

SENCOR®

STM 3750WH / STM 3751GR / STM 3725BL
STM 3753OR / STM 3754RD / STM 3755VT
STM 3756YL / STM 3757TQ / STM 3758RS



LT ■ Virtuvės kombainas

Originalios naudojimo instrukcijos vertimas

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.

Bendrieji perspėjimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba neturintiems patirties naudotis šiuo gaminiu, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį gaminį, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Vaikai negali žaisti šiuo prietaisu.
- Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį prietaisą, nebent juos prižiūrėtų už jų saugą atsakingas suaugęs asmuo.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, pakeiskite jį specializuotame techninės priežiūros centre. Draudžiama naudoti prietaisą, jei jo elektros laidas ar kištukas yra pažeisti.

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. Išjunkite laidą iš maitinimo lizdo švelniai traukdami maitinimo laido kištuką.
- 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.
- Visada išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros lizdo, kai jį paliekate be priežiūros, pabaigę juo naudotis arba prieš jį sumontuodami arba demontuodami.

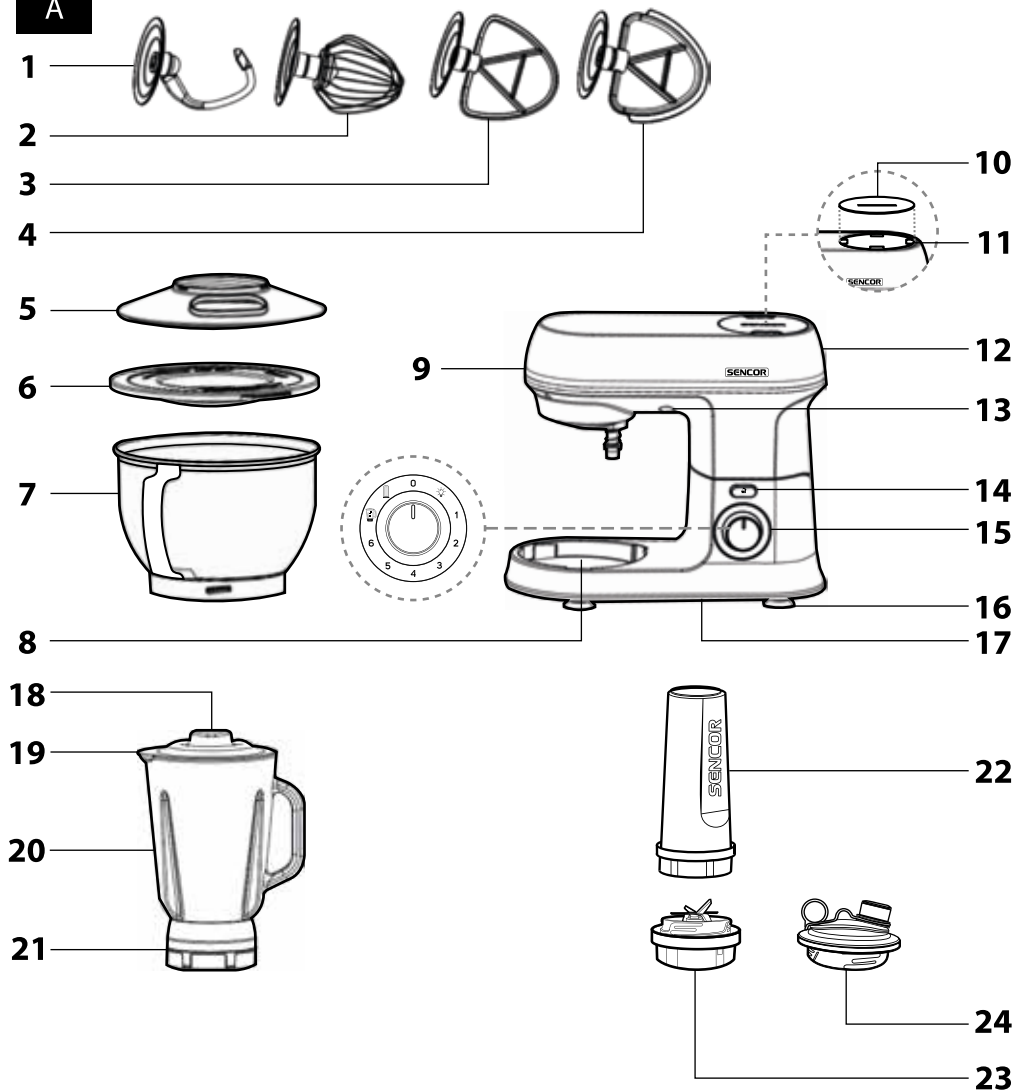
Saugumas naudojant

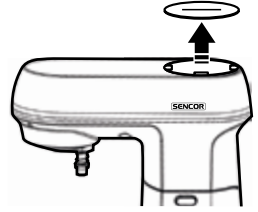
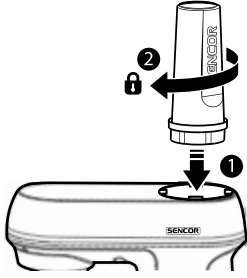
- Šio prietaiso vaikams naudoti negalima. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nenaudokite priedų, kurie nebuvo pateikti kartu su šiuo prietaisu arba atskirai rekomenduoti gamintojo kaip leistini naudoti.

- 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.
- Prietaisą dėkite ant švaraus sauso horizontalaus stabilaus paviršiaus. Nenaudokite jo pastatę ant kriauklės indų džiovinimo plokštės.
- Nestatykite prietaiso ant virtuvės stalviršio arba stalo krašto, taip pat ant palangių ar nestabilių paviršių.
- 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.
- Būkite itin atsargūs, kad nesusižalotumėte į aštrius pjaustymo peilių ašmenis, ypač išimdami peilius iš plakimo indo arba plaktuvės, ištuštindami indą ir jį plaudami.
- Prieš naudodamiesi prietaisu patikrinkite, kad jis būtų teisingai sumontuotas ir jo velenas būtų stačioje padėtyje.
- Plakimo inde galima apdoroti karštus, iki 80 °C temperatūros, skysčius. Ypač būkite atsargūs, apdorodami karštus skysčius. Karšti garai ar tyškantys maisto produktai ir skysčiai gali nudeginti. Niekada nejunkite plaktuvo, tinkamai neuždengę jo dangčiu. Apdorodami karštus skysčius, prietaisui veikiant, nenuimkite vidinio gaubtelio. Nelieskite karšto paviršiaus. Karštą plakimo indą imkite tik už rankenos.
- Nesmulkinkite kaulų, riešutų kevalų ar kitų kietų produktų.
- Minkydami, maišydami ar plakdami nepalikite prietaiso veikti ilgiau nei 6 minučių su didele apkrova. Neleiskite plaktuvui veikti be pertraukos ilgiau nei 2 minutes. Abiem atvejais palaukite bent 10 minučių, kol prietaisas atvės.
- Minkydami, maišydami ar plakdami 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 režimo), 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. Mentelę 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.
- 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 valdymo rankenėlę į padėtį „0“ (parengties režimo). 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




B**1****2****3****4****5**

Virtuvės kombainas

Naudotojo vadovas

PRIETAISO IR PRIEDŲ APRAŠYMAS

- A1** Minkymo kablys
A2 Elastinė baliono formos šluotelė
A3 A formos maišiklis
A4 Elastinis A formos maišiklis
A5 Nuo taškymosi saugantis permatomas dangtis
A6 Dubens dangtis
A7 4 litro nerūdijančio plieno dubuo
A8 Pagrindo blokas
A9 Maišymo galvutės priedų **A1, A2, A3** arba **A4** tvirtinimo ašimi
A10 Viršutinis nuimamas dangtis
A11 Štebulės plaktuvai
A12 Pakreipiamas velenas su atviros padėties užraktu
A13 LED apšvietimas
A14 Mygtukas PUSH, skirtas atleisti veleną
A15 Apšviečiama greičio valdymo rankenėlė
 – „0“ (išjungta) | parengties režimą)
 – greičio lygio nustatymas 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 ir 172 aps./min.)
 - plakimo režimas

 -kokteilii režimas

- A16** Nesistancijos kojėlės su siurbtukais
A17 Skyrius maitinimo laidui suvynioti
A18 Vidinis gaubtelis
A19 Išorinis dangtis
A20 1,5 l talpos plakimo indas
A21 Nuimamas peilių blokas
A22 0,6 litro maistingųjų gerimų buteliukas
 Pagamintas iš labai tvirtu tritano plastiko.
A23 Išimamas peilių blokas
 Su titanu dengtais pjaustymo peiliais
A24 Dangtelis su uždaroma gėrimo anga
B1 Dangtelis su uždaroma gėrimo anga
B2 0,6 litro maistingųjų gerimų buteliukas
 pagamintas iš labai tvirtu tritano plastiko.
B3 Išimamas peilių blokas
 Su titanu dengtais pjaustymo peiliais

PIRŠ PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

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

- Atsargiai išpakuokite prietaisą ir neišmeskite jokios pakuotės dalies, kol nerasite visų prietaiso dalių.
- Visas dalis (minkymo kabli **A1**, elastinę baliono formos šluotelę **A2**, A formos maišiklį **A3**, elastinį A formos maišiklį **A4**, dangtelį **A5**, **A6**, nerūdijančio plieno dubenį **A7**, plakimo indą **A20** su dangčiais **A18** ir **A29**, maistingųjų gerimų buteliuką **A22**, dangtelį **A24** ir abu peilių blokus **A21** ir **A23**), kurie skirti liestis su maistu, rūpestingai išplaukite šiltime vandenyje su indų plovikliu. Po to nuskaulaukite juos švari vandeniu ir sausai nušluostykite.



Dėmesio!

Plaudami peilių blokus **A21** ir **A23**, būkite itin atsargūs, kad nesusižeistumėte prisilietę prie aštrių kraštų.

MAIŠYMAS, PLAKIMAS IR MINKYMAS

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 tolygiau sumaišyti visus dubens viduje esančius komponentus.

ANTGALIŲ TIPŲ PASIRINKIMAS

PIEDO TIPAS	NAUDOJIMO PASKIRTIS
Minkymo kablys A1	Skirtas minkyti ir ruošti lipnias sunkias tešlas su mielėmis, pvz., duoną! kepti.
A formos maišiklis A3 ir elastinis A formos maišiklis A4	Skirtas maišyti vidutinio tirštumo ir skystas tešlas be mielėmis, maišyti padažus, kremą, įdarus ir pan.
Baliono formos plaktuvai A2	Skirta plakti kiaušinius ar jų baltymus, plaktą grietinėlę, lengvą purią tešlą, kremą ir pan. Neskirta sunkioms ir tirštom tešloms.

SURINKIMAS IR IŠARDYMAS

Prie 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.
- Atleiskite veleną **A12** paspausdami mygtuką PUSH **A14** ir pakreipdami jį viršų. Kai paspaudę mygtuką PUSH **A14** išgirsite spragtelėjimą, reiškia, velenas užfiksuotas atviroje padėtyje.
- Įstatykite nerūdijančio plieno dubenį **A7** į jangą pagrindo bloke **A8** ir pritvirtinkite pasukdami pagal laikrodžio rodyklę. Kai dubuo yra prijungtas tinkamai, jo neįmanoma atkelti nuo pagrindo bloko.

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

- Jei nusprendžiate naudoti permatomą dangtį **A5**, jį būtina tvirtinti prieš tvirtinant bet koki priedą. Atsargiai uždeikite dangtį ant pakreipiamo veleno ir užfiksuokite užrakiniu priedą pasukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Tvirtinant priedą velenas **A12** 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 įstaitų į priedo angą. Norėdami pritvirtinti prie veleno, pastumkite priedą link maišymo galvutės ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
- Viena ranka prilaikydami priedą jį švelniai pastumkite žemyn. Jei priedas prie veleno pritvirtinoma tinkamai, jis nenusimauš.
- Jei ingredientų į maišymo dubenį **A7** nedėsite iš karto, paspauskite mygtuką PUSH **A14** ir pakreipkite veleną **A12** horizontalią padėtį. Kai paspaudę mygtuką PUSH **A14** išgirsite spragtelėjimą, reiškia, velenas **A10** užfiksuotas horizontalioje padėtyje.

3. Priedo ir dubens nuėmimas

- Atleiskite veleną **A12** paspausdami mygtuką PUSH **A14** ir pakreipdami jį viršų. Kai paspaudę mygtuką PUSH **A14** išgirsite spragtelėjimą, reiškia, velenas užfiksuotas atviroje padėtyje.
- Suimkite už priedo ir švelniai pastumkite 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 bloko **A8**. Nustatykite veleną **A12** atgal į horizontalią padėtį.

NAUDOJIMAS

- Išvyniokite reikiama maitinimo laido laidą ilgį iš skyriaus **A17**.
- Paspausdami mygtuką PUSH **A14** ir pakreipdami atleiskite veleną **A14**.
- Sudėkite ingredientus į dubenį **A7**, o dubenį pastatykite ant pagrindo bloko **A8**.



Dėmesio!

Vienu kartu galima apdoroti daugiausiai 1,6 kg produktų. Gamindami tešlą duoną 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 **A14** ir kartu su pritvirtintu priedu pakreipkite veleną **A12** horizontalią padėtį.
- Užtikrinkite, kad kombainas būtų surinktas teisingai, o greičio valdymo rankenėlė **A15** būtų nustatyta į padėtį „0“ (parengties režimo). Prijunkite maitinimo laidą prie elektros tinklo.
- Greičio valdymo rankenėlė **A15** nustatykite reikalingą greitį nuo 1 iki 6. Iš pradžių rinkitės mažesnį greitį, kad ingredientai neišsitaškytų. Kai ingredientai sumaišomi, padidinkite greitį iki reikalingo. Greitį bet kurio 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 valdymo rankenėlę **A15** į padėtį „0“ (parengties režimo), 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 prietaisą, nustatykite greičio valdymo rankenėlę **A15** į padėtį „0“ (parengties režimo) ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Išardykite kombainą pagal instrukcijas skyriuje „Prietaiso surinkimas ir išardymas“. Minksta 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“.

GLAUSTOS MAIŠYMO, PLAKIMO IR MINKYMO GAIRĖS

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

PLAKIMAS

PLAKTUVO SURINKIMAS IR IŠĀRDYMAS

- Jei plakimo indas **A20** neuždėtas ant peilių bloko **A21**, uždėkite jį ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol užsikifuos.
- Uždėkite išorinį dangtį **A19** ant plakimo indo, o tada pastumkite žemyn per visą perimetrą, kad sandariai prisitvirtintų prie plakimo indo kraštų. Įstatykite gaubtelį **A18** į dangčio **A19** angą, kad gaubtelio perimetre esančios ašlės įeitų į dangčio **A19** griovelius. Įtvirtinkite gaubtelį **A18** savo pozicijoje pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.
- Išitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo. Velenas **A12** turi būti pakreiptas į horizontalią padėtį, maišymo galvutės ašis **A9** turi būti prie priedų **A1–A4**, o nerūdijančio plieno dubuo **A7** turi būti pastatytas ant pagrindo bloko **A8**. Nuimkite dangtelį **A10** nuo veleno **A12** ir padėkite surinktą plakimo indą ant stebulės **A11**. Įtvirtinkite palimo indą savo pozicijoje pasukdami pagal laikrodžio rodyklę. Prietaise yra saugiklis, kuris neleidžia įjungti plaktuvo, jei jis nėra tinkamai pritvirtintas.
- Norėdami išardyti priedą, atlikite veiksmus priešinga eilės tvarka.

PLAKTUVO NAUDOJIMAS

- Plaktuvas skirtas ruošti patiekalus ir gėrimus, pavyzdžiui, maistingus gėrimus, pieno kokteilius, riebias sriubas, padažus, užtepėles, šviežią kūdikių maistą ir pan. Jis nėra skirtas spausti vaisių ir daržovių sultis, ruošti bulvių košę, mielinę tešlą arba plakti kiaušinių baltymus.
- Paruoštos ingredientus sudėkite į plakimo indą **A20** ir surinkite plaktuvą, kaip nurodyta skyriuje „Plaktuvo surinkimas ir išardymas“.



Pastaba.

Maksimali plakimo indo **A20** talpa yra 1,5 litrų, tačiau nerekomenduojame į plakimo indą pilti daugiau nei 1 litrą skysčio. Tam tikri skysčiai išplakti užima didesnį tūrį, todėl juos geriausia ruošti mažomis porcijomis.

- Užitinkinkite, kad prietaisas būna surinktas teisingai, o greičio valdymo rankenėlė **A15** būtu nustatyta į padėtį „0“ (parengties režimo). Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo.
- Nustatykite reikiamą greitį, sukdami greičio valdymo rankenėlę. Rekomenduojame iš pradžių nustatyti mažesnį greitį, kad ingredientai būtų sumaišyti. Po to padidinkite greitį. Taip pat galite tiesiogiai pasirinkti plakimo režimą, kurį jus turi atitinkama nustatyta greitį. Plakimo metu visada ranka iš viršaus prilaikykite dangtelį.



Dėmesio!

Plaktuvas gali be pertraukos veikti iki 2 minučių. Neleiskite prietaisui veikti be pertraukos ilgiau. Paskui palaukite 10 minutes, kol prietaisas atvės.

- Plakdami galite pridėti daugiau maisto arba pripilti daugiau skysčio į plakimo indą **A20** pro dangtyje **A19** esančią angą, išėmę vidinį gaubtelį **A18**. Niekada neatidarykite išorinio dangčio **A19** prietaisui veikiančiam. Apdorojant karštus skysčius, vidinis gaubtelis **A18** privalo būti uždarytas.
- Jei prie peilio **A21** arba plakimo indo **A20** sienelių limpa maišomas maistas, išjunkite prietaisą, pasukę greičio valdymo rankenėlę į padėtį „0“ (parengties režimo), ir atjunkite jį nuo elektros tinklo lizdo. Patikrinkite, ar peilis nesisuka. Nuimkite plakimo indą nuo stabulės. Atidarykite dangtį ir mentele nuvalykite peilį bei plakimo indo sienelės. Vėl uždėkite dangtelį ir pritvirtinkite plakimo indą prie daugiafunkcės galvutės. Prijunkite maitinimo laidą kištuką prie maitinimo šaltinio ir toliau plaukite.
- Baigę naudotis prietaisu, nustatykite greičio valdymo rankenėlę į padėtį „0“ (parengties režimo) ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Patikrinkite, ar peilių blokas **A21** visiškai sustojo, ir nuimkite plakimo indą nuo daugiafunkcės galvutės. Minkšta plastikine mentele išimkite maistą iš plakimo indo.
- Po kiekvieno naudojimo nuvalykite atskiras dalis pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

KOKTEILIŲ PLAKTUVO NAUDOJIMAS

- Kokteilių plaktuvas skirtas tirštiems vaisių ir daržovių gėrimams ruošti.
- Supilkite skysčius ir maistą, kuriuos norite suplakti, į maistingųjų gėrimų buteliuką **A22**. Didesnius ingredientus pirmiausia reikia supjaustyti maždaug 2 cm dydžio kubeliais. Pildydami maistingųjų gėrimų buteliuką **A22**, vadovaukitės visomis saugos taisyklėmis ir neviršykite atitinkamo tipo priedams numatyto maksimalaus maisto produktų kiekio, nurodyto poskyryje „Trumpasis maisto produktų

apdorojimo vadovas“. Maksimali maistingųjų gėrimų buteliuko **A22** talpa yra 0,6 litro. Niekada nepripildykite daugiau nei iki maksimalios žymos.

- Dėkite peilių bloką **A23** ant maistingųjų gėrimų buteliuko **A22** kaklelio, smulkinimo peiliu nukreipdami į maistingųjų gėrimų buteliuką **A22**, ir tvirtai jį užsukite. Žr. **B2** pav.



Išpėjimas!

Su peilių bloku **A23** reikia elgtis labai atsargiai, kad nesužalotumėtė. Neleiskite peilių ašmenų.

- Išitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo. Velenas **A12** turi būti pakreiptas į horizontalią padėtį, stebulės velenas **A9** turi būti prie priedų **A1–A4**, o nerūdijančio plieno dubuo **A7** turi būti pastatytas ant pagrindo bloko **A8**. Nuimkite dangtelį **A10** nuo veleno **A12**.
 - Apverskite maistingųjų gėrimų buteliuką **A22** taip, kad peilių blokas **A23** būtų apačioje. Kaip pavaizduota **B4** pav., uždėkite maistingųjų gėrimų buteliuką ant stebulės **A11** ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę iki galo. Dabar prietaisas jau surinktas ir paruoštas naudoti.
 - Nustatykite greičio reguliavimo ratuką **A15** ties kokteilių režimu.
 - Neviršykite maksimalaus produktų kiekio, maksimalios apdoravimo trukmės ir greičio nuostatų, kaip nurodyta poskyrio „Trumpasis maisto produktų apdorojimo vadovas“ lentelėje. Prietaisas gali be pertraukos veikti iki 1,5 minučių.
- Dėmesio!**
Naudojant kokteilių plaktuvą, stebulės velenas **A9** judės.
- Baigę naudotis prietaisu, nustatykite greičio reguliavimo ratuką **A15** į „0“ (išjungimo) padėtį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Prieš atjungdami jį nuo elektros lizdo, palaukite, kol judančios dalys sustos.
 - Norėdami išardyti priedą, atlikite veiksmus priešinga eilės tvarka. Kokteilių plaktuvą nuo prietaiso reikia nuimti labai atsargiai, kad peilių blokas **A23** neatsilaisvintų nuo maistingųjų gėrimų buteliuko **A22**.
 - Jei norite naudoti buteliuką **A22** kaip gertuvę, uždėkite dangtelį **A24** ant maistingųjų gėrimų buteliuko **A22**, žr. **B5** pav. Įsitinkinkite, kad gėrimo anga tinkamai uždaryta, kad, nešdami buteliuką, neišlaistytumėte juo turinio.

PATARIMAI, KAIP PLAKTI

- Pirmiausiai supjaustykite kietesnius maisto produktus, pavyzdžiui vaisius ir daržoves, smulkesniais, 2–3 cm dydžio gabalėliais, tik tada sudėkite juos.
- Suplankite mažesnių produktų kiekį, tada plakimo metu palaipsniui sudėkite likusius produktus pro dangtyje **A19** esančią angą. Tuomet pasiekite geresnį rezultatą, nei sudėję visus produktus į plakimo indą **A20** vienu metu.
- Jeigu kietus maisto produktus reikia plakti kartu su skysčiais, rekomenduojame pirmiausiai suplakti kietus maisto produktus su truputių skysčių. Paskui plakdami palaipsniui supilkite likusius skysčius pro dangtyje **A19** esančią angą. Plakimo metu visada ranka iš viršaus prilaikykite dangtį.
- Norint suplakti labai tirštus skysčius, rekomenduojame naudoti pulsavimo lygį, kad per daug dažnai neužstrigtų peilių blokas **A21**. Plakite trumpais protarpiais įjungdami pulsavimą lygį.
- Ledo kubelius privaloma susmulkinti tuoj pat, vos ištraukus juos iš šaldiklio. Kai ledas pradės tirpti, ledo kubeliai sulips ir jų susmulkinti negalėsite.

TRUMPASIS PRODUKTŲ APDOROJIMO VADOVAS

Produktai	Greitis	Rekomenduojama plakimo trukmė
Mažesniais gabalėliais supjaustyti vaisiai, daržovės	arba 5–6	30 s
Kūdikių maistas	arba 5–6	40 s
Užtepėlės, padažai, marinatai	arba 5–6	30 s
Sriubos	arba 5–6	30 s
Tiršti ir skysti kokteiliai		40 s
Ledo kubeliai		Kiek reikia



Pastaba.

Nurodytas maisto apdorojimo laikas yra tik rekomendacinio pobūdžio. Faktinis plakimo laikas priklauso nuo produktų dydžio, jų kiekio ir reikiamos galutinės konsistencijos.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Prieš kombainą valydami jį visada išjunkite paspausdami greičio valdymo rankenėlę **A15** į padėtį „0“ ir atjunkite laidą nuo elektros tinklo.
- Po kiekvieno naudojimo būtina rūpestingai išplauti visus priedus karštame vandenyje su neutraliu indų plovikliu. Po to kruopščiai nuskalaukite jį po švariu tekančiu vandeniu ir sausai nušluostykite.



Pastaba.

Priedai skirtingi trumpalaikiam sąlyčiui su maistu (įskaitant gėrimus), t. y. maks. 4 valandoms.

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

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



Patarimas.

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

- Pagrindo bloką **A8** ir veleną **A12** valykite sudrėkinta indų ploviklyje šluoste. Po to visas dalis sausai nušluostykite.
- Nenardinkite prietaiso ar jo matinimo laido į vandenį ar kitokį skystį. Valymui nenaudokite tirpiklių, skiediklių ar braižančių valymo priemonių. Taip galima pažeisti prietaiso paviršių.
- Išrinkite plakimo indą **A20** ir maistingųjų gėrimų buteliuką **A22** į atskiras dalis ir rūpestingai juos išplaukite šiltu vandeniu ir neutraliu indų plovikliu. Po to kruopščiai nuskaulaukite buteliukus ir dalis po švariu tekančiu vandeniu ir sausai nušluostykite.

Dėmesio!

Plaudami peilių blokus **A21** ir **A23**, būkite itin atsargūs, kad nesusižeistumėte prisilietę prie aštrių kraštų.



SAUGOJIMAS

- Jei virtuvės kombaino kurį laiką nenaudosite, laikykite jį sausoje vaikams nepasiekiamoje vietoje. Velenas **A12** 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. Mūsų mišinys su skysčiais baltymai miltuose pradeda formuoti gluteną. Glutenas yra skaidulų tinklas, kuriame sulaikomi mielėms kylant atsirandancios dujos

Kvietiniai miltai

Galima įsigyti kepimui skirtų miltų, smulkiai maltų ar specialiai duonai skirtų kvietinių miltų. Dažniausiai silumai smulkiai malti miltai, tačiau geriausia rezultatą pasieksite 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 pakuočių. Nesijokite miltų ir nenaudokite miltų su kepimo milteliais, jei tai nėra atskirti nurodyta recepte.

Viso grūdo kvietiniai miltai

Jie gaunami iš kviečių grūdų, juose yra ir luobelė, ir branduolys. Iš tokių miltų kepama duona būna tankesnės tekstūros. Jei norite ne tokios tankios tekstūros, vietoj vieno 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 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.

CUKRUNS

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 maistingą 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 keptant duoną. Jis padidina tešlos sugerties savybes, pagerina minkymą, skatina gliuteno susidarymą, yra svarbus kepalui formai, pluteles tekstūrai ir pagilina duonos laikymąsi. Atsargiai matuokite druskos kiekį, nes jis stabdo duonos kildinimą.

RIEBALAI

Suteikia skonio ir padeda išlaikyti drėgmę. Galima naudoti augalinius aliejus, tokius kaip safloros, 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 patirkinkite 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 KILIMO MIELĖS

Tai yra mielių ir kildinimo priedo mišinys. Jei standartinės mielės 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 maistingą vertę. Jie suteikia skonio ir ploną plėvelę, paprastai kiaušiniai naudojami saldeseis duonomis.

KITI INGREDIENTAI

Į tešlą galima įmaišyti ir kitų priedų, pvz., džiovintų vaisių, riešutų, šokolado drožlių ir pan., kurie turėtų būti nesmulkinami. Juos pilkite į tešlą po truputį, kai minkote, prieš ją kildindami.

TEŠLA DUONAI. PARUOŠIMAS

- Patirkinkite visų ingredientų galiojimo laiką.
- Ingredientus dėkite ta eilės tvarka, kokia yra nurodyta recepte.
- Produktus su atidarytomis pakuočėmis laikykite sandariuose induose.
- Leiskite iš šaldytuvo išimtiems ingredientams pašilti iki kambario temperatūros.
- Jei recepte nenurodyta 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, geriausiai 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. Kai tešlos 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 tešloje turi iškilti, tam būtina šiluma. Pasirūpinkite šilta vieta tešlai iškildinti, tam įstatykite metalinę kepimo skardą į dubenį su karštu vandeniu. Paruoštą tešlą dėkite ant skardos ir uždenkite šiek tiek riebalais suteptu storesniu plastikiniu maišeliu ar virtuviniu rankšluočiu. 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 kepte duoną.

Pusiau rupūs 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 šaukštelių kepimo miltelių ir išmaišykite.

Viso grūdo miltai

Juose yra kviečių gemalų ir luobeliių, 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 plutelę sausiniams.

KEPIMO MILTELIAI

Naudojami kaip kildinimo priemonė kepiniams.

VALGOMOJI SODA

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

SVIESTAS

Suteikia kepiniams specifinį skonį ir smulkų 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.

KIAUŠINIAI

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 baltymus. 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 trynių.

PIENAS

Naudokite nenugriebtą pieną, nebent recepte būtų nurodyta kitaip. Galima naudoti ir liesą ar nugriebtą pieną, tačiau kepinių 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 įkaisti iki reikalingos temperatūros.
- Kepimo temperatūra gali skirtis priklausomai nuo orkaitės tipo. Jei naudojate karšto oro tipo orkaitę, kepkite 15–20 °C mažesnėje temperatūroje nei nurodyta recepte.
- Vietoj miltai barstyty 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 šaukštai vandens

- Naudokite baliono formos šluotelę **A2**.
- Nustatykite 6 greitį ir suplakite baltymus iki standžios putos. Sumažinkite greitį iki 1 lėtai suplakte cukrų, kol putos sutirštės ir bus nebetaki.
- Sudėkite kiaušinių trynius ir atidžiai išmaišykite.
- Nustatykite 1 greitį ir pamažu suplakte miltus ir vandenį. Plakite, kol gausite vienalytę masę.
- Suplakte 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 šaukštis 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 suplakte.
- Sumažinkite iki 2 greičio ir pamažu po truputį suplakte miltus ir pieną, plakite, kol tešla taps vienalytė.
- Suplakte 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 šaukštis vanilės esencijos
1 kiaušiniai
2 puodeliai (300 g) vidutinio rupumo miltų
1 arbatinis šaukštis kepimo miltelių

- Naudokite A formos maišiklį **A3**.
- Nustatykite 6 greitį ir suplakite sviestą. Suplakte cukrų, vanilės esenciją ir įmuškite kiaušinį. Plakite iki vientisos masės.
- Suplakte miltus ir kepinio miltelius.
- Nustatykite 2 greitį ir pamažu suplakte 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 spustelekite rutuliukus iš viršaus šakute.
- Kepkite pašildytoje orkaitėje 190 °C temperatūroje apie 12–15 minučių arba kai 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 suplakte pušų cukrų, suplakte. Po to suplakte likusį cukrų.
- Šaukštu paskirstykite suplaktą masę nedideliais kūgeliais ant šiek tiek riebalais suteptos kepimo skardos. Aplink kiekvieną kūgelį palikite po 3 cm laisvos vietos, kad jie nesuliptų.
- Kepkite orkaitėje 120 °C temperatūroje nuo 1 iki 1½ valandos arba kol kūgeliai 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 švirškštu. Juos kepti reikės ilgiau.

Balta duona

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

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

Pastaba.

Šiame etape tešla 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 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 keptami 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 kepala 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 keptami patepkite kiaušinio glazūra duonos paviršių.

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

Glazūrai:

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


- Naudokite minkymo kablį **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 tof, 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 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 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 800 W
Apsaugos nuo elektros smūgio klasė II
Triukšmo lygis 92 dB(A)

Pripažintas įrenginio skleidžiamas triukšmo lygis yra 92 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.

VERSLŲ 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 rinkimą tinkamą šalinimo būdą teiraukitės vietinių vyriausybinių departamentų arba savo pardavėjo.



Šis gaminytis atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.