



Leivaküpsetaja kasutusjuhend PF611838

1. KIRJELDUS
2. OHUTUSJUHISED
3. ENNE ESIMEST KORDA KASUTAMIST
4. PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE
5. TSÜKLID
6. KOOSTISAINED
7. PRAKTILISED NÕUANDED
8. ERALDI VIILUDE ETTEVALMISTAMINE JA KÜPSETAMINE
9. JUHISED TEHNILISTE VIGADE KÕRVALDAMISEKS
10. GARANTII
11. KESKKOND



1. KIRJELDUS

1. Leivapann
2. Sõtkumislabad
3. Aknaga kaas
4. Juhtpaneel
 - a. Displei
 - a1. Leivapätsi vormi näidik
 - a2. Programmidisplei
 - a3. Kaaluindikaator
 - a4. Kooriku värvus
 - a5. Viitkäivitus
 - a6. Taimeridisplei
 - b. Programmide valik

- c. Kaalu valimine
- d. Nupud viitkäivituse ja programmide 7 ja 15 seadistamiseks
- e. Töötamise indikaatorlamp
- f. Sisse/välja lülitamise nupp
- g. Kooriku värvuse valimine
5. Küpsetamisplaat
6. 2 hülgava kattega baguette'i küpsetamisplaati
7. 2 hülgava kattega alust eraldi pätsidele

Lisatarvikud:

8. Lõikaja
9. a. Supilusika mõõtelusikas = spl
- b. Teelusika mõõtelusikas = tl
10. Konks sõtkumislabade välja võtmiseks
11. Hari
12. Gradeeritud mõõteklaas



2. OHUTUSJUHISED OLULISED OHUTUSJUHISED

- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Antud seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks järgmistes rakendustes ning garantii ei rakendu järgmistel asjaoludel:
 - kaupluste, kontorite ja teiste tööruumide köögipiirkonnad;
 - talumajad;
 - hotellide, motellide ja teiste eluruumide tüüpi keskkondade klientidele;
 - ööbimise-ja-hommikusöögi tüüpi keskkonnad.
- Antud seade ei ole mõeldud pärsitud või väiksema füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või ilma vajalike kogemuste ja teadmisteta isikute (sh. ka laste) poolt kasutamiseks välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu on juhendanud neid seadme kasutamise osas või jälgib nende tegevust. Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle teenindusesindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse

või vaimupuudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui nende üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Kuni 8-aastased lapsed võivad seadet kasutada ainult vastutustundliku täiskasvanu pideva järelvalve all. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vähemalt 8 aastat vanad ja nende tegevust juhendatakse. Hoidke seade ja toitejuhe väljaspool nooremate kui 8 aastaste laste käeulatus.

- See seade on mõeldud ainult kuni 4000 m kõrgusel siseruumides majapidamiseks kasutamiseks.
- Ettevaatust: vale kasutamise tulemusel kehavigastuse oht.
- Ettevaatust: kuumutuselement võib pärast kasutamist pikalt kuumana püsida.
- Seadet ei tohi panna vette ega mõnda teise vedelikku.
- Ärge ületage retseptides märgitud koguseid.

Leivapanni puhul:

- ärge kasutage rohkem kui 1500 g tainast,
- ärge kasutage rohkem kui 930 g jahu ja 15 g pärimi.

Baguette'i küpsetusaluste puhul:

- ärge küpsetage korraga rohkem kui 450 g tainast,
- ärge kasutage ühe küpsetuspartii kohta korraga rohkem kui 280 g jahu ja 6 g pärimi.
- Kasutage toiduga kokkupuutuvate osade puhastamiseks lappi või niisket švammi.

- Lugege juhised alati enne seadme esimest korda kasutamist tähelepanelikult läbi. Tootja ei kannu vastutust seadme vale kasutamise puhul.
- Teie ohutuse huvides vastab see seade kõikidele asjakohastele standarditele ja eeskirjadele (madalpinge, elektromagnetiline hõilumus, toiduainetega kokkupuutuvad materjalid, keskkond jms).
- Kasutage tasasel ja kindlal kuumusele vastupidaval tööpinna, eemal igasugusest kokkupuutest veega ja mitte kunagi integreeritud köögimööbli orvas.
- Veenduge, et teie majapidamise vooluvarustus vastab seadme tööks vajaliku elektrivoolu näitajatele. Igasugused vead seadme ühendamisel tühistavad koheselt seadme garantii.
- Teie seade tuleb ühendada maandatud pistikupesasse. Vastasel juhul on oht saada elektrilöök, mis võib põhjustada raske kehavigastuse. Teie ohutuse huvides on veenduda, et teie maandus vastab teie riigis kehtivatele elektriinstallatsioonistandarditele. Kui vooluvõrk ei ole maandatud, tuleb teil paluda volitatud elektrikul teie vooluvõrk nõutud standarditega kooskõlla viia enne kui seadme vooluvõrku ühendate.
- See seade on mõeldud ainult koduseks siseruumides kasutamiseks.

- Kui olete seadme kasutamise lõpetanud ja seadme puhastamisel tuleb seade vooluvõrgust lahutada.
- Ärge kasutage seadet juhul kui:
 - toitejuhe on defektne või kahjustunud;
 - seade on kukkunud põrandale ning seadmel on nähtavad vigastused või siis ei tööta seade korralikult.
- Mõlemal puhul tuleb seade toimetada võimalike ohtude vältimiseks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse. Vaata ka garantiidokumente.
- Kõik tööd seadme kallal, välja arvatud tavaline igapäevane puhastamine ja hooldamine, on lubatud teostada ainult volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette või mõnda teise vedelikku.
- Ärge jätke toitejuhet laste käeulatusse rippuma.
- Toitejuhe ei tohi mitte mingil juhul puutuda vastu seadme kuumi detaile, olla kuumusallikate läheduses või asetada üle teravate nurkade.
- Ärge liigutage töötavat seadet.
- Ärge puudutage vaateakent töötamise ajal või vahetult selle järel. Vaateaken võib olla äärmiselt kuum.
- Ärge tõmmake pistiku pesast eemaldamiseks toitejuhtmest.
- Kasutage ainult heas seisukorras ja maandatud pistikuga pikendusjuhet ning veenduge, et juhtme soone ristlõikepindala on tootega kaasasolevaga võrreldes vähemalt sama suur.
- Ärge asetage seadet teiste seadmete peale.
- Ärge kasutage seadet küttekahana.
- Ärge kasutage seadet teiste toitude valmistamiseks peale leiva ja keedise.
- Ärge asetage seadmesse paberit, pappi või plastikut ning ärge asetage seadme peale teisi esemeid.
- Peaks seadme mõni osa süttima, ärge proovige leeki veega kustutada. Lülitage seade välja. Summutage leegid niiske lapiga.
- Teie ohutuse huvides kasutage ainult teie seadmele ette nähtud tagavaraosi ja lisatarvikuid.
- **Programmi lõppedes kasutage panni või seadme kuumade osade käsitlemisel alati ahjukindaid. Seade ja baguette'i tarvik muutuvad kasutamise käigus väga kuumaks.**
- Ärge õhutusavasid mingil juhul kinni katke.
- Olge väga ettevaatlikud – programmi lõpus kaant avades või programmi töötamise ajal võib kaane vahelt tulla kuum auru.
- Seadme helirõhu tasemeks on mõõdetud 69 dBA.



Keskonnakaitse esimeses järjekorras!

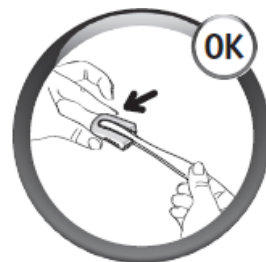
- Teie seade sisaldab palju väärtuslikke materjale, mida on võimalik taaskasutada või ümber töödelda.
- Jätke seade kohaliku olmejäätmete ümbertöötlemispunkti.

3. ENNE ESIMEST KORDA KASUTAMIST



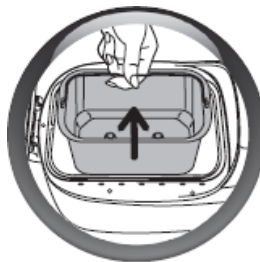
1. PAKENDI EEMALDAMINE

- Võtke seade oma pakendist välja. Hoidke alles garantiikaart ja lugege juhend enne seadme esimest korda kasutamist tähelepanelikult läbi.
- Paigaldage seade kindlale pinnale. Eemaldage nii seadme seest kui väljast tarvikud ja kõik kleebised.



Hoiatus

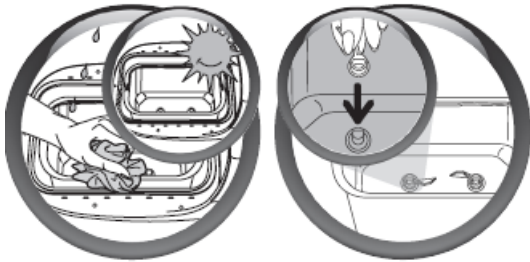
- Lõikeriist on väga terav. Olge ettevaatlik.



2. ENNE SEADME KASUTAMIST

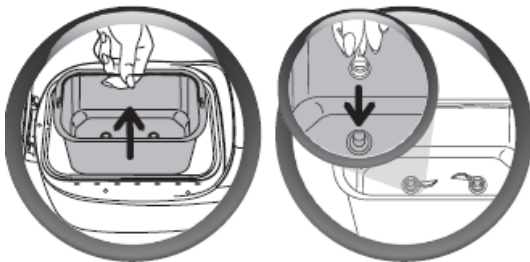
- Eemaldage küpsetuspann, tõmmates käepidet üles.

3. PANNI PUHASTAMINE



- Puhastage seadme panni niiske lapiga. Kuivatage põhjalikult.
- Seadme esimest korda kasutamisel võib eralduda kerget lõhna.**

4. LISAGE KOOSTISAINED



- Eemaldage küpsetuspann, tõmmates käepidet üles.
- Seejärel paigaldage segajad.



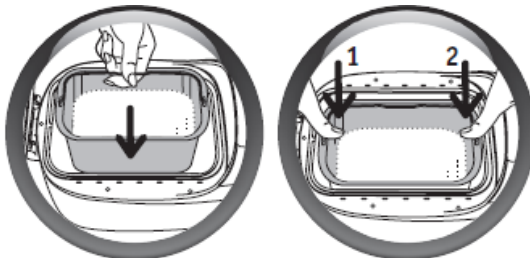
Sõtkumistulemus on parem kui sõtkumislabad paigaldatakse suunaga üksteise vastu.



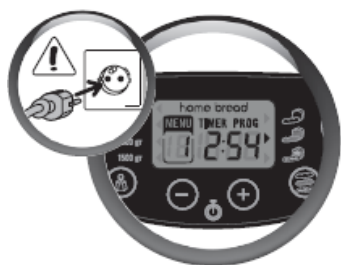
- Lisage koostisained järgmises järjestuses:
 - Vedelikud (või, õli, munad, vesi, piim)
 - Sool
 - Suhkur
 - Jahu, esimene pool
 - Piimapulber
 - Spetsiifilised tahked koostisained
 - Jahu, teine pool
 - Pärm
- **Veenduge, et kõik koostisained oleksid õigesti kaalutud.**
- Oma leivamasina paremaks tundma õppimiseks

soovitame me teil kasutada oma esimese pätsi küpsetamisel TAVALISE LEIVA retsepti. Vt juhendi jaotist „TAVALISE LEIVA PROGRAMM“.

5. ALUSTAMINE



- Asetage leivapann leivamasinasse.
- Pange leivanõu tagasi ning vajutage segajaajamite kinnitamiseks alguses ühele ja seejärel teisele küljele ja kinnitage klõpsatusega mõlemalt küljelt.



- Kerige toitejuhe lahti ja ühendage see maandatud pistikupesasse.
- Helisignaali kostumise järel kuvatakse vaikimisi programm 1 ja keskmine pruunistamine.

6. PROGRAMMI VALIMINE

- Iga programmi kohta kuvatakse displeile vaikimisi seadistus. Seadete vajalikud muudatused tuleb teil seetõttu sisestada käsitsi.
- Programmi valimine käivitab rea samme, mis üksteise järel automaatselt ellu viiakse.



- Menüünuppu **MENU** vajutades on teil võimalik valida erinevaid programme. 1. kuni 19. Programmi kerimiseks vajutage järjest menüünuppu **MENU**.
- Displeile ilmub automaatselt programmile vastav aeg.



- #### 7. LEIVA KAALU VALIMINE
- Vaikimisi on leiva kaaluks 1000 g. Seda kaalu näidatakse ainult informatiivsetel põhjustel.
 - **Täpsemad andmed leiate te retseptist.**
 - **Programmide 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19 puhul ei ole kaalu võimalik valida.**
 - Programmide 1 kuni 6 puhul saate valida kaks kaalu:
 - Umbes 400 g 1. partii (2 kuni 4 saiakest) puhul **süttib visuaalnäidik 750 g kõrval.**
 - Umbes 800 g 2. partii (4 kuni 8 eraldi saiakest) **puhul süttib visuaalnäidik 1500 g kõrval.**

- Vajutage nuppu **+** ning määrake valitud toode – 750 g, 1000 g või 1500 g. Valitud toote kõrval olev indikaatorlamp süttib põlema.

8. KOORIKU VÄRVUSE VALIMINE



- Vaikimisi on kooriku värvus seatud keskmisele väärtusele.
- Programmide 16, 17, 19. puhul ei ole pruunistamiseseadeid võimalik valida. Võimalik on valida kolme valiku vahel: **MADAL / KESKMINE / KÕRGE.**
- Kui soovite vaikimisi seadet muuta, vajutage nuppu **+** kuni soovitud seade kõrval olev indikaatorlamp põlema süttib.

9. PROGRAMMI KÄIVITAMINE



- Valitud programmi käivitamiseks vajutage nuppu **START/STOPP**. Tööindikaator süttib ja taimeril hakkavad vilkuma kaks täppi. Programm käivitub. Displeile ilmub programmile vastav aeg. Järjestikused etapid järgnevad automaatselt üksteisele.

10. VIITKÄIVITUSPROGRAMMI KASUTAMINE

- Teil on võimalik programmeerida oma seadet 15 tundi ette nii, et teie leib on valmis täpselt siis kui te seda soovite.
- **Programmide 7, 12, 15, 16, 17, 18 ja 19 puhul ei ole taimeriprogrammi võimalik valida.** See etapp leiab aset pärast programmi, pruunistamise taseme ja kaalu valimist. Displeile kuvatakse programmi aeg. Arvutage välja ajaline erinevus aja, millal käivitatakse programmi ja aja, millal te soovite, et toit valmis oleks, vahel. Masin lisab automaatselt programmi tsükli kestvuse. Kasutage nuppe **+** ja **-** arvestatud aja kuvamiseks (**+** üles või **-** alla). Kiirelt vajutamisel on sammu pikkus 10 minutit. Nuppu kauem all hoides liigub aeg edasi 10-minutiliste sammudega.
- **Näide 1:** hetkel on kell 8 õhtul ja te soovite, et leib ootaks teid järgmisel hommikul kl 7. Programmeerige 11 tundi, kasutades nuppe **+** ja **-**. Vajutage nuppu **START/STOPP**. Kostub helisignaali.

Kuvatakse PROG ja taimeril hakkavad vilkuma kaks täppi **■**. Algab aja maha lugemine. Süttib pilootlamp.

Kui olete teinud vea või soovite valitud aega muuta, hoidke nuppu **START/STOPP** all kuni kostub piiks. Displeile kuvatakse vaikimisi aeg. Alustage toimingut uuesti.

Näide 2: baguette'i programm 1 puhul on kell 8 hommikul ja soovite, et baguette'id oleksid valmis kl 7 õhtul. Programmeerige 11 tundi, kasutades nuppe **+** ja **-**. Vajutage nuppu **START/STOPP**. Kostub helisignaali. Kuvatakse PROG ja taimeril hakkavad vilkuma kaks täppi.

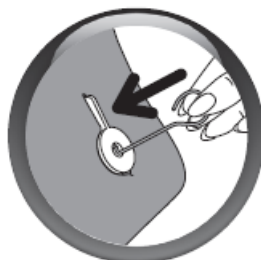
Algab aja maha lugemine. Süttib pilootlamp. Kui olete teinud vea või soovite valitud aega muuta, vajutage ja hoidke nuppu all kuni kostub piiks. Displeile kuvatakse vaikimisi aeg. Alustage toimingut uuesti.

PANGE TÄHELE: peate planeerima oma baguette'ide vormimist 47 minutit enne küpsetusaja lõppu (st kl 18.13) või topelpartii valmistamisel 2x47 minutit enne küpsetusaja lõppu (st kl 17.26).

Eraldi saiakestprogrammide küpsetusajad leiata juhendid küpsetusaegade tabelist. Eraldi sajakestprogrammide vormimise aegu ei ole lisatud viitkävaituse aegade arvestusse.

Osad koostisained võivad rikneda. Ärge kasutage taimeriprogramme retseptide puhul, mis sisaldavad: värsket piima, jogurtit, juustu või värskaid puuvilju.

Viitkävaituse puhul aktiveeritakse automaatselt vaikne režiim.

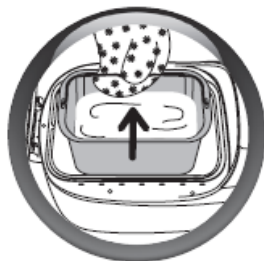


11. PROGRAMMI SEISKAMINE

Tsükli lõpus seiskub programm automaatselt. Displeile kuvatakse 0:00. Kostub mitu piiksu ja töötamisnäidik vilgub.

- Töötava programmi seiskamiseks või viitkävaituse tühistamiseks vajutage ja hoidke nuppu 5 sek.

12. LEIVA VORMIST VÄLJAVÕTMINE



- Võtke kuum leib välja ning asetage ta vähemalt 1 tunniks restile jahtuma.
- Võib juhtuda, et teie sötkumislabad on pätsi välja võtmisel jäänud pätsi kinni. Kasutage sellisel juhul seadmega kaasas olevat konksu:
 - > Peale leivapätsi välja võtmist asetage ta seni kuni ta veel kuum on ühele küljele ning hoidke ahjukindaga käega teda kinni.
 - > Sisestage teise käega sötkumislabade telje suunas sisse konks ja tõmmake ettevaatlikult sötkumislaba vabastamiseks,
 - > korrake tegevust teise sötkumislaba vabastamiseks,
 - > keerake päts õiget pidi ning asetage restile jahtuma.
- Panni hülgavate omaduste säilitamiseks ärge kasutage leiva ümberpööramiseks metallist söögiriistu.

(See etapp ei puuduta „üksikuid päts“)

- Küpsetamise või üles soojendamise lõpul eraldage leivamasin vooluvõrgust välja.
- Eemaldage küpsetuspann, tõmmates käepidet üles. Kasutage alati ahjukindaid kuna panni käepide ja ka panni kaane sisekülj on kuumad.

TARVIKUD	MENÜÜS OLEVAD PROGRAMMID	FUNKTSIOONID
PÄTSID (LOAVES)		
		Leivaküpsetajaga on kaasas eraldi vormimisjuhend, mis aitab teil valmistada programmidega 1 kuni 6 küpsetatavaid pätsi. Neid pätsi valmistatakse mitmes etapis ja küpsetamistsükkel leib aset pärast pätside vormimist.
	1. Pikantsed saiakesed Baguette'id ja saiakesed	Baguette'i programm võimaldab teil valmistada teie endi krõbedaid baguette'e ja väikeseid saiakesi.
	2. Itaalia leib	2. programm aitab teil valmistada Itaalia tuntuimat leiba, mida iseloomustab õhuline keskosa ja selle sobivus ideaalsete võileibade valmistamiseks
	3. Leivapulgad	Grissiniprogramm võimaldab teil valmistada väga pikki, õhuke ja kuivasid leivapulki.
	4. Õhuke leib	4. programm on mõeldud õhuliste ja maitsvate õhukeste leibade valmistamiseks, nagu Pide (türgi keeles pita); suurepärased võileibade valmistamiseks.
	5. Burgerisaiakesed	5. programm sobib suurepäraselt 8 väikese, valge, ümara, pehme ja õhulise tekstuuriga saiakese valmistamiseks.
	6. Magusad baguette'id ja saiakesed	6. programm aitab teil valmistada kerge konsistentsiga väikeseid saiakesi, nagu Hispaania ensaimada brioche.
	7. Väikese leiva küpsetamine	7. programm on mõeldud kõikide programmides 1-6 valmistatud pätside kuumutamiseks ja küpsetamiseks 10-35 minuti vältel. Reguleeritav 5-minutilise sammudega. 7. programmi kasutamise ajal ei tohi leivamasinat järelvalveta jätta. Enne lõppu tsükli peatamiseks seisake programm käsitsi, vajutades selleks pikalt nuppu . 7. programmil on ainult 2 pruunistamisvalikut: - Kõrge: pikantsete saiakeste puhul - Madal: magusate saiakeste puhul Kooriku värvuse reguleerimiseks muutke lihtsalt valmistamisaega.
TRADITSIOONILISED LEIVAD (TRADITIONAL LOAVES)		
	8. Tavaline valge leib	See programm võimaldab teil valmistada enamikke nisujahu sisaldavate valgete leibade retsepte.
	9. Prantsuse leib	9. programm on mõeldud traditsiooniliste keskelt õhuliste valgete Prantsuse leibade valmistamiseks.
	10. Täisteraleib	10. programm valitakse täisterajahust leiva küpsetamiseks.
	11. Magus leib	11. programm on sobiv suurema rasva- ja suhkrusisaldusega retseptide valmistamiseks. Kui te kasutate valmissegusid brioššide või pirukate valmistamiseks, siis ärge valmistage korraga enam kui 1000 g tainast.
	12. Ülikiire tavaline valge leib	12. programm puudutab konkreetselt KIIRLEIVA retsepti, mille leiata seadmega kaasasolevast retseptiraamatust. Selle retsepti puhul kasutatav vesi ei tohi olla soojem kui 35 °C.
	13. Gluteenivaba leib	Selline leib sobib inimestele, kes ei suuda paljudes teraviljades (nisu, rukis, oder, kamut, jms.) leiduvat seedida gluteeni (tänu tsöliaakia põdemisele). Leivavann peab teiste jahudega kokku puutumise vältimiseks olema alati korralikult ära puhastatud. Rangel gluteenivaba dieedi korral tuleb jälgida, et ka kasutatav pärm oleks gluteenivaba. Gluteenivabade jahude koostis tähendab, et nad ei segune hästi. Tainast tuleb seetõttu nõu seintelt segamise ajal spaatliga maha lükata. Gluteenivaba leib on tavalise leivaga võrreldes koostiselt paksem ja värvilt heledam. Ainus selle programmiga valitav kaal on 1000 g.
	14. Soolata leib	Soola tarbimise vähendamine aitab vähendada südame-veresoonkonna probleeme.
	15. Pätsi küpsetamine	See küpsetusprogramm lubab teil küpsetada ainult 10 kuni 70 minutit; seda aega on võimalik reguleerida 10-minutilise sammudega vastavalt heleda, keskmise ning tumeda kooriku saamiseks. Seda on võimalik valida eraldi ning kasutada: a) koos kergitatud taina programmiga; b) juba küpsetatud ning maha jahtunud saia üles kuumutamiseks või pruunistamiseks; c) küpsetamise lõpetamiseks küpsetustsükli ajal toimunud pikemaajalise voolukatkestuse korral. Antud programmi ei ole võimalik kasutada eraldi pätside küpsetamiseks. Leivamasinat ei tohi 15. programmi kasutamise ajal omapead jätta. Tsükli enne lõppu peatamiseks, seisake programm käsitsi vajutades selleks pikalt nuppu .

TARVIKUD	MENÜÜS OLEVAD PROGRAMMID	FUNKTSIOONID
	16. Leivatäinas	Kergitatud taina programm ei küpseta. Tegemist on kõikidele pärmitainaste, nagu näiteks pitsatäina, saiakeste ja magusate saiakeste jaoks mõeldud sõtkumise ja kergitamise programmiga.
	17. Pastatäinas	17. programm ainult sõtkub. Kasutatakse ainult kergitamata pasta, nagu näiteks nuudlite valmistamiseks.
	18. Kook	18. programmi abil on võimalik valmistada küpsetuspulbrit sisaldavaid küpsetisi. Selle programmi puhul on võimalik valida ainult 1000 g kaalu.
	19. Moos	19. programm valmistab nõus automaatselt moosi. Puuvili peab olema tükeldatud ja ilma kivideta.

1. Tavaline valge leib (8. programm)

tl > teelusikatäis
spl > supilusikas

Kooriku värvus > keskmine
Kaal > 1000 g

Koostisained

Õli > 2 spl
Vesi > 325 ml
Sool > 2 tl
Suhkur > 2 spl
Piimapulber > 2,5 spl
Valge leivajahu > 600 g
Pärm > 1,5 tl

TÄHTIS! Sama põhimõtet kasutades on teil võimalik valmistada ka teisi traditsioonilisi leibu.

Prantsuse leib, pruunleib, magus leib, kiirleib, gluteenivaba leib, soolata leib... Selleks valige menüünupu abil lihtsalt neile vastav programm.

2. Pikantsed baquette'id ja saiakesed (1. programm): 8 baquette'i valmistamiseks

tl > teelusikatäis
spl > supilusikas

Koostisained

Vesi > 340 ml
Sool > 2 tl
T55 jahu > 560 g
Kuivatatud pärm > 2 tl

Tarvikud

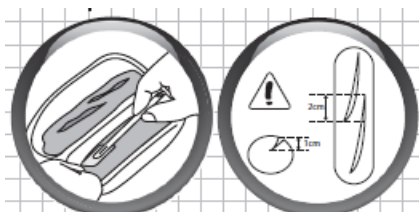
1 küpsetusplaat (5)
2 hülgava kattega baquette'i küpsetusplaati (6)
1 lõikur (8)
1 hari (11)

Selleks, et baquette'id veelgi pehmemad tuleks lisage oma retseptile juurde üks spl õli. Kui soovite oma baquette'idele rohkem värvi anda, lisage koostisainetele juurde 2 tl suhkrut.

1. Nii sõtkumise kui taina kergitamise etapid toimuvad automaatselt ja kestavad kokku 1 tund ja 10 minutit (25 minutit sõtkumist, millele järgneb 45 minutit taina kerkimiseks).
2. Alustage 4 tainatüki vormimist, kattes ülejäänud 4 riide või kilega.

Saiakesi kaunistades saate muuta nende maitset. Selleks niisutage pätsi ja rullige seejärel seesami- või päevalilleseemnete sees.

Teil on võimalik muuta oma baquette'ide väljanägemist, tehes baquette'i pikisuunas sisselõikeid.



Parimate tulemuste saamiseks õigake hammastega noa või kaasas oleva lõikuriga baquette'idele diagonaalne lõhe.

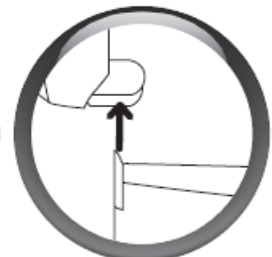
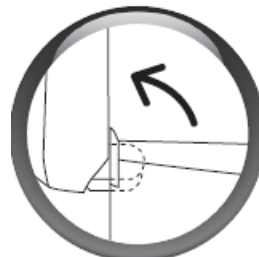
3. Niisutage kaasas oleva köögipintsliiga ohtralt baquette'ide pealispinda, jälgides samas, et hülgava pinnakattega alustele ei satuks liiga palju vett.

TÄHTIS! Baquette'ide õmbelus peab asuma allpool.

4. PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE



- Lahutage seade vooluvõrgust ja jätke avatud kaanega jahtuma.
- Kui toodet on vaja ümber pöörata, siis eemaldage kaas.
- Puhastage seadme sise- ja väliskülge niiske švammiga. Kuivatage hoolikalt.
- Peske mahuti, segamislabad, küpsetusvorm ja hülgava pinnakattega plaadid kuuma seebiveega.
- Kui sõtkumislabad jäävad segamishõusse, laske sel 5-10 minutit liguneda.



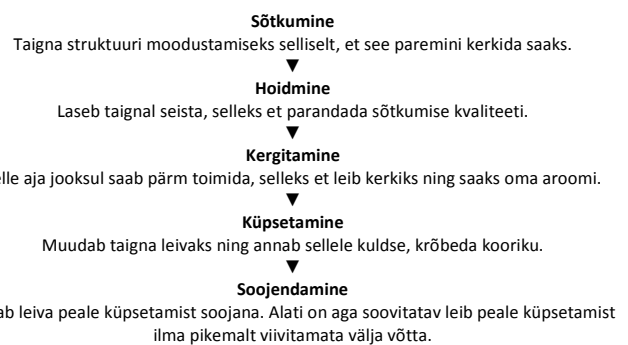
- Vajaduse korral eemaldage kaas, et seda kuumas vees puhastada.



- Ärge peske seame ühtegi osa nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage majapidamise puhastusvahendeid, küürimiskäsnu või alkoholi. Kasutage pehmet, niisket lappi.
- Ärge mitte kunagi pange seadet või selle kaant vette.
- Ärge hoidke küpsetusvormi ega hülgava pinnakattega plaate leivaküpsetis, kuna see võib pinnakatet kriimustada.

5. TSÜKLID

- Juhendis lõpuosas toodud tabelis on näha etapiviisiliselt erinevad programmitsüklid.



Sõtkumine:

Selle tsükli ajal, välja arvatud programmides 7, 13, 15, 17 ja 19, on teil võimalik lisada koostisaineid: kuivatatud puuviljad, oliivid, peekonitükid jms. Rida piikse annab märku, millal on õige aeg neid lisada. Ärge pange lisaineid rohkem kui retseptis märgitud; jälgi, et lisained ei kukuks küpsetusplaadis või -vormist välja.

Elmainitud programmide töötamise ajal „koostisainete lisamise“ signaalini jäänud aja vaatamiseks vajutage üks kord nuppu MENÜÜ. Programmide 1 kuni 6 puhul vajutage saiakeste vormimiseni jäänud aja vaatamiseks kaks korda nuppu MENÜÜ.

Vaadake järgnevat valmistamisegaegade tabelit ja eriti just veergu „Koostisainete signaali hetkel kuvatud aeg“. Selles veerus on näha ajanäit, mis on kuvatud seadme displeile helisignaali kostumise ajal. Selleks, et veelgi täpsemalt teada saada, kui pika aja möödumise järel piiksud kostuvad, tuleb teil lihtsalt lahutada valmistamise kogukestusest „Koostisainete signaali hetkel kuvatud aeg“.
Näiteks: „Koostisainete signaali hetkel kuvatud aeg“ = 2:51 ja „Aeg kokku“ = 3:13, koostisained tuleks lisada peale 22 minutit.

Soojendamine: programmide 1 - 6 ja 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 puhul saate oma valmistoidu seadmesse jätta. Küpsetamise järgneb automaatne ühe tunnine soojana hoidmise tsükkel.

Programmidel 7, 15, 16, 17, 19 puudub „soojana hoidmise“ funktsioon.

Soojana hoidmise tunni aja jooksul on displeil ajanäit 0:00. Töötamise indikaatorlamp vilgub. Regulaarsete vahedega kostub helisignaal.

Tsükli lõpul seiskub seade automaatselt ja kostub mitu helisignaali.

6. KOOSTISAINED

Rasvad ja õlid: rasvad muudavad leiva pehmemaks ja maitsvamaks. Samuti aitab see leival kauem värskena seista. Liiga palju rasvaineid muudab kerkimise aeglasemaks. Võid kasutades veenduge, et see oleks külm. Ühtlaseks jaotamiseks lõigake või kuubikuteks. Ärge lisage kuuma võid. Vältige rasva kokkupuutumist pärmiga kuna rasv takistab vee imendumist pärmis.

Munad: munad rikastavad tainast, parandavad värvust ja aitavad leival paremat konsistentsi saavutada. Retseptide koostamisel on arvestatud ühe keskmise muna kaaluks 50 g. Kui munad on suuremad, lisage vähem vedelikku. Kui munad on aga väiksemad, tuleb vedelikku rohkem lisada.

Piim: võite kasutada nii värsket piima (külma, kui ei ole just märgitud teisiti) või piimapulbrit.

Piimal on ka emulgeeriv mõju, mis aitab moodustada ühtlasema suurusega õhumulle ja annab seetõttu leiva sisemusele parema väljanägemise.

Vesi: vesi küllastab ja aktiveerib pärmis. Lisaks niisutab see jahus leiduvat tärklis ja aitab leiva sisemusel moodustuda. Vee võib piima või mõne muu vedelikuga täielikult või osaliselt asendada. Temperatuur: vt jaotist „retseptide valmistamine“.

Jahu: jahu kaal võib olenevalt kasutatavast jahu sordist olla väga erinev.

Jahu kvaliteet mõjutab ka otseselt küpsetamise tulemust. Hoidke jahu õhukindlas nõus, kuna see reageerib keskkonnale kas siis niikust imades või seda kaotades. Soovitav on kasutada „tugevat“, „leivavalmistamiseks sobivat“ või „pagari“ jahu, mitte tavalist standardjahu. Kliide, kaerahelveste, idude või terade lisamine muudab leiva väiksemaks ja raskemaks.

Soovitame kasutada T55 jahu, kui retseptis ei ole just soovitatud teisiti. Leiva või brioché'i või piimaleiva jaoks spetsiaalsete jahusegude kasutamisel ärge ületage taina kogukaalu 1000 g. Vt tootja soovitusi selliste toodete valmistamiseks.

Tulemust mõjutab ka jahu sõelumine: mida mustem see on (st sisaldab agana- või kestatükke) st vähem tainas kerkib ja raskem saab leib olema.

Suhkur: kasutage eelistatult valget või pruuni suhkrut või mett. Ärge kasutage tükkisuhkrut. Suhkur toidab pärmis, annab leivale hea maitse ning parandab kooriku pruunistumist.

Sool: annab leivale maitse ja reguleerib pärmis aktiivsus. See ei tohi puutuda kokku pärmiga. Tänu soolale on tainas kindel, kompaktne ning ei kerki liiga kiirelt. Samuti parandab see taigna struktuuri.

Pärm: pagaripärmis on mitmel kujul: värskena väikestes kuubikutes, kuivatatud ning vett lisades aktiveeruvat, või kuivatatud ja lahustuvat. Pärmis müüakse toidukauplustest (jahutatud toitude või pagaritoodete letis), kuid pagaritöökojast saate osta ka värsket pärmis. Värske või lahustuv pärmis tuleb lisada otse teie masina küpsetusvormi koos teiste koostisainetega. Teil on aga lubatud värsket pärmis sõrmede vahel tükkideks murda ja taina sisse jaotada. Ainult aktiivset kuivatatud pärmis (väikeste graanulite kujul) tuleb enne kasutamist vähese sooja veega segada. Ideaalne temperatuur on umbes 35 °C. Sellest madalamal temperatuuril on efektiivsus madalam ja kõrgemal temperatuuril on oht aktiivsus kaotada. Pidage kinni soovitatud doosidest ja kaaluge koguste suurendamist värsket pärmis kasutamise korral (vt järgnevat tabelit).

Kuivatatud ja värsket pärmis koguse/kaalu vahelised võrdelised väärtused:

Kuivatatud pärm (cc)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Värsket pärmis (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Lisandid (pähhklid, oliivid, šokolaadilaastud jms): võite kohandada oma retsepti täiendavate koostisainetega, pöörates tähelepanu järgnevale.

> Oodake enne lisandite, eriti neist kõige õrnemate, lisamist kuni kostub helisignaal.

> Lisage tervemad terad (nagu lina- või seesamiseemned) sõtkumisprotsessi alguses, et aidata masinal paremini töötada (näiteks viitkäävituse puhul).

> Külmutage šokolaadilaastud, et need oleksid sõtkumisele vastupidavamad.

> Väga mürjad või väga rasvased koostisained (näiteks oliivid või peekon) tuleb parema segunemise saavutamiseks kooģipaberil kuivatada ja kergelt jahuga üle piserdada.

> Lisaaineid ei tohi lisada liiga suurtes kogustes, kuna sellisel juhul on oht takistada taina õiget valmistamist. Pidage kinni retseptis toodud kogustest.

> Lisaained ei tohi vormist välja kukkuda.

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	AEG KOKKU (h)	ETTEVALMIS-TAMISAEG	VORMIMINE	1. PARTII KÜPSETAMINE (h)	2. PARTII KÜPSETAMINE (h)	PIIKSUMISE AJAL KUVATUD AEG (h)	SOOJANA HOIDMINE (h)
1	750*		02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**		02:53				00:47	02:26	
	750*		02:11				-	01:44	
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*		02:16				-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
2	750*		01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25				00:35	02:02	
	750*		01:55				-	01:32	
	1500**		02:35				00:40	02:12	
	750*		02:00				-	01:37	
	1500**		02:45				00:45	02:22	
3	750*		01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**		02:29				00:37	02:01	
	750*		02:02				-	01:34	
	1500**		02:44				00:42	02:16	
	750*		02:07				-	01:39	
	1500**		02:54				00:47	02:26	
4	750*		01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**		01:31				00:28	01:13	
	750*		01:08				-	00:50	
	1500**		01:41				00:33	01:23	
	750*		01:13				-	00:55	
	1500**		01:51				00:38	01:33	
5	750*		02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*		02:09				-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*		02:14				-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	02:35	
6	750*		02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*		02:16				-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
	750*		02:21				-	01:54	
	1500**		03:23				01:02	02:56	

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	AEG KOKKU (h)	ETTEVALMISTAMISAEG	TAINA ETTEVALMISTAMISE AEG (sõtkumine, puhkamine, kerkimine)	KÜPSETAMINE	SOOJANA HOIDMINE (h)
7	-		0:10 kuni 0:40	-			
8	750 g		02:56	01:25	00:55	02:22	01:00
	1000 g		03:07		01:00	02:27	
	1500 g		03:06		01:05	02:32	
9	750 g		03:04	02:04	01:00	02:37	01:00
	1000 g		03:09		01:05	02:42	
	1500 g		03:14		01:10	02:47	
10	750 g		03:09	02:09	01:00	02:42	01:00
	1000 g		03:14		01:05	02:47	
	1500 g		30:19		01:10	02:52	
11	750 g		03:27	02:37	00:50	02:54	01:00
	1000 g		03:32		00:55	02:59	
	1500 g		03:37		01:00	03:04	
12	750 g		01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g		01:33		00:50	01:17	
	1500 g		01:38		00:55	01:22	
13	1000 g		02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g		03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g		03:09		01:10	02:42	
	1500 g		03:14		01:15	02:47	
15	/		0:10	-		/	/
	/		▼		/		
	/		1:10		/		
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

Märkus. Aeg kokku ei sisalda soojana hoidmise aega.

MADAL



KESKMINE

KÕRGE

750* = ligik. 400 g

1500** = ligik. 800 g

7. PRAKTILINE NÕUANNE

1. Retseptide valmistamine

• Kõik kasutatavad koostisained peavad olema toatemperatuuril (kui ei ole märgitud teisiti) ning täpselt välja mõõdetud.

Mõõtke koostisained seadmega kaasas oleva mõõdunõuga. Mõõtke koostisained seadmega kaasas oleva mõõdunõuga. Kasutage kaasas olevaid mõõtelusikaid, mille üks pool vastab teelusikale ja teine pool supilusikale. Kõik lusikatäied vastavad ääreni mitte kuhjaga lusikatäitele.

Valesti mõõdetud kogused annavad vale tulemuse.

• Pidage kinni ettevalmistamise järjekorrast.

> Vedelikud (või, õli, munad, vesi, piim)

> Piimapulber

> Sool

> Spetsiifilised tahked koostisained

> Suhkur

> Jahu, teine pool

> Jahu, esimene pool

> Pärm

• Jahukogus tuleb täpselt välja mõõta. Seetõttu ongi oluline kasutada jahukoguse mõõtmisel köögikaalu. Kasutage kuivatatud pärmilaastude kotikesi. Kui retseptis ei ole märgitud teisiti, siis ärge küpsetuspulbrit kasutage. Pärmipaki avamise järel tuleb see uuesti kindlalt sulgeda, hoida jahedas kohas ning kasutada 48 tunni jooksul.

• Et taina kerkimine ei ebaõnnestuks, soovime me teil panna kõik leiva koostisained pannile kohe alguses, ning et kasutamise ajal seadme kaant ei avataks (kui retseptis ei ole märgitud teisiti). Järgige täpselt retseptis toodud koostisainete järjestust ja koguseid. Esmalt vedelikud ning siis tahked ained. **Pärm ei tohi puutuda kokku vedelike, suhkru või soolaga.**

• **Leiva valmistamine on väga tundlik temperatuuri ja niiskustingimuste suhtes.** Suure kuumuse korral kasutage tavalisest jahedamaid vedelikke. Sama moodi, kui on jahe, võib olla vajalik vett või piima eelnevalt üles soojendada (mitte kunagi üle 35°C). Parimate tulemuste saamiseks soovime teil jääda 60 °C üldise temperatuuri juurde (vee temperatuur + jahu temperatuur + ümbritseva õhu temperatuur). Näide: kui teie kodu õhutemperatuur on 19 °C, peaks jahu temperatuur olema 19 °C ja vee temperatuur 22 °C (19+19+22=60 °C).

• **Mõnikord võib samuti olla hea kontrollida taina olekut teise segamise ajal:** tainas peab moodustama ühtlase palli, mis tuleb panni seintel kergelt lahti.

> Kui kogu jahu ei ole tainasse lisatud, lisage natuke rohkem vett,
> Kui tainas on liiga märg ning jääb panni külgede külge peate te tõenäoliselt lisama juurde jahu.

Selliseid parandusi tuleb teha natukese haaval (mitte rohkem kui 1 supilusikatäis korraga) ning oodake ja vaadake, kas see annab soovitud tulemusi, enne kui jätkate.

• **Tavaline viga on, et arvatakse nagu võiks pärimi lisamine leiba rohkem kergitada.** Liiga palju pärimi muudab leiva struktuuri hapramaks, tainas kerkib väga kõvasti ning kukub hiljem küpsetamise ajal kokku. Teil on teha kindlaks taina olek puudutades seda enne küpsetamist oma sõrmeotstega: tainas peab avaldama kergest vastusurvet ning sõrmed peavad kergelt tainasse peituma.

• Tainast vormides ärge kulutage selleks liialt aega kuna sedasi ei pruugi te hiljem soovitud küpsetustulemust saada.

2. Leivamasina kasutamine

• **Voolukatkestuse korral:** kui tsükli toimumise ajal katkeb programm kas siis voolukatkestuse või vale käsitlemise tulemusena, on masinal 7 minutiline kaitseaeg, mille jooksul kõik seadistused hoitakse alles.

Tsükkel algab kohalt, kus ta katkes, uuesti. Peale nimetatud aega on kõik seeded mälust kadunud.

• **Kui valmistate traditsioonilise pätsi programmiga kaks pätsi järjest,** oodake 1 tund enne kui alustate teise pätsiga. Vastasel juhul kuvatakse veakood E01 (välja arvatud programmides 7 ja 15).

8. ERALDI PÄTSIDE ETTEVALMISTAMINE JA KÜPSETAMINE (programmid 1 kuni 7)

Selle leiva valmistamiseks läheb teil vaja kõiki selle funktsiooni jaoks ette nähtud tarvikuid: 1 baguette'i küpsetusalus (5), 2 hülgava pinnakattega plaati baguette'ide küpsetamiseks (6-7), 1 lõikevahend (8) ja 1 saiakeste pintsl (11).

1. Taina sõtkumine ja kergitamine



- Lülitage leivaküpsetaja sisse.
- Pärast piiksi kostumist kuvatakse displeile vaikimisi 1. programm.
- Valige pruunistustase.
- Soovime küpsetada ainult ühe partii kuna tulemus oleks muidu liiga läbiküpsenud.
- Kui soovite valmistada 2 partiid: soovime saiakestes valmis vormida ja hoida pooled neist teise partii jaoks külmikus.

• Vajutage nuppu . Süttib pilootlamp ja taimeril hakkavad vilkuma kaks täppi. Algab taina sõtkumistsükkel, millele järgneb taina kerkimine.

Märkused.

- Sõtkumisetapi ajal on tavapärase, et mõned osad ei saa niivõrd hästi läbi segatud.
- Kui tainas on ettevalmistatud, lülitage leivaküpsetaja ooterežiimi. Mitmed helisignaalid annavad teile märku, et tainas on läbi sõtkutud ja kerkinud ning samuti hakkab pilootlamp vilkuma.

Süttib saiakeste eraldi vormimise lamp.

Pärast taina sõtkumise ja kergitamise etappe tuleb tainas piiksude kuulisest tunni jooksul ära kasutada. Pärast seda teeb masin endale lähtestuse ja programm läheb kaotsi. Sellisel juhul soovime teil kasutada 7. programmi, mis on programm üksikute pätside küpsetamiseks.

2. Näide baguette'ide ettevalmistamisest ja küpsetamisest

Teie aitamiseks neis etappides, vaadake seadmega kaasas olevat baguette'i vormimise juhendit. Näitame teile, kuidas seda teeb pagar, kuid mõne proovimise järel olete juba ise võimelised oma vorme looma. Mida te ka ei tee, tulemus on garanteeritud.



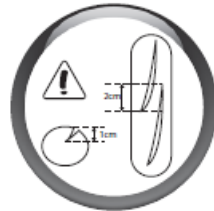
- Võtke pann masinast välja.
- Raputage tööpinna natukene jahu.
- Võtke pannilt tainas ja asetage oma tööpinna.
- Vormige tainas palliks ja jagage noa abil 4 osaks.
- Saate 4 võrdse kaaluga tükki, mis tuleb vormida baguette'ideks.

Kergemate baguette'ide puhul jätke need enne vormimist 10 minutiks ootama. Baguette'i pikkus peaks vastama hülgava pinnakattega küpsetusplaadi suurusele (umbes 18 cm). Saiakestele lisaaineid lisades saate muuta nende maitset. Selleks niisutage tainatükke ja rullige seejärel seesami- või päevaliliseemnete sees.



- Pärast baguette'ide ettevalmistamist asetage need küpsetusplaatidele.

Baguette'i ühenduskoht peab jääma alla.



- Parimate tulemuste saamiseks tehke baguette'idele hammastega noa või kaasas oleva lõikeriistaga 1 cm diagonaalsed sisselõiked.

Teil on võimalik muuta oma baguette'ide väljanägemist, tehes baguette'i pikisuunas sisselõikeid.

- Kaasas olevat pintslit kasutades niisutage baguette'ide pealispinda, vältides samas vee kogunemist hülgava kattega plaatidele.
- Asetage 2 küpsetusplaati baguette'idega komplekti kuuluvale baguette'i alusele.
- Pange panni asemel leivaküpsetajasse baguette'i alus.

- Vajutage programmi käivitamiseks uuesti nuppu ja alustage baguette'ide küpsetamist.

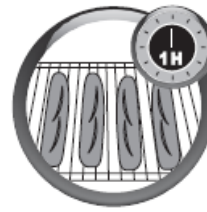
- Küpsetustsükli lõpul on teil kaks valikut:

4 baguette'i küpsetamisel

- Lahutage leivavormimise vooluvõrgust. Eemaldage baguette'i alus.
- Kasutage alati ahjukindaid kuna alus on väga kuum.
- Võtke baguette'id ükshaaval küpsetusplaatidelt ja jätke restile jahtuma.

8 baguette'i küpsetamisel (2 x 4)

- Eemaldage baguette'i alus. Kasutage alati ahjukindaid kuna alus on väga kuum.
- Võtke baguette'id ükshaaval küpsetusplaatidelt ja jätke restile jahtuma.



- Võtke 4 baguette'e külmikust juba välja (juba sisselõigetega ja niisutatud).
- Asetage need küpsetusplaatidele (ilma ennast ära kõrvetamata).

- Asetage alus masinasse ja vajutage uuesti .
- Küpsetusaja lõpul võite masina vooluvõrgust lahutada.
- Võtke baguette'id ükshaaval küpsetusplaatidelt ja jätke restile jahtuma.

3. Üksikute saiakeste ettevalmistamine ja küpsetamine



Erinevate etappide kohta leiuate juhised kaasas olevast retseptiraamatust.




JUHEND TAVALISTE LEIVARETSEPTIDE TÄIUSTAMISEKS

Leib ei kukkunud välja selline nagu loodetud? Järgnev tabel aitab teil saada paremaid tulemusi	TULEMUSED					Pealt ja küljed on jahused
	Taigna kerkib liiga palju	Leib kuub kokku peale liiga tugevat kerkimist	Leib ei kerki piisavalt	Koorik ei ole piisavalt kuldne	Koorik on pruun, kuid leib ei ole sees ära küpsenud	
VÕIMALIKUD PÕHJUSED						
Küpsetamise ajal vajutati sisse/välja nuppu						
Liiga vähe jahu						
Liiga palju jahu						
Liiga vähe pärm						
Liiga palju pärm						
Liiga vähe vett						
Liiga palju vett						
Liiga vähe suhkrut						
Halva kvaliteediga jahu						
Koostisainete valed proportsioonid (liiga palju)						
Vesi on liiga kuum						
Vesi on liiga külm						
Vale programm						

JUHEND TAVALISTE LEIVARETSEPTIDE TÄIUSTAMISEKS

Leib ei kukkunud välja selline nagu loodetud? Järgnev tabel aitab teil saada paremaid tulemusi	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
Tainas ei ole ühtlaselt sama laiusega.	Algse ristküliku kuju ei ole ühelaadne ega oma ühesugust paksust. Tainas on liiga palju vett.	Vajaduse korral rullige tainarulliga üle. Vähendage vee kogust.
Tainas on liiga kleepuv; saiakesi on raske vormida.	Tainasse on lisatud liiga kõrge temperatuuriga vett. Jahus puudub gluteen.	Võimaluse korral pange kätele, kuid mitte tainale ega tööpinnale, natuke jahu ja jätkake saiakeste valmistamist. Kasutage küpsetusjahu (T 45).
Tainas rebeneb.	Tainas ei ole paindlik. Väliskujud on ebaühtlased.	Jätke 10 minutiks ootama enne vormimist. Kaaluge tainatükid, nii et need oleksid kõik ühesuurused.
Tainas on tihe / tainast on raske vormida.	Retsept peab sisaldama rohkem vett. Tainas on liiga palju jahu. Tainast on töödeldud liiga palju.	Kontrollige retsepti või lisage vett, kui jahu ei ole piisavalt imav. Andke esialgne väliskuju ja jätke enne lõplikku vormimist ootama. Lisage sötkumise alguses natukene vett. Jätke enne vormimist 10 minutiks ootama. Pange tööpinnale võimalikult vähe jahu. Vormige tainast, seda võimalikult vähe töödeldes. Vormige tainast 2 etapis, jättes etappide vahele 5 minutilise vahe.
Saiakesed puutuvad üksteise vastu ja ei ole piisavalt läbi küpsenud.	Vale paigutamine küpsetusplaatidele. Tainas on liiga vedel.	Optimeerige tainatükkide paigutust küpsetusplaatidel. Lisage õige kogus vedelikku. Retseptid on arvestatud 50 g kaaluvate munade kasutamisega. Kui munad on suuremad, vähendage vee kogust.
Saiakesed jäävad küpsetusplaatide külge ja on kõrbunud.	Liiga palju pruunistusainet. Olete tainatükke ülemäära niisutanud. Tugiplaadid on liiga kleepuvad.	Valige madalam pruunistustase. Vältige pruunistusaine sattumist küpsetusplaatidele. Eemaldage küpsetusharjaga peale kantud üleliigne vesi. Õlitage tugiplaate kergelt enne neile tainatükkide asetamist.
Saiakesed pole piisavalt pruunid.	Olete unustanud saiakesi enne ahju panemist veega pintseldamast. Olete pannud saiakestele vormimise ajal liiga palju jahu. Ümbritsev temperatuur on liiga kõrge (+30 °C).	Olge järgmine kord leiba valmistamisel tähelepanelikumad. Pintseldage neid enne ahju panemist pagaripintsli abil ohtra veega. Kasutage külmemat vett (10 kuni 15 °C) ja/või vähem pärm.
Saiakesed pole piisavalt kerkinud.	Olete unustanud tainale pärm lisamast / olete lisanud liiga vähe pärm. Teie pärm võib olla aegunud. Retsept vajab rohkem vett. Saiakesi on vormimise ajal liiga tugevalt surutud. Tainast on liiga tugevalt käsitletud.	Järgige retseptis toodud juhiseid. Kontrollige parim-enne kuupäeva. Kontrollige retsepti või lisage vett, kui jahu on liiga imav. Kasutage taina vormimisel võimalikult vähe jõudu.
Saiakesed on kerkinud liiga palju.	Liiga palju pärm. Liiga palju kerkinud.	Lisage vähem pärm. Suruge saiakesi pärast küpsetusplaatidele asetamist kergelt kokku.
Tainasse tehtud sisselõiked ei ole avatud.	Tainas on kleepuv: olete lisanud retseptile liiga palju vett. Tera pole piisavalt terav. Teie lõiked ei ole piisavalt kindlad.	Alustage uuesti taina vormimise etappi. Pange kätele veidi jahu, kuid ärge pange jahu tööpinnale ega tainale. Kasutage kaasas olevat tera või väga teravat hammastega nuga. Lõigake kiire liigutusega ilma kõhklemata.
Lõigetel on kalduvus sulguda või siis ei avane need küpsetamise ajal.	Tainas oli liiga kleepuv: olete lisanud retseptile liiga palju vett. Taina pinda ei venitatud vormimise ajal piisavalt.	Kontrollige retsepti või lisage jahu, kui see ei ole piisavalt imav. Alustage uuesti, tõmmates tainast tugevamini ajal, kui keerutate seda ümber pöidla.
Tainas rebeneb küpsetusservade ümbert.	Tainasse tehtud sisselõiked ei ole piisavalt sügavad.	Vt juhendi vastavast jaotisest lähemalt lõigete ideaalse kuju kohta.

9 JUHISED TÕRGETE KÕRVALDAMISEKS

PROBLEEMID	LAHENDUSED
Sõtkumislabad jäävad leivavormi kinni.	<ul style="list-style-type: none">Laske enne välja võtmist liguneda.
Sõtkumislabad jäävad pätsi kinni.	<ul style="list-style-type: none">Kasutage pätsi väljavõtmiseks abivahendit.
Peale  vajutamist ei juhtu mitte midagi.	<ul style="list-style-type: none">Masin on liiga kuum. Oodake kahe tsükli vahel 1 tund (veakood E01).Viitkäivitus on sisse programmeeritud.
Peale  vajutamist mootor töötab, kuid taina segamist ei toimu.	<ul style="list-style-type: none">Pann ei ole korralikult seadmesse paigutatud.Segamislabala on kas puudu või siis on valesti kinnitatud.
Peale viitkäivitust ei ole tainas piisavalt kerkinud või siis midagi ei juhtu.	<ul style="list-style-type: none">Unustasite peale programmeerimist vajutamast nuppu .Pärm on puutunud kokku kas soola ja/või veega.Segamislabala on puudu.
Kõrbemis lõhn	<ul style="list-style-type: none">Osa lisaaineid on sattunud väljapoole panni: laske masinal maha jahtuda ja puhastage masina sisemus niiske švammiga, kuid ilma puhastusvahendit lisamata.Tainas on üle ääre ajanud: koostisainete kogus on olnud liiga suur ning liiga vedel. Järgige retseptis antud koguseid.

10. GARANTII

- Antud seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Seadme professionaalsel kasutamisel, mittesihipärasel kasutamisel või juhistest kinni mitte pidamisel ei aktsepteeri tootja mingit vastutust ning garantii kaotab kehtivuse.
- Lugege kasutusjuhised enne seadme esimest korda kasutamist tähelepanelikult läbi. Juhistele mittevastav kasutamine vabastab Tefali igasugusest vastutusest.

11. KESKKOND

- Käesolevate eeskirjade kohaselt tuleb seade, mida enam ei vajata, enne äraviskamist mittetöötavaks muuta (lahutades seadme vooluvõrgust ja lõigates toitejuhtme küljest).