

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Για την ασφαλή χρήση της συσκευής	96
Χαρακτηριστικά της συσκευής και αξεσουάρ	97
Πίνακας χειριστηρίων	99
Δείκτης κατάστασης ψησίματος	100
Ρυθμίσεις μενού	101
Χρήση της συσκευής	103
Απλά βήματα για το ψήσιμο με τη συσκευή	105
Το ψήσιμο του ψωμιού: τέχνη και επιστήμη	106
Σημαντικές συμβουλές για τη δοσολογία	107
Η διαδικασία του ψησίματος	107
Πώς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης	108
Προστασία του προγράμματος σε περίπτωση διακοπής ρεύματος	109
Πρακτικές συμβουλές	109
Συντήρηση και καθαρισμός	110
Συνταγές	111
Πληροφορίες στην οθόνη	122
Αναζήτηση και επίλυση προβλημάτων	123
Ερωτήσεις και απαντήσεις	125

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

αντίσταση 800W

μοτέρ 120W

συχνότητα 50Hz

τάση 220V - 240V

καθαρό βάρος 6kg

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες, τις προειδοποιήσεις και τις ετικέτες της συσκευής. Φυλάξτε τις οδηγίες.
2. Αφαιρέστε όλα τα "ξένα" υλικά από τη φόρμα του ψωμιού
3. Καθαρίστε τη φόρμα του ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος πριν τη χρήση.
4. Αφαιρέστε το πλαστικό φιλμ από τον πίνακα χειριστηρίων και όλες τις ετικέτες.
5. Συνδέετε πάντα τη συσκευή σε πρίζα 220 - 240 AC
6. Μην ακουμπάτε κανένα αντικείμενο πάνω στο ηλεκτρικό καλώδιο και μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε σημεία διέλευσης ή όπου είναι πιθανόν να σκοντάψει κάποιος. Μην το αφήνετε να κρέμεται από τραπέζια ή πάγκους.

Κατά τη χρήση

1. Η συσκευή είναι κρύα στην αφή, αλλά θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μην αγγίζετε τη συσκευή με τα χέρια.
2. Μην ανοίγετε το καπάκι και μην αφαιρείτε τη φόρμα του ψωμιού όταν η συσκευή λειτουργεί, αλλά μόνον τηρώντας τις οδηγίες.
3. Μην ακουμπάτε κανένα αντικείμενο πάνω στο καπάκι της συσκευής. Μην καλύπτετε τις εξόδους. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή ζεσταίνεται. Μην ακουμπάτε κανένα αντικείμενο πάνω στη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό της συσκευής.
4. Η συσκευή διαθέτει πρόγραμμα προστασίας σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το οποίο μπορεί να διατηρήσει τον κύκλο ψήσιματος (σε περίπτωση βλάβης στο ηλεκτρικό δίκτυο). Η παρατεταμένη περίοδος διακοπής μπορεί να προκαλέσει ακύρωση του προγράμματος (βλ. σελ. 109 για περισσότερες λεπτομέρειες).
5. **Μην αγγίζετε ή/και μην επιχειρείτε να μπλοκάρετε τα κινητά μέρη (π.χ. το κινούμενο εξάρτημα ζυμώματος).**
6. **Μη βάζετε το χέρι μέσα στον κάδο όταν η συσκευή λειτουργεί.**
7. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης (παρατεταμένη χρήση, χρήση χωρίς υλικά, κλπ.), ο θερμοστάτης ασφαλείας μπορεί να σβήσει τη συσκευή. Αφού κρυώσει, η λειτουργία της συσκευής αποκαθίσταται κανονικά.
8. Όταν η συσκευή λειτουργεί, το καπάκι και η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες.

Πού να χρησιμοποιείτε τη συσκευή

1. Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε σταθερή και ανθεκτική επιφάνεια.
2. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε σημεία εκτεθειμένα στην άμεση ηλιακή ακτινοβολία ή σε άλλες πηγές θερμότητας, όπως θερμάστρες ή φούρνους.
3. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω από άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
4. Η συσκευή θερμαίνεται και πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά. Επίσης, το ψήσιμο μπορεί να διακοπεί αγγίζοντας κατά λάθος τα κουμπιά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
5. Αφήνετε γύρω από τη συσκευή απόσταση τουλάχιστον 20 cm από έπιπλα, τοίχους και αντικείμενα (που μπορεί να ξεθωριάσουν από τη θερμότητα) και τουλάχιστον 30 cm στο πάνω μέρος.

Μετά τη χρήση

1. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα μετά τη χρήση και πριν τον καθαρισμό.
2. Για να βγάλετε τη φόρμα ψησίματος μετά το ψήσιμο, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
3. Πριν καθαρίσετε και φυλάξετε τη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει.
4. Διαβάστε τις οδηγίες πριν τον καθαρισμό. Μη βυθίζετε τη συσκευή ή το φις στο νερό, για να αποφύγετε κινδύνους ηλεκτροπληξίας ή βλάβης στη συσκευή.
5. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή κοφτερά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε τη φόρμα του ψωμιού.
6. Εάν μετά τη χρήση η συσκευή παραμένει μόνιμα συνδεδεμένη στην πρίζα, τοποθετήστε τη φόρμα στη θέση της.

Κανόνες ασφαλείας

1. Για να αποφύγετε κινδύνους ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού, χρησιμοποιείτε μόνον αξεσουάρ που συνιστά ο κατασκευαστής.
2. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους, για επαγγελματική ή μη προβλεπόμενη χρήση.
3. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από το

Σέρβις του ή από εξειδικευμένο προσωπικό, ούτως ώστε να αποφύγετε κάθε πιθανό κίνδυνο. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μετά από πτώσεις ή ζημιές παντός τύπου. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή μηχανική και ηλεκτρική ρύθμιση.

4. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα, τραβήξτε το φις και όχι το καλώδιο.
5. Χρήση μπαλαντέζας: για να περιορίζονται οι κίνδυνοι τραυματισμού, η συσκευή διατίθεται με καλώδιο μικρού μήκους, έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει κάποιος. Θα πρέπει συνεπώς να χρησιμοποιούνται με προσοχή ενδεχόμενες μπαλαντέζες, οι οποίες θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μην κρέμονται από τον πάγκο από όπου μπορεί να τις τραβήξουν ή να σκοντάψουν τα παιδιά.
6. Ηλεκτρική τροφοδοσία: εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι υπερφορτωμένη, η συσκευή μπορεί να μη λειτουργεί σωστά. Θα πρέπει συνεπώς να την συνδέετε σε ηλεκτρική εγκατάσταση χωριστή από άλλες συσκευές.
7. Για λόγους ασφαλείας και για να μην επιτρέπονται επεμβάσεις από μη εξειδικευμένα άτομα, ορισμένες συσκευές διαθέτουν σφραγίδα ασφαλείας. Οι συσκευές αυτές θα πρέπει να παραδίδονται στο πλησιέστερο Σέρβις για τις αναγκαίες ρυθμίσεις ή επισκευές.
8. Μην επιτρέπεται η χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
9. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η λανθασμένη χρήση (λανθασμένη συνταγή, πολύ μεγάλος χρόνος ψησίματος) μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση του ψωμιού με συνεπακόλουθη δημιουργία καπνού ή φλόγας. Στην περίπτωση αυτή, μην ανοίξετε το καπάκι, αλλά αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Πριν ανοίξετε το καπάκι, περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.
10. Η συσκευή συμμορφούται με τις ακόλουθες ευρωπαϊκές οδηγίες (ΕΚ):
Οδηγία EMC 2004/108/ΕΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις.
Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) αρ. 1935/2004.
11. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα χειρισμού εξ αποστάσεως.
12. Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση: σε κουζίνες για προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας, μονάδες αγκυροποίησης, ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλες μονάδες φιλοξενίας, ενοικιαζόμενα δωμάτια.
13. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, με την προϋπόθεση να παρακολουθούνται προσεκτικά και να εκπαιδεύονται σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής έχοντας επίγνωση των σχετικών κινδύνων. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από πλευράς του χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά αν δεν είναι πάνω από την ηλικία των 8 ετών και αν δεν επιτηρούνται. Να φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από τα παιδιά κάτω από την ηλικία των 8 ετών.

Σε περίπτωση χρήσης της συσκευής με τη μέγιστη χωρητικότητα, μην υπερβαίνετε ΠΟΤΕ τις ακόλουθες ποσότητες:

Αλεύρι: 900g

Μαγιά: 2,5g (1 κουταλάκι) για όλες τις λειτουργίες - 4g (1 1/2 κουταλάκι) για τη λειτουργία ολικής αλέσεως

Νερό: 600g

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Η συσκευή είναι ένας απόλυτα προγραμματιζόμενος αρτοποιαστικός που επιτρέπει το εύκολο ψήσιμο φρέσκου ψωμιού σε λίγες μόλις ώρες.

Η συσκευή διαθέτει μια σειρά πρόσθετων χαρακτηριστικών:

Πλήθος επιλογών ψησίματος και ζυμώματος

Περιλαμβάνουν ΚΛΑΣΙΚΟ, ΓΑΛΛΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ, ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ, ΨΩΜΙ ΓΛΥΚΟ, TURBO, ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ, ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ, ΦΟΥΡΝΟΣ.

Δείκτης κατάστασης ψησίματος

Δείχνει κάθε φάση της διαδικασίας ψησίματος του ψωμιού. Για περισσότερες πληροφορίες, βλ. σελ. 100.

Λειτουργία καθυστερημένης έναρξης 13 ωρών

Πρωινό ξύπνημα με το άρωμα του φρεσκοψημένου και τραγανού ψωμιού χάρη στη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης έως 13 ώρες. Για περισσότερες πληροφορίες, βλ. σελ. 108.

Προστασία του προγράμματος σε περίπτωση διακοπής ρεύματος

Αποθηκεύει το πρόγραμμα σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος ή στιγμιαίας αύξησης της τάσης. Μετά την αποκατάσταση της παροχής, το ψήσιμο συνεχίζεται από το σημείο στο οποίο διακόπηκε. Για περισσότερες πληροφορίες, βλ. σελ. 109.

Περίβλημα συσκευής "cool touch"

Καθιστά πιο ασφαλή τη συσκευή κατά το ψήσιμο του ψωμιού, ιδίως όταν υπάρχουν παιδιά στο σπίτι.

Άνοιγμα ελέγχου

Σας επιτρέπει να ελέγχετε κάθε φάση του κύκλου ψησίματος του ψωμιού.

Λειτουργία διατήρησης ζεστού ψωμιού για 60 λεπτά

Διατηρεί το ψωμί ζεστό για μία ώρα μετά το ψήσιμο.

Ηχητικό σήμα για φρούτα και ξηρούς καρπούς

Προσφέρει μεγαλύτερη δημιουργικότητα στο ψήσιμο του ψωμιού.

Η συσκευή ένα εκπέμπει σήμα επισημαίνοντας την κατάλληλη στιγμή για την προσθήκη φρούτων ή/και ξηρών καρπών. Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγεται η υπερβολική άλεση στον κύκλο ζυμώματος.

Αφαιρούμενο καπάκι

Αφαιρούμενο για εύκολο καθαρισμό.

Αφαιρούμενη αντικολλητική φόρμα

Για να βγάξετε εύκολα το ψωμί και για γρήγορο καθαρισμό.

Ρολόι 24h

Επιτρέπει την εμφάνιση της τρέχουσας ώρας και τον προγραμματισμό της ώρας, με τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, που θα είναι έτοιμο το ψωμί.

Λειτουργία My Bread

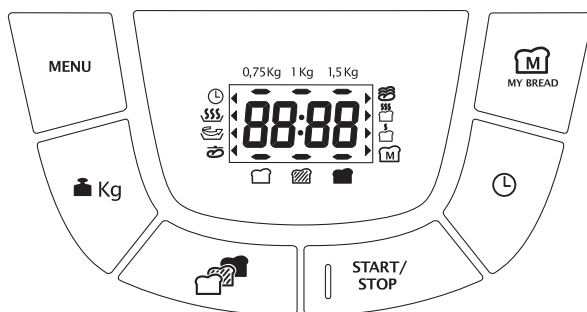
Σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε και να ανακαλέσετε εύκολα μια λειτουργία και τις ρυθμίσεις (χρώμα, βάρος κλπ.) με ένα απλό άγγιγμα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

Ο πίνακας χειριστηρίων της συσκευής έχει μελετηθεί για να διευκολύνει τη χρήση της.

Η απλότητα του πίνακα χειριστηρίων επιτρέπει την επιλογή του επιθυμητού προγράμματος ψησίματος.

Η μεγάλη οθόνη διευκολύνει την ανάγνωση του επιλεγμένου μενού και τους αναγκαίους χρόνους προγραμματισμού.



πίνακας χειριστηρίων

Οθόνη

Η οθόνη εμφανίζει το επιλεγμένο πρόγραμμα από (1) έως (14), το χρώμα του ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ και το ΒΑΡΟΣ του ψωμιού. Η οθόνη εμφανίζει το χρόνο σε ώρες και λεπτά έως το τέλος του κύκλου.

Κουμπί Μενού

Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε τα αυτόματα μενού ψησίματος από (1) έως (14).

Τα μενού αυτά παρουσιάζονται αναλυτικά στη σελίδα 100. Το προκαθορισμένο μενού με τη συσκευή αναμμένη είναι το ΚΛΑΣΙΚΟ.

Κουμπί Ρόδισμα

Πιέστε το κουμπί  “ρόδισμα” για να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα: Ανοιχτό, Μεσαίο, Σκούρο. Η προεπιλογή του μενού είναι Μεσαίο    .

Βάρος 750g 1000g 1500g

Πιέστε το κουμπί Kg για να επιλέξετε το βάρος του ψωμιού: 750g, 1000g ή 1500g.

Η προεπιλογή του μενού είναι 1000g.

Καθυστέρηση/ρύθμιση

Επιτρέπει την καθυστέρηση της έναρξης του επιθυμητού προγράμματος έως 13 ώρες, πιέζοντας το κουμπί .

Κουμπί START/STOP

Επιτρέπει την έναρξη της επιλεγμένης συνταγής ή την έναρξη της αντίστροφης μέτρησης για την καθυστερημένη έναρξη.

Για να διακόψετε τη διαδικασία ή για να ακυρώσετε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, κρατήστε πατημένο το κουμπί για λίγα δευτερόλεπτα (εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα).

ΔΕΙΚΤΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ο δείκτης κατάστασης ψησίματος εμφανίζει κάθε φάση του κύκλου ψησίματος με ένα βέλος στην αριστερή και δεξιά πλευρά της οθόνης (βλ. εικόνα).



 **TIMER:** (χρησιμοποιείται μόνο για τις λειτουργίες P1-2-3-4-6-11-14)
Επισημαίνει την επιλογή της καθυστερημένης έναρξης.

 **ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ:** (χρησιμοποιείται μόνο με τη λειτουργία 11)
Η συσκευή προθερμαίνει τα υλικά πριν αρχίσει τη φάση του αρχικού ζυμώματος.

 **ΖΥΜΩΜΑ:**
Επισημαίνει ότι το ψωμί βρίσκεται σε μία από τις φάσεις ζυμώματος ή ξεφουσκώματος.

 **ΑΝΑΠΑΥΣΗ:**
Επισημαίνει ότι το ψωμί βρίσκεται σε φάση ανάπαυσης.

 **ΦΟΥΣΚΩΜΑ:**
Επισημαίνει ότι το ψωμί βρίσκεται σε μία από τις φάσεις φουσκώματος με τη βοήθεια χαμηλής θερμοκρασίας.

 **ΨΗΣΙΜΟ:**
Επισημαίνει ότι το ψωμί βρίσκεται σε φάση ψησίματος. Αυτό είναι το τελικό στάδιο του κύκλου, κατά τη διάρκεια του οποίου χρησιμοποιείται υψηλή θερμοκρασία για το ψήσιμο του ψωμιού.

 **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ:**
Η λειτουργία αυτή αρχίζει όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος του ψωμιού, για να το διατηρήσει ζεστό έως 60 λεπτά.

 **MY BREAD:**
Επισημαίνει την επιλογή της λειτουργίας My Bread.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΕΝΟΥ

(1) ΚΛΑΣΙΚΟ

Πιέστε μια φορά το κουμπί ΜΕΝΟΥ. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P1".

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ψήσετε κλασικό άσπρο ψωμί.

Μπορείτε να επιλέξετε 3 επίπεδα ροδίσματος: Ανοιχτό, Μεσαίο ή Σκούρο.

Η προεπιλογή της συσκευής προβλέπει το ψήσιμο μιας φόρμας ψωμιού 1000g με μεσαίο ρόδισμα.

Για να επιλέξετε διαφορετικό τύπο ροδίσματος, πιέστε το κουμπί  "Ρόδισμα" μία φορά για σκούρο και δύο φορές για πιο ανοιχτό.

Εάν το επιθυμητό βάρος ψωμιού είναι διαφορετικό από τα 1000g, πιέστε το κουμπί Kg έως το επιθυμητό βάρος.

(2) ΓΑΛΛΙΚΟ

Ο κύκλος αυτός χρησιμοποιείται για ψωμί με πιο τραγανή κόρα, όπως το γαλλικό και το ιταλικό.

Πιέστε δύο φορές το κουμπί ΜΕΝΟΥ. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P2".

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για ψωμί με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και σάκχαρα.

(3) ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ

Το ψωμί ολικής αλέσεως απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο φουσκώματος για την προσαρμογή στο πιο αργό φούσκωμα του αλευριού ολικής αλέσεως.

Συνεπώς ο χρόνος ψησίματος του ψωμιού ολικής αλέσεως θα είναι μεγαλύτερος, όπως και το βάρος του.

Πιέστε τρεις φορές το κουμπί ΜΕΝΟΥ. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P3".

(4) ΨΩΜΙ ΓΛΥΚΟ

Ο κύκλος αυτός χρησιμοποιείται για ψωμί με πρόσθετα υλικά που το γλυκαίνουν, όπως ζάχαρη, ξηρούς καρπούς ή σοκολάτα.

Πιέστε τέσσερις φορές το κουμπί ΜΕΝΟΥ. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P4".

Για να αποφύγετε το πολύ σκούρο χρώμα, συνιστάται η επιλογή Ανοιχτού ροδίσματος.

(5) ΚΕΪΚ

Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να φτιάξετε νόστιμα σπιτικά γλυκά και κέικ.

Μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε για να αναμείξετε και να ψήσετε κέικ.

Συνιστάται η χρήση έτοιμων μειγμάτων για κέικ.

Διαβάστε τις οδηγίες για τα κέικ στην ενότητα Συνταγές.

Πιέστε 5 φορές το κουμπί ΜΕΝΟΥ. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P5".

(6) ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Η συσκευή διαθέτει ειδική συνταγή για τις ανάγκες πολλών ανθρώπων που είναι αλλεργικοί στη γλουτένη.

Εξαιτίας της χρήσης διαφορετικών υλικών στο ψωμί χωρίς γλουτένη, πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο είναι σκόπιμο να διαβάσετε μερικές πρακτικές συμβουλές στις οδηγίες Χωρίς Γλουτένη στην ενότητα των συνταγών.

Η λειτουργία αυτή αποτελεί επίσης τη βάση για ψωμί Χωρίς Μαγιά.

Διαβάστε τις οδηγίες Χωρίς Μαγιά στην ενότητα Συνταγές.

Πιέστε έξι φορές το κουμπί ΜΕΝΟΥ. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P6".

(7) TURBO 1000g

Για ταχύτερο ψήσιμο, η λειτουργία TURBO χρησιμοποιείται για επιτάχυνση της συνολικής διάρκειας του κύκλου.

Το ψωμί που ψήνεται με αυτήν τη λειτουργία μπορεί να είναι μικρότερο και πιο πυκνό, λόγω του μικρότερου χρόνου φουσκώματος.

Συνιστάται η επιλογή της λειτουργίας TURBO για να ψήσετε ΚΛΑΣΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ, ΨΩΜΙ ΓΛΥΚΟ και ΓΑΛΛΙΚΟ ψωμί.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία TURBO, τοποθετήστε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος και στη συνέχεια τη φόρμα στη συσκευή και πιέστε επτά φορές το κουμπί ΜΕΝΟΥ: στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P7".

(8) TURBO 1500g

Για ταχύτερο ψήσιμο, η λειτουργία TURBO χρησιμοποιείται για επιτάχυνση της συνολικής διάρκειας του κύκλου.

Το ψωμί που ψήνεται με αυτήν τη λειτουργία μπορεί να είναι μικρότερο και πιο πυκνό, λόγω του μικρότερου χρόνου φουσκώματος.

Συνιστάται η επιλογή της λειτουργίας TURBO για να ψήσετε ΚΛΑΣΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ, ΨΩΜΙ ΓΛΥΚΟ και ΓΑΛΛΙΚΟ ψωμί.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία TURBO, τοποθετήστε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος και στη συνέχεια τη φόρμα στη συσκευή και πιέστε οκτώ φορές το κουμπί MENOY: στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P8".

(9) ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει την παρασκευή μιας μεγάλης ποικιλίας από ζύμες για κρουασάν, ψωμάκια και πίτσα, για ψήσιμο σε κλασικό φούρνο.

Διαβάστε τις οδηγίες για τη Ζύμη στην ενότητα Συνταγές.

Πιέστε εννιά φορές το κουμπί MENOY. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P9".

(10) ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει την παρασκευή ζύμης για φρέσκα ζυμαρικά.

Αφού ετοιμάσετε τη ζύμη, τοποθετήστε τη σε μηχανή για χυλοπίτες, ραβιόλια και λαζάνια.

Διαβάστε τις οδηγίες για τα Ζυμαρικά στην ενότητα Συνταγές.

Πιέστε δέκα φορές το κουμπί MENOY. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P10".

(11) ΨΩΜΙ ΜΕ ΓΑΛΑ

Ο κύκλος αυτός χρησιμοποιείται για την παρασκευή αφράτου ψωμιού, που είναι λίγο πιο γλυκό από το ΚΛΑΣΙΚΟ.

Πιέστε έντεκα φορές το κουμπί MENOY: στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P11".

(12) ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να ετοιμάζετε όλο το χρόνο φρέσκες, γλυκές και νόστιμες μαρμελάδες.

Διαβάστε τις οδηγίες για τη Μαρμελάδα στην ενότητα Συνταγές.

Πιέστε δώδεκα φορές το κουμπί MENOY. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P12".

(13) ΦΟΥΡΝΟΣ

Επιλέγοντας τη λειτουργία ΦΟΥΡΝΟΣ, η συσκευή μπορεί να ψήσει σαν ένας κοινός ηλεκτρικός φούρνος.

Η λειτουργία αυτή παραμένει ενεργή επί μία ώρα και ελέγχεται χειροκίνητα με το κουμπί

START/STOP που μπορεί να την διακόψει ανά πάσα στιγμή.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία ψησίματος του ψωμιού σε περίπτωση βλάβης στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Στην περίπτωση αυτή, αφήστε το ψωμί να φουσκώσει στη φόρμα χωρίς ηλεκτρική τροφοδοσία, έως ότου φτάσει περίπου στα 3/4 της φόρμας. Αποκαταστήστε την ηλεκτρική τροφοδοσία, επιλέξτε το πρόγραμμα (13) ΦΟΥΡΝΟΣ και πιέστε START/STOP. Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει και για την παράταση του χρόνου ψησίματος. Εάν το ψωμί έχει ακόμη την όψη ζύμης στο τέλος του κύκλου ψησίματος ή αν θέλετε να το ψήσετε περισσότερο, αρκεί να επιλέξετε τη λειτουργία ΦΟΥΡΝΟΣ για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Πιέστε δεκατρείς φορές το κουμπί MENOY. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P13".

(14) ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ

Το ψωμί αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί με χιλιάδες τρόπους. Αντικαθιστά τέλεια το ψωμί για τοστ, καφαλισμένο είναι πολύ νόστιμο με λάδι, αλάτι και φρέσκια ντομάτα, τηγανητό μπορεί να χρησιμεύσει ως βάση για σούπες, πολτούς λαχανικών και ομελέτες. Νοστιμίζει όλα τα φαγητά γιατί σας βοηθάει να αποφύγετε το αλάτι χωρίς να χάσετε τη γεύση, την απόλαυση και την ικανοποίηση ενός νόστιμου σπιτικού ψωμιού.

Πιέστε δεκατέσσερις φορές το κουμπί MENOY: στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "P14".

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή

Συνιστάται να αφαιρέσετε τη φόρμα ψησίματος (βλ. οδηγίες στη συνέχεια).

Καθαρίστε τη φόρμα και τα εξαρτήματα ζυμώματος με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε τα καλά.

Μη βυθίζετε σε νερό τη φόρμα ψησίματος, εάν δεν είναι αναγκαίο.

Μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού που χαράζουν, γιατί μπορεί να φθείρουν την αντικολητική επιφάνεια.

Μην πλένετε τα αξεσουάρ στο πλυντήριο πιάτων.

Αφαίρεση της φόρμας ψησίματος

Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και αφαιρέστε τη φόρμα ψησίματος κρατώντας την από το χερούλι και τραβώντας προς τα πάνω. Καλό είναι να αφαιρείτε τη φόρμα ψησίματος πριν ρίξετε τα υλικά, έτσι ώστε κανένα από αυτά να μην έρθει σε επαφή με την αντίσταση.

Προσθήκη των υλικών

Συνιστάται να προσθέτετε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος με τη σειρά που αναφέρονται.

Όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και στις σωστές αναλογίες.

Τοποθέτηση της φόρμας ψησίματος

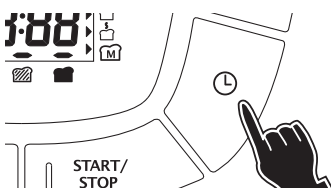
Για να τοποθετήσετε τη φόρμα στο θάλαμο ψησίματος, αρκεί να την βάλετε στο εσωτερικό του και να πιέσετε προς τα κάτω έως ότου προσαρμόσει. Αφήστε το χερούλι κατεβασμένο στο πλευρό της φόρμας.

Κλείστε το καπάκι και συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα AC 220 - 240 Volt. Σημείωση: όταν η συσκευή συνδεθεί για πρώτη φορά, εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "-- : --".

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Όταν η συσκευή συνδεθεί για πρώτη φορά στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο ή μετά από διακοπή ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζονται τέσσερις παύλες "-- : --".

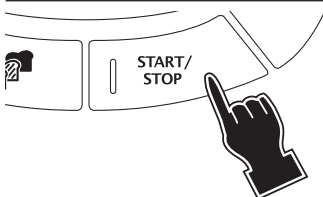
Για να ρυθμίσετε την ώρα, εφαρμόστε την ακόλουθη διαδικασία:



Πιέστε τουλάχιστον επί 2 δευτερόλεπτα το κουμπί ⌚.
(Στην οθόνη αναβοσβήνουν οι ώρες).

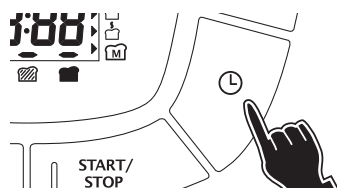


Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα πιέζοντας επανειλημμένα το κουμπί ⌚.



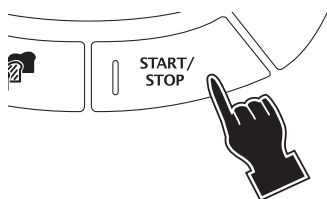
Πιέστε το κουμπί START/STOP.
(Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα λεπτά).





Επιλέξτε τα επιθυμητά λεπτά πιέζοντας επανειλημμένα το κουμπί .

13:26



Πιέστε το κουμπί START/STOP. (Στην οθόνη εμφανίζεται η επιλεγμένη ώρα).

13:26

- Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα που εμφανίζεται μετά τη ρύθμιση, εφαρμόστε πάλι την ίδια διαδικασία.
- Αφού ξεκινήσετε την επιλεγμένη λειτουργία πιέζοντας το κουμπί , στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα τερματισμού του ψησίματος.
- Για να επιλέξετε μεγάλα χρονικά διαστήματα, κρατήστε πατημένο το κουμπί .
- Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση της ώρας, κρατήστε πατημένο το κουμπί START/STOP πάνω από 2 δευτερόλεπτα.

TAXEIA ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η λειτουργία αυτή είναι πολύ χρήσιμη για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο του ψωμιού με πιο απλό τρόπο σε σχέση με τη λειτουργία φούρνου. Σε κατάσταση stand-by, πιέστε το κουμπί START/STOP μία φορά. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "0:00". Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος με το κουμπί  (έως 1 ώρα).

Για να ξεκινήσει το ψήσιμο, πιέστε πάλι το κουμπί START/STOP. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία, κρατήστε πατημένο το κουμπί START/STOP τουλάχιστον για 2 δευτερόλεπτα.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας που δεν επιτρέπει το εκούσιο/ακούσιο άναμμα από τα παιδιά. Για την ενεργοποίηση της ασφάλειας:

- Κρατήστε πατημένο το κουμπί START/STOP επί 3 δευτερόλεπτα.
- Η συσκευή εκπέμπει ένα σύντομο "μπιπ" και στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο . Στην κατάσταση αυτή δεν επιτρέπεται το άναμμα της συσκευής.
- Για να απενεργοποιήσετε την ασφάλεια, κρατήστε πατημένο το κουμπί START/STOP επί 3 δευτερόλεπτα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MY BREAD

Επιτρέπει την αποθήκευση των ρυθμίσεων ψησίματος που χρησιμοποιείτε συχνότερα (πρόγραμμα, ρόδισμα, βάρος, ώρα ψησίματος κλπ.) και την ανάκλησή τους πιέζοντας ένα μόνο κουμπί.

Για να προγραμματίσετε τη λειτουργία MY BREAD:

Προγραμματίστε οποιαδήποτε λειτουργία θέλετε (φάσεις 1-6 σελ. 104) και κρατήστε πατημένο το κουμπί MY BREAD  τουλάχιστον επί δύο δευτερόλεπτα.

Η συσκευή εκπέμπει ένα 1 "μπιπ" και αποθηκεύει στη μνήμη το πρόγραμμα με όλες τις επιθυμητές ρυθμίσεις.

Για να ανακαλέσετε τη λειτουργία MY BREAD:

Από την κατάσταση stand-by, πιέστε το κουμπί MY BREAD . Στην οθόνη εμφανίζεται ο συνολικός χρόνος του προγράμματος (εάν έχετε ρυθμίσει την ώρα, εμφανίζεται η ώρα τερματισμού του ψησίματος) και ο δείκτης εμφανίζει: .

Πιέστε το κουμπί START/STOP για να ξεκινήσει η λειτουργία.

ΑΠΛΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Οι οδηγίες που ακολουθούν χρησιμεύουν για να καθοδηγήσουν τους αρχάριους σε κάθε φάση της διαδικασίας ψησίματος.

Οι οδηγίες αυτές αφορούν κυρίως τις συνταγές για ψωμί, ζύμη και ζυμαρικά (βλ. ενότητα Συνταγές του παρόντος φυλλαδίου). Συνιστάται να ζυγίζετε με ακρίβεια όλα τα υλικά και να χρησιμοποιείτε το διαβαθμισμένο κύπελλο και τη μεζούρα της συσκευής.

Φάση 1 Προσθήκη των υλικών

Αρκεί να προσθέτετε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος με την ακόλουθη σειρά:

1. Υγρά υλικά
2. Στερεά υλικά
3. Μαγιά

Για ένα καλό αποτέλεσμα είναι σημαντικό να προσθέσετε τα υλικά με τη σωστή σειρά και ζυγισμένα με ακρίβεια.

Φάση 2 Ρύθμιση του μενού

Πιέστε το κουμπί MENOY για να κάνετε την επιθυμητή επιλογή. Πιέζοντας το κουμπί MENOY περνάτε από τη μία συνταγή στην άλλη, από το (1) έως το (14), και κάθε φορά ο αριθμός της συνταγής εμφανίζεται στην οθόνη.

Φάση 3 Επιλογή του ροδίσματος

Πιέστε το κουμπί  "ρόδισμα" για να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα. Μπορείτε να επιλέξετε Ανοιχτό, Μεσαίο ή Σκούρο με προγραμματισμένα επίπεδα. Εάν δεν επιλέξετε συγκεκριμένο ρόδισμα, η συσκευή επιλέγει αυτόματα το προκαθορισμένο, δηλαδή το Μεσαίο.

Φάση 4 Επιλογή του βάρους ψωμιού

Πιέστε το κουμπί Kg για να επιλέξετε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού: 750g, 1000g ή 1500g
Εάν δεν επιλέξετε βάρος, η συσκευή επιλέγει αυτόματα το προκαθορισμένο, δηλαδή 1000g.

Φάση 5 Πιέστε START/STOP

Σημείωση: εάν δεν κάνετε καμία επιλογή, η συσκευή επιλέγει αυτόματα τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις των 1000g με μεσαίο ρόδισμα του Μενού 1.

Πιέστε το κουμπί START/STOP για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση.

Η οθόνη εμφανίζει τις ώρες και τα λεπτά έως την ολοκλήρωση του κύκλου.

Εάν έχετε ρυθμίσει την ώρα, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που θα ολοκληρωθεί το ψήσιμο.

Για να ξεκινήσει η διαδικασία, πιέστε πάλι το κουμπί START/STOP (η κόκκινη λυχνία ανάβει).

Φάση 6 Ζεστό, φρέσκο και τραγανό ψωμί

Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "END". Η συσκευή περνάει αυτόματα στον κύκλο ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ για 60 λεπτά. Ο ζεστός αέρας κυκλοφορεί στο θάλαμο ψησίματος διευκολύνοντας τη μείωση της υγρασίας. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να βγάλετε τη φόρμα από το θάλαμο ανασηκώνοντάς την. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει στη φόρμα για 10 λεπτά πριν το αφαιρέσετε. Γυρίστε ανάποδα και ανακινήστε απαλά τη φόρμα για να πέσει το ψωμί.

Εν ανάγκη, χρησιμοποιήστε πλαστική σπάτουλα για να ξεκολλήσετε το ψωμί από τα πλευρά της φόρμας. Τοποθετήστε το ψωμί πάνω σε μια μεταλλική σχάρα για να κρυώσει. Ο συνιστώμενος χρόνος για να κρυώσει είναι 15 λεπτά, έτσι ώστε να αποκτήσει την ιδανική συνοχή και να κόβεται πιο εύκολα.

Μετά τη χρήση της συσκευής

Αποσυνδέστε το φις και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά πριν ξεκινήσετε άλλο πρόγραμμα. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί μετά από πολύ μικρό χρονικό διάστημα, μπορεί να εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη να εμφανίσει την ένδειξη “HOT”, επισημαίνοντας ότι δεν έχει κρυώσει αρκετά. Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή και πιέστε START/STOP.

ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ: ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΗ

Το ψήσιμο του ψωμιού είναι τέχνη και επιστήμη ταυτοχρόνως. Η συσκευή αναλαμβάνει το μεγαλύτερο μέρος της διαδικασίας, υπάρχουν ωστόσο ορισμένα πράγματα που πρέπει να γνωρίζετε για κάθε βασικό υλικό και για τη διαδικασία ψησίματος του ψωμιού. Τα υλικά του κλασικού ψωμιού είναι πολύ απλά: αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι, υγρό (νερό ή γάλα), ενδεχομένως μια λιπαρή ουσία (βούτυρο ή λάδι) και μαγιά. Καθένα από αυτά τα υλικά έχει μια ειδική αποστολή και δίνει μια ιδιαίτερη γεύση στο τελικό προϊόν. Για το λόγο αυτό είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε τα σωστά υλικά με τις ακριβείς αναλογίες για να διασφαλίζετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Μαγιά

Η μαγιά είναι ένας πραγματικός “ζωντανός” μικροοργανισμός. Με απλά λόγια, χωρίς μαγιά το ψωμί δεν φουσκώνει. Μόλις υγρανθεί από ένα υγρό, τροφοδοτούμενη από τη ζάχαρη και σωστά θερμαινόμενη, η μαγιά παράγει τα αέρια που επιτρέπουν στη ζύμη να φουσκώσει. Εάν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, η μαγιά δεν ενεργοποιείται, ενώ, αν είναι πολύ υψηλή, πεθαίνει. Η συσκευή υπολογίζει αυτό το στοιχείο διατηρώντας πάντα τη σωστή θερμοκρασία στο θάλαμο ψησίματος. Συνιστάται συνεπώς να χρησιμοποιείτε μόνον ενεργή ξηρή μαγιά, ελέγχοντας την ημερομηνία λήξης του προϊόντος, καθώς το ψωμί δεν φουσκώνει με ληγμένη μαγιά. Συνιστάται η δημιουργία μιας μικρής κοιλότητας πάνω από το ξηρό μείγμα για τη μαγιά, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η ενεργοποίησή της μόλις έρθει σε επαφή με το υγρό και τη ζάχαρη κατά το ζύμωμα. Σε περίπτωση που θέλετε να χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά, αραιώστε την με ένα πιρούνι στο νερό μέσα στη φόρμα.

Αλεύρι

Είναι αναγκαίο να χρησιμοποιείτε αλεύρι καλής ποιότητας πριν την ημερομηνία λήξης. Για να φουσκώσει το ψωμί, το αλεύρι πρέπει να έχει αρκετά υψηλή περιεκτικότητα πρωτεϊνών. Συνιστάται η χρήση Αλευριού που είναι κατάλληλο για αρτοσκευάσματα. Σε αντίθεση με το λευκό αλεύρι, το σιτάλευρο περιέχει πίτουρα και φύτρα σιταριού που είναι βαριά και εμποδίζουν το φούσκωμα. Το ψωμί ολικής αλέσεως έχει συνεπώς μεγαλύτερη συνοχή και μικρότερο μέγεθος. Μπορείτε να πετύχετε μεγαλύτερο μέγεθος ψωμιού με μικρότερο βάρος χρησιμοποιώντας μαζί με το σιτάλευρο και λευκό αλεύρι στις συνταγές για ψωμί ολικής αλέσεως. Είναι σημαντικό να ζυγίζετε το αλεύρι για κάθε συνταγή, εξαιτίας του φυσικού αερισμού του. Αυτό εξασφαλίζει το τέλειο ψήσιμο του ψωμιού. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πακέτα που περιέχουν μεγάλη ποσότητα από αλεύρι, ωστόσο το αποτέλεσμα μπορεί να διαφέρει. Η συνοχή και το φούσκωμα του ψωμιού δεν θα είναι ομοιογενές, αν το αλεύρι φυλάσσεται για μεγάλο χρονικό διάστημα σε ακατάλληλες συνθήκες. Αγοράζετε πακέτα που περιέχουν μεγάλη ποσότητα από αλεύρι, μόνον αν ψήνετε τακτικά ψωμί.

Ζάχαρη

Η ζάχαρη γλυκαίνει το ψωμί, κάνει την κόρα πιο σκούρα και το ψωμί πιο αφράτο, τροφοδοτώντας τη μαγιά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ισοδύναμες ποσότητες λευκής ή μαύρης ζάχαρης, μελάσας, ζάχαρη σφενδάμνου, μέλι ή άλλα γλυκαντικά. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε ισοδύναμες ποσότητες από τεχνητά γλυκαντικά, αλλά η γεύση και η συνοχή του ψωμιού θα διαφέρουν.

Υγρά

Όταν τα υγρά αναμειγνύονται με τις πρωτεΐνες του αλευριού, σχηματίζεται η γλουτένη, η οποία είναι αναγκαία για του φούσκωμα του ψωμιού. Οι περισσότερες συνταγές χρησιμοποιούν νερό, αλλά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα υγρά, όπως γάλα ή χυμό φρούτων. Θα πρέπει συνεπώς να δοκιμάσετε τις ποσότητες αυτών των υγρών για να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, καθώς μια συνταγή που περιέχει υπερβολική ποσότητα υγρού μπορεί να προκαλέσει το ξεφούσκωμα του ψωμιού κατά το ψήσιμο, ενώ η πολύ χαμηλή ποσότητα υγρού δεν επιτρέπει το φούσκωμα. Χρησιμοποιείτε υγρά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Αλάτι

Σε μικρές ποσότητες το αλάτι προσθέτει γεύση και ελέγχει τη δράση της μαγιάς. Οι πολύ μεγάλες ποσότητες εμποδίζουν το φούσκωμα και συνεπώς χρειάζεται η σωστή δοσολογία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε μαγειρικό αλάτι.

Αυγά

Τα αυγά χρησιμοποιούνται σε ορισμένες συνταγές για το ψωμί. Προσθέτουν υγρό, διευκολύνουν το φούσκωμα και ενισχύουν τη διατροφική αξία και τη γεύση του ψωμιού. Χρησιμοποιούνται στις πιο γλυκές συνταγές.

Λίπη

Πολλά είδη ψωμιού χρησιμοποιούν λίπη για να ενισχύσουν τη γεύση και να συγκρατήσουν την υγρασία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ισοδύναμες ποσότητες από λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Χωρίς λίπη, η γεύση και η συνοχή του ψωμιού μπορεί να αλλάξουν.

Συμβουλές

- Διαφορετικές μάρκες μαγιάς σε συνδυασμό με διαφορετικές μάρκες αλευριού επηρεάζουν το μέγεθος και τη συνοχή του ψωμιού. Δοκιμάστε αυτά τα υλικά για να αποφασίσετε ποιος συνδυασμός παρέχει τα καλύτερα αποτελέσματα.
- Είναι φυσικό το ψωμί να μην έχει πάντα το ίδιο ύψος και τη συνοχή, ακόμη και όταν χρησιμοποιείτε επανειλημμένα τα ίδια υλικά. Η ανομοιογένεια αυτή επηρεάζεται επίσης από την περιεκτικότητα φυσικών πρωτεϊνών που αλλάζει στο σιτάλευρο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Κάθε υλικό του ψωμιού έχει έναν ειδικό ρόλο και συνεπώς είναι πολύ σημαντική η σωστή δοσολογία για να επιτυγχάνονται τα καλύτερα αποτελέσματα. Σημείωση: για ένα τέλειο αποτέλεσμα, συνιστάται να ζυγίζετε τα υλικά σε ζυγαριά κουζίνας, κυρίως το αλεύρι, καθώς, εξαιτίας του αερισμού, απαιτείται συγκεκριμένη ποσότητα για τέλεια ποιότητα ψωμιού. Σε κάθε συνταγή αναφέρεται η σωστή δοσολογία.

Εάν δεν έχετε ζυγαριά κουζίνας, χρησιμοποιήστε το διαβαθμισμένο κύπελλο (**1 κύπελλο = 200g αλεύρι**) και τη μεζούρα της συσκευής, τηρώντας τις ακόλουθες οδηγίες.

Στερεά υλικά

Χρησιμοποιείτε το διαβαθμισμένο κύπελλο ή τη μεζούρα. Μη χρησιμοποιείτε κουτάλια, φλιτζανάκια του καφέ και μετράτε τις ποσότητες σωστά. Για να μετρήσετε το αλεύρι, ρίξτε το στο διαβαθμισμένο κύπελλο χωρίς να το συμπιέσετε και ισιώστε το με μια επίπεδη λάμα. Μη συμπιέζετε τα στερεά υλικά μέσα στο κύπελλο.

Υγρά

Γεμίστε το διαβαθμισμένο κύπελλο ως τη σωστή στάθμη.

Ελέγξτε τη δοσολογία τοποθετώντας το κύπελλο πάνω σε επίπεδη επιφάνεια.

Τέλος...

Ρίξτε πρώτα τα υγρά υλικά στη φόρμα ψήσιματος στη συνέχεια τα στερεά και τελευταία τη μαγιά.

Αυτό εξασφαλίζει το τέλειο φούσκωμα και το ομοιογενές ψήσιμο του ψωμιού.

Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ανάμειξη, ζύμωμα, φούσκωμα, ψήσιμο...αυτά είναι τα βασικά στάδια που πραγματοποιούνται στη συσκευή.

Ανάμειξη και ζύμωμα

Στο κλασικό ψήσιμο, ο φούρναρης πρώτα ανακατεύει και στη συνέχεια ζυμώνει. Η συσκευή εκτελεί αυτήν τη διαδικασία αυτόματα.

Φούσκωμα

Στο κλασικό ψήσιμο, η ζύμη τοποθετείται σε ζεστό χώρο έτσι ώστε να φουσκώσει μετά την ανάμειξη, για να μπορέσει να δράσει η ζύμη και να παράγει αέρια. Αφού ζυμώσει τη ζύμη, η συσκευή διατηρεί την ιδανική θερμοκρασία για το φούσκωμα κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Εάν έχετε επιλέξει τον κύκλο μόνο Ζύμωμα, η συσκευή σταματά στο τέλος του πρώτου φουσκώματος. Στη συνέχεια μπορείτε να βγάλετε και να δουλέψετε τη ζύμη – για πίτες, πίτσες ή άλλα σκευάσματα – και να την ψήσετε στη συνέχεια στο φούρνο.

Ξεφούσκωμα

Μετά το φούσκωμα, ο φούρναρης συνήθως “ξεφουσκώνει” τη ζύμη. Η διαδικασία αυτή επιτρέπει την εξάλειψη μεγάλων ανεπιθύμητων θυλάκων αέρα και αερίου που έχουν σχηματιστεί κατά το φούσκωμα, δίνοντας στο ψωμί πιο ομοιογενή και ευχάριστη συνοχή. Η συσκευή ελέγχει αυτόματα αυτήν τη διαδικασία περιστρέφοντας το εξάρτημα ανάμειξης όσες φορές χρειάζεται.

Δεύτερο/τρίτο φούσκωμα

Μετά το ξεφούσκωμα το ψωμί φουσκώνει για δεύτερη ή τρίτη φορά, για χρονικό διάστημα που εξαρτάται από τον τύπο του ψωμιού. Για παράδειγμα, το ψωμί ολικής αλέσεως απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο φουσκώματος, καθώς το αλεύρι του περιέχει πίτουρα και φύτρα σιταριού που εμποδίζουν τη διαδικασία. Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα τη θερμοκρασία και τη διάρκεια αυτού του δεύτερου φουσκώματος, ανάλογα με τις επιλογές που έχετε κάνει.

Ψήσιμο

Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα το χρόνο ψησίματος για να προσφέρει πάντα τέλειο αποτέλεσμα!

Κρύωμα

Στο κλασικό ψήσιμο, ο φούρναρης αφαιρεί αμέσως το ψωμί από τη λαμαρίνα, προκειμένου να μη βαρύνει η κόρα του. Για το σκοπό αυτό, η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ που διευκολύνει την εξάλειψη του ζεστού αέρα από το θάλαμο μετά το ψήσιμο του ψωμιού.

Αφού βγάλετε το ψωμί από τη φόρμα, περιμένετε να κρυώσει για 15 λεπτά πριν το κόψετε.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

Η συσκευή επιτρέπει την καθυστέρηση της έναρξης του ψησίματος έως 13 ώρες. Μπορείτε έτσι να ξυπνάτε το πρωί με το άρωμα του φρεσκοψημένου ψωμιού ή να βγείτε από το σπίτι με τη συσκευή ακόμα σε λειτουργία. Συνιστάται η δημιουργία μιας μικρής κοιλότητας πάνω από το ξηρό μείγμα για τη μαγιά, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η ενεργοποίησή της μόλις έρθει σε επαφή με το υγρό και τη ζάχαρη κατά το ζύμωμα.

Σημείωση: μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, αν η συνταγή περιέχει υλικά που αλλοιώνονται, όπως γάλα, αυγά ή τυρί.

Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης για συνταγές που απαιτούν την προσθήκη φρούτων και ξηρών καρπών κατά τη διάρκεια της εκτέλεσης, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερβολικής άλεσης κατά τη διάρκεια του κύκλου ζυμώματος.

1. Εκτελέστε τα βήματα 1, 2, 3, 4 και 5 στη σελ. 101, επιβεβαιώνοντας τις ρυθμίσεις με το κουμπί START/STOP.
2. Πιέστε το κουμπί  έως ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός αριθμός ωρών και λεπτών για το ψήσιμο του ψωμιού (σε πόσες ώρες θέλετε να είναι έτοιμο το ψωμί).
Εάν έχετε ρυθμίσει την ώρα, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που θα ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Πιέστε το κουμπί  για να προγραμματίσετε την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το ψωμί.
3. Πιέστε το κουμπί START/STOP. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  (εάν έχετε ρυθμίσει την ώρα, στην οθόνη θα εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα και όχι “- : - :”). Όταν συμπληρωθεί η ώρα έναρξης του κύκλου, στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση. Το ψωμί θα ψηθεί και θα είναι έτοιμο στο χρόνο που εμφανίζεται. Πιέζοντας το κουμπί  κατά τη διάρκεια του κύκλου, στην οθόνη εμφανίζεται επί 2 δευτερόλεπτα η ώρα που θα είναι έτοιμο το ψωμί.

Σημείωση: σε περίπτωση σφάλματος ή για να αλλάξετε το χρόνο, πιέστε το κουμπί START/STOP.

Παράδειγμα

Πριν βγείτε στις 8 για να πάτε στη δουλειά σας, μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης έτσι ώστε το επιλεγμένο πρόγραμμα ή το ψωμί να είναι έτοιμο όταν θα επιστρέψετε στο σπίτι στις 18, δηλαδή 10 ώρες αργότερα. Αφού εφαρμόσετε τις οδηγίες, πιέστε το κουμπί  έτσι ώστε στην οθόνη να εμφανιστεί η ένδειξη 10.00 και στη συνέχεια πιέστε START/STOP. Αυτό σημαίνει ότι το επιλεγμένο πρόγραμμα ή το ψωμί θα είναι έτοιμο σε 10 ώρες. Η συσκευή αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση και το επιλεγμένο πρόγραμμα θα ολοκληρωθεί στις 18.00. Εάν έχετε ρυθμίσει την ώρα, αφού εφαρμόσετε τις οδηγίες, πιέστε το κουμπί TIME έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "18:00", και στη συνέχεια πιέστε START/STOP. Το επιλεγμένο πρόγραμμα ή το ψωμί θα είναι έτοιμο στην ώρα που επιλέξατε.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΙΑΚΟΠΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Η συσκευή διαθέτει μια προστασία που αποθηκεύει στη μνήμη το πρόγραμμα σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ή αύξησης της τάσης. Αυτό σημαίνει ότι, σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η συσκευή διατηρεί τη μνήμη τουλάχιστον για 10 λεπτά και συνεχίζει το ψήσιμο μόλις αποκατασταθεί η τροφοδοσία. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται στους κύκλους Ζύμωμα, Ψήσιμο, Φούσκωμα ή στην καθυστερημένη έναρξη. Χωρίς αυτήν τη λειτουργία η συσκευή θα μηδένιζε τις ρυθμίσεις και ο κύκλος ψησίματος του ψωμιού θα σταματούσε. Σε περίπτωση διακοπής με διάρκεια άνω των 10 λεπτών, μπορεί να χρειαστεί να πετάξετε τα υλικά και να ξεκινήσετε από την αρχή.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Σειρά προσθήκης των υλικών

Ρίχνετε πρώτα το υγρό, στη συνέχεια τα στερεά υλικά και τέλος τη μαγιά.

Φρούτα και ξηροί καρποί πρέπει να προστίθενται αργότερα, όταν η συσκευή έχει ολοκληρώσει το πρώτο ζύμωμα. Με αυτόν τον τρόπο το ψωμί γίνεται πιο τραγανό και ομοιόμορφα ψημένο σε όλες τις φάσεις.

Φρεσκάδα

Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι φρέσκα και χρησιμοποιούνται πριν την αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης.

Σε αντίθεση με το ψωμί που αγοράζετε στο σούπερ μάρκετ, το ψωμί που ψήνει η συσκευή δεν περιέχει συντηρητικά και συνεπώς δεν έχει μεγάλη διάρκεια. Μη χρησιμοποιείται ευαλλοίωτα υλικά όπως γάλα, γιαούρτι, αυγά ή τυρί με τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης. Διατηρείτε τα στερεά προϊόντα σε σφραγισμένα δοχεία για να μην αλλοιώνονται.

Κόψιμο του ψωμιού

Για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα, περιμένετε τουλάχιστον 10 λεπτά πριν κόψετε το ψωμί, έτσι ώστε να προλάβει να κρυώσει. Τοποθετήστε τη φρατζόλα με το πλάι και κόψτε την σε φέτες χρησιμοποιώντας ψωμομάχαιο. Για πιο εύκολο και ομοιόμορφο κόψιμο, συνιστάται η χρήση ηλεκτρικού μαχαιριού.

Κατάψυξη του ψωμιού

Πριν καταψύξετε το φρέσκο ψωμί, αφήστε το να κρυώσει εντελώς και τυλίξτε το σε πλαστική σακούλα.

Κόψτε το ψωμί πριν το καταψύξετε και χρησιμοποιήστε το όπως θέλετε.

Αφαίρεση του ψωμιού από τη φόρμα

Όπως τα γλυκά, έτσι και το ψωμί πρέπει να κρυώσει λίγο πριν αφαιρεθεί από τη φόρμα.

Αφήστε το ψωμί στη φόρμα περίπου για 10 λεπτά πριν το βγάλετε. Για να βγάλετε τη φόρμα όσο είναι ακόμη ζεστή, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.

Πασπάλισμα

Μπορείτε να προσθέσετε στο ψωμί υλικά όπως αρωματικά βότανα, σουσάμι ή μπέικον κατά τη φάση του ψησίματος. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής, απλώστε με το πινέλο μια μικρή ποσότητα γάλακτος ή κρόκου αυγού και προσθέστε το υλικό. Προσέξτε ώστε τα υλικά να μην πέσουν έξω από τη φόρμα.

Κλείστε το καπάκι και συνεχίστε το ψήσιμο. Σημείωση: η φάση αυτή πρέπει να ολοκληρώνεται γρήγορα για να μην ξεφουσκώσει το ψωμί.

Χρώμα του ροδίσματος

Είναι φυσιολογικό το πάνω μέρος του ψωμιού να είναι πιο ανοιχτόχρωμο από τα πλευρά του.

Διάφοροι συνδυασμοί υλικών μπορεί να επιταχύνουν ή να επιβραδύνουν το ρόδισμα.

Ψήσιμο σε μεγάλο υψόμετρο

Σε υψόμετρο άνω των 900 μέτρων, η ζύμη φουσκώνει πιο γρήγορα.

Συνεπώς, για το ψήσιμο σε μεγάλο υψόμετρο, θα πρέπει να κάνετε ορισμένες δοκιμές.

Εφαρμόστε τις οδηγίες που ακολουθούν και κρατήστε αυτές που ανταποκρίνονται καλύτερα στις ανάγκες σας:

1. Μειώστε την ποσότητα μαγιάς κατά 25%, για να αποφύγετε το υπερβολικό φούσκωμα του ψωμιού.
2. Αυξήστε το αλάτι κατά 25%. Το ψωμί θα φουσκώσει πιο αργά και θα έχει μικρότερη τάση ξεφουσκώματος.
3. Ελέγξτε τη ζύμη κατά την ανάμειξη. Το αλεύρι που φυλάσσεται σε μεγάλο υψόμετρο ξεραίνεται πιο εύκολα. Μπορείτε να προσθέσετε μερικές κουταλιές νερού στη ζύμη για να σχηματιστεί μια ομοιογενής μπάλα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς.

Εξωτερικός καθαρισμός

Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί και σκουπίστε το με ένα στεγνό και μαλακό πανάκι. Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή σκληρά σφουγγαράκια, για να μη χαράξετε την εξωτερική επιφάνεια.

Καθαρισμός της αντικολλητικής φόρμας

Καθαρίστε τη φόρμα και τα εξαρτήματα ανάμειξης με υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε τα καλά.

Μη χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια ή σκόνες καθαρισμού, γιατί μπορεί να φθείρουν την αντικολλητική επιφάνεια. Μη βυθίζετε τη φόρμα στο νερό.

Ωστόσο, εάν χρειαστεί, μπορείτε να την πλύνετε προσεκτικά με νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί.

Σημείωση: για τον καλύτερο καθαρισμό της φόρμας, συνιστάται η αφαίρεση του εξαρτήματος ζυμώματος από το εσωτερικό της.

Συντήρηση της αντικολλητικής φόρμας

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τα υλικά ή το ψωμί, καθώς μπορεί να φθείρουν την αντικολλητική επένδυση.

Μην ανησυχείτε εάν η αντικολλητική επένδυση φθείρετε ή αλλάζει χρώμα με την πάροδο του χρόνου.

Αυτό είναι αποτέλεσμα της δράσης του ατμού, της υγρασίας, των τροφίμων, των οξέων και του μείγματος διαφόρων υλικών, καθώς και της φθοράς.

Αυτό δεν έχει καμία αρνητική συνέπεια και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.

Μην πλένετε τα αξεσουάρ στο πλυντήριο πιάτων.

Μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό.

Αφαίρεση και καθαρισμός του καπακιού

Για να αφαιρέσετε το καπάκι, ανασηκώστε το περίπου κατά 45° και τραβήξτε το προς το μέρος σας.

Καθαρίστε το εσωτερικό και εξωτερικό του καπακιού με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε το καλά πριν το ξαναβάλετε στη θέση του.

Αποθήκευση

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει καλά και σκουπίστε την πριν την φυλάξετε με το καπάκι κλειστό, χωρίς να τοποθετήσετε βαριά αντικείμενα επάνω της.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Σημαντική σημείωση:

Οι συνταγές μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με την υγρασία των υλικών και συνεπώς να χρειαστούν ορισμένες τροποποιήσεις. Για παράδειγμα, το βάρος του αλευριού αλλάζει όταν απορροφά υγρασία από τον αέρα.

Μπορείτε συνεπώς να κάνετε μερικές μικρές αλλαγές στις συνταγές μας για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα. Σημειώνετε πάντα τις ποσότητες που δοκιμάζετε, έτσι ώστε να αλλάζετε τις συνταγές όπως επιθυμείτε.

Μπορείτε επίσης να διαπιστώσετε διαφορές στη γεύση, στη συνοχή και στην όψη του ψωμιού μετά το ψήσιμο στη συσκευή. Είναι κάτι φυσιολογικό και οφείλεται συνήθως στα υλικά που χρησιμοποιείτε.

Για να μην απογοητευτείτε, διαβάστε τον κατάλογο των συνιστώμενων υλικών στη σελίδα 10 πριν ετοιμάσετε τις συνταγές του φυλλαδίου.

(1) ΚΛΑΣΙΚΟ

Μέθοδος για κλασικό ψωμί

1. Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι. Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (1) ΚΛΑΣΙΚΟ.
4. Επιλέξτε το χρώμα ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ, το ΒΑΡΟΣ του ψωμιού και πιέστε START/STOP.

Άσπρο κλασικό ψωμί

	750g	1000g	1500g
Νερό	315ml	415ml	600ml
Λάδι	1 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
Αλεύρι	600g	680g	900g
Αλάτι	1 1/2 κουταλάκι	2 κουταλάκια	3 κουταλάκια
Ζάχαρη	1 κουταλιά	1 κουταλιά	1 1/2 κουταλιά
Ξηρή μαγιά	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι

Ψωμί με κολοκύθα

	750g	1000g	1500g
Νερό	300ml	350ml	450ml
Λάδι	1 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
Αλεύρι	520g	600g	900g
Ψιλοκομμένη/βρασμένη κολοκύθα	100g	125g	150g
Αλεσμένο μοσχοκάρυδο	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια	3 κουταλάκια
Αλάτι	1 κουταλάκι	1 1/2 κουταλάκι	3 κουταλάκια
Ζάχαρη	1 κουταλιά	1 κουταλιά	2 κουταλιές
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι

(2) ΓΑΛΛΙΚΟ

Μέθοδος

1. Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι. Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (2) ΓΑΛΛΙΚΟ.
4. Επιλέξτε το χρώμα ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ, το ΒΑΡΟΣ του ψωμιού και πιέστε START/STOP.

Γαλλικό ψωμί	750g	1000g	1500g
Νερό	290ml	350ml	600ml
Λάδι	1 1/2 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
Αλεύρι	520g	680g	900g
Αλάτι	1 κουταλάκι	2 κουταλάκια	3 κουταλάκια
Ζάχαρη	1 κουταλιά	1 κουταλιά	1 1/2 κουταλάκια
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι

Γλυκόξινο ψωμί	750g	1000g	1500g
Νερό	220ml	270ml	450ml
Λάδι	2 κουταλάκια	1 κουταλιά	1 1/2 κουταλιά
Αλεύρι	540g	700g	810g
Γιαούρτι	75g	100g	125g
Χυμός λεμονιού	2 κουταλάκια	1 κουταλιά	1 κουταλιά
Αλάτι	1 κουταλάκι	1 1/2 κουταλάκια	2 κουταλάκια
Ζάχαρη	1 κουταλιά	2 κουταλιές	2 κουταλιές
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι

(3) ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ

Μέθοδος για ψωμί ολικής αλέσεως

1. Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι. Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (3) ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ.
4. Επιλέξτε το χρώμα ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ, το ΒΑΡΟΣ του ψωμιού και πιέστε START/STOP.

Είναι φυσικό το μείγμα για το αλεύρι ολικής αλέσεως να είναι πολύ πυκνό. Ελέγχετε τη συσκευή στα πρώτα λεπτά λειτουργίας. Σε περίπτωση που η ζύμη δεν είναι καλά ανακατεμένη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια μαλακή σπάτουλα (από μη μεταλλικό υλικό) για να ανακατέψετε τα υλικά.

Ψωμί ολικής αλέσεως	750g	1000g	1500g
Νερό	320ml	420ml	520ml
Λάδι	1 1/2 κουταλιά	2 κουταλιές	2 1/2 κουταλιά
Αλεύρι ολικής αλέσεως	540g	700g	860g
Αλάτι	1 1/2 κουταλάκι	2 κουταλάκια	2 1/2 κουταλάκια
Μαύρη ζάχαρη	1 1/2 κουταλιά	2 κουταλιές	2 1/2 κουταλιές
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι

(4) ΨΩΜΙ ΓΛΥΚΟ

Για τέλεια αποτελέσματα, επιλέγετε πάντα το ανοιχτό Ρόδισμα για να μην καεί η κόρα

Μέθοδος

1. Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι. Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
 2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
 3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (4) ΨΩΜΙ ΓΛΥΚΟ.
 4. Επιλέξτε το χρώμα ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ, το ΒΑΡΟΣ του ψωμιού και πιέστε START/STOP.
- Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης για το πρόγραμμα ΨΩΜΙ ΓΛΥΚΟ, καθώς τα υλικά μπορεί να αλλοιωθούν.

Σταφιδόψωμο

	750g	1000g	1500g
Νερό	250ml	375ml	425ml
Κανέλα, αλεσμένη (προαιρετικά)	1 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
Λάδι	1 κουταλιά	2 κουταλιές	2 1/2 κουταλιές
Αλεύρι	400g	500g	600g
Μαύρη ζάχαρη	2 κουταλιές	3 κουταλιές	2 κουταλιές
Αλάτι	1 1/2 κουταλάκι	2 κουταλάκια	2 1/2 κουταλάκια
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι
Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε:			
Σταφίδες	1/2 φλιτζανιού	3/4 φλιτζανιού	3/4 φλιτζανιού

Ψωμί με σοκολάτα

	750g	1000g	1500g
Νερό	250ml	375ml	425ml
Λάδι	2 κουταλιές	2 κουταλιές	3 κουταλιές
Αλεύρι	400g	500g	600g
Κακάο	1 κουταλιά	1 1/2 cucchiao	2 κουταλιές
Ζάχαρη	2 κουταλιές	3 κουταλιές	2 κουταλιές
Αλάτι	1 1/2 κουταλάκι	1 1/2 κουταλάκια	2 1/2 κουταλάκια
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι
Μετά το ηχητικό σήμα προσθέστε:			
Κομματάκια σοκολάτας	1/2 φλιτζανιού	3/4 φλιτζανιού	1 φλιτζανιού

(5) ΚΕΪΚ

Μέθοδος

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος με τη συνιστώμενη σειρά. Αφαιρέστε το αλεύρι που έχει κολλήσει ενδεχομένως στο εξωτερικό της φόρμας.
 2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
 3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (5) ΚΕΪΚ.
 4. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
 5. Αναμείξτε το μείγμα για 5-8 λεπτά, ανοίξτε το καπάκι και ξύστε τα πλαϊνά της φόρμας με μια πλαστική σπάτουλα. Διπλώστε απαλά το μείγμα έτσι ώστε να ανακατευτούν καλά τα υλικά. Κλείστε το καπάκι και συνεχίστε τον κύκλο.
- Σημείωση: ελέγξτε το κέικ όταν ακούσετε ένα ηχητικό σήμα 5 δευτερολέπτων και προσθέστε χρόνο στον κύκλο ψησίματος, εάν χρειάζεται.

Πρακτικές συμβουλές για ένα τέλειο αποτέλεσμα

- Είναι φυσιολογικό τα κέικ να φουσκώνουν μόνο ως τη μέση πάνω στη φόρμα. Η συνοχή τους πρέπει να είναι ευχάριστη και ελαφριά.
- Μη χρησιμοποιείτε διπλές ποσότητες μείγματος για κέικ: τα πιο μεγάλα και πηκτά κέικ δεν μπορούν να ψηθούν σωστά στη συσκευή.

- Συνιστάται η χρήση έτοιμων μειγμάτων για κέικ που θα βρείτε στα σούπερ μάρκετ.
- Αφήστε το κέικ να κρυώσει στη φόρμα τουλάχιστον για 10 λεπτά πριν το τοποθετήσετε πάνω σε σχάρα για να κρυώσει.
- Για να το βγάλετε χρησιμοποιήστε απαλά μια πλαστική σπάτουλα.

Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης για το ψήσιμο των κέικ, καθώς τα υλικά αλλοιώνονται.

Κέικ με ρικότα

180gr αυγά
180gr λειωμένο βούτυρο
70gr γάλα
275gr αλεύρι 00
100gr άμυλο
200gr ζάχαρη
40gr τυρί ρικότα
1 φακελάκι μαγιά για γλυκά

Plum cake

180gr αυγά
100gr λειωμένο βούτυρο
200gr αλεύρι μανιτόμπα
100gr άμυλο
150gr ζάχαρη
160gr σταφίδα
1 φακελάκι μαγιά για γλυκά

Κέικ με καρότα

180gr αυγά
180gr λειωμένο βούτυρο
70gr γάλα
200gr αλεύρι 00
100gr άμυλο
190gr ζάχαρη
70gr αμυγδαλάλευρο
170gr ψιλοκομμένα καρότα
1 φακελάκι μαγιά για γλυκά

(6) ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Το ψήσιμο καλής ποιότητας ψωμιού χωρίς γλουτένη απαιτεί εξάσκηση και καλύτερη γνώση των επιμέρους υλικών. Ως οδηγό για το ψήσιμο ενός τέλει ψωμιού χωρίς γλουτένη παραθέτουμε στη συνέχεια ορισμένες πρακτικές συμβουλές και πληροφορίες για τα υλικά, τις οποίες πρέπει να διαβάσετε πριν ξεκινήσετε.

Πρακτικές συμβουλές

- Για ένα τέλει αποτέλεσμα, εφαρμόστε πιστά τις οδηγίες κάθε συνταγής.
- Όλα τα μείγματα χωρίς γλουτένη μπορούν να καταψυχθούν και να διατηρηθούν στην κατάψυξη.
- Για να εξασφαλίσετε την καλή ανάμειξη των υλικών, μπορεί να χρειαστεί η παρουσία σας στον κύκλο του ζυμώματος. Όταν ψήνετε τις πρώτες φόρμες ψωμιού, ελέγχετε τη συνοχή του ψωμιού κάθε 5 λεπτά. Εάν υπάρχουν ξηρά υλικά που δεν αναμείχθηκαν, ξύστε με μια πλαστική σπάτουλα τα πλαϊνά της φόρμας και αναμείξτε με την ίδια φορά του εξαρτήματος ζυμώματος.
- Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης για το ψήσιμο του ψωμιού χωρίς γλουτένη, καθώς ορισμένα υλικά είναι ευαλλοίωτα.

- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει εντελώς πριν το κόψετε.
- Είναι φυσικό το ψωμί χωρίς γλουτένη να έχει μεγαλύτερο βάρος και να είναι ελαφρώς πυκνότερο. Το ψωμί πρέπει να έχει ύψος τουλάχιστον 10-12 cm και πλούσια γεύση. Για πιο ελαφρύ ψωμί, μειώστε την ποσότητα αλατιού σε $\frac{1}{2}$ κουταλάκι.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, ζυγίζετε όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου του νερού.
- Χρησιμοποιείτε μεζούρες μέτρησης για όλα τα στερεά υλικά.
- Εάν χρησιμοποιείτε ξίδι, αποφύγετε το ξίδι βύνης.
- Βγάλτε τη φόρμα από το θάλαμο ψησίματος αμέσως μετά το τέλος του κύκλου, χωρίς να την αφήσετε για τη λειτουργία ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ.
- Αφήστε το ψωμί στη φόρμα ψησίματος περίπου για 7 λεπτά πριν το τοποθετήσετε πάνω σε σχάρα για να κρυώσει.

Αλεύρια

- Το μείγμα από αλεύρια δίνει καλύτερα αποτελέσματα και ευνοεί το ρόδισμα.
- Εάν χρησιμοποιείτε μόνο ρυζάλευρο, το ρόδισμα στο επάνω μέρος θα είναι πολύ ανοιχτόχρωμο, ανεξάρτητα από το χρόνο ψησίματος.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ψιλό ή χοντρό λευκό ρυζάλευρο.
- Χρησιμοποιώντας μόνο ρυζάλευρο, το ψωμί ξεραίνεται πιο γρήγορα σε σχέση με εκείνο που παράγεται από μείγμα αλευριών. Η προσθήκη λαδιού βοηθάει να διατηρηθεί το ψωμί φρέσκο για μεγαλύτερο διάστημα.

Συνοχή

- Η ζύμη θα μοιάζει με παχύ μείγμα για κέικ. Ελέγχετε κάθε 10-15 λεπτά ζυμώματος και, αν είναι υπερβολικά πυκνή, προσθέστε μικρή ποσότητα νερού (1 κουταλάκι τη φορά).
- Οι συνθήκες του περιβάλλοντος μπορεί να επηρεάσουν σημαντικά τη συνοχή της ζύμης. Η αλλαγή στις ατμοσφαιρικές συνθήκες μπορεί να επηρεάσει τη δράση της ξηρής ενεργής μαγιάς. Για παράδειγμα, εάν ψήνεται το ψωμί μια υγρή και βροχερή ημέρα, μπορεί να χρειαστεί να μειώσετε το νερό κατά 10-20 ml έτσι ώστε να πετύχετε την επιθυμητή συνοχή της ζύμης.

Μέθοδος

1. V1 Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι. Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (6) ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ.
4. Επιλέξτε το σκούρο ΡΟΔΙΣΜΑ.
5. Επιλέξτε το βάρος και πιέστε START/STOP.

Ψωμί με αλεύρι χωρίς γλουτένη	750g	1000g	1500g
Νερό	400ml	450ml	500ml
Λάδι	1 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
Αλεύρι	450g	500g	550g
Αλάτι	1 κουταλάκι	2 κουταλάκια	3 κουταλάκια
Ζάχαρη	$\frac{1}{2}$ κουταλιά	1 κουταλιά	2 κουταλιές
Ξηρή μαγιά	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι

(7) TURBO 1000g

Μέθοδος

1. Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι. Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (7) TURBO 1000g.
4. Επιλέξτε το χρώμα ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ, το ΒΑΡΟΣ του ψωμιού και πιέστε START/STOP.

Το ψωμί ψήνεται εντός του εμφανιζόμενου αριθμού ωρών.

Σημείωση: η λειτουργία TURBO έχει μειωμένους χρόνους φουσκώματος. Η λειτουργία TURBO μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις συνταγές για κλασικό, ολικής αλέσεως, γλυκό ή γαλλικό ψωμί.

Ωστόσο, ο όγκος του ψωμιού θα είναι μικρότερος και η συνοχή του πιο πυκνή.

Μπορείτε να δοκιμάσετε αυτήν τη λειτουργία στη συσκευή αυξάνοντας την ξηρή ενεργή μαγιά κατά 1/2 κουταλάκι ως προς την κλασική συνταγή.

Σημειώστε τα αποτελέσματα για να μπορείτε να επαναλάβετε αυτό που σας ικανοποιεί.

Συμβουλή: για καλύτερο φούσκωμα χρησιμοποιείτε χλιαρό νερό.

Με το πρόγραμμα αυτό μπορεί να χρειαστεί πρόσθετος χρόνος ψησίματος. Στην περίπτωση αυτή επιλέξτε (13) ΦΟΥΡΝΟΣ για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Είναι φυσικό το μείγμα για το αλεύρι ολικής αλέσεως να είναι πολύ πυκνό.

Ελέγχετε τη συσκευή στα πρώτα λεπτά λειτουργίας. Σε περίπτωση που η ζύμη δεν είναι καλά ανακατεμένη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια μαλακή σπάτουλα (από μη μεταλλικό υλικό) για να ανακατέψετε τα υλικά.

Κλασικό ψωμί

1000g

Νερό	415ml
Λάδι	2 κουταλιές
Αλεύρι	680g
Αλάτι	2 κουταλάκια
Ζάχαρη	1 κουταλιά
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι

Ψωμί ολικής αλέσεως

1000g

Νερό	420ml
Λάδι	2 κουταλιές
Αλεύρι ολικής αλέσεως	700g
Αλάτι	2 κουταλάκια
Μαύρη ζάχαρη	2 κουταλιές
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι

Ψωμί με δημητριακά

1000g

Νερό	470ml
Λάδι	2 κουταλιές
Αλεύρι	320g
Αλεύρι ολικής αλέσεως	380g
Μείγμα δημητριακών	³ / ₄ φλιτζανιού
Αλάτι	1 ¹ / ₂ κουταλάκι
Μαύρη ζάχαρη	2 κουταλιές
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι

(8) TURBO 1500g

Μέθοδος

1. Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι. Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (8) TURBO 1500g.
4. Επιλέξτε το χρώμα ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ, το ΒΑΡΟΣ του ψωμιού και πιέστε START/STOP.

Το ψωμί ψήνεται εντός του εμφανιζόμενου αριθμού ωρών.

Σημείωση: η λειτουργία TURBO έχει μειωμένους χρόνους φουσκώματος.

Η λειτουργία TURBO μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις συνταγές για κλασικό, ολικής αλέσεως, γλυκό ή γαλλικό ψωμί.

Ωστόσο, ο όγκος του ψωμιού θα είναι μικρότερος και η συνοχή του πιο πυκνή.

Μπορείτε να δοκιμάσετε αυτήν τη λειτουργία στη συσκευή αυξάνοντας την ξηρή ενεργή μαγιά κατά $\frac{1}{2}$ κουταλάκι ως προς την κλασική συνταγή. Σημειώστε τα αποτελέσματα για να μπορέσετε να επαναλάβετε αυτό που σας ικανοποιεί.

Συμβουλή: για καλύτερο φούσκωμα χρησιμοποιείτε χλιαρό νερό.

Με το πρόγραμμα αυτό μπορεί να χρειαστεί πρόσθετος χρόνος ψησίματος. Στην περίπτωση αυτή επιλέξτε (13) ΦΟΥΡΝΟΣ για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Είναι φυσικό το μείγμα για το αλεύρι ολικής αλέσεως να είναι πολύ πυκνό.

Ελέγχετε τη συσκευή στα πρώτα λεπτά λειτουργίας. Σε περίπτωση που η ζύμη δεν είναι καλά ανακατεμένη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια μαλακή σπάτουλα (από μη μεταλλικό υλικό) για να ανακατέψετε τα υλικά.

Κλασικό ψωμί

1500g

Νερό	600g
Λάδι	3 κουταλιές
Αλεύρι	900g
Αλάτι	$2\frac{1}{2}$ κουταλάκια
Ζάχαρη	$1\frac{1}{2}$ κουταλιά
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι

Ψωμί ολικής αλέσεως

1500g

Νερό	600ml
Λάδι	$2\frac{1}{2}$ κουταλιές
Αλεύρι ολικής αλέσεως	900
Αλάτι	$2\frac{1}{2}$ κουταλάκια
Μαύρη ζάχαρη	$2\frac{1}{2}$ κουταλιές
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι

Ψωμί με δημητριακά

1500g

Νερό	600ml
Λάδι	$2\frac{1}{2}$ κουταλιές
Αλεύρι	400g
Αλεύρι ολικής αλέσεως	450g
Μείγμα δημητριακών	1 φλιτζάνι
Αλάτι	$2\frac{1}{2}$ κουταλάκια
Μαύρη ζάχαρη	$2\frac{1}{2}$ κουταλιές
Ξηρή ενεργή μαγιά	1 κουταλάκι

(9) ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Μέθοδος

1. Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι. Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (9) ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ και πιέστε START/STOP.
4. Βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα και ακολουθήστε τις οδηγίες κάθε συνταγής.

Ζύμη για πίτσα

Ζύμη

Νερό 290 ml

2 κουταλιές ελαιόλαδο

Αλεύρι 480g

¹/₂ κουταλάκι αλάτι

1 κουταλάκι ζάχαρη

2 ¹/₂ κουταλάκια ξηρή ενεργή μαγιά

1. Βγάλτε εντελώς τη ζύμη από τη φόρμα. Λαδώστε δύο ταψιά πίτσας. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C
2. Χωρίστε στα δύο τη ζύμη και απλώστε την στα ταψιά που έχετε λαδώσει. Προσθέστε τα υλικά που θέλετε και ψήστε την πίτσα για 20 λεπτά.

Πίτα με αρωματικά

Ζύμη

Νερό 230 ml

1 κουταλιά ελαιόλαδο

Αλεύρι 480g

¹/₂ κουταλάκι αλάτι

2 κουταλιές ζάχαρη

¹/₂ κουταλάκι ξηρή ενεργή μαγιά

Επικάλυψη

2 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κουταλάκι ρίγανη

1 κουταλάκι ψιλοκομμένος βασιλικός

1. Βγάλτε εντελώς τη ζύμη από τη φόρμα. Λαδώστε το ταψί ψησίματος.
2. Ανακατέψτε τα υλικά προσθέτοντας λίγο αλεύρι έτσι ώστε η ζύμη να είναι αρκετά ελαστική. Απλώστε την στο λαδωμένο ταψί.
3. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει επί 30 λεπτά.
4. Ρίξτε από πάνω το λάδι, προσθέστε τα αρωματικά βότανα και ψήστε σε επί 30 λεπτά στους 180°C σε φούρνο που έχετε προθερμάνει.

Σταφιδόψωμο

Ζύμη

Νερό 320 ml

2 κουταλιές λάδι

520g αλεύρι

1 αυγό των 60g

³/₄ φλιτζανιού σταφίδες

¹/₂ κουταλάκι μοσχοκάρυδο

¹/₂ κουταλάκι αλάτι

¹/₄ φλιτζάνι μαύρη ζάχαρη

2 ¹/₂ κουταλάκια ξηρή ενεργή μαγιά

1. Βγάλτε εντελώς τη ζύμη από τη φόρμα. Καλύψτε το ταψί με χαρτί κουζίνας.

2. Ανακατέψτε τα υλικά προσθέτοντας λίγο αλεύρι έτσι ώστε η ζύμη να είναι αρκετά ελαστική. Χωρίστε τη ζύμη σε 12 κομμάτια. Τυλίξτε κάθε κομμάτι σχηματίζοντας μια μπάλα και τοποθετήστε τα το ένα κοντά στο άλλο στο ταψί. Σκεπάστε τα και αφήστε να φουσκώσουν επί 30 λεπτά.
 3. Ψήστε τα ψωμάκια για 30 λεπτά στους 180°C σε φούρνο που έχετε προθερμάνει.
- Με αυτόν τον τρόπο θα φτιάξετε 12 ψωμάκια

(10) ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Μέθοδος

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος με τη συνιστώμενη σειρά.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (10) ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ και πιέστε START/STOP.

Ζύμη για ζυμαρικά

125 ml νερό

4 αυγά των 60 g

Αλεύρι 500g

$\frac{1}{2}$ κουταλάκι αλάτι

Σημείωση: εάν η ζύμη είναι πολύ κολλώδης, προσθέστε αλεύρι.

Παραλλαγές

Ζυμαρικά με σπανάκι: προσθέστε 100 g καλά στραγγισμένο σπανάκι στα υλικά για τη ζύμη

Ζυμαρικά με ντομάτα: προσθέστε 2 κουταλιές συμπυκνωμένη ντομάτα στα υλικά για τη ζύμη

(11) ΨΩΜΙ ΜΕ ΓΑΛΑ

Μέθοδος για κλασικό ψωμί

1. Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι. Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (11) ΨΩΜΙ ΜΕ ΓΑΛΑ.
4. Επιλέξτε το χρώμα ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ, το ΒΑΡΟΣ του ψωμιού και πιέστε START/STOP.

Ψωμί με γάλα

Γάλα

Λάδι

Αλεύρι

Αλάτι

Ζάχαρη

Ξηρή ενεργή μαγιά

750g

375ml

1 $\frac{1}{2}$ κουταλιά

560g

1 $\frac{1}{2}$ κουταλάκι

3 κουταλιές

1 κουταλάκι

1000g

410ml

1 $\frac{1}{2}$ κουταλιά

680g

1 $\frac{1}{2}$ κουταλάκι

3 κουταλιές

1 κουταλάκι

1500g

600ml

3 κουταλιές

900g

3 κουταλάκια

4 κουταλιές

1 κουταλάκι

(12) ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Πρακτικές συμβουλές για ένα τέλειο αποτέλεσμα

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα και ώριμα φρούτα κομμένα σε μικρά κομματάκια.
- Μη μειώνετε τη συνιστώμενη ποσότητα ζάχαρης και μη χρησιμοποιείτε υποκατάστατα.
- Αδειάστε τη μαρμελάδα ζεστή σε αποστειρωμένα δοχεία (βλ. σημειώσεις στη συνέχεια), αφήνοντας περίπου 2 cm από το χείλος. Σφραγίστε αμέσως το δοχείο.
- Τοποθετήστε ετικέτες στα δοχεία. Αφήστε τη μαρμελάδα να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν τη βάλετε στο ψυγείο.
- Το πηκτικό χρειάζεται σε όλες τις συνταγές. Περιέχει πηκτίνη, ένα σταθεροποιητικό συστατικό απαραίτητο για τη ζελατινοειδή υφή της μαρμελάδας. Το πηκτικό διατίθεται συνήθως σε φακελάκια στα σούπερ μάρκετ.
- Προσοχή όταν χειρίζεστε τη ζεστή μαρμελάδα.

Αποστείρωση των δοχείων

- Βγάλετε τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα των καπακιών βυθίζοντας το δοχείο σε ζεστό νερό. Πλύνετε καλά το δοχείο με νερό και σαπούνι.
- Τοποθετήστε τα δοχεία πάνω σε ένα ταψί και βάλτε τα στο φούρνο στους 100°C επί 20-25 λεπτά. Βγάλετε τα από το φούρνο χρησιμοποιώντας ειδικά γάντια και γεμίστε τα αμέσως με τη ζεστή μαρμελάδα.
- Η αποστείρωση των δοχείων καταστρέφει τα μικρόβια και τα βακτηρίδια που θα προκαλούσαν την αλλοίωση της μαρμελάδας. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να απολαμβάνετε σπιτική μαρμελάδα όλο το χρόνο.

Μέθοδος

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος με τη συνιστώμενη σειρά.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (12) ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ και πιέστε START/STOP.
4. Αναμείξτε το μείγμα για 5 λεπτά, ανοίξτε το καπάκι και ζύστε τα πλαϊνά της φόρμας με μια πλαστική σπάτουλα.

Σημείωση: είναι φυσιολογικό κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να αποβάλλεται ο ατμός που πλεονάζει από την έξοδο. Αφήστε το καπάκι κλειστό έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία.

Μαρμελάδα βερίκοκο

500g φρέσκα βερίκοκα, χωρίς κουκούτσι και κομμένα σε κομματάκια

100g ζάχαρη

2 κουταλιές χυμό λεμονιού

2 κουταλιές νερό

3 κουταλιές πηκτικό

Μαρμελάδα ροδάκινο με κάρδαμο

500 g φρέσκα ροδάκινα κομμένα σε κομματάκια

100g ζάχαρη

2 κουταλιές χυμό λεμονιού

1/2 κουταλάκι τριμμένο κάρδαμο

2 κουταλιές νερό

3 κουταλιές πηκτικό

Παραδοσιακή μαρμελάδα

500g πορτοκάλια κομμένα σε λεπτές φέτες

100g ζάχαρη

2 κουταλιές χυμό λεμονιού

3 κουταλιές πηκτικό

14) ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ

Μέθοδος για ψωμί χωρίς αλάτι

1. Ρίξτε όλα τα υγρά στη φόρμα και σκεπάστε τα με το αλεύρι.
Όλα τα άλλα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν στις γωνίες, χωρισμένα μεταξύ τους, ενώ η μαγιά πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο του αλευριού.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
3. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε (14) ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ.
4. Επιλέξτε το χρώμα ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ, το ΒΑΡΟΣ του ψωμιού και πιέστε START/STOP.

	750gr	1000gr	1500gr
Ψωμί χωρίς αλάτι			
νερό	300ml	400ml	580ml
Λάδι	1 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
αλεύρι	580gr	660gr	880gr
ζάχαρη	1 κουταλιά	1 κουταλιά	1 1/2 κουταλιά
ξηρή μαγιά	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ

Η οθόνη επισημαίνει ενδεχόμενα προβλήματα της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να είναι εγκατεστημένη σε χώρο χωρίς ρεύματα αέρα, δηλαδή σε εσωτερικό χώρο, μακριά από πηγές θερμότητας και την άμεση ηλιακή ακτινοβολία.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΟΘΟΝΗΣ	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
"HOT" αναβοσβήνει	Υψηλή θερμοκρασία θαλάμου για να ξεκινήσει ένας νέος κύκλος	Ανοίξτε το καπάκι, βγάλτε τη φόρμα και περιμένετε να κρυώσει ο θάλαμος. Όταν σβήσει το μήνυμα στην οθόνη, τοποθετήστε τη φόρμα στο θάλαμο και πιέστε START/STOP
"COLD" lampeggiante	Χαμηλή θερμοκρασία θαλάμου για να ξεκινήσει ένας νέος κύκλος	Περιμένετε να θερμανθεί η συσκευή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όταν σβήσει το μήνυμα στην οθόνη, τοποθετήστε τη φόρμα στο θάλαμο και πιέστε START/STOP
"FRIIL"	Η συσκευή δεν μπορεί να ρυθμίσει τη θερμοκρασία	Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις

Σημείωση: μετά το ψήσιμο μιας φόρμας ψωμιού, συνιστάται να ψύχετε τη συσκευή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, καθώς οι υψηλότερες θερμοκρασίες μειώνουν το φούσκωμα λόγω της ευαισθησίας της ξηρής ενεργής μαγιάς.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα όταν:

Η συσκευή είναι αναμμένη	Παρατεταμένο ηχητικό σήμα
Επιλογή μιας ρύθμισης του μενού	Σύντομο ηχητικό σήμα
Έναρξη ενός κύκλου ψησίματος	1 παρατεταμένο ηχητικό σήμα
Ολοκλήρωση ενός κύκλου ψησίματος	Σύντομα και παρατεταμένα ηχητικά σήματα

ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΑ ΕΞΗΣ:		ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ								
		Το LED δεν ανάβει	Τα υλικά δεν αναμειχθηκαν	Πολύ μεγάλος χρόνος ψησίματος του ψωμιού	Το ψωμί υποχωρεί στα πλευρά και η βάση είναι υγρή	Ανεπαρκές ρόδισμα	Ροδισμένο και κολλώδες, ωμό ή άψητο στο κέντρο	Ροδισμένα πλευρά, αλλά βάση σκεπασμένη με αλεύρι	Μη ομοιόμορφο κόψιμο και κολλώδες ψωμί	"FAIL" στην οθόνη
Το κουμπί START/STOP δεν πατήθηκε		✓								
Η φόρμα δεν τοποθετήθηκε σωστά			✓							
Το καπάκι άνοιξε πολλές φορές ή έμεινε ανοιχτό κατά τη διάρκεια του κύκλου						✓	✓			
Πίνακας χειριστηρίων	Λανθασμένη επιλογή προγράμματος		✓			✓				
	Λανθασμένη επιλογή λειτουργίας (ή ΖΥΜΩΜΑ)						✓			
	πατήθηκε κατά λάθος το κουμπί START/STOP	✓					✓			
Το ψωμί έμεινε πολλή ώρα στη φόρμα μετά το ψήσιμο					✓					
Το ψωμί κόπηκε αμέσως μετά το ψήσιμο (χωρίς να επιτραπεί η έξοδος του ατμού)									✓	
Προστέθηκε νερό μετά το ζύμωμα								✓		
Ηλεκτρική βλάβη		✓	✓	✓		✓	✓			✓

ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΑ ΕΞΗΣ:			ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ								
			Σχετικά πυκνή συνοχή	Άψητο στο κέντρο	Τραχιά ή ανομοιογενής υφή	Το ψωμί κάθεται	Το ψωμί φουσκώνει πολύ	Ανεπαρκές φούσκωμα	Αλεύρι στο πάνω μέρος	Υπερβολικό ρόδισμα	Ροδισμένα πλευρά και προσπασιωμένα με αλεύρι, κολλώδες και ωμό κέντρο
Σφάλματα δοσολογίας	FARINA	Ανεπαρκές		✓							
		Υπερβολικό	✓				✓				
	ΞΗΡΗ ΕΝΕΡΓΗ ΜΑΓΙΑ	Ανεπαρκές				✓		✓			
		Υπερβολικό					✓				
	ΝΕΡΟ Ή ΥΓΡΟ	Ανεπαρκές	✓					✓			
		Υπερβολικό		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	ΖΑΧΑΡΗ	Καθόλου	✓								
		Υπερβολικό				✓		✓		✓	
	ΑΛΑΤΙ	Καθόλου			✓	✓	✓				
ΑΛΕΥΡΙ	Ληγμένο ή κακής ποιότητας		✓					✓			
	Αλεύρι με ξηρή ενεργή μαγιά σε σκόνη			✓				✓	✓		
ΞΗΡΗ ΕΝΕΡΓΗ ΜΑΓΙΑ	Ληγμένη ξηρή ενεργή μαγιά		✓			✓		✓			
	Λάθος τύπος ξηρής ενεργής μαγιάς		✓			✓		✓			
Χρησιμοποιήθηκε χλιαρό νερό αντί για νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος						✓		✓			
Χρησιμοποιήθηκε χλιαρό νερό αντί για νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος							✓				

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

Γιατί πρέπει να αλλάζουν τόσο συχνά οι ποσότητες αλευριού και νερού στις συνταγές?

Τα χαρακτηριστικά του αλευριού αλλάζουν από εποχή σε εποχή, από την αποθήκευση και από την υγρασία του αέρα. Το αλεύρι απορροφά την υγρασία και έτσι η δοσολογία αλλάζει ανάλογα με τις συνθήκες περιβάλλοντος. Ελέγχετε τη δόση μετά από 10 λεπτά ζύμωμα: εάν η ζύμη είναι “κολλώδης” προσθέστε αλεύρι, 1 κουτάλι τη φορά. Εάν η ζύμη είναι “ξερή” ή “πολύ σφιχτή”, προσθέστε νερό, 1 κουταλάκι τη φορά. Η σωστή ζύμη για ψωμί έχει ομοιόμορφη και ελαστική όψη και είναι αφράτη στην αφή.

Η λειτουργία Turbo μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις συνταγές?

Η λειτουργία Turbo της συσκευής μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις συνταγές για κλασικό, ολικής αλέσεως, γλυκό ή γαλλικό ψωμί. Ωστόσο, ο όγκος του ψωμιού θα είναι μικρότερος και η συνοχή του πιο πυκνή. Το αποτέλεσμα συνεπώς δεν είναι τέλειο. Δοκιμάστε αυτήν τη λειτουργία της συσκευής αυξάνοντας την ξηρή ενεργή μαγιά από $\frac{1}{4}$ έως $\frac{1}{2}$ κουταλάκι ως προς την κλασική συνταγή. Σημειώστε το αποτέλεσμα για να μπορέσετε να επαναλάβετε τη λειτουργία Turbo.

Εάν δεν έχω μια ζυγαριά?

Για ένα τέλειο αποτέλεσμα συνιστάται να ζυγίζετε το αλεύρι (1 φλιτζάνι = 200g). Μπορείτε να ψήσετε νόστιμο ψωμί στο σπίτι χωρίς ζυγαριά εφαρμόζοντας τις οδηγίες δοσολογίας.

Μπορώ να επιταχύνω την έναρξη του προγράμματος (10) Φούρνος?

Όχι. Ο ενσωματωμένος θερμοστάτης δεν επιτρέπει την υπερθέρμανση της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να κρυώσει για δέκα λεπτά πριν ξεκινήσει η λειτουργία Φούρνος.

Πώς μπορεί να γίνει πιο θρεπτικό το κλασικό ψωμί?

Μπορείτε να αλλάξετε όλες τις συνταγές του φυλλαδίου με αναλογία 50/50, 1/2 αλεύρι και 1/2 αλεύρι ολικής αλέσεως. Έτσι προσθέτετε περισσότερες φυτικές ίνες στο κλασικό ψωμί ή κάνετε πιο ελαφρύ το ψωμί ολικής αλέσεως. Αρκεί να ελέγξετε τη ζύμη μετά από 10 λεπτά και να ρυθμίσετε την ποσότητα του νερού, εάν χρειάζεται. Σημειώστε τα αποτελέσματα που σας ικανοποιούν.

Στα παιδιά αρέσει το μέλι. Μπορώ να το χρησιμοποιήσω αντί για ζάχαρη?

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις ίδιες δοσολογίες από μέλι, μελάσα ή μαύρη ζάχαρη, αντί για τη λευκή. Αποφύγετε τη χρήση τεχνητών γλυκαντικών στις συνταγές για το ψωμί.

Μπορώ να ψήσω ψωμί χωρίς αλάτι?

Το αλάτι έχει σημαντικό ρόλο στη διαδικασία ψησίματος του ψωμιού. Ελέγχει τη ζύμωση της ξηρής ενεργής μαγιάς και επηρεάζει τη δομή του ψωμιού ενισχύοντας τη γλουτένη. Συνιστάται να μην παραλείπετε το αλάτι από τις συνταγές. Χωρίς αλάτι το ψωμί θα έχει ανομοιογενές σχήμα, χρώμα και ψίχα και θα διαρκεί λιγότερο. Χρησιμοποιήστε το ειδικό πρόγραμμα.

Πρέπει να αφήνω το ψωμί στη συσκευή για να διατηρηθεί ζεστό?

Όχι. Η λειτουργία αυτή προκαλεί κυκλοφορία του αέρα για την προγραμματισμένη περίοδο έτσι ώστε να διατηρηθεί το φρεσκοψημένο ψωμί τραγανό, χωρίς να χάσει το σχήμα του. Μπορείτε να βγάλετε το ψωμί από τη συσκευή ανά πάσα στιγμή μετά το ψήσιμο.

Γιατί μερικές φορές δε φουσκώνει το ψωμί?

Ίσως απλώς γιατί ξεχάσατε να βάλετε ξηρή ενεργή μαγιά. Μπορεί επίσης η μαγιά να έχει λήξει και να μη φουσκώνει. Άλλες αιτίες μπορεί να είναι η λανθασμένη δοσολογία των υλικών και το πολύ κρύο ή ζεστό νερό. Η φρεσκάδα των υλικών και οι σωστές τεχνικές μέτρησης είναι απαραίτητες για να πετύχει το ψήσιμο του ψωμιού.

Μπορώ να χρησιμοποιώ πάντα τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης?

Το πρόγραμμα καθυστερημένης έναρξης ρυθμίζεται για να έχετε έτοιμο το ψωμί σας έως 13 ώρες αργότερα. Ρυθμίστε τη λειτουργία πριν φύγετε από το σπίτι ή πριν ξαπλώσετε, έτσι ώστε να έχετε ζεστό και φρέσκο ψωμί όταν το θέλετε. Μην ξεχνάτε ότι ορισμένες συνταγές είναι ακατάλληλες για τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, καθώς περιέχουν ευαλλοίωτα υλικά, όπως το γάλα, αυγά, γιαούρτι, τυρί ή κρέας.