

SENCOR®

STM 7330SL



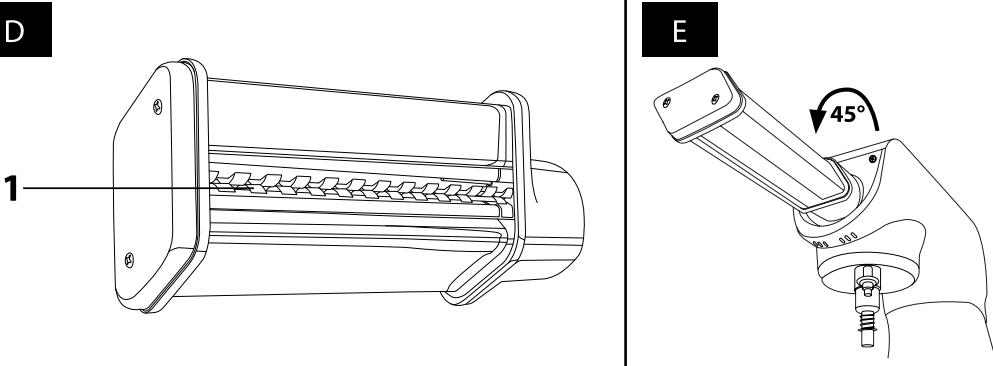
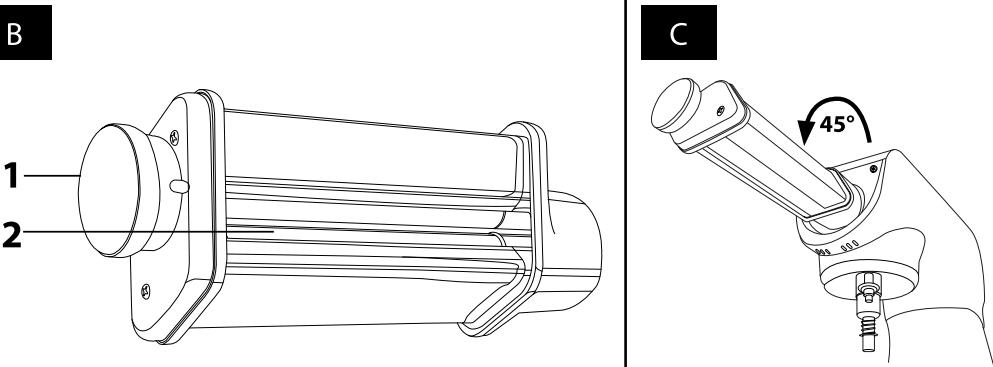
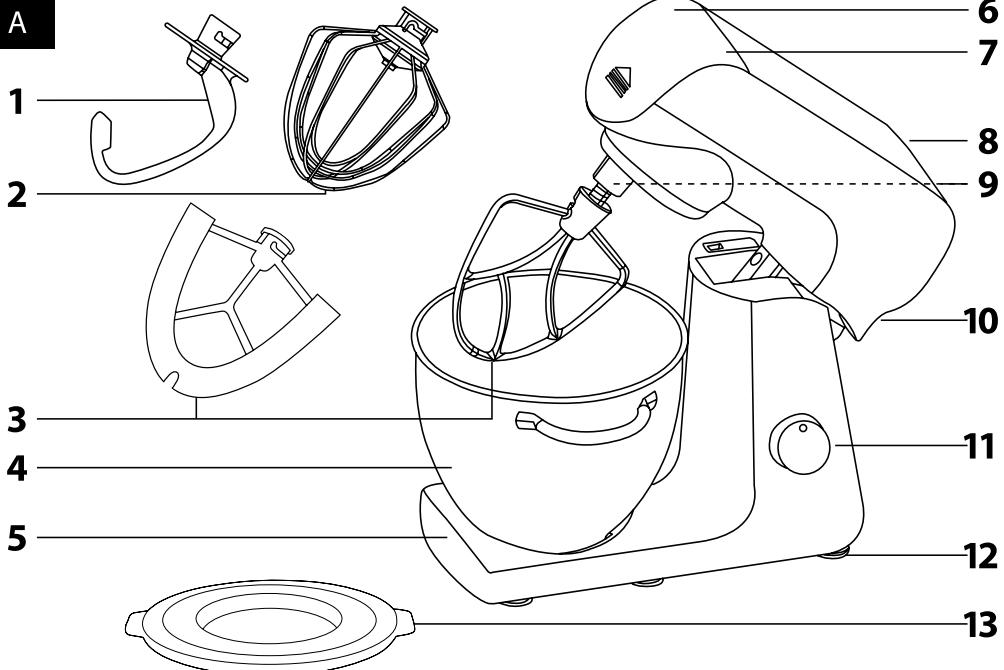
GR - Κουζινομηχανή

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 φις 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 φις.
- 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.



GR Κουζινομηχανή

Εγχειρίδιο χρήσης

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ KOYZINOMIXHANHS

- A1 Γάντζος ζυμώματος
A2 Χτυπητήρι
A3 Αναδευτήρας σε σχήμα Α / Αναδευτήρας Flexi σε σχήμα Α
A4 Δοχείο από ανοξείδωτο αστάλι 4,5 λίτρων με λαβές / Δοχείο από ανοξείδωτο αστάλι 5 λίτρων με μια λαβή
A5 Κύρια μονάδα
A6 Κουμπί για την απέλευθέρωση 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 Ανακινόμενος βραχίονας με κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών
A9 Άρνας για σύνδεση εξαρτημάτων A1, A2 ή A3
A10 Κουμπί ολιθρήσης για το ξεκλειδώμα του βραχίονα A8 είναι τοποθετημένο στην πίσω πλευρά του βραχίονα
A11 Περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας επιτρέπει διάφορες ρυθμίσεις 9 επιπλέον ταχύτητας OFF (απενεργοποίηση σε λειτουργία αναμονής) – επίπεδα ταχύτητας 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, MAX
A12 Αντιολιθιθικά πλέματα
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 χρυσάλαστικά όλα τα αποσύρωμένα τμήματα, π.χ. γάντζος ζυμώματος A1, χτυπητήρι A2, αναδευτήρας A3 ή δοχείο ανάμειξης από ανοξείδωτο αστάλι A4, χρησιμοποιώντας χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Επειτα, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώντε τα καλά σκουπιδίζοντάς τα με ένα απαλό πανί.

ΣΚΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ KOYZINOMIXHANHS

- Χάρη στη μεγάλη ποικιλία αξεσουάρ αυτή η κουζινομηχανή θα βρει τη θέση της σε κάθε κουζίνα. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να αλέσετε, να χυμώσετε, να φτιάχετε κάτι στη σάρα ή να κάνετε κεμπάτ ή σπιτικά λουκάνικα.

ΑΝΑΜΕΙΞΗ, ΧΤΥΠΗΜΑ ΚΑΙ ΖΥΜΩΜΑ

ΠΛΑΝΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ

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

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΥΠΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΤΥΠΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ
Γάντζος ζυμώματος A1	Χρησιμοποιείται για ζύμωμα και για την προετοιμασία πατάτας. Ζύμης μαζί με μαγιά π.χ. ζύμη για ψωμί.
Αναδευτήρας A3	Χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε ή να χυμώσετε ζύμες ρευστής, μεσαίας 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 αστράσια, κρέμα αστράσι, κρέμα διακόσμησης ζαχαροπλαστικής κ.λπ. Μπορεί να χρησιμοποιήσετε για να χτυπήσετε ή να χυμώσετε ζύμες.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ KOYZINOMIXHANHS

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

1. Τοποθέτηση του δοχείου ανάμειξης

- Τοποθετήστε την κουζινομηχανή επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή επιφάνεια, για παραδείγμα στον πάγκο της κουζίνας.
- Σύρετε το κουμπί ολιθρήσης A10 προς τα πάνω και κρατήστε το εκεί. Ανασηκώστε το βραχίονα A8. Για να ασφαλίσετε το βραχίονα A8 στην ανοικτή θέση, αφήστε το κουμπί A10.
- Τοποθετήστε το δοχείο από ανοξείδωτο αστάλι A4 στην κύρια μονάδα A5 και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρέφοντας το δεξιόστροφα. Οταν το δοχείο A4 προσαρτηθεί σωστά, δεν μπορεί να αποσπαστεί μεμονωμένα από την κύρια μονάδα A5.

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

- Όταν προσαρτάτε ένα εξάρτημα, ο βραχίονας A8 πρέπει να είναι κλειδωμένος στην ανοικτή θέση. Βλέπε σημείο 1.2 του κεντρικού Προσάρτησης του δοχείου ανάμειξης. Συνδέστε ένα από τα εξαρτήματα στον άξονα της κεφαλής A9 έτσι ώστε ο άξονας A9 να εφαρμόζεται στην οποία εξαρτήματα. Πιέστε το εξάρτημα προς την κεφαλή A8 και περιστρέψτε το αριστερόστροφα, ώστε να ασφαλίσει στη θέση του A9.
- Με το ένα χέρι, κρατήστε το εξάρτημα και τραβήγετε το ελαφρά προς τα κάτω. Εάν έχει ασφαλίσει σωστά στον άξονα A9, δεν θα αφαιρεθεί.
- Εάν δεν πρόκειται να τοποθετήσετε άμεσα υλικά μέσα στο δοχείο ανάμειξης A4, σύρετε το κουμπί ολιθρήσης A10 προς τα πάνω και κρατήστε το πατημένο και ανασηκώστε το βραχίονα A8 στην οριζόντια θέση. Για να ασφαλίσετε το βραχίονα A8 στην οριζόντια θέση, αφήστε το κουμπί A10.

3. Αφαίρεση των εξαρτημάτων και του δοχείου ανάμειξης

- Σύρετε το κουμπί ολιθρήσης A10 προς τα πάνω και κρατήστε το εκεί. Ανασηκώστε το βραχίονα A8. Για να ασφαλίσετε το βραχίονα A8 στην ανοικτή θέση, αφήστε το κουμπί A10.
- Κρατήστε το εξάρτημα και στρώστε ελαφρά προς την κεφαλή ανάμειξης A8. Στη συνέχεια περιστρέψτε το δεξιόστροφα ώστε άνω του απελευθερωθεί από τον άξονα A9 και απομακρύνεται. Περιστρέψτε το δοχείο A4 αριστερόστροφα και αφαιρέστε το από την κύρια μονάδα A5. Μετακινήστε το βραχίονα A8 πίσω στην οριζόντια θέση.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ANAMEIKTH

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

Προσοχή:

Το μεγίστο βάρος των υλικών που μπορούν να χρησιμοποιούθεον ανά δύο είναι 1,5 kg. Ο μεγίστος αριθμός ασπραδιών αυγών που μπορούν να χτυπηθούν σε μία δύο είναι 8.

- Περιστρέψτε το βραχίονα A8 με το συνδεδέμενο εξάρτημα σε οριζόντια θέση.
- 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.
- 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 μαζεύετε υλικό από το εσωτερικό του δοχείου ανάμειξης A4 και το εξάρτημα, απενεργοποιήστε πρώτη την κουζινομηχανή θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας A11 στη θέση OFF (λειτουργία αναμονής) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από την πρίζα. Επειτα μαζεύτε τα υλικά χρησιμοποιώντας μια πλαστική στάσουλα.

Ο μεγίστος 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 κρύωσε για τουλάχιστον 30 λεπτά και έπειτα θέτετε τη ζάνα σε λειτουργία.

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

6. Συναρμολογήστε τη κουζινομηχανή σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Συναρμολόγηση και αποκανθαρισμός της κουζινομηχανής». Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική σπάτουλα για να βγάλετε τα υλικά από το δοχείο ανάμειξης **A4** και το εξάρτημα.

7. Καθαρίστε την κουζινομηχανή μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΓΡΗΓΟΡΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ

Τύπος εξαρτήματος	Υλικά	Ποσότητα	Χρόνος επέξεργασίας	Επιλογή ταχύτητας
Xτυπητήρι A2	Ασπράδια αυγού	έως 8 τεμάχια	5 λεπτά	Επίπεδο 8
Xτυπητήρι A2	Κρέμα	250 ml	3 λεπτά	Επίπεδο 8
Xτυπητήρι 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 ολεύρι	4 λεπτά	Επίπεδο 3



Σημείωση:

Οι παραπάνω χρόνοι επεξεργασίας αναφέρονται ενδεικτικά. Για να μην πετάνονται 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 κουζινομηχανή, να την απενεργοποιείτε πάντα θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A11** στη θέση OFF και να την αποσυνδέετε από την πρία.
- Μετά από κάθε χρήση ξεπλύνετε τα αξεσουάρ με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων (τα συναρμολογημένα εξαρτήματα πρέπει να αποσυναρμολογηθούν στα επιμέρους τημήματα τους). Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα με καθαρό τρεχούμενο νερό και σκουπίστε τα καλά με μια λεπτή, απορροφητική πετσέτα.



Προσοχή:

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



Συμβουλή:

Εάν χτυπήστε ασπράδια αυγών, ξεπλύνετε πρώτα το χτυπητήρι **A2** και το δοχείο ανάμειξης **A4** με κρύο νερό. Εάν χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, τα υπολείμματα από τα ασπράδια θα άκληρύνουν 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. Έπειτα, σκουπίστε τα μέρη να στεγνώσουν.
- Μην βιδίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος στο νερό ή σε άλλο υγρό. Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε διοβρωτικά διαλυτικά, διαλύματα ή καθαριστικά. Σε αντίθετη περίπτωση, ενδέχεται να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια της συσκευής.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Εάν δεν χρησιμοποιείτε την κουζινομηχανή, αποθηκεύστε τη σε στεγνό μέρος όπου δεν φτάνουν πιαίδια. Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας **A8** είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.

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

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 ιστός από εύκαμπτες ίνες που παγιδεύουν τα άερια που παράγονται από την μαγιά.

Άσπρο αλεύρι σιταριού

Πλωκείται ως αλεύρι ψηστήματος, 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%. Ήταν οι πληροφορίες βρίσκονται στη συσκευασία του αλευριού. Μην κοκκινίζετε το αλεύρι ή μην χρησιμοποιείται μπρέκιν πάουντερ, εάν δεν υποδεικνύεται από τη συνταγή.

Αλεύρι με ολόκληρους σπόρους σιταριού

Παραγεται από σπόρους σιταριού και περιέχει πίτουρο και φύτρο σίτου. Το ψωμί που ψήνεται με αυτό από το είδος αλευριού γίνεται πιο πυκνό. Για ψωμί με λιγότερη πυκνότητα αντικαταστήθεται 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 όλα έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη για αυτό συνήθως συνδυάζεται με αλεύρι σιταριού για να διασφαλίσετε ότι το ψωμί θα φουσκώσει καλά.

Αλεύρι γλουτένης

Παράγεται με την εκχύλιση γλουτένης από σπόρους σιταριού. Προσθέτοντας αλεύρι γλουτένης μπορεί να βελτιώσει η υφή και η ποιότητα του ψωμιού, όταν χρησιμοποιείται 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 συστατικά που περιέχονται στο βελτιωτικό ψωμιού είναι συνήθως οξέα της βιοτοχνίας επεξεργασίας προφίμων όπως το ασκοβρίκο οξύ (Βιταμίνη C) και ζεύμα (αμύλαση) που εξάγονται από το αλεύρι σιταριού.

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

ΖΑΧΑΡΗ

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

ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Εμπλουτίζουν τη γεύση και ενισχύουν τη θρεπτική αξία του ψωμιού. Το γάλα σε σκόνη είναι κατάλληλο και εύχρηστο. Αποθηκεύετε το σε αεροστεγές δοχείο μέσα στη ψυγείο. Το γάλα σόδιας σε σκόνη μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί αλλά κάνει το ψωμί πιο οκληρό. Το φρέσκο γάλα δύναται να πρέπει να αντικαθισταται, εκτός έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή.

ΑΛΑΤΙ

Ένα σημαντικό υλικό για το ψήσιμο ψωμιού. Αυξάνει την ικανότητα απορρόφησης της ζύμης, βελτιώνει τη ζύμωμα, στηρίζει την ανάπτυξη της γλουτένης και επεράει το σχήμα του ψωμιού, την υφή του, τη γεύση και αξέναιει 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 η γλητώσια ή καρδαμέλαιο. Τα έλαια μπορούν να αντικατασταθούν από το βούτυρο ή τη μαργαρίνη, ωστόσο το χρώμα της κρούστας μπορεί να γίνει υποδεικνύεται από τη συνταγή.

ΜΑΓΙΑ

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

Αν χρησιμοποιήστε φρέσκια ή συμπιεσμένη μαγιά αντί έντονης, χρησιμοποιήστε τριπλάσια ποσότητα. Για να φτιάξετε ένα μικρό ψωμάκι, χρειάζεστε κάπιο υγρό, ζάχαρη και θεμέλιωτα.

ΓΡΗΓΟΡΟ ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΜΑΓΙΑΣ

Είναι ένα μείγμα ζύμης και βελτιωτικού ψωμιού. Αν θέλετε να αντικαθιστήσετε τη μαγιά στη συνταγή σας με αυτόν τον τύπο ζύμης, τότε ξέχαστε το βελτιωτικό ψωμιού. Το γρήγορο φουσκωμά της ζύμης δύναται να 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 ζεσταθεί το κρύο νερό σε θερμοκρασία δωματίου πριν τη χρήση. Το πολύ κρύο ή πολύ ζεστό νερό θα αποτρέψει το σχήματισμό του ψωμιού.

ΑΥΓΑ

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 έγραφο καρποί, τοις σοκολάτας κ.λ. που πρέπει να παραμείνουν ολόκληρα στο ψημένο ψωμί, πρέπει να αναμειγνύονται στη ζύμη. Ως πρέπει να προστεθούν στη ζύμη σταδιακά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης πριν από το φουσκωμα της ζύμης.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ – ΥΛΙΚΑ

- Ελέγχετε την ελάχιστη διάρκεια ζωής ή την ημερομηνία λήξης όλων των συστατικών.
- Προσθέστε όλα τα υλικά με τη σειρά που γράφονται στη συνταγή.
- Αποθηκέψτε τα ανοιχτά τρόφιμα σε αεροτετρηγό δοχεία.
- Αφήστε τα υλικά που βγάλτε από το ψωμί να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- Εάν δεν υποδεικνύεται αλιώς στην συνταγή, χρησιμοποιήστε αλεύρι ψωμιού. Μην χρησιμοποιήσετε αλεύρι με πεπτική πλάνων για να φτιάξετε ψωμί με μαγιά, παρά μόνο εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή.
- Εάν μεντεί σε μέρος όπου το υψόμετρο είναι πάνω από 900 μ, θα χρειαστεί να αυξήσετε τη ποσότητα της μαγιάς που υποδεικνύεται στη συνταγή. Όσο μεγαλύτερο είναι το υψόμετρο, τόσο μικρότερη είναι η πίεση του αέρα και έτσι φουσκωμό που γρήγορα η ζύμη. Συνιστάται η χρήση ½ 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 φουσκωμα της ζύμης.
- Οι ιδιότητες του αλεύρου μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με την εποχή και τον τύπο απόδημευσης. Επειτα, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε την αναλογία του νερού με το αλεύρι με τον ακόλουθο τρόπο. Εάν η ζύμη κολλάει, προσθέστε 1 με 2 κουταλίες της σούπας αλεύρι. Εάν η ζύμη είναι στεγνή, προσθέστε 1 με 2 κουταλίες της σούπας νερό. Χρειάζονται αρκετά λεπτά μέχρι να απορροφηθούν αυτά τα υλικά. Θα πρέπει να είναι δυνατή η διαμόρφωση της ζύμης με τη αωστή ποσότητα αλεύριου και νερού σε ένα μαλακό ψωμί που είναι λίγο υγρό αλλά δεν κολλάει.

Πώς να αρχίσετε την προετοιμασία της ζύμης

- Ρίξτε την ποσότητα ζεστού νερού που υποδεικνύεται στη συνταγή μέσα σε ένα καθαρό γλυνό δοχείο. Στη συνέχεια προσθέστε την απαραίτητη ποσότητα φρέσκιας ή αιματηρής μαγιάς μαζί με 1 κουταλάκι ζάχαρη και ένα κουταλάκι αλεύρι. Αναμείτε τα 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 αφριστεί. Αυτό το μείγμα πρέπει να χρησιμοποιηθεί αμέσως.

Φουσκωμα 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 φουσκωθεί η ζύμη σας τοποθετώντας ένα μεταλλικό δίσκο ψημάτου σε ένα δοχείο με επαρκώς ζεστό νερό. Τοποθετήστε την προετοιμασμένη ζύμη στο δίσκο ψημάτους και καλύψτε με μια παχιά πλαστική σακούλα περασμένη με λάδι ή ένα πανί κουνίας. Μια ζεστή τοποθεσία χωρίς ρεύμα είναι απαραίτητη για το φουσκωμα της ζύμης. Αφήστε τη ζύμη να ανέβει μέχρι να διπλασιάσει την ένταση.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΚΕΙΚ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ – ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΑΛΕΥΡΙ

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

Μεσαίο και λεπτό αλεύρι

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

Αλεύρι με μπέικιν πάσουντερ

Πρόκειται για ένα μείγμα αλεύριου και ουσίας για φουσκωμα της ζύμης, όπως το μπέικιν πάσουντερ. Για να φτιάξετε 1 φλιτζάνι από το μείγμα αλεύριου και οκόνης ψημάτου, αναμείτε 1 φλιτζάνι αλεύρι με 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάσουντερ.

Αλεύρι με ολόκληρους σπόρους σιταριού

Περιέχει πίπουρο και ψύρι τούτου και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ζύμες για τάρτες και πίτες. Η υφή ενός προϊόντος από αλεύρι ολικής αλέσεως θα είναι πυκνότερη.

Καλαμποκάλευρο

Είναι πιταγμένο από καλαμπόκι και χρησιμοποιείται για ορισμένα αρτοσκευάσματα δινόντας τους τερπότερη υφή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κάνει τις σάλτσες και τα επιδόρπια πιο πλούσια.

Ρυζάλευρο

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

ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ

Χρησιμοποιείται για το φουσκωμα της ζύμης κατά το ψήμισμα.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΩΔΑ

Είναι γυνωτή και ως διτανθρακικό νάτριο. Χρησιμοποιείται για το φουσκωμα της ζύμης ή για να σκουρύνει ορισμένα προϊόντα.

ΒΟΥΤΥΡΟ

Προσφέρει ίδιατερη 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.

ΑΥΓΑ

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

ΓΛΑΣΑ

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

ΖΑΧΑΡΗ

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

Επίσης, η ζάχαρη όχην χρησιμοποιείται συχνά επειδή διαλύεται καλύτερα όταν χτυπήσετε με το βούτυρο. Η καστανή ζάχαρη μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να δώσει μια διαφορετική γεύση και χρώμα στα αρτοσκευάσματα.

ΨΗΣΙΜΟ

- Αφήστε το φουρόν να προθερμανθεί στη σωστή θερμοκρασία πριν ξεκινήσετε το ψήμισμα.
- Η θερμοκρασία ψημάτου ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα από τον τύπο του φουρόνου. Μειώστε τη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συνταγή κατά 15 – 20 °C εάν χρησιμοποιείτε φουρόνο αέρα.
- Αντί για φόρμα για ψημάτου και δίσκους, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λαδόκολλα εάν είναι φρέσκα. Μπορείτε να καλύψετε τη φόρμα με μικρή ποσότητα λίπους ούτως ώστε η λαδόκολλα να μην γλιτωρά.
- Ελέγχετε εάν το παρασκεύασμα έχει ψηθεί προτού το βγάλετε από το φουρόνο. Αγγίζετε το πάνω μέρος του, και εάν επανέλθετε στην αρχή του μορφή, αυτό σημαίνει ότι έχει ψηθεί καλά. Τρυπήστε το προσεκτικά στη μέση με κόπτι μυτερό. Εάν η ζύμη δεν κολλήσει στο μυτερό αντικείμενο, σημαίνει ότι το παρασκεύασμα είναι έτοιμο.
- Για να κάνετε τα μπισκότα πιο τραγανά, βγάλτε το δίσκο ψημάτους από το φουρόνο και τοποθετήστε τον πάνω σε μεταλλική σχάρα. Μετακινήστε τα προϊόντα από το φουρόνο και τοποθετήστε τα στο δίσκο ψημάτους και αφήστε τα να κρυώσουν. Οταν κρυώσουν, βάλτε τα σε μια πιατέλα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παντεσπάνι

4 αυγά, ζέχωριστα τα ασπράδια από τους κρόκους

¼ φλιτζάνι ζάχαρη όχην

1 φλιτζάνι (150 g) μαλακό αλεύρι με μπέικιν πάσουντερ, κοσκινισμένο

3 κουταλίες νερό

- Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι **A2**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητάς σε 8 και χτυπήστε τα ασπράδια του αιγυό μέχρι να δημιουργηθεί παχύς αφρός. Μειώστε το επίπεδο ταχύτητάς σε 1 και σιγά σιγά προσθέστε ζάχαρη μέχρι ο αφρός να γίνει πλούσιος.
- Προσθέστε τους κρόκους του αιγυό και αναμείξτε προσεκτικά.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητάς στο 1 και αμέσως προσθέστε αλεύρι και νερό. Χτυπήστε μέχρι να ενώθουν τα συστατικά.
- Ρίξτε τη ζύμη μέσα σε μια φόρμα που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.
- Ψήστε σε προθέρμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου 20–25 λεπτά.
- Αφήστε το πατεστόνια 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 μπεκίν πάσουντερ, κοσκινισμένο
 ¾ του φλιτζανού γάλα
- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα **A3**.
 - Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητάς στο 8 και χτυπήστε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να γίνει αφράτο και μαλακό.
 - Προσθέστε το εκχύλισμα βανίλιας, τα αυγά, το ένα μετά το άλλο, και χτυπήστε τα καλά μαζί.
 - Μειώστε το επίπεδο ταχύτητάς 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 προθέρμασμένο 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 ποτήρια (300 g) μαλακό αλεύρι
 1 κουταλάκι γλυκού μπεκίν πάσουντερ
- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα **A3**.
 - Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητάς 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 μπεκίν πάσουντερ.
 - Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητάς στο 2 και προσθέστε σταδιακά το αλεύρι μέχρι όλα τα συστατικά να ενωθούν καλά και να δημιουργήσουν μια ενιαία συμπαγή μάζα. Μην χτυπήστε όμως για πάρα πολλή ώρα.
 - Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να δημιουργήσετε μικρές μπάλες και τοποθετήστε τις σε ένα διόκο ψησίματος με λαδόκολλα ή ελαφρά βουτυρώμενο. Αφήστε αρκετό χώρο για κάθε μπάλα. Χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι ελαφρώς αλευρωμένο και πιέστε προς τα κάτω τις μπάλες.
 - Ψήστε σε προθέρμασμένο φούρνο στους 200 °C για περίπου 40–50 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να πάρει ένα χρυσαφί χρώμα.
 - Απομακρύνετε τα μπισκότα από το δίσκο ψησίματος και αφήστε τα να κρυώσουν σε μεταλλικό δίσκο.

Μπάλες σφολιάτας με κρέμα (20–24 κομμάτια)

- 4 ασπράδια αιγυό
 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι **A2**.
 - Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητάς στο 8 και χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθεί ένας παχύς αφρός από τα ασπράδια αιγυό. Χαμηλώστε το επίπεδο ταχύτητάς στο 1 και προσεκτικά προσθέστε τη μαζί ζάχαρη και χτυπήστε τη μαζί με τον αφρό. Στη συνέχεια προσθέστε και την υπόλοιπη ζάχαρη.
 - Χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι, εφαρμόστε μια μικρή ποσότητα από το αφρύδες μείγμα σε ένα ελαφρά βουτυρώμενό δίσκο ψησίματος. 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 σφολιάτας να απεγύωναν. Για να αποφύγετε το κάψιμό τους, μην τις ψήσετε για αρκετή ώρα. Βγάλτε τις από το διόκο ψησίματος 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 σφολιάτας. Αυτές όμως θα χρειαστούν περισσότερη ώρα ψησίματος.

Λευκό ψωμί

- 4 ποτήρια (600 g) αλεύρι αρτοποιίας
 3 κουταλιές γάλα σε σκόνη
 ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
 ½ κουταλιές ζάχαρη
 1 κουταλάκι βελτιωτικό ψωμιού
 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά
 2 κουταλιές ελαιόλαδο
 ½ ποτήρι (375 ml) νερό
- Περισσότερο αλεύρι αρτοποιίας για το ζύμωμα στο χέρι
- Χρησιμοποιήστε το γάντζο ζυμώματος **A1**.
 - Μέσα στο δοχείο ανάμειξτε, προσθέστε το αλεύρι, το γάλα σκόνης, το αλάτι, τη ζάχαρη, το βελτιωτικό ψωμιού και τη μαγιά.
 - Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητάς στο 1–2 και σιγά σιγά προσθέστε νερό και λαδί μέσα στο στερέο μείγμα. Αφήστε το να δεσει μέχρι να αρχίσει να δημιουργείται μια ζύμη.
 - Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε με τα χέρια μέχρι να γίνει μαλακή.



Σημείωση:

Σε αυτό το σημείο, η ζύμη πρέπει να είναι πολύ καλά ζυμωμένη ούτως ώστε να σχηματιστεί η λουστένη, η οποία δίνει στη ζύμη τη σωστή ελαστικότητα και τη βοηθά 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 να φουσκώσει 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 αιγυό πριν το ψήσιμο.
- Ψήστε σε προθέρμασμένο 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 απομακρύνετε το από τη φύσιμο ψησίματος. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει εντελώς πριν το τελείωσε.

Υγρό γλάσο αιγυό για ζύμη ψωμιού

- 1 αιγό, ελαφρώς χυτυπέμένο
 2–3 κουταλιές νερό
- Αναμείξτε τα δύο συστατικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί ένα αφράτο μείγμα. Μην τη χτυπήσετε. Συστρώνετε χρησιμοποιώντας ένα κόσκινο. Με ένα πινέλο αλείψτε τη ζύμη πριν το ψήσιμο με το υγρό αιγύ.

Φοκάτια (2–4 μερίδες)

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

Για επικάλυψη:

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

- Χρησιμοποιήστε το γάντζο ζυμώματος **A1**.
- Στο δοχείο ανάμειξτε προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη και τη μαγιά.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητάς στο 1–2 και σιγά σιγά προσθέστε νερό και λαδί μέσα στο στερέο μείγμα. Αφήστε το να δεσει μέχρι να αρχίσει να δημιουργείται μια ζύμη.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε καλά 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 να φουσκώσει 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 ψησίματος Teflon με διαστάσεις 20 × 30 cm και ανοίξτε το στο οχήμα της φόρμας.
- Καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε το να φουσκώσει σε ένα μεγάλο δοχείο και καλύψτε με μεμβράνη. Αφήστε τη μεμβράνη.
- Προσθέστε πάνω στη ζύμη το ελαιόλαδο, το αλάτι και τις ελιές.
- Ψήστε σε προθέρμασμένο φούρνο στους 200 °C για περίπου 30–35 λεπτά ή μέχρι η φοκάτια να πάρει ένα χρυσαφί χρώμα.
- Αφού το βγάλετε από το φούρνο, αφήστε το να κρυώσει σε μεταλλικό δίσκο.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- Το εξάρτημα κυλινδρού λαζανιών STX 011 αποτελεί προαιρετικό αξεσουάρ των μοντέλων κουζινομηχανών STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG και STM 6358RS.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΥΛΙΝΔΡΟΥ ΛΑΖΑΝΙΩΝ

B1 Επιλογές πάχους φύλλου

Το πάχος του φύλλου μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα εύρος από 0 έως 8, δηλ. από 0,3 έως 2,3 mm ($\pm 0,2$ mm).

B2 Κύλινδρος ζύμης

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Βγάλτε το εξάρτημα κυλινδρού λαζανιών από τα υλικά της συσκευασίας.
2. Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε το εξάρτημα περνώντας το πρώτα με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί και έπειτα με ένα στεγνό πανί.

ΣΚΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για το άνοιγμα νωπής ζύμης. Με αυτό το εξάρτημα, θα φτιάξετε ένα φύλλο πλάτους έως 140 mm. Το πάχος του φύλλου μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα εύρος από 0,3 έως 2,3 mm ($\pm 0,2$ mm). Κατόπιν, μπορείτε να κόψετε με το χέρι το φύλλο για φτιάξετε λαζανία ή άλλα είδη ζυμαρικών, ή μπορείτε να το επεξεργαστεί περαιτέρω χρησιμοποιώντας τα εξάρτηματα ζυμαρικών για ταλιστέλες ή λινγκουΐν, τα οποία πωλούνται ξεχωριστά.

ΠΡΟΣΑΡΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ

- 1. Βεβαιωθείτε ότι τη κουζινομηχανή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίσι. Ο βραχίονας της κουζινομηχανής πρέπει να είναι στραμμένος προς τα κάτω, στην οριζόντια θέση, και το χυτητήριο, ο αναδευτήρας ή τα εξάρτηματα ζύμωσης πρέπει να έχουν αφαιρεθεί. Βγάλτε το κάλυμμα από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών της κουζινομηχανής. Εισάγαγτε το εξάρτημα στην υποδοχή εξαρτημάτων που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών στην πρώτη περιστροφή της αριστερής πλευράς (βλ. εικ. C). Το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί με ασφάλεια στη σωστή θέση όταν το κουμπί που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών της κουζινομηχανής ολοιθησει προς τα έξω. Σα ακουστεί ένας ήχος κλικ όταν το κουμπί ολοιθησει προς τα έξω. Το εξάρτημα είναι τώρα έτοιμο για χρήση.
- 2. Για να αφαίρεστε το εξάρτημα, πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης εξαρτήματος και βγάλτε το εξάρτημα περιστρέφοντάς το δεξιότροφα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

1. Προετοιμάστε ένα μέρος από τη νωπή ζύμη και ανοίξτε τη λίγο με το χέρι. Αλευρώστε τους κυλινδρούς B2 με λίγο αλεύρι.
2. Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας είναι στη θέση OFF (θέση απενεργοποίησης). Βάλτε το φίς σα μα πρίτι πρεμάτων. Ρυθμίστε τον επιλογέα πάχους φύλλου B1 στην υψηλότερη ρυθμίση. Θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στο επίπεδο ταχύτητας 1. Οι κύλινδροι B2 θα ξεκινήσουν να περιστρέφονται. Εισάγαγτε τη ζύμη από το επάνω μέρος και περάστε την πολλαπλές φορές ανάμεσα από τους κυλινδρούς B2 μέχρι να γίνει επίπεδη. Προτού τραβήξετε ξανά τη ζύμη μέσα από το εξάρτημα, μπορείτε να τη διπλώσετε. Κάθε φορά που περνάτε τη ζύμη μέσα από το εξάρτημα, θέτετε τον επιλογέα πάχους B1 σε μικρότερη ρύθμιση και συνεχίστε την ίδια διαδικασία μέχρι να επιτύχετε το απαιτούμενο πάχος του φύλλου.
3. Ο παρακάτω πίνακας αναφέρει τις δυνατές ρυθμίσεις για τον επιλογέα πάχους του φύλλου B1.

Ρύθμιση του επιλογέα πάχους φύλλου B1	Πάχος φύλλου σε mm ($\pm 0,2$ mm)
0	0,3
1	0,4
2	0,6
3	0,9
4	1,2
5	1,4
6	1,7
7	2,0
8	2,3

Το συνιστώμενο τελικό πάχος του φύλλου θα πρέπει να είναι από 0 έως 3.

4. Μόλις το φύλλο ανοίξει στο απαιτούμενο πάχος, απενεργοποιήστε την κουζινομηχανή θέτοντας το περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση OFF (απενεργοποίηση).

Προσοχή:

Μην βάζετε τα δάκτυλά σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο μέσα στο εξάρτημα και βεβαιωθείτε ότι μαλλιά, ρούχα και άλλα αντικείμενα έχουν απόσταση από το εξάρτημα στη διάρκεια της λειτουργίας. Μην εισάγετε τίποτα άλλο στο εξάρτημα εκτός από τη ζύμη που πρόκειται να πέρασε από το κύλινδρο του εξαρτήματος.

5. Στη συνέχεια, μπορείτε να κόψετε το φύλλο ζύμης όπως απαιτείται ή μπορείτε να το επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα για ταλιστέλες ή λινγκουΐν, τα οποία πωλούνται ξεχωριστά.

6. Καθαρίστε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου „Καθαρισμός και συντήρηση“.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΝΩΠΗ ΖΥΜΗ

Υλικά: Σιγμιδάλη, ένα αυγό μεσαίου μεγέθους, μια πρέζα αλάτι για τη γεύση. Προσθέστε 1 αυγό για κάθε 100 g σιγμιδαλίου.

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο ανάμικης της κουζινομηχανής και ζυμώστε τα για περίπου 100 με 130 στροφές.
2. Μεταφέρετε τη ζύμη σε ένα δίσκο ζυμώματος και ζυμώστε την ακόμα λίγο με τα χέρια μέχρι να γίνει λεία και ομοιόμορφη.
3. Προτού ανοίξετε τη ζύμη σε φύλλο, αφήστε τη να ξεκουραστεί για περίπου 15 λεπτά. Στη συνέχεια, μπορείτε να κόψετε το φύλλο ζύμης όπως απαιτείται ή μπορείτε να το επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα για ταλιστέλες ή λινγκουΐν, τα οποία πωλούνται ξεχωριστά.
4. Βράστε τα ζυμαρικά που μάλις φτιάχθησαν σε περισάρων ωρών από την παρασκευή τους. Ο χρόνος βρασμάτων συμαίνεται μεταξύ 2 και 4 λεπτών. Για κάθε 100 g ζυμαρικών πρέπει να χρησιμοποιείται 1 λίτρο νερό και 10 g αλάτι. Βράστε το νερό, προσθέστε αλάτι και βάλτε τα ζυμαρικά μέσα στο βραστό νερό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από τον καθαρισμό, να απενεργοποιείτε πάντα την κουζινομηχανή θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση OFF (απενεργοποίηση), και να αποσυνδέσετε το καλώδιο ρεύματος. Αφαρέστε το εξάρτημα από την κουζινομηχανή, προσέρχοντας να έχουν πρώτα σταματήσει όλα τα κινούμενα μέρη της προτού το κάνετε.
- Σκουπίστε το εξάρτημα με ένα καθαρό, ελαφρώς βρεγμένο πανί και κατόπιν στεγνώστε το. Μην το βυθίζετε στο νερό και μην το ξεπλύνετε κάτω από τρεχουόμενο νερό.
- Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, αραιωτικά, διαλύτες ή προϊόντα καθαρισμού με διαβρωτική δράση. Σε διαφορετική περίπτωση, ενδέχεται να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια του εξαρτήματος.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- Το εξάρτημα ζυμαρικών STX 012 αποτελεί προαιρετικό αξεσουάρ των μοντέλων κουζινομηχανών STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG και STM 6358RS.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

D1 Μονάδα λεπίδων

Χρησιμεύεται στο να κόβει ένα ανοιγμένο φύλλο ζύμης σε λωρίδες πλάτους 7 mm.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Βγάλτε το εξάρτημα ζυμαρικών από τα υλικά της συσκευασίας.

2. Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε το εξάρτημα περνώντας το πρώτα με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί και έπειτα με ένα στεγνό πανί.

ΣΚΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή ταλιστέλων. Χρειάζεται πρώτα να ανοίξετε τη ζύμη με τα χέρια ή να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα κυλινδρού λαζανιών που πωλείται ξεχωριστά.

ΠΡΟΣΑΡΤΗΣ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ

1. Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Ο βραχίονας της κουζινομηχανής πρέπει να είναι στραμμένος προς τα κάτω, στην οριζόντια θέση, και το χυτητήριο, ο αναδευτήρας ή τα εξαρτήματα ζύμωσης πρέπει να έχουν αφαιρεθεί. Βγάλτε το κάλυμμα από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών της κουζινομηχανής. Εισάγαγετε το εξαρτήμα στην υποδοχή εξαρτήματων που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών στρώμαντάς το προς τα μέσα υπό γωνία 45° και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα (βλ. εικ. E).

Το εξαρτήμα έχει τοποθετηθεί με ασφάλεια στη σωστή θέση όταν το κουμπί που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών της κουζινομηχανής ολοισθερνά προς τα έξω. Θα ακουστεί ένας χήκος κλิก όταν το κουμπί ολοισθερνά προς τα έξω. Το εξαρτήμα είναι τώρα έτοιμο για χρήση.

2. Για να αφαιρέσετε το εξαρτήμα, πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης εξαρτήματος και βγάλτε το εξαρτήμα περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

1. Προετοιμάστε ένα φύλλο ζύμης πλάτους έως 140 mm. Αλευρώστε τις λεπίδες D1 με λίγο αλεύρι.

2. Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας είναι στη θέση OFF (θέση απενεργοποίησης). Βάλτε το φίς σε μια πρίζα ρεύματος. Θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητα στο επίπεδο ταχύτητας 1. Εισαγάγετε το φύλλο ζύμης από το επάνω μέρος μέσα στο εξαρτήμα και περάστε το από μέσα. Αυτό θα τεμαχίσει το φύλλο σε λωρίδες πλάτους 7 mm, παρασκεύαζόντας μια τρόπη αυτόν ζυμαρικά τύπου ταλιστέλες.

Προσοχή:

Μην βάζετε τα δάχτυλά σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο μέσα στο εξαρτήμα και βεβαιωθείτε ότι μαλλιά, ρούχα και άλλα αντικείμενα έχουν αποστάση από το εξαρτήμα στη διάρκεια της λειτουργίας. Μην εισάγετε τίποτα άλλο στο εξαρτήμα εκτός από τη ζύμη που πρόκειται να περάσει κοπεί με το εξαρτήμα.

3. Μόλις ολοκληρώσετε τη διαδικασία, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση OFF (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

4. Καθαρίστε το εξαρτήμα μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου „Καθαρισμός και συντήρηση“.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΖΥΜΗ

Υλικά: Σιμιγδάλι, ένα αυγό μεσαίου μεγέθους, μια πρέζα αλάτι για τη γεύση. Προσθέστε 1 αυγό για κάθε 100 g σιμιγδαλιού.

1. Το ποτισθέτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο ανάμειξης της κουζινομηχανής και ζυμώστε τα για περίπου 2 με 3 λεπτά, στις ταχύτητες 1 ή 2, χρησιμοποιώντας το γάντζο ζυμώματος.

2. Μεταφέρετε τη ζύμη σε ένα δίσκο ζυμώματος και ζυμώστε την ακόμα λίγο με τα χέρια μέχρι να γίνει λεία και ομοιόμορφη.

3. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 15 λεπτά και κατόπιν ανοιξτε τη σε φύλλο χρησιμοποιώντας το εξαρτήμα κυλίνδρου λαζανιών (πωλείται ξεχωριστά). Κατόπιν, χρησιμοποιήστε το εξαρτήμα για ταλιστέλες για να το κόψετε σε λωρίδες πλάτους 7 mm.

4. Βράστε τα ζυμαρικά που μόλις φτιάχθησαν εντός τεσσάρων ωρών από την παρασκευή τους. Ο χρόνος βρασίματος κυμαίνεται μεταξύ 2 και 4 λεπτών. Για κάθε 100 g ζυμαρικών πρέπει να χρησιμοποιείτε 1 λίτρο νερό και 10 g αλάτι. Βράστε το νερό, προσθέστε αλάτι και βάλτε τα ζυμαρικά μέσα στο βραστό νερό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

▪ Πριν από τον καθαρισμό, να απενεργοποιείτε πάντα την κουζινομηχανή θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση OFF (απενεργοποίηση), και να αποσυνδέσετε το καλώδιο ρεύματος. Αφαιρέστε το εξαρτήμα από την κουζινομηχανή, προσέρχοντας να έχουν πρώτα σταματήσει όλα τα κινούμενα μέρη της προτού το κάνετε.

▪ Σκουπίστε το εξαρτήμα με ένα καθαρό, ελαφρώς βρεγμένο πανί και κατόπιν στεγνώστε το. Μην το βυθίζετε στο νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

▪ Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, αραιωτικά, διαλύτες ή προϊόντα καθαρισμού με διαβρωτική δράση. Σε διαφορετική περίπτωση, ενδέχεται να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια του εξαρτήματος.

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 Α 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

Απορρίπτετε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιον ειδικό χώρο απορριμάτων του δήμου σας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Όταν προίστοντα ή πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, σημαίνει ότι τα μεταχειρισμένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα σεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορριμάτων. 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 προμηθευτεί μια νέα συσκευή εφαρμόλησης ποιότητας. Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονται από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμάτων. Για περισσότερες επειτομέρειες, συμβουλεύετε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμάτων. Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχομένως να επιβάλλονται πρόστιμα για την εσφαλμένη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμάτων.

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Εάν θέλετε να απορρίψετε ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πωλήσης 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.