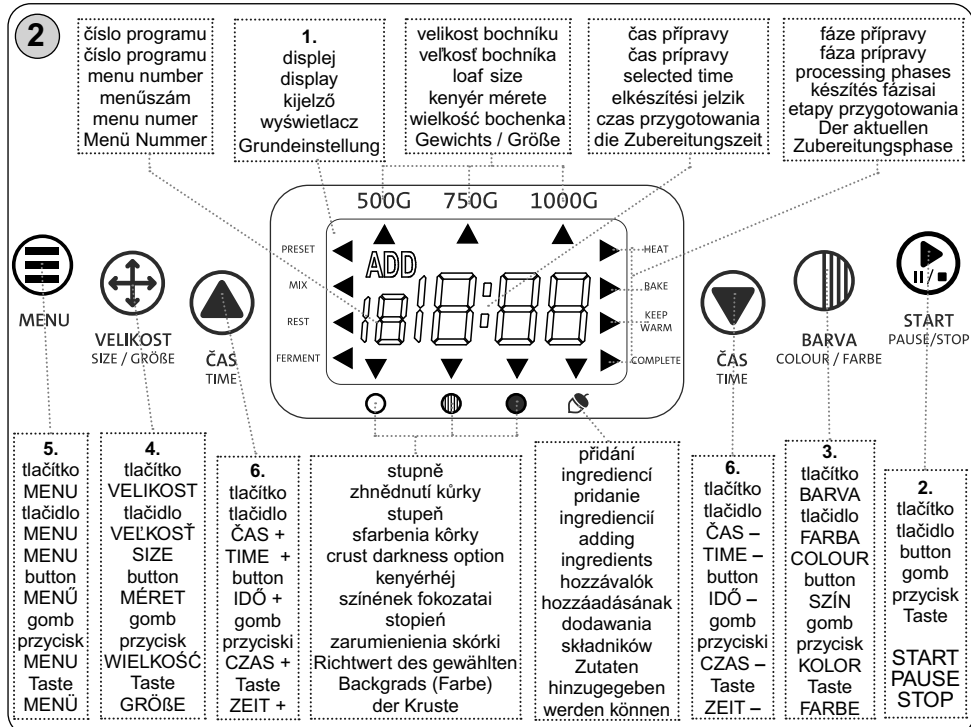
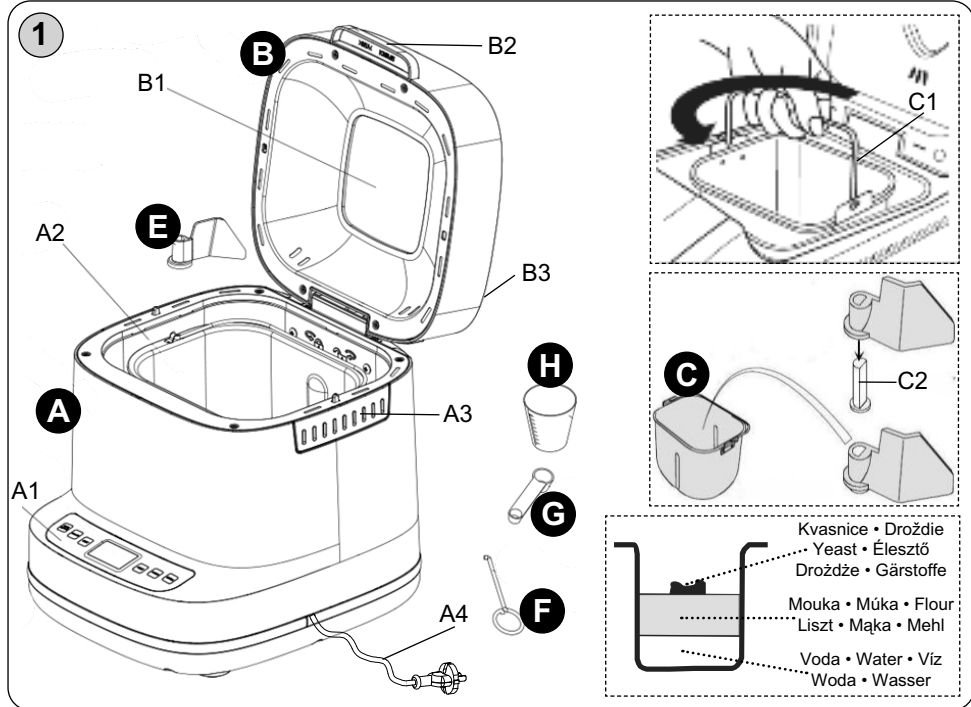


<i>Pekárna chleba • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ	4-16
<i>Pekáreň chleba • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK	17-29
<i>Bread maker • USER MANUAL</i>	EN	30-40
<i>Kenýrsütő gép • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ</i>	HU	41-51
<i>Urządzenie do wypieku chleba • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL	52-62
<i>Elektrischer Brotbackautomat • BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	DE	63-74

crustica





Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja / Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

OBSAH | CONTENT | TARTALOM | ZAWARTOŚĆ | INHALT

CZ		
I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4	
II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (OBR. 1).....	6	
III. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA	9	
IV. SEZNAM PROGRAMŮ	9	
V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA	11	
VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	12	
VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	13	
VIII. EKOLOGIE	14	
IX. TECHNICKÁ DATA	15	
SK		
I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA.....	17	
II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (OBR. 1).....	19	
III. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB	22	
IV. SEZNAM PROGRAMOV	22	
V. PŘÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA CHLEBA	24	
VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA	25	
VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	26	
VIII. EKOLOGIE	27	
IX. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	28	
EN		
I. SAFETY WARNING	30	
II. FEATURES OF THE DEVICE (PIC. 1).....	32	
III. FEATURES OF THE BREAD MACHINE	34	
IV. LIST OF PROGRAMMES.....	35	
V. PREPARATION FOR USE AND BREAD-MAKING PROCESS.....	36	
VI. MAINTENANCE.....	37	
VII. TROUBLESHOOTING	38	
VIII. ENVIRONMENTAL PROTECTION	38	
IX. TECHNICAL DATA.....	39	
HU		
I. BIZTONSÁGI RENDELKEZÉSEK.....	41	
II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS A TARTOZÉKOK (1. ÁBRA).....	43	
III. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI	45	
IV. A PROGRAMJEGYZÉK	46	
V. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE.....	47	
VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	49	
VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI.....	49	
VIII. ÖKOLÓGIA	50	
IX. MŰSZAKI ADATOK.....	50	
PL		
I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	52	
II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (RYS. 1).....	54	
III. FUNKCJE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA	56	
IV. LISTA PROGRAMÓW:	57	
V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA.....	58	
VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	60	
VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	60	
VIII. EKOLOGIA.....	61	
IX. DANE TECHNICZNE.....	61	
DE		
I. SICHERHEITSHINWEISE	63	
II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (ABB. 1).....	65	
III. FUNKTION DES BROTTBACKAUTOMATEN	67	
IV. PROGRAMMLISTE	68	
V. VORBEREITUNG ZUM 1. GEBRAUCH UND BACKVORGANG	70	
VI. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	71	
VII. FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM BACKAUTOMATEN.....	72	
VIII. UMWELTSCHUTZ	72	
IX. TECHNISCHE ANGABEN	73	

eta 4150

crustica

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Tento návod spolu s pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

RECEPTÁŘ ve formátu PDF ke stažení zde:
<http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- 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 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 elektroopravny 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 nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.

- **Nepřekračujte maximální množství mouky (600 g) a kypřících přísad, jako jsou sušené kvasnice (10 g), (neplatí pro Bezlepkový chléb).**
- 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 mokryma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- 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 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, grill), hořlavých předmětů (např. záclony, závěsy atd.) a vlhkých povrchů (např. dřezy, umyvadla atd.).
- Neumísťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. skleněné, papírové plastové, dřevěné–lakované desky a různé tkaniny/ubrusy).
- Neumísťujte horkou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů.
- Neumísťujte nádobu, je-li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- Nikdy nevyjímejte upečený chléb údery pečicí nádoby o její okraj. Jinak může dojít k jejímu poškození.
- 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 tj. nad pečicím prostorem, 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,lobal, potravinové fólie). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- 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).
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- 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 neohřívajte 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 nepřehřívejte 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 – držadlo
- B3 – větrací otvory

C – pečicí forma

- C1 – sklopné držadlo
- C2 – hřidel

E – hnětací hák

G – odměřovací lžíce (5/15 ml)

F – nástroj na vyjmutí háku

H – odměřovací pohár (240 ml)

OVLÁDÁČÍ PANEL (popis tlačítek a displeje z obr. 2)

Základní nastavení po připojení pekárnky k el. síti je program KLASIK, hmotnost 750 g, stupeň propečení STŘEDNÍ.

Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují. Po dokončení programu se na displeji zobrazí 0:00 a pekárna se přepne do hodinového udržování teploty. Na displeji zůstává stále zobrazeno 0:00 (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení udržování teploty se na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojtečka mezi číslicemi neblíká).

1) DISPLEJ

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení „1 3:10“

(tj. program KLASIK) a ozve se zvukový signál.

- číslice 1 označuje, který program byl zvolen,
- číslice 3:10 označuje čas přípravy zvoleného programu.
- poloha šipky (▼) poskytuje informaci o zvolené barvě pečeného chleba (○ / ▨ / ● = SVĚTLÝ / STŘEDNÍ / TMAVÝ),
- poloha šipky (▲) poskytuje informaci o zvolené hmotnosti pečeného chleba (500 g / 750 g / 1000 g),
- nápis a symbol (ADD / ) poskytuje informaci o možnosti přidání surovin.

FÁZE PŘÍPRAVY

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

PRESET – přednastavení

MIX – míchání (hnětení)

REST – odpočinek

FERMENT – kvašení

HEAT – ohřev

BAKE – pečení

KEEP WARM – udržování teploty

COMPLETE – dokončeno

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 (dlouhé pípnutí) a program se ukončí. Tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. udržování teploty po dokončení programu.

Upozornění

- Funkci pozastavení (PAUSE) používejte jen krátkodobě do 3 minut (např. k posunutí surovin blíže k hnětacím hákům pomocí stěrky). Pokud do 3 minut neprovedete žádnou operaci, pekárna bude pokračovat ve zpracování, dokud nebude program ukončen.

3) TLAČÍTKO BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (○ / ▨ / ● = SVĚTLÝ / STŘEDNÍ / TMAVÝ). Poloha šipky na displeji poskytuje informaci o zvolené barvě pečeného chleba. Neplatí pro program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT.

4) TLAČÍTKO VELIKOST

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. 500 g / 750 g / 1000 g (viz tabulka a recepty).

Poloha šipky na displeji poskytuje informaci o zvolené velikosti chleba. Neplatí pro program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ, 12-VLASTNÍ. Objem nádoby umožňuje přípravu potravin (chleba, dortu, těsta, sekané) až do maximální hmotnosti 1 kg.

- velikost 500 g = pro malé množství chleba,
- velikost 750 g = pro střední množství chleba,
- velikost 1000 g = pro velké množství chleba.

Poznámka

- Velikost chleba 1000 g (2.2 LB) je uvažována jako celková hmotnost všech ingrediencí použitých pro jeho přípravu (např. při použití chlebové směsi to je voda, chlebová směs 500 g a kvasnice).

5) TLAČÍTKO MENU

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

6) TLAČÍTKO ČAS

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času dokončení upečeného chleba. Programy 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba kterou lze nastavit je 15 hodin. Nastavený čas obsahuje i čas přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí.

Poznámka

- Tlačítka čas slouží 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, vejčka, 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.
- Akustický signál, který signalizuje: připojení spotřebiče k el. síti, přidávání surovin (ořšky, semínka, sušené ovoce apod.), ukončení programu, přepnutí programu do základního nastavení a chybové hlášení H:HH nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

III. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

ZVUKOVÁ SIGNALIZACE

Funkce zvukové signalizace se spustí:

- když se zapne/vypne pekárna,
- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek,
- během třetího hnětacího cyklu při programech 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ, 8-DORT pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány,
- když se docílí konce programu,
- když se aktivuje bezpečnostní funkce.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

- Pokud chcete pekárnu použít ihned po předchozím pečení a je-li teplota vnitřního prostoru pekárny ještě příliš vysoká (nad 40 °C), po stisknutí tlačítka START/PAUSE/STOP se na displeji objeví nápis H:HH a ozve se zvukový signál. Pekárnu nelze uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečicí formu a vyčkejte než pekárna zchladne.
- Pokud se po stisknutí tlačítka START/PAUSE/STOP na displeji zobrazí nápis E:E0, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
- Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 15 minut (displej ukazuje základní nastavení), proces se už neobnoví a je nutné pekárnu znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku s novými ingrediencemi.
- Upozorňujeme, že pekárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespodu a po stranách.

IV. SEZNAM PROGRAMŮ

Program	Popis a použití
1. KLASIK	Program je určen pro bílý pšeničný a hnědý žitný chléb, také pro chléb ochucený bylinkami a rozinkami. Tento program se používá nejvíce.
2. RYCHLÝ	Program je určen pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hutnější střed.
3. SLADKÝ	Program je určen pro pečení sladkých typů chleba s křupavější kůrkou než při pečení s programem "KLASIK".
4. CELOZRNÝ	Program je určen pro pečení celozrného chleba z mouky s nízkým obsahem lepku. Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení míchání kynutí (tj. nabobtnání zrn) a předejde hřátí. S tímto programem nedoporučujeme používat funkci odloženého startu (tlačítko "ČAS").
5. BEZLEPKOVÝ	Program je určen pro přípravu bezlepkového chleba.

6. TĚSTO	Program je určen pro hnětení/míchání a následné 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. HNĚTENÍ	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 minut (krok 1 minuta). Tlačítka "ČAS" nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka START/PAUSE/STOP. Dalším stiskem tlačítka START/PAUSE/STOP spustíte program.
8. DORT	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. DŽEM	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. JOGURT	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 06:00 - 12:00 hod. (krok 10 minut). Tlačítka "ČAS" nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka START/PAUSE/STOP. Dalším stiskem tlačítka START/PAUSE/STOP spustíte program.
11. PEČENÍ	Program je určen pro pečení. U tohoto programu je volitel/ná doba přípravy v rozmezí 0:10 - 1 hod. (krok 5 minut). Tlačítka "ČAS" nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka START/PAUSE/STOP. Dalším stiskem tlačítka START/PAUSE/STOP spustíte program. U tohoto programu lze také tlačítkem "BARVA" nastavit stupeň propečení (○ = 105 °C / ◐ = 115 °C / ● = 125 °C)
12. VLASTNÍ	Program je určený pro individuální nastavení jednotlivých fází přípravy chleba. Tlačítkem "MENU" zvolte program "VLASTNÍ". Tento program také umožňuje nastavení stupně zhnědnutí chleba. Toto nastavení vyberte na začátku nebo konci nastavování tlačítkem "BARVA". Stisknutím tlačítka "VELIKOST" vyberte danou fázi přípravy a tlačítky "ČAS" nastavte požadovaný čas. Nastavený čas potvrdíte stiskem tlačítka "VELIKOST" (dojde zároveň k přepnutí na další fázi přípravy). Stejným způsobem nastavte všechny fáze přípravy. Po nastavení a potvrzení času u poslední fáze přípravy se na displeji se zobrazí celkový čas nastaveného programu. Nastavovaná fáze je indikována na displeji svítícím kurzorem ◀ / ▶. V tomto programu nelze nastavit velikost bochníku. 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 pekárnu a příslušenství. Z pekárny odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Formu **C** uchopte oběma rukama uvolnit pootočením a pak tahem směrem nahoru ji vyjměte z pekárny (obr. 1). Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

DOPORUČENÍ

- Před prvním použitím doporučujeme potříť pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem. Poté vložte formu s hnětacími háky do pekárny. Ponechejte víko otevřené a nastavte program 11-PEČENÍ a zapněte na 10 minut pekárnu bez vložených surovin. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu. Poté nechejte pekárnu 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.

Umístěte pekárnu na rovný a suchý povrch. Pekárnu připojte k el. síti. Formu **C** uchopte oběma rukama, vložte do pekárny a mírným pootočením po směru hodinových ručiček zaaretujte. Následně nasuňte hnětací hák **E** na hřídel **C2**. Háček musí směřovat rovnou částí směrem dolů. Do formy vložte pomocí odměrek **G**, **H**, ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. Dodržte, ale vždy základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny poté všechny syké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky. Uzavřete víko **B** pekárny. Na ovládacím panelu **A1** nastavte požadovaný program (MENU / VELIKOST / BARVA / ČAS). Nakonec stiskněte tlačítko START/PAUSE/STOP. Pekárna automaticky zahřívá, 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. Po ukončení pečení zazní zvukový signál, že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárny. Následně se pekárna přepne na 1 hod. do programu udržování teploty, pokud program udržování teploty nepožadujete, stiskněte tlačítko START/PAUSE/STOP na cca 3 sek. a program se tak ukončí.

Poznámky

- 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 prohnětl. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.
- Budete-li, po zaznění zvukového signálu (ADD / ) přidávat suroviny doporučujeme:

- 1) sušené ovoce, sýr, čokoládu = nakrájet na cca 5 mm kostky,
- 2) ořechy = nejmenno nasekat (nepoužívejte jich příliš, protože zhoršují funkci lepkou),
- 3) byliny = postupujte dle receptů, max. 1–2 lžičky,
- 4) masné 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 semínek může poškodit (poškrábat) povrchovou úpravu pečicí formy a hnětacího háku. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

- Pékárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespodu a po stranách.
- Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (při hnětení = cvakání, při pečení nebo udržování teploty = praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Na vůně / pachy, páru a kouř, vznikající během přípravy potravin, mohou citlivě reagovat domácí zvířata (např. exotičtí ptáci). Z tohoto důvodu doporučujeme přípravu potravin provádět v jiné místnosti.
- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.

Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu pootočením a tahem vyjměte pečicí formu **C**, položte ji dnem nahoru na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětací hřídelí několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Zůstane-li hnětací hák v chlebu, za pomoci nástroje **F** jej snadno vyjměte. Poté chléb nechte vychladnout. Pro krájení chleba použijte el. kráječ nebo speciální nůž se zoubkovaným ostřím. Pokud chléb nesníte celý, doporučujeme vám uložit zbytek do plastového sáčku nebo nádoby. Chléb můžete skladovat až 3 dny při pokojové teplotě. Jestliže ho potřebujete uskladnit na delší dobu, vložte ho do plastového sáčku nebo nádoby a následně do mrazničky. Skladujte max. 5 dní. Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.

Upozornění

- Po dokončení programu je výchozí čas udržování teploty 1 hod., poté se spotřebič vypne.
- 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! Opačným postupem všechny díly můžete rozložit / vybrat.

VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!

Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací hák teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobků z víka, pláště a pečicího prostoru. **Před dalším použitím řádně osušte veškeré součásti a povrch pekárny (např. od zkondenzované páry). Nikdy nenamáčejte pekárnou do vody ani nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Otřete vnější plochy pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací hák, tak i pohonná hřídel se musí očistit ihned po použití.

Zůstane-li hnětací hák ve formě, bude se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací hák. Nenamáčejte ve vodě pečicí formu příliš dlouho, ovlivnilo by to rotaci hřídele. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

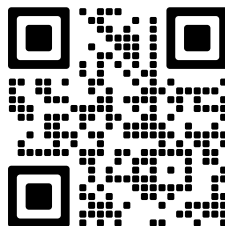
Uložení

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 opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz. Informace k reklamaci a opravě výrobků naleznete na stránkách www.eta.cz/servis-eu.

Kontakt na výrobce: info@eta.cz



VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybová hlášení na displeji:

Zobrazení	Problém	Řešení
H : HH	Teplota vnitřního prostoru pekárny je příliš vysoká (nad 40 °C)	Odpojte pekárnu od el. sítě a nechtejete dostatečně vychladnout
E : E0	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 část 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 nevykne 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 vykne 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	Použijte menší množství droždí
	Žádná sůl	Dodržujte množství stanovené receptem
	Příliš mnoho kvasnic	Snižte množství kvasnic
Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno	Neotevírejte víko po posledním vykynutí
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny	Viz. odst. III. Funkce pekárny chleba
	Otáčení hnětacího háku je zablokováno	Vyjměte pečicí formu a zkontrolujte zda se hák / hřidel volně otáčí

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 správné likvidace výrobku jej odevzdejte na 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. 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 odřiznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

IX. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg) cca	3,3
Spotřebič třídy ochrany	I.
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	309 x 260 x 272
Příkon v pohotovostním režimu je < 0,50 W	
Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W	
Deklarovaná hladina akustického výkonu je < 60 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:	
HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
Pouze pro použití v domácnosti. 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, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.
	UPOZORNĚNÍ
	UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH. Nebezpečí popálení, které může vzniknout dotykem od horkých částí. Buďte opatrní při manipulaci se spotřebičem!
	Čtěte návod k obsluze
	Nesmí být likvidováno společně s komunálním odpadem

Časování programových fází

Menu číslo		12	
Program		VLASTNÍ (CUSTOM)	
		Přednastavení (min.)	Možnost nastavení (min.)
Čas přípravy (hod.)		3:10 (nebo dle nastavení)	
Volba max. času, za který bude chléb zhotoven (hod.)		15	
Fáze přípravy			
Hnětení 1 (motor zap./vyp.: 0,1s / 0,4s)		22	0-30
Odpočinek 1		7	0-30
Hnětení 2		6	0-20
Odpočinek 2		15	0-30
Hnětení 3		24	0-25
Kynutí 1 (min.)		48	0-60
Kynutí 2 (min.)		40	0-60
Kynutí 3 (min.)		0	0-60
Pečení	čas (min.)	50	0-80
	teplota (°C)	dle nastavení (světlý: 110, střední: 120, tmavý: 130)	
Udržování teploty (min.)		60	0-60

Doporučení

- Na začátku přípravy “vašeho” chleba nepoužívejte velikost 1000 g, ale otestujte si své těsto na velikost 750 g. Maximální velikost je především určena pro přípravu hutných těst s menším podílem kvasnic.
- **Nadměrné množství těsta s vysokým podílem kvasnic může zapříčinit přetečení a připečení se na topném tělese.**

Hmotnost suchého droždí v 1 balíčku je stanovena na = 7 g, (* Při použití a dávkování suchého droždí se řiďte pokyny od daného výrobce).

1 g suchých aktivních kvasnic je ekvivalentní 3,5 g čerstvých aktivních kvasnic.

1 šálek mouky obsahuje 148 g,

1 velká lžice cukru 14 g,

1 šálek vody 250 g,

1 velká lžice sušeného mléka 6,48 g,

1 malá lžička soli 6 g,

1 velká lžice másla 16 g,

1 malá lžička kvasnic 3,5 g,

1 vejce 50-60 g.

1 malá lžička zlepšovadla 2 g,

Při odměřování odměrku zarovnejte. Do odměrky nesypte jedny suroviny na další.

eta 4150

crustica

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Tento návod spolu s pokladničným dokladom a podľa možností aj s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte.

RECEPTÁR vo formáte PDF ke stiahnutiu tu:
<http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- 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!
- 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.
- UPOZORNENIE – Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
- Neprekračujte maximálne množstvo múky (600 g) a kypriacich prísad, ako sú sušené kvasnice (10 g), (nie je platné pre Bezlepkový chlieb).

- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte kontaktu s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte a nevyťahujte z elektrickej zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. pomocou samolepíc 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 nezhodnotenie 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, grilu), horľavých predmetov (napr. záclon, závesov) alebo vlhkých povrchov (ako sú výlevky, umývadlá).
- Nepokladajte pekárňu 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 pekárňu pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne 500 mm a v ostatných smeroch minimálne 100 mm.
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad lyžicu alebo prsty). Priestor medzi plášťom 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.
- Nikdy nezapínajte pekárňu bez vlozenej nádoby.
- Pekárňu musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
- 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 neoparili (napríklad nepopálili 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.
- Pri manipulácii s nádobou používajte ochranné kuchynské rukavice alebo utierku.
- 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 uhasťte.
- 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 — pečúci priestor
- A3 — vetracie otvory
- A4 — napájací prívod

B — veko

- B1 — prieťah
- B2 — rukoväť
- B3 — vetracie otvory

C — forma na pečenie

- C1 — sklopné rukoväť
- C2 — hriadel

D — miesiaci hák

F — odmerka lyžica (5/15 ml)

E — nástroj na vybratie háka

G — odmerka pohár (240 ml)

OVLÁDACÍ PANEL (obr. 2)

Základné nastavenie po pripojení pekárne k el. sieti je program KLASIK, hmotnosť 750 g, stupeň prepečenia STREDNÝ. Počas prevádzky možno sledovať na displeji priebeh postupu programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času znižuje.

Po dokončení programu sa na displeji zobrazí 0:00 a pekáreň sa prepne do hodinového udržiavania teploty. Na displeji zostáva stále zobrazená 0:00 (dvojbodka medzi číslicami bliká). Po skončení prihrievania sa na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojbodka medzi číslicami neblíká).

1) DISPLEJ

Po uvedení pekárne do činnosti sa na displeji objaví základný program KLASIK a ozve sa zvukový signál. Příklad: 1 3:10.

- číslica 1 označuje program, ktorý bol zvolený,
- čísla 3:10 čas prípravy podľa zvoleného programu.
- poloha šípky () poskytuje informáciu o zvolenej farbe pečeného chleba ( /  /  = SVETLÝ / STREDNÝ / TMAVÝ),
- poloha šípky () poskytuje informáciu o zvolenej hmotnosti pečeného chleba (500 g / 750 g / 1000 g),
- nápis a symbol (ADD / ) poskytuje informáciu o možnosti pridávať suroviny.

FÁZA PRÍPRAVY

Prebiehajúca fáza prípravy je indikovaná na displeji kurzorom  / .

PRESET – prednastavenie

MIX – miešanie (miesenie)

REST – odpočinok

FERMENT – kvasenie

HEAT – ohrev

BAKE – pečenie

KEEP WARM – udržiavanie teploty

COMPLETE – dokončené

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 blikáť 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 (dlhé pípnutie) a program sa ukončí. Tento postup platí aj ak chcete ukončiť 60 min. udržiavania teploty pekárne.

Upozornenie

- Funkciu pozastavenie (PAUSE) používajte len krátkodobo, do 3 minút. (napr. k posunutiu surovín bližšie k hnetacímu háku pomocou stierky). Ak do 3 minút nevykonáte operáciu, program bude pokračovať ve zpracování.

3) TLAČIDLO BARVA (FARVA)

Nastavte zvolené zhnednutie chleba, farba ( /  /  SVETLÁ / STREDNÁ / TMAVÁ). Značka a nápis na displeji znázorňuje zvolenú farbu chleba. Neplatí pre program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT.

4) TLAČIDLO VELIKOST (VEĽKOST)

Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch tj. 500 g / 750 g / 1000 g (pozri v receptári). Značkana displeji znázorňuje zvolenú veľkosť chleba. Neplatí pre program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ, 12-VLASTNÍ.

Objem nádoby umožňuje prípravu potravín (chleba, torty, cesta, sekanaj) až do maximálnej hmotnosti 1000 g.

- veľkosť 500 g = malý peceň chleba,
- veľkosť 750 g = pre stredné množstvo chleba,
- veľkosť 1000 g = väčší peceň chleba.

Poznámka

- Veľkosť chleba 1000 g (2.2 LB) je uvádzaná ako celková hmotnosť všetkých ingrediencií použitých na jeho prípravu (napr. pri použití chlebovej zmesi to je voda, chlebová zmes 500 g a kvasnice).

5) TLAČIDLO MENU

Použite toto tlačidlo na výber jedného programu. Číslica na displeji znázorňuje zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy.

6) TLAČIDLO ČAS

Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného času dokončenia upečeného chleba. Programy 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ sa na neskorší začiatok naprogramovať nedajú. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť prirátané k príslušnému základnému času konkrétného programu. Maximálna doba, na ktorú možno zvoliť dobu prípravy, je 15 hodín. Nastavený čas obsahuje aj čas prípravy, tzn. na displeji bude svietiť čas, za ako dlho zvolený program skončí.

Poznámka

- Tlačidlá času slúžia tiež pre nastavenie voliteľnej doby prípravy pri programoch 7-HNETENIE, 10-JOGURT, 11-PEČENIE a rovnako pre nastavenie času jednotlivých fáz prípravy pri programe 12-VLASTNÉ.

Upozornění

- Funkciu časovača používajte iba u receptov, ktoré ste už predtým úspešne vyskúšali, a tieto recepty ďalej nemeňte.
- Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripieť sa na topnom telese.
- Pri vkladaní surovín do formy vždy najprv nalejte tekutinu, potom pridajte múku a na záver sušené droždie. Počas obdobia, než je program spustený, sa droždie nesmie dostať do kontaktu s tekutinou, inak by začalo pôsobiť predčasne a cesto, resp. chlieb by sa neskôr pri pečení prepadlo.
- Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad čerstvé mlieko, vajčka, jogurt, syr, ovocie alebo cibuľu, pretože by sa mohli počas noci zkažiť!
- Pekáreň používajte len v miestnostiach s teplotou nad 18 °C. Droždie totiž začína pôsobiť až pri teplote asi 17 °C a vyššie. Pokiaľ by ste pekáreň umiestnili do chladnejšej miestnosti, nebolo by zaručené dobré vykysnutie cesta.
- Akustický signál, ktorý signalizuje pridávanie surovín (oriešky, semenka, sušené ovocie a pod.) a ukončenie programu, nie je možné vypnúť, zaznie teda i v noci.

III. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

ZVUKOVÝ SIGNÁL SA OZVE:

- keď sa zapne / vypne pekárň,
- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla,
- počas tretieho miesiaceho cyklu programov 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ, 8-DORT alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady,
- pri skončení programu,
- keď sa aktivuje bezpečnostná funkcia.

BEZPEČNOSTNÉ FUNKCIE

- Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla pod 40 °C), pri opätovnom stlačení tlačidla START/PAUSE/STOP sa na displeji zjaví H:HH a zaznie zvukový signál. Pekárň nie je možné uviesť do prevádzky. Z tohto dôvodu otvorte veko, prípadne vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne.
- Pokiaľ sa po stlačení tlačidla START/PAUSE/STOP na displeji zobrazí nápis E:E0, je nutné spotrebič odniesť do odborného servisu.
- Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekárň si počas 10 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší než 15 minút, (displej ukazuje základné nastavenie), proces sa už neobnoví a je nutné pekárň znova zapnúť. To je možné vykonať len vtedy, pokiaľ prerušenie programu nenastalo neskôr než vo fáze hnetenia. Pokiaľ sa však cesto nachádzalo už v poslednej fáze kysnutia a výpadok prúdu trvá dlhší čas, nie je možné už cesto použiť a je potrebné začať znova od začiatku s novými ingredienciami.
- Upozorňujeme, že pekárň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.

IV. SEZNAM PROGRAMOV

Program	Popis a použitie
1. KLASIK	Program je určený pre biely pšeničný a hnedý ražný chlieb, tiež pre chlieb ochutený bylinkami a hroznkami. Tento program sa používa najviac
2. RYCHLÝ RÝCHLY	Program je určený pre rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hutnejšie stred.
3. SLADKÝ	Na pečenie sladkých typov chleba s chrumkavou kôrkou než pri pečení s programom "KLASIK".
4. CELOZRNÝ	Program je určený na pečenie celozrnného chleba z múky s nízkym obsahom lepku. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na miesenie / miešanie, kysnutie (t. j. napučanie zŕn) a predhriatie. S týmto programom neodporúčame používať funkciu odloženého štartu (tlačidlo "ČAS").
5. BEZLEPKOVÝ	Program je určený na prípravu bezlepkového chleba.

6. TĚSTO CESTO	Program je určený na miesenie/miešanie a následné kysnutie cesta bez pečenia. Na prípravu 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. HNĚTĚNÍ HNĚTENIE	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 (krok 1 minúta). Tlačidlami "ČAS" nastavte požadovanú dobu a potvrdte stlačením tlačidla START/PAUSE/STOP. Ďalším stlačením tlačidla START/PAUSE/STOP spustíte program.
8. DORT TORTA	Program je určený na miesenie/miešanie surovín (napr. na tortu, koláč), ktoré sa následne pečú nastavený čas. Odporúčame napred zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vysypať do misky na pečenie. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť torty.
9. DŽEM	Program je určený na prípravu džemu alebo marmelády alebo kompótu z čerstvého ovocia. Pri častej príprave džemu vám doporučujeme si obstarat druhú formu, ktorú budete používať výhradne k tomuto účelu. Kyseliny uvoľňujúce sa pri varení z ovocia by mohli spôsobiť, že chlieb upečený v rovnakej forme sa nebude dobre vyklápať.
10. JOGURT	Program je určený na prípravu domáceho jogurtu. Pekáreň udržiava 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 (krok 10 minút). Tlačidlami "ČAS" nastavte požadovanú dobu a potvrdte stlačením tlačidla START/PAUSE/STOP. Ďalším stlačením tlačidla START/ PAUSE/STOP spustíte program.
11. PEČENÍ PEČENIE	Program je určený na pečenie hnedého chleba, torty alebo sekanej. Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 0:10 - 1:00 (krok 5 minút). Tlačidlami "ČAS" nastavte požadovanú dobu a potvrdte stlačením tlačidla START/PAUSE/STOP. Ďalším stlačením tlačidla START/PAUSE/STOP spustíte program. Pri tomto programe možno tiež tlačidlom "FARBA" nastaviť stupeň prepečenia ( = 105 °C /  = 115 °C /  = 125 °C).
12. VLASTNÍ VLASTNÝ	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 nastavovania tlačidlom "FARBA". Stlačením tlačidla "VELIKOST" vyberte danú fázu prípravy a tlačidlami "ČAS" nastavte požadovaný čas. Nastavený čas potvrdíte stlačením tlačidla "VELIKOST" (dôjde zároveň k prepnutiu na ďalšiu fázu prípravy). Rovnakým spôsobom nastavte všetky fázy prípravy. Po nastavení a potvrdení času pri poslednej fáze prípravy sa na displeji sa zobrazí celkový čas nastaveného programu. Nastavovaná fáza je indikovaná na displeji svietiacim kurzorom ◀ / ▶. V tomto programe sa nedá nastaviť veľkosť bochníka. 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

Vyberte domácu pekáreň a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Formu **C** uchopte oboma rukami a mierne ju pootočte proti smeru hodinových ručičiek, čím sa nádoba uvoľní z aretácie (viď obr. 1.) Následne formu vyberte z pekárne. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť. Osušené súčasti poskladajte späť do pekárne a nechajte otvorené veko. Potom nastavte program 11— PEČENÍ a zapnite na 10 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekáreň vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča.

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 a nastavte program 11-PEČENIE a zapnite na 10 minút pekáreň bez vložených surovín. Prípadné mierne zadymenie nie je poruchou. Potom nechajte pekáreň vychladnúť. Následne očistite (vyleštite) formu na pečenie a háky od tuku papierovým obrúskom. Toto sa odporúča vykonať na ochranu nepríľnavého povrchu. Tento postup môžete čas od času zopakovať.

Umiestite spotrebič na rovný a suchý povrch. Pekačreň pripojte k el. sieti. Formu **C** uchopte oboma rukami, vložte do pekárne a miernym pootočením v smere hodinových ručičiek zaaretujte. Následne nasuňte hnetací hák **E** na hriadeľ **C2**. Hák musí smerovať rovnou časťou smerom nadol. Do formy vložte pomocou odmeriek **G**, **H** prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept. Dodržte, ale vždy základné pravidlo — najskôr všetky tekuté suroviny, potom všetky sypké suroviny, prípadne zlepšujúce prípravky. Veko pekárne **B** zatvorte. Na ovládacom paneli **A1** nastavte zvolený program (MENU / VELIKOST / BARVA / ČAS). Potom stlačte tlačidlo START/PAUSE/STOP. Domáca pekáreň automaticky nahrieva, vymieša a potom miesi cesto, pokiaľ nemá správnu konzistenciu. Po skončení posledného cyklu miesenia sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu na vykysnutie cesta a potom pekáreň automaticky nastaví teplotu a dobu pečenia chleba. Vzápätí sa zapne na hodinu prihrievanie. Ak prihrievanie nepožadujete, stlačte tlačidlo START/PAUSE/STOP na cca 3 sek. a program sa tak ukončí.

Poznámky

- Pri typoch ciest, ktoré sú veľmi ťažké, napr. s vysokým podielom žitnej múky, odporúčame poradiť prísad zmeniť – najprv sušené droždie, múku a tekutinu pridať až na záver, aby sa cesto dobre premiesilo. Pokiaľ využívate funkciu časovača (odložený štart), dbajte na to, aby droždie neprišlo predčasne do kontaktu s tekutinou.
- Ak budete po zaznení zvukového signálu (ADD / ) 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, max 1 - 2 lyžičky,
- 4) masťné prísady, údeniny a slanina = nakrájať na cca 5 mm kocky a ľahko zamúčniť, 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) semenka = použitie veľkých a tvrdých semienok môže poškodiť (poškriabať) povrchovú úpravu formy na pečenie a hnetacieho háku. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastností povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

- Pekáreň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.
- Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (pri hnetení = cvakaníu, pri pečení alebo prihrievaní = praskanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Ak sa na displeji objaví nezvyčajné znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znovu pripojte.
- Na vôňu/pachy, paru a dym, vznikajúci počas prípravy potravín, môžu citlivo reagovať domáce zvieratá (napr. exotické vtáky). Z tohto dôvodu odporúčame potraviny pripravovať v inej miestnosti.

Koniec naprogramovaných cyklov

Po ukončení programu pootočte a ľahom vyberte formu na pečenie C, položte ju dnom nahor na tepelne odolnú pevnú podložku (napr. Doštička). Ak chlieb nevypadne z formy na podložku, hýbte miesiacim hriadeľom niekoľkokrát sem a tam kým sa chlieb neuvoľní. Ak zostane hák v chlebe, za pomoci nástroje **F** ho ľahko vyberiete. Potom chlieb nechajte vychladnúť. Na krájanie chleba použite el. krájač alebo špeciálny nôž so zubkovaným ostrím. Pokiaľ chlieb nezjete celý, odporúčame vám uložiť zvyšok do plastového vrecúška alebo nádoby. Chlieb môžete skladovať až 3 dni pri izbovej teplote. Ak ho potrebujete uskladniť na dlhší čas, vložte ho do plastového vrecúška alebo nádoby a následne do mrazničky. Skladujte max. 5 dní. Pretože doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, jeho skladovacia lehota všeobecne nie je dlhšia než skladovacia lehota pre chlieb zakúpený v obchode.

Upozornenie

- Ak sa program dokončí, predvolená doba udržiavania teploty je 1 hodina, potom sa spotrebič vypne.
- Odporúčame pri manipulácii s horúcou formou na pečenie, hákom a pod. používať ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky). Nikdy nepoužívajte hrubú silu na steny formy na pečenie, aby ste uvoľnili hotový bochník!

VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Spotrebič čistite pravidelne po každom použití a až po vychladnutí! Novú formu na pečenie a miesiace hák odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa neprepaľuje, a nechať ich zohrievať v pekárni približne 10 minút. Po vychladnutí očistite formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochráňte tak jej nepríľhavý povrch. Tento postup občas zopakujte. Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, napríklad benzín, čističe na rúry alebo agresívne detergenty, ktoré škriabu alebo inak poškodzujú povrch. Vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a omrvinky z veka, pláštá a priestoru na pečenie.

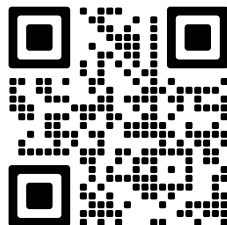
Pred ďalším použitím riadne osušte všetky súčasti a povrch pekárne (napríklad od skondenzovanej vlhkosti). Pekáreň nikdy nenamáčajte, ani neumývajte tečúcou vodou! Vlhkou handričkou utrite vonkajšiu plochu formy na pečenie. Vnútrošnú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom. Miesiace hák a pohonnú hriadel treba umyť hneď po použití. Ak zostane miesiace hák vo forme, neskôr ho budete ťažšie vyberať. Vtedy naplňte nádobu teplou vodou a nechajte hák odmočiť približne 30 minút. Potom ich vyberte a očistite. Nenamáčajte vo vode formu na pečenie príliš dlho, ovplyvnilo by to rotáciu hriadela. Forma na pečenie má nepriľnavý povlak. Na čistenie nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškodiť povrch. Používaním sa farba povrchu spotrebiča mení. Je to normálne a nemá to vplyv na účinnosť spotrebiča.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že pekáreň je chladná a suchá. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.



Informácie k reklamácií a oprave výrobkov nájdete na stránkach www.eta.cz/servis-eu.
Kontakt na výrobcu: info@eta.cz

VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Chybové hlásenie na displeji:

Zobrazenie	Problém	Riešenie
	Teplota vnútorného priestoru pe-kárne je príliš vysoká (nad 40 °C)	Odpojte pekáreň od el. siete a nechajte dostatočne vychladnúť
	Nefunkčné teplotný senzor	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko

Problémy s prípravou a pečením:

Problém	Príčina	Riešenie
Dym vychádza z priestoru pečenia alebo z ventilač-ných 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 re-ceptom
	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 mnoho dier	Príliš veľa vody	Dodržujte množstvo stanovené receptom
	Žiadna soľ	
	Príliš veľa kvasníc	Znížte množstvo kvasníc
Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne	Nesprávne nastavený program	Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia
	Počas prevádzky pekárne bolo veko častokrát otvorené	Neotvárajte veko po poslednom nakysnutí
	Dlhodobý výpadok el. energie počas činnosti spotrebiča	Pozri text III. Funkcia pekárne
	Zablokovalo sa otáčanie miesiaceho háku	Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadel voľne otáča

VIII. EKOLOGIE



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 výrobkov ich odovzdajte na k tomu určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu 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. 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)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) asi	3,3
Spotrebič triedy ochrany	I.
Rozmery (DxHxV), (mm)	309 x 260 x 272
Príkon v pohotovostnom režime je < 0,50 W	
Príkon vo vypnutom stave je 0,00 W	
Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je < 60 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 výrobcem.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:	
HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.	
Len na použitie v domácnosti. 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, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
	Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.
	UPOZORNĚNÍ
	UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH
	Čítajte návod na obsluhu
	Nesmie byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom

Časovanie programových cyklov

Menu číslo		12	
Program		VLASTNÍ (VLASTNÝ)	
		prednastavenie (minúty)	možnosť nastavenia (minúty)
Čas prípravy (hod)		3:10 hod. (alebo podľa nastavenia)	
Voľba maximálneho času, za ktorý bude chlieb zhotovený (hod.)		15	
Fáza prípravy			
Miesenie 1 (motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s)		22	0-30
Odpočinok 1		7	0-30
Miesenie 2		6	0-20
Odpočinok 2		15	0-30
Miesenie 3		24	0-25
Vykysnutie 1 (minúty)		48	0-60
Vykysnutie 2 (minúty)		40	0-60
Vykysnutie 3 (minúty)		0	0-60
Pečenie	čas (minúty)	50	0-80
	teplota (°C)	podľa nastavenia (svetlý: 110, stredný: 120, tmavý: 130)	
Udržiavanie teploty (minúty)		60	0-60

Odporúčania

- Na začiatku prípravy "vášho" chleba nepoužívajte veľkosť 1000 g, ale otestujte si svoje cesto na veľkosť 750 g. Maximálna veľkosť je určená na prípravu hutných ciest s menším podielom kvasníc.
- **Nadmerné množstvo cesta s vysokým podielom kvasníc môže pretiecť a pripečiť sa na vykurovacom telese**

Hmotnosť suchého droždia v 1 baličku je stanovená na 7 g. (* Pri použití a dávkovaní sušeného droždia sa riadte pokynmi od daného výrobcu).

1 g sušených aktívnych kvasníc zodpovedá 3,5 g čerstvých aktívnych kvasníc.

1 šálka múky obsahuje 148 g,

1 veľká lyžica cukru 14 g,

1 šálka vody 250 g,

1 veľká lyžica sušeného mlieka 6,48 g,

1 malá lyžička soli 6 g,

1 veľká lyžica masla 16 g,

1 malá lyžička kvasníc 3,5 g,

1 vajce 50-60 g.

1 malá lyžička zlepšovadla 2 g,

Pri odmeriavaní odmerku zarovnajte. Do odmerky nesypte jedny suroviny na ďalšie.

INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for purchasing our product. Keep this instruction for use and cash receipt (if possible, including the package and its interior) for further reference.

RECIPES online (PDF):

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

I. SAFETY WARNING

- 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!
- 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.
- NOTICE – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.
- Do not exceed the maximum quantities of flour (600 g) and raising ingredients such as dry yeast (10 g), (not valid for Gluten Free bread).
- 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!

- Do not place any objects on the appliance.
- 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!
- We recommend checking the appliance when making a new recipe!
- 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.).
- Do not place the appliance onto unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. glass, paper, plastic, wooden painted boards and various fabrics/tablecloths).
- Do not place the pot near flammable substances or objects.
- 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.
- Never cover the space between the housing and the baking pan and do not insert any objects here (e.g. fingers, spoons etc.). The space between the housing and the baking pan must be free.
- This appliance is not intended for outdoor use.
- Do not use the appliance for heating a room!
- 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).
- When the appliance is switched on for the first time, short and slight smoke can come out that does not mean any defect and it is not a reason for claiming a defect of the appliance.
- Suitable baking ingredients must be inside the appliance before connecting it to electric power socket. Heating of the appliance when dry may result in potential damage.
- Do not move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.
- 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.
- Do not insert accessories into any body cavities.
- 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!
- If you need to use an extension cord for justified reasons, it must be undamaged and comply with the applicable standards.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.

II. FEATURES OF THE DEVICE (PIC. 1)

A – bread maker

- A1 – control panel
- A2 – baking space
- A3 – ventilation openings
- A4 – supply cord

B – lid

- B1 – visor
- B2 – handle
- B3 – ventilation openings

C – baking form

- C1 – foldable handle
- C2 – shaft

D – kneading hook

F – measuring spoon (5/15 ml)

E – tool for taking out the hook

G – measuring cup (240 ml)

CONTROL PANEL (pic. 2)

After the bread-maker is connected to the mains, the basic setting is the KLASIK programme (basic), weight: 750g, crust darkness: MEDIUM. The numbers of the set time decrease with the process of the program. After the programme is finished, 0:00 will appear on the display, and the bread maker will switch to the temperature maintenance mode for one hour. 0:00 will remain on the display (the colon between digits is blinking). After auxiliary heating is ended, the programmed time will appear on the display (the colon between digits is not blinking).

1) DISPLAY

After turning on the device the display will show basic settings “1 3:10” (i.e. program BASIC) and sound a signal.

- number 1 shows which program has been chosen
- number 3:10 shows the preparation time of the chosen program
- position of the arrow (▼) gives information about the chosen colour of the bread baked (○ / ▨ / ● = LIGHT / MEDIUM / DARK)
- position of the arrow (▲) gives information about the chosen weight of the bread baked (500 g / 750 g / 1000 g),
- symbol (ADD / ➕) gives information about adding ingredients.

PROCESSING PHASES

The phase currently in process is indicated on the display by the cursor ◀ / ▶:

- PRESET, MIX, REST, FERMENT, HEAT, BAKE, KEEP WARM, COMPLETE.

2) THE START/PAUSE/STOP BUTTON

The 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. After holding the START/PAUSE/STOP button for approximately 3 seconds you will hear a sound (long beep) and the program will be stopped. You may use this function even for ending the 60min heat-up of the device.

Caution

- Use the PAUSE function for a short time only 3 minutes. When paused, the customer can push the dough more towards the bottom of the container with a spatula. If no operation in 3 minutes, the program will continue processing until the setting program completed.

3) COLOUR BUTTON

The button is to set desired colours of the bread (○ / ▨ / ● = LIGHT / MEDIUM / DARK). The marking and lettering on the display show the chosen colour of the bread. Not for programs 6-DOUGH, 7-KNEAD, 9-JAM, 10-JOGURT.

4) SIZE BUTTON – 500 G / 750 G / 1000 G

The button is to set desired weights of the bread in individual programs, i.e. 500 g / 750 g / 1000 g (see table and recipes). The marking and lettering on the display show the chosen size of the bread. Not for programs 6-DOUGH, 7-KNEAD, 8-CAKE, 9-JAM, 10-YOUGURT, 11-BAKE, 12-CUSTOM. The volume of the unit enables you to prepare food (bread, cake, dough, meatloaf) up to a maximum weight of 1000 g

- size 500 g = for small bread
- size 750 g = for medium quantity of bread
- size 1000 g = for big bread

Note

- Bread weight 1000 g (2.2 LB) is regarded as total weight of all ingredients used for baking of the bread (e.g. when a bread mix is used it is water, bread mix 500 g and yeast).

5) MENU BUTTON

The button is to set the desired program. The figure on display shows the chosen program and its preset time of preparation.

6) TIME BUTTONS

The button is used for setting the required time to complete the bread baking process. Programs 7-KNEAD, 9-JAM, 10-YOGURT, 11-BAKE can not be set for later start-up. Hours and minutes after which the baking should begin must be added to a corresponding preset time for every program. Maximum time for which the device can be set is 15 hours. The set up time includes the preparation time, i.e. the display will show the remaining time to complete the selected programme.

Note

- The Time buttons are also used to set the processing time for the following programmes: 7-KNEAD, 10-YOGHURT and 11-BAKE, and to set the time of the individual processing stages of the programme 12-CUSTOM.

Caution

- The timer function (i.e. the delayed start) should be used only for recipes already successfully tried; do not change the recipes for future breads.
- Excessive amount of dough may overflow and bake on heating element.
- When adding the ingredients in the pan, first pour liquids, then add flour and finally add dried yeast. Before turning the program on, the yeast may not contact the liquid, otherwise rising would start prematurely and the dough or bread would collapse later during baking.
- When working with the time function, do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruits, yoghurt, cheese, onion etc. as they could be spoiled!
- Use the bread maker in rooms heated to more than 18 °C. Yeast is effective at about 17 °C and more only. If you place the appliance to a cooler room, good dough rising would not be guaranteed.

III. FEATURES OF THE BREAD MACHINE**THE AUDIO SIGNAL FUNCTION WILL BE ACTIVE:**

Funkce zvukové signalizace se spustí:

- when the bread maker on/off,
- when any of the program buttons is pressed,
- during third kneading cycle with programs 1-BASIC, 2-QUICK, 3-SWEET, 4-WHOLE-WHEAT, 5-GLUTEN FREE, 8-CAKE for signalization that cereals, fruit, nuts or other ingredients may be added,
- when the program is ended,
- when activating the safety features,

SAFETY FEATURES

- If you wish to use the bread machine right after previous baking and if the temperature of the inner space of the device is not too hot (over 40 °C), after pressing the START/PAUSE/STOP button the display will show H HH and a audio signal will sound. The device can not be turned on. Open the lid or take out the baking form and wait for the device to cool off.
- If the display shows E:E0 after pressing the START/PAUSE/STOP button, it is necessary to take the appliance in a specialized service centre.
- If there has been a power failure during the operation, the device will remember its setting for 10 minutes. If the power failure is longer than 15 minutes (display shows basic settings), the process will not be renewed and it is necessary to turn the appliance back on. This may be done only when the interruption of the program did not take place later than in the kneading stage. If the dough was in the last stage of rising and the power failure lasts for a longer period of time, the dough can not be used and it is necessary to begin from the start with new ingredients.
- Beware that the bread maker does not have top heating (for safety reasons) therefore the crust on the top part of the bread is not as dark as the bottom part and sides.

IV. LIST OF PROGRAMMES

Programme	Description and use
1. BASIC	The program is intended for white wheat and brown rye bread and also for bread flavoured with herbs and raisins. This program is used the most.
2. QUICK	For quick baking of white, wheat and rye bread. Bread baked in this mode is smaller and has a thicker centre. It is not possible to set the size of the loaf in this mode.
3. SWEET	For baking of sweet breads with crust crispier than with BASIC program.
4. WHOLE- WHEAT	The program indented for baking of whole wheat bread from flour with low gluten content. This setup allows longer time for kneading/mixing, rising (i.e. swelling up the grains) and pre-heating. Using the delay start function with this programme („TIME“ button) is not recommended.
5. GLUTEN-FREE	This program is intended for gluten-free bread preparation.
6. DOUGH	The program is intended for kneading/stirring and rising of the dough without baking. You may use various foods for different types of break to make the dough (e.g. bread rolls, pizza etc.). If you intend to bake subsequently, it is necessary to set the corresponding weight, desired colour and type of program.
7. KNEAD	The programme is intended only for kneading dough (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 - 0:45 (1 step - 1 minute). Set the required time with the “TIME” button and confirm it by pressing the START/PAUSE/STOP button. When you press the START/PAUSE/STOP button again, the programme will start
8. CAKE	This program is intended for kneading/stirring of ingredients (e.g. for cake, pie) which are then baked for the time set. We recommend to first stir the ingredients into two parts and then pour them into the baking dish. We recommend to first stir the ingredients into two parts and then pour them into the baking dish.
9. JAM	The program is intended for jam or marmalade production from fresh fruits. Cake size and colour may not be set in this program. For frequent preparation of jam we recommend obtaining another pan used exclusively for this purposes. Acids released during cooking of fruits may cause that bread prepared in the same pan will not release easily.
10. YOGHURT	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 (1 step - 10 minutes). Set the required time with the “TIME” button and confirm it by pressing the START/PAUSE/STOP button. When you press the START/PAUSE/STOP button again, the programme will start

11. BAKE	The program is intended for baking of brown bread, cakes or meatloaf. 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 START/ PAUSE/STOP button. When you press the START/PAUSE/STOP button again, the programme will start. In this programme, you can set the crust darkness with the "COLOUR" button (○ = 105 °C / ▨ = 115 °C / ● = 125 °C)
12. CUSTOM	This programme is intended for your own setting 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 setting with the "COLOUR" button. By pressing the "SIZE" button, select the given processing phase and with the "TIME" buttons set the required time. Confirm the set time with the "SIZE" button (the programme will now switch to the next processing phase). Set all the processing phases in the same way. When the time is set and confirmed for the last processing phase 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 lights 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

Unpack the bread baker and accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Hold the pan **C** with both hands and turn it slightly anticlockwise to release the pan (see Fig. 1.) Take the pan out of the bread-maker. Before first use, wash the parts in contact with foods in hot water with a detergent, rinse properly with fresh water and wipe or let it dry. Put all dried parts back to the bread baker and let the lid open. Then, set the program 11-PEČENÍ (BAKING) and turn it on for 10 minutes without ingredients inserted and then let the appliance cold. Potential short and mild smoking is not a defect and a reason for complaint. Place the bread baker on a flat and dry surface (e.g. a table) at height min 85 cm, out of reach of children. Connect the bread maker to the mains. Hold the pan **C** with both hands, place it in the bread-maker and lock it by turning it slightly clockwise. Attach the kneading hook **E** to the shaft **C2**. The flat part of the hook must point downwards. Use the spoon and cup **G, H** to insert ingredients in order specified in your recipe. Please always adhere to the basic rule - first all liquid ingredients followed by loose ingredients. Close the lid **B**. Using suitable buttons MENU, COLOUR, SIZE, TIME, set the required program on the control panel **A1**. Then, press the START/PAUSE/STOP button. The appliance automatically mixes and kneads the dough until proper consistence is reached. When the last kneading cycle is completed, the bread maker heats to an optimum temperature to rise the dough. Then, the appliance automatically sets temperature and time for bread baking. Then the appliance turns one hour keeping warm program; if you require no keeping warm program, press the START/PAUSE/STOP button for about 3 seconds to finish the program.

Note

- For heavy type dough, e.g. those of high content of rye flour, we recommend changing of addition of the ingredients - first dried yeast, then flour and add water as the last ingredient to ensure proper kneading. If you use delayed start function, the yeast must not come in premature contact with water.
- If you are adding ingredients after the beep signal (ADD /  is heard, we recommend:

- 1) dried fruit, cheese, chocolate = cut into ca. 5 mm cubes,
- 2) nuts = chop finely (do not use too many of them, they degrade the performance of gluten),
- 3) herbs = follow the recipe, max. 1 – 2 teaspoons,
- 4) oily ingredients, smoked meat and bacon = cut into ca. 5 mm cubes and sprinkle them lightly with flour, it will work better,
- 5) olives, fresh fruit, fruit preserved in alcohol = follow the recipe, the water contents in these ingredients could influence the final quality of bread.
- 6) seeds = the use of big and hard seeds may damage (while kneading = clicking, while baking or heating up = cracking). the surface finish of the baking pan and kneading blade. This change however does in no way impact on the quality of the surface and is not a reason for the appliance to be replaced for this purpose under warranty.

End of the programmed stages

After the programme is finished, turn it slightly anticlockwise to release pull out the bread pan **C**, and place it bottom up on a thermally resistant surface (for example a cutting board). If the bread is stuck to the pan move the kneading shaft a few times back and forth until the loaf is released. If the kneading hook is left in the loaf, you can take it out easily with the tool **F**. Then, let the bread cold down. Use electric slicer or a special toothed blade knife for slicing the bread. Store remaining bread in a plastic bag or a utensil. You can store the bread for up to three days at room temperature. If longer storage of the bread is needed, wrap it in the plastic bag or utensil and store it in a freezer. Store for max 5 days. Whereas the homemade bread does not contain any preservatives, its shelf life is not generally longer than the same of shop-purchased bread.

Note

- When baking program is finish, the default keep warm hour is 1 hour, after that the appliance will be off.
- Use suitable personal protective equipment (e.g. kitchen gloves) for handling the hot baking pan, holder, hook etc. Do not use gross force on walls of the baking pan to release finished bread!

VI. MAINTENANCE

Clean cooled down appliance only and after every use! Before the first use, we recommend coating the baking pan and the kneading hook with heat resistant fat and warm them in the baker for about 10 minutes. Clean (polish) the baking pan from the fat using a paper napkin after cooling down. This is to protect the non-adhesive surface. Repeat the procedure after some time, if required. Use a mild detergent for cleaning.

Do not use chemicals, gasoline, oven cleaners or abrasive or otherwise damaging detergents. Use a dampen rag to remove all the ingredients and crumbs from the lid, housing and baking space. **Before every other use, dry all parts and surface of the bread maker thoroughly (e.g. moisture condensation).** Never soak the bread baker in water or fill the baking space with water! Wipe the outer areas of the baking pan with a dampen rag. Use a detergent to clean inner areas of the pan. Clean the hook and shaft immediately after use. If the hook are retained in the pan, it will be harder to remove them out. In this case, fill the pan with hot water and let it standing for about 30 minutes. Then, remove the kneading hook. Do not soak the baking pan in water for too long; rotation of shafts would be impaired. The baking pan is coated by a non-adhesive coating. Do not use metal tools with potential to scratch the surface. It is normal when the surface colour changes over time. However, this change has no effect on the surface properties.

Storage

Ensure the bread maker is cold before storage. Store the bread maker in a safe and dry place, out of the reach of children and incapacitated people.

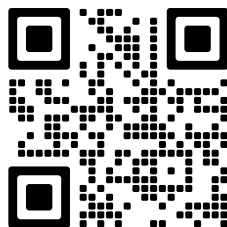
More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!

Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair!

The information regarding warranty and product repairs you can find

on the website www.eta.cz/servis-eu.

Contact the manufacturer: info@eta.cz



VII. TROUBLESHOOTING

Error messages on the display:

Display	Problem	Solution
	Temperature inside the bread maker is too high (over 40 °C)	Unplug the bread maker from the ma-ins and let it cool down properly
	Malfunctioning temperature sensor	Contact an authorized service centre

VIII. ENVIRONMENTAL PROTECTION



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal of the product, hand it over at special collection places where it will be received free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal.

Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

IX. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	shown on the type label of the appliance
Input (W)	shown on the type label of the appliance
Weight (kg) about	3.3
Protection class of the appliance	I.
Size of the product (mm)	309 x 260 x 272
Input in standby mode is < 0.50 W	
Input in off mode is 0.00 W	
Noise level: Acoustic noise level of < 60 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:

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, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
	
	WARNING
	WARNING: HOT SURFACE
	Please read the instructions manual
	It is not allowed to dispose it together with communal waste

Phases of program number 12. CUSTOM

Menu number		12	
Program		VLASTNÍ (CUSTOM)	
		Pre-setting (min.)	Setting option (min.)
Time of preparing (hours)		3:10 (or As per the setting)	
Select the maximum bread baking time (in hours)		15	
Preparation stages			
Kneading 1 (Motor ON/OFF: 0,1s / 0,4s)		22	0-30
Rest 1		7	0-30
Kneading 2		6	0-20
Rest 2		15	0-30
Kneading 3		24	0-25
Rising 1 (min.)		48	0-60
Rising 2 (min.)		40	0-60
Rising 3 (min.)		0	0-60
Baking	time (min.)	50	0-80
	temperature (°C)	As per the setting (light: 110, medium: 120, dark: 130)	
Keep warm (min.)		60	0-60

Caution

- At the start of the preparation of “your” bread, you should not use quantity 1000 g. Test your dough with quantity 750 g. The maximum quantity is intended, primarily, for preparation of dense doughs with a smaller proportion of yeast.
- **Excessive quantity of dough with a high proportion of yeast can result in its overflowing and getting burnt on the heating element.**

For using and dosage of dry yeast please follow the manufacturer's instructions. Weight of dry yeast in 1 package is 7 g. (1 g of dry active yeast is equivalent to 3.5 g of fresh active yeast).

1 cup of flour contains is 148 g,
 1 cup of water contains is 250 g,
 1 teaspoon of salt is 6 g,
 1 teaspoon of yeast is 3.5 g,
 1 teaspoon of meliorant is 2 g,

1 tablespoon of sugar is 14 g,
 1 tablespoon of dried milk is 6.48 g,
 1 tablespoon of butter is 16 g,
 1 egg 50 – 60 g.

In measuring, even up the measuring jug. Do not put one ingredient on the other in the measuring jug.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Kedves Vásárló, köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Kérjük, őrizze meg ezt a kézikönyvet a nyugtával együtt, és ha lehetséges, a csomagolással és a csomagolás belső tartalmával együtt.

RECEPTEK (PDF): <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

I. BIZTONSÁGI RENDELKEZÉSEK



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 csökkentett fizikai 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 fiatalabb 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!
- 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.
- FIGYELMEZTETÉS – A készülék egyes részei nagyon meleg lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!

- Ne lépje túl a liszt (600 g) és kelesztő hozzávalók, pl. száraz élesztő (10 g) max. megengedett mennyiségét (nem érvényes Gluténmentes kenyér).
- 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 dugaszolóaljzatból a csatlakozóvezetékénél fogva!
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyat!
- A készüléket soha se merítse vízbe (részlegesen sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!
- Nem szabad semmilyen módon sem megváltoztatni a készülék fedelét (pl. öntapadó tapétával, fóliával, stb.)!
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- FIGYELEM: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- Gyártócég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. az élelmiszerek tönkremenetelért, sérülésekért, sebesülésekért) és nem felelős a készülék jótállásáért 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!
- Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!
- 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 helyezze a készüléket nem stabil, törékeny vagy éghető alapokra (pl. üveg, papír, műanyag, lakkozott faanyagú lapokra és különböző szövetekre/abroszra).
- Ne tegye a forró edényt gyúlékony anyagok, vagy tárgyak közelébe!
- 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 palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyat (pl. újját, kanalat stb.). A palást és a sütőforma közötti teret szabadon kell hagyni.
- A készüléket tilos a szabadban használni!
- A készüléket ne használja helyiségek fűtésére!
- A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken (kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) használni.
- A készülékelő használatabavételekor rövid, gyenge füstképződés jelentkezhet, ez nem jelent meghibásodást és nem ad okot a készülék reklamációjához.
- A kenyérsütő elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt mindig legyenek abban a sütéshez szükséges nyersanyagok. Száraz állapotban történő felmelegítés során annak károsodása követhet be.

- 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 tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- A készülék biztonságtechnikája és helyes működése céljából csak eredeti és a gyártócégtől jóváhagyott tartálékalkatrészeket 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 csatlakozóvezeték nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromlani, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezeték forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadaskor, bebotláskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- A hosszabbító vezeték használatakor fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS A TARTOZÉKOK (1. ÁBRA)

A – kenyérsütő készülék

- A1 – kezelőpanel
- A2 – sütőtér
- A3 – szellőző nyílások
- A4 – csatlakozó vezeték

B – fedél

- B1 – kémlelő ablak
- B2 – fogantyú
- B3 – szellőző nyílások

C – sütőforma

- C1 – lehajtható fogantyú
- C2 – tengelyek

D – dagasztó karok

F – mérőkanál (5/15 ml)

E – a karok kivételére szolgáló eszköz

G – mérőpohár (240 ml)

KEZELŐPANEL (2. ábra)

A csatlakozás utáni alap beállítás a KLASIK program, amely 750 g súlyú, KÖZEPES sütési fokozat. A készülék a program időtartamát visszafelé számolja. A program befejezése után a kijelzőn a 0:00 felirat jelenik meg és a kenyérsütő átkapcsol egy órás hőmérséklet tartási módba. A kijelzőn ottmarad a 0:00 felirat (a két szám közötti dupla pont villog). A melegen tartás befejezése után a kijelzőn megjelenik a beállított idő (a két szám közötti dupla pont nem villog).

1) KIJELZŐ

A kenyérsütő bekapcsolása után a kijelzőn az alapbeállítás (a KLASIK) jelenik meg, hangjelzés hallatszik (sípolás).

- az 1-es szám mutatja a kiválasztott programot,
- a 3:10-as szám a kiválasztott program teljes időtartamát mutatja,

- a nyíl (▼) és a felirat a kenyér héjának a beállított színét mutatja (VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT) = (○ / ◐ / ●),
- a nyíl (▲) és a felirat a kenyér beállított súlyát mutatja (500 g / 750 g / 1000 g),
- a felirat és a szimbólum (ADD / ) az összetevők hozzáadásáról tájékoztat.

KÉSZÍTÉS FÁZISAI

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

PRESET – előbeállítás

MIX – keverés (dagasztás)

REST – pihenés

FERMENT – kovászosítás

HEAT – melegítés

BAKE – sütés

KEEP WARM – hőmérséklet tartása

COMPLETE – kész

2) START/PAUSE/STOP GOMB

Ezzel a gombbal lehet bekapcsolni, szüneteltetni és befejezni a programot. A START/PAUSE/STOP gomb megnyomása után elkezd a két szám közötti kettőspont villogni és a program elindul. A START/PAUSE/STOP gomb rövid megnyomásával szüneteltetheti a programot. Ezt a állapotot az idő és a kettőspont villogása jelzi. Ha megnyomjuk a START/PAUSE/STOP gombot, az időt jelző számok villogni kezdenek. A START/PAUSE/STOP gombbal bármikor megszakíthatjuk a programot. Tartsa a gombot benyomva mindaddig, amíg nem hallja meg a hangjelzést.

Figyelmeztetés

- A megállítási funkciót (PAUSE) csak rövid időre alkalmazzák 3 perces időtartamra. Ha 3 percen belül nem hajt végre semmilyen műveletet, a program folytatja a feldolgozást.

3) BARVA (SZÍN) GOMB

Ezzel a gombbal lehet a kenyér héjának a színét beállítani (○ / ◐ / ● VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT). A nyíl és a felirat mutatja a kenyér héjának a beállított színét. Nem vonatkozik az 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT programokra.

4) VELIKOST (NAGYSÁG) GOMB – 500 G / 750 G / 1000 G

A gombbal lehet beállítani a kész kenyér súlyát az egyes programokban: 500 g / 750 g / 1000 g (lásd a táblázatot és a recepteket). A nyíl és a felirat mutatja a kenyér beállított súlyát. Nem vonatkozik az 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ, 12-VLASTNÍ programokra. Az edény űrtartalma lehetővé teszi az ételkészítést (kenyér, torta, tészta, vagdalt) egészen a max. 1 kg tömegig.

- méret 500 g - kisebb mennyiségű kenyérhez třetího cyklu
- méret 750 g - közepes mennyiségű kenyérhez
- méret 1000 g - nagyobb mennyiségű kenyérhez

Megjegyzés

- Az 1000 g (2.2 LB) kenyérnagyságot az elkészítéséhez szükséges valamennyi hozzávaló összsúlyaként vesszük figyelembe (pl. kenyérkeverék esetén az vizet, 500 g kenyérkeveréket és élesztőt jelent).

5) MENU (MENŰ) GOMB

Ezzel a gombbal választható ki a rendelkezésre álló programok valamelyike, amelyek részletes leírása a „Programfázisok időzítése” c. táblázatban szerepel. A feltüntetett programokat az egyes elkészítési módok szerint kell alkalmazni:

6) ČAS (IDŐ) GOMB

Ez a gomb a kenyérsütés befejezési idejének beállításához való. A 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ programokat nem lehet későbbre időzíteni. Az elkészítési idő tartama – órákban és percekben - a konkrét program idejéhez hozzáadódik. A maximális beállítható idő 10 perc és 13 óra között lehetséges. A beállított idő az előkészítési időhöz hozzáadódik, azaz a kijelzőn a választott program befejezési ideje jelenik meg. A beállított idő az elkészítési időt is tartalmazza, azaz a kijelzőn megjelenő idő, azt jelenti, hogy a kiválasztott program mikor fejeződik be.

Megjegyzés

- A következő programoknál az idő gombbal lehet a kívánt időt beállítani: 7-DAGASZTÁS, 10-JOGHURT, 11-SÜTÉS és ugyanígy a különböző fázisok idejét a 12-SAJÁT programnál.

Figyelmeztetés

- Az időkapcsoló funkcióját (azaz a késleltetett indítást) csak olyan receptúráknál használja, amelyeket már előzőleg sikerrel próbált ki, ezeket a receptúrákat a későbbiekben ne változtassa meg.
- A felesleges tészta túlfolyhat és ráéghet a fűtőtestre.
- A nyersanyagok sütőformába történő helyezésekor mindenekelőtt folyadékot öntsön abba, majd lisztet és a végén szárított élesztőt adjon hozzá. A program indítási ideje során az élesztő nem léphet érintkezésbe a folyadékkal, mivel az idő előtt kezdene hatni és a tészta ill. a kenyér a későbbi sütés folyamán összeesne.
- Ne használja az időkapcsoló funkciót gyorsan romlandó hozzávalók esetén, mint pl. tej, tojás, gyümölcsfélék, joghurt, sajt, hagyma stb. mivel azok az éjszaka során megromolhatnak!
- A kenyérsütőt csak 18 °C fölötti hőmérsékletű helyiségekben használják. Az élesztő ugyanis 17 °C és annál magasabb hőmérsékleten kezd hatni. Ha ugyanis a kenyérsütőt hűvösebb helyiségben helyeznék el, akkor nem biztos, hogy a tészta jól megkelne. A program befejezését jelző akusztikai kijelzést, nem lehet kikapcsolni, így az éjszaka is hallatszik majd.

III. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

A KÉSZÜLÉK HANGJELZÉST AD:

- ha bekapcsolására és kikapcsolására a kenyérsütő készülék,
- ha a programgombok közül bármelyiket megnyomjuk
- a 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ, 8-DORT programoknál a harmadik dagasztási ciklus közben azt jelezve, hogy hozzáadhatók a magok, gyümölcs, dió vagy más hozzávalók
- ha a program befejeződik
- melegen tartás közben a sütés befejezése után a hangjelzés többször felhangzik.

BIZTONSÁGI FUNKCIÓ

- Amennyiben a készülék hőmérséklete még túl magas (40 °C feletti), pl. az előző használat folytán, a kijelzőn H:HH felirat jelenik meg a START/PAUSE/STOP gomb ismételt megnyomásakor és felhangzik a hangjelzés.
- Tartsa benyomva a START/PAUSE/ STOP gombot mindaddig, amíg a E:E0 felirat nem törlődik és a kijelzőn megjelenik az alapbeállítás. Vegye ki a sütőformát és várja meg, amíg a kenyérsütő lehűl
- Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a Kenyérsütő gép készülék még 10 percig tárolja az előző beállításokat. Ha az áramkimaradás ideje hosszabb, mint 15 perc, akkor a beállított programot már nem újul meg, a Kenyérsütő gép ismételtelen be kell kapcsolni.

IV. A PROGRAMJEGYZÉK

Program	Leírás és használat
1. KLASIK KLASSZIKUS	A program fehér búzaliszt és a barna rozsliszt feldolgozására szolgál, valamint a gyógynövényekkel és mazsolával ízesített kenyerekhez. Ez a leggyakrabban felhasznált program.
2. RYCHLÝ GYORS	A program fehér, búza és rozskenyér gyors készítésére szolgál. Az ebben a rezsimben sült kenyér kisebb és sűrűbb a közepe.
3. SLADKÝ ÉDES	Az édes típusú és a „KLASIK” programnál ropogósabb héjú kenyerek sütésére szolgál.
4. CELOZRNŇÝ TELJES KIÖRLÉSŰ	A program teljes kiőrlésű, alacsony sikértartalmú lisztből készült kenyér sütésére készült. Ez a beállítás hosszabb időt biztosít dagasztásra/keverésre, kelésre (azaz a magvak felduzzadására) és az előmelegítésre. Ezzel a programmal nem javasoljuk használni a késleltetett indítási funkciót („IDŐ” gomb).
5. BEZLEPKOVÝ GLUTÉNMENTES	A programmal sikérmentes kenyeret lehet sütni.
6. TĚSTO TÉSZTA	A program a tészta sütés nélküli előkészítésére (dagasztás/keverés majd kelesztés) szolgál. A tészták előkészítéséhez különböző nyersanyagokat használhat különböző süteményekhez (pl. kenyérfikfikhez, pizzához stb.). Ha azután azt meg kívánja sütni, akkor be kell állítania a megfelelő tömeget, a kenyérhéj megkívánt színét és a programtípust. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet és szint beállítani.
7. HNĚTENÍ DAGASZTÁS	Ez a program csak a tészta dagasztásához használható (kelesztés nélkül). Dagasztásnál használhat különböző hozzávalókat a különböző pékségek elkészítéséhez (pl. kifli, pizza, stb.). Ennél a programnál a készítési időt 0:08 - 0:45 perc között (1 perces lépéssel) állíthatja be. Az „IDŐ” gombbal állítsa be a kívánt időt és utána erősítse meg a START/PAUSE/STOP gomb megnyomásával. A START/PAUSE/STOP gomb következő megnyomásával indítsa el a programot.
8. DORT TORTA	A programmal olyan alapanyagokat lehet dagasztani és összekeverni (pl. tortához, kalácsához), amelyet a keverést követően meghatározott ideig kíván sütni. Javasoljuk, hogy az alapanyagokat előbb két részre osztva keverje össze, majd csak ezután öntse a sütőedénybe. Ebben az üzemmódban nem lehet tortaméretet beállítani.

9. DŽEM LEKVÁR	Ezzel a programmal dzsemeket, lekvárt vagy friss gyümölcsből kompótot lehet készíteni. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet és szint beállítani. Gyakori dzsemkészítéskor javasoljuk egy második formáról gondoskodni, amelyet kizárólag erre a célra használ majd. A gyümölcs főzésekor felszabaduló savak azt okozhatják, hogy az ugyanabban a formában sült kenyeret nem lehet jól kiborítani majd.
10. JOGURT JOGHURT	Ezzel a programmal házi joghurtot készíthet. A kenyérsütő ilyenkor megtartja a beállított idő alatt a joghurt kultúrák növekedéséhez való ideális hőmérsékletet (cca 38 °C). Ennél a programnál a készítési időt 6:00 - 12:00 között (10 perces lépéssel) állíthatja be. Az "IDŐ" gombbal állítsa be a kívánt időt és utána erősítse meg a START/PAUSE/STOP gomb megnyomásával. A START/PAUSE/STOP gomb következő megnyomásával indítsa el a programot.
11. PEČENÍ SÜTÉS	Ezzel a programmal barna kenyeret, tortát, vagy vagdalt húst lehet sütni. Ennél a programnál a készítési időt beállíthatja 0:10 - 1:00 között (5 perces lépéssel). Az "IDŐ" gombbal állítsa be a kívánt időt és utána erősítse meg a START/PAUSE/STOP gomb megnyomásával. A START/PAUSE/STOP gomb következő megnyomásával indítsa el a programot. Ennél a programnál a „BARVA” gombbal beállíthatja a kenyérhéja színét (○ = 105 °C / ◐ = 115 °C / ● = 125 °C)
12. VLASTNÍ SAJÁT	Ezt a programot használhatja a kenyér készítési fázisok saját beállításához. A "MENU" gombbal válassza ki a "VLASTNÍ" programot. Ez a program lehetővé teszi a kenyérhéja színének beállítását. Ezt a beállítást lehet a "BARVA" gombbal kiválasztani a beállítási folyamat elején, vagy végén. A "VELIKOST" gomb megnyomásával válassza ki az adott fázist, és az "IDŐ" gombbal állítsa be a kívánt időt. A beállított időt erősítse meg a "VELIKOST" gombbal (közben a készülék a következő fázisra ugrik). Ugyanígy állítsa be az összes fázist. Az utolsó fázis beállítása és az idő megerősítése után a kijelzőn a beállított program teljes ideje jelenik meg. A beállítandó fázist a kijelzőn világít ◀ / ▶ kurzor jelzi. Ebben a programban nem lehet a kenyér méretét beállítani. A beállítási lehetőségek és idők részletesebben le vannak írva a használati utasításban található táblázatban.

V. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE

Távolítsa el a csomagolást és vegye ki a készüléket és a tartozékokat. A **C** formát fogja meg mindkét kezével és enyhén forgassa az óramutatóval ellenkező irányba, amivel kiengedi az edényt (lásza 1. ábrát). Utána vegye ki a formát kenyérsütőből! Első használat előtt mossa meg mosogatószeres forró vízben a készülék azon részeit, amely érintkeznek az élelmiszerekkel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni. Ezután állítsa be a 11-PEČENÍ programot és kapcsolja be a kenyérsütőt 20 percre nyersanyagok nélkül, majd hagyja kihűlni a készüléket. Közben enyhe füst képződhet, amely nem jelent meghibásodást. Helyezze az **A** kenyérsütőt egyenes és száraz felületre. Csatlakoztassa a kenyérsütőt az elektromos hálózathoz. A **C** formát fogja meg mindkét kezével, tegye be a kenyérsütőbe, enyhén forgassa az óramutatóval megegyező irányba és rögzítse a formát a kenyérsütőben!

Utána helyezze a dagasztó horgot **E** a tengelyre **C2**! A horog egyenes része lefelé irányuljon! A hozzávalókat a megfelelő recept szerinti sorrendben, a **G** és **H** mérőedények segítségével juttassa be a formába. Zárja le a kenyérsütő **B** fedelét. Az **A1** kezelőpanelen állítsa be a kívánt programot (MENÜ / VELIKOST / BARVA / IDŐ). Végül nyomja meg a START/ PAUSE/STOP gombot. A kenyérsütő automatikusan keveri és dagasztja a tésztát, amíg az megfelelő nem lesz. A dagasztás utolsó ciklusának a befejeződése után a készülék optimális hőmérsékletre melegszik fel a kelesztéshez. Ezután a kenyérsütő automatikusan beállítja a sütés hőmérsékletét és idejét. Ha a sütőprogram végén a kenyér túl világos, alkalmazza a 11-PEČENÍ programot a további barnításhoz. Ehhez nyomja meg a START/ PAUSE/ STOP gombot, majd válassza ki a 11-PEČENÍ programot és kapcsolja be a készüléket. A sütés befejezése után felhangzik a hangjelzés és a kenyér vagy a specialitás kivehető a kenyérsütőből. Ezután elkezdődik az egy órás melegen tartás.

Megjegyzés

- 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.
- Ha a hangjelzés után nyersanyagot adagolnak, akkor javasoljuk (ADD / ):

- 1) szárított gyümölcsöt, sajtot, csokoládét – szeletelje fel kb.5 mm-es kockákra,
- 2) dióféléket – apróra zúzni (ne használjon azokból sokat, mivel csökkentik a siker hatását),
- 3) fűszernövényeket – a recept szerint adagolja, max.1 – 2 kanálnyit,
- 4) zsíros adalékok, füstölt termékek és szalonnafélék – kb. 5 mm-es kockákra aprítani és liszttel enyhén beszórni, könnyebben bedolgozhatóak,
- 5) olajbogyók, friss gyümölcs, alkoholba áztatott gyümölcsök a recept szerint, ezen nyersanyagok víztartalma befolyásolhatja a kész kenyér minőségét.
- 6) magfélések – nagy és kemény magvak használata megkárosíthatja (karcolhatja) a kenyérformák és a dagasztóvilla felületét. Ez a változás azonban semmiképpen nem változtatja meg a felületet és nem jelent okot a készülék reklamációjára.

A kenyérsütő használat közben jellegzetes hangokat (dagasztás közben kattánások, sütés vagy melegítés közben – pattogások) ad ki. Ez normális jelenség és semmiesetre sem jelenti azt, hogy reklamálja a készüléket.

A program befejezése utáni műveletek

A program befejezése enyhén forgassa és után húzza ki a sütő formát **C**, tegye azt le az aljával felfele egy hőálló, kemény alátétre (pl. vágó deszka). Abban az esetben, ha a kenyér nem esik ki a formából, mozgassa párszor a tengelyt, amíg a kenyeret nem lehet kivenni! Ha a dagasztóhorog a kenyérben marad, az **F** eszköz segítségével vegye azt ki a kenyérből! Várja meg, míg a kenyér teljesen lehűl. A kenyér szeleteléséhez elektromos szeletelőt vagy speciális, fogazott élű kést használjon. Ha nem fogyasztják el a teljes kenyeret, akkor a maradékot műanyag zacskóba vagy edénybe helyezze el.

A kenyeret szobahőmérsékleten három napig tárolhatja. Ha ennél hosszabb ideig kívánja tárolni, akkor tegye az műanyag zacskóba vagy edénybe és tegye a fagyasztóba.

Max, 5 napig tárolja. Mivel a házi készítésű kenyér nem tartalmaz konzerváló adalékokat, annak tárolási ideje nem lehet hosszabb, mint az üzletben vásárolt kenyéré.

Megjegyzés

- A sütés befejezése után befejeződik, az alapértelmezett melegen tartási idő 1 óra, utána a készülék kikapcsol.
- Javasoljuk, hogy a forró alkatrészeket (sütőedényt, fogantyút, dagasztólapátot stb.) csak meleg ellen védő kesztyű használatával fogja meg. Soha ne fejtse ki erőfeszítést a sütőformával szemben, hogy kivegye abból a kész kenyereket!

VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítást mindig kihűlt készüléken és minden használat után rendszeresen végezze! Az új sütőformát és a dagasztólapátokat javasoljuk az első használat előtt hőálló zsiradékkal bekenni és körülbelül 10 percig. Lehűlés után tisztítsa meg (fényesítse ki) a sütőformát konyhai törőpapírral. Ezt a tapadásgátló bevonat védelme érdekében javasoljuk elvégezni. A műveletet időről időre meg lehet ismételni. Tisztításhoz enyhe szerves tisztítószeret használjon. Ne alkalmazzon vegyi tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy olyan szereket, melyek megkarcolják vagy más módon megsértik a bevonatot. Nedves ronggyal távolítsa el a fedélről, a készülékházról és a sütőtérből a hozzávalók maradékait és a morzsákat. **További használatbavétel előtt a kenyérsütő valamennyi alkatrészét és felületét gondosan szárítsa meg. A kenyérsütő készüléket ne merítse vízbe és a sütőteret se töltsen meg vízzel!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedél levehető. Állítsa a fedelet függőleges állásba és húzza le. A sütőforma külső felületét nedves ronggyal törölje le. A belsejét egy kevés mosogatószeres vízzel lehet kitörölni. Mind a dagasztólapátokat, mind pedig a hajtótengelyeket a használat után azonnal meg kell tisztítani. Amennyiben a dagasztólapátok a formában maradnak, akkor később nehezebben távolíthatók el. Ebben az esetben töltsen meg az edényt meleg vízzel és kb. 30 percig hagyja állni. Ezután vegye ki a dagasztólapátokat. A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért a tisztításnál ne használjon fém tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a felületet. Idővel a bevonat színe megváltozik, ez viszont semmiképp sem befolyásolja a bevonat hatékonyságát.

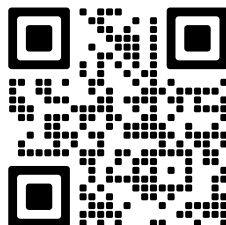
Tárolás

Elhelyezés előtt győződjön meg arról, hogy a kenyérsütő lehűlt állapotban van-e. Biztonságos és száraz helyen tárolja azt, gyermekek és nem önálló személyek részére nem hozzáférhető helyen.

Nagyobb mértékű vagy olyan karbantartást, amelynél szükséges a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezhet!

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a www.eta.cz/servis-eu weboldalon találja.

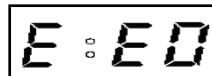
A gyártó elérhetősége: info@eta.cz



VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

A kijelzőn előforduló hibajelzések:

Ábrázolás	A meghibásodás	Eltávolítása
	A kenyérsütő belső tere hőmérséklete túl magas (40°C fölé)	Válassza le a kenyérsütőt az el. hálózatról és hagyja azt elelegendően lehűlni



A hőérzékelő nem működik

Forduljon autorizált szervíz
céghez

VIII. ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi darabján fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására használt anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításból következő potenciálisan negatív hatásait a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékanyagok helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kiselejtezi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolását követően a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

IX. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V) / Teljesítményfelvétel (W) a készülék típusának címkéjén látható

Tömeg (kg) kb.

3,3

A készülék érintésvédelmi osztálya

I.

Termék méretei (mm)

309 x 260 x 272

Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 0,50 W

Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban 0,00 W

Akusztikus zajszint szintje < 60 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:

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Kizárólag háztartási használatra alkalmas. 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, ARRIAGES 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 bölcsoőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.



FIGYELMEZTETÉST



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET



Olvassa el a használati utasítást



Nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni!

Programfázisok időzítése menűszám 12. VLASTNÍ (SAJÁT)

Menűszám		12	
Programm		VLASTNÍ (SAJÁT)	
		Előbeállítás (perc)	Beállítási lehetőség (perc)
Az elkészítés ideje (óra)		3:10 (vagy beállítás szerint)	
Maximális kenyérsütési idő beállítása (óra)		15	
Készítési fázis			
Dagasztás 1 (motor be/ki: 0,1mp / 0,4mp)		22	0-30
Pihenés 1		7	0-30
Dagasztás 2		6	0-20
Pihenés 2		15	0-30
Dagasztás 3		24	0-25
Kelesztés 1 (perc)		48	0-60
Kelesztés 2 (perc)		40	0-60
Kelesztés 3 (perc)		0	0-60
Sütés	idő (perc)	50	0-80
	hőmérséklet (°C)	beállítás szerint (világos: 110, közepes: 120, sötét: 130)	
Hőmérséklet tartása (perc)		60	0-60

Ajánlások

- Saját” kenyér készítése elején, ha 1000 g méretet használ, először tesztelje le a tésztáját 750 g mérettel. A maximális méret főként kisebb mennyiségű élesztőt tartalmazó, sűrű tészták készítésére szolgál.
- **A nagy mennyiségű élesztőt tartalmazó túlzott mennyiségű tészta túlcordulást és a fűtőelemre való tapadást okozhat.**

Szárított élesztő - csomag = 7 g, (*Az szárított élesztő csomagolásukon található útmutatók szerint adagolja).

1 g szárított aktív élesztő 3,5 g friss élesztőnek felel meg.

1 csésze liszt 148 grammnak felel meg,

1 csésze víz 250 grammnak,

1 kis kanál só 6 grammnak,

1 kis kanál élesztő 3,5 grammnak,

1 kis kanál javító 2 grammnak,

1 nagy kanál cukor 14 grammnak,

1 nagy kanál tejpor 6,48 grammnak felel meg

1 nagy kanál vaj 16 grammnak,

1 tojás 50-60 grammnak megfelelő.

A mérésnél tegye egyenes felületre a mérőpoharat. A mérőpohárba ne öntse a hozzávalókat egymásra!

eta 4150

crustica

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Drogi Kliencie, dziękujemy za zakupienie naszego produktu. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji wraz z paragonem i w miarę możliwości z opakowaniem i zawartością opakowania.

RECEPTÁŘ ve formátu PDF ke stažení zde:
<http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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!
- 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.
- UWAGA – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.

- Nie przekraczać maksymalnej ilości mąki (600 g) i substancji spulchniających, takich jak suche drożdże (10 g), (nie jest ważne dla Chleb bezglutenowy).
- 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!
- Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- 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.

PUŻYWANIE 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!
- Zalecamy kontrolować urządzenie podczas pieczenia z niewypróbowanego jeszcze przepisu!
- 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 umieszczać urządzenia na niestabilne, delikatne i łatwopalne podkłady (np. szkło, papier, płytki z tworzywa sztucznego, lakierowane drzewo i inne tkaniny/obrusy).
- Nie stawiać gorącego naczynia w pobliżu łatwopalnych materiałów lub przedmiotów.
- 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.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między obudową i formą do pieczenia i nie wsuwaj żadnych przedmiotów (np. palce, łyżki, itd.). Przestrzeń między obudową i formą do pieczenia musi być wolna.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Nie stosować urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Urządzenie nie może być używane w środowisku wilgotnym lub mokrym, w środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu (miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne substancje łatwopalne lub lotne).
- Po pierwszym włączeniu urządzenia może wystąpić krótkie, nieznaczne zadymienie, które nie jest usterką i nie powoduje prawa do reklamacji urządzenia.
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Jeżeli urządzenie było przechowywane w niższych temperaturach, najpierw musi nastąpić jego aklimatyzacja..
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego muszą być w wypiekaczu odpowiednie składniki do pieczenia. Przez zagrzanie w stanie suchym mogłoby dojść jego uszkodzenia.

- Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego naczynia
- 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.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- 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!
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.
- 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 – uchwyt
- B3 – otwory wentylacyjne

C – forma do pieczenia

- C1 – składany uchwyt
- C2 – wały

D – mieszadła (haki)

F – miarka - łyżka (5/15 ml)

E – haczyk do wyjmowania mieszadła (haków)

G – miarka - kubek (240 ml)

PANEL STERUJĄCY (rys. 2)

Podstawowym ustawieniem po podłączeniu automatu do gniazdka jest program KLASIK, waga 750 g, stopień zarumienienia skórki ŚREDNI. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się 0:00, a automat do pieczenia chleba przełączy się do godzinowego utrzymania temperatury. Wyświetlacz dalej pokazuje 0:00 (dwukropek między cyframi miga). Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany czas (dwukropek między cyframi miga).

1) DISPLEJ

Po wprowadzeniu urządzenia do pieczenia chleba do eksploatacji na displeju pojawi się podstawowe ustawienie (tj. program KLASIK), zaświeci się displej i zabrzmi sygnał dźwiękowy (piśnięcie).

– cyfra 1 oznacza, który program był wybrany,

- cyfra 3:10 oznacza czas przygotowania wybranego programu,
- pozycja strzałki (▼) informuje o wybranym kolorze skórki pieczonego chleba (○ /  /  = JASNY / SREDNI / CIEMNY),
- pozycja strzałki (▲) informuje o wybranej wadze pieczonego chleba (500 g/750 g/1000 g),
- Symbol (ADD / ) informuje o dodawaniu składników.

ETAPY PRZYGOTOWANIA

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

PRESET – ustawione wstępnie

MIX – mieszanie (wyrabianie)

REST – odpoczęcie

FERMENT – fermentowanie

HEAT – ogrzewanie

BAKE – pieczenie

KEEP WARM – utrzymywanie temperatury

COMPLETE – zakończone

2) PRZYCIISK START/PAUSE/STOP

Przycisk służy do uruchamiania, wstrzymania i zakończenia programu. Po naciśnięciu przycisku START/PAUSE/STOP zacznie migać dwukropek między liczbami i uruchomiony zostanie program. Ponowne krótkie naciśnięcie przycisku START/PAUSE/STOP zatrzyma program. Stan ten jest wskazywany przez miganie czasu i dwukropka. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku START/PAUSE/STOP na ok. 3 sekundy rozlegnie się sygnał dźwiękowy (długi) i program zostanie zakończony. Procedura ta ma zastosowanie, nawet, jeśli chcesz zakończyć 60 min. podgrzewanie automatu.

Ostrzeżenie

- Funkcję zatrzymania (PAUSE) używać tylko na krótki czas 3 minut. Jeśli w ciągu 3 minuty nie wykonasz żadnej operacji, program będzie kontynuował przetwarzanie.

3) PRZYCIISK BARWA (KOLOR)

Przycisk służy do ustawienia danego koloru skórki chleba (○ /  /  JASNY / SREDNI / CIEMNY). Znak i napis na displayu przedstawia wybrany kolor skórki chleba. Nie stosuje się w programie 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT.

4) PRZYCIISK VELIKOST (WIELKOŚĆ) - 500 G / 750 G / 1000 G

Przycisk służy do ustawienia danej wagi chleba w poszczególnych programach tj. 500 g / 750 g / 1000 g (zobacz tabelka i przepisy). Znak i napis na displayu przedstawia wybraną wielkość chleba. Nie stosuje się w programie 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ, 12-VLASTNÍ. Objętość pojemnika pozwala na przygotowywanie żywności (chleba, ciasta, wyrobów cukierniczych, mięsa mielonego) do maksymalnej wagi 1000 g.

- wielkość 500 g = mały chleb.
- wielkość 750 g = dla średniej ilości chleba
- wielkość 1000 g = duży chleb.

Poznámka

- Wielkość chleba 1000 g (2.2 LB) to całkowita waga wszystkich użytych składników do jego przygotowania (np. przy użyciu mieszanki chleba tj. woda, mieszanka chlebową 500 (g) i drożdże).

5) PRZYCISK MENU

Przycisk służy do ustawienia danego programu. Numery na displeju przedstawiają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania.

6) PRZYCISK ČAS (CZAS)

Przycisk służy do ustawienia wymaganego czasu do dokończenia upieczonego chleba. Programu 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ nie można ustawić z funkcją opóźnionego startu. Maksymalny czas, który można ustawić, jest 15 godzin. Ustawiony czas obejmuje również czas przygotowania, tzn. na wyświetlaczu świeci czas, po upływie którego wybrany program zostanie zakończony.

Ostrzeżenie

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

Uwaga

- Funkcji czasomierza (tj. opóźnionego startu) należy używać tylko w przepisach, które zostały już pomyślnie sprawdzone, tych przepisów nie należy zmieniać.
- Nadmierna ilość ciasta może wyciec i przypiecze się do spirali grzejnych.
- Podczas wkładania surowców do formy należy zawsze najpierw wlać płyn a następnie dodać mąkę i suszone drożdże. W czasie, zanim program jest uruchomiony, drożdże nie mogą wejść w kontakt z cieczą, w przeciwnym wypadku zaczną pracować zbyt wcześnie i ciasto - chleb opadłby później przy pieczeniu.
- Podczas pracy z funkcją czasu nigdy nie należy używać nietrwałych składników, takich jak świeże mleko, jaja, owoce, jogurt, ser, cebula, itp. ponieważ mogą popsuć przez noc!
- Automat należy używać tylko w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 18°C. Drożdże zaczynają pracować w temperaturze około 17 °C i powyżej. Jeśli umieścisz automat w chłodnym pomieszczeniu, nie jest zagwarantowane dobre wyrośnięcie ciasta.
- Sygnału dźwiękowego, który sygnalizuje dodawanie surowców (orzechy, nasiona, suszone owoce itp.) i zakończenie programu nie można wyłączyć, więc usłyszysz go i w nocy.

III. FUNKCJE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

WŁĄCZY SIĘ FUNKCJA SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO:

Funkce zvukové signalizace se spustí:

- gdy włączenie/wyłączenie automatu do pieczenia chleba,
- kiedy zostanie naciśnięty jakikolwiek z programowych przycisków,
- podczas trzeciego cyklu gniecenia w programach 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ, 8-DORT ze cerealie, owoce, orzechy albo inne składniki mogą być dodane,
- gdy zakończy się ustawiony program,
- gdy zakończy się 1 godz. podgrzewania,
- gdy aktywuje się funkcja bezpieczeństwa.

FUNKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Jeżeli chcesz użyć wypiekacza natychmiast po poprzednim pieczeniu a jeżeli temperatura wewnętrznej komory wypiekacza zbyt wysoka (nad 40 °C), po naciśnięciu przycisku START/PAUSE/STOP na wyświetlu wyświetli się napis H:HH i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Wypiekacza nie można uruchomić. Z tego powodu otwórz wieko, ewentualnie wyjmij formę do pieczenia i poczekaj aż wypiekacz wystygnie.
- Jeżeli po naciśnięciu przycisku START/PAUSE/STOP na wyświetlu wyświetli się napis E:E0, należy urządzenie odnieść do autoryzowanego serwisu.
- Jeśli wystąpi awaria prądu elektrycznego podczas pracy, automat przez 10 minut zapamiętuje ustawienia. W przypadku awarii zasilania trwającego dłużej niż 15 minut proces nie zostanie przywrócony i potrzeba ponownie włączyć automat..

IV. LISTA PROGRAMÓW:

Program	Opis i użycie
1. KLASIK KLASYK	Program jest przeznaczony do pieczenia białego pszenicznego i ciemnego żytniego chleba, również do pieczenia chleba z ziołami i rodzynekami. To najczęściej używany program.
2. RYCHLÝ SZYBKÍ	Program jest przeznaczony do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego i żytniego chleba. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i gęstszy w środku.
3. SLADKÝ SŁODKÍ	Do pieczenia słodkich typów chleba z bardziej chrupiącą skórką niż przy pieczeniu z programem "KLASIK".
4. CELOZRNÝ PEĽNOZIARNISTÝ	Program jest przeznaczony do pieczenia pełnoziarnistego chleba z mąki z niską zawartością glutenu. To ustawienie posiada dłuższy czas na gniecenie/mieszanie, rośnięcie (tj. napęcznienie ziaren) i podgrzanie. Przy użyciu tego programu nie zalecamy korzystać z opóźnionego uruchomienia (przycisk "ČZAS").
5. BEZLEPKOVÝ BEZGLUTENOVÝ	Program jest przeznaczony do przygotowania chleba bezglutenowego.
6. TĚSTO CIASTO	Program jest przeznaczony do gniecenia/mieszania i następnego rośnięcia ciasta bez pieczenia. Do przygotowania ciasta możesz użyć różnych surowców do różnych rodzajów pieczywa (np. rogaliki chlebowe, pizza itd.). Jeżeli chcesz następnie piec, musisz ustawić odpowiednią wagę, żądany kolor skórki i typ programu.
7. HNĚTENÍ WYRABIANIE	Program przeznaczony jest wyłącznie do wyrabiania ciasta (bez rośnięcia). Podczas wyrabiania ciasta można używać różnych składników dla różnych rodzajów pieczywa (np. bułki chlebowe, pizza itp.). W tym programie można wybrać czas przygotowania w zakresie od 0:08 do 0:45 (krok 1 minuta). Przyciskiem „ČZAS” ustawić potrzebny czas, a następnie potwierdzić przyciskiem START/PAUSE/STOP. Program zostanie uruchomiony przez następne naciśnięcie przycisku START/PAUSE/STOP.

8. DORT TORT	Program jest przeznaczony do gniecenia/mieszania surowców (np. na tort, placek), które są następnie pieczone przez określony czas. Zalecamy wcześniej zamieszać składniki w dwóch częściach a te potem wysypać do formy do pieczenia. W tym trybie nie można ustawić wielkości tortu.
9. DŻEM / DŻEM	Program jest przeznaczony do przygotowania dżemu lub marmolady ze świeżych owoców.
10. JOGURT	Program jest przeznaczony do przygotowania jogurtu domowego. Automat utrzymuje przez określony czas optymalną temperaturę (około 38 °C), potrzebną do wzrostu kultury jogurtowej. W tym programie jest opcjonalny czas przygotowania w zakresie od 6:00 do 12:00 (krok 10 minut). Przyciskiem „CZAS” ustawić potrzebny czas, a następnie potwierdzić przyciskiem START/PAUSE/STOP. Program zostanie uruchomiony przez następne naciśnięcie przycisku START/PAUZA/STOP.
11. PEČENÍ PIECZENIE	Program jest przeznaczony do pieczenia ciemnego chleba, tortów lub mielonego mięsa. W tym programie wybrać można czas przygotowania w zakresie od 0:10 do 1:00 (krok 5 minut). Przyciskiem „CZAS” ustawić potrzebny czas, a następnie potwierdzić przyciskiem START/PAUSE/STOP. Program zostanie uruchomiony przez następne naciśnięcie przycisku START/PAUZA/STOP. W tym programie ustawić można także przycisk „BARVA”, stopień wypieczenia (○ = 105 °C / ◐ = 115 °C / ● = 125 °C).
12. VLASTNÍ WŁASNY	Program jest przeznaczony dla indywidualnego ustawienia każdego etapu przygotowania chleba. Przyciskiem „MENU” wybrać program, „VLASTNÍ”. Program ten pozwala również na ustawienie stopnia zarumienienia chleba. Ustawienie to trzeba wybrać na początku lub na końcu przyciskiem nastawczym „BARVA”. Przez wciśnięcie przycisku „VELIKOST” wybrać etap przygotowania i przyciskiem „CZAS”, ustawić żądany czas. Czas ustawiony potwierdzić naciskając przycisk „VELIKOST” (również dojdzie do przełączenia do kolejnego etapu przygotowania). W ten sposób można ustawić wszystkie etapy przygotowania. Po ustawieniu i potwierdzaniu czasu w ostatnim etapie przygotowania na wyświetlacz pokazuje całkowity czas ustawionego programu. Nastawiony etap jest wyświetlany na wyświetlaczu przez świeci kursor ◀ / ▶. W tym programie nie można ustawiać wielkości bochenka. Możliwości ustawień etapów przygotowania i ich czasy są wyszczególnione w tabeli na końcu tej mutacji językowej.

V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA

Usuń materiał pakowy, wyjmij urządzenie do pieczenia chleba i akcesoria. Z wypiekacza usuń wszystkie ewentualne folie adhezyjne, nalepki lub papier. Formę **C** chwycić obiema rękami i lekko obrócić w lewo, w ten sposób pojemnik zostanie odblokowany (patrz rys. 1.) Następnie wyjąć formę z automatu. Części, które przyjdą do kontaktu z potrawami, przed pierwszym zastosowaniem umyj w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do oschnięcia. Osuszone części poskładaj z powrotem do wypiekacza i pozostaw otwarte wieko. Następnie ustaw program 11–PEČENÍ i włącz na 10 minut wypiekacz bez wkładania surowców, następnie pozostaw wypiekacz, żeby wystygł. Ewentualne krótkie zadymienie nie jest usterką.

U Umieść wypiekacz na stałą, równą i suchą powierzchnię (np. stół kuchenny), na wysokości minimalnie 85 cm, poza zasięgiem dzieci. Automat podłączyć do zasilania. Formę **C** chwycić obiema rękami, włożyć do automatu i lekko obracając w prawo zamocować. Następnie nasunąć hak do wyrabiania **E** na wał **C2**. Hak musi być skierowany częścią równą w dół. Do formy za pomocą dozowników włożyć **G**, **H** surowce w kolejności opisanej w odpowiednim przepisie. Przestrzegaj zawsze podstawowej zasady– najpierw wszystkie ciekłe surowce a potem wszystkie surowce sypkie. Zamknij wieko wypiekacza **B**. Na panelu sterującym **A1** ustaw żądany program za pomocą przycisk (MENU / BARVA / VELIKST / CZAS). Na koniec naciśnij przycisk START/PAUSE/STOP. Wypiekacz automatycznie miesza i ugniata ciasto, aż będzie odpowiednia konsystencja. Po ukończeniu ostatniego cyklu gnienienia wypiekacz ogrzeje się na optymalną temperaturę potrzebną do wyrośnięcia ciasta. Następnie wypiekacz automatycznie ustawi temperaturę i czas pieczenia chleba. Następnie wypiekacz przełączy się na 1 godz. do programu utrzymywania temperatury, jeżeli nie chcesz tego programu, naciśnij przycisk START/PAUSE/STOP na ok. 3 sek., program zakończysz.

Uwaga

- Przy typach ciast, które są bardzo ciężkie, np. z dużą ilością mąki żytniej, zalecamy zmienić kolejność składników - najpierw suszone drożdże, mąka a ciecz dodać na koniec, aby ciasto dobrze się wyrobiło. Jeśli używasz funkcji czasomierza (opóźnienia uruchomienia), zadбай, aby drożdże nie dostały się przedwcześnie do kontaktu z cieczą.
- Jeżeli po zabrzmieniu sygnału dźwiękowego będziesz dodawać składniki zalecamy (ADD / ):
 - 1) Suszone owoce, ser, czekoladę = nakroić maksymalnie na około 5 mm kostki
 - 2) Orzechy = drobno pokroić (nie należy używać ich zbyt dużo, ponieważ pogorszą działanie glutenu),
 - 3) Zioła = według przepisu, maksimum 1 - 2 łyżeczki,
 - 4) Składniki tłuszczowe, kiełbasy i bekon = pokroić na maksymalnie 5 mm kostki i lekko oprószyć mąką,
 - 5) Oliwy, świeże owoce, owoce w alkoholu = według przepisu, zawartość wody w tych składnikach mogłaby mieć wpływ na końcową jakość chleba,
 - 6) Nasiona = używanie dużych i twardych nasion może uszkodzić (porysować) powierzchnię formy i haka. Jednak to nie zmienia właściwości powierzchni i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Sygnału akustycznego, który wskazuje na dodawanie składników (orzechy, nasiona, suszone owoce itd.), zakończenie programu, komunikaty o błędach H:HH i ustawienie podstawowe nie można wyłączyć, będzie słychać również w nocy.

Koniec zaprogramowanych fazy

Po ukończeniu programu wieko odkryj. Po zakończeniu programu obrócić i wyjąć formę do pieczenia **C**, położyć dnem w górę na odporną na ciepło, twardą powierzchnię (np. deska do krojenia chleba). Jeśli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, trzeba poruszać wałem tam i z powrotem kilka razy, aż chleb wypadnie. Jeśli hak pozostanie w chlebie, z pomocą narzędzia **F** można go łatwo wyjąć.

Uwaga

- Po zakończeniu programu domyślny czas utrzymywania ciepła wynosi 1 godzina, po czym urządzenie zostanie wyłączone.

- Przy manipulacji z gorącą formą do pieczenia, uchwytym, mieszađłami itp. zalecamy używać ochronnych pomocy (np. rękawic kuchennych).

VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść zawsze chłodne urządzenie i regularnie po każdym zastosowaniu! Nową formę do pieczenia i mieszađła zaleca się potrzeb przed pierwszym użyciem tłuszczem odpornym na wysokie temperatury i ogrzać je w wypiekaczu przez ok. 10 minut. Po ich wychłodnięciu, papierową serwetką oczyść formę do pieczenia od tłuszczu. Zaleca się to wykonywać również ze względu na ochronę nieprzylegających powierzchni. Możesz to powtarzać od czasu do czasu. Do czyszczenia użyj delikatnego środka czyszczącego. Nigdy nie używaj substancji chemicznych, benzyny, środków czyszczących do pieców lub detergentów, które rysują lub w inny sposób niszczą powierzchnię. Wilgotną szmatką usuń wszystkie pozostałe składniki i okruszki z pokrywy, płaszcza i przestrzeni do pieczenia. **Przed dalszym użyciem należy prawidłowo osuszyć wszystkie części i powierzchnię pieczenia chleba.** Nigdy nie zanurzaj wypiekacza do wody i nie napełniaj wodą! Otrzyj powierzchnie zewnętrzne formy do pieczenia wilgotną szmatką. Powierzchnie wewnętrzne można umyć detergentem. Jak mieszađła, tak i wały napędowe należy czyścić natychmiast po użyciu. Jeżeli mieszađła pozostaną w formie, ich wyjęcie będzie trudne. W takim przypadku napełń formę ciepłą wodą i pozostaw przez ok.30 minut. Następnie wyjmij mieszađła. Nie mocz formy do pieczenia zbyt długo we wodzie, wpłynie to na rotację wału. Forma do pieczenia posiada nieprzylegającą powierzchnię. Dlatego nie używaj narzędzi metalowych, które mogły by podczas czyszczenia porysować powierzchnię. Normalne jest, że w po upływie określonego czasu zmienia się kolor powierzchni. To ale w żaden sposób nie zmienia własności powierzchni.

Składowanie

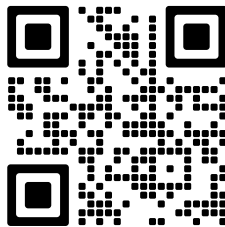
Przed składowaniem, należy upewnić się, że wypiekacz jest chłodny. Wypiekacz należy składać w bezpiecznym i suchym miejscu, w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób niezdolnych.

Rozległą konserwację lub konserwację, która wymaga ingerencji do wewnętrznej części urządzenia, może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis!

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

Kontakt z producentem: info@eta.cz

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie www.eta.cz/servis-eu.



VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty o błędach na wyświetlaczu:

Wyświetlenie	Problem	Rozwiązanie
	Temperatura w przestrzeni wewnętrznej jest zbyt wysoka (powyżej 40 °C)	Odłączyć automat od prądu i pozostawić do ostygnięcia



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 przetwarzania 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 odnieść 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. W celu uzyskania innych, szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. 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 możliwe.

IX. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V) / Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga napędu ok. (kg)	3,3
Klasa izolacyjna	I.
Wymiary produktu (mm)	309 x 260 x 272
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 0,50 W.	
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi 0,00 W	
Poziom hałasu < 60 dB(A) re 1pW	

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

Pojemność akumulatora produktu stopniowo maleje. Zmniejszenie pojemności akumulatora występuje podczas normalnego użytkowania urządzenia i jest uważane za zużycie urządzenia. Zmniejszenie pojemności akumulatora nie stanowi wady urządzenia.

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

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.



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



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



OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA



Zapoznaj się z instrukcją obsługi



Nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi

Tabela faz programu numer 12. VLASTNÍ

Menu number		12	
Program		VLASTNÍ (CUSTOM)	
		Ustawienie wstępne (min)	Możliwość ustawienia (min)
Czas przygotowania (godz.)		3:10 (lub wg ustawień)	
Wybranie maksymalnego czasu po upływie którego chleb jest gotowy (godz.)		15	
Etapy przygotowania			
Wyrabianie 1 (silnik wł./wł.: 0,1s/0,4s)		22	0-30
Odpoczywanie 1		7	0-30
Wyrabianie 2		6	0-20
Odpoczywanie 2		15	0-30
Wyrabianie 3		24	0-25
Rośnięcie 1 (min.)		48	0-60
Rośnięcie 2 (min.)		40	0-60
Rośnięcie 3 (min.)		0	0-60
Pieczenie	czas (min.)	50	0-80
	temperatura (°C)	wg ustawień (jasny: 110, średni: 120, ciemny: 130)	
Urzymywanie temperatury (min.)		60	0-60

Ostrzeżenie:

- Na początku przygotowania "swojego" chleba nie używać wielkości 1000 g, ale przetestować swoje ciasto na wielkości 750 g. Maksymalna wielkość jest przeznaczona przede wszystkim do przygotowania zwięzłych ciast z mniejszą zawartością drożdży.
- **Nadmierna ilość ciasta z wysoką zawartością drożdży może być przyczyną wykipienia i przypalenia na grzałce.**

Waga suchych drożdży w 1 saszetce stanowiąca jest na – 7 g, (* Podczas używania i dawkowania suchych drożdży kieruj się zaleceniami od danego producenta).

1 g suchych drożdży aktywnych odpowiada 3,5 g świeżych drożdży aktywnych.

1 filiżanka mąki zawiera 148 g,

1 wielka łyżka suszonego mleka 6,48 g,

1 mała łyżeczka ulepszacza 2 g,

1 mała łyżeczka drożdży 3,5 g,

1 filiżanka wody 250 g,

1 wielka łyżka masła 16 g,

1 wielka łyżka cukru 14 g,

1 jajko 50 – 60 g.

1 mała łyżeczka soli 6 g,

W trakcie odmierzania miarkę wyrównaj. Do miarki nie syp jeden surowiec na drugi.

eta 4150

crustica

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir bedanken uns, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit der Garantiebescheinigung und wenn möglich auch mit der Verpackung und deren Inhalt auf.

Diese und manche andere Rezepte sowie Tipps zur Brotzubereitung finden Sie in unserem Rezeptbuch, das Sie als PDF Datei unter dem folgenden Link herunterladen können: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Betrachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung als Bestandteil des Gerätes und leiten Sie diese an jeden nachfolgenden Benutzer des Gerätes weiter.
- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer elektrischen Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine elektrische Steckdose angeschlossen werden, die den entsprechenden Normen entspricht.
- Dieses Gerät darf von Kindern bis 8 Jahren und älteren und / oder Personen mit eingeschränkten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen nur in dem Fall verwendet, dass diese unter Aufsicht sind oder über die sichere Verwendung belehrt wurden und die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die seitens Benutzer durchgeführte Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, falls sie nicht älter als 8 Jahre und unter Aufsicht sind. Kinder unter 8 Jahren müssen außer Reichweite des Geräts und seinem Anschluss gehalten werden.
- Benutzen Sie nie das Gerät, falls es ein beschädigtes Stromkabel bzw. beschädigten Stecker hat, falls es nicht richtig arbeitet, wenn es auf den Fußboden gefallen ist und beschädigt wurde. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zum Kundendienst zwecks Nachprüfung dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Trennen Sie, falls das Stromkabel des Geräts beschädigt sein sollte, sofort das Gerät vom Stromnetz. Das Kabel muss durch den Hersteller oder durch dessen Kundendiensttechniker bzw. eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um so eine Verletzung durch elektr. Strom oder Feuer zu verhindern.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Menge des Mehls 600 g) und der Backzutaten wie Trockenhefen (10 g), (es gilt nicht für glutenfreien Brot).
- Wir empfehlen den Backautomaten beim Backen von nicht ausprobierten Rezepten während des gesamten Backvorgangs zu beobachten.

- Benutzen Sie den Backautomaten nicht zum Beheizen von Räumen!
- Schalten Sie den Backautomaten nie ohne eingesetztes Gefäß ein.
- Tauchen Sie den Backautomaten nie in Wasser (auch nicht teilweise) und waschen ihn nicht unter fließendem Wasser!
- Vor dem Anschluss an die Steckdose müssen sich im Backautomaten geeignete Rohstoffe zum Backen befinden. Beim Aufheizen in trockenem Zustand könnte es zu dessen Beschädigung kommen.
- Entfernen Sie vor dem Backen eventuelle Verpackungen (z.B. Papier, PE-Beutel usw.).
- Gehen Sie bei der Handhabung mit dem Gerät so vor, daß es nicht zu einer Verletzung (z.B. Verbrennung, Verbrühung) kommt. Während des Backens tritt aus den Lüftungsöffnungen heißer Dampf aus und die Oberfläche des Backautomaten ist heiß.
- Vermeiden Sie während des Betriebs des Backautomaten ein Bespritzen des heißen Glases des Deckels mit Wasser oder mit einer anderen Flüssigkeit.
- Tragen Sie das Gerät nicht im heißen Zustand an einen anderen Ort, bei einem eventuellen Umkippen droht Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie, falls aus dem Backautomaten Rauch austritt, der durch das Entzünden der zubereiteten Rohstoffe verursacht wird, den Deckel geschlossen, schalten den Backautomaten sofort aus und trennen ihn vom Stromnetz.
- Erwärmen Sie nie im Backautomaten Wasser, da das die Bildung von kalkhaltigen Ablagerungen und zu nicht entfernbaren Flecken am Gefäß führen könnte. Diese Flecken sind zwar schadlos und beeinflussen auf keinen Fall die normale Funktion des Backautomaten.
- Benutzen Sie den Backautomaten nur an Stellen, wo kein Umkippen droht und in ausreichender Entfernung zu brennbaren Gegenständen (z.B. Gardinen, Vorhängen, Holz usw.) sowie von Wärmequellen (z.B. Öfen, Elektro-/Gasherde) und feuchten Oberflächen (z.B. Spülbecken, Waschbecken).
- Decken Sie nie den Raum zwischen dem Gehäuse und der Backform zu und stecken in diesen Raum keine Gegenstände (z.B. Finger, Löffel usw.). Der Raum zwischen dem Gehäuse und der Backform muss stets frei bleiben.
- Decken Sie nie das Gerät zu, Sie verhindern somit die Gefahr eines inneren Brandes.
- Berühren Sie beim Backen nicht die Ränder des Gefäßes und der Stellen, wo Dampf austritt, es droht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.
- Vom Gesichtspunkt der Brandsicherheit entspricht der Backautomat der EN 60 335-2-6. Im Sinne dieser Norm handelt es sich um ein Gerät, das auf einem Tisch bzw. ähnlicher Oberfläche betrieben werden kann, wobei in Richtung der Hauptwärmeausstrahlung ein Sicherheitsabstand zu Oberflächen brennbarer Stoffe von mind. 500 mm und in andere Richtungen von mind. 100 mm eingehalten werden muss.
- Trennen Sie nach der Beendigung der Arbeit das Gerät immer von der Steckdose.
- Wickeln Sie das Stromkabel nicht um das Gerät, es verlängert sich so dessen Lebensdauer.
- Das Stromkabel darf weder durch scharfe Kanten und heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt, darf nicht in Wasser getaucht noch über Kanten gebogen werden.
- Verhindern Sie, dass das Stromkabel frei über eine Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder erreichen könnten.
- Das Gerät ist transportabel und ist mit einem flexiblen Kabel mit Stecker ausgestattet, das eine zweipolige Abschaltung vom Stromnetz gewährleistet.
- Im Bedarfsfall der Verwendung eines Verlängerungskabels ist erforderlich, dass es nicht beschädigt ist und den gültigen Normen entspricht.
- Benutzen Sie das Gerät nur mit Originalzubehör vom Hersteller.

- Benutzen Sie das Gerät nie zu anderen Zwecken (z.B. zum Trocknen von Tieren, Textilerzeugnissen, Schuhen usw.) als zu denen es bestimmt und in dieser Anleitung beschrieben wird!
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Geräts und Zubehörs verursacht werden (z.B. Wertminderung der Lebensmittel, Verletzung, Verbrennung, Verbrühung, Brand, u.Ä.) und ist nicht von der Garantie für das Gerät her im Fall der Nichteinhaltung der obig angeführten Sicherheitshinweise verantwortlich.

II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (ABB. 1)

A – Backautomat

- A1 – Bedienfeld
- A2 – Backraum
- A3 – Lüftungslöcher
- A4 – Stromkabel

B – Deckel

- B1 – Sichtfenster
- B2 – Bügel

B3 – Lüftungslöcher

C – Backform

- C1 – Bügel
- C2 – Händel

D – Kneithaken

E – Utensil zum Herausnehmen der Haken

F – Messgefäß kleines / großes (5 / 15 ml)

G – Messbecher (240 ml)

BEDIENFELD (Abb. 2)

Die Grundeinstellung nach dem Anschluss des Backautomaten ans Stromnetz ist das Programm KLASIK, das Gewicht 750 g, Grad von Durchbacken MITTLERES. Während des Betriebs kann man an ihm den Programmablauf verfolgen. Mit dem Ablauf des Programms werden die Ziffern der eingestellten Zeit fortlaufend kleiner. Während der einstündigen Erhitzung bleibt am Display ständig 0:00 abgebildet und der Doppelpunkt zwischen den Ziffern blinkt. Nach der Anwärmung wird am Display die vorprogrammierte Zeit angezeigt.

1) DISPLAY – GRUNDEINSTELLUNG

Nach der Inbetriebnahme des Backautomaten erscheint am Display die Grundeinstellung (d.h., das Programm KLASIK „1 3:10“), das Display leuchtet auf und ein Tonsignal (Piepen) ertönt.

- Die Ziffer 1 kennzeichnet, welches Programm gewählt wurde.
- Die Ziffer 3:10 kennzeichnet die Zubereitungszeit des gewählten Programms.
- Die Pfeilposition (▼) gibt Information über die ausgewählte Farbe der Brotbräune (○ / ● / ● = HELLES / MITTLERES / DUNKLES),
- Die Pfeilposition (▲) gibt Information über das ausgewählte Gewicht der Brotbräune (500 g / 750 g / 1000 g),
- Die Symbol (ADD / ●) gibt Information über das Hinzufügen von Zutaten.

VORBEREITUNGSPHASEN

Die laufende Vorbereitungsphase ist am Display durch den Cursor / indiziert ◀ / ▶:

PPRESET – Voreinstellung

MIX – Zubereitung des Teigs wird eingeleitet (Kneten, Vermischen, Glätten)

REST – Ruhe

FERMENT – Aufgehen, Ruhen lassen des Teigs eingeleitet

HEAT – Erwärmung der Flüssigkeit und Zutaten wird eingeleitet

BAKE – Backen eingeleitet

KEEP WARM – Warmhalten

COMPLETE – Fertig

2) TASTE START/PAUSE STOP

Die Taste dient zum Start, Stilllegung und zur Beendigung des Programms.

- nach dem Drücken der Taste START/STOP für ca. 2 Sekunden ertönt ein Tonsignal (kurzes Piepen) und nach wird die Funktion Vermischen/Kneten gestartet.
- nach dem Drücken und Gedrückthalten der Taste START/PAUSE/STOP für ca. 3 Sek. ertönt ein Tonsignal (langes Piepen) und das Programm wird beendet. Dieser Vorgang gilt auch insofern Sie die 60 Min. lange Anwärmung des Backautomaten beenden wollen.

Hinweis

- Wir empfehlen den Programmablauf nur kurz zeitig bis zu 3 Minuten zu unterbrechen. Wenn Sie innerhalb von 3 Minuten keine Operation ausführen, wird das Programm mit der Verarbeitung fortfahren.

3) TASTE BARVA (FARBE)

Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Farbe der Brotbräune (○ / ◐ / ●) = HELLES / MITTLERES / DUNKLES). Das Zeichen und die Aufschrift am Display stellt die gewählte Farbe des Brots. Gilt nicht für das Programm 6-TEIG, 7-KNETEN, 9-KONFITÜRE, 10-JOGHURT.

4) TASTE VELIKOST (GRÖSSE) – 500 G / 750 G / 1000 G

Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Gewichts in den einzelnen Programmen, d.h., 500 g, 750 g, 1000 g. Die Aufschrift am Display stellt die gewählte Größe des Brots dar. Gilt nicht für das Programm 6-TEIG, 7-KNETEN, 8-TORTE, 9-KONFITÜRE, 10-JOGURT, 11-BACKEN, 12-EIGENE. Behältervolumen ermöglicht die Zubereitung des Lebensmittels (Brot, Torte, Teig, Hackbraten) bis maximales Gewicht 1000 g.

- Größe 500 g = für kleine Brote.
- Größe 750 g = für mittlere Brote.
- Größe 1000 g = für große Brote.

Anmerkung

- Als Brotgröße von 1000 g (2.2 LB) wird das Gesamtgewicht aller Zutaten betrachtet, die zu dessen Zubereitung verwendet werden (z.B. bei der Verwendung einer Brotmischung ist das das Wasser, die Brotmischung von 500 g und die Hefe).

5) TASTE MENU (MENÜ)

Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Programms (durch Blättern - in Richtung nach oben). Die Ziffer am Display stellt das gewählte Programm und dessen voreingestellte Zubereitungszeit dar.

6) TASTE ČAS (ZEIT)

Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Zeit bei der Zubereitung / beim Backen des Brots. Programm 7-KNETEN, 9-KONFITÜRE, 10-JOGHURT, 11-BACKEN kann man nicht für den späteren Starten timen. Stunden und Minuten, nach denen die Vorbereitung beginnen soll, müssen zur entsprechenden Basiszeit für das konkrete Programm dazugerechnet werden. Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 15 Stunden. Die eingestellte Zeit wird zur Zubereitungszeit dazugerechnet, d.h., am Display wird die Zeit leuchten, nach welcher Zeit das gewählte Programm beendet wird.

Bemerkung

- Die Taste ZEIT dient auch zur Einstellung der gewünschten Zubereitungszeit bei den Programmen 7-KNETEN, 10-JOGHURT, 11-BACKEN und genauso zur Einstellung der Zeit für jede Vorbereitungsphase beim Programm 12-EIGENE.Í.

Hinweis

- Wenden Sie die Funktion des Timers (d.h., des verzögerten Starts) nur bei Rezepten an, die Sie bereits vorher mit Erfolg ausprobiert haben und ändern diese Rezepte nicht mehr.
- Aufgegangener Teig kann überlaufen und am Heizkörper anbacken.
- Schütten Sie beim Eingeben der Rohstoffe in die Form immer zuerst die Flüssigkeit hinein, geben dann das Mehl und zum Schluss die Hefe dazu. Während der Zeit, bevor das Programm gestartet wird, darf die Hefe nicht in Kontakt mit der Flüssigkeit kommen, ansonsten würde sie vorzeitig zu gären beginnen und der Teig, bzw. das Brot würde später beim Backen zusammenfallen.
- Verwenden Sie nie bei der Arbeit mit der Zeitfunktion Zutaten, die dem Verfall unterliegen wie frische Milch, Eier, Obst, Joghurt, Käse, Zwiebeln usw., da sie über Nacht schlecht werden könnten!
- Benutzen Sie den Backautomaten nur in Räumen mit einer Temperatur über 18 °C. Die Hefe beginnt nämlich erst bei einer Temperatur von ca. 17 °C und höher zu wirken.
- Sollten Sie den Backautomaten in einem kühleren Raum unterbringen, könnte ein gutes Aufgehen des Teigs nicht garantiert werden. Das Tonsignal (Piepen), das die Zugabe von Rohstoffen (ADD / ) Nüssen, Samen, getrockneten Obst u.Ä.) sowie das Programmende signalisiert, kann nicht ausgeschaltet werden, es ertönt folglich auch in der Nacht.

III. FUNKTION DES BROTBACKAUTOMATEN

DIE FUNKTION DES TON SIGNALS WIRD IN GANG GESETZT:

- wenn das Einschaltung und Ausschaltung des Gerätes,
- wenn man eine der Programmtasten drückt,
- am Ende des dritten Knetzyklus bei den Programmen 3-KLASSIK, 2-SCHNELLES BROT, 3-SÜSSES BROT, 4-VOLLKORNBROT, 5-GLUTENFREI, 8-TORTE zur Signalisierung, dass Cerealien, Obst, Nüsse oder andere Zutaten hinzugegeben werden können (10x Piepen),
- wenn das eingestellte Programm beendet wird,
- wenn 1 Std. des Warmhaltens beendet wird.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

- Falls Sie den Backautomaten sofort nach dem vorangehenden Backen benutzen möchten und falls die Temperatur des Innenraums des Backautomaten noch sehr hoch ist (über 40 °C), erscheint nach dem Drücken der Taste START/PAUSE/STOP am Display die Aufschrift H HH und es ertönt ein fortwährendes Tonsignal (Piepen).
- Der Backautomat kann nicht in Betrieb genommen werden.
- Öffnen Sie aus diesem Grund den Deckel, ggf. nehmen die Backform heraus und warten Sie bis sich der Backautomat abgekühlt hat.

- Falls nach dem Drücken der Taste START/PAUSE/STOP am Display die Aufschrift E:EO oder angezeigt wird, ist es erforderlich das Gerät zu einem Fachservice zu bringen.
- Sollte es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommen, merkt sich der Backautomat über eine Dauer von 10 Minuten seine Einstellung. Dauert der Stromausfall länger als 15 Minuten (das Display zeigt die Grundeinstellung an), wird der Prozess nicht wiederhergestellt und es ist erforderlich den Backautomaten wieder aufs Neue einzuschalten. Das kann man nur dann vornehmen, wenn die Programmunterbrechung nicht später als in der Phase Kneten eingetreten ist. Dann kann man eventuell mit der Einstellung des eigenen Programms fortfahren (Löschen von bereits beendeten Arbeitszyklen). Sollte sich der Teig jedoch bereits in der letzten Phase des Aufgehens befunden haben und der Stromausfall dauert längere Zeit, kann man den Teig nicht mehr verwenden und es ist erforderlich wieder von Anfang an mit neuen Zutaten zu beginnen.
- Wir weisen darauf hin, dass der Backautomat aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat und die Kruste deshalb an der Brotoberseite nicht so dunkel wie von unten und an den Seiten ist.

IV. PROGRAMMLISTE

PROGRAMM	BESCHREIBUNG
1. KLASIK KLASSIK	Das Programm ist für Weizenbrot und für Roggenbrot, ebenfalls für mit Kräutern und Rosinen gewürztes Brot bestimmt. Dieses Programm wird am häufigsten benutzt.
2. RYCHLÝ SCHNELLES BROT	Das Programm ist zur schnellen Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot bestimmt. Das in diesem Modus gebackene Brot ist kleiner und hat eine kompaktere Mitte.
3. SLADKÝ SÜSSES BROT	Das Programm ist zum Backen von süßen Brotsorten mit einer knusprigeren Kruste als beim Backen mit dem Programm "KLASIK" bestimmt.
4. CELOZRNÝ VOLLKORNBROT	Das Programm ist zum Backen von Vollkornbrot aus Mehl mit einem geringen Klebergehalt (Gluten -Gehalt) bestimmt. Diese Einstellung gewährleistet eine längere Zeit zum Kneten / Vermischen, Aufgehen (d.h., Aufquellen der Körner) und Vorwärmen. Wir empfehlen bei diesem Programm die Funktion "ZEIT" nicht zu benutzen.
5. BEZLEPKOVÝ GLUTENFREI	Das Programm ist für die Zubereitung von glutenfreiem Brot bestimmt.
6. TĚSTO TEIG	Das Programm ist zur Zubereitung (Kneten/Vermischen und anschließendes Aufgehen) von Teig ohne Backen bestimmt. Zur Zubereitung des Teigs können Sie unterschiedliche Rohstoffe verschiedene Gebäcksorten (z.B. Brotteighörnchen, Pizza usw.) verwenden. Wenn Sie anschließend backen möchten, müssen Sie das entsprechende Gewicht, die gewünschte Krustenfarbe sowie den Programmtyp einstellen. In diesem Modus kann man nicht die Größe und Farbe einstellen.

7. HNĚTENÍ KNETEN	Das Programm ist nur für das Kneten des Teigs (ohne Aufgehen) bestimmt. Beim Kneten können Sie verschiedene Rohstoffe für verschiedene Gebäcksorten verwenden (z. B. Brothörnchen, Pizza usw.). Bei diesem Programm ist wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 0:08 - 0:45 (Schritt 1 Minute). Mit der Taste „ZEIT“ stellen Sie die gewünschte Zeit ein und dann mit der Taste „START/PAUSE/STOP“ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „START/PAUSE/STOP“, um das Programm zu starten.
8. DORT TORTE, GEBÄCK	Das Programm ist zum Kneten/Vermischen von Rohstoffen (z.B. für eine Torte, Kuchen) bestimmt, die anschließend während der eingestellten Zeit gebacken werden. Wir empfehlen zuerst die Komponenten in zwei Teilen zu vermischen und diese dann in die Backform zu geben. In diesem Modus kann man nicht die Größe der Torte einstellen.
9. DŽEM KONFITÜRE	Das Programm ist zur Zubereitung von Konfitüren, Marmeladen oder Kompott aus Frischobst bestimmt. In diesem Modus kann man nicht Größe und Farbe einstellen. Bei öfterer Zubereitung von Konfitüren empfehlen wir Ihnen sich eine zweite Form zu besorgen, die Sie ausschließlich nur zu diesem Zweck verwenden werden. Die beim Kochen frei werdenden Säuren aus dem Obst könnten verursachen, dass das in der gleichen Form gebackene Brot sich nicht gut herausstürzen lassen wird. Ein Rezept dazu finden Sie im beiliegenden Backbuch „Gutes Brot backen“.
10. JOGURT JOGHURT	Das Programm ist zur Zubereitung von hausgemachtem Joghurt bestimmt. Der Backautomat hält die ideale Temperatur (ca. 38 °C) für das Wachstum von Joghurtkulturen. Bei diesem Programm ist wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 6:00 - 12:00 (Schritt 10 Minuten). Mit der Taste „ZEIT“ stellen Sie die gewünschte Zeit ein und dann mit der Taste „START/PAUSE/STOP“ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „START/PAUSE/STOP“, um das Programm zu starten.
11. PEČENÍ BACKEN	Das Programm ist zum Backen von dunklem Brot, Torten oder Hackbraten bestimmt. Das Programm ist auf 10 Minuten voreingestellt. Die Länge des Backens kann jedoch je nach Bedarf mit der Taste ČAS (ZEIT) geändert werden und dann mit der Taste „START/ PAUSE/STOP“ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „START/PAUSE/STOP“, um das Programm zu starten. Die längste Einstellung liegt bei 1 Stunde. Bei diesem Programm kann man auch mit der Taste „FARBE“ den Grad von Durchbacken einstellen (○ = 105 °C / ◐ = 115 °C / ● = 125 °C)

12. VLASTNÍ EIGENE	Das Programm ist zur individuellen Einstellung aller Zubereitungsphasen von Brot, Weihnachtsstollen, Hackbraten. Mit der Taste "MENU" wählen Sie ein Programm "EIGENE" aus. Dieses Programm ermöglicht auch die Einstellung den Bräunungsgrad des Brots einstellen. Diese Einstellung wählen Sie am Anfang oder Ende der Einstellung mit der Taste "FARBE" aus. Nach dem Drücken der Taste "GRÖßE" wählen Sie eine Zubereitungsphase aus und mit der Taste "ZEIT" stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Die eingestellte Zeit bestätigen Sie nach dem Drücken der Taste „GRÖßE“ (Umschalten auf weitere Zubereitungsphase verläuft). In gleicher Weise stellen Sie alle Zubereitungsphase ein. Nach der Einstellung und Bestätigung der Zeit bei der letzten Zubereitungsphase hören und am Display zeigt die gesamte Zeit an und das Display zeigt die Gesamtzeit des einzustellenden Programms. Die eingestellte Phase ist durch den Cursor ◀ / ▶ am Display leuchtet. In diesem Programm kann man nicht die Laibgröße einstellen. Die Einstellungsmöglichkeiten der Zubereitungsphasen und ihrer Zeiten sind ausführlich in der Tabelle am Ende dieser Sprachversion.
--------------------------	---

V. VORBEREITUNG ZUM 1. GEBRAUCH UND BACKVORGANG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, nehmen den Backautomaten sowie das Zubehör heraus. Entfernen Sie vom Backautomaten alle eventuellen, anhaftenden Folien, Aufkleber bzw. Papier. Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, mit heißem Wasser unter Spülmittelzugabe ab, spülen sie gründlich mit reinem Wasser ab und wischen sie trocken, ggf. lassen sie trocknen. Geben Sie die abgetrockneten Bauteile zurück in den Backautomaten und lassen den Deckel geöffnet. Stellen Sie anschließend das Programm 11-PEČENÍ (BACKEN) ein und schalten den Backautomaten für 10 Minuten ohne eingelegte Rohstoffe ein, lassen Sie danach den Backautomaten auskühlen. Eine eventuelle kurze, leichte Rauchschrägung ist kein Fehler und kein Grund zur Reklamation des Geräts. Die Ausdünstungen / Gerüche sind bei der 1. Inbetriebnahme völlig normal und notwendig. Stellen Sie den Backautomaten auf eine feste, ebene und trockene Oberfläche (z.B. Küchentisch), in einer Höhe von mindestens 85 cm, außer der Reichweite von Kindern. Stecken Sie den Stecker des Stromkabels **A4** in eine Steckdose. Erfassen Sie mit beiden Händen die Form **C**, setzen sie in den Backautomaten ein und mit der milden Drehung im den Uhrzeigersinn arretieren. Wir empfehlen die Wellen und Haken mit einer geeigneten, hitzebeständigen Margarine /Fett einzuschmieren, das ermöglicht ein leichteres Entfernen der Haken aus dem Brot. Stecken Sie anschließend Knethaken **E** auf die Wellen in der Backform. Geben Sie die Zutaten mithilfe der Messgefäße **G, H** in der vorgeschriebenen Reihenfolge des betreffenden Rezepts in die Form. Halten Sie aber immer die Grundregel ein – zuerst alle flüssigen Rohstoffe, danach alle griffigen Rohstoffe und zum Schluss Hefe, ggf. Verbesserungsmittel. Schließen Sie den Deckel des Backautomaten **B**. Stellen Sie am Bedienfeld **A1** das gewünschte Programm mithilfe der Tasten MENU (MENÜ) / BARVA (FARBE) / VELIKOST (GRÖSSE) / ČAS (ZEIT) ein. Drücken Sie zum Schluss die Taste START/PAUSE/STOP. Der Backautomat vermischt und knetet automatisch den Teig, solange bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Nach Beendigung des letzten Knetzyklus wird der Backautomat auf die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teigs erwärmt.

Anschließend stellt der Backautomat automatisch die Temperatur und Zeit zum Backen des Brots ein. Nach der Beendigung des Backens ertönt ein Tonsignal (10x Piepen), dass das Brot oder die Spezialität aus dem Backautomaten genommen werden kann. Anschließend schaltet der Backautomat für 1 Std. in das Programm zum Warmhalten um. Drücken Sie, falls Sie kein Warmhalten wünschen, die Taste START/PAUSE/STOP ca. 3 Sek. lang und das Programm wird somit beendet.

Bemerkung

- Bei Teigarten, die sehr schwer sind, z.B. mit einem hohen Anteil an Roggenmehl, empfehlen wir die Reihenfolge der Zutaten zu ändern – zuerst die Trockenhefe, Mehl und die Flüssigkeit erst zum Schluss dazugeben, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Achten Sie, falls Sie die Funktion des Timers nutzen (verzögerter Start) darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.
- Beim Gebrauch des Backautomaten kommt es zur Abgabe eines charakteristischen Geräusches (Klappern). Diese Erscheinung ist völlig normal und kein Grund für eine Reklamation des Geräts.
- Wir weisen darauf hin, dass der Backautomat aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat und die Kruste deshalb an der Brotoberseite nicht so dunkel wie von unten und an den Seiten ist.

Ende der vorprogrammierten Phasen

Klappen Sie den Deckel nach Programmende auf. Drehung und nehmen Sie die Backform **C** durch Ziehen am Bügel heraus, legen sie mit dem Boden nach oben auf eine hitzebeständige, feste Unterlage (z.B. ein Schneidebrett). Bewegen Sie, falls das Brot nicht aus der Form auf die Unterlage fällt, die Knetwellen mehrmals hin und her, solange bis das Brot freigegeben wird. Mithilfe des Utensils **F** entfernen Sie die Kneithaken mühe-los, falls sie im Brot stecken bleiben. Lassen Sie danach das Brot abkühlen. Verwenden Sie zum Schneiden des Brots eine elektr. Brotschneidemaschine bzw. ein Spezialmesser mit verzahnter Schneide. Wir empfehlen, falls Sie das Brot nicht ganz aufessen, den Rest in einer Kunststofftüte oder in einem Gefäß aufzubewahren. Das Brot kann bis zu 3 Tage bei Zimmertemperatur gelagert werden. Geben Sie es, falls Sie es länger aufbewahren möchten, in eine Kunststofftüte oder in ein Gefäß und anschließend in den Tiefkühlschrank. Lagern Sie es höchstens 10 Tage. Da zu Hause gefertigtes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, ist dessen Lagerzeit allgemein nicht länger als die Lagerfrist des im Handel gekauften Brots.

Bemerkung

- Wenn der Beendigung des Backens ist, beträgt die Standard-Warmhalten 1 Stunde, danach schaltet sich das Gerät aus.
- Wir empfehlen bei der Handhabung mit der heißen Backform, dem Bügel, dem Haken u.Ä. Arbeitsschuttmittel zu benutzen (z.B. Topflappen). Wenden Sie nie grobe Gewalt auf die Wände der Backform an, um den fertigen Brotlaib herauszunehmen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände; das könnte die Beschichtung der Backform beschädigen. Warten Sie ab, bis das Brot abgekühlt ist und stürzen Sie die Backform mittels klopfen nach unten auf z.B. ein Schneidebrett oder Kuchengitter!

VI. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

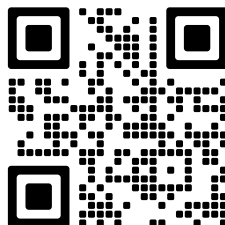
Schalten Sie das Gerät vor jeder Instandhaltung aus und trennen es durch Herausziehen des Steckers des Stromkabels aus der Steckdose vom Stromnetz! Nehmen Sie die Reinigung immer am abgekühlten Gerät und regelmäßig nach jedem Gebrauch vor! Wir empfehlen die neue Backform, Form zum Backen von Baguettes und die Knethaken vor deren erstem Gebrauch mit hitzebeständigem Fett einzuschmieren und sie im Backautomaten über die Dauer von etwa 10 Minuten erwärmen zu lassen. Reinigen Sie (polieren) die Backform nach deren Abkühlung von Fett mit einem Küchentuch. Das wird empfohlen zum Schutz der Antihaftbeschichtung. Dieser Vorgang kann von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Verwenden Sie zur Reinigung ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie nie chemische Reinigungsmittel, Benzin, Backofenreiniger bzw. Reinigungsmittel, die kratzen oder sonst die Schicht zerstören. Entfernen Sie mit einem feuchten Lappen vom Deckel und aus dem Backraum alle Zutaten und Krümel. **Weichen Sie nie den Backautomaten in Wasser ein und füllen auch nicht den Backraum mit Wasser.** Wischen Sie die Außenflächen der Backform und der Form zum Backen von Baguettes mit einem feuchten Lappen ab. Die Innenflächen kann man mit etwas Reinigungslösung abwaschen. Die Knethaken als auch die Antriebswellen müssen sofort nach dem Gebrauch gereinigt werden. Wenn die Knethaken in der Form bleiben, werden sie sich später schwer herausnehmen lassen. Füllen Sie die Form in solch einem Fall mit Warmwasser und lassen sie über die Zeit von ca. 30 Minuten stehen. Nehmen Sie danach die Knethaken heraus. Weichen Sie die Backform nicht allzu lang in Wasser ein, es könnten die rotierenden Wellen beeinflusst werden. Die Backform ist mit einer Antihafschicht versehen.

Verwenden Sie deshalb keine Metallutensilien, die die Schicht während der Reinigung zerkratzen. Normal ist, dass sich im Laufe der Zeit die Farbe der Oberfläche ändert. Diese Änderung verändert jedoch auf keine Weise die Eigenschaften der Oberfläche.

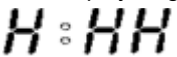
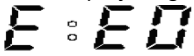
Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

Der Hersteller behält sich unbedeutende Abweichungen von der Standardausführung, die keinen Einfluss auf die Funktion des Produkts haben, vor.

Informationen zu Produktreklamationen und Reparaturen finden Sie unter www.eta.cz/servis-eu.



VII. FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM BACKAUTOMATEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Display zeigt an 	Der Backautomat ist noch durch den vorherigen Backzyklus zu heiß.	Wechseln Sie die Backform und lassen den Backautomaten abkühlen.
Das Display zeigt an 	Nicht funktionierender Temperatursensor	Ist es erforderlich das Gerät zu einem Fachservice zu bringen.

VIII. UMWELTSCHUTZ



Wenn das Gerät dauerhaft außer Betrieb gesetzt werden soll, wird empfohlen, nach der Trennung vom Stromnetz die Anschlussleitung von der Basisstation zu trennen und abzuschneiden. Das Gerät wird dadurch unbrauchbar gemacht. Um das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen, bringen Sie es in eine kommunale Sammelstelle. Die korrekte Entsorgung dieses Gerätes wird dazu beitragen, wertvolle Naturressourcen zu sparen und mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder an die nächste Sammelstelle.

IX. TECHNISCHE ANGABEN

Spannung (V)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Leistungsaufnahme (W)	angegeben auf dem Typenschild des
Gerätes Gewicht (kg)	3,3
Gerät der Schutzklasse	I.
Abmessungen (ca. LängexTiefexHöhe) (mm)	309 x 260 x 272
Leistungsaufnahme wenn ausgeschaltet	< 0,50 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	0,00 W
Geräuschpegel < 60 dB(A) re 1pW	

Änderung der technischen Spezifikation und des Inhaltes des eventuellen Zubehörs laut Produktmodell durch den Hersteller vorbehalten.

AUF DEM GERÄT, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE.

HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Nur zum Gebrauch im Haushalt. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



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



Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.



HINWEIS



HEIßE OBERFLÄCHE



Lesen Sie die Bedienungsanleitung



Es darf nicht mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.

Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an unsere deutsche Servicezentrale:

Der Tabelle das Programm number 12. VLASTNÍ / EIGENE

Menü Nummer		12	
Das Programm		VLASTNÍ (EIGENE)	
		Voreingestellt (min.)	Einstellungsmöglichkeit (min)
Zeit Zubereitungsphasen (Std.)		3:10 (oder nach Einstellung)	
Auswahl der maximalen Zeit für die Zubereitung des Brots (Std.)		15	
Zubereitungsphase			
KNETEN 1 (Motor ein./aus.: 0,1s / 0,4s)		22	0-30
RUHE 1		7	0-30
KNETEN 2		6	0-20
RUHE 2		15	0-30
KNETEN 3		24	0-25
AUFGEHEN 1 (min.)		48	0-60
AUFGEHEN 2 (min.)		40	0-60
AUFGEHEN 3 (min.)		0	0-60
BACKEN	Zeit (min.)	50	0-80
	Temperatura (°C)	nach Einstellung (HELLES:110, MITTLERES:120, DUNKLES:130)	
WARMHALTEN (min.)		60	0-60

Achtung

- Am Anfang der Zubereitung verwenden Sie nicht die Größe 1000 g, sondern testen Ihren Teig auf die Größe 750 g. Die maximale Größe ist vor allem zur Zubereitung der Teige mit dem niedrigeren Anteil der Hefen.
- **Die Übermenge von Teig mit hohem Anteil der Hefen kann ein Überfließen und Verbraten zum Heizkörper verursachen**

Das Gewicht der Trockenhefe in einer Packung beträgt 7 Gramm, (* im Falle der Verwendung sowie Dosierung der Trockenhefe richten Sie sich nach den Anweisungen des Herstellers.

1 g Trockenhefe entspricht 3,5 g frischer Hefe.

1 Tasse Mehl enthält 148 Gramm,

1 Tasse Wasser 250 Gramm,

1 Teelöffel Salz 6 Gramm,

1 Teelöffel Hefe 3, 5 Gramm,

1 Teelöffel Verbesserungsmittel 2 Gramm,

1 Suppenlöffel Zucker 14 Gramm,

1 Suppenlöffel trockene Milch 6, 48 Gramm,

1 Suppenlöffel Butter 16 Gramm,

1 Ei 50 – 60 Gramm.

Beim Abmessen ebnen Sie den Messbecher. In den Messbecher geben Sie immer nur 1 Produkt.

eta

© DATE 25/04/2025

e.č. 08/2025