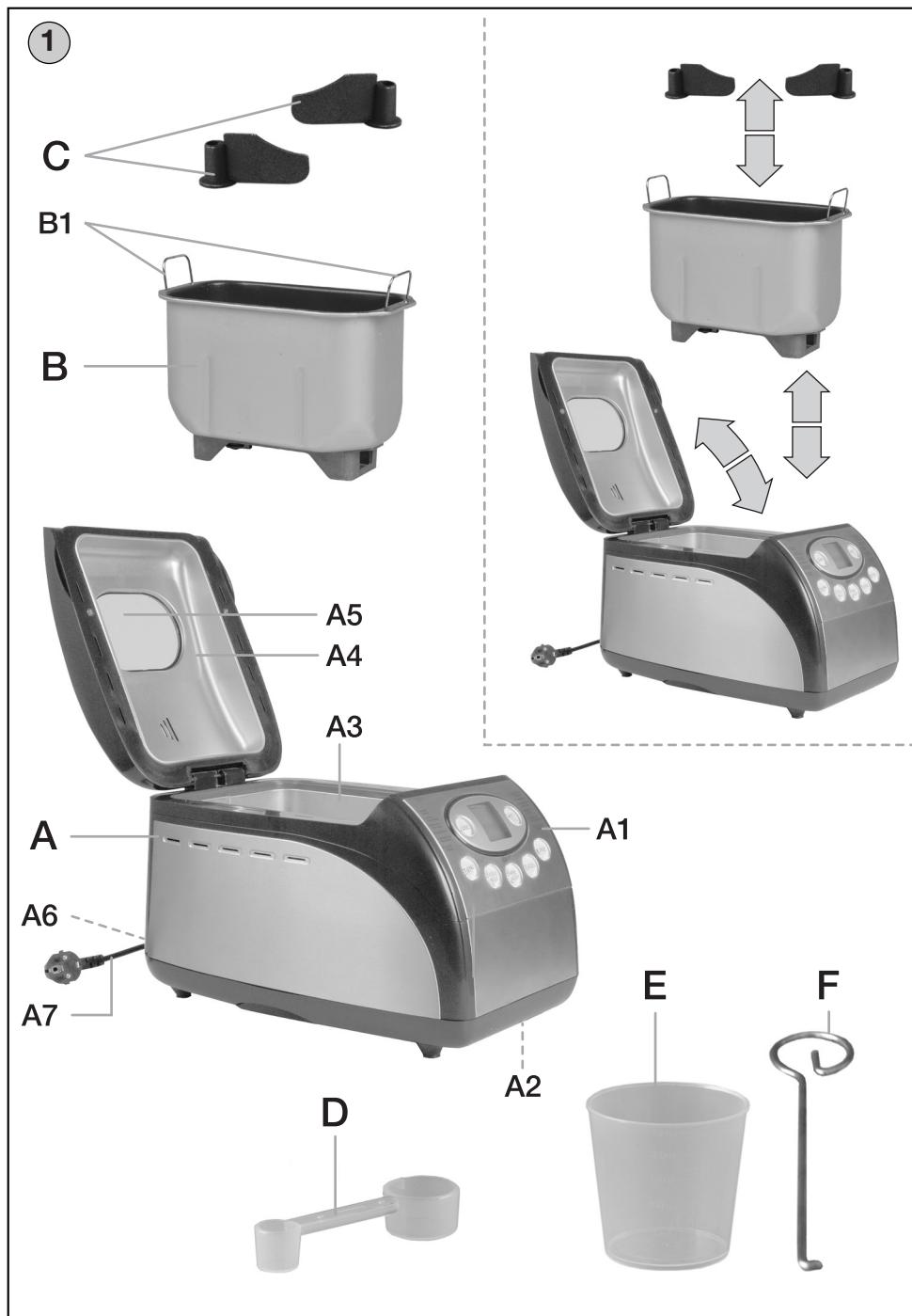


Elektrická pekárna chleba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-18

Elektrická pekáreň na chlieb • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 19-34

Хлебопечь • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 35-53





Elektrická pekárna chleba

eta 7149

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovějte.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší el. zásuvce.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlice, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zaneste spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Vidlice napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití!
- Nepoužívejte pekárnu venku!
- Zabraňte v manipulaci dětem a nesvěprávným osobám bez dozoru zodpovědné osoby!
- Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
- Spotřebič doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemyjte pod tekoucí vodou!
- Nikdy nezapínejte pekárnu bez vložené nádoby.
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být v pekárně vhodné suroviny na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Před pečením odstraňte z potravin případné obaly (např. papír, PE-sáček atd.).
- 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.
- Během provozu pekárny se vyvarujte potřísňení horkého skla víka vodou nebo jinou tekutinou.
- Spotřebič nepřenášeje v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekárnu nepoužívejte k jiným účelům (např. k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi atd.) než doporučuje výrobce.
- Nikdy v pekárně neohřívejte vodu, neboť by to mohlo vyvolat vytvoření vápenatých usazenin a neodstranitelných skvrn na nádobě. Tyto skvrny jsou však nezávadné a v žádném případě neovlivňují normální funkci pekárny.
- Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. záclony, závěsy, dřevo atd.), tepelných zdrojů (např. kamna, el./plynový sporák) a vlhkých povrchů (např. dřezy, umyvadlo).
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.

CZ

- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, lízce, 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**.
- Před připojením k el. sítí se přesvědčete, že je vypínač v poloze **0**. Po ukončení práce a před každou údržbou vždy přepněte vypínač do polohy **0** a odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.
- 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.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Pokud pekárnu nebudete dlouhodobě používat, vyjměte z ní baterie.
- Pokud baterie tečou, okamžitě je vyměňte, v opačném případě mohou poškodit pekárnu.
- Vybité baterie zlikvidujte vhodným způsobem (viz odst. **IX. EKOLOGIE**).
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – pekárna

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| A1 – ovládací panel | A5 – průzor |
| A2 – kryt baterií | A6 – hlavní vypínač 0/I |
| A3 – pečicí prostor | A7 – napájecí přívod |
| A4 – víko | |

B – pečicí forma

- B1 – výsuvná držadla

C – hnětací háky

D – odměrka malá / velká (5 / 15 ml)

E – odměrovací pohár (250 ml)

F – nástroj na vyjmutí háků

II. OVLÁDACÍ PANEL

1) DISPLAY – ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení (tj. program **KLASIK**), rozsvítí se displej a ozve se zvukový signál (pípnutí).

- číslice 1 označuje, který program byl zvolen,
- číslice **3:00** označuje čas přípravy zvoleného programu,
- poloha šipky s nápisem poskytuje informaci o zvolené barvě pečeného chleba (**SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, MRAVÝ**),
- poloha šipky s nápisem poskytuje informaci o zvolené hmotnosti pečeného chleba (**VĚTŠÍ, MALÝ**).

Poznámka

Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují.

2) Tlačítko START/STOP

Tlačítko slouží pro spuštění a ukončení programu.

- po stisknutí tlačítka **START/STOP** se ozve zvukový signál (krátké pípnutí) a po cca 3 sek. se uvede do činnosti funkce míchání/hnětení (neplatí pro program 7 a 10).
- po stisknutí a přidržení tlačítka **START/STOP** přibližně na 3 sekundy zazní zvukový signál (dlouhé pípnutí) a program se ukončí. Tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. přihřívání pekárny.

3) Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (**SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, MRAVÝ**). Značka a nápis na displeji (►) znázorňuje zvolenou barvu chleba.

4) Tlačítko VELIKOST

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **0,9 kg, 1,3 kg** (viz tabulka a recepty). Značka a nápis na displeji (►) znázorňuje zvolenou velikost chleba.

- velikost **0,9 kg** (2.0 LB) = pro malé množství chleba
- velikost **1,3 kg** (3.0 LB) = pro velké množství chleba

5) Tlačítko VOLBA

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného programu. Číslice na displeji znázorňuje zvolený program a jeho přednastavený čas přípravy. Dále můžete tlačítkem **BARVA** nastavit zhnědnutí chleba a tlačítkem **VELIKOST** nastavit jeho hmotnost. Úpravou těchto parametrů dojde automaticky i ke změně (zkrácení / prodloužení) času přípravy.

1. KLASIK

Program je určen pro bílý pšeničný a hnědý žitný chléb, také pro chléb ochucený bylinkami a rozinkami. Tento program se používá nejvíce.

2. CELOZRNNÝ

Program je určen pro pečení celozrnného chleba z mouky s nízkým obsahem lepku. Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení/míchání, kynutí (tj. nabobtnání zrn) a předehřátí. **S tímto programem nedoporučujeme používat funkci „ČAS“.**



3. TOASTOVÝ

Program je určen pro pečení lehkého chleba, francouzského chleba s křupavou kůrkou a lehkým středem. Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení/míchání a kynutí potřebného k dodání „nadýchanější“ struktury charakteristické pro francouzský chléb. Poznámka: Konečným tvarem ovšem není bageta.

4. RYCHLÝ

Program je určen pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hustý střed. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

5. SLADKÝ

Pro pečení sladkých typů chleba s křupavější kůrkou než při pečení s programem „**KLASIK**“.

6. DORT

Program je určen pro hnětení/míchání surovin (např. na dort, koláč), které se následně pečou po nastavený čas. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečící misky. V tomto režimu nelze nastavit velikost dortu.

7. MARMELÁDA

Program je určen pro přípravu džemu nebo marmelády z čerstvého ovoce.

8. PŘÍPRAVA TĚSTA

Program je určen pro hnětení/míchání a následné kynutí těsta bez pečení. K přípravě těsta můžete použít různé suroviny pro různé druhy pečiva (např. chlebové rohlíky, pizza atd.). Pokud chcete následně páci, musíte nastavit odpovídající hmotnost, požadovanou barvu kůrky a typ programu.

9. SUPER RYCHLÝ

Program je určen pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Toto nastavení zkracuje čas potřebný k hnětení/míchání, kynutí a následného pečení na minimum. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hustý střed. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku. Pro program je nutné použít vodu (nebo jiné tekuté složky) s teplotou 48 – 50 °C.

10. PEČENÍ

Program je určen pro pečení hnědého chleba, dortů nebo sekané. Program je přednastaven na 10 minut. Délku pečení však můžete upravit podle potřeby tlačítkem **ČAS**. Nejdelší nastavení je na 1 hodinu. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

11. BEZLEPKOVÝ

Program je určen pro přípravu bezlepkového chleba. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

12. DOMÁCÍ

Program je určen pro individuelní nastavení všech fází přípravy chleba. Rozsah možnosti nastavení času v jednotlivých fázích (tj. hnětení H1, H2, kynutí K1, K2, K3, pečení,



přihřívání) je popsán v tabulce „programových fází“. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku. Postup programování je v jednotlivých fázích shodný.

- stiskněte tlačítko **CYKLUS**, na displeji se zobrazí nápis (např. **H 1**),
- pomocí tlačítka **ČAS** nastavte délku cyklu (viz. tabulka „programových fází“),
- následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**.

Postup opakujte dokud nenastavíte všechny fáze přípravy chleba. Po nastavení stiskněte 2-krát tlačítko **START/STOP**, čímž se spustí nastavený program.

6) Tlačítko ČAS

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času přípravy pečení chleba. Program **10-PEČENÍ** nelze načasovat na pozdější spuštění. Maximální časovací doba, kterou lze nastavit, je 10 minut až 12 hodin. Při této funkci není aktivní zvuková signalizace pro přidání ingrediencí.

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 tlačítko **ČAS** na displeji se zobrazí nápis **NASTAVIT START**, následně držte tlačítko **ČAS**, dokud se na displeji nezobrazí hodnota **1:00** a nápis **ZÍTRA**, tj. čas mezi přítomností (20:30) a kdy má chléb být hotov. Nastavení potvrďte tlačítkem **START/STOP**. 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.!

7) Tlačítko PAUZA

Tlačítko slouží pro přerušení činnosti pekárny (např. pro snadné přidání ingrediencí). Činnost pekárny se přeruší (na displeji bude blikat čas, který zbývá do ukončení programu), ale nastavení bude dál uloženo v paměti. Opětovné stisknutí tlačítka **PAUZA** obnoví činnost programu.

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Nastavení hodin (aktuálního času)

Odejměte kryt baterií na spodní straně pekárny, vyjměte baterie, odstraňte izolační pásek z komory baterií, vložte baterie zpět správnou polaritou a kryt opačným způsobem uzavřete. Displej zobrazuje **12:00**. Hodiny mají 12-hodinový cyklus.

- Hlavní vypínač **A6** přepněte do polohy **I**, zazní zvukový signál (1x pípnutí) a rozsvítí se displej,
- stiskněte tlačítko **PAUZA**, na displeji se zobrazí nápis **NASTAVIT ČAS**, číslovka **12** začne blikat,
- opakováním tisknutím nebo přidržením tlačítka **ČAS** nastavte hodinu. Zkratka **AM** nebo **PM** určuje dopolední nebo odpolední čas,
- Stiskněte tlačítko **PAUZA**, číslovka **00** začne blikat,
- opakováním tisknutím nebo přidržením tlačítka **ČAS** nastavte minuty,
- potvrďte stisknutím tlačítka **PAUZA**.

CZ**Funkce zvukového signálu se spustí:**

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí), současně dojde k osvětlení displeje na cca 10 sec.
- během druhého hnětacího cyklu při programech **1-KLASIK, 2-CELOZRNNÝ, 3-TOUSTOVÝ, 4-RYCHLÝ, 5-SLADKÝ, 6-DORT, 9-SUPER RYCHLÝ, 11-BEZLEPKOVÝ** a **12-DOMÁCÍ** pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy nebo jiné ingredience mohou být přidány (10x pípnutí),
- když se ukončí nastavený program (10x pípnutí),
- když se ukončí 1 hod. přihřívání (1x pípnutí),
- když se aktivuje bezpečnostní funkce (trvalé pípání).

Bezpečnostní funkce

- Pokud chcete pekárnu použít ihned po předchozím pečení a je-li teplota vnitřního prostoru pekárny ještě příliš vysoká (**nad 45 °C**), po stisknutí tlačítka **START/STOP** se na displeji objeví nápis **H H H** a ozve se trvalý zvukový signál (pípání). Pekárnu nelze uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečící formu a vyčkejte než pekárna zchladne.
- Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **EE 0** nebo **EE 1**, je nutné spotřebič odnест do odborného servisu.
- Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 30 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 30 minut, proces se už neobnoví.

V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte pekárnu a příslušenství. Z pekárny odstraňte všechny případné adhezní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Osušené součásti poskládejte zpět do pekárny a uzavřete víko. Následně nastavte program

10-PEČENÍ a zapněte na 20 minut pekárnu bez vložených surovin, poté nechejte pekárnu vychladnout. Případně krátké, mírné zakouření není na závadu.

Umístěte pekárnu na pevný rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Vidlici napájecího přívodu **A7** zasuňte do el. zásuvky. Formu **B** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárny a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **A3**. Následně zasuňte dva hnětací háky **C** na hřídele v pečicí formě. Háky nasuňte na hřídele tak, aby rovnou plochou směřovaly dolů a v pečicí formě směřovaly buď k sobě nebo od sebe. Do formy vložte pomocí odměrek **D, E** ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. **Dodržte, ale vždy základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny a až poté všechny sypké suroviny.** Uzavřete víko pekárny **A4**. Na ovládacím panelu **A1** nastavte požadovaný program pomocí tlačítek (**VOLBA/BARVA/VELIKOST/ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP**.

Pekárna automaticky míchá a hněte těsto, dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárna ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárna automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba. Po ukončení pečení zazní zvukový signál (10x pípnutí), že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárny. Následně se pekárna přepne na 1 hod. do programu přihřívání, pokud přihřívání nepožadujete, stiskněte tlačítko **START/STOP** na cca 3 sek. a program se tak ukončí.

Poznámka

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 **10-PEČENÍ** a opět stiskněte tlačítko **START/STOP**.

Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (cvakání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu víko odklopte. Tahem za držadla **B1** vyjměte pečící formu **B**, položte ji dnem vzhůru na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevyypadne z formy na podložku, hýbejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Zůstanou-li hnětací háky v chlebu za pomoci nástroje **F** je snadno vyjměte. Poté chléb nechte vychladnout.

Poznámka: doporučujeme při manipulaci s horkou pečící formou, držadlem, háky apod. používat ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky).

VI. 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 pohybujte 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. (viz „časování programových fází“ a informace na displeji).

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 rozestříte polévkovou lžíci horkého roztaveného margarinu.

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 lžíci pšeničného lepku na každých 500 g mouky.

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

- teplota vody byla příliš vysoká,
- bylo použito nadměrné množství vody,
- mouka byla chudá na lepek.

CZ**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 předehrátým 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.

Mouka

Nejdůležitější složkou mouky při přípravě chleba je protein nazývaný gluten (lepek). Jde o přírodní činidlo, díky kterému těsto drží svůj tvar a umožňuje zadržet oxid uhličitý produkovaný kvasnicemi. Termínem „sílná/pevná“ mouka označujeme mouku s vysokým obsahem glutenu.

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 nestratitelných 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 obsahuje určité procento lepku, toto procento je však nižší než u ostatních muk. Aby se chléb stal lehce stravitelným, musí se připravit celozrnný žitný chléb s větším množstvím kvasnic.

Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?

- Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek, nebo pro ty, kteří trpí maloabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi.
- 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.
- 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 je popsáno v receptáři. Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

Typy mouky pod číselnými kódy

- typ 405 – pšeničná mouka polohrubá výběrová,
- typ 550 – pšeničná mouka hladká světlá,
- typ 1050 – pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová).

Kvasnice (droždí)

Kvasnice jsou živým organismem. V těstě se rozmnožuje a produkuje bublinky oxidu uhličitého způsobující kynutí těsta. Pro přípravu chleba v domácí pekárně je nejlépe použít sušené kvasnice. Jsou k dostání v sáčku a kvašení u těchto kvasnic není vázáno na cukr.



Mají nižší podíl cukru, čímž jsou pro vás zdravější. Nepoužité sušené kvasnice uchovujte při nízké teplotě a na suchém místě ve vzduchotěsném obalu.

Sůl

Sůl samozřejmě dodává chlebu chuť. Ale může také zpomalit účinek kvašení.

Máslo

Zvýrazňuje chuť a zmékčuje, můžete také použít margarín nebo olivový olej.

Cukr

Cukr dodává chlebu chuť a částečně je příčinou toho, že kůrka zhnědne.

Poznámka: pokud přidáte cukr, některé druhy sušených kvasnic nemusí začít kvasit.

Voda

Používejte vždy vodu o pokojové teplotě, nejlépe okolo 22 °C.

Ostatní suroviny

Mohou znamenat vše od sušeného ovoce, sýrů, vajec, ořechů, hnědé mouky, koření, bylin apod. Je to jen na Vás. Ale nezapomeňte, že potraviny jako sýr, mléko a čerstvé ovoce mají vcelku vysoký obsah vody, který určuje konečný vzhled bochníku. Používejte raději sušené náhražky jako sušší sýry, sušené mléko apod. Až budete zběhlejší v používání pekárny, poznáte, zda je těsto sušší nebo naopak a během procesu přidáte vodu nebo mouku. Nezapomeňte, kolik jste přidali soli, protože ta zpomaluje kvašení. Některé suroviny můžete smíchat na začátku, např. sušené mléko a jogurt, ale některé přidejte až po zvukovém signálu, např. ořechy, sušené ovoce. Při sledování průběhu pečení poznáte, kdy se ozve zvukový signál.

Podmínky

Pracovní podmínky jsou velmi důležité, rozdíl ve velikosti chleba připravovaném v teplém a studeném prostředí je 15 %.

Uskladnění chleba

Doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty. Pokud, ale chléb vložíte do čisté a vzduchotěsné nádoby a tu vložíte do chladničky, vydrží vám 5–7 dnů. Navíc můžete chléb zmrazit.

Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší strávení?

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

Co lze dělat, když chléb chutná po drozdí?

- Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru.
- Přidejte do vody 1 polévkovou lžíci octa pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžíce pro velké bochníky.
- Namísto vody použijte podmáslí nebo kefír. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžestí chleba.

CZ

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 vlhký.

VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každou údržbou spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití! Doporučujeme potřít novou pečící 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) pečící formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřílnavého 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 drobky z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody ani nenaplňujte pečící prostor vodou!** Oštěte vnější plochy pečící 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 vydávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Nenamáčejte ve vodě pečící formu příliš dlouho, ovlivnilo by to rotaci hřídelí. Pečící forma je opatřena nepřílnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečící prostor nebo na vnější stranu pečící formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečící formy nebo pečící prostor.
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a příhřevu příliš dlouho v pečící formě.	Vyndejte chléb z pečící formy před ukončením přihřívací fáze.
Chléb se obtížně vydává z pečící formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hákách.	Hýbejte hřídelí sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečící formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.



Problém	Příčina	Řešení
Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.	Neotevírejte víko po posledním vykynutí.
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba
Otáčení hnětacích háků je zablokováno.		Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokován zrny apod. Vydejte pečící formu a zkонтrolujte zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obrátě se na zákaznický servis.
Pečící forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečící forma je vytlačována nahoru.	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje H H H.	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu.	Vyjměte pečící formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečící formu na své místo, nastavte znova program a zapněte pekárnu.

IX. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytiskeny 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 odevzdaje na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidaci 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. Pokud má být spotřebič definitivně vyrázen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přived odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný. Baterie nikdy nelikvidujte spálením!



Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 800 800 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

X. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uváděno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uváděno na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	6,5

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti

DO NOT IMMERSE IN WATER – Neponořovat do vody

DO NOT COVER – Nezakrývat

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. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hrani.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Česká republika.

XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

Problém	Příčina	Řešení
Chléb příliš rychle vykyne	- Příliš mnoho drozdí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli - Nebo několik těchto příčin	a/b a/b
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně.	- Vůbec žádné nebo příliš málo drozdí - Staré nebo prošlé drozdí - Tekutina příliš horká	a/b d c

CZ

Problém	Příčina	Řešení
	<ul style="list-style-type: none"> - Droždí se dostalo do styku s tekutinou - Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka - Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek cukru 	<ul style="list-style-type: none"> d d a/b/f a/b
Problém	Příčina	Řešení
Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečící formu.	<ul style="list-style-type: none"> - Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí - Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí 	<ul style="list-style-type: none"> e c
Střed chleba se snižuje	<ul style="list-style-type: none"> - Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží - Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadmerné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadmerné vlhkosti 	<ul style="list-style-type: none"> c/g c/g
Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	- Tekutiny je příliš mnoho	a/b
Struktura chleba je těžká a hrudkovitá	<ul style="list-style-type: none"> - Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek droždí nebo cukru - Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí - Stará nebo prošlá mouka 	<ul style="list-style-type: none"> a/b a/b b d
Střed chleba není upečen.	<ul style="list-style-type: none"> - Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Recept obsahuje vlhké ingredience 	<ul style="list-style-type: none"> a/b/f f
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	<ul style="list-style-type: none"> - Příliš mnoho vody - Žádná sůl - Vysoká vlhkost, voda příliš horká - Příliš mnoho tekutiny 	<ul style="list-style-type: none"> f b g c
Chléb je a na povrchu nedopečený	<ul style="list-style-type: none"> - Objem je příliš velký vůči pečící formě - Nadmerné množství mouky, zejména pro bílý chléb - Příliš moc droždí a málo soli - Příliš moc cukru - Sladké ingredience navíc k cukru 	<ul style="list-style-type: none"> 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:

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

XII. 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 odloženého zapnutí 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 kůrka byla světlejší a tenčí, lze snižit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůrce, nahradte cukr medem.
- Přejete-li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snižte 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 lžíce na 500 g mouky a zvyšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžíci.

2. Přizpůsobování dávek

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

- **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, přidávejte během hnětení vodu po lžících.
- **Nahrazování tekutin:** Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snižit množství tekutiny na přepokládané 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 vykyne rychleji.** V takovém případě lze množství drozdí snížit o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.
- **Zlepšující přípravky:** při pečení můžete do směsi přidávat různé zlepšující přípravky (např. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger apod.).

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Vždy vložte v první řadě tekutinu, ale drozdí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci drozdí (zejména při použití odloženého zapnutí), tak se musí zabránit styku drozdí a tekutinou.
- Pro měření užijte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro millilitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 200 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 rozdrceny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přibližné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost rye bílého chleba je nižší, nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne a tudíž omezuje nutnost být uložena.
- Přes přibližné 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 hrana 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 **5-SLADKÝ**, můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program **6-DORT** pro přípravu 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 znova obměnou podílů.
- Je-li chléb po pečení příliš bledý, můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu **10-PEČENÍ**.
- Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případu nutnosti budete moci provést potřebné změny.
- Případné další informace o celiakii a receptech pro bezlepkovou dietu získáte na internetových stránkách „Poradenského centra“ www.bezlepkovadieta.cz, e-mail: info@bezlepkovadieta.cz

CZ

FÁZE PŘÍPRAVY	PROGRAM									
	1. KLASIK		2. CELOZRNNÝ		3. TOUSTOVÝ		4. RYCHLÝ			
	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	-
	3:00 hod.	2:55 hod.	3:40 hod.	3:32 hod.	3:50 hod.	3:40 hod.	2:10 hod.	2:50 hod.	2:45 hod.	1:50 hod.
H1 - hnětení	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
K1 - kynutí	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
H2 - hnětení	15	15	20	18	22	19	10	20	20	10
K2 - kynutí	25	25	35	35	30	30	-	33	32	9
K3 - kynutí	45	45	65	65	50	50	30	40	40	-
PEČENÍ	65	60	65	60	70	65	70	62	58	80
PŘIHŘÍVÁNÍ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

FÁZE PŘÍPRAVY	PROGRAM					
	7. MARMELÁDA	8. TĚSTO	9. SUPER RYCHLÝ	10. PEČENÍ	11. BEZLEPKOVÝ	12. DOMÁCÍ
	1:20 hod.	1:30 hod.	0,9 kg 0:59 hod.	0:10 - 1 hod.	2:50 hod.	0:36 - 6:54 hod.
H1 - hnětení	-	20	10	-	10	6 - 14
K1 - kynutí	Čas 15 min., Teplota 106 °C, Ohřev v cyklech zap/vyp 15 s/15 s, pokud teplota <105 °C	-	-	-	5	20 - 60
H2 - hnětení	-	-	-	-	10	5 - 20
K2 - kynutí	-	30	-	-	30	5 - 120
K3 - kynutí	Čas 45 min., Teplota 106 °C, Hnětení v cyklech zap/vyp 0,5 s/4,5 s, Ohřev v cyklech zap/vyp 15 s/15 s pokud teplota <105 °C	40	9	-	45	0 - 120
PEČENÍ	20	-	40	10 - 60	70	0 - 80
PŘIHŘÍVÁNÍ	-	-	60	60	60	0 - 60

Elektrická domáca pekáreň na chlieb**eta 7149****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.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach (príprava pokrmov)! Nie je konštruovaný pre komerčné používanie!
- Nepoužívajte pekáreň vonku!
- Zabráňte deťom a nesvojprávnym osobám v manipulácii so spotrebičom bez dozoru zodpovednej osoby!
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
- Spotrebič odporučame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
- Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!
- Nikdy nezapínajte pekáreň bez vloženej nádoby.
- Pekáreň musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
- Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. papier, PE-vrecko).
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **nepopálili alebo neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
- Počas prevádzky pekárne sa vyvarujte postriekaniu horúceho skla veka vodou alebo inou tekutinou.
- Spotrebič neprenášajte horúci, pri prípadnom prevrátení hrozí nebezpečenstvo **popálenia**.
- Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznietením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hned vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- Pekáreň nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
- V pekárni nikdy neohrievajte vodu, pretože by sa mohli vytvoriť vápenaté usadeniny a neodstrániteľné škvurny na nádobe. Tieto škvurny sú nezávadné a v žiadnom prípade nemajú vplyv na funkciu pekárne.
- Domácu pekáreň používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie, a v dostatočnej vzdialenosťi od horľavých predmetov (napríklad **záclon, závesov, dreva atď.**) a tepelných zdrojov (napríklad **kachiel, el./plynového sporáka**).
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.



- Nikdy nezakrývajte priestor medzi pláštom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi pláštom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- 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**.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je spínač v polohe **0** (vypnuté). Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky.
- 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.
- V prípade potreby použitia predĺžovacieho prívodu je nutné, aby neboli poškodený a vyhovoval platným normám.
- Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hned odpojte od elektrickej siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Ak pekáreň nebude dlhšie používať, vyberte z nej batérie.
- Ak batérie tečú, okamžite ich vyberte, v opačnom prípade môžu pekáreň poškodiť.
- Vybité batérie zlikvidujte vhodným spôsobom (pozri text **IX. EKOLÓGIA**).
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A — pekáreň

A1 — ovládací panel	A5 — priehľad
A2 — kryt batérií	A6 — spínač 0/1
A3 — pečúci priestor	A7 — napájací prívod
A4 — veko	

B — forma na pečenie

B1 — výsuvná rukoväť

C — mesiace háky

D — odmerka lyžica malá / veľká (OM=5 ml / OV=15 ml)

E — odmerka pohár (OP=250 ml)

F — nástroj na vybratie hákov

III. OVLÁDACÍ PANEL

1. DISPLAY — ZÁKLADNÉ NASTAVENIE

Po uvedení pekárne do činnosti sa na displeji objaví program **1-KLASIK**. Rozsvieti sa displej a ozve sa zvukový signál (dlhé pípnutie).



- číslica **1** označuje, ktorý program bol zvolený,
- číslica **3:00** označuje čas prípravy zvoleného programu,
- poloha šípky s nápisom poskytuje informáciu o zvolenej farbe pečeného chleba (**SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ**),
- poloha šípky poskytuje informáciu o zvolenej hmotnosti pečeného chleba (**VĚTŠÍ, MÍLKÝ**).

Poznámka

Počas prevádzky môžete na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú.

2. Tlačidlo START/STOP

Tlačidlo slúži na spustenie a ukončenie programu.

- po stlačení tlačidla **START/STOP** sa ozve zvukový signál (krátke pípnutie) a po cca 3 sek. sa uvedie do činnosti funkcia miešania/miesenia (neplatí pre program 7 a 10).
- po stlačení a pridržaní tlačidla **START/STOP** približne na 3 sekundy zaznie zvukový signál (dlhé pípnutie) a program sa ukončí. Tento postup platí aj ak chcete ukončiť 60 min. prihrievanie pekárne.

3. Tlačidlo BARVA (farba)

Nastavte zvolené zhnednutie chleba, farba: **SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ**. Značka a nápis na displeji (►) znázorňuje zvolenú farbu chleba.

4. Tlačidlo VELIKOST (veľkosť)

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

Značka na displeji (►) znázorňuje zvolenú veľkosť chleba.

- veľkosť **0,9 kg** (2.0 LB) — malý peceň chleba.
- veľkosť **1,3 kg** (2.5 LB) — väčší peceň chleba.

5. Tlačidlo VOLBA (volba)

Použite toto tlačidlo na výber jedného programu. Číslica na displeji znázorňuje zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy. Ďalej môžete tlačidlom **BARVA** nastaviť zhnednutie chleba a tlačidlom **VELIKOST** nastaviť jeho hmotnosť. Úpravou týchto parametrov dôjde automaticky aj k zmene (skráteniu / predĺženiu) času prípravy.

1. KLASIK

Na prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Toto je najčastejšie využívaný program.

2. CELOZRNNÝ

Program je určený na pečenie celozrnného chleba z múky s nízkym obsahom lepku. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na miesenie/miešanie, kysnutie (t. j. napučanie zŕn) a predhriatie. **S týmto programom neodporúčame používať funkciu "ČAS".**

3. TOASTOVÝ

Program je určený na pečenie ľahkého chleba, francúzskeho chleba s chrumkavou kôrkou a ľahkým stredom. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na miesenie/miešanie a kysnutie potrebného na dodanie „nadýchanejšej“ štruktúry charakteristickej pre francúzsky chlieb.



Poznámka: Konečným tvarom však nie je bageta.

4. RYCHLÝ

Program je určený na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hustý stred. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.

5. SLADKÝ

Na pečenie sladkých typov chleba s chrumkavou kôrkou než pri pečení s programom "KLASIK".

6. DORT (torta)

Program je určený na miesenie/miešanie surovín (napr. na tortu, koláč), ktoré sa následne pečú nastavený čas. Odporúčame napred zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vysypať do misky na pečenie. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť torty.

7. MARMELÁDA

Program je určený na prípravu džemu alebo marmelády z čerstvého ovocia.

8. PRÍPRAVA TĚSTA

Program je určený na miesenie/miešanie a následné kysnutie cesta bez pečenia. Na prípravu cesta môžete použiť rôzne suroviny pre rôzne druhy pečiva (napr. chlebové rožky, pizza atď.). Ak chcete následne piecť, musíte nastaviť zodpovedajúcu hmotnosť, požadovanú farbu kôrky a typ programu.

9. SUPER RYCHLÝ

Program je určený na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba. Toto nastavenie skracuje čas potrebný na miesenie/miešanie, kysnutie a následného pečenia na minimum. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hustý stred. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka. Pre program je potrebné použiť vodu (alebo inú tekutú zložku) s teplotou 48 – 50 °C.

10. PEČENÍ

Program je určený na pečenie hnedého chleba, torty alebo sekanej. Program je prednastavený na 10 minút. Dĺžku pečenia však môžete upraviť podľa potreby tlačidlami **ČAS**. Najdlhšie nastavenie je na 1 hodinu. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.

11. BEZLEPKOVÝ

Program je určený na prípravu bezlepkového chleba. V tomto režime nejde nastaviť veľkosť bochníka.

12. DOMÁCI

Program je určený na individuálne nastavenie všetkých fáz prípravy chleba. Rozsah možností nastavenia času v jednotlivých fázach (t.j. miesenie, kysnutie, pečenie, prihrievanie) je opísaný v tabuľke „programových fáz“. V tomto režime nejde nastaviť veľkosť bochníka. Postup programovania je v jednotlivých fázach zhodný.

- stlačte tlačidlo **CYKLUS**, na displeji sa zobrazí nápis (napr. **H 1**),



- pomocou tlačidla **ČAS** nastavte dĺžku cyklu (vid. tabuľka „programových fáz“),
- následne potvrďte stlačením tlačidla **CYKLUS**.

Postup opakujte pokým nenastavíte všetky fázy prípravy chleba. Po nastavení stlačte 2-krát tlačidlo **START/STOP**, tým sa spustí nastavený program.

6. Tlačidlo ČAS

Nastavuje sa ním doba prípravy a pečenia chleba. Programy **10—PEČENIE** sa na neskorší začiatok naprogramovať nedajú. Maximálna doba, na ktorú možno zvoliť dobu prípravy, je 10 minút — 12 hodín. Pri tejto funkcií nie je aktívna zvuková signalizácia pre pridanie ingrediencií.

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 tlačidlo **ČAS**, pokým sa na displeji nezjaví nápis **NASTAVIT START**, následne držte tlačidlo **ČAS**, pokým sa na displeji nezobrazí hodnota **1:00** a nápis **ZÍTRA**, t.j. časový rozdiel medzi prítomnosťou (20:30) a momentom, keď má byť chlieb hotový (7:00). Nastavenie potvrďte tlačidlom **START/STOP**. Zvolený čas sa nastavuje po 10 minútach.

Pozor

Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad mlieko, vajíčka, jogurt, ovocie alebo cibuľu!

7) Tlačidlo PAUZA

Tlačidlo slúži na prerušenie činnosti pekárne (napr. pre jednoduché pridanie ingrediencií). Činnosť pekárne sa preruší (na displeji bude blikať čas, ktorý zostáva do ukončenia programu), ale nastavenie bude ďalej uložené v pamäti. Opäťovné stlačenie tlačidla **PAUZA** obnoví činnosť programu.

IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

Nastavení hodín (aktuálneho času)

Odnímte kryt batérií na spodnej strane pekárne, vyberte batérie, odstráňte izolačnú pásku z komory batérií, vložte batérie späť správnu polaritou a kryt opačným spôsobom uzavrite. Displej zobrazuje **12:00**. Hodiny majú 12-hodinový cyklus.

- Hlavný vypínač **A6** prepnite do polohy **I**, zaznie zvukový signál (1x pípnutie) a rozsvieti sa displej,
- stlačte tlačidlo **PAUZA**, na displeji sa zobrazí nápis **NASTAVIT ČAS**, číslovka **12** začne blikať,
- opakoványm tlačením alebo pridržaním tlačidla **ČAS** nastavte hodinu, skratka **AM** alebo **PM** určuje dopoludňajší, alebo odpoludňajší čas.
- Stlačte tlačidlo **PAUZA**, číslovka **00** začne blikať.
- opakoványm tlačením alebo pridržaním tlačidla **ČAS** nastavte minuty,
- potvrďte stlačením tlačidla **PAUZA**.

**Zvukový signál sa ozve:**

- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla (1x krátke alebo dlhé pípnutie), súčasne dôjde k osvetleniu displeja na cca 10 sekúnd.
- počas druhého mesiaceho cyklu programov **1—KLASIK, 2—CELOZRNNÝ, 3—TOUSTOVÝ, 4—RYCHLÝ, 5—SLADKÝ, 6—DORT, 9—SUPER RYCHLÝ, 11—BEZLEPKOVÝ a 12—DOMÁCI** alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady (10x pípnutie),
- pri skončení programu (10x pípnutie),
- keď sa ukončí 1 hod. prihrievania (1x pípnutie),
- keď sa aktivuje bezpečnostná funkcia (trvalé pípanie),

Bezpečnostné funkcie

- Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcim použití príliš vysoká (napríklad neklesla pod 45 °C), pri opäťovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa na displeji zjaví **HHH** a zaznie trvalý zvukový signál (pípanie). Pekáreň nie je možné uviesť do prevádzky. Z tohto dôvodu otvorte veko, prípadne vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne.
- Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **EE0** alebo **EE1**, je nutné spotrebič odniesť do odborného servisu.
- Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáreň si počas 30 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší než 30 minút, proces sa už neobnoví.

V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA

Vyberte domácu pekáreň a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť. Osušené súčasti poskladajte späť do pekárne a uzavrite veko. Potom nastavte program **10—PEČENÍ** a zapnite na 20 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekáreň vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča. Umiestnite spotrebič na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu **A7** pripojte do elektrickej siete. Formu **B** chyťte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytená v strede priestoru na pečenie **A3**. Potom vo forme na pečenie nasuňte dva mesiace háky **C** na hriadele tak, aby rovnou plochou smerovali dole a vo forme na pečenie smerovali buď k sebe alebo od seba. Do formy vložte pomocou odmeriek **D, E** prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept. **Dodržte, ale vždy základné pravidlo — najskôr všetky tekuté suroviny a až potom všetky sypké suroviny.** Veko pekárne **A4** zatvorte. Na ovládacom paneli **A1** nastavte zvolený program (**VOLBA/BARVA/VELIKOSŤ/ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START/STOP**.

Domáca pekáreň automaticky vymieša a potom miesi cesto, pokým nemá správnu konzistenciu. Po skončení posledného cyklu misesenia sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu na vykysnutie cesta a potom pekáreň automaticky nastaví teplotu a dobu pečenia chleba. Po skončení pečenia zaznie zvukový signál (10 pípnutí) oznamujúci, že chlieb alebo inú špecialitu môžete zo spotrebiča vybrať. Vzápäť sa zapne na hodinu prihrievanie. Ak prihrievanie nepožadujete, stlačte tlačidlo **START/STOP** na cca 3 sek. a program sa tak ukončí.

Poznámka

Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program **PEČENÍ** na jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, zvoľte program **10—PEČENÍ** a zapnite pekárň.

Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (cvakaniu). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

Koniec naprogramovaných cyklov

Po ukončení programu veko odkloppte. Čahom za držadlá **B1** vytiahnite formu na pečenie **B**, položte ju dnom nahor 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. Ak zostanú hnetacie háky v chlebe, pomocou nástroja **F** ich jednoducho vyberte. Potom chlieb nechajte vychladnúť.

Poznámka

Odporučame pri manipulácii s horúcou formou na pečenie, držadlom, hákmi a pod. používať ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky).

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 mesiacich hákov zľava doprava, kým sa chlieb neuvoľní. Pred ďalším pečením celú formu a mesiacie háky potrite tukom.

Ako predísť dieram v chlebe po mesiacich hákoch?

Mesiace 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.

- Znižte 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 pridané 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 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.

Múka

Najdôležitejšou zložkou múky pri príprave chleba je proteín nazývaný glutén (lepok). Ide o prírodné činidlo, vďaka ktorému cesto drží svoj tvar a umožňuje zadržať oxid uhličitý produkovaný kvasnicami. Termínom „silná/pevná“ múka označujeme múku s vysokým obsahom gluténu.

Čo je pšeničná celozrnová múka?

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

Ako postupovať pri práci s celozrnovou ražnou múkou?

Ražná múka obsahuje určité percento lepku, toto percento je však nižšie než pri ostatných mûkach. Aby sa stal ľahšie stráviteľný, musí sa celozrnový ražný chlieb pripraviť s väčším množstvom kvásku z droždia.

Koľko je druhov mûky a ako sa používajú?

- Kukuričná, ryžová a zemiaková múka sú vhodné pre osoby alergické na lepok, alebo pre tých, ktorí trpia malabsorbčným syndromom alebo črevnými ťažkosťami.
- Múka zo špalbovej 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 mûku typu 405, 550 a 1050.
- Múka z prosa je vhodná pre osoby trpiace mnohými alergiami. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v receptári obsahujúcich mûku typu 405, 550 a 1050.

Typy mûky uvedené pod číselnými kódmi

- typ 405 – pšeničná múka polohrubá výberová,
 typ 550 – pšeničná múka hladká svetlá,
 typ 1050 – pšeničná múka hladká tmavá (chlebová).

Kvasnice (droždie)

Kvasnice sú živým organizmom. V ceste sa rozmnožuje a produkuje bublinky oxidu uhličitého spôsobujúce kysnutie cesta. Na prípravu chleba v domácej pekárni je najlepšie použiť sušené kvasnice. Sú k dostaniu vo vrecku a kvasenie pri týchto kvasničiach nie je viazané na cukor. Majú nižší podiel cukru, čím sú pre vás zdravšie. Nepoužité sušené kvasnice uchovajte pri nízkej teplote a na suchom mieste vo vzduchotesnom obale.

Sol'

Sol' samozrejme dodáva chlebu chuť. Ale môže taktiež spomaliť účinok kvasenia.



Maslo

Zvýrazňuje chuť a zmäkčuje, môžete taktiež použiť margarín alebo olivový olej.

Cukor

Cukor dodáva chlebu chuť a čiastočne je príčinou toho, že kôrka zhnedne.

Poznámka: ak pridáte cukor, niektoré druhy sušených kvasníc nemusia začať kvasiť.

Voda

Používajte vždy vodu s izbovou teplotou, najlepšie okolo 22 °C.

Ostatné suroviny

Môžu znamenať všetko od sušeného ovocia, syrov, vajec, orechov, hnedej múky, korenia, bylinky a pod. Je to len na Vás. Ale nezabudnite, že potraviny ako syr, mlieko a čerstvé ovocie majú vcelku vysoký obsah vody, ktorý určuje konečný vzhľad bochníka. Používajte radšej sušené náhrady ako suchšie syry, sušené mlieko a pod. Až budete zbehlejší v používaní prístroja, poznáte, či je cesto suchšie alebo naopak a počas procesu pridáte vodu alebo múku. Nezabudnite, koľko ste pridali soli, pretože tá spomaľuje kvasenie. Niektoré suroviny môžete zmiešať na začiatku, napr. sušené mlieko a jogurt, ale niektoré pridajte až po zvukovom signáli, napr. orechy, sušené ovocie. Pri sledovaní priebehu pečenia poznáte, kedy sa ozve zvukový signál.

Podmienky

Pracovné podmienky sú veľmi dôležité, rozdiel vo veľkosti chleba pripravovanom v teplom a studenom prostredí je 15 %.

Uskladnenie chleba

Doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervanty. Ak ale chlieb vložíte do čistej a vzduchotesnej nádoby a tú vložíte do chladničky, vydrží vám 5—7 dní. Navyše môžete chlieb zmraziť.

Ako upiecť čerstvý chlieb, ktorý je ľahšie stráviteľný?

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

Čo urobiť, keď v chlebe cíti chuť droždia?

- Túto chuť možno odstrániť pridaním cukru.
- Do cesta na dva malé bochníčky chleba pridajte 1 polievkovú lyžicu octu, na dva veľké bochníky 2 polievkové lyžice.
- Namiesto vody použiť 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 až po vychladnutí! Novú formu na pečenie a mesiacé háky odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa neprepaľuje, a nechať ich zohrievať v pekárni približne 10 minút pri teplote 160 °C. Po vychladnutí očistite formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochráňte tak jej nepriľňavý povrch. Tento postup občas zopakujte. Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, napríklad benzín, čističe na rúry alebo agresívne deterenty, ktoré škriabu alebo inak poškodzujú povrch. Vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a omrvinky z veka, plášta 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 ľahom opatrne vyberte. Vlhkou handričkou utrite vonkajšiu plochu formy na pečenie. Vnútornú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom. Mesiacé háky a pohonné hriadele treba umyť hneď po použití. Ak zostanú mesiacé háky vo forme, neskôr ich budte ľahšie vyberať. Vtedy naplňte nádobu teplou vodou a nechajte háky odmočiť približne 30 minút. Potom ich vyberte a očistite. Nenamáčajte vo vode formu na pečenie príliš dlho, ovplyvnilo by to rotáciu hriadeľa. Forma na pečenie má nepriľňavý 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 K PEKÁRNI

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 prídlho vo forme.	Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením prihrievaceho cyklu.
Chlieb sa ľahko vyberá z formy.	Spodná strana bochníka je prilepená na mesiacich hákoch.	Opakovane pohybujte hriadeľmi hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečení očistite mesiacé 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 prevádzky pekárne bolo veko častokrát otv.	Neotvárejte veko po poslednom nakynutí.



Problém	Príčina	Riešenie
	Dlhodobý výpadok elektrickej energie počas činnosti spotrebiča.	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Zablokovalo sa otáčanie mesiacich hákov.	Skontrolujte, či mesiace 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 naddvihuje.	Cesto je veľmi husté. Mesiace háky sú zablokované a forma na pečenie je vytláčaná nahor.	Otvorte veko a do cesta prilejte trošku tekutiny. Potom veko opäť uzavorte.
Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje H H H.	Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia.	Vyberte formu na pečenie a spotrebičnechajte vychladnúť. Potom formu na pečenie vložte späť, zvoľte 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. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použitie elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zbernych miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhat 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.

Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči získate na internetovej adrese www.eta.sk.

SK**X. TECHNICKÉ ÚDAJE**

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku
Hmotnosť (kg)	asi 6,5

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

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok splňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napäťia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 245/2004 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

*HOUSEHOLD USE ONLY – Len na použitie v domácnosti
DO NOT IMMERSE IN WATER – Neponárať do vody*

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 udusenia igelitovým vreckom. PE vrecko odkladajte mimo dosah detí.
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 ľažká a hrudkovitá.	— Pridali ste priveľa múky alebo málo tekutiny. — Pridali ste málo droždia alebo cukru. — Pridali ste priveľa ovocia, hrubej múky alebo jednej z ostatných prísad. — Múka bola po záruke.	a/b a/b b d
Stred chleba nie je upečený.— Priveľa alebo primálo tekutiny.	— Recept uvádzá vlhké prísady.	a/b/f f
Popraskaný chlieb.	— Priveľa vody. — Žiadna sol'. — Vysoká vlhkosť, respektívne veľmi horúca voda. — Priveľa tekutiny.	f b g c
Chlieb je na povrchu nedopečený.	— Objem je priveľký do formy na pečenie. — Priveľa múky najmä na biely chlieb. — Priveľa droždia, málo soli. — Priveľa cukru. — Sladké prísady navyše k cukru.	a/e b a/b a/b b



Problém	Príčina	Riešenie
Krajce sú nerovnomerné (neunikla para).	— Chlieb neboli dostatočne vychladnutý alebo hrudkovité.	g
Usadeniny múky na kôrke.	— Počas miesenia sa na bokoch múka dobre nespracovala.	e

Riešenie problémov:

- a) Prísady odmeriavajte správne.
- b) Nastavte dávkovanie prísad.
- c) 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.
- d) Používajte iba čerstvé a správne skladované prísady.
- e) Upravte množstvo tekutiny. Ak pridávate prísady obsahujúce tekutiny, musíte dávkou vody znížiť.
- f) V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
- g) Chlieb vyberte z formy hned po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.

XII. POZNÁMKY K RECEPTOM**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 hned, použite zohriate suroviny. Ak si prajete nastaviť funkciu odloženého zapnutia, 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 mäkšiu a svetlejšiu kôrku, cukor nahradte medom.
- Ak chcete pridať cereália, nechajte ich cez noc napučať. Uberte z množstva múky a tekutiny (až o päťinu). Ak pečiete z ražnej múky, droždie je nevyhnutné
- Ak chcete chlieb veľmi ľahký, bohatý na živiny povzbudzujúce činnosť črev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Dávkujte 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 zväčšíť 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 celozrnných ciest, ktoré sú ľažšie. 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), zmenšite 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 pokyny rešpektujte aj v prípade, že použitá voda je veľmi mäkká.
- Zlepšujúce prípravky:** pri pečení môžete do zmesi pridávať rôzne zlepšujúce prípravky (napr. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger a pod.).

3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

- Vždy ako prvé odmerajte a pridajte tekutiny, potom sypké prísady a na záver droždie. Při priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití odloženého zapnutia), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.
- Pri meraní používajte vždy rovnaké merné jednotky. To znamená, že ak recept predpisuje použiť 1 lyžicu prísad (kávovú 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.
- Ovocie, orechy alebo cereália: Ak chcete počas miesenia pridať ďalšie prísady, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov, po zaznení zvukového signálu. Ak prísady pridáte prískoro, pri miesení sa rozdrvia.

4. Hmotnosť a objem pecňov chleba

- Uvedených receptoch nájdete údaje, ktoré sa týkajú chleba. Uvidíte, že hmotnosť bieleho chleba je menšia ako celozrnného. Spôsobuje to skutočnosť, že cesto z bielej múky ľahšie a viac kysne, a preto nemusí kysnúť tak dlho ako cesto z celozrnnnej múky.
- Napriek tomu, že všetky suroviny odvážíte a odmeriate, hmotnosť upečeného pecňa 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 **SLADKÝ** 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 znova.
- 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.
- Prípadné ďalšie informácie a recepty určené osobám trpiacimi alergiami na lepok alebo dietným režimom pre bezlepkovú diétu získate na telefónnom čísle 02/55415668, 094638100 (Občianske združenie celiatikov, Jégého 9, 821 08 Bratislava).

CYKL PRÍPRAVY	PROGRAM										
	1. KLASIK		2. CELOZRNNÝ		3. TOUSTOVÝ		4. RYCHLÝ		5. SLADKÝ		6. DORT
	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg		
	3:00 hod.	2:55 hod.	3:40 hod.	3:32 hod.	3:50 hod.	3:40 hod.	2:10 hod.	2:50 hod.	2:45 hod.		1:50 hod.
H1 – miesenie	10	10	10	9	18	16	10	10	10		6
K1 – kysnutie	20	20	25	25	40	40	10	5	5		5
H2 – miesenie	15	15	20	18	22	19	10	20	20		10
K2 – kysnutie	25	25	35	35	30	30	–	33	32		9
K3 – kysnutie	45	45	65	65	50	50	30	40	40		–
PEČENIE	65	60	65	60	70	70	62	58	80		–
PRIHRIEVANIE	60	60	60	60	60	60	60	60	60		60

CYKL PRÍPRAVY	PROGRAM						
	7. MARMELÁDA	8. TĚSTO	9. SUPER RYCHLÝ	10. PEČENÍ	11. BEZLEPKOVÝ	12. DOMÁCÍ	
	1:20 hod.	1:30 hod.	0,9 kg 0:59 hod.	0:10 – 1 hod.	2:50 hod.	0:36 – 6:54 hod.	
H1 – miesenie	–	20	10	–	10	6 – 14	
K1 – kysnutie	Čas 15 min., Teplota 106 °C, Ohrev v cykloch zap/vyp 15 s/15 s, pokiaľ teplota <105 °C	–	–	–	5	20 – 60	
H2 – miesenie	–	–	–	–	10	5 – 20	
K2 – kysnutie	–	30	–	–	30	5 – 120	
K3 – kysnutie	Čas 45 min., Teplota 106 °C, Miesenie v cykloch zap/vyp 0,5 s/4,5 s, Ohrev v cykloch zap/vyp 15 s/15 s pokiaľ teplota <105 °C	40	9	–	45	0 – 120	
PEČENIE	20	–	40	10-60	70	0 – 80	
PRIHRIEVANIE	-	-	60	60	60	0 – 60	

Электрическая хлебопечь

**eta 7149**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить.

Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено !

- Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземляющий контакт. В соответствии с нормами ЕС, вилку следует подключать только в розетку с заземляющим контактом.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 mm^2 или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 mm^2 .
- Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей. Если Вы считаете использование удлинителя необходимым, применяйте один единственный удлинитель, удовлетворяющий требованиям электрической безопасности.
- Никогда не пользуйтесь прибором у которого поврежден питательный провод или вилка питательного провода, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Вилку питательного провода не суйте в электрическую розетку и не извлекайте из электрической розетки мокрыми руками и выдергиванием за питательный провод!**
- **Изделие предназначено исключительно для бытовых и тому подобных нужд (приготовления пищи)! Ни в коем случае не предназначено для коммерческих целей!**
- Хлебопечь не предназначена для использования вне дома!
- Не позволяйте без присмотра ответственного лица манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам!
- Никогда не пользуйтесь хлебопечкой для отопления помещений!
- Во время выпечки по неиспытанной рецептуре рекомендуем прибор контролировать!
- Хлебопечь никогда не погружайте в воду (даже частично) и не мойте ее под проточной водой!
- Никогда не включайте хлебопечь без вложенной формы.



- Перед подключением к электрической розетке в хлебопечи должны быть приготовленные для выпечки продукты. Нагрев продуктов в сухом состоянии может привести к их повреждению.
- Перед выпечкой снимите с продуктов всю упаковку (напр., **бумагу, целлофан, и т.п.**).
- При манипуляции с прибором во избежание ожога соблюдайте осторожность. Во время выпечки поверхность печки горячая и из вентиляционных отверстий выходит пар.
- Во время работы печки не лейте на горячее стекло крышки воды или другую жидкость.
- Прибор не переносите в горячем состоянии, при его случайном опрокидывании грозит опасность ожога.
- Если из хлебопечи выходит дым, возникший в результате самовозгорания приготовляемых продуктов, оставьте крышку закрытой, хлебопечь выключите и отсоедините от электрической сети.
- Хлебопечь не следует использовать для других целей (напр., **высушиванию шерсти животных, текстильных изделий, обуви и т.п.**), кроме тех, которые рекомендованы производителем.
- Никогда в хлебопечи не нагревайте воду, так как это может повлечь к образованию на поверхности формы для выпечки известковых осадков и неудаляемых пятен. Эти пятна невредны и не влияют на нормальную работу хлебопечи.
- Хлебопечью пользуйтесь лишь в местах, где она не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от горючих предметов (напр., **занавесок, гардин, дерева и т.п.**), источников тепла (напр., **печки, плиты и т.п.**) и влажных поверхностей (напр., **раковины, умывальника**).
- Изделие используйте только с принадлежностями поставляемыми производителем.
- Никогда не закрывайте простор между корпусом и формой печки и не суйте в это отверстие какие либо предметы (напр., **пальцы, ложки и т.п.**). Это пространство между корпусом и формой для выпечки 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 в направлении главного излучения мин. **500 мм** и в остальных направлениях минимально **100 мм**.
- Перед подключением к эл. сети убедитесь в том, что выключатель находится в положении **0**. После окончания работы и перед каждым уходом всегда переключите выключатель в положение **0** и извлечением вилки питательного провода из эл. розетки отсоедините прибор от эл. сети.
- Питательный провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами и не должен погружаться в воду.
- Электроприбор является переносным и оснащен вращающимся питательным проводом со штепсельной вилкой, обеспечивающей двухполюсное отключение от электрической сети.
- Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные сетевые кабели.
- В случае повреждения питательного провода прибора сразу отсоедините прибор от электрической сети. Чтобы предотвратить получение травмы эл.током или



возникновения пожара, необходимо заменить поврежденный провод специальным питательным проводом у производителя или у его сервисного техника.

- Запрещено пользоваться хлебопечкой для других целей, кроме тех, для которых она предназначена и которые указаны в этой инструкции!
- Если не пользуетесь хлебопечкой продолжительное время, вытащите батарейку.
- При обнаружении вытекания батарейки, для предотвращения повреждения хлебопечки необходимо немедленно вытащить батарейку из прибора
- Разряженную батарейку ликвидируйте соответствующим способом (см. главу **IX. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**).
- В случае не соблюдения выше указанных правил по безопасности производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр., **порча продуктов, получение травмы, ожог**) и не дает гарантии на работу изделия.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис.1)

A – хлебопечь

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| A1 – панель управления | A5 – смотровое окошко |
| A2 – крышка батареек | A6 – главный выключатель 0/1 |
| A3 – простор для выпечки | A7 – питательный провод |
| A4 – крышка | |

B – форма для выпечки

- B1 – выдвижные рукоятки

C – лопатки для замешивания

D – мерная ложка малая / большая (5 / 15 мл)

E – мерная чашка (250 мл)

F – инструмент для изъятия лопаток

III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1) ДИСПЛЕЙ – ОСНОВНАЯ УСТАНОВКА

При включении хлебопечи на дисплее появится основная установка (т.е. программа **KLASIK – КЛАССИК**), включится дисплей и прозвучит звуковой сигнал.

- цифра **1** обозначает установленную программу,
- цифра **3:00** обозначает время приготовления выбранной программы,
- направление стрелки дает информацию о выбранной степени поджаривания корочки печенного хлеба (**SIESTA – СВЕТЛАЯ, STREDNÍ – ОБЫЧНАЯ, TMAVÝ – СИЛЬНО ЗАРУМЯНЕННАЯ**),
- направление стрелки дает информацию о установленном весе печенного хлеба (**VEŤSÍ – БОЛЬШОЙ, MALÝ – МАЛЫЙ**).

Примечание

Во время работы на дисплее можно следить за процессом программы.

С продвижением программы цифры установленного времени постепенно поникаются.

2) Кнопка START/STOP

Эта кнопка предназначена для пуска и остановки программы.

- после нажатия кнопки **START/STOP** прозвучит короткий звуковой сигнал



и приблизительно после 3 секунд начнется замешивание (не относится для программы 7 и 10).

- после нажатия и придержания кнопки **START/STOP**, приблизительно на 3 секунды прозвучит длинный звуковой сигнал и программа завершится. Этот процесс действителен также при остановке программы 60минутного подогрева печки.

3) Кнопка BARVA – СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ

Кнопка предназначена для установки необходимой степени поджаривания корочки хлеба (**SVĚTLÝ** – СВЕТЛАЯ / **STŘEDNÍ** – ОБЫЧНАЯ / **TMAVÝ** – СИЛЬНО ЗАРУМЯНЕННАЯ).

Обозначение на дисплее (►) обозначает установленную степень поджаривания корочки хлеба.

4) Кнопка VELIKOST – РАЗМЕР

Кнопка предназначена для установки необходимого веса хлеба по отдельным программам **0,9 кг/1,3 кг** (см. табличку и рецептуры). Обозначение на дисплее (►) обозначает установленный размер хлеба.

- размер **0,9 кг** (2.0 лб) = для малого количества хлеба,
- размер **1,3 кг** (3.0 лб) = для большого количества хлеба.

5) Кнопка VOLBA - РЕЖИМ

Кнопка предназначена для установки необходимой программы. Цифры на дисплее обозначают установленную программу и ее предварительно установленное время приготовления. Далее при помощи кнопки **BARVA – ЦВЕТ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ** можно установить степень поджаривания корочки хлеба и кнопки **VELIKOST – РАЗМЕР** установить вес хлеба. Изменение этих параметров автоматически приведет к изменению (сокращению / продлению) времени приготовления.

1. KLASIK / КЛАССИК

Программа предназначена для выпечки белого, пшеничного и коричневого ржаного хлеба и также для хлеба с добавками зелени и изюма. Самая используемая программа.

2. CELOZRNNÝ / ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА

Программа предназначена для выпечки целозернистого хлеба используя муку с низким содержанием глютена. Эта установка предоставляет более длительное время для замешивания, подъема теста (т.е. разбухания зерн) и предварительного подогрева. **Используя эту программу рекомендуем не пользоваться функцией "ČAS-ВРЕМЯ".**

3. TOASTOVÝ / ТОСТЕРОВЫЙ

Программа предназначена для выпечки легкого хлеба и французского хлеба с хрустящей корочкой и пушистой мякотью. Эта установка предоставляет более продолжительное время для замешивания и подъема теста, необходимое для получения "более пушистой" структуры, характерной для французского хлеба. Примечание: Однако окончательной формой не является багет.



4. RYCHLÝ CHLEBA / СКОРЫЙ ХЛЕБ

Программа предназначена для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. Хлеб испеченный в этом режиме по размеру меньше и у него плотная мякоть. В этой программе невозможно установить размер буханки.

5. SLADKÝ / СЛАДКИЙ

Программа предназначена для приготовления сладкого хлеба с более хрустящей корочкой, чем при выпечке в режиме **KLASIK / КЛАССИК**.

6. DORT / ТОРТ

Программа предназначена для замешивания продуктов (напр., для тортов, коржей), которые после этого пекутся установленное время. Рекомендуем предварительно смешать сухие и жидкие ингредиенты в две части, а те потом высыпать в форму для выпечки. В этой программе невозможно установить размер торта.

7. MARMELÁDA / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Программа предназначена для приготовления варенья и мармелада из свежих ягод и фруктов.

8. PŘÍPRAVA TĚSTA / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Программа предназначена для замешивания и последующего подъема теста без выпечки. Для приготовления теста можно использовать разные продукты для разных видов хлебобулочных изделий (напр., хлебные рогалики, пицца и т.д.). Если желаете тесто испечь, необходимо установить соответствующий вес, необходимый цвет корочки и тип программы.

9. SUPER RYCHLÝ / СУПЕР СКОРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Программа предназначена для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. Эта установка сокращает время необходимое для замешивания, подъема теста и последующей выпечки на минимум. Хлеб испеченный в этом режиме по размеру меньше и у него плотная мякоть. В этой программе невозможно установить размер буханки и цвет корочки, программа подходит для рецептур без клейковины (глютена). Для программы необходимо использовать воду (или другие жидкости) с температурой 48 – 50 °C.

10. PEČANÍ / ВЫПЕЧКА

Программа предназначена для выпечки коричневого хлеба, тортиков или молотого мяса. Программа предварительно установлена на 10 минут. Однако продолжительность выпечки можно по необходимости менять кнопками **"ČAS-ВРЕМЯ"**. Самая продолжительная установка - 1 час. В этой программе невозможно установить размер буханки.

11. BEZPLERKOVÝ / БЕЗ ГЛЮТЕНА

Программа предназначена для выпечки хлеба без глютена. В этой программе невозможно установить размер буханки.

RU

12. DOMÁCÍ / ДОМАШНИЙ

Программа предназначена для индивидуальной установки всех этапов приготовления хлеба. Предели установки времени по отдельным этапам (т.е. замешивание H1, H2, поднимание K1, K2, K3, выпечка, подогрев) описаны в табличке "этапы программ". В этой программе невозможно установить размер буханки. Процесс программирования по отдельным этапам одинаковый.

- нажмите кнопку **CYKLUS/ЦИКЛ**, на дисплее изобразится надпись (напр. **H1**),
- кнопкой **ČAS/ВРЕМЯ** установите длину цикла (см. табличку "этапы программ"),
- после этого подтвердите нажатием кнопки **CYKLUS/ЦИКЛ**.

Процесс повторяйте до тех пор, пока не установлены все этапы приготовления хлеба. После установки нажмите 2 раза кнопку **START/STOP**, таким образом включится установленная программа.

6) Кнопка ČAS – ВРЕМЯ

Кнопка предназначена для установки времени приготовления выпечки хлеба. Программу **10 – PEČENÍ / ВЫПЕЧКА** нельзя напрограммировать с отстрочкой старта. Максимальное время, которое можно напрограммировать, не должно превышать 10 минут -12 часов. В этом режиме звуковая сигнализация для добавления ингредиентов.

Пример:

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

Нажмите кнопку **ČAS / ВРЕМЯ** на дисплее изобразится надпись **NASTAVIT START / УСТАНОВИТЬ СТАРТ**, после этого держите кнопку **ČAS/ВРЕМЯ** пока на дисплее не изобразится значение **1:00**, и надпись **ZÍTRÁ / ЗАВТРА**, т.е. время между настоящим временем (20:30) а временем, когда хлеб должен быть готов. Установку подтвердите кнопкой **START / STOP**. Шаг установки времени составляет 10 минут.

Внимание

При работе с кнопкой времени никогда не используйте быстропортящиеся ингредиенты, как напр., молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.д.!

Кнопка PAUZA / ПАУЗА

Кнопка предназначена для остановки работы хлебопечки (напр. для удобного добавления ингредиентов). Работа хлебопечи остановится (на дисплее будет мигать время, которое остается до окончания программы), но установка будет дальше занесена в память. Повторным нажатием кнопки **PAUZA / ПАУЗА** программа возобновится.

IV. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ХЛЕБОПЕЧКИ

Установка текущего времени

Снимите крышку батареек с нижней стороны хлебопечки, вытащите изоляционную ленту из емкости для батареек, вложите батарейки обратно в соответствии с правильной полярностью и крышку закройте. Дисплей показывает **12:00**. У часов 12ти часовой цикл.

- Главный выключатель **A6** переключите в положение I, прозвучит 1 раз звуковой сигнал и загорит дисплей,



- нажмите кнопку **PAUZA / ПАУЗА**, на дисплее изобразится надпись **NASTAVIT START / УСТАНОВИТЬ СТАРТ**, цифра **12** начинает мигать,
- повторным нажатием или придержанием кнопки **ČAS / ВРЕМЯ** установите часы, Сокращение **AM** или **PM** определяет предобеденное или послебеденное время,
- нажмите кнопку **PAUZA / ПАУЗА**, цифра **00** начинает мигать,
- повторным нажатием или придержанием кнопки **ČAS / ВРЕМЯ** установите минуты,
- подтвердите нажатием кнопки **PAUZA / ПАУЗА**.

Звуковой сигнал прозвучит:

- в случае нажатия любой кнопки управления (1 раз короткий или длинный сигнал), одновременно на приблизительно 10 секунд загорится дисплей,
- во время второго цикла замешивания у программ **1 - KLASIK / КЛАССИК**, **2 - CELOZRNNÝ / ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ**, **3 - TOUSTOVÝ / ТОСТОВЫЙ**, **4 - RYCHLÝ / СКОРЫЙ**, **5 - SLADKÝ / СЛАДКИЙ**, **6 - DORT / ТОРТ**, **9 - SUPER RYCHLÝ / СУПЕР СКОРЫЙ**, **11 - BEZLEPKOVÝ / ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА** и **12 - DOMÁCÍ / ДОМАШНИЙ** для предупреждения того, что наступил момент добавления фруктов, орехов и других ингредиентов (10 раз),
- после окончания установленной программы (10 раз),
- после окончания 1 часа подогрева (1 раз),
- во время активации предохранительной функции (продолжительный сигнал).

Предохранительная функция

- В случае повторной выпечки хлеба, если температура нагрева хлебопечки выше **45 °C**, на дисплее после повторного нажатия кнопки **START/STOP** появится надпись **HHH** и прозвучит звуковой сигнал (продолжительный сигнал). Хлебопечь в этом случае невозможно включить. Поэтому откройте крышку, или по необходимости вытащите форму для выпечки и подождите пока хлебопечь остывает.
- Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появится надпись **EE0** или **EE1**. В таком случае необходимо электроприбор отнести в специализированную мастерскую.
- В случае отключения электрического тока во время работы хлебопечи, хлебопечь в течение 30 минут помнит свою установку. При отключении эл. тока свыше 30 минут, процесс выпечки не возобновляется.

V. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ

Удалите весь упаковочный материал, достаньте хлебопечку и ее принадлежности. С поверхности прибора снимите всю предохранительную пленку, наклейки или бумагу. Перед первым применением помойте все детали, входящие в процессе выпечки в соприкосновение с продуктами, в горячей воде с добавкой моющего средства, тщательно сполосните и вытерите или оставьте высохнуть. Сухие детали установите обратно в хлебопечь и закройте крышку. Затем установите программу **10 - PEČENÍ / ВЫПЕЧКА** и включите хлебопечь без вложенных ингредиентов на 20 минут. После этого оставьте печь остывать. Возможное непродолжительное слабое задымление не является дефектом.

Поставьте хлебопечь на ровную и сухую поверхность (напр., кухонный стол), на высоте минимально 85 см, вне досягаемости детей. Вилку питательного провода **A7**

RU

подключите к розетке электрической сети. Форму **B** возьмите обоими руками, вставьте ее в хлебопечь и нажмите так, чтобы была зафиксирована в середине пространства для выпечки **A3**. Затем вставьте на оси в форме для выпечки две лопатки для замешивания **C**. Лопатки для замешивания наденьте на оси так, чтобы плоской поверхностью направлялись вниз и в форме для выпечки направлялись или к себе или от себя. В форму вложите при помощи мерной ложки а чашки **D**, **E** ингредиенты в строгом порядке по данной рецептуре. **Но, всегда соблюдайте основное правило – сначала жидкие продукты а затем сухие.**

Закройте крышку хлебопечи **A4**. На панели управления **A1** выберите при помощи кнопок необходимую программу (**VOLBA - РЕЖИМ / VELIKOST - РАЗМЕР / BARVA - СРЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ / ČAS-ВРЕМЯ**). После этого нажмите кнопку **START / STOP**.

Хлебопечка автоматически перемешивает и замешивает тесто до тех пор, пока не достигнута правильная консистенция. После окончания последнего цикла замешивания хлебопечка нагреется на необходимую температуру для подъема теста. После этого хлебопечка автоматически установит температуру и время выпечки хлеба. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал (10 раз), который сигнализирует что хлеб или специальное блюдо можно вытащить из хлебопечки. Затем хлебопечка сразу переходит в режим подогрева и сохранения в горячем состоянии блюда в течении одного часа. Если подогрев не нужен, то нажмите кнопку **START / STOP** приблизительно на 3 секунды, и программа таким образом завершится.

Примечание

В случае, если хлеб в конце выпечки слишком светлый, используйте программу **РЕČENÍ / ВЫПЕЧКА** для достижения желаемого цвета. С этой целью нажмите кнопку **START / STOP**, после этого установите программу **10 – РЕČENÍ / ВЫПЕЧКА** и снова нажмите кнопку **START / STOP**.

Во время работы хлебопечи происходит к издаванию характеристических звуков (щелчков). Такое явление вполне нормальное и не дает повод для рекламации изделия.

Конец процесса

После окончания программы откиньте крышку. Плавно за выдвижные ручки **B1** вытащите форму для выпечки **B** и положите ее вверх дном на теплоустойчивую подставку (напр., деревянную доску). В случае, если хлеб не выпадет на подставку, потрясите формой, пока хлеб не выйдет. Если лопатки для замешивания останутся в буханке, при помощи инструмента **F** их можно удобно вытащить. После этого оставьте хлеб остывать.

Примечание: рекомендуем во время манипуляции с горячей формой для выпечки, рукоятками, лопатками для замешивания и т.п. использовать защитные рабочие принадлежности (напр., рукавички).



VI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ВЫПЕЧКИ

После выпечки хлеб прилипает к форме.

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

Как предотвратить возникновение отверстий в хлебе возникших присутствием лопаток для замешивания?

Лопатки необходимо извлечь перед последним процессом поднятия теста.

Рекомендуем это осуществлять руками присыпаными 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.

- a) В случае, если в серединке хлеба появится трещина в форме "V", мука не содержит достаточное количество протеина. Это является признаком слишком влажной муки. Добавьте столовую ложку пшеничной клейковины на каждых 500 гр муки.
- b) 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 подъема теста откиньте крышку и осторожно порежьте острым нагретым ножом возникающую корочку хлеба, разотрите по корочек смесь картофельной муки и воды с целью получения блестящей корочки. После этого крышку уже не открывайте, так как хлеб может осесть по серединке.

Мука

Самой важной составляющей муки во время приготовления хлеба является протеин называемый глютен (клейковина). Это натуральный реактив, благодаря которому тесто держит свою форму и позволяет задерживать окись кислорода произведенный дрожжами. Словом "крепкая/твёрдая" мука обозначаем муку с высоким содержанием глютена.

Что такое пшеничная целозернистая мука?

Целозернистую муку изготавливают из всех сортов зерновых культур, включая

RU

пшеницу. Слово „целозернистый“ обозначает, что мука была помолота из целых зерен и поэтому имеет большее содержание неперевариваемых частиц, что придаёт муке темный цвет. Но использование целозернистой муки не дает хлебу темноватый оттенок.

Что необходимо сделать при испечении хлеба из ржаной муки?

Ржанная мука содержит определенный процент клейковины, однако этот процент ниже, чем у остальных сортов муки. Для того, чтобы хлеб был легко перевариваемый, необходимо при приготовлении целозернистого ржаного хлеба использовать побольше дрожжей.

Как использовать различные сорта муки?

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

Типы муки и их цифровые коды

тип 405 – пшеничная мука среднего помола,

тип 550 – пшеничная мука мелкого помола,

тип 1050 – пшеничная мука мелкого помола темная (хлебная).

Дрожжи

Дрожжи являются живым организмом. В тесте размножаются и образуют пузырьки окиси кислорода, обуславливающие подъем теста. Для приготовления хлеба в домашней хлебопечи лучше всего использовать сущеные дрожжи. Их можно приобрести в пакетике, процесс брожение у этих дрожжей не связано с сахаром. У них более низкая доля сахара и таким образом они для Вас более полезны.

Неиспользованные сущеные дрожжи храните при низкой температуре и в сухом месте в воздухонепроницаемой упаковке.

Соль

Соль конечно дает хлебу вкус. Также может замедлить процесс брожения.

Сливочное масло

Подчеркивает вкус и смягчает, можно также использовать маргарин или оливковое масло.

Сахар

Сахар дает хлебу вкус и частично является причиной того, что корочка становится более коричневой.

Примечание: если добавите сахар, то некоторые виды сущенных дрожжей могут не начать бродить.



Вода

Пользуйтесь всегда водой с комнатной температурой, лучше всего около 22 °C.

Остальные ингредиенты

Остальными ингредиентами может быть все от сухофруктов, сыра, яиц, орехов, коричневой муки, приправ, зелени и т.п. Все зависит только от Вас. Только не забудьте, что такие продукты как сыр, молоко и свежие фрукты в общем содержат высокое количество воды, которое определяет окончательный вид буханки. Лучше используйте сушенные суррогаты, более сухие сыры, сушенное молоко и т.п. Когда при использовании хлебопечи у Вас будет больше опыта, сами определите, если тесто более сухое или наоборот, и во время процесса добавите воду или муку. Не забудьте, сколько добавили соли, так как соль замедляет брожение. Некоторые ингредиенты можно смешать уже в начале, как напр., сушенное молоко и йогурт, но некоторые добавьте только после прозвучания звукового сигнала, напр., орехи, сухофрукты. Если будете наблюдать за процессом выпечки, то узнаете, когда прозвучит звуковой сигнал.

Условия

Рабочие условия очень важны, разница в размере буханки приготовляемой в теплой и холодной среде составляет 15 %.

Хранение хлеба

Дома приготовленный хлеб не содержит консервантов. Но, если хлеб положите в чистую и воздухонепроницаемую посуду, которую еще положите в холодильник, он сохранится 5–7 дней. Также можете хлеб заморозить.

Как приготовить свежий хлеб для улучшения пищеварения?

В этом случае рекомендуем добавить в муку мяту варенную картошку.

Что необходимо делать, если в хлебе чувствуются дрожжи?

- В этом случае добавьте в смесь сахар. Добавление сахара дает хлебу светлый оттенок.
- Добавьте в воду 1 столовую ложку уксуса при выпечке малой буханки или 2 столовые ложки при выпечке большой буханки.
- 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, суще, чем хлеб испеченный в хлебопечке.

VII. ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом работы следует электроприбор отключить и отсоединить вилку кабеля питания от розетки электрической сети! Очистку проводить только после полного охлаждения хлебопечки и регулярно после каждого ее использования!

RU

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

Для очистки не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства (напр., 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!** Вытерите внешние поверхности формы для выпечки влажной тряпкой. Внутренние поверхности можно осторожно помыть синтетическим моющим средством. Лопатки для замешивания и оси необходимо помыть сразу после использования. Если лопатки останутся в форме, вытащить их потом будет тяжело. В этом случае наполните емкость формы теплой водой и оставьте ее в течении 30 минут в покое. Потом лопатки вытащите. Форму для выпечки не намачивайте в воде слишком долго, это может повлиять на вращение оси. Форма для выпечки покрыта неприлипающимся 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 прилиплась 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.



Проблема	Причина	Решение
Ингредиенты плохо перемешаны и хлеб плохо печется.	Неправильно выбрана программа.	Проверьте выбранную программу и другие установки.
	Во время выпечки крышка хлебопечки была несколько раз открыта.	Не открывайте крышку после о последнего процесса поднятия теста.
	Долговременное отключение электрической сети во время работы хлебопечки.	См.абзац IV. Функциональные возможности хлебопечки (повторные процессы).
	Вращение мешалок блокировано.	Проверьте мешалки, не блокированы ли они зернами и т.п. Извлеките форму для выпечки, проверьте, свободно ли врачаются 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 Н Н Н.	Хлебопечка еще горячая от предыдущей выпечки.	Оставьте хлебопечку остывать. После этого форму верните обратно, установите снова программу и включите хлебопечку.

IX. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



На всех частях поставляемого изделия, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае, если электрический прибор больше не функционирует, его следует утилизировать с наименьшим ущербом для окружающей среды, в соответствии с нормативными актами органов Вашего местного самоуправления. В большинстве случаев Вы можете сдать прибор в местном пункте приема вторичного сырья.

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

RU

**Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская!
Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права на гарантийный ремонт!**

X. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННЫЕ

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

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы № 2004/108/EC.

Изделие соответствует техническим требованиям на электрическое оборудование низкого напряжения согласно Директиве Совета № 2006/95/EC.

На изделие был выдан сертификат соответствия согласно Закону № 258/2000 Сб. Законов об охране общественного здоровья.

Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/EC об материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего пользования

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не погружать в воду

DO NOT COVER – Не закрывать

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 удушения. 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 поднимается	– Мало дрожжей или вообще их нет – Старые или негодное 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 поднимается 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 – Дрожжевание 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 комковатая	– 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



Проблема	Причина	Решение
Ломоти неравномерные или комковитые	– Хлеб не был достаточно охлажден (пар не ушел)	g
Осадок муки на корочке	– Мука во время смещивания 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.
- Пользуйтесь только свежими и правильно хранившимися ингредиентами.
- Исправьте количество жидкости. Если пользуетесь ингредиентами содержащими воду порция добавленной воды должна соответственно понизится.
- В случае очень влажной погоды уменьшите количество воды о 1–2 столовые ложки.
- Извлеките буханку из формы сразу после выпечки и перед тем, как ее разрежете оставьте ее 15 минут остывать 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 отстрочкой старта, 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 помягче 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 ржаной 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. Приспособливание дозирования

Убедитесь в том, что если дозы повышенные или пониженные, соблюдаются соотношения первоначальных рецептур. 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. Проверте 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).
- **Замена жидкостей:** При использовании рецептурой рекомендуемых ингредиентов содержащих воду (творог, йогурт и т.д.) должен понизится объем жидкости на предполагаемый общий объем. В случае добавления яичек, взбейте их с начала в мерном стакане и после этого дополните стакан необходимой жидкостью до предполагаемого объема.
- **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 $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ чайной ложки относительного уменьшения его поднятия. Тоже 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 быструю активацию дрожжей необходимо избежать соприкосновение дрожжей с водой (особенно при использовании функции отстрочки старта).
- 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: Если необходимо добавить другие ингредиенты, для этого, после звукового сигнала, можете 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 больше поднимается и тем ограничивает потребность быть уложенной, вес чисто белого хлеба ниже чем хлеба целозернистого.



- Несмотря на точные весовые данные может появится небольшая разница. Настоящий вес хлеба прежде всего зависит от комнатной влажности во время подготовки.
- Любой хлеб со значительной долей пшеницы имеет увеличенный объем, а в случае высшего весового класса после последнего поднятия выходит за края емкости. Но хлеб не разольется. Тесто вне формы быстрее покоричневеет в сравнении с тестом внутри формы.
- Там где для сладких типов хлеба рекомендована программа **5-SLADKÝ/СЛАДКИЙ** можете использовать ингредиенты в меньшем количестве; также у программы **6-DORT/TOPT** 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 **10-PEČENÍ/ВЫПЕЧКА**.
- Рекомендуем испечь пробный хлеб перед настоящей установкой программы выпечки на ночь, так как в случае необходимости можете провести нужные изменения.



СТАДИЯ ПОДГОТОВКИ	ПРОГРАММА								
	1. КЛАССИК		2. ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА		3. ТОСТЕРОВЫЙ		4. СКОРЫЙ	5. СЛАДКИЙ	6. ТОРТ
	1,3 кг	0,9 кг	1,3 кг	0,9 кг	1,3 кг	0,9 кг	0,9 кг	1,3 кг	0,9 кг
3:00 ч.	2:55 ч.	3:40 ч.	3:32 ч.	3:50 ч.	3:40 ч.	2:10 ч.	2:50 ч.	2:45 ч.	1:50 ч.
H1 - замешивание	10	10	10	9	18	16	10	10	6
K1 - подъем тест	20	20	25	25	40	40	10	5	5
H2 - замешивание	15	15	20	18	22	19	10	20	10
K2 - подъем тест	25	25	35	35	30	30	-	33	32
K3 - подъем тест	45	45	65	65	50	50	30	40	40
ВЫПЕЧКА	65	60	65	60	70	65	70	62	58
ПОДОГРЕВ	60	60	60	60	60	60	60	60	60

СТАДИЯ ПОДГОТОВКИ	ПРОГРАММА						
	7. ВАРЕНИЕ	8. ТЕСТО	9. СУПЕРСКОРЫЙ	10. ВЫПЕЧКА	11. ГЛЮТЕНА	12. ДОМАШНИЙ	
	1:20 ч.	1:30 ч.	0,9 кг 0:59 ч.	0:10 - 1 ч.	2:50 ч.	0:36 - 6:54 ч.	
H1 - замешивание	-	20	10	-	10	6 - 14	
K1 - подъем теста	Время 15 мин., Темпер. 106 °C, Обогрев в циклах вкл/выкл 15 с/15 с, если температура <105 °C	-	-	-	5	20 - 60	
H2 - замешивание	-	-	-	-	10	5 - 20	
K2 - подъем теста	-	30	-	-	30	5 - 120	
K3 - подъем теста	Время 45 мин., Темпер. 106 °C, Замешивание в циклах вкл/выкл 0,5 с/4,5 с, Обогрев в циклах вкл/выкл 15 с/15 с пока температура <105 °C	40	9	-	45	0 - 120	
ВЫПЕЧКА	20	-	40	10-60 мин	70	0 - 80	
ПОДОГРЕВ	-	-	60	60	60	0 - 60	

V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených provádí:
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 zaslanych 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 s.r.o., Náměstí Míru 204, 388 01, tel.: 383 422 554, e-mail: elektro@jankovsky.cz

Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, 777 768 202, e-mail: servis@perfektservis.cz

České Budějovice - ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1A, 370 04, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz

Havířov - Pavel Universal-Elektro, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz

- sběrná oprav - **Karviná - Nové Město**, Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438

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

Karlovy Vary - KV elektroservis, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, 605 906 932,

e-mail: zchvatal@volny.cz

Krnov - HROTA, Bartultovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: ehrota@email.cz

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

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

- sběrná oprav - **Opava**, H. Kvapilové 19, 746 01, tel.: 553 653 153

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

Mladá Boleslav - Elektroservis Mulač s.r.o., Staroměstská nám. 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

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

Ostrovn. Ohří - S+M elektroservis, Nejda 29, 363 01, tel.: 353 844 514, 603 584 243,

e-mail: sm.elektroservis@email.cz

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

- sběrná oprav - **Sezimovo Ústí - ELEKTROSERVIS**, Lipová 602, 391 02, tel.: 775 598 885

Plzeň (Roudná) - SERVIS Feiferlík, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@mvsservis.cz

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

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

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

Odpinu 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.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto servisné firmy:

Banská Bystrica - ELSPO - Viliam Šlank, Spojová 19, 974 01, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk

Martin - X-TECH, Gorkého 2, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk

Námestovo - ZMJ - elektroservis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmj@orava.sk

- zberňa opráv - **Námestovo - ZMJ - elektroservis**, Hatalova 341, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmj@orava.sk

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

Prešov - Lubotice - DJ Servis, Kalinčiaková 2, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk

Rimavská Sobota - J.R.A., s.r.o., Povstania 10, 979 01, tel.: 047/5811 416, e-mail: bieltech@stonline.sk

Spisská Nová Ves - VILLA MARKET, s.r.o., Duklánska 6, 052 01, tel.: 053/4421 857,

e-mail: villa.market.eta@stonline.sk

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

Tomášov - Viva servis, 1. Mája 19, 900 44, tel.: 0905/722 111, e-mail: vivaservis@zoznam.sk

- zberňa opráv - **Bratislava - Viva servis**, Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419,

e-mail: servis@mytna.eta.sk

Trenčín - ESON, s.r.o., Nám. Sv. Anny 20, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail:eson@stonline.sk

Žilina - SERVIS elektrospotřebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: baucekservis@orangemail.sk

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na záručný servis (viď zoznam vyšše), ktorý sa nachádza vo vašom okolí, alebo spotrebič zaneste do predajne, kde ste ho zakúpili.

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obracejte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odeslete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zasláne nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJÍ PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Postup pri reklamácii

Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adres uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zasláne alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajnu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabalte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijíname do opravy znečistené výrobky.

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej oprave	od	do	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej oprave	od	do	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej oprave	od	do
Zákazka číslo	Zákazka číslo	Zákazka číslo	Zákazka číslo	Zákazka číslo	Zákazka číslo	Zákazka číslo	Zákazka číslo	Zákazka číslo
Razítka a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka			Razítka a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka			Razítka a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka		

Kupon č. 3



Kupon č. 2



Kupon č. 1



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehotu

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

7149

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V / = 3 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Lc = 65 dB (A)

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

č.v. 7149 90 000 • ETA 26/2007

Kupující byl seznámen 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 príslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívať způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních opraven 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 nevztahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. Poskytovaná záruka sa predĺžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej oprave. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákoníka. Tento záručný list je zároveň „Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

© GATE 8/1/2008

Kupon č. 1Typ **ETA 7149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2Typ **ETA 7149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3Typ **ETA 7149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

