

### Περιγραφή της συσκευής

- A Πάνω αντίσταση
- B Κάτω ανακλινόμενη αντίσταση
- C Τάπα υποδοχής για φόρμα ζυμώματος
- D Εσωτερική λάμπα
- E Υποδοχή φόρμας ζυμώματος
- F Πίνακας χειριστηρίων 'φούρνου'
- G Γενικός διακόπτης
- H Κουτάλι δοσομέτρησης (εάν υπάρχει)
- I Ποτήρι δοσομέτρησης (εάν υπάρχει)
- L Εξάρτημα ανάμειξης
- M Φόρμα ζυμώματος

- N Σχάρες
- O Λιποδόχη
- P Πόρτα
- Q Πίνακας χειριστηρίων 'αρτοποιασκευστή'
- R Διακόπτης επιλογής λειτουργίας φούρνου/αρτοποιασκευστή

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Τάση: 220-240 V ~ 50/60Hz
- Ισχύς: 1400 W
- Διαστάσεις ΠxΥxΒ: 512 x 295 x 400
- Βάρος: 12,1 kg

# σημαντικές προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

**Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες.**

## Σημείωση:

Το σύμβολο αυτό επισημαίνει σημαντικές συμβουλές και πληροφορίες για το χρήστη.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, βγάλτε όλα τα υλικά που περιέχει στο εσωτερικό, όπως χαρτόνια προστασίας, εγχειρίδια, πλαστικές σακούλες, κλπ.
- Πριν την πρώτη χρήση, αφίστε τη συσκευή να λειτουργήσει άδεια, με το θερμοστάτη στη μέγιστη θερμοκρασία, τουλάχιστον επί 15 λεπτά για να φύγει η οσμή “καινούργιου” και λίγος καπνός από την παρουσία προϊόντων για την προστασία των αντιτάσεων στη μεταφορά. Αερίζετε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της ενέργειας αυτής.
- Πλύνετε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα πριν τη χρήση.
- Η συσκευή μόνο στη λειτουργία “αρτοπαρασκευαστή” διαθέτει πρόγραμμα προστασίας σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το οποίο μπορεί να διατηρήσει τον κύκλο ψησίματος του ψωμιού (σε περίπτωση βλάβης στο ηλεκτρικό δίκτυο για 15 περίπου λεπτά). Η παρατεταμένη περίοδος διακοπής μπορεί να προκαλέσει ακύρωση του προγράμματος.
- Σε περίπτωση χρήσης της συσκευής με τη μέγιστη χωρητικότητα, μην υπερβαίνετε ποτέ τις συνιστώμενες ποσότητες των συνταγών. Σε περίπτωση χρήσης της συσκευής με τη μέγιστη χωρητικότητα, μην υπερβαίνετε ποτέ τις ακόλουθες ποσότητες: Αλεύρι: 750 gr, μαγιά: 40 gr, Νερό: 500 gr.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε απόσταση τουλάχιστον 20 cm από την πρίζα του ρεύματος στην οποία θα συνδεθεί.

## Προσοχή!

Η μη τήρηση μπορεί να γίνει αιτία τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Ο φούρνος έχει μελετηθεί για μαγείρεμα φαγητών. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς ούτε να τροποποιείται ή να μεταβάλλεται με οποιοδήποτε τρόπο.
- Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, ελέγξτε την ακεραιότητα της πόρτας. Επειδή η γυάλινη πόρτα είναι εύθραυστη, συνιστάται να ζητήσετε την αντικατάστασή της σε περίπτωση που έχει ραγίσει, χαραχθεί ή γρατζουνιστεί. Επίσης, κατά τη χρήση της συσκευής, τον καθαρισμό και τις μετακινήσεις, αποφύγετε να χτυπάτε την πόρτα, να την κλείνετε με δύναμη και να ρίχνετε κρύα υγρά πάνω στο κρύσταλλο όταν η συσκευή είναι ζεστή.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια με ύψος τουλάχιστον 85 cm, σε σημείο απροσπέλαστο στα παιδιά.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες 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.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν:
  - το ηλεκτρικό της καλώδιο έχει φθαρεί
  - η συσκευή έχει πέσει, παρουσιάζει εμφανείς βλάβες ή ανωμαλίες λειτουργίας. Στις περιπτώσεις αυτές, για την αποφυγή κάθε κινδύνου, η συσκευή πρέπει να μεταφερθεί στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση του περιβάλλοντος.
- Μη βάζετε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό στο θάλαμο της συσκευής και μην ακουμπάτε τίποτα στο πάνω μέρος της (εργαλεία, σχάρες, άλλα αντικείμενα).
- Μη βάζετε κανένα αντικείμενο στα στόμια αερισμού. Μην τα καλύπτετε.
- Ο φούρνος αυτός δεν είναι κατάλληλος για εντοιχισμένη εγκατάσταση.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα, έχετε υπόψη τα ακόλουθα:
  - μην εξασκείτε μεγάλες πιέσεις με πολύ βαριά αντικείμενα ή τραβώντας τη χειρολαβή προς τα κάτω.
  - μη στριβίτε ποτέ στην επιφάνεια της ανοιχτής πόρτας βαριά σκεύη ή καυτά τηγάνια που βγάλετε απ’ το φούρνο.
- Λαμβάνοντας υπόψη την πολυμορφία των κανονισμών, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις για να ελέγξει τη συσκευή, εάν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σε χώρα διαφορετική από τη χώρα αγοράς.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση:

σε κουζίνες για προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας, μονάδες αγροτουρισμού, ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλες μονάδες φιλοξενίας, ενοικιαζόμενα δωμάτια.

- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και οπωσδήποτε πριν τον καθαρισμό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη και να λειτουργεί με την πίσω πλευρά κοντά στον τοίχο.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή κοφτερά μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε τη φόρμα ζυμώματος του ψωμιού.
- Πριν τον καθαρισμό, σβήνετε πάντα τη συσκευή βάζοντας το γενικό διακόπτη στη θέση "0" και αποσυνδέετε το φως από την πρίζα του ρεύματος.
- Η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας που διακόπτει την κίνηση του εξαρτήματος ανάμειξης όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

### **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

Η μη τήρηση μπορεί να γίνει αιτία εγκαυμάτων.

- Όταν η συσκευή λειτουργεί, η θερμοκρασία της πόρτας και των εκτεθειμένων εξωτερικών επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Χρησιμοποιείτε πάντοτε τους διακόπτες, τις χειρολαβές και τα πλήκτρα. Μη αγγίζετε ποτέ τις μεταλλικές επιφάνειες ή το κρύσταλλο του φούρνου. Εν ανάγκη χρησιμοποιήστε γάντια.
- Ο ηλεκτρικός φούρνος λειτουργεί σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες που μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να βγάλετε τη φόρμα ζυμώματος από το θάλαμο ανασηκώνοντάς την.
- Μη τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα προϊόντα κοντά στο φούρνο ή κάτω από το έπιπλο στο οποίο έχει τοποθετηθεί. Μη αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί κάτω από ντουλάπι ή ράφι ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, κουρτινάκια κλπ.
- Προσοχή: η λανθασμένη χρήση της συσκευής (λανθασμένη συνταγή, πολύ μεγάλος χρόνος ψησίματος) μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση του ψωμιού με συνεπακόλουθη δημιουργία φωτιάς ή φλόγας. Στην περίπτωση αυτή, μην

ανοίξετε την πόρτα, αλλά αποσυνδέστε το φως από την πρίζα: πριν ανοίξετε την πόρτα, περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.

- Σε περίπτωση που το φαγητό ή εξαρτήματα της συσκευής πάρουν φωτιά, μην επιχειρείτε ποτέ να σβήσετε τις φλόγες με νερό. αφήστε την πόρτα κλειστή, αποσυνδέστε το φως και σβήστε τις φλόγες με ένα βρεγμένο πανί.

### **Κίνδυνος!**



Η μη τήρηση μπορεί να γίνει αιτία τραυματισμού από ηλεκτροπληξία με κίνδυνο θανάτου.

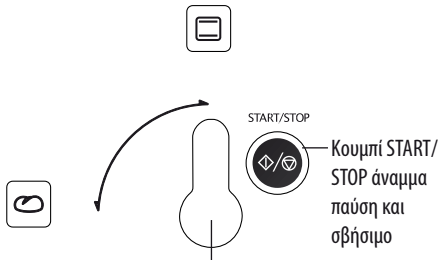
- πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
  - Η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
  - Η πρίζα του ρεύματος έχει παροχή 16Α και διαθέτει αγωγό γείωσης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθεί ο παραπάνω κανόνας ασφαλείας.
- Μη αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται και να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες του φούρνου. Μη αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε προέκταση, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε καλή κατάσταση, διαθέτει φως με γείωση και αγωγό γείωσης με διατομή τουλάχιστον ίση με τη διατομή του αγωγού γείωσης του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής.
- Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε ποτέ σε νερό ή σε άλλο υγρό το ηλεκτρικό καλώδιο, το φως του καλωδίου ή όλη τη συσκευή.
- Σε περίπτωση φθοράς του ηλεκτρικού καλωδίου, η αντικατάσταση θα πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε πιθανός κίνδυνος.
- Για την προσωπική σας ασφάλεια, μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

**CE** Η συσκευή συμμορφούται με τις ακόλουθες ευρωπαϊκές οδηγίες (ΕΚ):

- Οδηγία Χαμηλής Τάσης 2006/95/ΕΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις.
- Οδηγία EMC 2004/108/ΕΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) αρ. 1935/2004.

## Άναμμα


- Συνδέστε το φις στην πρίζα του ρεύματος.
- Πιέστε το γενικό διακόπτη (G).
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας 'φούρνος/αρτοποιασκευαστής' (R) στην επιθυμητή θέση:  (φούρνος) ή  (αρτοποιασκευαστής).
- Εάν ο διακόπτης είναι ήδη γυρισμένος στην επιθυμητή θέση, αρκεί να πιέσετε το κουμπί START/STOP για να ενεργοποιήσετε την επιλεγμένη λειτουργία ώστε να είναι διαθέσιμη για τον προγραμματισμό.
- Μετά από 3 λεπτά, η συσκευή επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.

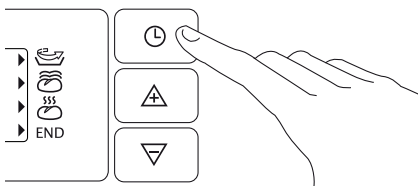


Διακόπτης επιλογής φούρνου/αρτοποιασκευαστή

## Ρύθμιση ρολογιού



Όταν η συσκευή συνδεθεί για πρώτη φορά στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο ή μετά από διακοπή ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζονται τέσσερις παύλες "-- : --" και η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. Για να ρυθμίσετε την ώρα, εφαρμόστε την ακόλουθη διαδικασία:

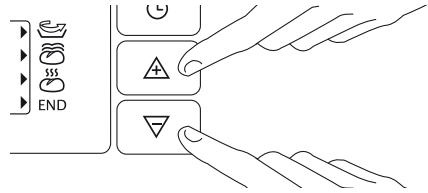
Κρατήστε πατημένο τουλάχιστον για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί ρολογιού  στον πίνακα χειριστηρίων (Q).



(Στην οθόνη αναβοσβήνουν οι ώρες).





Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα πιέζοντας επανειλημμένα τα κουμπιά  και  στον πίνακα χειριστηρίων (Q).




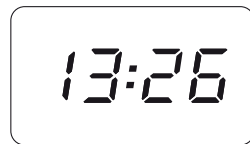
Πιέστε το κουμπί ρολογιού . (Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα λεπτά).




Επιλέξτε τα επιθυμητά λεπτά πιέζοντας επανειλημμένα τα κουμπιά  και .



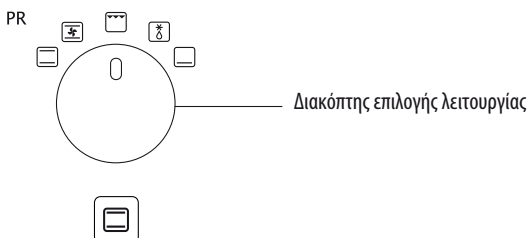
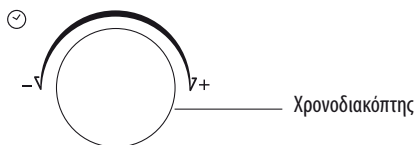
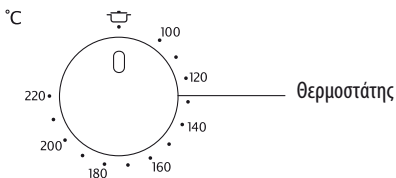
Πιέστε το κουμπί ρολογιού . (Στην οθόνη εμφανίζεται η επιλεγμένη ώρα).





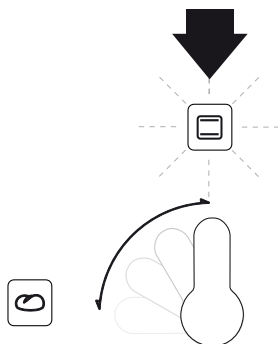
Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα που εμφανίζεται μετά τη ρύθμιση, εφαρμόστε πάλι την ίδια διαδικασία. Σε οποιαδήποτε φάση του ψήσιματος μπορείτε να εμφανίσετε την ώρα (εάν την έχετε ρυθμίσει), πιέζοντας το κουμπί ρολογιού .

# χρήση της συσκευής ως φούρνο


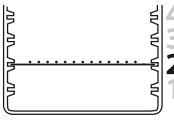

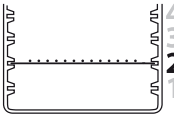


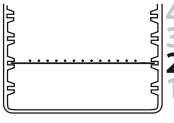

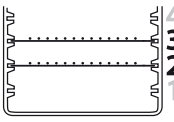

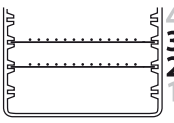

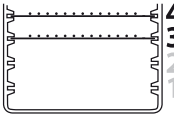
## Περιγραφή πίνακα χειριστηρίων



 **Σημείωση:** για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως φούρνο, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας φούρνου/αρτοποιητικού στη θέση . Το εικονίδιο ανάβει.




## Περίληπτικός πίνακας

Πρόγραμμα	Θέση διακόπτη επιλογής λειτουργίας	Θέση διακόπτη θερμοστάτη	Θέση σχάρας	Σημειώσεις/ Συμβουλές
Ξεπάγωμα		οποιαδήποτε		-
Απαλό ψήσιμο		οποιαδήποτε		-
Για να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά				-
Ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο		100°C - 220°C		Ιδανικό για λαζάνια, κρέας, πίτσα, γλυκά και φαγητά που πρέπει να είναι τραγανά στην επιφάνεια (ογκρατέν) καθώς και για ψωμί. Για τη χρήση των εξαρτημάτων συμβουλευθείτε το σχετικό πίνακα στη σελ. 227.
Ψήσιμο σε στατικό φούρνο		100°C - 220°C		Ιδανικό για να ψήνετε γεμιστά λαχανικά, ψάρι, κέικ. Για τη χρήση των εξαρτημάτων συμβουλευθείτε το σχετικό πίνακα στη σελ. 228.
Ψήσιμο στο γκριλ και γκρατινάρισμα		οποιαδήποτε		Ιδανικό για φρυγάνισμα ψωμιού (θέση 4) και φαγητά ογκρατέν (θέση 3) (βλ. σελ. 228).

## Χρήση των χειριστηρίων

### Θερμοστάτης

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον ακόλουθο τρόπο:

- Για διατήρηση ζεστών φαγητών: Θερμοστάτης στη θέση .
- Για ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο ή για ψήσιμο σε στατικό φούρνο: Θερμοστάτης από "100°C" έως "220°C".

### Χρονοδιακόπτης

Για να προγραμματίσετε τη διάρκεια του ψησίματος: γυρίστε το διακόπτη ως τον επιθυμητό χρόνο που θα εμφανιστεί στην οθόνη (έως 120 λεπτά). Μετά την πάροδο του προγραμματισμένου χρόνου, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **END** και ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

### Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Γυρνώντας αυτόν το διακόπτη, επιλέγετε τις διαθέσιμες λειτουργίες του φούρνου, δηλαδή:

 **Ξεπάγωμα**  
(λειτουργεί μόνον ο αερισμός)

 **Απαλό ψήσιμο**  
(λειτουργεί μόνον η κάτω αντίσταση)

 **Ψήσιμο με στατικό φούρνο, διατήρηση ζεστών φαγητών**  
(λειτουργεί μόνον η πάνω και η κάτω αντίσταση)

 **Γκριλ**  
(λειτουργεί μόνον η πάνω αντίσταση στη μέγιστη ισχύ)

 **Ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο**  
(λειτουργεί η πάνω και η κάτω αντίσταση και ο αερισμός)

## Εσωτερική λάμπα φούρνου

Όταν ο φούρνος λειτουργεί, η εσωτερική λάμπα είναι πάντα αναμμένη.

Για την αντικατάσταση της λάμπας, ενεργήστε ως εξής: αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος, ξεβιδώστε το προστατευτικό κάλυμμα, αντικαταστήστε τον καμένο λαμπτήρα με λαμπτήρα ίδιου τύπου (ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες) και στη συνέχεια τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα.


## Χρήση του φούρνου

### Γενικές συμβουλές

Για το ψήσιμο με αερόθερμο φούρνο και στατικό φούρνο, συνιστάται να προθερμαίνεται πάντα το φούρνο για 5 λεπτά στην επιλεγμένη θερμοκρασία, για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο. Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από την ποιότητα των προϊόντων, από τη θερμοκρασία των τροφίμων και από τις προσωπικές προτιμήσεις. Οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί, επιδέχονται μεταβολές και δεν λαμβάνουν υπόψη τον αναγκαίο χρόνο για την προθέρμανση του φούρνου. Για το ψήσιμο κατεψυγμένων φαγητών, συμβουλευθείτε τους χρόνους που αναγράφουν οι συσκευασίες.

### Ξεπάγωμα


Για σωστό ξεπάγωμα σε σύντομο χρονικό διάστημα:

- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη έως τον επιθυμητό χρόνο.
- Τοποθετήστε τη σχάρα στον κάτω οδηγό, τοποθετήστε επάνω της ένα ρηχό πιάτο με το φαγητό για ξεπάγωμα και στη συνέχεια κλείστε την πόρτα. Παράδειγμα ξεπαγώματος: 1 kg κρέας σε 80-90 λεπτά χωρίς γύρισμα.

### Απαλό ψήσιμο



Ενδεδειγμένο για γλυκά και τούρτες με γλασάρισμα.

Επιτυγχάνονται άριστα αποτελέσματα ακόμα και στην ολοκλήρωση του ψησίματος των φαγητών στη βάση ή για ψήσιμο που απαιτεί θερμότητα κυρίως από κάτω.

- Τοποθετήστε τη σχάρα (με το σκέυος) στον κάτω οδηγό όπως στην εικόνα της σελίδας 225.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη έως τον επιθυμητό χρόνο. Το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου υποδεικνύεται από ένα ηχητικό σήμα. Σε περίπτωση που το ψήσιμο τελειώσει πριν τον προγραμματισμένο χρόνο, κρατήστε πατημένο το κουμπί START/STOP επί 3 δευτερόλεπτα.

### Για να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά


- Γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση .
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη έως τον επιθυμητό χρόνο.
- Τοποθετήστε τη σχάρα στον κάτω οδηγό και στη συνέχεια το πιάτο με το φαγητό.

Συνιστάται να μην αφήνετε τα φαγητά για μεγάλο χρονικό διάστημα στο φούρνο, γιατί μπορεί να ξεραθούν υπερβολικά.

### Ψήσιμο σε αερόθερμο φούρνο

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήσετε πίτσες, λαζάνια, ζυμαρικά ογκρατέν, για όλα τα δεύτερα με κρέας, ψητές πατάτες και εν γένει γλυκά. Ενεργήστε ως εξής:

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση που υποδεικνύεται από τον πίνακα.

- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γυρνώντας το θερμοστάτη.
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη έως τον επιθυμητό χρόνο.
- Πιέστε το κουμπί START/STOP.
- Τοποθετήστε το φαγητό για ψήσιμο αφού προθερμάνετε το φούρνο επί 5 λεπτά.


Πρόγραμμα	Θερμοστάτης	Χρόνοι	Θέση σχάρας	Σημειώσεις/Συμβουλές
Πίτα	170°	35 λεπτά	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Κοτόπουλο 1 kg	200°	70-80 λεπτά	1/2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε το κοτόπουλο μετά από 50 λεπτά περίπου.
Χοιρινό ψητό 1 kg	200°	70 λεπτά	1/2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε το κρέας μετά από 50 λεπτά.
Κιμάς ρολό 650 g	200°	55 λεπτά	2	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη, γυρίστε το κρέας μετά από 30 λεπτά.
Πατάτες ψητές 750 g	200°	60 λεπτά	"	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη με λαδόχαρτο, ανακατέψτε 2 φορές.
Πάστα φλόρα 700 g	170°	35 λεπτά	"	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Strudel 1 kg	170°	35 λεπτά	"	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Κέικ μαργαρίτα 700 g	160°	30-35 λεπτά	"	Χρησιμοποιήστε ταψί για γλυκά.
Μπισκότα 100 g	170°	14 λεπτά	3	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.



## Ψήσιμο με στατικό φούρνο

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήσετε ψάρια, γεμιστά λαχανικά, γλυκά με χτυπημένο ασπράδι και γλυκά που απαιτούν μεγάλο χρόνο ψησίματος (πάνω από 60 λεπτά).

Ενεργήστε ως εξής:

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση που υποδεικνύεται από τον πίνακα.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στη θέση .

- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γυρνώντας το θερμοστάτη.
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη έως τον επιθυμητό χρόνο.
- Πιέστε το κουμπί START/STOP.
- Τοποθετήστε το φαγητό αφού προθερμάνετε το φούρνο επί 5 λεπτά.

Πρόγραμμα	Θερμοστάτης	Χρόνοι	Θέση σχάρας	Σημειώσεις/Συμβουλές
Ζυμαρικά ογκρατέν 1 Kg.	200°	35 min.	2	Χρησιμοποιήστε ένα πυρέξ.
Λαζάνια 1,5 kg.	200°	35 min.	“	Χρησιμοποιήστε ένα πυρέξ.
Πέστροφα 500g	190°	35 min.	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Καλαμάρια γεμιστά 450g	190°	30 min.	“	Χρησιμοποιήστε πυρέξ, γυρίστε στα μισά του ψησίματος.
Κουνουπίδι ογκρατέν 550g	200°	30 min.	“	Χρησιμοποιήστε ένα πυρέξ.
Κολοκυθάκια γεμιστά 750g	190°	40 min.	“	Χρησιμοποιήστε τη λιποδόχη.
Κέικ με δαμάσκηνα 1kg	150°	100 min.	1/2	Χρησιμοποιήστε μια φόρμα για Plum cake.
Παντεσπάνι	160°	35 min.	2	Χρησιμοποιήστε ταψί για γλυκά.

## Ψήσιμο στο γκριλ

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να φρυγανίζετε φέτες ψωμιού, επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για να ροδίζετε τα φαγητά: νιόκι, λαχανικά ογκρατέν, κλπ.

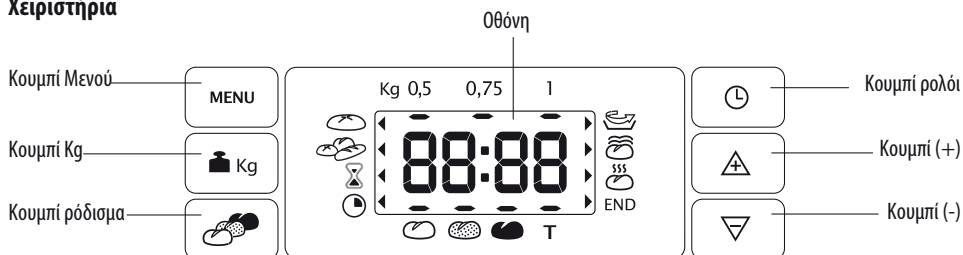
- Τοποθετήστε τη σχάρα στους οδηγούς 3 ή 4.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στη θέση





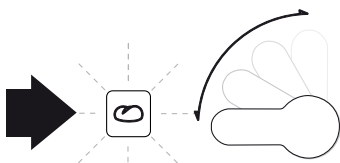
- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη έως τον επιθυμητό χρόνο.
- Πιέστε το κουμπί START/STOP.

# χρήση της συσκευής ως αρτοπαρασκευαστή

## Χειριστήρια



 **Σημείωση:** για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως αρτοπαρασκευαστή, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας φούρνου/αρτοπαρασκευαστή στη θέση . Το εικονίδιο ανάβει.



## Περιγραφή πίνακα χειριστηρίων

### Θόνη

Η οθόνη εμφανίζει το επιλεγμένο πρόγραμμα, το χρόνο ψησίματος, το χρώμα του ροδίσματος και το βάρος του ψωμιού.

### Κουμπί ΜΕΝΟΥ

Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε τις αυτόματες (AU...) ή ημιαυτόματες (SE...) συνταγές ή για να ελέγξετε τον επιλεγμένο κύκλο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

### Κουμπί Kg

Πιέστε το κουμπί Kg για να επιλέξετε το βάρος του ψωμιού που θέλετε να ψηίσετε: 500g, 750g ή 1kg.



### Κουμπί Ρόδισμα

Πιέστε το κουμπί ρόδισμα για να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα: Ανοιχτό, Μεσαίο, Σκούρο   .


### Κουμπί ρολόι


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


### Κουμπιά και


Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά  και  για να ρυθμίσετε την ώρα και για να επιλέξετε τα διάφορα προγράμματα ψησίματος.


## Περιγραφή των εικονιδίων στην οθόνη


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


 ◀ Επισημαίνει την επιλογή ενός αυτόματου προγράμματος (AU...)


 ◀ Επισημαίνει την επιλογή ενός ημιαυτόματου προγράμματος (SE...)

 ◀ Δείχνει τη διάρκεια όλου του κύκλου του επιλεγμένου προγράμματος.

 ◀ Χρησιμοποιείται μόνο με τις αυτόματες λειτουργίες. Επισημαίνει την επιλογή της καθυστερημένης έναρξης.

▶  Επισημαίνει ότι το ψωμί βρίσκεται σε μία από τις φάσεις ζυμώματος ή ξεφουσκώματος.

▶  Επισημαίνει ότι το ψωμί βρίσκεται σε μία από τις φάσεις φουσκώματος.

▶  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.

▶ END Επισημαίνει ότι η φάση ψησίματος ολοκληρώθηκε.

## Το ψήσιμο του ψωμιού: τέχνη και επιστήμη

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 διασφαλίσετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

### Μαγιά

Η μαγιά είναι ένας πραγματικός “ζωντανός” μικροοργανισμός που εννοεί τη διαδικασία της ζύμωσης που προκαλεί το φούσκωμα. Μόλις υγρανθεί από ένα υγρό, τροφοδοτούμενη από τη ζάχαρη και σωστά θερμαινόμενη, η μαγιά παράγει τα αέρια που επιτρέπουν στη ζύμη να φουσκώσει κάτω από κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας (περίπου 25°C). Η πιο κοινή μαγιά, είναι η μαγιά μπύρας, η οποία διατίθεται φρέσκια ή αποξηραμένη. Ωστόσο, η καταλληλότερη για τα γλυκά είναι η χημική μαγιά που περιέχει διττανθρακικό νάτριο και όξινο τρυγικό κάλιο.

### Αλεύρι

Το αλεύρι είναι το σημαντικότερο συστατικό που χρησιμοποιείται για το ψωμί και συνεπώς είναι πολύ σημαντικό να γνωρίζετε τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που κυκλοφορούν στην αγορά.

- **Δυνατό αλεύρι:**

Το δυνατό αλεύρι είναι ένα αλεύρι πλούσιο σε γλουτένη. Αποτελείται από αλεύρι τύπου 0 και μανιτόμπα ή αλεύρι αμερικανικού τύπου. Είναι ιδανικό για λιγότερο λεπτές ζύμες και για αρτοσκευάσματα.

- **Αλεύρι τύπου 00:**

Σε σχέση με το αλεύρι τύπου 0 έχει υποβληθεί σε μεγαλύτερη διάρκεια διαδικασίας άλεσης. Είναι συνεπώς πιο λεπτό και κατάλληλο κυρίως για γλυκά ή πιο λεπτές ζύμες.

- **Αλεύρι ολικής αλέσεως:**

Είναι ένα αλεύρι πλούσιο σε ίνες που συνήθως φουσκώνει λιγότερο από τα άλλα αλεύρια. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μείγματα με άλλα αλεύρια, έτσι ώστε να μειώνεται η περιεκτικότητα σε ίνες και να επιτυγχάνεται μεγαλύτερο φούσκωμα. Συνήθως το ψωμί ολικής αλέσεως έχει μεγαλύτερη συνοχή και μικρότερο μέγεθος.

- **Αλεύρι από σκληρό σιτάρι:**

Παράγεται κυρίως από σιτάρι που καλλιεργείται σε πιο ξηρά εδάφη. Το αλεύρι είναι πιο κοκκώδες και έχει κιτρινωπό χρώμα. Είναι πολύ εύπεπτο και εύγευστο.

- **Αλεύρι όλυρας:**

Παράγεται από την άλεση της όλυρας, του αρχαιότερου

δημητριακού. Το ψωμί που παράγεται έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε ίνες και συνεπώς χαρακτηρίζεται από καθαρικές και αναζωογονητικές ιδιότητες. Η γεύση του μοιάζει πολύ με του άσπρου ψωμιού.

- **Αλεύρι χωρίς γλουτένη:**

Είναι μείγματα από αλεύρα που χρησιμοποιούν πρώτες ύλες όπως καλαμποκί, ρύζι, άμυλο πατάτας κλπ., τα οποία, σε αντίθεση με το σιτάρι, δεν περιέχουν γλουτένη.

### 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 αναμιγνύονται με τις πρωτεΐνες του αλευριού, σχηματίζεται η γλουτένη, η οποία είναι αναγκαία για το 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.

## Προγραμματισμός

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

**Σημείωση:** για ένα τέλειο αποτέλεσμα, συνιστάται να ζυγίζετε τα υλικά σε μια ζυγαριά. Εάν τα αξεσουάρ του φούρνου σας περιλαμβάνουν το ποτήρι δοσομέτρησης (I) και το κουτάλι δοσομέτρησης (H), χρησιμοποιήστε τα έχοντας υπόψη ότι:

- 1 ποτήρι δοσομέτρησης = 150 gr αλεύρι
- 1 κουτάλι δοσομέτρησης (μεγάλο) = 12 gr ζάχαρη
- 1 κουτάλι δοσομέτρησης (μικρό) = 5 gr αλάτι
- 1 κουτάλι δοσομέτρησης (μικρό) = 3,5 gr μαγιά σε σκόνη
- 1 κουτάλι λάδι (μεγάλο) = 12 gr/ml
- 1 κουτάλι λάδι (μικρό) = 4 gr/ml

### Φάση 1 Προσθήκη των υλικών

Προσθέστε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος / ψησίματος με την ακόλουθη σειρά:






1. Υγρά υλικά
2. Στερεά υλικά
3. Μαγιά

Για ένα καλό αποτέλεσμα είναι σημαντικό να προσθέσετε τα υλικά ζυγισμένα με ακρίβεια. Πριν τοποθετήσετε την αντικολλητική φόρμα ζυμώματος / ψησίματος στο φούρνο, μην ξεχάσετε να ανακατέψετε τα υλικά με μια κουτάλα για να διευκολύνετε την επόμενη φάση ζυμώματος (τα υλικά δεν πρέπει να ανακατεύονται μόνο σε περίπτωση που θέλετε να χρησιμοποιήσετε την καθυστερημένη εκκίνηση). Στο σημείο αυτό, μπορείτε να βάλετε τη φόρμα ζυμώματος στην ειδική υποδοχή, αφού αφαιρέσετε τη σχετική τάπα.


### Φάση 2 Ρύθμιση του μενού

Πιέστε το κουμπί MENOY για να επιλέξετε την επιθυμητή κατηγορία (AU... αυτόματες και SE... ημιαυτόματες).

### Φάση 3


Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά  και  για να επιλέξετε την επιθυμητή συνταγή (π.χ.: ΡΥΙΩ). Μετά από 3 δευτερόλεπτα η συνταγή επιλέγεται αυτόματα και η οθόνη εμφανίζει την ώρα τερματισμού του ψησίματος (εάν έχει ρυθμιστεί η τρέχουσα ώρα στο ρολόι). Εάν δεν έχετε ρυθμίσει την ώρα, η οθόνη εμφανίζει όλη τη διάρκεια του κύκλου ψησίματος και στο δείκτη κατάσταση ψησίματος εμφανίζεται η ένδειξη . Σε περίπτωση που η επιλεγμένη συνταγή δεν είναι η επιθυμητή, πιέστε πάλι το κουμπί MENOY και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά  και  για να επιλέξετε τη νέα συνταγή.

### Φάση 4 Επιλογή του ροδίσματος

Πιέστε το κουμπί  ροδίσματος για να επιλέξετε τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος (σε μερικές συνταγές αυτή η

ενέργεια δεν επιτρέπεται). Μπορείτε να επιλέξετε Ανοιχτό, Μεσαίο ή Σκούρο ρόδισμα. Εάν δεν επιλέξετε συγκεκριμένο ρόδισμα, η συσκευή επιλέγει αυτόματα το προκαθορισμένο.





### Φάση 5 Επιλογή του βάρους ψωμιού

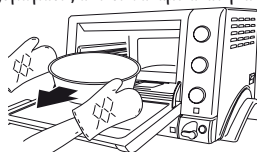
Πιέστε το κουμπί  Kg για να επιλέξετε το επιθυμητό βάρος: 500g, 750g ή 1kg. Εάν δεν επιλέξετε κάποιο βάρος, η συσκευή επιλέγει αυτόματα το προκαθορισμένο.

### Φάση 6 Πιέστε START/STOP

Σημείωση: εάν δεν κάνετε καμία επιλογή, η συσκευή επιλέγει αυτόματα το προκαθορισμένο βάρος των 750g με μεσαίο ρόδισμα του Μενού AU1. Πιέστε το κουμπί START/STOP για να ξεκινήσει το ψήσιμο. Η οθόνη εμφανίζει τη διάρκεια του κύκλου ψησίματος.

### Φάση 7

Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα, ο δείκτης κατάσταση ψησίματος εμφανίζει την ένδειξη  END και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "00:00". Εάν θέλετε να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά  και  και πιέστε το κουμπί START/STOP. Σε περίπτωση που δεν γίνει καμία ενέργεια, η συσκευή σβήνει μετά από 3 λεπτά και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  Erd. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να βγάλετε τη φόρμα ζυμώματος από το θάλαμο ανασκάνοντάς την.



Αφήστε το ψωμί να κρυώσει στην αντικολλητική φόρμα ζυμώματος / ψησίματος για 10 λεπτά πριν το αφαιρέσετε. Γυρίστε ανάποδα και ανακινήστε απαλά τη φόρμα ζυμώματος για να πέσει το ψωμί. Εν ανάγκη, χρησιμοποιήστε πλαστική σπάτουλα για να ξεκολλήσετε το ψωμί από τα πλευρά της φόρμας ζυμώματος. Σε περίπτωση που το εξάρτημα ανάμειξης παραμείνει μπλοκαρισμένο μέσα στο ψωμί, αφαιρέστε το, προσέχοντας να μην καίτε. 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.





### Πώς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης. Μόνο για αυτόματα προγράμματα (AU...)

Η συσκευή επιτρέπει την καθυστέρηση της έναρξης του ψησίματος έως 12 ώρες. Μπορείτε έτσι να ζυμνάτε το πρώιμο άρωμα του φρεσκοψημένου ψωμιού. 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.

### Μην ανακατεύετε τα υλικά με την κουτάλα.

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

1. Εκτελέστε τα βήματα 1, 2, 3, 4 και 5 στη σελ. 14 για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
2. Πιέστε το κουμπί  και με τα κουμπιά  και  ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό 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.
3. Πιέστε το κουμπί START/STOP. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα, εάν έχει ρυθμιστεί το ρολόι. 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.

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

### Προστασία του προγράμματος σε περίπτωση διακοπής ρεύματος

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 15 λεπτά και συνεχίζει το ψήσιμο μόλις αποκατασταθεί η τροφοδοσία. Η λειτουργία αυτή είναι ενεργοποιημένη στους κύκλους Ζύμωμα, Ψήσιμο, Φούσκωμα ή στην καθυστερημένη έναρξη. Χωρίς αυτήν τη λειτουργία η συσκευή θα μηδενίζει τις ρυθμίσεις και ο κύκλος ψησίματος του ψωμιού θα σταματούσε. Σε περίπτωση διακοπής με διάρκεια άνω των 15 λεπτών, μπορεί να χρειαστεί να πετάξετε τα υλικά και να ξεκινήσετε από την αρχή.

### Μετά τη χρήση της συσκευής

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο άλλο πρόγραμμα (μόνο για τη λειτουργία αρτοποιασκευαστή). Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί πριν ολοκληρωθεί η ψύξη, μπορεί να εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη να εμφανίσει στην οθόνη την ένδειξη "ΕΘΩΛ", επισημαίνοντας ότι δεν έχει κρυώσει αρκετά. Περιμένετε έως ότου σβήσει η ένδειξη "ΕΘΩΛ" από την οθόνη. 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 αλλάξετε τις συνταγές όπως επιθυμείτε.

### Κατάλογος Προγραμμάτων

- AU1:** ΙΤΑΛΙΚΟ ΨΩΜΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΟΥ  
**AU2:** ΙΤΑΛΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΑΛΑΚΟΥ ΣΙΤΟΥ  
**AU3:** ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ  
**AU4:** ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ  
**AU5:** ΣΠΙΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ BIGA  
**AU6:** ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ  
**AU7:** ΨΩΜΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ  
**AU8:** ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ  
**AU9:** ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ  
**AU10:** ΨΩΜΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ  
**AU11:** ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ  
**AU12:** ΓΡΗΓΟΡΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΨΩΜΙΟΥ  
**AU13:** ΓΛΥΚΑ ΨΩΜΙΑ  
**AU14:** ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ  
**AU15:** ΚΕΪΚ  
**AU16:** ΠΙΤΑ ΓΛΥΚΙΑ  
**AU17:** ΚΕΙΚ ΚΟΥΚΛΟΦ  
**AU18:** ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ  
**AU19:** ΒΕΝΕΤΣΙΑΝΙΚΟ ΚΕΙΚ  
**AU20:** ΡΥΖΟΓΑΛΟ  
**AU21:** ΜΑΛΑΚΟ ΨΩΜΙ  
**AU22:** 4 ΓΛΥΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ (απαραίτητο προαιρετικό αξεσουάρ)  
**AU23:** 4 ΑΡΜΥΡΑ ΨΩΜΑΚΙΑ (απαραίτητο προαιρετικό αξεσουάρ)  
**AU24:** 4 ΜΑΛΑΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ (απαραίτητο προαιρετικό αξεσουάρ)  
**AU25:** 4 ΓΛΥΚΑ (απαραίτητο προαιρετικό αξεσουάρ)

- SE1:** BIGA ΙΤΑΛΙΚΗ ΜΑΓΙΑ  
**SE2:** ΑΣΠΡΟ ΚΛΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ με χειροκίνητη μορφοποίηση και διαχωρισμό σε κομμάτια.  
**SE3:** ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ  
**SE4:** ΜΠΑΓΚΕΤΣ  
**SE5:** ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ με χειροκίνητη μορφοποίηση και διαχωρισμό σε κομμάτια  
**SE6:** ΨΩΜΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ με χειροκίνητη μορφοποίηση και διαχωρισμό σε κομμάτια.  
**SE7:** ΠΙΤΣΕΣ  
**SE8:** ΠΙΤΕΣ  
**SE9:** ΓΛΥΚΑ ΨΩΜΙΑ με χειροκίνητη μορφοποίηση και διαχωρισμό σε κομμάτια.  
**SE10:** ΑΝΑΜΕΙΞΗ  
**SE11:** ΦΟΥΣΚΩΜΑ

## Περιεχόμενα

### Λευκά ψωμιά

Ιταλικό ψωμί .....	σελίδα 233
Τσιαπάτα .....	σελίδα 234
Κριτσούνια .....	σελίδα 235
Παραδοσιακή μπαγκέτα .....	σελίδα 235
Γαλλικό ψωμί .....	σελίδα 236
Σπιτικό ψωμί με biga .....	σελίδα 236
Γρήγορο πρόγραμμα παρασκευής ψωμιού .....	σελίδα 236
Μαλακό ψωμί .....	σελίδα 237

### Ψωμί ολικής αλέσεως

Ψωμί ολικής αλέσεως .....	σελίδα 237
Χωριάτικη φρατζόλα .....	σελίδα 237
Χωριάτικο ψωμί .....	σελίδα 238
Ψωμί πολύσπορο .....	σελίδα 239
Ψωμί σικάλεως .....	σελίδα 239

### Ψωμιά με λαχανικά

Ψωμί με ελιές/κρεμμύδι/πιπεριές .....	σελίδα 240/241
Ψωμί με κολοκύθα .....	σελίδα 241

### Ψωμί χωρίς γλουτένη

Ψωμί χωρίς γλουτένη, κλασική συνταγή .....	σελίδα 241/242
--	----------------

Θα βρείτε όλες τις συνταγές και πολύ περισσότερα στην ιστοσελίδα [www.pangourmet.delonghi.com](http://www.pangourmet.delonghi.com)

## Λευκά ψωμιά

### Ιταλικό ψωμί σκληρού σίτου/ Ιταλικό ψωμί μαλακού σίτου

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 1 (ψωμί σκληρού σίτου) ή AU 2 (ψωμί μαλακού σίτου).

Υλικά για ψωμί από σκληρό αλεύρι	500 gr	750 gr	1kg
Έτοιμο σε...	2h 35min	2h 40min	2h 45min
Νερό	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Σκληρό αλεύρι	300 gr	450 gr	600 gr
Αλάτι	6 gr	9 gr	12 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	10 gr	15 gr	20 gr

Ψωμί χωρίς γλουτένη με φαγόπυρο .....	σελίδα 242
---------------------------------------	------------

### Πίτσες - Πίτες

Πίτσα μαργαρίτα/καλτσόνε .....	σελίδα 242
Πίτα .....	σελίδα 243

### Γλυκά ψωμιά

Ψωμί με σοκολάτα/γάλα/μέλι/καρύδια .....	σελίδα 243/244
Βενετσιάνικο κέικ .....	σελίδα 245
Ψωμί μπριός .....	σελίδα 245

### Γλυκά

Κέικ μαργαρίτα/με σοκολάτα/με γιαούρτι .....	σελίδα 246
Ρυζόγαλο .....	σελίδα 247
Κέικ με γλάσο .....	σελίδα 247
Κέικ κούγκλοφ .....	σελίδα 248

### Μαρμελάδες

Πορτοκάλι/ φράουλα .....	σελίδα 248/249
--------------------------	----------------

<b>Biga Ιταλική μαγιά</b> .....	σελίδα 249
---------------------------------	------------

<b>Μόνο ανάμειξη</b> .....	σελίδα 249
----------------------------	------------

<b>Μόνο φούσκωμα</b> .....	σελίδα 249
----------------------------	------------

### 5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: στο τέλος του φουσκώματος (μετά από 1 ώρα και 45 λεπτά για το σκληρό αλεύρι και μετά από 1 ώρα και 25 λεπτά για το μαλακό αλεύρι), ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και τίθεται σε κατάσταση αναμονής επί 5 λεπτά. Ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Μπορείτε να βγάλετε τη φόρμα ζυμώματος από το φούρνο, να πασπαλίσετε την επιφάνεια με κοσκινισμένο αλεύρι, να κάνετε μερικές χαρακίες με τροχισμένο μαχαίρι και να ξαναβάλετε τη φόρμα στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί START/STOP). Εάν δεν θέλετε να κάνετε αυτήν την ενέργεια, ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα το ψήσιμο όταν περάσουν τα 5 λεπτά αναμονής.

Υλικά για ψωμί από μαλακό αλεύρι	500 gr	750 gr	1kg
Έτοιμο σε...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Νερό	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	350 gr	500 gr	650 gr
Λάδι	15 gr	22 gr	30 gr
Ζάχαρη (βύνη)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Αλάτι	6 gr	9 gr	12 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	10 gr	15 gr	20 gr

## Τσιαπάτα

1. Προετοιμάστε την Ιταλική μαγιά biga από την προηγούμενη ημέρα (βλ. συνταγή για biga στη σελ. 249).
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος (όπου υπάρχει ήδη η biga) με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα SE 2.
5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
6. Στο τέλος της ανάμειξης (περ. 25 λεπτά), ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και τίθεται σε κατάσταση αναμονής. Ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα ζυμώματος, σχηματίστε μια μπάλα και τοποθετήστε τη σε λαδωμένο κεραμικό μπολ. Τοποθετήστε το κεραμικό μπολ στο φούρνο και πιέστε το

κουμπί START/STOP.

7. Στο τέλος του δεύτερου φουσκώματος (άλλα 40 λεπτά περίπου), ο φούρνος τίθεται πάλι σε κατάσταση αναμονής: βγάλτε το μπολ από το φούρνο και πιέστε το κουμπί START/STOP (ο φούρνος αρχίζει τη φάση προθέρμανσης). Αδειάστε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια, πασπαλίστε την επιφάνεια της ζύμης με αλεύρι (το μείγμα είναι γεμάτο νερό και συνεπώς πολύ κολλώδες) και σχηματίστε ένα τετράγωνο πάχους 3 cm. Χαράξτε το ψωμί με μια κοφτερή σπάτουλα και τοποθετήστε το στη λιποδόχη πάνω στην οποία έχετε απλώσει το λαδόχαρτο.
8. Τοποθετήστε τη λιποδόχη στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό και πιέστε START/STOP.
9. Μετά την πρώτη φουρνιά, τοποθετήστε τη δεύτερη (εάν προβλέπεται), επιλέξτε 20 min. και πιέστε START/STOP (συνεχίστε έτσι έως ότου τελειώσετε).

Υλικά	1 ταψί	2 ταψιά
Έτοιμο σε...	1h 22min	1h 42min
Biga	1/2 δόση	1 δόση
Νερό	80 gr/ml	120 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	70 gr	100 gr
Ζάχαρη (βύνη)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Αλάτι	6 gr	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	3 gr	5 gr

## Κριτσίνια

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
2. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
3. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα SE 3.
4. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
5. Στο τέλος του πρώτου φουσκώματος (περ. 45 λεπτά),

ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και τίθεται σε κατάσταση αναμονής. Ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει: αδειάστε τη ζύμη σε μια ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια, σχηματίστε τα κριτσίνια με τα χέρια, τοποθετήστε τα στη λιποδόχη που έχετε καλύψει με το λαδόχαρτο (6 κριτσίνια σε κάθε λιποδόχη) και βάλτε τα στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό.

6. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
7. Μετά την πρώτη φουρνιά, τοποθετήστε τη δεύτερη,



επιλέξτε 25 min. και πιέστε START/STOP (συνεχίστε έτσι έως ότου τελειώσετε).

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: για πιο νόστιμα κριτσίνια, βυθίστε τα μόλις τα σχηματίσετε σε μια γαβάθα με ελαφρά αλατισμένο νερό και στη

συνέχεια πασπαλίστε τα σπόρους σόγιας ή άλλους σπόρους. Για πιο τραγανό αποτέλεσμα, συνιστάται να ετοιμάζετε τα κριτσίνια από την προηγούμενη ημέρα.

Υλικά	500 gr
Έτοιμο σε...	2h
Νερό	150 gr/ml
Αλεύρι τύπου "0"	300 gr
Λάδι	15 gr
Ζάχαρη (βύνη)	5 gr (3 gr)
Αλάτι	6 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	10 gr

### Παραδοσιακή μπαγκέτα

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
2. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
3. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα SE 4.
4. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
5. Στο τέλος του πρώτου φουσκώματος (περ. 50 λεπτά), ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής και ο χρόνος αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη: αδειάστε τη ζύμη σε μια ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια και σχηματίστε τις

μπαγκέτες με τα χέρια. Τοποθετήστε τις μπαγκέτες στη λιποδόχη που έχετε καλύψει με το λαδόχαρτο και βάλτε τα στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό.

6. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
7. Στο τέλος του δεύτερου φουσκώματος (άλλα 40 λεπτά), ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής για 5 λεπτά και ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Χαράξτε 3 φορές κάθετα το πάνω μέρος της κάθε μπαγκέτας και βάλτε τις στο φούρνο.
8. Μετά την πρώτη φουρνιά, τοποθετήστε τη δεύτερη (εάν προβλέπεται), επιλέξτε 35 min. και πιέστε START/STOP.

Υλικά	1 ταψί	2 ταψιά
Έτοιμο σε...	2h 10min	2h 45min
Νερό	200 gr/ml	400 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	250 gr	500 gr
Σκληρό αλεύρι	50 gr	100 gr
Ζάχαρη (βύνη)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Αλάτι	6 gr	12 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	9 gr	18 gr

### Γαλλικό ψωμί

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 3.
5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: στο τέλος του φουσκώματος (μετά από 1 ώρα και 25 λεπτά) ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής επί 5 λεπτά και ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη διάρκεια του χρόνου αυτού μπορείτε να βγάλετε τη φόρμα ζυμώματος από το φούρνο, να πασπαλίσετε την επιφάνεια με κοσκινισμένο αλεύρι, να κάνετε μερικές χαρακίες με ένα τροχισμένο μαχαίρι και να ξαναβάλετε τη φόρμα στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί START/STOP). Εάν δεν θέλετε να κάνετε αυτήν την ενέργεια, ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα το ψήσιμο όταν περάσουν τα 5 λεπτά αναμονής.



Υλικά	500 gr	750 gr	1kg
Έτοιμο σε...	2h	2h 5min	2h 10min
Νερό	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	350 gr	450 gr	650 gr
Ζάχαρη (βύνη)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Αλάτι	6 gr	9 gr	13 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	10 gr	13 gr	20 gr

### Σπιτικό ψωμί με biga

1. Προετοιμάστε 1 δόση Ιταλικής μαγιάς biga από την προηγούμενη (βλ. συνταγή για biga στη σελ. 249).
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος (όπου υπάρχει ήδη η biga) με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 5.
5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: στο τέλος του φουσκώματος (μετά από 1 ώρα και 25 λεπτά) ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής επί 5 λεπτά και ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη διάρκεια του χρόνου αυτού μπορείτε να βγάλετε τη φόρμα ζυμώματος από το φούρνο, να πασπαλίσετε την επιφάνεια με κοσκινισμένο αλεύρι, να κάνετε μερικές χαρακίες με ένα τροχισμένο μαχαίρι και να ξαναβάλετε τη φόρμα στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί START/STOP). Εάν δεν θέλετε να κάνετε αυτήν την ενέργεια, ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα το ψήσιμο όταν περάσουν τα 5 λεπτά αναμονής.

Υλικά	750 gr
Έτοιμο σε...	2h 15min
Biga	1 δόση
Νερό	120 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	100 gr
Ζάχαρη (βύνη)	6 gr (4 gr)
Αλάτι	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	5 gr

### Γρήγορο πρόγραμμα παρασκευής ψωμιού

Σημείωση: Το πρόγραμμα αυτό σας επιτρέπει να φτιάξετε ψωμί σε 1 ώρα. Η λειτουργία αυτή έχει μειωμένους χρόνους φουσκώματος και ο όγκος του ψωμιού θα είναι μικρότερος και η συνοχή του πιο πυκνή.

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
2. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
3. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 12.

5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: στο τέλος του φουσκώματος (μετά από 35 λεπτά) ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής επί 5 λεπτά και ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη διάρκεια του χρόνου αυτού μπορείτε να βγάλετε τη φόρμα ζυμώματος από το φούρνο, να πασπαλίσετε την επιφάνεια με κοσκινισμένο αλεύρι, να κάνετε μερικές χαρακίες με ένα τροχισμένο μαχαίρι και να ξαναβάλετε τη φόρμα στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί START/STOP). Εάν δεν θέλετε να κάνετε αυτήν την ενέργεια, ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα το ψήσιμο όταν περάσουν τα 5 λεπτά αναμονής.

Υλικά	750 gr
Έτοιμο σε...	1h 05min
Νερό στους 37°C	240 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	400 gr
Αλάτι	8 gr
Ζάχαρη	15 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	25 gr

## Μαλακό ψωμί

1. Τοποθετήστε το πτερύγιο μίξης στη θέση του.
2. Αδειάστε τα υλικά στο ταψί της συσκευής ζύμωσης ακολουθώντας τη σειρά που υποδεικνύεται στη συνταγή.
3. Με τη βοήθεια μιας ξύλινης κουτάλας ανακατέψτε τα υλικά με το χέρι.
4. Βάλτε το ταψί της συσκευής ζύμωσης μέσα στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 21.
5. Πατήστε το πλήκτρο START/STOP

Υλικά για μαλακό ψωμί	750 gr	1000 gr
Έτοιμο σε...	3h	3h 05min
Γάλα	300 gr	400 gr
Αλεύρι τύπου 0	375 gr	500 gr
Βούτυρο	20 gr	30 gr
Αλάτι	7 gr	10 gr
Ζάχαρη	10 gr	15 gr
Φρέσκα μαγιά μύρας	10 gr	15 gr

## Ψωμιά ολικής αλέσεως

### Ψωμί ολικής αλέσεως

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 4.
5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

Υλικά	750 gr	1kg
Έτοιμο σε...	2h 10min	2h 15min
Νερό	375 gr/ml	500 gr/ml
Αλεύρι ολικής αλέσεως	570 gr	750 gr
Ζάχαρη (βύνη)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Αλάτι	11 gr	15 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	30 gr	40 gr

## Χωριάτικη φρατζόλα

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: όταν τελειώσει το φούσκωμα ο φούρνος θα εκπέμψει έναν ακουστικό ήχο και θα μεταφερθεί σε stand-by για 5 λεπτά. Ο χρόνος στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Μπορείτε επομένως να βγάλετε το ταψί της συσκευής ζύμωσης από το φούρνο, να αλείψετε την επιφάνεια με κοκκινισμένο αλεύρι, να το κόψετε με ένα κοφτερό μαχαίρι και να το ξαναβάλετε στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το πλήκτρο START/STOP). Αν δεν θέλετε να κάνετε κάτι τέτοιο αφού περάσουν τα 5 λεπτά σε stand-by ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα να ψήνει.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: στο τέλος του φουσκώματος (μετά από 1 ώρα και 15 λεπτά) ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής επί 5 λεπτά και ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη διάρκεια του χρόνου αυτού μπορείτε να βγάλετε τη φόρμα ζυμώματος από το φούρνο, να πασπαλίσετε την επιφάνεια με κοκκινισμένο αλεύρι, να κάνετε μερικές χαρακίες με ένα τροχισμένο μαχαίρι και να ξαναβάλετε τη φόρμα στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί START/STOP). Εάν δεν θέλετε να κάνετε αυτήν την ενέργεια, ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα το ψήσιμο όταν περάσουν τα 5 λεπτά αναμονής.

5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
6. Μετά από 70 λεπτά ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής. Βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα ζυμώματος, σχηματίστε μια "μπάλα" (ή 2, ανάλογα με την ποσότητα) και τοποθετήστε την στη λιποδόχη που έχετε καλύψει με λαδόχαρτο. Τοποθετήστε τη λιποδόχη στο φούρνο με τη

σχάρα στον κάτω οδηγό και πιέστε START/STOP.

- Μετά από άλλα 20 λεπτά φουσκώματος, ο φούρνος τίθεται πάλι σε κατάσταση αναμονής. Βγάλετε το ψωμί από το φούρνο, σχηματίστε με τα χέρια τη φρατζόλα (ή 2 ανάλογα με την ποσότητα, οπότε χρησιμοποιήστε δύο φόρμες), βάλτε την στο φούρνο και πιέστε το κουμπί START/STOP.
- Μετά την πρώτη φουρνιά, τοποθετήστε τη δεύτερη (εάν προβλέπεται), επιλέξτε 40 λεπτά και πιέστε START/STOP.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** στο τέλος του φουσκώματος (μετά από 2 ώρες και 15 λεπτά) ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής επί 5 λεπτά και ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη διάρκεια του χρόνου αυτού μπορείτε να κάνετε μερικές χαρακτηρισές με ένα τροχισμένο μαχαίρι και να ξαναβάλετε το ψωμί στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί START/STOP). Εάν δεν θέλετε να κάνετε αυτήν την ενέργεια, ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα το ψήσιμο όταν περάσουν τα 5 λεπτά αναμονής.

Υλικά	1 ταψί	2 ταψιά
Έτοιμο σε...	2h 50min	3h 30min
Λάδι	18 gr/ml	35 gr/ml
Νερό	150 gr	300 gr
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	150 gr	300 gr
Σκληρό αλεύρι	100 gr	200 gr
Αλεύρι ολικής αλέσεως	50 gr	100 gr
Αλάτι	6 gr	12 gr
Ζάχαρη (βύνη)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Μαγιά μύρας (ξηρή)	12 gr	25 gr

### Χωριάτικο ψωμί

- Ετοιμάστε την Ιταλική μαγιά biga από την προηγούμενη μέρα. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος, ανακατέψτε τα για λίγα δευτερόλεπτα με μια κουτάλα, τοποθετήστε τη φόρμα στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα SE 1. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
- Στο τέλος του ζυμώματος η biga δεν πρέπει να είναι λεία και απαλή αλλά τραχιά και ελαφρώς ανομοιογενής. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει στο φούρνο για 10 - 15 ώρες.
- Μετά τη φάση φουσκώματος, ρίξτε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα ζυμώματος (όπου υπάρχει ήδη η biga) με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα

δευτερόλεπτα.

- Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 6.
- Πιέστε το κουμπί START/STOP.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** στο τέλος του φουσκώματος (μετά από 1 ώρα και 55 λεπτά) ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής επί 5 λεπτά και ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη διάρκεια του χρόνου αυτού μπορείτε να βγάλετε τη φόρμα ζυμώματος από το φούρνο, να πασπαλίσετε την επιφάνεια με κοσκινισμένο αλεύρι, να κάνετε μερικές χαρακτηρισές με ένα τροχισμένο μαχαίρι και να ξαναβάλετε τη φόρμα στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί START/STOP). Εάν δεν θέλετε να κάνετε αυτήν την ενέργεια, ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα το ψήσιμο όταν περάσουν τα 5 λεπτά αναμονής.

Υλικά	750 gr
Έτοιμο σε...	3h 5min
<i>Biga για χωριάτικο ψωμί</i>	
Νερό	125 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	280 gr
Μέλι	10 gr
Φρέσκια μαγιά μύρας	5 gr
<i>Προσθέστε μετά από 15 ώρες</i>	
Νερό	175 gr/ml
Αλεύρι τύπου "00"	270 gr
Αλεύρι σικάλεως	50 gr
Αλάτι	13 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	5 gr

## Ψωμί πολύσπορο

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
2. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
3. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 7.
4. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
5. Μετά από 50 λεπτά περίπου ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής. Βγάλτε τη φόρμα ζυμώματος

από το φούρνο, αδειάστε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια, βουτυρώστε τη φόρμα ζυμώματος (μπορείτε να αφαιρέσετε το εξάρτημα ανάμειξης) και πασπαλίστε την με ένα μείγμα σπόρων σόγιας και ηλιόσπορων. Σχηματίστε με τα χέρια το καρβέλι, τοποθετήστε το στο κέντρο της φόρμας ζυμώματος, βάλτε την στο φούρνο και πιέστε πάλι το κουμπί START/STOP. Προσοχή: ο φούρνος παραμένει σε κατάσταση αναμονής το πολύ για 30 λεπτά και στη συνέχεια σβήνει.

Υλικά	1kg
Έτοιμο σε...	2h 15min
Ζεστό νερό (37°C)	400 gr/ml
Αλεύρι όλυρας ολικής αλέσεως	500 gr
Αλεύρι τύπου "0"	50 gr
Λιναρόσπορος	50 gr
Σουσάμι	40 gr
Σπόροι κολοκύθας	35 gr
Ηλιόσποροι	50 gr
Μέλι	30 gr
Αλάτι	11 gr
Μαγιά μπύρας (ξηρή)	25 gr

## Ψωμί σικάλεως

1. Ετοιμάστε την Ιταλική μαγιά biga από την προηγούμενη μέρα. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος (ανακατέψτε τα για λίγα δευτερόλεπτα με μια κουτάλα), τοποθετήστε τη φόρμα στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα SE 1. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
2. Στο τέλος του ζυμώματος η biga δεν πρέπει να είναι λεία και απαλή αλλά τραχιά και ελαφρώς ανομοιογενής. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει στο φούρνο για 10 ώρες.
3. Μετά τη φάση φουσκώματος, ρίξτε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα ζυμώματος (όπου υπάρχει ήδη η biga) με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
4. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα

δευτερόλεπτα.

5. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 8.
6. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: στο τέλος του φουσκώματος (μετά από 1 ώρα και 50 λεπτά) ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής επί 5 λεπτά και ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη διάρκεια του χρόνου αυτού μπορείτε να πασπαλίσετε την επιφάνεια με κοσκινισμένο αλεύρι και να ξαναβάλετε το ψωμί στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί START/STOP). Εάν δεν θέλετε να κάνετε αυτήν την ενέργεια, ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα το ψήσιμο όταν περάσουν τα 5 λεπτά αναμονής.

Υλικά	750 gr
Έτοιμο σε...	2h 50min
<i>Biga για ψωμί σικάλεως</i>	
Νερό	150 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	250 gr
Αλεύρι σικάλεως	50 gr
Φρέσκια μαγιά μπύρας	5 gr
<i>Προσθέστε μετά από 15 ώρες</i>	
Νερό	120 gr/ml
Αλεύρι σικάλεως	100 gr

Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	60 gr
Αλεύρι όλυρας	60 gr
Ζάχαρη	4 gr
Αλάτι	12 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	10 gr
βοτάνια (μάραθος, κολιάνδρος, άνηθος, κύμινο)	20 gr

## Ψωμιά με λαχανικά

### Ψωμί με ελιές/κρεμμύδι/πιπεριές

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
2. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
3. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 10.
4. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: αν θέλετε να φτιάξετε ψωμάκια (αντί για ένα καρβέλι), επιλέξτε το ημιαυτόματο πρόγραμμα SE 6.

Στο τέλος του πρώτου φουσκώματος (μετά από 47 λεπτά), ο

φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής: βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα ζυμώματος και τοποθετήστε την σε μια αλευρωμένη επιφάνεια. Σχηματίστε τα ψωμάκια με τα χέρια (με 750 gr ζύμης φτιάχνετε δύο φόρμες ψωμιού) και τοποθετήστε τα στη λιποδόχη που έχετε καλύψει με το λαδόχαρτο. Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό, κλείστε την πόρτα και πιέστε START/STOP. Ο φούρνος αρχίζει αυτόματα τη δεύτερη φάση φουσκώματος και στη συνέχεια το ψήσιμο.

Στο τέλος του ψησίματος, τοποθετήστε το υπόλοιπο ψωμί στο φούρνο (που είχε μείνει εκτός φούρνου για να φουσκώσει), επιλέξτε 40 min. με τα κουμπιά  $\triangleup$  και  $\triangledown$  και πιέστε πάλι START/STOP.



Υλικά για ψωμί με ελιές	750 gr	1kg
Έτοιμο σε...	2h 40min	2h 45min
Νερό	220 gr/ml	300 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	200 gr	270 gr
Σκληρό αλεύρι	200 gr	270 gr
Ζάχαρη (βύνη)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Αλάτι	8 gr	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	10 gr	13 gr
Ελιές	170 gr	250 gr

Υλικά για ψωμί με κρεμμύδι	750 gr	1kg
Έτοιμο σε...	2h 40min	2h 45min
Νερό	225 gr/ml	300 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	500 gr	675 gr
Ζάχαρη (βύνη)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Αλάτι	8 gr	12 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	10 gr	15 gr
Τριμμένο κρεμμύδι	150 gr	200 gr

Υλικά για ψωμί με πιπεριές	750 gr	1kg
Έτοιμο σε...	2h 40min	2h 45min
Νερό	220 gr/ml	300 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	400 gr	540 gr
Ζάχαρη (βύνη)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Αλάτι	8 gr	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	10 gr	13 gr
Πιπεριές	250 gr	350 gr

### Ψωμί με κολοκύθα

- Καταρχάς κόψτε την κολοκύθα σε κομμάτια, βγάλτε τους σπόρους και τοποθετήστε την στη λιποδόχη του φούρνου που έχετε καλύψει με το λαδόχαρτο. Βάλτε το ταψί στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό, επιλέξτε το ψήσιμο με αέρα στους 180°C και ψήστε για 45 λεπτά περίπου. Στο τέλος βγάλτε τη φλούδα και χτυπήστε την κολοκύθα στο μπλέντερ.
- Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 9.
- Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: αν θέλετε να φτιάξετε ψωμάκια (αντί για ένα καρβέλι), επιλέξτε το ημιαυτόματο πρόγραμμα SE 6. Στο τέλος του πρώτου φουσκώματος (μετά από 47 λεπτά), ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής: βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα ζυμώματος και τοποθετήστε την σε μια αλευρωμένη επιφάνεια. Σχηματίστε τα ψωμάκια με τα χέρια (με 750 gr ζύμης φτιάχνετε δύο φόρμες ψωμιού) και τοποθετήστε τα στη λιποδόχη που έχετε καλύψει με το λαδόχαρτο. Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό, κλείστε την πόρτα και πιέστε START/STOP. Ο φούρνος αρχίζει αυτόματα τη δεύτερη φάση φουσκώματος και στη συνέχεια το ψήσιμο. Στο τέλος του ψησίματος, τοποθετήστε το υπόλοιπο ψωμί στο φούρνο (που είχε μείνει εκτός φούρνου για να φουσκώσει), επιλέξτε 40 min με τα κουμπιά  και  και πιέστε πάλι START/STOP.

Υλικά	750 gr	1kg
Έτοιμο σε...	2h 13min	2h 15min
Νερό	37 gr/ml	50 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	375 gr	500 gr
Ψημένη και ψιλοκομμένη κολοκύθα	225 gr	300 gr
Ζάχαρη	8 gr	10 gr
Βούτυρο, μαλακό	22 gr	30 gr
Αλάτι	8 gr	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	15 gr	20 gr
Σπόροι κολοκύθας	75	100 gr

### Ψωμά χωρίς γλουτένη

#### Ψωμί χωρίς γλουτένη

- Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 11.
- Πιέστε το κουμπί START/STOP.

- Τα αλεύρια αυτού του τύπου είναι πολύ ιδιαίτερα. Εάν μετά από 10 λεπτά υπάρχουν ακόμη αρκετοί σβώλοι αλευριού που δεν έχουν αναμειχθεί, πιέστε το κουμπί START/STOP για να τεθεί σε παύση ο φούρνος, βγάλτε τη φόρμα ζυμώματος από τη θέση της και ανακατέψτε καλά με μια κουτάλα. Τοποθετήστε πάλι τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: αναμειγνύετε πάντα το βασικό αλεύρι με τα διάφορα άλευρα (πάντα χωρίς γλουτένη, όπως αλεύρι φαγόπυρου, άμυλο καλαμποκιού κλπ.).

Υλικά για κλασική συνταγή	750 gr
Έτοιμο σε...	1h 50min
Νερό	300 gr/ml
Λάδι	25 gr
Ειδικό αλεύρι για άτομα με κοιλιοκάκη	400 gr
Αλάτι	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	25 gr

Υλικά (παρλλαγή με φαγόπυρο)	750 gr
Έτοιμο σε...	1h 50min
Νερό	290 gr/ml
Λάδι	40 gr
Ειδικό αλεύρι για άτομα με κοιλιοκάκη	350 gr
Αλεύρι από φαγόπυρο	150 gr
Αλάτι	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	25 gr

## Πίτσες και πίτες

### Πίτσα μαργαρίτα και καλτσόνη

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
2. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
3. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα SE 7.
4. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
5. Στο τέλος του φουσκώματος (80 λεπτά περίπου), ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής: βγάλτε τη φόρμα ζυμώματος από το φούρνο και πιέστε το κουμπί START/STOP (ο φούρνος αρχίζει τη φάση προθέρμανσης). Αδειάστε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια και απλώστε την πιέζοντας με τις άκρες των δακτύλων.

Τοποθετήστε την πίτσα στη λιποδόχη που έχετε καλύψει με το λαδόχαρτο. Ρίξτε από πάνω ντομάτα, αλάτι και ρίγανη, τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό και πιέστε START/STOP.

6. Όταν απομένουν 10 λεπτά για το τέλος του ψησίματος, προσθέστε τη μοτσαρέλα κομμένη σε κυβάκια.
7. Μετά την πρώτη φουρνιά, τοποθετήστε τη δεύτερη, επιλέξτε 20 min. και πιέστε START/STOP (η μοτσαρέλα πρέπει να προστίθεται πάντα 10 λεπτά πριν το τέλος του ψησίματος).

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΛΤΣΟΝΗ:** απλώστε τη ζύμη σε κυκλικό σχήμα και απλώστε τα υλικά στη μισή βάση με την ακόλουθη σειρά: ζαμπόν, μοτσαρέλα,μανιτάρια και ντομάτα. Διπλώστε τη ζύμη στη μέση πιέζοντας με τις άκρες των δακτύλων έτσι ώστε το καλτσόνη να κλείσει τέλεια.

Υλικά	1 ταψί	2 ταψιά
Έτοιμο σε...	1h 50min	2h 10min
Νερό	140 gr/ml	275 gr/ml
Λάδι	25 gr	50 gr
Αλεύρι τύπου "00"	250 gr	500 gr
Αλάτι	5 gr	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	13 gr	25 gr

## Πίτα

1. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
2. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
3. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα SE 8.
4. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
5. Στο τέλος του πρώτου φουσκώματος (περ. 35 λεπτά), ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής και ο χρόνος αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη: αδειάστε τη ζύμη σε μια ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια, σχηματίστε ένα φατζολάκι, τοποθετήστε το στη λιποδόχη που έχετε ήδη αλείψει με λάδι και βάλτε τα στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό.
6. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
7. Στο τέλος του δεύτερου φουσκώματος (μετά από άλλα 25 λεπτά), ο φούρνος τίθεται και πάλι σε κατάσταση αναμονής. Βγάλτε τη λιποδόχη από το φούρνο, λαδώστε τα δάχτυλά σας και απλώστε τη ζύμη σε όλη τη λιποδόχη, στη συνέχεια σκεπάστε την με το υγρό μείγμα που έχετε χτυπήσει. Προσθέστε τα υλικά που θέλετε (π.χ. ελιές, δεντρολίβανο κλπ.). Τοποθετήστε και πάλι το ταψί στο φούρνο και πιέστε το κουμπί START/STOP.
8. Μετά την πρώτη φουρνιά, τοποθετήστε τη δεύτερη, επιλέξτε 25 min. και πιέστε START/STOP.

Υλικά	1 ταψί	2 ταψιά
Έτοιμο σε...	2h 05min	2h 30min
Νερό	140 gr/ml	275 gr/ml
Λάδι	25 gr	40 gr
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	250 gr	500 gr
Ζάχαρη	5 gr	10 gr
Αλάτι	5 gr	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	10 gr	20 gr
Άμμη:		
Νερό	25 gr/ml	50 gr/ml
Λάδι	30 gr	60 gr
Αλάτι	2 gr	4 gr



## Γλυκά ψωμιά

### Ψωμί με σοκολάτα/γάλα/μέλι/καρδία

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
  2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
  3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
  4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 13.
  5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.
- ΣΥΜΒΟΛΗ: αν θέλετε να φτιάξετε ψωμιάκια (αντί για ένα καρβέλι), επιλέξτε το ημιαυτόματο πρόγραμμα SE 9.

Στο τέλος του πρώτου φουσκώματος (μετά από 50 λεπτά), ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής: βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα ζυμώματος και τοποθετήστε την σε μια αλευρωμένη

επιφάνεια. Σχηματίστε τα ψωμιάκια με τα χέρια (με 750 gr ζύμης φτιάχνετε δύο φόρμες ψωμιού) και τοποθετήστε τα στη λιποδόχη που έχετε καλύψει με το λαδόχαρτο. Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό, κλείστε την πόρτα και πιέστε START/STOP. Ο φούρνος αρχίζει αυτόματα τη δεύτερη φάση φουσκώματος και στη συνέχεια το ψήσιμο.

Στο τέλος του ψησίματος, τοποθετήστε το υπόλοιπο ψωμί στο φούρνο (που είχε μείνει εκτός φούρνου για να φουσκώσει), επιλέξτε 25 min. με τα κουμιά  και  και πιέστε πάλι START/STOP. Για να είναι αισθητικά καλύτερο το ψωμί, προετοιμάστε ένα μείγμα χτυπώντας 1 αυγό, λίγη ζάχαρη και ένα κουταλάκι γάλα.

Στο τέλος του φουσκώματος, όταν αρχίζουν να αναβοσβήνουν η οθόνη και το κουμπί "ON/OFF", μπορείτε να το αλείψετε το ψωμί με το πινέλο (περίπου 50 λεπτά πριν το τέλος του προγράμματος).



<b>Υλικά για ψωμί με σοκολάτα</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1kg</b>
Έτοιμο σε...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Γάλα	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Αυγά	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	10 gr	15 gr	20 gr
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	300 gr	400 gr	500 gr
Ζάχαρη	25 gr	38 gr	50 gr
Αλάτι	3 gr	4 gr	5 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	12 gr	18 gr	25 gr
Κομματάκια σοκολάτας	90 gr	125 gr	180 gr

<b>Υλικά για ψωμί με γάλα</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1kg</b>
Έτοιμο σε...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Γάλα	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	15 gr	30 gr	40 gr
Αλεύρι τύπου "0"	300 gr	470 gr	620 gr
Ζάχαρη	8 gr	13 gr	18 gr
Αλάτι	5 gr	9 gr	12 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	8 gr	13 gr	18 gr

<b>Υλικά για ψωμί με μέλι</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1kg</b>
Έτοιμο σε...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Γάλα	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	18 gr	26 gr	35 gr
Μέλι	23 gr	35 gr	45 gr
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	250 gr	375 gr	500 gr
Ζάχαρη	10 gr	15 gr	20 gr
Αλάτι	5 gr	7 gr	9 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	13 gr	19 gr	25 gr

<b>Υλικά για ψωμί με καρύδια</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1kg</b>
Έτοιμο σε...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Νερό	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	15 gr	22 gr	30 gr
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	250 gr	375 gr	500 gr
Ζάχαρη	5 gr	8 gr	10 gr
Αλάτι	5 gr	8 gr	10 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	8 gr	12 gr	15 gr
Καρύδια	50 gr	75 gr	100 gr

## Βενετσιάνικο κέικ

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 19.
5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

Υλικά	750 gr
Έτοιμο σε...	2h 45min
Νερό	120 gr/ml
Γάλα	160 gr/ml
Βούτυρο	60 gr
Αλάτι	7 gr
Ζάχαρη	50 gr
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	450 gr
Μαγιιά μύρας (ξηρή)	15 gr



## Ψωμί μπριός

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 14.
5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: αν θέλετε να φτιάξετε ψωμάκια (αντί για ένα καρβέλι), επιλέξτε το ημιαυτόματο πρόγραμμα SE 9.

Στο τέλος του πρώτου φουσκώματος (μετά από 50 λεπτά), ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής: βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα ζυμώματος και τοποθετήστε την σε μια αλευρωμένη επιφάνεια. Σχηματίστε τα ψωμάκια με τα χέρια (με 750 gr

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: στο τέλος του φουσκώματος (μετά από 2 ώρες και 15 λεπτά) ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής επί 5 λεπτά και ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη διάρκεια του χρόνου αυτού μπορείτε να βγάλετε τη φόρμα ζυμώματος από το φούρνο, να κάνετε μερικές χαρακίες με ένα τροχισμένο μαχαίρι και να ξαναβάλτε το ψωμί στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί START/STOP). Εάν δεν θέλετε να κάνετε αυτήν την ενέργεια, ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα το ψήσιμο όταν περάσουν τα 5 λεπτά αναμονής.

ζύμης φτιάχνετε δύο φόρμες ψωμιού) και τοποθετήστε τα στη λιποδόχη που έχετε καλύψει με το λαδόχαρτο. Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο με τη σχάρα στον κάτω οδηγό, κλείστε την πόρτα και πιέστε START/STOP. Ο φούρνος αρχίζει αυτόματα τη δεύτερη φάση φουσκώματος και στη συνέχεια το ψήσιμο. Στο τέλος του ψήσιματος, τοποθετήστε το υπόλοιπο ψωμί στο φούρνο (που είχε μείνει εκτός φούρνου για να φουσκώσει), επιλέξτε 25 min. με τα κουμπιά  και  και πιέστε πάλι START/STOP. Για να είναι αισθητικά καλύτερο το ψωμί, προετοιμάστε ένα μείγμα χτυπώντας 1 αυγό, λίγη ζάχαρη και ένα κουταλάκι γάλα. Στο τέλος του φουσκώματος, όταν αρχίζουν να αναβοσβήνουν η οθόνη και το κουμπί "ON/OFF", μπορείτε να το αλείψετε το ψωμί με το πινέλο (περίπου 40 λεπτά πριν το τέλος του προγράμματος).

Υλικά	500 gr	750 gr
Έτοιμο σε...	2h 30min	2h 35min
Γάλα	100 gr/ml	150 gr/ml
Αυγά (αριθμός)	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Βούτυρο, μαλακό	35 gr	50 gr
Αλεύρι τύπου "00"	150 gr	200 gr
Αλεύρι τύπου "0"	150 gr	200 gr
Ζάχαρη	10 gr	15 gr
Αλάτι	2 gr	5 gr
Μαγιιά μύρας (ξηρή)	6 gr	10 gr

## Γλυκά

### Κέικ μαργαρίτα/ με σοκολάτα/ με γιαούρτι

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμιξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε καλά με μια κουτάλα τα υλικά έτσι ώστε να

σχηματιστεί ομοιογενές μείγμα.

4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 15.
5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.  
ΣΥΜΒΟΥΛΗ: όταν κρυώσει το γλυκό, πασπαλίστε το με ζάχαρη άχνη.

Υλικά για κέικ μαργαρίτα	1kg
Έτοιμο σε...	1h 7min
Γάλα	100 gr/ml
Βούτυρο, λειωμένο	180 gr
Αυγά (αριθμός)	180 gr (3)
Αλεύρι τύπου "00"	275 gr
Άμυλο	100 gr
Ζάχαρη	200 gr
Αλάτι	1 πρέζα
Βανίλια	1 φακελάκι
Μπέικιν πάουντερ	16 gr

Υλικά για κέικ με σοκολάτα	1kg
Έτοιμο σε...	1h 7min
Γάλα	100 gr/ml
Βούτυρο, λειωμένο	180 gr
Αυγά (αριθμός)	180 gr (3)
Αλεύρι τύπου "00"	235 gr
Αλεύρι καρυδιών	40 gr
Άμυλο	200 gr
Ζάχαρη	100 gr
Αλάτι	1 πρέζα
Βανίλια	1 φακελάκι
Μπέικιν πάουντερ	16 gr
Σοκολάτα, λειωμένη	30 gr

Υλικά για κέικ με γιαούρτι	1kg
Έτοιμο σε...	1h 7min
Γάλα	100 gr/ml
Αυγά (αριθμός)	180 gr (3)
Βούτυρο, λειωμένο	180 gr
Γιαούρτι	250 gr
Αλεύρι τύπου "00"	200 gr
Άμυλο	100 gr
Ζάχαρη	190 gr
Αλεύρι αμυγδάλων	70 gr
Αλάτι	1 πρέζα
Μπέικιν πάουντερ	16 gr
Παραλλαγή: κακάο σε σκόνη	20 gr

### Ρυζόγαλο

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 20.

4. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: αδειάστε το μείγμα σε ατομικά μολάκια και αφήστε το να κρυώσει στο ψυγείο.  
Σερβίρετε πασπαλίζοντας με αλεσμένη κανέλα.

Υλικά	500 gr
Έτοιμο σε...	40min
Γάλα	500 gr/ml
Ζάχαρη	50 gr
Ρύζι	50 gr
Φακελάκι βανίλια	1

### Κέικ με γλάσο

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 16.
5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

6. Στο τέλος του φουσκώματος, ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής (όταν η οθόνη δείχνει ότι απομένει 1 ώρα και 10 λεπτά από το τέλος του ψησίματος). Βγάλτε τη φόρμα ζυμώματος από το φούρνο, αλείψτε το γλάσο και πασπαλίστε τέλος όλη την επιφάνεια με ζάχαρη. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο (δεν χρειάζεται να πιέσετε το κουμπί START/STOP).

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ: χτυπήστε τα ασπράδια με το αλεύρι αμυγδάλου, τη ζάχαρη και ανακατέψτε καλά.

Υλικά	1kg
Έτοιμο σε...	3h 15min
Γάλα	80 gr/ml
Βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	150 gr
Αυγά (αριθμός)	200 gr (3/4)
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	580 gr
Ζάχαρη	100 gr
Αλάτι	6 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	15 gr
<i>Για το γλάσο (προετοιμασία στο τέλος του φουσκώματος, πριν το ψήσιμο)</i>	
Αλεύρι αμυγδάλου	100 gr
Ζάχαρη	100 gr
Ασπράδια αυγών	2
Κρυσταλλική ζάχαρη	όσο χρειάζεται

## Κέικ κουγκλόφ

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Ανακατέψτε καλά με μια κουτάλα τα υλικά έτσι ώστε να σχηματιστεί ομοιογενές μείγμα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 17.

5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: για να είναι αισθητικά καλύτερο το κέικ, προετοιμάστε ένα μείγμα χτυπώντας 1 αυγό, λίγη ζάχαρη και ένα κουταλάκι γάλα.

Στο τέλος του φουσκώματος, όταν αρχίζουν να αναβοσβήνουν η οθόνη και το κουμπί "ON/OFF", μπορείτε να το αλείψετε το ψωμί με το πινέλο (περίπου 40 λεπτά πριν το τέλος του προγράμματος).

Υλικά	750 gr
Έτοιμο σε...	2h 15min
Γάλα	170 gr/ml
Αυγά (αριθμός)	60 gr (1)
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	350 gr
Ζάχαρη	60 gr
Αλάτι	5 gr
Βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	100 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	25 gr
Σταφίδα	80 gr
Πορτοκάλι ζαχαρωτό	45 gr

## Μαρμελάδες

### Μαρμελάδα πορτοκάλι/φράουλα

**Πορτοκάλια:** Ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια, κόψτε τα σε κομμάτια και χτυπήστε τα στο μπλέντερ (αν θέλετε τη μαρμελάδα με τις φλούδες, κόψτε τις σε λωρίδες)

**Φράουλες:** καταρχάς, πλύνετε καλά τις φράουλες, κόψτε τις σε κομματάκια και χτυπήστε τις στο μπλέντερ.

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμειξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
3. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα AU 18.

4. Πιέστε το κουμπί START/STOP. Αδειάστε τη μαρμελάδα ζεστή σε αποστειρωμένα δοχεία (βλ. σημειώσεις στη συνέχεια), αφήνοντας περίπου 2cm από το χείλος. Σφραγίστε αμέσως το δοχείο.

ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ ΤΩΝ ΒΑΖΩΝ: τοποθετήστε τα δοχεία πάνω σε ένα ταψί και βάλτε τα στο φούρνο στους 100°C επί 20-25 λεπτά. Βγάλτε τα από το φούρνο χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου 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.

Υλικά για μαρμελάδα πορτοκάλι	750 gr	1kg
Έτοιμο σε...	50min	50min
Πορτοκάλια	500 gr	650 gr
Ζάχαρη	250 gr	325 gr
Λεμόνι	1/2	1/2
Πηκτικό μέσο	17 gr	20 gr

<b>Υλικά για μαρμελάδα φράουλα</b>	<b>750 gr</b>	<b>1kg</b>
Έτοιμο σε...	50min	50min
Φράουλες	500 gr	650 gr
Ζάχαρη	250 gr	325 gr
Λεμόνι	1/2	1/2
Πηκτικό μέσο	20 gr	25 gr

### **Biga Ιταλική μαγιά**

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάμιξης στη θέση του.
2. Ρίξτε τα υλικά στη φόρμα ζυμώματος με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.

3. Ανακατέψτε με μια κουτάλα τα υλικά για λίγα δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο φούρνο και επιλέξτε το πρόγραμμα SE 1.
5. Πιέστε το κουμπί START/STOP.

<b>Υλικά</b>	<b>1/2 δόση</b>	<b>1 δόση</b>
Έτοιμο σε...	15min	15min
Νερό	100 gr/ml	200 gr/ml
Δυνατό αλεύρι τύπου "0"	200 gr	400 gr
Μαγιά μύρας (ξηρή)	3 gr	5 gr

### **Μόνο ανάμιξη (SE 10)/ Μόνο φούσκωμα (SE 11)**

Τα 2 αυτά προγράμματα σας επιτρέπουν να επιλέξετε το χρόνο ζυμώματος (έως 30 λεπτά) και φουσκώματος (έως 2 ώρες) έτσι ώστε να φτιάξετε τον τύπο ψωμιού που θέλετε.

Μπορείτε επίσης να ψήσετε το ψωμί μετά το ζύωμα και το φούσκωμα με τη λειτουργία "αερόθερμος φούρνος" στην επιθυμητή θερμοκρασία (συνιστάται η προθέρμανση του φούρνου πριν βάλετε τη φόρμα ζυμώματος με το φουσκωμένο ψωμί).

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.

ενδείξεις οθόνης	πρόβλημα	λύση
Η ένδειξη "E00L" αναβοσβήνει	Υψηλή θερμοκρασία θαλάμου για να ξεκινήσει ένας νέος κύκλος ψήσιματος στη λειτουργία αρτοποιασκευαστή.	Περιμένετε η συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όταν σβήσει το μήνυμα στην οθόνη, τοποθετήστε τη φόρμα ζυμώματος στο θάλαμο και επιλέξτε το πρόγραμμα.
Η ένδειξη "ERR" αναβοσβήνει	Η συσκευή δεν μπορεί να ρυθμίσει τη θερμοκρασία.	Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

## καθαρισμός και συντήρηση

Ο συχνός καθαρισμός εμποδίζει το σχηματισμό καπνών και άσχημων οσμών στο ψήσιμο.

Μην αφήνετε το λίπος να συγκεντρωθεί στο εσωτερικό του φούρνου. Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέστε το φως και αφήστε το φούρνο να κρυώσει. Καθαρίστε την πόρτα, τα εσωτερικά τοιχώματα και τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου με διάλυμα νερού και απορρυπαντικού. Σκουπίστε καλά. Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου, τη φόρμα ζυμώματος και τη λιποδόχη, μη χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια ή σκόνης καθαρισμού, γιατί μπορεί να φθείρουν την αντικολητική επιφάνεια.

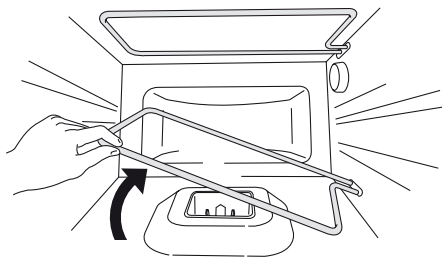
Πλύνετε προσεκτικά με νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί.

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

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τα υλικά ή το ψωμί, καθώς μπορεί να φθείρουν την αντικολητική επένδυση. Για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια χρησιμοποιείτε πάντοτε υγρό σφουγγάρι.

Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών προϊόντων που θα κατέστρεφαν το χρώμα. Προσοχή για να αποφύγετε την είσοδο νερού ή υγρού σαπουνιού από τα ανοίγματα στο πάνω μέρος του φούρνου. Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό. Μην την πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του κάτω εσωτερικού τοιχώματος του φούρνου, πρέπει να σηκώσετε την κάτω ανακλινόμενη αντίσταση (B) όπως στην εικόνα.



Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε πάλι την αντίσταση στη θέση της.

### 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.