

*Pekárna chleba* • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 4-18

*Pekáreň chleba* • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 19-33

*Bread maker* • USER MANUAL **GB** 34-46

*Kenyérsütő gép* • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 47-60

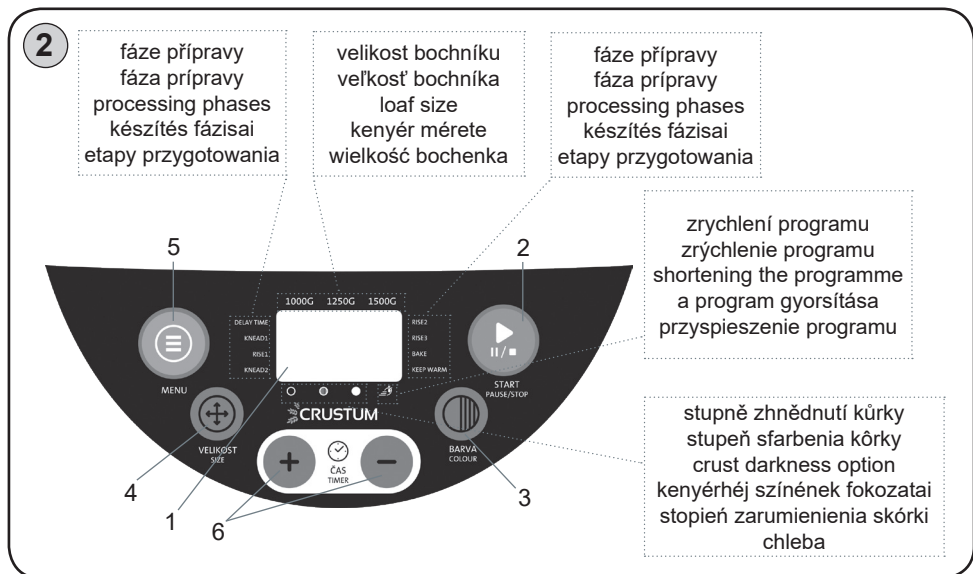
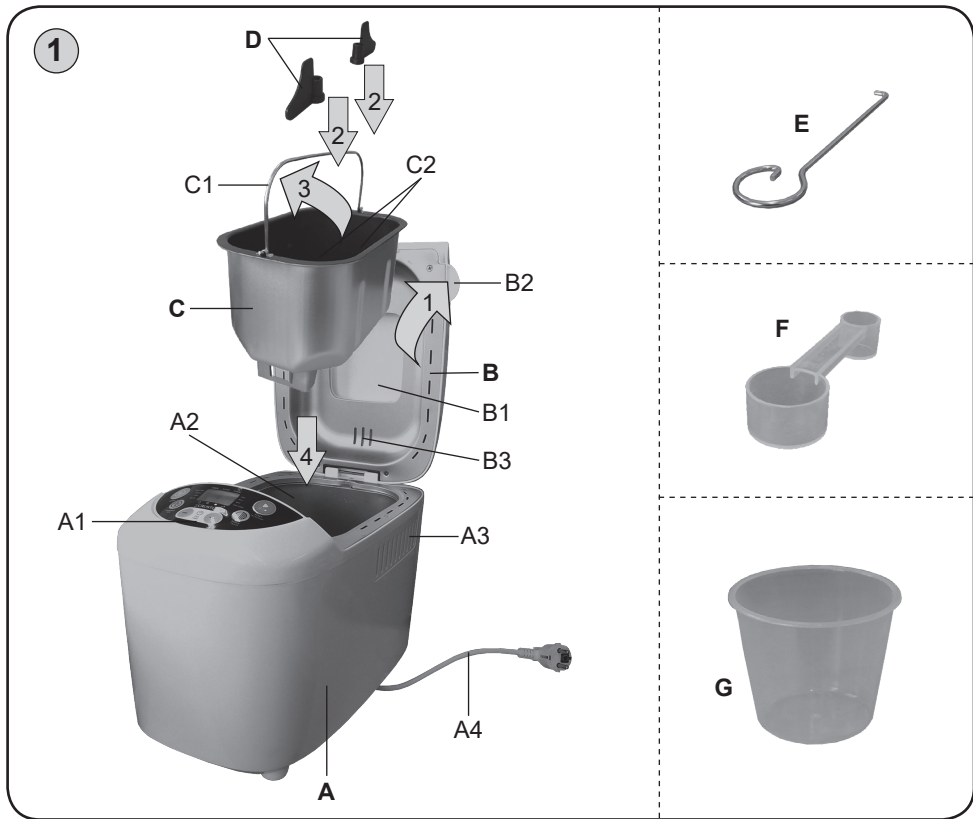
*Urządzenie do wypieku chleba* • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 61-74

# Crustum II



16/8/2018

*eta*



<b>CZ</b>	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
	II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)	6
	III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačítek a prvků z obr. 2)	7
	IV. SEZNAM PROGRAMŮ	9
	V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA	10
	VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	11
	VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	12
	VIII. EKOLOGIE	13
	IX. TECHNICKÁ DATA	13
	X. RECEPTY	14
	XI. TABULKA ČASOVÁNÍ PROGRAMOVÝ FÁZÍ	15
<b>SK</b>	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	19
	II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)	21
	III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačidiel a prvkov z obr. 2)	22
	IV. ZOZNAM PROGRAMOV	24
	V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA CHLEBA	25
	VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA	26
	VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV	27
	VIII. EKOLÓGIA	28
	IX. TECHNICKÉ ÚDAJE	28
	X. RECEPTY	29
	XI. TABULKA ČASOVANIA PROGRAMOVANOU FÁZOU	30
<b>GB</b>	I. SAFETY PRECAUTIONS	34
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (Fig. 1)	35
	III. CONTROL PANEL (Fig. 2)	36
	IV. LIST OF PROGRAMMES	38
	V. PREPARATION FOR USE AND BREAD-MAKING PROCESS	39
	VI. CLEANING AND MAINTENANCE	40
	VII. TROUBLESHOOTING	40
	VIII. ENVIRONMENT	40
	IX. TECHNICAL DATA	40
	X. RECIPES	42
	XI. TIMING OF THE PROGRAMME PHASES	43
<b>HU</b>	I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	47
	II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1.ábra)	49
	III. KEZELŐPANEL (2.ábra)	49
	IV. A PROGRAMJEGYZÉK	51
	V. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE	53
	VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	53
	VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI	54
	VIII. KÖRNYEZETVÉDELLEM	54
	IX. MŰSZAKI ADATOK	54
	X. RECEPTEK	56
	XI. A PROGRAMFÁZISOK IDŐZÍTÉSI TÁBLÁZATA	57
<b>PL</b>	I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	61
	II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)	63
	III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2)	63
	IV. LISTA PROGRAMÓW	65
	V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA	67
	VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	67
	VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	68
	VIII. EKOLOGIA	68
	IX. DANE TECHNICZNE	68
	X. PRZEPISY	70
	XI. TABELA PRZEBIEGU PROGRAMU	71

## NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

## I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



## OBEČNÁ USTANOVENÍ:

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo 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. 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.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se, nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje bezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedené spotřebiče do činnosti.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.

- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemyjte pod tekoucí vodou!**
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. pomocí **samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár** apod.) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE:

- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Spotřebič doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, vařič, trouba, gril**), hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy atd.**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla atd.**)
- Neumisťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné–lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Neumisťujte horkou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů.
- Neumisťujte nádobu, je-li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- Z hlediska požární bezpečnosti spotřebič vyhovuje ČSN 06 1008. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot min. 500 mm a v ostatních směrech min. 100 mm.
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, lžice**, atd.). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Při prvním zapnutí spotřebiče může dojít k případnému krátkému, mírnému zakouření, které není na závadu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Nikdy nezapínejte pekárnou bez vložené nádoby!
- Nikdy ve spotřebiči neohřívejte vodu, neboť by to mohlo vyvolat vytvoření vápenatých usazenin a neodstranitelných skvrn na nádobě. Tyto skvrny jsou však nezávadné a v žádném případě neovlivňují normální funkci spotřebiče.
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček** atd.).
- Spotřebič **nepřenášejte** v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch spotřebiče je horký.

- Během provozu spotřebiče se vyvarujte potřísnění horkého plexiskla víka vodou nebo jinou tekutinou.
- Při přípravě je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhasťte.
- Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům (např. k **sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi** atd.) než doporučuje výrobce.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.

### NAPÁJECÍ PŘÍVOD:

- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

### A – pekárna

- A1 – ovládací panel
- A2 – pečicí prostor

- A3 – větrací otvory
- A4 – napájecí přívod

### B – víko

- B1 – průzor
- B2 – držadla

- B3 – větrací otvory

### C – pečicí forma

- C1 – sklopné držadlo

- C2 – hřídele

### D – hnětací háky

### E – nástroj na vyjmutí háků

### F – odměřovací lžíce (5/15 ml)

### G – odměřovací pohár (200 ml)

### Dokoupitelné příslušenství:

Nástavba na pečení baget ETA 7149 00 500

### Poznámka

Dokoupitelné příslušenství není součástí balení. Je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství např. na [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

### III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačítek a prvků z obr. 2)

#### 1) Displej

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení „1 3:10“ (tj. program **KLASIK**, hmotnost **1250 g**, stupeň propečení **STŘEDNÍ**) a ozve se zvukový signál:

- číslice 1 označuje nastavený program;
- číslice 3:10 označuje čas přípravy zvoleného programu;
- poloha šipek ▼ / ▲ označuje hmotnost chleba a stupeň propečení.

#### Poznámka

Po spuštění zvoleného programu se číslice postupně snižují. Jakmile je program u konce, zobrazí se na displeji 0:00. Pekárna se pak přepne do režimu udržování teploty (60 min.). Na displeji je stále zobrazeno 0:00 (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení režimu přihřívání se na displeji zobrazí čas dokončeného programu.

#### FÁZE PŘÍPRAVY

Probíhající fáze přípravy je indikována na displeji kurzorem ◀ / ▶:

DELAY TIME – přednastavený čas

KNEAD 1 – míchání 1 (hnětení)

RISE 1 – kynutí 1

KNEAD 2 – míchání 2 (hnětení)

RISE 2 – kynutí 2

RISE 3 – kynutí 3

BAKE – pečení

KEEP WARM – udržování teploty

#### 2) Tlačítko START/PAUSE/STOP

Tlačítko slouží pro spuštění, pozastavení a ukončení programu. Jakmile se tlačítko **START/PAUSE/STOP** stlačí, začne dvojtečka mezi číslicemi blikat a spustí se program. Opětovným krátkým stiskem tlačítka **START/PAUSE/STOP** se pozastaví program. Tento stav signalizuje blikání času a dvojtečky. Po stisknutí a přidržení tlačítka **START/PAUSE/STOP** přibližně na 3 sekundy zazní zvukový signál a program se ukončí. Tento postup platí i pokud chcete ukončit režim udržování teploty.


#### Upozornění

Funkci pozastavení (PAUSE) používejte jen krátkodobě, max. do 5 minut. Pokud by došlo k přerušení programu na delší dobu, mohlo by to negativně ovlivnit přípravu těsta a tím i výsledek pečení.

#### 3) Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení stupně zhnědnutí kůrky chleba (○ / ◐ / ● = SVĚTLÝ / STŘEDNÍ / TMAVÝ). Značka a nápis na displeji ▼ znázorňuje zvolený stupeň. Neplatí pro program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT.

#### Poznámka

Tlačítkem BARVA lze také nastavit zrychlení “” (RAPID) přednastaveného programu. Tím dojde ke zkrácení doby přípravy. Toto nastavení umožňují pouze programy 1-KLASIK, 3-SLADKÝ a 4-CELOZRNÝ.

#### 4) Tlačítko VELIKOST

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba tj. **1000 g / 1250 g / 1500 g**. Značka a nápis na displeji ▲ znázorňuje zvolenou velikost. Neplatí pro program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ.

#### 5) Tlačítko MENU

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného programu. Číslice na displeji znázorňuje zvolený program a jeho přednastavený čas přípravy.

#### 6) Tlačítka ČAS

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času dokončení upečeného chleba. Maximální čas dokončení chleba lze nastavit na 15 hod. (včetně času přípravy zvoleného programu). Na displeji se pak zobrazí celkový čas, za který bude chléb dokončen. Programy 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 8-DORT, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ nelze načasovat na pozdější spuštění.

##### Poznámka

Tlačítka čas složí také pro nastavení volitelné doby přípravy u programů 7-HNĚTENÍ, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ a rovněž pro nastavení času jednotlivých fází přípravy u programu 12-VLASTNÍ.

##### Upozornění

- Funkci časovače používejte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli, a tyto recepty dále neměňte.
- Droždí nesmí přijít do styku s vodou, než se spustí samotný program.
- Nadměrné množství těsta může přetéci a připeče se na topném tělese.
- Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako čerstvé mléko, vejčička, ovoce, jogurt, sýr cibule atd. protože by se mohly přes noc zkazit!
- Pekárnu používejte jen v místnostech s teplotou nad 18 °C. Droždí totiž začíná působit až při teplotě asi 17 °C a výše. Pokud byste pekárnu umístili do chladnější místnosti, nebylo by zaručeno dobré vykynutí těsta.
- Akustické signál, které signalizuje přidávání surovin (oříšky, semínka, sušené ovoce apod.) a ukončení programu, nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

#### Zvuková signalizace

Funkce zvukové signalizace se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek,
- během druhého hnětacího cyklu při programech 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány,
- když skončí nastavený program,
- když skončí režim udržování teploty
- když se aktivuje bezpečnostní funkce.

##### Upozornění

Zvukovou signalizaci nelze vypnout.

#### Paměť při výpadku elektrického proudu

Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 10 minut, proces se už neobnoví a je nutné pekárnu znovu zapnout.



## IV. SEZNAM PROGRAMŮ

Program		Popis a použití
1	<b>KLASIK</b>	Program je určen pro bílý pšeničný a hnědý žitný chléb, také pro chléb ochucený bylinkami a rozinkami. Tento program se používá nejvíce.
2	<b>RYCHLÝ</b>	Program je určen pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hutnější střed.
3	<b>SLADKÝ</b>	Program je určen pro pečení sladkých typů chleba s křupavější kůrkou než při pečení s programem "KLASIK".
4	<b>CELOZRNÝ</b>	Program je určen pro pečení celozrného chleba z mouky s nízkým obsahem lepku. S tímto programem nedoporučujeme používat funkci odloženého startu (tlačítko " <b>ČAS</b> ").
5	<b>BEZLEPKOVÝ</b>	Program je určen pro přípravu chleba z bezlepkových surovin.
6	<b>TĚSTO</b>	Program je určen pro hnětení/míchání a následně kynutí těsta bez pečení. K přípravě těsta můžete použít různé suroviny pro různé druhy pečiva (např. chlebové rohlíky, pizza atd.). Pokud chcete následně péci, musíte nastavit odpovídající hmotnost, požadovanou barvu kůrky a typ programu.
7	<b>HNĚTENÍ</b>	Program je určen pouze pro hnětení těsta (bez kynutí). Při hnětení těsta můžete použít různé suroviny pro různé druhy pečiva (např. chlebové rohlíky, pizza atd.). U tohoto programu je volitelná doba přípravy v rozmezí 0:08 - 0:45 hod (krok 1 minuta). Tlačítky " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> . Dalším stiskem tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program.
8	<b>DORT</b>	Program je určen pro hnětení/míchání surovin (např. na dort, koláč), které se následně pečou po nastavený čas. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí formy. V tomto režimu nelze nastavit velikost dortu.
9	<b>DŽEM</b>	Program je určen pro přípravu džemu nebo marmelády nebo kompotu z čerstvého ovoce. Při časté přípravě džemu vám doporučujeme si obstarat druhou formu, kterou budete používat výhradně k tomuto účelu. Kyseliny uvolňující se při vaření z ovoce by mohly způsobit, že chléb upečený ve stejné formě se nebude dobře vyklápat.
10	<b>JOGURT</b>	Program je určen pro přípravu domácího jogurtu. Pekárna udržuje po danou dobu ideální teplotu (cca 38 °C) pro růst jogurtových kultur. U tohoto programu je volitelná doba přípravy v rozmezí 6:00 - 12:00 hod (krok 10 minut). Tlačítky " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> . Dalším stiskem tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program.
11	<b>PEČENÍ</b>	Program je určen pro pečení hnědého chleba, dortů nebo sekané. U tohoto programu je volitelná doba přípravy v rozmezí 0:10 - 1:00 hod (krok 5 minut). Tlačítky " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> . Dalším stiskem tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program. U tohoto programu lze také tlačítkem " <b>BARVA</b> " nastavit stupeň propečení.

Program		Popis a použití
12	<b>VLASTNÍ</b>	Program je určený pro individuální nastavení jednotlivých fází přípravy chleba. Tlačítkem <b>"MENU"</b> zvolte program <b>"VLASTNÍ"</b> . Tento program také umožňuje nastavení stupně zhnědnutí chleba. Toto nastavení vyberte na začátku nebo konci zadávání tlačítkem <b>"BARVA"</b> . Stisknutím tlačítka <b>"VELIKOST"</b> vyberte danou fázi přípravy a tlačítka <b>"ČAS"</b> nastavte požadovaný čas (číslice času blikají). Nastavený čas potvrdíte stiskem tlačítka <b>"VELIKOST"</b> (dojde zároveň k přepnutí na další fázi přípravy). Stejným způsobem nastavte všechny fáze přípravy. Po nastavení a potvrzení času u poslední fáze přípravy přestanou číslice času blikat a na displeji se zobrazí celkový čas nastaveného programu. Zadávání fáze je indikována na displeji blikajícím kurzorem ◀ / ▶. V tomto programu nelze nastavit velikost chleba. Možnosti nastavení fází přípravy a jejich časů jsou podrobněji popsány v tabulce na konci této jazykové mutace.

## V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pekárnou a příslušenství. Z pekárnou odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Formu **C** uchopte oběma rukama a tahem směrem nahoru ji vyjměte z pekárnou (obr. 1). Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přidávkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

### Doporučení

Před prvním použitím doporučujeme potřít pečicí formu a hnětací háky teplou vzdorujícím tukem. Poté vložte formu s hnětacími háky do pekárnou. Ponechte víko otevřené a nastavte program **11-PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárnou bez vložených surovin. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu. Poté nechejte pekárnou vychladnout. Následně očistěte (vyleštěte) pečicí formu a háky od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován.

### Postup pečení chleba:

- Umístěte pekárnou na suchý rovný povrch. Tahem z ní vyjměte formu **C**.
- Do formy **C** umístěte hnětací háky **D** na hřídele **C2** (rovné plochy hnětacích háků musí směřovat dolů). Háky natočte tak, aby v pečicí formě směřovali k sobě nebo od sebe.
- Do formy **C** vložte suroviny pro přípravu chleba dle daného receptu. **Vždy dodržte základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny poté všechny sypké suroviny a nakonec kvasnice.**
- Poté vložte formu **C** se surovinami do pekárnou.
- Pekárnou připojte k el. síti.
- Pomocí tlačítek **MENU, VELIKOST, BARVA, ČAS** nastavte požadovaný program.
- Tlačítkem **START/PAUSE/STOP** spusťte nastavený program.
- Vyčkejte na dokončení programu (zazní akustický signál).
- Po dokončení programu vyjměte formu **C** z pekárnou a položte ji dnem nahoru na tepelně odolnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní.
- Zůstanou-li hnětací háky v chlebu za pomoci nástroje **E** je snadno vyjmeme.
- Před konzumací nechte chléb vychladnout.

### Upozornění

Při manipulaci s horkou pečicí formou a jejími částmi používejte ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky). Nikdy nepoužívejte hrubou sílu na stěny pečicí formy, abyste uvolnili hotový bochník!

### Poznámky

- Pekárna automaticky, míchá a hněte těsto dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárna ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárna automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba.
- Pekárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zesudu a po stranách.
- Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.
- Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (při hnětení = cvakání, při pečení nebo přihřívání = praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- U typů těst, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit – nejprve sušené droždí, mouku a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnělo. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.
- Budete-li, po zaznění zvukového signálu přidávat suroviny doporučujeme:
  - 1) sušené ovoce, sýr, čokoládu = nakrájet na cca 5 mm kostky,
  - 2) ořechy = nejmenno nasekat (nepoužívejte jich příliš, protože zhoršují funkci lepku),
  - 3) byliny = postupujte dle receptů,
  - 4) mastné přísady, uzeniny a slanina = nakrájet na cca 5 mm kostky a lehce zamoučnete, lépe se zapracují,
  - 5) olivy, čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu = postupujte dle receptů, obsah vody v těchto surovinách by mohl ovlivnit výslednou kvalitu chleba,
  - 6) semínka = použití velkých a tvrdých semenek může poškodit (poškrábat) povrchovou úpravu pečicí formy a hnětacího háku. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

## VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Před každou údržbou nechte pekárnu řádně vychladnout!**

**K čištění nepoužívejte žádné agresivní chemické látky a rozpouštědla!**

Pečicí formu a hnětací háky očistěte co nejdříve po použití. Nejdou-li háky pohodlně sundat z hřídělí, naplňte formu teplou vodou a nechejte odmočit (cca 30 min.). Poté hnětací háky vyjměte. Vnitřek pečicí formy a hnětací háky očistěte pomocí hadříku (houbičky) a vody s trochou saponátu. Vnější části pečicí formy očistěte vlhkým hadříkem.

**Nikdy nepoužívejte k čištění kovové nebo ostré předměty! Pečicí formu nikdy neponořujte celou do vody! Mohlo by to negativně ovlivnit rotaci hřídělí.** Pekárnu očistěte vlhkým hadříkem. Po údržbě nechejte všechny části řádně oschnout. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

### Uložení

Před uložením se ujistěte, že je pekárna chladná a suchá. Pekárnu skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

**Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!**

**Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

## VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

**Chybová hlášení na displeji:**

Zobrazení	Problém	Řešení
<b>H:HH</b>	Teplota vnitřního prostoru pekárný je příliš vysoká (nad 40 °C)	Odpojte pekárnou od el. sítě a nechejte dostatečně vychladnout
<b>E:E0</b>	Nefunkční teplotní senzor	Obraťte se na autorizované servisní středisko

**Problémy s přípravou a pečením:**

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy	Odpojte napájecí přívod od el. zásuvky a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor
Chléb příliš rychle vykyne	Příliš mnoho droždí	Dodržujte poměry množství surovin dle daných receptů
	Příliš mnoho mouky	
	Nedostatek soli	
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně	Příliš málo droždí	Dodržujte množství stanovené receptem
	Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny	
	Nedostatek cukru	
	Staré (prošlé) droždí	Používejte čerstvé droždí
	Tekutina příliš horká	Používejte tekutiny v pokojové teplotě
	Nesprávný typ mouky	Vždy používejte mouku stanovenou receptem
	Stará mouka	Používejte čerstvou mouku
Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečicí formu	Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí	Použijte menší množství droždí
	Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	Snižte množství mléka
Střed chleba se snižuje a po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	Příliš mnoho droždí	Použijte menší množství droždí
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	Příliš mnoho vody	Dodržujte množství stanovené receptem
	Žádná sůl	
	Příliš mnoho kvasnic	Snižte množství kvasnic

## VIII. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. 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 (viz [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz)). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

## IX. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	5,7
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	290 x 420 x 315

Příkon v pohotovostním režimu je < 1,00 W

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 56 dB(A) re 1pW

**Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.**

## UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

*HOT – Horké*

*DO NOT COVER – Nezakrývat*

*CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečí opaření*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.*



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček**

*v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hrani.*

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

## X. RECEPTY

Tyto a mnohé další recepty a tipy pro přípravu chlebů naleznete v našem receptáři, který je ke stažení ve formátu PDF zde: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 - Bílý chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	400	500	600
Sůl (káвовá lžička)	1	1,25	1,5
Cukr (káвовá lžička)	1	1,25	1,5
Krupice z tvrdé pšenice (g)	175	220	265
Pšeničná mouka polohrubá světlá (g)	400	500	600
Droždí (balíček)	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ			

### 2 - Celozrný chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	400	500	600
Sůl (káвовá lžička)	1,25	1,5	1,75
Cukr (káвовá lžička)	1,25	1,5	1,75
Pšeničná chlebová mouka (g)	580	725	870
Suché droždí (balíček)	1	1,25	1,5
Program: CELOZRNNÝ			

### 3 - Slunečnicový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	380	475	570
Máslo (g)	30	35,	45
Pšeničná celozrná mouka (g)	535	670	805
Sůl (káвовá lžička)	1	1,25	1,5
Cukr (káвовá lžička)	1	1,25	1,5
Slunečnicová semínka (g)	40	50	60
Suché droždí (balíček)	1	1,25	1,5
Program: KLASIK			

Hmotnost suchého droždí v 1 balíčku je stanovena na = 7 g,

# XI. TABULKA ČASOVÁNÍ PROGRAMOVÝ FÁZÍ

Menu číslo	12	
Program	<b>VLASTNÍ (CUSTOM)</b>	
	Přednastavení (min.)	Možnost nastavení (min.)
Čas přípravy (hod.)	dle nastavení	
Volba maximálního času, za který bude chléb zhotoven (hod.)	15	
Fáze přípravy		
Hnětení 1 (motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s)	15	0-30
Odpočinek 1	3	0-30
Hnětení 2 (motor zap./vyp.: 25s/5s)	20	0-30
Odpočinek 2	10	0-30
Hnětení 3 (motor zap./vyp.: 25s/5s)	0	0-25
Kynutí 1 (min.)	42	0-60
Kynutí 2 (min.)	40	0-60
Kynutí 3 (min.)	0	0-60
Pečení	čas (min.)	50
	teplota	dle nastavení (světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C)
Udržování teploty (min.)	60	0-60

Menu číslo		1						2					
Program		KLASIK (BASIC)						RYCHLÝ (QUICK)					
Přibližná hmotnost (g)		1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000			
Čas přípravy (hod.)		3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:15	2:10	2:05			
Volba maximálního času, za který bude chléb zhotoven (hod.)		15			15			15					
Fáze přípravy		Na displeji šipka ukazuje na:		čas fáze (min)	čas fáze (min)			čas fáze (min)					
Hnětení 1 (min.)	Motor zap./vyp.: 0,05s/0,95s	<b>KNEAD 1</b>		2	2			2					
	Motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s	<b>KNEAD 1</b>		2	2			2					
	Motor zap./vyp.: 25s/5s	<b>KNEAD 1</b>		6	8			6					
Odpočinek 1 (min.)		<b>RISE 1</b>		5	5			2 (teplota 32 °C)					
Hnětení 2 (min.), motor zap./vyp.: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>		5	5			5 (teplota 32 °C)					
Odpočinek 2 (min.)		<b>RISE 2</b>		5	3			3 (teplota 32 °C)					
Hnětení 3 (min.), motor zap./vyp.: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>		10	15			10					
Odpočinek 3 (min.)		<b>RISE 2</b>		5	-			-					
Hnětení 4 (min.), motor zap./vyp.: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>		10	-			-					
Kynutí 1 s ohřevem (min.)		<b>RISE 3</b>		40	-			-					
Promíchání těsta (sek.)				15s	-			-					
Kynutí 2 s ohřevem (min.)		<b>RISE 3</b>		20	30			40					
Promíchání těsta (sek.)				15s	-			-					
Kynutí 3 s ohřevem (min.)		<b>RISE 3</b>		20	-			-					
Pečení	čas (min.)	<b>BAKE</b>			65	60	55	65	60	55	65	60	55
	teplota				světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C			světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C			světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C		
Čas pro přidání sušených přísad		2:50	2:45	2:40	1:50	1:45	1:40	1:55	1:50	1:45			
Udržování teploty (min.)		60			60			60					



			3			4			5					
			SLADKÝ (SWEET)			CELOZRNÝ (WHOLE- WHEAT)			BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)					
			RAPID			RAPID								
1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000
3:35	3:30	3:25	2:05	2:00	1:55	3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:40	2:35	2:30
15			15			15			15			15		
čas fáze (min)			čas fáze (min)			čas fáze (min)			čas fáze (min)			čas fáze (min)		
2			2			2			2			2		
2			2			2			2			2		
3			6			3			8			6		
8			2			8			3 (teplota 32 °C)			10		
10			5			10			10 (teplota 32 °C)			5		
10			3			5			5 (teplota 32 °C)			5		
10			10			10			10			5		
15			-			5			-			-		
15			-			10			-			-		
25			-			25			-			30		
15s			-			-			-			-		
15			30			15			30			-		
-			-			-			-			30s		
35			-			35			-			30		
65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55
světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C			světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C			světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C			světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C			světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C		
2:30	2:25	2:20	1:45	1:40	1:35	2:30	2:25	2:20	1:40	1:35	1:30	2:10	2:05	2:00
60			60			60			60			60		

Menu číslo		6	7	8	9	10	11
Program		TĚSTO (DOUGH)	HNĚTĚNÍ (KNEAD)	DORT (CAKE)	DŽEM (JAM)	JOGURT (YOGURT)	PEČENÍ (BAKE)
Přibližná hmotnost (g)		-	-	-	-	-	-
Čas přípravy (hod.)		1:50	0:10	1:50	1:20	10:00	1:00
Volba maximálního času, za který bude chléb zhotoven (hod.)		15	-	-	-	-	-
Fáze přípravy		čas fáze (min)	čas fáze (min)	čas fáze (min)	čas fáze (min)	čas fáze (min)	čas fáze (min)
Hnětení 1 (min.)	Motor zap./vyp.: 0,05s/0,95s	4	3	5	-	-	0:10 - 1:00 h
	Motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s	-	-	-	-	-	
	Motor zap./vyp.: 25s/5s	8	7	5	-	-	
Odpočinek 1 (min.)		20	0:10 - 0:30 h	5	Motor zap./vyp.: 25s/5s	-	
Hnětení 2 (min.), motor zap./vyp.: 25s/5s		8				-	
Odpočinek 2 (min.)		20				-	
Hnětení 3 (min.), motor zap./vyp.: 25s/5s		-	-	-	-	0:10 - 12 h	
Odpočinek 3 (min.)		-	-	30	-		
Hnětení 4 (min.), motor zap./vyp.: 25s/5s		-	-	-	Motor zap./vyp.: 25s/5s		
Kynutí 1 s ořevem (min.)		-	-	-			
Hlazení těsta (sek.)		45s	-	-			
Kynutí 2 s ořevem (min.)		10	-	-			
Hlazení těsta (sek.)		-	-	-	Odpočinek 20		
Kynutí 3 s ořevem (min.)		40	-	-			
Pečení	čas (min.)	-	-	50	-	-	
	teplota	-	-	světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C	-	-	světlý: 165 °C střední: 180 °C tmavý: 195 °C
Čas pro přidání sušených přísad		-	-	-	-	-	-
Udržování teploty (min.)		-	-	60	-	-	-

## NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



## VŠEOBECNÉ USTANOVENIA:

- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musí držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zaneste spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte kontaktu s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte a nevytáhnajte z elektrickej zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.

- UPOZORNENIE – Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
- **Spotrebič nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- Není prípustné jakýmkoľi spôsobom upravovať povrch spotrebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

### POUŽÍVANIE SPOTREBIČA:

- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
- Spotrebič používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča, teplovzdušnej rúry, grilky**), horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Nepokladajte pekáreň na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Neumiestňujte nádobu do blízkosti horľavých látok alebo predmetov, ak sú horúce.
- Neumiestňujte nádobu, ak je horúca, na drevený stôl, lakovanú plochu ani iný druh citlivého povrchu, ktorý sa môže teplom poškodiť.
- Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáreň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálenia tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne **500 mm** a v ostatných smeroch minimálne **100 mm**.
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi pláštom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi pláštom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Nikdy nezapínajte pekáreň bez vlozenej nádoby.
- V pekárni nikdy neohrievajte vodu, pretože by sa mohli vytvoriť vápenaté usadeniny a neodstrániteľné škvrny na nádobe. Tieto škvrny sú nezávadné a v žiadnom prípade nemajú vplyv na funkciu pekárne.
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrecko**).
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **nepopáliili alebo neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.

- Spotrebič **neprenášajte** v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením.
- Počas prevádzky pekárne sa vyvarujte postriekaniu horúceho skla veka vodou alebo inou tekutinou.
- Pripravované potraviny sa môžu samy vznietiť. V prípade náhleho vzplanutia pokrmu odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhasťe.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.

### NAPÁJACÍ PRÍVOD:

- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Napájací prívod pravidelne kontrolujte.

## II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

### A – pekáreň

A1 – ovládací panel

A2 – priestor na pečenie

A3 – vetracie otvory

A4 – napájací prívod

### B – veko

B1 – priezor

B2 – držadlá

B3 – vetracie otvory

### C – forma na pečenie

C1 – sklopné držadlo

C2 – hriadele

### D – miesiace háky

### E – nástroj na vybratie hákov

### F – odmeriavacia lyžica (5/15 ml)

### G – odmeriavací pohár (200 ml)

### Príslušenstvo s možnosťou dokúpenia:

Nadstavba na pečenie bagiet ETA 7149 00 500

#### Poznámka

Príslušenstvo s možnosťou dokúpenia nie je súčasťou balenia. Je možné ich zakúpiť ako voliteľné príslušenstvo napr. na [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

### III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačidiel a prvkov z obr. 2)

#### 1) Displej

Po uvedení pekárne do prevádzky sa na displeji objaví základné nastavenie "1 3:10" (Tj. Program **KLASIK**, hmotnosť **1250 g**, stupeň prepečenia **STREDNÝ**) a ozve sa zvukový signál:

- číslice 1 označuje nastavený program;
- číslice 3:10 označuje čas prípravy zvoleného programu;
- poloha šípok ▼ / ▲ označuje hmotnosť chleba a stupeň prepečenia.

#### Poznámka

Po spustení zvoleného programu sa číslice postupne znižujú. Ako náhle je program u konca, zobrazí sa na displeji 0:00. Pekáreň sa potom prepne do režimu udržiavania teploty (60 min.). Na displeji je stále zobrazené 0:00 (dvojbodka medzi číslicami bliká). Po skončení režimu prihrievania sa na displeji zobrazí čas dokončeného programu.

#### FÁZA PRÍPRAVY

Prebiehajúca fáza prípravy je indikovaná na displeji kurzorom ◀ / ▶:

DELAY TIME – prednastavený čas

KNEAD 1 – miešanie 1 (miesenie)

RISE 1 – kvasenie

KNEAD 2 – miešanie 2 (miesenie)

RISE 2 – kvasenie

RISE 3 – kvasenie

BAKE – pečenie

KEEP WARM – udržiavanie teploty

#### 2) Tlačidlo START/PAUSE/STOP

Tlačidlo slúži pre spustenie, pozastavenie a ukončenie programu. Ako náhle sa tlačidlo **START/PAUSE/STOP** stlačí, začne dvojbodka medzi číslicami blikat' a spustí sa program. Opätovným krátkym stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP** sa pozastaví program. Tento stav signalizuje blikanie času a dvojbodky. Po stlačení a pridržaní tlačidla **START/PAUSE/STOP** približne na 3 sekundy zaznie zvukový signál a program sa ukončí. Tento postup platí aj ak chcete ukončiť režim udržiavanie teploty.

#### Upozornenie

Funkciu pozastavenie (PAUSE) používajte len krátkodobo, max. Do 5 minút. Ak by došlo k prerušeniu programu na dlhšiu dobu, mohlo by to negatívne ovplyvniť prípravu cesta a tým aj výsledok pečenia.

#### 3) Tlačidlo FARBA

Tlačidlo slúži pre nastavenie stupňa zhnednutia kôrky chleba (○ / ◐ / ● = SVETLÝ / STREDNÝ / TMAVÝ). Značka a nápis na displeji ▼ znázorňuje zvolený stupeň. Neplatí pre program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT.

#### Poznámka

Tlačidlom BARVA sa dá tiež nastaviť zrýchlenie "🏎️" (RAPID) prednastaveného programu. Tým dôjde k skráteniu doby prípravy. Toto nastavenie umožňujú iba programy 1-KLASIK, 3-SLADKÝ a 4-CELOZRNÝ.

#### 4) Tlačidlo **VEĽKOSŤ**

Tlačidlo slúži na nastavenie požadovanej hmotnosti chleba tj. **1000 g / 1250 g / 1500 g**. Značka a nápis na displeji ▲ znázorňuje zvolenú veľkosť. Neplatí pre program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ.

#### 5) Tlačidlo **MENU**

Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného programu. Číslice na displeji znázorňujú zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy.

#### 6) Tlačidlá **ČAS**

Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného času dokončenia upečeného chleba. Maximálny čas dokončenia chleba je možné nastaviť na 15 hod. (Vrátane času prípravy zvoleného programu). Na displeji sa potom zobrazí celkový čas, za ktorý bude chlieb dokončený. Programy 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ nie je možné načasovať na neskoršie spustenie.

#### **Poznámka**

Tlačidlá čas slúžia tiež pre nastavenie voliteľnej doby prípravy pri programoch 7-HNĚTENÍ, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ a rovnako pre nastavenie času jednotlivých fáz prípravy pri programovaní 12-VLASTNÍ.

#### **Upozornění**

- Funkciu časovača používajte len u receptov, ktoré ste už vopred s úspechom vyskúšali, a tieto recepty ďalej nemeňte.
- Droždie nesmie prísť do styku s vodou, než sa spustí samotný program.
- Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripečiť sa na vykurovacom telese.
- Pri práci s časovou funkciou nikdy nepoužívajte ingrediencie podliehajúce skaze ako čerstvé mlieko, vajíčka, ovocie, jogurt, syr cibuľa atď. Pretože by sa mohli cez noc pokaziť!
- Pekáreň používajte len v miestnostiach s teplotou nad 18 °C. Droždie totiž začína pôsobiť až pri teplote asi 17 °C a vyššie. Ak by ste pekáreň umiestili do chladnejšej miestnosti, nebolo by zaručené dobré kysnutie cesta.
- Akustický signál, ktorý signalizuje pridávanie surovín (oriešky, semienka, sušené ovocie a pod.) A ukončenie programu, sa nedá vypnúť, zaznie teda aj v noci.

#### **Zvuková signalizácia**

Funkcia zvukovej signalizácie sa spustí:

- keď sa stlačí ktorékoľvek z programových tlačidiel,
- počas druhého hnetacieho cyklu pri programoch 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ pre signalizáciu, že cereálie, ovocie, orechy, alebo iné ingrediencie môžu byť pridané,
- keď skončí nastavený program,
- keď skončí režim udržiavania teploty,
- keď sa aktivujú bezpečnostné funkcie.

#### **Upozornenie**

Zvuková signalizácia sa nedá vypnúť.

#### **Pamät' pri výpadku elektrického prúdu**

Pokiaľ dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáreň si počas 10 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší ako 10 minút, proces sa už neobnoví a je nutné pekáreň znova zapnúť.

## IV. ZOZNAM PROGRAMOV

Program		Popis a použitie
1	<b>KLASIK</b>	Program je určený pre biely pšeničný a hnedý ražný chlieb, tiež pre chlieb ochutený bylinkami a hrozienkami. Tento program sa používa najviac.
2	<b>RYCHLÝ</b>	Program je určený pre rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hutnejšie stred.
3	<b>SLADKÝ</b>	Program je určený na pečenie sladkých typov chleba s chrumkavejšiu kôrkou než pri pečení s programom "KLASIK".
4	<b>CELOZRNÝ</b>	Program je určený na pečenie celozrnného chleba z múky s nízkym obsahom lepku. S týmto programom neodporúčame používať funkciu odloženého štartu (tlačidlo " <b>ČAS</b> ").
5	<b>BEZLEPKOVÝ</b>	Program je určený na prípravu chleba z bezlepkových surovín.
6	<b>TĚSTO</b>	Program je určený pre miesenie / miešanie a následné kysnutie cesta bez pečenia. K príprave cesta môžete použiť rôzne suroviny pre rôzne druhy pečiva (napr. chlebové rožky, pizza atď.). Ak chcete následne piecť, musíte nastaviť zodpovedajúcu hmotnosť, požadovanú farbu kôrky a typ programu.
7	<b>HNĚTENÍ</b>	Program je určený iba pre miesenie cesta (bez kysnutia). Pri miesení cesta môžete použiť rôzne suroviny pre rôzne druhy pečiva (napr. chlebové rožky, pizza atď.). Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 0:08 - 0:45 hod (krok 1 minúta). Tlačidlami " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanú dobu a potvrdte stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ďalším stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program.
8	<b>DORT</b>	Program je určený pre miesenie / miešanie surovín (napr. na tortu, koláč), ktoré sa následne pečú nastavený čas. Odporúčame najprv rozdeliť a zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vysypať do formy na pečenie. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť torty.
9	<b>DŽEM</b>	Program je určený na prípravu džemu alebo marmelády alebo kompótu z čerstvého ovocia. Pri častej príprave džemu vám odporúčame si obstarat' druhú formu, ktorú budete používať výhradne na tento účel. Kyseliny uvoľňujúce sa pri varení z ovocia by mohli spôsobiť, že chlieb upečený v rovnakej forme sa nebude dobre vyklepať.
10	<b>JOGURT</b>	Program je určený na prípravu domáceho jogurtu. Pekáreň udržuje po danú dobu ideálnu teplotu (cca 38 °C) pre rast jogurtových kultúr. Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 6:00 - 12:00 hod (krok 10 minút). Tlačidlami " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanú dobu a potvrdte stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ďalším stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program.
11	<b>PEČENÍ</b>	Program je určený na pečenie hnedého chleba, tort alebo sekanej. Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 0:10 - 1:00 hod (krok 5 minút). Tlačidlami " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanú dobu a potvrdte stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ďalším stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program. Pri tomto programe možno tiež tlačidlom " <b>FARBA</b> " nastaviť stupeň prepečenia.



Program		Popis a použitie
12	VLASTNÍ	Program je určený pre individuálne nastavenie jednotlivých fáz prípravy chleba. Tlačidlom "MENU" zvolte program "VLASTNÍ". Tento program tiež umožňuje nastavenie stupňa zhnednutia chleba. Toto nastavenie vyberte na začiatku alebo konci zadávania tlačidlom "FARBA". Stlačením tlačidla "VEĽKOSŤ" vyberte danú fázu prípravy a tlačidlami "ČAS" nastavte požadovaný čas (čísllice času blikajú). Nastavený čas potvrdíte stlačením tlačidla "VEĽKOSŤ" (dôjde zároveň k prepnutiu na ďalšiu fázu prípravy). Rovnakým spôsobom nastavte všetky fázy prípravy. Po nastavení a potvrdení času pri poslednej fáze prípravy prestanú číslice času blikat a na displeji sa zobrazí celkový čas nastaveného programu. Zadávanie fáz je indikované na displeji blikajúcim kurzorom ◀ / ▶. V tomto programe sa nedá nastaviť veľkosť chleba. Možnosti nastavenia fáz prípravy a ich časov sú podrobnejšie opísané v tabuľke na konci tejto jazykovej mutácie.

## V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA CHLEBA

Odstráňte všetok obalový materiál vyberte pekárňu a príslušenstvo. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Formu **C** uchopte oboma rukami a ľahom smerom nahor ju vyberte z pekárne (obr. 1). Pred prvým použitím umyte časti ktoré prídu do styku s potravinami v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite dosucha, prípadne nechajte oschnúť.

### Odporúčania

Pred prvým použitím odporúčame potrieť formu na pečenie a hnetacie háky teplu vzdorujúcim tukom. Potom vložte formu s hákmi na miesenie do pekárne. Ponechajte veko otvorené nastavte program **11-PEČENIE** a zapnite na 10 minút pekárňu bez vložených surovín. Prípadné mierne zadymenie nie je poruchou. Potom nechajte pekárňu vychladnúť. Následne očistite (vyleštite) formu na pečenie a háky od tuku papierovým obrúskom. Toto sa odporúča vykonať na ochranu nepriľnavého povrchu.

Tento postup môžete čas od času zopakovať.

### Postup pečenia chleba:

1. Umiestnite pekárňu na suchý rovný povrch. Ťahom z nej vyberte formu **C**.
2. Do formy **C** umiestnite miesiace háky **D** na hriadele **C2** (rovné plochy hnetacích hákov musia smerovať nadol). Háky natočte tak, aby vo forme na pečenie smerovali k sebe alebo od seba.
3. Do formy **C** vložte suroviny na prípravu chleba podľa daného receptu. **Vždy dodržte základné pravidlo - najskôr všetky tekuté suroviny potom všetky sypké suroviny a nakoniec kvasnice.**
4. Potom vložte formu **C** so surovinami do pekárne.
5. Pekárňu pripojte k el. sieti.
6. Pomocou tlačidiel **MENU, VEĽKOSŤ, FARBA, ČAS** nastavte požadovaný program.
7. Tlačidlom **START/PAUSE/STOP** spustíte nastavený program.
8. Počkajte na dokončenie programu (zaznie akustický signál).
9. Po ukončení programu vyberte formu **C** z pekárne a položte ju dnom nahor na tepelne odolnú podložku (napr. doštička). Ak chlieb nevypadne z formy na podložku, hýbte hriadelmi niekoľkokrát sem a tam kým sa chlieb neuvoľní.
10. Ak zostanú miesiace háky v chlebe, pomocou nástroja **E** ich ľahko vyberiete.
11. Pred konzumáciou nechajte chlieb vychladnúť.

### Upozornenie

Pri manipulácii s horúcou formou na pečenie a jej časťami používajte ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky). Nikdy nepoužívajte hrubú silu na steny formy na pečenie, aby ste uvoľnili hotový bochník!

### Poznámky

- Pekáreň automaticky, mieša a hnetie cesto kým sa nedosiahne správna konzistencia. Po ukončení posledného cyklu miesenia sa pekáreň ohreje na optimálnu teplotu pre vykysnutie cesta. Následne pekáreň automaticky nastaví teplotu a čas pečenia chleba.
- Pekáreň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.
- Pretože doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervanty, jeho skladovacia doba vo všeobecnosti nie je dlhšia ako skladovacia lehota na chlieb zakúpený v obchode.
- Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (pri miesení = cvakanie, pri pečení alebo prihrievaní = praskanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Pri typoch ciest, ktoré sú veľmi ťažké, napr. s vysokým podielom ražnej múky, odporúčame poradiť prísad zmeniť - najprv sušené droždie, múku a tekutinu pridať až na záver, aby sa cesto dobre premiešalo. Pokiaľ využívate funkciu časovača (odložený štart), dbajte na to, aby kvasnice neprišli predčasne do kontaktu s tekutinou.
- Ak budete, po zaznení zvukového signálu pridávať suroviny odporúčame:
  - 1) sušené ovocie, syr, čokoládu = nakrájať na cca 5 mm kocky,
  - 2) orechy = najemno nasekať (nepoužívajte ich príliš, pretože zhoršujú funkciu lepkú),
  - 3) byliny = postupujte podľa receptov,
  - 4) masné prísady, údeniny a slanina = nakrájať na cca 5 mm kocky a zľahka zamúčnite, lepšie sa zapracujú,
  - 5) olivy, čerstvé ovocie, ovocie naložené v alkohole = postupujte podľa receptov, obsah vody v týchto surovinách by mohol ovplyvniť výslednú kvalitu chleba,
  - 6) semienka = použitie veľkých a tvrdých semienok môže poškodiť (poškriabať) povrchovú úpravu formy na pečenie a hnetacieho háku. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

## VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Pred každou údržbou nechajte pekáreň riadne vychladnúť!**

**Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne chemické látky a rozpúšťadlá!**

Pred každou údržbou nechajte pekáreň riadne vychladnúť! Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne chemické látky a rozpúšťadlá! Formu na pečenie a hnetacie háky očistite čo najskôr po použití. Ak sa háky nedajú pohodlne zložiť z hriadeľov, naplňte formu teplou vodou a nechajte odmočiť (cca 30 min.). Potom miesiace háky vyberte. Vnútro formy na pečenie a hnetacie háky očistite pomocou handričky (hubky) a vody s trochou saponátu. Vonkajšie časti formy na pečenie očistite vlhkou handričkou. **Nikdy nepoužívajte na čistenie kovové alebo ostré predmety! Formu na pečenie nikdy neponárajte celú do vody! Mohlo by to negatívne ovplyvniť rotáciu hriadeľov.** Pekáreň očistite vlhkou handričkou. Po údržbe nechajte všetky časti riadne uschnúť. Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchu mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu.

### Uloženie

Pred uložením sa uistite, že je pekáreň chladná a suchá. Pekáreň skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

Ak sa vám nepodarí problém odstrániť alebo potrebujete ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti, získate je na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

**Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!**

**Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká pravo na záručnú opravu!**

## VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV

**Chybové hlásenie na displeji:**

Zobrazenie	Problém	Riešenie
<b>H:HH</b>	Teplota vnútorného priestoru pekárne je príliš vysoká (nad 40 ° C)	Odpojte pekárňu od el. siete a nechajte dostatočne vychladnúť
<b>E:E0</b>	Nefunkčné teplotný senzor	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko

**Problémy s prípravou a pečením:**

Problém	Príčina	Riešenie
Dym vychádza z priestoru pečenia alebo z ventilačných otvorov	Ingrediencie priliehajú na priestor na pečenie alebo na vonkajšiu stranu nádoby na pečenie	Odpojte napájací prívod od el. zásuvky a vyčistite vonkajšie časti formy na pečenie alebo priestor na pečenie
Chlieb príliš rýchlo vykysne	Príliš veľa droždia	Dodržujte pomery množstvo surovín podľa daných receptov
	Príliš veľa múky	
	Nedostatok soli	
Chlieb vôbec nevykysne alebo len nedostatočne	Príliš málo droždia	Dodržujte množstvo stanovené receptom
	Príliš veľa alebo nedostatok tekutiny	
	Nedostatok cukru	
	Staré (prejdené) droždie	Používajte čerstvé droždie
	Tekutina príliš horúca	Používajte tekutiny v izbovej teplote
	Nesprávny typ múky	Vždy používajte múku stanovenú receptom
	Stará múka	Používajte čerstvú múku
Chlieb príliš vykysne a rozleje sa na formu na pečenie	Ak je voda príliš mäkká, droždie viac kvasí	Použite menšie množstvo droždia
	Príliš veľa mlieka ovplyvní kvasenie droždia	Znížte množstvo mlieka
Stred chleba sa znižuje a po dokončení pečenia je v chlebe priehlbina	Príliš veľa droždia	Použite menšie množstvo droždia
Otvorená alebo hrubá štruktúra chleba alebo príliš veľa dier	Príliš veľa vody	Dodržujte množstvo stanovené receptom
	Žiadna soľ	
	Príliš veľa kvasníc	Znížte množstvo kvasníc

## VIII. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk)). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

## IX. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Hmotnosť približne (kg)	5,7
Rozmery (DxHxV), (mm)	290 x 420 x 315

Príkon v pohotovostnom režime je < 1,00 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 56 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

**Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.**

## UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

*HOT – Horúce.; DO NOT COVER – Nezakrývať.*

*CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečenstvo oparenia.*

*HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. — Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v koľkách, postieľkach, kočíkoch alebo detských*

*ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.*

Symbol  znamená UPOZORNENIE.



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

## X. RECEPTY

Tieto a mnohé ďalšie recepty a tipy na prípravu chlebov nájdete v našom receptári, ktorý je na stiahnutie vo formáte PDF tu: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 – Biely chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	400	500	600
Sol' (kávová lyžička)	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	1	1,25	1,5
Krupica z tvrdej pšenice (g)	175	220	265
Pšeničná múka polohrubá svetlá (g)	400	500	600
Droždie (balíček)	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ			

### 2 – Celozrnnový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	400	500	600
Sol' (kávová lyžička)	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávová lyžička)	1,25	1,5	1,75
Pšeničná celozrnná múka(g)	580	725	870
Sušené droždie (balíček)	1	1,25	1,5
Program: CELOZRNNÝ			

### 3 – Slniečnicový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	380	475	570
Maslo (g)	30	35,	45
Pšeničná múka polohrubá svetlá (g)	535	670	805
Sol' (kávová lyžička)	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	1	1,25	1,5
Slniečnicové semienka (g)	40	50	60
Sušené droždie (balíček)	1	1,25	1,5
Program: KLASIK			

Hmotnosť suchého droždia v 1 balíčku je stanovená na 7 g.

# XI. TABUĽKA ČASOVANIA PROGRAMOVANOU FÁZOU

Menu číslo		1						2		
Program		KLASIK (BASIC)						RYCHLÝ (QUICK)		
Približná hmotnosť chleba (g)		1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000
Čas prípravy (hod.)		3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:15	2:10	2:05
Voľba maximálneho času, za ktorý bude chlieb zhotovený (hod.)		15			15			15		
Fáza prípravy		Na dipleji šípka ukazuje na:		doba fázy (min)	doba fázy (min)			doba fázy (min)		
Miešenie 1 (minúty)	Motor zap./vyp.: 0,05s/0,95s	<b>KNEAD 1</b>		2	2			2		
	Motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s	<b>KNEAD 1</b>		2	2			2		
	Motor zap./vyp.: 25s/5s	<b>KNEAD 1</b>		6	8			6		
Odpočinok 1 (minúty)		<b>RISE 1</b>		5	5			2 (teplota 32 °C)		
Miesenie 2 (minúty), motor zap./vyp.: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>		5	5			5 (teplota 32 °C)		
Odpočinok 2 (minúty)		<b>RISE 2</b>		5	3			3 (teplota 32 °C)		
Miesenie 3 (minúty), motor zap./vyp.: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>		10	15			10		
Odpočinok 3 (minúty)		<b>RISE 2</b>		5	-			-		
Miesenie 4 (minúty) motor zap./vyp.: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>		10	-			-		
Vykysnutie 1 s ohrevom (minúty)		<b>RISE 3</b>		40	-			-		
Hladenie cesta (sek.)				15s	-					
Vykysnutie 2 s ohrevom (minúty)		<b>RISE 3</b>		20	30			40		
Hladenie cesta (sek.)				15s				-		
Vykysnutie 3 s ohrevom (minúty)		<b>RISE 3</b>		20				-		
Pečenie	čas (minúty) <b>BAKE</b>	65	60	55	65	60	55	65	60	55
	teplota	svetlý: 165 °C stredný: 180 °C tmavý: 195 °C			svetlý: 165 °C stredný: 180 °C tmavý: 195 °C			svetlý: 165 °C stredný: 180 °C tmavý: 195 °C		
Čas pre pridanie sušených prísad		2:50	2:45	2:40	1:50	1:45	1:40	1:55	1:50	1:45
Prihrievanie (minúty) <b>KEEP WARM</b>		60			60			60		

3						4						5		
SLADKÝ (SWEET)						CELOZRNÝ (WHOLE- WHEAT)						BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)		
			RAPID						RAPID					
1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000
3:35	3:30	3:25	2:05	2:00	1:55	3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:40	2:35	2:30
15			15			15			15			15		
doba fázy (min)			doba fázy (min)			doba fázy (min)			doba fázy (min)			doba fázy (min)		
2			2			2			2			2		
2			2			2			2			2		
3			6			3			8			6		
8			2			8			3 (teplota 32 °C)			10		
10			5			10			10 (teplota 32 °C)			5		
10			3			5			5 (teplota 32 °C)			5		
10			10			10			10			5		
15			-			5			-			-		
-			-			10			-			-		
25			-			25			-			30		
15s			-			-			-			-		
15			30			15			30			-		
-			-			-			-			30s		
35			-			35			-			30		
65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55
svetlý: 165 °C středný: 180 °C tmavý: 195 °C			svetlý: 165 °C středný: 180 °C tmavý: 195 °C			svetlý: 165 °C středný: 180 °C tmavý: 195 °C			svetlý: 165 °C středný: 180 °C tmavý: 195 °C			svetlý: 165 °C středný: 180 °C tmavý: 195 °C		
2:30	2:25	2:20	1:45	1:40	1:35	2:30	2:25	2:20	1:40	1:35	1:30	2:10	2:05	2:00
60			60			60			60			60		

Menu číslo		6	7	8	9	10	11
Program		<b>TĚSTO (DOUGH)</b>	<b>HNĚTĚNÍ (KNEAD)</b>	<b>DORT (CAKE)</b>	<b>DŽEM (JAM)</b>	<b>JOGURT (YOGURT)</b>	<b>PEČENÍ (BAKE)</b>
Približná hmotnosť chleba (g)		-	-	-	-	-	-
Čas prípravy (hod.)		1:50	0:10	1:50	1:20	10:00	1:00
Voľba maximálneho času, za ktorý bude chlieb zhotovený (hod.)		15	-	-	-	-	-
Fáza prípravy		doba fázy (min)	doba fázy (min)	doba fázy (min)	doba fázy (min)	doba fázy (min)	doba fázy (min)
Mie- senie 1 (minúty)	Motor zap./vyp.: 0,05s/0,95s	4	3	5	-	-	0:10 - 1:00 h
	Motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s	-	-	-	-	-	
	Motor zap./vyp.: 25s/5s	8	7	5	-	-	
Odpočinok 1 (minúty)		20	0:10 - 0:30 h	5	Motor zap./vyp.: 25s/5s	-	
Miesenie 2 (minúty), motor zap./vyp.: 25s/5s		8				-	
Odpočinok 2 (minúty)		20				-	
Miesenie 3 (minúty), motor zap./vyp.: 25s/5s		-	-	-	-	0:10 - 12 h	
Odpočinok 3 (minúty)		-	-	30	-		
Miesenie 4 (minúty) motor zap./vyp.: 25s/5s		-	-	-	Motor zap./vyp.: 25s/5s		
Vykysnutie 1 s ohrevom (minúty)		-	-	-			
Hladenie cesta (sek.)		45s	-	-			
Vykysnutie 2 s ohrevom (minúty)		10	-	-			
Hladenie cesta (sek.)		-	-	-			
Vykysnutie 3 s ohrevom (minúty)		40	-	-	Odpočinok 20		
Pečenie	čas (minúty)	-	-	50		-	
	teplota	-	-	svetlý: 165 °C stredný: 180 °C tmavý: 195 °C	-	-	svetlý: 165 °C stredný: 180 °C tmavý: 195 °C
Čas pre pridanie sušených prísad		-	-	-	-	-	-
Prihrievanie (minúty)		-	-	60	-	-	-



Menu číslo	12	
Program	<b>VLASTNÍ (CUSTOM)</b>	
	Prednastavenie (minúty)	Možnosť nastavenia (minúty)
Čas prípravy (hod.)	podľa nastavenia	
Voľba maximálneho času, za ktorý bude chlieb zhotovený (hod.)	15	
Fáza prípravy		
Miesenie 1 (motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s)	15	0-30
Odpočinok 1	3	0-30
Miesenie 2 (motor zap./vyp.: 25s/5s)	20	0-30
Odpočinok 2	10	0-30
Miesenie 3 (motor zap./vyp.: 25s/5s)	0	0-25
Vykysnutie 1 (minúty)	42	0-60
Vykysnutie 2 (minúty)	40	0-60
Vykysnutie 3 (minúty)	0	0-60
Pečenie	čas (minúty)	50
	teplota	podľa nastavenia (svetlý: 165 °C, stredný: 180 °C, tmavý: 195 °C)
Prihrievanie (minúty)	60	0-60

## eta 2150

## Crustum II

## USER MANUAL

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

## I. SAFETY PRECAUTIONS



## GENERAL PROVISIONS:

- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label corresponds with the voltage in your socket. The power cord plug may only be connected to the electrical socket complying with the applicable standards.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user cannot be carried out by unsupervised children.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- **Caution:** Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects from getting in contact with it.
- **Do not plug or unplug the appliance from a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- **NOTICE – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.**
- **Never immerse the appliance into water (even its parts)! Do not wash under running water!**

- The producer does not undertake any responsibility for damage or injuries caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injuries, cuts**) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warnings above.

### USE OF THE APPLIANCE:

- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. **heater, stove, cooker, oven, grill**), flammable objects (e.g. **curtains, drapes, etc.**) and wet surfaces (e.g. **sinks, wash basins, etc.**).
- If the pot is hot, do not put it onto a wooden table, varnished surfaces or any other type of sensitive surfaces, which could get damaged by the heat.
- The bread maker conforms to fire safety requirements according to EN 60 335–2–6. Pursuant to this standard, this is an appliance that may be operated on a table or similar surface provided that: Safe distance from surfaces of flammable materials at least 500 mm in the direction of main heat radiation and 100 mm for other directions.
- The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (**spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored**).
- Use the appliance in a manner preventing any injury (e.g. **burning, scalding**). During use, hot steam escapes the ventilation slots and the appliance surface is hot.
- Do not move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.
- During use, avoid splashing water or any other liquid on the hot glass lid.
- While cooking there is a risk of self-ignition of the prepared food. In the case of sudden ignition, disconnect the appliance from power supply and extinguish the fire.
- In order to ensure safety and proper function of the appliance, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- Only use this appliance for the purpose it was designed for, as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.

### POWER CORD:

- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.

## II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (Fig. 1)

### A – bread maker

- A1 – control panel
- A2 – baking area

- A3 – air vents
- A4 – power cord

### B – lid

- B1 – viewing window
- B2 – handles

- B3 – air vents

**C – baking pan**

C1 – foldable handle

C2 – shafts

**D – kneading hooks****E – hook removal tool****F – measuring spoon** (5/15 ml)**G – measuring cup** (200 ml)**Optional accessories:**

Attachment for baking baguettes - ETA 7149 00 500

**III. CONTROL PANEL (Fig. 2)****1) Display**

When the bread maker is put into operation, the display shows the basic settings “1 3:10” (i.e. programme: **KLASIK**, weight: **1250g**, crust darkness: **MEDIUM**) and you can hear a signal sound:

- number 1 indicates the programme set;
- number 3:10 indicates the selected programme time;
- the position of the arrows ▼ / ▲ indicates the bread weigh and crust darkness.

**Note**

When the selected programme is switched on, the digits start decreasing. When the programme finishes, the display shows 0:00. The bread maker switches over to the temperature maintenance mode (60 min.). 0:00 remains on the display (the colon between the digits is flashing).

**PROCESSING PHASES**

The phase currently in process is indicated on the display by the cursor ◀ / ▶:  
DELAY TIME, KNEAD 1, RISE 1, KNEAD 2, RISE 2, RISE 3, BAKE, KEEP WARM.

**2) START/PAUSE/STOP button**

This button is used to start, pause and stop the programme. When you press the **START/PAUSE/STOP** button, the colon between the digits will start flashing and the programme will start. When you shortly press the **START/PAUSE/STOP** button again, the programme will pause. To indicate that the programme is paused, the time and colon will be flashing. When you press and hold the **START/PAUSE/STOP** button for about 3 seconds, you will hear a signal sound and the programme will stop. The same applies when you wish to stop the temperature maintenance mode.


**Caution**

Use the PAUSE function for a short time only, max. 5 minutes. If the programme were paused for a longer time, it could have a negative impact on the dough processing, and consequently on the baking results.

**3) COLOUR button**

This button is used to set the crust darkness colour (○ / ◐ / ● = LIGHT / MEDIUM / DARK). The symbol and sign on the display ▼ indicate the crust darkness settings. This does not apply to the following programmes: 6-DOUGH, 7-KNEADING, 9-JAM, 10-YOGHURT.

**Note**

With the COLOUR (BARVA) button you can speed up the pre-set “” RAPID). This will shorten the baking time. This setting is only possible with the following programmes: 1-BASIC, 3-SWEET and 4-WHOLE-WHEAT.

**4) SIZE button**

This button is used to set the required loaf size, i.e. **1000g / 1250g / 1500g**. The symbol and sign on the display ▲ indicate the size settings. This does not apply to the following programmes: 6-DOUGH, 7-KNEADING, 8-CAKE, 9-JAM, 10-YOGHURT, 11-BAKING.

**5) MENU button**

This button is used to set the required programme. The digits on the display indicate the programme settings and the pre-set programme time.

**6) TIME button**

This button is used to set the required bread completion time. Max. bread completion time can be set to 15 hours (this includes the time of the selected programme). The display will show the total bread completion time. Delayed start cannot be set for the following programmes: 7-KNEADING, 8-CAKE, 9-JAM, 10-YOGHURT, 11-BAKING.

**Note**

The Time buttons are also used to set the programme time for the following programmes: 7-KNEADING, 10-YOGHURT and 11-BAKING, and to set the time of the individual processing phases of the programme 12-BASIC.

**Caution**

- Only use the timer with recipes you have tried with successful results, and do not change the recipes any further.
- Yeast cannot come into contact with water before the programme is started.
- Excessive dough could spill over and get stuck to the heating element.
- When using the timer, never use perishable ingredients, such as fresh milk, eggs, fruit, yoghurt, cheese, onion, etc. as they could go bad over night!
- Use the bread maker only in rooms with a temperature over 18°C. Yeast starts working at a temperature of approx. 17°C or more. If the bread maker is used in a colder room, the dough may not prove well.
- The add-ingredients signal sound (for adding nuts, seeds, dried fruit, etc.) and end-of-programme signal sound cannot be switched off and they will sound at night as well.

**Signal sounds**

The signal sounds will be activated:

- when any of the programme buttons is pressed,
- during the second kneading cycle with the following programmes: 1-CLASSIC, 2-FAST, 3-SWEET, 4-WHOLEGRAIN, 5-GLUTEN-FREE, to signal that you can add cereals, fruit, nuts or other ingredients,
- when the programme is finished,
- when the temperature maintenance mode is finished,
- when a safety feature is activated.

**Caution**

The signal sounds cannot be switched off.

**Memory in case of a power cut**

If a power cut occurs while the bread maker is in operation, the bread maker will retain its settings for 10 minutes. If the power cut lasts longer than 10 minutes, the process cannot be restarted and the bread maker needs to be switched on again.

**IV. LIST OF PROGRAMMES**

Programme		Description and use
1	<b>CLASSIC (KLASIK)</b>	This programme is designed for white wheat bread and brown rye bread, as well as for herb-flavoured bread or bread with raisins. This is the most frequently used programme.
2	<b>FAST (RYCHLÝ)</b>	This programme is designed for a fast preparation of white, wheat and rye bread. With this mode, the bread is smaller and has a dense crumb.
3	<b>SWEET (SLADKÝ)</b>	This programme is designed for baking sweet types of bread with a crispier crust than with the CLASSIC programme.
4	<b>WHOLEGRAIN (CELOZRNÝ)</b>	This programme is designed for making wholegrain bread from flour with a low gluten content. With this programme, we do not recommend using the delay start function (the "TIME" button).
5	<b>GLUTEN-FREE (BEZLEPKOVÝ)</b>	This programme is designed for making bread from gluten-free ingredients.
6	<b>DOUGH (TĚSTO)</b>	This programme is designed for kneading/mixing and dough rising without baking. When making dough, you can use various ingredients for a variety of baked products (e.g. bread rolls, pizzas, etc.). If you wish to bake the dough afterwards, you need to set the appropriate weight, required crust darkness and programme type.
7	<b>HNĚTENÍ (KNEADING)</b>	The programme is intended for kneading dough only (without proving). When kneading dough, you can use various ingredients for a variety of baked products (e.g. bread rolls, pizzas, etc.). With this programme the processing time can be adjusted from 0:08 to 0:45 hours (1 step - 1 minute). Set the required time with the "TIME" button and confirm it by pressing the <b>START/PAUSE/STOP</b> button. When you press the <b>START/PAUSE/STOP</b> button again, the programme will start.
8	<b>CAKE (DORT)</b>	This programme is designed for kneading / mixing of ingredients (e.g. for a cake, pie) which are then baked for a pre-set time. We recommend that you mix the ingredients in two parts first and pour them in the bread pan then. In this mode, you cannot set the cake size.
9	<b>JAM (DŽEM)</b>	This programme is designed for making jams, marmalades or compotes from fresh fruit. If you make jam frequently, we recommend that you purchase another pan which will be used solely for this purpose. Acids released when cooking fruit could make it difficult to remove bread baked in the same pan.
10	<b>YOGHURT (JOGURT)</b>	This programme is intended for preparation of home-made yoghurt. The bread maker maintains the ideal temperature (approx. 38 °C) for the given time to allow the yoghurt cultures to grow. With this programme the processing time can be adjusted from 06:00 to 12:00 hours (1 step - 10 minutes). Set the required time with the "TIME" button and confirm it by pressing the <b>START/PAUSE/STOP</b> button. When you press the <b>START/PAUSE/STOP</b> button again, the programme will start.

Programme		Description and use
11	<b>BAKING (PEČENÍ)</b>	This programme is designed for making brown bread, cakes or meat loaf. With this programme the processing time can be adjusted from 00:10 to 01:00 hour (1 step - 5 minutes). Set the required time with the "TIME" button and confirm it by pressing the <b>START/PAUSE/STOP</b> button. When you press the <b>START/PAUSE/STOP</b> button again, the programme will start. In this programme, you can set the crust darkness with the "COLOUR" button.
12	<b>CUSTOM (VLASTNÍ)</b>	This programme is intended for your own settings of the individual bread-making phases. Select the "CUSTOM" programme with the "MENU" button. This programme also allows you to set the crust darkness. You can choose this option at the beginning or at the end of your settings with the "COLOUR" button. By pressing the "SIZE" (VELIKOST) button, select the given processing phase and set the required time with the "TIME" buttons (the time digits are flashing). Confirm the time set with the "SIZE" button (this will also switch over to the next preparation phase). Set all the processing phases in the same way. When the time is set and confirmed for the last processing phase, the time digits will stop flashing and the total time of the programme set will be shown on the display. The phase being set is indicated on the display by the flashing cursor: ◀ / ▶. In this programme, you cannot set the loaf size. The possible settings of the processing phases and their times are described in detail in a table at the end of this language version.

## V. PREPARATION FOR USE AND BREAD-MAKING PROCESS

Before first use, wash all the parts which will come into contact with food in hot water with detergent, rinse them properly with fresh water and wipe or let them dry.

### Bread-making process:

- Place the bread maker on a flat and dry surface. Remove the pan **C**, pulling it out of the appliance.
- Place the kneading hooks **D** on the shafts **C2** in the pan **C** (the flat areas of the kneading hooks must point downwards). Position the hooks in the bread pan so that they face each other, not move away from each other.
- Place the ingredients in pan **C** according to the recipe. **Always follow the basic rule - add all the liquid ingredients first, followed by loose ingredients and finally yeast.**
- Place the bread pan **C** with the ingredients into the bread maker.
- Connect the bread maker to the mains.
- With the **MENU**, **SIZE**, **COLOUR** and **TIME** buttons, set the required programme.
- Start the selected programme with the **START/PAUSE/STOP** button.
- Wait till the programme finishes (you will hear a signal sound).
- When the programme is finished, remove the pan **C** from the bread maker and place it upside down on a heat-resistant mat (e.g. a chopping board). If the bread is stuck to the pan, move the kneading shafts a few times back and forth until the loaf is released.
- If the kneading hooks are left in the loaf, you can take them out easily with the tool **E**.
- Allow the bread to cool down before serving.

### Notes

- The bread maker automatically mixes and kneads dough until the required consistency is reached. When the last kneading cycle is finished, the bread maker heats up to an optimum dough rising temperature. Then it automatically sets the temperature and baking time.
- With very heavy types of dough, e.g. dough with a high content of rye flour, we recommend changing the order of ingredients – dried yeast first, followed by flour, and finally liquids so that the dough could be worked properly. When using the timer (delay start) make sure that yeast does not come into contact with liquids prematurely.

## VI. CLEANING AND MAINTENANCE

**Let the bread maker cool down properly before any maintenance work!**

**Do not use any aggressive chemicals or solvents for cleaning!**

Clean the bread pan and kneading hooks as soon as possible after use. If the hooks are not easy to remove from the shafts, fill the pan with warm water and leave them to soak (for about 30 min.). Remove the kneading hooks. Clean the inside of the pan and kneading hooks with a cloth (sponge) and water with a little detergent. Clean the outside of the pan with a wet cloth. Never use metal or sharp objects for cleaning! **Never immerse the whole pan in water! It could have a negative impact on the shaft rotation.** Clean the bread maker with a wet cloth. Let all the parts dry properly after maintenance. The surface colour will change over time which is normal. This change does not affect the surface properties.

### Storage

Make sure that the bread maker is cold and dry before storage. Store the bread maker in a safe and dry place, out of the reach of children and incapacitated persons.

**Maintenance of a serious nature or maintenance which requires interference with the internal parts of the appliance must be carried out by a professional service centre! By failing to follow the instructions issued by the manufacturer, the right to the warranty service will be invalidated!**

If you are unable to fix the problem, or if you need any further information about the appliance or service centres, please contact your distributor.

## VII. TROUBLESHOOTING

**Error messages on the display:**

Display	Problem	Solution
H:HH	Temperature inside the bread maker is too high (over 40C)	Unplug the bread maker from the mains and let it cool down properly
E:E0	Malfunctioning temperature sensor	Contact an authorized service centre

## VIII. ENVIRONMENT



If the size of the appliance allows, all the parts contain marking of the materials used for production packaging, components and accessories as well as for recycling. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the electrical or electronic product used must not be liquidated together with communal waste. To ensure the appropriate liquidation take the used appliance to a collection point where it will be accepted free of charge. Correct liquidation of the product helps to protect valuable natural resources and helps to prevent a potential negative impact on the environment and human health which can be the outcome of inappropriate liquidation of waste. More details can be obtained from your local authorities or the closest collection point. Inappropriate manipulation of such waste can result in a fine according to the national legislation.

## IX. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	shown on the type label of the appliance
Wattage (W)	shown on the type label of the appliance
Weight approx (kg)	5.7
Size of the product (mm)	290 x 420 x 315



Input in standby mode is < 1,00 W

Noise level: Acoustic noise level of 56 dB (A) re 1pW

**The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.**

**WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:**

*HOT*

*DO NOT COVER*

*CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM*

*HOUSEHOLD USE ONLY*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

The  symbol indicates a WARNING.



WARNING: HOT SURFACE

## X. RECIPES

These and many other recipes and tips on how to make bread can be found in our recipe book which can be downloaded in a PDF format here:

<http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 – White bread

Approximate bread weight (g)	1000	1250	1500
Water (ml)	400	500	600
Salt (teaspoon)	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	1	1,25	1,5
Semolina (g)	175	220	265
Semi-coarsely ground light wheat flour (g)	400	500	600
Yeast (package)	1	1,25	1,5
Program: BASIC or QUICK			

### 2 – Wholemeal bread

Approximate bread weight (g)	1000	1250	1500
Water (ml)	400	500	600
Salt (teaspoon)	1,25	1,5	1,75
Sugar (teaspoon)	1,25	1,5	1,75
Coarsely-ground whole grained wheat flour (g)	580	725	870
Dry yeast (package)	1	1,25	1,5
Program: WHOLEMEAL			

### 3 – Sunflower bread

Approximate bread weight (g)	1000	1250	1500
Water (ml)	380	475	570
Butter (g)	30	35,	45
Semi-coarsely ground light wheat flour (g)	535	670	805
Salt (teaspoon)	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	1	1,25	1,5
Sunflower seeds (g)	40	50	60
Dry yeast (package)	1	1,25	1,5
Program: BASIC			

Weight of dry yeast in 1 package is 7 g,

## XI. TIMING OF THE PROGRAMME PHASES

Menu number		12	
Program		<b>VLASTNÍ (CUSTOM)</b>	
		Pre-setting (min)	Setting option (min)
Time of preparing (hours)		As per the setting	
Select the maximum bread baking time (in hours)		15	
Preparation stages			
Kneading 1 (Motor ON/OFF: 0,1s/0,4s)		15	0-30
Rest 1		3	0-30
Kneading 2 (Motor ON/OFF::: 25s/5s)		20	0-30
Rest 2		10	0-30
Kneading 3 (Motor ON/OFF::: 25s/5s)		0	0-25
Rising 1 (min.)		42	0-60
Rising 2 (min.)		40	0-60
Rising 3 (min.)		0	0-60
Baking	time (min.)	50	0-80
	temperature	As per the setting (light: 165 °C, medium: 180 °C, dark: 195 °C)	
Keep warm (min.)		60	0-60

Menu number		1						2					
Program		KLASIK (BASIC)						RYCHLÝ (QUICK)					
											RAPID		
Approximate weight of the bread (g)		1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000			
Time of preparing (hours)		3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:15	2:10	2:05			
Select the maximum bread baking time (in hours)		15			15			15					
Preparation stages		Arrow on display shows:		Time of stage	Time of stage			Time of stage					
Kneading 1 (min.)	Motor ON/OFF: 0.05s/0.95s	<b>KNEAD 1</b>		2	2			2					
	Motor ON/OFF: 0,1s/0,4s	<b>KNEAD 1</b>		2	2			2					
	Motor ON/OFF: 25s/5s	<b>KNEAD 1</b>		6	8			6					
Rest 1 (min.)		<b>RISE 1</b>		5	5			2 (temp. 32 °C)					
Kneading 2 (min.), motor ON/OFF: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>		5	5			5 (temp. 32 °C)					
Rest 2 (min.)		<b>RISE 2</b>		5	3			3 (temp. 32 °C)					
Kneading 3 (min.), motor ON/OFF: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>		10	15			10					
Rest 3 (min.)		<b>RISE 2</b>		5	-			-					
Kneading 4 (min.), motor ON/OFF: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>		10	-			-					
Rising 1 + heating (min.)		<b>RISE 3</b>		40	-			-					
Short kneading (sec.)				15s	-								
Rising 2 + heating (min.)		<b>RISE 3</b>		20	30			40					
Dough smoothing (sec.)				15s				-					
Rising 3 + heating (min.)		<b>RISE 3</b>		20				-					
Baking	time (min.)	<b>BAKE</b>			65	60	55	65	60	55	65	60	55
	temperature				light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C			light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C			light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C		
Time to add dried ingredients		2:50	2:45	2:40	1:50	1:45	1:40	1:55	1:50	1:45			
Keep warm (min.) <b>WARM</b>		<b>KEEP</b>			60			60			60		

3						4						5		
SLADKÝ (SWEET)						CELOZRNÝ (WHOLE- WHEAT)						BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)		
			RAPID						RAPID					
1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000
3:35	3:30	3:25	2:05	2:00	1:55	3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:40	2:35	2:30
15			15			15			15			15		
Time of stage			Time of stage			Time of stage			Time of stage			Time of stage		
2			2			2			2			2		
2			2			2			2			2		
3			6			3			8			6		
8			2			8			3 (temp. 32 °C)			10		
10			5			10			10 (temp. 32 °C)			5		
10			3			5			5 (temp. 32 °C)			5		
10			10			10			10			5		
15			-			5			-			-		
-			-			10			-			-		
25			-			25			-			30		
15s			-			-			-			-		
15			30			15			30			-		
-			-			-			-			30s		
35			-			35			-			30		
65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55
light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C			light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C			light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C			light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C			light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C		
2:30	2:25	2:20	1:45	1:40	1:35	2:30	2:25	2:20	1:40	1:35	1:30	2:10	2:05	2:00
60			60			60			60			60		

Menu number		6	7	8	9	10	11
Program		TĚSTO (DOUGH)	HNĚTĚNÍ (KNEAD)	DORT (CAKE)	DŽEM (JAM)	JOGURT (YOGURT)	PEČENÍ (BAKE)
Approximate weight of the bread (g)		-	-	-	-	-	-
Time of preparing (hours)		1:50	0:10	1:50	1:20	10:00	1:00
Select the maximum bread baking time (in hours)		15	-	-	-	-	-
Preparation stages		Time of stage	Time of stage	Time of stage	Time of stage	Time of stage	Time of stage
Kneading 1 (min.)	Motor ON/OFF: 0.05s/0.95s	4	3	5	-	-	0:10 - 1:00 h
	Motor ON/OFF: 0,1s/0,4s	-	-	-	-	-	
	Motor ON/OFF: 25s/5s	8	7	5	-	-	
Rest 1 (min.)		20	0:10 - 0:30 h	5	Motor ON/OFF: 25s/5s	-	
Kneading 2 (min.), motor ON/OFF: 25s/5s		8				-	
Rest 2 (min.)		20				-	
Kneading 3 (min.), motor ON/OFF: 25s/5s		-	-	-	-	-	
Rest 3 (min.)		-	-	30	-	-	
Kneading 4 (min.), motor ON/OFF: 25s/5s		-	-	-	Motor ON/OFF: 25s/5s	0:10 - 12 h	
Rising 1 + heating (min.)		-	-	-			
Dough smoothing (sec.)		45s	-	-			
Rising 2 + heating (min.)		10	-	-			
Dough smoothing (sec.)		-	-	-			
Rising 3 + heating (min.)		40	-	-	-	-	
Baking	time (min.)	-	-	50	Rest 20	-	
	temperature	-	-	light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C	-	-	light: 165 °C medium: 180 °C dark: 195 °C
Time to add dried ingredients		-	-	-	-	-	-
Keep warm (min.)		-	-	60	-	-	-

# Kenyérsütő gép

## eta 2150

# Crustum II

### HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

## I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



### ÁLTALÁNOS MEGÁLLAPÍTÁSOK:

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkentt fi zikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fi atalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha a földre esett és megsérült. Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e.
- **Figyelem:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!

- **Nedves kézzel ne helyezze be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzattól a csatlakozóvezetékénél fogva!**
- **FIGYELMEZTETÉS – A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!**
- **A készüléket soha se merítse vízbe (részlegesen sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!**
- Gyártócég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. **az élelmiszerek tönkremeneteléért, sérülésekért, sebesülésekért**) és nem felelős a készülék jóállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

### **A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA:**

- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A készüléket kizárólag az előírt módon, felborulással nem fenyegető helyen, hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill**), gyúlékony anyagoktól (pl. **függönyök stb.**) és nedves felületektől (pl. **mosogatótál, mosdótál stb.**) megfelelő távolságban használja.
- Ne tegye a forró edényt fa asztalra, festett, vagy más érzékeny felületre, amely a meleg miatt megsérülhet!
- A tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335–2–6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. **500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. **100 mm** távolságot.
- **A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken** (kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) **használni**.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrások**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- A kenyérsütő üzemeltetése közben ne helyezze azt más helyre forró állapotban, esetleges felborulás esetén égési sérülés veszélye fenyeget
- Főzés az elkészítendő ételek öngyulladására is megtörténhet. Hirtelen fellobbanás esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról és oltsa el a tüzet.
- A készülék biztonságtechnikája és helyes működése céljából csak eredeti és a gyártócég által jóváhagyott tartalékalkatrészeket használjon.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.

### **A CSATLAKOZÓ KÁBEL:**

- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásakor, bebottlásokkor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.



## II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)

### A – kenyérsütő készülék

A1 – kezelőpanel

A2 – sütőtér

A3 – szellőző nyílások

A4 – csatlakozó vezeték

### B – fedél

B1 – kémlelő ablak

B2 – fogantyúk

B3 – szellőző nyílások

### C – sütőforma

C1 – lehajtható fogantyú

C2 – tengelyek

### D – dagasztó karok

### E – a karok kivételére szolgáló eszköz

F – mérőkanál (5/15 ml)

G – mérőpohár (200 ml)

### Megvásárolható tartozékok:

Bagetta sütő feltét ETA 7149 00 500

## III. KEZELŐPANEL (2. ábra)

### 1) Kijelző

A kenyérsütő üzembehelyezését követően a kijelzőn annak alapbeállítása jelenik meg „1 3:10“ (Azaz a program **KLASIK**, tömeg **1250 g**, sütési fokozat **KÖZEPES**), és egy hangjelzés hallatszik:

– az 1-es számjegy a beállított programot mutatja;

– a 3:10 számjegyek a választott program elkészítési idejét jelzik;

– a nyílak ▼ / ▲ helyzete a kenyér tömegét és annak sütési fokozatát jelzik.

### Megjegyzés

A kiválasztott program beindítása után a számértékek fokozatosan csökkennek. Amint a program befejeződik, a kijelzőn a 0:00 érték jelenik meg. A kenyérsütő ezt követően a hőmérséklettartási üzemmódba kapcsol át (60 percig). A kijelzőn ezen idő alatt a 0:00 érték lesz látható (csak a számok közötti kettőspont villog). A hőmérséklettartási üzemmód befejeztét követően a kijelző a program befejezési idejét mutatja majd.

### KÉSZÍTÉS FÁZISAI

Az aktuális készítési fázist a kijelzőn ◀ / ▶ kurzor jelzi:

DELAY TIME – előbeállítás

KNEAD 1 – keverés 1 (dagasztás)

RISE 1 – kovászolás 1

KNEAD 2 – keverés 2 (dagasztás)

RISE 2 – kovászolás 2

RISE 3 – kovászolás 3

BAKE – sütés

KEEP WARM – hőmérséklet tartása

### 2) A START/PAUSE/STOP nyomógomb

A nyomógomb a program beindítására, megszakítására és befejezésére szolgál. Amint a **START/PAUSE/STOP** nyomógomb benyomásra kerül, akkor a számok közötti kettőspont ismét elkezd villogni és beindul a program. A **START/PAUSE/STOP** nyomógomb ismételt rövid benyomásával a program leáll. Ezt az állapotot az időérték és a kettőspont villogása jelzi ki. A **START/PAUSE/STOP** nyomógomb ismételt benyomásával és benyomott állapotban tartásával 3 másodpercre hangjelzés hallatszik és a program befejeződik. Ez az eljárás akkor is érvényes, ha be kívánja fejezni a hőmérséklettartási üzemmódot.


### Figyelmeztetés

A megállítási funkciót (PAUSE) csak rövid időre alkalmazzák, max. 5 perces időtartamra. Ha a program hosszabb időre szakadna meg, akkor az már veszélyeztetné a tészta elkészítését és ezzel a sütés eredményét is.

### 3) A SZÍN nyomógomb

A nyomógomb a kenyér barnulási fokozata beállítására szolgál (○ / ◐ / ● = VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT). A kijelzőn megjelenő jelzés és felirat ▼ a választott fokozatot mutatja. Nem érvényes a 6-TÉSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT programokra.

### Megjegyzés

Az előre beállított program “” (RAPID) gyorsítását a BARVA nyomógombbal is beállíthatja. Ez lerövidíti a felkészülési időt. Ez a beállítás csak az 1-KLASIK, a 3-SLADKÝ és a 4-CELOZRNNÝ programokat engedélyezi.

### 4) A MÉRET nyomógomb

A nyomógomb a kenyér megkívánt tömege, azaz a **1000 g / 1250 g / 1500 g** súlya beállítására szolgál. A kijelzőn megjelenő jelzés és felirat ▲ a választott tömeget mutatja. Nem érvényes a következő programoknál: 6-TÉSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ.

### 5) A MENŮ nyomógomb

A nyomógomb a kívánt program beállítására szolgál. A kijelzőn levő számok a választott programot és annak előre beállított elkészítési idejét mutatja.

### 6) Az IDŐ nyomógomb

Ezzel a gombbal be lehet állítani a kenyérsütés befejezéséhez szükséges időtartamot. A kenyér befejezéséhez szükséges maximális időtartamot 15 órában lehet beállítani (beleértve a választott program előkészítése idejét is). A kijelzőn ezt követően az az időérték jelenik meg, ami alatt a kenyér elkészül. A 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ programokat nem lehet későbbi bekapcsolásra beidőzíteni.

### Megjegyzés

A nyomógombok egyben a megválasztható időtartam beállítására is szolgálnak a 7-HNĚTENÍ, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ programoknál és egyben az egyes előkészítési fázisok beállítására a 12-VLASTNÍ programnál.

### Figyelmeztetés

- Az időkapcsoló funkcióját csak olyan receptúráknál alkalmazza, amelyeket már előzőleg sikeresen kipróbált, ezeket a receptúrákat a későbbiekben már ne változtassa meg.
- Az élesztő nem érintkezhet vízzel azelőtt, mielőtt annak programja be nem indult.
- A felesleges tészta túlfolyhat és ráéghet a fűtőtestre.
- Az időkapcsolós funkciónál ne használjon gyorsan romlandó adalékokat, mint pl. friss tejet, tojásokat, gyümölcsfélét, joghurtokat, sajtfélét, hagymát stb. mivel azok az éjszaka folyamán megromolhatnak!
- A sütőberendezést csak 18 °C-nál magasabb hőmérsékletű helyiségekben használják. Az élesztő ugyanis csak kb. 17 °C-os és annál magasabb belső hőmérsékletnél kezd hatni. Ha ugyanis a kenyérsütőt hűvösebb helyiségbe helyeznék el, akkor nem biztos, hogy a tészta jól megkelne.
- A nyersanyagok (diófélék, magvak, szárított gyümölcs stb.) hozzáadását és a program befejezését jelző akusztikai jelzéseket nem lehet kikapcsolni, így azok éjszaka is hallhatók.

## Hangjelzés

A hangjelzési funkció bekapcsol:

- ha megnyomjuk bármelyik programozó nyomógombot,
- a második dagasztó ciklusnál a következő programoknál: 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ annak kijelzésére, hogy a cereáliát, a gyümölcsöt a diót vagy más alapanyagot hozzá lehet adagolni,
- ha a beállított program befejeződik,
- ha befejeződik a hőmérséklettartó üzemmód
- ha a biztonsági program aktiválódik.

### Figyelmeztetés

A hangjelzést nem lehet kikapcsolni.

## Áramszünet közbeni memória

Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a kenyérsütő készülék még 10 percig tárolja az előző beállításokat. - Ha az áramkimaradás ideje hosszabb, mint 10 perc, akkor a beállított programot már nem újul meg, a kenyérsütőt ismételtelen be kell kapcsolni.

## IV. A PROGRAMJEGYZÉK

Program		Leírás és használat
1	<b>KLASIK</b>	A program fehér búzaliszt és a barna rozsliszt feldolgozására szolgál, valamint a gyógynövényekkel és mazsolával ízesített kenyerekhez. Ez a leggyakrabban használt program.
2	<b>RYCHLÝ</b>	A program fehér, búza és rozskenyér gyors elkészítésére szolgál. Az ebben az üzemmódban sült kenyér kisebb és a közepe sűrűbb.
3	<b>SLADKÝ</b>	Az édes típusú és a „KLASSZIK” programnál ropogósabb héjú kenyerek sütésére készült program.
4	<b>CELOZRNÝ</b>	A program teljes kiőrlésű, alacsony gluténtartalmú lisztből készült kenyér sütésére készült. Ezzel a programmal kapcsolatban nem tartjuk tanácsosnak a halasztott, későbbi indítású „IDŐ” funkció használatát.
5	<b>BEZLEPKOVÝ</b>	A program gluténmentes nyersanyagokból készült kenyér készítésére szolgál.
6	<b>TĚSTO</b>	A program a dagasztott/gyúrt és azt követően kelesztett tészta sütés nélküli készítésére szolgál. A tészták előkészítéséhez különböző nyersanyagokat használhatnak, különböző süteményekhez (pl. kenyérflikkhez, pizzához stb.). Ha azután azokat sütni kívánja, akkor be kell állítania a megfelelő tömeget, a kenyérhéj megkívánt színét és a programtípust.
7	<b>HNĚTENÍ</b>	A program kizárólag a tészták dagasztására szolgál (kelesztés nélkül). A tészták készítésekor különböző nyersanyagokat használhatnak, különböző péksütemények (pl. kenyérflikket, pizzát stb.) készítéséhez. Ennél a programnál az elkészítés megválasztható ideje 0:08-0:45 óra közötti érték (egy lépés 1 perc). Az „IDŐ” nyomógombbal állítsa be a kívánt időt, majd igazolja azt a <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógombbal benyomásával. A <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb további benyomásával bekapcsolja a programot.

Program		Leírás és használat
8	DORT	A programmal olyan alapanyagokat lehet dagasztani és összekeverni (pl.tortához, kalácshoz), amelyeket a keverést követően előre beállított ideig kíván sütni. Javasoljuk, hogy az alapanyagokat előbb két részre osztva keverje össze, majd csak ezután szórja be a sütőedénybe. Ebben az üzemmódban nem lehet a tartaméretet beállítani.
9	DŽEM	Ezzel a programmal dzsemeket vagy lekvárt vagy friss gyümölcsből kompótot lehet készíteni. Gyakori dzsem készítésekor tanácsosnak tartjuk egy másik formáról is gondoskodni, amelyet kizárólag erre a célra használnak majd. A gyümölcs főzésekor felszabaduló savak azt okozhatják, hogy az ugyanabban a formában sütött kenyeret nem lehet jól kiborítani majd abból.
10	JOGURT	A program házi joghurt készítésére szolgál. A sütőkészülék egy adott időtartamra tartani tudja az ideális hőmérsékletet (kb. 38 °C) a joghurt kulturák növekedéséhez. Ennél a programnál az elkészítés ideje választható 6:00 és 12:00 óra között (egy lépés 10 perc) Az <b>“IDŐ”</b> nyomógombokkal állítsa be a kívánt időt, majd igazolja azt a <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb benyomásával. A <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb további benyomásával bekapcsolja a programot.
11	PEČENÍ	Ezzel a programmal barna kenyeret, tortát, vagy vagdalt húst lehet sütni. Ennél a programnál az elkészítés megválasztható ideje 0:10-1:00 óra közötti érték (egy lépés 5 perc). Az <b>“IDŐ”</b> nyomógombot állítsa be a kívánt időre majd igazolja a <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb benyomásával. A <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb további benyomásával bekapcsolja a programot. Ennél a programnál a <b>„SZÍN”</b> nyomógomb benyomásával beállítani annak sütődési mértékét.
12	VLASTNÍ	A program a kenyérfőzés egyes fázisai egyedi beállítására szolgál. A <b>“MENŰ”</b> nyomógombbal válasza ki a <b>“VLASTNÍ”</b> programot. Ez a program szintén lehetővé teszi a kenyér barnulási foka beállítását. Ezt a beállítást a folyamat elején vagy végén lehet választani a <b>“SZÍN”</b> nyomógomb benyomásával. A <b>“MÉRET”</b> nyomógomb benyomásával válassza ki az adott előkészítési fázist és az <b>“IDŐ”</b> nyomógombbal a szükséges időtartamot állíthatja be (az időt jelző számok villognak majd). A beállított időt a <b>“MÉRET”</b> nyomógomb benyomásával igazolja vissza (ezzel egyidőben megtörténik az előkészítés további fázisába történő átkapcsolás). Azonos módon állíthatja be az előkészítés valamennyi fázisát. Az utolsó fázis időtartama beállítása és visszaigazolása után a kijelzőn megszűnik az idő számjegyei villogása és a kijelzőn a beállított program összideje jelenik meg. A fázis beadását a kijelzőn villogó kurzor ◀ / ▶. Indikálja. Ebben az üzemmódban nem lehet a kenyér nagyságát beállítani. Az előkészítő szakasz beállítási lehetőségeit és azok időtartamait táblázatban ábráztuk az ezen nyelvi változat végén.

## V. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE

Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezésbe forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat.

### Megjegyzések

- A kenyérsütő automatikusan keveri és dagasztja a tésztát, amíg el nem éri annak megfelelő állapotát. Az utolsó dagasztási ciklus befejeztével a kenyérsütő a tészta megkelesztéséhez szükséges optimális hőmérsékletre melegszik fel. Majd a készülék automatikusan beállítja a kenyérsütés hőmérsékletét és idejét.
- A túlságosan nehéz tésztatípusoknál, pl. magas rozsliszt tartalommal, javasoljuk megváltoztatni a hozzávalók adagolási sorrendjét – először a szárított élesztőt, majd a lisztet tegye bele és a folyadékot a végén adja hozzá, hogy a tészta jól összegyúródjon. Ha időkapcsoló funkciót alkalmaz (időzített start), ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön idő előtt érintkezésbe a folyadékkal.

### A kenyérsütés menete:

1. Helyezze a kenyérsütőt száraz, síma felületre. Húzza ki abból a **C**-jelű formát.
2. Helyezze be a **C** formában levő **C2** tengelyre a **D** jelű dagasztókarokat (a dagasztókarok sima felülete lefelé kell, hogy irányuljon). A dagasztókarokat úgy fordítsák el, hogy a sütőformában egymás felé irányuljanak és ne egymással ellentétesen.
3. A **C** formába helyezték be az adott recept szerint készülő kenyér nyersanyagait. **Tartsa be mindig az alapszabályt - helyezze be először az összes folyékony nyersanyagot, ezután az ömlesztett anyagokat, végül az élesztőt.**
4. Ezután helyezze be a **C** formát a nyersanyagokkal együtt a kenyérsütőbe.
5. Csatlakoztassa be a kenyérsütőt az el. hálózathoz.
6. A **MENÜ, MÉRET, SZÍN, IDŐ** nyomógombokkal állítsa be a kívánt programot.
7. A **START/PAUSE/STOP** nyomógombbal kapcsolja be a beállított programot.
8. Várják meg a program befejeződését (akusztikai hangjelzés hallatszik).
9. A program befejeződése után vegye ki a **C** formát a kenyérsütőből és helyezze azt aljával felfelé hőálló alátétre (pl. falapra). Amennyiben a kenyér magától nem esik ki a formából az alátétre, akkor a hajtótengelyeket néhányszor mozdítsa el mindkét irányban, amíg a kenyér nem lazul meg.
10. Amennyiben a dagasztókarok a kenyérben maradnak, akkor azokat az **E** jelű kampóval könnyen kiemelheti.
11. Fogyasztása előtt hagyja a kenyeret lehűlni

## VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Minden egyes karbantartás előtt hagyja a kenyérsütőt rendben kihűlni!**

**A tisztításhoz ne használjon sem agresszív vegyi anyagokat és oldószereket!**

A sütőformát és a dagasztókarokat használatuk után mielőbb tisztítsa meg. Ha nem lehet a karokat könnyen levenni a tengelyükről, akkor töltsen meg a formát meleg vízzel és hagyja azokat kiázni (kb.30 percig). Ezután vegye ki a dagasztókarokat. A sütőforma belsejét és a dagasztó karokat egy ruhadarab (szivacs) és víz valamint kevés mosószer segítségével tisztítsák meg. A sütőforma külső felületét egy nedves ruhadarabbal tisztítsa meg.

**A tisztításhoz soha ne használjon fémből készült vagy éles tárgyakat! A sütőformát soha ne merítse teljesen víz alá! Negatív hatású lehet a tengely forgására.**

A kenyérsütőt tisztítsa nedves ruhadarabbal. Karbantartás után hagyja annak valamennyi részét rendben megszáradni. A használat során idővel a felület színe megváltozik,

ami normális jelenség. Ez a változás azonban semmiképpen sem befolyásolja a felület tulajdonságait.

### Tárolás

A készülék tárolási elhelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a kenyérsütő lehűlt és száraz-e. A kenyérsütőt tárolja biztonságos és száraz, gyermekek és nem önjögű személyek részére nem hozzáférhető helyen.

**Terjedelmesebb karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részét is érinti, csak szakszerviz végezhet el! Az utasítások be nem tartása a jótállási kötelezettségek megszűnését vonja maga után!**

Ha nem sikerül Önnek megoldani a problémát vagy szüksége lenne további információkra a készülék és annak szervízhálózata vonatkozásában, akkor vegye fel a kapcsolatot eladójával.

## VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

A kijelzőn előforduló hibajelzések:

Ábrázolás	A meghibásodás	Eltávolítása
<b>H:HH</b>	A kenyérsütő belső tere hőmérséklete túl magas (40°C fölötti)	Válassza le a kenyérsütőt az el. hálózatról és hagyja azt elegendően lehűlni
<b>E:E0</b>	A hőérzékelő nem működik	Forduljon autorizált szervíz céghez

## VIII. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, valamennyi készüléken fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására szolgáló anyagok jelei, továbbá azok reciklálására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelzik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt likvidálni. A helyes likvidálás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes likvidálásával segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat és segíti megelőzni azokat a potenciálisan negatív behatásokat a környezetre és az emberi egészségre, amelyek a helytelen likvidálásból erednek. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladék anyagok helytelen likvidálása az egyes országok előírásai szerint pénzbüntetéssel is járhat. Ha a készüléket véglegesen üzemen kívül szeretnénk helyezni, akkor javasoljuk, hogy az elektromos csatlakozó vezetékét annak áramtalanítása után teljesen vágják le, így a készülék használhatatlanná válik.

## IX. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)

a készülék típusának címkéjén látható

Teljesítményfelvétel (W)

a készülék típusának címkéjén látható

Tömeg cca (kg)

5,7

Termék méretei (mm)

290 x 420 x 315

Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 1,00 W

Zajkibocsátási érték 56 dB(A) re 1pW

**A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja! Illusztratív képek.**

**A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:**

*HOT – Forró. DO NOT COVER – Nem szabad letakarni. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – VIGYÁZAT: Legyen óvatos a gőz. HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől*

*elzárt helyen.*

*A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.*

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

## X. RECEPTEK

Ezeket és a kenyérsütésre vonatkozó sok további receptet és tippet találhat a receptgyűjteményünkben, amely PDF formátumban itt tölthető le:

<http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 – Fehér kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	1000	1250	1500
Víz (ml)	400	500	600
Só (kávéskanál)	1	1,25	1,5
Cukor (kávéskanál)	1	1,25	1,5
Keménybúza dara (g)	175	220	265
Búzaliszt félfinom, világos (g)	400	500	600
Élesztő (csomag)	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ			

### 2 – Teljes kiőrlésű kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	1000	1250	1500
Víz (ml)	400	500	600
Só (kávéskanál)	1,25	1,5	1,75
Cukor (kávéskanál)	1,25	1,5	1,75
Búzaliszt teljes kiőrlésű szemcsés (g)	580	725	870
Szárított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5
Program: CELOZRNŇ			

### 3 – Napraforgómagos kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	1000	1250	1500
Víz (ml)	380	475	570
Vaj (g)	30	35	45
Búzaliszt félfinom, világos (g)	535	670	805
Só (kávéskanál)	1	1,25	1,5
Cukor (kávéskanál)	1	1,25	1,5
Napraforgómag (g)	40	50	60
Szárított élesztő (csomag)	1	1,25	1,5
Program: KLASIK			

Szárított élesztő - csomag = 7 g,



## XI. A PROGRAMFÁZISOK IDŐZÍTÉSI TÁBLÁZATA

Menűszám	12	
Programm	<b>VLASTNÍ (CUSTOM)</b>	
	Előbeállítás (perc)	Beállítási lehetőség (perc)
Az elkészítés ideje (óra)	beállítás szerint	
Maximális kenyérsütési idő beállítása (óra)	15	
Készítési fázis		
Dagasztás 1 (motor be/ki: 0,1mp / 0,4mp)	15	0-30
Pihenés 1	3	0-30
Dagasztás 2 (motor be/ki: 25mp / 5mp)	20	0-30
Pihenés 2	10	0-30
Dagasztás 3 (motor be/ki: 25mp / 5mp)	0	0-25
Kelesztés 1 (perc)	42	0-60
Kelesztés 2 (perc)	40	0-60
Kelesztés 3 (perc)	0	0-60
Sütés	idő (perc)	50
	hőmérséklet	beállítás szerint (világos: 165 °C, közepes: 180 °C, sötét: 195 °C)
Melegentartás (perc)	60	0-60

Menűszám		1						2					
Programm		KLASIK (BASIC)						RYCHLÝ (QUICK)					
											RAPID		
A kenyér hozzávetőleges súlya (g)		1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000			
Az elkészítés ideje (óra)		3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:15	2:10	2:05			
Maximális kenyérsütési idő beállítása (óra)		15			15			15					
Készítési fázis		a kijelzőn megjelenik		Idő	Idő			Idő					
Dagasztás 1 (perc)	Motor be/ki: 0,05mp / 0,95mp	<b>KNEAD 1</b>		2	2			2					
	Motor be/ki: 0,1mp / 0,4mp	<b>KNEAD 1</b>		2	2			2					
	Motor be/ki: 25mp / 5mp	<b>KNEAD 1</b>		6	8			6					
Pihenés 1 (perc)		<b>RISE 1</b>		5	5			2 (hőmérséklet 32 °C)					
Dagasztás 2 (perc), motor be/ki: 25mp / 5mp		<b>KNEAD 2</b>		5	5			5 (hőmérséklet 32 °C)					
Pihenés 2 (perc)		<b>RISE 2</b>		5	3			3 (hőmérséklet 32 °C)					
Dagasztás 3 (perc), motor be/ki: 25mp / 5mp		<b>KNEAD 2</b>		10	15			10					
Pihenés 3 (perc)		<b>RISE 2</b>		5	-			-					
Dagasztás 4 (perc), motor be/ki: 25mp / 5mp		<b>KNEAD 2</b>		10	-			-					
Kelesztés 1 + fűtés (perc)		<b>RISE 3</b>		40	-			-					
Tésztaasimítás (sec.)				15s	-								
Kelesztés 2 + fűtés (perc)		<b>RISE 3</b>		20	30			40					
Tésztaasimítás (sec.)				15s				-					
Kelesztés 3 + fűtés (perc)		<b>RISE 3</b>		20				-					
Sütés	idő (perc)	<b>BAKE</b>			65	60	55	65	60	55	65	60	55
	hőmérséklet				világos: 165 °C közepes: 180 °C sötét: 195 °C			világos: 165 °C közepes: 180 °C sötét: 195 °C			világos: 165 °C közepes: 180 °C sötét: 195 °C		
A szárított összetevők hozzáadásának ideje		2:50	2:45	2:40	1:50	1:45	1:40	1:55	1:50	1:45			
Melegentartás (perc)		<b>KEEP WARM</b>			60			60					

3						4						5		
SLADKÝ (SWEET)						CELOZRNÝ (WHOLE- WHEAT)						BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)		
RAPID						RAPID								
1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000
3:35	3:30	3:25	2:05	2:00	1:55	3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:40	2:35	2:30
15			15			15			15			15		
ldő			ldő			ldő			ldő			ldő		
2			2			2			2			2		
2			2			2			2			2		
3			6			3			8			6		
8			2			8			3 (hőmérséklet 32 °C)			10		
10			5			10			10 (hőmérséklet 32 °C)			5		
10			3			5			5 (hőmérséklet 32 °C)			5		
10			10			10			10			5		
15			-			5			-			-		
-			-			10			-			-		
25			-			25			-			30		
15s			-			-			-			-		
15			30			15			30			-		
-			-			-			-			30s		
35			-			35			-			30		
65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55
világos: 165 °C közepes: 180 °C sötét: 195 °C			világos: 165 °C közepes: 180 °C sötét: 195 °C			világos: 165 °C közepes: 180 °C sötét: 195 °C			világos: 165 °C közepes: 180 °C sötét: 195 °C			világos: 165 °C közepes: 180 °C sötét: 195 °C		
2:30	2:25	2:20	1:45	1:40	1:35	2:30	2:25	2:20	1:40	1:35	1:30	2:10	2:05	2:00
60			60			60			60			60		

Menűszám	6	7	8	9	10	11
Programm	TÉSTO (DOUGH)	HNĚTĚNÍ (KNEAD)	DORT (CAKE)	DŽEM (JAM)	JOGURT (YOGURT)	PEČENÍ (BAKE)
A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	-	-	-	-	-	-
Az elkészítés ideje (óra)	1:50	0:10	1:50	1:20	10:00	1:00
Maximális kenyérsütési idő beállítása (óra)	15	-	-	-	-	-
Készítési fázis	Idő	Idő	Idő	Idő	Idő	Idő
Dagasztás 1 (perc)	Motor be/ki: 0,05mp / 0,95mp	4	3	5	-	-
	Motor be/ki: 0,1mp / 0,4mp	-	-	-	-	-
	Motor be/ki: 25mp / 5mp	8	7	5	-	-
Pihenés 1 (perc)	20	0:10 - 0:30 óra	5	Motor be/ ki: 25mp / 5mp	-	0:10 - 1:00 óra
Dagasztás 2 (perc), motor be/ki: 25mp / 5mp	8				-	
Pihenés 2 (perc)	20				-	
Dagasztás 3 (perc), motor be/ki: 25mp / 5mp	-	-	-			
Pihenés 3 (perc)	-	-	30	-		
Dagasztás 4 (perc), motor be/ki: 25mp / 5mp	-	-	-	Motor be/ ki: 25mp / 5mp	0:10 - 12 óra	
Kelesztés 1 + fűtés (perc)	-	-	-			
Tésztasimítás (sec.)	45s	-	-			
Kelesztés 2 + fűtés (perc)	10	-	-			
Tésztasimítás (sec.)	-	-	-	-	-	
Kelesztés 3 + fűtés (perc)	40	-	-	-	-	
Sütés	idő (perc)	-	-	50	Pihenés 20	-
	hőmérséklet	-	-	világos: 165 °C közepes: 180 °C sötét: 195 °C	-	-
A szárított összetevők hozzáadásának ideje	-	-	-	-	-	-
Melegentartás (perc)	-	-	60	-	-	-

eta 2150

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

**I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA****POSTANOWIENIA OGÓLNE:**

- Wskazówki zawarte w instrukcji obsługi należy przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w sieci elektrycznej. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Nie wkładaj wtyczki kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj z gniazdka mokrymi rękami, nie ciągnij za kabel zasilający!**

- **UWAGA** – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.
- **Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach (nawet częściowo) i nie myć pod bieżącą wodą!**
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar** itp.) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa.

### UŻYWANIE URZĄDZENIA:

- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Urządzenie używaj tylko w pozycji roboczej i na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **piece, Kuchenki, ogrzewacze, piekarniki na gorące powietrze, grill**), przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony itd.**) i powierzchni wilgotnych (np. **zlewy, umywalki itd.**).
- Nie należy umieścić naczynia, gdy jest gorące, na drewnianym biurku, lakierowanej powierzchni lub innego rodzaju delikatnej powierzchni, która przez ciepło może zostać uszkodzona.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego wypiekacz odpowiada EN 60 335–2–6. W brzmieniu tej normy chodzi o urządzenia, które można używać na stole lub podobnej powierzchni z tym, że w kierunku głównego promieniowania ciepła, musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni palnych min. 500 mm a w kierunkach pozostałych min. 100 mm.
- Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. **spalenia, oparzenia**). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
- Podczas gotowania jest możliwy samozapłon przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapalenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i ugasić pożar.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego funkcjonowania urządzenia, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.

### PRZEWÓD ZASILAJĄCY:

- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Dopilnuj, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i ogień. Nie powinien być zanurzany w wodzie lub załamywać się na ostrych krawędziach. Nigdy nie należy umieszczać przewodu na gorące powierzchnie lub pozostawić wiszącego na krawędzi stołu lub blatu. Przez zawadzenie, potknięcie lub pociągnięcie na przykład przez dzieci może zostać przewrócone lub ściągnięte i spowodować poważne obrażenia!
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilającego urządzenia.

## II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

### A – automat do pieczenia chleba

- A1 – panel sterowania
- A2 – przestrzeń do pieczenia

- A3 – otwory wentylacyjne
- A4 – przewód zasilający

### B – pokrywa

- B1 – wziernik
- B2 – uchwyty

- B3 – otwory wentylacyjne

### C – forma do pieczenia

- C1 – składany uchwyt

- C2 – wały

### D – mieszadła (haki)

### E – haczyk do wyjmowania mieszadła (haków)

### F – miarka - łyżka (5/15 ml)

### G – miarka - kubek (200 ml)

### Akcesoria opcjonalne:

Forma do wypieku bagietek ETA 7149 00 500

## III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2)

### 1) Wyświetlacz

Po wprowadzeniu automatu do użytkowania na wyświetlaczu pojawi się ustawienie podstawowe „1 3:10” (to jest program **KLASIK**, waga **1250 g**, stopień wypieczenia **ŚREDNI**) i sygnał dźwiękowy:

- liczba 1 oznacza ustawiony program;
- liczba 3:10 to czas przygotowania wybranego programu;
- pozycja strzałek ▼ / ▲ oznacza wagę chleba i stopień wypieczenia.

#### Uwaga

Po uruchomieniu programu cyfry zmniejszają się stopniowo. Gdy program jest zakończony, na wyświetlaczu pojawia się 0:00. Automat następnie przełącza się do trybu utrzymania temperatury (60 min). Na wyświetlaczu jest nadal wyświetlone 0:00 (dwukropek pomiędzy cyframi miga). Po zakończeniu trybu podgrzewania wyświetlacz pokazuje czas dokończonego programu.

### ETAPY PRZYGOTOWANIA

Trwający etap przygotowania jest wskazywany na wyświetlaczu przez kursor ◀ / ▶:

- DELAY TIME – ustawione wstępnie
- KNEAD 1 – mieszanie 1 (wyrabianie)
- RISE 1 – fermentowanie 1
- KNEAD 2 – mieszanie 2 (wyrabianie)
- RISE 2 – fermentowanie 2
- RISE 3 – fermentowanie 3
- BAKE – pieczenie
- KEEP WARM – utrzymywanie temperatury

### 2) Przycisk START/PAUSE/STOP

Przycisk używany do uruchamiania, wstrzymywania i zakończenia programu. Gdy przycisk **START/ PAUSE/STOP** zostanie naciśnięty, zaczyna migać dwukropek między cyframi i program zostanie rozpoczęty.

Przez ponowne krótkie naciśnięcie **START/PAUSE/STOP** program zostanie wstrzymany. Ten stan jest wskazywany przez miganie czasu i dwukropka. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/PAUSE/STOP** na około 3 sekundy zabrmi sygnał dźwiękowy, a program zostanie zakończony. Ten sposób obowiązuje, nawet jeśli chcesz zakończyć tryb utrzymywania temperatury.


#### Ostrzeżenie

Funkcję zatrzymania (PAUSE) używać tylko na krótki czas, maks. 5 minut. Jeśli program zostałby przerwany na dłuższy czas, może to mieć negatywny wpływ na przygotowanie ciasta i tym samym rezultat pieczenia. (PAUSE) używać tylko krótko, maks. do 5 minut.

### 3) Przycisk KOLOR

Przycisk służy do ustawienia stopnia wypieczenia skórki chleba (○ / ● / ● = JASNA / ŚREDNIA / CIEMNA). Znak i napis na wyświetlaczu ▼ przedstawia wybraną wielkość. Nie stosuje się do programu 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT.

#### Uwaga

Przyciskiem BARVA można ustawić także przyspieszenie “” (RAPID) w zaprogramowanym programie. Skróci to czas przygotowania. To ustawienie jest dostępne tylko dla programów 1-KLASIK, 3-SLADKÝ a 4-CELOZRNÝ.

### 4) Przycisk WIELKOŚĆ

Przycisk służy do ustawienia wagi chleba tj. **1000 g / 1250 g / 1500 g**. Znak i napis na wyświetlaczu ▲ przedstawia wybraną wielkość. Nie stosuje się do programu 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ.

### 5) Przycisk MENU

Przycisk służy do ustawienia danego programu. Cyfry na wyświetlaczu oznaczają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania.

### 6) Przyciski CZAS

Przycisk służy do ustawienia czasu potrzebnego do dokończenia upieczenia chleba. Maksymalny czas do upieczenia chleba może być ustawiony na 15 godzin (w tym czas przygotowania wybranego programu). Następnie na wyświetlaczu zostanie pokazany całkowity czas, po upłynięciu, którego chleb będzie dokończony. W programach 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ nie można zaplanować na późniejszego rozpoczęcia.

#### Ostrzeżenie

- Funkcję czasomierza należy używać wyłącznie w przepisach, które wcześniej zostały przetestowane, tych przepisów już nie zmieniać.
- Drożdże nie powinny zetknąć się z wodą przed rozpoczęciem samego programu.
- Nadmiar ciasta może wypłynąć i przypiecze się do elementu grzejnego.
- Podczas pracy z funkcją czasu nigdy nie używać składników łatwo się psujących, takich jak świeże mleko, jaja, owoce, jogurt, ser, cebula itp. ponieważ mogłyby ulec zepsuciu przez noc!
- Automatu używać tylko w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 18 °C, ponieważ drożdże zaczynają pracować w około 17 °C i powyżej. Jeśli automat zostałby umieszczony w chłodniejszym pomieszczeniu, nie jest gwarantowane dobre wyrośnięcie ciasta.
- Sygnału akustycznego, który wskazuje na dodawanie składników (orzechy, nasiona, suszone owoce itd.) i zakończenie programu nie można wyłączyć, będzie słycać również w nocy.



### Uwaga

Przyciski czasu służą również do ustawienia opcjonalnego czasu przygotowania w programach 7-HNĚTENÍ, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ, a także do ustawienia czasu poszczególnych etapów przygotowania programu 12-VLASTNÍ.

### Sygnal akustyczny

Funkcja sygnалу akustycznego zostanie włączona:

- Po naciśnięciu któregokolwiek z przycisków programowych,
- Podczas drugiego cyklu wyrobienia w programach 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ, aby sygnalizować, że zboża, owoce, orzechy lub inne składniki mogą zostać dodane,
- Gdy skończy się ustawiony program,
- Gdy skończy się tryb utrzymywania temperatury,
- Gdy zostanie aktywowana funkcja bezpieczeństwa.

### Ostrzeżenie

Sygnалу akustycznego nie można wyłączyć.

### Pamięć podczas awarii zasilania

Jeśli wystąpi awaria prądu elektrycznego podczas pracy, automat przez 10 minut zapamiętuje ustawienia. W przypadku awarii zasilania trwającego dłużej niż 10 minut proces nie zostanie przywrócony i potrzeba ponownie włączyć automat.

## IV. LISTA PROGRAMÓW

Program		Opis i użycie
1	<b>KLASIK</b>	Program przeznaczony do pieczenia białego chleba pszenicznego i ciemnego chleba żytniego, także do pieczenia chleba z ziołami i rodzynekami. Ten program jest używany najczęściej.
2	<b>RYCHLÝ</b>	Program przeznaczony jest do szybkiego przygotowania chleba białego, pszenicznego i żytniego. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i ma bardziej zwartą konsystencję.
3	<b>SLADKÝ</b>	Program przeznaczony jest do pieczenia słodkich rodzajów chleba z bardziej chrupiącą skórką niż chleb pieczony w programie "KLASIK".
4	<b>CELOZRNÝ</b>	Program przeznaczony jest do wypieku chleba pełnoziarnistego z mąki o niskiej zawartości glutenu. Tego programu nie zalecamy używać z funkcją opóźnionego startu (przycisk " <b>CZAS</b> ").
5	<b>BEZLEPKOVÝ</b>	Program jest przeznaczony do przygotowania chleba z bezglutenowych składników.
6	<b>TĚSTO</b>	Program jest przeznaczony do wyrobienia / mieszania i późniejszego wyrastania ciasta bez pieczenia. W celu przygotowania ciasta można używać różnych składników do różnych rodzajów pieczonego pieczywa (np. bułeczki chlebowe, pizza itp.). Jeśli chcesz potem piec, należy ustawić odpowiednią wagę, pożądaną kolor skórki i program.

Program		Opis i użycie
7	<b>HNĚTENÍ</b>	Program przeznaczony do wyrabiania ciasta (bez rośnięcia). Podczas wyrabiania ciasta można używać różnych składników do różnych rodzajów pieczywa (np. rogaliki chlebowe, pizza itp.). W tym programie można wybrać zakres przygotowania 0:08 - 0:45 godz. (krok 1 minuta). Przyciskami " <b>CZAS</b> " można ustawić wymagany czas, a potem potwierdzić naciskając przycisk <b>START/PAUSE/STOP</b> . Przez ponowne naciśnięcie przycisku <b>START/PAUSE/STOP</b> program zostanie włączony.
8	<b>DORT</b>	Program jest przeznaczony do wyrabiania / mieszania składników (np. tort, placek), które następnie piecze się przez ustawiony czas. Zalecamy najpierw wymieszać składniki w dwóch częściach, a następnie wylać do formy do pieczenia. W tym trybie nie można ustawiać wielkości tortu.
9	<b>DŽEM</b>	Program jest przeznaczony do przygotowania dżemu lub marmolady, lub kompotu ze świeżych owoców. Przy częstym robieniu dżemu, zalecamy dokupić drugą formę i używać jej wyłącznie do tego celu. Kwasy uwalniane podczas gotowania owoców mogą spowodować, że chleb pieczony w tej samej formie nie będzie dobrze się wyjmował.
10	<b>JOGURT</b>	Program jest przeznaczony do przygotowania domowego jogurtu. Automat utrzymuje przez określony czas optymalną temperaturę (około 38 °C) potrzebną do wzrostu kultury jogurtowej. W tym programie można wybrać czas przygotowania między 06:00 - 12:00 (krok 10 minut). Przyciskami " <b>CZAS</b> " ustawić żądany czas, a następnie potwierdzić naciskając przycisk <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ponowne naciśnięcie przycisku <b>START/PAUSE/STOP</b> włączy program.
11	<b>PEČENÍ</b>	Program przeznaczony jest do wypieku ciemnego chleba, tortów lub pieczeni rzymskiej. W tym programie można wybrać czas przygotowania w zakresie 0:10 - 1:00 godz. (krok 5 minut). Przyciskami " <b>CZAS</b> " ustawić żądany czas, a następnie potwierdzić naciskając przycisk <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ponowne naciśnięcie przycisku <b>START/PAUSE/STOP</b> włączy program. W tym programie również przyciskiem " <b>KOLOR</b> " można ustawić stopień wypieczenia.
12	<b>VLASTNÍ</b>	Program jest przeznaczony do indywidualnego ustawienia każdego etapu przygotowania chleba. Przyciskiem " <b>MENU</b> " wybrać program " <b>VLASTNÍ</b> ". Program ten pozwala również na ustawienie stopnia wypieczenia skórki chleba. Wybierz to ustawianie na początku lub końcu przyciskiem " <b>KOLOR</b> ". Naciskając przycisk " <b>WIELKOŚĆ</b> " wybrać etap przygotowania i przyciskami " <b>CZAS</b> " ustawić wymagany czas (cyfry czasu migają). Ustawiony czas potwierdzić naciskając przycisk " <b>WIELKOŚĆ</b> " (równocześnie przełączyć na następny etap przygotowania). W ten sam sposób można ustawić wszystkie etapy przygotowania. Po ustawieniu i potwierdzeniu czasu w ostatnim etapie przygotowania, cyfry czasu przestaną migać, a wyświetlacz pokazuje całkowity czas ustawionego programu. Zadawanie etapów jest wskazane na wyświetlaczu przez migający kursor ◀ / ▶. W tym programie nie można ustawić wielkości chleba. Opcje ustawień etapów przygotowania i ich czasy są wyszczególnione w tabeli na końcu tej wersji językowej.

## V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA

Przed pierwszym użyciem przemyć części, które stykają się z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, dokładnie opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.

### Uwagi

- Automat automatycznie miesza i wyrabia ciasto, aż osiągnie właściwą konsystencję. Po ostatnim cyklu wyrabiania automat nagrzewa się do optymalnej temperatury, aby ciasto wyrosło. Automat następnie automatycznie dostosowuje temperaturę i czas pieczenia chleba.
- W przypadku ciast, które są bardzo ciężkie np. z dużym udziałem mąki żytniej, zalecamy, aby zmienić kolejność składników - najpierw suszone drożdże, mąkę, a na koniec dodać płyn, aby ciasto dobrze się wyrabiało. Jeśli korzystasz z funkcji zegara (opóźniony start), upewnij się, że nie doszło do wczesnego kontaktu drożdży z cieczą.

### Procedura pieczenia chleba:

1. Postawić automat na suchą płaską powierzchnię. Wyciągnąć formę **C**.
2. Do formy **C** włożyć mieszadła **D** na wał **C2** (równe powierzchnie mieszadeł (haków) muszą być skierowane w dół). Obróć haki, aby w formie były skierowane w kierunku do siebie lub od siebie.
3. Do formy **C** włożyć składniki do przygotowania chleba wg danego przepisu. **Zawsze należy przestrzegać podstawowej zasady – najpierw wszystkie płynne składniki, a następnie wszystkie składniki luzem na końcu drożdże.**
4. Następnie umieścić formę **C** ze składnikami do automatu.
5. Automat podłączyć do prądu.
6. Za pomocą przycisku **MENU, WIELKOŚĆ, KOLOR, CZAS** ustawić żądany program.
7. Nacisnąć przycisk **START/PAUSE/STOP**, aby uruchomić wybrany program.
8. Poczekać na zakończenie programu (sygnał akustyczny).
9. Po zakończeniu programu wyjąć formę **C** z automatu i umieścić do góry dnem na odpornej na ciepło podkładkę (np. deskę). Jeśli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, poruszać wałem tam i z powrotem kilka razy, aż chleb wypadnie.
10. Jeśli pozostaną mieszadła (haki) w chlebie, za pomocą przyrządu **E** można je łatwo usunąć.
11. Przed jedzeniem chleba ostudzić.

## VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Przed każdym czyszczeniem należy automat odpowiednio schłodzić!**  
**Podczas czyszczenia nie należy stosować żadnych środków chemicznych i agresywnych rozpuszczalników!**

Formę do pieczenia i mieszadła do wyrabiania oczyścić jak najszybciej po użyciu. Jeśli mieszadła nie można łatwo wyjąć z wałów potrzeba napęlić formę gorącą wodą i odmoczyć (30 min). Następnie wyjąć mieszadła. Wnętrze formy do pieczenia i mieszadła oczyścić ściereczką (gąbką) i wodą z małą ilością detergentu. Zewnętrzne części formy do pieczenia oczyścić wilgotną ściereczką. **Nigdy nie należy używać metalowych lub ostrych przedmiotów! Nigdy nie zanurzać całej formy do pieczenia do wody! Może to mieć negatywny wpływ na obracanie wału.** Automat czyścić wilgotną szmatką. Po czyszczeniu pozostawić wszystkie części do wyschnięcia. Normalne jest, że z czasem zmieni się kolor powierzchni. Zmiana ta jednak nie zmienia właściwości powierzchni.

## Składowanie

Przed składowaniem należy się upewnić, że automat jest zimny i suchy. Składować urządzenie w bezpiecznym, suchym miejscu z dala od dzieci i osób nieodpowiedzialnych.

**Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!**

Jeśli nie uda się rozwiązać problemu lub potrzebujesz więcej informacji na temat urządzenia sieci serwisów, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

## VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Komunikaty o błędach na wyświetlaczu:

Wyświetlenie	Problem	Rozwiązanie
H:HH	Temperatura w przestrzeni wewnętrznej jest zbyt wysoka (powyżej 40 °C)	Odłączyć automat od prądu i pozostawić do ostygnięcia
E:E0	Czujnik temperatury nie działa	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym

## VIII. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłyby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następných szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [www.elektroeko.pl](http://www.elektroeko.pl)). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

## IX. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)

podano na tabliczce znamionowej urządzenia

Pobór mocy (W)

podano na tabliczce znamionowej urządzenia

Waga ok. (kg)

5,7

Wymiary produktu (mm)

290 x 420 x 315

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 1,00 W

Poziom hałasu 56 dB (A) re 1pW

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.

## OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

*HOT – Gorące. DO NOT COVER – Nie zakrywać. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – UWAGA: Bądź ostrożny z parą. HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać w wodzie lub innych cieczach.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT*

*A TOY. – Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!*

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE.



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

## X. PRZEPISY

Te i wiele innych przepisów i wskazówek do pieczenia chleba znaleźć można w naszej książce kucharskiej, która jest do pobrania w formacie PDF tutaj:

<http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 – Chleb biały

Zbliżona waga chleba (g)	1000	1250	1500
Woda (ml)	400	500	600
Sól (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Krupica z twardej mąki (g)	175	220	265
Mąka pszenna półgruba jasna (g)	400	500	600
Drożdże (saszetka)	1	1,25	1,5
Program: KLASIK, RYCHLÝ			

### 8 – Chleb pełnoziarnisty

Zbliżona waga chleba (g)	1000	1250	1500
Woda (ml)	400	500	600
Sól (łyżeczka)	1,25	1,5	1,75
Cukier (łyżeczka)	1,25	1,5	1,75
Mąka pszenna razowa (g)	580	725	870
Suche drożdże (saszetka)	1	1,25	1,5
Program: CELOZRNNÝ			

### 21 – Chleb słonecznikowy

Zbliżona waga chleba (g)	1000	1250	1500
Woda (ml)	380	475	570
Masło (g)	30	35,	45
Mąka pszenna półgruba jasna (g)	535	670	805
Sól (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Ziarenka słonecznika (g)	40	50	60
Suche drożdże (saszetka)	1	1,25	1,5
Program: KLASIK			

Waga suchych drożdży w 1 saszetce stanowiąca jest na – 7 g,

## XI. TABELA PRZEBIEGU PROGRAMU

Menu numer		12	
Program		<b>VLASTNÍ (CUSTOM)</b>	
		Ustawienie wstępne (min)	Możliwość ustawienia (min)
Czas przygotowania (godz.)		wg ustawień	
Wybranie maksymalnego czasu po upłynięciu którego chleb jest gotowy (godz.)		15	
Etapy przygotowania			
Wyrabianie 1 (silnik wł./wł.: 0,1s/0,4s)		15	0-30
Odpoczywanie 1		3	0-30
Wyrabianie 2 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		20	0-30
Odpoczywanie 2		10	0-30
Wyrabianie 3 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		0	0-25
Rośnięcie 1 (min.)		42	0-60
Rośnięcie 2 (min.)		40	0-60
Rośnięcie 3 (min.)		0	0-60
Pieczenie	czas (min.)	50	0-80
	temperatura	wg ustawień (jasny: 165 °C, średni: 180 °C, ciemny: 195 °C)	
Podgrzewanie (min.)		60	0-60

Menu numer		1						2			
Program		KLASIK (BASIC)						RYCHŁY (QUICK)			
											RAPID
Przybliżona waga chleba (g)		1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	
Czas przygotowania (godz.)		3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:15	2:10	2:05	
Wybranie maksymalnego czasu po upłynięciu którego chleb jest gotowy (godz.)		15			15			15			
Etapy przygotowania		wyświetlacz pokazuje	czas etapy	czas etapy			czas etapy				
Wyrabi- anie 1 (min.)	Silnik wł./wł.: 0,05s/0,95s	<b>KNEAD 1</b>	2	2			2				
	Silnik wł./wł.: 0,1s/0,5s	<b>KNEAD 1</b>	2	2			2				
	Silnik wł./wł.: 25s/5s	<b>KNEAD 1</b>	6	8			6				
Odpoczywanie 1 (min.)		<b>RISE 1</b>	5	5			2 (temp. 32 °C)				
Wyrabianie 2 (min.), silnik wł./wł.: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>	5	5			5 (temp. 32 °C)				
Odpoczywanie 2 (min.)		<b>RISE 2</b>	5	3			3 (temp. 32 °C)				
Wyrabianie 3 (min.), silnik wł./wł.: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>	10	15			10				
Odpoczywanie 3 (min.)		<b>RISE 2</b>	5	-			-				
Wyrabianie 4 (min.), silnik wł./wł.: 25s/5s		<b>KNEAD 2</b>	10	-			-				
Rośnięcie 1 + ogrzewanie (min.)		<b>RISE 3</b>	40	-			-				
Krótkie mieszanie(sec.)			15s	-							
Rośnięcie 2 + ogrzewanie (min.)		<b>RISE 3</b>	20	30			40				
Krótkie mieszanie(sec.)			15s				-				
Rośnięcie 3 + ogrzewanie (min.)		<b>RISE 3</b>	20				-				
Piecze- nie	czas (min.)	<b>BAKE</b>	65	60	55	65	60	55	65	60	55
	temperatura		jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C			jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C			jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C		
Czas dodania składników suchych		2:50	2:45	2:40	1:50	1:45	1:40	1:55	1:50	1:45	
Podgrzewanie (min.)		<b>KEEP WARM</b>	60			60			60		



3						4						5		
SLADKÝ (SWEET)						CELOZRNÝ (WHOLE- WHEAT)						BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)		
			RAPID						RAPID					
1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000	1500	1250	1000
3:35	3:30	3:25	2:05	2:00	1:55	3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	2:40	2:35	2:30
15			15			15			15			15		
czas etapy			czas etapy			czas etapy			czas etapy			czas etapy		
2			2			2			2			2		
2			2			2			2			2		
3			6			3			8			6		
8			2			8			3 (temp. 32 °C)			10		
10			5			10			10 (temp. 32 °C)			5		
10			3			5			5 (temp. 32 °C)			5		
10			10			10			10			5		
15			-			5			-			-		
-			-			10			-			-		
25			-			25			-			30		
15s			-			-			-			-		
15			30			15			30			-		
-			-			-			-			30s		
35			-			35			-			30		
65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55
jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C			jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C			jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C			jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C			jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C		
2:30	2:25	2:20	1:45	1:40	1:35	2:30	2:25	2:20	1:40	1:35	1:30	2:10	2:05	2:00
60			60			60			60			60		

Menu numer		6	7	8	9	10	11
Program		TĚSTO (DOUGH)	HNĚTĚNÍ (KNEAD)	DORT (CAKE)	DŽEM (JAM)	JOGURT (YOGURT)	PEČENÍ (BAKE)
Przybliżona waga chleba (g)		-	-	-	-	-	-
Czas przygotowania (godz.)		1:50	0:10	1:50	1:20	10:00	1:00
Wybranie maksymalnego czasu po upływie którego chleb jest gotowy (godz.)		15	-	-	-	-	-
Etapy przygotowania		czas etapy	czas etapy	czas etapy	czas etapy	czas etapy	czas etapy
Wyrobienie 1 (min.)	Silnik wł./wł.: 0,05s/0,95s	4	3	5	-	-	0:10 - 1:00 godz.
	Silnik wł./wł.: 0,1s/0,5s	-	-	-	-	-	
	Silnik wł./wł.: 25s/5s	8	7	5	-	-	
Odpoczywanie 1 (min.)		20	0:10 - 0:30 godz.	5	Silnik wł./ wł.: 25s/5s	-	
Wyrobienie 2 (min.), silnik wł./wł.: 25s/5s		8				-	
Odpoczywanie 2 (min.)		20				-	
Wyrobienie 3 (min.), silnik wł./wł.: 25s/5s		-	-	-	-	-	
Odpoczywanie 3 (min.)		-	-	30	-	-	
Wyrobienie 4 (min.), silnik wł./wł.: 25s/5s		-	-	-	Silnik wł./ wł.: 25s/5s	0:10 - 12 godz.	
Rośnięcie 1 + ogrzewanie (min.)		-	-	-			
Wyglądanie ciasta (sec.)		45s	-	-			
Rośnięcie 2 + ogrzewanie (min.)		10	-	-			
Wyglądanie ciasta (sec.)		-	-	-			
Rośnięcie 3 + ogrzewanie (min.)		40	-	-	-	-	
Pieczenie	czas (min.)	-	-	50	Odpocz. 20	-	
	temperatura	-	-	jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C	-	-	jasny: 165 °C średni: 180 °C ciemny: 195 °C
Czas dodania składników suchych		-	-	-	-	-	-
Podgrzewanie (min.)		-	-	60	-	-	-



**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

**Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:**

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidłného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **[www.eta.cz](http://www.eta.cz)**

Případně další dotazy zasilejte na **[info@eta.cz](mailto:info@eta.cz)**, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

**ZÁRUČNÝ LIST****ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **[www.eta.sk](http://www.eta.sk)**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **[info@eta.cz](mailto:info@eta.cz)** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

**WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego użytkowania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 9) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 10) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 11) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 12) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 13) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 14) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 15) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 16) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.**

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: [serwis@digison.pl](mailto:serwis@digison.pl)

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

*eta*

© DATE 20/11/2017

e.č.36/2017