



GR ■ Αρτοποιηστική

Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

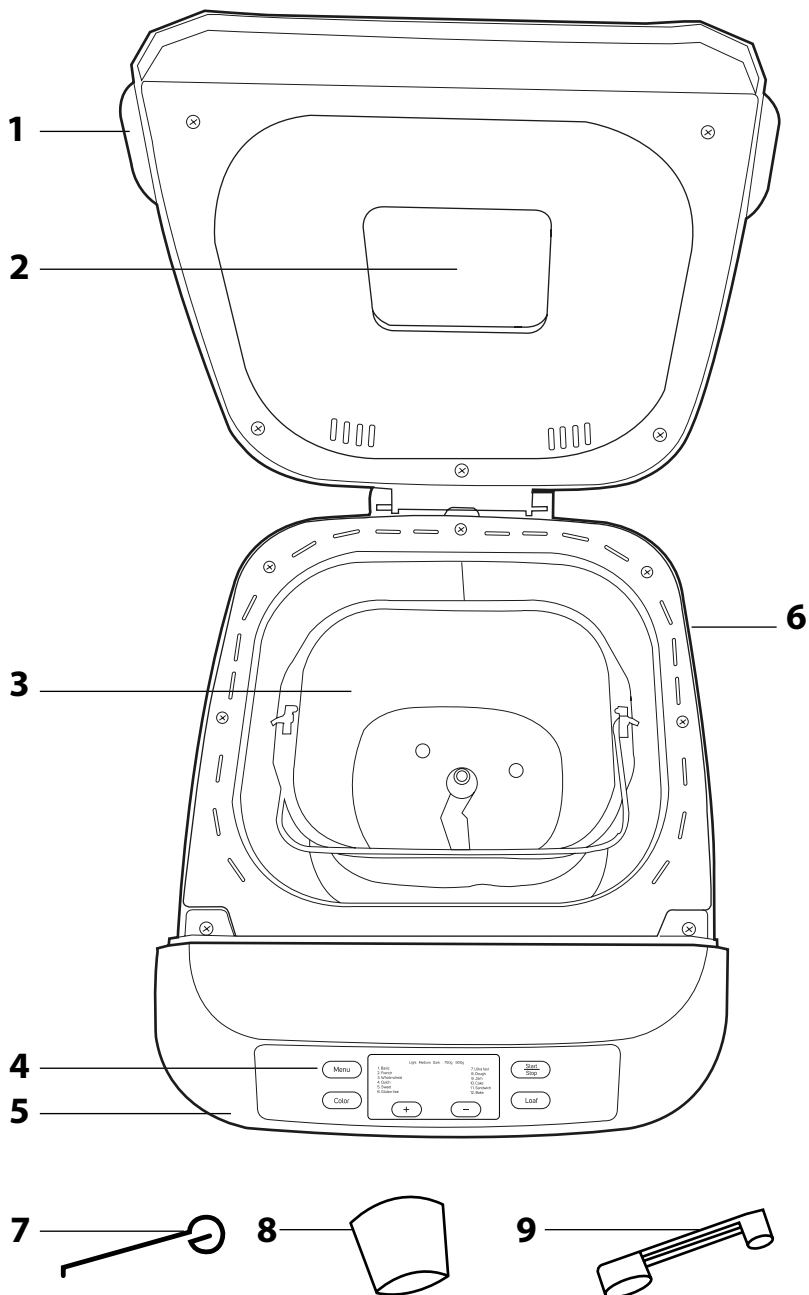
ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

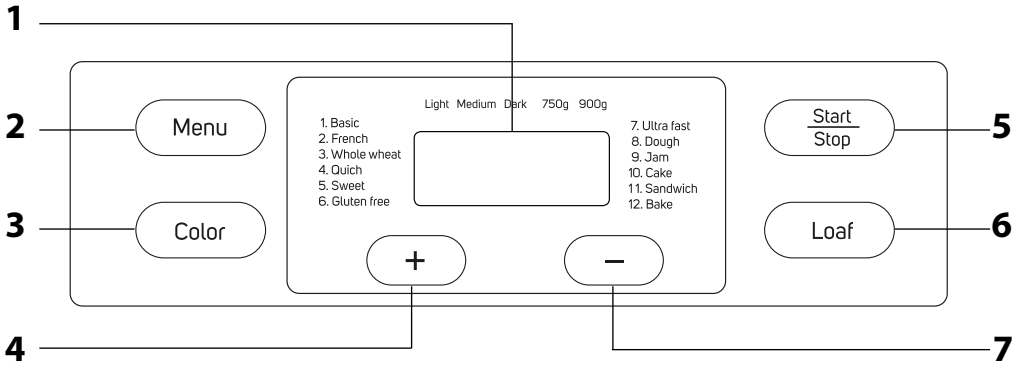
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή από άπειρα άτομα, εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον ασφαλή τρόπο χρήσης του προϊόντος και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Στην περίπτωση που το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, αναθέτετε την επισκευή του σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για την αποφυγή πρόκλησης ατυχήματος. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που εκτελούνται από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιούνται από παιδιά, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στη συσκευή και στο καλώδιο τροφοδοσίας/
- Σε κάθε δόση μπορούν να χρησιμοποιηθούν το μέγιστο έως 590 g αλεύρι και 6 g ξηρής μαγιάς. Μην τοποθετείτε μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού ή μαγιάς μέσα στον κάδο ψησίματος.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε χώρους όπως:
 - κουζίνες προσηπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
 - γεωργικά αγροκτήματα,
 - δωμάτια ξενοδοχείων ή motel και άλλους χώρους διαμονής,
 - ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο, ή για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς για τους οποίους προορίζεται. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε περβάζι παραθύρου, στην επιφάνεια αποστράγγισης του νεροχύτη ή σε άλλες ασταθείς επιφάνειες, μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ηλεκτρικό μάτι ή σε μάτι αερίου, κοντά σε φωτιά ή άλλον εξοπλισμό που εκπέμπει θερμότητα. Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε στεγνή, καθαρή και σταθερή επιφάνεια, όπου δεν μπορεί να ανατραπεί.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ του κατασκευαστή
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγχετε εάν η ονομαστική τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την ηλεκτρική τάση της πρίζας. Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη τραπέζιου και ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα όπως κουρτίνες, ριχτάρια, απορροφητικές πετσέτες κ.λπ. Από την επιφάνεια εύφλεκτων αντικειμένων πρέπει να διατηρείται απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 50 cm στην κύρια κατεύθυνση της θερμότητας ακτινοβολίας και απόσταση τουλάχιστον 10 cm σε όλες τις άλλες κατευθύνσεις.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς, όταν είναι καλυμμένη και ξεκινά αυτόματα από τον ενσωματωμένο χρονομετρητή.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι ο κάδος ψησίματος έχει εισαχθεί σωστά στο εσωτερικό, μαζί με όλα τα απαραίτητα υλικά. Μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο, ζελατίνα περιτυλίγματος κ.λπ. μέσα στη συσκευή και μην τη λειτουργείτε όταν είναι άδεια.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη. Αποφεύγετε την επαφή με τη θερμαινόμενη επιφάνεια και τον καυτό ατμό, που εξαγεται από τις οπές αερισμού.
- Μην αγγίζετε την περιστρεφόμενη λεπίδα ζυμώματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιωθείτε, ότι η εξωτερική επιφάνεια του παραθύρου ελέγχου δεν πιτσιλίζεται με νερό ή άλλα υγρά κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
- Συνιστούμε να ελέγχετε τακτικά την κατάσταση των υλικών μέσα στον κάδο ψησίματος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Εάν πάσουν φωτιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε το καπάκι κλειστό.
- Μην αφαιρείτε ποτέ το ψημένο ψωμί χτυπώντας κάτω τον κάδο ψησίματος. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στον κάδο.
- Όταν τελειώσετε με τη χρήση της συσκευής, προτού τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε, πάντα να την απενεργοποιείτε, να την αποσυνδέετε από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει.
- Αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα τραβώντας το φις και όχι το καλώδιο. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος ή η πρίζα.
- Ποτέ μην ξεπλένετε τη συσκευή σε τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας και μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις. Όλες οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Επεμβαίνοντας οι ίδιοι στη συσκευή διατρέχετε τον κίνδυνο να ακρωσίετε τα δικαιώματά σας στο πλαίσιο της εγγύησης για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα.

A



B

- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένοι με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε το εγχειρίδιο χρήσης σε ασφαλές σημείο όπου θα μπορείτε να το βρείτε εύκολα, αν το χρειαστείτε.
- Συνιστούμε να φυλάξετε την αρχική χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την απόδειξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή ή την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για όσο διάστημα δικαιούστε απόζημια για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική συσκευασία του κατασκευαστή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΡΑ ΤΗΣ

- | | |
|--|--|
| A1 Λαβές καπακιού (βρίσκονται κατά μήκος και των δύο πλευρών) | A6 Οπές (βρίσκονται κατά μήκος και των δύο πλευρών) |
| A2 Καπάκι με παράθυρο ελέγχου | A7 Γάντζος αφαίρεσης λειπίδας ζυμώματος |
| A3 Κάδος ψησίματος με αφαιρούμενη λειπίδα | A8 Δοσομετρικό δοχείο |
| A4 Πίνακας ελέγχου με οθόνη | A9 Δοσομετρικό κουτάλι |
| A5 Σώμα της συσκευής | |

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

- | | |
|---|--|
| B1 Η οθόνη προβάλλει το επιλεγμένο πρόγραμμα και τη διάρκεια του, τη ρύθμιση για το χρώμα της κόρας και το μέγεθος του ψωμιού. | B5 Το κουμπί « START/STOP » (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) χρησιμοποιεί στην έναρξη, τη διακοπή και την ακύρωση ενός επιλεγμένου προγράμματος. |
| B2 Το κουμπί « MENU » (ΜΕΝΟΥ) χρησιμοποιεί στην επιλογή του προγράμματος. | B6 Το κουμπί « LOAF » (ΨΩΜΙ) χρησιμοποιεί στη ρύθμιση μεγέθους του ψωμιού σε 750 g ή 900 g. |
| B3 Το κουμπί « COLOR » (ΧΡΩΜΑ) χρησιμοποιεί στην ρύθμιση του χρώματος της κόρας του ψωμιού. | B7 Το κουμπί + (πλυσί) χρησιμοποιεί στη ρύθμιση του χρονομετρητή καθυστερημένης έναρξης. |
| B4 Το κουμπί + (αυθ) χρησιμοποιεί στη ρύθμιση του χρονομετρητή καθυστερημένης έναρξης. | |



Σημείωση:

Η μετρική μονάδα μέτρησης είναι στρουγγυλοποιημένη προς τα κάτω σε στο δέκατο.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΙΝΑΚΤΟΣ

Κουμπί «**START/STOP**» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ)

- Χρησιμοποιεί στην έναρξη, τη διακοπή και την ακύρωση ενός επιλεγμένου προγράμματος.
- Για να ξεκινήσει ένα πρόγραμμα πατήστε μία φορά το κουμπί «**START/STOP**» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) **B5**. Ακολουτεί ένα σύντομο ήχο, η άνω και κάτω τελεία της ένδειξης χρόνου στην οθόνη **B1** θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το επιλεγμένο πρόγραμμα θα ξεκινήσει να εκτελείται. Όταν ένα πρόγραμμα ξεκινήσει να εκτελείται, τα άλλα κουμπιά απενεργοποιούνται για να αποτρέψουν πιθανή διακοπή της εκάστοτε εκτελούμενης φάσης του προγράμματος.
- Μπορείτε να διακόψετε την εκάστοτε εκτελούμενη φάση του προγράμματος πατώντας σύντομα το κουμπί «**START/STOP**» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) **B5**. Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου του προγράμματος που απομένει θα διακοπεί και η ένδειξη του χρόνου στην οθόνη **B1** θα αναβοσβήνει. Η ρύθμιση θα αποθηκευτεί στη μνήμη του αρτοποιασκευαστή. Για να συνεχίσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί «**START/STOP**» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) **B5** ξανά. Διαφορετικά, το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα 10 λεπτά μετά τη διακοπή του.
- Για να τερματίσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί «**START/STOP**» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) **B5** και κρατήστε το πατημένο για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Ο τερματισμός του προγράμματος συνοδεύεται από έναν παρατεταμένο ήχο.

Κουμπί «**MENU**» (ΜΕΝΟΥ)

- Χρησιμοποιεί στην επιλογή ενός προγράμματος. Κάθε πάτημα του κουμπιού **B2** συνοδεύεται από ένα σύντομο ήχο. Ο αριθμός του προγράμματος και η διάρκεια του εμφανίζονται στην οθόνη **B1**.

Κουμπί «**COLOR**» (ΜΕΝΟΥ)

- Επιτρέπει τη ρύθμιση του χρώματος της κόρας σε «**LIGHT**» (ΑΝΟΙΧΤΟ), «**MEDIUM**» (ΕΛΑΦΡΟΣ ΣΟΥΡΟ) ή «**DARK**» (ΣΚΟΥΡΟ)». Η ένδειξη στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης **B1** υποδεικνύει τον επιλεγμένο τύπο χρώματος της κόρας.
- Στα προγράμματα «**JAM**» (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ) και «**DOUGH**» (ΖΥΜΗ) δεν μπορείτε να επιλέξετε το χρώμα της κόρας.

Κουμπί «**LOAF**» (ΜΕΝΟΥ)

- Χρησιμοποιεί στη ρύθμιση μεγέθους του ψωμιού σε 750 g ή 900 g. Το μέγεθος του ψωμιού αντιστοιχεί στο συνολικό βάρος των υλικών που τοποθετήθηκαν στον κάδο ψησίματος **A3**. Η ένδειξη στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης **B1** υποδεικνύει το επιλεγμένο μέγεθος ψωμιού. Η διάρκεια του προγράμματος διαφέρει ανάλογα με το επιλεγμένο μέγεθος ψωμιού.

- Στα προγράμματα «**QUICK**» (ΓΡΗΓΟΡΟ), «**DOUGH**» (ΖΥΜΗ), «**JAM**» (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ), «**CAKE**» (ΚΕΪΚ) και «**BAKE**» (ΨΗΣΙΜΟ) δεν είναι δυνατή η ρύθμιση μεγέθους του ψωμιού.

Καθυστερημένη έναρξη (κουμπί + και –)

- Τα κουμπιά + και – χρησιμοποιούν στη ρύθμιση του χρονομετρητή καθυστερημένης έναρξης. Ο χρόνος της καθυστερημένης έναρξης υποδεικνύει επίσης τη διάρκεια του επιλεγμένου προγράμματος, το οποίο σημαίνει ότι στο σύνολο του χρόνου είναι επίσης απαραίτητο να περιλαμβάνεται η διάρκεια του επιλεγμένου προγράμματος, συμπεριλαμβανομένης της κόρας, του μεγέθους του ψωμιού κ.λπ.

Παράδειγμα ρύθμισης χρονομετρητή:

- Είναι 8:30 π.μ. και επιθυμείτε να έχετε ένα φρεσκοψημένο ψωμί στις 7:00 π.μ. την επόμενη ημέρα (δηλ. διαφορά 10 ώρες 30 λεπτά). Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα, το χρώμα της κόρας και το μέγεθος του ψωμιού. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και – για να ρυθμίσετε τον χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη **B1** σε 10:30. Αυτό είναι ο χρόνος, μετά τον οποίο το ψωμί θα είναι έτοιμο να αφαιρεθεί από τον αρτοποιασκευαστή. Κάθε φορά που πατάτε τα κουμπιά + ή – ο χρόνος παρατείνεται ή συντομεύει κατά 10 λεπτά.
- Για να ξεκινήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα στη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, πατήστε το κουμπί «**START/STOP**» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) **B5**. Στην οθόνη **B1** θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Ελέγχετε τακτικά τον αρτοποιασκευαστή μόλις το πρόγραμμα ξεκινήσει να εκτελείται.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για συνταγές που περιέχουν υλικά γρήγορης αλλοίωσης, π.χ. φρέσκα αυγά, γάλα, οξίνη κρέμα, τυριά κ.λπ.
- Ακολουθείτε τη σωστή σειρά προσθήκης των υλικών μέσα στον κάδο ψησίματος **A3**, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «**Χρήση του αρτοποιασκευαστή**». Η γαλιάνη δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με υγρά πριν την έναρξη ενός προγράμματος.
- Στα προγράμματα «**ULTRA-FAST**» (ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΟ), «**JAM**» (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ) και «**BAKE**» (ΨΗΣΙΜΟ) δεν μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης.



Σημείωση:

Ο χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί σε έως 13 ώρες.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «**KEEP WARM**» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ)

- Μόλις το πρόγραμμα ολοκληρωθεί ο αρτοποιασκευαστής μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία «**KEEP WARM**» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ) για 60 λεπτά. Εάν θέλετε να αφαιρέσετε το ψωμί από τον αρτοποιασκευαστή αμέσως μόλις ψηθεί ακριβώς αυτή τη λειτουργία κρατώντας πατημένο το κουμπί «**START/STOP**» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) **B5**.
- Η λειτουργία αυτή δεν διατίθεται για τα προγράμματα «**JAM**» (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ) και «**DOUGH**» (ΖΥΜΗ).

Λειτουργία μνήμης

- Σε περίπτωση σύντομης διακοπής ρεύματος (έως 10 λεπτά), ο αρτοποιασκευαστής θα τεθεί αυτόματα ξανά σε λειτουργία στο επιλεγμένο πρόγραμμα χωρίς να χρειαστεί το ψωμί από τον αρτοποιασκευαστή αμέσως μόλις ψηθεί ακριβώς αυτή τη λειτουργία κρατώντας πατημένο το κουμπί «**START/STOP**» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) **B5** μόλις αποκατασταθεί η τροφοδοσία της συσκευής με ρεύμα.
- Σε περίπτωση που η διακοπή ρεύματος διαρκέσει περισσότερο από 10 λεπτά, το πρόγραμμα που διακόπηκε δεν θα συνεχίσει αυτόματα. Εάν, ωστόσο, δεν έχει ξεκινήσει ακόμα η φάση φουσκώματος, μπορείτε να ξεκινήσετε το πρόγραμμα από την αρχή. Εάν η φάση φουσκώματος έχει ήδη ξεκινήσει, πρέπει να ξεκινήσετε ξανά με νέα υλικά.

Προειδοποιητικά μηνύματα στην οθόνη

1. Εάν το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει και το κείμενο «**HHi**» εμφανιστεί στην οθόνη **B1** συνοδευόμενο από μια ηχητική ειδοποίηση, σημαίνει ότι η θερμοκρασία μέσα στον αρτοποιασκευαστή είναι υπερβολικά υψηλή. Αυτό ενδέχεται να συμβεί όταν επιχειρείτε να χρησιμοποιήσετε τον αρτοποιασκευαστή αμέσως μετά το ψήσιμο ενός ψωμιού. Ανοίξτε το καπάκι **A2** και αφήστε το αρτοποιασκευαστή να κρυώσει για 10 έως 20 λεπτά. Μόλις η συσκευή κρυώσει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αρτοποιασκευαστή ξανά.
2. Εάν το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει και το κείμενο «**LL**» εμφανιστεί στην οθόνη **B1** συνοδευόμενο από μια ηχητική ειδοποίηση, σημαίνει ότι η θερμοκρασία μέσα στον αρτοποιασκευαστή είναι υπερβολικά χαμηλή. Ανοίξτε το καπάκι **A2** και τοποθετήστε τον αρτοποιασκευαστή σε θερμοκρασία δωματίου. Η συνιστώμενη θερμοκρασία δωματίου είναι 15 °C έως 34 °C.
3. Εάν το κείμενο «**EEO**» εμφανιστούν στην οθόνη **B1**, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ:

1 – BASIC (ΒΑΣΙΚΟ) (βασικοί τύποι ψωμιού)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο βασικών τύπων ψωμιού από άσπρο αλεύρι σπαρτίου που μπορεί να καρυκευτεί με διάφορα υλικά όπως μυρωδικά κ.λπ.

2 – FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΟ) (γαλλικός τύπος ψωμιού)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος, με τη φάση φουσκώματος να διαρκεί περισσότερο από την αντίστοιχη στο βασικό πρόγραμμα. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο παραδοσιακού γαλλικού λευκού ψωμιού με αφράτη ψίχα και τραγανή κόρα. Σας συνιστούμε να καταναλώνετε το γαλλικό τύπο ψωμιού την ίδια ημέρα που το ψήνετε.

3 – WHOLE WHEAT (ΠΛΗΡΕΣ ΑΛΕΥΡΙ) (ψωμί ολικής άλεσης)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψήσιματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ψωμιού από αλεύρι ολικής άλεσης.



Σημείωση:

Σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης με αυτό το πρόγραμμα. Σε αντίθετη περίπτωση, η ποιότητα του ψωμιού μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.

4 – QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ) (γρήγορο ψήσιμο)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψήσιματος. Αυτό είναι ένα ταχύτερο εναλλακτικό πρόγραμμα του προγράμματος αρ. 1 – ΒΑΣΙΚΟ. Το ψωμί που ψήνεται με αυτόν τον τρόπο έχει λιγότερο αφράτη ψίχα σε σύγκριση με το ψωμί που ψήνεται με το βασικό πρόγραμμα αρ. 1.

Το μέγιστο ψωμιού για το πρόγραμμα «QUICK» (ΓΡΗΓΟΡΟ) αποτελείται από μείκνι πάουντερ ή μαγειρική σόδα τα οποία ενεργοποιούνται μόλις έρθουν σε επαφή με υγρό σε θερμό περιβάλλον. Για βέλτιστα αποτελέσματα συνιστούμε τα υγρά υλικά να βρίσκονται στον πάτο του κάδου ψήσιματος **A3** και τα ξηρά υλικά επάνω. Την πρώτη φορά που θα ανακατέψετε τα υλικά ενδέχεται να κολλήσουν στις γωνίες στον κάδου ψήσιματος **A3**, συνεπώς μπορεί να χρειαστεί να τα ανακατέψετε με μία σπάτουλα ή ένα ξύλινο κουτάλι, έτσι ώστε να μη σχηματιστούν βρόχοι ανεπεξέργαστων υλικών στις γωνίες.

5 – SWEET (ΓΛΥΚΟ) (γλυκό ψωμί)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψήσιματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο γλυκού ψωμιού με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε λιπαρά και ζάχαρη και με την προσθήκη αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, νιφάδων σοκολάτας, καραμελωμένων πορτοκαλόφλουδων κ.λπ.

6 – GLUTEN-FREE (ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝ)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψήσιματος. Η ζύμη φουσκώνει σε μία μόνο φάση και ο χρόνος ψήσιματος είναι μεγαλύτερος λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητας σε υγρασία.

7 – ULTRA-FAST (ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΟ)

Ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο του ψωμιού όσο το δυνατόν πιο γρήγορα (80 – 100 λεπτά). Αυτό το ψωμί είναι συνήθως λιγότερο αφράτο σε σύγκριση με το ψωμί που ψήνεται στο πρόγραμμα αρ. 4 – QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ). Βεβαιωθείτε, ότι η θερμοκρασία των υγρών κυμαίνεται ανάμεσα στους 48 °C – 50 °C. Για τη μέτρηση συνιστούμε τη χρήση θερμομέτρου κουζίνας. Η θερμοκρασία των υγρών είναι σημαντική για τη διασφάλιση του γρήγορου φουσκώματος και ψήσιματος. Εάν η θερμοκρασία του νερού είναι χαμηλότερη το ψωμί δεν θα φουσκώσει. Αντιπρόσως, εάν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή δεν επιτυγχάνεται το φούσκωμα καθώς η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή και εξουθετώνεται τη μαγιά.

8 – DOUGH (ΖΥΜΗ)

Το πρόγραμμα αυτό χρησιμοποιείται για την ανάμιξη και το ζύμωμα υλικών, καθώς και το φούσκωμα της ζύμης, π.χ. για πίτσα, μικρά ψωμάκια κ.λπ. Δεν περιλαμβάνει τη φάση ψήσιματος.

9 – JAM (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ)

Το πρόγραμμα αυτό χρησιμοποιείται για την παρασκευή μαρμελάδων μη-εσπεριδοειδών και μαρμελάδων εσπεριδοειδών φρούτων. Μαγειρέψτε τις μαρμελάδες μη εσπεριδοειδών και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών φρούτων σε μικρότερες δόσεις, καθώς αυξάνουν σε όγκο κατά το μαγείρεμα. Οι μαρμελάδες είναι κολλώδεις και είναι πολύ δύσκολο να καθαριστούν αν διαφύγουν από τον κάδο ψήσιματος.

10 – CAKE (ΚΕΪΚ)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψήσιματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κέικ και γλυκών ψημένων προϊόντων, τα οποία παρασκευάζονται με ζύμη που περιέχει μείκνι πάουντερ ή διττανθρακική σόδα (σόδα ζαχαροπλαστικής).

11 – SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ) (ψωμί τοστ)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψήσιματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο αφράτου ψωμιού τοστ με λεπτή κόρα.

12 – BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)

Το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει μόνο τη φάση ψήσιματος και μετατρέπει τον αρτοποιημένο ψωμό σε ένα μικρό φούρνο. Ο χρόνος ψήσιματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα εύρος από 10 έως 60 λεπτά. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο έτοιμης ζύμης από το κατάστημα ή για πρόθετο ψήσιμο ενός ψωμιού που μόλις ψήθηκε, αλλά η κόρα του σας φαίνεται πολύ ανοιχτή.

Πρόγραμμα	Μέγεθος ψωμιού	Διάρκεια προγράμματος (λεπτά)	Χρόνος προσθήκης των υλικών	Μέγιστη ρύθμιση χρονομετρητή	
4- QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	02:10	NAI	01:45	13 ώρες
5- SWEET (ΓΛΥΚΟ)	750 g	02:50	NAI	02:25	13 ώρες
	900 g	02:55		02:30	
6- GLUTEN FREE (ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝ)	750 g	02:50	NAI	02:25	13 ώρες
	900 g	02:55		02:25	
7- ULTRAFAST (ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΟ)	750 g	01:28	NAI	01:38	13 ώρες
	900 g	01:38		01:28	
8- DOUGH (ΖΥΜΗ)	-----	01:30	-----	-----	13 ώρες
9- JAM (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ)	-----	01:20	-----	-----	-----
10- CAKE (ΚΕΪΚ)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	01:50	NAI	01:34	13 ώρες
11- SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ)	750 g	02:55	NAI	01:59	13 ώρες
	900 g	03:00		02:04	
12- BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	10 – 60 λεπτά	NAI	-----	-----

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βγάλετε τον αρτοποιημένο ψωμό από το κουτί και αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων φυλλαδίων και των ετικετών. Το σημαντικότερο είναι να μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε την ετικέτα που βρίσκεται στον πάτο του κάδου ψήσιματος **A3**.
- Πλύνετε τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα μέρη που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα κάτω από ζεστό τρεχούμενο νερό χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα καλά με μια απορροφητική πετσέτα.
- Επανατοποθετήστε τον κάδο ψήσιματος **A3** μαζί με τη λεπίδα ζυμώματος στη θέση τους μέσα στον αρτοποιημένο ψωμό. Συνδέστε τον αρτοποιημένο ψωμό σε μια πρίζα και θα εκκίπησει το χαρακτηριστικό «μπιπ».
- Επιλέξτε το πρόγραμμα 12 «BAKE» (ΨΗΣΙΜΟ) και λειτουργήστε τον αρτοποιημένο ψωμό αδειο σε αυτό το πρόγραμμα για 10 λεπτά. Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, ακυρώστε τη λειτουργία «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ) και αποσυνδέστε τον αρτοποιημένο ψωμό από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει. Πλύνετε ξανά και στεγνώστε καλά τον κάδο ψήσιματος **A3** και την λεπίδα ζυμώματος.



Σημείωση:

Όταν ο σασκεψή ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά, μπορεί να αναβεί ελαφρώς καπνός. Είναι απόλυτα φυσιολογικό.

- Ο αρτοποιημένος ψωμός είναι τώρα έτοιμος για χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

- Τοποθετήστε τον αρτοποιημένο ψωμό επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή και σταθερή επιφάνεια, π.χ. στον πάγκο της κουζίνας.
- Ανοίξτε το καπάκι **A3** και τοποθετήστε τον κάδο ψήσιματος **A3** μέσα στη μονάδα αρτοποιημένου ψωμού. Περιορίστε τον κάδο ψήσιματος **A3** δεξιάστροφα μέχρι να ασφαλιστεί στη θέση του. Εφαρμόστε τη λεπίδα ζυμώματος στον άξονα που βρίσκεται στη βάση του κάδου ψήσιματος **A3** και πιέστε καλά την προς τα κάτω.



Σημείωση:

Για να αφαιρέσετε με μεγαλύτερη ευκολία τη λεπίδα ζυμώματος από ένα ψημένο ψωμί συνιστούμε να καλύψετε τη λεπίδα ζυμώματος και τον άξονα με λίπος κατάλληλο για τρόφιμα που μπορεί να θερμανθεί.

- Μετράτε την ποσότητα των υλικών σύμφωνα με τη συνταγή και τοποθετείτε τα υλικά μέσα στον κάδο ψήσιματος **A3** με την ακόλουθη σειρά:
 - Προσθέστε πρώτα όλα τα υγρά υλικά, όπως νερό, γάλα, μύρρα, βουτυράγαλα, γαϊούρτι, αυγά κ.λπ.
 - Στη συνέχεια, προσθέστε όλα τα υλικά με χαλαρή δομή όπως αλεύρι, αλάτι, ζάχαρη, μινωδικά, μπαχαρικά για ψωμί, φρέσες, νιφάδες, σπόρους κ.λπ. Βάλτε το αλάτι σε μία γωνία, τη ζάχαρη σε μία άλλη και τα μπαχαρικά σε μία τρίτη.
 - Τέλος, ανοίξτε το αλεύρι μια τρύπα στη μέση και ρίξτε μέσα τη μαγιά. Όταν χρησιμοποιείτε νιπτή ζύμη, να ρίχνετε τη ζάχαρη απευθείας μαζί της. Η μαγιά ή το μείκνι πάουντερ δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με υγρά προτού ο αρτοποιημένος ψωμός τεθεί σε λειτουργία.
 - Στις βαριές, πυκνές ζύμες με μεγάλη περιεκτικότητα σε αλεύρι σίκαλης, προκειμένου να επιτύχετε καλύτερο αποτέλεσμα ζυμώματος, σας συνιστούμε να αντιπρόσθετε τη σειρά προσθήκης των υλικών, δηλ. να προσθέσετε πρώτα τη μαγιά, μετά το αλεύρι και στο τέλος τα υγρά. Στην περίπτωση αυτή ίσχυει επίσης ο κανόνας ότι η μαγιά δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με υγρά προτού ο αρτοποιημένος ψωμός τεθεί σε λειτουργία.

– Πρέπει να ακολουθείτε αυτούς τους γενικούς κανόνες προσηκής των υλικών για όλες τις συνταγές.

- Η θερμοκρασία δωματίου του χώρου όπου βρίσκεται ο αρτοποιασκευαστής μπορεί να έχει επίδραση στο τελικό μέγεθος του ψημένου ψωμιού. Η συνιστώμενη θερμοκρασία δωματίου είναι 15 °C έως 34 °C.



Σημείωση:

Σε κάθε δόση μπορούν να χρησιμοποιηθούν το μέγιστο έως 590 g αλεύρι και 6 g ζήρας μαγιάς. Μην τοποθετείτε μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού ή μαγιάς μέσα στον κάδο ψωμιόσας.

- Κλείστε το καπάκι **A2** και συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Όταν συνδεθεί σε μια πρίζα, θα ακουστεί ένας παρατεταμένος ήχος και η προεπιλεγμένη ρύθμιση: πρόγραμμα 1, διάρκεια προγράμματος 03:00 και βάρος ψωμιού 900 g και χρώμα κόρας «MEDIUM» (ΕΛΑΦΡΟΣ ΣΚΟΡΟΥΣ) θα εμφανιστούν στην οθόνη **B1**.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί «**MENU**» (**MENOS**) **B2** για να ρυθμίσετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί «**COLOR**» (**ΧΡΩΜΑ**) **B3** για να επιλέξετε το χρώμα της κόρας.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί «**LOAF**» (**ΨΩΜΙ**) **B6** για να ρυθμίσετε το μέγεθος του ψωμιού. Ορισμένα προγράμματα δεν επιτρέπουν τη ρύθμιση του χρώματος της κόρας ή του μεγέθους του ψωμιού.
- Αν θέλετε το ψωμί να ψηθεί σε μεταγενέστερο χρόνο, ρυθμίστε το χρονομετρική καθυστέρησης έναρξης χρησιμοποιώντας τα κουμπί α και –.
- Για να ξεκινήσει ο αρτοποιασκευαστής πατήσει το κουμπί «**START/STOP**» (**ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ**) **B5**. Η άνω και κάτω τελεία της ένδειξης του χρόνου στην οθόνη **B1** θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου που απομένει μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Ο αρτοποιασκευαστής θα μεταβεί αυτόματα στις διάφορες φάσεις του προγράμματος. Κατά τη διάρκεια του ψωμιόσας αναδύεται ατμός από τις οπές αερισμού.
- Στα προγράμματα: BASIC (ΒΑΣΙΚΟ), FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΟ), WHOLE WHEAT (ΠΛΗΡΕΣ ΑΛΕΥΡΙ), QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ), SWEET (ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ), ULTRA FAST CAKE (ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΟ ΚΕΪΚ), CAKE (ΚΕΪΚ) και SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ) ακουγεται μια ηχητική ειδοποίηση για την επισημάτωση της επιλογής προσηκής υλικών. Εάν θέλετε, ανοίξτε το καπάκι **A2** και προσέξτε τα υλικά προσηκής ιδιαίτερα να μην καίτε από τον καυτό ατμό που εξέρχεται από τις οπές αερισμού και το χώρο ψωμιόσας.
- Μόλις το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Στη συνέχεια ο αρτοποιασκευαστής θα μεταβεί στη λειτουργία «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ) για 60 λεπτά. Εάν θέλετε να τερματίσετε τη λειτουργία «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ) κρατήστε πατημένο το κουμπί «**START/STOP**» (**ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ**) **B5**.
- Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, ανοίξτε το καπάκι **A2**. Με γάντια κουζίνας ανασκώστε τη λαβή του κάδου ψωμιόσας **A3**. Περιτρίψτε αριστερόστροφα τον κάδο ψωμιόσας **A3** για να τον απελευθερώσετε και αφαιρέστε τον προσεκτικά από τον αρτοποιασκευαστή. Τοποθετήστε τον κάδο ψωμιόσας **A3** σε μια πυριμαχική βάση και αφήστε το ψωμί να κρυώσει για περίπου 10 λεπτά ενώ βρίσκεται ακόμα μέσα στον κάδο. Στη συνέχεια, αναποδογυρίστε τον κάδο ψωμιόσας **A3** για να απελευθερώσετε το ψωμί. Εάν το ψωμί δεν μετακινηθεί από μόνο του, κουνήστε τους άξονες μερικές φορές. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα από το ψωμί, χρησιμοποιήστε το γάντιο αφαίρεσης **A7**.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τον κάδο ψωμιόσας **A3** καθώς είναι πολύ ζεστός. Κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια κουζίνας.

- Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, απουθενάτε τον αρτοποιασκευαστή από την πρίζα και καθαρίστε όλα τα χρησιμοποιημένα μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και συντήρηση».

Τεμαχισμός και αποθήκευση του ψωμιού

- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 20-40 λεπτά προτού το τεμαχίσετε.
- Για να κόψετε φέτες ίσου πάχους, χρησιμοποιήστε ένα ηλεκτρικό μαχαίρι ή ένα κοφτερό μαχαίρι με πριονιωτά λεπίδα.
- Τυλίξτε τα τεμάχια του ψωμιού που δεν έχουν καταναλωθεί σε μια πλαστική σακούλα. Μπορείτε να τα αποθηκεύσετε σε θερμοκρασία δωματίου για έως 3 ημέρες.
- Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το ψωμί για να παρατεταμένη περίοδο (έως 1 μήνα), τοποθετήστε το σε μια πλαστική σακούλα ή ένα αεροστεγές δοχείο και αποθηκεύστε το σε έναν καταψύκτη.
- Το σπιτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά και για το λόγο αυτό δεν μπορεί να διατηρηθεί όσο ένα αναμοσμένο ψωμί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από τον καθαρισμό απουθενάτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά προϊόντα, διαλύτες κ.ά. που θα μπορούσαν να προξενήσουν φθορά στη συσκευή. Κανένα μέρος αυτής της συσκευής δεν είναι κατάλληλο για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Για την αποφυγή πιθανού τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις σε νερό ή άλλο υγρό.

- Σε περίπτωση που είναι πολύ δύσκολο να αφαιρέσετε τη λεπίδα ζυμώματος από τον άξονα, γεμίστε τον κάδο ψωμιόσας **A3** με ζεστό νερό και αφήστε το να δράσει για περίπου 30 λεπτά. Στη συνέχεια, αφαιρέστε και καθαρίστε προσεκτικά τη λεπίδα ζυμώματος χρησιμοποιώντας ένα αφαιρέσιμο πανί και σκουπίστε καλά μέχρι να στεγνώσει.
- Καθαρίστε τον κάδο ψωμιόσας **A3** εσωτερικά και εξωτερικά χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο πανί. Για να μην προκαλέσει ζημιά στην αντικαλιητική στρώση, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία, ή καθαριστικά προϊόντα με διαβρωτική δράση. Ο κάδος ψωμιόσας **A3** πρέπει να είναι εντελώς στεγνός προτού τον τοποθετήσετε μέσα στον αρτοποιασκευαστή.

Συμβουλή:

Μετά τον καθαρισμό, καλύψτε τη λεπίδα ζυμώματος, συμπεριλαμβανομένης της οπής στη μέση με μαγειρικό λίπος που μπορεί να θερμανθεί.

- Καθαρίστε το καπάκι **A2** εσωτερικά και εξωτερικά χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο πανί. Στη συνέχεια, ακουστεί όλες τις επιφάνειες μέχρι να στεγνώσουν τελείως.



Προσοχή:

Μπορεί να εμφανιστούν καφέ λεκέδες στην εσωτερική επιφάνεια στο καπάκι **A2** και στις οπές αερισμού. Πρόκειται για υπολείμματα αναθυμιάσεων από τα υλικά, οι οποίες εξήλθαν μαζί με τον διαφευγμένο ατμό. Δεν έχουν επιβλαβή επίπτωση στο υλικό του αρτοποιασκευαστή ή στην ποιότητα του ψημένου ψωμιού. Απλά αφαιρέστε τους λεκέδες αυτών σε ένα βρεγμένο πανί. Η επιφάνεια του κάδου ψωμιόσας **A3** μπορεί να υποστεί αλλοίωση του χρώματος μετά από παρατεταμένη χρήση. Αυτό, ωστόσο, δεν έχει επίπτωση στη λειτουργία του αρτοποιασκευαστή ή στην ποιότητα του ψωμιού.

Αποθήκευση

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, απουθενάτε το φις του καλωδίου από την πρίζα, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε τη σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.
- Προτού την αποθηκεύσετε, ελέγξτε ότι η συσκευή και όλα τα εξαρτήματά της είναι πλήρως καθαρά και στεγνά.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος με καλό αερισμό, χωρίς να εκτίθεται σε ακραίες θερμοκρασίες, μακριά από παιδιά.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΨΩΜΙΟΥ

1. Αλεύρι αρτοποιίας

Το αλεύρι αρτοποιίας έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε γλουτένη (για το λόγο αυτό, μπορούμε να το αποκαλούμε και αλεύρι μεγάλης περιεκτικότητας σε γλουτένη που περιέχει μεγάλη ποσότητα πρωτεϊνών), έχει μεγάλη ελαστικότητα και μπορεί να φουσκώσει και να διατηρήσει το μέγεθος του ψωμιού χωρίς να καταρρέσει από το βάρος του. Επειδή έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη σε σύγκριση με το κοινό αλεύρι, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο μεγαλύτερων τεμαχίων ψωμιού. Το αλεύρι αρτοποιίας είναι το σημαντικότερο υλικό στο ψήσιμο του ψωμιού.

2.) Κοινό αλεύρι

Το κοινό αλεύρι παρασκευάζεται με διεξοδική ανάμιξη επιλεγμένου μαλακού και σκληρού σπαραίου και είναι κατάλληλο για το γρήγορο ψήσιμο ψωμιού ή κέικ.

3. Αλεύρι ολικής άλεσης

Το αλεύρι ολικής άλεσης παρασκευάζεται με άλεση σπαραίου και περιέχει πύρρο σίτου και γλουτένη. Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι βαρύτερο και πιο θρεπτικό σε σύγκριση με το κοινό αλεύρι. Το ψωμί που παρασκευάζεται από αλεύρι ολικής άλεσης είναι συνήθως μικρότερο σε μέγεθος. Για το λόγο αυτό, πολλές συνταγές συνήθως συνδυάζουν αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι αρτοποιίας για να επιτύχουν τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα.

4. Αλεύρι σίκαλης

Το αλεύρι σίκαλης προορίζεται κυρίως για το ψήσιμο μαύρου ψωμιού. Περιέχει μεγάλη ποσότητα μεταλλικών ενώσεων. Έχει λιγότερη γλουτένη σε σύγκριση με το αλεύρι σπαραίου και για το λόγο αυτό χρησιμοποιείται συνήθως σε συνδυασμό με το αλεύρι σπαραίου.

5. Αλεύρι με μπέικιν πάουτερ (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

Το αλεύρι με μπέικιν πάουτερ ενδείκνυται για την παρασκευή κέικ.

6. Αλεύρι καλαμποκίου και αλεύρι βρώμης

Το αλεύρι καλαμποκίου και το αλεύρι βρώμης παρασκευάζονται με άλεση καλαμποκίου και βρώμης. Τα δύο είναι συμπληρωματικά υλικά ψωμιόσας και χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση της γεύσης και της δομής του ψωμιού.

7. Ζάχαρη

Η ζάχαρη είναι ένα πολύ σημαντικό υλικό για να επιτύχετε μια γλυκιά γεύση και το χρώμα του ψωμιού. Η λευκή ζάχαρη βοηθά στη διαδικασία ζύμωσης.

8. Μαγιά

Η μαγιά ενεργοποιεί τη διαδικασία ζύμωσης στη ζύμη και παράγει διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο βοηθά το ψωμί να αυξήσει τον όγκο του και να τροποποιήσει τις εσωτερικές ίνες.

- 1 κουταλάκι του γλυκού ενεργή ξηρά ζύμη = 3/4 κουταλάκι του γλυκού στιγμιαία μαγιά
- 1,5 κουταλάκι του γλυκού ενεργή ξηρά ζύμη = 1 κουταλάκι του γλυκού στιγμιαία μαγιά
- 2 κουταλάκια του γλυκού ενεργή ξηρά ζύμη = 1,5 κουταλάκι του γλυκού στιγμιαία μαγιά

Η μαγιά πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο, καθώς μπορεί να αλλοιωθεί σε υψηλή θερμοκρασία. Ελέγξτε την ημερομηνία ανάλωσης προτού τη χρησιμοποιήσετε. Μετά από κάθε χρήση να τη βράζετε αμέσως πίσω στο ψυγείο.

Συμβουλή:

Ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία μπορείτε να διαπιστώσετε αν η μαγιά είναι φρέσκια και ενεργή ή όχι.

1. Ρίξτε 1/2 φλιτζάνι ζεστό νερό (45-50 °C) σε ένα δοσομετρικό δοχείο.
2. Προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού λευκή ζάχαρη και ανακατέψτε τα. Στη συνέχεια, πασπαλίστε όλη την επιφάνεια με 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά.
3. Τοποθετήστε το δοσομετρικό δοχείο σε ζεστό μέρος για περίπου 10 λεπτά. Μην ανακατέψετε το μείγμα.
4. Ο αφρός θα πρέπει να φτάσει μέχρι το τέρμα στην ακμή του δοσομετρικού δοχείου. Εάν όχι, τότε η μαγιά δεν είναι ενεργή.

9. Αλάτι

Το αλάτι είναι απαραίτητο για να βελτιωθεί το άρωμα του ψωμιού και το χρώμα της κόρας. Παρομοίως, το αλάτι επιβραδύνει το φούσκωμα.

10. Αυγά

Τα αυγά μπορούν να βελτιώσουν τη δομή του ψωμιού, να κάνουν το ψωμί πιο θρεπτικό και μεγαλύτερο σε μέγεθος και να τα δώσουν ένα ιδιαίτερο άρωμα αυγού. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε αυγά, πρέπει να αφαιρέσετε τα τσόφλια και να τα αναμειγείτε ομοιόμορφα.

11. Λιπός, Βούτυρο και φυτόκο λάδι

Το λίπος μπορεί να κάνει το ψωμί πιο μαλακό και να παρατείνει τη διάρκεια αποθήκευσής του. Αφού το βγάλετε από το ψυγείο, το βούτυρο πρέπει να λιώσει ή να κοπεί σε μικρά κομμάτια έτσι ώστε να αναμειχθεί ομοιόμορφα.

12. Μπέικιν πάουντερ

Το μπέικιν πάουντερ χρησιμοποιείται κυρίως για τη διόγκωση κατά το ψήσιμο ψωμιού και κέικ στο πρόγραμμα Ultra Fast (Εξαιρετικά γρήγορο). Δεν χρειάζεται χρόνο για ζύμωση και παράγει ένα αέριο το οποίο δημιουργεί φυσαλίδες και κάνει τη δομή του ψωμιού πιο μαλακή.

13. Μαγειρική σόδα

Ισχύουν τα ίδια όπως και για το μπέικιν πάουντερ. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με το μπέικιν πάουντερ.

14. Νερό και άλλα υγρά

Το νερό είναι απαραίτητο υλικό στην αρτοποιακή. Γενικά, η καταλληλότερη θερμοκρασία νερού είναι 20-25 °C. Ωστόσο, για τη διόγκωση σε ταχεία πρόγραμμα, το νερό πρέπει να έχει θερμοκρασία 48-50 °C. Το νερό μπορεί να αντικατασταθεί με γάλα ή με νερό αναμειγμένο με 2% γάλα σε σκόνη, που μπορούν να βελτιώσουν το άρωμα του ψωμιού και να δημιουργήσουν ένα καλύτερο χρώμα κόρας.



Σημείωση:

Διάφορα είδη αλευριού μοιάζουν όμοια, αλλά η αποτελεσματικότητα της μαγιάς ή η απορροφητική ικανότητα των διαφόρων τύπων αλευριού διαφέρει σημαντικά, ανάλογα με την περιοχή καλλιέργειας, τις συνθήκες καλλιέργειας, τη διαδικασία άλεσης και τη διάρκεια αποθήκευσής του. Για την εκτέλεση δοκιμών, επιλέξτε διάφορες μάρκες αλευριού, που διατίθενται στην αγορά, δοκιμάστε και συγκρίνετε τα αποτελέσματα. Στη συνέχεια, επιλέξτε το αλεύρι, το οποίο αποφέρει τα καλύτερα αποτελέσματα βάσει της εμπειρίας και των γευστικών σας προτιμήσεων.

ΖΥΓΙΣΜΑ ΥΛΙΚΩΝ

- Το σωστό ζύγισμα των υλικών είναι πολύ σημαντικό για την παρασκευή ψωμιού. Συνιστούμε τη χρήση του δοσομετρικού δοχείου **A8** και του δοσομετρικού κουταλάκι **A9** που παρέχονται.

1. Υγρά

Συνιστούμε να μετράτε το νερό, το φρέσκο γάλα ή το γάλα σε σκόνη με το δοσομετρικό δοχείο **A8**. Αφού το αδειάσετε, ελέγξτε τη στάθμη του υγρού με το μάτι. Εάν χρησιμοποιήσετε το δοσομετρικό δοχείο **A8** για να μετρήσετε λάδι ή παρόμοια υγρά, καθαρίστε προσεκτικά το δοσομετρικό δοχείο **A8** πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

2. Υλικά με χαλαρή δομή

Τοποθετήστε τα υλικά με χαλαρή δομή στο δοσομετρικό δοχείο **A8** με ένα κουτάλι και όταν το δοσομετρικό δοχείο **A8** γεμίσει ισώστε με ένα μαχαίρι. Μη συμπιέζετε τα υλικά με χαλαρή δομή μέσα στο δοσομετρικό δοχείο **A8**, η επιπλέον ποσότητα μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την ισορροπία των υλικών στη συνταγή. Για τη μέτρηση των υλικών με χαλαρή δομή μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το δοσομετρικό κουτάλι **A9**, ειδικότερα όταν μετράτε μικρότερες ποσότητες.

3. Σειρά υλικών

Η σειρά των υλικών είναι πολύ σημαντική για τη σωστή παρασκευή ψωμιού. Γενικά ισχύει ότι πρώτα προσθέτουμε τα υγρά, τα αυγά, το αλάτι και το γάλα σε σκόνη κ.λπ. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα υλικά με χαλαρή δομή όπως το αλεύρι, τη ζάχαρη κ.λπ. Η μαγιά (ή το μπέικιν πάουντερ) προστίθεται τελευταία. Η μαγιά τοποθετείται πάντα στο αλεύρι και δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με το αλάτι.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Αναδύεται καπνός από τις οπές κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.	Ορισμένα υλικά έχουν κολλήσει στο κάτω στοιχείο θέρμανσης ή βρίσκονται πολύ κοντά σε αυτό. Κατά τη διάρκεια της πρώτης χρήσης, αυτό μπορεί να προκληθεί από υπολείμματα λαδιού στο στοιχείο θέρμανσης.	Αποσυνδέστε τον αρτοποιασκευστή από το δίκτυο τροφοδοσίας, αφαιρέστε τον να κρυσώσει και καθαρίστε το στοιχείο θέρμανσης.
Το εσωτερικό του ψωμιού καταρρέει.	Το ψωμί παρέμεινε μέσα στον αρτοποιασκευστή στη λειτουργία «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ) για υπερβολικά μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το ψωμί μέσα στον αρτοποιασκευστή μέχρι το τέλος της λειτουργίας «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ).
Το ψωμί αφαιρείται από τον κάδο πολύ δύσκολα.	Η λεπίδα ζυμώματος έχει κολλήσει στο ψωμί.	Κινήστε τον άξονα για να απελευθερωθεί το ψωμί από τον κάδο ψήσιματος A3 και τη λεπίδα ζυμώματος σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».
Τα υλικά αναμειγνύονται ανομοιόμορφα και δεν ψήνονται σωστά.	Εσφαλμένη επιλογή προγράμματος. Πατήστε το κουμπί «START/STOP» (ENAPΣΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) B5 ενώ ο αρτοποιασκευστής βρίσκονταν σε λειτουργία.	Επιλέξτε το σωστό πρόγραμμα. Τα υλικά χάλασαν, αφαιρέστε τα και ξεκινήστε ξανά με κανούρια υλικά.
	Έχετε ανοίξει το καπάκι A2 πολλές φορές μετά την έναρξη του προγράμματος.	Μην ανοίγετε το καπάκι A2 κατά τη διάρκεια του τελευταίου φουσκώματος.
	Πρόεκυψε διακοπή ρεύμα διάρκειας μεγαλύτερης από 10 λεπτά.	Τα υλικά χάλασαν, αφαιρέστε τα και ξεκινήστε ξανά με κανούρια υλικά.
	Η αντίσταση κατά τη διάρκεια της ανάμειξης είναι πολύ μεγάλη, με αποτέλεσμα η λεπίδα ζυμώματος να μην περιστρέφεται σχεδόν καθόλου και να μην ζυμώνει επαρκώς.	Ελέγξτε αν η λεπίδα ζυμώματος περιστρέφεται άνετα, αφαιρέστε στη συνέχεια τον κάδο ψήσιματος A4 και θέστε τον αρτοποιασκευστή σε λειτουργία χωρίς φούρτο. Εάν η συσκευή δεν λειτουργήσει ως συνήθως, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Ο αρτοποιασκευστής δεν ξεκινάει και στην οδόνη εμφανίζεται το μήνυμα «H#H».	Ο αρτοποιασκευστής είναι πολύ ζεστός μετά την προηγούμενη παρασκευή ψωμιού.	Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Έπειτα, θα μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε και πάλι.
Το ψωμί φουσκώνει πολύ γρήγορα.	Η ζύμη περιέχει πολύ μαγιά, αλεύρι ή αντιβίτες δεν έχει αρκετό αλάτι.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
Ο ψωμί σχεδόν δεν φουσκώνει ή φουσκώνει ελάχιστα.	Δεν προσθέσατε αρκετή μαγιά ή δεν προσθέσατε καθόλου. Η μαγιά ήταν παλιά ή είχε ξεθωιάσει. Τα υγρά είναι πολύ ζεστά.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Η μαγιά ήρθε σε επαφή με τα υγρά πολύ νωρίς.	Βεβαιωθείτε, ότι προσθέτετε τα υγρά στη σωστή σειρά.
	Το αλεύρι που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλο για αυτόν τον τύπο ψωμιού ή το αλεύρι που χρησιμοποιήθηκε είναι πολύ παλιό.	Χρησιμοποιήστε τον σωστό τύπο αλευριού για αυτόν τον τύπο ψωμιού. Βεβαιωθείτε, ότι χρησιμοποιήσατε φρέσκο αλεύρι.
	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα ή όχι επαρκή ποσότητα των υγρών.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά. Κατά τη χρήση του αρτοποιασκευστή το περιβάλλον είναι πολύ υγρό, μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1-2 κουταλιές της σούπας.
	Δεν χρησιμοποιήσατε αρκετή ζάχαρη.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.

Η ζύμη είναι υπερβολικά ογκώδης και εκρέει από τον κάδο ψήσιματος A4 .	Υπερβολική ποσότητα υγρών που κάνει τη δομή της ζύμης πολύ ορατή, ή υπερβολική ποσότητα μαγιάς.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά. Όταν προσθέτετε υλικά που περιέχουν νερό, είναι απαραίτητο να μειώσετε ως προς τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείται.
Το ψωμί ανοίγει στη μέση.	Η ποσότητα της ζύμης είναι μεγαλύτερη από τον κάδο A3 , το ψωμί καταρρέει. Ο χρόνος φούσκωματος είναι πολύ μικρός ή πολύ μεγάλος λόγω της υψηλής θερμοκρασίας του νερού ή της υψηλής θερμοκρασίας μέσα στον ατμοπαρσκευαστή ή λόγω αυξημένης υγρασίας.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Όταν προσθέτετε υλικά που περιέχουν νερό, είναι απαραίτητο να μειώσετε ως προς τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε άλλα υγρά ή περιμένετε να κρυσώσουν τα υγρά. Ανοίξτε μια μικρή τρύπα στο αλεύρι και ρίξτε μέσα τη μαγιά. Βεβαιωθείτε, ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με υγρό. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης σε υψηλές θερμοκρασίες και χρησιμοποιήστε κρύα υλικά. Αφαιρέστε το ψωμί από τον κάδο ψήσιματος A3 αμέσως μόλις ψηθεί και αφήστε το πάνω σε μια μεταλλική σχάρα να κρυσώσει τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το κόψετε.
Η δομή του ψωμιού είναι υπερβολικά πυκνή.	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα αλευριού ή όχι επαρκή ποσότητα υγρών.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά. Κατά τη χρήση του ατμοπαρσκευαστή το περιβάλλον είναι πολύ υγρό, μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1-2 κουταλιές της σούπας.
	Δεν χρησιμοποιήσατε αρκετή ζάχαρη ή μαγιά	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε πολλά φρούτα, σπόρους κ.λπ.	Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε παλά ή ιμαγιότα αλεύρι και τα ζεστά υλικά προκάλεσα ταχύ φούσκωμα αλλά η ζύμη κατέρρευσε λίγο πριν το ψήσιμο.	Μειώστε τη συνολική ποσότητα των υλικών. Μη χρησιμοποιείτε περισσότερο από την οριζόμενη ποσότητα αλευριού. Μειώστε την ποσότητα των υλικών κατά ένα τρίτο.
	Δεν χρησιμοποιήσατε αλάτι ή επαρκή ποσότητα αλατού.	
	Χρησιμοποιήσατε πολλά υγρά.	
Το ψωμί δεν έχει ψηθεί καλά στο κέντρο.	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα ή όχι επαρκή ποσότητα υγρών.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά. Κατά τη χρήση του ατμοπαρσκευαστή το περιβάλλον είναι πολύ υγρό, μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1-2 κουταλιές της σούπας.
	Χρησιμοποιήσατε τον ατμοπαρσκευαστή σε υγρό περιβάλλον.	Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης σε υψηλές θερμοκρασίες και χρησιμοποιήστε κρύα υλικά.
	Οι συνταγές περιέχουν υγρά υλικά π.χ. γαλλόπυ.	Μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1-2 κουταλιές της σούπας.
Το κέντρο του ψωμιού είναι υπερβολικά πορώδες.	Χρησιμοποιήσατε πολύ νερό. Δεν χρησιμοποιήσατε αλάτι.	Μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1-2 κουταλιές της σούπας. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε τον ατμοπαρσκευαστή σε εξαιρετικά υγρό περιβάλλον, τα υγρά είναι ζεστά.	Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης σε υψηλές θερμοκρασίες και χρησιμοποιήστε κρύα υλικά. Αφαιρέστε το ψωμί από τον κάδο ψήσιματος A3 αμέσως μόλις ψηθεί και αφήστε το πάνω σε μια μεταλλική σχάρα να κρυσώσει τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το κόψετε.
	Χρησιμοποιήσατε πολλά υγρά.	Χρησιμοποιήστε άλλα υγρά ή περιμένετε να κρυσώσουν τα υγρά. Ανοίξτε μια μικρή τρύπα στο αλεύρι και ρίξτε μέσα τη μαγιά. Βεβαιωθείτε, ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με υγρό.

Παράθυρο μη επαρκώς ψημένη κόρα.	Η ζύμη φούσκωσε υπερβολικά και δεν χωράει στον κάδο ψήσιματος A3 .	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Ελέγξτε την ποσότητα των υγρών. Όταν προσθέτετε συστατικά που περιέχουν νερό, είναι απαραίτητο να μειώσετε ως προς τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείται.
	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα αλευριού ειδικά στο λευκό ψωμί.	Ελέγξτε την ποσότητα των υγρών. Όταν προσθέτετε υλικά που περιέχουν νερό, είναι απαραίτητο να μειώσετε ως προς τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείται.
	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα μαγιάς και όχι επαρκή ποσότητα αλατιού.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε πολύ ζάχαρη.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε άλλες γλυκαντικές πέραν της ζάχαρης.	Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
Οι φέτες του ψωμιού δεν είναι ομοιόμορφες ή περιέχουν σβόλους.	Το ψωμί δεν έχει κρυσώσει επαρκώς. (Ο ατμός δεν έχει εξαστηθεί).	Μειώστε την ποσότητα της μαγιάς ή όλων των υλικών κατά ¼. Αφήστε το ψωμί να κρυσώσει επαρκώς.
Αλεύρι παραμένει στην κόρα.	Το αλεύρι δεν επεξεργάστηκε σωστά κατά την ανάμιξη, ειδικά στο τοιγάμπα.	Μειώστε την ποσότητα του νερού κατά 1-2 κουταλιές της σούπας. Αφαιρέστε το ψωμί από τον κάδο ψήσιματος A3 αμέσως μόλις ψηθεί και αφήστε το πάνω σε μια μεταλλική σχάρα να κρυσώσει τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το κόψετε.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος ονομαστικής τάσης220 – 240 V~
 Ονομαστική συχνότητα 50 Hz
 Ονομαστική ισχύς εισόδου 550 W
 Επίπεδο θορύβου ≤ 60 dB(A)

Το δηλωμένο επίπεδο εκπομπής θορύβου της συσκευής είναι ≤ 60 dB (A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο Α της ακουστικής ισχύος σε σχέση με την ακουστική ισχύ αναφοράς 1 pW.

Διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το κείμενο και τις τεχνικές προδιαγραφές.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίπτετε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιο ειδικό χώρο απορριμμάτων του δήμου σας.

ΔΙΑΘΕΞΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα ή πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απόρριψη, ανάλυση και ανακύκλωση, παραδώστε αυτά τα προϊόντα στα προβλεπόμενα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε ορισμένες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα από όπου την αγοράσατε κατά την αγορά μιας παρόμοιας συσκευής.

Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες, συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμμάτων. Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχομένως να επιβάλλονται πρότυπα για την εσφαλμένη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμμάτων.

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αν θέλετε να απορρίψετε ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πώλησης ή τον προμηθευτή σας.

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αν επιστρέψετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τον σωστό τρόπο απόρριψης από τον τοπικό δημοτικό φορέα ή το κατάστημα αγοράς.



Το συγκεκριμένο προϊόν πληροί όλες τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών με αυτό οδηγιών της Ε.Ε.