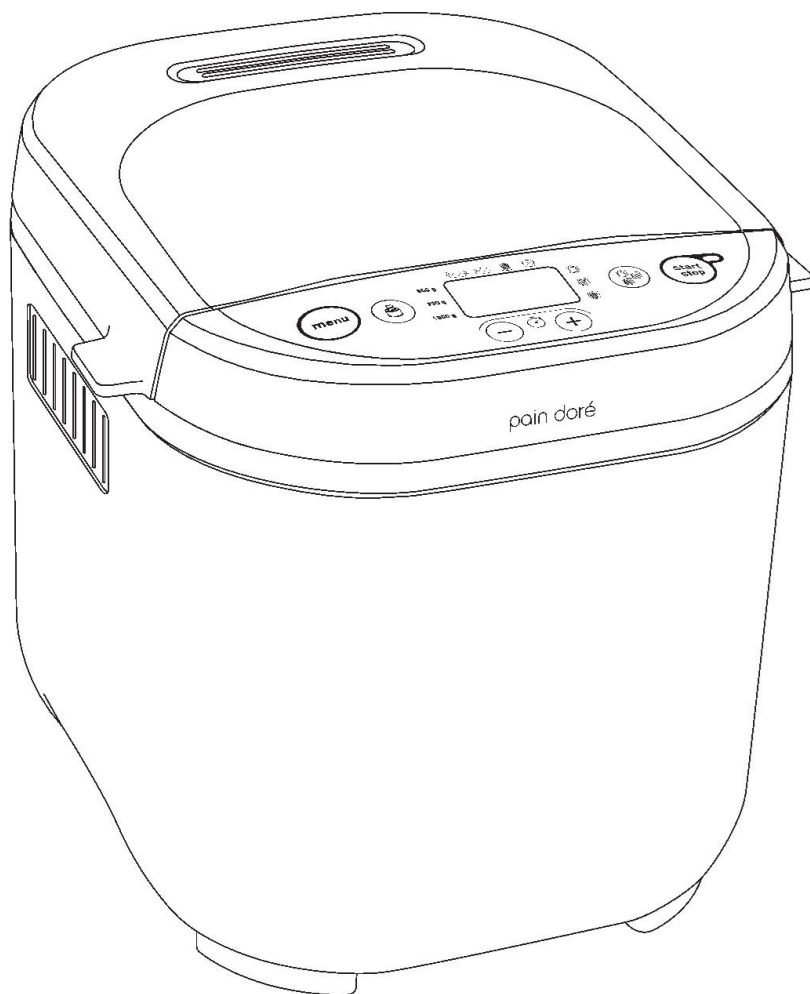
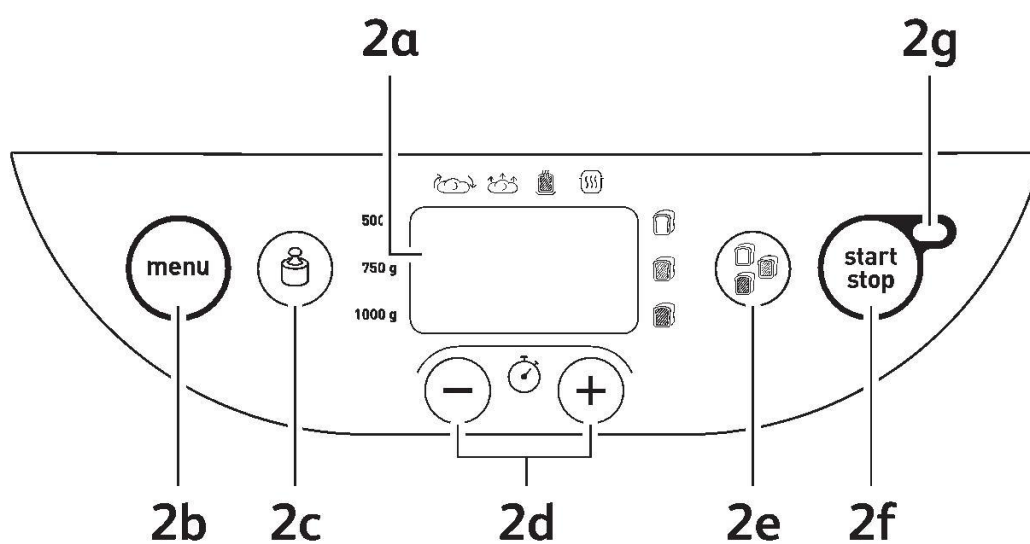
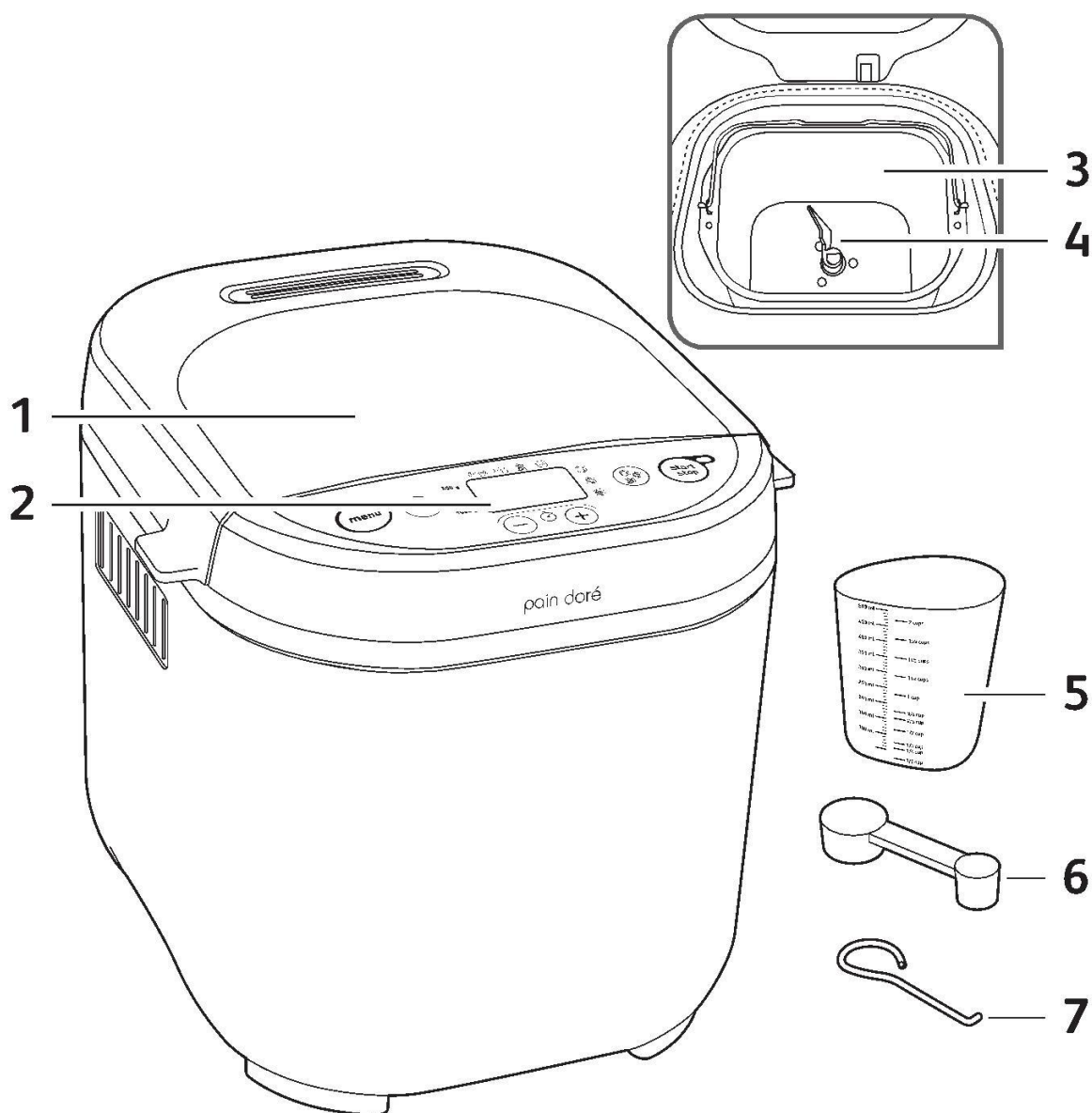


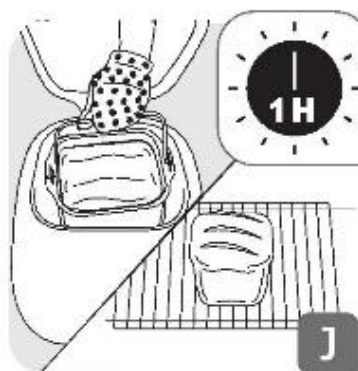
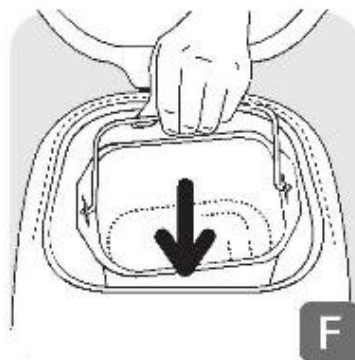
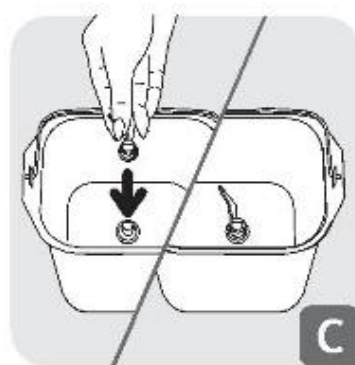
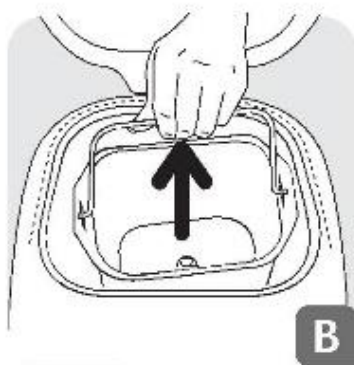
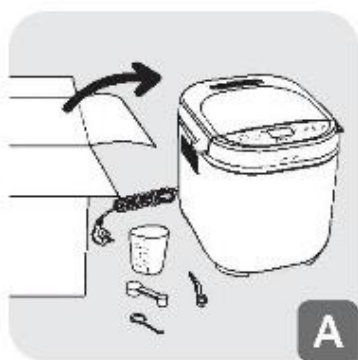
TEFAL
MAIZES CEPŠANAS KRĀSNS
PF2101



LV

Pain Doré





Apraksts

- | | |
|--|--|
| 1 Vāks | 3 Maizes panna |
| 2 Vadības panelis | 4 Mīcīšanas lāpstiņa |
| a Displeja ekrāns | 5 Mērtrauks |
| b Programmu izvēle | 6 Tējkarotes mērs/ēdamkarotes mērs |
| c Svara atlasīšana | 7 Āķa piederumi mīcīšanas lāpstiņas izņemšanai |
| d Pogas atliktā starta un laika korigēšanas iestatīšanai 11. programmā | |
| e Garozas krāsas atlasīšana | |
| f Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | |
| g Strādājoša indikatora lampiņa | |

Šā ražojuma izmērītais skaņas līmenis ir 66 dB.

Pirms pirmreizējās lietošanas

- Izņemiet visus iesaiņojumus, uzlīmes un dažādus piederumus, kas atrodas gan ierīces iekšpusē, gan ārpusē - **A**.
- Notīriet visas daļas un ierīci, izmantojot mitru drānu.

Ātrā iedarbināšana

- Attiniet vadu un iespraudiet to sazemētā elektriskās strāvas kontaktligzdā. Kad atskan audio signāls, 1. programma tiek parādīta pēc noklusējuma - **G**.
- Kad ierīce tiek lietota pirmo reizi, var izdalīties viegls aromāts.
- Izņemiet maizes pannu aiz roktura. Pēc tam uzstādiet mīcīšanas lāpstiņu - **B** - **C**.
- Pievienojiet maizes pannā sastāvdaļas ieteiktajā secībā (skat. punktu Praktisks ieteikums). Pārliecinieties, vai visas sastāvdaļas ir nosvērtas precīzi - **D** - **E**.
- Ievietojiet maizes pannu - **F**.
- Aizveriet vāku.
- Atlasiet vajadzīgo programmu, lietojot taustiņu .
- Nospiediet taustiņu . Taimera 2 punkti mirgo. Strādājošā indikatora lampiņa iedegas - **H** - **I**.
- Cepšanas cikla noslēgumā nospiediet  un atslēdziet maizes cepšanas ierīci no elektrības. Izņemiet maizes pannu. Vienmēr lietojiet maizes cepšanas ierīces cimdus, jo gan maizes pannas rokturis, gan

vāka iekšpuse ir karsti. Izņemiet maizi, kamēr tā ir karsta, un uz 1 stundu uzlieciet to uz paliktņa, ļaujot tai atdzist - **J** .

Lai iepazītos ar maizes cepšanas ierīces darbību, ieteicams pamēģināt izcept maizi pēc franču bagetes receptes

Franču bagete (2. programma)	Sastāvdaļas - tējķ. = tējkarote - ēdamķ. = ēdamkarote	
Garozas krāsa = vidēja	1. Ūdens = 365 ml	3. Milti = 620 g
Svars = 1000 g	2. Sāls = 2 tējķ.	4. RAUGS = 1½ tējķ.

Maizes cepšanas ierīces lietošana

Programmas atlasīšana

 Vajadzīgo programmu atlasiet, lietojot izvēlnes taustiņu. Katru reizi nospiežot taustiņu , displeja ekrānā tiek parādīts nākamās programmas numurs.

-  1. **Parastā baltmaize.** Lietojiet šo programmu, lai gatavotu pēc sviestmaižu baltmaizes klaipu receptes.
-  2. **Franču bagete.** Lietojiet šo programmu, lai gatavotu pēc tradicionālās franču baltmaizes ar biežāku garozu receptes.
-  3. **Saldā maize.** Šī programma ir piemērota smalkmaizīšu tipa receptēm, kurās ir vairāk tauku un cukura. Ja izmantojat lietošanai gatavus maisījumus, mīklas daudzums kopā nedrīkst pārsniegt 750 g.
-  4. **Ātri pagatavojamā maize.** Lietojiet šo programmu visātrāk pagatavojamām baltmaizēm. Maizēm, kuras ir gatavotas, lietojot šo programmu, ir blīvāka tekstūra nekā maizēm, kuras ir gatavotas, lietojot citas programmas.
-  5. **Pilngraudu maize.** Atlasiet šo programmu, ja tiek izmantoti pilngraudu milti.
-  6. **Bezglutēna maize.** Ieteicams izmantot lietošanai gatavu maisījumu. Šajā programmā ir pieejams tikai 1000 g iestatījums (skat. brīdinājums attiecībā uz bezglutēna programmu lietošanu).
-  7. **Rudzu maize.** Atlasiet šo programmu, ja lielos daudzumos tiek izmantoti rudzu milti vai citi šāda veida graudaugu produkti (piem., griķi un speltas kvieši).

8. **Tikai cepšana.** Lietojiet šo programmu, lai ceptu 10–70 min. To var atlasīt atsevišķi un izmantot:
 - a) pēc rauga mīklas programmas pabeigšanas;
 - b) lai atkārtoti sakarsētu vai sagrauzdētu jau izceptas un atdzisušas maizes virsmu;
 - c) lai pabeigtu cepšanu ieilguša elektroapgādes pārtraukuma gadījumā maizes gatavošanas cikla laikā.
9. **Rauga mīkla.** Lietojiet šo programmu, lai gatavotu pēc picas mīklas, maizes mīklas un vafeļu mīklas receptēm. Šī programma negatavo ēdienu.
10. **Kūka.** Lietojiet šo programmu, lai gatavotu kūkas, izmantojot cepamo pulveri. Šai programmai ir pieejams tikai 750 g iestatījums.
11. **Auzu putra.** Lietojiet šo programmu, lai gatavotu pēc auzu putras un rīsu pudiņa receptēm.
12. **Ievārījums.** Lietojiet šo programmu, lai mājās gatavotu ievārījumus. Lietojot 11. un 12. programmu, vāka atvēršanas laikā sargieties no tvaika strūkļām un karsta gaisa izplūdes.

Maizes svara atlasīšana

Nospiediet taustiņu , lai iestatītu atlasīto svaru: 500 g, 750 g vai 1000 g. Pretim atlasītajam iestatījumam iedegas indikatora lampiņa. Svars ir norādīts tikai informatīvos nolūkos. Atsevišķām programmām svaru atlasīt nevar. Lietošanas instrukcijas beigās skat. ciklu diagrammu.

Garozas krāsas atlasīšana

Ir pieejami trīs varianti: gaiša / vidēja / tumša. Ja vēlaties noklusējuma iestatījumu modificēt, spiediet taustiņu , līdz pretim atlasītajam iestatījumam iedegas indikatora lampiņas. Atsevišķām programmām garozas krāsu atlasīt nevar. Lietošanas instrukcijas beigās skat. ciklu diagrammu.

Start / Stop

Lai ierīci ieslēgtu, nospiediet taustiņu . Sākas atpakaļskaitīšana. Lai programmu apturētu vai atceltu ieprogrammēto atlikto startu, 3 sekundes spiediet taustiņu .

Maizes cepšanas ierīces darbība

Ciklu diagrammā (skat. lietošanas instrukcijas beigās) ir parādīts dažādu darbību sadalījums atbilstoši atlasītajai programmai. Indikatora lampiņa norāda, kura darbība pašlaik tiek īstenota.

1. Mīcīšana

Lietojiet šo programmu, lai veidotu mīklas struktūru un tās iespējas atbilstoši uzbriest.

Šā cikla laikā var pievienot sastāvdaļas: žāvētus augļus, olīvas utt. Audio signāls norāda, kad to var darīt.

Skat. ciklu diagrammu (lietošanas instrukcijas beigās) un papildu kolonnu. Šajā kolonnā ir norādīts laiks, kas tiks parādīts ierīces ekrānā pēc audio signāla atskaņošanas.

2 Balsts

Mīklai tiek ļauts izplesties, lai uzlabotu mīcīšanas kvalitāti.

3. Rūgšana

Laiks, kurā iedarbojas raugs, lai maize uzrūgtu un attīstītos tās aromāts. **LV**

4. Cepšana

Pārveido mīklu maizes klaipā un nodrošina vajadzīgo garozas krāsu un kraukšķīguma pakāpi.

5. Saglabāt siltu

Maize tiek saglabāta silta līdz 1 stundai pēc tās izcepšanas. Tomēr ir ieteicams izņemt maizi tūlīt pēc tās izcepšanas.

“Saglabāt siltu” cikla laikā displeja ekrānā nepārtraukti tiek rādīts “0:00”. Šā cikla noslēgumā ierīce pēc vairākiem audio signāliem pārtrauc darboties automātiski.

ATLIKTĀ STARTA PROGRAMMA

Ierīci var ieprogrammēt, lai līdz 15 stundām iepriekš nodrošinātu, ka maisījums izvēlētajā laikā ir sagatavots. Skat. ciklu diagrammu (lietošanas instrukcijas beigās).

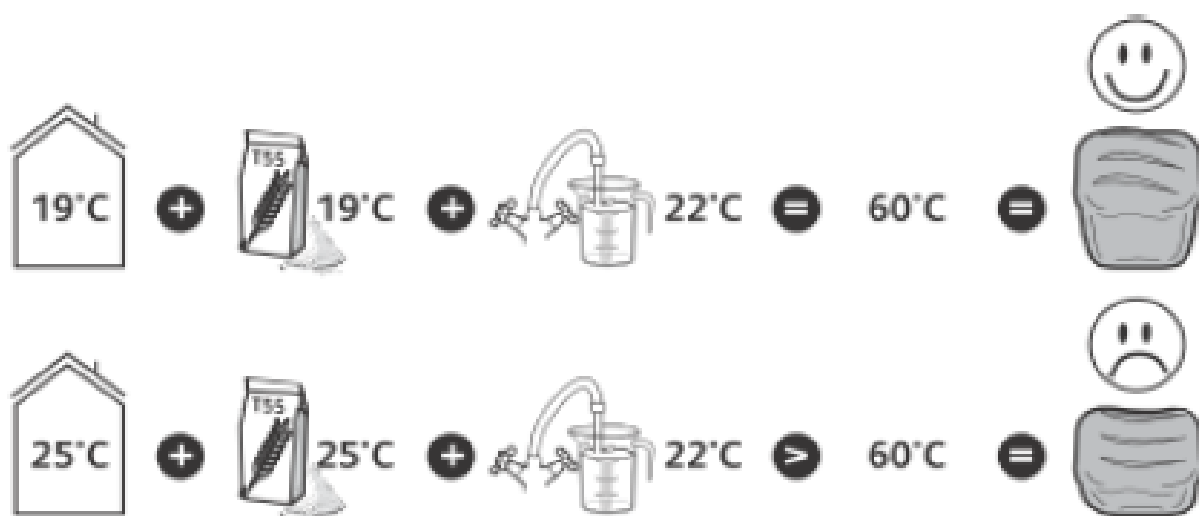
Šī darbība tiek realizēta pēc programmas, garozas krāsas un svara atlasīšanas. Programmas laiks ir parādīts. Lai koriģētu atliktā starta laiku, nospiediet  un . Pirms cepšanas beigām maizes cepšanas ierīce parāda kopējo ilgumu.  lampiņas iedegas. Nospiediet , lai palaistu atliktā starta programmu.

Ja esat kļūdījušies vai vēlaties laika iestatījumu modificēt, turiet taustiņu  piespiestu, līdz tas atskaņo audio signālu. Tiek parādīts noklusējuma laiks Sāciet darbību no sākuma.

Atsevišķas sastāvdaļas ir ātrbojīgas. Nelietojiet atliktā starta programmu receptēm, kurās ir iekļauti: nepasterizēts piens, olas, jogurts, siers un svaigi augļi.

PRAKTISKS IETEIKUMS

1. Visām izmantojamām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja vien nav norādīts citādi) un precīzi nosvērtām. Šķidrumu mērīšanai lietojiet komplektā iekļauto mērtrauku. Lietojiet komplektā iekļauto karoti, lai vienā pusē izmērītu ēdamkarotes, bet otrā pusē tējkarotes. Neprecīzi mērījumi novedīs pie sliktiem rezultātiem. Maizes sagatavošanā ļoti liela nozīme ir siltuma un mitruma apstākļiem. Karstā laikā ir ieteicams lietot vēsākus šķidrumus nekā parasti. Tāpat aukstā laikā var būt nepieciešams ūdeni vai pienu uzsildīt (nekad nedrīkst pārsniegt 35°C).



LV

2. Sastāvdaļas lietojiet pirms to derīguma termiņa beigām un uzglabājiēt tās vēsā, sausā vietā.
3. Miltiem jābūt precīzi nosvērtiem, lietojot virtuves svarus. Lietojiet aktīvo sauso maizes raugu (maisiņos).
4. Neveriet vāku vaļā lietošanas laikā (ja vien nav norādīts citādi).
5. Precīzi ievērojiet receptēs norādīto sastāvdaļu secību un daudzumu. Vispirms šķidrās sastāvdaļas, pēc tam cietās sastāvdaļas. Raugs nedrīkst saskarties ar šķidrajām sastāvdaļām vai sāli. Ja raugs ir pārāk daudz, tiks vājināta mīklas struktūra, kas ievērojami pacelsies, un pēc tam cepšanas laikā saruks.

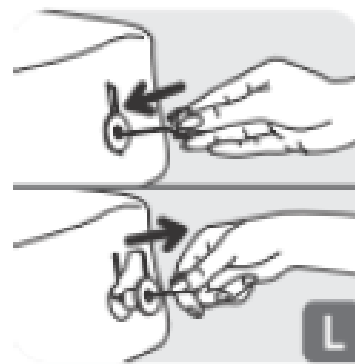
Vispārējā secība, kas jāievēro:

- šķidrās sastāvdaļas (mīksts sviests, eļļa, olas, ūdens, piens);
- sāls;
- cukurs;
- pirmā miltu porcijas puse;
- piena pulveris;
- īpašas cietās sastāvdaļas;
- otrā miltu porcijas puse;
- raugs.

6. Elektroapgādes pārtraukuma gadījumā ierīce 7 minūšu laikā saglabās savu statusu un atsāks darbību uzreiz pēc elektroapgādes atjaunošanas.

7. Ja vēlaties, lai viens maizes gatavošanas cikls sekotu tieši pēc nākamā, nogaidiet aptuveni 1 stundu starp abiem cikliem, lai ierīce atdzistu un netiktu ietekmēta maizes gatavošana.

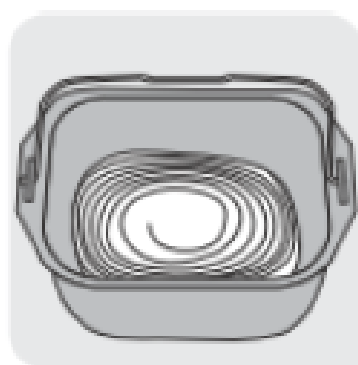
8. Izņemot maizi, mīcīšanas lāpstiņa var iekšpusē pielipt. Šādā gadījumā lietojiet āķi, lai to uzmanīgi izņemtu. Lai to izdarītu, iespraudiet āķi mīcīšanas lāpstiņas vārpstā, un pēc tam paceliet to, lai izņemtu.



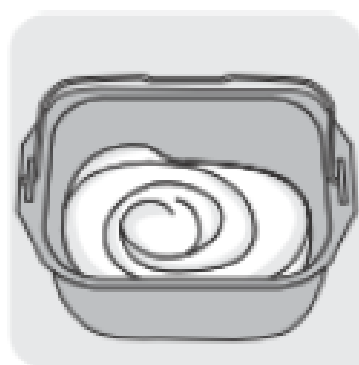
Brīdinājumi attiecībā uz bezglutēna programmu lietošanu

- Miltu maisījumiem ir jābūt apkaisītiem ar raugu, lai neveidotos kunkuļi.
- Kad programma ir palaista, ir jāpalīdz mīklas mīcīšanas procesam: visas uz maizes pannas malām esošās nesajauktās sastāvdaļas jānokasa centra virzienā, lietojot lāpstiņu, kas nav no metāla.
- Bezglutēna maize nevar uzrūgt tikpat daudz, cik parastā maize. Tai būs biezāka konsistence un gaišāka krāsa nekā parastai maizei
- Ar visu zīmolu gatavajiem maisījumiem nevar sasniegt vienādus rezultātus: receptes var būt nepieciešams koriģēt. Tāpēc ir ieteicams veikt dažus mēģinājumus (skat. nākamo piemēru).

Piemērs: šķidruma daudzuma koriģēšana.



Pārāk šķidrs



Atbilstošs



Pārāk sauss

LV

Izņēmums: kūku mīklai jāpaliek pavisam šķidrai.

Informācija par sastāvdaļām

Raugs: maize ir gatavota, izmantojot maizes raugu. Šī veida raugs tiek tirgots vairākos veidos: nelielos saspiesta rauga kubciņos; kā aktīvais sausais raugs, kuram jāsadālās; vai kā šķīstošs sausais raugs. Raugs tiek tirgots lielveikalos (maizes vai svaigas pārtikas nodaļās), bet Jūs varat arī iegādāties saspiestu raugu no sava maiznieka.

Raugs ir tūlīt jāpievieno ierīces maizes pannā kopā ar citām sastāvdaļām. Tomēr apsveriet iespēju saspiesto raugu ar pirkstiem pilnībā sadrupināt, lai veicinātu tā izkaisīšanu.

Nemiet vērā ieteiktos daudzums (skat. tālāk atbilstību tabulu).

Sausā rauga un saspiestā rauga daudzuma/svara atbilstības:

Sausais raugs (tējķ.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Saspiestais raugs (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Milti: ieteicams lietot T55 miltus, ja vien receptēs nav norādīts citādi. Lietojot īpašu miltu veidu maisījumus maizei, smalkmaizītēm vai piena baltmaizei, mīklas daudzums kopā nedrīkst pārsniegt 750 g (milti + ūdens).

Atkarībā no miltu kvalitātes maizes gatavošanas rezultāti arī var atšķirties.

- Uzglabājiet miltus hermētiski noslēgtā traukā, jo milti reaģē uz klimata apstākļu izmaiņām (mitrumu). Pievienojot maizes mīklai auzas, klijas, kviešu dīglus, rudzus vai veselus graudus, tiks iegūta biezāka un mazāk mīksta maize.
- Jo vairāk miltos tiek izmantoti veseli graudi, t.i., ārējo slāni daļēji veido kviešu graudi (T>55), jo mazāk mīkla uzrūgs un maize būs biezāka.
- Pārdošanā ir iespējams arī atrast lietošanai gatavus, maizei paredzētus maisījumus. Attiecībā uz šo maisījumu lietošanu skat. ražotāja ieteikumus.

Bezglutēna milti: ja maizes gatavošanā šā veida milti tiek izmantoti lielos daudzumos, ir ieteicams lietot bezglutēna maizes programmu. Daudzu veidu miltu sastāvā glutēns nav vispār. To starpā pazīstamākie ir griķu milti, rīsu milti (baltie vai pilngraudu), balandu milti, kukurūzas milti, kastaņu milti, prosas milti un sorgo milti.

Lai bezglutēna maizēm mēģinātu izveidot glutēna elastību, ir svarīgi sajaukt vairāku veidu miltus, kurus neizmanto maizes cepšanai, un pievienot sabiezēšanas līdzekļus.

Sabiezēšanas līdzekli bezglutēna maizēm: lai iegūtu atbilstošu konsistenci un mēģinātu imitēt glutēna elastību, maisījumiem var

pievienot nedaudz ksanatāna sveķu un/vai guāra sveķu.

Lietošanai gatavi bezglutēna maisījumi: tie atvieglo bezglutēna maizes gatavošanu, jo to sastāvā ir sabiezinātāji, un to priekšrocība ir, ka glutēna neesamība ir pilnīgi garantēta — turklāt daži no šiem maisījumiem ir arī organiski.

Ar visu zīmolu lietošanai gatavajiem bezglutēna maisījumiem nevar sasniegt vienādus rezultātus.

Cukurs: nelietojiet cukura graudiņus. Cukurs baro raugu, piešķir maizei labu aromātu un uzlabo garozas krāsu.

Sāls: regulē rauga aktivitāti un piešķir maizei aromātu.

Tas nedrīkst nonākt saskarē ar raugu, pirms gatavošanas sākuma. Tas arī uzlabo mīklas struktūru.

Ūdens: sadala un aktivizē raugu. Tas arī samitrina miltu cieti un veicina maizes klaipa veidošanos. Ūdeni var aizstāt, pilnībā vai daļēji, ar pienu vai citiem šķidrumiem. Lietojiet istabas temperatūras šķidrumus, izņemot bezglutēna maizēm, kurām nepieciešams silts ūdens (aptuveni 35°C).

LV

Tauki un ellas: tauki padara maizi mīkstāku. Tā arī uzglabāsies labāk un ilgāk. Ja tauku ir pārāk daudz, palēninās mīklas rūgšanas process. Ja lietojat sviestu, tad sadrupiniet to mazos gabaliņos vai padariet mīkstāku. Nepievienojiet kausētu sviestu. Neļaujiet taukiem nonākt saskarsmē ar raugu, jo tauki var kavēt rauga sadalīšanos.

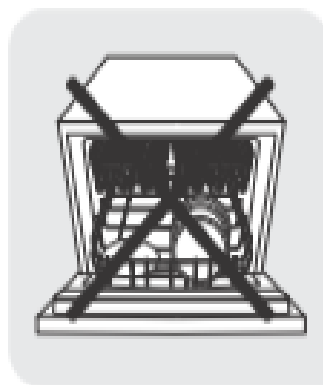
Olas: tās uzlabo maizes krāsu un labi veicina maizes klaipa veidošanās procesu. Ja izmantojat olas, tad attiecīgi samaziniet šķidruma daudzumu. Sasitiet olu un pievienojiet nepieciešamo šķidrumu, līdz tiek iegūts receptē norādītais šķidruma daudzums.

Receptēs ir paredzēts, ka jāizmanto vidēja lieluma 50 g olas. Ja olas ir lielākas, pievienojot nedaudz miltus; ja olas ir mazākas, miltus pievienojot mazliet mazāk.

Piens: pienam ir emulgējoša iedarbība, kas noved pie regulārāku šūnu izveides, piešķirot maizes klaipam pievilcīgāku izskatu. Var izmantot svaigu pienu vai piena pulveri. Izmantojot piena pulveri, pievienojiet ūdeni, kas sākotnēji bija paredzēts pienam: kopējam daudzumam jāatbilst receptē norādītajam daudzumam

Tīrīšana un apkope

- Atslēdziet maizes cepšanas ierīci no elektrības un nogaidiet, līdz tā pilnībā atdziest.
- Nomazgājiet maizes pannu un mīcīšanas lāpstiņu ar karstu ziepjūdeni. Ja mīcīšanas lāpstiņa paliek maizes pannā, izmērcējiet to 5–10 min.
- Notīriet citas daļas ar mitru sūkli. Pilnīgi nožāvējiet tās.
- Nevienu daļu nedrīkst mazgāt automātiskās mazgājamās mašīnās - .
- Nelietojiet nekādus mājāsaimniecības tīrīšanas līdzekļus, abrazīvas salvetes vai spirtu. Lietojiet mīkstu, mitru drānu.
- Nekad neiegremdējiet ierīces korpusu vai vāku.



Problēmu novēršanas ceļvedis recepšu uzlabošanai

Vai netiek sasniegts gaidītais rezultāts? Šī tabula jums palīdzēs.	Maize pārāk uzrūgst 	Maize pēc uzrūgšanas pārāk saplok 	Maize pietiekami neuzrūgst 	Garozā neiegūst pietiekami zeltainu krāsu 	Malas ir brūnas, bet maize nav pilnībā izcepusies 	Virsa un malas ir miltainas 
Cepšanas laikā ir nospiesta poga. 				•		
Pārāk maz miltu.		•				
Pārāk daudz miltu.			•			•
Pārāk maz rauga.			•			
Pārāk daudz rauga.		•		•		
Pārāk maz ūdens.			•			•
Pārāk daudz ūdens.		•			•	
Pārāk maz cukura.			•			
Sliktas kvalitātes milti.			•	•		
Nepareizas sastāvdaļu proporcijas (pārāk daudz).	•					
Ūdens pārāk karsts.		•				
Ūdens pārāk auksts.			•			

Nepareiza programma.

• •

TEHNISKU PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

PROBLĒMAS	Cēloņi - risinājumi
Mīcīšanas lāpstiņa ir pielipusi maizes pannā.	Pirms izņemšanas ļaujiet tai izmirt.
Nospiežot  , nekas nenotiek.	- Ekrānā tiek parādīts un mirgo EO1, ierīce iepīkstas: ierīce ir pārāk karsta. Starp 2 cikliem nogaidiet 1 stundu. - Ekrānā tiek parādīts un mirgo EOO, ierīce iepīkstas: ierīce ir pārāk auksta. Nogaidiet, līdz tā sasniedz istabas temperatūru. - Ekrānā tiek parādīts un mirgo HHH vai EEE, ierīce iepīkstas: disfunkcija. - Sertificētiem darbiniekiem jāveic ierīces remonts. - Ir ieprogrammēts atliktais starts.
Nospiežot  , motors darbojas, taču mīcīšana netiek veikta.	- Nav pareizi ievietota maizes panna. - Nav mīcīšanas lāpstiņas, vai arī tā nav pareizi uzstādīta. Abos iepriekšminētajos gadījumos apstādiniet ierīci manuāli, ilgstoši spiežot pogu . Sāciet gatavošanu pēc receptes vēlreiz no sākuma.
Pēc atliktā starta maize nav pietiekami uzrūgusi, vai arī nekas nenotiek.	- Pēc atliktā starta programmas ieprogrammēšanas nav nospiests . - Raugš ir nonācis saskarē ar sāli un/ vai ūdeni. - Nav mīcīšanas lāpstiņas.
Deguma smaka.	- Atsevišķas sastāvdaļas ir izkritušas no maizes pannas: atslēdziet maizes cepšanas ierīci no elektrības, ļaujiet tai atdzist, pēc tam iztīriet iekšpusi ar mitru drānu un bez tīrīšanas līdzekļiem. - Maisījums ir pārplūdis: tiek lietots daudz sastāvdaļu, īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas

LV