



VOX
ELECTRONICS

SRB

PEKAČ HLEBA

KORISNIČKO UPUTSTVO

BBM - 4406



Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre korišćenja i sačuvajte ga
za kasniju upotrebu

SADRŽAJ

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

UPOZNAJTE VAŠ UREĐAJ

PREDSTAVLJANJE KONTROLNE TABLE

ODRŽAVANJE TOPLOTE

MEMORIJA

SOBNA TEMPERATURA

UPOZORENJA NA EKRANU

PRVA UPOTREBA

UPOTREBA PEKAČA HLEBA

SPECIJALNI UVOD

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UVOD U SASTOJKE HLEBA

MERENJE SASTOJAKA

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

EKOLOŠKO ODLAGANJE

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

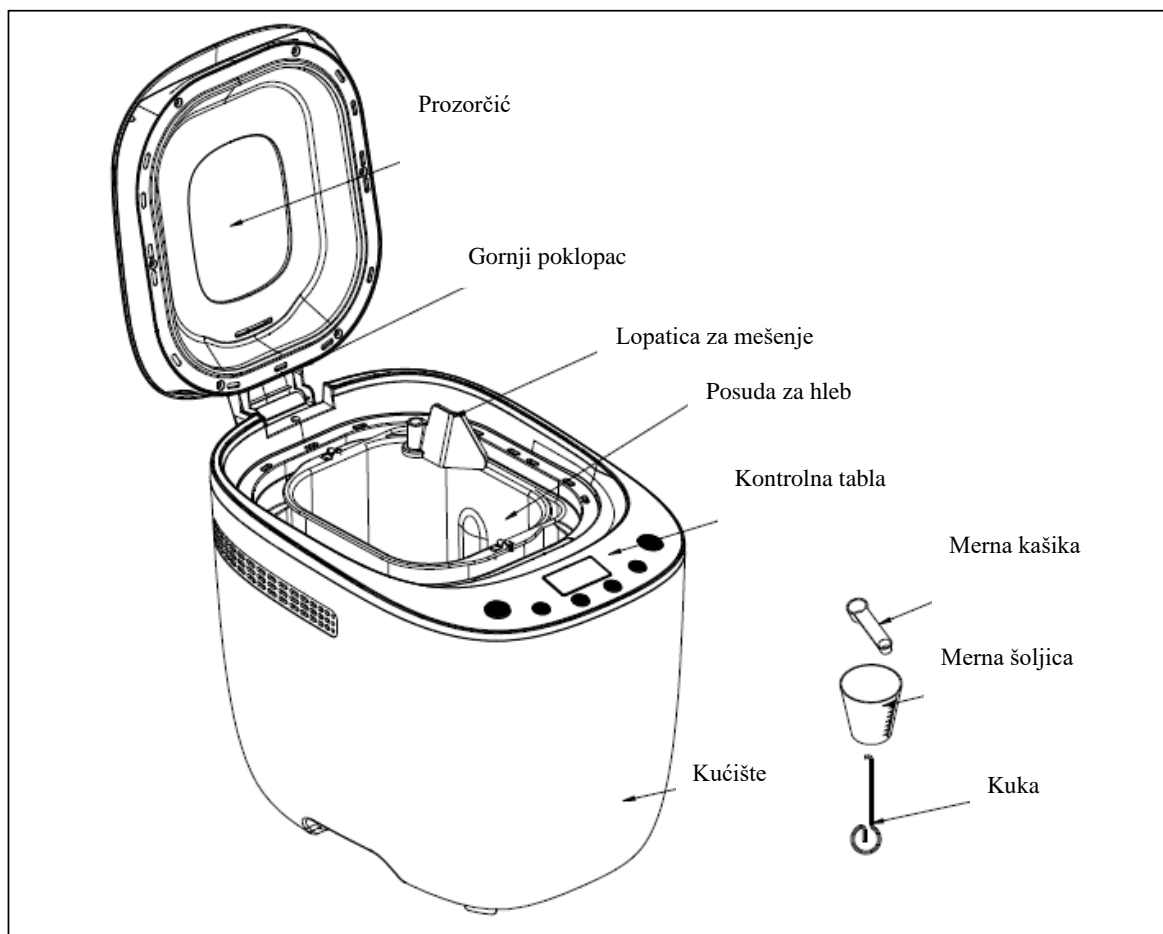
Pre korišćenja ovog uređaja treba ispuniti sledeće osnovne bezbednosne preduslove:

1. PROČITAJTE CELO UPUTSTVO

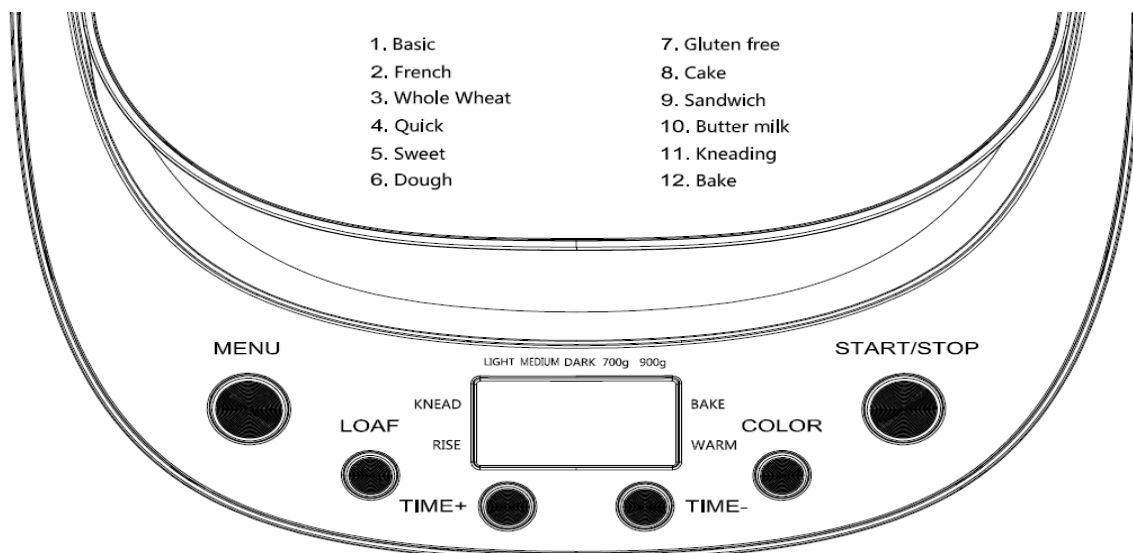
2. Pre upotrebe proverite da li napon u zidnoj utičnici odgovara naponu uređaja koji se može naći na natpisnoj tablici pri dnu uređaja.
3. Ne koristite uređaj sa oštećenim kablom, nakon kvara ili ako je oštećen na bilo koji način. Kontaktirajte proizvođača ili najbliži ovlašćeni servis radi provere, popravke, ili električnih i mehaničkih podešavanja.
4. Ne dodirujte vruće površine.
5. Ne potapajte kabl, utikač, ili kućište u vodu ili druge tečnosti kako biste izbegli opasnost od strujnog udara.
6. Isključite uređaj iz utičnice kada ga ne koristite, kao i pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja.
7. Ne ostavljajte kabl aparata da visi sa ivice stola, ili bilo kakve vruće površine.
8. Upotreba bilo kakvih dodataka koji nisu preporučeni ili prodati od strane proizvođača može prouzrokovati povrede.
9. Ne stavlajte uređaj na ili u blizini plinskog ili električnog šporeta, ili u zagrejanu rernu.
10. Ne dodirujte pokretne ili okretne delove uređaja tokom rada.
11. Uređaj nikada ne uključujte bez pravilno postavljene posude za hleb napunjene sastojcima.
12. Prilikom sklanjanja posude, nemojte udarati posudu za hleb po vrhu ili u ivicu kako ne biste oštetili posudu za hleb.
13. Metalne folije ili drugi materijali ne smeju se ubacivati u aparat zbog rizika od požara ili kratkog spoja.
14. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više i osobe s smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako im je pružen nadzor ili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na siguran način i razumeju moguće opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju obavljati deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
15. Čuvajte uređaj i kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
16. Nikada ne pokrivate uređaj za pečenje hleba peškirom ili bilo kojim drugim materijalom, jer toplota i para moraju slobodno da se emituju. Postoji opasnost od požara ako je uređaj pokriven ili dolazi u kontakt sa zapaljivim materijalom.

17. Nemojte koristiti uređaj u bilo koju svrhu osim onu za koju je namenjen.
18. Uređaj uvek koristite na sigurnim, suvim i ravnim površinama.
19. Ne koristite uređaj na otvorenom prostoru.
20. Ovaj uređaj je ugrađen sa uzemljenim utikačem. Uverite se da je zidna utičnica u vašoj kući dobro uzemljena.
21. Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične uslove, kao što su:
 - Kuhinjske prostorije u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - Seoska domaćinstva;
 - Hoteli, moteli i slični tipovi smeštaja;
 - Ostali pansioni za izdavanje na bazi noćenja sa doručkom.
22. Nemojte upravljati uređajem pomoću spoljnog tajmera ili sistema za daljinsko upravljanje.
23. Ne koristite aparat bez posude za hleb koja je stavljena u komoru kako biste izbegli oštećenje aparata.

UPOZNAJTE VAŠ PEKAČ HLEBA



PREDSTAVLJANJE KONTROLNE TABLE



- 1. Osnovni, 2. Francuski, 3. Celo zрно, 4. Brzi, 5. Sladak, 6. Testo, 7. Bezglutenski, 8. Torta, 9. Sendvič, 10. Puterica, 11. Mešenje, 12. Pečenje**

NAKON UKLJUČIVANJA

Čim se uređaj uključi u utičnicu, oglašava se zvučni signal i na displeju se nakon kratkog vremena pojavljuje "13:00". Dve tačke između "3" i "10" ne trepere konstantno. Strelica pokazuje na 900g i **MEDIUM**. To je standardno podešavanje.

START/STOP

Da biste pokrenuli program, jednom pritisnite "START / STOP" taster. Čuje se kratak zvučni signal i dve tačke na LCD ekranu počinju da trepere i program počinje. Ni jedan drugi taster nije aktivan, osim **START / STOP** tastera nakon što program počne. To pomaže u sprečavanju nenamernih prekida rada programa. Da biste zaustavili program, držite pritisnut taster **START / STOP** oko 2 sekunde, oglašava se zvučni signal, radno svetlo će se ugasiti, što znači da je program isključen.

Funkcija pauze - PAUSE

Nakon uključivanja, da biste prekinuli program u bilo kom trenutku, možete jednom pritisnuti taster **START / STOP**, rad će biti pauziran, ali podešavanje ostaje memorisano i radno vreme će treptati na LCD ekranu. Pritisnite ponovo taster **START / STOP** da biste nastavili program, ili se program sam nastavlja za 10 minuta bez da pritisnete taster.

MENI

Taster meni se koristi za podešavanje različitih programa. Svaki put kada pritisnete taster (praćen kratkim zvučnim signalom) program će se menjati. Neprekidnim pritiskanjem tastera, 12 menija se ciklično prikazuju na LCD ekranu. Izaberite željeni program. Funkcije 12 menija objašnjene su u nastavku.

1. **Osnovni - Basic:** mešenje, nadizanje i pečenje običnog hleba. Dodavanjem različitih sastojaka menja se ukus.
2. **Francuski - French:** mešenje, nadizanje i pečenje s dužim vremenom dizanja. Hleb pečen po ovom programu obično ima hrskaviju koricu i mekšu strukturu.
3. **Celo zrno - Whole wheat:** mešenje, nadizanje i pečenje hleba od pšeničnog brašna celog zrna. Ne preporučuje se korišćenje funkcije odloženog početka rada, jer to dovodi do loših rezultata.
4. **Brzi - Quick:** mešenje, nadizanje i pečenje vekne sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Hleb pečen po ovom programu obično je manji i ima gušću teksturu.
5. **Sladak - Sweet:** mešenje, nadizanje i pečenje slatkog hleba. Možete dodavati sastojke radi ukusa.
6. **Testo - Dough:** mešenje i nadizanje, ali bez pečenja. Sklonite sirovo testo i oblikujte ga u rolne, podloge za picu, kiflice i slično.
7. **Bezglutenski - Gluten free:** mešenje, nadizanje i pečenje bezglutenskog hleba. Možete dodavati sastojke radi ukusa.
8. **Torta- Cake:** mešenje, nadizanje i pečenje. Nadizanje testa bez sode bikarbone i praška za pecivo.
9. **Sendvič - Sandwich:** mešenje, nadizanje i pečenje hleba meke teksture sa hrskavom koricom- idealan za pravljenje sendviča.
10. **Puterica - Buttermilk:** za hleb koji se pravi od putera i jogurta.
11. **Mešenje - Kneading:** mešenje brašna.
12. **Pečenje - Bake:** samo pečenje, bez mešenja i nadizanja. Koristi se i za produženo vreme pečenja na određenim izabranim regulacijama.

BOJA - COLOR

Pritiskom na taster COLOR možete birati opcije: SVETLA, SREDNJA ili TAMNA boja kore. Pritisnite ovaj taster da biste izabrali željenu boju. Ovaj taster nije moguće koristiti za programe Testo i Mešenje.

VELIČINA VEKNE

Pritisnite ovaj taster da biste izabrali veličinu vekne hleba. Imajte na umu da ukupno vreme rada može da varira u zavisnosti od različite veličine vekni. Ovaj taster se ne može koristiti za programe Brzo, Testo, Torta, Mešenje i Pečenje.

Funkcija odloženog početka rada - DELAY function

Ukoliko ne želite odmah da uključite uređaj, podesite vreme odlaganja pomoću ovog tastera.

Pre nego što pritisnete taster TIME, odredite kada želite da hleb bude spreman. Imajte na umu da vreme odloženog početka uključuje i vreme pečenja vašeg izabranog programa. To jest, po završetku funkcije za odloženi početak rada, može se servirati vrući hleb.

Prvo morate izabrati program i boju kore, a zatim svakim pritiskom na taster "TIME" produžavate vreme odlaganja početka rada za 10 minuta. Maksimalno vreme odlaganja početka rada je 13 sati.

Primer: Sada je 20:30, a vi želite pečen hleb u 7.00 ujutru narednog dana- to jest za 10 sati i 30 minuta. Izaberite program za boju i veličinu vekne, a zatim pritisnite "+" taster, da biste dodavali vreme sve dok se na LCD ekranu ne pojavi 10:30. Nakon toga pritisnite taster **STOP/START**, čime aktivirate program odloženog početka rada. Tačka na LCD ekranu treperi, a odbrojavnje na LCD ekranu vam pokazuje preostalo vreme. Sveži hleb će biti spreman za vas u 7:00 ujutro. Ako ne želite da izvadite hleb odmah, počinje funkcija održavanja toplote u trajanju od 60 minuta.

Napomena: 1. Ovaj taster se ne može koristiti kod programa Pečenje.

2. Nemojte koristiti funkciju odloženog početka rada za lako kvarljive sastojke kao što su jaja, sveže mleko, voće, luk i dr.

ODRŽAVANJE TOPLOTE - KEEP WARM

Hleb se može automatski održavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite hleb, isključite program pomoću START / STOP tastera.

MEMORIJA

Ako se napajanje prekine tokom procesa pečenja hleba, proces pravljenja hleba će se nastaviti automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska na taster START / STOP. Ukoliko vreme prekida premašuje 10 minuta, memorija ne može biti zadržana i uređaj za pečenje hleba mora ponovo da se pokrene. Ako je testo još uvek u fazi mešenja kada je napajanje prekinuto, možete pritisnuti taster „START/ STOP“ da biste nastavili program iz početka.

SOBNA TEMPERATURA - ROOM TEMPERATURE

Uređaj može dobro da radi u širokom temperaturnom opsegu, ali može postojati razlika u veličini vekne između veoma toplih i veoma hladnih soba. Predlažemo da sobna

temperatura bude između 15 °C i 34 °C.

UPOZORENJA NA EKРАНU

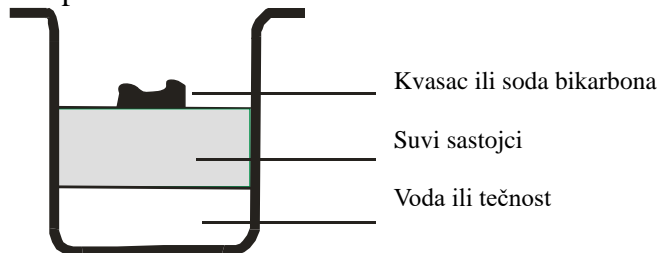
1. Ako se na ekranu prikazuje „**H HH**“ nakon pokretanja programa, temperatura unutra je i dalje previsoka (propraćeno sa 5 zvučnih signala). Tada se program mora zaustaviti. Otvorite poklopac i pustite da se uređaj ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako na ekranu prikazuje „**L LL**“, nakon pritiska na taster START / STOP (osim programa BAKE- Pečenje), znači da je temperatura u unutrašnjosti preniska (propraćeno sa 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskom na taster START / STOP, otvorite poklopac i ostavite uređaj da se odmari 10 do 20 minuta da se vrati na sobnu temperaturu.
3. Ako se na ekranu prikazuje „**E rr**“ nakon što ste pritisnuli taster START / STOP, senzor temperature je diskonektovan i molimo vas da ovlašćeni serviser pregleda uređaj.

PRVA UPOTREBA

1. Proverite da li su svi delovi i dodaci potpuni i bez oštećenja.
2. Očistite sve delove u skladu sa delom uputstva “Čišćenje i održavanje”
3. Podesite uređaj na funkciju pečenja i ostavite ga da radi prazan oko 10 minuta. Nakon što se uređaj ohladi, ponovo ga očistite.
4. Dobro osušite i sastavite sve delove i uređaj je spreman za upotrebu.

UPOTREBA PEKAČA HLEBA

1. Stavite posudu za hleb u njen položaj, okrenite je u smeru kazaljke na satu dok se ne čuje klik za pravu poziciju. Fiksirajte lopaticu za mešenje na osovinu. Preporučljivo je da pre postavljanja lopatice za mešenje popunite rupe margarinom otpornim na toplotu. Time sprečavate lepljenje testa za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz hleba.
 2. Stavite sastojke u posudu za hleb. Molimo da se pridržavate redosleda kojije naveden u receptu. Obično treba prvo staviti vodu ili tečnost, zatim dodati šećer, so i brašno, a kvasac ili prašak za pecivo uvek dodajte kao poslednji sastojak.
- Napomena: maksimalne količine brašna i kvasca koje se mogu koristiti u skladu sa receptom.



NAPOMENA: Maksimalne količine brašna, odnosno kvasca su 490g, odnosno 6g.

3. Napravite prstima malu rupu na jednoj strani brašna. Stavite kvasac u rupu, vodite računa da tečni sastojci ili so ne dođu u dodir sa kvascem. Polako zatvorite poklopac.
4. Pažljivo zatvorite poklopac i uključite uređaj u utičnicu.
5. Pritiskajte taster menija **MENU** dok ne izaberete željeni program.
6. Pritisnite taster za boju **COLOR** radi odabira boje kore hleba.

7. Pritinite taster za veličinu vekne **LOAF SIZE** radi odabira željene veličine vekne hleba.
8. Postavite odlaganje početka rada pritiskom na taster za vreme **TIME**. Preskočite ovo, ukoliko želite da uređaj odmah počne sa radom.
9. Pritisnite dugme **START/ STOP** da bi počeo rad uređaja i lampica za rad se uključuje.
10. Za Osnovni, Francuski, Celo zrno, Sladak, Bezglutenski, Sendvič i Puterica program, tokom rada oglašiće se 10 zvučnih signala. Time se od vas zahteva da dodate sastojke. Otvorite poklopac i stavite sastojke unutra. Moguće je da će para tokom pečenja izlaziti kroz proreze za ventilaciju na poklopcu. To je normalno.
11. Po završetku procesa rada oglašiće se 10 zvučnih signala i lampica za rad će se isključiti. Možete držati taster **START/STOP** pritisnutim otprilike 2 sekunde da biste zaustavili proces i izvadili hleb. Otvorite poklopac koristeći kuhinjske rukavice, čvrsto uhvatite ručicu posude za hleb. Okrenite posudu u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i lagano povucite posudu naviše i izvadite je iz uređaja.
12. Za odvajanje hleba od strana posude za hleb koristite nelepljivu špatulu.
PAŽNJA: Posuda za hleb i hleb mogu biti vrlo vrući! Uvek rukujte pažljivo i koristite rukavice.
13. Posudu za hleb okrenite naopako na čistu radnu površinu i lagano je prodrmajte da bi hleb ispao na rešetku.
14. Izvadite hleb pažljivo iz posude i sačekajte da se ohladi 20 minuta pre rezanja.
15. Ako ste van sobe ili na kraju rada niste pritisnuli taster START / STOP, hleb će se automatski zagrevati 1 sat, a ako želite da izvadite hleb, isključite program pritiskom na START/STOP taster.
16. Kada uređaj nije u upotrebi ili nakon što završi sa radom, isključite kabl za napajanje.
PAŽNJA: Pre rezanja vekne, upotrebite kuku kako biste uklonili lopaticu za mešenje koja je sakrivena na dnu vekne. Nikada nemojte rukom uklanjati lopaticu za mešenje zato što je vekna vruća.

SPECIJALNI UVOD

Za Brzi hleb

Brzi hleb se pravi s praškom za pecivo i sodom bikarbonom koji se aktiviraju vlagom i toplotom. Za savršeni brzi hleb predlaže se da se sve tečnosti stave na dno posude za hleb, a suvi sastojci na vrh. Tokom početnog mešanja, testo i suvi sastojci mogu se nakupiti u uglovima posude i možda će biti potrebno da pomognete uređaju u mešanju, kako se ne bi stvarale grudvice brašna. U takvim slučajevima, koristite gumenu spatulu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Isključite uređaj iz utičnice i dozvolite da se ohladi pre čišćenja.

1. **Posuda za hleb:** Obrišite vlažnom krpom unutrašnju i spoljašnju stranu posude. Kako ne biste oštetili zaštitni premaz, nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva. Posuda mora biti sasvim osušena pre ugrađivanja.
2. **Lopatica za mešenje:** Ukoliko je teško pomeriti lopaticu za mešenje sa osovine, napunite posudu toplom vodom i pustite da odstoji oko 30 minuta. Posle toga će biti lako skloniti lopaticu za mešenje i možete je oprati. Obrišite lopaticu vlažnom krpom. Imajte na umu da se posuda za hleb, lopatica za mešenje i posuda za sastojke mogu prati u mašini za pranje sudova.
3. **Poklopac i prozorčić:** Poklopac možete iznutra i spolja očistiti vlažnom krpom.
4. **Kućište:** Spoljašnju površinu kućišta nežno obrišite vlažnom krpom. Nemojte

koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste uništili visoki sjaj površine. Nikada nemojte potapati kućište u vodu da biste ga očistili.

5. Pre nego što spakujete aparat za hleb radi odlaganja, proverite da li je potpuno ohlađen, čist i osušen. Stavite kašičicu i lopaticu za mešenje u posudu za hleb i zatvorite poklopac.

UVOD U SASTOJKE HLEBA

1. Hlebno brašno

Hlebno brašno ima visok sadržaj glutena (tako da se može nazvati i visoko-glutensko brašno koje sadrži puno proteina). Ima dobru elastičnost i nakon podizanja, hleb može zadržati svoju veličinu. Kako je sadržaj glutena veći nego u običnom brašnu, koristi se za proizvodnju hleba velikih dimenzija sa puno vlakana. Hlebno brašno je najvažniji sastojak u proizvodnji hleba.

2. Obično brašno

Brašno koje ne sadrži prašak za pecivo, primenjuje se za izradu ekspresnog hleba.

3. Pšenično brašno od celog zrna

Pšenično brašno od celog zrna je celo zrno. Sadrži pšeničnu kožu i gluten. Pšenično brašno od celog zrna je teže i hranljivije od običnog brašna. Hleb od pšeničnog brašna celog zrna je obično mali. Mnogi recepti kombinuju brašno od cijelog zrna i hlebno brašno kako bi postigli najbolji rezultat.

4. Crno pšenično brašno

Crno pšenično brašno, koje se naziva i "grubo brašno", je vrsta visoko vlaknastog brašna i slično je brašnu od celog zrna pšenice. Da bi se postigla veća veličina nakon podizanja, ono se mora koristiti u kombinaciji sa velikom količinom hlebnog brašna.

5. Samopodižuće brašno

Vrsta brašna koje sadrži prašak za pecivo i ima specijalnu namenu u pravljenju torti.

6. Kukuruzno i ovseno brašno

Kukuruzno brašno i ovseno brašno su brašna od celog zrna kukuruza i ovasa. Oni su dodatni sastojci u pripremanju grubog hleba i koriste se za pojačavanje ukusa i teksture hleba.

7. Šećer

Šećer je važan sastojak koji povećava slatki ukus i boju hleba. Takođe se smatra neophodnim za kvasac. Uglavnom se koristi beli šećer. Smeđi šećer, šećer u prahu ili šećerna vuna mogu se dodati ukoliko je to potrebno.

8. Kvasac

Nakon procesa vrenja, kvasac stvara ugljen dioksid. Ugljen dioksid širi i omekšava hleb. Za brzo vrenje kvasca i stvaranje ugljen dioksida neophodni su šećer i brašno.

1 kašičica suvog kvasca = 3/4 kašičice instant kvasca

1.5 kašičica suvog kvasca = 1 kašičica instant kvasca

2 kašičice suvog kvasca = 1.5 kašičice instant kvasca

Kvasac morate čuvati u frižideru, jer se gljivice u njemu ubijaju na visokoj temperaturi.

Pre upotrebe proverite datum proizvodnje i rok trajanja vašeg kvasca. Vratite kvasac u frižider što je pre moguće nakon svake upotrebe. Loše podizanje hleba se obično dešava zbog lošeg kvasca.

Na sledeći način možete proveriti da li je vaš kvasac svež i aktivan:

(1) Sipajte 1/2 šolje tople vode (45-50°C) u mernu čašu.

(2) Stavite 1 kašičicu belog šećera u šolju i promešajte, a zatim dodajte 2 kašičice kvasca preko vode.

(3) Stavite mernu posudu na toplo mesto oko 10min. Nemojte mešati vodu.

(4) Pena treba naraste do vrha čaše. Ukoliko se to ne desi, kvasac nije dobar ili nije aktivan.

9. So

So je neophodna za poboljšanje ukusa hleba i kore hleba. Međutim, so može takođe sprečiti rast kvasca. Nikad ne koristite previše soli u receptu. Hleb je veći ako nema soli.

10. Jaja

Jaja poboljšavaju teksturu hleba, čine ga hranljivijim i većim. Jaja moraju da se koriste bez ljuske i da se dobro promešaju.

11. Mast, puter i biljno ulje

Mast čini hleb mekšim i produžava mu rok trajanja. Puter treba otopiti ili usitniti pre upotrebe.

12. Prašak za pecivo

Prašak za pecivo se koristi za podizanje hleba i torti. Njemu ne treba vreme za podizanje i može proizvesti vazduh, a vazduh hemijskim principom formira balone za omekšavanje teksture hleba.

13. Soda bikarbona

Ona je slična prašku za pecivo. Može se koristiti i u kombinaciji sa praškom za pecivo.

14. Voda i druge tečnosti

Voda je osnovni sastojak u proizvodnji hleba. Temperatura vode između 20°C i 25°C je

najbolja za upotrebu. Voda se može zameniti svežim mlekom ili vodom pomešanom sa 2% mleka u prahu, što poboljšava ukus hleba i boju kore hleba. U nekim receptima je potreban sok u cilju poboljšanja ukusa hleba, npr. sok od jabuke, sok od pomorandže, sok od limuna i slično.

MERENJE SASTOJAKA

Jedan od važnih koraka za pravljenje dobrog hleba je pravilna količina sastojaka. Uvek koristite merne čaše ili merne kašike kako biste dobili tačnu količinu, kako biste izbegli loše rezultate u pripremi hleba.

1. Merenje tečnih sastojaka

Vodu, sveže mleko ili rastvor mleka u prahu treba meriti mernim čašama. Gledajući horizontalno, proverite nivo merne čaše. Kada merite ulje ili druge sastojke, pažljivo očistite mernu čašu od drugih sastojaka..

2. Merenje suvih sastojaka

Merenje suvih sastojaka se mora uraditi tako što ćete lagano ubaciti sastojke u mernu čašu, a kada je sasvim napunite, nožem poravnajte sastojak. Veća količina suvog sastojka može uticati na krajnji rezultat recepta. Prilikom merenja malih količina suvih sastojaka mora se koristiti merna kašika. Prilikom merenja, površinu u kašici morate izravnjati, ne sme biti nagomilana, jer ova mala razlika može pokvariti ravnotežu recepta.

3. Redosled dodavanja

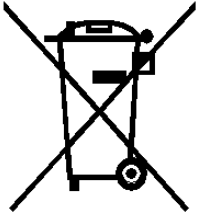
Redosled dodavanja sastojaka treba da se poštuje i ustaljeni redosled je sledeći: tečnost, jaja, so, mleko u prahu itd. Prilikom dodavanja sastojaka, brašno ne bi trebalo da bude potpuno potopljeno u tečnost. Kvasac treba stavljati samo na suvo brašno. Kvasac ne sme da dodiruje so. Kada funkciju odlaganja koristite za duži vremenski period, nikada ne dodajte kvarljive sastojke kao što su jaja i voćni sastojci.

REŠAVANJE PROBLEMA

	Problem	Uzrok	Rešenje
Pitanja & Odgovori u vezi sa pekačem hleba	Dim izlazi iz odeljka za pečenje ili iz ventilacionih otvora	Sastojci se lepe na odeljku za pečenje ili na spoljnoj strani posude	Isključite utikač iz utičnice i očistite spoljnu stranu posude ili odeljka za pečenje
	Hleb se spušta po sredini, a na dnu je vlažan	Hleb ostaje predugo u posudi nakon pečenja i zagrevanja	Izvadite hleb iz posude za pečenje pre nego što se funkcija zagrevanja završi
	Teško je izvaditi hleb iz posude za pečenje	Dno vekne je zalepljeno za lopaticu za mešenje	Očistite lopaticu za mešenje i osovine nakon pečenja. Ako je potrebno, napunite posudu za pečenje toplom vodom da odstoji 30 minuta, a zatim se lopaticu za mešenje može lako ukloniti i očistiti.
	Sastojci se ne mešaju ili hleb nije dobro ispečen	Pogrešno podešen program	Proverite odabrani meni i ostala podešavanja
		Taster START/STOP je pritisnut za vreme rada uređaja	Nemojte koristiti sastojke i započnite proces ponovo
		Poklopac se otvorio nekoliko puta dok je uređaj radio	Nikada ne otvarajte poklopac često, osim kad je to potrebno zbog dodavanja sastojaka. Pobrinite se da dobro zatvorite poklopac nakon otvaranja
		Došlo je do dugog nestanka struje dok je uređaj radio	Nemojte koristiti sastojke i započnite proces ponovo
		Rotiranje lopatice za mešenje je blokirano	Proverite da li je lopatica za mešenje blokirana zrnima ili sličnim. Izvucite posudu za pečenje i proverite da li se lopatica okreće. Ako to nije slučaj, pošaljite uređaj korisničkoj službi.
Uređaj ne počinje sa radom. Na ekranu se prikazuje HHH	Uređaj je i dalje vruć nakon prethodnog procesa pečenja	Izvadite utikač iz utičnice, izvadite posudu za pečenje i ostavite je da se hladi na sobnoj temperaturi, a zatim uključite uređaj u utičnicu i ponovo ga pustite u rad	
Greške u receptu	Hleb se nadiže previše brzo	Previše kvasca, previše brašna, nedovoljno soli	a/b
		Ili nekoliko od ovih uzroka	
	Hleb se uopšte ne nadiže ili se nedovoljno nadiže	Nema uopšte kvasca ili ga ima premalo	a/b
		Stari ili ustajao kvasac	e
		Tečnost je previše topla	c
		Kvasac je došao u dodir sa tečnošću	d
		Pogrešan tip brašna ili ustajalo brašno	e
		Previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
Nedovoljno šećera	a/b		

Testo se nadiže previše i preliva se preko posude za pečenje	Ako je voda previše meka, kvasac više fermentira	f
	Previše mleka utiče na fermentaciju kvasca	c
Hleb se spušta u sredini	Količina testa je veća od posude i hleb se spušta naniže	a/f
	Fermentacija je prekratka ili prebrza zbog prekomerne temperature vode ili odeljka za pečenje ili prekomerne vlažnosti	c/h/i
Teška, grudvasta struktura	Previše brašna ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
	Nedovoljno kvasca ili šećera	a/b
	Previše voća, integralnog brašna ili nekog od ostalih sastojaka	B
	Staro ili ustajalo brašno, tople tečnosti čine da se testo prebrzo dignu i vekna padne pre pečenja	e
	Nema soli ili je nedovoljno šećera	
Previše tečnosti		
Hleb nije ispečen u sredini	Previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
	Previše vlažnosti	h
	Recept sa vlažnim sastojcima, kao što je jogurt	g
Otvorena ili gruba struktura ili previše rupa	Previše vode	g
	Nema soli	b
	Velika vlažnost, pretopla voda	h/i
	Previše tečnosti	c
Nepečeno spolja, pečurastog izgleda	Hleb je preveliki za posudu	a/f
	Previše brašna, naročito belog brašna	f
	Previše kvasca ili nedovoljno soli	a/b
	Previše šećera	a/b
	Slatki sastojci pored šećera	b
Kriške su neravne ili imaju grudvice u sredini	Hleb nije dovoljno ohlađen (još uvek ima pare)	j
Naslage brašna na kori hleba	Brašno po stranama posude za pečenje nije dobro izmešeno	g/i

- a) Pravilno izmerite sastojke.
- b) Prilagodite količine sastojaka i proverite da li su dodani svi sastojci.
- c) Koristite drugu tečnost ili je ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi. Dodajte sastojke navedene u receptu pravim redosledom, napravite malu rupu u sredini brašna i stavite izmrvljeni kvasac ili suvi kvasac, izbegavajte da kvasac i tečnost dođu u direktan kontakt.
- d) Koristite samo sveže i pravilno skladištene sastojke.
- e) Smanjite ukupnu količinu sastojaka, ne upotrebljavajte više od navedene količine brašna. Sve sastojke smanjite za 1/3.
- f) Korigujte količinu tečnosti. Ukoliko se koriste sastojci koji sadrže vodu, doza tečnosti koja se dodaje mora se pravilno smanjiti.
- g) U slučaju vlažnog vremena uklonite 1-2 kašike vode iz smese.
- h) U slučaju toplog vremena ne koristite funkciju tajminga. Koristite hladne tečnosti.
- i) Izvadite hleb iz posude odmah nakon pečenja i ostavite ga da se hladi na rešetki najmanje 15 minuta pre nego što ga isečete.
- j) Smanjite količinu kvasca ili svih sastojaka za 1/4.
- k) Nikada ne podmazujte posudu!
- l) U testo dodajte kašiku pšeničnog glutena.



Ekološko odlaganje

Možete pomoći zaštititi životne sredine!
Molimo vas da poštujuete lokalne propise:
predajte neradnu električnu opremu
odgovarajućem centru za odlaganje otpada.

