# ALASKA

Návod na použití

Domácí pekárna na chléb BM 2600

http://domacipekarny.dama.cz

**Vážený zákazníku,**

srdečně Vám blahopřejeme k zakoupení tohoto produktu **ALASKA**. Tak jako všechny výrobky firmy **ALASKA**, byl i tento produkt vyroben dle nejnovějších technických poznatků.

Před uvedením přístroje do provozu si prosím udělejte čas a pečlivě si přečtěte následující návod k obsluze.

Děkujeme!

CE
GXH 0274

**Zodpovědný zástupce v EU:**
**SIG GmbH**
Schlüterstrasse 5
D-40235 Düsseldorf

**Distribuce CZ:**
**MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.**
Jeremiášova 1249/7
155 00 Praha
Země původu: Čína

## OBSAH


| | |
|---|---|
| Důležité bezpečnostní pokyny | 3 |
| Popis domácí pekárny | 4 - 5 |
| Programy a ovládací panel | 5 - 6 |
| Před prvním uvedením do provozu | 7 |
| Uvedení do provozu | 7 - 8 |
| Čištění a péče | 8 |
| Technické údaje | 8 |
| Přísady | 9 - 12 |
| Recepty | 13 - 20 |
| Řešení závad | 21 |
| Záruka | 22 |

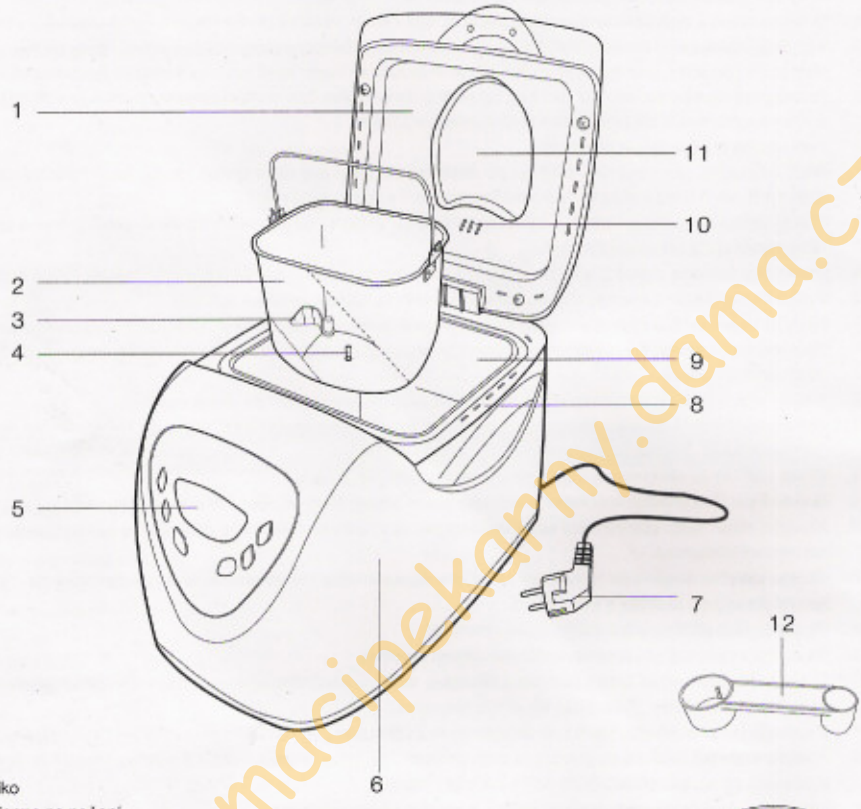

http://domacipekarny.dama.cz

## Důležité bezpečnostní pokyny

1. Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Dodržujte všechny bezpečnostní pokyny, abyste se vyhnuli škodám způsobeným nevhodným používáním.
2. Budete-li někdy v budoucnu tento přístroj předávat další osobě, musíte ji předat i tento návod k obsluze.
3. V případě nevhodného používání nebo špatné manipulace nepřebíráme za eventuálně vzniklé škody záruku.
4. Před prvním použitím, prosím, zkontrolujte, zda druh proudu a síťové napětí souhlasí s údaji na typovém štítku.
5. Přístroj používejte pouze pro účel, pro nějž byl přístroj dimenzován. Tato domácí pekárna na chléb je vhodná pouze na domácí použití, nesmí být používána k podnikatelským účelům.
6. Není vhodná pro použití v exteriérech.
7. Nikdy nedovolte, aby elektrické přístroje používali bez dohledu děti nebo takové osoby, které nedokáží rozpoznat nebezpečí, které hrozí v případě nevhodného zacházení s elektrickými přístroji.
8. Přístroj umístěte na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, vzdálený od plynových plamenů, resp. kamen a sporáků a mimo dosah dětí a bezmocných osob.
9. Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo síťový kabel vykazují viditelné poškození nebo pokud Vám přístroj upadnul.
10. V případě závad nebo poruchách funkcí přístroj neprodleně odpojte ze síťové zástrčky.
11. Nikdy se nepokoušejte přístroj opravovat sami. V případě poruchy přístroj nechte opravu poruchy provádět pouze kvalifikovaným specialisty. Kryt přístroje za žádných okolností neotevírejte sami. Hrozí nebezpečí smrti v důsledku úrazu elektrickým proudem!
12. Přístroj neponořujte do vody či do jiných kapalin. Do přístroje nevyprázdňujte žádné kapaliny.
13. Zabraňte poškození síťového kabelu, ke kterému by mohlo dojít rozmačkáním, zlomením nebo odřením na ostrých hranách a rovněž kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů.
14. Síťové zástrčky se nikdy nedotýkejte s mokrýma nebo vlhkýma rukama.
15. Budete-li používat prodlužovací kabel, používejte pouze takový, který je určen pro odpovídající výkon.
16. Napájecí kabel, resp. prodlužovací kabel umístěte tak, aby nemohlo dojít k jeho náhodnému vytažení, resp. abyste o něj nemohli zakopnout.
17. Síťovou zástrčku nevytahujte ze zásuvky za kabel a napájecí kabel rovněž neobmotávejte kolem přístroje. Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a síťový kabel.
18. Do vnitřní části přístroje nezavádějte žádné předměty.
19. Po použití a před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku.
20. Pokud je připojné vedení tohoto přístroje poškozené, musí být vyměněno výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem nebo jiným specialistou. Předejdete tak vzniku nebezpečí.
21. Používejte jen příslušenství, které bylo dodáno spolu s přístrojem.
22. Pekárna může být uvedena do provozu až poté, co budou do formy na pečení vloženy všechny přísady. Bude-li přístroj uveden do chodu bez přísad, může dojít k přehřátí přístroje.
23. Dříve než vyjmete z přístroje formu na pečení, vytáhněte síťovou zástrčku.
24. **Nebezpečí popálení!** Forma na pečení je velice horká. Budete-li chtít vyjmout formu na pečení z přístroje, vždy používejte kuchyňské rukavice nebo podložku pod hrnce. Dříve než se budete dotýkat kovových částí, nechte je zchladit.
25. Nedotýkejte se pohybujících se částí.
26. Když je přístroj naplněný tekutinou, pohybujte jím velice opatrně.
27. Pokud je přístroj v provozu a i krátce poté, udržujte prosím bezpečnou vzdálenost od pekárny, cca 5 cm. Dávejte pozor na to, že během provozu je přístroj rozehřátý i na vnější straně a že při vypouštění páry se silně ohřeje i vzduch kolem.
28. Součásti domácí pekárny není vhodné umývat v myčce na nádobí (s výjimkou hnětacích metlic **(3)** a formy na pečení **(2)** a můžete je umývat pouze ručně.
29. Pokud je přístroj v provozu, nenechávejte ho bez dozoru – stejně tak i během provozu s časovačem.
30. Je-li přístroj v provozu, nikdy ho ničím nezakrývejte. Horko a pára musí možnost neomezeně unikat. Přístroj nepoužívejte v blízkosti lehce vznětlivých materiálů. **Hrozí nebezpečí požáru!**
31. Nikdy nezkoušejte odebírat potraviny z domácí pekárny, když je ještě zapnutá nebo je-li síťová zástrčka stále zasunutá v elektrické zásuvce.
32. Nekladné potraviny, kovové fólie, obaly a podobné věci se nesmí zavádět do přístroje.

http://domaci-pekarny.dama.cz

## Popis domácí pekárny




1. Víko
2. Forma na pečení
3. Hnětací metly
4. Hnací hřídel
5. Obslužné a kontrolní pole s LCD displejem
6. Kryt přístroje
7. Síťový kabel se zástrčkou
8. Ventilační otvory
9. Prostor na pečení
10. Otvory pro vypařování páry
11. Nahlížecí okno
12. Odměrka - lžíce
13. Odměrka - kelímek

http://domacipekarny.dama.cz

## Popis domácí pekárny

S touto domácí pekárnou můžete

- Zpracovávat hotové směsi na chleba. Recepty k přípravě naleznete obvykle na nebo uvnitř obalů.
- Chléb připravujte dle připojených receptů nebo je také možná příprava dle specializovaných kuchařek, které jsou k dostání v obchodech. Tato domácí pekárna je přitom vybavena pracovními postupy k hnětení, kynutí a pečení.
- Můžete si nechat uhnist těsto např. na těstoviny, pečivo nebo žemle.
- Zavařovat marmeládu.

- Tato domácí pekárna je vhodná k výrobě chleba o celkové hmotnosti maximálně 1000 g. Nikdy nedávejte do formy na pečení **(2)** více než takovéto množství přísad, včetně tekutin.

- **Výpadek elektrického proudu:**
  Přístroj je vybavený pojistkou pro případ výpadku elektrického proudu. Díky tomu, i po výpadku elektrického proudu, přístroj pokračuje v naposledy zvoleném programu. Ne však déle jak 15 minut. Přesto se může přihodit, že i krátké přerušení chodu může vést k opětovnému startu. I v tomto případě nebo při delších přerušeních můžete těsto dopéct tím, že stisknete tlačítko **START/STOP**.

## Programy a ovládací panel

- **Tlačítko MENU (Tlačítko pro volbu menu)**
  Domácí pekárna má k dispozici 12 programů, které mohou být zvoleny stisknutím tlačítka **MENU** na ovládacím a kontrolním panelu **(5)**. Stiskněte opakovaně tlačítko **MENU**, dokud se Vám nezobrazí na displeji **(5)** požadovaný program.
- 1 – **Základní**
  Program pro přípravu bílého a smíšeného chleba, který se skládá z bílé mouky (pšenice/žita). Při přidání pouhého nepatrného množství (10-20%) odpadu nebo zrn, zvolte rovněž tento program.
- 2 – **Bílý chléb**
  Program na přípravu chleba z bílé, na francouzský způsob silně semleté mouky a lehkého chleba s křupavou kůrkou.
- 3 – **Celozrnný chléb**
  Program na přípravu chleba s vysokým podílem pšeničné celozrnné mouky a žitné mouky. Tyto chleby jsou obvykle těžší a hutnější než chleby světlé.
- 4 - **Rychlý**
  S tímto programem můžete vyrobit chléb za cca polovinu času. Chléb je ale méně nadýchaný a není tak chutný.
- 5 – **Sladký chléb**
  Program k výrobě pečiva, housek nebo sladkého chleba. Rovněž také pro recepty s přídáním cukru, rozinek nebo čokolády.
- 6 - **Ultra rychlý I**
  Hnětení, kynutí a pečení 750g chleba v nejkratším čase. Chléb je obvykle menší a hrubší. Srovnatelné s programem Rychlý.
- 7 - **Ultra rychlý II**
  Shodný s programem Ultra rychlý I, ale jen pro chléb o hmotnosti 1000g.
- 8 – **Hnětení těsta**
  S tímto programem můžete vyrábět např. kynuté těsto na housky nebo žemle. Program bez fáze pečení.
- 9 – **Marmeláda**
  S tímto programem můžete sami zavařovat marmeládu.
- 10 - **Housky**
  Hnětení, kynutí a pečení s práškem do pečiva.
- 11 - **Sendvič**
  Hnětení, kynutí a pečení pro sendvič. K pečení lehkého chleba se slabou kůrkou.

http://domacipekarny.dame.cz

## Programy a ovládací panel

- **12 - Pečení**
  U tohoto programu přístroj výhradně peče, aniž předem těsto bylo hněteno nebo by kynulo. S tímto programem můžete také nechat dopéct příp. nedobře propečený chléb.
- **Tlačítko START/STOP (Start/Stop)**
  Pomocí tlačítka **START/STOP** v obslužném a kontrolním poli **(5)** můžete spustit nebo přerušit program, který jste zvolili. Poté, co jste pomocí tlačítka **MENU** zvolili program, stiskněte tlačítko **START/STOP**, aby jste mohli program spustit. Budete-li chtít program přerušit, stiskněte tlačítko **START/STOP**. Držte jej stisknuté až do té doby, než zazní signalizační tón.
- **Upozornění:** Pokaždé, když stisknete nějaké tlačítko, zazní krátký signalizační tón.

- **Tlačítko COLOR (hnědé zabarvení)**
  V programech **1-7** může být zvolen stupeň hnědého zabarvení chleba. Jestliže stisknete tlačítko **COLOR**, změní se na LCD displeji **(5)** zobrazený čas a šipka ukáže, co bylo zvoleno – zda **LIGHT (světlý)**, **MEDIUM (střední)** nebo **DARK (tmavý)**.

| | |
|---|---|
| **LIGHT** | světlá kůrka |
| **MEDIUM** | pro středně hnědou kůrku |
| **DARK** | tmavá kůrka |

- **Tlačítko LOAF SIZE (velikost chleba)**
  V programech **1 - 3, 5, 11** je možné zvolit hmotnost chleba. Přístroj je přednastavený na **2.0 LB** (cca 1.000 g). Opakovaně stiskněte tlačítko **LOAF SIZE**, dokud se černé označení na LCD displeji **(5)** nenachází pod požadovanou velikostí.

| | |
|---|---|
| 1.5LB cca | 750 g |
| 2.0LB cca | 1.000 g |

- **Časová tlačítka** △ ▽

  Pomocí tlačítek △ a ▽ nastavíte celkovou dobu trvání, po které by měl být chléb hotový. Čas je možné naprogramovat maximálně na 13 hodin. Každým stlačením tlačítek △ a ▽ se čas posune o 10 minut dopředu, resp. dozadu.
- **Upozornění:** Pevně nastavené časy programů se tímto pozměnit nemohou.

**Používání časovače – Příklad:**
(platí pouze pro program **1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 a 12)**
Řiďte se také pokyny v kapitole *Uvedení do provozu*.

- Je 20:30 a Vy chcete mít chléb hotový další den ráno v 7:00 hodin. Do té doby zbývá 10 hodin a 30 minut.
- Vybrané přísady vložte do formy na pečení **(2)**, jak je uvedeno na receptu. Pamatujte přitom, že v žádném příp dě nesmí přijít kvasnice do styku s vodou nebo solí.
- Formu na pečení **(2)** vložte do domácí pekárny a uzavřete její víko **(1)**.
- Tlačítkem **MENU** zvolte požadovaný program
- Pomocí tlačítek △ a ▽ zadejte na časovači *10:30* (čas do konce pečení).
- Nyní stiskněte tlačítko **START/STOP**. Na LCD displeji **(5)** se u časovače objeví symbol šipky.Chléb bude hotový podle zvoleného času.

- Budete-li chtít režim časovače přerušit, stiskněte znovu tlačítko **START/STOP** a držte jej stisknuté až do té doby, než zazní signalizační tón. Na LCD displeji **(5)** se zobrazí poslední nastavený čas pečení.
- **Upozornění:** Režim časovače používejte pouze k výrobě chleba z hotové směsi, jelikož čerstvé přísady jako vejce a mléko se mohou velmi rychle zkazit.

http://domacipekarny.damu.cz

## Před prvním uvedením do provozu

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Vyjměte hnětací metly **(3)** i formu na pečení **(2)** a omyjte tyto části jemným mycím prostředkem a teplou vodou. Stejným způsobem omyjte odměrku (kelímek) **(13)** a odměrku (lžíci) **(12)**. Pak všechny díly osušte. Z vnější strany přístroj otírejte pomocí vlhkého hadříku a dosucha otřete měkkým hadříkem.
- Přístroj umístěte na rovnou, pevnou, vodorovnou a žáruvzdornou plochu.

## Uvedení do provozu

- Z přístroje vyjměte formu na pečení **(2)** a hnětací metly **(3)** zastrčte na hnací hřídel u dna formy na pečení **(2)**. Přesvědčete se, zda hnětací metly **(3)** dobře zaskočily.
- Formu na pečení **(2)** naplňte přísadami, které jste vybrali a před tím co nejpřesněji odměřili. (viz *kapitola přísady*) Je bezpodmínečně nutné, abyste formu na pečení **(2)** naplnili přísadami dříve, než ji vložíte do domácí pekárny, protože v opačném případě hrozí znečištění domácí pekárny, resp. poškození topných tyčí. Formu na pečení **(2)** naplňte přísadami dle udaného postupu v receptu. Nejprve nalijte tekutiny, až poté mouku. Cukr a sůl rozložte nejlépe na kraj mouky. V mouce utvořte malé žlábky na droždí. Pamatujte přitom na to, že v žádném případě nesmí přijít kvasnice do styku s vodou nebo solí.
- Přesvědčete se, zda-li je vnější strana formy na pečení **(2)** čistá a nasaďte formu na pečení **(2)** do krytu **(6)** přístroje. Formu na pečení **(2)** přitom dobře stlačte na obou stranách směrem dolů, dokud zřetelně nezaklapne.
- Síťovou zástrčku **(7)** zapojte nyní do zásuvky. Ozve se signalizační tón.
- Na LCD displeji **(5)** se objeví čas pro pečení programu **1** s nastavením středně **hnědého zbarvení chleba o hmotnosti** 1000g.
- Pro volbu programu stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se Vám požadovaný program **(5)** nezobrazí na LCD displeji .
- Tlačítkem **COLOR (hnědé zbarvení)** a **LOAF SIZE (velikost chleba)** vyberte požadované nastavení. (viz *Programy*).
- Chcete-li použít časovač, nastavte ho, prosím, nyní. (také viz *Používání časovače*).
- Pro spuštění programu stiskněte tlačítko **START/STOP**. Na LCD displeji **(5)** se nyní objeví požadovaný čas zvoleného programu (kromě režimu časovače).
- Nyní začne doba běhu programu. Na LCD displeji **(5)** se začne zpětně odpočítávat udaný čas. Nyní provádí domácí pekárna různé pracovní postupy: Hnětení, kynutí a pečení – podle zvoleného programu.
- Při postupu hnětení promíchává přístroj Vaše přísady několik minut. Je zcela normální, když přístroj během procesu hnětení poněkud hlasitěji vibruje.
- Potom přístroj nechá těsto kynout. Během této doby začíná pracovat droždí a může dojít k tomu, že se během této doby mírně orosí nahlížecí okno **(11)**. Po nějaké době začne unikat sražená voda otvory pro vypařování páry **(10)**.
- U programů **1, 2, 3, 5 a 11** vydá přístroj dlouhý signalizační tón, aby Vám připomněl, že nyní můžete – budete-li chtít – přidat další přísady jako např. rozinky nebo ořechy. Víko **(1)** otevřete jen na krátkou dobu, aby se tak zabránilo případnému sražení chleba.
- Pokud chcete přerušit průběh pečení, držte stisknuté tlačítko **START/STOP** cca 2 sekundy. Jestliže je chod pečení jednou přerušený, nemůže se pokračovat na stejném místě znovu. V tomto případě spusťte program **12 = pečení**.
- **Pozor!** Během provozu nesmí být zakryté ventilační otvory **(8)** a otvory pro vypařování páry **(10)**.
- Jestliže z přístroje vychází kouř, okamžitě uzavřete víko. V tomto případě ukončete program tím, že stisknete na cca 2 sekundy tlačítko **START/STOP** a vypojte síťovou zástrčku **(7)** z elektrické zásuvky. V žádném případě doutnající těsto v přístroji nehaste v vodou! Kouř může vzniknout, když těsto vystoupí nad okraj forma na pečení **(2)** a dotkne se topné spirály. Dávejte proto pozor na množství uvedené v receptech!

http://domaci-pekarny.dam.cz

## Uvedení do provozu

- Pokud možno, vyvarujte se otvírat domácí pekárnu během provozu, abyste tak docílili optimálního pečicího výsledku. Postup pečení můžete sledovat nahlížením oknem **(11)**.
- **Po upečení**: Když je program ukončený, zazní 10 signalizačních tónů a domácí pekárna se automaticky zapne do funkce udržování teploty. Váš chléb můžete nechat dalších 60 minut v přístroji, aniž by chléb nasál případnou vlhkost. V každém případě byste měli chléb co nejdříve vyjmout z formy na pečení **(2)**.
- Chcete-li ukončit funkci k udržování teploty, stiskněte na cca 2 sekundy tlačítko **START/STOP**.
- Aby byl přístroj zcela odpojený ze sítě, vytáhněte síťovou zástrčku **(7)**.
- Otevřete víko přístroje **(1)**. Forma na pečení **(2)** a chléb jsou velmi horké! Na pomoc si vezměte kuchyňské rukavice a podložku pod hrnce, abyste mohli vyjmout formu na pečení **(2)** z přístroje. Formu na pečení **(2)** pokládejte na žáruvzdornou plochu, nikdy však ne na ubrus nebo umělohmotnou plochu.
- Dříve než vyjmete chléb z formy, nechte formu na pečení **(2)** na cca 5 minut zchladnout. Poté držte formu na pečení **(2)** šikmo nad roštem a lehce s ní zatřeste, až se chléb uvolní.
- Pokud jsou hnětací metly **(3)** zastrčeny v chlebu, odstraňte je pomocí nějakého tupého předmětu. Pamatujte, že k tomu nesmíte použít žádný kovový předmět, jinak můžete poškodit nátěrovou hmotu hnětacích metlic **(3)**.
- Dříve než budete chtít chléb zkonzumovat, měli byste jej ještě nechat 15 – 30 minut zchladnout.
- V případě, že byste chtěli upéct druhý chléb a na LCD displeji **(5)** bliká nápis **H:HH** a rozezní se signalizační tón. Znamená to, že domácí pekárna není ještě dostatečně ochlazená. Vyčkejte ještě dalších 10-20 minut. Pak uveďte přístroj opět do provozu.
- Dříve než budete přístroj čistit, nechejte jej ochladit.

## Čištění a péče

- Před každým čištěním se ujistěte, zda je síťová zástrčka **(7)** vytažena ze zásuvky a zda je přístroj zcela ochlazený.
- Z přístroje vyjměte formu na pečení **(2)** a odstraňte hnětací metly **(3)** od hnacího hřídele **(4)** u dna formy na pečení **(2)**. Forma na pečení **(2)** a hnětací metly **(3)** mají nepřilnavou vrstvu. Tím je čištění přístroje ulehčeno. Formu na pečení **(2)** a hnětací metly **(3)** omyjte jemným mycím prostředkem a teplou vodou. V žádném případě nepoužívejte ostré čisticí prostředky, drhnoucí látky nebo houbičky s drsným povrchem! Pokud se hnětací metly **(3)** ucpou nebo jdou těžce uvolnit od hnacího hřídele **(4)**, naplňte formu na pečení **(2)** horkou vodou a pokuste se o to znovu za cca 30 minut. Dříve než tyto části opět nasadíte do přístroje, důkladně je vysušte.
- Forma na pečení **(2)** a hnětací metly **(3)** **jsou vhodné pro mytí v myčkách!**
- Z vnější strany přístroj otírejte pomocí vlhkého hadříku stejně tak i prostor na pečení, poté důkladně dosucha otřete měkkým hadříkem.
- Nikdy nedávejte přístroj pod tekoucí vodu a neponořujte jej do vody nebo jiných tekutin. Nikdy nelijte vodu nebo jiné tekutiny do prostoru na pečení.

## Technické údaje

| | | |
|---|---|---|
| Provozní napětí | : | 230V~ 50Hz |
| Příkon | : | 600 Watt |
| Předvolba času | : | max. 13 hodin |

**Pokyny k ochraně životního prostředí**

Staré elektrické přístroje jsou recyklovatelné odpady a nepatří proto do domácího odpadu!
Chceme vás tímto požádat, abyste aktivně přispěli k podpoře ochrany přírodních zdrojů a životního prostředí, a odevzdali tento přístroj na k tomu určených sběrných místech .

http://domaci-pekarny.doma.cz

## Přísady

Často se říká, že vaření je umění, které závisí na kreativitě vrchního kuchaře, zatímco pečení chleba je spíše věda. To znamená, že postup, při kterém se mouka smíchá s vodou a droždím, vyvolá chemickou reakci, která umožní výrobu chleba. Nezapomeňte, že mezi sebou smíchané ingredience vytvářejí specifické rezultáty. Následující pokyny si pozorně přečtěte, abyste si osvojili různé účinky přísad při výrobě chleba.

**Přísady - teploty**
Všechny přísady, především všechny tekutiny (voda nebo mléko), mají mít pokojovou teplotu, tzn. 21 °C. Jsou-li přísady studené, tzn. pod 10°C, nemohou aktivovat droždí. Velmi horké tekutiny přes 40°C mohou droždí zničit.

**1. Univerzální mouka**
Univerzální mouka je směs rafinovaných tvrdých a měkkých typů pšeničné mouky, vhodná pro pečení chleba a moučníků.

**2. Chlebová mouka**
Tuto mouku použijte pro nejlepší rezultáty. Mouka je umleta tak, že se nejlépe hodí pro pečení chleba s použitím droždí; má vyšší obsah bílkovin než univerzální mouka. Je to právě v mouce obsažený protein, který se po smíchání s tekutinou promění v gluten. Vlivem propracování bude gluten elastický a vytvoří strukturu těsta. Univerzální mouka vytvoří slabou strukturu a bochníky chleba jsou jenom malé.

**3. Plnopšeničná mouka**
U plnopšeničné mouky je mleto celé pšeničné zrno, které obsahuje otruby a klíčky. Tím je tato mouka těžší a bohatší na výživné látky než univerzální mouka. Z této mouky upečené bochníky chleba jsou zpravidla menší a těžší než bochníky chleba upečené z bílé mouky. Aby se této vlastnosti zamezilo, míchá se obvykle plnopšeničná mouka s moukou univerzální, chlebovou nebo otrubovou, díky tomu je možné pečení vysokých a lehce strukturovaných bochníků chleba.

**4. Žitná mouka**
Podobně jako plnopšeničná mouka je i žitná mouka, nazývaná též grahamová mouka, mouka s vysokým obsahem vlákniny. V ní obsažené množství glutenu je nedostačující pro docílení struktury stejnoměrně vykynutého, zmítého bochníku chleba a tak je nutné žitnou mouku smíchat s vysokým podílem univerzální, chlebové nebo glutenové mouky.

**5. Glutenová mouka**
Glutenová mouka je zpracovaná pšeničná mouka, jejíž škrob byl téměř zcela odstraněn. Zbytek vykazuje velmi vysoký podíl glutenu (gluten je pšeničný protein, který dodává chlebovému těstu elasticitu). Normálně je možné tuto mouku koupit ve většině obchodů Natura. Aby se dosáhlo většího objemu a volné struktury bochníku chleba, použije se někdy v malých porcích spolu s těmi druhy mouky, které mají, jako např. pšeničná mouka, malý podíl glutenu.

**6. Mouka na pečení moučníků**
Mouka na pečení moučníků se skládá z jemných druhů pšeničné mouky nebo z druhů, které obsahují málo proteinů. Využití najde především při pečení housek.

**7. Samokynoucí mouka**
Samokynoucí druhy mouky obsahují nepotřebné fermentované přísady, které ovlivňují pečení chleba a housek. Jejich použití není doporučováno.

http://domacipekarny.dama.cz

## Přísady

**Důležité, speciální pokyny týkající se různých druhů mouky**

Přesto, že vypadají podobně, mohou se na základě jejich původu, semletí nebo skladování atd., různé druhy mouky od sebe podstatně lišit. Než se Vám podaří upéci perfektní bochník chleba, určitě zjistíte, že musíte nabýt s různými druhy mouky nejdříve zkušenosti. Předložená brožurka obsahující sbírku rad pro pečení, Vám v tomto směru může být užitečná.
Právě tak důležité je správné uskladnění různých druhů mouky. Všechny druhy musejí být uskladněny v bezpečených neprodyšných nádobách. Žitné a plnopšeničné mouky musejí být uskladněny v ledničce nebo na chladném místě, aby nežlukly.

**8. Otruby**

U nezpracovaných otrub a pšeničných klíčků se jedná o vnější části pšeničných nebo žitných zrn, které byly od mouky odděleny prosetím. Jsou v malém množství často přidávány ke chlebu, čímž přispějí k jeho výživnosti, síle a intenzitě chuti. Jejich dalším využitím je zlepšení struktury chleba.

**9. Kukuřičná a ovesná mouka**

Kukuřičnou a ovesnou mouku získáme mletím hrubých bílých nebo žlutých kukuřičných zrn a předem zvláště ošetřeného ovesného zrna. Jejich použití je více méně využito pro zlepšení chuti a kyprosti chleba.

**10. Rozštěpená pšenice**

Rozštěpená pšenice je velmi hrubozrnná. Tento druh pšenice je více méně pšeničné zrno rozštěpené na hranaté fragmenty. Plnozrnnému chlebu dodává ořechovou chuť a křupavou strukturu.

**11. Sedmizrnná obilná směs**

Sedmizrnná obilná směs je směs rozštěpeného pšeničného, otrubového, žitného, kukuřičného zrna, lněných semen a oloupaného prosa.

**12. Cukr**

Cukr je důležitá ingredience pro barvu a chuť chleba. Cukr je výživa pro droždí, které podporuje proces kynutí. Recepty uvedené v přiloženém návodu pro obsluhu se zakládají na použití krystalového cukru. Nepoužívejte žádný práškový nebo hnědý cukr, není-li to výslovně doporučeno. Umělá sladidla nemohou být jako náhražka za cukr použita, jelikož droždí s nimi nebude správně reagovat.

**13. Sůl**

Sůl je známa jako vyrovnávací element pro chuť chlebů a housek, jakož indikátor barvy kůrky, která vzniká během pečení. Sůl však také omezuje proces kynutí droždí. V receptech uvedené množství soli proto nepřekračujte. Z dietních důvodů je možné sůl zcela vynechat. Váš chleba však vykyne výše než normálně.

**14. Droždí - Aktivní suché droždí**

Vlivem procesu kynutí produkuje droždí potřebný plyn (kysličník uhličitý) pro nakypření chlebového těsta. Cukr a karbohydráty mouky poskytují droždí výživu, která tento proces produkce plynu umožňuje. Ve všech receptech, které počítají s použitím droždí, bude použito aktivní zmlté droždí. V podstatě existují tři různé druhy droždí: čerstvé droždí, suché droždí a instantní droždí. Doporučujeme používat tradiční suché droždí; v menším množství však může být použito také instantní droždí (Poznámka: Všechny recepty uvedené v přiloženém návodu pro obsluhu se zakládají na použití suchého droždí. Čerstvé nebo stlačené kuchyňské droždí nedoporučujeme, jelikož nemá dobré rezultáty). Droždí musí být vždy uskladněno v ledničce, aby zůstalo čerstvé. Příliš vysoké teploty droždí zničí. Na základě data trvanlivosti si ověřte čerstvost Vašeho droždí. Otevřené balíčky droždí nebo plechovky obsahující zbytky droždí, které má být později opět použito, ihned vzduchotěsně uzavřete a co možná nejrychleji dejte zpět do ledničky.

http://domacipekarny.dama.cz

## Přísady

Nevykynutí chleba nebo těsta je ve většině případech způsobeno použitím starého droždí. Proveďte následující test a zjistěte, není-li droždí, které máte k dispozici staré a neaktivní:

A) Malou misku nebo hrnek naplňte do poloviny vlažnou vodou.
B) Do vody zamíchejte jednu čajovou lžičku cukru a na povrch vody rozptylte dvě lžičky droždí.
C) Nádobu postavte na teplé místo a nechte ji 10 minut v klidu stát.
D) Poté musí být roztok pěnový a intenzivně vonět droždím. V opačném případě musíte koupit čerstvé droždí.

### 15. Tekutiny

Pro pečení chleba mohou být použity tekutiny jako např. mléko (1%, 2%, plnotučné a nízkotučné) nebo kombinace mléčného prášku a vody. Mléko zlepšuje chuť, propůjčí chlebu sametovou strukturu a přispívá k měkkosti kůrek, zatímco při použití vody budou samotné kůrky křupavější. V tekutinách jsou uvedeny šťávy (pomerančová, jablečná atd.), které mohou být pro zlepšení chuti přidány do těsta.

### 16. Vejce

Vejce přispívají k dodatečné bohatosti chlebového a zákuskového těsta a propůjčují mu sametovou strukturu. Recepty uvedené v přiloženém návodu pro obsluhu se zakládají na použití větších vajec.

### 17. Tuk

Olej, tuk na pečení, máslo nebo margarín «zkracují» nebo utváří měkčí strukturu chleba z droždí. Jedinečná kůrka a struktura francouzského chleba je výsledkem vynechání másla. Chleby, do kterých bylo přidáno máslo, však vydrží déle čerstvé. Nezapomeňte, že přidávané máslo a margarín musejí být vždy měkké, či skoro tekuté. Vyvarujte se použití roztíracího nebo dietního margarínu, kterým chybí potřebný obsah tuku.

### 18. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva najde své použití jako kypřicí prášek u druhů rychlých chlebů a housek. Tato metoda se obejde bez kynutí těsta před pečením, jelikož chemická reakce je aktivována až po přidání tekutých přísad.

### 19. Soda na pečení

Soda na pečení je další kypřicí prostředek, který nemá být s práškem do pečiva zaměněn nebo nahrazen. Také soda nevyžaduje kynutí těsta před pečením, jelikož chemická reakce nastane až během pečení.

### Odměření přísad

Klíčem a důležitým krokem při provozu domácí pekárny chleba je přesné a pečlivé odměření přísad. Přesné odměření tekutých a pevných přísad je mimořádně důležité, protože opačný případ může vést k neuspokojivým rezultátům. Přísady musejí být do formy na pečení vloženy podle postupů dle jednotlivých receptů. Tekuté a pevné přísady vyžadují následující, od sebe poněkud odlišné odměrné metody:

### Odměření tekutin

Pro odměření tekutin jako vody nebo mléka je vhodné použít průhledné nádoby z plastu nebo skla nebo použít přiložený odměrný kelímek **(13)**. Zjistit právě měřené množství můžete po postavení nádoby do výše očí na vodorovnou, rovnou plochu (nedívejte se z jiného úhlu). Úroveň tekutiny má odpovídat zvolené značce. «Přibližné» množství není dostačující, jelikož může ohrozit vyrovnanost receptury.

### Odměření pevných přísad

Použití přiložené odměrné lžičky **(12)**:

- tato malá lžička odpovídá velikosti čajové lžičky
- velká lžíce odpovídá velikosti polévkové lžíce

http://domacipekarny.doma.cz

## Recepty

Odměření pevných přísad (obzvláště rozdílných druhů mouky) by mělo být provedeno pomocí normovaného odměrného kelímku. Takovéto kelímky je možno zakoupit v různých velikostech. Lžičkou opatrně naplňte odměrný kelímek přísadami a nožem, na úrovni hrany odměrného kelímku zarovnejte. Kalíškem neklepejte nebo jej nepoužívejte jako lopatku. Může to mít za následek pevné stlačení přísad a tím se zvýší i potřebné množství přísad, než je třeba. Takovéto dodatečné (zkreslené) množství přísad může ohrozit vyrovnanost receptury. Mouku neprosívejte.

Nepatrné množství pevných nebo tekutých přísad (např. droždí, cukr. sůl, mléčný prášek, med, melasu) odměřujte dodanou odměrnou lžičkou **(12)**. Rozhodující je zarovnané, ne nahromaděné množství. Takovýto nebo ještě sebemenší rozdíl může ohrozit vyrovnanost receptury.

**Další tipy**

- Přísady dávejte do formy na pečení **(2)** vždy tak, aby droždí nepřišlo do styku s tekutinami.
- Bydlíte-li ve vyšších regionech (přes 900 m nad mořem) nebo máte-li velmi měkkou vodu, bude proces kynutí zesílen a těsto vykyne výše. Chcete-li přehnanému kynutí těsta zabránit, snižte množství přidaného droždí cca o 1/4 udaného množství.
- Pro docílení uspokojivého výsledku Vám doporučujeme vést o použitých přísadách a receptuře přesné poznámky. Dojde-li k selhání receptury a výsledek není uspokojivý, můžete na základě Vašich poznámek množství patřičných přísad nepatrně upravit. Uvědomte si, prosím, že použitím mouky od různých výrobců může taktéž dojít k rozdílným výsledkům. Toto platí také pro ostatní přísady. Nepoužívejte proto např. dva rozdílné druhy droždí pro jeden chléb.

**Zvláštní polevy pro chleby z droždí**
Dává Vašemu právě upečenému chlebu poslední profesionální charakter. Zvolte pro Váš chléb jednu z následujících zvláštních polev.

**Vaječná poleva**
V 1 čajové lžičce vody rozkvedlejte 1 velké vejce a polevu naneste husté na chléb (Poznámka: Na chléb nanést jenom před pečením).

**Kůrka potřená rozpuštěným máslem**
Právě upečený chleba přetřete rozpuštěným máslem. Váš chléb získá měkkou, křehkou kůrku.

**Mléčná poleva**
Potřením čerstvé upečeného chleba máslem nebo smetanou obdržíte měkkou, lesklou kůrku.

**Sladká poleva**
Jeden hrnek prosetého moučkového cukru smíchejte s 1 až 2 polévkovými lžícemi mléka. Polevu přelijte přes rozinkový nebo sladký chléb.

Mák, sezam, kmín, kukuřičná mouka/datle: Právě polevou politý chléb posypte Vaším výběrem těchto semen.

http://domacipekarny.dama.cz

## Recepty

| Bílý chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 250 ml | 300 ml |
| Sůl | 1.5 čajové lžičky | 2 čajové lžičky |
| Cukr | 2 polévkové lžice | 2.5 polévkové lžice |
| Krupice z tvrdé pšenice | 120 g | 150 g |
| Chlebová mouka | 270 g | 350 g |
| Suché droždí | 1 1/4 čajové lžičky | 2 1/2 čajové lžičky |
| Olej | 2 polévkové lžice | 2 1/2 polévkové lžice |
| **Program 2: Bílý chléb** | | |

| Ořechovo – rozinkový chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda nebo mléko | 250 ml | 300 ml |
| Margarin nebo máslo | 2 polévkové lžice | 2 1/2 polévkové lžice |
| Sůl | 1 1/2 čajové lžičky | 2 čajové lžičky |
| Cukr | 2 polévkové lžice | 2 1/2 polévkové lžice |
| Chlebová mouka | 450 g | 520 g |
| Suché droždí | 1 1/5 čajové lžičky | 1 1/2 čajové lžičky |
| Rozinky | 50 g | 75 g |
| Mleté vlašské ořechy | 30 g | 40 g |
| **Program 1: Základní** | | |

| Hrubý bílý chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Mléko | 280 ml | 330 ml |
| Margarin nebo máslo | 1 1/2 polévkové lžice | 2 polévkové lžice |
| Sůl | 1 čajové lžičky | 1 čajové lžičky |
| Cukr | 2 polévkové lžice | 3 polévkové lžice |
| Hrubá chlebová mouka | 380 g | 510 g |
| Suché droždí | 1 čajové lžičky | 1 čajové lžičky |
| **Program 1: Základní** | | |

http://domacipekarny.dama.cz

## Recepty

| Tradiční bílý chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Margarin nebo máslo | 1 polévková lžice | 1 1/2 polévková lžice |
| Sůl | 1 čajová lžička | 1 3/4 čajová lžička |
| Sušené mléko | 1 1/2 polévková lžice | 2 polévková lžice |
| Chlebová mouka | 450 g | 520 g |
| Suché droždí | 1 1/4 čajová lžička | 1 1/2 čajová lžička |
| **Program 1: Základní** | | |

| Italský bílý chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 220 ml | 280 ml |
| Sůl | 1 čajová lžička | 1 čajová lžička |
| Cukr | 2 1/2 čajová lžička | 3 čajová lžička |
| Chlebová mouka | 300 g | 400 g |
| Krupice z kukuřice | 1 1/2 čajová lžička | 1 3/4 čajová lžička |
| **Program 11: Sendvič** | | |

| Sladký chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Čerstvé mléko | 210 ml | 230 ml |
| Margarin nebo máslo | 1 1/2 polévková lžice | 2 polévková lžice |
| Sůl | 1 čajová lžička | 1 čajová lžička |
| Med | 1 1/2 polévková lžice | 2 polévková lžice |
| Cukr | 3 polévková lžice | 4 polévková lžice |
| Chlebová mouka | 450 g | 520 g |
| Suché droždí | 1 čajová lžička | 1 1/4 čajová lžička |
| **Program 5: Sladký chléb** | | |

http://domacipekarny.dama.cz

## Recepty

| Hrubý chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 240 ml | 310 ml |
| Sůl | 1 čajová lžička | 1 čajová lžička |
| Olej | 1 1/2 polévkové lžíce | 2 polévkové lžíce |
| Chlebová mouka | 380 g | 500 g |
| Cukr | 3/4 polévkové lžíce | 1 polévkové lžíce |
| Suché droždí | 1 1/4 čajová lžička | 1 1/2 čajová lžička |
| **Program 2: Bílý chléb** | | |

| Irský chléb ze sodou | |
|---|---|
| Podmáslí | 220 ml |
| Vejce | 2 |
| Olej | 2 polévkové lžíce |
| Mouka | 1/2 šálku |
| Soda na pečení | 1 polévkové lžíce |
| Sůl | 1/2 čajová lžička |
| Rozinky | 1 šálku |
| **Program 4: Rychlý** | |

| Rýžový chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda z rýže | 230 ml | 300 ml |
| Chlebová mouka | 400 g | 520 g |
| Kulatá neuvařená rýže | 35 g | 50 g |
| Cukr | 3 čajová lžička | 4 čajová lžička |
| Suché droždí | 0.9 čajová lžička | 1 čajová lžička |
| Olej | 1 polévkové lžíce | 1 1/2 polévkové lžíce |
| **Program 1: Základní** | | |

http://domacipekarny.dama.cz

## Recepty

| Mrkvový chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 250 ml | 310 ml |
| Máslo | 1 1/2 polévkové lžíce | 2 polévkové lžíce |
| Chlebová mouka | 450 g | 520 g |
| Na malé kousky pokrájená mrkev | 56 g | 70 g |
| Sůl | 1 čajová lžička | 1 čajová lžička |
| Cukr | 2 polévkové lžíce | 2 1/2 polévkové lžíce |
| Suché droždí | 1 čajová lžička | 1 1/4 čajová lžička |
| **Program 1: Základní** | | |

| Bramborový chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda nebo mléko | 170 ml | 230 ml |
| Margarín nebo máslo | 1 1/2 polévkové lžíce | 2 polévkové lžíce |
| Dusané uvařené brambory | 120 g | 150 g |
| Sůl | 1 čajová lžička | 1 1/2 čajová lžička |
| Cukr | 2 polévkové lžíce | 3 polévkové lžíce |
| Chlebová mouka | 380 g | 460 g |
| Suché droždí | 1 čajová lžička | 1 1/4 čajová lžička |
| **Program 1: Základní** | | |

| Pšeničný chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 150 ml | 220 ml |
| Cukr | 2 1/2 polévkové lžíce | 3 polévkové lžíce |
| Sůl | 1 čajová lžička | 1 čajová lžička |
| Margarín nebo máslo | 1 1/2 polévkové lžíce | 2 polévkové lžíce |
| Vejce | 2 | 2 |
| Pšeničný chléb | 380 g | 500 g |
| Suché droždí | 2 1/2 čajová lžička | 4 čajová lžička |
| **Program 3: Celozrnný chléb** | | |

http://domacipekarny.dama.cz

## Recepty

| Kukuřičný chléb | |
|---|---|
| Mléko | 120 ml |
| Vejce | 3 |
| Margarín nebo máslo | 1/3 šálku |
| Cukr | 1/4 šálku |
| Sůl | 1 čajová lžička |
| Mouka | 350 g |
| Kukuřičná mouka | 140 g |
| Prášek do pečiva | 5 čajová lžička |
| **Program 4: Rychlý** | |

| Fíkovo-vlašskoořechový chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 250 ml | 310 ml |
| Chlebová mouka | 330 g | 460 g |
| Žitná mouka | 75 g | 100 g |
| Sůl | 1 čajová lžička | 1 čajová lžička |
| Olej | 1 polévková lžice | 2 polévková lžice |
| Na malé kousky pokrájené fíky | 35 g | 50 g |
| Sekané vlašské ořechy | 35 g | 50 g |
| Med | 1 čajová lžička | 1 1/2 čajová lžička |
| Suché droždí | 1 1/4 čajová lžička | 1 1/2 čajová lžička |
| **Program 1: Základní** | | |

| Klasický francouzský chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 230 ml | 300 ml |
| Sůl | 1 čajová lžička | 1 1/3 čajová lžička |
| Cukr | 3 /4 polévková lžice | 1 polévková lžice |
| Chlebová mouka | 390 g | 500 g |
| Suché droždí | 1 1/4 čajová lžička | 1 1/2 čajová lžička |
| Olej | 1 polévková lžice | 2 polévková lžice |
| **Program 2: Bílý chléb** | | |

http://domacipekarny-dama.cz

| Ultra rychlý pesto chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Horká voda (48°C) | 270 ml | 340 ml |
| Pesto | 3 polévkové lžice | 1/2 šálku |
| Sušené mléko | 1 1/3 polévkové lžice | 2 polévkové lžice |
| Cukr | 1 1/3 polévkové lžice | 2 polévkové lžice |
| Sůl | 1/2 čajové lžičky | 2/3 čajové lžičky |
| Chlebová mouka | 380 g | 500 g |
| Suché droždí | 3 čajové lžičky | 4 čajové lžičky |
| **Program 6: Ultra rychlý II I na 750 g, resp. Program 7: Ultra rychlý II II na 1000g** | | |

| Brusinkovo-vlašskoořechový chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Mléko | 120 ml | 160 ml |
| Vejce | 2 | 2 |
| Máslový olej | 4 polévkové lžice | 5 polévkové lžice |
| Cukr | 4 polévkové lžice | 5 polévkové lžice |
| Sůl | 1 1/2 čajové lžičky | 2 čajové lžičky |
| Cintronová kůra | 3/4 čajové lžičky | 1 čajové lžičky |
| Chlebová mouka | 380 g | 500g |
| Sekané vlašské ořechy | 40 g | 60 g |
| Suché droždí | 1 čajové lžičky | 1 1/4 čajové lžičky |
| **Program 5: Sladký chléb** | | |

| Skořicovo-rozinkový a ořechový chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 220 ml | 270 ml |
| Olej | 2 polévkové lžice | 3 polévkové lžice |
| Skořice | 3/4 čajové lžičky | 1 čajové lžičky |
| Tmavě hnědý cukr | 1 polévkové lžice | 1 1/3 polévkové lžice |
| Rozinky | 60 g | 80 g |
| Ořechy | 60 g | 80 g |
| Sůl | 1 1/2 čajové lžičky | 2 čajové lžičky |
| Chlebová mouka | 350 g | 460 g |
| Suché droždí | 1 čajové lžičky | 1 1/4 čajové lžičky |
| **Program 5: Sladký chléb** | | |

http://domacipekarny.dama.cz

| Ultra rychlý sýrovo-pepřový chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Horká voda (48°C) | 230 ml | 300 ml |
| Měkký ovčí sýr | 40 g | 55 g |
| Sušené mléko | 2 polévkové lžíce | 3 polévkové lžíce |
| Cukr | 2 polévkové lžíce | 3 polévkové lžíce |
| Mletý černý pepř | 1 polévkové lžíce | 1 1/3 polévkové lžíce |
| Chlebová mouka | 410 g | 520 g |
| Suché droždí | 3 čajové lžičky | 4 čajové lžičky |
| Olej | 1 polévkové lžíce | 2 polévkové lžíce |
| **Program 6: Ultra rychlý II I na 750 g, resp. Program 7: Ultra rychlý II II na 1000g** | | |

| Výživný sladký chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 120 ml | 190 ml |
| Vejce | 2 | 3 |
| Olej | 2 polévkové lžíce | 3 polévkové lžíce |
| Cukr | 2 polévkové lžíce | 3 polévkové lžíce |
| Sůl | 1 1/2 čajové lžičky | 2 čajové lžičky |
| Chlebová mouka | 400 g | 520 g |
| Rozinky | 50 g | 75 g |
| Suché droždí | 1 čajové lžičky | 1 1/2 čajové lžičky |
| **Program 5: Sladký chléb** | | |

| Dovolenkový chléb | | |
|---|---|---|
| Velikost chleba | 1.5 LB (750 g) | 2.0 LB (1000 g) |
| Voda | 100 ml | 120 ml |
| Mléko | 140 ml | 180 ml |
| Olej | 2 polévkové lžíce | 3 polévkové lžíce |
| Sůl | 1 1/2 čajové lžičky | 2 čajové lžičky |
| Cukr | 4 polévkové lžíce | 5 polévkové lžíce |
| Chlebová mouka | 380 g | 500 g |
| Sekané vlašské ořechy | 60 g | 80 g |
| Suché droždí | 1 1/2 čajové lžičky | 1 3/4 čajové lžičky |
| **Program 5: Sladký chléb** | | |

http://domacipekarny.dama.cz

## Recepty

| Jahodová marmeláda | |
|---|---|
| Umyté a očištěné čerstvé jahody, buďto nadrobno pokrájené nebo jako pirè | 900 g |
| 2 : 1 želírovací cukr | 500 |
| Citrónová šťáva | 1 polévková lžice |
| **Program 9: Marmeláda** | |

| Borůvková marmeláda | |
|---|---|
| Rozmražené mražené borůvky | 950 g |
| 2 : 1 želírovací cukr | 500 g |
| Citrónová šťáva | 1 polévková lžice |
| **Program 9: Marmeláda** | |

| Pomerančová marmeláda | |
|---|---|
| Oloupané a nadrobno pokrájené pomeranče | 900 g |
| Oloupané a nadrobno pokrájené citróny | 100 g |
| 2 : 1 želírovací cukr | 500 g |
| **Program 9: Marmeláda** | |

http://domacipekarny.dama.cz

## Řešení závad

**Hnětače zůstanou zastrčeny uvnitř chleba**
Odstraňte hnětače **(1)** z chleba tupým předmětem, např. kouskem dřeva. Dávejte při tom pozor, abyste nepoškodili nepřilnavou úpravu povrchu hnětačů **(1)**.

**Chléb nevykynul**
Je možné, že jste nepřidali vůbec nebo málo droždí nebo že bylo překročeno datum trvanlivosti droždí. Droždí přišlo možná brzy do styku se solí - to ovlivňuje taktéž vykynutí těsta. Víko **(5)** domácí pekárny na chléb musí být během pečení nutně zavřeno. Vysoký podíl plnozrnné mouky a zrní také nenechá těsto tak vysoko vykynout, což je ale normální.

**Chléb vykynul moc vysoko**
Možná, že jste použili hodně droždí, mouky nebo vody. Doporučujeme používat výhradně suché droždí, jelikož čerstvé droždí může negativně ovlivnit výsledek.

**Těsto není promícháváno, přestože běží motor**
Mohlo se stát, že jste nesprávně nasadili hnětací metly **(3)** na hnací hřídel **(4)** nebo forma na pečení **(2)** nebyla správně nasazena na hnací hřídel **(4)**.

**Chléb je zvlhlý**
Zůstane-li chléb po upečení v formě na pečení **(2)** po delší dobu, nemůže vlhkost, která se uvnitř teplého chleba nachází unikat. Po nějaké době je tímto způsobeno zvlhnutí chleba.

**Těsto nebylo dostatečně prohněteno**
Je možné, že potřebné přísady nebyly do formy na pečení **(2)** dodány ve správném pořadí nebo že byla překročena jejich celková hmotnost. Použité máslo mohlo být studené a tím příliš tvrdé nebo použité tekutiny mohly být moc studené.

**Hotový chléb je uvnitř moc vlhký**
Příště přidejte jednu polévkovou lžíci mouky navíc nebo méně vody, resp. mléka. Můžete také zkusit snížit množství droždí max. o 1/4.

**Zdá se, že chléb není zcela propečený**
Možná, že jste nepoužili správný program. Chléb vložte opět do formy na pečení **(2)** a dopečte jej pomocí programu **10**.

http://domacipekarny.dama.cz

## Záruka

Toto zařízení bylo vyrobeno a vyzkoušeno s použitím nejmodernějších metod. Na kvalitu materiálu a zhotovení poskytuje prodejce záruku na dobu **24 měsíců** ode dne prodeje za následujících podmínek:

Pokud budete mít kdykoli v rámci záruční doby důvod k reklamaci, obraťte se na nejbližšího prodejce.

V rámci záruční doby budou bezplatně odstraněny veškeré závady vašeho zařízení způsobené výrobními nebo materiálovými vadami. Reklamaci je nutno uplatnit bezprostředně po zjištění závady.

Zákrokem kupujícího nebo třetí osoby záruka zaniká. Záruka se dále nevztahuje na škody způsobené nesprávnou obsluhou, chybným sestavením nebo skladováním, nesprávným připojením nebo instalací, jakož i zásahem vyšší moci nebo působením jiných vnějších vlivů.

Při reklamaci si vyhrazujeme právo vylepšení nebo náhrady vadných dílů nebo výměny celého zařízení. Vyměněné díly se stávají naším vlastnictvím.

Další nároky ze záruky nevyplývají. Nárok na záruční opravu prokazuje kupující předložením dokladu o koupi. Záruku je možno uplatnit v zemi, ve které bylo zařízení zakoupeno.

**Doporučení:**

1. Pokud nebude zařízení správně pracovat, vyzkoušejte prosím nejdříve, zda nejsou příčinou nesprávné funkce jiné důvody jako např. přerušená dodávka proudu nebo nesprávná obsluha.
2. Dbejte na to, abyste k vadnému zařízení dodali následující podklady:
   - Doklad o koupi
   - Popis vzniklé závady (přesný popis závady zpravidla usnadní provedení opravy).

http://domacipekarny.dama.cz