


- Šo ierīci nav paredzēts lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- 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.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecības 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.
- 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 spēlēties ar ierīci. 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 mājāsaimniecības 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.
1 KG maizes cepšanas ierīcēm:
 nepārsniedziet maksimālo mīklas daudzumu
 1000 g;
 nepārsniedziet maksimālo miltu 620 g un rauga 10 g daudzumu.
- Lai notīrītu ierīces daļas, kas saskaras ar ēdienu,

izmantojiet drānu vai mitru sūkli.

-  Laikā, kad ierīce ir ieslēgta, virsmas, kurām jūs varētu pieskarties, var būt ļoti karstas.

Nepieskarieties ierīces sakarsušajām virsmām.

- Pirms ierīces lietošanas pirmo reizi, uzmanīgi izlasiet norādījumus: ražotājs neuzņemas atbildību, ja ierīce tiek lietota neatbilstoši norādījumiem.
- Jūsu drošībai šis izstrādājums atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem (Zemsprieguma iekārtu direktīva, Elektromagnētiskā saderība, Pārtikas produktiem atbilstoši materiāli, vide u.c.).
- Lietojiet ierīci uz stabilas darba virsmas, nepieļaujiet tās apšļakstīšanu ar ūdeni un nekādā gadījumā nelietojiet to mazā nodalījumā iebūvētajā virtuvē.
- Pārlicinieties, vai izmantotā strāva, atbilst strāvas padeves sistēmai. Jebkura kļūda savienojumā atcels garantiju.
- Ierīce obligāti ir jāpievieno rozetei ar zemējumu. Neievērojot šo prasību, var rasties elektrošoks un izraisīt nopietnu traumu. Jūsu drošībai ir svarīgi, lai savienojums ar zemējumu atbilstu jūsu valstī piemērojamiem elektrisko ierīču uzstādīšanas standartiem. Ja elektrotīklā nav zemējumam pievienotas izvades, ir svarīgi pirms jebkāda savienojuma veikšanas konsultēties ar sertificētu organizāciju, lai elektrotīkls būtu atbilstošs.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pēc lietošanas, kā arī tad, kad vēlaties to tīrīt.
- Nelietojiet ierīci, ja:
 - barošanas vads ir bojāts,
 - ierīce ir nokritis 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 karstajām daļām vai nonākt saskarē ar tām, kā arī blakus siltuma avotam vai uz asām malām.
- Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā.
- **Neaiztieciēt skatlodziņu darbības laikā un uzreiz pēc tam. Lodziņš var būt ļoti karsts.**
- Neraujiet aiz vada, lai atvienotu ierīci no elektrotīkla.
- Lietojiet tikai labā stāvoklī esošu pagarinātāju, kuram ir rozete ar zemējumu un atbilstošas nominālās vērtības.
- Nenovietojiet ierīci uz citām ierīcēm.
- Neizmantojiet ierīci kā sildierīci.
- Nelietojiet ierīci, lai gatavotu citus ēdienus, kas nav norādīti lietošanas norādījumos.
- 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 cimds, lai izņemtu ierīces pannu vai karstās daļas. Lietošanas laikā ierīce ļoti uzkarst.**
- Nekādā gadījumā neaizveriet gaisa ventilācijas atveres.
- Uzmanieties no izplūstošā tvaika, atverot ierīces vāku programmas beigās vai tās laikā.



Palīdzēsim aizsargāt vidi!

- ① Ierīce satur vairākus materiālus, kurus var lietot atkārtoti vai pārstrādāt.
- ➔ Lai ierīci pārstrādātu, nogādājiet to savākšanas punktā.

Piezīme. Šie norādījumi nav derīgi lietošanai AK, jo sastāvdaļas un laiks lietošanai AK var atšķirties, un tādējādi maizes cepšanas ierīces veikspēja var atšķirties un neatbilst AK patērētāja vajadzībām.

APRAKSTS

- | | |
|--|--|
| 1 Vāks | h Darbības indikators |
| a Dozators | i Papildu sastāvdaļu ieslēgšana |
| (1) Papildu sastāvdaļu dozators | j Rauga dozatora ieslēgšana |
| (2) Rauga dozators | k Laika iestatīšana |
| 2 Vadības panelis | l Temperatūras iestatīšana |
| a Displeja ekrāns | 3 Maizes pannā |
| b Programmu izvēle | 4 Mīcīšanas lāpstiņa |
| c Iestatījumu poga | 5 Mērkrūze |
| d Svāra atlase | 6 Tējkarote/ēdamkarote |
| e Pogas atliktā starta iestatīšanai un laika regulēšanai | 7 Āķis mīklas mīcīšanas lāpstiņas izceļšanai |
| f Garozas krāsas izvēle | 8 Glabāšanas vāks |
| g Sākšanas/apturēšanas poga | 9 Biezpiena trauks |
| | 10 Jogurta trauks |

Šī izstrādājuma radītais trokšņa līmenis ir 66 dBa.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Noņemiet visu iepakojumu, uzlīmes un dažādos piederumus ierīces iekšpusē un ārpusē – **A**.
- Iztīriet visas ierīces daļas un pašu ierīci ar mitru drānu.

ĀTRĀ DARBA UZSĀKŠANA

- Atritiniet vadu un pievienojiet to strāvas kontaktligzdai ar zemējumu. Pēc skaņas signāla atskaņošanas displejā tiks parādīta 1. programma kā uzstādījums pēc noklusējuma – **I**.
- Pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka un dūmi.
- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi. Pēc tam ielieciet mīcīšanas lāpstiņu – **B** – **D**.
- Ielieciet sastāvdaļas pannā, ievērojot norādīto secību (skat. sadaļu PRAKTISKI PADOMI). Pievienojiet raugu rauga dozatorā (2) — **H**. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas – **E** – **F**.
- Ievietojiet maizes pannu – **G**.
- Aizveriet vāku.
- Izmantot pogu **menu** izvēlieties vēlamu programmu.
- Nospiediet pogu **start** Mirgo 2 taimera punktiņi. Iedegas darbības gaismas indikators – **J** – **K**.

- Pēc cepšanas cikla beigām nospiediet **start** un atvienojiet maizes cepšanas ierīci no elektrotīkla. Izņemiet maizes pannu. Vienmēr izmantojiet virtuves cimds, jo pannas rokturis, kā arī vāka iekšpuse ir ļoti karsta. Izņemiet maizi, kamēr tā vēl ir karsta, un novietojiet uz režģa vismaz uz 1 stundu, lai atdziest – **L**.

Lai iepazītos ar maizes cepšanas ierīces darbību, kā pirmo iesakām izmēģināt FRANČU MAIZES recepti.

FRANČU MAIZE (9. programma)	SASTĀVDAĻAS (tējķ. — tējkarote, ēdamķ. — ēdamkarote)	
GAROZAS KRĀSA — VIDĒJA	1. ŪDENS — 365 ml	3. MILTI (T55) — 620 g
SVARS — 1000 g	2. SĀLS — 2 tējķ.	4. RAUGS — 1½ tējķ.

MAIZES CEPŠANAS IERĪCES LIETOŠANA


Programmas izvēle


- **menu** Izmantojiet izvēles pogu, lai izvēlētos vēlamu programmu. Katru reizi nospiežot pogu **menu**, skaitlis displejā pārslēdzas uz nākamo programmu.



PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Pikantā bezglutēna maize	1	1	Programma receptēm ar mazu cukura un tauku saturu. Mēs iesakām izmantot gatavo maisījumu (skat. "Bridinājumi par bezglutēna programmu izmantošanu").
Saldā bezglutēna maize	2	2	Programma receptēm, kurās ir izmantots cukurs un tauki (piem., brioša maize). Ieteicams izmantot gatavas miltu maisījumus.
Bezglutēna kūka	3	3	Programma bezglutēna kūku pagatavošanai ar cepamo pulveri. Ieteicams izmantot gatavas miltu maisījumus.
Ātri pagatavojamā rupja maluma miltu maize	4	4	Izmantojiet šo programmu, lai ātrāk pagatavotu maizi no pilngraudu miltiem.
Rupja maluma miltu maize	5	5	Izvēlieties šo programmu, gatavojot maizi no pilngraudu miltiem.
Maize bez sāls	6	6	Maize ir viens no pārtikas produktiem, ar kuru tiek uzņemts lielākais sāls daudzums dienā. Sāls patērīna samazināšana var palīdzēt samazināt sirds un asinsvadu slimību risku.
Īpaši ātri pagatavojama maize	7	7	Maize, ko gatavo, izmantojot ātrās programmas, ir blīvāka nekā maize, kas tiek gatavota, izmantojot citas programmas.
Rudzu maize	8	8	Izvēlieties šo programmu, lietojot lielu daudzumu rudzu miltu vai citus šāda veida graudaugus (piemēram, griķi, spelta).
Franču maize	9	9	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu tradicionālās franču baltmaizi ar biežāku garozu.

PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Saldā maize	10	10	Šī programma ir piemērota brišoša tipa maizēm, kurās ir vairāk tauku un cukura. Ja izmantojat gatavos miltu maisījumus, kopumā nepārsniedziet maksimālo miklas svaru 750 g.
Manuālais režīms	-	11	Izmantojiet šo programmu, lai iestatītu savus iestatījumus (no temperatūras līdz laikam) maizes cepšanai (skat. tabulu tālāk).
Raudzēta mīkla	11	12	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu picas, maizes un vafeļu miklas izstrādājumus. Šajā programmā produkti netiek cepti.
Pasta	12	15	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu mīklu itāļu tipa pastai vai pīrāgu garozai.
Smiļšu mīkla	-	14	Izmantojiet šo programmu, lai mājās pagatavotu kūku mīklu.
Kūka	13	13	Izmantojiet šo programmu, lai ceptu kūkas, kurām tiek pievienots cepamais pulveris. Šai programmai ir pieejams tikai 750 g iestatījums.
Tikai cepšana	14	16	Izmantojiet šo programmu, lai ceptu no 10 līdz 70 min. To var izvēlēties lietošanai atsevišķi vai izmantot: a) pēc miklas raudzēšanas programmas pabeigšanas, b) lai uzslidītu vai padarītu kraukšķīgāku garozu jau izeptām un atdzisušām maizēm, c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas cikla laikā ir bijis ilgstošs strāvas padeves pārtraukums.
Putra	15	17	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu putru un rīsu pudiņus. Atverot vāku, uzmanieties no izplūstošā tvaika un karstā gaisa.
Graudaugi	16	18	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu rīsu pudiņa, mannas pudiņa un griķu pudiņa ēdienus. Atverot vāku, uzmanieties no izplūstošā tvaika un karstā gaisa.
Ievārījums	17	19	Izmantojiet šo programmu, lai mājās gatavotu ievārījumus. Atverot vāku, uzmanieties no izplūstošā tvaika un karstā gaisa.
Jogurts	18	20	Tiek izmantota, lai pagatavotu jogurtu no pasterizēta govs 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.
Dzeramais jogurts	19	21	Izmantojiet, lai pagatavotu dzeramo jogurtu no pasterizēta piena. Ievietojiet jogurta trauku pannā (bez vāka). Pirms dzeršanas rūpīgi sakratiet. Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 7 dienu laikā.
Biezpiens	20	22	Izmantojiet, lai pagatavotu mīkstu balto sieru no sarūguša govs 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.


MANUĀLĀ REŽĪMA SKAIDROJUMS

	Testatāmais skaītlis	Maisīšanas laiks	Noklusējuma vērtība	Pieejamais iestatījums	Komentāri
 Mīcīšana	1	Maisīšanas laiks	00:09 min.	no 0:03 min. līdz 00:10 min. 1 min. pēc 1 min.	Maisīšanas laiku var samazināt, ja sastāvdaļas ir viegli samaisāmas.
	2	Maisīšanas T °C	(1) Bez fermentācijas	(1) Bez fermentācijas (2) Lēna fermentācija (3) Ātra fermentācija	Palieliniet temperatūru, ja milti nav viegli samicāmi.
	3	Mīcīšanas laiks	00:27 min.	No 00:00 min. līdz 00:35 min. 1 min. pēc 1 min.	Mīcīšanas laiku var palielināt, ja tiek izmantoti stingri milti vai milti ar augstu glutēna saturu. Ja miltu glutēna saturs ir zems, mīcīšanas laiku var samazināt.
	4	Mīcīšanas T °C	(1) Bez fermentācijas	(1) Bez fermentācijas (2) Lēna fermentācija (3) Ātra fermentācija	Palieliniet temperatūru, ja milti nav viegli samicāmi. Uzmanieties, jo miklas mīcīšana augstā temperatūrā var kaitēt raugam un miklas rūgšanai.
	5	Rieksu dozatora ieslēgšana/izslēgšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	-
	6	Rauga dozatora ieslēgšana/izslēgšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	-


	Testatāmais skaits		Noklusējuma vērtība	Pieejamais iestatījums	Komentāri
	7	Pirmās raudzēšanas laiks	00:23 min.	No 00:00 min. līdz 00:35 min. 1 min. pēc 1 min.	Raudzēšanas temperatūra ir atkarīga no miklas kvalitātes un fermentācijas temperatūras.
	8	Pirmās raudzēšanas T °C	(2) Lēna raudzēšana	(1) Ļoti lēna raudzēšana (2) Normāla raudzēšana (3) Ātra raudzēšana	Lēna raudzēšana palielina raudzēšanas laiku, lai maize būtu garšīgāka un mīkstāka. Augsta fermentācija sniedz iespēju ātrāk uzraudzēt miklu, taču maize var nebūt tik mīksta.
	9	Pirmā placināšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	Placinot miklu, no tās tiek izvadīts oglekļa dioksīds, lai mikla būtu stingrāka. Neplaciniet bezglutēna maizes miklu.
	10	Otrās raudzēšanas laiks	00:25 min.	no 00:00 min. līdz 03:00 min. 1 min. pēc 1 min.	Raudzēšanas temperatūra ir atkarīga no miklas kvalitātes un fermentācijas temperatūras.
	11	Otrās raudzēšanas T °C	(2) Normāla raudzēšana	(1) Ļoti lēna raudzēšana (2) Normāla raudzēšana (3) Ātra raudzēšana	Lēna raudzēšana palielina raudzēšanas laiku, lai maize būtu garšīgāka un mīkstāka. Augsta fermentācija sniedz iespēju ātrāk uzraudzēt miklu, taču maize var nebūt tik mīksta.
	12	Otrā placināšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	Placinot miklu, no tās tiek izvadīts oglekļa dioksīds, lai mikla būtu stingrāka. Neplaciniet bezglutēna maizes miklu.
	13	Trešās raudzēšanas laiks	00:20 min.	no 00:00 min. līdz 03:00 min.	Raudzēšanas temperatūra ir atkarīga no miklas kvalitātes un fermentācijas temperatūras.
	14	Trešās raudzēšanas T °C	(2) Normāla raudzēšana	(1) Ļoti lēna raudzēšana (2) Normāla raudzēšana (3) Ātra raudzēšana	Lēna raudzēšana palielina raudzēšanas laiku, lai maize būtu garšīgāka un mīkstāka. Augsta fermentācija sniedz iespēju ātrāk uzraudzēt miklu, taču maize var nebūt tik mīksta.

	Testatāmais skaits		Noklusējuma vērtība	Pieejamais iestatījums	Komentāri
	15	Cepšanas laiks	00:53 min.	no 0:10 min. līdz 1:30 min. 1 min. pēc 1 min.	Jo ilgāks cepšanas laiks, jo sausāka maize.
	16	Cepšanas T °C	(4)		(1) gaiša saldā maize vai kūka (2) vidēji apcepta kūka (3) vidēji apcepta saldā maize/gaiša maize (4) tumša saldā maize/vidēji apcepta maize (5) tumša maize/vidēji apcepta franču maize (6) tumša franču maize (7) viskarstākā temperatūra
	17	Automātiska siltuma uzturēšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	Neatstājiet maizi pannā, ja izslēdzat siltuma uzturēšanas opciju, jo maize var kļūt mitra.

Maizes svara izvēle

Nospiediet pogu , lai iestatītu izvēlēto svaru: 500 g, 750 g vai 1000 g. Pretī izvēlētajam iestatījumam iedegas gaismas indikators. Svārs tiek norādīts tikai informatīviem nolūkiem. Dažām programmām nav iespējams izvēlēties svaru. Lūdzu, skatiet ciklu tabulu lietošanas norādījumu 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. Lūdzu, skatiet ciklu tabulu lietošanas norādījumu beigās.

Dozatoru ieslēgšana/izslēgšana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu dozatorus, nospiediet iestatījumu pogu (2c).



Ja vajadzīgajām programmām ir pieejama dozatora opcija, šķidro kristālu displeja ekrānā tiks parādītas divas dozatoru piktogrammas.

Ja vajadzīgajai programmai ir pieejami dozatori, var izslēgt riekstu dozatoru vai rauga dozatoru, vai abus.

Lai izslēgtu, nospiediet iestatījumu pogu (2c). Šķidro kristālu displeja ekrānā mirgos riekstu dozatora piktogramma. Īsi nospiediet iestatījumu pogu, lai riekstu dozators turpinātu darboties, vai nospiediet un paturiet pogu nospiešanu, lai izslēgtu riekstu dozatoru. Lai ieslēgtu vai izslēgtu rauga dozatoru, nospiediet vēlreiz iestatījumu pogu (2c). Šķidro kristālu displeja ekrānā tiks parādīta rauga dozatora piktogramma, un tā mirgos. Īsi nospiediet iestatījumu pogu, lai rauga dozators turpinātu darboties, vai nospiediet un paturiet pogu nospiešanu, lai izslēgtu rauga dozatoru.

Rauga dozatorā ievietojiet tikai sauso raugu.

Sākšana/apturēšana

Nospiediet pogu , lai ieslēgtu ierīci. Sākas laika atskaite. Lai apturētu programmu vai atceltu ieprogrammēto atlikto startu, **nospiediet un 3 sekundes turiet nospiešanu pogu** .

MAIZES CEPŠANAS IERĪCES DARBĪBA

Ciklu tabulā (skat. lietošanas norādījumu beigās) ir norādīta dažādu darbību norise atbilstoši atlasītajai programmai. Indikators norāda, kura darbība pašlaik tiek veikta.

1. Mīcīšana

Šajā ciklā tiek veidota mīklas struktūra, lai tā labāk uzrūgtu. Lai mīkla labāk rūgtu, dozatorā (2) ievietojiet sauso raugu.

Šī cikla laikā var pievienot sastāvdaļas: žāvētus augļus, olīvas u.c. Dažas no šīm papildu sastāvdaļām (riekstus, sēklas, rozīnes, šokolādes skaidiņas, žāvētus augļus, garšaugus) gatavošanas cikla sākumā var ievietot arī dozatorā (1). Ņemiet vērā, ka dažas sastāvdaļas (taukainas un mitras sastāvdaļas, piemēram, sieru un šķiņķi) nevar ievietot dozatorā, jo tās var pielipt dozatora malām. Šīs sastāvdaļas gatavošanas procesa sākumā var ievietot tieši maizes pannā.

2. Raudzēšana

Laika periods, kurā iedarbojas raugs, lai uzraudzētu maizi un veidotu tās aromātu.

3. Cepšana

Pārvērš mīklu maizes klaipā un piešķir tam vēlamo garozas krāsu un kraukšķīgumu.






4. Siltuma uzturēšana

Saglabā maizi siltu 1 stundu pēc cepšanas. Tomēr, kad cepšana ir pabeigta, vēlams maizi izņemt no ierīces.

Stundu ilgajā siltuma uzturēšanas cikla laikā displejā tiek rādīts skaitlis "0:00". Cikla beigās pēc vairākiem skaņas signāliem ierīce automātiski pārtrauks darbību.

ATLIKTĀ STARTA PROGRAMMA

Lai nodrošinātu, ka ēdiens ir gatavs vēlamajā laikā, ierīci var ieprogrammēt līdz pat 15 stundas iepriekš. Lūdzu, skatiet ciklu tabulu (skat. lietošanas norādījumu beigās).

Šo soli var veikt pēc tam, kad ir izvēlēta programma, garozas krāsa un svars. Tiek attēlots programmas laiks. Lai regulētu atliktā starta laiku, nospiediet  un . Ierīcē tiek rādīts kopējais ilgums līdz cepšanas beigām. Iedegas . Nospiediet , lai palaistu atliktā 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.

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

PRAKTISKI PADOMI

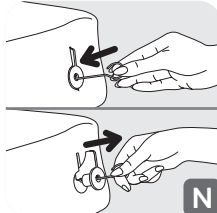


1. Visām izmantotajām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja nav norādīts citādi) un precīzi nosvērtām. **Šķidrumu mērīšanai lietojiet komplektā esošo mērkrūzi. Lietojiet pievienoto mērkaroti, lai nomērītu tējkarotei atbilstošu daudzumu vienā pusē, ēdamkarotei – otrā.** Neprecīzi mērījumi sniegs sliktus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



2. Lietojiet sastāvdaļas, kurām nav beidzies derīguma termiņš, un glabājiet tās vēsā, sausā vietā.
3. Milti jānosver precīzi, izmantojot virtuves svarus. **Izmantojiet sauso maizes raugu** (paciņās).
4. Lietošanas laikā neveriet valā vāku (ja vien nav norādīts citādi).
5. Ievērojiet precīzu sastāvdaļu secību un receptēs norādītos daudzumus. Sākumā ielejiet šķidrumus, tad lieciet cietos produktus. **Raugš nedrīkst saskarties ar šķidrumiem vai sāli. Pārāk daudz rauga novājina mīklas struktūru, tā pārāk daudz uzrūgs 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
- Raugs (ja nav ievietots dozatorā)

6. Strāvas padeves pārtraukuma laikā, kas nav ilgāks 7 minūtēm, iekārta saglabā savu statusu un atsāk darbību, tiklīdz strāvas padeve ir atjaunota.
7. Ja vēlaties izmantot maizes ciklus tieši vienu pēc otra, nogaidiet aptuveni 1 stundu starp abiem cikliem, lai iekārta atdziest, kā arī lai novērstu iespējamās problēmas maizes cepšanas procesā.
8. Izņemot maizi no pannas, var gadīties, ka mīcīšanas lāpstiņa paliek iestrēgusi maizē. Lai šādā gadījumā to uzmanīgi izņemtu, lietojiet āķi.  **N**
9. Lai izslēgtu maizes cepšanas ierīci, nospiediet pogu  un paturiet to nospiestu 3 sekundes.
10. Lai pārtrauktu skaņas signālu, nospiediet pogu  un paturiet to nospiestu 3 sekundes.

Brīdinājumi par bezglutēna produktiem paredzēto programmu izmantošanu

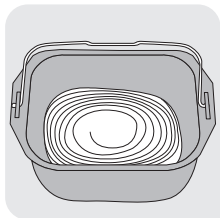
Lai pagatavotu bezglutēna maizi vai kūkas, izmantojiet izvēlni 1, 2 vai 3. Katrai programmai ir pieejams viens svars.

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

- Lai neveidotos kunkuļi, miltu maisījumi kopā ar raugu ir jāizsijā.
- Kad programma ir palaista, mīcīšanas procesā ir nepieciešams palīdzēt samaisīt mīklu: nesajaukušās sastāvdaļas ir jānokasa no pannas malām uz centru, lietojot nemetālisku lāpstiņu.
- Bezglutēna maize uzbrīst mazāk nekā parastā maize. Tā ir blīvāka un gaišāka nekā parastā maize.
- Izmantojot dažādu ražotāju gatavos maisījumus, rezultāti var atšķirties: iespējams, ka recepte ir jāpielāgo. Tādēļ ir ieteicams veikt dažus testus (skat. piemēru tālāk).

Piemērs: pielāgojiet šķidruma daudzumu.



Pārāk šķidra



Vajadzīgā konsistence



Pārāk sausa

Izņēmums: kūkas mīklai ir jābūt drīzāk šķidrāi.

INFORMĀCIJA PAR SASTĀVDAĻĀM

SASTĀVDAĻU IZVĒLE MAIZEI

Raugi: maize tiek gatavota, izmantojot maizes raugu. Šāda veida raugs pieejams vairākos veidos: mazi presēta rauga kubiņi, aktīvs sausais 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.

Raugu var tieši pievienot ierīces pannā kopā ar citām sastāvdaļām vai ievietot rauga dozatorā (tikai sauso raugu). Lai svaigais raugs labāk izšķīstu, to ieteicams rūpīgi sadrupināt ar pirkstiem.

Ievērojiet norādītos daudzumus (skat. ekvivalentu tabulu tālāk).

Sausā un presētā rauga daudzuma/svara ekvivalenti:

Sausais raugs (tēj.k.)	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).

Miltu kvalitāte var ietekmēt gatavās maizes kvalitāti.

- 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 gaišga.
- Jo vairāk milti satur veselus graudus, t.i. satur vairāk kviešu grauda ārējā apvalka (T>55), jo mīkla mazāk rūgs, 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 nedaudz 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 gabalcukuru. 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 sākšanas.

Tas uzlabo arī mīklas struktūru.

Ūdens: izšķīdina un aktivizē raugu. Tas izšķīdina arī miltos esošo cieti un ļauj izveidot klaipu. Ūdeni var pilnībā vai daļēji aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. **Izmantojiet šķidrumu istabas temperatūrā, izņemot bezglutēna maizei, kuras gatavošanai nepieciešams silts ūdens (aptuveni 35 °C).**

Tauki un eļļas: tauki padara maizi mīkstāku. Maize labāk un ilgāk glabāsies. Pārāk daudz tauku palēnina mīklas uzrūgšanu. Ja izmantojat sviestu, sadaliet to mazos gabaliņos vai atļaidiniet. Neizmantojiet kausētu sviestu. Neļaujiet taukiem saskarties ar raugu, jo tie var aizkavēt rauga izšķīšanu.

Olas: uzlabo maizes krāsu un veicina klaipa formas veidošanos. Ja izmantojat olas, atbilstoši samaziniet šķidruma daudzumu. Sasietiet olu un pievienojiet šķidrumu, līdz iegūstat receptē norādīto šķidruma 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 tik daudz ūdens, cik sākotnēji bija paredzēts pievienot pienu. Kopējam apjomam ir jābūt vienādam ar receptē norādīto daudzumu.

Garšvielas un garšaugi: Dažas papildu sastāvdaļas (riekstus, sēklas, rozīnes, šokolādes skaidiņas, žāvētus augļus, garšaugus) gatavošanas cikla sākumā var ievietot arī dozatorā (1). Ņemiet vērā, ka dažas sastāvdaļas (taukainas un mitras sastāvdaļas, piemēram, sieru un šķiņķi) nevar ievietot dozatorā, jo tās var pielipt dozatora malām. Šīs sastāvdaļas gatavošanas procesa sākumā var ievietot tieši maizes pannā.

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 norādījumos. Šīs vielas ir pieejamas lielveikalos, aptiekās un atsevišķos veselīgas pārtikas veikalos.
- Kāds no jūsu **nesen 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 izmantotajām pamata sastāvdaļām un vēlamā rezultāta jogurta fermentācija ilgst no 6 līdz 12 stundām.



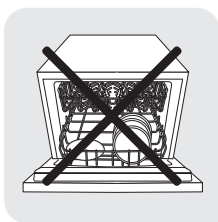
Kad pagatavošana ir pabeigta, ievietojiet jogurtu ledusskapī vismaz uz 4 stundām un tad izmantojiet 7 dienu laikā.

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 tai pilnībā atdzist.
- Nomazgājiet pannu un mīcīšanas lāpstiņu ar karstu ziepjūdeni. Ja mīcīšanas lāpstiņa ir pielipusi pannai, iemērciet to uz 5 līdz 10 minūtēm.
- Citas sastāvdaļas notīriet ar mitru sūkli. Rūpīgi nosusiniet.
- Nevienu no daļām nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.**
- Neizmantojiet māsasaimniecības tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūklus vai spirtu. Izmantojiet mīkstu, mitru drānu.
- Nekādā gadījumā nemērciet ūdeni ierīces korpusu un vāku.







AR RECEPTĒM SAISTĪTU PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

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
Cepšanas laikā tika nospiesta poga	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nepietiek miltu.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pārāk daudz miltu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nepietiek rauga.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pārāk daudz rauga.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nepietiek ūdens.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pārāk daudz ūdens.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nepietiek cukura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Slikta kvalitātes milti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nepareizas sastāvdaļu proporcijas (pārāk daudz).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pārāk karsts ūdens.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pārāk auksts ūdens.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nepareiza programma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

PROBLĒMAS	CĒĻŅI – RISINĀJUMI
Mīcīšanas lāpstiņa pielipusi pannai.	<ul style="list-style-type: none"> • Pamērcējiet pirms izņemšanas.
Nospiežot  , nekas nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> • Ekrānā redzams un mirgo paziņojums E01, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk karsta. Nogaidiet vienu stundu starp diviem cikliem. • Ekrānā redzams un mirgo paziņojums E00, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk auksta. Pagaidiet līdz tā uzsils līdz istabas temperatūrai. • Ekrānā redzams un mirgo paziņojums HHH un EEE, ierīce atskaņo skaņas signālu: darbības traucējumi. Pilnvarotam personālam ir jāveic ierīces apkope. • Ieprogrammēts atliktais starts.
Nospiežot  , motors darbojas, bet mīcīšana nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> • Panna nav ielikta pareizi. • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Pēc atliktā starta programmas uzstādīšanas aizmirsāt nospiegt . • Raugs ir saskāries ar sāli un/vai ūdeni. • Nav mīcīšanas lāpstiņas.
Deguma smaka.	<ul style="list-style-type: none"> • Dažas sastāvdaļas ir izkrikušas no pannas: atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist, pēc tam iztīriet iekšpusi ar mitru sūkli, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus. • Mīkla ir pārplūdusi: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.
Papildu sastāvdaļas iestrēgst dozatorā.	<ul style="list-style-type: none"> • Dozatorā ir pārāk daudz sastāvdaļu. Nepārpildiet dozatoru. Vāku ir jāvar viegli aizvērt. • Neievietojiet dozatorā taukainas, lipīgas un mitras sastāvdaļas.

ОПИС



- Кришка
 - Дозатор
 - Дозатор для дополнительных ингредиентов
 - Дозатор для дрожжей
- Панель керування
 - Екран
 - Вибір програм
 - Кнопка налаштування
 - Вибір ваги виробу
 - Кнопка налаштування запуску із затримкою і часу
 - Вибір кольору скоринки
 - Кнопка пуску/зупинки
 - Світловий індикатор роботи
- Активация дозатора для дополнительных ингредиентов
- Активация дозатора для дрожжей
- Налаштування часу
- Налаштування температури
- Форма для хліба
- Мішалки
- Мірний стакан
- Дозатор для відмірювання інгредієнтів чайними/столовими ложками
- Гачок для піднімання мішалок
- Кришка для зберігання
- Ємність для сироватки
- Ємність для йогурту

Рівень звукової потужності, вимірний для цього виробу, становить 66 дБа.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та інші комплектуючі як зовні, так і зсередини чайника — **A**.
- **Очистіть усі компоненти та прилад вологою тканиною.**

КОРОТКИЙ ПОСІБНИК

- Розмотайте шнур і ввімкніть штекер у заземлену розетку. Після звукового сигналу на екрані автоматично вмикається програма 1 — **I**.
- Під час першого використання може з'явитися незначний запах і дим.
- Вийміть форму для хліба, піднявши її за ручку. Потім установіть мішалки — **B** — **D**.
- Додайте інгредієнти до форми у рекомендованому порядку (див. розділ КОРИСНІ ПОРАДИ). Додайте дріжджі в дозатор (2) — **H**. Переконайтеся, що всі інгредієнти точно зважені — **E** — **F**.
- Установіть форму для хліба — **G**.
- Закрийте кришку.
- Виберіть необхідну програму за допомогою кнопки .
- Натисніть кнопку . Дві позначки таймера блимають. Вмикається індикатор роботи — **J** — **K**.

UK