

Uputstvo za upotrebu

SENCOR mini pekara SBR 0770WH

SENCOR



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/sencor-mini-pekara-sbr-0770wh-akcija-cena/>



HR ■ Pekač kruha

Prijevod originalnog priručnika

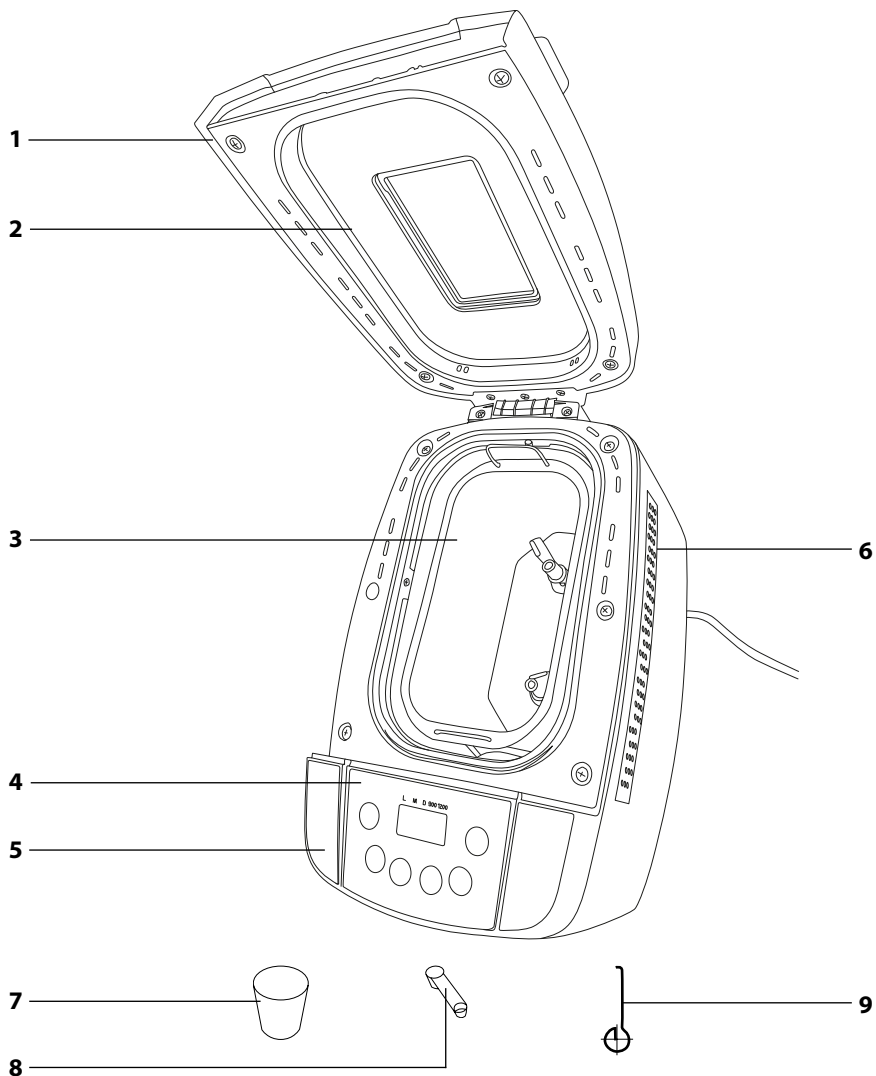
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina ili starija te osobe s fizičkim ili mentalnim nedostacima ili osobe bez iskustva, ako su pod odgovarajućim nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti proizvod na siguran način te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Ako se električni kabel ošteti, dajte ga zamijeniti kod ovlaštenog servisnog tehničara da bi se izbjegla opasna situacija. Uređaj se ne smije koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Djeca ne smiju obavljati čišćenje i korisničko održavanje osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djeci mlađoj od 8 godina nemojte dopuštati pristup uređaju i njegovom kabelu.
- Odjednom se može upotrijebiti najviše 700 g brašna i 6 g kvasca. Nemojte stavljati veću količinu brašna ili kvasca u posudu za pečenje.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog vremenskog prekidača ili daljinskog upravljača.
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu. Nije namijenjen za upotrebu na lokacijama kao što su:
 - kuhinje za djelatnike u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima
 - poljoprivredne farme
 - hotelske ili motelske sobe ili drugi prostori za boravak
 - prenočišta s doručkom.
- Nemojte koristiti uređaj u industrijskim okruženjima, na otvorenom ili za svrhe za koje nije predviđen.
- Nemojte stavljati uređaj na prozorski prag, ploču sudopera ili druge nestabilne površine, nemojte ga stavljati na električna ili plinska kuhala ili u blizini otvorenog plamena ili druge opreme koja je izvor topline. Stavljajte uređaj samo na suhu, čistu i stabilnu površinu gdje se ne može prevrnuti.
- Koristite uređaj samo s originalnim dodacima s kojima je isporučen.
- Prije ukapčanja uređaja u električnu utičnicu provjerite odgovara li nazivni napon na naljepnici sa specifikacijama naponu električne utičnice. Ukopčajte uređaj samo u pravilno uzemljenu utičnicu.
- Pazite da električni kabel ne visi preko ruba stola i da ne dodiruje vruću površinu.
- Nemojte koristiti uređaj u blizini zapaljivih materijala kao što su zavjese, krpe za brisanje, itd. Mora se održavati sigurnosni razmak od najmanje 50 cm u glavnom smjeru zračenja topline od površine zapaljivih materijala te razmak od najmanje 10 cm u svim drugim smjerovima.

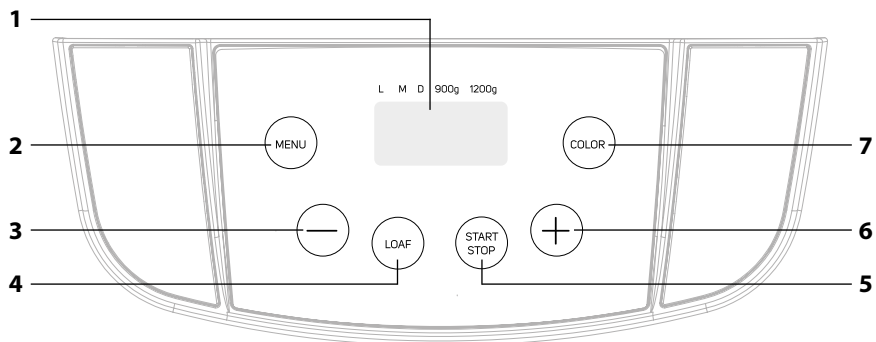
- Nemojte pokrivati uređaj. U suprotnom postoji opasnost od požara ako je uređaj pokriven kada ga automatski uključi ugrađeni mjerač vremena.
- Prije pokretanja uređaja provjerite je li posuda za pečenje pravilno umetnuta zajedno sa svim potrebnim sastojcima. Nemojte stavljati aluminijsku foliju, celofan,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

OPIS PEKAČA KRUHA

A



B



HR Pekač kruha

Korisnički priručnik

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

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

OPIS UREĐAJA I PRIBORA

A1 Drške poklopcu (nalaze se na obje strane)

A2 Poklopac s oknom za gledanje

A3 Posuda za pečenje s odvojivim noževima za miješenje

A4 Upravljačka ploča sa zaslonom

A5 Kućište uređaja

A6 Ventilacijski otvori (nalaze se s obje strane)

A7 Kuka za vađenje noževa za miješenje

A8 Mjerna šalica

A9 Mjerna žlica

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

B1 Zaslون prikazuje odabrani program i trajanje, zadanu boju kore i veličinu kruha.

B2 Gumb **MENU** služi za odabir programa.

B3 Gumb – služi za podešavanje mjerača za odgodu početka.

B4 Gumb **LOAF** služi za odabir veličine kruha od 900 g ili 1.200 g.

B5 Gumb **START/STOP** služi za pokretanje, pauziranje i poništavanje zadanog programa.

B6 Gumb + služi za podešavanje mjerača za odgodu početka.

B7 Gumb **COLOR** služi za odabir boje kore kruha.



Napomena:

Metričke mjerne jedinice se zaokružuju na cijele desetine.

RAD S PEKAČEM KRUHA I NJEGOVE FUNKCIJE

Gumb **START/STOP**

Služi za pokretanje, pauziranje ili prekid zadanog programa.

Da biste pokrenuli željeni program, pritisnite gumb **START/STOP B5** jedanput. Oglasit će se kratak zvučni signal, dvotočka u prikazu vremena na zaslonu **B1** će početi treperiti i zadani program će se pokrenuti. Kada se program pokrene, drugi gumbi se deaktiviraju da bi se spriječilo nehotično prekidanje trenutne faze programa.

Možete pauzirati fazu programa koja je u tijeku kratkim pritiskom gumba **START/STOP B5**. Odbrojavanje preostalog vremena programa će se pauzirati i prikaz vremena na zaslonu **B1** će treperiti. Postavka će se pohraniti u memoriju pekača kruha. Da biste nastavili zadani program, ponovo pritisnite gumb **START/STOP B5**. Ako to ne učinite, program će se automatski pokrenuti 10 minuta nakon pauziranja.

Da biste prekinuli program, pritisnite gumb **START/STOP B5** i držite ga približno 2 sekunde. Zaustavljanje programa signalizira se dugim zvučnim signalom.

Gumb **MENU**

Služi za odabir programa. Svaki pritisak gumba **B2** je popraćen kratkim zvučnim signalom. Broj programa i njegovo trajanje se prikazuju na zaslonu **B1**.

Gumb **COLOR**

Omogućuje podešavanje boje kore na postavku "**LIGHT**" (SVIJETLA), "**MEDIUM**" (SREDNJA) ili "**DARK**" (TAMNA). Indikator u gornjem lijevom kutu zaslona **B1** će prikazivati odabranu boju kore.

Boja kore se ne može birati u programima "JAM" (PEKMEZ) i "DOUGH" (TIJESTO).

Gumb **LOAF**

Služi za odabir veličine kruha od 900 g ili 1.200 g. Veličina kruha predstavlja zbroj masa svih sastojaka stavljenih u posudu za pečenje **A3**.

Indikator u gornjem desnom kutu zaslona **B1** će prikazivati odabranu veličinu kruha. Trajanje programa ovisi o odabranoj veličini kruha.

Nije moguće odabrati veličinu kruha u programima "QUICK" (BRZO), "DOUGH" (TIJESTO), "JAM" (PEKMEZ), "CAKE" (KOLAČ) i "BAKE" (PEČENJE).

Odgoda početka (gumbi + i –)

Gumbi + i – služe za podešavanje mjerača za odgodu početka. U vrijeme odgode početka se uračunava i trajanje odabranog programa, što znači da je potrebno uračunati trajanje odabranog programa u ukupno vrijeme, uključujući odabranu boju kore, veličinu kruha, itd.

Primjer postavke mjerača vremena:

Sada je 20:30 sati, a želite imati svježe ispečen kruh u 7 sati idućeg dana (tj. za 10 sati i 30 minuta). Prvo odaberite program, boju kore i veličinu kruha. Zatim pomoću gumbiju + i – podesite vrijeme prikazano na zaslonu **B1** na 10:30. To je vrijeme nakon kojega će kruh biti gotov za vađenje iz pekača kruha. Svaki put kada pritisnete gumb + i –, vrijeme će se produžiti ili skratiti za 10 minuta.

Da biste pokrenuli odabrani program s odgodom početka, pritisnite gumb **START/STOP B5**. Vrijeme će se početi odbrojivati na zaslonu **B1**. Redovito provjeravajte pekač kruha kada se zadani program pokrene.

Nemojte koristiti ovu funkciju s receptima koji sadrže sastojke koji su podložni brzom kvarenju, npr. svježa jaja, mlijeko, kiselo vrhnje, sir, itd.

Poštujte pravilan redosljed dodavanja sastojaka u posudu za pečenje **A3**, kako je opisano u poglavlju "**Upotreba pekača za kruh**". Kvasac ne smije doći u dodir s tekućinama prije pokretanja programa.

Funkcija odgode početka se ne može odabrati u programima "JAM" (PEKMEZ) i "BAKE" (PEČENJE).



Napomena:

Mjerač vremena se može podesiti na maksimalno 13 sati.

Funkcija KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLINE)

Kada se program završi, pekač kruha će automatski prijeći na funkciju KEEP WARM (održavanje topline) tijekom 60 minuta. Ako želite izvaditi kruh iz pekača kruha odmah nakon što se pečenje dovrši, isključite tu funkciju pritiskanjem gumba **START/STOP B5**.

Ovaj funkcija nije dostupna za programe DOUGH (TIJESTO) i JAM (PEKMEZ).

Funkcija memorije

U slučaju kratkog nestanka struje (do 10 minuta), pekač kruha će se automatski ponovo pokrenuti u zadanom programu bez potrebe za pritiskanjem gumba **START/STOP B5** nakon povratka struje.

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

Poruke upozorenja na zaslonu

1. Ako se tekst "**HHH**" prikaže na zaslonu **B1** popraćen zvučnim signalom kada se program pokrene, to znači da je temperatura u pekaču kruha previsoka. To se može pojaviti ako pokušate koristiti pekač odmah nakon pečenja kruha. Otvorite poklopac **A2** i pustite da se pekač kruha ohladi na 10 do 20 minuta. Nakon što se ohladi, možete ponovo koristiti pekač.
2. Ako se tekst "**LLL**" prikaže na zaslonu **B1** popraćen zvučnim signalom kada se program pokrene, to znači da je temperatura u pekaču kruha preniska. Otvorite poklopac **A2** i stavite pekač kruha na sobnu temperaturu. Preporučena sobna temperatura je od 15 °C do 34 °C.
3. Ako se na zaslonu **B1** prikaže tekst "**EE0**" ili "**EE1**", kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

PREGLED PROGRAMA:

1 – BASIC (osnovne vrste kruha)

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

2 – FRENCH (francuski stil kruha)

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

3 – WHOLE WHEAT (integralni kruh)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Služi za pečenje kruha od integralnog brašna. Najmanje pola količine brašna mora biti integralno brašno. Integralni kruh ima veću prehrambenu vrijednost nego kruh od običnog brašna jer integralno brašno sadrži cijelo zrno, uključujući mekinje i jezgru. Integralni kruh ima tamnu koru i tamnu sredinu kruha.



Napomena:

Ne preporučujemo korištenje funkcije odgode početka s ovim programom. U suprotnom može doći do negativnog učinka na kvalitetu kruha.

4 – QUICK (brzo pečenje)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Ovo je brža alternativa za program br. 1 - BASIC. Kruh pečen na ovaj način ima manje mekanu sredinu od kruha pečenog s osnovnim programom br. 1.

5 – SWEET (slatki kruh)

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

6 – ULTRA-FAST (ultra brzo)

Miješenje, dizanje i pečenje kruha na najbrži način. Obično je ovaj kruh manje mekan od kruha pečenog u programu br. 4 - QUICK.

7 – GLUTEN-FREE (bez glutena)

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

8 – DOUGH (tijesto)

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

9 – JAM (pekmez)

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

10 – CAKE (kolač)

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

11 – SANDWICH (sendvič)

Ovaj program se sastoji od faza miješenja, dizanja i pečenja. Služi za pečenje mekanog kruha za tostiranje s tankom korom.

12 – BAKE (pečenje)

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

TABLICA PROGRAMA

Program	Veličina kruha	Odabir boje kore	Trajanje programa (min)	Funkcija KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLINE)	Vrijeme za dodavanje sastojaka	Maks. postavka mjerača vremena
1 – BASIC	1.200 g	Svijetlo	2:55	DA	2:15	13 sati
		Srednje tamno	3:00		2:20	
		Tamno	3:15		2:35	
	900 g	Svijetlo	2:48		2:10	
		Srednje tamno	2:53		2:15	
		Tamno	3:08		2:30	
2 – FRENCH (francuski kruh)	1.200 g	Svijetlo	3:35	DA	2:35	13 sati
		Srednje tamno	3:40		2:40	
		Tamno	3:55		2:55	
	900 g	Svijetlo	3:28		2:30	
		Srednje tamno	3:33		2:35	
		Tamno	3:48		2:50	
3 – WHOLE WHEAT (integralni kruh)	1.200 g	Svijetlo	3:30	DA	2:45	13 sati
		Srednje tamno	3:35		2:50	
		Tamno	3:50		3:05	
	900 g	Svijetlo	3:22		2:40	
		Srednje tamno	3:27		2:45	
		Tamno	3:42		3:00	
4 – QUICK (brzo)	-----	Svijetlo	2:05	DA	1:40	13 sati
		Srednje tamno	2:10		1:45	
		Tamno	2:20		1:55	
5 – SWEET (slatko)	1.200 g	Svijetlo	2:50	DA	2:25	13 sati
		Srednje tamno	2:55		2:30	
		Tamno	03:10		2:45	
	900 g	Svijetlo	2:45		2:20	
		Srednje tamno	2:50		2:25	
		Tamno	3:05		2:40	
6 – ULTRA-FAST (ultra brzo)	1.200 g	Svijetlo	1:33	DA	1:23	13 sati
		Srednje tamno	1:38		1:28	
		Tamno	1:43		1:33	
	900 g	Svijetlo	1:23		1:13	
		Srednje tamno	1:28		1:18	
		Tamno	1:33		1:23	
7 – GLUTEN FREE (bez glutena)	1.200 g	Svijetlo	3:25	DA	2:48	13 sati
		Srednje tamno	3:30		2:53	
		Tamno	3:45		3:08	
	900 g	Svijetlo	3:20		2:43	
		Srednje tamno	3:25		2:48	
		Tamno	3:40		3:03	
8 – DOUGH (tijesto)	-----	-----	1:30	-----	-----	13 sati
9 – JAM (pekmez)	-----	-----	1:20	-----	-----	-----
10 – CAKE (kolač)	-----	Svijetlo	1:45	DA	1:29	13 sati
		Srednje tamno	1:50		1:34	
		Tamno	1:55		1:39	
11 – SANDWICH (sendvič)	1.200 g	Svijetlo	2:55	DA	1:59	13 sati
		Srednje tamno	3:00		2:04	
		Tamno	3:15		2:19	
	900 g	Svijetlo	2:50		1:54	
		Srednje tamno	2:55		1:59	
		Tamno	03:10		2:14	
12 – BAKE (pečenje)	-----	-----	10 – 60 min	DA	-----	-----

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Izvadite pekač kruha i pomoćni pribor iz kutije i uklonite svu ambalažu s njega, uključujući promotivne listove i naljepnice. Najvažnije od svega, nemojte zaboraviti skinuti naljepnicu s dna posude za pečenje **A3**.
2. Operite pribor i odvojive dijelove koji su namijenjeni za dodir s hranom pod toplom vodom uz kuhinjski deterdžent. Zatim ih isperite pod tekućom vodom i temeljito osušite finom krpom za brisanje.
3. Vratite posudu za pečenje **A3**, s umetnutim noževima za miješenje, na njeno mjesto u pekaču kruha. Ukopčajte pekač kruha u električnu utičnicu, a on će dati zvučni signal.
4. Postavite program 12 - BAKE (pečenje) i pokrenite prazan pekač u tom programu na 10 minuta. Kad se program završi, poništite funkciju KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLINE), iskopčajte pekač iz električne utičnice i pustite da se ohladi. Ponovo operite posudu za pečenje **A3** i noževe za miješenje pa ih temeljito osušite.



Napomena:

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

5. Pekač kruha je sada spreman za upotrebu.

UPOTREBA PEKAČA KRUHA

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

Otvorite poklopac **A2** i umetnite posudu za pečenje **A3** u pekač kruha. Natakните noževe za miješenje na osovine u dnu posude za pečenje **A3** i dobro ih pritisnite prema dolje.



Napomena:

Radi lakšeg uklanjanja noževa za miješenje iz ispečenog kruha, preporučujemo da premažete noževe za miješenje i osovine prehrambenom mašću koja se može zagrijavati.

Izmjerite sastojke prema receptu i stavite ih u posudu za pečenje **A3** sljedećim redoslijedom:

- Prvo dodajte sve tekuće sastojke, kao što su voda, mlijeko, pivo, mliječno vrhnje, jogurt, jaja, itd.
- Zatim dodajte sve sipane sastojke, kao što su brašno, sol, šećer, bilje, začini, klice, pahuljice, sjemenke, itd. Stavite sol u jedan kut, šećer u drugi i začine u treći.
- Konačno, napravite rupu u sredini tijesta i stavite kvasac u nju. Kada koristite svježi kvasac, stavite šećer zajedno s njim. Kvasac ili prašak za pecivo ne smije doći u dodir s tekućinom prije pokretanja pekača kruha.
- S teškim, gustim tijestima s visokim udjelom raženog brašna, da bi se dobio bolji rezultat miješenja, preporučujemo da obrnete redoslijed dodavanja sastojaka, tj. prvo dodajte kvasac, zatim brašno i na kraju tekućinu. U ovom slučaju također vrijedi pravilo da kvasac ne smije doći u dodir s tekućinom prije pokretanja pekača kruha.
- Ovaj opći postupak dodavanja sastojaka vrijedi za sve recepte.

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



Napomena:

Odjednom se može upotrijebiti najviše 700 g brašna i 6 g suhog kvasca. Nemojte stavljati veću količinu brašna ili kvasca u posudu za pečenje.

Zatvorite poklopac **A2** i ukopčajte kabel napajanja u električnu utičnicu. Kada se ukopča u električnu utičnicu, oglasit će se dugi zvučni signal i zadana postavka: program 1, trajanje programa 3:00, težina kruha 900 g i boja kore "MEDIUM" će se prikazati na zaslonu **B1**.

Pomoću gumba **MENU B2** odaberite željeni program.

Pomoću gumba **COLOR B7** odaberite boju kore.

Pomoću gumba **LOAF B4** odaberite veličinu kruha. Neki programi ne omogućuju odabir boje kore ili veličine kruha.

Ako želite da se kruh peče kasnije, podesite mjerač vremena odgode početka pomoću gumba + i –.

Da biste pokrenuli pekač kruha, pritisnite gumb **START/STOP B5**. Dvotočka u prikazu vremena na zaslonu **B1** će početi treperiti i počet će odbrojavanje vremena do kraja programa. Pekač kruha će automatski proći kroz pojedinačne faze programa. Tijekom pečenja iz ventilacijskih otvora izlazi para.

Kad se program dovrši, oglasit će se zvučni signal. Zatim će pekač kruha prijeći na funkciju KEEP WARM (održavanje topline) tijekom 60 minuta.

Ako želite prekinuti funkciju KEEP WARM (održavanje topline), pritisnite i držite gumb **START/STOP B5**.

Kad se program dovrši, otklopite poklopac **A2**. Nosači kuhinjske rukavice podignite dršku posude za pečenje **A3** i pažljivo ju izvadite iz pekača kruha. Stavite posudu za pečenje **A3** na toplinski otpornu podlošku i pustite da se kruh ohladi u posudi na približno 10 minuta. Zatim okrenite posudu za pečenje **A3** naopačke da biste izvadili kruh iz nje. Ako se kruh ne oslobodi sam od sebe, pomaknite osovine nekoliko puta. Za vađenje noževa za miješenje iz kruha, upotrijebite kuku za vađenje **A9**.



UPOZORENJE:

Budite vrlo pažljivi kada rukujete posudom za pečenje **A3** jer je vrlo vruća. Opasnost od opekline. Uvijek koristite zaštitne kuhinjske rukavice.

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

Narezivanje i pohrana kruha

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

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

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

Ako želite držati kruh na dulje vrijeme (do 1 mjeseca), stavite ga u plastičnu vrećicu ili zatvorenu posudu i spremite ga u zamrzivač. Domaći kruh ne sadrži konzervanse i stoga se ne može držati toliko dugo kao kruh kupljen u trgovini.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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



UPOZORENJE:

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

U slučaju da je vrlo teško ukloniti noževe za miješenjes osovina, napunite posudu za pečenje **A3** vrućom vodom i pustite da djeluje približno 30 minuta. Zatim uklonite noževe za miješenje, pažljivo ih očistite pomoću navlažene krpe i temeljito osušite brisanjem.

Očistite posudu za pečenje **A3** s vanjske i unutarnje strane pomoću navlažene krpe. Da ne biste oštetili protuljpljivi sloj, nemojte koristiti oštre predmete ili sredstva za čišćenje s abrazivnim učinkom. Posuda za pečenje **A3** mora biti potpuno suha prije stavljanja u pekač kruha.



Savjet:

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

Očistite poklopac **A2** s vanjske i unutarnje strane pomoću navlažene krpe. Zatim sve obrišite tako da bude potpuno suho.



Pažnja:

Na unutarnjoj površini poklopca **A2** i na ventilacijskim otvorima mogu se pojaviti smeđe mrlje. To su naslage isparavanja iz sastojaka koje su izlazile zajedno s vodenom parom. One nemaju štetan učinak na materijal pekača niti na kvalitetu ispečenog kruha. Jednostavno uklonite te mrlje navlaženom krpom.

Na površini posude za pečenje **A3** može doći do promjene boje nakon dulje upotrebe. Međutim, to nema nikakav učinak na rad pekača niti na kvalitetu kruha.

Pohrana

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

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

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

SASTOJCI ZA PRIPREMU KRUHA

1. Brašno za kruh

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

2. 2) Obično brašno

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

3. Integralno brašno

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

4. Raženo brašno

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

5. Brašno s praškom za pecivo (samodžiđuće brašno)

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

6. Kukuruzno i zobeno brašno

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

7. Šećer

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

8. Kvasac

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

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

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

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

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



Savjet:

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

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

9. Sol

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

10. Jaja

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

11. Mast, maslac i jestivo ulje

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

12. Prašak za pecivo

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

13. Soda bikarbona

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

14. Voda i druge tekućine

Voda je neophodan sastojak u izradi kruha. U pravilu je najprikladnija temperatura vode 20–25 °C. Voda se može zamijeniti mlijekom ili vodom pomiješanom s 2% mliječnog praha, što može poboljšati aromu kruha i dati bolju boju kore.



Napomena:

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

VAGANJE SASTOJAKA

Precizno vaganje sastojaka je vrlo važno u pripremi kruha. Preporučujemo da koristite isporučenu mjernu šalicu **A7** i mjernu žlicu **A8**.

1. Tekućine

Preporučujemo da izmjerite vodu, svježe mlijeko ili trajno mlijeko pomoću mjerne šalice **A7**. Nakon ulijevanja, provjerite razinu tekućine u visini očiju. Kada koristite mjernu šalicu **A7** za mjerenje ulja ili drugih sličnih tekućina, temeljito očistite mjernu šalicu **A7** prije nego što ju ponovo upotrijebite.

2. Sipani sastojci

Stavite sipane sastojke u mjernu šalicu **A7** pomoću žlice, i kada mjerna šalicu **A7** bude puna, poravnajte sastojke nožem. Nemojte nabijati sipane sastojke u mjernu šalicu **A7** jer bi dodatna količina mogla negativno utjecati na ravnotežu sastojaka u receptu. Za mjerenje sipanih sastojaka također možete upotrijebiti mjernu žlicu **A8**, posebno kada mjerite manje količine.

3. Redosljed sastojaka

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

VOĐIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA PRI PEČENJU

Problem	Uzrok	Rješenje
Dim izlazi iz ventilacijskih otvora tijekom pečenja.	Neki sastojci su zalijepljeni na dno grijaćeg elementa ili su blizu toga. Prilikom prve upotrebe, to može biti uzrokovano ostacima ulja na grijaćem elementu.	Iskopčajte pekač kruha iz utičnice, pustite da se ohladi i očistite grijaći element.
Kora na donjoj strani kruha je predebela.	Kruh je predugo bio u posudi za pečenje A3 što je uzrokovalo ispuštanje vode.	Izvadite kruh ranije i držite ga na toplom.
Vrlo je teško izvaditi kruh.	Noževi za miješenje su zaglavljani u kruhu.	Pomičite osovine da biste oslobodili kruh iz posude za pečenje A3 . Zatim očistite posudu za pečenje A3 i noževe za miješenje prema uputama u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Sastojci su nejednoliko zamiješani i nepravilno pečeni.	Odabir neodgovarajućeg programa	Odaberite odgovarajući program.
	Otvorili ste poklopac A2 nekoliko puta nakon pokretanja programa.	Nemojte otvarati poklopac A2 tijekom zadnjeg dizanja.
	Otpor tijekom miješanja je prevelik, tako da se noževi za miješenje gotovo i ne okreću pa nedovoljno mijese.	Provjerite okreću li se noževi za miješenje slobodno, zatim izvadite posudu za pečenje A3 i pokrenite pekač kruha bez posude. Ako uređaj ne radi normalno, kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
Pekač kruha se nije pokrenuo, a na zaslonu se prikazala poruka "HHH".	Pekač kruha je prevruć nakon prethodnog pečenja kruha.	Iskopčajte utikač napajanja iz električne utičnice i pustite da se pekač kruha ohladi na sobnu temperaturu. Zatim ćete ga ponovo moći koristiti.
Motor stvara zvuk, ali se sastojci ne miješaju.	Posuda za pečenje A3 nije pravilno postavljena ili je tijesto pregusto.	Provjerite je li posuda za pečenje A3 pravilno umetnuta, je li tijesto pripremljeno prema receptu i jesu li odabrana odgovarajuća težina sastojaka.
Kruh je toliko velik da pritišće o poklopac A2 .	Previše kvasca, brašna ili vode, ili je okolna temperatura previsoka.	Provjerite navedene faktore, smanjite količinu sastojaka na odgovarajući način.
Kruh se uopće ne diže ili se diže vrlo malo.	Nema kvasca ili ga je nedovoljno, ili kvasac nije aktivan zbog previsoke temperature vode, ili je kvasac umiješan zajedno sa solju, ili je okolna temperatura preniska.	Provjerite količinu i aktivnost kvasca, premjestite pekač kruha na odgovarajuću sobnu temperaturu.
Tijesto je preveliko i pretječe iz posude za pečenje A3 .	Prevelika količina tekućina uzrokuje prerijetku strukturu tijesta, ili previše kvasca.	Smanjite količinu tekućina i kvasca.
Kruh se raspada u sredini.	Neodgovarajuće brašno ili brašno kojem je istekao rok upotrebe.	Upotrijebite odgovarajući tip brašna i provjerite rok upotrebe.
	Velik udio kvasca ili visoka temperatura kvasca.	Koristite kvasac na sobnoj temperaturi.
	Previše vode čini tijesto prevlažnim i prerijetkim.	Promijenite količinu vode u receptu.
Struktura kruha je pregusta.	Previše brašna ili nedovoljno vode.	Smanjite količinu brašna ili povećajte količinu vode.
	Previše voćnih sastojaka ili previše integralnog brašna	Smanjite količinu odgovarajućih sastojaka i povećajte količinu kvasca.
Sredina kruha je previše porozna.	Prevelika količina vode ili kvasca, ili nedostaje sol.	Smanjite količinu vode ili kvasca i provjerite je li dodana sol.
	Temperatura vode je previsoka.	Provjerite temperaturu vode.
Kora kruha je prekrivena prašinom.	Dodani su vrlo ljepljivi sastojci kao što su maslac ili banane.	Nemojte dodavati vrlo ljepljive sastojke u brašno.
	Nedovoljno zamiješeno i nedovoljno vode.	Provjerite količinu vode i stanje brašna.
Kada pečete kolače ili slatko tijesto s velikom količinom šećera, kora je predebela i boja kore je pretamna.	Različiti recepti ili sastojci imaju učinak na konačni rezultat; boja kore je tamna zbog velike količine šećera.	Ako recept koji sadrži veliku količinu šećera daje pretamnu boju kore, prekinite program 5 do 10 minuta prije automatskog kraja programa. Prije vađenja kruha ili kolača, ostavite ga u posudi za pečenje A3 približno 20 minuta sa zatvorenim poklopcem A2 .

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona	220 – 240 V~
Nazivna frekvencija.....	50 Hz
Nazivna ulazna snaga motora.....	100 W
Nazivna ulazna snaga grijačeg elementa	700 W
Razina buke	≤ 60 dB(A)

Navedena razina emisije buke iz uređaja je ≤ 60 dB(A), što predstavlja razinu A akustične snage u odnosu na referentnu akustičnu snagu od 1 pW.

Zadržavamo pravo na izmjenju teksta i tehničkih specifikacija.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE RABLJENE AMBALAŽE

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

ODLAGANJE ISKORIŠTENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME



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

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

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

Za poslovne subjekte u državama Europske unije

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

Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije

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



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

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Sencor, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/sencor-mini-pekara-sbr-0770wh-akcija-cena/>