

# the Custom Loaf™



BBM800

LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

**Sage**® by heston  
blumenthal®



## Saturs

- 2 “Sage” prioritāte ir drošība
- 6 Sastāvdaļas
- 9 Funkcijas
- 15 Jūsu “Sage” izstrādājuma izvēles iestatījumi
- 15 Funkcijas PAUSE (pauze) izmantošana
- 16 Pogas DELAY START (atliktais starts) izmantošana
- 17 Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana
- 18 Iestatījuma CUSTOM (izvēles režīms) izmantošana
- 19 Padomi veiksmīgākai maizes cepšanai
- 21 Svarīgākās sastāvdaļas
- 24 Apkope un tīrīšana
- 26 Problēmu novēršana
- 32 Iestatījumu parametri
- 36 Iestatījumu raksturojums
- 42 Cikla fāžu raksturojums
- 44 Iespējamie pārveidojumi attiecībā uz katru iestatījumu
- 46 Izvēles recepšu tabulas

## “SAGE” PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

Mēs, Sage® by Heston Blumenthal®, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

## SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

### PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Pirms maizes krāsniņas izmantošanas pirmo reizi noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes un atbrīvojieties no tām drošā veidā.

- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, noņemiet aizsargpārsegu no ierīces kontaktdakšas un atbrīvojieties no tā.
- Eksploatācijas laikā nenovietojiet maizes krāsniņu tuvu letes vai galda malai. Pārbaudiet, vai virsma ir līdzena, tīra, sausa un uz tās nav miltu vai citu vielu. Vibrācija, kas rodas mīklas mīcīšanas ciklu laikā, var izkustināt ierīci.
- Nenovietojiet šo ierīci uz karsta gāzes vai elektriskā degļa, tā tuvumā vai vietā, kur ierīce varētu pieskarties karstai plītij. Novietojiet ierīci vismaz 10 cm attālumā no sienām. Tas ļaus novērst iespējamu izbalošānu izstarotā karstuma rezultātā.
- Vienmēr lietojiet maizes krāsniņu uz stabilas un karstumizturīgas virsmas. Nelietojiet ierīci uz virsmas, kas pārklāta ar audumu, kā arī aizkaru vai citu viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā.
- Neizmantojiet maizes krāsniņu uz izlietnes notecēšanās virsmas.
- Pirms pieslēgšanas elektrības kontaktligzdai un ierīces ieslēgšanas vienmēr pārliecinieties, vai maizes krāsniņa ir pareizi samontēta. Ievērojiet šeit sniegtās instrukcijas.
- Maizes krāsniņu nav paredzēts lietot, izmantojot ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīcei darbojoties vāks un ārējās virsmas var uzkarst.
- Kad ierīce darbojas, aizsniedzamo virsmu temperatūra var būt augsta.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Pirms jebkuru detaļu tīrīšanas ļaujiet maizes krāsniņai atdzist.
- Cepšanas laikā tvaika atveres ir ļoti karstas. Nenovietojiet uz vāka nekādus priekšmetus.
- Maizes krāsniņas eksploatācijas laikā nenosedziet gaisa ventilācijas atveres.
- Izņemot karstu maizes paplāti un maizi vai džemu no paplātes, izmantojiet virtuves cimodus.

- Esiet piesardzīgi, lejoj džemu no maizes paplātes, jo tas ir ārkārtīgi karsts.
- Neievietojiet nekādas sastāvdaļas tieši cepšanas kamerā. Sastāvdaļas lieciet tikai maizes paplātē.
- Nelejiet nekādus šķidrumus augļu un riekstu tvertnē.
- Nelieciet pirkstus un rokas maizes krāsniņā, kad tā darbojas. Izvairieties no saskares ar kustīgajām daļām.
- Ja maizes krāsniņa netiek lietota, un pirms tīrīšanas, pārlicinieties, vai tā ir izslēgta un atvienota no elektrotīkla.
- Neiegremdējiet maizes paplāti ūdenī. Tas var traucēt piedziņas vārpstas brīvai kustībai. Mazgājiet tikai maizes paplātes iekšpusi.
- Neatstājiet vāku atvērtu ilglaicīgi.
- Pirms griešanas šķēlēs vienmēr pārlicinieties, vai mīklas mīcīšanas lāpstiņa ir izņemta no izcepta klaipa pamatnes.
- Uzturiet tīru ierīces iekšpusi un ārpusi. Ievērojiet šajā pamācībā sniegtās tīrīšanas instrukcijas.

## SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības kabeli.
- Lai izvairītos no strāvas trieciena, neiegremdējiet elektrības kabeli, kontaktdakšu vai ierīci ūdenī.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personām bez pieredzes un zināšanām, izņemot, ja tās uzrauga vai tām sniedz norādījumus attiecībā uz ierīces drošu lietošanu persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.
- Bērni jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka tie nerotaļājas ar ierīci.
- Iesakām regulāri pārbaudīt ierīci. Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Atgrieziet ierīci tuvākajā pilnvarotajā “Sage” servisa centrā, lai veiktu tas pārbaudi un/vai remontu.

- Jebkura apkope, izņemot tīrīšanu, jāveic pilnvarotā “Sage” servisa centrā.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet ierīci braucošā transportlīdzeklī vai uz laivas. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Lai nodrošinātu papildu drošību elektroierīču izmantošanas laikā, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības ierīci (drošības slēdzi). Elektrotīkla ķēdē, kurai pieslēgta ierīce, iesakām uzstādīt drošības slēdzi, kura nominālā jauda nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.

## UZMANĪBU!

Ierīcei darbojoties, vāks un ārējās virsmas var uzkarst. Kad ierīce darbojas, aizsniedzamo virsmu temperatūra var būt augsta.

## BRĪDINĀJUMS

Cepšanas laikā tvaika atveres ir ļoti karstas.



Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu.

**TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ**  
**SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU**

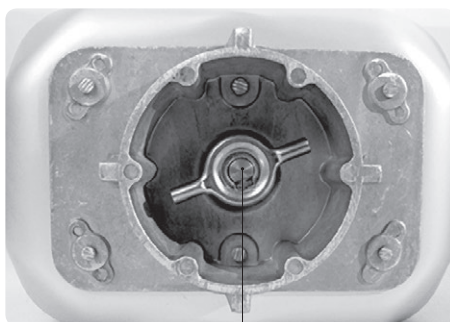


## Sastāvdaļas



A

B



D

C



E

H

F

G


I

H

- A. Nepiedegoša maizes paplāte ar rokturi
- B. Piedziņas vārpsta (maizes paplātes iekšienē)
- C. Savienojuma elements (maizes paplātes apakšpusē)
- D. Nerūsējošā tērauda korpuss  
Iekšpusē (cepšanas kamerā) atrodas sildelements un piedziņas mehānisms

- E. Automātiskā augļu un riekstu tvertne
- F. Skata logs
- G. Noņemams vāks
- H. Ventilācijas restes
- I. Receptu turētājs un vada uzglabāšanas vieta



- J. Poga WEIGHT | TEMP (svars/temperatūra)  
Nospiediet, lai noklusējuma metrisko temperatūru un svaru (°C un kg) pārveidotu par britu vienībām (°F un mārciņas).
- K. Poga BEEPER (skaņas signāls)  
Nospiediet , lai apklusinātu skaņas signālu.
- L. Poga LIGHT (gaisma)  
Nospiediet un turiet nospiestu, lai izgaismotu cepšanas kameras iekšpusi.
- M. LCD ekrāns ar fona apgaismojumu
- N. Poga DELAY START (atliktais starts)  
Nospiediet, lai atlasītu, kad vēlaties, lai klaips būtu gatavs un maizes krāsniņa noteiktā laikā automātiski ieslēgtos.
- O. Poga MODIFY (pārveidot)  
Nospiediet, lai pārveidotu iepriekšējās uzsildīšanas, mīklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma uzturēšanas fāzes noklusējuma temperatūru un laiku.
- P. Poga CANCEL (atcelt)  
- Nospiediet pirms cikla aktivizēšanas, lai atgrieztos galvenajā izvēlnē.  
- Pēc tam, kad cikls ir aktivizēts, nospiediet un turiet nospiestu, lai atceltu ciklu.
- Q. Poga START | PAUSE (sākt/pauze)  
- Nospiediet, lai aktivizētu ciklu  
- Nospiediet un turiet nospiestu, lai uz laiku apturētu ciklu.  
LCD ekrānā tiks attēlots mirgojošs uzraksts "PAUSE" (pauze), līdz poga tiks nospiesta vēlreiz, lai atsāktu ciklu.
- R. Poga SELECT (atlasīt)  
(pagrieziet, lai rītinātu; nospiediet, lai atlasītu)  
- Ritiniet caur 14 iestatījumiem, 3 garozas krāsām un 4 klaipa izmēriem.  
- Izmantojiet kopā ar pogu MODIFY (pārveidot), lai mainītu iepriekšējās uzsildīšanas, mīklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma uzturēšanas fāzes noklusējuma temperatūru un laiku.



Salocīts stāvoklis



Vertikāls stāvoklis

S

T



### S. Salokāma lāpstiņa

Izmantošanai ar mīklas iestatījumiem.

Vienmēr nodrošiniet, lai salokāmā lāpstiņa 1. mīcīšanas fāzes laikā atrastos vertikālā stāvoklī.

Salokāmā lāpstiņa automātiski saliksies salocītā stāvoklī, bet pēc tam atgriezīsies vertikālā stāvoklī konkrētos laikos 2. mīcīšanas fāzes, rūgšanas fāzes un mīklas sišanas fāzes laikā. Salokāmā lāpstiņa automātiski salocīsies pirms cepšanas fāzes, lai līdz minimumam samazinātu caurumu izceptā klaipa pamatnē.



### PADOMI

Lai arī salokāmā lāpstiņa pirms cepšanas fāzes sākuma automātiski salocīsies, lai līdz minimumam samazinātu caurumu izceptā klaipa pamatnē, jūs varat pilnībā izņemt lāpstiņu, lai padarītu caurumu vēl mazāku.

### T. Nofiksēta lāpstiņa

Izmantošanai ar džema iestatījumu.



### PIEZĪME

Piedegumdrošā maizes paplāte un salokāmā lāpstiņa ir patērējamas daļas. Ierobežots garantijas laiks.





## Funkcijas

### IESĀCĒJA ROKASGRĀMATA MAIZES CEPŠANĀ

- Pirms maizes krāsniņas lietošanas pirmo reizi noņemiet visus iepakojuma materiālus, tostarp displeja paneļa plēvi, un reklāmas uzlīmes un atbrīvojieties no tām drošā veidā. Pārliecinieties, vai elektrības kabelis ir atvienots no kontaktligzdas.
- Nerūsējošā tērauda korpusa ārpusi noslaukiet ar mīkstu, mitru lupatiņu. Rūpīgi nosusiniet.
- Maizes paplātes iekšpusi nomazgājiet ar siltu ziepjūdeni un mīkstu lupatiņu. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Maizes paplātes ārpusi neiegremdējiet siltā ūdenī, jo tas var traucēt savienojuma un piedziņas vārpstas brīvai kustībai. Mazgājiet tikai maizes paplātes iekšpusi.
- Salokāmo lāpstiņu un fiksēto lāpstiņu mazgājiet ar mīkstu lupatiņu un ziepjūdeni. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

#### 1. Izņemiet maizes paplāti

- a. Novietojiet maizes krāsniņu uz līdzenas, sausas virsmas, piemēram, uz letes. Pārliecinieties, vai elektrības kabelis ir atvienots no kontaktligzdas.
- b. Atveriet vāku un izņemiet maizes paplāti no cepšanas kameras, turot aiz roktura un ceļot uz augšu.
- c. Ja maizes paplāte ir iestrēgusi, nospiediet rokturi uz leju, bet pēc tam celiet augšup.

#### 2. Ievietojiet salokāmo lāpstiņu vai fiksēto lāpstiņu

- a. Izvēlieties attiecīgo lāpstiņu. Skatiet sadaļu “Sastāvdaļas”.



### PIEZĪME

Pirms lāpstiņas un mīklas sastāvdaļu ielikšanas maizes paplāti vienmēr izņemiet no cepšanas kameras. Tas nodrošinās, lai mīklas sastāvdaļas neizbirtu uz sildelementa un piedziņas mehānisma cepšanas kameras iekšpusē.

- b. Pārliecinieties lai uz piedziņas vārpstas, maizes paplātē vai lāpstiņas spraugās, tostarp “D” formas spraugā un eņģes zonā nebūtu piedegušu palieku.
- c. Lāpstiņas “D” formas spraugu centrējiet pret piedziņas vārpstas “D” formu maizes paplātē. Stingri nospiediet uz leju. Lāpstiņai jāgriežas kopā ar piedziņas vārpstu, salokāmajām daļām jākustas brīvi.

Svarīgi lāpstiņu pareizi uzlikt uz piedziņas vārpstas, lai pienācīgi sajauktu un samīcītu sastāvdaļas.



Lāpstiņa



Piedziņas  
vārpsta



Stingri  
spiediet uz  
leju

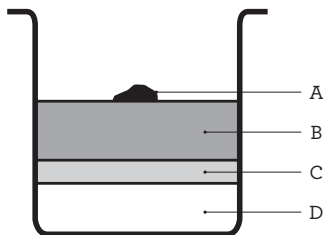
- d. Ja izmantojat salokāmo lāpstiņu, pārliecinieties, vai tā ir ievietota vertikālā stāvoklī, lai rūpīgi samaisītu mīklas sastāvdaļas 1. mīcīšanas fāzes laikā.
- e. Salokāmā lāpstiņa automātiski salocīsies, pēc tam atlocīsies vertikālā stāvoklī 2. mīcīšanas, rūgšanas un mīklas sišanas fāzes noteiktos laikos, bet vēlāk salocīsies cepšanas fāzes sākumā, lai līdz minimumam samazinātu caurumu ceptā klaipa pamatnē.

### 3. Maizes paplātē ielieciet mīklas sastāvdaļas

a. Pirms ievietojat sastāvdaļas maizes paplātē, nodrošiniet, lai tās būtu:

- svaigas. Jo īpaši, ļoti svarīgi ir svaigi milti un raugs – pārbaudiet spiediņu “Derīgs līdz” uz iepakojuma. Padomus par to, kā pārbaudīt rauga svaigumu, skatiet sadaļas “Galvenās sastāvdaļas” komentāros par raugu.
- Precīzi nomērītas un nosvērtas. Skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļā “Padomi veiksmīgākai maizes cepšanai - sastāvdaļu mērīšana un svēršana”.
- Pareizā temperatūrā. Ja vien receptē nav norādīts citādi, visu šķidrumu temperatūrai ir jābūt 27 °C, bet nešķidro sastāvdaļu temperatūrai ir jābūt 20-25 °C (istabas temperatūra). Ja temperatūra ir pārlietu zema vai pārlietu augsta, raugs, iespējams, neaktivizēsies, ietekmējot mīklas rūgšanu un cepšanos.

b. Maizes paplātē ielieciet sastāvdaļas receptē minētajā secībā, lai nodrošinātu mīklas pienācīgu sajaukšanos un pietiekamu rūgšanu. Noslaukiet no paplātes malas un ārpuses izbirušās/izšakstītās sastāvdaļas un nodrošiniet, lai tā būtu tīra un sausa.



- A. Raugs/cepamais pulveris vai dzeramā soda
- B. Sausās sastāvdaļas
- C. Tauti
- D. Ūdens vai šķidrums



### PIEZĪME

Neielieciet maizes paplātē pārlietu maz vai pārlietu daudz sastāvdaļu, jo mīkla var nesamaisīties pienācīgi. Receptes, kas iekļautas jūsu e-grāmatā\* ir paredzētas klaipiem ar svaru no 0,5 kg līdz 1,25 kg. Tomēr, ja gatavojat pēc savas receptes, parasti iesakām izmantot vismaz 300 g, bet ne vairāk kā 750 g miltu.

Izmantojot džemas gatavošanas iestatījumu, iesakām izmantot ne vairāk kā 500 g augļu. Uz 500 g augļu jums vajadzēs apmēram 295-375 g baltā cukura un 2 ēdamkarotes pektīna pulvera.

\*Lai lejupielādētu e-grāmatu, dodieties uz vietni: [www.sage.lv](http://www.sage.lv).

### 4. Maizes paplāti ievietojiet atpakaļ cepšanas kamerā

- a. Savienojumu maizes paplātes apakšpusē centrējiet attiecībā pret piedziņas mehānismu nerūsejošā tērauda korpusa cepšanas kameras iekšpusē. Jūs varat nedaudz pagriezt savienojumu, ja ir grūti centrēt to pret piedziņas mehānismu. Stingri spiediet uz leju, līdz maizes paplāte droši nofiksējas atbilstošā stāvoklī. Maizes paplāti ir svarīgi pareizi uzlikt uz piedziņas mehānisma, lai nodrošinātu, ka lāpstīņa darbojas atbilstoši.
- b. Nolaidiet vāku. Ja vien tas nav prasīts receptē, lai pārbaudītu mīklas konsistenci mīcīšanas fāzes laikā vai glazētu un pievienotu sēkliņas klaipa virspusē cepšanas fāzes laikā, kad ierīce darbojas, nepaceliet tās vāku. Skatiet šeit sadaļu “Pauzes funkcijas lietošana”.


### 5. Piepildiet automātisko augļu un riekstu tvertni

No automātiskās augļu un riekstu tvertnes augļi, rieksti, šokolādes skaidiņas, sēklas vai citas atbilstošā lieluma sastāvdaļas tiek iebērtas mīklā iepriekš ieprogrammētā precīzā laikā mīklas mīcīšanas fāzē. Ja tos pievienot pirms šī laika, pārmērīgas mīklas mīcīšanas dēļ sastāvdaļas tiks sasmalcinātas, nevis saglabās mīklā savu formu.

- a. Paceliet automātiskās augļu un riekstu tvertnes vāku. Pirms ne vairāk kā 120 g sauso sastāvdaļu iebēršanas pieskarieties tvertnes pamatnei, lai pārbaudītu, vai tā ir pilnībā noslēgta. Ja pamatne ir atvērta, skatiet sadaļu “Bojājumu novēršana”.
- b. Nodrošiniet, lai cepšanas paplāte tiktu ievietota cepšanas kamerā un vāks tiktu aizvērts. Sastāvdaļu iebēršana automātiskajā kamerā, ja nav ievietota maizes paplāte vai ir uzlikts vāks, palielina iespējamiību, ka sastāvdaļas iebirs cepšanas kamerā un cepšanas fāzes laikā sadegs.
- c. Vienmēr atcerieties:
  - Sastāvdaļām jābūt atbilstošam lielumam, lai tās neizbirtu caur tvaika atverēm automātiskās tvertnes pamatnē. Pirms pievienošanas sastāvdaļas, kas var salipt kopā, piemēram, rozīnes un citus augļus, iesakām atdalīt citu no cita.
  - Tvertnē nedrīkst ieliet šķidrumus.
  - Glazētus augļus, piemēram, ķiršus, ingveru, ananāsu utt., pirms iebēršanas automātiskajā tvertnē jānomazgā un rūpīgi jānosusina uz virtuves papīra dvieļa. Lipīgas sastāvdaļas var apviļāt nelielā miltu daudzumā, kas palīdzēs tos atdalīt.
  - Sastāvdaļas no pudelēm vai burciņām, piemēram, olīvas, saulē kaltētus tomātus utt., pirms iebēršanas automātiskajā tvertnē notecina un rūpīgi nosusina uz virtuves papīra dvieļa.
  - Automātisko tvertni pēc katras lietošanas iesakām rūpīgi izslaucīt ar mīkstu, mitru lupatiņu.
- d. Automātiskā augļu un riekstu tvertne automātiski izber tās saturu pie iestatījuma BASIC (pamata), BASIC RAPID (pamata ātrais), WHOLE WHEAT (pilngraudu), WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrais), GLUTEN FREE (bezglutēna), CRUSTY LOAF (kraukšķīga garoziņa), SWEET (salds), YEAST FREE (bezrauga) un pie visiem iestatījumiem DOUGH (mīkla). Iespējams, jūs pamanīsiet, ka automātiskās tvertnes pamatne mīklas gatavošanas cikla laikā atveras pat, ja tā ir tukša. Tā ir normāla parādība. Tas notiek tāpēc, ka automātiskā tvertne pievieno sastāvdaļas automātiski.



## PADOMI

Ja sastāvdaļu svars pārsniedz automātiskās tvertnes 120 g ietilpību, paceliet vāku un pievienojiet sastāvdaļas manuāli, kad atskan signāls “pievienot”. Nodrošiniet, lai skaņas SIGNĀLA poga nebūtu izslēgta un skaņas signālu opcija būtu ieslēgta – LCD ekrānā nav jābūt redzamam simbolam . Lai pievienotu sastāvdaļas, nenspiediet un neturiet nospiestu pogu CANCEL (atcelt), jo tādējādi jūs atcelsit visu ciklu.

## 6. Pieslēdziet elektrības kabeli

- a. Pilnībā iztīniet elektrības vadu un kontakt dakšu ievietojiet iezemētā kontaktligzdā.
- b. Atskanēs signāls, un LCD ekrāns izgaismosies. Tiks attēlotas funkciju opcijas ar norādi uz iepriekš iestatītajiem BASIC (pamata) iestatījumiem.

## 7. Atlasiet iestatījumu

- a. Grieziet pogu SELECT (atlasīt), līdz norāde uz LCD ekrāna sasniedz vēlamo iestatījumu. Nospiediet pogu, lai atlasītu.
- b. Ja netišām būsit nospieduši nepareizu iestatījumu, nospiediet pogu CANCEL (atcelt), lai atgrieztos galvenajā izvēlnē, un vēlreiz izdariet izvēli.

## 8. Atlasiet garoziņas krāsu

- a. Ja atlasītajam iestatījumam ir garoziņas krāsas opcijas, LCD ekrānā mirgos norāde "CRUST" (garoziņa) un iepriekš iestatītā garoziņas krāsa. Lai mainītu iepriekš iestatīto garoziņas krāsu, pogu SELECT (atlasīt) grieziet, līdz norāde uz LCD ekrāna sasniegs vēlamu garoziņas krāsu – LIGHT (gaiša), MEDIUM (vidēja) vai DARK (tumša). Nospiediet pogu, lai atlasītu. Garoziņas krāsu iespējams iestatīt tikai iestatījumiem BASIC (pamata), BASIC RAPID (pamata ātrais), WHOLE WHEAT (pilngraudu), WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrais) un GLUTEN FREE (bezglutēna).
- b. Ja netīšām būsiet nospieduši nepareizu garoziņas krāsu, nospiediet pogu CANCEL (atcelt), lai atgrieztos galvenajā izvēlnē, un vēlreiz izdariat izvēli.

## 9. Atlasiet klaipa lielumu

- a. Ja atlasītajam iestatījumam ir klaipa izmēra opcijas, LCD ekrānā mirgos "SIZE" (lielums) un iepriekš iestatītais klaipa lielums. Lai mainītu iepriekš iestatīto klaipa lielumu, pagrieziet pogu SELECT (atlasīt), līdz norāde LCD ekrānā sasniegs vēlamu klaipa lielumu – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg vai 1,25 kg. Nospiediet pogu, lai atlasītu. Klaipa lielumu iespējams iestatīt tikai iestatījumiem BASIC (pamata), BASIC RAPID (pamata ātrais), WHOLE WHEAT (pilngraudu), WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrais), GLUTEN FREE (bezglutēna), CRUSTY LOAF (kraukšķīga garoziņa) un SWEET (salds). Iestatījumam GLUTEN FREE (bezglutēna) var izvēlēties tikai 1,0 kg un 1,25 kg klaipa lielumu.



**Skat. iestatījumu raksturojumu 36. lpp.**

- b. Ja netīšām būsiet nospieduši nepareizu klaipa lielumu, nospiediet pogu CANCEL (atcelt), lai atgrieztos galvenajā izvēlnē, un vēlreiz izdariat izvēli.



## PIEZĪME

Lai gan maizes krāsniņa var sagatavot arī 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg vai 1,25 kg klaipus, iesakām izvēlēties lielāku klaipa lielumu, lai iegūtu labākas formas klaipus. Sastāvdaļu daudzums, kas paredzēts 0,5 kg klaipam, var nepiepildīt maizes paplāti līdz pietiekamam tilpumam, lai panāktu vienmērīgu klaipu. Jo īpaši tas attiecas uz maizi, kas satur veselus graudus vai citas īpašas sastāvdaļas. Tāpēc daudziem iestatījumiem ir ierobežotas vai nav noteiktas klaipa lieluma opcijas.

Klaipu lielumi – 0,5 kg, 0,75 kg, 1,0 kg un 1,25 kg – ir sniegti tikai kā klaipa lieluma paraugi. Atšķirīgas sastāvdaļas ietekmēs cepta klaipa faktisko svaru un lielumu.

Piemēram:

- 0,5 kg klaips ar augļiem un riekstiem svērs vairāk nekā vienkāršs 0,5 kg klaips.
- 0,5 kg 100% pilngraudu klaips būs mazāks un īsāks nekā parasts 0,5 kg baltmaizes klaips, jo pilngraudu milti nerūgst tik labi kā maizes milti.

## 10. Maizes krāsniņas ieslēgšana

Maizes krāsniņa ir gatava aktivizēties, automātiski aprēķinot ieteicamo temperatūru un laiku, kas nepieciešams iepriekšējas uzsildīšanas, mīklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma saglabāšanas fāzēm, pamatojoties uz jūsu atlasīto iestatījumu, garoziņas krāsu un klaipa lielumu. LCD ekrānā tiks attēlots ieteicamais cikla kopējais laiks.

- a. Iepriekšējas uzsildīšanas, mīklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma saglabāšanas fāzes ieteicamo temperatūru un laiku skatiet sadaļā "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".

- b. Lai aktivizētu ciklu, izmantojot iepriekšējās uzsildīšanas, mīklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma saglabāšanas fāzes ieteicamo temperatūru un laiku, nospiediet pogu START | PAUSE (sākt/pauze). Ap pogu izgaismosies sarkans aplis. Ciklam sākoties, LCD ekrānā būs redzams laiks, kas atlicis līdz brīdim, kad klaips būs gatavs, un procesa indikators mirgos, norādot cikla pašreizējo fāzi.



**Skat. cikla fāžu raksturojumu 42. lpp.**

- c. Lai ieslēgtu cikla paūzi, nospiediet un turiet nospiegtu pogu START | PAUSE (sākt/pauze). Skatiet sadaļu “Funkcijas PAUSE (pauze) izmantošana”.
- d. Lai atceltu ciklu, nospiediet un turiet nospiegtu pogu CANCEL (atcelt), līdz LCD ekrāns atgriežas galvenajā izvēlnē.



## PIEZĪME

Izmantojot maizes krāsniņu pirmo reizi, jūs, iespējams, sajūtīsiet, ka ierīce izdala izgarojumus. Tās ir sildelementu aizsargvielas. Tās ir drošas, tās nekaitē maizes krāsniņas darbībai un lietošanas gaitā izzūd.

Maizes krāsniņa ir aprīkota ar elektroenerģijas pārtraukuma aizsardzību. Ja elektroenerģijas padeve tiek pārtraukta, bet pēc tam atkal atjaunota, šī funkcija ļauj automātiski atsākt ciklu no vietas, kur tas tika pārtraukts, nesākot ciklu no sākuma. Lai aktivizētu elektroenerģijas pārtraukuma aizsardzību, maizes krāsniņai pirms elektroenerģijas padeves pārtraukuma jādarbojas vismaz 5 minūtes, bet elektroenerģijas padeve jāatjauno 60 minūšu laikā. Ja elektroenerģijas padeve netiek atjaunota 60 minūšu laikā, ja neesat droši, kad radies pārtraukums, vai ja tika pārtraukta cepšanas fāze, iesakām izmest sastāvdaļas, jo īpaši, ātrbojīgās sastāvdaļas, piemēram, piena produktus, olas u.c.

## 11. Izņemiet maizes paplāti

- a. Kad cikls ir pabeigts, atskanēs skaņas signāls un automātiski sāksies siltuma saglabāšanas fāze, kas ilgs ne vairāk kā 60 minūtes. Lai saglabātu kraukšķīgu klaipa garoziņu, iesakām izņemt maizes paplāti pirms siltuma saglabāšanas fāzes sākuma. Nospiediet un turiet nospiegtu pogu CANCEL (atcelt). Izmantojot satvērējus vai biezus virtuves cimds, paceliet vāku, lai atvērtu to. Turiet maizes paplāti aiz roktura un celiet augšup. Maizes paplāti novietojiet uz stieplu statīva. Esiet piesardzīgi, lai neuzliktu paplāti uz galdauta, plastmasas virsmas vai citas pret karstumu jutīgas virsmas, kas var apsvīlt vai izkust.



## PIEZĪME

Maizes krāsniņas darbības laikā un pēc tās ierīces virsmas, tostarp vāks, ir uzkaršis. Lai izvairītos no apdegumiem vai traumām, vienmēr izmantojiet satvērējus vai virtuves cimds, izņemot maizes paplāti no cepšanas kameras, kā arī izņemot no maizes paplātes izcepto maizi vai gatavo džemu.

- b. Ja pēc cepšanas fāzes netiek nospiesta un turēta poga CANCEL (atcelt), maizes krāsniņa automātiski uzsāks siltuma saglabāšanas fāzi. Šī fāze saglabā ceptas maizes temperatūru līdz 60 minūtēm, bet pēc tam automātiski izslēdzas. Siltuma saglabāšanas fāzes laikā LCD ekrānā tiks veikta laika atskaite, rādot, cik ilgi izceptais kukulis ir saglabāts silts. Siltuma saglabāšanas fāze tiek aktivizēta iestatījumos BASIC (pamata), BASIC RAPID (pamata ātrais), WHOLE WHEAT (pilngraudu), WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrais), GLUTEN FREE (bezglutēna), CRUSTY LOAF (kraukšķīga garoziņa), SWEET (salds) un YEAST FREE (bezrauga). Lai izslēgtu siltuma saglabāšanas fāzi vai saīsinātu siltuma saglabāšanas 60 minūšu laika periodu, skatiet sadaļu “Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana”.



## PIEZĪME

Lai saglabātu kraukšķīgu klaipa garoziņu, iesakām izņemt maizes paplāti pirms siltuma saglabāšanas fāzes sākuma. Siltuma saglabāšanas fāzes laikā klaipa malas var ieliekties, kļūt mīkstākas, bet garoza var kļūt cietāka un tumšāka.

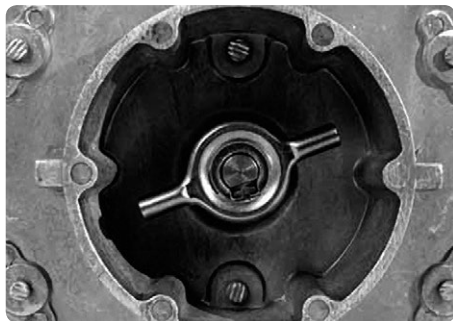
## 12. Izņemiet maizi no maizes paplātes

- Izmantojot satvērējus vai virtuves cimdus, turiet paplāti aiz roktura un no vienas puses un apgrieziet maizes paplāti otrādi uz stieples statīva. Uzmanīgi izkratiet maizi no maizes paplātes. Lāpstiņai jāpaliek maizes paplātē. Ja tā ir iestrēgusi maizē, izmantojiet nemetāla virtuves piederumus, lai uzmanīgi atbrīvotu to, nenoskrāpējot lāpstiņu.



## PADOMI

Ja maizi ir grūti izņemt, pagrieziet maizes paplāti uz sāniem un, izmantojot satvērējus vai virtuves cimdus, vairākas reizes pagroziet savienojumu maizes paplātes apakšpusē. Tas atbrīvos lāpstiņu no maizes. Savienojuma pārmērīga grozišana var iedzīt lāpstiņu dziļāk maizē, izveidojot lielāku caurumu.



- Pirms klaipa griešanas novietojiet maizi vertikāli uz stieplu statīva uz vismaz 20 minūtēm, lai tā atdzistu. Izņēmums ir bezrauga maize (dažkārt to dēvē par ātro maizi, plātsmaizi vai plāceni). Šo maizi pirms izņemšanas 20 minūtes atstājiet maizes paplātē uz stieplu turētāja, bet pēc tam pirms griešanas ļaujiet 15 līdz 30 minūtes atdzist.



## UZMANĪBU!

Rīkojoties ar maizes paplāti, lāpstiņu un maizi, vienmēr izmantojiet satvērējus vai virtuves cimdus.

Pirms griešanas vienmēr izņemiet no ceptās maizes lāpstiņu.

Lai izņemtu lāpstiņu, nekad neizmantojiet metāla galda piederumus.

## 13. Atvienojiet maizes krāsniņu no elektrotīkla

- Kamēr maize dzesējas, elektrības kabeli atvienojiet no elektrotīkla.



## PIEZĪME

Ja vēlaties cept vēl vienu klaipu, pirms lietot maizes krāsniņu atkārtoti, ļaujiet tai atdzist vismaz stundu. Atveriet vai noņemiet vāku, lai atvieglotu cepšanas kameras atdzišanu. Ja maizes krāsniņa ir pārlietu karsta, LCD ekrānā tiek attēlots kļūdas kods. Maizes krāsniņa nedarbosies, līdz nebūs atdzisis līdz atbilstoši darba temperatūrai, kas nepieciešama, lai micītu mīklu. Skatiet sadaļā “Problēmu novēršana”.

- Izmantojot satvērējus vai biezus virtuves cimdus, izņemiet lāpstiņu no piedziņas vārpstas maizes paplātē. Nemēģiniet izņemt lāpstiņu kailām rokām, jo tā ir ļoti karsta. Ja lāpstiņu ir grūti izņemt, maizes paplātē ielejiet nedaudz silta ūdens ar trauku mazgājamo līdzekli un atstājiet uz 10-20 minūtēm, lai atmieksķētu piedegušo garoza un drupatu paliekas.



## PIEZĪME

Nekad neiegremdējiet ūdenī maizes paplātes ārpusi, jo tas var traucēt savienojuma un piedziņas vārpstas brīvai kustībai. Mazgājiet tikai maizes paplātes iekšpusi.

- Skatiet sadaļu “Apkope un tīrīšana”.

## 14. Sagrieziet maizi šķēlēs

- Kad maize ir pietiekami atdzisusi, uzlieciet to uz maizes dēlīša.



## PADOMI

Pirms griešanas ļaujiet maizei atdzist vismaz 20 minūtes (vēlams, ilgāk). Tas ļaus izplūst tvaikiem. Izņēmums ir bezrauga maize. Ja vēlaties pasniegt siltu maizi, ietiniet to folijā un uzsildiet cepeškrāsnī.

- b. Pārbaudiet, vai izceptā kliņa pamatnē nav lāpstiņas, un sagrieziet, izmantojot robainu maizes nazi vai elektrisko nazi. Izmantojot standarta līdzeno virtuves nazi, jūs, visticamāk, maizi saplēsisit. Lai iegūtu taisnas šķēles, nolieciet klaipu uz sāna un griežiet.

## 15. Uzglabājiet maizi

- Neizlietoto maizi uzglabājiet cieši noslēgtā veidā istabas temperatūrā ne ilgāk par 3 dienām. Šim nolūkam labi noder hermētiski noslēdzami plastmasas maisiņi, plastmasas tvertnes vai hermētiski noslēdzamas maizes kastes. Tā kā mājās gatavotai maizei netiek pievienoti konservanti, tai ir tendence izžūt un sacietēt ātrāk nekā veikalā nopērkamai maizei.
- lai nodrošinātu ilgāku uzglabāšanu, ievietojiet maizi hermētiski noslēdzamā plastmasas maisiņā, pirms aizvēšanas izspiežot no tā lieko gaisu, un ielieciet saldētavā. Maizi var sasaldēt uz laiku līdz 1 mēnesim.

## IZVĒLES IESTATĪJUMI

### Funkcijas PAUSE (pauze) izmantošana

Šīs funkcijas izmantošana notiek pēc jūsu ieskatiem. Maizes mīklu ar roku var veidot pīnēs ar dekoratīvu garoziņu, izrullēt vai kārtot, gatavojot saldus vai pikantus pīrādziņus, vai papildināt ar dažādām glazūrām, drumstālām un garnējumiem.

Lai apturētu ciklu, nospiediet un turiet nospiešu pogu START | PAUSE (sākt/pauze). LCD ekrānā mirgos uzraksts "PAUSE" (pauze), līdz tiks vēlreiz nospiesta poga START | PAUSE (sākt/pauze), lai atsāktu ciklu.



## PIEZĪME

Pauses funkciju nav iespējams atlasīt siltuma saglabāšanas fāzes laikā.

### Tālāk aprakstīsim dažas idejas un tehnikas iesākumam.

### Dekoratīvā garoziņa

1. Sagatavojiet olu apziešanai, izmantojot 1 olas baltumu vai 1 veselu olu un 1 ēdamkaroti ūdens.
2. Cepšanas fāzes sākumā nospiediet un turiet nospiešu pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai uz laiku apturētu ciklu.
3. Paceliet vāku, lai atvērtu to.
4. Maizes paplātei atrodies cepšanas kamerā, ar ļoti asu nazi vai asmeni klaipa augšpusē iegrieziet dekoratīvu musturu (svītriņas, restītes, krustiņus u.c.). Uzmanīgi apziediet klaipa virspusi un iegriezumus ar olu, neizšķakstot un nenopilinojot olu cepšanas kameras iekšpusē, jo tā piedegs. Darbojieties ātri, lai mazinātu karstuma zudumu.
5. Aizveriet vāku. Nospiediet pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai atsāktu ciklu.

### Pīnes

1. Sagatavojiet olu apziešanai, izmantojot 1 olas baltumu vai 1 veselu olu un 1 ēdamkaroti ūdens.
2. 3. rūgšanas fāzes sākumā nospiediet un turiet nospiešu pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai uz laiku apturētu ciklu.
3. Paceliet vāku, lai atvērtu to. Izņemiet maizes paplāti no cepšanas kameras un aizveriet vāku.
4. Izņemiet mīklu no lāpstiņu no maizes paplātes.

- Sadaliet mīklu 3 vienādās porcijās. Izstiepiet un savijiet katru gabaliņu 25 cm garā “auklā”. Novietojiet “auklas” citu citai blakus uz līdzenas virsmas. Lai panāktu līdzenāku formu, sāciet pīt no “auklu” centra nevis no galiem. Kad būsiet pabeiguši, pagrieziet pa apli līdz pusei sapīto maizi un atkārtojiet procedūru no vidus līdz otram galam. Galus atlokiet uz leju un uzlieciet uz maizes paplātes. Uzmanīgi apziediet ar olu klaipa virspusi un, ja vēlaties, pārkaisiet ar sēkliņām.
- Ielieciet mīklu atpakaļ maizes paplātē.
- Maizes paplāti ievietojiet atpakaļ cepšanas kamerā.
- Aizveriet vāku. Nospiediet pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai atsāktu ciklu.

### Pīrādziņi

- Sagatavojiet olu apziešanai, izmantojot 1 olas baltumu vai 1 veselu olu un 1 ēdamkaroti ūdens.
3. rūgšanas fāzes sākumā nospiediet un turiet nospiestu pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai uz laiku apturētu ciklu.
- Paceliet vāku, lai atvērtu to. Izņemiet maizes paplāti no cepšanas kameras un aizveriet vāku.
- Izņemiet mīklu un lāpstiņu no maizes paplātes.
- Sadaliet mīklu vienādās porcijās (12, 18 vai 24) un katru porciju saveltņējiet apaļas lodes formā. Maizes paplātē izveidojiet vienu mīklas lodīšu slāni. Uzmanīgi apziediet slāni ar olu un uzkaisiet garšvielas. Turpiniet kārtot un apkaisīt ar garšvielām, līdz izlietojat visas mīklas lodītes.
- Ielieciet mīklu atpakaļ maizes paplātē.
- Maizes paplāti ievietojiet atpakaļ cepšanas kamerā.
- Aizveriet vāku. Nospiediet pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai atsāktu ciklu.

### Veltnīši

- Sagatavojiet olu apziešanai, izmantojot 1 olas baltumu vai 1 veselu olu un 1 ēdamkaroti ūdens.
2. rūgšanas fāzes sākumā nospiediet un turiet nospiestu pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai uz laiku apturētu ciklu.
- Paceliet vāku, lai atvērtu to. Izņemiet maizes paplāti no cepšanas kameras un aizveriet vāku.
- Izņemiet mīklu un lāpstiņu no maizes paplātes.
- Izrullējiet mīklu taisnstūra formā (apmēram 20 cm × 30 cm) uz virsmas, kas apkaisīta ar nelielu daudzumu miltu. Uzklājiet uz mīklas tomātu pastu un pārkaisiet ar itāļu garšvielu maisījumu, sakapātu salami, sakapātām melnajām olīvām un rīvētu sieru. Sarullējiet gareniski kā Šveices rullīšus. Galus atlokiet uz leju un uzlieciet uz maizes paplātes.
- Maizes paplāti ievietojiet atpakaļ cepšanas kamerā.
- Aizveriet vāku. Nospiediet pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai atsāktu ciklu. Sāksies 3. rūgšanas fāze, kam sekos cepšanas fāze.
- Pēc cepšanas fāzes 15 minūtēm nospiediet un turiet nospiestu pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai uz laiku apturētu ciklu.
- Ievērojiet “dekoratīvās garoziņas” procedūru.

### Pogas DELAY START (atliktais starts) izmantošana

Poga DELAY START (atliktais starts) ļauj ērtā veidā izvēlēties, kad vēlaties iegūt gatavu klaipu, noteiktā laikā automātiski ieslēdzot maizes krāsniņu. Jūs varat iestatīt taimeri uz laiku 13 stundām pirms vēlamā klaipa gatavības laika.

Lai gan funkciju Delay Start (atliktais starts) iespējams atlasīt visiem iestatījumiem, izņemot BAKE ONLY (tikai cepšana) un JAM (džems), mūsu pieredze rāda, ka atsevišķas receptes, jo īpaši, bezrauga maize, atliktā starta gadījumā nenodrošina atbilstošu samaisīšanos, kamēr citas to nodrošina. Šī iemesla dēļ iesakām, pirmkārt, pārbaudīt recepti, izmantojot atliktā starta funkciju, pirms plānojat to pasniegt pirmo reizi.





## SVARĪGI

Nekad neizmantojiet atliktā starta funkciju, ja recepte iekļauj ātrbojīgas sastāvdaļas, piemēram, piena produktus, olas u.c. Atsvēšķus piena produktus un olas var aizvietot ar sausām sastāvdaļām, piemēram, olu pulveri, pilnpiena pulveri vai piena pulveri. Izmantojot šo funkciju ar sausiem sastāvdaļu aizvietotājiem, sākumā maizes paplātē ielejiet ūdeni, bet pēc tam, pēc miltu iebēršanas, pievienojiet sausus aizvietotājus, lai tie nesalīptu kunkuļos.

1. Izmantojot pogu SELECT (atlasīt), atlasiet vēlamo iestatījumu, garoziņas krāsu un klaipa lielumu. Skatiet 1.-9. darbība, “Jūsu Sage maizes krāsniņas darbība – iesācēja rokasgrāmata”, 9. lappuse.
2. Pirms pogas START | PAUSE (sākt/atcelt) nospiešanas, lai aktivizētu ciklu, nospiediet pogu DELAY START (atliktais starts). LCD ekrānā tiks attēlots uzraksts “READY IN” (gatavs pēc) un mirgos iepriekš iestatītā cikla laiks.



## PIEZĪME

Atliktā starta laikā, pirms maizes gatavošanas cikla sākuma, nodrošiniet, lai sastāvdaļu cepšanas kameras temperatūra nebūtu pārlietu augsta vai pārlietu zema. Tas nodrošinās efektīvu darbību. Ieteicamā istabas temperatūra ir 20-25 °C.

Izmantojot funkciju Delay Start (atliktais starts), iesakām maizes paplātē kārtot sastāvdaļas tādā secībā, kāda paredzēta receptē, mīklas centrā veidojot nelielas iedobītes (pārliecinieties, vai iedobītes nesaskaras ar ūdens, sāls vai cukura slāni), bet pēc tam ielieciet iedobītē raugu. Ūdens, sāls vai cukurs var priekšlaicīgi aktivizēt raugu vai samazināt rauga iedarbību un maize var nerūgt.

3. Pagrieziet pogu SELECT (atlasīt), lai mainītu cikla laiku līdz 13 stundu periodā, bet pēc tam nospiediet, lai atlasītu. Jūsu atlasītais laiks attiecas uz klaipa cepšanas cikla pabeigšanu. Piemēram, ja atlasāt 10 stundas, LCD ekrānā būs redzamas norādes “READY IN” (gatavs pēc) un “10:00 HRS” (10:00 st.), kas nozīmē, ka klaips būs gatavs pēc 10 stundām.
4. Ja netišām uzspiežat nepareizu laiku, nospiediet pogu CANCEL (atcelt), lai atgrieztos galvenajā izvēlnē un vēlreiz veiktu atlasī.
5. Nospiediet pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai aktivizētu atliktā starta funkciju. Ap pogu izgaismosies sarkans aplītis un LCD ekrānā tiks attēlots uzraksts “READY IN” (gatavs pēc), kā arī sāksies laika atskaite. Maizes paplātē nenotiks nekāda kustība. Kad laiks būs beidzies, cikls automātiski sāksies. LCD ekrānā tiks attēlots laiks, kas atlicis līdz klaipa gatavībai, bet progresa norāde mirgos, rādot cikla pašreizējo fāzi.

## Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana

Iepriekš iestatīto, ieteikto temperatūru un laiku iepriekšējās uzsildīšanas, mīklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma saglabāšanas fāzēs var pārveidot, lai pielāgotu konkrētai receptei pēc jūsu ieskatiem. Piemēram, ja vēlaties iegūt klaipu ar kraukšķīgāku garoziņu, cepšanas temperatūru un laiku var palielināt.



## PIEZĪME

Mainītā temperatūra un laiks netiks saglabāta maizes krāsniņas atmiņā. Tā vietā pēc mainītā cikla beigām maizes krāsniņa pārslēgsies uz noklusējuma temperatūru un laiku. Lai saglabātu mainīto temperatūru un laiku, skatiet sadaļu “Iestatījuma CUSTOM (izvēles režīms) izmantošana” 18. lappusē.

1. Izmantojot pogu SELECT (atlasīt), atlasiet vēlamo iestatījumu, garoziņas krāsu un klaipa lielumu. Skatiet 1.–9. darbība, “Jūsu Sage maizes krāsniņas darbība - iesācēja rokasgrāmata”.
2. Pirms pogas START | PAUSE (sākt/pauze) nospiešanas, lai aktivizētu ciklu, nospiediet pogu MODIFY (pārveidot). LCD ekrānā tiks attēlota progresa norāde un mirgoss, lai norādītu maināmo fāzi, kā arī tās iepriekš iestatīto temperatūru/laiku. Izmantojiet pogu SELECT (atlasīt), lai mainītu iepriekš iestatīto temperatūru un/vai laiku katrai fāzei.
3. Kad visas fāzes ir mainītas, lai atbilstu jūsu izvēlei, LCD ekrānā tiks attēlots jaunais cikla laiks. Nospiediet pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai aktivizētu ciklu.



### PIEZĪME

Ja izmantojat pārveidošanas funkciju, visām fāzēm jābūt pārveidotām vai pārbaudītām. T.i. ja nevirzāties cauri visām fāzēm un nospiežat palaišanas vai atcelšanas pogu, programma nesaglabās pārveidoto ievadi.

Fāzi var pārveidot tikai, ja tā jau ir piemērota kādam iestatījumam. Piemēram, iestatījumam BAKE ONLY (tikai cepšana) nav mīklas mīcīšanas fāzes, tāpēc šo fāzi nav iespējams pārveidot.

### Izmantojiet iestatījumu CUSTOM (izvēles režīms)

Iepriekš iestatīto, ieteikto temperatūru un laiku iepriekšējās uzsildīšanas, mīklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma saglabāšanas fāzēs var pārveidot, lai pielāgotu konkrētai receptei pēc jūsu ieskatiem, bet pēc tam saglabāt maizes krāsniņas atmiņā.

Īpaši noderīgi tas ir tad, ja jums ir iecienīta recepte, kuru regulāri izmantojat. Vai arī, pieredzējušiem cepējiem tas ļauj sadalīt pa mainīgajiem, piemēram, miltu zīmoliem un tipiēm, rauga kvalitāti, augstumu virs jūras līmeņa un klimata apsvērumiem Piemēram, mitrā klimatā rūgšanas ciklu var saīsināt.

1. Pagrieziet pogu SELECT (atlasīt), līdz norāde uz LCD ekrāna sasniedz iestatījumu CUSTOM (izvēles režīms). Nospiediet pogu, lai atlasītu.
2. LCD ekrānā tiks attēlota norāde “CUSTOM 1” (1. izvēles režīms). Tas nozīmē, ka jūs grasāties ieprogrammēt 1. izvēles recepti. Jūs varat ieprogrammēt 9 izvēles receptes.



### PADOMI

Iesakām uzziņai šīs rokasgrāmatas beigās sniegtajās tabulās ierakstīt izvēles receptes numuru un pašu recepti, reģistrējot temperatūru un laiku.

3. Nospiediet pogu MODIFY (pārveidot). LCD ekrānā mirgoss uzraksts “CUSTOM” (izvēles režīms), bet ap pogu MODIFY (pārveidot) mirgoss aplītis, norādot, ka atrodaties programmēšanas režīmā.
4. Izmantojot pogu SELECT (atlasīt), atlasiet iestatījumu, garoziņas krāsu, klaipa lielumu un temperatūru un laiku iepriekšējās uzsildīšanas, mīklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma saglabāšanas fāzēm.



### PADOMI

Fāzi var pārveidot tikai, ja tā jau ir piemērota kādam iestatījumam. Piemēram, iestatījumam BAKE ONLY (tikai cepšana) nav mīklas mīcīšanas fāzes, tāpēc šo fāzi nav iespējams pārveidot. Ja jūs kāda iemesla dēļ vēlaties iekļaut vai pārveidot fāzi, kas nav piemērojama kādam iestatījumam, atlasiet iestatījumu WHOLE WHEAT (pilngraudu) un izmantojiet to par pamatu, lai ieprogrammētu savu izvēles receptes iestatījumu. Iestatījums WHOLE WHEAT (pilngraudu) ļauj jums pārveidot visas fāzes.



### PIEZĪME

Ja netišām atlasāt nepareizu temperatūru vai laiku, skatiet 2. darbību sadaļā “Ieprogrammēšanas izvēles receptes pārveidošana”.

5. Kad visas fāzes būs pārveidotas, lai atbilstu jūsu izvēlei, uzraksts "CUSTOM" izvēles režīms un poga MODIFY vairs nemirgos. LCD ekrānā būs attēlots jaunais ieprogrammētais cikls.
6. Lai aktivizētu ciklu, nospiediet pogu START | PAUSE (sākt/pauze).
7. Vai arī, lai aktivizētu funkciju Delay Start (atliktais starts), nospiediet pogu DELAY START (atliktais starts). Pagrieziet pogu SELECT (atlasīt), lai mainītu cikla laiku, bet pēc tam nospiediet, lai atlasītu. Jūsu atlasītais laiks attiecas uz klaipa cepšanas cikla pabeigšanu. Skatiet sadaļu "Pogas DELAY START (atliktais starts) izmantošana".

### Ieprogrammētās izvēles receptes pārveidošana

Jūs varat ieprogrammēt 9 izvēles receptes. Ja telpa ir aizpildīta un poga MODIFY (pārveidot) ir nospiesta, LCD ekrāns rāda mirgojošu uzrakstu "REPLACE?" (nomainīt?).

1. Ja nevēlaties mainīt ieprogrammēto izvēles recepti, nospiediet pogu CANCEL (atcelt). LCD ekrānā vairs nebūs redzams mirgojošs uzraksts "REPLACE?" (nomainīt?). Pagrieziet pogu SELECT (atlasīt), lai pārbaudītu, vai ir aizpildīta cita telpa.
2. Ja nevēlaties mainīt vai pārveidot ieprogrammēto izvēles recepti, nospiediet pogu SELECT (atlasīt). LCD ekrānā mirgos uzraksts "CUSTOM" (izvēles režīms), bet ap pogu MODIFY (pārveidot) mirgos aplītis, norādot, ka atrodaties programmēšanas režīmā. Izmantojot pogu SELECT (atlasīt), vēlreiz atlasiet iestatījumu, garoziņas krāsu, klaipa lielumu un temperatūru un laiku iepriekšējās uzsildīšanas, miklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma saglabāšanas fāzēm. Kad visas fāzes būs pārveidotas, lai atbilstu jūsu izvēlei, uzraksts "CUSTOM" izvēles režīms un poga MODIFY vairs nemirgos. LCD ekrānā būs attēlots jaunais atkārtoti ieprogrammētais cikls.

## PADOMI VEIKSMĪGĀKAI MAIZES CEPŠANAI

### Sastāvdaļu mērīšana un svēršana

Cepot maizi, svarīgākais solis ir precīzi nomērit un nosvērt sastāvdaļas. Maizes paplātes ietilpība ir ierobežota, tāpēc sastāvdaļas precīzi nomēra, lai nepieļautu pārplūšanu uz sildelementiem un nodrošinātu atbilstošu rūgšanu un garšu. Lai panāktu vislabāko rezultātu, vienmēr precīzi nomēriet un nosveriet sastāvdaļas, kā arī pievienojiet tās maizes paplātē receptē noteiktajā secībā. Sauso sastāvdaļu temperatūrai jābūt 20-25 °C (istabas temperatūra), ja vien nav norādīts citādi.

### Šķidruma mērtrauki

Šķidrām sastāvdaļām izmantojiet caurspīdīgas plastmasas vai stikla mērglāzes ar sānos skaidri norādītām mērījumu atzīmēm. Neizmantojiet necaurspīdīgas plastmasas vai metāla glāzes, ja vien tām sānos nav mērījumu atzīmju. Novietojiet glāzi uz līdzenas horizontālas virsmas un apskatiet atzīmes acu līmenī. Šķidruma līmenim ir jāatbilst attiecīgajai mērījuma atzīmei. Neprecīzs mērījums var negatīvi ietekmēt receptes sastāvdaļu attiecības. Šķidro sastāvdaļu temperatūrai jābūt vismaz 27 °C, ja vien nav norādīts citādi.

### Sausās mērkarotes

Sausajām sastāvdaļām izmantojiet plastmasas vai metāla sausās mērkarotes. Neizmantojiet galda piederumu karotes. Svarīgi, lai jūs ar karoti vai kausiņu brīvi iebērtu sausās sastāvdaļas glāzē.

Izmantojot mērkarotes šķidrām vai sausām sastāvdaļām, piemēram, raugam, cukuram, sālim, piena pulverim, karoti piepilda bez kaudzītes. Glāzes augšpusi nolīdzina, noslaukot liekās sastāvdaļas ar naža neaso pusi vai karotes rokturi. Šis liekais daudzums var ietekmēt sastāvdaļu attiecību.

## Svari

Lai panāktu nemainīgu rezultātu, iesakām izmantot svarus, jo tie nodrošina lielāku precizitāti nekā mērglāzes.

Uzlieciet uz svariem tvertni, nosveriet taru (vai iestatiet uz nulli), pēc tam ar karoti pieberiet vai pieleļiet sastāvdaļas, līdz sasniedzat vēlamu svaru.

### Mērījumu pārrēķins

1 tējkarote	= 5 ml
AUS 1 ēdamkarote	= 20 ml
UK/US/NZ 1 ēdamkarote	= 15 ml
¼ glāzes	= 60 ml
⅓ glāzes	= 80 ml
½ glāzes	= 125 ml
⅔ glāzes	= 160 ml
¾ glāzes	= 165 ml
1 glāze	= 250 ml
Parasti:	
1 glāze maizes miltu	= 150 g
1 glāze pilngraudu miltu	= 150 g
1 glāze parasto miltu	= 150 g
1 ēdamkarote sviesta	= 20 g
2 ēdamkarotes sviesta	= 40 g
1 glāze smalkā cukura	= 200 g
1 glāze blīva brūnā cukura	= 220 g
1 glāzes smalcinātu riekstu	= 125 g
1 glāze žāvētu augļu	= 150 g
1 glāze šokolādes skaidiņu	= 190 g

## SASTĀVDAĻU MĒRĪŠANA, RADOT SAVAS RECEPTES

Izmantojiet šos padomus, lai atvieglotu recepšu radišanu vai pielāgošanu.

## Klaipa lielums

Parasti:

---

300 g miltu nodrošina apmēram  
0,5 kg lielu klaipu

---

450 g miltu nodrošina apmēram  
0,75 kg lielu klaipu

---

600 g miltu nodrošina apmēram  
1,0 kg lielu klaipu

---

750 g miltu nodrošina apmēram  
1,25 kg lielu klaipu



### PIEZĪME

Neielieciet maizes paplātē pārlietu maz vai pārlietu daudz sastāvdaļu, jo mīkla var nesamaisīties pienācīgi. Šeit sniegtās receptes ir paredzētas un testētas, lai pagatavotu klaipus ar svaru no 0,5 kg līdz 1,25 kg, tāpēc tajās var būt izmantots nedaudz vairāk vai nedaudz mazāk miltu, salīdzinot ar vispārpieņemto formulu, kas minēta iepriekš. Tomēr, ja radāt savas receptes, parasti iesaka izmantot vismaz 300 g un ne vairāk kā 750 g miltu, lai nodrošinātu, ka mīkla nepaceļas pāri maizes paplātei. Džema iestatījumam parasti izmanto ne vairāk kā 500 g augļu. Uz 500 g augļiem jums vajadzēs apmēram 29-375 g baltā cukura un 2 ēdamkarotes pektīna pulvera.

## Olas

Parasti:

---

1 ola = 60 ml

---

1 olbaltums = 3 ēdamkarotes

---

1 olu dzeltenums = 1 ēdamkarote

---

1 ola = 3 ēdamkarotes šķidrā olu aizvietošana

---

1 ola = 1 ēdamkarote olbaltuma pulvera +  
2 ēdamkarotes auksta ūdens,  
sakult līdz putainai  
konsistencei

## Piens

Parasti:

---

250 ml svaiga piena =  
4 ēdamkarotes piena pulvera + 250 ml ūdens

---

Bagātīgākai garšai izmantojiet  
5–6 ēdamkarotes

## SVARĪGĀKĀS SASTĀVDAĻAS

### Cepamais pulveris

Dubultas iedarbības cepamais pulveris ir ierauga aktīvā viela, ko izmanto bezrauga maizes pagatavošanā. Šāda veida ierauga aktīvajai vielai nav nepieciešams rūgšanas laiks pirms cepšanas, jo ķīmiskā reakcija notiek, kad tiek pievienotas šķidrās sastāvdaļas, bet pēc tam - cepšanas procesā.

Cepamo pulveri var izmantot dzeramās sodas vietā.

### Nātrija bikarbonāts

Nātrija bikarbonāts arī ir ierauga aktīvā viela. Tam nav nepieciešams rūgšanas laiks pirms cepšanas, jo ķīmiskā reakcija notiek cepšanas procesā. Nātrija bikarbonātu nevar izmantot cepamā pulvera vietā.

### OLAS

Olas piešķir maizei aromātu, bagātīgu garšu un mīkstu tekstūru. Svaigas olas var aizstāt ar šķidrājiem olu aizvietošanai, olu pulveri un olbaltumu pulveri, tomēr tiem visiem pirms pievienošanas maizei paplātē jābūt istabas temperatūrā, ja vien nav noteikts citādi. Svaigas olas nedrīkst izmantot ar funkciju Delay Start (atliktais starts).

Izmantojot olas, vienas olas masai ir jābūt vismaz 59 g. Vislabākās ir olas no 700 g kartona kastītes.

## TAUKVIELAS

Taukvielas, piemēram, sviests, olīveļļa vai augu eļļa, piešķir maizei garšu, tekstūru, mitrumu un uzlabo uzglabāšanas īpašības. Izmantojot sviestu, to sagriež 2 cm gabaliņos un pirms pievienošanas maizei paplātē sasilina līdz istabas temperatūrai, ja nav norādīts citādi. Maize, kas ir cepta, izmantojot iestatījumu CRUSTY LOAF (kraukšķīga garoziņa), parasti savu kraukšķīgo garoziņu un tekstūru iegūst, ja tai netiek pievienotas taukvielas. Tomēr, ja tās ir nepieciešamas, izmantojiet kvalitatīvu eļļu, jo miltu un taukvielu aromāts būs skaidri jūtams.

## MILTI

Milti ir nozīmīgākā sastāvdaļa, gatavojot maizi. Tie nodrošina "barošanu" raugam un klaipa struktūru. Sajaucot ar šķidrumu, miltu proteīns sāk veidot glutēnu. Glutēns ir elastīgs tīkls, kas noslēdzas, noturot rauga producētās gāzes. Šis process kļūst intensīvāks, mīcot mīklu, un tas piešķir mīklai struktūru, kas nepieciešama, lai panāktu klaipa svaru un formu. Miltus uzglabājiet hermētiski noslēgtā konteinerā. Pilngraudu miltus uzglabājiet ledusskapī, saldētavā vai vēsā vietā, lai novērstu tās sasmakšanu. Cepot maizi krāsniņā, miltus nav nepieciešams sijāt, tomēr pirms pievienošanas maizei pannā tiek ir jāuzsilst līdz istabas temperatūrai.

### Maizes milti

Maizes miltiem, ko dēvē arī par beķera miltiem vai maizes krāsniņas miltiem, ir augsts olbaltumvielu (glutēna) saturs; tie ir baltie kviešu milti. Cepšanai maizes krāsniņā iesakām izmantot nebalinātus maizes miltus, nevis parastos miltus, jo tie palīdzēs iegūt garu, elastīgu klaipu.

### Parastie milti

Parastie milti var būt balināti vai nebalināti; iesakām izmantot nebalinātus miltus. Šie milti ir ideāli piemēroti bezrauga maizei (dažkārt to dēvē par ātro maizi, plātsmaizi vai plāceni), jo tie nodrošina mīkstu klaipu ar labu tekstūru un garoziņu. Maizes milti nodrošina stingru bezrauga maizes klaipu, bet konditorejas milti – ļoti mīkstu klaipu.

## Rudzu milti

Rudzu miltiem ir zems olbaltumvielas (glutēna) sastāvs; tos tradicionāli izmanto pumperņķeļu un rupjmaizes pagatavošanai. Rudzu miltiem vienmēr jābūt sajauktiem ar lielu proporciju maizes miltu, jo tie nesatur pietiekami glutēna, lai izveidotu vienmērīgu klaipu.

## Pašrūgstošie milti

Pašrūgstošos miltus neiesaka lietot cepšanai maizes krāsniņā, jo tie satur ierauga sastāvdaļas, kas ietekmē maizes gatavošanu. Šie milti ir vairāk piemēroti biskvītiem, plāceņiem, smilšu mīklas tortēm, pankūkām vai vafelēm.

## Rupja maluma milti

Rupja maluma milti tiek iegūti no visa kvieša grauda, tāpēc tie satur gan kviešu grauda klijas, gan asnus un miltus. Lai gan maize, kas tiek gatavota ar pilngraudu miltiem, satur vairāk šķiedrvielu, klaips parasti ir mazāks un smagāks nekā baltmaizei.

## PIENS

Piens uzlabo maizes aromātu un palielina tās uzturvērtību. Visiem šķidrumiem, tostarp pienam, pirms pievienošanas maizes paplātē ir jāuzsilst līdz 27 °C, ja vien nav noteikts citādi. Svaigu pienu nedrīkst aizvietot ar piena pulveri, ja vien tas nav norādīts receptē. Piena pulveris (beztauku vai standarta) ir ērts produkts un ļauj jums izmantot funkciju Delay Start (atliktais starts). Izmantojot šo funkciju ar sausiem sastāvdaļām aizvietotājiem, sākumā maizes paplātē ielejiet ūdeni, bet pēc tam, pēc miltu iebēršanas, pievienojiet sausus aizvietotājus, lai tie nesalīptu kunkuļos.

## MAIZES UZLABOTĀJS – ASKORBĪNSKĀBE (C VITAMĪNS)

Maizes uzlabotājs palīdzēs nostiprināt maizes struktūru, nodrošinot klaipu ar vieglāku tekstūru, lielāku apjomu, augstāku stabilitāti un uzlabotām uzglabāšanas īpašībām. Maizes uzlabotāja sastāvā parasti ir tādas pārtikas skābes kā, piemēram, askorbīnskābe (C vitamīns), un citi enzīmi (amilāzes), kas iegūti no kviešu miltiem. Par maizes uzlabotāju var izmantot sasmalcinātu C vitamīna tableti vai C vitamīna pulveri bez aromāta; to pievieno sausajām sastāvdaļām.

Parasti uz 450 g miltu izmanto 1 lielu šķipsnu C vitamīna.

## SĀLS

Sāls ir nozīmīga sastāvdaļa rauga maizes receptēs. Tā ne tikai uzlabo aromātu, bet ierobežo rauga augšanu un kavē rūgšanu, tāpēc esiet piesardzīgi, to pievienojot. Nepalieliniet un nesamaziniet receptē norādīto sāls daudzumu. Varat izmantot akmens sāli vai jūras sāli.

## CUKURS

Cukurs nodrošina “barošanu” raugam, saldumu un aromātu mīkstumam, kā arī palīdz iegūt brūnāku garoziņu. Lietošanai piemērots ir cukurs, brūnais cukurs, medus un zelta sīrups. Izmantojot cukuru vai zelta sīrupu, to uzskata par papildu šķidrumu.

## ŪDENS

Cepot maizes krāsniņā, visu šķidrumu temperatūrai jābūt vismaz 27 °C, ja vien nav norādīts citādi. Pārlietu zema vai pārlietu augsta temperatūra var kavēt rauga aktivizēšanos.

## RAUGS

Fermentācijas procesa laikā raugs izdala oglekļa dioksīda CO<sub>2</sub> gāzi, kas nepieciešama, lai maize rūgtu. Raugs "barojas" no ogļhidrātiem, kurus nodrošina cukurs un milti, un, lai tas aktivizētos, tam ir vajadzīgs šķidrums un siltums.

Aktīvo sauso raugu (dēvēts arī par šķīstošo sauso raugu) izmanto maizes cepšanai. Mēs iesakām izmantot aktīvo sauso raugu, ko pievieno tieši miltiem (nav jāšķīdina), ja šķidrās sastāvdaļas ir uzsildītas līdz 27 °C, ja vien nav noteikts citādi.



### PIEZĪME

Raugam ir jābūt atsevišķi no slapjajām sastāvdaļām, tāpēc sastāvdaļas maizes paplātē vienmēr kārtojiet tādā kārtībā, kā to paredz recepte (šķidrums, taukvielas, sausās sastāvdaļas, raugs).

Ja izmantojat iepriekš iestatītu taimeru, kas aizkavē cepšanas ciklu, tas ir sevišķi svarīgi, jo raugs nedrīkst nonākt tiešā kontaktā ar ūdeni, sāli vai cukuru. Pretējā gadījumā raugs var aktivizēties pārlietu ātri vai var samazināties tā reakcija un maize nerūgs.

Izmantojot iepriekš iestatīta taimera funkciju, iesakām maizes paplātē kārtot sastāvdaļas tādā secībā, kāda paredzēta receptē, mīklas centrā veidojot nelielas iedobītes (pārlicinieties, vai iedobītes nesaskaras ar ūdens, sāls vai cukura slāni), bet pēc tam ielieciet iedobītē raugu.

Maizes krāsniņā neiesakām izmantot svaigu raugu.

## KSANTĀNA SVEĶI

Ksantāna sveķi ir biezinātājs, ko izmanto bezglutēna maizes cepšanai, lai palielinātu apjomu un tie kalpotu par saistvielu, aizturot mitrumu. Ksantāna sveķus var aizstāt ar guāras sveķiem.



## BRĪDINĀJUMS

Nekad neizmantojiet iepriekš iestatītu taimeru, ja recepte iekļauj ātrbojīgas sastāvdaļas, piemēram, olas, sieru, pienu, krējumu vai gaļu.

## GLAZŪRAS

Glazūras uzlabo ceptas maizes aromātu un piešķir tai profesionāli gatavotu izskatu. Pēc glazūras uzklāšanas maizi var apkaisīt ar jūsu iecienītajām sēklām un garnējumu, piemēram, magonēm, sezamu vai ķimeņu sēklām.

### Olu glazūra

Izmantojiet 1 olas baltumu vai 1 veselu olu un 1 ēdamkaroti ūdens. Pirms cepšanas noziediet ar to mīklu.

### Kausēta sviesta garoziņa

Tikko ceptu maizi noziediet ar kausētu sviestu, lai panāktu mīkstāku, maigāku garoziņu.

### Piena glazūra

Tikko ceptu maizi noziediet ar pienu vai krējumu, lai panāktu mīkstāku, spīdīgāku garoziņu.

### Saldā glazūra

Sajauciet 160 g sijāta pūdercukura ar 1 līdz 2 ēdamkarotēm piena, līdz vienmērīgai konsistencei. Pārlejiet pāri rozīnmaizei vai saldajām maizītēm, kad tās ir gandrīz atdzisušas.

Pārlicinieties, vai maizes krāsniņa ir izslēgta, nospiežot un turot nospieztu pogu CANCEL (atcelt). Maizes krāsniņa ir izslēgta, ja aplīti ap pogu START | PAUSE (sākt/pauze) vairs nav sarkans. Kontaktdakšu atvienojiet no kontaktligzdas. Pirms izjaukšanas un tīrīšanas maizes krāsniņai un visiem tās piederumiem ļaujiet pilnībā atdzist.



## Apkope un tīrīšana

Pārliecinieties, vai maizes krāsniņa ir izslēgta, nospiežot un turot nospiestu pogu CANCEL (atcelt). Maizes krāsniņa ir izslēgta, ja aplīti ap pogu START | PAUSE (sākt/pauze) vairs nav sarkans. Kontaktdakšu atvienojiet no kontaktligzdas. Pirms izjaukšanas un tīrīšanas maizes krāsniņai un visiem tās piederumiem ļaujiet pilnībā atdzist.

### NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA KORPUSA TĪRĪŠANA

1. Noslaukiet nerūsējošā tērauda korpusa ārpusi un LCD ekrānu ar mīkstu, mitru lupatiņu. Lai izvairītos no traipu rašanās, var izmantot neabrazīvu šķidru tīrīšanas līdzekli vai maigu izsmidzināmu šķidrumu. Pirms tīrīšanas līdzekli uzklājiet uz sūkļa, nevis korpusa ārējās virsmas vai LCD ekrāna. Neizmantojiet sausu papīra dvieli vai lupatiņu, lai tīrītu LCD ekrānu, un neizmantojiet abrazīvu tīrīšanas līdzekli vai metāla sūkli, lai notīrītu jebkuru maizes krāsniņas daļu, jo tas saskrāpēs virsmu.
2. Nekad neiegremdējiet nerūsējošā tērauda korpusu ūdenī un nelieciet to trauku mazgājamā mašīnā. Esiet piesardzīgi, lai neļautu ūdenim vai tīrīšanas šķidrumiem pakļūt zem pogām vai LCD ekrāna vadības panelī.
3. Ja cepšanas kameras iekšienē ir izbiruši, piemēram, milti, rieksti, rozīnes u.c., piesardzīgi likvidējiet tos, izmantojot mīkstu, mitru lupatiņu. esiet ārkārtīgi piesardzīgi, turot sildelementus. Pārbaudiet, vai maizes krāsniņa ir pilnībā atdzisusi, tad ar mīkstu, mitru sūkli vai lupatiņu maigi parīvējiet sildelementu visā tā garumā. Neizmantojiet nekādus tīrīšanas līdzekļus vai vielas.
4. Pirms kontaktdakšas ievietošanas kontaktligzdā ļaujiet visām virsmām kārtīgi nožūt.

### Vāka tīrīšana

1. Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, vāku var noņemt no nerūsējošā tērauda korpusa. Paceliet vāku, lai pilnībā atvērtu to. Turot vāku aiz malām, paceliet to augšup. Vākam jāatvienojas no eņģes. Lai uzliktu vāku vietā, centrējiet vāka viras tapas attiecībā pret viru punktiem uz eņģes. Noslaukiet vāku, skata lodziņu un automātisko augļu un riekstu tvertni ar mīkstu, mitru sūkli. Varat izmantot stiklu tīrīšanas līdzekli vai maigu mazgāšanas līdzekli. neizmantojiet abrazīvu tīrītāju vai metāla sūkli, jo tas saskrāpēs virsmu.



2. Nekad neiegremdējiet vāku ūdenī un nelieciet to trauku mazgājamā mašīnā.
3. Pirms kontaktdakšas ievietošanas kontaktligzdā ļaujiet visām virsmām kārtīgi nožūt.



## Maizes paplātes tīrīšana

1. Maizes paplāti piepildiet līdz pusei ar siltu ziepju ūdeni. Izmantojiet abrazīvu tīrīšanas šķidrums vai maigu izsmidzināmu šķidrums. Atstājiet uz 10–20 minūtēm.



### PIEZĪME

Maizes paplātes ārpusi neiegremdējiet siltā ūdenī, jo tas var traucēt savienojuma un piedziņas vārpstas brīvai kustībai. Mazgājiet tikai maizes paplātes iekšpusi.

2. Izņemiet lāpstiņu un mazgājiet maizes paplātes iekšpusi ar mikstu lupatiņu. Neizmantojiet abrazīvu tīrītāju vai metāla sūkli, jo tas saskrāpēs pretpiedegumu pārklājumu. Pārbaudiet, vai uz piedziņas vārpstas nav piedegušu palieku vai mīklas. Rūpīgi noskalojiet.
3. Pirms ievietošanas atpakaļ nerūsējošā tērauda korpusā, ļaujiet visām virsmām kārtīgi nožūt.



### PIEZĪME

- Laika gaitā uz maizes paplātes un tās iekšpusē var rasties izbalējuši laukumi. Tā ir dabiska parādība, kas rodas mitruma un tvaika ietekmē, un tā nekādā veidā neietekmē maizi.
- Maizes paplāte no iekšpuses ir pārklāta ar pretpiedeguma pārklājumu. Tāpat kā jebkurai nepiedegošai virsmai, tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla sūkļus vai metāla galda piederumus, jo tie var bojāt pārklājumu.
- Maizes paplāti nekad nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

## Lāpstiņas tīrīšana

1. Salokāmo lāpstiņu un noliksēto lāpstiņu mazgājiet ar siltu ziepju ūdeni un mikstu lupatiņu.
2. Pārlicinieties, vai lāpstiņas spraugās, tostarp “D” formas spraugā un eņģes zonā, nav piedegušu palieku. Ja tādas ir, izmērcējiet lāpstiņu siltā ziepju ūdenī. Var izmantot abrazīvu šķidru tīrīšanas līdzekli vai maigu izsmidzināmu šķidrums. Atstājiet uz 10–20 minūtēm. Ar koka zobu bakstāmo, tievu koka iesmiņu vai plastmasas tīrīšanas birsti atbrīvojiet spraugas un eņģes zonu no visām maizes paliekām. Ja eņģes zona netiks pienācīgi iztīrīta, salokāmā lāpstiņa var kārtīgi nedarboties. Rūpīgi noskalojiet.
3. Pirms maizes paplātes ievietošanas atpakaļ, ļaujiet visām virsmām kārtīgi nožūt.



### PIEZĪME

Lāpstiņas neiesakām mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai paildzinātu nepiedegošā pārklājuma kalpošanas laiku, vienmēr mazgājiet siltā ziepju ūdenī. Lāpstiņu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla sūkļus vai metāla galda piederumus, jo tie var bojāt lāpstiņas virsmu.

## Uzglabāšana

1. Pārlicinieties, vai maizes krāsniņa ir izslēgta, nospiežot un turot nospiestu pogu CANCEL (atcelt). Maizes krāsniņa ir izslēgta, ja aplīti ap pogu START | PAUSE (sākt/pauze) vairs nav sarkans. Kontaktdakšu atvienojiet no kontaktlīgždas.
2. Pārbaudiet, vai maizes krāsniņa un visi piederumi ir pilnībā atdzisuši, tīri un sausi.
3. Maizes paplāti un lāpstiņu ielieciet cepšanas kamerā.
4. Pārbaudiet, vai vāks ir aizvērts.
5. Ierīci uzglabājiet vertikālā stāvoklī uz balsta pēdām. Nenovietojiet uz ierīces nekādus priekšmetus.



# Problēmu novēršana

## SASTĀVDAĻAS

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Vai šajā ierīcē var gatavot maizi pēc citām receptēm?	Gatavojot pēc citām receptēm, rezultāti var atšķirties, jo šajā rokasgrāmatā iekļautās receptes nodrošina, ka mīkla tiek atbilstoši mīcīta un gatavā maize nepārsniedz paplātes ietilpību. Izmantojiet tikai receptes ar līdzīgu sastāvdaļu daudzumu. Parasti maizes iestatījumiem iesaka izmantot vismaz 300 g un ne vairāk kā 750 g sauso sastāvdaļu. Džema iestatījumiem parasti izmanto ne vairāk kā 500 g augļu.
Vai svaigu produktu vietā drīkst izmantot produktu pulverus un otrādi?	Jā, drīkst izmantot olu pulveri, pilnpiena pulveri vai piena pulveri. Šos produktus var izmantot ar Delay Start (atliktā starta) funkciju, tomēr sākumā vienmēr maizes paplātē ielejiet ūdeni, bet pēc tam, pēc miltu iebēršanas, pievienojiet sausus aizvietotājus, lai tie nesalīptu kunkuļos. Līdzīgi, svaigu pienu un olas var izmantot piena pulvera un olu pulvera vietā, tomēr tad ceptai maizei būs smagāka tekstūra. Ja tomēr vēlaties izmantot svaigu pienu, samaziniet šķidruma apjomu par svaigā piena tilpumu un neizmantojiet piena pulveri. Neizmantojiet atliktā starta funkciju, ja recepte iekļauj ātrbojīgas sastāvdaļas.
Vai eļļas vietā var izmantot sviestu vai margarīnu?	Jā, bet maizes mīkstumam var izskatīties krēmīgāks, dzeltenāks.
Vai cukura vietā var izmantot citus saldinātājus?	Jā, jūs varat izmantot medu, zelta sīrupu vai brūno cukuru. Aizvietojo cukuru ar medu vai līdzīgiem šķidrām saldinātājiem, samaziniet šķidruma daudzumu par šķidrā saldinātāja apjomu. Neiesakām izmantot pulverveida vai šķidrās mākslīgos saldinātājus.
Vai drīkst neizmantot sāli?	Sālim ir ļoti svarīga loma maizes cepšanā. Ja to nepievieno, samazināsies mīklas spēja aizturēt šķidrumu, kā arī tiks ietekmēta sastāvdaļu sajaukšanās, glutēna izstrādes spēja un rauga fermentēšanās process. Gatavā maizē sāls uzlabo klaipa formu, mīkstuma struktūru un garozas krāsu, kā arī paildzina derīguma termiņu un uzlabo aromātu.
Vai es drīkstu izmantot mājās maltus miltus?	Atkarībā no miltu smalkuma, rezultāts var būt neapmierinošs. Labākam rezultātam iesakām izmantot maizes miltu maisījumu ar mājās maltiem miltiem. Nemaliet miltus pārlietu rupji, jo tas var bojāt maizes paplātes pārklājumu.
Kāpēc sastāvdaļas jāpievieno maizes paplātē noteiktajā secībā?	Lai nodrošinātu, ka visas sausās sastāvdaļas sajaucas ar ūdeni, un lai izvairītos no rauga priekšlaicīgas aktivizēšanās, reaģējot ar ūdeni, sāli vai cukuru, ja tiek izmantota funkcija Delay Start (atliktais starts).

## TEMPERATŪRA

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Vai telpas un ūdens temperatūrai ir nozīme?	Jā – istabas un ūdens temperatūra ietekmē rauga aktivitāti, tāpēc tā var negatīvi ietekmēt maizes kvalitāti. Vidējā istabas temperatūra ir apmēram 20–25 °C. Sausajām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā, bet šķidrumiem ir jāuzsilst līdz 27 °C, ja vien nav norādīts citādi. Nekad neizmantojiet karstu ūdeni, jo tas nogalinās raugu.
Kāpēc cepšanas temperatūras diapazons ir tik zems?	Ņemot vērā noslēgtās cepšanas kameras mazo izmēru un sildelementa tuvumu, cepšanas temperatūra ir zemāka nekā cepeškrāsnī, bet ir pietiekama, lai ceptu maizi efektīvi un vienmērīgi. Mūsu izmēģinājumi rāda, ka maizi, kuru parasti cep cepeškrāsnī 190 °C temperatūrā, var veiksmīgi cept maizes krāsnīnā 150 °C temperatūrā. Izmantojot un radot savas receptes, pirms cepšanas temperatūras un/vai laika regulēšanas, lai panāktu vēlamo rezultātu, par atskaites punktu iesakām izmantot maizes krāsnīņas priekšiestatīto temperatūru.

## MAIZES CEPŠANA

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Radies elektroenerģijas padeves pārtraukums. Ko es varu darīt?	Ja ierīces darbības laikā elektroenerģijas padeve tiek pārtraukta uz laiku līdz 60 minūtēm, elektroenerģijas padevei atjaunojoties elektroenerģijas pārtraukuma aizsardzība automātiski atsāks ciklu vietā, kur tas tika pārtraukts.
Ja mīklas mīcīšanas fāzes laikā es netišām atcēlu darbību, kas man jādara?	Atlasiet vēlreiz maizes iestatījumu un ļaujiet vēlreiz veikt mīklas mīcīšanu, bet pēc tam turpiniet ar rūgšanas un cepšanu fāzi. Rezultātā jūs iegūsit klaipu ar lielāku apjomu un vieglāku tekstūru.
Ja mīklas rūgšanas fāzes laikā es netišām atcēlu darbību, kas man jādara?	Izslēdziet maizes krāsnīni. Atstājiet mīklu cepšanas kamerā ar aizvērtu vāku. Ļaujiet mīklai rūgstot pacelties gandrīz līdz paplātes augšējai malai. Ieslēdziet maizes krāsnīni. Atlasiet iestatījumu BAKE ONLY (tikai cepšana), iestatiet nepieciešamo cepšanas temperatūru un laiku, bet pēc tam nospiediet pogu START   PAUSE (sākt/pauze), lai aktivizētu ciklu.
Ja cepšanas fāzes laikā es netišām atcēlu darbību, kas man jādara?	Atlasiet iestatījumu BAKE ONLY (tikai cepšana), iestatiet nepieciešamo cepšanas temperatūru un laiku, bet pēc tam nospiediet pogu START   PAUSE (sākt/pauze), lai aktivizētu ciklu.
Kāpēc mīkla nerūgst?	Tam var būt vairāki iemesli. Pārbaudiet miltu olbaltumvielu līmeni; mēs iesakām izmantot miltus ar vismaz 11-12% olbaltumvielu. Iespējams, raugs nav aktivizējies, tāpēc pārbaudiet rauga derīguma termiņu “Derīgs līdz”, rauga daudzumu, šķidrums temperatūru (27 °C) un sauso sastāvdaļu temperatūru (20-25 °C).
Kāpēc maizē veidojas lieli caurumi?	Dažkārt pēdējās rūgšanas fāzes laikā burbuļi koncentrējas noteiktā vietā un šādā stāvoklī maize tiek cepta. Tam par iemeslu var būt pārlieku liels daudzums ūdens un/vai rauga vai nepietiekams daudzums miltu. Pārbaudiet receptes sastāvdaļas un svēršanas/mērīšanas metodi.

## PROBLĒMA

## VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

Kāpēc maizes virspuse iebrūk?	Parasti tas notiek tāpēc, ka sastāvdaļu attiecības nav izlīdzsvarotas vai tiek izmantoti milti ar zemu olbaltumvielu saturu. Pārbaudiet sastāvdaļu svēršanas/mērīšanas metodi. Pārlietu daudz rauga, ūdens un citu šķidro sastāvdaļu vai nepietiekams daudzums miltu padara mīklu bālu no virspuses un liek tai sabrukt cepot.
Kāpēc maize dažkārt atšķiras augstuma un formas ziņā?	Maize ir jutīga pret vidi, kurā tā atrodas, tāpēc to var ietekmēt augstums virs jūras līmeņa, mitrums, laikapstākļi, istabas temperatūra, Delay Start (atliktā starta) taimera ilgums un elektropadeves svārstības mājāsaimniecībā. Turklāt nesvaigu vai nepareizi nomērītu sastāvdaļu izmantošana var negatīvi ietekmēt maizes formu.
Kāpēc pilngraudu maizes klaips ir īsāks par standarta maizes klaipu?	Pilngraudu milti un atsevišķu graudu milti nerūgst tik labi kā maizes milti. Rezultātā klaips ir īsāks un mazāks.
Kāpēc maizes krāsa atšķiras?	Sastāvdaļas un to īpašības var nodrošināt atšķirīgu apbrūnēšanu. Mēģiniet mainīt garoziņas krāsu vai cepšanas temperatūru un/vai laiku. Turklāt garoziņa var kļūt tumšāka siltuma saglabāšanas fāzes laikā. Mēs iesakām izņemt maizi, pirms sākusies siltuma saglabāšanas fāze.
Kāpēc maizei dažkārt ir savāda smaka?	Pārlietu daudz rauga vai nesvaigas sastāvdaļas, jo īpaši, milti un ūdens, var radīt smakas. Vienmēr izmantojiet svaigas sastāvdaļas un precīzus mērījumus.
Kāpēc maizes sānos dažkārt ir pielīpuši milti?	Mīklas mīcīšanas fāzes laikā neliels daudzums miltu dažkārt var pielipt maizes paplātes sānos un palikt pie klaipa. Noskrāpējiet miltus no garoziņas, izmantojot asu nazi. Nākamreiz, kad izmēģināsīt šo recepti, ja nepieciešams, mīklas mīcīšanas fāzes laikā izmantojiet gumijas lāpstiņu, lai iejauktu miltu atliekas no maizes paplātes malām. Sevišķi svarīgi tas ir, izmantojot iestatījumus GLUTEN FREE (bezglutēna) un YEAST FREE (bezrauga). Pirms sastāvdaļu pievienošanas bezrauga mīklai jūs varat apslacīt maizes paplātes pamatni un malas (līdz pusei) ar cepamo eļļu; pirms klaipa izņemšanas izmantojiet gumijas lāpstiņu, lai to atbrīvotu.
Kāpēc kopā ar maizi izkrīt arī lāpstiņa?	Tas var notikt, jo lāpstiņa ir noņemama. Izmantojiet nemetālisku galda piederumu, lai izņemtu ceptu klaipu pirms griešanas. Esiet piesardzīgi, jo lāpstiņa būs karsta. Vai arī jūs varat noņemt lāpstiņu pirms cepšanas fāzes sākuma.
Kāpēc no maizes krāsniņas plūst dūmi?	Ja pirmajā lietošanas reizē no maizes krāsniņas plūst viegli dūmi, tas ir normāli, jo sadeg sildelementu aizsargvielas. Normāla parādība ir arī tvaiks, kas plūst no tvaika atverēm. Tomēr dūmus var radīt arī sastāvdaļas, kas nokļuvušas uz maizes paplātes ārpus cepšanas kamerā. Neizslēdzot maizes krāsniņu, izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Izmantojot mīkstu, mitru lupatiņu (nemetālisku, neabrazīvu), notīriet un rūpīgi nosusiniet maizes paplātes ārpusi, cepšanas kameru un sildelementu; esiet piesardzīgi, jo tas var būt karsts. Ievietojiet atpakaļ kontaktdakšu. Elektroenerģijas pārtraukuma aizsardzība automātiski atsāks ciklu no vietas, kur tas tika pārtraukts.

## ATLIKTAIS STARTS

### PROBLĒMA

Kāpēc atliktā starta funkciju nav iespējams iestatīt vēlāk par 13 stundām?

Kāpēc atsevišķus produktus nedrīkst izmantot ar atliktā starta funkciju?

### VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

Sastāvdaļām var pasliktināties kvalitāte vai tās var sākt bojāties, ja tās tiek atstātas maizes paplātē ilgāku laiku. Jo īpaši aktuāli tas ir vasarā, kad atliktā starta funkcijai jāiestata īsāks laiks.

Vairums olbaltumvielas saturošu pārtikas produktu, piemēram, piens, siers, olas, speķis u.c., ir ātrbojīgi, tāpēc, atstājot tos ārpus ledusskapja ilgāk nekā uz vienu stundu, tie sāks bojāties.

## AUGĻU UN RIEKSTU TVERTNE

### PROBLĒMA

Augļu un riekstu tvertnes pamatne ir atvērta.

### VIENKĀRŠS RISINĀJUMS



Paceliet nerūsejošā tērauda korpusa vāku, lai to atvērtu. Tvertnes pamatni var identificēt pēc tvaika atveru rindas. Spiediet pamatni uz iekšpusi, līdz tā ar klikšķi nokļūst vietā.

## AUGSTUMS VIRS JŪRAS LĪMEŅA UN LAIKAPSTĀKĻI

### PROBLĒMA

Es dzīvoju vietā, kas atrodas augstu virs jūras līmeņa. Vai man jāveic kādas korekcijas?

### VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

Vietās, kas atrodas augstu virs jūras līmeņa (vairāk nekā 3000 pēdas (900 m)):

- Mīkla rūgst ātrāk, jo gaisa spiediens ir zemāks. Samaziniet rauga daudzumu par ¼ tējkarotes. Ja mīkla joprojām rūgst pārlietu ātri, nākamreiz rauga daudzumu samaziniet vēl par ¼ tējkarotes. Turklāt jūs varat mēģināt pievienot vairāk sāls un mazāk cukura, lai kavētu rauga aktivizēšanos un veicinātu lēnāku un vienmērīgāku rūgšanu.
- Vietās, kas atrodas augstāk virs jūras līmeņa, milti ir sausāki, tāpēc tie absorbē vairāk šķidrums. Izmantojiet mazāk miltu vai vairāk šķidrums, kā arī pievērsiet uzmanību mīklas konsistencei.

Es dzīvoju sausos vai mitros klimatiskajos apstākļos. Vai man jāveic kādas korekcijas?

- Sausos klimatiskajos apstākļos milti ir sausāki, tāpēc tie absorbē vairāk šķidrums. Izmantojiet mazāk miltu vai vairāk šķidrums, kā arī pievērsiet uzmanību mīklas konsistencei.
- Mitros klimatiskajos apstākļos rauga apjomu samaziniet par ¼ tējkarotes, lai izvairītos no mīklas pārmērīgas rūgšanas. Ja mīkla joprojām rūgst pārlietu ātri, nākamreiz rauga daudzumu samaziniet vēl par ¼ tējkarotes.

PROBLĒMA		MAIZES PAPLĀTĒ NENOTIEK NEKĀDA KUSTĪBA	MITRS VAI LĪPĢS KLAIPS	KLĀIPS UZRŪGST PĀRLIEKU STĪPRI	KLĀIPS UZRŪGST, BET PĒC TAM – SAPLOK	KLĀIPS IR ĪSS UN BLĪVS
Darbības kļūmes	Lāpstiņa vai maizes paplāte nav droši salikta Norādījumus par pareizu salikšanu skatiet 9. lappusē.	●				
	Iepriekšējās uzsildīšanas fāze Iepriekšējās uzsildīšanas fāzes laikā maizes paplātē nav nekādas kustības. Šī fāze ir pieejama iestatījumos WHOLE WHEAT (pilngraudu), WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrais) un JAM (džems).	●				
	LCD attēlo ---H vai -H: Cepšanas kamera ir pārlietu silta un nedarbosies, kamēr nebūs atdzisusi. Atveriet vāku, izņemiet maizes paplāti un ļaujiet tai pienācīgi atdzist. Kad tā būs atdzisusi, LCD ekrāns pārslēgsies uz galveno izvēlni. Nospiediet pogu START   PAUSE (sākt/pauze), lai aktivizētu ciklu.	●				
	LCD attēlo --L Maizes krāsniņa ir pārlietu auksta un nedarbosies, līdz nebūs uzsilusi. Novietojiet siltākā vidē, vēlamā istabas temperatūra ir 25°C. Kad tā pietiekami uzsilis, LCD ekrāns pārslēgsies uz galveno izvēlni. Nospiediet pogu START   PAUSE (sākt/pauze), lai aktivizētu ciklu.	●				
	Cepšanas laikā vāks palika atvērts Neiesakām pacelt vāku ierīces darbības laikā, ja vien to neparedz recepte, lai pārbaudītu mīklas konsistenci vai pārklātu ar glazūru un pārkaisītu ar sēklām klaipa virspusi.	●				●
	Siltuma saglabāšanas fāze Maize tika atstāta cepšanas kamerā siltuma saglabāšanas fāzes laikā. Izņemiet maizes paplāti pirms siltuma saglabāšanas fāzes sākuma, tad izņemiet maizi un ļaujiet atdzist uz stieples statīva.		●			
	Maize tika sagriezta uzreiz pēc izcepšanas Tvaikam nebija iespējas izplūst no izceptā klaipa. Pirms sagriešanas atdzesējiet klaipu vismaz 20 minūtes.		●			
E:02 Sazinieties ar tuvāko Sage servisa centru.						
Ūdens	Nepietiek Pārbaudiet mīklas konsistenci 2. mīcīšanas fāzes laikā. Ja tā ir pārlietu sausa, pievienojiet šķidrumu (27 °C), vienlaicīgi pa ½ līdz 1 ēdamkarotei.					●
	Pārlietu daudz Pārbaudiet mīklas konsistenci 2. mīcīšanas fāzes laikā, skatīt 42. lappusē. Ja tā ir pārlietu mitra, pievienojiet miltus vienlaicīgi pa 1 ēdamkarotei.		●	●	●	
	Temperatūra ir pārlietu augsta vai pārlietu zema Ūdens un šķidrumu temperatūrai ir jābūt (27 °C), ja vien nav noteikts citādi.					●

PROBLĒMA		MAIZES PAPLĀTĒ NENOTIEK NEKĀDA KUSTĪBA	MĪTRŠ VAI LĪPĪGS KLAIPS	KLAIPS UZRŪGST PĀRLIEKU STĪPRI	KLAIPS UZRŪGST, BET PĒC TAM – SAPLOK KLAIPS IR ĪŠS UN BLĪVS
Milti	<b>Nepietiek</b> Pārbaudiet mīklas konsistenci 2. mīcīšanas fāzes laikā. Ja tā ir pārlietu mitra, pievienojiet miltus vienlaicīgi pa 1 ēdamkarotei.				●
	<b>Pārlietu daudz</b> Pārbaudiet mīklas konsistenci 2. mīcīšanas fāzes laikā. Ja tā ir pārlietu sausa, pievienojiet šķidrums (27 °C), vienlaicīgi pa ½ līdz 1 ēdamkarotei.				●
	<b>Izmantots nepareizs miltu veids</b> Izmantojiet receptē paredzētos miltus. Maizes cepšanai iesakām izmantot maizes miltus ar vismaz 11–12% olbaltumvielu saturu, jo tie palīdzēs iegūt garu, elastīgu klaipu.				●
Raugš	<b>Nepietiek</b> Palieliniet par ¼ tējkarotes.				●
	<b>Pārlietu daudz</b> Samaziniet par ¼ tējkarotes.			●	●
	<b>Izmantots nepareizs rauga veids</b> Visiem standarta iestatījumiem iesakām izmantot aktīvo sauso raugu, bet ātrajiem iestatījumiem – šķīstošo raugu.			●	●
	<b>Nesvaigs raugs</b> Pārbaudiet “Derīgs līdz”. Skatiet padomus par to, kā pārbaudīt rauga svaigumu.				●
	<b>Raugš ir priekšlaicīgi aktivizējies</b> Sastāvdaļas maizes paplātē vienmēr pievienojiet receptē minētajā secībā, atdalot raugu no šķidrums. Izmantojot funkciju Delay Start (atliktais starts), miltu centrā izveidojiet nelielu iedobīti (pārliecinieties, vai iedobīte nesaskaras ar ūdens, sāls vai cukura slāni), bet pēc tam ielieciet iedobītē raugu.				●
Cukurs	<b>Nepietiek</b> Cukurs ir maizes gatavošanas procesa nozīmīga daļa, jo tas nodrošina “barību” raugam. Neiesakām izmantot pulverveida vai šķidrums mākslīgus saldētājus.				●
	<b>Izmantotas neatļautas sastāvdaļas, to apjoms</b> Izmantojiet atļautās sastāvdaļas, aizstājējus un to daudzumu. Izmantojot citas receptes, rezultāts var atšķirties.			●	●

## IESTATĪJUMU PARAMETRI

### Iestatījums: Pamata

LIELUMS/ GAROZIŅA	1. MĪCĪŠANAS FĀZE	2. MĪCĪŠANAS FĀZE	RŪŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	1. RŪŠANAS FĀZE	MĪKLAS SIŅANAS FĀZE	2. RŪŠANAS FĀZE	FORMA	3. RŪŠANAS FĀZE	CEPŠANAS FĀZE	CEPŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	LAIKS KOPĀ (STUNDAS:MIN.)	SILTS
0,5 kg Gaiša	2 min.	22 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	30 min.	140	2:49	1 st.
0,5 kg Vidēja	2 min.	22 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	40 min.	140	2:59	1 st.
0,5 kg Tumša	2 min.	22 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	50 min.	142	3:09	1 st.
0,75 kg Gaiša	3 min.	22 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	35 min.	140	2:55	1 st.
0,75 kg Vidēja	3 min.	22 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	45 min.	140	3:05	1 st.
0,75 kg Tumša	3 min.	22 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	55 min.	142	3:15	1 st.
1 kg Gaiša	4 min.	22 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	40 min.	140	3:01	1 st.
1 kg Vidēja	4 min.	22 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	50 min.	140	3:11	1 st.
1 kg Tumša	4 min.	22 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	1 st.	142	3:21	1 st.
1,25 kg Gaiša	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	50 min.	140	3:10	1 st.
1,25 kg Vidēja	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	1 st.	140	3:20	1 st.
1,25 kg Tumša	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	15 sek.	50 min.	1 st. 10 min.	142	3:30	1 st.

### Iestatījums: Kraukšķīga garoziņa

LIELUMS	1. MĪCĪŠANAS FĀZE	2. MĪCĪŠANAS FĀZE	RŪŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	1. RŪŠANAS FĀZE	MĪKLAS SIŅANAS FĀZE	2. RŪŠANAS FĀZE	FORMA	3. RŪŠANAS FĀZE	CEPŠANAS FĀZE	CEPŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	LAIKS KOPĀ (STUNDAS:MIN.)	SILTS
0,5 kg	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	30 min.	10 sek.	1 st.	50 min.	145	3:25	1 st.
0,75 kg	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	30 min.	10 sek.	1 st.	55 min.	145	3:30	1 st.
1,0 kg	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	30 min.	10 sek.	1 st.	52 min.	145	3:27	1 st.
1,25 kg	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	30 min.	10 sek.	1 st.	1 st. 5 min.	145	3:40	1 st.

Šim iestatījumam nav iespējams atlasīt funkciju CRUST (garoziņa) un RAPID (ātrais).



## Iestatījums: Pamata ātrais

LIELUMS/ GAROZIŅA	1. MĪCĪŠANAS FĀZE	2. MĪCĪŠANAS FĀZE	RŪGŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	1. RŪGŠANAS FĀZE	MĪKLĀS SĪŠANAS FĀZE	2. RŪGŠANAS FĀZE	FORMA	3. RŪGŠANAS FĀZE	CEPŠANA	CEPŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	LAIKS KOPĀ (STUNDĀS:MIN.)	SILTS
0,5 kg Gaiša	2 min.	22 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	30 min.	140	1:49	1 st.
0,5 kg Vidēja	2 min.	22 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	40 min.	140	1:59	1 st.
0,5 kg Tumša	2 min.	22 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	50 min.	142	2:09	1 st.
0,75 kg Gaiša	3 min.	22 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	35 min.	140	1:55	1 st.
0,75 kg Vidēja	3 min.	22 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	45 min.	140	2:05	1 st.
0,75 kg Tumša	3 min.	22 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	55 min.	142	2:15	1 st.
1 kg Gaiša	4 min.	22 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	40 min.	140	2:01	1 st.
1 kg Vidēja	4 min.	22 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	50 min.	140	2:11	1 st.
1 kg Tumša	4 min.	22 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	1 st.	142	2:21	1 st.
1,25 kg Gaiša	5 min.	20 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	50 min.	140	2:10	1 st.
1,25 kg Vidēja	5 min.	20 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	1 st.	140	2:20	1 st.
1,25 kg Tumša	5 min.	20 min.	32	15 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	1 st. 10 min.	142	2:30	1 st.

## Iestatījums: Salda

LIELUMS	1. MĪCĪŠANAS FĀZE	2. MĪCĪŠANAS FĀZE	RŪGŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	1. RŪGŠANAS FĀZE	MĪKLĀS SĪŠANAS FĀZE	2. RŪGŠANAS FĀZE	FORMA	3. RŪGŠANAS FĀZE	CEPŠANA	CEPŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	LAIKS KOPĀ (STUNDĀS:MIN.)	SILTS
0,5 kg	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	5 sek.	50 min.	1 st.	123	3:20	1 st.
0,75 kg	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	5 sek.	50 min.	1 st. 2 min.	123	3:22	1 st.
1,0 kg	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	5 sek.	50 min.	1 st. 5 min.	123	3:25	1 st.
1,25 kg	5 min.	20 min.	32	40 min.	10 sek.	25 min.	5 sek.	50 min.	1 st. 10 min.	123	3:30	1 st.

Šim iestatījumam nav iespējams atlasīt funkciju CRUST (garoziņa) un RAPID (ātrais).

## Iestatījums: Pilngraudu

LIELUMS/ GAROZIŅA	1. MĪCĪŠANAS FĀZE	2. MĪCĪŠANAS FĀZE	RŪŠANA	TEMP. (°C)	1. RŪŠANAS FĀZE	MĪKLĀS SĪŠANAS FĀZE	2. RŪŠANAS FĀZE	FORMA	3. RŪŠANAS FĀZE	CEPŠANA	CEPŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	LAIKS KOPĀ (STUNDAS:MIN)	SILTS
0,5 kg Gaiša	16	2 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	35 min.	140	3:24	1 st.
0,5 kg Vidēja	16	2 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	40 min.	140	3:29	1 st.
0,5 kg Tumša	16	2 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	48 min.	142	3:37	1 st.
0,75 kg Gaiša	16	3 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	37 min.	140	3:27	1 st.
0,75 kg Vidēja	16	3 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	42 min.	140	3:32	1 st.
0,75 kg Tumša	16	3 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	50 min.	142	3:40	1 st.
1 kg Gaiša	16	4 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	53 min.	142	3:44	1 st.
1 kg Vidēja	16	4 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	45 min.	140	3:36	1 st.
1 kg Tumša	16	4 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	40 min.	140	3:31	1 st.
1,25 kg Gaiša	16	5 min.	15 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	1 st. 3 min.	142	3:53	1 st.
1,25 kg Vidēja	16	5 min.	15 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	55 min.	140	3:45	1 st.
1,25 kg Tumša	16	5 min.	15 min.	32	50 min.	10 sek.	25 min.	10 sek.	45 min.	50 min.	140	3:40	1 st.

## Iestatījums: Bezglutēna

LIELUMS/ GAROZIŅA	1. MĪCĪŠANAS FĀZE	2. MĪCĪŠANAS FĀZE	RŪŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	1. RŪŠANAS FĀZE	FORMA	3. RŪŠANAS FĀZE	CEPŠANA	CEPŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	LAIKS KOPĀ (STUNDAS:MIN)	SILTS
1 kg Gaiša	3 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	50 min.	45 min.	135	2:45	1 st.
1 kg Vidēja	3 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	50 min.	50 min.	135	2:50	1 st.
1 kg Tumša	3 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	50 min.	55 min.	137	2:55	1 st.
1,25 kg Gaiša	3 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	50 min.	50 min.	135	2:50	1 st.
1,25 kg Vidēja	3 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	50 min.	55 min.	135	2:55	1 st.
1,25 kg Tumša	3 min.	17 min.	32	50 min.	10 sek.	50 min.	1 st.	137	3:00	1 st.

## Iestatījums: Pilngraudu ātrais

LIELUMS/ GAROZIŅA	1. MĪCĪŠANAS FĀZE	2. MĪCĪŠANAS FĀZE	RŪGŠANA	TEMP. (°C)	1. RŪGŠANAS FĀZE	MĪKLAS SĪŠANAS FĀZE	2. RŪGŠANAS FĀZE	FORMA	3. RŪGŠANAS FĀZE	CEPŠANA	CEPŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	LAIKS KOPĀ (STUNDAS:MIN)	SILTS
0,5 kg Gaiša	16	2 min.	17 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	35 min.	140	2:09	1 st.
0,5 kg Vidēja	16	2 min.	17 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	40 min.	140	2:14	1 st.
0,5 kg Tumša	16	2 min.	17 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	48 min.	142	2:22	1 st.
0,75 kg Gaiša	16	3 min.	17 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	37 min.	140	2:12	1 st.
0,75 kg Vidēja	16	3 min.	17 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	42 min.	140	2:17	1 st.
0,75 kg Tumša	16	3 min.	17 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	50 min.	142	2:25	1 st.
1 kg Gaiša	16	4 min.	17 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	40 min.	140	2:16	1 st.
1 kg Vidēja	16	4 min.	17 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	45 min.	140	2:21	1 st.
1 kg Tumša	16	4 min.	17 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	53 min.	142	2:29	1 st.
1,25 kg Gaiša	16	5 min.	15 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	50 min.	140	2:25	1 st.
1,25 kg Vidēja	16	5 min.	15 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	55 min.	140	2:30	1 st.
1,25 kg Tumša	16	5 min.	15 min.	32	30 min.	10 sek.	10 min.	10 sek.	30 min.	1 st. 3 min.	142	2:38	1 st.

## Iestatījums: Mīkla

NORISE	1. MĪCĪŠANAS FĀZE	2. MĪCĪŠANAS FĀZE	RŪGŠANAS FĀZES TEMP. (°C)	RŪGŠANA	LAIKS KOPĀ
Mīkla	5 min.	25 min.	32	60 min.	1 st. 30 min.
Picas mīkla	5 min.	15 min.	32	60 min.	50 min.
Makaronu mīkla	14 min.				14 min.

## ĪESTATĪJUMU RAKSTUROJUMS

ĪESTATĪJUMS	LĀPSTIŅA	RAKSTUROJUMS
CUSTOM (izvēles režīms)	Atkarībā no atlasītā iestatījuma	Šis iestatījums ļauj pārveidot iepriekš iestatīto, ieteikto temperatūru un laiku iepriekšējās uzsildīšanas, mīklas mīcīšanas, rūgšanas, mīklas sišanas, cepšanas un siltuma saglabāšanas fāzēs, lai pielāgotu konkrētai receptei pēc jūsu ieskatiem. Pēc tam tas to saglabās maizes krāsniņas atmiņā. Īpaši noderīgi tas ir tad, ja jums ir iecienīta recepte, kuru regulāri izmantojat. Vai arī, pieredzējušiem cepējiem tas ļauj sadalīt pa mainīgajiem, piemēram, miltu zīmoliem un tiņiem, rauga kvalitāti, augstumu virs jūras līmeņa un klimata apsvērumiem. Piemēram, mitrā klimatā rūgšanas ciklu var saīsināt.
BASIC (pamata)	Salokāma	Šis ir vispārējs iestatījums baltmaizes, pilngraudu kviešu maizes un pilngraudu maizes cepšanai ar vismaz 50% maizes miltu saturu. Izmantojiet šo iestatījumu gatavajiem maizes maisījumiem.
BASIC RAPID (pamata ātrais)	Salokāma	Šis ir vispārējs iestatījums baltmaizes, pilngraudu kviešu maizes un pilngraudu maizes cepšanai ar vismaz 50% maizes miltu saturu. Izmantojiet šo iestatījumu gatavajiem maizes maisījumiem. Vislabāko rezultātu sasniegsit, izmantojot ilgākus iestatījumus, kas nodrošinās optimālas tekstūras klaipu. Ja šajā sadaļā minētajām receptēm izmantojat iestatījumus RAPID (ātrais), sāls daudzumu samaziniet par ¼ tējkarotes, bet rauga daudzumu palieliniet par ¼ tējkarotes. Šī korekcija ir piemērota visām receptēm.
WHOLE WHEAT (pilngraudu)	Salokāma	Šis iestatījums paredzēts maizei, kas satur vairāk nekā 50% pilngraudu kviešu, veselu graudu vai speciālu miltu, piemēram, miežu vai rudzu miltu. Ņemot vērā sastāvdaļu īpašības, maize, kas cepta, izmantojot iestatījumu WHOLE WHEAT (pilngraudu), parasti ir īsāka un blīvāka nekā maize, kas cepta, izmantojot iestatījumu BASIC (pamata). Lai iegūtu gaišāku, augstāku klaipu, nevis ādu, kādu iegūst, izmantojot iestatījumu BASIC (pamata), iestatījums WHOLE WHEAT (pilngraudu) ir aprīkots ar iepriekšējās karsēšanas fāzi, kas uzsilda sastāvdaļas, lai nodrošinātu rauga optimālu rūgšanu. Turklāt iepriekšējās karsēšanas fāze cietajiem graudiem un miltiem ļauj absorbēt šķidrumu, tos mīkstinot un uzbriedinot, lai nodrošinātu labāku glutēna izstrādi.
WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrais)	Salokāma	Šis iestatījums paredzēts maizei, kas satur vairāk nekā 50% pilngraudu kviešu, veselu graudu vai speciālu miltu, piemēram, miežu vai rudzu miltu. Atšķirībā no iestatījuma WHOLE WHEAT (pilngraudu), iestatījums WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrais) saīsina visas trīs rūgšanas fāzes, tādējādi saīsinot visu ciklu par apmēram stundu. Vislabāko rezultātu sasniegsit, izmantojot ilgākus iestatījumus, kas nodrošinās optimālas tekstūras klaipu. Ja šajā sadaļā minētajām receptēm izmantojat iestatījumus RAPID (ātrais), sāls daudzumu samaziniet par ¼ tējkarotes, bet rauga daudzumu palieliniet par ¼ tējkarotes. Šī korekcija ir piemērota visām receptēm.

**GAROZIŅAS KRĀSAS OPCIJAS****KLAIPA LIELUMA OPCIJAS****VAIRĀK INFORMĀCIJAS**

Atkarībā no atlasītā iestatījuma

Atkarībā no atlasītā iestatījuma

Iestatījuma CUSTOM (izvēles režīms) izmantošana.

LIGHT (gaiša) 0,5 kg  
MEDIUM (vidēja) 0,75 kg  
DARK (tumša) 1,0 kg  
1,25 kg

Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".

LIGHT (gaiša) 0,5 kg  
MEDIUM (vidēja) 0,75 kg  
DARK (tumša) 1,0 kg  
1,25 kg

Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".

LIGHT (gaiša) 0,5 kg  
MEDIUM (vidēja) 0,75 kg  
DARK (tumša) 1,0 kg  
1,25 kg

Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana" 17. lappusē.

LIGHT (gaiša) 0,5 kg  
MEDIUM (vidēja) 0,75 kg  
DARK (tumša) 1,0 kg  
1,25 kg

Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana" 17. lappusē.

**IESTATĪJUMS    LĀPSTIŅA    RAKSTUROJUMS**

GLUTEN FREE (bezglutēna)	Salokāma	Šis iestatījums paredzēts maizei, kas satur bezglutēna miltus, piemēram, rīsu miltus, tapiokas miltus, kartupeļu cieti, griķu miltus, marantu u.c. Sastāvdaļu īpašību dēļ mīklas konsistence ir mitrāka un līdzinās biežam, lipīgam mālam, nevis stingrai mīklas bumbai. Svarīgi ir bezglutēna mīklu nemīcīt pārlietu ilgi, jo glutēns parasti nodrošina mazāku elastīgumu. Šī iemesla dēļ, salīdzinot, piemēram, ar iestatījumu BASIC (pamata), mīklas mīcīšanas fāze ir īsāka, rūgšanas fāze ir īsāka, bet augstā mitruma saturs dēļ cepšanas temperatūra ir augstāka.
CRUSTY LOAF (kraukšķīga garoziņa)	Salokāma	Šis iestatījums ir paredzēts maizei ar zemu tauku un cukura saturu, nodrošinot maizi ar kraukšķīgu garoziņu un smalki teksturētu mīkstumu. Šī tipa maizi dažkārt dēvē par franču, Eiropas, kontinentālo, amatnieku, zemnieku vai lauku maizi. Salīdzinot ar iestatījumu BASIC (pamata), rūgšanas fāze ir ilgāka, cepšanas fāze ir ilgāka un cepšanas temperatūra ir augstāka, nodrošinot kraukšķīgu garoziņu un stingrāku iekšējo tekstūru.
SWEET (salds)	Salokāma	Šis iestatījums ir paredzēts maizei ar augstu cukura, taukvielu un olbaltumvielu saturu. Sastāvdaļu īpašību dēļ saldā maize ar augstu cukura, taukvielu un olbaltumvielu saturu ātrāk apbrūnē. Šī iemesla dēļ, salīdzinot ar iestatījumu BASIC (pamata), šeit tiek izmantota zemāka temperatūra.
YEAST FREE (bezrauga)	Salokāma	Šis iestatījums ir paredzēts maizei, kas, lai to irdinātu, satur cepamo pulveri vai dzeramo sodu, nevis raugu. Šai maizei ir kūkām līdzīga tekstūra un dažkārt to dēvē par ātro maizi, plātsmaizi vai plāceni. Izmantojiet šo iestatījumu kukurūzas maizes, plātsmaizes un plāceņu maisījumiem. Salīdzinot ar iestatījumu BASIC (pamata), iestatījums YEAST FREE (bezrauga) no mīklas mīcīšanas fāzes uzreiz pāriet uz cepšanas fāzi - izlaižot rūgšanas fāzi, jo mīklā nav izmantots raugs.

## GAROZIŅAS KRĀSAS OPCIJAS    KLAIPA LIELUMA OPCIJAS    VAIRĀK INFORMĀCIJAS

LIGHT (gaiša)	1,0 kg	Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".
MEDIUM (vidēja)	1,25 kg	
DARK (tumša)	Bezglutēna miltu īpašību dēļ sastāvdaļu daudzums, kas nepieciešams 0,5 kg un 0,75 kg klaiņam nepiepilda maizes paplāti līdz tilpumam, kas nepieciešams, lai iegūtu vienmērīgas formas klaiņu. Šī iemesla dēļ šie klaiņu lielumi ir izlaisti.	

Nav piemērojams. Iestatījums CRUSTY LOAF (kraukšķīga garoziņa) ir iestatīts iepriekš ar ieteicamo garoziņas krāsu, nodrošinot klaiņu ar kraukšķīgu garoziņu. Pogū MODIFY (pārveidot) var izmantot, lai mainītu cepšanas temperatūru un vai laiku, ja vēlaties panākt lielāku vai mazāku kraukšķīgumu. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana" 17. lappusē.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".
---	--	---

Nav piemērojams. Iestatījumam SWEET (salds) ir iepriekš iestatīta ieteicamā garoziņas krāsa, kas nepieļauj saldās maizes ar augstu cukura, taukvielu un olbaltumvielu saturu piedegšanu. Pogū MODIFY (pārveidot) var izmantot, lai mainītu cepšanas temperatūru un vai laiku, ja vēlaties panākt lielāku vai mazāku kraukšķīgumu. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana" 17. lappusē.	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg	Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".
---	--	---

Nav piemērojams. Gluži kā kūku maisījumiem, arī bezrauga maizēm ir nepieciešama noteikta cepšanas temperatūra un laiks, lai panāktu specifisku garoziņas krāsu. Šī iemesla dēļ šim iestatījumam nav pieejamas garoziņas krāsu opcijas. Pogū MODIFY (pārveidot) var izmantot, lai mainītu cepšanas temperatūru un vai laiku, ja vēlaties panākt lielāku vai mazāku kraukšķīgumu. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana" 17. lappusē.	Nav piemērojams. Tāpat kā kūku maisījumos, bezrauga maizei ir noteikts sastāvdaļu daudzums, kas nodrošina konkrētu klaiņa lielumu. Šī iemesla dēļ šim iestatījumam nav pieejamu klaiņa lieluma opciju.	Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana" 17. lappusē.
---	--	---

IESTATĪJUMS	LĀPSTIŅA	RAKSTUROJUMS
DOUGH (mīkla) – izmantojiet šo iestatījumu maizes mīklai	Salokāma	Šis iestatījums ir paredzēts maizes mīklai, kurai forma tiks piešķirta ar rokām, ņemot vērā tradicionālās formas, vai īpašā veidā – smalkmaizītes, apaļmaizītes, pīnes, pītās maizes, maizes standziņas, beigēļi u.c. – bet pēc tam cepta, izmantojot iestatījumu BAKE ONLY (tikai cepšana), vai krāsnī. Šis iestatījums sajauc sastāvdaļas, pēc tam piemēro mīklai mīcīšanas fāzi un 1. rūgšanas fāzi. Cikla beigās mīklu izņem, piešķir tai formu un pirms cepšanas ļauj uzrūgt.
DOUGH – PIZZA (mīkla – pica)	Salokāma	Šis iestatījums ir paredzēts picas un fokačas mīklai. Salīdzinot ar iestatījumu DOUGH – BREAD (mīkla – maize), iestatījumam DOUGH – PIZZA (mīkla – pica) ir īsāka 1. rūgšanas fāze, jo mīklai nav jāpārvēršas par apjomīgu un uzpūstu masu kā tas ir maizes mīklai. Vienīgā atšķirība starp picas garoziņu un fokaču ir tā, ka picu cep uzreiz pēc formas piešķiršanas, lai panāktu plānu, kraukšķīgu picas garoziņu, bet fokaču pirms cepšanas atstāj uzcelties otro reizi. Šī iemesla dēļ picas mīklu izņem, piešķir tai formu, bet pēc tam cep; savukārt, fokačas mīklu izņem, piešķir tai formu, bet pirms cepšanas ļauj pacelties.
DOUGH – PASTA (mīkla – makaroni)	Salokāma	Šis iestatījums ir paredzēts makaronu mīklas pagatavošanai. Salīdzinot ar iestatījumu DOUGH – BREAD (mīkla – maize) un iestatījumu DOUGH – PIZZA (mīkla – pica), iestatījums DOUGH – PASTA (mīkla – makaroni) izlaiž rūgšanas fāzi, jo netiek izmantots raugs. Cikla beigās mīklu izņem un pirms rullēšanas un griešanas ļauj “atpūsties” istabas temperatūrā.
BAKE ONLY (tikai cepšana)	Salokāma	Šis iestatījums ir paredzēts, lai: <ul style="list-style-type: none"> <li>• apbrūninātu vai padarītu kraukšķīgus jau izceptus un atdzesētus klaipus; tam ir nepieciešamas vien dažas minūtes, tāpēc regulāri pārbaudiet;</li> <li>• atkārtoti uzsildītu jau ceptus un atdzesētus klaipus;</li> <li>• ceptu ar rokām formētu mīklu;</li> <li>• kausētu vai apbrūninātu jau ceptas maizes garnējumu. Cepšanas laiks un temperatūras diapazons ir 1:00 min.-:00 st. un 60-50 °C.</li> </ul> <b>PIEZĪME.</b> Ņemot vērā noslēgtās cepšanas kameras mazo izmēru un sildelementa tuvumu, cepšanas temperatūra ir zemāka nekā cepeškrāsnī, bet nav pietiekama, lai ceptu maizi efektīvi un vienmērīgi.
JAM (džems)	Nofiksēta	Šis iestatījums ir paredzēts džema pagatavošanai no svaigiem augļiem. Tas ir lielisks papildinājums svaigi ceptai maizei. Maizes krāsniņa ir ideāli piemērota, lai gatavotu džemu, lāpstiņai nepārtraukti maisot sastāvdaļas.



**GAROZIŅAS KRĀSAS OPCIJAS    KLAIPA LIELUMA OPCIJAS    VAIRĀK INFORMĀCIJAS**

Nav piemērojams.

Nav piemērojams.

Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".

Nav piemērojams.

Nav piemērojams.

Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".

Nav piemērojams.

Nav piemērojams.

Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".

Nav piemērojams.

Nav piemērojams.

Izmantojiet iestatījumu BAKE (cept) ar kādu no formas veidošanas ar rokām tehnikām, kas atrodama šajā rokasgrāmatā.

Nav piemērojams.

Nav piemērojams.

Izmantojiet pogu MODIFY (pārveidot), lai redzētu iepriekš iestatīto fāzes temperatūru un laiku. Skatīt sadaļu "Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana".

## CIKLA FĀŽU RAKSTUROJUMS

FĀZE	RAKSTUROJUMS
“Preheat” (iepriekšēja uzsildīšana)	Iepriekšējās uzsildīšanas fāzē sastāvdaļas tiek uzsildītas, lai raugam ļautu optimāli rūgt. Turklāt tā ļauj cietajiem graudiem un miltiem absorbēt šķidrums, tos mikstinot un uzbriedinot, lai nodrošinātu labāku glutēna izstrādi. Šīs fāzes laikā maizes paplātē nenotiek nekāda kustība.
“Knead 1” (1. mīcīšana)	1. mīcīšanas fāze iejauc raugu un mitrina miltos esošo glutēnu. Šīs fāzes laikā lāpstiņa lēni rotē.
“Knead 2” (2. mīcīšana)	2. mīcīšanas fāzes laikā sastāvdaļas tiek rūpīgi samaisītas, bet mitrinātais glutēns piešķir mīklai elastīgumu. Tiek veidota mīklas lodi. Šīs fāzes laikā lāpstiņa rotē ātrāk, turklāt, gan pulksteņa rādītāja virzienā, gan pretēji pulksteņa rādītāja virzienam. Iespējams, jūs pamanīsīt, ka salokāmā lāpstiņa automātiski salocīsies, bet pēc tam vairākkārt atgriezīsies vertikālā stāvoklī. Šī darbība ļauj mīklas lodē iemaisīt visas sastāvdaļas no maizes paplātes stūriem. Automātiskā augļu un riekstu tvertne automātiski izber tās saturu 8 minūtes pirms 2. mīcīšanas fāzes beigām neatkarīgi no tā, vai tajā jebkas ir iebērts.
‘Rise 1’ (1. rūgšana) ‘Punch Down’ (mīklas sišana) ‘Rise 2’ (2. rūgšana) ‘Punch Down’ (mīklas sišana)	Rūgšanas fāze, ko dēvē arī par “izmēģinājuma fāzi”, ir mīklas “atpūtas” periods, kas ļauj glutēnam kļūt gludam un elastīgam. Mīklas lode pārvērtīsies par uzpūstu masu, kas palielinās izmērā. Šai fāzei ir liela nozīme maizes aromāta radīšanā. Šīs fāzes laikā maizes paplātē nav nekādu kustību. 1. mīcīšanas fāzi no 2. mīcīšanas fāzes atdala divas mīklas sišanas fāzes, ko dēvē arī par “saplacināšanu”. Šī fāze ir nepieciešama, lai atbrīvotu mīklu no tajā ieslēgtā oglekļa dioksīda. Šīs fāzes laikā lāpstiņa veiks vairākus apgriezienus, kas ilgs apmēram 10–15 sekundes.
‘Rise 3’ (3. rūgšana)	3. rūgšanas fāze nodrošina mīklas pēdējo rūgšanu pirms kļaušanas cepšanas. Šīs rūgšanas beigās uzrūgusi mīkla parasti aizpilda maizes paplāti un tai ir paplātes forma. Tāpēc šo fāzi dēvē arī par “formēšanu”. Šīs fāzes laikā maizes paplātē nav nekādu kustību.
‘Bake’ (cepšana)	Cepšanas fāze regulē cepšanas laiku un temperatūru atbilstoši konkrētai receptei. Šīs fāzes laikā maizes paplātē nav nekādu kustību.
‘Keep Warm’ (siltuma saglabāšana)	Siltuma saglabāšanas fāze uztur ceptas maizes temperatūru līdz 60 minūtēm, bet pēc tam automātiski izslēdzas. Šīs fāzes laikā maizes paplātē nav nekādu kustību. Lai izslēgtu siltuma saglabāšanas fāzi vai saisinātu siltuma saglabāšanas 60 minūšu laiku periodu, skatiet sadaļu “Pogas MODIFY (pārveidot) izmantošana” 17. lappusē.

PIEZĪME: ņemot vērā sastāvdaļu īpašības, atsevišķi iestatījumi ir ieprogrammēti, lai izlaistu noteiktas fāzes.

## PIEZĪMES

---

Šī fāze ir pieejama tikai iestatījumiem WHOLE WHEAT (pilngraudu), WHOLE WHEAT RAPID (pilngraudu ātrais) un JAM (džems).

---

Skata logs var aizsvīst. Tā ir normāla parādība un cikla laikā izzūd. Maizes paplātes stūros var veidoties kunkuļi un palikt nesamaisītas sastāvdaļas. Tā ir normāla parādība. Tie tiks samaisīti 2. mīcīšanas fāzes laikā.

---

Skata logs var aizsvīst. Tā ir normāla parādība un cikla laikā izzūd. Maizes paplātes stūros var veidoties kunkuļi un palikt nesamaisītas sastāvdaļas. Esiet pacietīgi - lāpstiņas kustība pulksteņa rādītāja virzienā un pretēji pulksteņa rādītāja virzienam iemaisīs visas sastāvdaļas pirms 2. mīcīšanas fāzes beigām, tomēr, ja nepieciešams, izmantojiet gumijas lāpstiņu, lai atbrīvotu no miltiem maizes paplātes malas. Īpaši svarīgi tas ir, izmantojot iestatījumus GLUTEN FREE (bezglutēna) un YEAST FREE (bezrauga). Mitrums, miltu svēršanas veids un miltu mitruma saturs ietekmē mīklas konsistenci. Šī iemesla dēļ pārbaudiet mīklu apmēram šīs fāzes 5.–10. minūtē. Paceliet vāku, lai atvērtu to. Uzmanīgi pasitiet mīklas lodi ar pirkstu, izvairoties no kustīgās lāpstiņas. Mīklai ir jābūt mīkstai un lipīgai kā limlentai. Ja tā ir pārlietu sausa, pievienojiet šķidrums (27°C), vienlaicīgi no ½ līdz 1 ēdamkarotei. Ja mīkla ir pārlietu mitra, pievienojiet pa 1 ēdamkarotei miltu. PIEZĪME. Bezglutēna mīkla ir mītrāka un līdzinās biežam, lipīgam mīklam, savukārt, rauga mīkla līdzinās kūkas mīklai.

---

Ja mīkla ir nevienmērīgi izvietota maizes pannas vienā pusē, to var centrēt virs lāpstiņas pirms 3. rūgšanas fāzes, lai izvairītos iegūt nesimetrisku klaipu. Īpaši svarīgi tas ir mazāka lieluma klaipiem (0,5 kg un 0,75 kg). PADOMS: Lai arī salokāmā lāpstiņa pirms cepšanas fāzes sākuma automātiski salocīsies, lai līdz minimumam samazinātu caurumu izceptā klaipa pamatnē, jūs varat pilnībā izņemt lāpstiņu, lai padarītu caurumu vēl mazāku. 3. rūgšanas fāzes sākumā atskanēs skaņas signāls, kas atgādina par lāpstiņas izņemšanu. Nospiediet un turiet nospiešu pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai uz laiku apturētu ciklu. Izmantojot satvērējus vai biežus virtuves cimds, paceliet vāku, lai atvērtu to. Turiet maizes paplāti aiz roktura un celiet augšup. Maizes paplāti novietojiet uz stieplu statīva. Aizveriet vāku. Izņemiet mīklu no maizes paplātes, noņemiet lāpstiņu, piešķiriet mīklai lodes formu un novietojiet to atpakaļ maizes paplātes centrā. Maizes paplāti ievietojiet atpakaļ cepšanas kamerā. Aizveriet vāku. Nospiediet pogu START | PAUSE (sākt/pauze), lai atsāktu ciklu. Kad atskan skaņas signāls, svarīgi izņemt mīklu un novietot to paplātes centrā, lai nodrošinātu, ka mīkla pilnībā paceļas un klaips nav nesimetrisks. Lāpstiņu nav ieteicams noņemt, izmantojot iestatījumus GLUTEN FREE (bezglutēna) un YEAST FREE (bezrauga), jo mīkla līdzinās mīklam.

---

Ja mīkla paceļas augstāk par maizes paplātes malu, atveriet vāku, caurduriet mīklas virspusi ar iesmu vai zobu bakstāmo un ļaujiet tai uzmanīgi noplakt. Tas nepieļaus mīklas cepšanas pāri maizes paplātes malām, mīklas izkrišanu vai uzpīlēšanu uz sildelementa.

---

No tvaika atverēm izdalās tvaiks. Tā ir normāla parādība. Nenosedziet tvaika atveres un nepieskarieties ierīces virsmām, jo tās ir karstas.

---

Lai saglabātu kraukšķīgu klaipa garoziņu, nospiediet un turiet nospiešu pogu CANCEL (atcelt) un izņemiet maizes paplāti pirms siltuma saglabāšanas fāzes sākuma. Siltuma saglabāšanas fāzes laikā klaipa malas var ieliekities, kļūt mīkstākas, bet garoza var kļūt cietāka un tumšāka.

---

## IESPĒJAMIE PĀRVEIDOJUMI ATTIECĪBĀ UZ KATRU IESTATĪJUMU

IESTATĪJUMS	IEPR. SILDĪŠANAS TEMPERĀTŪRA	IEPR. SILDĪŠANAS LAIKS	1. MĪCĪŠANAS CIKLA LAIKS	2. MĪCĪŠANAS CIKLA LAIKS	RŪGŠANAS TEMPERĀTŪRA
BASIC (PAMATA)			0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	27-34 °C
BASIC RAPID (PAMATA ĀTRAIS)			0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	27-34 °C
WHOLE WHEAT (PILNGRAUDU)	16-25 °C	0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	27-34 °C
WHOLE WHEAT RAPID (PILNGRAUDU ĀTRAIS)	16-25 °C	0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	27-34 °C
GLUTEN FREE (BEZGLUTĒNA)			0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	27-34 °C
CRUSTY LOAF (KRAUKŠĶĪGA GAROZIŅA)			0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	27-34 °C
SWEET (SALDS)			0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	27-34 °C
YEAST FREE (BEZRAUGA)			10 min.- 0 min.		
DOUGH - BREAD (MĪKLA - MAIZE)			0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	27-34 °C
DOUGH - PIZZA (MĪKLA - PICA)			0 min.- 1:00 st.	0 min.- 1:00 st.	27-34 °C
DOUGH - PASTA (MĪKLA - MAKARONI)			10 min.- 0 min.		
BAKE ONLY (TIKAI CEPŠANA)					
JAM (DŽEMS)	60-70 °C	0 min.- 1:00 st.			

## FĀZE

1. RŪGŠANAS LAIKS	MĪKLAS SISĀNA	2. RŪGŠANAS LAIKS	MĪKLAS SISĀNA	3. RŪGŠANAS LAIKS	CEPŠANAS LAIKS	CEPŠANAS TEMPERĀTŪRA	SILTUMA SAGLABĀŠANAS LAIKS
0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0 min.- 2 h	60-150 °C	0 min.- 1:00 st.
0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0 min.- 2 h	60-150 °C	0 min.- 1:00 st.
0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0 min.- 2 h	60-150 °C	0 min.- 1:00 st.
0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0 min.- 2 h	60-150 °C	0 min.- 1:00 st.
0 min.- 1:40 h	0-120 sek.			0 min.- 1:40 h	0 min.- 2 h	60-150 °C	0 min.- 1:00 st.
0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0 min.- 2 h	60-150 °C	0 min.- 1:00 st.
0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0-120 sek.	0 min.- 1:40 h	0 min.- 2 h	60-150 °C	0 min.- 1:00 st.
					0 min.- 2 h	60-150 °C	0 min.- 1:00 st.
0 min.- 1:40 h							
0 min.- 1:40 h							
					0 min.- 2 h	60-150 °C	
					0 min.- 2 h	60-150 °C	

## IZVĒLES RECEPŠU TABULAS

Izvēles receptes Nr.:

Receptes nosaukums:

Iestatījums:

Garozīņas krāsa:

Klaipa lielums:

**FĀZE**

**TEMP./LAIKS**

Iepr. sild. temperatūra

Iepr. sild. laiks

1. mīcīšanas fāzes laiks

2. mīcīšanas fāzes laiks

Rūgšanas fāzes temperatūra

1. rūgšanas fāzes laiks

1. mīklas sišanas fāzes laiks

2. rūgšanas fāzes laiks

2. mīklas sišanas laiks

3. rūgšanas fāzes laiks

Cepšanas fāzes laiks

Cepšanas fāzes temperatūra

Siltuma saglabāšanas fāzes laiks

**CIKLA KOPĒJAIS LAIKS**

**SASTĀVDAĻAS**

**PIEZĪMES**

Izvēles receptes Nr.:

Receptes nosaukums:

Iestatījums:

Garozīņas krāsa:

Klaipa lielums:

**FĀZE**

**TEMP./LAIKS**

Iepr. sild. temperatūra

Iepr. sild. laiks

1. mīcīšanas fāzes laiks

2. mīcīšanas fāzes laiks

Rūgšanas fāzes temperatūra

1. rūgšanas fāzes laiks

1. mīklas sišanas fāzes laiks

2. rūgšanas fāzes laiks

2. mīklas sišanas laiks

3. rūgšanas fāzes laiks

Cepšanas fāzes laiks

Cepšanas fāzes temperatūra

Siltuma saglabāšanas fāzes laiks

**CIKLA KOPĒJAIS LAIKS**

**SASTĀVDAĻAS**

**PIEZĪMES**

Sage® by Heston Blumenthal® Customer Service Centre  
B.T.U. Company Ltd.  
Phone number: +371 6779 0720  
Email: sage@btu.lv

Registered in England & Wales No. 8223512. Due to continued product improvement, the products  
illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BBM800 B05