Duonkepė

Naudotojo vadovas

LT

SENCOR®

SBR 1031WH
SBR 1032SS

Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, atidžiai perskaitykite visus nurodymus, pateiktus šiame naudotojo vadove, net ir tuomet, jeigu jau mokate naudoti panašius prietaisus. Šį prietaisą naudokite tik pagal nurodymus, aprašytus naudotojo vadove. Išsaugokite šį vadovą ateičiai.

Bent garantiniu laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, įskaitant vidines pakavimo medžiagas, garantinę kortelę ir pirkimą įrodantį čekį. Prireikus šį gaminį išsiųsti, supakuokite jį į originalią kartoninę dėžę, kad užtikrintumėte maksimalią apsaugą siuntimo arba transportavimo metu (pavyzdžiui, kai persikraustote arba jums reikia išsiųsti šį gaminį remontuoti).

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2013

Duonkepė

SBR 1031WH / SBR 1032SS

TURINYS

SVARBUS SAUGOS PRANEŠIMAS 3
DUONKEPĖS APRAŠYMAS 5
VALDYMO SKYDELIO APRAŠYMAS 6
PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI 7
PROGRAMŲ APRAŠYMAS 7
DUONKEPĖS NAUDOJIMAS 8
GARSINIŲ SIGNALŲ APŽVALGA 9
LAIKMAČIO NAUDOJIMAS 9
ELEKTROS TIEKIMO TRŪKIS 10
DUONOS PJAUSTYMAS IR LAIKYMAS 10
VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA 11
ATSKIRŲ PROGRAMOS ETAPŲ APŽVALGA 12
DUONOS KEPIMAS 15
RECEPTAI 17
BAZINIS TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS 26
TECHNINĖ INFORMACIJA 28
NURODYMAI IR INFORMACIJA APIE NAUDOTŲ PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMĄ 28
SENŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ ĮRENGINIŲ IŠMETIMAS 28

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2013

SVARBUS SAUGOS PRANEŠIMAS

Šį buitinį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, asmenys su fizine ar psichine negalia, taip pat – nepatyrę asmenys, jei jie tinkamai prižiūrimi arba buvo informuoti apie buitinio prietaiso saugaus naudojimo ypatumus ir supranta kylantį potencialų pavojų. Valymo ir techninės priežiūros darbų neturi atlikti vaikai, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie tinkamai prižiūrimi. Neleiskite vaikams žaisti su buitiniu prietaisu.

Laikykite šį buitinį prietaisą ir jo maitinimo kabelį vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

SVARBUS SAUGOS PRANEŠIMAS

1) Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą.
2) Patikrinkite, ar jūsų maitinimo tinklo įtampa atitinka įtampą, nurodytą buitinio prietaiso rodiklių lipduke.
3) Jokiu būdu nenaudokite buitinio prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo kabelis arba kištukas (pvz., aštriu ar karštu objektu, atvira liepsna ir pan.), jei buitinis prietaisas sugedęs, buvo nukritęs ant grindų ir pažeistas arba sugadintas kitu būdu. Tokiu atveju jokiu būdu nebandykite remontuoti buitinio prietaiso patys: nugabenkite jį į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
4) Atminkite, kad kepimo metu iš buitinio prietaiso sklinda karštas garas ir prietaiso paviršius būna karštas.
5) Jokiu būdu nenardinkite buitinio prietaiso į vandenį.
6) Jeigu artimiausiu metu buitinio prietaiso nenaudosite, atjunkite maitinimo kabelį nuo maitinimo lizdo. Taip pat atjunkite maitinimo kabelį, jei ketinate buitinį prietaisą valyti.
7) Nepalikite maitinimo kabelio kyboti ant stalo krašto ar gulėti ant karšto paviršiaus (pvz., kaitvietės). Taip pat nepalikite buitinio prietaiso stovėti ant karšto paviršiaus.

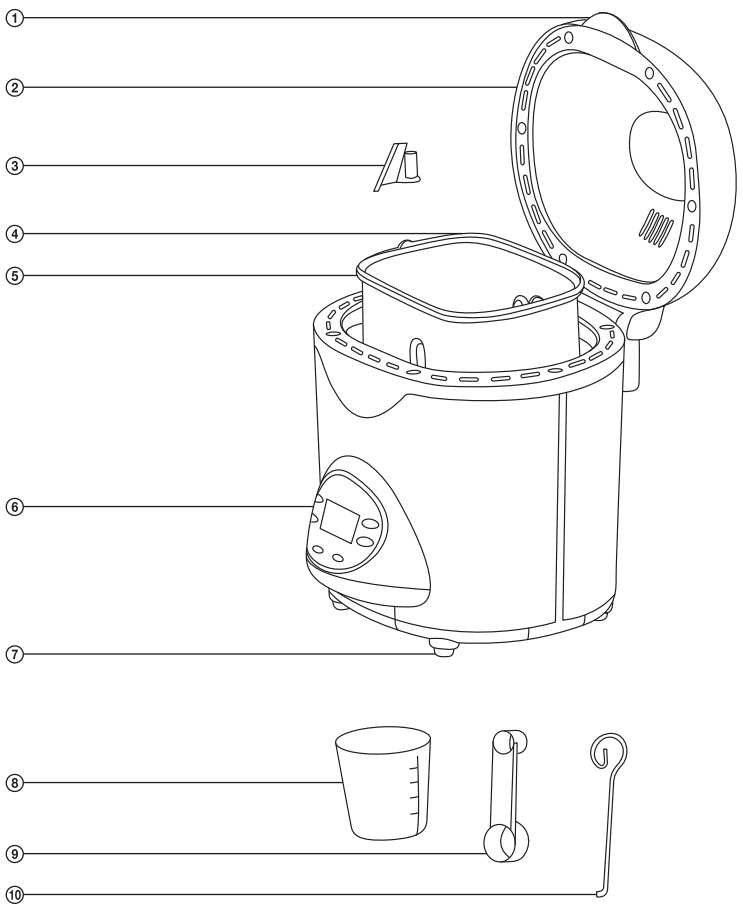
⚠ **Pastaba:**
Šis prietaisas nėra skirtas valdyti programuojamu įtaisu, išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo pulteliu.

8) Kai prietaisas veikia, nelieskite jokių jo judančių ar besisukančių dalių.
9) Jokiu būdu nebandykite įjungti buitinio prietaiso, jei kepimo talpykla nėra tinkamai įstatyta ir joje nėra pageidaujamų ingredientų.
10) Jokiu būdu nebandykite išimti kepimo talpyklos, daužydami viršutinę dalį ar šonus, nes taip ją galite pažeisti.
11) Į buitinį prietaisą draudžiama dėti metalinę foliją ar kitas medžiagas. Jei nepaisysite šio įspėjimo, rizikuosite sukelti gaisrą arba trumpąjį jungimą.
12) Pagrindinėmis šilumos sklidimo kryptimis būtinai užtikrinti bent 50 cm saugų atstumą iki lengvai užsiliepsnojančių medžiagų paviršiaus ir bent 10 cm atstumą iki kitų paviršių.
13) Jokiu būdu neuždenkite duonkepės šluoste, rankšluosčiu ar kita medžiaga, nes būtina palikti nekliudomą kelią šilumai ir garui pasišalinti. Uždengus buitinį prietaisą arba nepašalinus sąlyčio su lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis galimybių, gali kilti gaisras.
14) Nenaudokite šio buitinio prietaiso kitaip nei pagal numatytąją paskirtį.
15) Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
16) Nenaudokite buitinio prietaiso patalpai šildyti.
17) Nenaudokite buitinio prietaiso lauke.
18) Gamintojas neprisiima atsakomybės už jokią žalą, kilusią dėl netinkamo šio buitinio prietaiso ir jo priedų naudojimo. Tokios žalos pavyzdžiai: maisto produktų sugadinimas, sužalojimai, nudegimai, nuplikymai, gaisras ir pan.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

DUONKEPĖS APRAŠYMAS

A



① Dangčio rankena
② Dangtis su langeliu
③ Minkymo mentė
④ Nulenkiama kepimo talpyklos rankena
⑤ Kepimo talpykla
⑥ Valdymo skydelis su ekranu
⑦ Neslystančios kojelės
⑧ Matavimo indelis
⑨ Matavimo šaukštelis
⑩ Kablys kepimo talpyklos rankenai pakelti

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

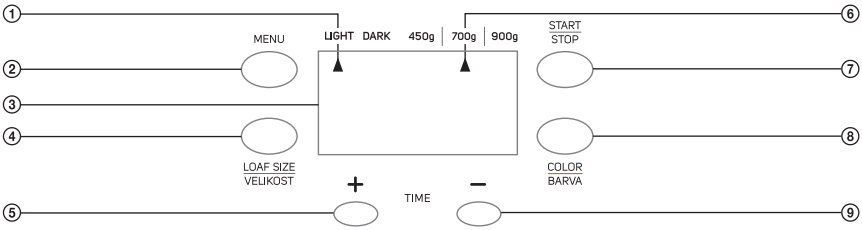
Duonkepė

SBR 1031WH / SBR 1032SS

VALDYMO SKYDELIO APRAŠYMAS

B

1. BASIC / Základní pečení
2. FRENCH / Francouzský chléb
3. SWEET / Sladký chléb
4. CAKE / Koláč
5. WHOLE WHEAT /Celozrnný chléb
6. SANDWICH / Toastový chléb
7. KNEADING / Hnětení
8. JAM / Džem
9. YOGURT / Jogurtový chléb
10. DOUGH / Těsto
11. FAST BAKE / Rychlé pečení
12. BAKE / Pečení



① Plutos spalvos nuostatos indikatorius
② Programos pasirinkimo mygtukas
③ Ekranas
④ Kepalo dydžio nustatymo mygtukas
⑤ Atidėto paleidimo nustatymo mygtukas
⑥ Kepalo dydžio nustatymo indikatorius
⑦ PALEIDIMO / STABDYMO mygtukas
⑧ Plutos spalvos pasirinkimo mygtukas
⑨ Atidėto paleidimo nustatymo mygtukas

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI

Prieš pradėdami naudoti prietaisą pirmą kartą, skirkite šiek tiek laiko naudotojo vadovui perskaityti ir vėliau laikykite jį tinkamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasinaudoti. Ypač svarbu atkreipti dėmesį į saugos instrukcijas.

1) Atsargiai išpakuokite duonkepę ir išimkite visas pakavimo medžiagas.
2) Pašalinkite dulkes, kurių galėjo patekti vidun pakavimo metu.
3) Drėgna ir švaria šluoste išvalykite kepimo talpyklą, minkymo mentę ir išorinius duonkepės paviršius.
   Duonos kepimo talpykla padengta nesvylančia danga. Jokiai duonkepės daliai valyti nenaudokite plieninės vatos ar kitų braižančių priemonių.
4) Prieš naudodami pirmą kartą, ištepkite kepimo talpyklą aliejumi, sviestu ar margarinu ir pakepkite be jokių ingredientų iki 3–5 minučių (pasirinkite kepimo programą).
5) Leiskite duonkepei atvėsti ir tada vėl ją išvalykite.
6) Užmaukite minkymo mentę ant kepimo talpyklos veleno.

PROGRAMOS APRAŠYMAS

1) BASIC / standartinis kepimas
Ši programa naudojama standartinio tipo duonai kepti iš baltųjų kvietinių miltų.

2) FRENCH / batonas
Ši programa naudojama tradiciniam prancūziškajam batonui puriu vidumi ir traškia pluta kepti.

Patarimas:
Prancūziškojo stiliaus batonas ilgai nestovi: suvalgykite jį dar kepimo dieną.

3) SWEET / saldžioji duona
Ši programa naudojama saldžiajai duonai kepti su didesniu riebalų ir cukraus kiekiu, naudojant priedus – džiovintus vaisius, riešutus, šokoladinius traškučius, saldintą apelsino žievelę ir pan.

4) CAKE / pyragas
Ši programa naudojama pyragams kepti ir saldiems kepiniams gaminti iš tešlos su kepimo milteliais.

5) WHOLE WHEAT / pilnagrūdė kvietinė duona
Ši programa naudojama pilnagrūdei duonai kepti.

Patarimas:
Su šia programa nerekomenduojama naudoti atidėto paleidimo funkcijos. Kitaip gali būti neigiamai paveikta duonos kokybė.

6) SANDWICH / sumuštinių duona
Ši programa naudojama puriai sumuštinių duonai kepti. Tokia duona tinka sumuštiniams gaminti.

7) KNEADING / minkymas
Ši programa naudojama ingredientams maišyti / minkyti. Šiai programai negalima rinktis plutos spalvos ar kepalo svorio, kadangi joje nenumatyta kepimo etapo. Prietaisui baigus vykdyti programą, išverskite tešlą iš kepimo talpyklos ir leiskite jai susistovėti apie 10 minučių, tada ruoškite toliau.

8) JAM / džemas
Ši programa naudojama įvairių tipų vaisių džemui ruošti. Virkite džemą mažesnėmis partijomis, kadangi virimo metu didėja jo tūris. Džemas yra lipnus: jam ištekėjus iš talpyklos, vėliau bus labai sunku išvalyti.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

9) **YOGURT / jogurtinė duona**
Ši programa naudojama duonai su jogurto komponentu kepti.

10) **DOUGH / tešla**
Ši programa naudojama ingredientams maišyti / minkyti ir po to tešlai iškelti, pvz., picai, bandelėms ir kt. kepti. Programoje kepimo etapas nenumatytas.

11) **FAST BAKE / spartusis kepimas**
Ši programa yra greitesnė bazinės / standartinės kepimo programos alternatyva.

12) **BAKE / kepimas**
Kepimo programa paverčia jūsų duonkepę nedidele orkaite. Šioje programoje iš anksto nustatoma kepimo trukmė – 1 val. Išankstinę nuostatą galima sutrumpinti, spustelint mygtuką TIME– (laiko trumpinimas). Patvirtinkite nuostatą mygtuku START/STOP (paleisti / stabdyti). Ši programa paprastai naudojama parduotuvėje įsigytai ir gaminti paruoštai tešlai kepti arba ką tik paruoštam kepalui pakepti, jei manote, kad pluta pernelyg plona.

DUONKEPĖS NAUDOJIMAS

1) **Išimkite talpyklą**
Atidarykite dangtį ir išimkite kepimo talpyklą, pakeldami rankeną: tvirtai patraukite ją aukštyn. Pastatykite ją ant paruošto pagrindo. Svarbu, kad ingredientai į kepimo talpyklą būtų pilami / dedami ne duonkepėje, kad atsitiktinai neišsipiltų ant pačios duonkepės vidinių dalių.
2) **Prijunkite minkymo mentę**
Užspauskite minkymo mentę žemyn ant veleno, kuris įrengtas kepimo talpyklos dugne.
3) **Sumatuokite ingredientus**
Sumatuokite reikiamus ingredientus ir nurodyta seka supilkite (sudėkite) juos į kepimo talpyklą (žr. skirsnį „DUONOS KEPIMAS“ kitoje naudotojo vadovo dalyje).
4) **Įstatykite kepimo talpyklą atgal į duonkepę**
Įstatykite kepimo talpyklą atgal į duonkepę ir tvirtai nuspauskite ją žemyn, kad ji spragtelėtų reikiamoje padėtyje. Uždarykite dangtį.
5) **Prijunkite duonkepę prie maitinimo lizdo**
Prijunkite duonkepę, įkišdami maitinimo kabelio kištuką į maitinimo lizdą. Apie prijungimą informuoja garsinis signalas. Ekrane pasirodo „1“ ir „2:50“. Tai reiškia, kad iš anksto parinkta numatytoji programa Nr. 1 (BASIC / standartinis kepimas), kurios trukmė siekia 2 val. 50 min., kai kepalo svoris lygus 450 g.
6) **Pasirinkite programą**
Spustelėkite mygtuką **MENU**, kad iš sąrašo pasirinktumėte pageidaujamą programos numerį.
7) **Nustatykite svorį**
Spustelėkite mygtuką **LOAF SIZE**, kad parinktumėte kepalo dydį (450 g / 700 g / 900 g).

⚠ **Dėmesio:**
Atminkite, kad visada renkatės bendrąjį kepalo svorį, o ne kepimo mišinio svorį!

8) **Pasirinkite plutos spalvą**
Spustelėkite mygtuką **COLOR,** kad pasirinktumėte pageidaujamą plutos spalvą (**LIGHT** = šviesi, **DARK** = tamsi).
9) **Nustatykite atidėjimą**
Jei pageidaujate, kad duona būtų iškepta vėliau, žr. aprašymą kitoje dalyje.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

10) **Paleiskite duonkepę vykdyti programą**
Spustelėkite mygtuką **START/STOP** (paleisti / stabdyti), kad paleistumėte duonkepę. Ekrano foninis apšvietimas pradeda mirksėti 5 sekundžių intervalais. Likęs laikas skaičiuojamas minutėmis.
11) **Kepimo etapai**
Duonkepė automatiškai vykdo individualios programos etapus. Minkymo etapo metu (tik vykdant kai kurias programas) atėjus laikui įdėti, pvz., džiovintus vaisius, riešutus ir pan., pasigirsta garsinis signalas (10 pyptelėjimų).
12) **Kepimo pabaiga**
Pasibaigus programai, ekrane pasirodo „0:00“ ir pasigirsta garsinis signalas (12 pyptelėjimų).
13) **Šilumos palaikymas**
Šilumos palaikymo funkcija (vykdant daugelį programų) užtikrina karšto oro cirkuliaciją papildomas 60 minučių (žr. skirsnį **ATSKIRŲ PROGRAMOS ETAPŲ APŽVALGA**). Pasibaigus šilumos palaikymo funkcijai, duodamas garsinis signalas. Jei norite užbaigti šilumos palaikymo funkciją anksčiau laiko, nuspauskite mygtuką **START/STOP** (stabdyti / paleisti) ir laikykite jį nuspaustą, kol pasigirs pyptelėjimas.
14) **Išimkite kepimo talpyklą**
Nuspauskite mygtuką **START/STOP** (paleisti / stabdyti) ir laikykite jį nuspaustą, kol pasigirs pyptelėjimas. Tada atidarykite dangtį ir kabliu iškelkite kepimo talpyklos rankeną. Paimkite virtuvinę pirštinę ir ja iškelkite kepimo talpyklą iš duonkepės.
15) **Išimkite duoną**
Leiskite duonai kepimo talpykloje atvėsti 10–15 minučių, tada apverskite kepimo talpyklą ir ištraukite duoną iš talpyklos, kad ji vėstų toliau.
16) Baigę naudotis duonkepe, būtinai atjunkite maitinimo kabelį nuo elektros tinklo.

GARSINIŲ SIGNALŲ APŽVALGA

1 ilgas pyptelėjimas
– duonkepės prijungimas prie maitinimo lizdo.

1 trumpas pyptelėjimas
– valdymo skydelio mygtuko spustelėjimas;
– indikacija, kad paleista programa su atidėjimu.

5 pyptelėjimai
Per aukšta temperatūra duonkepėje. Prieš paleidžiant vėl, būtina palaukti, kol duonkepė atauš.

10 pyptelėjimų
Vykdant standartinio kepimo, batono, saldžiosios duonos, pilnagrūdės duonos arba sumuštinių duonos kepimo programą, prasidėjo antrasis minkymo etapas. Galima sudėti ingredientus, pvz., džiovintus vaisius, riešutus ir kt.

12 pyptelėjimų
Programos užbaigimo pranešimas. Baigus visas programas, kurių sudėtyje buvo kepimo etapas, įjungiamas šilumos palaikymo etapas.

LAIKMAČIO NAUDOJIMAS

Jei norite, kad jūsų duona būtų iškepta vėliau, pasinaudokite laikmačiu. Nenaudokite šios funkcijos ruošdami receptus, kurių sudėtyje yra greitai gendančių produktų, pvz., šviežių kiaušinių, pieno, grietinės, sūrio ir pan.

Pavyzdys:
Dabar yra 21:00, jūs norite iškepti 700 g baltos duonos iš baltųjų kvietinių miltų ir pageidaujate, kad kepimo procedūra baigtųsi ryte, 8:00 val. (t. y. po 11 val.).

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

1) Sudėkite ingredientus į kepimo talpyklą ir uždenkite duonkepės dangtį.
2) Mygtuku **MENU** nustatykite programą Nr. 1 (BASIC / standartinis kepimas).
3) Mygtuku **LOAF SIZE** parinkite kepalo dydį (700 g).
4) Mygtuku **COLOR** pasirinkite plutos spalvą.
5) Ekrane pasirodys bendroji programos trukmė 2:55 (2 val. 55 min.). Mygtukais **TIME+** ir **TIME–** nustatykite laiką, kad ekrane pasirodytų 11:00. Tai trukmė, po kurios duona bus paruošta išimti iš duonkepės. Kaskart spustelint mygtuką TIME+ arba TIME–, nustatytoji trukmė padidinama arba sumažinama 10 minučių.
6) Kad paleistumėte programą atidėjimo režimu, spustelėkite mygtuką **START/STOP** (paleisti / sustabdyti). Ekrane pradedama atbulinė laiko atskaita.

Pastaba:
Programos paleidimą galima atidėti iki 10 val.

Paleidus nustatytą programą, būtina reguliariai tikrinti duonkepę. Vykdant 2 minkymo etapą (ekrane rodoma trukmė 2:15), duodamas garsinis signalas (10 pyptelėjimų). Tai reiškia, kad galima sudėti priedus, pvz., džiovintus vaisius, riešutus ir pan. Jei pageidaujate sudėti šiuos priedus, atidarykite dangtį ir įdėkite džiovintų vaisių, riešutų, ir t. t. Duonkepė tęsia nustatytą programą. Pasibaigus programai, duodamas garsinis signalas (12 pyptelėjimų) ir duonkepė automatiškai persijungia į šilumos palaikymo režimą.

Dėmesio:
Nespauskite mygtuko START/STOP (paleidimas / stabdymas) prieš atidarydami dangtį, nes kitaip programa bus atšaukta.

ELEKTROS TIEKIMO TRŪKIS

Po trumpo elektros tiekimo trūkio (iki 20 min.) atnaujinus elektros tiekimą, duonkepė automatiškai pratęsia nustatytą programą.
Po ilgo elektros tiekimo trūkio duonkepė grįžta į pradžią:

- Jei nepradėtas „rising 1" (pirmasis kildinimo) etapas, vėl pasirinkite reikiamą programą ir spustelėkite mygtuką **START/STOP** (paleisti / stabdyti).
- Jei programa užbaigė „rising 1" (pirmąjį kildinimo) etapą, reikės pradėti iš naujo, su naujais ingredientais.

DUONOS PJAUSTYMAS IR LAIKYMAS

- Siekdami geriausių rezultatų, prieš pjaustydami leiskite duonai atvėsti 30–40 minučių.
- Kad riekės būtų vienodos, naudokite elektrinį arba dantytąjį peilį.
- Nesuvartotą duoną galima sudėti į maišelį ir laikyti kambario temperatūroje iki 3 dienų. Jei aplinkoje karšta ir drėgna, įdėkite duoną į šaldytuvą ir palaikykite per naktį.
- Jei norite laikyti duoną ilgiau (iki 1 mėnesio), sudėkite ją į sandarią tarą ir įdėkite į šaldiklį.
- Jei duona buvo šaldytuve, prieš patiekdami palaukite, kol ji atšils iki kambario temperatūros.
- Kadangi namie keptoje duonoje nėra jokių konservantų, ji greičiau džiūsta ir kietėja nei prekybos centre pirkta duona.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš valydami atjunkite buitinį prietaisą nuo maitinimo lizdo ir palaukite, kol jis atvės.

1) Kepimo talpykla: išvalykite vidų ir nuvalykite išorę drėgna šluoste. Kad nepažeistumėte nesvylančios dangos, nenaudokite aštrių ar braižančių valymo produktų. Prieš įrengiant atgal, kepimo talpykla turi būti visiškai sausa.
2) Minkymo mentė: jei minkymo kniedę sunku nuimti nuo veleno, įpilkite į talpyklą šilto vandens ir palaukite apie 30 minučių. Po 30 minučių valymo mentę nuimti turėtų būti lengva. Kruopščiai nuvalykite minkymo mentę medvilnine šluoste.
3) Dangtis ir stebėjimo langelis: nuvalykite dangtį iš vidaus ir iš išorės drėgna šluoste.
4) Korpusas: atsargiai nuvalykite korpuso išorę drėgna šluoste. Valymui nenaudokite braižančių valiklių, nes galite pažeistų blizgųjį gaminio paviršių. Valydami jokiu būdu nenardinkite dangčio į vandenį.
5) Prieš padėdami duonkepę sandėliuoti, užtikrinkite, kad ji būtų visiškai atvėsusi, t. y. švari ir sausa, o dangtis – uždarytas.

Dėmesio:

- Dangčio vidinėje dalyje ir ties vėdinimo angomis gali atsirasti rudų dėmių. Tai – ingredientų garų likučiai, patekę į kepimo metu laukan besiveržiantį garą. Jos neturi jokio žalingo poveikio duonkepei ir kepamai duonos kokybei. Paprasčiausiai po kiekvieno naudojimo (arba joms pasirodžius) pašalinkite šias dėmes šluoste arba kempine, sudrėkinta šiltu vandeniu.
- Po ilgo naudojimo gali pakisti kepimo talpyklos paviršiaus spalva: taip nutinka dėl šilumos ir drėgnumo. Spalvos pasikeitimas neturi neigiamo poveikio duonkepės funkcijai arba duonos kokybei.

Patarimas:

Nuvalę minkymo mentę, įlašinkite į jos centrinę angą lašą kepimo aliejaus ir užmaukite atgal ant veleno kepimo talpykloje.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

ATSKIRŲ PROGRAMOS ETAPŲ APŽVALGA

Programa	**1 – BASIC / standartinis kepimas**					
Plutos spalva	Šviesi			Tamsi		
Svoris	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Atidėtas paleidimas	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.
Pašildymas	-	-	-	-	-	-
1 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Poilsis	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.
2 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
1 kildinimo etapas	38 min.	38 min.	38 min.	38 min.	38 min.	38 min.
Angos formavimas	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.
2 kildinimo etapas	39 min.	40 min.	41 min.	39 min.	40 min.	41 min.
Kepimas	52 min.	56 min.	60 min.	52 min.	56 min.	60 min.
Pakartotinis pašildymas	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Bendroji trukmė	02:50	02:55	03:00	02:50	02:55	03:00
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	02:15	02:20	02:25	02:15	02:20	02:25

Programa	**2 – FRENCH / batonas**					
Plutos spalva	Šviesi			Tamsi		
Svoris	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Atidėtas paleidimas	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.
Pašildymas	-	-	-	-	-	-
1 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Poilsis	33 min.	35 min.	39 min.	33 min.	35 min.	39 min.
2 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
1 kildinimo etapas	42 min.	45 min.	45 min.	42 min.	45 min.	45 min.
Angos formavimas	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.
2 kildinimo etapas	49 min.	49 min.	50 min.	49 min.	49 min.	50 min.
Kepimas	55 min.	60 min.	65 min.	55 min.	60 min.	65 min.
Pakartotinis pašildymas	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Bendroji trukmė	03:30	03:40	03:50	03:30	03:40	03:50
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	02:32	02:40	02:46	02:32	02:40	02:46

Programa	**3 – SWEET / saldžioji duona**					
Plutos spalva	Šviesi			Tamsi		
Svoris	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Atidėtas paleidimas	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.
Pašildymas	-	-	-	-	-	-
1 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Poilsis	10 min.	11 min.	12 min.	10 min.	11 min.	12 min.
2 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
1 kildinimo etapas	34 min.	34 min.	34 min.	34 min.	34 min.	34 min.
Angos formavimas	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.
2 kildinimo etapas	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.	43 min.
Kepimas	52 min.	56 min.	60 min.	52 min.	56 min.	60 min.
Pakartotinis pašildymas	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Bendroji trukmė	02:50	02:55	03:00	02:50	02:55	03:00
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	02:15	02:19	02:23	02:15	02:19	02:23

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Duonkepė

SBR 1031WH / SBR 1032SS

Programa	4 – CAKE / pyragas					
Kepimo lygis	Šviesi			Tamsesnė		
Svoris	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Atidėtas paleidimas	-	-	-	-	-	-
Pašildymas	-	-	-	-	-	-
1 minkymo etapas	-	-	-	-	-	-
Poilsis	-	-	-	-	-	-
2 minkymo etapas	21 min.	22 min.	23 min.	21 min.	22 min.	23 min.
1 kildinimo etapas	-	-	-	-	-	-
Angos formavimas	-	-	-	-	-	-
2 kildinimo etapas	19 min.	23 min.	28 min.	19 min.	23 min.	28 min.
Kepimas	50 min.	55 min.	59 min.	50 min.	55 min.	59 min.
Pakartotinis pašildymas	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Bendroji trukmė	01:30	01:40	01:50	01:30	01:40	01:50
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	-	-	-	-	-	-

Programa	5 – WHOLE WHEAT / pilnagrūdė kvietinė duona					
Plutos spalva	Šviesi			Tamsi		
Svoris	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Atidėtas paleidimas	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.
Pašildymas	-	-	-	-	-	-
1 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Poilsis	21 min.	23 min.	25 min.	21 min.	23 min.	25 min.
2 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
1 kildinimo etapas	42 min.	42 min.	42 min.	42 min.	42 min.	42 min.
Angos formavimas	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.
2 kildinimo etapas	58 min.	59 min.	61 min.	58 min.	59 min.	61 min.
Kepimas	53 min.	57 min.	61 min.	53 min.	57 min.	61 min.
Pakartotinis pašildymas	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Bendroji trukmė	03:25	03:32	03:40	03:25	03:32	03:40
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	02:39	02:44	02:55	02:39	02:44	02:55

Programa	6 – SANDWICH / sumuštinių duona					
Plutos spalva	Šviesi			Tamsi		
Svoris	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Atidėtas paleidimas	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.
Pašildymas	-	-	-	-	-	-
1 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Poilsis	38 min.	39 min.	40 min.	38 min.	39 min.	40 min.
2 minkymo etapas	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
1 kildinimo etapas	37 min.	37 min.	37 min.	37 min.	37 min.	37 min.
Angos formavimas	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.
2 kildinimo etapas	27 min.	27 min.	27 min.	27 min.	27 min.	27 min.
Kepimas	52 min.	56 min.	60 min.	52 min.	56 min.	60 min.
Pakartotinis pašildymas	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Bendroji trukmė	02:55	03:00	03:05	02:55	03:00	03:05
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	-	-	-	-	-	-

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Duonkepė

SBR 1031WH / SBR 1032SS

Programa	7 – KNEADING / minkymas
Plutos spalva	-
Svoris	-
Atidėtas paleidimas	-
Pašildymas	-
1 minkymo etapas	10 min.
Poilsis	-
2 minkymo etapas	-
1 kildinimo etapas	-
Angos formavimas	-
2 kildinimo etapas	-
Kepimas	-
Pakartotinis pašildymas	-
Bendroji trukmė	10 min.
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	-

Programa	8 – JAM / džemas
Plutos spalva	-
Svoris	-
Atidėtas paleidimas	-
Pašildymas	-
1 minkymo etapas	-
1 kildinimo etapas (kepimas)	15 min.
2 minkymo etapas	45 min.
2 kildinimo etapas (kepimas)	
Angos formavimas	20 min.
3 kildinimo etapas (kepimas)	
Kepimas	-
Pakartotinis pašildymas	-
Bendroji trukmė	01:20
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	-

Programa	9 – YOGURT / jogurtinė duona					
Plutos spalva	Šviesi			Tamsi		
Svoris	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Atidėtas paleidimas	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.	0–10 val.
Pašildymas	-	-	-	-	-	-
1 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Poilsis	19 min.	21 min.	23 min.	19 min.	21 min.	23 min.
2 minkymo etapas	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
1 kildinimo etapas	44 min.	44 min.	44 min.	44 min.	44 min.	44 min.
Angos formavimas	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.
2 kildinimo etapas	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.
Kepimas	56 min.	59 min.	62 min.	56 min.	59 min.	62 min.
Pakartotinis pašildymas	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Bendroji trukmė	03:20	03:25	03:30	03:20	03:25	03:30
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	02:36	02:39	02:42	02:36	02:39	02:42

Programa	10 – DOUGH / tešla	11 – FAST BAKE / spartusis kepimas	12 – BAKE / kepimas
Plutos spalva	-	-	-
Svoris	-	-	-
Atidėtas paleidimas	-	-	-
Pašildymas	-	-	-
1 minkymo etapas	15 min.	12 min.	-
Poilsis	10 min.	5 min.	-
2 minkymo etapas	10 min.	5 min.	-
1 kildinimo etapas	-	-	-
Angos formavimas	-	-	-
2 kildinimo etapas	55 min.	14 min.	-
Kepimas	-	54 min.	60 min.
Pakartotinis pašildymas	-	60 min.	60 min.
Bendroji trukmė	01:30	01:30	01:00
Laikas įdėti džiovintus vaisius, riešutus ir kt.	--	-	-

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2013

DUONOS KEPIMAS

Trumpas duonai kepti dažniausiai naudojamų ingredientų sąrašas

1) **Duonos miltai**
Duonos miltuose yra daug glitimo (todėl juos galima vadinti daug glitimo sudėtyje turinčiais miltais, kuriuose būna daug baltymų). Šie miltai pasižymi geromis elastinėmis savybėmis ir po kildinimo etapo gali išlaikyti iškilusią duoną ir ši nesusmenga. Kadangi čia glitimo daugiau nei įprastuose miltuose, juos galima naudoti stambesniems duonos kepalams kepti su geresne vidine skaidulų struktūra. Kepant duoną, duonos miltai – svarbiausias ingredientas.

2) **Paprastieji miltai**
Paprastieji miltai gaminami iš kruopščiai atrinktų kietųjų ir minkštųjų kviečių, jie tinka kepti duoną greitai arba kepti pyragus bei pyragaičius.

3) **Pilnagrūdžiai kvietiniai miltai**
Pilnagrūdžiai kvietiniai miltai gaminami malant kviečius, juose yra kviečių lukštų ir glitimo. Pilnagrūdžiai kvietiniai miltai yra sunkesni ir maistingesni nei įprasti miltai. Iš pilnagrūdžių miltų paprastai iškepami mažesni duonos kepalai. Todėl, siekiant geriausių rezultatų, daugelyje receptų pilnagrūdžiai kvietiniai miltai yra maišomi su duonos miltais.

4) **Juodieji kvietiniai miltai**
Juodieji kvietiniai miltai dar vadinami „rupiaisiais miltais“. Tai – toks miltų tipas, kuriuose yra daug skaidulų (panašiai kaip ir pilnagrūdžiuose). Siekiant iškepti po kildinimo didesnius kepalus, šiuos miltus būtina sumaišyti su dideliu kiekiu duonos miltų.

5) **Ruginiai miltai**
Ruginiai miltai skirti pirmiausia kepti tamsią duoną. Juose gausu mineralinių junginių. Šių miltų sudėtyje mažiau glitimo nei kvietiniuose miltuose, todėl jie paprastai maišomi su kvietiniais miltais.

6) **Kepimo milteliai**
Kepimo milteliai gaminami malant smulkius kvietinius arba kvietinius miltus su mažai baltymų, jie naudojami išskirtinai pyragams kepti. Nors įvairių tipų miltai atrodo panašiai, jų absorbcijos charakteristikos ir mielių efektyvumas žymiai skiriasi, priklausomai nuo to, kur jie augo, kokios buvo augimo sąlygos, malimo procesai ir sandėliavimo ypatumai. Išbandykite įvairių produkciją siūlančių gamintojų miltus, paskanaukite juos ir palyginkite rezultatus. Tada pasirinkite tuos miltus, su kuriais, jūsų nuomone, kepiniai pavyko geriausiai.

7) **Javiniai ir avižiniai miltai**
Javiniai ir avižiniai miltai gaminami malant javus ir avižas. Abiejų rūšių miltai yra naudojami kaip papildomi ingredientai kepant šiurkštesnę duoną, jie naudojami siekiant pagerinti duonos skonį ir struktūrą.

8) **Cukrus**
Cukrus – labai svarbus ingredientas, kuris duonai suteikia saldumą ir spalvą. Baltasis cukrus padeda kildinti duoną, jis plačiai naudojamas kaip maistinis elementas. Atskirais atvejais galima naudoti rudąjį cukrų, cukraus pudrą arba cukraus vatą.

9) **Mielės**
Mielės kildina tešlą ir išskiria anglies dioksidą, kuris padidina duonos tūrį ir susmulkina vidines skaidulas. Vis dėlto, siekiant tešlą kildinti greitai, reikia cukruje ir miltuose esančių angliavandenių.
1 arbatinis šaukštelis sausų aktyviųjų mielių = 3/4 arbatinio šaukštelio tirpiųjų mielių
5 arbatiniai šaukšteliai sausų aktyviųjų mielių = 1 valgomasis šaukštas tirpiųjų mielių
2 arbatiniai šaukšteliai sausų aktyviųjų mielių = 1,5 arbatinio šaukštelio tirpiųjų mielių
Mieles reikia laikyti šaldytuve, nes aukštoje temperatūroje jos genda. Prieš naudodami mieles, patikrinkite jų galiojimo terminą. Po kiekvieno naudojimo kaip galima greičiau grąžinkite jas atgal į šaldytuvą. Jei duona nekyla, greičiausiai naudojamos mielės jau nebeaktyvios.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Patarimas:
Pagal toliau pateiktą procedūrą nustatykite, ar mielės šviežios ir aktyvios, ar ne:

1. Į matavimo indelį supilkite 1/2 puodelio šilto vandens (45–50 °C).
2. Įpilkite 1 arbatinį šaukštelį baltojo cukraus ir išmaišykite. Tada apibarstykite 2 arbatiniais šaukšteliais mielių.
3. Padėkite matavimo puodelį į šiltą vietą ir palaukite apie 10 minučių. Nemaišykite mišinio.
4. Putos turėtų pasiekti matavimo indelio kraštą. Jei taip nenutinka, vadinasi mielės negyvos arba neaktyvios.

10) Druska
Druska būtina, siekiant pagerinti duonos aromatą ir plutos spalvą. Tuo pat metu druska stabdo mielių veikimą. Niekada recepte nenaudokite per daug druskos. Jei druskos naudoti nenorite, jos galite nedėti. Taip duona bus didesnė nei druską naudojant.

11) Kiaušiniai
Kiaušiniai gali pagerinti duonos struktūrą, ją paversti maistingesne ir didesne bei praturtinti skonį specifiniu kiaušinio aromatu. Jei pageidaujate naudoti kiaušinius, pradaužkite lukštą, supilkite turinį ir gerai išmaišykite.

12) Riebalai, sviestas ir augalinis aliejus
Dėl riebalų duona būna švelnesnė ir ilgiau negenda. Prieš naudojant sviestą, išėmus iš šaldytuvo jį reikia išlydyti arba supjaustyti mažais gabalėliais, kad jis gerai išsimaišytų.

13) Kepimo milteliai
Kepimo milteliai naudojami daugiausiai tešlai kildinti, kai duona kepama itin spartaus kepimo programa. Dėl tam tikrų cheminių principų nereikia tiek laiko tešlai iškilti, be to, išsiskiria dujų, kurios sudaro burbuliukų arba sušvelnina duonos struktūrą.

14) Natrio hidrokarbonatas
Taikoma tas pats, kas ir kepimo milteliams. Galima naudoti derinant su kepimo milteliais.

15) Vanduo ir kiti skysčiai
Vanduo – būtinas duonos kepimo ingredientas. Bendruoju atveju geriausiai tinka 20–25 °C intervalo vanduo. Kildinimui pagreitintose programose vandens temperatūra turi siekti 45–50 °C. Vietoj vandens galima naudoti šviežią pieną arba vandens ir 2 % pieno miltelių mišinį, kuris pagerins duonos aromatą ir šios pluta bus malonesnės spalvos. Kai kuriuose receptuose, siekiant pagerinti duonos aromatą, galima naudoti sultis (pvz., obuolių, apelsinų, citrinų ir pan.).

Kokia seka dėti ingredientus

Visuose receptuose svarbu laikytis bendrosios sekos, kaip dėti atskirus ingredientus:

- Pirmiausia į kepimo talpyklą supilkite skysčius (vandenį, pieną, alų, pasukas, rūgpienį, jogurtą, kiaušinius ir t. t.)
- Po to sudėkite birius ingredientus (miltus, žoleles, duonos prieskonius, sėlenas, ūglius, dribsnius, sėklas ir t. t.)
- Į vieną kampą supilkite druską
- Į kitą kampą supilkite cukrų
- Į trečią kampą supilkite prieskonius
- Kepimo talpyklos viduryje padarykite mažą skylutę, sudėkite mieles arba kepimo miltelius ir uždenkite miltais. Jei naudojate šviežiąsias mieles, geriau pilti cukrų tiesiai į jas. Mieles arba kepimo miltelius būtinai berkite ant sausų miltų!

Patarimas:
Siekiant geresnių rezultatų, kai naudojama sunki tešla, kurioje daug ruginių miltų arba pilnagrūdžių kvietinių miltų, rekomenduojame ingredientus dėti atvirkščiai, t. y. pirmiausia dėti sausas mieles ir miltus, po to – pilti skysčius.

- Džiovintus vaisius, riešutus ir pan. dedame tik 2 minkymo etapo metu – po to, kai duonkepė duoda signalą (10 pyptelėjimų). Ši funkcija pasiekiama tik su kai kuriomis programomis.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Atminkite kelis svarbius naminės duonos kepimo momentus:
- Druska ir mielės negali liestis tiesiogiai!
- Prieš kepdami, pamirkykite dribsnius pernakt.
- Jei ketinate atidėti paleidimą, būtinai naudokite šaltus ingredientus.
- Kepant su atidėjimu, negalima naudoti greitai gendančių ingredientų, pvz., kiaušinių, šviežio pieno, vaisių, svogūnų ir pan.
- Išėmus duoną iš duonkepės, reikia leisti jai atvėsti, padedant ant tinkamo pagrindo (pvz., medinės ar nailoninės pjaustymo lentos).

RECEPTAI

Dėmesio:
Atminkite, kad visi receptuose nurodyti atskirų ingredientų svoriai, tūriai ir turiniai yra tik orientaciniai. Kepimo rezultatai priklauso nuo daugelio veiksnių:
- vandens kietumo (naudojant per minkštą vandenį, tešla kyla greičiau);
- oro drėgnumo virtuvėje (jei drėgnumas didesnis, būtina sumažinti naudojamo vandens kiekį 1–2 arbatiniais šaukšteliais);
- aukščio virš jūros lygio (didesniame nei 750 metrų aukštyje virš jūros lygio tešla kyla greičiau);
- ingredientų konsistencijos.

Dėl pirmiau nurodytų priežasčių rekomenduojame modifikuoti pasirinktą receptą pagal esamas sąlygas.

Standartiniai duonkepės priedai – matavimo šaukštelis ir matavimo indelis. Matavimo šaukštelis yra dvipusis – turi mažąjį ir didįjį galus. Mažojo matavimo šaukštelio tūris – 5 ml. Didžiojo matavimo šaukštelio tūris – 15 ml. Matavimo indelio tūris – 250 ml.
Į vieną nubrauktą matavimo indelį telpa 150 g miltų arba 250 ml vandens.
Į vieną nubrauktą mažąjį matavimo šaukštelį telpa 6 g druskos, 3,5 g sausųjų mielių, 4,5 g miltų gerinimo priedo, 3,5 g puriklio arba 6 g kalio bikarbonato.
Į vieną nubrauktą didįjį šaukštelį telpa 14 g cukraus, 7 g razinų, 6 g riešutų, 6,5 g pieno miltelių, 16 g aliejaus. Vienas kiaušinio trynys sveria apie 50–60 g.
Matuojant ingredientus, matavimo šaukštelį / indelį reikia statyti ant lygaus paviršiaus. Tikslų skysčių kiekį galima matuoti pakėlus šaukštelį / indelį prie akių.

Patarimas:
Jei dėl kokios nors priežasties nenorite kepti duonos pagal receptus, galite savo parduotuvėje įsigyti įvairių paruoštų gaminti duonos mišinių. Naudodami paruoštus gaminti mišinius, būtinai laikykitės ant pakuotės pateikiamų instrukcijų. Atminkite, kad net ir į šiuos įsigytus ir paruoštus gaminti mišinius atskirais atvejais gali reikėti įdėti mielių (atskirą ingredientą).

Standartinės duonos (BASIC) receptas

Ingredientai:
340 ml vandens
1 mažasis matavimo šaukštelis druskos
3 didieji matavimo šaukšteliai baltojo cukraus
2 didieji matavimo šaukšteliai augalinio aliejaus
3 ¾ matavimo indelio duonos miltų
2 ½ didžiojo matavimo šaukštelio neriebaus pieno miltelių
2 mažieji matavimo šaukšteliai miltų gerinimo priedo
1 ¼ mažojo matavimo šaukštelio sausųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa Nr. 1 – BASIC (standartinis kepimas), kepalo dydis: 900 g, plutelė: LIGHT (šviesi) arba DARK (tamsi) – pagal skonį

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Batonas

Ingredientai:
340 ml vandens
1 ½ mažojo matavimo šaukštelio druskos
2 ½ didžiojo matavimo šaukštelio baltojo cukraus
1 ¼ didžiojo matavimo šaukštelio augalinio aliejaus
3 ¾ matavimo indelio duonos miltų
2 ½ didžiojo matavimo šaukštelio neriebaus pieno miltelių
2 mažieji matavimo šaukšteliai miltų gerinimo priedo
1 ¼ mažojo matavimo šaukštelio sausųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa Nr. 2 – FRENCH (batonas), kepalo dydis: 900 g, plutelė: LIGHT (šviesi) arba DARK (tamsi) – pagal skonį

Saldžioji duona

Ingredientai:
240 ml vandens
2 kiaušiniai
½ matavimo indelio baltojo cukraus
½ mažojo matavimo šaukštelio druskos
1 ½ didžiojo matavimo šaukštelio augalinio aliejaus
3 matavimo indeliai duonos miltų
2 ½ didžiojo matavimo šaukštelio neriebaus pieno miltelių
2 mažieji matavimo šaukšteliai miltų gerinimo priedo
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa Nr. 3 – SWEET (saldžioji duona), kepalo dydis: 900 g, plutelė: LIGHT (šviesi) arba DARK (tamsi) – pagal skonį

Pyragas

Ingredientai:
4 kiaušiniai
80 ml pieno
1 didysis matavimo šaukštelis augalinio aliejaus
½ mažojo matavimo šaukštelio druskos
2 ½ didžiojo matavimo šaukštelio rudojo cukraus
3 ¾ matavimo indelio miltų
1 ½ mažojo matavimo šaukštelio puriklio (kalio bitartrato)
½ mažojo matavimo šaukštelio natrio hidrokarbonato
2 didieji matavimo šaukšteliai sausųjų mielių

Pastaba:
Pirmiausia atskirai suplakite kiaušinį ir tik tada pilkite jį į kitus ingredientus, esančius kepimo talpykloje.

Duonkepės nuostatos: Programa Nr. 4 – CAKE (pyragas), kepalo dydis: 900 g, kepimo lygis: LIGHT (šviesi) arba DARK (tamsesnė) – pagal skonį

Pilnagrūdė duona

Ingredientai:
340 ml vandens
1 mažasis matavimo šaukštelis druskos
2 ½ didžiojo matavimo šaukštelio baltojo cukraus
1 ½ didžiojo matavimo šaukštelio augalinio aliejaus
1 ¾ matavimo indelio pilnagrūdžių kvietinių miltų
2 matavimo indeliai duonos miltų
2 didieji matavimo šaukšteliai neriebaus pieno miltelių
2 mažieji matavimo šaukšteliai miltų gerinimo priedo

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

1 ¼ mažojo matavimo šaukštelio sausųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa Nr. 5 – WHOLE WHEAT (pilnagrūdė kvietinė duona), kepalo dydis: 900 g, plutelė: LIGHT (šviesi) arba DARK (tamsi) – pagal skonį

Sumuštinių duona

Ingredientai:
260 ml vandens
1 kiaušinis
½ mažo matavimo šaukštelio druskos
2 ½ didžiojo matavimo šaukštelio baltojo cukraus
2 didieji matavimo šaukšteliai augalinio aliejaus
3 ½ matavimo indelio duonos miltų
2 didieji matavimo šaukšteliai neriebaus pieno miltelių
2 mažieji matavimo šaukšteliai miltų gerinimo priedo
1 ¼ mažojo matavimo šaukštelio sausųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa Nr. 6 – SANDWICH (sumuštinių duona), kepalo dydis: 900 g, plutelė: LIGHT (šviesi) arba DARK (tamsi) – pagal skonį

Jogurtinė duona

Ingredientai:
150 ml vandens
200 g jogurto
2 ½ didžiojo matavimo šaukštelio baltojo cukraus
⅔ mažojo matavimo šaukštelio druskos
2 didieji matavimo šaukšteliai augalinio aliejaus
3 ¾ matavimo indelio duonos miltų
2 mažieji matavimo šaukšteliai miltų gerinimo priedo
1 ¼ mažojo matavimo šaukštelio sausųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa Nr. 9 – YOGURT (jogurtinė duona), kepalo dydis: 900 g, plutelė: LIGHT (šviesi) arba DARK (tamsi) – pagal skonį

Smulkių kvietinių miltų duona

Ingredientai:
350 ml vandens
3 didieji matavimo šaukšteliai aliejaus
2 mažieji matavimo šaukšteliai druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis kmynų sėklų
1 didieji matavimo šaukšteliai neriebaus pieno miltelių
300 g smulkių miltų
100 g ruginių miltų
100 g rupiųjų kvietinių miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 šviežiųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: LIGHT

Baltoji kmynų duona

Ingredientai:
300 ml vandens
2 mažieji matavimo šaukšteliai cukraus
2 mažieji matavimo šaukšteliai druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis kmynų sėklų
500 g smulkių miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 šviežiųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Alaus duona

Ingredientai:
250 ml alaus
100 ml vandens
2,5 mažojo matavimo šaukštelio maltų kmynų sėklų
2 mažieji matavimo šaukšteliai druskos
350 g smulkių miltų
150 g kvietinių duonos miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 šviežiųjų mielių
Sėklų – pagal skonį (pvz., saulėgrąžų)
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Speltos kviečių duona

Ingredientai:
350 ml pasukų
50 ml vandens
1 didysis matavimo šaukštelis acto
2 didieji matavimo šaukšteliai alyvuogių aliejaus
1 mažasis matavimo šaukštelis druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis cukraus
250 g smulkių miltų
250 g pilnagrūdžių kvietinių speltos miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 šviežiųjų mielių
Nelukštentų saulėgrąžų – pagal skonį
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Šumavos duona

Ingredientai:
320 ml vandens
1 didysis matavimo šaukštelis acto
2 didieji matavimo šaukšteliai aliejaus
2 mažasis matavimo šaukštelis kmynų sėklų
2,5 mažojo matavimo šaukštelio druskos
220 g smulkių miltų
230 g kvietinių duonos miltų
100 g pilnagrūdžių kvietinių miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
2 didieji matavimo šaukšteliai saulėgrąžų
Duonkepės nuostatos: BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Duona su kumpio gabaliukais

Ingredientai:
200 ml pasukų (arba grietinės)
150 ml vandens (galima įpilti priklausomai nuo pasukų tirštumo)
1 didysis matavimo šaukštelis acto
1 apvalus valgomasis šaukštas maltų kiaulienos traškučių
1,5 mažojo matavimo šaukštelio druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis cukraus
1 mažasis matavimo šaukštelis kmynų sėklų
150 g pilnagrūdžių ruginių miltų
350 g smulkių miltų
1 1/4 mažojo matavimo šaukštelio sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Duona su saulėgrąžomis

Ingredientai:
330 g vandens
2 didieji matavimo šaukšteliai aliejaus
1 didysis matavimo šaukštelis acto
280 g smulkių miltų
120 g smulkių pilnagrūdžių miltų
60 g kvietinių speltos miltų
80 g kvietinių duonos miltų
2 mažojo matavimo šaukštelio druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
5 didieji matavimo šaukšteliai nelukštentų saulėgrąžų
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Duona su kumpiu ir česnakais

Ingredientai:
320 ml vandens
2 didieji matavimo šaukšteliai aliejaus
1 didysis matavimo šaukštelis acto
1,5 mažojo matavimo šaukštelio druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis cukraus
2 mažieji matavimo šaukšteliai bulvių košės miltelių
1 mažasis matavimo šaukštelis česnakų miltelių (arba 1–2 skiltelės)
1 mažasis matavimo šaukštelis kmynų sėklų
3 didieji matavimo šaukšteliai smulkiai supjaustytų arba maltų kiaulienos traškučių
350 g smulkių miltų
150 g ruginių miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Duona su medumi ir saulėgrąžomis

Ingredientai:
280 ml vandens
15 g sviesto
1 didysis matavimo šaukštelis neriebaus pieno miltelių
1 mažasis matavimo šaukštelis druskos
1,5 mažojo matavimo šaukštelio medaus
200 g lengvųjų miltų
200 g svirno miltų (pilnagrūdžių miltų su maltais kviečiais ir rugiais)
1/2 mažojo matavimo šaukštelio sausųjų mielių arba pusė 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
2 didieji matavimo šaukšteliai nelukštentų saulėgrąžų
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 700 g / pluta: DARK (tamsi)

Bananinė duona

Ingredientai:
6 didieji matavimo šaukšteliai pieno
200 g bananų (piurė arba sutrinti šakute)
1 kiaušinis
70 g lydyto sviesto
70 g cukraus
450 g smulkių miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: LIGHT

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Porų duona su sūriu

Ingredientai:
200 ml vandens
2 mažieji matavimo šaukšteliai aliejaus
1 plaktas kiaušinis
150 g kaimiško sūrio
200 g pusiau smulkių miltų
100 g kvietinių speltos miltų
100 g pilnagrūdžių ruginių miltų
100 g kvietinių duonos miltų
2 mažieji matavimo šaukšteliai druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis cukraus
2 mažieji matavimo šaukšteliai sausųjų mielių arba 1/2 kubelio šviežiųjų mielių
Po garsinio signalo, informuojančio apie 2 minkymo etapą, įdėti 1 mažą porą
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Sūrio duona su kečupu

Ingredientai:
200 ml vandens
1 plaktas kiaušinis
1 didysis matavimo šaukštelis alyvuogių aliejaus
4 didieji matavimo šaukšteliai kečupo
1 mažasis matavimo šaukštelis druskos
1/4 mažojo matavimo šaukštelio maltų juodųjų pipirų
300 g kvietinių duonos miltų
100 g ruginių duonos miltų
100g kvietinių speltos miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
Po garsinio signalo, informuojančio apie 2 minkymo etapą, įdėti 250 g tarkuoto olandiško sūrio
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Senosios Bohemijos duona

Ingredientai:
230 ml vandens
1 didysis matavimo šaukštelis acto
2 mažieji matavimo šaukšteliai druskos
75 g virtų bulvių
450 g smulkių duonos miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis maltų kmynų sėklų
1/4 mažojo matavimo šaukštelio maltų paprastųjų pankolių
1/4 mažojo matavimo šaukštelio maltų anyžių sėklų
1/4 mažojo matavimo šaukštelio maltos kalendros
1 mažasis matavimo šaukštelis cukraus
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Duona su alyvuogėmis ir raudonėliu

Ingredientai:
300 ml vandens
Žiupsnelis cukraus
1 mažasis matavimo šaukštelis druskos
1 didysis matavimo šaukštelis alyvuogių aliejaus
1 supjaustytas svogūnas
540 g smulkių miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
1/4 mažojo matavimo šaukštelio šviežiai sumaltų juodųjų pipirų

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

50 g stambiai supjaustytų juodųjų alyvuogių (be kauliukų)
1 didysis matavimo šaukštelis šviežiai susmulkintų raudonėlių (arba 1 arbatinis šaukštelis raudonėlių miltelių)
1 didysis matavimo šaukštelis šviežiai susmulkintų petražolių
Procedūra: pakepinkite svogūną ant aliejaus, kol taps aukso spalvos. Į kepimo talpyklą supilkite vandenį, keptus svogūnus su aliejumi, miltus, prieskonius, cukrų, druską ir mieles. Alyvuoges dėti tik po garsinio signalo, informuojančio apie 2 minkymo etapą.
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Žolelių duona su pasukomis

Ingredientai:
110 ml vandens
150 ml pasukų
1 mažasis matavimo šaukštelis cukraus
2 mažieji matavimo šaukšteliai druskos
Pipirai
3 didieji matavimo šaukšteliai aliejaus
250 g smulkių miltų
250 g pusiau smulkių miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
2 didieji matavimo šaukšteliai petražolių
2 didieji matavimo šaukšteliai laiškinio česnako
2 didieji matavimo šaukšteliai krapų
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Duona su „Olomoucké tvarůžky“ sūriu

Ingredientai:
300 ml vandens
1 didysis matavimo šaukštelis alyvuogių aliejaus
2 kiaušinių baltymai arba 1 kiaušinio trynys
4 didieji matavimo šaukšteliai kečupo
1 mažasis matavimo šaukštelis druskos
300 g kvietinių duonos miltų
100 g kvietinių speltos miltų
70 g smulkių miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
50 g sėlenų
170 g stambiai sutarkuoto „Olomoucké tvarůžky“ sūrio
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Česnakinė duona su daržovėmis

Ingredientai:
375 ml vandens
2 didieji matavimo šaukšteliai alyvuogių aliejaus
2 didieji matavimo šaukšteliai balzaminio acto
2 mažieji matavimo šaukšteliai druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis cukraus
3 mažieji matavimo šaukšteliai česnakų miltelių
2 mažieji matavimo šaukšteliai Provanso žolelių
2 didieji matavimo šaukšteliai sėmenų
200 g smulkių kvietinių miltų
100 g pilnagrūdžių kvietinių miltų
100 g kvietinių speltos miltų
200 g ruginių duonos miltų
1,5 mažojo matavimo šaukštelio sausųjų mielių arba nepilna 1/2 kubelio šviežiųjų mielių

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Įdaras:
sterilizuoti žirneliai;
skritulėliais supjaustyti švieži porai;
raudonieji pipirai, jaunas svogūnas, džiovinti pomidorai ir pan.
Procedūra: sudėkite bazinius ingredientus, kaip įprasta, į duonkepę. Žoleles ir česnaką sudėkite tiesiai į vandenį, įmaišykite sėmenis tiesiai į miltus. Po paskutinio minkymo išimkite tešlą iš duonkepės, išimkite minkymo mentę (mentes) ir sudėkite turinį į tešlą. Tada greitai grąžinkite mišinį atgal į duonkepę galutiniam minkymui.
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Žirnių duona

Ingredientai:
300 ml vandens
2 didieji matavimo šaukšteliai kviečių sėlenų
2 didieji matavimo šaukšteliai sėmenų
1 didysis matavimo šaukštelis druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis maltų kmynų sėklų
400 g smulkių miltų
100 g ruginių duonos miltų
1/4 šviežiųjų mielių (+ 1 valgomasis šaukštas cukraus) arba 1 arbatinis šaukštelis sausųjų mielių
150 g šviežių žirnelių iš skardinės
Procedūra: dėkite žirnelius, kai bus užbaigtas minkymo procesas. Prasidėjus kildinimo etapui, išimkite tešlą iš duonkepės (palikite duonkepę uždarytą ir įjungtą), išvoliokite tešlą, apibarstykite nusausintais žirneliais ir vėl suvoliokite. Išimkite minkymo mentę (mentes) ir grąžinkite tešlą atgal į duonkepę.
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Tamsioji duona su Csabai dešra

Ingredientai:
400 ml vandens
1 didysis matavimo šaukštelis acto
2 didieji matavimo šaukšteliai duonos raugo
250 g pilnagrūdžių specialiųjų kvietinių miltų
150 g tamsiųjų ruginių duonos miltų
180 g kvietinių duonos miltų
1 didysis matavimo šaukštelis kmynų sėklų
2 didieji matavimo šaukšteliai sėmenų
1 mažasis matavimo šaukštelis česnakų miltelių
1 mažasis matavimo šaukštelis cukraus
2 mažieji matavimo šaukšteliai druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių
Procedūra: likus 5 minutėms iki minkymo pabaigos, sudėkite pusę stambiai sutarkuotos Csabai dešros ir saujelę šviežių laiškinių česnakų. Tada supjaustykite 50 g kietojo Kolibos sūrio ir sudėkite į tešlą.
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Česnakinė duona su mėlynuoju sūriu

Ingredientai:
350 ml vandens
1 mažasis matavimo šaukštelis druskos
1 mažasis matavimo šaukštelis cukraus
1,5 didžiojo matavimo šaukštelio aliejaus
1/2 puodelio smulkinto mėlynojo sūrio
4–5 smulkintos skiltelės česnako
140 g smulkių miltų
200 g pilnagrūdžių kvietinių miltų
200 g pilnagrūdžių ruginių miltų
1 mažasis matavimo šaukštelis sausųjų mielių arba 1/4 kubelio šviežiųjų mielių

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Duonkepės nuostatos: Programa WHLE WHEAT (pilnagrūdė kvietinė duona) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

Juodojo šokolado duona

Ingredientai:
400 ml vandens
4 didieji matavimo šaukšteliai cukraus pudros
1,5 mažieji matavimo šaukšteliai druskos
400 g smulkių kvietinių miltų
100 g kakavos miltelių
2 mažieji matavimo šaukšteliai sausųjų mielių arba 1/2 kubelio šviežiųjų mielių
Duonkepės nuostatos: Programa BASIC (standartinis kepimas) / dydis: 900 g / pluta: DARK (tamsi)

MARMELADO RUOŠIMO RECEPTAS

Ingredientai:
500 g vaisių
165 g želatininio cukraus
1 mažasis matavimo šaukštelis citrinos sulčių
Procedūra:
Gerai nuplaukite vaisius, priklausomai nuo tipo juos nulupkite (pvz., persikus), išimkite kauliukus (pvz., iš vyšnių) ir sumaišykite maišytuvu. Tada supilkite mišinį į kepimo talpyklą, sudėkite kitus ingredientus ir paleiskite programą. Pasibaigus programai, išpilstykite marmeladą į stiklainius, kurie prieš tai buvo 20 minučių sterilizuoti orkaitėje, 150 °C temperatūroje. Užsukite dangtelius ir apverskite stiklainius, kad dangteliai užsifiksuotų.
Duonkepės nuostatos: Programa JAM (džemas)

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Duonkepė

SBR 1031WH / SBR 1032SS

BAZINIS TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS

Nr.	Problema	Priežastis	Sprendimas
1.	Kepimo metu iš ventiliacinių angų veržiasi dūmai.	Prie kaitinimo elemento prilipo ar šalia jo nukrito ingredientų. Pirmojo naudojimo metu tai gali būti aliejus, kurio liko ant kaitinimo elemento paviršiaus	Atjunkite duonkepę nuo maitinimo tinklo ir nuvalykite kaitinimo elementą. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Pirmą kartą naudodami, nusausinkite palikdami veikti ir atidarykite dangtį.
2.	Per stora pado pluta.	Naudojate duonos šilumos palaikymo funkciją ir paliekate duoną kepimo talpykloje per ilgai, todėl ji pernelyg išdžiūsta	Išimkite duoną anksčiau, nenaudokite duonos šilumos palaikymo funkcijos.
3.	Labai sunku išimti duoną	Minkymo mentė prilipo prie kepimo talpyklos veleno.	Išėmę duoną, užpildykite kepimo talpyklą šiltu vandeniu, kad apsemtumėte minkymo mentę ir palaikykite apie 10 minučių, tada išimkite mentę ir išvalykite.
4.	Netolygiai sumaišyti ir netinkamai iškepė ingredientai.	1. Parinkta netinkama programa.	Pasirinkite tinkamą programą
		2. Paleidę programą, kelis kartus atidarėte dangtį, todėl duona išdžiuvo ir nesuformavo rudos plutos	Paskutinio kildinimo etapo metu neatidarinėkite dangčio.
		3. Per didelis pasipriešinimas maišymo metu: maišymo mentė vos sukasi ir neišmaišo efektyviai ingredientų	Patikrinkite minkymo mentės angą. Išimkite kepimo talpyklą ir paleiskite minkymo procesą be tešlos. Jei buitinis prietaisas tinkamai neveikia, susisiekite su įgaliotuoju aptarnavimo centru.
5.	Girdisi, kaip veikia variklis, tačiau neminkoma tešla.	Kepimo talpykla netinkamai prijungta arba per daug tešlos, kad būtų galima tinkamai išmaišyti	Patikrinkite, ar kepimo talpykla tinkamai prijungta, ar tešla paruošta pagal receptą ir ar tinkamai susverti ingredientai.
6.	Duona tokia didelė, kad spaudžia dangtį	Per daug mielių, tešlos arba vandens. Taip pat gali būti pernelyg aukšta aplinkos temperatūra.	Patikrinkite pirmiau nurodytus veiksnius, sumažinkite ingredientų kiekį arba temperatūrą reikiamu dydžiu.
7.	Duona per maža arba neiškilo	Nėra mielių, jų per mažai, mielės neaktyvios dėl pernelyg aukštos vandens temperatūros, mielės sumaišytos su druska arba per žema aplinkos temperatūra.	Patikrinkite mielių aktyvumą, atitinkamai padidinkite aplinkos temperatūrą.
8.	Per daug tešlos, ji išsiliejo per kepimo talpyklos kraštus	Per daug skysčio, todėl tešla per skysta, be to, per daug mielių.	Sumažinkite skysčių ir mielių kiekį

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2013

Nr.	Problema	Priežastis	Sprendimas
9.	Kepant duoną, tešla susmenga	1. Netinkamos sudėties miltai, todėl tešla negali iškilti.	Naudokite duonos miltus arba stiprius miltelius.
		2. Per greitai vyksta kildinimo procesas arba per aukšta mielių temperatūra.	Mielių temperatūra turi būti žemesnė nei kambario temperatūra.
		3. Per daug vandens: tešla pernelyg vandeninga arba skysta.	Priklausomai nuo gebėjimo absorbuoti vandenį, modifikuokite vandens kiekį recepte
10.	Duona per sunki, jos struktūra per tanki	1. Per daug miltų arba per mažai vandens	Sumažinkite miltų kiekį arba padidinkite vandens kiekį
		2. Per mažai vaisinių ingredientų arba per daug pilnagrūdžių miltų	Sumažinkite atitinkamų ingredientų kiekį ir įdėkite daugiau mielių
11.	Supjausčius duoną, viduriniosios riekės tuščiavidurės	1. Per daug vandens, per daug mielių arba per mažai druskos.	Atitinkamai sumažinkite vandens arba mielių kiekį ir patikrinkite, ar įdėta druskos
		2. Per aukšta vandens temperatūra.	Patikrinkite vandens temperatūrą.
12.	Prie duonos paviršiaus prikibo sausų miltelių.	1. Duonos sudėtyje yra stiprių želatininių ingredientų, pvz., sviesto, bananų ir pan.	Nedėkite stiprių želatininių ingredientų.
		2. Dėl vandens trūkumo nepakankamai gerai sumaišoma	Patikrinkite vandens kiekį ir mechaninę duonkepės konstrukciją
13.	Kepant pyragus arba produktus, kuriuose daug cukraus, pluta būna per stora ir per tamsi	Įvairūs receptai ir ingredientai turi didelės įtakos duonos kepimo procesui. Pluta tamsi, nes per daug cukraus	Jei recepto su dideliu cukraus kiekiu pluta per tamsi, spustelėkite mygtuką START/STOP (paleisti stabdyti) likus 5–10 minučių iki programos planinės pabaigos, kad ją sustabdytumėte anksčiau. Prieš išimdami duoną arba pyragą iš kepimo talpyklos, palikite duoną (pyragą) joje apie 20 minučių su uždarytu dangčiu
14.	Spustelėjus mygtuką START/ STOP (paleisti / stabdyti), ekrane pasirodo „H:HH“ ir pasigirsta signalas (5 pyptelėjimai)	Per aukšta temperatūra duonkepėje	Nuspauskite mygtuką START/STOP (stabdyti / paleisti) ir laikykite jį nuspaustą, kol pasigirs pyptelėjimas. Atjunkite duonkepę nuo maitinimo tinklo ir atidarykite dangtį. Išimkite kepimo talpyklą ir prieš vėl paleisdami procesą leiskite duonkepei atvėsti.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Duonkepė

SBR 1031WH / SBR 1032SS

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominalios įtampos intervalas: ..... 220–240 V
Nominalus dažnis: ..... 50 Hz
Nominali įvado galia: ..... 480–580 W
Triukšmo lygis: ..... 65 dB(A)

Deklaruojamas prietaiso triukšmo emisijos lygis siekia 65 dB(A), o tai atitinka garso galios „A" lygį (atskaitinė garso galia: 1 pW).

Pasiliekame teisę keisti tekstą ir techninius parametrus.

INSTRUKCIJOS IR INFORMACIJA APIE PANAUDOTŲ PAKAVIMO MEDŽIAGŲ UTILIZAVIMĄ

Nugabenkite panaudotas pakuotės medžiagas į savivaldybės nurodytą atliekų surinkimo punktą.

SENŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ ĮRENGINIŲ IŠMETIMAS

Šis ant gaminio, jo priedų arba pakuotės esantis ženklas reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Norėdami, kad atliekos būtų tinkamai surinktos, perdirbtos ir pakartotinai panaudotos, atiduokite šiuos prietaisus į specialius surinkimo punktus. Alternatyva: kai kuriose Europos Sąjungos ir kitose Europos šalyse įsigyjant tokį patį naują prietaisą, senąjį galima grąžinti vietiniam mažmenininkui.
Tinkamai išmetus šį gaminį, taupomi vertingi gamtos ištekliai ir gamta saugoma nuo žalos, kuri kyla netinkamai išmetant atliekas. Išsamesnės informacijos apie tai, kaip tinkamai išmesti atliekas, teiraukitės vietos valdžios įstaigose arba atliekų surinkimo įmonėje.
Pagal nacionalinius reglamentus, netinkamai išmetus šio tipo atliekas, gali būti taikomos nuobaudos.

Europos Sąjungos valstybių narių verslo įmonėms
Jeigu norite išmesti panaudotus elektrinius arba elektroninius prietaisus, reikiamos informacijos teiraukitės pas savo pardavimų atstovą arba tiekėją.

Atliekų išmetimas kitose, ne Europos Sąjungos šalyse
Šis ženklas galioja Europos Sąjungoje. Jeigu norite išmesti šį gaminį, dėl būtinos informacijos apie tinkamus išmetimo būdus kreipkitės į vietos savivaldybę arba savo pardavėją.

CE Šis prietaisas atitinka visus pagrindinius jam taikomų ES direktyvų reikalavimus.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 07/2013