

SENCOR®

SBR 1040WH



Leivaküpsetaja

Originaaljuhendi tõlge

Leivaküpsetaja

Olulised ohutusjuhised

LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE ALLES.

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks alla 8-aastastele lastele ja vähese füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikute poolt, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid ei juhenda või kui neid ei ole informeeritud seadme ohutust kasutamisest mõistmaks võimalikku ohtu.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Kui juhe on kahjustatud, laske see vahetada professionaalil. Kahjustatud juhtmega või pistikuga seadme kasutamine on keelatud.
- Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada täiskasvanu järelevalveta.
- Hoidke seade ja juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest kaugemal.
- Ühe pätsi valmistamiseks kasutage maksimaalselt 590 g jahu ja 6 g pärimi. Ärge pange küpsetusnõusse suuremat jahukogust.
- Seadet ei tohi kasutada koos välise taimeri või kaugjuhitava süsteemiga.
- Seade on loodud koduseks kasutamiseks. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks sellistes kohtades, nagu:
 - kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades;
 - talud
 - hotelli- motelli jm elamu tüüpi keskkonnad.
 - -külalistemajad
- Ärge kasutage seadet tööstuslikus keskkonnas ega õues ning selleks mitte ettenähtud otstarbel.
- Ärge kasutage seadet õues, ärge asetage seadet ebastabiilsele pinnale, samuti hoidke see eemale lahtisest tulest või muudest kütteseadmetest. Asetage seade alati kindlale, kuivale ja stabiilsele pinnale, kus seda kogemata ümber ei aeta.
- Kasutage seadet ainult koos tootja poolt lisatud originaaltarvikutega.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige seadme etiketilt tehniliste näitajate vastavust teie vooluvõrguga. Ühendage seade ainult nõuetekohaselt paigaldatud seinakontakti.
- Veenduge, et toitejuhe ei ripuks üle laua serva ega puutuks vastu kuumi pindasid.
- Ärge kasutage seadet süttimisohtlike materjalide läheduses, nagu nt kardinaid, köögirätid jne. Põhilise kuumenemispinna suunas tuleb süttimisohtlikud materjalid hoida vähemalt 50 cm ja teistes suundades vähemalt 10 cm kaugusel.
- Ärge katke seadet. Vastasel korral on süttimise oht, kui seade on kaetud ja see käivitub automaatselt sisseehitatud taimeriga.
- Enne seadme käivitamist veenduge, et küpsetusnõu koos kõikide vajalike koostisosadega oleks korralikult seadmesse sisestatud. Ärge pange tühja seadmesse alumiiniumfooliumi, plastpakendit vms.
- Kui seade on sisselülitatud, lähivad selle ligipääsetavad pinnad tuliseks. Vältige seadme kontakti kuuma pinnaga ja kuuma auruga, mis väljub ventilatsioonivadest.
- Ärge puutuge pöörlevat segamislabasid töötamise ajal.
- Veenduge, et vesi ega muud vedelikud ei pritsiks seadme töötamise ajal vaateakna välispinnale.

- Soovitame küpsetamise ajal regulaarselt kontrollida koostisosasid küpsetusnõus. Kui toit seadmes süttib, lülitage seade viivitamatult välja ja eemaldage pistik pistikupesast, kuid jätke seade suletuks.
- Ärge kunagi eemaldage küpsetatud leiba küpsetusnõu servi alla põrutades. See võib nõud kahjustada.
- Kui olete seadme kasutamise lõpetanud, lülitage see enne selle teisaldamist või puhastamist alati välja, lahutage vooluvõrgust ja laske jahtuda.
- Ärge eemaldage pistikut seinakontaktist juhtmest tõmmates. Vastasel korral võite juhet või pistikupesast kahjustada.
- Ärge peske seadet voolava see all ega kastke seda vette või muudesse vedelikesse.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge püüdke seadet ise parandada ega teha selles muid muudatusi. Kui seade vajab parandamist, tuleb seda lasta teha vastavas teeninduses. Omavolilise parandamisega riskite tulenevalt juhendi mittenõuetekohasest täitmisest garantii katkemisega.

Leivaküpsetaja Kasutusjuhend

- Enne esimest kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit, isegi juhul kui olete juba sama tüüpi seadet kasutanud. Kasutage seadet ainult kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Hoidke juhend alles kohas, kust selle tulevikus vajaduse korral kergesti kätte saate.
- Hoidke vähemalt garantiiperioodi vältel alles originaalkarp, pakkematerjal, ostutšekk ja garantiikaart juhaks kui seade vajab garantiiremonti. Sellisel tarnimisel pakkige seade ainult originaalpakendisse.

SEADME JA TARVIKUTE KIRJELDUS (vt. jooniseid originaaljuhendis)

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|
| A1 | Kaane käepidemed (asuvad mõlemal küljel) | A5 | Seadme korpus |
| A2 | Vaateavaga kaas | A6 | Ventilatsiooniavad (asuvad mõlemal küljel) |
| A3 | Küpsetusnõu eemaldatavate segamislabadega | A7 | Segamislaba eemaldamise konks |
| A4 | Ekraaniga juhtpaneel | A8 | Mõõtetops |
| | | A9 | Mõõtelusikas |

JUHTPANEELI KIRJELDUS

- | | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| B1 | Ekraan näitab valitud programmi ja selle kesvust, määratud pruunistustaset ja pätsi suurust. | B5 | START/STOP nuppu kasutatakse programmi käivitamise, peatamise ja tühistamise jaoks. |
| B2 | MENU nuppu kasutatakse programmi määramiseks. | B6 | LOAF nupp pätsi suuruse määramiseks 750 g või 900 g. |
| B3 | COLOR nuppu kasutatakse kooriku värvuse määramiseks. | B7 | - (miinus) nuppu kasutatakse viitstardi seadmiseks. |
| B4 | + (pluss) nuppu kasutatakse viitstardi seadmiseks. | | |



Märkus:

Mõõtühik ümardatakse alla kümnendikeni.

LEIVAKÜPSETAJA KASUTAMINE JA SELLE FUNKTSIOONID

START/STOP nupp

- Kasutatakse määratud programmi käivitamiseks, peatamiseks või lõpetamiseks.
- Programmi käivitamiseks vajutage **START/STOP B5** nuppu üks kord. Kõlab lühike piiks, aja koolon hakkab ekraanil **B1** vilkuma ning määratud programm alustab tööd. Kui programm alustab tööd, teised nupud deaktiveeritakse, et vältida käimasoleva programmi käivitusetapi katkestamist.
- Võite käimasoleva programmi faasi peatada, vajutades lühidalt nuppu **START/STOP B5**. Aja mahaloendus peatub ja aja väärtus vilgub ekraanil **B1**. Seadistus salvestatakse leivaküpsetaja mällu. Määratud programmi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu **START/STOP B5**. Kui te seda ei tee, käivitub seade automaatselt peale 10-minutilise pausi.
- Programmi lõpetamiseks vajutage nuppu **START/STOP B5** ja hoidke seda all umbes 2 sekundit. Programmi lõpus kõlab pikk piiks.

MENU nupp

- Programmi valimiseks. Iga **B2** nupu vajutust saadab lühike piiks. Programmi number ja pikkus kuvatakse ekraanil **B1**.

COLOR nupp

- Võimaldab määrata kooritu värvuse „**LIGHT**“, „**MEDIUM**“, või „**DARK**“. Ekraani „**B1**“ vasakul üleval nurgas kuvatakse valitud kooriku värvuse tüüp.
- Kooriku värvi ei saa valida „**JAM**“ ja „**DOUGH**“ programmide juurest.

LOAF nupp

- Pätsi suuruse määramiseks 750 g või 900 g. Pätsi suurus näitab küpsetusnõusse **A3** pandavate koostisainete kogukaalu. Ekraani „**B1**“ paremal üleval nurgas kuvatakse valitud pätsi suurus. Programmi kestvus põhineb valitud pätsi suurusel.
- Pätsi suurust ei saa valida programmides „**QUICK**“, „**DOUGH**“, „**JAM**“, „**CAKE**“ ja „**BAKE**“.

Viitstart (nupud + ja -)

- **+ ja -** nuppe kasutatakse viitstarti taimeri seadmiseks. Hilinenud algusaeg sisaldab ka valitud programmi pikkust, mis tähendab, et kogu aja hulka on vaja lisada ka valitud programmi pikkus, sealhulgas määratud kooriku värv, pätsisuurus jne. *Taimeri seadistamise näide:*
- Kui kell on 8:30 p.l ja te soovite värskelt küpsetatud leiba järgmiseks hommikuks kl. 07:00 (st. ajavahe on 10 tundi ja 30 minutit). Valige kõigepealt programm, kooriku värv ja pätsi suurus. Seejärel kasutage nuppe **+ ja -**, et määrata ekraanil **B1** aeg 10:30. Selle aja järel peab leib olema valmis leivaküpsetajast väljavõtmiseks. Iga **+ ja -** nupu vajutamisel pikeneb või lüheneb aeg 10 minuti võrra.
- Määratud programmi käivitamiseks viitstarti režiimis vajutage „**START/STOP**“ nupule **B5**. Aja mahaloendust näidatakse ekraanil **B1**. Kontrollige leivaküpsetajat regulaarselt kui määratud programm on käivitunud.
- Ärge kasutage seda funktsiooni kui retsept sisaldab kiiresti riknevaid koostisaineid, nt värsked munad, piim, koor, juust jne.
- Järgige koostisosade küpsetusnõusse **A3** lisamise järjekorda, nagu on kirjeldatud peatükis "Leivaküpsetaja kasutamine". Pärm ei tohi enne programmi käivitumist vedelikuga kokku puutuda.
- Viitstarti funktsiooni ei saa valida „**ULTRA FAST**“, „**JAM**“ ja „**BAKE**“ programmide puhul.



Märkus:

Taimeri saab seada maksimaalselt 13 h.

KEEP WARM FUNKTSIOON

- Kui programm on lõppenud, lülitub leivaküpsetaja automaatselt 60 minutiks KEEP WARM režiimile. Kui soovite leiva välja võtta kohe peale küpsemise lõppemist, tühistage funktsioon vajutades **START/STOP** nuppu **B5**.
- See funktsioon ei ole saadaval DOUGH ja JAM programmide puhul.

Mälu funktsioon:

- Lühikese voolukatkestuse korral (kuni 10 minutit) taaskäivitab leivaküpsetaja määratud programmi automaatselt „**START/STOP**“ nupule **B5** vajutamata.
- Kui vool on ära kauem kui 10 minutit, programmi automaatselt ei käivitata. Seejuures, kui kergitusetapp ei ole veel alanud, võite programmi käivitada algusest peale. Kui kergitusfaas on juba käimas, tuleb seade käivitada uuesti koos uute koostisainetega.

Hoiatusteated ekraanil.

1. Kui ekraanile **B1** ilmub tekst „**HHH**“, ja programmi käivitumisel kõlab helisignaal, tähendab, et leivaküpsetajas on temperatuur liiga kõrge. See võib juhtuda, kui proovite leivaküpsetajat kohe pärast leiva küpsetamist kasutada. Avage kaas **A2** ja laske seadmel vähemalt 10 -20 min. jahtuda. Kui seade on jahtunud, võite seadme kasutamist jätkata.
2. Kui ekraanile **B1** ilmub tekst „**LLL**“, ja programmi käivitumisel kõlab helisignaal, tähendab, et leivaküpsetajas on temperatuur liiga madal. Avage kaas **A2** ja asetage leivaküpsetaja toatemperatuurile. Soovitatav toatemperatuur on 15 °C kuni 34 °C
3. Kui ekraanile **B1** ilmuvad sõnum „**EE0**“, pöörduge volitatud hooldusettevõttesse.

ÜLEVAADE PROGRAMMIDEST:

1. BASIC (põhilised leivatüübid)

See programm koosneb sõtkumise, kerkimise ja küpsetamise faasist. Seda kasutatakse standardsete saiatüüpide küpsetamiseks valgest nisujahust, mida võib maitsestada erinevate koostisosade, näiteks ürtide jms abil.

2. FRENCH (prantsuse stiilis saiad)

See programm koosneb sõtkumise, kerkimise ja küpsetamise faasist, samas kui kerkimise faas on pikem kui põhiprogrammis. Seda programmi kasutatakse traditsioonilise valge õhulise sisu ja krõbeda koorikuga Prantsuse saia küpsetamiseks. Prantsuse sai ei püsi kaua, tarvitage see samal päeval kui küpsetasite.

3. WHOLE WHEAT (täisterasai)

See programm koosneb sõtkumise, kerkimise ja küpsetamise faasist. Seda kasutatakse täisterajahust leiva küpsetamiseks.



Märkus:

Selle programmi juures ei ole soovitatav kasutada viitkäivitusfunktsiooni. Vastasel korral ei ole tulemus hea.

4. QUICK (kiirküpsetamine)

See programm koosneb sõtkumise, kerkimise ja küpsetamise faasist. See programm on kiire alternatiiv programmile 1 - BASIC. Sel viisil küpsetatud leival on vähem kohev sisu kui põhiprogrammiga nr. 1.

QUICK (kiir) programmi leivasegu koosneb küpsetuspulbrist või soodast, mis aktiveeruvad soojas keskkonnas vedelikuga kokkupuutel.

Optimaalsete tulemuste saavutamiseks soovime, et kõik vedelad koostisosad asuksid küpsetusnõu **A3** põhjas ja kuivad koostisosad peal. Esmakordsel segamisel võivad koostisosad küpsetusnõu **A3** nurkadesse kinni jääda ja seetõttu võib osutuda vajalikuks koostisained spaatli või puulusikaga sisse segada, et küpsetusnõu nurkadesse ei tekiks töötlemata koostisainete tükke.

5. SWEET (Magus sai)

See programm koosneb sõtkumise, kerkimise ja küpsetamise faasist. Seda programmi kasutatakse magusate, kõrge suhkru- ja rasvasisaldusega ning lisanditega, nagu kuivatatud puuviljad, päHKlid, šokolaadilaastud, sukaad, jne. saiade küpsetamiseks.

6. GLUTEN-FREE (gluteenivaba)

See programm koosneb sõtkumise, kerkimise ja küpsetamise faasist. Tainas kerkib ainult ühes faasis ja küpsetusaeg on kõrgema niiskusesisalduse tõttu pikem.

7. ULTRA-FAST (ülikiire)

Segamine, kerkimine ja küpsetamine nii kiiresti kui võimalik (80–100 minutit). Enamasti on selline sai vähem õhuline kui kasutades programmi 4 - QUICK. Veenduge, et vedelike temperatuurid jääksid vahemikku 48 °C - 50 °C. Soovitame mõõtmiseks kasutada köögitermomeetrit. Vedeliku temperatuur on õige kiire kerkimise ja küpsemise tagamiseks võtmetähtsusega. Kui vee temperatuur on madalam, tainas ei kerki. Vastupidiselt, kui seadistatud temperatuur on liiga kõrge, siis kerkimist ei toimu, kuna temperatuur on liiga kõrge ja see tapab pärmid.

8. DOUGH (tainas)

Seda programmi kasutatakse koostusainete segamiseks ja sellele järgnevat kerkimiseks, nt pitsataigen, kuklid jne. See ei sisalda küpsetusfaasi.

9. JAM (Moos)

Seda programmi kasutatakse puuviljamarmelaadide ja -mooside valmistamiseks. Valmistage marmelaade ja moose väiksemate portsjonitena, kuna nende nende maht suureneb valmistamise ajal. Moos on kleepuv ja kui see voolab anumast välja, on seda väga raske eemaldada.

10. Cake (Kook)

See programm koosneb sõtkumise, kerkimise ja küpsetamise faasist. Seda programmi kasutatakse kookide ja magusate küpsetuspulbrit sisaldavate tainaste küpsetamisel.

11. SANDWICH (röstsai)

See programm koosneb sõtkumise, kerkimise ja küpsetamise faasist. Seda programmi kasutatakse traditsioonilise valge õhulise sisu ja krõbeda koorikuga saia küpsetamiseks.

12. BAKE (Küpsetus)

See programm hõlmab ainult küpsetamisetappi ja muudab teie leivaküpsetaja väikeseks ahjuks. Küpsetusaja võib seada vahemikus 10 - 60 minutit. Seda programmi kasutatakse tavaliselt kauplusest ostetud taigna küpsetamiseks või küpsetusaja pikendamiseks kui tunnete, et koorik on jäänud liiga heledaks.

| Programm | Kooriku värv | Pätsi suurus | Progr. pikkus (min) | KEEP WARM funktsioon | Aeg koostisosade lisamiseks | Maks. taimeriseadistus |
|----------------------|--------------------------------|--------------|---------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------|
| 1 – BASIC | Hele / keskmine | 750 g | 02:53 | JAH | 02:20 | 13 tundi |
| | tume / tume | 900 g | 03:00 | | 02:15 | |
| 2 - FRENCH | Hele / keskmine | 750 g | 03:40 | JAH | 02:45 | 13 tundi |
| | tume / tume | 900 g | 03:50 | | 02:40 | |
| 3 – WHOLE WHEAT | Hele / keskmine | 750 g | 03:32 | JAH | 02:35 | 13 tundi |
| | tume / tume | 900 g | 03:40 | | 02:40 | |
| 4 – QUICK | Hele / keskmine tume / tume | ----- | 02:10 | JAH | 01:45 | 13 tundi |
| 5 – SWEET | Hele / keskmine | 750 g | 02:50 | JAH | 02:25 | 13 tundi |
| | tume / tume | 900 g | 02:55 | | 02:30 | |
| 6 - GLUTEN FREE | Hele / keskmine | 750 g | 02:50 | JAH | 02:25 | 13 tundi |
| | tume / tume | 900 g | 02:55 | | 02:25 | |
| 7 – ULTRA FAST | Hele / keskmine | 750 g | 01:28 | JAH | 01:38 | 13 tundi |
| | tume / tume | 900 g | 01:38 | | 01:28 | |
| 8 – DOUGH (tainas) | ----- | ----- | 01:30 | ----- | ----- | 13 tundi |
| 9 – JAM (moos) | ----- | ----- | 01:20 | ----- | ----- | ----- |
| 10 – CAKE (kook) | Hele / keskmine | ----- | 01:50 | JAH | 01:34 | 13 tundi |
| | tume / tume | | | | | |
| 11 – SANDWICH | Hele / keskmine | 750 g | 02:55 | JAH | 01:59 | 13 tundi |
| | tume / tume | 900 g | 03:00 | | 02:04 | |
| 12 – BAKE (küpsetis) | Hele / keskmine | ----- | 10 – 60 min. | JAH | ----- | ----- |
| | tume / tume | | | | | |

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Võtke leivaküpsetaja ja selle lisad pakendist ning eemaldage kogu pakkematerjal, sh reklaamtekstid ja etiketid. Kõige olulisem, ärge unustage eemaldada etiketti, mis asub küpsetusnõu **A3** põhjal.
2. Peske kõik tarvikud ja eemaldatavad osad, mis puutuvad kokku toiduainetega sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Seejärel loputage need osad voolava vee all ja kuivatage hoolikalt.
3. Pange küpsetusanum **A3** koos paigaldatud segamislabadega leivaküpsetajasse. Sisestage seinapistik seinakontakti ja see piiksub.
4. Määrake programm 12 - BAKE ja käivitage seade selles režiimis tühjalt 10 minutiks. Kui programm lõpeb, tühistage KEEP WARM funktsioon ja lahutage pistik pistikupesast ning laske seadmel täielikult jahtuda. Peske küpsetusanum **A3** ja segamislabad uuesti ning kuivatage hoolikalt.



Märkus:

Esmakordsel sisselülitamisel võib eralduda kerget suitsu. See on täiesti normaalne.

5. Nüüd on leivaküpsetaja valmis kasutamiseks.

LEIVAKÜPSETAJA KASUTAMINE

- Asetage seade tasasele, kuivale ja stabiilsele alusele, nt köögi töötasapind..
- Avage kaas **A2** ja sisestage küpsetusanum **A3** leivaküpsetajasse. Keerake küpsetusanumat **A3** päripäeva, kuni see on kindlalt kohal. Pange segamislabad anumasse **A3** olevale võllile ja suruge alla.



Märkus:

Segamislabade nõust eemaldamise hõlbustamiseks soovime katta segamislabad ja võll kuumutatava toiduõli või -rasvaga.

- Mõõtke koostisosad vastavalt retseptile ja pange need küpsetusanumasse **A3** järgmisel viisil:
 - Esmalt pange kogu vedelik, nagu vesi, piim, õlu, võipiim, jogurt, munad, jne.
 - Seejärel lisage kõik lahtised koostisosad, nagu jahu, sool, suhkur, ürdid, maitseained, idud, helbed, seemned jne. Sool paigutage ühte anuma nurkadest ja maitseained teise.
 - Lõpuks tehke auk jahu keskele ja pange sinna pärm. Kasutades värsket pärimi, pange suhkur koos sellega. Pärm või küpsetuspulber ei tohiks vedelikuga kokku puududa enne, kui leivaküpsetaja käivitub.
 - Kõrgete rukkijahukomponendiga raskete ja tihedate tainaste korral soovime parema sõtkumistulemuse saavutamiseks koostisainete lisamise järjekord ümber pöörata, st kõigepealt lisada pärm, seejärel jahu ja lõpus olev vedelik. Siin kehtib samuti reegel, et pärm või küpsetuspulber ei tohiks vedelikuga kokku puududa enne, kui leivaküpsetaja käivitub.
 - Kõigi retseptide puhul on vaja järgida seda koostisainete lisamise üldist protseduuri.
- Leivaküpsetaja asukoha ruumitemperatuur võib mõjutada valmis leiva lõplikku suurust. Soovitatav toatemperatuur on 15 °C kuni 34 °C



Märkus:

Ühe pätsi valmistamiseks kasutage maksimaalselt 590 g jahu ja 6 g pärimi. Ärge pange küpsetusnõusse suuremat jahukogust.

- Sulgege kaas **A2** ja ühendage pistik kontakti. Kui see on ühendatud pistikupesaga, kostab pikk piiks ja ekraanile **B1** kuvatakse vaikeseade: programm 1, programmi pikkus 03:00 ja leiva kaal 900 g ning kooriku värv "MEDIUM".
- Kasutage nuppu **MENU B2** soovitud programmi seadmiseks.
- Kasutage nuppu **COLOR B3** kooriku värvuse valimiseks.
- Kasutage nuppu **LOAF B6** pätsi suuruse seadmiseks. Teatud programmid ei võimalda kooriku värvi ega leiva suurust määrata.
- Kui soovite, et teie leib küpsetaks hilisemal ajal, määrake nuppudega + ja - viivitusega taimer.
- Leivaküpsetaja käivitamiseks vajutage **START/STOP B5** nuppu. Koolon hakkab ekraanil **B1** vilkuma ning programmi lõpuni jäänud aja loendus käivitub. Leivaküpsetaja läbib programmi üksikud etapid automaatselt. Küpsetamise käigus eraldub ventilatsioonivadest aur.

- **Programmides:** BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST CAKE, CAKE ja SANDWICH kõlab heli, mis annab märku koostisosade lisamise võimalusest. Kui soovite seda teha, avage kaas **A2** ja lisage koostisained, olles eriti ettevaatlik, et ventilatsiooniavadest ja küpsetusalast väljuv kuum aur teid ei põletaks.
- Kui programm on lõppenud, kõlab helisignaali. Seejärel lülitub leivaküpsetaja automaatselt 60 minutiks KEEP WARM režiimile. Kui soovite KEEP WARM režiimi varem lõpetada, hoidke all nuppu **START/STOP B5**.
- Kui programm on lõppenud, kallutage kaas **A2** lahti. Köögikindaid kandes tõstke küpsetusnõu **A3** käepide üles. Keerake küpsetusnõud **A3** vabastamiseks vastupäeva ja eemaldage see leivaküpsetajast ettevaatlikult. Pange küpsetusanum **A3** kuumakindlale pinnale ning laske küpsetisel jahtuda umbes 10 minutit. Seejärel keerake küpsetusanum **A3** tagurpidi ja võtke küpsetis välja. Kui see ei vabane ise, liigutage mõned korrad võlli. Segamislabade eemaldamiseks kasutage eemalduskonksu **A7**.



HOIATUS:

Küpsetusanuma **A3** käsitlemisel olge väga ettevaatlik, kuna see on väga kuum. Põletuse oht! Kasutage alati pajakindaid.

- Kui olete lõpetanud, lahutage leivaküpsetaja pistikust ja puhastage kõik kasutatud osad vastavalt juhiste peatükis Puhastamine ja hooldus.

Leiva viilutamine ja säilitamine

- Laske leival enne lõikamist 20 - 40 min. jahtuda.
- Ühtlaste viilude saamiseks kasutage elektrinuga või sakilise servaga nuga.
- Pakkige tarvitamata osa plastpakendisse. Te võite seda säilitada toatemperatuuril kuni 3 päeva.
- Kui soovite leiba säilitada pikemat aega (kuni 1 kuu), pange see vaakumpakendisse ja sellega sügavkülmikusse.
- Kodus valmistatud leib ei sisalda säilitusaineid, seetõttu ei saa neid säilitada nii kaua kui poest ostetud leiba.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Eemaldage pistik vooluvõrgust ja laske seadmel enne puhastamist täielikult jahtuda.
- Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, abrasiivseid puhastusvahendeid, lahusteid vms., mis võivad seadet kahjustada. Seadme osad ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks.



HOIATUS:

Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke seadet ega juheteid vette ega muudesse vedelikesse.

- Kui segamislabasid on raske võllilt kätte saada, täitke anum **A3** sooja veega ja laske u 30 min. seista. Seejärel eemaldage segamislabad ja puhastage need ettevaatlikult kasutades niisket lappi ning pühkides hoolikalt kuivaks.
- Puhastage küpsetusanum **A3** seest ja väljast niiske lapiga. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, abrasiivseid puhastusvahendeid, lahusteid vms., mis võivad nakkumivastast kihti kahjustada. Enne paigaldamist peab küpsetusanum **A3** olema täiesti kuiv.

Nõuanne:

Pärast puhastamist katke segamislabad, sealhulgas keskel olev auk kuumutatava toidurasvaga.

- Puhastage kaas **A2** seest ja väljast niiske lapiga. Seejärel kuivatage hoolikalt.

Tähelepanu:

Seadme kaane **A2** ja ventilatsiooniavade sisemusele võivad ilmuda pruunid plekid. Need on koostisosade aurujäägid, mis väljusid koos väljuva auruga. Need ei ole kahjulikud ega mõjuta leiva küpsetamise kvaliteeti. Lihtsalt eemaldage need plekid niiske lapiga.

Pikemal kasutamisel võib küpsetusanum **A3** muuta värvi. Need värvimuutused ei ole kahjulikud ega mõjuta leiva küpsetamise kvaliteeti.

Hoidmine

- Kui te seadet pikema perioodi vältel ei kasuta, lahutage seade kontaktist, laske jahtuda ning puhastage vastavalt ülal toodud juhistele.

- Enne ärapanemist veenduge, et seade on puhas ja kuiv.
- Hoidke seadet kuivas, puhtas ja hästi õhutatud kohas, kus ei ole äärmuslikke temperatuure ja kuhu lapsed ei ulatu.

KOOSTISOSAD SAIA VALMISTAMISEKS

1. Saiajahu

Saiajahu on suure gluteenisisaldusega (seetõttu võime seda nimetada ka suure gluteenisisaldusega kõrggluteenijahuks), hea elastsusega ning suudab kerkida ja säilitada leiva suuruse sissevajumata. Kuna selle gluteenisisaldus on kõrgem kui tavalisel jahul, saab seda kasutada suuremate pätside küpsetamiseks. Saiajahu on tähtsaim osa küpsetamisprotsessis.

2. Tavaline jahu

Tavaline jahu valmistatakse hoolikalt valitud pehme ja kõva nisu segamisel ning see sobib leiva või kookide kiireks küpsetamiseks.

3. Täisterajahu

Täisnisujahu tehakse nisust ja selles sisalduvad ka nisukestad ja gluteen.

Täisnisujahu on raskem ja toitvam kui tavaline jahu. Täisterajahust tehtud saiad on tavaliselt väiksemad. Seepärast on enamikus retseptidest kombineeritud täisnisujahu koos saiajahuga, et tulemused oleks parimad.

4. Rukkijahu

Rukkijahu on mõeldud põhiliselt tumeda leiva küpsetamiseks. See sisaldab suurel hulgal mineraale. Selles on vähem gluteeni kui nisujahus ja seetõttu kombineeritakse seda tavaliselt nisujahuga.

5. Jahu koos küpsetuspulbriga (isekerkiv jahu)

Kookide valmistamiseks sobib eriti küpsetuspulbriga jahu.

6. Maisi- ja kaerajahu

Maisist ja kaerast jahvatatud jahu. Mõlemaid jahusid kasutatakse lisajahudena jämeda leiva küpsetamiseks ja maitse ning tekstuuri parandamiseks.

7. Suhkur

Suhkur on väga tähtis koostisaine ja seda kasutatakse kooriku värvi ja magusa maitse saavutamiseks. Valge suhkur aitab käärimisprotsessi.

8. Pärm

Pärm aktiveerib käärimis- /kergitusprotsessi ja toodab süsihappegaasi, mis aitab leival paisuda ja saavutada peenem tekstuur.

1 teelusikatäis kuiva aktiivpärmid võrdub 3/4 teelusikatäie toorpärmiga.

1,5 teelusikatäit kuiva aktiivpärmid võrdub 1 teelusikatäie toorpärmiga.

2 teelusikatäit kuiva aktiivpärmid võrdub 1,5 teelusikatäie toorpärmiga.

Pärmi peab hoidma külmikus, kuna kõrge temperatuur võib seda kahjustada; enne pärmid kasutamist tuleks kontrollida aegumiskuupäeva ja säilitusaega. Viige see peale kasutamist kiiresti tagasi külmikusse.

Nõuanne:

Alltoodud viisil toimides saab kontrollida pärmid värskust.

1. Kallake 1/2 tassi sooja vett (45-50 °C) mõõtetopsi.
2. Lisage 1 tl suhkrut ja segage, seejärel puistake sisse 2 tl pärmid.
3. Asetage topsik sooja kohta 10 minutiks. Ärge segage.
4. Segu peaks hakkama vahutama ja vaht kerkima topsi ääreni. Kui mitte, ei ole pärmid aktiivne.

9. Sool

Sool on vajalik leiva aroomi parandamiseks ja kooriku õige värvi saavutamiseks. Samas aeglustab sool kerkimist.

10. Munad

Munad parandavad leiva tekstuuri ja teevad leiva suuremaks ja toitvamaks ning lisavad spetsiifilist lõhna. Munade kasutamisel tuleb vältida munakoore sattumist taigasse ja veenduda, et kõik seguneb hoolikalt.

11. Rasvad, või ja taimeõli.

Rasvad muudavad leiva tekstuuri peenemaks ja leib säilib kauem. Kasutades külmikust võetud võid, sulatage see eelnevalt, et see seguneks ühtlaselt.

13. Küpsetuspulber

Küpsetuspulbrit kasutatakse Ultrakiire programmi puhul taignakergituseks ja koogiküpsetamiseks. See ei vaja fermenteerimiseks aega ja tekitab gaasi, mis loob mullid ja muudab leiva struktuuri peenemaks.

14. Söögisooda

Soodat kasutatakse ka kergitusainena, nagu küpsetuspulbritki. Neid kaht võib ka samaaegselt kasutada.

15. Vesi ja muud vedelikud;

Vesi on leiva valmistamise oluline koostisosa. Üldiselt on sobiv 20-25 C temperatuuriga vesi. Sellegipoolest peaks kiirendatud programmides kergitamiseks vee temperatuur olema 48–50 °C. Vett võib asendada piima või vee ja 2% piimapulbri seguga, mis parandab leiva lõhna ja tekitab mõnusa krõbeda kooriku.



Märkus:

Eri tüüpi jahud tunduvad sarnased, kuid pärmilõhnu või imendumise maht on eri tüüpi jahudel väga erinev, sõltuvalt sellest, kus need on kasvanud, jahvatusest ja hoiutingimustest. Katsetage eri tüüpi jahusid, maitske neid ja võrrelge tulemusi - seejärel valige jahu, mis vastab teie kogemustele parima tulemuse saavutamisel.

KOOSTISOSADE KAALUMINE

- Koostisosade õige kaalumine on leiva valmistamisel väga oluline. Soovitame kasutada kaasasolevat mõõtetopsi **A8** ja mõõtelusikat **A9**.

1. Vedelikud

Soovitame mõõta vett, värsket piima või lahustuvat piima mõõtetopsiga **A8**. Peale selle valamist kontrollige vedeliku taset tasasel pinnal. Kui kasutate mõõtetopsi **A8** õli või muu sarnase vedeliku mõõtmiseks, puhastage see enne uuesti kasutamist hoolikalt.

2. Muud koostisained

Pange lahtised koostisosad mõõtetopsi **A8** kasutades lusikat ja kui mõõtetops **A8** on täis, tasandage see noa abil. Ärge suruge koostisaineid mõõtetopsi **A8**, kuna lisakogused võivad retseptis antud koguste tasakaalu negatiivselt mõjutada. Lahtiste koostisainete mõõtmiseks võite kasutada ka mõõtelusikat **A9**, eriti kui mõõdate väikseid koguseid.

3. Toiduainete järjestus.

Koostisosade järjekord on leiva õigeks valmistamiseks väga oluline. Üldiselt kehtib see, et kõigepealt lisatakse vedelikud, munad, sool ja kuivatatud piim jne. Seejärel lisatakse lahtised koostisosad, näiteks jahu, suhkur jne. Pärm või küpsetuspulber lisatakse alati viimasena. Pärm pannakse alati kuivale jahule ja see ei tohi soolaga kokku puutuda.

VEATUVASTUS

| Probleem | Põhjus | Lahendus |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Küpsetamise ajal tuleb ventilatsioonivadest suitsu. | Teatud koostisosad on alumisel kütteelemendil kinni või on selle lähedale jõudnud. Esmakordsel kasutamisel võivad selle põhjuseks olla kütteelemendi õli jäägid. | Eemaldage seade kontaktist, laske jahtuda ja puhastage kütteelement. |
| Leiva keskosa kukub kokku. | Leib on jäänud liiga kauaks KEEP WARM režiimil seadmesse. | Ärge jätke leiba küpsetajasse KEEP WARM režiimi lõpuni. |
| Sõtkujat on väga raske kätte saada. | Segamislabad on pätsis kinni . | Liigutage võlli pätsi vabastamiseks küpsetusanumast A3 . Seejärel puhastage küpsetusanum A3 ja segamislabad vastavalt juhistele, mis on kirjeldatud peatükis „Puhastamine ja hooldus“. |
| Koostisained ei ole ühtlaselt segunenud ja korralikult küpsenud. | Ebaõige programmi valik | Valige õige programm. |
| | Vajutasite leivamasina töötamise ajal START/STOP B5 nuppu. | Koostisained olid riknenud, visake need välja ja alustage uuesti uute koostisosadega. |
| | Peale programmi käivitamist olete mitu korda kaant A2 avanud. | Ärge avage kaant A2 viimase kerkimise ajal! |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Tekkis üle 10 minuti kestnud elektrikatkestus. | Koostisained olid riknenud, visake need välja ja alustage uuesti uute koostisosadega. |
| | Segamise ajal on takistus liiga suur, mistõttu sõtkumislabad peaaegu ei pöördu ega sõtku piisavalt. | Kontrollige, kas segamislabad pöörlevad vabalt, seejärel võtke küpsetusanum A3 välja ja käivitage leivaküpsetaja ilma pätsita. Kui seade on ei toimi nagu tavaliselt, võtke ühendust volitatud hooldusega. |
| Leivaküpsetaja ei käivitu ja ekraanil on sõnum „HHH“. | Leivaküpsetaja on peale eelmist küpsetamist veel liiga kuum. | Eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel jahtuda toatemperatuurini. Seejärel saate seda uuesti kasutada. |
| Leib kerkib väga kiiresti. | Tainas on liiga palju pärimi, jahu või vastupidi, liiga vähe soola. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. |
| Leib peaaegu ei kerki või kui, siis väga vähe. | Te ei lisanud piisavalt pärimi või ei lisanud seda üldse. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. |
| | Pärm oli vana või seisnud. | Veenduge alati, et pärm, nagu kõik teised koostisosad, oleksid värsked. |
| | Vedelikud olid liiga kuumad. | Kasutage erinevaid vedelikke või oodake, kuni vedelikud maha jahtuvad. Veenduge, et lisate koostisained õiges järjekorras. |
| | Pärm on liiga vara vedelikuga kokku puutunud. | Veenduge, et lisate koostisained õiges järjekorras. |
| | Kasutatud jahu ei sobi antud leivale või on kasutatud jahu liiga vana. | Kasutage antud leivale õiget tüüpi jahu. Veenduge, et kasutate värsked koostisaineid. |
| | Kasutasite liiga palju või vähe vedelikku. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. Kui kasutate leivamasinat väga niiskes keskkonnas, vähendage vedelike kogust 1–2 supilusikatäie võrra. |
| | Te ei kasutanud piisavalt suhkrut. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. |
| Tainast on liiga palju ja see valgub küpsetusanumast A3 välja. | Liigne vedelike kogus, mille tõttu on taina struktuur liiga peen või on pärimi liiga palju. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. Vett sisaldavate koostisosade lisamisel tuleb kasutatava vedeliku mahtu vähendada. |
| Leib vajub küpsetamise ajal keskest kokku. | Taigna kogus on suurem kui anum A3, leib vajub kokku. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Vett sisaldavate koostisosade lisamisel tuleb kasutatava vedeliku mahtu vähendada. |
| | Kerkimisaeg on liiga lühike või liiga pikk vee kõrge temperatuuri või leivaküpsetaja kõrge temperatuuri või suurenenud niiskuse tõttu. | Kasutage erinevaid vedelikke või oodake, kuni vedelikud maha jahtuvad. Tehke jahu keskele väike auk ja pange sinna pärm. Veenduge, et pärm ei satuks vedelikuga kokku. Ärge kasutage viitkäivituse funktsiooni kõrge temperatuuril ja kasutage külmi koostisosi. Võtke leib küpsetusnõust A3 kohe pärast küpsetamise lõpetamist välja ja laske sellel enne viilutamist vähemalt 15 minutit metallrestile jahtuda. |
| Leib on liiga tihke. | Kasutasite liiga palju või vähe vedelikku. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. Kui kasutate leivamasinat väga niiskes keskkonnas, vähendage vedelike kogust 1–2 supilusikatäie võrra. |
| | Te ei kasutanud piisavalt suhkrut või pärimi. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. |

| | | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Kasutasite liiga palju puuvilju, seemneid, vms. | Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. |
| | Kasutasite vana või vananenud jahu ja soojad koostisosad põhjustavad kiiret kerkimist, kuid tainas vajus vahetult enne küpsetamist kokku | Vähendage koostisainete kogust. Ärge kasutage jahu rohkem kui ette nähtud. Vähendage toidu kogust kolmandiku võrra. |
| | Te ei kasutanud soola piisavalt või üldse mitte. | |
| | Kasutasite liiga vedelikku. | |
| Leib ei ole keskelt lõpuni küpsenud. | Kasutasite liiga palju või vähe vedelikku. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. Kui kasutate leivamasinat väga niiskes keskkonnas, vähendage vedelike kogust 1–2 supilusikatäie võrra. |
| | Kasutate leivamasinat niiskes keskkonnas. | Ärge kasutage viitkäivituse funktsiooni kõrgel temperatuuril ja kasutage külmi koostisosi. |
| | Retseptid sisaldavad märgi koostisosi, nt. jogurt. | Vähendage vedelike kogust 1–2 supilusikatäie võrra. |
| Keskosa on liiga poorne. | Kasutasite liiga vett. | Vähendage vedelike kogust 1–2 supilusikatäie võrra. |
| | Te ei kasutanud soola. | Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. |
| | Kasutate leivamasinat liiga niiskes keskkonnas, vedelikud on kuumad. | Ärge kasutage viitkäivituse funktsiooni kõrgel temperatuuril ja kasutage külmi koostisosi. Võtke leib küpsetusnõust A3 kohe pärast küpsetamise lõpetamist välja ja laske sellel enne viilutamist vähemalt 15 minutit metallrestile jahtuda. |
| | Kasutasite liiga palju vedelikke. | Kasutage erinevaid vedelikke või oodake, kuni vedelikud maha jahtuvad. Tehke jahu keskele väike auk ja pange sinna pärm. Veenduge, et pärm ei satuks vedelikuga kokku. |
| Poorne mittetäielikult küpsenud koorik. | Tainas kerkis liiga palju ja ei mahu küpsetusnõusse A3 . | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Kontrollige vedeliku kogust. Vett sisaldavate koostisosade lisamisel tuleb kasutatava vedeliku mahtu vähendada. |
| | Kasutasite liiga palju jahu, eriti saia puhul. | Kontrollige vedeliku kogust. Vett sisaldavate koostisosade lisamisel tuleb kasutatava vedeliku mahtu vähendada. |
| | Liiga palju pärimi või ebapiisavalt soola. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. |
| | Kasutasite liiga palju suhkrut. | Oluline on koostisosi õigesti mõõta. Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. |
| | Lisaks suhkrule on kasutatud muid magusaid koostisosi. | Reguleerige üksikute koostisosade kogust ja kontrollige, kas kõik koostisosad on õigesti lisatud ja õiges järjekorras. |
| Leivaviilud ei ole ühtlased või sisaldavad tükke. | Leib ei ole piisavalt jahtunud. (Tõuseb auru) | Vähendage pärimi või kõigi koostisosade kogust. Laske leival piisavalt jahtuda. |
| Jahu jääb koorikule. | Jahu ei olnud segamise ajal korralikult töödeldud, eriti seintel. | Vähendage vee kogust 1–2 supilusikatäie võrra. Võtke leib küpsetusnõust A3 kohe pärast küpsetamise lõpetamist välja ja laske sellel enne viilutamist vähemalt 15 minutit metallrestile jahtuda. |

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge:..... 220 - 240V~
Nimisagedus..... 50 Hz
Nimivõimsus..... 550 W
Müratase..... 60 dB(A)

Seadme deklareeritud müratase on ≤ 60 dB (A), mis vastab helivõimsuse tasemele A.

Jätame endale õiguse muuta teksti ja tehnilisi näitajaid.

JUHISED JA INFORMATSIOON PAKKEMATERJALI UTILISEERIMISE KOHTA.

Kasutatud pakkematerjal hävitage vastavalt kohalikule regulatsioonile.

ELEKTRI- JA ELEKTRONIKASEADMETE HÄVITAMINE



See tootel või originaaldokumendis olev sümbol tähendab, et kasutatud elektri- või elektroonikaseade ei kuulu olmejäätmete hulka. Õigeks hävitamiseks või taaskasutamiseks viige seade vastavasse kogumispunkti. Vastavalt EL seadusele võite kasutatud seadme viia kauplusse, kust selle ostsite ning vahetada samalaadse uue toote vastu. Seadme korrektse hävitamisega aitate kaasa looduse säästmisele ja väldite võimaliku kahju tekitamist keskkonnale ja inimeste tervisele.

Küsige lisainfot kohalikust omavalitsusest või kogumiskohtadest

Ebakorrekse utiliseerimise eest võib kohalik seadusandlus ette näha karistusi.

EL liikmesriikide äriettevõtetele

Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel informatsiooni müüjalt.

Utiliseerimine väljaspool EL.

Need sümbolid kehtivad EL-s Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel informatsiooni korrektse utiliseerimise kohta kohalikust omavalitsusest või müüjalt.



See toode vastab kõikidele EL vastavatele põhinõuetele.