



## GR ■ Αρτοπαρασκευαστής

*Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου*

**ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.**

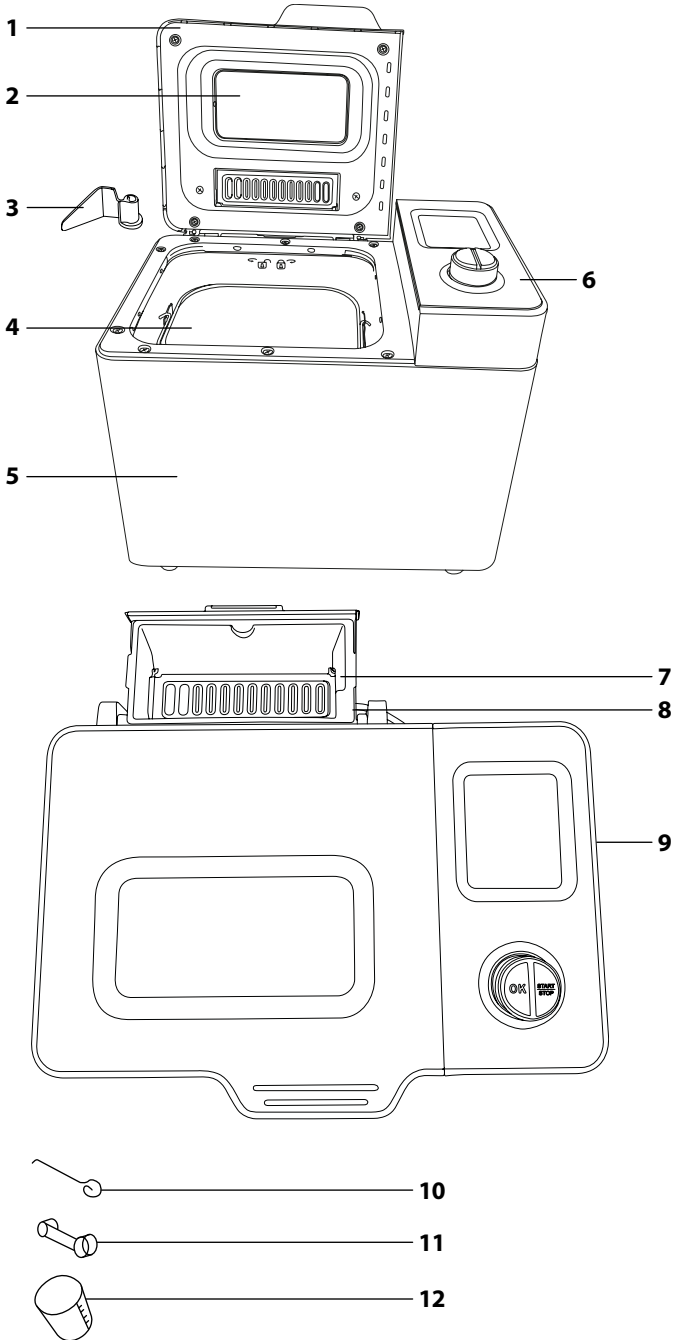
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή από άπειρα άτομα, εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον ασφαλή τρόπο χρήσης του προϊόντος και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά 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, εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά.
- 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 600 g αλεύρι και 7 g ξηρής μαγιάς. Μην τοποθετείτε μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού ή μαγιάς μέσα στο δοχείο 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.
- 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.

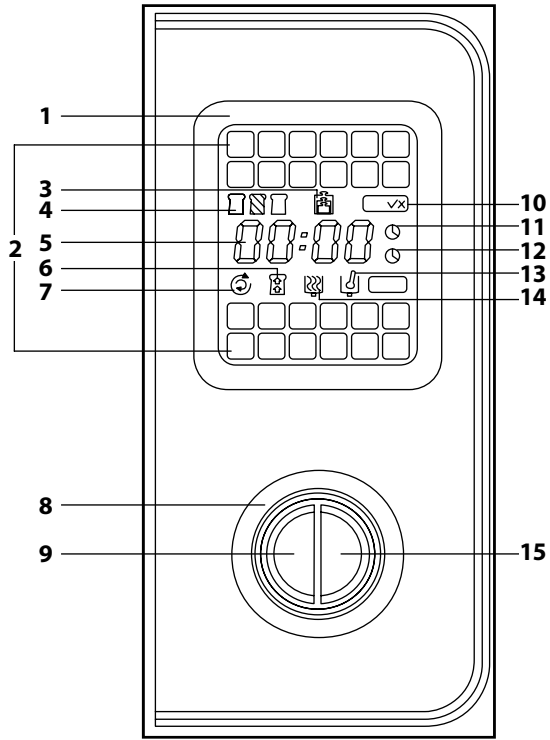
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ του κατασκευαστή.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγχετε εάν η ονομαστική τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την ηλεκτρική τάση της πρίζας. Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη τραπέζιου και ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα όπως κουρτίνες, ριχάρια, 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 αλουμινοχαρτο, 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 εξαγεται από τις οπές αερισμού.
- Μην αγγίζετε την περιστρεφόμενη λεπίδα ζυμώματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Βεβαιωθείτε, ότι η εξωτερική επιφάνεια του παραθύρου ελέγχου δεν πιπιλιίζεται με νερό ή άλλα υγρά κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
- Συνιστούμε να ελέγχετε τακτικά την κατάσταση των υλικών μέσα στο δοχείο 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 το δοχείο ψησίματος. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο δοχείο.
- 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 φικ και όχι το καλώδιο. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υστειί 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



Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης, ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένος/-η με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε 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 ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΤΗΣ

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>A1</b> Καπάκι                   | <b>A7</b> Θήκη επιπλέον συστατικών                         |
| <b>A2</b> Διαφανές παράθυρο        | <b>A8</b> Συρόμενη βάση                                    |
| <b>A3</b> Λεπίδα ζυμώματος         | <b>A9</b> Οπές (βρίσκονται κατά μήκος και των δύο πλευρών) |
| <b>A4</b> Δοχείο ψησίματος         | <b>A10</b> Γάντζος αφαίρεσης λεπίδας ζυμώματος             |
| <b>A5</b> Σώμα της συσκευής        | <b>A11</b> Δοσομετρικό κουτάλι                             |
| <b>A6</b> Πίνακας ελέγχου με οθόνη | <b>A12</b> Δοσομετρικό κύπελο                              |

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

- |  |   |
|--|---|
| <b>B1</b> Οθόνη  | <b>B8</b> Περιστροφικός διακόπτης   |
| <b>B2</b> Εικονίδια προγράμματος   | <b>B9</b> Το κουμπί <b>OK</b> χρησιμοποιείται στην επιβεβαίωση επιλογής.  |
| <b>B3</b> Εικονίδια ρύθμισης μεγέθους φραντζόλας: 500 g, 750 g ή 900 g   | <b>B10</b> Εικονίδιο προστήκης συστατικού   |
| <b>B4</b> Εικονίδια ρύθμισης χρώματος κόρας ψωμιού   | <b>B11</b> Εικονίδιο χρόνου λειτουργίας   |
| <b>B5</b> Οθόνη για ρύθμιση χρόνου ψησίματος ή καθυστέρηση εκκίνησης   | <b>B12</b> Εικονίδιο καθυστέρησης εκκίνησης   |
| <b>B6</b> Εικονίδιο φουσκώματος (το κάτω βέλος θα ανάψει κατά το πρώτο φούσκωμα ενώ και τα δύο βέλη θα ανάψουν κατά το δεύτερο φούσκωμα) | <b>B13</b> Εικονίδιο διατήρησης θερμότητας  |
| <b>B7</b> Εικονίδιο ζύμωσης (το εσωτερικό βέλος δείχνει το πρώτο ζύωμα, το εξωτερικό βέλος δείχνει το δεύτερο ζύωμα)                     | <b>B14</b> Εικονίδιο ψησίματος  |
|  | <b>B15</b> Το κουμπί <b>START/STOP</b> χρησιμοποιείται στην έναρξη, τη διακοπή και την ακύρωση ενός επιλεγμένου προγράμματος. |



#### Σημείωση:

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

### ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

#### Κουμπί **START/STOP** (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ)

Χρησιμοποιείται στην έναρξη, τη διακοπή και την ακύρωση ενός επιλεγμένου προγράμματος.

Για να ξεκινήσει ένα πρόγραμμα, πατήστε μία φορά το κουμπί **START/STOP B15**. Μπορείτε να διακόψετε την εκάστοτε εκτελούμενη φάση του προγράμματος πατώντας σύντομα το κουμπί **START/STOP B15**. Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου του προγράμματος που απομένει θα διακοπεί και η ένδειξη του χρόνου στην οθόνη θα αναβοσβήσει. Για να συνεχίσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **START/STOP B15** ξανά. Διαφορετικά, το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα 10 λεπτά μετά τη διακοπή του.

Για να τερματίσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **START/STOP B15** και κρατήστε το πατημένο για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Ο τερματισμός του προγράμματος συνοδεύεται από έναν παρατεταμένο ήχο.

#### Επιλογή προγράμματος και των ρυθμίσεων του




##### 1. Επιλογή προγραμμάτων

Το κουμπί ελέγχου **A8** χρησιμοποιείται για την επιλογή προγράμματος. Όταν ενεργοποιείται ο αρτοποιασκυστήρας, θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο προγράμματος «BASIC BREAD». Γυρίστε το κουμπί **A8**, για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Το επιλεγμένο πρόγραμμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Μπορείτε να επιλέξετε από 25 προγράμματα. Για να επιβεβαιώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί **OK B9**.

##### 2. Χρώμα κόρας

Μετά την επιβεβαίωση της επιλογής προγράμματος θα αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο «CRUST COLOUR» στην οθόνη **B1**. Γυρίστε






το κουμπί **A8**, για να επιλέξετε το χρώμα κόρας που θέλετε: «» (ανοιχτό), «» (ελαφρώς σκούρο) ή «» (σκούρο). Για να επιβεβαιώσετε το επιλεγμένο χρώμα κόρας, πατήστε το κουμπί **OK B9**.

Στα παρακάτω προγράμματα δεν μπορείτε να επιλέξετε το χρώμα κόρας: **ΓΡΗΓΟΡΟ, ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ, ΙΤΑΛΙΚΗ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ, ΦΟΥΣΚΩΤΗ ΖΥΜΗ, ΖΥΜΩΣΗ/ΞΕΠΑΓΩΜΑ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΠΙΚΛΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΖΥΜΗ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ, ΨΗΣΙΜΟ, ΚΑΡΒΟΥΔΙΣΜΕΝΟΙ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΝΗΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΞΥΔΙ ΡΥΖΙΟΥ, ΚΕΪΚ** και **ΙΤΑΛΙΚΟ ΚΕΪΚ**.

##### 3. Μέγεθος ψωμιού

Μετά την επιβεβαίωση της επιλογής χρώματος κόρας, θα αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο «WEIGHT» στην οθόνη **B1**. Γυρίστε το κουμπί



**A8**, για να επιλέξετε το επιθυμητό μέγεθος φραντζόλας  (500 g),  (750 g) ή  (900 g). Ως μέγεθος φραντζόλας νοείται το άθροισμα του βάρους όλων των υλικών που έχουν τοποθετηθεί μέσα στο δοχείο ψησίματος **A4**. Η διάρκεια του προγράμματος διαφέρει ανάλογα με

το επιλεγμένο μέγεθος φραντζόλας. Για να επιβεβαιώσετε το επιλεγμένο μέγεθος φραντζόλας, πατήστε το κουμπί **OK B9**.

Στα παρακάτω προγράμματα δεν μπορείτε να επιλέξετε το μέγεθος φραντζόλας: **ΓΡΗΓΟΡΟ, ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ, ΙΤΑΛΙΚΗ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ, ΦΟΥΣΚΩΤΗ ΖΥΜΗ, ΖΥΜΩΣΗ/ΞΕΠΑΓΩΜΑ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΠΙΚΛΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΖΥΜΗ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ, ΨΗΣΙΜΟ, ΚΑΡΒΟΥΔΙΣΜΕΝΟΙ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΝΗΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΞΥΔΙ ΡΥΖΙΟΥ, ΚΕΪΚ, ΙΤΑΛΙΚΟ ΚΕΪΚ** και **ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΕΠΙΛΟΓΗ**.


#### 4. Λειτουργία Προσθήκη συστατικών

Σε συγκεκριμένα προγράμματα ο αρτοποιασκευαστής έχει αυτόματη λειτουργία προσθήκης συστατικών. Πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω τη βάση **A8** και στη θήκη **A7** προσθέστε τα συστατικά που θέλετε να προστεθούν αυτόματα στη ζύμη κατά τη διάρκεια της αρτοποιασκευής.

Μετά την επιβεβαίωση της επιλογής μέγεθος φραντζόλας θα αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο «RAISIN DISPENSER» (προσθήκη συστατικών) στην οθόνη **B1**. Χρησιμοποιήστε το κουμπί **A8**, για να επιβεβαιώσετε (θα εμφανιστεί το εικονίδιο ✓) ή ακυρώσετε (θα εμφανιστεί το εικονίδιο X). Μετά την επιβεβαίωση, πατήστε το κουμπί **OK B9**.

Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη για αυτά τα προγράμματα: **ΒΑΣΙΚΟ, ΓΑΛΛΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ, ΓΛΥΚΟ, ΧΑΜΗΛΟΥ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ ΔΕΙΚΤΗ, ΡΥΖΟΨΩΜΟ, ΨΩΜΙ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟΥ, ΓΡΗΓΟΡΟ, ΙΤΑΛΙΚΟ, ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ** και **ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΕΠΙΛΟΓΗ**.

#### 5. Καθυστέρηση εκκίνησης

Μετά την επιβεβαίωση της λειτουργίας προσθήκης συστατικών, θα αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο καθυστέρησης εκκίνησης  **B12** στην οθόνη **B1**. Στρέψτε το κουμπί **A8**, για να ρυθμίσετε τον χρόνο της καθυστέρησης εκκίνησης. Αν γυρίσετε το κουμπί **A8** δεξιόστροφα θα επεκταθεί ο χρόνος καθυστέρησης εκκίνησης, αν γυρίσετε το κουμπί **A8** αριστερόστροφα θα μειώσει το χρόνο καθυστέρησης εκκίνησης. Η καθυστέρηση εκκίνησης μπορεί να θεθεί από 10 λεπτά έως 13 ώρες. 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. των χρωμάτων της κόρας, του μεγέθους του ψωμιού κ.λπ.

Παράδειγμα ρύθμισης χρονομετρητή:

Είναι 8:30 π.μ. και επιθυμείτε να έχετε 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 το κουμπί, για να ρυθμίσετε το χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη σε 10:30. Αυτός είναι ο χρόνος, μετά τον οποίο το ψωμί θα είναι έτοιμο να αφαιρεθεί από τον αρτοποιασκευαστή. Κάθε φορά που γυρνάτε το κουμπί ο χρόνος παρατείνεται ή συντομεύει κατά 10 λεπτά.

Για να ξεκινήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα στη λειτουργία καθυστέρησης εκκίνησης, πατήστε το κουμπί **START/STOP B15**. Στην οθόνη θα ξεκινήσει η αντιστροφή μέτρησης του χρόνου. Ελέγχετε τακτικά τον αρτοποιασκευαστή 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 στο δοχείο ψησίματος **A4**, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «**Χρήση του αρτοποιασκευαστή**». Η μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με υγρά πριν από την έναρξη ενός προγράμματος.

Δεν μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία καθυστέρησης εκκίνησης στα παρακάτω προγράμματα: **ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ, ΙΤΑΛΙΚΗ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ, ΦΟΥΣΚΩΤΗ ΖΥΜΗ, ΖΥΜΩΣΗ/ΞΕΠΑΓΩΜΑ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΠΙΚΛΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΖΥΜΗ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ, ΨΗΣΙΜΟ, ΚΑΡΒΟΥΔΙΣΜΕΝΟΙ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΝΗΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΞΥΔΙ ΡΥΖΙΟΥ, ΚΕΪΚ** και **ΙΤΑΛΙΚΟ ΚΕΪΚ**.

#### Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

Μόλις το πρόγραμμα ολοκληρωθεί ο αρτοποιασκευαστής μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας για 60 λεπτά. Εάν θέλετε να αφαιρέσετε το ψωμί από τον αρτοποιασκευαστή αμέσως μόλις ψηθεί ακυρώστε αυτή τη λειτουργία κρατώντας πατημένο το κουμπί **START/STOP B15**.

#### Λειτουργία μνήμης

Σε περίπτωση σύντομης διακοπής ρεύματος (έως 10 λεπτά), ο αρτοποιασκευαστής θα θεθεί αυτόματα ξανά σε λειτουργία στο επιλεγμένο πρόγραμμα χωρίς να χρειαστεί να πατήσετε το κουμπί **START/STOP B15** 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

- Εάν το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει και το κείμενο «**HH**» εμφανιστεί στην οθόνη **B1** συνοδευόμενο από μια ηχητική ειδοποίηση, σημαίνει ότι η θερμοκρασία μέσα στον αρτοποιασκευαστή είναι υπερβολικά υψηλή. Αυτό ενδεχεται να συμβεί όταν επιχειρείτε να χρησιμοποιήσετε τον αρτοποιασκευαστή αμέσως μετά το ψήσιμο ενός ψωμιού. Ανοίξτε το καπάκι **A1** και αφήστε τον αρτοποιασκευαστή να κρυώσει για 10 έως 20 λεπτά. Μόλις η συσκευή κρυώσει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αρτοποιασκευαστή ξανά.
- Εάν το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει και το κείμενο «**LL**» εμφανιστεί στην οθόνη **B1** συνοδευόμενο από μια ηχητική ειδοποίηση, σημαίνει ότι η θερμοκρασία μέσα στον αρτοποιασκευαστή είναι υπερβολικά χαμηλή. Ανοίξτε το καπάκι **A1** και τοποθετήστε τον αρτοποιασκευαστή σε θερμοκρασία δωματίου. Η συνιστώμενη θερμοκρασία δωματίου είναι 15 °C έως 34 °C.
- Εάν το κείμενο «**ERR**» εμφανιστεί στην οθόνη **B1**, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

#### ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ:

##### 1 – BASIC BREAD (βασικοί τύποι ψωμιού)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο βασικών τύπων ψωμιού από άσπρο αλεύρι σπαρτιού που είναι να καρυκευτεί με διάφορα υλικά όπως μυρωδικά κ.λπ.

##### 2 – FRENCH BREAD (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 BREAD (ψωμί ολικής άλεσης)

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ψωμιού από αλεύρι ολικής άλεσης. 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 – SWEET BREAD (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.

#### **5 – LOW SUGAR BREAD (ψωμί με χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη)**

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Περιέχει λιγότερη ζάχαρη σε σύγκριση με το κανονικό ψωμί.

#### **6 – RICE BREAD (ρυζόψωμο)**

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Η αναλογία πρωτεΐνων και αμινοξέων είναι υψηλότερη από το κανονικό ψωμί. Σε σύγκριση με το κανονικό ψωμί το ρυζόψωμο είναι πιο εύπεπτο.

#### **7 – RICE FLOUR BREAD (ψωμί από αλεύρι ρυζιού)**

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Το μέγεθος φραντζόλας, το χρώμα και η γεύση είναι συγκρίσιμα με αυτά του κανονικού ψωμιού.

#### **8 – QUICK (γρήγορο ψήσιμο)**

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Το μείγμα ψωμιού για το πρόγραμμα «QUICK» (ΓΡΗΓΟΡΟ) αποτελείται από μπέικιν πάουντερ ή μαγειρική σόδα τα οποία ενεργοποιούνται μόλις έρθουν σε επαφή με υγρό σε θερμό περιβάλλον.

#### **9 – ITALIAN BREAD (ιταλικό ψωμί)**

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Το ψωμί αυτό έχει λεπτή γεύση και το κέντρο είναι πιο παχύ σε σχέση με το κανονικό ψωμί.

#### **10 – GLUTEN FREE BREAD (ψωμί χωρίς γλουτένη)**

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.

#### **11 – PIZZA DOUGH (ζύμη για πίτσα)**

Το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει το ζύμμα και τη φάση φουσκώματος και ενδείκνυται για ζύμη πίτσας.

#### **12 – ITALIAN DOUGH (ιταλική ζύμη)**

Το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει τη φάση ζυμώματος. Μετά την ολοκλήρωση βγάλτε τη ζύμη και τοποθετήστε την σε ταψί.

#### **13 – DOUGH RISE (ζύμη φουσκώματος)**

Το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει τη φάση ζυμώματος και φουσκώματος. Μετά την ολοκλήρωση βγάλτε τη ζύμη και χρησιμοποιήστε την για ρολά ψωμιού, ψωμάκια κ.λπ.

#### **14 – FERMENT / DEFROST (ζύμωση / απόψυξη)**

Στο πρόγραμμα αυτό θερμαίνεται η εσωτερική περιοχή του αρτοποιητή σε χαμηλή θερμοκρασία. Ο χρόνος ψησίματος πρέπει να ρυθμιστεί με το χέρι.

#### **15 – YOGHURT (γιαούρτι)**

Στο πρόγραμμα αυτό θερμαίνεται η εσωτερική περιοχή του αρτοποιητή σε χαμηλή θερμοκρασία. Ο χρόνος ψησίματος πρέπει να ρυθμιστεί με το χέρι. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για την παρασκευή γιαουρτιού.

#### **16 – PICKLED VEGE (πίκλες λαχανικών)**

Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για την παρασκευή λαχανικών σε πίκλες.

#### **17 – DOUGH (ΖΥΜΗ)**

Το πρόγραμμα αυτό χρησιμοποιείται για την ανάμειξη και το ζύμμα υλικών, καθώς και το φούσκωμα της ζύμης, π.χ. για πίτσα, μικρά ψωμάκια κ.λπ. Δεν περιλαμβάνει τη φάση ψησίματος.

#### **18 – 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 το δοχείο ψησίματος.

#### **19 – BAKE (ψήσιμο)**

Το πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνει μόνο τη φάση ψησίματος και μετατρέπει τον αρτοποιητή σας σε ένα μικρό φούρνο. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα εύρος 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.

#### **20 – ROAST NUT (καρβουδισμένοι ξηροί καρποί)**

Πριν τοποθετήσετε τους ξηρούς καρπούς ελέγξτε ότι είναι εντελώς καθαροί για να μειώσετε το γρατσούνισμα και πιθανή ζημιά στο δοχείο ψησίματος.

#### **21 – MEAT FLOSS (νήμα κρέατος)**

#### **22 – RICE VINEGAR (ρυζόξιδιο)**

Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για την παρασκευή ρυζοξιδίου.

#### **23 – CAKE (κέικ)**

Το πρόγραμμα αυτό αποτελείται από τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κέικ και γλυκών φημένων προϊόντων, τα οποία παρασκευάζονται με ζύμη που περιέχει μπέικιν πάουντερ ή διττανθρακική σόδα (σόδα ζαχαροπλαστικής).

#### **24 – ITALIAN CAKE (ιταλικό κέικ)**

Το πρόγραμμα αυτό ενδείκνυται για ιταλικά κέικ σύμφωνα με τις προσωπικές επιλογές σας.

#### **25 – DIY (ελεύθερη επιλογή)**

Το πρόγραμμα αυτό επιτρέπει τις φάσεις ζυμώματος, φουσκώματος, ψησίματος και διατήρησης θερμότητας να ρυθμιστούν σύμφωνα με τις προσωπικές επιλογές σας και οι ρυθμίσεις να αποθηκευτούν στη μνήμη. Ωστόσο, συνιστούμε να αποκτήσετε πρώτα καλή γνώση της διαδικασίας αρτοποιητικής με το αρτοποιητή πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα, δηλαδή να το χρησιμοποιήσετε αφού αποκτήσετε εμπειρία στην αρτοποιητική.

Μετά την επιβεβαίωση του προγράμματος με το κουμπί **OK B9**, ο αρτοποιητής θα σας καθοδηγήσει βήμα-βήμα. Κάθε ρύθμιση μπορεί να προσαρμοστεί με το κουμπί **B8** και μετά να επιβεβαιωθεί με το κουμπί **OK B9**.



**ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**

Πρόγραμμα	Επιλογή χρώματος κόρας	Μέγεθος ψωμιού	Διάρκεια προγράμματος (λεπτά)	Λειτουργία ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	Λειτουργία προσθήκης συστατικών	Καθυστερήση εκκίνησης
<b>1 – BASIC BREAD</b> (βασικό ψωμί)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	500 g	2:42 πμ	NAI	NAI	NAI
		750 g	2:54 πμ			
		900 g	3:07 πμ			
<b>2 – FRENCH BREAD</b> (γαλλικό ψωμί)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	500 g	3:18 πμ	NAI	NAI	NAI
		750 g	3:20 πμ			
		900 g	3:33 πμ			
<b>3 – WHOLE WHEAT</b> (ψωμί ολικής άλεσης)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	500 g	3:34 πμ	NAI	NAI	NAI
		750 g	3:35 πμ			
		900 g	3:50 πμ			
<b>4 – SWEET BREAD</b> (γλυκό ψωμί)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	500 g	2:55 πμ	NAI	NAI	NAI
		750 g	3:00 πμ			
		900 g	3:07 πμ			
<b>5 – LOW SUGAR BREAD</b> (ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	500 g	3:04 πμ	NAI	NAI	NAI
		750 g	3:08 πμ			
		900 g	3:19 πμ			
<b>6 – RICE BREAD</b> (ρυζόψωμο)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	500 g	3:18 πμ	NAI	NAI	NAI
		750 g	3:23 πμ			
		900 g	3:33 πμ			
<b>7 – RICE FLOUR BREAD</b> (ψωμί ρυζάλευρου)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	500 g	3:21 πμ	NAI	NAI	NAI
		750 g	3:26 πμ			
		900 g	3:28 πμ			
<b>8 – QUICK BREAD</b> (γρήγορο)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	-----	2:10 πμ	NAI	NAI	NAI
<b>9 – ITALIAN BREAD</b> (ιταλικό ψωμί)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	500 g	3:20 πμ	NAI	NAI	NAI
		750 g	3:22 πμ			
		900 g	3:32 πμ			
<b>10 – GLUTEN FREE BREAD</b> (ψωμί χωρίς γλουτένη)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	500 g	2:45 πμ	NAI	NAI	NAI
		750 g	2:50 πμ			
		900 g	2:55 πμ			
<b>11 – PIZZA DOUGH</b> (ζύμη για πίτσα)	-----	-----	12:35 πμ	-----	-----	-----
<b>12 – ITALIAN DOUGH</b> (ιταλική ζύμη)	-----	-----	12:20 πμ	-----	-----	-----
<b>13 – DOUGH RISE</b> (φούσκωμα ζύμης)	-----	-----	1:30 πμ	-----	-----	-----
<b>14 – FERMENT / DEFROST</b> (ζύμωση / ξεπάγωμα)	-----	-----	1:00 πμ	-----	-----	-----
<b>15 – YOGHURT</b> (γιαούρτι)	-----	-----	10:00 πμ	-----	-----	-----
<b>16 – PICKLED VEGE</b> (πίκλες λαχανικών)	-----	-----	36:00	-----	-----	-----
<b>17 – DOUGH</b> (ζύμη)	-----	-----	12:10 πμ	-----	-----	-----
<b>18 – JAM</b> (μαρμελάδα)	-----	-----	1:20 πμ	-----	-----	-----
<b>19 – BAKE</b> (ψήσιμο)	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	-----	12:10 πμ-1:00	NAI	-----	-----
<b>20 – ROAST NUT</b> (καρβούδισμα ξηρών καρπών)	-----	-----	12:45 πμ	-----	-----	-----
<b>21 – MEAT FLOSS</b> (νήμα κρέατος)	-----	-----	1:10 πμ	-----	-----	-----
<b>22 – RICE VINEGAR</b> (ρυζόξιδο)	-----	-----	32:00	-----	-----	-----

<b>23 – CAKE (κέικ)</b>	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	-----	1:53 πμ	ΝΑΙ	-----	-----
<b>24 – ITALIAN CAKE (ιταλικό κέικ)</b>	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	-----	1:53 πμ	ΝΑΙ	-----	-----
<b>DIY (ελεύθερη επιλογή)</b>	Ανοιχτό / ελαφρώς σκούρο / σκούρο	-----	Από 2:13 π.μ.	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βγάλτε τον αρτοποιασκευαστή 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 δοχείου ψησίματος **A4**.
- 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.
- Τοποθετήστε το δοχείο ψησίματος **A4** με ενσωματωμένο γάντζο ζυμώματος **A3** πίσω στον αρτοποιασκευαστή και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει το δοχείο ψησίματος **A4** στη θέση του. Συνδέστε τον αρτοποιασκευαστή σε μια πρίζα και θα εκτέμψει το χαρακτηριστικό «μπιπ».
- Επιλέξτε το πρόγραμμα 19 – «BAKE» (ΨΗΣΙΜΟ) και λειτουργήστε τον αρτοποιασκευαστή άδειο σε αυτό το πρόγραμμα για 10 λεπτά. Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, ακυρώστε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας, αποσυνδέστε τον αρτοποιασκευαστή από την πρίζα και αφήστε τον να κρυσώσει. Πλύνετε ξανά και στεγνώστε καλά το δοχείο ψησίματος **A4** και την λεπίδα ζυμώματος **A3**.



### Σημείωση:

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

- Ο αρτοποιασκευαστής είναι τώρα έτοιμος για χρήση.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Τοποθετήστε τον αρτοποιασκευαστή επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή και σταθερή επιφάνεια, π.χ. στον πάγκο της κουζίνας.

Ανοίξτε το καπάκι **A1** και τοποθετήστε το δοχείο ψησίματος **A4** μέσα στη μονάδα αρτοποιασκευαστή. Περιστρέψτε το δοχείο ψησίματος **A4** δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Εφαρμόστε τη λεπίδα ζυμώματος στον άξονα που βρίσκεται στη βάση του δοχείου ψησίματος **A4** και πιέστε καλά την προς τα κάτω.



### Σημείωση:

Για να αφαιρέσετε με μεγαλύτερη ευκολία τη λεπίδα ζυμώματος από ένα ψημένο ψωμί συνιστούμε να καλύπτετε τη λεπίδα ζυμώματος **A3** 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 στο δοχείο ψησίματος **A4** με την ακόλουθη σειρά: Προσθέστε πρώτα όλα τα υγρά υλικά, όπως νερό, γάλα, μύζα, 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 αρτοποιασκευαστής 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 αρτοποιασκευαστής 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 αρτοποιασκευαστής 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 600 g αλεύρι και 7 g ξηρής μαγιάς. Μην τοποθετείτε μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού ή μαγιάς μέσα στο δοχείο ψησίματος.

Κλείστε το καπάκι **A1** και συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα. Όταν συνδεθεί σε πρίζα, θα ακουστεί παρατεταμένος ήχος και

η προεπιλεγμένη ρύθμιση προγράμματος 1 - BASIC BREAD, διάρκεια προγράμματος 02:54 πμ, μέγεθος φραντζόλας  (750 g) και χρώμα

κόρας  (ελαφρώς σκούρο) θα εμφανιστούν στην οθόνη **B1**.

Γυρίστε το κουμπί **B8**, για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Μετά την επιβεβαίωση, πατήστε το κουμπί **OK B9**.

Γυρίστε το κουμπί **B8**, για να επιλέξετε το χρώμα κόρας που θέλετε: Μετά την επιβεβαίωση, πατήστε το κουμπί **OK B9**.

Περιστρέψτε το κουμπί **B8**, για να ρυθμίσετε το μέγεθος φραντζόλας Μετά την επιβεβαίωση, πατήστε το κουμπί **OK B9**.



### Σημείωση:

Ορισμένα προγράμματα δεν επιτρέπουν τη ρύθμιση του χρώματος της κόρας ή του μεγέθους του ψωμιού. Περισσότερες πληροφορίες στο κεφάλαιο «**Επιλογή προγράμματος και των ρυθμίσεων του**».

Αν έχει επιλεγεί ένα από τα παρακάτω προγράμματα, εισαγάγετε τα συστατικά που θέλετε να προσθέσετε στη ζύμη στη θήκη **A7**. Τα προγράμματα περιλαμβάνουν: **ΒΑΣΙΚΟ, ΓΑΛΛΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ, ΓΛΥΚΟ, ΧΑΜΗΛΟΥ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ ΔΕΙΚΤΗ, ΡΥΖΟΨΩΜΟ, ΨΩΜΙ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟΥ,**

**ΓΡΗΓΟΡΟ, ΙΤΑΛΙΚΟ, ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ** και **ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΕΠΙΛΟΓΗ**. Τα συστατικά θα προστεθούν αυτόματα στη προρυθμισμένη ώρα. Αν θέλετε το ψωμί να ψηθεί σε μεταγενέστερο χρόνο, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.

Για να ξεκινήσει ο αρτοπαρασκευαστής πατήστε το κουμπί **«START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) B15**. 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 διατήρησης θερμότητας για 60 λεπτά. Εάν θέλετε να τερματίσετε αυτή τη λειτουργία, κρατήστε πατημένο το κουμπί **START/STOP B15**.

Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι **A1**. Με γάντια κουζίνας ανασηκώστε τη λαβή του δοχείου ψησίματος **A4**. Περιστρέψτε αριστερόστροφα το δοχείο ψησίματος **A4** για να τον απελευθερώσετε και αφαιρέστε τον προσεκτικά από τον αρτοπαρασκευαστή. Τοποθετήστε το δοχείο ψησίματος **A4** σε μια πυρίμαχη βάση και αφήστε το ψωμί να κρυώσει για περίπου 10 λεπτά ενώ βρίσκεται ακόμα μέσα στο δοχείο. Στη συνέχεια, αναποδογυρίστε το δοχείο ψησίματος **A4** για να απελευθερώσετε το ψωμί. Εάν το ψωμί δεν μετακινηθεί μόνο μόνο του, κουνήστε το ενώ άξονες μερικές φορές. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα **A3** από το ψωμί, χρησιμοποιήστε το γάντζο αφαίρεσης **A10**.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε το δοχείο ψησίματος **A4** 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, αποσυνδέστε το φιν 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, τα καλώδια ρεύματος ή τα φιν σε νερό ή άλλο υγρό.

#### **Δοχείο ψησίματος και γάντζος**

Στην περίπτωση που είναι πολύ δύσκολο να αφαιρέσετε τη λεπίδα ζυμώματος **A3** από τον άξονα, γεμίστε το δοχείο ψησίματος **A4** με ζεστό νερό και αφήστε το να δράσει για περίπου 30 λεπτά. Στη συνέχεια, αφαιρέστε και καθαρίστε προσεκτικά τη λεπίδα ζυμώματος **A3** χρησιμοποιώντας βρεγμένο πανί και σκουπίστε καλά μέχρι να στεγνώσει.

Καθαρίστε το δοχείο ψησίματος **A4** 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 **A4** πρέπει να είναι εντελώς στεγνός προτού τον τοποθετήσετε μέσα στον αρτοπαρασκευαστή.



#### **Συμβουλή:**

Μετά τον καθαρισμό, καλύψτε τη λεπίδα ζυμώματος **A3** συμπεριλαμβανομένης της οπής στη μέση με μαγειρικό λίπος που μπορεί να θερμανθεί.

#### **Μονάδα καπακιού και αρτοπαρασκευαστή**

Σκουπίστε τη μονάδα αρτοπαρασκευαστή με ελαφρά νωπό πανί και αμέσως σκουπίστε με καθαρό πανί.

Καθαρίστε το καπάκι **A1** 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 **A1** 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 δοχείου ψησίματος **A4** μπορεί να υποστεί αλλοίωση του χρώματος μετά από παρατεταμένη χρήση. Αυτό, ωστόσο, δεν έχει επίπτωση στη λειτουργία του αρτοπαρασκευαστή ή στην ποιότητα του ψωμιού.

## Θήκη συστατικών

Αφαιρέστε τη θήκη συστατικών **A7** από τον αρτοποιασκευαστή και πλύνετε την προσεκτικά με χλιαρό νερό με μικρή ποσότητα απορρυπαντικού για τα πιάτα. Ξεπλύνετε και σκουπίστε μέχρι να στεγνώσει. Μετά τοποθετήστε την στη βάση **A8** και μετά στον αρτοποιασκευαστή. Καθαρίζετε τη θήκη **A7** μετά από κάθε χρήση.

## 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.

## ΥΛΙΚΑ 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 πυκνό σε σύγκριση με το κανονικό 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 μπέικιν 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 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 αναμειξετε 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 αρτοποιασκευή. Γενικά, η καταλληλότερη θερμοκρασία νερού είναι 20-25 °C. Ωστόσο, για τη διόγκωση σε ταχεία προγράμματα, το νερό πρέπει να έχει θερμοκρασία 48-50 °C. Το νερό μπορεί να αντικατασταθεί με γάλα ή με νερό αναμειγμένο 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 ΥΛΙΚΩΝ

Το σωστό ζύγισμα των υλικών είναι πολύ σημαντικό για την παρασκευή ψωμιού. Συνιστούμε τη χρήση του δοσομετρικού δοχείου **A12** και του δοσομετρικού κουταλιού **A11** που παρέχονται.

##### 1. Υγρά

Συνιστούμε να μετράτε το νερό, το φρέσκο γάλα ή το γάλα σε σκόνη με το δοσομετρικό δοχείο **A12**. Αφότου το αδειάσετε, ελέγξτε τη στάθμη του υγρού με το μάτι. Εάν χρησιμοποιήσετε το δοσομετρικό δοχείο **A12** για να μετρήσετε λάδι ή παρόμοια υγρά, καθαρίστε προσεκτικά το δοσομετρικό δοχείο **A12** πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

##### 2. Υλικά με χαλαρή δομή

Τοποθετήστε τα υλικά με χαλαρή δομή στο δοσομετρικό δοχείο **A12** με ένα κουτάλι και όταν το δοσομετρικό δοχείο **A12** γεμίσει ισιώστε με ένα μαχαίρι. Μην συμπιέζετε τα χύδην υλικά μέσα στο δοσομετρικό δοχείο **A12**, η επιπλέον ποσότητα μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την ισορροπία των υλικών στη συνταγή. Για τη μέτρηση των υλικών με χαλαρή δομή μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το δοσομετρικό κουτάλι **A11**, ειδικότερα όταν μετράτε μικρότερες ποσότητες.

##### 3. Σειρά υλικών

Η σειρά των υλικών 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 πάουτερ) προστίθεται τελευταία. Η μαγιά τοποθετείται πάντα στο αλεύρι και δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με το αλάτι.

#### ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Αναδύεται καπνός από τις σπές 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 αρτοποιασκευαστή από το δίκτυο τροφοδοσίας, αφήστε τον να κρυώσει και καθαρίστε το στοιχείο θέρμανσης.
Το ψωμί πέφτει στη μέση και είναι υγρό στο κάτω μέρος.	Αφήσατε το ψωμί μέσα στο δοχείο ψησίματος <b>A4</b> για πολλή ώρα.	Αφαιρέστε το ψωμί από το δοχείο ψησίματος <b>A4</b> πριν από το τέλος της λειτουργίας διατήρησης θερμότητας.
Το ψωμί αφαιρείται πολύ δύσκολα.	Η λεπίδα ζυμώματος <b>A3</b> έχει κολλήσει στο ψωμί.	Κινήστε τον άξονα για να απελευθερώσετε το ψωμί από το δοχείο ψησίματος <b>A4</b> . Στη συνέχεια, καθαρίστε το δοχείο ψησίματος <b>A4</b> και τη λεπίδα ζυμώματος <b>A3</b> σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου "Καθαρισμός και συντήρηση".
Τα υλικά αναμειγνύονται ανομοιόμορφα και το ψωμί δεν ψήνεται σωστά.	Εσφαλμένη επιλογή προγράμματος Πατήσατε το κουμπί <b>START/STOP B15</b> ενώ ο αρτοποιασκευαστής βρισκόταν σε λειτουργία.	Επιλέξτε το σωστό πρόγραμμα. Τα υλικά χάλασαν, αφαιρέστε τα και ξεκινήστε ξανά με καινούρια υλικά.
	Ανοίξατε το καπάκι <b>A1</b> πολλές φορές μετά την έναρξη του προγράμματος.	Μην ανοίγετε το καπάκι <b>A1</b> κατά τη διάρκεια του τελευταίου φουσκώματος.
	Προέκυψε διακοπή ρεύμα διάρκειας μεγαλύτερης από 10 λεπτά.	Τα υλικά χάλασαν, αφαιρέστε τα και ξεκινήστε ξανά με καινούρια υλικά.
	Η αντίσταση κατά τη διάρκεια της ανάμειξης είναι πολύ μεγάλη, με αποτέλεσμα η λεπίδα ζυμώματος <b>A3</b> να μην περιστρέφεται σχεδόν καθόλου και να μην ζυμώνει επαρκώς.	Ελέγξτε αν η λεπίδα ζυμώματος <b>A3</b> περιστρέφεται άνετα, αφαιρέστε στη συνέχεια το δοχείο ψησίματος <b>A4</b> και θέστε τον αρτοποιασκευαστή σε λειτουργία χωρίς φορτίο. Εάν η συσκευή δεν λειτουργήσει ως συνήθως, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Ο αρτοποιασκευαστής δεν ξεκινά και στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «HHH».	Ο αρτοποιασκευαστής είναι πολύ ζεστός μετά την προηγούμενη παρασκευή ψωμιού.	Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να έλθει σε θερμοκρασία δωματίου. Έπειτα, θα μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε και πάλι.
Το ψωμί φουσκώνει πολύ γρήγορα.	Η ζύμη περιέχει πολύ μαγιά, αλεύρι ή αντιθέτως δεν έχει αρκετό αλάτι.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.

Ο ψωμί σχεδόν δεν φουσκώνει ή φουσκώνει ελάχιστα.	Δεν προσθέσατε αρκετή μαγιά ή δεν προσθέσατε καθόλου.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Η μαγιά ήταν παλιά ή είχε ξεθυμάνει.	Να βεβαιώνεστε πάντα, όπως και με όλα τα υπόλοιπα υλικά, ότι η μαγιά είναι φρέσκια.
	Τα υγρά είναι πολύ ζεστά.	Χρησιμοποιήστε άλλα υγρά ή περιμένετε να κρυώσουν τα υγρά. Βεβαιωθείτε, ότι προσθέτετε τα υγρά στη σωστή σειρά.
	Η μαγιά ήρθε σε επαφή με τα υγρά πολύ νωρίς.	Βεβαιωθείτε, ότι προσθέτετε τα υγρά στη σωστή σειρά.
	Το αλεύρι που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλο για αυτόν τον τύπο ψωμιού ή το αλεύρι που χρησιμοποιήθηκε είναι πολύ παλιό.	Χρησιμοποιήστε τον σωστό τύπο αλευριού για αυτόν τον τύπο ψωμιού. Βεβαιωθείτε, ότι χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα ή όχι επαρκή ποσότητα υγρών.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά. Κατά τη χρήση του αρτοποιασκευαστή το περιβάλλον είναι πολύ υγρό, μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1–2 κουταλιές της σούπας.
Δεν χρησιμοποιήσατε αρκετή ζάχαρη.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.	
Η ζύμη είναι υπερβολικά ογκώδης και εκρέει από το δοχείο ψησίματος <b>A4</b> .	Υπερβολική ποσότητα υγρών που κάνει τη δομή της ζύμης πολύ αραιή, ή υπερβολική ποσότητα μαγιάς.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά. Όταν προσθέτετε υλικά που περιέχουν νερό, είναι απαραίτητο να μειώνετε ως προς τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείται.
Το ψωμί ανοίγει στη μέση.	Η ποσότητα της ζύμης είναι μεγαλύτερη από το δοχείο ψησίματος <b>A4</b> , το ψωμί καταρρέει.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Όταν προσθέτετε υλικά που περιέχουν νερό, είναι απαραίτητο να μειώνετε ως προς τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείται.
	Ο χρόνος φουσκώματος είναι πολύ μικρός ή πολύ μεγάλος λόγω της υψηλής θερμοκρασίας του νερού ή της υψηλής θερμοκρασίας μέσα στον αρτοποιασκευαστή ή λόγω αυξημένης υγρασίας.	Χρησιμοποιήστε άλλα υγρά ή περιμένετε να κρυώσουν τα υγρά. Ανοίξτε μια μικρή τρύπα στο αλεύρι και ρίξτε μέσα τη μαγιά. Βεβαιωθείτε, ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με υγρό. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης σε υψηλές θερμοκρασίες και χρησιμοποιήστε κρύα υλικά. Αφαιρέστε το ψωμί από το δοχείο ψησίματος <b>A4</b> αμέσως μόλις ψηθεί και αφήστε το πάνω σε μια μεταλλική σχάρα να κρυώσει τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το κόψετε.
Η δομή του ψωμιού είναι υπερβολικά πυκνή.	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα αλευριού ή όχι επαρκή ποσότητα υγρών.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά. Κατά τη χρήση του αρτοποιασκευαστή το περιβάλλον είναι πολύ υγρό, μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1–2 κουταλιές της σούπας.
	Δεν χρησιμοποιήσατε αρκετή ζάχαρη ή μαγιά	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε πολλά φρούτα, σπόρους κ.λπ.	Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε παλιό ή μαγαζιτικό αλεύρι και τα ζεστά υλικά προκάλεσα ταχύ φούσκωμα αλλά η ζύμη κατέρρευσε λίγο πριν το ψήσιμο.	Μειώστε τη συνολική ποσότητα των υλικών. Μη χρησιμοποιείτε περισσότερη από την οριζόμενη ποσότητα αλευριού.
	Δεν χρησιμοποιήσατε αλάτι ή επαρκή ποσότητα αλατιού.	Μειώστε την ποσότητα των υλικών κατά ένα τρίτο.
Χρησιμοποιήσατε πολλά υγρά.		

Το ψωμί δεν έχει ψηθεί καλά στο κέντρο.	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα ή όχι επαρκή ποσότητα υγρών.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά. Κατά τη χρήση του αρτοποιητικού το περιβάλλον είναι πολύ υγρό, μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1-2 κουταλιές της σούπας.
	Χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητικό σε υγρό περιβάλλον.	Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης σε υψηλές θερμοκρασίες και χρησιμοποιήστε κρύα συστατικά.
	Οι συνταγές περιέχουν υγρά υλικά π.χ. γιαούρτι.	Μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1-2 κουταλιές της σούπας.
Το κέντρο του ψωμιού είναι υπερβολικά πορώδες.	Χρησιμοποιήσατε πολύ νερό.	Μειώστε την ποσότητα των υγρών κατά 1-2 κουταλιές της σούπας.
	Δεν χρησιμοποιήσατε αλάτι.	Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητικό σε εξαιρετικά υγρό περιβάλλον, τα υγρά είναι ζεστά.	Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης σε υψηλές θερμοκρασίες και χρησιμοποιήστε κρύα συστατικά. Αφαιρέστε το ψωμί από το δοχείο ψησίματος <b>A4</b> αμέσως μόλις ψηθεί και αφήστε το πάνω σε μια μεταλλική σχάρα να κρυώσει τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το κόψετε.
	Χρησιμοποιείτε πολλά υγρά.	Χρησιμοποιήστε άλλα υγρά ή περιμένετε να κρυώσουν τα υγρά. Ανοίξτε μια μικρή τρύπα στο αλεύρι και ρίξτε μέσα τη μαγιά. Βεβαιωθείτε, ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με υγρό.
Πορώδης μη επαρκώς ψημένη κόρα.	Η ζύμη φούσκωσε υπερβολικά και δεν χωράει στο δοχείο ψησίματος <b>A4</b> .	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Ελέγξτε την ποσότητα των υγρών. Όταν προσθέτετε συστατικά που περιέχουν νερό, είναι απαραίτητο να μειώνετε ως προς τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείται.
	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα αλευριού ειδικά στο λευκό ψωμί.	Ελέγξτε την ποσότητα των υγρών. Όταν προσθέτετε συστατικά που περιέχουν νερό, είναι απαραίτητο να μειώνετε ως προς τον όγκο του υγρού που χρησιμοποιείται.
	Χρησιμοποιήσατε μεγάλη ποσότητα μαγιάς και όχι επαρκή ποσότητα αλατιού.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε πολύ ζάχαρη.	Είναι σημαντικό να μετράτε τα υλικά σωστά. Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
	Χρησιμοποιήσατε άλλες γλυκαντικές πέραν της ζάχαρης.	Προσαρμόστε την ποσότητα των μεμονωμένων υλικών και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά προστέθηκαν σωστά και με τη σωστή σειρά.
Οι φέτες του ψωμιού δεν είναι ομοιόμορφες ή περιέχουν σβόλους.	Το ψωμί δεν έχει κρυώσει επαρκώς. (Ο ατμός δεν έχει εξατμιστεί).	Μειώστε την ποσότητα της μαγιάς ή όλων των υλικών κατά ¼. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επαρκώς.
Αλεύρι παραμένει στην κόρα.	Το αλεύρι δεν επεξεργάστηκε σωστά κατά την ανάμιξη, ειδικά στο τοιχώματα.	Μειώστε την ποσότητα του νερού κατά 1-2 κουταλιές της σούπας. Αφαιρέστε το ψωμί από το δοχείο ψησίματος <b>A4</b> αμέσως μόλις ψηθεί και αφήστε το πάνω σε μια μεταλλική σχάρα να κρυώσει τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το κόψετε.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος ονομαστικής τάσης .....	220 – 240 V~
Ονομαστική συχνότητα .....	50 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου μοτέρ .....	50 W
Ονομαστική ισχύς εξόδου στοιχείου θέρμανσης .....	500 W
Επίπεδο θορύβου .....	65 dB(A)

Το δηλωμένο επίπεδο εκπομπής θορύβου της συσκευής είναι 65 dB(A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο Α 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

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιο 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 και να προμηθευτείτε μια νέα συσκευή εφάμιλλης ποιότητας.

Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων.

Συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμμάτων για περισσότερες λεπτομέρειες.

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. 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.