

DUONKEPE

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

LT



SENCOR®

SBR 930 SS

Prieš naudodamiesi prietaisu, jdėmiae perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateiciāi.

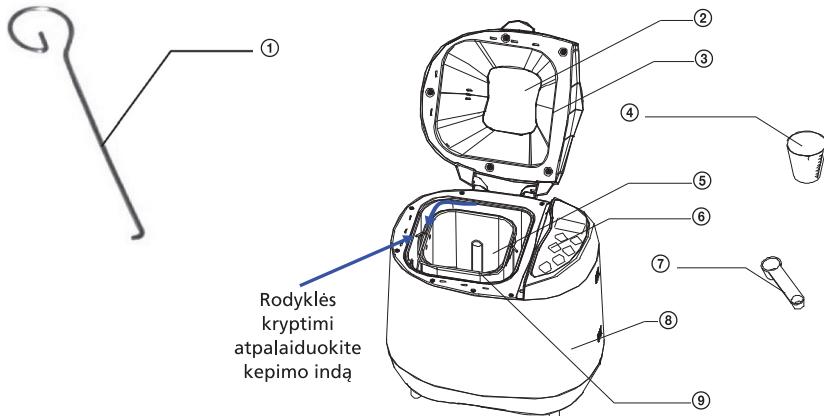
LT 1

TURINYS

• SVARBŪS SAUGOS PERSPĒJIMAI	2
• DUONKEPĒS APRAŠYMAS.....	3
• NAUDOJIMASI JŪSU DUONKEPE	6
• VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	7
• FUNKCIÖNAVIMO SUTRIKIMU PAIEŠKA.....	8
• DUONOS KEPIMAS.....	10
• RECEPTAI	12
• TECHNINIAI DUOMENYS	20
• PANAUDOTOS ELEKTRINĖS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS UTILIZAVIMAS	20
• PANAUDOTU ĮPAKAVIMO MEDŽIAGŲ UTILIZAVIMAS	20

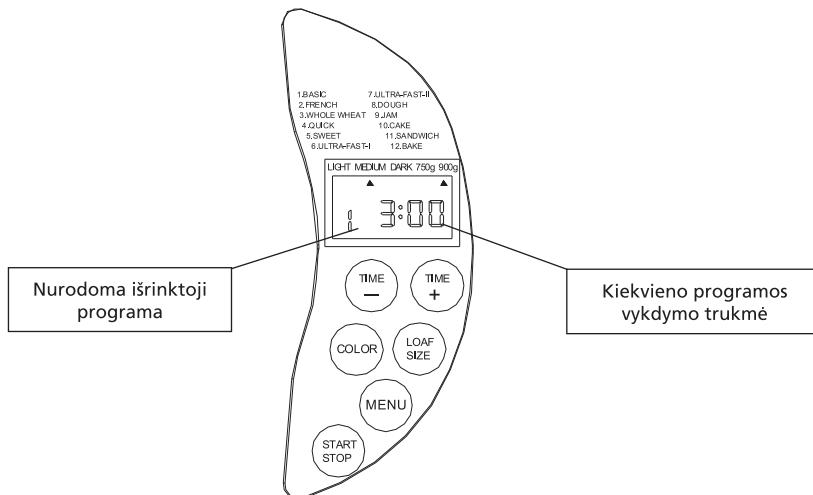
SVARBŪS SAUGOS PERSPĒJIMAI

1. Prieš naudodamies prietaisu pirmajį kartą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
2. Jisitinkinkite, kad jūsų namuose esančio elektros tinklo įtampa atitinka įtampą, kuri nurodyta prietaiso techninių duomenų lentelėje.
3. Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo elektros laidas arba šakutė. Pasirūpinkite, kad elektros laido neveikštę karštai paviršiai, atvira liepsna ir saugokite jį nuo aštrių daiktų. Nesinaudokite prietaisu, jei jis sugedo, neveikia taip kaip pridera ar buvo kitaip pažeistas. Tokiais atvejais, niekada neremontuokite prietaiso patys. Kreipkitės į įgaliojat techninės priežiūros centrą.
4. Jsidėmėkite, kad kepimo proceso metu iš prietaiso skverbiasi karštai garai, taigi prietaisas ir jo paviršiai įkaista.
5. Niekada nepanardinkite prietaiso į vandenį.
6. Jei neketinate prietaisu naudotis, ištraukite jo elektros laido šakutę iš elektros lizdo. Taip pat elektros laido šakutę ištraukite iš elektros lizdo prieš prietaisą valydamis.
7. Nepalikite elektros laido kabančio ant stalo krašto ar padėto ant įkaistančių paviršių (pavyzdžiui, viryklos). Taip pat nedėkite prietaiso ant krašto paviršiaus.
8. Šiuo prietaisu neturėtų naudotis asmenys su protiniais sutrikimais (taip pat ir vaikai) arba asmenys, kurieems trūksta patirties ir žinių, kaip ši prietaisą naudoti, išskyrus tuos atvejus, kai jie yra prižiūrimi patyrusių ir už jų saugą atsakingi asmenys.
9. Vaikus būtina prižiūrėti, kad jie nežaistų su šiuo prietaisu.
10. Kepimo metu niekada nelieskite judančių ar besiskukančių prietaiso dalių.
11. Niekada nejunkite prietaiso, jei kepimo indas su reikiamais ingredientais nėra tinkamai įstatytas į prietaisą.
12. Niekada neimkite kepimo indo iš duonkepės daudžydamis jo viršų ar kraštą, kadangi šitaip galite indą sugadinti.
13. Draudžiama dėti į prietaisą metalo foliją ar kitokias medžiagą. Tai gali sukelti gaisrą arba trumpajį jungimą!
14. Pagrindinis karščio išėjimo kelias turi būti saugiu atstumu nuo paviršių, pagamintų iš degių medžiagų (mažiausiai 50cm), o visomis kitomis kryptimis aplink prietaisą turi būti mažiausiai 10cm laisvos vietos.
15. Niekada neuždenkite duonkepės rankšluosčiu ar kitokia medžiaga, kadangi karštis ir garai turi laisvai išeiti. Prietaisą uždengus koksia nors degia medžiaga, gali kilti gaisras.
16. Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams nei numatyta.
17. Šis prietaisas skirtas tik būtiniam naudojimui.
18. Nenaudokite šio prietaiso patalpų šildymui.
19. Nesinaudokite prietaisu lauke.
20. Gamintojas nepriims atsakomybės dėl žalos, kurią sukels netinkamas prietaiso ar jo priedų naudojimas. Tokia žala apima maisto sugadinimą, susižeidimus, nudegimus garais, gaisrą ir t.t.

DUONKEPĖS APRAŠYMAS

- ① Kabliukas
- ② Apžiūros langelis
- ③ Dangtis
- ④ Matavimo puodelis
- ⑤ Kepimo indas
- ⑥ Valdymo skydelis
- ⑦ Matavimo kaušelis
- ⑧ Gaubtas
- ⑨ Minkymo mentelė (nepavaizduota, tačiau yra kepimo indo apačioje)

Funkcijos



Po įjungimo

Duonkepę įjungus į elektros tinklą, pasigirs pyptelėjimas, o displejaus ekrane trumai bus atvaizduota „3:00“. Praėjus kuriam laikui, tarp „3“ ir „00“ esantis dvitaškis nustos blykčioti. Rodyklėlės rodys į 750g ir **MEDIUM** (vidutinio tamsumo). Tai gamyklinė nuostata.

START/STOP mygtukas

Naudojamas įjungti ir sustabdyti išrinktają programą.

Norėdami įjungti programą vieną kartą spauskite **START/STOP** mygtuką. Pasigirs pyptelėjimas, ims blykčioti dvitaškis, o programa prasidės. Prasidėjus programai, visi mygtukai taps neaktyvūs, išskyrus **START/STOP** mygtuką.

Norėdami sustabdyti programą, spauskite ir laikykite nuspaustą **START/STOP** mygtuką apytikriai 3 sekundes, iki pasigirs programos išjungimą patvirtinantį pyptelėjimą. Tokiu būdu išvengiama atsitiktinio programos išjungimo.

MENU mygtukas

Naudojamas nustatyti skirtinges programas. Kiekvieną kartą paspaudus, pasigirs pyptelėjimas ir bus išrenkama paskesnė programa. Spaudant šį mygtuką skystųjų kristalų ekranelyje atvaizduojamos visos 12 kepimo programų. Pasirinkite pageidaujamą programą. Visų 12 programų funkcijos aprašytos žemiau.

1. **BASIC (pagrindinė):** minkymas, tešlos pakėlimas ir iprastos duonos kepimas. Skoniui sustiprinti galite jideti papildomų ingredientų.
2. **FRENCH (prancūziška duona):** minkymas, daugiau laiko tešlos pakėlimui ir kepimas. Šiuo būdu iškeptos duonos pluta traškesnė, o tekštūra smulkesnė.
3. **WHOLE WHEAT (nesiųtotų kvietinių miltų):** minkymas, tešlos pakėlimas ir iprastos nesiųtotų kvietinių miltų duonos kepimas. Šios programos metu naudojamas ilgesnis pakaitinimo laikas, kad grūdai pamirkštų vandenye ir išbrinktų. Nerekomenduojame su šia programa naudoti laiko atidėjimo funkcijos, kadangi tai gali neigiamai įtakoti galutinį rezultatą.
4. **QUICK (greita):** minkymas, tešlos pakėlimas ir kepimas naudojant kepimo sodą ar kepim miltelius. Naudojant šią programą iškepta duona mažesnė, o tekštūra tankesnė.

5. **SWEET (saldi):** minkumas, tešlos pakėlimas ir saldžio duonos kepimas. Skirta iškepti saldžiai duonai su traškia pluta.
6. **ULTRA-FAST-I (labai greita):** minkynas, tešlos pakėlimas ir 750 g kepalų greičiausias kepimas. Iškepti duonos kepalai gali būti mažesni ir grubesni nei naudojant greito kepimo programą.
7. **ULTRA-FAST-II (labai greita):** tokia pati kaip ankstesnė tik 900 g kepalų kepimas. Iškepti duonos kepalai gali būti mažesni ir grubesni nei naudojant greito kepimo programą.
8. **DOUGH (tešlos pakėlimas):** minkumas ir tešlos pakėlimas be kepimo. Išimkite tešlą ir suformuokite bandeles, picos padą ir t.t.
9. **JAM (marmeladas):** marmelado (konseravimas) ir uogienės virimas.
10. **CAKE (pyragas):** minkumas, tešlos pakėlimas ir kepimas; tešlos pakėlimui naudojama soda ar kepimo mišteliai.
11. **SANDWICH (sumuštinis):** minkumas, tešlos pakėlimas ir sumuštinio kepimas. Naudokite sumuštiniui su smulkia tekstūra ir plona pluta iškepti.

COLOR mygtukas

Šio mygtuko dėka galima pasirinkti duonos plutos spalvą **LIGHT (šviesi)**, **MEDIUM (vidutinė)** arba **DARK (tamsi)**. Paspausdami šį mygtuką pasirinkite pageidaujamą plutos spalvą.

LOAF SIZE mygtukas

Paspausdami šį mygtuką pasirinkite kepalų dydį (**750 g** ar **900 g**). Pabrėžtina, kad kepimo trukmė kinta priklausomai nuo pasirinkto kepalų dydžio.

Kepimo programos vykdymo uždelsimas (TIME + ar TIME - mygtukas)

Jei pageidaujate, kad prietaisas nepradėtų veikti iš karto, jūs galite atidėti kepimo pradžią. Praėjus nustatytam laikui, duonkepė ims veikti automatiškai.

Paspaudžiant **TIME +** arba **TIME -** mygtuką, reikia nustatyti pageidaujamą duonos iškepimo laiką. Pabrėžtina, kad i uždelsimo laiką taip pat jeina išrinktosios programos vykdymo trukmė. Tai reiškia, kad praėjus nustatytam laikui, duona bus karšta ir parengta patiekimui. Pirmiausia reikia pasirinkti pultos spalvą o po to paspaudžiant **TIME +** arba **TIME -** mygtuką, padidinti ar sumažinti uždelsimo trukmę (10 min. žingsniais). Maksimali uždelsimo trukmė yra 13 val.

Pavyzdys: jūs norite, kad duona būtų iškepusi 7:00 ryte, o dabar yra 8:30 valanda vakaro, vadinas skirtumas yra 10 valandų ir 30 minučių. Pasirinkite pageidaujamą programą plutos spalvą ir kepalų dydį. Tada spaudykite **TIME +** arba **TIME -** mygtuką iki **skystųjų kristalų ekranėlyje** bus atvaizduota 10:30. Paspausdami **START/STOP** mygtuką pradėkite atgalinę laiko atskaitą. Dvitaškis ims blykčioti, o **skystųjų kristalų ekranėlyje** bus vykdoma atgalinė laiko atskaita iki pabaigos 7:00 val. ryte jūs turėsite šiltos ir šviežios duonos kepalą. Jei kepalas iš duonkepės nebus išimtas iš karto, bus automatiškai suaktyvinama šilumos palaikymo funkcija, kuri išlaikys duoną šiltą 1 val.

Šilumos palaikymas

Pasibaigus kepimui, ji 60 min. galia būti automatiškai išlaikoma šilta. Jei pageidaujate išimti kepalą iš duonkepės, paspausdami **START/STOP** mygtuką išjunkite šią funkciją.

Atmintis

Jei elektros energijos tiekimo pertrūkis kepimo metu truks neilgai (maks. 15 minučių), po to duonkepė automatiškai tės nustatytą programą vos tik energijos tiekimas bus atnaujintas (be START/STOP mygtuko paspaudimo). Jei energijos tiekimo pertrūkis bus ilgesnis nei 15 minučių, atmintis bus išvalyta ir duonkepė teks nustatyti iš naujo. Energijos tiekimui nutrūkus minkymo metu (ne vėliau), paspaudžiant **START/STOP** mygtuką, programą bus galima pradėti nuo pradžios.

Aplinka

Ši duonkepė veikia įvairios temperatūros aplinkose, tačiau gali būti skirtumas tarp iškeptų kepalų dydžio, kepant labai šiltoje ir labai šaltoje patalpose. Mes rekomenduojame duoną kepti 15°C-34°C temperatūros aplinkoje.

ATVAIZDUOJAMI ĮSPĖJIMAI:

1. Jei prasidėjus išrinktajai programai displejaus ekranėlyje atvaizduojama „H:HH“ (žr. 1 pav.), temperatūra duonkepéje per aukšta ir programa nebus vykdoma. Atidarykite dangtį ir leiskite duonkepei atvési apytikriai 10-20 min.
2. Jei paspaudus **START/STOP** mygtuką displejaus ekranėlyje atvaizduojama „E:EE“ (žr. 2 pav.), tai reiškia, kad yra atjungtas temperatūros jutiklis. Leiskite jutiklį patikrinti techninės priežiūros centro specialistui.



1 pav.



2 pav.

NAUDOJANTIS PIRMAJĮ KARTĄ:

1. Patirkinkite, ar déžėje yra visos duonkepés dalys ir jos priedai, o taip pat, ar jie nepažeisti.
2. Kaip aprašyta skyrellyje „Valymas ir priežiūra“, nuvalykite visas duonkepés dalis.
3. Perjunkite duonkepę į kepimo režimą ir apytikriai 10 min. kepkite be tešlos (tuščia duonkepę). Leiskite duonkepei atvéssti ir dar kartą pakartokite valymo procedūrą.
4. Nusausinkite visas dalis ir surinkite duonkepę naudojimui.

Kaip kepti duoną

1. Kepimo indą įstatykite jam skirtoje vietoje ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, iki užsifiksuo. Dabar jis užsifiksuojas ir teisingoje padėtyje. Ant varomosios ašies uždékite minkymo mentele. Sukite minkymo mentele pagal laikrodžio rodyklę, iki ji užsifiksuo. Priež uždedant menteles ant ašies rekomenduojama angas užpildyti karščiu atspario margarinu. Tai padarius tešla neprilips po minkymo mentele ir ją bus lengva išimti iš duonos/tešlos.
2. Į kepimo indą sudékite ingredientus. Laikykites šios naudojimo instrukcijos pabaigoje pateikiamų instrukcijų („DUONOS KEPIMAS“).
3. Pirštu miiltuose padarykite nedidelį griovelį. Į griovelį sudékite mieles. Pasirūpinkite, kad mielės nekontaktuotų su skystais ingredientais ar druska.
4. Atsargiai uždarykite dangtį ir elektros laidą šakutę įjunkite į elektros tinklo lizdą.
5. Paspausdami **MENU** mygtuką pasirinkite pageidaujamą programą.
6. Paspausdami **COLOR** mygtuką pasirinkite pageidaujamą plutos spalvą.
7. Paspausdami **LOAF SIZE** mygtuką pasirinkite kepalo dydį (750 g ar 900 g).

**Ispėjimas:**

Kepalo svoris neturi viršyti 900 g.

8. Pririekus, paspausdami **TIME+** ar **TIME-** mygtuką nustatykite uždelsimo trukmę. Jei kepimą pageidaujate pradeti nedelsdami, praleiskite šį žingsnį.
9. Paspausdami **START/STOP** mygtuką įjunkite kepimo programą.
10. Naudojant programas **BASIC**, **FRENCH**, **WHOLE WHIE BREAD**, **SWEET**, **SANDWICH** kepimo metu pasigirsta ilgas pyptelėjimas. Tai priminimas, kad reikia įdėti ingredientus. Atidarykite dangtį ir sudékite papildomas ingredientus. Kepimo proceso metu pro dangčio angas gali veržtis garai. Tai normalu.
11. Pasibaigus kepimo programai, pasigirs 10 pyptelėjimų. Paspausdami ir palaikydami nuspaustą **START/STOP** mygtuką apytikriai 5 sekundes, užbaikite kepimo procesą. Naudodamiesi virtuvinėmis pirštinėmis, atidarykite dangtį ir tvirtai suimkite kepimo indo rankenėlę. Pasukite indą prieš laikrodžio rodyklę ir keldami į viršų, išimkite kepimo indą iš duonkepés.
12. Naudodamiesi nelimpinčia mentele, švelniai atskirkite duoną nuo kepimo indo.

Ispėjimas:

 Kepimo indas ir duona gali būti labai karšta! Imdami karštą duoną ar kepimo indą, būkite labai atsargūs. Visada naudokités virtuvinėmis pirštinėmis.

13. Apverskite ir padékite kepimo indą ant švarios kepimo lentelės ir švelniai purtykite, iki duona iškris iš kepimo indo.
14. Iš kepimo indo atsargiai išimkite duoną. Prieš pjaustydami, leiskite jai apytikria 20 min. atvęsti.
15. Jei jūs nesate kambaryje ir pasibaigus kepmui nepaspaudėte START/STOP mygtuko, duona automatiškai bus palaikoma šilta 1 val., o po to duonekepė išsiųjimas.
16. Baigę naudotis duonkepe, išjunkite elektros laido šakutę iš tinklo lizdo.

Ispėjimas:

 Prieš pjaustydami duoną išimkite minkymo mentelę, kuri pasislėpusi kepalo apatinėje dalyje. Tai atlikite naudodamiesi kabliuku. Kepalas labai karštas. Niekada neméginkite mentelės išimiti plikomis rankomis.

Specialios pastabos**1. Patarimai, susiję su greito kepimo programa**

Naudodami greito kepimo programą naudokite kepimo miltelius ar kepimo sodą kuri suaktyvinama vandeniu ir karščiu. Pradinio minkymo ar užmaišymo proceso metu (greito kepimo proceso metu), skysti ir sausūs ingredientai gali susirinkti kepmui indo kampuose. Tokioje situacijoje, padékite duonkepei užmaišyti tešlą kad nesusidarytų kieti gumulai. Maišymo metu naudokités gumine maišymo mentele.

2. Patarimai ir informacija, susijusi su ULTRA-FAST-I (labai greito) kepimo programa

Naudojant labai greito kepimo programą per 1 valandą galima iškepti duonos kepala. Šios dvi programos duonos kepala gali iškepti per 58 min., tačiau duona yra šiek tiek sunkesnės tekstūros. Norédami iškepti 750 g duonos kepala naudokite ULTRA-FAST-I programą o norėdami iškepti 900 g - ULTRA-FAST-II programą. Pabrėžtina, kad kepmui naudojamas vanduo turi būti 48-50°C temperatūros. Vandens temperatūrai išmatuoti naudokite virtuvinį termometrą. Vandens temperatūra labai įtakoja kepimo procesą. Jei vandens temperatūra per žema, tešla pakils nepakankamai, o jei per aukšta, ji gali sugadinti mieles ir neigiamai paveikti kepimo rezultatus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš duonkepę valydamai, būtinai ištraukite elektros laido šakutę iš elektros tinklo lizdo.

1. Kepimo indas: indo išorinę ir vidinę pusę valykite drėgna šluoste. Valymui nenaudokite jokių skiediklių ar šveičiamujų medžiagų, kadangi jos gali pažeisti nelimpantį indo dangą. Prieš indą naudojant jis turi pilnai išdžiuti.
2. Minkymo mentelės: minkymo menteles gali būti sunku nuimti nuo ašies. Tokiu atveju, į kepimo indą pripilkite vandens ir palikite 30-iai minučių. Po 30-ies minučių mentelės turėtų būti atmirkę ir lengvai nuimtī. Nuvalykite menteles drėgna švelnaus audeklo šluoste. Pabrėžtina, kad kepmui indą ir minkymo menteles galima plauti indaplovėje.
3. Dangtis ir apžiūros langeliai: valykite švelnaus audeklo drėgna šluoste.
4. Išorinis gaubtas: valykite drėgna šluoste. Nenaudokite valymui šveičiamujų medžiagų ar skiediklių kadangi jie gali pažeisti gaubto paviršių ir blizgesį. Niekada nemerkite prietaiso į vandenį valymo metu.
5. Prieš supakuodami duonkepę ilgesniams nenaudojimo periodui, įsitikinkite, kad ji pilnai atvėso, yra švari ir sausa, o jos dangtis uždarytas.

FUNKCIONAVIMO SUTRIKIMŲ PAIEŠKA

Nr.	Problema	Priežastis	Sprendimas
1.	Kepimo metu iš ventiliacinių angų sklinda dūmai.	Prie kaitinimo elemento prilipo kokie maisto produktais arba susikaupė greta kaitinimo elemento. Jei taip nutinka pirmojo duonkepés naudojimo metu, gali būti, jog dėl to, kad ant aliejaus paviršiaus liko aliejaus, kuris pridėgė.	Išjunkite duonkepę iš elektros tinklo ir nuvalykite kaitinimo elementą. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Pirmojo naudojimo metu tinkamai išdžiovinkite duonkepę įjungdami ją ir atidarydami dangtį.
2.	Apatinė pluta per stora.	Naudojotės temperatūros palaikymo funkcija ir palikote duoną duonkepėje per ilgai. Šitaip iš duonos išgaruoja per didelis kiekis drėgmės.	Išimkite duoną anksčiau ir nenaudokite temperatūros palaikymo funkcijos.
3.	Sunku išimti iškeptą duoną.	Minkymo mentelės prilipo prie veleno kepimo inde.	Po to, kai išimate duoną, jpilkite į kepimo indą šiltą vandens ir jmerkite iji mentes. Palaiykite apie 10 min. Po to menteles išimkite ir nuvalykite.
4.	Ingredientai nėra tinkamai išmaišyti ir duona netinkamai iškepa.	1. Neteisingai pasirinkta programa.	Pasirinkite tinkamesnę programą.
		2. Po to, kai įjungėte programą, keletą kartų atidarėte dangtį; todėl duona yra sausa, o plutelė nėra ruda.	Nedarinėkite dangčio paskutiniosios tešlos pakėlimo stadijos metu.
		3. Minkymo metu buvo per didelis pasipriešinimas, minkymo mentelės silpnai judėjo ir neišmaišė tinkamai visų ingredientų	Patikrinkite minkymo menčiu uždėjimo ant veleno angą. Išimkite kepimo indą ir įjunkite minkymo procesą be tešlos. Jei prietaisas neveikia tinkamai, kreipkitės į jį galiotą techninės priežiūros centrą.
5.	Paspaudus START/STOP mygtuką, displejus ekrane atvaizduojama „H:HH”.	Per nelyg aukšta temperatūra duonkepėje.	Paspauskite START/STOP mygtuką ir išjunkite duonkepę iš elektros tinklo. Išimkite kepimo indą, atidarykite dangtį ir leiskite duonkepei atvėsti.
6.	Girdimas variklio garsas, tačiau tešla nėra minkoma	Kepimo indas neteisingai įstatytas į duonkepę arba į indą įdėta per daug tešlos.	Patikrinkite, ar kepimo indas tinkamai įstatytas, ar tešla paruošta tinkamai ir ar visų ingredientų reikiams kiekiai naudoti.
7.	Kepalas per didelis ir kelia aukštyn dangtį	Per daug mielių, miltų ar vandens įdėta į tešlą arba aplinkos temperatūra pernelyg auksta.	Patikrinkite aukščiau aprašytas priežastis ir sumažinkite atitinkamai ingredientų kiekius arba temperatūrą.

8.	Kepalas per mažas ir tešla neiškilo.	Per mažai mielių arba jų visai nėra. Gali būti, jog mielės nesuveikė dėl per aukštos naudotos vandens temperatūros, dėl sumaišymo su druska arba dėl per žemos aplinkos temperatūros.	Patirkinkite mielių kiekį ir jų aktyvumą atitinkamai padidinkite aplinkos temperatūrą.
9.	Per didelis tešlos kiekis ir tešla varva per kepimo indo kraštus.	Tešlai naudotas per didelis skysčių kiekis, todėl tešla yra per minkšta. Arba naudota per daug mielių.	Naudokite mažiau skysčių ir tirštesnes mieles.
10.	Kepimo metu duona perlūžta pusiau.	1. Naudotų miltų sudėtis netinkama, todėl tešla netinkamai pakyla.	Naudokite miltus duonai ar stipresnius kepimo miltelius.
		2. Tešlos kilimo procesas per greitas arba mielių temperatūra per aukšta.	Mieles reikia naudoti žemesnėje temperatūroje nei patalpos temperatūra.
		3. Per didelis kiekis vandens tešloje, todėl ji pernelyg drėgna.	Jei įmanoma, pakoreguokite vandens kiekį recepte.
11.	Duona per sunki, o jos tekstūra per tanki.	1. Per daug miltų arba per mažai vandens.	Naudokite mažiau miltų ar daugiau vandens.
		2. Per daug vaisių arba per daug nesijotų kvietinių miltų.	Naudokite mažiau tokijų ingredientų ir daugiau mielių.
12.	Perpjovus duoną jos vidus yra tuščias.	1. Per daug vandens, per daug mielių arba per mažai druskos.	Atitinkamai sumažinkite vandens arba mielių kiekį ir patirkinkite, ar déjote druskos.
		2. Per aukšta vandens temperatūra.	Patirkinkite vandens temperatūrą.
13.	Pri duonos paviršiaus prikię sausi miltai.	1. Duonoje yra labai daug želatinos pavidalo/lipnių ingredientų, tokiai kaip sviestas, bananai ir pan.	Nenaudokite per daug želatinos pavidalo/lipnių ingredientų.
		2. Minkymas jvyko netinkamai dėl per mažo kieko vandens.	Patirkinkite vandens kiekį ir mechaninę duonkepés bükle.
14.	Kepant pyragus ar tešlainius su didesniu kiekiu cukraus, pluta yra per stora ir per tamsi.	Jvairių receptai ir ingredientai atitinkamai įtakoja kepimo procesą. Tamsi pluta susidaro dėl didelio cukraus kieko.	Jei pluta per tamsi (kepiniai su didesniu cukraus kieku), paspauskite START/STOP mygtuką kad sustabdytumėte kepimo procesą likus 5-10 min. iki programos pabaigos. Prieš išimdami duoną palikite ją kepimo inde su uždarytu dangčiu apytikriai 20 min.

DUONOS KEPIMAS

Trumpa dažniausiai duonos kepimui naudojamų ingredientų apžvalga

1. Miltai duonai

Miltai, skirti duonos kepimui, sudėtyje turi daug glitimo (šie miltai taip pat vadinami miltais su dideliu kiekiu glitimo ir proteinu). Šie miltai yra labai elastingi ir išlaiko reikiama duonos kepalo dydį, taigi duonos kepalas kepimo metu nesukrinta. Kadangi šiuose miltuose yra daugiau glitimo nei kituose miltuose, jie gali būti naudojami didesnių kepalų kepimui. Miltai yra svarbiausias duonos ingredientas.

2. Iprasti kvietiniai miltai

Iprasti kvietiniai miltai yra pagaminti iš kruopščiai atrinktų kietų ir minkštų kviečių. Šie miltai tinkami greitam duonos kepimui arba pyragų ir tešlinių kepimui.

3. Nesijoti kvietiniai miltai

Nesijoti kvietiniai miltai yra pagaminti iš sumalty kviečių ir jų sudėtyje yra kviečių lukštų ir glitimo. Nesijoti kvietiniai miltai yra sunkesni ir maistingesni nei iprastiniai miltai. Duona, iškepta iš nesijotų kvietinių miltų, paprastai būna mažesnė. Todėl daugelyje receptų siūloma naudoti nesijotus kvietinius miltus bei duonos kepimui skirtus miltus kartu, kad būtų išgautas geriausias rezultatas.

4. Tamsūs kvietiniai miltai

Šie miltai taip pat vadinami „rupiais“, jie yra stambūs ir panašios struktūros kaip nesijoti kvietiniai miltai. Norėdami, kad duonos kepalas būtų didesnis po to, kai tešla iškyla, maišykite šiuos miltus su duonos kepimui skirtais miltais.

5. Kepimo milteliai

Kepimo milteliai pagaminti sumalus minkštus kviečius arba kviečius su nedideliu proteinų kiekiu ir pagrinde naudojami tortų/pyragų kepimui. Dauguma rūsių miltų atrodo vienodai, tačiau mielių veikimas ir absorbavimo savybės ženkliai skiriasi, priklausomai nuo fermos, kurioje grūdai užauginti, vietos, auginimo sąlygų, malimo proceso ir laikymo metodo. Išméginkite jvairias miltelių rūsių, kad galėtumėte jas palyginti ir išsirinkti labiausiai patinkančius.

6. Kukurūzų miltai ir avių miltai

Kukurūzų ir avių miltai gaminami malant kukurūzus ir avižas. Abeji miltai naudojami kaip papildomi ingredientai kepant duoną iš rupių miltų ir norint pagerinti duonos skonį bei tekštūrą.

7. Cukrus

Cukrus yra labai svarbus ingredientas duonos skonui ir spalvai. Baltas cukrus padeda duonos tešlai iškilti ir plačiai naudojamas kaip maistinga medžiaga. Tam tikrais atvejais galite naudoti rudajį cukrų cukraus pudrą arba cukraus vatą.

8. Mielės

Mielės padeda fermentacijos procesui ir gamina anglies dvideginį, kuris padeda tešlai iškilti. Tačiau, greitam tešlos iškilimui reikalingi anglavandeniniai, esantys cukruje ir miltuose.

1 arbatinis šaukštėlis sausujų aktyviųjų mielių = 3/4 arbatinio šaukštėlio tirpių greito poveikio mielių

5 arbatiniai šaukštelių sausujų aktyviųjų mielių = 1 arbatinis šaukštėlis tirpių greito poveikio mielių

2 arbatiniai šaukštelių sausujų aktyviųjų mielių = 1,5 arbatinio šaukštėlio tirpių greito poveikio mielių

Mielės būtina laikyti šaldytuve, kadangi aukšta temperatūra galėja sugadinti. Prieš naudodamini, patirkrinkite mielių galiojimo terminą. Po naudojimo patalpinkite mielių likutį atgal į šaldytuvą.

Paprastai, jei tešla netinkamai iškyla, taip nutinka dėl to, kad mielės yra sugedusios arba netinkamos.

7. Patarimas:

Žemiau aprašyta procedūra padės jums jvertinti, ar mielės yra šviežios ir aktyvios, ar ne:

1. Jpilkite 1/2 puodelio šilto vandens (45-50°C) į matavimo puodelį.
2. Jberkite į vandenį 1 arbatinį šaukštėlį baltojo cukraus ir išmaišykite. Tuomet jdékite 2 arbatinius šaukštelius mielių.
3. Pastatykite matavimo puodelį šiltoje vietoje maždaug 10-iai minučių. Nemašykite mišinio.
4. Puta turi pasiekti matavimo puodelio kraštą. Jei nepasiekia, vadinasi mielės yra arba neaktyvios, arba sugedusios.

9. Druska

Druska yra neatskiriamas ingredientas duonos skonio, aromato ir plutos spalvos pagerinimui. Tačiau tuo pat metu druska trukdo mielių darbui ir tešlos kilimui. Dėl to, niekada nenaudokite pernelyg daug druskos ruošdami tešlą. Jei nenorite druskos naudoti, tai ir nenaudokite jos visai. Tokiu atveju kepalas bus didesnis nei tada, kai druska naudojama.

10. Kiaušiniai

Kiaušiniai gali pagerinti duonos minkštima, padidinti kepalą ir padaryti duoną maistingesne, taip pat suteikti išskirtinį kiaušinių aromatą. Jei norite tešlai naudoti kiaušinius, sudėkite juos (be lukštu) ir tolygiai išmaišykite.

11. Riebalai, sviestas ir augalinis aliejus

Riebalai padaro duonos minkštima lygesniu ir paigina duonos laikymo laiką. Prieš riebalus ar sviestą naudojant, reikia išimti juos iš šaldytuvo ir ištrirpinti arba labai smulkiai supjaustyti, kad būtų galima tolygiai išmaišyti tešloje.

12. Kepimo milteliai

Kepimo milteliai paprastai naudojami kaip raugas/mielės duonai ar pyragui, pasirinkus labai greito kepimo programą. Kepimo miltelių cheminės reakcijos deka jums nereikia laukti kol tešla iškils.

Reakcijos metu susidaro dujos, kurios suformuoja burbuliukus ir suteikia duonai geresnę tekstūrą.

13. Kepimo soda

Veikia panašiai kaip ir kepimo milteliai. Taip pat gali būti naudojama kartu su kepimo milteliais.

14. Vanduo ir kitų skysčių

Vanduo yra neatskiriamas duonos kepimo dalis. Paprastai, tinkamiausias yra vanduo, kurio temperatūra nuo 20 iki 25°C. Norint, kad tešla greitai iškiltų, naudojant labai greito kepimo programą vanduo turi būti apie 45-50°C. Vandenių galima naudoti vietoje šviežio pieno arba maišyti vandenį su 2% pieno milteliais. Šitaip galima pagerinti duonos skonį ir plutos spalvą. Norėdami pagerinti duonos aromatą, galite naudoti ir kitokius skysčius (pvz. obuolių, apelsinų ar citrinų sultis).

INGREDIENTŲ SUDĖJIMO EILĖS SEKA

Visada laikykitės receptuose nurodytos ingredientų sudėjimo eilės sekos:

- Pirmiausia supilkite skysčius (vandenį, pieną arba, pasukas, rūgpienį, jogurtą ar pan.) į kepimo indą.
- Po to dėkite miltelių pavidalo produktus (miltus, žoleles, selenas, avižas, sėklas ar pan.).
- Į vieną iš kampų įberkite druskos.
- Į kitą kampą įberkite cukraus.
- Dar į kitą kampą įpilkite aliejaus, acto ar pan.
- Miltų centre padarykite skyllutę ir suberkite į ją mieles ar kepimo miltelius. Tuomet mieles ar kepimo miltelius pridenkite šiek tiek miltais. Jei naudojate šviežias mieles, rekomenduojama cukrų berti tiesiai į mieles. Mielės ar kepimo milteliai turi būti visuomet dedami ant sausų miltų!

Patarimas:

Kai gaminate sunkią tešlą su dideliu kiekiu ruginių ar nesijotų kvietinių miltų, rekomenduojame ingredientus deti atvirkštine eilės seka, kad palengvintumėte minkymą. Tai yra, pirmiausia įdėkite sausas mieles, po to miltus, o ant viršaus vandenį ar kitokį skysčį.

Įsidėmėkite ir žemiau nurodytus duonos kepimo namuose principus:

- Druska ir mielės niekada neturi tiesiogiai liestis.
- Vaisius, riešutus, grūdus ir kitus ingredientus, kurių nenorite sutrinti minkymo stadijos metu, sudėkite po garsinio signalo.
- Grūdus pamirkykite vandenye per naktį prieš dėdami į tešlą.
- Jei ketinate atidėti kepimo laiką visada naudokite šaltus ingredientus.
- Jei ketinate uždelsti įsi Jungimo laiką, nenaudokite tešlai greitai gendantčių maisto produktų, tokiių kaip kiaušiniai, šviežias pienas, vaisiai, svogūnai ar pan.
- Išėmę duoną iš duonkepės, leiskite jai apie 15 minučių atvėsti, o po to pjaustykite. Pjaustykite pasidėjė kepalą ant tinkamos medinės ar plastikinės pjaustymo lentelės.

RECEPTAI



Ispėjimas:

Žemiau pateikiamuose receptuose nurodyti ingredientų kiekiai ir svoriai turi būti suprantami tik kaip apytiksliai. Realus galutinis rezultatas priklauso nuo daugybės veiksnių:

- naudojamo vandens kietumo (jei vanduo pernelyg minkštas, tešla kyla greičiau);
- oro drėgnumo jūsų virtuvėje (jei drėgnumas didelis, naudokite 1-2 šaukštai mažiaus vandens);
- geografinės aukštumos (jei esate daugiau nei 750 metrų virš jūros lygio, tešla kils greičiau);
- ingredientų konsistencijos.

Dėl aukščiau išvardintų priežasčių rekomenduojame atitinkamai pakoreguoti receptus pagal realias sąlygas.



Patarimas:

Jei nenorite gaminti tešlos pagal toliau pateikiamus receptus, galite įsigyti paruoštus mišinius duonai kepti maisto parduotuvėse. Jei naudojate jau paruoštus mišinius, laikykite ant jų pakelių esančią instrukciją. Atsiminkite kad kartais į paruoštus mišinius reikia papildomai įdėti mielių.

DUONOS KEPIMO RECEPTAI

„Granam“ duona

Ingredientai:

350 ml vandens
3 šaukštai aliejaus
2 arbatiniai šaukšteliai druskos
1 arbatinis šaukšteliis kmynų
1 šaukštasis pieno milteliai
300 g smulkiai miltų duonai
100 g ruginių miltų
100 g rupių kvietinių miltų
1 arbatinis šaukšteliis sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva LIGHT

Duona su baltais kmynais

Ingredientai:

300 ml vandens
2 arbatiniai šaukšteliai cukraus
2 arbatiniai šaukšteliai druskos
1 arbatinis šaukšteliis kmynų
500 g smulkiai miltų duonai
1 arbatinis šaukšteliis sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Jogurtinė duona

Ingredientai:

150 ml paprasto jogurto
1 šaukštasis aliejaus
200 ml vandens
2 arbatiniai šaukšteliai cukraus
2,5 arbatinio šaukštelių druskos
300 g pusiau rupių kvietinių miltų
100 g kvietinių miltų duonai
100 g ruginių miltų duonai
1 arbatinis šaukšteliis sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Po garsinio signalo įdėkite po vieną arbatinį šaukštelių šių sėklų: sezamo, sėmenų, kmynų, moliūgų, cukinijų ir pan.

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Alaus duona

Ingredientai:

250 ml alaus

100 ml vandens

2,5 arbatinio šaukštelio susmulkintų/sutrintų kmynų séklų

2 arbatiniai šaukšteliai druskos

350 g smulkių miltų

150 g ruginių miltų duonai

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Pagal skonį jidėkite séklų, pvz. saulégrąžų.

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Speltos duona

Ingredientai:

350 ml pasukų

50 ml vandens

1 šaukštas acto

2 šaukštai alyvuogių aliejaus

1 arbatinis šaukšteliš druskos

1 arbatinis šaukšteliš cukraus

250 g smulkių miltų

250 g nesijotų speltos miltų

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Saulégrąžų séklų

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva DARK

Balta sumuštinė duona

Ingredientai:

320 ml pieno

40 g daržovių aliejaus arba daržovių sviesto

500 g pusiau rupių kvietinių miltų

30 g bulvių krakmolo

1 arbatinis šaukšteliš druskos

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Duonkepės nustatymas: programa SANDWICH, dydis 900 g / plutos spalva LIGHT

Duona „Šumava“

Ingredientai:

320 ml vandens

1 šaukštas acto

2 šaukštai aliejaus

2 arbatiniai šaukšteliai kmynų séklų

2,5 arbatinio šaukštelio druskos

220 g smulkių miltų

230 g ruginių miltų duonai

100 g nesijotų kvietinių miltų

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

2 šaukštai saulégrąžų séklų

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Duona su kumpiu

Ingredientai:

200 ml pasukų (arba rūgpienio)

150 ml vandens (galima įpilti reikiamą kiekį pagal pasukų tirštumą)

1 šaukštas acto

1 šaukštas su kaupu kumpio gabaliukų

1,5 arbatinio šaukštelio druskos

1 arbatinis šaukšteliš cukraus

1 arbatinis šaukšteliš kmynų

150 g nesijotų kvietinių miltų

350 g smulkiai miltų

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Duona su Saulėgrąžomis

Ingredientai:

330 ml vandens

2 šaukštai aliejaus

1 šaukštasis acto

280 g smulkiai miltų

120 g nesijotų kvietinių miltų

60 g speltos miltų

80 g ruginių miltų duonai

2 arbatiniai šaukšteliai druskos

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

5 šaukštai Saulėgrąžų séklų

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Duona su Kumpiu ir česnakais

Ingredientai:

320 ml vandens

2 šaukštai aliejaus

1 šaukštasis acto

1,5 arbatinio šaukšteliš druskos

1 arbatinis šaukšteliš cukraus

2 arbatiniai šaukšteliai bulvių košės miltelių

1 arbatinis šaukšteliš česnakų miltelių (arba 1-2 česnako skiltelės)

1 arbatinis šaukšteliš kmynų

3 šaukštai smulkiai sutrintų kumpio gabaliukų

350 g smulkiai miltų

150 g ruginių miltų

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Duona su medumi ir Saulėgrąžų Séklomis

Ingredientai:

280 ml vandens

15 g sviesto

1 šaukštasis pieno miltelių

1 arbatinis šaukšteliš druskos

1,5 šaukštasis medaus

200 g šviešių miltų

200 g „Granary“ miltų (nesijotų kviečių miltai su kapotais kviečiais ir rugiais)

1/2 arbatinio šaukšteliš sausų mielių arba 1/8 kubelio šviežių mielių

2 arbatiniai šaukšteliai Saulėgrąžų séklų

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 750 g / plutos spalva MEDIUM

Bananų duona

Ingredientai:

6 šaukštai pieno

200 g bananų (sutrintų iki skysčio arba sutrintų šakute)

1 kiaušinis

70 g ištirpinto sviesto

70 g cukraus

450 g smulkių miltų

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva LIGHT

Porų duona su sūriu

Ingredientai:

200 ml vandens

2 šaukštai aliejaus

1 suplaktas kiaušinis

150 g balto sūrio „Cottage“

200 g pusiau smulkių miltų

100 g speltos miltų

100 g nesijotų ruginių miltų

100 g kvietinių miltų duonai

2 arbatiniai šaukštelių druskos

1 arbatinis šaukšteliš cukraus

2 arbatiniai šaukštelių sausų mielių arba 1/2 kubelio šviežių mielių

Po garsinio signalo jidkite vieną nedidelį porą

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Sūrio duona su pomidorų padažu

Ingredientai:

200 ml drungno vandens

1 suplaktas kiaušinis

1 šaukštasis alyvuogių aliejaus

4 šaukštai pomidorų padažo

1 arbatinis šaukšteliš druskos

1/4 arbatinio šaukštelo sumaltų juodujų pipirų

300 g kvietinių miltų duonai

100 g ruginių miltų duonai

100 g speltos miltų

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Po garsinio signalo jidkite 250 g tarkuoto sūrio „Edam“

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Senovinė Bohemijos duona

Ingredientai:

230 ml vandens

1 šaukštasis acto

2 arbatiniai šaukštelių druskos

75 g virtų bulvių

450 g smulkių miltų duonai

1 arbatinis šaukšteliš sutrintų kmynų séklų

1/4 arbatinio šaukštelo susmulkintų pankolių

1/4 arbatinio šaukštelo susmulkintų anyžių

1/4 arbatinio šaukštelo susmulkintų kalendrų

1 arbatinis šaukšteliš cukraus

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Alyvuogių - raudonėlių duona

Ingredientai:

300 ml šilto vandens

žiupsnelis cukraus

1 arbatinis šaukšteliš druskos

1 šaukštasis alyvuogių aliejaus

1 supjaustytas svogūnas

540 g smulkų miltų

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

1/4 arbatinio šaukšteliš susmulkintų juodujų pipirų

50 g stambiai supjaustyta alvyuogių be kauliukų

1 šaukštasis šviežių pjaustyta raudonėlių (arba 1 arbatinis šaukšteliš džiovintų raudonėlių)

1 šaukštasis šviežių pjaustyta petražolių

Procedūra: keptuvėje su aliejumi pakepinkite svogūnus iki gelsvai rudos spalvos. Supilkite į duonkepės kepimo indą vandenį, po to sudėkite pakepintus svogūnus su aliejumi, miltus, prieskonius, cukrų, druską ir mieles. Alvyuoges sudėsite po garsinio signalo.

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Žolelių duona su pasukomis

Ingredientai:

100 ml drungno vandens

150 ml pasukų

1 arbatinis šaukšteliš cukraus

2 arbatiniai šaukšteliai druskos pipirų

3 šaukštai aliejaus

250 g smulkų miltų

250 g pusiau smulkų miltų

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

2 šaukštai petražolių

2 šaukštai laiškiniai česnakų

2 šaukštai krapų

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Duona su sūriu „Olomoucké tvaružky“

Ingredientai:

300 ml vandens

1 šaukštasis alvyuogių aliejaus

2 kiaušinių balytymai arba

1 višas kiaušinis

4 šaukštai pomidorų padažo

1 arbatinis šaukšteliš druskos

300 g kvietinių miltų duonai

100 g speltos miltų

70 g smulkų miltų

1 arbatinis šaukšteliš sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

50 g selenų

170 g stambiai trinto sūrio „Olomoucké tvaružky“

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Česnakinė duona su daržovėmis

Ingredientai:

375 ml vandens

2 šaukštai alvyuogių aliejaus

2 šaukštai švelnaus acto

2 arbatiniai šaukšteliai druskos

1 arbatinis šaukšteliš cukraus

3 arbatiniai šaukšteliai džiovinto česnako

2 arbatiniai šaukšteliai „Provencal“ prieskoniu

2 šaukštai sémenu

200 g smulkų kvietinių miltų

100 g nesijotų kvietinių miltų

100 g speltos miltų

200 g ruginių miltų duonai

1,5 arbatinio šaukšteliš sausų mielių arba 1/2 kubelio šviežių mielių

Jdarui:

Konservuotu žirneliu

Šviežus poras, supjaustytas griežinėliais

Raudonoji paprika, šviežias svogūnas, džiovinti pomidorai ir pan.

Procedūra: kaip visada, sudékite į kepimo indą pagrindinius ingredientus. Prieskonius ir česnaką dékite tiesiai į vandenį. Séménis įmaisykite į miltus. Kai minkymo stadija baigiasi, išimkite tešlą iš duonkepés, nuimkite minkymo menteles ir sudékite jādara į tešlą Tuomet nedelsiant dékite tešlą atgal į duonkepę.

Duonkepés nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Pupų duona

Ingredientai:

300 ml vandens

2 šaukštai kviečių nuosijų

2 šaukštai séménų

1 šaukštasis druskos

1 arbatinis šaukšteliis sutrintų kmynų sėklų

400 g smulkių miltų

100 g ruginių miltų duonai

1/4 kubelio šviežių mielių (+ 1 arbatinis šaukšteliis cukraus) arba 1 arbatinis šaukšteliis sausų mielių

150 g konservuotų raudonų pupelių

Procedūra: sudékite pupas, pasibaigus minkymui. Kai tik tešla pradeda kilti, išimkite tešlą iš duonkepés (duonkepés dangtį uždarykite), iškočiokite tešlą plokščiai, apibarstykite pupomis ir suvyniokite tešlą kaip vyniotinį. Iš duonkepés išimkite minkymo menteles ir jékite atgal suvyniotą tešlą.

Duonkepés nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Avižinių miiltų duona

Ingredientai:

150 ml jogurto

200 ml vandens

1 arbatinis šaukšteliis šaldiklio arba medaus

2 šaukštai alvyuočių aliejaus

2 šaukštai mielių

1 šaukštasis druskos

2 šaukštai kmynų sėklų

320 g smulkių kvietinių miltų

100 g smulkių speltos miltų

50 g avižinių miltų

60 g nesijuotų kvietinių miltų

1/2 kubelio šviežių mielių arba 2 arbatiniai šaukšteliai sausų mielių

Duonkepés nustatymas: programa QUICK, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Raugintų kopūstų duona

Ingredientai:

250 ml vandens

250 g raugintų kopūstų, sūrio ir dešros mišinio

100 g ruginių miiltų duonai

350 g smulkių kvietinių miltų

90 g nesijuotų speltos miltų

2 arbatiniai šaukšteliai druskos

1 arbatinis šaukšteliis „Sladovit“ (salyklo ekstraktas)

1/2 kubelio šviežių mielių arba 2 arbatiniai šaukšteliai sausų mielių

Kmynų pagal skonį

Duonkepés nustatymas: programa QUICK, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Tamsi duona su „Czabai” dešra

Ingredientai:

400 ml vandens
1 šaukštasis acto
2 šaukštai mielių
250 g „specialių” nesijotų kvietinių miltų
150 g tamsių ruginių miltų duonai
180 g kvietinių miltų duonai
1 šaukštasis kmynų séklų
2 šaukštai séménų
1 arbatinis šaukštėlis džiovintų česnakų
1 arbatinis šaukštėlis cukraus

2 arbatiniai šaukšteliai druskos
1 arbatinis šaukštėlis sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių
Procedūra: 5 minutės iki minkymo proceso pabaigos, jidékite 1/2 „Czabai” dešros (stambiai sutarkuotos) ir sauja šviežiai pjaustyty laiškinį česnaką. Po to sutarkuokite 50g kieto sūrio „Kolibą” ir sudékite jį į tešlą.

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Grikių duona

Ingredientai:

150 ml paprasto jogurto
200 ml vandens
2 šaukštai alvyuogių aliejaus, jei įmanoma itin gryno
1 šaukštasis acto, jei įmanoma vyno acto
300 g smulkių miltų duonai
50 g smulkių miltų
150 g grikių miltų
100 g stambių grikių kruopų
2 šaukštai smulkių grikių kruopų
2 šaukštai grikių daigų
2 šaukštai bulvių košės miltelius su pienu
1-2 arbatiniai šaukšteliai tirpios kavos
1-2 arbatiniai šaukšteliai sumaltų kmynų séklų
2 arbatiniai šaukšteliai druskos
1 arbatinis šaukštėlis cukraus
3 šaukštai mielių
truputėlis vitamino C (milteliais)

1/4 kubelio šviežių mielių arba 1 arbatinis šaukštėlis sausų mielių

Procedūra: nuplaukite stambias grikių kruopas po tekančiu vandeniu. Užpilkite jas šiltu vandeniu ir leiskite pamirkti 2-3 valandas. Prieš darydami tešlą, nupilkite nuo pabrirkusių kruopų vandenj (tą vandenį galite panaudoti tešlai). Pasilikite pakankamai stambių kruopų duonai pabarstyti. Tai reikia padaryti prieš paskutinę tešlos kilimo stadiją. Išbrinkusias kruopas kartu su miltais sudékite į kepimo indą.

Duonkepės nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Česnakinė duona su mėlynu sūriu

Ingredientai:

350 ml vandens
1 arbatinis šaukštėlis druskos
1 arbatinis šaukštėlis cukraus
1,5 arbatinio šaukštėlio aliejaus
1/2 puodelio sutrinto mėlynojo sūrio
4-5 sutrintos česnako skiltelės
140 g smulkių miltų
200 g nesijotų kvietinių miltų
200 g nesijotų ruginių miltų
1 arbatinis šaukštėlis sausų mielių arba 1/4 kubelio šviežių mielių

Duonkepės nustatymas: programa WHOLE WHEAT, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Tamsi šokoladinė duona

Ingredientai:

400 ml vandens
4 šaukštai cukraus pudros
1,5 arbatinio šaukštelio druskos
400 g smulkių kvietinių miltų
100 g kakavos miltelių
2 arbatiniai šaukšteliai sausų mielių arba 1/2 kubelio šviežių mielių

Duonkepés nustatymas: programa BASIC, dydis 900 g / plutos spalva MEDIUM

Marmelado receptas

Ingredientai:

500 g vaisių
165 g želatinos cukraus
1 arbatinis šaukšteliis citrinų sulčiu

Procedūra:

Kruopščiai nuplaukite visus vaisius, jei reikia, nulupkite (pvz. persikus), išimkite séklas (pvz. vyšnių) ir sumaišykite. Tuomet supilkite mišinį į kepimo indą, sudėkite likusius ingredientus ir pradékite kepimo programą. Kai kepimo programa baigiasi, supilkite marmeladą į stiklainius, kuriuos prieš tai sterilizuokite orkaitėje 50°C temperatūroje 20 minučių. Tada ant stiklainių uždékite dangtelius ir apverskite stiklainius.

Tokiu būdu užtikrinamas sandarus stiklainių uždarymas.

Duonkepés nustatymas: programa JAM

TECHNINIAI DUOMENYS

Srovės šaltinis:	230 V kintamosios el. srovės tinklas
Elektros tinklo įtampos dažnis:	50 Hz
Vardinė jėjimo galia:	600 W
Saugos klasė (vertinant apsaugą nuo elektros smūgio):	II
Svoris:	10,2 kg
Keliamuo triukšmo lygis:	65 dB(A)

Deklaruojamas šio prietaiso triukšmo emisijos lygis yra 65 dB(A). Tai atitinka garso galios A lygį ir yra siejama su 1 pW atskaitine garso galia.

Techniniai duomenys gali būti pakeisti be atskiro įspėjimo.

PANAUDOTOS ELEKTRINĖS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS UTILIZAVIMAS



Šis ant gaminio, jo priedų ar įpakavimo pavaizduotas ženklelis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su būtinėmis atliekomis. Pristatykite šią įrangą į atitinkamą punktą, kuriamiame surenkaamas elektrinės ir elektroninės įrangos laužas. Europos Sąjungos ir kitose Europos šalyse yra įdiegtos atskirose elektrinės ir elektroninės įrangos laužo surinkimo sistemos. Tinkamai utilizuodami šią atitarnavusį gaminį, jūs padėsite apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą nuo potencialios grėsmės, galinčios kilti netinkamai utilizuojant šį gaminį. Pakartotinis medžiagų perdirbimas padės taupyti gamtos išteklius. Todėl neišmeskite panaudotos elektrinės ir elektroninės įrangos kartu su būtinėmis šiuoklėmis. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą galite gauti vietinės valdžios institucijose, atliekų perdirbimo tarnybose ar parduotuvėje, kurioje šį produktą įsigijote.

PANAUDOTŲ ĮPAKAVIMO MEDŽIAGŲ UTILIZAVIMAS

Įpakavimo medžiagas išmeskite į antrinių žaliau surinkimo konteinerius.



Šis gaminys atitinka Europos Sąjungos elektromagnetinio suderinamumo ir elektrosaugos direktyvų reikalavimus.