



LT ■ Maisto ruošimo kombainas

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.

- Neleiskite prietaisu naudotis ar su juo žaisti vaikams. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties bei žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo tinklo įsitikinkite, kad ant produkto etiketės nurodyta įtampa atitinka elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite priedų, kurie nebuvo pateikti kartu su šiuo prietaisu arba atskirai rekomenduoti gamintojo kaip leistini naudoti.
- Prietaisas yra skirtas apdoroti standartinį maisto kiekį namuose.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, nei numatytieji.
- Nenaudokite prietaiso pramoninėje aplinkoje arba lauke.
- Nedėkite prietaiso ant palangių arba nestabilių paviršių. Prietaisą statykite tik ant lygaus, sauso ir stabilaus paviršiaus.
- Nedėkite prietaiso ant elektrinės ar dujinės plytelės, prie atviros liepsnų ar prietaisų, kurie generuotų šilumą.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas neturi sąlyčio su vandeniu ir nėra veikiamas drėgmės.
- Vienu metu nenaudokite kelių priedų.
- Neplaukite prietaiso (išskyrus nuimamus antgalius) po bėgančiu vandeniu ir nenardinkite į vandenį ar kitą skystį.
- Visada išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo tinklo, jei jo nenaudosite, jei paliksite jį be priežiūros, ardysite, surinksite, valysite ar pernešite jį kitą vietą. Prieš ardydami prietaisą ir keisdami antgalius ar prieidami prie dalių, kurios prietaisui veikiant juda, palaukite, kol visos judančios dalys sustos.
- Saugumo sumetimais šiame prietaise yra saugiklis, kuris neleidžia įjungti variklio, jei prietaiso velenas yra pakreiptas.
- Prieš naudodamiesi prietaisu patikrinkite, kad jis būtų teisingai sumontuotas ir jo velenas būtų stačioje padėtyje.
- Prieš maišydami karštą maistą ar skystį palaukite, kol jis pravės.

- Nesmulkinkite kaulų, riešutų kevalų ar kitų kietų produktų.
- Nepalikite prietaiso veikti ilgiau nei 10 minučių su didele apkrova. Prieš vėl įjungdami leiskite jame bent 30 minučių atvėsti.
- Nepakreipkite veleno, nekiškite rankų ar tokių daiktų kaip šakutės, peiliai ar medinės mentelės į indą, kol prietaisas veikia. Nelieskite judančio prietaiso ar antgalių dalių, saugokite, kad jie neįsuktų plaukų, drabužių ir pan. Taip galima susižaloti arba sugadinti prietaisą.
- Jei į maišymo indą prietaisui veikiant įkrito, pvz., šaukštas, nustatykite greičio valdymo rankenėlę į padėtį OFF (parengties režimą), atjunkite maitinimo laidą nuo tinklo ir ištraukite šaukštą iš indo.
- Jei prie indo vidinės pusės ar priedų limpa maišomas produktas, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo tinklo. Su mentele nuvalykite antgalį ir vidinę indo dalį. Po to tęskite maišymą.
- Nestumkite į mėsos malimo tiekimo vamzdelį ar smulkinimo ir tarkavimo antgalį produktų pirštais ar kitais daiktais. Tam yra skirtas specialus stumtuvas, pridamas prie šio prietaiso.
- Neleiskite prietaisui veikti tuščiam. Neteisingai naudojant prietaisą, jis veiks trumpiau.
- Prieš padėdami prietaisą laikyti patikrinkite, kad jo velenas būtų pakreiptas horizontaliai.
- Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad maitinimo laidas nekabėtų nuo stalo krašto ir nesiliestų su įkaitusių paviršiumi.
- Neišjunkite prietaiso iš maitinimo lizdo traukdami maitinimo laidą. Taip galite pažeisti maitinimo laidą arba lizdą. Išjunkite laidą iš maitinimo lizdo švelniai traukdami maitinimo laido kištuką.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, pakeiskite jį specializuotame aptarnavimo centre. Draudžiama naudoti prietaisą, jei jo maitinimo laidas ar kištukas pažeisti.
- Kad išvengtumėte susižeidimo pavojaus, neremontuokite prietaiso patys ir nedarykite jam jokių pakeitimų. Visus remonto ir keitimo darbus turi atlikti specializuotas aptarnavimo centras. Jei remontuojate prietaisą patys, gali nustoti galioti garantija ir negalėsite kreiptis į gamintoją dėl netinkamo prietaiso veikimo.

A

1

2

3

4

5

6

7

8

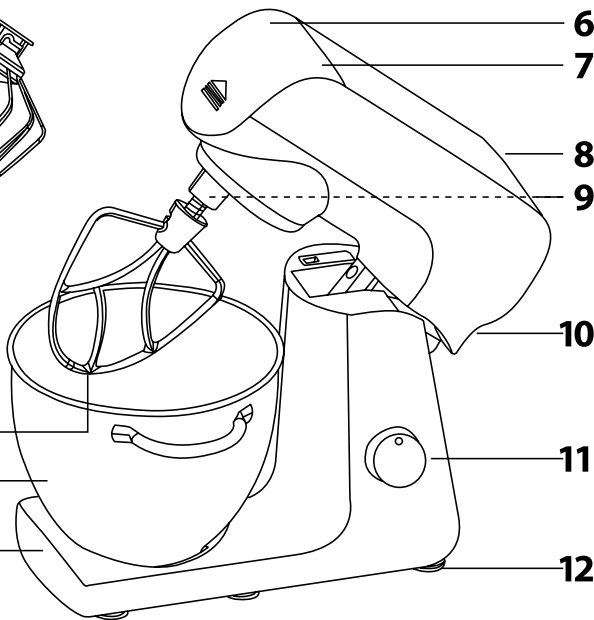
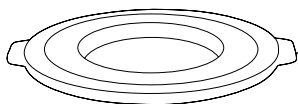
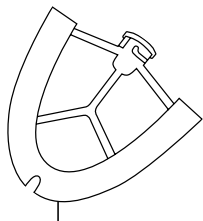
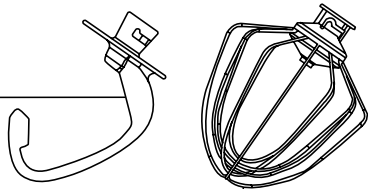
9

10

11

12

13



Maisto ruošimo kombainas

Naudotojo vadovas

- Prieš naudodamiesi prietaisu perskaitykite naudotojo vadovą, net jei jau turite panašius prietaisus naudojimo patirties. Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Laikykitės šio naudotojo vadovą saugioje vietoje, kad ateiityje galėtumėte jį lengvai peržiūrėti.
- Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuotės dėžę, pakuotės medžiagas, pirkimo kvitą ir pardavėjo atsakomybės pareiškimą bei garantijos kortelę bent tokį laikotarpį, kuriuo galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisą pervežate, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuotę.

KOMBAINO APIBŪDINIMAS

- 1** Minkymo kablys
- A2** Plakimo mentelė
- A3** A formos maišytuvas / A formos universalus maišytuvas
- A4** 4,5 litrų talpos nerūdijančio plieno indas su rankenomis / 5 litrų talpos nerūdijančio plieno indas su viena rankena
- A5** Pagrindas
- A6** Mygtukas, kuriuo atjungiamas mėsmalės priedas, tarkavimo ir pjaustymo priedas po laikinu dangteliu **A7**
- A7** Nuimamas dangtelis, kuriuo uždengiama jungtis mėsmalės priedui, tarkavimo ir pjaustymo priedui

- A8** Atlenkiamas velenas su duofunkcine galvute
- A9** Velenas, prie kurio prijungiami priedai **A1**, **A2** arba **A3**
- A10** Slankiklio mygtukas, kuriuo atfiksuojamas velenas **A8**, galinėje veleno pusėje
- A11** Greičio reguliavimo rankenėlė, kuria nustatomas reikalingas vienas iš 9 lygių greitis OFF (išjungiamo) budėjimo režimą) – greičio lygis: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, MAX
- A12** Neslystantis kojėlės
- A13** Laikymo dangtis, skirtas 4,5 l talpos indui / Laikymo dangtis, skirtas 5 l talpos indui

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Ištraukite prietaisą ir priedus iš pakuotės.
2. Atidžiai nuplaukite visas nuimamas dalis ir priedus, t. y., minkymo kabli **A1**, maišiklį **A2**, plaktuvą **A3** ir nerūdijančio plieno maišymo indą **A4**, šiltu vandeniu su neutraliu indų plovikliu. Po to nuskalaukite juos švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.

KOMBAINO PASKIRTIS

- Dėl įvairių priedų ir antgalių šis kombainas yra nepakeičiamas pagalbininkas bet kurioje virtuvėje. Juo galite plakti, minkyti, smulkinti, malti, trinti, gaminti kebabus ar namines dešreles.

MAIŠYMAS, PLAKIMAS IR MINKYMAS

PLANETINIO MAIŠYMO SISTEMA

- Planetinio maišymo sistema yra pagrįsta dvigubo sukimo principu. Antgalis sukasi prieš laikrodžio rodyklę palei indo vidinį perimetrą ir kartu sukasi aplink savo ašį priešinga kryptimi. Tai leidžia tolygiai sumaišyti visus komponentus.

PIEDO IR ANTGALIO PASIRINKIMAS

PIEDO TIPAS	NAUDOJIMAS
Minkymo kablys A1	Skirtas minkyti ir ruošti lipnias sunkias tešlas su mėsėmis, pvz., duonai kepti.
Maišiklis A3	Skirtas maišyti vidutinio tirštumo ir skystas tešlas be mieliu, maišyti padažus, kremą, idarus ir pan.
Plaktuvus A2	Skirtas plakti kiaušinius ar jų baltymus, plaktą grietinėlę, lengvą purią tešlą, kremą ir pan. Neskirtas sunkioms ir tirštom tešloms.

KOMBAINO SURINKIMAS IR IŠARDYMAS

- Prieš pradėdami surinkimo ar išardymo darbus patikrinkite, kad prietaisais būtų išjungtas ir atjungtas nuo tinklo.

1. Maišymo indo įstatymas

- 1.1 Kombainą pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus, pvz., virtuvės stalviršio.
- 1.2 Pastumkite mygtuką **A10** į viršų ir palaikykite. Atlenkite veleną **A8**. Norėdami veleną **A8** užfiksuoti atviroje padėtyje atleiskite mygtuką **A10**.
- 1.3 Įstatykite nerūdijančio plieno indą **A4** į angą pagrinde **A5** ir pritvirtinkite pasukdami pagal laikrodžio rodyklę. Kai indas **A4** yra prijungtas tinkamai, jo neįmanoma atkelti nuo pagrindo **A5**.

2. Priedo pritvirtinimas (minkymo kablio, maišiklio arba plaktuvo)

- 2.1 Tvirtinamą priedą velenas **A8** turi būti užfiksuotas atviroje padėtyje, žr. 1.2 punktą skyriuje apie maišymo indo įstatymą. Pritvirtinkite reikalingą priedą ant maišymo galvutės **A9** veleno, kad velenas **A9** įsistatytų į priedo angą. Pastumkite priedą link maišymo galvutės **A8** ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, norėdami pritvirtinti prie veleno **A9**.
- 2.2 Viena ranka prilaikydami priedą jį švelniai paspauskite žemyn. Jei priedas prie veleno **A9** prisitvirtino tinkamai, jis nenusisams.
- 2.3 Jei ingredientų į maišymo indą **A4** nedėsite iš karto, pastumkite mygtuką **A10** aukštyn, palaikykite nuspauštą žemyn ir pakreipkite veleną **A8** į horizontalią padėtį. Pakreipę veleną **A8** į horizontalią padėtį mygtuką **A10** atleiskite.

3. Priedų ir indo nuėmimas

- 3.1 Pastumkite mygtuką **A10** į viršų ir palaikykite. Atlenkite veleną **A8**. Norėdami veleną **A8** užfiksuoti atviroje padėtyje atleiskite mygtuką **A10**.
- 3.2 Suimkite už priedo ir švelniai patraukite link maišymo galvutės **A8**. Po to sukite pagal laikrodžio rodyklę, kol jis atsijungs nuo veleno **A9**, ir nuimkite. Pasukite maišymo indą **A4** prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite nuo pagrindo **A5**. Nustatykite veleną **A8** atgal į horizontalią padėtį.

MAIŠYTUVO NAUDOJIMAS

1. Pakreipkite veleną **A8** ir sudėkite ingredientus į indą **A4** ant pagrindo **A5**.



Dėmesio:

vienu kartu galima apdoroti iki 1,5 kg produktų. Vienu metu galima plakti daugiausiai 8 kiaušinių baltymus.

2. Pakreipkite veleną **A8** su pritvirtintu priedu žemyn į horizontalią padėtį.
3. Patikrinkite, kad kombainas būtų surinktas teisingai, o greičio valdymo rankenėlė **A11** būtų nustatyta į padėtį OFF (budėjimo režimą). Prijunkite maitinimo laidą prie elektros tinklo.
4. Greičio valdymo rankenėlė **A11** nustatykite reikalingą greitį nuo 1 iki 8. Iš pradžių rinkitės mažesnį greitį, kad ingredientai neišsitaškytų. Kai ingredientai sumaišomi, padidinkite greitį iki reikalingo. Greitį bet kuriuo metu galima reguliuoti pagal poreikį.



Dėmesio:

Jei reikia nuvalyti ingredientus nuo indo **A4** vidinių sienelių, iš pradžių išjunkite kombainą nustatydami greičio reguliavimo rankenėlę **A11** į padėtį OFF (budėjimo režimą) ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nuvalykite prilipusius komponentus plastikine mentele.

Kombainas gali be pertraukos veikti iki 10 minučių. Neleiskite prietaisui veikti be pertraukos ilgiau. Tai ypač svarbu, jei maišomi sunkūs, lipnūs, klampūs ingredientai, pvz., tešlos. Jei prietaisais veikia su didele apkrova, prieš vėl įjungdami leiskite jam 30 minučių atvėsti.

5. Po to, kai baigiate naudotis prietaisu, greičio reguliavimo rankenėlę **A11** nustatykite į padėtį OFF (budėjimo režimą) ir atjunkite maitinimo laidą nuo elektros tinklo.
6. Išardykite kombainą pagal instrukcijas skyriuje „Kombaino surinkimas ir išardymas“. Minkšią plastikine mentele išimkite mišinį iš indo **A4** ir nuvalykite nuo antgalio.
7. Po kiekvieno naudojimo išplaukite ir nuvalykite prietaisą pagal instrukcijas skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

TRUMPAS MAIŠYMO VADOVAS

Priedo tipas	Ingredientai	Kiekis	Apdoravimo trukmė	Greitis
Plaktuvus A2	Kiaušinių baltymai	iki 8 vnt.	5 min.	8 lygis
Plaktuvus A2	Kremas	250 ml	3 min.	8 lygis
Plaktuvus A2	Majonezas	3 kiaušinių tryniai	1 min.	3–5 lygis
Maišiklis A3	Tešla sausainiams	apie 800 g	6 min.	3–7 lygis
Minkymo kablys A1	Tešla duonai	iki 600 g miltų	4 min.	3 lygis



Pastaba:

nurodymas apdoravimo laikas yra tik rekomendacinio pobūdžio. Kad ingredientai nesisitaškytų, pradėkite nuo 1 arba 2 greičio. Po to pagal poreikį greitį didinkite.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Prieš kombainą valydami jį visada išjunkite paspausdami greičio reguliavimo rankenėlę **A11** į padėtį OFF ir atjunkite laidą nuo elektros tinklo.
- Po kiekvieno naudojimo nuplaukite visus priedus (prieš tai juos išardę) šiltu vandeniu su neutraliu indų plovikliu. Po to nuskalaukite juos švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.



Dėmesio:

Plastikinius priedus galima plauti indaplovėje. Metalinių detalių indaplovėje neplaukite, nes taip galima pažeisti jų paviršius. Nuo kai kurių produktų gali pasikeisti plastikinių detalių spalva. Tokiu atveju suteptie tokias vietas kepimo aliejumi ir kaip paprastai nuplaukite.



Patarimas:

jei plakėte kiaušinių baltymus, iš pradžių nuskaukite plakiklį **A2** ir indą **A4** po šaltu vandeniu. Jei naudosite karštą vandenį, likučiai sukietės ir juos pašalinti bus sunkiau.

- Norėdami nuvalyti priedą **A5** ir veleną **A8**, naudokite sudrėkintą indų ploviklyje šluostę. Po to visą dalis sausai nušluostykite.
- Nenardinkite prietaiso ar jo matinimo laido į vandenį ar kitokį skystį. Nevalykite tirpiklių, skiediklių ar braižančių valymo priemonių. Taip galima pažeisti prietaiso paviršius.

LAIKYMAS

- Jei kombaino nenaudosite, laikykite jį saugioje sausoje vaikams nepasiekiamoje vietoje. Velenas **A8** turi būti atlenktas į horizontalią padėtį.

ĮVAIRIŲ TIPŲ TEŠLOS RUOŠIMO IR KEPIMO PATARIMAI

TEŠLA DUONAI. INGREDIENTAI

MILTAI

Tai yra svarbiausias ingredientas ruošiantis kepti duoną. Kartu su mielėmis jie sudaro kepalą tekstūrą. Maišomi su skysčiu baltymai miltuose pradeda formuoti gluteną. Glutenas yra skaidulų tinklas, kuriame sulaukomi mielėms kylanči atsiirandančios dujos

Kvietiniai miltai

Galima įsigyti kepimui skirtų miltų, smulkiai maltų ar specialiai duonai skirtų kvietinių miltų. Dažniausiai siūlomi smulkiai malti miltai, tačiau geriausia rezultatą pasieksite naudodami miltus, kuriuose baltymai sudarytų bent 11–12 %. Šiame vadove pateikiami receptai taikomi miltams, kuriuose baltymai sudaro 11 % kiekio. Ši informacija yra nurodyta ant miltų pakuotės. Nesijokite miltų ir nenaudokite miltų su kepimo milteliais, jei tai nėra atskirai nurodyta recepte.

Visadalių grūdų kvietiniai miltai

Jie gaunami iš kviečių grūdų, juose yra ir luobelė, ir branduolys. Iš tokių miltų kepama duona būna tankesnė tekstūros. Jei norite ne tokios tankios tekstūros, vietoj vieno puodelio visadalių grūdų miltų naudokite baltų kvietinių miltų puodelį.

Ryžių miltai

Jie labai dažnai naudojami duonai kepti. Juose yra daug mineralinių medžiagų, bet mažai baltymų, todėl paprastai jie naudojami kartu su kvietiniais miltais, kad duona gerai pakiltų.

Miltai su glutenu

Jie gaminami išgaunant gluteną iš kviečių grūdų. Naudojant miltus su glutenu galima pagerinti duonos tekstūrą ir kokybę, jei naudojami miltai, kuriuose yra mažiau baltymų.

TEŠLOS DUONAI MIŠINIAI

Į juos įeina miltai, cukrus, džiovintas pienas, druska ir kiti ingredientai, pavyzdžiui, kildinimo priedas. Paprastai dedamos mielės ir pilama vandens.

DUONOS KILDINIMO PRIEDAS

Jį galima įsigyti didžiosiose ir sveiko maisto parduotuvėse. Į šį priedą paprastai įeinantys komponentai yra pramoninės rūgšties, tokios kaip askorbo rūgštis (vitaminas C) ir fermentai (amilazė), išskirti iš kviečių miltų. Kildinimo priedas padeda suformuoti geresnę smulkesnę tekstūrą ir užtikrinti geresnį tešlos iškilimą. Taip duona būna stabilesnė ir ilgiau laikosi.

CUKRUS

Cukrus suteikia plutelei rudą atspalvį, pagerina skonį ir saldumą. Jis pilamas į mieles. Galima naudoti baltą ar rudą cukrų arba medų.

DŽIOVINTO PIENO MILTELIAI IR PIENO PRODUKTAI

Jie praturtina skonį ir pagerina duonos maistinę vertę. Džiovinoto pieno miltelius naudoti itin paprastai. Laikykite juos šaldytuve sandariai inde. Galima naudoti ir džiovintų sojų pieno miltelius, bet tešla bus kietesnė. Nenaudokite šviežio pieno, nebent tai būtų nurodyta recepte.

DRUSKA

Tai svarbus ingredientas kepant duoną. Jis padidina tešlos sugerties savybes, pagerina minkymą, skatina gluteno susidarymą, yra svarbus kepalą formai, plutelei tekstūrai ir pagilina duonos laikymąsi. Atsargiai matuokite druskos kiekį, nes ji stabdo duonos kildinimą.

RIEBALAI

Suteikia skonio ir padeda išlaikyti drėgmę. Galima naudoti augalinius aliejus, pvz., saulėgrąžų, daržinių dygimų ar rapsų aliejų. Vietoj aliejaus galima naudoti sviestą arba margariną, bet plutele gali įgyti gelsvą atspalvį.

MIELĖS

Naudojamos kaip kildinimo priemonė. Šiame vadove receptuose naudojamos džiovintos mielės. Prieš naudodami džiovintas mieles patrinkite jų galiojimo laiką, nes pasibaigus galiojimo laikui mielės gali tešlos neiškildinti. Lyginant su džiovintomis mielėmis, reikia naudoti triskart daugiau šviežių ir pasuočių mielių. Pradžiai reikia skysčio, cukraus ir šilumos.

GREITO KILIMO MIELĖS

Tai yra mielių ir kildinimo priedo mišinys. Jei standartinės mieles recepte norite pakeisti šio tipo mielėmis, atskirai kildinimo priedo naudoti nebereikės. Nenaudokite greito kilimo mielių su jau paruoštais duonos kepimo rinkiniais, nes juose paprastai jau yra kildinimo priedo.

VANDUO

Paprastai naudojamas vanduo iš krano. Prieš naudojant šaltą vandenį reikia pašildyti iki kambario temperatūros. Jei vanduo per šaltas arba per karštas, neprasisės kildinimo reakcija.

KIAUŠINIAI

Naudojami kai kurių tipų duonos receptuose. Jie padeda iškildinti tešlą ir pagerina duonos maistinę vertę. Jie suteikia skonio ir ploną plėvelę, paprastai kiaušiniai naudojami saldėsnėms duonomis.

KITI INGREDIENTAI

Į tešlą galima įmaišyti ir kitų priedų, pvz., džiovintų vaisių, kurie turi būti nesmulkinti. Juos pilkite į tešlą po truputį, kai minkote, prieš ją kildindami.

TEŠLA DUONAI. PARUOŠIMAS

- Patikrinkite visų ingredientų galiojimo laiką.
- Ingredientus dėkite ta eilės tvarka, kokia yra nurodyta recepte.
- Produktus su atidarytomis pakuotėmis laikykite sandariuose induose.
- Leiskite iššaldytuo išimties ingredientams pašilti iki kambario temperatūros.
- Jei recepte nenurodyta kitaip, naudokite duonai skirtus miltus. Nenaudokite miltų, kuriuose būtų mažiau nei 11 % baltymų.
- Nenaudokite miltų su kepimo milteliais duonai su mielėmis, jei taip nėra nurodyta recepte.
- Jei gyvenate vietoje, kuri yra aukščiau nei 900 m virš jūros lygio, greičiausiai reikės pakoreguoti dedamą mielių kiekį. Kuo aukščiau virš jūros lygio, tuo mažesnis oro slėgis ir tuo greičiau kyla tešla. Rekomenduojama naudoti ¼ arbatinio šaukštelio mielių duonai skirtu receptu.
- Jei oras karštas ir drėgnas, naudokite ¼ arbatinio šaukštelio mažiau mielių nei nurodyta recepte, kad tešla nepakiltų per daug.
- Priklausomai nuo sezono arba sandėliavimo, mielių savybės gali skirtis. Gali reikėti pakoreguoti vandens ir miltų santykį. Jei tešla per lipni, įberkite 1-to 2 arbatinius šaukštelius miltų. Jei tešla per sausa, įpilkite 1-to 2 arbatinius šaukštelius vandens. Kad ingredientai būtų tinkamai sugerti, palaukite kelias minutes. Kai tešoje vandens ir miltų santykis tinkamas, galima suformuoti minkštą, drėgną, bet nelimpančią prie delnų kepalą.

Kaip ruošti pradinį kildinimo raugą

- Įpilkite į švarų indelį vandens, kiek nurodyta recepte. Įpilkite reikalingą kiekį šviežių ar presuotų mielių, 1 arbatinį šaukštelį cukraus ir vieną arbatinį šaukštelį miltų. Atsargiai sumaišykite ir uždenkite plastikiniu maišeliu. Palikite šiltoje vietoje (30 °C) apie 30 minučių arba kol mišinys išputos. Tokį mišinį reikia naudoti iš karto.

Kildinimas šiltoje vietoje

- Mielės fermentacijos metu arba tešoje turi iškilti, tam būtina šiluma. Pasirūpinkite šilta vieta tešai iškildinti, tam įstatykite metalinę kepimo skardą į indą su karštu vandeniu. Paruoštą tešlą dėkite ant skardos ir uždenkite šiek tiek riebalais suteptu storesniu plastikiniu maišeliu ar virtuviniu rankšluosčiu. Kad tešla pakiltų, reikia šilumos bei skersvėjo. Leiskite tešai pakilti tiek, kad jos apimtis padidėtų dvigubai.

TEŠLA PYRAGAMS IR SAUSAINIAMS. INGREDIENTAI

MILTAI

Pyragams ir pyragėliams naudojamuose miltuose turi būti mažiau baltymų (gluteno) negu miltuose, iš kurių keptate duoną.

Pusiaus rūpūs ir smulkaus malimo miltai

Šiuose miltuose yra mažiau baltymų (gluteno), todėl jie pyragaičiams, sausainiams, blynėliams ir pyragams suteikia smulkesnę tekstūrą.

Miltai su kepimo milteliais

Tai yra miltų ir kildinimo priedo, pvz., kepimo miltelių, mišinys. Norėdami gauti 1 puodelį miltų ir kepimo miltelių mišinio, į 1 puodelį miltų įpilkite 2 arbatinius šaukštelius kepimo miltelių ir išmaišykite.

Visadalių grūdų miltai

Juose yra kviečių gemalų ir luobelėlių, juos galima naudoti įvairiems pyragams, pvz., su vaisiais. Iš tokių miltų gauta tešla bus tankesnė ir rupešnė.

Kukurūzų miltai

Jie yra pagaminti iš kukurūzų, iš jų keptami kai kurie pyragaičiai, kuriems reikalinga ypač smulkios tekstūros tešla. Jais galite sutirštinti padažus ir desertus.

Ryžių miltai

Jie yra pagaminti iš ryžių ir suteikia smulkesnę tekstūrą, pvz., traškesnę plutelę sausainiams.

KEPIMO MILTELIAI

Naudojami kaip kildinimo priemonė kepiniams.

VALGOMOJI SODA

Tai natrio bikarbonatas. Jį galima naudoti kaip papildomą kildinimo priemonę ar būdą suteikti tamsesnį atspalvį kai kuriems kepiniams.

SVIESTAS

Suteikia kepiniams specifinį skonį ir smulkų tekstūrą. Tam tikruose receptuose vietoj aliejaus galima naudoti sviestą, tačiau kepinų su sviestu tešlos skonis skirsis. Naudokite ¼ mažiau sviesto nei recepte nurodytas aliejaus kiekius. Prieš pradėdami ištrinkite sviestą su cukrumi, leiskite jam suminkštėti kambario temperatūroje.

KIAUŠINIAI

Kiaušiniai turi būti kambario temperatūros, kad kepiniams suteiktų reikalingą apimtį. Atskirai įmuškite kiaušinius į kitą indelį, tik po to sumaišykite juos su kitais ingredientais. Tai apsaugos nuo visos tešlos sugadinimo, jei kuris nors kiaušinis būtų netinkamas naudoti. Jei plaksite kiaušinių baltymus, juos atidžiai atskirkite nuo trynių. Kiaušinių tryniuose yra riebalų, dėl to nepavyks tinkamai suplakti baltymo. Prieš pradėdami plakti kiaušinių baltymus patikrinkite, kad mašymo inde ir ant plaktuko nebūtų jokių riebalų likučių ir jie būtų švarūs. Priešingu atveju gali nepavykti tinkamai išplakti trynių.

PIENAS

Naudokite miltams nenugriebtą pieną, nebent recepte būtų nurodyta kitaip. Galima naudoti ir liesą ar nugriebtą pieną, tačiau kepinų tekstūra ir skonis skirsis.

CUKRUS

Paprastai naudojamas baltas birus cukrus. Jis suteikia kepiniams skonio, tekstūros ir spalvos. Galima naudoti ir lydytą cukrų, nes jis greičiau išsilydo plakant su sviestu. Rudas cukrus kepinams suteikia kitokį prieskonį ir atspalvį.

KEPINIAS

- Prieš pradėdami kepti leiskite orkaitėi įkaisti iki reikalingos temperatūros.
- Kepimo temperatūra gali skirtis priklausomai nuo orkaitės tipo. Jei naudojate karšto oro tipo orkaitę keptkite 15–20 °C mažesnėje temperatūroje nei nurodyta recepte.
- Vietoj miltais barstytų skardų galite naudoti kepimo popierių. Kepimo popierių galite padengti nedideliu kiekiu riebalų, tai apsaugos popierių nuo slankiojimo ant skardos paviršiaus.
- Prieš ištraukdami iš orkaitės patikrinkite, ar kepiniai iškepė. Švelniai palieskite kepinį iš viršaus. Jei jis atstato formą, vadinasi, iškepta tinkamai. Atsargiai įleiskite šakutę į kepinį ir jį ištraukite. Jei tešla nelimpa, vadinasi, kepinys iškepė.
- Kad biskvitas būtų trapesnis, ištraukite skardą iš orkaitės ir padėkite ant metalinės lentynėlės. Perkelkite kepinus ant skardos atskirai vieną nuo kito ir leiskite atvėsti. Kai viskas atvės, kepinus nuo skardos sudėkite į lėkštę.

RECEPTAI

Keksas

- 4 kiaušiniai, atskirkite baltymus nuo trynių
- ¼ puodelio cukraus pudros
- 1 puodelis (150 g) vidutinio rupumo miltų su kepimo milteliais, nusijotų
- 3 arbatiniai šaukšteliai vandens
- Naudokite plakiklį **A2**.
- Nustatykite 8 greičių ir suplakite baltymus iki standžios putos. Sumažinkite greičių iki 1 lėtai sulplukite cukrų, kol puta sutirštės ir bus nebetaki.
- Sudėkite kiaušinių trynius ir atidžiai išmaišykite.
- Nustatykite 1 greičių ir pamažu supilkite miltus ir vandenį. Plakite, kol gausite vienalytę masę.
- Supilkite tešlą į riebalais pateptą ir miltais pabarstytą kepimo skardą.
- Kepkite pakaitintoje orkaitėje 180 °C temperatūroje apie 20–25 min.
- Leiskite keksui atvėsti ant metalinės lentynėlės.

Vanilinės tešlos pyragas

- 125 g minkšto sviesto
- ¾ puodelio cukraus pudros
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės esencijos
- 2 kiaušiniai
- 2 puodeliai (300 g) vidutinio rupumo miltų su kepimo milteliais, nusijotų
- ¾ puodelio pieno
- Naudokite maišiklį **A3**.
- Nustatykite 8 greičių ir suplakite sviestą su cukrumi iki purios vienalytės masės.
- Sudėkite vanilės esenciją, kiaušinius vieną po kito, atidžiai suplakite.
- Sumažinkite iki 2 greičių ir pamažu po truputį supilkite miltus ir pieną, plakite, kol tešla taps vienalytė.
- Supilkite tešlą į riebalais pateptą ir miltais pabarstytą 22 cm skersmens kepimo skardą.
- Kepkite pašildytoje orkaitėje 180 °C temperatūroje apie 45–50 minučių arba kol tešla apskrus iki auksinės spalvos.
- Leiskite pyragui atvėsti ant metalinės lentynėlės.

Sviestiniai sausainiai (apie 40 vnt.)

- 125 g minkšto sviesto
- ¾ puodelio cukraus pudros
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės esencijos
- 1 kiaušinis
- 2 puodeliai (300 g) vidutinio rupumo miltų
- 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- Naudokite maišiklį **A3**.
- Nustatykite 8 greičių ir suplakite sviestą. Supilkite cukrų, vanilės esenciją ir įmuškite kiaušinį. Plakite iki vientisos masės.
- Supilkite miltus ir kepimo miltelius.
- Nustatykite 2 greičių ir pamažu supilkite miltus, kol visa masė taps vienalytė. Neplakite per ilgai.
- Su arbatiniu šaukšteliu suformokite rutuliukus, juos tolygiai paskirstykite ant šiek tiek riebalais patepto ar kepimo popieriaus, patiesto ant kepimo skardos. Palikite aplink kiekvieną rutuliuką pakankamai laisvos vietos. Šiek tiek spustelėkite rutuliukus iš viršaus šakute.
- Kepkite pašildytoje orkaitėje 190 °C temperatūroje apie 12–15 minučių arba kol sausainiai apskrus iki auksinės spalvos.
- Išimkite sausinius iš kepimo skardos ir leiskite jiems atvėsti ant metalinių grotelių.

Morengai (20–24 vnt.)

- 4 kiaušinių baltymai
- 1 puodelis cukraus pudros
- Naudokite plakiklį **A2**.
- Nustatykite 8 greičių ir suplakite baltymus iki standžios putos. Sumažinkite iki 1 greičių ir pamažu supilkite pusę cukraus, suplakite. Po to supilkite likusį cukrų.
- Šaukštu paskirstykite suplaktą masę nedideliais kugeliais ant šiek tiek riebalais suteptos kepimo skardos. Aplink kiekvieną kugelį palikite po 3 cm laisvos vietos, kad jie nesuliptų.
- Kepkite orkaitėje 120 °C temperatūroje nuo 1 iki 1½ valandos arba kol kugeliai taps sausi. Kad jie nesudegtų, nekepkite per ilgai. Išimkite iš kepimo skardos, leiskite atvėsti, po to sudėkite į sandarų indą.



Pastaba:

Didesnius morengus galite suformuoti konditeriniu švirksčiu. Juos kepti reikės ilgiau.

Balta duona

- 4 puodeliai (600 g) miltų duonai
 - 3 arbatiniai šaukšteliai pieno miltelių
 - 1½ arbatinio šaukštelio druskos
 - 1½ arbatinio šaukštelio cukraus
 - 1 arbatinis šaukštelis kildinimo priemonės
 - 2 arbatiniai šaukšteliai greito kilimo mielių
 - 2 arbatiniai šaukšteliai aliejaus
 - 1½ puodelio (375 ml) vandens
- šiek tiek miltų duonai minkymui

- Naudokite minkymo kablį **A1**.
- Maišymo inde sumaišykite miltus, pieno miltelius, druską, cukrų, kildinimo priedą ir mieles.
- Nustatykite 1–2 greitį ir pamažu į sausą masę supilkite vandenį ir aliejų. Minkykite, kol pradės formuotis tešla.
- Perkelkite tešlą ant miltais pabarstytos minkymo lentos ir rankomis minkykite iki tol, kol tešla taps minkšta ir vientisa.



Pastaba:

šiam etape tešlą reikia gerai išminkyti, kad susidarytų glutenas, jis suteiks tešlai reikiamą elastingumą ir padės ją iškildinti.

- Tešlą sudėkite į didelį dubenį ir uždenkite plastikiniu maišeliu. Leiskite jai pakilti šiltoje vietoje apie 20 minučių arba kol tešlos apimtis padidės dvigubai.
- Išimkite pakilusią tešlą iš indo ir dar kartą išminkykite ant miltais pabarstytos lentos.
- Sudėkite tešlą į kepimo skardą. Uždenkite plastikiniu maišeliu ir leiskite šiltai pakilti apie 30–40 minučių arba kol tešla tinkamai pakils. Nuimkite plastikinį maišelį.
- Prieš kepdami galite patepti kiaušinio glazūra.
- Kepkite pašildytoje orkaitėje 200 °C temperatūroje apie 40–50 minučių arba kol duona apskrus iki auksinės spalvos.
- Leiskite iškeptai duonai 15–20 minučių atvėsti, po to išimkite iš kepimo skardos. Leiskite visiškai atvėsti prieš kepalą pjaustydami, kad jis nesusmegtų.

Kiaušinio glazūra tešlai

- 1 kiaušinis, lengvai suplaktas
- 2–3 arbatiniai šaukšteliai vandens
- Sumaišykite ingredientus iki vientisos masės. Neplakite. Jei reikia, prakoškite per sietelį. Prieš kepdami patepkite kiaušinio glazūra duonos paviršius.

Focaccia (2–4 porcijos)

- 3 puodeliai (450 g) miltų duonai
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 2 arbatiniai šaukšteliai druskos
- 2 arbatiniai šaukšteliai greito kilimo mielių
- 2 arbatiniai šaukšteliai alyvuogių aliejaus
- 1 puodelis (250 ml) vandens

Glazūra:

- 2 arbatiniai šaukšteliai alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis rupios druskos
- 2 arbatiniai šaukšteliai smulkintų juodųjų alyvuogių

- Naudokite minkymo kablį **A1**.
- Maišymo inde sumaišykite miltus, druską, cukrų ir mieles.
- Nustatykite 1–2 greitį ir pamažu į sausą masę supilkite vandenį ir aliejų. Minkykite, kol pradės formuotis tešla.
- Perkelkite tešlą ant miltais pabarstytos minkymo lentos ir rankomis minkykite iki tol, kol tešla taps minkšta ir vientisa.
- Tešlą sudėkite į didelį dubenį ir uždenkite plastikiniu maišeliu. Leiskite jai pakilti šiltoje vietoje apie 20 minučių arba kol tešlos apimtis padidės dvigubai.
- Išimkite pakilusią tešlą iš indo ir dar kartą išminkykite ant miltais pabarstytos lentos.
- Tešlą dėkite į šiek tiek riebalais pateptą tefloninę 20 x 30 cm skardą ir susukite pagal skardos formą.
- Atsargiai uždenkite plastikiniu maišeliu ir leiskite šiltai pakilti apie 20–30 minučių arba kol tešla šiek tiek pakils. Nuimkite plastikinį maišelį.
- Patepkite tešlą alyvuogių aliejumi, pabarstykite rupia druska ir smulkintomis alyvuogėmis.
- Kepkite pašildytoje orkaitėje 200 °C temperatūroje apie 30–35 minučių arba kol focaccia apskrus iki auksinės spalvos.
- Išėmę iš orkaitės leiskite duonai atvėsti ant metalinių grotelių.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa.....	220–240 V
Nominalus dažnis.....	50 / 60 Hz
Nominali galios įvestis.....	1200 W
Triukšmo lygis.....	80 dB(A)

Pripažintas įrenginio skleidžiamas triukšmo lygis yra 80 dB(A), kuris atitinka akustinės galios A lygį (atskaitinė akustinė galia: 1 pW).

Tekstas ir techniniai parametrai gali keistis.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJUSI SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU

Pakuotės medžiagas išmeskite tik atliekoms perdirbti skirtose vietose.

PANAUDOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS



Ant produktų ar dokumentų nurodytas simbolis rodo, kad elektrinių ar elektroninių prietaisų negalima išmesti su buitiniams atliekoms. Norėdami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius tokios įrangos surinkimo taškus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse gaminius galima grąžinti pardavėjui perkant lygiavertį naują gaminį.

Tinkamas produkto utilizavimas padeda taupyti gamtinius išteklius, saugo gamtą ir žmonių sveikatą. Daugiau informacijos teiraukitės vietinėje atsakingoje institucijoje.

Pagal valstybinius įstatymus už netinkamą tokių atliekų išmetimą gali būti taikomos baudos.

Verslo įmonėms ES šalyse

Jei norite utilizuoti elektrinių ar elektroninių prietaisų atliekas, reikalingos informacijos teiraukitės pardavėjo ar tiekėjo.

Utilizavimas ne Europos Sąjungos šalyse

Šis simbolis galioja Europos Sąjungoje. Jei norite išmesti šį gaminį, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimo būdą teiraukitės vietinių vyriausybinių departamentų arba savo pardavėjo.



Šis gaminytis atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.