućeg dana (tj. za 10 sati i 30 minuta). Prvo odaberite program, boju kore i veličinu kruha. Zatim pomoću kotačića podesite vrijeme prikazano na zaslonu na 10:30. To je vrijeme nakon kojega će kruh biti gotov za vađenje iz pekača kruha. Svaki put kada okrenete kotačić, vrijeme će se produžiti ili skratiti za 10 minuta.

Da biste pokrenuli odabrani program s odgodom početka, pritisnite gumb **START/STOP B15**. Vrijeme će se početi odbrojavati na zaslonu. Redovito provjeravajte pekač kruha kada se zadani program pokrene.

Nemojte koristiti ovu funkciju s receptima koji sadrže sastojke koji su podložni brzom kvarenju, npr. svježa jaja, mlijeko, kiselo vrhnje, sir, itd. Pridržavajte se pravilnog redoslijeda dodavanja sastojaka u posudu za pečenje **A4**, kako je opisano u poglavlju **"Upotreba pekača za kruh"**. Kvasac ne smije doći u dodir s tekućinama prije pokretanja programa.

Funkcija odgode početka se ne može odabrati u sljedećim programima: **PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** i **ITALIAN CAKE**.

## Funkcija održavanja topline

Kada se program završi, pekač kruha će automatski prijeći na funkciju održavanja topline tijekom 60 minuta. Ako želite izvaditi kruh iz pekača kruha odmah nakon što se pečenje dovrši, isključite tu funkciju pritiskanjem gumba **START/STOP B15**.

## Funkcija memorije

U slučaju kratkog nestanka struje (do 10 minuta), pekač kruha će se automatski ponovo pokrenuti u zadanom programu bez potrebe za pritiskanjem gumba **START/STOP B15** nakon povratka struje.

U slučaju nestanka struje duljeg od 10 minuta, pauzirani program se neće automatski nastaviti. Međutim, ako faza dizanja još nije počela, možete pokrenuti program od početka. Ako je faza dizanja već počela, potrebno je početi iznova s novim sastojcima.

## Poruke upozorenja na zaslonu

1. Ako se tekst **"HHH"** prikaže na zaslonu **B1** popraćen zvučnim signalom kada se program pokrene, to znači da je temperatura u pekaču kruha previsoka. To se može pojaviti ako pokušate koristiti pekač odmah nakon pečenja kruha. Otvorite poklopac **A1** i pustite da se pekač kruha ohladi na 10 do 20 minuta. Nakon što se ohladi, možete ponovo koristiti pekač.
2. Ako se tekst **"LLL"** prikaže na zaslonu **B1** popraćen zvučnim signalom kada se program pokrene, to znači da je temperatura u pekaču kruha preniska. Otvorite poklopac **A1** i stavite pekač kruha na sobnu temperaturu. Preporučena sobna temperatura je od 15 °C do 34 °C.
3. Ako se na zaslonu **B1** prikaže tekst **"ERR"**, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

## PREGLED PROGRAMA:

### 1 – BASIC BREAD (osnovne vrste kruha)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Služi za pečenje standardnih vrsta kruha od bijelog pšeničnog brašna koje se može začiniti različitim sastojcima kao što su biljni začini, itd.

### 2 – FRENCH BREAD (francuski stil kruha)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja, a faza dizanja traje dulje nego u osnovnom programu. Služi za pečenje tradicionalnog francuskog bijelog kruha s mekanom sredinom i hrskavom korom. Preporučujemo konzumirati francuski kruh istog dana kada je pečen.

### 3 – WHOLE WHEAT BREAD (integralni kruh)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Služi za pečenje kruha od integralnog brašna. Ne preporučujemo korištenje funkcije odgode početka u suprotnom može doći do negativnog učinka na kvalitetu kruha.

### 4 – SWEET BREAD (slatki kruh)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Služi za pečenje slatkog kruha s većim udjelom masnoće i šećera te s dodatkom sušenog voća, orašastih plodova, čokoladnih mrvica, kandirane narančine kore, itd.

### 5 – LOW SUGAR BREAD (kruh s niskim udjelom šećera)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Sadrži manje šećera u usporedbi sa standardnim kruhom.

### 6 – RICE BREAD (rižin kruh)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Omjer bjelančevina i aminokiselina je veći nego u standardnom kruhu. U usporedbi sa standardnim kruhom, rižin kruh je lakše probavljiv.

### 7 – RICE FLOUR BREAD (kruh od rižinog brašna)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Veličina kruha, boja i okus su usporedivi sa standardnim kruhom.

### 8 – QUICK BREAD (brzo pečenje)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Smjesa za kruh za program QUICK (BRZO) se sastoji od praška za pecivo ili sode bikarbone, koji se aktivira kada dođe u kontakt s tekućinom u toplom okruženju.

### 9 – ITALIAN BREAD (talijanski kruh)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Ovaj kruh ima finiji okus, a sredina kruha je gušća u usporedbi sa standardnim kruhom.

**10 – GLUTEN FREE BREAD (bezglutenski kruh)**

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Tijesto se diže samo u jednoj fazi, a vrijeme pečenja je dulje zbog većeg udjela vlage.

**11 – PIZZA DOUGH (tijesto za pizzu)**

Ovaj program uključuje fazu miješenja i dizanja, i prikladan je za izradu tijesta za pizzu.

**12 – ITALIAN DOUGH (talijansko tijesto)**

Ovaj program uključuje fazu miješenja. Nakon što se dovrši, izvadite tijesto i oblikujte ga u pladnju za pečenje.

**13 – ITALIAN DOUGH (talijansko tijesto)**

Ovaj program uključuje fazu miješenja i dizanja. Kada se dovrši, izvadite tijesto i upotrijebite ga za pripremu kiflica, peciva, itd.

**14 – FERMENT / DEFROST (fermentiranje / odmrzavanje)**

U ovom programu, unutrašnjost pekača kruha se zagrijava na niskoj temperaturi. Vrijeme pečenja se mora podesiti ručno.

**15 – YOGHURT (jogurt)**

U ovom programu, unutrašnjost pekača kruha se zagrijava na niskoj temperaturi. Vrijeme pečenja se mora podesiti ručno. Ovaj program je prikladan za pravljenje jogurta.

**16 – PICKLED VEGE (ukiseljeno povrće)**

Ovaj program je prikladan za pripremu kiselenog povrća.

**17 – DOUGH (tijesto)**

Ovaj program služi za miješanje i miješenje sastojaka te za dizanje tijesta, npr. za pizzu, peciva, itd. Ne uključuje fazu pečenja.

**18 – JAM (pekmez)**

Ovaj program služi za pripremu voćnih marmelada i pekmeza. Kuhajte marmelade i pekmeze u manjim količinama jer se njihov volumen povećava tijekom kuhanja. Pekmez je ljepljiv i vrlo ga je teško ukloniti ako iscuri izvan posude za pečenje.

**19 – BAKE (pečenje)**

Ovaj program uključuje samo fazu pečenja i pretvara vaš pekač kruha u malu pećnicu. Vrijeme pečenja se može podesiti u rasponu od 10 do 60 minuta. Služi za pečenje gotovog tijesta iz trgovine ili za dodatno pečenje kruha koji ste upravo ispekli, ali vam kora izgleda presvijetlo.

**20 – ROAST NUT (prženi orašasti plodovi)**

Prije nego što umetnete orašaste plodove, provjerite da li su savršeno očišćeni da biste smanjili grebanje i moguće oštećenje posude za pečenje.

**21 – MEAT FLOSS (mesni rezanci)****22 – RICE VINEGAR (rižin ocat)**

Ovaj program je prikladan za pravljenje rižinog octa.

**23 – CAKE (kolač)**

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Služi za pečenje kolača i slatkih pekarskih proizvoda od tijesta koje sadrži prašak za pecivo ili soda bikarbonu.

**24 – ITALIAN CAKE (talijanski kolač)**

Ovaj program je prikladan za pravljenje talijanskih kolača po vlastitoj želji.

**25 – DIY (program po vlastitoj želji)**

Ovaj program omogućuje podešavanje faza miješenja, dizanja, pečenja i održavanja topline u skladu s vlastitim željama te spremanje postavki u memoriju. Međutim, preporučujemo da se prije upotrebe ovog programa prvo dobro upoznate s procesom pravljenja kruha u pekaču kruha, tj. da ga koristite tek nakon što steknete određeno iskustvo u pravljenju kruha.

Nakon što potvrdite program pomoću gumba **OK B9**, pekač kruha će vas voditi korak po korak. Svaka postavka se može podešavati pomoću gumba **B8** i potvrditi pomoću gumba **OK B9**.

**TABLICA PROGRAMA**

Program	Odabir boje kore	Veličina kruha	Trajanje programa (min)	Funkcija KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLINE)	Funkcija dodavanja sastojaka	Odgoda početka
<b>1 – BASIC BREAD (osnovni kruh)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	500 g	2:42	DA	DA	DA
		750 g	2:54			
		900 g	3:07			
<b>2 – FRENCH BREAD (francuski kruh)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	500 g	3:18	DA	DA	DA
		750 g	3:20			
		900 g	3:33			
<b>3 – WHOLE WHEAT BREAD (integralni kruh)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	500 g	3:34	DA	DA	DA
		750 g	3:35			
		900 g	3:50			
<b>4 – SWEET BREAD (slatki kruh)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	500 g	2:55	DA	DA	DA
		750 g	3:00			
		900 g	3:07			
<b>5 – LOW SUGAR BREAD (kruh s malo šećera)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	500 g	3:04	DA	DA	DA
		750 g	3:08			
		900 g	3:19			



<b>6 – RICE BREAD (rižin kruh)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	500 g	3:18	DA	DA	DA
		750 g	3:23			
		900 g	3:33			
<b>7 – RICE FLOUR BREAD (kruh od rižinog brašna)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	500 g	3:21	DA	DA	DA
		750 g	3:26			
		900 g	3:28			
<b>8 – QUICK BREAD (brzi kruh)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	-----	2:10	DA	DA	DA
<b>9 – ITALIAN BREAD (talijanski kruh)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	500 g	3:20	DA	DA	DA
		750 g	3:22			
		900 g	3:32			
<b>10 – GLUTEN FREE BREAD (bezglutenski kruh)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	500 g	2:45	DA	DA	DA
		750 g	2:50			
		900 g	2:55			
<b>11 – PIZZA DOUGH (tijesto za pizzu)</b>	-----	-----	0:35	-----	-----	-----
<b>12 – ITALIAN DOUGH (talijansko tijesto)</b>	-----	-----	0:20	-----	-----	-----
<b>13 – DOUGH RISE (talijansko tijesto)</b>	-----	-----	1:30	-----	-----	-----
<b>14 – FERMENT / DEFROST (fermentiranje / odmrzavanje)</b>	-----	-----	1:00	-----	-----	-----
<b>15 – YOGHURT (jogurt)</b>	-----	-----	10:00	-----	-----	-----
<b>16 – PICKLED VEGE (ukiseljeno povrće)</b>	-----	-----	36:00	-----	-----	-----
<b>17 – DOUGH (tijesto)</b>	-----	-----	0:10	-----	-----	-----
<b>18 – JAM (pekmez)</b>	-----	-----	1:20	-----	-----	-----
<b>19 – BAKE (pečenje)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	-----	0:10-1:00	DA	-----	-----
<b>20 – ROAST NUT (prženi orašasti plodovi)</b>	-----	-----	0:45	-----	-----	-----
<b>21 – MEAT FLOSS (mesni rezanci)</b>	-----	-----	1:10	-----	-----	-----
<b>22 – RICE VINEGAR (rižin ocat)</b>	-----	-----	32:00	-----	-----	-----
<b>23 – CAKE (kolač)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	-----	1:53	DA	-----	-----
<b>24 – ITALIAN CAKE (talijanski kolač)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	-----	1:53	DA	-----	-----
<b>DIY (program po vlastitoj želji)</b>	Svijetla / srednje tamna / tamna	-----	Od 2:13	DA	DA	DA

## PRIJE PRVE UPOTREBE

- Izvadite pekač kruha i pomoćni pribor iz kutije i uklonite svu ambalažu s njega, uključujući promotivne listove i naljepnice. Najvažnije od svega, nemojte zaboraviti skinuti naljepnicu s dna posude za pečenje **A4**.
- Operite pribor i odvojive dijelove koji su namijenjeni za dodir s hranom pod toplom vodom uz kuhinjski deterdžent. Zatim ih isperite pod tekućom vodom i temeljito osušite finom krpom za brisanje.
- Umetnite posudu za pečenje **A4** s montiranom kukom za miješenje **A3** u pekač kruha i okrećite ju u smjeru kazaljki sata sve dok se posuda za pečenje **A4** ne učvrsti na svojem mjestu. Upokčajte pekač kruha u električnu utičnicu, a on će dati zvučni signal.
- Postavite program 19 - BAKE (pečenje) i pokrenite prazan pekač u tom programu na 10 minuta. Kad se program završi, poništite funkciju održavanja topline, iskopčajte pekač iz električne utičnice i pustite da se ohladi. Ponovo operite posudu za pečenje **A4** i nož za miješenje **A3** pa ih temeljito osušite.



### Napomena:

Kada se uređaj prvi put uključi, može se pojaviti lagani dim. To je potpuno normalna pojava.

- Pekač kruha je sada spreman za upotrebu.

## UPOTREBA PEKAČA KRUHA

Stavite pekač kruha na ravnu, suhu i stabilnu površinu, npr. na kuhinjski pult.

Otvorite poklopac **A1** i umetnite posudu za pečenje **A4** u pekač kruha. Okrenite posudu za pečenje **A4** u smjeru kazaljke na satu da ju učvrstite. Natakните nož za miješenje **A3** na osovinu u dnu posude za pečenje **A4** i dobro ga pritisnite prema dolje.



#### Napomena:

Radi lakšeg uklanjanja noža za miješenje iz ispečenog kruha, preporučujemo da premažete nož za miješenje **A3** i osovinu prehrambenom mašću koja se može zagrijavati.

Izmjerite sastojke prema receptu i stavite ih u posudu za pečenje **A4** sljedećim redoslijedom:

Prvo dodajte sve tekuće sastojke, kao što su voda, mlijeko, pivo, mliječno vrhnje, jogurt, jaja, itd.

Zatim dodajte sve sipane sastojke, kao što su brašno, sol, šećer, bilje, začini, klice, pahuljice, sjemenke, itd. Stavite sol u jedan kut, šećer u drugi i začine u treći.

- Konačno, napravite rupu u sredini tijesta i stavite kvasac u nju. Kada koristite svježi kvasac, stavite šećer zajedno s njim. Kvasac ili prašak za pecivo ne smije doći u dodir s tekućinom prije pokretanja pekača kruha.
- S teškim, gustim tijestima s visokim udjelom raženog brašna, da bi se dobio bolji rezultat miješenja, preporučujemo da obrnete redoslijed dodavanja sastojaka, tj. prvo dodajte kvasac, zatim brašno i na kraju tekućinu. U ovom slučaju također vrijedi pravilo da kvasac ne smije doći u dodir s tekućinom prije pokretanja pekača kruha.
- Ovaj opći postupak dodavanja sastojaka vrijedi za sve recepte.



Sobna temperatura prostorije u kojoj se nalazi pekač kruha može imati učinak na konačnu veličinu pečenog kruha. Preporučena sobna temperatura je od 15 °C do 34 °C.



#### Napomena:

Odjednom se može upotrijebiti najviše 600 g brašna i 7 g suhog kvasca. Nemojte stavljati veću količinu brašna ili kvasca u posudu za pečenje.

Zatvorite poklopac **A1** i ukopčajte kabel napajanja u električnu utičnicu. Kada se ukopča u električnu utičnicu, oglasit će se dugi zvučni

signal i zadana postavka: program 1 – BASIC BREAD, trajanje programa 02:54, težina kruha  (750 g) i boja kore  (srednje tamna) će se prikazati na zaslonu **B1**.

Odaberite željeni program okretanjem gumba **B8**. Nakon potvrđivanja, pritisnite gumb **OK B9**.

Odaberite željenu boju kore okretanjem gumba **B8**. Nakon potvrđivanja, pritisnite gumb **OK B9**.

Okretanjem kotačića **B8** podesite veličinu kruha. Nakon potvrđivanja, pritisnite gumb **OK B9**.



#### Napomena:

Neki programi ne omogućuju odabir boje kore ili veličine kruha. Više informacija u poglavlju "**Odabir programa i njegovih postavki**".

Ako odaberete jedan od sljedećih programa, stavite sastojke za koje želite da se dodaju u tijesto u odjeljak **A7**. Ti programi su sljedeći: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD i DIY**. Sastojci će se automatski dodati u unaprijed određeno vrijeme.

Ako želite da se kruh peče kasnije, podesite vrijeme odgode početka.

Da biste pokrenuli pekač kruha, pritisnite gumb **START/STOP B15**. Dvotočka u prikazu vremena na zaslonu **B1** će početi treperiti i početak odbrojavanja vremena do kraja programa. Pekač kruha će automatski proći kroz pojedinačne faze programa. Tijekom pečenja iz ventilacijskih otvora izlazi para.

Kad se program dovrši, oglasit će se zvučni signal. Zatim će pekač kruha prijeći na funkciju održavanja topline tijekom 60 minuta. Ako želite prekinuti ovaj način rada, pritisnite i držite gumb **START/STOP B15**.

Kad se program dovrši, pažljivo otklopite poklopac **A1**. Noseći kuhinjske rukavice podignite dršku posude za pečenje **A4**. Okrenite posudu za pečenje **A4** u suprotnom smjeru od kazaljke sata da ju otpustite i zatim ju pažljivo izvadite iz pekača kruha. Stavite posudu za pečenje **A4** na toplinski otpornu podlogu i pustite da se kruh ohladi u posudi na približno 10 minuta. Zatim okrenite posudu za pečenje **A4** naopačke da biste izvadili kruh iz nje. Ako se kruh ne oslobodi sam od sebe, pomaknite osovine nekoliko puta. Za vađenje noža **A3** iz kruha, upotrijebite kuku za vađenje **A10**.



#### UPOZORENJE:

Budite vrlo pažljivi kada rukujete posudom za pečenje **A4** jer je vrlo vruća. Opasnost od opekline. Uvijek koristite zaštitne kuhinjske rukavice.

Kada završite s upotrebom, iskopčajte pekač kruha iz električne utičnice i očistite sve korištene dijelove prema uputama u poglavlju "**Čišćenje i održavanje**".

#### Narezivanje i pohrana kruha

Pustite da se kruh ohladi na 20 - 40 minuta prije narezivanja na kriške.

Da biste narezali kriške jednake debljine, upotrijebite električni nož ili oštar nož s nazubljenom oštricom.

Zamotajte nepotrošeni kruh u plastičnu vrećicu. Možete ga držati na sobnoj temperaturi do 3 dana.

Ako želite držati kruh na dulje vrijeme (do 1 mjeseca), stavite ga u plastičnu vrećicu ili zatvorenu posudu i spremite ga u zamrzivač.

Domaći kruh ne sadrži konzervanse i stoga se ne može držati toliko dugo kao kruh kupljen u trgovini.

#### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja uređaja, iskopčajte utikač napajanja iz električne utičnice i pustite da se uređaj ohladi.

Za čišćenje, nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, otapala, itd. koja bi mogla oštetiti aparat. Nijedan dio aparata nije prikladan za pranje u perilici posuda.



#### UPOZORENJE:

Da biste spriječili ozljede električnim udarom, nemojte uranjati uređaj, kabel napajanja ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

#### Posuda za pečenje i kuka

U slučaju da je vrlo teško ukloniti nož za miješenje **A3** s osovine, napunite posudu za pečenje **A4** vrućom vodom i pustite da djeluje približno 30 minuta. Zatim uklonite nož za miješenje **A3**, pažljivo ga očistite pomoću navlažene krpe i temeljito osušite brisanjem.

Očistite posudu za pečenje **A4** s vanjske i unutarnje strane pomoću navlažene krpe. Da ne biste oštetili protuljepljivi sloj, nemojte koristiti oštre predmete ili sredstva za čišćenje s abrazivnim učinkom. Posuda za pečenje **A4** mora biti potpuno suha prije stavljanja u pekač kruha.



#### Savjet:

Nakon čišćenja, premažite nož za miješenje **A3**, uključujući rupu u sredini, mašču za kuhanje koja se može zagrijavati.

#### Poklopac i jedinica pekača kruha

Obrišite jedinicu pekača kruha lagano navlaženom krpom i odmah ju osušite brisanjem čistom krpom.

Očistite poklopac **A1** s vanjske i unutarnje strane pomoću navlažene krpe. Zatim sve obrišite tako da bude potpuno suho.



#### Pažnja:

Na unutarnjoj površini poklopca **A1** i na ventilacijskim otvorima mogu se pojaviti smeđe mrlje. To su naslage isparavanja iz sastojaka koje su izlazile zajedno s vodenom parom. One nemaju štetan učinak na materijal pekača niti na kvalitetu ispečenog kruha. Jednostavno uklonite te mrlje navlaženom krpom.

Na površini posude za pečenje **A4** može doći do promjene boje nakon dulje upotrebe. Međutim, to nema nikakav učinak na rad pekača niti na kvalitetu kruha.

#### Odjeljak za sastojke

Izvadite odjeljak za sastojke **A7** iz pekača kruha i pažljivo ga operite u toploj vodi s malom količinom deterdženta za suđe. Isperite i dobro obrišite. Zatim ga umetnite u držač **A8** i zatim u pekač kruha. Očistite odjeljak **A7** nakon svake upotrebe.

#### Pohrana

Kada planirate ne koristiti uređaj dulje vrijeme, iskopčajte utikač iz električne utičnice, pustite da se uređaj ohladi i očistite ga prema gore navedenim uputama.

Prije pohrane, provjerite je li uređaj i sav pribor temeljito očišćen i suh.

Čuvajte uređaj na suhom, čistom i dobro ventiliranom mjestu koje nije izloženo ekstremnim temperaturama i koje je izvan dosega djece.

### SASTOJCI ZA PRIPREMU KRUHA

#### 1. Brašno za kruh

Brašno za kruh ima visok udio glutena (stoga ga možemo zvati i visokoglutensko brašno s velikom količinom bjelanjčevina), ima dobru elastičnost i može se dizati i zadržati veličinu kruha bez urušavanja. Budući da ima veći udio glutena od običnog brašna, može se koristiti za pečenje većih komada kruha. Brašno za kruh je najvažniji sastojak za pečenje kruha.

#### 2. Obično brašno

Obično brašno se proizvodi temeljitim miješanjem odabrane meke i tvrde pšenice i prikladno je za brzo pečenje kruha ili kolača.

#### 3. Integralno brašno

Integralno brašno se proizvodi mljevenjem pšenice te sadrži mekinje i gluten. Integralno brašno je teže i intenzivnije od normalnog brašna. Kruh napravljen od integralnog brašna obično je manje veličine. Stoga mnogi recepti obično kombiniraju integralno brašno i brašno za kruh da bi postigli najbolje moguće rezultate.

#### 4. Raženo brašno

Raženo brašno je prvenstveno namijenjeno za pečenje crnog kruha. Sadrži veću količinu mineralnih spojeva. Ima manje glutena od pšeničnog brašna i stoga se obično koristi u kombinaciji s pšeničnim brašnom.

#### 5. Brašno s praškom za pecivo (samodižuće brašno)

Brašno s praškom za pecivo je posebno prikladno za pripremu kolača.

#### 6. Kukuruzno i zobeno brašno

Kukuruzno i zobeno brašno se proizvode mljevenjem kukuruza i zobi. Oba brašna su dodatni sastojci za pečenje i služe za poboljšanje okusa i strukture kruha.

#### 7. Šećer

Šećer je vrlo važan sastojak za postizanje slatkog okusa i boje kruha. Bijeli šećer pomaže u procesu fermentacije.

#### 8. Kvasac

Kvasac aktivira proces fermentacije u tijestu i stvara ugljični dioksid, koji omogućuje povećanje volumena kruha i promjenu unutarnjih vlakana.

1 žličica aktivnog suhog kvasca = 3/4 žličice instant kvasca

1,5 žličice aktivnog suhog kvasca = 1 žličica instant kvasca

2 žličice aktivnog suhog kvasca = 1,5 žličica instant kvasca

Kvasac se mora držati u hladnjaku jer bi se pokvario na visokoj temperaturi; provjerite rok upotrebe prije korištenja. Brzo ga vratite u hladnjak nakon svake upotrebe.



#### Savjet:

Postupkom opisanim u nastavku možete saznati je li kvasac svjež i aktivan ili nije.

1. Ulijte 1/2 šalice tople vode (45 - 50 °C) u mjernu čašu.
2. Dodajte 1 žličicu bijelog šećera i umiješajte, zatim pospite sve s 2 žličice kvasca.
3. Stavite mjernu čašu na toplo mjesto na približno 10 minuta. Nemojte miješati ovu smjesu.
4. Pjena mora doći sve do ruba mjerne čaše. Ako ne dođe, kvasac nije aktivan.

#### 9. Sol

Sol je neophodna za poboljšanje arome kruha i boje kore. Također, sol usporava dizanje.

#### 10. Jaja

Jaja mogu popraviti strukturu kruha, učiniti kruh hranjivijim i većim te dati kruhu specifičnu aromu jaja. Ako želite koristiti jaja, morate ukloniti ljuske i jednoliko umiješati jaja.

#### 11. Mast, maslac i jestivo ulje

Mast može učiniti kruh finijim i produljiti vijek trajanja. Nakon vađenja iz hladnjaka, maslac treba rastopiti ili narezati na male komade da bi se jednoliko umiješao.

#### 12. Prašak za pecivo

Prašak za pecivo se koristi prvenstveno za dizanje tijesta prilikom pečenja kruha i kolača u programu Ultra Fast. Ne zahtijeva vrijeme za fermentaciju i stvara plin iz kojeg nastaju mjehurići te čini strukturu kruha finijom.

#### 13. Soda bikarbona

Vrijedi isto kao i za prašak za pecivo. Također se može koristiti u kombinaciji s praškom za pecivo.

#### 14. Voda i druge tekućine

Voda je neophodan sastojak u izradi kruha. U pravilu je najprikladnija temperatura vode 20-25 °C. Međutim, za dizanje tijesta u ubrzanim programima, voda bi trebala imati temperaturu od 48-50 °C. Voda se može zamijeniti mlijekom ili vodom pomiješanom s 2% mliječnog praha, što može poboljšati aromu kruha i dati bolju boju kore.



#### Napomena:

Različite vrste brašna izgledaju slično, ali učinkovitost kvasca ili mogućnost upijanja različitih vrsta brašna značajno se razlikuju ovisno o regiji uzgoja, uvjetima uzgoja, procesu mljevenja i vremenu stajanja. U svrhu testiranja, odaberite različite vrste brašna dostupne na tržištu, ocijenite njihov okus i usporedite rezultate - zatim odaberite brašno koje, prema vašem doživljaju i ukusu, daje najbolje rezultate.

### VAGANJE SASTOJAKA

Precizno vaganje sastojaka je vrlo važno u pripremi kruha. Preporučujemo da koristite isporučenu mjernu šalicu **A12** i mjernu žlicu **A11**.

#### 1. Tekućine

Preporučujemo da izmjerite vodu, svježe mlijeko ili trajno mlijeko pomoću mjerne šalice **A12**. Nakon ulijevanja, provjerite razinu tekućine u visini očiju. Kada koristite mjernu šalicu **A12** za mjerenje ulja ili drugih sličnih tekućina, temeljito očistite mjernu šalicu **A12** prije nego što ju ponovo upotrijebite.

#### 2. Sipani sastojci

Stavite sipane sastojke u mjernu šalicu **A12** pomoću žlice, i kada mjerna šalina **A12** bude puna, poravnajte sastojke nožem. Nemojte nabijati sipane sastojke u mjernu šalicu **A12** jer bi dodatna količina mogla negativno utjecati na ravnotežu sastojaka u receptu. Za mjerenje sipanih sastojaka također možete upotrijebiti mjernu žlicu **A11**, posebno kada mjerite manje količine.

#### 3. Redosljed sastojaka

Redosljed sastojaka je vrlo važan za pravilnu pripremu kruha. Općenito vrijedi pravilo da se prvo dodaju tekućine, jaja, sol i mlijeko u prahu, itd. Zatim se dodaju sipani sastojci kao što su brašno, šećer, itd. Na kraju se dodaje kvasac (ili prašak za pecivo). Kvasac se uvijek stavlja na suho brašno i ne smije doći u dodir sa solju.

## VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA PRI PEČENJU

Problem	Uzrok	Rješenje
Dim izlazi iz ventilacijskih otvora tijekom pečenja.	Neki sastojci su zalijepljeni na dno grijaćeg elementa ili su blizu toga. Prilikom prve upotrebe, to može biti uzrokovano ostacima ulja na grijaćem elementu.	Iskopčajte pekač kruha iz utičnice, pustite da se ohladi i očistite grijaći element.
Kruh se urušava u sredini i mokar je na dnu.	Preduge ste ostavili kruh u posudi za pečenje <b>A4</b> .	Izvadite kruh iz posude za pečenje <b>A4</b> prije nego što završi održavanje topline.
Vrlo je teško izvaditi kruh.	Nož za miješenje <b>A3</b> je zaglavljen u kruhu.	Pomičite osovinu da biste oslobodili kruh iz posude za pečenje <b>A4</b> . Zatim očistite posudu za pečenje <b>A4</b> i nož za miješenje <b>A3</b> prema uputama u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Sastojci su nejednoliko zamiješani i kruh nije pravilno pečen.	Odabir neodgovarajućeg programa	Odaberite odgovarajući program.
	Pritisnuli ste gumb <b>START/STOP B15</b> dok je pekač kruha radio.	Sastojci su se pokvarili, izbacite ih i počnite iznova s novim sastojcima.
	Otvorili ste poklopac <b>A1</b> nekoliko puta nakon pokretanja programa.	Nemojte otvarati poklopac <b>A1</b> tijekom zadnjeg dizanja.
	Došlo je do nestanka struje duljeg od 10 minuta.	Sastojci su se pokvarili, izbacite ih i počnite iznova s novim sastojcima.
	Otpor tijekom miješanja je prevelik, tako da se nož za miješenje <b>A3</b> gotovo i ne okreće te nedovoljno mijesi.	Provjerite okreće li se nož za miješenje <b>A3</b> slobodno, zatim izvadite posudu za pečenje <b>A4</b> i pokrenite pekač kruha bez posude. Ako uređaj ne radi normalno, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Pekač kruha se nije pokrenuo, a na zaslonu se prikazala poruka "HHH".	Pekač kruha je prevruć nakon prethodnog pečenja kruha.	Iskopčajte utikač napajanja iz električne utičnice i pustite da se pekač kruha ohladi na sobnu temperaturu. Zatim ćete ga ponovo moći koristiti.
Kruh se diže vrlo brzo.	U brašnu je previše kvasca ili brašna, ili nema dovoljno soli.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom.
Kruh se uopće ne diže ili se diže vrlo malo.	Niste dodali dovoljno kvasca ili ga uopće niste dodali.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom.
	Kvasac je bio star ili pokvaren.	Uvijek provjerite jesu li kvasac i drugi sastojci svjež.
	Tekućine su prevruće.	Upotrijebite druge tekućine ili pričekajte dok se ne ohlade. Pazite da dodajete sastojke pravilnim redoslijedom.
	Kvasac je prerano došao u dodir s tekućinama.	Pazite da dodajete sastojke pravilnim redoslijedom.
	Brašno koje ste upotrijebili nije prikladno za tu vrstu kruha ili je brašno bilo prestaro.	Upotrijebite odgovarajući tip brašna za željenu vrstu kruha. Pazite da koristite svježe sastojke.
	Upotrijebili ste previše ili premalo tekućina.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom. Kada koristite pekač kruha u vrlo vlažnom okruženju, smanjite količinu tekućina za 1 - 2 jušne žlice.
	Niste upotrijebili dovoljno šećera.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom.
Tijesto je preveliko i pretječe iz posude za pečenje <b>A4</b> .	Prevelika količina tekućina uzrokuje prerijetku strukturu tijesta, ili previše kvasca.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom. Kada dodajete sastojke koji sadrže vodu, treba smanjiti volumen upotrijebljene tekućine.

Kruh se raspada u sredini.	Količina tijesta je veća od posude za pečenje <b>A4</b> pa se kruh urušava.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Kada dodajete sastojke koji sadrže vodu, treba smanjiti volumen upotrijebljene tekućine.
	Vrijeme dizanja je prekratko ili predugo zbog visoke temperature vode ili visoke temperature u pekaču kruha, ili zbog povećane vlage.	Upotrijebite druge tekućine ili pričekajte dok se ne ohlade. Napravite malu rupu u brašnu i stavite kvasac u nju. Pazite da kvasac ne dođe u dodir s tekućinom. Nemojte koristiti funkciju odgode početka na visokim temperaturama i upotrijebite hladne sastojke. Izvadite kruh iz posude za pečenje <b>A4</b> odmah nakon što se pečenje dovrši pa odložite kruh na metalnu rešetku i pustite da se hladi na najmanje 15 minuta prije rezanja na kriške.
Struktura kruha je pregusta.	Upotrijebili ste previše brašna ili premalo tekućina.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom. Kada koristite pekač kruha u vrlo vlažnom okruženju, smanjite količinu tekućina za 1 - 2 jušne žlice.
	Niste upotrijebili dovoljno šećera ili kvasca.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom.
	Upotrijebili ste previše voća, sjemenki, itd.	Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom.
	Upotrijebili ste staro ili ustajalo brašno, a topli sastojci uzrokuju brzo dizanje, ali se tijesto urušilo neposredno prije pečenja.	Smanjite ukupnu količinu sastojaka. Nemojte upotrijebiti više od navedene količine brašna. Smanjite količinu sastojaka za jednu trećinu.
	Niste stavili sol ili niste stavili dovoljno soli.	
Stavili ste previše tekućine.		
Kruh nije do kraja ispečen u sredini.	Upotrijebili ste previše ili premalo tekućina.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom. Kada koristite pekač kruha u vrlo vlažnom okruženju, smanjite količinu tekućina za 1 - 2 jušne žlice.
	Koristili ste pekač kruha u vlažnom okruženju.	Nemojte koristiti funkciju odgode početka na visokim temperaturama i upotrijebite hladne sastojke.
	Recepti sadrže vlažne sastojke, npr. jogurt.	Smanjite količinu tekućina za 1 - 2 jušne žlice.
Sredina kruha je previše porozna.	Stavili ste previše vode.	Smanjite količinu tekućina za 1 - 2 jušne žlice.
	Niste stavili sol.	Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom.
	Koristili ste pekač kruha u vlažnom okruženju, tekućine su vruće.	Nemojte koristiti funkciju odgode početka na visokim temperaturama i upotrijebite hladne sastojke. Izvadite kruh iz posude za pečenje <b>A4</b> odmah nakon što se pečenje dovrši pa odložite kruh na metalnu rešetku i pustite da se hladi na najmanje 15 minuta prije rezanja na kriške.
	Upotrijebili ste previše tekućina.	Upotrijebite druge tekućine ili pričekajte dok se ne ohlade. Napravite malu rupu u brašnu i stavite kvasac u nju. Pazite da kvasac ne dođe u dodir s tekućinom.

Kora je porozna i nedovoljno pečena.	Tijesto se previše podiglo i ne stane u posudu za pečenje <b>A4</b> .	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Provjerite količinu tekućina. Kada dodajete sastojke koji sadrže vodu, treba smanjiti volumen upotrijebljene tekućine.
	Upotrijebili ste previše brašna, posebno s bijelim kruhom.	Provjerite količinu tekućina. Kada dodajete sastojke koji sadrže vodu, treba smanjiti volumen upotrijebljene tekućine.
	Upotrijebili ste previše kvasca ili premalo soli.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom.
	Stavili ste previše šećera.	Važno je da precizno izmjerite sastojke. Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom.
	Upotrijebili ste druge slatke sastojke osim šećera.	Prilagodite količinu pojedinih sastojaka i provjerite da li su svi sastojci pravilno dodani navedenim redoslijedom.
Kriške kruha nisu jednolike ili sadrže grudice.	Kruh se nije dovoljno ohladio. (Para nije isparila).	Smanjite količinu kvasca ili svih sastojaka ¼. Pričekajte da se kruh potpuno ohladi.
Na kori ostaje brašno.	Brašno nije pravilno umiješano, posebno na stijenkama posude.	Smanjite količinu vode za 1 - 2 jušne žlice. Izvadite kruh iz posude za pečenje <b>A4</b> odmah nakon što se pečenje dovrši pa odložite kruh na metalnu rešetku i pustite da se hladi na najmanje 15 minuta prije rezanja na kriške.

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona .....	220 – 240 V~
Nazivna frekvencija.....	50 Hz
Nazivna ulazna snaga motora.....	50 W
Nazivna ulazna snaga grijaćeg elementa .....	500 W
Razina buke .....	65 dB(A)

Navedena razina emisije buke iz uređaja je 65 dB(A), što predstavlja razinu A akustične snage u odnosu na referentnu akustičnu snagu od 1 pW.

Zadržavamo pravo na izmjenu teksta i tehničkih specifikacija.

## UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE ISKORIŠTENIH MATERIJALA ZA AMBALAŽU

Odložite iskorištene materijale za ambalažu na ovlaštenom odlagalištu u vašem mjestu.

## ODLAGANJE ISKORIŠTENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME



Ovaj simbol na proizvodima ili originalnim dokumentima znači da se iskorišteni električni ili elektronički proizvodi ne smiju odlagati u obični kućanski otpad. Radi pravilnog zbrinjavanja, obnavljanja i recikliranja, predajte ove proizvode na predviđenim prikupljalištima. Također, u nekim državama Europske unije ili drugim europskim zemljama možete vratiti uređaj lokalnom prodavaču kada kupujete ekvivalentan novi uređaj.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaže u spašavanju vrijednih prirodnih resursa te sprječava potencijalne negativne učinke za okoliš i ljudsko zdravlje, koji bi nastali nepravilnim odlaganjem otpada. Zatražite više pojedinosti od lokalnih nadležnih tijela ili prikupljališta.

U skladu s državnim propisima, moguće su kazne za nepropisno odlaganje ove vrste otpada.

### Za poslovne subjekte u državama Europske unije

Ako želite odbaciti električne ili elektroničke uređaje, zatražite informacije od prodavača ili dobavljača.

### Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije

Ovaj simbol je važeći u Europskoj uniji. Ako želite odložiti ovaj proizvod u otpad, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu odlaganja od lokalnih nadležnih tijela ili prodavača.



Ovaj proizvod zadovoljava sve osnovne zahtjeve EU direktiva vezanih uz njega.