

SENCOR®

STM 3750WH / STM 3751GR / STM 3725BL
STM 3753OR / STM 3754RD / STM 3755VT
STM 3756YL / STM 3757TQ / STM 3758RS



EL ■ Κουζινομηχανή

Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Γενικές προειδοποιήσεις

- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή από άπειρα άτομα, εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον ασφαλή τρόπο χρήσης του προϊόντος και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από το χρήστη, αλλά όχι από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- 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.

Ηλεκτρολογική ασφάλεια

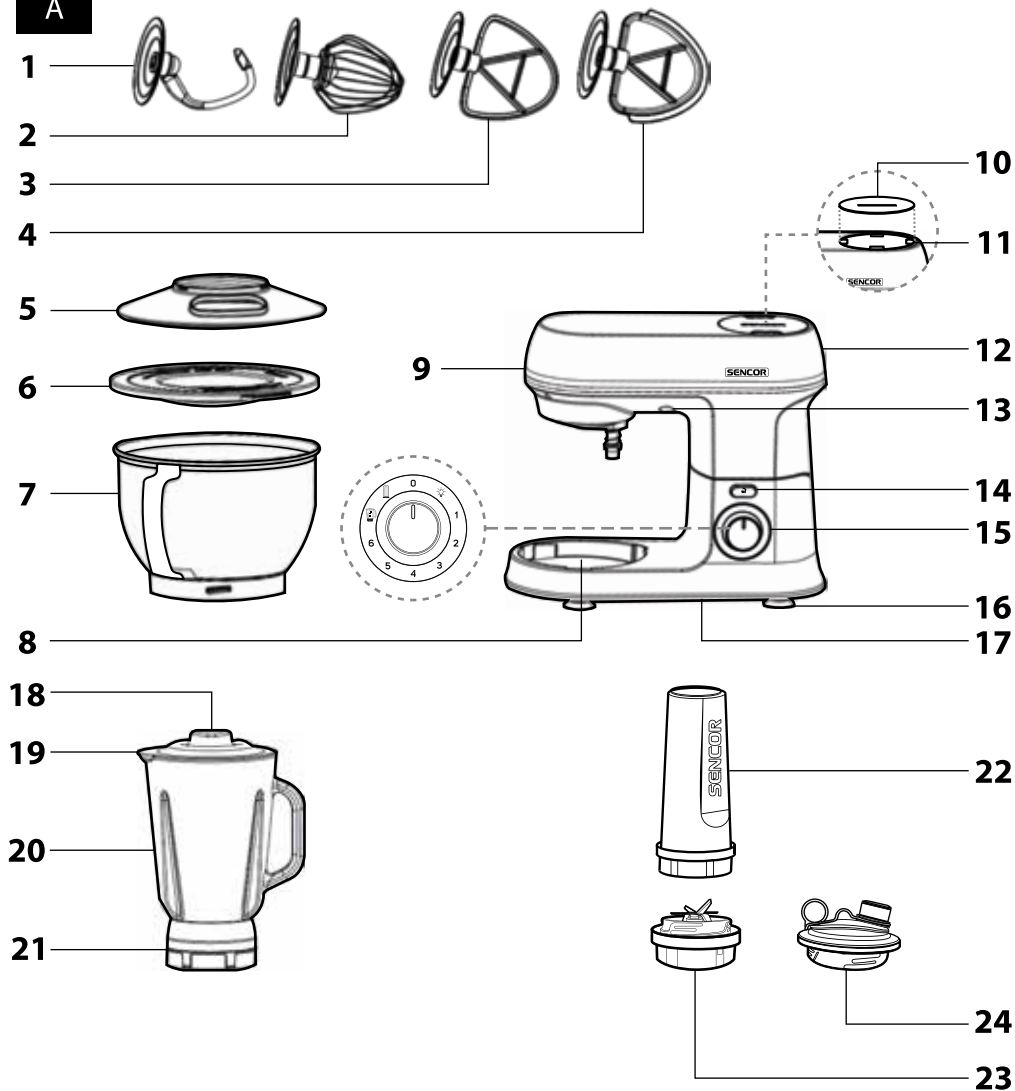
- Προτού συνδέσετε την παρούσα συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι η τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την τάση της πρίζας.
- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φικ δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή υγρασία.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο τροφοδοσίας. Βεβαιωθείτε ότι 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 ρεύματος. Μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος ή η πρίζα. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα τραβώντας μαλακά το φικ του καλωδίου ρεύματος.
- 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 πρόεκτασης.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε πρίζα μέχρι να συναρμολογηθεί σωστά.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν την αφήνετε χωρίς επίβλεψη, πριν από την τοποθέτηση, πριν από την αφαίρεση και μετά τη χρήση της.

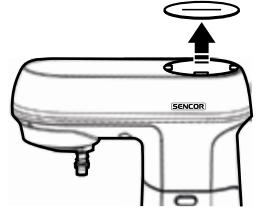
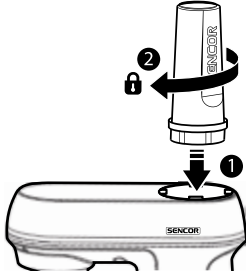
Ασφάλεια κατά τη χρήση

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά.
- 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.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε καθαρή, στεγνή, οριζόντια και σταθερή επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε πάνω στην περιοχή αποστράγγισης του νεροχύτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή στα άκρα των πάγκων της κουζίνας ή τραπεζιών, σε περβάζια παραθύρων ή ασταθείς επιφάνειες.
- 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.
- Προσέξτε ιδιαίτερα να μην τραυματιστείτε στα κοφτερά άκρα όταν χειρίζεστε τις λεπίδες κοπής, ειδικά όταν αφαιρείτε τις λεπίδες από το δοχείο ανάμειξης ή τη φιάλη τροφής, όταν αδειάζετε το δοχείο και όταν το καθαρίζετε.
- Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά και ότι ο βραχίονας είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.
- Στο δοχείο ανάμειξης μπορείτε να επεξεργαστείτε ζεστά υγρά με θερμοκρασία έως 80 °C. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ζεστά υγρά. Ο θερμός ατμός ή το πιτσίλισμα από ζεστές τροφές και ζεστά υγρά μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία εάν το καπάκι δεν είναι τοποθετημένο σωστά στη θέση του. Όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά, μην αφαιρείτε το εσωτερικό κάλυμμα κατά τη λειτουργία. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να μεταφέρετε το δοχείο ανάμειξης όταν είναι ζεστό.

- Μην επιχειρείτε να αλέσετε κόκαλα, κελύφη ξηρών καρπών ή άλλα σκληρά υλικά.
- Όταν ζυμώνετε ή χτυπάτε μην αφήνετε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία υπό βαρύ φορτίο για περισσότερο από 6 λεπτά. Μην αφήνετε το μίξερ σε συνεχόμενη λειτουργία για περισσότερο από 2 λεπτά. Και στις δύο περιπτώσεις αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- Όταν χτυπάτε, ζυμώνετε ή αναμιγνύετε μην ανασκώνετε το βραχίονα ή μην τοποθετείτε τα χέρια σας ή αντικείμενα, όπως μαχαίρια κουζίνας, πιρούνια ή ξύλινες κουτάλες μέσα στο ανοξείδωτο δοχείο. 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.
- 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



B**1****2****3****4****5**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΡΑ

- A1** Γάντζος ζυμώματος
A2 Ελαστικό χτυπητήρι
A3 Αναθετήρας σε σχήμα Α
A4 Ελαστικός αναθετήρας σε σχήμα Α
A5 Διαφανές καπάκι για προστασία από το πιστόλιμα
A6 Γυάλινο καπάκι
A7 Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι 4 λίτρων
A8 Μονάδα βάσης
A9 Κεφαλή ανάμειξης με άξονα για προσαρτήση των εξαρτημάτων **A1**, **A2**, **A3** or **A4**

- A10** Αφαιρούμενο καπάκι
A11 Υπόδοχη για το μίξερ
A12 Ανοιγόμενο βραχίονας με διάταξη ασφάλισης στην ανοιχτή θέση
A13 Φωτισμός LED
A14 Πλήκτρο PUSH για αποδέσμευση του βραχίονα
A15 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.)

 - λειτουργία ανάμειξης



- λειτουργία ομοούθι

- A16** Αντιολισθητικά πέλματα με βεντούζες
A17 Χώρος περιτύλιξης του καλωδίου τροφοδοσίας
A18 Εσωτερικό καπάκι
A19 Γυάλινο καπάκι
A20 Δοχείο ανάμειξης με χωρητικότητα 1,5 λίτρα
A21 Αφαιρούμενη διάταξη λεπίδων κοπής
A22 μπουκάκι nutri 0,6 λίτρων κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικό πλαστικό Tritan.
A23 Αφαιρούμενη διάταξη λεπίδων με λεπίδες με επικάλυψη τιτανίου
A24 άπαι με στόμιο με δυνατότητα κλεισίματος για πόση
B1 Καπάκι με στόμιο με δυνατότητα κλεισίματος για πόση
B2 Μπουκάκι nutri 0,6 λίτρων κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικό πλαστικό Tritan.
B3 Αφαιρούμενη διάταξη λεπίδων με λεπίδες με επικάλυψη τιτανίου

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης, ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένοι 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, αν το χρειαστείτε. Σε περίπτωση που παραδώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιον τρίτο, φροντίστε να παραδώσετε και το παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Συνιστούμε να φυλάξετε την αρχική χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την αποδείξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή, ή την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για όσο διάστημα δικαιούστε αποζημίωση για ανεπαρκή ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την αρχική συσκευασία του κατασκευαστή.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά τη συσκευή από τη συσκευασία και μην πετάξετε τα υλικά συσκευασίας προτού βρείτε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής.
2. Καθαρίστε καλά όλα τα εξαρτήματα (γάντζος ζυμώματος **A1**, ελαστικό χτυπητήρι **A2**, χτυπητήρι σχήματος **A3**, ελαστικό χτυπητήρι σχήματος **A4**, καπάκι **A5**, **A6**, ανοξείδωτο δοχείο ανάμειξης **A7**, δοχείο ανάμειξης **A20** με καπάκι **A18** και **A29**, μπουκάκι nutri **A22** καπάκι **A24** και δύο διατάξεις λεπίδων **A21** και **A23**), που προορίζονται για να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό κουζίνας. Έπειτα, ξεπλύνετε τα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά, σκουπίζοντάς τα με μια μαλακή πετσέτα.



Προσοχή:
 Κατά τον καθαρισμό των διατάξεων λεπίδων **A21** και **A23**, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για την αποφυγή τυχόν τραυματισμού στις κοτφές άκρες.

ΑΝΑΔΕΥΞΗ, 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 τον δικό του άξονα στην αντίθετη κατεύθυνση, για να διασφαλιστεί ότι όλα τα υλικά στο εσωτερικό του δοχείου αναμειγνύονται καλά και ομοιομορφα μεταξύ τους.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΥΠΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΤΥΠΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ	ΣΚΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ
Γάντζος ζύμης A1	Χρησιμοποιείται για ζύμωμα και για την προετοιμασία παχιάς ζύμης μαζί με μαγιά π.χ. ζύμη για ψωμί.
Αναθετήρας σε σχήμα A3 και ελαστικός αναθετήρας σε σχήμα A4	Χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε ή να ζυμώσετε ζύμες ρευστές, μεσαίας και ελαφριάς ρευστότητας ζύμης χωρίς μαγιά, και για να χτυπήσετε σάλτσες, κρέμες, γειμισίες κ.λπ.
Χτυπητήρι A2	Χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε ολόκληρα αυγά ή μόνο ασπράδια, κρέμα σαντιγί, κρέμα διακοσμηής (χαρροπλαστική κ.λπ. Μην το χρησιμοποιήσετε για να χτυπήσετε ή να ζυμώσετε ζύμες.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- 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 την κουζίνομηχανή επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή επιφάνεια, να παράδειγμα στον πάγκο της κουζίνας.
- 1.2 Απασφαλίστε το βραχίονα **A12** πιέζοντας το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε τον προς τα επάνω. Ο βραχίονας ασφαλίσει στην ανοιχτή θέση όταν το πλήκτρο PUSH **A14** πιέζεται μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».
- 1.3 Τοποθετήστε το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι **A7** στην κύρια μονάδα **A8** και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρέφοντας το δεξιόστροφο. Όταν το δοχείο προσαρτηθεί σωστά, δεν μπορεί να αποσπαστεί μεμονωμένα από την κύρια μονάδα.

2. Προσαρτήση εξαρτημάτων (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 καπάκι πάνω στον ανοιγόμενο βραχίονα και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρέφοντας το αριστερόστροφο.
- 2.2 Όταν προσαρτάτε ένα εξάρτημα, ο βραχίονας **A12** πρέπει να είναι κλειδωμένος στην ανοιχτή θέση, βλέπε σημείο 1.2 του κεφαλαίου Προσαρτήση του δοχείου ανάμειξης. Συνδέστε ένα από τα εξαρτήματα στον άξονα σε σχήμα T της κεφαλής ανάμειξης **A9** έτσι ώστε ο άξονας να εφαρμόσει στην οπή του εξαρτήματος. Πιέστε το εξάρτημα προς την κεφαλή ανάμειξης και περιστρέψτε το αριστερόστροφο, 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.
- 2.4 Εάν δεν πρόκειται να τοποθετήσετε άμεσα υλικά μέσα στο δοχείο ανάμειξης **A7**, πιέστε το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε το βραχίονα **A12** σε οριζόντια θέση. Ο βραχίονας ασφαλίσει στην οριζόντια θέση όταν το πλήκτρο PUSH **A14** πιέζεται μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».

3. Αφαίρεση των εξαρτημάτων και του δοχείου ανάμειξης

- 3.1 Απασφαλίστε το βραχίονα **A12** πιέζοντας το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε τον προς τα επάνω. Ο βραχίονας ασφαλίσει στην ανοιχτή θέση όταν το πλήκτρο PUSH **A14** 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 δεξιόστροφο έως ότου απελευθερωθεί από τον άξονα του μοτέρ και αφαιρέστε το. Περιστρέψτε το δοχείο **A7** αριστερόστροφο και αφαιρέστε το από την κύρια μονάδα **A8**. Μετακινήστε το βραχίονα **A12** πίσω στην οριζόντια θέση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Ξετυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας από το χώρο περιτύλιξης **A17** στο μήκος που επιθυμείτε.
2. Απασφαλίστε το βραχίονα **A12** πιέζοντας το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε τον προς τα επάνω.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο **A7** και τοποθετήστε το δοχείο σε βάση μονάδας **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.), μην τοποθετείτε περισσότερα από 450 g αλεύρι ανά δόση. Ο μέγιστος αριθμός ασπράδων αυγών που μπορούν να χτυπηθούν σε μία δόση είναι 8.

4. Πιέστε το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε το βραχίονα **A12** μαζί με το προσαρτημένο εξάρτημα στην οριζόντια θέση.
5. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A15** είναι στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής). Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
6. Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα από 1 έως 6. Επιλέξτε πρώτα μια χαμηλότερη ταχύτητα για να μην φεγδουν υλικά από το δοχείο. Όταν αναμειγνύουν 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 **A7** και το εξάρτημα, απενεργοποιήστε πρώτα την κουλζονομηχανή τοποθετώντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη θέση 0 (Λειτουργία αναμονής) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από την πρίζα. Απείτα 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, χοντράς ζύμης). Εάν η συσκευή είναι σε βαριά λειτουργία, αφήστε τη να κρυσώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά και έπειτα θέστε τη ξανά σε λειτουργία. Σε λειτουργία υπό χαμηλότερο φορτίο, αρκούν συνήθως 3 έως 5 λεπτά για να κρυσώσει η συσκευή.

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

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη θέση 0 (Λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Αποσυαρμολογήστε την κουλζονομηχανή σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Συναρμολόγηση και αποσυαρμολόγηση της συσκευής». Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε το μείγμα από το δοχείο ανάμειξης **A7** και το εξάρτημα.
- Καθαρίστε την κουλζονομηχανή μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΓΡΗΓΟΡΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΧΤΥΠΗΜΑ ΜΕ ΖΥΜΩΜΑ

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
Αναδευτήρας A3	Ζύμη για κέικ	περίπου 800 g	6 λεπτά	Επίπεδο 2-6
Γάντζος ζύμης A1	Ζύμη για ψωμί	600 g αλεύρι μεγ.	4 λεπτά	Επίπεδο 2



Σημείωση:

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

ΑΝΑΜΕΙΞΗ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- Αν το δοχείο ανάμειξης **A20** δεν ακουμπά στη διάταξη λεπίδων **A21**, ακουμπήστε το πάνω και γυρίστε το δεξιότροφα μέχρι να κλειδώσει στη θέση του.
- Τοποθετήστε το εξωτερικό καπάκι **A19** στο δοχείο ανάμειξης και σπρώξτε το κάτω σε όλη την περιμέτρου του, ώστε να κολληθεί καλά στις άκρες του δοχείου ανάμειξης. Τοποθετήστε το κάλυμμα **A18** στο άνοιγμα στο καπάκι **A19** έτσι ώστε οι προεξοχές στην περιμέτρου του καλύμματος **A18** να μπουν στις εσοχές στο καπάκι **A19**. Ασφαλίστε το καπάκι **A18** στη θέση του γυρνώντας το δεξιότροφα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Ο βραχίονας **A12** πρέπει να είναι κεκλιμένος προς τα κάτω σε οριζόντια θέση, το στέλεχος κεφαλής μίξης **A9** πρέπει να μην έχει εξαρτήματα **A1** ως **A4** και το ανοξείδωτο δοχείο **A7** πρέπει να ακουμπά στη μονάδα βάσης **A8**. Αφαιρέστε το καπάκι **A10** από το βραχίονα **A12** και τοποθετήστε το συναρμολογημένο δοχείο μίξης στην υποδοχή **A11**. Ασφαλίστε το δοχείο μίξης στην υποδοχή γυρνώντας το δεξιότροφα. Η συσκευή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που εμποδίζει το μίξερ να ξεκινήσει εάν δεν έχει ασφαλίσει σωστά.
- Για την αποσυαρμολόγηση, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- Το μπλέντερ προορίζεται για την προετοιμασία γευμάτων και ροφημάτων όπως μιλκσέικ, κρεμώδεις σούπες, σάλτσες, αλοιφές, φρέσκια παιδική τροφή κ.λπ. Δεν προορίζεται για την αποψύωση φρούτων και λαχανικών, την προετοιμασία πουρέ πατάτας, ζύμης με μαγιά ή για το χτύπημα ασπράδιων αυγών.
- Τοποθετήστε τα υλικά που έχετε προετοιμάσει στο δοχείο ανάμειξης **A20** και συναρμολογήστε το μπλέντερ σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου Συναρμολόγηση και αποσυαρμολόγηση του μπλέντερ.



Σημείωση:

Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου ανάμειξης **A20** είναι 1,5 λίτρα, ωστόσο δεν συνιστούμε να το γεμίσετε με υγρό πάνω από 1 λίτρο. Συγκεκριμένα υγρά αυξάνονται σε όγκο κατά την ανάμειξη και για αυτό είναι προτιμότερο να γίνονται σε μικρότερες δόσεις.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A15** είναι στη θέση 0 (Λειτουργία αναμονής). Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
- Επιλέξτε την απαιτούμενη ταχύτητα χρησιμοποιώντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας. Σας συνιστούμε να επιλέξετε πρώτα τη χαμηλότερη ταχύτητα έτσι ώστε να αφήσετε τα υλικά να αναμειχθούν. Στη συνέχεια, μπορείτε να αυξήσετε

την ταχύτητα. Εναλλακτικά, μπορείτε να επιλέξετε κατευθείαν τη λειτουργία ανάμειξης, όπου η κατάλληλη ταχύτητα είναι προρυθμισμένη. Κατά την ανάμειξη, χρησιμοποιείτε πάντα το χέρι σας για να κρατάτε από πάνω το καπάκι.



Προσοχή:

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του μπλέντερ είναι 2 λεπτά. Μην αφήνετε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία για περισσότερο χρόνο από αυτόν που υποδεικνύεται παραπάνω. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει για 10 λεπτά.

- Κατά την ανάμειξη, μπορείτε να προσθέσετε τρόφιμα ή υγρά στο δοχείο ανάμειξης **A20** μέσω της οπής στο καπάκι **A19** αφού αφαιρέσετε το εσωτερικό κάλυμμα **A18**. Ποτέ μην αγγίζετε το καπάκι **A19** κατά τη λειτουργία. Κατά την ανάμειξη ζεστών υγρών, το εσωτερικό κάλυμμα **A18** πρέπει να παραμείνει κλειστό.
- Στην περίπτωση που τα τρόφιμα κολλήσουν στη διάταξη λεπίδων **A21** ή στα τοιχώματα του δοχείου ανάμειξης **A20**, απενεργοποιήστε τη συσκευή, θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0 (Λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε τη από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η διάταξη λεπίδων έχει σταματήσει να περιστρέφεται. Αφαιρέστε το δοχείο ανάμειξης από την υποδοχή. Ανοίξτε το καπάκι και χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα, καθαρίστε τη διάταξη των λεπίδων και τα τοιχώματα του δοχείου ανάμειξης. Επανατοποθετήστε το καπάκι και τοποθετήστε το μπλέντερ ξανά στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα και συνεχίστε την ανάμειξη.
- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0 (Λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Ελέγξτε ότι η διάταξη λεπίδων **A21** έχει σταματήσει να περιστρέφεται και αφαιρέστε τη διάταξη δοχείου ανάμειξης από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από το δοχείο ανάμειξης.
- Καθαρίστε τα εμπρόσθια τμήματα μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΓΙΑ ΣΜΟΥΓΙ

- Το μπλέντερ για σμούφι προορίζεται για την παρασκευή σμούφι λαχανικών και φρούτων.
- Προσθέστε τα υγρά και τα τρόφιμα που θέλετε να αναμίξετε στο μπουκάλι nutri **A22**. Τα υλικά μεγαλύτερου μεγέθους πρέπει πρώτα να τεμαχίζονται σε κύβους μεγέθους περ. 2 cm. Όταν γεμίσετε το δοχείο ανάμειξης **A22**, ηπείρε όλες τις οδηγίες ασφαλείας και τη μέγιστη ποσότητα υλικών που καθορίζεται για τον εκάστοτε τύπο αξεσουάρ στο υποκεφάλαιο «Έντυπο οδηγός για την επεξεργασία υλικών». Η μέγιστη χωρητικότητα του μπουκαλιού nutri **A22** είναι 0,6 λίτρα. Ποτέ μην γεμίσετε το δοχείο επάνω από την ένδειξη μέγιστου σημείου.
- Τοποθετήστε τη διάταξη λεπίδων **A23** στο στόμιο του μπουκαλιού nutri **A22** έτσι ώστε οι λεπίδες κοπής να είναι στραμμένες προς το μπουκάλι nutri **A22** και σφίξτε καλά, (βλέπε εικόνα **B2**).



Προειδοποίηση:

Κατά το χειρισμό της διάταξης λεπίδων **A23**, είναι απαραίτητο να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για να αποφευχθεί τραυματισμός. Μην αγγίζετε τις ακμές των λεπίδων.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Ο βραχίονας **A12** πρέπει να είναι κεκλιμένος προς τα κάτω σε οριζόντια θέση, ο άξονας της υποδοχής **A9** δεν πρέπει να έχει εξαρτήματα **A1** έως **A4** και το ανοξείδωτο δοχείο **A7** πρέπει να ακουμπά στη μονάδα βάσης **A8**. Αφαιρέστε το κάλυμμα **A10** από το βραχίονα **A12**.
- Γυρίστε το συναρμολογημένο μπουκάλι nutri **A22** ανάποδα έτσι ώστε η διάταξη λεπίδων **A23** να βρίσκεται στο κάτω μέρος. Όπως φαίνεται στην εικόνα Β, τοποθετήστε το συναρμολογημένο μπουκάλι nutri στην οπή **A11** και περιστρέψτε δεξιότροφα μέχρι τέλος. Η συναρμολόγηση της συσκευής έχει ολοκληρωθεί και είναι έτοιμη για χρήση.
- Θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη λειτουργία σμούφι. Β. Να ηπείρε τη μέγιστη ποσότητα τροφίμων, το μέγιστο χρόνο επεξεργασίας και τη ρύθμιση ταχύτητας που καθορίζονται στον πίνακα στο Σύντομο οδηγό για την επεξεργασία υλικών. Ο μέγιστος χρόνος συνεχόμενης λειτουργίας είναι 1,5 λεπτά.



Προσοχή:







Ο άξονας της υποδοχής **A9** θα κινήσει κατά τη χρήση του μπλέντερ για σμούφι.

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη θέση 0 (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε το φις του καλωδίου ρεύματος από την πρίζα. Προτού την αποσυνδέσετε από την πρίζα, περιμένετε μέχρι να σταματήσουν πλήρως να κινούνται μέρη.
- Για την αποσυαρμολόγηση, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά. Το μπλέντερ για σμούφι πρέπει να αφαιρέσει από τη συσκευή υγρό προσεκτικά έτσι ώστε να μην χαλαρώσει η διάταξη λεπίδων **A23** από το στόμιο του μπουκαλιού nutri **A22**.
- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το μπουκάλι **A22** για να πίνετε, τοποθετήστε το καπάκι **A24** στο στόμιο του μπουκαλιού nutri **A22**, (βλέπε εικόνα **B5**). Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο πόσης είναι κλειστό ώστε να μην χύνεται το περιεχόμενο του μπουκαλιού κατά τη μεταφορά.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΜΕΙΞΗ

- Κόψτε αρχικά τα τρόφιμα με συμπαγή σύσταση, όπως φρούτα και λαχανικά, σε μικρότερα κομμάτια 2 έως 3 cm και μετά αναμείξτε τα.
- Αναμείξτε πρώτα μια μικρότερη ποσότητα υλικών και, στη συνέχεια, προσθέστε σταδιακά περισσότερα υλικά μέσα από την οπή που βρίσκεται στο καπάκι **A19** καθώς αναμειγνύονται. Με αυτόν τον τρόπο θα επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα από το να προσθέσετε όλα τα υλικά μαζί στο δοχείο ανάμειξης **A20**.
- Εάν πρέπει να αναμείξετε τρόφιμα με συμπαγή σύσταση μαζί με υγρά, σας συνιστούμε να αναμείξετε πρώτα τα τρόφιμα ή τη συμπαγή σύσταση μαζί με μικρότερο μέρος υγρών. Στη συνέχεια, προσθέστε σταδιακά τα υπόλοιπα υγρά μέσα από την οπή που βρίσκεται στο καπάκι **A19** καθώς αναμειγνύεται. Κατά την ανάμειξη, χρησιμοποιείτε πάντα το χέρι σας για να κρατάτε από πάνω το καπάκι.
- Για να αναμείξετε πολύ παχύρευστα υγρά, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το επίπεδο παλμών έτσι ώστε η διάταξη λεπίδων **A21** να μην παρουσιάζει πολύ συχνά εμπλοκή. Εκκινήστε το μπλέντερ επαναλαμβανόμενα με σύντομα διαλείμματα.
- Να επεξεργάζεστε τα παγάκια αμέσως μόλις τα βγάξετε από την κατάψυξη. Μόλις ο πάγος αρχίσει να λιώνει, τα παγάκια θα κολλήσουν μεταξύ τους και δεν θα είναι δυνατόν να τα αναμείξετε.

ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΥΛΙΚΩΝ

Υλικά	Επιλογή ταχύτητας	Συνιστώμενος χρόνος ανάμειξης
Φρούτα, λαχανικά κομμένα σε μικρότερα κομμάτια	 ή 5-6	30 δευτ.
Βρεφική τροφή	 ή 5-6	40 δευτ.
Αλοιφές, ντρέινινγκ, σάλτσες για μαρινάρισμα	 ή 5-6	30 δευτ.
Σούπες	 ή 5-6	30 δευτ.
Σμουθι και κοκτέιλ		40 δευτ.
Παγάκια		Όπως χρειάζεται



Σημείωση:

Οι παραπάνω χρόνοι επεξεργασίας τροφίμων αναφέρονται ενδεικτικά. Ο πραγματικός χρόνος ανάμειξης εξαρτάται από το μέγεθος των υλικών, την ποσότητα και την απαιτούμενη τελική σύσταση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Προτού καθαρίσετε την κουζίνομηχανή, να την απενεργοποιείτε πάντα θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη θέση 0 και να την αποσυνδέετε από την πρίζα.
- Μετά από κάθε χρήση χρειάζεται να καθαρίζετε καλά όλα τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα σε κρύο νερό και ουδέτερη καθαριστικό κουζίνας. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το με καθαρό τρεχούμενο νερό και αποστύψτε το καλά με μια λεπτή, απορροφητική πετσέτα.



Σημείωση:

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

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.

- Πλύνετε το ανοξείδωτο δοχείο ανάμειξης **A7** με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το με καθαρό τρεχούμενο νερό και αποστύψτε 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 **A12**, χρησιμοποιήστε ένα πανί ελαφρώς εμποτισμένο με ήπιο απορρυπαντικό διάλυμα. Έπειτα, αποστύψτε τα μέχρι να στεγνώσουν.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος στο νερό ή σε άλλο υγρό. Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά διαλυτικά, διαλυτικά ή καθαριστικά. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια της συσκευής.
- Αποσυρμαολογήστε το δοχείο ανάμειξης και τα μπουκάλια **nutri** στα εξαρτήματα και ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα μπουκάλια ή τα μέρη με νερό βρύσης και αποστύψτε τα καλά με μια λεπτή, απορροφητική πετσέτα.

Προσοχή:

Κατά τον καθαρισμό της διάταξης λεπίδων **A21**, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για την αποφυγή τυχόν τραυματισμού στις κοφτερές άκρες.



ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Εάν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή, αποθηκεύστε τη σε στεγνό μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας **A12** είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.

ΕΞΥΠΝΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΣΥΜΗ 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 γλυτένη. Η γλυτένη είναι ένας ιτός από εύκαμπτες ίνες που παγιώνονται τα αέρια που παράγονται από τη μαγιά.

Άσπρο αλεύρι σιταριού

Πιλείται ως αλεύρι ψωμιόσπιτο, 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 μπέικιν πάουερ, εάν δεν υποδεικνύεται από τη συνταγή.

Αλεύρι με ολόκληρο σπόρο σιταριού

Παράγεται από σπόρους σιταριού και περιέχει πίτουρο και φύτρο σίτου. Το ψωμι που ψήνεται 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, γι' αυτό συνήθως συνδυάζεται με ιτάλευρο ώστε να διασφαλίζεται ότι το ψωμί θα φουσκώσει καλά.

Αλεύρι γλυτένης

Παράγεται με την εκχύλιση γλυτένης από σπόρους σιταριού. Όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι με χαμηλή περιεκτικότητα πρωτεΐνης, μπορείτε να προσθέσετε αλεύρι γλυτένης 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 διαβέσιμο σε υπερμαρκετ 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 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 εύρηστο. Αποθηκεύεται 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.

ΛΑΔΙ

Ενα σημαντικό υλικό για το ψήσιμο ψωμιού. Αυξάνει την ικανότητα απορρόφησης της ζύμης, βελτιώνει το ζώμα, στριάζει την ανάπτυξη της γλυτένης 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, επειδή 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 συσκευασμένο 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 το κανονικό νερό της βρύσης. Είναι απαραίτητο να ζεσταίνεται 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 υέση 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 ψημένο ψωμί, πρέπει να αναμειγνύονται στη ζύμη. Θα πρέπει να προσεβθούν στη ζύμη σταδιακά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης πριν από το φούσκωμα της ζύμης.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ – ΓΥΛΙΚΑ

- 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 βγάλανε 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 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 μέρος όπου το υψόμετρο 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 ¼ του κουταλιού του γλυκού λιγότερης μαγιάς από αυτή που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Εάν ο καιρός είναι ζεστός και υπάρχει υγρασία, χρησιμοποιήστε ¼ του κουταλιού γλυκού λιγότερη μαγιά από όση υποδεικνύεται στη συνταγή, ούτως ώστε να αποφευχθεί 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 στενή, 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. Αναμείξτε 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 ζύμη 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 διπλασιάσει την ένταση.

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, αναμείξτε 1 φλιτζάνι αλεύρι με 2 κουταλάκια του γλυκού μέγικιν πάουντερ.

Αλεύρι με ολόκληρους σπόρους σιταριού

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

Καλοπομάκωμο

Παράγεται από καλαμάκι και χρησιμοποιείται για ορισμένα αρτοσκευάσματα προσδίδοντάς τους λεπτότερη υφή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κάνει τις οσάλλους 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.

ΜΑΓΕΡΙΚΗ ΣΟΔΑ

Είναι γνωστή και ως διθανθρακικό 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. Σπάζτε 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 αυγών, διαχωρίστε τα προσεκτικά από τους κρόκους. Οι κρόκοι του αυγού περιέχουν λίπος και τα απομείνωτά τους μπορεί να αποτρέψουν το καλό χτύπημα των ασπράδιων αυγών. Πριν ξεκινήσετε να χτυπάτε τα ασπράδια αυγού, βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι και το δοχείο αναμίξεως 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 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 καστανή ζάχαρη μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να δώσει μια διαφορετική γεύση και χρώμα στα αρτοσκευάσματα.

ΨΗΣΙΜΟ

- Αφήστε το φούρνο να προθερμανθεί στη σωστή θερμοκρασία πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο.
- Η θερμοκρασία ψήσιματος 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 αλευρωμένα ταψιά και λαμαρίνες ψησίματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λαδοκόλλα εάν είναι ειδικό. Μπορείτε να αλειψέτε το ταψί με μικρή ποσότητα λίπους ούτως ώστε η λαδοκόλλα να μην λυγίσει.
- 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 μικρά όψα, βγάλτε 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 πατέλα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παντεσπάνι

4 αυγά, ξεχωριστά τα ασπράδια από τους κρόκους
½ φλιτζανίου 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 είναι πλούσιος.
- Προσθέστε τους κρόκους του αυγού και αναμείξτε 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 βουτυρώσει 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 γ λιωμένο βούτυρο
¼ φλιτζάνιου ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
2 αυγά
2 φλιτζάνια (300 γ) μαλακό αλεύρι με μπέικιν πάουντερ, κοοκινισμένο
¼ του φλιτζανιού γάλα

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα σε σχήμα **A3**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 6 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 χτυπήστετά 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 ταψι 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 κρυσώσει σε μεταλλικό δίσκο.

Μπισκότα βουτύρου(περ. 40 μπισκότα)

125 γ λιωμένο βούτυρο
¼ φλιτζάνιου ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
1 αυγά
2 ποτήρια (300 γ) μαλακό αλεύρι
1 κουταλάκι γλυκού μπέικιν πάουντερ

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα 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 μπέικιν πάουντερ.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 2 και προσθέστε σταδιακά το αλεύρι μέχρι όλα τα συστατικά να ενυθθούν καλά και να δημιουργηθούν μια ενιαία συμπαγή μάζα. Μην χτυπήσετε όμως για πάρα πολλή ώρα.
- Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να δημιουργήσετε μικρές μπάλες και τοποθετήστε τις σε λαμαρίνα ψησίματος να 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 κρυσώσουν 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.
- Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι, εναρμόστε 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 στην άκρη μέχρι να κρυσώσουν 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 γ) 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 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 λάδι μέσα στο στερεό μείγμα. Αφήστε το να δέσει μέχρι να σχηματιστεί 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 βοήθη 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 ξανά πάνω σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ταψι. 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 παράσετε 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 ψωμι να κρυσώσει για 15 με 20 λεπτά και έπειτα απομακρύνετε το από το ταψι. Αφήστε το ψωμι να κρυσώσει εντελώς προτού το τεμαχίσετε.

Υγρό γλάσο αυγού για ζύμη ψωμιού

1 αυγό, ελαφρώς χτυπημένο
2-3 κουταλιές νερό

- Αναμειξτε τα δύο συστατικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί ένα αφράτο μείγμα. Μην τα χτυπήσετε. Σουρώστε χρησιμοποιώντας κόσκινο. Με ένα πινέλο αλείψετε τη ζύμη πριν το ψήσιμο με το υγρό γλάσο αυγού.

Φοκάτσια (2–4 μερίδες)

3 ποτήρια (450 γ) 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 γοντρό αλάτι
2 κουταλιές μαύρες ελιές, σε κομμάτια

- 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 λάδι 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 διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- Πάρτε τη φουσκωμένη ζύμη από το δοχείο και ζυμώστε ξανά πάνω σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ταψι 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 κρυσώσει σε μεταλλική σχάρα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

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

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

ΕΠΕΞΗΡΗΣΗ 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 υποκείμενες σε αλλαγές στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα ή πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό 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, παραδώστε αυτές τις συσκευές 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 κατά την αγορά μιας νέας παρόμοιας συσκευής. 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 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΕ ΕΔΡΑ ΣΕ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Αν 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.



Το συγκεκριμένο προϊόν πληροί όλες τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών με αυτό οδηγιών της Ε.Ε.