

DOMÁCÍ PEKÁRNA

DOMO B3970



BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT, PŘEČTĚTE SI DŮKLADNĚ TENTO NÁVOD K POUŽITÍ A PEČLIVĚ HO USCHOVEJTE PRO PŘÍPADNOU POZDĚJŠÍ KONZULTACI.

- Příklad použijte jen k účelům popsaným v návodu k použití
- Pozor: Nedotýkejte se teplých povrchů, když je přístroj zapnutý.
- Příklad připojujte ke zdroji střídavého proudu, a sice k uzemněné zásuvce s napětím uvedeným na typovém štítku přístroje.
- Síťový kabel nikdy neohýbejte a nepokládejte na horké díly!
- Šňůru odvíjejte úplně, abyste zabránili jejímu přehřátí.
- Nestavte přístroj nikdy do blízkosti přístrojů, které vydávají teplo, jako např. kamna, plynové sporáky, varné plotýnky atd. Příklad by měl stát v určité vzdálenosti od stěn a jiných objektů, které by se mohly vznítit, např. záclony, ručníky (bavlna nebo papír atd.)
- Dbejte na to, aby přístroj stál na rovné a ploché podložce.
- Kdybyste chtěli přístroj přemístit, musí být vypnutý a zchladlý. Při přesunu musíte použít obě ruce.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozená zástrčka, šňůra nebo samotný přístroj, pokud už předmět řádně nefunguje, pokud spadl na zem nebo pokud je jiným způsobem poškozený. obraťte se pak na vlastníka obchodu nebo na oddělení oprav výrobce. Opravy elektrických přístrojů musí provádět pouze odborníci. V opačném případě mohou mít neodborné opravy následky pro uživatele. Nepoužívejte nikdy díly, které nejsou doporučeny nebo dodány výrobcem.

- Pokud přístroj nepoužíváte nebo čistíte, úplně ho vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy netahejte za šňůru nebo samotný přístroj, když chcete vytáhnout zástrčku ze zásuvky. Nedotýkejte se přístroje mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Příklad instalujte mimo dosah dětí. Děti nerozeznají nebezpečí, které může nastat při manipulaci s elektrickými spotřebiči. Proto nikdy nenechávejte děti pracovat s elektrickými přístroji bez dozoru. Dbejte na to, aby byl přístroj uložen tak, aby na něj děti nedosáhly.
- Prodlužovací šňůry smí být používány, jen když síťové napětí (viz. typový štítek na spodní straně přístroje) a výkon jsou stejné nebo vyšší než u dodaného přístroje. Používejte pouze povolenou uzemněnou prodlužovací šňůru.
- Pokud se rozhodnete na základě defektu přístroj už nepoužívat, radíme vám, abyste po vytažení zástrčky ze zásuvky šňůru odstranili. Odnesete přístroj do odpovídajícího místa zpracování odpadu ve vaší obci.
- Naprogramování přístroje na noc, kdy je přístroj bez dozoru přináší rizika požáru nebo jiného poškození. Pokud se tohoto chcete vyvarovat, raději ji používejte jen s dozorem.
- Příklad sami nikdy neopravujte; přepálení tepelné pojistky v přístroji může poukazovat na defekt v tepelném systému. Defekt nemůže být odstraněn odejmutím nebo výměnou této pojistky. Je třeba použít výhradně originální díly.
- Tento přístroj splňuje EU-směrnici č.76/889/EWG pro rádiové a televizní poruchy s dodatkovou normou č. 82/499

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- V obalu najdete píčku na chleba, formu na pečení, hnětač, pohár, dvojitou odměrku a návod k použití.
- Veškerý obalový materiál odstraňte a uschovejte mimo dosah dětí. Zkontrolujte, jestli byly dodány a zároveň vybaleny všechny části přístroje a jestli nevznikly eventuální škody způsobené transportem.
- Vlhkým hadrem otřete píčku, formu i hnětač. **Forma a hnětač jsou pokryty ochrannou vrstvou proti připečení, proto je nesmíte v žádném případě čistit žádnými čistícími prostředky, kartáčem nebo houbou. Používejte pouze vlhký hadr.** To postačí, aby byl přístroj vždy čistý. V momentě, kdy přístroj poprvé zapojíte, vydá přístroj tón a na displeji se objeví „3.00“. Dvojtečka mezi „3“ a „00“ bude blikat. Píčka je připravena k provozu a nachází se v programu 1 (normální). Při prvním provozu může trochu kouřit, ale to je úplně normální, nic není poškozeno a kouř po chvíli sám od sebe zmizí.
- Kvalita chleba, který v pívce pečete, závisí na mnoha faktorech. Dbejte na to, aby všechny přísady měly pokojovou teplotu a používejte pouze správné množství, které je uvedené v receptech.

- Po navážení a vložení všech surovin do pečicí formy ji vložte do pisky a lehce otočíte vpravo, čímž formu zaaretujete. K navážení surovin je nejlepší použít dig váhu s funkcí „dovažování“ Firma Domo nabízí k tomuto účelu váhu **DO10112W** s touto funkcí včetně naprogramované „kuchařky“ k namíchání 30 druhů chleba.

Suroviny

Nejdůležitější faktory pro pečení kvalitního chleba je kvalita, čerstvost a přesné zvážení všech ingrediencí.

Mouka

Mouka je základní součást chleba. Váha mouky se liší druh od druhu. Proto je absolutně nutné její množství správně odvážit.

Tip: Při nákupu mouky si všimněte i textu na obalu. Musí tam stát, že mouka je mimo jiné vhodná na pečení chleba.

LEPEK

Lepek se nachází přirozeně téměř v každé mouce a podporuje kynutí chleba. V tzv. chlebové mouce je lepek však nejvíce.

Droždí

Droždí je mikroorganismus, který roste na různých rostlinných potravinách. Má schopnost přeměnit cukr v alkohol a v kysličník uhličitý, přičemž velmi rychle nabývá. Je to ideální, aby mohlo těsto vykynout a bylo lépe stravitelné.

Doporučujeme používat sušené droždí. Zpracování tohoto (zrnovitého) droždí je jednodušší, je trvanlivější než droždí čerstvé a vykazuje stálejší výsledky.

Sůl

Sůl nezabezpečuje pouze určitou chuť chleba, nýbrž reguluje také aktivitu droždí, zpevňuje těsto a zabraňuje tomu, aby chléb příliš vykynul.

Máslo / olej

Máslo a olej dávají chlebu lepší chuť a zvláčňují ho. Před použitím musí mít máslo i olej pokojovou teplotu.

Cukr

Cukr je zdroj obživy pro droždí a důležitá součást kynutí těsta. Můžete použít normální bílý cukr, hnědý cukr, sirup nebo med. To dodává chlebu jistou křehkost, zvyšuje výživovou hodnotu a přispívá k tomu, že chléb déle vydrží.

Pozor: Nepoužívejte hrubý cukr nebo cukr kostkový, např. pro kvasný chléb, protože to poškozuje ochrannou vrstvu pečicí formy.

Voda

Když se promíchá mouka s vodou, vytvoří se lepek a vzduch se nasytí, takže chléb může nabývat. Při normální pokojové teplotě použijte vlažnou vodu, abyste chléb zadělali: studená voda neaktivizuje droždí a horká zase příliš.

Mléko

Chlebová kůrka díky mléku zhnědne, zlepši se chuť chleba, zvýší se výživná hodnota a vnitřek chleba má krásnou smetanovou barvu. Když použijete čerstvé mléko, musíte snížit množství vody, aby množství tekutin zůstalo v rovnováze.

Pozor: Nepoužívejte čerstvé mléko, když chcete pečení nastavit pomocí vlastní programovací funkce nastavení času. Mléko by mohlo zkysnout.

Ostatní přísady

V kuchařských knihách můžete najít recepty, které vyžadují koření, ořechy, rozinky, ovoce nebo zeleninu aj. Používejte vždy čerstvé přísady. Když používáte ořechy, slunečnicová semínka, sušené ovoce apod., nechte je předem namočené ve vodě, aby změkly, dobře osušené lehce pokropte a teprve pak je přidejte do těsta. Dávejte pozor, aby tyto ingredience nebyly příliš velké a ostré, aby nepoškodily ochrannou vrstvu formy.

Ovšem nejlepší a jisté je používat hotové směsi do domácích pekáren, které jsou již v zahraničí běžně k dostání a naše firma se podílí na jejich vývoji zde v Čechách.

Aktuální informace o zavedení těchto směsí na náš trh můžete získat na

www.evron.cz/Bielmeier

5. DISPLEJ

Programovací tlačítko „Menu“

Toto tlačítko použijte, když chcete zvolit správný pečicí program.

Pokaždé, když stisknete toto tlačítko, uslyšíte signál a číslo programu se změní. Program je uveden na displeji. Picka na chléb má 11 programů.

„Color“ – tlačítko

Toto tlačítko použijte, když chcete udat, jestli byste chtěli světlou, střední nebo tmavou kůrku. Na display se bude přesouvat šipka na určený typ kůrky.

Tip: Když zkusíte nějaký recept poprvé, doporučujeme vám, abyste si vybrali barvu kůrky střední.

„Loaf“ – tlačítko

Toto tlačítko použijte, když chcete udat váhu chleba, který máte v úmyslu upéci. Můžete volit v rozmezí 700 g a 900 g.

Tip: Celkové množství přísad uvedených v receptu je váha chleba, který chcete upéci.

„Start“ a „stop“ – tlačítka

Tímto tlačítkem zahájíte nebo ukončíte zvolený program.

Tip: Když chcete zvolit program opačný, můžete ho změnit tak, že stop-tlačítko držíte stisknuté několik sekund. Pak můžete na přístroji nastavit nový program.

Start: Když chcete zahájit program, stiskněte tlačítko, uslyšíte signál. Dvojtečka mezi časy na displeji bude blikat, přístroj bude odečítat čas a zvolený program tím ubíhá.

Stop: Pro ukončení programu stiskněte tlačítko na několik sekund, dokud neuslyšíte signál. To potvrdí, že program je vypnutý. Jinak bude program ještě hodinu udržovat chléb teplý.

VYPNUTÍ / ZAPNUTÍ

Jak zjistíte, že přístroj pracuje a program běží?

Když dvojtečka bliká a ukazatel svítí, program běží.

Když dvojtečka svítí nepřetržitě, je program ukončený.

Tlačítko posunutí začátku pečení

Tímto tlačítkem můžete sami určit, kdy bude váš chléb hotový, a to stisknutím tlačítka s šipkou nahoru. Stisknutím tlačítka se šipkou nahoru se začátek doby pečení o 10 minut odsune. Když stisknete tlačítko se šipkou dolů, dobu pečení o 10 minut zkrátíte. Pokud je tedy třeba 12 hod, vy zvolíte program na 3 hod, ale budete chtít mít čerstvě pečený chléb v 18 hod, musíte přidat postupným mačkáním tlačítka ještě 3 hod. Celkový čas pečení tedy ukazuje 6 hod. Pekárna bude 3 hod čekat a v 15 hod začne pracovat.

PROGRAMY

Program 1 – základní To je program nevíce používaný na pečení bílého chleba. V tomto programu si můžete zvolit hmotnost (700g nebo 900g).

Program 2 – francouzský Doba hnětení a kynutí je delší než při normálním programu.

Program 3 – celozrnný To je nevhodnější program pro výrobu černých chlebů, jako je chléb celozrnný nebo vícezrnný. Chléb může být o něco menší než bílý chléb, protože mouka je těžší. Také u tohoto programu můžete navolit hmotnost (700g nebo 900g)..

Program 4 – rychlý Doba hnětení a kynutí je zkrácená než při normálním programu. Chléb bude trochu nižší.

Program 5 – sladký. Program je určen k pečení všech druhů sladkých těst.

Program 6 – ultrarychlý I S tímto programem upečete 700g bílý chléb za 60min

Program 7 – ultrarychlý II S tímto programem upečete 900g bílý chléb také za 60min

Program 8 – těsto Tímto programem můžete nechat přístroj udělat těsto a vykynout.

Program 9 – marmeláda K přípravě nádherně čerstvé marmelády. Pozor! Dbejte na to, aby byla odstraněna všechna jádra z ovoce, než ho vložíte do formy. Ostrá jádra mohou poškodit ochrannou vrstvu formy.

POSTUP: Všechny přísady vložte do formy a nastavte přístroj na program 9. Poté stiskněte tlačítko START a přístroj bude teprve teď všechny přísady zahřívát, pak je promíchá a nakonec marmeládu zchladí. Když je přístroj hotový, ozve se signál. Marmeládu můžete nalít do sklenice nebo do šálku a ještě ji nechat chladit. Jakmile je marmeláda úplně vychlazená, můžete ji dát do chladničky.

Program 10 – koláč Pomocí tohoto programu můžete upéct chleba, který je připraven např. s práškem do pečiva. Tímto programem upečené chleby nejsou tak vysoké a pevné.

Funkce vlastního nastavení doby pečení zde nemůže být použita, protože prášek do pečiva účinkuje hned. Pokud chcete pomocí tohoto programu udělat třený koláč, vložte přísady do formy. Potom přístroj nastavte a před zapnutím musíte ještě přísady zamíchat dřevěnou lžící. To pomáhá hnětení.

Program 11 – sendvič Tento program můžete použít, když chcete upéct lehký bílý chléb, např. na sendvič. Pozor! Nelze zde ale nastavit barvu kůrky, přístroj to udělá automaticky.

Program 12 – pečení Program na upečení již hotového těsta. Po vložení si můžete opět navolit odložení začátku pečení až do 13 hod. Doba pečení je vždy 60 min.

ZPŮSOB POUŽITÍ

Zde uvedené recepty jsou jen všeobecným návodem. Je možné, že si jednotlivé recepty budete muset změnit, abyste dosáhli požadovaného výsledku.

1. Vytáhněte pečící formu z přístroje.
2. Nasadte hnětač (příložený) na osu ve středu formy. Hnětač musí být nasazen správným a pečlivým způsobem, aby všechny přísady byly dostatečně promíchány a uhněteny.
3. Vložte všechny přísady do formy následujícím způsobem a v tomto pořadí:
 1. polovina potřebného mléka
 2. voda / mléko
 3. máslo / olej
 4. eventuelně vejce
 5. zbytek potřebného mléka
 6. cukr (nasypte cukr na jednu stranu)
 7. sůl (sůl nasypte na opačnou stranu)
 8. droždí (droždí vložte do důlku uprostřed)Pozor! Droždí nesmí přijít do styku s vodou. Mohlo by se stát, že voda droždí zaktivizuje, dříve než se přísady dostatečně promísí a prohnětou.
4. Odstraňte všechny zbytky přísad z vnější strany formy. Vložte formu opět do přístroje seshora na ni zatlačte a pootočte.
5. Uzavřete víko.
6. Dejte zástrčku do zásuvky
7. Nastavte „menu“- tlačítkem správný program.
8. „Color“ – tlačítkem můžete nastavit barvu chlebové kůrky. Můžete zvolit buď světlou, střední, nebo tmavou (light, medium, dark)
9. Nastavte eventuálně funkci vlastního naprogramování času
10. Stiskněte START. Dvojtečka bude nyní blikat a tím udává, že přístroj pracuje.

Doba jednotlivých programů

| Program | 700g | 900g |
|---------------------|-------|-------|
| 1. normální | 2,53 | 3,00 |
| 2. francouzský | 3,40 | 3,50 |
| 3. celozrnný | 3,32 | 3,40 |
| 4. rychlý* | 1,40* | 1,40* |
| 5. sladký | 2,50 | 2,55 |
| 6. velmi rychlý I* | 0,58 | - |
| 7. velmi rychlý II* | - | 0,58 |
| 8. těsto* | 1,30* | 1,30* |
| 9. marmeláda* | 1,20* | 1,20* |
| 10. koláč* | 2,50* | 2,50* |
| 11. sendvič | 2,55 | 3,00 |
| 12. pečení* | 1,00* | 1,00* |

* Pokud si zvolíte jeden z těchto programů, nemůžete volit hmotnost nebo dobu pečení. Doba, která je uvedena na displeji, je udána v hodinách a minutách. Příklad: program 1, normální, 900 gramů, doba 3 hodiny 00 minut.

11. Když je chléb hotový, zazní několik signálů. Stiskněte STOP a několik sekund nepouštějte. Přístroj znovu signalizuje, aby potvrdil, že je program zastaven. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a otevřete víko přístroje. Vytáhněte formu ven pomocí rukavic. Chléb nechte ochladit ve formě asi 10 – 15 minut, pak formu obraťte a vyklopte chléb z formy.

Při procesu hnětení zazní signál u následujících programů: normální, francouzský, celozrnný, sladký a sendvič. Tento signál udává, že mohou být přidány další přísady např. rozinky, ořechy atd. Otevřete víko, vložte další přísady, potom víko zase zavřete a proces hnětení může pokračovat.

Pozor! Nechte rozinky a ořechy předem namočit a osušte je utěrkou nebo kuchyňským papírem. Dbejte na to, aby tyto přísady nebyly příliš velké nebo ostré, jinak by mohly poškodit ochrannou vrstvu formy.

Nikdy nepokládejte chléb ani formu na vnější stranu přístroje nebo přímo na plastický ubrus. Když se chléb hned neuvolní, otáčejte osou na spodní straně formy, dokud se chléb neuvolní. Když chléb vyndáte z přístroje a hnětač zůstane v chlebu, pozorně ho vyndejte z chleba ven. Nebo nechte chleba ještě vychladit na roštu, takže pak můžete hnětač vytáhnout rukama. Dávejte pozor, aby byl hnětač dobře vychlazený. Je doporučeno krájet chléb teprve po 15 – 20 minutách.

EXTRA: Pokud například někdy nejste včas doma, hřeje pívka ještě 60 minut. Tato doba není zahrnuta v programovacím čase.

POUŽITÍ VLASTNÍ PROGRAMOVACÍ FUNKCE ČASU

Pokud chcete tuto funkci použít, musíte ji nastavit, dříve než stisknete START.

Důležité: nepoužívejte tuto funkci, pokud mají přísady omezenou trvanlivost.

- Postupujte podle osmi kroků popsaných v kapitole „Způsob použití“. Když nastavíte správný program a barvu chlebové kůrky, stiskněte tlačítka se šipkami, abyste mohli zvýšit dobu na displeji. Vše je uvedeno v kapitole „Displej“.
Příklad: Je 9.00 ráno a vy byste chtěli mít odpoledne v 17.00 čerstvě upečený chléb. Naprogramujete tedy čas pečení na 8:00

Stiskněte tlačítko START. Dvojtečka na displeji bude blikat, doba bude ubíhat, než bude dosaženo okamžiku, kdy pívka musí začít s hnětením. Proběhne celkově nastavený program, takže chléb bude hotový v době, kterou jste zvolili

ÚDRŽBA

PŘED ČIŠTĚNÍM VAŠÍ PÍCKY JI VYPNĚTE, VYTÁHNĚTE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY A NECHTE PÍCKU ÚPLNĚ VYCHLADNOUT.

Zevnějšek

Zevnějšek přístroje a průhledové okénko setřete vlhkým hadrem nebo houbou. Formu předem vyndejte ven. Pokud by bylo nutné, můžete zevnějšek přístroje vyčistit jemným mycím prostředkem.

Vnitřek

Vnitřek přístroje můžete pozorně vyčistit lehce navlhčeným hadrem. Dávejte ale pozor při čištění topného tělesa!

Pečící forma

Formu je možné mýt teplou vodou.

Dávejte pozor, abyste nepoškodili ochrannou vrstvu. Když se vám nepodaří vyndat hnětač z formy ven, musíte nechat formu úplně vychladnout. Pak nalijte trochu teplé vody do formy tak, aby hnětač byl pod vodou. Voda pomůže tomu, že přilepené části se uvolní a hnětač půjde dobře vyjmout.

Nepoužívejte žádné čisticí prostředky nebo kartáče, protože by mohly poškodit ochrannou vrstvu formy. Pečící forma není vhodná do myčky nádobí.

NĚKOLIK TIPŮ K UPEČENÍ ZNAMENITÉHO CHLEBA

Vždy všechny přísady přesně odvažte a dbejte na to, aby měly pokojovou teplotu.

Přísady přidávejte ve správném pořadí.

Všechny přísady musí být čerstvé.

Droždí dávejte do formy jako poslední. Udělejte v mouce malý důlek. Nesmí přijít do styku se solí, cukrem a vodou (mlékem).

TIP: Jestli je droždí čerstvé, můžete zjistit následujícím testem: V polovině šálku vlažné vody rozmíchejte 1 kávovou lžičku cukru a pak přidejte 1 kávovou lžičku droždí. Po několika minutách bude směs bublat a kypět, teprve pak poznáte, že droždí je čerstvé.

TIP: Asi po 5 – 10 minutách po startu pívky můžete zkusit, jestli je těsto dobré. Musí vypadat jako hladká a elastická koule. Otevřete víko, krátce se dotkněte prsty vrchní části těsta. Dávejte ale pozor, protože hnětač se stále točí. Jestliže vám zůstane trochu těsta na prstech, je těsto dobré. Jestliže zůstane těsto nalepené na formě, je příliš mokré. Jestliže těsto na vašich prstech nezůstane, pak je příliš vysušené.

TIP: Sůl omezuje účinek droždí a cukr ho naopak povzbuzuje. Pokud na základě diety nesmíte použít jednu z těchto přísad, pak musíte rovněž vynechat i tu druhou. Pak získáte chléb bez cukru a soli.

Pokud byste chtěli hned péci další chléb, nechte přístroj 10 – 20 minut vychladit a pak můžete začít.

Různé druhy chleba mají různou strukturu a velikost, protože se liší použité přísady. Některé chleby mohou být tužší a menší než ostatní. To je normální. Může se stát, že u některých receptů musíte dávky upravit. Tím myslíme: množství droždí, mouky nebo vody. Nikdy neměňte všechno současně! To by totiž nemělo žádný účinek. Přízpusobením může být potřebné v souvislosti s následujícím:

- Kvalita a specifická hmotnost mouky
- Teplotní rozdíly okolí
- Čerstvost přísad

Chléb, který pečete sami, neobsahuje žádné konzervační prostředky, a je proto také omezeně trvanlivý. Když chléb neprodyšně zabalíte a pak ho necháte dobře vychladnout, můžete ho několik dní kvalitně uchovat. Můžete ho samozřejmě také nechat zmrazit a spotřebovat ho později.

PROBLÉMY, KTERÉ MOHOU NASTAT

Existují různé faktory, které mohou způsobit, že se chléb nepovede. Uvádíme zde několik příkladů a jejich eventuální odstranění:

Chléb se propadl

Když se chléb na všech stranách sesunul, znamená to, že těsto bylo příliš vlhké. Zkuste přidat o něco méně vody. Když používáte konzervované ovoce nebo zeleninu, nechte je nejprve dobře okapat a otřete je do sucha. Jsou delší dobu nasáklé, čímž mají v sobě přebytečnou vlhkost. Můžete také zkusit použít lehčí druh mouky.

Může také dojít k silnému vykynutí, Těsto vykynulo tak silně, že už to nemohlo zvládnout. Přidejte o něco méně droždí – 1-2 gramy nebo zvolte kratší program.

Chléb je ve středu nedostatečně pečený.

Když je chléb uprostřed málo pečený, chyba může být v použitém druhu mouky. To nastane většinou v důsledku použití těžšího druhu mouky, např. žitné nebo celozrnné. Když použijete jeden z těchto druhů, neprovádějte více hnětacích procesů. Když přístroj ukončil první hnětení, vypněte ho. Pak přístroj zase zapněte a stiskněte START: Přístroj začne zase hníst, přijme ale do těsta větší množství vzduchu. Je možné také zvolit tmavý stupeň zbarvení kůrky, čímž bude teplota pečení o něco vyšší.

Chléb překynul

Pokud váš chléb vykynul více než normálně, použili jste příliš mnoho droždí. Zkontrolujte, jestli jste měli správné množství a správný typ droždí.

Příliš mnoho cukru může také silně aktivovat droždí. Snižte množství cukru a dávejte pozor také na sušené ovoce a med, které také obsahují cukr. Snižte množství vody o 10-20 ml.

Nižší vlhkost droždí také zabraňuje droždí být příliš aktivní.

Také jemně umletá mouka může způsobit, že chléb příliš vykyne. Tyto druhy mouky nepotřebují tak aktivní droždí jako těžší nebo hruběji umleté druhy.

Chléb je suchý

Použijte o něco méně mouky a přidejte 1 polévkovou lžici tekutiny. Když pícka promíchává těžší těsto, a proto potřebuje delší dobu na jeho hnětení, může se stát, že přístroj začne na stole vibrovat. Postarejte se o to, aby stál na rovné a stabilní podložce, ne příliš blízko k ostatním předmětům a také ne blízko u okraje stolu.

Placatý chléb

Pokud použijete ve mlýně umletou mouku nebo mouku celozrnnou, může být chléb plochý. Když chléb nevykyne, je třeba zkontrolovat droždí. Nezapomněli jste přidat droždí? Pokud chléb vykynul jen lehce, mohlo se stát, že droždí bylo staré.

Moc studená nebo teplá voda také zabraňuje aktivizaci droždí.

Přezkoušejte také dávku použité soli. Ujistěte se, že jste nepoužili příliš mnoho soli.

Hlášení poruchy na displeji

Když jste stiskli tlačítko START a na displeji se objeví „H:HH“, je přístroj ještě teplý. Nechte ho ještě 10-20 minut vychladit s otevřeným víkem.

Když jste stiskli tlačítko START a na displeji se objeví „E:EE“, pak musíte kontaktovat prodejce nebo vaši technickou službu. Ti mohou přezkontrolovat hlášenou poruchu.

NEJČASTĚJI POKLÁDANÉ DOTAZY

Proč je vždy rozdíl ve výšce chleba?

Forma a výška chleba závisí na teplotě okolí, kvalitě a množství přísad.

Proč chléb nevykyne?

Pokud chléb nevykyne nebo zůstane „placatý“, může to způsobit to, že jste zapomněli přidat droždí, nebo jste dali droždí málo, nebo bylo staré.

Jak funguje vlastní naprogramování doby pečení?

Vlastní naprogramování doby pečení nelze nastavit na méně než doba zvoleného programu a více než 13 hodin. Vlastní naprogramování doby pečení vyžaduje alespoň 58 minut, aby proběhly všechny potřebné procesy. Je možné urychlit zpracování, ale jen vynecháním některé funkce. Přísady se mohou zkazit, když zůstanou déle než 13 hodin uvnitř pisky, aniž by se pekly.

Proč nesmí být k základním přísadám přidány zároveň ještě další?

Aby těsto nebo chléb měly správnou formu a vykynuly, jak se patří, musí být přidány sušené rozinky a podobné přísady až později.

Tyto přísady by se mohly během hnětení zničit. Mohou se na sebe nalepit a ne se rovnoměrně zapracovat do těsta. Smíte je přidat teprve po zaznění prvního signálu. Není možné přidávat přísady, když používáte jeden z rychlých programů. Tato funkce nefunguje také v rámci programu „těsto“.

Je možné použít čerstvé mléko místo vody?

To je možné, ale musíte dbát na to, aby těsto obsahovalo totéž množství tekutin. Např.: Když je v receptu uvedeno 210 ml vody, můžete toto množství nahradit 210 ml mléka, nebo 105 ml vody a 105 ml mléka. Je opravdu důležité, abyste použili celkově uvedené množství tekutin.

VŠEOBECNÉ POKYNY

- **Kůrka je někdy světlejší, někdy tmavší.** To můžete nastavit sami pomocí tlačítka „color“. Pokud chcete mít kůrku světlou, nastavte přístroj na „light“. Pro kůrku tmavou nastavte „dark“.
- **Co se stane, když je chléb vyskočil do úrovně víka?** Použili jste příliš mnoho droždí a/nebo cukru, čímž vznikly v chlebu bubliny a chléb moc vykynul.
- **Proč se nesmí vyrobit chléb na základě ovoce pomocí funkce „schnell“?** Doba kynutí je v tomto programu zkrácena, a když přidáte více přísad, je rovněž ovlivněna doba pečení, takže nebude dosaženo pěkného výsledného produktu, pokud použijete takové recepty v rámci tohoto programu.
- **Při výrobě těžšího chleba hněte pícka pomaleji.** Při použití takových receptů je to zcela normální. Pro přístroj to není žádný problém, jen je dobré, když zároveň přidáte jednu polévkovou lžici tekutiny.

DŘÍVE NEŽ PŘÍSTROJ NECHÁTE OPRAVIT

Váš chléb se nikdy nepovede.

Doporučovali bychom vám udělat chléb pomocí hotové chlebové směsi. Do těchto směsí stačí dodat jen vodu a máslo. Je-li výsledek dobrý, znamená to, že je váš přístroj v pořádku a vy musíte zkontrolovat čerstvost normálních přísad. Je-li výsledek špatný, pak se obraťte na naši zákaznickou nebo technickou službu a poraďte se, jak postupovat dál.

Přístroj nefunguje

Je zapnutý?

Teplota pícky je příliš vysoká.

Z větracích otvorů vychází kouř.

Přísady se možná dostaly na topné těleso.

Chléb je propadlý / střed je vlhký.

Chléb byl ponechán v pečicí formě příliš dlouhou dobu po upečení.

Bylo použito moc vody nebo droždí.

Horní strana chleba je prasklá a tmavá

Příliš mnoho mouky, droždí nebo cukru.

Na vrchní části chleba je ještě mouka

Nedostatek vody.

Příliš malý chléb.

Málo mouky, droždí, cukru nebo vody

Použití celozrnného chleba nebo mouky, které obsahují chemické droždí (prášek do pečiva).

Použití nevhodného typu droždí.

Použití mouky nebo droždí, které už nejsou čerstvé.

Chléb není dostatečně upečený

Stop-tlačítko bylo stisknuto po zapnutí přístroje.

Víko bylo otevřeno během pečení.

Chléb je příliš tvrdý.

Příliš mnoho cukru.

Zabarvení chlebové kůrky byla nastavena na tmavou barvu.

Chléb má špatný tvar.

Málo mouky.

Málo vody.

Výhradní dovozce značky Domo do ČR je firma Bielmeier Hausgeräte s.r.o. se sídlem : Bořice 25, 34401 Domažlice. Tel. 379 768 010

Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy na téže adrese – viz zár. list Bielmeier, který je součástí balení.