

# DOMÁCÍ PEKÁRNA DOMO B3900



## 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. 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 radiové 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 pídce 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 vložíte 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 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 nezabepečuje 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 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](http://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. Pekařna 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 nejvhodnější 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 pečicí 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.

# 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!