

DOMÁCÍ PEKÁRNA

DOMO

MODEL B3970



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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- V obalu najdete pícku 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 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.
- Po navážení a vložení všech surovin do pečící formy ji vložte do pícky a lehce otočíte vpravo, čímž formu zaaretujete. K navážení surovin je nejlepší použít dig váhu s funkcí „dovažování“ Firma Domo nabízí k tomuto účelu několik modelů s touto funkcí .

DOMO[®]
ELEKTRO CZ
WWW.DOMO-ELEKTRO.CZ

DOMO – ELEKTRO S.R.O
HLUBOKÁ 147
CZ-345 06 KDYNĚ
TELEFON +420 379 789 684
(sklad) +420 379 423 001
(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 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.

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 koupený

Taky vás už nebaví jíst stále dokola ty stejné chleby? Žitný, pšenično-žitný, slunečnicový... Proč si neudělat vlastní, originální chléb, který vašim chuťovým buňkám ušijete 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
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550**

Model : B3970

*Jméno kupujícího (není nutno vyplňovat)

*Adresa + telefon (není nutno vyplňovat)

Název a adresa prodejce :

Datum prodeje :

Razítko a podpis prodávajícího :

.....

.....

Každá zásilka s reklamovaným zbožím musí obsahovat telefonní číslo !!!

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

www.domo-elektro.cz kategorie „chlebové směsi“

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. Píčka 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 zkoušíte 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 upécti. Můžete volit v rozmezí 700 g a 900 g .

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

„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 chléba 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.

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!