SENCOR® SBR 0770WH

GR ▪ Αρτοπαρασκευαστής

Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2020

GR Αρτοπαρασκευαστής
Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

- 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.
- Στην περίπτωση που το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, αναθέτετε την επισκευή του σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για την αποφυγή πρόκλησης ατυχήματος. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση μπορεί να εκτελείται από τον χρήστη αλλά όχι από παιδιά εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στη συσκευή και στο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Σε κάθε δόση μπορούν να χρησιμοποιηθούν το μέγιστο έως 700 g αλεύρι και 6 g ξηρής μαγιάς. Μην τοποθετείτε μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού ή μαγιάς μέσα στον κάδο ψησίματος.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.

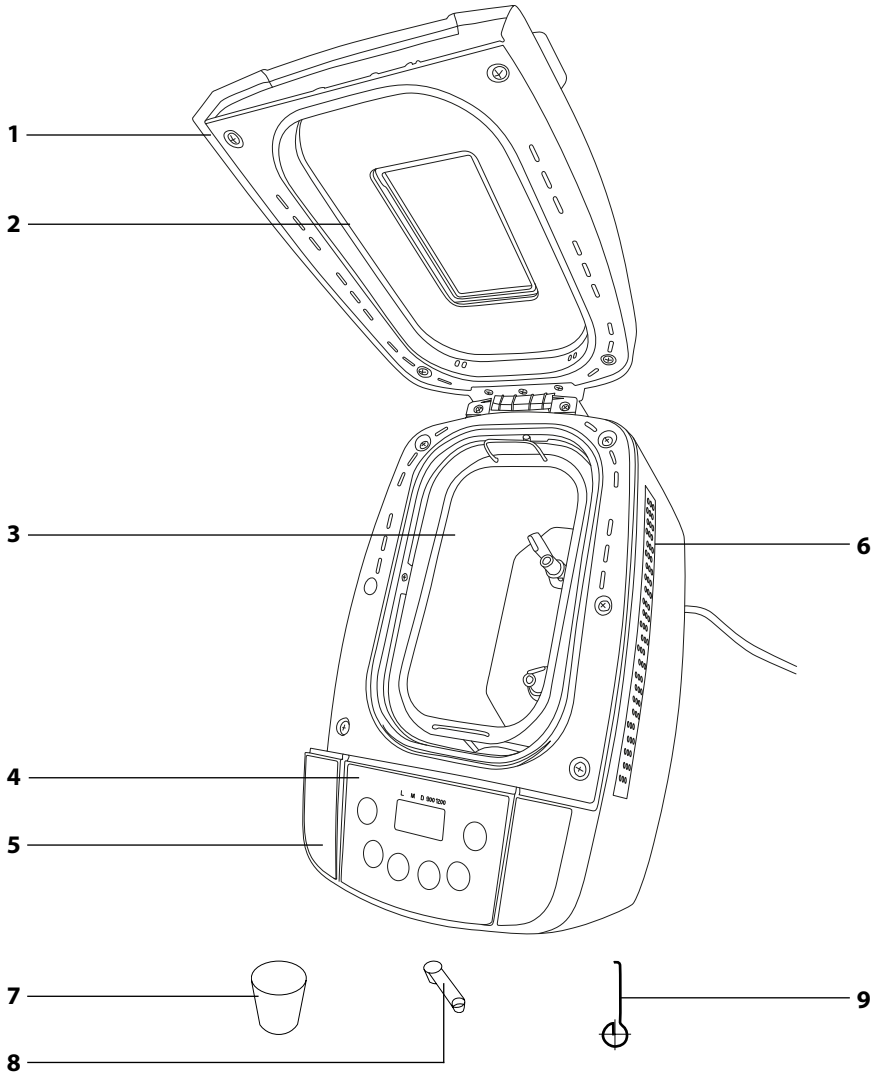
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε χώρους όπως:
  – κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
  – γεωργικά αγροκτήματα,
  – δωμάτια ξενοδοχείων ή μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής,
  – ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο, ή για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

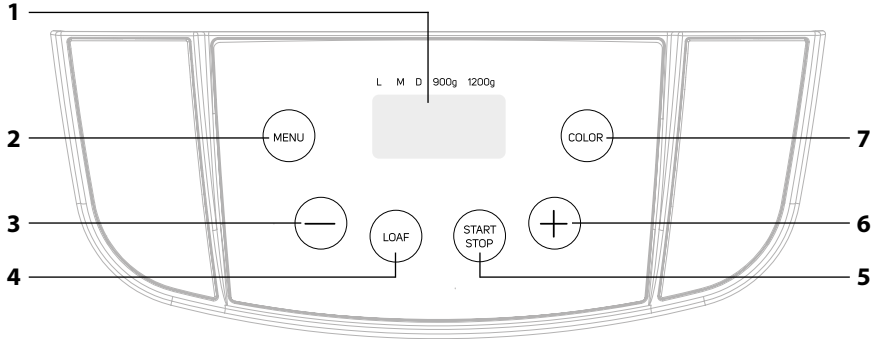
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε περβάζι παραθύρου, στην επιφάνεια αποστράγγισης του νεροχύτη ή σε άλλες ασταθείς επιφάνειες, μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ηλεκτρικό μάτι ή σε μάτι αερίου, κοντά σε φωτιά ή άλλον εξοπλισμό που εκπέμπει θερμότητα. Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε στεγνή, καθαρή και σταθερή επιφάνεια, όπου δεν μπορεί να ανατραπεί.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ του κατασκευαστή.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγχετε εάν η ονομαστική τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την ηλεκτρική τάση της πρίζας. Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη τραπεζιού και ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα όπως κουρτίνες, ριχτάρια, απορροφητικές πετσέτες κ.λπ. Από την επιφάνεια εύφλεκτων αντικειμένων πρέπει να διατηρείται απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 50 cm στην κύρια κατεύθυνση της θερμότητας ακτινοβολίας και απόσταση τουλάχιστον 10 cm σε όλες τις άλλες κατευθύνσεις.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς, όταν είναι καλυμμένη και ξεκινά αυτόματα από τον ενσωματωμένο χρονομετρητή.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι ο κάδος ψησίματος έχει εισαχθεί σωστά στο εσωτερικό, μαζί με όλα τα απαραίτητα υλικά. Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο, ζελατίνα περιτυλίγματος κ.λπ. μέσα στη συσκευή και μην τη λειτουργείτε όταν είναι άδεια.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη. Αποφεύγετε την επαφή με τη θερμαινόμενη επιφάνεια και τον καυτό ατμό, που εξάγεται από τις οπές αερισμού.
- Μην αγγίζετε τις περιστρεφόμενες λεπίδες ζυμώματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιωθείτε, ότι η εξωτερική επιφάνεια του παραθύρου ελέγχου δεν πιτσιλίζεται με νερό ή άλλα υγρά κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
- Συνιστούμε να ελέγχετε τακτικά την κατάσταση των υλικών μέσα στον κάδο ψησίματος κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Εάν πιάσουν φωτιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε το καπάκι κλειστό.
- Μην αφαιρείτε ποτέ το ψημένο ψωμί χτυπώντας κάτω τον κάδο ψησίματος. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στον κάδο.
- Όταν τελειώσετε με τη χρήση της συσκευής, προτού τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε, πάντα να την απενεργοποιείτε, να την αποσυνδέετε από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει.
- Αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα τραβώντας το φις και όχι το καλώδιο. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος ή η πρίζα.
- Ποτέ μην ξεπλένετε τη συσκευή σε τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας και μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις. Όλες οι επισκευές 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.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΑΤΜΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

A



B



Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

GR Αρτοπαρασκευαστής
Εγχειρίδιο χρήσης

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 το εγχειρίδιο χρήσης σε ασφαλές σημείο όπου θα μπορείτε να το βρείτε εύκολα, αν το χρειαστείτε.
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 συσκευασία του κατασκευαστή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΤΗΣ

A1 Λαβές καπακιού (βρίσκονται κατά μήκος και των δύο πλευρών)
A2 Καπάκι με παράθυρο ελέγχου
A3 Κάδος ψησίματος με αφαιρούμενη λεπίδα
A4 Πίνακας ελέγχου με οθόνη
A5 Σώμα της συσκευής
A6 Οπές (βρίσκονται κατά μήκος και των δύο πλευρών)
A7 Γάντζος αφαίρεσης λεπίδας ζυμώματος
A8 Δοσομετρικό δοχείο
A9 Δοσομετρικό κουτάλι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

B1 Η οθόνη προβάλει το επιλεγμένο πρόγραμμα και τη διάρκειά του, τη ρύθμιση για το χρώμα της κόρας και το μέγεθος του ψωμιού..
B2 Το κουμπί **«MENU» (ΜΕΝΟΥ)** χρησιμεύει στην επιλογή του προγράμματος.
B3 Το κουμπί **–** χρησιμεύει στη ρύθμιση του χρονομετρητή καθυστερημένης έναρξης.
B4 Το κουμπί **«LOAF» (ΨΩΜΙ)** χρησιμεύει στη ρύθμιση μεγέθους του ψωμιού σε 900 g ή 1.200 g.
B5 Το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ)** χρησιμεύει στην έναρξη, τη διακοπή και την ακύρωση ενός επιλεγμένου προγράμματος.
B6 Το κουμπί **+** χρησιμεύει στη ρύθμιση του χρονομετρητή καθυστερημένης έναρξης.
B7 Το κουμπί **«COLOR» (ΧΡΩΜΑ)** χρησιμεύει στη ρύθμιση του χρώματος της κόρας του ψωμιού.

Σημείωση:
Η μετρική μονάδα μέτρησης είναι στρογγυλοποιημένη προς τα κάτω σε στο δέκατο.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Κουμπί «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ)
Χρησιμεύει στην έναρξη, τη διακοπή και την ακύρωση ενός επιλεγμένου προγράμματος.
Για να ξεκινήσει ένα πρόγραμμα πατήστε μία φορά το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) B5**. Ακούγεται ένας σύντομος ήχος, η άνω και κάτω τελεία της ένδειξης χρόνου στην οθόνη **B1** θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το επιλεγμένο πρόγραμμα θα ξεκινήσει να εκτελείται. Όταν ένα πρόγραμμα ξεκινήσει να εκτελείται, τα άλλα κουμπιά απενεργοποιούνται για να αποτρέψουν πιθανή διακοπή της εκάστοτε εκτελούμενης φάσης του προγράμματος.
Μπορείτε να διακόψετε την εκάστοτε εκτελούμενη φάση του προγράμματος πατώντας σύντομα το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) B5**. Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου του προγράμματος που απομένει θα διακοπεί και η ένδειξη του χρόνου στην οθόνη **B1** θα αναβοσβήσει. Η ρύθμιση θα αποθηκευτεί στη μνήμη του αρτοπαρασκευαστή. Για να συνεχίσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) B5** ξανά. Διαφορετικά, το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα 10 λεπτά μετά τη διακοπή του. Για να τερματίσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ)B5** και κρατήστε το πατημένο για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Ο τερματισμός του προγράμματος συνοδεύεται από έναν παρατεταμένο ήχο.

Κουμπί «MENU» (ΜΕΝΟΥ)
Χρησιμεύει στην επιλογή ενός προγράμματος. Κάθε πάτημα του κουμπιού **B2** συνοδεύεται από ένα σύντομο ήχο. Ο αριθμός του προγράμματος και η διάρκειά του εμφανίζονται στην οθόνη**B1**.

Κουμπί «COLOR» (ΜΕΝΟΥ)
Επιτρέπει τη ρύθμιση του χρώματος της κόρας σε **«LIGHT» (ΑΝΟΙΧΤΟ)**, **«MEDIUM» (ΕΛΑΦΡΩΣ ΣΟΥΡΟ)** ή **«DARK» (ΣΚΟΥΡΟ)**". Η ένδειξη στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης B1 υποδεικνύει τον επιλεγμένο τύπο χρώματος της κόρας.
Στα προγράμματα «JAM» (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ) και «DOUGH» (ΖΥΜΗ) δεν μπορείτε να επιλέξετε το χρώμα της κόρας.

Κουμπί «LOAF» (ΜΕΝΟΥ)
Χρησιμεύει στη ρύθμιση μεγέθους του ψωμιού σε 900 g ή 1.200 g. Το μέγεθος του ψωμιού αντιστοιχεί στο συνολικό βάρος των συστατικών που τοποθετήθηκαν στον κάδο ψησίματος **A3**. Η ένδειξη στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης **B1** υποδεικνύει το επιλεγμένο μέγεθος ψωμιού. Η διάρκεια του προγράμματος διαφέρει ανάλογα με το επιλεγμένο μέγεθος ψωμιού.
Στα προγράμματα «QUICK» (ΓΡΗΓΟΡΟ), «DOUGH» (ΖΥΜΗ), «JAM» (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ), «CAKE» (ΚΕΪΚ) και «BAKE» (ΨΗΣΙΜΟ) δεν είναι δυνατή η ρύθμιση μεγέθους του ψωμιού.

Καθυστερημένη έναρξη (κουμπιά + και –)
Τα κουμπιά **+** και **–** χρησιμεύουν στη ρύθμιση του χρονομετρητή καθυστερημένης έναρξης. Ο χρόνος της καθυστερημένης έναρξης υποδεικνύει επίσης τη διάρκεια του επιλεγμένου προγράμματος, το οποίο σημαίνει ότι στο σύνολο του χρόνου είναι επίσης απαραίτητο να περιλαμβάνεται η διάρκεια του επιλεγμένου προγράμματος, συμπερ. του χρώματος της κόρας, του μεγέθους του ψωμιού κ.λπ.

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

Παράδειγμα ρύθμισης χρονομετρητή:
Είναι 8:30 μ.μ. και επιθυμείτε να έχετε ένα φρεσκοψημένο ψωμί στις 7:00 π.μ. την επόμενη ημέρα (δηλ. διαφορά 10 ώρες 30 λεπτά). Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα, το χρώμα της κόρας και το μέγεθος του ψωμιού. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+** και **–** για να ρυθμίσετε τον χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη **B1** σε 10:30. Αυτός είναι ο χρόνος, μετά τον οποίο το ψωμί θα είναι έτοιμο να αφαιρεθεί από τον αρτοπαρασκευαστή. Κάθε φορά που πατάτε τα κουμπιά **+** ή **–** ο χρόνος παρατείνεται ή συντομεύει κατά 10 λεπτά.
Για να ξεκινήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα στη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, πατήστε το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ ΔΙΑΚΟΠΗ) B5**. Στην οθόνη **B1** θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Ελέγχετε τακτικά τον αρτοπαρασκευαστή μόλις το πρόγραμμα ξεκινήσει να εκτελείται.
Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για συνταγές που περιέχουν υλικά γρήγορης αλλοίωσης, π.χ. φρέσκα αυγά, γάλα, όξινη κρέμα, τυριά κ.λπ. Ακολουθείτε τη σωστή σειρά προσθήκης των υλικών μέσα στον κάδο ψησίματος **A3**, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «**Χρήση του αρτοπαρασκευαστή**». Η μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με υγρά πριν την έναρξη ενός προγράμματος.
Στα προγράμματα «JAM» (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ) και «BAKE» (ΨΗΣΙΜΟ) δεν μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης.

Σημείωση:
Ο χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί σε έως 13 ώρες.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ)
Μόλις το πρόγραμμα ολοκληρωθεί ο αρτοπαρασκευαστής μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ) για 60 λεπτά. Εάν θέλετε να αφαιρέσετε το ψωμί από τον αρτοπαρασκευαστή αμέσως μόλις ψηθεί ακυρώστε αυτή τη λειτουργία κρατώντας πατημένο το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) B5**.
Η λειτουργία αυτή δεν διατίθεται για το προγράμματα «DOUGH» (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ) και «JAM» (ΖΥΜΗ).

Λειτουργία μνήμης
Σε περίπτωση σύντομης διακοπής ρεύματος (έως 10 λεπτά), ο αρτοπαρασκευαστής θα τεθεί αυτόματα ξανά σε λειτουργία στο επιλεγμένο πρόγραμμα χωρίς να χρειαστεί να πατήσετε το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) B5** μόλις αποκατασταθεί η τροφοδοσία της συσκευής με ρεύμα.
Σε περίπτωση που η διακοπή ρεύματος διαρκέσει περισσότερο από 10 λεπτά, το πρόγραμμα που διακόπηκε δεν θα συνεχίσει αυτόματα. Εάν, ωστόσο, δεν έχει ξεκινήσει ακόμα η φάση φουσκώματος, μπορείτε να ξεκινήσετε το πρόγραμμα από την αρχή. Εάν η φάση φουσκώματος έχει ήδη ξεκινήσει, πρέπει να ξεκινήσετε ξανά με νέα υλικά.

Προειδοποιητικά μηνύματα στην οθόνη
1. Εάν το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει και το κείμενο «**HHH**» εμφανιστεί στην οθόνη **B1** συνοδευόμενο από μια ηχητική ειδοποίηση, σημαίνει ότι η θερμοκρασία μέσα στον αρτοπαρασκευαστή είναι υπερβολικά υψηλή. Αυτό ενδέχεται να συμβεί όταν επιχειρείτε να χρησιμοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή αμέσως μετά το ψήσιμο ενός ψωμιού. Ανοίξτε το καπάκι **A2** και αφήστε τον αρτοπαρασκευαστή να κρυώσει για 10 έως 20 λεπτά. Μόλις η συσκευή κρυώσει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή ξανά.
2. Εάν το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει και το κείμενο «**LLL**» εμφανιστεί στην οθόνη **B1** συνοδευόμενο από μια ηχητική ειδοποίηση, σημαίνει ότι η θερμοκρασία μέσα στον αρτοπαρασκευαστή είναι υπερβολικά χαμηλή. Ανοίξτε το καπάκι **A2** και τοποθετήστε τον αρτοπαρασκευαστή σε θερμοκρασία δωματίου. Η συνιστώμενη θερμοκρασία δωματίου είναι 15 °C έως 34 °C.
3. Εάν το κείμενο «**EE0**» ή το κείμενο «**EE1**» εμφανιστούν στην οθόνη **B1**, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ:

1 – BASIC (ΒΑΣΙΚΟ) (βασικοί τύποι ψωμιού)
Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο βασικών τύπων ψωμιού από άσπρο αλεύρι σιταριού που μπορεί να καρυκευτεί με διάφορα υλικά όπως μυρωδικά κ.λπ.
2 – FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΟ) (γαλλικός τύπος ψωμιού)
Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος, με τη φάση φουσκώματος να διαρκεί περισσότερο από την αντίστοιχη στο βασικό πρόγραμμα. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο παραδοσιακού γαλλικού λευκού ψωμιού με αφράτη ψίχα και τραγανή κόρα. Σας συνιστούμε να καταναλώνετε το γαλλικό τύπο ψωμιού την ίδια ημέρα που το ψήνετε.
3 – WHOLE WHEAT (ΠΛΗΡΕΣ ΑΛΕΥΡΙ) (ψωμί ολικής άλεσης)
Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ψωμιού από αλεύρι ολικής άλεσης. Το αλεύρι ολικής άλεσης πρέπει να αποτελεί τουλάχιστον το μισό της συνολικής ποσότητας αλευριού. Το αλεύρι ολικής άλεσης έχει μεγαλύτερη θρεπτική αξία από το κοινό αλεύρι για ψωμί καθώς το αλεύρι ολικής άλεσης περιέχει ολόκληρο τον κόκκο συμπερ. πίτουρου και σπόρου αραβοσίτου. Το ψωμί από πλήρες αλεύρι έχει σκούρη κρούστα με σκούρο κέντρο.

Σημείωση:
Σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης με αυτό το πρόγραμμα. Σε αντίθετη περίπτωση, η ποιότητα του ψωμιού μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.

4 – QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ) (γρήγορο ψήσιμο)
Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Αυτό είναι ένα ταχύτερο εναλλακτικό πρόγραμμα του προγράμματος αρ. 1 – ΒΑΣΙΚΟ. Το ψωμί που ψήνεται με αυτόν τον τρόπο έχει λιγότερο αφράτη ψίχα σε σύγκριση με το ψωμί που ψήνεται με το βασικό πρόγραμμα αρ. 1.
5 – SWEET (ΓΛΥΚΟ) (γλυκό ψωμί)
Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο γλυκού ψωμιού με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε λιπαρά και ζάχαρη και με την προσθήκη αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, νιφάδων σοκολάτας, καραμελωμένων πορτοκαλόφλουδων κ.λπ.

6 – ULTRA-FAST (ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΟ)
Ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο του ψωμιού όσο το δυνατόν πιο γρήγορα. Αυτό το ψωμί είναι συνήθως λιγότερο αφράτο σε σύγκριση με το ψωμί που ψήνεται στο πρόγραμμα αρ. 4 – QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ).
7 – GLUTEN-FREE (ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)
Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Η ζύμη φουσκώνει σε μία μόνο φάση και ο χρόνος ψησίματος είναι μεγαλύτερος λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητας σε υγρασία.
8 – DOUGH (ΖΥΜΗ)
Το πρόγραμμα αυτό χρησιμοποιείται για την ανάμειξη και το ζύμωμα υλικών, καθώς και το φούσκωμα της ζύμης, π.χ. για πίτσα, μικρά ψωμάκια κ.λπ. Δεν περιλαμβάνει τη φάση ψησίματος.
9 – JAM (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ)
Το πρόγραμμα αυτό χρησιμοποιείται για την παρασκευή μαρμελάδων μη-εσπεριδοειδών και μαρμελάδων εσπεριδοειδών φρούτων. Μαγειρέψτε τις μαρμελάδες μη εσπεριδοειδών και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών φρούτων σε μικρότερες δόσεις, καθώς αυξάνουν σε όγκο κατά το μαγείρεμα. Οι μαρμελάδες είναι κολλώδεις και είναι πολύ δύσκολο να καθαριστούν αν διαφύγουν από τον κάδο ψησίματος.
10 – CAKE (ΚΕΪΚ)
Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κέικ και γλυκών ψημένων προϊόντων, τα οποία παρασκευάζονται με ζύμη που περιέχει μπέικιν πάουντερ ή διττανθρακική σόδα (σόδα ζαχαροπλαστικής).
11 – SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ) (ψωμί τοστ)
Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο αφράτου ψωμιού τοστ με λεπτή κόρα.
12 – BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
Το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει μόνο τη φάση ψησίματος και μετατρέπει τον αρτοπαρασκευαστή σας σε ένα μικρό φούρνο. Τα κουμπιά + και – χρησιμοποιούνται για τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος από 10 έως 60 λεπτά. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο έτοιμης ζύμης από το κατάστημα ή για πρόσθετο ψήσιμο ενός ψωμιού που μόλις ψήθηκε, αλλά η κόρα του σας φαίνεται πολύ ανοιχτή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Πρόγραμμα	Μέγεθος ψωμιού	Επιλογή χρώματος κόρας	Διάρκεια προγράμματος (λεπτά)	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ)	Χρόνος προσθήκης των υλικών	Μέγιστη ρύθμιση χρονομετρητή
1 – BASIC (ΒΑΣΙΚΟ)	1.200 g	Ανοιχτό	02:55	ΝΑΙ	02:15	13 ώρες
		Ελαφρώς σκούρο	03:00		02:20	
		Σκούρο	03:15		02:35	
	900 g	Ανοιχτό	02:48		02:10	
		Ελαφρώς σκούρο	02:53		02:15	
		Σκούρο	03:08		02:30	
2 – FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΟ)	1.200 g	Ανοιχτό	03:35	ΝΑΙ	02:35	13 ώρες
		Ελαφρώς σκούρο	03:40		02:40	
		Σκούρο	03:55		02:55	
	900 g	Ανοιχτό	03:28		02:30	
		Ελαφρώς σκούρο	03:33		02:35	
		Σκούρο	03:48		02:50	
3 – WHOLE WHEAT (ΠΛΗΡΕΣ ΑΛΕΥΡΙ)	1.200 g	Ανοιχτό	03:30	ΝΑΙ	02:45	13 ώρες
		Ελαφρώς σκούρο	03:35		02:50	
		Σκούρο	03:50		03:05	
	900 g	Ανοιχτό	03:22		02:40	
		Ελαφρώς σκούρο	03:27		02:45	
		Σκούρο	03:42		03:00	
4 – QUICK (ΓΡΗΓΟΡΟ)	-------	Ανοιχτό	02:05	ΝΑΙ	01:40	13 ώρες
		Ελαφρώς σκούρο	02:10		01:45	
		Σκούρο	02:20		01:55	
5 – SWEET (ΓΛΥΚΟ)	1.200 g	Ανοιχτό	02:50	ΝΑΙ	02:25	13 ώρες
		Ελαφρώς σκούρο	02:55		02:30	
		Σκούρο	03:10		02:45	
	900 g	Ανοιχτό	02:45		02:20	
		Ελαφρώς σκούρο	02:50		02:25	
		Σκούρο	03:05		02:40	
6 – ULTRAFAST (ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΟ)	1.200 g	Ανοιχτό	01:33	ΝΑΙ	01:23	13 ώρες
		Ελαφρώς σκούρο	01:38		01:28	
		Σκούρο	01:43		01:33	
	900 g	Ανοιχτό	01:23		01:13	
		Ελαφρώς σκούρο	01:28		01:18	
		Σκούρο	01:33		01:23	
7 – GLUTEN FREE (ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)	1.200 g	Ανοιχτό	03:25	ΝΑΙ	02:48	13 ώρες
		Ελαφρώς σκούρο	03:30		02:53	
		Σκούρο	03:45		03:08	
	900 g	Ανοιχτό	03:20		02:43	
		Ελαφρώς σκούρο	03:25		02:48	
		Σκούρο	03:40		03:03	
8 – DOUGH (ΖΥΜΗ)	-------	-------	01:30	---------	----------	13 ώρες
9 – JAM (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ)	-------	-------	01:20	---------	----------	---------
10 – CAKE (ΚΕΪΚ)	--------	Ανοιχτό	01:45	ΝΑΙ	01:29	13 ώρες
		Ελαφρώς σκούρο	01:50		01:34	
		Σκούρο	01:55		01:39	
11 – SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ)	1.200 g	Ανοιχτό	02:55	ΝΑΙ	01:59	13 ώρες
		Ελαφρώς σκούρο	03:00		02:04	
		Σκούρο	03:15		02:19	
	900 g	Ανοιχτό	02:50		01:54	
		Ελαφρώς σκούρο	02:55		01:59	
		Σκούρο	03:10		02:14	
12 – BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)	-------	------	10 – 60 λεπτά	ΝΑΙ	--------	--------

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Βγάλτε τον αρτοπαρασκευαστή και τα αξεσουάρ του από το κουτί και αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας συμπερ. των διαφημιστικών φυλλαδίων και των ετικετών. Το σημαντικότερο είναι να μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε την ετικέτα που βρίσκεται στον πάτο του κάδου ψησίματος **A3**.
2. Πλύνετε τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα μέρη που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα κάτω από ζεστό τρεχούμενο νερό χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα καλά με μια απορροφητική πετσέτα.
3. Επανατοποθετήστε τον κάδο ψησίματος **A3**μαζί με τις λεπίδες ζυμώματος στη θέση τους μέσα στον αρτοπαρασκευαστή. Συνδέστε τον αρτοπαρασκευαστή σε μια πρίζα και θα εκπέμψει το χαρακτηριστικό «μπιπ».
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα 12 – «ΒΑΚΕ» (ΨΗΣΙΜΟ) και λειτουργήστε τον αρτοπαρασκευαστή άδειο σε αυτό το πρόγραμμα για 10 λεπτά. Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, ακυρώστε τη λειτουργία «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ) και αποσυνδέστε τον αρτοπαρασκευαστή από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει. Πλύνετε ξανά και στεγνώστε καλά τον κάδο ψησίματος **A3** και τις λεπίδες ζυμώματος.

Σημείωση:
Όταν η συσκευή ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά, μπορεί να αναδυθεί ελαφρύς καπνός. Είναι απόλυτα φυσιολογικό.

5. Ο αρτοπαρασκευαστής είναι τώρα έτοιμος για χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Τοποθετήστε τον αρτοπαρασκευαστή επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή και σταθερή επιφάνεια, π.χ. στον πάγκο της κουζίνας.
Ανοίξτε το καπάκι **A2** και τοποθετήστε τον κάδο ψησίματος **A3** μέσα στη μονάδα αρτοπαρασκευαστή. Εφαρμόστε τις λεπίδες ζυμώματος στον άξονα που βρίσκεται στη βάση του κάδου ψησίματος **A3**και πιέστε τις καλά προς τα κάτω.

Σημείωση:
Για να αφαιρέσετε με μεγαλύτερη ευκολία τις λεπίδες ζυμώματος από ένα ψημένο ψωμί συνιστούμε να καλύπτετε τις λεπίδες ζυμώματος και τον άξονα με λίπος κατάλληλο για τρόφιμα που μπορεί να θερμανθεί.

Μετράτε την ποσότητα των υλικών σύμφωνα με τη συνταγή και τοποθετείτε τα υλικά μέσα στον κάδο ψησίματος **A3** με την ακόλουθη σειρά:
– Προσθέστε πρώτα όλα τα υγρά υλικά, όπως νερό, γάλα, μπύρα, βουτυρόγαλα, γιαούρτι, αυγά κ.λπ.
– Στη συνέχεια, προσθέστε όλα τα υλικά με χαλαρή δομή όπως αλεύρι, αλάτι, ζάχαρη, μυρωδικά, μπαχαρικά για ψωμί, φύτρες, νιφάδες, σπόρους κ.λπ. Βάλτε το αλάτι σε μία γωνία, τη ζάχαρη σε μία άλλη και τα μπαχαρικά σε μία τρίτη.
– Τέλος, ανοίξτε στο αλεύρι μια τρύπα στη μέση και ρίξτε μέσα τη μαγιά. Όταν χρησιμοποιείτε νωπή ζύμη, να ρίχνετε τη ζάχαρη απευθείας μαζί της. Η μαγιά ή το μπέικιν πάουντερ δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με υγρά προτού ο αρτοπαρασκευαστής τεθεί σε λειτουργία.
– Στις βαριές, πυκνές ζύμες με μεγάλη περιεκτικότητα σε αλεύρι σίκαλης, προκειμένου να επιτύχετε καλύτερο αποτέλεσμα ζυμώματος, σας συνιστούμε να αντιστρέψετε τη σειρά προσθήκης των υλικών, δηλ. να προσθέτετε πρώτα τη μαγιά, μετά το αλεύρι και στο τέλος τα υγρά. Στην περίπτωση αυτή ισχύει επίσης ο κανόνας ότι η μαγιά δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με υγρά προτού ο αρτοπαρασκευαστής τεθεί σε λειτουργία.
– Πρέπει να ακολουθείτε αυτούς τους γενικούς κανόνες προσθήκης των υλικών για όλες τις συνταγές.

Η θερμοκρασία δωματίου του χώρου όπου βρίσκεται ο αρτοπαρασκευαστής μπορεί να έχει επίδραση στο τελικό μέγεθος του ψημένου ψωμιού. Η συνιστώμενη θερμοκρασία δωματίου είναι 15 °C έως 34 °C.

Σημείωση:
Σε κάθε δόση μπορούν να χρησιμοποιηθούν το μέγιστο έως 700 g αλεύρι και 6 g ξηρής μαγιάς. Μην τοποθετείτε μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού ή μαγιάς μέσα στον κάδο ψησίματος.

Κλείστε το καπάκι **A2** και συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Όταν συνδεθεί σε μια πρίζα, θα ακουστεί ένας παρατεταμένος ήχος και η προεπιλεγμένη ρύθμιση: πρόγραμμα 1, διάρκεια προγράμματος 03:00 και βάρος ψωμιού 900 g και χρώμα κόρας «MEDIUM» (ΕΛΑΦΡΩΣ ΣΚΟΥΡΟ) θα εμφανιστούν στην οθόνη **B1**.
Χρησιμοποιήστε το κουμπί **«MENU» (ΜΕΝΟΥ) B2** για να ρυθμίσετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα.
Χρησιμοποιήστε το κουμπί **«COLOR» (ΧΡΩΜΑ) B7** για να επιλέξετε το χρώμα της κόρας.
Χρησιμοποιήστε το κουμπί **«LOAF» (ΨΩΜΙ) B4** για να ρυθμίσετε το μέγεθος του ψωμιού. Ορισμένα προγράμματα δεν επιτρέπουν τη ρύθμιση του χρώματος της κόρας ή του μεγέθους του ψωμιού.
Αν θέλετε το ψωμί να ψηθεί σε μεταγενέστερο χρόνο, ρυθμίστε το χρονομετρητή καθυστερημένης έναρξης χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **+** και **–**.
Για να ξεκινήσει ο αρτοπαρακευσατής πατήστε το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) B5**. Η άνω και κάτω τελεία της ένδειξης του χρόνου στην οθόνη **B1** θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου που απομένει μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Ο αρτοπαρασκευαστής θα μεταβεί αυτόματα στις διάφορες φάσεις του προγράμματος. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος αναδύεται ατμός από τις οπές αερισμού.
Μόλις το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Στη συνέχεια ο αρτοπαρασκευαστής θα μεταβεί στη λειτουργία «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ) για 60 λεπτά. Εάν θέλετε να τερματίσετε τη λειτουργία «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ) κρατήστε πατημένο το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗΑ) B5**.
Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, ανοίξτε το καπάκι **A2**. Με γάντια κουζίνας ανασηκώστε τη λαβή του κάδου ψησίματος **A3** και αφαιρέστε τη προσεκτικά από τον αρτοπαρασκευαστή. Τοποθετήστε τον κάδο ψησίματος **A3** σε μια πυρίμαχη βάση και αφήστε το ψωμί να κρυώσει για περίπου 10 λεπτά ενώ βρίσκεται ακόμα μέσα στον κάδο. Στη συνέχεια, αναποδογυρίστε τον κάδο ψησίματος **A3** για να απελευθερώσετε το ψωμί. Εάν το ψωμί δεν μετακινηθεί από μόνο του, κουνήστε τους άξονες μερικές φορές. Για να αφαιρέσετε τις λεπίδες από το ψωμί, χρησιμοποιήστε το γάντζο αφαίρεσης **A9**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τον κάδο ψησίματος **A3** καθώς είναι πολύ ζεστός. Κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια κουζίνας.

Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, αποσυνδέστε τον αρτοπαρασκευαστή από την πρίζα και καθαρίστε όλα τα χρησιμοποιημένα μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και συντήρηση».

Τεμαχισμός και αποθήκευση του ψωμιού
Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 20- 40 λεπτά προτού το τεμαχίσετε.
Για να κόψετε φέτες ίσου πάχους, χρησιμοποιήστε ένα ηλεκτρικό μαχαίρι ή ένα κοφτερό μαχαίρι με πριονωτή λεπίδα.
Τυλίξτε τα τεμάχια του ψωμιού που δεν έχουν καταναλωθεί σε μια πλαστική σακούλα. Μπορείτε να τα αποθηκεύσετε σε θερμοκρασία δωματίου για έως 3 ημέρες.
Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το ψωμί για μια παρατεταμένη περίοδο (έως 1 μήνα), τοποθετήστε το σε μια πλαστική σακούλα ή ένα αεροστεγές δοχείο και αποθηκεύστε το σε έναν καταψύκτη.
Το σπιτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά και για το λόγο αυτό δεν μπορεί να διατηρηθεί όσο ένα αγορασμένο ψωμί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το φις από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
Για τον καθαρισμό μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά προϊόντα, διαλύτες κ.λπ. που θα μπορούσαν να προξενήσουν ζημιά στη συσκευή. Κανένα μέρος αυτής της συσκευής δεν είναι κατάλληλο για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Για την αποφυγή πιθανού τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Σε περίπτωση που είναι πολύ δύσκολο να αφαιρέσετε τις λεπίδες ζυμώματος από τους άξονες, γεμίστε τον κάδο ψησίματος **A3** με ζεστό νερό και αφήστε το να δράσει για περίπου 30 λεπτά. Στη συνέχεια, αφαιρέστε και καθαρίστε προσεκτικά τις λεπίδες ζυμώματος χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε καλά μέχρι να στεγνώσουν.
Καθαρίστε τον κάδο ψησίματος **A3** εσωτερικά και εξωτερικά χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο πανί. Για να μην προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική στρώση, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία, ή καθαριστικά προϊόντα με διαβρωτική δράση. Ο κάδος ψησίματος **A3** πρέπει να είναι εντελώς στεγνός προτού τον τοποθετήσετε μέσα στον αρτοπαρασκευαστή.

Συμβουλή:
Μετά τον καθαρισμό, καλύψτε τις λεπίδες ζυμώματος συμπεριλαμβανομένης της οπής στη μέση με μαγειρικό λίπος που μπορεί να θερμανθεί.

Καθαρίστε το καπάκι **A2** εσωτερικά και εξωτερικά χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε όλες τις επιφάνειες μέχρι να στεγνώσουν τελείως.

Προσοχή:
Μπορεί να εμφανιστούν καφέ λεκέδες στην εσωτερική επιφάνεια στο καπάκι **A2** και στις οπές αερισμού. Πρόκειται για υπολείμματα αναθυμιάσεων από τα υλικά, οι οποίες εξήλθαν μαζί με τον διαφεύγοντα ατμό. Δεν έχουν επιβλαβή επίπτωση στο υλικό του αρτοπαρασκευαστή ή στην ποιότητα του ψημένου ψωμιού. Απλά αφαιρέστε τους λεκέδες αυτούς με ένα βρεγμένο πανί.
Η επιφάνεια του κάδου ψησίματος **A3** μπορεί να υποστεί αλλοίωση του χρώματος μετά από παρατεταμένη χρήση. Αυτό, ωστόσο, δεν έχει επίπτωση στη λειτουργία του αρτοπαρασκευαστή ή στην ποιότητα του ψωμιού.

Αποθήκευση
Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το φις του καλωδίου από την πρίζα, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε τη σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.
Προτού την αποθηκεύσετε, ελέγξτε ότι η συσκευή και όλα τα εξαρτήματά της είναι πλήρως καθαρά και στεγνά.
Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος με καλό αερισμό, χωρίς να εκτίθεται σε ακραίες θερμοκρασίες, μακριά από παιδιά.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΨΩΜΙΟΥ

1. **Αλεύρι αρτοποιίας**
   Το αλεύρι αρτοποιίας έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε γλουτένη (για το λόγο αυτό, μπορούμε να το αποκαλούμε και αλεύρι μεγάλης περιεκτικότητας σε γλουτένη που περιέχει μεγάλη ποσότητα πρωτεϊνών), έχει μεγάλη ελαστικότητα και μπορεί να φουσκώσει και να διατηρήσει το μέγεθος του ψωμιού χωρίς να καταρρεύσει από το βάρος του. Επειδή έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη σε σύγκριση με το κοινό αλεύρι, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο μεγαλύτερων τεμαχίων ψωμιού. Το αλεύρι αρτοποιίας είναι το σημαντικότερο υλικό στο ψήσιμο του ψωμιού.
2. **Κοινό αλεύρι**
   Το κοινό αλεύρι παρασκευάζεται με διεξοδική ανάμειξη επιλεγμένου μαλακού και σκληρού σιταριού και είναι κατάλληλο για το γρήγορο ψήσιμο ψωμιού ή κέικ.
3. **Αλεύρι ολικής άλεσης**
   Το αλεύρι ολικής άλεσης παρασκευάζεται με άλεση σιταριού και περιέχει πίτυρο σίτου και γλουτένη. Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι βαρύτερο και πιο θρεπτικό σε σύγκριση με το κοινό αλεύρι. Το ψωμί που παρασκευάζεται από αλεύρι ολικής άλεσης είναι συνήθως μικρότερο σε μέγεθος. Για το λόγο αυτό, πολλές συνταγές συνήθως συνδυάζουν αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι αρτοποιίας για να επιτύχουν τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα.
4. **Αλεύρι σίκαλης**
   Το αλεύρι σίκαλης προορίζεται κυρίως για το ψήσιμο μαύρου ψωμιού. Περιέχει μεγάλη ποσότητα μεταλλικών ενώσεων. Έχει λιγότερη γλουτένη σε σύγκριση με το αλεύρι σιταριού και για το λόγο αυτό χρησιμοποιείται συνήθως σε συνδυασμό με το αλεύρι σιταριού.

5. Αλεύρι με μπέικιν πάουντερ (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)
Το αλεύρι με μπέικον πάουντερ ενδείκνυται για την παρασκευή κέικ.

6. Αλεύρι καλαμποκιού και αλεύρι βρώμης
Το αλεύρι καλαμποκιού και το αλεύρι βρώμης παρασκευάζονται με άλεση καλαμποκιού και βρώμης. Και τα δύο είναι συμπληρωματικά υλικά ψησίματος και χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση της γεύσης και της δομής του ψωμιού.

7. Ζάχαρη
Η ζάχαρη είναι ένα πολύ σημαντικό υλικό για να επιτύχετε μια γλυκιά γεύση και το χρώμα του ψωμιού. Η λευκή ζάχαρη βοηθά στη διαδικασία ζύμωσης.

8. Μαγιά
Η μαγιά ενεργοποιεί τη διαδικασία ζύμωσης στη ζύμη και παράγει διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο βοηθά το ψωμί να αυξήσει τον όγκο του και να τροποποιήσει τις εσωτερικές ίνες.
1 κουταλάκι του γλυκού ενεργή ξηρά ζύμη = 3/4 κουταλάκι του γλυκού στιγμιαία μαγιά
1,5 κουταλάκι του γλυκού ενεργή ξηρά ζύμη = 1 κουταλάκι του γλυκού στιγμιαία μαγιά
2 κουταλάκια του γλυκού ενεργή ξηρά ζύμη = 1,5 κουταλάκι του γλυκού στιγμιαία μαγιά
Η μαγιά πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο, καθώς μπορεί να αλλοιωθεί σε υψηλή θερμοκρασία. Ελέγξτε την ημερομηνία ανάλωσης προτού τη χρησιμοποιήσετε. Μετά από κάθε χρήση να την επιστρέφεται αμέσως στο ψυγείο.

Συμβουλή:
Ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία μπορείτε να διαπιστώσετε αν η μαγιά είναι φρέσκια και ενεργή ή όχι.
1. Ρίξτε 1/2 φλιτζάνι ζεστό νερό (45-50 °C) σε ένα δοσομετρικό δοχείο.
2. Προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού λευκή ζάχαρη και ανακατέψτε τα. Στη συνέχεια, πασπαλίστε όλη την επιφάνεια με 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά.
3. Τοποθετήστε το δοσομετρικό δοχείο σε ζεστό μέρος για περίπου 10 λεπτά. Μην ανακατέψετε το μείγμα.
4. Ο αφρός θα πρέπει να φτάσει μέχρι το τέρμα στην ακμή του δοσομετρικού δοχείου. Εάν όχι, τότε η μαγιά δεν είναι ενεργή.

9. Αλάτι
Το αλάτι είναι απαραίτητο για να βελτιωθεί το άρωμα του ψωμιού και το χρώμα της κόρας. Παρομοίως, το αλάτι επιβραδύνει το φούσκωμα.

10. Αυγά
Τα αυγά μπορούν να βελτιώσουν τη δομή του ψωμιού, να κάνουν το ψωμί πιο θρεπτικό και μεγαλύτερο σε μέγεθος και να του δώσουν ένα ιδιαίτερο άρωμα αυγού. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε αυγά, πρέπει να αφαιρέσετε τα τσόφλια και να τα αναμείξετε ομοιόμορφα.

11. Λίπος, βούτυρο και φυτικό λάδι
Το λίπος μπορεί να κάνει το ψωμί πιο μαλακό και να παρατείνει τη διάρκεια αποθήκευσής του. Αφού το βγάλετε από το ψυγείο, το βούτυρο πρέπει να λιώσει ή να κοπεί σε μικρά κομμάτια έτσι ώστε να αναμειχθεί ομοιόμορφα.

12. Μπέικιν πάουντερ
Το μπέικιν πάουντερ χρησιμοποιείται κυρίως για τη διόγκωση κατά το ψήσιμο ψωμιού και κέικ στο πρόγραμμα Ultra Fast (Εξαιρετικά γρήγορο). Δεν χρειάζεται χρόνο για ζύμωση και παράγει ένα αέριο το οποίο δημιουργεί φυσαλίδες και κάνει τη δομή του ψωμιού πιο μαλακή .

13. Μαγειρική σόδα
Ισχύουν τα ίδια όπως και για το μπέικιν πάουντερ. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με το μπέικιν πάουντερ.

14. Νερό και άλλα υγρά
Το νερό είναι απαραίτητο υλικό στην αρτοπαρασκευή. Γενικά, η καταλληλότερη θερμοκρασία νερού είναι 20–25 °C. Το νερό μπορεί να αντικατασταθεί με γάλα ή με νερό αναμεμειγμένο με 2% γάλα σε σκόνη, που μπορούν να βελτιώσουν το άρωμα του ψωμιού και να δημιουργήσουν ένα καλύτερο χρώμα κόρας.

Σημείωση:
Διάφορα είδη αλευριού μοιάζουν όμοια, αλλά η αποτελεσματικότητα της μαγιάς ή η απορροφητική ικανότητα των διαφόρων τύπων αλευριού διαφέρει σημαντικά, ανάλογα με την περιοχή καλλιέργειας, τις συνθήκες καλλιέργειας, τη διαδικασία άλεσης και τη διάρκεια αποθήκευσής του. Για την εκτέλεση δοκιμών, επιλέξτε διάφορες μάρκες αλευριού, που διατίθενται στην αγορά, δοκιμάστε και συγκρίνετε τα αποτελέσματα. Στη συνέχεια, επιλέξτε το αλεύρι, το οποίο αποφέρει τα καλύτερα αποτελέσματα βάσει της εμπειρίας και των γευστικών σας προτιμήσεων.

ΖΥΓΙΣΜΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Το σωστό ζύγισμα των συστατικών είναι πολύ σημαντικό για την παρασκευή ψωμιού. Συνιστούμε τη χρήση του δοσομετρικού δοχείου **A7** και του δοσομετρικού κουταλιού **A8** που παρέχονται.

1. Υγρά
Συνιστούμε να μετράτε το νερό, το φρέσκο γάλα ή το γάλα σε σκόνη με το δοσομετρικό δοχείο **A7**. Αφότου το αδειάσετε, ελέγξτε τη στάθμη του υγρού με το μάτι. Εάν χρησιμοποιήσετε το δοσομετρικό δοχείο **A7** για να μετρήσετε λάδι ή παρόμοια υγρά, καθαρίστε προσεκτικά το δοσομετρικό δοχείο **A7** πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

2. Υλικά με χαλαρή δομή
Τοποθετήστε τα υλικά με χαλαρή δομή στο δοσομετρικό δοχείο **A7** με ένα κουτάλι και όταν το δοσομετρικό δοχείο **A7** γεμίσει ισιώστε με ένα μαχαίρι. Μη συμπιέζετε τα υλικά με χαλαρή δομή μέσα στο δοσομετρικό δοχείο **A7**, η επιπλέον ποσότητα μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την ισορροπία των συστατικών στη συνταγή. Για τη μέτρηση των υλικών με χαλαρή δομή μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το δοσομετρικό κουτάλι **A8**, ειδικότερα όταν μετράτε μικρότερες ποσότητες.

3. Σειρά συστατικών
Η σειρά των συστατικών είναι πολύ σημαντική για τη σωστή παρασκευή ψωμιού. Γενικά ισχύει ότι πρώτα προσθέτουμε τα υγρά, τα αυγά, το αλάτι και το γάλα σε σκόνη κ.λπ. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα υλικά με χαλαρή δομή όπως το αλεύρι, τη ζάχαρη κ.λπ. Η μαγιά (ή το μπέικιν πάουντερ) προστίθεται τελευταίο. Η μαγιά τοποθετείται πάντα στο αλεύρι και δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με το αλάτι.

Copyright © 2020, Fast ČR, a.s.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Πρόβλημα	**Αιτία**	**Λύση**
Αναδύεται καπνός από τις οπές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Ορισμένα υλικά έχουν κολλήσει στο κάτω στοιχείο θέρμανσης ή βρίσκονται πολύ κοντά σε αυτό. Κατά τη διάρκεια της πρώτης χρήσης, αυτό μπορεί να προκληθεί από υπολείμματα λαδιού στο στοιχείο θέρμανσης.	Αποσυνδέστε τον αρτοπαρασκευαστή από το δίκτυο τροφοδοσίας, αφήστε τον να κρυώσει και καθαρίστε το στοιχείο θέρμανσης.
Η κόρα στην κάτω πλευρά του ψωμιού είναι πολύ χονδρή.	Το ψωμί παρέμεινε στον κάδο ψησίματος **A3** για μεγάλο χρονικό διάστημα με αποτέλεσμα να απελευθερωθεί νερό.	Αφαιρέστε νωρίτερα το ψωμί και κρατήστε το ζεστό.
Το ψωμί αφαιρείται από τον κάδο πολύ δύσκολα.	Οι λεπίδες ζυμώματος έχουν κολλήσει στο ψωμί.	Κινήστε τους άξονες για να απελευθερώσετε το ψωμί από τον κάδο ψησίματος **A3**. Στη συνέχεια, καθαρίστε τον κάδο ψησίματος **A3** και τις λεπίδες ζυμώματος σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».
Τα υλικά αναμειγνύονται ανομοιόμορφα και δεν ψήνονται σωστά.	Εσφαλμένη επιλογή προγράμματος	Επιλέξτε το σωστό πρόγραμμα.
	Έχετε ανοίξει το καπάκι **A2** πολλές φορές μετά την έναρξη του προγράμματος.	Μην ανοίγετε το καπάκι **A2** κατά τη διάρκεια του τελευταίου φουσκώματος.
	Η αντίσταση κατά τη διάρκεια της ανάμειξης είναι πολύ μεγάλη, με αποτέλεσμα οι λεπίδες ζυμώματος να μην περιστρέφονται σχεδόν καθόλου και να μην ζυμώνουν επαρκώς.	Ελέγξτε αν οι λεπίδες ζυμώματος περιστρέφονται άνετα, αφαιρέστε στη συνέχεια τον κάδο ψησίματος **A4** και θέστε τον αρτοπαρασκευαστή σε λειτουργία χωρίς φορτίο. Εάν η συσκευή δεν λειτουργήσει ως συνήθως, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Ο αρτοπαρασκευαστής δεν ξεκινά και στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «HHH».	Ο αρτοπαρασκευαστής είναι πολύ ζεστός μετά την προηγούμενη παρασκευή ψωμιού.	Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να έλθει σε θερμοκρασία δωματίου. Έπειτα, θα μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε και πάλι.
Το μοτέρ κάνει θόρυβο αλλά τα υλικά δεν αναμειγνύονται μεταξύ τους.	Ο κάδος ψησίματος **A3** δεν είναι σωστά τοποθετημένος ή η ζύμη είναι υπερβολικά ογκώδης.	Ελέγξτε ότι ο κάδος ψησίματος **A3** έχει τοποθετηθεί σωστά, ότι η ζύμη έχει προετοιμαστεί σύμφωνα με τη συνταγή και ότι τα υλικά έχουν το σωστό βάρος.
Το ψωμί έχει υπερβολικά μεγάλο μέγεθος και πιέζει το καπάκι **A2**.	Υπερβολική ποσότητα μαγιάς, αλευριού ή νερού, ή η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι υπερβολικά υψηλή.	Ελέγξτε τους παράγοντες που περιγράφονται και μειώστε την ποσότητα των υλικών κατάλληλα.
Ο ψωμί σχεδόν δεν φουσκώνει ή φουσκώνει ελάχιστα.	Απουσία μαγιάς ή ανεπαρκής ποσότητα μαγιάς, ή η μαγιά δεν είναι ενεργή εξαιτίας υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας του νερού, η μαγιά αναμείχθηκε με το αλάτι, ή η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι πολύ χαμηλή.	Ελέγξτε την ποσότητα και τη δραστικότητα της μαγιάς και μετακινήστε τον αρτοπαρασκευαστή σε χώρο με κατάλληλη θερμοκρασία.
Η ζύμη είναι υπερβολικά ογκώδης και εκρέει από τον κάδο ψησίματος **A4**.	Υπερβολική ποσότητα υγρών που κάνει τη δομή της ζύμης πολύ αραιή, ή υπερβολική ποσότητα μαγιάς.	Μειώστε την ποσότητα των υγρών και της μαγιάς.
Το ψωμί ανοίγει στη μέση.	Ακατάλληλο αλεύρι ή αλεύρι με περασμένη ημερομηνία ανάλωσης.	Χρησιμοποιήστε το σωστό αλεύρι και ελέγξτε την ημερομηνία ανάλωσης.
	Μεγάλη ποσότητα μαγιάς ή υψηλή θερμοκρασία μαγιάς.	Χρησιμοποιήστε μαγιά σε θερμοκρασία δωματίου.
	Η υπερβολική ποσότητα νερού κάνει τη ζύμη πολύ υγρή και αραιή.	Μειώστε την ποσότητα του νερού στη συνταγή.
Η δομή του ψωμιού είναι υπερβολικά πυκνή.	Υπερβολική ποσότητα αλευριού ή ανεπαρκής ποσότητα νερού.	Μειώστε την ποσότητα του αλευριού ή αυξήστε την ποσότητα του νερού
	Υπερβολική ποσότητα υλικών σε φρούτα ή σε αλεύρι ολικής άλεσης	Μειώστε την ποσότητα των αντίστοιχων υλικών και αυξήστε την ποσότητα της μαγιάς.
Το εσωτερικό του ψωμιού είναι υπερβολικά πορώδες.	Υπερβολική ποσότητα νερού ή μαγιάς, ή απουσία αλατιού.	Μειώστε κατάλληλα την ποσότητα του νερού ή της μαγιάς και ελέγξτε εάν έχει προστεθεί αλάτι.
	Η θερμοκρασία του νερού είναι υπερβολικά υψηλή.	Ελέγξτε τη θερμοκρασία του νερού.
Η κόρα του ψωμιού έχει καλυφθεί με σκόνη.	Προστέθηκαν εξαιρετικά κολλώδη υλικά όπως βούτυρο ή μπανάνες.	Μην προσθέτετε εξαιρετικά κολλώδη υλικά στη ζύμη.
	Ανεπαρκής ζύμωση και ανεπαρκής ποσότητα νερού.	Ελέγξτε την ποσότητα του νερού και την κατάσταση της ζύμης.
Όταν ψήνετε κέικ ή ψημένα τρόφιμα με μεγάλη ποσότητα ζάχαρης, η κόρα είναι υπερβολικά σκληρή και το χρώμα της κόρας είναι υπερβολικά σκούρο.	Οι διάφορες συνταγές ή τα υλικά έχουν επίδραση στο τελικό αποτέλεσμα και το χρώμα της κόρας είναι σκούρο λόγω της μεγάλης ποσότητας ζάχαρης.	Εάν μια συνταγή, που περιέχει μεγάλη ποσότητα ζάχαρης, δημιουργεί υπερβολικά σκούρο χρώμα κόρας, τερματίστε το πρόγραμμα για 5 έως 10 λεπτά πριν την αυτόματη διακοπή του προγράμματος. Προτού βγάλετε το ψωμί, θα πρέπει να αφήσετε το ψωμί ή το κέικ μέσα στον κάδο ψησίματος **A3** για περίπου 20 λεπτά με το καπάκι **A2** κλειστό.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος ονομαστικής τάσης	220 – 240 V~
Ονομαστική συχνότητα	50 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου μοτέρ	100 W
Ονομαστική ισχύς εξόδου στοιχείου θέρμανσης	700 W
Επίπεδο θορύβου	≤ 60 dB(A)

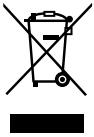
Το δηλωμένο επίπεδο εκπομπής θορύβου της συσκευής είναι ≤ 60 dB(A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο A της ακουστικής ισχύος σε σχέση με την ακουστική ισχύ αναφοράς 1 pW.

Διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το κείμενο και τις τεχνικές προδιαγραφές.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

ΔΙΑΘΕΣΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα ή πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απόρριψη, ανανέωση και ανακύκλωση, παραδώστε αυτά τα προϊόντα στα προβλεπόμενα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε ορισμένες 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 επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

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. Αν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τον σωστό τρόπο απόρριψης από τον τοπικό δημοτικό φορέα ή το κατάστημα αγοράς.

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