

# DOMÁCÍ PEKÁRNA

**DOMO**

MODEL Quigg BM2



**Upozornění:** Pekárnu nikdy nespouštějte a nenechávejte dohřívát naprázdno-  
-hrozí akumulace tepla a přepálení pojistky !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- V obalu najdete domácí pekárnu s 1 velkou formou na pečení až 1350 g chleba, dvojitou formu pro pečení 2x450g chleba, 2 hnětače velké pro velkou formu, 2 hnětače malé pro dělenou formu, pohár, dvojitou odměrku pro sůl a cukr, vytahovací háček na hnětače 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 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.
- Při prvním použití může pekárna lehce zakouřit, jak se vypalují pracovní díly
- 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.
- Po navázení a vložení všech surovin do pečicí formy ji vložte do pícky a lehce zatlačíte do zámků. K navázení surovin je nejlepší použít dig váhu s funkcí „dovažování“ Firma Domo nabízí k tomuto účelu několik modelů s touto funkcí. Viz. <http://www.domo-elektro.cz/P1A1B23C1D1E0>

**DOMO**<sup>®</sup>  
**ELEKTRO CZ**  
WWW.DOMO-ELEKTRO.CZ

**DOMO – ELEKTRO S.R.O**  
**HLUBOKÁ 147**  
**CZ-345 06 KDYNĚ**  
**TELEFON +420 379 789 684**  
**(servis) +420 379 422 550**

## 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 lepku 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 poškozují 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.

## Výhody domácích pekáren

### Peču, pečeš, pečeme

Největší výhodou domácí pekárny je to, že nemusíte téměř nic dělat. Pouze vsypete ingredience potřebné pro přípravu chleba (rohlíků nebo sladkého pečiva), necháte je vykynout a pak už jen sledujete, jak se peče krásný zlatavý bochník. A u toho všeho máte čisté ruce. A křupavé rohlíčky ke snídani? Žádný problém! Většina pekáren na trhu má funkci odloženého startu. To znamená, že večer dáte do pekárny všechny ingredience, načasujete, jdete klidně spát a ráno vás vzbudí vůně čerstvého pečiva. Znáte snad lepší snídani?

### Domácí je víc než kouspený

Taky vás už nebaví jíst stále dokola ty stejné chleby? Žitný, pšenično-žitný, slunečnicový... Proč si neudělat vlastní, originální chléb, který vašim chuťovým buňkám ushijete přímo na míru? Co takhle bramborový, osmizrný, oříškový, sladký s rozinkami nebo chléb s aloe vera? Všechno je možné, chce to jen fantazii a vědět, na co máte chuť. Na trhu si navíc dnes už můžete vybrat mouku, která vám vyhovuje nejvíce. Špaldová, pohanková, ovesná... Ve zdravé výživě je pak dostanete dokonce i v kvalitě bio. A pokud jste pohodlní, pak si klidně kupte už namíchanou chlebovou směs. Na výběr je mnoho druhů a jsou opravdu dobré. V nejnovějších domácích pekárnách můžete navíc připravit i marmeládu, džem, nudlové těsto, těstoviny nebo kynutá těsta.

### Chléb pro nejmenší

Malé děti by se měly učit kousat! Pokud máte malé miminko, kterému je více jak půl roku, řekne vám to každý. Ovšem dát dítěti chléb, kde je neskutečné množství soli, zbytečně moc alergizujícího droždí nebo všelijaké emulgátory, je docela hazard se zdravím. Pokud ale doma upečete vlastní chléb, do kterého víte, co dáváte, pak strach mít nemusíte. Navíc pro ty nejmenší můžete upéct chléb bezlepkový, aby zbytečně nezatěžoval trávicí trakt vašeho miminka!

### Singl nebo rodina?

Pekárnu je dobré vybírat podle toho, komu je určena. Pokud žijete sami nebo jen ve dvou, pak jsou skvělé pekárny, kde si můžete zvolit velikost bochníku. Ten nejmenší může mít i 500 g. Rodinná pekárna je zase schopna upéct klidně i dvoukilový chléb. A to za směšnou cenu. Kilový bochník domácího chleba vás totiž přijde v průměru na desetikorunu!

# Záruční list

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

- a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
- b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu nebo dokladu o zaplacení
- c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

- a) na mechanické poškození
- b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

4. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz [www.domo-elektro.cz](http://www.domo-elektro.cz)  
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550**

**Model : Quigg BM2F**

\*Jméno kupujícího (není nutno vyplňovat)

\*Adresa + telefon (není nutno vyplňovat)

Název a adresa prodejce :

**Datum prodeje :**

**Razítko a podpis prodávajícího :**

.....

.....

\* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

**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 a nabídce těchto směsí na náš trh můžete získat na

<http://www.domo-elektro.cz/P1A1B45C1D1E0>

## DISPLEJ – POPIS OVLÁDACÍHO PANELU A JEHO FUNKCÍ

### **Tlačítko – výběr (menu)**

Slouží pro zvolení vybraného programu. Pokaždé, když stisknete toto tlačítko, uslyšíte signál a číslo programu se změní. Program je uveden na displeji. Domácí pekárna má 12 programů.

### **Tlačítko – kůrka (color)**

Slouží pro volbu světlé, střední nebo tmavé kůrky chleba. Doporučujeme začít na střední.

Slouží také k zamknutí klávesnice společně s tlačítkem „cycle“

### **Tlačítko – velikost chleba (loaf)**

Toto tlačítko použijte, když chcete zvolit velikost chleba, který máte v úmyslu upéci. Můžete volit „1000g“, 1200g nebo 1400g pro velkou i dělenou formu.

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

### **Tlačítko „Start“ a „Stop“**

Tímto tlačítkem zahájíte nebo ukončíte zvolený program. Když chcete zvolit jiný program, můžete ho změnit tak, že stop-tlačítko držíte stisknuté několik sekund. Tím původní program smažete a můžete na přístroji nastavit nový.

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.

### **Tlačítko „timer“**

Slouží k nastavení aktuálního času a programování časových funkcí

### **Tlačítko „cycle“**

Slouží k nastavení jednotlivých cyklů práce pekárny v případě použití programu „home made“ a také k zamknutí klávesnice společně s tlačítkem „color“.

### **„Pause“ tlačítko**

Stlačením po dobu 2s přerušíte program, opakovaným stačením pak pokračuje dále. Slouží také k nastavení aktuálního času.

### **Tlačítko „light lamp“**

Dotekem rozsvítíte nebo zhasnete vnitřní osvětlení. Opakovaným dotekem je opět zhasnete. Jestliže jej nezhasnete do 1 min, automaticky se vypne samo.

### **Zapnutí / zamknutí a odemknutí klávesnice**

Po zapnutí do zásuvky se ozve tón a display ukazuje první přednastavený program s jeho časem. Dvojtečka neblíká. Po nastavení vybraného programu, velikosti a barvy kůrky spustíte běh programu stlačením tlačítka „start“ Dvojtečka začne blikat a program začne čas odečítat. Pokud máte nastavený odložený start, přístroj jen čas odečítá a dvojtečka bliká. Pro zamknutí ovl. panelu stiskněte „cycle“ a po něm tlačítko „color“ – na displeji se objeví symbol klíče a panel tlačítek je nefunkční. Tím samým způsobem panel opět odemknete.

### **Výnutí/zapnutí**

Jak zjistíte, že přístroj pracuje a program běží?

Když dvojtečka mezi hodinou a minutou bliká a ukazatel svítí, program běží.

Když dvojtečka svítí nepřetržitě, je program ukončený.

## **PROGRAM 1**

### **Základní (basic)**

Nejvíce používaný program – slouží k výrobě bílého chleba a nebo při použití směsí.

## **PROGRAM 2**

**Celozrnný (whole wheat)** To je nevhodnější program k výrobě jak černého, tak celozrnného a vícezrnného chleba. Chléb může být o trochu menší než bílý, protože mouka je těžší.

## **PROGRAM 3**

### **Francouzský (french)**

Doba hnětení a kynutí je delší než v programu „Basis“.

## **PROGRAM 4**

### **Základní rychlý (basic rapid)**

To je program pro vás, kteří chcete v krátké době upéct bílý chléb.

## **PROGRAM 5**

### **Sladký (sweet)**

Program k výrobě sladkých chlebů jako je třeba rozinkový

## **PROGRAM 6**

### **Koláč(cake)**

Pokud chcete použít prášek do pečiva, zvolte tento program. Protože prášek účinkuje ihned a stále stejně, nemůžete měnit čas. Před vlastním spuštěním doporučujeme promíchat ručně všechny suroviny.

## **PROGRAM 7**

**Marmeláda (Jam)** K přípravě marmelády. 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 podle Vašeho receptu vložte do formy najednou a stiskněte tlačítko START. Přístroj bude suroviny zahřívat, pak je promíchá a nakonec marmeládu nechá zchladit na cca 70°C. Když je program hotový, ozve se zvukový signál.

## **PROGRAM 8**

### **Těsto (dough).**

V tomto programu můžete pomocí přístroje udělat těsto a nechat vykynout.

## **PROGRAM 9**

### **Super rychlý (ultra fast)**

Udělá 700g chleba za 1 hodinu

## **PROGRAM 10**

**Pečení (Bake)** 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.

## **PROGRAM 11**

**Desert** - hnětení, kynutí a pečení zákusků

## **PROGRAM 12**

### **Vlastní nastavení (home made).**

Speciální program, kde si můžete nastavit vlastní postup výroby – od hnětení až po pečení. Zvolte tento program a stiskněte tlačítko „cykle“ – display ukáže „knead 1“ = hnětení Tlačítkem „timer“ můžete nastavit vlastní čas. Potvrdíte „cykle“ a opětovným zmáčknutím se dostanete do „rise 1“ = kynutí. Takto můžete nastavit celý program – hnětení 1, kynutí 1, hnětení 2, kynutí 2, kynutí 3, pečení(bake) a udržování teploty (keep warm) Potvrzení celého

## **Reklamace : (vyplní zákazník nebo obchod)**

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace//Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

## **Záznamy servisu :**

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

**Reklamační protokol si můžete „stáhnout“ na našich stránkách  
[www.domo-elektro.cz](http://www.domo-elektro.cz)**

**Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamacii včas vyřídit.**

## BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

NEŽ ZACNETE 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. Obráťte 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 mokřma nebo vlhkým 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 rádiové a televizní poruchy s dodatkovou normou č. 82/499

nastavení provedete tlačítkem „start/stop“ Opětovným stlačením pak spustíte tento program. Všechny vyjmenované cykly mají pevně daný rozsah nastavení času – **hnětení1** 6-14 min, **kynutí1** 20-60min, **hnětení2** 5-20min, **kynutí2** 5-120min, **kynutí3** 0-120min, **pečení** 0-80min, **udržování teploty** 0-60min. Tyto rozsahy Vám vždy ukáže display, při opakovaném stlačení na „cycle“. Vámi nastavený program si pekárna pamatuje do té doby než ho přeprogramujete.

## ZPŮSOB POUŽITÍ

1. Vytáhněte pečicí formu z přístroje tahem nahoru za rukojeť. (první vyndání mohou jít trochu ztuha)
2. Nasadte hnětače (příložené) na osy ve formě. Hnětače musí být nasazen správným a pečlivým způsobem, aby všechny přísady byly dostatečně promíchány a uhněteny. Malé háky jsou pro dvojitou formu, velké pro velkou formu.
3. Vložte všechny přísady do formy následujícím způsobem a v tomto pořadí:
  1. voda / mléko
  2. máslo / olej
  3. eventuelně vejce
  4. mouka
  5. cukr (nasypte cukr na jednu stranu)
  6. sůl (sůl nasypte na opačnou stranu)
  7. 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 a ujistěte se, že forma dobře a pevně drží.
5. Uzavřete víko a dejte zástrčku do zásuvky
6. Nastavte „menu“- tlačítkem správný program a tlačítkem „loaf size“ zvolte množství právě vložených surovin.
7. „Color“ – tlačítkem můžete nastavit barvu chlebové kůrky. Můžete zvolit buď světlou, střední, nebo tmavou. ( light, medium, dark )
8. Nastavte eventuálně funkci vlastního naprogramování času (viz kap. „Použití vlastního nastavení času“)
9. Stiskněte START. Dvojtečka bude nyní blikat a tím udává, že přístroj pracuje.

## DOBA PROGRAMŮ

Program	1000g	1200g	1400g
1. Základní	2:50	2:55	3:00
2. Celozrný	3:30	3:32	3:40
3. Francouzský	3:30	3:40	3:50
4. Rychlý	2:00	2:05	2:10
5. Sladký	2:42	2:45	2:50
6. Koláč*	1:50*		
7. Marmeláda	1:20*		
8. Těsto	1:30*		
9. Super rychlý	1:35	1:38	1:48
10. Pečení*	0:10- 1:00*max		nastavitelný tl “timer“
11. Desert *	1,38*		
12. Vlastní nastavení	viz návod		

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

Doba, která je uvedena na displeji, je udána v hodinách a minutách. Příklad:

program 1, 1000g = 2:50 = 2 hodiny 50 minut.

Když je chléb hotový, zazní několik signálů. Stiskněte STOP a několik sekund nepouštějte. Přístroj pípnutím potvrdí, 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. **Nikdy nevytloukejte.**

Při procesu hnětení zazní signál u následujících programů: základní, francouzský, celozrnný, sladký a vlastní. 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. Ke krájení chleba je vhodné použít el.kráječ – viz <http://www.domo-elektro.cz/P1A1B24C1D1E0>**

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

### **POUŽITÍ FUNKCE ČASOVÉHO ZPOŽDĚNÍ STARTU**

Důležité: nepoužívejte tuto funkci, pokud mají přísady omezenou trvanlivost. Vámi nastavený čas vždy ukazuje ukončení práce pekárny, bez případné 1 hod udržování teploty.

- Postupujte podle sedmi kroků popsaných v kapitole „Způsob použití“. Když nastavíte správný program a barvu chlebové kůrky, stiskněte tlačítko „time“, čímž přepnete do časového nastavení a malý displej ukazuje čas ukončení programu. Pomocí tlačítka „Timer, posouváte čas po 10 min. až zvolíte dobu, kdy chcete mít chléb hotový. 1. stlačením „Timer“ nastavíte dobu o 10 min. delší než má zvolený program, pak pokračujete dále. Příklad: Je 9.00 ráno a vy byste chtěli mít odpoledne v 17.00 čerstvě upečený chléb. Naprogramujete tedy čas ukončení na PM 5:00. Display ukazuje také, jestli program skončí ten den ( same day ) nebo až druhý den ( next day ) Max.doba posunutí ukončení programu je 12hod a pekárna začne pracovat dříve o celkový čas zvoleného programu. Hlavní čas programu zůstává na displeji neměnný a začne se odečítat až po spuštění programu.

Funkci aktivujete tlačítkem „start/stop“. Na display svítí „set ready time“ a nastavený čas.

Doba bude ubíhat, než bude dosaženo okamžiku, kdy píčka musí začít s hnětením. Proběhne celkově nastavený program, takže chléb bude hotový v době, kterou jste zvolili.

Pokud chcete vidět aktuální čas, stiskněte „time“ Zrušení nastavení provedete delším stlačením „start/stop“

### **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.

**Pečící formy a hnětačí háky jsou považovány za spotřební materiál a musí se po určité době, závislé na intenzitě používání, vyměnit. Odřený vnitřní povrch se proto nepovažuje za příčinu reklamace.**

### **Informace o recyklaci odpadu**



Symbol  na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.

## VŠEOBECNÉ POKYNY

- **Kůrka je někdy světlejší, někdy tmavší.** To můžete změnit sami pomocí tlačítka „color“. Některé mouky mají pomalejší dobu ztmavnutí a některé tmavnou rychleji.
- **Co se stane, když chléb vyskočil do úrovně víka?** Použili jste příliš mnoho droždí nebo cukru, čímž vznikly v chlebu bubliny a chléb moc vykynul. Také větší množství vody má za následek výraznější kynutí.
- **Proč se nesmí vyrobit chléb na základě ovoce pomocí rychlého programu?** 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 olej. Je-li výsledek dobrý, znamená to, že je váš přístroj v pořádku a vy musíte zkontrolovat čerstvost normálních přísad.

### Výjimku tvoří jen pečení ve velké formě, viz odstavec „Problémy které mohou nastat“

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.

## 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.

Druhy

**JE NUTNÉ VŽDY POČÍTAT S KOMPLETNÍ VÁHOU CHLÉBA !**

**PRO VELKOU FORMU max 1400g JE TO ZHRUBA 900g SMĚSI + 500ml VODY**

TIP : Display po několika sekundách zhasne a aktivuje se opět dotknutím jakéhokoli tlačítka.

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 nemeňte všechno současně!

To by totiž nemělo žádný účinek. Přizpůsobení může být potřebné v souvislosti s následujícími:

- 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 uchovat. Můžete ho samozřejmě také nechat zmrazit a spotřebovat 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 oťete 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.

**V případě použití hotových směsí je nutné snížit při pečení ve velké vaně podíl vody až o 20% oproti návodu uvedeném na sáčku. U jednohákových van platí návod.**

#### 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 nebo vody. 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.

#### 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.

## Tabulka časového průběhu jednotlivých programů

Program č.	Nastavení GROSSE (vlhkost)	Nastavení FARBE (propečení)	KNETEN 1 (hnětení 1)	AUFGEHEN 1 (kynutí 1)	KNETEN 2 (hnětení 2)	AUFGEHEN 2 (kynutí 2)	AUFGEHEN 3 (kynutí 3)	BACKEN (pečení)	Celková doba trvání programu	Signál pro přidání dalších přísad
1	1400g	SVETLE	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20
	1200g	STREDNI	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:55	2:15
	1000g	TMAVE	10 min.	20 min.	12 min.	25 min.	48 min.	55 min.	2:50	2:13
2	1400g	SVETLE	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55
	1200g	STREDNI	8 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50
	1000g	TMAVE	8 min.	25 min.	16 min.	35 min.	70 min.	55 min.	3:30	2:50
3	1400g	SVETLE	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40
	1200g	STREDNI	16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35
	1000g	TMAVE	13 min.	40 min.	17 min.	30 min.	50	60 min.	3:30	2:30
4	1400g	SVETLE	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	70 min.	2:10	1:45
	1200g	STREDNI	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	65 min.	2:05	1:40
	1000g	TMAVE	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	60 min.	2:00	1:35
5	1400g	SVETLE	10 min.	5 min.	20 min.	33 min.	40 min.	62 min.	2:50	2:25
	1200g	STREDNI	10 min.	5 min.	20 min.	32 min.	40 min.	58 min.	2:45	2:20
	1000g	TMAVE	10 min.	5 min.	15 min.	32 min.	47 min.	53 min.	2:42	2:22
6	—	SVETLE, STREDNI, TMAVE	6 min.	5 min.	10 min.	9 min.	—	80 min.	1:50	1:34
7	—	—	—	15 min.	—	—	45 min.	20 min.	1:20	—
8	—	—	20 min.	—	—	30 min.	40 min.	—	1:30	—
9	1400g	SVETLE	10 min.	—	5 min.	—	33 min.	60 min.	1:48	1:38
	1200g	STREDNI	10 min.	—	5 min.	—	28 min.	55 min.	1:38	1:28
	1000g	TMAVE	10 min.	—	5 min.	—	28 min.	52 min.	1:35	1:25
10	—	SVETLE, STREDNI, TMAVE	—	—	—	—	—	10 min. až 60 min.	0:10 až 1:00	—
11	—	SVETLE, STREDNI, TMAVE	13 min.	—	—	—	25 min.	60 min.	1:38	—
12	—	SVETLE, STREDNI, TMAVE	6 min. až 14 min.	20 min. až 60 min.	5 min. až 20 min.	5 min. až 120 min.	0 min. až 120 min.	0 min. až 80 min.	0:36 až 7:54	během KNETEN 2 (hnětení 2)