SENCOR®

SBR 1500BK

EN

HOME BREAD MAKER

Translation of the original manual

CZ

DOMÁCÍ PEKÁRNA CHLEBA

Návod k použití v originálním jazyce

SK

DOMÁCA PEKÁREŇ CHLEBA

Preklad pôvodného návodu

HU

OTTHONI KENYÉRSÜTŐ

Az eredeti útmutató fordítása

PL

DOMOWA WYPIEKARKA DO CHLEBA

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

RU

ХЛЕБОПЕЧКА

Перевод оригинального руководства

HR

KUCNA PEKARA ZA KRUH

Prijevod originalnog priručnika

GR

ΟΙΚΙΑΚΗ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

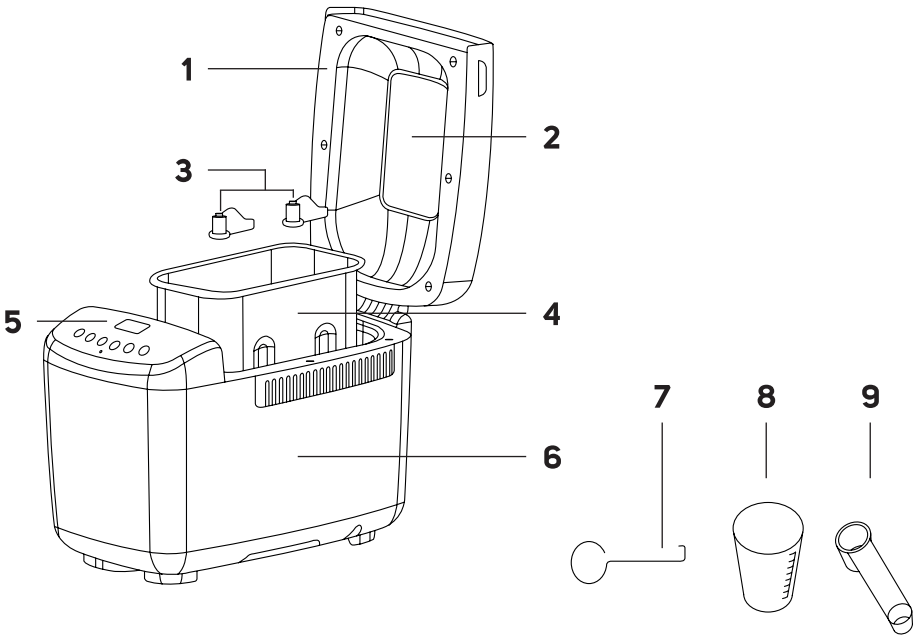
Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

SENCOR®

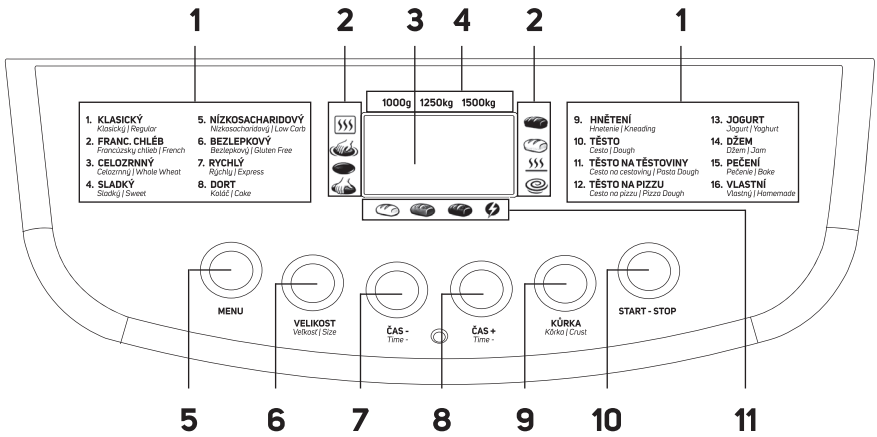
SBR 1500BK



A



B


1
2
3
4
2
1
1000g 1250kg 1500kg
1. KLASICKÝ
Klasický | Regular
2. FRANC. CHLÉB
Francúzsky chlieb | French
3. CELOZRNNÝ
Celozrnný | Whole Wheat
4. SLADKÝ
Sladký | Sweet
5. NÍZKOSACHARIDOVÝ
Nízkosacharidový | Low Carb
6. BEZLEPKOVÝ
Bezlepkový | Gluten Free
7. RYCHLÝ
Rýchly | Express
8. DORT
Koláč | Cake
9. HNĚTENÍ
Hnetenie | Kneading
10. TĚSTO
Cesto | Dough
11. TĚSTO NA TĚSTOVINY
Cesto na cestoviny | Pasta Dough
12. TĚSTO NA PIZZU
Cesto na pizzu | Pizza Dough
13. JOGURT
Jogurt | Yoghurt
14. DŽEM
Džem | Jam
15. PEČENÍ
Pečenie | Bake
16. VLASTNÍ
Vlastný | Homemade
MENU
VELIKOST
Veľkosť | Size
ČAS -
Time -
ČAS +
Time +
KŮRKA
Kôrka | Crust
START - STOP
5
6
7
8
9
10
11

EN

Home bread maker

User Manual

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE USE.

- This appliance may be only used by children aged 8 years and older and by persons with physical, sensory or mental impairments or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the potential hazards.
- Children must not play with the appliance.
- If the power cable is damaged, have it replaced in a professional service centre in order to prevent a dangerous situation. Never use the appliance if the power cable is damaged.
- Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Children under 8 years of age must be kept away from the appliance and its power cord.
- A maximum of 600 g of flour and 7 g of yeast can be used per batch. Do not put more flour or yeast in the baking mould.
- This appliance is not intended for operation through an external timer switch or a remote control.
- Clean the baking mould and kneading hooks that come into contact with food after each use. For cleaning, use warm water with a little kitchen detergent. Follow the

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

- This appliance is intended for household use. It is also suitable for personal non-commercial use in spaces such as:
  - kitchenettes in shops, offices and other workplaces;
  - agricultural premises;
  - hotels, motels and other residential premises;
  - bed and breakfast establishments.

- This appliance is designed for baking bread, kneading dough or preparing jam or yoghurt. Do not use the appliance in an industrial environment or outdoors or for purposes other than those for which it is intended.
- Do not place the appliance on window sills, draining board or unstable surfaces, or place it on an electric or gas stove or near an open flame or another heat source. Place the appliance only on a dry, clean and stable surface where it cannot be knocked over.
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer.
- Before connecting the appliance to the mains socket, check that the nominal voltage on the appliance's rating label matches the electrical voltage in the socket. Connect the appliance only to a properly earthed socket.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of a table or that it does not touch a hot surface.
- Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, drapes, towels, etc. In the direction of the main heat radiation, a safe distance of at least 50 cm must be maintained from the surfaces of combustible materials and at least 10 cm in other directions.
- Do not cover the appliance. Otherwise there is a risk of fire when it is covered and automatically started by the built-in timer.
- Before putting the appliance into operation, make sure that the baking mould with all the necessary ingredients is properly inserted. Do not insert foil, plastic wrap, etc. into the appliance or run it on empty.
- If the appliance is switched on, the temperature of accessible surfaces may be higher. Avoid contact with heated surfaces and hot steam that may escape from the vents.
- Do not touch the rotating kneading hook during operation.
- Take care not to splash water or other liquids onto the outer surface of the heated glass of the viewing window during operation.
- During operation, we recommend checking the condition of the food in the baking mould regularly. In the event of ignition of the ingredients, switch off the appliance immediately, disconnect it from the socket and keep the lid closed.
- Never remove baked bread by banging the edge of the baking mould. This could damage it.
- Always switch off the appliance, disconnect it from the socket and allow it to cool down after use, before moving and cleaning.
- Disconnect the mains cable from the socket by pulling the plug, not the cable. Otherwise, damage to the power cable or socket could occur.
- Never rinse the appliance under running water or submerge it in water or another liquid.
- To avoid the danger of injury by electrical shock, do not repair the appliance yourself or make any adjustments to it. All repairs should be carried out by an authorised service centre. Tampering with the appliance may result in the loss of your legal rights regarding faulty performance or warranty for quality.

EXPLANATION OF SYMBOLS PLACED ON THE PRODUCT OR IN THE ACCOMPANYING DOCUMENTATION

CE The product meets all the basic requirements of the applicable EU directives.



This symbol on products or accompanying documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

EN Home bread maker
User Manual

- Thank you for purchasing our SENCOR product; we hope it will serve to your satisfaction.
- Prior to using this appliance, please read the user manual thoroughly, even in cases when you are already familiar with the use of similar types of appliances. Use the appliance only as described in this user manual. Keep the manual for future reference. If you pass the appliance on to another person, ensure that this user manual is included.
- Carefully unpack the appliance and make sure not to discard any part of the packaging material until you have removed all its components. It is recommended that you keep the original packaging, packing material, receipt and confirmation of the extent of the seller's liability or warranty certificate at least for the duration of the legal right to file a defect claim or the quality warranty. When transporting the appliance, we recommend repackaging it in the original box provided by the manufacturer.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

A1 Lid
A2 Window
A3 Kneading hooks
A4 Baking mould
A5 Control panel with display
A6 Appliance body
A7 Hook for removing the kneading hook
A8 Measuring cup
A9 Measuring spoon

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

B1 List of Programmes
B2 Graphic marking of the individual stages of bread preparation
B3 Display
B4 Graphic indication of loaf size: 1000 g, 1250 kg or 1500 kg
B5 **MENU** button – used to select the programme
B6 **SIZE** button to select bread size
B7 **TIME–** button to shorten the time
B8 **TIME+** button to extend the time
B9 **CRUST** button to set the colour of the bread crust
B10 **START – STOP** button used to start, stop or cancel the set programme
B11 Graphic marking of loaves of bread according to the colour of the crust

INTENDED USE

- The Sencor SBR 1500BK bread maker is designed for the convenient and automatic preparation of fresh homemade pastries, dough and other types of food without the need for complex manual work.
- Thanks to the two kneading hooks, it ensures even and thorough processing of the dough even with a larger volume, which contributes to a high-quality baking result.
- The bread maker offers 16 preset programmes that allow easy preparation of various types of bread, including gluten-free bread, sweet pastries, dough, marmalade or yoghurt.
- A short sound (a beep) is made each time a button is pressed.

BEFORE FIRST USE

- Remove the bread maker and its accessories from the box and remove all packaging materials, including promotional labels and tags. Remove the protective tape from the control panel and the label from the baking mould, if present.
- Thoroughly wash all removable food contact accessories under running water with neutral dishwashing detergent. Then rinse it under clean running water and dry it properly with a cloth.
- Place the baking mould in the bread maker and turn it clockwise until the mould is secured in place. Install both kneading hooks. The ring of the kneading hook should face the bottom of the baking pan.



Note:
Before baking, you can coat the kneading hook (including the inside) with vegetable oil or butter to prevent the dough from sticking under the kneading hooks. At the same time, the kneading hooks are easier to remove from the bread after baking.

PLACEMENT OF THE BREADMAKER

- Place the appliance on a flat, firm surface, e.g. the kitchen countertop, well away from the mains socket.
- Make sure there is clear space around the baker for easy handling and for hot air extraction. Do not cover the appliance ventilation openings.
- Do not place the bread maker on an unstable surface or on a surface covered with a tablecloth. Do not place the appliance near objects and surfaces sensitive to heat and steam.

FIRST START-UP OF THE BREAD MAKER

- We recommend running the baker empty before first use.
- Plug the power cable into a properly grounded mains socket and an audio alert will sound.
- Press the **MENU** button repeatedly to select the Baking programme and run the bread maker empty for approximately 10 minutes. At the end of the programme, cancel the keep warm function, unplug the bread maker from the power socket and let it cool down.
- Wash the baking mould and the kneading hooks one more time and dry them thoroughly.



Note:
When first turned on there may be light smoke or smell emitted. This is completely normal.

OPERATION OF THE BREAD MAKER AND ITS FUNCTIONS

START – STOP button

- It is used to start, pause and end the set programme or to end the delayed start.
- To start the programme press the **START – STOP** button.
- You can temporarily pause the currently running program at any time by briefly pressing the **START – STOP** button. The countdown of the time remaining until the end of the program will pause and the time on the display will flash. A short acoustic signal will sound.
- To restart the paused programme, press the **START – STOP** button again. If you do not do so within 10 minutes from the start of its interruption, the operation of the baker will be automatically resumed.
- To end the programme or cancel the programme settings, press and hold the **START – STOP** button for approximately 3 seconds. The end of the programme is indicated by a long audio alert.



Note:
Interrupt the ongoing programme only when necessary. The viewing window in the lid is used to check the progress of baking.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

Programme selection

- Use the **MENU** button to select a programme. Repeatedly press the **MENU** button to select the desired programme. The number of the program and its function will appear on the display.
- You can select from 16 programmes.
- The list of programmes is in the user manual.

Crust colour

- The **CRUST** button is used to select the crust colour. It is available after selecting a programme.
- Repeatedly press the **CRUST** button to select the desired crust colour. Each time it is pressed, the indicator on the display will light up above one of the crust colours. The following crust colours are available: light – medium dark – dark.
- For programmes 1–4, you can also select accelerated baking preparation. In such a case, press the CRUST button repeatedly until the indicator on the display points to the graphic symbol.
- On the other hand, it is not possible to select the colour of the crust for programs 6, 7 and 11.

Loaf size

- The **SIZE** button is used to select the loaf size. It is available after selecting a programme.
- Repeatedly press the **SIZE** button to select the desired programme. Each time it is pressed, the indicator on the display will light up under one of the loaf sizes. The following loaf sizes are available: 1000 g, 1250 kg and 1500 kg.
- It is not possible to set the loaf size for programmes 9–15.

Display

- The display shows the following information:

– The programme number and the length of the selected program; after the programme is started, the countdown will start and the display will show the remaining baking time;
– Loaf Size Selection;
– Crust colour selection;
– Bread baking phase indicator (after starting the program)

Delayed Start

- The delayed start function allows you to bake food at your specified time. To set the delayed start, proceed as follows:

1. Select the programme, set the crust colour and loaf size. The display will show the default baking time for the given setting.
2. Use the **TIME+ / TIME–** buttons to set the baking end time. Short press the + or – button to increase or decrease the time by 10 minutes. To speed up the setting, hold the respective button down.
3. The total delayed start and baking time will appear on the display.
4. Short press the **START – STOP** button to confirm the settings. The colon on the display will start flashing and the countdown will start.
5. Once the set delayed start time has elapsed, the bread maker will start automatically.
6. When the baking programme is finished, an audible warning will sound 10 times and "0:00" will appear on the display.
7. When finished, it automatically switches to Keep Warm mode.

Note:

Delayed start cannot be selected for programmes 9, 11, 13, 14 and 15.

Caution:

Do not use delayed start with ingredients that may be more perishable, such as eggs, milk, cream or cheese.

Automatic Keep Warm Function

- When the baking programme is complete, the bread maker automatically switches to the Keep Warm mode for 60 minutes.
- To cancel this function, press and hold the **START – STOP** button for approximately 3 seconds. An audible warning will sound twice and the bread maker will switch off and enter standby mode.
- The Keep Warm function is not available for programmes 9–14. The bread maker then automatically switches off and enters standby mode.

Memory functions

- If there is a short power failure (less than 10 minutes), the bread maker will automatically start in the set programme once the power supply is restored, without the need to press the **START – STOP** button.
- In the event of a longer power failure (more than 10 minutes), the interrupted programme will not be automatically resumed. However, if the rising phase has not yet started, you can restart the program from the beginning. If the rising phase has already started, you need to start again with new ingredients.

PROGRAMME OVERVIEW

- The bread maker has 16 preset programmes available.

1. **Regular:** This programme is suitable for baking white or dark bread, which consists mainly of wheat or rye flour. You will get bread with a compact crumb and a firm crust.
2. **French:** This programme is suitable for baking fluffy bread made from finely ground flour. You usually get fluffy bread with a crispy crust.
3. **Whole Wheat:** This programme is suitable for baking bread made from wholemeal wheat flour or wholemeal rye flour. The result is a heavy but compact bread.
4. **Sweet:** This programme is suitable if you want to add extra sugar or ingredients such as fruit juice, dried fruit, coconut flakes, raisins or chocolate to the bread. The programme ensures a fluffier and airier bread.
5. **Low Carb:** Use this programme to bake low-carbohydrate bread.
6. **Gluten Free:** Gluten-free flours and baking mixes have different rising properties and need more time to absorb liquids. Therefore, this programme with an extended rising and baking time is suitable for bread made from gluten-free flour or gluten-free baking mixes.
7. **Express:** The kneading and baking times, as well as the rising time, are significantly reduced in this programme. This programme is therefore only suitable for recipes that do not contain wholemeal flours or mixes or other heavy ingredients. The bread is less fluffy with this programme.
8. **Cake:** Use this programme to bake a cake according to your own recipes, or even cake mixes.
9. **Kneading:** Use this program if you only want to knead the dough. There are no rising phases and timer programming is not possible.
10. **Dough:** In this programme, you can knead risen dough for rolls, pizza or other baked goods. The programme includes the kneading and rising phases.
11. **Pasta Dough:** With this program, you can prepare pasta dough. The programme lasts 15 minutes and consists only of the kneading phase.
12. **Pizza Dough:** This programme is suitable for preparing pizza dough. It usually lasts 45 minutes and consists of two kneading phases and two rising phases.
13. **Yoghurt:** This programme allows you to make yoghurt from milk (both animal and plant-based).
14. **Jam:** This programme is used to make jam, marmalade, jelly and other fruit spreads.
15. **Bake:** This programme is suitable for baking from finished dough, or for additional baking of bread if it is too light or not properly baked.
16. **Homemade:** This programme allows you to adjust the stages of kneading, rising, baking and keeping warm according to personal preferences and save the settings in memory. However, before using this program, we recommend that you fully familiarise yourself with the preparation of bread in a bakery, or use the program once you have experience with its preparation.

INGREDIENTS FOR THE BREAD PREPARATION

1. Bread flour

- Bread flour has a high gluten content (therefore we can call it high gluten flour, which contains a high amount of proteins), it has good elastic properties and after rising it is able to hold the bread up so that it does not collapse. Because the gluten content is higher than in normal flour it is possible to use it for baking larger size breads.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

- Bread flour is the most important ingredient when baking bread.

2. Plain flour

- Plain flour is made of carefully selected hard and soft wheat and it is suitable for fast bread baking or for pastry baking.

3. Wholemeal flour

- Wholewheat flour is made by milling wheat and contains wheat husks and gluten.
- Whole wheat flour is heavier and more nutritious than regular flour. Bread baked from whole wheat flour is usually smaller. That is why most recipes combine whole wheat with bread flour in order to achieve best results.

4. Rye flour

- Rye flour is primarily intended for baking dark bread. It contains a large amount of mineral compounds. It has less gluten than wheat flour and is therefore usually used in combination with wheat flour.

5. Flour with baking powder

- Flour containing baking powder is particularly suitable for the preparation of cakes.

6. Corn flour and oat flour

- Corn flour and oat flour are made by milling corn and oats. Both are supplementary ingredients for baking a rougher bread and are used to improve the taste and structure of the bread.

7. Sugar

- Sugar is a very important ingredient for the sweet taste and colour of bread. White sugar helps the rising process.

8. Yeast

- Yeast supports the process of the dough rising and produce carbon dioxide, which helps the bread increase its volume and to make the internal fibres finer.

– 1 teaspoon of dry active yeast = 3/4 teaspoon of instant yeast
– 1.5 teaspoons of dry active yeast = 1 teaspoons of instant yeast
– 2 teaspoons of dry active yeast = 1.5 teaspoons of instant yeast

- Yeast must be stored in the refrigerator because it would be destroyed at high temperatures; before first use check the use-by and storage date. After each use return them as soon as possible to the refrigerator.

Tip:

With the help of the procedure described below you can find out whether your yeast is fresh and active or not:

1. Pour 1/2 cup of warm water (45–50 °C) into a measuring cup.
2. Add 1 teaspoon of white sugar and stir it. Then sprinkle it with 2 teaspoons of yeast.
3. Place the measuring cup in a warm place for about 10 minutes. Do not stir the mixture.
4. The foam should reach the edge of the measuring cup. If this does not occur, the yeast is inactive.

9. Salt

- Salt is necessary for the improvement of the smell of the bread and the colour of the crust. At the same time salt prevents yeast from working.

10. Eggs

- Eggs can improve the structure of the bread, make the bread more nutritious and larger and add a specific egg smell to the bread. If you wish to use eggs, you need to remove the egg shell and mix evenly.

11. Fat, butter and vegetable oil

- Fat can make bread finer and keep it fresh for longer. Before butter is used it should be melted or cut into small pieces after being taken out of the fridge so that it is evenly mixed in.

12. Baking powder

- Baking powder is used primarily for rising when baking bread and cakes in the Ultra Fast programme. It does not need time for rising and creates a gas that creates bubbles or makes the structure of the bread finer.

13. Soda

- The same applies as for baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

14. Water and other liquids

- Water is a necessary ingredient for bread making. Generally it is best if the water is in the temperature range 20–25 °C.
- However, for rising in the faster programmes the temperature of the water should be in the range 48–50 °C.
- You can substitute water with fresh milk or water mixed with 2% of milk powder, which can improve the smell of the bread and create a nicer crust colour.



Note:

Different types of flour look similar, the effectiveness of yeasts or the absorption capacity of various types of flour vary significantly depending on where they are grown, growth conditions, milling processes and storage. Try various brands of flour available on the market, taste them and compare the results – then select the flour, which according to your experience and the taste brings the best results.

WEIGHING INGREDIENTS

When preparing to bake bread, it is very important to weigh the ingredients correctly. We recommend using the measuring cup and measuring spoon provided.

1. Liquids

- We recommend measuring water, fresh milk or instant milk in the measuring cup. After pouring, check the level at eye level.
- If you measure oil or similar liquids in the measuring cup, clean the measuring cup thoroughly before using it again.

2. Loose raw materials

- Place loose raw materials into the measuring cup using a spoon, and once the cup is full, level it using a knife.
- Do not pack loose raw materials in the measuring cup, as the extra amount could negatively affect the balance of the ingredients in the recipe.
- You can also use a measuring spoon to measure loose ingredients, especially if you are measuring smaller quantities.

3. Sequence of ingredients

- The order of the ingredients is very important for the proper preparation of bread.
- In general, liquids, eggs, salt and dried milk, etc., are added first.
- Then loose ingredients such as flour, sugar, etc. are added. Finally, yeast (or baking powder) is added.
- Yeast is always placed only on dry flour and must not touch the salt.

BEFORE BAKING

- The following principles must be observed for successful baking:

– First remove the baking mould from the bread maker before placing the ingredients in it. If the ingredients get into the interior of the bread maker, they may stick to the heating element and cause damage to the bread maker.
– Put the ingredients into the tin in the order that they are provided in the recipe.
– The ingredients should ideally be at room temperature to promote yeast formation and subsequent rising.
– Measure the ingredients accurately. Even negligible deviations from the amount specified in the recipe may affect the baking result.



Caution:

Never use a greater amount than is specified. Too much dough can rise out of the mould and fall onto the heating element.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

USING THE BREAD MAKER

Preparation

1. Pull the baking mould upwards out of the bakery.
2. Seat the kneading hooks on to the drive shaft on the bottom. Make sure it is firmly seated.
3. Put the ingredients in the mould in the same order as in the recipe. First pour in the liquids, sugar and salt, then add the flour and yeast as the last ingredient.



Note:
Make sure that the yeast does not come into contact with salt or liquids.

4. Insert the baking mould back into the bread maker. Make sure it is secured correctly.
5. Close the bread maker lid.
6. Plug the power cable into a properly grounded mains socket. An audible alert will sound and the display will show programme number 1 and its duration.
7. Select the programme using the **MENU** button – see the chapter PROGRAMME SELECTION in the previous part of this manual.
8. Use the **CRUST** button to select the colour of the bread – see the chapter CRUST COLOUR in the previous part of this user's manual.
9. Use the **SIZE** button to select the loaf size – see the chapter LOAF SIZE in the previous part of this user's manual.
10. Set up a delayed start as needed – see the DELAYED START chapter in the previous part of the manual.

Starting a program

- Now start the program using the **START – STOP** button.
- The bread maker automatically starts the individual stages of bread preparation according to the selected programme. You can monitor the progress of the bread preparation through the bread maker window.



Note:
During baking, condensation may appear in the window. This is normal.

Adding Ingredients

- Depending on the selected programme, "ADD" will start flashing on the display during the kneading phase and an alert will sound to add ingredients.
- Short press the **START – STOP** button.
- Open the bread maker lid and add the ingredients. Then close the lid.
- Short press the **START – STOP** button to continue making the bread.



Note:
Do not open the lid of the appliance during baking. The bread may collapse.

Tip:

After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough, which should be soft and sticky at this stage. If the dough is too dry, add a little liquid. If it is too moist, add a little flour (1/2 to 1 teaspoon once or more as needed).

Removing the kneading hooks

This function makes it possible to remove the kneading hooks before baking.
During the second rising phase, 10 beeps will be heard and "RMV" will flash on the display.
Briefly press the **START – STOP** button to pause the program for 10 minutes. Remove the kneading hooks during this time.
Press the **START – STOP** button to resume the programme.



Note:
The function of removing the kneading hooks is not available for programmes 7–15.



Note:
It is not compulsory to remove the kneading hooks, however, the bread is easier to remove. Only two smaller holes remain at the bottom of the bread, where the kneading hooks are attached to the shaft.

End of programme

- When the baking programme is finished, an audible warning will sound 10 times and "0:00" will appear on the display.
- The bread maker automatically switches to the Keep Warm mode for a maximum of 60 minutes. During this time, warm air circulates inside the bread maker.
- You can end the Keep Warm function at any time by pressing and holding the **START – STOP** button for approximately 3 seconds; an audible warning will sound twice and the bread maker will switch off and enter standby mode.



Warning:
Always disconnect the power plug from the power socket before opening the bread maker lid. When not in use, keep the bread maker disconnected from the power supply.

Removing the Bread from the Mould

- After the programme has finished, carefully tilt open the lid. With the protective kitchen gloves attached, lift the handle of the baking mould.
- Turn the baking mould counterclockwise to release it and remove it from the bread maker.
- Place the mould on a heat-resistant mat and allow the bread to cool down in it for approximately 10 minutes. Then turn the mould upside down to loosen the bread.
- If the bread does not come loose by itself, move the shaft a few times. Use the hook to remove the hooks from the bread (if you have not removed the kneading hooks earlier).



Warning:
Take extra care when handling the baking mould as it is very hot. Risk of burns. Always use protective kitchen mitts.

- After use, disconnect the bread maker from the power socket and clean all used components according to the instructions in the chapter CLEANING AND MAINTENANCE.

HOMEMADE PROGRAMME

- This programme allows you to adjust the stages of kneading, rising, baking and keeping warm according to personal preferences and save the settings in memory.
- Up to 8 own programmes can be stored in the memory of the bread maker.

Setting a custom program

- To set the custom programme, proceed as follows:

1. Press the **MENU** button repeatedly to select programme number 16 Custom.
2. Press the **CRUST** button and select the number of the custom programme under which it will be saved. There are up to 8 custom numbers available. If you press the **MENU** button at this point, the setting will be cancelled and the display will show programme No. 1.
3. After selecting the number of your own programme, press the **SIZE** button briefly and gradually set the time for each phase of the programme in the following order: PREHEATING – KNEADING 1 – RISING 1 – KNEADING 2 – RISING 2 – RISING 3 – BAKING – KEEPING WARM. The indicator above the individual phases will always flash.
4. Use the **TIME+** or **TIME–** buttons to set the time for each phase of the programme.
5. After setting the time, press the **SIZE** button to move to the next phase.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

6. Repeat the whole procedure in this way until you have adjusted all phases of the programme as required.
7. To confirm and save your custom programme, press the **START – STOP** button.
8. Press the **START – STOP** button again to start the bread maker.

Custom programme phase table

Custom programme phase	Default time	Time setting function
PREHEATING	0:15	0:00–0:20
KNEADING 1	0:13	0:00–0:15
RISING 1	0:25	0:20–0:40
KNEADING 2	0:12	0:00–0:20
RISING 2	0:30	0:00–1:00
RISING 3	0:30	0:00–1:00
BAKING	1:00	0:00–1:20
KEEP WARM FUNCTION	1:00	0:00–1:00

Note:
However, before using this programme, we recommend that you become fully acquainted with the preparation of bread in the bread maker, or that you use the programme once you have experience with its preparation.

Note:
The custom programme will be saved in the memory of the bread maker, where it will remain until you change the programme according to the steps described above, or until you perform a factory reset.

Selecting a custom programme

- When selecting your own programme, proceed as follows:

1. Press the **MENU** button repeatedly to select programme number 16 Custom.
2. Press the **CRUST** button repeatedly to select the number of the custom program you want to prepare.
3. Press the **START – STOP** button to start the bread maker.

Restoring the Factory Settings of the Custom Programme

- To delete your custom program and perform a factory reset, proceed as follows:

1. Press the **MENU** button repeatedly to select programme number 16 Custom.
2. Press the **CRUST** button repeatedly to select the number of the custom program that you want to delete and restore the factory settings.
3. Hold down the **MENU** and **SIZE** button simultaneously for about 1 seconds. The values you have set will be deleted and the factory settings will be restored.

Note:
Restoring the factory settings will delete all the settings you have made and return to their original state. Therefore, be careful in this step so that you do not, for example, accidentally delete your favourite custom programme.

SLICING AND STORAGE OF BREAD

Let the bread cool for 20–40 minutes before cutting it.

- To achieve even slices use an electrical knife or a knife with a serrated edge.
- Wrap unconsumed bread in a plastic bag. You can store it at room temperature for up to 3 days.
- If you wish to store the bread for a longer period of time (up to 1 month), place it in a bag or in a sealed container in the freezer.
- Homemade bread does not contain any preservatives and therefore cannot be stored for as long as some types of bread purchased in the shop.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, disconnect the power cable plug from the mains socket and allow the appliance to cool down.
- Do not use abrasive cleaning agents, solvents, etc. to clean any parts of the appliance, as these could damage the surface.
- The baking pan and kneading hooks are dishwasher-safe.
- No other part of this appliance is suitable for dishwasher cleaning.

Warning:
To prevent the risk of electric shock, do not immerse the appliance, power cable, or plug into water or any other liquid.

Baking Mould and Kneading Hook

- Carefully remove the kneading hook from the mould if you did not remove it in the second phase.
- If it is difficult to release the kneading hooks from the shaft fill the pan with warm water and allow it to take effect for about 30 minutes. Then remove the hooks, carefully clean them with a damp cloth and wipe them dry thoroughly.
- Clean from inside and outside using a damp cloth.
- To prevent damaging the non-stick layer, do not use any sharp or abrasive cleaning products.
- The baking mould must be completely dry before being placed in the bread maker.

Tip:
After cleaning, coat the kneading hooks, including the holes in the middle, with edible fat that is suitable for cooking.

Lid and Exterior Housing

Wipe the housing with a slightly dampened soft cloth and wipe dry with a clean cloth.
Clean the lid from inside and outside using a damp cloth. Then thoroughly wipe until dry.

Caution:
Brown stains may appear on the inside surface of the lid and ventilation openings. These are the remains of vapours from ingredients which got into the escaping steam during baking. They do not have any harmful effect on the bread maker or on the quality of the baked bread. Simply remove these stains with a damp cloth. After a longer period of use, the surface finish of the baking mould may change colour. The change in colour does not have a negative effect on the function of the bread maker or the quality of the bread.

STORAGE

If the appliance will not be used for an extended period, unplug it from the power socket, let it cool down, and clean it following the instructions provided above.
Before storing, ensure that the appliance and all accessories are thoroughly clean and dry.
Store the appliance in a dry, clean, and well-ventilated place away from extreme temperatures and out of the reach of children or pets.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Smoke is escaping from the vents during baking.	Some elements got stuck to the heating element or got near it. During first use this may be oil that stayed on the surface of the heating element.	Disconnect the bread maker from the power supply, allow it to cool, and clean the heating element.
The bread falls down in the middle and is damp at the bottom.	You left the baked bread in the mould for too long.	Remove the bread from the mould before the Keep Warm mode is completed.
It is very difficult to take out the bread.	The kneading hooks got stuck in the loaf.	Move the shaft to release the loaf from the mould. Then clean the mould and the hooks according to the instructions in the chapter Cleaning and Maintenance.
The ingredients are not evenly mixed and are incorrectly baked.	Incorrect programme selection.	Choose the right programme.
	You pressed the **START – STOP** button while the bread maker was in operation.	The ingredients have been degraded; discard them and start again with new ingredients.
	You opened the lid several times after starting the programme.	Do not open the lid during the last rising period.
	A power outage occurred that lasted longer than 10 minutes.	The ingredients have been degraded; discard them and start again with new ingredients.
	The resistance during mixing is too high, so the kneading hooks barely turn and do not mix sufficiently.	Check that the kneading hooks turn freely. Remove the baking mould and turn on the operation without the load. If the appliance does not seem to work properly, contact authorized service centre.
The bread maker has not started and the display shows the error message "HHH".	The bread maker is too warm after the last preparation.	Before cleaning, disconnect the power plug from the mains socket and allow the bread maker to cool to room temperature. You will then be able to use it again.
After starting the bread maker, the display showed "LLL".	The ingredients inside the pan are too cold or you are using the bread maker in a very cold room and there is a risk that the ingredients in the mould could freeze.	Remove the mould from the bread maker and allow the ingredients to warm up to room temperature. Alternatively, move the bread maker to a room with a higher temperature. We recommend using the bread maker at temperatures between 15 and 32 °C.
After starting the bread maker, the "EEO" message is shown on the display.		Pull the power plug out of the power socket. Wait a while and then plug it back in. If the problem persists contact an authorised service centre.
The bread rises very quickly.	There is too much yeast or flour in the dough, or not enough salt.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order.
The bread hardly rises or rises only slightly.	You have added too little yeast or none at all.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order.
	The yeast was old or exhausted.	Always make sure that the yeast, like the other ingredients, is fresh.
	The liquids are too hot.	Use different liquids or wait until the liquids have cooled down. Make sure you add the ingredients in the correct order.
	The yeast came into contact with the liquids too early.	Make sure you add the ingredients in the correct order.
	The flour used is not suitable for the type of bread or the flour used is too old.	Use the correct type of flour for the given type of bread. Make sure you use fresh ingredients.
	You have used too much or too little liquids.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order. If you are using the bread maker in a very humid environment, reduce the amount of liquids by 1–2 tablespoons.
	You have used too little sugar.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

The dough is too big and pours out of the baking mould.	Too much liquid causes the dough to have too fine a structure or too much yeast.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order. If you are adding ingredients that contain water, you need to reduce the volume of liquid used.
The bread collapses inside.	The volume of the dough is larger than the mould and the bread falls down.	It is important to measure the ingredients correctly. If you are adding ingredients that contain water, you need to reduce the volume of liquid used.
	The rising time is too short or too fast due to high water temperature or high temperature in the bread maker or due to increased humidity.	Use different liquids or wait until the liquids have cooled down. Make a small dent in the flour into which you put the yeast. Make sure that the yeast does not come into contact with the liquid. At high temperatures, do not use the delayed start function and use cold liquids. Remove the bread from the mould immediately after baking and allow it to cool on the metal grid for at least 15 minutes before slicing.
The structure of the bread is too dense.	You have used too much flour or not enough liquid.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order. If you are using the bread maker in a very humid environment, reduce the amount of liquids by 1–2 tablespoons.
	You have used too little sugar or yeast.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order.
	You have used too much fruit, seeds, etc.	Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order.
	You used old or stale flour and the warm liquids caused rapid rising, but the dough collapsed before baking.	Reduce the total amount of ingredients. Do not use more than the specified amount of flour. Reduce the amount of ingredients by one third.
	You have not used salt or have used too little salt.	
	You have used too much liquids.	
The bread is not baked in the middle.	You have used too much or too little liquids.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order. If you are using the bread maker in a very humid environment, reduce the amount of liquids by 1–2 tablespoons.
	You are using the bread maker in a humid environment.	At high temperatures, do not use the delayed start function and use cold liquids.
	The recipes contain moist ingredients, such as yoghurt.	Reduce the amount of liquid by 1–2 tablespoons.
The crumb is too porous.	You have used too much water.	Reduce the amount of liquid by 1–2 tablespoons.
	You have not used salt.	Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order.
	You are using the bread maker in an excessively humid environment; the liquids are hot.	At high temperatures, do not use the delayed start function and use cold liquids. Remove the bread from the mould immediately after baking and allow it to cool on the metal grid for at least 15 minutes before slicing.
	You are using too much liquid.	Use different liquids or wait until the liquids have cooled down. Make a small dent in the flour into which you put the yeast. Make sure that the yeast does not come into contact with the liquid.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Porous, underbaked crust.	The dough has risen too much and does not fit into the mould.	It is important to measure the ingredients correctly. Check the amount of liquid. If you are adding ingredients that contain water, you need to reduce the volume of liquid used.
	You have used too much flour, especially for white bread.	Check the amount of liquid. If you are adding ingredients that contain water, you need to reduce the volume of liquid used.
	You have used too much yeast or not enough salt.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order.
	You have used too much sugar.	It is important to measure the ingredients correctly. Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order.
	You have used other sweet ingredients in addition to sugar.	Adjust the quantity of each ingredient and check that all ingredients have been added correctly and in the correct order.
The slices of bread are not even or there are lumps in the slices.	The bread has not cooled sufficiently. (The steam has not evaporated.)	Reduce the amount of yeast or all ingredients by 1/4. Allow the bread to cool down sufficiently.
Flour residues remain on the crust.	The flour was not properly processed during mixing, especially on the walls.	Reduce the amount of water by 1–2 tablespoons. Remove the bread from the mould immediately after baking and allow it to cool on the metal grid for at least 15 minutes before slicing.

Note:
If the error message persists, switch the bread maker off, disconnect the mains cable plug from the mains socket and contact an authorised service centre. Do not attempt to repair the bread maker yourself.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage.....220–240 V ~
Rated frequency.....50–60 Hz
Rated motor power input.....100 W
Rated power input of heating element.....850 W
Noise level.....65 dB(A)

The declared noise emission level of the appliance is 65 dB(A), which represents a level A of acoustic power with respect to a reference acoustic power of 1 pW.

Values Provided according to Commission Regulation EU 2023/826

Off Mode	
Power consumption in off mode	0.0 W
Time needed for the equipment to automatically reach off mode	*
Standby Mode	
Power consumption in Standby mode	–
Time needed for the equipment to automatically reach standby mode	–
Networked Standby Mode (Wi-Fi)	
Power consumption in networked standby	–
Time needed for the equipment to automatically reach networked standby mode	–

* Automatically after the baking cycle is completed

INSTRUCTIONS AND INFORMATION ON DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIAL

Dispose of used packaging material at the designated municipal waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

Used electrical and electronic products must not be disposed of in ordinary municipal waste. To enable the proper disposal, renewal and recycling of these products, deliver them to the designated collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries the products can be returned to the local retailer when buying an equivalent new product. By disposing of this product correctly, you help to conserve valuable natural resources and prevent any potential adverse impact on the environment and human health that could result from improper waste disposal. For more details, contact your local authority or nearest collection point. Fines may be imposed for the improper disposal of this type of waste as per national regulations.

For business entities in European Union States

If you wish to dispose of electrical and electronic equipment, please request the necessary information from your retailer or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

To dispose of this product elsewhere, request the necessary information on the correct disposal method from local authorities or your retailer.

Changes to text and technical parameters are reserved.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

CZ Domácí pekárna chleba
Návod k použití

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- V jedné dávce lze použít maximálně 600 g mouky a 7 g droždí. Do pečicí formy nevkládejte větší množství mouky ani droždí.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Pečicí formu a hnětací háky, které přicházejí do kontaktu s potravinami, čistěte po každém použití. K čištění

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

používejte teplou vodu a trochu neutrálního prostředku na mytí nádobí. Dodržujte pokyny uvedené v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Spotřebič je rovněž určen pro osobní nekomerční použití v prostorách, jako jsou:
  - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
  - prostory v zemědělství;
  - hotely, motely a jiné obytné prostory;
  - podniky zajišťující nocleh se snídaní.

- Tento spotřebič je určen k pečení chleba, hnětení těsta či přípravě marmelády nebo jogurtu. Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku nebo k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávač dřezu nebo na nestabilní povrchy, nepokládejte jej na elektrický nebo plynový vařič či do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které je zdrojem tepla. Spotřebič umísťujte pouze na suchý, čistý a stabilní povrch, kde nemůže dojít k jeho převržení.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se nominální napětí uvedené na jeho typovém štítku shoduje s elektrickým napětím zásuvky. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, závěsy, utěrky apod. Ve směru hlavního sálání tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot minimálně 50 cm a v ostatních směrech minimálně 10 cm.
- Spotřebič nezakrývejte. Jinak hrozí riziko vzniku požáru, když je zakryt a dojde k jeho automatickému spuštění prostřednictvím vestavěného časovače.
- Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že je v něm řádně vložena pečicí forma se všemi potřebnými přísadami. Do spotřebiče nevkládejte alobal, potravinové folie apod. ani jej nespouštějte na prázdno.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Vyvarujte se kontaktu se zahřátým povrchem a horkou párou, která vystupuje z ventilačních otvorů.
- Během provozu se nedotýkejte rotujícího hnětacího háku.
- Dbejte na to, aby během provozu nedošlo k rozstříknutí vody nebo jiné tekutiny na vnější povrch zahřátého skla průzoru.
- Během provozu doporučujeme pravidelně kontrolovat stav potravin v pečicí formě. V případě, že by došlo k jejich vznícení, spotřebič okamžitě vypněte, odpojte jej od síťové zásuvky a víko nechejte uzavřené.
- Nikdy nevyjímejte upečený chléb boucháním pečicí formy o její okraj. Jinak může dojít k jejímu poškození.
- Spotřebič vždy vypněte, odpojte od síťové zásuvky a nechejte vychladnout po ukončení používání, před přemístěním a čištěním.
- Síťový kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození síťového kabelu nebo zásuvky.
- Spotřebič neoplachujte pod tekoucí vodou ani ho neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ UMÍSTĚNÝCH NA VÝROBKU NEBO V PRŮVODNÍ DOKUMENTACI

CE Výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

CZ Domácí pekárna chleba
Návod k použití

- Děkujeme, že jste si zakoupili náš výrobek značky SENCOR, a věříme, že s ním budete spokojeni.
- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznamte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby. Pokud předáváte spotřebič jiné osobě, zajistěte, aby u něj byl přiložen tento návod k použití.
- Spotřebič pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dříve, než najdete všechny jeho součásti. Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost, doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

A1 Víko
A2 Průzor
A3 Hnětací háky
A4 Pečicí forma
A5 Ovládací panel s displejem
A6 Tělo spotřebiče
A7 Háček na vyjmutí hnětacího háku
A8 Odměrný šálek
A9 Odměrná lžíce

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

B1 Seznam programů
B2 Grafické značení jednotlivých fází přípravy chleba
B3 Displej
B4 Grafické značení velikosti bochníku: 1000 g, 1250 kg nebo 1500 kg
B5 Tlačítko **MENU** k výběru programu
B6 Tlačítko **VELIKOST** k výběru velikosti chleba
B7 Tlačítko **ČAS-** ke zkrácení času
B8 Tlačítko **ČAS+** k prodloužení času
B9 Tlačítko **KŮRKA** k nastavení barvy kůrky chleba
B10 Tlačítko **START – STOP** slouží ke spuštění, zastavení nebo zrušení nastaveného programu
B11 Grafické značení bochníků chleba podle barvy kůrky

ÚČEL POUŽITÍ

- Domácí pekárna chleba Sencor SBR 1500BK je určena k pohodlné a automatické přípravě čerstvého domácího pečiva, těst a dalších druhů pokrmů bez nutnosti složité ruční práce.
- Díky dvěma hnětacím hákům zajišťuje rovnoměrné a důkladné zpracování těsta i při větším objemu, což přispívá ke kvalitnímu výsledku pečení.
- Pekárna nabízí 16 přednastavených programů, které umožňují snadnou přípravu různých druhů chleba, včetně bezlepkového chleba, sladkého pečiva, těsta, marmelád či jogurtu.
- Každé stisknutí tlačítka je doprovázeno zvukovým upozorněním (pípnutím).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Pekárnu a její příslušenství vyjměte z krabice a odstraňte z ní veškeré obalové materiály včetně propagačních štítků a etiket. Sejměte ochrannou pásku z ovládacího panelu a etiketu z pečicí formy, pokud je zde přítomna.
- Příslušenství a odnímatelné součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, omyjte pod teplou tekoucí vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte pod čistou tekoucí vodou a řádně je osušte utěrkou.
- Pečicí formu vložte do pekárny a otočte po směru hodinových ručiček, až se forma zajistí na svém místě. Instalujte oba hnětací háky. Kroužek hnětacího háku by měl směřovat ke dnu pečicí formy.

Poznámka:
Před pečením můžete hnětací hák (včetně vnitřního prostoru) natřít rostlinným olejem či máslem, aby se těsto nepřilepilo pod hnětací háky. Zároveň se hnětací háky snadněji vyjímají z chleba po upečení.

UMÍSTĚNÍ PEKÁRNY

- Pekárnu vždy umístěte na rovný a pevný povrch, např. na kuchyňskou linku v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky.
- Zajistěte okolo pekárny volný prostor, jednak pro pohodlnou manipulaci a jednak pro odvod horkého vzduchu. Nezakrývejte ventilační otvory pekárny.
- Nepokládejte pekárnu na nestabilní povrch či na povrch opatřený ubrusem. Neumísťujte pekárnu do blízkosti předmětů citlivých na teplo a páru.

PRVNÍ ZAPNUTÍ PEKÁRNY

- Před prvním použitím pekárny ji doporučujeme spustit naprázdno.
- Zapojte zástrčku přívodního kabelu do řádně uzemněné síťové zásuvky a zazní zvukové upozornění.
- Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** zvolte program Pečení a pekárnu spusťte naprázdno na přibližně 10 minut. Po ukončení programu zrušte funkci uchování v teple, pekárnu odpojte od síťové zásuvky a nechte ji vychladnout.
- Pečicí formu a hnětací háky ještě jednou omyjte a řádně osušte.

Poznámka:
Při prvním spuštění se může objevit slabý kouř či slabý zápach. To je zcela normální jev.

OVLÁDÁNÍ PEKÁRNY CHLEBA A JEJÍ FUNKCE

Tlačítko START – STOP

- Slouží ke spuštění, přerušení a ukončení nastaveného programu či ukončení odloženého spuštění.
- Ke spuštění programu stiskněte jednou tlačítko **START – STOP**.
- Právě probíhající program můžete kdykoli dočasně přerušit krátkým stisknutím tlačítka **START – STOP**. Odpočítávání času zbývajícího do ukončení programu se přeruší a časový údaj na displeji bude blikat. Zazní krátké zvukové upozornění.
- K opětovnému spuštění zastaveného programu stiskněte opět tlačítko **START – STOP**. Pokud tak neučiníte do 10 minut od začátku jeho přerušení, dojde k automatické obnově provozu pekárny.
- K ukončení programu či zrušení nastavení programu stiskněte a podržte tlačítko **START – STOP** na přibližně 3 sekundy. Ukončení programu je signalizováno dlouhým zvukovým upozorněním.

Poznámka:
Probíhající program přerušte pouze v nutných případech. Pro kontrolu stavu pečení slouží průzor ve víku.

Výběr programu

- K volbě programu slouží tlačítko **MENU**. Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** vyberte požadovaný program. Číslo programu a jeho základní nastavení se zobrazí na displeji.
- Můžete vybírat ze 16 programů.
- Seznam programů naleznete dále v návodu.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

Barva kůrky

- K výběru barvy kůrky slouží tlačítko **KŮRKA**. Je dostupné po výběru programu.
- Opakovaným stisknutím tlačítka **KŮRKA** vyberte požadovanou barvu kůrky. Každým stisknutím se ukazatel na displeji rozsvítí nad jednou z barev kůrky. K dispozici jsou tyto barvy kůrky: světlá – středně tmavá – tmavá.
- U programů 1–4 můžete zvolit i zrychlenou přípravu pečení. V takovém případě stiskněte opakovaně tlačítko KŮRKA, až ukazatel na displeji bude ukazovat na grafické značení .
- Naopak u programů 6, 7 a 11 není možné zvolit barvu kůrky.

Velikost bochníku

- K výběru velikosti bochníku slouží tlačítko **VELIKOST**. Je dostupné po výběru programu.
- Opakovaným stisknutím tlačítka **VELIKOST** vyberte požadovanou velikost bochníku. Každým stisknutím se ukazatel na displeji rozsvítí pod jednou z velikostí bochníku. K dispozici jsou tyto velikosti bochníku: 1000 g, 1250 kg a 1500 kg.
- U programů 9–15 není možné zvolit velikost bochníku.

Displej

- Na displeji se zobrazují následující informace:

– Číslo programu a délka vybraného programu; po spuštění programu se spustí odpočítávání a na displeji se zobrazuje zbývající doba pečení;
– Ukazatel velikosti bochníku;
– Ukazatel barvy kůrky;
– Ukazatel fáze pečení chleba (po spuštění programu)

Odložený start

- Funkce odloženého startu umožňuje odložit pečení na vámi požadovaný čas. Při nastavení odloženého spuštění postupujte následovně:

1. Vyberte program, nastavte barvu kůrky a velikost bochníku. Na displeji se zobrazí výchozí doba pečení pro dané nastavení.
2. Tlačítky **ČAS+ / ČAS–** nastavte čas ukončení pečení. Každým stisknutím tlačítka prodloužíte nebo zkrátíte dobu o 10 minut. Pro rychlejší nastavení stiskněte a podržte tlačítko.
3. Na displeji se zobrazí celková doba odloženého startu a pečení.
4. Stiskněte krátce tlačítko **START – STOP** pro potvrzení nastavení. Dvojtečka na displeji se rozbliká a spustí se odpočítávání.
5. Jakmile uplyne nastavená doba odloženého startu, pekárna se automaticky spustí.
6. Po dokončení pečení zazní 10krát zvukové upozornění a na displeji se zobrazí 0:00.
7. Pekárna se automaticky přepne do režimu uchování v teple.



Poznámka:

U programů 9, 11, 13, 14 a 15 není možné zvolit odložený start.



Upozornění:

Odložený start nepoužívejte s ingrediencemi, které mohou rychleji podléhat zkáze, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

Funkce uchování v teple

- Po dokončení programu se pekárna automaticky přepne na 60 minut do režimu uchování v teple.
- Pro zrušení této funkce stiskněte a podržte tlačítko **START – STOP** na přibližně 3 sekundy, zazní 2krát zvukové upozornění a pekárna se vypne a přepne do pohotovostního režimu.
- U programů 9–14 není funkce uchování v teple dostupná. Po skončení programů se pekárna automaticky vypne a přepne do pohotovostního režimu.

Funkce paměti

- Pokud dojde ke krátkému výpadku elektrického proudu (do 10 minut), po opětovném obnovení dodávky energie se pekárna automaticky spustí v nastaveném programu bez nutnosti stisknutí tlačítka **START – STOP**.
- Při delším výpadku energie (více než 10 minut) nedojde k automatickému obnovení přerušeného programu. Pokud však ještě nenastala fáze kynutí, můžete znovu spustit program od začátku. Pokud již nastala fáze kynutí, je třeba začít znovu s novými ingrediencemi.

PŘEHLED PROGRAMŮ

- Pekárna má k dispozici 16 přednastavených programů.

1. **Klasický:** Tento program je vhodný pro pečení bílého nebo tmavého chleba, který se skládá převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Získáte chléb s kompaktní střídkou a pevnou kůrkou.
2. **Francouzský chléb:** Tento program je vhodný pro pečení nadýchaného chleba z jemně mleté mouky. Obvykle získáte nadýchaný chléb s křupavou kůrkou.
3. **Celozrnný:** Tento program je vhodný pro pečení chleba z celozrnné pšeničné mouky nebo celozrnné žitné mouky. Výsledkem je těžký, ale kompaktní chléb.
4. **Sladký:** Tento program je vhodný, pokud chcete do chleba přidat další cukr nebo přísady, jako je ovocná šťáva, sušené ovoce, kokosové vločky, rozinky nebo čokoláda. Program zajistí nadýchanější a vzdušnější chléb.
5. **Nízkosacharidový:** Tento program použijte k pečení nízkosacharidového chleba.
6. **Bezlepkový:** Bezlepkové mouky a směsi na pečení mají odlišné vlastnosti kynutí a potřebují více času k absorpci tekutin. Proto je tento program s prodlouženou dobou kynutí a pečení vhodný pro chleby z bezlepkové mouky nebo bezlepkových směsí na pečení.
7. **Rychlý:** Doby hnětení a pečení, stejně jako doba kynutí, se v tomto programu výrazně zkrátí. Tento program je proto vhodný pouze pro recepty, které neobsahují celozrnné mouky ani směsi či jiné těžké ingredience. Chléb je s tímto programem méně nadýchaný.
8. **Dort:** Tento program použijte k pečení dortu podle vlastních receptů, nebo dokonce směsí na dorty.
9. **Hnětení:** Tento program použijte, pokud chcete pouze hníst těsto. Nejsou zde žádné fáze kynutí a programování časovače není možné.
10. **Těsto:** V tomto programu lze hníst kynuté těsto na housky, pizzu nebo jiné pečivo. Program zahrnuje fáze hnětení a kynutí.
11. **Těsto na těstoviny:** S tímto programem můžete připravit těsto na těstoviny. Program trvá 15 minut a skládá se pouze z fáze hnětení.
12. **Těsto na pizzu:** Tento program je vhodný k přípravě těsta na pizzu. Trvá zpravidla 45 minut a skládá se ze dvou fází hnětení a dvou fází kynutí.
13. **Jogurt:** Tento program umožňuje výrobu jogurtu z mléka (živočišného i rostlinného).
14. **Džem:** Tento program se používá k výrobě džemu, marmelády, želé a dalších ovocných pomazánek.
15. **Pečení:** Tento program je vhodný k pečení z hotového těsta, příp. k dodatečnému pečení chleba, pokud je příliš světlý nebo není řádně propečený.
16. **Vlastní:** Tento program umožňuje upravit fáze hnětení, kynutí, pečení i uchování v teple podle osobních preferencí a nastavení uložit do paměti. Před použitím tohoto programu však doporučujeme, abyste se zcela seznámili s přípravou chleba v pekárně, příp. program použili, až budete mít zkušenosti s jeho přípravou.

SUROVINY PRO PŘÍPRAVU CHLEBA

1. Chlebová mouka

- Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (proto ji můžeme rovněž nazývat moukou s vysokým obsahem lepku, která obsahuje velké množství bílkovin), má dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakynutí udržet velikost chleba tak, aby se nepropadl. Protože je obsah lepku vyšší než u normální mouky, lze ji použít pro pečení chleba větších velikostí.
- Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při pečení chleba.

2. Obyčejná mouka

- Obyčejná mouka se vyrábí smícháním důkladně vybrané měkké a tvrdé pšenice a je vhodná pro rychlé pečení chleba nebo pečení koláčů.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

3. Celozrnná mouka

- Celozrnná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek.
- Celozrnná mouka je těžší a výživnější než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrnná mouka a chlebová mouka.

4. Žitná mouka

- Žitná mouka je určena především pro pečení tmavého chleba. Obsahuje vysoký podíl minerálních látek. Má méně lepku než mouka pšeničná, a proto se obvykle používá v kombinaci s moukou pšeničnou.

5. Mouka s kypřicím práškem

- Mouka s obsahem kypřicího prášku je vhodná zvláště pro přípravu koláčů.

6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

- Kukuřičná mouka a ovesná mouka se vyrábí mletím kukuřice a ovsa. Obě jsou doplňkové ingredience pro pečení chleba a používají se pro zlepšení chuti a struktury chleba.

7. Cukr

- Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro sladkou chuť a barvu chleba. Bílý cukr napomáhá procesu kvašení.

8. Kvasnice

- Kvasnice aktivují proces kvašení těsta a produkují oxid uhličitý, který pomáhá chlebu zvětšit svůj objem a zjemnit vnitřní vlákna.
  - 1 čaj. lžička aktivních suchých kvasnic = 3/4 čaj. lžičky instantních kvasnic
  - 1,5 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1 čaj. lžička instantních kvasnic
  - 2 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 čaj. lžičky instantních kvasnic
- Kvasnice musí být uloženy v ledničce, protože by se při vysoké teplotě znehodnotily; před jejich použitím zkontrolujte datum použitelnosti a skladovatelnosti. Po každém použití je co nejrychleji uložte zpět do chladničky.

Tip:

Pomocí níže popsaného postupu můžete zjistit, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní, či nikoliv:

1. Nalijte do odměrného šálku 1/2 hrníčku teplé vody (45–50 °C).
2. Přidejte 1 čajovou lžičku bílého cukru a zamíchejte, pak vše ještě posypte 2 čajovými lžičkami kvasnic.
3. Postavte odměrný šálek na cca 10 minut na teplé místo. Směs již nemíchejte.
4. Pěna musí dosáhnout až k okraji odměrného šálku. Pokud tomu tak není, kvasnice jsou neaktivní.

9. Sůl

- Sůl je nezbytná pro zlepšení vůně chleba a barvy kůrky. Sůl ale rovněž zpomaluje kynutí.

10. Vejce

- Vejce mohou vylepšit strukturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším a přidat chlebu specifickou vůni vajec. Jestliže chcete použít vejce, musíte je zbavit skořápky a rovnoměrně rozmíchat.

11. Tuk, máslo a rostlinný olej

- Tuk dokáže chléb zjemnit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být po vyjmutí z chladničky před použitím rozpuštěno nebo nakrájeno na malé části, aby se rovnoměrně rozmíchalo.

12. Prášek do pečiva

- Prášek do pečiva se používá zejména pro kynutí při pečení chleba a koláčů v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení). Nepotřebuje čas na kvašení a produkuje plyn, který vytváří bubliny a zjemňuje strukturu chleba.

13. Soda

- Platí totéž, co u prášku do pečiva. Lze ji rovněž používat v kombinaci s práškem do pečiva.

14. Voda a jiné tekutiny

- Voda je při výrobě chleba nezbytnou ingrediencí. Obecně je nejvhodnější voda s teplotou v rozmezí 20–25 °C.
- Pro kynutí ve zrychlených programech by však měla být teplota vody v rozmezí 48–50 °C.
- Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčným práškem, který může zlepšit vůni chleba a vytvořit lepší barvu kůrky.



Poznámka:

Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnost kvasnic nebo schopnost absorpce různých druhů mouky se značně liší podle oblasti pěstování, podmínek růstu, procesu mletí a skladovatelnosti. Pro vyzkoušení si vyberte mouku různých značek dostupných na trhu, ochutnejte ji a porovnejte výsledky – pak si vyberte mouku, která podle vašich zkušeností a z hlediska chuti poskytuje nejlepší výsledky.

VÁŽENÍ SUROVIN

Při přípravě pečení chleba je velmi důležité správné vážení surovin. Doporučujeme používat dodávaný odměrný šálek a odměrnou lžíci.

1. Tekutiny

- Vodu, čerstvé mléko nebo instantní mléko doporučujeme odměřovat v odměrném šálku. Po nalití zkontrolujte hladinu v úrovni očí.
- Pokud budete v odměrném šálku odměřovat olej nebo podobné tekutiny, důkladně odměrný šálek očistěte před opětovným použitím.

2. Sypké suroviny

- Sypké suroviny vkládejte do odměrného šálku pomocí lžíce, a jakmile je šálek plný, zarovnejte jej pomocí nože.
- Sypké suroviny v odměrném šálku nepěchujte, extra množství by mohlo negativně ovlivnit vyváženost surovin v receptu.
- K odměřování sypkých surovin můžete použít i odměrnou lžíci, a to zvláště pokud budete odměřovat menší množství.

3. Pořadí surovin

- Pořadí surovin je velmi důležité pro správnou přípravu chleba.
- Obecně platí, že nejdříve se vkládají tekutiny, vejce, sůl a sušené mléko apod.
- Poté se vkládají sypké suroviny, jako je mouka, cukr apod. Nakonec se vkládají kvasnice (nebo kypřicí prášek).
- Kvasnice se vkládají vždy jen na suchou mouku a nesmějí se dotýkat soli.

PŘED PEČENÍM

- Pro úspěšné pečení je třeba dodržovat následující zásady:
  - Formu na pečení nejdříve vyjměte z pekárny, než do ní vložíte ingredience. Pokud se ingredience dostanou do vnitřního prostoru pekárny, může dojít k jejich připečení k topnému tělesu a následnému poškození pekárny.
  - Ingredience vkládejte do formy v pořadí uvedeném v receptu.
  - Ingredience by měly mít ideálně pokojovou teplotu, aby podpořily tvorbu kvasinek a následné kynutí.
  - Přesně odměřte ingredience. I zanedbatelné odchylky od množství uvedeného v receptu může ovlivnit výsledek pečení.



Upozornění:

Nikdy nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Příliš mnoho těsta může vykynout z formy a spadnout na topné těleso.

POUŽITÍ PEKÁRNY CHLEBA

Příprava

1. Vytáhněte formu na pečení z pekárny směrem nahoru.
2. Nasaďte hnětací háky na hnací hřídele na dně formy. Ujistěte se, že jsou pevně usazeny.

3. Vložte ingredience v pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu. Nejprve nalijte tekutiny, cukr a sůl, poté mouku a droždí přidejte jako poslední ingredienci.



Poznámka:
Ujistěte se, že droždí nepřijde do kontaktu se solí ani tekutinami.

4. Vložte formu zpět do pekárny. Ujistěte se, že je správně umístěna.
5. Zavřete víko pekárny.
6. Zapojte zástrčku přívodního kabelu do řádně uzemněné síťové zásuvky. Zazní zvukové upozornění a na displeji se zobrazí číslo programu 1 a jeho délka trvání.
7. Vyberte program tlačítkem **MENU** – viz kapitola VÝBĚR PROGRAMU v předchozí části návodu.
8. Tlačítkem **KŮRKA** zvolte barvu chleba – viz kapitola BARVA KŮRKY v předchozí části návodu.
9. Tlačítkem **VELIKOST** zvolte velikost bochníku – viz kapitola VELIKOST BOCHNÍKU v předchozí části návodu.
10. Podle potřeby nastavte odložený start – viz kapitola ODLOŽENÝ START v předchozí části návodu.

Spuštění programu

- Nyní spusťte program tlačítkem **START – STOP**.
- Pekárna automaticky spustí jednotlivé fáze přípravy chleba podle zvoleného programu. Průběh přípravy chleba můžete sledovat v okénku pekárny chleba.



Poznámka:
Během pečení se může v okénku objevit kondenzace. Jedná se o normální jev.

Přidání surovin

- V závislosti na zvoleném programu během fáze hnětení se na displeji rozbliká „ADD“ a zazní upozornění na přidání surovin.
- Stiskněte krátce tlačítko **START – STOP**.
- Otevřete víko pekárny a přidejte ingredience. Následně víko zavřete.
- Stiskněte krátce tlačítko **START – STOP** pro pokračování v přípravě chleba.



Poznámka:
Během pečení neotevírejte víko spotřebiče. Chléb se může zhroutit.

Tip:

Po 5 minutách hnětení zkontrolujte konzistenci těsta, která by v této fázi měla být měkká a lepkavá. Pokud je těsto příliš suché, přidejte trochu tekutiny. Pokud je příliš vlhké, přidejte trochu mouky (1/2 až 1 čajovou lžičku jednou nebo vícekrát podle potřeby).

Vyjmutí hnětacích háků

Tato funkce umožňuje vyjmout hnětací háky před pečením.
Během 2. fáze kynutí se ozve 10 pípnutí a na displeji bliká „RMV“.
Stiskněte krátce tlačítko **START – STOP** pro pozastavení programu na 10 minut. Během této doby odeberte hnětací háky.
Stiskněte krátce tlačítko **START – STOP** pro pokračování programu.



Poznámka:
U programů 7–15 není funkce vyjmutí hnětacích háků dostupná.



Poznámka:
Hnětací háky není povinné vyjmout, nicméně chléb se snáze vyjímá. Na dně chleba zůstávají jen dva menší otvory po hřídeli, na které se hnětací háky nasazují.

Dokončení programu

- Po dokončení pečení zazní 10krát zvukové upozornění a na displeji se zobrazí 0:00.
- Pekárna se automaticky přepne do režimu uchování v teple po dobu maximálně 60 minut. Během této doby cirkuluje uvnitř pekárny teplý vzduch.
- Funkci udržování v teple můžete kdykoli ukončit stisknutím a podržením tlačítka **START – STOP** na přibližně 3 sekundy, zazní 2krát zvukové upozornění a pekárna se vypne.



Varování:
Před otevřením víka pekárny vytáhněte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Pokud pekárnu nepoužíváte, nechte ji odpojenou od zdroje napájení.

Vyjmutí chleba z formy

- Po ukončení programu opatrně odklopte víko. S nasazenými ochrannými kuchyňskými chňapkami zdvihněte rukojeť pečicí formy.
- Otočte pečicí formou proti směru hodinových ručiček, abyste ji uvolnili, a poté ji opatrně vyjměte z pekárny.
- Formu odložte na tepelně odolnou podložku a chléb v ní nechejte zhruba 10 minut vychladnout. Pak otočte formu dnem vzhůru, aby se z ní chléb uvolnil.
- Pokud se chléb sám neuvolní, zahýbejte několikrát hřídelí. K vyjmutí háků z chleba použijte háček (pokud jste hnětací háky nevyjmuli dříve).



Varování:
Při manipulaci s pečicí formou dbejte zvýšené opatrnosti, neboť je velmi horká. Hrozí riziko popálení. Vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky.

- Po ukončení používání odpojte pekárnu chleba od síťové zásuvky a vyčistěte všechny použité součásti dle pokynů uvedených v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

VLASTNÍ PROGRAM

- Tento program umožňuje upravit fáze hnětení, kynutí, pečení i uchování v teple podle osobních preferencí a nastavení uložit do paměti.
- Do paměti pekárny je možné uložit až 8 vlastních programů.

Nastavení vlastního programu

- Při nastavení vlastního programu postupujte následovně:

1. Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** vyberte program č. 16 Vlastní.
2. Stiskněte tlačítko **KŮRKA** a vyberte číslo vlastního programu, pod kterým bude uložen. K dispozici máte až 8 vlastních čísel. Pokud v tomto okamžiku stisknete tlačítko **MENU**, nastavení se zruší a na displeji se zobrazí program č. 1.
3. Po výběru čísla vlastního programu stiskněte krátce tlačítko **VELIKOST** a postupně nastavte čas pro jednotlivé fáze programu v pořadí: PŘEDEHŘÁTÍ – HNĚTENÍ 1 – KYNUTÍ 1 – HNĚTENÍ 2 – KYNUTÍ 2 – KYNUTÍ 3 – PEČENÍ – UDRŽOVÁNÍ V TEPLE. Ukazatel nad jednotlivými fázemi bude vždy blikat.
4. Tlačítky **ČAS+** nebo **ČAS–** nastavte čas každé fáze programu.
5. Po nastavení času a pro přechod na další fázi stiskněte tlačítko **VELIKOST**.
6. Takto opakujte celý postup, až budete mít všechny fáze programu upraveny podle potřeby.
7. Pro potvrzení a uložení vlastního programu stiskněte tlačítko **START – STOP**.
8. Dalším stisknutím tlačítka **START – STOP** pekárnu spustíte.

Tabulka fází vlastního programu

Fáze vlastního programu	Výchozí čas	Rozsah nastavení času
PŘEDEHŘÁTÍ	0:15	0:00–0:20
HNĚTENÍ 1	0:13	0:00–0:15
KYNUTÍ 1	0:25	0:20–0:40
HNĚTENÍ 2	0:12	0:00–0:20
KYNUTÍ 2	0:30	0:00–1:00

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

KYNUTÍ 3	0:30	0:00–1:00
PEČENÍ	1:00	0:00–1:20
UDRŽOVÁNÍ V TEPLE	1:00	0:00–1:00



Poznámka:

Doporučujeme však před použitím tohoto programu, abyste se zcela seznámili s přípravou chleba v pekárně, příp. program použili, až budete mít zkušenosti s jeho přípravou.



Poznámka:

Vlastní program se uloží do paměti pekárny, ve které zůstane, dokud program nezměníte podle výše uvedených kroků, příp. neprovedete tovární nastavení.

Výběr vlastního programu

- Při výběru vlastního programu postupujte následovně:

1. Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** vyberte program č. 16 Vlastní.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **KŮRKA** vyberte číslo vlastního programu, který chcete připravovat.
3. Stiskněte tlačítko **START – STOP** pro spuštění pekárny.

Obnova továrního nastavení vlastního programu

- Pro výmaz vlastního programu a obnovu továrního nastavení postupujte následovně:

1. Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** vyberte program č. 16 Vlastní.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **KŮRKA** vyberte číslo vlastního programu, který chcete vymazat a obnovit tovární nastavení.
3. Současně stiskněte a podržte tlačítka **MENU** a **VELIKOST** na přibližně 1 sekundu. Dojde k výmazu vámi nastavených hodnot a obnově továrního nastavení.



Poznámka:

Obnovou továrního nastavení se smažou vámi provedené hodnoty a obnoví se původní hodnoty z továrny. Buďte proto obezřetní při tomto kroku, abyste např. omylem nevymazali oblíbený vlastní program.

KRÁJENÍ A SKLADOVÁNÍ CHLEBA

Před krájením nechejte chléb vychladnout po dobu 20–40 minut.

- Pro nakrájení rovnoměrně silných krajíců používejte elektrický nůž nebo ostrý nůž s vroubkovanou čepelí.
- Nespotřebovaný chléb zabalte do plastového sáčku. Při pokojové teplotě jej můžete skladovat až po dobu 3 dnů.
- Chcete-li chléb skladovat delší dobu (až 1 měsíc), vložte ho v sáčku nebo v uzavřené nádobě do mrazničky.
- Domácí chléb neobsahuje žádné konzervační látky, a proto jej nelze skladovat tak dlouho jako některé druhy chleba zakoupené v obchodě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- K čištění jakýchkoli částí spotřebiče nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivním účinkem, ředidla apod., které by mohly poškodit povrch spotřebiče.
- Formu na pečení a hnětací háky je možné mýt v myčce.
- Žádná jiná součást tohoto spotřebiče není určena pro mytí v myčce.



Varování:

Aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Pečicí forma a hák

- Opatrně vyjměte hnětací háky z formy, pokud jste je nevyjmuli v 2. fázi hnětení.
- Pokud lze jen obtížně odstranit hnětací háky z hřídele, naplňte formu teplou vodou a nechejte ji přibližně 30 minut působit. Poté vyjměte háky, opatrně je očistěte navlhčeným hadříkem a řádně vytřete dosucha.
- Pečicí formu očistěte zevnitř a zvenku navlhčeným hadříkem.
- Aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy, nepoužívejte ostré předměty nebo čisticí prostředky s abrazivním účinkem.
- Pečicí forma musí být před vložením do pekárny naprosto suchá.

Tip:

Po vyčištění natřete hnětací háky včetně otvorů uprostřed jedlým tukem, který je vhodný pro tepelnou úpravu.

Víko a vnější plášť

Vnější plášť otřete mírně navlhčeným měkkým hadříkem a ihned otřete čistou utěrkou dosucha.
Víko očistěte zevnitř a zvenku mírně navlhčeným hadříkem. Poté vše řádně vytřete dosucha.



Upozornění:

Na vnitřním povrchu víka a na ventilačních otvorech se mohou objevit hnědé skvrny. Jde o pozůstatky výparů z ingrediencí, které se během pečení dostaly do unikající páry. Nemají žádný škodlivý vliv na materiál pekárny nebo na kvalitu upečeného chleba. Tyto skvrny jednoduše odstraňte navlhčeným hadříkem. Po delší době používání může povrchová úprava pečicí formy změnit zbarvení. To však nemá žádný vliv na funkci pekárny nebo kvalitu chleba.

ULOŽENÍ

Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, odpojte zástrčku od síťové zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a vyčistěte jej podle výše uvedených pokynů.
Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i všechno příslušenství řádně čisté a suché.
Uložte spotřebič na suché, čisté a dobře větrané místo, kde nebude vystaven extrémním teplotám a kde bude mimo dosah dětí nebo zvířat.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z ventilačního otvoru při pečení.	Některé ingredience se přilepily k topnému tělesu nebo se dostaly do jeho blízkosti. Při prvním použití může jít o olej, který zůstal na povrchu topného tělesa.	Odpojte pekárnu od sítě, nechejte ji vychladnout a očistěte topné těleso.
Chléb se uprostřed propadá a je zespodu vlhký.	Nechali jste upečený chléb ve formě příliš dlouho.	Vyjměte chléb z formy před dokončením režimu uchování v teple.
Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout.	Hnětací háky uvázly v bochníku.	Zahýbejte hřídelí, aby se bochník uvolnil z formy. Poté formu i háky vyčistěte dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.
Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a chleba je nesprávně upečený.	Chybná volba programu.	Nastavte správný program.
	Stiskli jste tlačítko **START – STOP**, zatímco byla pekárna v provozu.	Suroviny byly znehodnoceny, vyhoďte je a začněte znovu s novými surovinami.
	Po spuštění programu jste několikrát otevřeli víko.	Neotevírejte při posledním kynutí víko.
	Došlo k výpadku elektrické energie, který byl delší než 10 minut.	Suroviny byly znehodnoceny, vyhoďte je a začněte znovu s novými surovinami.
	Odpor při míchání je příliš velký, tudíž se hnětací háky téměř neotáčí a dostatečně nehnětou.	Zkontrolujte, zda se hnětací háky volně otáčí, pak vytáhněte pečicí formu a spusťte provoz bez zatížení. Pokud spotřebič nefunguje standardním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Pekárna se nespustila a na displeji se zobrazilo chybové hlášení „HHH“.	Pekárna je příliš teplá po poslední přípravě.	Vytáhněte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a nechte pekárnu vychladnout na pokojovou teplotu. Poté ji budete moci znovu používat.
Po spuštění pekárny se na displeji zobrazilo „LLL“.	Suroviny uvnitř formy jsou příliš studené nebo pekárnu používáte ve velmi chladné místnosti a hrozí, že by suroviny ve formě mohly zmrznout.	Vyjměte formu z pekárny a nechte suroviny ohřát na pokojovou teplotu. Případně přeneste pekárnu do místnosti s vyšší teplotou. Doporučujeme používat pekárnu při teplotách 15 až 32 °C.
Po spuštění pekárny se na displeji zobrazilo hlášení „EE0“.		Vytáhněte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Chvíli vyčkejte a poté zapojte zástrčku zpět. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Chléb kyne velmi rychle.	V těstě je příliš mnoho kvasnic, mouky nebo naopak nedostatek soli.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
Chleba téměř nekyne nebo jen trochu.	Přidali jste málo kvasnic nebo nepřidali žádné.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Kvasnice byly staré nebo vyčpělé.	Vždy se ujistěte, že jsou kvasnice, stejně jako ostatní suroviny, čerstvé.
	Tekutiny jsou příliš horké.	Použijte jiné tekutiny nebo vyčkejte, až se tekutiny zchladí. Ujistěte se, že vkládáte suroviny ve správném pořadí.
	Kvasnice se dostaly do kontaktu s tekutinami příliš brzy.	Ujistěte se, že vkládáte suroviny ve správném pořadí.
	Použitá mouka není vhodná pro daný typ chleba nebo je použitá mouka příliš stará.	Použijte správný typ mouky pro daný typ chleba. Ujistěte se, že používáte čerstvé suroviny.
	Použili jste příliš mnoho nebo málo tekutin.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Pokud používáte pekárnu ve velmi vlhkém prostředí, snižte množství tekutin o 1–2 lžíce.
	Použili jste příliš málo cukru.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Těsto je příliš objemné a přetéká z pečicí formy.	Nadměrné množství tekutin způsobující příliš jemnou strukturu těsta nebo nadměrné množství kvasnic.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížit objem použité tekutiny.
Chléb se uprostřed rozpadá.	Objem těsta je větší než forma a chleba se propadá.	Je důležité správně odměřit suroviny. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížit objem použité tekutiny.
	Doba kynutí je příliš krátká nebo rychlá kvůli vysoké teplotě vody nebo vysoké teplotě v pekárně nebo kvůli zvýšené vlhkosti.	Použijte jiné tekutiny nebo vyčkejte, až se tekutiny zchladí. Do mouky udělejte malý důlek, do kterého vložte kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nepřichází do kontaktu s tekutinou. Při vysokých teplotách nepoužívejte funkci odloženého startu a používejte studené tekutiny. Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a nechte na kovové mřížce vychladnout po dobu alespoň 15 minut před jeho nakrájením.
Příliš hutná struktura chleba.	Použili jste příliš mnoho mouky nebo málo tekutiny.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Pokud používáte pekárnu ve velmi vlhkém prostředí, snižte množství tekutin o 1–2 lžíce.
	Použili jste málo cukru nebo kvasnic.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Použili jste příliš mnoho ovoce, semínek apod.	Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Použili jste starou nebo vyčpělou mouku a teplé tekutiny způsobily rychlé kynutí, ale těsto spadlo ještě před pečením.	Snižte celkové množství surovin. Nepoužívejte více, než je uvedené množství mouky. Snižte množství surovin o jednu třetinu.
	Nepoužili jste sůl nebo málo soli.	
	Použili jste příliš mnoho tekutin.	
Chléb není ve středu upečený.	Použili jste příliš mnoho nebo málo tekutin.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Pokud používáte pekárnu ve velmi vlhkém prostředí, snižte množství tekutin o 1–2 lžíce.
	Používáte pekárnu ve vlhkém prostředí.	Při vysokých teplotách nepoužívejte funkci odloženého startu a používejte studené tekutiny.
	Recepty obsahují vlhké suroviny, např. jogurt.	Snižte množství tekutin o 1–2 lžíce.
Střídka je příliš pórovitá.	Použili jste příliš mnoho vody.	Snižte množství tekutin o 1–2 lžíce.
	Nepoužili jste sůl.	Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Používáte pekárnu v příliš vlhkém prostředí, tekutiny jsou horké.	Při vysokých teplotách nepoužívejte funkci odloženého startu a používejte studené tekutiny. Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a nechte na kovové mřížce vychladnout po dobu alespoň 15 minut před jeho nakrájením.
	Používáte příliš mnoho tekutin.	Použijte jiné tekutiny nebo vyčkejte, až se tekutiny zchladí. Do mouky udělejte malý důlek, do kterého vložte kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nepřichází do kontaktu s tekutinou.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Pórovitá nedopečená kůrka.	Těsto příliš nakynulo a nevejde se do formy.	Je důležité správně odměřit suroviny. Zkontrolujte množství tekutin. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížit objem použité tekutiny.
	Použili jste příliš mnoho mouky, zvláště u bílého chleba.	Zkontrolujte množství tekutin. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížit objem použité tekutiny.
	Použili jste příliš mnoho kvasnic nebo nedostatek soli.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Použili jste příliš mnoho cukru.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Použili jste k cukru ještě další sladké suroviny.	Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
Krajíce chleba nejsou rovnoměrné nebo jsou v krajících hrudky.	Chleba dostatečně nevychladl. (Pára se neodpařila.)	Snižte množství kvasnic nebo všech surovin o 1/4. Nechte chleba dostatečně vychladnout.
Na kůrce zůstávají zbytky mouky.	Mouka nebyla správně zpracována během míchání, zvláště na stěnách.	Snižte množství vody o 1–2 lžíce. Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a nechte na kovové mřížce vychladnout po dobu alespoň 15 minut před jeho nakrájením.

Poznámka:
Pokud problém přetrvává, vypněte pekárnu, odpojte zástrčku od síťové zásuvky a obraťte se na autorizovaný servis. Nepokoušejte se pekárnu opravovat svépomocí.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozsah jmenovitého napětí ..... 220–240 V~
Jmenovitý kmitočet ..... 50–60 Hz
Jmenovitý příkon motoru ..... 100 W
Jmenovitý příkon topného tělesa ..... 850 W
Hlučnost ..... 65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 65 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Hodnoty uvedené podle nařízení Komise EU 2023/826

Vypnutý stav	
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,0 W
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne vypnutého stavu	*
Pohotovostní režim	
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	–
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne pohotovostního režimu	–
Pohotovostní režim při připojení na síť (Wi-Fi)	
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení na síť	–
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne pohotovostního režimu při připojení na síť	–

* Automaticky po dokončení pečení

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat jinde, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

SK **Domáca pekáreň chleba**
Návod na použitie

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- V jednej dávke je možné použiť maximálne 600 g múky a 7 g droždia. Do formy na pečenie nevkladajte väčšie množstvo múky ani droždia.
- Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

- Formu na pečenie a háky na hnetenie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, čistite po každom použití. Na čistenie používajte teplú vodu a trochu neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Dodržujte pokyny uvedené v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Spotrebič je tiež určený na osobné nekomerčné použitie v priestoroch, ako sú:
  - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
  - priestory v poľnohospodárstve;
  - hotely, motely a iné obytné priestory;
  - podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.

- Tento spotrebič je určený na pečenie chleba, hnetenie cesta či prípravu lekváru alebo jogurtu. Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku alebo na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávač drezu alebo na nestabilné povrchy, nekladťe ho na elektrický alebo plynový varič či do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadenia, ktoré je zdrojom tepla. Spotrebič umiestňujte iba na suchý, čistý a stabilný povrch, kde nemôže dôjsť k jeho prevrhnutiu.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom výrobcu.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa nominálne napätie uvedené na jeho typovom štítku zhoduje s elektrickým napätím zásuvky. Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, utierky a pod. V smere hlavného sálania tepla sa musí dodržať bezpečná vzdialenosť od povrchov horľavých hmôt minimálne 50 cm a v ostatných smeroch minimálne 10 cm.
- Spotrebič nezakrývajte. Inak hrozí riziko vzniku požiaru, keď je zakrytý a dôjde k jeho automatickému spusteniu prostredníctvom vstavaného časovača.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, že je v ňom riadne vložená forma na pečenie so všetkými potrebnými prísadami. Do spotrebiča nevkladajte alobal, potravinové fólie a pod. ani ho nespúšťajte naprázdno.
- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Vyvarujte sa kontaktu so zahriatym povrchom a horúcou parou, ktorá vystupuje z ventilačných otvorov.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte rotujúceho hnetacieho háka.
- Dbajte na to, aby počas prevádzky nedošlo k rozstreknutiu vody alebo inej tekutiny na vonkajší povrch zahriateho skla priezoru.
- Počas prevádzky odporúčame pravidelne kontrolovať stav potravín vo forme na pečenie. V prípade, že by došlo k ich vznieteniu, spotrebič okamžite vypnite, odpojte ho od sieťovej zásuvky a veko nechajte uzatvorené.
- Nikdy nevyberajte upečený chlieb búchaním formy na pečenie o jej okraj. Inak môže dôjsť k jej poškodeniu.
- Spotrebič vždy vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť po ukončení používania, pred premiestnením a čistením.
- Sieťový kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku, nie za kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo zásuvky.
- Spotrebič neoplachujte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

VYSVETLENIE SYMBOLOV UMIESTNENÝCH NA VÝROBKU ALEBO V SPRIEVODNEJ DOKUMENTÁCII



Výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridávať do bežného komunálneho odpadu.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

SK Domáca pekáreň chleba
Návod na použitie

- Ďakujeme, že ste si kúpili náš výrobok značky SENCOR, a veríme, že s ním budete spokojní.
- Pred použitím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Ak spotrebič odovzdávate inej osobe, zaistite, aby bol k nemu priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič starostlivo vybaľte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, než nájdete všetky jeho súčasti. Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

OPIS SPOTREBIČA A JEHO PRÍSLUŠENSTVA

A1 Veko
A2 Priezor
A3 Háky na hnetenie
A4 Forma na pečenie
A5 Ovládací panel s displejom
A6 Telo spotrebiča
A7 Háčik na vyňatie hnetacieho háku
A8 Odmerná šálka
A9 Odmerná lyžica

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

B1 Zoznam programov
B2 Grafické značenie jednotlivých fáz prípravy chleba
B3 Displej
B4 Grafické značenie veľkosti bochníka: 1000 g, 1250 kg alebo 1500 kg
B5 Tlačidlo **MENU** pre voľbu programu
B6 Tlačidlo **VEĽKOSŤ** pre voľbu veľkosti chleba
B7 Tlačidlo **ČAS–** na skrátenie času
B8 Tlačidlo **ČAS+** na predĺženie času
B9 Tlačidlo **KÔRKA** na nastavenie farby kôrky chleba
B10 Tlačidlo **START – STOP** slúži na spustenie, zastavenie alebo zrušenie nastaveného programu
B11 Grafické značenie bochníkov chleba podľa farby kôrky

ÚČEL POUŽITIA

- Domáca pekáreň chleba Sencor SBR 1500BK je určená na pohodlnú a automatickú prípravu čerstvého domáceho pečiva, ciest a ďalších druhov pokrmov bez nutnosti zložitej ručnej práce.
- Vďaka dvom hákom na hnetenie zaisťuje rovnomerné a dôkladné spracovanie cesta aj pri väčšom objeme, čo prispieva ku kvalitnému výsledku pečenia.
- Pekáreň ponúka 16 prednastavených programov, ktoré umožňujú ľahkú prípravu rôznych druhov chleba, vrátane bezlepkového chleba, sladkého pečiva, cesta, lekvárov či jogurtu.
- Každé stlačenie tlačidla sprevádza zvukové upozornenie (pípnutie).

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pekáreň a jej príslušenstvo vyjmite zo škatule a odstráňte z nej všetky obalové materiály vrátane propagačných štítkov a nálepiek. Snímte ochrannú pásku z ovládacieho panelu a nálepku z formy na pečenie, ak je prítomná.
- Príslušenstvo a odnímateľné súčasti, ktoré sú určené pre styk s potravinami, umyte pod teplou tečúcou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite pod čistou tečúcou vodou a riadne ich osušte utierkou.
- Formu na pečenie vložte do pekárne a otočte v smere hodinových ručičiek, až sa forma zaistí na svojom mieste. Nainštalujte obidva háky na hnetenie. Krúžok háku na hnetenie by mal smerovať ku dnu formy na pečenie.

Poznámka:
Pred pečením môžete hák na hnetenie (vrátane vnútorného priestoru) natrieť rastlinným olejom či maslom, aby sa cesto neprilepilo pod háky na hnetenie. Zároveň sa háky z chleba na hnetenie ľahšie vyberajú po upečení.

UMIESTNENIE PEKÁRNE

- Pekáreň vždy umiestnite na rovný a pevný povrch, napr. na kuchynskú linku v primeranej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
- Zaistite okolo pekárne voľný priestor, jednak pre pohodlnú manipuláciu a jednak pre odvod horúceho vzduchu. Nezakrývajte ventilačné otvory pekárne.
- Nekladťe pekáreň na nestabilný povrch či na povrch opatrený obrusom. Neumiestňujte pekáreň do blízkosti predmetov citlivých na teplo a paru.

PRVÉ ZAPNUTIE PEKÁRNE

- Pred prvým použitím pekárne odporúčame ju spustiť naprázdno.
- Zapojte zástrčku prívodného kábla do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky a zaznie zvukové upozornenie.
- Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** zvoľte program Pečenie a pekáreň spustite naprázdno na približne 10 minút. Po ukončení programu zrušte funkciu uchovania v teple, pekáreň odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte ju vychladnúť.
- Formu na pečenie a háky na hnetenie ešte raz umyte a riadne osušte.

Poznámka:
Pri prvom spustení sa môže objaviť slabý dym či slabý zápach. To je úplne normálny jav.

OVLÁDANIE PEKÁRNE CHLEBA A JEJ FUNKCIE

Tlačidlo START – STOP

- Slúži na spustenie, prerušenie a ukončenie nastaveného programu či ukončenie odloženého spustenia.
- Na spustenie programu raz stlačte tlačidlo **START – STOP**.
- Práve prebiehajúci program môžete kedykoľvek dočasne prerušiť krátkym stlačením tlačidla **START – STOP**. Odpočítavanie času zostávajúceho do ukončenia programu sa preruší a časový údaj na displeji bude blikať. Zaznie krátke zvukové upozornenie.
- Na opätovné spustenie zastaveného programu opäť stlačte tlačidlo **START – STOP**. Ak to neurobíte do 10 minút od začiatku jeho prerušenia, dôjde k automatickej obnove prevádzky pekárne.
- Na ukončenie programu či zrušenie nastavenia programu stlačte a podržte tlačidlo **START – STOP** na približne 3 sekundy. Ukončenie programu sa signalizuje dlhým zvukovým upozornením.

Poznámka:
Prebiehajúci program prerušte len v nutných prípadoch. Na kontrolu stavu pečenia slúži priezor vo veku.

Voľba programu

- Na voľbu programu slúži tlačidlo **MENU**. Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** vyberte požadovaný program. Číslo programu a jeho základné nastavenie sa zobrazí na displeji.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

- Môžete vyberať zo 16 programov.
- Zoznam programov nájdete ďalej v návode.

Farba kôrky

- Na voľbu farby kôrky slúži tlačidlo **KÔRKA**. Je dostupné po voľbe programu.
- Opakovaným stlačením tlačidla **KÔRKA** zvolíte požadovanú farbu kôrky. Každým stlačením sa ukazovateľ na displeji rozsvieti nad jednou z farieb kôrky. Na výber sú tieto farby kôrky: svetlá – stredne tmavá – tmavá.
- V programoch 1 – 4 môžete zvoliť aj zrýchlenú prípravu pečenia. V takom prípade opakovane stlačte tlačidlo KÔRKA, až ukazovateľ na displeji bude ukazovať na grafické značenie .
- Naopak v programoch 6, 7 a 11 nie je možné zvoliť farbu kôrky.

Veľkosť bochníka

- Na voľbu veľkosti bochníka slúži tlačidlo **VEĽKOSŤ**. Je dostupné po voľbe programu.
- Opakovaným stlačením tlačidla **VEĽKOSŤ** zvoľte požadovanú veľkosť bochníka. Každým stlačením sa ukazovateľ na displeji rozsvieti pod jednou z veľkostí bochníka. K dispozícii sú tieto veľkosti bochníka: 1000 g, 1250 kg a 1500 kg.
- V programoch 9 – 15 nie je možné zvoliť veľkosť bochníka.

Displej

- Na displeji sa zobrazujú nasledujúce informácie:
  - Číslo programu a dĺžka zvoleného programu; po spustení programu sa spustí odpočítavanie a na displeji sa zobrazuje zvyšný čas pečenia;
  - Ukazovateľ veľkosti bochníka;
  - Ukazovateľ farby kôrky;
  - Ukazovateľ fázy pečenia chleba (po spustení programu)

Odložený štart

- Funkcia odloženého štartu umožňuje odložiť pečenie na vami požadovaný čas. Pri nastavení odloženého spustenia postupujte nasledovne:

1. Zvoľte program, nastavte farbu kôrky a veľkosť bochníka. Na displeji sa zobrazí východiskový čas pečenia pre dané nastavenie.
2. Tlačidlami **ČAS+ / ČAS–** nastavte čas ukončenia pečenia. Každým stlačením tlačidla predĺžite alebo skrátite čas o 10 minút. Pre rýchlejšie nastavenie stlačte a podržte tlačidlo.
3. Na displeji sa zobrazí celkový čas odloženého štartu a pečenia.
4. Krátko stlačte tlačidlo **START – STOP** na potvrdenie nastavenia. Dvojbodka na displeji sa rozbliká a spustí sa odpočítavanie.
5. Hneď, ako uplynie nastavený čas odloženého štartu, pekáreň sa automaticky spustí.
6. Po dokončení pečenia zaznie 10-krát zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí 0:00.
7. Pekáreň sa automaticky prepne do režimu uchovania v teple.



Poznámka:
V programoch 9, 11, 13, 14 a 15 nie je možné zvoliť odložený štart.



Upozornenie:
Odložený štart nepoužívajte s ingredienciami, ktoré môžu rýchlejšie podliehať skaze, ako sú vajcia, mlieko, smotana alebo sýr.

Funkcia uchovania v teple

- Po dokončení programu sa pekáreň na 60 minút automaticky prepne do režimu uchovania v teple.
- Na zrušenie tejto funkcie stlačte a podržte tlačidlo **START – STOP** na približne 3 sekundy, zaznie 2-krát zvukové upozornenie a pekáreň sa vypne a prepne do pohotovostného režimu.
- V programoch 9 – 14 nie je dostupná funkcia uchovania v teple. Po skončení programov sa pekáreň automaticky vypne a prepne do pohotovostného režimu.

Funkcia pamäte

- Ak dôjde ku krátkemu výpadku elektrického prúdu (do 10 minút), po opätovnom obnovení dodávky energie sa pekáreň automaticky spustí v nastavenom programe bez nutnosti stlačenia tlačidla **START – STOP**.
- Pri dlhšom výpadku energie (dlhšie než 10 minút) nedôjde k automatickému obnoveniu prerušeného programu. Ak však ešte nenastala fáza kysnutia, môžete znovu spustiť program od začiatku. Ak už nastala fáza kysnutia, treba začať znovu s novými ingredienciami.

PREHĽAD PROGRAMOV

- Pekáreň má k dispozícii 16 prednastavených programov.

1. **Klasický:** Tento program je vhodný na pečenie bieleho alebo tmavého chleba, ktorý sa skladá prevažne z pšeničnej alebo ražnej múky. Získate chlieb s kompaktnou striedkou a pevnou kôrkou.
2. **Francúzsky chlieb:** Tento program je vhodný na pečenie nadýchaného chleba z jemne mletej múky. Obvykle získate nadýchaný chlieb s chrumkavou kôrkou.
3. **Celozrnný:** Tento program je vhodný na pečenie chleba z celozrnnej pšeničnej múky alebo celozrnnej ražnej múky. Výsledkom je ťažký, ale kompaktný chlieb.
4. **Sladký:** Tento program je vhodný, ak chcete do chleba pridať ďalší cukor alebo prísady, ako je ovocná šťava, sušené ovocie, kokosové vločky, hrozienka alebo čokoláda. Program zaistí nadýchanejší a vzdušnejší chlieb.
5. **Nízkosacharidový:** Tento program použite na pečenie nízkosacharidového chleba.
6. **Bezlepkový:** Bezlepkové múky a zmesi na pečenie majú odlišné vlastnosti kysnutia a potrebujú viac času na absorpciu tekutín. Preto je tento program s predĺženým časom kysnutia a pečenia vhodný pre chleby z bezlepkovej múky alebo bezlepkových zmesí na pečenie.
7. **Rýchly:** Časy hnetenia a pečenia, rovnako ako časy kysnutia, sa v tomto programe výrazne skrátia. Tento program je preto vhodný len pre recepty, ktoré neobsahujú celozrnné múky ani zmesi či iné ťažké ingrediencie. Chlieb je s týmto programom menej nadýchaný.
8. **Koláč:** Tento program použite na pečenie torty podľa vlastných receptov, alebo dokonca zmesí na torty.
9. **Hnetenie:** Tento program použite, ak chcete len miesiť cesto. Nie sú tu žiadne fázy kysnutia a programovanie časovača nie je možné.
10. **Cesto:** V tomto programe je možné miesiť kysnuté cesto na žemle, pizzu alebo iné pečivo. Program zahŕňa fázy hnetenia a kysnutia.
11. **Cesto na cestoviny:** S týmto programom môžete pripraviť cesto na cestoviny. Program trvá 15 minút a skladá sa len z fázy hnetenia.
12. **Cesto na pizzu:** Tento program je vhodný na prípravu cesta na pizzu. Trvá spravidla 45 minút a skladá sa z dvoch fáz hnetenia a dvoch fáz kysnutia.
13. **Jogurt:** Tento program umožňuje výrobu jogurtu z mlieka (živočíšneho aj rastlinného).
14. **Džem:** Tento program sa používa na výrobu džemu, lekváru, želé a ďalších ovocných nátierok.
15. **Pečenie:** Tento program je vhodný na pečenie z hotového cesta, príp. na dodatočné pečenie chleba, ak je príliš svetlý alebo nie je riadne prepečený.
16. **Vlastný:** Tento program umožňuje upraviť fázy hnetenia, kysnutia, pečenia aj uchovania v teple podľa osobných preferencií a nastavenie uložiť do pamäte. Pred použitím tohto programu však odporúčame, aby ste sa celkom oboznámili s prípravou chleba v pekárni, príp. program použili, až budete mať skúsenosti s jeho prípravou.

SUROVINY NA PRÍPRAVU CHLEBA

1. Chlebová múka

- Chlebová múka má vysoký obsah lepku (preto ju môžeme taktiež nazývať múkou s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje veľké množstvo bielkovín), má dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakysnutí udržať veľkosť chleba tak, aby sa neprepadol. Pretože je obsah lepku vyšší než u normálnej múky, je možné ju použiť na pečenie chleba väčších veľkostí.
- Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri pečení chleba.

2. Obyčajná múka

- Obyčajná múka sa vyrába zmiešaním dôkladne vybranej mäkkej a tvrdej pšenice, a je vhodná na rýchle pečenie chleba alebo pečenie koláčov.

3. Celozrnná múka

- Celozrnná múka sa vyrába mletím pšenice a obsahuje pšeničnú šupku a lepok.
- Celozrnná múka je ťažšia a výživnejšia než normálna múka. Chlieb vyrobený z celozrnnej múky má obvykle menšiu veľkosť. Preto sa vo veľkom množstve receptov na dosiahnutie čo najlepších výsledkov obvykle kombinuje celozrnná múka a chlebová múka.

4. Ražná múka

- Ražná múka je určená predovšetkým na pečenie tmavého chleba. Obsahuje vysoký podiel minerálnych látok. Má menej lepku než múka pšeničná, a preto sa obvykle používa v kombinácii s pšeničnou múkou.

5. Múka s kypriacim práškom

- Múka s obsahom kypriaceho prášku je vhodná predovšetkým na prípravu koláčov.

6. Kukuričná múka a ovsená múka

- Kukuričná múka a ovsená múka sa vyrábajú mletím kukurice a ovsa. Obidve sú doplnkové ingrediencie na pečenie chleba a používajú sa na zlepšenie chuti a štruktúry chleba.

7. Cukor

- Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou pre sladkú chuť a farbu chleba. Biely cukor napomáha procesu kvasenia.

8. Kvasnice

- Kvasnice aktivujú proces kvasenia cesta a produkujú oxid uhličitý, ktorý pomáha chlebu zväčšiť svoj objem a zjemniť vnútorné vlákna.

– 1 čaj. lyžička aktívnych suchých kvasníc = 3/4 čaj. lyžičky instantných kvasníc
– 1,5 čaj. lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1 čaj. lyžička instantných kvasníc
– 2 čaj. lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1,5 čaj. lyžičky instantných kvasníc

- Kvasnice sa musia uložiť v chladničke, pretože by sa pri vysokej teplote znehodnotili; pred ich použitím skontrolujte dátum použiteľnosti a skladovateľnosti. Po každom použití ich čo najrýchlejšie uložte späť do chladničky.

Tip:

Pomocou nižšie opísaného postupu môžete zistiť, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne, alebo nie:

1. Nalejte do odmernej šálky 1/2 hrnčeka teplej vody (45 – 50 °C).
2. Pridajte 1 čajovú lyžičku bieleho cukru a zamiešajte, potom všetko ešte posypte 2 čajovými lyžičkami kvasníc.
3. Postavte odmernú šálku na cca 10 minút na teplé miesto. Zmes už nemiešajte.
4. Pena musí dosiahnuť až k okraju odmernej šálky. Ak tomu tak nie je, kvasnice sú neaktívne.

9. Soľ

- Soľ je nutná na zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ ale tiež spomaľuje kysnutie.

10. Vajcia

- Vajcia môžu vylepšiť štruktúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším a pridať chlebu špecifickú vôňu vajec. Ak chcete použiť vajcia, musíte ich zbaviť škrupiny a rovnomerne rozmiešať.

11. Tuk, maslo a rastlinný olej

- Tuk dokáže chlieb zjemniť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by sa malo po vybratí z chladničky pred použitím rozpustiť alebo nakrájať na malé časti, aby sa rovnomerne rozmiešalo.

12. Prášok do pečiva

- Prášok do pečiva sa používa najmä na kysnutie pri pečení chleba a koláčov v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie). Nepotrebuje čas na kvasenie a produkuje plyn, ktorý vytvára bubliny a zjemňuje štruktúru chleba.

13. Sóda

- Platí to isté, čo pri prášku do pečiva. Je možné ju taktiež používať v kombinácii s práškom do pečiva.

14. Voda a iné tekutiny

- Voda je pri výrobe chleba nevyhnutnou ingredienciou. Všeobecne je najvhodnejšia voda s teplotou v rozmedzí 20 – 25 °C.
- Pre kysnutie v zrýchlených programoch by však mala byť teplota vody v rozmedzí 48 – 50 °C.
- Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2-% mliečnym práškom, ktorý môže zlepšiť vôňu chleba a vytvoriť lepšiu farbu kôrky.

Poznámka:

Rôzne druhy múky vyzerajú podobne; účinnosť kvasníc alebo schopnosť absorpcie rôznych druhov múky sa značne líši podľa oblasti pestovania, podmienok rastu, procesu mletia a skladovania. Na vyskúšanie si zvoľte múku rôznych značiek dostupných na trhu, ochutnajte ju a porovnajte výsledky – potom si zvoľte múku, ktorá podľa vašich skúseností a z hľadiska chuti poskytuje najlepšie výsledky.

VÁŽENIE SUROVÍN

Pri príprave pečenia chleba je veľmi dôležité správne váženie surovín. Odporúčame používať dodávanú odmernú šálku a odmernú lyžicu.

1. Tekutiny

- Vodu, čerstvé mlieko alebo instantné mlieko odporúčame odmeriavať v odmernej šálke. Po naliatí skontrolujte hladinu v úrovni očí.
- Ak budete v odmernej šálke odmeriavať olej alebo podobné tekutiny, pred opätovným použitím odmernú šálku dôkladne očistite.

2. Sypké suroviny

- Sypké suroviny vkladajte do odmernej šálky pomocou lyžice, a keď je šálka plná, zarovnajte ju pomocou noža.
- Sypké suroviny v odmernej šálke nezhutňujte, extra množstvo by mohlo negatívne ovplyvniť vyváženosť surovín v recepte.
- Na odmeriavanie sypkých surovín môžete použiť aj odmernú lyžicu, a to zvlášť ak budete odmeriavať menšie množstvo.

3. Poradie surovín

- Poradie surovín je veľmi dôležité pre správnu prípravu chleba.
- Všeobecne platí, že najskôr sa vkladajú tekutiny, vajcia, soľ a sušené mlieko a pod.
- Potom sa vkladajú sypké suroviny, ako je múka, cukor a pod. Nakoniec sa vkladajú kvasnice (alebo kypriaci prášok).
- Kvasnice sa vkladajú vždy len na suchú múku a nesmú sa dotýkať soli.

PRED PEČENÍM

- Pre úspešné pečenie treba dodržiavať nasledujúce zásady:

– Formu na pečenie najprv vyjmite z pekárne, než do nej vložíte ingrediencie. Ak sa ingrediencie dostanú do vnútorného priestoru pekárne, môže dôjsť k ich pripečeniu k výhrevnému telesu a následnému poškodeniu pekárne.
– Ingrediencie do formy vkladajte v poradí uvedenom v recepte.
– Ingrediencie by mali mať ideálne izbovú teplotu, aby podporili tvorbu kvasiniek a následné kysnutie.
– Ingrediencie presne odmerajte. Aj zanedbateľné odchýlky od množstva uvedeného v recepte môže ovplyvniť výsledok pečenia.

Upozornenie:

Nikdy nepoužívajte väčšie množstvo, než je uvedené. Príliš mnoho cesta môže vykysnúť z formy a spadnúť na výhrevné teleso.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

POUŽITIE PEKÁRNE CHLEBA

Príprava

1. Formu na pečenie vytiahnite z pekárne smerom hore.
2. Nasaďte háky na hnetenie na hnacie hriadele na dne formy. Uistite sa, že sú pevne usadené.
3. Vložte ingrediencie v poradí, v akom sú uvedené v recepte. Najprv nalejte tekutiny, cukor a soľ, potom múku a droždie pridajte ako poslednú ingredienciu.

Poznámka:
Uistite sa, že droždie nepríde do kontaktu so soľou ani tekutinami.

4. Vložte formu späť do pekárne. Uistite sa, že je správne umiestnená.
5. Zatvorte veko pekárne.
6. Zapojte zástrčku prívodného kábla do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky. Zaznie zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí číslo programu 1 a jeho dĺžka trvania.
7. Zvoľte program tlačidlom **MENU** – pozrite kapitolu VOĽBA PROGRAMU v predchádzajúcej časti návodu.
8. Tlačidlom **KÔRKA** zvoľte farbu chleba – pozrite kapitolu FARBA KÔRKY v predchádzajúcej časti návodu.
9. Tlačidlom **VEĽKOSŤ** zvoľte veľkosť bochníka – pozrite kapitolu VEĽKOSŤ BOCHNÍKA v predchádzajúcej časti návodu.
10. Podľa potreby nastavte odložený štart – pozrite kapitolu ODLOŽENÝ ŠTART v predchádzajúcej časti návodu.

Spustenie programu

- Teraz spustite program tlačidlom **START – STOP**.
- Pekáreň automaticky spustí jednotlivé fázy prípravy chleba podľa zvoleného programu. Priebeh prípravy chleba môžete sledovať v okienku pekárne chleba.

Poznámka:
Počas pečenia sa môže v okienku objaviť kondenzácia. Ide o normálny jav.

Pridanie surovín

- V závislosti od zvoleného programu počas fázy hnetenia sa na displeji rozbliká „ADD" a zaznie upozornenie na pridanie surovín.
- Krátko stlačte tlačidlo **START – STOP**.
- Otvorte veko pekárne a pridajte ingrediencie. Následne veko zatvorte.
- Krátko stlačte tlačidlo **START – STOP** pre pokračovanie v príprave chleba.

Poznámka:
Počas pečenia neotvárajte veko spotrebiča. Chlieb sa môže zrútiť.

Tip:

Po 5 minútach hnetenia skontrolujte konzistenciu cesta, ktorá by v tejto fáze mala byť mäkká a lepkavá. Ak je cesto príliš suché, pridajte trochu tekutiny. Ak je príliš vlhké, pridajte trochu múky (1/2 až 1 čajovú lyžičku raz alebo viackrát podľa potreby).

Vyňatie hákov na hnetenie

Táto funkcia umožňuje vyňať háky na hnetenie pred pečením.
Počas 2. fázy kysnutia sa ozve 10 pípnutí a na displeji bliká „RMV".
Krátko stlačte tlačidlo **START – STOP** na pozastavenie programu na 10 minút. Počas toho odoberte háky na hnetenie.
Krátko stlačte tlačidlo **START – STOP** pre pokračovanie programu.

Poznámka:
V programoch 7 – 15 nie je dostupná funkcia vyňatia hákov na hnetenie.

Poznámka:
Háky na hnetenie sa nemusia povinne vyňať, avšak chlieb sa bude ľahšie vyberať. Na dne chleba zostávajú len dva menšie otvory po hriadeľoch, na ktoré sa háky na hnetenie nasadzujú.

Dokončenie programu

- Po dokončení pečenia zaznie 10-krát zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí 0:00.
- Pekáreň sa automaticky prepne do režimu uchovania v teple počas maximálne 60 minút. Počas tejto doby cirkuluje vo vnútri pekárne teplý vzduch.
- Funkciu udržovania v teple môžete kedykoľvek ukončiť stlačením a podržaním tlačidla **START – STOP** na približne 3 sekundy; 2-krát zaznie zvukové upozornenie a pekáreň sa vypne a prepne do pohotovostného režimu.

Varovanie:
Pred otvorením veka pekárne vytiahnite zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky. Ak pekáreň nepoužívate, nechajte ju odpojenú od zdroja napájania.

Vybratie chleba z formy

- Po ukončení programu opatrne odklopte veko. S nasadenými ochrannými kuchynskými lapkami zdvihnite rukoväť formy na pečenie.
- Otočte formu na pečenie proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju uvoľnili, a potom ju opatrne vyjmite z pekárne.
- Formu odložte na tepelne odolnú podložku a nechajte v nej chlieb približne 10 minút vychladnúť. Potom formu otočte dnom hore, aby sa z nej chlieb uvoľnil.
- Ak sa chlieb sám neuvoľní, niekoľkokrát pohýbte hriadeľmi. Na vyňatie hákov z chleba použite háčik (ak ste háky na hnetenie nevyňali skôr).

Varovanie:
Pri manipulácii s formou na pečenie dbajte na zvýšenú opatrnosť, lebo je veľmi horúca. Hrozí riziko popálenia. Vždy používajte ochranné kuchynské lapky.

- Po ukončení používania odpojte pekáreň chleba od sieťovej zásuvky a vyčistite všetky použité súčasti podľa pokynov uvedených v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

VLASTNÝ PROGRAM

- Tento program umožňuje upraviť fázy hnetenia, kysnutia, pečenia aj uchovania v teple podľa osobných preferencií a nastavenie uložiť do pamäte.
- Do pamäte pekárne je možné uložiť až 8 vlastných programov.

Nastavenie vlastného programu

- Pri nastavení vlastného programu postupujte nasledovne:

1. Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** zvoľte program č. 16 Vlastný.
2. Stlačte tlačidlo **KÔRKA** a zvoľte číslo vlastného programu, pod ktorým sa uloží. K dispozícii máte až 8 vlastných čísiel. Ak v tomto okamihu stlačíte tlačidlo **MENU**, nastavenie sa zruší a na displeji sa zobrazí program č. 1.
3. Po voľbe čísla vlastného programu krátko stlačte tlačidlo **VEĽKOSŤ** a postupne nastavte čas pre jednotlivé fázy programu v poradí: PREDHRIATIE – HNETENIE 1 – KYSNUTIE 1 – HNETENIE 2 – KYSNUTIE 2 – KYSNUTIE 3 – PEČENIE – UDRŽOVANIE V TEPLE. Ukazovateľ nad jednotlivými fázami bude vždy blikať.
4. Tlačidlami **ČAS+** alebo **ČAS–** nastavte čas každej fázy programu.
5. Po nastavení času a pre prechod na ďalšiu fázu stlačte tlačidlo **VEĽKOSŤ**.
6. Takto opakujte celý postup, až budete mať všetky fázy programu upravené podľa potreby.
7. Na potvrdenie a uloženie vlastného programu stlačte tlačidlo **START – STOP**.
8. Ďalším stlačením tlačidla **START – STOP** spustite pekáreň.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Tabuľka fáz vlastného programu

Fázy vlastného programu	Východiskový čas	Rozsah nastavenia času
PREDHRIATIE	0:15	0:00 – 0:20
HNETENIE 1	0:13	0:00 – 0:15
KYSNUTIE 1	0:25	0:20 – 0:40
HNETENIE 2	0:12	0:00 – 0:20
KYSNUTIE 2	0:30	0:00 – 1:00
KYSNUTIE 3	0:30	0:00 – 1:00
PEČENIE	1:00	0:00 – 1:20
UDRŽOVANIE V TEPLE	1:00	0:00 – 1:00

Poznámka:
Pred použitím tohto programu však odporúčame, aby ste sa celkom oboznámili s prípravou chleba v pekárni, príp. program použili, až budete mať skúsenosti s jeho prípravou.

Poznámka:
Vlastný program sa uloží do pamäte pekárne, v ktorej zostane, kým program nezmeníte podľa vyššie uvedených krokov, príp. nevykonáte továrenské nastavenie.

Voľba vlastného programu

- Pri voľbe vlastného programu postupujte nasledovne:

1. Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** zvoľte program č. 16 Vlastný.
2. Opakovaným stlačením tlačidla **KÔRKA** zvoľte číslo vlastného programu, ktorý chcete pripravovať.
3. Stlačte tlačidlo **START – STOP** pre spustenie pekárne.

Obnova továrenského nastavenia vlastného programu

- Pre vymazanie vlastného programu a obnovu továrenského nastavenia postupujte nasledovne:

1. Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** zvoľte program č. 16 Vlastný.
2. Opakovaným stlačením tlačidla **KÔRKA** zvoľte číslo vlastného programu, ktorý chcete vymazať a obnoviť továrenské nastavenie.
3. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá **MENU** a **VEĽKOSŤ** na približne 1 sekundu. Dôjde k vymazaniu vami nastavených hodnôt a obnove továrenského nastavenia.

Poznámka:
Obnovou továrenského nastavenia sa vymažú vami nastavené hodnoty a obnovia sa pôvodné hodnoty z továrne. Buďte preto obozretní pri tomto kroku, aby ste napr. omylom nevymazali obľúbený vlastný program.

KRÁJANIE A SKLADOVANIE CHLEBA

Pred krájaním nechajte chlieb vychladnúť počas 20 – 40 minút.

- Pre nakrájanie rovnomerne hrubých krajcov používajte elektrický nôž alebo ostrý nôž s vrúbkovanou čepeľou.
- Nespotrebovaný chlieb zabaľte do plastového vrecka. Pri izbovej teplote ho môžete skladovať až počas 3 dní.
- Ak chcete chlieb skladovať dlhší čas (až 1 mesiac), vložte ho do vrecka alebo v uzavretej nádobe do mrazničky.
- Domáci chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, a preto ho nie je možné skladovať tak dlho ako niektoré druhy chleba zakúpené v obchode.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Na čistenie akýchkoľvek častí spotrebiča nepoužívajte čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, riedidlá a pod., ktoré by mohli poškodiť povrch spotrebiča.
- Formu na pečenie a háky na miesenie je možné umývať v umývačke riadu.
- Žiadna iná súčasť tohto spotrebiča nie je určená na umývanie v umývačke.

Varovanie:
Aby sa zabránilo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

Forma na pečenie a hák

- Opatrne vyjmite háky na hnetenie z formy, ak ste ich nevyňali v 2. fáze hnetenia.
- Ak sa háky na hnetenie z hriadeľa odstraňujú ťažko, naplňte formu teplou vodou a nechajte ju pôsobiť približne 30 minút. Potom háky vyjmite, opatrne ich očistite navlhčenou handričkou a riadne vytrite dosucha.
- Formu na pečenie očistite zvnútra a zvonku navlhčenou handričkou.
- Aby nedošlo k poškodeniu nepriľnavej vrstvy, nepoužívajte ostré predmety alebo čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom.
- Forma na pečenie musí byť pred vložením do pekárne úplne suchá.

Tip:

Po vyčistení natrite háky na hnetenie vrátane otvorov uprostred jedlým tukom, ktorý je vhodný na tepelnú úpravu.

Veko a vonkajší plášť

Vonkajší plášť otrite mierne navlhčenou mäkkou handričkou a ihneď utrite čistou utierkou dosucha.
Veko očistite zvnútra a zvonku mierne navlhčenou handričkou. Potom všetko riadne vytrite dosucha.

Upozornenie:
Na vnútornom povrchu veka a na ventilačných otvoroch sa môžu objaviť hnedé škvrny. Ide o pozostatky výparov z ingrediencií, ktoré sa počas pečenia dostali do unikajúcej pary. Nemajú žiadny škodlivý vplyv na materiál pekárne alebo na kvalitu upečeného chleba. Tieto škvrny jednoducho odstráňte navlhčenou handričkou. Po dlhšom čase používania môže povrchová úprava formy na pečenie zmeniť sfarbenie. To však nemá žiadny vplyv na funkciu pekárne alebo kvalitu chleba.

ULOŽENIE

Ak nebudete spotrebič dlhšie používať, odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky, nechajte spotrebič vychladnúť a vyčistite ho podľa vyššie uvedených pokynov.
Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj všetko príslušenstvo riadne čisté a suché.
Uložte spotrebič na suché, čisté a dobre vetrané miesto, kde nebude vystavený extrémnym teplotám a kde bude mimo dosahu detí alebo zvierat.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Pri pečení vychádza z ventilačného otvoru dym.	Niektoré ingrediencie sa prilepili k ohrievaciemu telesu alebo sa dostali do jeho blízkosti. Pri prvom použití môže ísť o olej, ktorý zostal na povrchu ohrievacieho telesa.	Odpojte pekáreň od siete, nechajte ju vychladnúť a očistite výhrevné teleso.
Chlieb sa uprostred prepadáva a je zospodu vlhký.	Nechali ste upečený chlieb príliš dlho vo forme.	Vyjmite chlieb z formy pred dokončením režimu uchovania v teple.
Chlieb sa vyberá len veľmi ťažko.	Háky na hnetenie uviazli v bochníku.	Pohýbte hriadeľom, aby sa bochník uvoľnil z formy. Potom formu aj háky vyčistite podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.
Ingrediencie nie sú rovnomerne rozmiešané a chlieb je nesprávne upečený.	Chybná voľba programu.	Nastavte správny program.
	Stlačili ste tlačidlo **START – STOP**, kým bola pekáreň v prevádzke.	Suroviny sa znehodnotili; odstráňte ich a začnite znovu s novými surovinami.
	Po spustení programu ste niekoľkokrát otvorili veko.	Pri poslednom kysnutí neotvárajte veko.
	Došlo k výpadku elektrickej energie, ktorý bol dlhší než 10 minút.	Suroviny sa znehodnotili; odstráňte ich a začnite znovu s novými surovinami.
	Odpor pri miešaní je príliš veľký, tým pádom sa háky na hnetenie takmer neotáčajú a dostatočne nemiesia.	Skontrolujte, či sa háky na hnetenie voľne otáčajú, potom vytiahnite formu na pečenie a spustite prevádzku bez zaťaženia. Ak spotrebič nefunguje štandardným spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Pekáreň sa nespustila a na displeji sa zobrazilo chybové hlásenie „HHH“.	Pekáreň je príliš teplá po poslednej príprave.	Vytiahnite zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky a nechajte pekáreň vychladnúť na izbovú teplotu. Potom ju budete môcť znovu používať.
Po spustení pekárne sa na displeji zobrazilo „LLL“.	Suroviny vo vnútri formy sú príliš studené alebo pekáreň používate vo veľmi chladnej miestnosti a hrozí, že by suroviny vo forme mohli zmrznúť.	Vyjmite formu z pekárne a nechajte suroviny ohriať na izbovú teplotu. Prípadne preneste pekáreň do miestnosti s vyššou teplotou. Odporúčame používať pekáreň pri teplotách 15 až 32 °C.
Po spustení pekárne sa na displeji zobrazilo hlásenie „EE0“.		Potom vytiahnite zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky. Chvíľu vyčkajte a potom zapojte zástrčku späť. Ak problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Chlieb kysne veľmi rýchlo.	V ceste je príliš mnoho kvasníc, múky alebo naopak nedostatok soli.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí.
Chlieb takmer nekysne alebo len trochu.	Pridali ste málo kvasníc alebo ste nepridali žiadne.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí.
	Kvasnice boli staré alebo vyprchané.	Vždy sa uistite, že sú kvasnice, rovnako ako ostatné suroviny, čerstvé.
	Tekutiny sú príliš horúce.	Použite iné tekutiny alebo vyčkajte, až sa tekutiny ochladia. Uistite sa, že suroviny vkladáte v správnom poradí.
	Kvasnice sa príliš skoro dostali do kontaktu s tekutinami.	Uistite sa, že suroviny vkladáte v správnom poradí.
	Použitá múka nie je vhodná pre daný typ chleba alebo sa použila príliš stará múka.	Použite správny typ múky pre daný typ chleba. Uistite sa, že používate čerstvé suroviny.
	Použili ste príliš mnoho alebo málo tekutín.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí. Ak používate pekáreň vo veľmi vlhkom prostredí, znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
	Použili ste príliš málo cukru.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Cesto je príliš objemné a preteká z formy na pečenie.	Nadmerné množstvo tekutín spôsobujúce príliš jemnú štruktúru cesta alebo nadmerné množstvo kvasníc.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí. Ak vkladáte suroviny, ktoré obsahujú vodu, treba znížiť objem použitej tekutiny.
Chlieb sa uprostred rozpadáva.	Objem cesta je väčší než forma a chlieb sa prepadáva.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Ak vkladáte suroviny, ktoré obsahujú vodu, treba znížiť objem použitej tekutiny.
	Čas kysnutia je príliš krátky alebo kysnutie je rýchle kvôli vysokej teplote vody alebo vysokej teplote v pekárni alebo kvôli zvýšenej vlhkosti.	Použite iné tekutiny alebo vyčkajte, až sa tekutiny ochladia. Do múky urobte malú jamku, do ktorej vložte kvasnice. Uistite sa, že kvasnice neprichádzajú do kontaktu s tekutinou. Pri vysokých teplotách nepoužívajte funkciu odloženého štartu a používajte studené tekutiny. Vyjmite chlieb z formy ihneď po upečení a nechajte ho na kovovej mriežke vychladnúť aspoň počas 15 minút pred jeho nakrájaním.
Príliš hutná štruktúra chleba.	Použili ste príliš mnoho múky alebo málo tekutiny.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí. Ak používate pekáreň vo veľmi vlhkom prostredí, znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
	Použili ste málo cukru alebo kvasníc.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí.
	Použili ste príliš mnoho ovocia, semienok a pod.	Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí.
	Použili ste starú alebo vyprchanú múku a teplé tekutiny spôsobili rýchle kysnutie, ale cesto spadlo ešte pred pečením.	Znížte celkové množstvo surovín. Nepoužívajte viac múky, než je uvedené množstvo. Znížte množstvo surovín o jednu tretinu.
	Nepoužili ste soľ alebo málo soli.	
	Použili ste príliš mnoho tekutín.	
Chlieb nie je upečený v strede.	Použili ste príliš mnoho alebo málo tekutín.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí. Ak používate pekáreň vo veľmi vlhkom prostredí, znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
	Pekáreň používate vo vlhkom prostredí.	Pri vysokých teplotách nepoužívajte funkciu odloženého štartu a používajte studené tekutiny.
	Recepty obsahujú vlhké suroviny, napr. jogurt.	Znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
Striedka je príliš pórovitá.	Použili ste príliš mnoho vody.	Znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
	Nepoužili ste soľ.	Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí.
	Používate pekáreň v príliš vlhkom prostredí, tekutiny sú horúce.	Pri vysokých teplotách nepoužívajte funkciu odloženého štartu a používajte studené tekutiny. Vyjmite chlieb z formy ihneď po upečení a nechajte ho na kovovej mriežke vychladnúť aspoň počas 15 minút pred jeho nakrájaním.
	Používate príliš mnoho tekutín.	Použite iné tekutiny alebo vyčkajte, až sa tekutiny ochladia. Do múky urobte malú jamku, do ktorej vložte kvasnice. Uistite sa, že kvasnice neprichádzajú do kontaktu s tekutinou.

Pórovitá nedopečená kôrka.	Cesto príliš vykyslo a nevojde sa do formy.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Skontrolujte množstvo tekutín. Ak vkladáte suroviny, ktoré obsahujú vodu, treba znížiť objem použitej tekutiny.
	Použili ste príliš mnoho múky, zvlášť na bielom chlebe.	Skontrolujte množstvo tekutín. Ak vkladáte suroviny, ktoré obsahujú vodu, treba znížiť objem použitej tekutiny.
	Použili ste príliš mnoho kvasníc alebo nedostatok soli.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí.
	Použili ste príliš mnoho cukru.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí.
	Použili ste k cukru ešte ďalšie sladké suroviny.	Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či sa všetky suroviny vložili správne a v správnom poradí.
Krajce chleba nie sú rovnomerné alebo sú v krajcoch hrudky.	Chlieb dostatočne nevychladol. (Para sa neodparila.)	Znížte množstvo kvasníc alebo všetkých surovín o 1/4. Nechajte chlieb dostatočne vychladnúť.
Na kôrke zostávajú zvyšky múky.	Múka sa počas miešania nesprávne spracovala, zvlášť na stenách.	Znížte množstvo vody o 1 – 2 lyžice. Vyjmite chlieb z formy ihneď po upečení a nechajte ho na kovovej mriežke vychladnúť aspoň počas 15 minút pred jeho nakrájaním.

Poznámka:
Ak problém pretrváva, vypnite pekáreň, odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizovaný servis. Nepokúšajte sa pekáreň opravovať svojpomocne.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozsah menovitého napätia ..... 220 – 240 V~
Menovitý kmitočet ..... 50 – 60 Hz
Menovitý príkon motora ..... 100 W
Menovitý príkon výhrevného telesa ..... 850 W
Hlučnosť ..... 65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 65 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Hodnoty uvedené podľa nariadenia Komisie EÚ 2023/826

Vypnutý stav	
Spotreba energie vo vypnutom stave	0,0 W
Čas, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne vypnutý stav	*
Pohotovostný režim	
Spotreba energie v pohotovostnom režime	–
Čas, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne pohotovostný režim	–
Pohotovostný režim pri pripojení na sieť (Wi-Fi)	
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení na sieť	–
Čas, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne pohotovostný režim pri pripojení na sieť	–

* Automaticky po dokončení pečenia

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. S cieľom zaistiť správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Ak chcete tento výrobok zlikvidovať inde, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

HU **Otthoni kenyérsütő**
Használati útmutató

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét bízza szervizközpontra, hogy elkerülje a veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
- A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől.
- Egy adagban legfeljebb 600 g liszt és 7 g élesztő használható. A sütőformába ne tegyen több lisztet, sem élesztőt.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányítóval felszerelt csatlakozóval.
- Minden használat után tisztítsa meg a sütőformát és a dagasztókarokat, amelyek érintkezésbe kerülnek az élelmiszerekkel. A tisztításhoz csak meleg vizet

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

használjon egy kevés semleges konyhai mosogatószerrel. Tartsa be a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetben leírt utasításokat.

- Ez a készülék háztartási használatra való. A készülék személyes, nem kereskedelmi célú felhasználásra is alkalmas, például:
  - konyhasarok üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;
  - mezőgazdasági területeken;
  - szállodák, motelek és más szálláshelyek;
  - szállást és reggelit biztosító vendéglátóhelyek.

- Ez a készülék kenyér sütésére, tészta dagasztására vagy lekvár vagy joghurt készítésére szolgál. Ne használja a készüléket ipari környezetben, kültéren, vagy a rendeltetési céltól eltérő célokra.
- A készüléket ne helyezze ablakpárkányra, edénycsepegtetőre vagy instabil felületekre, ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, nyílt láng vagy hőt kibocsátó források közelébe. A készüléket mindig száraz, tiszta és stabil felületen használja, ahol nem borulhat fel.
- A készüléket csak eredeti gyári tartozékkal használja.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatja, győződjön meg róla, hogy a készülék címkéjén feltüntetett névleges feszültség megegyezik az aljzat elektromos feszültségével. A készüléket csak jól földelt aljzatba csatlakoztassa.
- Ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, például függöny, sötétítő, törlőkendő, stb. közelében. A szálló hő közelében be kell tartani a felülettől mért biztonságos legalább 50 cm-es távolságot, a többi helyen pedig a legalább 10 cm-es távolságot.
- Ne takarja le a készüléket. Egyébként fennáll a tűz veszélye, amikor be van takarva, és automatikusan elindul a beépített időzítő révén.
- A készülék üzembehelyezése előtt ellenőrizze, hogy megfelelően behelyezésre került-e a sütőforma minden hozzávalóval együtt. Ne helyezzen alufóliát, frissen tartó a készülékbe, és ne indítsa el üresen.
- Ha a készülék üzemel, a hozzáférési felületek hőmérséklete magasabb lehet. Kerülje az érintkezést a szellőző nyíláson át kilépő forró párával és a forró felületekkel.
- Az üzemelés során ne érintse meg a dagasztókar forgó részeit.
- Ügyeljen arra, hogy az üzemelés során ne fröccsenjen szét folyadék vagy víz a felmelegedett üveg felületén.
- Üzemelés közben rendszeresen ellenőrizze a formában lévő élelmiszerek állapotát. Ha ezek lángra lobbannának, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozóból, és a készülék fedelét ne hagyja zárva.
- Soha ne vegye ki a kész kenyeret a sütőforma szélének ütögetésével. Egyébként megsérülhet.
- Sütés után mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót használat után, áthelyezéskor vagy tisztításkor.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál húzza ki a csatlakozóból, és ne a kábelnél fogva. Ellenkező esetben a hálózati kábel vagy az aljzat sérülhet.
- A készüléket ne öblítse le víz alatt, ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. Mindennemű javítást bízzon szakszervizre. A készülékbe történő beavatkozással elveszítheti a hibás teljesítéshez vagy a minőségi jótálláshoz fűződő törvényes jogát.

A TERMÉKEN VAGY A KÍSÉRŐ DOKUMENTÁCIÓBAN ELHELYEZETT JELEK MAGYARÁZATA

CE A termék teljesíti az összes rá vonatkozó EU irányelv követelményeit.



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus készülékeket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

HU Otthoni kenyérsütő
Használati útmutató

- Köszönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét, és bízunk benne, hogy elégedett lesz vele.
- A készülék első bekapcsolása előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket csak úgy használja, ahogy ebben a használati útmutatóban le van írva. Őrizze meg az útmutatót a későbbiekre. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor ezt a használati útmutatót is adja át.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot meg nem talál. Javasoljuk, hogy legalább a hibás teljesítésre vagy a minőségi garanciára vonatkozó törvényes jog fennállásának időtartamára őrizze meg az eredeti szállítási kartont, a csomagolóanyagot, a pénztári bizonylatot és az eladó felelősségvállalásának mértékéről szóló igazolást vagy a jótállási jegyet. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAINAK LEÍRÁSA

A1 Fedél
A2 Betekintőablak
A3 Dagasztókarok
A4 Sütőforma
A5 Kezelőpanel kijelzővel
A6 Készüléktest
A7 Kampó a dagasztókar kivételéhez
A8 Mérőedény
A9 Mérőkanál

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

B1 Programlista
B2 A kenyérkészítés egyes fázisainak grafikus jelölése
B3 Kijelző
B4 A cipóméret grafikus jelölése: 1000 g, 1250 kg vagy 1500 kg
B5 **MENU** (MENÜ) gomb az üzemmód kiválasztásához
B6 **SIZE** (MÉRET) gomb a kenyér méretének kiválasztásához
B7 **TIME–** (IDŐ–) gomb az idő lerövidítéséhez
B8 **TIME+** (IDŐ+) gomb az idő meghosszabbításához
B9 **CRUST** (KÉREG) gomb a kenyérkéreg színének beállításához
B10 **START – STOP** gomb a beállított program elindításához, leállításához vagy törléséhez
B11 A kenyércipók grafikus jelölése a kenyérhéj színe szerint

A HASZNÁLAT CÉLJA

- A Sencor SBR 1500BK házi kenyérsütőt friss házi pékáruk, tészták és egyéb ételek kényelmes és automatikus elkészítésére tervezték, bonyolult kézi munka nélkül.
- A két dagasztókarnak köszönhetően a tészta egyenletes és alapos feldolgozását biztosítja nagyobb mennyiség esetén is, ami hozzájárul a minőségi sütési eredményhez.
- A kenyérsütő 16 előbeállított programot kínál, amelyek lehetővé teszik a különböző kenyérfajták, köztük a gluténmentes kenyér, az édes péksütemények, a tészták, a lekvárok vagy a joghurt egyszerű elkészítését.
- A gomb minden egyes megnyomását hangjelzés (csipogás) kíséri.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Vegye ki a kenyérsütőt és tartozékait a dobozból, és távolítson el minden csomagolóanyagot, beleértve a reklám- és egyéb címkéket is. Vegye le a védőfóliát a kezelőpanelről és a címkét a sütőformáról, ha van.
- A tartozékokat és minden levehető alkatrészt, amelyet élelmiszerekkel való érintkezésre terveztek, alaposan mosogasson el konyhai tisztítószert tartalmazó meleg folyó vízben. Ezután öblítse le tiszta folyó vízzel és jól szárítsa meg.
- Helyezze a sütőformát a kenyérsütőbe, és forgassa el jobbra, amíg a forma a helyére nem rögzül. Helyezze be mindkét dagasztókart. A dagasztókar gyűrűjének a sütőforma alja felé kell néznie.



Megjegyzés:
Sütés előtt a dagasztókart (beleértve a belső részét is) bekenheti növényi olajjal vagy vajjal, hogy a tészta ne tapadjon a dagasztókarok alá. Ugyanakkor a dagasztókarokat könnyebb kivenni a kenyérből sütés után.

A KENYÉRSÜTŐ ELHELYEZÉSE

- A kenyérsütő gépet helyezze egyenes és szilárd felületre, pl. konyhapultra, a hálózati aljzattól megfelelő távolságba.
- Biztosítson szabad teret a kenyérsütő körül, egyrészt a kényelmes kezelés, másrészt a forró levegő elvezetése érdekében. Ne takarja le a kenyérsütő szellőzőnyílásait.
- Ne tegye a kenyérsütőt instabil vagy asztalterítővel borított felületre. Ne helyezze a kenyérsütőt hőre és gőzre érzékeny tárgyak közelébe.

A KENYÉRSÜTŐ ELSŐ BEKAPCSOLÁSA

- Javasoljuk, hogy a kenyérsütőt első használat előtt üresen indítsa el.
- A hálózati kábel csatlakozóját megfelelően földelt hálózati aljzathoz csatlakoztassa, és egy figyelmeztető hangjelzés lesz hallható.
- A **MENU** (MENÜ) gomb ismételt megnyomásával válassza ki a Sütés programot, és indítsa el a kenyérsütőt üresen kb. 10 percre. A program befejezése után szakítsa meg a melegen tartás funkciót, húzza ki a kenyérsütőt a hálózati aljzatból, és hagyja kihűlni.
- Mossa el újra a sütőformát és a dagasztókarokat, és szárítsa meg őket.



Megjegyzés:
Az első bekapcsoláskor enyhe füst vagy szag jelentkezhet. Ez normális jelenség.

A KENYÉRSÜTŐ VEZÉRLÉSE ÉS FUNKCIÓI

START – STOP gomb

- A beállított program elindítására, megszakítására és befejezésére, illetve a késleltetett indítás befejezésére szolgál.
- A program indításához nyomja meg egyszer a **START – STOP** gombot.
- Az éppen futó programot bármikor ideiglenesen megszakíthatja a **START – STOP** gomb rövid megnyomásával. A program befejezéséig hátralévő idő visszaszámlálása megszakad, és a kijelzőn villogni fog az időadat. Rövid hangjelzés halható.
- A leállított program újraindításához nyomja meg újra a **START – STOP** gombot. Ha ezt nem teszi meg a megszakítás kezdetétől számított 10 percen belül, a kenyérsütő működése automatikusan folytatódik.
- A program befejezéséhez vagy a beállított program megszakításához nyomja meg és tartsa lenyomva a **START – STOP** gombot kb. 3 másodpercig. A program befejezését hosszú hangjelzés jelzi.



Megjegyzés:
A futó programot csak szükség esetén szakítsa meg. A sütés állapotának ellenőrzésére a fedélen lévő betekintőablak szolgál.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Program kiválasztása

- A program kiválasztására a **MENU** (MENÜ) gomb szolgál. A **MENU** (MENÜ) gomb ismételt megnyomásával válassza ki az igényelt programot. A program száma és alapbeállításai megjelennek a kijelzőn.
- 16 program közül választhat.
- A programok listáját a használati útmutató további részében találja.

Kéreg színe

- A **CRUST** (KÉREG) gomb a kéreg színének kiválasztására szolgál. A program kiválasztása után érhető el.
- A **CRUST** (KÉREG) gomb ismételt megnyomásával válassza ki a kért kéregszínt. Minden gombnyomásra a kijelzőn lévő jelzőfény kigyullad a kéreg egyik színe felett. A következő kéregszínek állnak rendelkezésre: világos – közepesen sötét – sötét.
- Az 1–4. programnál a gyorsított sütés elkészítését is választhatja. Ilyen esetben nyomja meg többször a CRUST (KÉREG) gombot, amíg a kijelzőn lévő mutató a  grafikus jelre nem mutat.
- Ezzel szemben a 6., 7. és 11. programnál nem lehet kiválasztani a kenyérkéreg színét.

Cipóméret

- A cipó méretének kiválasztására a **SIZE** (MÉRET) gomb szolgál. A program kiválasztása után érhető el.
- A **SIZE** (MÉRET) gomb ismételt megnyomásával válassza ki a kért cipóméretet. Minden gombnyomásra a kijelzőn lévő jelzőfény kigyullad az egyik cipóméret alatt. A következő cipóméretek állnak rendelkezésre: 1000 g, 1250 kg és 1500 kg.
- A 9–15. programnál nem állítható be a cipó mérete.

Kijelző

- A kijelzőn a következő információ jelenik meg:

– A program száma és a kiválasztott program hossza; a program indításakor elindul a visszaszámlálás, és a kijelzőn megjelenik a hátralévő sütési idő;
– Cipóméret jelző;
– Kéregszín jelző;
– Kenyérsütési fázis jelző (a program elindítása után)

Késleltetett indítás

- A késleltetett indítás funkció lehetővé teszi, hogy a sütést az Ön által meghatározott időre elhalassza. A késleltetett indítás beállításához a következőképpen járjon el:

1. Válassza ki a programot, állítsa be a kéreg színét és a cipó méretét. A kijelzőn megjelenik az adott beállításhoz tartozó alapértelmezett sütési idő.
2. Az **TIME+/TIME–** (IDŐ+/IDŐ–) gombokkal állítsa be a sütés befejezésének idejét. A gomb minden egyes megnyomásával az időt 10 perccel meghosszabbítja vagy lerövidíti. A gyorsabb beállításhoz nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot.
3. A kijelzőn megjelenik a késleltetett indítás és a sütés teljes időtartama.
4. Nyomja meg röviden a **START – STOP** gombot a beállítás megerősítéséhez. A kettőspont a kijelzőn villogni kezd, és elindul a visszaszámlálás.
5. A beállított késleltetett indítási idő letelte után a kenyérsütő automatikusan elindul.
6. Amint a sütés befejeződött, 10-szer hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a 0:00 idő.
7. Befejezés után a kenyérsütő automatikusan átvált melegen tartási módba.



Megjegyzés:

A 9., 11., 13., 14. és 15. programnál nem lehet késleltetett indítást választani.



Figyelmeztetés:

Ne használja a késleltetett indítást olyan összetevőkkel, amelyek gyorsabban romlanak, mint pl. a tojás, tej, tejföl vagy sajt.

Melegen tartás funkció

- A program befejezése után a kenyérsütő 60 percre automatikusan átvált melegen tartási módba.
- A funkció kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a **START – STOP** gombot körülbelül 3 másodpercig, 2 hangjelzés hallható, és a kenyérsütő kikapcsol és készenléti üzemmódba kapcsol.
- A melegen tartás funkció nem érhető el a 9–14. programnál. A programok befejezése után a kenyérsütő automatikusan kikapcsol és készenléti üzemmódba áll.

Memória funkció

- Rövid (legfeljebb 10 perces) áramszünet esetén az áramellátás helyreállása után a kenyérsütő automatikusan elindul a beállított programban anélkül, hogy meg kellene nyomnia a **START – STOP** gombot.
- Hosszabb (10 percnél hosszabb) áramszünet esetén a megszakított program nem folytatódik automatikusan. Ha azonban a kelesztés fázisa még nem kezdődött el, újraindíthatja a programot az elejétől. Ha a kelesztési fázis már elkezdődött, új hozzávalókkal kell újrakezdeni.

A PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

- A kenyérsütőn 16 előbeállított program áll rendelkezésre.

1. **Regular (Klasszikus):** Ez a program fehér vagy barna kenyér sütésére alkalmas, amely főként búza- vagy rozslisztből készül. Kompakt lyukacsos és kemény kérgű kenyér lesz az eredménye.
2. **French (Francia kenyér):** Ez a program finomlisztből készült puha kenyér sütésére alkalmas. Általában levegővel dúsított, ropogós kérgű kenyeret kap.
3. **Whole Wheat (Teljes kiőrlésű):** Ez a program teljes kiőrlésű búzalisztből vagy teljes kiőrlésű rozslisztből készült kenyér sütésére alkalmas. Az eredmény egy nehéz, de kompakt kenyér.
4. **Sweet (Édes):** Ez a program akkor megfelelő, ha további cukrot vagy olyan hozzávalókat szeretne a kenyérhez adni, mint a gyümölcslé, szárított gyümölcs, kókuszpehely, mazsola vagy csokoládé. A program puhább és légiesebb kenyeret biztosít.
5. **Low Carb (Alacsony szénhidráttartalmú):** Ezzel a programmal alacsony szénhidráttartalmú kenyeret süthet.
6. **Gluten Free (Gluténmentes):** A gluténmentes lisztek és sütőkeverékek eltérő kelesztési tulajdonságokkal rendelkeznek, és több időre van szükségük a folyadékok felszívásához. Ezért ez a hosszabb kelesztési és sütési idővel rendelkező program alkalmas gluténmentes lisztből vagy gluténmentes sütőkeverékből készült kenyerekhez.
7. **Express (Gyors):** A dagasztási és sütési idő, valamint a kelesztési idő ennél a programnál jelentősen lerövidül. Ez a program ezért csak olyan receptekhez alkalmas, amelyek nem tartalmaznak teljes kiőrlésű lisztet, kenyeret vagy más nehéz összetevőket. Ezzel a programmal a kenyér kevésbé lesz levegős.
8. **Cake (Torta):** Ezt a programot torta sütéséhez használhatja saját receptjei vagy akár tortakeverékek alapján.
9. **Kneading (Dagasztás):** Ezt a programot használja, ha csak dagasztani szeretné a tésztát. Nincsenek kelesztési fázisok, és az időzítő programozása nem lehetséges.
10. **Dough (Tészta):** Ebben a programban kelt tésztát gyúrhat zsemléhez, pizzához vagy más péksüteményekhez. A program magában foglalja a dagasztás és a kelesztés fázisát.
11. **Pasta Dough (Száraztészta):** Ezzel a programmal száraztésztát készíthet. A program 15 percig tart, és csak dagasztási fázisból áll.
12. **Pizza Dough (Pizzatészta):** Ez a program pizzatésztafélék készítésére való. Általában 45 percig tart, és két dagasztási és két kelesztési fázisból áll.
13. **Yoghurt (Joghurt):** Ez a program lehetővé teszi a joghurt készítését állati és növényi tejből.
14. **Jam (Dzsem):** Ez a program dzsem, lekvár, zselé és más gyümölcsös kenhető termékek készítésére szolgál.
15. **Bake (Sütés):** Ez a program alkalmas kész tésztából való sütésre, vagy a kenyér utósütésére, ha túl világos vagy nem sült át megfelelően.
16. **Homemade (Saját):** Ez a program lehetővé teszi, hogy a dagasztás, kelesztés, sütés és melegen tartás fázisait a személyes preferenciáinak megfelelően állítsa be, és a beállításokat a memóriába mentse. A program használata előtt azonban javasoljuk, hogy

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

alaposan ismerkedjen meg a kenyérkészítéssel a kenyérsütőgépben, vagy csak akkor használja a programot, ha már van tapasztalata a kenyérsütésben.

KENYÉRSÜTÉSI HOZZÁVALÓK

1. Kenyérliszt

- A kenyérliszt magas gluténtartalmú (ezért nevezhetjük magas gluténtartalmú lisztnek is, amely nagy mennyiségű fehérjét tartalmaz), jó rugalmassági tulajdonságokkal rendelkezik, és kelés után képes megőrizni a kenyér méretét, hogy az ne essen össze. Mivel a gluténtartalma magasabb, mint a normál liszté, nagyobb méretű kenyér sütésére is használható.
- A kenyérliszt a kenyérsütés legfontosabb alapanyaga.

2. Közönséges liszt

- A közönséges liszt gondosan válogatott lágy és kemény búzák keverésével készül, és alkalmas gyors kenyérsütésre vagy kalácsok sütésére.

3. Teljes kiőrlésű liszt

- A teljes kiőrlésű lisztet búza őrlésével készítik, és búzakorpát és glutént tartalmaz.
- A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és táplálóbb, mint a normál liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér általában kisebb méretű. Ezért a legjobb eredmény elérése érdekében a teljes kiőrlésű lisztet és a kenyérlisztet általában számos receptben kombinálják.

4. Rozsliszt

- A rozsliszt elsősorban barna kenyér sütésére szolgál. Magas az ásványianyag-tartalma. Kevesebb glutént tartalmaz, mint a búzaliszt, ezért általában búzalisztttel kombinálva használják.

5. Sütőporos liszt

- A sütőport tartalmazó liszt különösen alkalmas kalácsok sütésére.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

- A kukoricaliszt és a zabliszt kukorica és zab őrlésével készül. Mindkettő kiegészítő összetevő a kenyérsütéshez, és a kenyér ízének és szerkezetének javítására szolgál.

7. Cukor

- A cukor nagyon fontos hozzávaló a kenyér édes ízéhez és színéhez. A fehér cukor segíti az erjedési folyamatot.

8. Élesztő

- Az élesztő aktiválja a tészta erjedési folyamatát, és szén-dioxidot termel, ami segít a kenyér térfogatának növelésében és a belső rostok puhításában.

– 1 teáskanál aktív száraz élesztő = 3/4 teáskanál instant élesztő
– 1,5 teáskanál aktív száraz élesztő = 1 teáskanál instant élesztő
– 2 teáskanál aktív száraz élesztő = 1,5 teáskanál instant élesztő

- Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert magas hőmérsékleten tönkremegy; használat előtt ellenőrizze a lejárati és a tárolási dátumot. Minden használat után a lehető leghamarabb tegye vissza a hűtőbe.

Tipp:

Az alábbi eljárás segítségével megállapíthatja, hogy az élesztője friss és aktív-e vagy sem:

1. A mérőpohárba öntsön fél csésze meleg vizet (45–50 °C).
2. Adjon hozzá 1 teáskanál fehér cukrot és keverje össze, majd szórjon rá 2 teáskanál élesztőt.
3. Helyezze a mérőpoharat meleg helyre kb. 10 percre. Már ne keverje a keveréket.
4. A habnak el kell érnie a mérőcsésze szélét. Ha nem éri el, az élesztő inaktív.

9. Só

- A só elengedhetetlen a kenyér illatának és a kéreg színének javításához. A só azonban lelassítja a kelesztést is.

10. Tojás

- A tojás javíthatja a kenyér szerkezetét, táplálóbbá és nagyobbá teheti a kenyeret, és a tojás jellegzetes illatát kölcsönözheti a kenyérnek. Ha tojást szeretne használni, el kell távolítania a héját, és egyenletesen össze kell keverni.

11. Zsír, vaj és növényi olaj

- A zsír puhíthatja a kenyeret, és meghosszabbíthatja annak eltarthatóságát. A hűtőszekrényből való kivétel után a vajat használat előtt meg kell olvasztani, vagy apró darabokra kell vágni, hogy egyenletesen elkeveredjen.

12. Sütőpor

- A sütőport elsősorban kenyér és kalács kelesztéséhez használják az Ultra Fast (Nagyon gyors sütés) programban. Nincs szüksége időre a kelesztéshez, és olyan gázt termel, amely buborékokat képez, és finomabbá teszi a kenyér szerkezetét.

13. Szóda

- Ugyanaz érvényes rá, mint a sütőporra. Sütőporral kombinálva is használható.

14. Víz és egyéb folyadék

- A víz a kenyérkészítés elengedhetetlen összetevője. Általában a 20–25 °C közötti hőmérsékletű víz a legalkalmasabb.
- A gyorsított programokban történő kelesztéshez azonban a víz hőmérsékletének 48–50 °C között kell lennie.
- A vizet helyettesítheti friss tejjel vagy 2%-os tejporral kevert vízzel, ami javíthatja a kenyér illatát és jobb színűvé teheti a kérgét.



Megjegyzés:

A különböző lisztfajták hasonlóan néznek ki; az élesztő hatékonysága vagy a különböző lisztfajták felszívó képessége jelentősen változik a termesztési terület, a termesztési körülmények, az őrlési folyamat és a tárolhatóság függvényében. A kipróbáláshoz válasszon a piacon kapható különböző márkájú lisztеket, kóstolja meg őket, és hasonlítsa össze az eredményeket – majd válassza ki azt a lisztet, amely tapasztalata és az íz alapján a legjobb eredményt adja.

AZ ALAPANYAGOK MÉRÉSE

A kenyérsütés előkészítésekor nagyon fontos a hozzávalók helyes kimérése. Javasoljuk a mellékelt mérőedény és a mérőkanál használatát.

1. Folyadékok

- Javasoljuk, hogy a vizet, a friss tejet vagy az instant tejet mérőpohárban mérje ki. Kiöntés után szemmagasságban ellenőrizze a szintet.
- Ha olajat vagy hasonló folyadékot mér ki a mérőedényben, alaposan tisztítsa meg a mérőedényt, mielőtt újra használná.

2. Ömlesztett alapanyagok

- Egy kanál segítségével tegye az ömlesztett alapanyagokat a mérőpohárba, és amint a pohár megtelt, simítsa le egy késsel.
- Ne tömörítse a mérőpohárban lévő ömlesztett alapanyagokat, a plusz mennyiség negatívan befolyásolhatja a receptben szereplő alapanyagok egyensúlyát.
- A száraz hozzávalók kiméréséhez használhat mérőkanalat is, különösen, ha kisebb mennyiséget mér ki.

3. Az alapanyagok sorrendje

- A kenyér megfelelő elkészítéséhez nagyon fontos a hozzávalók sorrendje.
- Általánosan érvényes, hogy először a folyadékokat, tojást, sót, tejport stb. kell hozzáadni.
- Ezután az ömlesztett alapanyagokat, például lisztet, cukrot stb. Végül az élesztőt (vagy sütőport) adjuk hozzá.
- Az élesztőt mindig csak a száraz lisztre kell tenni, és nem érintkezhet a sóval.

SÜTÉS ELŐTT

- A sikeres sütéshez a következő szabályokat kell betartani:

– Mielőtt a hozzávalókat beletenné, vegye ki a sütőformát a kenyérsütőből. Ha az alapanyagok bekerülnek a kenyérsütő belsejébe, a fűtőelemhez tapadhatnak, és ennek következtében károsíthatják a kenyérsütőt.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

– A hozzávalókat a receptben megadott sorrendben tegye a formába.
– Az összetevők ideális esetben szobahőmérsékletűek legyenek, hogy elősegítsék az élesztő kialakulását és az azt követő kelesztést.
– Mérje le pontosan a hozzávalókat. Még a receptben megadott mennyiségtől való kis eltérések is befolyásolhatják a sütés eredményét.



Figyelmeztetés:
Soha ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiséget. A túl sok tészta kifuthat a formából, és a fűtőelemre eshet.

A HÁZI KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

Művelet

1. Húzza felfelé a sütőformát a kenyérsütőgépből.
2. Helyezze a keverőlapátokat a tengelyre a forma alján. Ellenőrizze, hogy erősen rögzülnek-e.
3. Helyezze be az alapanyagokat a formába a receptben szereplő sorrendben. Először öntse bele a folyadékokat, a cukrot és a sót, majd a lisztet, és utolsó összetevőként adja hozzá az élesztőt.



Megjegyzés:
Győződjön meg arról, hogy az élesztő nem érintkezik a sóval vagy a folyadékokkal.

4. Tegye vissza a formát a kenyérsütőbe. Győződjön meg, hogy jól van elhelyezve.
5. Csukja le a kenyérsütő fedelét.
6. A hálózati csatlakozót megfelelően földelt hálózati aljzathoz csatlakoztassa. Megszólal egy hangjelzés, és a kijelzőn megjelenik az 1. program száma és időtartama.
7. Válassza ki a programot a **MENU** (MENÜ) gombbal – lásd a PROGRAMKIVÁLASZTÁS fejezetet az útmutató előző részében.
8. A **CRUST** (KÉREG) gombbal válassza ki a kenyér színét – lásd a KÉREG SZÍNE fejezetet az útmutató előző részében.
9. A **SIZE** (MÉRET) gombbal válassza ki a cipó méretét – lásd a CIPÓMÉRET fejezetet az útmutató előző részében.
10. Szükség szerint állítsa be a késleltetett indítást – lásd a KÉSLELTETETT INDÍTÁS fejezetet az útmutató előző részében.

A program elindítása

- Most indítsa el a programot a **START – STOP** gombbal.
- A kenyérsütő automatikusan elindítja a kenyérkészítés egyes fázisait a kiválasztott programnak megfelelően. A kenyérsütés folyamatát a kenyérsütőgép ablakán keresztül követheti.



Megjegyzés:
Sütés közben páralecsapódás jelenhet meg a betekintőablakon. Ez normális jelenség.

Alapanyagok hozzáadása

- A kiválasztott programtól függően a dagasztási fázisban a kijelzőn villogni kezd az „ADD" felirat, és figyelmeztetés hallható az alapanyagok hozzáadására.
- Nyomja meg röviden a **START – STOP** gombot.
- Nyissa ki a kenyérsütőgép fedelét, és adja hozzá a hozzávalókat. Ezután csukja le a fedelet.
- Nyomja meg röviden a **START – STOP** gombot a kenyérkészítés folytatásához.



Megjegyzés:
Sütés közben ne nyissa ki a készülék fedelét. A kenyér összeeshet.

Tipp:

5 perc dagasztás után ellenőrizze a tészta állagát, amelynek ebben a szakaszban puhának és ragacsosnak kell lennie. Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá egy kis folyadékot. Ha túl nedves, adjon hozzá egy kis lisztet (1/2–1 teáskanálnyit egyszer vagy többször, szükség szerint).

A dagasztókarok eltávolítása

Ez a funkció lehetővé teszi a dagasztókarok eltávolítását sütés előtt. A kelesztés 2. fázisa alatt 10 sípolás hallható, és a kijelzőn az „RMV" felirat villog.
Nyomja meg röviden a **START – STOP** gombot a program 10 percre történő szüneteltetéséhez. Ez idő alatt vegye ki a dagasztókarokat.
A program folytatásához nyomja meg röviden a **START – STOP** gombot.



Megjegyzés:
A 7–15. programnál a dagasztókarok eltávolításának funkciója nem érhető el.



Megjegyzés:
A dagasztókarok eltávolítása nem kötelező, de így a kenyér könnyebben kivehető. A kenyér alján csak két kisebb lyuk marad a tengelytől, amelyre a dagasztókarokat kell rögzíteni.

A program befejezése

- Amint a sütés befejeződött, 10-szer hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a 0:00 idő.
- A kenyérsütő automatikusan átvált melegen tartás üzemmódba legfeljebb 60 percre. Ez idő alatt meleg levegő kering a kenyérsütőgépben.
- A melegen tartás funkciót bármikor leállíthatja a **START – STOP** gomb kb. 3 másodpercig tartó lenyomásával, 2 hangjelzés hallható, és a kenyérsütőgép kikapcsol és készenléti üzemmódba kapcsol.



Figyelmeztetés:
A kenyérsütőgép fedelének felnyitása előtt húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból. Ha nem használja a kenyérsütőgépet, hagyja kihúzva a tápellátásból.

A kenyér kivétele a formából

- A program befejezése után óvatosan nyissa ki a fedelet. Konyhai védőkesztyűben emelje fel a sütőforma fogantyúját.
- Forgassa el a sütőformát balra, hogy kioldja és eltávolítsa a kenyérsütőgépből.
- Helyezze a formát hőálló alátétre, és hagyja a kenyeret benne kb. 10 percig hűlni. Ezután fordítsa fejjel lefelé a formát, hogy a kenyér kilazuljon belőle.
- Ha a kenyér nem lazul ki magától, mozgassa meg néhányszor a tengelyt. Egy kampó segítségével távolítsa el a karokat a kenyérből (ha korábban nem távolította el azokat).



Figyelmeztetés:
A sütőforma kezelésekor fokozott óvatossággal járjon el, mert nagyon forró. Égési sérülést szenvedhet. Mindig használjon sütőkesztyűt.

- A használat befejezése után húzza ki a kenyérsütőt a hálózati aljzatból, és tisztítsa meg az összes használt alkatrészt a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetben leírtak szerint.

SAJÁT PROGRAM

- Ez a program lehetővé teszi, hogy a dagasztás, kelesztés, sütés és melegen tartás fázisait a személyes preferenciáinak megfelelően állítsa be, és a beállításokat a memóriába mentse.
- A kenyérsütőgép memóriájába 8 saját programot lehet elmenteni.

Saját program beállítása

- A saját program beállításához a következőképpen járjon el:

1. A **MENU** (MENÜ) gomb ismételt megnyomásával válassza ki a 16. sz. (Saját) programot.
2. Nyomja meg a **CRUST** (KÉREG) gombot, és válassza ki a saját program számát, amely alatt el szeretné menteni. Akár 8 egyéni szám áll rendelkezésére. Ha ebben a pillanatban megnyomja a **MENU** (MENÜ) gombot, a beállítás törlődik, és a kijelzőn megjelenik az 1. program.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

3. A saját program számának kiválasztása után nyomja meg röviden a **SIZE** (MÉRET) gombot, és egymás után állítsa be a program egyes fázisainak idejét a következő sorrendben: ELŐMELEGÍTÉS – 1. DAGASZTÁS – 1. KELESZTÉS – 2. DAGASZTÁS – 2. KELESZTÉS – 3. KELESZTÉS – SÜTÉS – MELEGEN TARTÁS. Az egyes fázisok feletti mutató mindig villogni fog.
4. Az **TIME+** (IDŐ+) vagy **TIME–** (IDŐ–) gombokkal állítsa be a program minden fázisának időtartamát.
5. Az idő beállítása után nyomja meg a **SIZE** (MÉRET) gombot a következő fázisra való áttéréshez.
6. Ismételje meg az egész folyamatot, amíg a program minden fázisát szükség szerint nem módosította.
7. A saját program megerősítéséhez és mentéséhez nyomja meg a **START – STOP** gombot.
8. A **START – STOP** gomb ismételt megnyomásával elindítja a kenyérsütőgépet.

A saját program fázisainak táblázata

A saját program fázisai	Kiindulási idő	Időbeállítási tartomány
ELŐMELEGÍTÉS	0:15	0:00–0:20
1. DAGASZTÁS	0:13	0:00–0:15
1. KELESZTÉS	0:25	0:20–0:40
2. DAGASZTÁS	0:12	0:00–0:20
2. KELESZTÉS	0:30	0:00–1:00
3. KELESZTÉS	0:30	0:00–1:00
SÜTÉS	1:00	0:00–1:20
MELEGEN TARTÁS	1:00	0:00–1:00

Megjegyzés:
Ezen program használata előtt azonban javasoljuk, hogy alaposan ismerkedjen meg a kenyér készítésével a kenyérsütőgépben, vagy csak akkor használja a programot, ha már van tapasztalata a kenyér készítésében.

Megjegyzés:
Az egyéni program elmentésre kerül a kenyérsütő memóriájába, ahol mindaddig megmarad, amíg a fenti lépések szerint nem módosítja a programot, vagy vissza nem állítja a gyári beállításokat.

A saját program kiválasztása

- A saját program kiválasztását a következő módon hajtsa végre:

1. A **MENU** (MENÜ) gomb ismételt megnyomásával válassza ki a 16. sz. (Saját) programot.
2. A **CRUST** (KÉREG) gomb többszöri megnyomásával válassza ki annak a saját programnak a számát, amelyet el szeretne készíteni.
3. A kenyérsütőgép elindításához nyomja meg a **START – STOP** gombot.

Saját program gyári beállításainak visszaállítása

- A saját program törléséhez és a gyári beállítások visszaállításához az alábbiak szerint járjon el:

1. A **MENU** (MENÜ) gomb ismételt megnyomásával válassza ki a 16. sz. (Saját) programot.
2. A **CRUST** (KÉREG) gomb többszöri megnyomásával válassza ki a törölni kívánt saját program számát, és állítsa vissza a gyári beállításokat.
3. Nyomja meg és tartsa lenyomva körülbelül 1 másodpercig a **MENU** (MENÜ) és a **SIZE** (MÉRET) gombot. Az Ön által beállított értékek törlődnek, és a készülék visszatér gyári beállításokra.

Megjegyzés:
A gyári beállítások visszaállítása törli az Ön által elvégzett beállításokat, és visszaállnak az eredeti gyári értékek. Ezért legyen óvatos ennél a lépésnél, hogy például véletlenül ne törölje kedvenc saját programját.

KENYÉRSZELETELÉS ÉS TÁROLÁS

Szeletelés előtt hagyja a kenyeret 20–40 percig hűlni.

- Használjon elektromos kést vagy éles, fogazott pengéjű kést az egyenletes vastagságú szeletek vágásához.
- A fel nem használt kenyeret csomagolja műanyag zacskóba. Szobahőmérsékleten akár 3 napig is tárolható.
- Ha hosszabb ideig (akár 1 hónapig) szeretné tárolni a kenyeret, tegye zacskóban vagy zárt edényben fagyasztóba.
- A házi kenyér nem tartalmaz tartósítószereket, ezért nem tárolható olyan sokáig, mint a boltban vásárolt egyes kenyérfajták.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatból, és várja meg, míg a készülék teljesen kihűl.
- A készülék egyetlen részének tisztításához se használjon súrolószert, hígítót stb., amelyek felsérthetik a készülék felületét.
- A sütőforma és a dagasztókarok mosogatógépben moshatók.
- A készülék semmilyen egyéb alkatrésze nem mosható mosogatógépben.

Figyelmeztetés:
Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.

Sütőforma és kar

- Óvatosan vegye ki a dagasztókarokat, ha még nem vette volna ki a dagasztás 2. fázisában.
- Ha a dagasztókarokat nehéz eltávolítani a tengelyről, töltse fel a formát meleg vízzel, és hagyja hatni kb. 30 percig. Ezután vegye ki a karokat, óvatosan tisztítsa meg őket nedves ronggyal, és alaposan törölje szárazra.
- Nedves ronggyal kívül-belül tisztítsa meg a sütőformát.
- A tapadásmentes réteg sérülésének elkerülése érdekében ne használjon éles tárgyakat vagy súroló hatású tisztítószereket.
- A sütőformának teljesen száraznak kell lennie, mielőtt behelyezi a sütőbe.

Tipp:

Tisztítás után kenje be a dagasztókarokat, beleértve a középen lévő nyílásokat is, hőkezelésre alkalmas étkezési zsírral.

Fedél és külső burkolat

Enyhén megnedvesített puha ronggyal törölje át a külső burkolatot, majd tiszta ronggyal azonnal törölje szárazra.
A fedelet belülről és kívülről enyhén nedves ronggyal tisztítsa meg. Azután mindent töröljön szárazra.

Figyelmeztetés:
A fedél belső felületén és a szellőzőnyílásokon barna foltok jelenhetnek meg. Ezek a hozzávalók gőzeinek maradványai, amelyek a sütés során a kiszabaduló gőzbe kerültek. Nincs káros hatásuk a kenyérsütő anyagára vagy a megsült kenyér minőségére. Ezeket a foltokat egyszerűen távolítsa el egy nedves ronggyal. Hosszabb ideig tartó használat után a sütőforma felülete megváltoztathatja a színét. Ennek azonban nincs hatása a kenyérsütő működésére vagy a kenyér minőségére.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

TÁROLÁS

Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból, várja meg, míg a készülék kihül, majd a fent leírt utasítások szerint tisztítsa meg.
Mielőtt elteszi, ellenőrizze, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazak.
A készüléket száraz, tiszta és jól szellőző helyen tárolja, ahol nincs kitéve szélsőséges hőmérsékletnek, és ahol gyermekek vagy háziállatok nem férhetnek hozzá.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Sütés közben füst távozik a szellőzőnyílásból.	Néhány hozzávaló a fűtőelemhez tapadt, vagy annak közelébe került. Első használatkor ez lehet a fűtőelem felületén maradt olaj.	Húzza ki a kenyérsütőt a hálózatból, hagyja kihűlni, és tisztítsa meg a fűtőelemet.
A kenyér középen összeesik, és alul nedves.	Túl sokáig hagyta a megsült kenyeret a formában.	Vegye ki a kenyeret a formából, mielőtt befejeződne a melegen tartás mód.
A kenyeret nagyon nehéz kivenni.	A dagasztókarok a cipóban ragadtak.	Mozgassa meg a tengelyt, hogy a cipó kiszabaduljon a formából. Ezt követően tisztítsa meg a formát és a karokat a Tisztítás és karbantartás fejezet utasításai szerint.
Az összetevők nincsenek egyenletesen összekeverve, és a kenyér rosszul sült meg.	Helytelen programválasztás.	Állítsa be a megfelelő programot.
	Megnyomta a **START – STOP** gombot, miközben a kenyérsütőgép működésben volt.	Az alapanyagok megromlottak, dobja ki őket, és kezdje elölről új alapanyagokkal.
	A program elindítása után többször is felnyitotta a fedelet.	Ne nyissa fel a fedelet az utolsó kelesztés során.
	10 percnél hosszabb áramkimaradás történt.	Az alapanyagok megromlottak, dobja ki őket, és kezdje elölről új alapanyagokkal.
	A keverés közbeni ellenállás túl nagy, így a dagasztókarok alig forognak, és nem dagasztanak eléggé.	Ellenőrizze, hogy a dagasztókarok szabadon forognak-e, majd vegye ki a sütőformát, és indítsa el a működést terhelés nélkül. Ha a berendezés nem működik a megszokott módon, lépjen kapcsolatba a szakszervizzel.
A kenyérsütőgép nem indult el, és a kijelzőn „HHH" hibaüzenet jelent meg.	A kenyérsütőgép túl meleg az utolsó sütés után.	Húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzatból, és hagyja, hogy a kenyérsütőgép lehűljön szobahőmérsékletűre. Ezután újra használható lesz.
A kenyérsütőgép elindítása után a kijelzőn az „LLL" felirat jelenik meg.	A formában lévő alapanyagok túl hidegek, vagy a kenyérsütőt nagyon hideg helyiségben használja, és fennáll annak a veszélye, hogy a formában lévő alapanyagok megfagynak.	Vegye ki a formát a kenyérsütőből, és hagyja, hogy a hozzávalók szobahőmérsékletűre melegedjenek. Alternatív megoldásként helyezze át a kenyérsütőt egy magasabb hőmérsékletű helyiségbe. A kenyérsütőgépet 15 és 32 °C közötti hőmérsékleten javasoljuk használni.
A kenyérsütőgép indítása után a kijelzőn az „EEO" üzenet jelent meg.		Húzza ki a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatból. Várjon egy kicsit, majd dugja vissza a dugót. Amennyiben a probléma nem oldódik meg, akkor vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
A kenyér nagyon gyorsan megkel.	Túl sok élesztő, liszt van a tésztában, vagy éppen ellenkezőleg, kevés a só.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

A kenyér alig vagy csak kicsit kel.	Kevés élesztőt adott hozzá, vagy egyáltalán nem adott hozzá.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá.
	Az élesztő régi vagy elhasználódott volt.	Mindig győződjön meg arról, hogy az élesztő, csakúgy, mint a többi hozzávaló, friss.
	A folyadékok túl forrók.	Használjon más folyadékokat, vagy várja meg, amíg a folyadékok lehűlnek. Győződjön meg arról, hogy a megfelelő sorrendben helyezi be az alapanyagokat.
	Az élesztő túl korán került érintkezésbe a folyadékokkal.	Győződjön meg arról, hogy a megfelelő sorrendben helyezi be az alapanyagokat.
	A használt liszt nem alkalmas az adott kenyértípushoz, vagy a használt liszt túl régi.	Használjon megfelelő típusú lisztet az adott kenyérfajtához. Győződjön meg arról, hogy friss hozzávalókat használ.
	Túl sok vagy túl kevés vizet használt.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá. Ha a kenyérsütőgépet nagyon párás környezetben használja, csökkentse a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal.
	Túl kevés cukrot használt.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá.
A tészta túl terjedelmes, és túlfolyik a sütőformából.	Túl sok folyadék, ami miatt a tészta szerkezete túl finom, vagy túl sok élesztő.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá. Ha vizet tartalmazó hozzávalókat ad hozzá, csökkentenie kell a használt folyadék mennyiségét.
A kenyér középen összeesik.	A tészta térfogata nagyobb, mint a forma, és a kenyér összeesik.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Ha vizet tartalmazó hozzávalókat ad hozzá, csökkentenie kell a használt folyadék mennyiségét.
	A kelesztési idő túl rövid vagy túl gyors a magas vízhőmérséklet, a kenyérsütő magas hőmérséklete vagy a magas páratartalom miatt.	Használjon más folyadékokat, vagy várja meg, amíg a folyadékok lehűlnek. Csináljon egy kis mélyedést a lisztbe, amibe az élesztőt helyezi. Győződjön meg arról, hogy az élesztő nem érintkezik folyadékkal. Magas hőmérsékleten ne használja a késleltetett indítás funkciót, és használjon hideg folyadékokat. Közvetlenül sütés után vegye ki a kenyeret a formából, és szeletelés előtt hagyja legalább 15 percig hűlni fémrácson.
A kenyér szerkezete túl sűrű.	Túl sok lisztet vagy kevés folyadékot használt.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá. Ha a kenyérsütőgépet nagyon párás környezetben használja, csökkentse a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal.
	Kevés cukrot vagy élesztőt használt.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá.
	Túl sok gyümölcsöt, magot stb. használt.	Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá.
	Régi vagy öreg lisztet használt, és a meleg folyadékok gyors kelést okoztak, de a tészta még sütés előtt összeesett.	Csökkentse az alapanyagok teljes mennyiségét. Ne használjon a megadottnál több lisztet. Csökkentse egyharmadával az alapanyagok mennyiségét.
	Nem használt sót vagy kevés sót használt.	
	Túl sok folyadékot használt.	

A kenyér középen nem sült meg.	Túl sok vagy túl kevés vizet használt.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá. Ha a kenyérsütőgépet nagyon párás környezetben használja, csökkentse a folyadék mennyiségét 1–2 evőkanállal.
	A kenyérsütőgépet nedves környezetben használja.	Magas hőmérsékleten ne használja a késleltetett indítás funkciót, és használjon hideg folyadékokat.
	A receptek nedves hozzávalókat, például joghurtot tartalmaznak.	Csökkentse a folyadékok mennyiségét 1–2 kanálnyival.
A tészta túl pórusos.	Túl sok folyadékot használt.	Csökkentse a folyadékok mennyiségét 1–2 kanálnyival.
	Nem használt sót.	Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá.
	Túl nedves környezetben használja a kenyérsütőt, a folyadékok forrók.	Magas hőmérsékleten ne használja a késleltetett indítás funkciót, és használjon hideg folyadékokat. Közvetlenül sütés után vegye ki a kenyeret a formából, és szeletelés előtt hagyja legalább 15 percig hűlni fémrácson.
	Túl sok folyadékot használ.	Használjon más folyadékokat, vagy várja meg, amíg a folyadékok lehűlnek. Csináljon egy kis mélyedést a lisztbe, amibe az élesztőt helyezi. Győződjön meg arról, hogy az élesztő nem érintkezik folyadékkal.
Pórusos, nem átsült kéreg.	A tészta túlságosan megkelt, és nem fér bele a formába.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Ellenőrizze a folyadékok mennyiségét. Ha vizet tartalmazó hozzávalókat ad hozzá, csökkentenie kell a használt folyadék mennyiségét.
	Túl sok lisztet használt, különösen fehér kenyérnél.	Ellenőrizze a folyadékok mennyiségét. Ha vizet tartalmazó hozzávalókat ad hozzá, csökkentenie kell a használt folyadék mennyiségét.
	Túl sok élesztőt vagy kevés sót használt.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá.
	Túl sok cukrot használt.	Fontos, hogy a hozzávalókat megfelelően mérje le. Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá.
	A cukor mellett más édes hozzávalókat is használt.	Módosítsa az egyes alapanyagok mennyiségét, és ellenőrizze, hogy az összes alapanyagot helyesen és a megfelelő sorrendben adta-e hozzá.
A kenyérszeletek nem egyenletesek, vagy csomók vannak a szeletekben.	A kenyér nem hűlt ki eléggé. (A gőz nem párologott el.)	Csökkentse negyedével az élesztő vagy az összes hozzávaló mennyiségét. Hagyja a kenyeret kellően kihűlni.
Lisztmaradványok maradnak a kérgén.	A liszt nem lett megfelelően beledolgozva a keverés során, különösen a falakon.	Csökkentse a víz mennyiségét 1–2 kanállal. Közvetlenül sütés után vegye ki a kenyeret a formából, és szeletelés előtt hagyja legalább 15 percig hűlni fémrácson.

Megjegyzés:
Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsolja ki a kenyérsütőt, húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, és forduljon hivatalos szervizhez. Ne próbálja meg maga javítani a kenyérsütőgépet.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány ..... 220–240 V~
Névleges frekvencia ..... 50–60 Hz
A motor névleges teljesítménye ..... 100 W
Fűtőelem névleges teljesítménye ..... 850 W
Zajszint ..... 65 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 65 dB(A), ami A akusztikai teljesítménynek felel meg az 1 pW akusztikai referenciateljesítményre tekintettel.

A 2023/826/EU bizottsági rendelet szerint közölt értékek

Kikapcsolt állapot	
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	0,0 W
Az az idő, amelynek leteltével a készülék automatikusan kikapcsolt állapotba kerül	*
Készenléti üzemmód	
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	–
Az az idő, amíg a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kerül	–
Készenléti üzemmód (Wi-Fi) hálózathoz csatlakoztatva	
Energiafogyasztás hálózatvezérelt készenléti üzemmódban	–
Az az idő, amely alatt a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kerül, ha hálózathoz csatlakozik	–

* Automatikusan a sütés befejezése után

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A használt elektromos és elektronikai termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékba dobni. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országaiban, illetve más európai országokban a használt termékeket azonos új termék vásárlása esetén az eladás helyén is le lehet adni.
A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Az Európai Unió országaiban működő vállalkozások számára

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unión kívüli országokban

Ha ezt a terméket máshol akarja megsemmisíteni, a szükséges tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzat illetékes osztályához.

A szöveg és a műszaki paraméterek változtatásának jogát fenntartjuk.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

PL **Domowa wypiekarka do chleba**
Instrukcja użytkowania

ISTOTNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub o niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko, jeśli ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- W jednej porcji można użyć maksymalnie 600 g mąki i 7 g drożdży. Nie wsypuj większej ilości mąki ani drożdży do formy do pieczenia.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego przełącznika czasowego lub pilota.
- Formę do pieczenia i haki ugniatające, które mają kontakt z żywnością, należy czyścić po każdym użyciu. Do czyszczenia używaj ciepłej wody i odrobiny neutralnego płynu do mycia naczyń. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Urządzenie służy także do osobistego użytku niekomercyjnego w miejscach takich jak:
  - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych zakładach pracy;
  - pomieszczenia w gospodarstwach rolnych;
  - hotele, motele i inne formy zakwaterowania;
  - obiekty zapewniające nocleg ze śniadaniem.

- Urządzenie to służy do pieczenia chleba, wyrabiania ciasta oraz przygotowywania dżemu lub jogurtu. Nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz ani do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie umieszczaj urządzenia na parapetach okien, ociekaczach lub na niestabilnych powierzchniach, nie umieszczaj go na kuchence elektrycznej lub gazowej, ani w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła. Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na suchej, czystej i stabilnej powierzchni, gdzie nie może się przewrócić.
- Urządzenia używaj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie nominalne podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym gniazdka. Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka.
- Zadbaj o to, aby kabel zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, zasłony, ręczniki itp. Należy zachować bezpieczną odległość co najmniej 50 cm od powierzchni materiałów łatwopalnych w kierunku głównego promieniowania cieplnego i co najmniej 10 cm w pozostałych kierunkach.
- Nie zakrywaj urządzenia. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru, jeśli urządzenie jest zakryte i uruchomi się automatycznie za pomocą wbudowanego timera.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że forma do pieczenia ze wszystkimi niezbędnymi składnikami jest w nim prawidłowo włożona. Nie wkładaj do urządzenia folii aluminiowej, folii spożywczej itp. ani nie uruchamiaj go na pusto.
- Jeżeli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Unikaj kontaktu z rozgrzaną powierzchnią oraz gorącą parą wydobywającą się z otworów wentylacyjnych.
- Podczas pracy nie dotykaj obracającego się haka ugniatającego.
- Uważaj, aby podczas pracy nie rozpryskiwać wody lub innej cieczy na zewnętrzną powierzchnię szkiełka wziernika.
- Podczas pracy zalecamy regularne sprawdzanie stanu żywności w formie do pieczenia. W przypadku zapłonu natychmiast wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka elektrycznego i pozostaw pokrywę zamkniętą.
- Nigdy nie wyjmuj upieczonego chleba, uderzając w krawędź formy do pieczenia. W przeciwnym razie może dojść do jej uszkodzenia.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, odłącz je od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć po użyciu, przed przenoszeniem i czyszczeniem.
- Odłącz kabel zasilający od gniazdka, ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Nie płucz urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innych płynach.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, unikaj samodzielnych napraw i przeróbek urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie może spowodować utratę rękojmi i gwarancji.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI UMIESZCZONYCH NA PRODUKCIE LUB W DOKUMENTACJI TOWARZYSZĄCEJ

Produkt spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które mają do niego zastosowanie.

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

PL Domowa wypiekarka do chleba
Instrukcja użytkowania

- Dziękujemy, że wybrałeś produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będziesz z niego zadowolony.
- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją jego obsługi, nawet jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia korzystaj wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość. Jeżeli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zapewnij, aby wraz z urządzeniem została przekazana również niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, aby nie wyrzucić żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich jego części. Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy zachowanie oryginalnego kartonu transportowego, opakowania, dowodu zakupu i potwierdzenia zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub karty gwarancyjnej. W razie konieczności wysyłki urządzenia zalecamy zapakować je do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA I JEGO AKCESORIÓW

A1 Pokrywa
A2 Wziernik
A3 Haki ugniatające
A4 Forma do pieczenia
A5 Panel sterowania z wyświetlaczem
A6 Korpus urządzenia
A7 Haczyk do wyjmowania haka ugniatającego
A8 Miarka
A9 Łyżka do odmierzania

OPIS PANELU STEROWANIA

B1 Lista programów
B2 Graficzne oznaczenie poszczególnych etapów przygotowania chleba
B3 Wyświetlacz
B4 Graficzne oznaczenie rozmiaru bochenka: 1000 g, 1250 kg lub 1500 kg
B5 Przycisk **MENU** do wyboru programu
B6 Przycisk **SIZE** (ROZMIAR) do wyboru rozmiaru bochenka
B7 Przycisk **TIME–** (CZAS–) do skrócenia czasu
B8 Przycisk **TIME+** (CZAS+) do wydłużenia czasu
B9 Przycisk **CRUST** (SKÓRKA) do ustawienia koloru skórki chleba
B10 Przycisk **START – STOP** służy do uruchamiania, zatrzymywania lub anulowania ustawionego programu
B11 Graficzne oznaczenie bochenków chleba według koloru skórki

PRZEZNACZENIE

- Domowa wypiekarka do chleba Sencor SBR 1500BK jest przeznaczony do wygodnego i automatycznego przygotowywania świeżych domowych wypieków, ciast i innych rodzajów potraw bez konieczności skomplikowanej pracy ręcznej.
- Dzięki dwóm hakom ugniatającym zapewnia równomierne i dokładne wyrabianie ciasta nawet przy większej objętości, co przyczynia się do uzyskania wysokiej jakości efektu pieczenia.
- Wypiekarka oferuje 16 programów fabrycznych, które umożliwiają łatwe przygotowanie różnych rodzajów chleba, w tym chleba bezglutenowego, słodkiego pieczywa, ciasta, dżemów czy jogurtu.
- Każde naciśnięcie przycisku sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym (piknięcie).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij wypiekarkę i jej akcesoria z pudełka i usuń z niej wszystkie materiały opakowaniowe, w tym etykiety reklamowe i metki. Zdejmij taśmę ochronną z panelu sterowania i etykietę z formy do pieczenia, jeśli jest obecna.
- Akcesoria i elementy zdejmowane, które mają kontakt z żywnością, umyj pod ciepłą bieżącą wodą przy użyciu neutralnego płynu do naczyń. Następnie opłucz je pod czystą bieżącą wodą i dokładnie osusz ściereczką.
- Umieść formę do pieczenia we wypiekarce obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż forma zablokuje się na swoim miejscu. Zamontuj oba haki ugniatające. Pierścień haka ugniatającego powinien być skierowany w stronę dna formy do pieczenia.

Uwaga:
Przed pieczeniem możesz posmarować hak ugniatający (w tym jego wnętrze) olejem roślinnym lub masłem, aby ciasto nie przykleiło się do haków ugniatających. Jednocześnie haki ugniatające łatwiej jest wyjąć z chleba po upieczeniu.

UMIESZCZENIE WYPIEKARKI

- Wypiekarkę zawsze ustawiaj na równej i stabilnej powierzchni, np. na blacie kuchennym, w odpowiedniej odległości od gniazdka elektrycznego.
- Zadbaj o wolną przestrzeń wokół wypiekarki zarówno w celu zapewnienia swobody pracy, jak i odprowadzania gorącego powietrza. Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych wypiekarki.
- Nie umieszczaj wypiekarki na niestabilnej powierzchni lub na powierzchni pokrytej obrusem. Nie umieszczaj wypiekarki w pobliżu przedmiotów wrażliwych na ciepło i parę.

PIERWSZE URUCHOMIENIE WYPIEKARKI

- Przed pierwszym użyciem wypiekarki zalecamy uruchomienie jej na pusto.
- Podłącz wtyczkę kabla zasilającego do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego, następnie usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Kilkakrotnym naciśnięciem przycisku **MENU** wybierz program Pieczenie i uruchom wypiekarkę na pusto na około 10 minut. Po zakończeniu programu anuluj funkcję utrzymywania ciepła, odłącz wypiekarkę od gniazdka elektrycznego i pozostaw ją do ostygnięcia.
- Formę do pieczenia i haki ugniatające umyj jeszcze raz i dokładnie wysusz.

Uwaga:
Przy pierwszym uruchomieniu może pojawić się niewielka ilość dymu lub delikatny nieprzyjemny zapach. Jest to całkowicie normalne zjawisko.

OBSŁUGA WYPIEKARKI DO CHLEBA I JEJ FUNKCJE

Przycisk START – STOP

- Służy do uruchamiania, wstrzymywania i zamykania ustawionego programu lub anulowania opóźnionego startu.
- Aby uruchomić program, jednokrotnie naciśnij przycisk **START – STOP**.
- Trwający program można w dowolnym momencie tymczasowo zatrzymać, krótko naciskając przycisk **START – STOP**. Odliczanie czasu pozostałego do zakończenia programu zostanie wstrzymane, a informacja o czasie na wyświetlaczu zacznie migać. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Aby ponownie uruchomić zatrzymany program, naciśnij ponownie przycisk **START – STOP**. Jeśli nie zrobisz tego w ciągu 10 minut od rozpoczęcia przerwy, wypiekarka automatycznie wznowi pracę.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

- Aby zakończyć program lub skasować jego ustawienia, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START – STOP** przez około 3 sekundy. Zakończenie programu sygnalizowane jest długim sygnałem dźwiękowym.

Uwaga:
Trwający program należy przerwać tylko w razie konieczności. Do sprawdzania stanu pieczenia służy wziernik w pokrywie.

Wybór programu

- Do wyboru programu służy przycisk **MENU**. Aby wybrać żądany program, kilkakrotnie naciśnij przycisk **MENU**. Na wyświetlaczu pojawi się numer programu i jego podstawowe ustawienia.
- Do wyboru jest 16 programów.
- Lista programów znajduje się w dalszej części instrukcji.

Kolor skórki

- Do wyboru koloru skórki służy przycisk **CRUST** (SKÓRKA). Jest dostępny po wybraniu programu.
- Aby wybrać żądany kolor skórki, kilkakrotnie naciśnij przycisk **CRUST** (SKÓRKA). Po każdym naciśnięciu przycisku wskaźnik na wyświetlaczu zaświeci się nad jednym z kolorów skórki. Do dyspozycji są następujące kolory skórki: jasna – średnio ciemna – ciemna.
- W programach 1–4 możesz również wybrać przyspieszone pieczenie. W takim wypadku naciśnij kilkakrotnie przycisk CRUST (SKÓRKA), aż wskaźnik na wyświetlaczu wskaże znak graficzny .
- Natomiast w programach 6, 7 i 11 nie można wybrać koloru skórki.

Rozmiar bochenka

- Do wyboru rozmiaru bochenka służy przycisk **SIZE** (ROZMIAR). Jest dostępny po wybraniu programu.
- Aby wybrać żądany rozmiar bochenka, kilkakrotnie naciśnij przycisk **SIZE** (ROZMIAR). Po każdym naciśnięciu przycisku wskaźnik na wyświetlaczu zaświeci się pod jednym z rozmiarów bochenka. Do dyspozycji są następujące rozmiary bochenka: 1000 g, 1250 kg i 1500 kg.
- W programach 9–15 nie można wybrać rozmiaru bochenka.

Wyświetlacz

- Na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje:
  - Numer programu i długość wybranego programu; po uruchomieniu programu rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas pieczenia;
  - Wskaźnik rozmiaru bochenka;
  - Wskaźnik koloru skórki;
  - Wskaźnik etapu pieczenia chleba (po uruchomieniu programu)

Opóźniony start

- Funkcja opóźnionego startu pozwala odłożyć pieczenie na wybrany przez Ciebie czas. Aby ustawić opóźniony start, wykonaj następujące czynności:

1. Wybierz program, ustaw kolor skórki i rozmiar bochenka. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas pieczenia dla danego ustawienia.
2. Za pomocą przycisków **TIME+ / TIME–** (CZAS+ / CZAS–) ustaw czas zakończenia pieczenia. Każde naciśnięcie przycisku wydłuża lub skraca czas o 10 minut. Aby przyspieszyć konfigurację, naciśnij i przytrzymaj przycisk.
3. Na wyświetlaczu pojawi się łączny czas opóźnionego startu i pieczenia.
4. Naciśnij krótko przycisk **START – STOP**, aby potwierdzić ustawienia. Na wyświetlaczu zacznie migać dwukropek i rozpocznie się odliczanie.
5. Po upływie ustawionego czasu opóźnionego startu wypiekarka uruchomi się automatycznie.
6. Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się 10-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się 0:00.
7. Wypiekarka automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga:
W przypadku programów 9, 11, 13, 14 i 15 nie można wybrać opóźnionego startu.

Ostrzeżenie:
Nie używaj opóźnionego startu ze składnikami, które mogą się szybciej psuć, takimi jak jajka, mleko, śmietana lub ser.

Funkcja utrzymywania ciepła

- Po zakończeniu programu wypiekarka automatycznie przełącza się na 60-minutowy tryb utrzymywania ciepła.
- Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START – STOP** przez około 3 sekundy; rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe, a wypiekarka się wyłączy i przejdzie w tryb czuwania.
- W przypadku programów 9–14 funkcja utrzymywania ciepła nie jest dostępna. Po zakończeniu programów wypiekarka wyłączy się automatycznie i przejdzie w tryb czuwania.

Funkcja pamięci

- W przypadku krótkiej przerwy w dostawie prądu (do 10 minut), po przywróceniu zasilania wypiekarka automatycznie uruchomi się w ustawionym programie bez konieczności naciskania przycisku **START – STOP**.
- W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu (ponad 10 minut) przerwany program nie zostanie automatycznie wznowiony. Jeśli jednak etap wyrastania jeszcze się nie rozpoczął, można ponownie uruchomić program od początku. Jeśli ciasto już zaczęło wyrastać, należy zacząć od nowa, używając nowych składników.

KATALOG PROGRAMÓW

- Wypiekarka ma 16 wstępnie ustawionych programów.

1. **Regular (Klasyczny):** Ten program jest przeznaczony do pieczenia białego lub ciemnego chleba, który składa się głównie z mąki pszennej lub żytniej. Otrzymasz chleb o zwartym wnętrzu i twardej skórce.
2. **French (Chleb francuski):** Ten program jest przeznaczony do pieczenia puszystego chleba z drobno zmielonej mąki. Zazwyczaj otrzymuje się puszysty chleb z chrupiącą skórką.
3. **Whole Wheat (Pełnoziarnisty):** Ten program jest przeznaczony do pieczenia chleba z mąki pszennej pełnoziarnistej lub mąki żytniej pełnoziarnistej. Rezultatem jest ciężki, ale zwarty chleb.
4. **Sweet (Słodki):** Ten program jest odpowiedni, jeśli chcesz dodać do chleba więcej cukru lub dodatków, takich jak sok owocowy, suszone owoce, płatki kokosowe, rodzynki lub czekoladę. Program zapewni bardziej puszysty i lżejszy chleb.
5. **Low Carb (Niskowęglowodanowy):** Użyj tego programu do pieczenia chleba niskowęglowodanowego.
6. **Gluten Free (Bezglutenowy):** Mąki bezglutenowe i mieszanki do pieczenia mają inne właściwości wyrastania i potrzebują więcej czasu na wchłonięcie płynów. Dlatego ten program z przedłużonym czasem wyrastania i pieczenia jest odpowiedni do chleba z mąki bezglutenowej lub bezglutenowych mieszanek do pieczenia.
7. **Express (Szybki):** Czas ugniatania i pieczenia, podobnie jak czas wyrastania, są w tym programie znacznie skrócone. Dlatego ten program jest odpowiedni tylko do przepisów, które nie zawierają mąki pełnoziarnistej, mieszanek ani innych ciężkich składników. W tym programie chleb jest mniej puszysty.
8. **Cake (Tort):** Użyj tego programu do pieczenia tortu według własnych przepisów, a nawet z mieszanek do tortów.
9. **Kneading (Ugniatanie):** Użyj tego programu, jeśli chcesz tylko ugniatać ciasto. Nie ma tu żadnych etapów wyrastania ciasta, a programowanie timera nie jest możliwe.
10. **Dough (Ciasto):** W tym programie można wyrabiać ciasto drożdżowe na bułki, pizzę lub inne pieczywo. Program obejmuje etapy zagniatania i wyrastania.
11. **Pasta Dough (Ciasto na makaron):** Za pomocą tego programu możesz przygotować ciasto na makaron. Program trwa 15 minut i składa się tylko z etapu ugniatania.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

12. **Pizza Dough (Ciasto na pizzę):** Ten program nadaje się do przygotowania ciasta na pizzę. Zwykle trwa 45 minut i składa się z dwóch etapów ugniatania i dwóch etapów wyrastania.
13. **Yoghurt (Jogurt):** Program ten umożliwia przygotowanie jogurtu z mleka (zwierzęcego i roślinnego).
14. **Jam (Dżem):** Tego programu używa się do przygotowania dżemu, marmolady, galaretki i innych owocowych past do smarowania.
15. **Bake (Pieczenie):** Ten program jest przeznaczony do pieczenia z gotowego ciasta lub do dodatkowego pieczenia chleba, jeśli jest zbyt jasny lub niedopieczony.
16. **Homemade (Własny):** Program ten pozwala dostosować etapy wyrabiania ciasta, wyrastania, pieczenia oraz utrzymywania ciepła do własnych preferencji, a także zapisać ustawienia w pamięci. Zanim jednak zaczniesz korzystać z tego programu, zalecamy dokładne zapoznanie się z procesem wypieku chleba we wypiekarce lub skorzystanie z programu dopiero po zdobyciu odpowiedniego doświadczenia w tej dziedzinie.

SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA CHLEBA

1. Mąka chlebowa

- Mąka chlebowa ma wysoką zawartość glutenu (dlatego można ją również nazywać mąką o wysokiej zawartości glutenu, która zawiera dużą ilość białka), ma dobre właściwości elastyczne i po wyrośnięciu jest w stanie utrzymać rozmiar chleba, dzięki czemu się nie zapada. Ponieważ zawartość glutenu jest wyższa niż w przypadku zwykłej mąki, można jej używać do pieczenia chleba o większych rozmiarach.
- Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem przy wypieku chleba.

2. Mąka zwykła

- Mąka zwykła jest produkowana przez zmieszanie starannie wyselekcjonowanej pszenicy miękkiej oraz twardej i nadaje się do szybkiego pieczenia chleba lub ciast.

3. Mąka pełnoziarnista

- Mąka pełnoziarnista jest produkowana przez mielenie pszenicy i zawiera łuskę pszenicy oraz gluten.
- Mąka pełnoziarnista jest cięższa i bardziej pożywna niż mąka zwykła. Chleb wypieczony z mąki pełnoziarnistej jest zazwyczaj mniejszy. Dlatego w wielu przepisach mąka pełnoziarnista i mąka chlebowa są zwykle łączone, aby osiągnąć jak najlepsze rezultaty.

4. Mąka żytnia

- Mąka żytnia jest przeznaczona głównie do pieczenia ciemnego chleba. Ma dużą zawartość substancji mineralnych. Ma mniej glutenu niż mąka pszenna, dlatego jest zazwyczaj używana w połączeniu z mąką pszenną.

5. Mąka z proszkiem do pieczenia

- Mąka z proszkiem do pieczenia nadaje się szczególnie do przygotowywania ciast.

6. Mąka kukurydziana i owsiana

- Mąka kukurydziana i owsiana produkowane są poprzez mielenie kukurydzy i owsa. Oba są dodatkowymi składnikami do pieczenia chleba i służą do poprawy smaku i struktury chleba.

7. Cukier

- Cukier jest bardzo ważnym składnikiem nadającym chlebowi słodki smak i kolor. Biały cukier wspomaga proces fermentacji.

8. Drożdże

- Drożdże aktywują proces fermentacji ciasta i wytwarzają dwutlenek węgla, który pomaga zwiększyć objętość chleba i zmiękczyć wewnętrzne włókna.

– 1 łyżeczka aktywnych suchych drożdży = 3/4 łyżeczki drożdży instant
– 1,5 łyżeczki aktywnych suchych drożdży = 1 łyżeczka drożdży instant
– 2 łyżeczki aktywnych suchych drożdży = 1,5 łyżeczki drożdży instant

- Drożdże należy przechowywać w lodówce, ponieważ w wysokiej temperaturze uległyby zepsuciu; przed użyciem należy sprawdzić datę ważności i okres przydatności do spożycia. Po każdym użyciu jak najszybciej włóż je z powrotem do lodówki.

Rada:

Aby sprawdzić, czy drożdże są świeże i aktywne, postępuj zgodnie z poniższą instrukcją:

1. Wlej do miarki 1/2 szklanki ciepłej wody (45–50°C).
2. Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru i wymieszaj, a następnie posyp wszystko 2 łyżeczkami drożdży.
3. Postaw miarkę w ciepłym miejscu na około 10 minut. Nie mieszaj ponownie.
4. Piana musi sięgać aż do krawędzi miarki. Jeśli tak się nie stanie, drożdże są nieaktywne.

9. Sól

- Sól jest niezbędna do poprawy zapachu chleba i koloru skórki. Sól jednak również spowalnia wyrastanie.

10. Jajka

- Jajka mogą poprawić strukturę chleba, sprawić, że będzie on bardziej pożywny i większy, a także dodać mu specyficzny zapach jajek. Jeśli chcesz użyć jajek, musisz je rozbić i równomiernie wymieszać.

11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

- Tłuszcz może zmiękczyć chleb i przedłużyć jego trwałość. Po wyjęciu z lodówki masło należy przed użyciem roztopić lub pokroić na małe kawałki, aby równomiernie się wymieszało.

12. Proszek do pieczenia

- Proszek do pieczenia służy głównie do wyrastania podczas pieczenia chleba i ciast w programie Ultra Fast (Bardzo szybkie pieczenie). Nie potrzebuje czasu na fermentację i wytwarza gaz, który tworzy pęcherzyki i zmiękcza strukturę chleba.

13. Soda

- Obowiązują te same zasady, co w przypadku proszku do pieczenia. Można ją również stosować w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

14. Woda i inne płyny

- Woda jest niezbędnym składnikiem do przygotowania chleba. Ogólnie najbardziej odpowiednia jest woda o temperaturze 20–25°C.
- Jednak do wyrastania w programach przyspieszonych temperatura wody powinna mieścić się w przedziale 48–50°C.
- Możesz zastąpić wodę świeżym mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mlekiem w proszku, co może poprawić zapach chleba i stworzyć lepszy kolor skórki.



Uwaga:

Różne rodzaje mąki wyglądają podobnie; skuteczność drożdży lub zdolność wchłaniania różnych rodzajów mąki różni się znacznie w zależności od obszaru uprawy, warunków wzrostu, procesu mielenia i okresu przydatności do spożycia. Aby to sprawdzić, wybierz maki różnych marek dostępnych na rynku, przetestuj je i porównaj wyniki – a następnie wybierz mąkę, która najlepiej spełnia Twoje oczekiwania pod względem smaku i jakości.

WAŻENIE SUROWCÓW

Podczas przygotowywania chleba do pieczenia bardzo ważne jest prawidłowe odważenie składników. Zalecamy użycie dołączonej miarki i łyżki do odmierzania.

1. Płyny

- Zalecamy odmierzanie wody, świeżego mleka lub mleka w proszku za pomocą miarki. Po napełnieniu sprawdź poziom płynu na wysokości oczu.
- Jeśli będziesz odmierzać olej lub podobne płyny w miarce, dokładnie ją wyczyść przed ponownym użyciem.

2. Sypkie składniki

- Włóż sypkie składniki do miarki za pomocą łyżki, a gdy miarka będzie pełna, wyrównaj je przy pomocy noża.
- Nie ubijaj sypkich składników w miarce – nadmierna ilość może negatywnie wpłynąć na proporcje składników w przepisie.
- Do odmierzania składników sypkich można również użyć łyżki do odmierzania, zwłaszcza jeśli odmierzane są mniejsze ilości.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

3. Kolejność składników

- Kolejność składników jest bardzo ważna dla prawidłowego przygotowania chleba.
- Ogólna zasada mówi, że najpierw dodaje się płyny, jajka, sól, mleko w proszku itp.
- Następnie dodaje się sypkie składniki, takie jak mąka, cukier itp. Na koniec dodaje się drożdże (lub proszek do pieczenia).
- Drożdże dodaje się zawsze tylko do suchej mąki i nie mogą mieć kontaktu z solą.

PRZED PIECZENIEM

- Aby pieczenie się udało, należy przestrzegać następujących zasad:
  – Najpierw wyjmij formę do pieczenia z wypiekarki zanim włożysz do niej składniki. Jeśli składniki dostaną się do wnętrza wypiekarki mogą przywrzeć do elementu grzejnego, co może spowodować uszkodzenie wypiekarki.
  – Wkładaj składniki do formy w kolejności podanej w przepisie.
  – Składniki powinny mieć temperaturę pokojową, aby wspomóc rozwój drożdży i późniejsze wyrastanie.
  – Odmierz dokładnie składniki. Nawet niewielkie odchylenia od ilości podanej w przepisie mogą wpłynąć na wynik pieczenia.



Ostrzeżenie:
Nigdy nie używaj większej ilości, niż podano. Zbyt duża ilość ciasta może wyrosnąć z formy i spaść na element grzejny.

UŻYWANIE WYPIEKARKI DO CHLEBA

Przygotowanie

1. Wyciągnij formę do pieczenia z wypiekarki podnosząc ją do góry.
2. Załóż haki ugniatające na wały napędowe znajdujące się na dnie formy. Upewnij się, że są dobrze zamocowane.
3. Dodaj składniki w kolejności podanej w przepisie. Najpierw wlej płyny, cukier i sól, a następnie dodaj mąkę i drożdże jako ostatni składnik.



Uwaga:
Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z solą ani płynami.

4. Włóż formę z powrotem do wypiekarki. Upewnij się, że jest prawidłowo osadzona.
5. Zamknij pokrywę wypiekarki.
6. Wtyczkę kabla zasilającego podłączaj wyłącznie do właściwie uziemionego gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu 1 i jego czas trwania.
7. Wybierz program przyciskiem **MENU** – patrz rozdział WYBÓR PROGRAMU w poprzedniej części instrukcji.
8. Przy pomocy przycisku **CRUST** (SKÓRKA) wybierz kolor chleba – patrz rozdział KOLOR SKÓRKI w poprzedniej części instrukcji.
9. Przy pomocy przycisku **SIZE** (ROZMIAR) wybierz rozmiar bochenka – patrz rozdział ROZMIAR BOCHENKA w poprzedniej części instrukcji.
10. W razie potrzeby ustaw opóźniony start – patrz rozdział OPÓŹNIONY START w poprzedniej części instrukcji.

Uruchomienie programu

- Teraz uruchom program za pomocą przycisku **START – STOP**.
- Wypiekarka automatycznie uruchomi poszczególne etapy przygotowywania chleba zgodnie z wybranym programem. Przebieg przygotowania chleba możesz obserwować w okienku wypiekarki do chleba.



Uwaga:
Podczas pieczenia w okienku można zauważyć kondensację. Jest to normalne zjawisko.

Dodawanie składników

- W zależności od wybranego programu, podczas etapu ugniatania na wyświetlaczu zacznie migać napis „ADD" i rozlegnie się alarm informujący o konieczności dodania składników.
- Naciśnij krótko przycisk **START – STOP**.
- Otwórz pokrywę wypiekarki i dodaj składniki. Następnie zamknij pokrywę.
- Naciśnij krótko przycisk **START – STOP**, aby kontynuować pieczenie chleba.



Uwaga:
Nie otwieraj pokrywy urządzenia podczas pieczenia. Chleb może się zapadnąć.

Rada:

Po 5 minutach wyrabiania sprawdź konsystencję ciasta, które na tym etapie powinno być miękkie i lepkie. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj trochę płynu. Jeśli ciasto jest zbyt wilgotne, dodaj trochę mąki (1/2 do 1 łyżeczki raz lub więcej razy w zależności od potrzeby).

Wyjmowanie haków ugniatających

Ta funkcja umożliwia wyjęcie haków ugniatających przed pieczeniem. Podczas drugiego etapu wyrastania rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu miga „RMV".
Naciśnij krótko przycisk **START – STOP**, aby wstrzymać program na 10 minut. W tym czasie wyjmij haki ugniatające.
Naciśnij krótko przycisk **START – STOP**, aby kontynuować program.



Uwaga:
W programach 7–15 funkcja wyjmowania haków ugniatających nie jest dostępna.



Uwaga:
Wyjęcie haków ugniatających nie jest obowiązkowe, jednak chleb łatwiej się wtedy wyjmuje. Na spodzie chleba pozostają tylko dwa mniejsze otwory po wale, na którym zamocowane są haki ugniatające.

Zakończenie programu

- Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się 10-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się 0:00.
- Wypiekarka automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła na maksymalnie 60 minut. W tym czasie wewnątrz wypiekarki krąży ciepłe powietrze.
- Funkcję utrzymywania ciepła można zakończyć w dowolnym momencie, naciskając i przytrzymując przycisk **START – STOP** przez około 3 sekundy, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a wypiekarka wyłączy się i przejdzie w tryb czuwania.



Ostrzeżenie:
Przed otwarciem pokrywy piekarnika wyciągnij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka. Jeśli nie korzystasz z wypiekarki odłącz go od źródła zasilania.

Wyjęcie chleba z formy

- Po zakończeniu programu ostrożnie otwórz pokrywę. Zakładając rękawice kuchenne, podnieś uchwyt formy do pieczenia.
- Obróć formę do pieczenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie ostrożnie wyjmij ją z wypiekarki.
- Odstaw formę na żaroodporną podstawkę i pozostaw chleb w niej do ostygnięcia na około 10 minut. Następnie odwróć formę do góry nogami, aby chleb z niej wypadł.
- Jeśli chleb sam się nie wysunie, poruszaj kilkakrotnie wałem. Aby wyjąć haki z chleba, użyj haczyka (jeśli nie wyjąłeś ich wcześniej).

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Ostrzeżenie:
Podczas obchodzenia się z formą do pieczenia zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ jest ona bardzo gorąca. Istnieje ryzyko poparzenia. Zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych.

- Po zakończeniu używania odłącz wypiekarkę do chleba od gniazdka elektrycznego i wyczyść wszystkie użyte elementy zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

PROGRAM WŁASNY

- Program ten pozwala dostosować etapy wyrabiania ciasta, wyrastania, pieczenia oraz utrzymywania ciepła do własnych preferencji, a także zapisać ustawienia w pamięci.
- W pamięci wypiekarki można zapisać do 8 programów własnych.

Ustawienie programu własnego

- Aby ustawić program własny, postępuj w następujący sposób:

1. Naciskając kilkakrotnie przycisk **MENU**, wybierz program nr 16 Własny.
2. Naciśnij przycisk **CRUST** (SKÓRKA) i wybierz numer programu własnego, pod którym zostanie zapisany. Do dyspozycji jest aż 8 numerów. Jeśli w tym momencie naciśniesz przycisk **MENU**, ustawienie zostanie anulowane, a na wyświetlaczu pojawi się program nr 1.
3. Po wybraniu numeru programu własnego naciśnij krótko przycisk **SIZE** (ROZMIAR) i po kolei ustaw czas poszczególnych etapów programu w następującej kolejności: PODGRZEWANIE WSTĘPNE – UGNIATANIE 1 – WYRASTANIE 1 – UGNIATANIE 2 – WYRASTANIE 2 – WYRASTANIE 3 – PIECZENIE – UTRZYMYWANIE CIEPŁA. Wskaźnik nad poszczególnymi etapami zawsze będzie migać.
4. Przyciskami **TIME+** (CZAS+) lub **TIME–** (CZAS–) ustaw czas każdego etapu programu.
5. Po ustawieniu czasu naciśnij przycisk **SIZE** (ROZMIAR), aby przejść do następnego etapu.
6. Powtarzaj tę procedurę, aż wszystkie etapy programu zostaną dostosowane zgodnie z potrzebami.
7. Aby potwierdzić i zapisać swój program, naciśnij przycisk **START – STOP**.
8. Ponowne naciśnięcie przycisku **START – STOP** uruchomi wypiekarkę.

Tabela etapów programu własnego

Etapy programu własnego	Domyślny czas	Zakres regulacji czasu
PODGRZEWANIE WSTĘPNE	0:15	0:00–0:20
UGNIATANIE 1	0:13	0:00–0:15
WYRASTANIE 1	0:25	0:20–0:40
UGNIATANIE 2	0:12	0:00–0:20
WYRASTANIE 2	0:30	0:00–1:00
WYRASTANIE 3	0:30	0:00–1:00
PIECZENIE	1:00	0:00–1:20
UTRZYMYWANIE CIEPŁA	1:00	0:00–1:00

Uwaga:
Zanim jednak zaczniesz korzystać z tego programu, zalecamy dokładne zapoznanie się z procesem wypieku chleba we wypiekarce lub skorzystanie z programu dopiero po zdobyciu odpowiedniego doświadczenia w tej dziedzinie.

Uwaga:
Program własny zostanie zapisany w pamięci wypiekarki w której pozostanie do czasu zmiany programu zgodnie z powyższymi krokami lub przywrócenia ustawień fabrycznych.

Wybór programu własnego

- Aby wybrać program własny, postępuj w następujący sposób:

1. Naciskając kilkakrotnie przycisk **MENU**, wybierz program nr 16 Własny.
2. Naciskając kilkakrotnie przycisk **CRUST** (SKÓRKA), aby wybrać numer programu własnego, który chcesz przygotować.
3. Naciśnij przycisk **START – STOP**, aby uruchomić wypiekarkę.

Przywrócenie ustawień fabrycznych programu własnego

- Aby usunąć program własny i przywrócić ustawienia fabryczne, postępuj w następujący sposób:

1. Naciskając kilkakrotnie przycisk **MENU**, wybierz program nr 16 Własny.
2. Naciśnij kilkakrotnie przycisk **CRUST** (SKÓRKA), aby wybrać numer programu własnego, który chcesz usunąć i przywrócić ustawienia fabryczne.
3. Naciśnij jednocześnie przyciski **MENU** i **SIZE** (ROZMIAR) i przytrzymaj je przez około 1 sekundę. Wartości ustawione przez użytkownika zostaną skasowane, a urządzenie zostanie przywrócone do ustawień fabrycznych.

Uwaga:
Przywrócenie ustawień fabrycznych spowoduje usunięcie wprowadzonych przez Ciebie wartości i przywrócenie pierwotnych ustawień fabrycznych. Dlatego zachowaj ostrożność podczas wykonywania tej czynności, aby np. przypadkowo nie usunąć programu własnego.

KROJENIE I PRZECHOWYWANIE CHLEBA

Przed pokrojeniem odczekaj 20–40 minut, aż chleb ostygnie.

- Aby ukroić kromki o jednakowej grubości, użyj noża elektrycznego lub ostrego noża z ząbkowanym ostrzem.
- Niewykorzystany chleb zapakuj do woreczka foliowego. W temperaturze pokojowej można go przechowywać do 3 dni.
- Jeżeli chcesz przechowywać chleb przez dłuższy czas (do 1 miesiąca), włóż go do zamrażarki w woreczku lub w zamkniętym pojemniku.
- Domowy chleb nie zawiera żadnych konserwantów i dlatego nie można go przechowywać tak długo, jak niektóre rodzaje chleba kupione w sklepie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.
- Formę do pieczenia i haki ugniatające można myć w zmywarce.
- Żadna inna część tego urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce.

Ostrzeżenie:
Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.

Forma do pieczenia i hak

- Ostrożnie wyjmij haki ugniatające z formy, jeśli nie wyjęto ich w drugim etapie ugniatania.
- Jeśli trudno jest zdjąć haki ugniatające z wału, napełnij formę ciepłą wodą i pozostaw na około 30 minut. Następnie wyjmij haki, ostrożnie wyczyść je wilgotną ściereczką i dokładnie wytrzyj do sucha.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

- Wyczyść formę do pieczenia wewnątrz i na zewnątrz za pomocą zwilżonej ściereczki.
- Aby nie doszło do uszkodzenia nieprzywierającej powłoki, nie używaj ostrych przedmiotów ani środków czyszczących o działaniu ściernym.
- Forma do pieczenia musi być całkowicie sucha przed włożeniem do wypiekarki.

Rada:

Po wyczyszczeniu posmaruj haki ugniatające, w tym otwory pośrodku, tłuszczem jadalnym odpowiednim do obróbki cieplnej.

Pokrywa i obudowa zewnętrzna

Obudowę zewnętrzną przetrzyj lekko zwilżoną miękką ściereczką, a następnie natychmiast wytrzyj do sucha czystą ściereczką.
Oczyść pokrywę od wewnątrz i na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie wszystko dobrze wytrzyj do sucha.



Ostrzeżenie:

Na wewnętrznej powierzchni pokrywy i na otworach wentylacyjnych mogą pojawić się brązowe plamy. Są to pozostałości oparów ze składników, które dostały się do ulatniającej się pary podczas pieczenia. Nie mają one szkodliwego wpływu na materiał wypiekarki ani na jakość upieczonego chleba. Plamy te po prostu usuń wilgotną ściereczką. Po dłuższym użytkowaniu powłoka formy do pieczenia może zmienić kolor. Nie ma to jednak wpływu na działanie wypiekarki ani na jakość chleba.

PRZECHOWYWANIE

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostaw urządzenie do ostygnięcia i wyczyść według powyższych instrukcji.
Przed odłożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas pieczenia z otworu wentylacyjnego wydobywa się dym.	Niektóre składniki przykleiły się do elementu grzejnego lub znalazły się w jego pobliżu. Przy pierwszym użyciu może to być olej, który pozostał na powierzchni elementu grzejnego.	Odłącz wypiekarkę od sieci, pozwól jej ostygnąć i wyczyść element grzejny.
Chleb opada w środku i jest wilgotny od spodu.	Upieczony chleb został pozostawiony w formie zbyt długo.	Wyjmij chleb z formy przed zakończeniem trybu utrzymywania ciepła.
Chleb bardzo trudno jest wyjąć.	Haki ugniatające utknęły w bochenku.	Porusz wałem, aby bochenek wysunął się z formy. Następnie wyczyść formę i haki zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
Składniki nie są równomiernie wymieszane, a chleb jest nieprawidłowo upieczony.	Błędny wybór programu.	Wybierz odpowiedni program.
	Naciśnięto przycisk **START – STOP** podczas pracy wypiekarki do chleba.	Składniki uległy zepsuciu, wyrzuć je i zacznij od nowa, używając nowych składników.
	Po uruchomieniu programu kilkakrotnie otworzono pokrywę.	Nie otwieraj pokrywy podczas ostatniego wyrastania.
	Doszło do odstawy prądu elektrycznego, która trwała dłużej niż 10 minut.	Składniki uległy zepsuciu, wyrzuć je i zacznij od nowa, używając nowych składników.
	Opór podczas mieszania jest zbyt duży, więc haki ugniatające prawie się nie obracają i nie ugniatają wystarczająco.	Sprawdź, czy haki ugniatające obracają się swobodnie, a następnie wyjmij formę do pieczenia i uruchom urządzenie bez obciążenia. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Wypiekarka nie wyłączyła się, a na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie „HHH".	Wypiekarka jest zbyt ciepła po ostatnim wypieku.	Wyciągnij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i poczekaj, aż wypiekarka ostygnie do temperatury pokojowej. Wtedy będzie można z niej ponownie korzystać.
Po uruchomieniu wypiekarki na wyświetlaczu pojawił się komunikat „LLL".	Składniki wewnątrz formy są zbyt zimne lub używasz wypiekarki w bardzo zimnym pomieszczeniu i istnieje ryzyko, że składniki w formie mogą zamarznąć.	Wyjmij formę z wypiekarki i poczekaj, aż składniki osiągną temperaturę pokojową. Ewentualnie przenieś wypiekarkę do pomieszczenia o wyższej temperaturze. Zalecamy korzystanie z wypiekarki w temperaturze od 15 do 32°C.
Po uruchomieniu wypiekarki na wyświetlaczu pojawił się komunikat „EEO".		Wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka elektrycznego. Poczekaj chwilę, a następnie podłącz wtyczkę ponownie. Jeśli problem trwa nadal, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Chleb rośnie bardzo szybko.	W cieście jest za dużo drożdży, mąki lub za mało soli.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
Chleb prawie nie wyrasta lub tylko trochę.	Dodano za mało drożdży lub nie dodano ich wcale.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
	Drożdże były stare lub nieaktywne.	Zawsze upewnij się, że drożdże, podobnie jak inne składniki, są świeże.
	Płyny są zbyt gorące.	Użyj innych płynów lub poczekaj, aż płyny ostygną. Upewnij się, że wkładasz składniki w odpowiedniej kolejności.
	Drożdże miały kontakt z płynami zbyt wcześnie.	Upewnij się, że wkładasz składniki w odpowiedniej kolejności.
	Użyta mąka nie nadaje się do danego rodzaju chleba lub jest zbyt stara.	Użyj odpowiedniego rodzaju mąki do danego rodzaju chleba. Upewnij się, że używasz świeżych składników.
	Użyto zbyt dużo lub za mało płynów.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności. Jeśli używasz wypiekarki w bardzo wilgotnym otoczeniu, zmniejsz ilość płynów o 1–2 łyżki.
	Użyto za mało cukru.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
Ciasto jest zbyt puszyste i przelewa się z formy do pieczenia.	Nadmierna ilość płynów powodująca zbyt delikatną strukturę ciasta lub nadmierna ilość drożdży.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności. Jeśli dodajesz składniki zawierające wodę, zmniejsz ilość używanego płynu.
Chleb rozpada się w środku.	Objętość ciasta jest większa niż forma, przez co chleb opada.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Jeśli dodajesz składniki zawierające wodę, zmniejsz ilość używanego płynu.
	Czas wyrastania jest zbyt krótki lub zbyt szybki z powodu wysokiej temperatury wody, wysokiej temperatury we wypiekarce lub zwiększonej wilgotności.	Użyj innych płynów lub poczekaj, aż płyny ostygną. Zrób mały dołek w mące, do którego włożysz drożdże. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z płynem. W przypadku wysokich temperatur nie korzystaj z funkcji opóźnionego startu i używaj zimnych płynów. Wyjmij chleb z formy bezpośrednio po upieczeniu i odstaw do ostygnięcia na metalowej kratce na co najmniej 15 minut przed krojeniem.

Zbyt gęsta struktura chleba.	Użyto za dużo mąki albo za mało płynu.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności. Jeśli używasz wypiekarki w bardzo wilgotnym otoczeniu, zmniejsz ilość płynów o 1–2 łyżki.
	Użyto mało cukru lub drożdży.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
	Użyto za dużo owoców, nasion itp.	Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
	Użyto starej lub przeterminowanej mąki, a ciepłe płyny spowodowały szybkie wyrastanie, ale ciasto opadło jeszcze przed pieczeniem.	Zmniejsz całkowitą ilość surowców. Nie używaj więcej mąki niż podana ilość. Zmniejsz ilość składników o jedną trzecią.
	Nie użyto soli lub użyto jej za mało.	
	Użyto za dużo płynów.	
Chleb nie jest upieczony w środku.	Użyto zbyt dużo lub za mało płynów.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności. Jeśli używasz wypiekarki w bardzo wilgotnym otoczeniu, zmniejsz ilość płynów o 1–2 łyżki.
	Używasz wypiekarki w wilgotnym środowisku.	W przypadku wysokich temperatur nie korzystaj z funkcji opóźnionego startu i używaj zimnych płynów.
	Przepisy zawierają wilgotne składniki, takie jak jogurt.	Zmniejsz ilość płynów o 1–2 łyżki.
Ciasto jest zbyt porowate.	Użyto za dużo wody.	Zmniejsz ilość płynów o 1–2 łyżki.
	Nie użyto soli.	Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
	Używasz wypiekarki w zbyt wilgotnym otoczeniu, a płyny są gorące.	W przypadku wysokich temperatur nie korzystaj z funkcji opóźnionego startu i używaj zimnych płynów. Wyjmij chleb z formy bezpośrednio po upieczeniu i odstaw do ostygnięcia na metalowej kratce na co najmniej 15 minut przed krojeniem.
	Używasz zbyt dużo płynów.	Użyj innych płynów lub poczekaj, aż płyny ostygną. Zrób mały dołek w mące, do którego włożysz drożdże. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z płynem.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Porowata, niedopieczona skórka.	Ciasto zbyt mocno wyrosło i nie mieści się w formie.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Skontroluj ilość płynów. Jeśli dodajesz składniki zawierające wodę, zmniejsz ilość używanego płynu.
	Użyto za dużo mąki, zwłaszcza w przypadku białego chleba.	Skontroluj ilość płynów. Jeśli dodajesz składniki zawierające wodę, zmniejsz ilość używanego płynu.
	Użyto za dużo drożdży lub za mało soli.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
	Użyto za dużo cukru.	Ważne jest, aby prawidłowo odmierzyć składniki. Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
	Użyto innych słodkich składników oprócz cukru.	Dostosuj ilość poszczególnych składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
Kromki chleba nie są równe lub w kromkach są grudki.	Chleb nie ostygł wystarczająco. (Para nie odparowała).	Zmniejsz ilość drożdży lub wszystkich składników o 1/4. Pozostaw chleb do wystarczającego ostygnięcia.
Na skórce pozostają resztki mąki.	Mąka nie została prawidłowo przetworzona podczas mieszania, zwłaszcza na ściankach.	Zmniejsz ilość wody o 1–2 łyżki. Wyjmij chleb z formy bezpośrednio po upieczeniu i odstaw do ostygnięcia na metalowej kratce na co najmniej 15 minut przed krojeniem.

Uwaga:
Jeśli problem nadal występuje, wyłącz wypiekarkę odłącz wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Nie próbuj samodzielnie naprawiać wypiekarki.

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego ..... 220–240 V~
Częstotliwość znamionowa ..... 50–60 Hz
Moc znamionowa silnika ..... 100 W
Moc znamionowa elementu grzejnego ..... 850 W
Głośność ..... 65 dB (A)

Deklarowana wartość emisji głośności tego urządzenia wynosi 65 dB (A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wartości wymienione zgodnie z rozporządzeniem Komisji UE 2023/826

Tryb wyłączenia	
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia	0,0 W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia	*
Tryb czuwania	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania	–
Tryb czuwania przy podłączeniu do sieci (Wi-Fi)	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	–

* Automatycznie po zakończeniu pieczenia

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAMI

Zużyte opakowanie oddaj do punktu wyznaczonego przez gminę do składowania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wyrzucaj do zwykłych odpadów komunalnych. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić przy nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja w krajach spoza Unii Europejskiej

Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

RU **Хлебопечка**
Руководство пользователя

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ СПРАВКИ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

- Дети возрастом от 8 лет и выше или лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не обладающие достаточным опытом и знаниями могут пользоваться данным прибором только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или после соответствующим образом проведенного инструктажа, с проверкой осознания ими риска возникновения опасности.
- Детям запрещается играть с этим прибором.
- В случае повреждения кабеля питания, для устранения связанных с этим опасностей необходимо обратиться в официальный сервисный центр для замены кабеля. Не используйте прибор с поврежденным кабелем питания.
- Детей разрешается допускать к чистке и обслуживанию только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Дети до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

- За одну порцию можно использовать не более 600 г муки и 7 г дрожжей. Не кладите в форму для выпечки муку или дрожжи количеством сверх указанного.
- Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Очищайте форму для выпечки и крюки для замешивания, контактирующие с пищевыми продуктами, после каждого использования. Для очистки используйте теплую воду с небольшим количеством кухонного моющего средства. Действуйте в соответствии с инструкциями, изложенными в разделе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- Данный прибор предназначен для домашнего использования. Он также подходит для личного, некоммерческого пользования в таких местах, как:
  - мини-кухни в магазинах, офисах и других рабочих местах;
  - сельскохозяйственные предприятия;
  - отели, мотели и другие жилые помещения;
  - учреждения, предоставляющие ночлег и завтрак.

- Данный прибор предназначен для выпекания хлеба, замешивания теста или приготовления джемов или йогуртов. Не используйте прибор в промышленной среде, вне помещений и для целей, отличных от тех, для которых он предназначен.
- Не ставьте прибор на подоконники, сливные доски или неустойчивые поверхности, а также на электрическую или газовую плиту или рядом с открытым огнем или другим источником тепла. Устанавливайте прибор только на сухую, чистую и устойчивую поверхность, где его нельзя опрокинуть.
- Используйте с прибором только оригинальные принадлежности от производителя.
- Перед тем как подключить прибор к розетке, проверьте соответствие номинального напряжения на табличке с техническими характеристиками прибора напряжению сети. Подключайте прибор только к правильно заземленной розетке.
- Проследите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не используйте прибор в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов, таких как занавески, шторы, полотенца и т. п. В направлении основного теплового излучения необходимо обеспечить безопасное расстояние не менее 50 см от поверхностей легковоспламеняющихся материалов, а в остальных направлениях — не менее 10 см.
- Не накрывайте прибор чем-либо. В противном случае, если устройство накрыто чем-либо и автоматически запускается встроенным таймером, это создает риск возгорания.
- Перед вводом прибора в эксплуатацию убедитесь, что форма для выпечки со всеми необходимыми ингредиентами вставлена правильно. Не помещайте в прибор фольгу, полиэтиленовую пленку и т. п. и не включайте его, когда он пуст.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

- Если прибор включен, то температура доступных поверхностей может быть выше. Избегайте контакта с нагретыми поверхностями и горячим паром, который может выходить из вентиляционных отверстий.
- Не прикасайтесь к вращающемуся крюку для замешивания теста во время работы.
- Соблюдайте осторожность, чтобы во время работы на внешнюю поверхность нагретого стекла смотрового окна не попадали брызги воды или других жидкостей.
- Во время работы рекомендуется регулярно проверять состояние продуктов в форме для выпечки. В случае возгорания ингредиентов немедленно выключите прибор, отсоедините его от розетки и держите крышку закрытой.
- Никогда не стучите по краю формы для выпечки, чтобы извлечь выпеченный хлеб. Это может повредить ее.
- После использования, перед перемещением и перед очисткой всегда выключайте прибор, отсоединяйте его от розетки и давайте ему остыть.
- Отключая кабель питания от розетки, всегда тяните за вилку, а не за кабель. В противном случае возможно повреждение кабеля или розетки.
- Запрещается мыть устройство под проточной водой или погружать его в воду или любую другую жидкость.
- Во избежание риска получения травмы или поражения электрическим током, не ремонтируйте прибор самостоятельно и не вносите в него какие-либо изменения. Любой ремонт должен выполняться в авторизованном сервисном центре. Произвольное внесение изменений в конструкцию прибора создает риск потери юридических прав касательно неудовлетворительной работы или гарантии качества.

РАЗЪЯСНЕНИЕ СИМВОЛОВ НА ИЗДЕЛИИ ИЛИ В СОПУТСТВУЮЩЕЙ ДОКУМЕНТАЦИИ



Изделие соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые применимы к нему.



Данный символ на изделиях или в сопутствующей документации означает, что отработавшее электрическое или электронное оборудование нельзя утилизировать вместе с обычным бытовым мусором.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

RU Хлебопечка
Руководство пользователя

- Благодарим за приобретение нашего продукта SENCOR; надеемся, что он придется вам по нраву.
- Перед тем как приступить к использованию данного прибора, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже пользовались аналогичными приборами. Используйте данный прибор только в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем руководстве. Сохраните настоящее руководство для последующего использования. В случае передачи прибора третьим лицам, не забудьте также передать данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте прибор. Не выбрасывайте упаковку, пока не извлечете все его части. Рекомендуется сохранить оригинальную упаковку, упаковочный материал, чек и подтверждение степени ответственности или гарантийный талон продавца как минимум на время действия законного права на гарантию исполнения или качества. При необходимости транспортировки прибора мы рекомендуем упаковать его обратно в оригинальную коробку от производителя.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

A1 Крышка
A2 Окно
A3 Крюки для замешивания теста
A4 Форма для выпечки
A5 Панель управления с экраном
A6 Корпус устройства
A7 Крюк для снятия крюка для замешивания теста
A8 Мерный стакан
A9 Мерная ложка

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

B1 Список программ
B2 Графическая маркировка отдельных этапов приготовления хлеба
B3 Дисплей
B4 Графическая индикация размера буханки: 1000 г, 1250 кг или 1500 кг
B5 Кнопка **MENU** (МЕНЮ) для выбора программы
B6 Кнопка **SIZE** (РАЗМЕР) для выбора размера буханки хлеба
B7 Кнопка **TIME–** (ВРЕМЯ–) для сокращения времени приготовления
B8 Кнопка **TIME+** (ВРЕМЯ+) для увеличения времени приготовления
B9 Кнопка **CRUST** (КОРОЧКА) для настройки цвета хлебной корочки
B10 Кнопка **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ) для запуска, остановки или отмены заданной программы
B11 Графическая маркировка буханок хлеба в соответствии с цветом корочки

НАЗНАЧЕНИЕ

- Хлебопечка Sencor SBR 1500BK предназначена для удобного и автоматического приготовления свежей домашней выпечки, теста и прочих продуктов без необходимости в сложной ручной работе.
- Благодаря двум крюкам для замешивания она обеспечивает равномерную и тщательную обработку теста даже при большом объеме, что способствует высокому качеству выпечки.
- Хлебопечка предлагает 16 предустановленных программ, которые позволяют легко готовить различные виды хлеба, в том числе безглютеновый, сладкую выпечку, тесто, мармелад или йогурты.
- При каждом нажатии кнопки звучит краткий (тоновый) звуковой сигнал.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките хлебопечку и ее принадлежности из коробки и снимите все упаковочные материалы, включая рекламные наклейки и этикетки. Снимите защитную пленку с панели управления и этикетку с формы для выпечки, если таковая имеется.
- Тщательно вымойте все контактирующие с пищевыми продуктами съемные принадлежности под проточной водой с нейтральным моющим средством для посуды. Затем промойте ее под чистой проточной водой и тщательно вытрите насухо тряпкой.
- Установите форму для выпечки в хлебопечку и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на месте. Установите оба крюка для замешивания. Кольцо крюка для замешивания должно быть обращено к дну формы.

Примечание.
Перед выпеканием крюк для замешивания можно покрыть растительным или сливочным маслом (в том числе с внутренней стороны), чтобы тесто не прилипало к крюкам. Это также облегчает извлечение крюков для замешивания из хлеба после выпекания.

РАЗМЕЩЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

- Установите прибор на плоскую и твердую поверхность, например, столешницу, на достаточном расстоянии от розетки.
- Убедитесь, что вокруг хлебопечки обеспечено свободное пространство для удобства обращения с ней и для отвода горячего воздуха. Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не ставьте хлебопечку на неустойчивые поверхности или на поверхности, покрытые скатертью. Не ставьте прибор рядом с предметами или поверхностями, чувствительными к теплу или пару.

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ХЛЕБОПЕЧКИ

- Перед первым использованием рекомендуется запустить хлебопечку пустой.
- Вставьте кабель питания в надлежащим образом заземленную розетку, после чего прозвучит звуковой сигнал.
- Последовательно нажимайте кнопку **MENU** (МЕНЮ), чтобы выбрать программу «Baking» (выпечка), затем запустите хлебопечку пустой примерно на 10 минут. По окончании программы отмените функцию подогрева, отключите хлебопечку от розетки и дайте ей остыть.
- Еще раз вымойте форму для выпечки и крюки для замешивания и тщательно вытрите их насухо.

Примечание.
При первом включении может появиться немного дыма или почувствоваться запах. Это нормально.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ И ЕЕ ФУНКЦИЙ

Кнопка START – STOP (ПУСК-ОСТАНОВ)

- Используется для пуска, приостановки и завершения заданной программы или для отмены задержки пуска.
- Чтобы запустить программу, нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ).

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

- Вы можете временно приостановить выполняемую программу в любое время кратким нажатием кнопки **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ). Обратный отсчет времени, оставшегося до завершения программы, приостановится, а время на дисплее начнет мигать. Прозвучит короткий звуковой сигнал.
- Чтобы возобновить приостановленную программу, нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ) еще раз. Если вы не сделаете этого в течение 10 минут с момента приостановки, работа хлебопечки возобновится автоматически.
- Чтобы завершить программу или отменить настройки программы, нажмите и удерживайте кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ) в течение приблизительно 3 с. Об окончании программы оповещает длинный звуковой сигнал.



Примечание.

Прерывайте выполняющуюся программу только при необходимости на то. Для наблюдения за процессом выпекания предназначено смотровое окно в крышке.

Выбор программы

- Выберите программу кнопкой **MENU** (МЕНЮ). Последовательно нажимайте кнопку **MENU** (МЕНЮ), чтобы выбрать нужную программу. На дисплее появятся номер программы и ее функция.
- На выбор доступно следующие 16 программ.
- Список программ приведен в руководстве пользователя.

Цвет корочки

- Кнопка **CRUST** (КОРОЧКА) используется для выбора цвета корочки. Она становится доступна после выбора программы.
- Последовательно нажимайте кнопку **CRUST** (КОРОЧКА), чтобы выбрать нужный цвет корочки. При каждом нажатии кнопки на дисплее загорается один из индикаторов цвета корочки. Доступны следующие цвета корочки: светлый — средне-темный — темный.
- Для программ 1–4 также можно выбрать ускоренную подготовку к выпеканию. В таком случае, последовательно нажимайте кнопку **CRUST** (КОРОЧКА), пока индикатор на дисплее не укажет на символ .
- В то же время, выбрать цвет корочки для программ 6, 7 и 11 невозможно.

Размер буханки

- Кнопка **SIZE** (РАЗМЕР) используется для выбора размера буханки. Она становится доступна после выбора программы.
- Последовательно нажимайте кнопку **SIZE** (РАЗМЕР), чтобы выбрать нужную программу. При каждом нажатии кнопки на дисплее загорается один из индикаторов размера буханки. Доступны следующие размеры буханок: 1000 г, 1250 кг и 1500 кг.
- Задать размер буханки для программ 9–15 невозможно.

Дисплей

- На дисплее отображается следующая информация:

– номер программы и продолжительность выбранной программы; после запуска программы начнется обратный отсчет, а на дисплее будет отображаться оставшееся время выпекания;
– выбор размера буханки;
– выбор цвета корочки;
– индикатор этапа выпекания хлеба (после запуска программы).

Задержка пуска

- Функция задержки пуска позволяет выпекать продукты в заданное вами время. Чтобы задать задержку пуска, выполните следующее:

1. Выберите программу, задайте цвет корочки и размер буханки. На дисплее отобразится время выпекания по умолчанию для данной настройки.
2. Используйте кнопки **TIME+ / TIME–** (ВРЕМЯ+ / ВРЕМЯ–), чтобы задать окончания выпекания. Краткое нажатие кнопок + или – позволяет увеличить или уменьшить время с шагом в 10 мин. Чтобы ускорить настройку, зажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Время задержки пуски и время выпекания появятся на дисплее.
4. Нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ) для подтверждения настроек. Двоеточие на дисплее перестанет мигать и начнется обратный отсчет.
5. По истечении времени задержки пуска хлебопечка запустится автоматически.
6. По завершении программы выпекания прозвучит 10-кратный звуковой сигнал, а на дисплее появится «0:00».
7. По завершении работы прибор автоматически переключается в режим подогрева.



Примечание.

Задержку пуска невозможно выбрать для программ 9, 11, 13, 14 и 15.



Внимание!

Не используйте задержку пуска с более скоропортящимися ингредиентами, например, яйцами, молоком, сливками или сыром.

Функция автоматического подогрева

- По выполнении программы выпекания, хлебопечка автоматически переключится в режим подогрева на 60 мин.
- Чтобы отменить данную функцию, нажмите и удерживайте кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ) приблизительно в течение 3 с. При этом прозвучит двукратный звуковой сигнал, а хлебопечка выключится и перейдет в режим ожидания.
- Функция подогрева недоступна для программ 9–14. Затем хлебопечка автоматически выключится и перейдет в режим ожидания.

Функции памяти

- При кратковременном сбое питания (менее 10 минут) хлебопечка автоматически запустится с заданной программой после восстановления питания, и нажимать кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ) при этом не потребуется.
- В случае более длительного перебоя с питанием (более 10 мин) прерванная программа не будет возобновлена автоматически. В то же время, если подъем теста еще не начался, программу можно будет перезапустить с самого начала. Если подъем уже начался, то процесс придется начать заново с новыми ингредиентами.

ОБЗОР ПРОГРАММ

- В хлебопечке доступно 16 предустановленных программ.

1. **Regular (обычный):** программа подходит для выпекания белого или темного хлеба, состоящего в основном из пшеничной или ржаной муки. В результате получится хлеб с плотным мякишем и твердой корочкой.
2. **French (французский):** эта программа подходит для выпекания пышного хлеба из мелкомолотой муки. В результате обычно получается пышный хлеб с хрустящей корочкой.
3. **Whole Wheat (цельнозерновой):** эта программа подходит для выпечки хлеба из цельнозерновой пшеничной или ржаной муки. В результате получается тяжелый, но плотный хлеб.
4. **Sweet (сладкий):** эта программа подходит на случай, если вы хотите добавить в хлеб дополнительный сахар или такие ингредиенты, как фруктовый сок, сухофрукты, кокосовую стружку, изюм или шоколад. Программа обеспечивает более пышный и воздушный хлеб.
5. **Low Carb (низкоуглеводный):** используйте эту программу для выпечки хлеба с низким содержанием углеводов.
6. **Gluten Free (безглютеновый):** безглютеновая мука и смеси для выпечки отличаются своими характеристиками подъема и требуют больше времени для впитывания жидкостей. По данной причине, данная программа с увеличенным временем

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

подъема и выпекания подходит для хлеба, приготовленного из безглютеновой муки или безглютеновых смесей для выпечки.

7. **Express (ускоренный):** в этой программе время замешивания и выпекания, а также время подъема теста значительно сокращено. По данной причине, эта программа подходит только для рецептов, которые не содержат цельнозерновую муку, смеси или другие тяжелые ингредиенты. Хлеб, приготовленный с помощью этой программы, получится менее пышным.
8. **Cake (кекс):** данная программа подходит для выпекания кексов по собственным рецептам или даже из смесей для кексов.
9. **Kneading (замешивание):** используйте эту программу, если хотите только замесить тесто. Этапы подъема теста отсутствуют, а программирование таймера невозможно.
10. **Dough (тесто):** с помощью этой программы можно замесить поднявшееся тесто для булочек, пиццы или другой выпечки. Программа включает этапы замешивания и подъема.
11. **Pasta Dough (тесто для пасты):** с помощью этой программы можно приготовить тесто для пасты. Программа занимает 15 минут и состоит только из фазы замешивания.
12. **Pizza Dough (тесто для пиццы):** данная программа подходит для приготовления теста для пиццы. Обычно она занимает 45 минут и состоит из двух фаз замешивания и двух фаз подъема.
13. **Yoghurt (йогурт):** данная программа позволяет приготовить йогурт из молока (как животного, так и растительного происхождения).
14. **Jam (джем):** данная программа используется для приготовления джемов, мармелада, желе и других фруктовых паст.
15. **Bake (выпечка):** данная программа подходит для выпекания из готового теста или для дополнительного выпекания хлеба, если он слишком легкий или недостаточно пропекся.
16. **Homemade (пользовательский):** данная программа позволяет настроить стадии замешивания, подъема, выпечки и подогрева в соответствии с личными предпочтениями и сохранить настройки в памяти. В то же время, перед использованием этой программы рекомендуется полностью ознакомиться с процессом приготовления хлеба в пекарне или использовать программу после накопления достаточного опыта приготовления хлеба.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

1. Хлебопекарная мука

- Хлебопекарная мука отличается высоким содержанием глютена (поэтому ее можно назвать мукой с высоким содержанием глютена, которая содержит большое количество белков), обладает хорошей эластичностью и способна удерживать форму хлеба, чтобы он не осел после подъема. Так как содержание глютена в ней выше, чем в обычной муке, ее можно использовать для выпекания хлеба большего размера.
- Хлебопекарная мука — самый важный ингредиент для выпекания хлеба.

2. Универсальная мука

- Универсальную муку получают из тщательно отобранной твердой и мягкой пшеницы. Эта мука подходит для быстрого выпекания хлеба или кексов и кондитерских изделий.

3. Цельнозерновая мука

- Цельнозерновую муку получают путем помола пшеницы. Она содержит пшеничную шелуху и глютен.
- Цельнозерновая пшеничная мука тяжелее и питательнее обычной муки. Хлеб из цельнозерновой пшеничной муки обычно получается меньших размеров. По данной причине, в большинстве рецептов для достижения наилучших результатов цельнозерновую пшеничную муку сочетают с хлебопекарной мукой.

4. Ржаная мука

- Ржаная мука в первую очередь предназначена для выпечки черного хлеба. Она содержит большое количество минеральных соединений. В ней меньше глютена, чем в пшеничной муке, поэтому ее обычно используют в сочетании с пшеничной мукой.

5. Мука с разрыхлителем

- Мука с разрыхлителем особенно хорошо подходит для приготовления кексов.

6. Кукурузная и овсяная мука

- Кукурузная и овсяная мука изготавливаются путем помола кукурузы и овса. Обе являются дополнительными ингредиентами для выпекания более грубого хлеба и используются для улучшения его вкуса и структуры.

7. Сахар

- Сахар является очень важным ингредиентом для придания хлебу цвета и сладкого вкуса. Белый сахар способствует процессу подъема теста.

8. Дрожжи

- Дрожжи способствую процессу подъема теста и выделяют углекислый газ, который позволяет хлебу увеличиваться в объеме и делает его внутренние волокна более тонкими.

– 1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 3/4 чайной ложки быстрорастворимых дрожжей
– 1,5 чайной ложки активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка быстрорастворимых дрожжей
– 2 чайные ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайной ложки быстрорастворимых дрожжей

- Дрожжи необходимо хранить в холодильнике, поскольку при высоких температурах они разрушаются; перед первым использованием проверьте их срок годности и хранения. Как можно скорее возвращайте их в холодильник после каждого использования.

Совет.

Нижеприведенная процедура позволит определить, являются ли дрожжи свежими и активными или нет.

1. Налейте 1/2 чашки теплой воды (45–50 °C) в мерный стакан.
2. Добавьте 1 чайную ложку белого сахара и размешайте. Затем засыпьте 2 чайные ложки дрожжей.
3. Поставьте мерный стакан в теплое место примерно на 10 минут. Не размешивайте смесь.
4. Пена должна достичь края мерного стакана. Если этого не произошло, дрожжи неактивны.

9. Соль

- Соль необходима для улучшения запаха хлеба и цвета корочки. В то же время соль препятствует работе дрожжей.

10. Яйца

- Яйца могут улучшить структуру хлеба, сделать его более питательным и объемным, а также придать ему специфический яичный запах. Если нужно использовать яйца, необходимо удалить скорлупу и равномерно перемешать их.

11. Жир, сливочное и растительное масло

- Жир может сделать хлеб более тонким и дольше сохранить его свежим. Перед использованием сливочного масла его нужно растопить или нарезать на мелкие кусочки после извлечения из холодильника, чтобы оно равномерно замешивалось.

12. Разрыхлитель

- Разрыхлитель используется в основном для подъема теста при выпекании хлеба и кексов в ускоренной программе. Он не требует времени для подъема и выделяет газ, который создает пузырьки или делает хлеб более воздушным.

13. Сода

- Имеет те же свойства, что и разрыхлитель. Также может использоваться вместе с разрыхлителем.

14. Вода и прочие жидкости

- Вода — необходимый ингредиент для выпечки хлеба. Как правило, наилучшей температурой для воды является диапазон 20–25 °C.
- В то же время, для подъема теста в более быстрых программах температура воды должна составлять 48–50 °C.
- Вместо воды можно использовать свежее молоко или воду, смешанную с 2 % сухого молока, что позволит улучшить запах хлеба и сделать цвет корки более привлекательным.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Примечание.

Различные виды муки выглядят похоже, но эффективность дрожжей или поглощающая способность различных видов муки значительно различаются в зависимости от места и условий выращивания, процессов помола и хранения. Попробуйте муку разных марок из имеющихся в продаже, попробуйте ее на вкус и сравните результаты, а затем выберите муку, которая, исходя из вашего опыта и вкуса, дает наилучший результат.

ВЗВЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

При приготовлении хлеба очень важно правильно взвесить ингредиенты. Мы рекомендуем использовать мерный стакан и мерную ложку из комплекта поставки.

1. Жидкости

- Мы рекомендуем отмерять воду, свежее молоко или растворимое молоко в мерном стакане. После заполнения, проверьте уровень на уровне глаз.
- Если вы отмеряете масло или подобные жидкости в мерном стакане, тщательно очищайте его перед повторным использованием.

2. Сыпучие продукты

- Засыпьте сыпучие продукты в мерный стакан с помощью ложки, а когда стакан будет заполнен, разровняйте их ножом.
- Не утрамбовывайте сыпучие продукты в мерном стакане, так как избыточное количество может отрицательно повлиять на баланс ингредиентов в рецепте.
- Для отмеривания сыпучих ингредиентов также можно использовать мерную ложку, особенно при небольших количествах.

3. Последовательность ингредиентов

- Для правильного приготовления хлеба важен порядок добавления ингредиентов.
- Как правило, сначала добавляют жидкости, яйца, соль, сухое молоко и т. п.
- Затем добавляются сыпучие ингредиенты, такие как мука, сахар и т. д. В последнюю очередь добавляются дрожжи (или разрыхлитель).
- Дрожжи всегда высыпают только на сухую муку, и при этом они не должны касаться соли.

ПЕРЕД ВЫПЕКАНИЕМ

- Для успешного выпекания необходимо соблюдать следующие правила:

– Прежде чем поместить ингредиенты в форму для выпечки, извлеките из нее ингредиенты. Если ингредиенты попадут внутрь хлебопечки, они могут прилипнуть к нагревательному элементу и привести к повреждениям хлебопечки.
– Положите ингредиенты в форму в порядке, указанном в рецепте.
– В идеале ингредиенты должны быть комнатной температуры, чтобы способствовать образованию дрожжей и последующему подъему теста.
– Точно отмерьте ингредиенты. Даже незначительные отклонения от количества, указанного в рецепте, могут повлиять на результат выпекания.

Внимание!

Никогда не используйте количество больше указанного. Избыток теста может выйти из формы и упасть на нагревательный элемент.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Приготовление

1. Извлеките форму для выпечки по направлению вверх из хлебопечки.
2. Установите крюки для замешивания на приводной вал внизу. Убедитесь, что он плотно встал на место.
3. Положите ингредиенты в форму в порядке, указанном в рецепте. Сначала залейте жидкости, засыпьте сахар и соль, затем добавьте муку и, наконец, дрожжи.

Примечание.

Исключите возможность соприкосновения дрожжей с солью или жидкостями.

4. Вставьте форму для выпечки обратно в хлебопечку. Убедитесь, что он правильно закреплен.
5. Закройте крышку хлебопечки.
6. Вставьте кабель питания в надлежащим образом заземленную розетку. Прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее отобразятся программа 1 и ее продолжительность.
7. Выберите программу с помощью кнопки **MENU** (МЕНЮ) — см. главу «ВЫБОР ПРОГРАММЫ» выше в данном руководстве.
8. Выберите цвет хлеба с помощью кнопки **CRUST** (КОРОЧКА) — см. главу «ЦВЕТ КОРОЧКИ» выше в данном руководстве.
9. Выберите размер буханки с помощью кнопки **CRUST** (КОРОЧКА) — см. главу «РАЗМЕР БУХАНКИ» выше в данном руководстве.
10. При необходимости настройте задержку пуска — см. раздел «ЗАДЕРЖКА ПУСКА» выше в данном руководстве.

Запуск программы

- Запустите программу с помощью кнопки **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ).
- Хлебопечка автоматически запускает отдельные этапы приготовления хлеба в соответствии с выбранной программой. Ход приготовления хлеба можно контролировать через смотровое окно хлебопечки.

Примечание.

Во время выпечки на смотровом окне может появиться конденсат. Это нормальное явление.

Добавление ингредиентов

- В зависимости от выбранной программы, на этапе замешивания на дисплее начнет мигать сообщение «ADD» (добавить) и прозвучит звуковой сигнал, напоминающий о необходимости добавить ингредиенты.
- Кратко нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ).
- Откройте крышку хлебопечки и добавьте ингредиенты. Затем закройте крышку.
- Кратко нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ), чтобы продолжить приготовление хлеба.

Примечание.

Не открывайте крышку прибора во время выпекания. Хлеб может осесть.

Совет.

Спустя 5 мин после замешивания проверьте консистенцию теста: на этом этапе оно должно быть мягким и липким. Если тесто слишком сухое, добавьте немного жидкости. Если оно слишком влажное, добавьте немного муки (от 1/2 до 1 чайной ложки один или несколько раз по мере необходимости).

Снятие крюков для замешивания

Данная функция позволяет снять крюки для замешивания перед выпеканием.
Во время второго этапа подъема прозвучат 10 звуковых сигналов, а на дисплее замигает сообщение «RMV» (убрать).

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Кратко нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ), чтобы приостановить программу на 10 мин. Снимите крюки для замешивания в течение этого периода.
• Нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ), чтобы продолжить работу программы.

Примечание.
Функция снятия крюков для замешивания недоступна для программ 7–15.

Примечание.
Снимать крюки для замешивания необязательно, но это облегчит извлечение хлеба. В нижней части хлеба останутся только два небольших отверстия, где крюки для замешивания крепились к валу.

Завершение программы

- По завершении программы выпекания прозвучит 10-кратный звуковой сигнал, а на дисплее появится «0:00».
- Хлебопечка автоматически переключается в режим подогрева на 60 мин максимум. В течение этого периода внутри хлебопечки будет циркулировать теплый воздух.
- Функцию подогрева можно выключить в любой момент нажатием и удерживанием кнопки **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ) в течение приблизительно 3 с; при этом прозвучит двукратный звуковой сигнал, а хлебопечка выключится и перейдет в режим ожидания.

Осторожно!
Перед открытием крышки хлебопечки обязательно вынимайте вилку кабеля питания из розетки. Когда хлебопечка не используется, держите ее отключенной от источника питания.

Извлечение хлеба из формы

- По завершении программы, аккуратно откройте крышку. Наденьте кухонные рукавицы и поднимите ручку формы для выпечки.
- Поверните форму для выпечки против часовой стрелки, чтобы высвободить ее, затем извлеките ее из хлебопечки.
- Поставьте форму на термостойкий коврик и оставьте хлеб остывать в ней примерно на 10 мин. Затем переверните форму вверх дном, чтобы отделить хлеб.
- Если хлеб не выпал сам по себе, несколько раз подвигайте вал. Воспользуйтесь крюком, чтобы снять крюки для замешивания из хлеба (если вы не сняли их ранее).

Осторожно!
Соблюдайте особую осторожность при обращении с формой для выпечки, так как она сильно нагревается. Риск ожогов. Всегда используйте кухонные рукавицы.

- После использования отключите хлебопечку от розетки и очистите все использованные компоненты в соответствии с инструкциями в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ

- Данная программа позволяет настроить стадии замешивания, подъема, выпечки и подогрева в соответствии с личными предпочтениями и сохранить настройки в памяти.
- В памяти хлебопечки можно сохранить до 8 собственных программ.

Настройка пользовательской программы

- Чтобы настроить пользовательскую программу, выполните следующее:

1. Последовательно нажимайте кнопку **MENU** (МЕНЮ), чтобы выбрать программу под номером 16 (пользовательскую).
2. Нажмите кнопку **CRUST** (КОРОЧКА) и выберите номер пользовательской программы, под которым она будет сохранена. Для сохранения пользовательских программ доступно до 8 номеров. Если в этот момент нажать кнопку **MENU** (МЕНЮ), то настройка будет отменена, а на дисплее отобразится программа 1.
3. Выбрав номер для вашей программы, кратко нажмите кнопку **SIZE** (РАЗМЕР) и последовательно установите время для каждого из этапов программы в следующем порядке: ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ – ЗАМЕШИВАНИЕ 1 – ПОДЪЕМ 1 – ЗАМЕШИВАНИЕ 2 – ПОДЪЕМ 2 – ПОДЪЕМ 3 – ВЫПЕКАНИЕ – ПОДОГРЕВ. Индикатор над отдельными этапами будет постоянно мигать.
4. Используйте кнопки **TIME+** (ВРЕМЯ+) или **TIME–** (ВРЕМЯ–), чтобы задать время для каждого из этапов программы.
5. Задав время, нажмите кнопку **SIZE** (РАЗМЕР), чтобы перейти к следующему этапу.
6. Повторяйте всю процедуру аналогичным образом, пока не настроите все этапы программы по необходимости.
7. Чтобы подтвердить и сохранить пользовательскую программу, нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ).
8. Нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ) еще раз, чтобы запустить хлебопечку.

Таблица этапов пользовательских программ

Этап пользовательской программы	Время по умолчанию	Функция настройки времени
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	0:15	0:00–0:20
ЗАМЕШИВАНИЕ 1	0:13	0:00–0:15
ПОДЪЕМ 1	0:25	0:20–0:40
ЗАМЕШИВАНИЕ 2	0:12	0:00–0:20
ПОДЪЕМ 2	0:30	0:00–1:00
ПОДЪЕМ 3	0:30	0:00–1:00
ВЫПЕЧКА	1:00	0:00–1:20
ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА	1:00	0:00–1:00

Примечание.
В то же время, перед использованием этой программы рекомендуется полностью ознакомиться с процессом приготовления хлеба в хлебопечке или использовать программу после накопления достаточного опыта приготовления хлеба.

Примечание.
Пользовательская программа будет сохранена в памяти хлебопечки, где она будет оставаться до тех пор, пока вы не измените программу в соответствии с описанными выше шагами или не выполните сброс на заводские настройки.

Выбор пользовательской программы

- Чтобы выбрать собственную программу, выполните следующее:

1. Последовательно нажимайте кнопку **MENU** (МЕНЮ), чтобы выбрать программу под номером 16 (пользовательскую).
2. Последовательно нажимайте кнопку **CRUST** (КОРОЧКА), чтобы выбрать номер пользовательской программы для готовки.
3. Нажмите кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ), чтобы запустить хлебопечку.

Восстановление заводских настроек из пользовательской программы

- Чтобы удалить пользовательскую программу и выполнить сброс на заводские настройки, выполните следующее:

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

1. Последовательно нажимайте кнопку **MENU** (МЕНЮ), чтобы выбрать программу под номером 16 (пользовательскую).
2. Последовательно нажимайте кнопку **CRUST** (КОРОЧКА), чтобы выбрать номер пользовательской программы для удаления и восстановления заводских настроек.
3. Нажмите и удерживайте кнопки **MENU** (МЕНЮ) и **SIZE** (РАЗМЕР) одновременно в течение приблизительно 1 с. Установленные вами значения будут удалены, а заводские настройки будут восстановлены.



Примечание.

При восстановлении заводских настроек все пользовательские настройки будут удалены и сброшены на исходные. По данной причине соблюдайте осторожность на этом этапе, чтобы, например, случайно не удалить свою любимую пользовательскую программу.

НАРЕЗКА И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

Дайте хлебу остыть в течение 20–40 минут перед тем, как нарезать его.

- Для получения равномерных ломтей используйте электрический нож или нож с зубчатой кромкой.
- Заверните оставшийся хлеб в полиэтиленовый пакет. Его можно хранить при комнатной температуре в течение до 3 дней.
- Если вам нужно хранить хлеб в течение более длительного периода времени (до 1 месяца), поместите его в пакет или в герметичный контейнер в морозильную камеру.
- Домашний хлеб не содержит консервантов и поэтому не может храниться так долго, как некоторые виды хлеба, доступные в магазинах.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой прибора отключите вилку от розетки и дайте прибору остыть.
- Не используйте абразивные моющие средства, растворители и т. п. для чистки деталей прибора, так как это может повредить их поверхность.
- Противень и крюки для замешивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Все прочие детали прибора мыть в посудомоечной машине запрещается.



Осторожно!

Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду или другие жидкости.

Форма для выпечки и крюк для замешивания

- Аккуратно снимите крюк для замешивания с формы, если вы не сняли его на втором этапе.
- Если крюки для замешивания с трудом снимаются с вала, залейте форму теплой водой и дайте ей настояться в течение приблизительно 30 минут. Затем снимите крюки, аккуратно очистите их влажной тряпкой и тщательно вытрите насухо.
- Очистите внутренние и наружные поверхности влажной тряпкой.
- Во избежание повреждения антипригарного слоя не используйте острые или абразивные чистящие средства.
- Перед помещением в хлебопечку форма для выпечки должна быть полностью сухой.

Совет.

После очистки покройте крюки для замешивания, включая отверстия в центре, пищевым жиром, подходящим для приготовления пищи.

Крышка и наружный корпус

Протрите корпус мягкой, слегка влажной тряпкой, после чего вытрите насухо чистой тряпкой.

Очистите крышку изнутри и снаружи влажной тряпкой. Затем тщательно вытрите насухо.



Внимание!

На внутренней поверхности крышки и в вентиляционных отверстиях могут появиться коричневые пятна. Это остатки паров ингредиентов, которые попали в выходящий пар во время выпекания. Они не оказывают какого-либо вредного воздействия на хлебопечку или на качество выпеченного хлеба. Просто удалите эти пятна влажной тряпкой. После длительного использования цвет поверхности формы для выпечки может измениться. Изменение цвета не оказывает отрицательного влияния на работу хлебопечки или на качество хлеба.

ХРАНЕНИЕ

Если прибор не будет использоваться в течение длительного периода времени, отключите его от розетки, дайте ему остыть и очистите его в соответствии с приведенными выше инструкциями. Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь в чистоте и сухости всех его компонентов и принадлежностей.
Уберите прибор на хранение в сухое, чистое и хорошо проветриваемое место, где он не будет подвергаться воздействию экстремальных температур и будет находиться вне досягаемости детей и животных.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Решение
Во время выпекания из вентиляционных отверстий выходит дым.	На нагревательный элемент или рядом с ним попали какие-то частицы. При первом использовании это может быть масло, оставшееся на поверхности нагревательного элемента.	Отключите хлебопечку от источника питания, дайте ей остыть и очистите нагревательный элемент.
Хлеб проседает посередине и влажен снизу.	Выпеченный хлеб был оставлен в форме слишком надолго.	Извлеките хлеб из формы до завершения работы режима подогрева.
Хлеб извлекается с большим трудом.	Крюки для замешивания застряли в буханке.	Сдвиньте вал, чтобы высвободить буханку из формы. Затем очистите форму и крюки согласно инструкциям в главе «Очистка и обслуживание».
Ингредиенты смешаны неравномерно и запекаются неправильно.	Неправильно подобрана программа.	Подберите правильную программу.
	Вы нажали кнопку **START – STOP** (ПУСК-ОСТАНОВ) во время работы хлебопечки.	Ингредиенты испортились; выбросьте их и начните снова с новыми ингредиентами.
	Вы открывали крышку несколько раз после запуска программы.	Не открывайте крышку во время последнего подъема.
	Произошло сбой питания, длившийся более 10 мин.	Ингредиенты испортились; выбросьте их и начните снова с новыми ингредиентами.
	Сопротивление во время смешивания слишком велико, поэтому крюки для замешивания едва вращаются и не обеспечивают достаточное смешивание.	Убедитесь, что крюки для замешивания вращаются свободно. Извлеките форму для выпечки и включите прибор вхолостую, без нагрузки. Если прибор не функционирует исправно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Хлебопечка не запускается, а на дисплее отображается сообщение об ошибке «HHH».	Хлебопечка слишком теплая после последнего использования.	Перед очисткой прибора извлеките вилку из розетки и дайте хлебопечке остыть до комнатной температуры. Затем прибор снова можно будет использовать.
После запуска хлебопечки на дисплее отображается сообщение «LLL».	Ингредиенты внутри формы слишком холодные или вы используете хлебопечку в очень холодном помещении и возник риск замерзания ингредиентов в форме.	Извлеките форму из хлебопечки и дайте ингредиентам нагреться до комнатной температуры. Как вариант, переместите хлебопечку в помещение с более высокой температурой. Рекомендуется использовать хлебопечку при температуре 15–32 °C.
После запуска хлебопечки на дисплее отображается сообщение «EEO».		Извлеките вилку из розетки питания. Немного подождите, затем подключите ее снова. Если проблема сохраняется, обратитесь в ближайший сервисный центр.
Хлеб поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей или муки в тесте или же недостаточно соли.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Хлеб почти не поднимается или поднимается лишь незначительно.	Добавлено слишком мало дрожжей или они отсутствуют в принципе.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке.
	Дрожжи были старыми или неактивными.	Всегда следите за тем, чтобы дрожжи, как и прочие ингредиенты, были свежими.
	Жидкости слишком горячи.	Используйте другие жидкости или подождите, пока жидкости не остынут. Убедитесь, что добавляете ингредиенты в правильном порядке.
	Дрожжи слишком рано соприкоснулись с жидкостями.	Убедитесь, что добавляете ингредиенты в правильном порядке.
	Используемая мука не подходит для данного типа хлеба или слишком стара.	Используйте муку правильного типа для данного типа хлеба. Убедитесь, что используете свежие ингредиенты.
	Использовано слишком много или слишком мало жидкостей.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке. Если вы используете хлебопечку в очень влажной среде, уменьшите количество жидкостей на 1–2 столовые ложки.
	Использовано слишком мало сахара.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке.
Теста слишком много и оно и выходит за пределы формы для выпечки.	Тесто вышло слишком тонким из-за избытка жидкости или содержит слишком много дрожжей.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке. При добавлении ингредиентов, содержащих воду, необходимо уменьшить объем используемых жидкостей.
Хлеб оседает внутри.	Объем теста больше формы, из-за чего хлеб оседает.	Важно правильно отмерить ингредиенты. При добавлении ингредиентов, содержащих воду, необходимо уменьшить объем используемых жидкостей.
	Время подъема слишком короткое или тесто поднимается слишком быстро из-за высокой температуры воды, высокой температуры в хлебопечке или повышенной влажности.	Используйте другие жидкости или подождите, пока жидкости не остынут. Сделайте небольшую вмятину в мук и положите дрожжи в нее. Исключите возможность соприкосновения дрожжей с жидкостью. При высоких температурах не используйте функцию задержки пуска и используйте холодные жидкости. Извлеките хлеб из формы сразу после выпекания и дайте ему остыть на металлической решетке в течение как минимум 15 мин перед тем, как нарезать его.
Хлеб слишком плотный.	Использовано слишком много муки или недостаточно жидкости.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке. Если вы используете хлебопечку в очень влажной среде, уменьшите количество жидкостей на 1–2 столовые ложки.
	Использовано слишком мало сахара или дрожжей.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке.
	Использовано слишком много фруктов, семян и т. п.	Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке.
	Вы использовали старую или несвежую муку, теплые жидкости вызвали быстрое поднятие, но тесто осело перед запеканием.	Уменьшите общее количество ингредиентов. Не используйте больше указанного количества муки. Уменьшите количество ингредиентов на одну треть.
	Отсутствует соль или ее использовано слишком мало.	
	Использовано слишком много жидкостей.	

Середина хлеба не пропеклась.	Использовано слишком много или слишком мало жидкостей.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке. Если вы используете хлебопечку в очень влажной среде, уменьшите количество жидкостей на 1–2 столовые ложки.
	Хлебопечка используется во влажной среде.	При высоких температурах не используйте функцию задержки пуска и используйте холодные жидкости.
	Рецепты содержат влажные ингредиенты, такие как йогурт.	Уменьшите количество жидкости на 1–2 столовые ложки.
Мякиш слишком пористый.	Использовано слишком много воды.	Уменьшите количество жидкости на 1–2 столовые ложки.
	Использовано недостаточно соли.	Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке.
	Хлебопечка используется в слишком влажной среде; жидкости горячи.	При высоких температурах не используйте функцию задержки пуска и используйте холодные жидкости. Извлеките хлеб из формы сразу после выпекания и дайте ему остыть на металлической решетке в течение как минимум 15 мин перед тем, как нарезать его.
	Используется слишком много жидкости.	Используйте другие жидкости или подождите, пока жидкости не остынут. Сделайте небольшую вмятину в мук и положите дрожжи в нее. Исключите возможность соприкосновения дрожжей с жидкостью.
Пористая, недопеченная корочка.	Тесто поднялось слишком сильно и не помещается в форму.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Проверьте количество жидкости. При добавлении ингредиентов, содержащих воду, необходимо уменьшить объем используемых жидкостей.
	Использовано слишком много муки, особенно для белого хлеба.	Проверьте количество жидкости. При добавлении ингредиентов, содержащих воду, необходимо уменьшить объем используемых жидкостей.
	Использовано слишком много дрожжей или недостаточно соли.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке.
	Использовано слишком много сахара.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке.
	Вместе с сахаром используются другие сладкие ингредиенты.	Отрегулируйте количество каждого из ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены правильно и в правильном порядке.
Ломти хлеба получились неровными или в них есть комки.	Хлеб недостаточно остыл. (Пар не испарился.)	Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4. Дождитесь полного охлаждения хлеба.
На корочке остаются остатки муки.	Мука не была обработана должным образом во время смешивания, особенно на стенках.	Уменьшите количество воды на 1–2 столовые ложки. Извлеките хлеб из формы сразу после выпекания и дайте ему остыть на металлической решетке в течение как минимум 15 мин перед тем, как нарезать его.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Примечание.
Если сообщение об ошибке не устранено, выключите хлебопечку, отключите вилку сетевого кабеля от розетки и обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь отремонтировать хлебопечку самостоятельно.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение ..... 220–240 В ~
Номинальная частота ..... 50–60 Гц
Номинальная входная мощность ..... 100 Вт
Номинальная входная мощность нагревательного элемента ... 850 Вт
Уровень шума ..... 65 дБ(А)

Заявленный уровень величины шума прибора составляет 65 дБ(А), что отвечает уровню A акустической мощности относительно номинальной акустической мощности в 1 пВт.

Значения приведены согласно Регламенту Комиссии ЕС 2023/826

Режим выключения	
Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,0 Вт
Время, необходимое оборудованию на автоматическое достижение режима выключения	*
Режим ожидания	
Потребляемая мощность в режиме ожидания	–
Время, необходимое оборудованию на автоматическое достижение режима ожидания	–
Сетевой режим ожидания (Wi-Fi)	
Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети	–
Время, необходимое оборудованию на автоматическое достижение сетевого режима ожидания	–

* Автоматически по завершении цикла выпекания.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Утилизируйте упаковочные материалы на отведенных для этого муниципальных свалках.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАВШЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Отработавшее электрическое и электронное оборудование нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Такие продукты следует доставлять на специализированные сборные пункты для надлежащей утилизации и переработки. Как вариант, в некоторых странах ЕС и других странах Европы можно сдать отслужившие свой срок продукты продавцу при условии приобретения нового аналогичного продукта. Правильная утилизация этого продукта помогает сохранить ценные природные ресурсы и снизить потенциальное отрицательное влияние на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной утилизацией отходов. Обратитесь за дополнительной информацией к местным органам власти или в ближайший сборный пункт. Неправильная утилизация данного типа отходов может повлечь за собой наложение штрафа в соответствии с государственным законодательством.

Для юридических лиц в странах ЕС

Для утилизации электрического и электронного оборудования, запросите необходимую информацию у вашего продавца или поставщика.

Утилизация в странах, не входящих в состав ЕС

При необходимости утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию у местных органов власти или поставщика.

Мы оставляем за собой право вносить изменения в текст и технические параметры.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

HR Kucna pekara za kruh
Korisnički priručnik

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Ovaj uređaj smiju koristiti samo djeca stara najmanje 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te neiskusne osobe ako su pod nadzorom ili su primile upute za sigurnu upotrebu uređaja i svjesne su mogućih opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Ako se kabel napajanja ošteti, zamijenite ga u servisu kako biste izbjegli opasne situacije. Uređaj nemojte nikada koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja i kabela napajanja.
- Po mjerici se može upotrijebiti najviše 600 g brašna i 7 g kvasca. Nemojte stavljati više brašna ili kvasca u kalup za pečenje.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu s vanjskim mjeračem vremena ili daljinskim upravljačem.
- Nakon svake upotrebe očistite kalup za pečenje i nastavke za miješenje koji dolaze u dodir s hranom. Za čišćenje koristite čistu vodu s malo kuhinjskog deterdženta. Slijedite upute u odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za upotrebu u kućanstvu. Također je prikladan za osobnu i ne-poslovnu upotrebu u prostorijama kao što su:
  - čajne kuhinje u radionicama, uredima i drugim radnim mjestima;
  - poljoprivredni prostor;
  - hoteli, moteli i drugi prostori za smještaj gostiju;
  - manja prenoćišta itd.

- Ovaj je uređaj namijenjen pečenju kruha, miješenju tijesta ili pripremi džema ili jogurta. Uređaj ne koristite u industrijskim okruženjima ili na otvorenom, ili u svrhe za koje nije predviđen.
- Uređaj nemojte postavljati na prozorske klupčice, ploču za cijeđenje ili nestabilne površine, niti ga postavljajte na električni ili plinski štednjak ili blizu otvorenog plamena ili drugog izvora topline. Uređaj postavite samo na suhu, čistu i stabilnu površinu gdje se ne može prevrnuti.
- Uređaj koristite samo uz izvorne dodatke s kojima je isporučen.
- Prije spajanja uređaja u električnu utičnicu, provjerite odgovara li nominalni napon na nazivnoj naljepnici uređaja električnom naponu u utičnici. Uređaj priključite isključivo u pravilno uzemljenu utičnicu.
- Pazite da kabel napajanja ne visi preko ruba stola i da ne dodiruje vruće površine.
- Uređaj nemojte upotrebljavati blizu zapaljivih materijala kao što su zavjese, zastori, ručnici itd. U smjeru glavnog toplinskog zračenja potrebno je održavati sigurnu udaljenost od najmanje 50 cm od površina zapaljivih materijala i najmanje 10 cm u ostalim smjerovima.
- Nemojte prekrivati uređaj. U suprotnom postoji opasnost od požara kada je pokriven i automatski pokrenut ugrađenim mjeračem vremena.
- Prije puštanja uređaja u rad, provjerite je li kalup za pečenje sa svim potrebnim sastojcima pravilno umetnut. Nemojte umetati foliju, plastični omot itd. u uređaj niti ga uključivati kada je prazan.
- Ako je uređaj uključen, temperatura izloženih površina može biti visoka. Izbjegavajte kontakt sa zagrijanim površinama i vrućom parom koja može izaći iz otvora.
- Ne dodirujte rotirajuće kuke za miješenje tijekom rada.
- Pazite da tijekom rada ne prskate vodu ili druge tekućine na vanjsku površinu zagrijanog stakla prozorčića za promatranje.
- Tijekom rada preporučujemo da redovito provjeravate stanja hrane u kalupu za pečenje. U slučaju zapaljenja sastojaka, odmah isključite uređaj, odspojite ga iz utičnice i držite poklopac zatvorenim.
- Nikada nemojte pečeni kruh vaditi udaranjem o rub kalupa za pečenje. To ga može oštetiti.
- Uređaj uvijek isključite, odspojite ga iz električne utičnice i pustite da se ohladi nakon upotrebe, prije premještanja i čišćenja.
- Kabel napajanja odspajajte iz električne utičnice uvijek povlačenjem za utikač, a ne za sam kabel. U suprotnom može doći do oštećenja kabela napajanja ili utičnice.
- Uređaj nikada ne ispirite pod tekućom vodom i nikada ga ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte sami popravljati uređaj niti ga prilagođavati. Sve popravke treba izvoditi ovlašteni servis. Modificiranjem uređaja izlažete se opasnosti od gubitka zakonskih prava zbog nepravilnog rada ili u vezi s jamstvom kvalitete.

OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA PROIZVODU ILI U PRATEĆOJ DOKUMENTACIJI

Ovaj proizvod ispunjava osnovne zahtjeve primjenjivih EU smjernica.



Ovaj simbol na proizvodima ili izvornoj dokumentaciji znači da se električni ili elektronički proizvod ne smije zbrinjavati kao uobičajeni komunalni otpad.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

HR Kucna pekara za kruh
Korisnički priručnik

- Zahvaljujemo na kupnji SENCOR proizvoda i nadamo se da će vam dobro služiti.
- Prije upotrebe ovog uređaja detaljno proučite korisnički priručnik, čak i ako ste već upoznati s upotrebom sličnih uređaja. Uređaj koristite samo kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Priručnik čuvajte za kasniju upotrebu. Ako uređaj predajete drugoj osobi, svakako uručite i ovaj priručnik.
- Pažljivo raspakirajte uređaj i pobrinite se da ne bacite niti jedan dio pakirnog materijala prije nego što pronađete sve njegove komponente. Preporučuje se da originalno pakiranje, pakirni materijal, račun i potvrdu obuhvata odgovornosti trgovca ili jamstveni list čuvate najmanje tijekom trajanja zakonskog prava na prijavu potraživanja zbog jamstva neispravnog rada ili kvalitete. Kada transportirate uređaj, preporučujemo da ga ponovno spakirate u originalnu kutiju proizvođača.

OPIS UREĐAJA I PRIBORA

A1 Poklopac
A2 Okno
A3 Kuka za miješenje
A4 Kalup za pečenje
A5 Upravljačka ploča sa zaslonom
A6 Kućište uređaja
A7 Kukica za uklanjanje kuke za miješenje
A8 Mjerna čaša
A9 Mjerna žlica

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

B1 Popis programa
B2 Grafička oznaka pojedinih faza pripreme kruha
B3 Zaslon
B4 Grafički prikaz veličine štruce: 1000 g, 1250 kg ili 1500 kg
B5 Tipka **MENU** (IZBORNIK) za odabir programa
B6 Tipka **SIZE** (VELIČINA) za odabir veličine kruha
B7 Tipka **TIME–** (VRIJEME–) za skraćivanje vremena
B8 Tipka **TIME+** (VRIJEME+) za produljivanje vremena
B9 Tipka **CRUST** (KORA) za postavljanje boje kore kruha
B10 Tipka **START – STOP** za pokretanje, zaustavljanje ili otkazivanje postavljenog programa
B11 Grafička oznaka štruce kruha prema boji kore

NAMJENA

- Pekač kruha Sencor SBR 1500BK namijenjen je za praktičnu i automatsku pripremu svježih domaćih peciva, tijesta i drugih vrsta hrane bez potrebe za složenim ručnim radom.
- Zahvaljujući dvjema kukama za miješenje osigurava ravnomjernu i temeljitu obradu tijesta čak i kod veće količine, što pridonosi visokokvalitetnom rezultatu pečenja.
- Pekač kruha nudi 16 unaprijed postavljenih programa koji omogućuju jednostavnu pripremu različitih vrsta kruha, uključujući kruh bez glutena, slatka peciva, tijesto, marmeladu ili jogurt.
- Pri svakom pritisku tipke čuje se kratki zvučni signal.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Izvadite pekač kruha i njegov pribor iz kutije i uklonite sav materijal za pakiranje, uključujući promotivne naljepnice i etikete. Uklonite zaštitnu traku s upravljačke ploče i naljepnicu iz kalupa za pečenje, ako je postavljena.
- Temeljito operite sav uklonjivi pribor koji dolazi u dodir s hranom u tekućoj vodi i s neutralnim deterdžentom za pranje posuđa. Zatim ga isperite čistom tekućom vodom i dobro osušite krpom.
- Postavite kalup za pečenje u pekač kruha i okrećite ga u smjeru kazaljki na satu dok kalup ne bude učvršćen u mjestu. Postavite obje kuke za miješenje. Prsten kuke za miješenje treba biti okrenut prema dnu posude za pečenje.

Napomena:
Prije pečenja možete premazati nastavak za miješenje (uključujući unutrašnjost) biljnim uljem ili maslacem kako se tijesto ne bi lijepilo ispod nastavaka za miješenje. Istovremeno, nastavke za miješenje lakše je izvaditi iz kruha nakon pečenja.

POSTAVLJANJE PEKAČA KRUHA

- Uređaj postavite na ravnu i čvrstu površinu, npr. kuhinjsku radnu površnu, podalje od električne utičnice.
- Pobrinite se da oko pekača postoji slobodan prostor za jednostavno rukovanje i odvod vrućeg zraka. Nemojte prekrivati otvore za prozračivanje uređaja.
- Pekač kruha ne postavljajte na nestabilnu površinu ili na površinu prekrivenu stolnjakom. Uređaj ne postavljajte blizu predmeta ili površina koje su osjetljive na toplinu ili vodenu paru.

PRVO POKRETANJE PEKAČA KRUHA

- Preporučujemo da prije prve upotrebe pokrenete prazan pekač.
- Utikač za napajanje priključite u pravilno uzemljenu električnu utičnicu i oglasit će se zvučni signal.
- Pritišćite tipku **MENU** (IZBORNIK) da biste odabrali program pečenja i pustite da pekač kruha radi prazan približno 10 minuta. Po dovršetku programa otkažite funkciju održavanja topline, odspojite pekač kruha iz električne utičnice i pustite da se ohladi.
- Ponovno operite kalup za pečenje i nastavke za miješenje te ih temeljito osušite.

Napomena:
Kada se prvi put uključi, može se pojaviti malo dima ili mirisa. To je potpuno normalno.

RAD PEKAČA KRUHA I NJEGOVE FUNKCIJE

Tipka START – STOP

- Koristi se za pokretanje, pauziranje i završetak postavljenog programa ili za završetak odgođenog pokretanja.
- Da biste pokrenuli program, pritisnite tipku **START – STOP**.
- Trenutačno pokrenuti program možete privremeno pauzirati u bilo kojem trenutku tako da kratko pritisnete tipku **START – STOP**. Odbrojavanje vremena preostalog do kraja programa će se pauzirati i vrijeme na zaslonu će treperiti. Oglasit će se kratak zvučni signal.
- Da biste ponovno pokrenuli pauzirani program, ponovno pritisnite tipku **START – STOP**. Ako to ne učinite unutar 10 minuta od početka prekida, rad pekača će se automatski nastaviti.
- Da biste završili program ili otkazali postavke programa, pritisnite i držite tipku **START – STOP** na približno 3 sekunde. Završetak programa naznačen je dugim zvučnim signalom.

Napomena:
Program koji je u tijeku prekinite samo kada je to potrebno. Prozorčić za promatranje na poklopcu služi za provjeru napretka pečenja.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

Odabir programa

- Pritisnite tipku **MENU** (IZBORNIK) da odaberete program. Pritišćite tipku **MENU** (IZBORNIK) kako biste odabrali željeni program. Na zaslonu će se prikazati broj programa i njegova funkcija.
- Možete odabrati između 16 programa.
- Popis programa nalazi se u korisničkom priručniku.

Boja kore

- Tipka **CRUST** (KORA) koristi se za odabir boje kore. Dostupno je nakon odabira programa.
- Pritišćite tipku **CRUST** (KORA) kako biste odabrali željenu boju kore. Svaki put kada se pritisne, pokazivač na zaslonu će zasvijetliti iznad jedne od boja korice. Dostupne su sljedeće boje kore: svijetla – srednje pečena – pečena.
- Za programe 1–4 možete odabrati i ubrzanu pripremu pečenja. U tom slučaju uzastopno pritišćite tipku CRUST (KORA) dok pokazivač na zaslonu ne bude usmjeren prema grafičkom simbolu .
- S druge strane, nije moguće odabrati boju kore za programe 6, 7 i 11.

Veličina štruce

- Tipka **SIZE** (VELIČINA) koristi se za odabir veličine štruce. Dostupno je nakon odabira programa.
- Pritišćite tipku **SIZE** (VELIČINA) kako biste odabrali željeni program. Svaki put kada se pritisne, pokazivač na zaslonu će zasvijetliti ispod jedne od veličina štruce. Dostupne su sljedeće veličine štruce: 1000 g, 1250 kg i 1500 kg.
- Za programe 9–15 nije moguće podesiti veličinu štruce.

Zaslon

- Na zaslonu se prikazuju sljedeće informacije:
  - Broj programa i trajanje odabranog programa; nakon pokretanja programa započet će odbrojavanje i na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme pečenja;
  - Odabir veličine štruce;
  - Odabir boje kore;
  - Pokazivač faze pečenja kruha (nakon pokretanja programa)

Odgoda početka rada

- Funkcija odgođenog pokretanja omogućuje pečenje hrane u određeno vrijeme. Da biste postavili odgođeno pokretanje, napravite sljedeće:

1. Odaberite program, postavite boju kore i veličinu štruce. Zaslon će prikazati zadano vrijeme pečenja za zadanu postavku.
2. Pomoću tipki **TIME+ / TIME–** (VRIJEME+ / VRIJEME–)postavite vrijeme završetka pečenja. Kratko pritisnite tipku + ili – da biste povećali ili smanjili vrijeme za 10 minuta. Za ubrzavanje podešavanja držite pritisnutu odgovarajuću tipku.
3. Na zaslonu će se prikazati ukupno vrijeme odgode početka rada i pečenja.
4. Pritisnite tipku **START – STOP** da potvrdite postavke. Dvotočka na zaslonu će početi treperiti i započet će odbrojavanje.
5. Po isteku vremena odgođenog pokretanja, pekač kruha će se automatski pokrenuti.
6. Kad program pečenja završi, zvučno upozorenje oglasit će se 10 puta i na zaslonu će se prikazati "0:00".
7. Po dovršetku se automatski prebacuje u način rada za održavanje topline.



Napomena:
Odgođeni početak ne može se odabrati za programe 9, 11, 13, 14 i 15.



Oprez:
Nemojte koristiti odgođeni početak sa sastojcima koji mogu biti kvarljiviji, kao što su jaja, mlijeko, vrhnje ili sir.

Funkcija automatskog održavanja topline

- Kada program pečenja završi, pekač kruha automatski se prebacuje u način rada održavanja topline na 60 minuta.
- Da biste otkazali ovu funkciju, 3 sekunde držite pritisnutim tipke **START – STOP**. Dva puta će se oglasiti zvučno upozorenje i pekač kruha će se isključiti i prijeći u način pripravnosti.
- Funkcija održavanja topline nije dostupna za programe 9–14. Pekač kruha se zatim automatski isključuje i prelazi u stanje pripravnosti.

Funkcije memorije

- Ako dođe do kratkog nestanka električne struje (kraćeg od 10 minuta), pekač kruha automatski će se pokrenuti u podešenom programu nakon što se napajanje vrati, bez potrebe za pritiskom tipke **START – STOP**.
- U slučaju dužeg prekida napajanja (duljeg od 10 minuta), prekinuti program neće se automatski nastaviti. Međutim, ako faza dizanja još nije započela, možete ponovno pokrenuti program od početka. Ako je faza dizanja tijesta već započela, morate početi od početka s novim sastojcima.

PREGLED PROGRAMA

- Pekač kruha ima 16 dostupnih unaprijed pripremljenih programa.

1. **Regular (Obični):** Ovaj je program prikladan za pečenje bijelog ili tamnog kruha, koji se uglavnom sastoji od pšeničnog ili ražencog brašna. Dobit ćete kruh s kompaktnom mrvicom i čvrstom koricom.
2. **French (Francuski):** Ovaj je program prikladan za pečenje rahlog kruha od fino mljevenog brašna. Obično dobivate prozračan kruh s hrskavom korom.
3. **Whole Wheat (Integralno brašno):** Ovaj je program prikladan za pečenje kruha od integralnog pšeničnog brašna ili integralnog raženog brašna. Rezultat je težak, ali kompaktan kruh.
4. **Sweet (Slatki):** Ovaj program prikladan je ako želite u kruh dodati dodatni šećer ili sastojke kao što su voćni sok, sušeno voće, kokosove pahuljice, grožđice ili čokoladu. Program osigurava pahuljastiji i prozračniji kruh.
5. **Low Carb (Mali udio ugljikohidrata):** Ovaj program koristite za pečenje kruha s niskim udjelom ugljikohidrata.
6. **Gluten Free (Bez glutena):** Bezglutenska brašna i mješavine za pečenje imaju različita svojstva dizanja i potrebno im je više vremena za upijanje tekućina. Stoga je ovaj program s produljenim vremenom dizanja i pečenja prikladan za kruh od bezglutenskog brašna ili bezglutenskih mješavina za pečenje.
7. **Express (Ekspresno):** Vrijeme miješenja i pečenja, kao i vrijeme dizanja, znatno su smanjeni u ovom programu. Ovaj je program stoga prikladan samo za recepte koji ne sadrže integralna brašna ili mješavine ili druge teške sastojke. Kruh je manje prozračan s ovim programom.
8. **Cake (Kolač/torta):** Ovaj program koristite za pečenje kolača prema vlastitim receptima ili čak mješavinama za kolače.
9. **Kneading (Miješenje):** Koristite ovaj program ako želite samo mijesiti tijesto. Nema faza dizanja i programiranje vremenskog planera nije moguće.
10. **Dough (Tijesto):** U ovom programu možete mijesiti dizano tijesto za pecivo, pizzu ili druge pekarske proizvode. Program obuhvaća faze miješenja i dizanja.
11. **Pasta Dough (Tijesto za tjesteninu):** Ovaj program omogućuje pripremu tijesta za tjesteninu. Program traje 15 minuta i sastoji se samo od faze miješenja.
12. **Pizza Dough (Tijesto za pizzu):** Ovaj je program prikladan za pripremu tijesta za pizzu. Obično traje 45 minuta i sastoji se od dvije faze miješenja i dvije faze dizanja.
13. **Yoghurt (Jogurt):** Ovaj program omogućuje pripremu jogurta od mlijeka (i životinjskog i biljnog).
14. **Jam (Džem):** Ovaj program služi za izradu džema, marmelade, želea i drugih voćnih namaza.
15. **Bake (Pečenje):** Ovaj je program prikladan za pečenje gotovog tijesta ili za dodatno pečenje kruha ako je previše lagan ili nije pravilno pečen.
16. **Homemade (Domaće):** Ovaj program omogućuje vam da prilagodite faze miješenja, dizanja, pečenja i održavanja topline u skladu s osobnim željama i spremite postavke u memoriju. Međutim, prije upotrebe ovog programa preporučujemo da se u potpunosti upoznate s pripremom kruha u pekari ili da upotrijebite program nakon što steknete iskustvo u njegovoj pripremi.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

SASTOJCI ZA PRIPREMU KRUHA

1. Brašno za kruh

- Brašno za kruh ima visok sadržaj glutena (stoga ga možemo nazvati brašnom s visokim sadržajem glutena, koje sadrži veliku količinu bjelančevina), ima dobra elastična svojstva i nakon dizanja može držati kruh tako da se ne slegne. Budući da je sadržaj glutena veći nego u običnom brašnu, moguće ga je koristiti za pečenje većih štruca kruha.
- Brašno za kruh je najvažniji sastojak kod pečenja kruha.

2. Glatko brašno

- Glatko brašno sastoji se od pažljivo odabrane meke i tvrde pšenice te je prikladno za brzo pečenje kruha ili pečenje tjestenine.

3. Integralno brašno

- Integralno brašno proizvodi se mljevenjem pšenice te sadrži pšeničnu opnu i gluten.
- Integralno brašno teže je i hranjivije od običnog brašna. Kruh od integralnog brašna obično je manji. To je zbog toga što većina recepata za najbolje rezultate kombinira integralno brašno s brašnom za kruh.

4. Raženo brašno

- Raženo brašno prvenstveno je namijenjeno za pečenje tamnog kruha. Sadrži veliku 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

- Brašno koje sadrži prašak za peciva posebno je prikladno za pripremu kolača.

6. Kukuruzno i zobeno brašno

- Kukuruzno i zobeno brašno proizvodi se od mljevenja kukuruza i zobi. Oba su dodatni sastojci za pečenje integralnog kruha i upotrebljavaju se za poboljšanje okusa i strukture kruha.

7. Šećer

- Šećer je vrlo važan sastojak za slatki okus i boju kruha. Bijeli šećer pomaže u postupku dizanja.

8. Kvasac

- Kvasac potpomaže postupak dizanja tijesta i proizvodi ugljični dioksid, koji pomaže u povećanju volumena kruha i čini unutarnja vlakna finijima.

– 1 čajna žličica suhog aktivnog kvasca = 3/4 čajne žličice instant kvasca
– 1,5 čajne žličice suhog aktivnog kvasca = 1 čajna žličica instant kvasca
– 2 čajne žličice suhog aktivnog kvasca = 1,5 čajna žličica instant kvasca

- Kvasac se mora čuvati u hladnjaku jer bi bio uništen pri visokim temperaturama. Prije prve upotrebe provjerite rok trajanja i datum pohrane. Nakon svake upotrebe vratite ga što prije u hladnjak.

Savjet:

Primjenom postupka opisanog u nastavku možete provjeriti je li kvasac svjež i aktivan, ili nije.

1. Ulijte 1/2 čaše tople vode (45–50 °C) u mjernu čašu.
2. Dodajte 1 čajnu žličicu bijelog šećera i promiješajte. Posipajte s 2 čajne žličice kvasca.
3. Ostavite mjernu čašu na toplom mjestu približno 10 minuta. Nemojte miješati.
4. Pjena bi trebala doći do ruba mjerne čaše. Ako se to ne dogodi, kvasac je neaktivan.

9. Sol

- Sol je potrebna za poboljšanje mirisa kruha i boje kore. Istovremeno, sol sprječava djelovanje kvasca.

10. Jaja

- Jaja mogu poboljšati strukturu kruha, učiniti ga hranjivijim i većim te mu dati specifičan miris jaja. Ako želite koristiti jaja, morate ukloniti ljusku jajeta i ravnomjerno promiješati.

11. Masnoće, maslac i biljno ulje

- Masnoća može učiniti kruh finijim i dulje ga održati svježim. Prije upotrebe maslac treba otopiti ili izrezati na male komade nakon što se izvuče iz hladnjaka kako bi se ravnomjerno umiješao.

12. Prašak za pecivo

- Prašak za pecivo koristi se prvenstveno za dizanje pri pečenju kruha i kolača u programu Krajnje brzo. Nije mu potrebno vrijeme za dizanje i stvara plin koji stvara mjehuriće ili čini strukturu kruha finijom.

13. Soda bikarbona

- Isto vrijedi i za sodu bikarbonu. Također se može koristiti u kombinaciji s praškom za pecivo.

14. Voda i druge tekućine

- Voda je neophodan sastojak za izradu kruha. Općenito je najbolje da temperatura voda bude raspon od 20 do 25 °C.
- Međutim, za dizanje u bržim programima temperatura vode treba biti u rasponu od 48 do 50 °C.
- Vodu možete zamijeniti svježim mlijekom ili vodom pomiješanom s 2 % mlijeka u prahu, što može poboljšati miris kruha i stvoriti ljepšu boju kore.

Napomena:

Različite vrste brašna izgledaju slično, a učinkovitost kvasca ili sposobnost apsorpcije različitih vrsta brašna znatno se razlikuju ovisno o mjestu uzgoja, uvjetima uzgoja, postupcima mljevenja i pohrani. Isprobajte različite marke brašna dostupne na tržištu, kušajte ih i usporedite rezultate – zatim odaberite brašno koje prema vašem iskustvu i okusu daje najbolje rezultate.

VAGANJE SASTOJAKA

Prilikom pripreme za pečenje kruha vrlo je važno pravilno izvagati sastojke. Preporučujemo upotrebu isporučene mjerne čaše i mjerne žlice.

1. Tekućine

- Preporučujemo da vodu, svježe mlijeko ili instant mlijeko mjerite u mjernoj čaši. Nakon ulijevanja, razinu provjerite u visini očiju.
- Ako u mjernoj čaši mjerite ulje ili slične tekućine, temeljito očistite mjernu posudu prije ponovne upotrebe.

2. Lagani i pomični materijali

- Žlicom stavite rastresite sastojke u mjernu čašu, a nakon što je čaša puna, poravnajte nožem.
- Nemojte rastresite sastojke nabijati u mjernu čašu jer bi dodatna količina mogla negativno utjecati na ravnotežu sastojaka u receptu.
- Također za mjerenje rastresitih sastojaka možete upotrijebiti mjernu žlicu, posebice ako mjerite manje količine.

3. Redoslijed sastojaka

- Redoslijed sastojaka jako je važan za pravilnu pripremu kruha.
- Općenito se prvo dodaju tekućine, jaja, sol i mlijeko u prahu itd.
- Zatim se dodaju rastresiti sastojci poput brašna, šećera itd. Na kraju se dodaje kvasac (ili prašak za pecivo).
- Kvasac se uvijek stavlja samo na suho brašno i ne smije dodirivati sol.

PRIJE PEČENJA

- Za uspješno pečenje potrebno je poštivati sljedeća načela:

– Prvo izvadite kalup za pečenje iz pekača kruha prije nego što u njega stavite sastojke. Ako sastojci dospiju u unutrašnjost pekača kruha, mogu se zalijepiti za grijaći element i uzrokovati oštećenje pekača kruha.
– Stavite sastojke u kalup redoslijedom navedenim u receptu.
– Sastojci bi u idealnom slučaju trebali biti sobne temperature kako bi se potaknulo stvaranje kvasca i naknadno dizanje.
– Točno izmjerite sastojke. Čak i zanemariva odstupanja od količine navedene u receptu mogu utjecati na rezultat pečenja.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Oprez:
Nikada nemojte upotrebljavati veću količinu od navedene. Previše tijesta može izaći iz kalupa i pasti na grijaći element.

KORIŠTENJE PEKAČA KRUHA

Priprema

1. Izvucite kalup za pečenje prema gore iz pekača.
2. Namjestite nastavke za miješenje na pogonsku osovinu na dnu. Pobrinite se da bude čvrsto postavljen.
3. Stavite sastojke u kalup istim redoslijedom kako je navedeno u receptu. Prvo ubacite tekućine, šećer i sol, a zatim dodajte brašno i kvasac kao posljednji sastojak.

Napomena:
Pripazite da kvasac ne dođe u kontakt sa soli ili tekućinama.

4. Umetnite kalup za pečenje natrag u pekač kruha. Pobrinite se da je pravilno učvršćeno.
5. Zatvorite poklopac pekača kruha.
6. Utikač za napajanje priključite u pravilno uzemljenu električnu utičnicu. Oglasit će se zvučno upozorenje i na zaslonu će se prikazati program broj 1 i njegovo trajanje.
7. Odaberite program pomoću tipke **MENU** (IZBORNIK) – pogledajte poglavlje ODABIR PROGRAMA u prethodnom dijelu ovog priručnika.
8. Pomoću tipke **CRUST** (KORA) odaberite boju kruha – pogledajte odjeljak BOJA KORE u prethodnom dijelu ovog korisničkog priručnika.
9. Pomoću tipke **SIZE** (VELIČINA) odaberite veličinu štruce – pogledajte odjeljak VELIČINA ŠTRUCE u prethodnom dijelu ovog korisničkog priručnika.
10. Po potrebi podesite odgođeni početak rada – pogledajte poglavlje ODGODENI POČETAK RADA u prethodnom dijelu priručnika.

Započinjanje programa

- Da biste pokrenuli program, pritisnite tipku **START – STOP**.
- Pekač kruha automatski pokreće pojedinačne faze pripreme kruha prema odabranom programu. Napredak pripreme kruha možete pratiti kroz prozorčić pekača kruha.

Napomena:
Tijekom pečenja na oknu se može pojaviti kondenzacija. To je normalno.

Dodavanje sastojaka

- Ovisno o odabranom programu, na zaslonu će početi treperiti "ADD" (DODAJ) tijekom faze miješenja i oglasit će se upozorenje za dodavanje sastojaka.
- Kratko pritisnite tipku **START – STOP**.
- Otvorite poklopac pekača kruha i dodajte sastojke. Zatim zatvorite poklopac.
- Kratko pritisnite tipku **START – STOP** da biste nastavili s pripremom kruha.

Napomena:
Ne otvarajte poklopac uređaja tijekom pečenja. Kruh se može slegnuti.

Savjet:

Nakon 5 minuta miješenja provjerite ujednačenost tijesta, koje bi u ovom koraku trebalo biti mekano i ljepljivo. Ako je tijesto previše suho, dodajte malo tekućine. Ako je previše vlažno, dodajte malo brašna (1/2 do 1 žličicu jednom ili više puta po potrebi).

Uklanjanje kuka za gnječenje

Ova funkcija omogućuje uklanjanje nastavaka za miješenje prije pečenja. Tijekom druge faze dizanja čut će se 10 zvučnih signala i na zaslonu će treperiti poruka "RMV".

Kratko pritisnite tipku **START – STOP** da biste pauzirali program na 10 minuta. U tom vremenu izvadite kuke za miješenje.
Pritisnite tipku **START– STOP** da biste nastavili s programom.

Napomena:
Funkcija uklanjanja nastavaka za miješenje nije dostupna za programe 7–15.

Napomena:
Nije obvezno ukloniti nastavke za miješenje, međutim, kruh je lakše izvaditi. Na dnu kruha ostaju samo dva manja otvora, gdje su kuke za gnječenje pričvršćene na osovinu.

Završetak programa

- Kad program pečenja završi, zvučno upozorenje oglasit će se 10 puta i na zaslonu će se prikazati "0:00".
- Pekač kruha automatski se prebacuje u način održavanja topline na najdulje 60 minuta. Za to vrijeme topli zrak cirkulira unutar pekača kruha.
- Funkciju održavanja topline možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da pritisnete i držite tipku **START – STOP** na približno 3 sekunde. Dva puta će se oglasiti zvučno upozorenje i pekač kruha će se isključiti i prijeći u način pripravnosti.

Upozorenje:
Prije otvaranja poklopca pekača kruha uvijek odspojite utikač napajanja iz električne utičnice. Kada nije u upotrebi, pekač kruha držite odspojenim iz napajanja.

Uklanjanje kruha iz kalupa

- Kada program završi, pažljivo nagnite poklopac tako da se otvori. S navučenim zaštitnim kuhinjskim rukavicama podignite ručku kalupa za pečenje.
- Okrenite kalup za pečenje u smjeru suprotnom od kazaljki na satu kako biste ga otpustili i uklonili iz pekača kruha.
- Stavite kalup na podlogu otpornu na toplinu i pustite da se kruh u njemu ohladi na približno 10 minuta. Zatim okrenite kalup naglavce kako biste oslobodili kruh.
- Ako se kruh ne odvoji sam od sebe, pomaknite osovinu nekoliko puta. Pomoću nastavka izvadite kuke iz kruha (ako niste ranije izvadili kuke za miješenje).

Upozorenje:
Budite posebno oprezni prilikom rukovanja kalupom za pečenje jer je jako vruć. Postoji opasnost od nastanka opeklina. Uvijek upotrijebite zaštitne kuhinjske rukavice.

- Nakon upotrebe odspojite pekač kruha iz električne utičnice i očistite sve korištene komponente prema uputama u poglavlju ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

PROGRAM DOMAĆE PRIPREME

- Ovaj program omogućuje vam da prilagodite faze miješenja, dizanja, pečenja i održavanja topline u skladu s osobnim željama i spremite postavke u memoriju.
- U memoriji pekača kruha može se pohraniti do 8 vlastitih programa.

Podešavanje prilagođenog programa

- Da biste postavili prilagođeni program, napravite sljedeće:

1. Pritišćite tipku **MENU** (IZBORNIK) kako biste odabrali program 16 – Prilagođeno.
2. Pritisnite tipku **CRUST** (KORA) i odaberite broj prilagođenog programa pod kojim će biti spremljen. Dostupno je do 8 prilagođenih brojeva. Ako u ovom trenutku pritisnete tipku **MENU** (IZBORNIK), postavka će se poništiti i na zaslonu će se prikazati program br. 1.
3. Nakon odabira broja vlastitog programa, kratko pritisnite tipku **SIZE** (VELIČINA) i postupno podesite vrijeme za svaku fazu programa sljedećim redoslijedom: ZAGRIJAVANJE – MIJEŠENJE 1 – DIZANJE 1 – MIJEŠENJE 2 – DIZANJE 2 – DIZANJE 3 – PEČENJE –

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

ODRŽAVANJE TOPLINE. Pokazivač iznad pojedinih faza uvijek će treperiti.
4. Pomoću tipki **TIME+** (VRIJEME+) ili **TIME–** (VRIJEME–) podesite vrijeme za svaku fazu programa.
5. Nakon podešavanja vremena pritisnite tipku **SIZE** (VELIČINA) za prelazak na sljedeću fazu.
6. Ponavljajte cijeli postupak na ovaj način dok ne prilagodite sve faze programa prema potrebi.
7. Da biste potvrdili i spremili prilagođeni program, pritisnite tipku **START – STOP**.
8. Ponovno pritisnite tipku **START – STOP** da biste pokrenuli pekač kruha.

Tablica faza prilagođenog programa

Faza prilagođenog programa	Zadano vrijeme	Funkcija postavljanja vremena
PREDGRIJAVANJE	0:15	0:00–0:20
MIJEŠENJE 1	0:13	0:00–0:15
RISING 1	0:25	0:20–0:40
MIJEŠENJE 2	0:12	0:00–0:20
RISING 2	0:30	0:00–1:00
RISING 3	0:30	0:00–1:00
PEČENJE	1:00	0:00–1:20
FUNKCIJA ODRŽAVANJE TOPLINE	1:00	0:00–1:00

Napomena:
Međutim, prije upotrebe ovog programa preporučujemo da se u potpunosti upoznate s pripremom kruha u pekaču ili da program upotrijebite nakon što steknete iskustvo s njegovom pripremom.

Napomena:
Prilagođeni program bit će spremljen u memoriju pekača kruha, gdje će ostati dok ne promijenite program u skladu s gore opisanim koracima ili dok ne provedete postupak povratka na tvorničke postavke.

Odabir prilagođenog programa

- Prilikom odabira vlastitog programa učinite sljedeće:

1. Pritišćite tipku **MENU** (IZBORNIK) kako biste odabrali program 16 – Prilagođeno.
2. Ponavljano pritišćite tipku **CRUST** (KORA) da biste odabrali broj prilagođenog programa koji želite pripremiti.
3. Ponovno pritisnite tipku **START – STOP** da pokrenete pekač kruha.

Vraćanje tvorničkih postavki prilagođenog programa

- Da biste izbrisali svoj prilagođeni program i izveli vraćanje na tvorničke postavke, učinite sljedeće:

1. Pritišćite tipku **MENU** (IZBORNIK) kako biste odabrali program 16 – Prilagođeno.
2. Ponavljano pritišćite tipku **CRUST** (KORA) da biste odabrali broj prilagođenog programa koji želite izbrisati i vratili tvorničke postavke.
3. Istovremeno držite pritisnutim tipke **MENU** (IZBORNIK) **SIZE** (VELIČINA) približno 1 sekundu. Vrijednosti koje ste postavili bit će izbrisane i uređaj će se vratiti na tvorničke postavke.

Napomena:
Povratkom na tvorničke postavke, sve postavke koje ste sami unijeli vratit će se u njihovo izvorno stanje. Stoga budite oprezni u ovom koraku kako, na primjer, slučajno ne biste izbrisali svoj omiljeni prilagođeni program.

REZANJE I ČUVANJE KRUHA

Neka se kruh hladi 20–40 minuta prije njegovog rezanja.

- Da biste postigli ravne kriške, upotrijebite električni nož ili nož s nazubljenim rubom.
- Zamotajte nekonzumirani kruh u plastičnu vrećicu. Možete čuvati na sobnoj temperaturi do 3 dana.
- Ako želite kruh čuvati dulje vrijeme (do 1 mjeseca), stavite ga u vrećicu ili u zatvorenu posudu u zamrzivač.
- Domaći kruh ne sadrži konzervanse i stoga se ne može čuvati onoliko dugo koliko se mogu čuvati neke vrste kruha kupljene u trgovini.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja odspojite kabel napajanja iz električne utičnice i pustite da se uređaj ohladi.
- Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje, otapala i slično za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja koja bi mogla oštetiti površinu uređaja.
- Posuda za pečenje i kuke za miješenje su prikladne za perilicu posuđa.
- Nijedan drugi dio ovog uređaja nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

Upozorenje:
Da biste spriječili opasnost od električnog udara, ne uranjajte uređaj, kabel napajanja ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

Kalup za pečenje i kuka za miješenje

- Pažljivo uklonite kuku za miješenje iz kalupa ako je niste uklonili u drugoj fazi.
- Ako je teško oslobiditi kuke za miješanje s osovine, napunite posudu toplom vodom i ostavite da djeluje oko 30 minuta. Zatim uklonite nastavke, pažljivo ih očistite vlažnom krpom i dobro osušite brisanjem.
- Očistite iznutra i izvana vlažnom krpom.
- Kako biste spriječili oštećenje neprianjajućeg sloja, nemojte koristiti nikakva oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Kalup za pečenje mora biti potpuno suh prije stavljanja u pekač kruha.

Savjet:

Nakon čišćenja premažite nastavke za miješenje, uključujući otvore u sredini, jestivom masnoćom koja je prikladna za kuhanje.

Poklopac i vanjsko kućište

Kućište obrišite lagano navlaženom mekanom krpom i zatim osušite brisanjem suhom krpom.
Očistite poklopac iznutra i izvana vlažnom krpom. Zatim dobro obrišite.

Oprez:
Na unutarnjoj površini poklopca i otvorima za prozračivanje mogu se pojaviti smeđe mrlje. To su ostaci isparenja iz sastojaka koji su tijekom pečenja dospjeli u vodenu paru koja izlazi. Nemaju štetan učinak na pekač kruha ni na kvalitetu pečenog kruha. Jednostavno uklonite te mrlje vlažnom krpom. Nakon dužeg razdoblja upotrebe površinska obrada kalupa za pečenje može promijeniti boju. Promjena boje nema negativan utjecaj na rad pekača kruha ni na kvalitetu kruha.

SPREMANJE

Ako aparat nećete koristiti dulje vrijeme, odspojite ga iz električne utičnice, pustite neka se ohladi i očistite ga pridržavajući se gornjih uputa.
Prije pohrane, provjerite jesu li uređaj i svi dodaci temeljito očišćeni i suhi. Uređaj čuvajte na suhom, čistom i dobro prozračenom mjestu koje nije izloženo ekstremnim temperaturama i koje je izvan dosega djece ili kućnih ljubimaca.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Rješenje
Tijekom pečenja kroz otvore izlazi dim.	Neki elementi su se zaglavili za grijači element ili su mu blizu. Tijekom prve upotrebe, uzrok je možda ulje zaostalo na grijaćem elementu.	Odspojite pekač kruha iz napajanja, pustite ga da se ohladi i očistite grijači element.
Kruh se u sredini spušta i vlažan je na dnu.	Predugo ste ostavili pečeni kruh u kalupu.	Izvadite kruh iz kalupa prije završetka načina održavanja topline.
Jako je teško izvaditi kruh.	Kuke za miješenje zaglavile su se u štruci.	Pomaknite osovinu kako biste oslobodili štrucu iz kalupa. Zatim očistite kalup i kuke prema uputama u poglavlju Čišćenje i održavanje.
Sastojci nisu ravnomjerno izmiješani i nisu pravilno ispečeni.	Nepravilan odabir programa.	Odaberite pravi program.
	Pritisnuli ste tipku **START – STOP** dok je pekač kruha radio.	Sastojci su se pokvarili. Bacite ih i ponovo započnite s novim sastojcima.
	Otvorili ste poklopac nekoliko puta nakon pokretanja programa.	Tijekom posljednjeg dizanja nemojte otvarati poklopac.
	Došlo je do nestanka struje koji je trajao dulje od 10 minuta.	Sastojci su se pokvarili. Bacite ih i ponovo započnite s novim sastojcima.
	Otpor tijekom miješanja je prevelik, pa se kuke za miješenje jedva okreću i ne miješaju dovoljno.	Provjerite okreću li se kuke za miješenje slobodno. Izvadite kalup za pečenje i pokrenite postupak bez tereta. Ako se čini da uređaj ne radi dobro, kontaktirajte ovlašteni servis.
Pekač kruha nije se pokrenuo i na zaslonu se prikazuje poruka pogreške "HHH".	Pekač kruha je pretopao nakon posljednje pripreme.	Prije čišćenja odspojite utikač napajanja iz električne utičnice i pustite neka se pekač kruha ohladi na sobnu temperaturu. Nakon toga ga možete ponovo upotrebljavati.
Nakon pokretanja pekača kruha na zaslonu se prikazalo "LLL".	Sastojci unutar posude su prehladni ili pekač kruha upotrebljavate u jako hladnoj prostoriji i postoji rizik da bi se sastojci u kalupu mogli zamrznuti.	Izvadite kalup iz pekača kruha i pustite da se sastojci zagriju na sobnu temperaturu. Umjesto toga, možete premjestiti pekač kruha u prostoriju s višom temperaturom. Preporučujem da pekač kruha koristiti pri temperaturama između 15 i 32 °C.
Nakon pokretanja pekača kruha na zaslonu se prikazuje poruka "EE0".		Odspojite utikač napajanja iz električne utičnice. Pričekajte malo, a zatim ponovo priključite utikač. Ako problem ne nestane kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Kruh se vrlo brzo diže.	U tijestu ima previše kvasca ili brašna, ili nema dovoljno soli.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu.
Kruh se jedva diže ili se samo malo diže.	Dodali ste premalo kvasca ili ga uopće niste dodali.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu.
	Kvasac je bio star ili istrošen.	Uvijek se pobrinite da je kvasac, kao i ostali sastojci, svjež.
	Tekućine su prevruće.	Upotrijebite druge tekućine ili pričekajte dok se tekućine ne ohlade. Pobrinite se da dodate sastojke pravilnim redoslijedom.
	Kvasac je prerano došao u kontakt s tekućinama.	Pobrinite se da dodate sastojke pravilnim redoslijedom.
	Upotrijebljeno brašno nije prikladno za vrstu kruha ili je upotrijebljeno brašno prestaro.	Upotrijebite odgovarajuću vrstu brašna za određenu vrstu kruha. Pobrinite se da upotrebljavate svježe sastojke.
	Upotrijebili ste previše ili premalo tekućine.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu. Ako pekač kruha koristite u vrlo vlažnom okruženju, smanjite količinu tekućine za 1–2 šušne žlice.
	Upotrijebili ste premalo šećera.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu.

Previše je tijesta i prelijeva se iz kalupa za pečenje.	Previše tekućine uzrokuje da tijesto ima previše meku strukturu ili previše kvasca.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu. Ako dodajete sastojke koji sadrže vodu, morate smanjiti količinu upotrijebljene tekućine.
Kruh se urušava iznutra.	Količina tijesta veća je od kalupa i kruh se sruši.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Ako dodajete sastojke koji sadrže vodu, morate smanjiti količinu upotrijebljene tekućine.
	Vrijeme dizanja je prekratko ili prebrzo zbog visoke temperature vode ili visoke temperature u pekaču kruha ili zbog povećane vlažnosti.	Upotrijebite druge tekućine ili pričekajte dok se tekućine ne ohlade. Napravite malu udubinu u brašnu u koju ćete staviti kvasac. Pripazite da kvasac ne dođe u kontakt s tekućinama. Pri visokim temperaturama nemojte upotrebljavati funkciju odgođenog pokretanja i upotrebljavajte hladne tekućine. Izvadite kruh iz kalupa odmah nakon pečenja i pustite da se hladi na metalnoj rešetki najmanje 15 minuta prije rezanja.
Struktura kruha je previše gusta.	Upotrijebili ste previše brašna ili nedovoljno tekućine.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu. Ako pekač kruha koristite u vrlo vlažnom okruženju, smanjite količinu tekućine za 1–2 jušne žlice.
	Upotrijebili ste premalo šećera ili kvasca.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu.
	Upotrijebili ste previše voća, sjemenki itd.	Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu.
	Upotrijebili ste staro ili ustajalo brašno i tople tekućine uzrokovale su brzo dizanje, ali se tijesto sleglo prije pečenja.	Smanjite ukupnu količinu sastojaka. Nemojte upotrijebiti više od navedene količine brašna. Smanjite količinu sastojaka za jednu trećinu.
	Niste upotrijebili sol ili ste upotrijebili premalo soli.	
	Upotrijebili ste previše tekućina.	
Kruh nije pečen u sredini.	Upotrijebili ste previše ili premalo tekućine.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu. Ako pekač kruha koristite u vrlo vlažnom okruženju, smanjite količinu tekućine za 1–2 jušne žlice.
	Koristite pekač kruha u vlažnom okruženju.	Pri visokim temperaturama nemojte upotrebljavati funkciju odgođenog pokretanja i upotrebljavajte hladne tekućine.
	Recepti sadrže vlažne sastojke, kao što je jogurt.	Smanjite količinu tekućine za 1–2 žličice.
Mrvice su previše porozne.	Upotrijebili ste previše vode.	Smanjite količinu tekućine za 1–2 žličice.
	Niste upotrijebili sol.	Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu.
	Pekač kruha koristite u jako vlažnom okruženju; tekućine su vruće.	Pri visokim temperaturama nemojte upotrebljavati funkciju odgođenog pokretanja i upotrebljavajte hladne tekućine. Izvadite kruh iz kalupa odmah nakon pečenja i pustite da se hladi na metalnoj rešetki najmanje 15 minuta prije rezanja.
	Koristite previše tekućine.	Upotrijebite druge tekućine ili pričekajte dok se tekućine ne ohlade. Napravite malu udubinu u brašnu u koju ćete staviti kvasac. Pripazite da kvasac ne dođe u kontakt s tekućinama.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Porozna, nedovoljno pečena kora.	Tijesto je previše narasło i ne staje u kalup.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Provjerite količinu tekućine. Ako dodajete sastojke koji sadrže vodu, morate smanjiti količinu upotrijebljene tekućine.
	Upotrijebili ste previše brašna, posebice za bijeli kruh.	Provjerite količinu tekućine. Ako dodajete sastojke koji sadrže vodu, morate smanjiti količinu upotrijebljene tekućine.
	Upotrijebili ste previše kvasca ili nedovoljno soli.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu.
	Upotrijebili ste previše šećera.	Važno je pravilno izmjeriti sastojke. Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu.
	Upotrijebili ste druge slatke sastojke pored šećera.	Prilagodite količinu svakog sastojka i provjerite jesu li svi sastojci dodani pravilno i u pravilnom redoslijedu.
Kriške kruha nisu ravne ili u kriškama ima grudica.	Kruh se nije dovoljno ohladio. (Vodena para nije isparila.)	Smanjite količinu kvasca ili svih sastojaka za 1/4. Pustite da se kruh dovoljno ohladi.
Ostaci brašna ostaju na kori.	Brašno nije pravilno obrađeno tijekom miješanja, posebno na stijenkama.	Smanjite količinu vode za 1–2 žlice. Izvadite kruh iz kalupa odmah nakon pečenja i pustite da se hladi na metalnoj rešetki najmanje 15 minuta prije rezanja.

Napomena:
Ako poruka o pogreški ustraje, isključite pekač kruha, odspojite utikač kabela napajanja iz električne utičnice i kontaktirajte ovlašteni servis. Nemojte pokušavati sami popravljati pekač kruha.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni napon ..... 220–240 V ~
Nazivna frekvencija ..... 50–60 Hz
Nazivna ulazna snaga elektromotora ..... 100 W
Nazivna ulazna snaga grijaćeg elementa ..... 850 W
Razina buke ..... 65 dB(A)

Deklarirana razina emisije buke aparata je 65 dB(A), što predstavlja razinu A zvučne snage u odnosu na referentnu zvučnu snagu od 1 pW.

Vrijednosti pružene sukladno Propisu povjerenstva EU 2023/826

Način rada kod isključivanja	
Potrošnja energije u stanju isključenosti	0,0 W
Vrijeme potrebno da oprema automatski postigne isključeni način	*
Način pripravnosti	
Potrošnja električne energije u stanju pripravnosti	–
Vrijeme potrebno da oprema automatski postigne način pripravnosti	–
Mrežni način pripravnosti (Wi-Fi)	
Potrošnja energije u umreženom stanju pripravnosti	–
Vrijeme potrebno da oprema automatski postigne umreženi način pripravnosti	–

* Automatski nakon dovršetka ciklusa pečenja

UPUTE I INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU RABLJENE AMBALAŽE

Rabljenu ambalažu zbrinite na predviđenom mjestu za prihvat otpada.

ZBRINJAVANJE RABLJENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME

Rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju se zbrinjavati kao uobičajeni komunalni otpad. Za pravilno zbrinjavanje, obnavljanje i recikliranje ovih proizvoda, predajte ih na predviđena mjesta za prikupljanje. Alternativno, u nekim državama članicama Europske unije ili drugim europskim državama proizvode možete vratiti lokalnoj maloprodajnoj trgovini prilikom kupnje ekvivalentnog novog proizvoda. Pravilnim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomažete u očuvanju dragocjenih prirodnih resursa i u sprječavanju potencijalnih štetnih utjecaja po okoliš i ljudsko zdravlje, koji proizlaze iz nepravilnog odlaganja otpada. Za više informacija kontaktirajte lokalne vlasti ili najbliži sabirni centar za odlaganje otpada. Za nepravilno zbrinjavanja otpada ove vrste mogu se izreći kazne sukladno nacionalnim propisima.

Za poslovna tijela u državama Europske unije

Ako želite odbaciti električni ili elektronički uređaj, zatražite potrebne informacije od vašeg prodavača ili dobavljača.

Odlaganje u državama izvan Europske unije

Za zbrinjavanje ovog proizvoda u drugim državama, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu zbrinjavanja od lokalnih nadležnih ustanova ili prodavača.

Zadržavamo pravo izmjene teksta i tehničkih parametara.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

GR Οικιακή αρτοπαρασκευαστική μηχανή
Εγχειρίδιο χρήσης

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ανεπαρκή πείρα και γνώσεις, μόνο αν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος, αναθέστε την αντικατάστασή του σε επαγγελματικό κέντρο σέρβις, για να αποφύγετε επικίνδυνη κατάσταση. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να τα κρατάτε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος της συσκευής.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν έως 600 g αλεύρι και 7 g μαγιά ανά παρτίδα. Μην τοποθετείτε περισσότερο αλεύρι ή μαγιά στη φόρμα ψησίματος.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.
- Καθαρίζετε τη φόρμα ψησίματος και τους γάντζους ζυμώματος που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μετά από κάθε χρήση. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε χλιαρό νερό με λίγο απορρυπαντικό κουζίνας. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Επίσης είναι κατάλληλη για προσωπική, μη επαγγελματική χρήση σε χώρους όπως είναι:
  - μικρές κουζίνες σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
  - αγροτικές εγκαταστάσεις,
  - ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλοι παρόμοιοι χώροι διαμονής,
  - περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων με πρωινό.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο ψωμιού, ζύμωμα ζύμης ή παρασκευή μαρμελάδας ή γιαουρτιού. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον, σε εξωτερικούς χώρους, ή για σκοπούς άλλους από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε περβάζια παραθύρου, επιφάνειες αποστράγγισης ή ασταθείς επιφάνειες, ούτε πάνω σε ηλεκτρική κουζίνα ή κουζίνα αερίου ή κοντά σε γυμνή φλόγα ή άλλη πηγή θερμότητας. Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε μια στεγνή, καθαρή και σταθερή επιφάνεια, όπου δεν μπορεί να ανατραπεί.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια αξεσουάρ του κατασκευαστή.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή σε πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής συμφωνεί με την ηλεκτρική τάση της πρίζας. Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη τραπεζιού ή ότι δεν έρχεται σε επαφή με καυτή επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, πετσέτες κ.λπ. Προς την κατεύθυνση της κύριας θερμικής ακτινοβολίας, πρέπει να διατηρείται απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 50 cm από επιφάνειες εύφλεκτων υλικών και τουλάχιστον 10 cm προς άλλες κατευθύνσεις.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς όταν είναι καλυμμένη και ενεργοποιείται αυτόματα από τον ενσωματωμένο χρονοδιακόπτη.
- Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η φόρμα ψησίματος με όλα τα απαραίτητα υλικά έχει τοποθετηθεί σωστά. Μην εισάγετε αλουμινόχαρτο, πλαστική μεμβράνη κ.λπ. στη συσκευή και μην τη λειτουργείτε όταν είναι κενή.
- Εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, η θερμοκρασία των προσπελάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι αυξημένη. Αποφεύγετε την επαφή με καυτές επιφάνειες και τον καυτό ατμό που μπορεί να διαφεύγει από τα ανοίγματα αερισμού.
- Μην αγγίζετε τον περιστρεφόμενο γάντζο ζυμώματος κατά τη λειτουργία.
- Προσέχετε να μην ρίχνετε νερό ή άλλα υγρά στην εξωτερική επιφάνεια του θερμαινόμενου γυαλιού του παραθύρου παρατήρησης κατά τη λειτουργία.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, συνιστούμε να ελέγχετε τακτικά την κατάσταση της τροφής μέσα στη φόρμα ψησίματος. Σε περίπτωση ανάφλεξης των συστατικών, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα και κρατήστε το καπάκι κλειστό.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το ψημένο ψωμί χτυπώντας το χείλος της φόρμας ψησίματος. Αυτό θα μπορούσε να της προξενήσει ζημιά.
- Πάντα απενεργοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετέ την από την πρίζα και αφήνετέ τη να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν από τη μετακίνηση και τον καθαρισμό.
- Αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα, τραβώντας το φις και όχι το καλώδιο. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει ζημιά στο καλώδιο ρεύματος ή στην πρίζα.
- Ποτέ μην ξεπλένετε τη συσκευή σε τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίσετε σε νερό ή άλλο υγρό.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας και μην πραγματοποιήσετε οποιεσδήποτε προσαρμογές σε αυτή. Όλες οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Μια μη εξουσιοδοτημένη επέμβασή σας στη συσκευή μπορεί να έχει σαν συνέπεια να χάσετε τα νομικά σας δικαιώματα σχετικά με προβλήματα λειτουργίας της συσκευής ή να ακυρωθεί η εγγύηση καλής ποιότητας που συνοδεύει τη συσκευή.

ΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΠΡΟΙΟΝ Ή ΣΤΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

CE Το προϊόν πληροί όλες τις ουσιώδεις απαιτήσεις των εφαρμόσιμων Οδηγιών ΕΕ.



Αυτό το σύμβολο στα προϊόντα ή στα συνοδευτικά έγγραφα σημαίνει ότι τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά αστικά απορρίμματα.

GR Οικιακή αρτοπαρασκευαστική μηχανή
Εγχειρίδιο χρήσης

- Ευχαριστούμε για την αγορά αυτού του προϊόντος μάρκας SENCOR και ελπίζουμε να μείνετε ικανοποιημένοι από τις υπηρεσίες του.
- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης, ακόμη και αν είστε ήδη εξοικειωμένοι με τη χρήση συσκευών παρόμοιου τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Αν μεταβιβάσετε τη συσκευή σε άλλο άτομο, παραδώστε μαζί και το παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Αποσυσκευάστε προσεκτικά τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι δεν θα πετάξετε κανένα μέρος της συσκευασίας προτού αφαιρέσετε όλα τα μέρη της συσκευής από τη συσκευασία. Συνιστάται να φυλάξετε την αρχική συσκευασία, τα υλικά συσκευασίας, την απόδειξη αγοράς και την επιβεβαίωση του βαθμού ευθύνης του πωλητή ή το πιστοποιητικό εγγύησης, τουλάχιστον για τη διάρκεια ισχύος του νομίμου δικαιώματός σας για υποβολή αξίωσης για ελάττωμα, ή για τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης ποιότητας. Για να μεταφέρετε τη συσκευή, συνιστούμε να την επανασυσκευάσετε στο αρχικό κουτί που παρείχε ο κατασκευαστής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

A1 Καπάκι
A2 Παράθυρο
A3 Γάντζοι ζυμώματος
A4 Φόρμα ψησίματος
A5 Πίνακας ελέγχου με οθόνη ενδείξεων
A6 Κορμός της συσκευής
A7 Γάντζος για την αφαίρεση του γάντζου ζυμώματος
A8 Δοσομετρικό κύπελλο
A9 Δοσομετρικό κουτάλι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

B1 Λίστα προγραμμάτων
B2 Γραφική σήμανση των μεμονωμένων σταδίων παρασκευής ψωμιού
B3 Οθόνη ενδείξεων
B4 Γραφική ένδειξη του μεγέθους του ψωμιού: 1000 g, 1250 kg ή 1500 kg
B5 Κουμπί **MENU** (ΜΕΝΟΥ) για την επιλογή του προγράμματος
B6 Κουμπί **SIZE** (ΜΕΓΕΘΟΣ) για την επιλογή του μεγέθους του ψωμιού
B7 Κουμπί **TIME–** (ΧΡΟΝΟΣ–) για μείωση του χρόνου
B8 Κουμπί **TIME+** (ΧΡΟΝΟΣ +) για παράταση του χρόνου
B9 Κουμπί **CRUST** (ΚΟΡΑ) για ρύθμιση του χρώματος της κόρας του ψωμιού
B10 Κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ **–** ΔΙΑΚΟΠΗ) που χρησιμοποιείται για την εκκίνηση, τη διακοπή ή την ακύρωση του ρυθμισμένου προγράμματος
B11 Γραφική σήμανση των ψωμιών ανάλογα με το χρώμα της κόρας

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Η αρτοπαρασκευαστική μηχανή Sencor SBR 1500BK έχει σχεδιαστεί για την εύκολη και αυτόματη παρασκευή φρέσκων σπιτικών γλυκών, ζύμης και άλλων τύπων φαγητού χωρίς την ανάγκη περίπλοκης χειρωνακτικής εργασίας.
- Χάρη στους δύο γάντζους ζυμώματος, εξασφαλίζει την ομοιόμορφη και πλήρη επεξεργασία της ζύμης, ακόμη και με μεγαλύτερο όγκο, γεγονός που συμβάλλει σε ένα υψηλής ποιότητας αποτέλεσμα ψησίματος.
- Η αρτοπαρασκευαστική μηχανή διαθέτει 16 προκαθορισμένα προγράμματα που επιτρέπουν την εύκολη παρασκευή διαφόρων τύπων ψωμιού, συμπεριλαμβανομένου του ψωμιού χωρίς γλουτένη, γλυκών αρτοσκευασμάτων, ζύμης, μαρμελάδας και γιαουρτιού.
- Κάθε φορά που πατάτε ένα κουμπί, ακούγεται ένας σύντομος ήχος ("μπιπ").

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή και τα αξεσουάρ της από το κουτί και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, συμπεριλαμβανομένων των διαφημιστικών ετικετών και καρτελών. Αφαιρέστε την προστατευτική ταινία από τον πίνακα ελέγχου και την ετικέτα από τη φόρμα ψησίματος, αν υπάρχει.
- Πλύνετε σχολαστικά όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, σε τρεχούμενο νερό με ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε σε καθαρό τρεχούμενο νερό και στεγνώστε καλά με ένα πανί.
- Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στην αρτοπαρασκευαστική μηχανή και περιστρέψτε τη δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της. Τοποθετήστε και τους δύο γάντζους ζυμώματος. Ο δακτύλιος του γάντζου ζυμώματος θα πρέπει να είναι στραμμένος προς τον πυθμένα του ταψιού ψησίματος.



Σημείωση:
Πριν από το ψήσιμο, μπορείτε να αλείψετε τον γάντζο ζυμώματος (συμπεριλαμβανομένου του εσωτερικού του) με φυτικό λάδι ή βούτυρο για να αποτρέψετε το κόλλημα της ζύμης κάτω από τους γάντζους ζυμώματος. Συγχρόνως, οι γάντζοι ζυμώματος αφαιρούνται ευκολότερα από το ψωμί μετά το ψήσιμο.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια π.χ. στον πάγκο της κουζίνας, αρκετά μακριά από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος γύρω από την αρτοπαρασκευαστική μηχανή για εύκολο χειρισμό και για την έξοδο θερμού αέρα. Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή πάνω σε ασταθή επιφάνεια ή πάνω σε επιφάνεια που καλύπτεται με τραπεζομάντιλο. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε αντικείμενα ευαίσθητα στη θερμότητα ή τον ατμό.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

- Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστούμε να αφήσετε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή να λειτουργήσει χωρίς υλικά.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια κατάλληλα γειωμένη πρίζα και, τότε θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση.
- Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **MENU** (ΜΕΝΟΥ) για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος και λειτουργήστε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή χωρίς υλικά για περίπου 10 λεπτά. Στο τέλος του προγράμματος, ακυρώστε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας, αποσυνδέστε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- Πλύνετε τη φόρμα ψησίματος και τους γάντζους ζυμώματος άλλη μία φορά και στεγνώστε καλά.



Σημείωση:
Όταν ενεργοποιείται για πρώτη φορά η συσκευή, ενδέχεται να εκπέμπεται ελαφρύς καπνός ή οσμή. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ

Κουμπί START – STOP (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ)

- Χρησιμοποιείται για την έναρξη, την παύση και τον τερματισμό του επιλεγμένου προγράμματος ή για τον τερματισμό της καθυστέρησης έναρξης.
- Για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ).
- Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά το τρέχον πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή, πατώντας στιγμιαία το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ). Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου που απομένει μέχρι το τέλος του προγράμματος θα διακοπεί και ο χρόνος στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνει. Θα ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα.
- Για να επανεκκινήσετε το πρόγραμμα που είναι σε παύση, πατήστε πάλι το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ). Εάν δεν το κάνετε εντός 10 λεπτών από την έναρξη της διακοπής, η λειτουργία της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής θα συνεχιστεί αυτόματα.
- Για να τερματίσετε το πρόγραμμα ή να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις του προγράμματος, πατήστε παρατεταμένα για περίπου 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ). Ο τερματισμός του προγράμματος υποδεικνύεται από μια μακρά ηχητική ειδοποίηση.

Σημείωση:
Διακόψτε το πρόγραμμα που βρίσκεται σε εξέλιξη μόνο όταν είναι απαραίτητο. Το παράθυρο παρατήρησης στο καπάκι χρησιμοποιείται για τον έλεγχο της προόδου του ψησίματος.

Επιλογή προγράμματος

- Χρησιμοποιήστε το κουμπί **MENU** (ΜΕΝΟΥ) για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **MENU** (ΜΕΝΟΥ) για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί ο αριθμός του προγράμματος και η λειτουργία του.
- Μπορείτε να επιλέξετε μέσα από 16 προγράμματα.
- Η λίστα των προγραμμάτων βρίσκεται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Χρώμα κόρας

- Το κουμπί **CRUST** (ΚΟΡΑ), χρησιμοποιείται για την επιλογή του χρώματος της κόρας. Είναι διαθέσιμο μετά την επιλογή ενός προγράμματος.
- Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **CRUST** (ΚΟΡΑ) για να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα κόρας. Κάθε φορά που το πατάτε, η ένδειξη στην οθόνη θα ανάβει πάνω από ένα από τα χρώματα της κόρας. Είναι διαθέσιμα τα ακόλουθα χρώματα κόρας: ανοιχτό – μέτριο σκούρο – σκούρο.
- Για τα προγράμματα 1–4, μπορείτε επίσης να επιλέξετε επιταχυνόμενη παρασκευή ψησίματος. Σε αυτή την περίπτωση, πατήστε επανειλημμένα το κουμπί CRUST (ΚΟΡΑ) έως ότου η ένδειξη στην οθόνη υποδείξει το γραφικό σύμβολο .
- Αντίθετα, δεν είναι εφικτή η επιλογή του χρώματος της κόρας για τα προγράμματα 6, 7 και 11.

Μέγεθος ψωμιού

- Το κουμπί **SIZE** (ΜΕΓΕΘΟΣ) χρησιμοποιείται για την επιλογή του μεγέθους του ψωμιού. Είναι διαθέσιμο μετά την επιλογή ενός προγράμματος.
- Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **SIZE** (ΜΕΓΕΘΟΣ) για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Κάθε φορά που το πατάτε, η ένδειξη στην οθόνη θα ανάβει κάτω από ένα από τα μεγέθη ψωμιού. Είναι διαθέσιμα τα ακόλουθα μεγέθη ψωμιού: 1000 g, 1250 kg και 1500 kg.
- Δεν είναι εφικτή η ρύθμιση του μεγέθους του ψωμιού για τα προγράμματα 9–15.

Οθόνη ενδείξεων

- Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται οι ακόλουθες πληροφορίες:

– Ο αριθμός του προγράμματος και η διάρκεια του επιλεγμένου προγράμματος. Μετά την έναρξη του προγράμματος, θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος.
– Επιλογή μεγέθους ψωμιού,
– Επιλογή χρώματος κόρας,
– Ένδειξη φάσης ψησίματος ψωμιού (μετά την έναρξη του προγράμματος)

Καθυστέρηση έναρξης

- Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης σας επιτρέπει να ψήνετε στον χρόνο που έχετε καθορίσει. Για να ορίσετε την καθυστέρηση έναρξης, ενεργήστε ως εξής:

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα, ορίστε το χρώμα της κόρας και το μέγεθος του ψωμιού. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος ψησίματος για τη συγκεκριμένη ρύθμιση.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **TIME+ / TIME–** (ΧΡΟΝΟΣ+ / ΧΡΟΝΟΣ–) για να ορίσετε τον χρόνο λήξης του ψησίματος. Πατήστε σύντομα το κουμπί + ή **–** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο κατά 10 λεπτά. Για να επιταχύνετε τη ρύθμιση, κρατήστε πατημένο το αντίστοιχο κουμπί.
3. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί ο συνολικός χρόνος καθυστέρησης έναρξης και ψησίματος.
4. Πατήστε το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ) για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις. Η τιμή στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση.
5. Μόλις περάσει ο καθορισμένος χρόνος καθυστέρησης έναρξης, η αρτοπαρασκευαστική μηχανή θα εκκινήσει αυτόματα.
6. Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα ψησίματος, θα ηχήσει 10 φορές μια ηχητική προειδοποίηση και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ένδειξη "0:00".
7. Μετά την ολοκλήρωση, πραγματοποιείται αυτόματα μετάβαση στη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση θερμότητας).

Σημείωση:
Η καθυστέρηση έναρξης δεν μπορεί να επιλεγεί για τα προγράμματα 9, 11, 13, 14 και 15.

Προσοχή:
Μη χρησιμοποιείτε την καθυστέρηση έναρξης με συστατικά που μπορεί να είναι πιο ευπαθή, όπως αυγά, γάλα, κρέμα γάλακτος ή τυρί.

Αυτόματη λειτουργία διατήρησης θερμότητας

- Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα ψησίματος, η αρτοπαρασκευαστική μηχανή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία διατήρηση θερμότητας για 60 λεπτά.
- Για να ακυρώσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα για περίπου 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ). Θα ηχήσει δύο φορές μια ηχητική προειδοποίηση και η αρτοπαρασκευαστική μηχανή θα απενεργοποιηθεί και θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.
- Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας δεν είναι διαθέσιμη για τα προγράμματα 9–14. Στη συνέχεια, η αρτοπαρασκευαστική μηχανή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.

Λειτουργίες μνήμης

- Εάν υπάρξει σύντομη διακοπή ρεύματος (λιγότερο από 10 λεπτά), η αρτοπαρασκευαστική μηχανή θα ξεκινήσει αυτόματα στο ρυθμισμένο πρόγραμμα μόλις αποκατασταθεί η παροχή ρεύματος, χωρίς να χρειαστεί να πατήσετε το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ).
- Σε περίπτωση μεγαλύτερης διακοπής ρεύματος (περισσότερο από 10 λεπτά), το πρόγραμμα που είχε διακοπεί, δεν θα συνεχιστεί αυτόματα. Ωστόσο, εάν η φάση φουσκώματος δεν έχει ξεκινήσει ακόμα, μπορείτε να επανεκκινήσετε το πρόγραμμα. Εάν η φάση φουσκώματος έχει ήδη ξεκινήσει, πρέπει να ξεκινήσετε ξανά με νέα υλικά.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- Η αρτοπαρασκευαστική μηχανή διαθέτει 16 προεπιλεγμένα προγράμματα.

1. **Regular (Κανονικό):** Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο λευκού ή μαύρου ψωμιού, το οποίο αποτελείται κυρίως από αλεύρι σίτου ή σίκαλης. Θα έχετε ψωμί με συμπαγή ψίχα και στιβαρή κόρα.
2. **French (Γαλλικό):** Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για το ψήσιμο αφράτου ψωμιού από ψιλοαλεσμένο αλεύρι. Συνήθως το ψωμί που φτιάχνετε είναι αφράτο με τραγανή κόρα.

3. **Whole Wheat (Ολικής αλέσεως):** Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο ψωμιού από αλεύρι σίτου ολικής αλέσεως ή αλεύρι σίκαλης ολικής αλέσεως. Το αποτέλεσμα είναι ένα βαρύ αλλά συμπαγές ψωμί.
4. **Sweet (Γλυκό):** Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο εάν θέλετε να προσθέσετε στο ψωμί επιπλέον ζάχαρη ή συστατικά όπως χυμό φρούτων, αποξηραμένα φρούτα, νιφάδες καρύδας, σταφίδες ή σοκολάτα. Το πρόγραμμα εξασφαλίζει ένα πιο αφράτο και πιο αέρινο ψωμί.
5. **Low Carb (Χαμηλοί υδατάνθρακες):** Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε ψωμί με χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες.
6. **Gluten Free (Χωρίς γλουτένη):** Τα άλευρα χωρίς γλουτένη και τα μείγματα ψησίματος έχουν διαφορετικές ιδιότητες φουσκώματος και χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να απορροφήσουν τα υγρά. Ως εκ τούτου, αυτό το πρόγραμμα με παρατεταμένο χρόνο φουσκώματος και ψησίματος είναι κατάλληλο για ψωμί που παρασκευάζεται από αλεύρι χωρίς γλουτένη ή μείγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη.
7. **Express (Εξπρές):** Σε αυτό το πρόγραμμα, οι χρόνοι ζυμώματος και ψησίματος, καθώς και ο χρόνος φουσκώματος, μειώνονται σημαντικά. Επομένως, αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο μόνο για συνταγές που δεν περιέχουν αλεύρι ολικής άλεσης ή μείγματα ή άλλα βαριά συστατικά. Το ψωμί είναι λιγότερο αφράτο με αυτό το πρόγραμμα.
8. **Cake (Κέικ):** Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε ένα κέικ σύμφωνα με τις δικές σας συνταγές ή ακόμα και μείγματα κέικ.
9. **Kneading (Ζύμωμα):** Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα εάν θέλετε μόνο να ζυμώσετε ζύμη. Δεν υπάρχουν φάσεις φουσκώματος και δεν είναι εφικτός ο προγραμματισμός του χρονοδιακόπτη.
10. **Dough (Ζύμη):** Σε αυτό το πρόγραμμα, μπορείτε να ζυμώσετε φουσκωμένη ζύμη για ψωμάκια, πίτσα ή άλλα ψημένα προϊόντα. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει τις φάσεις ζυμώματος και φουσκώματος.
11. **Pasta Dough (Ζύμη ζυμαρικών):** Με αυτό το πρόγραμμα, μπορείτε να παρασκευάσετε ζύμη ζυμαρικών. Το πρόγραμμα διαρκεί 15 λεπτά και αποτελείται μόνο από τη φάση ζυμώματος.
12. **Pizza Dough (Ζύμη πίτσας):** Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για την παρασκευή ζύμης πίτσας. Συνήθως διαρκεί 45 λεπτά και αποτελείται από δύο φάσεις ζυμώματος και δύο φάσεις φουσκώματος.
13. **Yoghurt (Γιαούρτι):** Αυτό το πρόγραμμα σας επιτρέπει να φτιάξετε γιαούρτι από γάλα (ζωικό και φυτικό).
14. **Jam (Μαρμελάδα):** Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται για την παρασκευή μαρμελάδας, μαρμελάδας εσπεριδοειδών, ζελέ και άλλων αλειμμάτων φρούτων.
15. **Bake (Ψήσιμο ειδών ζύμης):** Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο από έτοιμη ζύμη ή για επιπλέον ψήσιμο ψωμιού εάν είναι πολύ ελαφρύ ή δεν έχει ψηθεί σωστά.
16. **Homemade (Σπιτικό):** Αυτό το πρόγραμμα σας επιτρέπει να ρυθμίζετε τα στάδια ζυμώματος, φουσκώματος, ψησίματος και διατήρησης της θερμότητας σύμφωνα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις και να αποθηκεύετε τις ρυθμίσεις στη μνήμη. Ωστόσο, προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα, συνιστούμε να εξοικειωθείτε πλήρως με την παρασκευή ψωμιού σε αρτοποιείο ή να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα αφού αποκτήσετε εμπειρία στην παρασκευή του.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΨΩΜΙΟΥ

1. Αλεύρι ψωμιού

- Το αλεύρι ψωμιού έχει υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη (επομένως μπορούμε να το ονομάσουμε αλεύρι υψηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, το οποίο περιέχει μεγάλη ποσότητα πρωτεϊνών), έχει καλές ελαστικές ιδιότητες και μετά το φούσκωμα είναι σε θέση να κρατήσει το ψωμί όρθιο, ώστε να μην καταρρεύσει. Επειδή η περιεκτικότητα σε γλουτένη είναι υψηλότερη από ό,τι στο κανονικό αλεύρι, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να ψήσετε ψωμιά μεγαλύτερου μεγέθους.
- Το αλεύρι ψωμιού είναι το πιο σημαντικό συστατικό κατά το ψήσιμο του ψωμιού.

2. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις

- Το απλό αλεύρι παρασκευάζεται από προσεκτικά επιλεγμένο σκληρό και μαλακό σιτάρι και είναι κατάλληλο για γρήγορο ψήσιμο ψωμιού ή για ψήσιμο γλυκών.

3. Αλεύρι ολικής άλεσης

- Το αλεύρι ολικής άλεσης παρασκευάζεται από την άλεση σιταριού και περιέχει φλοιό σιταριού και γλουτένη.
- Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι βαρύτερο και πιο θρεπτικό από το κανονικό αλεύρι. Το ψωμί που ψήνεται με αλεύρι ολικής άλεσης είναι συνήθως μικρότερο. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο οι περισσότερες συνταγές συνδυάζουν το αλεύρι ολικής άλεσης με το αλεύρι ψωμιού, προκειμένου να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

4. Αλεύρι σίκαλης

- Το αλεύρι σίκαλης προορίζεται κατά κύριο λόγο για το ψήσιμο μαύρου ψωμιού. Περιέχει μεγάλη ποσότητα ανόργανων συστατικών. Έχει λιγότερη γλουτένη από το αλεύρι σίτου και επομένως χρησιμοποιείται συνήθως σε συνδυασμό με το αλεύρι σίτου.

5. Αλεύρι με μπέικιν πάουντερ

- Το αλεύρι που περιέχει μπέικιν πάουντερ είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή κέικ.

6. Αλεύρι καλαμποκιού και αλεύρι βρώμης

- Το αλεύρι καλαμποκιού και το αλεύρι βρώμης παρασκευάζονται με άλεση καλαμποκιού και βρώμης. Και τα δύο είναι συμπληρωματικά συστατικά για το ψήσιμο ενός πιο σφιχτού ψωμιού και χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση της γεύσης και της υφής του ψωμιού.

7. Ζάχαρη

- Η ζάχαρη είναι ένα πολύ σημαντικό συστατικό για τη γλυκιά γεύση και το χρώμα του ψωμιού. Η λευκή ζάχαρη βοηθά στη διαδικασία φουσκώματος.

8. Μαγιά

- Η μαγιά υποστηρίζει τη διαδικασία φουσκώματος της ζύμης και παράγει διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο βοηθά το ψωμί να αυξήσει τον όγκο του και να κάνει τις εσωτερικές ίνες πιο λεπτές.
  - 1 κ. του γλυκού ξηρή ενεργή μαγιά = 3/4 κ. του γλυκού στιγμιαία μαγιά
  - 1,5 κ. του γλυκού ξηρή ενεργή μαγιά = 1 κ. του γλυκού στιγμιαία μαγιά
  - 2 κ. του γλυκού ξηρή ενεργή μαγιά = 1,5 κ. του γλυκού στιγμιαία μαγιά
- Η μαγιά πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο, επειδή θα καταστραφεί σε υψηλές θερμοκρασίες. Πριν από την πρώτη χρήση, ελέγξτε την ημερομηνία λήξης και αποθήκευσης. Μετά από κάθε χρήση, επανατοποθετήστε τη το συντομότερο δυνατό στο ψυγείο.

Συμβουλή:

Με τη βοήθεια της διαδικασίας που περιγράφεται παρακάτω, μπορείτε να μάθετε αν η μαγιά σας είναι φρέσκια και ενεργή ή όχι:

1. Ρίξτε 1/2 κούπα χλιαρού νερού (45–50 °C) σε ένα δοσομετρικό κύπελλο.
2. Προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού λευκή ζάχαρη και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, πασπαλίστε με 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά.
3. Τοποθετήστε το κύπελλο μέτρησης σε ζεστό μέρος για περίπου 10 λεπτά. Μην ανακατέψετε το μείγμα.
4. Ο αφρός θα πρέπει να φτάσει στο χείλος του κυπέλλου μέτρησης. Αν αυτό δεν συμβεί, η μαγιά είναι ανενεργή.

9. Αλάτι

- Το αλάτι είναι απαραίτητο για τη βελτίωση της μυρωδιάς του ψωμιού και του χρώματος της κόρας. Ταυτόχρονα, το αλάτι εμποδίζει τη δράση της μαγιάς.

10. Αυγά

- Τα αυγά μπορούν να βελτιώσουν την υφή του ψωμιού, να κάνουν το ψωμί πιο θρεπτικό και μεγαλύτερο και να προσδώσουν στο ψωμί μια συγκεκριμένη μυρωδιά αυγού. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε αυγά, πρέπει να αφαιρέσετε το τσόφλι του αυγού και να ανακατέψετε ομοιόμορφα.

11. Λίπος, βούτυρο και φυτικό λάδι

- Το λίπος μπορεί να κάνει το ψωμί πιο λεπτοκαμωμένο και να το διατηρήσει φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Πριν από τη χρήση του βουτύρου, θα πρέπει να λιώσει ή να κοπεί σε μικρά κομμάτια αφού βγει από το ψυγείο, έτσι ώστε να αναμειχθεί ομοιόμορφα.

12. Μπέικιν πάουντερ

- Το μπέικιν πάουντερ χρησιμοποιείται κυρίως για το φούσκωμα κατά το ψήσιμο ψωμιού και κέικ στο πρόγραμμα Ultra Fast (Πολύ γρήγορο). Δεν χρειάζεται χρόνο για να φουσκώσει και παράγει ένα αέριο που δημιουργεί φυσαλίδες ή κάνει την υφή του ψωμιού πιο λεπτή.

13. Σόδα

- Ισχύουν τα ίδια όπως με το μπέικιν πάουντερ. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με μπέικιν πάουντερ.

14. Νερό και άλλα υγρά

- Το νερό είναι απαραίτητο συστατικό για την παρασκευή ψωμιού. Γενικά, είναι καλύτερο το νερό να βρίσκεται σε εύρος θερμοκρασίας 20–25 °C.
- Ωστόσο, για το φούσκωμα στα ταχύτερα προγράμματα, η θερμοκρασία του νερού πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 48–50 °C.
- Μπορείτε να αντικαταστήσετε το νερό με φρέσκο γάλα ή νερό αναμεμειγμένο με 2% γάλα σε σκόνη, το οποίο μπορεί να βελτιώσει τη μυρωδιά του ψωμιού και να δημιουργήσει ένα πιο ωραίο χρώμα στην κόρα.

Σημείωση:

Οι διάφοροι τύποι αλεύρων μοιάζουν, αλλά η αποτελεσματικότητα των μαγιών ή η ικανότητα απορρόφησης των διαφόρων τύπων αλεύρων διαφέρουν σημαντικά ανάλογα με τον τόπο καλλιέργειας, τις συνθήκες καλλιέργειας, τις διαδικασίες άλεσης και την αποθήκευση. Δοκιμάστε διάφορες μάρκες αλεύρων που κυκλοφορούν στην αγορά, και συγκρίνετε τα αποτελέσματα. Στη συνέχεια, επιλέξτε το αλεύρι, το οποίο σύμφωνα με την εμπειρία σας και τη γεύση σας, δίνει τα καλύτερα αποτελέσματα.

ΖΥΓΙΣΗ ΥΛΙΚΩΝ

Όταν ετοιμάζεστε να ψήσετε ψωμί, είναι πολύ σημαντικό να ζυγίζετε σωστά τα υλικά. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το δοσομετρικό κύπελλο και το δοσομετρικό κουτάλι που παρέχονται.

1. Υγρά

- Συνιστούμε να μετράτε το νερό, το φρέσκο γάλα ή το στιγμιαίο γάλα στο δοσομετρικό κύπελλο. Αφού το ρίξετε, ελέγξτε τη στάθμη στο επίπεδο των ματιών.
- Εάν μετράτε λάδι ή παρόμοια υγρά στο δοσομετρικό κύπελλο, καθαρίστε καλά το δοσομετρικό κύπελλο πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

2. Χύμα πρώτες ύλες

- Τοποθετήστε τις χύμα πρώτες ύλες στο δοσομετρικό κύπελλο με ένα κουτάλι και, μόλις γεμίσει το κύπελλο, ισιώστε την επιφάνεια με ένα μαχαίρι.
- Μην πατάτε τις χύμα πρώτες ύλες στο δοσομετρικό κύπελλο, καθώς η επιπλέον ποσότητα θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά την ισορροπία των συστατικών στη συνταγή.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα δοσομετρικό κουτάλι για να μετρήσετε τα χύμα συστατικά, ειδικά εάν μετράτε μικρότερες ποσότητες.

3. Σειρά συστατικών

- Η σειρά των συστατικών είναι πολύ σημαντική για τη σωστή προετοιμασία του ψωμιού.
- Γενικά, πρώτα προστίθενται τα υγρά, τα αυγά, το αλάτι, το γάλα σε σκόνη κ.λπ.
- Στη συνέχεια, προστίθενται χύμα υλικά όπως αλεύρι, ζάχαρη κ.λπ. Τέλος, προστίθεται μαγιά (ή μπέικιν πάουντερ).
- Η μαγιά τοποθετείται πάντα μόνο σε στεγνό αλεύρι και δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το αλάτι.

ΠΡΙΝ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

- Για επιτυχημένο ψήσιμο πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθες αρχές:

– Αφαιρέστε πρώτα τη φόρμα ψησίματος από την αρτοπαρασκευαστική μηχανή προτού τοποθετήσετε τα υλικά σε αυτήν. Εάν τα υλικά εισέλθουν στο εσωτερικό της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής, μπορεί να κολλήσουν στο θερμαντικό στοιχείο και να προκαλέσουν ζημιά στην αρτοπαρασκευαστική μηχανή.
– Προσθέστε τα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
– Τα υλικά θα πρέπει ιδανικά να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου για να διευκολυνθεί ο σχηματισμός της μαγιάς και το επακόλουθο φούσκωμα.
– Μετρήστε τα υλικά με ακρίβεια. Ακόμη και αμελητέες αποκλίσεις από την ποσότητα που καθορίζεται στη συνταγή, μπορεί να επηρεάσουν το αποτέλεσμα του ψησίματος.

Προσοχή:

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ποσότητα μεγαλύτερη από την προβλεπόμενη. Η υπερβολική ζύμη μπορεί να ξεχειλίσει από τη φόρμα και να πέσει πάνω στο θερμαντικό στοιχείο.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Προετοιμασία

1. Τραβήξτε τη φόρμα ψησίματος προς τα πάνω και έξω από την αρτοπαρασκευαστική μηχανή.
2. Εφαρμόστε τους γάντζους ζυμώματος στον άξονα κίνησης στο κάτω μέρος. Βεβαιωθείτε ότι έχει εφαρμόσει σωστά.
3. Προσθέστε τα υλικά στη φόρμα με την ίδια σειρά όπως στη συνταγή. Πρώτα ρίξτε τα υγρά, τη ζάχαρη και το αλάτι, στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και, ως τελευταίο συστατικό, τη μαγιά.

Σημείωση:

Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με αλάτι ή υγρά.

4. Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος πάλι μέσα στην αρτοπαρασκευαστική μηχανή. Βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά.
5. Κλείστε το καπάκι της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής.
6. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια κατάλληλα γειωμένη πρίζα. Θα ηχήσει μια ηχητική ειδοποίηση και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί το πρόγραμμα 1 και η διάρκειά του.
7. Επιλέξτε το πρόγραμμα χρησιμοποιώντας το κουμπί **ΜΕΝΟΥ** (ΜΕΝΟΥ) – ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ, στο προηγούμενο μέρος του παρόντος εγχειριδίου.
8. Χρησιμοποιήστε το κουμπί **CRUST** (ΚΟΡΑ) για να επιλέξετε το χρώμα του ψωμιού – ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ, στο προηγούμενο μέρος του παρόντος εγχειριδίου χρήσης.
9. Χρησιμοποιήστε το κουμπί **SIZE** (ΜΕΓΕΘΟΣ) για να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού – ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΜΕΓΕΘΟΣ ΨΩΜΙΟΥ, στο προηγούμενο μέρος του παρόντος εγχειριδίου χρήσης.
10. Ρυθμίστε την καθυστέρηση έναρξης όπως απαιτείται – ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ, στο προηγούμενο μέρος του εγχειριδίου.

Έναρξη ενός προγράμματος

- Ξεκινήστε το πρόγραμμα χρησιμοποιώντας το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ).
- Η αρτοπαρασκευαστική μηχανή ξεκινά αυτόματα τα επιμέρους στάδια παρασκευής του ψωμιού σύμφωνα με το επιλεγμένο πρόγραμμα. Μπορείτε να παρακολουθείτε την πρόοδο της παρασκευής του ψωμιού από το παράθυρο της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής.

Σημείωση:

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μπορεί να εμφανιστεί συμπύκνωση στο παράθυρο. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Προσθήκη υλικών

- Ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα, θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη "ADD" (ΠΡΟΣΘΗΚΗ) στην οθόνη ενδείξεων κατά τη φάση ζυμώματος και θα ηχήσει μια ειδοποίηση για την προσθήκη υλικών.
- Πατήστε σύντομα το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ).
- Ανοίξτε το καπάκι της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής και προσθέστε τα υλικά. Κατόπιν κλείστε το κάλυμμα.
- Πατήστε σύντομα το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ) για να συνεχιστεί η παρασκευή του ψωμιού.

Σημείωση:
Μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Το ψωμί μπορεί να ξεφουσκώσει.

Συμβουλή:
Μετά από 5 λεπτά ζυμώματος, ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης, η οποία θα πρέπει να είναι μαλακή και κολλώδης σε αυτό το στάδιο. Εάν η ζύμη είναι πολύ στεγνή, προσθέστε λίγο υγρό. Εάν είναι πολύ υγρή, προσθέστε λίγο αλεύρι (1/2 έως 1 κουταλάκι του γλυκού μία φορά ή παραπάνω, ανάλογα με τις ανάγκες).

Αφαίρεση των γάντζων ζυμώματος

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την αφαίρεση των γάντζων ζυμώματος πριν από το ψήσιμο.
Κατά τη διάρκεια της δεύτερης φάσης φουσκώματος, θα ακουστούν 10 ηχητικά σήματα "μπιπ" και στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνει η ένδειξη "RMV".
Πατήστε στιγμιαία το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ) για να διακόψετε προσωρινά το πρόγραμμα για 10 λεπτά. Αφαιρέστε τους γάντζους ζυμώματος κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
Πατήστε το κουμπί **START– STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ) για να συνεχιστεί το πρόγραμμα.

Σημείωση:
Η λειτουργία αφαίρεσης των γάντζων ζυμώματος δεν είναι διαθέσιμη για τα προγράμματα 7–15.

Σημείωση:
Δεν είναι υποχρεωτικό να αφαιρέσετε τους γάντζους ζυμώματος, ωστόσο, το ψωμί αφαιρείται ευκολότερα. Μένουν μόνο δύο μικρότερες οπές στο κάτω μέρος του ψωμιού, εκεί όπου οι γάντζοι ζυμώματος είναι συνδεδεμένοι στον άξονα.

Τερματισμός προγράμματος

- Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα ψησίματος, θα ηχήσει 10 φορές μια ηχητική προειδοποίηση και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ένδειξη "0:00".
- Η αρτοπαρασκευαστική μηχανή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας για 60 λεπτά το πολύ. Σε αυτό το διάστημα, θερμός αέρας κυκλοφορεί στο εσωτερικό της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής.
- Μπορείτε να τερματίσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας ανά πάσα στιγμή, πατώντας παρατεταμένα το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ) για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Θα ηχήσει δύο φορές μια ηχητική προειδοποίηση και η αρτοπαρασκευαστική μηχανή θα απενεργοποιηθεί και θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.

Προειδοποίηση:
Πάντα να αποσυνδέετε το φις ρεύματος από την πρίζα προτού ανοίξετε το καπάκι της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής. Όταν δεν χρησιμοποιείται, διατηρείτε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος.

Αφαίρεση του ψωμιού από τη φόρμα

- Αφού ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, γείρετε προσεκτικά το καπάκι για να ανοίξει. Φορώντας τα προστατευτικά γάντια κουζίνας, ανασηκώστε τη λαβή της φόρμας ψησίματος.
- Περιστρέψτε τη φόρμα ψησίματος αριστερόστροφα για να την απασφαλίσετε και αφαιρέστε την από την αρτοπαρασκευαστική μηχανή.
- Τοποθετήστε τη φόρμα πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και αφήστε το ψωμί να κρυώσει μέσα σε αυτήν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, αναποδογυρίστε τη φόρμα για να αποκολλήσετε το ψωμί.
- Εάν το ψωμί δεν ξεκολλήσει μόνο του, μετακινήστε τον άξονα μερικές φορές. Χρησιμοποιήστε τον γάντζο για να αφαιρέσετε τους γάντζους από το ψωμί (εάν δεν έχετε αφαιρέσει τους γάντζους ζυμώματος νωρίτερα).

Προειδοποίηση:
Προσέχετε ιδιαίτερα όταν χειρίζεστε τη φόρμα ψησίματος, γιατί είναι πολύ καυτή. Κίνδυνος εγκαυμάτων. Πάντα χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια κουζίνας.

- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή από την πρίζα και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΙΤΙΚΟ

- Αυτό το πρόγραμμα σας επιτρέπει να ρυθμίζετε τα στάδια ζυμώματος, φουσκώματος, ψησίματος και διατήρησης της θερμότητας σύμφωνα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις και να αποθηκεύετε τις ρυθμίσεις στη μνήμη.
- Μπορούν να αποθηκευτούν έως 8 προσαρμοσμένα προγράμματα στη μνήμη της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής.

Ρύθμιση ενός προσαρμοσμένου προγράμματος

- Για να ρυθμίσετε το προσαρμοσμένο πρόγραμμα, ενεργήστε ως εξής:

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **MENU** (ΜΕΝΟΥ) για να επιλέξετε το προσαρμοσμένο πρόγραμμα αρ. 16.
2. Πατήστε το κουμπί **CRUST** (ΚΟΡΑ) και επιλέξτε τον αριθμό του προσαρμοσμένου προγράμματος με τον οποίο θα αποθηκευτεί. Υπάρχουν έως 8 διαθέσιμοι αριθμοί για προσαρμοσμένα προγράμματα. Εάν πατήσετε το κουμπί **MENU** (ΜΕΝΟΥ) σε αυτό το σημείο, η ρύθμιση θα ακυρωθεί και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί το πρόγραμμα αρ. 1.
3. Αφού επιλέξετε τον αριθμό του δικού σας προγράμματος, πατήστε σύντομα το κουμπί **SIZE** (ΜΕΓΕΘΟΣ) και ρυθμίστε σταδιακά τον χρόνο για κάθε φάση του προγράμματος με την εξής σειρά: ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ – ΖΥΜΩΜΑ 1 – ΦΟΥΣΚΩΜΑ 1 – ΖΥΜΩΜΑ 2 – ΦΟΥΣΚΩΜΑ 2 – ΦΟΥΣΚΩΜΑ 3 – ΨΗΣΙΜΟ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ. Η ένδειξη πάνω από τις μεμονωμένες φάσεις θα αναβοσβήνει συνεχώς.
4. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **TIME+** (ΧΡΟΝΟΣ+) ή **TIME–** (ΧΡΟΝΟΣ–) για να ρυθμίσετε τον χρόνο για κάθε φάση του προγράμματος.
5. Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο, πατήστε το κουμπί **SIZE** (ΜΕΓΕΘΟΣ) για να μεταβείτε στην επόμενη φάση.
6. Επαναλάβετε όλη τη διαδικασία με αυτόν τον τρόπο μέχρι να ρυθμίσετε όλες τις φάσεις του προγράμματος, όπως απαιτείται.
7. Για να επιβεβαιώσετε και να αποθηκεύσετε το προσαρμοσμένο πρόγραμμά σας, πατήστε το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ).
8. Πατήστε και πάλι το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ) για να τεθεί σε λειτουργία η αρτοπαρασκευαστική μηχανή.

Πίνακας φάσεων προσαρμοσμένου προγράμματος

Φάση προσαρμοσμένου προγράμματος	Προεπιλεγμένος χρόνος	Λειτουργία ρύθμισης χρόνου
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	0:15	0:00–0:20
ΖΥΜΩΜΑ 1	0:13	0:00–0:15
ΦΟΥΣΚΩΜΑ 1	0:25	0:20–0:40
ΖΥΜΩΜΑ 2	0:12	0:00–0:20
ΦΟΥΣΚΩΜΑ 2	0:30	0:00–1:00
ΦΟΥΣΚΩΜΑ 3	0:30	0:00–1:00
ΨΗΣΙΜΟ	1:00	0:00–1:20
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	1:00	0:00–1:00

Σημείωση:
Ωστόσο, προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα, συνιστούμε να εξοικειωθείτε πλήρως με την παρασκευή ψωμιού στην αρτοπαρασκευαστική μηχανή ή να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα αφού αποκτήσετε εμπειρία στην παρασκευή ψωμιού.

Σημείωση:
Το προσαρμοσμένο πρόγραμμα θα αποθηκευτεί στη μνήμη της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής, όπου θα παραμείνει μέχρι να αλλάξετε το πρόγραμμα σύμφωνα με τα βήματα που περιγράφονται παραπάνω ή μέχρι να πραγματοποιήσετε επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Επιλογή προσαρμοσμένου προγράμματος

- Κατά την επιλογή του δικού σας προγράμματος, ενεργήστε ως εξής:

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **MENU** (ΜΕΝΟΥ) για να επιλέξετε το προσαρμοσμένο πρόγραμμα αρ. 16.
2. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **CRUST** (ΚΟΡΑ) για να επιλέξετε τον αριθμό του προσαρμοσμένου προγράμματος που θέλετε να παρασκευάσετε.
3. Πατήστε το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ) για να τεθεί σε λειτουργία η αρτοπαρασκευαστική μηχανή.

Επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων του προσαρμοσμένου προγράμματος

- Για να διαγράψετε το προσαρμοσμένο πρόγραμμά σας και να πραγματοποιήσετε επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων, ενεργήστε ως εξής:

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **MENU** (ΜΕΝΟΥ) για να επιλέξετε το προσαρμοσμένο πρόγραμμα αρ. 16.
2. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **CRUST** (ΚΟΡΑ) για να επιλέξετε τον αριθμό του προσαρμοσμένου προγράμματος που θέλετε να διαγράψετε και να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
3. Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά **MENU** (ΜΕΝΟΥ) και **SIZE** (ΜΕΓΕΘΟΣ) ταυτόχρονα για 1 δευτερόλεπτο περίπου. Οι τιμές που έχετε ορίσει θα διαγραφούν και θα γίνει επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Σημείωση:
Με την επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις, όλες οι ρυθμίσεις που έχετε κάνει θα διαγραφούν και θα επανέλθουν στην αρχική τους κατάσταση. Επομένως, προσέξτε σε αυτό το βήμα, ώστε, για παράδειγμα, να μη διαγράψετε κατά λάθος το αγαπημένο σας προσαρμοσμένο πρόγραμμα.

ΚΟΠΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 20–40 λεπτά προτού το κόψετε.

- Για να πετύχετε ομοιόμορφες φέτες, χρησιμοποιήστε ηλεκτρικό μαχαίρι ή μαχαίρι με οδοντωτή λεπίδα.
- Τυλίξτε το ψωμί που δεν καταναλώθηκε σε μια πλαστική σακούλα. Μπορείτε να το φυλάξετε σε θερμοκρασία δωματίου για έως και 3 ημέρες.
- Εάν θέλετε να αποθηκεύσετε το ψωμί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (έως 1 μήνα), τοποθετήστε το σε μια σακούλα ή σε ένα σφραγισμένο δοχείο στην κατάψυξη.
- Το σπιτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά και, ως εκ τούτου, δεν μπορεί να αποθηκευτεί για τόσο μεγάλο χρονικό διάστημα όσο ορισμένοι τύποι ψωμιού που διατίθενται στο εμπόριο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το φις του καλωδίου ρεύματος από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για τον καθαρισμό οποιωνδήποτε μερών της συσκευής, μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, διαλύτες κλπ., γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.
- Το ταψί ψησίματος και οι γάντζοι ζυμώματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Κανένα άλλο εξάρτημα αυτής της συσκευής δεν είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση:
Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, ποτέ μη βυθίσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Φόρμα ψησίματος και γάντζος ζυμώματος

- Αφαιρέστε προσεκτικά τον γάντζο ζυμώματος από τη φόρμα, εάν δεν τον αφαιρέσατε στη δεύτερη φάση.
- Εάν είναι δύσκολο να απασφαλίσετε τους γάντζους ζυμώματος από τον άξονα, γεμίστε το δοχείο με χλιαρό νερό και αφήστε το να δράσει για περίπου 30 λεπτά. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τους γάντζους, καθαρίστε τους προσεκτικά με ένα νωπό πανί και σκουπίστε τους καλά για να στεγνώσουν.
- Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό χρησιμοποιώντας ένα νωπό πανί.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην αντικολλητική επίστρωση, μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή καθαριστικά που χαράζουν.
- Η φόρμα ψησίματος πρέπει να είναι εντελώς στεγνή προτού τοποθετηθεί στην αρτοπαρασκευαστική μηχανή.

Συμβουλή:

Μετά τον καθαρισμό, αλείψτε τους γάντζους ζυμώματος, συμπεριλαμβανομένων των οπών στη μέση, με βρώσιμο λίπος που είναι κατάλληλο για μαγείρεμα.

Καπάκι και εξωτερικό περίβλημα

Σκουπίστε το περίβλημα με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και κατόπιν στεγνώστε το σκουπίζοντάς το με ένα καθαρό πανί.
Καθαρίστε το καπάκι από μέσα και από έξω χρησιμοποιώντας ένα νωπό πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά για να στεγνώσει.

Προσοχή:
Ενδέχεται να εμφανιστούν καφέ λεκέδες στην εσωτερική επιφάνεια του καπακιού και στα ανοίγματα αερισμού. Αυτά είναι υπολείμματα των ατμών από τα υλικά που μπήκαν στον ατμό που διαφεύγει κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Δεν έχουν καμία επιβλαβή επίδραση στην αρτοπαρασκευαστική μηχανή ή στην ποιότητα του ψημένου ψωμιού. Απλώς αφαιρέστε αυτούς τους λεκέδες με ένα νωπό πανί. Μετά από μεγαλύτερο διάστημα χρήσης, το φινίρισμα της επιφάνειας της φόρμας ψησίματος μπορεί να αλλάξει χρώμα. Η αλλαγή στο χρώμα δεν έχει αρνητική επίδραση στη λειτουργία της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής ούτε στην ποιότητα του ψωμιού.

ΦΥΛΑΞΗ

Αν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από την πρίζα, αφήστε τη να κρυώσει και καθαρίστε την ακολουθώντας τις οδηγίες που προαναφέρθηκαν.
Πριν από τη φύλαξη, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή και όλα τα αξεσουάρ της είναι εντελώς καθαρά και στεγνά.
Φυλάσσετε τη συσκευή σε ξηρό, καθαρό μέρος με καλό αερισμό, μακριά από ακραίες θερμοκρασίες και μακριά από παιδιά ή κατοικίδια.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Κατά το ψήσιμο διαφεύγει καπνός από τα ανοίγματα αερισμού.	Κάποια στοιχεία κόλλησαν στο θερμαντικό στοιχείο ή πλησίασαν κοντά σε αυτό. Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να αφορά λάδι που παρέμεινε στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.	Αποσυνδέστε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή από την παροχή ρεύματος, αφήστε τη να κρυώσει και καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.
Το ψωμί πέφτει στο μέσον και είναι νωπό στο κάτω μέρος.	Αφήσατε το ψημένο ψωμί στη φόρμα για πολλή ώρα.	Αφαιρέστε το ψωμί από τη φόρμα πριν ολοκληρωθεί η λειτουργία διατήρησης θερμότητας.
Είναι πολύ δύσκολο να αφαιρέσετε το ψωμί.	Οι γάντζοι ζυμώματος έχουν κολλήσει στο ψωμί.	Μετακινήστε τον άξονα για να απελευθερώσετε το ψωμί από τη φόρμα. Στη συνέχεια, καθαρίστε τη φόρμα σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και συντήρηση".
Τα υλικά δεν αναμειγνύονται ομοιόμορφα και δεν ψήνονται σωστά.	Λανθασμένη επιλογή προγράμματος.	Επιλέξτε το σωστό πρόγραμμα.
	Πατήσατε το κουμπί **START – STOP** (ΕΝΑΡΞΗ – ΔΙΑΚΟΠΗ) ενώ η αρτοπαρασκευαστική μηχανή ήταν σε λειτουργία.	Τα υλικά έχουν αλλοιωθεί. Πετάξτε τα και ξεκινήστε ξανά με νέα υλικά.
	Ανοίξατε το καπάκι αρκετές φορές μετά την έναρξη του προγράμματος.	Μην ανοίγετε το καπάκι κατά την τελευταία περίοδο φουσκώματος.
	Προέκυψε διακοπή ρεύματος που διήρκεσε περισσότερο από 10 λεπτά.	Τα υλικά έχουν αλλοιωθεί. Πετάξτε τα και ξεκινήστε ξανά με νέα υλικά.
	Η αντίσταση κατά τη διάρκεια της ανάμειξης είναι πολύ υψηλή, οπότε οι γάντζοι ζυμώματος γυρίζουν ελάχιστα και δεν αναμειγνύουν επαρκώς.	Βεβαιωθείτε ότι οι γάντζοι ζυμώματος περιστρέφονται ελεύθερα. Αφαιρέστε τη φόρμα ψησίματος και ενεργοποιήστε τη λειτουργία χωρίς φορτίο. Εάν η συσκευή δεν φαίνεται να λειτουργεί σωστά, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Η αρτοπαρασκευαστική μηχανή δεν έχει ξεκινήσει και στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "HHH".	Η αρτοπαρασκευαστική μηχανή είναι πολύ ζεστή μετά την τελευταία παρασκευή.	Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το φις ρεύματος από την πρίζα και αφήστε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Στη συνέχεια, θα μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε ξανά.
Μετά την εκκίνηση της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής, στην οθόνη εμφανίστηκε η ένδειξη "LLL".	Τα υλικά μέσα στο ταψί είναι πολύ κρύα ή χρησιμοποιείτε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή σε πολύ κρύο χώρο και υπάρχει κίνδυνος τα υλικά στη φόρμα να παγώσουν.	Αφαιρέστε τη φόρμα από την αρτοπαρασκευαστική μηχανή και αφήστε τα υλικά να ζεσταθούν σε θερμοκρασία δωματίου. Εναλλακτικά, μετακινήστε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή σε χώρο με υψηλότερη θερμοκρασία. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή σε θερμοκρασίες μεταξύ 15 και 32 °C.
Μετά την εκκίνηση της αρτοπαρασκευαστικής μηχανής, στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "EE0".		Τραβήξτε το φις ρεύματος από την πρίζα. Περιμένετε λίγο και μετά συνδέστε το ξανά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Το ψωμί φουσκώνει πολύ γρήγορα.	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα μαγιάς ή αλεύρου στη ζύμη ή δεν υπάρχει αρκετό αλάτι.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά.

Το ψωμί σχεδόν δεν φουσκώνει ή φουσκώνει ελάχιστα.	Προσθέσατε πολύ λίγη ή καθόλου μαγιά.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Η μαγιά ήταν παλιά ή είχε χάσει τη δραστικότητά της.	Πάντα να βεβαιώνεστε ότι η μαγιά, όπως και τα υπόλοιπα υλικά, είναι φρέσκια.
	Τα υγρά είναι πολύ ζεστά.	Χρησιμοποιήστε διαφορετικά υγρά ή περιμένετε να κρυώσουν τα υγρά. Φροντίστε να προσθέτετε τα υλικά με τη σωστή σειρά.
	Η μαγιά ήρθε σε επαφή με τα υγρά πολύ νωρίς.	Φροντίστε να προσθέτετε τα υλικά με τη σωστή σειρά.
	Το αλεύρι που χρησιμοποιείται δεν είναι κατάλληλο για τον τύπο του ψωμιού ή το αλεύρι που χρησιμοποιείται είναι πολύ παλιό.	Χρησιμοποιήστε τον σωστό τύπο αλεύρου για τον συγκεκριμένο τύπο ψωμιού. Φροντίστε να χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
	Χρησιμοποιήσατε πάρα πολλά ή πολύ λίγα υγρά.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά. Εάν χρησιμοποιείτε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή σε περιβάλλον με υψηλά επίπεδα υγρασίας, μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1–2 κουταλιές της σούπας.
	Χρησιμοποιήσατε πολύ λίγη ζάχαρη.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά.
Η ζύμη είναι πολύ μεγάλη και ξεχειλίζει από τη φόρμα ψησίματος.	Η υπερβολική ποσότητα υγρού κάνει τη ζύμη να έχει πολύ λεπτή υφή ή υπερβολική ποσότητα μαγιάς.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά. Εάν προσθέτετε υλικά που περιέχουν νερό, πρέπει να μειώσετε τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείτε.
Το ψωμί ξεφουσκώνει εσωτερικά.	Ο όγκος της ζύμης είναι μεγαλύτερος από τη φόρμα και το ψωμί πέφτει.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Εάν προσθέτετε υλικά που περιέχουν νερό, πρέπει να μειώσετε τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείτε.
	Ο χρόνος φουσκώματος είναι πολύ σύντομος ή πολύ γρήγορος λόγω της υψηλής θερμοκρασίας του νερού ή της υψηλής θερμοκρασίας στην αρτοπαρασκευαστική μηχανή ή λόγω της αυξημένης υγρασίας.	Χρησιμοποιήστε διαφορετικά υγρά ή περιμένετε να κρυώσουν τα υγρά. Κάντε ένα μικρό κοίλωμα στο αλεύρι, στο οποίο θα βάλετε τη μαγιά. Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με το υγρό. Σε υψηλές θερμοκρασίες, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης και χρησιμοποιείτε κρύα υγρά. Αφαιρέστε το ψωμί από τη φόρμα αμέσως μετά το ψήσιμο και αφήστε το να κρυώσει στη μεταλλική σχάρα για τουλάχιστον 15 λεπτά προτού το κόψετε.
Η υφή του ψωμιού είναι πολύ πυκνή.	Χρησιμοποιήσατε πολύ αλεύρι ή όχι αρκετό υγρό.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά. Εάν χρησιμοποιείτε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή σε περιβάλλον με υψηλά επίπεδα υγρασίας, μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1–2 κουταλιές της σούπας.
	Χρησιμοποιήσατε πολύ λίγη ζάχαρη ή μαγιά.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε πάρα πολλά φρούτα, σπόρους κ.λπ.	Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε παλιό ή μπαγιάτικο αλεύρι και τα ζεστά υγρά προκάλεσαν γρήγορο φούσκωμα, αλλά η ζύμη ξεφούσκωσε πριν από το ψήσιμο.	Μειώστε τη συνολική ποσότητα των υλικών. Μη χρησιμοποιείτε περισσότερο αλεύρι από την καθορισμένη ποσότητα. Μειώστε την ποσότητα των υλικών κατά το ένα τρίτο.
	Δεν χρησιμοποιήσατε αλάτι ή χρησιμοποιήσατε πολύ λίγο αλάτι.	
	Χρησιμοποιήσατε πάρα πολλά υγρά.	

Το ψωμί δεν είναι ψημένο στο κέντρο.	Χρησιμοποιήσατε πάρα πολλά ή πολύ λίγα υγρά.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά. Εάν χρησιμοποιείτε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή σε περιβάλλον με υψηλά επίπεδα υγρασίας, μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1–2 κουταλιές της σούπας.
	Χρησιμοποιείτε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή σε περιβάλλον με υγρασία.	Σε υψηλές θερμοκρασίες, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης και χρησιμοποιείτε κρύα υγρά.
	Οι συνταγές περιέχουν υγρά υλικά, όπως γιαούρτι.	Μειώστε την ποσότητα του υγρού κατά 1–2 κουταλιές της σούπας.
Η ψίχα είναι πολύ πορώδης.	Χρησιμοποιήσατε πάρα πολύ νερό.	Μειώστε την ποσότητα του υγρού κατά 1–2 κουταλιές της σούπας.
	Δεν χρησιμοποιήσατε αλάτι.	Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιείτε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή σε περιβάλλον με υπερβολική υγρασία. Τα υγρά είναι ζεστά.	Σε υψηλές θερμοκρασίες, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης και χρησιμοποιείτε κρύα υγρά. Αφαιρέστε το ψωμί από τη φόρμα αμέσως μετά το ψήσιμο και αφήστε το να κρυώσει στη μεταλλική σχάρα για τουλάχιστον 15 λεπτά προτού το κόψετε.
	Χρησιμοποιείτε μεγάλη ποσότητα υγρού.	Χρησιμοποιήστε διαφορετικά υγρά ή περιμένετε να κρυώσουν τα υγρά. Κάντε ένα μικρό κοίλωμα στο αλεύρι, στο οποίο θα βάλετε τη μαγιά. Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με το υγρό.
Πορώδης, μισοψημένη κόρα.	Η ζύμη έχει φουσκώσει πάρα πολύ και δεν χωράει στη φόρμα.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Ελέγξτε την ποσότητα του υγρού. Εάν προσθέτετε υλικά που περιέχουν νερό, πρέπει να μειώσετε τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείτε.
	Χρησιμοποιήσατε πολύ αλεύρι, ειδικά για λευκό ψωμί.	Ελέγξτε την ποσότητα του υγρού. Εάν προσθέτετε υλικά που περιέχουν νερό, πρέπει να μειώσετε τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείτε.
	Χρησιμοποιήσατε υπερβολική ποσότητα μαγιάς ή ανεπαρκή ποσότητα αλατιού.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε πάρα πολλή ζάχαρη.	Είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε και άλλα γλυκά συστατικά εκτός από ζάχαρη.	Προσαρμόστε την ποσότητα κάθε υλικού και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν προστεθεί σωστά και με τη σωστή σειρά.
Οι φέτες ψωμιού δεν είναι ομοιόμορφες ή υπάρχουν σβώλοι στις φέτες.	Το ψωμί δεν έχει κρυώσει επαρκώς. (Ο ατμός δεν έχει εξατμιστεί.)	Μειώστε την ποσότητα της μαγιάς ή όλων των υλικών κατά 1/4. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επαρκώς.
Παραμένουν υπολείμματα αλεύρου στην κόρα.	Το αλεύρι δεν υποβλήθηκε σε σωστή επεξεργασία κατά τη διάρκεια της ανάμειξης, ειδικά στα τοιχώματα.	Μειώστε την ποσότητα του νερού κατά 1–2 κουταλιές της σούπας. Αφαιρέστε το ψωμί από τη φόρμα αμέσως μετά το ψήσιμο και αφήστε το να κρυώσει στη μεταλλική σχάρα για τουλάχιστον 15 λεπτά προτού το κόψετε.

Σημείωση:
Εάν το μήνυμα σφάλματος παραμένει, απενεργοποιήστε την αρτοπαρασκευαστική μηχανή, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας την αρτοπαρασκευαστική μηχανή.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ονομαστική τάση ..... 220–240 V ~
Ονομαστική συχνότητα ..... 50–60 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου ..... μοτέρ 100 W
Ονομαστική ισχύς εισόδου θερμαντικού στοιχείου ..... 850 W
Στάθμη θορύβου ..... 65 dB(A)

Η δηλωμένη στάθμη εκπομπών θορύβου της συσκευής είναι 65 dB(A), που αντιστοιχεί σε στάθμη A ηχητικής ισχύος ως προς μια ηχητική ισχύ αναφοράς 1 pW.

Τιμές παρεχόμενες σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 2023/826 της Επιτροπής

Κατάσταση εκτός λειτουργίας	
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε κατάσταση εκτός λειτουργίας	0,0 W
Χρόνος που απαιτείται για να φθάσει ο εξοπλισμός αυτόματα σε κατάσταση εκτός λειτουργίας	*
Λειτουργία αναμονής	
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε Λειτουργία αναμονής	–
Χρόνος που απαιτείται για να φθάσει ο εξοπλισμός αυτόματα σε λειτουργία αναμονής	–
Δικτυωμένη λειτουργία αναμονής (Wi-Fi)	
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε κατάσταση δικτυωμένης λειτουργίας αναμονής	–
Χρόνος που απαιτείται για να φθάσει ο εξοπλισμός αυτόματα σε κατάσταση δικτυωμένης λειτουργίας αναμονής	–

* Αυτόματα μετά την ολοκλήρωση του κύκλου ψησίματος

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας στον καθορισμένο χώρο διάθεσης αστικών απορριμμάτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά αστικά απορρίμματα. Για τη σωστή απόρριψη, επαναχρησιμοποίηση και ανακύκλωση αυτών των προϊόντων, παραδώστε τα σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε ορισμένες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή σε άλλες Ευρωπαϊκές χώρες, μπορείτε να επιστρέψετε τα προϊόντα στο τοπικό σας κατάστημα όταν αγοράζετε ένα ισοδύναμο νέο προϊόν. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και συνεισφέρετε στην αποτροπή δυνητικών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν από ακατάλληλη απόρριψη αποβλήτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες απευθυνθείτε στις τοπικές σας αρχές ή στο πλησιέστερο σημείο συλλογής αποβλήτων. Μπορεί να επιβληθούν πρόστιμα για την ακατάλληλη απόρριψη αποβλήτων αυτού του τύπου κατά παράβαση των εθνικών κανονισμών.

Για επιχειρήσεις στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αν θέλετε να απορρίψετε μια ηλεκτρική ή ηλεκτρονική συσκευή, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το συνεργαζόμενο πωλητή ή προμηθευτή.

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αν θέλετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν αλλού, ζητήστε από τις τοπικές αρχές ή τον τοπικό σας έμπορο τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απόρριψης.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές στο κείμενο και στις τεχνικές προδιαγραφές.

Copyright © 2026, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2026

FAST ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
CZ-251 01 Říčany
www.sencor.com
info@sencor.cz