

# NÁVOD K OBSLUZE

*Elektrická domáci pekárna na chleba* • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-13

*Elektrická domáca pekáreň na chlieb* • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 14-24

*Хлебопечь* • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 25-36

## Harmony



1

F



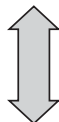
E



C

D

B



I

G

H



eta 2149

Harmony

## NÁVOD K OBSLUZE

### I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte jej.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. síti.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti!**
- **Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru!**
- **Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!**
- **Výrobek doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!**
- **Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně!)**
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo, atd.**) a tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**).
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, žlice, atd.**). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárna vyhovuje **ČSN 06 1008**. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot min. **500 mm** a v ostatních směrech min. **100 mm**.
- Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
- Neovíňte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Používejte pouze nepoškozené a správné prodlužovací kabely (šňůry).
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**).

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

**A** - ovládací panel  
**B** - pečicí prostor  
**C** - víko  
**D** - průzor  
**E** - pečicí forma

**F** - hnětací háky  
**G** - odměřovací lžiče  
**H** - odměřovací pohár  
**I** - nástroj na vyjmutí háků

## III. OVLÁDACÍ PANEL

### 1) DISPLEJ - ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Po uvedení pekárný do provozu se na displeji objeví program **KLASIK**. Příklad „1 3:30“. Číslice **1** označuje, který program byl zvolen, číslice **3:30** čas přípravy zvoleného programu. Polohy dvou šipek poskytují informaci o zvolené barvě (hnědosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základní nastavení po připojení pekárný k el. síti je (velikost II. a zhnědnutí STŘEDNÍ). Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují.

### 2) Tlačítko **START**

Toto tlačítko slouží pro spuštění a zastavení programu. Jakmile se tlačítko **START/STOP** stlačí, začnou body časové hodnoty blikat. **KLASIK** se zobrazí na displeji. Je-li třeba použít jiný program, navolte ho pomocí tlačítka **VOLBA**.

**Tlačítko STOP** - podržením na přibližně 3 sekundy zazní zvukový signál (pípnutí), program se ukončí, tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. přihřívání pekárný

### 3) Tlačítko **BARVA**

Nastavíte požadované barvy zhnědnutí chleba, tj. jmenovitě: **SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ**.

### 4) Tlačítko **VELIKOST - I. /II.**

Nastavíte požadovanou hmotnost chleba v jednotlivých programech (viz tabulka a recepty)

- velikost **I.** = pro malé množství chleba 1,5 LB
- velikost **II.** = pro velké množství chleba 2,0 LB

### 5) Tlačítko **VOLBA**

Použijte toto tlačítko pro výběr jednoho z dostupných programů:

1. **KLASIK** - pro bílý pšeničný a hnědý žitný chléb, také pro chléb ochucený bylinkami a rozinkami. Tento program se používá nejvíce.
2. **SPRINT** - pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hustý střed.
3. **TOASTOVÝ** - pro pečení lehkého chleba, francouzského chleba s křupavou kůrkou a lehkým středem.
4. **ULTRA RYCHLÝ** - míchání, kynutí a pečení chleba za extra krátký čas. Pro program je nutné použít vodu (nebo jiné tekuté složky) s teplotou 48 - 50 °C.
5. **CELOZRNÝ** - pro pečení chleba s určitým množstvím pšeničný. Toto nastavení poskytuje delší čas na předežhřátí a nabobtnání zrn. S tímto programem nedoporučujeme používat funkci "**ČAS -/+**".
6. **DORT** - při tomto nastavení se nejspíš promísí složky a potom se pečou po nastavený čas. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí misky. (Podrobněji v receptáři).

7. **PŘÍPRAVA TĚSTA** - v tomto režimu se připraví jen těsto bez pečení. Těsto po přípravě můžete použít na chlebové rohlíky, pizzu atd. Při tomto nastavení můžete připravit v pekárně jakékoliv těsto.
8. **PEČENÍ** - pro pečení hnědého chleba nebo dortů.
9. **DŽEM** - příprava džemu z čerstvého ovoce anebo marmelády.
10. **SENDVIČ** - pro pečení lehkého chleba s měkkou a hrubou kůrkou.

## 6) Tlačítko ČAS

Nastavujete čas přípravy pečení chleba. Programy **SPRINT, ULTRA RYCHLÝ, DORT** a **DŽEM** 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 13 hodin.

**Příklad:** Je 20:30 hodin a chléb má být hotov druhý den ráno v 7:00 hodin, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stiskněte a držte tlačítko **ČAS** dokud se na displeji neobjeví hodnota 10:30, tj. čas mezi přítomností (20:30) a kdy chléb má být hotov. Zvolený čas se nastavuje po 10 minutách.

**Pozor:** Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, cibule atd.!

## V. FUNKCE PEKÁRNÝ CHLEBA

### Funkce zvukového signálu

Zvukový signál se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek,
- během druhého hnětacího cyklu při programech **KLASIK, CELOZRNÝ, SPRINT, DORT** a **SENDVIČ** pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány,
- když se docílí konce programu,
- během přehřívání na konci pečícího postupu zvukový signál zazní opakovaně.

### Opakované funkce

V případě, že dojde k výpadku elektrické sítě je nutné pekárnou znovu spustit. To je možné byl-li program přerušen než byla započata fáze pečení. V takovém případě je nutné pekárnou průběžně kontrolovat, aby nedošlo k překynutí těsta.

### Bezpečnostní funkce

Jestliže teplota pekárný je ještě příliš vysoká (**nad 40 °C**) např. po předchozím použití, na displeji se objeví nápis **H:HH**, při opětovém stisknutí tlačítka **START/STOP** a ozve se zvukový signál. Držte tlačítko **START/STOP** stisknuté dokud nápis **H:HH** není vymazán a základní nastavení se objeví na displeji. Vyjměte pečící formu a vyčkejte než pekárna zchladne.

## VI. POSTUP PEČENÍ

### PŘÍPRAVA K POUŽITÍ - PROGRAMOVACÍ FÁZE PEČENÍ CHLEBA

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pekárnou a příslušenství. 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.

**CZ** Následně nastavte program **PEČENÍ** a zapněte na 20 minut pekárnou bez vložených surovin, poté nechejte pekárnou vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu.

Umístěte pekárnou na rovný a suchý povrch. Vidlici napájecího přívodu připojte k elektrické síti. Formu **E** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárnou a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **B**. Následně zasuňte dva hnětací háky **F** na hřídele v pečicí formě. Do formy vložte ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. Uzavřete víko **C** pekárnou. Na ovládacím panelu **A** nastavte požadovaný program (**VOLBA / VELIKOST / BARVA / ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START**. Pékárna automaticky míchá a hněté těsto dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárnou ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárnou automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba. Je-li chléb příliš světlý na konci pečicího programu, použijte program **PEČENÍ** pro jeho další zhnědnutí. Za tímto účelem stiskněte tlačítko **START/STOP**, potom navolte program **PEČENÍ** a zapněte pekárnou. Po ukončení pečení zazní zvukový signál, že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárnou. Následně se zapne jednododinové přihřívání.

### **Konec naprogramovaných fází**

Po ukončení programu tahem vyjměte pečicí formu **E**, položte ji na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Poté můžete chléb snadno rozřezat a úplně vyjmout hnětací háky.

## **VII. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ**

### **Po pečení se chléb lepí na nádobu**

Po ukončení pečení nechte chléb asi 10 minut zchladnout a následně obraťte formu dnem nahoru. Dle potřeby po pečení pohybuje hřídelemi hnětacích háků zleva doprava. Pro další pečení celou formu včetně hnětacích háků vymastěte.

### **Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?**

Hnětací háky můžete vyjmout prsty pokrytými moukou před poslední fází kynutí těsta.

### **Těsto překyne přes okraj nádoby**

To se stává zejména když se užívá pšeničná mouka a je to následek vyššího obsahu lepku.

- Snižte množství mouky a přizpůsobte ostatní ingredience. Hotový chléb bude ještě stále mít dostatečný objem.
- Na těsto rozetřete polévkovou lžící horkého roztaveného margarínu.

### **Chléb není dostatečně vykynutý**

a) Jestliže se uprostřed chleba vytvoří rýha tvaru V, mouka neobsahuje dost lepku. To značí, že mouka obsahuje příliš málo proteinu (což se stává zejména za deštivého léta) nebo protože mouka je příliš vlhká.

Opatření: přidejte polévkovou lžící pšeničného lepku na každých 500 g mouky.

b) Jestliže chléb je uprostřed zúžený může příčina spočívat z jednoho následujících důvodů:

- teplota vody byla příliš vysoká,
- bylo použito nadměrné množství vody,

- mouka byla chudá na lepek.

### **Kdy lze otevřít víko pekárny během provozu?**

Všeobecně řečeno lze víko pekárny otevřít vždy během fáze hnětení. Během této fáze mohou být ještě přidána malá množství mouky nebo tekutiny. Má-li chléb mít po dopečení určité aspekty, postupujte takto:

Před poslední fází kynutí odklopte víko a opatrně nařízněte tvořící se kůru chleba ostrým předehřátým nožem, rozptylte na něj cereálie nebo rozestřete na kůru směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne.

### **Co je pšeničná celozrnná mouka?**

Celozrnná mouka se vyrábí ze všech druhů cereálií (obilovin), včetně pšenice. Termín „celozrnný“ značí, že mouka byla umleta z celých zrn a proto má vyšší obsah nestravitelných částic a tím uděluje mouce tmavší barvu. Užití celozrnné mouky ale nedává chlebu tmavší zabarvení, jak se obecně věří.

### **Co se musí dělat při použití žitné mouky?**

Žitná mouka neobsahuje lepek a chléb sotva vykyne. Aby se chléb stal lehce stravitelným, musí se připravit celozrnný žitný chléb s kvasnicemi.

### **Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?**

- a) Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek, nebo pro ty, kteří trpí maloabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi. Viz příslušné recepty v receptáři.
- b) Mouka z pšenice špády je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špádová mouka je obzvláště vhodná pro alergiky. Lze ji použít ve všech receptech popsaných v receptáři a obsahujících mouku typu 405, 550 a 1050.
- c) Mouka z prosa je obzvláště vhodná pro osoby trpícími mnoha alergiemi. Lze ji použít ve všech receptech předepisujících mouku typu 405, 550 a 1050, jak popsáno v receptáři.
- d) Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

### **Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší stravení?**

Přidáním mačkaného vařeného bramboru do mouky a následným hnětením těsta se učiní čerstvý chléb snáze stravitelným.

### **Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?**

- a) Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru. Přidání cukru uděluje chlebu světlejší barvu.
- b) Přidejte do vody 1 polévkovou lžici octu pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžice pro velké bochníky.
- c) Namísto vody použijte podmáslí nebo kefír. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

### **Proč chléb pečený v klasické peci chutná odlišně od chleba vyrobeného v zařízení**



## na výrobu chleba?

Závisí to na rozdílném stupni vlhkosti: Chléb pečený v klasické peci je sušší z důvodu většího pečicího prostoru, zatímco chléb zhotovený v zařízení na pečení chleba je vlhčí.

### VIII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Před každou údržbou odpojte výrobek od elektrické sítě! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!** Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut při 160 °C. 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. **Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody nebo nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Pro snadné čištění lze odejmout víko. Za tím účelem víko odklopte do svislé polohy a následně je mírným tahem odejměte. Otrete vnější ploch pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji v klidu podobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky.

Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat povrch během jeho čištění. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění jeho účinnost.

### IX. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

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. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor.
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a přihřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přihřívací fáze.
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hákách.	Hýbejte hřídeli sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.



Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně.

Nesprávné nastavení programu.

Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.



Během provozu pekárny došlo k stisknutí tlačítka START/ STOP.

Viz. odst. V. Funkce pekárny chleba (opakované funkce).

Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.

Neotevírejte víko po posledním vykynutí.

Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.

Viz. odst. V. Funkce pekárny chleba (opakované funkce)

Otáčení hnětacích háků je zablokováno.

Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokován zrna apod. Vydejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.

Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.

Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vytlačována nahoru.

Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.

Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje H:HH.

Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu.

Držte tlačítko START/STOP stisknuté dokud se na displeji neobjeví základní nastavení KASIK. Odstraňte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

## X. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství jakož i její recyklace. Po ukončení životnosti vařiče zlikvidujte tyto komponenty prostřednictvím k tomu určených sběrných sítí. Pokud má být přístroj definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný.

**Opravu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o výrobku získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

**XI. TECHNICKÁ DATA**

Napětí (V)

uvedeno na typovém štítku výrobku

Příkon (W)

uveden na typovém štítku výrobku

Hmotnost cca (kg)

6,5

Z hlediska elektromagnetické kompatibility výrobek odpovídá NV č.18/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů (Směrnici Rady 89/336/EEC včetně dodatků) a z hlediska elektrické bezpečnosti odpovídá NV č. 17/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů (Směrnici Rady 73/23/EEC včetně dodatků). Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění a č. 258/2000 Sb. v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. v platném znění.

Nepodstatné odchytky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

*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. Odkládejte mimo dosah dětí. Igelitový sáček není na hraní.*

**XII. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ**

<b>Problém</b>	<b>Příčina</b>	<b>Řešení</b>
Chléb příliš rychle vykyne	- Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli - Nebo několik těchto příčin	a/b a/b
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně.	- Vůbec žádné nebo příliš málo droždí - Staré nebo prošlé droždí - Tekutina příliš horká - Droždí se dostalo do styku s tekutinou - Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka - Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek cukru	a/b d c d d a/b/f a/b
Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečící formu.	- Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí - Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	e c
Střed chleba se snižuje	- Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží - Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti	c/g c/g
Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	- Tekutiny je příliš mnoho	a/b

Struktura chleba je těžká a hrudkovitá	- Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek droždí nebo cukru - Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí - Stará nebo prošlá mouka	a/b a/b b d
Střed chleba není upečen.	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Recept obsahuje vlhké ingredience	a/b/f f
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	- Příliš mnoho vody - Žádná sůl - Vysoká vlhkost, voda příliš horká - Příliš mnoho tekutiny	f b g c
Chléb je a na povrchu nedopečený	- Objem je příliš velký vůči pečící formě - Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb - Příliš moc droždí a málo soli - Příliš moc cukru - Sladké ingredience navíc k cukru	a/e b a/b a/b b
Krajíce jsou nerovnoměrné, nebo hrudkovité	- Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla)	g
Usazeniny mouky na kůře	- Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována	e

### Řešení problémů:

- Ingredience správně odměřte.
- Nastavte dávkování ingrediencí.
- Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
- Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
- Opravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
- V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžice.
- Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

## XIII. POZNÁMKY K RECEPTŮM

### 1. Ingredience

Jelikož každá ingredience hraje specifickou roli pro úspěšné pečení chleba, je odměřování stejně důležité jako pořadí, ve kterém se ingredience přidávají.

- Nejdůležitější ingredience, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete-li si nastavit funkci časování programových fází, doporučuje se použít studné ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí počne kynout příliš brzy.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby kůra byla světlejší a tenčí lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůře, nahradte cukr medem.
- Přejete-li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snízte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U žitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžice na 500 g mouky a zvýšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžici.

## 2. Přizpůsobování dávek

Mají-li dávky být zvýšeny nebo sníženy zajistěte, aby byly dodrženy poměry původních receptů. Pro docílení perfektních výsledků, řiďte se dále uvedenými základními pravidly pro přizpůsobení dávek ingrediencí:

- **Tekutiny/mouka:** Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálním chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Je-li příliš vlhké, přidáním mouky po malých dávkách, se docílí správná konzistence těsta. Je-li těsto příliš suché, přidejte během hnětení vodu po lžicích.
- **Nahrazování tekutin:** Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na předpokládané celkové množství. Při použití vajíček ušlehejte je v odměřovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství.

Žijete-li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykne rychleji. V takovém případě lze množství droždí snížit až o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.

## 3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Vždy vložte v první řadě tekutinu, ale droždí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci droždí (zejména při použití funkce časování) tak se musí zabránit styku droždí a tekutinou.
- Pro měření užíjte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 300 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete-li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Přidáte-li ingredience příliš brzo, budou během hnětení rozdrčeny.

#### 4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přesné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne a tudíž omezuje nutnost být uložena.
- Přes přesné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program **SPRINT** můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program **DORT** pro výroby lehčího chleba.

#### 5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda / vysoká relativní vlhkost vzduchu / vysoká nadmořská výška / konzistence ingrediencí, atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
- Je-li chléb po pečení příliš bledý můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu pečení.
- Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případě nutnosti budete moci provést potřebné změny.

## NÁVOD NA OBSLUHU

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, alebo ak spadol na zem a poškodil sa. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- **Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach.**
- **Zabráňte deťom a nesvojprávnym osobám v manipulácii so spotrebičom bez dozoru!**
- **Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!**
- **Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.**
- **Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne!)**
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **neopálili alebo neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
- Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznietením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hneď vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- Domácu pekáreň používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napríklad **záclon, závesov, dreva atď.**) a tepelných zdrojov (napríklad **kachiel, el./plynového sporáka**).
- 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.
- Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáreň 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**.
- Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
- Napájací prívod nikdy neovíjajte okolo spotrebiča, predĺžite tak jeho životnosť.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.
- Spotrebič je prenosný, má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od elektrickej siete.
- Používajte iba nepoškodené a správne predlžovacie káble (šnúry).
- Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hneď odpojte od elektrickej siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**).

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

- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>A</b> — ovládací panel   | <b>F</b> — miesiace háky             |
| <b>B</b> — pečúci priestor  | <b>G</b> — odmerka lyžica            |
| <b>C</b> — večo             | <b>H</b> — odmerka pohár             |
| <b>D</b> — priehľad         | <b>I</b> — nástroj na vybratie hákov |
| <b>E</b> — forma na pečenie |                                      |

## III. OVLÁDACÍ PANEL

### 1. DISPLEJ — ZÁKLADNÉ NASTAVENIE

Po uvedení pekárne do činnosti sa na displeji objaví program **KLASIK**. Príklad: 1 3:30. Číslica **1** označuje program, ktorý bol zvolený, čísla **3:30** čas prípravy podľa zvoleného programu. Polohy dvoch šípok poskytujú informáciu o zvolenej farbe (hnedosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základné nastavenie po pripojení domácej pekárne do elektrickej siete je veľkosť **II.** — stredné zhnednutie. Počas prevádzky možno sledovať na displeji priebeh postupu programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času znižuje.

### 2. Tlačidlo **START**

Toto tlačidlo začne program. Hneď ako tlačidlo **START** stlačíte, začnú blikať body časovej hodnoty. Tlačidlo podržte, pokým nezaznie zvukový signál. Štartovacia poloha uvedeného programu **KLASIK** sa zobrazí na displeji. Ak chcete použiť iný program, zvolte ho tlačidlom **VOLBA**.

**Tlačidlo STOP** môžete kedykoľvek zastaviť program, stlačíte ho na 3 sek.

### 3. Tlačidlo **BARVA (farba)**

Nastavte zvolené zhnednutie chleba, farba: SVETLÁ / STREDNÁ / TMAVÁ.

### 4. Tlačidlo **VELIKOST (veľkosť) — I./II.**

Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch (pozri v receptári).

- veľkosť I. — malý peceň chleba 1,5 LB
- veľkosť II. — väčší peceň chleba 2,0 LB

### 5. Tlačidlo **VOLBA (voľba)**

Použite toto tlačidlo na výber jedného programu:

1. **KLASIK** Na prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Toto je najčastejšie využívaný program.
2. **SPRINT** Na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba.
3. **TOASTOVÝ** Na rýchlu prípravu veľmi svetlého bieleho chleba.
4. **ULTRA RYCHLÝ** Miesenie, kysnutie a pečenie chleba za extra krátky čas. Pre program je potrebné použiť vodu (alebo inú tekutú zložku) s teplotou 48 – 50 °C.
5. **CELOZRNNÝ** Na prípravu celozrnného chleba.
6. **DORT** Na prípravu torty s práškom na pečenie.
7. **PŘÍPRAVA TĚSTA** Na prípravu cesta.
8. **PEČENÍ** Na pečenie hnedého chleba alebo torty.
9. **DŽEM** Na varenie džemu.
10. **SENDVIČ** Na prípravu svetlého sendvičového chleba.



## 6. Tlačidlo ČAS

Nastavuje sa ním doba pečenia chleba. Programy **SPRINT**, **ULTRA RYCHLÝ**, **DORT** a **MARMELÁDA** sa na neskorší začiatok naprogramovať nedajú. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť prirátané k príslušnému základnému času konkrétneho programu. Maximálna doba, na ktorú možno zvoliť dobu prípravy, je 13 hodín.

**Príklad:** Je 20:30 h. Chlieb má byť hotový na druhý deň o 7:00 h ráno, t. j. o 10 hodín a 30 minút. Stlačte a držte tlačidlo **ČAS**, pokým sa na displeji nezjaví hodnota 10:30, t. j. časový rozdiel medzi prítomnosťou (20:30 h) a momentom, keď má byť chlieb hotový (7:00 h). Zvolený čas sa nastavuje po 10 minútach.

**Pozor:** Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad mlieko, vajčička, jogurt, ovocie alebo cibuľu!

## IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

### Zvukový signál sa ozve:

- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla,
- počas druhého miesiaceho cyklu programov **KLASIK**, **CELOZRNNÝ**, **SPRINT**, **DORT** a **SENDVIČ** alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady,
- pri skončení programu,
- počas prihrievania na konci pečenia zaznie zvukový signál opakovane.

### Opakovanie funkcií

Ak nastane výpadok elektrickej energie, treba spotrebič znovu zapnúť. Je to možné, ak bol program prerušený skôr, než začala piecť. V tomto prípade treba spotrebič priebežne kontrolovať, aby cesto neprekyslo.

### Bezpečnostné funkcie

Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla pod 40 °C), pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa na displeji zjaví **H:HH** a zaznie zvukový signál. Držte tlačidlo **START/STOP** stlačené, kým nápis **H:HH** nezmlizne a na displeji sa nezjaví základné nastavenie. Vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne.

## V. POSTUP PEČENIA

### PRÍPRAVA NA POUŽITIE – PROGRAMOVACÍ CYKLUS PEČENIA CHLEBA

Vyberte domácu pekárňu a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. 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. Potom nastavte program **PEČENÍ** a zapnite na 20 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekárňu vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča. Umiestite spotrebič na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu pripojte do elektrickej siete. Formu **E** chyťte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytená v strede priestoru na pečenie **B**. Potom vo forme na pečenie nasuňte dva miesiace háky **F** na hriadele. Do formy vložte prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept. Veko pekárne **C** zatvorte. Na ovládacom



paneli **A** nastavte zvolený program (**VOLBA / VELIKOST / BARVA / ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START**. Domáca pekáreň automaticky 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. Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program **PEČENÍ** na jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, zvolte program **PEČENÍ** a zapnite pekáreň. Po skončení pečenia zaznie zvukový signál oznamujúci, že chlieb alebo inú špecialitu môžete zo spotrebiča vybrať. Vzápätí sa zapne na hodinu prihrievanie.

### **Koniec naprogramovaných cyklov**

Po skončení programu vytiahnite formu na pečenie **E**, položte ju na tepelne odolnú podložku (napríklad drevenú dosku). Ak chlieb nevypadne hneď na podložku, pohnite niekoľkokrát sem a tam hriadeľom na miesenie, aby sa chlieb uvoľnil. Potom ho môžete rozrezať a miesiace háky vybrať von.

## **VI. OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA**

### **Po upečení sa chlieb prilepil na nádobu**

Po skončení pečenia chlieb ponechajte asi 10 minút vychladnúť a potom obráťte formu hore dnom. Ak sa vám chlieb nepodarí vyklopiť, pohybujte hriadeľmi miesiacich hákov zľava doprava, kým sa chlieb neuvoľní. Pred ďalším pečením celú formu a miesiace háky potrite tukom.

### **Ako predísť dieram v chlebe po miesiacich hákoch?**

Miesiace háky môžete vybrať pred posledným cyklom kysnutia cesta pomúčenými prstami.

### **Cesto prekysne cez okraj nádoby**

Stáva sa to iba vtedy, keď sa použije pšeničná múka s vyšším obsahom lepku.

- Znížte množstvo múky a v príslušnom pomere aj množstvo ostatných prísad. Hotový chlieb bude mať dostatočný objem.
- Pred kysnutím na cesto rozotrite polievkovú lyžicu horúceho roztopeného margarínu.

### **Chlieb dostatočne nevykysol**

- a) Ak sa uprostred cesta vytvorí ryha v tvare V, múka neobsahuje dosť lepku. To znamená, že múka obsahuje veľmi málo proteínu (následok daždivého leta), alebo je príliš vlhká. Opatrenie: pridajte polievkovú lyžicu pšeničného lepku na každých 500 g pšeničnej múky.
- b) Ak je chlieb uprostred zúžený, môže to mať niekoľko dôvodov:
  - teplota vody bola príliš vysoká,
  - bolo pridanej veľa vody,
  - múka mala nízky obsah lepku.

### **Kedy možno otvoriť počas prevádzky veko domácej pekárne?**

Veko možno otvoriť kedykoľvek počas miesenia. Počas tohto cyklu môžu byť pridané do cesta ešte tekutiny alebo múka. Ak má chlieb mať po dopečení určité vlastnosti, postupujte takto:

Pred posledným cyklom kysnutia odklopte veko a opatrne narežte tvoriacu sa kôrku

**SK** chleba ostrým predhriatym nožom; posypte ho cereáliami alebo potrite roztokom vody a zemiakovej múky, aby sa pekne leskol. To je však naposledy, keď môžete veko otvoriť, pretože po ďalšom otvorení by stred chleba klesol.

### **Čo je pšeničná celozrnová múka?**

Celozrnová múka sa vyrába zo všetkých druhov obilnín (cereálií) vrátane pšenice. Celozrnová znamená, že múka bola zomletá z celých zŕn a má vyšší obsah nestráviteľných častíc a je tmavšej farby. Nespôsobuje však tmavšiu farbu chleba, ako sa všeobecne verí.

### **Ako postupovať pri práci s celozrnovou ražnou múkou?**

Ražná múka neobsahuje lepok, a chlieb preto takmer nenakysne. Aby sa stal ľahšie stráviteľný, musí sa celozrnový ražný chlieb pripraviť s kváskom z droždia.

### **Kolko je druhov múky a ako sa používajú?**

- a) Kukuričná, ryžová a zemiaková múka sú vhodné pre osoby alergické na lepok, alebo pre tých, ktorí trpia malabsorbčným syndrómom alebo črevnými ťažkosťami. (Pozri zodpovedajúce recepty v receptári)
- b) Múka zo špaldovej pšenice je drahá, ale neobsahuje chemické prísady, pretože pšenica rastie aj na pôde chudobnej na živiny a nepotrebuje žiadne hnojivo. Špaldová múka je veľmi vhodná pre alergikov. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v receptári a obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.
- c) Múka z prosa je vhodná pre osoby trpiace mnohými alergiami. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v receptári obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.
- d) Múka z tvrdej pšenice je vďaka svojej konzistencii vhodná na bagety a môžete ju nahradiť krupicou z tvrdej pšenice.

### **Ako upiecť čerstvý chlieb, ktorý je ľahšie stráviteľný?**

Ak pridáte do múky roztláčený varený zemiak ešte pred miesením, čerstvý chlieb bude ľahšie stráviteľný.

### **Čo urobiť, keď v chlebe cítite chuť droždia?**

- a) Túto chuť možno odstrániť pridaním cukru. Cukor chlieb zosvetľuje.
- b) Do cesta na dva malé bochníčky chleba pridajte 1 polievkovú lyžicu octu, na dva veľké bochníky 2 polievkové lyžice.
- c) Namiesto vody použite cmar alebo kefír. Platí to pre všetky recepty a odporúča sa to na zlepšenie chuti chleba.

### **Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí inak ako chlieb pečený v elektrickej domácej pekárni?**

Závisí to od rozdielneho stupňa vlhkosti. Chlieb pečený v klasickej peci je suchší, pretože priestor na pečenie je väčší. Chlieb upečený v elektrickej domácej pekárni je vlhší.

## **VII. ČISTENIE A ÚDRŽBA**

**Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete! Spotrebič čistite pravidelne po každom použití a až po vychladnutí!** Novú formu na pečenie a miesiace háky odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa neprepaluje, a nechať ich zohrievať v pekárni približne 10 minút pri teplote 160 °C. Po vychladnutí očistite formu na

pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochránite tak jej nepríľhávý povrch. Tento postup občas zopakujte.

Na čistenie použijete mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiacie 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. **Pekáreň nikdy nenamáčajte, ani neumývajte tečúcou vodou!** Aby ste ju ľahšie očistili, možno z nej sňať veko. Veko odklopte do zvislej polohy a potom ho miernym ťahom opatrne vyberte.

Vlhkou handričkou utrite vonkajšiu plochu formy na pečenie. Vnútnú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom. Miesiace háky a pohonné hriadele treba umyť hneď po použití. Ak zostanú miesiace háky vo forme, neskôr ich buďte ťažšie vyberať. Vtedy naplňte nádobu teplou vodou a nechajte háky odmočiť približne 30 minút. Potom ich vyberte a očistite.

Forma na pečenie má nepríľhávý 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.

### VIII. OTÁZKY A ODPOVEDE

Problém	Príčina	Riešenie
Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov stúpa dym.	V priestore na pečenie alebo na vonkajšej strane formy sa pripekajú nečistoty.	Odpojte elektrický prívod a nečistoty odstráňte.
Stred chleba klesá a spodná strana je vlhká.	Chlieb zostal po upečení pridlho vo forme.	Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením prihrievacieho cyklu.
Chlieb sa ťažko vyberá z formy.	Spodná strana bochníka je prílepená na miesiacich hákoch.	Opakovane pohybujte hriadeľmi hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečení očistite miesiace háky aj hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte 30 minút odmočiť. Potom ľahšie vyberiete háky a očistite ich.
Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne.	Nesprávne nastavený program.	Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia.
	Počas činnosti spotrebiča bolostlačené tlačidlo START/STOP.	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Počas prevádzky pekárne bolo veko častokrát otv.	Neotvárajte veko po poslednom nakysnutí.

Dlhodobý výpadok elektrickej energie počas činnosti spotrebiča.

Pozri text IV. Funkcia pekárne.

Zablokovalo sa otáčanie miesiacich hákov.

Skontrolujte, či miesiace háky nezablokovali zrnká a podobne. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadele voľne otáčajú. Ak nie, obráťte sa na špecializovaný servis.

Forma na pečenie sa počas miesenia nadvihuje.

Cesto je veľmi husté. Miesiace háky sú zablokované a forma na pečenie je vytláčaná nahor.

Otvorte veko a do cesta prilejte trochu tekutiny. Potom veko opäť uzatvorte.

Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje H:HH.

Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia.

Držte tlačidlo START/STOP stlačené, kým sa na displeji nezobrazí základné nastavenie KLASIK. Vyberte formu na pečenie a spotrebič nechajte vychladnúť. Potom formu na pečenie vložte späť, zvolte program a zapnite domácu pekáreň.

## IX. 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. Po skončení životnosti spotrebiča zlikvidujte tieto komponenty prostredníctvom zberných surovín. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, odporúča sa po odpojení napájacieho prívodu z elektrickej siete prívod odrezať. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

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

Prípadné ďalšie informácie získate na informačnej linke 02/52 49 14 19 alebo internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## X. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)

uvedené na typovom štítku

Príkion (W)

uvedený na typovom štítku

Hmotnosť približne (kg)

6,5

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

Z hľadiska elektromagnetickej kompatibility výrobok zodpovedá smernici rady 89/336/EHS vrátane dodatkov a z hľadiska elektrickej bezpečnosti smernici rady 73/23/EHS vrátane dodatkov.

SK

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona SR č. 264/1999 Z. z. a zodpovedá požiadavkám nariadení vlády SR č. 392/1999 a č. 394/1999 Z. z. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATIO, 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 igelitovým vreckom. Odkladajte mimo dosah detí. Igelitové vrecko nie je na hranie.*

**VÝROBCA:** ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko v Čechách, Česká republika  
**VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR:** ETA - Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 17, 831 04 Bratislava 3

## XI. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

Problém	Príčina	Riešenie
Chlieb kysne príliš rýchlo	– Priveľa droždia, priveľa múky, málo soli. – Kombinácia týchto príčin.	a/b a/b
Chlieb vôbec nevykysne alebo kysne len nedostatočne.	– Žiadne droždie alebo primálo droždia. – Staré droždie alebo po záruke. – Príliš horúca tekutina. – Droždie sa dostalo do styku s tekutinou. – Nesprávny druh múky alebo múka po záruke. – Príliš mnoho tekutiny alebo jej nedostatok. – Nedostatok cukru.	a/b d c d d a/b/f a/b
Chlieb nakysne priveľmi a rozleje sa na formu na pečenie.	– Ak je voda veľmi mäkká, droždie je účinnejšie. – Priveľa mlieka ovplyvní kysnutie droždia.	e c
Stred chleba klesá.	– Objem cesta je väčší ako forma a chlieb poklesne. – Kysnutie je priveľmi krátke alebo nedostatočné, keď je voda veľmi teplá, je jej priveľa, alebo priestor na pečenie je veľmi vyhriaty, prípadne je priestor veľmi vyhriaty.	c/g c/g
Hotový chlieb je v strede preliačený.	– Pridali ste priveľa tekutiny.	a/b

Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá.	– Pridali ste priveľa múky alebo málo tekutiny.	a/b
	– Pridali ste málo droždia alebo cukru.	a/b
	– Pridali ste priveľa ovocia, hrubej múky alebo jednej z ostatných prísad.	b
	– Múka bola po záruke.	d
Stred chleba nie je upečený.	– Priveľa alebo primálo tekutiny.	a/b/f
	– Recept uvádza vlhké prísady.	f
Popraskaný chlieb.	– Priveľa vody.	f
	– Žiadna soľ.	b
	– Vysoká vlhkosť, respektíve veľmi horúca voda.	g
	– Priveľa tekutiny.	c
Chlieb je na povrchu nedopečený.	– Objem je priveľký do formy na pečenie.	a/e
	– Priveľa múky najmä na biely chlieb.	b
	– Priveľa droždia, málo soli.	a/b
	– Priveľa cukru.	a/b
	– Sladké prísady navyše k cukru.	b
Krajce sú nerovnomerné (neunikla para).	– Chlieb nebol dostatočne vychladnutý alebo hrudkovité.	g
Usadeniny múky na kôrke.	– Počas miesenia sa na bokoch múka dobre nespracovala.	e

### Riešenie problémov:

- Prísady odmeriavajte správne.
- Nastavte dávkovanie prísad.
- Použite inú tekutinu, alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Prísady pridávajte v správnom poradí, tak ako uvádza recept. Uprostred múky vytvorte malú jamku a do nej vložte rozmrvené alebo suché droždie. Dajte pozor, aby sa droždie nedostalo do priameho styku s tekutinou.
- Používajte iba čerstvé a správne skladované prísady.
- Upravte množstvo tekutiny. Ak pridávate prísady obsahujúce tekutiny, musíte dávku vody znížiť.
- V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
- Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.

## XII. POZNÁMKY K RECEPATOM

### 1. Suroviny

Pretože všetky prísady majú svoju úlohu pri úspešnom pečení chleba, je ich meranie a váženie rovnako dôležité ako poradie, v ktorom sa pridávajú.

- Základné suroviny – tekutiny, múku, cukor, soľ, cukor a droždie (možno použiť suché aj čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použite

správne množstvo v správnom pomere.

- Ak chcete pripravovať cesto hneď, použite zohriate suroviny. Ak si prajete nastaviť funkciu Časovania programových cyklov, odporúčame použiť chladné suroviny, aby sa predišlo príliš skorému kysnutiu droždia.
- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú chuť a vôňu chleba.
- Aby kôrka bola svetlejšia a tenšia, môžete znížiť množstvo cukru až o 20 % a výsledok bude stále dobrý. Ak uprednostňujete mäkkšiu a svetlejšiu kôrku, cukor nahraďte medom.
- Ak chcete pridať cereálie, nechajte ich cez noc napučať. Uberte z množstva múky a tekutiny (až o pätinu). Ak pečiete z ražnej múky, droždie je nevyhnutné
- Ak chcete chlieb veľmi ľahký, bohatý na živiny povzbudzujúce činnosť čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Dávajte 1 lyžicu polievkovú lyžicu na 500 g múky. Na uvedené množstvo múky pridajte 1 polievkovú lyžicu tekutiny viac.

## 2. Prispôsobenie dávok

Ak chcete dávku jednotlivých prísad zväčšiť alebo zmenšiť, dbajte na to, aby ste dodržali pomer surovín podľa pôvodného receptu. Na dosiahnutie perfektného výsledku sa držte uvedených základných pravidiel prispôsobovania dávok jednotlivých prísad:

- **Tekutiny/múka:** Cesto by malo byť ľahké (ale nie veľmi) a ľahko miesiteľné, nesmie však zostať vláknité. Ľahkým miesením by ste mali získať pekný, okrúhly bochník. Neplatí to v prípade cereálnych alebo celozrnových ciest, ktoré sú ťažšie. Cesto po prvom miesení asi po 5 minútach skontrolujte. Ak je veľmi vlhké, po troške pridávajte múku, aby ste dosiahli správnu konzistenciu. Ak je príliš suché, po lyžiciach pridávajte vodu.
- **Nahrádzanie tekutín:** Ak recept predpisuje použitie vlhkých prísad (napríklad tvaroh, jogurt), zmenšíte množstvo tekutín na predpokladaný celkový objem. Ak pridávate vajcia, vyšľahajte ich v odmerke a potom doplňte na predpokladané množstvo tekutiny.

Ak žijete vo výške viac ako 750 m nad morom, cesto vykysne rýchlejšie. V takomto prípade odoberte z predpísaného množstva droždia štvrtinu až polovicu kávovej lyžičky. Tieto pkyny rešpektujte aj v prípade, že použitá voda je veľmi mäkká.

## 3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

- Vždy ako prvé odmerajte a pridajte tekutiny, potom sypké prísady a na záver droždie. Pri priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití funkcie časovania), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.
- Pri meraní používajte vždy rovnaké merné jednotky. To znamená, že ak recept predpisuje použitie 1 lyžicu prísad (kávoú alebo polievkovú), používajte na dávkovanie buď odmerku na sypké prísady dodávanú spolu s elektrickou pieckou, alebo lyžice, ktoré máte doma.
- Hmotnosti v gramoch musia byť odvážené presne.
- Ovocnie, orechy alebo cereálie: Ak chcete počas miesenia pridať ďalšie prísady, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov, po zaznení zvukového signálu. Ak prísady pridáte priskoro, pri miesení sa rozdrvia.

## 4. Hmotnosť a objem pečňov chleba

- V uvedených receptoch nájdete presné údaje, ktoré sa týkajú chleba. Uvidíte, že hmotnosť bieleho chleba je menšia ako celozrnového. Spôsobuje to skutočnosť, že cesto z bielej múky ľahšie a viac kysne, a preto nemusí kysnúť tak dlho ako cesto z celozrnovej múky.

- Napriek tomu, že všetky suroviny presne odvážite a odmeriate, hmotnosť upečeného pečňa bude rozdielna. Jeho skutočnú hmotnosť totiž ovplyvňuje aj vlhkosť v miestnosti počas prípravy.
- V prípade najvyššej prípustnej dávky cesto s prevažujúcim podielom pšeničnej múky narastie do značného objemu a prerastie po poslednom kysnutí okraj nádoby. Cesto sa však nerozleje. Časť cesta, ktorá pri kysnutí vyrástla z formy, pri pečení len viac zhnedne, ako keby bola chránená formou.
- Ak programom **SPRINT** alebo **DORT** (výroba ľahšieho chleba) chcete piecť sladký chlieb, môžete použiť prísady (napríklad orechy, hrozienka) aj v menších dávkach.

## 5. Výsledky pečenia

- Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda, vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, vysoká nadmorská výška, konzistencia prísad a podobne). Preto údaje v receptoch po získaní skúseností môžete sami vhodne upraviť. 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.
- Ak je chlieb príliš svetlý, nechajte ho zhnednúť programom pečenie.
- Pred prvým použitím programu, ktorý pracuje v noci, vám odporúčame najskôr postup vyskúšať cez deň, aby ste sa oboznámili s priebehom funkcie a mohli urobiť prípadné zmeny. Overený postup potom môžete používať v noci.



# eta 2149 Harmony

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора внимательно ознакомьтесь с содержанием настоящей инструкции, включая рисунок и инструкцию сохранить.
- Убедитесь в том, что данные на типовом щитке прибора соответствуют напряжению Вашей электрической сети.
- Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден кабель питания или вилка, а также в случае его неисправной работы или повреждения в результате падения на пол и т.п. В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и исправности работы.
- **Прибор предназначен исключительно для бытовых нужд!**
- **Не позволяйте детям или другим недееспособным лицам без присмотра манипулировать с прибором!**
- **Никогда не пользуйтесь хлебопечкой для отопления помещений!**
- **Рекомендуем контролировать прибор во время выпечки по неопытной рецептуре!**
- **Ни в коем случае не погружайте прибор в воду (даже частично)!**
- При манипуляции с прибором соблюдайте осторожность во избежание ожога. Во время выпечки поверхность печки горячая и из вентиляционных отверстий выходит пар.
- Если из хлебопечи выходит дым, возникший в результате самовозгорания приготавливаемых продуктов, оставьте крышку закрытой, хлебопечь выключите и отсоедините от электрической сети.
- Хлебопечь разрешено использовать только в местах, где она не может опрокинуться, и на достаточном расстоянии от горючих предметов (**занавесок, гардин, дерева и т.п.**) и источников тепла (**газовой или электрической плиты и т.п.**).
- Никогда не закрывайте простор между корпусом и формой печки и не помещайте в это пространство пальцы и различные предметы (напр. **пальцы, ложки и т.п.**). Это пространство должно быть всегда свободным.
- С точки зрения противопожарной безопасности хлебопечь является изделием, которым можно пользоваться на столе или других поверхностях при условии соблюдения безопасного расстояния до горючих веществ (**500 мм**) и в остальных направлениях минимально **100 мм**.
- После окончания работы всегда извлекайте вилку кабеля питания электроприбора из розетки электрической сети.
- Не наматывайте кабель питания вокруг электроприбора, так как это сокращается срок его службы.
- Кабель питания не должен быть поврежден острыми или горячими предметами и не должен погружаться в воду.
- Электроприбор является переносным и оснащен вращающимся кабелем питания со штепсельной вилкой, обеспечивающей двухполюсное отключение от



электрической сети.

- Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные кабели.
- В случае повреждения кабеля питания прибора сразу отсоедините прибор от электрической сети. Чтобы предотвратить получение травмы эл. током или возникновения пожара, необходимо заменить поврежденный кабель специальным кабелем питания у производителя или у его сервисного техника.
- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр. **ожоги, пожар и т.д.**).

## II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис. 1)

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>A</b> – панель управления   | <b>F</b> – мешалки                       |
| <b>B</b> – простор для выпечки | <b>G</b> – мерная ложка                  |
| <b>C</b> – крышка              | <b>H</b> – мерный стакан                 |
| <b>D</b> – смотровое окошко    | <b>I</b> – инструмент для снятия мешалок |
| <b>E</b> – форма печки         |  |

## III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 1) ДИСПЛЕЙ – ОСНОВНАЯ УСТАНОВКА

При включении хлебопечи на дисплее появится программа **KLASIK**. Пример „1 3:30“. Цифра 1 обозначает выбранную программу, цифры 3:30 время приготовления выбранной программы. Направление двух стрелок дает информацию о выбранном цвете корочки печенного хлеба и весу. Основной установкой после подключения хлебопечи к эл. сети является (размер **II**. и цвет корочки средний "**STŘEDNÍ**"). Во время работы на дисплее можно следить за процессом программы. С продвижением программы цифры установленного времени постепенно понижаются.

### 2) Кнопка **START**

Эта кнопка предназначена для пуска и остановки программы. После нажатия кнопки **START/STOP** начинает время мигать. На дисплее изобразится **KLASIK**. Нужно-ли использовать другую программу, установите ее помощью кнопки **РЕЖИМ (VOLBA)**.

#### Кнопка **STOP**

Нажав кнопку придержите ее приблизительно 3 секунды, пока не услышите звуковую сигнализацию, программа остановится. Этот процесс действителен также при остановке программы 60 минутного подогрева печки.

### 3) Кнопка **ЦВЕТ КОРОЧКИ (BARVA)**

Установите желаемый цвет корочки хлеба: СВЕТЛАЯ / СРЕДНЯЯ / ТЁМНАЯ (**SVĚTLÝ/STŘEDNÍ/TMAVÝ**).

### 4) Кнопка **РАЗМЕР - I. /II. (VELIKOST)**

Установите необходимый вес хлеба по отдельным программам (см. табличку и рецептуры)

- размер **I**. = для малого количества хлеба 1,5 лб
- размер **II**. = для большого количества хлеба 2,0 лб

### 5) Кнопка РЕЖИМ (VOLBA)

Используйте эту кнопку для выбора одной из доступных программ:

1. **KLASIK/КЛАССИК** Для белого, пшеничного и ржаного хлеба и также для хлеба с добавками зелени и изюма. Самая используемая программа.
2. **SPRINT/СКОРЫЙ** Для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. Хлеб, испеченный при этом режиме, меньше, и у него плотнее мякоть.
3. **TOASTOVÝ/ТОСТЕРОВЫЙ** Для приготовления легкого хлеба и французского хлеба с хрустящей корочкой и пушистой мякотью.
4. **ULTRA RYCHLÝ/УЛЬТРАСКОРЫЙ** Замешивание, подъем теста и выпечка хлеба в течение очень короткого времени. Для программы необходимо использовать воду (или другие жидкости) с температурой 48 – 50 °C.
5. **CELOZRNŇÝ/ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ** Для приготовления хлеба с определенным количеством пшеничных зерен. Эта установка дает больше время для подогрева и разбухания зерн. С этой программой не рекомендуем использовать функцию "ČAS -/+".
6. **DORT/ТОРТ** В этом режиме сначала все ингредиенты перемешиваются и потом пекутся в течение установленного времени.
7. **PŘÍPRAVA TĚSTA/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА** в этом режиме готовится только тесто без выпечки. Тесто после приготовления можно использовать на хлебные рогалики, пиццу и т.п. В этом режиме можно приготовить любое тесто.
8. **PEČENÍ/ВЫПЕЧКА** Для выпечки коричневого хлеба и тортов.
9. **MARMELÁDA/ДЖЕМ** Для приготовления мармеляда и джемов.
10. **SENDVIČ/САНДВИЧ** Для приготовления светлого хлеба для сэндвичей.

### 6) Кнопка ТАЙМЕР

Устанавливаете время приготовления выпечки хлеба. Программы

**SPRINT/СКОРЫЙ, ULTRA RYCHLÝ/УЛЬТРАСКОРЫЙ, DORT/ТОРТ,**

**SLADKÝ/СЛАДКИЙ и MARMELÁDA/ДЖЕМ** нельзя запрограммировать для

отложенного старта. Часы и минуты, после которых должен быть начат процесс

приготовления, должны быть добавлены к соответствующему основному времени

для конкретной программы. Максимальное время, которое можно

напрограммировать, не должно превышать 13 часов.

**Пример:** Настоящее время 20:30 часов а хлеб должен быть готов на второй день, утром в 7:00 часов, это значит за 10 часов и 30 минут.

Нажмите и держите кнопку **ČAS/ТАЙМЕР** пока на дисплее не появится 10:30, что означает настоящее время (20:30) а время когда хлеб должен быть готов. Временной шаг установки времени составляет 10 минут.

**Внимание:** При работе с кнопкой **ТАЙМЕР** никогда не используйте быстропортящиеся ингредиенты, например молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.д.!

#### IV. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ХЛЕБОПЕЧКИ

##### Звуковой сигнал

Звуковой сигнал включится:

- в случае нажатия любой кнопки управления
- во время второго цикла смешивания при программах **KLASIK/КЛАССИК**, **CELOZRNÝ/ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ**, **SPRINT/СКОРЫЙ**, **DORT/ТОРТ** и **SENDVIČ/САНДВИЧ** для предупреждения, что наступил момент добавления фруктов, орехов и других ингредиентов
- после окончания программы
- во время подогревания в конце процесса выпечки сигнал прозвучит повторно

##### Повторная функция

В случае, если произойдет отключение электрического тока, необходимо хлебопечку включить повторно. Повторное включение возможно только до начала самой выпечки. В этом случае необходимо хлебопечку периодически контролировать, чтобы предотвратить выхода теста из емкости.

##### Защитная функция

В случае повторной выпечки хлеба, если температура нагрева хлебопечки выше 40 °С, на дисплее после повторного нажатия кнопки **START/STOP** появится надпись **H:HH** и прозвучит звуковой сигнал. Нажимайте кнопку **START/STOP** пока надпись **H:HH** не исчезнет а вместо нее появится основная надпись. Вытащите форму для выпечки и подождите пока хлебопечь остынет.

#### V. ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ

##### ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ – ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Удалите весь упаковочный материал и возьмите хлебопечку и ее принадлежности. Перед первым применением помойте все детали, касающиеся в процессе выпечки с продуктами, в горячей воде с добавкой моющего средства, тщательно сполосните и вытрите или оставьте высушить. Затем установите программу **PEČENÍ/ВЫПЕЧКА** и включите хлебопечь без вложенных ингредиентов на 20 минут. После этого оставьте печь остыть. Возможное короткое небольшое задымление не является дефектом.

Поставьте хлебопечь на ровную и сухую поверхность. Вилку кабеля питания присоедините к розетке электрической сети. Форму **E** возьмите обоими руками, вставьте ее в хлебопечь и нажмите так, чтобы была зафиксирована в середине пространства для выпечки **B**. Затем вставьте на оси в форме для выпечки две мешалки **F**. В форму вложите ингредиенты в указанной по данной рецептуре последовательности. Закройте крышку хлебопечи **C**. На панели управления **A** выберите желаемую программу (**VOLBA/РЕЖИМ**, **VELIKOST/РАЗМЕР**, **BARVA/ЦВЕТ КОРОЧКИ**, **ČAS/ТАЙМЕР**). После этого нажмите кнопку **START/STOP**. Хлебопечка автоматически перемешивает и замешивает тесто до тех пор, пока не достигнется желаемая консистенция. После окончания последнего цикла замешивания хлебопечка нагреется на необходимую температуру для поднятия

теста. После этого хлебопечка автоматически установит температуру и время выпечки хлеба. В случае если хлеб в конце выпечки слишком светлый, используйте программу **ВЫПЕЧКА** для достижения желаемого цвета. С этой целью нажмите кнопку **START/STOP**, установте программу **ВЫПЕЧКА** и включте хлебопечку. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал, который сигнализирует что хлеб можно вытащить из хлебопечки. Затем хлебопечка сразу переходит в режим его подогрева и сохранения в горячем состоянии в течении одного часа.

### **Конец процесса**

После окончания программы вытащите помощью выдвижных ручек форму для выпечки **E** и поместите ее на теплоустойчивую подставку (напр. из дерева). В случае, если хлеб не выпадет на подставку, переверните форму вверх дном и потрясите ее, пока хлеб не выйдет. Затем можете буханку разрезать и полностью вытащить мешалки.

## **VI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ВЫПЕЧКИ**

### **После выпечки хлеб прилипает к форме.**

После окончания выпечки оставьте хлеб приблизительно на 10 минут остыть и после этого переверните форму вверх дном. В случае необходимости, после выпечки пошевелите осью мешалок слева направо. Для следующей выпечки всю форму, включая мешалки, смажьте маслом.

### **Как предотвратить возникновению дыр в хлебе возникших присутствием мешалок?**

Мешалки необходимо извлечь перед последним процессом поднятия теста. Рекомендуем это осуществлять руками, присыпанными мукой.

### **Тесто поднимется и выходит за края формы.**

Обычно это происходит тогда, когда используется пшеничная мука, у которой высокое содержание клейковины. Уменьшите количество муки и приспособьте количество остальных ингредиентов. В таком случае объем готового хлеба будет достаточным. Тесто обмажьте разогретым маргарином.

### **Хлеб поднялся недостаточно.**

а) В случае, если в серединке хлеба появится трещина в форме "V", мука не содержит достаточное количество клейковины. Это является признаком слишком влажной муки.

Добавьте столовую ложку пшеничной клейковины на каждые 500 гр муки.

б) Если хлеб по серединке зауженный, причины следующие:

- температура воды была слишком высокая,
- было использовано больше воды, чем предусмотрено,
- мука не содержала достаточное количество клейковины.

### **Когда можно открыть крышку хлебопечи в процессе ее работы?**

Крышку хлебопечки можно открывать всегда во время процесса замешивания. Во время этого процесса может быть добавлено небольшое количество муки или

жидкости. Для получения хлеба хорошего качества соблюдайте следующие правила:

Перед последним процессом поднимания теста откиньте крышку и осторожно порежьте острым нагретым ножом возникающую корочку хлеба, разотрите по корочке смесь картофельной муки и воды с целью получения блестящей корочки. После этого крышку уже не открывайте, так как хлеб может осесть по серединке.

### **Что такое пшеничная целозернистая мука?**

Целозернистую муку изготавливают из всех сортов зерновых культур включая пшеницу. Слово „целозернистый“ обозначает, что мука была помолота из целых зерен и поэтому имеет большее содержание неперевариваемых частиц, что придает муке темный цвет. Но использование целозернистой муки не дает хлебу темноватый оттенок.

### **Что необходимо сделать при испечении хлеба из ржанной муки?**

Ржанная мука не содержит клейковину и хлебное тесто очень плохо поднимается. В этом случае рекомендуем добавить больше дрожжей.

### **Как использовать различные виды муки?**

- a) Мука из кукурузы, риса и картофеля предназначена для людей, которые аллергичны на клейковину или имеющих проблемы с пищеварением.
- b) Специальная мука из пшеницы (шпады), которая выращивается на скудной земле без удобрений. Она особенно пригодна для аллергиков.
- c) Мука из пшена тоже используется для людей, которые имеют различные виды аллергии.
- d) Мука из твердой пшеницы благодаря своей консистенции используется для багет. Ее можно заменить крупой из твердой пшеницы.

### **Как приготовить свежий хлеб для лучшего пищеварения?**

В этом случае рекомендуем добавить в муку мятую варенную картошку.

### **Что необходимо делать, если в хлебе чувствуются дрожжи?**

- a) В этом случае добавьте в смесь сахар. Добавление сахара дает хлебу светлый оттенок.
- b) Добавьте в воду 1 столовую ложку уксуса при выпечке малой буханки или 2 столовые ложки при выпечке большой буханки.
- c) Вместо воды используйте пахту или кефир.

### **Почему вкус хлеба испеченного в классической печи другой чем у хлеба испеченного в хлебопечке?**

Вся разница в степени влажности: так как простор для выпечки хлеба в классической печи больше, то хлеб испеченный в ней, суше, чем хлеб испеченный в хлебопечке.

## **VII. ОЧИСТКА И УХОД**

**Перед началом работы следует электроприбор отключить и отсоединить вилку кабеля питания от розетки электрической сети, и очистку проводить только после полного охлаждения хлебопечки!** Рекомендуем перед первым

использованием протереть новую форму для выпечки и мешалки теплостойким жиром и оставьте их в хлебопечке нагреваться в течении 10 минут при температуре 160 °С. После их охлаждения вычистите (отполируйте) форму для выпечки бумажной салфеткой от жира. Это рекомендуется провести для защиты неприлипающей поверхности. Этот процесс время от времени повторите.

Для очистки не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства (например бензин, едкие средства для очищения духовок, средства которые царапают или по другому портят поверхность)!

Из крышки, корпуса и емкости для выпечки удалите влажной тряпкой все ингредиенты и крошки. **Никогда не погружайте хлебопечку в воду, не наполняйте емкость для выпечки водой!** Для удобной очистки можно снять крышку. Для этого крышку откиньте в вертикальное положение и после этого снимите.

Вытерите внешние поверхности форму для выпечки влажной тряпкой. Внутренние поверхности можно осторожно помыть синтетическим моющим средством.

Мешалки и оси необходимо помыть сразу после использования. Если мешалки останутся в форме, вытащить их потом будет тяжело. В этом случае наполните емкость теплой водой и оставьте ее в течении 30 минут. Потом мешалки вытащите. Форма для выпечки покрыта неприлипающим покрытием. Поэтому не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут во время чистки поцарапать поверхность. В течении времени цвет поверхности меняется. Это изменение никаким способом не влияет на ее функциональность.

## VIII. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

Проблема	Причина	Решение
Из емкости для выпечки или вентиляционных отверстий выходит дым.	Ингредиенты прилипли к емкости для выпечки или к наружной стороне.	Отключите кабель питания от эл. сети и вычистите внешнюю сторону емкости для выпечки или форму для выпечки.
Серединка буханки проваливается, буханка снизу влажная.	Хлеб после окончания выпечки и дополнительного подогрева слишком долго остался в форме для выпечки.	Извлеките буханку из формы для выпечки перед концом дополнительного подогрева.
Буханку трудно извлекать из формы для выпечки.	Нижняя сторона буханки прилипла к мешалкам.	Пошевелите осями туда-сюда, пока буханка не выпадет. После выпечки очистите мешалки и оси. По необходимости наполните форму для выпечки на 30 минут теплой водой. После этого можно без затруднений извлечь мешалки и вычистить их.

Ингредиенты плохо перемешаны и хлеб плохо печется.	Неправильно выбрана программа.	Проверьте выбранную программу и другие установки.
	Во время выпечки произошло нажатие кнопки START/STOP.	См.абзац IV. Функциональные возможности хлебопечки (повторные процессы).
	Во время выпечки крышка хлебопечки была несколько раз открыта.	Не открывайте крышку после последнего процесса поднятия теста.
	Долговременное отключение электрической сети во время работы хлебопечки.	См.абзац IV Функциональные возможности хлебопечки (повторные процессы).
	Вращение мешалок заблокировано.	Проверьте мешалки, не заблокированы ли они зернами и т.п. Извлеките форму для выпечки, проверьте, свободно ли вращаются мешалки. В противном случае обратитесь к сервисному технику.
Форма для выпечки во время замешивания поднимается.	Тесто слишком густое. Мешалки заблокированы и форма для выпечки поднимается вверх.	Откройте крышку и в тесто добавьте немного жидкости. После этого крышку опять закройте.
Хлебопечка не включается. Дисплей показывает H:HH.	Хлебопечка еще горячая от предыдущей выпечки.	Держите нажатой кнопку START/STOP, пока на дисплее не появится основная установка KLASIK/КЛАССИК. Оставьте хлебопечку остыть. После этого форму верните обратно, установите снова программу и включите хлебопечку.

## IX. ЭКОЛОГИЯ



На всех частях хлебопечки, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае окончательного выхода прибора из строя, следует его компоненты ликвидировать посредством предназначенной для этой цели сети сбора утиль-сырья.



Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения гриля из электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

**Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части, может проводить только специализированная ремонтная мастерская!**

**Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта.**

## X. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Масса (кг)	6,5

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы 89/336/ЕЕС и с точки зрения электрической безопасности Директиве 73/23/ЕЕС, включая дополнения.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия несущественные изменения, не влияющие на его работу.

*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.*

*Опасность удушья. Не давайте детям возможность доступа к полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.*

ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Czech Republic

## XI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ РЕЦЕПТОВ

Проблема	Причина	Решение
Хлеб очень быстро поднимается	- Слишком много дрожжей, слишком много муки, мало соли - Одновременно несколько названных выше причин	a/b a/b
Хлеб недостаточно или вообще не поднимется	- Мало дрожжей или вообще их нет - Старые или негодные дрожжи - Жидкость слишком горячая - Дрожжи попали в жидкость - Неправильный сорт муки или негодная мука - Слишком много жидкости или мало жидкости - Мало сахара	a/b d c d d a/b/f a/b
Хлеб слишком много поднимется и выливается по форме для выпечки	- вода слишком мягкая, дрожжи больше дрожжевают - Слишком много молока влияет на дрожжевание	e c

Серединка хлеба проваливается	- Объем теста больше, чем форма и буханка снижается - Дрожжение слишком короткое или недостаточно долгое из за большой температуры воды или емкости для выпечки, или большой влажности	c/g c/g
После окончания выпечки в буханке впадина	- Слишком много жидкости	a/b
Структура хлеба плотная и комковитая	- Слишком много муки или недостаток жидкости - Нехватка дрожжей или сахара - Слишком много фруктов, муки или одного из остальных ингредиентов - Старая или негодная мука	a/b a/b b d
Серединка буханки не допеченная	- Слишком много или нехватка жидкости - Влажные ингредиенты	a/b/f f
Открытая и грубая структура хлеба или слишком много дыр	- Слишком много воды - Отсутствие соли - Высокая влажность, вода слишком горячая - Слишком много жидкости	f b g c
Хлеб поверху недопеченный	- Оъем теста больше чем форма для выпечки - Излишнее количество муки, особенно у белого хлеба - Слишком много дрожжей и мало соли - Слишком много сахара - Другие сладкие ингредиенты кроме сахара	a/e b a/b a/b b
Ломоти неравномерные или комковитые	- Хлеб не был достаточно охлажден (пар не ушел)	g
Осадок муки на корочке	- Мука ва время смешивания не была по бокам тщательно переработана	e

### Решение проблем:

- Неправильное отмеривание ингредиентов.
- Установите дозирование ингредиентов.
- Используйте другую жидкость или оставьте ее охладить на комнатную температуру. Ингредиенты рекомендуемые рецептурой добавляйте в правильной последовательности. Сделайте небольшую впадину по середине муки и положите в нее дробленое дрожжи или сухое дрожжи. Избегайте непосредственное соприкосновение дрожжей с жидкостью.

- d) Пользуйтесь только свежими и правильно хранившими ингредиентами.
- e) Исправьте количество жидкости. Если пользуетесь ингредиентами содержащими воду порция добавленной воды должна соответственно понизится.
- f) В случае очень влажной погоды уменьшите количество воды о 1–2 столовые ложки.
- g) Извлеките буханку из формы сразу после выпечки и перед тем, как ее разрежете оставьте ее 15 минут остыть на подходящей подставке (деревянной).

## **XII. ЗАМЕТКИ К РЕЦЕПТУРАМ**

### **1. Ингредиенты**

Так как каждый ингредиент играет специфическую роль для успешной выпечки хлеба, так их отмеривание одинаково важно как и последовательность добавления отдельных ингредиентов.

- Самые важные ингредиенты, вода, мука, соль, сахар и дрожжи (сухие или дробленные) влияют на успешный результат подготовки теста и хлеба. Всегда используйте правильное количество в правильном соотношении.
- Если тесто необходимо приготовить сразу, пользуйтесь теплыми ингредиентами. Если хотите установить программу с продолжительными процессами, то рекомендуем для предотвращения слишком быстрого поднимания теста использовать холодные ингредиенты
- Маргарин, растительное масло и молоко влияют на вкус и аромат хлеба.
- Чтобы корочка была светлее и тоньше можно снизить количество сахара на 20 % без влияния на успешный результат выпечки. Предпочитаете–ли корочку мягче и посветлее, замените сахар медом.
- Если хотите добавить зерна, оставьте их на ночь замочить в воде. Снизите количество муки и жидкости (до 1/5). При использовании ржанной муки необходимы дрожжи.
- Если хотите легко усвояемый хлеб для возбуждения работы кишечника, то добавьте в тесто пшеничные отруби. Дозирование – 1 столовая ложка на 500 гр муки и увеличьте количество жидкости на 1 столовую ложку.

### **2. Приспособление дозирования**

Убедитесь в том, что если дозы повышенные или пониженные, соблюдаются соотношения первоначальных рецептов. Для достижения совершенных результатов, соблюдайте ниже приведенные основные правила приспособления дозирования ингредиентов:

- **Жидкости/мука:** Тесто должно быть мягкое (но не слишком) и легко замешанное, чтобы не было волокнистым. Легким замешиванием должен образоваться шар. Но это не действует у тяжелых тест как из целозернистой ржи. Проверьте тесто после 5 минут от первого замешивания. Если оно слишком влажное, добавлением муки по маленьким количествам, получится правильная густота теста. Если тесто слишком сухое, добавьте во время замешивания воду (по ложкам)
- **Заменение жидкостей:** При использовании рецептурой рекомендуемых ингредиентов содержащих воду (творог, йогурт и т.д.) должно понизится количество жидкости на предполагаемое общее количество. В случае добавления яиц, взбейте их с начала в мерном стакане и после этого дополните стакан

Если находитесь в месте с большой высотой над уровнем моря (выше 750 м над уровнем моря), тесто поднимается быстрее. В таком случае можно количество дрожжей понизить на 1/2 – 1/4 чайной ложки относительного уменьшения его поднятия. То же самое относится и для мягкой воды.

### 3. Добавление и отмеривание ингредиентов и количества.

- В первую очередь всегда налейте жидкость, дрожжи дайте в самом конце. Чтобы предотвратить быстрой активации дрожжей необходимо избежать соприкосновения дрожжей с водой.
- Для отмеривания пользуйтесь всегда одной и той же мерной единицей. Вес в граммах должен быть отмерен точно.
- Для миллиметрового обозначения можно использовать мерный стакан, у которого деление шкалы от 50 до 300 мл.
- Фруктовые, ореховые или целозернистые ингредиенты: Хотите ли добавить другие ингредиенты, можете для этого после звукового сигнала использовать специальные программы. Если ингредиенты добавите слишком рано, то они могут быть во время замешивания раздроблены.

### 4. Вес и объем хлеба

- В ниже показанных рецептах найдете точные данные касающиеся веса хлеба. Можно увидеть, что в результате того, что белая мука более поднимается и тем ограничивает потребность быть уложенной, вес чисто белого хлеба ниже чем хлеба целозернистого.
- Несмотря на точные весовые данные может появиться небольшая разница. Настоящий вес хлеба прежде всего зависит от комнатной влажности во время подготовки.
- Все хлеба со значительной долей пшеницы имеют увеличенный объем и в случае высшего весового класса после последнего поднятия выходят за края емкости. Но хлеб не разольется. Тесто вне формы быстрее покоричневает в сравнении с тестом внутри формы.
- Там где для сладких хлебов рекомендована программа **SPRINT/СПРИНТ** можете использовать ингредиенты в меньшем количестве; также у программы **DORT/ТОРТ** для приготовления легко усвояемого хлеба.

### 5. Результаты выпечки

- Результат выпечки зависит от местных условий (мягкая вода, высокая относительная влажность, высота над уровнем моря, густота ингредиентов и т.д.). Поэтому информация в рецептах носит рекомендательный характер и может быть изменена в соответствии с местными условиями. Если один или другой рецепт не получится в первый раз, попробуйте найти причину и попробуйте ещё раз с изменением долей ингредиентов.
- Если хлеб после выпечки слишком бледный можете его оставить покоричневеть с помощью использования программы выпечки.
- Рекомендуем испечь пробный хлеб перед настоящей установкой программы выпечки на ночь, так как в случае необходимости можете провести нужные изменения.



**V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených provádí:**

**Brno - ETA a.s.,** Cejl 43, 602 00, tel.: 545 246 533, e-mail: eta-servis.brno@cbox.cz

**Praha 8 - ETA a.s.,** Křížkova 75, 186 00, tel.: 224 815 906, e-mail: eta-servis.praha@cbox.cz

**Opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:**

**Hlinsko - ETA a.s.,** Poličská 444, 539 16, tel.: 469 802 493, 469 802 176, e-mail: vanickova@eta.cz

**Blatná - ELEKTRO Jankovský,** Náměstí Míru 204, 388 01, tel.: 383 422 554, e-mail: elektro@jankovskyy.cz

**Brno - PERFEKT SERVIS,** Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, e-mail: novak@perfektservis.cz

**České Budějovice - ELMOT v.o.s.,** Blahoslavova 1, 370 01, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz

**Havířov - UNIVERSAL,** Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz

- sběrna oprav - **Karviná - Karviná - Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438**

**Hradec Králové - ELEKTROSERVIS,** Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521, e-mail: sperk-elektro@volny.cz

**Karlovy Vary - S+M elektro servis,** Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, e-mail: zchvatal@volny.cz

**Krnov - HROTA,** Bartulovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: info@hrota-elektro.cz

- sběrna oprav - **Krnov, Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600**

- sběrna oprav - **Opava, Husova 16, 746 01, tel.: 553 711 379**

- sběrna oprav - **Bruntál - Elektrocentrum Chlachula, Revoluční 18, 792 01, tel.: 554 717 942**

**Liberec - VEKO-ELEKTRONIK,** Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz

**Mladá Boleslav - 3M ELEKTRO,** Staré Město 9, 293 01, tel.: 326 324 721, e-mail: 3melektro@seznam.cz

**Olomouc - ELEKTRO SERVIS ŠTĚPÁNEK,** Hodolanská 41, 772 00, tel.: 585 313 685, 604 983 006,

e-mail: servisele@volny.cz

**Olomouc - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK,** Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velektronik@volny.cz

**Ostrov n. Ohří - S+M elektro servis,** Nejdá 29, 363 01, tel.: 353 844 514, e-mail: libor.sobotka@volny.cz

**Planá nad Lužnicí - ELEKTROSERVIS,** Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: elservis@iol.cz

**Pizeň (Roudná) - MVS sdružení,** Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@volny.cz

**Praha 5 - Barrandov - ELEKTROSERVIS MIK,** Voskocvova 983, 152 00, tel.: 251 812 488,

e-mail: info@elektroservismik.cz

**Tábor - ELEKTROSERVIS,** Chýnovská 533, 390 02, tel.: 381 274 749, e-mail: maleninsky@hptronic.cz

**Třebíč - ELEKTROSERVIS,** Smilva Osovského 21, 674 01, tel.: 568 843 453, e-mail: elektro.brezina@mybox.cz

**Ústí n. L. - ERCÉ-ELEKTROINSTALA,** Masarykova 153, 400 01, tel.: 475 600 880, 472 743 635, e-mail: 140@erce.cz

**Zlín - Louky - KOFR-ELSPO,** U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s., servis, Poličská 444, 539 16 Hlinsko.**

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

**V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto opravovne:**

**Bratislava — ETA - Slovakia, s.r.o.,** Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419, e-mail: servis@mytna.eta.sk

**Banská Bystrica — ELSPO - Eva Šianková,** 974 01, Spojová 19, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk

**Martin — X-TECH ,** Andreja Kmeťa, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk

**Nitra — ABC SERVIS,** Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk

**Prešov — DJ Servis,** Šebastovská 17, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk

- zberňa opráv - **Prešov - Elkur,** Sabinovská 7, 080 01, tel.: 051/7714 805

**Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o.,** Duklianska 6, 052 01, tel.: 053/4421 857, e-mail: villamarket@stonline.sk

- zberňa opráv - **Košice - VILLA MARKET, s.r.o.,** Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758

**Trenčín — ESON SERVIS,** Nám. Sv. Anny 20, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@host.sk

**Vavrečka — ZMJ - elektro servis,** Vavrečka 240, 029 01, tel.: 043/5522 056, e-mail: zmj@stonline.sk

**Žilina — SERVIS elektrospotrebičov,** Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: baucekservis@host.sk

**Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na adresu:**

**ETA - Slovakia, s.r.o., servis, Mýtna 17, 810 05 Bratislava 1.**

**Opravy po záručnej lehote** zverte špecializovaným elektroopravovniam.

**S otázkami a pripomienkami sa obracajte na:**

**ETA - Slovakia, s.r.o., servis, Mýtna 17, 810 05 Bratislava 1, tel.: 02/5249 1419**

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).



# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ

2149

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

Lc = 65 dB (A) (re 1 pW)

Datum prodeje  
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis  
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.  
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. **Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny v návodu k obsluze. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

**Kupon č. 1**



Typ **ETA 2149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

**Kupon č. 2**



Typ **ETA 2149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

**Kupon č. 3**



Typ **ETA 2149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis