



GR ■ Κουζινομηχανή

ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με αυτήν τη συσκευή. Κρατήστε αυτή τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από τα παιδιά.
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άπειρα άτομα μόνο εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον τρόπο χρήσης του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους από την εσφαλμένη χρήση της.
- Προτού συνδέσετε αυτή τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι η τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την τάση της πρίζας.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν συνοδεύουν αυτή τη συσκευή ή που δεν συνιστώνται ρητά από τον κατασκευαστή της.
- Η συσκευή προορίζεται και έχει σχεδιαστεί για την επεξεργασία φυσιολογικής ποσότητας τροφίμων για οικιακή κατανάλωση.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για άλλους σκοπούς πέραν αυτών για τους οποίους προορίζεται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή στο περβάζι του παραθύρου ή σε ασταθείς επιφάνειες. Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, στεγνή και σταθερή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ηλεκτρικό μάτι ή σε μάτι αερίου, κοντά σε φωτιά ή συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα.
- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φινιρίσματος δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή υγρασία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πολλαπλά εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην πλένετε τη συσκευή, (εκτός από τα αποσπώμενα εξαρτήματα) με τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό ή άλλο υγρό.
- Πριν από την αποσυναρμολόγηση, να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα εάν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε ή αν πρόκειται να την αφήσετε εκτεθειμένη. Πριν από την αποσυναρμολόγηση της συσκευής και την αντικατάσταση των αξεσουάρ ή των προσβάσιμων μερών που κινούνται κατά τη χρήση, περιμένετε μέχρι να σταματήσουν όλα τα κινούμενα μέρη.

- Για λόγους ασφαλείας, αυτή η συσκευή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που εμποδίζει το μοτέρ να ξεκινήσει, όταν η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών είναι ανασηκωμένη.
- Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά και ότι ο βραχίονας είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.
- Να αφήνετε τα ζεστά υγρά ή τρόφιμα να κρυώσουν προτού τα αναμίξετε.
- Μην επιχειρείτε να αλέσετε κόκαλα, κελύφη ξηρών καρπών ή άλλα σκληρά υλικά.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία για περισσότερο από 10 λεπτά. Προτού θέσετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία, αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- Μην ανασηκώσετε το βραχίονα ή μην τοποθετείτε τα χέρια σας ή αντικείμενα, όπως μαχαίρια κουζίνας, πιρούνια ή ξύλινες κουτάλες μέσα στο δοχείο με τη συσκευή σε λειτουργία. Μην αγγίζετε τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής ή εξαρτήματα και κρατάτε μακριά άσχετα αντικείμενα όπως ρούχα, μαλλιά κ.λπ. Μπορεί να προκύψει τραυματισμός ή ζημιά στη συσκευή.
- Εάν ένα αντικείμενο, όπως ένα κουτάλι, πέσει μέσα στο δοχείο ανάμειξης κατά τη λειτουργία, θέστε αμέσως τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση OFF (λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.
- Εάν κολλήσει τροφή στα εξαρτήματα ή μέσα στο δοχείο, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα και το εσωτερικό του δοχείου. Έπειτα, μπορείτε να συνεχίσετε την ανάμειξη.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας της κρεατομηχανής, στον αποχυμωτή ή στον τεμαχιστή και τρίφτη. Για το σκοπό αυτό, ως αξεσουάρ περιλαμβάνεται και ένας πιεστήρας μαζί με τα εξαρτήματα αυτά.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί χωρίς φορτίο. Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της.
- Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή επιβεβαιώστε ότι ο βραχίονας είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια.

- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ή η πρίζα. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα τραβώντας μαλακά το φιλ.
- Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, απευθυνθείτε σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για να σας το αντικαταστήσουν. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο ή η πρίζα έχει υποστεί ζημιά.
- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνος/-η σας και μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις. Όλες οι επισκευές ή οι τροποποιήσεις της συσκευής πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Επεμβαίνοντας οι ίδιοι στη συσκευή διατρέχετε τον κίνδυνο να ακυρώσετε τα δικαιώματά σας στο πλαίσιο της εγγύησης για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα.

A

1

2

3

4

5

6

7

8

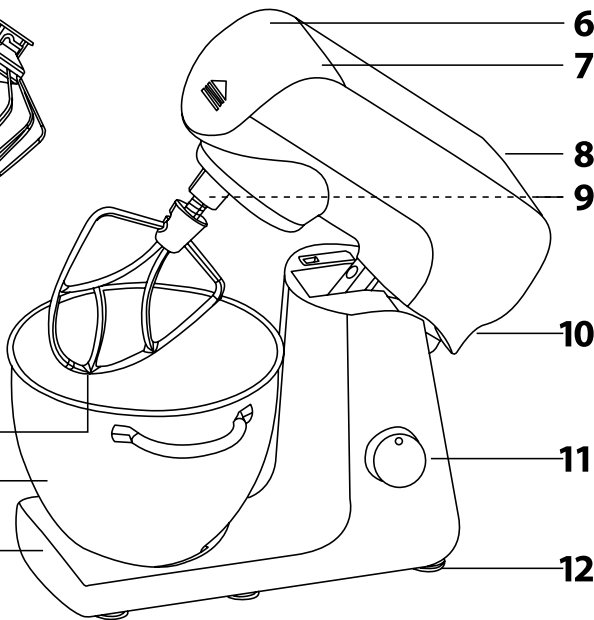
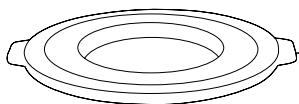
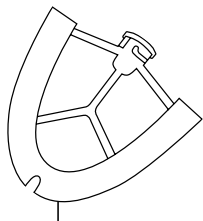
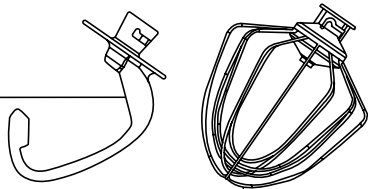
9

10

11

12

13



- Προτού ξεκινήσετε τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της κουζινομηχανής, ελέγξτε ότι είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης ακόμη και στην περίπτωση που έχετε ήδη εμπειρία στη χρήση παρόμοιων συσκευών. Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης σε ασφαλές σημείο όπου θα μπορείτε να το βρείτε εύκολα, εάν το χρειαστείτε.
- Σας συνιστούμε να φυλάξετε τη χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την απόδειξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή ή την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για όσο διάστημα δικαιούστε αποζημίωση για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς, συσκευάστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας μόνο τα αρχικά υλικά συσκευασίας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗΣ

- A1** Γάντζος ζυμώματος
A2 Χτυπητήρι
A3 Αναδευτήρας σε σχήμα Α / Αναδευτήρας Flexi σε σχήμα Α
A4 Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι 4,5 λίτρων με λαβές / Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι 5 λίτρων με μια λαβή
A5 Κύρια μονάδα
A6 Κομπί για την απελευθέρωση της κρεατομηχανής, του τρίφτη και τεμαχιστή βρίσκεται κάτω από το αφαιρούμενο κάλυμμα **A7**
A7 Αφαιρούμενο κάλυμμα για τη σύνδεση υποδοχής της κρεατομηχανής, του τρίφτη και του τεμαχιστή
A8 Ανακλινόμενος βραχίονας με κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών
- A9** Άξονας για σύνδεση εξαρτημάτων **A1**, **A2** ή **A3**
A10 Κομπί ολίσθησης για το ξεκλείδωμα του βραχίονα **A8** είναι τοποθετημένο στην πίσω πλευρά του βραχίονα
A11 Περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας επιτρέπει διάφορες ρυθμίσεις 9 επιπέδων ταχύτητας OFF (απενεργοποίηση σε λειτουργία αναμονής) - επίπεδα ταχύτητας 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, MAX
A12 Αντιολισθητικά πέλαμα
A13 Καπάκι αποθήκευσης για δοχείο 4,5-λίτρων/ Καπάκι αποθήκευσης για δοχείο 5 λίτρων

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ της από τα υλικά της συσκευασίας.
- Πλύνετε σχολαστικά όλα τα αποσπώμενα τμήματα, π.χ. γάντζος ζυμώματος **A1**, χτυπητήρι **A2**, αναδευτήρας **A3** το δοχείο ανάμειξης από ανοξείδωτο ατσάλι **A4**, χρησιμοποιώντας χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Έπειτα, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά σκουπίζοντάς τα με ένα απαλό πανί.

ΣΚΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗΣ

- Χάρη στη μεγάλη ποικιλία αξεσουάρ αυτή η κουζινομηχανή θα βρει τη θέση της σε κάθε κουζίνα. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να αλέσετε, να χτυπήσετε, να ζυμώσετε, να φτιάξετε κάτι στη σχάρα ή να κάνετε κερμπάπ ή οπτικά λουκάνικα.

ΑΝΑΜΕΙΞΗ, ΧΤΥΠΗΜΑ ΚΑΙ ΖΥΜΩΜΑ

ΠΛΑΝΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ

- Το πλανητικό σύστημα ανάμειξης βασίζεται στη διπλή περιστροφή του εξαρτήματος. Το εξάρτημα στρέφεται αριστερόστροφα στην εσωτερική περίμετρο του δοχείου, καθώς περιστρέφεται γύρω από τον δικό του άξονα στην αντίθετη κατεύθυνση, για να διασφαλίζεται ότι όλα τα υλικά αναμειγνύονται καλά και ομοιόμορφα μεταξύ τους.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΥΠΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΤΥΠΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ
Γάντζος ζυμώματος A1	Χρησιμοποιείται για ζύμωμα και για την προετοιμασία παχιάς ζύμης μαζί με μαγιά π.χ. ζύμη για ψωμί.
Αναδευτήρας A3	Χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε ή να ζυμώσετε ζύμες ρευστές, μεσαίες και ελαφριάς ρευστότητας ζύμης χωρίς μαγιά, και για να χτυπήσετε σάλτσες, κρέμες, γεμίσεις κ.λπ.
Χτυπητήρι A2	Χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε ολόκληρα αυγά ή μόνο ασπράδια, κρέμα σαντιγί, κρέμα διακόσμησης ζαχαροπλαστικής κ.λπ. Μην το χρησιμοποιήσετε για να χτυπήσετε ή να ζυμώσετε ζύμες.

1. Τοποθέτηση του δοχείου ανάμειξης

- 1.1 Τοποθετήστε την κουζινομηχανή επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή επιφάνεια, για παράδειγμα στον πάγκο της κουζίνας.
- 1.2 Σύρετε το κομπί ολίσθησης **A10** προς τα πάνω και κρατήστε το εκεί. Ανασηκώστε το βραχίονα **A8**. Για να ασφαλίσετε το βραχίονα **A8** στην ανοικτή θέση, αφίστε το κομπί **A10**.
- 1.3 Τοποθετήστε το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι **A4** στην κύρια μονάδα **A5** και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρέφοντας το δεξιόστροφα. Όταν το δοχείο **A4** προσαρτηθεί σωστά, δεν μπορεί να αποσπαστεί μεμονωμένα από την κύρια μονάδα **A5**.

2. Προσάρτηση εξαρτήματος (γάντζος ζυμώματος, χτυπητήρι, αναδευτήρας)

- 2.1 Όταν προσαρτάτε ένα εξάρτημα, ο βραχίονας **A8** πρέπει να είναι κλειδωμένος στην ανοικτή θέση, βλέπε σημείο 1.2 του κεφαλαίου Προσάρτηση του δοχείου ανάμειξης. Συνδέστε ένα από τα εξαρτήματα στον άξονα της κεφαλής **A9** έτσι ώστε ο άξονας **A9** να εφαρμόζει στην οπή του εξαρτήματος. Πιέστε το εξάρτημα προς την κεφαλή **A8** και περιστρέψτε το αριστερόστροφα, ώστε να ασφαλίσει στη θέση του **A9**.
- 2.2 Με το ένα χέρι, κρατήστε το εξάρτημα και τραβήξτε το ελαφρά προς τα κάτω. Εάν έιν ασφαλισμένο σωστά στον άξονα **A9**, δεν θα αφαιρεθεί.
- 2.3 Εάν δεν πρόκειται να τοποθετήσετε άμεσα υλικά μέσα στο δοχείο ανάμειξης **A4**, σύρετε το κομπί ολίσθησης **A10** προς τα πάνω, κρατήστε το πατημένο και ανασηκώστε το βραχίονα **A8** σε οριζόντια θέση. Για να ασφαλίσετε το βραχίονα **A8** στην οριζόντια θέση, αφίστε το κομπί **A10**.

3. Αφαίρεση των εξαρτημάτων και του δοχείου ανάμειξης

- 3.1 Σύρετε το κομπί ολίσθησης **A10** προς τα πάνω και κρατήστε το εκεί. Ανασηκώστε το βραχίονα **A8**. Για να ασφαλίσετε το βραχίονα **A8** στην ανοικτή θέση, αφίστε το κομπί **A10**.
- 3.2 Κρατήστε το εξάρτημα και σπρώξτε ελαφρά προς την κεφαλή ανάμειξης **A8**. Στη συνέχεια περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου απελευθερωθεί από τον άξονα **A9** και απομακρυνέτε το. Περιστρέψτε το δοχείο **A4** αριστερόστροφα και αφαιρέστε το από την κύρια μονάδα **A5**. Μετακινήστε το βραχίονα **A8** πίσω στην οριζόντια θέση.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ

1. Ανασηκώστε το βραχίονα **A8** και τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο **A4** που βρίσκεται στην κύρια μονάδα **A5**.



Προσοχή:

Το μέγιστο βάρος των υλικών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανά δόση είναι 1,5 kg. Ο μέγιστος αριθμός ασπράδιών αυγών που μπορούν να χτυπηθούν σε μία δόση είναι 8.

2. Περιστρέψτε το βραχίονα **A8** με το συνδεδεμένο εξάρτημα σε οριζόντια θέση.
3. Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A11** είναι στη θέση OFF (λειτουργία αναμονής). Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
4. Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A11** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα από 1 έως 8. Επιλέξτε πρώτα μια χαμηλότερη ταχύτητα για να μην φεύγουν από το δοχείο. Όταν αναμειχθούν καλά μεταξύ τους, αυξήστε την ταχύτητα στο απαιτούμενο επίπεδο. Η ταχύτητα μπορεί να ρυθμιστεί ανά πάσα στιγμή αναλόγως.



Προσοχή:

Εάν πρέπει να μαζέψετε υλικό από το εσωτερικό του δοχείου ανάμειξης **A4** και το εξάρτημα, απενεργοποιήστε πρώτα την κουζινομηχανή βέβαιοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A11** στη θέση OFF (λειτουργία αναμονής) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από την πρίζα. Έπειτα μαζέψτε τα υλικά χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας είναι 10 λεπτά. Μην αφήνετε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία για περισσότερο χρόνο από αυτόν που υποδεικνύεται παραπάνω. Αυτό ισχύει κυρίως σε περίπτωση βαριάς λειτουργίας (π.χ. κατά την επεξεργασία βαριάς και πυκνής ζύμης). Εάν η συσκευή είναι σε βαριά λειτουργία, αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά και έπειτα θέστε τη ξανά σε λειτουργία.

5. Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A11** στη θέση OFF (λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.

6. Συναρμολογήστε τη κουζίνομηχανή σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση της κουζίνομηχανής». Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική σπάτουλα για να βγάλετε τα υλικά από το δοχείο ανάμειξης **A4** και το εξάρτημα.
7. Καθαρίστε την κουζίνομηχανή μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΓΡΗΓΟΡΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ

Τύπος εξαρτήματος	Υλικά	Ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Επιλογή ταχύτητας
Χτυπητήρι A2	Ασπράδια αυγού	έως 8 τεμάχια	5 λεπτά	Επίπεδο 8
Χτυπητήρι A2	Κρέμα	250 ml	3 λεπτά	Επίπεδο 8
Χτυπητήρι A2	Μαγιονέζα	3 κρόκοι αυγού	1 λεπτό	Επίπεδο 3-5
Αναδευτήρας A3	Ζύμη για κέικ	περίπου 800 g	6 λεπτά	Επίπεδο 3-7
Γάντζος ζυμώματος A1	Ζύμη για ψωμί	μέγ. 600 g αλεύρι	4 λεπτά	Επίπεδο 3



Σημείωση:

Οι παραπάνω χρόνοι επεξεργασίας αναφέρονται ενδεικτικά. Για να μην πετάγουν υλικά από το δοχείο, επιλέξτε ένα αρχικό επίπεδο ταχύτητας 1 έως 2. Στη συνέχεια, επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα, όπως απαιτείται.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Προτού καθαρίσετε την κουζίνομηχανή, να την απενεργοποιείτε πάντα θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A11** στη θέση OFF και να την αποσυνδέετε από την πρίζα.
- Μετά από κάθε χρήση ξεπλύνετε τα αξεσουάρ με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων (τα συναρμολογημένα εξαρτήματα πρέπει πρώτα να αποσυναρμολογηθούν στα επιμέρους τμήματα τους). Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα με καθαρό τρεχούμενο νερό και σκουπίστε τα καλά με μια λεπτή, απορροφητική πετσέτα.



Προσοχή:

Τα πλαστικά αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τα μεταλλικά και γυάλινα μέρη σε πλυντήριο πιάτων, διαφορετικά η επιφάνειά τους μπορεί να υποστεί ζημιά. Ορισμένα τρόφιμα μπορεί να αποχρωματίσουν τα πλαστικά μέρη των αξεσουάρ. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, καλύψτε τα μέρη αυτά με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια πλύνετε τα κανονικά.



Συμβουλή:

Εάν χτυπήσετε ασπράδια αυγών, ξεπλύνετε πρώτα το χτυπητήρι **A2** και το δοχείο ανάμειξης **A4** με κρύο νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό, τα υπολείμματα από τα ασπράδια θα σκληρύνουν και η αφαίρεσή τους θα είναι πιο δύσκολη.

- Για τον καθαρισμό της κύριας μονάδας **A5** και του βραχίονα **A8**, χρησιμοποιήστε ένα πανί ελαφρώς εμποτισμένο με ήπιο απορρυπαντικό διάλυμα. Επειτα, σκουπίστε τα μέχρι να στεγνώσουν.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος στο νερό ή σε άλλο υγρό. Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαυτικά, διαλύματα ή καθαριστικά. Σε αντίθετη περίπτωση, ενδέχεται να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια της συσκευής.

ΑΠΟΦΡΕΚΣΗ

- Εάν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή, αποθηκεύστε τη σε στενό μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας **A8** είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΤΥΠΩΝ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΠΩΣ ΝΑ ΤΙΣ ΨΗΣΤΕΙ

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ – ΥΛΙΚΑ

ΑΛΕΥΡΙ

Αυτό είναι το πιο σημαντικό υλικό που χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ψωμιού. Μαζί με το ψωμί δημιουργεί την υφή του ψωμιού. Όταν αναμειγνύεται με ένα υγρό, οι πρωτεΐνες του αρχίζουν να σχηματίζουν γλουτένη. Η γλουτένη είναι ένας ιστός από εύκαμπτες ίνες που παγιώνεται τα αέρια που παράγονται από την μαγιά.

Ψασρο αλεύρι σιταριού

Πωλείται ως αλεύρι ψήσιματος, αλεύρι ψωμιού ή αλεύρι από λεπτό σιτάρι. Το λεπτό αλεύρι είναι το πιο κοινό, ωστόσο θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα με αλεύρι με περιεκτικότητα το λιγότερο 11% έως 12%. Οι συνταγές που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης απαιτούν τη χρήση αλευριού με περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη 11%. Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται στη συσκευασία του αλευριού. Μην κοσκινίζετε το αλεύρι ή μην χρησιμοποιείται μπέικιν πάουτερ, εάν δεν υποδεικνύεται από τη συνταγή.

Αλεύρι με ολόκληρους σπόρους σιταριού

Παράγεται από σπόρους σιταριού και περιέχει πίτουρο και φύτρο σίτου. Το ψωμί που φίνεται από αυτό το είδος αλευριού γίνεται πιο πυκνό. Για ψωμί με λιγότερη πυκνότητα αντικαταστήστε ένα φλιτζάνι αλεύρι ολικής αλέσεως με ένα φλιτζάνι αλεύρι για λευκό ψωμί.

Αλεύρι σίκαλης

Είναι πολύ διαδεδομένο στο ψήσιμο του ψωμιού. Περιέχει μεγάλη ποσότητα μεταλλικών ενώσεων αλλά έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη γ' αυτό συνήθως συνδυάζεται με αλεύρι σιταριού για να διασφαλιστεί ότι το ψωμί θα φουσκώσει καλά.

Αλεύρι γλουτένης

Παράγεται με την εκχύλιση γλουτένης από σπόρους σιταριού. Προσθέτοντας αλεύρι γλουτένης μπορεί να βελτιωθεί η υφή και η ποιότητα του ψωμιού, όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι χαμηλό σε περιεκτικότητα πρωτεΐνης.

ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

Περιλαμβάνουν αλεύρι, ζάχαρη, γάλα σε σκόνη, αλάτι και άλλα υλικά όπως βελτιωτικό ψωμιού. Συνήθως προστίθεται νερό και μαγιά.

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΨΩΜΙΟΥ

Είναι διαθέσιμο σε σουπερμάρκετ και σε καταστήματα ειδών υγιεινής διατροφής. Τα στατικά που περιέχονται στο βελτιωτικό ψωμιού είναι συνήθως οξεία της βιομηχανίας επεξεργασίας τροφίμων όπως το ασκορβικό οξύ (Βιταμίνη C) και ένζυμα (αμυλάση) που εξάγονται από το αλεύρι σιταριού.

Το βελτιωτικό ψωμιού θα βοηθήσει στην ενίσχυση της ζύμης, επιτυγχάνοντας έτσι μεγαλύτερο μέγεθος και λεπτότερη υφή. Το ψωμί είναι πιο σταθερό και διαρκεί περισσότερο.

ΖΑΧΑΡΗ

Προσφέρει γλυκύτητα, γεύση και το καφέ χρώμα της κόρας του ψωμιού. Προστίθεται στη μαγιά. Η λευκή ζάχαρη, η καστανή ζάχαρη ή το μέλι είναι κατάλληλα.

ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Εμπλουτίζουν τη γεύση και ενισχύουν τη θρεπτική αξία του ψωμιού. Το γάλα σε σκόνη είναι κατάλληλο και εύρηστο. Αποθηκευτέο το σε αεροστεγές δοχείο μέσα στο ψυγείο. Το γάλα σόγιας σε σκόνη μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί αλλά κάνει το ψωμί πιο σκληρό. Το φρέσκο γάλα δεν πρέπει να αντικαθιστάται, εκτός εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή.

ΑΛΑΤΙ

Ένα σημαντικό υλικό για το ψήσιμο ψωμιού. Αυξάνει την ικανότητα απορρόφησης της ζύμης, βελτιώνει το ζύμμα, στηρίζει την ανάπτυξη της γλουτένης και επηρεάζει το σχήμα του ψωμιού, την υφή του, τη γεύση και αυξάνει τη διάρκεια ζωής του ψωμιού. Υπολογίστε το προσεκτικά, καθώς εμποδίζει το ψωμί να φουσκώσει.

ΛΙΠΟΣ

Προσθέτει γεύση και διατηρεί την υγρασία. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν φυτικά έλαια όπως ηλιέλαιο ή καρδαμύλλιο. Τα έλαια μπορούν να αντικατασταθούν από το βούτυρο ή τη μαργαρίνη, ωστόσο το χρώμα της κρούστας μπορεί να γίνει κτρινωπό.

ΜΑΓΙΑ

Χρησιμοποιείται ως ουσία για το φούσκωμα της ζύμης. Οι συνταγές σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης χρησιμοποιούν ξηρή μαγιά. Πριν από τη χρήση της ξηρής μαγιάς, ελέγχετε πάντοτε την ημερομηνία λήξης, επειδή αν χρησιμοποιηθεί μετά την λήξη της μπορεί να μην φουσκώσει το ψωμί.

Αν χρησιμοποιήσετε φρέσκια ή συμπιεσμένη μαγιά αντί ξηρής, χρησιμοποιήστε τριπλάσια ποσότητα. Για να φτιάξετε ένα μικρό ψωμάκι, χρειάζεστε κάποιο υγρό, ζάχαρη και θερμότητα.

ΓΡΗΓΟΡΟ ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΜΑΓΙΑΣ

Είναι ένα μείγμα ζύμης και βελτιωτικού ψωμιού. Αν έχετε να αντικαταστήσετε τη μαγιά στη συνταγή σας με αυτόν τον τύπο ζύμης, τότε ξεχάστε το βελτιωτικό ψωμιού. Το γρήγορο φούσκωμα της ζύμης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με τα μείγματα ψωμιού, καθώς συνήθως υπάρχει ήδη ένα βελτιωτικό ψωμιού.

ΝΕΡΟ

Χρησιμοποιείται συνήθως το κανονικό νερό της βρύσης. Είναι απαραίτητο να ζεστάνετε το κρύο νερό σε θερμοκρασία δωματίου πριν τη χρήση. Το πολύ κρύο ή πολύ ζεστό νερό θα αποτρέψει το σχηματισμό του ψωμιού.

ΑΥΤΑ

Χρησιμοποιούνται σε ορισμένες συνταγές ψωμιού. Εμπλουτίζουν τη γεύση και ενισχύουν τη θρεπτική αξία του ψωμιού. Προσθέτουν γεύση και λεπτή κρούστα και συνήθως χρησιμοποιούνται για γλυκά είδη ψωμιού.

ΑΛΛΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Συστατικά όπως ξηροί καρποί, τσιπς σοκολάτας κ.λπ. που πρέπει να παραμείνουν ολόκληρα στο ψημένο ψωμί, πρέπει να αναμειγνύονται στη ζύμη. Θα πρέπει να προστεθούν στη ζύμη σταδιακά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης πριν από το φούσκωμα της ζύμης.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ – ΥΛΙΚΑ

- Ελέγξτε την ελάχιστη διάρκεια ζωής ή την ημερομηνία λήξης όλων των συστατικών.
- Προσθέστε όλα τα υλικά με τη σειρά που γράφονται στη συνταγή.
- Αποθηκεύστε τα ανοιχτά τρόφιμα σε αεροστεγή δοχεία.
- Αφήστε τα υλικά που βγάζετε από το ψυγείο να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- Εάν δεν υποδεικνύεται αλλιώς στην συνταγή, χρησιμοποιήστε αλεύρι ψωμιού. Μην χρησιμοποιήσετε αλεύρι με περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη λιγότερη από 11%.
- Μην χρησιμοποιήσετε αλεύρι με μπέικιν πάουτερ για να φτιάξετε ψωμί με μαγιά, παρά μόνο εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή.
- Εάν μένετε σε μέρος όπου το υψόμετρο είναι πάνω από 900 m, θα χρειαστεί να αυξήσετε την ποσότητα της μαγιάς που υποδεικνύεται στη συνταγή. Όσο μεγαλύτερο είναι το υψόμετρο, τόσο μικρότερη είναι η πίεση του αέρα και έτσι φουσκώνει πιο γρήγορα η ζύμη. Συνιστάται η χρήση ¼ του κουταλιού γλυκού μαγιάς λιγότερης από αυτή που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Εάν ο καιρός είναι ζεστός και υπάρχει υγρασία, χρησιμοποιήστε ¼ του κουταλιού γλυκού μαγιάς λιγότερη από αυτή που υποδεικνύεται στη συνταγή, ούτως ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό φούσκωμα της ζύμης.
- Οι ιδιότητες του αλευριού μπορεί να αλλάζουν ανάλογα με την εποχή και τον τύπο αποθήκευσης. Έπειτα, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε την αναλογία του νερού με το αλεύρι με τον ακόλουθο τρόπο. Εάν η ζύμη κολλάει, προσθέστε 1 με 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι. Εάν η ζύμη είναι στεγνή, προσθέστε 1 με 2 κουταλιές της σούπας νερό. Χρειάζονται αρκετά λεπτά μέχρι να απορροφηθούν αυτά τα υλικά. Θα πρέπει να είναι δυνατά η διαμόρφωση της ζύμης με τη σωστή ποσότητα αλευριού και νερού σε ένα μαλακό ψωμί που είναι λίγο υγρό αλλά δεν κολλάει.

Πως να αρχίστε την προετοιμασία της ζύμης

- Ρίξτε την ποσότητα ζεστού νερού που υποδεικνύεται στη συνταγή μέσα σε ένα καθαρό γυάλινο δοχείο. Στη συνέχεια προσθέστε την απαραίτητη ποσότητα φρέσκιας ή συμπιεμένης μαγιάς μαζί με 1 κουταλιά ζάχαρη και ένα κουταλάκι αλεύρι. Αναμειξτε τὰ προσεκτικά όλα μαζί και καλύψτε με μια πλαστική σακούλα. Αφήστε τη σε ζεστό μέρος (30 °C) για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι το μείγμα να αφρίσει. Αυτό το μείγμα πρέπει να χρησιμοποιηθεί αμέσως.

Φούσκωμα της ζύμης σε ζεστό μέρος

- Η μαγιά, είτε πρόκειται για τη ζύμωση είτε για τη ζύμη, απαιτεί αύξηση της θερμοκρασίας για να φουσκώσει. Δημιουργήστε ένα ζεστό μέρος για να φουσκώσει η ζύμη σας τοποθετώντας ένα μεταλλικό δίσκο ψησίματος σε ένα δοχείο με επαρκώς ζεστό νερό. Τοποθετήστε την προετοιμασμένη ζύμη στο δίσκο ψησίματος και καλύψτε με μια καλή πλαστική σακούλα περασμένη με λάδι ή ένα πανί κουζίνας. Μια ζεστή τοποθεσία χωρίς ρεύμα είναι απαραίτητη για το φούσκωμα της ζύμης. Αφήστε τη ζύμη να ανέβει μέχρι να διπλασιάσει την έντασή.

ΖΥΜΙ ΓΙΑ ΚΕΙΚ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ – ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΑΛΕΥΡΙ

Το αλεύρι που χρησιμοποιείται για τα κέικ και τα εκλεκτά αρτοσκευάσματα πρέπει να έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (γλουτένη) από το αλεύρι που χρησιμοποιείται για το ψήσιμο του ψωμιού.

Μεσάια και Λεπτό αλεύρι

Αυτό το αλεύρι έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (γλουτένη) και δίνει λεπτότερη υφή στα αρτοσκευάσματα, όπως κέικ, τάρτες, εκλεκτές ζύμες, ηγανένες.

Αλεύρι με μπέικιν πάουτερ

Πρόκειται για ένα μείγμα αλευριού και ουσίας για φούσκωμα της ζύμης, όπως το μπέικιν πάουτερ. Για να φτιάξετε 1 φλιτζάνι από το μείγμα αλευριού και σκόνης ψησίματος, αναμειξτε 1 φλιτζάνι αλεύρι με 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουτερ.

Αλεύρι με ολόκληρους σπόρους σιταριού

Περιέχει λίπυτρο και φύτρο σίτου και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ζύμες για τάρτες και πίτες. Η υφή ενός προϊόντος από αλεύρι ολικής αλέσεως θα είναι πυκνότερη.

Καλαμποκάλευρο

Είναι φτιαγμένο από καλαμπόκι και χρησιμοποιείται για ορισμένα αρτοσκευάσματα δινοντας τους λεπτότερη υφή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κάνει τις σάλτσες και τα επιδόρπια πιο λιούσια.

Ρυζάλευρο

Είναι φτιαγμένο από ρύζι και χρησιμοποιείται για να κάνει την υφή των ψημένων προϊόντων λεπτότερη, για παράδειγμα στη ζαχαροπλαστική.

ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΤΕΡ

Χρησιμοποιείται για το φούσκωμα της ζύμης κατά το ψήσιμο.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΟΔΑ

Είναι γνωστή και ως διανθρακικό νάτριο. Χρησιμοποιείται για το φούσκωμα της ζύμης ή για να σκουρύνει ορισμένα προϊόντα.

ΒΟΥΤΥΡΟ

Προσφέρει ιδιαίτερη γεύση και λεπτή υφή στα αρτοσκευάσματα. Σε ορισμένες συνταγές είναι δυνατό να αντικατασταθεί το λάδι με βούτυρο, ωστόσο η γεύση και υφή του παρασκευάσματος που θα προκύψει, θα είναι διαφορετική. Σε αυτή την περίπτωση, χρησιμοποιήστε ¼ λιγότερο βούτυρο από την ποσότητα λαδιού που αναφέρεται στη συνταγή. Πριν ξεκινήσετε να χτυπάτε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη, αφήστε το να μαλακώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

ΑΥΤΑ

Τα αυγά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου για να δώσουν το σωστό όγκο στα ψημένα προϊόντα. Σπάστε τα αυγά ξεχωριστά σε ένα άλλο δοχείο και μετά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά. Αυτό θα αποτρέψει την καταστροφή όλης της μερίδας εάν ένα από τα αυγά είναι χαλασμένο. Εάν πρόκειται να χτυπήσετε τα ασπράδια αυγού, διαχωρίστε τα προσεκτικά από τους κρόκους. Οι κρόκοι του αυγού περιέχουν λίπος και τα απομείναντα τους μπορεί να αποτρέψουν το καλό χτύπημα των ασπράδιων αυγού. Πριν ξεκινήσετε να χτυπάτε τα ασπράδια αυγού, βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι και το δοχείο ανάμειξης είναι καθαρά και χωρίς υπολείμματα λίπους. Διαφορετικά, τα ασπράδια αυγού δεν θα χτυπηθούν καλά.

ΓΑΛΑ

Το φρέσκο γάλα δεν πρέπει να αντικαθίσταται εκτός και εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί γάλα χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπος ή ημιπαρμποτυρωμένο, αλλά η τελική γεύση και η υφή των αρτοσκευασμάτων θα είναι διαφορετική.

ΖΑΧΑΡΗ

Χρησιμοποιείται συνήθως κρυσταλλική ζάχαρη. Δίνει γεύση, υφή και χρώμα στα αρτοσκευάσματα.

Επίσης, η ζάχαρη άχνη χρησιμοποιείται συχνά επειδή διαλύεται καλύτερα όταν χτυπηθεί με το βούτυρο. Η κατανάλωση ζάχαρη μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να δώσει μια διαφανή υφή και χρώμα στα αρτοσκευάσματα.

ΨΗΣΙΜΟ

- Αφήστε το φούρνο να προθερμανθεί στη σωστή θερμοκρασία πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο.
- Η θερμοκρασία ψησίματος ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα από τον τύπο του φούρνου. Μειώστε τη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συνταγή κατά 15 – 20 °C εάν χρησιμοποιείτε φούρνο αέρα.
- Αντί για φόρμα για ψήσιμο και δίσκους, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λαδόκολλα εάν είναι εφικτό. Μπορείτε να καλύψετε τη φόρμα με μικρή ποσότητα λίπους ούτως ώστε η λαδόκολλα να μην γλιστρά.
- Ελέγξτε εάν το παρασκευάσμα έχει ψηθεί προτού το βγάλετε από το φούρνο. Αγγίξτε απαλά το πάνω μέρος του, και εάν επανέλθει στην αρχική του μορφή, αυτό σημαίνει ότι έχει ψηθεί καλά. Τρυπήστε το προσεκτικά στη μέση με κάτι μυτερό. Εάν η ζύμη δεν κολλήσει στο μυτερό αντικείμενο, σημαίνει ότι το παρασκευάσμα είναι έτοιμο.
- Για να κάνετε τα μπισκότα πιο τραγανά, βγάλτε το δίσκο ψησίματος από το φούρνο και τοποθετήστε τον πάνω σε μεταλλική οχάρα. Μετακινήστε τα προϊόντα από το φούρνο και τοποθετήστε τα στο δίσκο ψησίματος και αφήστε τα να κρυσώσουν. Όταν κρυσώσουν, βάλτε τα σε μια πατέλα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παντεσπάνι

- 4 αυγά, ξεχωριστά τα ασπράδια από τους κρόκους
- ¼ φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- 1 φλιτζάνι (150 g) μαλακό αλεύρι με μπέικιν πάουντερ, κοσκινισμένο
- 3 κουταλιές νερό
- Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι **A2**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας σε 8 και χτυπάτε τα ασπράδια του αυγού μέχρι να δημιουργηθεί παχύς αφρός. Δημιουργήστε το επίπεδο ταχύτητας σε 1 και σιγά σιγά προσθέστε ζάχαρη μέχρι ο αφρός να γίνει πλούσιος.
- Προσθέστε τους κρόκους του αυγού και αναμειξτε προσεκτικά.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 1 και αμέσως προσθέστε αλεύρι και νερό. Χτυπήστε μέχρι να ενωθούν τα συστατικά.
- Ρίξτε τη ζύμη μέσα σε μια φόρμα που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου 20–25 λεπτά.
- Αφήστε το παντεσπάνι να κρυώσει σε μεταλλικό δίσκο.

Κέικ βανίλιας

- 125 g λιωμένο βούτυρο
- ¼ φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 2 αυγά
- 2 φλιτζάνια (300 g) μαλακό αλεύρι με μπέικιν πάουντερ, κοσκινισμένο
- ¾ του φλιτζανιού γάλα
- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα **A3**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 8 και χτυπήστε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη μέχρι το μείγμα να γίνει αφράτο και μαλακό.
- Προσθέστε το εκχύλισμα βανίλιας, τα αυγά, το ένα μετά το άλλο, και χτυπήστε τα καλά μαζί.
- Μειώστε το επίπεδο ταχύτητας στο 2 και σιγά σιγά προσθέστε το αλεύρι και το γάλα και χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθεί μια μαλακή ζύμη.
- Ρίξτε τη ζύμη μέσα σε φόρμα με διάμετρο 22 cm για το ψήσιμο.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου 45-50 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να πάρει ένα χρυσαφί χρώμα.
- Αφήστε το κέικ να κρυώσει σε μεταλλικό δίσκο.

Μπισκότα βουτύρου(περ. 40 μπισκότα)

- 125 g λιωμένο βούτυρο
- ¼ φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 1 αυγό
- 2 πτηνία (300 g) μαλακό αλεύρι
- 1 κουταλάκι γλυκού μπέικιν πάουντερ
- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα **A3**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 8 και χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει. Προσθέστε τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το αυγό. Χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθεί ένα απαλό μείγμα.
- Προσθέστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 2 και προσθέστε σταδιακά το αλεύρι μέχρι όλα τα συστατικά να ενωθούν καλά και να δημιουργήσουν μια ενιαία συμπαγή μάζα. Μην χτυπήσετε όμως για πάρα πολλή ώρα.
- Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να δημιουργήσετε μικρές μπάλες και τοποθετήστε τις σε ένα δίσκο ψήσιματος με λαδόκολλα ή ελαφρά βουτυρωμένο. Αφήστε αρκετό χώρο για κάθε μπάλα. Χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι ελαφρώς αλευρωμένο και πιέστε προς τα κάτω τις μπάλες.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 °C για περίπου 12-15 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να πάρει ένα χρυσαφί χρώμα.
- Απομακρύνετε τα μπισκότα από το δίσκο ψήσιματος και αφήστε τα να κρυώσουν σε μεταλλικό δίσκο.

Μπάλες σοφολιάτας με κρέμα(20–24 κομμάτια)

- 4 ασπράδια αυγού
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι **A2**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 8 και χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθεί ένας παχύς αφρός από τα ασπράδια αυγού. Χαμηλώστε το επίπεδο ταχύτητας στο 1 και προσεκτικά προσθέστε τη μισή ζάχαρη και χτυπήστε τη μαζί με τον αφρό. Στη συνέχεια προσθέστε και την υπόλοιπη ζάχαρη.
- Χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι, εφαρμόστε μια μικρή ποσότητα από το αφρώδες μείγμα σε ένα ελαφρά βουτυρωμένο δίσκο ψήσιματος. Αφήστε περίπου 3 cm απόσταση από το κάθε κομμάτι ούτως ώστε κολλήσουν κατά το ψήσιμο.
- Ψήστε στο φούρνο στους 120 °C για περίπου 1 έως 1½ ώρα ή μέχρι οι μπάλες σοφολιάτας να στεγνώσουν. Για να αποφύγετε το κάψιμό τους, μην τις ψήσετε για αρκετή ώρα. Βγάλτε τις από το δίσκο ψήσιματος και αφήστε τις στην άκρη μέχρι να κρυώσουν και αποθηκεύστε τις μέσα σε ένα αεροστεγές δοχείο.



Σημείωση:

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα διακοσμητικό εργαλείο για να δημιουργήσετε μεγαλύτερες μπάλες σοφολιάτας. Αυτές όμως θα χρειαστούν περισσότερη ώρα ψήσιματος.

Λευκό ψωμί

- 4 πτηνία (600 g) αλεύρι αρτοποιίας
- 3 κουταλιές γάλα σε σκόνη
- 1½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1½ κουταλιές ζάχαρη
- 1 κουταλιά βελτιωτικό ψωμιού
- 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1½ πτηνί (375 ml) νερό
- Περισσότερο αλεύρι αρτοποιίας για το ζύμωμα στο χέρι
- Χρησιμοποιήστε το γάντζο ζυμώματος **A1**.
- Μέσα στο δοχείο ανάμειξης, προσθέστε το αλεύρι, το γάλα σκόνης, το αλάτι, τη ζάχαρη, το βελτιωτικό ψωμιού και τη μαγιά.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 1-2 και σιγά σιγά προσθέστε νερό και λαδί μέσα στο στερεό μείγμα. Αφήστε το να δέσει μέχρι να αρχίσει να δημιουργείται μια ζύμη.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε καλά με τα χέρια μέχρι η ζύμη να γίνει μαλακή.



Σημείωση:

Σε αυτό το σημείο, η ζύμη πρέπει να είναι πολύ καλά ζυμωμένη ούτως ώστε να σχηματιστεί η γλουτένη, η οποία δίνει στη ζύμη τη σωστή ελαστικότητα και τη βοήθα να φουσκώσει.

- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μεγάλο δοχείο και καλύψτε με μεμβράνη. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ένα ζεστό μέρος για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι η ζύμη α διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- Πάρτε τη φουσκωμένη ζύμη από το δοχείο και ζυμώστε για ακόμα μια φορά πάνω μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια φόρμα για ψήσιμο. Καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε τη να φουσκώσει σε ένα ζεστό μέρος για περίπου 30–40 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να φουσκώσει αρκετά. Αφαιρέστε τη μεμβράνη.
- Μπορείτε να περάσετε τη ζύμη με γλάσο αυγού πριν το ψήσιμο.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για περίπου 40-50 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να πάρει ένα χρυσαφί χρώμα.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15 με 20 λεπτά και έπειτα απομακρυνέτε το από τη φόρμα ψήσιματος. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει εντελώς προτού το τεμαχίσετε.

Υγρό γλάσο αυγού για ζύμη ψωμιού

- 1 αυγό, ελαφρώς χτυπημένο
- 2-3 κουταλιές νερό
- Αναμείξτε τα δύο συστατικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί ένα αφράτο μείγμα. Μην τα χτυπήσετε. Σουρώστε χρησιμοποιώντας ένα κόσκινο. Με ένα πινέλο ελαφρώς ελαφύστε τη ζύμη πριν το ψήσιμο με το υγρό αυγό.

Φοκάτσια (2–4 μερίδες)

- 3 πτηνία (450 g) αλεύρι αρτοποιίας
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη
- 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 πτηνί (250 ml) νερό

Για επικάλυψη:

- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 κουταλάκι γλυκού χοντρό αλάτι
- 2 κουταλιές μαύρες ελιές, σε κομματάκια

- Χρησιμοποιήστε το γάντζο ζυμώματος **A1**.
- Στο δοχείο ανάμειξης προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη και τη μαγιά.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 1-2 και σιγά σιγά προσθέστε νερό και λαδί μέσα στο στερεό μείγμα. Αφήστε το να δέσει μέχρι να αρχίσει να δημιουργείται μια ζύμη.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε καλά με τα χέρια μέχρι η ζύμη να γίνει μαλακή.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μεγάλο δοχείο και καλύψτε με μεμβράνη. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ένα ζεστό μέρος για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι η ζύμη α διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- Πάρτε τη φουσκωμένη ζύμη από το δοχείο και ζυμώστε για ακόμα μια φορά πάνω μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια φόρμα ψήσιματος Teflon με διαστάσεις 20 x 30 cm και ανοίξτε τη στο σχήμα της φόρμας.
- Καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε το να φουσκώσει σε ένα ζεστό μέρος για περίπου 20-30 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να φουσκώσει λίγο. Αφαιρέστε τη μεμβράνη.

- Προσθέστε πάνω στη ζύμη το ελαιόλαδο, το αλάτι και τις ελιές.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για περίπου 30-35 λεπτά ή μέχρι η φокάτσια να πάρει ένα χρυσαφί χρώμα.
- Αφού το βγάλετε από το φούρνο, αφήστε το να κρυσώσει σε μεταλλικό δίσκο.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος ονομαστικής τάσης	220–240 V
Ονομαστική συχνότητα	50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου	1 200 W
Επίπεδο θορύβου	80 dB(A)

Το επίπεδο εκπομπής θορύβου της συσκευής είναι 80 dB(A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο A της ακουστικής ισχύος σε σχέση με την ακουστική ισχύ αναφοράς 1 pW.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές στο κείμενο και στις τεχνικές προδιαγραφές.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιον ειδικό χώρο απορριμμάτων του δήμου σας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα ή πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, σημαίνει ότι τα μεταχειρισμένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απόρριψη, ανανέωση και ανακύκλωση της συσκευής, παραδώστε τη συσκευή σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε κάποιες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα από όπου την αγοράσατε και να προμηθευτείτε μια νέα συσκευή εφάμιλλης ποιότητας. Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες, συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμμάτων. Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχομένως να επιβάλλονται πρόστιμα για την εσφαλμένη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμμάτων.

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

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

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απόρριψης από τον τοπικό δημοτικό φορέα ή το κατάστημα αγοράς.



Αυτή η συσκευή πληροί τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών οδηγιών της Ε.Ε.