

Tefal[®]

DUAL HOME BAKER

Opis

Poklopac sa prozorčićem **A**

Kontrolna ploča **B**

Posude za kruh **C**

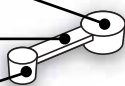
E Posuda sa gradacijom



f1 Mjerica velika

F Dvostruka količir

f2 Mjerica mala



G Kuka za podizanje lopatice za miješanje



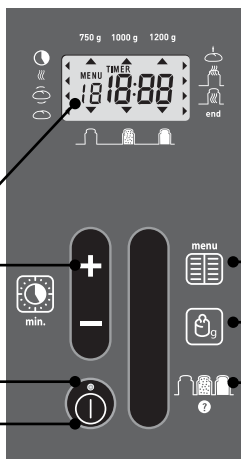
HR

b1 Zaslon

b4 Tipke za podešavanje odgođenog starta i podešavanje sata za program 13

b7 Svjetlosni indikator

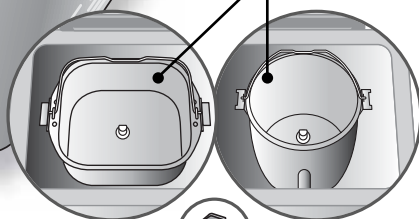
b2 Tipka za isključenje/uključenje



Odabir programa **b6**

Odabir težine **b3**

Odabir boje tamnjenja **b5**



Lopatica za miješanje **D**

Sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije uporabe uređaja, jer neodgovarajuća ili profesionalna uporaba te uporaba koja nije u skladu s uputama oslobađa Tefal svake odgovornosti a jamstvo prestaje biti važeće.
 - Za vašu sigurnost ovaj uređaj je sukladan standardima i propisima koji su bili na snazi u vrijeme proizvodnje (Direktiva o niskom naponu, Elektromagnetska kompatibilnost, Materijali u doticaju s hranom, Okoliš...).
 - Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu putem daljinske kontrole i vanjskog timera.
 - Nikada ne puštajte djecu ili hendikepirane osobe ili osobe koje nisu upoznate s uputama da bez nadzora rabe uređaj.
 - Rabite uređaj isključivo na ravnoj i stabilnoj površini daleko od vode.
 - Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže. Kod pogrešnog priključivanja, gubi se pravo na jamstvo.
 - Uređaj obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Zbog vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u vašoj zemlji. Ukoliko nemate uzemljenu utičnicu, morate prije priključka uređaja obavezno zatražiti od ovlaštenog električara, da vaše instalacije dovede u propisano stanje.
 - Uređaj je isključivo predviđen za kućnu uporabu. Ne rabite uređaj izvan kuće. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa Tefal svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
 - Izvucite utikač nakon svake uporabe i prije čišćenja uređaja.
 - Ne rabite uređaj ako je:
 - priključni vod neispravan ili oštećen;
 - uređaj pao na pod i pokazuje znakove vidljivog oštećenja.U takvom slučaju obratite se ovlaštenom Tefal servisu (lista adresa se nalazi u jamstvenom listu).
 - Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja na uređaju mora obaviti Tefal ovlašteni servis.
 - Ukoliko je priključni vod oštećen, mora biti zamijenjen od strane proizvođača ili druge stručne osobe kako bi se izbjegla svaka opasnost.
 - Nikada ne uranjajte uređaj, priključni vod ili utičnicu u vodu ili sličnu tekućinu.
 - Priključni vod mora biti izvan dohvata djece.
 - Spriječite da se priključni vod nalazi blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, izvorom topline ili s oštrim rubovima.
 - **Ne dodirujte prozorčić tijekom i odmah nakon završetka rada uređaja jer može biti vrlo vruć.**
 - Ne isključujte uređaj povlačeći za priključni vod.
 - Ne stavljajte uređaj na neki drugi.
 - Ne rabite uređaj kao izvor topline za grijanje.
 - Ne stavljajte papir, tkaninu, plastiku ili karton na ni u uređaj.
 - Ukoliko se bilo koji dio uređaja slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugasiti vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugasite vatru.
 - Zbog vlastite sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju vašem uređaju.
 - Svi uređaji se strogo kontroliraju. Praktične kontrole se vrše na slučajno odabranim primjercima uređaja, pa u određenim slučajevima možete uočiti tragove takve kontrole.
 - **Na kraju programa rabite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili vruće dijelove uređaja. Tijekom upotrebe, uređaj se jako zagrije.**
 - Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
 - Pazite, para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
 - **Ako ste postavili program 12 (džem, kompot) pazite na udare pare i na vruće mlazove kod otvaranja poklopca.**
 - Upozorenje: ako tijesto prekupi preko posude i dođe u kontakt sa grijaćim elementom uređaja, može doći do požara, pa zato:
 - nikada ne prekoračujte količinu navedenu u receptima
 - strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka
 - ne prekoračujte količinu tijesta više od 1000 g u okrugloj posudi i 1200 g u četvrtastoj posudi
 - Ne prekoračujte količinu od 530 g brašna i količinu od 9 g kvasca u okrugloj posudi te količinu od 650 g brašna i 11 g kvasca u četvrtastoj posudi.
 - Izmjerena buka koju proizvodi ovaj uređaj je 63 dBa.
- Ukoliko imate ikakvih problema ili upita obratite se na www.tefal.com.hr ili na sljedeći broj telefona: 01 30 15 194



Sudjelujemo u zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj se sastoji od brojnih materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo uporabiti.
- ② Odnosite ga na zato predviđeno mjesto.

Uvod

Kruh igra važnu ulogu u našoj ishrani. Tko nije sanjao o spravljanju svježeg pečenog kruha kod kuće? Sada to možete pomoću pekača za kruh.

Bilo da ste početnik ili stručnjak, sve što trebate napraviti je da stavite sastojke u posudu i pekač kruha čini ostalo. Možete lako pripremiti kruh, tijesto za kifle, tijesto za pizzu, briose, tjesteninu i kolače, bez napora. Ipak, imajte na umu da su neophodne određene upute prije spravljanja kruha. Odvojite vrijeme za naučiti raditi s uređajem i ne budite razočarani ako prvi put ne postignete savršen rezultat. Međutim, ako ste nestrpljivi da napravite vaš prvi kruh, jedan od naših recepata će vam pomoći pri prvim koracima. Primijet ćete da je tekstura kruha kojeg napravite više kompaktnija od teksture kruha iz pekare. Također zapamtite da kruh iz pekača za kruh ima rupicu sa donje strane gdje je pozicionirana lopatica za miješanje.

Savjeti za spravljanje dobrog kruha

1. Pročitajte upute pažljivo: spravljanje kruha pomoću pekača nije isto kao spravljanje ručno!
2. Svi potrebni sastojci moraju biti sobne temperature i precizne težine. Tekućinu mjerite pomoću posude sa gradacijom. **Rabite dvostruki dozer za mjere velike žlice s jedne strane i male žlice s druge.** Ove mjerice daju točne rezultate i bez grudica. Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.
3. Za uspješno pripremanje kruha, uporaba sastojaka koji dugo stoje je kritična. Rabite sastojke prije isteka roka trajanja i čuvajte ih na tamnom i hladnom mjestu.
4. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da rabite kuhinjsku vagu. Rabite pekarski kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne rabite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga uporabiti u roku 48 sati.
5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo vam da sastojke stavite u pekač kruha na početku i ne otvarate poklopac tijekom uporabe. Sastojke dodavajte redom i pridržavajte se propisane količine u receptima. Najprije tekućinu, zatim ostalo. **Kvasac ne smije doći u dodir sa tekućinom, šećerom ili soli.**

Uobičajeni redoslijed kojeg se treba pridržavati:

Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)

Sol

Šećer

Brašno, prva polovica

Mlijeko u prahu

Ostalo

Brašno, druga polovica

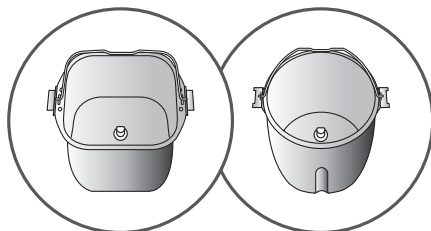
Kvasac

Posude

Odsad možete pripremati kruh različitog oblika zahvaljujući 2 različite posude.

Okrugla: ne prekoračujte količinu tijesta od 1000 g

Četrtasta: ne prekoračujte količinu tijesta od 1200 g



Prije prve uporabe

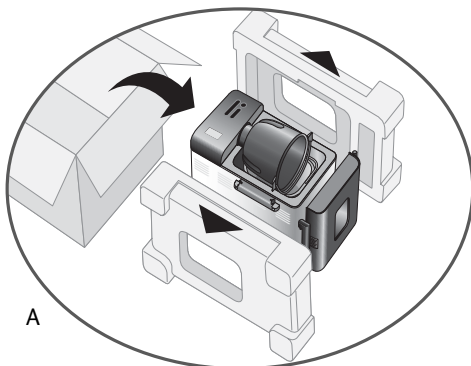
- Očistite uređaj od naljepnica izvana i iznutra - A.
- Očistite sve dijelove uređaja, kao i sam uređaj rabeći vlažnu krpicu.

Uporaba uređaja

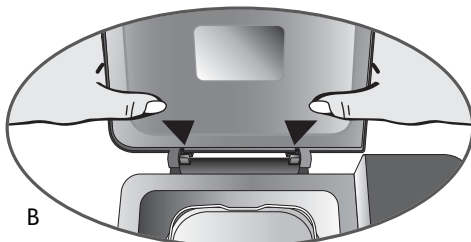
- Postavite poklopac na uređaj - B.
- Potpuno odmotajte priključni vod.
- Moguće je da ćete osjetiti blagi neugodni miris prilikom prve uporabe uređaja.

Čišćenje i održavanje

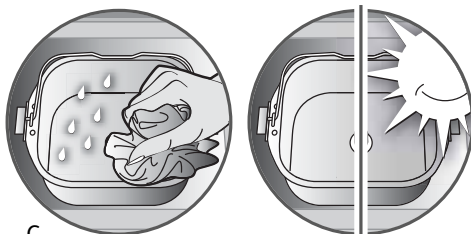
- Isključite uređaj iz mreže.
Temeljito prebrišite uređaj iznutra i izvana vlažnom krpicom. Pomno osušite - C.
- Očistite zdjelicu i lopaticu za miješanje vrućom vodom. Ako lopatica za miješanje zapne u uređaju, namočite je 5 – 10 min.
- Ukoliko je potrebno, skinite poklopac i očistite ga vrućom vodom - D.
- **Nijedan dio uređaja se ne smije prati u perilici posuđa.**
- Za čišćenje uređaja ni u kojem slučaju ne rabite grubu spužvu, alkohol ni abrazivna sredstva.
- Rabite mekanu, vlažnu krpicu.
- Nikada ne uranjajte u vodu sam uređaj ili poklopac.



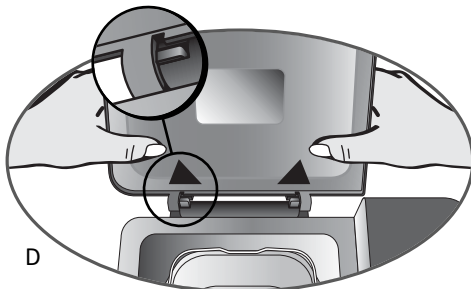
A



B

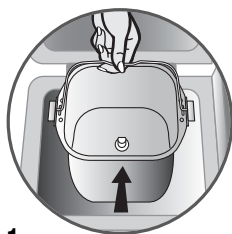


C

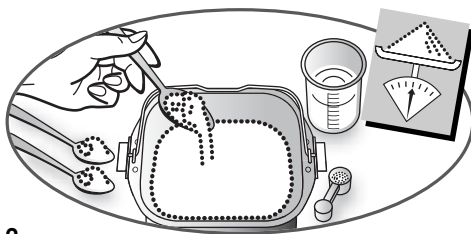
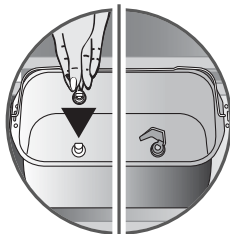


D

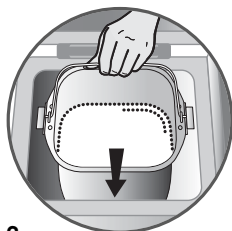
Brzi start



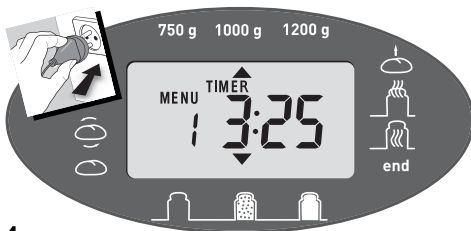
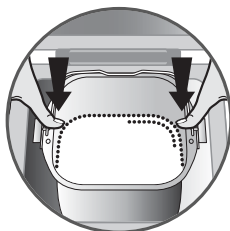
1
Izvadite posudu za kruh podižući ručicu lagano je povlačeći prema gore. Zatim postavite lopaticu za miješanje.



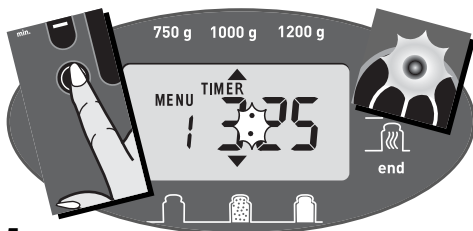
2
Sastojke stavite u posudu točno propisanim redom. Pobrinite se da su sastojci precizno odvagani.



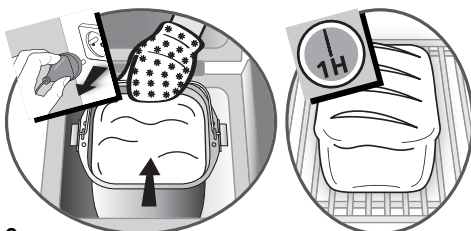
3
Posudu za kruh postavite u pekač za kruh. Pritisnite obje strane prema dolje tako da se posuda pravilno uklopi. Ako je posuda nepravilno uklopljena, lopatica za miješanje neće početi sa radom.



4
Zatvorite poklopac. Pekač uključite u utičnicu i uključite ga. Nakon što čujete zvučni signal, pojavit će se postavke iz programa 1 na zaslonu, koje su standardno podešene (1000 g; srednje tamnjenje).



5
Pritisnite tipku. Timer će treperiti i odbrojavanje će započeti. Signalna žaruljica će se uključiti.

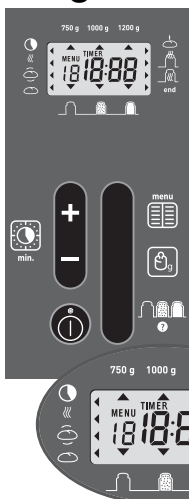


6
Pekač kruha isključite iz utičnice na kraju pečenja. Izvadite posudu za kruh iz pekača povlačeći ručicu prema gore. Uvijek koristite zaštitne rukavice, jer je ručica posude vruća, kao i njena unutrašnjost. Izvadite kruh i stavite ga na metalnu rešetku da se hladi najmanje 1 sat.

Kako biste se upoznali s vašim uređajem, preporučujemo vam da probate recept za OSNOVNI KRUH za prvi put.

OSNOVNI KRUH - Program 1	SASTOJCI (m.ž. = male žlice – v.ž. = velike žlice)
TAMNJENJE = SREDNJE	- ULJE = 1,5 v. ž. - MLIJEKO U PRAHU = 2 m.ž. (čajne)
KOLIČINA = 1000 g (okrugla posuda)	- VODA = 330 ml - BIJELO BRAŠNO = 605 g
VRIJEME = 3 : 18	- SOL = 1,5 m.ž. (čajne) - KVASAC = 1,5 m.ž. (čajne)
	- ŠEĆER = 1 v.ž.

Programi



Jedinstvene postavke su prikazane za svaki program.
Morat ćete izabrati željene postavke ručnim putem.

Odabir programa

Odabir programa zahtijeva par koraka koji će se nastavljati jedan za drugim.

menu **MENU** tipka omogućava odabir određenog broja različitih programa. Vrijeme koje odgovara odabranom programu bit će prikazano na zaslonu. Svaki put kada pritisnete **MENU** tipku, broj na zaslonu prelazi na drugi program, od 1 do 13:

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1 > osnovni bijeli kruh | 8 > kolač |
| 2 > brzi osnovni bijeli kruh | 9 > kruh bez glutena |
| 3 > integralni kruh | 10 > tijesto za pizzu i tjestenina |
| 4 > brzi integralni kruh | 11 > tradicionalno tijesto |
| 5 > francuski kruh | 12 > džem i kompot |
| 6 > slatki kruh | 13 > samo kuhanje |
| 7 > super brzi kruh | |

1 Program za osnovni bijeli kruh se rabi za pripremu raznih vrsta kruha od bijelog brašna.

2 Ovaj program je ekvivalent programu za osnovni bijeli kruh no nešto je kraćeg trajanja.

3 Program za integralni kruh odaberite ako rabite integralno brašno.

4 Ovaj program je ekvivalent programu za integralni kruh no nešto je kraćeg trajanja.

5 Program za francuski kruh odgovara tradicionalnom francuskom receptu za hrskavi bijeli kruh.

6 Program za slaki kruh odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće. Ukoliko rabite već gotova tijesta za brioše ili mliječni kruh, ne prekoračujte maksimalnu količinu tijesta od 1000 g za četvrtastu posudu i 750 g za okruglu posudu. Preporučujemo nisku razinu tamnjenja za prvu pripremu brioša.

7 Ovaj program odgovara isključivo pripremi super brzog bijelog kruha.

8 Može se rabiti za slastice i kolače s praškom za pecivo.

9 Kruh bez glutena spravlja se isključivo s gotovim smjesama za tu vrstu kruha. Pogodan je za osobe koje imaju probleme sa zdravljem (celiakija) i radi toga ne smiju jesti gluten prisutan u mnogim žitaricam (žito, riža, ječam, zob, kamut...). Obratite pažnju na specifikacije na pakiranju. Posuda mora biti dobro očišćena kako ne bi došlo do miješanja s običnim brašnom. U slučaju bezglutenske dijete pazite da i kvasac bude bezglutenski. Uporabom bezglutenskog brašna ne može se postići dizano

tijesto kao s običnim brašnom. Tijesto se lijepi na stranice posude za kruh i mora se ostrugati s plastičnom spatulom. Kruh bez glutena bit će malo blijeđi i gušće strukture.

10 Ovaj program samo miješa. Ovo je program za miješenje dizanog tijesta, npr. pizze, kao i tijesta za tjesteninu. U posljednjem slučaju ručno zaustavite program na kraju procesa miješenja potiskujući prekidač za uključenje/isključenje (vidi tablicu na str. 111)

11 Ovaj program samo miješa. Rabi se za miješenje preko 4h. Ovime dobivate tijesto s razvijenijom aromom i preporučujemo da takvo tijesto pripremite u pećnici.

12 Program za džem automatski kuha džem (pasirano voće) i kompote u posudi.


13 Program kuhanja se rabi samo za kuhanje od 10 min do 1h30min uz mogućnost podešavanja na intervale od 10 min. Može se odabrati sam ili rabiti:

- uz program za tijesto
- za zagrijavanje hladnog kruha ili da ga učinite hrskavijim,
- za nastavak procesa pečenja kruha usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.

Pekač za kruh ne bi trebalo ostaviti da radi bez nadzora pri uporabi programa 13.

Ukoliko želite zaustaviti program ili odgođeno programiranje, ili ste zadovoljni razinom hrskavosti, držite potisnutu tipku **13 nekoliko sekundi.**

Odabir težine kruha

Težina kruha je podešena na standardnih 1000 g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više detalja. Programi 8, 10, 11, 12, 13 nemaju postavku težine. Pritisnite  tipku kako biste odabrali željenu težinu od 750, 1000 ili 1200 g. **Nikad nemojte postavljati težinu na 1200 g prilikom uporabe okrugle posude.** Žaruljica će zasvijetliti.



Ukupno vrijeme potrebno za završetak procesa pečenja mijenja se ovisno o izabranoj težini.

Odabir boje kore kruha (tamnjenje)

Na početku, boja peciva je podešena na MEDIUM (srednje). Programi 8, 10, 11, 12, 13 nemaju odabir boje. Moguća su tri odabira: LIGHT (L) – MEDIUM (M) – DARK (D) - svijetlo/srednje/tamno.

Ukoliko želite promijeniti postavke, pritisnite  tipku dok žaruljica ne prikaže željenu poziciju.





Start/stop

Pritisnite  tipku da biste uključili uređaj. Odbrojanje počinje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odgođeno programiranje, pritisnite tipku  i držite 3 sekunde. Žaruljica će se isključiti.

Program odgođenog starta

Uređaj možete programirati da počne sa radom i do 13 sati prije nego želite da kruh bude gotov.

Ovaj korak dolazi nakon odabira programa, nivoa tamnjenja i težine. Vrijeme je prikazano na zaslonu. Izračunajte vremensku razliku između trenutka kada započinjete program i vremena kada želite da preparacija bude gotova. Uređaj automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa.

Rabeći  i  tipke, odaberite vrijeme  za više i  za manje). Kratki pritisci mijenjaju vremenske intervale od 10 min + kratki zvučni signal. Ako držite pritisnutu tipku, vremenski intervali od 10 min. će se ponavljati.

Na primjer, 20:00 sati je navečer, a vi želite da kruh bude gotov u 7:00 ujutro slijedeće jutro.

Programirajte 11:00 pomoću  i  tipki. Pritisnite  tipku. Začut ćete zvučni signal a na zaslonu će treperiti slijedeći simbol . Odbrojanje će započeti. Signalna žaruljica će zasvijetliti.

Ako pogriješite ili želite promijeniti postavke, držite pritisnutu  tipku dok ne čujete zvučni signal.

Vrijeme će biti prikazano na zaslonu. Operaciju započnite ponovno.

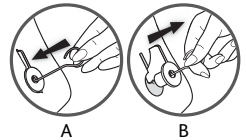
Kada rabite program odgođenog starta, nemojte rabiti recepte koji sadrže slijedeće sastojke: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir ili svježe voće, jer se mogu pokvariti preko noći.

Vađenje kruha iz posude

Može se dogoditi da mješalice ostanu u kruhu kada ste uređaj isključili.

U tom slučaju rabite kuku za tu namjenu kako slijedi:

- nakon što ste kruh izvadili, okrenite ga na stranu dok je još vruć i držite ga s jednom rukom obučenom u zaštitne kuhinjske rukavice
- s drugom rukom, postavite kuku u os lopatice za miješanje (A)
- pažljivo povucite kako bi izvadili lopaticu (B)
- isti postupak ponovite za drugu lopaticu
- postavite kruh u uspravan položaj i ostavite da se hladi.



U svrhu očuvanja neprijanjajućeg sloja ne rabite metalni pribor za vađenje kruha iz posude.

Praktični savjeti

U slučaju nestanka električne energije: U slučaju da tijekom ciklusa dođe do nestanka električne energije, uređaj ima 7-minutnu zaštitu tijekom koje su postavke sačuvane. Ciklus započinje ponovo točno tamo gdje je stao. Nakon 7 minuta, postavke se gube.

Ako namjeravate rabiti drugi program za pečenje kruha odmah nakon završetka prvog programa, otvorite poklopac i pričekajte 1 sat prije nego pristupite pečenju drugog kruha.

Ciklusi



Zagrijavanje
Rabi se za programe 3 i 4 da bi se tijesto bi bolje diglo.

Miješenje
Za oblikovanje strukture tijesta kako bi se ono bolje diglo.

Odmaranje
Omogućava tijestu da odstoji kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.

Dizanje
Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje što rezultira dizanjem tijesta i stvaranjem arome.

Pečenje
Pretvara tijesto u kruh sa zlatnom hrskavom koricom.

Održavanje topline
Održava kruh nakon što je ispečen kako Ipak, preporučuje se čim prije zvaditi kruh iz pekača.

Zagrijavanje: Aktivira se samo za programe 3 i 4. Miješalice ne rade tijekom ovog ciklusa. Ovaj korak pojačava djelovanje kvasca te tako potiče na rast tijesta koja inače ne rastu dobro.

Miješenje: Tijesto je u prvom ili drugom ciklusu miješenja ili u periodu miješanja između ciklusa podizanja tijesta. Tijekom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 i 11 možete dodavati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline, slaninu i sl. Zvučni signal oglašava vrijeme kada možete prekinuti proces. Pogledajte tabelu na stranici - - koja objašnjava vrijeme pripreme i "extra" stupac. Ovaj stupac objašnjava vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu vašeg uređaja kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" stupca od totalnog vremena pečenja. Primjer: "extra" = 2:51 i "totalno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 minute.

Rast: Tijesto je u prvom, drugom ili trećem ciklusu podizanja.

Pečenje: Kruh je na kraju ciklusa pečenja kada zasvijetli „END“ na zaslonu, ciklus je gotov.

Zagrijavanje: za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 i 13 možete ostaviti kruh u uređaju. Ciklus zagrijavanja od jednog sata automatski slijedi nakon pečenja. Pokazatelj će zasvijetliti a zaslon će prikazivati 0:00 tijekom jednog sata zagrijavanja. Na kraju ciklusa, uređaj se automatski zaustavlja nakon nekoliko uzastopnih zvučnih signala.

Potrošnja energije

Potrošnja energije potrebna za pečenje osnovnog kruha od 1000 g (program 1) iznosi 0,35 Kwh. Pogledajte koliko iznosi trošak struje u vašem gradu kako biste izračunali potrošnju energije.

Sastojci

Masnoće i ulja: masnoća kruh čini mekšim i ukusnijim. Također, kruh duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće usporava podizanje tijesta. Ako rabite maslac, izrežite ga na tanke listiće kako bi se pravilno rasporedio po smjesi ili kako bi se omeškao. 15 g maslaca možete zamijeniti jednom velikom žlicom ulja. Nemojte dodavati vrući maslac. Osigurajte da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako sprječava djelovanje kvasca. Nemojte rabiti proizvode sa malo masti, kao ni zamjenske proizvode za maslac.

Jaja: jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju boju kruha i omogućavaju da unutrašnjost kruha bude mekana. Ako rabite jaja, reducirajte količinu tekućine. Izlijte jaje i dodajte tekućinu vodeći računa o propisanoj količini u receptu. U receptima, jaje ime težinu 50 g. Ako rabite veće jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: u receptima se spominje svježe ili mlijeko u prahu. Ako rabite mlijeko u prahu, dodajte onoliko vode koliko je propisano. Tako se zadržava aroma i čuvaju kvalitete kruha. Kada rabite svježe mlijeko, možete zamijeniti malu količinu mlijeka vodom, ali ukupna količina treba biti kao što je propisano u receptu. Poluobrano ili obrano mlijeko je najbolje izbjegavati radi strukture kruha. Mlijeko ima efekt emulgacije, koji osim rahlosti i mekoće kruha, unutrašnjost kruha čini mnogo ukusnijom.

Voda: voda aktivira kvasac. Vrš hidrataciju škroba u brašnu i pomaže mekoću i formu tijesta. Voda se može potpuno ili djelomično zamijeniti mlijekom ili drugom tekućinom. Rabite tekućinu sobne temperature.

Brašno: težina brašna uveliko ovisi od tipa brašna koje rabite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa zrakom, upija vlagu ili je gubi. **Rabite "oštro brašno", "brašno za kruh" ili "pekarsko brašno" radije nego uobičajeno. Uporaba brašna tipa T55 je preporučljiva, osim ako receptom drugačije nije propisano. Ukoliko rabite kupovne mješavine za spravljanje kruha, briosa ili mliječnog kruha, nemojte prelaziti preko 1000 g tijesta u četvrtastoj posudi te 750 g tijesta u okrugloj posudi.** Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili žita u

tijesto će rezultirati manjim, težim kruhom. Prosijavanje brašna također utječe na rezultate: što je brašno više neprosijano (npr. što više žita sadrži), tijesto će se sporije dizati. Također, u prodavaonicama možete naći gotov kruh koji je samo potrebno ispeći. Pratite upute proizvođača pri uporabi gotovih proizvoda. Uobičajeno, odabir programa ovisi od programa koji rabite. Na primjer: kruh od integralnog brašna - Program 3.

Šećer: rabite bijeli, smeđi šećer ili med. Nemojte rabiti nerafinirani šećer ili šećer u kocki. Šećer potiče rast kvasca, daje kruhu dobar okus i poboljšava tamnjenje kore. Umjetni zaslađivači ne mogu zamijeniti šećer, jer kvasac neće reagirati.

Sol: sol daje okus hrani i regulira aktivnost kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascom. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i podiže se vrlo brzo. Također, poboljšava i strukturu tijesta.

Rabite kuhinjsku sol. Nemojte rabiti krupnu sol ili zamjenske proizvode.

Kvasac: Kvasac potiče dizanje tijesta. Rabite aktivni pekarski kvasac u malim pakiranjima. Kvaliteta kvasca može varirati i tijesto ne raste uvijek na isti način. Tako i kruh može biti drugačijeg okusa, ovisno o kvascu koji rabite. Star ili slabo čuvan kvasac neće dati iste rezultate kruhu kao svježe otvoren kvasac. Upute se odnose na suhi kvasac. Ako rabite svježi kvasac, količinu pomnožite sa 3, a male količine kvasca razrijedite u vodi sa šećerom radi veće učinkovitosti. Kvasac može biti u obliku malih granula koje se mogu ovlažiti vodom i šećerom. Rabi se isto kao i kvasac u prahu, ali naša preporuka je suhi (u prahu, u vrećici) kvasac, radi lakše uporabe. Kvasac pripremajte na temperaturi blizu 37°C. Ukoliko je temperatura manja ili veća kvasac se neće razvijati kako treba. Držite se količina navedenih u receptu i sjetite se prilagoditi količinu ovisno o tipu kvasca (vidi tablicu ekvivalenata ispod).

Ekvivalentni odnosi u količini/težini/kapacitetu između suhog, svježeg i tekućeg kvasca

Suhi kvasac (mala žlica)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Svježi kvasac (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekući kvasac (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Prašak za pecivo: Rabite ga jedino kod pripreme kolača, nije pogodan za pečenje kruha. Brašno koje se samo diže otklanja potrebu za praškom za pecivo.

Aditivi (masline, slanina itd.): vašem kruhu možete dati posebnu notu dodajući sastojke po želji, pri tom vodeći računa da:

- dodajete sastojke nakon zvučnog signala posebno one osjetljive, poput suhog voća
- dodajete čvrsta zrna (sjeme lana ili sezam) na početku procesa miješanja kako biste olakšali uporabu uređaja (odgođeni start),
- temeljito ocijedite vlažne sastojke (masline, npr.),
- isjeckate masnoću prije ubacivanja radi lakšeg miješanja,
- ne dodajete veliku količinu sastojaka, naročito sira, svježeg voća i povrća, kako ne biste utjecali na rast tijesta.
- dobro isjeckate orahe, lješnjake i slično, kako bi mogli prodrijeti u tijesto i ne promijeniti mu obujam.

Praktični savjeti

Tijekom pripreme kruha morate obratiti pažnju na vlagu i temperaturu. U slučaju visoke temperature, rabite više hladnu tekućinu. Ili, ako je jako hladno, bit će neophodno zagrijati vodu ili mlijeko (nikada preko 35°C). Tekućinu treba biti mlaka, oko 20 do 25 °C (osim za Super brzi kruh gdje temperatura treba biti 35 do 45 °C max.).

Korisno je ponekad provjeriti stanje tijesta tokom drugog miješanja: trebala bi se formirati loptasta masa koja se lako vadi iz posude.

- ako primjetite grudice brašna, dodajte malo vode,
- ako je tijesto vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.

Ove prepravke trebate raditi precizno (ne više od 1 velike žlice istovremeno) i pričekati da vidite da li postoji napredak prije nego nastavite.

Jedna od uobičajenih krivih predodžbi je da će tijesto bolje rasti ako dodate više kvasca.

Previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će jako narasti, a zatim splasnuti tijekom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

Tabela s vremenima pripreme

PROGRAM	TAMNJEJENJE	TEŽINA	UKUPNO VRIJEME (sati)	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLINE (min)
1	1	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	2	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
	3	750	3:13	2:51	60
		1000	3:18	2:56	60
		1200	3:25	3:03	60
2	1	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	2	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
	3	750	2:07	1:45	60
		1000	2:12	1:50	60
		1200	2:17	1:55	60
3	1	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	2	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
	3	750	3:43	2:56	60
		1000	3:45	2:58	60
		1200	3:48	3:01	60
4	1	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	2	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60
	3	750	2:26	2:04	60
		1000	2:28	2:06	60
		1200	2:30	2:08	60







PROGRAM	TAMNJEJENJE	TEŽINA	UKUPNO VRIJEME (sati)	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLINE (min)
5	1	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	2	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
	3	750	3:30	-	60
		1000	3:32	-	60
		1200	3:35	-	60
6	1	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	2	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
	3	750	3:17	2:55	60
		1000	3:22	3:00	60
		1200	3:27	3:05	60
7	2	1000	1:20	-	60
8	-	750	1:22	1:22	22
9	2	750	2:10	2:03	60
10*	-		1:30	-	-
11	-		5:07	4:50	-
12	-		1:25	-	20
13	-		0:10-1:30	-	60

* AVrijeme miješenja traje 30 min.

Komentar:
ukupno vrijeme ne uključuje podgrijavanje
za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, i 13.

Vodič za otkrivanje grešaka

Not getting the expected results? This table will help you.

	Kruh raste previše	Kruh je s plasnuo nakon što je jako narastao	Kruh ne raste dovoljno	Kora nije dovoljno zlatne boje	Stranice kruha su tamne, ali kruh nije dobro pečen	Površina i strane kruha su brašnaste
						
Ⓜ tipka je potisnuta tokom pečenja				●		
Nedovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nedovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nedovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nedovoljno šećera			●			
Loša kvaliteta brašna			●	●		
Loše proporcije sastojaka (previše)	●					
Voda previše vruća		●				
Voda previše hladna			●			
Pogrešan program			●	●		

Tehnički problemi

PROBLEMI	RJEŠENJA
Lopatice za miješanje su se zaglavile u posudi	<ul style="list-style-type: none"> • Ulijte vodu u posudu i pustite da se lopatice namoče prije nego što ih pokušate izvaditi.
Lopatice za miješanje su se zaglavile u kruhu	<ul style="list-style-type: none"> • Lopatice za miješanje premažite uljem prije nego što dodate sastojke u posudu ili upotrijebite kuku i izvadite ih iz kruha.
Nakon pritiska na Ⓜ tipku, ništa se ne događa	<ul style="list-style-type: none"> • Uređaj je previše vruć. Na zaslonu će biti prikazan slijedeći simbol: E01te će se oglašiti 5 zvučnih signala – pričekajte 1 sat između 2 ciklusa pečenja. • Pokrenut je program odgođenog starta. • Program uključuje zagrijavanje.
Nakon pritiska na Ⓜ tipku, motor radi, ali miješanje ne započinje	<ul style="list-style-type: none"> • Posuda nije pravilno postavljena u pekač kruha. • Nedostaje lopatica za miješanje ili nije pravilno postavljena.
Nakon aktiviranja odgođenog starta, tijesto se nije dovoljno diglo ili se ništa ne događa	<ul style="list-style-type: none"> • Zaboravili ste pritisnuti Ⓜ tipku nakon programiranja. • Kvasac je došao u dodir sa kvascem ili vodom. • Nedostaje lopatica za miješanje.
Zagoreni miris	<ul style="list-style-type: none"> • Neki od sastojaka su ispalili iz posude: pustite da se uređaj ohladi i zatim očistite unutrašnjost uređaja s vlažnom spužvicom bez dodatnog sredstva za čišćenje. • Tijesto se previše diglo i prelilo preko posude: stavili ste preveliku količinu sastojaka, poglavito tekućine. Precizno slijedite upute navedene u receptu.