

Eesti	Lk
1 KIRJELDUS	254
2 ETTEVAATUSABINÕUD	255
3 ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTUSELEVÕTMIST	259
4 PUHASTAMINE JA HOOLDUS	266
5 TSÜKLID	267
6 KOOSTISAINED	268
7 HÜVA NÕU	272
8 KUKLITE VALMISTAMINE JA KÜPSETAMINE	273
9 RETSEPTID	275
10 TOIMIMINE TÕRKE KORRAL	280
11 GARANTII	280
12 KESKKONNASÄÄSTLIKKUS	280



1 KIRJELDUS

1. Konteiner
2. Segistid
3. Kaas vaateaknaga
4. Tööpaneel
 - a. Ekraan indikaatoritega
 - a1. Kuklite vormimise märgutuli
 - a2. Programmi indikaator
 - a3. Koorikuvärvi indikaator
 - a4. Ajastatud käivituse programmeerimine
 - a5. Taimer
 - b. Programmi valimine
 - c. Kaalu valimine
 - d. Ajastatud käivituse ning 7 ja 15 programmi aja seadistuse nupp
 - e. Protsessi indikaator
 - f. Nupp „on-off“
 - g. Koorikuvärvi valimine

5. Küpsetusalus
6. 2 vormi kõrbemisvastase pinnaga bagettide jaoks
7. 2 vormi kõrbemisvastase pinnaga erilise leiva jaoks

Aksessuaarid:

8. Spaatel
9. a. Supilusikas = spl
b. Teelusikas = tl
10. Konks segistite väljatõmbamiseks
11. Harjake
12. Mõõduklaas



ET

② OHUTUSOOVITUSED

TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

- Seade ei ole loodud töötama välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Seade on mõeldud ainult majapidamises kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks järgnevalt loetletud keskkondades ning järgneva puhul ei kehti ka garantii:
 - poodide personali köökides, kontorites ja teistes töökeskkondades;
 - taluhoonetes;
 - klientidel hotellides, motellides ja muudes elamu tüüpi keskkondades;
 - kodumajutustes.
- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks pärsitud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta isikute poolt (kaasa arvatud lapsed), kui nende tegevust ei jälgi või neid ei ole seadme kasutamise osas juhendanud nende ohutuse eest

vastutav täiskasvanu.

- Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle teenindusesindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
- Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti vähesema füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikud ning väheste kogemuste ja teadmistega isikud juhul, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte või kui nad kasutavad seadet järelevalve all. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadet ei tohi puhastada ega hooldada lapsed, v.a juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all. Hoidke seadet ja selle kaablit alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Ärge ületage retseptides märgitud koguseid.

ET

Leivaanuma korral:

- ärge kasutage rohkem kui 1500 g tainast.

- ärge kasutage rohkem kui 930 g jahu ning 15 g pärimi.

Pikkade saiade plaatide korral:

- Ärge küpsetage ühe korrage üle 450 g tainast.

- Ärge kasutage ühe küpsetuskoguse korral rohkem kui 280 g jahu ja 6 g pärimi.

- Toiduga kokku puutuvate osade puhastamiseks kasutage niisket lappi või käsna.

- Lugege juhised enne seadme esimest korda kasutamist tähelepanelikult läbi: seadme valmistaja ei aktssepteri juhendi juhiste eiramise korral mingit vastust.
 - Teie ohutuse huvides vastab käesolev toode kõikidele kehtivatele standarditele ja eeskirjadele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline sobivus, toiduga sobivad materjalid, keskkond, ...).
 - Lastel tuleb silm peal hoida, et nad seadmega ei mängiks.
 - Kasutage seadet kindlal, veepritsmetest eemal asuval tööpinnal, ning mitte mingil juhul integreeritud köögi mõnes kapis või õnaruses.
 - Veenduge, et teie majapidamise vooluvärustus vastab seadme tööks vajaliku elektrivoolu näitajatele. Igasugused vead seadme ühendamisel tühistavad koheselt seadme garantii.
 - Seadet võib ühendada ainult maandusega seinakontakti. Selle nõude eiramine võib tuua kaasa elektrilöögi ning võimaliku tõsise vigastuse. Teie ohutuse huvides peab maandusühendus vastama teie riigis kehtivatele elektripaigalduste standarditele. Kui teie elektrisüsteemil ei ole maandusega seinakontakti tuleb sertifitseeritud asutusel lasta enne seame vooluvõrku ühendamist elektrisüsteem kindlasti nõudmistega kooskõlla viia.
 - Antud seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Seadme igasugusel kasutamisel ärilistel eesmärkidel, mitteshiparäsel kasutamisel või juhisteid kinni pidamisel ei aktssepteri tootja mingit vastutust ning garantii kaotab kehtivuse.
 - Kui te olete seadme kasutamise lõpetanud ning siis kui te soovite seadet puhastada, tuleb seade vooluvõrgust eraldada.
 - Kui te olete seadme kasutamise lõpetanud ning siis kui te soovite seadet puhastada, tuleb seade vooluvõrgust eraldada.
 - Ärge kasutage seadet juhul kui:
 - toitejuhe on defektnie või kahjustunud;
 - seade on kukkunud põrandale ning seadmel on nähtavad vigastused või siis ei tööta seade korralikult.
- Mõlemal puhul tuleb seade toimetada võimalike ohtude vältimiseks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse. Vaata ka garantiidokumente.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle teenindusindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
 - Kõik tööd seadme kallal, välja arvatud labaline igapäevane puhastamine ja hooldamine, on lubatud teostada ainult volitatud teeninduskeskuses.
 - Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette või mõnda teise vedelikku.
 - Ärge jätke toitejuhet laste käeulatusse rippuma.
 - Toitejuhe ei tohi mitte mingil juhul puutuda vastu seadme kuumi detaile, olla kuumusallikate läheduses või asetseada üle teravate nurkade.
 - Ärge liigutage töötavat seadet.
 - **Ärge puudutage vaateakent töötamise ajal või vahetult selle järel. Vaateaken võib olla äärmiselt kuum.**
 - Ärge tõmmake pistiku pesast eemaldamiseks toitejuhtmest.
 - Pikendusjuhtme kasutamisel kasutage ainult sellist pikendusjuhet, mis on heas seisundis, omab maandatud pistikupesa ning on sobiva võimsusreitinguga.
 - Ärge asetage seadet teiste seadmete peale.
 - Ärge kasutage seadet küttekehana.
 - Ärge kasutage seadet peale leibade ning keediste teiste toitude valmistamiseks.
 - Ärge asetage seadmesse paberit, pappi või plastikut ning ärge asetage seadme peale teisi esemeid.
 - Peaks seadme mõni osa süttima, ärge proovige leeki veega kustutada. Eraldage seade vooluvõrgust. Summutage leegid niiske lapiga.
 - Teie ohutuse huvides kasutage ainult teie seadmele ette nähtud tagavaraosi ja lisatarvikuid.
 - **Programmi lõppedes kasutage panni või seadme kuumade osade käsitlemisel alati ahjukindaid. Seade muutub kasutamise käigus väga kuumaks.**
 - Ärge õhutusavasid mingil juhul kinni katke.
 - Olge väga ettevaatlikud – programmi lõpus kaant avades või programmi töötamise ajal võib kaane vahelt tulla kuuma auru.
 - **Programmi nr. 14 kasutades (moos, kompotid) kasutades olge ettevaatlikud kaane avamisel väljuva auru ja kuumade pritsmete suhtes.**
 - Seadme mõõdetud müratase on 69 dBA.



Aitame koos keskkonda kaitsta!

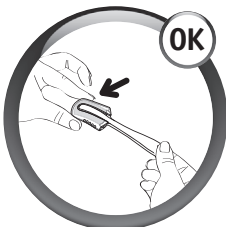
- Teie seade sisaldab palju materjale, mida on võimalik taaskasutada või ümber töödelda.
- Viige juba kasutu seade kogumispunkti ümbertöötlemisele.

3 ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA



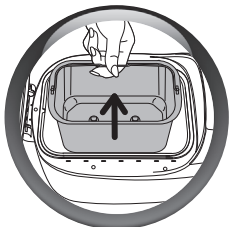
1. ENNE TÖÖD

- Vabastage seade pakendist, säilitage garantiialong ja lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend enne seadme esimest kasutuskorda.
- Asetage seade tasasele pinnale. Eemaldage kogu pakendmaterjal, kleeplint või teised tarvikud seadme seest ja väljastpoolt.



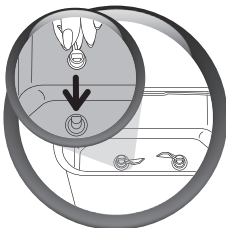
Tähelepanu

- Käesolev aksessuaar (spaatel) on väga terav. Kasutada ettevaatlikult.



2. ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTUSELEVÖTMIST

- Tõmmake leivaastja välja, selleks ahju käepidemest ülessuunaliselt tõmmates.

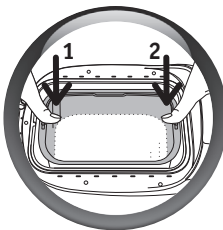
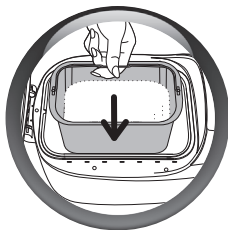


2. KONTEINERI PUHASTAMINE

- Tehke seadme konteiner puhtaks niiske lapitükiga. Kuivatage korralikult ära. Esimesel kasutuskorral võib tunda kerget kõrvalist lõhna.
- Seejärel paigaldage segamistarvikud.

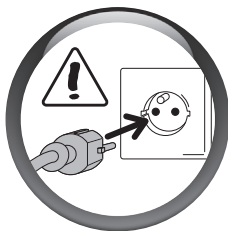


Taigen sõtkub paremini kui segistid on paigaldatud esiküljega üks teise poole.



4. TÖÖ ALGUS

- Paigaldage konteiner.
- Vajutage konteinerile algul ühest, siis teisest poolest, et kinnitada see korralikult mõlemast küljest.



- Kerige juhe lõpuni lahti ja ühendage see seinakontakti, mis on varustatud maandusotsakuga.
- Pärast helisignaali kõlamist lülitub seade vaikimisi programmile 1 ja pruunistamisfunktsioonile.

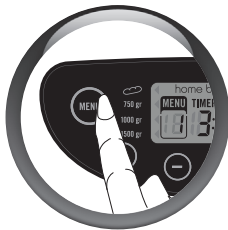


Selleks et oma saiaküpsetamise seadet lähemalt tundma õppida, soovime alustuseks, oma esimese saia küpsetamiseks, proovida valmistada kõige lihtsamat saiaresepti. Vt teavet lehelt „lihtsa saia küpsetamise programm“ leheküljel 275.







5. VALIGE VÄLJA PROGRAMM (VAADAKE ANDMEID JÄRGMISEL LEHEKÜLJEL TOODUD TABELIST)



- Iga programmi jaoks süttib vähimisi salvestus. Kui te soovite teha muudatusi, tehke seda käsitsi.
- Programmi valimine rakendab rida automaatseid üks teise järgi teostavaid operatsioone.

ET



- Vajutage nupule **“menu”** erinevate operatsioonide valimiseks. 1 kuni 19 programmi vahel liikumiseks vajutage järjestikku nupule **“menu”**.
- Iga programmi kohta kuvatakse automaatselt küpsetusaeg.

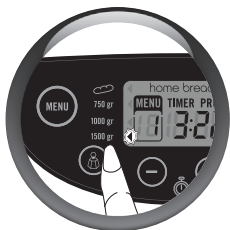
TARVIKUD	MENÜÜ PROGRAMMID	OMADUSED
 ERILINE LEIB		
		Selleks, et pakkuda teile abi eriliste leivaliikide valmistamisel (programmid 1-6), on leivaküpsetusmasinaga kaasas lisajuhend. Erilise leiva küpsetamisprotsess toimub mitmes etapis ja küpsetustsükkel rakendub pärast valmistustsüklit.
	1. Baguette	Programm "baguette" võimaldab küpsetada bagette ja krõpsleibu.
	2. Ciabatta	Programm 2 võimaldab valmistada tuntuimat itaalia leiba, õrna ja õhulise sisuga, millest saab teha suurepäraseid võileibu.
	3. Grissini	"Grissini" programmiga saab valmistada tainast väga peenikeste, pikkade ja kuivade krõpsleibade jaoks.
	4. Karask-leib	Programm 4 on mõeldud niiske ja mullilise leiva küpsetamiseks nagu türgi leib "pide", millest saab teha suurepäraseid võileibu.
	5. Võileiva leib	Programm 5 on ideaalne 8 väikese ümmarguse, pehme ja väga kerge valge leivapätsi valmistamiseks.
	6. Saiake	Programm 6 võimaldab valmistada väikeseid väga õhulise konsistentsiga saiakesi nagu "ensaimada", mis on väga populaarsed Itaalias.
	7. Krõpsleiva küpsetamine	Programm 7 võimaldab soojendada ja küpsetada 10 kuni 36 minutit kõiki leibu programmides 1-6. Ajareguleerimise intervall on 5 minutit. 7 programmi kasutamisel pole soovitatav jätta leivaküpsetusmasinat ilma järelevalveta. Tsükli peatamiseks enne programmi lõppu vajutage ja hoidke allavajutatuna nuppu  . Programmil 7 on vaid kaks pruunistusvalikut: - tugev: soolastele saiaadele - nõrk: suhkrusaiadele Kooriku jume muutmiseks muutke küpsetusaega.
 KLASSIKALINE LEIB		
	8. Tavaline leib	Programm 8 võimaldab küpsetada valget leiba peaaegu kõikide retseptide järgi nisujahu kasutamisega.
	9. Prantsuse leib	Programm 9 valmistab traditsioonilist valget prantsuse leiba mullilisema struktuuriga.
	10. Täistera leib	Kasutades täisterajahu valge välja 10 programmi.
	11. Magasid pagaritooted	11 programmi kasutatakse rohkem rasva ja suhkrut sisaldavate retseptide korral. Või- ja piimasaiakeste valmistamisel, mida süüakse kohe ära, ei tohi taigna üldmaht ületada 1000 g. Võitaigna esimesel valmistamiskorral soovime valida välja kergelt kuldse kooriku.

	12. Leiva kiirküpsetus	Programm 12 on mõeldud spetsiaalselt leiva kiirküpsetamiseks, retsept on toodud seadmele lisatud retseptiraamatus. Veetemperatuur ei tohi selles retseptis ületada 35°C.
	13. Glüteenivaba leib	Sobib inimestele kõrrelistes (nisu, oder, rukis, kaer, kamut, spelt jne) sisalduva glüteeni talumatusega (köhuõone haigused). Vältimas teiste jahusortide lisandumist tuleb süstemaatiliselt puhastada konteinerit. Range glüteenivaba dieedi korral veenduge, et ka kasutatav pärm ei sisalda glüteeni. Glüteenivaba jahu konsistents ei võimalda saavutada optimaalset tainast. Sõtkumise ajal eemaldage ärte külge kleepunud tainast paindeplastikust spaatli abil. Glüteenivaba leiva konsistents on tihedam ja värvus heledam kui tavalisel leival. Selle programmi korral on kasutatav vaid kaal 1000 g.
	14. Soolavaba leib	Soola tarbimise vähendamine aitab alandada südameveresoonekonna haiguste riski.
	15. Leiva küpsetamine	Programm võimaldab küpsetada 10-70 minuti jooksul, reguleeritava ajaintervalliga 10 minutit ning kergelt, keskmiselt või tumedalt kuldsel kooriku seadistusega. Programmi saab kasutada iseseisvalt või: a) koos programmiga taigna jaoks, mis tõuseb, b) soojendamiseks või krõbeda kooriku saamiseks juba valminud või jahtunud leival, c) küpsetamise lõpetamiseks elektrivarustushäirete korral ühe töotsükli kestel. Antud programmi ei kasutata erilist tüüpi leibade küpsetamiseks. Ärge jätke leivaküpsetusseadet ilma järelevalveta 15 programmi kasutamisel. Tsükli peatamiseks enne programmi lõppu vajutage ja hoidke allavajutatuna nuppu .
	16. Taigna kerkimine	Taigna kerkimise programm pole mõeldud küpsetamiseks. Programm sõtkub ja paneb kerkima tainast, mis tõuseb. Näiteks: pitsatainas.
	17. Makaronitooted	inult sellise taigna jaoks, mis ei tõuse. Näiteks: nuudlid.
	18. Küpsetis	18 programm võimaldab valmistada erinevaid küpsiseid ja pirukaid keemilise pärmiga kasutamisega. Lubatud kaal moodustab selle programmi jaoks 1000 g.
	19. Moos	Programm 19 automaatselt valmistab konteineris moosi. Lõigake puuviljad suurteks tükkideks ja eemaldage kivid.

ET

Pange tähele: viini baguette'idega parimate tulemuste saavutamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Külm vesi otse külmikust.
- Väherasvane piim otse külmikust.
- Jahu otse külmikust.
- Pakike(sed) küpsetusmaitseaineid.
- Pakike(sed) küpsetuspärmi.
- Võikuubikud otse külmikust.



6. LEIVAKAALU VALIMINE


- Leiva kaal on automaatselt eelseadistatud 1500 g peale. Kaal on ligikaudne.
- Täpsemat kaalu vaadake retseptist.
- Programmidel 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19 puudub kaaluvalik.

Programmide 1 kuni 6 korral on teil võimalik valida kahe kaalu vahel:

- ligikaudu 400 g üheks küpsetuskorrale (2 kuni 4 kuklit), **kontrollmärk süttib kaalu 750 g vastas.**
- ligikaudu 800 g kaheks küpsetuskorrale (4 kuni 8 kuklit), **kontrollmärk süttib kaalu 1500 g vastas.**
- Vajutage nupule  et seadistada valitud kaal 750 g, 1000 g või 1500 g peale. Valitud näidu vastas läheb põlema indikaator.




7. KÜPSETUSTASEME VALIMINE

- Kooriku krõbedusaste on eelseadistatud vaikumiselt keskmiselt kuldse värvi peale.
- Programmidel 16, 17, 19 puudub küpsetusastme valiku funktsioon. Valida saab kolme astme vahel: NÕRK/KESKMINE/TUGEV.
- Seadistuse muutmiseks vajutage nupule  kuni indikaator läheb põlema valitud taseme juures.



8. PROGRAMMI KÄIVITAMINE

- Valitud programmi käivitamiseks vajutage nupule . Läheb põlema signaalilamp ja kaks taimeripunkti hakkavad vilkuma. Programm on käivitatud. Kuvatakse programmile vastav aeg. Küpsetusprotsess toimub automaatselt ja etapiselt.

9. AJASTATUD KÄIVITUSE PROGRAMMI KASUTAMINE

• Teil on võimalik programmeerida seade nii, et seade lõpetaks küpsetamise teie poolt valitud kellaajaks. Programmeerimine on võimalik kuni 15 tundi ette. Ajatatud alustamise programmeerimine ei ole võimalik programmide 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19 kasutamisel.

See etapp tuleb teostada pärast programmi, pruunistamistaseme ja kaalu valimist. Kuvatakse programmi aeg. Arvestage välja programmi käivitamise ja soovikohase küpsetise valmisaamise kellaegade vahe. Seade lisab automaatselt programmi tsükli kestvuse. Sisestage arvestatud aeg, vajutades selleks nuppudele **+** ja **-** (**+** aja lisamiseks ja **-** vähendamiseks). Lühiajalised vajutused võimaldavad edasiliikumise 10-minutiliste sammudega. Pika kestvusega vajutused võimaldavad aja muutmise 10-minutiliste sammudega.

Näide 1: Kell on 20:00 ja te soovite, et sai oleks valmis järgmisel hommikul kell 7:00. Sisestage 11:00, vajutades selleks klahvidele **+** ja **-**. Vajutage klahvile **■**. Kuuldavale tuleb helisignaali.

Süttib kirje PROG ja taimer kaks punkti hakkavad vilkuma. Alustatakse aja mahaloendamisega. Funktsiooni märgutuli süttib.

Eksimuse korral aja sisestamisel ning soovides kella seadistust muuta, vajutage pikalt klahvile **■**, kuni kuulete helisignaali. Kuvamisele tuleb vaikimisi määratud aeg.

Korrake seadistusprotseduuri.

Näide 2: Pika saia valmistamise programmi 1 kasutamise korral. Kell on 8 ja te soovite, et teie pikad saiad valmiks kell 19:00-ks. Seadistage aeg 11:00, vajutades selleks klahvidele **+** ja **-**. Vajutage klahvile START/STOP. Kuuldavale tuleb helisignaali. Süttib kirje PROG ja taimer kaks punkti hakkavad vilkuma. Alustatakse aja mahaloendamisega. Funktsiooni märgutuli süttib. Eksimuse korral aja sisestamisel ning soovides kella seadistust muuta, vajutage pikalt klahvile, kuni kuulete helisignaali. Kuvamisele tuleb vaikimisi määratud aeg.

Korrake seadistusprotseduuri.

TÄHELEPANU! Teil tuleb arvestada sellega, et saiad peavad olema ette valmistatud 47 min enne küpsetusaaja lõppu (st kell 18:13) või juhul, kui valmistamisele tuleb kaks küpsetuskorda, 2 x 47 min enne programmi lõppu (st kell 17:26).

Kuklite valmistamise teiste programmide küpsetusaaja osas tutvuge küpsetusaegade tabeliga lk 269.


Kuklite küpsetamise programmi puhul ei ole ajatatud alguse kellaaja arvestamisel ettevalmistamise ajaga arvestatud.

Mõned koostisained on kergesti riknevad. Mitte kasutada ajatatud algusega programmi selliste retseptide valmistamisel, mis sisaldavad värsket piima, mune, jogurteid, juustu, värsked puuvilju.

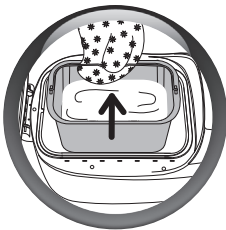
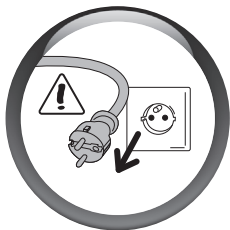
Ajatatud alguse korral toimub lülitumine vaikselt režiimile automaatselt.



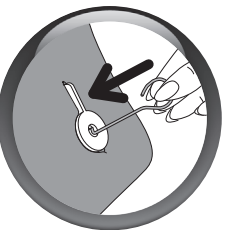
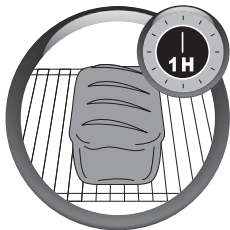
10. PROGRAMMI LÕPETAMINE

- Operatsioonitsükli lõpus peatub programm automaatselt: kuvatakse 0:0. Kostab korduv helisignaal ja signaalilamp hakkab vilkuma.
- Teostatava programmi peatamiseks või ajastatud käivituse tühistamiseks hoidke 5 sekundi jooksul allavajutatuna nuppu .

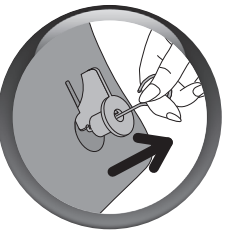
11. KUIDAS VÕTTA LEIB VORMIST VALJA (Käesolevat etappi kasutatakse „Erioste leibade“ valmistamiseks)



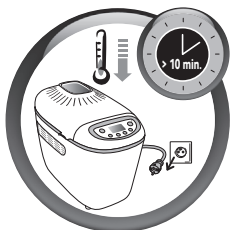
- Küpsetusotsükli lõppedes eemaldage seadme toitejuhe vooluvõrgust.
- Tõmmake leivaastja välja, selleks ahju käepidemest ülessuunaliselt tõmmates. Ärge unustage, et astja nagu ka kaane sisekülj on väga kuum, ja kasutage astja väljavõtmiseks alati pajakindaid.



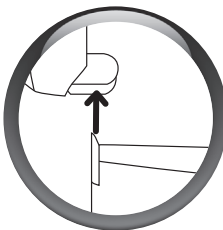
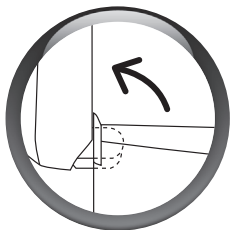
- Võtke kuum leib välja ja pange 1 tunniks resti peale jahtuma - FIG.14.
- Segistid võivad leiva väljavõtmisel kinni takerduda. Sellisel juhul kasutage aksessuaari „konks“ järgmiselt:
 - > keerake leib külje peale ja hoidke käega (kasutage köögikindaid),
 - > tõmmake segisti konksuga välja.
 - > korrake toiminguid teise segistiga,
 - > pange leib resti peale jahtuma.
- Konteineri korbemisvastase pealispinna kaitsmiseks ärge kasutage leiva väljavõtmisel teravaid esemeid.



4 PUHASTUS JA HOOLDUS



- Lülitage seade välja ja avatud kaanega laske tal ära jahtuda.
- Eemalda kaas, kui praed toiduainet.
- Pühkige seade seest ja väljastpoolt puhtaks niiske käsna. Laske tal ära kuivata.
- Peske konteiner, segistid, küpsetusalus ja kõrbemisvastased vormid puhtaks sooja seebiveega.
- Konteinerisse jäetud segistitel laske liguneda vees 5-10 minutit.



- Vajaduse korral eemaldage kaas ja peske see sooja veega puhtaks.



- Ärge peske seadme detaile nõudepesemismasinas.
- Ärge kasutage pesuvahendeid, abrasiivkäsnaid ega piiritust sisaldavaid aineid. Kasutage pehmet niisket lapitükki.
- Ärge asetage seadme korpust ega kaant vette.
- Ärge asetage küpsetusalust ega kõrbemisvastaseid vorme konteinerisse, et mitte kriimustada selle pealispinda.

ET

5 TÖÖTSÜKLID

Leheküljel 269 - 270 - 271 olevas tabelis on kirjeldatud erinevate programmitsüklite sisu.

Segamine > "Puhkamine"

Kujundab leiva struktuuri ja selle võimet hästi kerkida. Laseb taignal "puhata" segamiskvaliteedi parandamise eesmärgil.

> Kerkimine

Pärm "tõstab" taigna ja annab sellele karakterse lõhna.

> Küpsetamine

Teeb taignast leiva ja tagab krõbeda kuldse kooriku tekke.

> Leiva hoidmine soojana

Võimaldab säilitada leiva soojana pärast küpsetamist. Pärast küpsetusprotsessi lõppemist võtke leib vormist välja.

Segamine:



Antud tsükli jooksul saab lisada ingrediente: kuivatatud puuviljad, oliivid, pekitükid jne.

Käesolev funktsioon ei tööta 7, 13, 15, 16, 17, 19 programmidega. Korduv helisignaali teatab sellest, et võib lisada ingrediente.

Ole kindel et sa ei lisa muid koostisosi kui retseptis on kirjas, või ei lisandu mingil muul moel neid taignasse.

Selleks, et saada teada helisignaali „koostisainete lisamine“ jäänud aega, vajutage ülalnimetatud programmide teostamise kestel üks kord menüüklahvile MENU.

Programmide 1 kuni 6 korral vajutage kuldse vormimiseni jääva aja teadasaamiseks kaks korda menüünupule MENU.



Tutvuge alltoodud koondtabeliga ja pöörake tähelepanu osale "Ingredientide laadimise helisignaaliil kuvatav aeg". Antud veerus näidatakse kellaega, mida kuvatakse ekraanile helisignaali rakendumisel. Helisignaali täpsema aja määramiseks arvake maha selles tulbis toodud aeg küpsetamise üldajast.

Näiteks : "Ingredientide laadimise helisignaaliil kuvatav aeg" = 2:51 ja "Üldae" = 3:13, ingrediente võib lisada 22 minutit enne küpsetamise lõppu.

Leiva hoidmine soojana: programmides 1 kuni 6 ja 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 võite jätta valmisküpsetise seadmesse. Leiva soojana hoidmise tsükkel käivitub automaatselt pärast küpsetamise lõppu ja kestab 1 tund. „Soojashoidmise“ funktsioon programmide 7, 15, 16, 17 ja 19 korral kasutatav ei ole.

Taimer näitab 0:00 kogu tsükli vältel. Programmi indikaator vilgub. Regulaarselt kostab helisignaali. Tsükli lõpus lõpetab seade automaatselt tööd pärast mitut helisignaali.

6 KOOSTISAINED

Rasvained ja õlid: rasvained muudavad saia pehmemaks ja maitsvamaks. Ühtlasi säilib selline sai paremini ja pikemat aega. Liiga palju rasva pidurdab taigna kerkimist. Juhul kui kasutate võid, veenduge selles, et või oleks külm ja lõigake see kuubikuteks, et või jaotus taignas tuleks ühtlane. Sooja võid mitte taignasse segada. Jälgige, et rasvad ei satuks kontakti pärmiga, sest rasvad võivad pärssida pärmii veeldumisvõimet.

Munad: munad muudavad taigna rikkamaks, muudavad saia värvuse kaunimaks ja soodustavad saia kiu loomist. Retseptide koostamisel on arvestatud munade kaaluga keskmiselt 50 g, suuremate munade korral vähendage vedeliku kogust; väiksemate munade korral tuleb lisada veidi vedelikku.

Piim: võite kasutada värsket piima (külmalt, välja arvatud juhul, kui retseptis on märgitud teisiti) või piimapulbrit. Piimal on ka emulgeeriv toime, mis muudab saia koostise ühtlasemaks ja seega ka saia sisu paremaks.

Vesi: vesi veeldab ja aktiveerib pärmii. Ühtlasi niisutab vesi ka jahu tärklist ning soodustab sisu moodustumist. Vee võib osaliselt või tervenisti asendada piima või mõne muu vedelikuga. Temperatuur: vt lõiku osas „retseptide valmistamine“ (lk 272).

Jahud: jahu kaal sõltub paljuski sellest, millist tüüpi jahu kasutatakse. Sõltuvalt jahu kvaliteedist võib ka saia küpsetamise tulemus suuresti erineda. Säilitage jahu hermeetiliselt suletavas nõus, sest jahul on omadus reageerida ilmastiku kõikumistele, imades endasse niiskust või siis vastupidi, niiskust kaotades. Soovitav on tavalisele jahule eelistada spetsiaalselt pagaritoodete küpsetamiseks mõeldud jahu. Kaera, kliide, nisuidude, rukki või siis täisterade lisamine saiataignale annab raskema ja vähem kerkinud taigna.

Soovitav on kasutada jahu markeeringuga T55, välja arvatud juhul, kui retseptis on ette nähtud teisiti. Spetsiaalsete saia, vormisaia või piimasäia valmistamiseks mõeldud jahusegude kasutamise korral mitte ületada kogust 1000 g tainast kokku. Nende toodete kasutamisel järgige vastavate tootjate antud kasutusjuhiseid. Ka jahu söelumine mõjutab tulemust: mida täidlasem on jahu (st mida rohkem jahu sisaldab viljatera ümbrist), seda vähem taigen kerkib ja sai valmib tihkem.

Suhkur: eelistage valget või pruuni suhkrut või siis kasutage mett. Mitte mingil juhul kasutada tükkisuhkrut. Suhkur toidab pärmii, annab saiale hea maitse ja võimaldab koorikul paremini pruunistuda.

Sool: lisab toidule maitset ja võimaldab reguleerida pärmii aktiivsust. Sool ei tohi sattuda pärmiga kontakti. Tänu soolale on taigen tihkem, kompaktsem ega kerki liiga kiiresti. Ühtlasi parandab sool taigna struktuuri.

Pärm: saiaküpsetamise pärmii on saadaval mitmel kujul: värskena ja väikeste kuubikutena, kuivana, mida tuleb käivitamiseks niisutada, ja kuiva kiirpärmina. Pärm on müügil kaubanduskeskustes (küpsetustarvikute letis või värskete toodete letis), kuid võite alati hankida oma pagaripoest ka värsket pärmii. Värske pärm või kuiv kiirpärm lisatakse koos teiste koostisainetega otse seadme astjasse. Samas ärge unustage värsket pärmii näppude vahel peeneks pudistada, mis võimaldab pärmil ühtlasemalt laiali jaotuda. Vaid aktiivne kuivpärm (väikeste kuulikestena) tuleb enne kasutamist vähese leige veega ära segada. Valige ligikaudu 35 °C temperatuur, madalama temperatuuri korral ei ole pärm eriti tõhus ja suurema temperatuuri korral võib pärm oma aktiivsuse minetada. Järgige täpselt ettekirjutatud koguseid ja suurendage koguseid, juhul kui kasutate värsket pärmii (vaadake andmeid alljärgnevast võrdlustabelist).

ET

Koguste vastavus / kuiva ja värse pärimi kaalu erinevused:

Kuiv pärim (ühik: teelusikatäis)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Värsk pärim (ühik: g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Lisakoostisained (kuivatatud puuviljad, oliivid, šokolaaditükid jne): et muuta oma retsepti isikupärasemaks, kasutades selleks soovikohaseid lisakoostisaineid, pidage meeles järgmist:

> jälgige tähelepanelikult koostisainete lisamist märkivat helisignaali, seda eriti õrnemate toiduainete osas;

> tugevamate terade korral (nagu lina- või seesamiterad) võib need masina töö hõlbustamiseks (näiteks ajatatud alguse kasutamise korral) lisada kohe sötkumise alguses;

> parema konsistentsi saavutamiseks sötkumise vältel külmutage šokolaaditükid;

> nõrutada korralikult kõik väga niisked toiduained või rasvased toiduained (näiteks oliivid ja peekon), kuivatage neid majapidamispaperil ja katke need kergelt jahuga, millega saavutate nende toiduainete ühtlasema segunemise taignaga;

> mitte lisada lisaaineid liiga suures koguses, vastasel korral ei pruugi taigen korralikult moodustuda, järgige retseptidega ettenähtud koguseid;

> jälgige, et kõik koostisained oleks ilusti astjasse lisatud ega kuku astjast mööda.

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTA-MINE	KOGUAEG (tundi)	ETTEVALMIS-TAMISE AEG	TÖÖTLE-MINE	KÜPSETAMINE Esimene AHJUTÄIS (h)	KÜPSETAMINE Teine AHJUTÄIS (h)	NÄIDATUD AEG, HELI-SIGNAAL (h)	SOOJAS-HOIDMINE (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**	2	02:59			01:02	00:57	02:36	
	750*	3	02:07			01:07	01:02	02:46	
	1500**		03:09				-	01:49	
	750*		02:12				01:07	02:56	
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**	2	02:25			00:40	00:35	02:02	
	750*	3	01:55			00:45	-	01:32	
	1500**		02:35				00:40	02:12	
	750*		02:00				-	01:37	
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**	2	02:29			00:42	00:37	02:01	
	750*	3	02:02			00:47	-	01:34	
	1500**		02:44				00:42	02:16	
	750*		02:07				-	01:39	
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**	2	01:31			00:33	00:28	01:13	
	750*	3	01:08			00:38	-	00:50	
	1500**		01:41				00:33	01:23	
	750*		01:13				-	00:55	
	1500**		01:51		00:38	00:38	01:33		

1 NÖRK
2 KESKMINE
3 TUGEV

Tähelepanu: lõppaeg ei sisalda soojashoidmise aega.

750* = ligikaudu 400 g (vt lk 263) 1500** = ligikaudu 800 g (vt lk 263)

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	KOGUAEG (tundi)	ETTEVALMISTAMISE AEG	TÖÖLEMINE	KÜPSETAMINE Esimene AHJUTÄIS (h)	KÜPSETAMINE Teine AHJUTÄIS (h)	NÄIDATUD AEG, HELI-SIGNAAL (h)	SOOJASHOIDMINE (h)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*	2	02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*	3	02:14			00:49	-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	02:35	
6	750*	1	02:02	01:05	00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59			00:57	02:36		
	750*	2	02:07		01:02	-	01:44		
	1500**		03:09			01:02	02:46		
	750*	3	02:12		01:07	-	01:49		
	1500**		03:19			01:07	02:56		
7	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	-	-	0:10 ▼ 0:40	-

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	KOGUAEG (tundi)	ETTEVALMISTAMISE AEG	KÜPSETAMINE (h)	NÄIDATUD AEG, HELI-SIGNAAL (h)	SOOJASHOIDMINE (h)
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g	2	02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g	3	02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
9	750 g	1	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g	2	03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g	3	03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
10	750 g	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g	2	03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g	3	03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	KOGUAEG (tundi)	ETTEVALMISTAMISE AEG	KÜPSETAMINE (h)	NÄIDATUD AEG, HELI-SIGNAAL (h)	SOOJASHOIDMINE (h)	
11	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
	750 g	2	03:14		00:45		02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
	750 g	3	03:14		00:45		02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
	750 g	2	01:28		00:45		01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
	750 g	3	01:28		00:45		01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-	
	750 g	1	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37	
1000 g	03:05		01:10		02:42			
1500 g	03:10		01:15		02:47			
750 g	2		03:00		01:05		02:37	
1000 g			03:05		01:10		02:42	
1500 g			03:10		01:15		02:47	
750 g	3		03:00		01:05		02:37	
1000 g			03:05		01:10		02:42	
1500 g			03:10		01:15		02:47	
15	750 g	1		-		/	/	
	1000 g		0:10 ▼					
	1500 g		1:10		0:10 ▼			1:10
	750 g	2						
	1000 g							
	1500 g							
750 g	3							
1000 g								
1500 g								
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/	
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/	
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45	
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/	

7 PRAKTILISED NÕUANDED

1. RETSEPTID

- Kõik ingrediendid peavad olema toa temperatuuri (väljaarvatud erijuhendid) ja täpselt ära kaalutud.

Vedeliku mõõtmiseks kasutage komplektatsiooni kuuluvat mõõduklaasi. Kuivainete mõõtmiseks kasutage dosaatorit, mille ühest küljest on tee-, teisest – supilusikas. Valed kogused võivad põhjustada ebarahuldavaid tulemusi.

- Täpne jahukogus on äärmiselt tähtis.
 - > Vedelad ained (või, õli, munad, vesi, piim)
 - > Sool
 - > Suhkur
 - > Esimene jahuosa
 - > Kuiv piim
 - > Erilised kõvad ingrediendid
 - > Teine jahuosa
 - > Pärm
- Kaaluge jahu köögikaaluga. Kasutage kuiva kiirpärimi. Ärge kasutage keemilist pärimi, väljaarvatud juhul kui seda nõuab retsept. Lahtine pärimipakend peab olema ära kasutatud 48 tunni jooksul.
- Selleks, et mitte häirida taigna kerkimist, soovime laadida seadmesse kõik ingrediendid korraga ja ilma vajaduseta mitte avada kaant (kui retseptis pole öeldud teisiti). Järgige retseptis toodud laadimisjärjekorda ja kogust. Esimestena laadige vedelad ained ning alles seejärel kõvad. **Vältige pärimi kontakti vedelikuga, soolaga ja suhkruga.**
- **Keskonna temperatuur ja niiskus avaldavad leivakupsetamise protsessile suurt mõju.** Palaval ilmal soovitatakse kasutada tavalisest külmemat vedelikku. Madala temperatuuri korral soojendage vett või piima (mitte kuumutada üle 35°C). Parima võimaliku tulemuse saavutamiseks soovime teil hoida kogutemperatuuri (vee temperatuur + jahu temperatuur + toa temperatuur) 60 °C. Näiteks juhul, kui toatemperatuur teie kodus on 19 °C, siis järgige, et jahu temperatuur oleks 19 °C ja vee temperatuur 22 °C, mis kokku annab ühtlase (19 + 19 + 22 = 60 °C) temperatuuri 60 °C.
- **Mõnikord on segamisprotsessi käigus tarvis kontrollida tainast:** tainas peab moodustama homogeenset kera ja mitte kleepuma seinte külge.
 - > sissesegamata jahu korral lisage taignasse pisut vett
 - > liiga vedela taigna korral lisage pisut jahu.
 Lisage vett või jahu vähehaaval (maksimum 1 supilusikas ühe korra kohta) ja jälgige tulemust, vajaduse korral lisage vajalik komponent taas.
- **Üldlevinud eelarvamuseks on see, et palju pärimi soodustab paremat leivakerkimist.** Ülelignie pärimikogus muudab struktuuri hapramaks, tainas tõuseb liiga kõrgele ja küpsetamise ajal vajub taas alla. Enne küpsetamist hinnake taigna seisundit, vajutades kergelt sellele näpuotsaga: taigen peab olema vastupidav ja näpuga tehtud auk ei taastu eriti kiiresti.
- Ärge vormige tainast liiga kaua, see võib põhjustada ebarahuldavaid tulemusi.

2. LEIVAKÜPSETUSMASINA KASUTAMINE

- **Elektrikatkestuse korral:** juhul, kui töötsükli teostamisel toimus programmi häirimine volukatkestuse või töövea tagajärjel, seade on varustatud programmeeritud katkestamiskaitsega 7 minuti jooksul. Tšükel taastab programmi rakendamist selle katkestamise momendist. Pikemat aega kestva probleemi korral seadme töö taastamist ei toimu.
- **Enne teise klassikalise leiva programmi käivitamist oodake 1 tund.** Vastasel juhul ekraanile kuvatakse veakood E01 (välja arvatud programmide 7 ja 15 korral).

8 TAIGNA VALMISTAMINE JA ERILISE LEIVA KÜPSETAMINE (programmid 1 - 7)

Selle retsepti valmistamiseks läheb teil tarvis kõiki selle funktsiooni jaoks ettenähtud tarkivuid: 1 pika saia küpsetamise alus (5), 2 pika saia küpsetamise nakkevaba plaati (6-7), 1 tera (8) ja 1 pintsel (11).

1. Kuidas taigent segada ja kergitada



- Ühendage saiaküpsetusahi vooluvõrku.
- Pärast helisignaali lülitub seade vaikimisi programmile 1.
- Valige pruunistamise aste.
- Soovituslik on mitte küpsetada ainult ühel tasandil, sest tulemus võib sellisel juhul saada liialt üleküpsenud.
- Juhul kui valite küpsetamise kahe küpsetuskorrana: valmistage kõik saiad korraga ette ja pange pooled ettevalmistatud saiad teise küpsetuskorra ootel külmkappi.
- Vajutage nupule . Funktsiooni käivitumise märgutuli süttib ja kaks taimerit punkti hakkavad vilkuma. Käivitub taigna sõtkumistsükkel, millele järgneb taigna kergitamistsükkel.



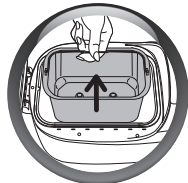
Tähelepanu:

- Sõtkumisaasi toimudes on täiesti tavaline nähe, et mõned kohad taigas jäävad korralikult läbi segamata.
- Pärast taigna ettevalmistamist lülitub saiaküpsetusseade ooterežiimile. Mitmekordsed helisignaaliid teavitavad teid sellest, et taigna sõtkumine ja kergitamine on lõppenud ja funktsiooni märgutuli hakkab vilkuma. Süttib kukihte valmistamise režiimi märgutuli.

Pärast segamis- ja kerkimisetappide lõppu kasutage taigen ära ühe tunni jooksul pärast helisignaale. Edasi toimub seadme ümberkäivitumine ja programm tühistatakse. Sellisel juhul soovitame kasutada 7 programmi, mis vastab ainult eriliste leibade küpsetamisele.

2. Teostuse kirjeldus ja pikkade saiade küpsetamine

Nende sammude juures abi saamiseks vaadake palun kaasas olevat baguette'i vormimise juhist. Me näitame teile, kuidas seda teeb pagar. Parktika käigus teil kujuneb välja oma vormimisviis, kuid tulemus on garanteeritud igal juhul.



- Võtke leivaastja seadmest välja.
- Tehke töötasapind kergelt jahuga kokku.
- Võtke tainas astjast välja ja tõstke see töötasapinnale.
- Vormige taigen suureks palliks ja lõigake see noaga neljaks pätsiks.
- Nõnda saate neli võrdse kaaluga pätsi, mis tuleb teil pikkadeks saiaideks vormida.

Ühulisemate pikkade saiade saavutamiseks laske pätsidel enne nende vormimist 10 minutit puhata.

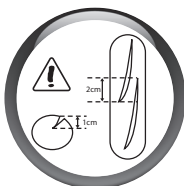
Pätsid tuleb teha täpselt nii pikad, kui seda on nakkevaba plaat (ligikaudu 18 cm).

Teil on võimalus anda saiaadele erinevaid maitseid, milleks tuleb tainas niisutada ning seejärel rullida pätsse seesamiseemnetes või mooniterades.



- Pärast pikkade saiaade ettevalmistamist asetage need nakkevabadele plaatidele.

Pikkade saiaade õmbluse koht peab jääma saia alla.



- Parema tulemuse saavutamiseks tehke pikkade saiaade pealispinnale sakilise noa või seadmega komplekti kuuluva noaga diagonaalsed sisselõiked nii, et lõhe oleks umbes 1 cm.

Teil on võimalus muuta oma saiaade väljanägemist, tehes selleks kääridega sisselõikeid üle terve pika saia pikkuse.

- Niisutage pikkade saiaade pealispinnad korralikult seadmega komplekti kuuluva köögipintsliaga, vältides sealjuures vee sattumist nakkevabadele plaatidele.
- Asetage kaks nakkevaba plaati koos pikkade saiaadega seadmega komplektikuuluvale plaatide raamile.
- Paigutage raam astja asemel saiaküpsetamise seadmesse.
- Vajutage uuesti nupule seejärel käivitage programm ja alustage saiaade küpsetamisega.

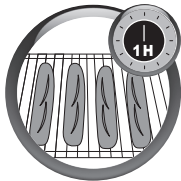
• Küpsetamistsükli lõppedes on teil kaks võimalust:

Nelja pika saia küpsetamise korral

- Ühendage saia küpsetamise seade vooluvõrgust lahti. Tõmmake saiaaraam välja.
- Raam on väga kuum, mistõttu kasutage väljatõmbamisel alati pajakindaid.
- Võtke pikad saiad nakkevabadelt plaatidelt ja laske neil restil jahtuda.

Kaheksa pika saia küpsetamise korral (2 x 4)

- Tõmmake saiaaraam välja. Raam on väga kuum, mistõttu kasutage selleks alati pajakindaid.
- Võtke pikad saiad nakkevabadelt plaatidelt ja laske neil restil jahtuda.
- Võtke teised neli pikka saia külmutuskapist välja (saiaadele on eelnevalt sisselõiked tehtud ja saiad on eelnevalt niisutatud).



- Paigutage need plaatidele (ettevaatust, et end mitte põletada).
- Paigaldage raam seadmesse tagasi ja vajutage uuesti .
- Küpsetamise lõppedes võite seadme vooluvõrgust eemaldada.
- Võtke pikad saiad nakkevabadelt plaatidelt ja laske neil restil jahtuda.

ET

3. Kukkide valmistamine ja küpsetamine



Valmistusetapeid õigeks teostamiseks tutvuge seadmega komplekti kuuluvas retseptiraamatus kirjeldatud teabega.



9 RETSEPTID

Tavaline leib (programm 8)



tl > teelusikas
spl > supilusikas

● Krõbedusaste > Keskmiselt kuldne koorik

● 1 toote kaal > 1000 g

Ingrediendid

Taimeõli > 2 spl

Vesi > 325 ml

Sool > 2 spl

Suhkur > 2 spl

Kuiv piim > 2,5 spl

Jahu T55 > 600 g

Kiirpärm > 1,5 spl

TÄHELEPANU Sellel baasil võib valmistada ka muid traditsioonilise leiva liike: Prantsuse leib, Täistera leib, Magus leib, Kiirleib, Glüteeni vaba leib. Selleks valige vastav programm menüünupu abil.

JUHEND KLASSIKALISE LEIVA RETSEPTIDE PARENDAMISEKS

Ei õnnestu saada õiget tulemust? Antud tabel aitab selgitada välja põhjuse.	PROBLEEMID					
	Leib on liiga kerkinud	Leib vajub alla pärast liigset kerkimist	Leib on kerkinud ebapiisavalt	Koorik on ebapiisavalt krõbestunud	Liiga krõbestunud küljed, kuid leib pole piisavalt läbi küpsenud	Jahujäägid külgedel ja põhjal
VOIMALIKUD PÕHJUSED						
Küpsetamise ajal vajutati				●		
Vähe jahu		●				
Liiga palju jahu			●			●
Vähe pärimi			●			
Liiga palju pärimi		●		●		
Vähe vett			●			●
Liiga palju vett		●			●	
Vähe suhkrut			●			
Vilets jahukvaliteet			●	●		
Ebaproportsionaalsed ingredientide kogused (üleliigsed)	●					
Liiga kuum vesi		●				
Liiga külm vesi			●			
Vale programm			●	●		

ET

Baguette (programm 1): 8 bagetti

tl > teelusikas
spl > supilusikas

Ingrediendid

Vesi > 340 ml
Sool > 2 spl
Jahu T55 > 560 g
Kiirpärm > 2 spl

Aksessuaarid

1 küpsetusalus (5)
2 kõrbemisvastast
vormi | bagettide
jaoks (6)
1 spaatel (8)
1 harjake (11)



Muutmaks bagetid veelgi õhulisemaks lisage taignasse 1 spl toiduõli. Kui soovite lisada bagettidele värvust, lisage 2 tl suhkrut.

1

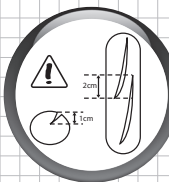
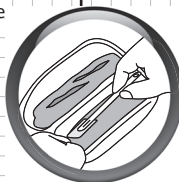
Kaks etappi, taigna sõtkumine ja kergitamine, toimuvad automaatselt ja kestavad kokku 1 tund ja 10 minutit (25 min sõtkumist, millele järgneb 45 min taigna kergitamisega).

2

Vormige ära 4 pooltoodet, ülejäänud 4 tükki jätke riie või toidukile alla.



Maitse mitmekesistamiseks võib leiba kaunistada. Tehke pooltoodet veega niisaks ja paneerige need ära seesami- või mooniseemnetes.



Parema tulemuse saavutamiseks tehke sakknoaga või komplekti kuuluva spaatliga diagonaalsed sisselõiked laiusega 1 cm.



Bagettide kaunistamise mitmekesistamiseks tehke sisselõiked kääridega kogu bagetipikkuse ulatuses.

3

Komplekti kuuluva harjakese abil tehke bagetipõhjad ohtralt märjaks, vältides vee kogunemist kõrbemisvastastesse vormidesse.




TÄHELEPANU Bagetid tuleb panna õmblustega alla.

JUHEND ERILISE LEIVA RETSEPTIDE PARENDAMISEKS

Ei õnnestu saada õiget tulemust? Antud tabel aitab selgitada välja põhjuse.	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Pätsi ristlõige ei ole ühtlase mooduga.	Kuju ristküliku otsas ei ole ühtlane või on muutuva paksusega.	Vajadusel muutke taignarulliga lapikumaks.
Taigen on kleepuv; kuklite vormimine on raskendatud.	Taignasse on lisatud liiga palju vett.	Vähendada vee kogust.
	Vesi on valmistamise käigus lisamisel olnud liiga soe.	Tehke käed kergelt jahuseks, samas tainast ega töötasapinda võimalusel mitte jahuseks tehes, ja jätkake kuklite vormimisega.
Taigen rebeneb.	Jahu gluteenisaldus on väike.	Valige küpsetamiseks pagaritoodete valmistamise jahu (T 45).
	Taigen ei ole piisavalt paindlik	Laske taigal enne vormimist 10 min puhata.
	Kuklid ei ole ühtlase suurusega.	Kaaluge pätsid üle, et need oleksid ühtse suurusega.
Taigen on tihed / taignast on raske vajalikke kujundeid vormida.	Valmistamisel on kasutatud liiga vähe vett.	Kontrollige retsept üle või lisage vett, juhul kui jahu ei ole piisavalt imav.
	Taignas on liiga palju jahu.	Valmistage ligikaudu vajaliku kujuga saiad ja laske taigal enne lõpliku vormi andmist puhata. Lisage sõtkumise alguses veidi vett.
	Taigen ülekäinud.	Laske taigal enne vormimist 10 min puhata. Panna töötasapinnale nii vähe jahu kui võimalik. Vormida saiad, tainast sealjuures võimalikult vähe muljudes. Vormige kahes etapis, lastes taigal vahepeal viis minutit puhata.
Kuklid puutuvad teineteise vastu ega ole piisavalt küpsed.	Ebaõige jaotus plaatidel.	Paigutada pätsid plaatidele õigete vahedega.
	Liiga vedel taigen.	Järgida täpselt lisatavate vedelike koguseid. Retseptid on tehtud arvestusega keskmiselt 50g munadele. Juhul kui munad on suuremad, vähendage vastava koguse võrra vett.
Kuklid kleepuvad plaatide ja on kõrbunud.	Liigne pruunistamine.	Valige vähem intensiivne pruunistamine. Vältige pruunistava aine voolamist plaatidele.
	Pätsid on liigselt niisutatud.	Eemaldage liigne, pintsli abil pealekantud vesi.
	Raami plaadid jäävad liialt kinni.	Õlitage raami plaadid enne pätside paigutamist plaatidele kergelt üle.
Kuklid ei ole piisavalt pruunistunud.	Olete unustanud pätsid enne ahjulükkamist veega niisutada.	Olge järgmine kord valmistamise käigus tähelepanelikum.
	Kuklid on vormimise käigus liialt jahuseks tehtud.	Niisutada enne ahjulükkamist korralikult veega.
	Toatemperatuur on kõrge (üle 30 °C).	Kasutage jahedamat vett (10 ja 15 °C vahel) ja/või veidi vähem pärmi.

Ei õnnestu saada õiget tulemust? Antud tabel aitab selgitada välja põhjuse.	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Kuklid ei ole piisavalt paisunud.	Retsepti valmistamise käigus on unustatud pärm lisamata või ei ole pandud piisavalt pärm.	Järgige retsepti ettekirjutusi.
	Kasutasite ilmselt tähtaja ületanud pärm.	Kontrollige üle „parim enne“ kuupäev.
	Retsepti valmistamisel ei ole kasutatud piisavalt vett.	Kontrollige retsept üle ja lisage vett juhul, kui jahu on liiga imav.
	Kuklid on valmistamise käigus liiga muljutud ja rebitud.	Muljuge tainast vormimise käigus nii vähe kui võimalik.
	Taigen on ülekäinud.	
Kuklid on liiga kerkinud.	Liiga palju pärm.	Lisage taignasse pärm väiksemas koguses.
	Liigne kerkimine.	Vajutage kuklid pärast plaadile paigutamist kergelt madalamaks.
Löiked taignas ei ole piisavalt teravad.	Taigen on kleepuv: retsepti valmistamise käigus on lisatud liialt vett.	Korrake vormimisetappi, selleks käed kergelt jahuseks tehes, samas tainast ja töötasapinda võimalikult vähe jahuseks tehes.
	Tera ei ole piisavalt terav.	Kasutage seadmega komplekti kuuluvat tera või selle asemel väikeste sakkidega üliteravat nuga.
	Tehtud sisselõiked ei ole piisavalt järsud.	Tehke sisselõiked kindla liigutusega, ilma kõhklemata.
Sisselõigetel on kalduvus kokku vajuda või siis ei avane sisselõiked küpsetamise käigus piisavalt.	Taigen oli liiga kleepuv: retsepti valmistamisel on lisatud liialt vett.	Kontrollige retsept üle või lisage jahu, juhul kui jahu ei ole vett piisavalt sisse imanud.
	Pätsi pealispind ei olnud vormimise käigus piisavalt pingule tõmmanud.	Korrake vormimisetappi, tõmmates tainast rullimise käigus rohkem ümber sõrme.
Taigen rebeneb küpsetamise käigus külgedelt.	Sisselõigete sügavus pätsil ei olnud piisav.	Õige kujuga sisselõigete tegemiseks tutvuge teabega lk 274.

10 JUHEND TEHNILISTE RIKETE LIKVIDEERIMISEKS

PROBLEEMID	LAHENDUSED
Segistid takerdusid konteinerisse.	<ul style="list-style-type: none"> Jätke need mõneks minutiks ligunema enne väljavõtmist.
Segistid takerdusid leiva sisse.	<ul style="list-style-type: none"> Kasutage aksessuaari leiva väljavõtmiseks (lk265).
Pärast  nupu vajutamist mitte midagi ei toimu.	<ul style="list-style-type: none"> Seade on liiga kuum. Oodake kahe tsükli vahel üks tund (veakood E01). Programmeeritud on ajatatud algus.
Pärast  nupu vajutamist mootor töötab, kuid taigna segamist ei toimu.	<ul style="list-style-type: none"> Konteiner on paigaldatud ebakorrapäraselt. Segistid on paigaldamata või halvasti paigaldatud.
Pärast ajastatud käivitust on leib ebapiisavalt kerkinud või mitte midagi ei toimu.	<ul style="list-style-type: none"> Te unustasite vajutada  pärast ajastatud käivituse programmeerimist. Pärm on puutunud kokku soolaga/suhkruga. Puuduvad segistid.
Kõrbelõhn.	<ul style="list-style-type: none"> Mõned ingrediendid sattusid üle konteineriäärte: laske leivaküpsetajal lahtuda ja puhastage sisepind niiske käsnaga ära ilma pesemisvahendita. Tainas on äärtest välja tulnud: liiga palju ingrediente, nimelt vedelikku. Järgige retseptis toodud proportsioone.

11 GARANTII

- Käesolev seade on mõeldud olmekasutamiseks kodustes tingimustest; kui te kasutate masinat vastuolus selle osttarbega või kasutusjuhendiga, firma ei kanna enam vastutust ja garantii muutub kehtetuks.
- Enne seadme esimest kasutuskorda lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend: ebareeglipärane ekspluateerimine vabastab Moulinex'i igasugusest vastutusest.

12 KESKKOND

- Vastavalt kehtivatele normidele peab iga rikkis seade olema muudetud tarbimiskõlbmatuks: lülitage leivaküpsetusmasin välja ja tõmmake välja juhe enne seadme utiliseerimist.

ET

Latviešu	lpp
1 APRAKSTS	282
2 DROŠĪBAS NOTEIKUMI	283
3 PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS	287
4 TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	294
5 CIKLI	295
6 SASTĀVDAĻAS	296
7 PRAKTISKIE PADOMI	300
8 ATSEVIŠĶU MAIZĪŠU PAGATAVOŠANA	301
9 RECEPTES	303
10 TEHNISKO BOJĀJUMU NOVĒRŠANAS NORĀDĪJUMI	308
11 GARANTIJA	308
12 APKĀRTĒJĀ VIDE	308



1 APRAKSTS

1. Konteiners
2. Maisītāji
3. Vāks ar skatlodziņu
4. Vadības panelis
 - a. Displejs
 - a1. Smalkmaizišu veidošanas indikators
 - a2. Programmas indikators
 - a3. Apbrūninājuma indikators
 - a4. Programmu atliktā starta indikators
 - a5. Taimeris
 - b. Programmas izvēlne
 - c. Svara iestatījums
 - d. Atliktā starta iestatīšanas un laika iestatīšanas poga programmām 7 un 15
 - e. Procesa izpildes indikators
 - f. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

- g. Apbrūninājuma krāsas izvēlne
5. Paliktis cepšanai
6. 2 formas ar nepiedeģošo pārklājumu bagetēm
7. 2 formas ar nepiedeģošo pārklājumu īpašajai maizei

Aksesuāri:

8. Lāpstīņa
9. a. Edamkarote > ēd.k.
- b. Tējkarote > tēj.k.
10. Āķis maisītāju noņemšanai
11. Otiņa
12. Mērglāze



② DROŠĪBAS REKOMENDĀCIJAS SVARĪGIE AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

- Šī ierīce nav piemērota lietošanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šī ierīce paredzēta tikai lietošanai māsaimniecībā. Tā nav domāta sekojošiem lietošanas veidiem, un šādos gadījumos garantija nav spēkā:
 - darbinieku virtuve veikalos, birojos un citās darba vietās ;
 - fermas ;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas vietās ;
 - viesu namos, kas sniedz „guļvietas un brokastu” pakalpojumus.
- Šī ierīce nav piemērota lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar samazinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai kurām ir nepietiekoša pieredze un zināšanas, bez uzraudzības vai norādījumiem par ierīces lietošanu no pieaugušā

puses, kas atbild par viņu drošību. Bērnus jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci.

- Visas iejaukšanās, izņemot tīrīšanu un ikdienas kopšanu, pircējam jāveic pilnvarotajā servisa centrā.
- Bērni no astoņu gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes vai zināšanu, drīkst lietot šo ierīci vienīgi pieredzējušas personas uzraudzībā vai arī tad, ja tie ir saņēmuši instrukciju par ierīces drošu lietošanu un apzinās ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem, un bērni to drīkst darīt vienīgi pieaugušo uzraudzībā.

Glabājiet ierīci un tās elektrības kabeli vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem.

LV

- Nepārsniedziet receptēs norādītos daudzumus.

Maizes pannā:

- maksimālais mīklas daudzums - 1500 g,
- maksimālais miltu daudzums ir 930 g, un rauga – 15 g.

Uz bagešu formām ar pretpiedeguma pārklājumu :

- Necepiet vienlaicīgi vairāk kā 450 g mīklas.
- Vienam cepienam neizmantojiet vairāk kā 280 g miltu un 6 g rauga.
- Lai notīrītu detaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, izmantojiet lupatu vai mitru sūkli.

- Uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukcijas pirms pirmās lietošanas; ražotājs neuzņemas atbildību par instrukcijām neatbilstošu lietošanu.
- Jūsu drošībai šis produkts atbilst visiem piemērojamiem standartiem un norādījumiem (Direktīva par zemo spriegumu, elektromagnētisko savietojamību, Ar pārtiku savietojamiem materiāliem, Apkārtējo vidi, ...).
- Lietojiet ierīci uz stabilas darba virsmas, tālu no ūdens šļakstiem un nekādā gadījumā nelietojiet to iebūvētas virtuves nišā.
- Pārļecinieties, ka ierīces izmantojamais spriegums atbilst jūsu elektriskajai sistēmai. Jebkura kļūme savienojumā atceļ garantiju.
- Noteikti pievienojiet ierīci kontaktligzdai ar zemējumu. Šis prasības neievērošana var izraisīt elektrisko triecienu un nopietnas traumas. Jūsu drošībai ir nepieciešams ievērot prasības pie elektroinstalācijas, kas piemērojamas jūsu valsti. Ja jūsu elektroinstalācijā nav kontaktligzdas ar zemējumu, nepieciešams vērsties sertificētā organizācijā, kas atbilstoši izlabos jūsu elektroinstalāciju.
- Šis produkts ir paredzēts tikai lietošanai mājās apstākļos. Jebkuras komerciālas lietošanas, neatbilstošas lietošanas vai norādījumu neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību un garantija nav spēkā.
- Atvienojiet ierīci pēc lietošanas un, ja vēlaties, notīriet to.
- Nelietojiet ierīci šādos gadījumos:
 - ja vads ir bojāts,
 - ja ierīce nokritusi uz grīdas un uz tās ir redzami bojājumi, vai tā nepareizi darbojas.
 Jebkurā no minētiem gadījumiem ierīce jānosūta uz tuvāko pilnvaroto servisa centru, lai novērstu iespējamo risku. Sk. garantijas dokumentus.
- Ja vads ir bojāts, tas jānomaina pie ražotāja vai servisa aģenta, vai pie personas ar līdzīgu kvalifikāciju, lai izvairītos no briesmām.
- Neieņemiet ierīci, vadu vai kontaktakšus ūdeni vai jebkurā citā šķidrumā.
- Neatstājiet uzkārtu vadu bērniem pieejamā vietā.
- Elektriskais vads nedrīkst atrasties tuvu vai kontaktā ar Jūsu ierīces karstajām daļām, blakus karstuma avotam vai asiem stūriem.
- Nepārvietojiet ierīci, kad tā darbojas.
- **Nepieskarieties skatlodziņam lietošanas laikā un uzreiz pēc tās. Lodziņš var uzkarst līdz augstai temperatūrai.**
- Neizņemiet vadu no kontaktligzdas, to velkot.
- Izmantojiet tikai tādu pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī, kontaktligzdu ar zemējumu un atbilstošu spriegumu.
- Nenovietojiet ierīci uz citām ierīcēm.
- Neizmantojiet ierīci kā siltuma avotu.
- Neizmantojiet ierīci citu ēdienu gatavošanai, izņemot maizi un ievārijumu.
- Nelieciet ierīci un uz tās papīru, kartonu vai plastmasu.
- Ja jebkura ierīces daļa sāk degt, nemēģiniet to dzēst ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no tīkla. Dzēsiet uguni ar mitru drānu.
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai jūsu ierīcei ražotus piederumus un rezerves daļas.
- **Programmas beigās vienmēr lietojiet virtuves cimdus, pieskaroties pannai vai ierīces karstajām daļām. Lietošanas laikā ierīce ļoti stipri uzkarst.**
- Nekad neaizsedziet ventilācijas atveres.
- Esiet ļoti uzmanīgs, pēc vāka atvēršanas programmas beigās var izplūst tvaiki.
- **Izmantojot 14. programmu (ievārijums, kompoti), sargieties no tvaika un šļakstiem, kad atverat vāku.**
- Izstrādājuma trokšņa līmenis ir 69 dBA.

LV



Palīdzēsīm aizsargāt vidi!

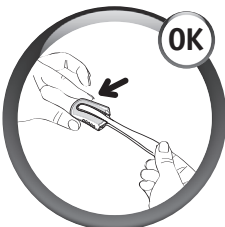
- ① Jūsu ierīcē ir daudz materiālu, ko var atreizēji pārstrādāt.
- ➡ Nododiet to savākšanas punktā turpmākai pārstrādei.

3 PIRMS SĀKOTNĒJĀS IZMANTOŠANAS



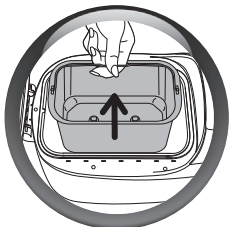
1. KEROTIES KLĀT DARBAM

- Atbrīvojiet jūsu ierīci no iepakojuma, saglabājiet garantijas apkalpošanas talonu un uzmanīgi izlasiet lietotāja instrukciju pirms sākotnējās ierīces izmantošanas.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas. Noņemiet visu iepakojamo materiālu, lipīgo lentu vai dažādus piederumus gan no ierīces iekšpuses, gan ārpusē.



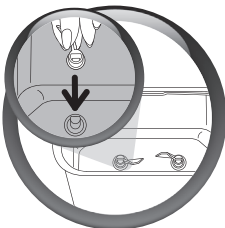
Uzmanību

- Dotais aksesuārs (lāpstīņa) ir ļoti ass. Izmantojiet uzmanīgi.



2. PIRMS IERĪCES IZMANTOŠANAS

- Izvelciet maizes tvertni, vertikāli velkot aiz roktura.

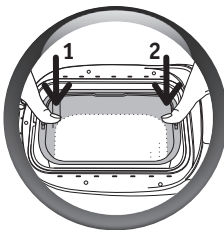
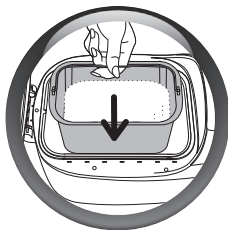


3. KONTEINERA TIRISANA

- Iztīriet ierīces konteineru ar mitru lupatiņu. Labi izžāvējiet. **Pirmajā izmantošanas reizē var būt viegla, īpatnēja smaka.**
- Pēc tam pielāgojiet maisītājus.

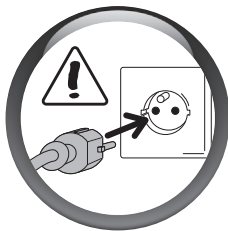


Mikla labāk tiek izmaisīta, ja maisītāji ir uzstādīti viens pret otru.



4. ARBA SĀKUMS

- Uzstādiet konteineru.
- Piespiediet konteineru no sākuma no vienas, pēc tam no otras puses, lai labi to uzstādītu uz pievada un labi nostiprinātu no abām pusēm.



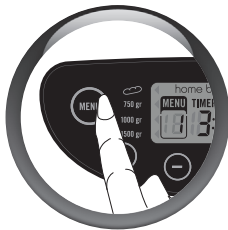
- Attiniet vadu un ieslēdziet iezemētā rozetē.
- Pēc skaņas signāla displejā pēc noklusējuma parādīsies 1. programma un vidējā aņķēšana.



Lai labāk iepazīt maizes krāns darbību, cepot pirmo maizi, iesakām izmantot recepti **PAMATA MAIZE**. Skatiet punktu "PAMATA MAIZES PROGRAMMA" 303. lpp.







5. IZVĒLIETIES PROGRAMMU (IPAŠĪBAS SKATĪET NĀKAMĀS LAPPUSES TABULĀ)



- Katrai programmai izgaismojas iestatījumi pēc noklusējuma. Ja jūs vēlaties ieviest kādas korekcijas, izdariet to manuāli.
- Programmas izvēle ved pie operāciju sērijas izpildes, kuras tiek izpildītas automātiski viena pēc otras..



- Nospiediet pogu "menu", kura ļaus jums izvēlēties noteiktu dažādu programmu daudzumu. Lai izvēlētos programmas no 1 līdz 19, secīgi spiediet uz pogas "menu".
- Katras programmas gatavošanas ilgums izgaismojas automātiski.

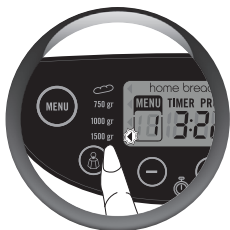
LV

PIEDERUMI	IZVĒLNES PROGRAMMAS	RAKSTUROJUMI
 ĪPAŠĀ MAIZE		
		Lai palīdzētu jums pagatavot īpašos maizes veidus, kuriem atbilst programmas 1-6, jūsu maizes krāsniņai klāt pievienota papildu instrukcija. Tam līdzīgas maizes pagatavošanas process norit vairākos posmos un cepšanas cikls ieslēdzas pēc maizes pagatavošanas cikla.
	1. Bagete	Bagešu programma ļaus jums pašiem gatavot bagetes un maizes ar kraukšķīgu garoziņu.
	2. Čiabata	Pateicoties programmai 2, jūs varēsiet pagatavot vispopulārāko Itālijā maizi, ar maigu un gaisīgu mīkstumam, neraudzētu pamatu nelielām sviestmaizēm.
	3. Grissini	Ar programmu grissini var pagatavot mīklu ļoti plānām, garām un sausām maizītēm.
	4. Maize-plācenis	Programma 4 piemērota maizīšu, kuras ir nedaudz mitras un ar porainu mīkstumam, pagatavošanai - tāda tipa kā turku plāceņi paida -, kas ir lielisks pamats sviestmaizēm.
	5. Sendviču maize	Programma 5 ideāla 8 nelielu maizīšu pagatavošanai, apalu, gaisīgu un ļoti vieglu.
	6. Bulciņa	Programma 6 ļauj gatavot nelielas bulciņas, ļoti vieglas konsistences, - tādas kā ensaimada, kuras ir ļoti populāras Spānijā.
	7. Maizīšu cepšana	Programma 7 ļauj sasildīt un cept no 10 līdz 35 min visus programmu 1-6 maizīšu veidus. Laika regulēšanas intervāls - 5 minūtes. Nav vēlams atstāt maizes krāsniņu bez uzraudzības, izmantojot programmu 7. Lai pabeigtu ciklu pirms programmas noslēgšanās, vajag manuāli apstādināt programmu, turot nospiestu pogu  . 7. programma piedāvā tikai 2 brūnuma pakāpes: - stipra: mazām sāļajām maizītēm - vāja: mazām saldajām maizītēm Garozas krāsas pielāgošanai mainiet cepšanas laiku.
	 KLASISKĀ MAIZE	
	8. Parastā maize	Programma 8 ļauj gatavot, izmantojot lielāko daļu receptu baltās maizes cepšanai ar kviešu miltu izmantošanu.
	9. Franču maize	Programma 9 atbilst tradicionālās franču baltmaizes pagatavošanai ar daudz poraināku struktūru.
	10. Pilngraudu maize	Izmantojot pilngraudu miltus, ir mērķtieciīgi izvēlēties programmu 10.
	11. Saldie maizes izstrādājumi	Programma 11 tiek pielietota receptēm, kuras satur vairāk tauku un cukura. Ja jūs gribat pagatavot brokastu bulciņas vai piena baltmaizi, kuras var uzreiz lietot uzturā, tad kopējais mīklas daudzums nedrīkst pārsniegt 1000 g. Pirmo reizi pagatavojot brokastu bulciņu mīklu, iesakām izvēlēties Gaiši-zeltainu garoziņu.

	12. Ātrā maize	Programma 12 speciāli paredzēta ĀTRĀS maizes pagatavošanas receptei, kura atrodama klāt pievienotajā grāmatinā ar receptēm. Šajā receptē ūdens temperatūra nedrīkst pārsniegt 35°C.
	13. Maize bez glutēna	Piemērota personām, kuras nepanes glutēnu (vēdera dobuma saslimšanas), kas ir klāt daudziem graudaugiem (kviešiem, miežiem, rudziem, auzām, tritikālēm, speltai utt.). Vēlams sistemātiski tīrīt konteineru, lai izvairītos no citu miltu veida piemaisījuma riska. Pieturoties stingrai bezglutēna diētai, vajag pārliecināties, ka izmantojamais raugs arī nesatur glutēnu. Miltu bez glutēna konsistence nļauj iegūt optimālo iejaukumu. Maisīšanas laikā vēlams noņemt miklu no sāniem ar lokanās plastmasa lāpstiņas palīdzību. Maizes bez glutēna konsistence būs daudz blīvāka, bet krāsa stipri gaišāka nekā parastajai maizei. Šai programmai var izmantot tikai 1000 g iespēju.
	14. Maize bez sāls	Sāls patēriņa samazināšana ļauj samazināt sirds – asinsvadu saslimšanu risku.
	15. Maizes cepšana	Cepšanas programma ļauj cept tikai 10-70 min ilgu laiku ar regulējamu laika intervālu 10 min un gaiši-zeltainas, vidēji-zeltainas un tumši-zeltainas garozinas izvēli. Programma var tikt izmantota viena pati vai arī: a) kopā ar programmu raudzētai mīklai b) uzsildīšanai vai kraukšķīgas garozinas veidošanai jau izceptai un atdzisušai maizei c) cepšanas pabeigšanai ilglaicīgu elektrības padeves pārrāvumu gadījumā viena darba cikla laikā. Šī programma netiek izmantota īpašās maizes cepšanai. Neatstājiet maizes krāsnīņu bez uzraudzības, izmantojot programmu 15. Lai pabeigtu ciklu līdz programmas noslēgumam, vajag manuāli apstādināt programmu, turot nospiestu pogu .
	16. Mīklas raudzēšana	Programma mīklas raudzēšana nav paredzēta cepšanai. Tā atbilst iejaukšanas programmai un jebkuras mīklas raudzēšanai, kuru var uzraudzēt. Piemēram: mīkla picai.
	17. Makaronu izstrādājumi	Programma 17 tikai iejauc. Paredzēta tikai mīklai, kura netiek raudzēta. Piemēram: nūdeles.
	18. Cepumi	Programma 18 ļauj gatavot dažādus cepumus un pīrāgus, kuros tiek izmantots ķīmiskais raugs. Pīļaujamais svars dotajai programmai – 1000 g.
	19. Ievārījums	Programma 19 automātiski gatavo konteinerā ievārījumu. Augļus vēlams iepriekš sagriezt lielos gabalos un izņemt no tiem kauliņus.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai panāktu labākos rezultātus ar Vīnes bagetēm, lūdzu, ievērojiet šos norādījumus:


- auksts ūdens uzreiz no ledusskapja;
- daļēji nokrejots piens uzreiz no ledusskapja;
- milti uzreiz no ledusskapja;
- paciņa(-s) cepšanas sastāvdaļu;
- paciņa(-s) cepšanas rauga;
- sviesta kubiņi uzreiz no ledusskapja.



6. MAIZES SVARA IZVĒLE


- Maizes svars tiek iestatīts automātiski - 1500 g. Svārs tiek norādīts orientējoši.
- Lielākai precizitātei - orientējieties pēc receptes detaļām.
- Programmām 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19 nav svara iestatīšanas.

Programmām no 1. līdz 6. varat izvēlēties divus svarus:

- aptuveni 400 g 1 cepšanai (2 – 4 atsevišķas maizes), **gaismas indikators degs 750 g svara priekšā.**
- aptuveni 800 g 2 cepšanām (4 – 8 atsevišķas maizes), **gaismas indikators degs 1500 g svara priekšā.**
- Nospiediet pogu , lai iestatītu izvēlēto svaru 750 g, 1000 g vai 1500 g. Pretim izvēlētajam iestatījumam iedegas indikators.




7. CEPŠANAS PAKĀPES IZVĒLE

- Zeltainās garoziņas pakāpe pēc noklusējuma uzstādīta kā vidēji zeltaina.
- Programmām 16, 17, 19 nav cepšanas pakāpes izvēles. Jūs varat izvēlēties trīs pakāpes: VĀJŠ / VIDĒJS / STIPRS.
- Lai izmainītu iestatījumu, nospiediet pogu , kamēr indikators neiedegsies pretim izvēlētajam līmenim.



8. PROGRAMMAS PALAIŠANA

- Lai palaistu izvēlēto programmu, nospiediet pogu . Šajā gadījumā iedegsies signāllampīna un divi taimera punktiņi sāks mirgot. Programma palaista. Izgaismojas laiks, kurš atbilst noteiktai programmai. Cepšanas process norit automātiski un pa etapiem.

9. PROGRAMMAS ATLIKTĀ STARTA IZMANTOŠANA

- **lerīci var ieprogrammēt, lai maize būtu gatava jūsu izvēlētajā stundā, līdz 15 stundām iepriekš.**
- **Programma ar laika aizkavi nav pieejama 7., 12., 15., 16., 17., 18., 19. programmām.**

Šis etaps nāks pēc programmas, apcepšanas līmeņa un svara izvēles.

Displejā parādās programmas laiks. Aprēķiniet laika intervālu starp programmas palaišanu un laiku, kad vēlaties, lai maize būtu gatava. Ierīce automātiski ietver programmas ciklu ilgumu. Izmantojot pogas (+) un (-), norādiet aprēķināto laiku (+) – uz augšu un (-) – uz leju). Īsa nospiešana mainīt laiku ar 10 min. intervālu. Veicot ilgu nospiešanu, laiks nepārtraukti mainīsies ar 10 min. intervālu.

1. piemērs: ir 20:00 un jūs vēlaties, lai maize būtu gatava rīt no rīta 7:00. Ieprogrammējiet 11 stundas, izmantojot pogas (+) un (-). Nospiediet pogu (⏻). Tiks padots skaņas signāls. Uz displeja parādās PROG un sāk mirgot divi taimera punkti. Sākas atlikušā laika atskaitīšana. Iedegas darbības indikators.

Ja izdriņāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, spiediet pogu (⏻), līdz tiks padots skaņas signāls. Displejā parādās noklusētais laiks.

Atsāciet darbību.

2. piemērs: ir izvēlēta 1. programma bagetēm, ir 8:00 un jūs vēlaties, lai bagetes būtu gatavas 19.00. Ieprogrammējiet 11 stundas, izmantojot pogas (+) un (-). Nospiediet pogu START/STOP. Tiks padots skaņas signāls. Uz displeja parādās PROG un sāk mirgot divi taimera punkti. Sākas atlikušā laika atskaitīšana. Iedegas darbības indikators. Ja izdriņāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, spiediet pogu, līdz tiks padots skaņas signāls. Displejā parādās noklusētais laiks.

Atsāciet darbību.

UZMANĪBU: 47 min. pirms cepšanas beigām (t.i. 18:13) ir jāizveido bagešu forma vai, ja ir paredzētas divas cepšanas, 2 X 47 min. pirms programmas beigām (t.i. 17:26).


Cītu atsevišķu maīžu cepšanas programmu laikus skatiet cepšanas laiku tabulā 297. lpp. Atsevišķu maīžu programmu formas veidošanas laiks nav ietverts laika aizkaves aprēķinā.

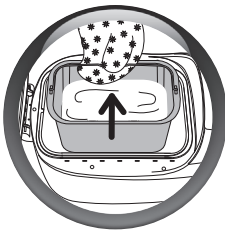
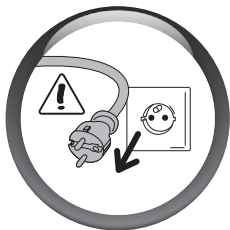
Dažas sastāvdaļas ātri bojājas. Nelietojiet programmu ar laika aizkavi, ja recepte ietver: svaigu pienu, olas, jogurtu, sieru, svaigus augļus.

Ja tiek izmantota laika aizkave, tiek automātiski aktivizēts klusuma režīms.



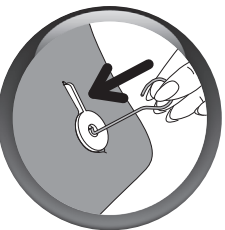
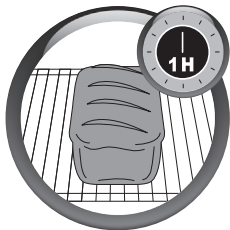
10. PROGRAMMAS PABEIGŠANA

- Operāciju cikla beigās programma noslēdzas automātiski izgaismojas 0:00. Atskan atkārtotais skaņas signāls, un signāllampīņa sāks mirgot.
- Lai apstādinātu īstenojamo programmu vai atceltu atliktā starta iestatījumu, turiet nospiestu pogu .



11. KĀ IZNEMT MAIZI NO FORMAS (Šis posms netiek pielietots «Ipašajām maizēm»)

- Cepšanas cikla beigās izslēdziet maizes krāsni no rozetes.
- Izvelciet maizes tvertni, vertikāli velkot aiz roktura. Vienmēr izmantojiet siltumizturīgus cimdus, jo tvertnes rokturis un vāka iekšpuse ir karsti.



- Izņemiet karsto maizi un nolieciet uz 1 stundu uz restītēm atdzist.
- Maisītāji var neatdalīties no maizes tās izņemšanas laikā. Tamlīdzīgos gadījumos izmantojiet aksesuāru «āķis» norādītajā veidā:

> tiklīdz izvilktāt maizi no formas, pagrieziet to vēl siltu uz sāna un pieturiet ar roku, kurā uzvilks cimdus,

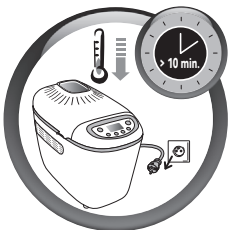
> ievietojiet āķi gar maisītāja asi un uzmanīgi pavelciet, lai izvilktu maisītāju,

> atkārtojiet operāciju ar otru maisītāju,

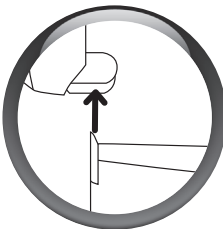
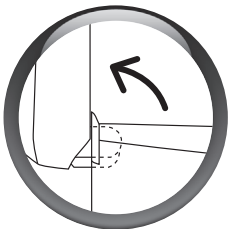
> maizi nolieciet atdzist uz restītēm.

- Lai nesabojātu konteinera pretspiedguma pārklājumu, neizmantojiet metāla priekšmetus, izņemot maizi no formas.

4 TĪRĪŠANA UN APKALPOŠANA



- Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist ar atvērtu vāciņu.
- Noņemiet vāku ja jums ir nepieciešams to iztīrīt.
- Izslaukiet ierīci no iekšpuses un no ārpuses ar mitru lupatiņu. Ļaujiet ierīcei izžūt.
- Izmazgājiet konteineru, maisītājus, paliktni cepšanai un nepiedeģošās formas siltā ziepjūdenī.
- Ja maisītāji ir palikuši konteinerā, atstājiet tos ūdenī uz 5-10 min.



- Vajadzības gadījumā noņemiet vāciņu un izmazgājiet to siltā ūdenī.



- Nemazgājiet ierīces detaļas trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai spirtu saturošas vielas. Lietojiet mīkstu mitru lupatiņu.
- Nelieciet ūdeni ierīces korpusu vai vāciņu.
- Nelieciet paliktni cepšanai vai nepiedeģošās formas konteinerā, lai nesaskrābātu to pārkļājumu.

5 DARBA CIKLI

• 297. – 299. lappusē aprakstīts dažādu programmas ciklu pārrāvums.

<p>Iejaukšana</p> <p>Ļauj veidot mīklas struktūru un tās spēju labi uzrūgt.</p>	<p>> «Atpūta»</p> <p>Ļauj mīklai «atpūsties» ar mērķi uzlabot samaisīšanas kvalitāti.</p>	<p>> Raudzēšana</p> <p>Rauga iedarbošanās laiks, kas «pacļ» mīklu un piešķir tai raksturīgu smaržu.</p>	<p>> Cepšana</p> <p>Mīklas pārveidošana mīkstumā un apceptas, kraukšķīgas garoziņas veidošanās nodrošināšana.</p>	<p>> Siltas maizes saglabāšana</p> <p>Ļauj saglabāt maizi siltu pēc cepšanas. Tomēr iesakām vispirms izņemt maizi no formas uzreiz pēc cepšanas beigām.</p>
--	---	---	---	---

Iejaukšana:



Šī cikla izpildes laikā jūs varat pievienot sastāvdaļas: žāvētos augļus, olīvas, speķa gabaliņus utt. Šī funkcija nav pieejama programmām 7, 13, 15, 17, 19. Atkārtotais skaņas signāls norādīs minēto sastāvdaļu ielikšanas laiku. Pārliecinieties, ka jūs neielikāt vairāk ingredientu nekā norādīts receptēs, kā arī ka tie nav nokrituši aiz cepšanas trauka malām.

Augstāk minēto programmu meklēšanas laikā, nospiediet 1 reizi pogu MENU, lai uzzinātu laiku, kas atlicis līdz ieslēgsies signāls „pievienot sastāvdaļas”. 1.-6. programmai nospiediet 2 reizes pogu MENU, lai uzzinātu, cik ilgs laiks atlicis līdz smalkmaizīšu veidošanai.



Lepazīstieties ar zemāk minēto apkopojošo gatavošanas laiku tabulu, pievērsiet uzmanību kolonnai «Attēlotais laiks sastāvdaļu ielādes signāla laikā». Minētajā kolonnā tiek norādīts laiks, kurš izgaismosies uz ekrāna, kad atskanēs skaņas signāli.

Lai zinātu precīzāk, pēc cik minūtēm noskanēs skaņas signāli, pietiekami atņemt laiku, kas norādīts kolonnā «Attēlotais laiks sastāvdaļu ielādes signāla laikā no kopējā cepšanas laika».

Piemēram: «Attēlotais laiks sastāvdaļu ielādes signāla laikā» 2:51 bet «Kopējais laiks» 3:13, sastāvdaļas var pievienot 22 min līdz cepšanas beigām.

Siltas maizes saglabāšana: izmantojot programmas 1, 6 un 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, pagatavoto var atstāt ierīcē. Siltas maizes saglabāšanas cikls uz 1 stundu tiek aktivizēts automātiski pēc cepšanas. 7., 15., 16., 17. un 19. programmai nav funkcijas „saglabāt karstu”.

Taimeris rāda laiku 0:00 visa siltas maizes saglabāšanas laika garumā. Programmas izpildes indikators mirgo.

Regulāri atskan skaņas signāls. Beidzoties ciklam, ierīce automātiski noslēdz darbu pēc pāris skaņas signāliem.

6 SASTĀVDAĻAS

Tauki un eļļas: tauki padara maizi mīkstāku un garšīgāku. Tā labāk un ilgāk glabājas. Ja tauku ir pārāk daudz, mīkla lēnāk paceļas. Ja izmantojat sviestu, pārliecinieties, lai tā būtu auksta un sagrieziet to kubciņos, lai tā viendabīgi sadalītos pa mīklu. Nepievienojiet karstu sviestu. Izvairieties no tauku saskaršanas ar raugu, jo tauki var neļaut raugam samitrināties.

Olas: olas bagātina mīklu, uzlabo maizes krāsu un veicina maizes mīkstumā veidošanos. Receptēs ir paredzēts, ka viena olas sver aptuveni 50 g; ja olas ir lielākas, lieciet mazāk šķidruma; ja olas ir mazākas, pievienojiet vairāk šķidruma.

Piens: varat izmantot sviagu pienu (aukstu, ja receptē nav norādīts citādi) vai piena pulveri. Piens arī darbojas kā emulgators, ļaujot iegūt regulārākus caurumus un tātad labāku maizes mīkstumā izskatu.

Ūdens: ūdens samitrina un aktivizē raugu. Tas arī samitrina miltu cieti un ļauj veidoties maizes mīkstumam. Ūdeni var daļēji vai pilnīgi aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. Temperatūra: skatiet punktu nodajā "recepšu pagatavošana" (300. lpp.).

Milti: miltu svars atšķiras atkarībā no izmantojamo miltu veida. Maizes cepšanas rezultāts arī atšķiras atkarībā no miltu kvalitātes. Glabājiet miltus hermētiskā konteinerī, jo milti reaģē uz klimata izmaiņām, iesūcot mitrumu vai to zaudējot. Ir ieteicams izmantot miltus, uz kuriem ir norāde „stipri”, „cepšanai” vai „maizes izstrādājumiem” nevis standarta miltus. Auzu, kliju, kviešu dīgstu, rudzu vai pilngraudu pievienošana maizes mīklai padara maizi smagāku un tā mazāk ceļas.

Ja receptē nav norādīts citādi, ieteicams lietot miltus T55. Ja lietojat speciālus miltu maisījumus maizei vai bulciņām vai piena maizei, mīklas kopējais svars nedrīkst pārsniegt 1000 g. Ievērojiet ražotāja norādījumus attiecībā uz šo maisījumu lietošanu. Miltu sijāšana arī ietekme rezultātu: jo pilngraudaināki ir milti (t.i. milti satur kviešu graudu čaumalas), jo mazāk mīkla celsies un jo biežāka būs maize.

Cukurs: dodiet priekšroku baltajam, dzeltenajam cukuram vai medum. Nelietojiet cukura gabaliņos. Cukurs baro raugu, sniedz maizei labu smaržu un uzlabo garozas apacepšanu.

Sāls: sniedz pārtikai garšu un ļauj regulēt rauga aktivitāti. Tas nedrīkst saskarties ar raugu. Pateicoties sālim, mīkla ir cieta, kompakta un nepaceļas pārāk ātri. Tas arī uzlabo mīklas struktūru.

Raugis: cepšanai izmantojamam raugam ir dažādas formas: svaigs mazos kubciņos, sauss, kuram nepieciešams mitrums, lai to aktivizētu, vai sauss un gatavs tūlītējai lietošanai. Raugu pārdod tirdzniecības centros (maizes izstrādājumu vai svaigas pārtikas nodalās), bet svaigu raugu var arī nopirkt maiznīcā. Ja raugs ir svaigs vai sauss un gatavs tūlītējai lietošanai, raugu liek tieši krāsns tvertnē kopā ar citām sastāvdaļām. Lai atvieglotu rauga izkliedēšanu, sadrupiniet sviagu raugu ar pirkstiem. Tikai sausu raugu, kuram nepieciešams mitrums, lai to aktivizētu, (mazās bumbiņas) jāsamaisa ar siltu ūdeni pirms izmantošanas. Izvēlieties temperatūru, kura ir tuva 35 °C, ja tā būs mazāka, raugs būs mazāk efektīvs, ja augstāka – raugs var zaudēt aktivitāti. Lietojiet receptē norādītās devas, palieliniet tikai, ja lietojat svaigu raugu (skatiet ekvivalentu tabulu zemāk).

Sausa rauga un sviaga rauga daudzuma/svara ekvivalenti:

Sauss raugs (cm³)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Svaigs raugs (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Piedevas (svaigi augļi, olīvas, šokolādes gabaliņi utt.): receptes var personalizēt ar jebkurām papildu sastāvdaļām, galvenais ir:

- > nepalasta garām skaņas signālu sastāvdaļu pievienošanai, it īpaši ja tie ir trausli,
- > cietākas sēkliņas (piemēram, linsēkliņas vai sezama sēkliņas) pievienot micīšanas sākumā, lai atvieglotu krāsns lietošanu (piemēram, izmantot laika aizkavi),
- > sasaldēt šokolādes gabaliņus, lai tie labāk saglabātu formu micīšanas laikā,
- > ļaut labi notecēt mitrumam vai eļļai no sastāvdaļām (piemēram, olīvām, speķa), tos izžāvēt ar absorbējošu papīru un uzbērt uz tiem nedaudz miltu, lai tie labāk un viendabīgāk iekļautos mīklā,
- > neiekļaut pārāk lielus daudzumus, lai neizjauktu mīklas pagatavošanu, ievērojiet receptēs norādītos daudzumus,
- > neļaut piedevām izkrist no tvertnes.

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNĪNĀŠANA	KOPĒJAIS LAIKS (h)	PAGATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. PARTIJAS CEPSĀNA (h)	2. PARTIJAS CEPSĀNA (h)	LAIKS, KAS TIEK RĀDĪTS SKAŅAS SIGNĀLA LAIKĀ (h)	SILTUMA SA-GLABAŠANA (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	01:50	01:15	00:35	-	01:27	01:00	
	1500**		02:25			00:35	02:02		
	750*	2	01:55			00:40	-		01:32
	1500**		02:35				00:40		02:12
	750*	3	02:00			00:45	-		01:37
	1500**		02:45				00:45		02:22
3	750*	1	01:57	01:20	00:37	-	01:29	01:00	
	1500**		02:29			00:37	02:01		
	750*	2	02:02			00:42	-		01:34
	1500**		02:44				00:42		02:16
	750*	3	02:07			00:47	-		01:39
	1500**		02:54				00:47		02:26
4	750*	1	01:03	00:35	00:28	-	00:45	01:00	
	1500**		01:31			00:28	01:13		
	750*	2	01:08			00:33	-		00:50
	1500**		01:41				00:33		01:23
	750*	3	01:13			00:38	-		00:55
	1500**		01:51				00:38		01:33

- 1 VĀJŠ
2 VIDĒJS
3 STIPRS

Piezīme: kopējais ilgums neietver siltuma saglabāšanas laiku.

750* = aptuveni 400 g (sk. 291. lpp.)

1500** = aptuveni 800 g (sk. 291. lpp.)

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNINĀŠANA	KOPĒJAIS LAIKS (h)	PAGATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. PARTIJAS CEPŠANA (h)	2. PARTIJAS CEPŠANA (h)	LAIKS, KAS TIEK RĀDĪTS SKAŅAS SIGNĀLA LAIKĀ (h)	SILTUMA SAGLABĀŠANA (h)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*	2	02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*	3	02:14			00:49	-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	02:35	
6	750*	1	02:02	01:05	00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59			00:57	02:36		
	750*	2	02:07		01:02	-	01:44		
	1500**		03:09			01:02	02:46		
	750*	3	02:12		01:07	-	01:49		
	1500**		03:19			01:07	02:56		
7	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	-	-	0:10 ▼ 0:40	-

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNINĀŠANA	KOPĒJAIS LAIKS (h)	PAGATAVOŠANAS LAIKS	CEPĒANA (h)	LAIKS, KAS TIEK RĀDĪTS SKAŅAS SIGNĀLA LAIKĀ (h)	SILTUMA SAGLABĀŠANA (h)	
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22	
	1000 g		02:57		01:00		02:27	
	1500 g		03:02		01:05		02:32	
	750 g		02:52		00:55		02:22	
	1000 g		02:57		01:00		02:27	
	1500 g		03:02		01:05		02:32	
	9	750 g	2	02:52	02:00	00:55	01:00	02:22
		1000 g		02:57		01:00		02:27
		1500 g		03:02		01:05		02:32
		750 g		02:52		00:55		02:22
		1000 g		02:57		01:00		02:27
		1500 g		03:02		01:05		02:32
10		750 g	3	03:00	02:05	01:00	01:00	02:37
		1000 g		03:05		01:05		02:42
		1500 g		03:10		01:10		02:47
		750 g		03:00		01:00		02:37
		1000 g		03:05		01:05		02:42
		1500 g		03:10		01:10		02:47
	10	750 g	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
		1000 g		03:10		01:05		02:47
		1500 g		03:15		01:10		02:52
		750 g	2	03:05		01:00		02:42
		1000 g		03:10		01:05		02:47
		1500 g		03:15		01:10		02:52
750 g		3	03:05	01:00		02:42		
1000 g			03:10	01:05		02:47		
1500 g			03:15	01:10		02:52		

LV

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNINĀŠANA	KOPEJĀIS LAIKS (h)	PAGATAVOŠANAS LAIKS	CEPĒANA (h)	LAIKS, KASTIEK RĀDĪTS SKAŅAS SIGNĀLA LAIKĀ (h)	SILTUMA SAGLABĀŠANA (h)
11	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	2	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	3	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12	
1000 g		01:33		00:50		01:17	
1500 g		01:38		00:55		01:22	
750 g		2		01:28		00:45	01:12
1000 g				01:33		00:50	01:17
1500 g				01:38		00:55	01:22
750 g		3		01:28		00:45	01:12
1000 g				01:33		00:50	01:17
1500 g				01:38		00:55	01:22
13	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-
	750 g	1	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
750 g	2		03:00		01:05		02:37
1000 g			03:05		01:10		02:42
1500 g			03:10		01:15		02:47
750 g	3		03:00		01:05		02:37
1000 g			03:05		01:10		02:42
1500 g			03:10		01:15		02:47
15	750 g	1 2 3	0:10	-	0:10	/	/
	1000 g		▼		▼		/
	1500 g		1:10		1:10		/
	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/

7 PRAKTISKIE PADOMI

1. PAGATAVOŠANAS RECEPTES

- Visām izmantojamajām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (izņemot īpašus norādījumus) un precīzi nosvērtām.

Nomēriet šķidrumus ar piegādes komplektā ietilpstošās mērglāzītes palīdzību. Izmantojiet mērkaroti ar dubultu graduējumu, no vienas puses – tējkarotes, no otras - ēdamkarotes. Nepareiza mērīšana var novest pie neapmierinoša rezultāta.

- Ievērojiet gatavošanas kārtību
 - > Šķidrās vielas (sviests, augu lļa, olas, > Sausais piens
ūdens, piens) > Īpašas cietas sastāvdaļas
 - > Sāls > Otrā daļa miltu
 - > Cukurs > Raugs
 - > Pirmā miltu daļa
- Miltu mērīšanas precizitātei ir liela nozīme, tāpēc miltus vēlams svērt ar virtuves svariem. Izmantojiet ātro sauso raugu paciņās. Neizmantojiet ķīmisko raugu, ja vien tas nav norādīts receptē. Pēc paciņas atvēršanas raugu vēlams izmantot 48 stundu laikā.
- Lai nepasliktinātu mīklas raudzēšanu, iesakām jums ielikt visas sastāvdaļas no paša sākuma un bez vajadzības nevērt valā vāku (ja tikai to neprasa recepte). Strikti ievērojiet sastāvdaļu pievienošanas kārtību un daudzumu, kas norādīts receptē. No sākuma ielieciet šķidrās vielas, pēc tam cietās. **Raugs nedrīkst nokļūt kontaktā ar šķidrumiem, sāli un cukuru.**
- **Apkārtējās vides temperatūra un mitrums ļoti stipri ietekmē maizes pagatavošanas procesu.** Karstā laikā ieteicams izmantot vairāk nekā parasti atdzesētus šķidrumus. Tāpat, ja temperatūra virtuvē ir zema, nepieciešams nedaudz uzsildīt ūdeni vai pienu (neuzsildīt vairāk par 35°C). Optimālam rezultātam mēs iesakām ievērot kopējo temperatūru 60 °C (ūdens temperatūra + miltu temperatūra + apkārtējās vides temperatūra). Piemērs: ja jūsu mājās istabas temperatūra ir 19 °C, ievērojiet, lai miltu temperatūra ir 19 °C un ūdens temperatūra attiecīgi ir 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- **Dažreiz ir vērts pārbaudīt mīklas stāvokli pašā iejaukšanas procesa vidū:** tai jāveido viendabīga bumba un labi jāatļip no sienām.
 - > ja paliek neiemaisīti milti, vajag pievienot nedaudz ūdens,
 - > pretējā gadījumā, var rasties nepieciešamība pēc miltiem.
 Pievienot ūdeni vai miltus pa druskai (maksimālais 1 ēdamkarote vienā reizē) un novērot iegūto rezultātu, ja nav uzlabojumu, atkal pievienot vajadzīgo komponenti.
- **Vispārpieņemti maldi ir uzskats, ka liels daudzums rauga sekmē labāku maizes pacelšanos.** Pārāk liels daudzums rauga padara struktūru daudz trauslāku, mīkla pārmērīgi uzraudzējas un cepšanas laikā sēst. Jūs varat novērtēt mīklas stāvokli tieši pirms cepšanas, viegli piespiežot to ar pirkstu galiņiem: mīklai jāizrāda viegla pretestība, padziļinājums no pirksta atjaunojas ne pārāk ātri.
- Piešķirot mīklai formu, nav vēlams to pakļaut pārāk ilgai apstrādei, tā kā jūs riskējat neiegūt vēlamo rezultātu cepšanas laikā.

LV

2. JŪSU MAIZES KRĀSNINĀS IZMANTOŠANA

- **Elektrības padeves pārtraukuma gadījumā:** ja, izpildot darba ciklu, programma tika pārtraukta elektrības padeves pārtraukuma dēļ vai kļūdas darbībā dēļ, ierīcei ir 7 minūtes ilga programma iestatījumu aizsardzība. Cikls atjaunos programmas izpildi no tā brīža, kurā tā tika pārtraukta. Ja problēma ilgs garāku laika brīdi, programma neatjaunos darbu.
- **Ja jūs vēlaties palaist divas programmas, Klasiskā maize,** pagaidiet 1 stundu pirms otrās programmas palaišanas. Pretējā gadījumā izgaismosies kļūdas kods E01. (izņemot 7. un 15. programmu).

8 ĪPAŠĀS MAIZES MĪKLAS SAGATAVOŠANA UN CEPŠANA (programmas 1-7)

Šīs receptes pagatavošanai jums būs nepieciešami tai paredzētie piederumi: 1 bagešu cepešpannu turētājs (5), 2 bagešu cepešpannas ar pretpiedeguma virsmu (6-7), 1 garenisko plīsumu veidotājs (8) un 1 birstīte (11)

1. Kā iejaukt un uzraudzēt mīklu



- Ieslēdziet maizes krāsni rozetē.
- Pēc skaņas signāla displejā pēc noklusējuma parādīsies 1. programma.
- Izvēlieties apcepšanas līmeni.
- Nav ieteicams cept tikai vienu līmeni, jo maize būs pārāk apcepta.
- Ja izvēlēsieties cept 2 reizes: ir ieteicams izveidot visas maizes formu un pusi novietot ledusskapī otrajai cepšanai.
- Nospiediet pogu . Iedegsies darbības indikators un sāks mirgot divi taimera punkti. Sākas mīklas micīšanas cikls, kam seko mīklas celšanās.

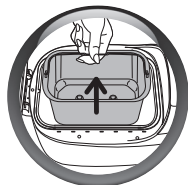
Piezīmes:

- Micīšanas etapa laikā ir normāli, ja noteiktas vietas netiks labai samaisītas.
- Kad pagatavošana ir beigusies, maizes krāsns pārslēdzas gaidīšanas režīmā. Vairāki skaņas signāli paziņo, ka mīklas micīšana un celšanās ir beigušas un mirgo darbības indikators. Iedegas atsevišķo maīžu formas veidošanas indikators.

Beidzoties mīklas iejaukšanas un uzraudzēšanas posmiem, vēlams izmantot jūsu mīklu stundas laikā pēc skaņas signālu atskanēšanas, jo tālāk ierīce pārlādējas un programma tiek atcelta. Minētajā gadījumā iesakām jums izmantot programmu 7, kura atbilst tikai īpašo maīžu cepšanai.

2. Bagešu pagatavošanas un cepšanas piemērs

Lai atvieglotu šo soļu izpildi, skatiet pievienoto bagetes veidošanas pamācību. Mēs parādīsim, kā to dara maiznieks, tomēr pēc vairākiem mēģinājumiem jums būs personīgā maizes veidošanas maniere. Bet neatkarīgi no paņēmiena rezultāts ir garantēts.



- Iznemiet tvērtni no krāsns.
- Uzberiet nedaudz miltu uz darbvirsmas.
- Iznemiet mīklu no tvērtnes un uzlieciet uz darba virsmas.
- Izveidojiet no mīklas vienu bumbiņu un sadaliet to ar nazi 4 daļās.
- Jūs iegūsi 4 vienāda svara daļas, no kurām jums tagad ir jāizveido bagetes.

Lai bagetes būtu vieglākas, pirms formas veidošanas atstājiet sagriezās daļas uz darba virsmas uz 10 minūtēm.

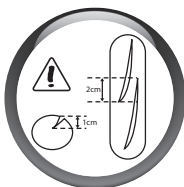
Bagetes garumam ir jāatbilst cepeškrāsns ar pretpiedeguma virsmu izmēram (aptuveni 18 cm).

Maizes var izrotāt, lai iegūtu dažādas garšas. Lai to izdarītu, samitriniet miklas gabalus un apvārtiet sezama vai magoņu sēkliņās.




- Kad bagetes ir gatavas, izlieciet tās uz cepešpannām ar pretpiedeguma virsmu.

Bagešu griezuma pusei jāatrodas apakšā.



- Optimālu rezultātu sasniegšanai, izdriest uz bagetēm griezumus pa diagonāli, izmantojot robotu nazi vai komplekta iekļauto garenisko plīsumu veidotāju, lai veidotu 1 cm dziļus caurumus.

Bagešu izskatu var veidot dažādu un griezumus veikt ar šķērēm visā bagetes garumā.


- Izmantojot komplektā ietilpstošo birstīti, bagātīgi samitriniet bagešu augšējo daļu, izvairoties no ūdens uzkrāšanas uz cepešpannām ar pretpiedeguma virsmu.
- Uzlieciet divas cepešpannas ar pretpiedeguma virsmu ar bagetēm uz bagešu cepešpannu turētāja.
- Ievietojiet bagešu cepešpannu turētāju maizes krāsnī tvertnes vietā.
- Atkal nospiediet uz pogas , lai palaistu programmu un sāktu bagešu cepšanu.

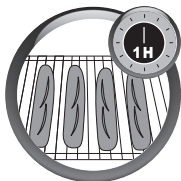
• Cepšanas cikla beigās jums tiek piedāvātas 2 iespējas:

ja cepat 4 bagetes

- Izslēdziet maizes krāsnī no rozetes. Izņemiet bagešu cepešpannu turētāju.
- Vienmēr izmantojiet siltumizturīgus cimdus, jo turētājs ir ļoti karsts.
- Izņemiet bagetes no cepeškrāsnis ar pretpiedeguma virsmu un ļaujiet atdzesēties uz režģa.

ja cepat 8 bagetes (2x4)

- Izņemiet bagešu cepešpannu turētāju. Vienmēr izmantojiet siltumizturīgus cimdus, jo turētājs ir ļoti karsts.
- Izņemiet bagetes no cepeškrāsnis ar pretpiedeguma virsmu un ļaujiet atdzesēties uz režģa.
- Izņemiet no ledusskapija 4 pārējās bagetes (kuras jau iepriekš sagriezāt un samitrinājāt).
 - Novietojiet tos uz cepešpannām (neapdedzinoties).
 - Ievietojiet turētāju krāsnī un atkal nospiediet pogu .
 - Cepšanas beigās izslēdziet krāsnī no rozetes.
 - Izņemiet bagetes no cepeškrāsnis ar pretpiedeguma virsmu un ļaujiet atdzesēties uz režģa.



LV

3. Atsevišķo maīžu pagatavošana un cepšana



Pagatavošanas etapi ir aprakstīti receptšu grāmatā.



9 RECEPTES

Parastā maīze (programma 8)



tēj.k. > tējkarote
ēd.k. > ēdamkarote

● Apbrūninājums > Vidēji zeltaina garoziņa

● 1 izstrādājuma svars > 1000 g

Sastāvdaļas

Augu ūdens > 2 ēd.k.

Ūdens > 325 ml

Sāls > 2 ēd.k.

Cukurs > 2 ēd.k.

Sausais piens > 2,5 ēd.k.

Milti T55 > 600 g

Ātrais raugs > 1,5 ēd.k.

UZMANĪBU! Uz šī pamata jūs varat pagatavot arī citus tradicionālās maīzes veidus - franču maīzi, pilngraudu maīzi, saldās maīzītes, ātro maīzi, maīzi bez glutēna, maīzi bez sodas -, šim nolūkam pietiekami izvēlējies ar izvēlnes pogu attiecīgo programmu.

INSTRUKCIJA JŪSU KLASISKĀS MAIZES RECEPŠU UZLABOSANAI

Jūs neiegūstat gaidāmo rezultātu? Šī tabula palīdzēs noteikt iemeslu.	PROBLĒMAS					
	Maize pārāk uzpūtusies	Maize krītas pēc tam, kad pārāk uzcēlusies	Maize nav pietiekami uzaugusi	Garozīna nepietiekami apbrūninašs	Pārāk apbrūnējuši sāni, tomēr maize nav pietiekami izcepusies	Miltu pārpalikumi uz sāniem un apakšas
IESPĒJAMIE IEMESLI						
Cepšanas laikā bija ieslēgta poga				●		
Nepietiekams miltu daudzums		●				
Pārāk daudz miltu			●			●
Nepietiekami daudz rauga			●			
Pārāk daudz rauga		●		●		
Nepietiekami daudz ūdens			●			●
Pārāk daudz ūdens		●			●	
Nepietiekami daudz cukura			●			
Slikta miltu kvalitāte			●	●		
Nesamērojamas sastāvdaļu proporcijas (pārāk liels daudzums)	●					
Pārāk karsts ūdens		●				
Pārāk auksts ūdens			●			
Neatbilstoša programma			●	●		

Bagete (programma 1): 8 bagešu

tēj.k. > tējkarote
ēd.k. > ēdamkarote

Sastāvdaļas

Ūdens > 340 ml
Sāls > 2 ēd.k.
Milti T55 > 560 g
Ātrais raugs > 2 ēd.k.

Aksesuāri

1 paliktnis cepšanai (5)
2 nepiedeģošās
formas bagetēm
(6)
1 lāpstīna (8)
1 otiņa (11)



Lai padarītu Jūsu bagetes daudz mīkstākas, pievienojiet mīklai 1 ēd.k. augu ūlas. Ja gribāt, lai bagetēm būtu daudz piesātinātāka krāsa, pievienojiet norādītajām sastāvdaļām 2 tēj.k. cukura.

1

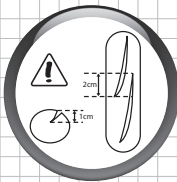
2 etapi – mīcīšana un mīklas celšanās notiek automātiski un kopā ilgst 1 st, 10 min. (25 min. mīcīšana, kurai seko 45 min. mīklas celšanās).

2

Sāciet 4 sagatavju veidošanu, bet atlikušās 4 pārkļājiēt ar drānu vai pārtikas plēvi.



Jūs varat dažādēt garšu, izrotājot jūsu maizi. Šim nolūkam pietiekami samitrināt ar ūdeni sagataves un apvārtīt sezama vai magoņu sēklās.



Rezultāta – uzlabošanai veiciet iegriezumus pa diagonāli, izmantojot nazi ar robaino asmeni un lāpstīnu no komplekta, un jūs iegūsiet atvērto griezumu 1 cm platumā.



Jūs varat dažādēt jūsu bagešu rotājumus un veikt iegriezumus ar šķēru palīdzību visā bagetes garumā.

3

Izmantojot otiņu no komplekta, bagātīgi samitriniet bagetes apakšu, nepilaujiet ūdens uzkrāšanos uz nepiedeģošās formām.




UZMANĪBU! Bagetēm jābūt izvietotām ar šuvēm uz augšu.

INSTRUKCIJA JŪSU RECEPŠU ĪPAŠĀS MAIZES UZLABOŠANAI

Jūs neiegūstat vēlamo rezultātu? Šī tabula palīdzēs noteikt iemeslu.	IESPĒJAMĀIS IEMESLS	RISINĀJUMS
Sagrieztajiem miklas gabaliem ir dažādas malas.	Sākumā četrstūra forma nav vienmērīga vai tai nav vienmērīgs biežums.	Ja nepieciešams, izlīdziniet miklas rulli.
Mikla pielip pie rokām; ir grūti veidot mazas maizes.	Miklā ir pārāk daudz ūdens. Receptē tika izmantots pārāk karsts ūdens.	Samaziniet ūdens daudzumu. Uzberiet uz rokās nedaudz miltu, ja iespējams, neberiet uz miklas vai darba virsmas, un turpiniet mazo maizišu veidošanu.
Mikla plīst.	Miklā nepietiek glutēnu. Miklā nav pietiekami lokana. Forma nav vienveidīga.	Izvēlieties konditorejas izstrādājumiem paredzētus miltus (T 45). Pirms formas veidošanas ļaujiet tai pastāvēt 10 min. Sveriet miklas gabalus, lai tie būtu vienāda izmēra.
Mikla ir kompakta/mikla ir pārāk cieta formas veidošanai.	Receptē nepietiek ūdens. Miklā ir pārāk daudz miltu. Mikla ir pārāk apstrādāta.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet ūdeni, ja milti ne pārāk ātri uzsūc ūdeni. Veidojiet aptuvenu formu un ļaujiet pastāvēt pirms galīgas formas veidošanas. Micīšanas sākumā pievienojiet nedaudz ūdens. Pirms formas veidošanas ļaujiet tai pastāvēt 10 min. Uzberiet pēc iespējas mazāk miltu uz darba virsmas. Veidojot formu, spiediet uz miklas pēc iespējas mazāk. Sadaliet formas veidošanu divos etapos ar 5 minūšu pārtraukumu vidū.
Mazās maizes saskaras un nav pietiekami izcepušās.	Nepareizs novietojums uz cepešpannas. Miklā ir pārāk daudz šķidruma.	Optimizējiet vietu uz cepešpannas miklas gabalu izvietošanai. Pareizi dozējiet šķidrumu. Receptes ir paredzēts, ka olas sver 50 g. Ja olas ir lielākas, samaziniet ūdens daudzumu.
Mazās maizes pielip pie cepešpannas un apdeg.	Pārāk daudz šķidruma, ar kuru sasmērē maizes pirms cepšanas. Miklas gabali ir pārāk samitrināti. Turētāja cepešpannas pārāk stipri pieķeras.	Izvēlieties mazāku apcepšanu. Izvairieties no šķidruma, ar kuru sasmērē maizes pirms cepšanas, noliešanas uz cepešpannas. Nokratiet no birstītes lieku ūdeni. Pirms maiziņu izlikšanas nedaudz sasmērējiet turētāja cepešpannas ar eļļu.
Mazās maizes ir nepietiekami apceptas.	Pirms likt maizes krāsnī, jūs aizmirsāt tās sasmērēt ar ūdeni. Formas veidošanas laikā jūs piebērāt pārāk daudz miltu. Apkārtējā gaisa temperatūra ir pārāk augsta (> +30 °C).	Esiet uzmanīgs nākamajā cepšanas reizē. Pirms likt krāsnī labi sasmērējiet maizes ar ūdeni, izmantojot birstīti. Lietojiet aukstāku ūdeni (no 10 līdz 15 °C) un/vai lieciet mazāk rauga.

Jūs neiegūstat vēlamo rezultātu? Šī tabula palīdzēs noteikt iemeslu.	IESPĒJAMĀIS IEMESLS	RISINĀJUMS
Mazās maizītes ir nepietiekami cēlušās.	Aizmirsāt pievienot raugu / pievienojāt pārāk maz rauga.	Sekojiēt norādījumiem receptē.
	Raugam ir beidzies derīguma termiņš.	Pārbaudiet derīguma termiņu.
	Receptē ir pārāk maz ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet ūdeni, ja milti pārāk ātri uzsūc ūdeni.
	Mazās maizītes formas veidošanas laikā ir pārāk saspiestas.	Formas veidošanas laikā spiediet uz miklas pēc iespējas mazāk.
	Mikla ir pārāk apstrādāta.	
Mazās maizītes ir pārāk cēlušās.	Pārāk daudz rauga.	Lieciet mazāk rauga.
	Pārāk liela celšanās.	Uzliekot uz cepešpannas, viegli nospiediet uz maizītēm.
Griezumī uz maizes nav taisnī.	Mikla pielīp: receptē izmantojāt pārāk daudz ūdens.	Sāciet mazo maizīšu formas veidošanas etapu no jauna, uzberot nedaudz miltu uz rokām, ja iespējams, neberiet uz miklas vai darba virsmas.
	Asmens ir nepietiekami ass.	Izmantojiet komplektā ietilstošo maizi, vai ļoti asu mazu robotu nazīti.
	Griezumī laikā dreb roka.	Veiciet ātru griezumī, lai roka nedreb.
Cepšanas laikā griezumī aizveras vai neatveras.	Mikla ir pārāk lipīga: receptē izmantojāt pārāk daudz ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet miltus, ja tie ne pārāk ātri uzsūc ūdeni.
	Formas veidošanas laikā miklas gabala virsma ir pārāk izstiepta.	Sāciet no jauna, lielākoties stiepjot miklu, aptinot ap lielo pirkstu.
Mikla plīst maizīšu malās.	Nepietiekams griezumī dziļums uz miklas gabala.	Ideālu griezumī formu skatiet 302. lpp.

10 INSTRUKCIJA TEHNISKO TRŪKUMU NOVĒRŠANAI

PROBLĒMAS	RISINĀJUMI
Maisītāji palika iespiesti konteinerā.	<ul style="list-style-type: none"> Atstājiet uz dažām minūtēm atmirkrt, pirms izvilkat tos ārā.
Maisītāji palika iespiesti maizē.	<ul style="list-style-type: none"> Izmantojiet aksesuāru «āķi», lai izņemtu maizi no formas (lpp. 293).
Pēc  nospiešanas nekas nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> Krāsns ir pārāk karsts. Starp diviem cikliem uzgaidiet 1 stundu (kļūdas kods E01). Tika ieprogrammēta programma ar aizkavi.
Pēc  nospiešanas motors darbojas, bet iejaukšana nebeidzas.	<ul style="list-style-type: none"> Konteiners nav pilnībā ievietots. Nav uzstādīti vai slikti uzstādīti maisītāji.
Pēc atliktā starta maize ir nepietiekami uzaugusi vai nekas nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> Jūs aizmirsāt nospiegt  pēc atliktā starta ieprogrammēšanas. Raugš saskaras ar sāli/cukuru. Nav maisītāju.
Deguma smaka.	<ul style="list-style-type: none"> Daļa sastāvdaļu nokļuva pāri konteinerā malai, ļaujiet maizes krāsniņai atdzist un notīriet iekšējo virsmu ar mitru sūkli bez pievienota tīrīšanas līdzekļa. Mikla pārplūdusi pāri malām: pārāk liels sastāvdaļu daudzums, konkrētāk, šķidrums. Ievērojiet proporcijas, kas ir norādītas receptē.

11 GARANTĪJA

- Šī ierīce paredzēta mājas sadzīves izmantošanai ja jūs izmantojat to ne pēc nozīmes vai neizmantojat saskaņā ar rokasgrāmatu, tad kompānija neatbild par sekām un garantijas darbība tiek pārtraukta.
- Uzmanīgi izlasiet instrukciju pirms sākotnējās Jūsu ierīces izmantošanas: nepareiza ekspluatācija atbrīvo kompāniju Moulinex no jebkuras atbildības.

12 APKĀRTĒJĀ VIDE

- * Saskaņā ar spēkā esošām normām jebkura bojāta ierīce jāpadara lietošanai nederīga: izslēdziet maizes krāsniņu un izvelciet vadu, pirms to izmest ārā.

LV

Lietuvių	psl.
1 APRAŠYMAS	310
2 SAUGOS PATARIMAI	311
3 PRIEŠ PIRMĄ KARTĄ NAUDOJANT	315
4 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	322
5 CIKLAI	323
6 INGREDIENTAI	324
7 PRAKTIŠKI PATARIMAI	328
8 DUONOS KEPALĖLIŲ RUOŠIMAS IR KEPIMAS	329
9 RECEPTAI	331
10 TECHNINIO REMONTO VADOVAS	336
11 GARANTIJA	336
12 APLINKA	336



1 APRAŠYMAS

1. Išimama kepinio forma
2. Maišytuvai
3. Dangtelis su apžiūros anga
4. Valdymo skydelis
 - a. Ekranas
 - a1. Mažų duonos kepalėlių formavimo lemputė
 - a2. Programos indikatorius
 - a3. Skrudinimo indikatorius
 - a4. Gaminimo pradžios atidėjimo indikatorius
 - a5. Laikmatis
 - b. Programos pasirinkimas
 - c. Svorio nustatymas
 - d. Gaminimo pradžios atidėjimo ir programų Nr. 7 ir Nr. 15 laiko nustatymo mygtukai
 - e. Gaminimo proceso indikatorius
 - f. Įjungimo/išjungimo mygtukas

- g. Skrudinimo spalvos parinkimas
5. Padėklas kepiniai
6. 2 nepridegančio paviršiaus kepinio skardos ilgiems prancūziškiems batonams kepti
7. 2 nepridegančio paviršiaus kepinio skardos ypatingajai duonai kepti

Priedai:

8. Mentelė
9. a. Valgomasis šaukštas > valg. š.
- b. Arbatinis šaukštelis > a. š.
10. Kabliukas maišytuvams nuimti
11. Šepetėlis
12. Matavimo stiklinė



2 SAUGOS REKOMENDACIJOS SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

- Šis prietaisas negali būti valdomas išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Šis prietaisas skirtas tik naudojimui buityje. Jis nėra skirtas naudoti žemiau išvardintomis sąlygomis. Garantijos netenkama, jei prietaisas naudojamas:
 - darbuotojų maitinimui skirtose parduotuvėse, biurų ir kitų darbo vietų patalpose;
 - fermose;
 - viešbučiuose, moteliuose ir kitų rūšių apgyvendinimo paslaugas teikiančiose įmonėse;
 - nakvynę ir pusryčius siūlančiose įmonėse.
- Šis prietaisas nėra skirtas asmenims (įskaitant vaikus) su fizine negalia, sensorikos sutrikimais ar protine negalia, o taip pat nepatyrusiems asmenims, nebent jie yra prižiūrimi už jų saugumą

atsakingo asmens. Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

- Siekiant išvengti galimų pavojų, pažeistą elektros laidą leidžiama pakeisti tik gamintojui, techninės priežiūros centro specialistui ar kitam kvalifikuotam specialistui.
- Vaikai nuo 8 metų ir vyresni, bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei patyrę arba neturintys žinių asmenys gali naudotis šiuo prietaisu tik prižiūrimi arba jiems suteikus instrukcijas dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai gali valyti ir atlikti įprastus priežiūros darbus tik jei jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi suaugusiųjų.

Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems kaip 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

LT

- Neviršykite receptuose nurodytų kiekių.
Konteineris duonai ruošti:
 - Į duonkepę nedėkite daugiau nei 1500 g tešlos, 930 g miltų ir 15 g mielių.
- **Prancūziškajam batonui kepti skirtos skardos:**
 - Vienu metu kepkite ne daugiau nei 450 g tešlos.
 - Vienam kepimui naudokite ne daugiau nei 280 g miltų ir 6 g mielių.
- Su maisto produktais besiliečiančioms dalims valyti naudokite skudurėlį arba drėgną kempinę.

- Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, įdėmiai perskaitykite instrukcijas: gamintojas neprisiima atsakomybės už prietaiso naudojimą ne pagal pateiktas instrukcijas.
- Jūsų saugumui, šis produktas atitinka visus taikomus reglamentus ir standartus (žemųjų įtampų direktyvos, elektromagnetinio suderinamumo direktyvos, medžiagoms kontaktuojančioms su maistu keliamus reikalavimus, aplinkos apsaugos reikalavimus, ...).
- Prietaisu naudokitės ant tvirto darbinio paviršiaus atokiau nuo vandens lašų ir jokiomis aplinkybės ne įmontuojamame virtuvės balde.
- Įsitikinkite, kad vietinio elektros tinklo parametrai atitinka prietaiso parametrus. Esant neatitikimams netenkama garantijos.
- Prietaiso elektros laidą šakutę būtina įjungti į tinklo lizdą su įžeminimo kontaktu. Nesilaikant šio reikalavimo galima patirti elektros smūgį ar rimtą traumą. Svarbu jūsų saugumui, kad įžeminimas atitiktų jūsų šalyje keliamus reikalavimus. Jei elektros tinklo lizdas yra be įžeminimo kontakto, kreipkitės į sertifikuotą elektriką, kad jis instaliuotų atitinkamą tinklo lizdą.
- Šis produktas skirtas tik naudojimui butyje. Prietaisą naudojant komerciniais tikslais, netinkamai ar nesilaikant instrukcijų, netenkama garantijos, o gamintojas už tai neprisiima atsakomybės.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, prieš jį valydami ar baigę juo naudotis.
- Draudžiama naudotis prietaisu, jei:
 - elektros laidas yra pažeistas;
 - prietaisas nukrito ant žemės ir plika akimi matomi pažeidimai ar neveikia taip kaip pridera.
 Bet kuriuo atveju siekiant išvengti galimų pavojų prietaisą reikia pristatyti į autorizuatą techninės priežiūros centrą. Žr. garantinį taloną.
- Bet kokius kitus prietaiso aptarnavimo darbus, nei valdymas ir kasdienė priežiūra, leidžiama atlikti tik techninės priežiūros centro specialistams.
- Draudžiama prietaisą, elektros laidą ar jo šakutę panardinti į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nebūtų nusviręs nuo stalo krašto ir jo negalėtų pasiekti vaikai.
- Elektros laidas neturi kontaktuoti su karštomis prietaiso dalimis, o taip pat nebūti šalia karščio šaltinio ir nesiliesti prie aštrių kampų.
- Draudžiama judinti veikiančią prietaisą.
- **Prietaisui veikiančiam ar iš karto po veikimo draudžiama liesti žiūrėjimo langelį. Langelis gali įkaisti iki itin aukštos temperatūros.**
- Išjungiant prietaisą iš elektros tinklo, draudžiama traukti už paties laido.
- Leidžiama naudoti tik geros būklės, tinkamų parametru elektros laidą su šakute, turinčia įžeminimo kontaktą.
- Draudžiama prietaisą pastatyti ant kitų prietaisų.
- Draudžiama prietaisą naudoti kaip šilumos šaltinį.
- Draudžiama prietaisą naudoti kitų maisto produktų, nei duonos ir džemo, gaminimui.
- Draudžiama į prietaiso vidų dėti popierių, kartoną ar plastmasę, o taip pat dėti ką nors ant pačio prietaiso.
- Užsiliepsnojus bet kuriai prietaiso daliai, nemėginkite jos užgesinti vandeniu. Pirmiausia išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Tada liepsnas užgesinkite drėgnu skudurėliu.
- Jūsų pačių saugumui naudokite tik jūsų produktui skirtus priedus ir atsargines detales.
- **Pasibaigus programai, visada naudokitės pirštine kai liečiate įkaitusias prietaiso dalis. Veikimo metu prietaisas itin įkaista.**
- Draudžiama uždengti prietaiso vėdinimo angas.
- Programos pabaigoje ar jos vykdymo metu atidarydami dangtelį, būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.
- **Atidarydami dangtelį kai naudojama programa nr. 14 (džemas, kompotai), saugokitės garų ir karštų pusrų.**
- Išmatuotas šio prietaiso keliamas triukšmas yra 69 dBa.



Padėkite apsaugoti supančią aplinką!

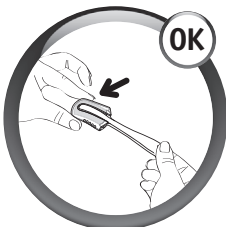
- ① Jūsų prietaise gausu medžiagų, kurias galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.
- ➡ Apdorojimui šias medžiagas pristatykite į tokių medžiagų surinkimo punktą.

3 DUONKEPĖS NAUDOJIMAS PIRMĖJĮ KARTĖ



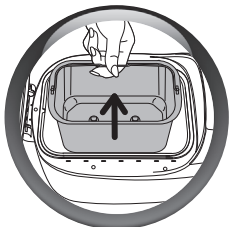
1. PRADEDANT DARBĖ

- Išimkite duonkepę iš pakuotės, išsaugokite garantinio aptarnavimo taloną ir atidžiai perskaitykite vartotojo instrukciją, prieš naudodami prietaisą pirmąjį kartą.
- Pastatykite duonkepę ant patvaraus paviršiaus. Nuimkite pakuotę, lipniąją juostą ar kitas pagalbines pakavimo detales prietaiso išorėje ir viduje.



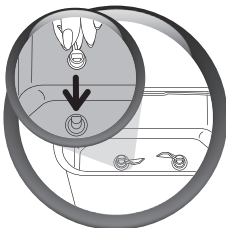
Dėmesio

- Šis pagalbiniis įrankis (mentelė) labai aštrus. Naudokitės atsargiai.



2. PRIEŠ NAUDODAMI APARATĄ

- Išimkite duonos katilą, vertikaliai patraukę rankeną.

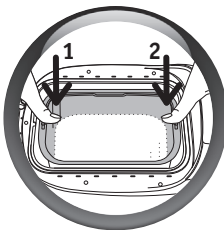
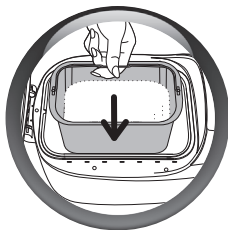


3. IŠIMAMOS KĖPIMO FORMOS VALYMAS

- Išvalykite duonkepės kepimo formą drėgna šluoste. Gerai išdžiovinkite. **Naudojant pirmąjį kartą gali atsirasti nestiprus pašalinis kvapas.**
- Paskui suderinkite maišiklius.

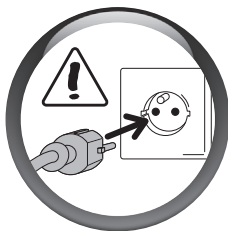


Tešla geriau išmaišoma, jei maišytuvai sudėti vienas priešais kitą.



4. DARBO PRADŽIA

- Idėkite kepimo formą.
- Paspauskite kepimo formą iš vienos, po to iš kitos pusės, kad ji gerai prisitvirtintų.



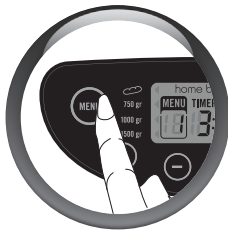
- Išvyniokite laidą ir įjunkite jį į žemintą elektros tinklą.
- Pasigirdus garsiniam signalui, automatiškai rodoma 1 programa ir vidutinis apskrudimo lygis.



Kad susipažintumėte su duonos aparatu, siūlome pirmą kartą kepat duoną išbandyti **PAGRINDINĖS DUONOS** receptą. Remkitės informacija „PAGRINDINĖS DUONOS PROGRAMA“ (331 puslapis).






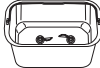
5. PASIRINKITE PROGRAME (ŽIURĖKITE APRĄŠYMĄ LENTELĖJE KITAME PUSLAPYJE)



- Kiekvienos programos nustatymai atsiranda ekrane. Jei norite juos pakeisti, tai galite padaryti rankiniu būdu.
- Pasirinkus programą, viena po kitos automatiškai atliekamos tam tikros funkcijos.



- Paspaudę mygtuką „menu“ galėsite pasirinkti tam tikrą skaičių skirtingų programų. Norėdami pasirinkti programas nuo Nr. 1 iki Nr. 19 kaskart paspauskite mygtuką „menu“.
- Kiekvienos programos veikimo laikas automatiškai pasirodo ekrane.

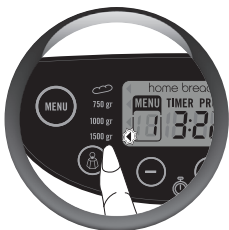
LT

PRIEDAI	MENIU PROGRAMOS	APRAŠYMAI
 YPATINGOJI DUONA		
		Siekdami padėti jums pasigaminti ypatingų rūšių duonos pagal programas Nr. 1-6, prie duonkepės pridėdame papildomą instrukciją. Tokiais duonos gamyba vyksta keliais etapais, kepimo ciklas įsijungia, pasibaigus duonos paruošimo ciklui.
	1. Ilgas prancūziškasis batonas	Ši programa leis jums patiems pasigaminti prancūziškojo batono ir duoniukų su traškia plutele.
	2. Iiabata (itališka duona)	Programos Nr. 2 dėka galėsite pasigaminti populiariausios Italijoje švelnaus ir pauraus minkštimo duonos, kuri bus puikiu pagrindu nedideliams sumuštiniams.
	3. Grisini (traškios lazdelės)	Šia programa galima pasigaminti tešlos labai plonomis, ilgoms ir traškioms duonos lazdelėms.
	4. Duonos paplotėlis	Programa Nr. 4 pritaikyta kepiniams su drėgnoku ir korėtu minkštumu, panašiams į turkiškus paplotėlius «pide», labai tinkančius sumuštinims.
	5. Sumuštininių duona	Programa Nr. 5 tobulai tinka pagaminti 8 nedideliams baltiems duoniukams - apvaliems, minkštiesiems ir labai lengviems.
	6. Bandelė	Programa Nr. 6 galima gaminti nedideles, labai lengvas bandeles, panašias į Ispanijoje populiarias «ensaimadas».
	7. Duoniukų kepimas	Programa Nr. 7 leidžia pašildyti ir 10-35 min kepti visų rūšių duoniukus, paruoštus pagal Programas Nr. 1-6. Laiko nustatymo intervalas - 5 minutės. Naudojantis programa Nr. 7 nepatartina palikti duonkepę be priežiūros. Norint užbaigti ciklą dar nepasibaigus programai, reikia ją sustabdyti rankiniu būdu - palaikyti nuspauštą mygtuką  . Naudojant 7 programą, galima pasirinkti tik du skrudinimo lygius: - didelį; kepat mažus sūrius duonos kepalėlius; - mažą; kepat mažus saldžius duonos kepalėlius. Norėdami nustatyti plutelės spalvą, pakeiskite kepimo laiką.
	 KLASIKINĖ DUONA	
	8. Paprasta duona	Programa Nr. 8 leidžia gaminti pagal daugumą baltos ruginės duonos kepimo receptų.
	9. Prancūziška duona	Programa Nr. 9 tinka gaminti tradicinei baltai prancūziškai duonai su labiau korėta struktūra.
	10. Grūdėtoji duona	Naudojant kepimui rupius miltus su nemaltais grūdais reikėtų pasirinkti programą Nr. 10.
	11. Saldūs duonosbatono gaminiai	Programa Nr. 11 tinka receptams, kuriuose yra daugiau riebalų ir cukraus. Jei norite pasigaminti puikių bandelių arba duonos, į kurių sudėtį įeina pienas ir kuriuos tuoj pat galima valgyti, bendras tešlos kiekis neturi viršyti 1000 g. Pirmąjį kartą gaminant iš tokios tešlos rekomenduojame pasirinkti šviesiai auksinės spalvos skrudinimo režimą.

	12. Greitas duonos gaminimas	Programa Nr. 12 specialiai pritaikyta GREITAM duonos gaminimo receptui, kurį rasite pridedamoje receptų knygelėje. Šio recepto gaminimo metu vandens temperatūra neturi viršyti 35°C.
	13. Duona be gluteno	Tinka žmonėms, kurie negali vartoti gluteno (dėl pilvo ertmės organų susirgimų), esančio daugumoje grūdinių kultūrų (kviečiuose, miežiuose, rugiuose, avižose ir pan.). Norėdami išvengti kitos rūšies miltų priemašų, nuolat valykite kepimo formą. Jei visiškai negalite vartoti gluteno, įsitikinkite, kad kepimui naudojamose mielėse jo taipogi nėra. Tešla, paruošta iš miltų be gluteno, būna prastesnės kokybės. Mėšant reikia nuiminti tešlą nuo formos kraštų lankstaus plastiko mentele. Duona be gluteno bus ne tokia išpūsta ir šviesesnė nei įprastinė duona. Naudojantis šia programa, galima pasirinkti tik 1000 g svorį.
	14. Duona be druskos	Mažesnis suvartojamos druskos kiekis sumažina širdies - kraujagyslių ligų riziką. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
	15. Duonos kepimas	Kepimo programa leidžia iškepti duoną tik per 10 - 70 min, reguliuojant laiką 10 min intervalu ir pasirenkant šviesiai, vidutiniškai ir tamsiai auksinės spalvos skrudinimo režimą. Programa gali būti naudojama viena arba: a) kartu su programa tešlos kildinimui, b) jau iškeptos ir atvėsusios duonos pakaitinimui arba traškios plutelės sudarymui, c) kepimo užbaigimui, pasikartojančių elektros srovės tiekimo nutrukimų atveju. Ši programa netinka ypatingų rūšių duonos kepimui. Nepalikite duonkepės be priežiūros, veikiant programai Nr. 15. Norėdami užbaigti ciklą dar nepaibaigus programai, sustabdykite ją rankiniu būdu – palaikykite nuspauštą mygtuką  .
	16. Tešlos kildinimas	Programa tešlos kildinimui nėra skirta kepti. Ji tinka bet kokios tešlos užmaišymui ir kildinimui (jeigu tešla išskyta). Pavyzdžiui: tešla picai.
	17. Makaronų gaminiai	Programa Nr. 17 tik užmaišo. Ji skirta tik tešlai, kuri neiškyla. Pavyzdžiui: makaronams.
	18. Kepimas	Programa Nr. 18 leidžia pagaminti įvairių sausainių ir pyragų, kuriems naudojamos dirbtinės mielės. Maksimalus tešlos svoris naudojant šią programą - 1000 g.
	19. Uogienė	Programa Nr. 19 kepimo formoje automatiškai pagamina uogienę. Vaisius uogienei reikia stambiai supjaustyti, prieš tai išėmus kauliukus.

Dėmesio: tam, kad tinkamai iškeptumėte Vienos prancūzišką batoną, būtina vadovautis šiomis instrukcijomis ir naudoti:

- šaltą vandenį tiesiai iš šaldytuvo;
- pusriebį pieną tiesiai iš šaldytuvo;
- miltus tiesiai iš šaldytuvo;
- maišelį (-ius) su kepimo paruošimo ingredientais;
- maišelį (-ius) su kepimo paruošimo mielinėmis;
- gabalėliais supjaustytą sviestą tiesiai iš šaldytuvo.



6. DUONOS SVORIO PASIRINKIMAS


- Duonos svoris automatiškai nustatomas 1500 g. Svoris nurodomas apytikriai.
- Tikslesniam nustatymui vadovaukitės receptu.
- Programos Nr. 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19 svorio nustatymo funkcijos neturi.

Naudodamiesi 1–6 programomis, galite pasirinkti du svorius:

- apie 400 g vienam kepimui (2–4 kepalėliai); **lemputė užsidega prieš 750 g svorį;**
- apie 800 g dviem kepimams (4–8 kepalėliai); **lemputė užsidega prieš 1500 g svorį.**
- Paspauskite mygtuką , norėdami nustatyti reikiamą svorį: 750 g, 1000 g arba 1500 g. Prieš pasirinktą nustatymą ekrane pasirodo indikatorius




7. ŠKEPIMO LYGIO PASIRINKIMAS

- Automatiškai nustatytas plutelės apskrudimo lygis - vidutiniškai auksinės spalvos plutelė.
- Programose Nr.16, 17, 19 negalima pasirinkti iškepimo lygio. Galite pasirinkti tris lygius: MAŽAS / VIDUTINIS / DIDELIS.
- Norėdami pakeisti nustatymą, spauskite mygtuką , kol priešais pasirinktą lygį užsidegs indikatorius.




8. PROGRAMOS ĮJUNGIMAS

- Norėdami įjungti pasirinktą programą, spauskite mygtuką . Užsidegs signalinė lemputė ir du laikmačio taškai ims mirksėti - FIG.11. Programa įjungta. Ekrane rodomas laikas, užprogramuotas atitinkamai programai. Kepimo procesas vyksta automatiškai, etapais.


9. GAMINIMO PRADŽIOS ATIDĖJIMO PROGRAMA

- **Likus ne daugiau kaip 15 val. iki kepimo pradžios aparatą galite užprogramuoti taip, kad kepinys būtų iškeptas pasirinktą valandą. Programa „Pradėti vėliau“ netaikoma 7, 12, 15, 16, 17, 18 ir 19 programoms.**

Šis etapas eina po programos, apskrudimo lygio ir svorio pasirinkimo. Rodomas programos laikas. Apskaičiuokite laiko skirtumą nuo programos įjungimo pradžios iki valandos, kurią norite, kad kepinys būtų iškeptas. Aparatas automatiškai įtraukia programos ciklą trukmę. Mygtukais (+) ir (-) nurodykite rastą laiką ((+) – aukštn, (-) – žemyn). Trumpai spaudžiant mygtuką, laiką galima reguliuoti 10 min. intervalais. Ilgai spaudžiant mygtuką, laikas vienu kartu nustatomas 10 min. intervalais.

1 pavyzdys: yra 20 val. ir jūs norite, kad duona būtų iškepta kitą rytą, 7:00 val. Spausdami mygtukus (+) ir (-) užprogramuokite 11:00 val. Paspauskite mygtuką . Pasigirsta garsinis signalas.

Rodomas užrašas PROG ir mirksi du automatinio išjungiklio taškai. Laikas pradedamas skaičiuoti nuo galo. Užsidega veikimą rodanti lemputė.

Jeigu padarote klaidą arba norite pakeisti nustatytą laiką, ilgai spauskite mygtuką  , kol pasigirs garsinis signalas. Rodomas automatiškai nustatytas laikas.

Pakartokite operaciją dar kartą.

2 pavyzdys: pasirinkote programą „1 baguette“ („1 prancūziškas batonas“); yra 8 val. ir jūs norite, kad batonai būtų iškepti 19 val. Spausdami mygtukus (+) ir (-) užprogramuokite 11:00 val. Paspauskite mygtuką START/STOP. Pasigirsta garsinis signalas. Rodomas užrašas PROG ir mirksi du automatinio išjungiklio taškai. Laikas pradedamas skaičiuoti nuo galo. Užsidega veikimą rodanti lemputė. Jeigu padarote klaidą arba norite pakeisti nustatytą laiką, ilgai spauskite mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Rodomas automatiškai nustatytas laikas.

Pakartokite operaciją dar kartą.

DĖMESIO. Prancūziškus batonus turite suformuoti likus 47 min. iki kepimo pabaigos (t. y. 18:13 val.) arba, jei kepatė du kartus, likus 2X47 min. iki programos pabaigos (t. y. 17:26 val.).

Kitų programų, pagal kurias kepami duonos kepalėliai, kepimo laikas nurodytas kepimo laikų lentelėje 325 p.

Formavimo laikas naudojant duonos kepalėlių kepimo programas nėra įtrauktas į apskaičiuojamą programos „Pradėti vėliau“ laiką.

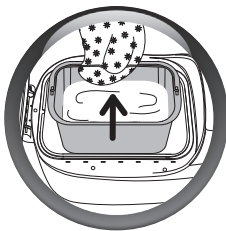
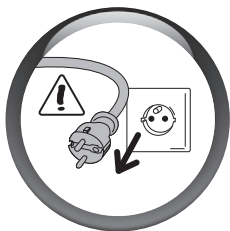
Kai kurie ingredientai yra gendantys. Programos „Pradėti vėliau“ nenaudokite kepdami pagal receptus, į kuriuos įeina: šviežias pienas, kiaušiniai, jogurtas, sūris, švieži vaisiai.

Pasirinkus programą „Pradėti vėliau“, automatiškai pradeda veikti tylos režimas.



10. PROGRAMOS PABAIGA

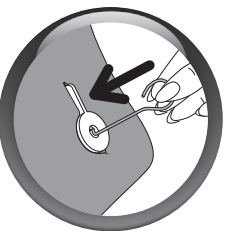
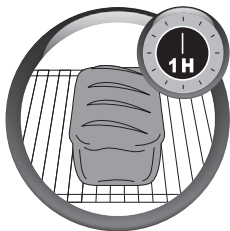
- Darbinio ciklo pabaigoje Programa išsijungia automatiškai; ekrane pasirodo 0:00. Pasigirsta pasikartojantis garsinis signalas, ir pradeda mirksėti signalinė lemputė.
- Norėdami sustabdyti veikiančią programą arba atšaukti gaminimo pradžios atidėjimo nustatymą, 5 sekundes laikykite nuspaudę mygtuką



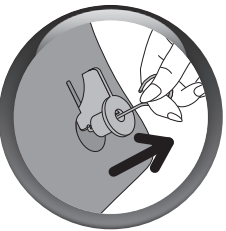
11. DUONOS IŠĖMIMAS IŠ KEPIMO FORMOS

(Šis etapas netaikomas «Ypatingajai duonai»)

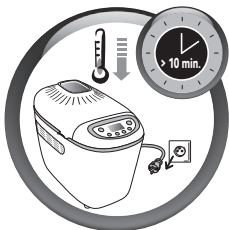
- Pasibaigus kepimo ciklui, duonos aparatą išjunkite iš elektros tinklo.
- Išimkite duonos katilą, vertikaliai patraukę rankeną. Visuomet naudokite izoliacines pirštines, nes katilo rankena ir dangtelio vidinė pusė yra karštos.



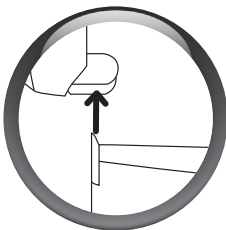
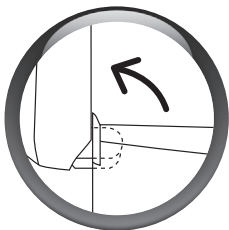
- Išimkite duoną, kol ji karšta, ir palikite 1 valandai ant grotelių, kad atvėstu.
- Duonos išėmimo metu maišytuvai gali nuo jos neatsiskirti. Tokiu atveju naudokite pagalbinį įrankį - «kabliuką»:
 - > išėmę duoną iš kepimo formos dar šiltą paverskite ją ant šono ir prilaikykite ranka, apmauta pirštine,
 - > įstatykite kabliuką išilgai maišytuvo ašies ir atsargiai truktelėkite, kad ištrauktumėte maišytuvą,
 - > tą patį pakartokite su kitu maišytuvu,
 - > palikite duoną vėsti ant grotelių.
- Kad nepažeistumėte nepridegančio kepimo formos paviršiaus, išimdami duoną nenaudokite metalinių rankių.



4 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



- Išjunkite prietaisą ir atidare dangtelį leiskite jam atvėsti.
- Jei norite judinti prietaisą, prieš tai nuimkite dangtį.
- Prietaiso vidų ir išorę išvalykite drėgna kempine. Leiskite išdžiūti.
- Šiltu muiliniu vandeniu išplaukite kepimo formą, maišytuvus, padėklą kepiniai ir nepridegančio paviršiaus skardas.
- Jei maišytuvai lieka kepimo formoje, leiskite jiems pamirkti vandenyje 5-10 min.



- Jei reikia, nuimkite dangtelį ir nuplaukite jį šiltu vandeniu.



- Prietaiso dalių plauti indaplovėje negalima.
- Nenaudokite plovimo priemonių, abrazyvinių kempinių ir valiklių, kurių sudėtyje yra spirito. Naudokite minkštą drėgną šluostę.
- Nenardinkite į vandenį prietaiso korpuso ir dangtelio.
- Nedėkite padėklo kepiniai ir nepridegančio paviršiaus skardų į kepimo formą, kad nesubraižytumėte jos paviršiaus.

5 DARBINIAI CIKLAI

• Lentelėje, esančioje 17-19 psl., aprašomi įvairūs programos ciklai

<p>Užmaišymas > Leidžia suformuoti tešlos struktūrą ir jos galimybę gerai kildintis.</p>	<p>> «Poilsis» Leidžia tešlai «pailsėti», kad būtų galima geriau ją išmaišyti.</p>	<p>> Kildinimas Mielių, iškeliančių tešlą ir suteikiančių jai savitą kvapą, veikimo laikotarpis.</p>	<p>> Kepimas Paverčia tešlą minkštimu ir sudaro traškią plutele.</p>	<p>> Duonos išlaikymas šiltai Leidžia iškeptą duoną išlaikyti šiltą. Tačiau rekomenduojame iškepusią duoną iš karto išimti iš kepimo formos.</p>
--	--	--	--	--

Užmaišymas:



Sio ciklo metu galite pridėti: džiovintų vaisių, alyvuogių, lašinių gabaliukų ir t. t. Šios funkcijos neturi programos Nr. 7, 13, 15, 17, 19. Pasikartojantis garsinis signalas nurodys minėtų priedų įdėjimo laiką.

Būkite tikri, kad neįdėjote daugiau priedų nei nurodyta recepte, taip pat neleiskite priedams patekti į prietaiso vidų.

Naudodamiesi pirmiau minėtomis programomis, vieną kartą paspauskite mygtuką MENU, kad sužinotumėte iki garsinio signalo „dėti ingredientus“ likusį laiką.

Naudodamiesi 1–6 programomis, du kartus paspauskite mygtuką MENU, kad sužinotumėte iki mažų duonos kepalėlių formavimo likusį laiką.



Susipažinkite su žemiau pateikta bendra gaminimo laiko lentele, atkreipkite dėmesį į stulpelį «Laikas, rodomas pasigirdus signalui sudėti priedus». Šiame stulpelyje nurodytas laikas, kuris matosi ekrane, pasigirdus garsiniams signalams. Kad tiksliai žinotumėte, kada pasigirs garsiniai signalai, reikia atimti laiką, nurodytą stulpelyje «Laikas, rodomas pasigirdus signalui sudėti priedus» iš bendro kepimo laiko.

Pavyzdžiui: «Laikas, rodomas pasigirdus signalui sudėti priedus» = 2:51 O «Bendras laikas» = 3:13, t. y., priedus galima sudėti iki kepimo pabaigos likus 22 min.

Duonos išlaikymas šiltai: 1, 6 ir 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 programoms galite paliti savo ruošinį prietaise. Duonos išlaikymo šiltai 1 valandą ciklas įsijungia automatiškai, pasibaigus kepimui. 7, 15, 16, 17 ir 19 programos neturi funkcijos „laikymas karštai“.

Laikmatis rodo 0:00 visą duonos laikymo šiltai laikotarpį. Indikatorius, nurodantis programos pabaigą, mirksi.

Girdisi pasikartojantis garsinis signalas. Ciklo pabaigoje po keleto garsinių signalų duonkepė automatiškai išsijungia.

6 INGREDIENTAI

Riebalai ir aliejai. Dėl riebalų duona tampa minkštesne ir skanesne. Ji taip pat geriau išsilaiko ir tinka ilgiau vartoti. Įdėjus per daug riebalų, tešla kyla lėčiau. Jeigu naudojate sviestą, jis turi būti šaltas; supjaustykite jį gabalėliais, kad jis vienodai pasiskirstytų tešloje. Nėdėkite šilto sviesto. Stebėkite, kad riebalai nesiliestų su mielėmis, nes dėl jų į mieles gali neprisigerti vandens.

Kiaušiniai. Dėl kiaušinių tešla tampa skanesne, pagražėja duonos spalva ir gerai susiformuoja duonos minkštumas. Pagal numatytus receptus yra naudojami vidutiniai 50 g kiaušiniai; jeigu kiaušiniai didesni, pilkite mažiau skysčių, jeigu jie mažesni, reikia pilti truputį daugiau skysčių.

Pienas. Galima naudoti šviežią pieną (šaltą, jeigu recepte nenurodyta kitaip) arba pieno miltelius. Pienas taip pat turi emulsiklio poveikį, dėl kurio susidaro taisyklingesnės akutės, taigi gaunamas gražus duonos minkštumas.

Vanduo. Vanduo drėkina ir skatina kilti mieles. Jis taip pat drėkina miltų krakmolą ir padeda susiformuoti duonos minkštumui. Visą vandenį ar jo dalį galima pakeisti pienu ar kitais skysčiais. Temperatūra: žr. dalyje „Patiekalų gamyba pagal receptus“ esančią pastraipą (326 puslapis).

Miltai. Miltų svoris labai skiriasi priklausomai nuo naudojamų miltų rūšies. Duonos kepimo rezultatai taip pat gali skirtis priklausomai nuo miltų kiekio. Miltus laikykite hermetiškoje inde, nes jie reaguoja į oro sąlygų pokyčius: sugeria drėgmę arba priešingai – jos netenka. Pageidautina naudoti miltus, pasižymintčius dujų sulaikymo pajėgumu, duonos kepimui skirtus miltus arba duonos miltus, o ne standartinius miltus. Į duonos tešlą įdėjus avižų, sėlenų, kviečių gemalų, rugių arba neskaldytų grūdų, duona bus kietesnė ir mažiau iškilusi.

Rekomenduojama naudoti T55 miltus, nebent receptuose yra nurodyta kitaip. Jeigu naudojate specialius miltų mišinius duonai, pyragams arba bandelėms, iš viso tešlos turi būti ne daugiau kaip 1000 g. Naudodami šiuos mišinius, laikykitės gamintojo rekomendacijų. Miltų išsijojimas taip pat turi įtaką rezultatams: kuo miltai rudesni (t. y. juose yra dalis kviečio grūdo apvalkalo), tuo mažiau iškils tešla ir tuo kietesnė bus duona.

Cukrus. Pageidautina naudoti baltąjį ar rudąjį cukrų arba medų. Nenaudokite cukrus gabalėliais. Cukrus skatina kilti mieles ir suteikia duonai gerą skonį; dėl jo geriau apskrunda plutele.

Druska. Ji suteikia skonio produktui ir padeda reguliuoti mielių kilimą. Ji neturi liestis su mielėmis. Dėl druskos tešla yra kieta, vientisa ir nekyla per daug greitai. Druska taip pat pagerina tešlos struktūrą.

Mielės. Yra kelių formų kepimo mielių: šviežios mažais kubeliais, sausos aktyvios mielės, kurias reikia tirpdyti vandenyje, arba sausos tirpios mielės. Mielės parduodamos didžiuosiuose prekybos centruose (kepinių arba šviežių produktų skyriuose); šviežių mielių taip pat galima nusipirkti iš kepejų. Šviežios arba sausos tirpios mielės į aparato katilą turi būti dedamos tiesiogiai su kitais ingredientais. Tačiau šviežias mieles gerai susmulkinkite pirštais, kad jos geriau pasiskirstytų. Tik prieš naudojant sausas aktyvias mieles (mažais rutuliukais), jos turi būti išmaišytos su trupučiu drungno vandens. Pasirinkite apie 35°C temperatūrą; jeigu temperatūra bus mažesnė, mielės bus ne tokios veiksmingos, jeigu temperatūra didesnė, jos gali nekilti. Tiksliai laikykitės nurodytų dozių; kiekius padidinkite, jeigu naudojate šviežias mieles (žr. toliau pateikiamą atitikčių lentelę).

Sasų mielių ir šviežių mielių kiekių ir svorio atitikty

Sausos mielės (šaukšteliais)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Šviežios mielės (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Priedai (džiovinti vaisiai, alyvuogės, šokolado gabalėliai ir pan.). Pagal receptus gamindami patiekalus, galite savo nuožiūra pasirinkti bet kokių norimų papildomų ingredientų, užtikrindami, kad:

- > dedant ingredientus, ypač greičiausiai gendančius, būtų tinkamai laikomasi garsinio signalo tvarkos;
- > kiečiausi grūdai (pavyzdžiui, linų sėmenys ar sezamo sėklos) būtų įdėti pradedant minkyti tešlą, kad aparatas lengviau veiktų (pavyzdžiui, kai naudojate programą „Pradėti vėliava“);
- > šokolado gabalėliai būtų sušaldyti, kad minkant geriau išlaikytų formą;
- > iš labai drėgnų arba labai riebių ingredientų (pavyzdžiui, alyvuogių, lašinių) gerai nubėgtų skystis, jie būtų nušluostyti sugeriamuoju popieriumi ir truputį pabarstyti miltais, kad geriau įsimaišytų į tešlą ir tešla būtų vientisesnė;
- > šių ingredientų nebūtų dedama per daug, nes dėl to tešla gali gerai neiškilti; laikykitės receptuose nurodytų kiekių;
- > priedai neiškristų iš katilo.

PROG.	SVORIS (g)	SKRUDINIMAS	VISAS LAIKAS (h)	RUOŠIMO LAIKAS	FORMAVIMAS	1-asis KEPIMAS (val.)	2-asis KEPIMAS (val.)	RODOMAS LAIKAS SU SIGNALU (val.)	LAIKYMAS KARŠTAI (val.)						
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00						
	1500**		02:59				00:57	02:36							
	750*	2	02:07			01:05		01:02		-	01:44	01:00			
	1500**		03:09							01:02	02:46				
	750*	3	02:12					01:05			01:07		-	01:49	01:00
	1500**		03:19										01:07	02:56	
2	750*	1	01:50	01:15					00:35		-		01:27	01:00	
	1500**		02:25								00:35		02:02		
	750*	2	01:55			01:15			00:40		-	01:32	01:00		
	1500**		02:35								00:40	02:12			
	750*	3	02:00					01:15		00:45	-	01:37			01:00
	1500**		02:45								00:45	02:22			
3	750*	1	01:57	01:20						00:37	-	01:29		01:00	
	1500**		02:29								00:37	02:01			
	750*	2	02:02			01:20				00:42	-	01:34	01:00		
	1500**		02:44								00:42	02:16			
	750*	3	02:07					01:20		00:47	-	01:39			01:00
	1500**		02:54								00:47	02:26			
4	750*	1	01:03	00:35						00:28	-	00:45		01:00	
	1500**		01:31								00:28	01:13			
	750*	2	01:08			00:35				00:33	-	00:50	01:00		
	1500**		01:41								00:33	01:23			
	750*	3	01:13					00:35		00:38	-	00:55			01:00
	1500**		01:51								00:38	01:33			

1 MAŽAS
2 VIDUTINIS
3 DIDELIS

Pastaba. Į bendrą trukmę neįeina laikymo karštai laikas.

750* = apie 400 g (žr. 319 puslapį)

1500** = apie 800 g (žr. 319 puslapį)

PROG.	SVORIS (g)	SKRUDINIMAS	VISAS LAIKAS (h)	RUOŠIMO LAIKAS	FORMAVIMAS	1-asis KEPIMAS (val.)	2-asis KEPIMAS (val.)	RODOMAS LAIKAS SU SIGNALU (val.)	LAIKYMAS KARŠTAI (val.)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*	2	02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*	3	02:14			00:49	-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	02:35	
6	750*	1	02:02	01:05	00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59			00:57	02:36		
	750*	2	02:07		01:02	-	01:44		
	1500**		03:09			01:02	02:46		
	750*	3	02:12		01:07	-	01:49		
	1500**		03:19			01:07	02:56		
7	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	-	-	0:10 ▼ 0:40	-

PROG.	SVORIS (g)	SKRUDINIMAS	VISAS LAIKAS (h)	RUOŠIMO LAIKAS	KEPIMAS (val.)	RODOMAS LAIKAS SU SIGNALU (val.)	LAIKYMAS KARŠTAI (val.)	
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22	
	1000 g		02:57		01:00		02:27	
	1500 g		03:02		01:05		02:32	
	750 g		02:52		00:55		02:22	
	1000 g		02:57		01:00		02:27	
	1500 g		03:02		01:05		02:32	
	9	750 g	2	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
		1000 g		03:05		01:05		02:42
		1500 g		03:10		01:10		02:47
		750 g		03:00		01:00		02:37
		1000 g		03:05		01:05		02:42
		1500 g		03:10		01:10		02:47
10		750 g	3	03:00	02:05	01:00	01:00	02:37
		1000 g		03:05		01:05		02:42
		1500 g		03:10		01:10		02:47
		750 g		03:05		01:05		02:42
		1000 g		03:10		01:10		02:47
		1500 g		03:15		01:15		02:52
	10	750 g	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
		1000 g		03:10		01:05		02:47
		1500 g	03:15	01:10		02:52		
		750 g	2	03:05		01:00		02:42
		1000 g		03:10		01:05		02:47
		1500 g	03:15	01:10		02:52		
10	750 g	3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42	
	1000 g		03:10		01:05		02:47	
	1500 g		03:15		01:10		02:52	

PROG.	SVORIS (g)	SKRUDINIMAS	VISAS LAIKAS (h)	RUOŠIMO LAIKAS	KEPIMAS (val.)	RODOMAS LAIKAS SU SIGNALU (val.)	LAIKYMAS KARŠTAI (val.)	
11	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
	750 g	2	03:14		00:45		02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
	750 g	3	03:14		00:45		02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
	750 g	2	01:28		00:45		01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
	750 g	3	01:28		00:45		01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-	
	750 g	1	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37	
1000 g	03:05		01:10		02:42			
1500 g	03:10		01:15		02:47			
750 g	2		03:00		01:05		02:37	
1000 g			03:05		01:10		02:42	
1500 g			03:10		01:15		02:47	
750 g	3		03:00		01:05		02:37	
1000 g			03:05		01:10		02:42	
1500 g			03:10		01:15		02:47	
15	750 g	1		-		/	/	
	1000 g		0:10 ▼					
	1500 g		1:10		0:10 ▼			1:10
	750 g	2						
	1000 g							
	1500 g							
750 g	3							
1000 g								
1500 g								
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/	
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/	
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45	
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/	

7 PRAKTINIAI PATARIMAI

1. RECEPTAI

- Visos mišinio sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros (nebent recepte nurodyta kitaip) ir tiksliai pasvertos. **Skystus produktus matuokite matavimo stikline iš prietaiso pagalbinių įrankių komplekto.**
Naudokite dvigubo žymėjimo dozatorių, iš vienos pusės – arbatinio šaukštelio kiekis, iš kitos– valgomojo šaukšto kiekis. Neteisingas mišinio sudedamųjų dalių kiekio pasirinkimas gali turėti neigiamos įtakos kepimo rezultatui.
- Laikykitės gamtinimo proceso tvarkos
 - > Skysti produktai (sviestas, augalinis aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas)
 - > Druska
 - > Cukrus
 - > Pirmoji dalis miltų
 - > Pieno milteliai
 - > Specialūs kieti ingredientai
 - > Antroji miltų dalis
 - > Mielės
- Labai svarbu tiksliai apskaiciuoti miltų kiekį, todėl juos reikėtų sverti virtuvinėmis svarstyklėmis. Naudokite greitai veikiančias sausas mieles. Nenaudokite dirbtinių mielių, nebent taip nurodyta recepte. Atidarius paketį, mieles reikia suvartoti per 48 val.
- Kad tešlos kilimo procesas nebūtų sutrikdytas, patariame visas sudedamąsias produkto dalis sudėti iškart ir be reikalo neatidarinėti duonkepės dangtelio (nebent taip nurodyta recepte). Griežtai laikykitės produktų sudėjimo tvarkos ir jų kiekio, nurodyto recepte. Iš pradžių sudėkite skystus produktus, po to - kietus. **Mielės neturi liestis su skystiu, druska ir cukrumi.**
- **Duonos gamtinimo procesui didelę įtaką daro aplinkos temperatūra ir drėgmės kiekis.** Karštu oru rekomenduojama naudoti labiau atšaldytus, nei įprastai, skystus produktus. Priešingai, jei temperatūra virtuvėje žema, vandenį arba pieną reikėtų šiek tiek pakaitinti (ne daugiau 35°C). Kad rezultatai būtų kuo geresni, rekomenduojame užtikrinti, kad bendra temperatūra (vandens temperatūra, miltų temperatūra ir aplinkos temperatūra) būtų 60°C. Pavyzdžiui, jeigu namų aplinkos temperatūra yra 19°C, pasirinkinkite, kad miltų temperatūra būtų 19°C, o vandens temperatūra – 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Rekomenduojama retkarčiais patikrinti tešlos būklę proceso viduryje, maišymo metu:** ji turi būti vientisos konsistencijos ir nelipti prie sienelių.
 - > jei lieka neišmaišytų miltų, reikia įpilti šiek tiek vandens,
 - > jei tešla per skysta, pridėkite miltų.
 Vandens arba miltų pridėkite nedideliais kiekiais (daugiausia po 1 valgomąjį šaukštą) ir stebėkite rezultatą. Jei reikia, dar pridėkite reikiamo komponento.
- **Neteisinga manyti, kad didelis mielių kiekis padės tešlai geriau iškilti.** Nuo mielių pertekliaus gaminys tampa trapesnis, tešla daro daug iškyla, o kepatant – sukrenta. Galite įvertinti tešlos būklę prieš pat kepimą, lengvai ją paspausdami pirštu galiukai: tešla turėtų šiek tiek priešintis spaudimui, o pirštų įspaudai joje neturėtų greitai išnykti.
- Tešlos paruošimo procesas neturėtų trukti pernelyg ilgai, dėl to gaminys gali būti prastesnis, nei tikėtasi.

2. DUONKEPĖS NAUDOJIMAS

- **Dingus elektros srovei:** jei darbinio ciklo metu programa išsijungia dėl nutrūkusios elektros srovės arba darbinio proceso klaidos, užprogramuotus nustatymus prietaisas išsaugo atmintyje 7 min. Darbinis ciklas vėl atsinaujins nuo prietaiso išsijungimo momento. Jei prietaisas išsijungia ilgiau nei 7 min, nustatyta programa nebeatsinaujina.
- **Jei norite įjungti dvi programas «Klasikinė duona»,** prieš įjungdami antrąją programą, palaukite 1 valandą. Priešingu atveju ekrane pasirodys klaidos kodas E01 (išskyrus 7 ir 15 programas).

8 TEŠLOS PARUOŠIMAS IR YPATINGOSIOS DUONOS KEPIMAS (programas Nr. 1 - 7)

Siam kepimui reikia visų tokiai funkcijai skirtų priedų: vieno prancūziškų batonų kepimo pagrindo (5), dviejų nelipnių skardų prancūziškiems batonams kepti (6-7), vieno peiliuko (8) ir vieno konditerinio tektuko (11).

1. Kaip maišyti ir kelti tešlą



Duonos aparatą įjunkite į elektros tinklą.

- Pasigirdus garsiniam signalui, automatiškai rodoma 1 programa.
- Pasirinkite skrudinimo lygį.
- epatariame kepti tik vienu aukštu, nes kepiniai bus per daug apkepe.
- Jeigu pasirenkate kepti du kartus: patariame suformuoti visus duonos kepalėlius ir pusę jų laikyti šaldytuve antram kepimui.
- Paspauskite mygtuką . Užsideda veikimą rodanti lemputė ir mirksi du automatinio išjungiklio taškai. Prasideda tešlos minkymo ciklas, po kurio tešla kyla.



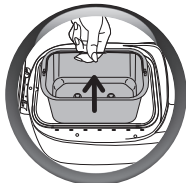
Pastabos:

- Įprasta, kad minkant kai kurios vietos nėra gerai išmaišomos.
- Baigus ruošti tešlą, duonos aparatas pradeda veikti budėjimo režimu. Keli garsiniai signalai rodo, kad tešla baigta minkyti ir iškilio; mirksi veikimą rodanti lemputė. Užsideda duonos kepalėlių formavimo lemputė.

Pasibaigus tešlos užmaišymo ir kildinimo ciklams, po garsinių signalų tešlą reikia panaudoti per 1 val. Vėliau prietaisas grįžta į pradinę būseną, o programa nutrūksta. Šiuo atveju rekomenduojame naudotis Programa Nr. 7, kuri skirta tik ypatingosios duonos kepimui.

2. Prancūziškų batonų ruošimo ir kepimo pavyzdys

Norėdami atlikti šiuos žingsnius, naudokitės pateiktu prancūziškų batonų formavimo vadovu. Mes parodysime, kaip tai atlieka kepėjas, tačiau po keleto bandymų jūs atrasite savitą tešlos paruošimo būdą. Tačiau nepaisant paruošimo būdo, rezultatą garantuojame.



- Iš aparato išimkite katilą.
- Miltais nedaug pabarstykite darbo vietą.
- Iš katilo išimkite tešlą ir padėkite ją ant darbo vietos.
- Iš tešlos suformuokite kamuolį ir peiliu padalykite jį į 4 gabalus.
- Iš keturių vienodo svorio gabalų suformuokite prancūziškus batonus.

Kad batonuose būtų daugiau akučių, prieš formuodami kepalėlius leiskite į gabalus padalytai tešlai pastovėti 10 min.

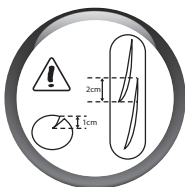
Prancūziško batono ilgis turi atitikti nelipnios skardos dydį (apie 18 cm).

Skonį galite keisti dėdami į duoną prieskonių. Tam reikia tik sudrėkinti padalytos tešlos gabalėlius ir juos pavolioti sezamo sėklose arba aguonose.




- Paruošę prancūziškus batonus, sudėkite juos į nelipnias skardas.

Batonų galai turi būti užlenkti į apačią.



- Kad rezultatas būtų kuo geresnis, dantytu peiliu arba pateiktu peiliuku įstrižai įpjaukite prancūziškų batonų viršų, kad atsivertų 1 cm dydžio plyšys.

Batonų išvaizdą galite keisti: įpjovas žirkėmis galite daryti per visą batono ilgį.


- Pateiktu konditeriniu teptuku prancūziškų batonų viršų gerai sudrėkinkite; pasirūpinkite, kad ant nelipnių skardų neprisikaupyt vandens.
- Dvi nelipnias skardas su prancūziškais batonais padėkite ant pateikto prancūziškų batonų pagrindo.
- Prancūziškų batonų pagrindą įdėkite į duonos aparatą vietoj katilo.
- Dar kartą paspauskite mygtuką , kad programa vėl pradėtų veikti ir prancūziški batonai pradėtų kepti.

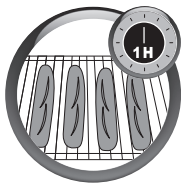
• Pasibaigus kepimo ciklui, galimi du variantai

Tuo atveju, kai kepeate keturis prancūziškus batonus:

- duonos aparatą išjunkite iš elektros tinklo. Išimkite prancūziškų batonų pagrindą.
- Visuomet naudokite izoliacines pirštines, nes pagrindas labai karštas.
- Nuimkite prancūziškus batonus nuo nelipnių skardų ir padėję ant grotelių leiskite jiems atvėsti.

Tuo atveju, kai kepeate aštuonis prancūziškus batonus (2x4):

- išimkite prancūziškų batonų pagrindą. Visuomet naudokite izoliacines pirštines, nes pagrindas labai karštas.
- Nuimkite prancūziškus batonus nuo nelipnių skardų ir padėję ant grotelių leiskite jiems atvėsti.
- Iš šaldytuvo paimkite kitus keturis batonus (kuriuos prieš tai įpjovėte ir sudrėkinote).
- Sudėkite juos ant skardų (nenusidėginkite).
- Pagrindą vėl įdėkite į aparatą ir dar kartą paspauskite .
- Baigus kepti, duonos aparatą galite išjungti iš elektros tinklo.
- Nuimkite prancūziškus batonus nuo nelipnių skardų ir padėję ant grotelių leiskite jiems atvėsti.



LT

3. Duonos kepalėlių ruošimas ir kepimas



Kad būtų lengviau atlikti visus etapus, remkitės pateikta receptų knygele.



9 RECEPTAI

Paprasta duona (Programa Nr. 8)



a. š. > arbatinis šaukštelis
valg. š. > valgomasis šaukštas

- Skrudinimas > Vidutiniškai auksinės spalvos plutele








- 1 gaminio svoris > 1000 g

Sudėtinės dalys

Augalinis aliejus > 2 valg. š.
Vanduo > 350 ml
Druska > 2 valg. š.
Cukrus > 2 valg. š.
Pieno milteliai > 2,5 valg. š.
Miltai T55 > 600 g
Greito veikimo
mielės > 1,5 valg. š.

DĖMESIO. Iš šių produktų galite pagaminti ir kitas tradicinės duonos rūšis: prancūzišką duoną, nemaigtų grūdų duoną, saldžių duoniukų, greitai paruošiamos duonos, duonos be gluteno, duonos be sodos – tam tereikia MENU mygtuku pasirinkti tinkamą programą.

REKOMENDACIJOS KLASIKINĖS DUONOS RECEPTŲ PAGERINIMUI

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	PROBLEMAS					
	Duona per daug iškilo	Duona per daug iškilo, po to susmego	Duona per mažai iškilo	Plutelė nepakanka mai apskrudo	Šonai labai apskrude, bet pati duona neiškepusi	Ant formos šonų ir dugno yra miltų likučių
GALIMOS PRIEŽASTYS						
Kepimo metu buvo įjungtas mygtukas 				●		
Per mažai miltų		●				
Per daug miltų			●			●
Per mažai mielių			●			
Per daug mielių		●		●		
Per mažai vandens			●			●
Per daug vandens		●			●	
Per mažai cukraus			●			
Blogos kokybės miltai			●	●		
Nesuderintos sudėtinių dalių proporcijos (per didelis kiekis)	●					
Per karštas vanduo		●				
Per šaltas vanduo			●			
Netinkama programa			●	●		

Prancūziškasis batonas (Programa Nr. 1): skirta pagaminti 8 ilgiems batonams



a. š. > arbatinis šaukštelis
valg. š. > valgomas šaukštas

Sudėtinės dalys

Vanduo > 340 ml
Druska > 2 valg. š.
Miltai T55 > 560 g
Greito veikimo
mielės > valg. š.

Priedai

1 padėklas (5)
2 nepridegančio
paviršiaus
skardos ilgiems
batonams (6)
1 mentelė (8)
1 šepetėlis (11)



Norėdami, kad prancūziškieji batonai būtų dar minkštesni, įdėkite į tešlą 1 valg. š. augalinio aliejaus. Tam, kad batonai įgautų sodresnę spalvą, prie nurodytų produktų pridėkite 2 valg. š. cukraus.

1

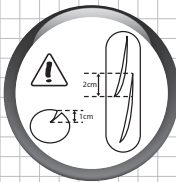
Du etapai – minkymas ir tešlos kilimas – vyksta automatiškai ir trunka iš viso 1:10 val. (25 min. tešla minkoma, paskui 45 min. ji kyla).

2

Pradėkite formuoti iš tešlos 4 ruošinius, likusius 4 uždenkite audeklu arba maistine plėvele.



Papuošdami savo duoną, pajvairinsite jos skonį. Tam užtenka suvilgyti ruošinius vandeniu ir apvolioti juos sezamo sėklose arba aguonose.



Kad duona geriau iškeptų, peiliu dantytais ašmenimis arba mentele iš duonkepės priedų komplekto padarykite ruošiniuose įstrižas 1 cm pločio įpjovas.



Galite pajvairinti prancūziškųjų batonų papuošimą, per visą batono ilgį padarydami įpjovas žirkėmis.

3

Šepetėliu iš pagalbinių įrankių komplekto gausiai suvilgykite prancūziškųjų batonų apačias vandeniu, tačiau neleiskite vandeniui kauptis nepridegančiose kepimo skardose.




DĖMESIO. Prancūziškieji batonai turi būti sudėti siūlėmis į apačią.

REKOMENDACIJOS YPATINGOSIOS DUONOS RECEPTŲ PAGERINIMUI

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Tešlos gabalas perpjautas nelygiai.	Stačiakampio forma priekyje netaisyklinga arba nelygaus storio.	Jei reikia, sulyginkite kočėlu.
Tešla limpa; sunku suformuoti mažus kepalėlius.	Ruošiamoje tešloje per daug vandens. Ruošiant tešlą įpiltas per karštas vanduo.	Sumažinkite vandens kiekį. Rankas truputį pabarstykite miltais, tačiau, jei galima, jais nebarstykite nei tešlos, nei darbo vietos, ir toliau darykite mažus kepalėlius.
Tešla nesulimpa.	Miltuose per mažai glitimo.	Pasirinkite miltus kepiniams (T 45).
	Tešla neelastinga.	Prieš formuodami kepalėlius, leiskite jai pastovėti 10 min.
	Formos netaisyklingos.	Pasverkite tešlos gabalus, kad jie būtų vienodo dydžio.
Tešla yra neiškilusi / tešlą sunku formuoti.	Recepte nurodyta šiek tiek per mažai vandens.	Patikrinkite receptą arba įpilkite vandens, jeigu miltai nėra pakankamai jo prisigėrę.
	Ruošiamoje tešloje per daug miltų.	Suformuokite didelį kamuolį ir palikite pastovėti, prieš formuodami galutinius kepalėlius. Pradėdami minkyti įpilkite truputį vandens.
	Tešla per daug išminkyta.	Palikite pastovėti 10 min., prieš formuodami kepalėlius. Kuo mažiau miltais barstykite darbo vietą. Suformuokite kepalėlius, kuo mažiau minkydami tešlą. Formuokite dviem etapais, kuriuos skirtų 5 min. pertrauka.
Kepalėliai liečiasi ir nėra pakankamai iškepę.	Jie blogai padėti ant skardų.	Padarykite kuo daugiau erdvės ant skardų dėdami tešlos gabalus.
	Tešla per skysta.	Tinkamai dozuokite skysčius. Pagal receptus turi būti naudojami 50 g svorio kiaušiniai. Jeigu kiaušiniai dedesi, atitinkamai sumažinkite vandens kiekį.
Kepalėliai prilipo prie skardos ir apdege.	Per daug stipriai skrudinta.	Skrudinkite silpniau. Neleiskite apteptam vandeniui nubėgti ant skardos.
	Per daug sudrekinote tešlos gabalus.	Teptuku pašalinkite vandens perteklių.
	Kepalėliai per daug prikimba prie pagrindo skardų.	Prieš dėdami tešlos gabalus, pagrindo skardas šiek tiek patepkite aliejumi.
Kepalėliai nepakankamai apskrudę.	Tešlos gabalus pamiršote apšlakstyti vandeniui, prieš juos dėdami į aparatą kepti.	Kepdami kitą kartą, atkreipkite į tai dėmesį.
	Formuodami kepalėlius, juos per daug barstėte miltais.	Prieš dėdami juos į aparatą kepti, teptuku gerai apšlakstykite vandeniui.
	Aukšta aplinkos temperatūra (daugiau negu 30°C).	Naudokite šaltesnį vandenį (10–15°C) ir (arba) truputį mažiau mielių.

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Kepalėliai nepakankamai išsipūtę.	Pamiršote įdėti mielių / mielių įdėjote per mažai.	Laikykitės recepto nurodymų.
	Galbūt mielių galiojimo laikas buvo pasibaigęs.	Patikrinkite galiojimo laiką.
	Recepte buvo nurodyta per mažai vandens.	Patikrinkite receptą arba įpilkite vandens, jeigu miltai jo per daug sugeria.
	Formuojant kepalėliai buvo per daug suploti ir suspausti.	Formuodami kepalėlius, tešlą minkykite kuo mažiau.
	Tešla per daug išminkyta.	
Kepalėliai per daug iškilo.	Įdėta per daug mielių.	Reikia dėti mažiau mielių.
	Per daug iškilusi tešla.	Sudėję kepalėlius ant skardų, lengvai juos suplokite.
Įpjovos tešlos kepalėlyje užsiveria.	Lipni tešla: į ją įpylėte per daug vandens.	Dar kartą suformuokite kepalėlius rankas truputį pabarstę miltais, tačiau, jei galima, jais nebarstykite nei tešlos, nei darbo vietos.
	Peilio ašmenys nepakankamai aštrūs.	Naudokite pateiktą peiliuką arba, jeigu jo nėra, mažą labai aštrų dantytą peilį.
	Įpjovos padarytos per lėtai.	Įpjaukite energingu judesiu, nedvejodami.
Įpjovos užsiveria arba neatsiveria kepat.	Tešla buvo per lipni: į ją įpylėte per daug vandens.	Patikrinkite receptą arba įdėkite miltų, jeigu jie nesugeria pakankamai vandens.
	Tešlos gabalo paviršius formuojant buvo nepakankamai įtemptas.	Suformuokite kepalėlį iš naujo labiau ištempdami tešlą, kai vyniojate ją apie nykštį.
Kepant kepalėlio kraštai suplyšta.	Tešla įpjauta nepakankamai giliai.	Nuorodos, kaip padaryti nepriekaištingas įpjovas, pateikiamos (330) puslapyje.

10 TECHNINIŲ GEDIMŲ ŠALINIMO INSTRUKCIJA

PROBLEMAS	SPRENDIMAI
Maišytuvai liko suspausti kepimo formoje.	<ul style="list-style-type: none"> Prieš išimdami maišytuvus, leiskite jiems kelias minutes pamirkti vandenyje.
Maišytuvai liko suspausti duonoje.	<ul style="list-style-type: none"> Išimdami duoną iš kepimo formos, naudokite pagalbinus įrankius iš prietaiso komplekto (psl. 321).
Nuspaudus mygtuką  , nieko nevyksta.	<ul style="list-style-type: none"> Aparatas per daug įkaito. Padarykite 1 val. pertrauką tarp 2 ciklų (klaidos kodas E01). Užprogramuota programa „Pradėti vėliau“.
Nuspaudus mygtuką  , variklis veikia, bet maišymas nevyksta.	<ul style="list-style-type: none"> Blogai įstatyta išimama kepimo forma. Blogai arba visiškai neįstatyti maišytuvai.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	<ul style="list-style-type: none"> Užmiršote paspausti mygtuką , programuodami atidėtos gaminimo pradžios funkciją. Mielės liečiasi su druska arba cukrumi. Neįstatyti maišytuvai.
Degėsių kvapas.	<ul style="list-style-type: none"> Dalis mišinio pateko už kepimo formos kraštų: leiskite duonkepei atvėsti, po to išvalykite vidinį jos paviršių drėgna kempine be ploviklių. Tešla išvirto per kraštus: per daug mišinio, tiksliau – jo skystųjų sudėtinųjų dalių. Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.

11 GARANTIJA

- Šis prietaisas skirtas asmeniniam buitiniam naudojimui; jei naudojate prietaisą ne pagal paskirtį arba nesilaikydami vartotojo instrukcijos, gamintojas už pasekmes neatsako ir garantinis aptarnavimas jam netaikomas.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmąjį kartą, įdėmiai perskaitykite vartotojo instrukciją: už galimas pasekmes neteisingai naudojantis prietaisu bendrovė Moulinex atsakomybės neprisiima.

12 APLINKA

- Pagal galiojančius reikalavimus, bet koks neveikiantis prietaisas turi būti paverčiamas nebetinkamu naudotis: prieš išmesdami, duonkepe išjunkite ir ištraukite iš jos elektros laidą.