

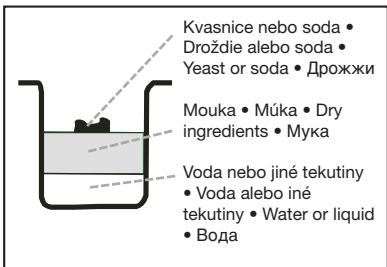
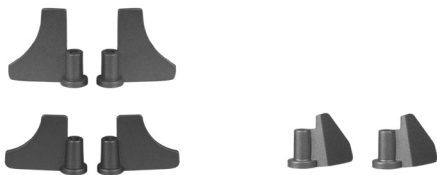
<i>Elektrická pekárna chleba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ 3-19
<i>Elektrická domáca pekáreň na chlieb</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK 20-36
<i>Electric bread maker</i> • USER MANUAL	GB 37-53
<i>Хлебопечь</i> • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU 54-73

DUPLICA

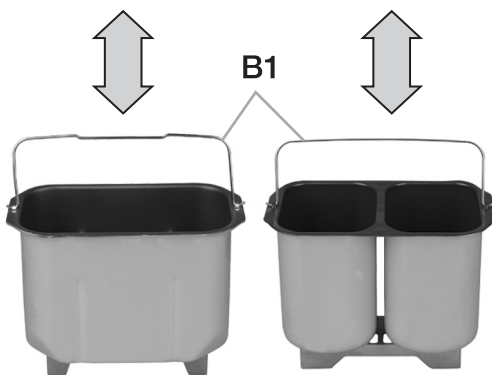


1

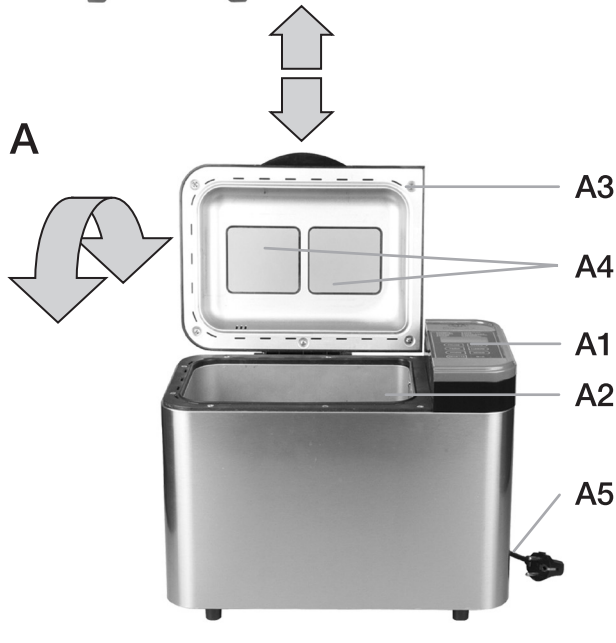
C



B



A



D



E



F



NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte jej.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. zásuvce.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nopracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými 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!**
- Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jejichž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost, či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
- Výrobek 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 potřísnění horkého skla víka vodou nebo jinou tekutinou.
- Spotřebič nepřenášejte 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 převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo, atd.**) a tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadlo**).

– Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, lžice, atd.**). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.

- Nikdy spotřebič nezakrývejte, zabráníte tak nebezpečí vzniku vnitřního požáru.
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárna vyhovuje ČSN 06 1008. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot min. 500 mm a v ostatních směrech min. 100 mm.
- Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
- Neovinujte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- 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 nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- 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

A4 – průzor

A2 – pečicí prostor

A5 – napájecí přívod

A3 – víko

B – pečicí forma (2x)

B1 – držadlo

C – hnětací háky (4x malé, 2x velké)

D – odměrka malá / velká (5 / 15 ml)

E – odměřovací pohár (200 ml)

F – nástroj na vyjmutí háků

II. OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel má dotykové ovládání. Z tohoto důvodu není nutné vyvíjet na zobrazené tlačítka (symboly) žádný tlak.

1) DISPLEJ – 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). Dvojtečka mezi číslicemi neblíká

- číslice **1** označuje, který program byl zvolen,
- číslice **2:55** označuje čas přípravy zvoleného programu,
- nápis poskytuje informaci o zvolené barvě pečeného chleba (**STREDNI**),
- číslice **1200 g** poskytuje informaci o zvolené hmotnosti pečeného chleba.

HNETENI 1, 2, 3 – zahájeno zpracování těsta (hnětení, míchání, hlazení).

Přidání – po zaznění zvukového signálu je možné přidat ingredience (např. ořechy, ovoce, byliny, semena, sýr, čokoláda, uzeniny). Čas zaznění signálu se liší v závislosti na zvoleném programu.

KYNUUTI 1, 2, 3 – zahájeno kynutí, odpočinutí těsta. Na začátku fáze KYNUUTI 3 lze z těsta odebrat háky

PECENI – zahájeno pečení.

PRIHRIVANI – zahájeno přehřívání po dobu 1 hod.

Poznámka

Během provozu se v pravidelných intervalech displej rozsvěcuje a lze na něm 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. přehřívání pekárny.

3) Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (SVETLY, STREDNI, TMAVY). Nápis na displeji znázorňuje zvolenou barvu chleba. Neplatí pro program 7-DŽEM a 8-TĚSTO.

4) Tlačítko VELIKOST

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **1000 g**, **1200 g**, **1400 g** (viz tabulka a recepty). Nápis na displeji znázorňuje zvolenou velikost chleba. Neplatí pro program 6-DORT, 7-DŽEM, 8-TĚSTO, 10-PEČENÍ, 11-DEZERT, 12-DOMÁČÍ.

- velikost **1000 g** (2.2 LB) = pro malé množství chleba (použijte dvojitou nádobu s příslušnými hnětacími háky),
- velikost **1200 g** (2.64 LB) = pro střední množství chleba (použijte velkou nádobu s malými hnětacími háky),
- velikost **1400 g** (3.08 LB) = pro velké množství chleba (použijte velkou nádobu s velkými hnětacími háky).



5) Tlačítko MENU

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 předehtání.

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.

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 pečicí formy. V tomto režimu nelze nastavit velikost dortu.

7. DŽEM

Program je určen pro přípravu džemu nebo marmelády z čerstvého ovoce. V tomto režimu nelze nastavit velikost a barvu.

8. TĚSTA

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

9. ULTRA 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. 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.

11. DEZERT

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

12. DOMÁCÍ

Program je určen pro individuální nastavení všech fází přípravy chleba. Rozsah možnosti nastavení času v jednotlivých fázích (tj. HNETENI 1, 2, KYNUTI 1, 2, 3, PECENI, PRIHRIVANI je popsán v tabulce. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku. Postup programování pomocí tlačítek **CYKLUS** a **ČAS** je v jednotlivých fázích shodný.

- stisknete tlačítko **CYKLUS**, na displeji se zobrazí nápis (např. HNETENI),
- pomocí tlačítka **ČAS** nastavíte délku cyklu (viz. tabulka) nebo můžete z programu příslušnou fázi zcela vyjmout (pokud zadáte OFF).
- následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**.

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

Fáze přípravy	Hnětení	Kynutí	Hnětení	Kynutí	Kynutí	Pečení	Přihřívání
Čas (min)	1	1	2	2	3	(OFF) 0 - 120	(OFF) 0 - 80
	6 - 14	20 - 60	5 - 20	5 - 120	(OFF) 0 - 120	(OFF) 0 - 80	OFF 0 - 60

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. Stisknete a držete tlačítko **ČAS** dokud se na displeji nezobrazí hodnota 10:30, 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 vkládání surovin do formy vždy nejprve nalijte tekutinu, pak přidejte mouku a na závěr sušené droždí. Během doby, než je program spuštěn, se droždí nesmí dostat do kontaktu s tekutinou, jinak by začalo působit předčasně a těsto, resp. chléb by se později při pečení propadl.
- Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako mléko,

CZ

vajíčka, ovoce, jogurt, cibule atd.!

- Pekárnu používejte jen v místnostech s teplotou nad 18 °C. Droždí totiž začíná působit až při teplotě 17 °C a výše. Pokud byste pekárnu umístili do chladnější místnosti, nebylo by zaručeno dobré vykynutí těsta.

- Akustické signál (pípnutí), které signalizuje přidávání surovin a ukončení programu, nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

7) Tlačítko **PAUZA**

Tlačítko slouží pro přerušení činnosti pekárny (např. pro snadné přidání ingrediencí, vyjmutí hnětacích háků z těsta). 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.

Upozornění

Doporučujeme přerušit průběh programu jen krátkodobě, max. do 5 minut. Pokud by došlo k přerušení programu na delší dobu, mohlo by to ohrozit kynutí těsta a tím i výsledek pečení. Po dobu, kdy je aktivována funkce **PAUZA** (a displej bliká), je tlačítko **START/STOP** blokováno a program nelze kompletně ukončit.

8) Tlačítko **SVĚTLO**

Tlačítko slouží pro osvětlení pečicího prostoru. Kdykoli můžete zkontrolovat aktuální stav těsta, příp. chleba, aniž by bylo nutné otevřít víko pekárny. Vnitřní prostor pekárny není osvětlený po celou dobu průběhu programu. Pokud chcete průběžně těsto kontrolovat, stiskněte tlačítko **OSVĚTLENÍ**, a tím světlo rozsvítíte. Asi po minutě, příp. po dalším stisknutí tlačítka světlo opět zhasne.

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Funkce zvukového signálu se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí), současně dojde k osvětlení displeje na cca 15 sec.
- během druhého hnětacího cyklu při programech **1-KLASIK**, **2-CELOZRNÝ**, **3-TOUSTOVÝ**, **4-RYCHLÝ**, **5-SLADKÝ**, **6-DORT**, **9-ULTRA RYCHLÝ** 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

- Po spuštění programu jsou všechna tlačítka kromě tlačítka **PAUZA**, **SVĚTLO**, **START/STOP** blokována.
- Po 5 min. od spuštění programu se z bezpečnostních důvodů ovládací panel zabezpečí (uzamkne) proti nechtěné manipulaci. Odblokování ovládání pekárny proveďte dle pokynů v odstavci Uzamčení ovládacího panelu.
- Pokud chcete pekárnu použít ihned po předchozím pečení a je-li teplota vnitřního prostoru pekárny ještě příliš vysoká (**nad 40 °C**), po stisknutí tlačítka **START/STOP** se na displeji objeví nápis **H HH** a ozve se trvalý zvukový signál (pípání). Pekárnu nelze

uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečicí formu a vyčkejte než pekárna zchladne.

- Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **E EO** nebo **E E1**, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
- Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 10 minut (displej ukazuje základní nastavení), proces se už neobnoví a je nutné pekárnu znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat nastavením vlastního programu (vymazat již ukončené pracovní cykly). Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku s novými ingrediencemi.

Uzamčení ovládacího panelu

Ovládací panel můžete zabezpečit proti nechtěné manipulaci stisknutím tlačítka **CYKLUS** a následně stisknutím tlačítka **BARVA**. Na displeji se zobrazí symbol „klíč“ a ozve se zvukový signál (3 pípnutí). Jakmile je ovládací panel uzamčen, všechna tlačítka kromě tlačítek **CYKLUS** a **BARVA** jsou nefunkční. Zrušení uzamknutí ovládacího panelu provedete shodným způsobem.

V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte pekárnu a příslušenství. Z pekárny odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. **Osušené součásti poskládejte zpět do pekárny a ponechte otevřené víko.** Následně nastavte program **10-PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárnu bez vložených surovin, poté nechejte pekárnu vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.

Umístěte pekárnu na pevný rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Vidlici napájecího přívodu **A5** zasuňte do el. zásuvky. Formu **B** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárny a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **A2**. Doporučujeme potřít hřídele a háky vhodným tepelně odolným margarínem/tukem, to umožní snadnější vyjmutí háků z chleba. 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 **A3**. 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

- U typů těst, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit – nejprve sušené droždí, mouku a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětló. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.
- 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 držadlo **B1** vyjměte pečicí formu **B**, položte ji dnem vzhůru na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Zůstanou-li hnětací háky v chlebu za pomoci nástroje **F** je snadno vyjmete. Poté chléb nechte vychladnout. Pro krájení chleba použijte el. kráječ nebo speciální nůž se zoubkovaným ostřím. Pokud chléb nesníte celý, doporučujeme vám uložit zbytek do plastového sáčku nebo nádoby. Chléb můžete skladovat až 3 dny při pokojové teplotě. Jestliže ho potřebujete uskladnit na delší dobu, vložte ho do plastového sáčku nebo nádoby a následně do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.

Poznámka: doporučujeme při manipulaci s horkou pečicí 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 rozestřete polévkovou lžící horkého roztaveného margarínu.

Chléb není dostatečně vykynutý

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

nebo protože mouka je příliš vlhká.

Opatření: přidejte polévkovou lžici 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.

Kdy lze otevřít víko pekárny během provozu?

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

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

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 „silná/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 nestravitelných částic a tím uděluje mouce tmavší barvu. Užití celozrnné mouky, ale nedává chlebu tmavší zbarvení, 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?

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

- 00 Pšeničná mouka hladká světlá
- T 400 Pšeničná výběrová polohrubá
- T 405 Pšeničná mouka polohrubá výběrová, je umletá ze zrna, které má odstraněný klíček a obal (otrubu) a je vlastně nejsvětější, a tedy “nejmíň” celozrnná
- T 450 Pšeničná polohrubá (krupice)
- T 512 Pšeničná pekařská speciál
- T 530 Pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál
- T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá
- T 650 Pšeničná mouka hladká polosvětlá,
- T 700 Pšeničná mouka světlá konzumní
- T 1000 Pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová)
- T 1050 Pšeničná mouka chlebová
- T 1150 Chlebová mouka
- T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Žitné mouky

- T 500 Žitná světlá
- T 930 Žitná tmavá chlebová
- T 960 Žitná chlebová
- T 1150 Žitná mouka hladká chlebová
- T 1700 Žitná celozrnná

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 uchovejte 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 změkčuje, můžete také použít margarín nebo olivový olej.

Cukr

Cukr dodává chlebu chuť a částečně je příčinou toho, že kůrka zhnědne. Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru až o 20 % aniž by se změnila chuť pečiva. Pokud máte raději měkčí a světlejší kůrku, nahradte cukr medem.

Poznámka: pokud přidáte cukr, některé druhy sušených kvasnic nemusí začít kvasit. Nepoužívejte kostkový nebo hrubý cukr

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 stravení?

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

Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?

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

Proč chléb pečený v klasické peci chutná odlišně od chleba vyrobeného v zařízení na výrobu chleba?

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

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 pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobků z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody ani nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Otřete vnější plochy pečicí formy vlhkým hadříkem.

CZ Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky, tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Nenamáčejte ve vodě pečicí formu příliš dlouho, ovlivnilo by to rotaci hřídelí. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů	Ingredience Inou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější částí pečicí formy nebo pečicí prostor
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký	Chléb zůstal po ukončení pečení a přehřevu příliš dlouho v pečicí formě	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přehřívací fáze
Chléb se obtížně vyndává z pečicí 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 pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je
Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně	Nesprávné nastavení programu	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení
	Během provozu pekárny 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. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis

Pečicí forma se během hnětení nadzvedává

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

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

CZ

Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje **H HH**

Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu

Stisknutím tlačítka **START/STOP** zrušíte zvukový signál. Vyměňte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu

IX. EKOLOGIE



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

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 844 444 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

X. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)

uvedeno na typovém štítku výrobku

Příkon (W)

uveden 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 odchytky 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 hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Česká republika.

XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

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

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

Řešení problémů:

- Ingredience správně odměřte.
- Upravte dávkování ingrediencí a ověřte, zda jste nezapomněli některé suroviny přidat do těsta.
- Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje.
- Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
- Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
- Zredukujte celkové množství surovin, v žádném případě nepoužívejte více mouky, než je uvedeno. Množství všech přísad případně snižte o 1/3.
- Upravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu, dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
- V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Používejte studené tekutiny. Abyste zkrátili dobu kynutí, zvolte program **4-RYCHLÝ**.
- Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

k) Použijte menší množství droždí, eventuálně zredukujte množství všech surovin o 1/4 z uvedeného množství.

l) Do těsta přidejte 1 lžičku pšeničného lepku.

XII. POZNAMKY 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 such 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 snížit 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. Snízte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U žitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev, přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžice na 500 g mouky a zvýšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžici.

2. Přizpůsobování dávek

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

• Tekutiny/mouka

Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené, aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálním chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Je-li příliš vlhké, přidáním mouky po malých dávkách, se docílí správná konzistence těsta. Je-li těsto příliš suché, přidávejte během hnětení vodu po lžicích.

• Nahrazování tekutin

Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na přepokládané celkové množství. Při použití vajíček ušlehejte je v odměrovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství.

• Žijete-li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykne rychleji.

V takovém případě lze množství droždí snížit 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 droždí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci droždí (zejména při použití odloženého zapnutí), tak se musí zabránit styku droždí a tekutinou.
- Pro měření užíjte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 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 rozdrčeny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přibližné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší, nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne..
- 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 hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program **4-RYCHLÝ**, 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 znovu 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 případě 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.
- Protože nemůžeme nijak ovlivnit kvalitu používaných surovin ani další faktory jako např. okolní teplotu, vlhkost vzduchu apod., nemůžeme převzít zodpovědnost za to, zda se chléb pečený dle našich receptů skutečně stoprocentně povede.

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 zaslaných poštou provádí:

Hlinsko - ETA a.s., Poličská 1535, 539 01, tel.: 469 802 493, 469 802 228, 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
- sběrna 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 elektro servis, 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

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

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

- sběrna 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 - Elektro servis Mulač s.r.o., Staroměstské 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: velektro@volny.cz

Ostrov n. Ohří - S+M elektro servis, Nejsda 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

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

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

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

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s.**, servis, Poličská 444, 539 01 **Hlinsko**.

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 844 444 000 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 - elektro servis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmj@orava.sk

- zberňa opráv - **Námestovo — ZMJ - elektro servis**, 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, Kalinčiakova 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

Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Duklianska 6, 052 01, tel.: 053/4421 857,

e-mail: villamarket.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 elektrospotrebičov, 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 vyše), 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.

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

1147

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 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. 1147 99 000 • ETA 50/2008

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

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

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

© GATE 15/10/2008

Kupon č. 1



Typ **ETA 1147**

Série

Zakázka číslo

Datum
Razítko a podpis

Kupon č. 2



Typ **ETA 1147**

Série

Zakázka číslo

Datum
Razítko a podpis

Kupon č. 3



Typ **ETA 1147**

Série

Zakázka číslo

Datum
Razítko a podpis

