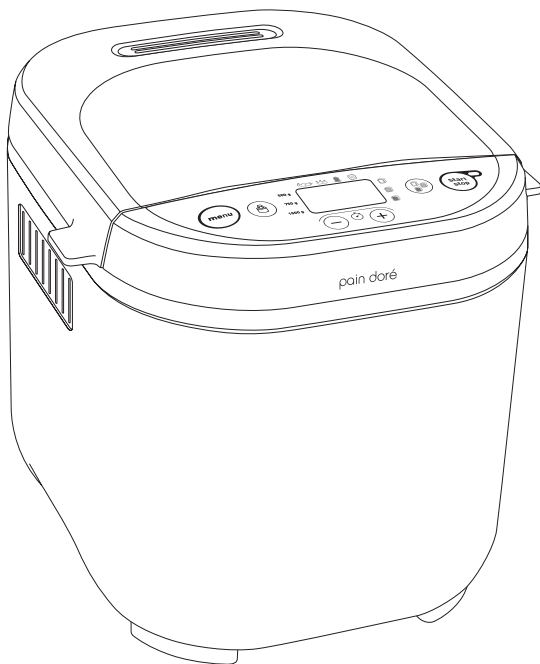
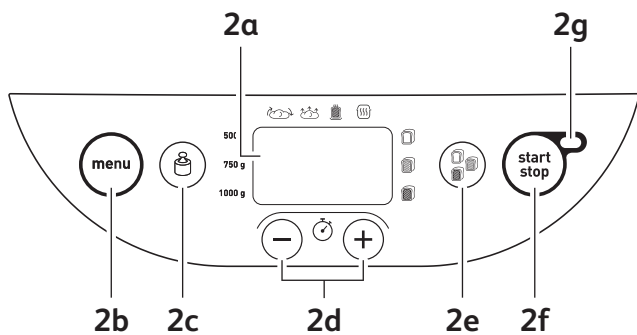
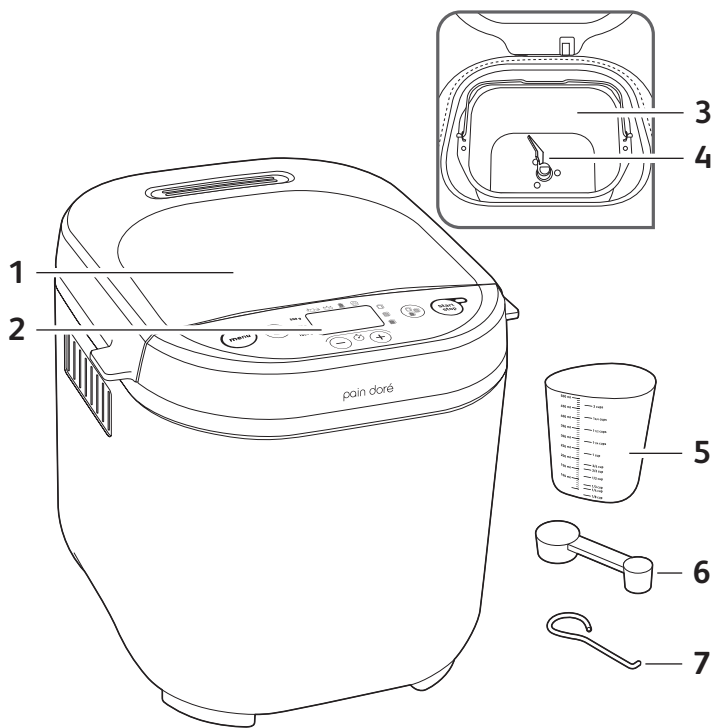


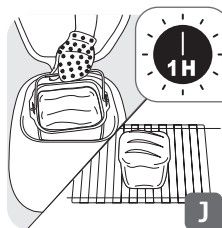
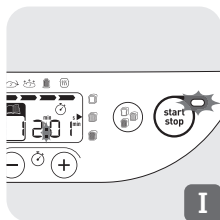
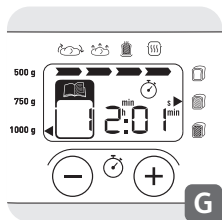
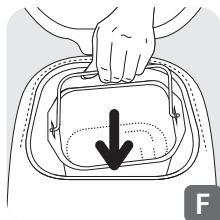
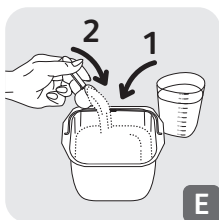
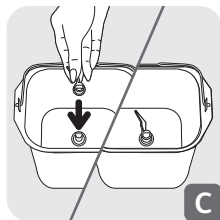
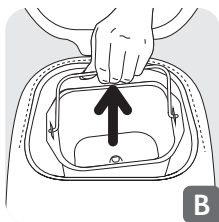
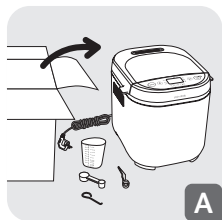
**TEFAL**  
Leivaküpsetaja  
PF2101



ET

**Pain Doré**





## KIRJELDUS

- |   |  |   |                             |
|---|--|---|-----------------------------|
| 1 | Kaas   | 3 | Leivapann                   |
| 2 | Juhtpaneel   | 4 | Sõtkumislaba                |
|   | a Ekraan   | 5 | Möötekann                   |
|   | b Programmivalik   | 6 | Tee-/supilusikamöödik       |
|   | c Kaaluseadistus   | 7 | Sõtkumislaba tõstmise konks |
|   | d Viivitatud käivitamise seadistamise ja programmide aja reguleerimise nupud |   |                             |
|   | e Kooriku värvuse valimine   |   |                             |
|   | f Sees/väljas nupp   |   |                             |
|   | g Töötamise märgutuli  |   |                             |

**Selle toote mõõdetud müratase on 66 dBa.**

## ENNE ESMAST

- Enne toote esmast kasutamist lugege hoolikalt juhiseid ning hoidke neid tuleviku tarbeks turvalises kohas.
- Eemaldage seadise seest ning väljast kõik pakendid, kleepsud ja mitmed tarvikud - **A**.
- Puhastage seadis ja selle kõik osad niiske lapiga ning kuivatage üleni.

ET

## KÄIVITAMINE



- Asetage seadis tasaslele, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemal veepritsmetest.
- Kerige kaabel lahti ja ühendage see maandatud vooluvõrku. Pärast helisignaali kõlamist kuvatakse vaikumisi programm 1 - **G**.
- Seadme esmakordsel kasutamisel võib eralduda kerget lõhna.
- Eemaldage leivapann käepidet tõstes. Järgmisena paigaldage sõtkumislaba - **B** - **C**.
- Lisage koostisosad pannile soovitud järjekorras (vt lõiku PRAKTILISED NÕUANDED). Veenduge, et kõik koostisosad on täpselt kaalutud - **D** - **E**.
- Sisestage leivapann - **F**.
- Sulgege kaas.
- Valige soovitud programm, kasutades **MENU** klahvi.
- Vajutage **START/STOP** klahvi. Taimeri kaks punkti vilguvad. Töötamise märgutule tuli süttib - **H** - **I**.
- Toiduvalmistamistsükli lõpus vajutage **START/STOP** ja ühendage leivaküpsetaja vooluvõrgust lahti. Eemaldage leivapann. Kasutage alati pajakindaid, kuna panni nii käepide ja kui kaas on kuumad. Keerake leib kuumalt välja ja asetage see üheks tunniks restile jahtuma - **J**.








**Leivaküpsetaja töötamisega tutvumiseks soovime esimese leivana proovida prantsuse leiva retsepti.**

<b>PRANTSUSE LEIB (2. programm)</b>	<b>KOOSTISOSAD - tl = teelusikas - sp = supilusikas</b>	
KOORIKU VÄRVUS = KESKMINE	1. VESI = 365 ml	3. JAHU = 620 g
KAAL = 1000 g	2. SOOL = 2 tl	4. PÄRM = 1½ tl

## LEIVAKÜPSETAJA

### Programmi valimine

 Soovitud programmi valimiseks **kasutage menüüklahvi**. Iga kord, kui vajutate  klahvi, liigub ekraanil olev number järgmise programmi juurde.

-  1. **Tavaline leib.** See programm sobib võileivaleiva tüüpi saia valmistamiseks.
-  2. **Prantsuse leib.** See programm sobib traditsioonilise paksu koorikuga Prantsuse saia valmistamiseks.
-  3. **Magus leib.** See programm sobib brioche-tüüpi retseptidele, mis sisaldavad rohkem rasva ja suhkrut. Kui kasutate kasutusvalmis preparaate, ei tohi kasutada rohkem kui 750 g tainast.
-  4. **Kiirleib.** See programm sobib kõige kiiremini küpsetatavate saiade valmistamiseks. Selle programmiga küpsetatud leibadel on tihedam tekstuur kui teiste programmidega valmistatud leibadel.
-  5. **Täisteraleib.** Valige see programm, kui kasutate täisterajahu.
-  6. **Gluteenivaba leib.** Soovitame kasutada kasutusvalmis segusid. Selle programmiga saab kasutada ainult 1000 g seadistust (vt hoiatusi gluteenivabade programmide kasutamise kohta).
-  7. **Rukkileib.** Valige see programm, kui kasutate suures koguses rukkijahu või muid sarnast tüüpi teravilju (nt tatar, speltanisu).

8. **Ainult küpsetamine.** Kasutage seda programmi, kui küpsetate 10 kuni 70 minutit. Programmi saab eraldi valida ja kasutada:



- Pärast programmi Kergitatud tainas kasutamist,
- juba küpsetatud ja jahtunud leibade pinna kuumutamiseks ning krõbedamaks muutmiseks,
- küpsetamise lõpetamiseks leivatsükli ajal tekkinud pikaajalise voolukatkestuse korral.



9. **Kergitatud tainas.** See programm sobib pitsa-, leiva- ja vahvlitaina valmistamiseks. See programm ei küpseta.



10. **Kook.** See programm sobib küpsetuspulbrit sisaldavate kookide valmistamiseks. Selle programmiga saab kasutada ainult 1000 g seadistust.




11. **Puder.** See programm sobib putrude ja riisipudingu valmistamiseks.




12. **Moos.** See programm sobib kodus tehtud mooside valmistamiseks. **Programmide 11 ja 12 kasutamisel olge kaane avamisel ettevaatlik aurujugade ja kuuma õhu eraldamise suhtes.**

ET

## Leiva kaalu valimine

Valitud kaalu (500 g, 750 g või 1000 g) määramiseks vajutage  klahvi. Märgutuli süttib valitud sätte vastas. Kaal esitatakse ainult teabe eesmärgil. Mõne programmi puhul ei ole võimalik kaalu valida. Palun lugege kasutusjuhendi lõpus olevat tsüklitabelit.

## Kooriku värvuse valimine

Saadaval on kolm valikut: hele / keskmine / tume. Kui soovite vaikimisi sätet muuta, vajutage  klahvi, kuni märgutuli süttib valitud sätte vastas. Mõne programmi puhul ei ole võimalik kooriku värvust valida. Palun lugege kasutusjuhendi lõpus olevat tsüklitabelit.

## Start / Stop

Seadise sisselülitamiseks vajutage  klahvi. Loendur käivitub. Programmi peatamiseks või programmeeritud viivitatud käivitamise tühistamiseks vajutage  klahvi 3 sekundit.

## LEIVAKÜPSETAJA

**Tsüklitabel (vt kasutusjuhendi lõpust) näitab erinevate sammude jaotust vastavalt valitud programmile. Märgutuli näitab, milline samm on parasjagu töös.**

### 1. Sõtkumine

**Seda programmi kasutades saate vormida taina struktuuri ja selle võimet korralikult kerkida.**

Selle tsükli ajal võite lisada järgmisi koostisosi: kuivatatud puuviljad, oliivid jne. Helisignaal viitab, millal seda teha.

Palun vaadake tsüklitabelit (vt kasutusjuhendi lõpust) ja „lisa“ tulpa. See tulp näitab aega, mis kuvatakse helisignaali väljastamisel seadise ekraanile.

### 2. Puhkamine

**Laseb tainal sõtkumise kvaliteedi parandamiseks paisuda.**

### 3. Kerkimine

**Aeg, mille jooksul pärm tainast kergitab ja aroomi tekitab.**

### 4. Küpsetamine






**Muudab taina pätsiks ning tagab soovitud kooriku värvuse ning krõbedusastme.**


### 5. Soojendamine

**Hoiab leiva 1 tund pärast küpsetamist soojana. Sellegipoolest on soovitatav pärast küpsetamist leib pannilt välja pöörata. Tunnipikkuse tsükli „Soojendamine“ jooksul kuvatakse ekraanil jätkuvalt „0:00“. Tsükli lõppedes peatub seadis automaatselt pärast mitme helisignaali kõlamist.**

## VIIVITATUD

Seadist on võimalik seadistada nii, et saadus valmiks teie valitud ajal, kuni 15 tundi ette. Viivitud käivitamise programmi ei saa kasutada järgmiste programmide puhul: 4, 8, 9, 10, 11 ja 12.

See samm toimub pärast programmi, kooriku värvuse ja kaalu valimist. Kuvatakse programmi aeg. Arvutage ajavahemik programmi käivitamise hetke ja aja vahel, mil soovite, et saadus valmis saaks. Masin kaasab automaatselt programmi tsükli kestuse. Viivitatud käivitamisele juurdepääsemiseks vajutage nupule ning ekraanile ilmub  pilt kui ja -vaikimisi aeg (15:00). Aja määramiseks vajutage nupule .  süttib. Viivitatud käivitamise programmi käivitamiseks vajutage .

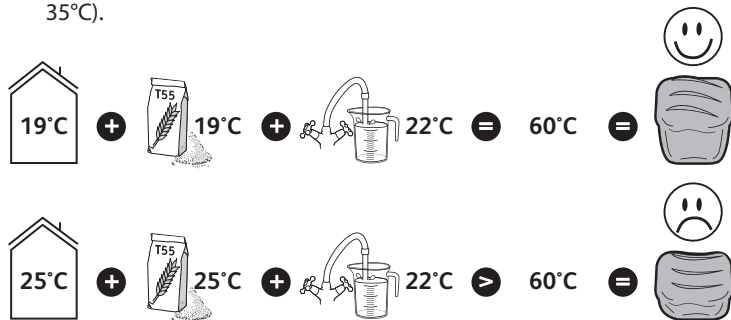
Kui teete vea või soovite aega muuta, hoidke kuni helisignaali kostumiseni all  klahvi. Kuvatakse vaikimisi aeg. Alustage uuesti protsessi.

Mõned koostisosad on kiiresti riknevad. Ärge kasutage viivitatud käivitamise programmi retseptide puhul, mis sisaldavad järgmist: toorpiim, munad, jogurt, juust, värsked puuviljad.

ET

## PRAKTILISED NÕUANDED

- Kõik kasutatavad koostisosad peavad olema toatemperatuuril (v.a kui viidatud vastupidi) ning peavad olema täpselt kaalutud. **Kastutage vedelike mõõtmiseks kaasasolevat mõõtekannu. Tee- või supilusikatäie mõõtmiseks kasutage kaasasolevat lusikat, mille üks ots on tee- ja teine supilusikatäis.** Ebatäpsed mõõtmised annavad halbu tulemusi. **Leiva valmistamine on temperatuuri ja niiskuse suhtes väga tundlik.** Kuuma ilma korral soovitatakse kasutada tavapärasest külmemaid vedelikke. Samuti võib külma ilma korral olla vajalik vee või piima soojendamine (ei tohi kunagi ületada 35°C).



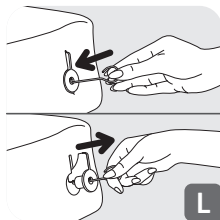


2. Kasutage koostisosi enne nende „parim enne“ kuupäeva ning hoidke neid jahedas ning kuivas kohas.
3. Jahu tuleb kaaluda täpselt köögikaalu kasutades. **Aktiivse kuiva pagaripärmi kasutamine** (kottides).
4. Vältige kasutamise ajal kaane avamist (v.a kui teisiti viidatud).
5. Järgige retseptides viidatud täpset koostisosade järjekorda ning koguseid. Kõigepealt vedelikud, seejärel tahked ained. **Pärm ei tohi vedelike või soolaga kokku puutuda. Liiga suur pärm kogus nõrgendab taina struktuuri, mis kerkib palju ning vajub lõpuks kühsetamise ajal kokku.**

#### Üldine järgimisjärjekord:

- Vedelikud (pehme või, õli, munad, vesi, piim)
- SOOL
- Suhkur
- Esimene pool jahust
- Pulbripiim
- Spetsiifilised tahked koostisosad
- Teine pool jahust
- Pärm

6. Alla 7 minutit kestva voolukatkestuse korral salvestab masin oma oleku ja jätkab tööd, kui vool on tagasi.
7. Kui soovite, et üks leivatsükkel järgneks otsekohe teisele, oodake mõlema tsükli vahepeal umbes 1 tund, et masin saaks jahtuda ning vältida võimalikku mõju leiva valmistamisele.

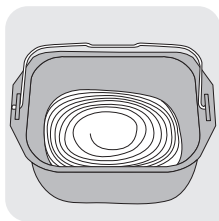


8. Leiva väljapööramiseel võib sõtkumislaba leiva sisse kinni jääda. Sellisel juhul eemaldage laba õrnalt konkuga. Selleks sisestage konks sõtkumislaba võlli ning eemaldamiseks tõmmake seda.

## Gluteenivabade programmide hoiatused

- Tükkide vältimiseks tuleb jahutüüpide segusid koos pärmiga sõeluda.
- Kui programm alustab, tuleb sõtkumisele kaasa aidata: kraapige mittemetallist spaatliga kõik segunemata koostisosad külgedelt panni keskosa suunas.
- Gluteenivaba leib ei kerki nii palju, kui traditsiooniline leib. **Sellel on võrreldes tavalise leivaga tihedam konsistents ning heledam värvus.**
- Kõik eelsegatud tootemargid ei kerki samamoodi: võimalik, et retsepte tuleb kohandada. Seetõttu soovitatakse läbi viia mõned katsed (vt allpoololevat näidet).

Näide: kohandage vedeliku kogust.



Liiga vedel



OK



Liiga kuiv

ET

**Erand: koogitaigen peab jääma küllalt vedelaks.**

## TEAVE KOOSTISOSADE KOHTA

**Pärm:** Leiva valmistamiseks kasutatakse pagaripärmi. Seda tüüpi pärm müüakse erineval kujul: kokkusurutud pärmikuubikud, aktiivne kuivpärm, mida tuleb niisutada või kohene kuivpärm. Pärm müüakse toidupoodides (pagaritoodete või värskete toidu osakondades), kuid kokkusurutud pärm saate osta ka oma pagarilt.

Pärm tuleb lisada otse koos teiste koostisosadega masina pannile. Sellest hoolimata kaaluge kokkusurutud pärm põhjalikku purustamist sõrmede vahel, et hõlbustada selle hajumist.

Järgige soovitatud koguseid (vt allpoololevat vastavusgraafikut).

*Kuivpärm ja kokkusurutud pärm koguse/kaalu vastavused:*

<i>Kuivpärm (tl)</i>	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
<i>Kokkusurutud pärm (g)</i>	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Jahud:** Soovitatav on T55 jahu kasutamine, kui retseptis ei ole teisiti viidatud. Kui kasutate leiva, brioche-i või piimasaija valmistamiseks spetsiaalsete jahutüüpide segusid, ei tohi taina kogukaal ületada 750 g (jahu + vesi). Leivategemise tulemused võivad sõltuvalt jahu kvaliteedist erineda.

- Hoidke jahu hermeetiliselt suletavas anumas, kuna jahu reageerib kliimatingimuste (õhuniiskus) kõikumistele. Kaera, kliide, nisuidude, rukki või täisterade lisamisel leivatainasse on leib tihkem ja mitte nii kohev.
- Mida rohkem on jahus täisterasid (st nisutera väliskihi osade sisaldust (T > 55)), seda vähem tainas kerkib ja seda tihedam on leib.
- Samuti on müügil valmispreparaadid leiva valmistamiseks. Selliste preparaatide kasutamisel lugege tootja soovitusi.

**Gluteenivaba jahu:** Selliste jahutüüpide suures koguses kasutamine leiva valmistamiseks nõuab gluteenivaba leiva programmi kasutamist. Saadaval on palju jahutüüpe, mis ei sisalda gluteeni. Tuntuimad on tatrajahu, riisijahu (valge või täistera), kinoajahu, maisijahu, kastanijahu, hirsijahu või sorgojahu.

Gluteenivabade leibade puhul on gluteeni elastsuse taastamiseks hädavajalik segada omavahel mitut tüüpi mitteleiva jahu ning lisada paksendajaid.

**Gluteenivabade leibade paksendajad:** Õige konsistentsi saavutamiseks ning gluteeni elastsuse jälgendamiseks võite lisada tainasse ksantaankummi ja/või guarikummi.

**Kasutusvalmis gluteenivabad preparaadid:** Need muudavad gluteenivaba leiva valmistamise lihtsamaks, kuna nad sisaldavad paksendajaid ja nad on täielikult gluteenivabad - mõned on ka orgaanilised.

Kõik kasutusvalmis gluteenivabad preparaadid ei anna samu kerkimistulemusi.

**Suhkur:** Ärge kasutage suhkrukuubikuid. Suhkur toidab pärimi, annab leivale hea maitse ning parandab kooriku värvust.

**Sool:** Sool reguleerib pärimi tegevust ja annab leivale maitset.

**Enne valmistamise algust ei tohi sool pärmiga kokku puutuda.** Sool parandab ka taina struktuuri.

**Vesi:** Vesi niisutab ja aktiveerib pärimi. Samuti niisutab see jahu tärklisist ning võimaldab pätsi moodustumist. Vee võib kas osaliselt või täielikult piima või muude vedelikega asendada. **Kasutage toatemperatuuril olevaid vedelikke, v.a gluteenivabade leibade küpsetamisel, mis nõuavad sooja vee kasutamist (u 35°C).**

ET

**Rasvad ja õlid:** Rasvad muudavad leiva kohevamaks. Samuti säilib leib paremini ja kauem. Liiga suur rasvakogus aeglustab taina kerkimist. Või kasutamisel lõigake see pisikesteks tükkideks või soojendage seda. Ärge kasutage sulatatud võid. Vältige rasva kokkupuudet pärmiga, kuna rasv võib ennetada pärimi niisutamist.

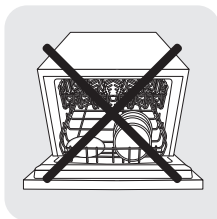
**Munad:** Munad parandavad leiva värvust ning aitavad kaasa pätsi tekkimisele. Munade kasutamisel vähendage vastavalt vedeliku kogust. Lööge muna lahti ning lisage vajaminev kogus vedelikku, kuni saavutate retseptis näidatud vedeliku koguse.

**Retseptides peetakse silmas keskmise suurusega mune (50 g).** Kui munad on suuremad, lisage jahu. Kui munad on väiksemad, lisage vähem jahu.

**Piim:** Piima emulgeeriv toime tekitab korrapäraste rakkude loomise, mistõttu on pätsil kutsuv välimus. Võite kasutada värsket piima või pulbripiima. Pulbripiima kasutamisel lisage piimale vastav veekogus: kogumaht peab olema võrdne retseptis märgitud mahuga.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS





- Eemaldage seadis vooluvõrgust ja oodake, kuni see täielikult jahtub.
- Peske pann ja sõtkumislaba kuuma seebiveega. Kui sõtkumislaba jääb panni sisse, leotage seda 5 kuni 10 minutit.
- Puhastage seadise kere niiske lapi või käsna. Kuivatage üleni.
- **Seadis ja eemaldatavad osad ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks. - K.**
- Ärge kasutage mis tahes puhastusvahendit, karedaid lappe või alkoholi. Kasutage pehmet, niisket lappi.
- Ärge uputage kunagi seadise kere või kaant vee või mõne muu vedeliku sisse.



## VEAOTSING RETSEPTIDE PARANDAMISEKS

Te ei saavuta soovitud tulemust? See tabel aitab teid.	Leib kerkib liiga palju	Pärast liigset kerkimist kukkub leib	Leib ei kerki piisavalt	Koorik ei ole piisavalt kuldne	Küljed on pruunid, aga leib ei ole täielikult küpsenud	Pealispind ja küljed on jahused
Küpsetamise ajal vajutati  nuppu.				•		
Pole piisavalt jahu.		•				
Liiga palju jahu.			•			•
Pole piisavalt pärimi.			•			
Liiga palju pärimi.		•		•		
Pole piisavalt vett.			•			•
Liiga palju vett.		•			•	
Pole piisavalt suhkrut.			•			
Halva kvaliteediga jahu.			•	•		
Koostisosade vale suhe (liiga palju).	•					
Liiga kuum vesi.		•				
Liiga külm vesi.			•			
Vale programm.			•	•		

## TEHNILISE VEAOTSINGU JUHEND

PROBLEEMID	PÕHJUSED - LAHENDUSED
Sõtkumislaba on panni küljes kinni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enne eemaldamist laske liguneda.</li> </ul>
Pärast vajutamist  ei juhtu midagi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekraanil kuvatakse ja vilgub EO1, seadis piiksub: seadis on liiga kuum. Oodake kahe tsükli vahel 1 tund.</li> <li>• Ekraanil kuvatakse ja vilgub EOO, seadis piiksub: seadis on liiga külm. Oodake, kuni seadis soojeneb toatemperatuurini.</li> <li>• Ekraanil kuvatakse ja vilgub HHH või EEE, seadis piiksub: tõrge. Masinat peab hooldama volitatud personal.</li> <li>• Viivitatud käivitamine on seadistatud.</li> </ul>
Pärast vajutamist  mootor töötab, aga sõtkumist ei toimu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pann ei ole korralikult sisestatud.</li> <li>• Sõtkumislaba puudub või ei ole korralikult paigaldatud.</li> </ul> <p>Mõlemal ülalnimetatud juhul peatage seadise töötamine käsitsi, vajutades pikalt nupule  . Alustage algusest.</p>
Leib ei ole pärast viivitatud käivitamise algust piisavalt kerkinud või midagi ei juhtu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pärast viivitatud käivitamise programmi seadistamist unustasite vajutada  .</li> <li>• Pärm on soola ja/või veega kokku puutunud.</li> <li>• Sõtkumislaba on puudu.</li> </ul>
Kõrbelõhn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mõni koostisosa on pannist välja kukkunud: eemaldage seadis vooluvõrgust, laske jahtuda, seejärel puhastage seestpoolt niiske käsna ja ilma puhastusvahenditeta.</li> <li>• Tainas on üle voolanud: kasutatud koostisosade, eriti vedeliku hulk on liiga suur. Järgige retseptis välja toodud mahte.</li> </ul>

ET

## TSÜKLITABEL

ET	KAAL (g)	PRUUNISTUS	KOGU AEG (h)	TAINA VALMISTAMINE (Sõtkumine-Puhkamine-Kerkimine) (h)	KÜPSETA MINE (h)	SOOJEN DAMINE (h)	LISA (h)
1	500g	1	2:57	2:09	0:48	1:00	2:28
	750g	2	3:02		0:53		2:33
	1000g	3	3:07		0:58		2:38
2	500g	1	2:55	2:05	0:50	1:00	2:33
	750g	2	3:00		0:55		2:38
	1000g	3	3:10		1:05		2:48
3	500g	1	3:20	2:40	0:40	1:00	2:40
	750g	2	3:25		0:45		2:45
	1000g	3	3:30		0:50		2:50
4	500g	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:17
	750g	2	1:30		0:50		1:22
	1000g	3	1:35		0:55		1:27
5	500g	1	2:40	1:45	0:55	1:00	2:23
	750g	2	2:45		1:00		2:28
	1000g	3	2:50		1:05		2:33
6	1000g	1 2 3	1:39	0:59	0:40	1:00	1:32
7	500g	1	2:40	1:45	0:55	1:00	2:23
	750g	2	2:45		1:00		2:28
	1000g	3	2:50		1:05		2:33
8	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
9	-	-	1:09	1:09	-	-	0:30
10	1000g	1 2 3	1:45	0:25	1:20	1:00	-

## TSÜKLITABEL

ET	KAAL (g)	PRUUNISTUS	KOGU AEG (h)	TAINA VALMISTAMINE (Sõtkumine- Puhkamine- Kerkimine) (h)	KÜPSETA MINE (h)	SOOJEN DAMINE (h)	LISA (h)
11	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-	-
12	-	-	0:55	-	0:55	-	-





Kommentaar: kogukestus ei sisalda soojenemisaega.