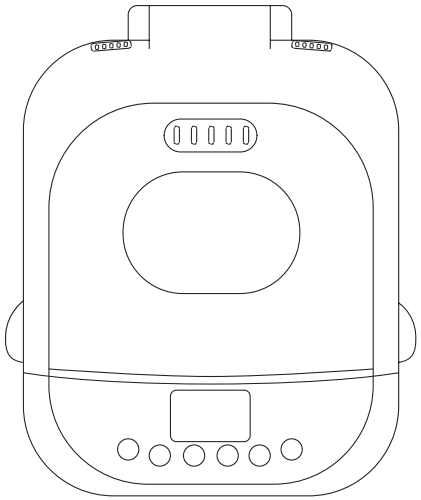
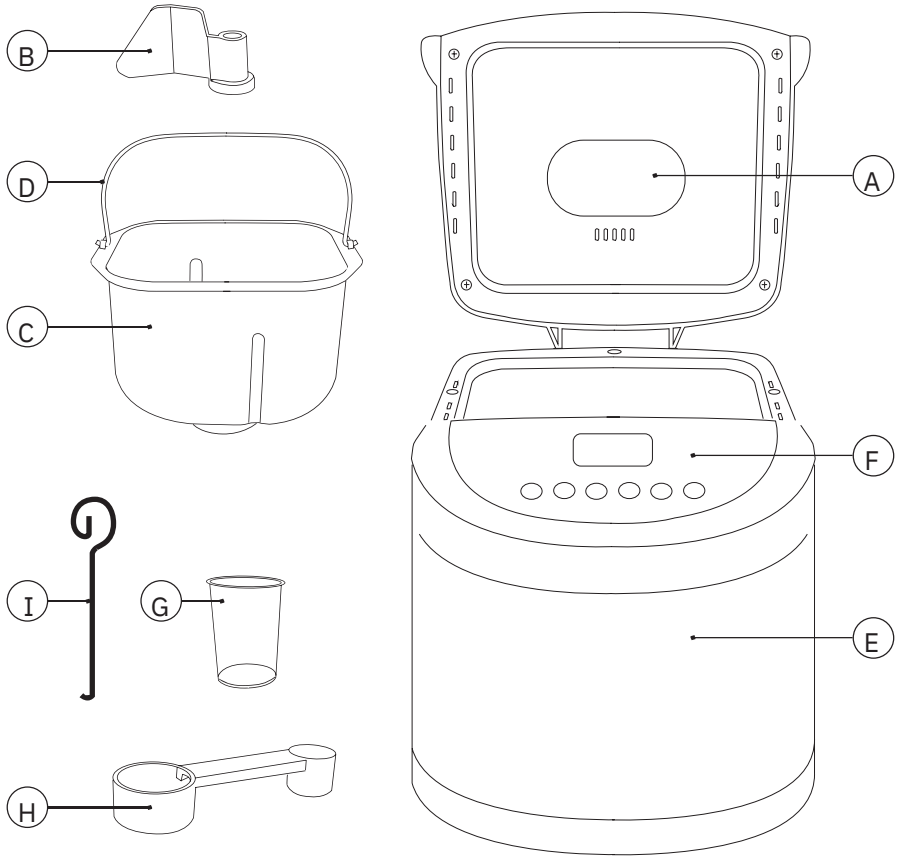
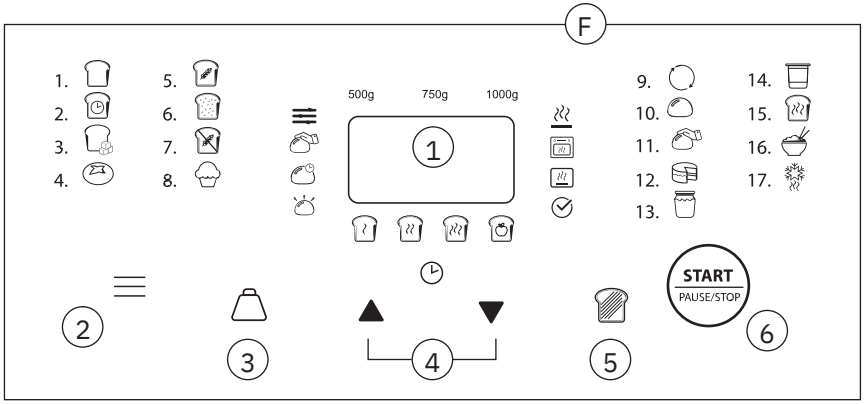
APARAT ZA PEKO KRUHA
APARAT ZA PEČENJE KRUHA
APARAT ZA KRUH







BXBM600E

SLO
HR
BIH

www.blackanddecker.eu

UVOZNIK IN DISTRIBUTER:
ADRIAPROFIX d.o.o., Cesta dr. Jožeta Pučnika 10, 1290 Grosuplje www.adriaprofix.eu

APARAT ZA PEKO KRUHA BXBM600E

Dragi kupec,
Hvala, ker ste izbrali Black + Decker izdelek. Zaradi naše tehnologije, oblike in delovanja ter dejstva, da naši izdelki ustrezajo najbolj striktnim standardom, je zagotovljeno zadovoljstvo pri uporabi in dolga življenska doba aparata.

NAVODILA ZA VARNO UPORABO
Pred uporabo naprave pozorno preberite celotna navodila in jih shranite za uporabo v prihodnje. Neupoštevanje navodil lahko vodi do nesreče.
Pred uporabo naprave počistite vse dele naprave, ki bodo prišli v stik s hrano.
Napravo hranite nedosegljivo otrokom.
Napravo sicer lahko uporabljajo osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ter osebe s pomanjkanjem izkušenj ali znanja, če so jim bila navodila za uporabo, predstavljena na razumljiv in varen način.
To naprava ni igrača. Če so v bližini otroci, medtem, ko uporabljate naprava, bodite še posebej previdni. Pozorni bodite na to, da se otroci ne igrajo z napravo.
Če naprave ne uporabljate, je izklopite in nato izključite iz električnega omrežja. Tudi pred čiščenjem, sestavljanjem ali razstavljanjem je izklopite in izključite iz električnega omrežja.
Če se kabel poškoduje ga je potrebno zamenjati. naprava odnesite na pooblaščeni servis, da se izognete potencialnim nevarnostim. naprave ne poskušajte razstaviti ali popraviti sami, da ne bi prišlo do poškodb.
Naprava je namenjena zgolj gospodinjski uporabi in ne profesionalni, industrijski uporabi.
Pred uporabo preverite, če je električna napetost v omrežju taka, kot je navedena na na napravi.
Napravo priključite v vtičnico, ki lahko napaja najmanj 10 amperov.
Vtič naprave mora biti pravilno nameščen v električno vtičnico. Ne spreminjajte vtiča. Ne uporabljajte vtičnih adapterjev.
Delovno območje naj bo čisto in svetlo. Uporaba v temnih prostorih lahko privede do nesreče.
Otroci in osebe, ki niso seznanjene z navodili za uporabo, naj se orodju med uporabo ne približujejo.
Naprave ne uporabljajte če je napajalni kabel ali električni vtič poškodovan.
Če se kateri sestavni del naprave, med uporabo poškoduje, naprava nemudoma izključite.
naprave ne uporabljajte, če vam je padel na tla, če so kakršnikoli vidni znaki poškodbe ali če ima naprava kakšen defekt.
Naprave ne uporabljajte z vlažnimi rokami ali nogami in takrat ko ste bosi.
Nikoli ne vlecite za napajalni kabel naprave, da jo odklopite od omrežne vtičnice. Nikoli ne uporabljajte napajalnega kabla, da napravo dvignete ali jo nosite.
Napajalni kabel ne ovijajte okoli naprave.
Napajalni kabel ne režite ali stiskajte.
Pred uporabo naprave preverite stanje napajalnega kabla.
Poškodovani ali zviti napajalni kabli povečajo tveganje električnega udara.
Naprave ne uporabljajte, niti je ne shranjujte izven hiše.
Ne dotikajte se naprave z mokrimi rokami.
Izvedite vse potrebne ukrepe, da se izognete nenamernemu zagonu naprave.
Med uporabo naprave je lahko temperatura dostopnih površin visoka.
Ne dotikajte se vročih delov, ker lahko povzročite resne opekline.

UPORABA

• Pred vsako uporabo popolnoma izvlecite napajalni kabel aparata.
• Naprave ne uporabljajte, če deli ali dodatki niso pravilno nameščeni ali so okvarjeni.
• Naprave ne uporabljajte, če je prazna.
• Med uporabo naprave ne premikajte.
• Naprave ne premikajte med delovanjem ali če je še vroča. Ko je aparat ohlajen, ga prevažajte z ročaji.
• Naprave ne uporabljajte, če je nagnjena, in je ne obračajte.

• Naprave ne obračajte, ko je v uporabi ali je priključena na električno omrežje.
• Ne preobremenjujte delovne zmogljivosti aparata.
• Uporabite točno določeno količino moke in sredstva za vzhajanje, kot je navedeno pri vsakem programu v razdelku z recepti.
• Ko aparata ne uporabljate in preden se lotite kakršnega koli čiščenja, ga izključite iz električnega omrežja.
• To napravo hranite izven dosega otrok in/ali oseb s fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi motnjami ali brez izkušenj in znanja.
• Naprave ne shranjujte ali prevažajte, če je še vroča.
• Napravo vzdržujte v dobrem stanju. Preverite, da gibljivi deli niso napačno poravnani ali zagozdeni, in se prepričajte, da ni zlomljenih delov ali nepravilnosti, ki bi lahko preprečile pravilno delovanje naprave.
• Naprave nikoli ne puščajte priključene in brez nadzora, če je ne uporabljate. To prihrani energijo in podaljša življenjsko dobo aparata.
Pred nadaljnjo uporabo pustite, da se ohladi eno uro.
• Naprave v nobenem primeru ne smete uporabljati dlje časa, kot je potrebno.
• Kot referenca je v priloženi tabeli prikazanih več receptov, ki vključujejo količino hrane za obdelavo.
• POZOR: Naprave ne uporabljajte, če je okno počeno ali razbito.

OPIS

A Okno
B Mešalnik
C Posoda za kruh
D Ročaj
E Telo
F Nadzorna plošča
G Merilna skodelica
H Merilna žlica
I Vilice

NADZORNA PLOŠČA

1 LCD
2 Meni
3 Teža
4 ▲▼Časovnik
5 Zapečenost skorje
6 Start/Pauza/Stop

Če model vašega aparata nima zgoraj opisanih dodatkov, jih lahko kupite tudi posebej pri servisni službi za tehnično pomoč.

NAVODILA ZA UPORABO

PRED UPORABO

• Prepričajte se, da je bila odstranjena embalaža vseh izdelkov.
• Pred prvo uporabo izdelka očistite dele, ki bodo prišli v stik z živili, na način, opisan v poglavju «Čiščenje».
• Nekateri deli naprave so bili rahlo namaščeni. Posledično se lahko ob prvi uporabi naprave zazna rahel dim. Po kratkem času bo ta dim izginil.
• Aparat pripravite glede na funkcijo, ki jo želite uporabljati:
Pri prvih nekaj poskusih se lahko zgodi, da kruh ne bo imel želenega videza, a z malo vaje vam bo kmalu uspelo.

UPORABA

• Odprite pokrov. • Odstranite posodo za kruh tako, da zavrtite ročaj v smeri urinega kazalca
• Zaprite pokrov. • Napajalni kabel popolnoma izvlecite, preden ga priključite. • Aparat priključite na električno omrežje. • Vklopite aparat z gumbom Start/Pavza/Stop, zaslišal se bo pisk in LCD zaslon bo privzeto nastavil program 1.
• Pritisnite gumb za izbiro programa (MENU), da izberete želeni program (glejte tabelo receptov).
• Pritisnite izbirno tipko (SKORJA), da izberete želeno stopnjo zapečenosti (svetlo, srednje, temno).
• Pritisnite gumb za izbiro teže, da premaknete puščico in izberete želeno težo kruha (500 g, 750 g, 1000 g). (TEŽA ni možnost v programih 8-17).
• Če želite, pritisnite gumb, da povečate čas cikla, prikazan na LCD zaslonu. (Funkcija zamika ni na voljo v programih 11, 13, 14, 15 in 17).
• Aparat vklopite s pritiskom na tipko Start/Pavza/Stop. Zasliši se kratek pisk in dve piki na prikazu časa začneta utripati, ko se program začne. Mešalna palica bo začela mešati vaše sestavine. Če je časovnik zakasnitve aktiviran, mešalna palica ne bo mešala sestavin, dokler se program ne začne.
• Pritrdite mešalno palico na svoje mesto. • Dodajte sestavine v pravilnem vrstnem redu. • Postavite sod za kruh na svoje mesto, dokler se pravilno ne prilega, in obrnite ročaj v smeri urinega kazalca.

• Da bi zmanjšali nastajanje akrilamida med postopkom praženja, se izogibajte temno rjavim barvam na popečenem kruhu.
• Ko je postopek končan, se zasliši deset piskov in naprava se bo za 1 uro preklopila na nastavitev Ohranjanje toplote. Za 3sekunde lahko pritisnete gumb Start/Pavza/Stop, da ustavite postopek, in nastavitev Ohranjanje toplote se bo končala.
• Aparat izključite iz električnega omrežja in nato s kuhinjskimi rokavicami odprite pokrov.
• Pustite, da se posoda za kruh nekoliko ohladi, preden kruh premaknete. Uporabite rokavice za pečenje in previdno obrnite ročaj posode za kruh v nasprotni smeri urinega kazalca, da jo odklenete, in dvignite ročaj, da jo odstranite iz stroja.
• Pozor: sod za kruh in kruh sta lahko zelo vroča! Vedno ravnajte previdno.
• Če želite ustaviti program, pritisnite tipko Start/Pavza/Stop (6), dokler zvočni signal ne potrdi, da je bil program izklopljen
• Napravo lahko znova vklopite s tipko Start/Gumb za premor/ustavitev, ko se naprava ohladi; če se ne vklopi znova, ga ne silite; pustite, da se ohladi.
• S pomočjo rokavic za pečenje obrnite sod za kruh na glavo (z ročajem posode za kruh prepognjenim navzdol) na rešetko za hlajenje ali čisto kuhalno površino in nežno stresajte, dokler kruh ne pade ven. Z lopatico proti prijemanju nežno odstranite stranice kruha iz posode za kruh.
• Pustite, da se kruh ohladi približno 20 minut, preden ga narežete. Priporočljivo je, da kruh režete z električnim rezalnikom ali nazobčanim nožem za kruh. Ni priporočljivo uporabljati kuharskega noža z navadnim robom. V nasprotnem primeru se lahko kruh deformira.
• Če mešalna palica ostane v kruhu, jo nežno izvlecite z lopatico ali majhnim pripomočkom. Kruh je vroč; mešalne palice nikoli ne odstranite z roko. Ko je postopek končan, izključite aparat iz električnega omrežja.

OPOZORILO ZASLONA

• "H:HH": To opozorilo pomeni, da je temperatura v notranjosti posode za kruh previsoka. Pritisnite gumb Start/Pavza/Stop, da ustavite program, izključite aparat iz električnega omrežja, odprite zgornji pokrov in pustite, da se stroj popolnoma ohladi 10-20 minut, preden ga znova zaženete.
• Zaščita pred pregrevanjem ne bo omogočena, dokler trenutni program ni končan. Ko se stroj ohladi, ga lahko normalno uporabljate
• "E:E0": To opozorilo pomeni, da je senzor temperature odklopljen. Pritisnite gumb Start/Pavza/Stop, da ustavite program, izključite napajalni kabel. Prosim kontaktirajte najbližji pooblaščeni servis za pregled, popravilo ali električno/ mehansko nastavitev.

ODSTRANJEVANJE KRUHA

• Sod za kruh bo vroč, zato morate uporabiti rokavice. Odstranite sod za kruh tako, da dvignete ročaj soda za kruh in ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odklenete, in povlečete sod za kruh naravnost navzgor od dna komore.
• Kruh previdno stresajte, dokler ne pade iz posode. Pustite, da se ohladi na rešetki 10 minut, preden ga narežete. Narežemo ga z nožem za kruh.
• Namig: če mešalna palica pride ven iz štruce, odstranite zatič vilic.

VZDRŽEVANJE TOPLOTE

• Po končanem programu peke bo aparat za kruh 10-krat piskal in prestavil na nastavitev za ohranjanje toplote za 1 uro. Prikazano bo »0:00«. Za preklic postopka ohranjanja toplote pritisnite gumb Start/Pavza/Stop za 3sekunde.
• Nasvet: če kruh odstranite takoj po končanem programu peke, preprečite temnejšo skorjo.

PROGRAMSKI MENI

1 OSNOVNI KRUH
• Je vrsta kruha, narejena iz preprostih sestavin, kot so moka, voda, sol in kvas. Ima mehko in puhasto teksturo znotraj in hrustljavo skorjico zunaj.
2 HITRI KRUHEK
• Čas gnetenja, vzhajanja in peke je krajši od osnovnega kruha. Notranjost kruha je gostejša.
• Hitri kruh je pripravljen s pecilnim praškom in sodo bikarbono,ki ju aktivirata vlaga in toplota. Za popoln hiter kruh je priporočljivo, da vso tekočino nalijete na dno posode za kruh; suhe sestavine na vrhu; med začetnim mešanjem testa za hitri kruh se lahko suhe sestavine naberejo v vogalih pekača, zato bo morda treba pomagati strojno mešati, da se izognete kepicam moke. Če je tako, uporabite gumijasto lopatico.
3 SLADKI KRUHKI
• Za kruh z dodatki, kot so sadni sokovi, nariban kokos, rozine, suho sadje, čokolada ali dodan sladkor. Zaradi daljše faze vzhajanja bo kruh rahel in zračen.
4 FRANCOSKI KRUHKI • Za rahel kruh iz fine moke. Običajno je kruh puhast in ima hrustljavo skorjo. Ni primerno za recepte za peko, ki zahtevajo maslo, margarino ali mleko.
5 POLNOZRNATI KRUH
• Za peko kruha, ki vsebuje velike količine polnozrnatega zrna. Ta nastavitev ima daljši čas predgretja, ki omogoča, da zrno vpije vodo in se razširi. Uporaba funkcije zakasnitve ni priporočljiva, ker lahko povzroči slabe rezultate. Polna pšenica običajno daje hrustljavo zgoščeno skorjo.
6 RIŽEV KRUH
• Kuhan riž vmešamo v moko v razmerju 1:1 za kruh.
7 KRUH BREZ GLUTENA
• Za kruh iz brezglutenske moke in pekovskih mešanic. Brezglutenske moke potrebujejo dlje časa za vsrkavanje tekočine in imajo drugačne lastnosti vzhajanja.
8 SLADICE
• Gnetenje in pečenje tiste hrane z več maščobe in beljakovin.
9 MEŠANJE
• Premešajte, da se moka in tekočina dobro premešata. 10 TESTO • Ta program pripravi kvašeno testo za žemljice, pico, skorje itd. za peko v običajni pečici. Vtem programu ni pečenja
10 TESTO
Ta program pripravi kvašeno testo za žemljice, pico, skorje itd. za peko v običajni pečici. V tem programu ni pečenja.
.
11 GNETENJE
• Samo gnetenje, brez vzhajanja ali peke. Uporablja se za pripravo testa za pice itd.
• OPOMBA: Nastavljiv čas med 00:08-00:45 minut.
12 TORTA
• Gnetenje, vzhajanje in peka. Za pomoč pri vzhajanju se uporablja soda ali pecilni prašek.
13 DŽEM
• To nastavitev uporabite za pripravo džemov iz svežega sadja in marmelad iz pomaranč. Ne povečujte količine in ne dovolite, da recept zavre nad sodom za kruh v pekaču. Če se to zgodi, takoj zaustavite stroj in previdno odstranite sod za kruh. Pustite, da se ohladi in temeljito očistite.
14 JOGURT
• Fermentirajte za pripravo jogurta.
• Čas fermentacije je nastavljiv; na voljo so časovne možnosti od 6:00 do 10:00. Privzeto je 8:00. Pritisnite tipko ▲ za povečanje časa, pritisnite tipko čas ▼ za zmanjšanje (vsakič 30 minut) in po koncu se bo zvočno opozorilo oglasilo 10-krat.
• Med delom trikotna puščica na zaslonu kaže na: Fermentacijo.
15 PEČENJE
Za dodatno dopeko kruha, v primeru da ni dovolj pečen. Pri tem programu ni gnetenja ali počitka.
16 LEPLJIVI RIŽ
• Gnetenje in peka mešanice riža.
17 ODMRZOVANJE
• Za odmrzovanje zamrznjene hrane pred kuhanjem.
• Privzeto 30 min: nastavljivo od 0:10 do 2:00, 10 min za vsak pritisk.
OPOMBA 1: Pri nekaterih programih zaslon zapiska 10-krat in utripa »ADD«, ko priporoča dodajanje sadja po želji.
OPOMBA 2: V menijih 1-7 bo pred zadnjo fermentacijo 10 piskov, ki vas bodo opomnili, da vzamete mešalno palico (»RMV« na zaslonu utripa skupaj spiskom).

KO KONČATE Z UPORABO APARATA
• Aparat izklopite s tipko Start/Pavza/Stop. • Aparat izključite iz električnega omrežja. • Posodo za kruh odstranite tako, da obrnete ročaj v nasprotni smeri urinega kazalca, s krpo, ker bo vroča.
• Odstranite kruh iz posode za kruh s pomočjo lesene lopatice ali podobnega pripomočka, odpornega na vročino; ne uporabljajte pripomočkov, ki bi lahko poškodovali premaz proti prijemanju.• Pred rezanjem pustite, da se ohladi 20 minut • Zaprite pokrov. • Očistite aparat.

DODATKI

• Merilna skodelica: Ta pripomoček se uporablja za merjenje količin.

• Merilna žlička: Ta pripomoček se uporablja za merjenje količin.

• Vilice s kavljem: ta pripomoček se uporablja v primeru težav pri odstranjevanju mešalne lopatice s testa/kruha po peki.

PRAKTIČNA PRIPOROČILA

• Uporabite natančne količine.

• Dodajte sveže sestavine sobne temperature.

• Sestavine dodajte v pravilnem vrstnem redu glede na recept. Vedno najprej uporabite tekoče sestavine, nato suhe in na koncu pecilni prašek.

• Ne uporabljajte kemičnega pecilnega praška.

ANOMALIJE IN POPRAVILO

• Če pride do težav, odnesite aparat pooblaščenemu

ČIŠČENJE

• Pred vsakim čiščenjem izključite napravo iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.

• Opremo očistite z vlažno krpo z nekaj kapljicami pomivalnega sredstva in jo nato posušite.

• Za čiščenje naprave ne uporabljajte topil ali izdelkov s kislim ali bazičnim pH, kot je belilo ali abrazivnih izdelkov.

• Ne dovolite, da bi voda ali katera koli druga tekočina prišla v prezračevalne odprtine, da preprečite poškodbe notranjih delov naprave.

• Naprave nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino ali je nikoli ne postavite pod tekočo vodo.

• Priporočljivo je, da aparat redno čistite in odstranite ostanke hrane.

• Če naprava ni v dobrem stanju in ni čista, se lahko njena površina poslabša, kar neizogibno vpliva na trajanje uporabne življenjske dobe naprave in lahko postane nevarno uporabiti.

• Naslednje dele lahko pomivate v pomivalnem stroju (z mehkim čistilnim programom) ali v vroči vodi z milom: - Žlica - Kavelj vilice - Sod za kruh - Mešalna ploščica

• Nato posušite vse dele pred njihovo montažo in shranjevanjem.

SERVIS

• Kakršna koli napačna uporaba ali neupoštevanje navodil za uporabo razveljavita garancijo in odgovornost proizvajalca. Ne poskušajte razstaviti ali popraviti brez pomoči, saj je to lahko nevarno.

ANOMLAIJE IN POPRAVILO

Če pride do težav, odnesite napravo pooblaščenemu servisu tehnične podpore. Ne poskušajte razstaviti ali popraviti brez pomoči, saj je to lahko nevarno.

GARANCIJA IN TEHNIČNA POMOČ

Ta izdelek uživa priznanje in zaščito zakonske garancije v skladu z veljavno zakonodajo. Za uveljavljanje svojih pravic ali interesov se morate obrniti na katero koli od naših uradnih služb za tehnično pomoč. Najbližjega najdete na naslednji spletni povezavi: https:// www.blackanddecker.eu// Povezane informacije lahko zahtevate tudi tako, da nas kontaktirate. Ta priročnik z navodili in njegove posodobitve lahko prenesete na https:// www.blackanddecker.eu//

ZA RAZLIČICE IZDELKOV ZA EU IN/ALI V KOLIKOR SE V VAŠI DRŽAVI ZAHTEVA:

EKOLOGIJA IN MOŽNOST RECIKLIRANJA IZDELKA

• Materiali, iz katerih je sestavljena embalaža te naprave, so vključeni v sistem zbiranja, razvrščanja in recikliranja. Če jih želite odvreči, uporabite ustrezne javne zabojnike za vsako vrsto materiala.

• Izdelek ne vsebuje koncentracij snovi, ki bi lahko veljale za škodljive za okolje.



Ta simbol pomeni, da če želite izdelek po izteku življenjske dobe zavreči, ga odnesite pooblaščenemu zbiralcu odpadkov za selektivno zbiranje odpadne električne in elektronske opreme (WEEE).

Ta aparat je skladen z Direktivo 2014/35/EU o nizki napetosti, Direktivo 2014/30/EU o elektromagnetni združljivosti, Direktivo 2011/65/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi ter Direktivo 2009/125. /EC o zahtevah za okoljsko primerno zasnovo izdelkov, povezanih z energijo.

Informacije o snoveh, ki vzbujajo veliko skrb (SVHC) v skladu z uredbo 1907/2006/ES (REACH): Ta izdelek vsebuje svinec, št. CAS 7439-92-1.

Black & Decker® and BLACK+DECKER™ and the Black & Decker® and BLACK+DECKER™ logos are registered trademarks of The Black & Decker® Corporation and are used under licence. All rights reserved. Imported and Distributed by ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

Meniji	zap.	Sestavina	Sestavina	Sestavina	Sestavina	Opomba
1 Osnovni kruh		teža kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	vodo	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sol	½ žličke	1 čajna žlička	1 čajna žlička	Postavite ga v kot soda
	[3]	sladkor	1 žlica	2 žlici	2 žlici	Postavite ga v kot soda
	[4]	olje	1+½ žlice	2+½ žlice	3 žlice	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2+1/3 skodelice / 320 g	3 skodelice / 420 g	3+½ skodelice / 500 g	
	[6]	instant kvas ¼ žličke		1 čajna žlička	1 čajna žlička	Dodamo v suho moko, ne mešamo je s tekočino
2 Hiter kruh		teža kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	vodo	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura vode 40-50 °C
	[2]	sol	2/3 žličke	¾ žličke	1 čajna žlička	Postavite ga v kot soda
	[3]	sladkor	1 žlica	2 žlici	3 žlice	Postavite ga v kot soda
	[4]	olje	2 žlici	2+½ žlici	3 žlice	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 skodelici / 290 g	2+½ skodelice / 360 g	3 skodelice / 435 g	
	[6]	instant kvas 2+½ žličke		2+½ žličke	2+½ žličke	Dodamo v suho moko, ne mešamo je s tekočino
3 Sladek kruh		teža kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	vodo	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	sol	½ žličke	½ žličke	½ žličke	Postavite ga v kot soda
	[3]	jajce	1 kos	1 kos	1 kos	
	[4]	sladkor	2 žlici	3 žlice	4 žlice	Postavite ga v kot soda
	[5]	olje	1+½ žlice	2 žlici	2+½ žlici	
	[6]	Mleko v prahu ¼ skodelice		1/3 skodelice	½ skodelice	
	[7]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 skodelici / 290 g	2+¼ skodelice / 380 g	3+½ skodelice / 500 g	
	[8]	instant kvas ¾ žličke		1 čajna žlička	1 čajna žlička	Dodamo v suho moko, ne mešamo je s tekočino

Meniji	zap.	Sestavina	Sestavina	Sestavina	Sestavina	Opomba
4 francosko Kruh		teža kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	vodo	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sol	2 žlički	2+½ žličke	3 žličke	Postavite ga v kot soda
	[3]	sladkor	1+½ žlice	1+½ žlice	2 žlici	Postavite ga v kot soda
	[4]	olje	1 žlica	1+½ žlice	2 žlici	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo gluten	2+¼ skodelice / 300 g	2+¾ skodelice / 400 g	3+½ skodelice / 500 g	
	[6]	instant kvas ¾ žličke		1 čajna žlička	1 čajna žlička	Dodamo v suho moko, ne mešamo je s tekočino
5 Polnozrnat kruh		teža kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	vodo	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	sol	2/3 žličke	¾ žličke	1 čajna žlička	Postavite ga v kot soda
	[3]	sladkor	1+¼ žličke	2 žlici	3 žlice	Postavite ga v kot soda
	[4]	olje	2 žlici	2+½ žlici	3 žlice	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo gluten	1 skodelica / 145 g	1+½ skodelice / 180 g	2 skodelici / 220 g	
	[6]	polnozrnata moka	1 skodelica / 145 g	1+½ skodelice / 180 g	2 skodelici / 220 g	
	[7]	instant kvas ¾ žličke		1 čajna žlička	1 čajna žlička	Dodamo v suho moko, ne mešamo je s tekočino
6 Rižev kruh		teža kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	vodo	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	sol	2/3 žličke	¾ žličke	1 čajna žlička	Postavite ga v kot soda
	[3]	jajce	1 kos	1 kos	1 kos	
	[4]	sladkor	1 žlica	2 žlici	2 žlici	Postavite ga v kot soda
	[5]	olje	2 žlički	2+½ žličke	3 žličke	
	[6]	kuhan riž ¼ skodelice		1/3 skodelice	½ skodelice	Uporabite ohlajen kuhan riž
	[7]	moka z visoko vsebnostjo gluten	2 skodelici / 290 g	2+½ skodelice / 360 g	3 skodelice / 435 g	
	[8]	instant kvas ¾ žličke		1 čajna žlička	1 čajna žlička	Dodamo v suho moko, ne mešamo je s tekočino

Meniji	zap.	Sestavina	Sestavina	Sestavina	Sestavina	Opomba
7 Brezglutenski kruh		teža kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	vodo	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	sol	2/3 žličke	¾ žličke	1 čajna žlička	Postavite ga v kot soda
	[3]	sladkor	2 žlici	2+½ žlice 3 žlice		Postavite ga v kot soda
	[4]	olje	2 žlici	2+½ žlice 3 žlice		
	[5]	brezglutenska moka	1+¾ skodelice / 255 g	2 skodelici / 290 g	2+¼ skodelice / 325 g	
	[6]	koruzna moka	¼ skodelice / 35 g	½ skodelice / 70 g	¾ skodelice / 110 g	Lahko nadomesti z ovseno moko
	[7]	instant kvas ¾ žličke		1 čajna žlička	1 čajna žlička	Dodamo v suho moko, ne mešamo je s tekočino
8 Sladica		čas	1:40	/	/	
	[1]	jajce	2 kos			
	[2]	mleko	1 skodelica			
	[3]	kuhan riž 1+½ skodelice				
	[4]	sladkor	½ žlice			
	[5]	rozine	½ skodelice			
9 Zmešajte		čas	0:15			
	[1]	vodo	330 ml			
	[2]	sol	1 čajna žlička			Postavite ga v kot soda
	[3]	olje	3 žlice			
	[4]	moka z visoko vsebnostjo gluten	4 skodelice / 560 g			
10 Testo		čas	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	vodo	260 ml	330 ml		
	[2]	sol	1 čajna žlička	1 čajna žlička		Postavite ga v kot soda
	[3]	olje	2+½ žlici	3 žlice		
	[4]	moka z visoko vsebnostjo gluten	2+¾ skodelice / 400 g	4 skodelice / 560 g		
	[5]	instant kvas 1+½ žličke		1+½ žličke		Dodamo v suho moko, ne mešamo je s tekočino

Meniji	zap.	Sestavina	Glasnost	Glasnost	Glasnost	Opomba
11 Oblikovati		čas	0:08			Nastavljivo od 0:08 do 0:45
	[1]	vodo	ustrezen znesek			
	[2]	sol	1 čajna žlička			
	[3]	olje	3 žlice			
	[4]	moka z visoko vsebnostjo glutena	ustrezen znesek			
12 Torta		čas	2:20			Sladkor raztopite v jajcu in vodi, dobro premešajte z električnim mešalnikom, nato pa ostale sestavine dajte skupaj v sod za kruh in se lotite tega menija.
	[1]	vodo	30 ml			
	[2]	jajce	3 kos			
	[3]	sladkor	½ skodelice			
	[4]	olje	2 žlici			
	[5]	samovzhajajoča moka	2 skodelici / 280 g			
	[6]	instant kvas 1 žlička				
13 Hranjenje		čas	1:20			
	[1]	celuloza	3 skodelice			Mešajte, dokler ne postane kašasto; po potrebi lahko dodamo vodo.
	[2]	škrob	½ skodelice			
	[3]	sladkor	1 skodelica			Dodajte sladkor po osebnem okusu
14 Jogurt		čas	8:00			Nastavljivo od 6:00 do 10:00
	[1]	mleko	1000 ml			
	[2]	mlečnokislinske bakterije	100 ml			
15 Pečemo		Čas 0:30, nastavljiv od 0:10 do 1:30				
	[2]	Aparat vzdržuje temperaturo okoli 150 °C. Čas je nastavljiv z gumboma " " in " ".				
16 Lepljiv riž		čas	1:20			
	[1]	vodo	275 ml			
	[2]	lepljiv riž 250 g				
17 Odtaljevanje	ura 0:30					

MERITVE

- žlička: čajna žlička
- žlica: jedilna žlica
- 1 skodelica: 100 g
- ½ skodelice: 120 ml
- 1 skodelica: 240 ml
- ml: mililiter
- g: gram

Program	Ogrevanje (min.)	Gnetenje 1 (min.)	Premor 1 (min)	Gnetenje 2 (min.)	Premor 2 (min)	Gnetenje 3 (min.)	Premor 3 (min)	Gnetenje 4 (min.)		Ferment 1 (min.)	Odplinjevanje	Ferment 2 (min.)	Odplinjevanje	Ferment 3 (min.)	Peka (min.)	1000 g	750 g	500 g
1. Osnovni kruh	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	3:05	3:00	2:55
2. Hitri kruh	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	2:05	2:00	1:55
3. Sladek kruh	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	3:50	3:45	3:40
4. Francoski kruh	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	4:05	4:00	3:55
5. Polnozrnati kruh	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	4:05	4:00	3:55
6. Rižev kruh	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	2:50	2:45	2:40
7. Brezglutenski kruh	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	3:05	3:00	2:55
8. Sladica	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	1:40		
9. Zmešajte	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	0:15		
10. Testo	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	1:30		
11. Gnetemo	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	0:08		
12. Torta	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	2:20		
13. Jam	/	15					45								20	1:20		
14. Jogurt	/	8 ur														8:00		
15. Pečemo	/	30		30											/	0:30		
16. Lepljivi riž	/	60				20									/	1:20		
17. Odtaljevanje	/	30													/	0:30		

ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	VZROK TEŽAVE	REŠITEV
Vonj ali vonj po zažganem.	V pekač se je razsula moka ali druge sestavine.	Izklopite pekač kruha in pustite, da se popolnoma ohladi. Odvečno moko ipd. iz pekača pobrišite s papirnato brisačo.
Sestavine, ki se ne mešajo, lahko slišijo vrtenje motorja.	Sod za kruh ali mešalna palica morda ni pravilno nameščena.	Prepričajte se, da je mešalna palica nastavljena do konca na gred.
	Preveč sestavin.	Natančno izmerite sestavine.
Ko pritisnete gumb Start/Stop, se prikaže »HHH«.	Notranja temperatura pekača kruha je previsoka.	Med programi pustite, da se enota ohladi. Izklopite enoto, odprite pokrov in odstranite sod za kruh. Pustite, da se ohladi 15-30 minut, preden začnete z novimi programi.
Okno je motno ali prekrito s kondenzom.	Lahko se pojavi med programi mešanja ali vzhajanja.	Kondenzacija običajno izgine med programi pečenja. Okno med uporabo dobro očistite.
Mešalna palica pride ven s kruhom.	Debelejša skorja s temno nastavitvijo skorje.	Ni neobičajno, da mešalna palica pride ven skupaj s štruco kruha. Ko se štruca ohladi, odstranite mešalno palico z lopatko.
Testo se ne zmeša dobro. Moko in druge sestavine nadevamo na stene pekača. Hlebček obložimo z moko.	Sod za kruh ali mešalna palica morda ni pravilno nameščena.	Prepričajte se, da je sod za kruh varno nameščen v enoti in da je mešalna palica trdno na gredi.
	Preveč sestavin.	Prepričajte se, da so sestavine natančno odmerjene in dodane v pravilnem vrstnem redu.
	Testo brez glutena je običajno zelo mokro. Morda bo potreboval dodatno pomoč s strganjem po straneh z gumijasto lopatico.	Odvečno moko lahko odstranimo iz štruce, ko je pečena in ohlajena. Dodajte vodo, eno čajno žličko naenkrat, dokler se testo ne oblikuje v kroglo.
Kruh previsoko naraste ali potisne pokrov navzgor.	Sestavine niso pravilno odmerjene (preveč kvasa, moke).	Natančno odmerite vse sestavine in se prepričajte, da sta dodana sladkor in sol.
	Mešalna ploščica ni v sodu za kruh.	Poskusite zmanjšati količino kvasa za ¼ čajne žličke (1,2 ml).
	Pozabil dodati sol.	Preverite namestitev mešalne palice.

TEŽAVA	VZROK TEŽAVE	REŠITEV
Kruh ne vzhaja; štruca kratka.	Netočno merjenje sestavin ali neaktiven kvas.	Vse sestavine natančno odmerite. Preverite rok uporabnosti kvasa in moke.
	Dvigovanje pokrova med programi.	Med peko naj bo pokrov zaprt.
	Temperatura tekočin je zelo nizka.	Tekočine naj bodo sobne temperature.
Ko je kruh pečen, ima na vrhu štruce krater.	Testo je prehitro vzhajalo. Preveč kvasa ali vode. Za recept je bil izbran napačen program.	Med peko ne odpiramo pokrova. Izberite možnost temnejše skorje.
Barva skorje je presvetla.	Odpiranje pokrova med peko.	Med peko ne odpiramo pokrova. Izberite možnost temnejše skorje.
Barva skorje je pretemna.	Preveč sladkorja v receptu.	Rahlo zmanjšajte količino sladkorja. Izberite možnost svetlejše skorje.
Hlebček kruha je narobe.	Preveč kvasa ali vode.	Vse sestavine natančno odmerite. Kvas ali vodo nekoliko zmanjšamo.
	Mešalna palica je testo pred vzhajanjem in peko potisnila na eno stran.	Nekateri hlebci morda ne bodo enakomerno oblikovani, zlasti s polnozrnato moko.
Hlebčki so različnih oblik.	Razlikuje se glede na vrsto kruha.	Polnozrnati ali večzrnati kruh je gostejši in lahko krajši od osnovnega belega kruha.
Dno je znotraj votlo ali luknjasto.	Testo premokro, preveč kvasa, brez soli.	Vse sestavine natančno odmerite. Rahlo zmanjšajte količino kvasa ali vode. Preverite meritev soli.
	Voda je prevroča.	Uporabite vodo sobne temperature.
Kruh iz premalo pečenega ali lepljivega testa.	Preveč tekočine; izbran napačen program.	Zmanjšajte tekočino in natančno izmerite sestavine. Preverite izbrani program za recept.
Kruh se pri rezanju zmečka.	Kruh je prevroč.	Pustite, da se ohladi na rešetki 15-30 minut pred rezanjem.
Kruh ima težko, gosto teksturo.	Preveč moke, stara moka. Ni dovolj vode.	Poskusite povečati količino vode ali zmanjšati količino moke. Polnozrnat kruh bo imel težjo teksturo.
Dno soda za kruh je potemnelo ali je lisasto.	Po pranju v pomivalnem stroju.	To je normalno in ne vpliva na sod za kruh.

APARAT ZA PEČENJE KRUHA BXBM600E

Dragi kupac,
hvala što ste odabrali kupnju proizvoda marke Black+Decker.
Zahvaljujući svojoj tehnologiji, dizajnu i radu te činjenici da premašuje najstrože standarde kvalitete, može se osigurati potpuno zadovoljavajuća uporaba i dug životni vijek proizvoda.

SIGURNOSNI SAVJETI I UPOZORENJA
Pažljivo pročitajte sve upute prije uporabe uređaja i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Nepoštivanje uputa može dovesti do
do nesreće.
Prije uporabe uređaja očistite sve dijelove uređaja koji će doći u dodir s hranom.
Držite uređaj izvan dohvata djece.
Inače, uređaj mogu koristiti osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe s nedostatkom iskustva ili znanja, ako su
predstavljene su upute za uporabu
razumljiv i siguran način.
Ovaj uređaj nije igračka. Ako su u blizini djeca,
dok koristite uređaj, budite mirni
biti posebno oprezan. Pazite da se djeca ne igraju s uređajem.
Kada uređaj nije u uporabi, isključite ga i zatim isključite iz električne mreže. Također, prije čišćenja, sastavljanja ili rastavljanja, isključite ga i izvucite iz električne mreže.
Ako je kabel oštećen, mora se zamijeniti. odnesite uređaj u ovlašteni servis kako biste izbjegli moguće opasnosti. ne pokušavajte sami rastaviti ili popraviti uređaj kako biste izbjegli oštećenje.
Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu, a ne za profesionalnu, industrijsku uporabu.
Prije uporabe provjerite odgovara li mrežni napon naveden na uređaju.
Uključite uređaj u utičnicu koja ima najmanje 10 ampera.
Utikač uređaja mora biti pravilno umetnut u električna utičnica. Ne mijenjajte utikač. Ne koristite utične adaptere.
Radni prostor mora biti čist i svijetao. Korištenje u tamnim područjima može dovesti do nezgoda.
Djeca i osobe koje nisu upoznate s uputama za uporabu ne smiju se približavati alatu tijekom uporabe.
Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje ili električni utikač oštećen.
Ako bilo koja komponenta uređaja, između
oštećenja, odmah isključite uređaj.
nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako uređaj ima bilo kakav nedostatak.
Ne koristite uređaj s mokrim rukama ili nogama i kada ste bosi.
Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje uređaja kako biste ga isključili iz mrežne utičnice. Nikada nemojte koristiti kabel za napajanje za podizanje ili nošenje uređaja.
Nemojte omotavati kabel za napajanje oko uređaja.
Nemojte rezati ili stiskati kabel za napajanje.
Prije uporabe uređaja provjerite stanje kabela za napajanje.
Oštećeni ili upleteni kabeli za napajanje povećavaju rizik elektro šok.
Nemojte koristiti uređaj niti ga čuvati izvan kuće.
Ne dirajte uređaj mokrim rukama.
Poduzmite sve potrebne mjere kako biste izbjegli slučajno pokretanje uređaja.
Temperatura dostupnih površina može biti visoka tijekom korištenja uređaja.
Ne dirajte vruće dijelove jer to može izazvati ozbiljne opekline.

KORIŠTENJE

• Prije svake uporabe potpuno izvucite kabel za napajanje uređaja.
• Nemojte koristiti uređaj ako dijelovi ili dodaci nisu ispravno instalirani ili su oštećeni.
• Nemojte koristiti uređaj ako je prazan.
• Nemojte pomicati uređaj tijekom uporabe.
• Nemojte pomicati uređaj tijekom rada ili dok je još vruć.
Kada se uređaj ohladi, transportirajte ga držeći ga za ručke.
• Ne koristite uređaj kada je nagnut i ne okrećite ga.
• Nemojte okretati uređaj dok je u uporabi ili dok je priključen na električnu mrežu.
• Nemojte preopteretiti radni kapacitet uređaja.
• Koristite točnu količinu brašna i sredstva za dizanje kako je navedeno za svaki program u odjeljku s receptima.
• Isključite uređaj iz električne mreže kada ga ne koristite i prije čišćenja.
• Držite ovaj uređaj izvan dohvata djece i/ili osoba s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim oštećenjima ili nedostatkom iskustva i znanja.
• Nemojte spremati ili transportirati uređaj dok je još vruć.
• Održavajte uređaj u dobrom stanju. Provjerite da pokretni dijelovi nisu pogrešno poravnati ili zaglavljeni te da nema slomljenih dijelova ili nepravilnosti koje bi mogle spriječiti pravilan rad uređaja.
• Nikada ne ostavljajte uređaj uključen u struju i bez nadzora kada se ne koristi. Time se štedi energija i produljuje vijek trajanja uređaja.
Ostavite da se ohladi jedan sat prije upotrebe.
• Ni pod kojim okolnostima ne smijete koristiti uređaj dulje nego što je potrebno.
• Za referencu, priložena tablica prikazuje nekoliko recepata koji uključuju količinu hrane za obradu.
• PAŽNJA: Nemojte koristiti uređaj ako je prozor napuknut ili razbijen.

OPIS

A Prozor
B Mikser
C Posuda za kruh
D Ručka
E Tijelo
F Upravljačka ploča
G Mjerna posuda
H Mjerna žlica
I Vilica

NADZORNA PLOČA

1 LCD
2 Meni
3 Težina
4 ▲▼Timer
5 Zapečenost korice
6 Start/Pauza/Stop

Ako model vašeg uređaja nema gore opisane dodatke, oni se također mogu kupiti odvojeno od Službe za tehničku pomoć.

UPUTE ZA KORIŠTENJE

PRIJE UPORABE

• Provjerite je li uklonjena sva ambalaža proizvoda.
• Prije prve uporabe proizvoda očistite dijelove koji će doći u dodir s hranom na način opisan u poglavlju "Čišćenje".
• Neki dijelovi uređaja su malo podmazani. Kao rezultat toga, prilikom prve uporabe uređaja može se osjetiti blagi dim. Nakon kratkog vremena, ovaj dim će nestati.
• Pripremite uređaj prema funkciji koju želite koristiti:
U prvih nekoliko pokušaja kruh možda neće izgledati onako kako želite, ali uz malo vježbe ubrzo ćete se snaći.

UPORABA

• Otvorite poklopac. • Izvadite posudu za kruh okretanjem ručke u smjeru kazaljke na satu
• Zatvorite poklopac. • Potpuno izvucite kabel za napajanje prije nego što ga uključite. • Spojite uređaj na električnu mrežu. • Uključite stroj tipkom Start/Pauza/Stop, čut će se zvučni signal i LCD zaslon će postaviti program 1.
• Pritisnite tipku za odabir programa (IZBORNIK) za odabir željenog programa (vidi tablicu s receptima).
• Pritisnite tipku za odabir (KORA) za odabir željene razine tamnosti (svijetlo, srednje, tamno).
• Pritisnite gumb za odabir težine za pomicanje strelice i odaberite željenu težinu kruha (500g, 750g, 1000g). (TEŽINA nije opcija u programima 8-17).
• Ako želite, pritisnite gumb za povećanje vremena ciklusa prikazanog na LCD zaslonu. (Funkcija odgode nije dostupna u programima 11, 13, 14, 15 i 17).
• Uključite uređaj pritiskom na tipku Start/Pauza/Stop. Čuje se kratak zvučni signal i dvije točke na pokazivaču vremena počinju treperiti kada program počne. Blender će početi miješati vaše sastojke. Ako je aktiviran tajmer za odgodu, blender neće miješati sastojke dok program ne počne.
• Pričvrstite šipku za miješanje na mjesto. • Dodajte sastojke pravilnim redoslijedom. • Stavite bačvu za kruh na mjesto dok ne sjedne pravilno i okrenite ručku u smjeru kazaljke na satu.

• Kako biste smanjili stvaranje akrilamida tijekom procesa tostiranja, izbjegavajte tamno smeđe boje na tostiranom kruhu.
• Kada proces završi, čut će se deset zvučnih signala i uređaj će se prebaciti na postavku Održavanje topline na 1 sat. Možete pritisnuti tipku Start/Pauza/Stop 3 sekunde kako biste zaustavili proces i postavka Održavanje topline bit će završena.
• Isključite uređaj iz struje i otvorite poklopac kuhinjskim rukavicama.
• Ostavite posudu za kruh da se malo ohladi prije premještanja kruha. Pomoću rukavica za pećnicu pažljivo okrenite ručku posude za kruh u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je otključali i podignite ručku kako biste je izvadili iz stroja.
• Pažnja: bačva za kruh i kruh mogu biti jako vrući! Uvijek nastavite s oprezom.
• Za zaustavljanje programa pritisnite tipku Start/Pauza/Stop (6) dok zvučni signal ne potvrdi da je program isključen
• Možete ponovno pokrenuti uređaj tipkom Start/Pauza/Stop kada se uređaj ohladi; ako se ne uključi, nemojte ga forsirati; neka se ohladi.
• Pomoću rukavica za pečenje okrenite bačvu za kruh naopako (s ručkom posude za kruh preklopljenom prema dolje) na rešetku za hlađenje ili čistu površinu za kuhanje i lagano protresite dok kruh ne ispadne. Pomoću neljepljive lopatice nježno uklonite stijenke kruha iz posude za kruh.
• Neka se kruh hladi oko 20 minuta prije rezanja. Preporuča se rezanje kruha električnom reznicom ili nazubljenim nožem za kruh. Ne preporučuje se korištenje kuharskog noža s ravnim rubom. Inače bi se kruh mogao deformirati.
• Ako štapić za miješanje ostane u kruhu, nježno ga izvucite lopaticom ili manjim priborom. Kruh je vruć; nikada ne uklanjajte mješalicu rukom. Kada je proces završen, isključite uređaj iz električne mreže.

UPOZORENJE NA ZASLONU

• "H:HH": Ovo upozorenje znači da je temperatura unutar posude za kruh previsoka. Pritisnite tipku Start/Pauza/Stop za zaustavljanje programa, isključite uređaj iz struje, otvorite gornji poklopac i ostavite da se stroj potpuno ohladi 10-20 minuta prije nego što ga ponovno uključite.
• Zaštita od pregrijavanja neće biti uključena sve dok trenutni program ne završi. Nakon što se stroj ohladi, možete ga normalno koristiti
• "E:E0": Ovo upozorenje znači da je senzor temperature isključen. Pritisnite tipku Start/Pauza/Stop za zaustavljanje programa, isključite kabel za napajanje. Obratite se najbližem ovlaštenom servisu radi pregleda, popravka ili električnog/mehaničkog podešavanja.

UKLANJANJE KRUHA

• Bačva za kruh će biti vruća, stoga treba koristiti rukavice. Uklonite bačvu za kruh tako da podignete ručicu bačve za kruh i okrenete je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da biste otključali, te povucite bačvu za kruh ravno prema gore s dna komore.
• Pažljivo protresite kruh dok ne ispadne iz zdjele. Pustite da se ohladi na rešetki 10 minuta prije rezanja. Režite ga nožem za kruh.
• Savjet: Ako štapić za miješanje izlazi iz štruce, uklonite iglu vilice.

ODRŽAVANJE TOPLINE

• Nakon završetka programa pečenja, aparat za kruh će zapištati 10 puta i prebaciti se na postavku za održavanje topline na 1 sat. Prikazat će se "0:00". Za poništavanje procesa održavanja topline pritisnite tipku Start/Pauza/Stop 3 sekunde.
• Savjet: izvadite li kruh odmah nakon završetka programa pečenja, spriječit ćete tamniju koricu.

IZBORNIK PROGRAMA

1 OSNOVNI KRUH
• To je vrsta kruha koja se pravi od jednostavnih sastojaka kao što su brašno, voda, sol i kvasac. Iznutra je meke i pahuljaste teksture, a izvana hrskave korice.
2 BRZI KRUH
• Vrijeme miješanja, dizanja i pečenja je kraće nego kod osnovnog kruha. Unutrašnjost kruha je gušća.
• Brzi kruh priprema se s praškom za pecivo i sodom bikarbonom koji se aktiviraju vlagom i toplinom. Za savršen brzi kruh preporuča se svu tekućinu uliti na dno posude za kruh; suhi sastojci na vrhu; tijekom početnog miješanja brzog tijesta za kruh, suhi sastojci mogu se skupiti u kutovima posude, pa će možda biti potrebno pomoći stroju da miješa kako bi se izbjegle grudice brašna. Ako je tako, upotrijebite gumenu lopaticu.
3 SLATKE POGAČICE
• Za kruh s dodacima kao što su voćni sokovi, ribani kokos, grožđice, sušeno voće, čokolada ili dodani šećer. Zbog duže faze dizanja kruh će biti lagan i prozračan.
4 FRANCUSKA KRUHA • Za lagani kruh od finog brašna. Obično je kruh pahuljast i ima hrskavu koricu. Nije prikladno za recepte za pečenje koji zahtijevaju maslac, margarin ili mlijeko.
5 KRUH OD CIJELOG ZRNA
• Za pečenje kruha koji sadrži velike količine cjelovitih žitarica. Ova postavka ima dulje vrijeme predgrijavanja kako bi zrno moglo apsorbirati vodu i proširiti se. Korištenje funkcije odgode se ne preporučuje jer može uzrokovati loše rezultate. Cjelovita pšenica obično daje hrskavu, zadebljanu koricu.
6 RIŽIN KRUH
• Kuhanu rižu umiješajte u brašno u omjeru 1:1 za kruh.
7 KRUH BEZ GLUTENA
• Za kruh od bezglutenskog brašna i smjesa za pečenje. Bezglutenskom brašnu treba dulje da upije tekućinu i ima drugačija svojstva dizanja.
8 DESERTI
• Miješanje i pečenje one hrane s više masti i proteina.
9 MIJEŠANJE
• Miješajte dok se brašno i tekućina dobro ne sjedine. 10 TIJESTO • Ovaj program priprema dizano tijesto za lepinje, pizzu, kore itd. za pečenje u klasičnoj pećnici. Ovaj program ne peče
10 TIJESTO
Ovaj program priprema dizano tijesto za lepinje, pizzu, kore itd. za pečenje u klasičnoj pećnici. U ovom programu nema pečenja.
11 GNJEČENJE
• Samo miješenje, bez dizanja ili pečenja. Koristi se za izradu tijesta za pizzu i sl.
• NAPOMENA: Podesivo vrijeme između 00:08-00:45 minuta.
12 KOLAČI
• Miješanje, dizanje i pečenje. Za dizanje se koristi soda bikarbona ili prašak za pecivo.
13 DŽEM
• Koristite ovu postavku za pripremu džemova od svježeg voća i džemova od naranči. Nemojte povećavati količinu i nemojte dopustiti da recept prokuha preko bačve kruha u posudi za pečenje. Ako se to dogodi, odmah zaustavite stroj i pažljivo uklonite bačvu za kruh. Ostavite da se ohladi i temeljito očistite.
14 JOGURT
• Fermentirajte za izradu jogurta.
• Vrijeme fermentacije je podesivo; dostupne su vremenske opcije od 6:00 do 10:00 sati. Zadano je 8:00. Pritisnite tipku ▲ za povećanje vremena, pritisnite tipku vrijeme ▼ za smanjenje (svakih 30 minuta), a nakon završetka oglasit će se zvučno upozorenje 10 puta.
• Tijekom rada trokutasta strelica na ekranu pokazuje: Fermentacija.
15 PEČENJE
Za dodatno pečenje kruha, u slučaju da nije dovoljno pečen. U ovom programu nema gnječenja niti odmora.
16 LJEPLJIVA RIŽA
• Gnječenje i pečenje smjese riže.
17 ODMRZAVANJE
• Za odmrzavanje smrznute hrane prije kuhanja.
• Zadano 30 min: podesivo od 0:10 do 2:00, 10 min za svaki pritisak.
NAPOMENA 1: U nekim programima, zaslon će se oglasiti zvučnim signalom 10 puta i treptati "ADD" kada se preporuči dodavanje voća po želji.
NAPOMENA 2: U izbornicima 1-7 čut će se 10 zvučnih signala prije završne fermentacije kao podsjetnik da uzmete štapić za miješanje ("RMV" na zaslonu će treperiti zajedno s popisom).

KADA ZAVRŠITE KORIŠTENJE UREĐAJA
• Isključite uređaj tipkom Start/Pauza/Stop. • Isključite uređaj iz električne mreže. • Uklonite posudu za kruh okretanjem ručke u smjeru suprotnom od kazaljke na satu krpom jer će biti vruća.
• Izvadite kruh iz posude za kruh pomoću drvene lopatice ili sličnog pribora otpornog na toplinu; nemojte koristiti alate koji bi mogli oštetiti neljepljivi premaz.• Ostavite da se ohladi 20 minuta prije rezanja • Zatvorite poklopac. • Očistite uređaj.

.

PRIBOR

• Posuda za mjerenje: Ova posuda se koristi za mjerenje količina.
• Mjerna žlica: Ovaj pribor služi za mjerenje količina.
• Vilica s kukom: ovaj se alat koristi u slučaju poteškoća pri uklanjanju lopatice za miješanje s tijesta/kruha nakon pečenja.

PRAKTIČNE PREPORUKE

• Koristite precizne količine.
• Dodajte svježe sastojke sobne temperature.
• Dodajte sastojke pravilnim redoslijedom prema receptu. Uvijek prvo koristite tekuće sastojke, zatim suhe i na kraju prašak za pecivo.
• Nemojte koristiti kemijski prašak za pecivo.

ANOMALIJE I POPRAVAK

• Ako se pojave problemi, odnesite uređaj u ovlašteni servis

ČIŠĆENJE

• Prije svakog čišćenja isključite uređaj iz struje i ostavite da se ohladi.
• Opremu očistite vlažnom krpom s nekoliko kapi deterdženta i zatim je osušite.
• Nemojte koristiti otapala ili proizvode s kiselim ili bazičnim pH, poput izbjeljivača ili abrazivnih proizvoda, za čišćenje uređaja.
• Ne dopustite da voda ili bilo koja druga tekućina uđe u ventilacijske otvore kako biste spriječili oštećenje unutarnjih dijelova uređaja.
• Nikada nemojte uranjati uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu ili ga stavljati pod tekuću vodu.
• Preporučljivo je redovito čistiti uređaj i uklanjati ostatke hrane.
• Ako uređaj nije u dobrom stanju i nije čist, njegova se površina može oštetiti, što neizbježno utječe na trajanje korisnog vijeka uređaja i može postati opasno za korištenje.
• Sljedeći dijelovi mogu se prati u perilici posuđa (uz program nježnog čišćenja) ili u vrućoj vodi sa sapunom: - Žlica - Kuka za vilicu - Bačva za kruh - Tanjur za miješanje
• Zatim osušite sve dijelove prije sastavljanja i spremanja.

SERVIS

• Svaka pogrešna uporaba ili nepoštivanje uputa za uporabu poništit će jamstvo i odgovornost proizvođača. Ne pokušavajte rastaviti ili popraviti bez pomoći jer to može biti opasno.

ANOMALIJA I POPRAVAK

Ako se pojave problemi, odnesite uređaj u ovlaštenu tehničku podršku. Ne pokušavajte rastaviti ili popraviti bez pomoći jer to može biti opasno.

GARANCIJA I TEHNIČKA POMOĆ

Ovaj proizvod uživa priznanje i zaštitu zakonskog jamstva u skladu s važećim zakonom. Da biste ostvarili svoja prava ili interese, trebate kontaktirati bilo koju od naših službenih službi tehničke podrške. Najbliži možete pronaći na sljedećoj web poveznici: https://www.blackanddecker.eu// Također možete zatražiti povezane informacije tako da nas kontaktirate. Ovaj priručnik s uputama i njegova ažuriranja mogu se preuzeti s https://www.blackanddecker.eu//

ZA EU VERZIJE PROIZVODA I/ILI U MJERI KOJA JE POTREBNA U VAŠOJ ZEMLJI:

EKOLOGIJA I MOGUĆNOST RECIKLAŽE PROIZVODA

• Materijali koji čine ambalažu ovog uređaja uključeni su u sustav prikupljanja, sortiranja i recikliranja. Za njihovo odlaganje koristite odgovarajuće javne kante za svaku vrstu materijala.
• Proizvod ne sadrži koncentracije tvari koje bi se mogle smatrati štetnima za okoliš.



Ovaj simbol znači da ako želite zbrinuti proizvod na kraju njegovog životnog vijeka, odnesite ga ovlaštenom sakupljaču otpada za selektivno prikupljanje otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).
Ovaj uređaj u skladu je s Direktivom o niskom naponu 2014/35/EU, Direktivom o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU, Direktivom 2011/65/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi i Direktivom 2009. /125. /EC o zahtjevima za ekološki dizajn za proizvode povezane s energijom.

Podaci o tvarima koje izazivaju zabrinutost (SVHC) prema Uredbi 1907/2006/EC (REACH): Ovaj proizvod sadrži olovo, br. CAS 7439-92-1.

Black & Decker® and BLACK+DECKER™ and the Black & Decker® and BLACK+DECKER™ logos are registered trademarks of The Black & Decker® Corporation and are used under licence. All rights reserved. Imported and Distributed by ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

Izbornici	Seq.	Sastojak	Volumen	Volumen	Volumen	Napomena
1 Osnovni kruh		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sol	½ žličice	1 žličica	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	1 žlica	2 žlice	2 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	1+½ žlice	2+½ žlice	3 žlice	
	[5]	brašno s visokim sadržajem glutena	2+1/3 šalice / 320 g	3 šalice / 420 g	3+½ šalice / 500 g	
	[6]	instant kvasac ¼ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
2 Brzi kruh		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura vode 40-50 °C
	[2]	sol	2/3 žličice	¾ žličice	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	1 žlica	2 žlice	3 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	2 žlice	2+½ žlice	3 žlice	
	[5]	brašno s visokim sadržajem glutena	2 šalice / 290 g	2+½ šalice / 360 g	3 šalice / 435 g	
	[6]	instant kvasac 2+½ žličice		2+½ žličice	2+½ žličice	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
3 Slatki kruh		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	sol	½ žličice	½ žličice	½ žličice	Stavite ga u kut bačve
	[3]	jaje	1 kom	1 kom	1 kom	
	[4]	šećer	2 žlice	3 žlice	4 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[5]	ulje	1+½ žlice	2 žlice	2+½ žlice	
	[6]	Mlijeko u prahu ¼ šalice		1/3 šalice	½ šalice	
	[7]	brašno s visokim sadržajem glutena	2 šalice / 290 g	2+¾ šalice / 380 g	3+½ šalice / 500 g	
	[8]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom

Izbornici	Seq.	Sastojak	Volumen	Volumen	Volumen	Napomena
4 francuski Kruh		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sol	2 žličice	2+½ žličice	3 žličice	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	1+½ žlice	1+½ žlice	2 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	1 žlica	1+½ žlice	2 žlice	
	[5]	brašno s visokim sadržajem gluena	2+¼ šalice / 300 g	2+¾ šalice / 400 g	3+½ šalice / 500 g	
	[6]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
5 Kruh od cjelovitog pšeničnog zrna		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	sol	2/3 žličice	¾ žličice	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	1+¾ žlice	2 žlice	3 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	2 žlice	2+½ žlice	3 žlice	
	[5]	brašno s visokim sadržajem gluena	1 šalica / 145 g	1+½ šalice / 180 g	2 šalice / 220 g	
	[6]	integralno pšenično brašno	1 šalica / 145 g	1+½ šalice / 180 g	2 šalice / 220 g	
	[7]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
6 Kruh od riže		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	sol	2/3 žličice	¾ žličice	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	jaje	1 kom	1 kom	1 kom	
	[4]	šećer	1 žlica	2 žlice	2 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[5]	ulje	2 žličice	2+½ žličice	3 žličice	
	[6]	kuhana riža ¼ šalice		1/3 šalice	½ šalice	Koristite ohlađenu kuhanu rižu
	[7]	brašno s visokim sadržajem gluena	2 šalice / 290 g	2+½ šalice / 360 g	3 šalice / 435 g	
	[8]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom

Izbornici	Seq.	Sastojak	Volumen	Volumen	Volumen	Napomena
7 Kruh bez glutena		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	sol	2/3 žličice	¾ žličice	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	2 žlice	2+½ žlice 3 žlice		Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	2 žlice	2+½ žlice 3 žlice		
	[5]	bezglutensko brašno	1+¾ šalice / 255 g	2 šalice / 290 g	2+¼ šalice / 325 g	
	[6]	kukuruzno brašno	¼ šalice / 35 g	½ šalice / 70 g	¾ šalice / 110 g	Može se zamijeniti zobenim brašnom
	[7]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
8 Desert		vrijeme	1:40	/	/	
	[1]	jaje	2 kom			
	[2]	mlijeko	1 šalica			
	[3]	kuhana riža 1+½ šalice				
	[4]	šećer	½ žlice			
	[5]	grožđica	½ šalice			
9 Mijesit		vrijeme	0:15			
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sol	1 žličica			Stavite ga u kut bačve
	[3]	ulje	3 žlice			
	[4]	brašno s visokim sadržajem gluena	4 šalice / 560 g			
10 Tijesto		vrijeme	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	voda	260 ml	330 ml		
	[2]	sol	1 žličica	1 žličica		Stavite ga u kut bačve
	[3]	ulje	2+½ žlice	3 žlice		
	[4]	brašno s visokim sadržajem gluena	2+¾ šalice / 400 g	4 šalice / 560 g		
	[5]	instant kvasac 1+½ žličice		1+½ žličice		Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom

Izbornici	Seq.	Sastojak	Volumen	Volumen	Volumen	Napomena
11 Mijesiti		vrijeme	0:08			Podesivo od 0:08 do 0:45
	[1]	voda	odgovarajući iznos			
	[2]	sol	1 žličica			
	[3]	ulje	3 žlice			
	[4]	brašno s visokim sadržajem gluvena	odgovarajući iznos			
12 Torta		vrijeme	2:20			Otopite šećer u jajetu i vodi, dobro izmiješajte električnom miješalicom, pa ostale sastojke zajedno stavite u bačvu za kruh i krenite s ovim menijem.
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	jaje	3 kom			
	[3]	šećer	½ šalice			
	[4]	ulje	2 žlice			
	[5]	samodizajuće brašno	2 šalice / 280 g			
	[6]	instant kvasac 1 žličica				
13 Pekmez		vrijeme	1:20			
	[1]	pulpa	3 šalice			Miješajte dok ne postane kašasto; po potrebi se može dodati vode.
	[2]	škrob	½ šalice			
	[3]	šećer	1 šalica			Dodati šećer po osobnom ukusu
14 Jogurt		vrijeme	8:00			Podesivo od 6:00 do 10:00
	[1]	mlijeko	1000 ml			
	[2]	bakterije mliječne kiseline	100 ml			
15 Peći		Vrijeme 0:30, podesivo od 0:10 do 1:30				
	[2]	Uređaj održava temperaturu od oko 150 °C. Vrijeme se podešava pomoću gumba " " i " ".				
16 Ljepljiva riža		vrijeme	1:20			
	[1]	voda	275 ml			
	[2]	ljepljiva riža 250 g				
17 Odmrzavanje		vrijeme 0:30				

JEDINICE I EKVIVALENTNA MJERENJA

- žličica: žličica
- žlica: žlica
- 1 šalica: 100 gr
- ½ šalice: 120 ml
- 1 šalica: 240 ml
- ml: mililitar
- g: gram

HR

Program	Grijanje (min.)	Mijesiti 1 (min.)	Pauza 1 (min)	Mijesiti 2 (min)	Pauza 2 (min)	Mijesiti 3 (min)	Pauza 3 (min)	Mijesiti 4 (min)		Ferment 1 (min.)	Otplinjavanje (s)	Ferment 2 (min.)	Otplinjavanje (s)	Ferment 3 (min.)	Pečenje (min)	Ukupno vrijeme		
																1000 g	750 g	500 g
1. Osnovni kruh	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/		3:05	3:00	2:55
2. Brzi kruh	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/		2:05	2:00	1:55
3. Slatki kruh	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45		3:50	3:45	3:40
4. Francuski kruh	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50		4:05	4:00	3:55
5. Kruh od cjelovitog zrna pšenice	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65		4:05	4:00	3:55
6. Rižin kruh	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60		2:50	2:45	2:40
7. Kruh bez glutena	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50		3:05	3:00	2:55
8. Desert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	1:40		
9. Pomiješajte	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	0:15		
10. Tijesto	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	1:30		
11. Zamijesiti	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	0:08		
12. Kolač	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	2:20		
13. Pekmez	/	15					45								20	1:20		
14. Jogurt	/	8 sati														8:00		
15. Pecite	/	30		30											/	0:30		
16. Ljepljiva_riža	/	60				20									/	1:20		
17. Odmrzavanje	/	30													/	0:30		

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	UZROK PROBLEMA	RIJEŠENJE
Miris ili miris paljevine.	Brašno ili drugi sastojci prosuli su se u komoru za pečenje.	Zaustavite pekač kruha i ostavite ga da se potpuno ohladi. Papirnatim ručnikom obrišite višak brašna i sl. iz pećnice.
Sastojci koji se ne miješaju mogu čuti kako se motor okreće.	Bačva za kruh ili šipka za miješanje možda nisu ispravno postavljeni.	Provjerite je li šipka za miješanje postavljena do kraja na osovinu.
	Previše sastojaka.	Točno izmjerite sastojke.
"HHH" se prikazuje kada se pritisne tipka Start/Stop.	Unutarnja temperatura pekača kruha je previsoka.	Ostavite jedinicu da se ohladi između programa. Isključite uređaj, otvorite poklopac i uklonite bačvu za kruh. Ostavite da se ohladi 15-30 minuta prije početka novih programa.
Prozor je zamućen ili prekriven kondenzacijom.	Može se pojaviti tijekom programa miješanja ili dizanja.	Kondenzacija obično nestaje tijekom programa pečenja. Dobro očistite prozor između korištenja.
Mješalica izlazi s kruhom.	Deblja kora s tamnom korom.	Nije neuobičajeno da šipka za miješanje izađe zajedno s kruhom. Nakon što se štruca ohladi, lopaticom uklonite šipku za miješanje.
Tijesto se ne miješa dobro. Brašno i ostali sastojci se nadograđuju na stijenke tepsije. Pogača se premazuje brašnom.	Bačva za kruh ili šipka za miješanje možda nisu ispravno postavljeni.	Provjerite je li bačva za kruh dobro postavljena u jedinici i je li šipka za miješanje čvrsto na osovini.
	Previše sastojaka.	Provjerite jesu li sastojci točno izmjereni i dodani pravilnim redoslijedom.
	Tijesto bez glutena obično je vrlo mokro. Možda će mu trebati dodatna pomoć struganjem stranica gumenom lopaticom.	Višak brašna možete ukloniti s štruce nakon što je pečena i ohlađena. Dodajte vodu, žličicu po žličicu, dok se tijesto ne oblikuje u kuglu.
Kruh se diže previsoko ili gura poklopac prema gore.	Sastojci nisu pravilno izmjereni (previše kvasca, brašna).	Točno izmjerite sve sastojke i provjerite jesu li dodani šećer i sol.
	Mješalica nije u bačvi za kruh.	Pokušajte smanjiti kvasac za ¼ žličice (1,2 ml).
	Zaboravio sam dodati sol.	Provjerite ugradnju šipke za miješanje.

PROBLEM	UZROK PROBLEMA	RIJEŠENJE
Kruh se ne diže; štruca kratka.	Netočno mjerenje sastojaka ili neaktivan kvasac.	Točno izmjerite sve sastojke. Provjerite rok trajanja kvasca i brašna.
	Podizanje poklopca tijekom programa.	Držite poklopac zatvoren tijekom pečenja.
	Temperatura tekućina je vrlo hladna.	Tekućine trebaju biti sobne temperature.
Kruh nakon pečenja ima krater na vrhu štruce.	Tijesto se prebrzo diglo. Previše kvasca ili vode. Za recept je odabran pogrešan program.	Tijekom pečenja ne otvarati poklopac. Odaberite opciju tamnije korice.
Boja kore je presvijetla.	Otvaranje poklopca tijekom pečenja.	Tijekom pečenja ne otvarati poklopac. Odaberite opciju tamnije korice.
Boja kore je pretamna.	Previše šećera u receptu.	Malo smanjite količinu šećera. Odaberite opciju svjetlije kore.
Vruca kruha je nakrivljena.	Previše kvasca ili vode.	Točno izmjerite sve sastojke. Smanjite malo kvasca ili vode.
	Mješalica je gurnula tijesto na jednu stranu prije dizanja i pečenja.	Neki kruhovi možda neće biti ravnomjerno oblikovani, osobito s brašnom od cjelovitog zrna.
Pogače su različitih oblika.	Razlikuje se prema vrsti kruha.	Kruh od cjelovitog ili višezrnatog kruha je gušći i može biti kraći od osnovnog bijelog kruha.
Dno je iznutra šuplje ili rupičasto.	Tijesto premokro, previše kvasca, bez soli.	Točno izmjerite sve sastojke Smanjite malo kvasca ili vode. Provjerite mjerenje soli.
	Voda je prevruća.	Koristite vodu sobne temperature.
Kruh od nedovoljno pečenog ili ljepljivog tijesta.	Previše tekućine; odabran pogrešan program.	Smanjite tekućinu i pažljivo izmjerite sastojke. Provjerite odabrani program za recept.
Kruh se zgnječi prilikom rezanja.	Kruh je prevruć.	Ostavite da se ohladi na rešetki 15-30 minuta prije rezanja.
Kruh ima tešku, gustu teksturu.	Previše brašna, staro brašno. Nema dovoljno vode.	Pokušajte povećati količinu vode ili smanjiti količinu brašna. Kruh od cjelovitog zrna imat će gušću teksturu.
Dno bačve za kruh potamnilo je ili ima točkice.	Nakon pranja u perilici posuđa.	To je normalno i neće utjecati na bačvu za kruh.

APARAT ZA PEČENJE KRUHA BXBM600E

Dragi kupac,
hvala što ste odabrali kupnju proizvoda marke Black+Decker.
Zahvaljujući svojoj tehnologiji, dizajnu i radu te činjenici da premašuje najstrože standarde kvalitete, može se osigurati potpuno zadovoljavajuća uporaba i dug životni vijek proizvoda.

SIGURNOSNI SAVJETI I UPOZORENJA
Pažljivo pročitajte sve upute prije uporabe uređaja i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Nepoštivanje uputa može dovesti do
do nesreće.
Prije uporabe uređaja očistite sve dijelove uređaja koji će doći u dodir s hranom.
Držite uređaj izvan dohvata djece.
Inače, uređaj mogu koristiti osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe s nedostatkom iskustva ili znanja, ako su
predstavljene su upute za uporabu
razumljiv i siguran način.
Ovaj uređaj nije igračka. Ako su u blizini djeca,
dok koristite uređaj, budite mirni
biti posebno oprezan. Pazite da se djeca ne igraju s uređajem.
Kada uređaj nije u uporabi, isključite ga i zatim isključite iz električne mreže. Također, prije čišćenja, sastavljanja ili rastavljanja, isključite ga i izvucite iz električne mreže.
Ako je kabel oštećen, mora se zamijeniti. odnesite uređaj u ovlašteni servis kako biste izbjegli moguće opasnosti. ne pokušavajte sami rastaviti ili popraviti uređaj kako biste izbjegli oštećenje.
Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu, a ne za profesionalnu, industrijsku uporabu.
Prije uporabe provjerite odgovara li mrežni napon naveden na uređaju.
Uključite uređaj u utičnicu koja ima najmanje 10 ampera.
Utikač uređaja mora biti pravilno umetnut u električna utičnica. Ne mijenjajte utikač. Ne koristite utične adaptere.
Radni prostor mora biti čist i svijetao. Korištenje u tamnim područjima može dovesti do nezgoda.
Djeca i osobe koje nisu upoznate s uputama za uporabu ne smiju se približavati alatu tijekom uporabe.
Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje ili električni utikač oštećen.
Ako bilo koja komponenta uređaja, između
oštećenja, odmah isključite uređaj.
nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako uređaj ima bilo kakav nedostatak.
Ne koristite uređaj s mokrim rukama ili nogama i kada ste bosi.
Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje uređaja kako biste ga isključili iz mrežne utičnice. Nikada nemojte koristiti kabel za napajanje za podizanje ili nošenje uređaja.
Nemojte omotavati kabel za napajanje oko uređaja.
Nemojte rezati ili stiskati kabel za napajanje.
Prije uporabe uređaja provjerite stanje kabela za napajanje. Oštećeni ili upleteni kabeli za napajanje povećavaju rizik elektro šok.
Nemojte koristiti uređaj niti ga čuvati izvan kuće.
Ne dirajte uređaj mokrim rukama.
Poduzmite sve potrebne mjere kako biste izbjegli slučajno pokretanje uređaja.
Temperatura dostupnih površina može biti visoka tijekom korištenja uređaja.
Ne dirajte vruće dijelove jer to može izazvati ozbiljne opekline.

KORIŠTENJE

• Prije svake uporabe potpuno izvucite kabel za napajanje uređaja.
• Nemojte koristiti uređaj ako dijelovi ili dodaci nisu ispravno instalirani ili su oštećeni.
• Nemojte koristiti uređaj ako je prazan.
• Nemojte pomicati uređaj tijekom uporabe.
• Nemojte pomicati uređaj tijekom rada ili dok je još vruć. Kada se uređaj ohladi, transportirajte ga držeći ga za ručke.
• Ne koristite uređaj kada je nagnut i ne okrećite ga.
• Nemojte okretati uređaj dok je u uporabi ili dok je priključen na električnu mrežu.
• Nemojte preopteretiti radni kapacitet uređaja.
• Koristite točnu količinu brašna i sredstva za dizanje kako je navedeno za svaki program u odjeljku s receptima.
• Isključite uređaj iz električne mreže kada ga ne koristite i prije čišćenja.
• Držite ovaj uređaj izvan dohvata djece i/ili osoba s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim oštećenjima ili nedostatkom iskustva i znanja.
• Nemojte spremati ili transportirati uređaj dok je još vruć.
• Održavajte uređaj u dobrom stanju. Provjerite da pokretni dijelovi nisu pogrešno poravnati ili zaglavljeni te da nema slomljenih dijelova ili nepravilnosti koje bi mogle spriječiti pravilan rad uređaja.
• Nikada ne ostavljajte uređaj uključen u struju i bez nadzora kada se ne koristi. Time se štedi energija i produljuje vijek trajanja uređaja.
Ostavite da se ohladi jedan sat prije upotrebe.
• Ni pod kojim okolnostima ne smijete koristiti uređaj dulje nego što je potrebno.
• Za referencu, priložena tablica prikazuje nekoliko recepata koji uključuju količinu hrane za obradu.
• PAŽNJA: Nemojte koristiti uređaj ako je prozor napuknut ili razbijen.

OPIS

A Prozor
B Mikser
C Posuda za kruh
D Ručka
E Tijelo
F Upravljačka ploča
G Mjerna posuda
H Mjerna žlica
I Vilica

NADZORNA PLOČA

1 LCD
2 Meni
3 Težina
4 ▲▼Timer
5 Zapečenost korice
6 Start/Pauza/Stop

Ako model vašeg uređaja nema gore opisane dodatke, oni se također mogu kupiti odvojeno od Službe za tehničku pomoć.

UPUTE ZA KORIŠTENJE

PRIJE UPORABE

• Provjerite je li uklonjena sva ambalaža proizvoda.
• Prije prve uporabe proizvoda očistite dijelove koji će doći u dodir s hranom na način opisan u poglavlju "Čišćenje".
• Neki dijelovi uređaja su malo podmazani. Kao rezultat toga, prilikom prve uporabe uređaja može se osjetiti blagi dim. Nakon kratkog vremena, ovaj dim će nestati.
• Pripremite uređaj prema funkciji koju želite koristiti:
U prvih nekoliko pokušaja kruh možda neće izgledati onako kako želite, ali uz malo vježbe ubrzo ćete se snaći.

UPORABA

• Otvorite poklopac. • Izvadite posudu za kruh okretanjem ručke u smjeru kazaljke na satu
• Zatvorite poklopac. • Potpuno izvucite kabel za napajanje prije nego što ga uključite. • Spojite uređaj na električnu mrežu. • Uključite stroj tipkom Start/Pauza/Stop, čut će se zvučni signal i LCD zaslon će postaviti program 1.
• Pritisnite tipku za odabir programa (IZBORNIK) za odabir željenog programa (vidi tablicu s receptima).
• Pritisnite tipku za odabir (KORA) za odabir željene razine tamnosti (svijetlo, srednje, tamno).
• Pritisnite gumb za odabir težine za pomicanje strelice i odaberite željenu težinu kruha (500g, 750g, 1000g). (TEŽINA nije opcija u programima 8-17).
• Ako želite, pritisnite gumb za povećanje vremena ciklusa prikazanog na LCD zaslonu. (Funkcija odgode nije dostupna u programima 11, 13, 14, 15 i 17).
• Uključite uređaj pritiskom na tipku Start/Pauza/Stop. Čuje se kratak zvučni signal i dvije točke na pokazivaču vremena počinju treperiti kada program počne. Blender će početi miješati vaše sastojke. Ako je aktiviran tajmer za odgodu, blender neće miješati sastojke dok program ne počne.
• Pričvrstite šipku za miješanje na mjesto. • Dodajte sastojke pravilnim redoslijedom. • Stavite bačvu za kruh na mjesto dok ne sjedne pravilno i okrenite ručku u smjeru kazaljke na satu.

• Kako biste smanjili stvaranje akrilamida tijekom procesa tostiranja, izbjegavajte tamno smeđe boje na tostiranom kruhu.
• Kada proces završi, čut će se deset zvučnih signala i uređaj će se prebaciti na postavku Održavanje topline na 1 sat. Možete pritisnuti tipku Start/Pauza/Stop 3 sekunde kako biste zaustavili proces i postavka Održavanje topline bit će završena.
• Isključite uređaj iz struje i otvorite poklopac kuhinjskim rukavicama.
• Ostavite posudu za kruh da se malo ohladi prije premještanja kruha. Pomoću rukavica za pećnicu pažljivo okrenite ručku posude za kruh u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je otključali i podignite ručku kako biste je izvadili iz stroja.
• Pažnja: bačva za kruh i kruh mogu biti jako vrući! Uvijek nastavite s oprezom.
• Za zaustavljanje programa pritisnite tipku Start/Pauza/Stop (6) dok zvučni signal ne potvrdi da je program isključen
• Možete ponovno pokrenuti uređaj tipkom Start/Pauza/Stop kada se uređaj ohladi; ako se ne uključi, nemojte ga forsirati; neka se ohladi.
• Pomoću rukavica za pečenje okrenite bačvu za kruh naopako (s ručkom posude za kruh preklopljenom prema dolje) na rešetku za hlađenje ili čistu površinu za kuhanje i lagano protresite dok kruh ne ispadne. Pomoću neljepljive lopatice nježno uklonite stijenke kruha iz posude za kruh.
• Neka se kruh hladi oko 20 minuta prije rezanja. Preporuča se rezanje kruha električnom reznicom ili nazubljenim nožem za kruh. Ne preporučuje se korištenje kuharskog noža s ravnim rubom. Inače bi se kruh mogao deformirati.
• Ako štapić za miješanje ostane u kruhu, nježno ga izvucite lopaticom ili manjim priborom. Kruh je vruć; nikada ne uklanjajte mješalicu rukom. Kada je proces završen, isključite uređaj iz električne mreže.

UPOZORENJE NA ZASLONU

• "H:HH": Ovo upozorenje znači da je temperatura unutar posude za kruh previsoka. Pritisnite tipku Start/Pauza/Stop za zaustavljanje programa, isključite uređaj iz struje, otvorite gornji poklopac i ostavite da se stroj potpuno ohladi 10-20 minuta prije nego što ga ponovno uključite.
• Zaštita od pregrijavanja neće biti uključena sve dok trenutni program ne završi. Nakon što se stroj ohladi, možete ga normalno koristiti
• "E:E0": Ovo upozorenje znači da je senzor temperature isključen. Pritisnite tipku Start/Pauza/Stop za zaustavljanje programa, isključite kabel za napajanje. Obratite se najbližem ovlaštenom servisu radi pregleda, popravka ili električnog/mehaničkog podešavanja.

UKLANJANJE KRUHA

• Bačva za kruh će biti vruća, stoga treba koristiti rukavice. Uklonite bačvu za kruh tako da podignete ručicu bačve za kruh i okrenete je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da biste otključali, te povucite bačvu za kruh ravno prema gore s dna komore.
• Pažljivo protresite kruh dok ne ispadne iz zdjele. Pustite da se ohladi na rešetki 10 minuta prije rezanja. Režite ga nožem za kruh.
• Savjet: Ako štapić za miješanje izlazi iz štruce, uklonite iglu vilice.

ODRŽAVANJE TOPLINE

• Nakon završetka programa pečenja, aparat za kruh će zapištati 10 puta i prebaciti se na postavku za održavanje topline na 1 sat. Prikazat će se "0:00". Za poništavanje procesa održavanja topline pritisnite tipku Start/Pauza/Stop 3 sekunde.
• Savjet: izvadite li kruh odmah nakon završetka programa pečenja, spriječit ćete tamniju koricu.

IZBORNIK PROGRAMA

1 OSNOVNI KRUH
• To je vrsta kruha koja se pravi od jednostavnih sastojaka kao što su brašno, voda, sol i kvasac. Iznutra je meke i pahuljaste teksture, a izvana hrskave korice.
2 BRZI KRUH
• Vrijeme miješanja, dizanja i pečenja je kraće nego kod osnovnog kruha. Unutrašnjost kruha je gušća.
• Brzi kruh priprema se s praškom za pecivo i sodom bikarbonom koji se aktiviraju vlagom i toplinom. Za savršen brzi kruh preporuča se svu tekućinu uliti na dno posude za kruh; suhi sastojci na vrhu; tijekom početnog miješanja brzog tijesta za kruh, suhi sastojci mogu se skupiti u kutovima posude, pa će možda biti potrebno pomoći stroju da miješa kako bi se izbjegle grudice brašna. Ako je tako, upotrijebite gumenu lopaticu.
3 SLATKE POGAČICE
• Za kruh s dodacima kao što su voćni sokovi, ribani kokos, grožđice, sušeno voće, čokolada ili dodani šećer. Zbog duže faze dizanja kruh će biti lagan i prozračan.
4 FRANCUSKA KRUHA • Za lagani kruh od finog brašna. Obično je kruh pahuljast i ima hrskavu koricu. Nije prikladno za recepte za pečenje koji zahtijevaju maslac, margarin ili mlijeko.
5 KRUH OD CIJELOG ZRNA
• Za pečenje kruha koji sadrži velike količine cjelovitih žitarica. Ova postavka ima dulje vrijeme predgrijavanja kako bi zrno moglo apsorbirati vodu i proširiti se. Korištenje funkcije odgode se ne preporučuje jer može uzrokovati loše rezultate. Cjelovita pšenica obično daje hrskavu, zadebljanu koricu.
6 RIŽIN KRUH
• Kuhanu rižu umiješajte u brašno u omjeru 1:1 za kruh.
7 KRUH BEZ GLUTENA
• Za kruh od bezglutenskog brašna i smjesa za pečenje. Bezglutenskom brašnu treba dulje da upije tekućinu i ima drugačija svojstva dizanja.
8 DESERTI
• Miješanje i pečenje one hrane s više masti i proteina.
9 MIJEŠANJE
• Miješajte dok se brašno i tekućina dobro ne sjedine. 10 TIJESTO • Ovaj program priprema dizano tijesto za lepinje, pizzu, kore itd. za pečenje u klasičnoj pećnici. Ovaj program ne peče
10 TIJESTO
Ovaj program priprema dizano tijesto za lepinje, pizzu, kore itd. za pečenje u klasičnoj pećnici. U ovom programu nema pečenja.
11 GNJEČENJE
• Samo miješenje, bez dizanja ili pečenja. Koristi se za izradu tijesta za pizzu i sl.
• NAPOMENA: Podesivo vrijeme između 00:08-00:45 minuta.
12 KOLAČI
• Miješanje, dizanje i pečenje. Za dizanje se koristi soda bikarbona ili prašak za pecivo.
13 DŽEM
• Koristite ovu postavku za pripremu džemova od svježeg voća i džemova od naranči. Nemojte povećavati količinu i nemojte dopustiti da recept prokuha preko bačve kruha u posudi za pečenje. Ako se to dogodi, odmah zaustavite stroj i pažljivo uklonite bačvu za kruh. Ostavite da se ohladi i temeljito očistite.
14 JOGURT
• Fermentirajte za izradu jogurta.
• Vrijeme fermentacije je podesivo; dostupne su vremenske opcije od 6:00 do 10:00 sati. Zadano je 8:00. Pritisnite tipku ▲ za povećanje vremena, pritisnite tipku vrijeme ▼ za smanjenje (svakih 30 minuta), a nakon završetka oglasit će se zvučno upozorenje 10 puta.
• Tijekom rada trokutasta strelica na ekranu pokazuje: Fermentacija.
15 PEČENJE
Za dodatno pečenje kruha, u slučaju da nije dovoljno pečen. U ovom programu nema gnječenja niti odmora.
16 LJEPLJIVA RIŽA
• Gnječenje i pečenje smjese riže.
17 ODMRZAVANJE
• Za odmrzavanje smrznute hrane prije kuhanja.
• Zadano 30 min: podesivo od 0:10 do 2:00, 10 min za svaki pritisak.
NAPOMENA 1: U nekim programima, zaslon će se oglasiti zvučnim signalom 10 puta i treptati "ADD" kada se preporuči dodavanje voća po želji.
NAPOMENA 2: U izbornicima 1-7 čut će se 10 zvučnih signala prije završne fermentacije kao podsjetnik da uzmete štapić za miješanje ("RMV" na zaslonu će treperiti zajedno s popisom).

KADA ZAVRŠITE KORIŠTENJE UREĐAJA
• Isključite uređaj tipkom Start/Pauza/Stop. • Isključite uređaj iz električne mreže. • Uklonite posudu za kruh okretanjem ručke u smjeru suprotnom od kazaljke na satu krpom jer će biti vruća.
• Izvadite kruh iz posude za kruh pomoću drvene lopatice ili sličnog pribora otpornog na toplinu; nemojte koristiti alate koji bi mogli oštetiti neljepljivi premaz.• Ostavite da se ohladi 20 minuta prije rezanja • Zatvorite poklopac. • Očistite uređaj.

.

PRIBOR

• Posuda za mjerenje: Ova posuda se koristi za mjerenje količina.
• Mjerna žlica: Ovaj pribor služi za mjerenje količina.
• Vilica s kukom: ovaj se alat koristi u slučaju poteškoća pri uklanjanju lopatice za miješanje s tijesta/kruha nakon pečenja.

PRAKTIČNE PREPORUKE

• Koristite precizne količine.
• Dodajte svježe sastojke sobne temperature.
• Dodajte sastojke pravilnim redoslijedom prema receptu. Uvijek prvo koristite tekuće sastojke, zatim suhe i na kraju prašak za pecivo.
• Nemojte koristiti kemijski prašak za pecivo.

ANOMALIJE I POPRAVAK

• Ako se pojave problemi, odnesite uređaj u ovlašteni servis

ČIŠĆENJE

• Prije svakog čišćenja isključite uređaj iz struje i ostavite da se ohladi.
• Opremu očistite vlažnom krpom s nekoliko kapi deterdženta i zatim je osušite.
• Nemojte koristiti otapala ili proizvode s kiselim ili bazičnim pH, poput izbjeljivača ili abrazivnih proizvoda, za čišćenje uređaja.
• Ne dopustite da voda ili bilo koja druga tekućina uđe u ventilacijske otvore kako biste spriječili oštećenje unutarnjih dijelova uređaja.
• Nikada nemojte uranjati uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu ili ga stavljati pod tekuću vodu.
• Preporučljivo je redovito čistiti uređaj i uklanjati ostatke hrane.
• Ako uređaj nije u dobrom stanju i nije čist, njegova se površina može oštetiti, što neizbježno utječe na trajanje korisnog vijeka uređaja i može postati opasno za korištenje.
• Sljedeći dijelovi mogu se prati u perilici posuđa (uz program nježnog čišćenja) ili u vrućoj vodi sa sapunom: - Žlica - Kuka za vilicu - Bačva za kruh - Tanjur za miješanje
• Zatim osušite sve dijelove prije sastavljanja i spremanja.

SERVIS

• Svaka pogrešna uporaba ili nepoštivanje uputa za uporabu poništit će jamstvo i odgovornost proizvođača. Ne pokušavajte rastaviti ili popraviti bez pomoći jer to može biti opasno.

ANOMALIJA I POPRAVAK

Ako se pojave problemi, odnesite uređaj u ovlaštenu tehničku podršku. Ne pokušavajte rastaviti ili popraviti bez pomoći jer to može biti opasno.

GARANCIJA I TEHNIČKA POMOĆ

Ovaj proizvod uživa priznanje i zaštitu zakonskog jamstva u skladu s važećim zakonom. Da biste ostvarili svoja prava ili interese, trebate kontaktirati bilo koju od naših službenih službi tehničke podrške. Najbliži možete pronaći na sljedećoj web poveznici: https://www.blackanddecker.eu// Također možete zatražiti povezane informacije tako da nas kontaktirate. Ovaj priručnik s uputama i njegova ažuriranja mogu se preuzeti s https://www.blackanddecker.eu//

ZA EU VERZIJE PROIZVODA I/ILI U MJERI KOJA JE POTREBNA U VAŠOJ ZEMLJI:

EKOLOGIJA I MOGUĆNOST RECIKLAŽE PROIZVODA

• Materijali koji čine ambalažu ovog uređaja uključeni su u sustav prikupljanja, sortiranja i recikliranja. Za njihovo odlaganje koristite odgovarajuće javne kante za svaku vrstu materijala.
• Proizvod ne sadrži koncentracije tvari koje bi se mogle smatrati štetnima za okoliš.



Ovaj simbol znači da ako želite zbrinuti proizvod na kraju njegovog životnog vijeka, odnesite ga ovlaštenom sakupljaču otpada za selektivno prikupljanje otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).
Ovaj uređaj u skladu je s Direktivom o niskom naponu 2014/35/EU, Direktivom o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU, Direktivom 2011/65/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi i Direktivom 2009. /125. /EC o zahtjevima za ekološki dizajn za proizvode povezane s energijom.

Podaci o tvarima koje izazivaju zabrinutost (SVHC) prema Uredbi 1907/2006/EC (REACH): Ovaj proizvod sadrži olovo, br. CAS 7439-92-1.

Black & Decker® and BLACK+DECKER™ and the Black & Decker® and BLACK+DECKER™ logos are registered trademarks of The Black & Decker® Corporation and are used under licence. All rights reserved. Imported and Distributed by ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

Izbornici	Seq.	Sastojak	Volumen	Volumen	Volumen	Napomena
1 Osnovni kruh		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sol	½ žličice	1 žličica	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	1 žlica	2 žlice	2 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	1+½ žlice	2+½ žlice	3 žlice	
	[5]	brašno s visokim sadržajem glutena	2+1/3 šalice / 320 g	3 šalice / 420 g	3+½ šalice / 500 g	
	[6]	instant kvasac ¼ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
2 Brzi kruh		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura vode 40-50 °C
	[2]	sol	2/3 žličice	¾ žličice	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	1 žlica	2 žlice	3 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	2 žlice	2+½ žlice	3 žlice	
	[5]	brašno s visokim sadržajem glutena	2 šalice / 290 g	2+½ šalice / 360 g	3 šalice / 435 g	
	[6]	instant kvasac 2+½ žličice		2+½ žličice	2+½ žličice	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
3 Slatki kruh		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	sol	½ žličice	½ žličice	½ žličice	Stavite ga u kut bačve
	[3]	jaje	1 kom	1 kom	1 kom	
	[4]	šećer	2 žlice	3 žlice	4 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[5]	ulje	1+½ žlice	2 žlice	2+½ žlice	
	[6]	Mlijeko u prahu ¼ šalice		1/3 šalice	½ šalice	
	[7]	brašno s visokim sadržajem glutena	2 šalice / 290 g	2+¾ šalice / 380 g	3+½ šalice / 500 g	
	[8]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom

Izbornici	Seq.	Sastojak	Volumen	Volumen	Volumen	Napomena
4 francuski Kruh		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sol	2 žličice	2+½ žličice	3 žličice	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	1+½ žlice	1+½ žlice	2 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	1 žlica	1+½ žlice	2 žlice	
	[5]	brašno s visokim sadržajem gluena	2+¼ šalice / 300 g	2+¾ šalice / 400 g	3+½ šalice / 500 g	
	[6]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
5 Kruh od cjelovitog pšeničnog zrna		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	sol	2/3 žličice	¾ žličice	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	1+¾ žlice	2 žlice	3 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	2 žlice	2+½ žlice	3 žlice	
	[5]	brašno s visokim sadržajem gluena	1 šalica / 145 g	1+½ šalice / 180 g	2 šalice / 220 g	
	[6]	integralno pšenično brašno	1 šalica / 145 g	1+½ šalice / 180 g	2 šalice / 220 g	
	[7]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
6 Kruh od riže		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	sol	2/3 žličice	¾ žličice	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	jaje	1 kom	1 kom	1 kom	
	[4]	šećer	1 žlica	2 žlice	2 žlice	Stavite ga u kut bačve
	[5]	ulje	2 žličice	2+½ žličice	3 žličice	
	[6]	kuhana riža ¼ šalice		1/3 šalice	½ šalice	Koristite ohlađenu kuhanu rižu
	[7]	brašno s visokim sadržajem gluena	2 šalice / 290 g	2+½ šalice / 360 g	3 šalice / 435 g	
	[8]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom

Izbornici	Seq.	Sastojak	Volumen	Volumen	Volumen	Napomena
7 Kruh bez glutena		težina kruha 500 g		750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	sol	2/3 žličice	¾ žličice	1 žličica	Stavite ga u kut bačve
	[3]	šećer	2 žlice	2+½ žlice 3 žlice		Stavite ga u kut bačve
	[4]	ulje	2 žlice	2+½ žlice 3 žlice		
	[5]	bezglutensko brašno	1+¾ šalice / 255 g	2 šalice / 290 g	2+¼ šalice / 325 g	
	[6]	kukuruzno brašno	¼ šalice / 35 g	½ šalice / 70 g	¾ šalice / 110 g	Može se zamijeniti zobenim brašnom
	[7]	instant kvasac ¾ žličice		1 žličica	1 žličica	Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom
8 Desert		vrijeme	1:40	/	/	
	[1]	jaje	2 kom			
	[2]	mlijeko	1 šalica			
	[3]	kuhana riža 1+½ šalice				
	[4]	šećer	½ žlice			
	[5]	grožđica	½ šalice			
9 Mijesit		vrijeme	0:15			
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sol	1 žličica			Stavite ga u kut bačve
	[3]	ulje	3 žlice			
	[4]	brašno s visokim sadržajem gluena	4 šalice / 560 g			
10 Tijesto		vrijeme	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	voda	260 ml	330 ml		
	[2]	sol	1 žličica	1 žličica		Stavite ga u kut bačve
	[3]	ulje	2+½ žlice	3 žlice		
	[4]	brašno s visokim sadržajem gluena	2+¾ šalice / 400 g	4 šalice / 560 g		
	[5]	instant kvasac 1+½ žličice		1+½ žličice		Dodati u suho brašno, ne miješati ga s tekućinom

Izbornici	Seq.	Sastojak	Volumen	Volumen	Volumen	Napomena
11 Mijesiti		vrijeme	0:08			Podesivo od 0:08 do 0:45
	[1]	voda	odgovarajući iznos			
	[2]	sol	1 žličica			
	[3]	ulje	3 žlice			
	[4]	brašno s visokim sadržajem glutena	odgovarajući iznos			
12 Torta		vrijeme	2:20			Otopite šećer u jajetu i vodi, dobro izmiješajte električnom miješalicom, pa ostale sastojke zajedno stavite u bačvu za kruh i krenite s ovim menijem.
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	jaje	3 kom			
	[3]	šećer	½ šalice			
	[4]	ulje	2 žlice			
	[5]	samodizajuće brašno	2 šalice / 280 g			
	[6]	instant kvasac 1 žličica				
13 Pekmez		vrijeme	1:20			
	[1]	pulpa	3 šalice			Miješajte dok ne postane kašasto; po potrebi se može dodati vode.
	[2]	škrob	½ šalice			
	[3]	šećer	1 šalica			Dodati šećer po osobnom ukusu
14 Jogurt		vrijeme	8:00			Podesivo od 6:00 do 10:00
	[1]	mlijeko	1000 ml			
	[2]	bakterije mliječne kiseline	100 ml			
15 Peći		Vrijeme 0:30, podesivo od 0:10 do 1:30				
	[2]	Uređaj održava temperaturu od oko 150 °C. Vrijeme se podešava pomoću gumba " " i " ".				
16 Ljepljiva riža		vrijeme	1:20			
	[1]	voda	275 ml			
	[2]	ljepljiva riža 250 g				
17 Odmrzavanje	vrijeme 0:30					

JEDINICE I EKVIVALENTNA MJERENJA

- žličica: žličica
- žlica: žlica
- 1 šalica: 100 gr
- ½ šalice: 120 ml
- 1 šalica: 240 ml
- ml: mililitar
- g: gram

Program	Grijanje (min.)	Mijesiti 1 (min.)	Pauza 1 (min)	Mijesiti 2 (min)	Pauza 2 (min)	Mijesiti 3 (min)	Pauza 3 (min)	Mijesiti 4 (min)		Ferment 1 (min.)	Otplinjavanje (s)	Ferment 2 (min.)	Otplinjavanje (s)	Ferment 3 (min.)	Pečenje (min)	Ukupno vrijeme		
																1000 g	750 g	500 g
1. Osnovni kruh	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/		3:05	3:00	2:55
2. Brzi kruh	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/		2:05	2:00	1:55
3. Slatki kruh	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45		3:50	3:45	3:40
4. Francuski kruh	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50		4:05	4:00	3:55
5. Kruh od cjelovitog zrna pšenice	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65		4:05	4:00	3:55
6. Rižin kruh	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60		2:50	2:45	2:40
7. Kruh bez glutena	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50		3:05	3:00	2:55
8. Desert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	1:40		
9. Pomiješajte	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	0:15		
10. Tijesto	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	1:30		
11. Zamijesiti	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	0:08		
12. Kolač	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	2:20		
13. Pekmez	/	15					45								20	1:20		
14. Jogurt	/	8 sati														8:00		
15. Pecite	/	30		30											/	0:30		
16. Ljepljiva_riža	/	60				20									/	1:20		
17. Odmrzavanje	/	30													/	0:30		

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	UZROK PROBLEMA	RIJEŠENJE
Miris ili miris paljevine.	Brašno ili drugi sastojci prosuli su se u komoru za pečenje.	Zaustavite pekač kruha i ostavite ga da se potpuno ohladi. Papirnatim ručnikom obrišite višak brašna i sl. iz pećnice.
Sastojci koji se ne miješaju mogu čuti kako se motor okreće.	Bačva za kruh ili šipka za miješanje možda nisu ispravno postavljeni.	Provjerite je li šipka za miješanje postavljena do kraja na osovinu.
	Previše sastojaka.	Točno izmjerite sastojke.
"HHH" se prikazuje kada se pritisne tipka Start/Stop.	Unutarnja temperatura pekača kruha je previsoka.	Ostavite jedinicu da se ohladi između programa. Isključite uređaj, otvorite poklopac i uklonite bačvu za kruh. Ostavite da se ohladi 15-30 minuta prije početka novih programa.
Prozor je zamućen ili prekriven kondenzacijom.	Može se pojaviti tijekom programa miješanja ili dizanja.	Kondenzacija obično nestaje tijekom programa pečenja. Dobro očistite prozor između korištenja.
Mješalica izlazi s kruhom.	Deblja kora s tamnom korom.	Nije neuobičajeno da šipka za miješanje izađe zajedno s kruhom. Nakon što se štruca ohladi, lopaticom uklonite šipku za miješanje.
Tijesto se ne miješa dobro. Brašno i ostali sastojci se nadograđuju na stijenke tepsije. Pogača se premazuje brašnom.	Bačva za kruh ili šipka za miješanje možda nisu ispravno postavljeni.	Provjerite je li bačva za kruh dobro postavljena u jedinici i je li šipka za miješanje čvrsto na osovini.
	Previše sastojaka.	Provjerite jesu li sastojci točno izmjereni i dodani pravilnim redoslijedom.
	Tijesto bez glutena obično je vrlo mokro. Možda će mu trebati dodatna pomoć struganjem stranica gumenom lopaticom.	Višak brašna možete ukloniti s štruce nakon što je pečena i ohlađena. Dodajte vodu, žličicu po žličicu, dok se tijesto ne oblikuje u kuglu.
Kruh se diže previsoko ili gura poklopac prema gore.	Sastojci nisu pravilno izmjereni (previše kvasca, brašna).	Točno izmjerite sve sastojke i provjerite jesu li dodani šećer i sol.
	Mješalica nije u bačvi za kruh.	Pokušajte smanjiti kvasac za ¼ žličice (1,2 ml).
	Zaboravio sam dodati sol.	Provjerite ugradnju šipke za miješanje.

PROBLEM	UZROK PROBLEMA	RIJEŠENJE
Kruh se ne diže; štruca kratka.	Netočno mjerenje sastojaka ili neaktivan kvasac.	Točno izmjerite sve sastojke. Provjerite rok trajanja kvasca i brašna.
	Podizanje poklopca tijekom programa.	Držite poklopac zatvoren tijekom pečenja.
	Temperatura tekućina je vrlo hladna.	Tekućine trebaju biti sobne temperature.
Kruh nakon pečenja ima krater na vrhu štruce.	Tijesto se prebrzo diglo. Previše kvasca ili vode. Za recept je odabran pogrešan program.	Tijekom pečenja ne otvarati poklopac. Odaberite opciju tamnije korice.
Boja kore je presvijetla.	Otvaranje poklopca tijekom pečenja.	Tijekom pečenja ne otvarati poklopac. Odaberite opciju tamnije korice.
Boja kore je pretamna.	Previše šećera u receptu.	Malo smanjite količinu šećera. Odaberite opciju svjetlije kore.
Vruca kruha je nakrivljena.	Previše kvasca ili vode.	Točno izmjerite sve sastojke. Smanjite malo kvasca ili vode.
	Mješalica je gurnula tijesto na jednu stranu prije dizanja i pečenja.	Neki kruhovi možda neće biti ravnomjerno oblikovani, osobito s brašnom od cjelovitog zrna.
Pogače su različitih oblika.	Razlikuje se prema vrsti kruha.	Kruh od cjelovitog ili višezrnatog kruha je gušći i može biti kraći od osnovnog bijelog kruha.
Dno je iznutra šuplje ili rupičasto.	Tijesto premokro, previše kvasca, bez soli.	Točno izmjerite sve sastojke Smanjite malo kvasca ili vode. Provjerite mjerenje soli.
	Voda je prevruća.	Koristite vodu sobne temperature.
Kruh od nedovoljno pečenog ili ljepljivog tijesta.	Previše tekućine; odabran pogrešan program.	Smanjite tekućinu i pažljivo izmjerite sastojke. Provjerite odabrani program za recept.
Kruh se zgnječi prilikom rezanja.	Kruh je prevruć.	Ostavite da se ohladi na rešetki 15-30 minuta prije rezanja.
Kruh ima tešku, gustu teksturu.	Previše brašna, staro brašno. Nema dovoljno vode.	Pokušajte povećati količinu vode ili smanjiti količinu brašna. Kruh od cjelovitog zrna imat će gušću teksturu.
Dno bačve za kruh potamnilo je ili ima točkice.	Nakon pranja u perilici posuđa.	To je normalno i neće utjecati na bačvu za kruh.