

APRAŠYMAS

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 Dangtis | 3 Duonos kepimo forma |
| 2 Valdymo skydelis | 4 Minkymo mentė |
| a Displėjaus ekranas | 5 Graduota menzūra |
| b Programų pasirinkimas | 6 Arbatinio šaukštelio / |
| c Svorio pasirinkimas | valgomojo šaukšto matas |
| d Mygtukai, skirti atidėti | 7 Kablys minkymo mentei išimti |
| pradžiai nustatyti ir programų | |
| laikui sureguliuoti 11 | |
| e Plutos spalvos pasirinkimas | |
| f Įjungimo / išjungimo | |
| mygtukas | |
| g Veikimo indikatorius lemputė | |

Išmatuotas šio gaminio garso galios lygis yra 66 dBA.

PRIEŠ NAUDODAMI PI

LT

- Pašalinkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir įvairius priedus tiek iš prietaiso vidaus, tiek nuo jo išorės - **A**.
- Visas dalis ir prietaisą nuvalykite drėgna šluoste.

GREITAS PALEIDIM

- Išvyniokite laidą ir įkiškite jį į įžemintą elektros lizdą. Numatyta, kad pasigirdus garsiniam signalui rodoma 1 programa - **G**.
- Pirmą kartą naudojant prietaisą gali būti jaučiamas silpnas kvapas.
- Išimkite duonos kepimo formą pakeldami rankenėlę. Tada įmontuokite minkymo mentę - **B** - **C**.
- Į kepimo formą sudėkite ingredientus rekomenduojama tvarka (žr. paragrafą PRAKTINIS PATARIMAS). Įsitikinkite, kad visi ingredientai tiksliai pasverti - **D** - **E**.
- Įdėkite duonos kepimo formą - **F**.
- Uždenkite dangtį.
- Mygtuku  pasirinkite norimą programą.
- Paspauskite mygtuką . Sublyksi 2 laikmačio taškai. Užsidega veikimo indikatorius lemputė - **H** - **I**.
- Pasibaigus kepimo ciklui, paspauskite  ir išjunkite iš tinklo duonos kepyklę. Išimkite duonos kepimo formą. Visada naudokite orkaitės pirštines, nes kepimo formos rankena ir dangčio vidus yra karšti.

Išverskite duoną, kol ji karšta, ir padėkite ją ant grotelių 1 valandai, kad atvėstų - 11.

Susipažinimui su duonos kepyklės veikimu siūlome pirmiausia išbandyti PRANCŪZIŠKOS DUONOS receptą.

PRANCŪZIŠKA DUONA (2 programa)	INGREDIENTAI a. š. – arbatinis šaukštelis, v. š. – valgomasis šaukštas	
PLUTOS SPALVA VIDUTINĖ	1. 365 ml VANDENS	3. 620 g MILTŲ
	2. 2 a. š. DRUSKOS	4. MIELĖS = 1½ a. š.

SVORIS 1000 g

DUONOS KEPYKLĖS NAUDOJIMAS

Programos pasirinkimas



Meniu mygtuku pasirinkite norimą programą. Kaskart paspaudus mygtuką , displėjaus ekrane rodomas skaičius pereina prie kitos programos.

LT



1. **Paprasta duona.** Naudokite šią programą, jei norite išsikepti baltos duonos, naudojamos sumuštiniams.



2. **Prancūziška duona.** Naudokite šią programą, jei norite išsikepti tradicinio prancūziško batono su storesne pluta.



3. **Saldi duona.** Ši programa tinka sviestinių bandelių tipo duonai su daugiau riebalų ir cukraus. Jei naudojate paruoštus mišinius, visa tešla neturėtų viršyti 750 g.



4. **Greita duona.** Naudokite šią programą greitai kepamai baltai duonai. Pagal šią programą iškepta duona yra tirštesnės tekstūros negu iškepta pagal kitas programas.



5. **Viso grūdo duona.** Kepkite pagal šią programą, naudodami viso grūdo miltus.



6. **Duona be glitimo.** Rekomenduojame naudoti paruoštą mišinį. Šioje programoje galima tik 1000 g nuostata (žr. įspėjimus dėl programų, skirtų duonai be glitimo kepti, naudojimo).



7. **Ruginė duona.** Pasirinkite šią programą, naudodami didelį kiekį ruginių ar kitokių šio tipo javų miltų (pvz., grikių, speltos).

8. **Tik kepimas.** Naudokite šią programą kepti nuo 10 iki 70 min. Ją galima pasirinkti atskirai:



- a) po tešlos kildinimo programos,
b) pašildyti arba apgruzdinti jau iškeptos ir atvėsusios duonos paviršių,
c) baigti kepti, jei vykstant duonos kepimo ciklui ilgesniam laikui buvo dingusi elektra.



9. **Tešlos kildinimas.** Pagal šią programą ruoškite picos, duonos ir vaflių tešlą. Ši programa maisto nekepa.



10. **Keksas.** Naudokite šią programą keksams su kepimo milteliais kepti. Šioje programoje yra tik 750 g nuostata.



11. **Košė.** Pagal šią programą gaminkite košę ir ryžių apkepą.



12. **Uogienė.** Pagal šią programą gaminkite namines uogienes. **Kai naudojate 11 ir 12 programą, atidarydami dangtį saugokitės garų ir karšto oro srauto.**



Svorio pasirinkimas

Paspauskite mygtuką  ir nustatykite pasirinktą svorį – 500 g, 750 g arba 1000 g. Indikatoriaus lemputė užsidega prieš pasirinktą nuostatą. Svoris pateikiamas tik informaciniais tikslais. Kai kuriose programose svorio pasirinkti negalima. Žr. ciklų lentelę instrukcijos vadovo pabaigoje.

Plutos spalvos pasirinkimas

Galimi trys variantai: šviesi / vidutinė / tamsi. Jei norite pakeisti numatytąją nuostatą, spauskite mygtuką , kol indikatoriaus lemputė užsidegs prieš pasirinktą nuostatą. Kai kuriose programose plutos spalvos pasirinkti negalima. Žr. ciklų lentelę instrukcijos vadovo pabaigoje.

Pradžia / stabdymas

Paspauskite mygtuką , norėdami įjungti prietaisą. Prasidės laiko skaičiavimas atgaline tvarka. Norėdami sustabdyti programą arba atšaukti užprogramuotą atidėtą pradžią, **spauskite mygtuką  3 sekundes.**

DUONOS KEPYKLĖS VEIKIMAS

Ciklų lentelėje (žr. instrukcijos vadovo pabaigoje) nurodoma įvairių veiksmų klasifikacija pagal pasirinktą programą. Indikatoriaus lemputė rodo, kuris veiksmas vyksta.

1. Minkymas

Naudokite šią programą, norėdami suformuoti tešlos struktūrą ir jos gebėjimą tinkamai pakilti.

Šiame cikle galite pridėti ingredientų: džiovintų vaisių, alyvuogių, kt. Garsinis signalas parodo, kada tai daryti.

Žr. ciklų lentelę (instrukcijos vadovo pabaigoje) ir stulpelį „papildoma“. Šiame stulpelyje nurodoma, koks laikas rodomas prietaiso ekrane, kai pasigirsta garsinis signalas.

2 Poilsis

Tešla išsiplečia, kad minkymas būtų kokybiškesnis.

3. Kildinimas

Laikas, per kurį mielės išraugina tešlą ir atsiranda kvapas.

4. Kepimas

Tešla tampa kepalu ir užtikrinama norima plutos spalva bei traškumas.

5. Šilumos palaikymas

Palaiko duoną šiltą 1 valandą po kepimo. Vis dėlto rekomenduojama duoną išversti, kai ji yra iškepusi.

Vykstant 1 valandą trunkančiam šilumos palaikymo ciklui, displejaus ekranas rodo „0:00“. Pasibaigus ciklui, po kelių garsinių signalų prietaisas automatiškai sustoja.

ATIDĖTOS PRADŽIOS PROGR

Jūs galite užprogramuoti prietaisą taip, kad jūsų gaminys būtų paruoštas pasirinktu metu, prieš daugiausia 15 valandų. Žr. ciklą lentelę (instrukcijos vadovo pabaigoje).

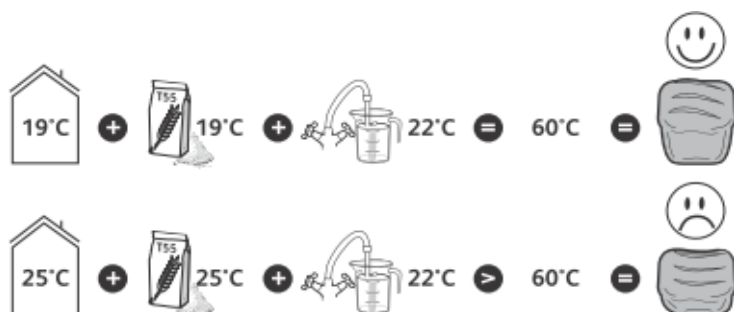
Šis veiksmas vykdomas pasirinkus programą, plutos spalvą ir svorį. Programos laikas yra rodomas. Norėdami sureguliuoti atidėtos pradžios laiką, spauskite  ir . Kepyklė rodo visą trukmę iki kepimo pabaigos. Užsidega . Paspauskite , norėdami paleisti atidėtos pradžios programą.

Jei suklystate arba norite pakeisti laiko nuostatą, laikykite nuspaustą mygtuką , kol jis išleis garsinį signalą. Rodomas numatytasis laikas. Pradėkite procesą iš naujo.

Kai kurie ingredientai greitai genda. Nenaudokite atidėtos pradžios programos receptams, kuriuose yra neapdoroto pieno, kiaušinių, jogurto, sūrio, šviežių vaisių.

PRAKTINIS PATARIMAS

1. Visi naudojami ingredientai turi būti kambario temperatūros (jei nenurodyta kitaip) ir tiksliai pasverti. **Skysčius matuokite pridėdamu graduotu puodeliu. Vienu pridėto šaukšto galu matuokite valgomuosius šaukštus, o kitu – arbatinius šaukštelius.** Netiksliai išmatavus išeis blogas rezultatas. **Duonos gaminimas labai priklauso nuo temperatūros ir drėgnumo.** Karštu oru rekomenduojama naudoti vėsesnius skysčius nei paprastai. Taip pat šaltu oru gali tekti pašildyti vandenį ar pieną (niekada neviršykite 35 °C).

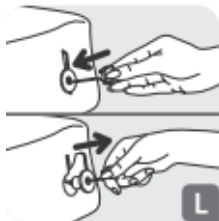


LT

2. Sunaudokite ingredientus anksčiau, nei baigsis jų galiojimas, laikykite juos vėsioje, sausoje vietoje.
3. Miltus reikia tiksliai sverti virtuvės svarstyklėmis. **Naudokite aktyviausias sausas kepimo mieles** (maišeliuose).
4. Kepdami nedarinėkite dangčio (jei nenurodyta kitaip).
5. Tiksliai laikykitės receptuose nurodytos ingredientų tvarkos ir kiekių. Pirma skysčiai, paskui kietos medžiagos. **Mielės neturi liestis su skysčiais ar druska. Per daug mielių susilpnina tešlos struktūrą, ji labai iškils ir vėliau kepat susmuks.**

Bendra tvarka:

- skysčiai (suminkštintas sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas);
 - druska;
 - cukrus;
 - pirma pusė miltų;
 - pieno milteliai;
 - specifiniai kieti ingredientai;
 - antra pusė miltų;
 - mielės.
6. Dingus elektrai trumpiau nei 7 minutėms, kepyklė išsaugos savo būseną ir atsiradus elektrai tęs procesą.
 7. Jei norite, kad vienas duonos ciklas eitų iškart po kito, palaukite maždaug 1 valandą tarp abiejų ciklų, kad kepyklė atvėstų ir nebūtų jokio poveikio duonos gamybai.
 8. Išverčiant duoną, minkymo mentė gali likti joje įstrigusi. Tokiu atveju kabliu švelniai ją išimkite. Norėdami tai padaryti, įkiškite kablį į minkymo mentės ašį, ją kilstelėkite ir nuimkite.



Įspėjimai dėl programų, skirtų gaminiams be glitimo kepti, naudojimui

- Miltų mišinius reikia išsijoti su mielėmis, kad nesusidarytų gumuliukų.
- Paleidus programą, būtina padėti maišymo procesui: ne metaline mentele nugrandyti nesusimaišiusius ingredientus nuo kepimo formos šonų ir sustumti į centrą.
- Duona be glitimo negali tiek iškilti, kiek iškyla tradicinė. **Ji bus tirštesnės konsistencijos ir šviesesnės spalvos negu įprasta duona.**
- Iš anksto paruošti mišiniai duoda nevienodus rezultatus: receptus gali tekti pakoreguoti. Todėl rekomenduojama atlikti kelis bandymus (žr. pavyzdį toliau).

Pavyzdys: sureguliuoti skysčio kiekį.



Per skysta



Gera



Per sausa

LT

Įšimtis: kekso tešla turi likti gana skysta.

INFORMACIJA APIE INGREDIENTUS

Mielės. Duona gaminama su kepimo mielėmis. Šio tipo mielės parduodamos įvairiais pavidalais: maži suspaustųjų mielių kubeliai, aktyviosios sausosios mielės, kurias reikia rehidratuoti, arba tirpiosios sausosios mielės. Mielės parduodamos prekybos centruose (duonos arba šviežio maisto skyriuose), bet suspaustųjų mielių galite nusipirkti ir iš savo kepėjo.

Mielės reikia įmesti tiesiai į kepyklės kepimo formą kartu su kitais ingredientais. Vis dėlto suspaustąsias mieles smulkiai sutrupinkite tarp pirštų, kad jos lengviau pasklistų.

Laikykitės rekomenduojamų kiekių (žr. toliau atitikmenų lentelę).

Sausųjų mielių ir suspaustųjų mielių kiekio / svorio atitikimas:

Sausosios mielės (a. š.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Suspaustosios mielės (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Miltai. Rekomenduojama naudoti T55 miltus, jei receptuose nenurodoma kitaip. Naudojant specialių miltų mišinius duonai, sviestinėms bandelėms ar pieniškai duonai, iš viso tešlos neturėtų būti daugiau kaip 750 g (miltai + vanduo).

Priklausomai nuo miltų kokybės, duonos kepimo rezultatai gali būti skirtingi.

- Laikykite miltus sandariai uždarytame inde, nes jie reaguoja į oro sąlygų (drėgnumo) pokyčius. Į duonos tešlą pridėjus avižų, sėlenų, kviečių gemalų, rugių arba sveikų grūdų, duona bus tirštesnė ir ne tokia puri.
- Kuo daugiau miltuose yra sveikų grūdų, t. y. dalies išorinio kviečių grūdų sluoksnio ($T > 55$), tuo mažiau tešla iškils ir tuo tirštesnė bus duona.
- Prekyboje taip pat rasite paruoštų mišinių duonai. Remkitės gamintojo rekomendacijomis, kaip naudoti šiuos mišinius.

Miltai be glitimo. Turint didelį kiekį šio tipo miltų duonai, reikia naudoti programą, skirtą kepti duonai be glitimo. Yra daug rūšių miltų be glitimo. Geriausiai žinomi grikių, ryžių (baltų arba viso grūdo), bolivinių balandų, kukurūzų, kaštainių, sorų ir sorgų miltai.

Kepant duoną be glitimo, siekiant atkurti glitimo tamprumą, būtina sumaišyti kelių rūšių ne duonai skirtus miltus ir pridėti tirštiklių.

Tirštikliai duonai be glitimo. Norėdami gauti tinkamą konsistenciją ir imituoti glitimo tamprumą, į mišinį galite įdėti ksantano dervos ir (arba) pupelių tirštiklio.

Paruošti mišiniai be glitimo. Iš jų lengviau iškepti duoną be glitimo, nes juose yra tirštiklių ir užtikrinama, kad juose visiškai nėra glitimo, o kai kurie yra ekologiški.

Paruošti mišiniai be glitimo duoda skirtingus rezultatus.

Cukrus. Nenaudokite cukraus gabaliukų. Cukrų naudoja mielės, jis suteikia duonai gerą skonį ir pagerina plutos spalvą.

Druska. Ji reguliuoja mielių aktyvumą ir suteikia duonai skonio.

Ji neturi susiliesti su mielėmis prieš gamybos pradžią.

Ji taip pat pagerina tešlos struktūrą.

Vanduo. Vanduo sudrėkina ir suaktyvina mieles. Taip pat jis sudrėkina miltų krakmolą ir padeda susiformuoti kepalui. Vandeni visai ar iš dalies galima pakeisti pienu ar kitais skysčiais. **Naudokite kambario temperatūros skysčius, išskyrus kepdami duoną be glitimo; jai reikia šilto vandens (maždaug 35 °C).**

Riebalai ir aliejai. Riebalai suteikia duonai purumo. Ji taip pat geriau ir ilgiau laikysis. Per daug riebalų sulėtina tešlos kilimą. Jei naudojate sviestą, sutrupinkite jį mažais gabaliukais arba suminkštinkite. Nenaudokite lydyto sviesto. Saugokite, kad riebalai nesusiliestų su mielėmis, nes jie gali trukdyti mielėms rehidratuoti.

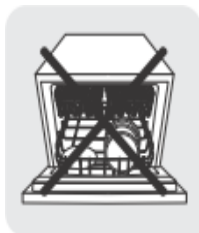
Kiaušiniai. Jie pagerina duonos spalvą ir padeda susiformuoti kepalui. Jei naudojate kiaušinius, atitinkamai sumažinkite skysčio kiekį. Įmuškite kiaušinį ir įpilkite reikalingo skysčio, kol susidarys tiek skysčio, kiek nurodyta recepte.

Receptuose nurodomas vidutinio dydžio kiaušinis (50 g); jei kiaušiniai didesni, pridėkite miltų; jei kiaušiniai mažesni, dėkite mažiau miltų.

Pienas. Pienas turi emulsinį poveikį, todėl susidaro taisyklingesnės ląstelės ir patraukli kepalų išorė. Galite naudoti šviežią pieną arba pieno miltelius. Jei naudojate pieno miltelius, įpilkite tiek vandens, kiek iš pradžių atidėjote pienui: visas tūris turi būti toks, koks nurodytas recepte.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite iš tinklo prietaisą ir palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Karštu muiluotu vandeniu nuplaukite kepimo formą ir minkymo mentę. Jei minkymo mentė lieka kepimo formoje, pamirkykite ją 5–10 min.
- Kitas dalis nuvalykite drėgna kempine. Gerai išdžiovinkite.
- **Kepyklės dalių jokių būdu negalima plauti indaplove - .**
- Nenaudokite buitinių valiklių, abrazyvinių kempinių ar alkoholio. Naudokite minkštą, drėgną šluostę.
- Niekada nepanardinkite prietaiso korpuso arba dangčio.



PROBLEMŲ SPRENDIMO VADOVAS, KAIP PAGERINTI

Negavote rezultatų, kokių tikėjotės? Ši lentelė jums padės	Duona per daug išskyla	Per daug iškilusi duona susmunka	Duona pakankamai neiškyla	Pluta nepakankamai auksinė	Šonai rudi, bet duona nepakankamai iškepusi	Viršus ir šonai miltuoti
Kepant buvo paspaustas mygtukas  .				•		
Per mažai miltų.		•				
Per daug miltų.			•			•
Per mažai mielių.			•			
Per daug mielių.		•		•		
Per mažai vandens.			•			•
Per daug vandens.		•			•	
Per mažai cukraus.			•			
Nekokybiški miltai.			•	•		
Netinkamos ingredientų proporcijos (per daug).	•					
Per karštas vanduo.		•				
Per šaltas vanduo.			•			
Netinkama programa.			•	•		

TECHNINIŲ PROBLEMŲ SPRENDIMO VADO

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS – SPRENDIMAI
Minkymo mentė įstrigo kepimo formoje.	• Prieš ją nuimdami, pamirkykite.
Paspaudus  , nieko nevyksta.	• Ekrane rodo mirksintį E01, prietaisas pypsi: prietaisas per karštas. Palaukite 1 valandą tarp 2 ciklų. • Ekrane rodo mirksintį E00, prietaisas pypsi: prietaisas per šaltas. Palaukite, kol jis pasiekis kambario temperatūrą. • Ekrane rodo mirksintį HHH arba EEE, prietaisas pypsi: gedimas. • Kepyklę turi apžiūrėti įgaliotas personalas. • Užprogramuota atidėta pradžia.
Paspaudus  , variklis veikia, bet tešlos neminko.	• Netinkamai įdėta kepimo forma. • Nėra minkymo mentės arba ji netinkamai sumontuota. Pirmiau paminėtais dviem atvejais rankiniu būdu sustabdykite prietaisą ilgai spausdami mygtuką . Pradėkite iš naujo gaminti nuo pradžios.
Po atidėtos pradžios duona nepakankamai iškilo arba niekas nevyksta.	• Nustatę atidėtos pradžios programą, pamiršote paspausti . • Mielės susilietė su druska ir (arba) vandeniu. • Nėra minkymo mentės.
Degimo kvapas.	• Kai kurie ingredientai iškrito iš kepimo formos: išjunkite iš tinklo prietaisą, leiskite jam atvėsti, tada drėgna kempine be jokio valiklio išvalykite vidų. • Mišinys išbėgo: per daug ingredientų, ypač skysčio. Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.

LT