

## LATVISKI

1	APRAKSTS	471
2	DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS	472
3	PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES	476
4	TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	485
5	CIKLI	486
6	SASTĀVDAĻAS	487
7	PRAKTISKI PADOMI	491
8	ATSEVIŠKU KLAIPU PAGATAVOŠANA	492
9	TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS	497
10	GARANTĪJA	497
11	APKĀRTĒJĀ VIDE	497

. lpp.



### 1 APRAKSTS

- Maizes panna
- Mīcīšanas lāpstiņas
- Vāks ar lodziņu
- Vadības panelis
  - Displeja ekrāns
    - Maizes klaipa veidošanas indikators
    - Programmas displejs
    - Svara indikators
    - Garozas krāsa
    - Atliktais starts
    - Taimera displejs
  - Programmu izvēle
  - Svara izvēle
  - Pogas atliktā starta iestatīšanai un 7. un 15. programmas laika regulēšanai
  - Darbības indikators
  - Ieslēgšanas / izslēgšanas poga
  - Garozas krāsas izvēle

- Cepšanas paplāte
- 2 cepšanas paplātes ar nepiedeģošu pārklājumu bagetēm
- 2 cepšanas paplātes ar nepiedeģošu pārklājumu atsevišķiem klaipiem

#### Piederumi:

- Miklas formēšanas rīks
- a. Ēdamkarote = ēdamk.  
b. Tējkarote = tējķ.
- Āķis miklas mīcīšanas lāpstiņu izņemšanai
- Birste
- Mērkrūze



## 2 DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

### SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

- Šo ierīci nav paredzēts lietot ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājsaimniecības vajadzībām. To nav paredzēts lietot šādos procesos, un tai netiks piemērota garantija:
  - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  - dzīvojamās ēkās lauku saimniecībā;
  - klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamai pielīdzināmā vidē;
  - pansijām pielīdzināmā vidē.
- Personas (tai skaitā arī bērni), kas ierobežotu fizisko, uztveres un garīgo spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nespēj droši lietot ierīci, nedrīkst darboties ar to, ja blakus nav par drošību atbildīgais pieaugušais, kas uzrauga situāciju vai sniedz norādījumus par ierīces lietošanu.  
Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi ierīci neizmanto kā rotaļlietu.
- Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, tas jānomaina ražotājam, ražotāja servisa pārstāvim vai līdzīgas kvalifikācijas personām.
- Šo ierīci var izmantot bērni, kas ir vismaz

8 gadus veci, un personas ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja šīm personām ir nodrošināta uzraudzība vai sniegti norādījumi saistībā ar drošu ierīces lietošanu un ir izprasti saistītie riski. Neļaujiet bērniem spēlēt ar ierīci. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst lietot šo ierīci, ja vien netiek veikta pastāvīga atbildīga pieaugušā uzraudzība. Ierīces tīrīšanu un vienkāršu apkopi drīkst uzticēt bērniem vienīgi tad, ja viņiem ir vismaz 8 gadi un viņi darbojas kāda pieaugušā uzraudzībā.

Ierīci un tās vadu glabājiet bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

- Ierīce paredzēta vienīgi lietošanai iekštelpās mājsaimniecības vajadzībām un ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.
- Uzmanību! Traumu risks nepareizas ierīces lietošanas dēļ.
- Uzmanību! Sildelementa virsma pēc lietošanas izstaro siltumu.
- Ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

- Nepārsniedziet receptēs norādīto daudzumu.

### Maizes pannā:

- nepārsniedziet maksimālo mīklas daudzumu 1500 g,
- nepārsniedziet maksimālo miltu 930 g un rauga 15 g daudzumu.

### Bagešu cepšanas paplātēs:

- necepjiet vairāk par 450 g mīklas vienā reizē,
- nelietojiet vairāk par 280 g miltu un 6 g rauga vienā cepšanas reizē.

- Lai notīrītu ierīces daļas, kas saskaras ar ēdienu, izmantojiet drānu vai mitru sūkli.

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Nepareizas lietošanas gadījumā ražotāju nevar saukt pie atbildības.
- Jūsu drošības nolūkos šī ierīce atbilst piemērojamiem standartiem un noteikumiem (direktīvām, kas attiecas uz zemsprieguma ierīcēm, elektromagnētisko savietojamību, materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, vidi).
- Ierīce paredzēta lietošanai uz stabilas un līdzenas virsmas, kas ir izturīga pret siltumu, prom no ūdens šļakatām, un nelietojiet to iebūvētā virtuves nišā.
- Pārļiecinieties, vai izmantotā strāva, atbilst strāvas padeves sistēmai. Jebkura kļūda savienojumā atceļ garantiju.
- Ierīce jāpievieno kontaktligzdai ar zemējumu, pretējā gadījumā jūs riskējat saņemt elektrošoku, kas var izraisīt nopietnas traumas. Drošības labad pārļiecinieties, vai zemējums atbilst jūsu valsti spēkā esošajiem elektrotīkla instalācijas standartiem. Ja elektrotīkla instalācijai nav zemējuma, pirms jebkādu ierīču pieslēgšanas lūdziet apstiprinātam elektriķim palielināt strāvas padevi atbilstoši noteiktajiem standartiem.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai mājas apstākļos.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas laikā.
- Nelietojiet ierīci, ja:
  - barošanas vads ir bojāts,
  - ierīce ir nokrītusi uz grīdas un ir redzamas bojājuma pazīmes vai tā nedarbojas pareizi.
 Jebkurā gadījumā ierīce jānosūta uz tuvāko autorizēto servisa centru, lai novērstu jebkādu risku. Skatiet garantijas dokumentus.
- Visas apkopes vai remontdarbi, izņemot tīrīšanu un ikdienas apkopi, ko veic klients, ir jāveic autorizētā servisa centrā.
- Nedz pašu ierīci, nedz tās elektrības vadu vai kontaktdakšu nedrīkst iegremdēt

- ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Neatstājiet elektrības vadu karājoties bērniem aizsniedzamā vietā.
- Elektrības vads nekad nedrīkst atrasties tuvu ierīces karstajam daļam vai nonākt saskarē ar tām, kā arī blakus siltuma avotam vai uz asām malām.
- Nepārvietojiet ierīci, kad tā tiek lietota.
- **Neaiztieciat skatlodziņu darbības laikā un uzreiz pēc tam. Lodziņš var būt ļoti karsts.**
- Neraujiet aiz vada, lai atvienotu ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī un ar zemētu kontaktspraudni, kā arī nodrošiniet, lai svina stieplei ir tāds šķēsgriezums, kas ir vismaz vienāds ar ierīcei pievienoto.
- Nenovietojiet ierīci uz citām ierīcēm.
- Neizmantojiet ierīci kā sildierīci.
- Nekad neizmantojiet ierīci, lai gatavotu citus izstrādājumus, izņemot maizi un ievārījumu.
- Neievietojiet ierīcē papīru, kartonu vai plastmasu, kā arī novietojiet neko uz ierīces.
- Ja kāda ierīces daļa aizdegas, nemēģiniet to apdzēst ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Apdzēsiet liesmas ar mitru drānu.
- Jūsu pašu drošības labad izmantojiet kopā ar ierīci vienīgi šai ierīcei paredzētus piederumus un rezerves daļas.
- **Programmas beigās vienmēr lietojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ierīces pannu vai karstās daļas. Ierīce un bagešu piederums lietošanas laikā ļoti sakarst.**
- Nekādā gadījumā neaizveriet gaisa ventilācijas atveres.
- Uzmanieties no izplūstošā tvaika, atverot ierīces vāku programmas beigās vai tās laikā.
- Šīs ierīces skaņas spiediena līmenis ir 69 dBA (A-izsvartotie decibeli).



#### ■ Vides aizsardzība ir pirmajā vietā!

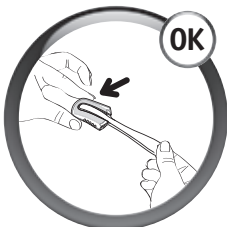
- ① Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var atgūt vai atkārtoti pārstrādāt.
- ♻️ Nogādājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā.

### 3 PIRMS IERĪCES PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



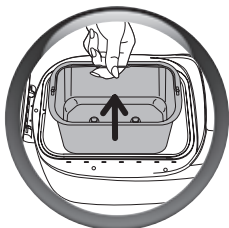
#### 1. IEPAKOJUMA NOŅĒMŠANA

- Izņemiet ierīci no iepakojuma. Saglabājiet garantijas kartīti un pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Novietojiet ierīci uz stabilas virsmas. Izņemiet piederumus un noņemiet no ierīces iekšpuses vai ārpusē visas uzlīmes.



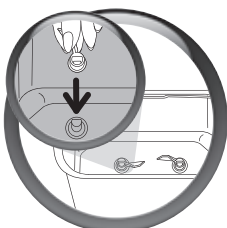
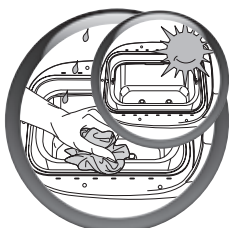
#### Bridinājums

- Miklas formēšanas rīks ir ļoti ass. Rīkojieties ar to uzmanīgi.



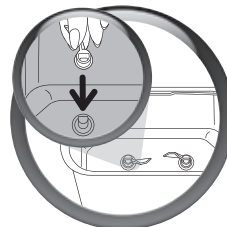
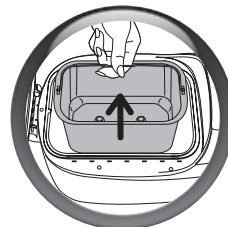
#### 2. PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS

- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi.



#### 3. PANNAS TĪRĪŠANA

- Notīriet ierīces pannu ar mitru drānu. Rūpīgi nosusiniet. **Pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka.**



#### 4. SASTĀVDAĻU PIEVIENOŠANA

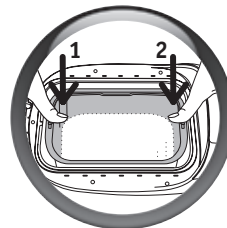
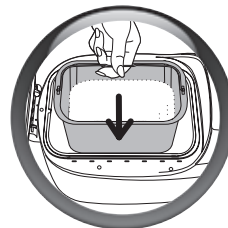
- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi.
- Tad ievietojiet miklas mīcīšanas lāpstiņas.



Mīcīšana notiek labāk, ja miklas mīcīšanas lāpstiņas tiek ievietotas viena pret otru.

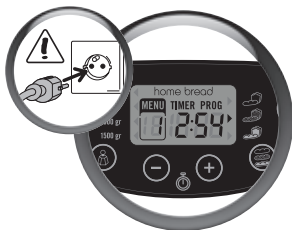


- Pievienojiet sastāvdaļas šādā secībā:
  - Šķidrās sastāvdaļas (sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)
  - Sāls
  - Cukurs
  - Milti (pirmā daļa)
  - Piena pulveris
  - Ipašas cietās sastāvdaļas
  - Milti (otrā daļa)
  - Raugs
- **Pārlicinieties, vai visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas.**
- Lai iepazītos ar maizes cepšanas ierīces darbību, iesakām izmēģināt PARASTU MAIZES recepti kā savu pirmo maizi. "PARASTAS MAIZES PROGRAMMAS" norādījumus skatiet 286. lpp.



#### 5. DARBA SĀKŠANA

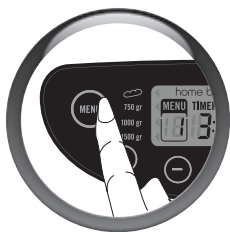
- Ielieciet maizes pannu maizes cepšanas ierīcē.
- Nolieciet maizes pannu un piespiediet vispirms vienu pusī, tad otru, lai tā savienojas ar maisītāja piedziņu un nofiksējas abās pusēs.



- Atritiniet vadu un pievienojiet to strāvas kontaktlīdzdai ar zemējumu.
- Pēc skaņas signāla atskaņošanas tiks parādīta 1. programma un vidējs aprūrinājums kā uzstādījums pēc noklusējuma.

## 6. PROGRAMMAS IZVĒLE

- Katrai programmai tiek parādīts noklusētais iestatījums. Tāpēc vēlami iestatījumi ir jāatlasa manuāli.
- Izvēloties programmu, tiek uzsākta virkne darbību, kas tiek veiktas automātiski cita pēc citas.



- Nospiediet pogu **"izvēle"**, lai izvēlētos kādu no dažādām programmām. Lai pārslēgtos starp programmām no 1. līdz 19., secīgi spiediet **"izvēlnes"** pogu.
- Automātiski tiek parādīts laiks, kas atbilst izvēlētajai programmai.

## 7. MAIZES SVARA IZVĒLE

- Maizes svars pēc noklusējuma ir 1000 g. Svārs tiek norādīts tikai informatīviem nolūkiem.
- **Plašāku informāciju skatiet receptē.**
- **Svāra izvēle nav pieejama 7., 13., 15., 16., 17., 18., 19. programmai.**

- No 1. līdz 6. programmai var izvēlēties divas svāru opcijas.
- Aptuveni 400 g vienam cepienam (2–4 atsevišķi klaipi), **vizuālais indikators iedegas iepretim 750 g atzīmei.**
  - Aptuveni 800 g diviem cepieniem (4–8 atsevišķi klaipi), **vizuālais indikators iedegas iepretim 1500 g atzīmei.**
  - Nospiediet pogu **☉**, lai iestatītu izvēlēto svāru — 750 g, 1000 g vai 1500 g. Iepretim izvēlētajam iestatījumam iedegas indikators.



## 8. GAROZAS KRĀSAS IZVĒLE

- Pēc noklusējuma ir iestatīta vidēja garozas krāsa.
- Aprūrinājuma izvēle nav pieejama 16., 17. un 19. programmai. Pieejamas trīs izvēles iespējas: **GAISS/VIDĒJS/TUMŠS.**
- Ja vēlaties mainīt noklusējuma iestatījumu, spiediet pogu **☉** līdz indikators atrodas iepretim vēlamajai izvēlei.



## 9. PROGRAMMAS SĀKŠANA

- Lai sāktu izvēlēto programmu, nospiediet pogu **☉**. Iedegas darbības indikators un mirgo taimera divpunkte. Programma tiek sākta. Tiek parādīts programmai atbilstošais laiks. Secīgi cikli automātiski tiek izpildīti cits pēc cita.

## 10. ATLIKTĀ STARTA PROGRAMMAS IZMANTOŠANA

- **Ierīci var ieprogramēt līdz pat 15 stundām iepriekš, lai maize būtu gatava vēlamajā laikā. Taimera programmu nevar izmantot 7., 12., 15., 16., 17., 18. un 19. programmai.**

Šo opciju var izvēlēties pēc programmas, aprūrinājuma un svāra izvēles.

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. Izmantojiet pogas **+** un **-**, lai parādītu aprēķināto laiku (**+** agrāk un **-** vēlāk). Ātri nospiežot pogu, laiks tiek papildināts vai samazināts par 10 minūtēm. Ilgāk turot pogu nospiestu, laiks tiek palielināts vai samazināts nepārtraukti ar 10 minūšu soļiem.

**1. piemērs.** Ir plkst. 20:00 un jūs vēlaties, lai maize būtu gatava nākamajā rītā plkst. 7:00. Ieprogramējiet atlikto startu pēc 11 stundām, izmantojot pogas **+** un **-**. Nospiediet pogu **☉**. Tiek atskaņots skaņas signāls.

Ekrānā ir redzams PROG **■** un taimera divpunkte mirgo. Tiek sākta laika atskaite. Iedegas indikators.

Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, nospiediet un turiet nospiestu pogu **☉**, līdz atskan skaņas signāls. Tiek parādīts noklusējuma laiks.

Sāciet darbības no jauna.

**2. piemērs:** Ja izvēlēta 1. bagešu programma, ir plkst. 8:00 un jūs vēlaties, lai bagetes ir gatavas plkst. 19:00. Ieprogramējiet atlikto startu pēc 11 stundām, izmantojot pogas **+** un **-**. Nospiediet pogu START/STOP. Tiek atskaņots skaņas signāls. Ekrānā ir redzams PROG un taimera divpunkte mirgo. Tiek sākta laika atskaite. Iedegas indikators. Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, nospiediet un turiet nospiestu pogu, līdz atskan skaņas signāls. Tiek parādīts noklusējuma laiks.

Sāciet darbības no jauna.

LŪDZU, ŅEMĪET VĒRĀ! 47 minūtes pirms cepšanas laika beigām (t.i. plkst. 18:13), jums jāizveido bagešu forma, vai, ja gatavojat dubultu cepienu, 2x47 minūtes pirms cepšanas laika beigām (t.i. plkst. 17:26).

Citu atsevišķu klaipu gatavošanas laiku skatiet gatavošanas laika tabulā 293. lpp.

Atsevišķu klaipu programmām formas veidošanas laiks nav iekļauts atliktā starta laika aprēķinā.

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

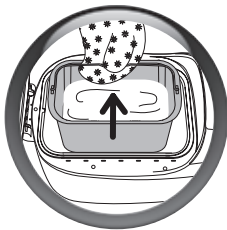
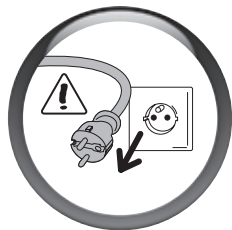
**Atliktā starta programmai tiek automātiski aktivizēts klusais režīms.**



## 11. PROGRAMMAS APTURĒŠANA

Cikla beigās ierīce automātiski pārtrauc darbību, ekrānā redzams 0:00. Tiek atskaņoti vairāki skaņas signāli un mirgo darbības indikators.

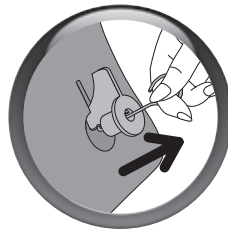
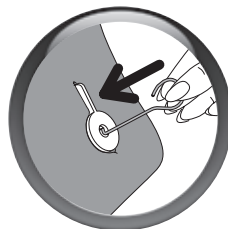
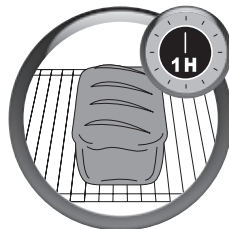
• Lai apturētu notiekošu programmu vai atceltu atlikto startu, nospiediet un turiet nospiestu 5 sekundes pogu







## 12. MAIZES IZŅEMŠANA NO PANNAS




(Šis solis neattiecas uz atsevišķiem klaipiem)

- Cepšanas vai sildīšanas cikla beigās atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi. Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo pannas rokturis, kā arī vāka iekšpuse ir ļoti karsta.



- Izņemiet karsto maizi un nolieciet uz restītēm, lai tā vismaz 1 stundu atdziest.
- Var gadīties, ka izņemot maizi no pannas, miklas mīcīšanas lāpstiņas paliek iestrēgušas maizē. Šādā gadījumā izmantojiet āķa piederumu:
  - > kad klaips ir izņemts, nolieciet to uz sāniem, kamēr tas ir vēl karsts, un pieturiet to ar vienu roku, ar virtuves cimdu,
  - > ar otru roku ievietojiet āķi miklas mīcīšanas lāpstiņas asi un viegli pavelciet, lai izņemtu lāpstiņu,
  - > atkārtojiet to pašu otrai lāpstiņai,
  - > pagrieziet klaipu uz augšu un novietojiet uz režģa, lai tas atdziest.
- Lai saglabātu pannas nepiedegošā pārklājuma īpašības, nelietojiet metāla piederumus klaipa izņemšanai.

PIEDERUMI	IZVĒLNĒ PIEEJAMĀS PROGRAMMAS	FUNKCIJAS
 <b>KLAUPI</b>		
		Lai jums palīdzētu pagatavot atsevišķus klaipus, kas atbilst 1. līdz 6. programmai, kopā ar maizes cepšanas ierīci atradīsim papildu klaipu veidošanas pamācības. Šiem klaipiem ir vairāki veidošanas posmi un cepšanas cikls notiek pēc tam, kad klaipi ir izveidoti.
	<b>1. Bagetes</b>	Bagešu programma paredzēta kraukšķīgu bagešu un nelielu maizes klaipu pagatavošanai.
	<b>2. Itāļu maize</b>	2. programma paredzēta Itālijā iecienītās maizes pagatavošanai, tai ir miksta iekšpuse, kas lieliski piemērota sviestmaizēm.
	<b>3. Maizes nūjiņas</b>	"Grissini" programma ļauj pagatavot šīs ļoti gardās, plānās un sausās maizes nūjiņas.
	<b>4. Plakanmaize</b>	4. programma ir paredzēta elastīgu un gaisīgu plakano maiziņu pagatavošanai, piemēram, pide jeb turku pitas, kas ir lieliski piemērotas sviestmaīžu pagatavošanai.
	<b>5. Burgermaizītes</b>	5. programma ir īpaši piemērota 8 nelielām gaisajām maizītēm, kas ir apaļas un mikstas, ar vieglu tekstūru.
	<b>6. Saldās bagetes un smalkmaizītes</b>	6. programma paredzēta, lai pagatavotu nelielas smalkmaizītes ar vieglu konsistenci, piemēram, spāņu brioša maizītes.
	<b>7. Mazu maiziņu cepšana</b>	7. programma ir paredzēta sildīšanai un cepšanai 10 līdz 35 minūtes, visi klaipi pagatavoti, izmantojot 1.–6. programmu. To var pielāgot grupās pa 5 minūtēm. Izmantojot 7. programmu, maizes cepšanas ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības. Lai apturētu ciklu pirms beigām, apturiet programmu manuāli, ilgū laiku turot nospiestu pogu  . 7. programmai pieejamas tikai 2 apbrūnināšanas iespējas: - Tumšs: parastai maizei - Gaišs: saldajai maizei Garozas krāsu var pielāgot vienkārši pēc cepšanas.

PIEDERUMI	IZVĒLNĒ PIEEJAMĀS PROGRAMMAS	FUNKCIJAS
 <b>TRADICIONĀLĀ MAIZE</b>		
	<b>8. Parasta baltmaize</b>	Izmantojot šo programmu, var pagatavot lielāko daļu baltmaizes receptū, izmantojot kviešu miltus.
	<b>9. Franču maize</b>	9. programma ir domāta tradicionālo franču baltmaizes receptū pagatavošanai. Maize vidū ir gaisīga.
	<b>10. Rupja maluma miltu maize</b>	10. programmu jāizvēlas, ja gatavojat rupja maluma miltu maizi.
	<b>11. Saldā maize</b>	11. programma ir piemērota receptēm, kas satur vairāk tauku un cukura. Ja brioša vai piena maizes pagatavošanai izmantojat speciālus miltu maisījumus, nepārsniedziet maksimālo miklas daudzumu 1000 g.
	<b>12. Ātri pagatavojama baltmaize</b>	12. programma ir īpaši piemērota ātri pagatavojamām maizes receptēm, kuras atradīsim ierīci pievienotajā receptu grāmatā. Šajās receptēs izmantojamā ūdens temperatūrai jābūt ne vairāk kā 35 °C.
	<b>13. Bezglutēna maize</b>	Šāda veida maize ir piemērota cilvēkiem, kuri nevar sagremot vairākos graudaugos (kvieši, mieži, rudzi, auzas, kamuts, spelta utt.) esošo glutēnu (celiakija). Maizes panna vienmēr jātīra tā, lai nerastos piesārņojuma risks ar citiem miltiem. Ja ievērojat stingru bezglutēna diētu, pārliecinieties, vai izmantotais raugs arī nesatur glutēnu. Bezglutēna milti to konsistences dēļ nesajaucas tik labi. Tāpēc micīšanas laikā mikla ar elastīgu plastmasas lāpstiņu jāņem nost no pannas malām un jāpievieno kopējai masai. Bezglutēna maizei ir biežāka konsistence un tā ir gaišāka nekā normāla maize. Šai programmai ir pieejama tikai 1000 g izvēle.
	<b>14. Maize bez sāls</b>	Sāls patērīga samazināšana var palīdzēt samazināt sirds un asinsvadu slimību risku.
	<b>15. Maizes cepšana</b>	Cepšanas programma dod iespēju gatavot tikai 10–70 minūtes, un šo laiku var pielāgot pa 10 minūtēm, lai veidotos gaišs, vidējs vai tumšs apbrūninājums. To var izvēlēties atsevišķi un izmantot: a) kopā ar miklas raudzēšanas programmu, b) lai uzsilidētu vai padarītu kraukšķīgāku jau izceptu vai atdzisušu maizi, c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas cikla laikā ir bijis ilgstošs strāvas padeves pārtraukums. <b>Šo programmu nevar izmantot atsevišķu klaipu cepšanai. Izmantojot 15. programmu, maizes cepšanas ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības. Lai apturētu ciklu pirms beigām, apturiet programmu manuāli, ilgū laiku turot nospiestu pogu .</b>
	<b>16. Maizes mikla</b>	Miklas raudzēšanas programma necep ēdienu. Tā ir micīšanas un raudzēšanas programma, kas piemērota visām raudzētajām miklām, piemēram, picas, maizes vai saldo smalkmaiziņu miklai.
	<b>17. Pastas mikla</b>	17. programma ir paredzēta tikai micīšanai. Tā ir piemērota neraudzētai pastai, piemēram, nūdelēm.
	<b>18. Kūka</b>	18. programma ir piemērota smalkmaiziņu un kūku gatavošanai, izmantojot cepamo pulveri. Šai programmai ir pieejama tikai 1000 g izvēle.
	<b>19. Ievārijums</b>	19. programma automātiski gatavo ievārijumu tvētnē. Augļiem jābūt sagrieztiem gabalos un bez kauliņiem.



## 1. Parasta baltmaize (8. programma)



tējķ. > tējkarote  
ēdamķ. > ēdamkarote

- Garozas krāsa > Vidēja
- Svārs > 1000 g

### Sastāvdaļas

Elļa > 2 ēdamķ.	Piena pulveris > 2,5
Ūdens > 325 ml	ēdamķ.
Sāls > 2 tējķ.	Baltie maizes milti > 600 g
Cukurs > 2 ēdamķ.	Raugs > 1,5 tējķ.

**SVARĪGI!** Izmantojot to pašu principu, jūs varat pagatavot citas tradicionālās maizes: franču maize, brūnā maize, saldā maize, ātrā maize, bezglutēna maize, maize bez sāls; lai to izdarītu, vienkārši izvēlieties atbilstošo programmu, izmantojot izvēlnes pogu.

## 2. Bagetes (1. programma): 8 bagetēm



tējķ. > tējkarote  
ēdamķ. > ēdamkarote

### Sastāvdaļas

Ūdens > 340 ml  
Sāls > 2 tējķ.  
T55 milti > 560 g  
Sausais raugs > 2 tējķ.

### Piederumi

1 cepšanas paplāte (5)  
2 paplātes ar nepiedošo pārklājumu bagetēm (6)  
1 miklas formēšanas rīks (8)  
1 otiņa (11)



Lai bagetes būtu vēl mikstākas, pievienojiet receptei 1 ēdamķ. eļļas. Ja vēlaties bagetei piešķirt vairāk krāsas, pievienojiet receptes sastāvdaļām 2 tējķ. cukura.

1

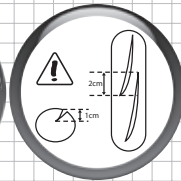
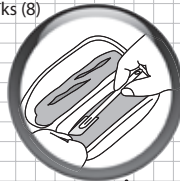
Abi miklas gatavošanas cikli, micīšana un raudzēšana, notiek automātiski un kopumā ilgst 1 stundu 10 minūtes (25 minūtes micīšanai, kam seko 45 minūtes miklas raudzēšanai).

2

Sāciet veidot 4 miklas gabaliņus, bet pārējos 4 gabaliņus apsedziet ar drānu vai pārtikas plēvi.



Dažādojiet maizes garšu, pievienojot garnējumu. Lai to izdarītu, vienkārši samitriniet un pēc tam izritiniet miklas gabaliņus sezama vai maģoņu sēklās.



Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izveidojiet 1 cm dziļus diagonālus iegriezumus, izmantojot robotu nazi vai komplektā iekļauto miklas formēšanas rīku.



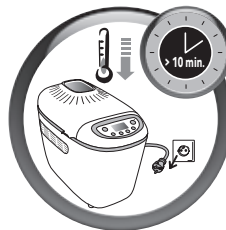
Bagešu izskātu var dažādot, izveidojot klaipos gareniskus iegriezumus.

3

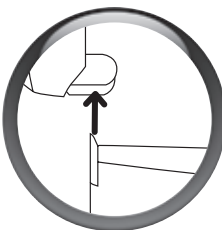
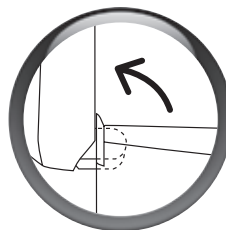
Ar konditorejas otiņu, kas iekļauta komplektācijā, kārtīgi samitriniet bagešu virspusi, rūpējoties par to, lai uz cepšanas paplātes ar nepiedošo pārklājumu nebūtu pārāk daudz ūdens.

**SVARĪGI!** Bagetes miklas savienojuma vietai ir jābūt apakšpusē.

## 4 TĪRĪŠANA UN KOPŠANA



- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atstājiet to ar atvērtu vāku, lai atdziest.
- Noņemiet vāku, ja ierīci nepieciešams apgriezt otrādi.
- Notīriet ierīces ārpusi un iekšpusi ar mitru sūkli. Rūpīgi nosusiniet.
- Nomazgājiet tvertni, miklas micīšanas lāpstiņas, cepamo paplāti un paplātes ar nepiedošo pārklājumu ar karstu ziepjūdeni.
- Ja micīšanas lāpstiņas ir iestrēgušas maisīšanas traukā, pamērcējiet tās 5–10 minūtes.



- Ja nepieciešams, noņemiet vāku, lai to notīrītu ar karstu ūdeni.



- Nemazgājiet nevienu ierīces daļu trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet mājssaimniecības tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūklus vai alkoholu. Izmantojiet mikstu, mitru drānu.
- Nedz ierīces korpusu, nedz tās vāku nekad nedrīkst iegremdēt šķidrumā.
- Neglabājiet cepamo paplāti un paplātes ar nepiedošo pārklājumu maizes mašīnā, jo tā var saskrāpēt tās pārklājumu.



## 5 CIKLI

- Tabulā 292.–294.lpp. aprakstīta dažādu programmas ciklu norise.

Micīšana	> Atpūtināšana	> Raudzēšana	> Cepšana	> Sildīšana
Miklas struktūras izveidošanai, lai tā var labāk uzrūgt.	Ļauj miklai atpūsties, lai uzlabotu micīšanas kvalitāti.	Laika periods, kurā iedarbojas raugs, lai uzraudzētu maizi un veidotu tās aromātu.	Pārveido miklu par maizi un piešķir tai zeltainu, kraukšķīgu garoziņu.	Uztur maizi siltu pēc cepšanas. Taču maizi ieteicams izņemt no pannas uzreiz pēc cepšanas.



### Micīšana:

Šī cikla laikā, izņemot 7., 13., 15., 17. un 19. programmu, var pievienot sastāvdaļas: žāvētus augļus, olīvas, bekona gabaliņus u.c. Skaņas signāls norāda, kad to var darīt. Nepievienojiet vairāk piedevu, nekā norādīts receptē, un pārliecinieties, vai tās nav izkrikušas ārpus cepamās paplātes vai blōdas.

Kamēr notiek iepriekš minēto programmu darbība, vienreiz nospiediet izvēlnes pogu, lai uzzinātu, cik laika atlicis līdz skaņas signālam “pievienot sastāvdaļas”. 1.–6. programmai divas reizes nospiediet IZVĒLNES pogu, lai noskaidrotu, cik daudz laika ir atlicis līdz maizes klaipu veidošanai.



Skatiet tālāk esošo kopsavilkuma tabulu par sagatavošanas laikiem un jo īpaši kolonnu “Sastāvdaļu pievienošanas signāla laika rādījums”. Šajā kolonnā ir norādīts ierīces ekrānā redzamais laiks, kad atskan skaņas signāli. Lai precizāk noteiktu, pēc cik ilga laika tiks atskaņoti skaņas signāli, no kopējā cepšanai paredzētā laika vienkārši jāatņem laiks, kas norādīts kolonnā “Sastāvdaļu pievienošanas signāla laika rādījums”.

Piemēram: “Sastāvdaļu pievienošanas signāla laika rādījums” = 2:51 un “Kopējais laiks” = 3:13, sastāvdaļas var pievienot pēc 22 minūtēm.

**Sildīšana:** 1.–6. un 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14. un 18. programmai maizi var atstāt ierīcē. Pēc cepšanas automātiski seko stundu ilgš sildīšanas cikls.

7., 15., 16., 17., un 19. programmai funkcija “Sildīšana” nav pieejama.

Stundu ilgajā maizes sildīšanas cikla laikā uz displeja redzams “0:00”. Mirgo darbības indikators.

Regulāri atskan skaņas signāls.

Cikla beigās ierīce automātiski pārtrauc darbību un atskaņo vairākus skaņas signālus.

## 6 SASTĀVDAĻAS

**Tauki un eļļa:** tauki padara maizi mīkstāku un garšīgāku. Maize labāk un ilgāk glabāsies. Pārāk daudz tauku kavē miklas rūgšanu. Ja izmantojat sviestu, pārliecinieties, ka tas ir auksts un sagrieziet to kubiņos, lai tas sastāvā sadalītos vienmērīgi. Nepievienojiet siltu sviestu. Neļaujiet taukiem saskarties ar raugu, jo tie var aizkavēt rauga izšķīdināšanu.

**Olas:** olas bagātina miklu, uzlabo krāsu un veicina labu iekšējās struktūras veidošanos. Receptes izstrādātas, izmantojot vidēji 50 g olu, ja olas ir lielākas, pievienojiet mazāk šķidrumu, bet ja olas ir mazākas — nedaudz vairāk šķidrumu.

**Piens:** var lietot svaigu pienu (aukstu, ja receptē nav norādīts citādi) vai piena pulveri. Pienam piemīt emulģējošs efekts, kas rada regulārāku poru veidošanos, un tādejādi maizes mīkstumam izskatās pievilcīgāks.

**Ūdens:** izšķīdina un aktivizē raugu. Tas arī izšķīdina miltos esošo cieti un ļauj izveidoties klaiņa iekšējai struktūrai. Ūdeni var daļēji vai pilnībā aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. Temperatūra: skatiet punktu sadaļā “Receptu pagatavošana” (296. lpp.).

**Milti:** miltu svars var ievērojami atšķirties atkarībā no izmantotā miltu veida. Atkarībā no miltu kvalitātes var atšķirties arī maizes gatavošanas rezultāti. Glabājiet miltus hermētiskā traukā, jo tie reaģē ar apkārtējās vides apstākļiem, tie vai nu absorbē, vai zaudē mitrumu. Ieteicams izmantot “spēcīgus”, “maizes gatavošanas kvalitātes” vai “maiznīcas” miltus, nevis parastos miltus. Pievienojot maizes miklai auzas, klijas, kviešu dīgļus, rudzus vai pilngraudus, tā kļūs blīvāka un neuzrūgs tik labi.

**Ieteicams lietot T55 miltus, ja vien receptēs nav norādīts citādi. Ja maizes, brioša vai piena maizes pagatavošanai izmantojat speciālus miltu maisījumus, nepārsniedziet maksimālo miklas daudzumu 1000 g. Skatiet ražotāja ieteikumus par šo maisījumu lietošanu. Miltu sijāšana arī ietekmē rezultātus:** jo milti ir pilnīgāki (t.i., tie satur daļu no kviešu graudu sēnālas), jo mikla mazāk uzrūgs un maize būs smagāka.

**Cukurs:** lietojiet balto vai brūno cukuru vai medu. Neizmantojiet gālcukuru. Cukurs baro raugu, piešķir maizei labu garšu un uzlabo garozas krāsu.

**Sāļi:** piešķir maizei garšu un regulē rauga darbību. Tas nedrīkst saskarties ar raugu. Pateicoties sāļim, mikla ir stingra, kompakta un nerūgts pārāk ātri. Raugs arī uzlabo miklas struktūru.

**Raugs:** maizes raugs pieejams vairākos veidos: svaigais raugs mazos kubiņos, aktīvs sausais raugs, ko nepieciešams samitrināt, vai sauss šķīstošais raugs. Raugu pārdo lielveikalos (konditorejas vai atvēsināto produktu nodaļā), bet svaigu raugu varat iegādāties arī maizes ceptuvē. Svaigais vai šķīstošais raugs ir jāsamaisa kopā ar pārējām sastāvdaļām tieši ierīces cepamajā pannā. Svaigo raugu var sadrupināt ar pirkstiem, lai tas būtu vienmērīgi iestrādāts visā maisījumā. Tikai aktīvu sauso raugu (pieejams mazos graudiņos) pirms lietošanas jāsaļauc ar nedaudz silta ūdens. Piemērotākā temperatūra ir ap 35 °C; ja zemāka — tā būs mazāk efektīva, ja augstāka — pastāv risks zaudēt rauga aktivitāti. Pārliecinieties, ka ievērojāt ieteicamo daudzumu, kā arī apsveriet iespēju palielināt daudzumu, lietojot svaigu raugu (sk. ekvivalences tabulu zemāk).

*Sausā un svaigā rauga daudzuma/svara ekvivalenti:*

Sausais raugs (cm3)

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

Svaigais raugs (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Piedevas (rieksti, olīvas, šokolādes čipsi utt.):** receptes var pielāgot ar jebkuru citu sev tikamu sastāvdaļu, bet ņemot vērā, tālāk minēto:

> Pievērsiet uzmanību sastāvdaļu pievienošanas skaņas signālam, īpaši, ja piedevas ir trauslas.

> Cietākus graudaugus (piemēram, linsēklas vai sezama sēklas) var iestrādāt uzreiz pēc mīcīšanas uzsākšanas, lai atvieglotu mašīnas darbību (piemēram, atliktais starts).

> Šokolādes čipsus var sasaldēt, lai tie ir izturīgāki pret mīcīšanu.

> Ļoti mitras vai ļoti taukainas sastāvdaļas (piemēram, olīvas vai bekons) ir ļabi notecinātas, nosusinātas ar virtuves dvieļi un viegli apkaisītas ar miltiem, lai tās labāk un vieglāk iestrādātos sastāvā.

> Sastāvdaļas nedrīkst pievienot pārāk lielos daudzumos, jo pastāv risks, ka tādējādi tiks traucēts miklas veidošanās process. Ievērojiet receptēs norādītos daudzumus.

> Piedevas nekrit ārpus pannas.

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNĪNĀJUMS	KOPĒJAIS LAIKS (h)	GATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. CEPIENA CĒPŠANA (stundas)	2. CEPIENA CĒPŠANA (stundas)	SKAŅAS SIGNĀLA ATSKAŅOŠANAS LAIKA RĀDĪJUMS (stundas)	SILDĪŠANA (stundas)
1	750*	1 2 3	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		
2	750*	1 2 3	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25			00:35	02:02		
	750*		01:55			00:40	01:32		
	1500**		02:35			00:40	02:12		
	750*		02:00			-	01:37		
3	750*	1 2 3	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			00:47	-	01:39	
4	750*	1 2 3	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				



Piezīme. Kopējais laiks neietver siltuma saglabāšanas laiku.

750\* = apm. 400 g (sk. 283. lpp.)

1500\*\* = apm. 800 g (sk. 283. lpp.)

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNĪNĀJUMS	KOPĒJAIS LAIKS (h)	GATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. CEPIENA CĒPŠANA (stundas)	2. CEPIENA CĒPŠANA (stundas)	SKAŅAS SIGNĀLA ATSKAŅOŠANAS LAIKA RĀDĪJUMS (stundas)	SILDĪŠANA (stundas)
5	750*	1 2 3	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	00:49	02:35			
6	750*	1 2 3	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	01:02	02:56			

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNĪNĀJUMS	KOPĒJAIS LAIKS (h)	GATAVOŠANAS LAIKS	MIKLAS GATAVOŠANAS LAIKS (mīcīšana, atpūtināšana, raudzēšana)	CEPŠANA	SILDĪŠANA (stundas)	
7	-	1 3	no 0:10 līdz 0:40	-				
8	750 g	1 2 3	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	1 2 3	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	1 2 3	03:09	02:09		01:00	02:42	01:00
	1000 g		03:14			01:05	02:47	
	1500 g		03:19			01:10	02:52	
11	750 g	1 2 3	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	

PROG.	SVARS (g)	APBRĪNINĀJUMS	KOPEJĀIS LAIKS (h)	GATAVOŠANAS LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANAS LAIKS (micīšana, atpūtināšana, raudzēšana)	CEPŠANA	SILDIŠANA (stundas)
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	00:10 ▼ 01:10	-	no 0:10 līdz 1:10, solis 10 min	/	/
	/	2				/	
	/	3				/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

## 7 PRAKTISKI PADOMI

### 1. Receptu pagatavošana

- Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja nav norādīts savādāk) un precīzi nosvērtām.
- **Šķidrumu mērīšanai izmantojiet komplektācijā iekļauto mērkrūzi. Šķidrumu mērīšanai izmantojiet komplektācijā iekļauto mērkrūzi. Lietojiet pievienoto dubulto mērkaroti, lai nomēritu tējkarotei atbilstošu daudzumu vienā pusē, ēdamkarotei — otrā. Visas ar karotēm ņemtās vielas tiek paņemtas bez kaudzītes. Nepareizu mērījumu dēļ var būt slikti rezultāti.**
- Ievērojiet sastāva pagatavošanas kārtību.
  - > Šķidrās sastāvdaļas (sviests, eļļa, olas, ūdens, piens) > Piena pulveris
  - > Sāls > Īpašas cietās sastāvdaļas
  - > Cukurs > Milti (otrā daļa)
  - > Milti (pirmā daļa) > Raugs
- Svarīgi ir precīzi izmērīt miltu daudzumu. Tāpēc, lai nosvērtu miltus, izmantojiet virtuves svarus. Izmantojiet sausā rauga pārslas paciņās (Lielbritānijā tiek tirgotas kā "Easy Bake" vai "Fast Action Yeast"). Neizmantojiet cepamo pulveri, ja receptē nav norādīts citādi. Pēc rauga paciņas atvēršanas tā cieši jāaizver, jāuzglabā vēsā vietā un jāizlieto 48 stundu laikā.
- Lai nesabojātu miklu, mēs iesakām visas sastāvdaļas sākumā ievietot maizes pannā un nevērt vajā vāku gatavošanas laikā (ja vien nav norādīts citādi). Rūpīgi ievērojiet receptēs norādīto sastāvdaļu un daudzumu secību. Sākumā ielieciet šķidrās sastāvdaļas, tad ielieciet cietos produktus. **Raugš nedrīkst saskarties ar šķidrumiem, cukuru vai sāli.**
- **Maizes pagatavošanu ļoti ietekmē gaisa temperatūra un mitrums.** Karstā laikā ieteicams lietot vēsāku šķidrumu nekā parasti. Tāpat aukstā laikā var būt nepieciešams uzsilīt ūdeni vai pienu (nekad nepārsniedzot 35 °C). Lai iegūtu vislabākos rezultātus, iesakām pieturēties pie kopējās temperatūras 60 °C (ūdens temperatūra + miltu temperatūra + apkārtējā gaisa temperatūra). Piemēram, ja apkārtējā gaisa temperatūra mājās ir 19 °C, pārliecinieties, ka miltu temperatūra ir 19 °C un ūdens temperatūra ir 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- **Dažkārt ir noderīgi pārbaudīt miklas stāvokli otrajā micīšanas laikā:** miklai vajadzētu veidot vienmērīgu bumbu, kas viegli atdalās no pannas sienām.
  - > ja visi milti nav iejaukušies mīklā, pievienojiet nedaudz ūdens,
  - > ja mikla ir pārāk slapja un līp pie pannas malām, pievienojiet nedaudz miltu.
 Šādas izmaiņas jāveic ļoti pakāpeniski (ne vairāk kā 1 ēdamkarote vienā reizē) un jānogaida, lai redzētu, vai ir novērojams uzlabojums, pirms turpināt.
- **Bieži sastopama kļūda ir domāt, ka, pievienojot vairāk rauga, maize arī uzrūgs vairāk.** Pārāk daudz rauga padara maizes struktūru trauslāku, tā ļoti uzrūgs un tad cepšanas laikā saplaks. Miklas stāvokli var novērtēt tieši pirms cepšanas, viegli pieskaroties ar pirkstu galiem: pieskaroties miklai, jābūt neliela pretestība un pirkstu nospiedumam pamazām jāizzūd.
- Veidojot miklas formu, nestrādājiet ar to pārāk ilgi, jo pēc cepšanas, iespējams, niegūsiet cerēto rezultātu.

### 2. Maizes cepšanas ierīces lietošana

- **Strāvas padeves pārrāvuma gadījumā:** ja cikla laikā strāvas padeves pārrāvuma vai kļūmes dēļ programma tiek pārtraukta, ierīcei ir 7 minūšu aizsardzības laiks, kura laikā iestatījumi tiek saglabāti. Cikls tiek atsākts tur, kur tas tika apstādīnāts. Ja pārtraukums ir ilgāks, iestatījumi tiek zaudēti.
- **Ja vēlaties pagatavot divus tradicionālās maizes klaipus vienu pēc otra** nogaidiet aptuveni 1 stundu pirms otrā klaipa pagatavošanas. Pretējā gadījumā tiek parādīts kļūdas kods E01 (izņemot 7. un 15. programmu).

## 8 ATSEVIŠĶU KLAIPU PAGATAVOŠANA UN CEPŠANA (1.–7. programma)

Lai pagatavotu šo maizi, nepieciešami visi šai funkcijai paredzētie piederumi: 1 statīvs bagešu cepšanai (5), 2 cepšanas paplātes bagetēm ar nepiedeģošu pārklājumu (6–7), 1 miklas formēšanas rīks (8) un 1 konditorejas otiņa (11).

### 1. Miklas mīcīšana un raudzēšana



- Pievienojiet maizes cepšanas ierīci elektrotīklam.
- Pēc skaņas signāla atskaņošanas uz displeja tiks parādīta 1. programma kā uzstādījums pēc noklusējuma.
- Izvēlieties aprūnīšanas līmeni.
- Mēs neiesakām cept tikai vienu cepienu, jo maize var izcepties pārāk cieta.
- Ja izvēlaties cept 2 cepienu: ieteicams izveidot visus klaipus un turēt pusi ledusskapī otrajam cepienam.
- Nospiediet pogu ledegas indikatoru un mirgo taimera divpunktē. Sākas miklas mīcīšanas cikls, pēc kura notiek miklas raudzēšana.



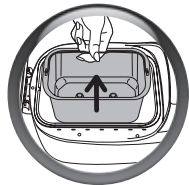
#### Piezīmes.

- Mīcīšanas posmā ir normāli, ja dažas sastāvdaļas labi nesajaucas.
- Kad sastāvs ir gatavs, maizes cepšanas ierīce pārslēdzas uz gaidīšanas režīmu. Tad, kad mikla ir izmīcīta un uzrūgusi, tiek atskaņoti vairāki skaņas signāli un mirgo indikatoru ledegas atsevišķu klaipu veidošanas indikatoru.

Pēc miklas mīcīšanas un raudzēšanas posma, mikla jāizmanto stundas laikā pēc signālu atskaņošanas. Vēlāk iekārtas iestatījumi tiek atjaunoti un programma tiek atjaunota. Šajā gadījumā iesakām izmantot 7. programmu, kas ir programma atsevišķu klaipu cepšanai.

### 2. Bagešu pagatavošanas un cepšanas piemērs

Lai palīdzētu veikt šīs darbības, skatiet bagešu veidošanas norādījumus. Mēs jums parādām, ko dara maiznieks, bet pēc dažiem izmēģinājumiem jūs varēsiet izveidot paši savas formas. Lai ko jūs darītu, rezultāts ir garantēts.



- Izņemiet pannu no ierīces.
- Darba virsmu nokaisiet ar nelielu daudzumu miltu.
- Izņemiet miklu no pannas un novietojiet uz darba virsmas.
- Izveidojiet apaļu miklas bumbu un ar nazi sadaliet 4 gabalus.
- Jūs iegūsiet 4 vienāda svara gabalus, kas tiks izveidoti par bagetēm.

Lai bagetes būtu gaisīgākas, atpūtiniet miklas gabaliņus aptuveni 10 minūtes pirms veidošanas.

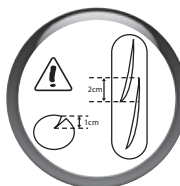
Bagetes garumam jāatbilst cepšanas paplātes ar nepiedeģošu pārklājumu garumam (aptuveni 18 cm).

Pievienojot garnējumu, varat dažādot maizes garšu. Lai to izdarītu, vienkārši samitriniet un pēc tam izritiniet miklas gabaliņus sezama vai maģoņu sēklās.



- Pēc bagešu sagatavošanas novietojiet tās uz paplātēm ar nepiedeģošu pārklājumu.

#### Bagetes miklas savienojuma vietai ir jābūt apakšpusē.



- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izveidojiet 1 cm dziļus diagonālus iegriezumus, izmantojot robotu nazi vai komplektā iekļauto miklas formēšanas rīku.

#### Varat mainīt bagešu izskatu un veikt griezumus, izmantojot šķēres, visā bagešu garumā.

- Ar konditorejas otiņu, kas iekļauta komplektācijā, kārtīgi samitriniet bagešu virspusi, rūpējoties par to, lai uz cepšanas paplātes ar nepiedeģošu pārklājumu nebūtu pārāk daudz ūdens.

- Novietojiet 2 paplātes ar bagetēm uz komplektācijā ietilpstošā bagešu statīva.
- Pannas vietā ievietojiet maizes cepšanas ierīcē bagešu statīvu.
- Nospiediet pogu vēlreiz, lai restartētu programmu un sāktu cept bagetes.

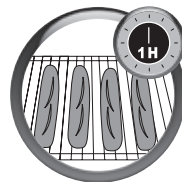
#### • Cepšanas cikla beigās ir pieejamas 2 iespējas:

##### ja cept 4 bagetes

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Izņemiet bagešu statīvu.
- Vienmēr lietojiet virtuves cimds, jo statīvs ir ļoti karsts.
- Noņemiet bagetes no paplātēm un atstājiet tās atdzist uz restītēm.

##### ja cept 8 bagetes (2x4)

- Izņemiet bagešu statīvu. Vienmēr lietojiet virtuves cimds, jo statīvs ir ļoti karsts.
- Noņemiet bagetes no paplātēm un atstājiet tās atdzist uz restītēm.



- Izņemiet no ledusskapja atlikušās 4 bagetes (jau ar iegriezumiem un samitrinātas).
- Novietojiet tās uz paplātēm (neapdedzinoties).
- Ievietojiet statīvu ierīcē un vēlreiz nospiediet .
- Pēc cepšanas cikla beigām varat atvienot ierīci no elektrotīkla.
- Noņemiet bagetes no paplātēm un atstājiet tās atdzist uz restītēm.

### 3. Atsevišķu maizes klaipu pagatavošana un cepšana



Lai palīdzētu jums veikt posmus, skatiet piedāvāto receptu grāmatiņu.

### NORĀDĪJUMI MAIZES RECEPTU UZLABOŠANAI




Maize nav izdevusies tāda, kā cerējāt? Šī tabula palīdzēs jums uzlabot cepšanas rezultātus.	REZULTĀTI					
	Maize uzrūgst pārāk daudz	Maize pēc uzrūgšanas saplok	Mazie uzrūgst nepietiekami	Garozā nav pietiekami zeltaina	Sāni ir brūni, bet maize nav pilnībā izcepusies	Virspuse un sāni ir miltaini
<b>IESPĒJAMIE CĒĻŅI</b>						
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 (par daudz)	●					
Pārāk karsts ūdens		●				
Pārāk auksts ūdens			●			
Nepareiza programma			●	●		

### NORĀDĪJUMI MAIZES RECEPTU UZLABOŠANAI

Maize nav izdevusies tāda, kā cerējāt? Šī tabula palīdzēs jums uzlabot cepšanas rezultātus.	IESPĒJAMĀIS CĒĻŅIS	RISINĀJUMS
Mikla nav vienāda platuma.	Sākotnējā taisnstūra forma nav pareiza vai tā nav vienāda biezuma.	Ja nepieciešams, izrullējiet ar miklas rulli.
Mikla ir ļoti lipīga, grūti izveidot klaipus.	Sastāvā ir pārāk daudz ūdens. Ūdens ir pievienots receptei pārāk augstā temperatūrā.	Samaziniet ūdens daudzumu. Viegli nokaisiet plaukstu ar miltiem, bet ne miklu vai darba virsmu, ja iespējams, un turpiniet veidot klaipus.
Mikla plaisā.	Miltos trūkst glutēna.	Izmantojiet miklas izstrādājumiem paredzētos miltus (T 45).
	Mikla nav elastīga.	Pirms formas veidošanas atpūtiniet miklu 10 minūtes.
	Miklas gabaliņi nav vienādi.	Nosveriet miklas gabaliņus, lai tie visi būtu vienāda izmēra.
Mikla ir stingra/ miklai ir grūti piešķirt formu.	Receptei jāpievieno vairāk ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet ūdeni, ja milti nav pietiekami absorbējoši.
	Sastāvā ir pārāk daudz miltu.	Piešķiriet aptuveno formu un atpūtiniet pirms pēdējās formas veidošanas. Mīcīšanas sākumā pievienojiet nedaudz ūdens.
	Mikla ir pārāk izmicīta.	Pirms formas veidošanas atpūtiniet 10 minūtes. Darba virsmu nokaisiet ar miltiem pēc iespējas mazāk. Piešķiriet miklai formu, mīcot to pēc iespējas mazāk. Piešķiriet miklai formu 2 posmos, starp kuriem ir 5 minūtes miklas atpūtināšana.
Klaipi pieskaras viens otram un nav pietiekami izcepti.	Nepareizs izvietojums uz paplātēm.	Optimizējiet vietu uz paplātēm, lai izkārtotu miklas gabaliņus.
	Mikla ir pārāk šķidra.	Pievienojiet pareizo šķidruma daudzumu.
		Receptēs tiek izmantotas olas, kas sver 50 g.
		Ja olas ir lielākas, samaziniet ūdens daudzumu.

Maize nav izdevusies tāda, kā cerājāt? Šī tabula palīdzēs jums uzlabot cepšanas rezultātus.	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Klaipi ir pielipuši pie pamātem un apdeguši.	Pārāk daudz brūnumu piešķirošo sastāvdaļu.	Izvēlieties gaišāku apbrūninājuma līmeni. Neļaujiet brūnumu piešķirošajām sastāvdaļām nonākt uz paplātes.
	Miklas gabaliņi ir samitrināti pārāk daudz.	Ņemiet lieko ūdeni, kas uzklāts, ar konditorejas otiņu.
	Cepšanas paplātes ir pārāk lipīgas.	Viegli ieeļļojiet cepšanas paplātes pirms miklas gabaliņu novietošanas uz tām.
Klaipi nav pietiekami brūni.	Esat aizmirsuši aplacīt ar ūdeni miklas gabaliņus, pirms likt tos cepeškrāsnī.	Esiet uzmanīgāks nākošajā maizes cepšanas reizē.
	Formas veidošanas laikā uz klaipiem ir uzbrēts pārāk daudz miltu.	Pirms ievietošanas cepeškrāsnī tos kārtīgi aplaciet ar ūdeni, izmantojot konditorejas otiņu.
	Apkārtējās vides temperatūra ir pārāk augsta (+30 °C).	Lietojiet aukstāku ūdeni (no 10 līdz 15 °C) un/vai nedaudz mazāk raugu.
Klaipi nav pietiekami uzrūgusi.	Esat aizmirsis pievienot receptei raugu/ pievienots pārāk maz rauga.	Ievērojiet receptē sniegtos norādījumus.
	Raugam beidzies derīguma termiņš.	Pārbaudiet derīguma termiņu.
	Receptei nepieciešams vairāk ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet ūdeni, ja milti ir ļoti absorbējoši.
	Klaipi formas veidošanas laikā ir par daudz izmicīti.	Rikojieties ar miklu, micot to pēc iespējas mazāk.
	Mikla ir par daudz izmicīta.	
Klaipi ir uzrūgusi pārāk daudz.	Pārāk daudz rauga.	Pievienojiet mazāk rauga.
	Pārāk daudz uzrūgusi.	Nedaudz saplaciniet klaipus, kad tie ir novietoti uz paplātem.
Iegriezumi miklā nav atvērti.	Mikla ir lipīga: receptei pievienots pārāk daudz ūdens.	Sāciet veidot formu no jauna, viegli nokaisiet ar miltiem rokas, bet ne miklu vai darba virsmu, ja iespējams.
	Asmens nav pietiekami ass.	Izmantojiet komplektācijā esošo riku vai, ja tas nav ļoti ass, robotu nazi.
	Griezums nav pietiekami stingrs.	Veiciet griezumu ar ātru kustību, nevilcinieties.
Griezumam ir tendence aizvērties vai neatvērties cepšanas laikā.	Mikla ir pārāk lipīga: receptei pievienots pārāk daudz ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet miltus, ja tie pietiekami neabsorbē ūdeni.
	Formas veidošanas laikā miklas virsma netika pietiekami izstiepta.	Sāciet no jauna, izstiepiet miklu vairāk, aptinot to ap ikšķi.
Cepšanas laikā miklas malas plīst.	Griezums miklā nav pietiekami dziļš.	Vispiemērotāko griezumu formu skatiet 288. lpp.

## 9 TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

PROBLĒMAS	RISINĀJUMI
Micīšanas lāpstiņas ir iestrēgušas maizes pannā.	• Pamērcējiet pirms izņemšanas.
Micīšanas lāpstiņas ir iestrēgušas klaipā.	• Izmantojiet piederumu, lai tāz izņemtu no klaipa (284. lpp.).
Nospiežot  , nekas nenotiek.	• Ierīce ir pārāk karsta. Nogaidiet 1 stundu starp diviem cikliem (kļūdas kods E01). • Ieprogrammēts atliktais starts.
Nospiežot  , motors darbojas, bet micīšana nenotiek.	• Panna ielikta nepareizi. • Nav ielikta micīšanas lāpstiņa vai tā ielikta nepareizi.
Pēc atlikta starta maize nav pietiekami uzrūgusi vai nekas nenotiek.	• Aizmirsāt nospiegt  pēc programmēšanas. • Raugs ir saskāries ar sāli un/vai ūdeni. • Nav micīšanas lāpstiņas.
Deguma smaka.	• Dažas sastāvdaļas ir izkritušas no pannas: ļaujiet ierīcei atdzist un iztīriet iekšpusi ar mitru drānu, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus. • Sastāvs ir pārplūdis: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.

## 10 GARANTIJA

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājāsaimniecības vajadzībām. Jebkura ierīces izmantošana profesionālos nolūkos, neatbilstoša lietošana vai lietošana, kas neatbilst šai instrukcijai, atbrīvo ražotāju no jebkādas atbildības, un garantija zaudē spēku.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Neievērojot šīs instrukcijas lietošanas laikā, Tefal atbildība tiek anulēta.

## 11 APKĀRTĒJĀ VIDE

- Saskaņā ar šobrīd spēkā esošajiem noteikumiem, pirms nevajadzīgas ierīces utilizācijas tā ir jāpadara nefunkcionējoša (atvienojot to no kontaktlīdzdas un nogriežot barošanas vadu).