

the Bakery Boss™



BEM825

- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Sage™ by heston
blumenthal®

SAGE PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

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

SVARĪGI!

PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Pirms pirmās lietošanas, lūdzu, pārlicinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā. Ja jums ir šaubas, lūdzu, sazinieties ar vietējo elektrokompāniju.

- Pirms ierīces pirmās lietošanas uzmanīgi noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, noņemiet aizsargpārsegu no ierīces kontaktdakšas un drošā veidā atbrīvojieties no tā.
- Nenovietojiet ierīci tuvu letes vai galda malai. Pārbaudiet, vai virsma ir līdzena, tīra un uz tās nav šķidrumu un citu vielu.
- Ņemiet vērā, ka vibrācija, kas rodas ierīces darbības laikā, var likt ierīcei pārvietoties.
- Neizmantojiet ierīci uz izlietnes notecēšanās virsmas.
- Nenovietojiet ierīci uz karsta gāzes vai elektriskā degļa, tā tuvumā vai vietā, kur tas varētu pieskarties karstai plītij.

- Pirms lietošanas vienmēr pārlicinieties, vai ierīce ir pareizi samontēta. Ievērojiet šajā lietošanas pamācībā sniegtās instrukcijas.
- Pirms maisītāju, slotiņas vai mīklas āķa uzstādīšanas pārlicinieties, ka ātruma regulēšanas poga atrodas stāvoklī OFF (izslēgts), ierīce ir izslēgta un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla.
- Neizmantojiet nekādus citus piederumus, izņemot tos, kas ir ierīces komplektācijā.
- Maksimālais mīklas daudzums, ko var samaisīt šis mikseris, ir 1000 g miltu plus 635 g ūdens 7 minūšu laikā (maksimums) ātrumā. Ja Jūsu receptē ir paredzēti lielāki daudzumi, mikseris pēc 3 minūtēm ir jāizslēdz, lai nepieļautu motora pārkaršanu.
- Lietojot ar lielu noslodzi, nedarbiniet ierīci nepārtraukti ilgāk par 3 minūtēm.
- Uzmanīgi rīkojaties ar ierīci un tās piederumiem. Nekādā gadījumā nelieciet pirkstus miksera traukā un netuviniet tos maisītājiem, slotiņai vai mīklas āķim ierīces darbības laikā.
- Rokas, matus, apģērbus, kā arī lāpstiņas un citus rīkus turiet drošā attālumā no maisītājiem, slotiņas vai mīklas āķa to darbības laikā.
- Ja kāds priekšmets, piemēram, karote vai lāpstiņa, maisīšanas laikā nokļūst traukā, nekavējoties pārvietojiet ātruma regulēšanas pogu stāvoklī OFF (izslēgts), izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla, un pēc tam izņemiet šo priekšmetu.

- Nelieciet pirkstus traukā, ja ierīce nav atvienota no elektrotīkla. Pirms maisītāju, slotiņas vai mīklas āķa noņemšanas pārlicinieties, ka ātruma regulēšanas poga atrodas stāvoklī OFF (izslēgts), ierīce ir izslēgta un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla.
- Pirms uzgaļu noņemšanas pārlicinieties, ka motors un maisītājs, slotiņa vai mīklas āķis ir pilnībā apstājušies.
- Maisītāju, slotiņu un mīklas āķi pirms to tīrīšanas obligāti noņemiet no ierīces.
- Izņemot produktus no maisāmā trauka, ievērojiet piesardzību, pirms izjaukšanas pārlicinieties, ka motors un maisītājs, slotiņa vai mīklas āķis ir pilnībā apstājušies. Pirms miksera motora galviņas pacelšanas pārlicinieties, ka ātruma regulēšanas poga atrodas stāvoklī OFF (izslēgts), ierīce ir izslēgta un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla.
- Kad mikseris netiek izmantots vai tiek novietots glabāšanai, pārlicinieties, ka miksera motora galviņa ir nofiksēta horizontālā (aizvērtā) stāvoklī. Pirms ierīces pārvietošanas, izjaukšanas vai salikšanas, kad ierīce atrodas bez uzraudzības, kā arī pirms tīrīšanas un novietošanas uzglabāšanā pārlicinieties, ka ātruma regulēšanas poga atrodas stāvoklī OFF (izslēgts) un ierīce ir izslēgta un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas.

- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā nekādas ierīces detaļas, izņemot maisāmo trauku, aizsargvāku, mīklas āķi un slotiņu.
- Neievietojiet mikroviļņu krāsnī nekādas ierīces detaļas.
- Uzturiet ierīci tīru. Ievērojiet šajā lietošanas pamācībā sniegtās tīrīšanas instrukcijas.
- Pievienojiet to tikai 230 V vai 240 V elektrotīkla kontaktligzdai.
- Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķīdumā vadu, elektrības kontaktdakšu vai ierīci.
- Lai pārvietotu, tīrītu vai uzglabātu ierīci, kā arī, ja ierīce netiek lietota, vienmēr pārvietojiet ierīci stāvoklī OFF (izslēgts), atslēdziet to no elektrotīkla, izvelciet kontaktdakšu un ļaujiet visām daļām atdzist. Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā atritiniet elektrības vadu.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokarātos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.

- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien tas netiek darīts pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīci un tās elektrības vadu sargiet no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Iesakām regulāri pārbaudīt ierīci. Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai ir nepieciešama cita apkope, izņemot tīrīšanu, lūdzu, sazinieties ar "Sage" Klientu servisu pa tālruni: **+371 67790720**.
- Jebkura apkope, izņemot tīrīšanu, jāveic pilnvarotā "Sage" servisa centrā.
- Piederumu, ko nepiedāvā vai neiesaka "Sage", izmantošana var izraisīt ugunsgrēku, elektrošoku vai traumas.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Ierīci nav paredzēts lietot, izmantojot ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu. 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 kvalifiētu padomu, sazinieties ar elektriķi.



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. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS



Sastāvdaļas



- A. Poga pacelšanas atbloķēšanai**
Poga atļauj pacelt motoru un nofiksēt to paceltā stāvoklī. Nospiediet vēlreiz, lai atbloķētu un nofi sētu nolaistā stāvoklī uzglabāšanai.
- B. Motora galviņa**
Jaudīgs motors rūpīgai samaisīšanai.
- C. Slodzes devējs**
Mikseris automātiski nosaka slodzi un regulē jaudu, lai uzturētu izvēlēto ātrumu (nav parādīts).
- D. Miksera uzdevuma indikatora panelis**
- E. Ātruma regulēšanas poga – 12 ātrumi**
Regulējiet ātrumu maisīšanas laikā vai apturiet, lai uz laiku pārtrauktu maisīšanu un apturētu taimeris.
- F. LCD taimeris**
Pēc maisīšanas sākuma skaita laiku sekundēs uz priekšu (hronometrs). Izmantojiet pogas ar bultiņām, lai iestatītu atpakaļskaitīšanas taimeris.
- G. Vada uzglabāšanas nodaļums**
Izvelciet vadu nepieciešamajā garumā.
- H. Sage AssisT™ rokturi**
Uz pamatnes un dzinēja galviņas izvietoti rokturi ērtākai izmantošanai un pārvietošanai.
- I. Ērts trauka apgaisojums**
Palīdz sekot maisīšanas procesam.
- J. Aizsargvāks**
Līdz minimumam samazina maisījuma šļakstīšanos maisīšanas un sastāvdaļu pievienošanas laikā.
- K. Stikla maisīšanas trauks**
Stikla maisīšanas trauks, 4,7 l, var lietot, izmantojot maisītāju ar skrāpi labāka rezultāta iegūšanai.
- L. Otrs trauks**
3,8 l, nerūsējošā tērauda maisīšanas trauks. Ir piemērots tiem pašiem maisītājiem un piederumiem.
- M. Hermētisks vāks (nav parādīts)**
Savietojams gan ar stikla trauku, gan ar nerūsējošā tērauda trauku.
- N. Lāpstiņa (nav parādīta)**



Plakanais maisītājs, paredzēts no normāliem līdz smagiem maisījumiem:

- smaga kūku un kēksu mīkla;
- kārtainā mīkla;
- kartupeļu biezenis.



Stieplu putošanas slotiņa:

- olas;
- olbaltumi;
- putukrējums;
- biskvītu mīkla;
- bezē;
- mērces un salātu mērces.



Mīklas āķis rauga mīklas iejaukšanai un mīcīšanai:

- maizei;
- smalkmaizītēm;
- picai;
- fokačai;
- rauga kēksiem un saldajām maizēm.



Maisītājs ar skrāpi sviesta saputošanai ar cukuru, lipīgu sastāvdaļu sajaukšanai vai saputoto olbaltumu iejaukšanai maisījumā:

- glazūras un rotājumi;
- siera kūkas;
- aromātiskais putukrējums;
- mafi mīkla;
- sviesta saputošana ar cukuru, maskarpones siera, krēmsiera, skābā krējuma putošana;
- viegla kūku un kēksu mīkla

Izkasa bļodu. Lai tas nav jādara jums.

Nepietiekami samaisīta mīkla nozīmē sliktu rezultātu, tostarp nepacelšanos, nevienmērīgu izcepšanos, nevienmērīgu garoziņu, caurumus, rupju tekstūru.

Maisītāja ar skrāpi elastīgā mala pastāvīgi noņem maisījumu no trauka sienām un dibena, ieskaitot padziļinājumu trauka dibenā, nodrošinot izcili vienmērīgu sastāvdaļu sajaukšanos.

*Pārbaudīts, putojot sviestu ar cukuru, salīdzinājumā ar BEM825 plakano maisītāju.

MAISĪTĀJA AR SKRĀPI LIETOŠANA

Maisītāju ar skrāpi var izmantot dažādiem maisīšanas uzdevumiem.

Pateicoties efektīvajai maisītāja darbībai, maisīšanas laiku daudzos gadījumos var saīsināt. Aptuvenais laiks ir norādīts zemāk esošajā tabulā. Šie skaitļi ir tikai aptuveni. Lielu vai dubultu apjomu gadījumā maisīšanas laiks var palielināties.

Maisījums	Uzdevums	Aptuvenais laiks
Sviests ar cukuru	Saputošana	3-4 minūtes (vai, līdz ir sasniegta viegla krēmveida konsistence)
Pusšķidra kūksu, smalkmaizīšu un mafinu mīkla	Sausu un šķidru sastāvdaļu sajaukšana	30-40 sekundes (vai, līdz sastāvdaļas ir sajaukušās)
Šķidra/viegla mīkla (piemēram, pankūkām)	Sausu un mitru sastāvdaļu sajaukšana	40-50 sekundes vai, līdz ir sasniegta viendabīga konsistence
Glazūra	Sausu un šķidru sastāvdaļu sajaukšana	40-50 sekundes (vai, līdz ir sasniegta viendabīga konsistence)
Rotājumi	Sviesta sakulšana	1-2 minūtes (vai, līdz ir sasniegta viendabīga krēmveida konsistence)
	Pūdercukura, putukrējuma, sviesta un šķidro sastāvdaļu sajaukšana	50-60 sekundes (vai, līdz ir sasniegta viegla, gaisīga konsistence)



PIEZĪME

- Neizmantojiet maisītāju ar skrāpi smagas un biezas mīklas maisīšanai, olbaltumu putošanai un kartupeļu biezeņa pagatavošanai.
- Izmantojot maisītāju ar skrāpi, vienmēr pārļiecinieties, ka sviests un krēmsiers ir uzsīluši līdz istabas temperatūrai un sagriezti kubiciņos.



PADOMI

- Pievienojot maisīšanas traukā miltus, obligāti izmantojiet vāciņu ar atveri un izvēlieties iestatījumu FOLD (delikāta maisīšana). Tas ļaus izvairīties no miltu putēšanas.
- Maisītāju ar skrāpi var izmantot arī kā lāpstiņu maisījuma atlieku nokasīšanai no trauka sienīnām.





Salikšana

Pirms pirmās lietošanas

Pirms pirmās lietošanas reizes noņemiet no miksera visus iepakojuma materiālus vai reklāmas uzlīmes. Pārliecinieties, ka ātruma regulēšanas poga atrodas stāvoklī OFF (izslēgts), ierīce ir izslēgta un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla. Nomazgājiet trauku un maisīšanas piederumus ar siltu ziepjūdeni, izmantojot mīkstu lupatiņu.

Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Trauku un uzgaļus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lietojot ierīci pirmo reizi, jūs, iespējams, sajūtīsiet vieglu smaku, kas nāk no motora. Tā ir normāla parādība un lietošanas laikā izzudīs.

Trauka uzstādīšana

1. Novietojiet mikseri uz sausas, horizontālas virsmas. Pārvietojot ierīci, miksera motora galviņai jāatrodas horizontālā (aizvērtā) stāvoklī.
2. Paceļot vai nolaižot mikseri, vienmēr pieturiet motora galviņu ar otru roku, lai izvairītos no tās nokrišanas.
3. Lai uzliktu vai noņemtu maisīšanas trauku, miksera motora galviņa ir jāpaceļ un jānofi sē atvērtā stāvoklī. Paceliet miksera motora galviņu, nospiežot pogu RELEASE (atbrīvot).



4. Celiet motora galviņu un augšu, līdz tā atliecas atpakaļ un nofi sējas atvērtā stāvoklī.

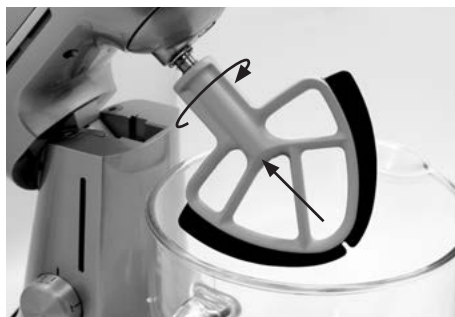


5. Ievietojiet trauku fi sējošajā iedobē un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, lai trauks droši nofi sētos savā vietā.



Maisīšanas un kulšanas rīku uzstādīšana

1. Paceliet motora galvīņu, nospiežot pogu RELEASE (atbrīvot).
2. Savietojiet maisīšanas uzgaļa augšpusē esošo rievu ar vārpstas fi sējošo tapu, kas ir izvirzīta no miksera motora galvīņas tās apakšpusē.
3. Pastumiet uzgali uz augšu un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas droši nofi sējas un vārpstas fi sējošās tapas. Lai uzgali noņemtu, pastumiet to uz augšu un pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam.



4. Nolaidiet motora galvīņu uz leju, nospiežot pogu RELEASE (atbrīvot) un uzmanīgi liecot to uz leju, līdz tas nofi sējas aizvērtā stāvoklī.
5. Paceliet miksera galvīņu un ievietojiet aizsargvāku starp galvīņu un maisītāju. Nolaidiet miksera galvīņu uz leju un novietojiet aizsargvāku uz trauka augšmalas.



UZMANĪBU!

Nepieskarieties maisītājam/mīklas āķim/slotīņai to darbības laikā. Rokas, matus, apģērbus, kā arī lāpstīņas un citus rīkus turiet drošā attālumā no miksera, lai izvairītos no traumām vai miksera bojājumiem.



Funkcijas

MIKSERA LIETOŠANA

Planetārā sajaukšana

Planetārās sajaukšanas darbība ir analogiska maizes ceptuvju un konditoreju profesionālo mikseru darbībai, paredzēta, lai nodrošinātu pilnu 360 grādu trauka pārklājumu. Šāds efekts tiek panākts, miksera galvīņai rotējot pretēji pulksteņa rādītāja virzienam un vienlaikus maisītājam griežoties pulksteņa rādītāja virzienā. Rezultātā sastāvdaļas tiek rūpīgi sajauktas un nav nepieciešams grozīt trauku.

1. Pārliedzinieties, ka elektrības vads ir atvienots no elektrotilkla, bet ātrumu regulēšanas poga atrodas stāvoklī OFF (izslēgts).
2. Uzstādiet trauku un jaukšanas/putošanas uzgali, kā aprakstīts iepriekšējā sadaļā.
3. Nospiediet pogu TILT un nolaidiet miksera galvīņu uz leju, līdz tā nofi sējas aizvērtā stāvoklī.
4. Nepieciešamības gadījumā uzlieciet vāciņu ar atveri.
5. Pilnībā iztīniet elektrības vadu un ielieciet kontaktdakšu iezemētā kontaktligzdā.
6. Gaismas diodes uz ātrumu indikatora iedegsies viena pēc otras virzienā uz augšu, bet pēc tam pa vienai izdzisis. Displejā būs redzams 0:00.
7. Vienmēr uzsāciet maisīšanu, ar ātrumu regulēšanas pogu iestatot lēnu ātrumu. Ja sākotnējais maisīšanas ātrums būs lēns, sastāvdaļas nešļakstīsies. Palieliniet ātrumu atbilstoši uzdevumam. Ātrumu var regulēt miksera darbības laikā. Nepieciešamības gadījumā apturiet mikseri tā darbības laikā un ar lāpstīņu nokasiet sastāvdaļu maisījumu no trauka sienīņām.

8. Ja mikseris 5 minūšu laikā netiek izmantots, tas automātiski pārslēdzas no STANDBY (gaidīšanas) režīma OFF (enerģijas taupīšanas) režīmā un degošā gaismas diode nodziest. Lai izietu no enerģijas taupīšanas režīma un uzsāktu maisīšanu, pagrieziet ātruma regulēšanas pogu uz izvēlēto ātrumu vai nospiediet vienu no taimera atskaites pogām – uz priekšu/atpakaļ.
9. Neieslēdziet mikseri ar uzstādītu maisītāju ar skrāpi, ja maisīšanas trauks ir tukšs. Šādā gadījumā maisītājs ar skrāpi radīs skaļu troksni, saskaroties ar trauka malām.
10. Kad maisīšanas traukā atrodas sastāvdaļas, maisītājs ar skrāpi var radīt nelielu troksni, saskaroties ar trauka sienīnām un dibenu. Tas ir normāli un par to nav jāsatraucas.
11. Lielas slodzes vai ilgstošas darbināšanas gadījumā motora galviņa var uzsilt. Tas ir normāli un par to nav jāsatraucas.

Laika uzskaites taimeris (hronometrs)

Laika uzskaites taimeris ir paredzēts maisīšanas laika uzskaitēi, lai būtu vieglāk atkārtot rezultātu. Iestatiet laika uzskaites taimeri, izmantojot blakus displejam esošās bultiņas. Taimeris automātiski sāks skaitīt laiku uz priekšu, tiklīdz ātruma regulēšanas poga tiks pagriezta uz vienu no laika iestatījumiem.

Ja poga tiks pagriezta uz PAUSE (pauze), displejā mirgos aktuālais laiks. Kad poga tika pagriezta stāvoklī OFF (izslēgts), displejs atkal rādīs 0:00. Maksimālais uzskaites laiks ir 1 stunda.

Kad taimera laika uzskaitē sasniegs 9:59, turpmākā uzskaitē tiks veikta veselās minūtēs. Lai atslēgtu taimeri, pagrieziet pogu stāvoklī OFF (izslēgts).

Atpakaļskaitīšanas taimeris

Šis taimeris ir paredzēts receptēm, kurās ir norādīts sastāvdaļu maisīšanas laiks. Lai iestatītu atpakaļskaitīšanas taimeri, spiediet bultiņas uz augšu /uz leju, līdz LCD displejā tiek attēlots vēlamais maisīšanas laiks.

Nospiediet un turiet nospiektu bultiņu, lai ritinātu laiku ātrāk. Pagrieziet ātrumu regulēšanas pogu, lai atlasītu vēlamo ātrumu un sāciet maisīšanu. Kad taimeris beigs atpakaļskaitīt, atskanēs skaņas signāls. Motors automātiski izslēgsies un taimera displejā mirgos OFF (izslēgts). Lai atiestatītu taimeri un turpinātu maisīšanu, pagrieziet ātrumu regulēšanas pogu līdz stāvoklim OFF (izslēgts). Lai atiestatītu taimeri, pagrieziet pogu stāvoklī OFF (izslēgts).

Pauzes režīms

Jebkurā maisīšanas brīdī (gan, izmantojot laika uzskaites, gan atpakaļskaitīšanas taimeri), pagrieziet ātruma regulēšanas pogu uz PAUSE (pauze). Tas liks mikserim apstāties, uz displeja tiks attēlots aktuālais laiks. Ja nepieciešams, pievienojiet papildu sastāvdaļas, un pagrieziet pogu uz ātruma iestatījumu, lai turpinātu maisīšanu. Lai atiestatītu taimeri, pagrieziet pogu stāvoklī OFF (izslēgts).





Padomi

PADOMI MAIZES GATAVOŠANAI

- Pirms sākat darbu, pārbaudiet sastāvdaļas un izlasiet recepti.
- Precīzi nomēriet visas sastāvdaļas. Svēršana dos precīzāku rezultātu, nekā mērtrauku izmantošana. Lai precīzi nomērītu ūdens daudzumu, atcerieties – 1 ml ūdens = 1 g.
- Izmantojiet sastāvdaļas istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet miltus, kuru olbaltumvielu saturs ir mazāks par 11 %.
- Neizmantojiet mērīšanai ikdienas tasītes, krūzes un karotes.
- Neizmantojiet karstu ūdeni un šķidrums, jo tas var sabojāt raugu. Pievienojot ūdeni un šķidrums, tiem ir jābūt siltiem vai remdeniem.
- Rauga maizes pagatavošanai neizmantojiet pašbriestošos miltus, ja vien tas nav norādīts receptē.
- Ja atrodaties vairāk nekā 900 m virs jūras līmeņa, zemā gaisa spiediena dēļ raugs pacelsies ātrāk. Pamēģiniet samazināt rauga daudzumu par ¼ tējkarotes.
- Karstos un mitros laika apstākļos samaziniet rauga daudzumu par ¼ tējkarotes, lai mīkla nepārrūgtu.
- Miltu īpašības var mainīties atkarībā no sezonas un glabāšanas apstākļiem, tādēļ var būt nepieciešams koriģēt miltu un ūdens daudzumu. Ja mīkla ir pārāk lipīga, pakāpeniski, pa 1 ēdamkarotei, pievienojiet miltus, bet, ja mīkla ir pārāk sausa, pakāpeniski, pa 1 ēdamkarotei, pievienojiet ūdeni. Lai vēlāk pievienotās sastāvdaļas uzsūktos, nepieciešamas vairākas minūtes.
- Ja mīklā ir pareizs miltu un ūdens daudzums, no tās var izveidot gludu bumbu, kura pieskaroties šķīst mitra, bet ne lipīga.

Ieraugs

- No svaiga vai presēta rauga no sākuma ir jāpagatavo ieraugs (jāuzsāk fermentācijas process) un tikai pēc tam mīklai var pievienot pārējās sastāvdaļas.
- Ja receptē ir norādīts sausais raugs, tā vietā var izmantot trīsreiz lielāku svaiga vai presēta rauga daudzumu.
- Ierauga pagatavošanai: Tīrā stikla bļodā, kurā ieliets receptē minētais (silta) ūdens daudzums, iejauciet svaigo vai presēto raugu, 1 tējkaroti cukura un 1 tējkaroti miltu, samaisiet, lai viss izšķīst, un pārklājiet ar pārtikas plēvi. Atstājiet siltā vietā (30 °C) apmēram uz 30 minūtēm vai, līdz maisījums sāk mest burbuļus un putot. Šāds maisījums ir uzreiz jāizlieto.

Silta vieta rūgšanai

- Raugam – gan ieraugam, gan arī mīklā esošajam, rūgšanai ir nepieciešams siltums.
- Lai radītu „siltu vietu” mīklas rūgšanai, uz bļodas ar siltu ūdeni uzlieciet paplāti, uz paplātes nolieciet iejaukto mīklu un viegli pārklājiet ar biezu, viegli ietaukotu pārtikas plēvi vai ar virtuves dvieli. Pārliedziniet, ka virtuvē ir silts un nav caurvēja. Mīklai ir jāpalielinās apjomā apmēram divas reizes.

GALVENĀS MAIZES SASTĀVDAĻAS

Milti ir vissvarīgākā maizes cepšanā izmantotā sastāvdaļa. Tie nodrošina barības vielas raugam un veido gatavās maizes struktūru.

Pēc iekaušanas šķīdumā miltos esošās olbaltumvielas sāk veidot lipekli.

Lipeklis ir elastīgu šķiedru tīkls, kas piesaista rauga radītās gāzes. Šis process pastiprinās mīklas mīcīšanas laikā un nodrošina izceptās maizes svāra un formas saglabāšanai nepieciešamās struktūras veidošanos. Var izmantot baltos kviešu miltus, kas tiek saukti par konditorejas, maizes vai parastajiem miltiem. Parastie milti ir visizplatītākie, bet rezultāts būs labāks, ja olbaltumvielu saturs miltos būs vismaz 11 %. Tādēļ šajā grāmatā esošās receptes, kurās ir minēti maizes milti, ir jāgatavo, izmantojot miltus ar vismaz 11 % olbaltumvielu saturu. Parasti tas tiek norādīts uz iepakojuma. Nesijājiet miltus un neizmantojiet pašbriestošos miltus maizes pagatavošanai, ja vien tas nav norādīts receptē. Gadījumā, ja tiek izmantoti milti ar zemu olbaltumvielu saturu, parastie, dzimnavās maltie vai pilngraudu milti, maizes kvalitāti var uzlabot, pievienojot lipekļa miltus. Lielveikalos ir pieejami vairāki maizes vai konditorejas miltu veidi. Tie ir baltie maizes milti ar augstu olbaltumvielu saturu – 11 %.

Pilngraudu kviešu milti satur klijas, dīgļus un kviešu graudu miltus. No šāda tipa miltiem ceptā maizē būs lielāks šķiedrvielu saturs, un tai būs smagāka tekstūra. Maizi ar vieglāku tekstūru var iegūt, aizstājot 160 g pilngraudu miltu ar baltajiem maizes miltiem.

Rudzu milti tiek bieži izmantoti maizes cepšanā, tiem ir zems olbaltumvielu saturs, tāpēc ir svarīgi rudzu miltiem piejaukt maizes miltus, lai maize labāk paceltos. Rudzu milti tradicionāli tiek izmantoti smagas, blīvas maizes, piemēram, pumpērniķeļu vai dažādu rupjmaizes šķirņu cepšanā.

Lipekļa milti tiek iegūti, ekstrahējot lipekli no kviešu graudiem. Lipekļa miltu pievienošana var uzlabot maizes struktūru un kvalitāti, ja cepšanā tiek izmantoti milti ar zemu olbaltumvielu saturu, parastie, dzimnavās maltie vai pilngraudu milti.

Maizes maisījumi satur miltus, cukuru, pienu, sāli, taukvielas un citas sastāvdaļas, piemēram, maizes uzlabotāju. Parasti tiem ir jāpievieno tikai ūdens un raugs.

Maizes uzlabotāji tiek pārdoti lielveikalos un veselīga uztura veikalos. Maizes uzlabotāju sastāvā parasti ietilpst pārtikas skābes, piemēram, askorbīnskābe (C vitamīns) un citi fermenti (amilāzes), kas tiek iegūti no kviešu miltiem. Uzlabotāja pievienošana palīdz pastiprināt mīklu un rezultātā iegūt maizi, kas ir apjomīgāka, ar mīkstāku tekstūru, stabilāka un labāk uzglabājama. Kā vienkāršu uzlabotāju var izmantot sasmalcinātu nearomatizētā C vitamīna tableti, kas tiek pievienota sausajām sastāvdaļām.

Cukurs piešķir garšai saldumu, dod brūnu garoziņu un rada barības vielas raugam. Maizei der gan baltais, gan brūnais cukurs, kā arī medus un dekstroze. Izmantojot medu vai dekstrozi, jāreķinās, ka tie ir papildu šķidrums. Mēs esam veiksmīgi izmēģinājuši „Splenda” saldinātāju ar zemu kaloriju saturu kā cukura aizvietošanu.

Piena pulveris un piena produkti pastiprina maizes garšu un paaugstina tās uzturvērtību. Piena pulveris ir ātri un viegli izmantojams (glabājiet to hermētiski noslēgtā traukā ledusskapī). Labus rezultātus var iegūt arī, izmantojot beztauku piena pulveri un piena pulveri ar zemu tauku saturu. Var izmantot arī sauso sojas pienu, bet tad maize būs blīvāka. Piena pulveri nedrīkst aizstāt ar svaigo pienu, ja vien tas nav norādīts receptē.

Sāls ir svarīga maizes sastāvdaļa. Mīklā sāls veicina ūdens uzsūkšanos, uzlabo sajaukšanos, pastiprina lipekļa attīstību un kontrolē rauga fermentāciju, rezultātā uzlabojot maizes formu, drupaču struktūru, garozas krāsu, garšu un glabāšanas ilgumu. Tā kā sāls veicina mīklas celšanos, precīzi ievērojiet dotās proporcijas.

Taukvielas piešķir garšu un notur mitrumu. Var izmantot gan augu eļļas, piemēram safl saulespuķu vai rapšu eļļu u. c. Receptē esošo augu eļļu var aizstāt ar sviestu vai margarīnu, bet tad mīkstums būs dzeltenāks.

Raugs tiek izmantots kā maizes irdinātājs, un, lai raugs varētu briest un pacelties, tam ir nepieciešams šķidrums, cukurs un siltums. Pirms sausā rauga izmantošanas vienmēr pārbaudiet derīguma termiņu, jo vecs raugs nevarēs maizi uzraudzēt. Mazajās maizes maisījumu paciņās parasti ir arī rauga paciņa. Lielākos maizes maisījumu iepakojumos parasti raugs nav pievienots, bet parasti attiecīgā zīmola raugu var nopirkt atsevišķi. Daži beramie vai importa raugi ir aktīvāki, tādēļ ieteicams izmantot mazāku šāda rauga daudzumu. Raugs var būt aktīvāks arī karstākā ūdenī. Informāciju par citu zīmolu raugiem var iegūt no ražotājiem, kas ir norādīti uz iepakojuma. Ātrai rūgstošais raugs ir rauga un maizes uzlabotāja sajaukums. Dažādu zīmolu raugiem ir dažāda intensitāte.

Ja jūs vēlaties ar šādu raugu aizstāt receptē minēto raugu, neizmantojiet maizes uzlabotāju. Ātri rūgstošo raugu nedrīkst izmantot ar maizes maisījumiem, jo tiem jau ir pievienots maizes uzlabotājs.

Ūdens - krāna ūdens tiek izmantots visās maizes receptēs. Ja jūs izmantojat ūdeni aukstā laikā vai no ledusskapja, ļaujiet tam uzsilt līdz istabas temperatūrai. Pārāk karsts vai pārāk auksts ūdens neļaus raugam atdzīvoties.

Olas var tikt izmantotas dažās maizes receptēs un tās ir uzskatāmas par šķidrumu, tās veicina mīklas pacelšanos un paaugstina maizes uzturvērtību. Tās piešķir mīkstumam maigumu un garšu un parasti tiek izmatotas saldajām maizes šķimēm.

Citas sastāvdaļas, tādas, kā augļi, rieksti, šokolādes skaidiņas u. c., kurām gatavajā maizē ir jāpaliek veselām, ir „jāiekarina” mīklā. Šīs sastāvdaļas ir jāpievieno pakāpeniski, mīklas maisīšanas laikā un līdz tam, kad mīkla tiks uzraudzēta pirmo reizi. Sīkāku informāciju par maizes maisījumiem jūs varat iegūt pa zemāk norādītajiem tālruna numuriem. Jūs varat arī izmantot uz iepakojama redzamo kontaktinformāciju.

PADOMI KĒKSU UN KĀRTAINĀS MĪKLAS GATAVOŠANAI

- Pirms sākat darbu, pārbaudiet sastāvdaļas un izlasiet recepti.
- Precīzi nomēriet visas sastāvdaļas. Svēršana dos precīzāku rezultātu, nekā mērtrauku izmantošana.
- Svaigās sastāvdaļas var būt dažādas, tādēļ nepieciešamības gadījumā koriģējiet citu sastāvdaļu daudzumu un cepšanas laiku.
- Uzkaršējiet cepeškrāsnī pirms receptes gatavošanas sākuma, lai, uzsākot cepšanu, būtu sasniegta nepieciešamā temperatūra.
- Dažādās cepeškrāsnīs cepšanas temperatūra un laiks var atšķirties, tādēļ sekojiet cepšanas procesam. Ja jūs izmantojat cepeškrāsnī ar konvekciju, samaziniet receptē norādīto temperatūru par 10-20 °C.
- Maisīšanu sāciet ar zemāku miksera ātrumu, un tad pakāpeniski palieliniet to līdz receptē ieteiktajam, īpaši, ja jāpievieno sausas sastāvdaļas.
- Ja jūs izmantojat nelielus daudzumus, laiku pa laikam izslēdziet mikseri un ar lāpstiņu notīriet maisījumu no trauka sienīnām.
- Pirms olbaltumu putošanas pārliecinieties, ka putotāji un trauks ir tīri, sausi un attaukoti, jo tas viss traucē aerācijai.
- Viegli ietaukojiet formas un cepešpannas ar izkausētu sviestu, augu eļļu vai eļļas aerosolu, un izklājiet ar pretpiedeguma cepamo papīru. Tas ļaus vieglāk noņemt gatavos maizes izstrādājumus.
- Sviestam jāļauj kļūt mikstam istabas temperatūrā, lai to būtu vieglāk sakult ar cukuru.
- Gatavojot, rīkojoties ar un veltnējot kārtaino mīklu, virsmām un sastāvdaļām jābūt atdzesētām. Kārtainai mīklai paredzētajam sviestam jābūt atdzesētam. Veltņēšanas laikā nestiepiet kārtaino mīklu, pretējā gadījumā tā cepšanas laikā sakritīsies. Veltņējiet mīklu ar vieglām, vienmērīgām kustībām vienā virzienā un nespiediet mīklas veltni pārāk stingri. Ja iespējams, pirms cepšanas ļaujiet kārtainajai mīklai nostāvēties ledusskapī.
- Olām un olbaltumiem jābūt istabas temperatūrā, lai tos putojot sanāktu lielāks apjoms. Pievienojot kēksa maisījumiem olas istabas temperatūrā, var izvairīties no sviesta maisījuma sabiezēšanas.
- Iesitiet olas atsevišķā traukā, pirms pievienojat tās citām sastāvdaļām, lai nejauši nesabojātu visu mīklu.
- Rūpīgi atdaliet olbaltumus, lai tajos nenokļūtu olas dzeltenums. Olu dzeltenumi satur taukus, kas neļaus kārtīgi sakult olbaltumus.
- Sakultās olas pārpalikumus nomazgājiet no slotiņas, trauka un citām ierīcēm ar aukstu ūdeni un tūlīt pēc izmantošanas. Karstais ūdens liek olbaltumiem sarecēt un ierīces būs grūtāk nomazgāt.
- 3-4 minūtes pirms ieteicamā kēksu cepšanas laika beigām pārbaudiet to gatavības pakāpi, iedurot metāla vai koka irbulīti kēksa centrā. Izņemot irbulīti, tam ir jābūt sausam vai ar sīkām, sausām drupačām.
- Lai cepumi sanāktu kraukšķīgāki, izņemiet pannu no cepeškrāsnis un cepiet tieši uz restēm. Pirms cepumu noņemšanas no pannas nedaudz nobīdīet tos no to cepšanās vietas un ļaujiet pilnībā atdzist.

GALVENĀS KĒKSU UN KĀRTAINĀS MĪKLAS SASTĀVDAĻAS

Milti – parastie, pašbriestošie vai pilngraudu, kas tiek izmantoti kēksu un kārtainās mīklas gatavošanā, ir jāizvēlas ar mazāku olbaltumvielu (lipekļa) saturu, kā maizes cepšanai izmantojamie milti.

Parastie milti satur mazāku olbaltumvielu (lipekļa) daudzumu, kā maizes milti, un nodrošina konditorijas izstrādājumiem, piemēram, kēksiem, mafiniem, pīrādziņiem, bulciņām un pankūkām maigāku tekstūru.

Pašbriestošie milti ir parasto miltu un cepamā pulvera vai citu briešanu veicinošu sastāvdaļu maisījums. Pašbriestošos miltus var izmantot receptēs, aizstājot parastos miltus un cepamo pulveri. Lai pagatavotu 1 tasi pašbriestošo miltu, sasijājiet kopā 1 tasi parasto miltu un 2 tējkarotes cepamā pulvera.

Pilngraudu milti satur vairāk veselos kviešu graudu daļiņu – miltu, kliju un dīgļu, un tos var izmantot mafinu, maizes un pīrāgu gatavošanā, taču tiem ir blīvāka tekstūra.

Kukurūzas ciete parasti tiek gatavota no kukurūzas un dažās konditorejas izstrādājumu receptēs tiek izmantota smalkākas tekstūras piešķiršanai, to var izmantot arī cietes vietā mērču un desertu iebiezināšanai. Kviešu cieti ieteicams izmantot biskvītu gatavošanā.

Rīsu milti tiek gatavoti no rīsiem un tiek izmantoti smalkākas tekstūras piešķiršanai, piemēram, smilšu mīklas cepumos.

Cepamais pulveris ir vīnākmens un dzeramās sodas maisījums, kas tiek izmantots mīklas irdināšanai.

Dzeramā soda ir cepamā pulvera sastāvdaļa, tā var tikt izmantota mīklas papildu irdināšanai un tumšākas krāsas iegūšanai dažiem konditorejas vai maizes izstrādājumiem.

Sviests piešķir maizei un konditorejas izstrādājumiem īpašu garšu un maigu tekstūru. Margarīns var aizstāt sviestu un dod līdzīgu rezultātu. Dažos konditorejas izstrādājumu veidos sviestu var aizstāt ar augu eļļu, taču būs jūtama tekstūras un garšas atšķirība. Ja vēlaties izmantot augu eļļu, izvēlieties eļļu ar vāji izteiktu garšu, piemēram, saulespuķu vai vīnogu kauliņu eļļu. Eļļas ar izteiktu garšu, piemēram, riekstu vai olīveļļa, ietekmēs kēksa garšu.

Olas jāpatur istabas temperatūrā, lai, gatavojot kēksus un biskvītus, iegūtu lielāku apjomu.

Piens – jāizvēlas pilnpiens, ja nav norādīts citādi. Var izmantot pienu ar zemu, samazinātu tauku saturu vai attaukotu pienu, taču būs jūtamas tekstūras un garšas atšķirības.

Cukurs (baltais kristālais cukurs) tiek izmantots, lai piešķirtu izstrādājumiem garšu, tekstūru un krāsu.

Cepot bieži tiek izmantots smalkais cukurs, jo tas vieglāk šķīst, kuļot sviestu ar cukuru. Brūnais cukurs arī labi šķīst un tiek izmantots atšķirīgas garšas un tekstūras piešķiršanai.

Lielie cukura kristāli šķīst lēnāk un parasti ir piemēroti tādiem konditorejas izstrādājumiem kā mafi.

MĒRĪŠANA UN SVĒRŠANA

Mērījumu precizitāte var ietekmēt receptes sastāvdaļu kritisko līdzsvaru. Izmantojiet precīzus un atbilstošus mērinstrumentus, lai sasniegtu vislabākos rezultātus. Neizmantojiet galda piederumus un parastās tasītes un karotes sastāvdaļu mērīšanai.

Mērtrauki un mērkarotes sausajām sastāvdaļām

Sauso sastāvdaļu mērīšanai izmantojiet plastmasas vai metāla mērtrauku un mērkarotņu komplektus. Neizmantojiet parastās ēdamkarotes un krūzītes. Ir svarīgi, lai sausās sastāvdaļas mērtraukā tiktu iebērtas brīvi.

Nesiet pa mērtrauka malu un nepieblīvējiet traukā esošās sastāvdaļas, ja vien tas nav norādīts receptē (piemēram, sablīvēts brūnais cukurs). Papildu daudzums, kas tiek iegūts, sablīvējot sastāvdaļas, var radīt receptes sastāvdaļu līdzsvara zudumu. Noņemiet lieko daudzumu, pārvelkot naža neaso malu pāri trauka malām. Ja šķidro un sauso sastāvdaļu, piemēram, rauga, cukura, sāls, piena pulvera vai medus mērīšanā tiek izmantotas mērkarotes, porcijai jābūt bez kaudzītes.

Mērtrauki šķidrumiem

Šķidro sastāvdaļu mērīšanai izmantojiet caurspīdīgus plastmasas vai stikla mērtraukus ar skaidrām tilpuma atzīmēm uz sienīgas.

Neizmantojiet necaurspīdīgus plastmasas vai metāla mērtraukus, ja tiem nav tilpuma marķējumu uz sienīgas. Mērtraukam jāatrodas uz līdzenas, horizontālas virsmas. Lai mērījums būtu precīzāks, pieliecieties, lai šķidruma līmenis būtu acu augstumā. Mērījumu neprecizitāte var ietekmēt receptes kritisko balansu.

Mērvienības

Dažādās valstīs dažas mērvienības var atšķirties. Tādēļ, izmantojot aprīkojumu vai receptes no starptautiskiem avotiem, ņemiet vērā šādus skaitļus:

Tases

- 250 ml Austrālijā un Jaunzēlandē
- 237 ml ASV

Ēdamkarotes

- 20 ml Austrālijā
- 15 ml Jaunzēlandē, Lielbritānijā un ASV

Tējkarotes

- 5 ml visos reģionos.

CEPEŠKRĀSNS TEMPERATŪRAS APRAKSTS	ELEKTRISKĀ		GĀZES		GĀZES ATZĪME
	°C	°F	°C	°F	
Ļoti zema	120	250	120	250	1
Zema	150	300	150	300	2
Vidēji zema	170	325	160	325	3
Vidēja	180	350	180	350	4
Vidēji augsta	200	400	190	375	5
Augsta	220	425	200	400	6
Ļoti augsta	230	450	230	450	7

Ja tiek izmantota konvekcija, pazeminiet temperatūru par 15-20 °C.



Apkope un tīrīšana

Motorā galviņa un miksera pamatne

Nemazgājiet un neiegremdējiet ūdeni motorā galviņu un miksera pamatni. Nepieļaujiet ūdens un citu šķidrumu nokļūšanu pārnesumu sistēmā, jo tas var izraisīt ierīces bojājumus.

Noslaukiet ar mīkstu, mitru lupatiņu un rūpīgi nosusiniet. Noslaukiet no elektrības vada liekās produktu daļiņas.

Tīrīšanas līdzekļi

Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus trauka, plakanā maisītāja, mīklas āķa un slotiņas tīrīšanā, jo tie var saskrāpēt virsmu. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni un mīkstu lupatiņu. Tāpat arī neatstājiet mērcēties uzgaļus uz ilgāku laiku, piemēram, uz vairākām stundām vai uz nakti, jo tas var bojāt apdari.

Trauks un uzgaļi

Trauku un uzgaļus (maisītāju, maisītāju ar skrāpi, slotiņu un mīklas āķi) mazgājiet ar siltu ziepjūdeni un mīkstu lupatiņu vai ar mīkstu suku. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.

Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus, jo tie var saskrāpēt virsmu.

Trauku mazgājamā mašīna

Nerūsējošā tērauda trauku, maisītāju, maisītāju ar skrāpi un mīklas āķi drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, izvēloties parasto mazgāšanas ciklu. Maisītāju ar skrāpi drīkst mazgāt tikai augšējā plauktā. „Sage” iesaka stikla trauku un slotiņu mazgāt tikai ar rokām.

Uzglabāšana

Uzglabājiet mikseri uz galda vai novietojiet vertikālā stāvoklī ērtā skapītī. Obligāti pārļieciniet, ka ātrumu regulēšanas poga ir pagriezta stāvoklī OFF (izslēgts), mikseris ir izslēgts un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla. Maisīšanas trauku uzglabājiet nofi sētu traukam paredzētajā iedobē.

Ievietojiet uzgaļus maisīšanas traukā un nolaidiet miksera galviņu horizontālā (aizvērtā) stāvoklī. Nekādā gadījumā nenoņemiet motorā galviņu.



Bojājumu novēršana

Motora galviņas drošības izslēgšanās

Mikseris ir aprīkots ar motora galviņas drošības izslēgšanos. Ja miksera galviņa tiek pacelta, motoram darbojoties, drošības izslēgšanās automātiski izslēdz motoru un iestata mikseri gaidīšanas režīmā. Lai motoru iedarbinātu no jauna 5 minūšu laikā, nolaidiet miksera galviņu horizontālā (aizvērtā) stāvoklī un pagrieziet ātruma pogu jebkurā stāvoklī, un pēc tam atpakaļ uz vēlamo ātrumu. Maisīšana turpināsies un taimeris turpinās laika atskaiti. Lai iedarbinātu motoru no jauna, ja ir pagājušas 5 vai vairāk minūtes, nolaidiet miksera galviņu un pagrieziet pogu stāvoklī OFF (izslēgts), bet pēc tam atpakaļ uz vēlamo ātruma iestatījumu. Taimeris sāks laika atskaiti no 0. Lai izslēgtu mikseri (nevis turpinātu darbu), pagrieziet ātruma regulēšanas pogu stāvoklī OFF (izslēgts) un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Elektroniskā drošības izslēgšanās (strāvas pārslodze)



Mikseris ir aprīkots ar elektronisku drošības izslēgšanos un automātiski pārtrauc darbu, ja motors apstājas vai rodas pārslodze. Parasti tas notiek, ja maisīšanas traukā ir ievietots pārāk daudz produktu.

Ja mikseris pāries šai režīmā, LED indikators sāks mirgot, LCD ekrānā mirgos kļūmes paziņojums „E1” un trīsreiz atskanēs skaņas signāls. Šis kļūmes rašanās gadījumā pagrieziet ātrumu regulēšanas pogu stāvoklī OFF (izslēgts), izslēdziet ierīci un atvienojiet elektrības vadu no elektrotīkla. Izņemiet daļu no maisīšanas trauka satura un ieslēdziet mikseri no jauna.

Termoizsardzības izslēgšanās (pārkaršana)



Mikseris ir aprīkots ar pašatīstātes pārslodzes aizsardzības ierīci, lai aizsargātu motoru no pārslodzes radītiem bojājumiem. Ja mikseris pārkarst, tas automātiski aktivizē pārkaršanas aizsardzības ierīci un motors izslēdzas. Šis kļūmes rašanās gadījumā pagrieziet ātrumu regulēšanas pogu stāvoklī OFF (izslēgts), izslēdziet ierīci un atvienojiet elektrības vadu no elektrotīkla. Nogaidiet 15 minūtes, un tikai pēc tam ieslēdziet mikseri no jauna.

Ja mikseris pāries šai režīmā, LED indikators sāks mirgot, LCD ekrānā mirgos kļūmes paziņojums „E2” un trīsreiz atskanēs skaņas signāls. Šis kļūmes rašanās gadījumā pagrieziet ātrumu regulēšanas pogu stāvoklī OFF (izslēgts), izslēdziet ierīci un atvienojiet elektrības vadu no elektrotīkla. Nogaidiet 15 minūtes, un tikai pēc tam ieslēdziet mikseri no jauna.

PROBLĒMA

VIENKĀRŠS RISINĀJUMS

Ierīce pēc ieslēgšanas nedarbojas	<ul style="list-style-type: none">• Vienmēr pārliecinieties, vai pirms palaišanas ātrumu regulēšanas poga ir pagriezta stāvoklī OFF (izslēgts).
Taimerī nav iespējams iestatīt laiku	<ul style="list-style-type: none">• Vienmēr pārliecinieties, vai pirms taimera iestatīšanas ātrumu regulēšanas poga ir pagriezta stāvoklī OFF (izslēgts).
Mikseris maisīšanas laikā pēkšņi izslēdzas	<ul style="list-style-type: none">• Mikseris ir pārslēgots pārlietu lielas slodzes vai apstāšanās dēļ. Mikseris automātiski aktivizē pārslodzes aizsardzības pogu un ierīce patstāvīgi izslēdzas. Ja tā notiek, izslēdziet mikseri un atvienojiet to no elektrotīkla vismaz uz 15 minūtēm. Pārslodzes aizsardzības ierīce atiestatīsies un mikseris atkal būs gatavs darbam pēc tam, kad tiks pieslēgts elektrotīklam gaidīšanas režīmā.
Hronometra/ taimera displejā mirgo kļūmes paziņojums „E1”	<ul style="list-style-type: none">• Mikseris automātiski pārtrauc darbu, ja motors apstājas. Ja tā notiek, hronometra/taimera displejā mirgo kļūmes paziņojums „E1” Tā ir elektroniska drošības funkcija. Parasti tā notiek, ja vienlaicīgi tiek maisīts pārāk liels sastāvdaļu daudzums. Pamēģiniet izņemt no trauka daļu no sastāvdaļām. Lai turpinātu maisīšanu, pagrieziet ātrumu regulēšanas pogu stāvoklī OFF (izslēgts) un atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pēc tam pieslēdziet mikseri elektrotīklam un izmantojiet kā parasti.
Hronometra/ taimera displejā mirgo kļūmes paziņojums „E2”	<ul style="list-style-type: none">• tas var nozīmēt, ka motors ir pārkarsis pārlietu lielas slodzes dēļ. Mikseris ir aprīkots ar pašatīstātes aizsardzības ierīci, kas aizsargā motoru no pārkaršanas pārslodzes dēļ. Ja mikseris pārkarst, tas automātiski aktivizē pārkaršanas aizsardzības ierīci un motors izslēdzas. Gadījumā, ja nostrādā pārkaršanas aizsardzības ierīce, atvienojiet mikseri no elektrotīkla vismaz uz 15 minūtēm un ļaujiet tam pilnībā atdzist. Pagrieziet ātrumu regulēšanas pogu stāvoklī OFF (izslēgts), pieslēdziet mikseri elektrotīklam un izmantojiet kā parasti.
Izmantojot maisītāju ar skrāpi, dzirdams troksnis	<ul style="list-style-type: none">• Kad maisīšanas traukā atrodas sastāvdaļas, maisītājs ar skrāpi var radīt nelielu troksni, saskaroties ar trauka sienām un dibenu. Tas ir normāli un par to nav jāsatraucas. Neieslēdziet mikseri ar uzstādītu maisītāju ar skrāpi, ja maisīšanas trauks ir tukšs. Šādā gadījumā maisītājs ar skrāpi radīs skaļu troksni, saskaroties ar trauka malām.

SAGE REKOMENDUOJA: VISŲ PIRMA – SAUGA

Heston Blumenthal by „Sage“ labai rūpinasi sauga. Vartotojams skirtus produktus mes kuriame ir gaminame, visų pirma galvodami apie jūsų, mūsų brangių klientų, saugą. Mes taip pat prašome naudojantis elektros prietaisais būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

**PRIEŠ PRADĖDAMI
NAUDOTIS PRIETAISU,
PERSKAITYKITE
VISĄ NAUDOJIMO
INSTRUKCIJĄ IR
IŠSAUGOKITE JĄ
ATEIČIAI**

- Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia

nurodyta prietaiso techninių duomenų plokštelėje, esančioje prietaiso apačioje. Kilus klausimams, susisiekite su vietos elektros paslaugų bendrove.

- Prietaisą naudodami pirmą kartą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei reklaminius lipdukus.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, nuimkite ir saugiai sutvarkykite ant prietaiso maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį užvalkalą.
- Veikiančio prietaiso nestatykite šalia baro ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio statysite prietaisą, būtų lygus, švarus ir sausas.
- Veikiantis prietaisas dėl vibracijos gali pasislinkti.
- Prietaiso nenaudokite ant plautuvės nusausinimo plokštės.

- Prietaiso nestatykite ant įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitviečių arba šalia jų ir ten, kur ji galėtų paliesti įkaitusią orkaitę.
- Prieš naudodami pirmą kartą, įsitikinkite, kad prietaisas teisingai surinktas. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų nurodymų.
- Užtikrinkite, kad nustatyta greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtis (OFF), prietaisas išjungtas ir maitinimo laidas atjungtas, prieš tvirtindami plaktuvą, šluotelę arba tešlos minkymo kablį.
- Naudokite tik su prietaisu tiekiamus priedus.
- Šiuo prietaisu galite pagaminti ne daugiau kaip 1000 g miltų ir 635 g vandens tešlą, kurią minkysite 7 minutes, nustatę 1 greičio lygį. Jei Jūsų receptui reikalingas didesnis tešlos kiekis, leiskite prietaisui atvėsti 3 minutes prieš tolesnį minkymą, kad neperkrautumėte variklio.
- Stipriai apkrautas variklis be pertraukos gali veikti ne ilgiau kaip 3 minutes.
- Saugokite prietaisą ir jo priedus. Prietaisui veikiant, nekiškite pirštų į maišymo dubenį ar prie plaktuvo, šluotelės ar tešlos minkymo kablo.
- Prietaisui veikiant, saugokite rankas, plaukus, drabužius, taip pat menteles ir kitus virtuvės įrankius nuo judančių plaktuvų, šluotelės ir tešlos minkymo kablo.
- Jei koks nors daiktas, pavyzdžiui, šaukštas arba mentelė patenka į dubenį maišymo proceso metu, nedelsiant nustatykite greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtį (OFF), išjunkite prietaisą, ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo ir išimkite daiktą.

- Nekiškite rankų į maišymo dubenį, kol prietaisas neatjungtas nuo maitinimo lizdo. Prieš nuimdami plaktuvą, šluotelę ar tešlos minkymo kablį, nustatykite greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtį (OFF), išjunkite prietaisą, ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- Prieš išardydami prietaisą, įsitikinkite, kad variklis ir plaktuvas, šluotelė ar tešlos minkymo kablys visiškai sustojo.
- Prieš valydami prietaisą, visada nuimkite plaktuvą, šluotelę ar tešlos minkymo kablį.
- Atsargiai išimkite maistą iš maišiklio dubens ir įsitikinkite, kad variklis ir plaktuvas, šluotelė ar tešlos minkymo kablys visiškai sustojo, prieš išardydami prietaisą. Prieš atpalaiduodami maišiklio variklio galvutę ir pastatydami ją vertikaliai, nustatykite greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtį (OFF), išjunkite prietaisą, ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Prieš išimdami apdorotą maistą iš maišiklio dubens ir nuo plaktuvo, šluotelės ar tešlos minkymo kablio, atsukite plaktuvą, šluotelę ar tešlos minkymo kablį nuo maišiklio variklio galvutės.
- Kai prietaisu nesinaudojate ar ruošiatės padėti į saugojimo vietą, užfi suokite maišiklio variklio galvutės horizontalią (uždarą) padėtį. Prieš perkeldami prietaisą, kai juo nesinaudojate, paliekate be priežiūros ar ruošiatės ardyti, valyti ar padėti į saugojimo vietą, nustatykite greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtį (OFF), jį išjunkite ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.

- Nejudinkite prietaiso jam veikiant.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neplaukite prietaiso dalių indaplovėje, išskyrus dubenį, apsauginį skydelį, plaktuvą, tešlos minkymo kablį ir šluotelę.
- Nedėkite jokių prietaiso dalių į mikrobangų krosnelę.
- Prietaisas turi būti švarus. Laikykite šioje knygelėje pateiktų valymo nurodymų.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS


- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per stalviršio ar stalo kraštą,

nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.

- Junkite prietaisą tik į 230 V ar 240 V elektros tinklo lizdą.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Prieš perkeldami prietaisą, kai juo nesinaudojate, ruošiate valyti ar padėti į saugojimo vietą, jį išjunkite, ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo ir leiskite visoms prietaiso dalims atvėsti. Vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą

- atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
 - Prietaiso valymo ir priežiūros darbų gali atlikti tik vyresni nei 8 metų vaikai ir turi būti užtikrinama atitinkama priežiūra.
 - Nepalikite prietaiso ir maitinimo laido jaunesniems nei 8 metų vaikams pasiekiamoje vietoje.
 - Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jei prietaisas pažeistas arba reikalinga priežiūra, išskyrus valymą, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo centrą telefonu **+371 67790720**
 - Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotajame bendrovės „Sage“ techninės priežiūros centre.
 - Naudojant ne „Sage“ parduodamus ar rekomenduojamus priedus, gali kilti gaisro, nutrenkimo elektra ar sužeidimo pavojus.
 - Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite prietaiso važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite prietaiso lauke. Netinkamai naudojantis prietaisu, galima susižeisti.
 - Prietaiso negalima jungti per išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą

- Siekiant užtikrinti didesnę saugą, naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.

 Šis simbolis nurodo, kad prietaiso negalima išmesti su įprastomis buitinėmis atliekomis. Jį reikia nugabenti į šiam tikslui vietinės savivaldybės įsteigtą atitinkamą atliekų tvarkymo centrą arba tokią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Jei pageidaujate daugiau informacijos, susisiekite su vietos savivaldybe.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ



Komponentai



- A. Posvyrio atpalaidavimo mygtukas**
Šiuo mygtuku variklis pakreipiamas į dešinę ir užfiksuojamas. Norėdami jį atpalaiduoti ir užfiksuoti sandėliavimui, spustelėkite mygtuką dar kartą.
- B. Variklio galvutė**
Galingas viriklis, siekiant gero sumaišymo.
- C. Apkrovos matavimo technologija**
Maišiklis automatiškai matuoja apkrovą ir reguliuoja galią, palaikydamas pasirinktą greitį (nerodomas).
- D. Maišymo užduočių indikatorių juosta**
- E. 12 lygių greičio reguliavimo rankenėlė**
Ja reguliuojamas greitis maišant arba laikinai sustabdomas maišymas ar sustabdomas laikmatis.
- F. Laikmatis su LCD ekranėliu**
Juo skaičiuojamas maišymo laikas arba nustatomas reikiama trukmė, naudojant rodyklių mygtukus.
- G. Vieta laidui laikyti**
Laidas pastumiamas iki pageidaujamo ilgio.
- H. „Sage Assist“™ rankenėlės**
Korpuso ir variklio galvutės rankenėlės, siekiant paprasto tvarkymo ir perkėlimo.
- I. Patogus dubens apšvietimas**
Padeda stebėti mišinį.
- J. Apsauginis skydelis**
Apsaugo nuo tašymosi maišant ar sudedant ingredientus.
- K. Stiklinis maišymo dubuo**
4,7 l talpos stiklinis maišymo dubuo, suderinamas su grandikliniu plaktuvu, siekiant geriausių rezultatų.
- L. Antrasis dubuo 3,8 l talpos nerūdijančiojo pieno maišymo dubuo**
Suderinamas su tais pačiais plaktuvais ir priedais.
- M. Sandarus dangtelis (nerodomas)**
Suderinamas su stikliniu ir nerūdijančiojo pieno dubeniu.
- N. Mentelė (nerodoma)**



Plokščiasis plaktuvas, skirtas normalių ir sunkių mišinių ruošimui:

- Sunkios plaktos pyragų tešlos ir sausainių tešlos minkymui
- Tešlainių paruošimui
- Bulvių košės trynimui



Vielos šluotelė, skirta mišinių purenimui:

- Plakant kiaušinius
- Plakant kiaušinių baltymus
- Plakant grietinėlę
- Ruošiant biskvitą, biskvitinius pyragaičius ar purios tešlos gaminius
- Ruošiant morenginius ar „Pavlova“ desertus
- Gaminant padažus



Tešlos minkymo kablys, skirtas mielinės tešlos maišymui ar minkymui:

- Duonos tešlos minkymui
- Bandelių tešlos minkymui
- Picos tešlos minkymui
- Itališkos duonos „Focaccia“ minkymui
- Mielinių pyragų ir saldžiųjų bandelių tešlos minkymui



Grandiklinis plaktuvas, naudojamas suplakant sviestą su cukrumi, maišant lipnius ingredientus ar įmaišant plaktą kiaušinių baltymą į mišinius:

- Gaminant glajų ir aptepą
- Gaminant sūrio pyragus
- Gaminant sviestą su prieskoniais
- Gaminant keksiukų tešlą
- Plakant sviestą su cukrumi, „Mascarpone“ sūrį, grietininį sūrį, grietinę
- Gaminant lengvą plaktą pyragų tešlą ir sausainių tešlą

Nugrando dubenį, kad Jums nebereikėtų.

Prastai sumaišyta tešla pablogina kepininių kokybę: jie sukrenta, neiškyla, trupiniai yra netolygūs, atsiranda skylės, tarpsluoksniai, o tešlos konsistencija tampa šiurkšti. Lankstusis grandiklinio plaktuvo kraštas nuolat užsilenkia ir grando dubens kraštus ir dugną, įskaitant duobutę dugne, taip užtikrinant itin gerą maišymą.

*Išbandyta plakant sviestą su cukrumi, lyginant su BEM825 plokščiuoju plaktuvu.

GRANDIKLINIO PLAKTUVO NAUDOJIMAS

Grandiklinį plaktuvą galite naudoti įvairių mišinių plakimui.

Grandiklinio plaktuvo našumas padeda sutrumpinti daugelio receptų maišymo trukmę. Lentelėje apačioje nurodytos vidutinės maišymo trukmės. Šios vertės yra tik orientacinio pobūdžio.

Maišant didesnius ar dvigubus kiekius, gali prireikti daugiau laiko.

Mišinys	Maišymo užduotis	Vid. maišymo trukmė
Sviestas ir cukrus	Plakimas iki purumo	3-4 minutės (ar kol mišinys tampa lengvas ir purus)
Pyragų, sausainių ir keksiukų tešla	Sausų ir drėgnų ingredientų maišymas	30-40 sekundžių (ar kol sumaišomi visi ingredientai)
Skysta/lengva tešla (pvz., blynų tešla)	Sausų ir drėgnų ingredientų maišymas	40-50 sekundžių (ar kol tešla tampa tolygi)
Glajaus gamyba	Sausų ir drėgnų ingredientų maišymas	40-50 sekundžių (ar kol glajus tampa tolygus)
Aptepo gamyba	Purus sviestas	1-2 minutės (ar kol sviestas tampa tolygus ir purus)
	Glajaus cukraus, sviesto ir skystų ingredientų maišymas	50-60 sekundžių (ar kol mišinys tampa lengvas ir purus)



PASTABA

- Nenaudokite grandiklinio plaktuvo minkydami sunkias tešlas, plakdami kiaušinių baltymus ar trindami bulves.
- Naudodami grandiklinį plaktuvą, sviestą ir grietininį sūrį atšildykite iki kambario temperatūros ir supjaustykite kubeliais.



PATARIMAI

- Pildami miltus į maišymo dubenį, naudokite apsauginį piltuvėlį ir užtikrinkite, kad pasirinktas maišiklio sulenkimo nustatymas (FOLD). Tokiu būdu miltai neišbyrės iš maišymo dubens.
- Grandiklinį plaktuvą taip pat galite naudoti kaip mentelę, nugrاندydamis mišinių likučius nuo maišymo dubens.





Surinkimas

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami maišiklį pirmą kartą, pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus. Nustatykite greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtį (OFF), išjunkite prietaisą, ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Išplaukite dubenį ir maišymo priedus minkšta šluoste šiltame muiluo tame vandenyje. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite. Dubenį ir priedus galima plauti indaplovėje. Pirmą kartą naudojant prietaisą, galite užuosti variklio kvapą. Tai visiškai normalu; kvapas dingis prietaisą naudojant.

Dubens tvirtinimas

1. Pastatykite maišiklį ant lygaus, sauso stalviršio. Perkeliant prietaisą, maišiklio variklio galvutės padėtis turi būti horizontali (uždara).
2. Nuleidžiant ar pakeliant maišiklį, visada palaikykite variklio galvutę ranka, kad ji nenukristų.
3. Norėdami nuimti ar uždėti maišymo dubenį, pakelkite maišiklio variklio galvutę ir užfi suokite jos atvirą padėtį. Spustelėkite atpalaidavimo mygtuką (RELEASE) ir pakelkite maišiklio variklio galvutę.



4. Pakelkite variklio galvutę, kol ji pasvirs atgal ir užsifi suos atvira padėtis.

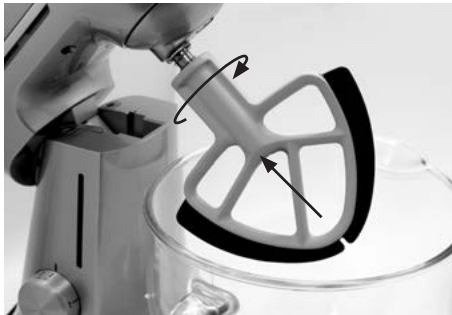


5. Uždėkite dubenį ant dubens fi savimo angos ir pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kol dubuo tvirtai užsifi suos.



Maišymo ir plakimo priedų tvirtinimas

1. Spustelėkite atpalaidavimo mygtuką (RELEASE) ir pakelkite maišiklio variklio galvutę.
2. Sulygiuokite maišymo priedo viršuje esantį griovelį su fi savimo kaiščiu, kuris įtaisytas kaip maišiklio variklio galvutės prailginimas.
3. Pastumkite priedą į viršų ir pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kol jis prisitvirtins prie veleno fi savimo kaiščio. Norėdami nuimti priedą, pastumkite jį aukštyn ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.



4. Spustelėkite atpalaidavimo mygtuką (RELEASE) ir švelniai nuleiskite variklio galvutę, kol užsifi suos jos uždara padėtis.
5. Pakelkite maišiklio galvutę ir įstumkite apsauginį gaubtą tarp maišiklio galvutės ir plaktuvo. Nuleiskite maišiklio galvutę ir uždėkite apsauginį gaubtą ant viršutinio dubens krašto.



DĖMESIO

Prietaisui veikiant, saugokitės sąlyčio su plaktuvu/tešlos minkymo kabliu/šluotele. Kad išvengtumėte stipraus sužeidimo pavojaus ar maišiklio sugadinimo, maišydami, neikiškite rankų, plaukų, drabužių ir mentelių ir kitų virtuvės įrankių prie maišiklio.



Funkcijos

MAIŠIKLIO VEIKIMAS

Planetinio sukimosi veiksmas

Planetinis sukimasis panašus į maišymą komerciniais maišikliais kepyklose, siekiant 360 laipsnių plaktuvo ir dubens sąlyčio. Šis rezultatas pasiekiamas derinant maišiklio galvutės judesį prieš laikrodžio rodyklę su plaktuvo judesiais laikrodžio rodyklės kryptimi. Tokiu būdu ingredientai kruopščiai sumaišomi, nenasukant dubens.

1. Ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo ir nustatykite greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtį (OFF).
2. Surinkite dubenį ir maišymo / plakimo įrankius, kaip aprašyta ankstesniame skirsnyje.
3. Spustelėkite posvyrio mygtuką (TILT) ir nuleiskite maišiklio galvutę, kol užsifi suos jos uždara padėtis.
4. Jei būtina, pritvirtinkite apsauginį piltuvėlį.
5. Visiškai išvyniokite maitinimo laidą ir įkiškite kištuką į įžemintą elektros tinklo lizdą.
6. Viena paskui kitą užsidega, o paskui užgęsta visos greičio indikatorius lemputės iki pat viršaus. LCD ekrane rodomas laikas 00:00.
7. Pradėkite maišymą nuo mažiausio greičio reguliavimo rankenėlės greičio nustatymo. Taip išvengsite ingredientų taškymosi. Maišant didinkite greitį pagal poreikį. Greičio nustatymą galite keisti prietaisui veikiant. Jei būtina, sustabdykite maišiklį ir mentele nugrandykite maisto mišinį nuo maišymo dubens kraštų.

8. Maišiklio nenaudojant 5 minutes, laukimo režimas (STANDBY) automatiškai persijungia į energijos taupymo režimą (OFF), o degančios indikatorių lemputės užgesa. Norėdami išjungti energijos taupymo režimą (OFF) ir pradėti maišymą, pasukite rankenėlę iki pageidaujamo greičio nustatymo ir paspauskite vieną iš laikmačio mygtukų (aukštyn/žemyn).
9. Nejunkite maišiklio, kai pritvirtintas grandiklinis plaktuvas, o maišymo dubuo tuščias. Grandiklinis plaktuvas grandys dubenį ir sukels triukšmą.
10. Sudėjus ingredientus į maišymo dubenį, grandiklinis plaktuvas gali sukelti nedidelį garsą, grandydamas dubens kraštus ir dugną. Tai visiškai normalu.
11. Esant didelei apkrovai ar ilgai veikiant, variklio galvutė gali įkaisti. Tai visiškai normalu.

Tiesiogine eilės tvarka skaičiuojantis laikmatis

Tiesiogine eilės tvarka skaičiuojantis laikmatis matuoja maišymo trukmę, kad lengviau galėtumėte pakartoti veiksmus. Nustatykite laikmatį rodyklių mygtukais, esančiais šalia LCD ekranėlio. Laikmatis automatiškai pradeda skaičiuoti laiką, pasukus rankenėlę iki pageidaujamo greičio nustatymo.

Pasukus rankenėlę į sustabdymo padėtį (PAUSE), ekrane mirksi esama maišymo trukmė. Pasukus rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF), LCD ekranėlyje vėl rodomas pradinis laikas 00:00. Maksimali trukmė yra 1 valanda.

Laikmačiui viršijus 09:59, jis toliau skaičiuoja minutes be sekundžių. Norėdami kartotinai nustatyti laikmatį, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF).

Atbuline eilės tvarka skaičiuojantis laikmatis

Atbuline eilės tvarka skaičiuojantis laikmatis skirtas receptams, kuriuose nurodyta tiksli ingredientų maišymo trukmė. Norėdami nustatyti laikmatį, spustelėkite rodykles aukštyn / žemyn, kol LCD ekranėlyje bus rodoma pageidaujama maišymo trukmė. Norėdami sparčiai nustatyti laiką, laikykite rodyklę nuspausta. Pasukite rankenėlę iki pageidaujamo greičio nustatymo ir pradėkite maišymą. Laikmačiui baigus laiko skaičiavimą, pasigirsta signalas. Variklis automatiškai išsijungia, o laikmačio ekranėlyje mirksi OFF. Norėdami kartotinai nustatyti laikmatį ir tęsti maišymą, pasukite reguliavimo rankenėlę iki išjungimo padėties (OFF). Norėdami kartotinai nustatyti laikmatį, vėl pasukite greičio reguliavimo rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF).

Sustabdymo režimas

Bet kuriuo metu, maišant (ir veikiant tiesiogine eile, ir atbuline eilės tvarka skaičiuojančiam laikmačiui), galite pasukti greičio reguliavimo rankenėlę iki sustabdymo padėties (PAUSE). Maišiklis automatiškai išsijungia, o LCD ekranėlyje rodoma esamas laikas. Jei būtina, pridėkite papildomų ingredientų ir vėl pasukite rankenėlę iki pageidaujamo greičio nustatymo, kad tęstumėte maišymo procesą. Norėdami kartotinai nustatyti laikmatį, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF).





Patarimai

PATARIMAI GAMINANT DUONĄ

- Prieš kepdami duoną, patikrinkite ingredientus ir perskaitykite receptą.
- Tiksliai pamatuokite/pasverkite ingredientus. Svėrimas yra tikslesnis nei tūrio matavimas. Norėdami tiksliai
- pamatuoti vandenį, atkreipkite dėmesį, kad 1 ml vandens = 1 g.
- Naudokite kambario temperatūros ingredientus.
- Nenaudokite miltų, kurių baltymų kiekis mažesnis nei 11 %.
- Matavimui nenaudokite valgomųjų reikmenų, pvz., puodelių, ąsočių ar šaukštelių.
- Nenaudokite karšto vandens ar skysčių, nes jis sumažins mielių poveikį. Naudokite tik šiltą ar drungną vandenį ar kitus skysčius.
- Nenaudokite kepimo miltelių mielinės tešlos gamybai, nebent taip nurodyta recepte.
- Vietovėse, kur aukštis virš jūros lygio yra 900 m ir daugiau, dėl žemesnio oro slėgio tešla kyla greičiau. Sumažinkite naudojamų mielių kiekį (naudokite vienu j arbatiniu šaukšteliu mažiau).
- Esant karštam ir drėgnam orui, sumažinkite naudojamų mielių kiekį (naudokite vienu j arbatiniu šaukšteliu mažiau), kad tešla neiškiltų per daug.
- Miltų savybės gali kisti priklausomai nuo sezono ar laikymo sąlygų, todėl gali prireikti koreguoti vandens ir miltų santykį. Jei tešla per lipni, pridėkite papildomą 1 arbatinį šaukštelį miltų; jei tešla per skysta, pridėkite papildomą 1 arbatinį šaukštelį vandens. Papildomų ingredientų įsigėrimui reikia kelių minučių. Tinkamos miltų ir vandens konsistencijos tešla turi būti lygus, apvalus rutulys, drėgnas, bet ne lipnus liečiant.

Rauginamos mielės

- Šviežios ar suspaustos mielės turi būti „rauginamos“ (fermentuojamos), prieš jas sumaišant su kitais ingredientais.
- Šviežių ar suspaustų mielių reikia naudoti tris kartus didesnę kiekį už recepte nurodytą sausų mielių kiekį.
- Mielių rauginimui: Įdėkite šviežias ar suspaustas mieles į (pašildytą) vandenį, laikydamiesi recepte nurodytų proporcijų, kartu pridėkite 1 arbatinį šaukštelį cukraus ir 1 arbatinį šaukštelį miltų į švarų stiklinį dubenį, pamaišykite, kad mielės ištirtų ir uždenkite maistine plėvele. Laikykite šiltoje vietoje (30°C) maždaug 30 minučių arba kol mišinys suputoja. Paruoštą mišinį naudokite nedelsiant.

Šilta vieta kildinimui

- Rauginamų ar tešloje įmaišytų mielių kildinimui reikia šilumos.
- Norėdami sukurti „šiltą vietą“ tešlos kildinimui, uždėkite kepimo skardą ant dubens su gana šiltu vandeniu, padėkite paruoštą tešlą ant kepimo skardos, lengvai uždenkite šiek tiek riebalais sutepta storesne maistine plėvele ar virtuviniu rankšluosčiu. Užtikrinkite, kad virtuvėje būtų šilta ir nebūtų skersvėjo. Leiskite tešlai iškilti iki dvigubo kiekio.

SVARBŪS DUONOS TEŠLOS INGREDIENTAI

Miltai – svarbiausias duonos tešlos ingredientas. Jie prisotina mieles ir suteikia kepalo formą. Sumaišius su vandeniu, miltų baltymai formuoja glitimą.

Glitimas – tai elastinių gijų tinklas, kuris „sugaudo“ mielių gaminamas dujas. Šis procesas suintensyvėja minkant tešlą, užtikrinant kepamos duonos svoriui ir formai reikiamą struktūrą. Galite naudoti baltus kvietinius kepinių miltus, duonos ar paprastus miltus. Paprasti miltai lengviausiai prieinami, tačiau geriausių rezultatų pasieksite naudojant miltus, kurių baltymų kiekis yra ne mažesnis nei 11 %. Todėl šios knygelės receptuose nurodyti duonos miltai, kurių baltymų kiekis yra ne mažesnis nei 11 %. Šis dydis paprastai nurodytas ant pakuotės. Kepdami duoną, nesijokite miltų ir nenaudokite kepimo miltelių, nebent taip nurodyta recepte.

Naudojant mažai baltymų turinčius, paprastus, rupaus malimo ar viso grūdo miltus, duonos kokybė gali būti pagerinta, pridėdant glitimo miltų. Prekybos centruose parduodami įvairių rūšių duonos ir kepinių miltai. Pavyzdžiui, didelės baltymų sudėties, balti duonos miltai, 11 % baltymų sudėties miltai.

Viso grūdo kvietiniuose miltuose yra viso grūdo kviečių sėlenos, gemalai ir miltai. Nors šio tipo miltus naudojant kepama duona turės daugiau skaidulų, kepalo konsistencija gali būti sunkesnė. Lengvesnės konsistencijos duoną iškepsite pakeitę 160 g viso grūdų miltus baltais duonos miltais.

Ruginiai miltai populiarūs gaminant duoną, juose mažai baltymų, todėl svarbu ruginius miltus sumaišyti su duonos miltais, kad duona iškiltų. Ruginiai miltai tradiciškai naudojami kepant sunkią, rupią ir juodą duoną.

Glitimo miltai pagaminti išgaunant glitimo dalį iš kviečio grūdo. Pridėjus glitimo miltų, gali pagerėti duonos struktūra ir kokybė, tešlai naudojant mažo baltymų kiekio, paprastus, rupaus malimo ir viso grūdo miltus.

Duonos mišiniuose yra miltų, cukraus, pieno, druskos, aliejaus ir kitų ingredientų, pvz., skonio stipriklių. Dažniausiai tereikia įdėti mielių ir įpilti vandens.

Duonos skonio stiprikliai parduodami prekybos centruose ir sveiko maisto parduotuvėse. Duonos skonio stipriklio sudėtyje dažniausiai yra maistinė rūgštis, pvz., askorbino rūgštis (vitaminas C) ir kiti fermentai (amilazė), išgauti iš kvietinių miltų. Duonos skonio stipriklis pagerins tešlos kokybę, duonos kepalas turės bus didesnis, duona bus minkštesnės konsistencijos, stabilesnė ir ilgiau išsilaikys šviežia. Paprastas duonos skonio stipriklis – sutrupinta nesaldinta vitamino C tabletė, sumaišyta su sausais ingredientais.

Cukrus suteikia saldumą ir skonį, plutos spalvą ir prisotina mieles. Galite naudoti baltą, rudą cukrų, medų ir auksinį sirupą. Naudojant medų ar auksinį sirupą, jie skaičiuojami kaip papildomi skysčiai. Sėkmingai išbandėme granuliuotą „Splenda“ mažo kaloringumo saldiklį kaip cukraus pakaitalą.

Pieno milteliai ir pieno produktai sustiprina skonį ir padidina duonos maistinę vertę. Pieno miltelius paprasta ir patogiu naudoti (laikykite juos sandarioje talpoje šaldytuve). Mažo riebumo ar nugriebtas pienas užtikrina gerus kepimo rezultatus. Galima naudoti ir sojos pieno miltelius, tačiau jie skatina tankesnę konsistenciją. Nepakeiskite šviežio pieno jokiais kitais produktais, nebent taip nurodyta recepte.

Druska – svarbus duonos kepimo ingredientas. Tešloje druska skatina vandens išsavinimą, pagerina minkymą, stiprina glitimo susidarymą ir kontroliuoja mielių fermentacijos procesą, todėl pagerėja kepalų forma, plutos struktūra ir spalva, skonis bei laikymo kokybė. Kadangi druska skatina duonos kilimą, dozuokite tiksliai.

Riebalai suteikia skonio ir išlaiko drėgmę. Naudokite augalinius aliejus, pvz., saulėgražų, dygmino, rapsų ir pan. aliejų. Tam tikrais atvejais aliejų galima pakeisti sviestu ir margarinu, tačiau dėl to pluta tampa geltonesnė.

Mielės naudojamos kaip duonos kildinimo priemonė; kartu būtinas skystis, cukrus ir šiluma. Prieš naudodami sausas mieles, patikrinkite jų galiojimo terminą, kadangi įdėjus senų mielių tešla neiškils. Mažose duonos mišinių pakuotėse paprastai yra mielių maišelis. Didesnėse duonos mišinių pakuotėse mielių maišelio nėra, tačiau jas galima nusipirkti atskirai. Kai kurios birios ir importuotos mielės yra aktyvesnės, todėl jų reikia dėti mažiau. Mielės suaktyvinti galima karštu vandeniu. Informacijos apie mielių rūšis ir naudotinus kiekius ieškokite gamintojų nurodymuose ant pakuotės. Spartaus kilimo mielės – tai mielių ir duonos skonio stipriklio mišinys. Skirtingos rūšys skiriasi stiprumu.

Jeį pageidaujate pakeisti mieles recepte, nedėkite duonos skonio stipriklio. Spartaus kilimo mielių negalima naudoti su duonos mišiniais, kadangi juose jau įdėta duonos skonio stipriklio.

Visuose receptuose naudojamas geriamasis **vanduo** iš čiaupo. Naudojant šaltą ar šaldytą vandenį, leiskite jam sušilti iki kambario temperatūros. Labai karštas ir labai šaltas vanduo neleis mielėms iškilti.

Kai kuriuose duonos gamybos receptuose naudojami **kiaušiniai**; jie suteikia skysčio, padeda tešlai iškilti ir pagerina duonos maistinę vertę. Dėl to pluta tampa skanesnė ir minkštesnė, todėl kiaušiniai dažniausiai naudojami kepat saldžią duoną.

Nemaišykite **pagalbinių medžiagų**, pavyzdžiui, vaisių, riešutų, šokolado gabaliukų ir pan., kurių negalima smulkinti. Šiuos ingredientus sudėkite pamažu minkant tešlą, prieš jai pirmą kartą iškylant. Daugiau informacijos apie duonos mišinius žr. žemiau arba ant duonos pakuotės.

PATARIMAI GAMINANT PYRAGUS IR KONDITERINIUS GAMINIUS

- Prieš kepdami, patikrinkite ingredientus ir perskaitykite receptą.
- Tiksliai pamatuokite/pasverkite ingredientus. Svėrimas yra tikslesnis nei tūrio matavimas.
- Naudojant neapdorotus ingredientus, kiekiai gali skirtis, todėl prireikus priderinkite kitus ingredientus ir kepimo trukmę.
- Prieš pradėdami maišyti ingredientus, įkaitinkite orkaitę; taip užtikrinsite reikiamą kepimo temperatūrą.
- Temperatūra ir kepimo trukmė gali skirtis priklausomai nuo orkaitės tipo. Naudojant orkaitę su ventiliatoriumi, sumažinkite recepte nurodytą temperatūrą 10–20°C.
- Maišydami, pradėkite nuo mažesnio greičio ir laipsniškai jį didinkite iki rekomenduojamo greičio, ypač pridedant sausų ingredientų.
- Naudojant mažesnius kiekius, kartais išjunkite maišyklę ir nugrandykite dubenį mentele.
- Plakant kiaušinio baltymą, užtikrinkite, kad plaktuvai ir maišymo dubuo būtų švarūs, sausi ir nesutepti riebalais, nes tai pagerins prisisotinimą oru.
- Šiek tiek sutepkite skardas ir kepimo formas lydytu sviestu, aliejumi ar purškiamu aliejumi ir išklokite nelipniui kepimo popieriumi; taip lengviau išimsite kepinus.
- Naudokite kambario temperatūros sviestą, kad lengviau būtų išplakti sviestą su cukrumi.
- Gamindami, tvarkydami ir kočiodami tešlą, laikykite paviršius ir ingredientus vėsiai. Prieš dedant sviestą į tešlą, jį laikykite šaldytuve. Neištempkite tešlos kočiodami, nes ji susitrauks kepdama. Kočiokite lengvais, tolygiais judesiais viena kryptimi, per daug nespauskite. Jei įmanoma, prieš kepdami, palaikykite tešlą šaldytuve.
- Siekiant geresnio plakimo rezultato, naudokite kambario temperatūros kiaušinius ir kiaušinių baltymus. Naudojant kambario temperatūros kiaušinius su pyragų mišiniais, išvengsite sviesto mišinio sutraukinimo.
- Prieš dedant kitus ingredientus, atskirkite kiaušinius atskirame inde, kad išvengtumėte taršos.
- Atsargiai atskirkite kiaušinių baltymus, kad neįmuštumėte trynių. Kiaušinių tryniuose yra riebalų, todėl negalėsite išplakti kiaušinių baltymų.
- Nuskalaukite plaktų kiaušinių likučius nuo plaktuvo ir maišymo dubens bei kitų virtuvės įrankių šaltu vandeniu nedelsiant po naudojimo. Naudojant karštą vandenį, kiaušiniai prikibs ir bus sunku išvalyti.
- Patikrinkite, ar pyragas iškepęs 3–4 minutes prieš kepimo trukmės pabaigą, įkišdami metalinį ar medinį iešmuką į pyrago vidurį. Ištrauktas iešmukas turi būti švarus, padengtas sausais trupiniais.
- Jei pageidaujate, kad sausainiai būtų traškūs, išimkite kepimo skardas iš orkaitės ir sudėkite tiesiai ant grotelių. Praskleiskite sausainius ir atvėsinkite prieš išimdami.

SVARBŪS DUONOS PYRAGŲ IR KONDITERINĖS TEŠLOS INGREDIENTAI

Paprastų, kylančių ir viso grūdo miltų, naudojamų pyragams ir konditerijos gaminiams, **miltų** sudėtyje turi būti mažiau baltymų (glitimo) nei kepant duoną.

Paprastų miltų baltymų (glitimo) kiekis mažesnis nei duonos miltų, todėl jie suteikia kepiniams, pvz., pyragams, keksiukams, pyragaičiams, sklandžiams ir blynams, švelnesnę konsistenciją.

Kylantys miltai – tai paprastų miltų ir kepimo miltelių mišinys. Juos galite naudoti vietoje paprastų miltų ir kepimo miltelių. 1 puodeliui kylančių miltų mišinio sumaišykite 1 puodelį paprastų miltų ir 2 arbatinius šaukštelius kepimo miltelių.

Viso grūdo miltuose yra daugiau viso grūdo komponentų – miltų, sėlenų ir gemalų; juos galite naudoti kepant keksiukus, duoną ir pyragų papločius, siekiant tvirtesnės konsistencijos.

Kukurūziniai miltai paprastai gaminami iš kukurūzų ir naudojami tam tikruose kepinuose, siekiant švelnesnės konsistencijos; juos taip pat galite naudoti kaip krakmolą, siekiant sutirštinti desertus. Kviečiaspalviai kukurūzų miltai rekomenduojami gaminant biskvitą.

Ryžių miltai gaminami iš ryžių ir naudojami kepinuose, pvz., trapios tešlos sausainiuose, siekiant švelnesnės konsistencijos.

Kepimo milteliai – tai grietinėlės vyno rūgšties ir sodos mišinys, naudojamas kaip tešlos kildymo medžiaga.

Sodos bikarbonatas, taip pat žinomas kaip soda, yra kepimo miltelių ingredientas ir gali būti naudojamas kaip papildoma kildinimo medžiaga arba siekiant patamsinti kai kuriuos kepinus.

Sviestas suteikia kepinams ypatingą skonį ir švelnią konsistenciją. Margarinas gali pakeisti sviestą, nepabloginant rezultato. Tam tikrais atvejais galima naudoti aliejų vietoje sviesto, tačiau galimi konsistencijos ir skonio skirtumai. Jei renkatės aliejų, naudokite augalinį, saulėgrąžų ar vynuogių sėklų aliejų. Naudojant stipraus skonio ar kvapo aliejus, pvz., riešutų ar alyvuogių aliejų, pyragas įgaus poskonį.

Naudokite kambario temperatūros **kiaušinius**, siekiant geresnio pyragų ir biskvito iškilimo.

Naudokite nenugriebtą **pieną**, jei nenurodyta kitaip. Naudojant neriebę, nekaloringą ir nugriebtą pieną galimi skonio ir konsistencijos skirtumai.

Cukrus (baltasis stambus cukrus) pagerina kepinų skonį, konsistenciją ir spalvą.

Cukraus pudra dažnai naudojama kepimui, nes ji lengviau ištirpsta sviesto mišinyje. Rudasis cukrus taip pat lengvai ištirpsta ir gali būti naudojamas, siekiant skonio ir konsistencijos įvairovės. Dideli nerafi cukraus kristalai tirpsta lėčiau ir yra tinkami konditerijos kepinams, pvz., keksiukams.

MATAVIMAS IR SVĖRIMAS

Matavimo tikslumas gali paveikti recepto proporcijas. Siekiant geriausių rezultatų, naudokite tikslus ir tinkamus matavimo įrankius. Matavimui nenaudokite valgomųjų reikmenų ar įprastų puodelių ar šaukštelių.

Sausų produktų matavimo puodeliai ir šaukšteliai

Naudojant sausus ingredientus, naudokite plastiko ar metalo sausų produktų matavimo puodelius ir šaukštelių. Nenaudokite įprastų puodelių ar šaukštelių. Svarbu sausus ingredientus šaukšteliu ar samteliu laisvai įberti į puodelį. Nepripildykite puodelio iki kraštų ir nesuspauskite ingredientų, nebent taip nurodyta recepte (pvz., naudojant sugrūstą rudąjį cukrų). Papildomas kiekis, kuris susidaro suspaudžiant ingredientus, gali paveikti recepto proporcijas. Išlyginkite puodelio viršūnę ir nubraukite ingredientų perteklių peiliu. Naudojant matavimo šaukštelių skystiems ar sausiems ingredientams, pvz., mielėms, cukrui, druskai, pieno milteliams ar medui matuoti, kiekiai turi būti lygūs, ne su kaupu.

Skystų produktų matavimo puodeliai

Dozuojant skystus ingredientus, naudokite skaidrius plastiko ar stiklo skystų produktų matavimo puodelius su aiškiomis žymomis. Nenaudokite neskaidrių plastiko ar metalo matavimo puodelių, nebent jie yra su žymomis. Pastatykite matavimo puodelį ant plokščio ir lygaus paviršiaus. Siekiant tikslumo, pasilenkite, kad puodelis būtų akių lygyje. Matavimo netikslumas gali paveikti recepto proporcijas.

Mato vienetai

Skirtingose šalyse naudojami skirtingi mato vienetai. Atkreipkite dėmesį į žemiau pateiktas rekomendacijas, gaminant pagal receptus ir naudojant įrangą, pagamintą kitose šalyse.

Puodeliai

- 250 ml Australijoje ir Naujojoje Zelandijoje
- 237 ml JAV

Valgomieji šaukštai

- 20 ml Australijoje
- 15 ml Naujojoje Zelandijoje, JK ir JAV

Arbatiniai šaukšteliai

- 5 ml visuose regionuose.

ORKAITĖS TEMPERATŪROS APIBŪDINIMAS

	ELEKTRINĖ		DUJINĖ		DUJŲ ŽYMA
	°C	°F	°C	°F	
Labai lėta	120	250	120	250	1
Lėta	150	300	150	300	2
Vidutiniškai lėta	170	325	160	325	3
Vidutiniška	180	350	180	350	4
Vidutiniškai karšta	200	400	190	375	5
Karšta	220	425	200	400	6
Labai karšta	230	450	230	450	7

Naudojant orkaitę su ventiliatoriumi, sumažinkite temperatūrą 15-20°C.



Priežiūra ir valymas

Variklio galvutė ir maišiklio korpusas

Neplaukite maišiklio variklio galvutės ar maišiklio korpuso ir nemerkitė jų į vandenį.

Saugokite pavaros sistemą nuo vandens ar kitų skysčių poveikio, siekiant išvengti gedimo. Nuvalykite drėgna šluoste ir gerai nusausinkite. Nuo maitinimo laido nuvalykite visus nešvarumus.

Valymo priemonės

Maišymo dubens, plokščiojo plaktuvo, tešlos minkymo kablį ar šluotelės nevalykite šveitimo priemonėmis ar valikliais, nes galite subraižyti paviršių. Naudokite tik muiluotą vandenį ir minkštą šluostę. Nemirkykite priedų per ilgai, pvz., kelias valandas ar visą naktį, kadangi taip gali pakenkti jų dangai.

Dubuo ir priedai

Plaukite dubenį ir priedus (plaktuvą, grandiklinį plaktuvą, šluotelę ir tešlos minkymo kablį) šiltame muiluotame vandenyje švelnia šluoste ar švelniu šepetėliu. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite. Nenaudokite šveitimo priemonių ar valiklių, nes galite pažeisti paviršius.

Indaplovė

Nerūdijančiojo plieno dubenį, plaktuvą, grandiklinį plaktuvą ir tešlos minkymo kablį galima plauti indaplovėje, naudojant standartinę plovimo programą. Grandiklinį plaktuvą plaukite tik viršutinėje lentynoje. „Sage“ rekomenduoja plauti stiklinį dubenį ir šluotelę tik rankomis.

Laikymas

Laikykite maišiklį ant virtuvės stalo arba pastatytą vertikaliai spintelėje. Nustatykite greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtį (OFF), išjunkite prietaisą, ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Laikykite maišymo dubenį užfi suotą dubens angoje. Sudėkite maišymo priedus į dubenį ir nuleiskite maišiklio galvutę iki horizontalios (uždaros) padėties. Jokiu būdu nenuimkite variklio galvutės.



Trikčių diagnostika

Variklio galvutės apsauginis jungiklis

Maišiklyje sumontuotas variklio galvutės apsauginis jungiklis. Pakėlus maišiklio galvutę, kai variklis įjungtas, apsauginis jungiklis automatiškai išjungia variklį ir įjungia maišiklio laukimo režimą. Norėdami kartotinai įjungti variklį per 5 minutes, nuleiskite maišiklio galvutę iki horizontalios (uždaros) padėties ir pasukite rankenėlę iki pageidaujamo greičio nustatymo. Maišymas bus tęsiamas ir laikmatis toliau skaičiuos laiką. Norėdami kartotinai įjungti variklį po 5 minučių ir vėliau, nuleiskite maišiklio galvutę ir pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF), tuomet vėl pasukite iki pageidaujamo greičio nustatymo. Laikmatis pradės skaičiuoti laiką nuo 0. Norėdami išjungti maišiklį (vietoje kartotinio įjungimo), pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF) ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Elektroninis apsauginis jungiklis (srovės perkrova)



Maišiklyje sumontuotas elektroninis apsauginis jungiklis, kuris automatiškai sustabdo prietaisą, esant variklio perkrovai. Taip paprastai nutinka dėl per didelio ingredientų kiekio maišymo dubenyje.

Maišikliui įjungus šį režimą, indikatorių lempučių juosta mirksi, LCD ekranėlyje rodomas klaidos pranešimas „E1“ ir girdimi 3 signalai. Tokiu atveju pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF), išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Išimkite kai kuriuos ingredientus iš maišymo dubens ir vėl įjunkite maišiklį.

Šiluminis apsauginis jungiklis (temperatūros perkrova)



Maišiklyje sumontuotas automatinis apsaugos įtaisas, kuris saugo variklį nuo perkaitimo dėl perkrovos. Perkaitimo atveju maišiklis automatiškai įjungia perkaitimo apsauginį įtaisą ir variklis išsijungia. Tokiu atveju pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF), išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Palaukite bent 15 minučių prieš vėl įjungdami prietaisą.

Maišikliui įjungus šį režimą, indikatorių lempučių juosta mirksi, LCD ekranėlyje rodomas klaidos pranešimas „E2“ ir girdimi 3 signalai. Tokiu atveju pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF), išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Palaukite bent 15 minučių prieš vėl įjungdami prietaisą.

PROBLEMA

LENGVAS SPRENDIMAS

<p>Ijungus prietaisą, jis neveikia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prieš įjungiant, užtikrinkite, kad nustatyta greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtis (OFF). • Temperatūros perkrovos apsauginis įtaisas (šiluminis jungiklis) neįsijungė automatiškai; leiskite prietaisui atvėsti.
<p>Neįmanoma nustatyti laiko ir atbulinės eigos laikmačio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prieš nustatant, užtikrinkite, kad nustatyta greičio reguliavimo rankenėlės išjungimo padėtis (OFF).
<p>Maišiklis netikėtai išsijungia maišant</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maišiklis perkrautas arba užstrigo. Perkaitimo atveju maišiklis automatiškai įjungia perkaitimo apsauginį įtaisą ir variklis išsijungia. Tokiu atveju išjunkite prietaisą, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite bent 15 minučių. Perkrovos apsauginis įtaisas bus kartotinai nustatytas ir galėsite vėl naudoti maišytuvą, kai jis įsijungs laukimo režimu.
<p>Laikmačio ekranelyje mirksi klaidos pranešimas „E1“</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maišiklis automatiškai sustoja, užstrigus varikliui. • Tokiu atveju laikmačio ekranelyje mirksi klaidos pranešimas „E1“. • Tai elektroninio apsauginio įtaiso funkcija. Taip paprastai nutinka, kai maišoma per daug ingredientų. Pabandykite išimti šiek tiek ingredientų iš dubens. Norėdami tęsti maišymą, pasukite greičio reguliavimo rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF) ir ištraukite maišiklio kištuką iš elektros lizdo. • Tuomet vėl įkiškite kištuką ir naudokite prietaisą įprastai.
<p>Laikmačio ekranelyje mirksi klaidos pranešimas „E2“</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tai gali reikšti, kad variklis perkaito dėl perkrovos. Maišiklyje sumontuotas automatinis apsauginis įtaisas, kuris saugo variklį nuo perkaitimo dėl per didelės apkrovos. Perkaitimo atveju maišiklis automatiškai įjungia perkaitimo apsauginį įtaisą ir variklis išsijungia. Įsijungus apsaugos nuo perkaitimo įtaisui, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite bent 15 minučių, kol prietaisas atvės. Tuomet pasukite greičio reguliavimo rankenėlę į išjungimo padėtį (OFF), vėl įkiškite kištuką ir naudokite prietaisą įprastai.
<p>Maišant grandikliniu plaktuvu, girdimas triukšmas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sudėjus ingredientus į maišymo dubenį, grandiklinis plaktuvas gali sukelti nedidelį garsą, grandydamas dubens kraštus ir dugną. Tai visiškai normalu. Neįjunkite maišiklio, kai pritvirtintas grandiklinis plaktuvas, o maišymo dubuo tuščias. Grandiklinis plaktuvas grandys dubenį ir sukels triukšmą.

TOOTJA PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Sage by Heston Blumenthal peab väga oluliseks ohutust. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele.

Palume teil siiski elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik olla ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSJUHISED LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÕTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

- Enne seadme esimest kasutuskorda kontrollige, et teie kodumajapidamise vooluvõrgu pinge

vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele.

Küsimuste korral võtke ühendust oma kohaliku elektriettevõttega.

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning kõrvaldage need kasutusest vastavalt nõuetele.
- Eemaldage seadme voolupistikku kaitsekate ning visake see ära.
- Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Ärge asetage töötavat seadet pingi või laua serva lähedale. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Seadme töötamisel tekkiv vibreerimine võib seadet kohalt liigutada.
- Ärge kasutage seadet kraanikausi nõrutusrestil.

- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuuma ahjuga.
- Veenduge enne seadme kasutamist, et see on täielikult ja korralikult kokku pandud. Järgige selles kasutusjuhendis toodud teavet.
- Enne klopitsa, vispli või tainakonksu paigaldamist veenduge, et seadme kiiruse reguleerimise ketas oleks väljalülitatud asendis OFF ja et seadme pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud.
- Kasutage vaid seadmega kaasas olevaid tarvikuid.
- Maksimumkogus tainast, mida selle seadmega segada saab, koosneb 1000 g jahust ja 635 g veest, segamisaeg kuni seitse minutit kiirusel 1. Kui retseptis on toodud suurem tainakogus, tuleb seadmel pärast kolme minutit kasutamist puhata lasta, et vältida mootori üle koormamist.
- Ärge kasutage seadet suurel koormusel järjest üle kolme minuti.
- Olge seadme ja tarvikutega ümberkäimisel ettevaatlik. Ärge pange sõrmi töötava seadme segamiskaussi ega klopitsate, vispli või tainakonksu lähedale.
- Hoidke käed, juuksed, riided ning spaatlid või muud söögiriistad liikuvatest klopitsatest, visplist või tainakonksust eemal.
- Kui töötava seadme segamisanumasse peaks kukkuma lusikas, spaatel vms, keerake kiiruse reguleerimise ketas kohe asendisse OFF, lülitage seade välja, tõmmake pistik seinapistikupesast välja ja võtke anumasse kukkunud ese välja.

- Ärge pange käsi segamisanumasse, välja arvatud juhul, kui seadme pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud. Enne klopitsa, vispli või tainakonksu eemaldamist veenduge, et kiiruse reguleerimise ketas on asendis OFF, seade on välja lülitatud ja selle pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud.
- Enne seadme osadeks lahti võtmist veenduge, et klopits, vispel ja tainakonks on täielikult seiskunud.
- Enne seadme puhastamist võtke klopits, vispel või tainakonks seadme küljest ära.
- Toidu eemaldamisel segamisanumast tuleb olla ettevaatlik. Veenduge enne seadme osadeks lahti võtmist, et selle mootor ja klopits, vispel või tainakonks on täielikult seisma jäänud. Enne seadme mootoriosa lahti lukustamist ja liigutamist püstiasendisse veenduge, et kiiruse reguleerimise ketas on keeratud asendisse OFF ja seadme pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud. Enne töödeldud koostisainete väljavõtmist segamisanumast tuleb klopits, vispel ja tainakonks seadme mootoriosa küljest lahti lukustada.
- Kui te seadet enam kasutada ei kavatse ja enne selle hoiulepanekut kontrollige, et mootoriosa oleks lukustatud horisontaalsesse (suletud) asendisse. Enne seadme kohalt liigutamist, osadeks lahtivõtmist või kokkupanekut, järelevalveta jätmisel ja enne puhastustöid või hoiulepanekut

kontrollige alati, et kiiruse reguleerimise ketas oleks keeratud asendisse OFF, seade oleks välja lülitatud ja selle pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud.

- Ärge liigutage töötavat seadet.
- Ärge jätke seadet töötamise ajal järelevalveta.
- Nõudepesumasinas tohib pesta ainult järgmiseid seadme osi: anum, pritsmekaitse, klopits, tainakonks ja vispel.
- Ühtegi seadme osa ei tohi panna mikrolaineahju.
- Hoidke seade puhas. Järgige selles kasutusjuhendis toodud puhastusjuhiseid.

OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

- Enne seadme kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Ühendage seadme pistik ainult 230 V või 240 V vooluga seinapistikupesassa.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.
- Lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmehaigutada, enne kui seda kohalt liigutate või kui te ei kavatse seadet enam kasutada või enne seadme puhastamist ja

hoiulepanekut. Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, aistingulised või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamise seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest.

- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega hooldustöid teha ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.

- Soovitame seadet regulaarselt kontrollida. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mis tahes viisil kahjustada saanud.
- Kui seade on kahjustunud või vajab hooldustöid, võtke ühendust ettevõtte Sage klienditeenindusega telefonil **+371 67790720**
- Kõik hooldustööd (v.a puhastamine) peab läbi viima tootja poolt selleks volitatud teeninduskeskus.
- Tarvikute, mida tootja ei müü või ei soovita, kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või kehavigastuse.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel.

Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites.

Ärge kasutage seadet välistingimustes.

Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi.

- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil. Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslülit), mida läbiv vool ei ületa 30mA. Küsige nõu elektrikult.



See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata tavalise olmeprügi hulka.

Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.

**HOIDKE SEE
KASUTUSJUHEND ALLES**



Seadme osad



- A. Kallutamise lahti lukustamise nupp**
Sellest nupust saab mootoriosa lahti lukustada, nii et seda on võimalik kallutada. Hoiulepanekuks lukustamiseks vajutage sama nuppu uuesti.
- B. Mootoriosa**
Võimas mootor tagab soovitud tulemuse.
- C. Koormuse kindlaks määramise tehnoloogia**
Seade määrab automaatselt koormuse ja reguleerib võimsust vastavalt, et soovitud kiirus säiliks (ei ole joonisel näha).
- D. Kasutamise edenemise näidikuriba**
- E. 12 kiiruse valikuketras**
Kiiruse reguleerimiseks toiduainete töötlemise ajal või seadme töö ajutiselt katkestamiseks ja taimer pausi peale panekuks.
- F. LCD-taimer**
Loendab aega, mille jooksul seadet on kasutatud. Aja maha loendamise seadistamiseks kasutage noolenuppe.
- G. Sisseehitatud juhtme hoiukoht**
Lükake juhe soovitud pikkusesse.
- H. Sage Assist™ käepidemed**
Põhja ja mootoriosa küljes olevad käepidemed hõlbustavad seadme kasutamist.
- I. Mugav anuma valgustus**
Võimaldab töötlemisprotsessi jälgida.
- J. Pritsmekaitse**
Takistab toiduainete väljapritsimist anumast töötlemise ja lisamise ajal.
- K. Klaasist segamisanum**
4,7-liitrine segamisanum ühildub parema tulemuse saavutamiseks kaabitsklopitsaga.
- L. 3,8-liitrine roosteabast terasest segamisanum.**
Saab kasutada samade klopitsate ja tarvikutega.
- M. Tihendiga kaas (ei ole joonisel näha).**
Kasutatav nii klaasist kui ka roosteabast terasest anumaga.
- N. Spaatel (ei ole joonisel näha)**

Lame klopits tavaliste ja tihedate segude töötlemiseks:



- Paksud koogi- ja küpsisetainad
- Lehttainas
- Kartulipüree

Traatvispel õhuliste segude töötlemiseks:



- Munad
- Munavalged
- Vahukoor
- Biskviittainas
- Beseed ja pavlova kook
- Kastmed

Tainakonks pärmitaina segamiseks ja sõtkumiseks:



- Saiakesed
- Pirukad
- Pitsa
- Focaccia
- Pärmitainakoogid ja kuklid

Kaabitsklopits või ja suhkru vahustamiseks, kleepuvate koostisainete segamiseks või vahustatud munavalgete lisamiseks tainale:



- Suhkruvaap ja -glasuur
- Kohupiimakoogid
- Maitsevõid
- Muffi as
- Või ja suhkru vahustamine, Mascarpone juustu, toorjuustu, hapukoore vahustamine
- Vedelad koogi- ja küpsisetainad

Kaabib anuma puhtaks. Seega ei pea teie seda tegema.

Halvasti segatud tainas ei taga head tulemust - kook võib kokku langeda, jääda ebaühtlase kattega, auklik, halvasti kerkida, jääda triibuline ja jämmeda tekstuuriga.

Kaabitsklopitsa painduv serv voldib end pidevalt kokku ning kaabib anuma küljed ja põhja puhtaks. Nii segatakse tainas eriti korralikult läbi.

*Katsetatud või vahustamisel suhkruga võrreldes BEM825 lameda klopiitsaga.

KAABITSKLOPITSA KASUTAMINE

Kaabitsklopitsat saab kasutada erinevate ainete segamiseks.

Kaabitsklopits on väga efektiivne ja sellega saab segu kiiremini valmis. Ligikaudseid segamisaegu vt altpoolt tabelist. Need on siiski ainult suunised.

Suuremate või topeltkoguste korral võivad segamisajad olla pikemad.

Segu	Tegevus	Ligikaudne aeg
Või ja suhkur	Vahustamine	3-4 minutit (või kuni segu on õhuline ja kreemjas)
Koogi-, küpsise-, muffi as	Vedeliku ja kuivainete segamine	30-40 sekundit (või kuni kõik koostisained on segunenud)
Õhuke/vedel tainas (nt pannkoogid)	Vedeliku ja kuivainete segamine	40-50 sekundit (või kuni tainas on ühtlane)
Glasuur	Vedeliku ja kuivainete segamine	40-50 sekundit (või kuni glasuur on ühtlane)
Suhkruvaap	Või vahustamine	1-2 minutit (või kuni segu on ühtlane ja kreemjas)
	Suhkur ja või segamine vedelikuga	50-60 sekundit (või kuni segu on õhuline ja kohev)



MÄRKUS

- Ärge kasutage klopitskaabitsat tiheda taina segamiseks, munavalgete vahustamiseks ega kartulipüree valmistamiseks.
- Kaabitsklopitsa kasutamisel peavad või ja toorjuust olema toatemperatuuril ja kuubikuteks lõigatud.



NÕUANDED

- Jahu lisamisel segamisanumasse kasutage alati valamisplaati ja kontrollige, et seade oleks seadistusel FOLD. Nii ei tule jahu segamisanumast välja.
- Kaabitsklopitsat saab kasutada ka spaatli asemel segu eemaldamiseks segamisanumast.





Kokkupanek

Enne esimest kasutuskorda

Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Veenduge alati, et kiiruse reguleerimise nupp on keeratud väljalülitatud asendisse OFF ja seadme pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud. Peske segamisanumat ja tarvikuid sooja seebivahuse vee ja pehme lapiga.

Loputage ja kuivatage hoolikalt. Kaussi ja tarvikuid tohib pesta nõudepesumasinas. Seadme esmakordsel kasutamisel võib mootor eritada lõhna. See on normaalne ja kaob aja jooksul.

Segamisanuma kinnitamine

1. Asetage seade ühetasasele ja kuivale tööpinnale. Seadme mootoriosa peab liikumise ajal olema horisontaalasendis (suletud).
2. Seadme allapoole langetamisel või ülestõstmisel toetage mootoriosa alati teise käega, et see ei kukuks.
3. Segamisanuma eemaldamiseks või paigaldamiseks tuleb mootoriosa tõsta ülespoole ja lukustada avatud asendisse. Mootoriosa ülestõstmiseks vajutage lahti lukustamise nuppu RELEASE.



4. Tõstke mootoriosa ülespoole, kuni see kaldub tahapoole. Lukustage mootoriosa oma kohale.

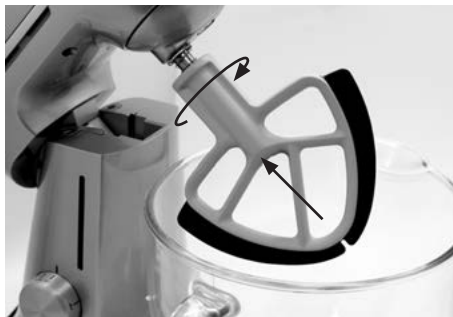


5. Paigaldage anum selle lukustusõõnsusesse ja keerake anumat päripäeva, kuni see kindlalt oma kohale lukustub.



Tarvikute paigaldamine

1. Mootoriosa ülestõstmiseks vajutage lahti lukustamise nuppu RELEASE.
2. Pange segamistarviku ülaosas olev õõnsus kohakuti võllil asuva lukustusvardaga, tõmmates seadme mootoriosa allapoole.
3. Lükake tarvikut ülespoole ja keerake päripäeva, kuni tarvik lukustub võllil asuvasse lukustusvardasse. Eemaldamiseks lükake tarvikut ülespoole ja keerake vastupäeva.



4. Langetage mootoriosa allapoole, vajutades lahti lukustamise nuppu RELEASE ja lastes mootoriosa ettevaatlikult alla, kuni see lukustub suletud asendisse.
5. Langetage seadme vart allapoole ja lükake pritsmekaitse seadme varre ja klopitsa vahele. Langetage seadme vart allapoole ja paigaldage löikekaitse anuma ülaservale.



HOIATUS!

Ärge puudutage töötavat klopitsat / tainakonksu / visplit. Hoidke käed, juuksed, riided, spaatel ja muud söögiriistad eemal, et vältida isikuvigastusi või seadme kahjustamist.



Funktsioonid

SEADME KASUTAMINE

Planeetsegamine

Planeetsegamine on sarnane tööstuslike mikseritega saavutatavale tulemusele, kus koostisaineid segatakse 360 kraadi kogu anuma ulatuses. Selle saavutamiseks liigub seadme vars vastupäeva ja klopits päripäeva. Tulemus on täiuslik segamine, ilma et anumat oleks vaja pöörata.

1. Kontrollige, et seadme pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud ja et kiiruse reguleerimise ketas oleks asendis OFF.
2. Paigaldage segamisanum ja tarvik, nagu on kirjeldatud eelmises osas.
3. Vajutage lahti lukustamise nuppu TILT ja langetage seadme vart allapoole, kuni see lukustub suletud asendisse.
4. Soovi korral paigaldage valamisplaat.
5. Kerige toitejuhe täielikult lahti ning sisestage selle pistik kaitsemaandatud seinapistikupesasse.
6. Kiirusenäidikule LED-tuled süttivad üksteise järel terve näidiku ulatuses ülespoole minnes ja kustuvad siis üksteise järel allapoole minnes. LED-ekraanile kuvatakse 0:00.
7. Alustage alati aeglase kiiruse seadistusega. Nii väldite toiduainete pritsimist. Suurendage kiirust vastavalt vajadusele. Kiirust saab seadme kasutamise ajal reguleerida. Vajadusel lülitage seade vahepeal seisma ja kaapige segamisanuma küljed spaatliga puhtaks.
8. Kui seadet ei ole viis minutit kasutatud, lülitub see automaatselt seisurežiimist energiasäästurežiimi ja LED-tuli kustub. Seadme kasutamise alustamiseks keerake ketas soovitud kiirusele või vajutage taimerit nuppe.

9. Ärge lülitage seade sisse, kui segamisanum on tühi. Nii teeb kaabitskloipits vastu anumad kraapides suurt müra.
10. Väike müra on tavapärane, sest kloipits kaabib seadme külgedelt ja põhjast koostisaineid. Selle pärast ei pea muretsema.
11. Suurte koguste korral või seadme pikemaajalisel kasutamisel võib mootoriosa kuumeneda. Selle pärast ei pea muretsema.

Jooksva aja taimer

Jooksva aja taimer on mõeldud töötlemisaja arvestamiseks, hõlbustades nii soovitud tulemuse saavutamist. Seadistage jooksva aja taimer LCD-ekraani kõrval asuvatest nuppudest. Taimer hakkab jooksvat aega automaatselt arvestama kohe, kui ketas keeratakse ühele kiiruseastidusest.

Kui ketas keeratakse asendisse PAUSE, vilgub ekraanil hetke töötlemisaeg. Kui ketas keeratakse asendisse OFF, läheb LCD-ekraan tagasi näidule 0:00. Maksimaalne jooksev aeg on üks tund.

Pärast 9:59 loendab taimer täisminuteid. Taimeri algseadistamiseks keerake kiiruse reguleerimise ketas tagasi asendisse OFF.

Aja maha loendamise taimer

Aja maha loendamise taimer on mõeldud retseptidele, kus on kirjas kindel aeg, mille jooksul koostisaineid segada tuleb. Aja maha loendamise taimeri seadistamiseks vajutage üles-alla nooli, kuni LCD-ekraanile kuvatakse soovitud töötlemisaeg. Kiiremini edasi kerimiseks hoidke nuppu all. Soovitud kiiruse valimiseks keerake ketast ja alustage segamist. Kui taimer on aja maha loendamise lõpetanud, kostub piiks. Mootor lülitub automaatselt välja ja taimeril vilgub OFF. Taimeri algseadistamiseks ja seadme kasutamise jätkamiseks tuleb juhtketas keerata asendisse OFF. Algseadistamiseks keerake kiiruse reguleerimise ketas tagasi asendisse OFF.

Pausirežiim

Pausi tegemiseks ükskõik millal seadme kasutamise ajal keerake kiiruse reguleerimise ketas asendisse PAUSE. Seade lülitub välja ja LCD-ekraanil kuvatakse hetke aeg. Vajadusel lisage täiendavad koostisained ja keerake ketas tagasi kiiruseastidusele, et seadme kasutamist jätkata. Taimeri algseadistamiseks keerake ketas asendisse OFF.





Nõuanded

NÕUANDED MAITSVAMA LEIVA VALMISTAMISEKS

- Enne küpsetamise alustamist lugege retsept täielikult läbi.
- Mõõtke täpsed koostisained. Kaalumine annab täpsema tulemuse kui mahu mõõtmine. Vee täpseks mõõtmiseks pidage meeles, et 1 ml vett = 1 g.
- Kasutage toatemperatuuril koostisaineid.
- Ärge kasutage väiksema kui 11% valgusisaldusega jahu.
- Ärge kasutage mõõtmiseks tavalisi tasse, kanne ega lusikaid.
- Ärge kasutage kuuma vett või vedelikku, sest see hävitab pärm. Vesi ja vedelik peavad olema soojad või leiged.
- Ärge kasutage leiva valmistamiseks isekerkivat jahu, välja arvatud juhul, kui retseptis on nii märgitud.
- Kõrgustel üle 900 m võib tainas madala õhurõhu mõjul kiiremini kerkida. Sel juhul kasutage vähem pärm.
- Kuuma ja niiske ilma korral kasutage vähem pärm, sest tainas kerkib kiiremini.
- Jahu omadused võivad sõltuvalt aastaajast ja hoiutingimustest olla erinevad ning seetõttu võib osutuda vajalikuks vee ja jahu hulka kohandada. Kui tainas jääb liiga kleepuv, lisage teelusikatäite kaupa jahu. Kui tainas on liiga kuiv, lisage teelusikatäite kaupa vett. Täiendavate koostisainete imendumiseks kulub mõni minut. Õigest kogusest jahust ja veest peaks moodustuma ühtlane ja sile tainapall, mis on katsudes niiske, kuid mitte kleepuv.

Pärmi kasutamine

- Värsket või kokkupressitud pärm tuleb enne teistele koostisainetele lisamist kääritada.
- Kasutage retseptis toodud kuivpärm asemel kolm korda rohkem värsket või kokkupressitud pärm.
- Pärmi kääritamiseks: Pange retseptis toodud kogus värsket või kokkupressitud pärm vastava koguse vee ning ühe teelusikatäie suhkru ja ühe teelusikatäie jahuga puhtasse klaasanumasse, lahustage pärm ja katke plastkilega. Laske seista soojas kohas (30°C) ligikaudu 30 minutit või kuni segu hakkab mullitama ja vahutama. Segu tuleb kohe ära kasutada.

Soe koht pärmi kergitamiseks

- Pärm vajab kerkimiseks soojust.
- Taina kerkimiseks sobiva 'sooja koha' loomiseks asetage küpsetusplaat sooja veega täidetud anuma kohale, pange ettevalmistatud tainas küpsetusplaadile ning katke lõdvalt veidi määritud paksema plastkilega või käterätiga. Kõök peab olema soe ja seal ei tohi olla tuuletõmmet. Laske tainal kerkida, kuni selle maht on kahekordistunud.

OLULISED KOOSTISAINED LEIVA VALMISTAMISEKS

Jahu on leiva valmistamisel kõige olulisem koostisaine. See toidab pärimi ja annab leivapätsile struktuuri. Vedelikuga segamisel hakkab jahus leiduv valk moodustama gluteeni.

Gluteen on elastsete sidemete võrgustik, mis lukustab pärimi toodetud gaasid endasse.

Taina kerkimisel muutub see protsess üha intensiivsemaks ning tulemuseks on leivapätsi valmistamiseks vajalik struktuur. Kasutada võib spetsiaalset saiajahu, leivajahu või tavalist nisujahu. Tavalist jahu müüakse kõikides poodides, kuid parema tulemuse saavutamiseks võiks jahu valgusisaldus olla vähemalt 11%. Seetõttu on selle kasutusjuhendis toodud leivaretseptides kasutatud 11% valgusisaldusega leivajahu. Sellekohane teave on tavaliselt toodud pakendil. Ärge sõeluge jahu ega kasutage isekerkivat jahu, välja arvatud juhul, kui retseptis on nii märgitud. Madala valgusisaldusega jahu, tavalise jahu, püülijahu või täisterajahu kasutamisel võib kvaliteetsema leiva saamiseks lisada sellele gluteenijahu.

Suuremates kauplustes on saadaval palju erinevaid jahusid. Gluteenijahu on suure valgusisaldusega (11%) saiajahu.

Täisterajahu sisaldab kliisid ja täisterasid. Seda tüüpi jahust küpsetatud leivad on küll kiudainerohked, kuid leivapäts võib olla tekstuuriult raskem. Kergema tekstuuriga leiva saamiseks asendage 160 g täisterajahu saiajahuga.

Riisijahu on leibade valmistamisel populaarne, kuid see sisaldab vähe valku. Seega tuleb riisijahu kombineerida leivajahuga, et leib kerkiks. Rukkijahu kasutatakse tavaliselt tihke musta leiva valmistamiseks.

Gluteenijahu saadakse gluteeni eraldamisel nisuterast. Gluteenijahu lisamine parandab leiva struktuuri ja kvaliteeti, kui kasutate väikse valgusisaldusega jahu, tavalist jahu, püülijahu või täisterajahu.

Leivasegud sisaldavad jahu, suhkrut, piima, soola, õli ja muid koostisaineid. Harilikult tuleb neile lisada vaid vett ja pärimi.

Leivaparendajaid saab osta mõnes riigis suurpoodidest ja tervisekaupade poodidest. Need koosnevad tavaliselt toiduhapetest nagu askorbiinhape (C-vitamiin) ja muud ensüümid (amülaasid), mis eraldatakse nisujahust. Leivaparendaja lisamine muudab taina tugevamaks, mille tulemusel kerkib päts suuremaks ja pehmemaks, on struktuuriult stabiilsem ja säilib kauem.

Lihtsa leivaparendaja valmistamiseks piisab kuivainetele lisatud purustatud C-vitamiini tabletist.

Suhkur muudab taina magusamaks ja maitsvamaks ja leiva kooriku krõbedamaks ning aitab pärimist toitaineid eraldada.

Kasutada võib valget või pruuni suhkrut, mett ja siirupit. Mee või siirupi kasutamisel tuleb see arvestada vedelikuks. Kasutada võib ka suhkruasendajat. Meie oleme edukalt katsetanud "Splendat".

Piimapulber ja piimatooted muudavad leiva maitsvamaks ja suurendavad selle toiteväärtust. Piimapulbri kasutamine on mugav ja lihtne (hoidke seda õhukindlas anumaskülmutikus). Heade tulemuste saavutamiseks võib kasutada madala rasvasisaldusega piimapulbrit või lõssipulbrit. Kasutada võib ka sojapiimapulbrit, kuid sellega jääb leivapäts tihkem. Värske piim ei sobi kasutamiseks, välja arvatud juhul, kui retseptis on nii kirjas.

Sool on leivatainas oluline koostisosa. See suurendab vee imavust, hõlbustab sõtkumist, tugevdab gluteeni sidumist ja kontrollib pärmiiid kääritamist, mille tulemuseks on täiuslikuma kujuga, struktuuriga, kooriku värvusega ja maitsega leib, mis säilib kauem. Kuna sool takistab leival kerkimast, mõõtkte seda täpne kogus.

Rasvaine annab leivale maitset ja säilitab niiskuse. Kasutada võib taimeõlised nagu saialille-, päevalille-, kanolaõli jms. Õli võib asendada või või margariiniga, kuid selle tulemusel võib leiva koorik jääda kollane.

Pärmi kasutatakse leivatainas kergitusainena ning see vajab kasvamiseks ja kerkimiseks vedelikku, suhkrut ja soojust. Enne kuivpärmiiid kasutamist kontrollige enne alati selle säilivuskuupäeva, sest aegunud pärm võib takistada leival kerkimast. Väiksemad leivasegu pakid sisaldavad tavaliselt ka pärmipakikesi.

Suuremates leivasegu pakkides ei ole tavaliselt pärmipakikesi, kuid neid saab osta eraldi. Mõni pärm on aktiivsem ning seetõttu on soovitatav kasutada seda väiksemas koguses. Pärm võib olla aktiivsem ka kuuma ilmaga. Täpsemat teavet pärmiiid ja vajaminevate koguste kohta saate pärmiiid tootjalt. Kiirpärm on segu pärmiiid ja leivaparendajast. Erinevate kaubamärkide kiirpärmiid võivad olla erinevad.

Kui soovite retseptis kasutada teise tootja pärmiiid, tutvuge selle tootja juhistega. Kiirpärme ei tuleks leivasegu korral kasutada, sest segus on leivaparendaja juba olemas.

Kõikides leivaretseptides kasutatakse **kraanivett**. Külmal või külmikust võetud veel tuleb enne lasta jahtuda toatemperatuurini. Väga kuuma või külma vee kasutamisel pärm ei kerki.

Mune võib kasutada mõnes leivaretseptis - need lisavad vedelikku, soodustavad kerkimist ja suurendavad toiteväärtust. Munad muudavad leiva ka maitsevamaks ja selle kooriku pehmemaks. Tavaliselt kasutatakse mune magusamates leibades.

Muud koostisained nagu puuviljad, pähklid, šokolaaditükid jms tuleb tainasse lisada järkjärgult sõtkumise ajal ja enne taina esimest korda kergitamist. Lisateavet leivasegude kohta saate altpoolt toodud numbrilt. Leivasegude kohta võib küsida ka pakendil toodud tootjalt.

NÕUANDED MAITSVAMATE KÜPSETISTE VALMISTAMISEKS

- Enne küpsetamise alustamist lugege retsept täielikult läbi.
- Mõõtkte täpsed koostisained. Kaalumise annab täpsema tulemuse kui mahu mõõtmine.
- Toorainete varieerimisel reguleerige teisi koostisaineid ja küpsetusaegu vastavalt.
- Eelsoojendage ahi enne retsepti koostisainete ettevalmistamist. See tagab õige temperatuuri saavutamise enne küpsetamise alustamist.
- Temperatuur ja küpsetusajad võivad sõltuvalt ahjust varieeruda, seega kohandage neid vastavalt. Sundventilatsiooniga ahju kasutamisel reguleerige temperatuur 10–20 °C võrra madalamaks.
- Käivitage seade aeglasemal kiirusel ja suurendage kiirust järk-järgult retseptis soovitatud kiiruseni.
- Väiksema koguse koostisainete korral lülitage seade aeg-ajalt välja ja kaapige anumat spaatliga.
- Munavalgete vahustamisel peavad klopitsad ja töötlemisanum olema täiesti puhtad, kuivad ja rasvavabad.
- Määrige ahjuplaadid ja küpsetusvormid vähese sulavõi või õliga ja vooderdage nakkumatu küpsetuspaberiga. Nii on küpsetisi hõlpsam eemaldada.
- Või tuleks soojendada toatemperatuurini. Nii on selle vahustamine suhkruga hõlpsam.
- Valmistage tainas jahedatest koostisosadest ja rullige seda jahedal pinnal. Taina valmistamiseks kasutatavat võid tuleb hoida külmikus. Ärge venitage tainast rullimisel, sest nii tõmbub see küpsemisel kokku. Liigutage tainarulli kergete ja ühtlaste liigutustega ning ärge vajutage seda tugevalt. Võimalusel laske tainal enne küpsetamist külmikus seista.
- Munad ja munavalged peaksid olema toatemperatuuril. Nii lähevad need paremini vahule. Toatemperatuuril munade lisamine koogitainasse aitab vältida ka võisegu muredaks muutumist.
- Lööge munad enne muudele koostisainetele lisamist eraldi anumasse. Nii väldite olukorda, kus halvaks läinud muna võib taina rikkuda.
- Munavalgete eraldamisel olge ettevaatlik, et nende hulka ei satuks tilkagi munakollast. Munakollane sisaldab rasva, mis takistab munavalgetel vahtu minemast.
- Pärast munade vahustamist loputage klopits ja segamisanum või muud söögiriistad kohe külma veega. Kuuma vee kasutamisel jääb muna tarvikute külge kinni ja seda on raske eemaldada.
- Katsetage kookide valmisolekut 3–4 minutit enne soovitatud valmistusaja lõppu, sisestades koogi keskossa metallist või puidust varda. Väljatõmmatud varras peab olema puhas või ainult veidi purune.
- Krõbedamate küpsiste saamiseks võtke küpsetusplaadid ahjust välja ja asetage vahetult traatrestidele. Liigutage küpsiseid veidi oma algasendist plaadil ja laske enne eemaldamist täielikult jahtuda.

OLULISED KOOSTISAINED TAINA VALMISTAMISEKS

Jahu - kookide ja pirukate valmistamiseks kasutatav tavaline jahu, isekerkiv jahu ja täisterajahu peavad olema väiksema valgu- (gluteeni-)sisaldusega kui leivajahu.

Tavaline jahu on leivajahust väiksema valgu- (gluteeni-)sisaldusega ning annab küpsetistele (koogid, muffi pirukad ja pannkoogid) pehmemat tekstuuri.

Isekerkiv jahu sisaldab ka kergitusaineid nagu küpsetuspulber. Isekerkivat jahu saab kasutada retseptis toodud tavalise jahu ja kergitusaine asemel. Ühe tassitäie isekerkiva jahu valmistamiseks segage ühe tassitäie tavalise jahu hulka kaks teelusikatäit küpsetuspulbrit.

Täisterajahu sisaldab rohkem täisteravilja osakesi - jahu ja kliisid - ning seda saab kasutada muffi, leibade ja pirukapõhjade küpsetamisel. Täisterajahu on tihedama struktuuriga.

Maisijahu valmistatakse tavaliselt maisist ning seda kasutatakse mõnedes küpsetistes peenema tekstuuri saavutamiseks. Lisaks kasutatakse maisijahu ka kastmete ja magustoitide paksendamiseks. Maisijahu soovitatakse ka biskviitkookide valmistamiseks.

Riisijahu saadakse riisist ning seda kasutatakse küpsetistele peenema tekstuuri andmiseks.

Küpsetuspulber on viinakivikreemi ja söögisooda segu, mida kasutatakse küpsetamisel kergitusainena.

Sooda on küpsetuspulbri koostisosa ning seda kasutatakse täiendava kergitusainena või mõnele küpsetisele tumedama värvi andmiseks.

Või annab küpsetistele erilise maitse ja pehme tekstuuri. Margariini võib kasutada või asemel sarnase tulemuse saavutamiseks. Õli võib kasutada mõnes retseptis või asemel, kuid see annab teistsuguse tekstuuri ja maitse. Kasutage päevalille- või rapsiõli. Tugevamaitseelised õlid nagu pähkli- ja oliiviõli mõjutavad koogi maitset.

Munad peaksid olema toatemperatuuril - nii lähedavad need paremini vahule.

Piim peaks olema täispiim, kui ei ole teisiti märgitud. Kasutada võib ka väiksema rasvaprotsendiga piima või keefi, kuid nende puhul jäävad tekstuur ja maitse teistsugused.

Suhkrut (valge kristallsuhkur) kasutatakse küpsetistele maitse, tekstuuri ja värvi andmiseks.

Küpsetistes kasutatakse tihti tuhksuhkrut, sest seda on hõlpsam või ja suhkruga vahustada.

Pruun suhkur lahustub samuti hõlpsalt ning seda võib kasutada teistsuguse maitse ja tekstuuri saamiseks. Roosuhkru suured kristallid lahustuvad aeglasemalt ning seda võib kasutada muffi valmistamisel.

KOOSTISAINETE MÕÕTMINE JA KAALUMINE

Õigel kogusel koostisainetel on retsepti õnnestumises oluline osa. Parima tulemuse tagamiseks kasutage täpseid ja asjakohaseid mõõtmis- ja kaalumismahendeid. Ärge kasutage lauanõusid ega tavalisi tasse või lusikaid.

Kuivainete mahu mõõtmise tassid ja lusikad

Kuivainete mahu mõõtmiseks kasutage plastist või metallist kuivainete mõõteanumaid ja lusikaid. Ärge kasutage lauanõusid ega tavalisi lusikaid. On oluline, et kuivaineid ei surutaks lusika või kulbi sees tugevasti kokku. Ärge koputage anumad ega suruge koostisaineid seal kokku, väljaarvatud juhul, kui on antud teistsugused juhised (nt pruuni suhkru korral). Vastupidi toimides ei pruugi te retsepti õnnestumiseks õigeid koguseid saada. Tasandage mõõteanuma pealispind noaseljaga. Nii vedelikule kui ka kuivainetele (pärm, suhkur, sool, piimapulber, mesi) mõeldud mõõtelusikate kasutamisel peavad need olema täidetud triiki, mitte kuhjaga.

Vedeliku mõõteanumad

Kasutage vedeliku mõõtmiseks läbipaistvaid plastist või klaasist mõõteanumaid, mille küljele on märgitud mõõteskaala. Ärge kasutage mitteläbipaistvaid plastist või metallist mõõteanumaid, väljaarvatud juhul, kui neil on mõõteskaala olemas. Mõõteanum tuleb asetada siledale horisontaalpinnale.

Mõõtmistäpsuse tagamiseks kallutage anumad, nii et vedelikutase oleks silmade kõrgusel.

Õigel kogusel koostisainetel on retsepti õnnestumises oluline osa.

Mõõteühikud

Mõõteühikud võivad riigiti erineda. Alljärgnevalt on toodud rahvusvahelistest allikatest pärit mõõtühikud ja mõõtevahendid.

Tassid

- 250 ml Austraalia & Uus-Meremaa
- 237 ml USA

Supilusikad

- 20 ml Austraalia
- 15 ml Uus-Meremaa, UK ja USA

Teelusikad

- 5 ml kõik piirkonnad

AHJU TEMPERAATUURI KIRJELDUS	ELEKTRIAHI		GAASIAHI		GAASI MÄRGISTUS
	°C	°F	°C	°F	
Väga aeglane	120	250	120	250	1
Aeglane	150	300	150	300	2
Mõõdukalt aeglane	170	325	160	325	3
Mõõdukas	180	350	180	350	4
Mõõdukalt kuum	200	400	190	375	5
Kuum	220	425	200	400	6
Väga kuum	230	450	230	450	7

Ventilaatori kasutamisel vähendage temperatuuri 15–20 °C võrra.



Hooldustööd ja puhastamine

Mootoriosa ja seadme alus

Ärge peske seadme mootoriosa ega alust veega ega pange neid vette. Ärge laske veel käigumehhanismi sisse sattuda, sest see võib põhjustada kahjustusi. Pühkige seadme välispinda pehme niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Pühkige toitejuhtmelt toiduosakesed.

Puhastusvahendid

Ärge kasutage segamisanuma, lameda klopitsa, tainasegaja või vispli puhastamiseks abrasiivseid küürimisnuustikuid ega puhastusvahendeid, sest need võivad pinda kriimustada. Puhastage neid ainult sooja seebivahuse vee ja pehme lapiga. Ärge leotage tarvikuid pikemat aega, näiteks mitu tundi või üleöö, sest see võib nende lõppviimistlust kahjustada.

Anum ja tarvikud

Peske anumad ja tarvikuid (klopits, kaabitsklopits, vispel ja tainakonks) sooja seebivahuse veega ja pehme lapi või pehme harjaga. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega puhastusvahendeid, sest need võivad pealispinda kahjustada.

Nõudepesumasin

Roostevabast terasest kaussi, kaabitsklopitsat, klopitsat ja tainakonksu tohib pesta nõudepesumasinas tavalise pesutsükliga.

Kaabitsklopits tuleb kindlasti asetada nõudepesumasina ülemisele restile. Tootja soovib klaaskaussi ja visplit pesta käsitsi.

Hoiustamine

Pange seade hoiule köögikappi või muusse kappi. Veenduge alati, et kiiruse reguleerimise nupp on keeratud väljalülitatud asendisse OFF ja seadme pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud. Lukustage segamisanum hoiustamise ajaks anuma õõnsusse. Pange tarvikud segamisanuma sisse ja langetage seadme vars horisontaalsesse (suletud) asendisse. Mootoriosa ei tohi mingil juhul eemaldada.



Veotsing

Mootoriosa ohutusseadis

Seadme mootoriosal on ohutusseadis. Kui seadme vars tõstetakse üles ajal, kui seadme mootor töötab, lülitab ohutusseadis mootori automaatselt välja ja seade läheb seisurežiimi. Mootori lähtestamiseks oodake viis minutit, langetage seadme vars horisontaalsesse (suletud) asendisse ja keerake ketas väljalülitatud asendisse ning seejärel uuesti valitud kiiruseasendistusele. Seadme töö jätkub ja taimer jätkab aja loendamist.

Mootori lähtestamiseks viie või enama minuti pärast langetage seadme vars alla ja keerake ketas väljalülitatud asendisse OFF ja seejärel tagasi valitud kiiruse peale. Taimer käivitub nullist. Seadme välja lülitamiseks keerake ketas asendisse OFF ja tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja.

Elektrooniline kaitselüliti (ülekoormuse korral)



Seadmel on elektrooniline kaitselüliti, mis mootori kinnikiilumise või ülekoormuse korral selle automaatselt välja lülitab. Selle põhjus on tavaliselt liiga suur kogus koostisaineid töötlemisanumas.

Seadme minekul sellesse režiimi hakkab LED-näidikuriba vilkuma, LCD-ekraanile kuvatakse veateade "E1" ja helisignaal kõlab kolm korda. Selle vea ilmnemisel keerake kiiruse reguleerimise ketas asendisse OFF, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja. Tühjendage segamisanumat veidi ja käivitage seade seejärel uuesti.

Termokaitse (ülekuumenemise korral)



Seadmel on iselähtestuv ohutusseadis, mis kaitseb mootorit ülekuumenemise eest liiga suurel koormusel kasutamisel. Ülekuumenemise korral aktiveerub ülekoormuskaitse automaatselt ja mootor lülitub välja. Selle vea ilmnemisel keerake kiiruse reguleerimise ketas asendisse OFF, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja. Oodake enne seadme uuesti kasutamist vähemalt 15 minutit.

Seadme minekul sellesse režiimi hakkab LED-näidikuriba vilkuma, LCD-ekraanile kuvatakse veateade "E2" ja helisignaal kõlab kolm korda. Selle vea ilmnemisel keerake kiiruse reguleerimise ketas asendisse OFF, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja. Oodake enne seadme uuesti kasutamist vähemalt 15 minutit.

PROBLEEM

LIHTNE LAHENDUS

Seade ei hakka sisselülitamisel tööle

- Enne seadme sisselülitamist veenduge, et seadme kiiruse reguleerimise ketas on väljalülitatud asendis OFF.
- Temperatuuri ülekoormuskaitse (termokaitse) ei ole automaatselt aktiveerunud. Laske mootoril veel veidi jahtuda.

Aja maha loendamise taimer ei aega ei saa seadistada

- Veenduge, et seadme kiiruse reguleerimise ketas on väljalülitatud asendis OFF.

Seade lülitub kasutamise ajal järsku välja

- Seadet on kasutatud liiga suurel koormusel või see kiilus kinni. Ülekuumenemise korral aktiveerub ülekoormuskaitse automaatselt ja seade lülitub välja. Sel juhul lülitage seade välja, tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel vähemalt 15 minutit jahtuda. Ülekoormuskaitse lähtestub ja seade on uuesti kasutusvalmis.

Jooksva aja / aja maha loendamise taimeril ekraanil vilgub veateade "E1"

- Mootori kinnikiilumisel seiskub seade automaatselt.
- Sel juhul hakkab jooksva aja / aja maha loendamise taimeril ekraanil vilkuma veateade 'E1'. See on elektroonika turvalisuse tagamise funktsioon. Selle põhjus on tavaliselt liiga suure koguse koostisainete töötlemine. Võtke osa koostisaineid anumast ära. Seadme kasutamise jätkamiseks keerake kiiruse reguleerimise ketas väljalülitatud asendisse ja tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja. Seejärel ühendage pistik seinapistikupesast tagasi ja jätkake seadme kasutamist nagu tavaliselt.

Jooksva aja / aja maha loendamise taimeril ekraanil vilgub veateade 'E2'.

- See võib tähendada, et mootor on suurel koormusel töötamisest ülekuumenenud. • Seadmel on iselähtestuv ohutusseadis, mis kaitseb seadme mootorit ülekuumenemise eest suurel koormusel töötamisel. Ülekuumenemise korral aktiveerub ülekoormuskaitse automaatselt ja mootor lülitub välja. Sel juhul tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel vähemalt 15 minutit jahtuda. Keerake kiiruse reguleerimise ketas asendisse OFF. Seejärel ühendage seadme pistik seinapistikupesast tagasi ja jätkake seadme kasutamist tavapäraselt.

Kaabitsklopitsa kasutamisel kostub müra

- Väike müra on tavapärane, sest klopits kaabib seadme külgedelt ja põhjast koostisaineid. Selle pärast ei pea muretsema. Ärge lülitage seade sisse, kui segamisanum on tühi, Nii teeb kaabitsklopits vastu anumata kraapides suurt müra.
-

РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Sage by Heston Blumenthal очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНО! ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ.

- Аккуратно удалите и выбросьте все

упаковочные материалы и рекламные ярлыки перед первым использованием прибора.

- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания прибора.
- Не ставьте включенный прибор на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая, и на ней нет воды или других субстанций.
- Вследствие вибрации во время работы прибор может перемещаться.
- Не ставьте работающий прибор на сточную панель мойки.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкоснуться с нагретой духовкой.

- Перед использованием убедитесь, что прибор полностью собран. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.
- Убедитесь, что ручка регулирования скорости находится в положение OFF (ВЫКЛ.), питание розетки прибора выключено и прибор отсоединен от розетки, прежде чем устанавливать мешалки, венчик или крюк для теста.
- Не используйте никакие другие принадлежности, кроме поставляемых вместе с прибором.
- Максимальное количество теста, которое может замесить этот миксер, 1000 г муки плюс 635 г воды в течение 7 минут (максимум) на скорости.
- Если ваш рецепт предусматривает больше, необходимо выключить миксер через 3 минуты, чтобы не допустить перегрева двигателя.
- Не используйте прибор непрерывно с большой нагрузкой в течение более чем 3 минут.
- Обращайтесь с прибором и принадлежностями с осторожностью. Никогда не опускайте пальцы в чашу миксера и не подносите к мешалкам, венчику или крюку для теста во время работы.
- Держите руки, волосы, одежду, а также лопатки и другие принадлежности вдали от движущихся мешалок, венчика или крюка для теста во время работы.
- Если какой-либо предмет типа ложки или мешалки попадет в чашу во время перемешивания, немедленно переведите ручку регулирования скорости в положение OFF (ВЫКЛ.), выключите прибор и отсоедините его от розетки, после чего извлеките предмет.

- Не опускайте руки внутрь чаши, если прибор не отсоединен от розетки. Убедитесь, что ручка регулирования скорости находится в положении OFF (ВЫКЛ.), прибор выключен и отсоединен от розетки, прежде чем извлекать мешалку, венчик или крюк для теста.
- Перед разборкой убедитесь, что двигатель и мешалка, венчик или крюк для теста полностью остановились.
- Обязательно извлекайте мешалку, венчик и крюк для теста из прибора перед очисткой.
- Необходимо соблюдать осторожность при удалении продуктов из миксера, перед разборкой убедившись, что двигатель и мешалка, венчик или крюк для теста полностью остановились. Прежде чем поднять головку двигателя убедитесь, что ручка регулирования скорости находится в положении OFF (ВЫКЛ.), питание прибора отключено и шнур питания отсоединен.
- Не передвигайте прибор, когда он работает.

- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не помещайте в посудомоечную машину никакие части прибора, кроме чаши, щитка от брызг, крюка для теста и венчика.
- Не помещайте никакие части прибора в микроволновую печь.
- Держите прибор в чистоте. Следуйте инструкциям по чистке, изложенным в этом руководстве.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Перед использованием полностью разматывайте шнур питания.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Подключайте только к сети 230 В или 240 В.
- Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Всегда выключайте прибор при помощи выключателя, отсоединяйте его от розетки питания и давайте ему полностью остыть перед перемещением, когда прибор не используется, а также перед очисткой и помещением на хранение. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями,

если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.

- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Очистка и обслуживание не могут производиться детьми младше 8 лет и без надзора.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Не используйте прибор, если шнур питания, штекер питания или сам прибор поврежден каким-либо образом. Если прибор поврежден или требуется какое-либо обслуживание, кроме очистки, обращайтесь в службу поддержки Sage по телефону:
+371 67790720

- Любое обслуживание, помимо очистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Sage.
- Использование принадлежностей, которые не поставляются или не рекомендованы Sage, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор не по назначению.
- Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.

- Прибор не предназначен для использования при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.



Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО



КОМПОНЕНТЫ



A. Кнопка для разблокирования подъема

Кнопка позволяет поднять двигатель и зафиксировать его в поднятом положении. Нажмите еще раз, чтобы разблокировать и зафиксировать в опущенном положении.

B. Головка двигателя

Мощный двигатель для тщательного перемешивания.

C. Датчик нагрузки

Миксер автоматически определяет нагрузку и регулирует мощность для поддержания заданной скорости (не показан).

D. Панель индикатора задания миксера

E. Ручка регулирования скорости – 12 скоростей

Регулируйте скорость во время перемешивания или приостанавливайте для временного прекращения перемешивания и приостановки таймера.

F. Дисплей таймера

Отсчет вперед после начала перемешивания (секундомер). Используйте кнопки со стрелками, чтобы установить обратный отсчет (таймер).

G. Внутренний отсек для шнура

Извлеките требуемую длину.

H. Ручки Sage Assist™

Ручки на основании и на головке двигателя для удобства использования.

I. Удобная подсветка чаши

Помогает следить за смесью.

J. Щиток от брызг

Сводит к минимуму разбрызгивание во время смешивания и добавления ингредиентов.

K. Стеклоянная чаша

Стеклоянная чаша 4,7 л, совместимая с мешалкой со скребком для достижения лучшего результата.

L. Вторая чаша

3,8 л, чаша из нержавеющей стали. Подходит для тех же мешалок и принадлежностей.

M. Герметичная крышка (не показана)

Совместима со стеклоянной чашей и чашей из нержавеющей стали.

N. Лопатка (не показана)



Плоская мешалка для смесей от нормальных до тяжелых:

- тяжелое тесто для кексов и пышек;
- слоеное тесто;
- картофельное пюре.



Проволочный венчик для взбивания:

- яйца;
- яичные белки;
- сливки;
- бисквитное тесто;
- меренги и безе;
- соусы и заправки.



Крюк для теста для замешивания и вымешивания дрожжевого теста:

- для хлеба;
- для булочек;
- для пиццы;
- для фокачи;
- дрожжевые кексы и сладкие булочки.



Мешалка со скребком для взбивания сливочного масла с сахаром, смешивания липких ингредиентов или вмешивания взбитого белка в смеси:

- глазурь и украшения;
- чизкейки;
- ароматизированное сливочное масло;
- тесто для маффинов;
- взбивание сливочного масла с сахаром, маскарпоне, сметаны;
- легкое тесто для кексов и пышек;

Вычищает миску. Чтобы вам не нужно было.

Недостаточно вымешанное тесто означает плохой результат – неподнявшаяся, неравномерно пропеченная выпечка, неравномерная корочка, дырки, грубая текстура. Гибкий край мешалки со скребком постоянно снимает смесь со стенок и дна чаши, включая выемку на дне, обеспечивая исключительно тщательное перемешивание.

*Проверено при взбивании сливочного масла с сахаром по сравнению с плоской мешалкой ВЕМ825.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕШАЛКИ СО СКРЕБКОМ

Мешалка со скребком может использоваться для различных задач перемешивания. Благодаря эффективному перемешивающему действию мешалки время смешивания во многих случаях можно сократить. Приблизительное время указано в таблице ниже. Это только ориентировочные цифры. В случае больших или двойных объемов время перемешивания может увеличиться.

Смесь	Задача	Примерное время
Сливочное масло с сахаром	Взбивание	3-4 минуты (или до достижения легкой кремообразной консистенции)
Полужидкое тесто для кексов, пшшек и маффинов	Соединение сухих и влажных ингредиентов	30-40 секунд (или до объединения ингредиентов)
Жидкое тесто (например, для блинов)	Соединение сухих и влажных ингредиентов	Соединение сухих и влажных ингредиентов
Глазурь	Соединение сухих и влажных ингредиентов	40-50 секунд (или до достижения однородной консистенции)
Украшения	Взбивание сливочного масла	1-2 минуты (или до достижения кремообразной однородной консистенции)
	Соединение сахарной пудры, сливочного масла и жидких ингредиентов	50-60 секунд (или до достижения легкой воздушной консистенции)



ПРИМЕЧАНИЕ

- Не используйте мешалку со скребком для вымешивания тяжелого теста, взбивания белков и приготовления картофельного пюре.
- В случае использования мешалки со скребком сливочное масло и сливочный сыр обязательно должны быть комнатной температуры и порезаны на кусочки.



СОВЕТЫ

- Добавляя муку в смесь, обязательно используйте крышку с отверстием и устанавливайте настройку FOLD (деликатное вмешивание). Таким образом мука не будет расплываться из чаши.
- Мешалка со скребком также может использоваться как лопатка, чтобы снять остатки смеси со стенок чаши.



Сборка

Перед первым использованием

Перед первым использованием миксера удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки. Убедитесь, что ручка регулирования скорости находится в положении OFF (ВЫКЛ.), питание миксера отключено и шнур питания отсоединен. Мойте чашу и принадлежности в теплой мыльной воде при помощи мягкой ткани. Сполосните и тщательно высушите. Чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. При первом использовании прибора вы можете заметить запах, исходящий от двигателя. Это нормально и пройдет по мере использования.

Установка чаши

1. Поставьте миксер на горизонтальную сухую поверхность. Головка двигателя должна быть в горизонтальном (закрытом) положении при перемещении прибора.
2. При подъеме и опускании миксера обязательно поддерживайте головку двигателя рукой, чтобы не допустить падения.
3. Чтобы поставить или удалить чашу, необходимо поднять головку двигателя и зафиксировать ее в поднятом положении. Поднимите головку двигателя миксера, нажав на кнопку RELEASE.



4. Поднимайте головку двигателя, пока она не откинется назад и не зафиксировается в открытом положении.

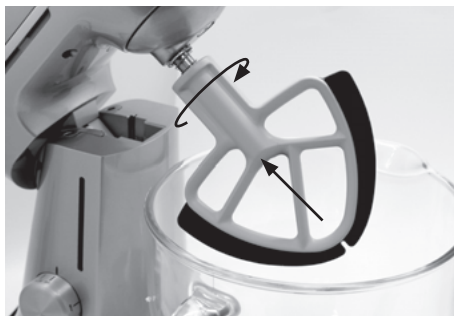


5. Установите чашу в фиксирующие углубления и поверните по часовой стрелке, чтобы чаша надежно зафиксировалась на месте.



Установка принадлежностей для перемешивания и взбивания

1. Поднимите головку двигателя, нажав на кнопку RELEASE.
2. Совместите паз в верхней части насадки с фиксирующей шпилькой на валу, выступающем из головки двигателя.
3. Задвиньте насадку вверх и поверните по часовой стрелке, чтобы она защелкнулась на шпильке на валу. Чтобы удалить, задвиньте вверх и поверните против часовой стрелки.



4. Опустите головку двигателя, нажав на кнопку RELEASE, и аккуратно опустите ее до фиксации в закрытом положении.
5. Поднимите головку миксера и вставьте щиток от брызг между головкой и мешалкой. Опустите головку миксера и расположите щиток на верхнем крае чаши.



ВНИМАНИЕ!

Не касайтесь мешалки/крюка для теста/венчика во время работы. Держите руки, волосы, одежду, лопатки и другие принадлежности вдали, чтобы избежать травм или повреждения миксера.



Функции

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

Планетарное перемешивание

Планетарное перемешивание аналогично принципу действия профессиональных миксеров в пекарнях и кондитерских для полного покрытия чаши мешалкой. Это достигается вращением головки миксера против часовой стрелки вместе с вращением мешалки по часовой стрелке. Результатом является тщательное перемешивание ингредиентов без необходимости поворачивания чаши.

1. Убедитесь, что шнур питания отсоединен от розетки, а ручка регулирования скорости находится в положении OFF (ВЫКЛ.).
2. Установите чашу и насадку, как описано в предыдущем разделе.
3. Нажмите кнопку ПЛП и опустите головку миксера так, чтобы она защелкнулась в закрытом положении.
4. При необходимости установите крышку с отверстием.
5. Полностью размотайте шнур питания и вставьте штекер в заземленную розетку.
6. Светодиоды на индикаторе скорости будут загораться по одному до самого верха, а затем гаснуть по одному. На дисплее отобразится 0:00.
7. Всегда начинайте перемешивание на низкой настройке скорости. При низкой начальной скорости ингредиенты не будут разбрызгиваться. Увеличивайте скорость в соответствии с задачей. Скорость можно регулировать во время работы. При необходимости остановите миксер по время работы и соберите смесь со стенок чаши лопаткой.

8. Если миксер не используется в течение 5 минут, он автоматически переключится из режима ожидания в режим экономии энергии (OFF) и светодиод погаснет. Чтобы выйти из режима экономии энергии, поверните ручку на выбранную скорость или нажмите одну из кнопок отсчета таймера вверх/вниз.
9. Не включайте миксер с установленной мешалкой со скребком, если чаша пустая. В таком случае мешалка со скребком будет производить громкий шум при контакте с чашей.
10. Когда в чаше находятся ингредиенты, мешалка со скребком может производить некоторый шум при контакте со стенками и дном чаши. Это нормально и не является поводом для беспокойства.
11. При большей нагрузке или продолжительной работе головка двигателя может слегка нагреваться. Это нормально и не является поводом для беспокойства.

Таймер прямого отсчета

Секундомер предназначен для измерения времени, чтобы впоследствии было проще повторить результат. Установите секундомер при помощи кнопок со стрелками рядом с дисплеем. Секундомер автоматически начнет отсчет, как только ручка регулирования скорости будет повернута на одну из настроек скорости.

Если ручка будет переведена на PAUSE (ПАУЗА), на дисплее будет мигать текущее время. Когда ручка будет переведена в положение OFF (ВЫКЛ.), дисплей вернется к отображению 0:00. Максимальное время отсчета секундомера – 1 час.

Когда секундомер достигает 9:59, отсчет продолжается целыми минутами. Чтобы обнулить таймер, переведите ручку в положение OFF (ВЫКЛ.).



Таймер обратного отсчета

Таймер предназначен для рецептов, в которых указана продолжительность перемешивания ингредиентов. Чтобы установить таймер, нажимайте стрелки вверх/вниз, пока на дисплее не отобразится желаемое время перемешивания. Нажмите и удерживайте стрелку, чтобы быстрее прокручивать цифры. Поверните ручку, чтобы выбрать желаемую скорость, и начинайте перемешивание. Когда таймер закончит отсчет, он подаст звуковой сигнал. Двигатель автоматически выключится и на дисплее таймера будет мигать OFF (ВЫКЛ.). Чтобы обнулить таймер и продолжить перемешивание, нужно перевести ручку регулирования скорости в положение OFF (ВЫКЛ.). Чтобы обнулить таймер, переведите ручку в положение OFF (ВЫКЛ.).

Режим паузы

На любой стадии перемешивания (как в режиме секундомера, так и в режиме таймера) поверните ручку регулирования скорости на PAUSE (ПАУЗА). Это приостановит миксер, и на дисплее будет отображаться текущее время. При необходимости добавьте дополнительные ингредиенты и поверните ручку на настройку скорости, чтобы продолжить. Чтобы обнулить таймер, поверните ручку на OFF (ВЫКЛ.).



Советы

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХЛЕБА

- Прежде чем начать, проверьте ингредиенты и прочитайте рецепт.
- Точно отмеряйте ингредиенты. Взвешивание обеспечивает большую точность, чем отмеривание по объему. Чтобы не ошибиться с количеством воды, запомните – 1 мл воды = 1 г.
- Используйте ингредиенты комнатной температуры.
- Не используйте муку с содержанием белка менее 11 %.
- Не используйте столовые чашки, кувшины и ложки для отмеривания.
- Не используйте горячую воду или жидкости, поскольку они могут погубить дрожжи. При добавлении вода и жидкости должны быть теплыми или чуть теплыми.
- Не используйте самоподнимающуюся муку для приготовления дрожжевого хлеба, если это не указано в рецепте.
- В местах выше 900 м над уровнем моря из-за пониженного давления дрожжи поднимаются быстрее. Попробуйте уменьшить количество дрожжи на $\frac{1}{4}$ чайной ложки.
- В жарких и влажных условиях уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ чайной ложки, чтобы тесто не перебродило.
- Свойства муки могут меняться в зависимости от сезона и условий хранения, поэтому может потребоваться скорректировать соотношение воды и муки. Если тесто слишком липкое, добавляйте по одной столовой ложке муки за раз, а если слишком сухое – по одной столовой ложке воды за раз.

Требуется несколько минут, чтобы эти ингредиенты распределились. Тесто с правильным количеством муки и воды можно сформировать в гладкий шар, который будет влажным, но не липким на ощупь.

Дрожжевая опара

- Из свежих или прессованных дрожжей нужно сначала приготовить опару (запустить брожение), прежде чем добавлять остальные ингредиенты.
- Если в рецепте указаны сухие дрожжи, можно использовать в три раза больше свежих или прессованных дрожжей.
- Для приготовления опары: В чистой стеклянной миске в объеме (подогретой) воды, указанный в рецепте, положите свежие или прессованные дрожжи вместе с 1 чайной ложкой сахара и 1 чайной ложкой муки, перемешайте, чтобы они растворились, и накройте пленкой. Дайте постоять в тепле (30 °C) примерно 30 минут или до тех пор, пока смесь не начнет пузыриться и пениться. Такую смесь нужно сразу использовать.

Теплое место для подъема

- Дрожжам – как в опаре, так и непосредственно в тесте – для брожения требуется тепло.
- Чтобы создать «теплое место» для подъема теста, поместите противень на миску с теплой водой, поставьте замешанное тесто на противень и неплотно накройте слегка смазанной маслом толстой пищевой пленкой или кухонным полотенцем. Убедитесь, что на кухне тепло и нет сквозняков. Дайте тесту увеличиться в размере примерно вдвое.

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ХЛЕБА

Мука – самый важный ингредиент, используемый в хлебопечении. Она обеспечивает питание дрожжам и создает структуру готового хлеба. При смешивании с водой содержащийся в муке белок начинает образовывать клейковину.

Клейковина – это сеть эластичных нитей, которая захватывает газы, производимые дрожжами. Этот процесс усиливает по мере вымешивания теста и обеспечивает формирование структуры, необходимой для сохранения веса и формы выпеченного хлеба. Можно использовать белую пшеничную муку, которая называется пекарской, хлебной или простой мукой. Простая мука наиболее распространена, но результаты будут лучше, если в муке содержится как минимум 11 % белка. Поэтому рецепты в этой книге, предполагающие использование хлебной муки, готовились с использованием муки с содержанием белка 11 %. Обычно это указывается на упаковке. Не просеивайте муку и не используйте самоподнимающуюся муку для приготовления хлеба, если это не указано в рецепте. В случае использования простой муки каменного помола с низким содержанием белка или цельнозерновой муки, качество хлеба можно улучшить путем добавления муки из клейковины. В супермаркетах доступно несколько марок хлебной или пекарской муки. Это белая хлебная мука с высоким содержанием белка – 11 %.

Цельнозерновая пшеничная мука содержит отруби, зародыш и муку пшеничного зерна. Хлеб из такого типа муки будет иметь более высокое содержание клетчатки, но при этом будет более тяжелым по текстуре. Хлеб с более легкой текстурой можно получить, заменив 160 г цельнозерновой муки белой хлебной мукой.

Ржаная мука, часто используемая в хлебопечении, имеет низкое содержание белка, поэтому необходимо смешивать ржаную муку с хлебной для успешного подъема теста. Ржаная мука традиционно используется для приготовления тяжелого плотного хлеба, такого как пумперникель и различные сорта черного хлеба.

Мука из клейковины делается путем экстракции клейковины из пшеничного зерна. Добавление клейковины может улучшить структуру и качество хлеба в случае использования простой муки каменного помола с низким содержанием белка и цельнозерновой муки.

Хлебные смеси содержат муку, сахар, молоко, соль, масло и другие ингредиенты, такие как улучшитель хлеба. Обычно к ним нужно добавить только воду и дрожжи.

Улучшители хлеба продаются в супермаркетах и магазинах полезных продуктов. В состав улучшителей хлеба обычно входят пищевые кислоты, такие как аскорбиновая кислота (витамин С) и прочие ферменты (амилазы), полученные из пшеничной муки. Добавление улучшителя помогает повысить силу теста и получить хлеб большего объема, с более мягкой текстурой, более стабильный и лучше хранящийся. Простым улучшителем может служить измельченная таблетка неароматизированного витамина С, добавленная к сухим ингредиентам.

Сахар дает сладость во вкусе, румяную корочку и пищу для дрожжей. Для хлеба подходят белый сахар, коричневый сахар, мед и патока. При использовании меда или патоки необходимо учитывать их как дополнительную жидкость. Мы успешно проверили низкокалорийный подсластитель марки Splenda в качестве заменителя сахара.

Сухое молоко и молочные продукты усиливают вкус и повышают питательную ценность хлеба. Сухое молоко удобно и просто использовать (храните его в герметичном контейнере в холодильнике). Сухое обезжиренное молоко и сухое молоко с пониженным содержанием жира также дают хорошие результаты. Также можно использовать сухое соевое молоко, но хлеб получится более плотным. Нельзя заменять сухое молоко свежим, если это не указано в рецепте.

Соль является важным ингредиентом в хлебопечении. В тесте соль повышает впитывание воды, улучшает вымешивание, усиливает развитие клейковины и контролирует брожение дрожжей, что в результате улучшает форму хлеба, структуру крошек, цвет корочки, вкус и хранение. Поскольку соль препятствует подъему теста, будьте точны с объемами.

Жир добавляет вкус и удерживает влагу. Могут использоваться такие растительные масла, как сафлоровое, подсолнечное, каноловое и т. д. Растительное масло в рецепте можно заменить сливочным или маргарином, но от этого мякоть будет желтой.

Дрожжи используются для подъема хлеба, и для роста и подъема им требуется жидкость, сахар и тепло. Перед использованием сухих дрожжей всегда проверяйте срок годности, поскольку старые дрожжи не смогут поднять тесто. В небольших упаковках хлебных смесей обычно есть маленький пакетик дрожжей. Более крупные упаковки хлебной смеси обычно не содержат дрожжей, но их можно купить отдельно под той же маркой.

Некоторые насыпные или импортируемые дрожжи более активны, поэтому рекомендуется использовать меньшее количество. Также дрожжи могут быть более активны в горячей воде. Информацию о количестве дрожжей других марок можно получить у производителей, указанных на упаковке. Быстрые дрожжи – это смесь дрожжей и улучшителя хлеба. Разные марки имеют разную интенсивность.

Если вы хотите заменить ими дрожжи в рецепте, не используйте улучшитель. Быстрые дрожжи нельзя использовать с хлебными смесями, поскольку в них уже включен улучшитель хлеба.

Вода из-под крана используется во всех рецептах хлеба. Если вы используете воду в холодном климате или из холодильника, дайте воде нагреться до комнатной температуры. Слишком горячая и слишком холодная вода не даст дрожжам ожить.

Яйца могут использоваться в некоторых рецептах хлеба и являются жидкостью, способствуют подъему и повышают питательную ценность хлеба. Они придают мягкость и вкус мякоти и обычно используются в сладких сортах хлеба.

Другие ингредиенты, такие как фрукты, орехи, шоколадная крошка и т. д., которые должны оставаться цельными в готовом хлебе, должны быть «подвешены» в тесте. Эти ингредиенты следует добавлять постепенно во время вымешивания теста и до того, как тесто поднимется первый раз. Более подробную информацию о хлебных смесях вы можете получить по телефонам, указанным ниже. Или воспользуйтесь контактными данными на упаковке.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КЕКСОВ И СЛОЕНОГО ТЕСТА

- Прежде чем начать, проверьте ингредиенты и прочитайте рецепт.
- Точно отмеряйте ингредиенты. Взвешивание обеспечивает большую точность, чем отмеривание по объему.
- Сырые ингредиенты могут быть разными, поэтому при необходимости корректируйте другие ингредиенты и время выпечки.
- Разогрейте духовку перед началом приготовления, чтобы обеспечить нужную температуру для выпекания.
- Температура и время приготовления могут различаться в разных духовках, поэтому вносите соответствующие коррективы. Если вы используете духовку с конвекцией, уменьшайте температуру, указанную в рецептах, на 10-20 °С.
- При смешивании начинайте с более низкой скорости миксера, постепенно повышая ее до рекомендованной в рецепте, в особенности при добавлении сухих ингредиентов.
- Если вы используете небольшие количества, периодически выключайте миксер и снимайте смесь со стенок чаши лопаткой.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что мешалки и чаша чистые, сухие и обезжиренные, поскольку все это препятствует аэрации.
- Слегка смазывайте формы и противни растопленным сливочным маслом или растительным маслом (можно в аэрозоли) и выстилайте антипригарной пекарской бумагой. Так вам будет проще вынимать готовую выпечку.
- Масло следует размягчить при комнатной температуре, чтобы было проще взбивать его с сахаром.
- При приготовлении, использовании и раскатывании слоеного теста поверхности и ингредиенты должны быть охлажденными. Масло для слоеного теста должно быть охлажденным.
- Не растягивайте слоеное тесто при раскатывании, поскольку оно «сядет» при выпекании. Делайте легкие равномерные движения в одном направлении и не давите сильно на скалку. По возможности дайте слоеному тесту постоять в холодильнике перед выпеканием.
- Яйца и яичные белки должны быть комнатной температуры, чтобы при взбивании получился больший объем. Добавление яиц комнатной температуры в смеси для кексов также предотвратит сворачивание приготавливаемого теста.
- Разбейте яйца в отдельную миску, прежде чем добавлять к остальным ингредиентам, чтобы случайно не испортить всё.
- Тщательно отделайте белки, чтобы в них не попали желтки. В желтках содержится жир, который препятствует взбиванию белков.
- Смывайте остатки взбитого яйца с венчика, миски и других приборов холодной водой сразу после использования. Горячая вода заваривает белок, и его сложнее отчистить.
- За 3-4 минуты до окончания рекомендованного времени выпечки кексов проверьте их готовность, вставив металлическую или деревянную шпажку в центр кекса. Шпажка должна выйти сухой или с мелкими сухими крошками на ней.
- Чтобы печенье получилось более хрустящим, удалите противни из плиты и выпекайте прямо на решетке. Перед снятием с противня слегка сдвиньте печенье с места, в котором они выпекались, и дайте полностью остыть.

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КЕКСОВ И СЛОЕНОГО ТЕСТА

Мука (простая, самоподнимающаяся или цельнозерновая), используемая для приготовления кексов и слоеного теста, должна содержать меньше белка (клейковины), чем хлебная мука.

Простая мука имеет меньшее содержание белка (клейковины), чем хлебная мука, и обеспечивает выпечке, такой как кексы, маффины, пирожки, сконы и блинчики, более мягкую текстуру.

Самоподнимающаяся мука – это смесь простой муки и пекарского порошка или других ингредиентов для подъема теста. Самоподнимающаяся мука может использоваться в рецептах вместо простой муки и пекарского порошка. Чтобы сделать 1 чашку самоподнимающейся муки просейте вместе 1 чашку простой муки и 2 чайных ложки пекарского порошка.

Цельнозерновая мука содержит больше частей целого пшеничного зерна – муку, отруби и зародыш – и может использоваться для приготовления маффинов, хлеба и пирогов, но она имеет более плотную текстуру.

Кукурузный крахмал обычно делается из кукурузы и используется в некоторых рецептах для придания более мелкой текстуры, а также может использоваться вместо крахмала для загущения соусов и десертов. Пшеничный крахмал рекомендуется для приготовления бисквита.

Рисовая мука производится из риса и используется для придания выпечке более тонкой текстуры, например в песочном печенье.

Пекарский порошок – это смесь винного камня и питьевой соды, используемая для подъема теста.

Питьевая сода – это ингредиент в пекарском порошке, который может использоваться для дополнительного подъема теста и получения более темного цвета некоторых типов выпечки.

Сливочное масло придает выпечке определенный вкус и мягкую текстуру. Маргарин может заменять масла и дает аналогичный результат. В некоторых видах выпечки сливочное масло можно заменить растительным, но будет разница в текстуре и вкусе. В случае использования растительного масла выбирайте масло со слабым вкусом, такое как подсолнечное или виноградное. Масло с сильным вкусом, например ореховое или оливковое, повлияет на вкус кекса.

Яйца должны быть комнатной температуры, чтобы получить больший объем при приготовлении кексов и бисквитов.

Молоко должно быть цельным, если не указано иное. Можно использовать облегченное, обезжиренное молоко и молоко с пониженным содержанием жира, но текстура и вкус будут другими.

Сахар (белый сахарный песок) используется для придания выпечке вкуса, текстуры и цвета. Мелкий сахарный песок часто используется в выпечке, поскольку он проще растворится при взбивании сливочного масла с сахаром. Коричневый сахар также хорошо растворяется и используется для придания другого вкуса и текстуры. Крупные кристаллы сахара растворяются медленнее и больше подходят для таких видов выпечки, как маффины.

ОТМЕРИВАНИЕ И ВЗВЕШИВАНИЕ

Точность измерений может повлиять на критический баланс рецепта. Используйте точные и соответствующие мерные средства, чтобы добиваться наилучших результатов. Не используйте столовые приборы или обычные чашки для отмеривания ингредиентов.

Мерные чашки и ложки для сухих ингредиентов

Для сухих ингредиентов используйте комплекты пластиковых или металлических мерных чашек и ложек. Не используйте столовые ложки и чашки. Важно насыпать сухие ингредиенты в мерную чашу свободно. Не стучите по чашке и не утрамбовывайте ингредиенты в чашке, если это не сказано в рецепте (например, утрамбованный коричневый сахар). Дополнительное количество, полученное в результате уплотнения ингредиентов, может нарушить критический баланс рецепта. Снимайте излишек, проведя тупой стороной ножа по верху чашки. При использовании мерных ложек для жидких и сухих ингредиентов, таких как дрожжи, сахар, соль, сухое молоко или мед, порция должна быть без горки.

Мерные чашки для жидкостей

Для жидких ингредиентов используйте прозрачные пластиковые или стеклянные мерные чашки с четкими отметками объема на стенке. Не используйте непрозрачные пластиковые или металлические чашки, если у них нет маркировки объема на стенке. Мерная чашка должна находиться на плоской горизонтальной поверхности. Для большей точности наклонитесь, чтобы уровень жидкости был на уровне глаз. Неточные измерения могут повлиять на критический баланс рецепта.

Единицы измерения

Некоторые единицы измерения различаются в разных странах. Поэтому при использовании рецептов или оборудования из международных источников руководствуйтесь следующими цифрами.

Чашки

- 250 мл в Австралии и Новой Зеландии
- 237 мл в США

Столовые ложки

- 20 мл в Австралии
- 15 мл в Новой Зеландии, Великобритании и США

Чайные ложки

- 5 мл во всех регионах.

ОПИСАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

ГАЗОВАЯ

ГАЗОВАЯ ОТМЕТКА

	°C	°F	°C	°F	
Очень низкая	120	250	120	250	1
Низкая	150	300	150	300	2
Средне-низкая	170	325	160	325	3
Средняя	180	350	180	350	4
Средне-высокая	200	400	190	375	5
Высокая	220	425	200	400	6
Очень высокая	230	450	230	450	7

Снижайте температуру на 15-20 °C, если используется конвекция.



Уход и очистка

Головка двигателя и основание миксера

Не мойте и не погружайте головку двигателя или основание миксера в воду. Не допускайте попадания воды и других жидкостей в редукторную систему, поскольку это может привести к повреждению. Протрите мягкой влажной тканью и тщательно высушите. Удалите частицы продуктов со шнура питания.

Чистящие средства

Не используйте абразивные моющие средства и мочалки для очистки чаши, плоской мешалки, крюка для теста и венчика, так как они могут поцарапать поверхность. Используйте только теплую мыльную воду и мягкую ткань. Также не замачивайте насадки надолго, например на несколько часов или на ночь, поскольку это может повредить отделку.

Чаша и насадки

Мойте чашу и насадки (мешалку, мешалку со скребками, венчик и крюк для теста) теплой мыльной водой и мягкой тканью или щеткой с мягкой щетиной. Сполосните и тщательно высушите. Не используйте абразивных моющих средств и мочалок, поскольку они могут повредить поверхности.

Посудомоечная машина

Чашу из нержавеющей стали, мешалку, мешалку со скребками и крюк для теста можно мыть в посудомоечной машине на стандартном цикле. Мешалку со скребками можно мыть только на верхней полке. Sage рекомендует мыть стеклянную чашу и венчик только вручную.

Хранение

Храните миксер на столе или в вертикальном положении в удобном шкафчике. Обязательно переводите ручку регулирования скорости в положение OFF (ВЫКЛ.), отключайте питание миксера и отсоединяйте шнур питания. Храните чашу зафиксированной в углублении для чаши. Кладите насадки внутрь чаши и опускайте головку миксера в горизонтальное (закрытое) положение. Ни в коем случае не снимайте головку двигателя.



Поиск и устранение неисправностей

Защитное отключение головки двигателя

Миксер оснащен защитным отключением головки двигателя. Если головка миксера поднимается при включенном двигателе, защитное отключение автоматически выключает двигатель и переводит миксер в режим ожидания. Чтобы снова запустить двигатель в течение 5 минут, опустите головку миксера в горизонтальное (закрытое) положение и поверните ручку в любую позицию, а затем на нужную настройку скорости. Смешивание будет возобновлено, и таймер продолжит отсчет. Чтобы снова запустить двигатель через 5 минут и больше, опустите головку миксера и поверните ручку в положение OFF (ВЫКЛ.), а затем на нужную настройку скорости. Отсчет времени начнется с 0. Чтобы выключить миксер (а не продолжить работу), поверните ручку в положение OFF (ВЫКЛ.) и отсоедините от сети.

Электронное защитное отключение (перегрузка)



Миксер оснащен электронной системой защитного отключения и автоматически остановит работу, если двигатель остановится или возникнет перегрузка. Обычно это происходит при чрезмерном объеме в чаше.

Если миксер перейдет в этот режим, светодиодная панель начнет мигать, на дисплее будет мигать сообщение об ошибке E1 и прозвучит три сигнала. В случае возникновения этой ошибки поверните ручку регулирования скорости в положение OFF (ВЫКЛ.), отключите питание розетки и отсоедините шнур от розетки. Удалите часть содержимого чаши и снова включите миксер.

Термозащитное отключение (перегрев)



Миксер оснащен самосбрасывающимся защитным устройством, предохраняющим от перегрева двигателя в случае перегрузки. Если возникает перегрев, миксер автоматически активирует устройство защиты от перегрева и двигатель отключается. В случае возникновения этой ошибки поверните ручку регулирования скорости в положение OFF (ВЫКЛ.), отключите питание розетки и отсоедините шнур от розетки. Подождите 15 минут, прежде чем снова запускать миксер.

Если миксер перейдет в этот режим, светодиодная панель начнет мигать, на дисплее будет мигать сообщение об ошибке E2 и прозвучит три сигнала. В случае возникновения этой ошибки поверните ручку регулирования скорости в положение OFF (ВЫКЛ.), отключите питание розетки и отсоедините шнур от розетки. Подождите 15 минут, прежде чем снова запускать миксер.

ПРОБЛЕМА

ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ

Прибор не работает после включения	<ul style="list-style-type: none"> • Перед каждым пуском ручка регулирования скорости должна быть в положении OFF (ВЫКЛ.). • Устройство защиты от перегрева (термозащита) не было активировано автоматически, дайте двигателю больше времени, чтобы остыть.
Невозможно установить время на таймере	<ul style="list-style-type: none"> • Перед настройкой таймера ручка регулирования скорости должна быть в положении OFF (ВЫКЛ.).
Миксер внезапно выключается во время перемешивания	<ul style="list-style-type: none"> • Миксер находится в перегруженном состоянии из-за остановки или перегрузки. Миксер автоматически активирует устройство защиты от перегрузки, и прибор самостоятельно отключается. Если это произойдет, выключите и отсоедините миксер от розетки как минимум на 15 минут. Защитное устройство отключится, и миксер снова будет готов к использованию после подключения к питанию в режиме ожидания.
На дисплее секундомера/таймера мигает сообщение об ошибке E1	<ul style="list-style-type: none"> • Миксер автоматически прекращает работу, если двигатель останавливается. • Если это происходит, на дисплее секундомера/таймера мигает сообщение об ошибке E1. Это электронная защитная функция. Обычно это вызвано обработкой слишком большого объема ингредиентов сразу. Попробуйте уменьшить объем в чаше. Чтобы продолжить перемешивание, поверните ручку регулирования скорости в положение OFF (ВЫКЛ.) и отсоедините миксер от розетки. Затем снова подсоедините миксер к розетке и используйте как обычно.
На дисплее секундомера/таймера мигает сообщение об ошибке E2	<ul style="list-style-type: none"> • Это может означать, что двигатель перегрелся из-за чрезмерной нагрузки. Миксер оснащен самосбрасывающимся защитным устройством, предохраняющим от перегрева двигателя в случае перегрузки. Если возникает перегрев, миксер автоматически активирует устройство защиты от перегрева и двигатель отключается. В случае срабатывания защиты от перегрева отсоедините миксер от сети как минимум на 15 минут, чтобы он полностью остыл. Поверните ручку регулирования скорости в положение OFF (ВЫКЛ.), подсоедините миксер к розетке и используйте как обычно.
При использовании мешалки со скребками слышен шум	<ul style="list-style-type: none"> • Когда в чаше находятся ингредиенты, мешалка со скребком может производить некоторый шум при контакте со стенками и дном чаши. Это нормально и не является поводом для беспокойства. Не включайте миксер с установленной мешалкой со скребком, если чаша пустая. В таком случае мешалка со скребком будет производить громкий шум при контакте с чашей.

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 2016.

BEM825 A16