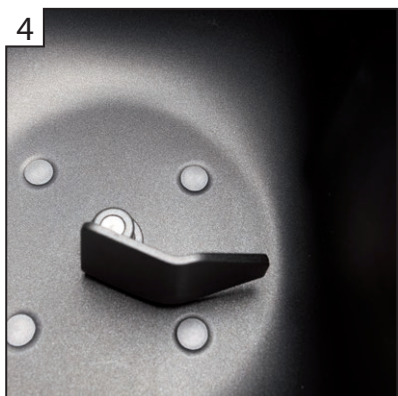




650 W



EL 1. Ισχύς: 650 W 2. Πρόσθετες φόρμες για ψήσιμο μπαγκέτας 3. Προσθήκη επιπλέον συστατικών κατά τη διάρκεια του ψησίματος 4. Αντικολλητική επίστρωση

EN 1. Power: 650 W 2. Additional moulds for baking baguettes 3. Adding additional ingredients during baking 4. Non-stick coating

GBM1000W

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ
bread baking machine

PITSOS



GBM1000W

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ
bread baking machine

PITSOS

Προηγμένος αρτοπαρασκευαστής,
εκτελεί όλες τις ενέργειες από μόνος του

Advanced bread maker performing
all actions by himself



A



GBM1000W

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

6–19

EN USER MANUAL
BREAD BAKING MACHINE

20–31

PITSOS

www.pitsos.gr

PITSOS

www.pitsos.gr

GBM1000W-001_v01

19

20

- Η θερμοκρασία των άμεσα προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα θερμομονωμένο περίβλημα. Τα μεταλλικά μέρη ζεστάνονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε την συσκευή, ειδικά αν μέσα βρίσκονται ζεστά υλικά.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η μη συμμόρφωση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- Πάντα να συνδέετε τη συσκευή σε πρίζα (μόνο AC) εξοπλισμένη με ακροδέκτη γείωσης, και τάση σύμφωνη με αυτή που καθορίζεται στην ονομαστική πινακίδα της συσκευής.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να συνεργάζεται με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή άλλο σύστημα μέσω τηλεχειριστηρίου.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδο και ίσια επιφάνεια για να μην πέσει κατά τη διάρκεια του ζυμώματος. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό όταν χρησιμοποιούνται προ-προγραμματισμένες λειτουργίες και όταν η συσκευή αφήνεται αφύλακτη. Στην περίπτωση εξαιρετικά λείων επιφανειών, τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε ένα λεπτό ελαστικό πατάκι.
- Κατά τη λειτουργία της συσκευής, τοποθετήστε την σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκατοστά μακριά από άλλα αντικείμενα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε κουζίνα αερίου, ηλεκτρική ή σε ζεστό φούρνο.
- Δεν επιτρέπεται να αφαιρείτε τη φόρμα ψησίματος κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
- Στη συσκευή μην βάζετε αλουμινοχαρτό ή άλλα υλικά εκτός από εκείνα που χρησιμοποιούνται για το ψήσιμο, καθώς μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά ή βραχυκύκλωμα.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή με πετσέτα, ή με άλλα υλικά κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Η θερμότητα και ο ατμός πρέπει να έχουν δυνατότητα διαφυγής από την συσκευή. Στην περίπτωση κάλυψης της συσκευής με εύφλεκτα υλικά, επαφή με κουρτίνες, κλπ. υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

- Μην πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να βυθίζετε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας σε νερό.
- Για να πλύνετε το περίβλημα μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά, όπως γαλακτώματα, λοσιόν, πάστες, κλπ. Μπορεί μεταξύ των άλλων να σβηστούν τα γραφικά σύμβολα, όπως πινακίδες, προειδοποιητικά σήματα κλπ.
- Μην πλένετε τα μεταλλικά μέρη στο πλυντήριο πιάτων. Τα σκληρά καθαριστικά που χρησιμοποιούνται σε αυτές τις συσκευές προκαλούν σκουρηχιά των παραπάνω εξαρτημάτων. Πλένετέ τα, με το χέρι, χρησιμοποιώντας παραδοσιακά υγρά πιάτων.
- Η χρήση αξεσουάρ διαφορετικών από αυτών που συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
- Το ψωμί μπορεί να πιάσει φωτιά, και για αυτό μη χρησιμοποιήτε παρασκευαστές ψωμιού κοντά σε εύφλεκτα υλικά ή κάτω από εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες.
- Μην τραβάτε το φως από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Πληροφορίες και υποδείξεις για τη χρήση του προϊόντος.

- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης για σκοπούς επιχείρησης εστίασης, οι όροι εγγύησης αλλάζουν.
- Μην χρησιμοποιείτε περισσότερα συστατικά από ό, τι ορίζουν οι κανονισμοί που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Σε αντίθετη περίπτωση, το ψωμί θα ψηθεί ανομοιόμορφα ή θα ξεχυλίζει από την φόρμα ψησίματος. Ακολουθήστε τις οδηγίες που βρίσκονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Πριν από τη ρύθμιση της συσκευής για ένα συγκεκριμένο τύπο ψησίματος ψωμιού π.χ. τη νύχτα, πρώτα δοκιμάστε την συνταγή σε χρόνο που μπορεί να παρατηρηθεί η συσκευή, εξασφαλίζοντας ότι τα συστατικά επιλέγονται σε κατάλληλες αναλογίες, η ζύμη δεν είναι πολύ παχιά ή ρευστή, και η ποσότητά της δεν είναι πολύ μεγάλη και η ζύμη δεν χύνεται έξω.
- Μετά το τελείωμα της λειτουργίας, αποσυνδέστε το καλώδιο παροχής από την πρίζα.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Οι τεχνικές προδιαγραφές αναφέρονται στην πινακίδα της συσκευής.

Ο αρτοποιασκευαστής είναι μια συσκευή Κλάσης I, εξοπλισμένη με καλώδιο που έχει ακροδέκτη γείωσης.

Αυτή η συσκευή πληρεί τις ισχύουσες προδιαγραφές

Η συσκευή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες:

- Ηλεκτρολογικό υλικό που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί εντός ορισμένων ορίων τάσεως (LVD) – 2006/95/EC.
- Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC) – 2004/108/EC.

Το προϊόν φέρει πινακίδα με το σήμα CE.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1 Αφαιρούμενο καπάκι
- 2 Λαβή
- 3 Παραθυράκι
- 4 Διανομέας επιπρόσθετων (συνήθως χύμα) υλικών
- 5 Εξαεριστήρες
- 6 Φόρμα ψωμιού
- 7 Αναδευτήρας ζυμώματος και ανάμιξης
- 8 Θάλαμος ψησίματος
- 9 Κάτω φόρμα για ψήσιμο μπαγκέτας
- 10 Πάνω φόρμα για ψήσιμο μπαγκέτας
- 11 Πίνακας ελέγχου

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- 12 Κουτάλι δοσομετρητής
- 13 Κύπελο δοσομετρητής
- 14 Γάντζος για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα ζυμώματος και ανάμιξης

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

15 Οθόνη LCD

Αφού συνδέσετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζονται τα σύμβολα «1 3:25». Ο αριθμός «1» αναφέρεται στο πρόγραμμα που έχει επιλεγεί, ενώ το σύμβολο «3:25» αναφέρεται στη διάρκεια του επιλεγμένου προγράμματος. Η θέση των δύο δεικτών καθορίζει την επιλεγμένη βαθμό ροδίσματος και βάρους. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή είναι «υψηλό βάρος» (1000 g) και «μέσος βαθμός ροδίσματος» (MEDIUM). Κατά τη διάρκεια του προγράμματος, στην οθόνη εμφανίζονται πληροφορίες σχετικά με την πρόοδο της διαδικασίας ψησίματος. Ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη θα μενώνεται σταδιακά. Στην οθόνη εμφανίζονται επίσης και άλλες πληροφορίες σχετικά με το χρονόμετρο (TIMER), προθέρμανση (PREHEAT), ζύμωμα (KNEAD), παύση (REST), αύξηση της ζύμης (RISE), ψήσιμο (BAKE), λειτουργία συντήρησης θερμότητας (WARM) και τέλος πρόγραμματος (END).

- 16 Το πλήκτρο **START / STOP** – αρχίζει και τελειώνει το πρόγραμμα.
- 17 Τα πλήκτρα του **χρονοδιακόπτη TIMER** – ρύθμιση το ρολογιού.
- 18 Πλήκτρο **COLOR** – ρύθμιση επιθυμητού βαθμού ψησίματος.
- 19 Πλήκτρο **MENU** – επιλογή προγράμματος.
- 20 Πλήκτρο **LOAF** – ρύθμιση του βάρους, όπως περιγράφεται παρακάτω.

Λειτουργίες της συσκευής

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Το ηχητικό σήμα ενεργοποιείται:

- Μετά το πάτημα των πλήκτρων προγραμματισμού.
- Κατά τη λειτουργία, το σήμα ήχου ακούγεται, ενημερώνοντας τη δυνατότητα προσθήκης ξηρών καρπών, ηλιοσπορών, σταφιδών, κ.λπ., ως υπενθύμιση.
- Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος.



Μετά το πάτημα του πλήκτρου **START / STOP υπάρχει η δυνατότητα να απενεργοποιήσετε τον ήχο. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα για περίπου 2 δευτερόλεπτα τα δύο πλήκτρα του χρονοδιακόπτη **TIMER**. Αν πατήσετε παρατεταμένα και τα δύο πλήκτρα του χρονοδιακόπτη **TIMER**, ακούγεται ένας ήχος, πράγμα που σημαίνει ότι ο ήχος είναι ενεργοποιημένος.**

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΝΗΜΗΣ

Σε περίπτωση σύντομων διακοπών ρεύματος, λιγότερο από 15 λεπτά, η θέση του προγράμματος αποθηκεύεται και η συσκευή μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μετά τη διακοπή. Αυτό είναι δυνατό μόνο αν το πρόγραμμα διακόπηκε πριν από την φάση της ζύμωσης. Σε άλλη περίπτωση, είναι αναγκαίο να ξεκινήσει πάλι από την αρχή η όλη διαδικασία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΩΝ ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΩΝ (ΣΥΝΗΘΩΣ ΧΥΜΑ) ΥΛΙΚΩΝ

Στο καπάκι της συσκευής βρίσκεται διανομέας επιπρόσθετων υλικών (4). Μπορείτε να προσθέσετε στα αρτοσκευασμάτα σας επιπρόσθετα προϊόντα, όπως φρούτα, ξηρούς καρπούς, σταφίδες, σπόρους. Για να το κάνετε αυτό, ρίξτε το επιλεγμένο προϊόν στο διανομέα πριν από την έναρξη της διαδικασίας ψησίματος (λεπτομερή περιγραφή στο σημείο 4). Η συσκευή προσθέτει αυτόματα τα υλικά στη ζύμη την κατάλληλη στιγμή κατά τη διάρκεια της ανάμιξης και μάλαξης της ζύμης.

Η συσκευή, σας δίνει επίσης τη δυνατότητα να προσθέσετε επιπλέον υλικά στην άνω επιφάνεια του ψησίματος. Αυτά τα συστατικά είναι προτιμότερο να τα βάλετε στον διανομέα χύμα υλικών περίπου 30 λεπτά πριν το τέλος της διαδικασίας ψησίματος. Την προσθήκη των επιπλέον συστατικών θα σηματοδοτήσει το ηχητικό σήμα. Τα προγράμματα στα οποία χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία, περιγράφονται στους πίνακες λειτουργίας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Εάν από προηγούμενη χρήση η θερμοκρασία της συσκευής είναι πολύ υψηλή, για να ξεκινήσει νέο πρόγραμμα, μετά το ξαναπάτημα του **START**, στην οθόνη εμφανίζεται η ανακοίνωση **E 01** και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Σε αυτή την περίπτωση, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **START / STOP** μέχρι να εξαφανιστεί το μήνυμα **E 01** από την οθόνη και εμφανιστούν στην οθόνη οι αρχικές ρυθμίσεις. Στη συνέχεια, αφαιρέστε την φόρμα ψησίματος και περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει.



Το πρόγραμμα **BAKE** μπορεί να ξεκινήσει ανά πάσα στιγμή, ακόμα και όταν η συσκευή είναι ζεστή.

Λειτουργία και χειρισμός της συσκευής

B

1 Τοποθετήστε την φόρμα ψησίματος.

Η φόρμα ψησίματος καλύπτεται με αντικολητική επίστρωση. Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος ακριβώς στο μέσον της βάσης, στο εσωτερικό της συσκευής. Γυρίστε τη φόρμα απαλά όπως κινούνται οι δείκτες του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.



Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος, η λαβή είναι ζεστή. Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας.

2 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα ζυμώματος και ανάμιξης.

Ενσωματώστε τον αναδευτήρα ζυμώματος και ανάμιξης τοποθετώντας τον από το άνοιγμά του πάνω στον πείρο που είναι μέσα στη φόρμα ψησίματος.

3 Προσθέστε τα συστατικά.

Προσθέτετε τα υλικά στη φόρμα, σύμφωνα με τη σειρά που προβλέπονται στη σχετική συνταγή. Παραδειγματικές συνταγές αναφέρονται παρακάτω σε αυτό το εγχειρίδιο.

4 Συμπληρώστε τον διανομέα χύμα υλικών (προαιρετικό).

Για να γεμίσετε το διανομέα, σηκώστε το καπάκι του και ρίξτε μέσα τη ανάλογη ποσότητα των προσθέτων (φρούτα, ξηροί καρποί, σταφίδες, σπόροι). Η ποσότητα των προσθέτων εξαρτάται από τις προσωπικές προτιμήσεις. Στη συνέχεια, κλείστε το κάλυμμα μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ».

5 Συνδέστε το καλώδιο σύνδεσης σε μια πρίζα.

6 Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα πιέζοντας το πλήκτρο MENU.

Το πλήκτρο MENU χρησιμοποιείται για την επιλογή των προγραμμάτων που περιγράφονται λεπτομερώς παρακάτω.

1. BASIC (ΒΑΣΙΚΟ)

Για την προετοιμασία ψωμιού λευκού, σιταρένιου και σίκαλης. Είναι το πιο ευρέως χρησιμοποιούμενο πρόγραμμα.

2. FRENCH (ΓΑΛΛΙΚΗ ΖΥΜΗ)

Για την παρασκευή ιδιαίτερα ελαφριού λευκού ψωμιού.

3. WHOLE WHEAT (ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ)

Για την παρασκευή ψωμιού ολικής αλέσεως.

4. SWEET (ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ)

Για την παρασκευή π.χ. γλυκιάς ζύμης με προζύμι.

5. SUPER

6. GLUTEN FREE (ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

Για την προετοιμασία ψωμιού χωρίς γλουτένη.

7. DOUGH (ΖΥΜΗ)

Για την παρασκευή της ζύμης.

8. PASTA DOUGH (ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ)

9. JAM (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ)

10. BAKE (ΡΟΔΙΣΜΑ)

Για ρόδισμα του ψωμιού και της ζύμης.

11. BAGUETTE (ΜΠΑΚΕΤΑ)

7 Επιλέξτε το κατάλληλο βάρος για το δεδομένο πρόγραμμα.

Το πλήκτρο **LOAF** χρησιμοποιείται για να ρυθμίσετε το βάρος του ψωμιού (βλέπε πίνακα):

500 g	= μικρό ψωμί βάρους έως 500 g
750 g	= μέσο ψωμί έως 750 g
1000 g	= μεγάλο ψωμί έως 1000 g

8 Στη συνέχεια, επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ροδίσματος.

Το πλήκτρο **COLOR** χρησιμοποιείται για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος: **LIGHT** (ελαφρύ), **MEDIUM** (μέτριο), **DARK** (ισχυρό), **RAPID** (γρήγορο).

9 Ρυθμίστε την ώρα έναρξης του προγράμματος χρησιμοποιώντας τον χρονοδιακόπτη TIMER.

Παράδειγμα:

Η ώρα είναι 20:30 και το ψωμί πρέπει να είναι έτοιμο στις 7:00 π.μ. το επόμενο πρωί, δηλαδή σε 10 ώρες και 30 λεπτά. Πατήστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο 10:30, είναι το χρονικό διάστημα από τώρα (20:30) μέχρι την στιγμή που το ψωμί θα πρέπει να είναι έτοιμο. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ευπαθή συστατικά, όπως γάλα, φρούτα, γιαούρτι, κρεμμύδι, αυγά, κ.λ.π.

10 Πατήστε το πλήκτρο START / STOP.



Μετά το πάτημα του πλήκτρου **START / STOP** υπάρχει η δυνατότητα να απενεργοποιήσετε τον ήχο. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε και κρατήστε πατημένο ταυτόχρονα για περίπου 2 δευτερόλεπτα τα δύο πλήκτρα του χρονοδιακόπτη **TIMER**. Εάν ξαναπατήσετε παρατεταμένα και τα δύο πλήκτρα του χρονοδιακόπτη, ακούγεται ένας ήχος, πράγμα που σημαίνει ότι ο ήχος είναι ενεργοποιημένος.

Το πλήκτρο **START / STOP** χρησιμοποιείται επίσης για να σταματήσει το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο **START / STOP** μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί η αρχική θέση του επιλεγμένου προγράμματος. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ένα διαφορετικό πρόγραμμα, επιλέξτε το με το πλήκτρο MENU.

11) Ανάμιξη και ζύμωμα της ζύμης.

Ο αρτοποιασκευαστής αυτόματα αναμιγνύει και ζυμώνει τη ζύμη μέχρι να αποκτήσει τη σωστή συνοχή.



Κατά τη φάση ανάμιξης και ζύμωσης, το καπάκι της συσκευής πρέπει να είναι κλειστό. Κατά την διάρκεια αυτής της φάσης μπορείτε ακόμη να προσθέσετε μικρές ποσότητες νερού, υγρών ή άλλων συστατικών.

12) Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει.

Μετά τον τελευταίο κύκλο ζύμωσης, η συσκευή θερμαίνεται στη βέλτιστη θερμοκρασία για το φούσκωμα της ζύμης.



Κατά τη διάρκεια της φάσης φουσκώματος της ζύμης κλείστε το καπάκι και μην το ανοίξετε μέχρι το τέλος του ψησίματος του ψωμιού. Οι φωτογραφίες έχουν σκοπό να παρουσιάσουν μόνο τις φάσεις φουσκώματος της ζύμης.

13) Ψήσιμο.

Ο αρτοποιασκευαστής ρυθμίζει αυτόματα το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος. Εάν το ψωμί είναι πολύ ανοιχτόχρωμο κατά το τέλος του προγράμματος, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα BAKE για να ροδίσετε περισσότερο το ψωμί. Για να το κάνετε αυτό, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο START / STOP για περίπου 3 δευτερόλεπτα (μέχρι να ακούσετε ένα ηχητικό σήμα). Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο MENU και επιλέξτε το πρόγραμμα BAKE. Όταν επιτευχθεί το επιθυμητό ρόδισμα σταματήστε τη διαδικασία, κρατώντας πατημένο για περίπου 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο START / STOP (μέχρι να ακούσετε ένα ηχητικό σήμα).



Κατά την διάρκεια του ψησίματος κλείστε το καπάκι και μην το ανοίξετε μέχρι το τέλος του ψησίματος του ψωμιού. Οι φωτογραφίες έχουν σκοπό να παρουσιάσουν μόνο τις φάσεις του ψησίματος.

14) Προθέρμανση.

Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ηχεί το κουδούνι, πράγμα που δείχνει ότι το ψωμί μπορεί να βγει από τη συσκευή. Αμέσως αρχίζει η διαδικασία μόνωσης προθέρμανσης.

15) Ολοκλήρωση των φάσεων του προγράμματος.

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος, αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα.

16) Αφαιρέστε τη φόρμα ψησίματος χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας και γυρίστε το ανάποδα.

17) Εάν το ψωμί δεν βγει αμέσως από την φόρμα, ταρακουνήστε τη φόρμα ελαφρά μερικές φορές μέχρι να πέσει το ψωμί.



Αν ο αναδευτήρας ζυμώματος και ανάμιξης παραμένει μέσα στο ψωμί, μπορείτε να κόψετε λίγο ψωμί και τραβήξετε τον έλικα έξω. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το γάντζο για να αφαιρέσετε τον έλικα ανάμιξης.

18) Προετοιμασία μπαγκέτας.

Μετά την παρασκευή της ζύμης χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα 7 DOUGHT (ΖΥΜΗ), θα πρέπει να μεταφέρετε τη ζύμη στις φόρμες για ψήσιμο μπαγκέτας (9) (10). Στη συνέχεια, οι φόρμες με τη ζύμη θα πρέπει να τοποθετηθούν στο θάλαμο φούρνου αντί στο θάλαμο ψησίματος.

19) Τοποθέτηση της κάτω φόρμας για ψήσιμο (9) στον φούρνο.

Μετά την αφαίρεση της φόρμας για ψήσιμο, την φόρμα μαζί με την ζύμη θα πρέπει να την βάλετε μεταξύ των γάντζων στο θάλαμο φουρνίσματος, έτσι ώστε να προσκολλείται εφαρμοστά στους γάντζους.



Τοποθετώντας τις φόρμες φουρνίσματος στον φούρνο, προσέξτε να είναι οι λαβές όρθιες (κάθετα προς την επιφάνεια των φορμών). Τοποθετώντας τις λαβές σε αυτή τη θέση, ευκολύνεται η αφαίρεση των καλουπιών από την συσκευή.

20) Τοποθέτηση της πάνω φόρμας φουρνίσματος (10) στο φούρνο.

Την πάνω φόρμα φουρνίσματος πρέπει να την κρεμάσετε στα μεταλλικά άγκιστρα που βρίσκονται στο άνω μέρος του θαλάμου ψησίματος. Στη συνέχεια, κλείστε το καπάκι και συνεχίστε όπως στην περίπτωση του ψησίματος ψωμιού (φάσεις 13 έως 15), ή ξεκινήστε το πρόγραμμα 10 BAKE (ΡΟΔΙΣΜΑ).



Για την προετοιμασία μπαγκέτας μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα 11 BAGUETTE. Το πρόγραμμα χωρίζεται σε δύο στάδια. Κατά την πρώτη, η ζύμη αναμιγνύεται, ζυμώνεται και φουσκώνει. Στο δεύτερο στάδιο, οι μπακέτες φουσκώνουν και ψήνονται. Μετά το πρώτο στάδιο, η συσκευή σταματά και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα ενημερώνοντας το χρήστη ότι πρέπει να μεταφέρει τη ζύμη στις φόρμες για ψήσιμο μπαγκέτας. Μετά την τοποθέτηση των φορμών στο φούρνο (οι λεπτομέρειες περιγράφονται στα σημεία 18, 19 και 20) θα πρέπει να επανεκκινήσετε το πρόγραμμα πατώντας το πλήκτρο «START / STOP». Σε αυτό το σημείο, θα αρχίσει το δεύτερο στάδιο. Οι συγκεκριμένοι χρόνοι των διαφόρων σταδίων παρουσιάζονται στον πίνακα «ΦΑΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΣΥΣΚΕΥΗΣ».

ΦΑΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	1											
	BASIC*											
BAKING (ψήσιμο/ χρώμα)	LIGHT (ελαφρύ)			MEDIUM (μέτριο)			DARK (σκούρο)			RAPID (γρήγορο)		
LOAF (φρατζόλα)	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
DELAY TIME (καθυστέρηση έναρξης)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
PREHEAT (προθέρμανση)												
KNEAD 1 (ζύμωμα 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
REST (παύση)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEAD 2 (ζύμωμα 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (φούσκωμα 1)	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	15 m	15 m	15 m
KNEAD 3 (ζύμωμα 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (φούσκωμα 2)	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	9 m	9 m	9 m
KNEADING 4 (ζύμωμα 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (φούσκωμα 3)	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	30 m	30 m	30 m
BAKE (ψήσιμο)	46 m	51m	58 m	48 m	53 m	60 m	53 m	58 m	65 m	48 m	53 m	60 m
WARM (διατήρηση θερμότητας)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (συνολικός χρόνος)	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	2											
	FRENCH*											
BAKING (ψήσιμο/ χρώμα)	LIGHT (ελαφρύ)			MEDIUM (μέτριο)			DARK (σκούρο)			RAPID (γρήγορο)		
LOAF (φρατζόλα)	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
DELAY TIME (καθυστέρηση έναρξης)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
PREHEAT (προθέρμανση)												
KNEAD 1 (ζύμωμα 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
REST (παύση)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEAD 2 (ζύμωμα 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (φούσκωμα 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEAD 3 (ζύμωμα 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (φούσκωμα 2)	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 4 (ζύμωμα 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	5 s	5 s

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	2											
	FRENCH*											
BAKING (ψήσιμο/ χρώμα)	LIGHT (ελαφρύ)			MEDIUM (μέτριο)			DARK (σκούρο)			RAPID (γρήγορο)		
RISE 3 (φούσκωμα 3)	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	30 m	30 m	30 m
BAKE (ψήσιμο)	48 m	50 m	53 m	50 m	52 m	55 m	55 m	57 m	60 m	50 m	52 m	55 m
WARM (διατήρηση θερμότητας)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (συνολικός χρόνος)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:37	2:40

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	3											
	WHOLE WHEAT*											
BAKING (ψήσιμο/ χρώμα)	LIGHT (ελαφρύ)			MEDIUM (μέτριο)			DARK (σκούρο)			RAPID (γρήγορο)		
LOAF (φρατζόλα)	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
DELAY TIME (καθυστέρηση έναρξης)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
PREHEAT (προθέρμανση)	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEAD 1 (ζύμωμα 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
REST (παύση)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEAD 2 (ζύμωμα 2)	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1 (φούσκωμα 1)	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEAD 3 (ζύμωμα 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (φούσκωμα 2)	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	11 m	11 m	11 m
KNEADING 4 (ζύμωμα 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (φούσκωμα 3)	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	35 m	35 m	35 m
BAKE (ψήσιμο)	48 m	50 m	53 m	50 m	52 m	55 m	55 m	57 m	60 m	50 m	52m	55 m
WARM (διατήρηση θερμότητας)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (συνολικός χρόνος)	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	4			5	6	7	8	9	10	11		
	SWEET*			SUPER*	GLUTEN FREE*	DOUGH*	PASTA DOUGH	JAM	BAKE	BAGUETTE*		
										LIGHT	MEDIUM	DARK
LOAF (φρατζόλα)	500 g	750 g	1000 g	1000 g	-	-	-	-	-	-	-	-
DELAY TIME (καθυστέρηση έναρξης)	15:00	15:00	15:00	-	-	15:00	-	15:00	-	15:00	15:00	15:00
PREHEAT (προθέρμανση)								0 m				
KNEAD 1 (ζύμωμα 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	3 m	5 m		5 m	5 m	5 m

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	4			5	6	7	8	9	10	11		
	SWEET*			SUPER*	GLUTEN FREE*	DOUGH*	PASTA DOUGH	JAM	BAKE	BAGUETTE*		
										LIGHT	MEDIUM	DARK
REST (παύση)	5 m	5 m	5 m		0 m	5 m		0 m		0 m	0 m	0 m
KNEAD 2 (ζύμωμα 2)	20 m	20 m	20 m	15 m	10 m	20 m	11 m	10 m		20 m	20 m	20 m
RISE 1 (φούσκωμα 1)	39 m	39 m	39 m	12 m	0 m	60 m		0 m		55 m	55 m	55 m
KNEAD 3 (ζύμωμα 3)	10 s	10 s	10 s			0		0 s		0 s	0 s	0 s
RISE 2 (φούσκωμα 2)	26 m	26 m	26 m			0		0		0 m	0 m	0 m
KNEADING 4 (ζύμωμα 4)	5 s	5 s	5 s			0		0 s		0 s	0 s	0 s
RISE 3 (φούσκωμα 3)	52 m	52 m	52 m		60 m	0 m		0		15 m	15 m	15 m
BAKE (ψήσιμο)	50 m	55 m	60 m	48 m	55 m	0 m		70 m	60-90 m	52 m	57 m	62 m
WARM (διατήρηση θερμότητας)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-		-	1 h	1 h	1h	1 h
TOTAL TIME (συνολικός χρόνος)	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00	2:27	2:32	2:37

* – Υπάρχει η δυνατότητα αυτόματης διανομής των επιπρόσθετων (συνήθως χύμα) συστατικών.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε καλά την φόρμα ψησίματος, τις φόρμες, τον αναδευτήρα ζυμώματος και ανάμιξης με ήπιο απορρυπαντικό (δεν επιτρέπεται να βυθίζετε το δοχείο για το ψήσιμο σε νερό).
- Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστάται να αλείψετε το καινούργιο δοχείο, τις φόρμες και τον αναδευτήρα ζυμώματος και ανάμιξης με λίπος ανθεκτικό σε υψηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια να τα ζεστάνετε στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Μόλις κρυώσουν, αφαιρέστε το λίπος από το δοχείο με μια χαρτοπετσέτα. Χάρη σε αυτή τη λειτουργία προστατεύεται η αντικολλητική επικάλυψη. Αυτή την ενέργεια μπορείτε να την επαναλαμβάνετε από καιρό σε καιρό.
- Πριν την αποθήκευση ή τον καθαρισμό περιμένετε να κρυώσει η συσκευή. Πριν από την επόμενη διαδικασία ζύμωσης και ψησίματος, η συσκευή θα πρέπει να κρυώσει για περίπου μισή ώρα.
- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει. Για το πλύσιμο, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά, βενζίνη, καθαριστικά φούρνου ή οποιοδήποτε άλλο μέσο που μπορεί να χαράξουν ή να προκαλέσουν βλάβη στην επικάλυψη της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά και τα ψίχουλα από το καπάκι, το περίβλημα και το θάλαμο ψησίματος με τη βοήθεια υγρής πετσέτας. **Δεν επιτρέπεται να βυθίζετε τη συσκευή σε νερό, ή να ρίχνετε νερό στο θάλαμο ψησίματος!**

- Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός, μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι, θέτοντάς το υπό γωνία και τραβώντας το προς τα επάνω.
- Το δοχείο ψησίματος, πρέπει να το σκουπίζετε εξωτερικά με ένα υγρό πανί. Το εσωτερικό του δοχείου μπορεί να πλυθεί με υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Μην βυθίζετε το δοχείο σε νερό.
- Τον αναδευτήρα ζυμώματος και ανάμιξης και τον πείρο κίνησης καθαρίστε τα αμέσως μετά τη χρήση. Αν ο αναδευτήρας ζυμώματος και ανάμιξης παραμένει μέσα στο δοχείο, αργότερα θα είναι δύσκολο να απομακρυνθεί από εκεί. Σε αυτή την περίπτωση, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και αφήστε το για 30 λεπτά. Έπειτα, αφαιρέστε τον αναδευτήρα.
- Το δοχείο είναι επικαλυμμένο με αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα που θα μπορούσαν να το χαράξουν. Το χρώμα της επίστρωσης θα αλλάξει με τη χρήση της συσκευής. Αυτό είναι φυσιολογικό. Αυτή η αλλαγή δεν μεταβάλλει τις ιδιότητες της επικάλυψης.
- Πριν την αποθήκευση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς και είναι στεγνή. Την συσκευή πρέπει να την φυλάσσεται με το καπάκι κλειστό.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Από το θάλαμο ψησίματος ή από τους αεραγωγούς βγαίνει καπνός.	Τα συστατικά κόλλησαν στο θάλαμο ψησίματος ή στο εξωτερικό του δοχείου ψησίματος.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και καθαρίστε το εξωτερικό του δοχείου ψησίματος ή το θάλαμο ψησίματος.
Τα συστατικά δεν αναμίχθηκαν ή το ψωμί ψήθηκε ανομοιόμορφα.	Λανθασμένη ρύθμιση του προγράμματος.	Ελέγξτε το επιλεγμένο μενού και άλλες ρυθμίσεις.
	Πατήθηκε το πλήκτρο START / STOP κατά τη διάρκεια λειτουργίας τη συσκευής.	Μην χρησιμοποιείτε τα ίδια συστατικά και αρχίστε την όλη διαδικασία ξανά από την αρχή.
	Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επανειλημμένα ανοίχτηκε το καπάκι.	Το καπάκι μπορεί να ανοίξει μόνο εάν ο χρόνος στην οθόνη είναι μεγαλύτερος από 1:30 (ισχύει μόνο για τα προγράμματα 1,2,3,4). Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά.
	Μακρά διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία της συσκευής.	Μην χρησιμοποιείτε τα ίδια συστατικά και αρχίστε την όλη διαδικασία ξανά από την αρχή.
	Η περιστροφή του έλικα ανάμιξης είναι μπλοκαρισμένη.	Ελέγξτε ότι ο έλικας ανάμιξης δεν μπλοκαρίστηκε από σπόρους, κλπ. Βγάλτε έξω το δοχείο ψησίματος και ελέγξτε αν το εξάρτημα κίνησης περιστρέφεται. Διαφορετικά, πρέπει να δώσετε την συσκευή, στο σημείο επισκευής.
Το ψωμί βουλιάζει στο κέντρο και στο κάτω μέρος είναι υγρό.	Το ψωμί έμεινε πολύ καιρό στο δοχείο μετά το ψήσιμο και την θέρμανση.	Βγάλτε το ψωμί από το δοχείο ψησίματος του ψωμιού πριν από τη λειτουργία θέρμανσης.
Το ψωμί είναι δύσκολο να απομακρυνθεί από το δοχείο.	Το κάτω μέρος της φραντζόλας κόλλησε στον έλικα ανάμιξης.	Πριν από το επόμενο ψήσιμο καθαρίστε τον έλικα ανάμιξης και τον πείρο κίνησης. Εάν είναι απαραίτητο, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και αφήστε το για 30 λεπτά. Αυτό θα σας επιτρέψει να αφαιρέσετε εύκολα και να καθαρίσετε τον έλικα ανάμιξης.
Η μονάδα δεν ενεργοποιείται. Ενεργοποιείται το ηχητικό σήμα. Η οθόνη δείχνει το σύμβολο E 01	Η μονάδα δεν κρυώσε μετά την προηγούμενη διαδικασία ψησίματος.	Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο START / STOP μέχρι στην οθόνη εμφανιστεί ο κανονικός κώδικας του προγράμματος. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Αφαιρέστε το δοχείο ψησίματος και αφήστε το να κρυώσει μέχρι να απόκτησει θερμοκρασία δωματίου. Στη συνέχεια, συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και ενεργοποιήστε την ξανά.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΕΕΕΕ».	Σφάλμα προγράμματος ή ηλεκτρονικό σφάλμα.	Ξεκίνησε το τεστ της συσκευής. Για να το κάνετε αυτό, πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο menu, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και στη συνέχεια συνδέστε την ξανά. Αφήστε το πλήκτρο. Πραγματοποιείται το τεστ της συσκευής. Αποσυνδέστε πάλι τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Στην οθόνη πρέπει να εμφανιστεί ο κανονικός κώδικας του προγράμματος. Διαφορετικά, πρέπει να δώσετε την συσκευή, για επισκευή.

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Η συσκευή είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για χρήση ετοιμων μιγμάτων ψωμιού , τα οποία είναι διαθέσιμα στα καταστήματα.	ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ (βάρος ψωμιού περίπου 900 g)		ΨΩΜΙ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟΓΑΛΟ (βάρος ψωμιού περίπου 900 g)	
	<u>Συστατικά:</u> Νερό ή γάλα Αλάτι Ζάχαρη Αλεύρι τύπου 500 Ξηρή μαγιά	425 ml 1 ½ κουταλάκι 1 ½ κουταλάκι 600 g 1 κουταλάκι	<u>Συστατικά:</u> Βούτυρο από γάλα Αλάτι Ζάχαρη Αλεύρι τύπου 500 Ξηρή μαγιά	375 ml 1 κουταλάκι 1 κουταλάκι 500 g 1 κουταλάκι
	Πρόγραμμα: BASIC ή FRENCH		Πρόγραμμα: BASIC ή FRENCH	

ΖΥΜΗ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ (Βάρος ζύμης περίπου 900 g)		ΨΩΜΙ ΜΕ ΗΛΙΟΣΠΟΡΟ (Βάρος ψωμιού περίπου 900 g)		ΨΩΜΙ ΜΕ ΕΠΤΑ ΣΠΟΡΟΥΣ (Βάρος ψωμιού περίπου 700 g)	
<u>Συστατικά:</u> Νερό ή γάλα Μαργαρίνη ή βούτυρο Αλάτι Ζάχαρη Αλεύρι τύπου 500 Ξηρή μαγιά Σταφίδες Τεμαχισμένα καρύδια	350 ml 1 ½ κουταλιά της σούπας 1 κουταλάκι 2 κουταλιές της σούπας 540 g 1 κουταλάκι 100 g 3 κουταλιές της σούπας	<u>Συστατικά:</u> Νερό Βούτυρο Αλεύρι τύπου 550 Ηλιόσποροι Αλάτι Ζάχαρη Ξηρή μαγιά	350 ml 1 κουταλιά της σούπας 540 g 5 κουταλιές της σούπας 1 κουταλάκι 1 κουταλιά της σούπας 1 κουταλάκι	<u>Συστατικά:</u> Νερό ή γάλα Μαργαρίνη ή βούτυρο Αλάτι Ζάχαρη Αλεύρι τύπου 550 Αλεύρι σιταριού ολικής αλέσεως Νιφάδες από 7 δημητριακά Ξηρή μαγιά	300 ml 1 ½ κουταλιά της σούπας 1 κουταλάκι 2 ½ κουταλιά της σούπας 240 g 240 g 60 g 1 κουταλάκι
Πρόγραμμα: BASIC		Πρόγραμμα: BASIC Συμβουλή: Μπορείτε να αντικαταστήσετε τους ηλιόσπορους με κολοκυθόσπορους. Το ψήσιμο των σπόρων σε ένα τηγάνι, τους κάνει να έχουν πιο έντονη γεύση.		Πρόγραμμα: WHOLE WHEAT Στην περίπτωση χρήσης ολόκληρων σπόρων πρέπει πρώτα να τους έχετε μουλιάσει (κάντε το νωρίτερα).	
ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ (Βάρος ψωμιού περίπου 900 g)		ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ (Βάρος ψωμιού περίπου 900 g)		ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ (Βάρος ψωμιού περίπου 700 g)	
<u>Συστατικά:</u> Νερό ή γάλα Μαργαρίνη ή βούτυρο Αλάτι Ζάχαρη Ένα μεγάλο ψιλοκομμένο κρεμμύδι Αλεύρι τύπου 550 Ξηρή μαγιά	250 ml 1 κουταλιά της σούπας 1 κουταλάκι 2 κουταλιές της σούπας 1 τεμάχιο 540 g 1 κουταλάκι	<u>Συστατικά:</u> Νερό ή γάλα Μαργαρίνη ή βούτυρο Αυγά Αλάτι Ζάχαρη Αλεύρι τύπου 550 Αλεύρι σιταριού ολικής αλέσεως Ξηρή μαγιά	300 ml 1 ½ κουταλιά της σούπας 1 τεμάχιο 1 κουταλάκι 2 κουταλάκια 360 g 180 g 1 κουταλάκι	<u>Συστατικά:</u> Νερό Κρέμα σοκολάτας-φουντουκιού Αλάτι Ζάχαρη άχνη Αλεύρι τύπου 500 Αλεύρι απλό Ξηρή μαγιά	275 ml 90 ml 1½ κουταλάκι 1½ κουταλάκι 300 g 150 g 1 κουταλάκι
Πρόγραμμα: BASIC Αυτό το ψωμί θα πρέπει να ψηθεί αμέσως.		Πρόγραμμα: WHOLEWHEAT Προσοχή: Χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα «DELAY TIMER» αντί των αυγών πρέπει να προσθέσετε περισσότερο νερό.		Πρόγραμμα: FRENCH	
ΨΩΜΙ FOCACCIA ΜΕ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ		ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΜΠΑΚΕΤΕΣ (Βάρος ψωμιού περίπου 900 g)		ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ (υλικά για 3 πίτσες)	
<u>Συστατικά:</u> Νερό Ελαιόλαδο Ψιλοκομμένο φρέσκο δεντρολίβανο Σκόρδο, ξεφλουδισμένο και θρυμματισμένο Αλεύρι 500 Αλάτι Ξηρή μαγιά	200 ml 1 κουταλιά της σούπας 2 κουταλιές της σούπας 3 σκελίδες 350 g 1 κουταλάκι ½ κουταλάκι	<u>Συστατικά:</u> Νερό Μέλι Αλάτι Ζάχαρη Αλεύρι τύπου 550 Ξηρή μαγιά	300 ml 1 κουταλιά της σούπας 1 κουταλάκι 1 κουταλάκι 540 g 1 κουταλάκι	<u>Συστατικά:</u> Νερό Αλάτι Ελαιόλαδο Αλεύρι τύπου 500 Ζάχαρη Ξηρή μαγιά	300 ml ¾ κουταλάκια 1 κουταλιά της σούπας 450 g 2 κουταλάκια 1 κουταλάκι
Πρόγραμμα: DOUGH		Πρόγραμμα: BAGUETTE Μετά τη διαδικασία της ζύμωσης μοιράστε τη ζύμη σε 2-4 μέρη. Πλάθετε μακριές φρατζόλες και τοποθετήστε τις στις φόρμες. Χαράξετε διαγώνια τη ζύμη και τοποθετήστε την στο φούρνο		Πρόγραμμα: DOUGH Μετά τη διαδικασία της ζύμωσης, παίρνουμε την ζύμη και διαμορφώνουμε με τον πλάστη ένα στρογγυλό σχήμα και το αφήνουμε για 10 λεπτά. Αλείψτε με σάλτσα τη ζύμη και βάλτε τα συστατικά. Ψήνουμε στο φούρνο για 20 λεπτά.	

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ		ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ		ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ	
Συστατικά: Πορτοκάλια Λεμόνια 2:1 Πηκτωτική ζάχαρης	400 g 100 g 250 g	Συστατικά: Φράουλες, πλυμένες και καθαρισμένες Πηκτωτική ζάχαρη	450 g 450 g	Συστατικά: Φρέσκα σμέουρα, πλυμένα Πηκτωτική ζάχαρη	450 g 450 g
Προγραμμα JAM		Προγραμμα JAM		Προγραμμα JAM	
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ		ΨΩΜΙ ΜΕ ΒΥΣΣΙΝΟ (βάρος ψωμιού περίπου 700 g)		ΨΩΜΙ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ (βάρος ψωμιού περίπου 900 g)	
Συστατικά: Φρέσκα πλυμένα βερίκοκα Κρύο νερό Πηκτωτική ζάχαρη Ξύσμα φλούδας λεμονιού + χυμός	450 g 2 κουταλιές της σούπας 450 g Από ½ λεμόνι	Συστατικά: Χυμός βύσσινου Γάλα Μέλι Βούτυρο Γιαούρτι βύσσινο Βύσσινα χωρίς κουκούτσι Αλεύρι τύπου 550 Ξηρή μαγιά Μπέικιν πάουντερ Αλάτι Ζάχαρη	75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 κουταλάκι ½ κουτάλι ½ κουταλάκι 1 κουταλάκι	Συστατικά: Νερό ή γάλα Αλάτι Ζάχαρη Αλεύρι τύπου 500 Ξηρή μαγιά	425 ml 1 ½ κουταλάκι 1 ½ κουταλάκι 500 γραμμάρια αλεύρι χωρίς γλουτένη 1 κουταλάκι
Πρόγραμμα: JAM		Πρόγραμμα: BASIC ή SWEET		Πρόγραμμα: BASIC ή FRENCH	

Στους πίνακες παρέχονται παραδείγματα συνταγών με ενδεικτικές ποσότητες υλικών και συστατικών. Δεν πρέπει να θεωρείτε αυτές τις συνταγές ως μαγειρικό βιβλίο. Ακολουθήστε τις σύμφωνα με τα προσωπικά σας γούστα και τις γαστρονομικές αρχές που περιγράφονται στη βιβλιογραφία και τα εγχειρίδια.

ΠΟΤΕ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΖΕΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ (Περιγραφή κατωτέρω)
Το ψωμί φουσκώνει πάρα πολύ γρήγορα.	- Πάρα πολύ μαγιά, πάρα πολύ αλεύρι, όχι αρκετό αλάτι.	a/b
Το ψωμί δεν φουσκώνει καθόλου ή όχι επαρκώς.	- Η μαγιά ή λείπει ή δεν είναι αρκετή.	a/b
	- Παλιά ή μπαγιάτικη μαγιά.	e
	- Πολύ ζεστό υγρό.	c
	- Υπήρξε επαφή της μαγιάς με κάποιο υγρό.	d
	- Λάθος τύπος αλευριού ή μπαγιάτικο αλεύρι.	e
	- Πάρα πολλά υγρά ή πολύ λίγα υγρά.	a/b/g
Η ζύμη φουσκώνει πάρα πολύ και χύνεται έξω από το δοχείο.	- Αν το νερό είναι πολύ μαλακό, η μαγιά φουσκώνει πιο γρήγορα.	f
	- Πάρα πολύ γάλα προκαλεί ζύμωση της μαγιάς.	c
Το ψωμί βουλιάζει στη μέση.	Η ποσότητα της ζύμης είναι μεγαλύτερη από την χωρητικότητα του δοχείου και το ψωμί βουλιάζει.	a/f
	- Η ζύμωση είναι πολύ μικρή ή πολύ γρήγορη λόγω της υπερβολικής θερμοκρασίας του νερού ή του θαλάμου ψησίματος, ή της υπερβολικής υγρασίας.	c/h/i
	- Έλλειψη αλατος ή μη αρκετή ζάχαρη.	a/b
	- Πάρα πολλά υγρά.	h
Το ψωμί είναι βαρύ, σβωλιασμένο.	- Πάρα πολύ αλεύρι ή λίγα υγρά.	a/b/g
	- Λίγη μαγιά ή ζάχαρη.	a/b
	- Πάρα πολλά φρούτα, αλεύρι ολικής αλέσεως ή άλλα συστατικά.	b
	- Παλιό ή μπαγιάτικο αλεύρι.	e

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ (Περιγραφή κατωτέρω)
Το ψωμί δεν είναι ψημένο μέσα.	- Πάρα πολλά υγρά ή πολύ λίγα υγρά.	a/b/g
	- Πάρα πολύ υγρασία.	h
	- Συνταγή με υγρά συστατικά, όπως το γιαούρτι.	g
Τραχιά υφή του ψωμιού, ή πάρα πολλές τρύπες στο ψωμί.	- Πάρα πολύ νερό.	g
	- Έλλειψη αλατιού.	b
	- Υψηλή υγρασία, πολύ ζεστό νερό.	h/i
	- Πάρα πολλά υγρά.	c
Άψητη, σπογγώδης επιφάνεια.	- Ο όγκος του ψωμιού είναι πολύ μεγάλος σε σχέση με το δοχείο.	a/f
	- Πάρα πολύ αλεύρι, ειδικά για το άσπρο ψωμί.	f
	- Πάρα πολύ μαγιά ή λίγο αλάτι.	a/b
	- Πάρα πολύ ζάχαρη.	a/b
	- Άλλα γλυκά συστατικά εκτός από τη ζάχαρη.	b
Οι φέτες του ψωμιού είναι άνισες ή βρίσκονται σβώλοι μέσα.	- Το ψωμί δεν κρύωσε αρκετά (ο ατμός δεν πρόλαβε να διαφύγει).	j
Στην επιφάνεια του ψωμιού υπάρχει αλεύρι.	- Μετά από την ανάμιξη της ζύμης, έμεινε αλεύρι στα στα εσωτερικά πλευρικά τοιχώματα της φόρμας.	g/i

Λύσεις στα παραπάνω προβλήματα

- Πρέπει να μετρήσετε με ακρίβεια τα συστατικά.
- Πρέπει να προσαρμόσετε την ποσότητα των συστατικών και να βεβαιωθείτε ότι έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά.
- Θα πρέπει να προστεθεί άλλο υγρό ή να το αφήσετε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Τα συστατικά πρέπει να προστίθενται σύμφωνα με τη σειρά που ορίζεται στη σχετική συνταγή. Στη μέση του αλευριού κάνετε λάκο και ρίξετε μέσα κομματιασμένη ή ξηρή μαγιά. **Μην αφήνετε τη ζύμη να έρθει σε άμεση επαφή με το υγρό.**
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα και σωστά αποθηκευμένα συστατικά.
- Μειώστε το συνολικό ποσό των συστατικών, μην προσθέσετε περισσότερο αλεύρι από ό, τι αναφέρεται στη συνταγή. Πρέπει να μειώσετε την ποσότητα των συστατικών κατά 1/3.
- Πρέπει να μειώσετε την ποσότητα των υγρών. Εάν χρησιμοποιούνται συστατικά που περιέχουν νερό, θα πρέπει να μειώσετε την ποσότητα των υγρών.
- Σε περίπτωση πολύ υγρού καιρού, προσθέστε 1-2 κουταλιές της σούπας λιγότερο νερό.
- Σε περίπτωση θερμού καιρού, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη. Χρησιμοποιήστε κρύα υγρά.
- Αμέσως μετά το ψήσιμο, το ψωμί θα πρέπει να αφαιρεθεί από το δοχείο και αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν από την κοπή.
- Πρέπει να μειωθεί η ποσότητα της μαγιάς ή όλων των συστατικών κατά 1/4.

Συμβουλές σχετικά με τις συνταγές

1. Συστατικά

- Λόγω του γεγονότος ότι κάθε συστατικό παίζει ένα συγκεκριμένο ρόλο στην επιτυχία της διαδικασίας του ψήσιματος ψωμιού, η σωστή ποσότητα είναι τόσο σημαντική όσο η σειρά της προσθήκης τους.
- Τα βασικά συστατικά όπως υγρά, αλεύρι, αλάτι, ζάχαρη και μαγιά (μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξηρή ή νωπή μαγιά) επηρεάζουν την επιτυχία στην παρασκευή ζύμης και ψωμιού. Χρησιμοποιείτε πάντα τις κατάλληλες ποσότητες των συστατικών στις σωστές αναλογίες.
- Πρέπει να χρησιμοποιήσετε συστατικά με θερμοκρασία δωματίου, αν η ζύμη πρέπει να προετοιμαστεί αμέσως. Κατά τον καθορισμό προγράμματος με λειτουργία του χρονοδιακόπτη, συνιστάται να χρησιμοποιείτε κρύα συστατικά για να μην αρχίσει η μαγιά να ζυμώνεται νωρίτερα.
- Η μαργαρίνη, το βούτυρο και το γάλα επηρεάζουν τη γεύση του ψωμιού.
- Η ποσότητα της ζάχαρης μπορεί να μειωθεί κατά 20%, για να γίνει η επιφάνεια πιο ήπια και πιο λεπτή, η οποία δεν επηρεάζει τα αποτελέσματα του ψήσιματος. Για να είναι η κόρα (κρούστα) πιο ήπια και πιο μαλακή, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη ζάχαρη με μέλι.
- Η γλουτένη κατά την ανάμιξη της ζύμης παρέχει αντίστοιχη δομή στο ψωμί. Το τέλειο μείγμα του αλευριού αποτελείται από 40% αλεύρι ολικής αλέσεως και 60% λευκό αλεύρι.
- Αν θέλετε να προσθέσετε στο ψωμί σπόρους σιτηρών, αφήστε τους μία νύχτα στο νερό. Μειώστε την ποσότητα του αλευριού και του υγρού (έως το πολύ 1/5).

- Το προζύμι είναι απαραίτητο όταν χρησιμοποιείται το αλεύρι σίκαλης. Περιέχει γάλα και οξικά βακτήρια που κάνουν το ψωμί να είναι ελαφρύτερο και καλύτερα ζυμωμένο. Το προζύμι μπορείτε να το προετοιμάσετε μόνοι σας, αλλά αυτό είναι χρονοβόρα διαδικασία. Για το λόγο αυτό, στις παρακάτω συνταγές εφαρμόζεται συμπτυκνωμένο προζύμι σε σκόνη. Είναι διαθέσιμο σε συσκευασία των 15 γραμμαρίων (για 1 κιλό αλεύρι). Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις ακόλουθες συνταγές (½, ¾ ή 1 πακέτο). Εάν έχετε προσθέσει λιγότερο προζύμι από ό, τι αναφέρεται στη συνταγή, το ψωμί θα θρυματίζεται.
- Αν το προζύμι σε σκόνη έχει διάφορα επίπεδα πυκνωσης (πακέτο των 100 γραμμαρίων για 1 κιλό αλεύρι), η ποσότητα του αλευριού πρέπει να μειωθεί κατά 80 γραμμάρια ανά 1 κιλό αλεύρι.
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και υγρό προζύμι. Πρέπει να εφαρμόζετε τις ποσότητες που αναγράφονται στη συσκευασία. Γεμίστε τη μεζούρα με υγρό προζύμι και προσθέστε άλλα υγρά συστατικά σε σωστές ποσότητες, σύμφωνα με τη συνταγή.
- Το προζύμι σίτου συχνά πλείεται σε ξηρή μορφή. Ενισχύει την ευπάθεια της ζύμης, τη φρεσκάδα και τη γεύση. Επίσης, είναι πιο ήπιο από ό, τι το προζύμι σίκαλης.
- Για το ψήσιμο ψωμιού με προζύμι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα BASIC ή WHOLE WHEAT.
- Το προζύμι μπορεί να αντικατασταθεί με ένζυμα ζύμωσης για ψήσιμο. Η μόνη διαφορά θα είναι μόνο στη γεύση. Το ένζυμα ζύμωσης είναι κατάλληλα για χρήση στη συσκευή για το ψήσιμο του ψωμιού.
- Στη ζύμη, μπορείτε να προσθέσετε πίτουρο σιταριού, για να είναι το ψωμί ελαφρύτερο και πιο πλούσια σε θρεπτικά συστατικά. Για τον σκοπό αυτό, προσθέστε μία κουταλιά της σούπας πίτουρο ανά 500 γραμμάρια αλεύρι και αυξήστε την ποσότητα του υγρού με ½ κουταλιά της σούπας.
- Η γλουτένη σίτου είναι ένα φυσικό συμπλήρωμα που προέρχεται από μια πρωτεΐνη που περιέχεται στο σιτάρι. Με αυτό, το ψωμί είναι ελαφρύτερο και έχει μεγαλύτερο όγκο. Το ψωμί σπάνια πέφτει και είναι ελαφρύτερο στην χώνεψη. Τα πλεονεκτήματά του είναι ιδιαίτερα εμφανή όταν ψήνετε ψωμί ολικής αλέσεως ή άλλα ψωμιά που παρασκευάζονται από αλεύρι αλεσμένο στο στίπτι.
- Μαύρη βύνη που χρησιμοποιείται σε μερικές συνταγές, είναι βύνη κριθαριού σκουροψημένη. Χάρη σε αυτό μπορείτε να λάβετε πιο σκούρα κόρα (κρούστα) στο ψωμί και πιο σκούρα ψύχα (π.χ. μαύρο ψωμί). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε βύνη σίκαλης, αλλά δεν είναι τόσο σκούρα. Και τα δύο προϊόντα είναι διαθέσιμα στα καταστήματα υγιεινής διατροφής.
- Η καθαρή, σε μορφή σκόνης λεκιθίνη είναι ένας φυσικός γαλακτωματοποιητής, ο οποίος βελτιώνει τον όγκο του ψωμιού, κάνει την ψύχα ηπιότερη και πιο ελαφριά και το ψωμί παραμένει φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

2. Ρύθμιση της ποσότητας των συστατικών

Αν χρειαστεί να αυξήσετε ή να μειώσετε την ποσότητα των συστατικών, βεβαιωθείτε ότι οι αναλογίες της συνταγής παραμένουν σταθερές. Για να αποκτήσετε ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τους ακόλουθους κανόνες όσον αφορά τις αλλαγές στις ποσότητες των συστατικών:

- **Υγρό / αλεύρι:** το ζυμάρι πρέπει να είναι μαλακό (αλλά όχι πάρα πολύ) και εύκολο για τη ζύμωση. Η ζύμη δεν πρέπει να είναι ινώδης. Η ζύμη πρέπει να είναι εύκολη να γίνει μπάλα. Αυτό δεν είναι δυνατόν σε πυκνές ζύμες, όπως για ψωμί σίκαλης ή ολικής αλέσεως. Η ζύμη πρέπει να ελεγχθεί πέντε λεπτά μετά το πρώτο στάδιο της ζύμωσης. Αν είναι πολύ υγρή, προσθέτουμε λίγο αλεύρι μέχρι να γίνει η σωστή συνοχή. Εάν είναι πάρα πολύ ξηρή, προσθέστε μια κουταλιά νερό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης.
- **Αντικατάσταση υγρών:** Σε περίπτωση χρήσης συστατικών που αποτελούν στην συνταγή τους υγρά (π.χ., μολύβδα, γιαούρτι, κ.λπ.), πρέπει να μειωθεί η ποσότητα του προστιθέμενου υγρού. Όταν προσθέτετε αυγά, θα πρέπει να τα βάλετε στην μεζούρα και να την γεμίσετε με τα υπόλοιπα υγρά, ώστε να υπάρχει ο έλεγχος της ποσότητας των συστατικών. Η ζύμη που παρασκευάζεται σε τοποθεσία που βρίσκεται σε μεγάλο υψόμετρο (πάνω από 750 μέτρα), θα φουσκώσει με ταχύτερο ρυθμό. Μπορείτε τότε να μειώσετε την ποσότητα της μαγιάς κατά ¼ do ½ του κουταλακιού για να μειώσετε αναλογικά το φούσκωμα της ζύμης. Το ίδιο ισχύει και για μέρη όπου παρέχεται εξαιρετικά μαλακό νερό.

3. Πρόσθεση και μέτρηση των συστατικών και των ποσοτήτων

- **Πάντα πρέπει να ρίχνουμε πρώτα τα υγρά και στο τέλος προσθέτουμε τη μαγιά.** Για να αποφευχθεί το πολύ γρήγορο φούσκωμα της μαγιάς (ειδικά όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη), δεν επιτρέπεται να έρθουν τα υγρά σε επαφή με τη μαγιά.
- **Κατά τη μέτρηση των συστατικών πρέπει να χρησιμοποιείται πάντα τις ίδιες μονάδες μέτρησης,** δηλαδή να μετράτε τα συστατικά με την μεζούρα ή με κουτάλια που χρησιμοποιούνται στο στίπτι, εάν οι συνταγές απαιτούν μέτρηση σε κουτάλια σούπας ή σε κουτάλια γλυκού.
- Θα πρέπει να μετρήσετε προσεκτικά τα συστατικά που δίνονται σε γραμμάρια.
- Για τη μέτρηση των συστατικών σε χιλιόστολιτρα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η μεζούρα που εμπεριέχεται στη συσκευασία, η οποία έχει κλίμακα από 30 έως 300 ml.
- Πρόσθεση φρούτων, ξηρών καρπών ή σιτηρών. Τα συστατικά μπορούν να προστεθούν σε μεμονωμένα προγράμματα όταν ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Εάν τα συστατικά προστεθούν χωριστά, θα αλεθούν κατά τη διαδικασία ανάμιξης της ζύμης.

4. Συνταγές για χρήση στη συσκευή για ψήσιμο ψωμιού

Οι παραπάνω συνταγές προορίζονται για ψωμιά διαφορετικών μεγεθών. Το συνολικό βάρος δεν πρέπει να υπερβίνει τα 1000 γραμμάρια. Εάν δεν υπάρχουν συγκεκριμένες συστάσεις για το βάρος, αυτό σημαίνει ότι για ένα δεδομένο πρόγραμμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και μικρή αλλά και μεγάλη ποσότητα υλικών. Σε περίπτωση χρήσης του πολύ γρήγορου προγράμματος συνιστάται το βάρος της φραντζόλας να είναι περίπου 750 γραμμάρια.

5. Βάρος και όγκος του ψωμιού

- Στις συνταγές έχει καθοριστεί με ακρίβεια το βάρος του ψωμιού. Θα παρατηρήσετε ότι το βάρος του καθαρού άσπρου ψωμιού είναι λιγότερο από το βάρος του ψωμιού ολικής αλέσεως. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι το άσπρο αλεύρι φουσκώνει καλύτερα, και ως εκ τούτου θα πρέπει να παρακολουθείται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος.
- Παρά τον ακριβή προσδιορισμό του βάρους μπορεί να συμβούν ελαφρές αποκλίσεις από αυτές τις τιμές. Το πραγματικό βάρος του ψωμιού εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την υγρασία στο δωμάτιο κατά τη στιγμή της παρασκευής.
- Το ψωμί με άφθονη ποσότητα σιταριού έχει πάντα μεγάλο όγκο και εκτείνεται πέρα από τις ακμές του δοχείου μετά το τελευταίο στάδιο του φουσκώματος, ακόμη και αν τα συστατικά μετρήθηκαν καλά. Το ψωμί δεν ξεχυλίζει. Ευκολότερα ροδίζει το τμήμα του ψωμιού που βρίσκεται έξω από το δοχείο σε σχέση με του υπόλοιπου που βρίσκεται μέσα.
- Για το είναι το ψωμί ελαφρότερο, στα προγράμματα SUPER που ψήνουν γλυκά ψωμιά, συνιστάται να χρησιμοποιηθούν συστατικά σε μικρότερες ποσότητες από ό' τι στο πρόγραμμα SWEET.

6. Αποτελέσματα του ψησίματος

- Τα αποτελέσματα του ψησίματος εξαρτώνται από τις συνθήκες που επικρατούν (σκληρότητα του νερού, υγρασία του αέρα, υψόμετρο, συνοχή των συστατικών, κλπ.). Ως εκ τούτου, οι συνταγές θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ως σημείο αναφοράς, με το οποίο ανάλογα τις προσαρμόζουμε στις εκάστοτε συνθήκες. Μην απογοητεύεστε αν έχετε ανεπιτυχείς προσπάθειες ψησίματος. Τότε θα πρέπει να βρείτε την αιτία της αποτυχίας και δοκιμάστε ξανά με αλλαγές στις αναλογίες.
- Εάν το ψωμί δεν είναι αρκετά ροδισμένο, μπορείτε να το αφήσετε στη συσκευή και να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα ροδίσματος.
- Συνιστάται επίσης να ψήσετε μία φραντζόλα πριν από τη ρύθμιση της λειτουργίας του χρονοδιακόπτη για τη διάρκεια της νύχτας, με σκοπό, εφόσον είναι αναγκαίο, να γίνουν οι απαραίτητες αλλαγές.

Οικολογία – Προστασία Περιβάλλοντος

Κάθε χρήστης μπορεί να συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος. Δεν είναι ούτε δύσκολο ούτε δαπανηρό. Για να το κάνετε αυτό: Το χαρτόνι συσκευασίας πετάξτε το στον κάδο ανακύκλωσης χαρτιού. Τις σακούλες από πολυαιθυλένιο (PE) πετάξτε τις στον κάδο των πλαστικών.

Φαρμακές συσκευές απορρίπτονται μόνο στα κατά τόπους ειδικά σημεία περισυλλογής ηλεκτρικών συσκευών, εξαιτίας των επικίνδυνων συστατικών που περιέχουν και προκειμένου να αποφευχθούν βλαβερές συνέπειες για το περιβάλλον.



Μην απορρίπτετε την συσκευή μαζί με τα οικιακά απορρίμματα!

Ο κατασκευαστής / εισαγωγέας δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από μη σκοπούμενη χρήση ή κακή μεταχείριση της συσκευής ή ακατάλληλο χειρισμό.

Ο εισαγωγέας / κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει το προϊόν, ανά πάσα στιγμή, προκειμένου να προσαρμοστεί στους νόμους, κανόνες, οδηγίες, ή σε κατασκευαστικούς, εμπορικούς, αισθητικούς, ή άλλους λόγους, χωρίς προειδοποίηση.

Dear Customers!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of PITSOS products.

Please read these instructions carefully. Pay special attention to important safety instructions in order to prevent accidents and/or avoid damage. Keep this User's Guide for future reference.

Safety operation instructions

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

Make sure that you understand the instructions given below.

**DANGER! / WARNING!****Risk of injury**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not operate the appliance if it has a damaged cord or if the housing is visibly damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case

of defects please contact a qualified service center.

- Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Switch off the appliance before handling movable parts.
- The cord cannot hang over the edge of the table or counter and cannot touch hot surfaces.
- Use special pot holders or a protective cloth while removing the baking tin with the bread from the appliance. The baking tin and the bread are very hot.
- Do not touch hot surfaces of the appliance, particularly dry product dispenser and areas around the vents. Use pot holders. The appliance is very hot after the end of the baking process.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Allow the appliance to cool before dismantling and cleaning. The appliance has a heat-insulated cool touch housing. The metal parts become hot during use.
- Pay special attention while handling the appliance, especially if it is full of hot substances.

**WARNING!****Risk of property damage**

- Plug the appliance only to a grounded electrical outlet with the voltage corresponding to the voltage indicated on the rating plate.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always place the appliance on a flat, even surface so it does not fall during the kneading process of thick dough. It is especially important while using the

programmed functions and when the appliance is left unattended. In case of extremely smooth surfaces, place the appliance on a thin rubber pad.

- When in operation, the unit should be placed at least 10 cm from other objects.
- Never place the appliance near a gas or electric cooker or hot oven.
- Never remove the baking tin while the appliance is working.
- Never put into the unit any aluminium foil or any materials other than baking products, as this can cause a fire or short circuit.
- Never cover the appliance with towels or other materials during use. The heat and steam must be free to escape. Danger of fire arises if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.
- Do not wash under running water. Do not immerse the appliance and the cord into water.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the housing. They may remove the graphic information symbols such as: scales, marks, warning signs etc.
- Do not wash metal parts in the dishwasher. Aggressive detergents used in the dishwasher cause these parts to darken. Wash them manually using traditional dishwashing liquids.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Bread can catch fire, therefore never use the unit near any inflammable materials or beneath anything that can catch fire (for example curtains).
- Do not unplug by pulling on cord.



HINT

Information on the product and hints on its use

- The appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used in gastronomic business.
- Never use more ingredients than given in the recipes provided in these instructions. Otherwise bread will be baked unevenly or dough will spill over. Follow the recommendations in these instructions.
- Before trying to bake a given type of bread overnight, first try the recipe while keeping an eye on the appliance to make sure that the doses of ingredients are correct, the dough is not too thick or thin, its quantity is appropriate and the dough does not overflow.
- When finished baking, unplug the unit from the mains socket.

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.

The bread baking machine is a I class appliance equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.

The appliance meets the requirements of the applicable norms.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Electrical equipment designed for use within specific voltage limits (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by a CE sign on the rating label.

Appliance features



APPLIANCE ELEMENTS

- 1 Removable cover
- 2 Handle
- 3 Viewing window
- 4 Loose ingredients dispenser
- 5 Vents
- 6 Baking tin
- 7 Kneading peg
- 8 Baking compartment
- 9 Bottom mould for baking baguettes
- 10 Upper mould for baking baguettes
- 11 Control panel

ACCESSORIES

- 12 Spoon to measure the components
- 13 Container to measure the components
- 14 Hook for taking out the kneading paddle

CONTROL PANEL

- 15 LCD display

After connecting the bread maker to power, the display shows a symbol "1 3:25". The number "1" indicates the selected program, the symbol "3:25" indicates the duration of the selected program. The position of the two markings indicates the selected browning level and the weight. The default setting after switching the appliance on is "superior weight" (1000 g) and "medium browning level" (MEDIUM). Information concerning the baking process will be shown on the display while the appliance is operating. The time shown on the display will gradually decrease. Other information concerning the timer, preheating, kneading, pause, dough rising, baking, the keep warm function and the end of the program will also appear on the display.

- 16 **START/STOP button** – starts and stops the program.
- 17 **TIMER** – sets the clock.
- 18 **COLOR button** – is used to set the desired browning level.
- 19 **MENU button** – is used to select the program.
- 20 **LOAF button** – setting the weight according to the description below.

Appliance functions

BUZZER FUNCTION

The buzzer goes off:

- When pressing the program buttons.
- During operation a sound signal will come off informing and reminding the user to add nuts, sunflower seeds, raisins etc.
- When the end of the program is reached.



After pressing the START/STOP button you can turn off the sound. In order to do this press and hold both of the TIMER buttons for approx. 2 seconds. If you press and hold both of the TIMER buttons for a second time, you will hear a sound signal informing that sound is on again.

MEMORY FUNCTION

If there is a brief power cut of up to approximately 15 minutes the program position is stored and the machine can continue from this position when power is restored. This is possible only if the program was stopped before the kneading phase was reached. Otherwise you will have to start from the beginning.

AUTO DOSING OF LOOSE ADDITIVES

Within the cover of this device there is a dispenser of bulk additives (4). Loose ingredients, such as fruits, nuts, raisins, grains, may be added to baking. In order to this, you have to place a given product in the dispenser before the baking process (details provided in paragraph 4). The device automatically adds products to a cake in an appropriate moment during cake mixing and kneading.

Additional ingredients may also be added to sprinkle the upper part of the cake. It is best to place these ingredients into the dispenser for loose ingredients ca. 30 minutes before the end of the baking process. Adding the additional ingredients shall be indicated by a sound signal. Programs in which this feature is used, are described in tables referring to phases of device operation.

SAFETY FUNCTIONS

If the temperature of the appliance is still too high to start a new program after using the appliance previously, the symbol E 01 will appear on the display after you press the START button again, you will also hear a beep. In such a case, press and hold the START/STOP button until the E 01 symbol disappears from the display and the basic setting appears on the display. Remove the baking tin and wait for the appliance to cool.



The BAKE program can be started immediately even if the appliance is still hot.

Operating instructions

B

① Insert the baking tin.

The baking tin is covered with a non-stick layer. Place the baking tin exactly in the middle of the base inside the appliance. Turn gently the container clockwise until it is blocked.



The handle is hot after baking. Use pot holders.

② Insert the kneading peg.

Insert the kneading peg by placing the shank of the baking tin in the opening of the kneading peg.

③ Put the ingredients.

The ingredients must be put into the baking tin the order specified in the relevant recipe. Examples of recipes can be found in this instruction manual.

④ Fill in the bulk additive dispenser (optional).

In order to complement the dispenser, lift the lid of dispenser and pour the optimum amount of additives (fruit, nuts, raisins, beans). The quantity of additives depends on individual preferences. Then close the lid until you hear a click.

⑤ Plug in the appliance.

⑥ Select the desired program using the MENU button.

The MENU button is used to select the programs described below.

1. BASIC

For white, wheat and rye bread. This is the most commonly used program.

2. FRENCH

For the preparation of a particularly light white bread.

3. WHOLE WHEAT

For whole meal bread.

4. SWEET

For preparing e.g. sweet leavened dough.

5. SUPER

6. GLUTEN FREE

For making gluten free bread.

7. DOUGH

For making dough.

8. PASTA DOUGH

9. JAM

10. BAKE 
To brown bread or cakes.

11. BAGUETTE 

⑦ Select the weight appropriate for the given program.

LOAF button is used to set the weight of the bread (see table):

500 g	= for small bread up to 500 g
750 g	= for medium bread up to 750 g
1000 g	= for large bread up to 1000 g

⑧ Select the desired browning level.

The **COLOR** button is used to set the desired browning level. **LIGHT, MEDIUM, DARK, RAPID.**

⑨ Set the program start time by means of **TIMER program selector buttons.**

Example:

It is 8.30 p.m. and the bread must be ready for the next morning by 7.00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the **TIME** button until the symbol 10.30 appears on Press the program selector buttons, until you see 10:30 on the LCD - it is the time from now (20:30) to the moment, when the bread is ready. When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruits, yogurt, onions, etc.

⑩ Press the **START/STOP button.**

i After pressing the **START/STOP** button you can turn off the sound. In order to do this press and hold both of the **TIMER** buttons for approx. 2 seconds. If you press and hold both of the **TIMER** buttons for a second time, you will hear a sound signal informing that sound is on again.

The **START/STOP** button is also used to stop the program at any time. In order to do so, press and hold the **START/STOP** button for about 3 seconds until you hear a beep. The initial position of the selected program will show on the display. If you want to use a different program, select the program using the **MENU** button.

⑪ Mix and knead the dough.

The bread baking machine mixes and kneads the dough automatically until it reaches the right consistency.

i During the phase of stirring and kneading of dough, the lid of the appliance should be closed. During this phase it is possible to add small amounts of water, liquid or other ingredients.

⑫ Leave the dough to rise.

After the last kneading cycle the bread baking machine is heated to the optimal temperature for the rising of the dough.

i During the dough growing phase close the lid and do not open it until the end of baking bread. The photos are only intended to present the phases of the dough growth.

⑬ Baking.

The bread baking machine automatically sets the baking temperature and time. If the bread is too light at the end of program, use the **BAKE** program to brown the bread. In order to do so, press and hold the **START/STOP** button for about 3 seconds (until you hear a beep). Then press the **BAKE** button. When the desired browning level is reached, stop the process by pressing and holding the **START/STOP** button for about 3 seconds (until you hear a beep).

i During dough baking phase lose the lid and do not open it until the end of baking bread. The photos are only intended to present the phase of baking.

⑭ Warming.

Once the baking process is over, the buzzer goes off to signal that the bread can be taken out from the appliance. The 1 hour warming time starts immediately.

⑮ End of the program phases.

After the end of operation, unplug the appliance.

⑯ Take out the baking tin using pot holders and turn the baking tin over.

⑰ If the bread does not fall out of the baking tin, gently shake the baking tin until the bread falls out.

i If the kneading peg remains inside the bread, slightly cut the bread and remove the peg. You can also use the hook for taking out the kneading paddle.

⑱ Preparation baguettes.

After preparing the dough using the program 7 DOUGHT, it should be put into the a mould cups for baguette baking (9) and (10). Then, the moulds filled with the dough should be placed in cooking chamber instead of the container for baking.

⑲ Placing the bottom baking mould (9) into bread maker.

After removing the container for baking, cake mould with the containing dough should be pressed between the lower catches in the baking chamber so as to firmly adhered to the catches.

i When placing the molds in the bread-maker make sure all the handles are lifted (perpendicularly to the surface of molds). This will facilitate taking the molds out of the device.

⑳ Placing the upper mould for baking (10) into bread maker.

The upper mould for baking should be hung on metal hooks at the top of the baking chamber. Next close the lid and follow the steps as in case of baking bread (phases 13 to 15) or start the 10 **BAKE** program.



In order to prepare baguettes, you can also use the 11 BAGUETTE program. This program is divided into two stages. In the first stage the dough is stirred and kneaded, and then risen. In the second stage the baguettes still are risen, and then finally baked until crusty. After the first stage the device stops, and emits a sound signal informing the user to put the dough into

baguette molds. After putting the dough into the molds (detailed description of the process can be found in paragraphs 18, 19, and 20), it is necessary to resume the program by pressing the START/STOP button. This starts the second stage. Detailed information concerning the individual stages of the program are presented in the table entitled DEVICE WORK STAGES.

PHASES OF DEVICE OPERATION

FUNCTION	1											
	BASIC*											
BAKING	LIGHT			MEDIUM			DARK			RAPID		
LOAF	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
DELAY TIME	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
PREHEAT												
KNEAD 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
REST	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEAD 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	15 m	15 m	15 m
KNEAD 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	9 m	9 m	9 m
KNEAD 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	30 m	30 m	30 m
BAKE	46 m	51m	58 m	48 m	53 m	60 m	53 m	58 m	65 m	48 m	53 m	60 m
WARM	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24

FUNCTION	2											
	FRENCH*											
BAKING	LIGHT			MEDIUM			DARK			RAPID		
LOAF	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
DELAY TIME	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
PREHEAT												
KNEAD 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
REST	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m

FUNCTION	2											
	FRENCH*											
BAKING	LIGHT			MEDIUM			DARK			RAPID		
KNEAD 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEAD 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	15 m	15 m	15 m
KNEAD 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	5 s	5 s
RISE 3	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	30 m	30 m	30 m
BAKE	48 m	50 m	53 m	50 m	52 m	55 m	55 m	57 m	60 m	50 m	52 m	55 m
WARM	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:37	2:40

FUNCTION	3											
	WHOLE WHEAT*											
BAKING	LIGHT			MEDIUM			DARK			RAPID		
LOAF	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
DELAY TIME	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
PREHEAT	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEAD 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
REST	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEAD 2	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEAD 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	11 m	11 m	11 m
KNEAD 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	35 m	35 m	35 m
BAKE	48 m	50 m	53 m	50 m	52 m	55 m	55 m	57 m	60 m	50 m	52m	55 m
WARM	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35

FUNCTION	4			5	6	7	8	9	10	11		
	SWEET*			SUPER*	GLUTEN FREE*	DOUGH*	PASTA DOUGH	JAM	BAKE	BAGUETTE*		
										LIGHT	MEDIUM	DARK
LOAF	500 g	750 g	1000 g	1000 g	-	-	-	-	-	-	-	-
DELAY TIME	15:00	15:00	15:00	-	-	15:00	-	15:00	-	15:00	15:00	15:00
PREHEAT								0 m				
KNEAD 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	3 m	5 m		5 m	5 m	5 m
REST	5 m	5 m	5 m		0 m	5 m		0 m		0m	0 m	0m
KNEAD 2	20 m	20 m	20 m	15 m	10 m	20 m	11 m	10 m		20 m	20 m	20 m
RISE 1	39 m	39 m	39 m	12 m	0 m	60 m		0 m		55 m	55 m	55 m
KNEAD 3	10 s	10 s	10 s			0		0 s		0 s	0 s	0 s
RISE 2	26 m	26 m	26 m			0		0		0 m	0 m	0 m
KNEAD 4	5 s	5 s	5 s			0		0 s		0 s	0 s	0 s
RISE 3	52 m	52 m	52 m		60 m	0 m		0		15 m	15 m	15 m
BAKE	50 m	55 m	60 m	48 m	55 m	0 m		70 m	60-90 m	52 m	57 m	62 m
WARM	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-		-	1 h	1 h	1h	1 h
TOTAL TIME	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00	2:27	2:32	2:37

* – Automatic dispenser for loose ingredients is available as an option.

Cleaning and maintenance

- Before using the device for the first time, clean the baking container, the molds, and the stirring spatula by means of a gentle detergent (DO NOT immerse the baking container in water).
- Before using the device for the first time, grease the new baking container, the molds, and the stirring spatula with a heat-resistant grease, and preheat them in the oven for ca. 10 minutes. After cooling down, remove the fat from the baking tin using a paper towel. Thanks to this operation, the non-stick coating will be protected. Repeat this operation from time to time.
- Before storing or cleaning wait to cool down the bread maker. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.
- Unplug the appliance and wait until it cools down before cleaning. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or damage the coating.
- Remove all the ingredients and crumbs from the lid, casing and baking compartment with a moist towel. Never immerse the appliance into water or fill the baking compartment with water!
- For easy cleaning the lid can be removed by positioning it vertically and pulling it out.
- Wipe the outside of the baking tin with a damp cloth. The inside of the tin can be washed with dishwashing liquid. Do not immerse the tin into water.
- Clean the kneading pegs and the drive shaft immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it will be difficult to remove them afterwards. In such a case fill the container with warm water and leave for 30 minutes. Next remove the kneading pegs.
- The baking tin has a non-stick coating. Do not use metal objects that could scratch the coating. The color of the coating will change during the course of use. This is a normal situation. This change does not affect the effectiveness of the coating in any way.
- Make sure the appliance has completely cooled down and is dry before storing. Store the appliance with the lid closed.

QUESTIONS AND ANSWERS CONCERNING THE APPLIANCE

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoke comes out of the baking compartment or the vents.	The ingredients stuck to the baking compartment or to the outside of the baking tin.	Unplug the appliance and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread was left for too long in the baking tin after baking and warming.	Take the bread out off the baking tin before the end of the warming function.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the total is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading peg and shaft before the next time you bake bread. If necessary, fill the container with warm water and leave for 30 minutes. This way the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked properly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and other settings.
	The START/STOP button was pressed while the machine was working.	Do not use the ingredients and start the whole process again.
	The lid opened several times while the machine was working.	The lid can only be opened if the time left on the display is more than 1:30 (this concerns only programs 1,2,3,4) Make sure the lid was closed properly.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start the whole process again.
	The rotation of the kneading pegs is blocked.	Check if the kneading pegs are not blocked by for example grains, etc. Pull out the baking tin and check if the drivers turn. If this is not the case, return the appliance to a service point.
The appliance does not start. The audible signal goes off. The display shows the symbol E 01.	The appliance is still hot after the previous baking process.	Press and hold the START/STOP button until the normal program code appears on the display. Unplug the appliance. Take out the baking tin and leave to cool at room temperature. Plug in and restart the appliance.
The display shows the symbol "EEE".	Program or electronic error.	Start the test run. Press and hold the menu button, unplug the appliance and then plug it in again. Release the button. The appliance will perform a test run. Unplug the appliance again. The normal program code should appear on the display. If this is not the case, return the appliance to a service point.

CLASSIC RECIPES

Ready-made bread mixtures available in shops can be especially used in the appliance.		WHITE BREAD (bread weight approx. 900 g)		BUTTERMILK BREAD (bread weight approx. 900 g)	
		Ingredients Water or milk 425 ml Salt 1½ teaspoon Sugar 1½ teaspoon Flour type 500 600 g Dry yeast 1 teaspoon		Ingredients Buttermilk 375 ml Salt 1 teaspoon Sugar 1 teaspoon Flour type 500 500 g Dry yeast 1 teaspoon	
		Program: BASIC or FRENCH		Program: BASIC or FRENCH	
NUT AND RAISIN BREAD (bread weight approx. 900 g)		SUNFLOWER BREAD (bread weight approx. 900 g)		7 GRAIN CEREAL BREAD (bread weight approx. 700 g)	
Ingredients Water or milk 350 ml Margarine or butter 1 ½ tablespoon Salt 1 teaspoon Sugar 2 tablespoons Flour type 500 540 g Dry yeast 1 teaspoon Raisins 100 g Crushed nuts 3 tablespoons		Ingredients Water 350 ml Butter 1 tablespoon Flour type 550 540 g Sunflower seeds 5 tablespoons Salt 1 teaspoon Sugar 1 tablespoon Dry yeast 1 teaspoon		Ingredients Water or milk 300 ml Margarine or butter 1 ½ tablespoon Salt 1 teaspoon Sugar 2 ½ tablespoons Flour type 550 240 g Whole wheat flour 240 g 7-grain flakes 60 g Dry yeast 1 teaspoon	
Program: BASIC		Program: BASIC Tip: Sunflower seeds can be replaced with pumpkin seeds. Toast the seeds in a frying pan to give them a more intense flavor.		Program: WHOLE WHEAT When using whole grains, soak them first.	
ONION BREAD (bread weight approx. 900 g)		WHOLE WHEAT BREAD (bread weight approx. 900 g)		CHOCOLATE AND NUT BREAD (bread weight approx. 700 g)	
Ingredients Water or milk 250 ml Margarine or butter 1 tablespoon Salt 1 teaspoon Sugar 2 tablespoons Large, chopped onion 1 Flour type 550 540 g Dry yeast 1 teaspoon		Ingredients Water or milk 300 ml Margarine or butter 1½ tablespoon Eggs 1 Salt 1 teaspoon Sugar 2 teaspoons Flour type 550 360 g Whole wheat flour 180 g Dry yeast 1 teaspoon		Ingredients Water 275 ml Chocolate-nut spread 90 ml Salt 1½ teaspoons Caster sugar 1½ teaspoons Flour type 500 300 g Plain flour 150 g Dry yeast 1 teaspoon	
Program: BASIC Bake this bread immediately.		Program: WHOLEWHEAT NOTE: While using the "DELAY TIMER" program, add more water instead of eggs.		Program: FRENCH	
ROSEMARY AND GARLIC FOCACCIA BREAD		FRENCH BAUGETTES (bread weight approx. 900 g)		PIZZA DOUGH (ingredients for 3 pizzas)	
Ingredients Water 200 ml Olive oil 1 tablespoon Fresh, chopped rosemary 2 tablespoons Garlic, peeled and crushed 3 cloves Flour type 500 350 g Salt 1 teaspoon Dry yeast ½ teaspoon		Ingredients Water 300 ml Honey 1 tablespoon Salt 1 teaspoon Sugar 1 teaspoon Flour type 550 540 g Dry yeast 1 teaspoon		Ingredients Water 300 ml Salt ¾ teaspoon Olive oil 1 tablespoon Flour type 500 450 g Sugar 2 teaspoons Dry yeast 1 teaspoon	
Program: DOUGH		Program: BAGUETTE After kneading split the prepared dough into 2-4 pieces. Form long loaves, and place them in molds. Make the diagonal incises on the dough and place it in bread maker.		Program: DOUGH After the kneading process, spread the dough, form a round shape and leave to rest for 10 minutes. Spread the sauce and add the desired filling. Bake in the oven for 20 minutes.	

ORANGE JAM		STRAWBERRY JAM		RASPBERRY JAM	
<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>	
Oranges	400 g	Strawberries, washed and stalks removed	450 g	Fresh raspberries, washed	450g
Lemons	100 g	Jellifying sugar	450 g	Jellifying sugar	450g
2:1 jellifying sugar	250 g				
Program JAM		Program JAM		Program JAM	
APRICOT JAM		CHERRY BREAD (bread weight ca. 700 g)		BREAD OF GLUTEN-FREE FLOUR (bread weight approx. 900 g)	
<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients:</u>		<u>Ingredients</u>	
Fresh apricots, washed	450 g	Cherry juice	75 ml	Water or milk	425 ml
Cold water	2 tablespoons	Milk	20 ml	Salt	1½ teaspoon
Jellifying sugar	450 g	Honey	15 g	Sugar	1½ teaspoon
Grated rind and juice	from ½ lemon	Butter	15 g	Flour type 500	Gluten-free flour
		Cherry yoghurt	135 g		500 g
		Cherries without stones	20 g	Dry yeast	1 teaspoon
		Flour of 550 type	410 g		
		Dried yeast	1 tsp		
		Baking powder	½ tbsp		
		Salt	½ tsp		
		Sugar	1 tsp		
Program JAM		Program: BASIC or SWEET		Program: BASIC or FRENCH	

The tables include examples of recipes and approximate amounts of ingredients. This information should not be treated as a cookery book. While baking we encourage everyone to use their own recipes or these found in specialist literature, and stick to one's likings.

WHEN TO ADJUST RECIPES

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION (DESCRIPTION BELOW)
The bread rises too fast.	- Too much yeast, too much flour, not enough salt.	a/b
The bread does not rise at all or not enough.	- No or too little yeast.	a/b
	- Old or stale yeast.	e
	- Liquid too hot.	c
	- The yeast has come into contact with the liquid.	d
	- Wrong flour type or stale flour.	e
	- Too much or not enough liquid.	a/b/g
	- Not enough sugar.	a/b
The dough rises too much and spills over the baking tin.	- If the water is too soft the yeast ferments more.	f
	- Too much milk affects the fermentation of the yeast.	c
The bread goes down in the middle.	- The dough volume is larger than the tin and the bread goes down.	a/f
	- The fermentation is too short or too fast due to the excessive temperature of the water or the baking chamber or due to the excessive moistness.	c/h/i
	- No salt or not enough sugar.	a/b
	- Too much liquid.	h
Heavy, lumpy structure of bread.	- Too much flour or not enough liquid.	a/b/g
	- Not enough yeast or sugar.	a/b
	- Too much fruit, whole meal flour or another ingredient.	b
	- Old or stale flour.	e
The bread is not baked in the center.	- Too much or not enough liquid.	a/b/g
	- Too much humidity.	h
	- Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt.	g

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION (DESCRIPTION BELOW)
Coarse structure or too many holes in bread.	- Too much water.	g
	- No salt.	b
	- Great humidity, too hot water.	h/i
	- Too much liquid.	c
Mushroom-like, unbaked surface.	- Bread volume too big for the tin.	a/f
	- Too much flour, especially for white bread.	f
	- Too much yeast or not enough salt.	a/b
	- Too much sugar.	a/b
	- Other sweet ingredients apart from sugar.	b
The slices are uneven or there lumps in the middle.	- The bread did not cool enough (the vapor has not escaped).	j
Flour deposits on the bread crust.	- The flour was not worked well on the sides during kneading.	g/i

Solutions to the above problems

- Measure the ingredients correctly.
- Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- Use another liquid or leave it to cool at room temperature. The ingredients must added the order specified in the relevant recipe. Make a small ditch in the middle of the flour and put crumbled or dry yeast inside. Do not allow the yeast to come into direct contact with the liquid.
- Use only fresh and properly stored ingredients.
- Reduce the total amount of the ingredients, do not use more flour than specified in the recipe. Reduce all the ingredients by $\frac{1}{3}$.
- Reduce the amount of liquid. Reduce the amount of liquid, if ingredients containing water are used.
- In case of very humid weather add 1-2 tablespoons of water less.
- In case of warm weather do not use the timing function. Use cool liquids.
- Take the bread out of the tin immediately after baking and leave to rest for at least 15 minutes before cutting.
- Reduce the amount of yeast or all ingredients by $\frac{1}{4}$.

Remarks on recipes

1. Ingredients

- Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the correct measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.
- The most important ingredients such as the liquid flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) influence the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportions.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid the yeast to start rising too soon.

- Margarine, butter and milk have an influence on the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. You can replace sugar with honey if you want the crust to be softer and lighter.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% whole meal flour and 60% of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).
- It is necessary to use leaven with rye flour. It contains milk and acetobacteria thanks to which the bread is lighter and it ferments thoroughly. You can make leaven by yourself, however it is time consuming. Therefore, concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). We recommend to follow the recipes below ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ or 1 packet). The bread will crumble if you add less leaven than indicated in the recipe.
- If leaven powder with a different concentration is used (100g packet for 1 kg of flour) the quantity of flour must be reduced by 80g for 1 kg of flour.
- You can also use liquid leaven. Follow the doses indicated on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven is more often sold in the dry form. It improves the workability of the dough, its freshness and taste. It is also milder than rye leaven.
- Use the NORMAL or WHOLE WHEAT program when baking leavened bread.
- You can replace leaven with baking ferment. The only difference is in the taste. You can use the ferment in the bread baking machine.
- You can add wheat bran to the dough if you want the bread to be lighter and richer in roughage. Add one tablespoon of bran for 500g of flour and increase the amount of liquid by $\frac{1}{2}$ tablespoon.

- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter, the bread also has more volume. The bread falls more rarely and is easier to digest. The effect can be easily appreciated when baking whole meal and other bakery products made of home-milled flour.
- Black malt used in some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). You can also use rye malt, but it is not as dark. Both products can be purchased in whole food shops.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier which improves the bread volume, makes the soft part softer and lighter. The bread retains its freshness for longer.

2. Adjusting the amount of the ingredients

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, follow the rules on adjusting the amount of the ingredients below:

- **Liquids / flour:** the dough should be soft (but not too soft) and easy to knead. The dough should not be stringy. It should be possible to easily make a ball out of the dough. This is not the case with heavy dough like rye whole meal or cereal bread. Check the dough five minutes after the first kneading phase. If it is too moist, add some flour until it reaches the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading process.
- **Replacing liquids:** When using ingredients containing liquid (e.g. crud cheese, yoghurt, etc.) the amount of liquid added should be reduced. When adding eggs, beat them in the measuring beaker and fill the beaker with the other required liquids to control the amount. Dough prepared in a place located at a high altitude (above 750 meters) will rise faster. You can reduce the amount of yeast by $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ teaspoon, to proportionally reduce the rising of the dough. The same concerns places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- **Always add the liquid first. Add yeast at the end.** Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when using the timing function).
- **Use the same measuring units while measuring the ingredients,** that is measure the ingredients with the included measuring spoon or spoons used at home, if the recipe requires measuring the ingredients in tablespoons and teaspoons.
- Measure the ingredients given in grams correctly.
- For the milliliter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale from 30 to 300 ml.
- Adding fruits, nuts or cereals. You can add these ingredients while using specified programs after you hear a beep. If you add these ingredients too early, they will be crushed during the kneading process.

4. Recipes for the bread baking machine

The above-mentioned recipes are for various bread sizes. The total weight should not exceed 1000 grams. If no specific instructions concerning the weight are given, it means that both a small and a large amount of the ingredients may be used for the given program. In case of the super rapid program the recommended weight of the loaf is about 750 grams.

5. Bread weight and volume

- The weight of the bread is precisely indicated in the recipes. It is easy to see, that the weight of the pure weight bread is lower than the weight of whole meal bread. This is because white flour rises more quickly, therefore it is necessary to control the bread during the baking process.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual weight of the bread depends to a large extent on the air humidity in the room at the moment of preparation.
- Breads with a large wheat content always have a large volume and they exceed the container edge after the last rising phase even if the ingredients are precisely measured. The bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned than the bread inside the tin.
- For the bread to be lighter, in the SUPER program recommended for baking sweet bread, you can use a smaller amount of ingredients than in the SWEET program.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications should serve rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find the cause of the failure and try once again with changed proportions.
- If the bread is not brown enough after baking, you can leave it in the appliance and use the browning program.
- It is recommended to bake a test bread before setting the timing function for baking overnight to make the necessary adjustments if needed.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling. The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλιν των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφθοροποίησης της τάσης κλπ.

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το Εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκεπή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το Εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).

7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.

8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:

Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.

Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.

Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.

Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.

10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Πανελλήνιο τηλέφωνο εξυπηρέτησης πελατών: 18182 (αστική χρέωση)

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 21042.77700

Θες/νίκη: Χάλκης – Πατριαρχικό Πυλαίας, 57 001, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310497.200

Πάτρα: Χαράλαμψη 57 & Ερενστρώλε, 262 24 Ψηλά Αλώνια – τηλ.: 2610330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, 2407 Εγκώμη Λευκωσία – Κύπρος – τηλ.: 77778007



Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

SERVICE

National customer service line: 18182 (local charges apply).

