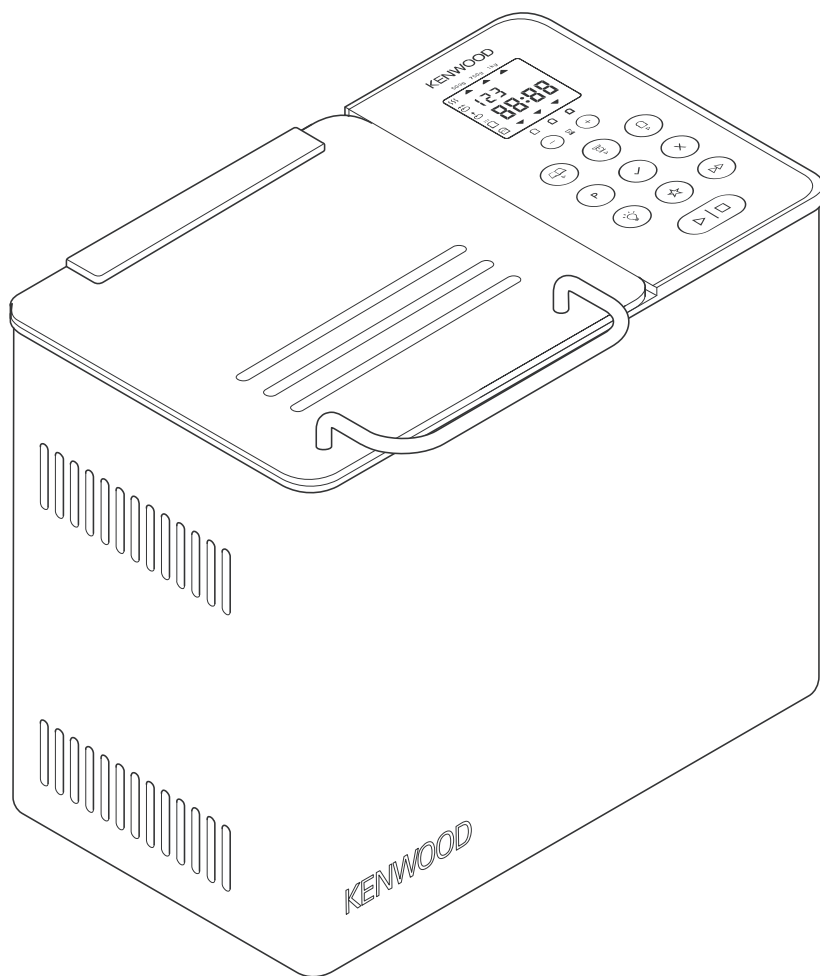
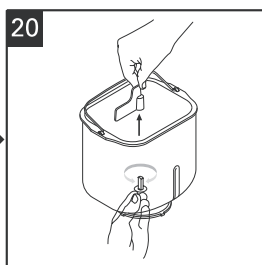
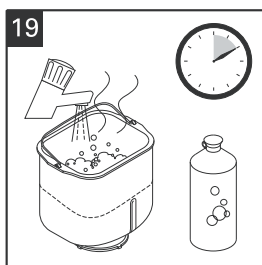
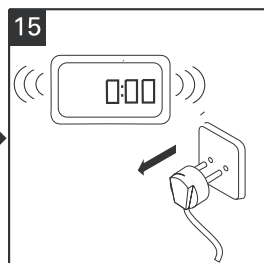
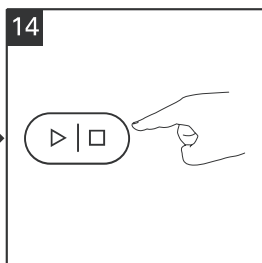
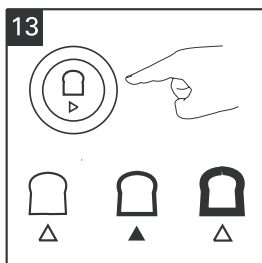
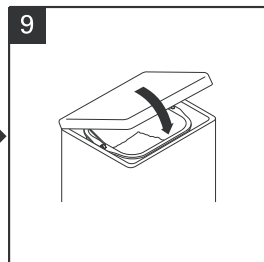
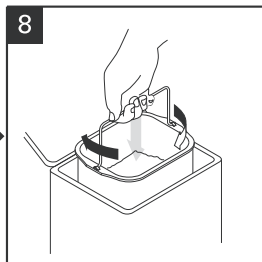
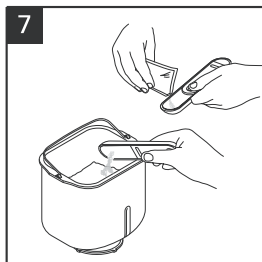
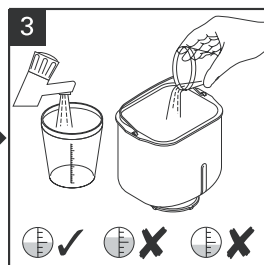
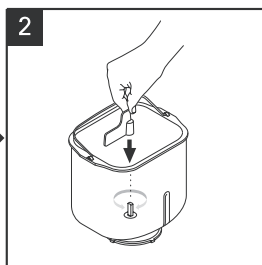
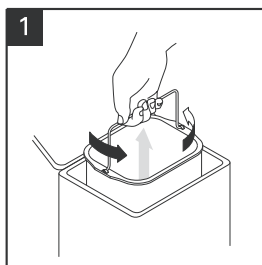


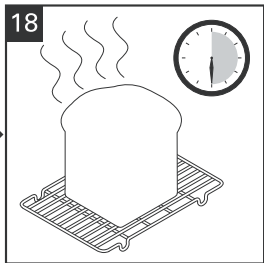
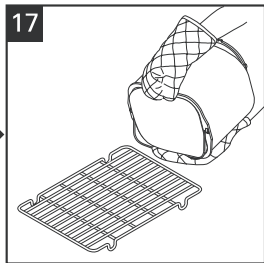
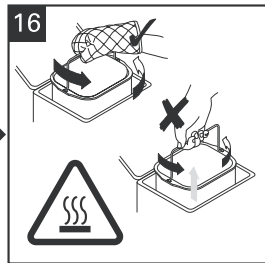
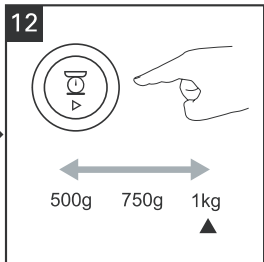
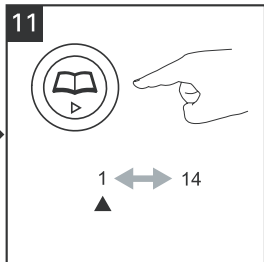
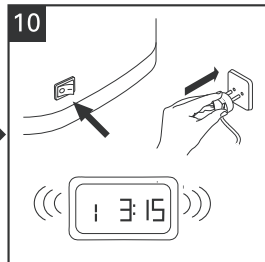
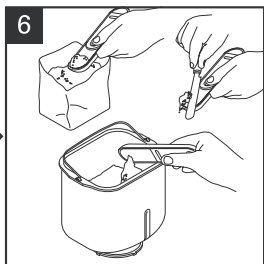
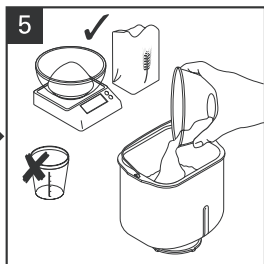
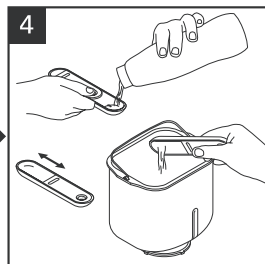
KENWOOD

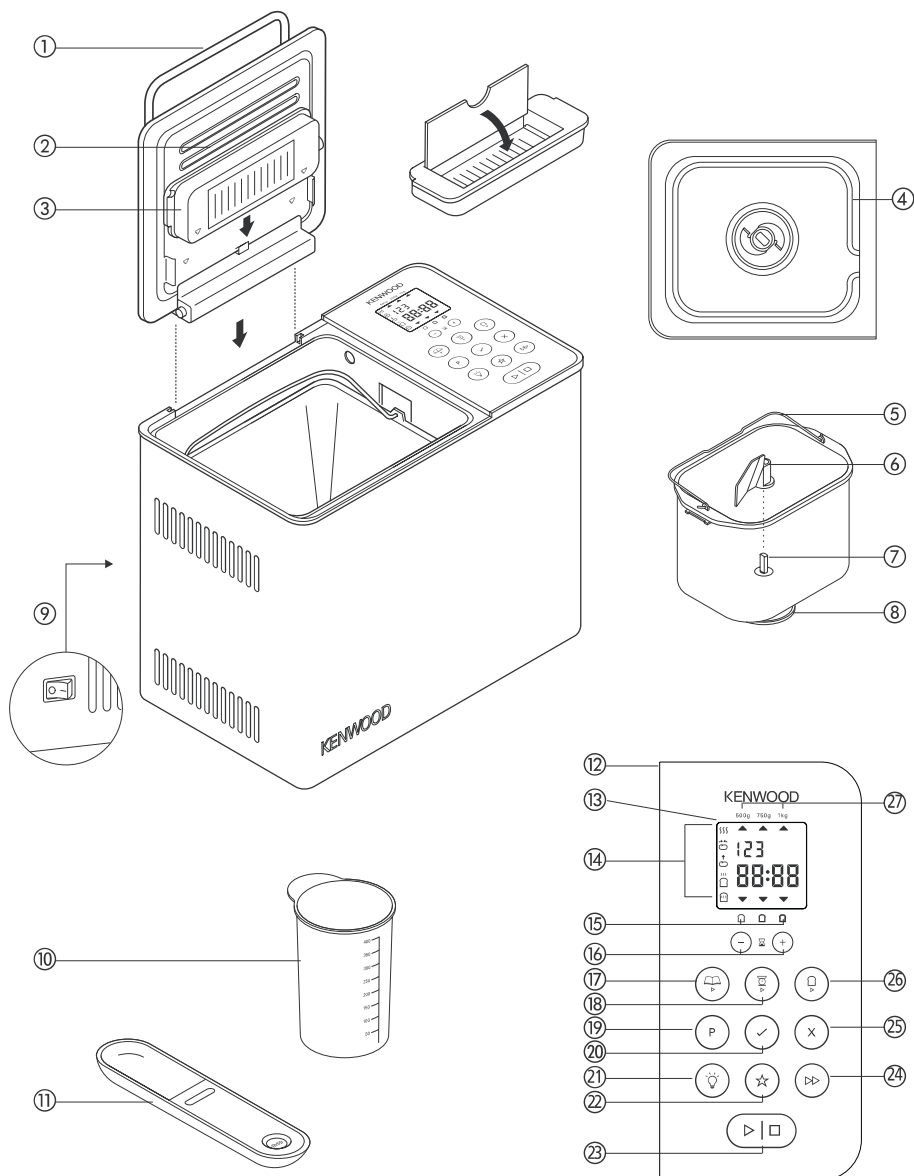
Ātra ▶▶ cepšana



BM450







Pirms Kenwood ierīces izmantošanas

- Rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabāiet to turpmākām uzziņām.
- Noņemiet visus iepakojuma materiālus un uzlīmes.

Drošība

- Nepieskarieties karstām virsmām. Pieejamās virsmas izmantošanas laikā sakarst. Vienmēr izmantojiet speciālos virtuves cimdus, lai izņemtu karsto plīts pannu.
- Lai novērstu izšļakstīšanos krāsns nodalījuma iekšienē, vienmēr izņemiet pannu no ierīces pirms sastāvdaļu pievienošanas. Sastāvdaļas, kas izšļakstās uz karsēšanas elementa, var sākt degt un radīt dūmus.
- Neizmantojiet šo ierīci, ja ir redzamas strāvas vada bojājuma pazīmes vai ja ierīce tikusi nomesta.
- Nemērciet šo ierīci, strāvas vadu vai spraudni ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.
- Pēc izmantošanas, pirms daļu uzlikšanas vai noņemšanas, pirms mazgāšanas vienmēr atvienojiet šo ierīci no elektrības rozetes.
- Nepieļaujiet strāvas vada karāšanos pāri darba virsmas malai vai tā pieskaršanos karstām virsmām, piemēram, gāzes vai elektriskajam deglim.
- Šī ierīce ir jāizmanto uz līdzenas, karstumizturīgas virsmas.
- Nelieciet rokas ierīces cepšanas nodalījumā pēc maizes pannas izņemšanas, jo tas būs ļoti karsts.
- Nepieskarieties maizes cepšanas ierīces iekšējam kustīgajam daļām.
- Nepārsniedziet norādīto maksimālo ietilpību, jo pretējā gadījumā var rasties maizes cepšanas ierīces pārslodze.
- Nenovietojiet maizes cepšanas ierīci tiešos saules staros, tuvu karstām ierīcēm vai caurvējā. Tas var ietekmēt krāsns iekšējo temperatūru, kas var sabojāt pagatavojamo produktu.

- Neizmantojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Nedarbiniet šo ierīci, kad tā ir tukša, jo tas var radīt nopietnus ierīces bojājumus.
- Neizmantojiet ierīces cepšanas nodalījumu nekādu produktu vai priekšmetu glabāšanai.
- Neaizsedziet tvaika izplūdes atveres vākā un nodrošiniet adekvātu ventilāciju ap cepšanas ierīci tās darbības laikā.
- Šo ierīci nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Personas (ieskaitot mazus bērnus) ar īpašām vajadzībām un ierobežotu rīcībspēju vai bez atbilstošām zināšanām un pieredzes drīkst izmantot šo ierīci tikai citas personas uzraudzībā vai pēc attiecīgas apmācības.
- Neļaujiet maziem bērniem lietot vai rotaļāties ar šo ierīci.
- Izmantojiet ierīci tikai tam paredzētajiem nolūkiem mājās apstākļos. Kenwood neuzņemsies atbildību, ja ierīce tikusi pakļauta nepareizai izmantošanai vai ja nav ievērotas šīs lietošanas instrukcijas.

Pirms pieslēgšanas pie maiņstrāvas rozetes

- Pārliedziniet, ka elektrības padeve atbilst uz maizes cepšanas ierīces apakšējās daļas norādītajai.
- Šī ierīce atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai 2004/108/EC par elektromagnētisko saderību un Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 27. oktobra regulai nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

Pirms maizes cepšanas ierīces izmantošanas pirmo reizi

- Nomazgājiet visas daļas (skat. nodaļā par apkopi un tīrīšanu).
- Piestipriniet vāciņu (skat. nodaļā par apkopi un tīrīšanu).
- Vāciņa apakšējā daļā piestipriniet automātisko izkļiedētāju (skat. nodaļā par automātisko izkļiedētāju).

Skaidrojumi

- ① Vāciņa rokturis
- ② Lodziņš
- ③ Automātiskais izkļiedētājs
- ④ Karsēšanas elements
- ⑤ Cepšanas pannas rokturis
- ⑥ Mīcīšanas lāpstiņa
- ⑦ Piedziņas vārpsta
- ⑧ Piedziņas savienojums
- ⑨ Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
- ⑩ Mērišanas trauciņš
- ⑪ Divkārsa mērišanas karote (viena tējkarote un viena ēdamkarote)
- ⑫ Vadības panelis
- ⑬ Displeja lodziņš
- ⑭ Programmas statusa indikators
- ⑮ Garozas krāsas indikators (gaišs, vidējs, tumšs)
- ⑯ Atlikšanas taimera taustiņi
- ⑰ Izvēlnes taustiņš
- ⑱ Klaipa izmēra taustiņš
- ⑲ Programmas taustiņš
- ⑳ Apstiprināšanas taustiņš
- ㉑ Izgaismojums
- ㉒ Iecienītākās programmas taustiņš
- ㉓ Sākšanas/pārtraukšanas taustiņš
- ㉔ Ātras cepšanas taustiņš
- ㉕ Atcelšanas taustiņš
- ㉖ Garozas krāsas taustiņš
- ㉗ Klaipa izmēra indikatori

Kā mērīt sastāvdaļas

(skat. no 3. līdz 7. ilustrācijai)

Lai iegūtu labākus rezultātus, ir ārkārtīgi svarīgi precīzi izmērīt sastāvdaļas.

- Vienmēr izmēriet šķidrās sastāvdaļas caurspīdīgajā mērglāzē ar mērvienību zīmēm. Šķidrumam ir jāsasniedz noteiktā atzīme acu līmenī, ne augstāk, ne zemāk (skat. 3).
- Vienmēr izmantojiet šķidrumus istabas temperatūrā 20°C, ja vien negatavojat maizi, izmantojot ātro 1 stundas ciklu. Skat. pamācībās, kas norādītas receptšu nodaļā.
- Vienmēr izmantojiet komplektācijā iekļauto mērkaroti, lai izmēritu nelielu daudzumu sauso vai šķidro sastāvdaļu. Izmantojiet bidni, lai izvēlētos starp norādītajām mērvienībām – ½ tējkarotes, 1 tējkarote, ½ ēdamkarotes un 1 ēdamkarote. Piepildiet karoti līdz malām bez kaudzes (skat. 6).

⑨ Ieslēgšanas/izslēgšanas (on/off) slēdzis

Šai Kenwood maizes cepšanas ierīcei ir ON/OFF (ieslēgšana/izslēgšana) slēdzis, un tā nedarbosies, kamēr nav piespiests "ieslēgšana" (on) slēdzis.

- Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes un piespiediet ON/OFF (ieslēgšana/izslēgšana) slēdzi ⑨, kas ir maizes cepšanas ierīces aizmugurējā daļā – atskanēs skaņas signāls un displeja lodziņā parādīsies 1 (3:15).
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet maizes cepšanas ierīci un atvienojiet to no maiņstrāvas rozetes.

⑭ Programmas statusa indikators

Programmas statusa indikators atrodas displeja lodziņā, un zemāk norādītajā veidā indikatora bulta norādīs uz maizes cepšanas ierīces darbības cikla stadiju.

Pre-heat 𐀀 - iepriekš uzsildīšanas funkcijas darbojas tikai whole wheat (30 minūtes), whole wheat rapid (5 minūtes) un gluten free (8 minūtes) režīma sākumā, lai sastāvdaļas uzsildītu pirms pirmās mīcīšanas stadijas sākuma.

Šajā laikā nedarbojas mīcīšanas lāpstiņa.

Knead 𐀁 - mīkla ir pirmajā vai otrajā mīcīšanas ciklā vai tiek mīcīta starp uzrūgšanas cikliem. Otrā mīcīšanas cikla pēdējo 20 minūšu laikā iestatījumā (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) un (13) skaņas signāls brīdina par nepieciešamību manuāli pievienot papildu sastāvdaļas.

Rise 𐀂 - mīkla ir pirmajā, otrajā vai trešajā uzrūgšanas ciklā.

Bake 𐀃 - klaips ir pēdējā cepšanas stadijā.

Keep Warm 𐀄 - cepšanas cikla beigās maizes cepšanas ierīce automātiski pārslēdzas Keep Warm režīmā.

Šajā režīmā ierīce paliks vienu stundu vai līdz ierīces izslēgšanās brīdim atkarībā no tā, kas notiek agrāk. **Nemiet vērā:**

karsēšanas elements tiks ieslēgts un izslēgts, un izgaismosies ar pārtraukumiem Keep Warm ciklā.

Maizes cepšanas ierīces

izmantošana (skatiet ilustrācijas)

1. Izņemiet maizes cepšanas pannu, turot to aiz roktura un pagriežot to pret cepšanas nodalījumu.
2. Piestipriniet mīcīšanas lāpstiņu.
3. Ielejiet ūdeni maizes cepšanas pannā.
4. - 7. Receptē norādītajā secībā pievienojiet maizes cepšanas pannā pārējās sastāvdaļas.
Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir pareizi nosvērtas, lai iegūtu maksimāli labu rezultātu.
8. Maizes cepšanas pannu ievietojiet cepšanas nodalījumā, novietojot to leņķī pret ierīces aizmugurējo daļu.
Tad fiksējiet pannu, to pagriežot uz priekšpusi.
9. Nolaidiet rokturi un aizveriet vāciņu.
10. Ieslēdziet maizes cepšanas ierīci pie maiņstrāvas rozetes un ieslēdziet to – atskanēs skaņas signāls, un sākotnējais iestatījums būs 1 (3:15).
11. Piespiediet MENU taustiņu ⑰, līdz ir izvēlēta nepieciešamā programma.
Maizes cepšanas ierīces sākotnējie iestatījumi ir 1 kg un vidēja garozas krāsa. Ņemiet vērā – ja izmantosiet “RAPID BAKE” ②₄, vienkārtši piespiediet taustiņu, un programma sāks automātiski darboties.
12. Izvēlieties klaipa izmēru, piespiežot LOAF SIZE taustiņu ⑱, līdz indikators pārvietojas uz nepieciešamo klaipa izmēru.
13. Izvēlieties garozas krāsu, piespiežot CRUST taustiņu ②₆, līdz indikators pārvietojas līdz nepieciešamajai garozas krāsai (gaiša, vidēja vai tumša).
14. Piespiediet START/STOP taustiņu ②₃.
Lai pārtrauktu vai atceltu programmu, piespiediet un 2 – 3 sekundes turiet piespiestu START/STOP taustiņu ②₃.
15. Cepšanas cikla beigās atvienojiet maizes cepšanas ierīci no maiņstrāvas rozetes.
16. Izņemiet maizes cepšanas pannu, turot aiz roktura un pagriežot pannu pret cepšanas kameras aizmugurējo daļu.
Vienmēr lietojiet cimdus, jo pannas rokturis būs karsts, un nepieskarieties automātiskajam izklienētājam vāciņa apakšējā daļā, kas arī būs karsts.
17. Pēc tam nolieciet uz stieplu režģa, lai atdzesētu.
18. Pirms sagriešanas šķēlēs ļaujiet maizei atdzist vismaz 30 minūtes, lai nozustu tvaiks. Karstu maizi būs grūti sagriezt.

19. Tūlīt pēc lietošanas iztīriet maizes cepšanas pannu un notīriet mīcīšanas lāpstiņu (skatiet nodaļā par apkopi un tīrīšanu).

②₁ Apgaismojums ②₅

- LIGHT taustiņu var piespiest jebkurā brīdī, lai displeja lodziņā redzētu programmas statusu vai pārbaudītu miklas stāvokli kamerā.
- Kameras apgaismojums automātiski izslēgsies pēc 60 sekundēm.
- Ja apgaismojuma lampiņā izdeg, vēršieties kompānijā KENWOOD vai pie autorizētā KENWOOD pārstāvja, lai to nomainītu (skatiet nodaļā par apkopi un klientu tehnisko aprūpi).

③ Automātiskais izklienētājs

Maizes cepšanas ierīce BM450 ir aprīkota ar automātisko izklienētāju, lai mīcīšanas laikā papildu sastāvdaļas tieši pievienotu mīklā. Izklienētājs nodrošina sastāvdaļu savlaicīgu un vienmērīgu pievienošanu.

Automātiskā izklienētāja uzstādīšana un izmantošana

1. Piestipriniet izklienētāju ③ pie vāciņa, saskaņojot bultiņas ②₇.
- Izklienētājs nefiksēsies tam paredzētajā vietā, ja tas nebūs uzstādīts pareizā pozīcijā.
- Maizes cepšanas ierīci var izmantot bez automātiskā izklienētāja, ja tas ir nepieciešams, taču joprojām skanēs brīdinājuma signāls par sastāvdaļu manuālu pievienošanu.
2. Piepildiet izklienētāju ar nepieciešamajām sastāvdaļām.
3. Automātiskais izklienētājs darbojas pēc apmēram 15 – 20 minūtēm pēc mīcīšanas sākuma, un skan arī skaņas signāls, ja nepieciešams manuāli pievienot sastāvdaļas.

Noderīgi padomi

- Dažas sastāvdaļas nevar ievietot automātiskajā izklienētājā. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet turpmāk minētos ieteikumus.
- Nepārslodojiet izklienētāju – pievienojiet sastāvdaļas receptēs norādītajā daudzumā.
 - Izklienētājam jābūt tīram un sausam, lai sastāvdaļas nesalīptu.
 - Sastāvdaļas sagrieziet lielās daļās vai apkaisiet ar miltiem, lai tās nepielīptu pie izklienētāja un nokļūtu mīklā.

Automātiskā izkliedētāja lietošanas tabula

Sastāvdaļas	Var izmantot ar automātisko izkliedētāju	Komentāri
Žāvēti augļi, piemēram, bezkauliņu rozīnes, rozīnes ar kauliņiem, ķirši cukurā	Jā	Sagrieziet lielos gabaliņos un pārāk nesasmalciniet. Nelietojiet sirupā vai alkoholā mērcētus augļus. Viegli apkaisiet ar miltiem, lai augļi nepieliptu. Pārāk mazi gabaliņi var pielipt pie izkliedētāja un nenokļūt mīklā.
Rieksti	Jā	Sagrieziet lielos gabaliņos – pārāk nesasmalciniet.
Lielas sēklas, piemēram, saulespuķu un ķirbju sēklas	Jā	
Mazas sēklas, piemēram, magoņu un sezama sēklas	Nē	Pārāk mazas sēklas var izkrist pa atverēm ap izkliedētāja durtiņām. Tās vēlams pievienot ar rokām vai kopā ar citām sastāvdaļām.
Garšaugi – svaigi un žāvēti	Nē	Pārāk mazi gabaliņi var izkrist no izkliedētāja. Garšaugi ir ļoti viegli un var neiznākt no izkliedētāja. Tos vēlams pievienot ar rokām vai kopā ar citām sastāvdaļām.
Augļi/dārzeņi eļļā/tomāti/olīvas	Nē	Eļļa var izraisīt sastāvdaļu pielipšanu pie izkliedētāja. Var izmantot izkliedētājā pēc to rūpīgas izžāvēšanas.
Sastāvdaļas ar lielu ūdens saturu, piemēram, svaigi augļi	Nē	Var pielipt pie izkliedētāja.
Siers	Nē	Var izkust izkliedētājā. Pievienojiet to tieši pannā kopā ar citām sastāvdaļām.
Šokolāde/šokolādes skaidiņas	Nē	Var izkust izkliedētājā. Pievienojiet to ar rokām, kad atskan brīdinājuma signāls.

Maizes un mīklas pagatavošanas programmas									
Programma		Kopējais programmas darbības laiks Vidēja garozas krāsa			Brīdinājuma signāls sastāvdaļu pievienošanai/Vidēja garozas krāsa			Keep Warm ✱✱	
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1 basic	Baltmaizes vai rupjmaizes pagatavošanas receptes	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60	
2 white rapid	Baltmaizes pagatavošanas ciklu samazina par apmēram 25 minūtēm	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60	
3 wholewheat	Plingraudu vai rupja maluma miltu receptes: 30 minūšu iepriekšsildīšana	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60	
4 wholewheat rapid	Izmantošanai ar "Granary flour" un ātrākai baltmaizes klaipa pagatavošanai. Nav piemērots 100% rupja maluma miltu klaipiem, 5 minūšu iepriekšsildīšana	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60	
5 french	Izcep ar krakšķīgāku garozu, un piemērots klaipu ar mazu tauku un cukura saturu pagatavošanai	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60	
6 sweet	Maizes receptēm ar lielu cukura daudzumu	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60	
7 quick bread	Maize no mīklas bez rauga – 1 kg maisījums		2:08			-		22	
8 cake	Kūkas – 500 g maisījums		1:22			-		22	
9 gluten free	Paredzēts, lai pagatavotu maizi no līpekļi nesaturošas mīklas vai jaukta sastāva maizi, kas nesatur līpekli. Maksimāli 500 g miltu, 8 minūšu iepriekšsildīšana.	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60	
10 dough	Lai pagatavotu mīklu tālākai veidošanai ar rokām un cepšanai parastā krāsnī		1:30			1:14		-	
11 Artisan dough	Garais mīklas pagatavošanas cikls, lai pagatavotu tradicionālās maizes mīklu.		5:15			4:39		-	
12 jam	Dzēnu pagatavošanai		1:25			-		20	
13 pizza dough	Pīcas mīklas receptes		1:30			1:14		-	
14 bake	Tikai cepšanas funkcija. Var arī izmantot, lai uzsilētu vai grauздētu jau izceptus un atdzēsētus klaipus. Izmantojiet taimera taustiņus, lai mainītu nepieciešamo laiku.		0:10 - 1:30			-		60	
rapid bake taustiņš	Ātrāk nekā stundas laikā sagatavo maizes klaipus. Klaipiem ir nepieciešams silts ūdens, papildu raugs un mazāk sāls.		0:58			-		60	

✱ Bridinājuma signāls atskanēs pirms otrā mīcīšanas cikla beigām, lai pievienotu sastāvdaļas, ja to darīt teikts receptē.
 ✱✱ Maizes cepšanas ierīce automātiski pārslēgsies keep warm (saglabāšanas siltumā) cepšanas cikla beigās. Šis režīms būs aktivizēts līdz vienai stundai vai līdz ierīces izslēgšanai atkarībā no tā, kas notiks ātrāk.

16) Atlikšanas taimeris ⌚

Atlikšanas taimeris ļauj atlikt maizes pagatavošanas procesu līdz pat 15 stundām. Atlikto sāksanu nevar lietot ar "RAPID BAKE" programmu vai programmām (7) līdz (13). SVARĪGI: izmantojot šo atliktās sāksanas funkciju, nelietojiet sastāvdaļas, kas ātri bojājas istabas vai augstākā temperatūrā, piemēram, pienu, olas, sieru, jogurtu u.c.

Lai izmantotu DELAY TIMER, vienkārši ievietojiet sastāvdaļas maizes cepšanas pannā un nostipriniet pannu ierīcē.

- Piespiediet MENU taustiņu , lai izvēlētos nepieciešamo programmu – atainojas programmas cikla laiks.
- Izvēlieties nepieciešamo garozas krāsu un klaipa izmēru.
- Tad izvēlieties atlikšanas taimerī.
- Piespiediet (+) TIMER taustiņu un turpiniet to piespiest, līdz atainojas nepieciešamais laiks. Ja pārsniedzat nepieciešamo laiku, piespiediet (-) TIMER taustiņu, lai pārietu atpakaļ. Taimera taustiņa piespiešana maina laika iestatījumu ar 10 minūšu soli. Nav nepieciešams aprēķināt starpību starp izvēlēto iestatījuma laiku un kopējām stundām, jo ierīce automātiski iekļaus izvēlēto cikla laiku.

Piemērs. Nepieciešams, lai klaips būtu gatavs plkst. 7.00. Ja maizes cepšanas ierīce ir sagatavota ar nepieciešamajām receptes sastāvdaļām plkst. 22.00 iepriekšējā vakarā, atlikšanas taimerim iestatāmais kopējais aiks ir 9 stundas.

- Piespiediet MENU taustiņu, lai izvēlētos programmu, piemēram, 1, un izmantojiet (+) taimera taustiņu, lai pārbidītu laiku ar 10 minūšu soli, lai atainotos "9:00". Ja pārsniedzat "9:00", vienkārši piespiediet taimera taustiņu (-), līdz atkal atainojas "9:00".



3:15

- Piespiediet START/STOP taustiņu, un mirgos kols (:). Taimeris sāks skaitīšanu atpakaļgaitā.



09:00

- Ja pieļauta kļūda vai vēlaties mainīt iestatīto laiku, piespiediet START/STOP taustiņu, līdz nozūd ekrāna rādījumi. Pēc tam var atkārtoti iestatīt laiku.



09:00

22 Iecienītākā programma ☆

Iecienītākā programmas funkcija ļauj izveidot un saglabāt atmiņā līdz 5 iecienītākajām programmām.

Lai izveidotu/mainītu programmu

1. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes un ieslēdziet to.
2. Piespiediet FAVOURITE taustiņu, lai izvēlētos maināmo programmu – no P1 līdz P5.
3. Piespiediet (P) PROGRAM taustiņu, lai sāktu programmas mainīšanu.
4. Izmantojiet DELAY TIMER (-) un (+), lai mainītu katram posmam nepieciešamo laiku.
5. Piespiediet CONFIRM taustiņu, lai saglabātu izmaiņas un pārvietotu uz programmas nākamo posmu.
6. Atkārtojiet 3. - 5. darbību, līdz visi posmi ir ieprogrammēti, kā nepieciešams. Programmas statusa indikators parāda, kāds programmas posms ir sasniegts.

7. Pēc tam kad CONFIRM taustiņu piespiežat pēdējo reizi pēc "Keep warm" posma, atskanēs skaņas signāls un programma būs automātiski saglabāta atmiņā.
8. Ja vēlaties pāriet uz iepriekšējo posmu, piespiediet CANCEL taustiņu, lai nomainītu laika iestatījumu.

Iecienītākās programmas izmantošana

1. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes un ieslēdziet to.
2. Piespiediet FAVOURITE taustiņu, lai izvēlētos nepieciešamo programmu – no P1 līdz P5.
3. Piespiediet START/STOP taustiņu vai izvēlieties atlikšanas taimera funkciju.

P1 – P5 Iecienītāko programmu posmi			
Posms		Sākotnējais iestatījums	Pieejamās minimālās un maksimālās laika izmaiņas
1	Pre-Heat ⏏	0 min.	0 – 60 min.
2	Knead 1 ⏏	3 min.	0 – 10 min.
3	Knead 2 ⏏	22 min.	0 – 30 min.
4	Rise 1 ⏏	20 min.	20 – 60 min.
5	Knead 3 ⏏	15 sek.	Nevar mainīt Mīcīšana nenotiks, ja Rise 2 ir iestatīts uz 0.
6	Rise 2 ⏏	30 min.	0 – 2 st.
7	Knead 4 ⏏	15 sek.	Nevar mainīt Mīcīšana nenotiks, ja Rise 3 ir iestatīts uz 0.
8	Rise 3 ⏏	50 min.	0 – 2 st.
9	Baking ⏏	60 min.	0 – 1 st.30 min.
10	Keep Warm ⏏	60 min.	0 – 60 min.

Aizsardzība pret barošanas izslēgšanos

Šai maizes cepšanas ierīcei ir 8 minūšu aizsardzība pret barošanas izslēgšanos, ja ierīce darbināšanas laikā tiek nejauši atvienota no maiņstrāvas rozetes. Ierīce turpinās programmas izpildi, ja uzreiz to atkal pievienosiet pie maiņstrāvas rozetes.

Apkope un tīrīšana

- Pirms tīrīšanas atvienojiet maizes cepšanas ierīci no maiņstrāvas rozetes, lai tā atdzistu.
- Nemērciet ūdenī maizes cepšanas ierīces korpusu un maizes cepšanas pannas ārējo pamatni.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvas švammes vai metāla materiālus.
- Izmantojiet mīkstu, mitru drāniņu, lai notīrītu maizes cepšanas ierīces ārējo korpusu un iekšējās virsmas, ja tas ir nepieciešams.

Cepšanas panna

- Nemazgājiet pannu trauku mazgājamā mašīnā.
- Notīriet maizes cepšanas pannu un mīcītāja lāpstiņu **uzreiz** pēc katras izmantošanas reizes, nedaudz ielejot pannā siltu ziepjūdeni. Atstājiet to pannā aptuveni 5 – 10 minūtes, lai atmirkst. Lai izņemtu mīcītāja lāpstiņu, pagriežiet pulksteņa rādītāju kustības virzienā un noceliet. Pabeidziet tīrīšanu ar mīkstu drāniņu, noskalojiet ziepjūdeni un noslaukiet pannu sausu.

Ja mīcītāja lāpstiņu nevar izņemt pēc 10 minūtēm, turiet vārpstu no pannas apakšējās daļas un griežiet uz priekšu un atpakaļ, līdz mīcītāja lāpstiņu var noņemt.

Stikla vāciņš

- Noceliet stikla vāciņu un nomazgājiet to ar siltu ziepjūdeni.
- Nemazgājiet vāciņu trauku mazgājamā mašīnā.
- Pirms vāciņa piestiprināšanas pie maizes cepšanas ierīces pārļiecinieties, ka tas ir pilnīgi sauss.

Automātiskais izkledētājs

- Noņemiet automātisko izkledētāju no vāciņa un nomazgājiet to siltā ziepjūdenī un, ja nepieciešams, notīriet to ar mīkstu birstīti. Automātiskajam izkledētājam jābūt pilnīgi sausam, kad to piestiprināt pie vāciņa.

Receptes (sastāvdaļas pievienojiet cepšanas pannā receptēs norādītajā secībā)

Parasta baltmaize

1. programma

Sastāvdaļas	500g	750g	1kg
Ūdens	245 ml	300 ml	380 ml
Augu eļļa	1 ēdamkarote	11/2 ēdamkarotes	11/2 ēdamkarotes
Nebalināti baltie maizes milti	350 g	450 g	600 g
Vājpiena pulveris	1 ēdamkarote	4 tējkarotes	5 tējkarotes
Sāls	1 tējkarote	11/2 tējkarotes	11/2 tējkarotes
Cukurs	2 tējkarotes	1 ēdamkarote	4 tējkarotes
Viegli sajaucams sausais raugs	1 tējkarote	11/2 tējkarotes	2 tējkarotes

Tējkarote = 5 ml tējkarote

Ēdamkarote = 15 ml ēdamkarote

“Brioche” maize (izmantojiet garozas gaišas iestatījumu)

6. programma

Sastāvdaļas	500g	750g	1kg
Piens	130 ml	200 ml	280 ml
Olas	1	2	2
Izkausēts sviests	80 g	120 g	150 g
Nebalināti baltie maizes milti	350 g	500 g	600 g
Sāls	1 tējkarote	11/2 tējkarotes	11/2 tējkarotes
Cukurs	30 g	60 g	80 g
Viegli sajaucams sausais raugs	1 tējkarote	2 tējkarotes	21/2 tējkarotes

Rupja maluma miltu maize

3. programma

Sastāvdaļas	750g	1kg
Olas	1, kā arī vienas olas dzeltenums	2
Ūdens	Skatiet 1. piebildē	Skatiet 1. piebildē
Citronu sula	1 ēdamkarote	1 ēdamkarote
Medus	2 ēdamkarotes	2 ēdamkarotes
Rupja maluma maizes milti	450 g	540 g
Nebalināti baltie maizes milti	50 g	60 g
Sāls	2 tējkarotes	2 tējkarotes
Viegli sajaucams sausais raugs	1 tējkarote	11/2 tējkarotes

1. Ielieciet olu/olas mētraukā un pievienojiet pietiekamu daudzumu ūdens, lai šķidruma tilpums sasniegtu tabulā norādīto.

Klaipa izmērs	750g	1kg
Šķidruma tilpums līdz	310 ml	380 ml

2. Ielejiet šķidrumu maizes cepšanas pannā kopā ar medu un citronu sulu.

Ātri pagatavojama baltmaize

Rapid bake taustiņš

Sastāvdaļas	1 kg
Silts ūdens (32 – 35oC)	350 ml
Augu eļļa	1 ēdamkarote
Nebalināti baltie maizes milti	600 g
Vājpiena pulveris	2 ēdamkarotes
Sāls	1 tējkarote
Cukurs	4 tējkarotes
Vieglī sajaucams sausais raugs	4 tējkarotes

1. Piespiediet RAPID BAKE taustiņu, un programma sāks darboties automātiski.

Bulciņas

10. programma

Sastāvdaļas	1 kg
Ūdens	240 ml
Olas	1
Nebalināti baltie maizes milti	450 g
Sāls	1 tējkarote
Cukurs	2 tējkarotes
Sviests	25 g
Vieglī sajaucams sausais raugs	1 1/2 tējkarotes
Pārklājumam	
Olas dzeltenums, sakults ar 15 ml (1 ēdamkarote) ūdens	1
Sezama un magoņu sēklas, pēc izvēles	

1. Cikla beigās izņemiet mīklu un novietojiet to uz nedaudz ar miltiem pārkaisītas virsmas. Viegli nokratiet miltus, sadaliet mīklu 12 vienādās daļās un veidojiet ar rokām.
2. Pēc veidošanas atstājiet kādu brīdi mīklu, lai tā uzrūgst līdz galam, tad cepiet parastajā krāsnī.

Sastāvdaļas

Maizes galvenā sastāvdaļa ir milti, tādēļ labas kvalitātes klaipa izcepšanai izšķiroša nozīme ir pareizu miltu izvēlei.

Kviešu milti

No kviešu miltiem ir iespējams izcept vislabākos maizes klaipus. Kvieši sastāv no ārējām sēnalām, ko bieži sauc par klijām, un no iekšējās sēkļiņas, kas satur kviešu dīgļus un endospermu. Endospermas proteīns, sajaukts ar ūdeni, veido lipekli. Lipeklis izstiepjas kā gumija, un rauga fermentācijas laikā izdalītās gāzes tiek aizturētas, liekot mīklai celties.

Augstākās kvalitātes kviešu milti

Šiem miltiem ārējās klijas un kviešu dīgļi ir atdalīti, tādējādi pāri paliek endosperma, kas tiek samalta augstākās kvalitātes kviešu miltos. Ir būtiski izmantot stiprus augstākās kvalitātes miltus vai kviešu miltus, jo tiem ir visaugstākais proteīna līmenis, kas ir nepieciešams lipekļa izstrādei. Nelietojiet vienkāršus augstākās kvalitātes miltus vai miltus ar cepamo pulveri, lai šajā maizes cepšanas ierīcē iegūtu raudzētu maizi, jo tiks iegūti zemākas kvalitātes klaipi. Pieejami vairāku veidu augstākās kvalitātes milti, lai iegūtu labākus rezultātus, izmantojiet kvalitatīvus un, vēlams, nebalinātus miltus.

Rupja maluma milti

Rupja maluma milti satur klijas un kviešu dīgļus, kas miltiem piešķir rieksu garšu un rada rupjākas tekstūras maizi. Arī šajā gadījumā nepieciešams izmantot stiprus rupja maluma vai rudzu miltus. No 100% rupja maluma miltiem iegūtie klaipi būs blīvāki nekā baltmaizes klaipi. Miltos esošās klijas traucē lipekļa izdalīšanai, tādēļ rupja maluma milta mīkla uzrūgst lēnāk. Izmantojiet speciālās rupja maluma milta programmas, lai maizei dotu laiku uzrūgt. Lai iegūtu vieglākus klaipus, nomainiet rupja maluma milta daļu ar kviešu miltiem. Ir iespējams ātri iegūt rupja maluma milta maizes klaipu, izmantojot rupjā maluma milta ātro iestatījumu.

Stipri brūni milti

Tos var izmantot kombinācijā ar augstākās kvalitātes kviešu miltiem vai atsevišķi. Tie satur apmēram 80-90% kviešu dīgļu, tādējādi ļaujot iegūt vieglāku klaipu, kuram joprojām ir pilnvērtīga garša. Mēģiniet

izmantot šos miltus “basic white” ciklā, nomainot 50% no stipriem augstākās kvalitātes miltiem ar stipriem brūniem miltiem. Iespējams, būs nepieciešams papildus pievienot mazliet šķidruma.

“Granary flour” milti

Augstākās kvalitātes milta, rupja maluma milta un rudzu milta sajaukums ar samaltiem kviešu graudiem, kas piešķir tekstūru un garšu. Izmantojiet atsevišķi vai kombinācijā ar stipriem augstākās kvalitātes miltiem.

Citu veidu milti

Citus miltus, piemēram, rudzu miltus, var izmantot kopā ar augstākās kvalitātes miltiem un rupja maluma miltiem, lai izceptu tradicionālu maizi, piemēram, pumpērniķi vai rudzu maizi. Pat neliela daudzuma pievienošana piešķir īpašu piegaršu. Nelietojiet to atsevišķi, jo tādējādi tiks iegūta lipīga mīkla, no kuras izcepsies blīvs, smags klaips. Citas labības, piemēram, prosa, mieži, griķi, kukurūzas milti un auzu milti ir ar zemu proteīna saturu un tādējādi neizstrādā pietiekami daudz lipekļa, lai va-rētu iegūt tradicionālās maizes klaipu. Šos miltus var sekmīgi izmantot mazos daudzumos. Mēģiniet nomainīt 10-20% no augstākās kvalitātes miltiem ar jebkuru no šīm alternatīvām.

Sāls

Nedaudz sāls ir būtiska sastāvdaļa maizes pagatavošanā mīklas rūgšanai un garšas iegūšanai. Izmantojiet smalko galda sāli vai jūras sāli, nelietojiet rupjā maluma sāli, to vislabāk uzkaisīt uz bulciņām, ko veido ar rokām, lai piešķirtu kraukšķīgo tekstūru. Vēlams nelietot aizvietotājus ar pazeminātu sāls saturu, jo to vairums nesatur nātriju.

- Sāls nostiprina lipekļa struktūru un padara mīklu elastīgāku.
- Sāls kavē rauga rūgšanu, lai novērstu mīklas pārmērīgu pacelšanos un sabrukšanu.
- Pārmērīgs sāls daudzums neļaus mīklai pietiekami uzrūgt.

Saldinātāji

Izmantojiet balto vai brūno cukuru, medu, iesala ekstraktu, zelta sirupu, kļavu sirupu, melasi vai sirupu.

- Cukurs un šķidrie saldinātāji palīdz veidot maizes krāsu, piešķirot garozai zeltainu nokrāsu.

- Cukurs piesaista mitrumu, tādējādi uzlabojot uzglabāšanu.
- Cukurs nodrošina barības vielas raugam, un kaut gan tas nav izšķiroši, jo sausā rauga mūsdienu tipi spēj baroties no miltos atrodamajiem dabīgajiem cukuriem un cietes, tas aktivizēs rauga vairošanos.
- Saldajām maizēm ir mērens cukura līmenis. Papildu saldumu piešķir augļi vai glazūra. Šīm maizēm izmantojiet saldās maizes ciklu.
- Ja cukuru aizvieto ar šķidru saldinātāju, tad būs nepieciešams mazliet samazināt receptē norādīto šķidruma daudzumu.

Tauki un eļļas

Nedaudz tauku vai eļļas bieži pievieno mīklai, lai maizes mīkstums kļūtu maigāks un tā ilgāk uzglabātos svaiga. Lietojiet sviestu, margarīnu vai pat speķi līdz 25 g vai 22 ml augu eļļas. Kad receptē ir norādīts lielāks daudzums, tādējādi garša ir jūtamāka, vislabākos rezultātus dos sviests.

- Sviesta vietā var izmantot olīveļļu vai saulespuķu eļļu, tad attiecīgi noregulējiet šķidruma saturu daudzumam virs 15 ml (3 tējkarotes). Saulespuķu eļļa ir laba alternatīva, ja uzmanība ir jāpievērš holesterīna līmenim.
- Nelietojiet pavalgu ar zemu tauku līmeni, jo tajos ir līdz 40% ūdens, tādējādi tam nav sviestam atbilstošu īpašību.

Šķidrums

Daži šķidrumi ir būtiski; parasti tiek lietots ūdens vai piens. Ūdens ļauj iegūt kraukšķīgāku mīkstumu, salīdzinot ar pienu. Ūdens tiek bieži kombinēts ar vājpiena pulveri. Tas ir būtiski, ja izmantojat atlikšanas funkciju, jo svaiga piena kvalitāte pazemināsies. Vairumam programmu var izmantot krāna ūdeni, taču ātram vienas stundas ciklam ir nepieciešams silts ūdens.

- Ļoti aukstā laikā nomēriet ūdens daudzumu un pirms lietošanas atstājiet to istabas temperatūrā 30 minūtes. Ja lietojat pienu no ledusskapja, rīkojieties tieši tāpat.
- Paniņas, jogurtu, skābo krējumu un saldus sierus, piemēram, *ricotta*, *cottage* un *fromage frais* var izmantot kā šķidrā satura daļu, lai iegūtu mītrāku, maigāku mīkstumu. Paniņas piešķir patīkamu,

ieskābu piegaršu, kāda jūtama lauku maizē un skābajā mīklā.

- Olas var pievienot mīklas bagātināšanai, maizes krāsas uzlabošanai, struktūras un stabilitātes piešķiršanai līpeklim uzrūgšanas laikā. Ja lietojat olas, atbilstoši samaziniet šķidruma daudzumu. Ievietojiet mērtraukā olu un uzlejiet tai šķidrumu līdz receptē paredzētajam pareizajam līmenim.

Raugi

Raugi ir pieejams svaigs un izžāvēts.

Visas receptes šajā grāmatā ir pārbaudītas, izmantojot viegli sajaucamu, ātras darbības sauso raugu, kuru nav nepieciešams vispirms izšķīdināt ūdenī. Tas tiek ievietots mīklas iedobē, lai saglabātos sauss un būtu nošķirts no šķidruma, līdz sākas sajaucšana.

- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet sauso raugu. Nav ieteicams lietot svaigo raugu, jo tas mēdz dot atšķirīgākus rezultātus, salīdzinot ar sauso raugu. Nelietojiet svaigu raugu ar atlikšanas taimerī.

Ja vēlaties izmantot svaigu raugu, ņemiet vērā turpmāk norādīto:

6 g svaiga rauga = 1 tējkarote sausa rauga
Sajauciet svaigo raugu ar 1 tējkaroti cukura un 2 ēdamkarotēm silta ūdens.

Atstājiet 5 minūtes, līdz kļūst putojošs.

Pēc tam pannā pievienojiet pārējās sastāvdaļas. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, var būt nepieciešams mainīt rauga daudzumu.

- Izmantojiet receptēs norādīto daudzumu: ja ir pārāk daudz rauga, mīkla uzrūgs par daudz un pāries pāri maizes cepšanas pannas malām.
- Tiklīdz rauga paciņa ir atvērta, to nepieciešams izmantot 48 stundu laikā, ja ražotājs nav norādījis savādāk. Pēc izmantošanas kārtīgi aiztaisiet rauga trauku un uzglabājiet ledusskapī līdz nākamajai izmantošanas reizei.
- Sauso raugu izmantojiet pirms tā derīguma termiņa notecēšanai, jo tā kvalitāte samazinās laika gaitā.
- Varat atrast arī maizes cepšanas ierīcēm speciāli ražotu sauso raugu. Tas arī dos labus rezultātus, kaut gan var būt nepieciešams pamainīt ieteiktos apjomus.

Savu receptšu pielāgošana

Pēc tam kad cepšanai izmantojāt dažas komplektācijā iekļautās receptes, varat pielāgot savas iecienītākās receptes, kurām iepriekš sajaukšana un samīcīšana tikusi veikta ar rokām. Sāciet, izvēloties vienu no šajā bukletā minētajām receptēm, kas ir līdzīgas Jūsu receptēm, un izmantojiet to par norādi.

Izlasiet turpmāk minētās vadlīnijas un esiet gatavi veikt izmaiņas darbības gaitā.

- Pārliecinieties, ka maizes cepšanas ierīce izmantojat pareizu sastāvdaļu daudzumu. Nepārsniedziet ieteikto maksimālo daudzumu. Ja tas ir nepieciešams, samaziniet receptē norādīto daudzumu, lai atbilstu maizes cepšanas ierīces receptēs norādītajam.
- Vienmēr cepšanas pannā vispirms ielejiet šķidrumu. Nošķiriet raugu no šķidruma, to pievienojot pēc miltiem.
- Nomainiet svaigo raugu ar viegli sajaucamu sauso raugu. Piebilde: 6 g svaiga rauga = 1 tējkarote (5 ml) žāvēta rauga.
- Ja lietojat taimera atlikšanas iestatījumu, svaiga piena vietā lietojiet vājpiena pulveri un ūdeni.
- Ja Jūsu parastajā receptē tiek izmantota ola, pievienojiet olu kā daļu no šķidruma kopējā apjoma mērījuma.
- Turiet raugu pannā nošķirtu no pārējām sastāvdaļām, līdz sākas sajaukšana.
- Sajaukšanas dažu pirmo minūšu laikā pārbaudiet miklas konsistenci. Maizes cepšanas ierīcēm ir nepieciešama mazliet mikstāka mikla, tādēļ var būt nepieciešams pievienot papildu šķidrumu. Miklai ir jābūt pietiekami mitrai, lai pakāpeniski atietu atpakaļ.

Maizes izņemšana, sagriešana šķēlēs un glabāšana

- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, tiklīdz maizes klaips ir izņemts, izņemiet to no ierīces un nekavējoties izslēdziet cepšanas pannu, kaut gan maizes cepšanas ierīce uzturēs to siltu vēl apmēram stundu, ja neesat tuvumā.
- Ar virtuves cimdiumiem izņemiet cepšanas pannu no ierīces, pat ja ierīce ir “keep warm” (saglabāt siltu) ciklā. Apgrieziet pannu uz leju un pakratiet to vairākas reizes, lai izņemtu izcepto maizi. Ja maizi ir grūti izņemt, mēģiniet viegli pasīst cepšanas pannas stūri pret koka plati vai pagrieziet vārpstas pamatni zem cepšanas pannas.
- Mīcītāja lāpstiņai ir jāpaliek cepšanas pannā, kad maize tiek izņemta, tomēr reizēm tā var palikt maizes klaipā. Šādā gadījumā izņemiet to pirms klaipa sagriešanas ar karstumizturīgu plastmasas rīku. Nelietojiet metāla rīku, jo tas var saskrāpēt pannas pārklājumu, kas novērs maizes pielipšanu.
- Ļaujiet maizes klaipam atdzist vismaz 30 minūtes uz stieplu groza, lai nozustu tvaiks. Karstu maizi ir grūti sagriezt.

Glabāšana

Mājās izceptajā maizē nav pievienoti konservanti, tādēļ to nepieciešams apēst 2-3 dienu laikā pēc izcepšanas. Ja maizi nelietosiet tūlīt pēc izcepšanas, ietiniet to folijā vai ievietojiet plastmasas maisiņā un aizdariet to.

- Kraukšķīgās franču maizītes uzglabājot kļūst mikstākas, tādēļ tās līdz sagriešanai labāk atstāt neapklātas.
- Ja maizi vēlaties glabāt vairākas dienas, ielieciet to ledusskapī. Pirms ielikšanas ledusskapī maizi sagrieziet, lai viegli varētu paņemt nepieciešamo daudzumu.

Vispārīgas norādes un padomi

Maizes cepšanas rezultāti ir atkarīgi no dažādiem faktoriem, piemēram, sastāvdaļu kvalitāte, mērījumu precizitāte, temperatūra un mitrums. Zemāk minēti dažādi noderīgi padomi.

Maizes cepšanas ierīce nav hermētiska, un to ietekmēs temperatūra. Ļoti karstā dienā vai ja ierīci izmanto karstā virtuvē, maize, visticamāk, uzrūgs vairāk nekā aukstā vietā. Optimālā istabas temperatūra ir no 20°C līdz 24°C.

- Ļoti aukstā laikā ļaujiet krāna ūdenim pirms lietošanas sasilt apmēram 30 minūtes istabas temperatūrā. Analogiski rīkojieties ar sastāvdaļām, kuras izņemat no ledusskapja.
- Visas sastāvdaļas lietojiet istabas temperatūrā, ja receptē nav norādīts savādāk, piemēram, ātram vienas stundas ciklam būs nepieciešams uzsildīt šķidrumu.
- Sastāvdaļas pannā ievietojiet receptē norādītajā secībā. Raugam jābūt sausam un nošķirtam no šķidrumiem, kurus ielejāt pannā, līdz sākas sajaukšana.
- Precīza mērīšana var būt visizšķirošākais faktors labas kvalitātes klaipa izcepšanai. Parasti problēmas rodas no nepareizas daudzuma mērīšanas vai kādas sastāvdaļas nepievienošanas. Izmantojiet metriskās vai britu mērvienības, nevis abas vienlaikus. Lietojiet komplektācijā iekļauto mērtauku un mērkaroti.
- Vienmēr lietojiet svaigas sastāvdaļas, kurām nav beidzies derīguma termiņš. Sastāvdaļām, kas ātri bojājas, piemēram, pienam, sieram, dārzeņiem un svaigiem augļiem, īpaši siltā vietā, var pazemināties kvalitāte. Tie jālieto tikai tām maizēm, kuras pagatavo uzreiz.
- Nepievienojiet pārāk daudz tauku, jo tas rada barjeru starp raugu un miltiem, palēninot uzrūgšanu, tāpēc veidojas smags un kompakts klaips.
- Sviestu un citus taukus sadaliet mazos gabalos, pirms tos pievienojat cepšanas pannā.

- Ja vēlaties maizi ar augļu piegaršu, nomainiet ūdens daļu ar augļu sulu, piemēram, apelsīnu, ābolu vai ananasu sulu.
- Kā šķidruma daļu var pievienot dārzeņu novārījumu. Ūdens no vārītiem kartupeļiem satur cieti, kas ir papildu barības vielu avots raugam un palīdz iegūt labi uzrūgušu, maigāku klaipu, kas ilgāk glabājas svaigs.
- Garšai var pievienot arī rīvētus dārzeņus, piemēram, burkānus, cukīni vai vārītu kartupeļu biezeni. Būs nepieciešams samazināt receptē paredzēto šķidruma daudzumu, jo šie pārtikas produkti satur ūdeni. Sāciet ar mazāku ūdens daudzumu un pārbaudiet mīklu, kad tā sāk sajaukties, tad veiciet nepieciešamās izmaiņas.
- Nepārsniedziet receptēs norādītos daudzumus, jo tas var bojāt maizes cepšanas ierīci.
- Ja mīkla ļoti neuzrūgst, mēģiniet krāna ūdeni nomainīt ar pudelē iepildītu vai vārītu atdzesētu ūdeni. Stipri hlorēts vai fluorēts, kā arī ciets krāna ūdens var ietekmēt rūgšanu.
- Pēc nepārtrauktas mīcīšanas apmēram 5 minūtēm ir vērts pārbaudīt mīklu. Elastīgu gumijas lāpstiņu turiet ierīces tuvumā, lai varētu pakasīt pannas malas, ja dažas sastāvdaļas pielīp pie stūriem. Pārbaudiet arī, vai mīklai ir pareiza konsistence. Ja mīkla ir drupana vai ierīce darbojas ar pārslodzi, pievienojiet mazliet ūdens. Ja mīkla pielīp pie pannas malām un neveido bumbas formu, mazliet pievienojiet miltus.
- Uzrūgšanas vai cepšanas cikla laikā neatveriet vāciņu, jo klaips var saplakt.

Padomi lietošanā

Turpmāk aprakstītas tipiskas problēmas, kas varētu rasties, cepot maizi šajā ierīcē. Izskatiet visu problēmu aprakstus, to iespējamās cēloņus un risinājumus, lai nodrošinātu sekmīgu maizes pagatavošanu.

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
KLAIPA IZMĒRS UN FORMA		
1. Maize pietiekami neuzrūgst.	- Pilngraudu maizes klaips uzrūgs mazāk nekā baltmaizes klaips, jo pilngraudu milti satur mazāk līpekli veidojoša proteīna. - Nav pietiekami daudz šķidruma. - Nav pievienots cukurs vai tas pievienots par maz. - Izmantoti nepareiza tipa milti. - Izmantots nepareiza tipa raugs. - Pievienots par maz rauga vai pievienotais raugs ir vecs. - Izvēlēts maizes ātrās pagatavošanas režīms. - Raugs un cukurs nonācis savstarpējā kontaktā pirms mīcīšanas cikla.	- Normāla situācija, nav nepieciešams risinājums. - Pievienojiet vēl 15 ml/3 tējkarotes šķidruma. - Pievienojiet sastāvdaļas, kā tas norādīts receptē. - Iespējams, ka izmantojāt parastus baltus miltus, nevis stiprus maizes miltus ar augstāku līpekļa saturu. - Nelietojiet universālos miltus. - Lai iegūtu labākus rezultātus, izmantojiet tikai ātras darbības viegli sajaukamu raugu. - Izmantojiet tikai ieteicamo daudzumu un pirms lietošanas pārbaudiet derīguma termiņu uz iepakojuma. - Šis cikls rada mazākus klaipus. Tas ir normāli. - Pārlecieties, ka tie paliek atsevišķi pēc ievietošanas maizes cepšanas pannā.
2. Plakani klaipi, nav uzrūguši.	- Nav pievienots raugs. - Raugs ir pārāk vecs. - Šķidrums ir pārāk karsts. - Pievienots pārāk daudz sāls. - Ja izmantojāt taimerī, raugs kļuva mitrs pirms mīcīšanas procedūras sākšanas.	- Pievienojiet sastāvdaļas, kā norādīts receptē. - Pārbaudiet derīguma termiņu. - Izmantojiet šķidrumu pareizā temperatūrā konkrētajam maizes cepšanas režīmam. - Izmantojiet ieteikto daudzumu. - Novietojiet sausās sastāvdaļas pannas stūros un vidū izveidojiet iedobīti sausajās sastāvdaļās, kur ievietot raugu, lai to pasargātu no šķidrumiem.
3. Klaipa augšdaļa pārāk uzrūgusi – sānei līdzīga forma.	- Pārāk daudz rauga. - Pārāk daudz cukura. - Pārāk daudz miltu. - Par maz sāls. - Silts, mitrs laiks.	- Samaziniet rauga daudzumu par 1/4 tējkaroti. - Samaziniet cukura daudzumu par 1 tējkaroti. - Samaziniet miltu daudzumu par 6 līdz 9 tējkarotēm. - Izmantojiet receptē ieteikto sāls daudzumu. - Samaziniet šķidruma daudzumu par 15 ml/3 tējkarotēm un rauga daudzumu par 1/4 tējkaroti.
4. Klaips augšā un sānos ielplacis.	- Pārāk daudz šķidruma. - Pārāk daudz rauga. - Iespējams, liels mitrums un silts laiks izraisīja ātru miklas uzrūgšanu.	- Samaziniet šķidruma daudzumu par 15 ml/3 tējkarotēm nākamajā reizē vai pievienojiet mazliet miltu. - Izmantojiet receptē ieteikto daudzumu vai nākamreiz izmantojiet ātrāku ciklu. - Atdziestējiet ūdeni vai pievienojiet pienu no ledusskapja.
5. Grumbuļaina un nelīdzena klaipa virsma.	- Pārāk maz šķidruma. - Pārāk daudz miltu. - Klaipa virsma var nebūt nevainojamas formas, bet tas neietekmē maizes brīnišķīgo garšu.	- Palieliniet šķidruma daudzumu par 15 ml/3 tējkarotēm. - Precīzi izmēriet miltu daudzumu. - Pārlecieties, ka mīkla ir radīta vislabākajos iespējamajos apstākļos.

Padomi lietošanā (turpinājums)

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
KLAIPA IZMĒRS UN FORMA		
6. Klaips izjūk cepšanas laikā.	- Ierīce novietota caurvējā vai tikusi pakļauta triecieniem vai vibrācijai miklas rūgšanas laikā. - Pārsniegta maizes cepšanas pannas pieļaujamā ietilpība. - Nav pievienots pietiekami daudz sāls vai sāls nav lietots vispār (sāls palīdz novērst miklas pārmērīgu uzrūgšanu). - Pārāk daudz rauga. - Silts, mitrs laiks.	- Pārvietojiet maizes cepšanas ierīci. - Neizmantojiet vairāk sastāvdaļu, nekā ieteikts liela klaipa (maks. 1 kg) pagatavošanai. - Izmantojiet receptē ieteikto sāls daudzumu. - Rūpīgi izmēriet nepieciešamo rauga daudzumu. - Samaziniet šķidruma daudzumu par 15 ml/3 tējkarotēm un samaziniet rauga daudzumu par 1/4 tējkaroti.
7. Klaipi nav vienmērīgi un vienā galā ir mazāki.	Mikla ir pārāk sausa, un tā nepaceļas pannā vienmērīgi.	Palieliniet šķidruma daudzumu par 15 ml/3 tējkarotēm.
MAIZES TEKSTŪRA		
8. Smaga, blīva tekstūra.	- Pārāk daudz miltu. - Nepietiekami daudz rauga. - Nepietiekami daudz cukura.	- Izmēriet precīzi. - Izmēriet pareizu ieteicamā rauga daudzumu. - Izmēriet precīzi.
9. Vaļēja, raupja tekstūra ar caurumiem.	- Nav sāls. - Pārāk daudz rauga. - Pārāk daudz šķidruma.	- Pievienojiet sastāvdaļas, kā norādīts receptē. - Izmēriet pareizu ieteicamā rauga daudzumu. - Samaziniet šķidruma daudzumu par 15 ml/3 tējkarotēm.
10. Klaipa vidus ir jēls, nepietiekami izcepts.	- Pārāk daudz šķidruma. - Pagatavošanas laikā tika pārtraukta elektroenerģijas padeve. - Sastāvdaļas pievienotas pārāk daudz, un ierīce nespēja tās pareizi apstrādāt.	- Samaziniet šķidruma daudzumu par 15 ml/3 tējkarotēm. - Ja darbināšanas laikā barošanas padeve tiek pārtraukta ilgāk nekā 8 minūtes, būs nepieciešams izņemt no pannas neizcepto mīklu un sākt vēlreiz ar svaigām sastāvdaļām. - Samaziniet sastāvdaļu daudzumu līdz maksimālajam pieļaujamajam.
11. Maizi ir grūti sagriezt, tā ir ļoti salīpusi.	- Maize griezta, kamēr tā ir pārāk karsta. - Netiek lietots pareizs nazis.	- Pirms sagriešanas ļaujiet maizei atdzist uz statīva vismaz 30 minūtes, lai nozustu tvaiks. - Izmantojiet labu maizes griešanas nazi.
GAROZAS KRĀSA UN BIEZUMS		
12. Garoza ir tumša/pārāk bieza.	Tiek izmantots DARK garozas krāsas iestatījums.	Nākamo reizi izmantojiet vidēju iestatījumu.
13. Maizes klaips ir apdedzis.	Maizes cepšanas ierīce darbojas ar kļūmēm.	Skatiet nodaļā "Apkope un klientu tehniskā aprūpe".
14. Garoza ir pārāk gaiša.	- Maize ir cepta nepietiekami ilgi. - Recepte neparedz pievienot piena pulveri vai svaigu pienu.	- Cepiet ilgāk. - Lai sekmētu brūnas krāsas parādīšanos, pievienojiet 15 ml/3 tējkarotes vājpiena pulvera vai nomainiet 50% ūdens ar pienu.

Padomi lietošanā (turpinājums)

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒĻONIS	RISINĀJUMS
PANNAS PROBLĒMAS		
15. Nevar izņemt mīcīšanas lāpstiņu.	Cepšanas pannā nepieciešams pievienot ūdeni un ļaut lāpstiņai atmirt, pirms to var izņemt.	Pēc izmantošanas izpildiet instrukcijas par tīrīšanu. Pēc samērcēšanas lāpstiņu var būt nepieciešams mazliet pakustināt, lai tā kļūtu vaļīgāka.
16. Maize pielip pie pannas/to ir grūti nokratīt.	Tas var notikt pēc ilgstošas lietošanas.	- Viegli ieziediet cepšanas pannas iekšpusi ar augu eļļu. - Skatiet nodaļā "Apkope un klientu tehniskā aprūpe".
MAŠĪNAS MEHĀNISMS		
17. Maizes cepšanas ierīce nedarbojas/ nekustās mīcīšanas lāpstiņa.	- Maizes cepšanas ierīce nav ieslēgta. - Panna nav pareizi novietota. - Izvēlēts atlikšanas taimeris.	- Pārļiecinieties, ka ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis ⑨ ir ON (ieslēgšana) pozīcijā. - Pārļiecinieties, ka panna ir fiksēta savā vietā. - Maizes cepšanas ierīce nesāks darboties, kamēr atpakaļskaitīšana nav sasniegusi programmas sākas laiku.
18. Sastāvdaļas nav sajauktas.	- Maizes cepšanas ierīce nav ieslēgta. - Mīcītāja lāpstiņa nav ievietota pannā.	- Pēc vadības paneļa programmēšanas piespiediet sāksanas taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. - Pirms sastāvdaļu pievienošanas vienmēr pārļiecinieties, ka mīcīšanas lāpstiņa ir novietota uz vārpstas pannas apakšējā daļā.
19. Darbību laikā jūtama deguma smaka.	- Sastāvdaļas izšļakstītas krāsns iekšienē. - Panna ir caura. - Pārsniegta cepšanas pannas ietilpība.	- Uzmanieties, lai neizšļakstītu sastāvdaļas, kad tās pievienojat pannā. Sastāvdaļas var degt uz karsēšanas elementa un radīt dūmus. - Skatiet nodaļā "Apkope un klientu tehniskā aprūpe". - Lietojiet tikai tik daudz sastāvdaļu, cik noteikts receptē, un vienmēr pareizi izmēriet sastāvdaļu daudzumu.
20. Ierīce nejauši atvienota no mainstrāvas rozetes vai lietošanas laikā pārtraukta barošanas padeve. Kā maizi izcept līdz galam?	- Ja ierīce ir mīcīšanas ciklā, tad izņemiet sastāvdaļas un sāciet procedūru no jauna. - Ja ierīce ir miklas raudzēšanas ciklā, izņemiet miklu no maizes cepšanas pannas, noformējiet to un novietojiet ar taukvielām ieziestā skārda maizes formā 23 x 12,5 cm, uzlieciet vāku un ļaujiet miklai uzrūgt līdz divreiz lielākam apmēram. Tad izmantojiet tikai cepšanas iestatījumu 13 vai cepiet iepriekš uzkarstētā parastā cepeškrāsnī 200°C temperatūrā pie gāzes režīma 6 30 – 35 minūtes vai līdz brīdim, kad maize iegūst zeltaini brūnu nokrāsu. - Ja ierīce ir cepšanas ciklā, izmantojiet tikai cepšanas iestatījumu 13 vai cepiet iepriekš uzkarstētā parastā cepeškrāsnī 200°C temperatūrā pie gāzes režīma 6, un noņemiet augšējo režģi. Rūpīgi izņemiet pannu no ierīces un novietojiet to cepeškrāsnī uz apakšējā režģa. Cepiet, līdz maize iegūst zeltaini brūnu nokrāsu.	
21. E:01 parādās displejā, un nevar ieslēgt ierīci.	Cepeškrāsns nodalījums ir pārāk karsts.	Atvienojiet ierīci no mainstrāvas rozetes un ļaujiet tai atdzist 30 minūtes.
22. H:HH un E:EE parādās displejā, un ierīce nedarbojas.	Maizes cepšanas ierīcei ir radušās darbības kļūmes. Temperatūras sensora kļūda.	Skatiet nodaļā "Apkope un klientu tehniskā aprūpe".

Apkope un klientu tehniskā aprūpe

- Ja vads vai citas ierīces daļas ir bojātas, drošības nolūkos ierīce ir jānogādā Kenwood autorizētā servisa centrā. Ierīces vai tās daļu remontu var veikt Kenwood autorizētā servisa centrā, kas atrodas Rīgā, Dārzaugļu ielā 1-201; tālrunis 67790720



SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR PAREIZU ATBRĪVOŠANOS NO PRODUKTA SASKAŅĀ AR EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES DIREKTĪVU 2002/96/EC.

Ierīces kalpošanas laika beigās to nedrīkst izmest sadzīves atkritumos.

Ierīce jānodod speciālā atkritumu atsevišķas savākšanas punktā vai uzņēmumam, kas nodrošina šādu pakalpojumu.

Sadzīves ierīču atsevišķa utilizācija ļaus novērst iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas var rasties no nepareizas utilizācijas, un palīdzēs atgūt materiālus, kas ietilpst ierīču sastāvā, tādējādi ievērojami ietaupot enerģiju un resursus. Lai atgādinātu par sadzīves ierīču atsevišķas utilizācijas nepieciešamību, uz šīs ierīces ir marķējums, uz kura atainota nosvītrotā atkritumu tvertne.

