



GR ■ Κουζινομηχανή

ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Γενικές προειδοποιήσεις

- 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 σωματική ή νοητική αναπηρία, 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.

Ηλεκτρολογική ασφάλεια

- Προτού συνδέσετε την παρούσα συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι η τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την τάση της πρίζας.
- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φιδιού δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή υγρασία.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο τροφοδοσίας. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν κρέμεται στην άκρη ενός τραπεζιού ή ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα και διατηρήστε το μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ή η πρίζα. Αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα τραβώντας μαλακά το φιδιό.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο, απευθυνθείτε σε κάποιο εξειδικευμένο 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 κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, διατρέχετε τον κίνδυνο ακύρωσής της.

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε πρίζα μέχρι να συναρμολογηθεί σωστά.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν ολοκληρώνετε τη χρήση της.

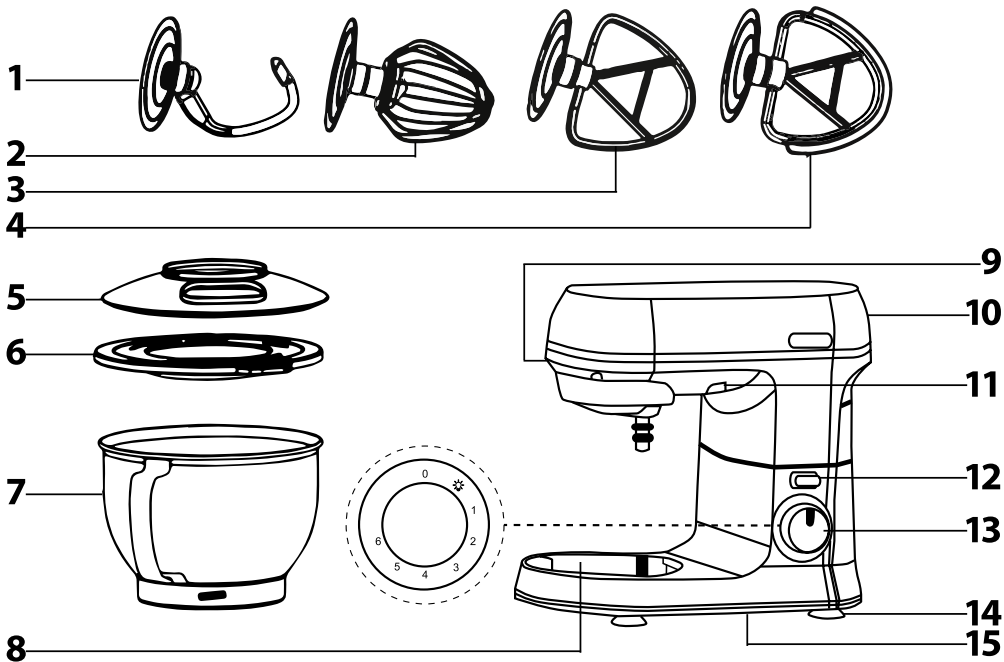
Ασφάλεια κατά τη χρήση

- 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.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε χώρους όπως:
 - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
 - γεωργικά αγροκτήματα,
 - δωμάτια ξενοδοχείων ή μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής,
 - ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Μην τη χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς πέραν του προβλεπόμενου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή.
- 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.
- Μην πλένετε τη συσκευή, (εκτός από τα αποσπώμενα εξαρτήματα και το δοχείο ανάμειξης) με τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό ή άλλο υγρό.
- Προτού τοποθετήσετε, αφαιρέσετε ή αντικαταστήσετε τα εξαρτήματα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.
- Για λόγους ασφαλείας, αυτή η συσκευή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που εμποδίζει το μοτέρ να ξεκινήσει, όταν ο βραχίονας της συσκευής είναι ανασηκωμένος.
- 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 αφήνετε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία υπό βαρύ φορτίο για περισσότερο από 6 λεπτά. Προτού θέσετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία, αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- Μην ανασηκώνετε το βραχίονα ή μην τοποθετείτε τα χέρια σας ή αντικείμενα, όπως μαχαίρια κουζίνας, πιρούνια ή ξύλινες κουτάλες μέσα στο δοχείο κατά τη διάρκεια ανάμειξης. Μην αγγίζετε τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα της συσκευής και κρατάτε μακριά ξένα 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 0 (λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα προτού το αφαιρέσετε από το δοχείο.
- 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.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της.
- Πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη μετακίνηση, 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 αποθηκεύσετε τη συσκευή επιβεβαιώστε ότι ο βραχίονας είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή. Μην εισάγετε αντικείμενα στις οπές εξαερισμού της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τα αξεσουάρ της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε καθαρή, στεγνή, οριζόντια και σταθερή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή στα άκρα των πάγκων της κουζίνας ή τραπεζιών και μην τη χρησιμοποιείτε επάνω στην επιφάνεια αποστράγγισης του νεροχύτη.
- Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν υπάρχουν ζεστά υγρά στο δοχείο, στο δοχείο, επειδή τα ζεστά υγρά μπορεί να πιτσιλίσουν έξω από τη συσκευή σε περίπτωση ξαφνικής απελευθέρωσης ατμού.
- Μην επεξεργάζεστε ποτέ υγρά σε θερμοκρασία βρασμού.

- Όταν γεμίζετε το ανοξείδωτο δοχείο, μην υπερβαίνετε το μέγιστο επίπεδο χωρητικότητας που υποδεικνύεται πάνω σε αυτό.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής). Μετά την απενεργοποίηση, περιμένετε μέχρι τα περιστρεφόμενα μέρη να σταματήσουν πλήρως και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα προτού θέσετε την κεφαλή στην ανοιχτή θέση, προτού ανοίξετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.

A



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A1** Γάντζος ζύμης
A2 Ελαστικό χτυπητήρι
A3 Αναθετήρας σε σχήμα Α
A4 Ελαστικός αναθετήρας σε σχήμα Α
A5 Διαφανές καπάκι για προστασία από το πιτσόλιομα
A6 Γυθάλιο καπάκι
A7 Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι 4 λίτρων
A8 Κύρια μονάδα
A9 Κεφαλή ανάμειξης με άξονα για προσαρτήρα των εξαρτημάτων
A1, A2, A3 ή A4
A10 Ανοιγόμενος βραχίονας με διάταξη ασφάλισης στην ανοιχτή θέση
- A11** Φωτισμός LED
A12 Πλήκτρο PUSH για αποδέσμευση του βραχίονα
A13 Φωτιζόμενος περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας
 – 0 (συσκευή απενεργοποιημένη στη λειτουργία αναμονής)
 – ρύθμιση επιπέδου ταχύτητας 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 και 172 σ.α.λ.)
A14 Αντιολισθητικά πέλματα με βεντούζες
A15 Χώρος περιτύλιξης του καλωδίου τροφοδοσίας

ΠΛΑΝΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ

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

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένος/-η με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης σε ασφαλή σημείο όπου θα μπορείτε να το βρείτε εύκολα, εάν το χρειαστείτε. Στην περίπτωση που παραδώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιον άλλο, φροντίστε να παραδώσετε και το εγχειρίδιο χρήσης.
- Συνιστούμε να φυλάξετε την αρχική 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 της συσκευής, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική της συσκευασία.

- Αφαιρέστε προσεκτικά τη συσκευή από τη συσκευασία και μην πετάξετε τα υλικά συσκευασίας προτού βρείτε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής.
- Πλύνετε καλά όλα τα μέρη που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (γάντζος ζυμώματος **A1**, ελαστικό χτυπητήρι **A2**, αναθετήρας σε σχήμα **A**, **A3**, ελαστικός αναθετήρας σε σχήμα **A**, **A4**, καπάκι **A6**, **A7** και ανοξείδωτο δοχείο ανάμειξης **A7**) με χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Έπειτα, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά αποξηλώνοντας τα με ένα απαλό πανί.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΥΠΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΤΥΠΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ	ΣΚΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ
Γάντζος ζυμώματος A1	Χρησιμοποιείται για ζύμωμα και για την προετοιμασία παχιάς ζύμης μαζί με μαγιά π.χ. ζύμη για ψωμί.
Αναθετήρας σε σχήμα A , A3 και ελαστικός αναθετήρας σε σχήμα A , A4	Χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε ή να ζυμώσετε ζύμες ρευστής, μεσαίας και ελαφρώς 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 χρησιμοποιείτε για να χτυπήσετε ή να ζυμώσετε ζύμες.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

1. Τοποθέτηση του δοχείου ανάμειξης

- 1.1 Τοποθετήστε το δοχείο κουζίνομηχανή επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή επιφάνεια, για παράδειγμα στον πάγκο της κουζίνας.
- 1.2 Απασφαλίστε το βραχίονα **A7** πιέζοντας το πλήκτρο PUSH **A8** και μετακινήστε τον προς τα επάνω. Ο βραχίονας **A10** ασφαλίσει στην ανοιχτή θέση όταν το πλήκτρο PUSH **A12** πιέζεται μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».
- 1.3 Τοποθετήστε το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι **A7** στην οπή στην κύρια μονάδα **A8** και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρέφοντας το δεξιάστροφα. Όταν το δοχείο **A7** προσαρτηθεί σωστά, δεν μπορεί να αποσπαστεί μεμονωμένα από την κύρια μονάδα **A8**.

2. Προσαρτήρα εξαρτήματος (γάντζος ζυμώματος, χτυπητήρι, αναθετήρας)

- 2.1 Εάν αποφασίσετε να χρησιμοποιήσετε το διαφανές καπάκι **A5**, θα πρέπει να το προσαρτήσετε προτού συναρμολογήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα. Τοποθετήστε προσεκτικά το διαφανές καπάκι **A5** πάνω στον ανοιγόμενο βραχίονα και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρέφοντας το αριστερόστροφα.
- 2.1 Όταν προσαρτάτε ένα εξάρτημα, ο βραχίονας **A10** πρέπει να είναι κλειδωμένος στην ανοιχτή θέση, βλέπε σημείο 1.2 του κεφαλαίου Προσαρτήρα του δοχείου ανάμειξης. Συνδέστε ένα από τα εξαρτήματα στον άξονα σε σχήμα T της κεφαλής ανάμειξης **A9** έτσι ώστε ο άξονας να εφαρμοστεί στην οπή του εξαρτήματος. Πιέστε το εξάρτημα προς την κεφαλή ανάμειξης **A9** και περιστρέψτε το αριστερόστροφα, ώστε να ασφαλίσει στη θέση του άξονα.
- 2.3 Με το ένα χέρι, κρατήστε το εξάρτημα και τραβήξτε το ελαφρά προς τα κάτω. Εάν έχει ασφαλιστεί σωστά στον άξονα, δεν θα αφαιρεθεί.
- 2.3 Εάν δεν πρόκειται να τοποθετήσετε άμεσα υλικά μέσα στο δοχείο ανάμειξης **A7**, πιέστε το πλήκτρο PUSH **A12** και μετακινήστε το βραχίονα **A10** σε οριζόντια θέση. Ο βραχίονας **A10** ασφαλίσει στην οριζόντια θέση όταν το πλήκτρο PUSH **A12** πιέζεται μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».

3. Αφαίρεση των εξαρτημάτων και του δοχείου ανάμειξης

- 3.1 Απασφαλίστε το βραχίονα **A10** πιέζοντας το πλήκτρο PUSH **A12** και μετακινήστε τον προς τα επάνω. Ο βραχίονας **A10** ασφαλίσει στην ανοιχτή θέση όταν το πλήκτρο PUSH **A12** πιέζεται μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».
- 3.2 Κρατήστε το εξάρτημα και σπρώξτε το ελαφρά προς την κεφαλή ανάμειξης **A9**. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το δεξιάστροφα έως ότου απελευθερωθεί από τον άξονα του, πιέστε το εξάρτημα και σπρώξτε το. Περιστρέψτε το δοχείο ανάμειξης **A7** αριστερόστροφα και αφαιρέστε το από την κύρια μονάδα **A8**. Μετακινήστε το βραχίονα **A10** πίσω στην οριζόντια θέση.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Ξετυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας από το χώρο περιτύλιξης **A15** στο μήκος που επιθυμείτε.
2. Απασφαλίστε το βραχίονα **A10** πιέζοντας το πλήκτρο PUSH **A12** και μετακινήστε τον προς τα επάνω.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο **A7** που εφαρμόζει στη βάση **A8**.



Προσοχή:

Το μέγιστο βάρος των υλικών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανά δόση είναι 1,6 kg. Όταν παρασκευάζετε ζύμη ψωμιού, μην τοποθετείτε περισσότερα από 600 g αλεύρι ανά δόση. Όταν παρασκευάζετε ζύμη για γλυκά (κέικ με φρούτα, κ.λπ.), δεν μπορείτε να τοποθετήσετε περισσότερα από 450 g αλεύρι ανά δόση. Ο μέγιστος αριθμός ασπράδιών αυγών που μπορούν να χτυπηθούν σε μία δόση είναι 8.

4. Πιέστε το πλήκτρο PUSH **A12** και μετακινήστε το βραχίονα **A10** με το προσαρτημένο εξάρτημα στην οριζόντια θέση.
5. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A13** είναι στη θέση 0 (Λειτουργία αναμονής). Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
6. Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A13** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα από 1 έως 6. Επιλέξτε πρώτα μια χαμηλότερη ταχύτητα για να μην φεύγουν υλικά από το δοχείο. Όταν αναμειχθούν καλά μεταξύ τους, αυξήστε την ταχύτητα στο απαιτούμενο επίπεδο. Η ταχύτητα μπορεί να ρυθμιστεί ανά πάσα στιγμή ανάλογα.



Προσοχή:

Εάν πρέπει να μαζέψετε υλικό από το εσωτερικό του δοχείου ανάμειξης **A7** και το εξάρτημα, απενεργοποιήστε πρώτα την κουζίνομηχανή τοποθετώντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A13** στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από την πρίζα. Έπειτα μαζέψτε τα υλικά χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας είναι 6 λεπτά. Μην αφήνετε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία για περισσότερο χρόνο από αυτόν που υποδεικνύεται παραπάνω. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό κατά τη λειτουργία υπό βαρύ φορτίο (π.χ. κατά την επεξεργασία βαριάς, χοντκής ζύμης). Εάν η συσκευή είναι σε βαριά λειτουργία, αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά και έπειτα θέστε τη ξανά σε λειτουργία. Σε λειτουργία υπό χαμηλότερο φορτίο, ακούει συνήθως 3 έως 5 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή.

Όταν η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα για 10 λεπτά, απενεργοποιείται αυτόματα.

7. Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A13** στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
8. Αποσυναρμολογήστε την κουζίνομηχανή σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση της συσκευής». Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε το μέγιστο από το δοχείο ανάμειξης **A7** και το εξάρτημα.
9. 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
Ελαστικό χτυπητήρι A2	Ασπράδια αυγού	8 τμχ. μεγ.	4 λεπτά	Επίπεδο 6
Ελαστικό χτυπητήρι A2	Κρέμα	500 ml	4 – 5 λεπτά	Επίπεδο 6
Ελαστικό χτυπητήρι A2	Μαγιονέζα	3 κρόκοι αυγού	1 λεπτό	Επίπεδο 2 – 4
Αναθευτήρας σε σχήμα A	Ζύμη για κέικ	περίπου 800 g	6 λεπτά	Επίπεδο 2 – 6
Γάντζος ζυμώματος A1	Ζύμη για ψωμί	600 g αλεύρι μεγ.	4 λεπτά	Επίπεδο 2



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 **A13** στη θέση 0 και να την αποσυνδέετε από την πρίζα.
- Μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το με καθαρό τρεχούμενο νερό και αποσιύστε το καλά με μια λεπτή, απορροφητική πετσέτα.



Σημείωση:

Τα εξαρτήματα προορίζονται για σύστημα επαφή με τρόφιμα (και ποτά), το πολύ έως 4 ώρες.

- Πλένετε το ανοξείδωτο δοχείο ανάμειξης **A7** με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το με καθαρό τρεχούμενο νερό και σκουπίστε το καλά με μια λεπτή, απορροφητική πετσέτα.



Συμβουλή:

Εάν χτυπήσετε ασπράδια αυγών, ξεπλύνετε πρώτα το ελαστικό χτυπητήρι **A2** και το δοχείο ανάμειξης **A7** 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 **A8** και του βραχίονα **A10**, χρησιμοποιήστε ένα πανί ελαφρώς εμποτισμένο με ήπιο απορρυπαντικό διάλυμα. Έπειτα, σκουπίστε τα μέρι με στεγνώσαν.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος στο νερό ή σε άλλο υγρό. Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά διαλυτικά, διαλυτά και καθαριστικά. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκληθεί βλάβη στην επιφάνεια της συσκευής.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Εάν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή, αποθηκεύστε τη σε στεγνό μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας **A10** είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.

ΕΞΥΠΝΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ – ΥΛΙΚΑ

ΑΛΕΥΡΙ

Αυτό είναι το πιο σημαντικό υλικό που χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ψωμιού. Σε συνδυασμό με τη μαγιά είναι αυτό που δημιουργεί την υφή του ψωμιού. Μόλις αναμειχθεί με κάποιο υγρό, οι πρωτεΐνες που περιέχει αρχίζουν να σχηματίζουν γλουτένη. Η γλουτένη είναι ένας ιστός από εύκαμπτες ίνες που παγιδεύουν τα αέρια που παράγονται από τη μαγιά.

Άσπρο αλεύρι σιταριού

Πιλεϊται ως αλεύρι ψιμάματος, αλεύρι ψωμιού ή αλεύρι από λεπτό σιτάρι. Το λεπτό αλεύρι είναι το πιο κοινό, ωστόσο θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα με αλεύρι με περιεκτικότητα πρωτεΐνης τουλάχιστον 11 % έως 12%. Οι συνταγές που περιέχονται 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 μπίκιν πάουντερ, εάν δεν υποδεικνύεται από τη συνταγή.

Αλεύρι με ολόκληρους σπόρους σιταριού

Παράγεται από σπόρους σιταριού και περιέχει πίτουρο και φυτό σίτου. Το ψωμί που φίνεται από αυτό το είδος αλευριού γίνεται πιο πυκνό. Για ψωμί με μικρότερη 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 σιτάλευρο ώστε να διασφαλίζεται ότι το ψωμί θα φουσκώσει καλά.

Αλεύρι γλουτένης

Παράγεται με την εκχύλιση γλουτένης από σπόρους σιταριού. Όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι με χαμηλή περιεκτικότητα πρωτεΐνης, μπορείτε να προσθέσετε αλεύρι γλουτένης ώστε να βελτιωθεί η υφή και η ποιότητα του ψωμιού.

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 οξείδιο της βιομηχανίας επεξεργασίας τροφίμων όπως το ασκορβικό οξύ (Βιταμίνη C) και ένζυμα (αμυλάση) που εξαгонίζονται από το αλεύρι σιταριού.

Το βελτιωτικό ψωμιού θα βοηθήσει στην ενίσχυση της ζύμης, επιτυγχάνοντας έτσι μεγαλύτερο μέγεθος και λεπτότερη υφή. Το ψωμί γίνεται έτσι πιο σταθερό και παραμένει φρέσκο για μεγαλύτερο διάστημα.

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 ευχρηστό. Αποθηκεύετε 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 αντικαθίσταται, εκτός εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή.

ΛΑΑΤΙ

Ενα σημαντικό υλικό για το ψήσιμο ψωμιού. Αυξάνει την ικανότητα απορρόφησης της ζύμης, βελτιώνει το ζύμα, στριβίζει 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 λάδι από κενταύριο, ηλιανθό ή ελαιοκράμβη. Τα έλαια μπορούν να αντικατασταθούν από το βούτυρο ή τη μαργαρίνη, ωστόσο το χρώμα της κρούστας μπορεί να γίνει κιτρινωπό.

ΜΑΓΙΑ

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

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

ΜΑΓΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΔΡΑΣΗΣ

Είναι ένα μείγμα μαγιάς και βελτιωτικού ψωμιού. Αν θέλετε να αντικαταστήσετε στη συνταγή σας τη συμβατική μαγιά με τον συγκεκριμένο τύπο μαγιάς, τότε μην χρησιμοποιήσετε βελτιωτικό ψωμιού. Η ζύμη ταχείας δράσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με τα μείγματα ψωμιού, καθώς συνήθως περιέχει ήδη βελτιωτικό ψωμιού.

ΝΕΡΟ

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

ΆΛΛΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Συστατικά όπως ξηροί καρποί, τσιπς σοκολάτας κ.λπ. που πρέπει να παραμείνουν ολόκληρα στο 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 βγάλατε από το ψυγείο να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- Εάν δεν υποδεικνύεται αλλιώς στην συνταγή, χρησιμοποιήστε αλεύρι ψωμιού.
- Η χρήση ποσότητας αλεύρι με περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη μικρότερη από 11 %.
- Μην χρησιμοποιήσετε αλεύρι με μέγικιν πάουντερ για να φτιάξετε ψωμί με μαγιά, παρά μόνο εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή.
- Εάν ζείτε σε μέσο όποιο του υψόμετρου είναι μεγαλύτερο 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 κατά ¾ του κουταλιού του γλυκού λιγότερης μαγιάς από αυτή που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Εάν ο καιρός είναι (εσotός και υπάρχει υγρασία, χρησιμοποιήστε ¾ του κουταλιού γλυκού λιγότερη μαγιά από όση υποδεικνύεται στη συνταγή, ούτως ώστε να αποφεύγετε 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 με τη σωστή ποσότητα αλευριού και νερού να πετύχετε ζύμη που να μετατρέπεται σε μαλακό ψωμί που θα είναι λίγο υγρό αλλά δεν θα κολλάει.

Πώς να παρασκευάσετε προζύμι

- Ρίξτε την ποσότητα χλιαρού νερού που υποδεικνύεται στη συνταγή μέσα σε ένα καθαρό γυάλινο δοχείο. Στη συνέχεια προσθέστε την απαραίτητη ποσότητα φρέσκιας ή συμπιεσμένης μαγιάς μαζί με 1 κουταλάκι ζάχαρη και ένα κουταλάκι αλεύρι. Αναμειξτε προσεκτικά όλα τα υλικά μαζί και καλύψτε το δοχείο 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 μια λαμαρίνα ψησίματος πάνω σε ένα δοχείο με αρκετά ζεστό νερό. Τοποθετήστε την προετοιμασμένη ζύμη πάνω στη λαμαρίνα ψησίματος και καλύψτε με μια χοντρή πλαστική σακούλα περασμένη με λάδι ή με μια πετσέτα κουζίνας. Για το φούσκωμα της ζύμης θα χρειαστείτε ένα ζεστό χώρο χωρίς ρεύματα αέρα. Αφήστε τη ζύμη να ανέβει μέχρι να διπλασιαστεί 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.

Μεσαίο και λεπτό αλεύρι

Αυτό το αλεύρι έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (γλουτένη) και δίνει λεπτότερη υφή σε αρτοσκευάσματα όπως κέικ, τάρτες, εκλεκτά γλυκίσματα, τηγανίτες.

Αλεύρι με μέγικιν πάουντερ

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

Αλεύρι με ολόκληρους σπόρους σιταριού

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

Καλαμποκάλευρο

Παράγει από καλαμπόκι και χρησιμοποιείται για ορισμένα αρτοσκευάσματα προσδίδοντας τους λεπτότερη υφή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κάνει τις σάλτσες και τα επιδόρπια πιο πλούσια.

Ρυζάλευρο

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

ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ

Χρησιμοποιείται για το φούσκωμα της ζύμης κατά το ψήσιμο.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΟΔΑ

Είναι γνωστή και ως διτανθρακικό νάτριο. Χρησιμοποιείται για το φούσκωμα της ζύμης ή για να σκουρίσει 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 ψήσιμα προϊόντα. Σπάστε τα αυγά ένα προς ένα σε ξεχωριστό 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 απομεινάρια τους μπορεί να αποτρέψουν το καλό χτύπημα των ασπράδιών αυγού. Πριν ξεκινήσετε να χτυπάτε τα ασπράδια αυγού, βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι του δοχείο ανάμιξης είναι καθαρά και χωρίς υπολείμματα λίπους. Διαφορετικά, τα ασπράδια αυγού δεν θα χτυπηθούν καλά.

ΓΑΛΑ

Το φρέσκο γάλα δεν πρέπει να αντικαθιστάται εκτός και εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί γάλα χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπος ή ημιαποβουτυρωμένο, 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 καστοριά ζάχαρη μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να δώσει μια διαφορετική γεύση και χρώμα στα αρτοσκευάσματα.

ΨΗΣΙΜΟ

- Αφήστε το φούρνο να προθερμασθεί 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 αλευριμένα ταψιά και λαμαρίνες ψησίματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λαδόκολλα εάν είναι εφικτό. Μπορείτε να αλείψετε το ταψί 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 την επιφάνεια του αρτοσκευάσματος και αν επανέλθει στο αρχικό του σχήμα, δεν έχει ακόμη ψηθεί. Τοποθετήστε προσεκτικά στη μέση ένα αιχμηρό αντικείμενο και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το. Εάν η ζύμη δεν κολλήσει στο αιχμηρό αντικείμενο, σημαίνει ότι το αρτοσκευάσμα είναι έτοιμο.
- Για να κάνετε τα μπικόντι που τραγανά, βγάλετε τη λαμαρίνα ψησίματος από το φούρνο και τοποθετήστε την πάνω σε μεταλλική σχάρα. Μετακινήστε τα προϊόντα από το φούρνο και τοποθετήστε τα στη λαμαρίνα ψησίματος και αφήστε τα να κρυσώσουν. Όταν κρυσώσουν, βάλτε τα σε μια πλατέλα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παντεσπάνι

4 αυγά, ξεχωριστά τα ασπράδια από τους κρόκους
¼ φλιτζανιού ζάχαρη άχνη
1 φλιτζάνι (150 g) μαλακό αλεύρι με μέγικιν πάουντερ, κοοκινισμένο
3 κουταλιές νερό

- Χρησιμοποιήστε το ελαστικό χτυπητήρι **A2**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 6 και χτυπήστε τα ασπράδια του αυγού μέχρι να δημιουργηθεί παχύς αφρός. Μειώστε 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 σε ταψί που έχετε προθερμώσει και αλευρώσει από πριν.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου 20–25 λεπτά.
- Αφήστε το παντεσπάνι σε μεταλλική σχάρα για να κρυσώσει.

Κέικ βανίλιας

125 g λιωμένο βούτυρο
¼ φλιτζανιού ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
2 αυγά
2 φλιτζάνια (300 g) μαλακό αλεύρι με μέγικιν πάουντερ, κοοκινισμένο
¾ του φλιτζανιού γάλα

- Χρησιμοποιήστε τον αναθετήρα σε σχήμα **A3**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 6 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 τὰ καλά μαζί.

- Μειώστε το επίπεδο ταχύτητας στο 2 και σιγά σιγά προσθέστε το αλεύρι και το γάλα και χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη.
- Ρίξτε τη ζύμη σε ταψί διαμέτρου 22 cm που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.
- 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 φλιτζάνιου ζάχαρη άχνη
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 1 αυγά
- 2 ποτήρια (300 g) μαλακό αλεύρι
- 1 κουταλάκι γλυκού μέικιν πάουντερ

- Χρησιμοποιήστε τον αναθετήρα σε σχήμα **A3**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 6 και χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει. Προσθέστε τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το αυγό. Χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθεί ένα ελαφρώ λείο μείγμα.
- Προσθέστε το αλεύρι και το μέικιν 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 κουταλάκι για να δημιουργήσετε μικρές μπάλες και τοποθετήστε τις σε λαμαρίνα ψησίματος με λαδόκολλα ή ελαφρά βουτυρωμένη. Αφήστε αρκετό χώρο για κάθε μπάλα. Χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι ελαφρώς αλευρωμένο και πιέστε τις μπάλες προς τα κάτω.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 °C για περίπου 12–15 λεπτά ή μέχρι τα μπισκότα να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα.
- Απομακρύνετε τα μπισκότα από τη λαμαρίνα ψησίματος και αφήστε τα να κρυώσουν σε μεταλλική σχάρα.

Μπάλες σφολιάτας με κρέμα (20–24 κομμάτια)

- 4 ασπράδια αυγού
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη

- Χρησιμοποιήστε το ελαστικό χτυπητήρι **A2**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 6 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, εφάρμοστε μια μικρή ποσότητα από το αφρώδες μείγμα σε μια ελαφρώς βουτυρωμένη λαμαρίνα 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 στεγνώσουν. Για να αποφύγετε το κάψιμό τους, μην τις ψήσετε για αρκετή ώρα. Βγάλτε τις από το δίσκο ψησίματος και αφήστε τις επί τρεις ώρες μέχρι να κρυώσουν και αποθηκεύστε τις μέσα σε ένα αεροστεγές δοχείο.



Σημείωση:

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα εργαλείο διακόσμησης 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
 - 1½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
 - 1½ κουταλιές ζάχαρη
 - 1 κουταλιά βελτιωτικό ψωμιού
 - 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά
 - 2 κουταλιές ελαιόλαδο
 - 1½ ποτήρι (375 ml) νερό
- Περισσότερο αλεύρι αρτοποιίας για το ζύωμα 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 σχηματίζεται μια ζύμη.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε καλά με τα χέρια μέχρι η ζύμη να γίνει αρκετά 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 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 α διαπλασαστεί σε μέγεθος.
- Πάρτε τη φουσκωμένη ζύμη από το δοχείο και ζυμώστε ξανά πάνω σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ταψί. Καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε σε 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 αποκτήσει χρυσαφί χρώμα.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15 με 20 λεπτά και έπειτα απομακρυνέτε το από το ταψί. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει εντελώς προτού το τεμαχίσετε.

Υγρό γλάσο αυγού για ζύμη ψωμιού

- 1 αυγό, ελαφρώς χτυπημένο
- 2–3 κουταλιές νερό

- Αναμειξίτε τα δύο συστατικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί ένα αφράτο μείγμα. Στη συνέχεια, αν χρειαστεί, σουρώστε με σουρωτήρι. Με ένα πινέλο ελαφίεψτε τη ζύμη πριν το ψήσιμο με το υγρό γλάσο αυγού.

Φοκάτσια (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 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 σχηματίζεται 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 διαπλασαστεί σε μέγεθος.
- Πάρτε τη φουσκωμένη ζύμη από το δοχείο και ζυμώστε ξανά πάνω σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ταψί Teflon με διαστάσεις 20 x 30 cm και ανοίξτε τη στο σχήμα του ταψιού.
- Καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε σε 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 φοκάτσια να αποκτήσει χρυσαφί χρώμα.
- Αφού το βγάλετε από το φούρνο, αφήστε το να κρυώσει σε μεταλλική σχάρα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος ονομαστικής τάσης.....	220–240 V
Ονομαστική συχνότητα.....	50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου.....	800 W
Κατηγορία προστασίας από ηλεκτροπληξία.....	II
Eπίπεδο θορύβου.....	86 dB(A)

Το επίπεδο εκπομπής θορύβου της συσκευής είναι 86 dB(A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο Α της ακουστικής ισχύος σε σχέση με την ακουστική ισχύ αναφοράς 1 pW.

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ

Κατηγορία ασφαλείας για την προστασία από ηλεκτροπληξία:

Κατηγορία II – Η προστασία από ηλεκτροπληξία επιτυγχάνεται με διπλή μόνωση ή με μόνωση υψηλής αντοχής.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης υπέκινεται 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 ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα ή τα πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα μεταχειρισμένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται στον κάδο των οικιακών απορριμμάτων. 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.

