

# DOMÁCÍ PEKÁRNA

## DOMO PROLINE B-3650

### 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. Obrátte 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. Odneste přístroj do odpovídajícího místa zpracování odpadu ve vaší obci.
- Nepoužívejte vlastní programovací funkci v noci.

- 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 EG-směrnici č. 76/889/EWG pro radiové a televizní poruchy s dodatkovou normou č. 82/499

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- V obalu najdete domácí pekárnu, formu na pečení, hnětač, pohár, dvojitou odměrku a návod k použití.
- **Hnětač se může zaklapnout.** To znamená : Potom co bude chleba naposledy hněten, bude se hnětač na konci krátce točit jiným směrem, čímž se hnětač zaklapne dolů. To vede k tomu, že v chlebu už nezůstane díra po hnětači. Chléb se také může snadněji vyndat ven, protože hnětač už v chlebu není.
- 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 pícku, 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. Pícka 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 píce pečete, závisí na mnoha faktorech. Dbejte na to, aby všechny přísady měly pokojovou teplotu a používejte pouze správné množství, které je uvedené v receptech.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

#### Droždí

Droždí je mikroorganismus, který roste na různých rostlinných potravinách. Má schopnost přeměnit cukr v alkohol a v kyslíčnan 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 pečící formy.

## Voda

Když se promíchá mouka s vodou, vytvoří se lepek, vzduch se nasatí, 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.

## 5. DISPLAY

### Tlačítko – výběr (select)

Toto tlačítko použijte, když chcete zvolit správný pečící program.

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

### Tlačítko – kůrka (crust)

Toto tlačítko použijte, když chcete udat, jestli byste chtěli světlou, střední nebo tmavou kůrku.

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

### Tlačítko – velikost chleba (loaf)

Toto tlačítko použijte, když chcete udat váhu chleba, který máte v úmyslu upéct. Můžete volit v rozmezí 750 g – 1000 g.

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

### „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.

### 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 vlastního nastavení času „+timer set-

Tímto tlačítkem můžete sami určit, kdy bude váš chléb hotový, a to stisknutím tlačítka

„▲“nebo „▼“. Stisknutím tlačítka „▲“se doba pečení o 10 minut prodlouží. Když stisknete tlačítko „▼“, dobu pečení o 10 minut zkrátíte. Viz. také „Použití vlastního nastavení času“.

## PROGRAMY

### PROGRAM 1

**Základní (basic).** To je nejvíce používaný program k výrobě bílého chleba.

### PROGRAM 2

**Základní rychlý (basic rapid)** To je program pro vás, kteří chcete v krátké době upéct bílý chléb.

### PROGRAM 3

**Celozrný (wholewheat)** To je nejvhodnější program k výrobě jak černého, tak celozrného a vícezrného chleba. Chléb může být o trochu menší než bílý, protože mouka je těžší.

*Pozor:* Předehřívací doba přístroje je 30 minut.

### PROGRAM 4

**Celozrný rychlý (wholewheat rapid).** Upečení černého chleba v kratší době.

*Pozor:* Předehřívací doba přístroje je 5 minut.

### PROGRAM 5

**Ovoce a ořechy (fruit & nut).** Upečení chleba s ovocem, ořechy nebo jinými zvláštními přísadami.

### PROGRAM 6

**Ovoce a ořechy rychlý (fruit & nut rapid).** Upečení chleba s ovocem, ořechy a jinými zvláštními přísadami v kratší době než v programu 5.

### PROGRAM 7

**Francouzský (french).** Doba hnětení a kynutí je delší než v programu „Basis“.

## PROGRAM 8

**Francouzský rychlý (french rapid).** Delší doba než u „french“. Ale delší doba hnětení a kynutí než v programu „Basic rapid“)

## PROGRAM 9

**Super rychlý (super rapid).** V tomto programu upečete za 59 minut bílý chléb.

## PROGRAM 10

**Třený koláč (cake).** Tento program je vhodný k výrobě koláčů.

## PROGRAM 11

**Marmeláda (Jam)** 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 JAM. Poté stiskněte tlačítko START a přístroj bude teprve teď všechny přísady zahřívat, pak je promíchá a nakonec marmeládu zchladí. Když je přístroj hotový, ozve se signál.

Pozor: Předehřívací doba přístroje je 15 minut.

## PROGRAM 12

**Těsto na pizzu (pizza dough).** Příprava těsta na pizzu.

## PROGRAM 13

**Těsto (dough).** V tomto programu můžete pomocí přístroje udělat těsto a nechat vykynout.

## PROGRAM 14

**Pečení (Bake only)** V tomto programu můžete použít už hotové těsto, které jste si už např. udělali dříve. Můžete ho jen upéct. Pomocí funkce vlastního nastavení času můžete nastavit čas v rozmezí 5 – 60 minut. Je možné také ohřát už dříve upečený chléb.

## ZPŮSOB POUŽITÍ

- Vytáhněte pečicí formu z přístroje tak, že ji otočíte o čtvrt kruhu doleva a přímo za rukojeť ji vyndáte ven.
- Nasaďte hnětač (příložený) na osu ve středu formy. Hnětač musí být nasazen správným a pečlivým způsobem, aby všechny přísady byly dostatečně promíchány a uhněteny.
- Vložte všechny přísady do formy následujícím způsobem a v tomto pořadí:
  - polovina potřebného mléka
  - voda / mléko
  - máslo / olej
  - eventuelně vejce
  - zbytek potřebného mléka
  - cukr (nasypte cukr na jednu stranu)
  - sůl (sůl nasypte na opačnou stranu)
  - 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.
- Odstraňte všechny zbytky přísad z vnější strany formy. Vložte formu opět do přístroje a otočte ji o čtvrt kruhu doprava, až forma dobře a pevně drží.
- Uzavřete víko.
- Dejte zástrčku do zásuvky
- Nastavte „menu“- tlačítkem správný program.

- „Color“ – tlačítkem můžete nastavit barvu chlebové kůrky. Můžete zvolit buď světlou, střední, nebo tmavou.
- Nastavte eventuálně funkci vlastního naprogramování času (viz kap. „Použití vlastního nastavení času“).
- Stiskněte START. Dvojtečka bude nyní blikat a tím udává, že přístroj pracuje.

## DOBA PROGRAMŮ

| Program                  | 900g | Předehřátí | 1200g | Předehřátí |
|--------------------------|------|------------|-------|------------|
| 1. Základní              | 3:22 |            | 3:30  |            |
| 2. Základní rychlý       | 2:02 |            | 2:10  |            |
| 3. celozrnný             | 3:47 | 30 minut   | 3:54  | 30 minut   |
| 4. Celozrnný rychlý      | 2:22 | 5 minut    | 2:29  | 5 minut    |
| 5. Ovoce a ořechy        | 3:37 |            | 3:45  |            |
| 6. Ovoce a ořechy rychlý | 2:37 |            | 2:45  |            |
| 7. Francouzský           | 3:42 |            | 3:50  |            |
| 8. Francouzský rychlý    | 2:42 |            | 2:50  |            |
| 9. Super rychlý delux*   | 0:59 |            |       |            |
| 10. Třený koláč*         | 1:52 |            |       |            |
| 11. Marmeláda*           | 1:17 | 15 minut   |       |            |
| 12. Těsto na pizzu*      | 0:50 |            |       |            |
| 13. Těsto*               | 1:25 |            |       |            |
| 14. Pečení*              | 0:50 |            |       |            |

\* Pokud si zvolíte jeden z těchto programů, nemusíte volit hmotnost.

Doba, která je uvedena na displeji, je udána v hodinách a minutách. Příklad: program 1, normální, 900 gramů, doba 3 hodiny 22 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: základní, francouzský, celozrnný, ovoce & ořechy, třený koláč. 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 plastový 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 pícka 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 nebo snížit 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.
- Vložte všechny přísady do formy. Vložte ji do pícky. Zavřete víko a stiskněte tlačítka volby, abyste nastavili požadovaný program. Zvolte barvu chlebové kůrky odpovídajícím tlačítkem. Stiskněte tlačítka se šipkou nahoru, dokud se na displeji neobjeví 8.00. Od tohoto okamžiku, kdy jste stiskli tlačítka START, poběží 8 hodin až do doby, kdy musí být chléb hotový (17.00 odpoledne).
- Stiskněte tlačítka START. Dvojtečka na displeji bude blikat, doba bude ubíhat, než bude dosaženo okamžiku, kdy pícka 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 pícky 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 nemějte všechno současně! To by totiž nemělo žádný účinek. Přizpůsobení 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.

#### 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 zabarvení 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 nesmí být nastaveno na méně než 3 hodiny a více než 13 hodin. Vlastní naprogramování doby pečení vyžaduje alespoň 58 minut, aby proběhly všechny potřebné procesy. Je možné urychlit zpracování, ale pak bez této funkce. Přísady se mohou zkazit, když zůstanou déle než 13 hodin uvnitř pícky, 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 vyrobít 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 pečící 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 špatného typu droždí.

Použití mouky nebo droždí, které už nejsou čerstvé.

**Chléb není dostatečně pečený.**

Stop-tlačítko bylo stisknuto po zapnutí přístroje.

Víko bylo otevřeno během pečení.

**Chléb je příliš tvrdý.**

Mnoho cukru.

Zabarvení kůrky je nastaveno na tmavou barvu.

**Chléb má špatný tvar.**

Málo mouky.

Málo vody.

<http://domacipekarny.dama.cz>