



LT ■ Virtuvės kombainas

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.**Bendrieji perspėjimai**

- 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.

Elektrinis saugumas

- Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, įsitikinkite, kad ant gaminio etiketės nurodyta įtampa atitinka jūsų elektros tinklo įtampą.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas neturi sąlyčio su vandeniu ir nėra veikiamas drėgmės.
- Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad elektros laidas nekabotų nuo stalo krašto ir nesiliestų prie įkaitusio paviršiaus arba aštrių daiktų, taip pat laikykite jį atokiai nuo besisukančių prietaiso dalių.
- Nejunkite prietaiso iš maitinimo lizdo traukdami maitinimo laidą. Taip galite pažeisti maitinimo laidą arba lizdą. Atjunkite laidą nuo elektros lizdo, atsargiai traukdami elektros laido kištuką.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, pakeiskite jį specializuotame techninės priežiūros centre. Draudžiama naudoti prietaisą, jei jo elektros laidas ar kištukas yra pažeisti.
- Kad išvengtumėte susižeidimo pavojaus, neremontuokite prietaiso patys ir nedarykite jam jokių pakeitimų. Visus remonto ir keitimo darbus turi atlikti specializuotas techninės priežiūros centras. Bandant be leidimo taisyti prietaisą garantiniu laikotarpiu, gali nebegalioti garantija.
- Šį prietaisą junkite tik į tinkamai įžemintą lizdą. Nenaudokite ilginamojo laido.
- Niekada nejunkite prietaiso prie elektros lizdo, kol jis dar tinkamai nesurinktas.
- Pabaigę naudotis prietaisu, visada jį išjunkite ir atjunkite nuo elektros lizdo.

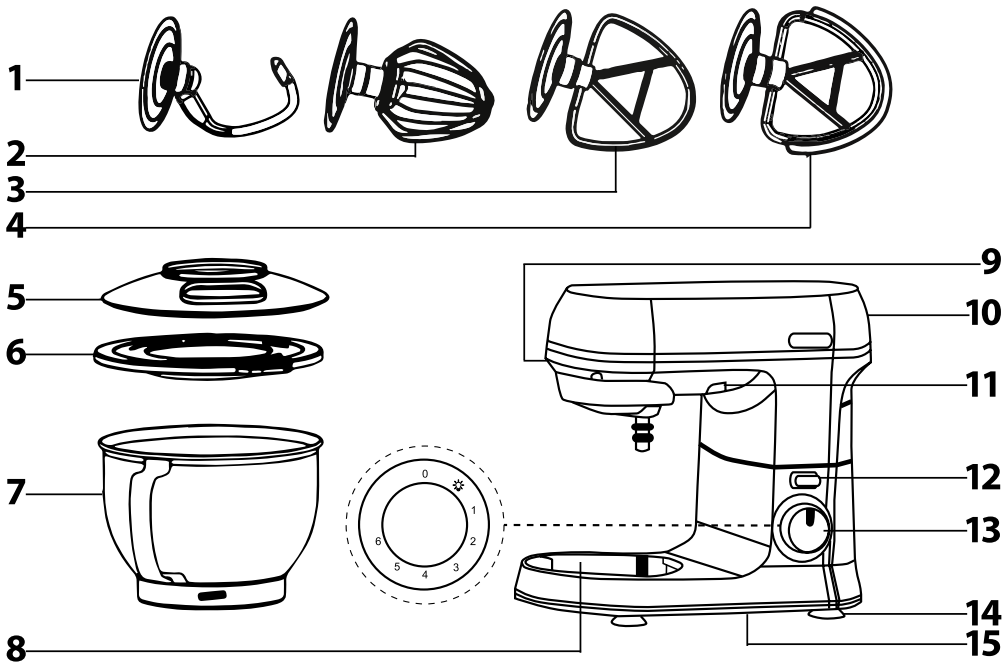
Saugumas naudojant

- Nenaudokite priedų, kurie nebuvo pateikti kartu su šiuo prietaisu arba atskirai rekomenduoti gamintojo kaip leistini naudoti.

- Prietaisas yra skirtas apdoroti standartinį maisto kiekį namuose.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tokiose kaip toliau nurodytose:
 - parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose esančiose virtuvėse personalui;
 - ūkiniuose pastatuose;
 - viešbučių ir motelių kambariuose bei kitose gyvenamosiose patalpose;
 - svečių namuose, siūlančiuose nakvynę ir pusryčius;
- Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams, išskyrus numatytąją paskirtį.
- Nenaudokite prietaiso pramoninėje aplinkoje arba lauke.
- Nenaudokite purškiklių, jei netoliese yra prietaisas.
- 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.
- Neplaukite prietaiso (išskyrus nuimamą dangtį ir kiaušinių dėklą) po bėgančiu vandeniu ir nenardinkite į vandenį ar kitą skystį.
- Prieš uždėdami ant prietaiso priedus, juos nuimdami ar keisdami patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.
- 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.
- Nepalikite prietaiso veikti ilgiau nei 6 minučių su didele apkrova. Prieš vėl įjungdami leiskite jam bent 10 minutes atvėsti.
- Nepakreipkite veleno, nekiškite rankų ar tokių daiktų kaip šakutės, peiliai ar medinės mentelės į dubenį, kol plakama. Nelieskite besisukančių prietaiso antgalių, saugokite, kad jie neįsuktų plaukų, drabužių, įrankių ir pan. Taip galima susižaloti arba sugadinti prietaisą.
- Jei į maišymo dubenį prietaisui veikiant įkrito, pvz., šaukštas, nustatykite greičio valdymo rankenėlę į padėtį „0“ (parengties režimą), atjunkite maitinimo laidą nuo tinklo ir ištraukite šaukštą iš dubens.
- Jei prie dubens vidinės pusės ar priedų limpa maišomas produktas, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo tinklo. Su mentele nuvalykite antgalį ir vidinę dubens dalį. Po to tęskite maišymą.

- Nejunkite prietaiso, kai jis tuščias. Neteisingai naudojant prietaisą, jis veiks trumpiau.
- Visada išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo tinklo, jei jo nenaudosite, jei paliksite jį be priežiūros, ardysite, surinksite, valysite ar pernešite jį kitą vietą.
- Prieš padėdami prietaisą laikyti patikrinkite, kad jo velenas būtų pakreiptas horizontaliai.
- Nedėkite ant prietaiso jokių daiktų . Nekiškite jokių daiktų į prietaise esančias ventiliacijos angas.
- Šio prietaiso priedų nedėkite į mikrobangų krosnelę.
- Prietaisą dėkite ant švaraus sauso horizontalaus stabilaus paviršiaus. Nestatykite prietaiso ant virtuvės stalviršio arba stalo krašto, taip pat ant virtuvės kriauklės indų džiovyklos.
- Būkite labai atsargūs, kai maišymo dubenyje yra karšto skysčio, nes staiga išsiveržus garams, karštas skystis gali taškytis.
- Niekada neapdorokite verdančių skysčių.
- Pildydami nerūdijančiojo plieno dubenį neviršykite ant jo esančio maksimalios talpos žymėjimo.
- Norėdami prietaisą išjungti, visada nustatykite greičio reguliavimo ratuką į „0“ (parengties režimo) padėtį. Jį išjungę, visada palaukite, kol judančios dalys visiškai sustos, paskui atjunkite jį nuo elektros lizdo, pakelkite galvutę ir tik tada atidarykite arba nuimkite priedus.

A



Virtuvės kombainas

Naudotojo vadovas

PRIETAISO APRAŠYMAS

- A1** Minkymo kablys
A2 Elastinė baliono formos šluotelė
A3 A formos maišiklis
A3 Elastinis A formos maišiklis
A5 Nuotakymosi saugantis permatomas dangtis
A6 Dubens dangtis
A7 4 litro nerūdijančio plieno dubuo
A8 Pagrindo blokas
A9 Maišymo galvutė su priedo **A1**, **A2**, **A3** arba **A4** tvirtinimo velenu
A10 Pakreipiamas velenas su atviros padėties užraktu
- A11** LED apšvietimas
A12 Mygtukas PUSH, skirtas atleisti veleną
A13 Apšviečiamas greičio reguliavimo ratukas
 –0,0° (išjungta į parengties režimą)
 – greičio lygio nustatymas 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 ir 172 aps./min.)
A14 Neslystančios kojelės su siurbtukais
A15 Skyrius mašinimo laidui suvynioti

PLANETINIO MAIŠYMO SISTEMA

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

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Prieš pradėdami naudoti šį būtinį prietaisą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą net ir tuo atveju, jeigu ankščiau jau esate susipažinę su panašaus tipo būtiniais prietaisais. Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šiame naudotojo vadove. Laikykite šį naudotojo vadovą saugioje vietoje, kad ateičiate galėtumėte jį lengvai peržiūrėti. Jei šį prietaisą perduodate kitam asmeniui, įsitikinkite, kad pridedate šį naudotojo vadovą.
- Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuootę dėžė, pakuootę medžiagas, pirkimo kvitą ir pardavėjo atsakomybės pareiškimą bei garantijos kortelę bent toki laikotarpiu, kuriuo galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisą pervežate, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuotę.

- Atsargiai išpakuokite prietaisą ir neišmeskite jokios pakuočės dalies, kol nerasite visų prietaiso dalių.
- Rūpestingai nuplaukite visas dalis, kurios liesis su maistu (minkymo kablią **A1**, elastinę baliono formos šluotelę **A2**, A formos maišiklį **A3**, elastinį A formos maišiklį **A4**, dangtį **A6**, **A7** ir nerūdijančio plieno maišymo dubenį **A7**), šiltu vandeniu ir neutraliu indų plovikliu. Po to nuskaulaukite juos švariui vandeniu ir sausai nušluostykite.

ANTGALIŲ TIPŲ PASIRINKIMAS

PIEDO TIPAS	NAUDOJIMO PASKIRTIS
Minkymo kablys A1	Skirtas minkyti ir ruošti lipnias sunkias tešlas su mielesimis, pvz., duonai kepti.
A formos maišiklis A3 ir elastinis A formos maišiklis A4	Skirtas maišyti vidutinio tirtumo ir skystas tešlas be mieliu, maišyti padažus, kremą, įdarus ir pan.
Baliono formos šluotelė A2	Skirta plakti kiaušinius ar jų baltymus, plakta grietinėle, lengvą purią tešlą, kremą ir pan. Neskirta sunkioms ir tirgoms tešloms.

PRIETAISO SURINKIMAS IR IŠARDYMAS

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

1. Maišymo dubens įstatymas

- Kombainą pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus, pvz., virtuvės stalviršio.
- Paspausdami mygtuką PUSH **A12** atleiskite veleną **A7**, ir jis pasikreips į priekį. Kai paspaudę mygtuką PUSH **A12** išgirstate spragtelėjimą, reiškia, velenas **A10** užfiksuotas atviroje padėtyje.
- Įstatykite nerūdijančio plieno dubenį **A7** į angą pagrindė **A8** ir pritvirtinkite pasukdami pagal laikrodžio rodyklę. Kai dubuo **A7** yra prijungtas tinkamai, jo neįmanoma atkelti nuo pagrindo **A8**.

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

- Jei nusprendžiate naudoti permatomą dangtį **A5**, jį būtina tvirtinti prieš tvirtinant bet kokį priedą. Atsargiai uždėkite permatomą dangtį **A5** ant pakreipiamo veleno ir užfiksuokite užraknimo padėtyje pasukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Tvirtinant priedą velenas **A10** turi būti užfiksuotas atviroje padėtyje, žr. 1.2 punktą skyriuje apie maišymo dubens įstatymą. Pritvirtinkite vieną iš priedų prie maišymo galvutės **A9** T formos veleno taip, kad velenai įsitaisyti į priedo angą. Norėdami pritvirtinti prie veleno, pastumkite priedą link maišymo galvutės **A9** ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
- Viena ranka prilaikydami priedą jį švelniai pastumkite žemyn. Jei priedas prie veleno pritvirtinimo tinkamai, jis nenusaus.
- Jei ingredientų į maišymo dubenį **A7** nedėsite iš karto, paspauskite mygtuką PUSH **A12** ir pakreipkite veleną **A10** į horizontalią padėtį. Kai paspaudę mygtuką PUSH **A12** išgirstate spragtelėjimą, reiškia, velenas **A10** užfiksuotas horizontalioje padėtyje.

3. Priedų ir dubens nuėmimas

- Paspausdami mygtuką PUSH **A12** atleiskite veleną **A10**, ir jis pasikreips į priekį. Kai paspaudę mygtuką PUSH **A12** išgirstate spragtelėjimą, reiškia, velenas **A10** užfiksuotas atviroje padėtyje.
- Suimkite už priedo ir švelniai patraukite link maišymo galvutės **A9**. Po to pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol jis atsijungs nuo variklio veleno, ir nuimkite. Pasukite maišymo dubenį **A7** prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite nuo pagrindo **A8**. Nustatykite veleną **A10** atgal į horizontalią padėtį.

PRIETAISO VALDYMAS

- Išvyniokite reikiama mašinimo laido laido ilgį iš skyriaus **A15**.
- Paspausdami mygtuką PUSH **A12** ir pakreipdami atleiskite veleną **A10**.
- Sudėkite ingredientus į dubenį **A7**, jam esant ant pagrindo **A8**.



Dėmesio!

Vieną kartą galima apdoroti daugiausiai 1,6 kg produktų. Gamindami tešlą duonai nedėkite daugiau nei 600 g miltų iš karto. Gaminant tešlą saldiems pyragaičiams (pyragėliams su vaisiais ir pan.) negalima dėti daugiau nei 450 g miltų vienam kartui. Vienu metu galima plakti daugiausiai 8 kiaušinių baltymus.

- Paspauskite mygtuką PUSH **A12** ir kartu su pritvirtintu priedu pakreipkite veleną **A10** į horizontalią padėtį.
- Užtikrinkite, kad kombainas būtų surinktas teisingai, o greičio valdymo ratukas **A13** būtų nustatytas į „0“ (parengties režimo) padėtį. Prijunkite mašinimo laidą prie elektros tinklo.
- Greičio valdymo rankenėlė **A13** nustatykite reikalingą greitį nuo 1 iki 6. 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 produktus nuo maišymo dubens **A7** vidinės pusės ir antgalio, iš pradžių išjunkite virtuvės kombainą, nustatydami greičio reguliavimo rankenėlę **A13** į „0“ (parengties) padėtį, ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Nuvalykite prilipusius ingredientus plastikine mentele.

Kombainas gali be pertraukos veikti iki 6 minučių. Neleiskite prietaisui veikti be pertraukos ilgiau. Tai ypač svarbu, jei maišomi sunkūs, lipnūs, klampūs ingredientai, pvz., tešlos. Jei prietaisas veikia su didele apkrova, prieš vėl įjungdami leiskite jam 10 minučių atvėsti. Jei dirbta menkesnėmis apkrovomis, 3–5 minučių atvėsinimo laikas yra pakankamas.

Jei prietaisas nesustodamas veikia 10 minučių, jis sustos automatiškai.

- Baigę naudoti prietaisu, nustatykite greičio reguliavimo ratuką **A13** į padėtį „0“ (parengties režimo) ir ištraukite mašinimo laidą iš tinklo iš elektros lizdo.
- Išardykite kombainą pagal instrukcijas skyriuje „Prietaiso surinkimas ir išardymas“. Minkšta plastikine mentele išimkite mišinį iš maišymo dubens **A7** ir nuvalykite nuo antgalio.
- Po kiekvieno naudojimo išplaukite ir nuvalykite prietaisą pagal instrukcijas skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

TRUMPAS MAIŠYMO VADOVAS

Antgalio tipas	Produktai	Kiekis	Apdoravimo trukmė	Greitis
Elastinė baliono formos šluotelė A2	Kiaušinių baltymai	maks. 8 vnt.	4 minutės	6 lygis
Elastinė baliono formos šluotelė A2	Kremas	500 ml	4–5 minutės	6 lygis
Elastinė baliono formos šluotelė A2	Majonezas	3 kiaušinių tryniai	1 minutė	2–4 lygis
A formos maišiklis A3	Pyrago tešla	apie 800 g	6 min.	2–6 lygis
Minkymo kablys A1	Tešla duonai	maks. 600 g miltų	4 minutės	2 lygis



Pastaba.

Nurodytas apdorojimo laikas yra tik rekomendacinio pobūdžio. Kad ingredientai neišsitaškytų, pradėkite nuo 1 arba 2 greičio. Po to pagal poreikį greitį didinkite.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš kombainą valydami jį visada išjunkite paspausdami greičio valdymo rankenėlę **A13** į padėtį „0“ ir atjunkite laidą nuo elektros tinklo.
- Po kiekvieno naudojimo būtina kruopščiai išplauti priedą karštu vandeniu su indų plovikliu. Po to kruopščiai nuskaulaukite jį po švariui tekančiu vandeniu ir sausai nušluostykite.



Pastaba.

Priedai skirti trumpalaikiam sąlyčiui su maistu (įskaitant gerimus), t. y. maks. 4 valandoms.

- Nerūdijančio plieno maišymo dubenį **A7** plaukite karštu vandeniu ir neutraliu indų plovikliu. Po to nuskaulaukite švariui vandeniu ir sausai nušluostykite.



Patarimas.

Jei plakėte kiaušinių baltymus, iš pradžių nuskalaukite baliono formos šluotėlę **A2** ir maišymo dubenį **A7** po šaltu vandeniu. Jei naudosite karštą vandenį, likučiai sukietės, ir juos pašalinti bus sunkiau.

- Pagrindą **A5** ir veleną **A8** valykite sudrėkinta indų ploviklyje šluoste. Po to visas dalis sausai nušluostykite.
- Nenardinkite prietaiso ar jo maitinimo laido į vandenį ar kitokį skystį. Valymui nenaudokite tirpiklių, skiediklių ar braižančių valymo priemonių. Taip galima pažeisti prietaiso paviršų.

SAUGOJIMAS

- Jei virtuvės kombaino kurį laiką nenaudosite, laikykite jį sausoje vaikams nepasiekiamoje vietoje. Velenas **A10** turi būti atlenktas į horizontalią padėtį.

PATARIMAI IR REKOMENDACIJOS

TEŠLA DUONAI. INGREDIENTAI

FLOUR (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 sulaikomi mielėms kylant atsirandancias dujas

Kvietiniai miltai

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

Viso grūdo 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 viso puodelio viso grūdo 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 gaunami 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

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

DUONOS KILDINIMO PRIEDAS

J galima įsigyti džioviosios ir sveiko maisto parduotuvėse. Į šį priedą paprastai įeinantys komponentai yra pramoninės rūgštys, 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 stabilėsnė ir ilgiau laikosi.

CUKRUS

Cukrus suteikia plutelei rūdą 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. Džiovinto pieno miltelius naudoti itin paprasta. Laikykite juos šaldytuve sandariame inde. Galima naudoti ir džiovintų sojų pieno miltelius, bet tešla bus kietesnė. Nenaudokite šviežio pieno, nebent tai būtų nurodyta recepte.

DRUSKA

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

RIEBALAI

Suteikia skonio ir padeda išlaikyti drėgmę. Galima naudoti augalinius aliejus, tokius kaip saforos, saulėgrąžų arba rapsų. Vietoj aliejaus galima naudoti sviestą arba margariną, bet plutelei gali įgyti gelsvą atspalvį.

MIELĖS

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

GREITO KLIMO MIELĖS

Tai yra mielių ir kildinimo priedo mišinys. Jei standartinės mieles recepte norite pakeisti šio tipo mielėmis, atskirai kildinimo priedo naudoti nebereikės. Nenaudokite greito klimo 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 duonoms.

KITI INGREDIENTAI

J tešlą galima įmaišyti ir kitų priedų, pvz., džiovintų vaisių, riešutų, šokolado drožlių ir pan., kurie turėtų 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 iš šaldytuvo išimtiems ingredientams pašilti iki kambario temperatūros.
- Jei recepte nurodyta kitaip, naudokite duonai skirtus miltus. Nenaudokite miltų, kuriuose būtų mažiau nei 11 proc. 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 mažiau nei nurodyta recepte.
- Jei oras karštas ir drėgnas, naudokite ¼ arbatinio šaukštelio mažiau mielių nei nurodyta recepte, kad tešla nepakiltų per daug.
- Priklausomai nuo sezono arba sandėliavimo, miltų savybės gali skirtis. Gali reikėti pakoreguoti vandens ir miltų santykį. Jei tešla per lipni, įberkite 1–2 arbatinius šaukštelius miltų. Jei tešla per sausa, įpilkite 1–2 arbatinius šaukštelius vandens. Kad ingredientai būtų tinkamai sugerti, palaukite kelias minutes. Kai tešloje vandens ir miltų santykis tinkamas, galima suformuoti minkštą, drėgną, bet nelimpantį 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 tešloje turi iškilti, tam būtina šiluma. Pasirūpinkite šilta vieta tešlai iškildinti, tam įstatykite metalinę kepimo skardą į dubenį su karštu vandeniu. Paruošta tešla dėkite ant skardos ir uždenkite šiek tiek riebalais suteptu storesniu plastikiniu maišeliu ar virtuviniu rankšluosčiu. Kad tešla pakiltų, reikia šilumos be skersvėjo. Leiskite tešlai pakilti tiek, kad jos apimtis padidėtų dvigubai.

TEŠLA PYRAGAMS IR SAUSAINIAMS. INGREDIENTAI

FLOUR (miltai)

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

Pusiau rupis ir smulkas 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.

Viso grūdo miltai

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

Kukurūzų miltai

Jie yra pagaminti iš kukurūzų, iš jų kepami 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 plutele sausainiams.

KEPIMO MILTELIAI

Naudojami kaip kildinimo priemonė kepiniams.

VALGOMOJI SODA

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

SVIESTAS

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

KIAUSINIAI

Kiaušiniai turi būti kambario temperatūros, kad kepiniams suteiktų reikalingo purumo. 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, ar maišymo dubenyje ir ant šluotelės nėra jokių riebalų likučių ir jie švarūs. Priešingu atveju gali nepavykti tinkamai išplakti trynius.

PIENAS

Naudokite 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 kepiniams suteikia kitokį prieskonį ir atspalvį.

KEPIMAS

- Prieš pradėdami kepti leiskite orkaitėi įkaišti iki reikalingos temperatūros.
- Kepimo temperatūra gali skirtis priklausomai nuo orkaitės tipo. Jei naudojate karšto oro tipo orkaitę, keptikę 15–20 °C mažesnę temperatūroje nei nurodyta recepte.
- Vietoj miltaitis 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 iškepę. Švelniai palieskite kepinį iš viršaus. Jei jis atstato formą, vadinasi, iškepta tinkamai. Atsargiai įleiskite šauktę į kepinį ir jį ištraukite. Jei tešla nelimpa, vadinasi, kepinys iškepė.
- Kad biskvitas būtų trapusis, 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 šaukštėliai vandens

- Naudokite baliono formos šluotelę **A2**.
- Nustatykite 6 greitį ir suplakite baltymus iki standžios putos. Sumažinkite greitį iki 1 lėtai supilkite cukrų, kol puta sutirštės ir bus nebetaki.
- Sudėkite kiaušinių trynius ir atidžiai išmaišykite.
- Nustatykite 1 greitį ir pamažu supilkite miltus ir vandenį. Plakite, kol gausite vienalytę masę.
- Supilkite tešlą į riebalais pateptą ir miltais pabarstytą kepimo skardą.
- Kepkite pašildytoje 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 šaukštėlis vanilės esencijos
2 kiaušiniai
2 puodeliai (300 g) vidutinio rupumo miltų su kepimo milteliais, nusijotų
¾ puodelio pieno

- Naudokite A formos maišiklį **A3**.
- Nustatykite 6 greitį ir suplakite sviestą su cukrumi iki purios vienalytės masės.
- Sudėkite vanilės esenciją, kiaušinius vieną po kito, atidžiai suplakite.
- Sumažinkite iki 2 greičio 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 šaukštėlis vanilės esencijos
1 kiaušiniai
2 puodeliai (300 g) vidutinio rupumo miltų
1 arbatinis šaukštėlis kepimo miltelių

- Naudokite A formos maišiklį **A3**.
- Nustatykite 6 greitį ir suplakite sviestą. Supilkite cukrų, vanilės esenciją ir įmuškite kiaušinį. Plakite iki vientisos masės.
- Supilkite miltus ir kepimo miltelius.
- Nustatykite 2 greitį ir pamažu supilkite miltus, kol visa masė taps vienalytė. Neplakite per ilgai.
- Arbatiniu šaukšteliu suformuokite 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 baliono formos šluotelę **A2**.
- Nustatykite 6 greitį ir suplakite baltymus iki standžios putos. Sumažinkite iki 1 greičio ir pamažu supilkite pusę cukraus, suplakite. Po to supilkite likusį cukrų.
- Šaukštą 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 švirktu. Jūs kepti reikės ilgiau.

Balta duona

4 puodeliai (600 g) miltų duonai
3 arbatiniai šaukštėliai pieno miltelių
1½ arbatinio šaukštėlio druskos
1½ arbatinio šaukštėlio cukraus
1 arbatinis šaukštėlis kildinimo priemonės
2 arbatiniai šaukštėliai greito kilimo miltų
2 arbatiniai šaukštėliai aliejaus
1½ puodelio (375 ml) vandens
šiek tiek miltų duonai minkyti

- Naudokite minkymo kablią **A1**.
- Maišymo dubenyje 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.

Šiame etape tešla reikia gerai išminkyti, kad susidarytų glutenas, jis suteiks tešlai reikiamą elastingumą ir padės ją iškilinti.

- 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 dubens 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 šaukštėliai vandens

- Sumaišykite ingredientus iki vientisos masės. Jei reikia, prakoškite per sietelį. Prieš kepdami patepkite kiaušinio glazūra duonos paviršius.

Focaccia (2–4 porcijos)

3 puodeliai (450 g) miltų duonai
1 arbatinis šaukštėlis druskos
2 arbatiniai šaukštėliai druskos
2 arbatiniai šaukštėliai greito kilimo miltų
2 arbatiniai šaukštėliai alyvuogių aliejaus
1 puodelis (250 ml) vandens
Glazūrai:
2 arbatiniai šaukštėliai alyvuogių aliejaus
1 arbatinis šaukštėlis rupios druskos
2 arbatiniai šaukštėliai smulkintų juodųjų alyvuogių

- Naudokite minkymo kablią **A1**.
- Maišymo dubenyje 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 vieniša.
- 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 dubens ir dar kartą išminkykite ant miltais pabarstytos lentos.
- Tešlą dėkite į šiek tiek riebalais pateptą tefloninę 20 × 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 foccacia apskrus iki auksinės spalvos.
- Išėmę iš orkaitės leiskite duonai atvėsti ant metalinių grotelių.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa	220–240 V
Nominalusis dažnis	50/60 Hz
Nominali galios įvestis	800 W
Apsaugos nuo elektros smūgio klasė	II
Triukšmingumas	86 dB(A)

Pripažintas įrenginio skleidžiamas triukšmo lygis yra 86 dB(A), kuris atitinka akustinės galios A lygį (standartinė garso galia: 1 pW).

TECHNINĖS TERMINOLOGIJOS PAAIŠKINIMAS

Saugos klasė apsaugai nuo elektros šoko:

II klasė – apsaugą nuo elektros šoko užtikrina dviguba arba ypač tvirta izoliacija.

Tekstas ir techniniai parametrai gali keistis.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJĘ 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 buitinėmis atliekomis. Norėdami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius tokios įrangos surinkimo punktus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse prietaisus galima grąžinti pardavėjui perkant lygiavertį naują prietaisą. 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 produktą, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimo būdą teiraukitės vietinių vyriausybinių departamentų arba savo pardavėjo.

Šis prietaisas atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.

