

KENWOOD

rapid-bake



Βιβλίο οδηγιών/συνταγών

Σειρά BM300

“ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΞΕΚΙΝΗΜΑΤΟΣ”

ΣΥΝΟΠΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τον αρτοποιητή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το βιβλίο οδηγιών και συνταγών που παρέχεται. Για να εξοικειωθείτε με τον αρτοποιητή, σας συνιστούμε να ακολουθήσετε μία από τις δύο παρακάτω συνταγές για το πρώτο καρβέλι που θα ψήσετε.

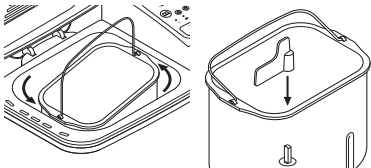
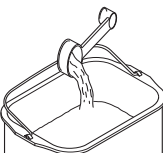
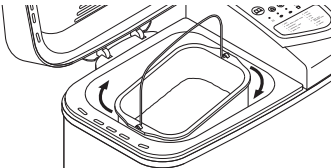
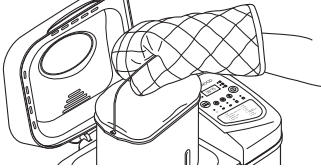
Συνταγή	Μεγάλο λευκό καρβέλι	Εξηπρές λευκό καρβέλι
Ρύθμιση	1	12
Υλικά	1 κιλό - Μεσαία κρούστα (3 ώρες και 10 λεπτά)	(59 λεπτά)
Νερό	400 ml (14 fl oz)	400 ml (14 fl oz) (χλιαρό 30-35°)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1lb 5oz)	600 γρ. (1lb 5oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	2 κουταλιές
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	4 κουταλάκια	5 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	4 κουταλάκια
Σημείωση		Το νερό πρέπει να είναι χλιαρό (30-35°C) διαφορετικά το ψωμί δε θα φουσκώσει. Μετρήστε τη θερμοκρασία με θερμόμετρο ή αναμίξτε 90 ml ζεστό νερό με 310 ml κρύο νερό

ΜΥΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΠΕΤΥΧΗΜΕΝΑ ΚΑΡΒΕΛΙΑ

- Ακολουθείτε πάντα τις συνταγές που παρέχονται και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά είναι μετρημένα και ζυγισμένα με ακρίβεια. Για τη μέτρηση των υλικών πρέπει πάντα να χρησιμοποιείτε σαν μεζούρα την κοφή κουταλιά και για το ½ της μεζούρας γεμίστε μέχρι την αντίστοιχη γραμμή στο κουτάλι που παρέχεται. Η κούπα-μεζούρα που παρέχεται πρέπει να χρησιμοποιείται **μόνο** για το μέτρημα **υγρών** υλικών. Εάν οι μετρήσεις είναι ανακριβείς, δεν θα έχετε καλά αποτελέσματα.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά και ελέγχετε ότι δεν έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης, ιδιαίτερα για τη μαγιά και το αλεύρι. Αφού ανοίξετε ένα φακελάκι μαγιάς, πρέπει να το χρησιμοποιήσετε εντός 48 ωρών. Μπορείτε να ξανακλείσετε ερμητικά τα ανοικτά φακελάκια μαγιάς και να τα φυλάξετε στην κατάψυξη μέχρι να τα χρησιμοποιήσετε.
- Η ποσότητα νερού που απαιτείται μπορεί να ποικίλλει ελαφρώς, ανάλογα με τον τύπο και τη μάρκα του αλευριού που πρόκειται να χρησιμοποιήσετε. Μπορεί να χρειαστεί να κάνετε μικρές αλλαγές στις ποσότητες, όταν χρησιμοποιήσετε μια συγκεκριμένη μάρκα αλευριού για πρώτη φορά. Εάν το ψωμί δε φουσκώσει αρκετά και έχει σφικτή υφή, την επόμενη φορά δοκιμάστε να αυξήσετε την ποσότητα του νερού κατά 15 ml (3 κουταλάκια του γλυκού).
Σημείωση: Στη ρύθμιση ΕΞΠΡΕΣ 12 τα καρβέλια γίνονται ελαφρώς μικρότερα και σφικτότερα από ό,τι στις υπόλοιπες ρυθμίσεις γιατί ο κύκλος διόγκωσης διαρκεί λιγότερο.
- Για καλύτερα αποτελέσματα και για να διατηρηθεί το ψωμί ξεροψημένο, βγάλτε το καρβέλι από τον αρτοποιητή αμέσως μόλις τελειώσει ο κύκλος ψησίματος. Η κρούστα θα μαλακώσει εάν αφήσετε το καρβέλι στον κύκλο διατήρησης θερμότητας.
- Τα προγράμματα ολικής άλεσης 3 και 4 αρχίζουν με μια περίοδο προθέρμανσης. Σε αυτό το στάδιο λειτουργίας, ο ζυμωτής δεν λειτουργεί.

ΓΙΑ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ, ΑΝΑΤΡΕΞΤΕ ΣΤΟΝ ΟΔΗΓΟ
ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΒΙΒΛΙΟΥ ΟΔΗΓΙΩΝ/ΣΥΝΤΑΓΩΝ.

“ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΞΕΚΙΝΗΜΑΤΟΣ”

ΒΗΜΑ	ΣΧΟΛΙΑ
1 	Βγάλτε τον κάδο πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντας τον κάδο προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Στη συνέχεια τοποθετήστε το ζυμωτή.
2 	Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που περιγράφονται στις συνταγές (βλ. σελίδες 23 έως 56). Βεβαιωθείτε ότι ζυγίσατε όλα τα υλικά με ακρίβεια διότι εάν οι μετρήσεις είναι ανακριβείς δεν θα έχετε καλά αποτελέσματα.
3 	Βάλτε τον κάδο στο θάλαμο φούρνου τοποθετώντας τον υπό γωνία προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Στη συνέχεια ασφαλίστε τον κάδο γυρίζοντάς τον προς τα εμπρός. Κατεβάστε τη λαβή και κλείστε το καπάκι.
4 	Συνδέστε το φισ του καλωδίου στην πρίζα και ανάψτε τη συσκευή (ο διακόπτης λειτουργίας είναι στο πίσω μέρος του αρτοποιητή). Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ έως ότου επιλεχτεί το απαιτούμενο πρόγραμμα (βλ. σελίδες 6 και 7). Η προεπιλεγμένη ρύθμιση του αρτοποιητή είναι 1 κιλό και μεσαίο χρώμα κρούστας. Παράδειγμα - επιλέχτηκε η ρύθμιση 1
5 750 γρ. ○ 1 κιλό ○  ○ □ A ○ □ M ○ □ Σ	Επιλέξτε το μέγεθος καρβελιού και το χρώμα κρούστας που θέλετε, πιέζοντας το κουμπί ΜΕΓΕΘΟΣ και κατόπιν το κουμπί ΚΡΟΥΣΤΑ. Όταν επιλεχτεί το απαιτούμενο μέγεθος καρβελιού και το χρώμα κρούστας, θα ανάψουν οι αντίστοιχες ενδεικτικές λυχνίες.
6  Προθέρμανση Ζύμωμα Διόγκωση Ψήσιμο Διατήρηση θερμότητας	Πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το αντίστοιχο σύμβολο ανάβει για να δείξει σε ποιο στάδιο του κύκλου έχει φτάσει ο αρτοποιητής.
7 	Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φισ του καλωδίου από την πρίζα. Βγάλτε τον κάδο πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντάς τον προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου γιατί η λαβή του κάδου είναι καυτή. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.
Καθαρίστε τον κάδο και το ζυμωτή αμέσως μετά τη χρήση. Μουλιάστε το ζυμωτή στον κάδο για 10 λεπτά πριν τον βγάλετε.	

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	1
Σημαντικές προφυλάξεις	2
Ο αρτοποιητής Kenwood	3
Χρήση του αρτοποιητή	4
Διακόπτης λειτουργίας	4
Πίνακας ελέγχου	5-10
Κουμπί μενού	6-7
Χρώμα κρούστας και μέγεθος καρβελιού	7
Γραμμή κατάστασης προγράμματος	8
Παρατεταμένος κύκλος διόγκωσης	9
Παρατεταμένος κύκλος ψησίματος	9
Ψήσιμο μόνο	9
Χρονοδιακόπτης καθυστέρησης	10
Ανάλυση των κύκλων ψωμιού/ζύμης	11 - 12
Προστασία από διακοπή ρεύματος	13
Φροντίδα και καθαρισμός	13
Υλικά	14 - 17
Προσαρμογή των δικών σας συνταγών	18
για χρήση με τον αρτοποιητή	
Αφαίρεση, κόψιμο σε φέτες και φύλαξη του ψωμιού	19
Γενικές συμβουλές και μυστικά	20 - 21
Συνταγές	22 - 56
Απλό λευκό	23 - 27
Μαύρο	28
Λευκό ταχείας παρασκευής/Έτοιμα μίγματα	29-30
Ολικής άλεσης	31 - 32
Ολικής άλεσης, ταχείας παρασκευής/με σπόρους	33 - 34
Χωρίς γλουτένη	35 - 38
Γλυκό	39 - 41
Γαλλικό	42
Κέικ/Ψωμί ταχείας παρασκευής	43 - 46
Μαρμελάδα	47 - 48
Κύκλος ζύμης	49 - 53
Κύκλος εξηπρές	54 - 56
Οδηγός επίλυσης προβλημάτων	57 - 59
Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών	60

Εισαγωγή

Το ψωμί παίζει σημαντικό ρόλο στη διατροφή μας, παρέχοντας απαραίτητες βιταμίνες, μέταλλα και πρωτεΐνες. Το ψωμί ολικής άλεσης που παρασκευάζεται με αλεύρι ολικής άλεσης καθώς και τα καρβέλια από διάφορα σιτηρά αποτελούν επίσης μια καλή πηγή φυτικών ινών. Ο αρτοποιητής σας βοηθά να μετατρέψετε λίγα υλικά σε ένα νόστιμο, χρυσαφένιο καρβέλι, χωρίς να χρειάζεται κόπος να αναμίξετε, να ζυμώσετε ή να πλύνετε πολλά σκεύη.

Εάν ανυπομονείτε να παρασκευάσετε το πρώτο καρβέλι σας με τον αρτοποιητή, τότε δοκιμάστε τις συνταγές που περιγράφονται στον οδηγό γρήγορου ξεκινήματος, στην αρχή του βιβλίου.

Μάθετε πώς λειτουργεί η συσκευή σας και μην απογοητευτείτε εάν τα πρώτα καρβέλια σας έχουν κάποιες ατέλειες - η γεύση τους θα είναι σίγουρα εξαίσια. Αφού παρασκευάσετε μερικά καρβέλια ακολουθώντας τις συνταγές αυτού του φυλλαδίου, μπορείτε να πειραματιστείτε μόνοι σας και να ανακαλύψετε τρόπους για να έχετε ακόμη καλύτερα αποτελέσματα.

Στο παρόν φυλλάδιο θα βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα βασικά υλικά, οι οποίες θα σας βοηθήσουν να κατανοήσετε τη σημασία τους στην επιτυχή παρασκευή του ψωμιού. Υπάρχουν επίσης μυστικά και συμβουλές που θα σας βοηθήσουν να πετύχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα καθώς και οδηγίες για την προσαρμογή των δικών σας συνταγών για χρήση με τον αρτοποιητή.

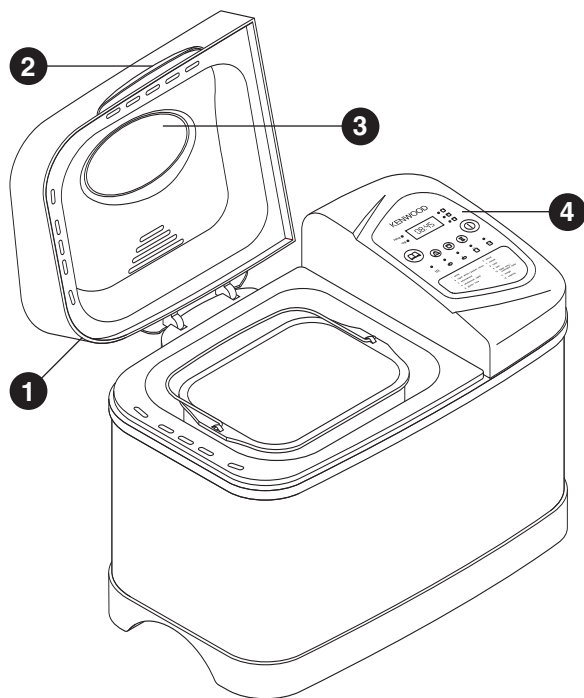
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για τη δική σας ασφάλεια καθώς και για την ασφάλεια των παρισταμένων ατόμων, φροντίστε να διαβάσετε τις σημαντικές προφυλάξεις που αναφέρονται παρακάτω:

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

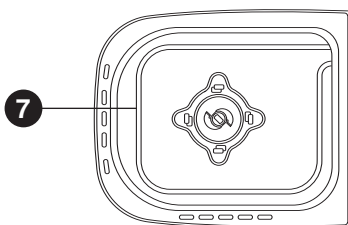
- 1 Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- 2 **MHN** αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Οι προσβάσιμες επιφάνειες είναι πιθανόν να είναι καυτές κατά τη διάρκεια της χρήσης. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βγάλετε τον καυτό κάδο.
- 3 Για να μην χυθούν υλικά στο θάλαμο φούρνου, βγάζετε πάντα τον κάδο από το μηχάνημα πριν προσθέσετε τα υλικά. Τα υλικά που πέφτουν στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν με αποτέλεσμα να προκληθεί καπνός.
- 4 Ο αρτοποιητής πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την προβλεπόμενη οικιακή χρήση.
- 5 **MH** χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν η συσκευή έχει πέσει κατά λάθος στο δάπεδο.
- 6 **MH** βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- 7 Να αποσυνδέετε **ΠΑΝΤΑ** το φιν του καλωδίου της συσκευής από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν την τοποθέτηση ή αφαίρεση εξαρτημάτων ή πριν τον καθαρισμό.
- 8 **MHN** αφήνετε το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας να κρέμεται πέρα από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ούτε να το αφήνετε να ακουμπήσει σε καυτές επιφάνειες όπως οι εστίες ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας γκαζιού.
- 9 Απαιτείται προσεκτική επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή αδύναμα άτομα ή κοντά σε αυτά.
- 10 **MH** βάζετε το χέρι σας στο θάλαμο φούρνου αφού βγάλετε τον κάδο, διότι ο θάλαμος είναι καυτός.
- 11 **MHN** αγγίζετε τα κινούμενα μέρη εντός του αρτοποιητή.
- 12 **MHN** υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται διότι μπορεί να προκληθεί υπερφόρτωση του αρτοποιητή.
- 13 **MHN** τοποθετείτε τον αρτοποιητή σε μέρος που εκτίθεται στο άμεσο ηλιακό φως ούτε να τον τοποθετείτε κοντά σε θερμές συσκευές ή σε μέρος όπου υπάρχει ρεύμα αέρα. Οι ενέργειες αυτές μπορεί να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου, πράγμα που μπορεί να οδηγήσει σε ανεπιτυχή αποτελέσματα.
- 14 Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος αφότου έχει πραγματοποιηθεί μερική επεξεργασία των υλικών, θα πρέπει να αρχίσετε πάλι τη διαδικασία.
- 15 **MH** χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- 16 **MH** θέτετε τον αρτοποιητή σε λειτουργία όταν είναι άδειος διότι η ενέργεια αυτή μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά.
- 17 **MH** χρησιμοποιείτε το θάλαμο φούρνου ως χώρο φύλαξης.
- 18 **MHN** καλύπτετε τα στόμια ατμού που βρίσκονται στο καπάκι και βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός γύρω από τον αρτοποιητή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- 19 Καθαρίστε καλά το φούρνο και τον κάδο μετά τη χρήση, αφού πρώτα κρυώσουν.
- 20 **MHN** αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με αυτή τη συσκευή.
- 21 **MHN** αφήνετε τον αρτοποιητή χωρίς επιτήρηση όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παρατεταμένου ψησίματος.

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΗΣ KENWOOD

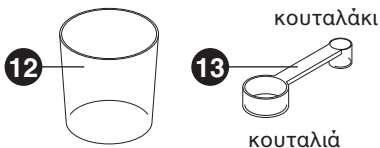
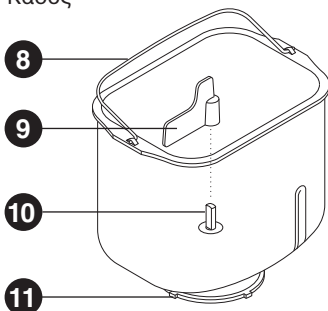


1. αφαιρούμενο καπάκι
2. λαβή καπακιού
3. παράθυρο ελέγχου
4. πίνακας ελέγχου
5. διακόπτης λειτουργίας
6. τύλιγμα καλωδίου
7. θερμαντικό στοιχείο
8. λαβή κάδου
9. ζυμωτής
10. άξονας μετάδοσης κίνησης
11. συζευκτήρας μετάδοσης κίνησης
12. κούπα-μεζούρα
13. διπλό κουτάλι-μεζούρα
- 1 κουταλάκι και 1 κουταλιά

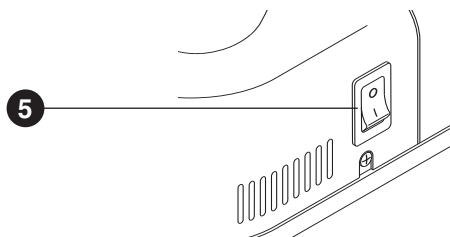
Εσωτερικό του φούρνου - Άνω όψη



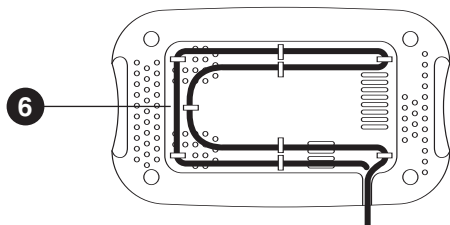
Κάδος



Διακόπτης λειτουργίας
- στο πίσω μέρος του αρτοποιητή



Τύλιγμα καλωδίου - Κάτω μέρος



Πριν συνδέσετε το φιν του καλωδίου στην πρίζα:

- Βεβαιωθείτε ότι οι προδιαγραφές ηλεκτρικής τροφοδοσίας είναι ίδιες με αυτές που αναγράφονται στο κάτω μέρος του αρτοποιητή.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Το παρόν μηχάνημα συμμορφώνεται με την οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΟΚ.

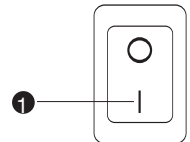
Πριν χρησιμοποιήσετε τον αρτοποιητή για πρώτη φορά:

- Βγάλτε τη συσκευασία και τις τυχόν ετικέτες, συμπεριλαμβανομένης της προστατευτικής μεμβράνης που καλύπτει τον πίνακα ελέγχου.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα (βλ. καθαρισμός).

Διακόπτης λειτουργίας

Ο αρτοποιητής BM300 διαθέτει διακόπτη λειτουργίας και δεν πρόκειται να λειτουργήσει εάν δεν πατήσετε το διακόπτη στη θέση ενεργοποίησης.

- Συνδέστε το φιν του καλωδίου με την πρίζα και ανάψτε τη συσκευή
① - στο παράθυρο ενδείξεων θα αναβοσβήσει η ένδειξη '000'.



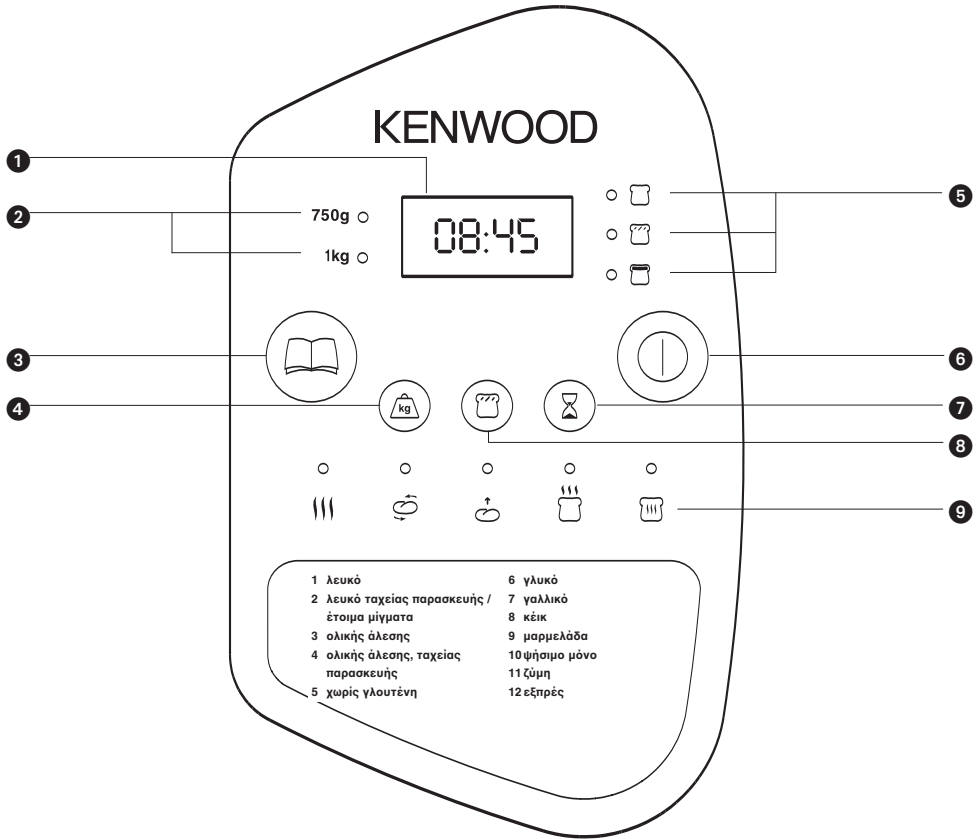
- Μετά τη χρήση, να σβήνετε πάντα τον αρτοποιητή και να βγάξετε το φιν του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα.

Μέτρηση των υλικών:

Για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα, είναι πολύ σημαντικό να χρησιμοποιήσετε την ακριβή ποσότητα υλικών. Οι μετρήσεις δεν πρέπει να γίνονται συνδυάζοντας το μετρικό και το βρετανικό σύστημα μετρήσεων. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα από τα δύο.

- Να μετράτε **ΠΑΝΤΑ** τα υγρά υλικά με τη διαφανή κούπα-μεζούρα χρησιμοποιώντας τα σημάδια διαβάθμισης που παρέχονται. Το υγρό πρέπει να φτάνει ακριβώς στο σημάδι της κούπας, ούτε πιο πάνω ούτε πιο κάτω, ενώ κοιτάζετε την κούπα σε ευθεία.
- Χρησιμοποιείτε **ΠΑΝΤΑ** τα υγρά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, 20°C/68°F, εκτός εάν παρασκευάζετε ψωμί χρησιμοποιώντας τον κύκλο 1 ώρας, ταχείας παρασκευής. Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται στην ενότητα Συνταγές.
- Χρησιμοποιείτε **ΠΑΝΤΑ** το κουτάλι-μεζούρα που παρέχεται για να μετρήσετε μικρότερες ποσότητες ξηρών και υγρών υλικών. Για 1 κουταλάκι του γλυκού ή 1 κουταλιά της σούπας, γεμίστε το κουτάλι-μεζούρα μέχρι επάνω, και αφαιρέστε το περίσσιο υλικό. Για το ½ της μεζούρας γεμίστε μέχρι τη γραμμή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Παράθυρο ενδείξεων
2. Ενδεικτικές λυχνίες μεγέθους καρβελιού
3. Κουμπί μενού
4. Κουμπί μεγέθους καρβελιού (1 κιλό, 750 γρ.)
5. Ενδεικτικές λυχνίες χρώματος κρούστας
6. Κουμπί έναρξης/διακοπής
7. Χρονοδιακόπτης καθυστέρησης
8. Κουμπί χρώματος κρούστας (Ανοιχτό, μεσαίο ή σκούρο)
9. Γραμμή κατάστασης προγράμματος

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ο πίνακας ελέγχου περιλαμβάνει τα παρακάτω χαρακτηριστικά και λειτουργίες: -

Παράθυρο ενδείξεων

Ο αριθμός της ρύθμισης του προγράμματος και ο χρόνος κύκλου εμφανίζονται στον πίνακα.

Κουμπί μενού

Το κουμπί MENOY σας επιτρέπει να επιλέξετε από έναν αριθμό διαφορετικών ρυθμίσεων ψωμιού καθώς επίσης και τις ρυθμίσεις ζύμης, ψησίματος μόνο και μαρμελάδας. Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί MENU, ο αριθμός του πίνακα ενδείξεων προχωρά στην επόμενη ρύθμιση του μενού, από το **1** έως το **12**.

Κάθε φορά που συνδέετε το φινις του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα και ανάβετε τον αρτοποιητή, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για μια φορά και η ένδειξη '000' αναβοσβήνει μέχρι να επιλεχτεί μια ρύθμιση. Πιέστε το κουμπί MENOY για να επιλέξετε τη ρύθμιση που θέλετε. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση του αρτοποιητή είναι 1 κιλό και μεσαίο χρώμα κρούστας.

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 απλό λευκό | 6 γλυκό |
| 2 λευκό ταχείας παρασκευής/έτοιμα μίγματα | 7 γαλλικό |
| 3 ολικής άλεσης | 8 κέικ |
| 4 ολικής άλεσης, ταχείας παρασκευής | 9 μαρμελάδα |
| 5 χωρίς γλουτένη | 10 ψησιμο μόνο |
| | 11 ζύμη |
| | 12 εξπρές |

- 1** Η ρύθμιση **Απλό λευκό** μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλες σχεδόν τις συνταγές ψωμιού στις οποίες χρησιμοποιείται άσπρο αλεύρι αρτοποιίας σαν το κύριο αλεύρι. Στη ρύθμιση αυτή μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μαύρο αλεύρι. Πιέστε το κουμπί MENOY μια φορά για να επιλέξετε τη ρύθμιση **1**.
- 2** Η ρύθμιση **Λευκό ταχείας παρασκευής** μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να μειώσετε τον κύκλο λευκού ψωμιού κατά περίπου 1 ώρα. Στη ρύθμιση αυτή μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και έτοιμα μίγματα. Πιέστε το κουμπί MENOY δυο φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση **2**.
- 3** Η ρύθμιση **Ολικής άλεσης** μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για τις συνταγές ψωμιού στις οποίες χρησιμοποιείται αλεύρι ολικής άλεσης σαν το κύριο αλεύρι. Πιέστε το κουμπί MENOY 3 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση **3**.
- 4** Η ρύθμιση **Ολικής άλεσης, ταχείας παρασκευής** μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για αλεύρια τύπου "Granary" (είδος μαύρου αλευριού με σπόρους σιταριού) και για την ταχύτερη παρασκευή καρβελιού ολικής άλεσης. Δεν είναι κατάλληλη για καρβέλια ολικής άλεσης 100%. Πιέστε το κουμπί MENOY 4 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση **4**.
- 5** Η ρύθμιση **Χωρίς γλουτένη** πρέπει να χρησιμοποιείται για αλεύρια και μίγματα αρτοποιίας χωρίς γλουτένη. Πιέστε το κουμπί MENOY 5 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση **5**.
- 6** Η ρύθμιση **Γλυκό** χρησιμοποιείται για το ψησιμο ψωμιού σε χαμηλότερη θερμοκρασία προκειμένου να μην ροδίζουν υπερβολικά οι ζύμες που περιέχουν περισσότερη ζάχαρη. Πιέστε το κουμπί MENOY 6 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση **6**.
- 7** Η ρύθμιση **Γαλλικό** παρέχει πιο τραγανή κόρα και ταιριάζει καλύτερα σε καρβέλια με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και ζάχαρη. Πιέστε το κουμπί MENOY 7 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση **7**.

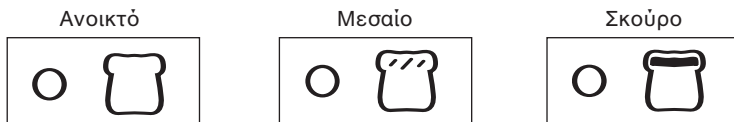
- 8 Η ρύθμιση **Κέικ/Ψωμί ταχείας παρασκευής** είναι μια ιδιαίτερη ρύθμιση καθώς χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιών/κέικ, όπως κέικ με τζιντζερ, στα οποία χρησιμοποιείται κουρκούτι και όχι μαγιά. Τα ψωμιά ταχείας παρασκευής δεν απαιτούν καθόλου χρόνο διόγκωσης. Τα υλικά απλώς αναμιγνύονται και το ψωμί ψήνεται. Πιέστε το κουμπί MENOY 8 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση 8.
- 9 Η ρύθμιση **Μαρμελάδα** παρασκευάζει αυτόματα μαρμελάδα μέσα στον κάδο. Πιέστε το κουμπί MENOY 9 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση 9.
- 10 Η ρύθμιση **Ψήσιμο μόνο** επιτρέπει το ψήσιμο για 80 λεπτά. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για ξαναζεστάνετε ή να ξεροψήσετε τα καρβέλια που έχουν ήδη ψηθεί και κρυώσει. Πιέστε το κουμπί MENOY 10 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση 10.
- 11 Η ρύθμιση **Ζύμη** χρησιμοποιείται όταν θέλετε να παρασκευάσετε ζύμη για να την πλάσετε στο χέρι και να την ψήσετε στο δικό σας φούρνο. Πιέστε το κουμπί MENOY 11 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση 11.
- 12 Ο **εξπρές κύκλος** μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να παρασκευάσετε ένα ζεστό, φρέσκο καρβέλι μόλις σε 1 ώρα. Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα πρέπει να χρησιμοποιήσετε μαγιά εύκολης ανάμιξης και λιγότερο αλάτι. Πιέστε το κουμπί MENOY 12 φορές για να επιλέξετε τη ρύθμιση 12.

Κουμπί μεγέθους καρβελιού

Αφού επιλέξετε την απαιτούμενη ρύθμιση από το MENOY, πιέστε το κουμπί ΜΕΓΕΘΟΣ για να επιλέξετε το μέγεθος καρβελιού που θέλετε: 500 γρ./750 γρ. ή 1 κιλό. Δίπλα στο επιλεγμένο μέγεθος θα ανάψει ο αντίστοιχος φωτεινός δείκτης. Το προεπιλεγμένο μέγεθος καρβελιού είναι 1 κιλό. Τα καρβέλια των 500 γρ. πρέπει να παρασκευάζονται με τη ρύθμιση 750 γρ. Η επιλογή Μέγεθος Καρβελιού δεν διατίθεται στις ρυθμίσεις 2, 4, 5, 7 έως 12 καθώς δεν απαιτείται για τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις.

Κουμπί χρώματος κρούστας

Αφού επιλέξετε την απαιτούμενη ρύθμιση και το απαιτούμενο μέγεθος καρβελιού, πιέστε το κουμπί ΚΡΟΥΣΤΑ για να επιλέξετε το χρώμα κρούστας που θέλετε: Ανοικτό, Μεσαίο ή Σκούρο. Δίπλα στο επιλεγμένο χρώμα κρούστας θα ανάψει ο αντίστοιχος φωτεινός δείκτης.



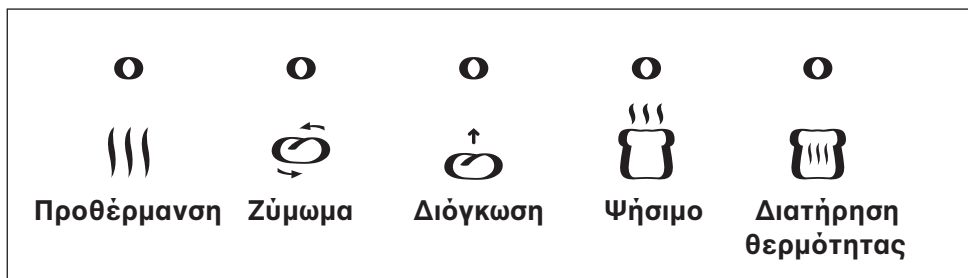
Το προεπιλεγμένο χρώμα κρούστας είναι το μεσαίο. Η επιλογή Χρώμα Κρούστας δεν διατίθεται στις ρυθμίσεις 2, 4, 5, 7 έως 12 καθώς δεν απαιτείται για τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις.

Κουμπί έναρξης/διακοπής

Πιέστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ για να θέσετε σε λειτουργία τη ρύθμιση του επιλεγμένου προγράμματος ή για να αρχίσει η αντιστροφή μέτρησης του χρονοδιακόπτη καθυστέρησης. Για να σταματήσετε το πρόγραμμα ή να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης, πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ για 2-3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα. Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε το φις του καλωδίου του αρτοποιητή από την πρίζα.

Γραμμή κατάστασης προγράμματος

Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το αντίστοιχο σύμβολο ανάβει για να δείξει σε ποιο στάδιο του κύκλου έχει φτάσει ο αρτοποιητής.



Προθέρμανση

Το στάδιο Προθέρμανση λειτουργεί μόνο κατά την έναρξη των προγραμμάτων Ολικής άλεσης **3** και **4** και Μαρμελάδα **9**. Κατά τη διάρκεια του σταδίου προθέρμανσης, τα υλικά θερμαίνονται για 15 λεπτά στη ρύθμιση Μαρμελάδα, 5 λεπτά στη ρύθμιση Ολικής άλεσης, ταχείας παρασκευής και 30 λεπτά στη ρύθμιση Ολικής άλεσης πριν αρχίσει το πρώτο στάδιο ζυμώματος. **Σε αυτό το στάδιο λειτουργίας, ο ζυμωτής δεν λειτουργεί.**

Ζύμωμα

Η ζύμη είναι στο 1ο ή το 2ο στάδιο ζυμώματος ή πατιέται μεταξύ των κύκλων διόγκωσης. Στις ρυθμίσεις **1** - **6** και **11**, κατά τα τελευταία 10 λεπτά του 2ου κύκλου ζυμώματος ακούγεται ηχητικό σήμα που σας ειδοποιεί να συμπληρώσετε με το χέρι οποιαδήποτε πρόσθετα υλικά.

Διόγκωση

Η ζύμη είναι στον 1ο, 2ο ή τον 3ο κύκλο διόγκωσης.

Στις ρυθμίσεις **1**, **2**, **4**, **6** - **7** και **12**, ο χρόνος μπορεί να παραταθεί έως και κατά 20 λεπτά κατά τη διάρκεια των τελευταίων 5 λεπτών του 3ου κύκλου διόγκωσης (βλ. σελίδα 9).

Ψήσιμο

Το καρβέλι είναι στον τελικό κύκλο που είναι το ψήσιμο.

Στις ρυθμίσεις **1** - **8**, **10** και **12**, ο χρόνος μπορεί να παραταθεί έως και κατά 20 λεπτά κατά τη διάρκεια των τελευταίων 5 λεπτών του κύκλου ψησίματος (βλ. σελίδα 9).

Για πιο τραγανά καρβέλια, βγάλτε το ψωμί αμέσως μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος.

Διατήρηση της θερμότητας

Όταν χρησιμοποιείτε τα προγράμματα **1** - **4**, **6**, **7**, **10** και **12**, ο αρτοποιητής εισέρχεται αυτόματα στην κατάσταση Διατήρηση της θερμότητας στο τέλος του κύκλου ψησίματος.

Η συσκευή παραμένει στην κατάσταση Διατήρηση της θερμότητας έως και για 1 ώρα ή έως ότου σβήσετε το μηχάνημα, οποιοδήποτε συμβεί πρώτα.

Παρακαλούμε έχετε υπόψη σας ότι: το θερμαντικό στοιχείο θα ανάβει και θα σβήνει και θα υπάρχουν διακοπές στην πυράκτωσή του κατά τη διάρκεια του κύκλου διατήρησης θερμότητας.

Παράταση του κύκλου διόγκωσης

Ο τελικός κύκλος διόγκωσης μπορεί να παραταθεί με το χέρι κατά 20 λεπτά, εάν θέλετε. Η παρατεταμένη διόγκωση διατίθεται στις ρυθμίσεις **1**, **2**, **4**, **6** - **7** και **12**.

Το μηχάνημα ηχεί 8 φορές όταν φτάνει στα τελευταία 5 λεπτά του τελικού κύκλου διόγκωσης. Για να αυξήσετε το χρόνο διόγκωσης, πιέστε το κουμπί ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ  μια φορά κατά τη διάρκεια των ηχητικών σημάτων και ο χρόνος θα παραταθεί κατά 10 λεπτά. Όταν περάσουν τα 10 επιπλέον λεπτά, ο κύκλος διόγκωσης μπορεί να επαναρυθμιστεί ακόμη μια φορά για 10 επιπλέον λεπτά πιέζοντας το κουμπί ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ. Ο χρόνος διόγκωσης μπορεί να αυξηθεί μόνο δυο φορές και σε μέγιστο χρόνο 20 λεπτών.

Σημείωση: Εάν πιέσετε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ το πρόγραμμα ακυρώνεται.

Παρατεταμένο ψήσιμο

Η λειτουργία παρατεταμένου ψησίματος σας επιτρέπει να παρατείνετε το ψήσιμο κατά 20 λεπτά για να ψήσετε το καρβέλι λίγο περισσότερο ώστε να γίνει ακριβώς όπως το θέλετε. Το παρατεταμένο ψήσιμο διατίθεται στις ρυθμίσεις **1** έως **8**, **10** και **12** και μπορεί να επιλεχτεί μόνο κατά τα τελευταία 5 λεπτά του κύκλου ψησίματος των σχετικών προγραμμάτων.

Το μηχάνημα ηχεί 8 φορές όταν φτάνει στα τελευταία 5 λεπτά του κύκλου ψησίματος. Για να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος, πιέστε το κουμπί ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ  μια φορά κατά τη διάρκεια των ηχητικών σημάτων και ο χρόνος θα παραταθεί κατά 10 λεπτά. Όταν περάσουν τα 10 επιπλέον λεπτά, ο κύκλος διόγκωσης μπορεί να επαναρυθμιστεί ακόμη μια φορά για 10 επιπλέον λεπτά πιέζοντας το κουμπί ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να αυξηθεί μόνο δυο φορές και σε μέγιστο χρόνο 20 λεπτών.

Σημείωση: Εάν πιέσετε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ το πρόγραμμα ακυρώνεται.

Ψήσιμο μόνο (80 λεπτά)

Το πρόγραμμα Ψήσιμο μόνο μπορεί να επιλεχτεί μόνο του και μπορεί να χρησιμοποιηθεί : -

- α) Σε συνδυασμό με τον κύκλο Ζύμη μόνο.
- β) Για να ξαναζεστάνετε ή να ξεροψήσετε καρβέλια που έχουν ήδη ψηθεί και κρυώσει.

Ο αρτοποιητής δεν πρέπει να μένει ανεπιτήρητος όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα Ψήσιμο μόνο για να ξαναζεστάνετε τα καρβέλια. Σταματήστε το πρόγραμμα με το χέρι όταν πετύχετε το χρώμα κρούστας που θέλετε. Μετά τη χρήση, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φινις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα.

Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας επιτρέπει να καθυστερήσετε τη διαδικασία παρασκευής του ψωμιού έως και 15 ώρες. Η καθυστερημένη έναρξη της διαδικασίας δεν συνιστάται για χρήση με τις ρυθμίσεις Ζύμη, Μαρμελάδα, Χωρίς γλουτένη ή Εξπρές.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ευπαθή υλικά όπως το γάλα, τα αυγά, το τυρί, το γιαούρτι κ.λ.π., που χαλούν εύκολα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή μεγαλύτερη.

Για να χρησιμοποιήσετε το ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ, τοποθετήστε απλώς τα υλικά στον κάδο και ασφαλίστε τον κάδο στον αρτοποιητή. Στη συνέχεια:

- Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ  για να επιλέξετε τη ρύθμιση που θέλετε.
- Επιλέξτε το απαιτούμενο χρώμα κρούστας και μέγεθος.
- Στη συνέχεια ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.
- Πιέστε το κουμπί χρονοδιακόπτη για να εμφανιστεί ο χρόνος κύκλου για την επιλεγμένη ρύθμιση. Συνεχίστε να πιέζετε το κουμπί χρονοδιακόπτη έως ότου εμφανιστεί ο συνολικός χρόνος που απαιτείται. Όταν πιέσετε το κουμπί χρονοδιακόπτη, ο χρόνος αλλάζει ανά διαστήματα των 10 λεπτών. Δεν χρειάζεται να υπολογίσετε τη διαφορά μεταξύ του χρόνου της επιλεγμένης ρύθμισης και των συνολικών ωρών που απαιτούνται διότι ο αρτοποιητής θα συμπεριλάβει αυτόματα το χρόνο κύκλου της ρύθμισης όταν πιέσετε πρώτη φορά το κουμπί του χρονοδιακόπτη.

Παράδειγμα: Θέλετε το καρβέλι να είναι έτοιμο στις 7 π.μ. Εάν ο αρτοποιητής ρυθμιστεί με τα απαιτούμενα υλικά της συνταγής στις 10 μ.μ. το προηγούμενο βράδυ, ο συνολικός χρόνος που πρέπει να ρυθμιστεί στον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης είναι 9 ώρες.

- Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ για να επιλέξετε τη ρύθμισή σας, π.χ.  και χρησιμοποιήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη ώστε η ένδειξη χρόνου να προχωρήσει ανά διαστήματα των 10 λεπτών και να δείξει '9:00'. Εάν ξεπεράσετε την ένδειξη '9:00', απλά πιέστε το κουμπί χρονοδιακόπτη μέχρι να επιστρέψετε στην ένδειξη '9:00'.
- Πιέστε το κουμπί έναρξης και η άνω και κάτω τελεία (:) της ένδειξης και η ενδεικτική λυχνία προθέρμανσης θα αναβοσβήσουν. Ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
- Εάν κάνετε λάθος ή θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση του χρόνου, πιέστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ μέχρι να ακουστεί ηχητικό σήμα και να εμφανιστεί η ένδειξη 000. Στη συνέχεια, μπορείτε να επαναρυθμίσετε το χρόνο.



Ανάλυση των κύκλων ψωμιού/ζύμης

Για να έχετε πλήρη γνώση των λειτουργιών που εκτελούνται στο εσωτερικό του αρτοποιητή κατά τη διάρκεια του χρόνου διαδικασίας, το παρακάτω διάγραμμα παρουσιάζει αναλυτικά το χρόνο που απαιτείται, σε λεπτά και δευτερόλεπτα, για τον κάθε κύκλο. Αυτοί οι χρόνοι είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να χρησιμοποιούνται σαν οδηγός μόνο. Ο συνολικός χρόνος διαδικασίας παρέχεται επίσης σε ώρες και λεπτά, ανάλογα με την επιλογή που κάνετε.

ΜΕΝΟΥ	Μέγεθος	Κρούστα	Συνολικός χρόνος	Προέξομα*	Ζύμωμα 1	Ζύμωμα 2**	Διόγκωση 1	Ζύμωμα 3	Διόγκωση 2	Ζύμωμα 4	Διόγκωση 3***	Ψήσιμο ***	Διατήρηση θερμοότητας
❶ Απλό λευκό	750 γρ.	Ανοικτό	2:55	-	3	22	37	15 δευτ.	28	3 δευτ.	25	60	60
		Μεσαίο	3:05	-	3	22	37	15 δευτ.	28	3 δευτ.	25	70	60
		Σκούρο	3:15	-	3	22	37	15 δευτ.	28	3 δευτ.	25	80	60
❷ Λευκό, ταχείας παρασκευής/Έτοιμα μίγματα	1 κιλό	Ανοικτό	3:00	-	3	22	37	15 δευτ.	28	3 δευτ.	25	65	60
		Μεσαίο	3:10	-	3	22	37	15 δευτ.	28	3 δευτ.	25	75	60
		Σκούρο	3:20	-	3	22	37	15 δευτ.	28	3 δευτ.	25	85	60
❸ Ολικής Άλεσης	750 γρ.	-	2:13	-	3	20	-	-	12	2 δευτ.	35	63	60
		-	2:15	-	3	20	-	-	12	2 δευτ.	35	65	60
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
❹ Ολικής άλεσης, γρήγορης παρασκευής	1 κιλό	Ανοικτό	4:00	30	3	22	60	20 δευτ.	60	-	-	65	60
		Μεσαίο	4:10	30	3	22	60	20 δευτ.	60	-	-	75	60
		Σκούρο	4:20	30	3	22	60	20 δευτ.	60	-	-	85	60
❺ Χωρίς γλουτένη	750 γρ.	Ανοικτό	4:05	30	3	22	60	20 δευτ.	60	-	-	70	60
		Μεσαίο	4:15	30	3	22	60	20 δευτ.	60	-	-	80	60
		Σκούρο	4:25	30	3	22	60	20 δευτ.	60	-	-	90	60
❻ Χωρίς γλουτένη	1 κιλό	-	2:45	5	3	20	-	-	22	3 δευτ.	40	75	60
		-	2:48	5	3	20	-	-	22	3 δευτ.	40	78	60
		-	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-	-

MENOY	Μέγεθος	Κρούστα	Συνολικός χρόνος	Προθέρμανση *	Ζύμωμα 1	Ζύμωμα 2**	Διόγκωση 1	Ζύμωμα 3	Διόγκωση 2	Ζύμωμα 4	Διόγκωση 3***	Ψήσιμο ***	Διατήρηση θερμοότητας
6 Γλυκό	750 γρ.	Ανοικτό	3:10	-	3	22	43	15 δευτ.	27	3 δευτ.	40	55	60
		Μεσαίο	3:20	-	3	22	43	15 δευτ.	27	3 δευτ.	40	65	60
		Σκούρο	3:30	-	3	22	43	15 δευτ.	27	3 δευτ.	40	75	60
	1 κιλό	Ανοικτό	3:25	-	3	22	43	15 δευτ.	27	3 δευτ.	40	70	60
7 Γαλλικό	750 γρ.	Μεσαίο	3:35	-	3	22	43	15 δευτ.	27	3 δευτ.	40	80	60
		Σκούρο	3:45	-	3	22	43	15 δευτ.	27	3 δευτ.	40	90	60
		-	3:45	-	3	22	42	15 δευτ.	28	3 δευτ.	50	80	60
	1 κιλό	-	3:50	-	3	22	42	15 δευτ.	28	3 δευτ.	50	85	60
8 Κέικ	-	-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-
9 Μαρμελάδα	-	-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	-
10 ψήσιμο μόνο	-	-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60
11 Ζύμη	-	-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-
12 Εξπρές	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60

* Κατά τη διάρκεια του σταδίου προθέρμανσης τα υλικά θερμαίνονται πριν αρχίσει το πρώτο στάδιο ζυμώματος. Σε αυτό το στάδιο λειτουργίας, ο ζυμωτής δεν λειτουργεί.

** Στις ρυθμίσεις **1** - **6** και **11** ηχεί προειδοποιητικό σήμα 8 λεπτά πριν το τέλος του κύκλου ζυμώματος για να προσθέσετε υλικά εάν αυτό συνιστάται από τη συγκεκριμένη συνταγή.

*** Στις ρυθμίσεις **1**, **2**, **4**, **6** - **7** και **12** ηχεί προειδοποιητικό σήμα 5 λεπτά πριν το τέλος του κύκλου διόγκωσης και στις ρυθμίσεις **1** - **8**, **10** και **12** ηχεί προειδοποιητικό σήμα κατά τη διάρκεια του κύκλου ψήσιματος, ώστε να γίνει δυνατή η παράταση του χρόνου του αντίστοιχου κύκλου.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε τα προγράμματα **1** - **4**, **6**, **7**, **10**, **12**, ο αρτοποιητής θα εισέρθει αυτόματα στην κατάσταση Διατήρηση θερμοότητας, στο τέλος του κύκλου ψήσιματος. Η συσκευή παραμένει στην κατάσταση Διατήρηση θερμοότητας έως και μια ώρα ή έως ότου σβήσετε το μηχανήμα, οποιοδήποτε συμβεί πρώτα.

Σημείωση: ο συνολικός χρόνος δεν περιλαμβάνει το χρόνο στην κατάσταση Διατήρηση θερμοότητας

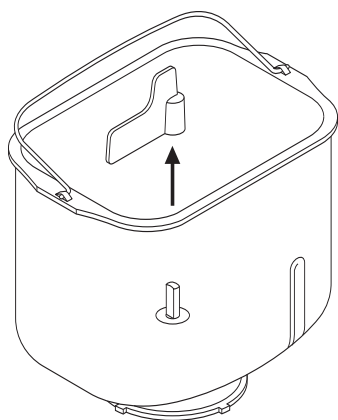
Προστασία από διακοπή ρεύματος

Ο αρτοποιητής σας διαθέτει προστασία από διακοπή ρεύματος 5 - 8 δευτερολέπτων σε περίπτωση που το καλώδιο της μονάδας αποσυνδεθεί ακουσίως από την πρίζα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Η μονάδα θα συνεχίσει το πρόγραμμα εάν το καλώδιο επανασυνδεθεί αμέσως στην πρίζα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αποσυνδέστε το φινι του καλωδίου τροφοδοσίας του αρτοποιητή από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.

- **ΜΗ** βυθίζετε τον κορμό του αρτοποιητή ούτε την εξωτερική βάση του κάδου στο νερό.
- **ΜΗ** χρησιμοποιείτε πλυντήριο πιάτων για να καθαρίσετε το καπάκι ή τον κάδο. Το πλυντήριο πιάτων μπορεί να προξενήσει ζημιά στις αντικολλητικές ιδιότητες του κάδου με αποτέλεσμα το ψωμί να κολλά στον κάδο κατά το ψήσιμο.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε αποξεστικά σύρματα τριψίματος ούτε μεταλλικά εργαλεία..
- Καθαρίζετε τον κάδο και το ζυμωτή **αμέσως** μετά από κάθε χρήση, γεμίζοντας μερικώς τον κάδο με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για 5 έως 10 λεπτά. Για να βγάλετε τον ζυμωτή, γυρίστε τον δεξιόστροφα και αποσπάστε τον. Ολοκληρώστε τον καθαρισμό με μαλακό πανί, ξεπλύνετε και στεγνώστε.
Εάν δεν μπορείτε να αφαιρέσετε το ζυμωτή μετά από 10 λεπτά, κρατήστε τον άξονα από το κάτω μέρος του κάδου και στρέψτε τον εμπρός και πίσω μέχρι να απελευθερωθεί ο ζυμωτής.
- Χρησιμοποιήστε μαλακό υγρό πανί για να καθαρίσετε την εξωτερική και την εσωτερική επιφάνεια του αρτοποιητή, εάν χρειαστεί.
- Μπορείτε να βγάλετε το καπάκι για να το καθαρίσετε.



Αφαίρεση του ζυμωτή

Υλικά

Το βασικό υλικό για την παρασκευή του ψωμιού είναι το αλεύρι. Επομένως, η σωστή επιλογή αλευριού αποτελεί το βασικό παράγοντα για ένα πετυχημένο καρβέλι.

Αλεύρια σιταριού

Τα καλύτερα καρβέλια παρασκευάζονται από αλεύρια σιταριού. Το σιτάρι αποτελείται από ένα εξωτερικό κέλυφος, που συχνά αναφέρεται ως πίτουρο, και έναν εσωτερικό πυρήνα, ο οποίος περιέχει το φύτρο και το ενδοσπέρμιο. Η πρωτεΐνη εντός του ενδοσπερμίου, όταν αναμιχθεί με νερό, σχηματίζει τη γλουτένη. Η γλουτένη τεντώνεται σαν ελαστικό και τα αέρια που αναδίδει η μαγιά κατά τη διάρκεια της ζύμωσης παγιδεύονται, πράγμα που κάνει τη ζύμη να φουσκώνει.

Λευκά αλεύρια

Στα αλεύρια αυτά έχει αφαιρεθεί το εξωτερικό πίτουρο και το φύτρο, αφήνοντας μόνο το ενδοσπέρμιο το οποίο αλέθεται σε λευκό αλεύρι. Είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε δυνατό λευκό αλεύρι ή λευκό αλεύρι αρτοποιίας, διότι έχει υψηλότερο επίπεδο πρωτεΐνης, πράγμα απαραίτητο για το σχηματισμό της γλουτένης. Μη χρησιμοποιείτε απλό λευκό αλεύρι ή αλεύρι που φουσκώνει μόνο του για να φτιάξετε στον αρτοποιητή ψωμιά που φουσκώνουν με μαγιά, διότι τα καρβέλια που θα παρασκευαστούν θα είναι κατώτερης ποιότητας. Διατίθενται αρκετές μάρκες λευκού αλευριού αρτοποιίας. Χρησιμοποιήστε μία μάρκα καλής ποιότητας, κατά προτίμηση αλεύκαστου αλευριού, για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα. Στις συνταγές για γαλλικό ψωμί, συχνά προστίθεται μια μικρή ποσότητα απλού, ψιλού αλευριού γαλλικού τύπου προκειμένου να επιτευχθεί η υφή του συγκεκριμένου τύπου ψωμιού. Δείτε τη συνταγή στη σελίδα 42.

Αλεύρια ολικής άλεσης

Τα αλεύρια ολικής άλεσης συμπεριλαμβάνουν το πίτουρο και το φύτρο, πράγμα που δίνει στο αλεύρι μια πιο 'γεμάτη' γεύση και μια πιο σκληρή υφή στο καρβέλι. Όπως και προηγουμένως, πρέπει να χρησιμοποιείτε δυνατό αλεύρι ολικής άλεσης ή αλεύρι ολικής άλεσης αρτοποιίας. Τα καρβέλια που παρασκευάζονται με αλεύρι ολικής άλεσης 100% είναι πιο σφικτά από τα λευκά καρβέλια. Το πίτουρο που υπάρχει στο αλεύρι αναστέλλει την απελευθέρωση της γλουτένης με αποτέλεσμα οι ζύμες ολικής άλεσης να διογκώνονται πιο αργά. Χρησιμοποιήστε τα ειδικά προγράμματα ολικής άλεσης για να αφήσετε το απαραίτητο χρονικό περιθώριο για τη διόγκωση του ψωμιού. Για ελαφρύτερο καρβέλι, αντικαταστήστε ένα μέρος της ποσότητας του αλευριού ολικής άλεσης με λευκό αλεύρι αρτοποιίας. Μπορείτε να παρασκευάσετε γρήγορα ένα καρβέλι ολικής άλεσης χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ολικής άλεσης, ταχείας παρασκευής 4.

Δυνατό μαύρο αλεύρι

Το αλεύρι αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με λευκό αλεύρι, ή μόνο του. Αυτό το αλεύρι περιέχει περίπου το 80-90% του πυρήνα σιταριού και κατά συνέπεια παράγει ελαφρύτερο καρβέλι το οποίο όμως είναι εξίσου γευστικό. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε το αλεύρι αυτό στον κύκλο Απλό λευκό, αντικαθιστώντας το 50% του δυνατού λευκού αλευριού με δυνατό μαύρο αλεύρι. Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε λίγο επιπλέον υγρό.

Υλικά

Αλεύρι αρτοποιίας τύπου "Granary"

Το αλεύρι αυτό είναι ένας συνδυασμός από λευκό αλεύρι, αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι σίκαλης αναμιγμένα με βυνούχους σπόρους ολικής άλεσης, πράγμα που κάνει το ψωμί πιο γευστικό και του προσφέρει ιδιαίτερη υφή. Χρησιμοποιήστε το μόνο του ή σε συνδυασμό με δυνατό λευκό αλεύρι.

Αλεύρια που δεν παρασκευάζονται από σιτάρι

Αλλα αλεύρια όπως το αλεύρι σίκαλης μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συνδυασμό με λευκά και ολικής άλεσης αλεύρια για να παρασκευάσετε παραδοσιακά ψωμιά όπως το σικαλόψωμο ή το κριθαρόψωμο. Η προσθήκη ακόμη και μιας μικρής ποσότητας ενός τέτοιου αλευριού δίνει μια ξεχωριστή αψάδα στο καρβέλι. Μην τα χρησιμοποιείτε μόνο τους, διότι η ζύμη θα είναι κολλώδης, πράγμα που θα έχει ως αποτέλεσμα ένα σφικτό, βαρύ καρβέλι. Άλλα σιτηρά όπως το κεχρί, το κριθάρι, το φαγόπυρο, το καλαμποκάλευρο και το αλεύρι βρώμης έχουν λίγες πρωτεΐνες και για το λόγο αυτό δεν σχηματίζουν τη γλουτένη που απαιτείται για να παρασκευάσετε παραδοσιακό καρβέλι.

Τα αλεύρια αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν με επιτυχία σε μικρές ποσότητες. Δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το 10-20% της ποσότητας του λευκού αλευριού αρτοποιίας με οποιοδήποτε από αυτά τα εναλλακτικά αλεύρια.

Αλάτι

Μια μικρή ποσότητα αλατιού είναι απαραίτητη για την παρασκευή του ψωμιού διότι απαιτείται για τη δημιουργία της ζύμης και δίνει γεύση. Χρησιμοποιήστε ψιλό αλάτι μαγειρικής ή θαλάσσης και όχι αλάτι αλεσμένο σε χοντρούς κόκκους, το οποίο είναι καλύτερα να το πασπαλίσετε σε ψωμάκια που πλάσατε με το χέρι για να τους δώσετε πιο τραγανιστή υφή. Είναι καλύτερα να αποφεύγετε τα υποκατάστατα με χαμηλή περιεκτικότητα άλατος διότι τα περισσότερα από αυτά δεν περιέχουν νάτριο.

- Το αλάτι ενισχύει τη δομή της γλουτένης και κάνει τη ζύμη πιο ελαστική.
- Το αλάτι αναστέλλει την ανάπτυξη της μαγιάς, πράγμα που αποτρέπει την υπερδιόγκωση και την καθίζηση της ζύμης.
- Η υπερβολική ποσότητα αλατιού δεν επιτρέπει την επαρκή διόγκωση της ζύμης

Γλυκαντικές ουσίες

Χρησιμοποιήστε άσπρη ή μαύρη ζάχαρη, μέλι, εκχύλισμα βύνης, σιρόπι σφενδάμνου ή μελάσα.

- Η ζάχαρη και οι υγρές γλυκαντικές ουσίες συνεισφέρουν στο χρώμα του ψωμιού, βοηθώντας να πετύχετε χρυσαφένιο φινίρισμα στην κρούστα.
- Η ζάχαρη προσελκύει την υγρασία, πράγμα που ενισχύει τις ιδιότητες του καρβελλιού όσον αφορά στη συντήρησή του.
- Η ζάχαρη παρέχει τροφή για τη μαγιά, εάν και αυτό δεν είναι απαραίτητο, καθώς οι νέοι τύποι στεγνής μαγιάς έχουν την ικανότητα να τρέφονται από τα φυσικά σάκχαρα και άμυλα που βρίσκονται στο αλεύρι, και κάνει τη ζύμη πιο ενεργή.
- Τα γλυκά ψωμιά έχουν μέτρια περιεκτικότητα σε ζάχαρη, καθώς η γλυκάδα προστίθεται με τα φρούτα ή το γλασάρισμα. Χρησιμοποιήστε τον κύκλο γλυκού ψωμιού για αυτά τα ψωμιά.
- Εάν αντικαταστήσετε τη ζάχαρη με υγρή γλυκαντική ουσία τότε πρέπει να μειώσετε ελαφρώς τη συνολική ποσότητα του υγρού της συνταγής.

Υλικά

Λίπη και λάδια

Συχνά προστίθεται στο ψωμί μια μικρή ποσότητα λίπους ή λαδιού, ώστε η ψίχα να είναι μαλακότερη. Αυτό βοηθά επίσης να διατηρηθεί το καρβέλι φρέσκο για μεγαλύτερο διάστημα. Χρησιμοποιήστε βούτυρο, μαργαρίνη ή ακόμη και λαρδί σε μικρές ποσότητες έως 25 γρ. (1 oz) ή 22 ml (1½ κουταλιά) φυτικό έλαιο. Στις συνταγές όπου χρησιμοποιούνται μεγαλύτερες ποσότητες ώστε η γεύση να είναι πιο αισθητή, το βούτυρο προσφέρει τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Αντί για βούτυρο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο. Προσαρμόστε ανάλογα την ποσότητα του υγρού για ποσότητες μεγαλύτερες από 15 ml (3 κουταλάκια). Το ηλιέλαιο είναι μια καλή εναλλακτική λύση εάν ανησυχείτε για το επίπεδο της χοληστερόλης σας.
- Μη χρησιμοποιείτε μαργαρίνες με λίγα λιπαρά διότι περιέχουν νερό έως και 40% και επομένως δε διαθέτουν τις ίδιες ιδιότητες με το βούτυρο.

Υγρό

Κάποια μορφή υγρού είναι απαραίτητη. Συνήθως χρησιμοποιείται νερό ή γάλα. Το νερό δημιουργεί πιο τραγανή κόρα από ό,τι το γάλα. Το νερό συνδυάζεται συχνά με αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη. Αυτό είναι απαραίτητο εάν χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης διότι το φρέσκο γάλα θα χαλάσει. Για τα περισσότερα προγράμματα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε νερό της βρύσης. Ωστόσο, στον κύκλο μιας ώρας ταχείας παρασκευής, το νερό πρέπει να είναι χλιαρό.

- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, μετρήστε το νερό και αφήστε το να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Εάν χρησιμοποιήσετε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο, κάντε το ίδιο.
- Το βουτυρόγαλα, το γιαούρτι, η ξινή κρέμα και τα μαλακά τυριά όπως η ρικότα, το τυρί τύπου κότατζ και το "fromage frais" μπορούν όλα να χρησιμοποιηθούν σαν μέρος της ποσότητας υγρού για να έχετε πιο υγρή και τρυφερή ψίχα. Το βουτυρόγαλα προσθέτει μια ευχάριστη, ελαφρώς ξινή γεύση, που μοιάζει κάπως με τη γεύση που έχει το χωριάτικο ψωμί και το προζύμι.
- Μπορείτε να προσθέσετε αυγά για να εμπλουτίσετε τη ζύμη, να βελτιώσετε το χρώμα του ψωμιού και να ενισχύσετε τη δομή και την ευστάθεια της γλουτένης κατά τη διάρκεια της διόγκωσης. Εάν χρησιμοποιήσετε αυγά, μειώστε ανάλογα την ποσότητα του υγρού. Βάλτε το αυγό στην κούπα-μεζούρα και συμπληρώστε με υγρό μέχρι τη σωστή στάθμη της συνταγής.

Υλικά

Μαγιά

Διατίθεται τόσο νωπή όσο και στεγνή μαγιά. Όλες οι συνταγές του παρόντος βιβλίου έχουν δοκιμαστεί χρησιμοποιώντας εύκολης ανάμιξης, στεγνή μαγιά ταχείας δράσης η οποία δεν χρειάζεται να διαλυθεί πρώτα σε νερό. Η μαγιά τοποθετείται σε μια λακούβα στο αλεύρι, όπου διατηρείται στεγνή και ξεχωριστά από το υγρό έως ότου αρχίσει η ανάμιξη.

- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε στεγνή μαγιά. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε νωπή μαγιά διότι τείνει να δίνει πιο ευμετάβλητα αποτελέσματα σε σχέση με τη στεγνή μαγιά. Μη χρησιμοποιείτε νωπή μαγιά με τον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά, έχετε υπόψη τα εξής:

6 γρ. νωπή μαγιά = 1 κουταλάκι στεγνή μαγιά

Αναμίξτε τη νωπή μαγιά με 1 κουταλάκι ζάχαρη και δύο κουταλιές νερό (χλιαρό). Αφήστε το μίγμα για 5 λεπτά μέχρι να αφρίσει.

Στη συνέχεια, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο.

Για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα, η ποσότητα της μαγιάς μπορεί να χρειαστεί ρύθμιση.

- Χρησιμοποιήστε την ποσότητα που αναφέρεται στις συνταγές. Εάν η ποσότητα είναι υπερβολική, το ψωμί μπορεί να φουσκώσει υπερβολικά και να χυθεί έξω από τον κάδο.
- Αφού ανοίξετε ένα φακελάκι μαγιάς, πρέπει να το χρησιμοποιήσετε εντός 48 ωρών, εκτός εάν οι προδιαγραφές του κατασκευαστή είναι διαφορετικές. Μετά τη χρήση, ξανακλείστε ερμητικά το φακελάκι. Τα ανοικτά φακελάκια που έχουν ξανακλείσει ερμητικά, μπορούν να φυλαχτούν στην κατάψυξη μέχρι να τα χρησιμοποιήσετε.
- Χρησιμοποιήστε τη στεγνή μαγιά πριν την ημερομηνία λήξης, διότι η αποτελεσματικότητά της μειώνεται σταδιακά με την πάροδο του χρόνου.
- Μπορείτε να βρείτε στεγνή μαγιά, που έχει παρασκευαστεί ειδικά για χρήση σε αρτοποιητές. Αυτή η μαγιά θα δώσει επίσης καλά αποτελέσματα, εάν και μπορεί να χρειαστεί να προσαρμόσετε τις συνιστώμενες ποσότητες.

Προσαρμογή των δικών σας συνταγών για χρήση με τον αρτοποιητή

Αφού ακολουθήσετε μερικές από τις συνταγές που ακολουθούν στο παρόν φυλλάδιο, μπορείτε να προσαρμόσετε μερικές από τις δικές σας αγαπημένες συνταγές, στις οποίες μέχρι τώρα αναμιγνύατε και ζυμώνατε τα υλικά με το χέρι, για χρήση με τον αρτοποιητή. Αρχίστε, επιλέγοντας μία από τις συνταγές του παρόντος φυλλαδίου, που είναι παρόμοια με τη δική σας συνταγή και χρησιμοποιήστε την σαν οδηγό.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω κατευθυντήριες οδηγίες και να είστε προετοιμασμένοι να κάνετε προσαρμογές στη συνταγή σας καθώς την εφαρμόζετε.

- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τις σωστές ποσότητες για τον αρτοποιητή. Μην υπερβαίνετε τη συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα. Εάν χρειαστεί, μειώστε τις ποσότητες της συνταγής σας ώστε να ταιριάζουν με την ποσότητα αλευριού και υγρού των συνταγών του αρτοποιητή.
- Προσθέτετε πάντα πρώτο το υγρό στον κάδο. Ξεχωρίστε τη μαγιά από το υγρό, προσθέτοντας την μετά το αλεύρι.
- Αντικαταστήστε τη νωπή μαγιά με στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης. Σημείωση: 6 γρ. νωπή μαγιά = 1 κουταλάκι (5 ml) στεγνή μαγιά.
- Χρησιμοποιήστε νερό και αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη αντί για φρέσκο γάλα, εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.
- Εάν στη δική σας συνταγή χρησιμοποιείτε αυγά, προσθέστε το αυγό ως μέρος της συνολικής ποσότητας του υγρού.
- Φροντίστε η μαγιά να παραμένει χωριστά από τα υπόλοιπα υλικά του κάδου μέχρι να αρχίσει η ανάμιξη.
- Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης κατά τη διάρκεια των πρώτων λεπτών της ανάμιξης. Οι συσκευές παρασκευής ψωμιού απαιτούν ελαφρώς μαλακότερη ζύμη και γι' αυτό το λόγο μπορεί να χρειαστεί να συμπληρώσετε επιπλέον υγρό. Η ζύμη πρέπει να είναι αρκετά υγραμένη ώστε να 'ξεκουράζεται' σταδιακά.

Αφαίρεση, κόψιμο σε φέτες και φύλαξη του ψωμιού

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφού ψηθεί το καρβέλι, βγάλτε το από το μηχάνημα και από τον κάδο. Ωστόσο, εάν δεν βρίσκεστε εκεί, ο αρτοποιητής θα διατηρήσει το καρβέλι ζεστό έως και για 1 ώρα.
- Βγάλτε τον κάδο από το μηχάνημα χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ακόμη και όταν ο αρτοποιητής λειτουργεί στον κύκλο διατήρησης θερμότητας. Αναποδογυρίστε τον κάδο και κουνήστε τον αρκετές φορές για να βγει το ψημένο ψωμί. Εάν το ψωμί δεν βγαίνει εύκολα, δοκιμάστε να κτυπήσετε τη γωνία του κάδου σε ξύλινη τάβλα ή περιστρέψτε τη βάση του άξονα που βρίσκεται κάτω από τον κάδο.
- Ο ζυμωτής παραμένει στο εσωτερικό του κάδου όταν βγάλετε το ψωμί. Ωστόσο, ορισμένες φορές μπορεί να παραμείνει μέσα στο καρβέλι. Εάν συμβεί αυτό, βγάλτε το ζυμωτή πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, χρησιμοποιώντας ένα πλαστικό σκεύος κουζίνας ανθεκτικό στη θερμότητα. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό εργαλείο διότι αυτό μπορεί να ξύσει την αντικολλητική επικάλυψη του ζυμωτή.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επί τουλάχιστον 30 λεπτά σε σχάρα, ώστε να διαφύγουν οι υδρατμοί. Το ψωμί κόβεται δύσκολα σε φέτες όταν είναι καυτό.

Φύλαξη

Το σπιτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά και γι' αυτό το λόγο πρέπει να καταναλωθεί εντός 2-3 ημερών από το ψήσιμο. Εάν το ψωμί δεν πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο ή τοποθετήστε το σε πλαστική σακούλα και κλείστε την ερμητικά.

- Το τραγανιστό ψωμί γαλλικού τύπου μαλακώνει κατά τη φύλαξη και γι' αυτό το λόγο είναι καλύτερα να το αφήσετε ξεσκεπαστο μέχρι να το κόψετε σε φέτες.
- Εάν θέλετε να διατηρήσετε το ψωμί για μερικές ημέρες, φυλάξτε το στην κατάψυξη. Κόψτε το ψωμί σε φέτες πριν το καταψύξετε, ώστε να μπορείτε να βγάξετε εύκολα όση ποσότητα θέλετε.

Γενικές συμβουλές και μυστικά

Το πετυχημένο ψήσιμο του ψωμιού εξαρτάται από μια ποικιλία διαφορετικών παραγόντων, όπως η ποιότητα των υλικών, η προσεκτική μέτρηση, η θερμοκρασία και η υγρασία. Αξίζει να διαβάσετε τα μυστικά και τις συμβουλές που ακολουθούν, ώστε να διασφαλίσετε ότι θα έχετε επιτυχή αποτελέσματα.

Η συσκευή παρασκευής ψωμιού δεν είναι μια στεγανοποιημένη μονάδα και ως εκ τούτου επηρεάζεται από τη θερμοκρασία. Εάν η ημέρα είναι πολύ ζεστή ή το μηχάνημα χρησιμοποιείται σε ζεστή κουζίνα, τότε το ψωμί είναι πιθανό να φουσκώσει περισσότερο από ό,τι όταν κάνει κρύο. Η βέλτιστη θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι μεταξύ 20°C/68°F και 24°C/75°F.

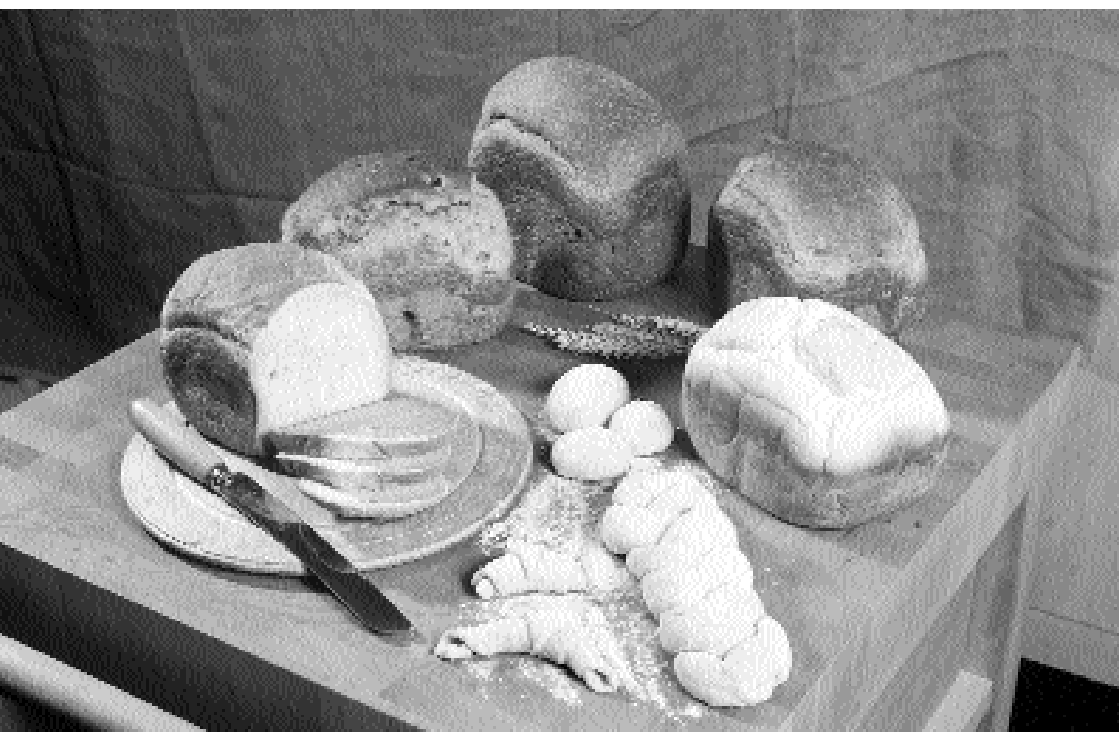
- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, αφήστε το νερό της βρύσης να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Κάντε το ίδιο για τα υλικά που χρησιμοποιούνται απευθείας από το ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά από τη συνταγή. Π.χ., στον κύκλο 1 ώρας ταχείας παρασκευής θα χρειαστεί να ζεστάνετε το υγρό.
- Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Φροντίστε η μαγιά να παραμένει στεγνή και να είναι χωριστά από οποιαδήποτε άλλα υγρά που προστέθηκαν στον κάδο, μέχρι να αρχίσει η ανάμιξη.
- Η ακριβής μέτρηση είναι πιθανόν ο πιο σημαντικός παράγοντας για ένα πετυχημένο καρβέλι. Τα περισσότερα προβλήματα οφείλονται σε ανακριβείς μετρήσεις ή στην παράλειψη ενός από τα υλικά. Για τη μέτρηση των υλικών της συνταγής ακολουθήστε το μετρικό ή το βρετανικό σύστημα. Μη χρησιμοποιείτε και τα δύο συστήματα στην ίδια συνταγή. Χρησιμοποιήστε την κούπα-μεζούρα και το κουτάλι που παρέχονται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά, εντός της ημερομηνίας λήξης. Τα ευπαθή υλικά όπως το γάλα, το τυρί, τα λαχανικά και τα φρέσκα φρούτα μπορεί να χαλάσουν, ιδιαίτερα σε υψηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτά τα υλικά πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε ψωμί που παρασκευάζεται αμέσως.
- Μην προσθέτετε υπερβολική ποσότητα λίπους διότι αυτό σχηματίζει φράγμα μεταξύ της μαγιάς και του αλευριού, επιβραδύνοντας τη δράση της μαγιάς, πράγμα που μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα ένα βαρύ και συμπαγές καρβέλι.
- Κόψτε κομματάκια το βούτυρο και τα άλλα λίπη πριν τα προσθέσετε στον κάδο.
- Αντικαταστήστε μέρος της ποσότητας του νερού με χυμούς φρούτων, όπως πορτοκάλι, μήλο ή ανανά όταν φτιάχνετε ψωμιά με γεύση φρούτων.
- Μπορείτε να προσθέσετε σαν μέρος της ποσότητας του υγρού και ζωμό λαχανικών. Το νερό από τις βραστές πατάτες περιέχει άμυλο, πράγμα που αποτελεί μία πρόσθετη πηγή τροφής για τη μαγιά και βοηθά να παρασκευάσετε ένα καλά φουσκωμένο, μαλακότερο καρβέλι που μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Για τη γεύση, μπορείτε να προσθέσετε λαχανικά όπως τριμμένο καρότο, κολοκυθάκια ή πουρέ πατάτας. Επειδή αυτά τα τρόφιμα περιέχουν νερό, θα χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα υγρού της συνταγής. Αρχίστε με λίγο νερό, ελέγξτε τη ζύμη καθώς αρχίζει να αναμειγνύεται και προσαρμόστε την ποσότητα όπως απαιτείται.

Γενικές συμβουλές και μυστικά

- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές διότι μπορεί να καταστρέψετε τον αρτοποιητή.
- Εάν το ψωμί δε φουσκώσει καλά, δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το νερό της βρύσης με εμφιαλωμένο νερό ή βρασμένο νερό. Εάν το νερό της βρύσης είναι πολύ χλωριωμένο και φθοριωμένο μπορεί να επηρεαστεί η διόγκωση του ψωμιού. Το σκληρό νερό μπορεί επίσης να έχει το ίδιο αποτέλεσμα.
- Αξίζει να ελέγξετε τη ζύμη μετά από περίπου 5 λεπτά συνεχές ζύμωμα. Φροντίστε να έχετε δίπλα στη συσκευή μια εύκαμπτη, ελαστική σπάτουλα, ώστε να μπορείτε να ξύσετε τα τοιχώματα του κάδου εάν κάποια από τα υλικά κολλήσουν στις γωνίες. Μη βάζετε τη σπάτουλα δίπλα στο ζυμωτή ούτε να παρεμποδίζετε την κίνησή του. Επίσης, ελέγξτε τη ζύμη για να δείτε εάν έχει τη σωστή σύσταση. Εάν η ζύμη τρίβεται ή η συσκευή δείχνει να λειτουργεί με δυσκολία, προσθέστε λίγο παραπάνω νερό. Εάν η ζύμη κολλά στα τοιχώματα του κάδου και δεν σχηματίζει μπάλα, προσθέστε λίγο παραπάνω αλεύρι.
- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του κύκλου φουσκώματος της ζύμης ή του κύκλου ψησίματος διότι το ψωμί μπορεί να διαλυθεί.

KENWOOD

rapid-bake



Συνταγές

Απλό Λευκό (Πρόγραμμα 1)

Χρώμα κρούστας - Μεσαίο

500 γρ. 3 ώρες 05 λεπτά

750 γρ. 3 ώρες 05 λεπτά

1 κιλό 3 ώρες 10 λεπτά

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό μέσα στον κάδο.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- 4 Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 5 Τοποθετήστε τον κάδο υπό γωνία προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή και στη συνέχεια γυρίστε τον προς τα εμπρός για να ασφαλίσει. Κατεβάστε τη λαβή.
- 6 Πιέστε το κουμπί MENOY μια φορά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ① ΑΠΛΟ λευκό.
- 7 Επιλέξτε το μέγεθος καρβελιού και το χρώμα κρούστας που θέλετε. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 8 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φινις του καλωδίου από την πρίζα. Βγάλτε τον κάδο, πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντάς τον προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.

Απλό λευκό ψωμί			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	400 ml (14 fl oz)	315 ml (10½ fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Αλευκάστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1 lb 5 oz)	450 γρ. (1 lb)	350 γρ. (12 oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	5 κουταλάκια	1 κουταλιά
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	4 κουταλάκια	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι

κουταλάκι = 1 κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

κουταλιά = 1 κουταλιά της σούπας (15 ml)

Απλό λευκό (Πρόγραμμα 1)

Λευκό ψωμί εμπλουτισμένο με αυγά			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Αυγά	2	1 συν 1 κροκάδι	1
Νερό	Βλ. στάδιο 1	Βλ. στάδιο 1	Βλ. στάδιο 1
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1 lb 5 oz)	450 γρ. (1 lb)	350 γρ. (12 oz)
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	1 κουταλιά	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι

- 1 Βάλτε το αυγό ή τα αυγά στην κούπα-μεζούρα ή την κανάτα και προσθέστε αρκετό νερό ώστε η συνταγή να βγάλει:-

Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υγρό μέχρι	400 ml (14 fl oz)	300 ml (10 fl oz)	245 ml (8½ fl oz)

- 2 Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρονται στην παραπάνω συνταγή.

Ψωμί με λιαστές ντομάτες			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	375 ml (13 fl oz)	300 ml (10 fl oz)	230 ml (8 fl oz)
Ελαιόλαδο ή λαδί από εμφιαλωμένες λιαστές ντομάτες	1½ κουταλιά	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	525 γρ. (1lb 3 oz)	400 γρ. (14 oz)	300 γρ. (10 oz)
Αλεύρι αρτοποιίας ολικής άλεσης	75 γρ. (3 oz)	50 γρ. (2 oz)	50 γρ. (2 oz)
Ψιλοτριμμένη παρμεζάνα	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	3 κουταλάκια	2 κουταλάκια	1½ κουταλάκι
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Λιαστές ντομάτες, καλά στραγγισμένες	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)

- 1 Προσθέστε το νερό και το λάδι στον κάδο.
- 2 Προσθέστε τις λιαστές ντομάτες όταν ακουστεί από το μηχάνημα ηχητικό σήμα, περίπου 17 λεπτά αφότου αρχίσει ο κύκλος ζυμώματος.

Απλό Λευκό (Πρόγραμμα 1)

Ψωμί με πιπεριές τσίλι και τυρί τσένταρ			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Ηλιέλαιο	1½ κουταλιά	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Κόκκινες πιπεριές τσίλι, κομμένες και χωρίς σπόρους	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Νερό	270 ml (9 fl oz)	215 ml (7½ fl oz)	165 ml (5½ fl oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα	130 ml (4½ fl oz)	100 ml (3½ fl oz)	60 ml (2 fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	540 γρ. (1 lb 2½ oz)	450 γρ. (1 lb)	300 γρ. (10 oz)
Αλεύρι αρτοποιίας ολικής άλεσης	60 γρ. (2½ oz)	50 γρ. (2 oz)	50 γρ. (2 oz)
Ώριμο τυρί τσένταρ, τριμμένο	80 γρ. (3 oz)	65 γρ. (2½ oz)	50 γρ. (2 oz)
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι
Ζάχαρη	2 κουταλάκια	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι

- 1 Βάλτε το λάδι και τις πιπεριές τσίλι σε μικρό τηγάνι και σοτάρετέ τις σε μέτρια φωτιά για 3 - 4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν. Αφήστε τις να κρυώσουν. Προσθέστε τις πιπεριές στον κάδο μαζί με τα υγρά υλικά.
- 2 Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρονται στην παραπάνω συνταγή.

Παραλλαγή

Εάν προτιμάτε πιο ελαφριά γεύση, βάλτε λιγότερες πιπεριές τσίλι και προσθέστε κομμένο κρεμμυδάκι. Χρησιμοποιήστε καυτερές πιπεριές τσίλι όπως οι Scotch Bonnet για πιο καυτερή γεύση.

Απλό λευκό (Πρόγραμμα 1)

Πολύσπορο ψωμί			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	400 ml (14 fl oz)	300 ml (10 fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Ελαιόλαδο	3 κουταλιές	2 κουταλιές	1 κουταλιά
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1 lb 5 oz)	450 γρ. (1 lb)	350 γρ. (12 oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	4 κουταλάκια	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια	1½ κουταλάκι
Κολοκυθόσποροι	3 κουταλάκια	3 κουταλάκια	2 κουταλάκια
Ηλιόσποροι	3 κουταλάκια	3 κουταλάκια	2 κουταλάκια
Παπαρουνόσποροι	3 κουταλάκια	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια
Ελαφρώς καβουρδισμένοι σουσαμόσποροι	3 κουταλάκια	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι

- 1 Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρονται στην παραπάνω συνταγή.

Ελαφρύ ψωμί σίκαλης με φρέσκα ανάμικτα μυρωδικά		
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Βουτυρόγαλα	145 ml (5 fl oz)	115 ml (4 fl oz)
Νερό	250 ml (9 fl oz)	200 ml (7 fl oz)
Χυμός λεμονιού	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Διαυγές μέλι	4 κουταλάκια	3 κουταλάκια
Αλεύρι σίκαλης	150 γρ. (5 oz)	115 γρ (4 oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	450 γρ. (1 lb)	375 γρ. (13 oz)
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ψιλοκομμένος φρέσκος άνηθος ή θυμάρι	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Ψιλοκομμένος φρέσκος μαϊντανός	4 κουταλάκια	3 κουταλάκια
Ψιλοκομμένες φρέσκοιες πρασουλιίδες	4 κουταλάκια	3 κουταλάκια

- 1 Προσθέστε τα φρέσκα μυρωδικά όταν ακουστεί από το μηχάνημα ηχητικό σήμα, περίπου 17 λεπτά αφότου αρχίσει ο κύκλος ζυμώματος.

Απλό λευκό (Πρόγραμμα 1)

Πιτυρούχο καρβέλι με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα		
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	400 ml (14 fl oz)	280 ml (9½ fl oz)
Διαυγές μέλι	3 κουταλιές	2 κουταλιές
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1 lb 5 oz)	450 γρ. (1 lb)
Πίτουρα σιταριού	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουταλιά	1 κουταλιά
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι
Ξερά μούρα και κεράσια, κομμένα	60 γρ. (2½ oz)	50 γρ. (2 oz)
Καθαρισμένα φουντούκια, καβουρντισμένα και κομμένα	50 γρ. (2 oz)	40 γρ. (1½ oz)

- 1 Προσθέστε τα μούρα, τα κεράσια και τα φουντούκια όταν ακουστεί από το μηχάνημα ηχητικό σήμα, περίπου 17 λεπτά αφότου αρχίσει ο κύκλος ζυμώματος.

Ψωμί με σοκολάτα			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Αυγά	1	1	1
Νερό	Βλ. στάδιο 1	Βλ. στάδιο 1	Βλ. στάδιο 1
Αποβουτυρωμένο γάλα	140 ml (5 fl oz)	100 ml (3½ fl oz)	80 ml (3 fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1 lb 5 oz)	450 γρ. (1 lb)	350 γρ. (12 oz)
Σκόνη κακάο	4 κουταλάκια	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη άχνη	50 γρ. (2 oz)	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Σοκολάτα (70% κακάο), χοντροκομμένη ή κομματάκια σοκολάτας.	100 γρ. (4 oz)	75 γρ. (3 oz)	50 γρ. (2 oz)

- 1 Βάλτε το αυγό ή τα αυγά στην κούπα-μεζούρα ή την κανάτα και προσθέστε αρκετό νερό ώστε η συνταγή να βγάλει: -

Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υγρό	300 ml (10 fl oz)	225 ml (8 fl oz)	185 ml (6½ fl oz)

- 2 Προσθέστε τη σοκολάτα όταν ακουστεί από το μηχάνημα ηχητικό σήμα, περίπου 17 λεπτά αφότου αρχίσει ο κύκλος ζυμώματος.

Μαύρο ψωμί (Χρησιμοποιήστε το Πρόγραμμα 1)

Χρώμα κρούστας - Μεσαίο

500 γρ. 3 ώρες 05 λεπτά

750 γρ. 3 ώρες 05 λεπτά

1 κιλό 3 ώρες 10 λεπτά

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό μέσα στον κάδο.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- 4 Κάντε μια λακούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 5 Τοποθετήστε τον κάδο υπό γωνία προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή και στη συνέχεια γυρίστε τον προς τα εμπρός για να ασφαλίσει. Κατεβάστε τη λαβή.
- 6 Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ μια φορά για να επιλέξετε το πρόγραμμα 1 ΑΠΛΟ λευκό.
- 7 Επιλέξτε το μέγεθος καρβελιού και το χρώμα κρούστας που θέλετε. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 8 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φινι του καλωδίου από την πρίζα. Βγάλτε τον κάδο, πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντάς τον προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.

Μαύρο ψωμί			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	410 ml (14½ fl oz)	325 ml (11 fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Μαύρο αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1 lb 5 oz)	450 γρ. (1 lb)	350 γρ. (12 oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	4 κουταλάκια	1 κουταλιά
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	5 κουταλάκια	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι

κουταλάκι = 1 κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

κουταλιά = 1 κουταλιά της σούπας (15 ml)

Λευκό ταχείας παρασκευής/Έτοιμα μίγματα (Πρόγραμμα 2)

750 γρ. 2 ώρες 13 λεπτά

1 κιλό 2 ώρες 15 λεπτά

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό μέσα στον κάδο.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- 4 Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 5 Τοποθετήστε τον κάδο υπό γωνία προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή και στη συνέχεια γυρίστε τον προς τα εμπρός για να ασφαλίσει. Κατεβάστε τη λαβή.
- 6 Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ δυο φορές για να επιλέξετε το πρόγραμμα **2** ΛΕΥΚΟ ΤΑΧΕΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ.
- 7 Επιλέξτε το μέγεθος καρβελιού που θέλετε. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 8 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φινιρίσμα του καλωδίου από την πρίζα. Βγάλτε τον κάδο, πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντάς τον προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.

Λευκό ψωμί ταχείας παρασκευής

Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	400 ml (14 fl oz)	315 ml (10½ fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1 lb 5 oz)	450 γρ. (1 lb)	350 γρ. (12 oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	5 κουταλάκια	1 κουταλιά
Αλάτι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	4 κουταλάκια	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια	1½ κουταλάκι

κουταλάκι = 1 κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

κουταλιά = 1 κουταλιά της σούπας (15 ml)

Έτοιμα μίγματα

Στον αρτοποιητή μπορείτε να αναμίξετε και να ψήσετε έτοιμα μίγματα. Βεβαιωθείτε ότι το συνολικό βάρος του μίγματος δεν υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο μηχάνημά σας.

Η ρύθμιση αυτή ② μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα περισσότερα έτοιμα μίγματα, τόσο από λευκό αλεύρι όσο και από αλεύρι ολικής άλεσης. Εάν το καρβέλι ολικής άλεσης δεν φουσκώσει αρκετά, την επόμενη φορά δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ολικής άλεσης, ταχείας παρασκευής.

Προσθέστε πρώτα στον κάδο την ποσότητα νερού που συνιστάται από τον κατασκευαστή και στη συνέχεια προσθέστε το μίγμα.

Δεν συνιστάται η χρήση του χρονοδιακόπτη καθυστέρησης για τα έτοιμα μίγματα διότι δεν είστε σε θέση να ξεχωρίσετε τη μαγιά από το υγρό.

Κύκλος ολικής άλεσης (Πρόγραμμα 3)

Χρώμα κρούστας - Μεσαίο

750 γρ. 4 ώρες 10 λεπτά

1 κιλό 4 ώρες 15 λεπτά

Σημείωση: Τα προγράμματα ολικής άλεσης αρχίζουν με μια περίοδο προθέρμανσης 30 λεπτών. Σε αυτό το στάδιο λειτουργίας, ο ζυμωτής δεν λειτουργεί.

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό μέσα στον κάδο.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- 4 Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 5 Τοποθετήστε τον κάδο υπό γωνία προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή και στη συνέχεια γυρίστε τον προς τα εμπρός για να ασφαλίσει. Κατεβάστε τη λαβή.
- 6 Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ 3 φορές για να επιλέξετε το πρόγραμμα **3 ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ**.
- 7 Επιλέξτε το μέγεθος καρβελιού και το χρώμα κρούστας που θέλετε. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 8 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φινιρίσμα του καλωδίου από την πρίζα. Βγάλτε τον κάδο, πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντάς τον προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.

Ψωμί ολικής άλεσης 100%		
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	420 ml (15 fl oz)	360 ml (12½ fl oz)
Αλεύρι αρτοποιίας ολικής άλεσης	600 γρ. (1 lb 5 oz)	500 γρ. (1 lb 2 oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	2 κουταλιές
Αλάτι	2 κουταλάκια	1½ κουταλάκι
Ζάχαρη	2 κουταλιές	5 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι

κουταλάκι = 1 κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

κουταλιά = 1 κουταλιά της σούπας (15 ml)

Κύκλος ολικής άλεσης (Πρόγραμμα 3)

Ψωμί ολικής άλεσης		
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Αυγά	2	1 συν 1 κροκάδι
Νερό	Βλ. στάδιο 1	Βλ. στάδιο 1
Χυμός λεμονιού	1 κουταλιά	1 κουταλιά
Μέλι	2 κουταλιές	2 κουταλιές
Αλεύρι αρτοποιίας ολικής άλεσης	540 γρ. (1 lb 3½ oz)	450 γρ. (1 lb)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	60 γρ. (2½ oz)	50 γρ. (2 oz)
Αλάτι	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι

- 1 Βάλτε το αυγό ή τα αυγά στην κούπα-μεζούρα και προσθέστε αρκετό νερό ώστε η συνταγή να βγάλει:

Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.
Υγρό μέχρι	380 ml	310 ml

- 2 Χύστε το μίγμα μέσα στον κάδο μαζί με το μέλι και το χυμό λεμονιού.

Κύκλος ολικής άλεσης (Πρόγραμμα 3)

750 γρ. 2 ώρες 45 λεπτά

1 κιλό 2 ώρες 48 λεπτά

Σημείωση: Τα προγράμματα ολικής άλεσης αρχίζουν με μια περίοδο προθέρμανσης 5 λεπτών. Σε αυτό το στάδιο λειτουργίας, ο ζυμωτής δεν λειτουργεί.

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό μέσα στον κάδο.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- 4 Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 5 Τοποθετήστε τον κάδο υπό γωνία προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή και στη συνέχεια γυρίστε τον προς τα εμπρός για να ασφαλίσει. Κατεβάστε τη λαβή.
- 6 Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ 4 φορές για να επιλέξετε το πρόγραμμα **4 ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ**.
- 7 Επιλέξτε το μέγεθος καρβελιού που θέλετε. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 8 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φινι του καλωδίου από την πρίζα. Βγάλτε τον κάδο, πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντάς τον προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.

Ελαφρύ ολικής άλεσης

Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	380 ml (13 fl oz)	310 ml (10½ fl oz)	250 ml (9 fl oz)
Χυμός λεμονιού	1 κουταλιά	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Αλεύρι αρτοποιίας ολικής	500 γρ. (1lb 2 oz)	425 γρ. (15 oz)	350 γρ. (12 oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	100 γρ. (4 oz)	75 γρ. (3 oz)	50 γρ. (2 oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	4 κουταλάκια	1 κουταλιά
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	1 κουταλιά	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	2 κουταλάκια	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι

Κύκλος ολικής άλεσης, ταχείας παρασκευής (Πρόγραμμα 4)

Ψωμί τύπου "Granary"			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	380 ml (13 fl oz)	310 ml (10½ fl oz)	250 ml (9 fl oz)
Χυμός λεμονιού	4 κουταλάκια	1 κουταλιά	2 κουταλάκια
Αλεύρι για ψωμί τύπου "Granary"	540 γρ. (1 lb 3 oz)	450 γρ. (1 lb)	350 γρ. (12 oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	60 γρ. (2oz)	50 γρ. (2 oz)	50 γρ. (2 oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	4 κουταλάκια	1 κουταλιά
Αλάτι	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια	1½ κουταλάκι
Μαλακή ξανθή ζάχαρη	2 κουταλάκια	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	2 κουταλάκια	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι

Χωρίς γλουτένη (Πρόγραμμα 5)

Οι παρακάτω συνταγές που χρησιμοποιούν μίγματα αρτοποιίας χωρίς γλουτένη και αλεύρια χωρίς γλουτένη έχουν δοκιμαστεί στον αρτοποιητή BM300. Η παρασκευή ψωμιού χωρίς γλουτένη διαφέρει από το ψήσιμο του κανονικού ψωμιού με αλεύρι σταριού και γι' αυτό πρέπει να λαμβάνετε υπόψη και να τηρείτε τις παρακάτω κατευθυντήριες οδηγίες: -

- Είναι σημαντικό να αποφύγετε την επιμόλυνση με αλεύρια που περιέχουν γλουτένη, ιδιαίτερα εάν χρειάζεστε το ψωμί χωρίς γλουτένη για λόγους υγείας. Μπορεί να αξίζει να αγοράσετε και δεύτερο κάδο εάν χρησιμοποιείτε το μηχάνημα και για την παρασκευή κανονικών ψωμιών. Διαφορετικά, φροντίστε, μεταξύ των χρήσεων, να καθαρίζετε καλά τον κάδο, τα σκεύη και οποιοδήποτε άλλο εξοπλισμό που χρησιμοποιείτε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, να ζυγίζετε όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου του νερού.
- Τα μίγματα χωρίς γλουτένη σχηματίζουν ένα παχύ μίγμα κουρκουτιού/κέικ αντί για τη ζύμη σε σχήμα μπάλας που δημιουργείται κατά το παραδοσιακό ψήσιμο. Είναι σημαντικό να ξύσετε τα τοιχώματα του κάδου με πλαστική σπάτουλα κατά το στάδιο του ζυμώματος για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμιχθεί τελείως μεταξύ τους.
- Τα περισσότερα μίγματα χωρίς γλουτένη διατίθενται με μαγιά που δεν έχει γλουτένη. Εάν χρησιμοποιήσετε άλλες μάρκες μαγιάς, είναι σημαντικό να διαβάσετε τις οδηγίες του κατασκευαστή για να βεβαιωθείτε ότι δεν περιέχουν γλουτένη.
- Μίγματα χωρίς γλουτένη όπως τα Glutafin, Trufree και Juvela διατίθενται με συνταγή από τα φαρμακεία και επίσης υπάρχουν σε ορισμένα καταστήματα υγιεινής διατροφής (Ηνωμένο Βασίλειο).
- Τα περισσότερα μίγματα περιλαμβάνουν στα συστατικά τους ξανθανικό κόμμι (Xanthan gum) ή κόμμι γκουάρ (Guar gum). Αυτά τα δύο συστατικά είναι κρεμώδεις σκόνες που ενισχύουν τη δομή και βοηθούν το ψωμί να φουσκώσει και να δέσει κατά το ψήσιμο. Το κόμμι γκουάρ έχει καθαρτικές ιδιότητες και υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες γι' αυτό το λόγο μπορεί να επηρεάσει άτομα με ευαίσθητο πεπτικό σύστημα.
- Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή αμέσως μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας. Αφήστε το ψωμί στον κάδο για περίπου 5 λεπτά πριν το βγάλετε και το τοποθετήσετε σε σχάρα για να κρυώσει.
- Είναι φυσιολογικό, το ψωμί χωρίς γλουτένη να είναι βαρύ και να έχει ελαφρώς πυκνή υφή καθώς και κρούστα με πιο ανοικτό χρώμα σε σύγκριση με το κανονικό ψωμί. Τα αποτελέσματα μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τα έτοιμα μίγματα ή τα αλεύρια χωρίς γλουτένη που χρησιμοποιούνται.
- Το ψωμί πρέπει να φυλαχτεί σε δροσερό, ξηρό μέρος και να χρησιμοποιηθεί εντός 2 ημερών, ή να κοπεί σε φέτες και να φυλαχτεί στην κατάψυξη.
- Μην χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης όταν παρασκευάζετε ψωμί χωρίς γλουτένη διότι μερικά από τα υλικά είναι ευπαθή και μπορεί να χαλάσουν.

Χωρίς γλουτένη (Πρόγραμμα 5)

Συνταγές με μίγματα αρτοποιίας χωρίς γλουτένη

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό στον κάδο και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρονται σε κάθε συνταγή.
- 3 Τοποθετήστε τον κάδο στον αρτοποιητή και ασφαλίστε τον. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ 5 φορές για να επιλέξετε το πρόγραμμα 5 ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 4 Μετά από 5 λεπτά ανάμιξης, ξύστε με μια πλαστική σπάτουλα για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατωθεί μεταξύ τους.
- 5 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε τον κάδο χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου. Αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα.

Απλό λευκό ψωμί - Μίγματα

Υλικά	Μίγμα αρτοποιίας Glutafin	Μίγμα χωρίς γλουτένη Juvela	Μίγμα αρτοποιίας Trufree *
Νερό	400 ml	400 ml	400 ml
Ηλιέλαιο	3 κουταλιές	2 κουταλιές	3 κουταλιές
Μίγμα αρτοποιίας χωρίς γλουτένη	500 γρ.	500 γρ.	500 γρ.
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια

* Χωρίς σιτάρι και χωρίς γλουτένη.

Σημείωση: Εάν επιτρέπεται, μπορείτε να προσθέσετε 4 κουταλάκια αποβουτυρωμένου γάλατος σε σκόνη για να δώσετε στην κρούστα λίγο σκουρότερο χρώμα.

Μίγμα Harvest/Fibre της Juvela

Υλικά	Μίγμα Harvest	Μίγμα Fibre
Νερό	400 ml	450 ml
Ηλιέλαιο	2 κουταλιές	2 κουταλιές
Μίγμα αρτοποιίας χωρίς γλουτένη	500 γρ.	500 γρ.
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια

Χωρίς γλουτένη (Πρόγραμμα 5)

Συνταγές για ψωμί χωρίς γλουτένη

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό στον κάδο και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρονται σε κάθε μια συνταγή.
- 3 Τοποθετήστε τον κάδο στον αρτοποιητή και ασφαλίστε τον. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ 5 φορές για να επιλέξετε το πρόγραμμα **5 ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ**. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 4 Μετά από 5 λεπτά ανάμιξης, ξύστε με μια πλαστική σπάτουλα για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατωθεί μεταξύ τους.
- 5 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε τον κάδο χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου. Αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα.

Απλό ψωμί χωρίς γλουτένη 1	
Υλικά	Ποσότητα
Νερό	410 ml
Αυγά	160 γρ.
Ηλιέλαιο (ή άλλο φυτικό λάδι)	45 ml
Ξύδι μηλίτη	5 ml
Αλεύρι άσπρου ρυζιού	330 γρ.
Αλεύρι ταπιάκας	85 γρ.
Αλεύρι πατάτας	85 γρ.
Χανθανικό κόμμα	2 κουταλάκια
Αλάτι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	25 γρ.
Μαγιά	1½ κουταλάκι

Απλό ψωμί χωρίς γλουτένη 2

Υλικά	Ποσότητα
Νερό	410 ml
Αυγά	160 γρ.
Ηλιέλαιο (ή άλλο φυτικό λάδι)	45 ml
Ξύδι μηλίτη	5 ml
Αλεύρι άσπρου ρυζιού	260 γρ.
Αλεύρι μαύρου ρυζιού	65 γρ.
Ρεβυθόλευρο	65 γρ.
Κορνφλάουρ ή αλεύρι πατάτας	110 γρ.
Ξανθανικό κόμμι	2 κουταλάκια
Αλάτι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	25 γρ.
Μαγιά	1½ κουταλάκι

Σημείωση: Και οι δύο συνταγές παρασκευάζουν καρβέλια που είναι επίπεδα στο επάνω μέρος και έχουν ελαφρώς φουσκωμένη ψίχα.

Παραλλαγή και για τις δύο συνταγές

Πολύσπορο ψωμί

Προσθέστε μαζί με τα υπόλοιπα υλικά:

Κολοκυθόσποροι 3 κουταλάκια

Ηλιόσποροι 3 κουταλάκια

Παπαρουνόσποροι 2 κουταλάκια

Σουσαμόσποροι 2 κουταλάκια

Ψωμί με ξηρούς καρπούς

Αφήστε το μίγμα να ζυμωθεί για

10 λεπτά και μετά προσθέστε:

Σταφίδα σουλτανίνα 40 γρ.

Ξερή σταφίδα 40 γρ.

Κορινθιακή σταφίδα 40 γρ.

Γλυκό, σπेσιαλιτέ (Πρόγραμμα 6)

Χρώμα κρούστας - Μεσαίο

750 γρ. 3 ώρες 20 λεπτά

1 κιλό 3 ώρες 35 λεπτά

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό μέσα στον κάδο.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- 4 Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 5 Τοποθετήστε τον κάδο υπό γωνία προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή και στη συνέχεια γυρίστε τον προς τα εμπρός για να ασφαλίσει. Κατεβάστε τη λαβή.
- 6 Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ 6 φορές για να επιλέξετε το πρόγραμμα 6 ΓΛΥΚΟ.
- 7 Επιλέξτε το μέγεθος καρβελιού και το χρώμα κρούστας που θέλετε. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 8 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φινιρίσμα του καλωδίου από την πρίζα. Βγάλτε τον κάδο, πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντάς τον προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.

Ψωμί με μύρτιλλα, αμύγδαλα και καρύδια πεκάν

Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	235 ml (8½ fl oz)	170 ml (6 fl oz)	140 ml (4½ fl oz)
Απλό, φυσικό γιαούρτι	180 ml (6½ fl oz)	140 ml (5 fl oz)	115 ml (4 fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	540 γρ. (1 lb 2½ oz)	425 γρ. (15 oz)	350 γρ. (12 oz)
Αλεσμένα αμύγδαλα	60 γρ. (2½ oz)	50 γρ. (2 oz)	40 γρ. (1½ oz)
Αλάτι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	½ κουταλάκι
Ζάχαρη άχνη	50 γρ. (2 oz)	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκια	1½ κουταλάκια	1 κουταλάκια
Καρύδια πεκάν, χοντροκομμένα	50 γρ. (2 oz)	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)
Αποξηραμένα μύρτιλλα, κομμένα	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)

- 1 Προσθέστε τα καρύδια πεκάν και τα μύρτιλλα όταν ακουστεί από το μηχάνημα ηχητικό σήμα, περίπου 17 λεπτά αφότου αρχίσει ο κύκλος ζυμώνματος.

Σημείωση: Για βέλτιστα αποτελέσματα, επιλέξτε τη ρύθμιση ΑΝΟΙΚΤΟ για το χρώμα κρούστας του καρβελιού 500 γρ.

κουταλάκι = 1 κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

κουταλιά = 1 κουταλιά της σούπας (15 ml)

Γλυκό, σπεςιαλιτέ (Πρόγραμμα 6)

Ψωμί με μήλα, πλιγούρι βρώμης και μπαχαρικά		
Μέγεθος καρβελιού	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά		
Νερό	150 ml (5 fl oz)	100 ml (3½ fl oz)
Αυγά	1	1
Πράσινα μήλα, τριμμένα	75 γρ. (3 oz)	50 γρ. (2 oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	450 γρ. (1 lb)	350 γρ. (12 oz)
Βρώμη για πόριτζ	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)
Χοντρό πλιγούρι	50 γρ. (2 oz)	40 γρ. (1½ oz)
Ανάμικτα μπαχαρικά σε σκόνη	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη άχνη	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)
Αλάτι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι
Βούτυρο	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Σταφίδα σουλτανίνα ή ξερή σταφίδα, κομμένη	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)

- 1 Προσθέστε τις σταφίδες στον κάδο όταν ακουστεί από το μηχάνημα ηχητικό σήμα, περίπου 17 λεπτά αφότου αρχίσει ο κύκλος ζυμώματος.

Βυνούχο ψωμί με βερίκοκα και σταφίδα σουλτανίνα			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	315 ml (10½ fl oz)	255 ml (9 fl oz)	200 ml (7 fl oz)
Εκχύλισμα βύνης	3 κουταλιές	2 κουταλιές	5 κουταλάκια
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	550 γρ. (1 lb 3 oz)	450 γρ. (1 lb)	350 γρ. (12 oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουταλάκια	4 κουταλάκια	1 κουταλιά
Ανάμικτα μπαχαρικά	1 κουταλάκι	½ κουταλάκι	½ κουταλάκι
Ζάχαρη άχνη	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)
Αλάτι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	½ κουταλάκι
Βούτυρο, κομμένο κομματάκια	40 γρ. (1½ oz)	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	2 κουταλάκια	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Σταφίδα σουλτανίνα	60 γρ. (2½ oz)	50 γρ. (2 oz)	40 γρ. (1½ oz)
Αποξηραμένα βερίκοκα που δεν χρειάζονται μούλιασμα, κομμένα	60 γρ. (2½ oz)	50 γρ. (2 oz)	40 γρ. (1½ oz)
Για το γλασάρισμα			
Ζάχαρη άχνη	3 κουταλάκια	3 κουταλάκια	2 κουταλάκια
Γάλα	3 κουταλάκια	3 κουταλάκια	2 κουταλάκια

- 1 Προσθέστε τις σταφίδες και τα βερίκοκα στον κάδο όταν ακουστεί από το μηχάνημα ηχητικό σήμα, περίπου 17 λεπτά αφότου αρχίσει ο κύκλος ζυμώματος.
- 2 Κάντε το γλασάρισμα διαλύοντας τη ζάχαρη άχνη στο γάλα και αλείψτε το στην επάνω κρούστα ενώ αυτή είναι ακόμη ζεστή.

Γλυκό, σπesiaλιτέ (Πρόγραμμα 6)

Ψωμί με εσπεριδοειδή και καρύδια			
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Γιαούρτι με γεύση λεμονιού	200 ml (7 fl oz)	170 ml (6 fl oz)	135 ml (4½ fl oz)
Χυμός πορτοκαλιού	150 ml (5 fl oz)	115 ml (4 fl oz)	100 ml (3½ fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	550 γρ. (1lb 3 oz)	450 γρ. (1lb)	350 γρ. (12 oz)
Ζάχαρη άχνη	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)	15 γρ. (½ oz)
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι
Βούτυρο	40 γρ. (1½ oz)	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	2 κουταλάκια	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ψιλοκομμένα καρύδια	50 γρ. (2 oz)	40 γρ. (1½ oz)	25 γρ. (1 oz)
Τριμμένη φλούδα λεμονιού	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια	1 κουταλάκι
Τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια	1 κουταλάκι

- 1 Βάλτε τα καρύδια και τη φλούδα πορτοκαλιού και λεμονιού στον κάδο όταν ακουστεί από το μηχάνημα ηχητικό σήμα, περίπου 17 λεπτά αφού αρχίσει ο κύκλος ζυμώνματος.

Γαλλικό, σπεςιαλιτέ (Πρόγραμμα 7)

750 γρ. 3 ώρες 45 λεπτά

1 κιλό 3 ώρες 50 λεπτά

Μέθοδος

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό μέσα στον κάδο.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- 4 Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 5 Τοποθετήστε τον κάδο υπό γωνία προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή και στη συνέχεια γυρίστε τον προς τα εμπρός για να ασφαλίσει. Κατεβάστε τη λαβή.
- 6 Πιέστε το κουμπί MENOY 7 φορές για να επιλέξετε το πρόγραμμα **7 ΓΑΛΛΙΚΟ**.
- 7 Επιλέξετε το μέγεθος καρβελιού που θέλετε. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 8 τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φισ του καλωδίου από την πρίζα. Βγάλτε τον κάδο, πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντάς τον προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.

Γαλλικό ψωμί		
Μέγεθος καρβελιού	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	400 ml (14 fl oz)	310 ml (10½ fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	540 γρ. (1lb 3 oz)	400 γρ. (14 oz)
Απλό, ψιλό αλεύρι γαλλικού τύπου	60 γρ. (2½ oz)	50 γρ. (2 oz)
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι
Ζάχαρη	2 κουταλάκια	2 κουταλάκια
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι

Σημείωση: Αντί για αλεύρι γαλλικού τύπου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απλό, πολύ ψιλό αλεύρι.

Κέικ/Ψωμί γρήγορης παρασκευής (Πρόγραμμα 8)

Η ρύθμιση αυτή είναι ξεχωριστή καθώς χρησιμοποιείται για την ανάμιξη και το ψήσιμο ψωμιών και κέικ χωρίς μαγιά. Το πρόγραμμα αυτό δεν περιλαμβάνει περίοδο διόγκωσης και κατά συνέπεια δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για γλυκά ψωμιά και κέικ με βάση τη μαγιά. Για γλυκά ψωμιά και κέικ, χρησιμοποιήστε τον κύκλο Γλυκό 6 (βλ. σελίδες 39 -41).

- Χρησιμοποιείτε πάντα αυτή τη ρύθμιση για ψωμιά και κέικ χωρίς μαγιά. Τα άλλα προγράμματα δεν θα δώσουν καλά αποτελέσματα.
- Χρησιμοποιήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, κομμένο σε μικρά κομμάτια, ή λιώστε το πριν το προσθέσετε στον αρτοποιητή ώστε να ανακατωθεί ομοιόμορφα κατά την ανάμιξη.
- Χρησιμοποιήστε απλό αλεύρι και παράγοντες διόγκωσης όπως το μπέικιν πάουντερ, η μαγειρική σόδα και η κρέμα ταρτάρ.
- Μετά από 5 λεπτά ανάμιξης, ξύστε τα τοιχώματα του κάδου με μια πλαστική σπάτουλα για να φύγουν τυχόν υπολείμματα αλευριού. Μην αγγίζετε το ζυμωτή ούτε να παρεμποδίζετε την κίνησή του. Μη διακόπτετε τη λειτουργία του αρτοποιητή ούτε να βγάξετε τον κάδο από το μηχάνημα για να ξύσετε τα τοιχώματά του.
- Αφήστε το κέικ ή το ψωμί να κρυώσει στον κάδο επί 5 λεπτά πριν το βγάλετε. Για να βγάλετε πιο εύκολα το κέικ, χρησιμοποιήστε μια πλαστική σπάτουλα με μαλακή ακμή.
- Αφήστε το κέικ ή το ψωμί να κρυώσει σε σχάρα πριν το κόψετε σε φέτες. Τα υγρά κέικ, όπως το κέικ με τζίντζερ, είναι καλύτερα να τυλίγονται και να φυλάσσονται για 24 ώρες πριν καταναλωθούν.
- Ο αρτοποιητής ψήνει το κέικ ή το ψωμί επί 1½ ώρα σε αυτόν τον κύκλο, ώστε ο χρόνος να είναι αρκετός για όλους τους τύπους ψωμιών ταχείας παρασκευής. Ορισμένα κέικ μπορεί να χρειάζονται λιγότερο χρόνο, οπότε μπορείτε να τα ελέγξετε στη 1 1/4 ώρα, όπως ακριβώς θα κάνατε εάν ψήνατε σε κλασικό φούρνο. Εάν έχουν ψηθεί, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φινιρίσμα του καλωδίου από την πρίζα. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.

Κέικ/Ψωμί γρήγορης παρασκευής (Πρόγραμμα 8)

Χρόνος: 1 ώρα 30 λεπτά

- 1 Ακολουθήστε τις οδηγίες της συγκεκριμένης συνταγής.
- 2 Τοποθετήστε τον κάδο στον αρτοποιητή και ασφαλίστε τον.
- 3 Επιλέξτε το πρόγραμμα **8** Κέικ/Ψωμί ταχείας παρασκευής.
- 4 Μετά από 6 λεπτά, ανοίξτε το καπάκι και ξύστε με μια πλαστική σπάτουλα τα τοιχώματα του κάδου για να φύγουν τυχόν θύλακες στεγνού αλευριού.

Κέικ με μπανάνα και κανέλα	
Υλικά	Μεγάλο
Βούτυρο	115 γρ. (4 oz)
Σιρόπι σφενδάμνου	200 γρ. (7 oz)
Μαλακή ξανθή ζάχαρη	50 γρ. (2 oz)
Απλό λευκό αλεύρι	280 γρ. (10 oz)
Μπέικιν πάουντερ	2 κουταλάκια
Μαγειρική σόδα	1 κουταλάκι
Κανέλα	½ κουταλάκι
Καθαρισμένες ώριμες μπανάνες	200 γρ. (7 oz)
Αυγά	2
Crème fraîche	85 γρ. (3 oz)
Γάλα	60 ml (2 fl oz)

- 1 Βάλτε το βούτυρο, το σιρόπι και τη ζάχαρη σε μια μικρή κατσαρόλα και θερμάνετε σε σιγανή φωτιά μέχρι να λιώσουν, ανακατεύοντας που και που. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει ελαφρά και στη συνέχεια ρίξτε το μέσα στον κάδο.
- 2 Λιώστε τις μπανάνες και προσθέστε τον πολτό στον κάδο μαζί με τα αυγά, την crème fraîche και το γάλα.
- 3 Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα και την κανέλα. Στη συνέχεια, προσθέστε το μίγμα στον κάδο.

Παραλλαγή:

Για κέικ με μπανάνες, δαμάσκηνα και καρύδια προσθέστε 40 γρ. (1½ oz) κομμένα δαμάσκηνα και 40 γρ. (1½ oz) κομμένα καρύδια, αφού ξύσετε με τη σπάτουλα μετά από 6 λεπτά.

Κέικ/Ψωμί γρήγορης παρασκευής (Πρόγραμμα 8)

Κέικ μαρμελάδας	
Υλικά	Ποσότητα
Βούτυρο	115 γρ. (4 oz)
Σιρόπι σφενδάμνου	150 γρ. (5 oz)
Σπυρωτή ζάχαρη	75 γρ. (3 oz)
Μαρμελάδα πορτοκάλι	75 γρ. (3 oz)
Γάλα	175 ml (6 fl oz)
Αυγά	1
Απλό άσπρο αλεύρι	280 γρ. (10 oz)
Μπέικιν πάουντερ	2 κουταλάκια
Μαγειρική σόδα	1 κουταλάκι
Αλάτι	πρέζα

- 1 Βάλτε το βούτυρο, το σιρόπι, τη ζάχαρη και τη μαρμελάδα σε μια μικρή κατσαρόλα και θερμάνετε σε σιγανή φωτιά μέχρι να λιώσουν, ανακατεύοντας που και που. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει ελαφρά και στη συνέχεια ρίξτε το μέσα στον κάδο.
- 2 Προσθέστε το γάλα και το αυγό.
- 3 Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι και προσθέστε τα στον κάδο.

Παραλλαγή:

Γαρνίρετε το κέικ αφού ψηθεί και κρυώσει. Αναμίξτε μαζί 140 γρ. (5 oz) μαλακό τυρί με πλήρη λιπαρά ή τυρί μασκαρπόνε, 40 γρ. (1½ oz) κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη και 15 ml (1 κουταλάκι) μαρμελάδα πορτοκάλι ή κομμένες φλούδες από διάφορα φρούτα. Αλείψτε το μίγμα πάνω στο κέικ.

Κέικ/Ψωμί γρήγορης παρασκευής (Πρόγραμμα 8)

Κέικ με τζίντζερ	
Υλικά	Μεγάλο
Βούτυρο	115 γρ. (4 oz)
Σιρόπι σφενδάμνου	125 γρ. (4½ oz)
Σπυρωτή ζάχαρη	50 γρ. (2 oz)
Μαρμελάδα πορτοκάλι	125 γρ. (4½ oz)
Γάλα	180 ml (6½ fl oz)
Αυγά	1
Απλό άσπρο αλεύρι	280 γρ. (10 oz)
Μπέικιν πάουντερ	2 κουταλάκια
Μαγειρική σόδα	2 κουταλάκια
Αλάτι	1 κουταλάκι

- 1 Βάλτε το βούτυρο, το σιρόπι, τη ζάχαρη και τη μαρμελάδα σε μια μικρή κατσαρόλα και θερμάνετε σε σιγανή φωτιά μέχρι να λιώσουν, ανακατεύοντας που και που. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει ελαφρά και στη συνέχεια ρίξτε το μέσα στον κάδο.
- 2 Προσθέστε το γάλα και το αυγό.
- 3 Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι και προσθέστε τα στον κάδο.

Σημείωση: Το κέικ με τζίντζερ είναι καλύτερα να φυλαχτεί σε αεροστεγές δοχείο επί 24 ώρες πριν την κατανάλωση, ώστε να υπάρξει αρκετός χρόνος για να πήξει.

Κέικ της Καραϊβικής	
Υλικά	Μεγάλο
Βούτυρο, λιωμένο	50 γρ. (2 oz)
Γάλα	170 ml (6 fl oz)
Αυγά, ελαφρώς κτυπημένα	2
Αλεύρι απλό	280 γρ. (10 oz)
Μπέικιν πάουντερ	1 κουταλιά
Αλάτι	πρέζα
Ζάχαρη άχνη	115 γρ. (4 oz)
Αποξηραμένη καρύδα	25 γρ. (1 oz)
Ξερά τροπικά φρούτα, χοντροκομμένα	75 γρ. (3 oz)

- 1 Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο, το γάλα και τα αυγά στον κάδο.
- 2 Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Ανακατέψτε μέσα τη ζάχαρη άχνη, την αποξηραμένη καρύδα και τα τροπικά φρούτα. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο.

Κύκλος μαρμελάδας (Πρόγραμμα 9)

Χρόνος : 1 ώρα 20 λεπτά

- Ο κύκλος μαρμελάδας αρχίζει με μια περίοδο προθέρμανσης 15 λεπτών. **Σε αυτό το στάδιο λειτουργίας, ο ζυμωτής δεν λειτουργεί.**
- Καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου μαρμελάδας, ο ζυμωτής ανακατεύει τα υλικά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα φρούτα για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα και κόβετε τα μεγάλα φρούτα στη μέση ή σε τέταρτα.
- Χρησιμοποιήστε ζάχαρη μαρμελάδας με πρόσθετη πηκτίνη για να εξασφαλίσετε καλό πήξιμο.
- Εάν χρησιμοποιήσετε φρούτα με χαμηλό επίπεδο πηκτίνης, είναι καλύτερο να προσθέσετε 5-10 ml (1-2 κουταλάκια) χυμό λεμονιού.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βγάλετε τον κάδο διότι θα είναι πολύ καυτός.
- Πρέπει να είστε παρόντες καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας για να ρίχνετε μια ματιά στην μαρμελάδα που βράζει, ώστε να βεβαιωθείτε ότι δεν θα ξεχειλίσει, και να ανακατώνετε που και που τη μαρμελάδα εάν χρειαστεί.
- Βάλτε την έτοιμη μαρμελάδα σε καθαρό, αποστειρωμένο βαζάκι, κλείστε το ερμητικά και βάλτε ετικέτα.

Μαρμελάδα βερίκοκο

Υλικά	Παρασκευάζει 350 γρ. (12 oz) μαρμελάδα
Φρέσκα ώριμα βερίκοκα	250 γρ. (9 oz)
Χυμός λεμονιού	2 κουταλάκια
Νερό	1 κουταλιά
Ζάχαρη μαρμελάδας με πηκτίνη	250 γρ. (9 oz)
Βούτυρο	15 γρ. (½ oz)

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή. Κόψτε στα δύο τα βερίκοκα και βγάλτε το κουκούτσι. Κόψτε κάθε μισό βερίκοκο στα τέσσερα και βάλτε τα στον κάδο. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- 2 Τοποθετήστε τον κάδο στον αρτοποιητή και ασφαλίστε τον. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα **9** ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ από το ΜΕΝΟΥ.
- 3 Αφήστε τα υλικά να αναμιχθούν για 15 λεπτά και στη συνέχεια, εάν χρειάζεται, ξύστε με μια ξύλινη κουτάλα τα τοιχώματα του κάδου για να φύγει η τυχόν ζάχαρη που έχει κολλήσει. Να είστε προσεκτικοί γιατί ο κάδος είναι καυτός.
- 4 Στο τέλος του κύκλου, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε τον κάδο χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου. Χύστε προσεκτικά τη μαρμελάδα σε αποστειρωμένο βαζάκι, κλείστε το ερμητικά και βάλτε ετικέτα.

Παραλλαγή:

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε δαμάσκηνα αντί για βερίκοκα.

Κύκλος μαρμελάδας (Πρόγραμμα 9)

Μαρμελάδα με φρούτα του καλοκαιριού	
Υλικά	Παρασκευάζει 450 γρ. (1 lb) μαρμελάδα
Φράουλες	115 γρ. (4 oz)
Φραμπουάζ (σμέουρα)	115 γρ. (4 oz)
Κόκκινα φραγκοστάφυλα	75 γρ. (3 oz)
Χυμός λεμονιού	1 κουταλάκι
Ζάχαρη μαρμελάδας με πηκτίνη	300 γρ. (11 oz)
Βούτυρο	15 γρ. (½ oz)

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή. Κόψτε τις φράουλες στη μέση, εάν είναι μεγάλες, και βάλτε τις στον κάδο μαζί με τα φραμπουάζ και τα κόκκινα φραγκοστάφυλα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- 2 Τοποθετήστε τον κάδο στον αρτοποιητή και ασφαλίστε τον. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα **9** ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ από το ΜΕΝΟΥ.
- 3 Στο τέλος του κύκλου, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε τον κάδο χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου. Χύστε προσεκτικά τη μαρμελάδα σε αποστειρωμένο βαζάκι, κλείστε το ερμητικά και βάλτε μια ετικέτα σε αυτό.

Κύκλος ζύμης (Πρόγραμμα 11)

Χρόνος: 1 ώρα 20 λεπτά

Το πρόγραμμα αυτό σας επιτρέπει να αναμίξετε, να ζυμώσετε και να αφήσετε τη ζύμη να φουσκώσει χωρίς να την ψήσετε με το μηχάνημα, πράγμα που είναι απαραίτητο για χειροποίητα ψωμιά και ψωμάκια. Μετά το πλάσιμο, το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να αφήσετε τη ζύμη για ένα τελικό φούσκωμα και στη συνέχεια να την ψήσετε στο συμβατικό φούρνο σας.

Ο κύκλος ζύμης είναι ιδανικός για να φτιάχνετε καρβέλια διαφόρων σχημάτων, πίτσες, ψωμάκια, κρουασάν, ντόνατς, κριτσίνια, κουλουράκια και γλυκίσματα.

Η συνταγή για ψωμάκια, στη σελίδα 50 σας παρέχει πληροφορίες σχετικά με το πώς να πλάσετε τη ζύμη σε διάφορα σχήματα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή τη συνταγή για να φτιάξετε κριτσίνια. Εάν προτιμάτε, χρησιμοποιήστε 250 ml (9 fl oz) νερό και 50 ml (2 fl oz) ελαιόλαδο αντί για νερό, αυγά και βούτυρο. Προσθέστε το ελαιόλαδο μαζί με το νερό.

Πλάσιμο κριτσινιών

- 1 Χωρίστε στη μέση τη ζύμη και ανοίξτε κάθε φύλλο ζύμης σε παραλληλόγραμμο πάχους 1 cm. Κόψτε σε λωρίδες με μήκος περίπου 7 cm και πλάτος 2 cm.
- 2 Σε μια πολύ ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια, ανοίξτε τις λωρίδες σε μακριά, λεπτά 'σκοινάκια'. Μπορείτε να σηκώσετε κάθε ένα 'σκοινάκι' και να τεντώσετε ελαφρώς τη ζύμη, εάν θέλετε. Εάν χρειαστεί, αφήστε τη ζύμη να 'ξεκουραστεί' μερικά δευτερόλεπτα κατά το πλάσιμο.
- 3 Απλώστε τους παπαρουνόσπορους, τους σουσαμόσπορους, το θαλασσινό αλάτι ή την τριμένη παρμεζάνα όπως απαιτείται.
- 4 Βάλτε, ανά διαστήματα, σε ελαφρώς βουτυρωμένες λαμαρίνες φούρνου.
- 5 Αλείψτε ελαφρά με ελαιόλαδο, καλύψτε και αφήστε τα να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος για 10-15 λεπτά.
- 6 Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο 200°C/400°F/Γκάζι 6 για 15-20 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσουν, αναποδογυρίζοντας μια φορά. Στη συνέχεια, βγάλτε τα και βάλτε τα σε σχάρα για να κρυσώσουν.

Κύκλος ζύμης (Πρόγραμμα 11)

Ψωμάκια	
Υλικά	Παρασκευάζει 12
Νερό	240 ml (8½ fl oz)
Αυγό	1
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	450 γρ. (1 lb)
Αλάτι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	2 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι
Για το γλασάρισμα:	
Κροκάδι αυγού κτυπημένο με 15 ml (3 κουταλάκια) νερό	1
Παπαρουνόσποροι και σουσαμόσποροι για το πασπάλισμα, προαιρετικά	

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- 2 Χύστε το νερό μέσα στον κάδο.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή. Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 4 Τοποθετήστε τον κάδο στον αρτοποιητή και ασφαλίστε τον. Πιέστε το κουμπί ΜΕΝΟΥ και επιλέξτε το πρόγραμμα **11** ZYMH. Πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας. Αλείψτε ελαφρώς δύο λαμαρίνες ψησίματος.
- 5 Στο τέλος του κύκλου, βγάλτε τη ζύμη και βάλτε την σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Πατήστε ελαφρώς τη ζύμη και χωρίστε την σε 12 ίσα κομμάτια. Πλάστε τη ζύμη σε στρόγγυλα, αφράτα ψωμάκια ή σε ένα από τα παρακάτω σχήματα:
 - Για χωριάτικα ψωμάκια, κόψτε το ένα τρίτο της ζύμης και πλάστε και τα δύο κομμάτια σε μπάλες. Βάλτε τη μικρή μπάλα πάνω στη μεγάλη και κάντε μια τρύπα στο κέντρο με ένα ελαφρώς αλευρωμένο δάκτυλο.
 - Για φιογκάκια, πλάστε κάθε κομμάτι ζύμης σε μακρύ φύλλο και δέστε το σε σχήμα φιδόγκου.
 - Για πλεξούδες, χωρίστε κάθε κομμάτι ζύμης στα τρία και ανοίξτε το κάθε κομμάτι σε σχήμα λουκάνικου. Πιάστε τις τρεις λωρίδες μαζί από τη μια άκρη και πλέξτε τις μαζί. Διπλώστε τις άκρες από κάτω για να κλείσει η πλεξούδα.
- 6 Βάλτε τα ψωμάκια σε προετοιμασμένες λαμαρίνες, αφήνοντας αρκετή απόσταση ανάμεσα στα ψωμάκια. Καλύψτε με βουτυρωμένη διαφανή μεμβράνη και αφήστε τα να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος για 20-30 λεπτά, ή μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους. Ταυτόχρονα, προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C/425°F/Γκάζι 7.
- 7 Αλείψτε με το αυγό για το γλασάρισμα και πασπαλίστε με σουσαμόσπορους ή παπαρουνόσπορους, εάν θέλετε. Ψήστε για 15-18 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσουν. Στη συνέχεια, βγάλτε τα και βάλτε τα σε σχάρα για να κρυώσουν.

Κύκλος ζύμης (Πρόγραμμα 11)

Πίτσα		
Υλικά	Παρασκευάζει 2 Χ 30 cm (12")	Παρασκευάζει 1 Χ 30cm (12")
Νερό	250 ml (9 fl oz)	140 ml (5 fl oz)
Ελαιόλαδο	1 κουταλιά	1 κουταλιά
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	450 γρ. (1 lb)	225 γρ. (8 oz)
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	1 κουταλάκι	½ κουταλάκι
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1 κουταλάκι	½ κουταλάκι
Για το γλασάρισμα:		
Πολτός λιαστής ντομάτας	8 κουταλιές	4 κουταλιές
Στεγνή ρίγανη	2 κουταλάκια	1 κουταλάκι
Μοτσαρέλλα, κομμένη	280 γρ. (10 oz)	140 γρ. (5 oz)
Φρέσκιες ώριμες ντομάτες, χοντροκομμένες	8	4
Κίτρινες πιπεριές, χωρίς τους σπόρους και κομμένες σε λεπτές λωρίδες	1	½
Πράσινες πιπεριές, χωρίς τους σπόρους και κομμένες σε λεπτές λωρίδες	1	½
Μανιτάρια, κομμένα	100 γρ. (4 oz)	50 γρ. (2 oz)
Τυρί ντολτσελάτε, κομμένο σε μικρά κομματάκια	100 γρ. (4 oz)	50 γρ. (2 oz)
Ζαμπόν Πάρμας, σε κομματάκια	100 γρ. (4 oz)	50 γρ. (2 oz)
Φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα	50 γρ. (2 oz)	25 γρ. (1 oz)
Φύλλα φρέσκου βασιλικού	12	6
Αλάτι και φρεσκοαλεσμένο μαύρο πιπέρι		
Ελαιόλαδο	2 κουταλιές	1 κουταλιά

- Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- Ρίξτε το νερό και το λάδι στον κάδο. Προσθέστε τον αλεύρι, το αλάτι και τη ζάχαρη.
- Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- Τοποθετήστε τον κάδο στον αρτοποιητή και ασφαλίστε τον. Επιλέξτε το πρόγραμμα **11** ΖΥΜΗ από το ΜΕΝΟΥ. Πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας. Αλείψτε ελαφρώς ένα ταψί πίτσας ή μια λαμαρίνα.
- Στο τέλος του κύκλου, βγάλτε τη ζύμη και βάλτε την σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Πατήστε ελαφρώς τη ζύμη. Ανοίξτε την σε κύκλο με διάμετρο 30 cm (12 in) και βάλτε την στο προετοιμασμένο ταψί ή πάνω στη λαμαρίνα.
- Προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C/425°F/Γκάζι 7. Απλώστε τον πολτό λιαστής ντομάτας στη βάση της πίτσας. Πασπαλίστε τη ρίγανη και απλώστε στη βάση τα δύο τρίτα της μοτσαρέλλας.
- Αραδιάστε τις τομάτες, τις πιπεριές, τα μανιτάρια, το τυρί ντολτσελάτε, το ζαμπόν Πάρμας, την υπόλοιπη μοτσαρέλλα και παρμεζάνα και τα φύλλα βασιλικού. Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι και ρίξτε μερικές σταγόνες ελαιόλαδο.
- Ψήστε για 18-20 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσει και σερβίρετε αμέσως.

Κύκλος ζύμης (Πρόγραμμα 11)

Κρουασάν		
Υλικά	Παρασκευάζει 18	Παρασκευάζει 12
Ημι-αποβουτυρωμένο γάλα	230 ml (8 fl oz)	150 ml (5 fl oz)
Αυγό	1	1
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	500 γρ. (1lb 2 oz)	350 γρ. (12 oz)
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	4 κουταλάκια	1 κουταλιά
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz) + 250 γρ. (9 oz) μαλακωμένο	25 γρ. (1 oz) + 175 γρ. (6 oz) μαλακωμένο
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι
Για το γλασάρισμα:		
Κροκάδι αυγού	2	1
Γάλα	2 κουταλιές	1 κουταλιά

- Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- Χύστε το γάλα μέσα στον κάδο. Προσθέστε το αυγό. Πασπαλίστε το αλεύρι, φροντίζοντας να καλύψει τα υγρά.
- Προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη και 25 γρ. βούτυρο. Κάντε μια λακούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- Τοποθετήστε τον κάδο στον αρτοποιητή και ασφαλίστε τον. Επιλέξτε το πρόγραμμα **11** ΖΥΜΗ. Πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας. Στο μεταξύ, πλάστε το μαλακωμένο βούτυρο σε κύβους με πάχος 2 cm (3/4 in.).
- Στο τέλος του κύκλου, βγάλτε τη ζύμη, απλώστε την σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και πατήστε την ελαφρώς. Ανοίξτε την σε παραλληλόγραμμο, με μήκος διπλάσιο από το βούτυρο και ελαφρώς πλατύτερο. Βάλτε το βούτυρο στο ένα ήμισυ του φύλλου της ζύμης, διπλώστε τη ζύμη και διπλώστε τις άκρες για να μην χυθεί το βούτυρο.
- Ανοίξτε σε παραλληλόγραμμο με πάχος 2 cm (3/4 in) και μήκος διπλάσιο από το πλάτος. Φέρτε προς τα επάνω το ένα τρίτο του κάτω μέρους και προς τα κάτω το ένα τρίτο του επάνω μέρους ώστε να διπλώσετε τη ζύμη. Τυλίξτε σε διαφανή μεμβράνη και βάλτε στο ψυγείο για 20 λεπτά. Επαναλάβετε το άνοιγμα, το δίπλωμα και την ψύξη άλλες δυο φορές, γυρίζοντας το φύλλο της ζύμης 90° κάθε φορά.
- Ανοίξτε τη ζύμη σε παραλληλόγραμμο με διαστάσεις 30 x 52 cm (12 x 21 in). Κόψτε στη μέση κατά μήκος και στη συνέχεια εγκάρσια σε ίσα τρίγωνα με βάσεις 15 cm (6 in.), απορρίπτοντας ότι περισσεύει στο κάθε άκρο.
- Τυλίξτε απαλά κάθε τρίγωνο σε ρολό, αρχίζοντας από τη βάση 15 cm (6 in) προς την κορυφή, διπλώνοντας στο τέλος την άκρη από κάτω. Δώστε στη ζύμη το σχήμα μισοφέγγαρου. Βάλτε τα σε δύο λαμαρίνες, τοποθετημένα ανά διαστήματα.
- Καλύψτε με ελαφρώς βουτυρωμένη διαφανή μεμβράνη και αφήστε τα σε ζεστό μέρος για 30 λεπτά ή μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους. Ταυτόχρονα, προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C/400F/Γκάζι 6.
- Αναμίξτε μαζί το κροκάδι του αυγού και το γάλα και γλασάρετε τα κρουασάν. Ψήστε για 15-20 λεπτά, ή μέχρι γίνουν κριτσανιστά και να ροδίσουν. Στη συνέχεια, βγάλτε τα και βάλτε τα σε σχάρα για να κρυώσουν.

Παραλλαγή:

Για κρουασάν σοκολάτας, βάλτε ένα μικρό κύβο σοκολάτας ή 10 ml (2 κουταλάκια) τριμμένη σοκολάτα στο πλατύ άκρο της ζύμης πριν της δώσετε σχήμα, φροντίζοντας να μην χυθεί η σοκολάτα όταν τυλίγετε σε ρολό το κρουασάν.

Κύκλος ζύμης (Πρόγραμμα 11)

Ινδικό ψωμί Nav		
Υλικά	Παρασκευάζει 6	Παρασκευάζει 3
Νερό	180 ml (6 fl oz)	90 ml (3 fl oz)
Φυσικό γιαούρτι	6 κουταλιές	3 κουταλιές
Λιωμένο βούτυρο, ελαιόλαδο ή ghee	2 κουταλιές	1 κουταλιά
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	450 γρ. (1 lb)	225 γρ. (8 oz)
Αλάτι	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	2 κουταλάκια	1 κουταλάκι
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	1½ κουταλάκι	1 κουταλάκι
Λιωμένο βούτυρο για το άλειμμα	6 κουταλιές	3 κουταλιές

- Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και τοποθετήστε το ζυμωτή.
- Ρίξτε το νερό, το γιαούρτι, το λιωμένο βούτυρο ή το λάδι στον κάδο. Στη συνέχεια, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, στον κάδο.
- Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- Τοποθετήστε τον κάδο στον αρτοποιητή και ασφαλίστε τον. Επιλέξτε το πρόγραμμα **11 ZYMH** από το **MENΟΥ**. Πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- Ακριβώς πριν από το τέλος του κύκλου βάλτε 3 λαμαρίνες στο φούρνο και προθερμάνετε το φούρνο στην πιο υψηλή ρύθμιση. Στο τέλος του κύκλου, βγάλτε τη ζύμη και βάλτε την σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Πατήστε ελαφρώς τη ζύμη, χωρίστε την σε 3 ίσα κομμάτια και πλάστε την σε μπάλες.
- Ανοιξτε την σε οβάλ σχήματα με μήκος περίπου 25 cm (10 in.) και πλάτος 13 cm (5 in.). Προθερμάνετε το γκριλ. Βάλτε το ινδικό ψωμί Nav στις προθερμασμένες λαμαρίνες και ψήστε για 4-5 λεπτά, μέχρι να φουσκώσει. Βγάλτε το από το φούρνο και βάλτε κάτω από το προθερμασμένο γκριλ μέχρι να ροδίσει ελαφρώς και να φουσκώσει.
- Αλείψτε με λιωμένο βούτυρο και σερβίρετε το ζεστό.

Παραλλαγή:

Προσθέστε κόλιαντρο και κύμινο σε σκόνη, 5 ml (1 κουταλάκι) από το καθένα, μαζί με το αλεύρι για πικάντικο ψωμί Nav. Για να φτιάξετε ψωμί Nav ολικής άλεσης, αντικαταστήστε το 50% του λευκού αλευριού αρτοποιίας με αλεύρι ολικής άλεσης.

Εάν θέλετε, βάλτε μια σκελίδα λιωμένο σκόρδο ή/και λίγο φρεσκοαλεσμένο μαύρο πιπέρι για να δώσετε πρόσθετη νοστιμιά. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μαύρο πιπέρι για το τελικό πασπάλισμα αφού αλείψετε το ψωμί με το λιωμένο βούτυρο ή ghee.

Κύκλος εξπρές (Πρόγραμμα 12)

- Ο αρτοποιητής σας έχει έναν κύκλο πολύ ταχείας παρασκευής ψωμιού, που ζυμώνει, φουσκώνει τη ζύμη και ψήνει ένα νόστιμο καρβέλι σε 1 μόνο ώρα. Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, ακολουθήστε τις ακόλουθες κατευθυντήριες οδηγίες:
- Χρησιμοποιήστε χλιαρό υγρό για να επιταχυνθεί η διαδικασία διόγκωσης (η βέλτιστη θερμοκρασία είναι 32-35°C/90-95°F). Το κρύο νερό έχει ως αποτέλεσμα κοντύτερο καρβέλι ενώ το καυτό νερό σκοτώνει τη μαγιά. Για βέλτιστα αποτελέσματα, μετρήστε τη θερμοκρασία του νερού με θερμόμετρο ή αναμίξτε 90 ml ζεστό νερό με 310 ml κρύο νερό.
- Σε αυτόν τον κύκλο, οι συνταγές ψωμιού πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 65% λευκό αλεύρι αρτοποιίας. Τα ψωμιά ολικής άλεσης 100% ή τα άλλα ψωμιά με σπόρους ολικής άλεσης δεν παρασκευάζονται σωστά διότι δεν υπάρχει αρκετός χρόνος για να φουσκώσει η ζύμη.
- Το επίπεδο του αλατιού είναι μειωμένο στα ψωμιά που παρασκευάζονται σε αυτόν τον κύκλο διότι το αλάτι επιβραδύνει τη δράση της μαγιάς. Ωστόσο, μην το παραλείπετε εντελώς διότι είναι σημαντικό για τη γεύση και την υφή του ψωμιού. Χρησιμοποιήστε 5 ml (1 κουταλάκι) αλάτι με 600 γρ. (1lb 5oz) αλεύρι.
- Το επίπεδο της μαγιάς είναι υψηλότερο σε αυτόν τον κύκλο ώστε να διασφαλιστεί η γρήγορη διόγκωση. Χρησιμοποιήστε 15-20 ml (3-4 κουταλάκια) στεγνή μαγιά, εύκολης ανάμιξης και ταχείας δράσης.
- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε αρκετά καρβέλια στη σειρά σε αυτόν τον κύκλο πολύ ταχείας παρασκευής, αφήστε το καπάκι ανοικτό και το μηχάνημα σβηστό για διάστημα 30 λεπτών μεταξύ του κάθε ψησίματος. Η ενέργεια αυτή επιτρέπει στον αισθητήρα θερμοκρασίας του μηχανήματος να λειτουργήσει με ακρίβεια, πράγμα που είναι σημαντικό σε έναν σύντομο κύκλο παρασκευής ψωμιού.
- Τα ψωμιά που παρασκευάζονται σε αυτόν τον κύκλο δεν φουσκώνουν όσο τα καρβέλια που παρασκευάζονται στις υπόλοιπες ρυθμίσεις, έχουν μαλακότερη κόρα και είναι λίγο πιο σφικτά, πράγμα που είναι φυσιολογικό.

Κύκλος εξπρές (Πρόγραμμα 12)

Παρασκευάζεται 1 μεγάλο καρβέλι

Χρόνος : 59 λεπτά

- 1 Βγάλτε τον κάδο από τον αρτοποιητή και βεβαιωθείτε ότι είναι τοποθετημένος ο ζυμωτής.
- 2 Χύστε τα χλιαρά υγρά (32 - 35°C) μέσα στον κάδο.
- 3 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη μαγιά, με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
- 4 Κάντε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού, χωρίς όμως αυτή να απλώνεται μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 5 Τοποθετήστε τον κάδο υπό γωνία προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή και στη συνέχεια γυρίστε τον προς τα εμπρός για να ασφαλίσει. Κατεβάστε τη λαβή.
- 6 Πιέστε το κουμπί MENOY 12 φορές για να επιλέξετε το πρόγραμμα 12 ΕΞΠΡΕΣ. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας.
- 7 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σβήστε τον αρτοποιητή και βγάλτε το φινιρίσμα του καλωδίου από την πρίζα. Βγάλτε τον κάδο, πιάνοντάς τον από τη λαβή και γυρίζοντάς τον προς το πίσω μέρος του αρτοποιητή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Στη συνέχεια, αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε σχάρα για να κρυώσει.

Απλό λευκό

Υλικά	Μεγάλο
Νερό, χλιαρό	400 ml (14 fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1 lb 5 oz)
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές
Αλάτι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	5 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	4 κουταλάκια

Χωριάτικο λευκό

Υλικά	Μεγάλο
Ημι-αποβουτυρωμένο γάλα, χλιαρό	230 ml (8 fl oz)
Νερό, χλιαρό	180 ml (6½ fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	450 γρ. (1 lb)
Αλεύρι αρτοποιίας ολικής άλεσης	150 γρ. (5 oz)
Αλάτι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	5 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	4 κουταλάκια

Κύκλος εξπρές (Πρόγραμμα 12)

Καρυδόψωμο	
Υλικά	Μεγάλο
Βουτυρόγαλα, χλιαρό	200 ml (7 fl oz)
Νερό, χλιαρό	120 ml (4 fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	340 γρ. (12 oz)
Αλεύρι αρτοποιίας ολικής άλεσης	110 γρ. (4 oz)
Κομμένα καρύδια	50 γρ. (2 oz)
Αλάτι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	3 κουταλάκια
Βούτυρο	25 γρ. (1 oz)
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	2½ κουταλάκια

Ψωμί με καρότα και κόλιαντρο	
Υλικά	Μεγάλο
Καρότο, φρεσκοτριμμένο, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	235 γρ. (8½ oz)
Νερό, χλιαρό	280 ml (9½ fl oz)
Ηλιέλαιο	2 κουταλιές
Ψιλοκομμένος φρέσκος κόλιαντρος	4 κουταλάκια
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	600 γρ. (1 lb 5 oz)
Κόλιαντρος σε σκόνη	2 κουταλάκια
Αλάτι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	5 κουταλάκια
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	4 κουταλάκια

- 1 Προσθέστε το καρότο, τον κόλιαντρο και το λάδι στον κάδο μαζί με τα ζεστά υγρά. Προσθέστε τον κόλιαντρο σε σκόνη μαζί με το αλεύρι. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελίδα 55.

Καραμελωμένο κρεμμυδοψώμο	
Υλικά	Μεγάλο
Βούτυρο	50 γρ. (2 oz)
Μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο	1
Ημι-αποβουτυρωμένο γάλα, χλιαρό	350 ml (12 fl oz)
Αλεύκαστο λευκό αλεύρι αρτοποιίας	530 γρ. (1 lb 3 oz)
Αλεύρι αρτοποιίας ολικής άλεσης	70 γρ. (3 oz)
Αλάτι	1 κουταλάκι
Ζάχαρη	4 κουταλάκια
Φρεσκοαλεσμένο μαύρο πιπέρι	1 κουταλάκι
Στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης	4 κουταλάκια

- 1 Λιώστε το βούτυρο σε τηγάνι και σοτάρετε τα κρεμμύδια σε σιγανή φωτιά μέχρι να ροδίσουν. Βγάλτε τα από τη φωτιά. Ρίξτε και ανακατέψτε το γάλα. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελίδα 55.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Παρακάτω, αναφέρονται μερικά τυπικά προβλήματα που μπορεί να προκληθούν κατά την παρασκευή του ψωμιού με τον αρτοποιητή σας. Παρακαλούμε, διαβάστε τα προβλήματα, τις πιθανές αιτίες και τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να ληφθούν υπόψη ώστε να διασφαλιστεί η πετυχημένη παρασκευή του ψωμιού.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ		
1. Το ψωμί δε φουσκώνει αρκετά	- Τα ψωμιά ολικής άλεσης έχουν μικρότερο ύψος από τα άσπρα ψωμιά διότι το αλεύρι από σιτάρι ολικής άλεσης έχει λιγότερη πρωτεΐνη για το σχηματισμό γλουτένης. - Ανεπαρκής ποσότητα υγρού. - Δεν προστέθηκε αρκετή ζάχαρη, ή η ζάχαρη παραλείφθηκε εντελώς. - Χρησιμοποιήθηκε λάθος τύπος αλευριού. - Χρησιμοποιήθηκε λάθος τύπος μαγιάς. - Δεν προστέθηκε αρκετή μαγιά, ή παρήλθε η ημερομηνία λήξης της μαγιάς. - Επιλέχτηκε ο κύκλος ταχείας παρασκευής. - Η μαγιά και η ζάχαρη ήρθαν σε επαφή μεταξύ τους πριν τον κύκλο ζυμώματος.	- Φυσιολογική κατάσταση, δεν υπάρχει λύση. - Αυξήστε την ποσότητα του υγρού κατά 15ml/3 κουταλάκια. - Βάλτε τα υλικά όπως αναφέρεται στη συνταγή. - Μπορεί να χρησιμοποιήσετε απλό λευκό αλεύρι αντί για δυνατό αλεύρι αρτοποιίας που έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε γλουτένη. - Μη χρησιμοποιείτε αλεύρι γενικής χρήσης. - Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε μόνο στεγνή μαγιά, ταχείας δράσης και εύκολης ανάμιξης. - Μετρήστε τη συνιστώμενη ποσότητα και ελέγξτε την ημερομηνία λήξης της συσκευασίας. - Αυτός ο κύκλος παράγει κοντύτερα καρβέλια. Αυτό είναι φυσιολογικό. - Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά παραμένουν χωριστά όταν προστεθούν στον κάδο.
2. Επίπεδα καρβέλια, καθόλου διόγκωση.	- Παραλείφθηκε η μαγιά. - Παρήλθε η ημερομηνία λήξης της μαγιάς. - Το υγρό είναι υπερβολικά ζεστό. - Προστέθηκε υπερβολική ποσότητα αλατιού. - Εάν χρησιμοποιείται ο χρονοδιακόπτης, η μαγιά υγράνθηκε πριν αρχίσει η διαδικασία παρασκευής.	- Βάλτε τα υλικά όπως αναφέρεται στη συνταγή. - Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης. - Χρησιμοποιήστε το υγρό στη σωστή θερμοκρασία για τη ρύθμιση ψωμιού που χρησιμοποιείται. - Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη ποσότητα. - Βάλτε τα ξηρά υλικά στις γωνίες του κάδου και κάντε μια μικρή λακούβα στο κέντρο των ξηρών υλικών ώστε η μαγιά να προστατευτεί από τα υγρά.
3. Το επάνω μέρος φουσκωμένο - εμφάνιση σαν μανιτάρι	- Υπερβολική ποσότητα μαγιάς. - Υπερβολική ποσότητα ζάχαρης. - Υπερβολική ποσότητα αλευριού. - Δεν υπάρχει αρκετό αλάτι. - Ζεστός, υγρός καιρός.	- Μειώστε τη μαγιά κατά ¼ κουταλάκι. - Μειώστε τη ζάχαρη κατά 1 κουταλάκι. - Μειώστε το αλεύρι κατά 6 έως 9 κουταλάκια. - Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη ποσότητα αλατιού. - Μειώστε το υγρό κατά 15 ml/3 κουταλάκια και τη μαγιά κατά ¼ κουταλάκι.
4. Το επάνω μέρος και τα πλαϊνά είναι πεσμένα.	- Υπερβολική ποσότητα υγρού. - Υπερβολική ποσότητα μαγιάς. - Η υψηλή υγρασία και ο ζεστός καιρός μπορεί να προκαλέσει τη διόγκωση της ζύμης σε υπερβολικά μικρό χρονικό διάστημα.	- Μειώστε το υγρό κατά 15 ml/3 κουταλάκια την επόμενη φορά ή προσθέστε λίγο παραπάνω αλεύρι. - Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη ποσότητα της συνταγής ή δοκιμάστε ταχύτερο κύκλο την επόμενη φορά. - Ψύξτε το νερό ή προσθέστε γάλα απευθείας από το ψυγείο.
5. Σκληρό, ροζισμένο επάνω μέρος - όχι μαλακό.	- Δεν υπάρχει αρκετό υγρό. - Υπερβολική ποσότητα αλευριού. - Το επάνω μέρος του καρβελιού μπορεί να παρυσιαστεί ατέλειες, όμως αυτό δεν επηρεάζει τη θαμνία γέυση του ψωμιού.	- Αυξήστε την ποσότητα του υγρού κατά 15 ml/3 κουταλάκια. - Μετρήστε το αλεύρι με ακρίβεια. - Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη παρασκευάζεται κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες. Δείτε τον οδηγό μυστικών και συμβουλών (σελίδα 20 και 21).

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
6. Καθίζηση του καρβελιού κατά το ψήσιμο.	- Το μηχάνημα τοποθετήθηκε σε ρεύμα αέρα ή μπορεί να κτυπήθηκε ή να τραντάχτηκε κατά τη διαδικασία διόγκωσης. - Υπέρβαση της χωρητικότητας του κάδου. - Δεν χρησιμοποιήθηκε αρκετό αλάτι, ή παραλείφθηκε εντελώς (το αλάτι αποτρέπει την υπερβολική διόγκωση της ζύμης). - Υπερβολική ποσότητα μαγιάς. - Ζεστός, υγρός καιρός.	- Επανατοποθετήστε τον αρτοποιητή. - Μη χρησιμοποιείτε περισσότερα υλικά απ' ό,τι συνιστάται για το μεγάλο καρβέλι. - Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη ποσότητα αλατιού της συνταγής. - Μετρήστε το αλεύρι με ακρίβεια. - Μειώστε την ποσότητα του υγρού κατά 15 ml/3 κουταλάκια και τη μαγιά κατά 1/4 κουταλάκι.
7. Ανομοιόμορφα καρβέλια, κοντύτερα στη μια άκρη.	Υπερβολικά στεγνή ζύμη με αποτέλεσμα να μην γίνει δυνατή η ομοιόμορφη διόγκωσή της στον κάδο.	Αυξήστε την ποσότητα του υγρού κατά 15 ml/3 κουταλάκια.
ΥΦΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ		
8. Βαρύ, σφικτό.	- Υπερβολική ποσότητα αλευριού. - Ανεπαρκής ποσότητα μαγιάς. - Ανεπαρκής ποσότητα ζάχαρης.	- Μετρήστε με ακρίβεια (δείτε τη σελίδα 4). - Μετρήστε τη σωστή ποσότητα της συνιστώμενης μαγιάς. - Μετρήστε με ακρίβεια (δείτε τη σελίδα 4).
9. Ανοικτό, τραχύ, με τρύπες.	- Παραλείφθηκε το αλάτι. - Υπερβολική ποσότητα μαγιάς. - Υπερβολική ποσότητα υγρού.	- Βάλτε τα υλικά όπως αναφέρεται στη συνταγή. - Μετρήστε τη σωστή ποσότητα της συνιστώμενης μαγιάς. - Μειώστε την ποσότητα του υγρού κατά 15 ml/3κουταλάκια.
10. Το κέντρο του καρβελιού είναι ωμό, δεν έχει ψηθεί αρκετά.	- Υπερβολική ποσότητα υγρού. - Διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. - Υπερβολικά μεγάλες ποσότητες υλικών με αποτέλεσμα το μηχάνημα να μην μπορεί να ανταπεξέλθει.	- Μειώστε την ποσότητα του υγρού κατά 15 ml/3κουταλάκια. - Εάν υπάρξει διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία, ο αρτοποιητής θα παραμείνει σβηστός όταν αποκατασταθεί η παροχή ρεύματος. Θα χρειαστεί να βγάλετε το άψητο καρβέλι από τον κάδο και να αρχίσετε πάλι με νέα υλικά. - Μειώστε τις ποσότητες εντός των μέγιστων επιτρεπτών ορίων.
11. Το ψωμί δεν κόβεται εύκολα σε φέτες, πολύ κολλώδες.	- Το ψωμί κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν υπερβολικά ζεστό. - Δεν χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλο μαχαίρι.	- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει στη σχάρα τουλάχιστον 30 λεπτά για να φύγουν οι υδατμαί, πριν το κόψετε σε φέτες. - Χρησιμοποιήστε ένα καλό μαχαίρι για ψωμί.
ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΚΑΙ ΠΑΧΟΣ		
12. Σκούρη κρούστα/υπερβολικό πάχος.	Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση κρούστας ΣΚΟΥΡΟ.	Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση μεσαίου ή ανοικτού χρώματος την επόμενη φορά.
13. Καμμένο καρβέλι.	Ο αρτοποιητής δε λειτουργεί σωστά.	Ανατρέξτε στην ενότητα "Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών" (σελίδα 60).
14. Υπερβολικά ανοικτό χρώμα κρούστας.	- Το ψωμί δεν ψήθηκε για αρκετό χρονικό διάστημα. - Η συνταγή δεν περιλαμβάνει γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.	- Παρατείνετε το χρόνο ψησίματος. - Προσθέστε 15 ml/3 κουταλάκια αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη ή αντικαταστήστε το 50% του νερού με γάλα για να διευκολυνθεί το ρόδισμα.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΔΟ		
15. Ο ζυμωτής δεν μπορεί να αφαιρεθεί.	Πρέπει να προσθέσετε νερό στον κάδο και να αφήσετε το ζυμωτή να μουλιάσει πριν τον αφαιρέσετε.	Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού μετά τη χρήση. Μπορεί να χρειαστεί να στρέψετε ελαφρώς το ζυμωτή μετά το μουλιασμα για να τον ξεσφίξετε.
16. Το ψωμί κολλά στον κάδο/είναι δύσκολο να αφαιρεθεί.	Μπορεί να συμβεί λόγω παρατεταμένης χρήσης.	- Σκουπίστε απαλά το εσωτερικό του κάδου με φυτικό λάδι. - Ανατρέξτε στην ενότητα "Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών" (σελίδα 60).
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ		
17. Ο αρτοποιητής δε λειτουργεί/ο ζυμωτής δεν κινείται.	- Ο αρτοποιητής δεν είναι αναμμένος. - Ο κάδος δεν είναι σωστά τοποθετημένος. - Επιλέχτηκε ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης. - Επιλέχτηκε το πρόγραμμα ολικής άλεσης.	- Ελέγξτε εάν ο διακόπτης λειτουργίας είναι στη θέση ενεργοποίησης (δείτε τη σελίδα 4) - Ελέγξτε εάν ο κάδος είναι ασφαλισμένος στη θέση του. - Ο αρτοποιητής δεν θα αρχίσει να λειτουργεί προτού η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο χρόνο έναρξης του προγράμματος. - Καθυστερήση 5-30 λεπτά στην αρχή του προγράμματος ③, ④, ⑨.
18. Τα υλικά δεν αναμίχθηκαν.	- Δεν πατήσατε το κουμπί έναρξης λειτουργίας. - Ξεχάσατε να βάλετε το ζυμωτή στον κάδο.	- Αφού προγραμματίσατε τον πίνακα ελέγχου, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να θέσατε σε λειτουργία τον αρτοποιητή. - Βεβαιωθείτε ότι ο ζυμωτής είναι στον άξονα στο κάτω μέρος του κάδου πριν προσθέσετε τα υλικά.
19. Μυρίσατε ότι κάτι καίγεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	- Χύθηκαν υλικά μέσα στον κάδο. - Διαρροή από τον κάδο. - Υπέρβαση της χωρητικότητας του κάδου.	- Προσέξτε να μη χυθούν υλικά όταν γεμίζετε τον κάδο. Τα υλικά μπορεί να καούν στο θερμαντικό στοιχείο με αποτέλεσμα να προκληθεί καπνός. - Για να προμηθευτείτε ανταλλακτικά, επικοινωνήστε με το κατάστημα από όπου αγοράσατε τον αρτοποιητή σας. - Μη χρησιμοποιείτε περισσότερα υλικά απ' ό,τι συνιστάται στη συνταγή και μετράτε πάντα τα υλικά με ακρίβεια (δείτε τη σελίδα 4).
20. Κατά τη χρήση, το μηχάνημα αποσυνδέθηκε από την πρίζα κατά λάθος ή διακόπηκε η παροχή ρεύματος. Πώς μπορώ να διασώσω το ψωμί;	- Εάν το μηχάνημα είναι στον κύκλο ζυμώματος, απορρίψτε τα υλικά και αρχίστε ξανά. - Εάν το μηχάνημα είναι στον κύκλο διόγκωσης, βγάλτε τη ζύμη από τον κάδο, πλάστε την, βάλτε την σε βουτυρωμένη φόρμα ψωμιού 23 x 12,5cm/9 x 5 in., καλύψτε την και αφήστε την να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Χρησιμοποιήστε μόνο τη ρύθμιση Ψήσιμο μόνο ⑩ ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο 200°C/400°F/γκάζ 6 επί 30-35 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει. - Εάν το μηχάνημα είναι στον κύκλο ψησίματος, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση Ψήσιμο μόνο ⑩ ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο 200°C/400°F/γκάζ 6 και βγάλτε την επάνω σχάρα. Βγάλτε προσεκτικά τον κάδο από το μηχάνημα και βάλτε τον στην κάτω σχάρα του φούρνου. Ψήστε μέχρι να ροδίσει.	
21. Εμφανίζεται η ένδειξη E:01 και το μηχάνημα δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία.	Ο θάλαμος φούρνου είναι υπερβολικά ζεστός.	Αποσυνδέστε τον αρτοποιητή από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει για 30 λεπτά.
22. Εμφανίζονται οι ενδείξεις E:02, E:03, E:04, E:05 και το μηχάνημα δεν λειτουργεί.	Ο αρτοποιητής δεν λειτουργεί καλά. Εμφανίζονται οι ενδείξεις E:02 ή E:03 = σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας E:04, E:05 ή E:08 = σφάλμα ελέγχου θερμοαντήρα.	Δείτε την ενότητα "Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών" (σελίδα 60).

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Εάν το καλώδιο έχει καταστραφεί, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εγκεκριμένο τεχνικό επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με τα εξής:

- τη χρήση του αρτοποιητή
- το σέρβις ή τις επισκευές

Επικοινωνήστε με το κατάστημα από όπου αγοράσατε τον αρτοποιητή σας.

