

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** 25-36

Harmony



1

F



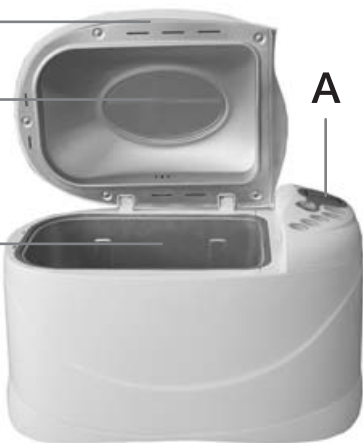
E



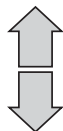
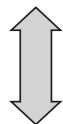
C

D

B



A



I

G

H



eta 2149

Harmony

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

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A - ovládací panel

B - pečicí prostor

C - víko

D - průzor

E - pečicí forma

F - hnětací háky

G - odměřovací lžíce

H - odměřovací pohár

I - nástroj na vyjmutí háků

III. OVLÁDACÍ PANEL

1) DISPLEJ - ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

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

2) Tlačítko START

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

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

3) Tlačítko BARVA

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

4) Tlačítko VELIKOST - I. /II.

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

- velikost **I.** = pro malé množství chleba 1,5 LB

- velikost **II.** = pro velké množství chleba 2,0 LB

5) Tlačítko VOLBA

Použijte toto tlačítko pro výběr jednoho z dostupných programů:

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

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

6) Tlačítko ČAS

Nastavujete čas přípravy pečení chleba. Programy **SPRINT**, **ULTRA RYCHLÝ**, **DORT** a **DŽEM** nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba kterou lze nastavit je 13 hodin.

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

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

V. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Funkce zvukového signálu

Zvukový signál se spustí:

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

Opakované funkce

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

Bezpečnostní funkce

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

VI. POSTUP PEČENÍ

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ - PROGRAMOVACÍ FÁZE PEČENÍ CHLEBA

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pekárnu a příslušenství. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

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

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

Konec naprogramovaných fází

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

VII. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

Po pečení se chléb lepí na nádobu

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

Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?

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

Těsto překyne přes okraj nádoby

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

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

Chléb není dostatečně vykynutý

- 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.
- Jestliže chléb je uprostřed zúžený může příčina spočívat z jednoho následujících důvodů:
 - teplota vody byla příliš vysoká,
 - bylo použito nadměrné množství vody,

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 nestrávitelných částic a tím uděluje mouce tmavší barvu. Užití celozrnné mouky ale nedává chlebu tmavší zabarvení, jak se obecně věří.

Co se musí dělat při použití žitné mouky?

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

Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?

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

Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší stravení?

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

Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?

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

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



na výrobu chleba?

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

VIII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte výrobek od elektrické sítě! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití! Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut při 160 °C. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobků z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnou do vody nebo nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Pro snadné čištění lze odejmout víko. Za tím účelem víko odklopte do svislé polohy a následně je mírným tahem odejměte. Otrete vnější ploch pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji v klidu podobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky.

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

IX. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor.
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a 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 hřídeli sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.

Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně.

Nesprávné nastavení programu.

Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.



Během provozu pekárny došlo k stisknutí tlačítka START/ STOP.

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

Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.

Neotevírejte víko po posledním vykynutí.

Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.

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

Otáčení hnětacích háků je zablokováno.

Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokován zrna apod. 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.

Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje H:HH.

Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu.

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

X. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství jakož i její recyklace. Po ukončení životnosti vařiče zlikvidujte tyto komponenty prostřednictvím k tomu určených sběrných sítí. Pokud má být přístroj definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě jeho 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 výrobku získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

XI. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)

uvedeno na typovém štítku výrobku

Příkon (W)

uveden na typovém štítku výrobku

Hmotnost cca (kg)

6,5

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

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

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

Nebezpečí udušení. Odkládejte mimo dosah dětí. Igelitový sáček není na hraní.

XII. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

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 d c d d a/b/f 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	e c
Střed chleba se snižuje	- Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží - Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti	c/g c/g
Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	- Tekutiny je příliš mnoho	a/b

Struktura chleba je těžká a hrudkovitá	- Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny	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 a na povrchu nedopečený	- Objem je příliš velký vůči pečící 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:

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

XIII. POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. Ingredience

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

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

2. Přizpůsobování dávek

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

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

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

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Vždy vložte v první řadě tekutinu, ale droždí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci droždí (zejména při použití funkce časování) tak se musí zabránit styku droždí a tekutinou.
- Pro měření 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 rozdrčeny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

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

5. Výsledky pečení

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

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

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

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

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

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

Blatná - ELEKTRO Jankovský, Náměstí Míru 204, 388 01, tel.: 383 422 554, e-mail: elektro@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 elektro servis, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, e-mail: zchvatal@volny.cz

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

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

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

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

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

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

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

e-mail: servisele@volny.cz

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

Ostrov n. Ohří - S+M elektro servis, 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

Pízeň (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-ELSPÓ, 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 Šianková, 974 01, Spojová 19, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným elektroopravovniam.

S otázkami a pripomienkami sa obracajte na:

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

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

Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obraťte na servis 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 oprav.

Postup pri reklamácii

Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosiajte 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 záručních opravách

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej oprave

od do

Zakázka číslo **Zákazka číslo**

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej oprave

od do

Zakázka číslo **Zákazka číslo**

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek 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