NÁVOD K OBSLUZE

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

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

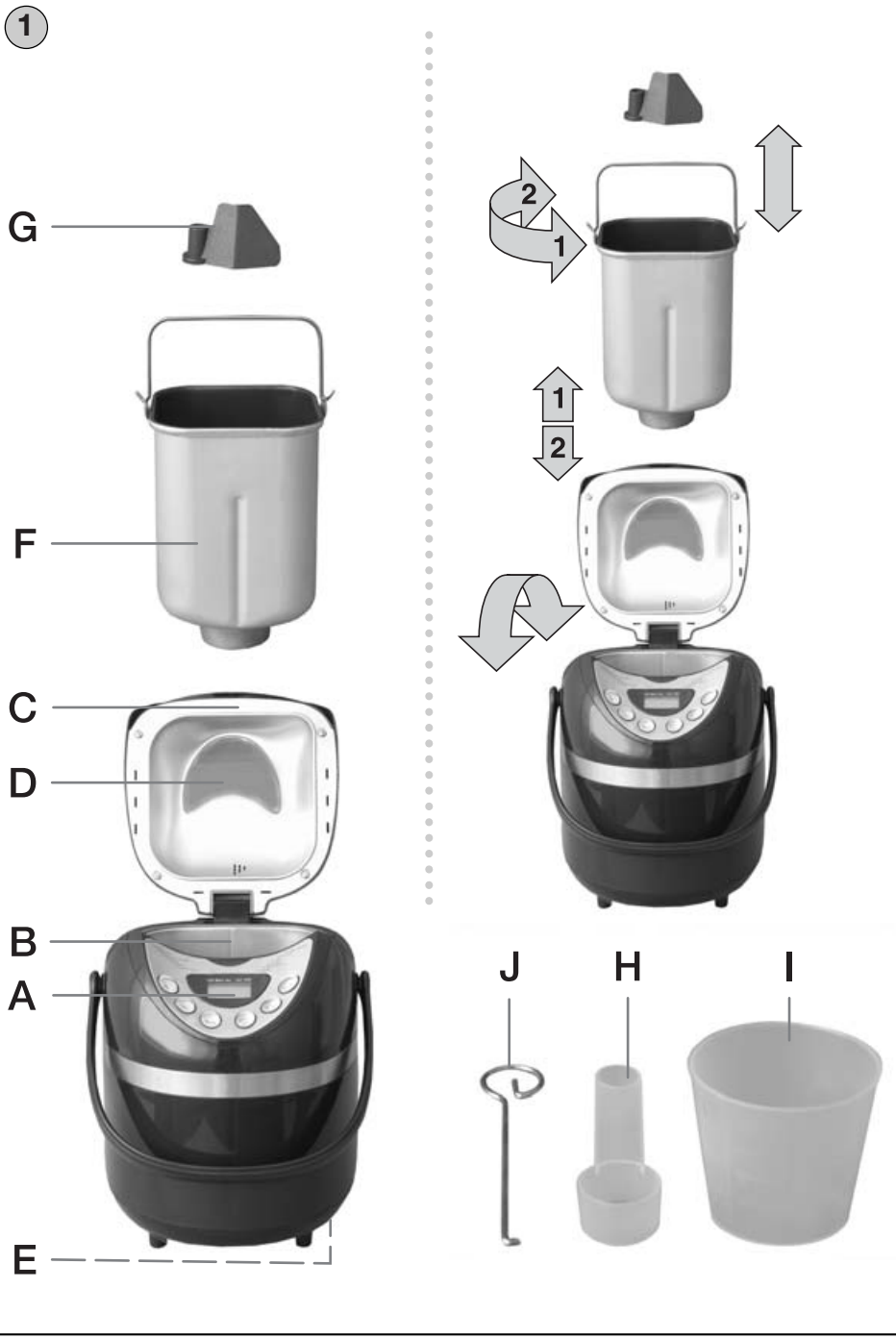
Хлебопечь • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 25-37

Sympatic



22 PAP CE

ETA


1
G
F
C
D
B
A
E
2
1
1
2
J
H
I

eta 1149 Sympatic

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Bezpečnostní instrukce uvedené v této kapitole vycházejí nejen z požadavků harmonizovaných norem a směrnic EU, ale mají na zřeteli obecnou bezpečnost výrobků a vycházejí z praktických zkušeností chování uživatelů. Analogické či částečně odchylné informace, které se mohou z různých důvodů vyskytnout v dalších kapitolách návodu, vnímejte prosím jako druhotné a vždy se řiďte upozorněními uvedenými v této kapitole!

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. síti.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zaneste spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Výrobek je určen pouze pro přípravu pokrmů v domácnosti a podobné účely, není určen pro venkovní použití!
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru!
- Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
- Výrobek doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně)!
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**).
- V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo, atd.**) a tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**).
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, žlice, atd.**). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárna vyhovuje ČSN 06 1008. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot min. 500 mm a v ostatních směrech min. 100 mm.
- Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
- 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.

CZ - Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Používejte pouze nepoškozené a správné prodlužovací kabely (šňůry).
- Jestliže je napájecí přívod tohoto 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 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.**).

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A - ovládací panel s displejem
B - pečící prostor
C - víko
D - průzor
E - spínač/vypínač
F - pečicí forma
G - hnětací metla
H - odměřovací lžíce
I - odměřovací pohár
J - háček

III. OVLÁDACÍ PANEL

Displej zobrazuje:
- zvolený stupeň pečení
- nastavená hmotnost
- číslo programu
- čas do konce pečení
- teplotní výstraha (**H:HH**) která upozorňuje na skutečnost, že je nutné pekárnu před dalším použitím nechat dostatečně zchladnout

Tlačítka:

VOLBA - volí jeden z 12 programů
BARVA - volí požadovanou barvu chleba **SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ** (funkční jen pro některé programy)
ČAS -/+ - umožňuje naprogramování pozdějšího spuštění (kromě programů pro zrychlenou přípravu, 6 a 7)
START - podržením na přibližně 1 sekundu zazní zvukový signál (pípnutí), dvojtečka na displeji začne blikat a program se spustí
STOP - podržením na přibližně 3 sekundy zazní zvukový signál (pípnutí), program se ukončí, tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. přihřívání pekárny
VELIKOST - volí velikost chleba dle receptu (**1.5 LB / 2.0 LB**)

IV. POPIS PROGRAMŮ

1. KLASIK (3:00 a 2:53) - pro bílý a hnědý chléb, také pro chléb ochucený bylinkami a rozinkami.
2. TOUSTOVÝ (3:50 a 3:40) - pro pečení lehkého chleba, francouzského chleba s křupavou kůrkou a lehkým středem.
3. CELOZRNNÝ (3:40 a 3:32) - pro pečení chleba s určitým množstvím pšeničných zrn. Toto nastavení poskytuje delší čas na předehřátí

a nabobtnání zrn. S tímto programem nedoporučujeme používat funkci "**ČAS -/+**".

4. SPRINT (1:40) - pro bílý chléb s minimální dobou přípravy. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hustý střed.
5. SLADKÝ (2:55 a 2:50) - pro pečení sladkých typů chleba s křupavější kůrkou než při pečení s programem "**KLASIC**".
6. ULTRA RYCHLÝ 1 (0:58) - míchání, kynutí a pečení 680 gramového chleba za extra krátký čas.
7. ULTRA RYCHLÝ 2 (0:58) - hnětení, kynutí a pečení 908 gramového chleba za extra krátký čas.
8. PŘÍPRAVA TĚSTA (1:30) - v tomto režimu se připraví jen těsto bez pečení. Těsto po přípravě můžete použít na chlebové rohlíky, pizzu atd. Při tomto nastavení můžete připravit v pekárně jakékoliv těsto. Všechny složky těsta nesmí mít větší hmotnost jak 1 kg.
9. DŽEM (1:20) - příprava džemu z čerstvého ovoce anebo marmelády.
10. DORT (2:50) - při tomto nastavení se nejspíš promísí složky a potom se pečou po nastavený čas. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí misky. (Podrobněji v receptáři.)
11. SENDVIČ (3:00 a 2:55) - pro pečení lehkého chleba s měkkou a hrubou kůrkou.
12. PEČENÍ (1:00) - prodloužení vaření nebo pečení.

Poznámka:
Pro programy **ULTRA RYCHLÝ I** a **ULTRA RYCHLÝ II** je nutné použít vodu (nebo jiné tekuté složky) s teplotou 48 - 50 °C.

V. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte všechen obalový materiál. Umyjte formu na pečení i hnětací metlu. Voda nesmí zatéct dovnitř do pekárny. Forma má nepřilnavý povrch, proto ji nedrhněte drsnými čisticími prostředky a nemanipulujte v ní s tvrdými předměty. Před prvním pečením chleba pečte pekárnu naprázdno asi na 20 minut s programem **PEČENÍ**. Při prvním spuštění se může vyskytnout malé množství dýmu a zápachu, což je normální jev. Tato skutečnost není důvodem k reklamaci spotřebiče. Po skončení programu **PEČENÍ** a vychladnutí formy znovu vyčistěte. Zasuňte hnětací metlu na hřídel ve formě.

VI. POSTUP PEČENÍ

1. **Vyjměte formu na pečení** - otevřete víko pekárny, zdvihněte držadlo formy, pootočte proti směru hodinových ručiček a formu tahem vyjměte. Je důležité, abyste plnili formu na pečení. Nikdy neplňte pečicí formu pokud je umístěna v pekárně.
2. **Připojení hnětací metly** - nasuňte metlu na hřídel zatlačením směrem dolů.
3. **Měření složek** - požadované množství jednotlivých komponentů dávejte do formy v předepsaném pořadí. Kvasnice nesmí přijít do styku s vodou, jinak dojde k předčasnému kvašení.
4. **Vrácení formy do komory** - vložte formu pekárny, pootočte ve směru hodinových ručiček tak, aby se zajistila. Zavřete víko pekárny.
5. **Zapojení pekárny do el. sítě** - po zapojení do zásuvky se automaticky nastaví základní (**KLASIK**) program a běžný čas pečení.
6. **Volba programu** - opakovaným stisknutím tlačítka **VOLBA** vyberte program pečení.

CZ

7. **Hmotnost** - stisknutím tlačítka **VELIKOST** nastavte velikost chleba. Po zapnutí pekárny je vždy automaticky nastavena hmotnost **2.0 LB**.
8. **Zabarvení kůrky** - tlačítkem **BARVA** zvolte zbarvení kůrky. Pokud nezadáte barvu, bude automaticky nastavena barva **STŘEDNÍ**.
9. **Naprogramování pozdějšího spuštění** - když chcete mít chléb hotový v určenou dobu, nebo pečení o nějakou dobu opozdit, můžete tlačítky **ČAS -/+** zvolit čas za jaký bude chléb hotov. Maximální doba nastavení je 13 hod.
10. **START** - přípravu a pečení spustíte tlačítkem **START**. Na displeji pekárny se zobrazí čas do konce pečení s minutovým odpočtem.
11. **Průběh** - po spuštění následují automatické procedury. Některé programy s dvěma hnětacími procesy upozorňují zvukovým signálem (pípáním) na možnost vložit další případné ingredience (např. slunečnicová semena, kousky ovoce anebo ořechů). V průběhu přípravy může přes ventilační otvory vycházet pára. Tento jev je naprosto normální.
12. **Ukončení** - po skončení programu zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí "0:00".
13. **Udržování v teplém stavu (přihřívání)** - při většině programů funguje funkce udržování teploty po skončení samotné přípravy. Teplota se udržuje po dobu 60 minut. Pro dosáhnutí co nejlepšího výsledku doporučujeme, vytáhnout formu na pečení s obsahem v rámci tohoto časového intervalu anebo ihned po skončení samotného programu pečení.
14. **Vyjmutí formy** - stlačte tlačítko **STOP**, otevřete víko a vyjměte formu na pečení.
    Upozornění: **při manipulaci s formou používejte rukavice. Držadlo i forma jsou HORKÉ!**
15. **Vyjmutí chleba** - nechejte pecen schladit ve formě cca 10 minut, obraťte formu dnem nahoru a vyklopte pecen na podnos. Naplňte formu teplou vodou, aby se hnětací metla nepřilepila na hřídel.
    Poznámka: někdy se stane, že po vyklopení zůstane metla v pecnu. Metlu vytáhněte pomocí dodávaného háčku nebo vhodného dřevěného, plastického nástroje, aby se nepoškodil její nepřilnavý povrch.
16. **Uložení pekárny** - po použití vytáhněte napájecí přívod z el. zásuvky a před čištěním a uložením nechejte pekárnu zchladnout.

Přerušení napájení

Pokud v průběhu přípravy pečení nebo přípravy pozdějšího spuštění dojde k přerušení dodávky el. energie do 10 min. pekárna bude pracovat ve zvoleném programu. Pokud došlo k výpadku el. energie nad 10 min. již v průběhu přípravy těsta, doporučujeme celý proces pečení chleba následně kontrolovat.

Krájení a skladování

Po vyklopení pecnu z formy na pečení, nechejte pecen 15-30 minut odložený nejlépe na drátěném stojanu, případně prkénku. Hladký řez a rovnoměrné okraje dosáhnete použitím elektrického kráječe anebo nože s pilkovou čepelí. Pecen skladujte standardním způsobem. Jak je teplota okolí a vlhkost příliš vysoká, odložte ho na noc do chladničky. Doma pečený chléb neobsahuje konzervační přísady, spíš se vysuší a ztvrdne v porovnání s chlebem, zakoupeným v obchodě.

VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte výrobek od elektrické sítě! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití! Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací metlu teplu vzdorujícím tukem před jeho prvním použitím a nechat ho ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut při 160 °C. Po jeho 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 drobky z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody nebo nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Otřete vnější ploch pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací metlu tak i pohonná hřídel se musí očistit ihned po použití. Zůstane-li hnětací metla ve formě, bude se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji v klidu podobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací metlu. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat povrch během jeho čistění. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění jeho účinnost.

VIII. EKOLOGIE

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

Opravu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!
Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 800 800 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

IX. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	5,3 kg

Z hlediska elektromagnetické kompatibility výrobek odpovídá NV č.18/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů (Směrnici Rady 89/336/EEC včetně dodatků) a z hlediska elektrické bezpečnosti odpovídá NV č. 17/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů (Směrnici Rady 73/23/EEC včetně dodatků). Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění a č. 258/2000 Sb. v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. v platném znění.
Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

CZ *TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*
Nebezpečí udušení. Odkládejte mimo dosah dětí. Igelitový sáček není na hraní.

X. 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 pečením pohybujte hřídelí hnětací metly zleva doprava. Pro další pečení celou formu včetně hnětací metly vymastěte.

Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?
Hnětací metlu můžete vyjmout pomocí háku nebo případně pomocí prstů pokrytými moukou před poslední fází kynutí těsta.

Těsto překyne přes okraj nádoby
To se stává zejména když se užívá pšeničná mouka a je to následek vyššího obsahu lepku. Snižte množství mouky a přizpůsobte ostatní ingredience. Hotový chléb bude ještě stále mít dostatečný objem. Na těsto rozestřete 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.

Kdy lze otevřít víko pekárny během provozu?
Všeobecně řečeno lze víko pekárny otevřít vždy během fáze hnětení. Během této fáze mohou být ještě přidána malá množství mouky nebo tekutiny. Má-li chléb mít po dopečení určité aspekty, postupujte takto:
Před poslední fází kynutí odklopte víko a opatrně nařízněte tvořící se kůru chleba ostrým předehřátým nožem, rozptylte na něj cereálie nebo rozestřete na kůru směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne.

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

Žitná mouka obsahuje oproti mouce pšeničné menší množství lepku. Proto těsto na chléb špatně kyne. Aby se chléb stal lehce stravitelným, musí se připravit celozrnný žitný chléb s kvasnicemi.

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 droždí?
a) Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru. Přidání cukru uděluje chlebu světlejší barvu.
b) Přidejte do vody 1 polévkovou lžíci octu 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.

XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a příhřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přihřívací fáze.
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětací metle.	Hýbejte hřídelí sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací metlu a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formu na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací metlu a vyčistit ji.
Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny došlo k stisknutí tlačítka **START/STOP**.	Viz odstavec Postup pečení.
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.	Neotevírejte víko po posledním vykynutí

	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.	Viz odstavec **Postup pečení.**
	Otáčení hnětací metly je je zablokováno	Zkontrolujte zda hnětací metla není zablokována zrny apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídel volně otáčí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.
Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací metla je zablokována a pečicí forma je vytlačována nahoru.	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.
Pekárnu nelze spustit. displej zobrazuje "H:HH".	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu	Držte tlačítko **START/STOP** stisknuté dokud se na displeji neobjeví základní nastavení. Odstraňte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

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

	z ostatních ingrediencí.	b
	Stará nebo prošlá mouka.	d
Střed chleba není upečen.	Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny.	a/b/f
	Recept obsahuje vlhké ingredience.	f
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr.	Příliš mnoho vody.	f
	Žádná sůl.	b
	Vysoká vlhkost, voda příliš horká.	g
	Příliš mnoho tekutiny.	c
Chléb je na povrchu nedopečený.	Objem je příliš velký vůči pečicí formě.	a/e
	Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb.	b
	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).	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. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
d) Používejte jen čerstvé 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 drátěné podložce.

XIII. POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. Ingredience

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

- Nejdůležitější ingredience, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete-li si nastavit funkci časování programových fází, doporučuje se použít studné ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí počne kynout příliš brzy.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.

CZ

- Aby kůra byla světlejší a tenčí lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůře, nahraďte 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, řiďte se dále uvedenými základními pravidly pro přizpůsobení dávek ingrediencí:

Tekutiny/mouka: Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálním chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvém 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 snížit 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 droždí snížit až o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

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

4. Hmotnosti a objemy chleba

V níže uvedených receptech najdete přesné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne a tudíž omezuje nutnost být uložena.

- I přes přesné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy. Pro tento typ pekárny použijte recepty o **velikosti I**, případně o maximální hmotnosti **1000 g**.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu

nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program **SPRINT** můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program **SLADKÝ** pro výroby lehčího chleba.

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

eta 1149 Sympatic

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Bezpečnostné inštrukcie uvedené v tejto kapitole vychádzajú nie len z požiadaviek harmonizovaných noriem a smerníc EU, ale majú na zreteli všeobecnú bezpečnosť výrobkov a vychádzajú z praktických skúseností chovania užívateľov. Analogické či čiastočne rozdielne informácie, ktoré sa môžu z rôznych dôvodov vyskytnúť v ďalších kapitolách návodu, vnímajte prosím ako druhotné a vždy sa riaďte upozorneniami uvedenými v tejto kapitole!

— Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si schovajte.
— Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
— Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, alebo ak spadol na zem a poškodil sa. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
— Výrobok je určený iba na prípravu pokrmov v domácnosti a podobné účely, nie je určený na vonkajšie použitie!
— Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevyťahujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
— Zabráňte deťom a nesvojprávnym osobám v manipulácii so spotrebičom bez dozoru!
— Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
— Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
— Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!
— Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napr. **nepopálili alebo neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
— Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznietením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hneď vypnite a odpojte od elektrickej siete.
— Domácu pekáreň používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napríklad **záclon, závesov, dreva, atď.**) a tepelných zdrojov (napríklad **kachieľ, el./plynového sporáka**).
— Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu, prsty, atď.**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
— Z hľadiska požiarnej bezpečnosti pekáreň vyhovuje STN. V zmysle tejto normy ide o spotrebiče, ktoré možno prevádzkovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť 500 mm od povrchov horľavých materiálov a v ostatných smerov 100 mm.
— Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
— Napájací prívod nikdy neovíjajte okolo spotrebiča, predĺžite tak jeho životnosť.
— Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.

— Spotrebič je prenosný, má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od elektrickej siete.
— Používajte iba nepoškodené a správne predlžovacie káble (šnúry).
— Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hneď odpojte od elektrickej siete.
— Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
— Spotrebič nikdy nepoužívajte pre žiadny iný účel, než pre ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
— Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar, apod.**).

II. POPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

A – ovládací panel s displejom
B – priestor na pečenie
C – veko
D – priezor
E – spinač/vypinač
F – pekárenská forma
G – sádzacia metla
H – meracia lyžica
I – merací pohár
J – hák

III. OVLÁDACÍ PANEL

Na displeji sa zobrazuje:
— zvolený stupeň pečenia
— nastavená hmotnosť
— číslo programu
— čas do konca pečenia
— teplotná výstraha (H:HH) upozorňuje na skutočnosť, že je nutné pekáreň pred ďalším použitím nechať dostatočne schladiť

Tlačidlá:
VOLBA — volí jeden z 12 programov
BARVA — volí požadovanú farbu chleba, **SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ** (funkčná iba pre niektoré programy)
ČAS -/+ — umožňuje naprogramovanie neskoršieho spustenia (okrem programov pre zrýchlenú prípravu, 6 a 7)
START — podržaním na približne 1 sekundu zaznie zvukový signál (pípnutie), dvojbodka na displeji začne blikať a program sa spustí
STOP — podržaním na približne 3 sekundy zaznie zvukový signál (pípnutie), program sa ukončí, tento postup platí aj pokiaľ chcete ukončiť 60 min. Prihrievanie pekárne
VELIKOST — stlačenie tlačidla volí veľkosť chleba podľa receptu (**1.5 LB, 2.0 LB**)

IV. POPIS PROGRAMŮ

1. KLASIC (3:00 a 2:53) — pre biely a hnedý chlieb, tiež pre chlieb ochutený bylinkami a hrozienkami.
2. TOUSTOVÝ (3:50 a 340) — pre pečenie ľahkého chleba, francúzskeho chleba s chrumkavou kôrkou a ľahkým stredom.
3. CELOZRNNÝ (3:40 a 3:32) — pre pečenie chleba s určitým množstvom pšeničných zŕn. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na predhriatie

a napučanie zŕn. S týmto programom nedoporučujeme používať funkciu “**ČAS -/+** ”.

4. SPRINT (1:40) — pre biely chlieb s minimálnou dobou prípravy. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hustý stred.
5. SLADKÝ = (2:55 a 2:50) — pre pečenie sladkých typov chleba s chrumkavejšou kôrkou než pri pečení s programom “**KLASIC**”.
6. ULTRA RYCHLÝ 1 (0:58) — miesenie, kysnutie a pečenie 680 gramového chleba za extra krátky čas.
7. ULTRA RYCHLÝ 2 (0:58) — miesenie , kysnutie a pečenie 908 gramového chleba za extra krátky čas.
8. PŘÍPRAVA TĚSTA (1:30) — v tomto režime sa pripraví iba cesto bez pečenia. Cesto po príprave môžete použiť na chlebové rožky, pizzu atď. Pri tomto nastavení môžete pripraviť v pekárni akékoľvek cesto. Všetky zložky cesta nesmú mať väčšiu hmotnosť ako 1 kg.
9. DŽEM (1:20) — príprava džemu z čerstvého ovocia alebo marmelády.
10. DORT (2:50) — pri tomto nastavení sa najskôr premiešajú zložky a potom sa pečú počas nastaveného času. Odporúčame najskôr zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vysypať do misky na pečenie. (Podrobnejšie v receptári.)
11. SENDVIČ (3:00 a 2:55) — na pečenie ľahkého chleba s mäkkou a hrubou kôrkou.
12. PEČENÍ (1:00) — predĺženie varenia alebo pečenia.

Poznámka:
Pre programy **ULTRA RÝCHLY I** a **ULTRA RÝCHLY II** je potrebné použiť vodu (alebo inú tekutú zložku) s teplotou 48 – 50 °C.

V. PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetok obalový materiál. Umyte formu na pečenie aj sádzaciu metlu. Voda nesmie zatiecť dovnútra do pekárne. Forma má nepriľnavý povrch, preto ju nedrhnite drsnými čistiacimi prostriedkami a nemanipulujte v nej s tvrdými predmetmi. Pred prvým pečením chleba pečte v pekárni naprázdno asi na 20 minút v programe **PEČENÍ** . Pri prvom spustení sa môže vyskytnúť malé množstvo dymu a zápachu, čo je normálny jav. Táto skutočnosť nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Po skončení programu **PEČENÍ** a vychladnutí formy znovu vyčistite. Zasuňte sádzaciu metlu na hriadeľ vo forme.

VI. POSTUP PEČENIA

1. **Vyberte formu na pečenie** – otvorte veko pekárne, zdvihnite držadlo formy, pootočte proti smeru hodinových ručičiek a formu ťahom vyberte. Je dôležité, aby ste plnili formu na pečenie. Nikdy neplňte formu na pečenie, pokiaľ je umiestnená v pekárni.
2. **Pripojenie sádzacej metly** – nasuňte metlu na hriadeľ zatlačením smerom dolu.
3. **Meranie zložiek** – požadované množstvo jednotlivých komponentov dávajte do formy v predpísanom poradí. Kvasnice nesmú prísť do styku s vodou, inak dôjde k predčasnému kvaseniu.
4. **Vrátenie formy do komory** – vložte formu pekárne , pootočte v smere hodinových ručičiek tak, aby sa zaistila. Zavrite veko pekárne.
5. **Zapojenie pekárne do el. siete** – po zapojení do zásuvky sa automaticky nastaví základný (**KLASIC**) program a bežný čas pečenia.

6. **Voľba programu** – opakovaným stlačením tlačidla **VOLBA** vyberte program pečenia.
7. **Hmotnosť** – stlačením tlačidla **VELIKOST** nastavte veľkosť chleba. Po zapnutí pekárne je vždy automaticky nastavená hmotnosť **2.0 LB**.
8. **Sfarbenie kôrky** – tlačidlom **BARVA** zvoľte sfarbenie kôrky. Pokiaľ nezadáte farbu, bude automaticky nastavená farba **STŘEDNÍ** = stredná.
9. **Naprogramovanie neskoršieho spustenia** – keď chcete mať chlieb hotový v určenú dobu, alebo pečenie o nejakou dobu oneskoriť, môžete tlačidlom **ČAS -/+** zvoliť čas, za aký bude chlieb hotový. Maximálna doba nastavenia je 13 hod.
10. **START** – prípravu a pečenie spustíte tlačidlom **START**. Na displeji pekárne sa zobrazí čas do konca pečenia s minútovým odpočtom.
11. **Priebeh** – po spustení nasledujú automatické procedúry. Niektoré programy s dvoma sádzacími procesmi upozorňujú zvukovým signálom (pípaním) na možnosť vložiť ďalšie prípadné ingrediencie (napr. slnečnicové semená, kúsky ovocia alebo orechov). V priebehu prípravy môže cez ventilačné otvory vychádzať para. Tento jav je naprosto normálny.
12. **Ukončenie** – po skončení programu zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí “0:00”
13. **Udržovanie v teplom stave (prihrievanie)** – pri väčšine programov funguje funkcia udržiavania teploty po skončení samotnej prípravy. Teplota sa udržiava po dobu 60 minút. Pre dosiahnutie čo najlepšieho výsledku odporúčame vytiahnuť formu na pečenie s obsahom v rámci tohto časového intervalu alebo ihneď po skončení samotného programu pečenia.
14. **Vybratie formy** – stlačte tlačidlo **STOP**, otvorte veko a vyberte formu na pečenie. Upozornenie: **pri manipulácii s formou používajte rukavice. Držadlo aj forma sú HORÚCE!**
15. **Vybratie chleba** – nechajte peceň schladiť vo forme cca 10 minút, obráťte formu dnom nahor a vyklopte peceň na podnos. Naplňte formu teplou vodou, aby sa sádzacia metla neprilepila na hriadeľ.
    Poznámka: niekedy sa stane, že po vyklopení zostane metla v pecni. Metlu vytiahnite pomocou háku alebo vhodného dreveného, plastického nástroje, aby sa nepoškodil jej nepriľnavý povrch.
16. **Uloženie pekárne** – po použití vytiahnite napájací prívod z el. zásuvky a pred čistením a uložením nechajte pekáreň vychladnúť.

Prerušenie napájania

Pokiaľ v priebehu prípravy pečenia alebo prípravy neskoršieho spustenia dôjde k prerušeniu dodávky el. energie do 10 min., bude pekáreň pracovať vo zvolenom programe. Pokiaľ došlo k výpadku el. energie nad 10 min. už v priebehu prípravy cesta, odporúčame celý proces pečenia chleba následne kontrolovať.

Krájanie a skladovanie

Po vyklopení pecňa z formy na pečenie, nechajte peceň 15-30 minút odložený najlepšie na drôtenom stojane, prípadne doštičke. Hladký rez a rovnomerné okraje dosiahnete použitím elektrického krájača alebo noža s pílkovou čepeľou. Peceň skladujte štandardným spôsobom. Ak je teplota okolia a vlhkosť príliš vysoká, odložte ho na noc do chladničky. Doma pečený chlieb neobsahuje konzervačné prísady, ľahšie sa vysuší a stvrdne v porovnaní s chlebom zakúpeným v obchode.

SK

VII. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte výrobok od elektrické siete! Čistenie uskutočňujte vždy na vychladnutom spotrebiči a pravidelne po každom použití!
Odporúčame potrieť novú pekárenskú formu a sádzaciu metlu teplu vzdorujúcim tukom pred jeho prvým použitím a nechať ho ohriať v pekárni počas 10 minút pri 160 °C. Po jeho vychladnutí očistite (vyleštite) pekárenskú formu od tuku papierovým obrúskom. Toto sa odporúča uskutočniť na ochranu nepriľnavého povrchu. Tento postup môže byť čas od času opakovaný. Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace látky, benzín, čističe pecí alebo detergenty, ktoré škrabú alebo inak ničia povlak. Vlhkou handričkou odstráňte všetky ingrediencie a omrvinky z veka, plášťa a priestoru na pečenie. **Nikdy nenamáčajte pekáreň do vody alebo nenapĺňajte priestor na pečenie vodou!** Otvorte vonkajší plech pekárenskej formy vlhkou handričkou. Vnútorné plochy je možné umyť troškou detergentnej tekutiny. Ako sádzacia metla, tak aj pohonný hriadeľ sa musí očistiť ihneď po použití. Ak zostane sádzacia metla vo forme, bude sa neskoršie ťažko vyberať. V takom prípade naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju v kľude po dobu asi 30 minút. Potom vyberte sádzaciu metlu.
Pekárenská forma je opatrená nepriľnavým povlakom. Preto nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch počas jeho čistenia. Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchu mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení jeho účinnosť.

VIII. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Po skončení životnosti spotrebiča zlikvidujte tieto komponenty prostredníctvom zberných surovín. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, odporúča sa po odpojení napájacieho prívodu z elektrickej siete prívod odrezať. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!
Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči získáte na informačnom čísle 02/52 49 14 19 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

IX. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku
Hmotnosť približne (kg)	5,3 kg

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

Z hľadiska elektromagnetickej kompatibility výrobok zodpovedá smernici rady 89/336/EEC vrátane dodatkov a z hľadiska elektrickej bezpečnosti smernici rady 73/23/EEC vrátane dodatkov. Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona SR č. 264/1999 Z. z. v aktuálnom znění, č. 272/1999 Z.z. v aktuálnom znění a zodpovedá požiadavkám nariadení vlády SR č. 392/1999 Z.Z. a č. 394/1999 Z. z.
Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny od štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

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. Odkladajte mimo dosah detí. Igelitové vrecko nie je na hranie.

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

X. 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 chlieb sa vám chlieb nepodarí vyklopiť, pohybujte hriadeľmi miesiacich hákov zľava doprava, kým sa chlieb neuvoľní. Pred ďalším pečením celú formu a metlu potrite tukom.

Ako predísť dieram v chlebe po metle?
Metlu môžete vybrať pred posledným cyklom kysnutia cesta pomúčenými prstmi.

Cesto prekysne cez okraj nádoby
Stáva sa to iba vtedy, keď sa použije pšeničná múka s vyšším obsahom lepku.
Znížte množstvo múky a v príslušnom pomere aj množstvo ostatných prísad. Hotový chlieb bude mať dostatočný objem. Pred kysnutím na cesto rozotrite polievkovú lyžicu horúceho roztopeného margarínu.

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

Kedy možno otvoriť počas prevádzky veko domácej pekárne?
Veko možno otvoriť kedykoľvek počas miesenia. Počas tohto cyklu môžu byť pridané do cesta ešte tekutiny alebo múka. Ak má chlieb mať po dopečení určité vlastnosti, postupujte takto:
Pred posledným cyklom kysnutia odklopte veko a opatrne narežte tvoriacu sa kôrku chleba ostrým predhriatym nožom; posypte ho cereáliami alebo potrite roztokom vody a zemiakovej múky, aby sa pekne leskol. To je však naposledy, keď môžete veko otvoriť, pretože po ďalšom otvorení by stred chleba klesol.

Čo je pšeničná celozrnová múka?
Celozrnová múka sa vyrába zo všetkých druhov obilnín (cereálií) vrátane pšenice. Celozrnová znamená, že múka bola zomletá z celých zŕn a má vyšší obsah

SK nestráviteľných častíc a je tmavšej farby. Nespôsobuje však tmavšiu farbu chleba, ako sa všeobecne verí.

Ako postupovať pri práci s celozrnovou ražnou múkou?
Ražná múka neobsahuje lepok, a chlieb preto takmer nenakysne. Aby sa stal ľahšie stráviteľný, musí sa celozrnový ražný chlieb pripraviť s kváskom z droždia.

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

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

XI. 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 pridlho vo forme.	Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením prihrievaceho cyklu.
Chlieb sa ťažko vyberá z formy	Spodná strana bochníka je prilepená na metle.	Opakovane pohybujte hriadeľí hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečení vyčistite metlu aj hriadeľ. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte 30 minút odmočiť. Potom ľahšie vyberiete metlu a vyčistite jí.
Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne.	Nesprávne nastavený program.	Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia.
	Počas činnosti spotrebiča bolo stlačené tlačidlo **START/STOP**.	Viď odstavec **Postup pečenia.**

	Počas činnosti spotrebiča bolo niekoľkokrát otvorené veko.	Po poslednom kysnutí chleba spotrebič už neotvárajte!
	Dlhodobý výpadok elektrickej energie počas činnosti spotrebiča.	Viď odstavec **Postup pečenia.**
	Zablokovalo sa otáčanie metly	Skontrolujte, či metlu nezablokovali zrnká a podobne. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadel voľne otáča. Ak nie, obráťte sa na špecializovaný servis.
Forma na pečenie sa počas miesenia nadzvihuje.	Cesto je veľmi husté. Metla je zablokovaná a forma na pečenie je vytláčaná nahor.	Otvorte veko a do cesta prilejte trošku tekutiny. Potom veko opäť uzatvorte.
Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje "H:HH".	Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia	Držte tlačidlo **START/STOP** stlačené, kým sa na displeji nezobrazí základné nastavenie. Vyberte formu na pečenie a spotrebič nechajte vychladnúť. Potom formu na pečenie vložte späť, zvoľte program a zapnite domácu pekáreň.

XII. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

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

Hotový chlieb je v strede preliačený.	Pridali ste priveľa tekutiny..	a/b
Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá.	Pridali ste priveľa múky alebo málo tekutiny. 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 uvádza vlhké prísady.	a/b/f f
Popraskaný chlieb.	Priveľa vody. Žiadna soľ. Vysoká vlhkosť, respektíve 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
Krajce sú nerovnomerné alebo hrudkovité	Chlieb nebol dostatočne vychladnutý (neunikala para).	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 dávku vody znížiť.
f) V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
g) Vyberte chlieb z formy ihneď po upečení a pred rozrezaním ho nechajte najmenej 15 minút schladnúť na drôtenej podložke, doštičke.

XIII. POZNÁMKY K RECEPTOM

1. Prísady

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

— Najdôležitejšie prísady, tekutiny, múku, cukor, soľ, cukor a droždie (možno použiť suché aj čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použite správne množstvo v správnom pomere.

— Ak chcete pripravovať cesto hneď, použite zohriate prísady. Ak si prajete nastaviť funkciu Časovania programových cyklov, odporúčame použiť chladné prísady, 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 nahraďte medom.
— Ak chcete pridať cereálie, nechajte ich cez noc napučať. Uberte z množstva múky a tekutiny (až o pätinu). Ak pečiete z ražnej múky, droždie je nevyhnutné
— Ak chcete chlieb veľmi ľahký, bohatý na živiny povzbudzujúce činnosť čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. 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 zväčšiť alebo zmenšiť, dbajte na to, aby ste dodržali pomer surovín podľa pôvodného receptu. Na dosiahnutie perfektného výsledku sa držte uvedených základných pravidiel prispôsobovania dávok jednotlivých prísad:
Tekutiny/múka: Cesto by malo byť ľahké (ale nie veľmi) a ľahko miesiteľné, nesmie však zostať vláknité. Ľahkým miesením by ste mali získať pekný, okrúhly bochník. Neplatí to v prípade cereálnych alebo celozrnových ciest, ktoré sú ťažšie. Cesto po prvom miesení asi po 5 minútach skontrolujte. Ak je veľmi vlhké, po troške pridávajte múku, aby ste dosiahli správnu konzistenciu. Ak je príliš suché, po lyžiciach pridávajte vodu.
Nahrádzanie tekutín: Ak recept predpisuje použitie vlhkých prísad (napríklad tvaroh, jogurt), 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.

3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

— Vždy ako prvé odmerajte a pridajte tekutiny, potom sypké prísady a na záver droždie. Pri priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití funkcie časovania), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.
— Na meranie používajte vždy rovnaké merné jednotky. Hmotnosti v gramoch musia byť presne odmerané.
— Pre mililitrové označenie je možné použiť dodaný odmerný pohár, ktorý má dieliky stupnice od 50 do 300 ml.
— Ovocie, orechy alebo cereálie: Ak chcete počas miesenia pridať ďalšie prísady, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov, po zaznení zvukového signálu. Ak prísady pridáte priskoro, pri miesení sa rozdrvia.

4. Hmotnosť a objem pecňov chleba

V uvedených receptoch nájdete presné údaje, ktoré sa týkajú chleba. Uvidíte, že hmotnosť bieleho chleba je menšia ako celozrnového. Spôsobuje to skutočnosť, že cesto z bielej múky ľahšie a viac kysne, a preto nemusí kysnúť tak dlho ako cesto z celozrnovej múky.
— Napriek tomu, že všetky prísady presne odvážite a odmeriate, hmotnosť upečeného pecňa bude rozdielna. Jeho skutočnú hmotnosť totiž ovplyvňuje aj vlhkosť v miestnosti

SK počas prípravy. Pre tento typ pekárně použijte recepty o **velikôsti l**, prípadne o maximálné hmotnosti do **1000 g**.

- 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.
- Kde je pre sladké chleby navrhnutý program **SPRINT**, môžete použiť ingrediencie v menších množstvách tiež pre program **SLADKÝ** na výrobu ľahšieho chleba.

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 prísad a skúste to znovu.
- Ak je chlieb príliš svetlý, nechajte ho zhnednúť programom pečenie.
- Pred prvým použitím programu, ktorý pracuje v noci, vám odporúčame najskôr postup vyskúšať cez deň, aby ste sa oboznámili s priebehom funkcie a mohli urobiť prípadné zmeny. Overený postup potom môžete používať v noci.

eta 1149 Sympatic

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Правила безопасности в этой главе исходят не только из требований, норм и директив ЕС, но и учитывают общую безопасность изделий и практический опыт поведения пользователей. Незначительные отличия в аналогичной информации, которые могут по разным причинам появится в следующих главах инструкции, воспринимайте, пожалуйста, как вторичные и всегда придерживайтесь правил, указанных в этой главе!

– Перед первым применением прибора внимательно ознакомтесь с содержанием настоящей инструкции, включая рисунки. Инструкцию следует сохранить.
– Убедитесь в том, что данные на типовом щитке прибора соответствуют напряжению Вашей электрической сети.
– Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден кабель питания или вилка, а также в случае его неисправной работы или повреждения в результате падения на пол и т.т. В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и исправности работы.
– Прибор предназначен исключительно для бытовых нужд!
– Вилку кабеля питания не включайте в электрическую розетку и не вытаскивайте из электрической розетки мокрыми руками. Не вынимайте из розетки штепсель путем вытягиванием кабеля питания!
– Не позволяйте детям или другим недееспособным лицам без присмотра манипулировать с прибором!
– Никогда не пользуйтесь хлебопечкой для отопления помещений!
– Рекомендуем контролировать прибор во время выпечки по неиспытанной рецептуре!
– Ни в коем случае не погружайте прибор в воду (даже частично)!
– При манипуляции с прибором соблюдайте осторожность во избежание ожога.
– Во время выпечки поверхность печки горячая и из вентиляционных отверстий выходит пар. Если из хлебопечи выходит дым, возникший в результате самовозгарания приготовливаемых продуктов, оставьте крышку закрытой, хлебопечь выключите и отсоедините от электрической сети.
– Хлебопечь разрешено использовать только в местах, где она не может опрокинуться, и на достаточном расстоянии от горючих предметов (**занавесок, гардин, дерева и т.п.**) и источников тепла (**газовой или электрической плиты и т.п.**).
– Никогда не закрывайте простор между корпусом и формой печки и не помещайте в это пространство пальцы и различные предметы (напр. **пальцы, ложки и т.п.**). Это пространство должно быть всегда свободным.
– С точки зрения противопожарной безопасности хлебопечь является изделием, которым можно пользоваться на столе или других поверхностях при условии соблюдения безопасного расстояния до горючих веществ (500 мм) и в остальных

направлениях минимально 100 мм.
– После окончания работы всегда извлекайте вилку кабеля питания электроприбора из розетки электрической сети.
– Не наматывайте кабель питания вокруг электроприбора, так как это сокращается срок его службы.
– Кабель питания не должен быть поврежден острыми или горячими предметами и не должен погружаться в воду.
– Электроприбор является переносным и оснащен вращающимся кабелем питания со штепсельной вилкой, обеспечивающей двухполюсное отключение от электрической сети.
– Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные кабели.
– В случае повреждения кабеля питания прибора сразу отсоедините прибор от электрической сети. Чтобы предотвратить получение травмы эл. током или возникновения пожара, необходимо заменить поврежденный кабель специальным кабелем питания у производителя или у его сервисного техника.
– Запрещено пользоваться изделием для других целей, кроме тех, которые указаны в этой инструкции!
– Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр. **ожоги, пожар и т.д.**).

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис.1)

A – панель управления с дисплеем
B – простор для выпечки
C – крышка
D – смотровое окошко
E – включатель/выключатель
F – форма для выпечки
G – мешалки
H – мерная ложка
I – мерный стакан
J – крючок

III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Дисплей показывает:
– установленную степень выпечки
– установленный вес
– номер программы
– оставшееся время до конца выпечки
– сигнал температуры (H:HH), который предупреждает о необходимости оставить остыть хлебопечь перед дальнейшим использованием

Кнопка:
VOLBA (РЕЖИМ) – определяет одну из 12 программ
BARVA (ЦВЕТ) – определяет желаемый цвет корочки хлеба **SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ** (СВЕТЛАЯ / СРЕДНЯЯ / ТЁМНАЯ). Только для для определенных программ.
ČAS -/+ (ВРЕМЯ) – дает возможность запрограммировать включение отложенного старта (по 10 минут). Кроме программ для скоростной подготовки, 6 и 7.
START (СТАРТ) – придерживанием кнопки приблизительно на 1 секунду прозвучит звуковой сигнал, начинает мигать двоеточие на дисплее, и программа включится.

STOP (СТОП) – придерживанием кнопки приблизительно на 3 секунды прозвучит звуковой сигнал, программа выключится (также относится и к 60-минутному подогреву печи)
VELIKOST (РАЗМЕР) – установливает вес хлеба по рецептуре (**1.5 лб/2.0 лб**)

IV. ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

1. KLASIK/КЛАССИК (3:00 и 2:53) – для белого и серого хлеба, также для хлеба с добавками зелени и изюма.
2. TOASTOVÝ/ТОСТЕРОВЫЙ (3:50 и 3:40) – для приготовления легкого хлеба и французского хлеба с хрустящей корочкой.
3. CELOZRNNÝ/ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ (3:40 и 3:32) – для приготовления хлеба с определенным количеством пшеничных зерен. Эта установка дает больше время для подогрева и разбухания зерн. С этой программой не рекомендуем использоват функцию ” **ČAS -/+** ”.
4. SPRINT/СКОРЫЙ (1:40) – для белого хлеба с минимальным временем приготовления. Хлеб, испеченный при этом режиме, меньше, и у него плотнее мякоть.
5. SLADKÝ/СЛАДКИЙ (2:55 и 2:50) – для приготовления сладкого хлеба с более хрустящей корочкой, чем при выпечке в режиме **KLASIK**/КЛАССИК.
6. ULTRA RYCHLÝ 1/УЛЬТРАСКОРЫЙ 1 (0:58) – замешивание, подъем теста и выпечка 680-граммового хлеба в течение очень короткого времени.
7. ULTRA RYCHLÝ 2/УЛЬТРАСКОРЫЙ 2 (0:58) – замешивание, подъем теста и выпечка 908-граммового хлеба в течение очень короткого времени.
8. PŘÍPRAVA TĚSTA/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (1:30) – в этом режиме приготовливается только тесто без выпечки. Тесто после приготовления можно использовать на хлебные рогалики, пиццу и т.п. В этом режиме можно приготовить любое тесто. Вес всех ингредиентов не должен превысить 1 кг.
9. MARMELÁDA/ДЖЕМ (1:20) – для приготовления мармелада и джемов из свежих фруктов.
10. DORT/ТОРТ (2:50) – в этом режиме сначала все ингредиенты перемешиваются и потом пекутся в течение установленного времени.
11. SENDVIČ/СЭНДВИЧ (3:00 и 2:55) – для выпечки легкого хлеба с мягкой и грубой корочкой.
12. PEČENÍ/ВЫПЕЧКА (1:00) – продление варки или выпечки.

RU

Примечание

Для режима **УЛЬТРАСКОРЫЙ I** и **УЛЬТРАСКОРЫЙ II** необходимо использовать воду (или другой жидкий ингредиент) с температурой 48 – 50 °C.

V. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите весь упаковочный материал. Помойте форму для выпечки и мешалки. Вода не должна попасть внутрь хлебопечи. Так как у формы антипригарное покрытие, не чистите ее абразивными моющими средствами и не манипулируйте в ней с твердыми предметами. Перед первой выпечкой хлеба включите печь без вложенных продуктов приблизительно на 20 минут в режиме **PEČENÍ/ВЫПЕЧКА**. Во время первого включения может появиться короткое небольшое задымление и запах, но это не является дефектом прибора. После завершения программы **PEČENÍ/ВЫПЕЧКА** и охлаждения снова очистите. После этого вставьте мешалку на ось в форме для выпечки.

VI. ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. **Вытащите форму для выпечки:** откройте крышку хлебопечи, поднимите ручку формы, поверните в направлении против часовой стрелки и плавно вытащите форму. Это важно для заполнения формы для выпечки. Никогда не наполняйте форму, если она находится в хлебопечи.
2. **Присоединение мешалки:** наденьте мешалку на ось путем придавлением вниз.
3. **Измерение ингредиентов:** положите в форму в определенном порядке требуемое количество отдельных компонентов. Не допускайте контакта дрожжей с водой из-за возможного досрочного дрожжевания.
4. **Вложение формы обратно в камеру:** вставьте форму для выпечки, поверните в направлении часовой стрелки так, чтобы форма зафиксировалась. Закройте крышку хлебопечи.
5. **Подключение хлебопечи к эл. сети:** после подключения к эл. сети автоматически установится основной режим **KLASIK/КЛАССИК** и текущее время выпечки.
6. **Выбор режима:** повторным нажатием кнопки **VOLBA (РЕЖИМ)** выберите режим выпечки.
7. **Вес:** нажатием кнопки **VELIKOST (РАЗМЕР)** установите размер хлеба. После включения хлебопечи автоматически установливается вес 2.0 лб.
8. **Цвет корочки:** кнопкой **BARVA (ЦВЕТ)** установите цвет корочки. Если цвет не установите, автоматически установится **STŘEDNÍ/СРЕДНИЙ** цвет.
9. **Программа отложенного старта:** если Вы хотите закончить выпечку в определенное время или на некоторое время задержать, можно установить кнопкой **ČAS -/+ (ВРЕМЯ)** время, в течение которого хлеб будет готов. Максимальное время окончания выпечки при отложенном старте - 13 часов.
10. **СТАРТ:** кнопкой **START (СТАРТ)** включается приготовление и выпечка. На дисплее хлебопечи отобразится время, оставшееся до конца выпечки.
11. **Ход:** после включения следуют автоматические процедуры. Некоторые режимы предупреждают звуковым сигналом о возможности добавления следующих ингридиентов (напр. семечка, кусочки фруктов или орехов). Во время приготовления может через вентиляционные отверстия выходить пар. Это не является дефектом прибора.

12. **Конец:** после завершения программы прозвучит звуковой сигнал и на дисплее изобразится ”0:00”.
13. **Поддерживание теплого состояния (подогрев):** у большинства режимов работает функция поддерживания температуры после завершения процесса приготовления. Температура поддерживается в течение 60 минут.
14. **Извлечение формы:** нажмите кнопку **STOP (СТОП)**, откройте крышку и извлеките форму для выпечки.
    Предупреждение: **во время манипуляции с формой пользуйтесь варежками. Ручка и форма ГОРЯЧИЕ!**
15. **Извлечение хлеба:** оставьте буханку остывать в форме приблизительно 10 минут, переверните форму дном вверх и выбросьте буханку на поднос. Во избежания прилипания мешалки к оси, форму наполните теплой водой.
    Примечание:
    Иногда после извлечения хлеба остается в буханке мешалка. Мешалку вытащите с помощью крючка или подходящего деревянного, пластмассового инструмента так, чтобы не повредилась ее антипригарная поверхность.
16. **Хранение хлебопечи:** после работы вытащите кабель питания из розетки эл. сети и перед очисткой и хранением оставьте хлебопечь остыть.

Случайное отключение хлебопечки во время процесса выпечки:
Если во время выпечки или в течение отложенного старта произойдет отключение электрического тока не более 10 минут, хлебопечь будет работать в установленном режиме. Если произошло отключение эл. тока на больше, чем 10 минут уже в течение приготовления теста, то рекомендуем весь процесс выпечки хлеба контролировать.

Нарезка и харнение
После извлечения буханки из формы для выпечки, отложите буханку на 15–30 на подставку из проволоки или деревянную доску. Буханку храните стандартным способом. Если температура окружающей среды и влажность слишком высокие, храните хлеб в холодилнике.

VII. УХОД
Перед началом работы электроприбор следует отключить и отсоединить вилку кабеля питания от розетки электрической сети. Очистку проводить только после полного охлаждения хлебопечки и после каждого ее использования! Рекомендуем перед первым использованием протереть теплостойким жиром новую форму для выпечки и мешалки и оставить их нагреваться в хлебопечке в течение 10 минут при температуре 160 °C. После их охлаждения вычистите (отполируйте) форму для выпечки бумажной салфеткой от жира. Это рекомендуется провести для защиты антипригарной поверхности. Этот процесс повторяйте время от времени. Для очистки не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства (например бензин, едкие средства для очищения духовок, средства, которые царапают и 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 форму для выпечки влажной тряпкой. Внутренние поверхности можно осторожно помыть синтетическим

RU моющим средством. Мешалки и ось двигателя необходимо помыть сразу после использования. Если мешалки останутся в форме, вытащить их потом будет тяжело. В этом случае наполните емкость теплой водой и оставьте ее в течение 30 минут. Потом мешалки вытащите. Форма для выпечки покрыта антипригарным 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. ЭКОЛОГИЯ

На всех частях хлебопечки указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки.
Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения прибора из розетки электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

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

IX. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Масса (кг)	5,3

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы 89/336/EEC и с точки зрения электрической безопасности Директиве 73/23/EEC, включая дополнения.
Завод–изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия несущественные изменения, не влияющие на его работу.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
Опасность удушения. Не давайте детям возможность доступа к полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.

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

X. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ВЫПЕЧКИ

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

Как предотвратить возникновению дыр в хлебе возникших присутствием мешалок?
Мешалки необходимо извлечь перед последним процессом поднятия теста. Рекомендуем это осуществлять руками, присыпанными мукой.

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

Хлеб поднялся недостаточно.
a) В случае, если в серединке хлеба появится трещина в форме ”V”, мука не содержает достаточное количество клейковины. 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 поднимания теста откиньте крышку и осторожно порежьте острым нагретым ножом возникающую корочку хлеба, разотрите по корочке смесь картофельной муки и воды с целью получения блестящей корочки. После этого крышку уже не открывайте, так как хлеб может осесть по серединке.

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

Что необходимо сделать при испечении хлеба из ржанной муки?
Ржанная мука не содержит клейковину и хлебное тесто очень полохо поднимается. В этом случае рекомендуем добавить больше дрожжей.

Как приготовить свежий хлеб для лучшего пищеварения?
В этом случае рекомендуем добавить в муку мятую варенную картошку.

Что необходимо делать, если в хлебе чувствуются дрожжи?
a) В этом случае добавьте в смесь сахар. Добавление сахара дает хлебу светлый оттенок.

RU

b) Добавьте в воду 1 столовую ложку уксуса при выпечке малой буханки или 2 столовые ложки при выпечке большой буханки.

c) Вместо воды используйте пахту или кефир.

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

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

XI. 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.
Ингредиенты плохо перемешаны и хлеб плохо печется	Неправильно выбрана программа.	Проверьте выбранную программу и другие установки.
	Во время выпечки произошло нажатие кнопки START/ STOP.	См. абзац IV. Функциональные возможности хлебопечки (повторные процессы)

	Во время выпечки крышка хлебопечки была несколько раз открыта.	Не открывайте крышку после последнего процесса поднятия теста.
	Долговременное выпадение 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 вращаются мешалки. В противном случае обратитесь к сервисному технику.
Форма для выпечки во время замешивания поднимается.	Тесто слишком густое. Мешалки заблокированы и форма для выпечки поднимается вверх.	Откройте крышку и в тесто добавьте немного жидкости. После этого крышку опять закройте.
Хлебопечка не включается. Дисплей показывает H:HH.	Хлебопечка еще горячая от предыдущей выпечки.	Держите нажатой кнопку START/STOP, пока на дисплее не появится основная установка KLASIK/КЛАССИК. Оставьте хлебопечку остыть. После этого форму верните обратно, установите снова программу и включите хлебопечку.

RU

XII. 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
Хлеб недостаточно или вообще не поднимется	- Мало дрожжей или вообще их нет - Старые или негодное дрожжи - Жидкость слишком горячая - Дрожжи попали в жидкость - Неправилный сорт муки или негодная мука - Слишком много жидкости или мало жидкости - Мало сахара	a/b d c d e a/b/f a/b
Хлеб слишком много поднимется и выливается по форме для выпечки	- Вода слишком мягкая, дрожжи больше дрожжевуют - 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 комковитая	- Слишком много муки или недостаток жидкости - Нехватка дрожжей или сахара - Слишком много фруктов, муки или одного из остальных ингредиентов - Старая или негодная мука	a/b a/b b d
Серединка буханки не допеченная	- Слишком много или нехватка жидкости - Влажные ингредиенты	a/b/f f
Открытая и грубая структура хлеба или слишком много дыр	- Слишком много воды - Отсутствие соли - Высокая влажность, вода слишком горячая - Слишком много жидкости	f b g c
Хлеб поверху недопеченный	- Оъем теста больше чем форма для выпечки - Излишнее количество муки, особенно у белого хлеба - Слишком много дрожжей и мало соли - Слишком много сахара - Другие сладкие ингредиенты кроме сахара	a/e b a/b a/b b

Ломоти неравномерные или комковитые	- Хлеб не был достаточно охлажден (пар не ушел)	g
Осадок муки на корочке	- Мука ва время смешивания не была по бокам тщательно переработана	e

Решение проблем:

a) Неправильное отмеривание ингредиентов.
b) Установите дозирование ингредиентов.
c) 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 дробленые дрожжи или сухое дрожжи. Избегайте непосредственное соприкосновение дрожжей с жидкостью.
d) Пользуйтесь только свежими и правильно хранившимися ингредиентами.
e) Измените объем жидкости. Если пользуетесь ингредиетами содержащими воду порция добавленной воды должна соответственно понизится.
f) В случае очень влажной погоды уменьшите количество воды на 1–2 столовые ложки.
g) Извлеките буханку из формы сразу после выпечки и перед тем, как ее разрежете оставьте ее 15 минут остыть на подходящей подставке (деревянной).

XIII. ЗАМЕТКИ К РЕЦЕПТУРАМ

1. Ингредиенты

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

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

RU

2. Приспосабливание 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)
- Заменение жидкостей: При использовании рецептурой рекомендуемых ингредиентов содержащих воду (творог, йогурт и т.д.) должно понизится количество жидкости на предполагаемое общее количество. В случае добавления яичек, взбейте их с начала в мерном стакане и после этого дополните стакан следующей необходимой жидкостью до предпологаемого количества.

Если находитесь в месте с большой высотой над уровнем моря (выше 750 м над уровнем моря), тесто поднимается быстрее. В таком случае можно количество дрожжей понизить на 1/4 – 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 быстрой активации дрожжей необходимо избежать соприкосновение дрожжей с водой.
- Для отмеривания пользуйтесь всегда одной и тойже мерной единицей. Вес в гарммах должен быть отмерен точно.
- Для миллиметрового обозначения можно использовать мерный стакан, у которого деление шкалы от 50 до 300 мл.
- Фруктовые, ореховые или целозернистые ингредиенты: Хотите–ли добавить другие ингредиенты, можете для этого после звукового сигнала использовать специальные программы (см.табличку „Продолжительность процесса“). Если ингредиенты добавите слишком рано, то они могут быть во время замешивания раздроблены.

4. Вес и объем хлеба

В ниже показанных рецептахнайдететочные данные касающиеся веса хлеба. Можно увидеть, что в результате того, что белая мука более поднимается и тем ограничивает потребность быть уложенной, вес чисто белого хлеба ниже чем хлеба целозернистого.

- Несмотря на точные весовые данные может появится небольшая разница. Настоящий вес хлеба прежде всего зависит от комнатной влажности во время подготовки. Для этого типа хлебопечи используйте рецептуры с **размером I**, или с максимальным весом **1000 гр**.
- Все хлебы со значительной долей пшеницы имеют увеличенный объем и в случае высшего весового класса после последнего поднятия выходят за края емкости. Но

хлеб не разольется. Тесто вне формы быстрее покоричневеет в сравнении с тестом внутри формы.

- Там где для сладких хлебов рекомендована программа **SPRINT/СПРИНТ** можете использовать ингредиенты в меньшем количестве; также у программы **SLADKÝ/СЛАДКИЙ** 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 хоракter и может быть изменена в соответствии с местными условиями. Если один или другой рецепт не получится в первый раз, попробуйте найти причину и попробуйте ещё раз с изменением долей ингредиентов.
- Если хлеб после выпечки слишком бледный можете его оставить покоричневеть с помощью использования программы выпечки.
- Рекомендуем испечь пробный хлеб перед настоящей установкой программы выпечки на ночь, так как в случае необходимости можете провести нужные изменения.

V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených provádí:
Brno - ETA a.s., Cejl 43, 602 00, tel.: 545 246 533, e-mail: eta-servis.brno@cbox.cz
Praha 8 - ETA a.s., Křižíkova 75, 186 00, tel.: 224 815 906, e-mail: eta-servis.praha@cbox.cz

Opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:
Hlinsko - ETA a.s., Poličská 444, 539 16, tel.: 469 802 493, 469 802 176, e-mail: vanickova@eta.cz
Blatná - ELEKTRO Jankovský, Náměstí Míru 204, 388 01, tel.: 383 422 554, e-mail: elektro@jankovsky.cz
Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, e-mail: novak@perfektservis.cz
České Budějovice - ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1, 370 01, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz
Havířov - UNIVERSAL, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz
- sběrna oprav - **Karviná - Nové Město**, Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438
Hradec Králové - ELEKTROSERVIS, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521, e-mail: sperk-elektro@volny.cz
Karlovy Vary - S+M elektroservis, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, e-mail: zchvatal@volny.cz
Krnov - HROTA, Bartultovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: info@hrota-elektro.cz
- sběrna oprav - **Krnov**, Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600
- sběrna oprav - **Opava**, Husova 16, 746 01, tel.: 553 711 379
- sběrna oprav - **Bruntál** - **Elektrocentrum Chlachula**, Revoluční 18, 792 01, tel.: 554 717 942
Liberec - VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz
Mladá Boleslav - 3M ELEKTRO, Staré Město 9, 293 01, tel.: 326 324 721, e-mail: 3melektro@seznam.cz
Olomouc - ELEKTRO SERVIS ŠTĚPÁNEK, Hodolanská 41, 772 00, tel.: 585 313 685, 604 983 006, e-mail: servisele@volny.cz
Ostrava - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velektronik@volny.cz
Ostrov n. Ohří - S+M elektroservis, Nejda 29, 363 01, tel.: 353 844 514, e-mail: libor.sobotka@volny.cz
Planá nad Lužnicí - ELEKTROSERVIS, Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: elservis@iol.cz
Plzeň (Roudná) - MVS sdružení, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@volny.cz
Praha 5 - Barrandov - ELEKTROSERVIS MIK, Voskovcova 983, 152 00, tel.: 251 812 488, e-mail: info@elektroservismik.cz
Tábor - ELEKTROSERVIS, Chýnovská 533, 390 02, tel.: 381 274 749, e-mail: maleninsky@hptronic.cz
Třebíč - ELEKTROSERVIS, Smila Osovského 21, 674 01, tel.: 568 843 453, e-mail: elektro.brezina@mybox.cz
Ústí n. L. - ERCÉ-ELEKTROINSTALA, Masarykova 153, 400 01, tel.: 475 600 880, 472 743 635, e-mail: 140@erce.cz
Zlín - Louky - KOFR-ELSPO, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

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

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto opravovne:
Bratislava — ETA - Slovakia, s.r.o., Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419, e-mail: servis@mytna.eta.sk
Banská Bystrica — ELSPO - Eva Šlanková, 974 01, Spojová 19, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk
Martin — X–TECH , Andreja Kmeťa, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk
Nitra — ABC SERVIS, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk
Prešov — DJ Servis, Šebastovská 17, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk
– zberňa opráv – **Prešov** – **Elkur**, Sabinovská 7, 080 01, tel.: 051/7714 805
Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Duklianska 6, 052 01, tel.: 053/4421 857, e-mail: villamarket@stonline.sk
– zberňa opráv – **Košice** – **VILLA MARKET**, s.r.o., Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758
Trenčín — ESON SERVIS, Nám. Sv. Anny 20, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@host.sk
Vavrečka — ZMJ - elektroservis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 043/5522 056, e-mail: zmj@stonline.sk
Žilina — SERVIS elektrospotrebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: baucekservis@host.sk

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na adresu:
ETA - Slovakia, s.r.o., servis, Mýtna 17, 810 05 **Bratislava 1**.
Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným elektroopravovniam.
S otázkami a pripomienkami sa obracajte na:
ETA - Slovakia, s.r.o., servis, Mýtna 17, 810 05 **Bratislava 1**, tel.: 02/5249 1419

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

Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obracejte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete nebo předejte osobně ***vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list****. Na dodatečně zaslané nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a* ***SVOJI 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 adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne ***vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list****. Dodatočne zaslané 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 predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.*

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

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

Kupon č. 3	***Kupon č. 2***	***Kupon č. 1***

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba ***Záručná lehota***	24	*měsíců ode dne prodeje spotřebiteli* *mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi*
Typ ***Typ***	1149	***Série (výrobní číslo)*** ***Séria (výrobné číslo)***
Napětí • Napätie	~230 V	
Datum a TK závodu ***Dátum a TK závodu***		Lc = 65 dB (A) (re 1 pW) (podle NV č. 194/2000 Sb.)
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. 1149 90 000 • ETA 160/2004

© GATE 9/12/2004

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 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 nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej oprave. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.*

Kupon č. 1	***Kupon č. 2***	***Kupon č. 3***
Typ ***ETA 1149***	*Typ* ***ETA 1149***	*Typ* ***ETA 1149***
Série	*Série*	*Série*
Zakázka číslo	*Zakázka číslo*	*Zakázka číslo*
Datum *Razítko a podpis*	*Datum* *Razítko a podpis*	*Datum* *Razítko a podpis*