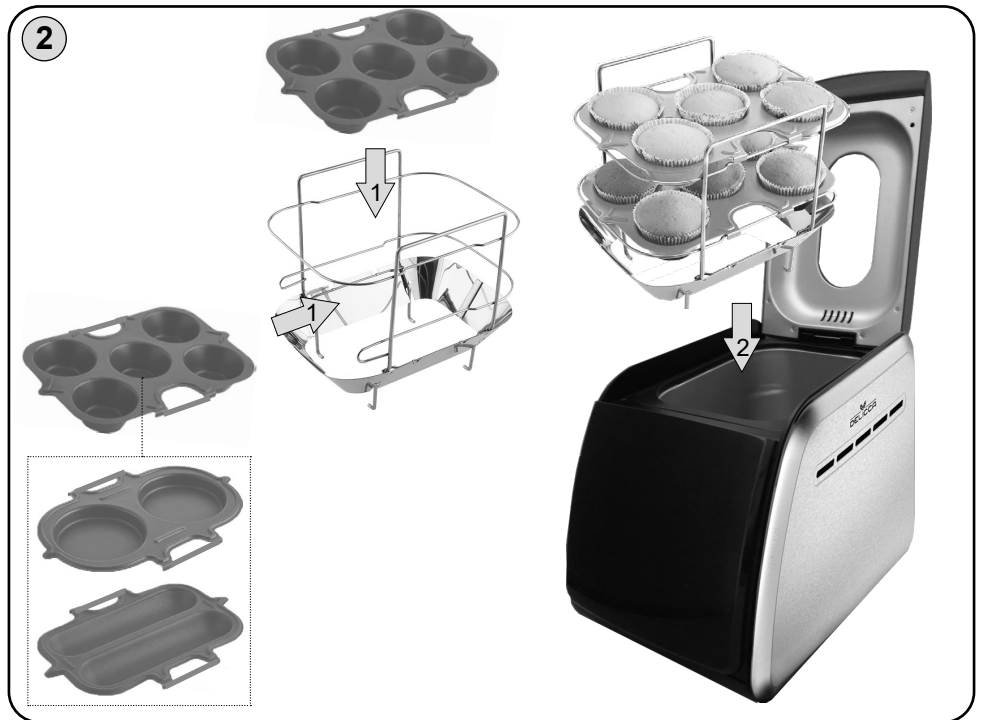
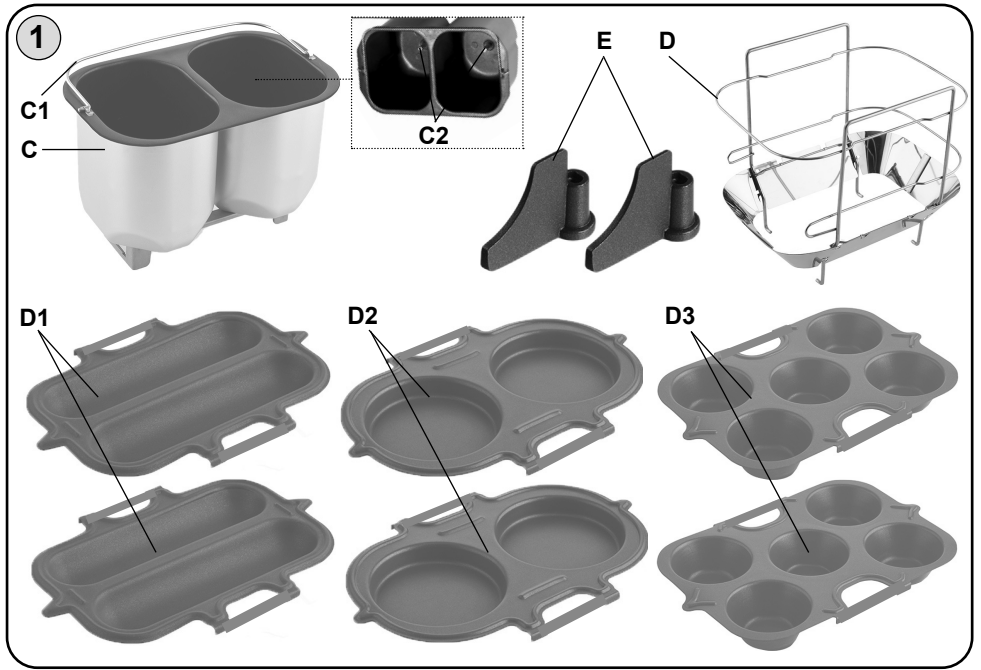


<i>Příslušenství k pekárně chleba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ 4-7
<i>Príslušenstvo pre pekárňe chleba</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK 8-11
<i>Accessories for bread maker</i> • USER MANUAL	EN 12-15
<i>Kenyérsütőgép tartozékok</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	HU 16-19
<i>Akcesoria do wypieku chleba</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL 20-23
<i>Brotbackautomatzubehör</i> • BEDIENUNGSANLEITUNG	DE 24-27





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.

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
	II. POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)	5
	II. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ	5
	IV. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	6
	V. EKOLOGIE	7
	VI. TECHNICKÁ DATA	7
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	8
	II. OPIS PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)	9
	II. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA	9
	IV. ČISTENIE A ÚDRŽBA	11
	V. EKOLÓGIA	11
	VI. TECHNICKÉ ÚDAJE	11
EN	I. SAFETY PRECAUTIONS	12
	II. DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES (Fig. 1)	13
	III. PREPARATION FOR USE AND MAKING PROCESS	13
	IV. CLEANING AND MAINTENANCE	14
	V. ENVIRONMENT	14
	VI. TECHNICAL DATA	15
HU	I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	16
	II. A TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)	17
	III. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE	17
	IV. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	18
	V. KÖRNYEZETVÉDELEM	18
	VI. MŰSZAKI ADATOK	19
PL	I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	20
	II. OPIS AKCESORIÓW (rys. 1)	21
	III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA	21
	IV. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	22
	V. EKOLOGIA	23
	VI. DANE TECHNICZNE	23
DE	I. SICHERHEITSHINWEISE	24
	II. BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS (Abb. 1)	24
	III. VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH UND BACKVORGANG	25
	IV. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	27
	V. UMWELT	27
	VI. TECHNISCHE DATAN	27

Příslušenství k pekárně chleba

eta 3147990x0

NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást příslušenství a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli příslušenství.
- Toto příslušenství 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 příslušenství bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si s příslušenstvím 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 příslušenství.
- Před výměnou příslušenství, 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!
- **UPOZORNĚNÍ** – 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 (870 g) a kypřících přísad, jako jsou sušené kvasnice (10 g), (neplatí pro Bezlepkový chléb).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch příslušenství (např. pomocí **samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání příslušenství, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Příslušenství je určeno 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 určeno pro komerční použití!
- Příslušenství doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Neumisťujte horké příslušenství do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů.
- Neumisťujte pečicí formu, je-li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček** atd.).
- Při přípravě je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhasete.

- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Toto příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určeno tak, jak je popsáno v tomto návodu. Příslušenství nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár** apod.) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

C – Pečicí forma na chleba

C1 – sklopné držadlo

C2 – hřídele

D – Držák pečicí formy

D1 – pečicí forma na rohlíky

D3 – pečicí forma na muffiny

D2 – pečicí forma na bulky

E – Hnětací háky

Příslušenství podle jednotlivých modelů:

Typ / Příslušenství	C	E	D	D1	D2	D3
ETA314799010	–	–	√ (1 ks)	√ (2 ks)	–	–
ETA314799020	–	–	–	–	–	√ (2 ks) *
ETA314799030	–	–	–	–	√ (2 ks) *	–
ETA314799040	√ (1 ks)	√ (2 ks)	–	–	–	–

√ je součástí balení, – není součástí balení, * Použitelné pouze s příslušenstvím ETA314799010

Poznámka

- Při použití dvojité formy, která je určena pro přípravu chleba o velikosti **2 x 500 g**, je nutné tyto ingredience rovnoměrně rozdělit do obou pečicích komor, tzn. do každé komory dát 250 g chlebové směsi + odpovídající množství vody a kvasnic.
- Při použití dvojité formy, která je určena pro přípravu rohlík/bulka/muffin (o velikosti **1 x 400 g**), doporučujeme ingredience zpracovat pouze v jedné komoře.

III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte příslušenství. Odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Doporučení

Před prvním použitím doporučujeme potřít pečicí formy a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem. Poté vložte formu s hnětacími háky do pekárně. Ponechejte víko otevřené a nastavte program **PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárně bez vložených surovin. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu. Poté nechejte pekárně vychladnout. Následně očistěte (vyleštěte) pečicí formy a háky od tuku papírovým ubrouskem.

Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu.

Tento postup může být čas od času opakován.

Postup pečení chleba:

1. Umístěte pekárnou na suchý rovný povrch. Tahem za držadlo **C1** z ní vyjměte formu.
2. Do formy **C** umístěte hnětací háky **E** na hřídele **C2** (rovné plochy hnětacích háků musí směřovat dolů).
3. Do formy **C** vložte suroviny pro přípravu chleba dle daného receptu. **Vždy dodržte základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny poté všechny sypké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky.**
4. Poté vložte formu **C** se surovinami do pekárně.
5. Pékárnu připojte k el. síti.
6. Pomocí tlačítek (např. **MENU, VELIKOST, BARVA, ČAS**) nastavte požadovaný program.
7. Tlačítkem **START/PAUSE/STOP** spusťte nastavený program.
8. Vyčkejte na dokončení programu (zazní akustický signál).
9. Po dokončení programu vyjměte formu **C** z pekárně a položte ji dnem nahoru na tepelně odolnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní.
10. Před konzumací nechte chléb vychladnout.

Upozornění

- Při manipulaci s horkou pečicí formou a jejími částmi (tj. držadlem **C1**) 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.
- Nadměrné množství těsta s vysokým podílem kvasnic může zapříčinit přetečení a připečení se na topném tělese.

Postup pečení rohlíků, bulek a muffinů (obr. 2):

1. Dle připravovaného pokrmu použijte vhodné příslušenství (**D1** nebo **D2** nebo **D3**).
2. Připravte si dle vhodného receptu těsto (např. za pomoci vhodného programu **TĚSTO, HNĚTENÍ** nebo **VLASTNÍ**). Použijte dvojitou formu a suroviny vložte do jedné komory.
3. Vyčkejte na přerušení programu (vypracování těsta).
4. Z pekárně vyjměte pečicí formu na chleba **C**.
5. Vykynuté těsto následně dobře zpracujte a vytvarujte na odpovídající velikost i tvar bagety / rohlíku a vložte ho do formy (pro muffiny, doporučujeme použít “**Cukrářské košíky**” Ø 45 mm).
6. Uchopte drátěnou konstrukci a vložte do ní obě formy **D1** nebo **D2** nebo **D3**.
7. Do pečicího prostoru vložte držák **D** s formami a uzavřete víko.
8. Pomocí tlačítek (např. **MENU, BARVA, ČAS**) nastavte odpovídající teplotu i čas přípravy a požadovaný program **PEČENÍ**.
9. Stisknutím tlačítka **START/STOP** spusťte program **PEČENÍ**.
10. Vyčkejte na dokončení programu (zazní akustický signál).

Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda, vysoká relativní vlhkost vzduchu, vysoká nadmořská výška, kvalita a konzistence použitých ingrediencí atd.). Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé, nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů. Recepty a tipy pro přípravu naleznete v našem receptáři, který je ke stažení ve formátu PDF zde: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

IV. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každou údržbou nechte příslušenství řádně vychladnout! K čištění nepoužívejte žádné agresivní chemické látky a rozpouštědla!

Pečicí formu a hnětací háky očistěte co nejdříve po použití. Nejdou-li háky **E** pohodlně sundat z hřidel, naplňte formu teplou vodou a nechte odmočit (cca 30 min.). Poté hnětací háky vyjměte. Vnitřek pečicí formy a hnětací háky očistěte pomocí hadříku (houbičky) a vody s trochou saponátu. Vnější části pečicí formy **C** a formy na pečení **D1, D2, D3** očistěte vlhkým hadříkem. **Nikdy nepoužívejte k čištění kovové nebo ostré předměty! Pečicí formu nikdy neponořujte celou do vody! Mohlo by to negativně ovlivnit rotaci hřidel.** Po údržbě nechte všechny části řádně oschnout. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že je příslušenství chladné a suché. Skladujte ho na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvádných osob.

Nedodržetím pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu! Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

VI. TECHNICKÁ DATA

Hmotnost cca (g)

330 + 2x94 / 2x112 / 2x93 / 580

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

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



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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti,

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



materiál určený pro styk s potravinami



- Čtete návod k obsluze



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

Príslušenstvo pre pekárňe chleba

eta 3147990x0

NÁVOD NA OBSLUHU

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Toto príslušenstvo 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 príslušenstva bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so príslušenstvom 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 príslušenstva.
- Pred výmenou príslušenstva, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- **UPOZORNENIE** – 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 (870 g) a kypriacich prísad, ako sú sušené kvasnice (10 g), (nie je platné pre Bezlepkový chlieb).
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch príslušenstva (např. **pomoci samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní príslušenstva, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Príslušenstvo 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!
- Príslušenstvo odporúčame počas pečenia podľa nevykúšaného receptu kontrolovať.
- Neumiestňujte príslušenstvo do blízkosti horľavých látok alebo predmetov, ak sú horúce.
- Neumiestňujte príslušenstvo ak je horúca, na drevený stôl, lakovanú plochu ani iný druh citlivého povrchu, ktorý sa môže teplom poškodiť.
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko**).
- Pri manipulácii s príslušenstvom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **nepopáliili** alebo **neoparili**).
- Príslušenstvo **neprenášajte** v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením.

- Pripravované potraviny sa môžu samy vznietiť. V prípade náhleho vzplanutia pokrmu odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhasťe.
- Toto príslušenstvo používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Príslušenstvo nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na príslušenstvo v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

C — Forma na pečenie chleba

C1 — sklopné držadlo

C2 — hriadele

D – Držiak formy na pečenie

D1 — forma na pečenie rožkov

D3 — forma na pečenie muffinov

D2 — forma na pečenie na hrčiek

E — Mesiace háky

Príslušenstvo podľa jednotlivých modelov:

Typ / Príslušenstvo	C	E	D	D1	D2	D3
ETA314799010	–	–	√ (1 ks)	√ (2 ks)	–	–
ETA314799020	–	–	–	–	–	√ (2 ks) *
ETA314799030	–	–	–	–	√ (2 ks) *	–
ETA314799040	√ (1 ks)	√ (2 ks)	–	–	–	–

√ je súčasťou balenia, – nie je súčasťou balenia, * Použiteľný iba s príslušenstvom ETA314799010

Poznámka

- Pri použití dvojitej nádoby, ktorá je určená pre prípravu chleba o veľkosti **2 x 500 g**, je nutné tieto ingrediencie rovnomerne rozdeliť do oboch komôr na pečenie, tzn. do každej komory dať 250 g chlebovej zmesi + zodpovedajúce množstvo vody a kvasníc.
- Pri použití dvojitej nádoby, ktorá je určená pre prípravu rožkov, hrčiek a muffinovo veľkosti **1 x 400 g**, odporúčame ingrediencie spracovať iba v jednej komore.

III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA

Odstráňte všetok obalový materiál vyberte príslušenstvo. Odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti ktoré prídu do styku s potravinami v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite dosucha, prípadne nechajte oschnúť.

Odporúčania

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

Postup pečenia chleba:

1. Umiestnite pekáreň na suchý rovný povrch. Ťahom za sklopnú rukoväť **C1** nej vyberte formu.
2. Do formy **C** umiestnite miesiace háky **E** na hriadele **C2** (rovné plochy hnetacích hákov musia smerovať nadol).
3. Do formy **C** vložte suroviny na prípravu chleba podľa daného receptu. **Vždy dodržte základné pravidlo - najskôr všetky tekuté suroviny potom všetky sypké suroviny a nakoniec kvasnice.**
4. Potom vložte formu **C** so surovinami do pekárne.
5. Pekáreň pripojte k el. sieti.
6. Pomocou tlačidiel **MENU, VEĽKOSŤ, FARBA, ČAS** nastavte požadovaný program.
7. Tlačidlom **START/PAUSE/STOP** spustíte nastavený program.
8. Počkajte na dokončenie programu (zaznie akustický signál).
9. Po ukončení programu vyberte formu **C** z pekárne a položte ju dnom nahor na tepelne odolnú podložku (napr. doštička). Ak chlieb nevypadne z formy na podložku, hýbte hriadelmi niekoľkokrát sem a tam kým sa chlieb neuvoľní.
10. Pred konzumáciou nechajte chlieb vychladnúť.

Upozornenie

- Pri manipulácii s horúcou formou na pečenie a jej časťami používajte ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky). Nikdy nepoužívajte hrubú silu na steny formy na pečenie, aby ste uvoľnili hotový bochník! Opačným postupom všetky diely môžete rozložiť / vybrať (prípadne zložiť).
- Nadmerné množstvo cesta s vysokým podielom kvasníc môže pretiecť a pripečiť sa na vykurovacom telese.

Postup pečenia rožkov, hrčieka a muffinov (obr. 2):

1. Podľa pripravovaného pokrmu použite vhodné príslušenstvo (**D1** alebo **D2** alebo **D3**).
2. Pripravte si podľa vhodného receptu cesto (napr. za pomoci programu napr. **CESTO, MIESENIE** alebo **VLASTNÍ**). Použite dvojitou formu a suroviny vložte do jednej komory.
3. Počkajte na prerušenie programu (vypracovanie cesta).
4. Z pekárne vyberte formu na pečenie **C**.
5. Vykysnuté cesto následne dobre spracujte a vytvarujte na primeranú veľkosť / tvar bagety a vložte ho do formy (odporúčame pre muffiny použiť "**Cukrárske košíčky**" o Ø 45 mm).
6. Uchopte drôtenú konštrukciu a vložte do nej obe formy **D1** alebo **D2** alebo **D3**.
7. Do priestoru na pečenie vložte držiak **D** formami a uzavrite veko.
8. Pomocou tlačidiel **MENU, FARBA, ČAS** nastavte teplotu i čas prípravy a požadovaný program **PEČENIE**.
9. Stlačením tlačidla **ŠTART/STOP** zapnete pekáreň a spustíte nastavený program **PEČENIE**.
10. Počkajte na dokončenie programu (zaznie akustický signál).

Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda, vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, vysoká nadmorská výška, konzistencia prísad a podobne). Ak sa vám nepodarí výrobok podľa receptu dokonale pripraviť na prvý raz, nenechajte sa odradiť, nájdite dôvod neúspechu, zmeňte napríklad pomer surovín a skúste to znovu. Recepty a tipy na prípravu nájdete v našom receptári, ktorý je na stiahnutie vo formáte PDF tu: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

IV. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred každou údržbou nechajte príslušenstvo riadne vychladnúť! Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne chemické látky a rozpúšťadlá! Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne chemické látky a rozpúšťadlá! Formu na pečenie a hnetacie háky očistite čo najskôr po použití. Ak sa háky nedajú pohodlne zložiť z hriadeľov, naplňte formu teplou vodou a nechajte odmočiť (asi 30 min.). Potom miesiace háky vyberte. Vnútro formy na pečenie **C, D1, D2, D3** a hnetacie háky **E** očistite pomocou handričky (hubky) a vody s trochou saponátu. Vonkajšie časti formy na pečenie očistite vlhkou handričkou. **Nikdy nepoužívajte na čistenie kovové alebo ostré predmety! Formu na pečenie nikdy neponárajte celú do vody! Mohlo by to negatívne ovplyvniť rotáciu hriadeľov.** Po údržbe nechajte všetky časti riadne uschnúť. Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchu mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že je príslušenstvo chladné a suché. Príslušenstvo skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká pravo na záručnú opravu! Ak sa vám nepodarí problém odstrániť alebo potrebujete ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti, získate je na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

V. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnosť približne (g)

330 + 2x94 / 2x112 / 2x93 / 580


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

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



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

ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie. HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

Symbol  znamená UPOZORNENIE



materiál určený pre styk s potravinami



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH



Čítajte návod na obsluhu

Accessories for bread maker

eta 3147990x0

USER MANUAL

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

I. SAFETY PRECAUTIONS



- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the accessories.
- This accessories 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 accessories in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the accessories. Cleaning and maintenance by the user cannot be carried out by unsupervised children.
- Before replacing accessories 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!
- **NOTICE** – Some parts of this accessories 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 (870 g) and raising ingredients such as dry yeast (10 g), (not valid for Gluten Free bread).
- 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!
- 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.
- Use the accessories in a manner preventing any injury (e.g. **burning, scalding**). During use, hot steam escapes the ventilation slots and the appliance surface is hot.
- Do not move the accessories 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.
- Only use this accessories for the purpose it was designed for, as specified in this manual. Never use the accessories for any other purpose.
- The accessories does not undertake any responsibility for damage or injuries caused by improper use of the accessories (e.g. **food deterioration, injuries, cuts**) and its guarantee does not cover the accessories in the case of failure to comply with the safety warnings above.

II. DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES (Fig. 1)

C – Baking pan for bread

C1 – foldable handle

C2 – shafts

D – Baking pan holder

D1 – baking pan buns

D3 – baking pan muffins

D2 – baking pan baguettes

E – Kneading hooks

Attachments for the respective ETA models:

Type / Accessories	C	E	D	D1	D2	D3
ETA314799010	–	–	√ (1 pcs)	√ (2 pcs)	–	–
ETA314799020	–	–	–	–	–	√ (2 pcs) *
ETA314799030	–	–	–	–	√ (2 pcs) *	–
ETA314799040	√ (1 pcs)	√ (2 pcs)	–	–	–	–

√ included, – not included, * Can be used only with accessories ETA314799010

Note

- When double pan is used for preparation of **2 x 500 g** of bread the ingredients should be equally divided into both baking chambers, i.e. each chamber will house 250 g of the bread mix + corresponding volume of water and yeast.
- When double pan is used for preparation of **1 x 400 g** of buns, baguettes and muffins.

III. PREPARATION FOR USE AND MAKING PROCESS

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

Bread-making process:

1. Place the bread maker on a flat and dry surface. Remove the pan **C**, pulling it out of the appliance.
2. Place the kneading hooks **E** on the shafts **C2** in the pan **C** (the flat areas of the kneading hooks must point downwards).
3. Place the ingredients in pan **C** according to the recipe. **Always follow the basic rule - add all the liquid ingredients first, followed by loose ingredients and finally yeast.**
4. Place the bread pan **C** with the ingredients into the bread maker.
5. Connect the bread maker to the mains.
6. With the **MENU**, **SIZE**, **COLOUR** and **TIME** buttons, set the required programme.
7. Start the selected programme with the **START/PAUSE/STOP** button.
8. Wait till the programme finishes (you will hear a signal sound).
9. When the programme is finished, remove the pan **C** from the bread maker and place it upside down on a heat-resistant mat (e.g. a chopping board). If the bread is stuck to the pan, move the kneading shafts a few times back and forth until the loaf is released.
10. Allow the bread to cool down before serving.

Buns, baguettes and muffins-making process (see Fig. 2):

1. The wire rack and insert both the baking forms in it (i.e. **D1** or **D2** or **D3**). Proceed in reverse order to disassemble/remove all the components.
2. Following an appropriate recipe, prepare the dough (e.g. using the **DOUGH**, **KNEADING** or **CUSTOM** programme).
3. Wait till the last kneading cycle is finished, programme is interrupted.
4. Remove the bread-baking form from the bread maker.
5. The well-risen dough must then be kneaded properly, shaped into the appropriate size and form of a Baguette/Buns, and put into the form (for the MUFFINS we recommend using the "Cupcakes" Ø 45 mm).
6. Depending on the food processed, use suitable accessory (i.e. **D1** or **D2** or **D3**).
7. Insert the holder **D** with form with the baguettes to the baking area and close the lid.
8. With the **MENU**, **COLOUR** and **TIME** buttons, set the (temperature, time) and required programme BAKING.
9. By pressing the **START/STOP** button, switch on the bread maker now.
10. Wait till the programme finishes (you will hear a signal sound).

The baking result depends on local conditions (soft water, high air relative humidity, high altitude, consistency of ingredients etc.). If one or other recipe fails, don't let it discourage you. Try to find reason and try it again with modified proportions. The recipes and tips on how to make can be found in our recipe book which can be downloaded in a PDF format here:

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

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

Let the bread maker cool down properly before any maintenance work! Do not use any aggressive chemicals or solvents for cleaning! Clean the accessories as soon as possible after use. If the hooks are not easy to remove from the shafts, fill the pan with warm water and leave them to soak (for about 30 min.). Remove the kneading hooks. Clean the inside of the pan **C**, **D1**, **D2**, **D3** and kneading hooks with a cloth (sponge) and water with a little detergent. Clean the outside of the pan with a wet cloth. Never use metal or sharp objects for cleaning! **Never immerse the whole pan in water! It could have a negative impact on the shaft rotation.** Let all the parts dry properly after maintenance. The surface colour will change over time which is normal. This change does not affect the surface properties.

Storage

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

By failing to follow the instructions issued by the manufacturer, the right to the warranty service will be invalidated!

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

V. ENVIRONMENT



If the size of the appliance allows, all the parts contain marking of the materials used for production packaging, components and accessories as well as for recycling. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the electrical or electronic product used must not be liquidated together with communal waste.

To ensure the appropriate liquidation take the used appliance to a collection point where it will be accepted free of charge. Correct liquidation of the product helps to protect valuable natural resources and helps to prevent a potential negative impact on the environment and human health which can be the outcome of inappropriate liquidation of waste. More details can be obtained from your local authorities or the closest collection point. Inappropriate manipulation of such waste can result in a fine according to the national legislation.

VI. TECHNICAL DATA

Weight approx (g)

330 + 2x94 / 2x112 / 2x93 / 580

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:



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. HOUSEHOLD USE ONLY

The  symbol indicates a WARNING



- Please read the instructions manual



material designed for contact with food



WARNING: HOT SURFACE

Kenyérsütőgép tartozékok

eta 3147990x0

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékeként és juttassa el azt a tartozékok bármilyen további felhasználójának.
- Ezt a tartozékok 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a tartozékok biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a tartozékok. 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 tartozékok
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Figyelmeztetés – A tartozékok egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!
- Ne lépje túl a liszt (870 g) és kelesztő hozzávalók, pl. száraz élesztő (10 g) max. megengedett mennyiségét (nem érvényes Gluténmentes kenyér).
- Gyártó cég nem felelős a tartozékai helytelen használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. az **élelmiszerek tönkremeneteléről, sérülésekről, sebesülésekről**) és nem felelős a tartozékai jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A készüléket kizárólag az előírt módon, felborulással nem fenyegető helyen, hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill**), gyúlékony anyagoktól (pl. **fűgöngyök stb.**) és nedves felületektől (pl. **mosogatótál, mosdótál stb.**) megfelelő távolságban használja.
- Ne tegye a forró edényt fa asztalra, festett, vagy más érzékeny felületre, amely a meleg miatt megsérülhet!
- Főzés az elkészítendő ételek öngyulladására is megtörténhet. Hirtelen fellobbanás esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról és oltsa el a tüzet.
- A tartozéka csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A tartozéka soha se használja más célra.

II. A TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)

C – Sütőforma

C1 – lehajtható fogantyú

C2 – tengelyek

D – Sütőforma tartója

D1 – sütőforma zsemlét

D3 – sütőforma muffint

D2 – sütőforma bagettet

E – Dagasztó karok

Tartozékok az ETA modellek szerint:

Típus / Tartozékok	C	E	D	D1	D2	D3
ETA314799010	-	-	√ (1 db)	√ (2 db)	-	-
ETA314799020	-	-	-	-	-	√ (2 db) *
ETA314799030	-	-	-	-	√ (2 db) *	-
ETA314799040	√ (1 db)	√ (2 db)	-	-	-	-

√ csomagolásban, - nincs csomagolásban, * Kiegészítő eszköz az ETA314799010 ETA314799010

Megjegyzés

- Kettős edény használatakor, ami **2 x 500 g** kenyér elkészítéséhez szükséges, akkor a hozzávalókat egyenlő mértékben elosztjuk a két sütőkamrába, azaz mindegyik kamrába 250 g kenyérkeveréket + a megfelelő vizet és élesztőt dolgozzuk be.
- Kettős edény használatakor, ami **1 x 400 g** zsemlét, bagettet és muffint elkészítéséhez

III. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE

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

A kenyérsütés menete:

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

A készítési zsemlét, bagettet és muffint (az ábra szerint 2. ábra):

1. A készítendő étel szerint használja a megfelelő tartozékokat (**D1** vagy **D2** vagy **D3**). Fordított sorrendben lehet majd a készüléket szétszerelni.
2. Készítse el a tésztát a megfelelő recept szerint (pl. a **TÉSZTA** vagy **TÉSZTAKÉSZÍTÉS** vagy **GLUTÉNMENTES** program segítségével).
3. Várják meg a program befejeződését.
4. A kenyérsütőből vegye ki a kenyérsütő formát **C**.
5. A kelt tésztát mindig gyúrja össze alaposan és formázzon megfelelő bagett méretet, alakot, ezután tegye be a formába (mert muffint javasoljuk használni "**Fehér cukráz mignon papír kapszli**" Ø 45 mm).
6. Szerelje a drót szerkezetet és helyezze be a két formát **D1** vagy **D2** vagy **D3**.
7. Helyezze be a bagett formát és csukja le a fedelét.
8. A **MENÜ**, **SZÍN**, **IDŐ** nyomógombokkal (szükséges időtartamot állíthatja be, hőmérséklet) és állítsa be a kívánt programot **SÜTÉS**.
9. A **START/PAUSE/STOP** gomb megnyomásával kapcsolja be a sütőt.
10. Várják meg a program befejeződését (akusztikai hangjelzés hallatszik).

A sütés eredménye a helyi feltételektől függ (lágysz víz / magas relatív páratartalom / nagy tengerszint feletti magasság / a hozzávalók állaga stb.). Amennyiben az egyik vagy a másik recept nem sikerül elsőre, ne veszítse el a bátorságát. Igyekezzen kideríteni a sikertelenség okát és próbáljon ki más mennyiségi arányokat. A további receptet és tippet találhat a receptgyűjteményünkben, amely PDF formátumban itt tölthető le: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

IV. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden egyes karbantartás előtt hagyja a tartozékrendben kihűlni! A tisztításhoz ne használjon sem agresszív vegyi anyagokat és oldószereket! A sütőformát **C**, **D1**, **D2**, **D3** és a dagasztókarokat használatuk után mielőbb tisztítsa meg. Ha nem lehet a karokat könnyen levenni a tengelyükről, akkor töltsen meg a formát meleg vízzel és hagyja azokat kiázni (kb. 30 percig). Ezután vegye ki a dagasztókarokat. A sütőforma belsejét és a dagasztó karokat egy ruhadarab (szivacs) és víz valamint kevés mosószer segítségével tisztítsák meg. **A tisztításhoz soha ne használjon fémből készült vagy éles tárgyakat! A sütőformát soha ne merítse teljesen víz alá! Negatív hatású lehet a tengely forgására.** Karbantartás után hagyja annak valamennyi részét rendben megszáradni. A használat során idővel a felület színe megváltozik, ami normális jelenség. Ez a változás azonban semmiképpen sem befolyásolja a felület tulajdonságait.

Tárolás

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

Az utasítások be nem tartása a jótállási kötelezettségek megszűnését vonja maga után! Ha nem sikerül Önnek megoldani a problémát vagy szüksége lenne további információkra a készülék és annak szervizhálózata vonatkozásában, akkor vegye fel a kapcsolatot eladójával.

V. KÖRNYEZETVÉDELEM



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

VI. MŰSZAKI ADATOK

Tömeg cca (g)

330 + 2x94 / 2x112 / 2x93 / 580

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra.



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

elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.  - Olvassa el a használati utasítást



az ételmisszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

Akcesoria do wypieku chleba

eta 3147990x0

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Wskazówki zawarte w instrukcji obsługi należy przekazać innemu użytkownikowi akcesoria.
- Z akcesoria 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 akcesoria oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem akcesoriami jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od akcesoria.
- Przed wymianą wyposażenia lub przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć akcesorie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- **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 (870 g) i substancji spulchniających, takich jak suche drożdże (10 g), (nie jest ważne dla Chleb bezglutenowy).
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar** itp.) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa.
- 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!
- Nie należy umieszczać naczyń, gdy jest gorące, na drewnianym biurku, lakierowanej powierzchni lub innego rodzaju delikatnej powierzchni, która przez ciepło może zostać uszkodzona.
- Podczas gotowania jest możliwy samozapłon przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapalenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i ugasić pożar.
- 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.

II. OPIS AKCESORIÓW (rys. 1)

C – Forma do pieczenia chleba

C1 – składany uchwyt

C2 – wały

D – Uchwyt na forma do pieczenia

D1 – forma do pieczenia bułeczki

D3 – forma do pieczenia babeczki

D2 – forma do pieczenia bagietki

E – Mieszadła (haki)

Akcesoria wg poszczególnych modeli:

Type / Akcesoria	C	E	D	D1	D2	D3
ETA314799010	–	–	√ (1 szt)	√ (2 szt)	–	–
ETA314799020	–	–	–	–	–	√ (2 szt) *
ETA314799030	–	–	–	–	√ (2 szt) *	–
ETA314799040	√ (1 szt)	√ (2 szt)	–	–	–	–

√ w zestawie,

– nie dołączone,

* Wyposażenie tylko z przystawką ETA314799010

Uwaga

- Podczas korzystania z podwójnego pojemnika, który jest przeznaczony do przygotowania chleba **2 x 500 g**, należy składniki podzielić równo do dwóch komór, czyli do każdej komory 250 g mieszanki chlebowej plus odpowiadającą ilość wody i drożdży.
- Podczas korzystania z podwójnego pojemnika, który jest przeznaczony do przygotowania bułeczki, bagietki i babeczki **1 x 400 g**.

III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA

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

Procedura pieczenia chleba:

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

Procedura pieczenia bułeczki, bagietki i babeczki (patrz rysunek 2):

1. W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy należy użyć przeznaczone do tego wyposażenie dodatkowe (**D1** lub **D2** lub **D3**).
2. Przygotować ciasto według odpowiedniego przepisu (np. za pomocą programu **CIASTO** lub **PRYGOTOWANIE CIESTA** lub **VLASTNÍ**=indywidualnego ustawienia każdego etapu).
3. Poczekać na zakończenie programu (przetwarzanie ciasta).
4. Z urządzenia do pieczenia chleba wyjąć formę na chleb **C**.
5. Wyrośnięte ciasto potem dobrze zagnieść i zrobić bagietki o odpowiedniej wielkości i odpowiednim kształcie i włożyć do formy (dla babeczki zalecemy użycie "**Foremki cukiernicze**" Ø 45 mm).
6. Do konstrukcję z drutu i włożyć do niej dwie formy **D1** lub **D2** lub **D3**.
7. Do przestrzeni umieścić uchwyt **D** i formę do pieczenia bagietek i zamknąć pokrywę.
8. Za pomocą przycisku **MENU**, **KOLOR**, **CZAS** ustawić (wymagany czas, temperaturze) i żądany program **PIECZENIE**.
9. Naciskając przycisk **START/STOP** włączyć urządzenie do wypieku.
10. Poczekać na zakończenie programu (sygnał akustyczny).

Wynik pieczenia zależy od warunków w miejscu (woda miękka, wysoka wilgotności powietrza, wysokość nad poziomem morza, składniki, konsystencja, itp.). Jeśli jeden lub inny przepis nie wyjdzie po raz pierwszy, nie należy się zniechęcać. Spróbuj znaleźć przyczynę i spróbuj ponownie. Przepisów i wskazówek do pieczenia znaleźć można w naszej książce kucharskiej, która jest do pobrania w formacie PDF tutaj: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

IV. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed każdym czyszczeniem należy akcesoriów odpowiednio schłodzić! Podczas czyszczenia nie należy stosować żadnych środków chemicznych i agresywnych rozpuszczalników! Formę do pieczenia **C**, **D1**, **D2**, **D3** i mieszadła do wyrabiania oczyścić jak najszybciej po użyciu. Jeśli mieszadła nie można łatwo wyjąć z wałów trzeba napełnić formę gorącą wodą i odmoczyć (30 min). Następnie wyjąć mieszadła. Wnętrze formy do pieczenia i mieszadła oczyścić ściereczką (gąbką) i wodą z małą ilością detergentu. Zewnętrzne części formy do pieczenia oczyścić wilgotną ściereczką. **Nigdy nie należy używać metalowych lub ostrych przedmiotów! Nigdy nie zanurzać całej formy do pieczenia do wody! Może to mieć negatywny wpływ na obracanie wału.** Po czyszczeniu pozostawić wszystkie części do wyschnięcia. Normalne jest, że z czasem zmieni się kolor powierzchni. Zmiana ta jednak nie zmienia właściwości powierzchni.

Składowanie

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

Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych! Jeśli nie uda się rozwiązać problemu lub potrzebujesz więcej informacji na temat urządzenia sieci serwisów, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

V. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących 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 następnie możliwe.

VI. DANE TECHNICZNE

Waga ok. (g)

330 + 2x94 / 2x112 / 2x93 / 580


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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE



- Zapoznaj się z instrukcją obsługi



materiał przeznaczonych do z żywnością



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

Brotbackautomatzubehör**eta 3147990x0****BEDIENUNGSANLEITUNG**

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig die Bedienungsanleitung durch, sehen Sie sich die Abbildungen an und bewahren die Anleitung für einen zukünftigen Gebrauch auf.
- Das Zubehör ist für den Betrieb zur Anwendung im Haushalt sowie für ähnliche Zwecke bestimmt (Zubereitung von Speisen)! Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!
- Dieses Zubehör 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 Zubehör 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 Zubehörs und seinem Anschluss gehalten werden.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Menge von Mehl (870 g) und der Backzutaten wie Trockenhefe (10 g), (dies gilt nicht für glutenfreien Teig).
- Entfernen Sie vor dem Backen eventuelle Verpackungen (z.B. **Papier, PE-Beutel usw.**).
- Wir empfehlen den Backautomaten beim Backen von nicht ausprobierten Rezepten während des gesamten Backvorgangs zu beobachten.
- Benutzen Sie den Zubehör 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).
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Zubehörs verursacht werden (z.B. **Wertminderung der Lebensmittel, Verletzung, Verbrennung, Verbrühung, Brand, u.Ä.**) und ist nicht von der Garantie für das Zubehörs her im Fall der Nichteinhaltung der obig angeführten Sicherheitshinweise verantwortlich.

II. BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS (Abb. 1)**C – Backform**

C1 – Bügel

C2 – Wellen

D – Backformhalter

D1 – Backform Brötchen
D2 – Backform Baguettes

D3 – Backform Muffins

E – Knethaken

Zubehör laut einzelnen Modellen:

Type / Zubehör	C	E	D	D1	D2	D3
ETA314799010	–	–	√ (1 Stk.)	√ (2 Stk.)	–	–
ETA314799020	–	–	–	–	–	√ (2 Stk.)*
ETA314799030	–	–	–	–	√ (2 Stk.)*	–
ETA314799040	√ (1 Stk.)	√ (2 Stk.)	–	–	–	–

√ im Lieferumfang enthalten, – nicht im Lieferumfang enthalten,

* Zubehör zum Backformen Brötchen ETA314799010

Anmerkung

- Beim Gebrauch das Doppelgefäßes, das zur Zubereitung des Brots mit einer Größe von **2 x 500 g** bestimmt ist, müssen diese Zutaten gleichmäßig auf beide Backkammern verteilt werden, d.h., in jede Kammer 250 g Brotmischung + entsprechende Menge Wasser und Hefe geben.
- Beim Gebrauch das Doppelgefäßes, das zur Zubereitung des Muffins, Brötchen, und Baguettes mit einer Größe von **1 x 400 g**.

Bemerkung

- Wir empfehlen bei der Handhabung mit der heißen Backform, dem Bügel, dem Haken u.Ä. Arbeitsschutzmittel 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!
- Die Übermenge von Teig mit hohem Anteil der Hefen kann ein Überfließen und Verbraten zum Heizkörper verursachen.

III. VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH UND BACKVORGANG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, nehmen sowie das Zubehör heraus. Entfernen Sie vom Zubehör 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.

Bemerkung

Geben Sie die abgetrockneten Bauteile zurück in den Backautomaten und lassen den Deckel geöffnet. Stellen Sie anschließend das Programm **PEČENÍ (BACKEN)** ein und schalten den Backautomaten für 10 Minuten ohne eingelegte Rohstoffe ein, lassen Sie danach den Backautomaten auskühlen. Eine eventuelle kurze, leichte Rauchschwärzung ist kein Fehler und kein Grund zur Reklamation des Geräts. Die Ausdünstungen / Gerüche sind bei der 1. Inbetriebnahme völlig normal und notwendig.

Die Art und Weise des Backens von Brots:

1. Stellen Sie den Backautomaten auf eine feste, ebene und trockene Oberfläche (z.B. Küchentisch), außer der Reichweite von Kindern.
2. Erfassen Sie mit beiden Händen die Form **C**, setzen sie in den Backautomaten ein.
3. Wir empfehlen die Wellen und Haken mit einer geeigneten, hitzebeständigen Margarine / Fett einzuschmieren, das ermöglicht ein leichteres Entfernen der Haken aus dem Brot.
4. Stecken Sie anschließend Knethaken **E** auf die Wellen in der Backform.
5. Geben Sie die Zutaten mithilfe 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.
6. Stellen Sie am Bedienfeld das gewünschte Programm mithilfe der Tasten **MENÜ / FARBE / ZEIT** ein.
7. Drücken Sie zum Schluss die Taste **START/PAUSE/STOP**.
8. Nach der Beendigung des Backens ertönt ein Tonsignal (Piepen), dass das Brot oder die Spezialität aus dem Backautomaten genommen werden kann.

Ende der vorprogrammierten Phasen

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 entfernen Sie die Knethaken mühelos, falls sie im Brot stecken bleiben.

Die Art und Weise des Backens von Hörnchen, Brötchen und Muffins (Bild Nr. 2):

1. Nutzen Sie laut dem zubereitenden Gericht das entsprechende Zubehör (**D1** oder **D2** oder **D3**).
2. Bereiten Sie laut dem passenden Rezept den Teig zu (z.B. mit Hilfe des Programms **TEIG** oder **KNETEN** oder **INDIVIDUELL**).
3. Warten Sie kurz ab, bis das Programm unterbrochen wird (d.h. bis der Teig bereit ist).
4. Nehmen Sie aus der Brotbackmaschine die Brotbackform **C** heraus.
5. Verarbeiten Sie dann gut den aufgegangenen Teig und formen Sie ihn zu der entsprechenden Form sowie Größe der Baguette/des Hörnchens und legen Sie ihn in die Backform (für Muffins empfehlen wir die Nutzung von „**Konditorkorbchen**“ Ø 45 Millimeter).
6. Ergreifen Sie die Drahtkonstruktion und geben Sie da beide Formen **D1** oder **D2** oder **D3**.
7. Legen Sie in das Gebiet des Backens den Halter **D** auch mit den Backformen ein und machen Sie den Deckel zu.
8. Stellen Sie am Bedienfeld das gewünschte Programm **BACKEN** mithilfe der Tasten **MENÜ / FARBE / ZEIT** ein.
9. Schalten Sie den Backautomaten mit dem Drücken der Drucktaste **START/STOP** ein.
10. Warten Sie, bis das Programm am Ende ist (Sie hören das akustische Signal).

Das Backergebnis ist von den Bedingungen vor Ort abhängig (weiches Wasser, hohe relative Luftfeuchtigkeit, hoher Meeresspiegel, Qualität sowie Konsistenz von benutzten Zutaten usw.). Darum stellen die in den Rezepten angeführten Angaben die sog. Referenzpunkte dar, die im entsprechen Maß angepasst werden können. Versuchen Sie, dafür einen Grund zu finden und versuchen Sie es noch einmal, und zwar so, dass Sie die Teile wechseln. Diese Rezepte sowie Tipps zur finden Sie in unserem Rezeptbuch, das Sie als PDF Datei unter dem folgenden Link herunterladen können: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>.

IV. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Nehmen Sie die Reinigung immer am abgekühlten Gerät und regelmäßig nach jedem Gebrauch vor! Wir empfehlen die neue Backform **C, D1, D2, D3** und die Knetbacken 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 Antihafbeschichtung. 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. Diese Änderung verändert jedoch auf keine Weise die Eigenschaften der Oberfläche.

V. UMWELT



Insofern es die Maße zulassen, sind an allen Stücken Symbole der Materialien, die zur Fertigung der Verpackung, Komponenten und des Zubehörs verwendet werden sowie auch für deren Recycling, aufgedruckt. Geben Sie diese zum Zweck deren richtigen Entsorgung in dafür bestimmten Altstoffsammlungen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte helfen Sie wertvolle Naturquellen zu erhalten und tragen zur Vorbeugung potenzieller, negativer Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit bei, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Altstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden.

VI. TECHNISCHE DATEN

Gewicht ca. (g)

330 + 2x94 / 2x112 / 2x93 / 580

Unbedeutende Abweichungen von der Standardausführung, die keinen Einfluss auf die Funktion des Produkts haben, behält sich der Hersteller vor. Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.

WARZZEICHEN UND SYMBOLE, DIE AUF VERBRAUCHER, VERPACKUNGEN ODER IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG VERWENDET WERDEN:



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. 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. HOUSEHOLD USE ONLY – Nur zum Gebrauch im Haushalt.



HINWEIS



- Lesen Sie die Bedienungsanleitung



Lebensmittelkontaktmaterial



HEIßE OBERFLÄCHE

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižkova 148/34, Karlín, 186 00 Praha 8 CZECH REPUBLIC.
Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmöln.
Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale: Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

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

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

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

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

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

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

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.eta.cz**

Případné další dotazy zasilejte na **info@eta.cz**, nebo volejte +420 545 120 545.

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

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

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

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

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

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

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: www.eta.sk

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na info@eta.cz alebo volajte +420 545 120 545.

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

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

WARUNKI GWARANCJI

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

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

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

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

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

eta

© DATE 23/11/2022

e.č. 29/2022