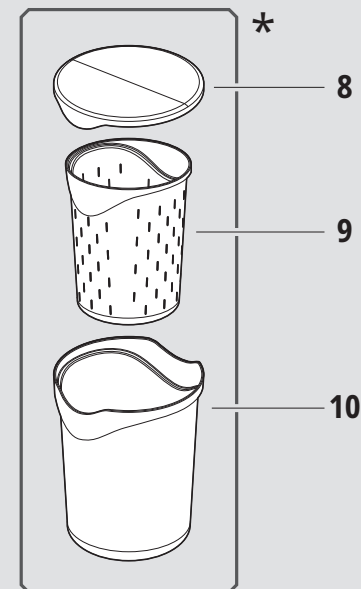
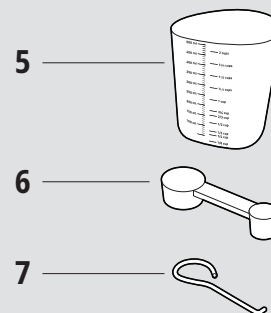
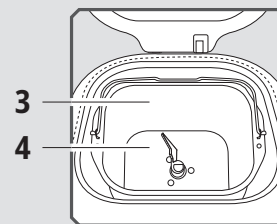


## APRAKSTS

1. Vāks
2. Vadības panelis
  - a. Displeja ekrāns
  - b. Programmu izvēle
  - c. Svara izvēle
  - d. Darbības gaismas indikators
  - e. Pogas atlikā starta iestatišanai un laika regulēšanai 11 programmām
  - f. Garozas krāsas izvēle
  - g. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

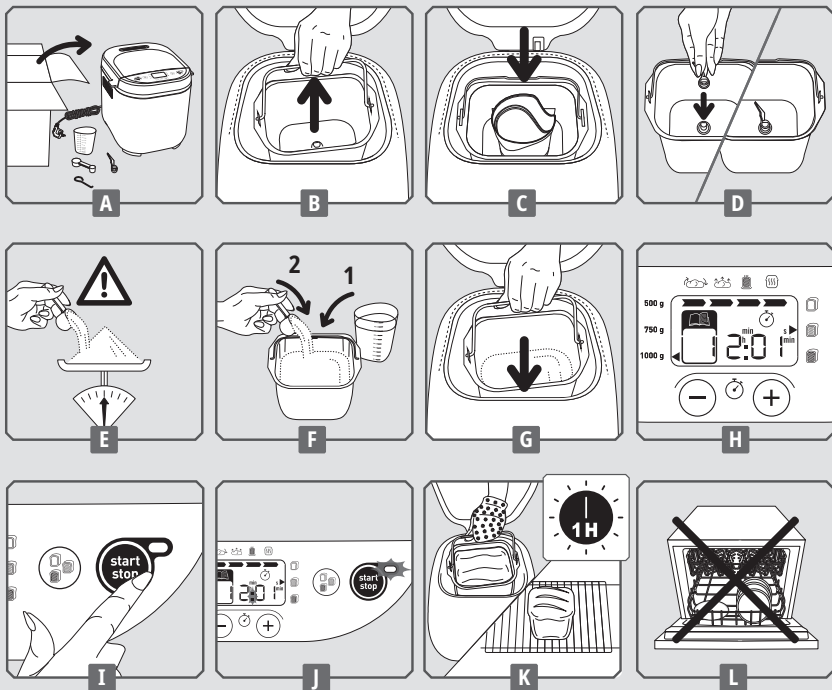


10. Jogurta trauks

\* Atkarībā no modeļa

**Šī izstrādājuma izmēritais trokšņa līmenis ir 66 dBa.**

3. Maizes panna
4. Mīcīšanas lāpstiņa
5. Mērkrūze
6. Tējkarote/ēdamkarote
7. Āķis mīklas mīcīšanas lāpstiņas izcelšanai
8. Glabāšanas vāks
9. Biezpiena trauks



## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to, lai vēlāk varētu tajā atkal ieskatīties.
- Noņemiet visu iepakojumu, uzlīmes un dažādos piederumus ierīces iekšpusē un ārpusē – **A**.
- Iztīriet visas ierīces daļas un pašu ierīci ar mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.

## ĀTRĀ DARBA UZSĀKŠANA

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un siltumizturīgas darba virsmas, kur to nevar nošakstīt ar ūdeni.
- Atritiniet barošanas vadu un pievienojiet to strāvas kontaktligzdai ar zemējumu. Pēc skaņas signāla atskaņošanas displejā tiks parādīta 1. programma kā uzstādījums pēc noklusējuma – **H**.
- Pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka.

- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi. Pēc tam ielieciet mīcīšanas lāpstīnu – **B** – **D**.
- Ielieciet sastāvdaļas pannā, ievērojot norādīto secību (skat. sadaļu PRAKTISKI PADOMI). Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas – **E** – **F**.
- Ievietojiet maizes pannu – **G**.
- Aizveriet vāku.
- Izmantojot pogu **MENU**, izvēlieties vēlamo programmu.
- Nospiediet pogu **START/STOP**. Mirgo 2 taimera

- punktiņi. Iedegas darbības gaismas indikators – **I** – **J**.
- Pēc cepšanas cikla beigām nospiediet **START/STOP** un atvienojiet maizes cepšanas ierīci no elektrības tīkla. Izņemiet maizes pannu. Vienmēr izmantojiet virtuves cimds, jo pannas rokturis, kā arī vāka iekšpusē ir ļoti karsta. Izņemiet maizi, kamēr tā vēl ir karsta, un novietojiet uz režģa vismaz uz 1 stundu, lai atdziest – **K**.

\* tikai jogurta programmai

Lai iepazītos ar maizes cepšanas ierīces darbību, iesakām izmēģināt

KLASISKĀS MAIZES recepti kā savu pirmo maizi.

KLASISKĀ MAIZE (4. programma)	SASTĀVDAĻAS – tējķ. = tējkarote, ēdamķ. = ēdamkarote	
GAROZAS KRĀSA = VIDĒJA	1. ŪDENS = 330 ml	5. PIENA PULVERIS = 2 ēdamķ.
	2. EĻĻA = 2 ēdamķ.	6. PARASTIE MILTI = 605 g
	3. SĀLS = 1½ tējķ.	7. RAUGS = 1½ tējķ.
SVARS = 1000 g	4. CUKURS = 1 ēdamķ.	

## MAIZES CEPŠANAS IERĪCES LIETOŠANA

### Programmas izvēle

**MENU** Izmantojiet izvēles pogu, lai izvēlētos vēlamo programmu. Katru reizi nospiežot pogu **MENU**, skaitlis displejā pārslēdzas uz nākamo programmu.

#### 1. Bezglutēna gardā maize.

Programma receptēm ar mazu cukura un tauku saturu. Mēs iesakām izmantot gatavo maisījumu (skat. "Brīdinājumi par bezglutēna programmu izmantošanu").

#### 2. Bezglutēna saldā maize.

Programma receptēm, kurās ir izmantots cukurs un tauki (piem., brioša maize). Mēs iesakām izmantot gatavo miltu maisījumu.

**3. Bezglutēna kūka.** Programma bezglutēna kūku pagatavošanai ar cepamo pulveri. Mēs iesakām izmantot gatavo miltu maisījumu.

**4. Klasiskā maize.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu sendviča klaipa veida baltmaizi.

**5. Klasiskā ātrā maize.** Izmantojiet šo programmu, lai ātrāk pagatavotu klaipa veida baltmaizi.

**6. Franču maize.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu tradicionālās franču baltmaizi ar biežāku garozu.

**7. Saldā maize.** Šī programma ir piemērota brioša tipa maizēm, kurās


ir vairāk tauku un cukura. Ja izmantojat gatavos miltu maisījumus, kopumā nepārsniediet maksimālo mīklas svaru 750 g.

8. **Pilngraudu maize.** Izvēlieties šo programmu, gatavojot maizi no pilngraudu miltiem.
9. **Ātrā pilngraudu maize.** Izmantojiet šo programmu, lai ātrāk pagatavotu maizi no pilngraudu miltiem.
10. **Rudzu maize.** Izvēlieties šo programmu, lietojot lielu daudzumu rudzu miltu vai citus šāda veida graudaugus (piemēram, griķi, spelta).
11. **Raudzētas mīklas.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu picas, maizes un vafeļu mīklas izstrādājumus. Šī programma necep ēdienu.
12. **Pasta.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu mīklu itāļu tipa pastai vai pirāgu garozai.
13. **Kūka.** Izmantojiet šo programmu, lai ceptu kūkas, izmantojot cepamo pulveri.

### Programmas, kas specifiskas maizes cepšanas ierīcei "Pain & Délices":

18. **Jogurts.** Tiek izmantota, lai pagatavotu jogurtu no pasterizēta govju piena, kazas piena vai sojas piena. Ievietojiet jogurta trauku pannā (bez vāka vai biežpiena filtra). Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 7 dienu laikā.
19. **Dzeramais jogurts.** Izmantojiet, lai pagatavotu dzeramo jogurtu no pasterizēta piena. Ievietojiet jogurta trauku pannā (bez vāka). Pirms

### Maizes svara izvēle

Nospiediet pogu , lai iestatītu izvēlēto svaru: 500 g, 750 g vai 1000 g. Pretī izvēlētajam iestatījumam iedegas gaismas indikators. Svars tiek norādīts

Šai programmai ir pieejams tikai 1000 g iestatījums.


14. **Cepšana.** Izmantojiet šo programmu, lai ceptu no 10 līdz 70 minūtēm. To var izvēlēties lietošanai atsevišķi vai izmantot:
  - a) pēc mīklas raudzēšanas programmas pabeigšanas,
  - b) lai uzsilītu vai padarītu kraukšķīgāku garozu jau izceptām un atdzisušām maizēm,
  - c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas cikla laikā ir bijis ilgstošs strāvas padeves pārtraukums.
15. **Putra.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu putru un rīsa pudiņu ēdienus.
16. **Graudaugi.** Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu rīsu pudiņa, mannas pudiņa un griķu pudiņa ēdienus.
17. **Ievārījums.** Izmantojiet šo programmu, lai mājās gatavotu ievārījumus. Izmantojot 15., 16. un 17. programmu, atverot vāku, uzmanieties no izplūstošā tvaika un karstā gaisa.

dzeršanas rūpīgi sakratiet. Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 7 dienu laikā.

20. **Mīksts baltais siers.** Izmantojiet, lai pagatavotu mīkstu balto sieru no sarūguša govju piena vai kazas piena. Ievietojiet biežpiena trauku jogurta traukā (bez vāka) un ievietojiet pannā. Ir nepieciešama notecināšanas fāze. Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 2 dienu laikā.

tikai informatīviem nolūkiem. Dažām programmām nav iespējams izvēlēties svaru. Skatiet ciklu tabulu lietošanas instrukcijas beigās.

### Garozas krāsas izvēle

Pieejami trīs varianti: gaiša/vidēja/tumša. Ja vēlaties mainīt noklusējuma iestatījumu, nospiediet pogu , līdz gaismas indikators

pretī vēlamajam iestatījumam iedegas. Dažām programmām nav iespējams izvēlēties garozas krāsu. Skatiet ciklu tabulu lietošanas instrukcijas beigās.

### Sākšana/apturēšana

Nospiediet pogu , lai ieslēgtu ierīci. Sākas laika atskaite. Lai apturētu

programmu vai atceltu ieprogrammēto atlikto startu, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu pogu .

### MAIZES GATAVOŠANAS IERĪCES DARBĪBA

Ciklu tabulā (skat. lietošanas instrukcijas beigās) ir norādīta dažādu darba posmu norise atbilstoši izvēlētajai programmai. Gaismas indikators norāda, kurš darba posms šobrīd tiek veikts.

### Mīcīšana

Izmantojiet šo programmu mīklas struktūras veidošanai, lai tā labāk uzrūgtu.

Šī cikla laikā varat pievienot sastāvdaļas: žāvētus augļus.






### Atpūtināšana


Ļauj mīlai izplesties, lai uzlabotu mīcīšanas kvalitāti.

### ATLIKTĀ STARTA PROGRAMMA

Lai nodrošinātu, ka ēdiens ir gatavs vēlamajā laikā, ierīci var ieprogrammēt līdz pat 15 stundas iepriekš. Atlikta starta programma nav pieejama šādām programmām: 5., 11., 12., 13., 14., 15., 16. un 17. programmai (modelim "Pain Plaisir"); 5., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 18., 19. un 20. programmai (modelim "Pain & Délices").

Šis darba etaps notiek pēc tam, kad ir izvēlēta

programma, garozas krāsa un svars. Tiek attēlots programmas laiks. Aprēķiniet laika starpību starp brīdi, kad sākat programmu, un laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs. Ierīce automātiski iekļauj programmas cikla ilgumu. Lai iestatītu atlikto startu, nospiediet pogu , un displejā parādās attēls , kā arī noklusējuma laiks (15:00). Lai iestatītu laiku, nospiediet pogu . Iedegas . Nospiediet , lai palaistu atlikta starta programmu.

Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, turiet nospiestu pogu , līdz atskan skaņas signāls. Tiek parādīts noklusējuma laiks. Sāciet darbības no jauna.

LV

## PRAKTISKI PADOMI

Visām izmantotajām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja nav norādīts citādi) un precīzi nosvērtām. Šķidrumu mērīšanai lietojiet komplektā esošo mērkrūzi. Lietojiet pievienoto mērkaroti, lai nomērītu tējkarotei atbilstošu daudzumu vienā pusē, ēdamkarotei –

Lietojiet sastāvdaļas, kurām nav beidzies derīguma termiņš, un glabājiet tās vēsā, sausā vietā.

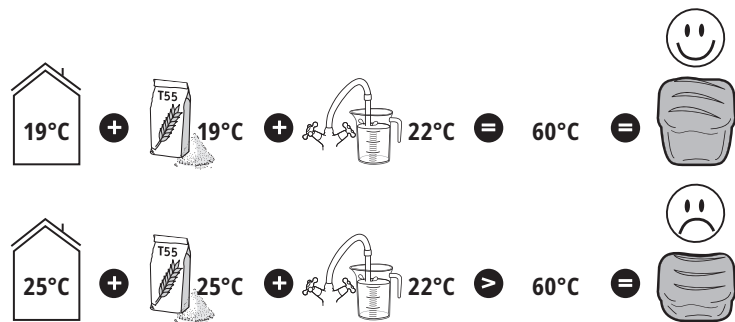
Milti jānosver precīzi, izmantojot virtuves svarus. Izmantojiet sauso maizes raugu (paciņās).

Neveriet vaļā vāku izmantošanas laikā (ja vien nav norādīts citādi).

Dažas sastāvdaļas var ātri sabojāties. Neizmantojiet atliktnā starta programmu receptēm, kuru sastāvā ir svaigs piens, olas, jogurts, siers, svaigi augļi.

otrā. Neprecīzi mērījumi sniegs sliktus rezultātus. Maizes pagatavošanu ļoti ietekmē gaisa temperatūra un mitrums. Karstā laikā ieteicams lietot vēsāku šķidrumu nekā parasti. Tāpat aukstā laikā var būt nepieciešams uzsildīt ūdeni vai pienu (nekad nepārsniedzot 35 °C).

Ievērojiet precīzu sastāvdaļu secību un receptēs norādītos daudzumus. Sākumā ielejiet šķidrumus, tad lieciet cietos produktus. Raugs nedrīkst saskarties ar šķidrumiem vai sāli. Pārāk daudz rauga novājina mīklas struktūru, tā pārāk daudz uzrūg un pēc tam cepšanas laikā saplaks.



## Vispārējā secība:

Šķidrās sastāvdaļas (mīksts sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)

Sāls

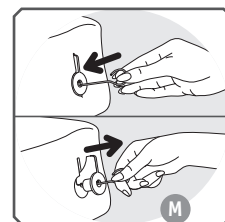
Cukurs

Pirmā puse miltu

Piena pulveris

Īpašas cietās sastāvdaļas

Otrā puse miltu



## Brīdinājumi par bezglutēna programmu izmantošanu

Lai pagatavotu bezglutēna maizi vai kūkas, izmantojiet izvēlni 1, 2 vai 3. Katrai programmai ir pieejams viens svars.

Bezglutēna maize un kūkas ir piemērotas cilvēkiem, kuriem ir glutēna nepanesamība (celiakija) attiecībā uz vairākos graudaugos esošo glutēnu (kviešos, miežos, rudzos, auzās, speltā u.c.).

Ir svarīgi nodrošināt, lai nenotiktu sajaukšanās ar miltiem, kuros ir glutēns. Esiet īpaši uzmanīgi, tīrot pannu un mīcīšanas lāpstiņu, kā arī visus izmantotos instrumentus, kad gatavojat bezglutēna maizi un kūkas. Pārliecinieties arī par to, lai izmantotajā raugā nebūtu glutēna.

## Raugš

Strāvas padeves pārtraukuma laikā, kas nepārsniedz 7 minūtes, ierīce saglabā darba statusu un atsāk darbību, tiklīdz strāvas padeve ir atjaunota.

Ja vēlaties izmantot maizes ciklus tieši vienu pēc otra, nogaidiet aptuveni 1 stundu starp abiem cikliem, lai ierīce atdziest, kā arī lai izvairītos no nevēlamām problēmām nākamajā maizes cepšanas reizē.

Izņemot maizi no pannas, var gadīties, ka mīcīšanas lāpstiņa paliek iestrēgusi maizē. Šādā gadījumā, lai to uzmanīgi izņemtu, lietojiet āķi.

Lai to izdarītu, ievietojiet āķi mīcīšanas lāpstiņas asī, tad pavelciet un izņemiet to.

Bezglutēna receptes ir izstrādātas, izmantojot gatavos maisījumus bezglutēna maizei, tie varētu būt "Schär" vai "Valpiform" tipa maisījumi.

Lai neveidotos kunkuļi, miltu maisījumi ir jāzīpsijā.

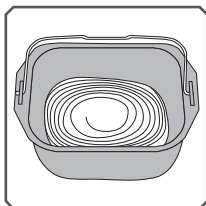
Kad programma ir palaista, nepieciešams palīdzēt mīcīšanas procesam: nesajaukušās sastāvdaļas nokasiet no pannas malām uz centru, lietojot nemetālisku lāpstiņu.

Bezglutēna maize neuzrūgst tik daudz, cik parastā maize. Tā ir blīvāka un gaišāka nekā parastā maize.

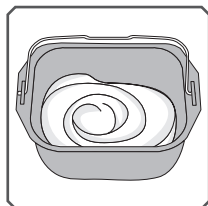
Dažādu ražotāju gatavajiem maisījumiem var būt atšķirīgi rezultāti: iespējams, ka recepte jāpielāgo. Tādēļ ieteicams veikt dažus testus (skat. piemēru tālāk).

LV

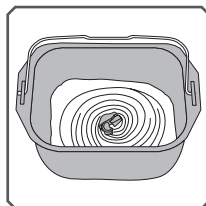
Piemērs: pielāgojiet šķidruma daudzumu.



Pārāk šķidra



Pareiza



Pārāk sausa

Izņēmums: kūkas mīklai jābūt drīzāk šķidrāi.

## INFORMĀCIJA PAR SASTĀVDAĻĀM

### Raugs:

Maize tiek gatavota, izmantojot maizes raugu. Šāda veida raugs pieejams vairākos veidos: mazi presēta rauga kubiņi, aktīvs saussais raugs, ko nepieciešams samitrināt, vai sauss šķīstošais raugs. Raugu pārdod lielveikalos (konditorejas vai svaigo produktu nodaļā), bet presētu raugu varat

iegādāties arī pie sava maiznieka.

Raugs jāpievieno tieši ierīces pannā kopā ar pārējām sastāvdaļām. Lai svaigais raugs labāk izšķīstu, to ieteicams rūpīgi sadrupināt ar pirkstiem.

Ievērojiet norādītos daudzumus (skat. tabulu tālāk).

### Sausā un presētā rauga daudzuma/svara ekvivalenti:

Sausais raugs (tējķ.)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Presēts raugs (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

### Milti:

Ieteicams lietot T55 miltus, ja vien receptēs nav norādīts citādi. Ja maizes, brioša vai piena maizes pagatavošanai izmantojat speciālus miltu maisījumus, nepārsniedziet maksimālo mīklas daudzumu 750 g (milti + ūdens).

Atkarībā no miltu kvalitātes var atšķirties arī gatavās maizes rezultāti.

- Glabājiet miltus hermētiski noslēgtā traukā, jo tie reaģē uz atmosfēras apstākļu svārstībām (mitrumu). Pievienojot maizes mīklai auzas, klijas, kviešu dīgļus, rudzus vai veselus graudus,

gatavā maize būs blīvāka un nebūs tik gaisīga.

- Jo vairāk milti satur veselus graudus, t.i. satur vairāk kviešu grauda ārējā apvalka (T>55), jo mīkla mazāk rūs, un jo blīvāka būs maize.

- Tirdzniecībā ir pieejami arī gatavi maisījumi maizes pagatavošanai. Skatiet ražotāja ieteikumus par šo maisījumu lietošanu.

### Bezglutēna milti:

Ja maizes cepšanai aizvien biežāk tiek izmantoti šāda veida milti, ir nepieciešams izmantot bezglutēna maizes programmu. Ir pieejami ļoti daudz miltu veidu, kas nesatur glutēnu. Zināmākie ir griķu, rīsu (balto vai

pilngraudu), kvinojas, kukurūzas, kastaņu, prosas un sorgo milti.

Lai bezglutēna maizei piešķirtu it kā glutēna elastību, svarīgi ir sajaukt vairākus miltu veidus, kā arī pievienot biezinātājus.

### Bezglutēna maizēm lietojamie biezinātāji

Lai iegūtu pareizu konsistenci un mēģinātu imitēt glutēna elastīgumu, maisījumiem

var pievienot nelielu daudzumu ksantāna un/vai guāra sveķu.

### Gatavi bezglutēna maisījumi

Atvieglo bezglutēna maizes gatavošanu, jo satur biezinātājus, un tiem ir priekšrocība, ka tie tiešām nesatur glutēnu, turklāt daži

arī ir organiski milti.

Katra ražotāja gatavajam miltu maisījumam ir atšķirīgi rezultāti.

### Cukurs:

neizmantojiet cukuru gabaliņos. Cukurs baro raugu, piešķir maizei labu garšu un

uzlabo garozas krāsu.

### Sāls

regulē rauga darbību un piešķir maizei garšu. Tas nedrīkst saskarties ar raugu

pirms gatavošanas uzsākšanas. Tas arī uzlabo mīklas struktūru.

### Ūdens:

ūdens izšķīdina un aktivizē raugu. Tas arī izšķīdina miltos esošo cieti un ļauj izveidot kļaiņu. Ūdeni var pilnībā vai daļēji aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. Izmantojiet

šķidrums istabas temperatūrā, izņemot bezglutēna maizei, kuras gatavošanai nepieciešams silts ūdens (aptuveni 35 °C).

## Tauki un eļļas:

tauki padara maizi mīkstāku. Maize arī labāk un ilgāk glabāsies. Pārāk daudz tauku palēnina mīklas uzrūgšanu. Ja izmantojat sviestu, sadaliet to mazos

gabaliņos vai padariet to mīkstu. Neizmantojiet izkausētu sviestu. Neļaujiet taukiem saskarties ar raugu, jo tie var aizkavēt rauga izšķīšanu.

## Olas:

uzlabo maizes krāsu un palīdz veidoties klaipam. Ja izmantojiet olas, atbilstoši samaziniet šķidrums daudzumu. Sasitiet olu un pievienojiet nepieciešamo šķidrums daudzumu, līdz iegūstat receptē norādīto

šķidrums daudzumu.

Receptes ir izstrādātas, paredzot vidēja izmēra 50 g olu; ja olas ir lielākas, pievienojiet nedaudz vairāk miltu, bet, ja olas ir mazākas — mazāk miltu.

## Piens:

pienam piemīt emulgējošs efekts, kas veido viendabīgākas poras, un tādējādi klaips izskatās pievilcīgāks. Var lietot svaigu pienu vai piena pulveri. Ja izmantojat piena

pulveri, pievienojiet ūdens daudzumu, kas sākotnēji paredzēts pienam. Kopējam apjomam jābūt vienādam ar receptē norādīto daudzumu.

## SPECIFISKA INFORMĀCIJA ATTIECĪBĀ UZ MAIZES CEPŠANAS IERĪCI "PAIN & DÉLICES":

## SASTĀVDAĻU IZVĒLE JOGURTAM

### Piens

#### Kāda veida pienu es varu izmantot?

Jūs varat izmantot visa veida pienu (piemēram, gov, kazas, aitas pienu, sojas pienu vai citu pienu uz augu bāzes). Atkarībā no izmantotā piena veida jogurta konsistence var atšķirties. Izmantošanai ierīcē ir piemērots svaigs piens, ilgākai glabāšanai paredzētais piens, un visi tālāk aprakstītie piena veidi:

- Sterilizēts, ilgākai glabāšanai paredzēts piens: No UHT piena pagatavots jogurts ir stingrāks. No daļēji atkrejota piena

izgatavots jogurts nav tik stingrs. Alternatīvi varat izmantot daļēji krejotu pienu un pievienot 1 vai 2 ēdamkarotes piena pulvera.

- Pilnpiens: no šī piena pagatavots jogurts ir krēmīgāks, ar plānu plēvīti virsū.
- Svaigs piens (piens no fermas): šo pienu iepriekš nepieciešams uzvārit. Mēs iesakām to vārit pietiekami ilgu laiku. Pirms liešanas ierīcē atdzesējiet to.
- Piena pulveris: no šī piena pagatavots jogurts ir ļoti krēmīgs. Vienmēr ievērojiet ražotāja norādījumus uz iepakojuma.

## Fermentētājs

### Jogurtam

Fermentētājs varētu būt:

- vienkāršs jogurts no veikala ar visvēlāko derīguma termiņu.
- Saldēti žāvēti fermentētāji vai piena kultūras. Šādā gadījumā ievērojiet aktivizēšanas ilgumu, kas norādīts

fermentētāja lietošanas instrukcijās. Šīs vielas ir pieejamas lielveikalos, aptiekās un atsevišķos veselīgas pārtikas veikalos.

- Kāds no jūsu neseno pagatavotajiem jogurtiem – tam jābūt vienkāršam jogurtam, iespējami svaigākam. Šo procesu sauc par "kultūru". Šīs vielas var pārstāt darboties pārāk augstā temperatūrā.

## Fermentācijas laiks

Atkarībā no izmantotajam pamata sastāvdaļām un vēlām rezultāta jogurta fermentācija ilgst no 6 līdz 12 stundām.



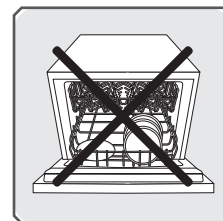
Kad pagatavošana ir pabeigta, ievietojiet jogurtu ledusskapī vismaz uz 4 stundām un tad izmantojiet 7 dienu laikā.

## Sūkalu ieraugs (mīkstajam, baltajam sieram)

Siera pagatavošanai varat izmantot sūkalu

ieraugu vai kādu skābu šķidrums, piem., citronu sulu vai etiķi, kas sarauzdzē pienu.

## TĪRĪŠANA UN KOPŠANA







- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet pilnībā atdzist.
- Nomazgājiet pannu un micīšanas lāpstiņu ar karstu ziepjūdeni. Ja micīšanas lāpstiņa ir iestrēgusi pannā, mērcējiet to 5 līdz 10 minūtes.
- Notīriet ierīces korpusu ar mitru sūkļa audumu. Rūpīgi nosusiniet.
- Ierīci un noņemamās daļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neizmantojiet mājāsaiņniecības tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai spirtu. Izmantojiet mīkstu, mitru drānu.
- Nekad neiegremdējiet ierīces korpusu vai vāku ūdenī vai citā šķidrums.

**PROBLĒMU NOVĒRŠANA, KAS PALĪDZĒS  
UZLABOT RECEPTES**

LV	Vai nevarat sasniegt cerētos rezultātus? Šī tabula jums palīdzēs.	Maize uzrūgst pārāk daudz	Maize pēc pārmērīgas uzrūgšanas saplok	Maize uzrūgst nepietiekami	Garozā nav pietiekami zeltaina	Sāni ir brūni, bet maize nav pilnībā izcepusies	Virspuse un sāni ir miltaini
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Cepšanas laikā tika nospiesta poga 🍷.				•		
	Nepietiek miltu.		•				
	Pārāk daudz miltu.			•			•
	Nepietiek rauga.			•			
	Pārāk daudz rauga.		•		•		
	Nepietiek ūdens.			•			•
	Pārāk daudz ūdens.		•			•	
	Nepietiek cukura.			•			
	Sliktas kvalitātes milti.			•	•		
	Nepareizas sastāvdaļu proporcijas (pārāk daudz).	•					
	Pārāk karsts ūdens.		•				
	Pārāk auksts ūdens.			•			
	Nepareiza programma.			•	•		

Vai neizdodas sasniegt vēlamu rezultātu? Šī tabula palīdzēs identificēt risinājumu.	Šķidrums jogurts	Jogurts ir pārāk skābs	Jogurtā ir ūdens	Jogurts ir dzeltenīgs
Fermentācijas laiks ir pārāk īss.	•			
Fermentācijas laiks ir pārāk garš.		•	•	•
Nepietiekams fermentētāja daudzums, vai arī fermentētāja viela ir nedzīva vai neaktīva.	•			
Jogurta trauks nebija pienācīgi iztīrīts.	•			•
Izmantotajā pienā nav pietiekami liels tauku saturs (daļēji krejots piens, nevis pilnpiens).	•			
Uz trauka bija atstāts vāks.			•	
Tika izmantota nepareizā programma.	•			•

PROBLĒMAS	CĒĻŅI – RISINĀJUMI
Mīcīšanas lāpstiņa iestrēgusi pannā.	Izmērcējiet pirms izņemšanas.
Nospiežot  , nekas nenotiek.	<p>Ekrānā redzams un mirgo paziņojums EO1, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk karsta. Nogaidiet 1 stundu starp diviem cikliem.</p> <p>Ekrānā redzams un mirgo paziņojums E00, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk auksta. Pagaidiet līdz tā uzsils līdz istabas temperatūrai.</p> <p>Ekrānā redzam un mirgo paziņojums HHH vai EEE, ierīce atskaņo skaņas signālu: darbības traucējums. Ierīce jānodod apkopei pilnvarotiem darbiniekiem.</p> Ieprogrammēts atliktais starts.
Nospiežot  , motors darbojas, bet mīcīšana nenotiek.	Panna ielikta nepareizi. Nav ielikta mīcīšanas lāpstiņa vai tā ielikta nepareizi. Abos iepriekš norādītajos gadījumos apstādiniet ierīci manuāli, turot nospiestu pogu  . Sāciet gatavošanu no jauna.
Pēc atliktā starta maize nav pietiekami uzrūgusi vai nekas nenotiek.	Pēc atliktā starta programmas uzstādīšanas aizmirsāt nospiegt  . Raugs ir saskāries ar sāli un/vai ūdeni. Nav mīcīšanas lāpstiņas.
Deguma smaka.	Dažas sastāvdaļas ir izkritušas no pannas: atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet atdzist, tad iztīriet iekšpusi ar mitru sūkļa audumu, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus. Sastāvs ir pārplūdis: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.