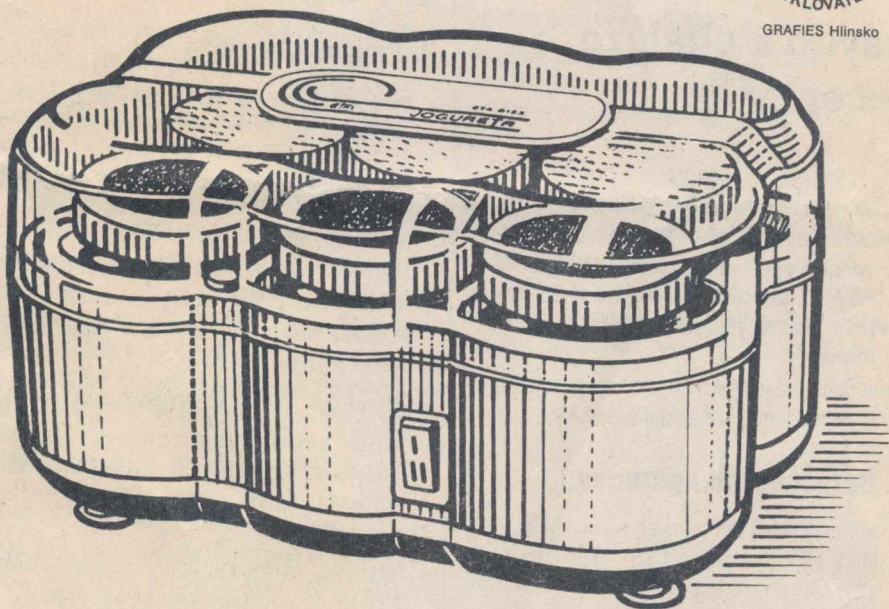


ETA 0153

elektrický jogurtovač



GRAFIES Hlinsko



návod k obsluze
receptář



ELEKTRO-PRAGA Hlinsko, a.s.
závod Proseč u Skutče

ETA 0153

elektrický jogurtovač

návod k obsluze receptář

Elektrický jogurtovač je výsledkem dlouhodobého vývoje s využitím nejmodernějších poznatků, technologií, starobylých receptur používaných k výrobě jogurtů, jogurtového mléka a acidofilního mléka.

Před prvním uvedením do provozu pozorně pročtěte návod k obsluze a uschovejte jej.

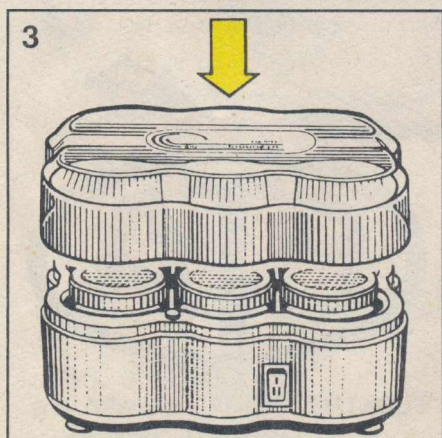
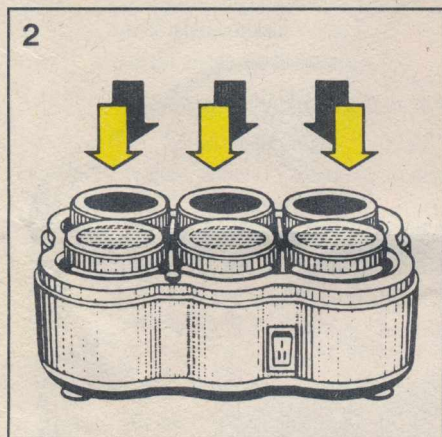
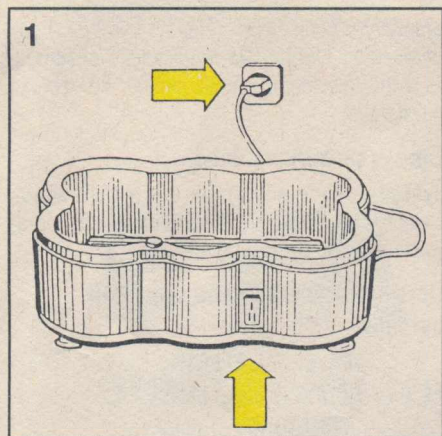
I. Bezpečnostní upozornění

- Výrobek musí být připojen na elektrickou síť, která odpovídá platné ČSN - napětí na typovém štítku musí odpovídat napětí v elektrické síti.
- **Výrobek nikdy neponořujte do vody!**
- Dbejte na dokonalé vysušení vnitřního pracovního prostoru jogurtovače po každé údržbě a před každým použitím.
- Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám.
- Zabraňte mechanickému poškození.

- Pokud je pracovní nádoba výrobku mechanicky poškozena, nesmí být výrobek používán!
- Výrobek je určen pouze pro přípravu potravin ve smyslu návodu k obsluze!
- Výrobek používejte při pokojové teplotě.
- Výměnu součástí, která vyžaduje zásah do výrobku, musí provést pouze odborná opravná.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti.
- **Po každém použití odpojte vždy přívodní kabel od el. sítě!**
- Nerespektováním pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu.

II. Pokyny k obsluze

- Výrobek umístěte na vhodnou pracovní plochu.
- Jogurtovač připojte pomocí vidlice přívodní šňůry k zásuvce el. sítě min. 5-10 minut před vložením skleniček se zaočkovanou směsí.
- Přepínač přepněte do polohy **I - příprava acidofilního mléka** nebo do polohy **II - příprava vlastních jogurtů a jogurtového mléka** (obr. 1).
- Jogurtové skleničky vypláchněte horkou vodou.
- Jogurtové skleničky (6 ks) naplňte připravenou směsí. Směs připravte podle receptáře.
- Naplněné skleničky dobře uzavřete víčky a vložte do vyhřátého jogurtovače (obr. 2).
- Jogurtovač uzavřete víkem (obr. 3).
- Signální světlo signalizuje připojení jogurtovače k elektrické síti.
- Po ukončení jogurtování odpojte výrobek od elektrické sítě.
- Vyjměte skleničky s náplní a uložte je do chladničky.



III. Údržba

- Jogurtovač před údržbou odpojte od elektrické sítě.
- Výrobek otírejte vlhkým hadříkem, popřípadě s malým množstvím běžného saponátu.

Příslušenství

6 ks jogurtovacích skleniček

Technická data

Napětí	uvedeno na typovém štítku
Příkon	10W (5W)
Rozměry	140 x 190 x 265
Hmotnost	0,8 kg bez skleniček
	1,40 kg včetně skleniček

Spotřebič vyhovuje stupni odrušení RO 2. Provedení výrobku odpovídá příslušným mezinárodním normám a ČSN.

Nepodstatné změny od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si vyhraujeme.

Nepřehlédněte!

Pro přípravu jogurtů výrobce doporučuje originální mlékařské kultury. **Laktofloru jogurtovou** a **laktofloru acidofilní** zakoupíte v České republice přímo u výrobce **MILCOM, a.s. vývojový závod Laktoflora**, Ke dvoru 12, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Na Slovensku tyto kultury zakoupíte u fy. **SAXA, s.r.o.**, Horná 36, 900 01 MODRA.

Jak kultury objednat?

Kultury můžete objednávat na uvedených adresách pomocí poštovní poukázky typu C, kde na rubové straně ve zprávě pro příjemce uveďte druh a množství kultur. Poštovné a balné za 1–10 ks sušené kultury činí 20 Kč, resp. 20 Sk. Cena 1 sáčku sušené kultury je 21 Kč, resp. 28 Sk. Sušená kultura má dobu minimální trvanlivosti 6 měsíců ode dne výroby. Skladujte v suchu a chladu při +4°C (chladničková teplota).

RECEPTÁŘ

Na přípravu jogurtového mléka i jogurtu je možné použít polotučné, plnotučné, sušené i kondenzované mléko v množství 1 l. Zaočkování provádíme pomocí Laktoflory jogurtové (výrobce MILCOM servis a.s. Vývojevý závod LAKTOFLORA, Ke Dvoru 12, 160 00 Praha 6), případně pomocí již dříve vyrobeného jogurtového mléka či jogurtu v množství 1-2 polévkové lžice na jeden litr mléka. Pokud pro očkování použijete dříve vyrobeného jogurtu, je třeba jej uskladnit v chladničce při teplotě 4°C, přičemž je potřeba zachovat přísnou čistotu a jogurt nesmí být starší 7 dnů. Po 5-10 opakovaných přeočkováních doporučujeme použít opět originální kulturu, aby bylo zajištěno správné zastoupení jogurtové mikroflóry. V nouzi je možné použít i jogurt kupovaný, průmyslově vyráběný, ovšem v tomto případě je nutné vybrat pouze bílý jogurt čerstvý a vitální v množství 2-3 lžice na jeden litr mléka. V žádném případě se pro naše účely nehodí jogurty s prodlouženou trvanlivostí, u nichž je většina jogurtových bakterií již zničena nebo jogurty ovocné. Rozhodující vliv na jakost výsledných produktů má sterilita skleniček a všech ostatních pomůcek.

Příprava biologicky aktivního jogurtového mléka

Přepínač přepněte do polohy „II“. Jogurtovač uzavřeme víkem a vidlicí přívodní šňůry zasuneme do zásuvky el. sítě, přičemž vlastní spotřebič uložíme na vodorovnou pracovní plochu v prostředí o pokojové teplotě. (Provoz jogurtovače v nižší než pokojové teplotě výrazně prodlužuje dobu výroby jogurtu).

1* litr mléka ohřejeme na teplotu 82°C a ihned zchladíme na teplotu 35-38 °C (v případě, že očkování mléka budeme provádět již dříve vyrobeným jogurtovým mlékem, potom zchladíme na teplotu 42-45°C). Do takto připraveného mléka (vařící mléko by jogurtové bakterie zahubilo) vsypeme a důkladně rozmícháme práškovou jogurtovou kulturu Laktofloru jogurtovou v množství 1 sáček na 1 litr mléka, případně 1-2 polévkové lžice dříve vyrobeného jogurtového mléka nebo jogurtu. Namíchanou

směs ihned vléváme do skleniček, jež jsme těsně před tím vypláchli vřelou vodou. Obsah skleniček důkladně uzavřeme víčky a okamžitě vkládáme do jogurtovače. Po 4-6 hodinách (v případě, že jsme očkování prováděli jogurtovým mlékem, již po 3 hodinách) dojde k vysrážení a jogurtové mléko je hotové. Jogurtovač odpojme od sítě a vyjmeme z něho skleničky, které ihned poté uskladníme v chladničce.

Příprava biologicky aktivního jogurtu

Přepínač přepněte do polohy „II“. Mléko tepelně zpracujte jako při přípravě jogurtového mléka.

V jednom litru mléka dokonale rozmixujeme 5-6 polévkových lžic čerstvého sušeného mléka (v případě použití staršího sušeného mléka nebo mléka nedokonale rozmíchaného má vyrobený jogurt krupičkovitou konzistenci, na dně skleničky se vytváří usazenina nerozpuštěného sušeného mléka a velice špatně se sráží), případně vlijeme do 0,8 l mléka obsah jedné plechovky neslazeného zahuštěného kondenzovaného mléka TATRA. Zahřátí mléka, zchlazení a zaočkování směsí je stejné jako při přípravě jogurtového mléka. Rovněž doba přípravy jogurtu je přibližně stejná jako doba přípravy jogurtového mléka a řídí se pouze chutí konzumenta, neboť jogurt je hotov jakmile dojde k vysrážení a obsah skleniček ztuhne. Spotřebitel tedy délkou doby přípravy řídí výslednou kyselost jogurtu. Prodlužováním doby přípravy stoupá kyselost vyráběného jogurtu, přičemž čím kyselejší je výsledný jogurt, tím má výraznější dietetický účinek na lidský organismus.

Příprava acidofilního mléka

Acidofilní mléko připravené v jogurtovači ETA 0153 je především vhodné pro dietetickou stravu.

Přepínač na výrobku přepněte do polohy „I“.

Před přípravou acidofilního mléka výrobek ponechte vyhrát na pracovní teplotu (viz „Pokyny k obsluze“).

1 litr mléka ohřejte na teplotu 82°C a ihned zchladíme na teplotu 37-40°C. Takto připravené mléko naočkujte acidofilní kulturou fy MILCOM

Praha. Namíchanou směs vlejte do sterilních skleniček a vložte do vyhřátého jogurtovače.

POZOR! Při nedodržení originalnosti acidofilní kultury fy MILCOM není možné zaručit úspěšnou přípravu acidofilního mléka. Po 16-18 hodinách skleničky vyjměte, mléko zchladte. Tímto zamezíte zvyšování kyselosti. Při další přípravě jogurtového mléka je možno 5x až 10x k zaočkování použít již acidofilní mléko vyrobené výše uvedeným postupem. Poté je nutné použít opět acidofilní kulturu. Acidofilní mléko skladujte v chladničce.

V další části receptáře Vám přikládáme několik receptů, které využívají připravené jogurtové směsi v jogurtovači ETA 0153.

JOGURTY

mají velmi příznivý vliv na lidský organizmus. Jsou dobře stravitelné, dodávají tělu mléčnou bílkovinu, vitamíny skupiny B, provitamín A a minerální látky, zejména vápník, fosfor, železo. Udržíjí rovnováhu mikroflóry střev, potlačují zdraví škodlivé mikroorganismy a tím posilují imunitní systém. Jogurty mají zklidňující účinky. Jogurty jsou zvláště vhodné pro dětskou stravu. Proto bychom je měli často zařazovat do jídelníčku.

Neváhejte jej proto využívat i na přípravu řady vynikajících jídel např. podle přiloženého receptáře, jenž vznikl na základě konzultací s předními českými odborníky na zpracování mléčných výrobků. Nezanedbatelné je i jeho využití v kosmetické aplikaci jako pleťovou masku.

Jogurtový koktejl s mrkví

2 skleničky bílého jogurtu, 2 středně velké mrkve, 1 lžička cukru a citrónové šťávy, minerálka

Jogurt dáme do mixéru, přidáme najemno nastrouhanou mrkev, cukr, citrónovou šťávu a rozmixujeme. Podle potřeby zředíme vychlazenou minerálkou, koktejl rozdělíme do sklenic a ihned podáváme.

Jogurtový koktejl s brukví

2 skleničky bílého jogurtu, 1 brukev, špetka soli, střík sójové omáčky, minerálka, pažitka

Jogurt dáme do mixéru, přidáme oloupanou a najemno nastrouhanou brukev, sůl, sójovou omáčku a rozmixujeme. Podle potřeby zředíme minerálkou, koktejl rozdělíme do sklenic a posypeme nadrobno nakrájenou pažitkou. Koktejly připravujeme podle sezóny - s rajčaty, celerem, jahodami, jablky, hruškami, přislažuujeme medem.

Jogurtová zálivka na zeleninové saláty

0,25 l jogurtu, 1 lžice oleje, sůl, lžička moučkového cukru, citrónová šťáva

Jogurt dobře rozkvedláme, přidáme olej, sůl, podle chuti cukr a citrónovou šťávu. Zálivka se může použít na většinu zeleninových salátů, jako je hlávkový, mrkvový, zelný, popřípadě míchaný.

Studená okurková polévka

1 salátová okurka (asi 400 g), 2 snítky kopru, 2-3 skleničky bílého jogurtu, sůl, 3 stroužky česneku, 1 lžice nakrájených ořechů, 1 lžice oleje

Okurku opláchneme, pokud nemá tuhou slupku neloupeme, a nastroujeme ji. Opláchnutý kopr a oloupaný česnek nadrobno nakrájíme. Jogurt promícháme se solí, česnekem, koprem a okurkou a necháme vychladit. Ořechy krátce na oleji osmahneme a salát jimi ozdobíme. Podáváme k letnímu obědu nebo večeri s pečivem i chlebem.

Studená rajčatová polévka

4 větší rajčata, 1 zelená paprika, 1 menší cibule, 1 lžice oleje, sůl, 2-3 skleničky bílého jogurtu, pažitka

Zeleninu očistíme a opláchneme. Rajčata nakrájíme na kostičky, papriku na nudličky, oloupanou cibuli na plátky, které rozebereme na kroužky. Přidáme olej, sůl, jogurt, promícháme a necháme krátce vychladit, pak posypeme nadrobno nakrájenou pažitkou. Podáváme k letnímu obědu, večeri, s plátky nasucho opečené veku, se slanými tyčinkami, krakery.

Jogurtový salát s ředkvičkami

svazek ředkviček, pažitka, eidamská cihla, 1 vajíčko natvrdo uvařené, nízkotučný jogurt

Očištěné ředkvičky nakrájíme na jemná kolečka, mírně osolíme. Přidáme jemně nasekanou pažitku, nastrouhaný sýr, na kostičky nakrájené vejce a jogurt. Vše promícháme, případně dochutíme citrónovou šťávou.

Pikantní salát Moravan

1 malá sklenička sterilovaného zelí, 150 g hrubě nastrouhaných jablek, 80 g jemně strouhané cibule, 1 svazek jemně strouhané ředkvičky, 50 g strouhané mrkve, 2 bílé jogurty, 250 g strouhaného sýra Moravan 40%, citrónová šťáva, zelená petrželka, pažitka, libeček

Možno přichutit i worčestrovou nebo sójovou omáčkou, kyselou okurkou nebo cibulkou s natí. Podle potřeby ochutíme cukrem. Vše promícháme a necháme dobře vychladit. Podáváme s pečivem.

Jemná omeleta s ovocem

8 vajec, 1 bílý smetanový jogurt, 100 g polohrubé mouky, sůl, 4 lžičky cukru, tuk na opékání

1 ovocný smetanový jogurt, 300 g čerstvých borůvek nebo jahod nebo 1 sklenice sterilovaných borůvek v cukru, cukr na posypání

Vejce rozmícháme s moukou a jogurtem do hladka. Přidáme cukr a sůl. Na tuku opékáme omelety. Hotové naplníme jogurtem, ve kterém jsme rozmíchali rozmačkané čerstvé borůvky nebo jahody či kompot bez nálevu. Naplníme, přehneme na polovinu a ocukrujeme. Můžeme ještě přizdobit celým ovocem.

Pikantní jogurtová omáčka na pečeného králíka

4 kelímky bílého jogurtu, 1 cibule, 6 stroužků česneku, 2 lžičky petrželky, lžička sladké pálivé papriky (podle chuti), 1/2 lžičky rozemletého kmínu, 1/2 lžičky rozemletého hořčicového semínka, sůl, lžice másla

Cibuli nakrájíme nadrobno, česnek rozetřeme. Na másle zpěníme cibuli, přidáme česnek a necháme zružovět. Potom přidáme koření, promícháme a až směs zpění, vmícháme jogurty a podle chuti osolíme. Jakmile se směs začne vařit, odstavíme. Hotovou omáčkou přeléváme porce pečeného králíka nebo kuřete a podáváme s rýží, brambory nebo bramborovými knedlíky.

Sýrová omáčka

10 lžic strouhaného sýra, 1 smetanový jogurt bílý, lžice citrónové šťávy, lžička hořčice, trochu worčestrové omáčky, 1/2 lžičky pálivé papriky, sůl

Do jogurtu vmícháme koření, sůl, worčestr, rozmícháme a potom vmícháme nastrouhaný sýr. Nakonec dochutíme citrónovou šťávou. Omáčku podáváme k různým smaženým pokrmům nebo minutkovým masům apod.

Dip s jablky

2 skleničky bílého jogurtu, 1 krémový sýr (žervé), 2-3 jablka, 2 lžice tekutého medu, snítky meduňky nebo máty

Do části jogurtu rozšleháme sýr, doplníme zbylým jogurtem, nastrouhanými jablky, ochutíme medem, promícháme a necháme krátce vychladit. Ozdobíme lístky meduňky nebo máty a podáváme se sušenkami nebo piškoty.

Dip s houbami

2 skleničky bílého jogurtu, 1 tavený sýr s houbovou příchutí, 100 g hub sterilovaných ve sladkokyselém nálevu, pažitka

Část jogurtu rozšleháme se sýrem, promícháme se zbylým jogurtem a odcezenými nadrobno nakrájenými houbami. Po vychlazení posypeme nakrájenou pažitkou a podáváme s kousky čerstvé zeleniny, se slanými tyčinkami, sýrovým pečivem.

Dip se šunkou

2 skleničky bílého jogurtu, 1 lučina, 50 g šunky nebo šunkového salámu, petrželka

Část jogurtu rozšleháme se sýrem, promícháme s najemno nakrájenou šunkou nebo salámem, doplníme zbylým jogurtem a vychladíme. Posypeme nadrobno nakrájenou petrželkou a podáváme s kousky mladé brukve, mrkvičkami, listy pekingského zelí nebo čekanky.

Rybí salát s jogurtovou omáčkou

200 g bílého rybiho filé, citrónová šťáva, 1 lžice oleje, 100 g nadrobno nakrájené zeleniny (mrkev, brukev, celer i hrášek), sůl, sójová omáčka,

1-2 skleničky bílého jogurtu, špetka cukru, petrželka, citrón

Částečně rozmrazené filé nakrájíme na kousky, zakapeme citrónovou šťávou a necháme půl hodiny v chladu odležet. Potom je na oleji opečeme, poklademe zeleninou, osolíme, zastrčíme sýrovou omáčkou, popř. horkou vodou a dusíme doměkka. Jogurt ochutíme solí, cukrem a citrónovou šťávou, promícháme s vychladlým filé se zeleninou, urovnáme na misku a ozdobíme petrželkou a dílky citrónu. Podáváme s pečivem.

Vejece s jogurtovou omáčkou

4 natvrdo uvařená vejce, asi 1,5 skleničky bílého jogurtu, sůl, špetka cukru, 4 stroužky česneku, 2 lžice nadrobno nakrájené pažitky a petrželky

Oloupaná vejce rozkrojíme a rovnáme na talířky. Jogurt promícháme se solí, cukrem, nadrobno nakrájeným česnekem, přelijeme přes vejce a posypeme natěmi. Podáváme s tmavým chlebem.

Dip s jahodami

2 skleničky bílého jogurtu, 125 g měkkého tvarohu, 150 g jahod, 1 lžice vanilkového moučkového cukru

Do části jogurtu rozšleháme tvaroh, promícháme se zbylým jogurtem, částí rozmačkaných jahod a cukrem. Krátce vychladíme a ozdobíme kousky zbylých jahod. Podáváme se sušenkami, hořickými trubičkami, piškoty. Dip připravíme i z jiného ovoce podle sezóny (maliny, ostružiny, borůvky apod.).

Jogurtový koláč s ovocem

300 g polohrubé mouky, 2/3 prášku do pečiva, 100 g pískového cukru, 2 vejce, 60 g rozehrátého prochládlého tuku, 1,5-2 skleničky bílého jogurtu, ovoce (višně, angrešt, meruňka, jablka, hrušky), tuk a mouka na formu

Mouku prosijeme s práškem. Cukr rozšleháme s vejci, promícháme s tukem, postupně přidáváme mouku střídavě s jogurtem a promícháme na zahoustlé těsto, které nalejeme na plech s vyšším okrajem nebo do koláčové formy, vy-

třené tukem a vysypané moukou. Pokládáme ovoce a ve středně vyhřáté troubě upečeme. Po vychladnutí koláč pocukrujeme a nakrájíme na řezy.

Jogurtový závin

300 g polohrubé mouky, špetka soli, 1 žloutek, 125 g tuku, 1 sklenička bílého jogurtu, strouhaná jablka, skořicový cukr, rozinky, mouka na vyválení, tuk na plech, 3-4 lžice mléka

Mouku se solí prosijeme na vál, přidáme žloutek, změkklý tuk a jogurt a zpracujeme vláčné těsto, které přikryjeme a necháme v chladnu hodinu odležet. Potom je rozválíme na obdélník, pomocí válečku přendáme na tukem potřený plech, doprostřed těsta (strany necháme volné) rozložíme jablka, posypeme skořicovým cukrem a propláchnutými rozinkami, volné strany přehneme přes jablka a přimáčkujeme, vložíme do dobře vyhřáté trouby a upečeme. Ještě horký závin potřeme teplým mlékem a po vychladnutí pocukrujeme a nakrájíme na šikmé řezy. Závin je vhodný pro diabetiky, pokud vynecháme skořicový cukr a nahradíme jej trochou sorbitu. Závin necukrujeme.

Slaný koláč z jogurtového těsta

250 g másla, 500 g hladké mouky, 1 bílý smetanový jogurt, 200 g uzeného sýra, 100 g měkkého salámu, 1 větší cibule, lžice hořčice, 4 vejce, 2 kapie, sůl, pepř, kari koření

Máslo, mouku a jogurt zpracujeme v hladké těsto. Hotové těsto necháme do druhého dne do odpoledne odpočinout. Potom ho vyválíme do formy, pekáčku nebo zapékačské misky tak, aby jeho okraje, byly zvednuté. Při vyválení nesmí být příliš silné. Potřeme ho hořčicí, poklademe na kolečka nakrájenou cibulí a posypeme sekanou kapií a vložíme do středně vyhřáté trouby. Po 15 minutách částečně upečený koláč zalijeme rozmíchanými, osolenými a opepřenými vejci, promíchanými se zbylým sýrem. Koláč dopečeme a podáváme teplý i studený.

Opravy spotřebičů v záruční době, osobně doručených, provádí:

v Praze: ELEKTRO-PRAGA Hlinsko, a.s.-servis,
Křížkova 75, Praha 8;

v Brně: ELEKTRO-PRAGA Hlinsko, a.s.-servis,
Dvořákova 4, 602 00 Brno.

Opravy osobně doručené i zaslané poštou provádí opravny:

ELEKTRO-PRAGA Hlinsko, a.s.-servis, závod
Proseč u Skutče, 539 44 Proseč u Skutče

UNIVERSAL-ELEKTRO, Junácká 1,
736 01 Havířov-Bludovice

PCHOS, spol. s r.o., Růžový pahorek 549,
738 01 Frýdek-Místek

ELMOT, v.o.s., Blahoslavova ul., Husova kolo-
nie, 370 01 České Budějovice

ELEKTROKOV Trutnov, Petříkovičská 32,
541 38 Trutnov 3

ELGASCENTRAL, Ječná 22, 303 70 Plzeň

ELEKTROSERVIS Šperk, Chelčického 279,
500 02 Hradec Králové 2

SVED Liberec, Švermova 268, 460 00 Liberec

Ve Slovenské republice opravy provádí tyto opravny:

ETA Slovakia - servis, Mýtná 17,
811 07 Bratislava

ESOP, Elektroservis, Hajdoczyho č. 2,
917 01 Trnava

VILLA, a.s., Chrapčíkova 1, 052 01 Spišská
Nová Ves

Kovoslužba - servis, Priemyselná 4,
042 34 Košice

MANTA Zvolen, Hviezdoslavova 24,
960 00 Zvolen

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu:
ELEKTRO-PRAGA Hlinsko, a.s. - servis, Jung-
mannova 70, 539 16 Hlinsko.

K opravě v záruční době nezapomeňte přiložit
řádně vyplněný záruční list. Výrobek zasílejte
řádně zabalený v originálním obalu s přísluš-
nými vnitřními vložkami. Pokud výrobek nebude
takto zabalen, nebudeme zodpovídat za
poškození, která by mohla vzniknout během

přepravy. V takovém případě výrobek bude
opraven za úhradu. Na mechanická poškození
a vady zaviněné zákazníkem, se záruka
nevztahuje.

Opravy po záruční době

svěřujte pouze odborným elektroopravnám.
Uvedené servisní opravy našeho podniku opra-
vy po uplynutí záruky neprovádějí.

Opravy po záruční době provádějí opravny:

UNIVERSAL-ELEKTRO Havířov,

PCHOS Frýdek-Místek,

ELEKTROKOV Trutnov,

ELGASCENTRAL Plzeň,

ESOP - Elektroservis Trnava,

Kovoslužba - servis Košice.

Adresář podnikových prodejen

186 00 Praha 8, Thámová 17

149 00 Praha 4 - Chodov, Šenova 2232,
OD Růže

539 16 Hlinsko, Poděbradovo náměstí 12

500 02 Hradec Králové, ČSLA 231

602 00 Brno, Dvořákova 4

753 66 Hustopeče nad Bečvou,
ul. Dlouhá 253

739 91 Jablunkov, Mariánské náměstí 3

771 00 Olomouc, Ostružnická 19

784 01 Litovel, Palackého 16

709 00 Ostrava 1, Mariánské Hory,
28. října 240



ELEKTRO-PRAGA Hlinsko, a.s.
závod Proseč u Skutče