

**MPM**



Αυτόματος Αρτοποιηστής 600 W MPM  
MUC-01

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ:

Οι τεχνικές παράμετροι αναγράφονται στην πινακίδα του προϊόντος. Μήκος καλωδίου δικτύου: 0,82μ



Η αυτόματη μηχανή ψωμιού MUC-01 προορίζεται για αυτόματο ψήσιμο ψωμιού. Για να φτιάξετε ψωμί με αυτή τη συσκευή, χρειάζεται μόνο να προετοιμάσετε τα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή της επιλογής σας και να παρακολουθήσετε τη διαδικασία. Ο παρασκευαστής ψωμιού θα ζυμώσει τη ζύμη, θα φουσκώσει το καρβέλι και θα το ψήσει μέχρι να τελειώσει για εσάς. Το MUC-01 διαθέτει 12 διαφορετικά προγράμματα για το ψήσιμο πολλών τύπων ψωμιού, καθώς και για το μαγείρεμα μαρμελάδων και κονσερβών φρούτων. Ο παρασκευαστής ψωμιού θα σας βοηθήσει επίσης να ζυμώσετε ζύμη για άλλα γεύματα. με κατάλληλο πρόγραμμα μπορεί να αναμειγνύει καλά τα υλικά της συνταγής και για τον απαιτούμενο χρόνο. Μπορείτε να επιλέξετε τρία επίπεδα βάρους ψωμιού και δύο επίπεδα χρώματος κρούστας ή ακόμα και να προγραμματίσετε το χρόνο επεξεργασίας.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο λειτουργίας.

Τοποθετήστε τον αρτοπαρασκευαστή με ελάχιστο διάκενο 15 cm σε όλες τις πλευρές και 30 cm πάνω.

Απαιτείται εξαιρετική προσοχή σε περίπτωση παρουσίας παιδιών κοντά στη συσκευή!

Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο και το φινις της σε νερό ή άλλα υγρά.

Μην αφαιρείτε το φινις από την πρίζα τραβώντας το από το καλώδιο.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς της, επίσης εάν το καλώδιο ή το βύσμα είναι φραγμένο-

παλαιωμένα - σε αυτήν την περίπτωση η συσκευή θα πρέπει να παραδοθεί σε εξουσιοδοτημένο συνεργείο για επισκευή.

Οι επιφάνειες του αρτοπαρασκευαστή μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Προσοχή: ζεστή επιφάνεια κατά τη χρήση και αμέσως μετά. Ανοίξτε και κλείστε το καπάκι του αρτοπαρασκευαστή μόνο με τη λαβή του καπακιού.

Τοποθετήστε και αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη λαβή της φόρμας ψωμιού. Χρησιμοποιήστε ανθεκτικό στη θερμότητα γάντια κουζίνας.

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ζημιάς, πυρκαγιάς ή τραυματισμού, χρησιμοποιείτε πάντα τα προσαρτήματα που συνιστώνται επισκευάζεται από τον κατασκευαστή.

Ποτέ μην αφήνετε χαρτόνι, χαρτί, κεριά και άλλα εύφλεκτα υλικά στην μηχανή παρασκευής ψωμιού. Μη λειτουργείτε την αρτοποιητική με ανοιχτό καπάκι. Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα από πλαστικό, χαρτόνι, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα ή εύκολα λιωμένα υλικά μέσα στο φούρνο ψωμιού.

Προσοχή: κίνδυνος εγκαύματος όταν αφαιρείτε το ταψί και το ζεστό λίπος.

Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία της. Μην ψεκάζετε νερό στο παράθυρο του καπακιού αμέσως μετά τη χρήση.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ηλεκτρικές κουζίνες και εστίες αερίου, εστίες, φούρνους, κ.λπ. (13)

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην πρίζα με πείρο γείωσης.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τον αρτοπαρασκευαστή

σε επιφάνειες κατασκευασμένες ή φινιρισμένες με πλαστικό, βινύλιο, βαφές/βερνίκι ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εάν κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή (συμπεριλαμβανομένων των αξεσουάρ).

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της

μακριά από παιδιά (συμπεριλαμβανομένων των αξεσουάρ).

Η θερμοκρασία των επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

Μην συνδέετε το καλώδιο ρεύματος με βρεγμένα χέρια.

Μην μετακινείτε την αρτοπαρασκευή όταν τη χρησιμοποιείτε.

Μην κρεμάτε το καλώδιο σε αιχμηρές άκρες και αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με το ζεστό

επιφάνειες.

Για να διασφαλίσετε την ασφάλεια των παιδιών σας, κρατήστε όλες τις συσκευασίες (πλαστικές σακούλες,

κουτιά, πολυστυρένιο κ.λπ.) μακριά από αυτά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να παίζουν με το αλουμινόχαρτο όπως εκεί

υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας!

Μην αφαιρείτε τη φόρμα ψωμιού όταν χρησιμοποιείται η μηχανή του ψωμιού.

Μην υπερβαίνετε το μέγιστο συνολικό βάρος των συστατικών ψησίματος.

Εάν η ζύμη που φουσκώνει κυλήσει πάνω από το ταψί, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

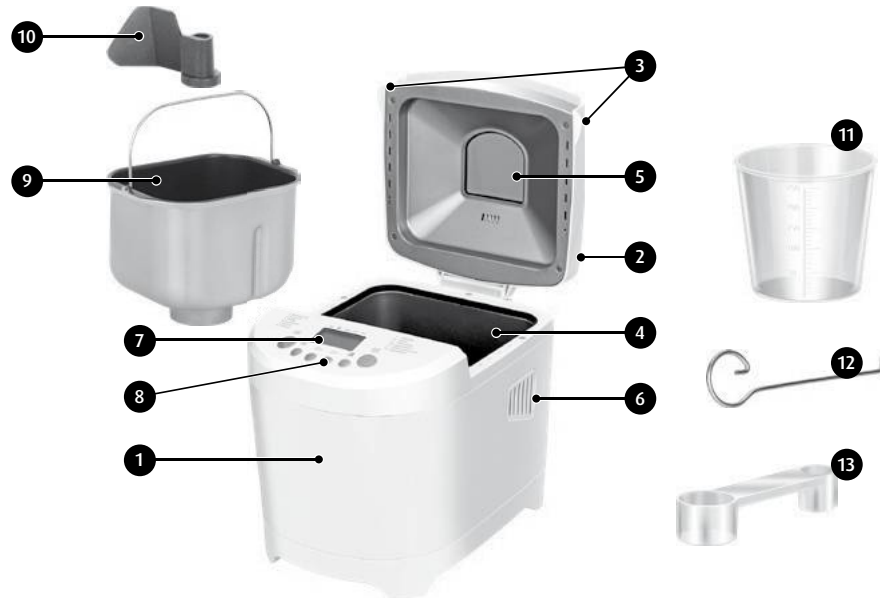
Μην βάζετε αλουμινόχαρτο μέσα στην αρτοπαρασκευή. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και πυρκαγιάς. Μην καλύπτετε με τίποτα την αρτοπαρασκευή όταν τη χρησιμοποιείτε.

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε πάντα ότι όλα τα μέρη της συσκευής έχουν εγκατασταθεί σωστά.



**Προειδοποίηση! Καυτή επιφάνεια!**

## ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Σώμα</li> <li>2. Καπάκι</li> <li>3. Λαβή καπακιού</li> <li>4. Φούρνος</li> <li>5. Παράθυρο καπακιού</li> <li>6. Αεραγωγοί φούρνου</li> <li>7. Έλεγχος οθόνης</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8. Πληκτρολόγιο ελέγχου</li> <li>9. Ταψί ψωμιού με λαβή</li> <li>10. Κουπί ζύμωσης</li> <li>11. Διαβαθμισμένο ποτήρι ζέσεως 250 ml</li> <li>12. Γάντζος αφαίρεσης κουπιών ζύμωσης</li> <li>13. Μετρ. κουταλάκι/κουταλάκι της σούπας (5 ml/14 ml).</li> </ul> |
|---|---|

## ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΟΘΟΝΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



W1	Ρύθμιση επιπέδου χρώματος κρούστας ψωμιού
W2	Ρύθμιση βάρους ψωμιού
W3	Ρύθμιση αριθμού προγράμματος
W4	Υπολειπόμενος χρόνος προγράμματος

## ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΛΗΚΤΡΟΛΟΓΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

K1	Επιλέξτε πρόγραμμα	
K2	Ρυθμίστε το βάρος του ψωμιού	
K3	Προσαρμογή χρόνου (+)	
K4	Προσαρμογή χρόνου (-)	
K5	Σετ χρώμα κρούστας ψωμιού	
K6	Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση	

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

### ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Η αρτοποιασκευή διαθέτει 12 διαφορετικά προγράμματα για την επεξεργασία ψωμιού, ζύμης και άλλων προϊόντων. Επιλέξτε τον αριθμό προγράμματος με (K1). (W3) δείχνει τη ρύθμιση αριθμού προγράμματος.

1. ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ – Το κύριο πρόγραμμα ψησίματος ψωμιού, κατάλληλο για τις περισσότερες συνταγές ψωμιού με βάση το λευκό αλεύρι σίτου.
2. ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ – Ψήνει το παραδοσιακό γαλλικό ψωμί με κρούστα. Αυτό το είδος ψωμιού παραμένει φρέσκο για αρκετές ώρες.
3. ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ – Ψήνει είδη γλυκού ψωμιού. Κατάλληλο για συνταγές με περισσότερη ζάχαρη και λιπαρά από ό,τι στο κανονικό ψωμί, και μπορεί να ψηθεί ψωμί με φρούτα.
4. ΚΕΙΚ – Κατάλληλο για ψήσιμο ζαχαροπλαστικής και κέικ με μαγιά ή μπέικιν πάουντερ.
5. ΨΩΜΙ ολικής αλέσεως – Ψήνει ψωμί ολικής αλέσεως. Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα όταν ψήνετε ψωμί με αλεύρι ολικής αλέσεως.
6. ΨΩΜΙ ΤΟΥΣΤ – Ψήνει μαλακό ψωμί τύπου τοστ που είναι τέλειο για παραδοσιακά σάντουιτς.
7. ΖΥΜΩΜΑ – Ζυμώνει πολύ παχύρρευστα είδη ζύμης. Αυτό το πρόγραμμα δεν ψήνεται.
8. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – Μαγειρεύει μαρμελάδες και κονσέρβες φρούτων.
9. ΓΙΑΟΥΡΤΟΨΩΜΙ – Ψήνει είδη ψωμιού γιαουρτιού.
10. ΜΑΚΡΥΟ ΖΥΜΩΜΑ – Ζυμώνει τη ζύμη για μεγάλο χρονικό διάστημα για να αναμειγνύονται τέλεια τα αρώματα. Αυτό το πρόγραμμα δεν ψήνεται.
11. FAST BAKING – Πρόγραμμα γρήγορου ψησίματος ψωμιού (κατάλληλο για τύπους ψωμιού σταρένιο και ανάμεικτο αλεύρι).

12. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΟ – Κρατάει το καρβέλι/ζύμη για 5 λεπτά έως 1 ώρα σε θερμοκρασία ψησίματος για καλύτερο φινίρισμα.

#### ΣΕΤ ΧΡΩΜΑΤΟΣ ΚΡΟΥΣΑΣ ΨΩΜΙΟΥ

Η διαδικασία ψησίματος ψωμιού μπορεί να ρυθμιστεί με ένα από τα δύο χρώματα κρούστας ψωμιού. Χρησιμοποιήστε το (K5) για να ρυθμίσετε το επίπεδο χρώματος κρούστας ψωμιού. (W1) δείχνει τη ρύθμιση χρώματος κρούστας ψωμιού. Η ρύθμιση χρώματος κρούστας ψωμιού δεν είναι διαθέσιμη για τα Προγράμματα 7, 8, 10, 11 και 12.

	Ελαφριά κρούστα ψωμιού
	Σκούρα κρούστα ψωμιού

#### ΡΥΘΜΙΣΗ ΒΑΡΟΥΣ ΦΡΑΝΖΟΛΑΣ ΨΩΜΙΟΥ

Μπορείτε να επιλέξετε τρεις ρυθμίσεις βάρους ψωμιού. (450g, 680g, 900g). Ο παρασκευαστής ψωμιού προσαρμόζει το χρόνο ανάμειξης και ψησίματος των συστατικών ανάλογα με το βάρος του ψωμιού που έχετε ορίσει. Χρησιμοποιήστε το (K2) για να ρυθμίσετε το βάρος του ψωμιού. Το (W2) δείχνει τη ρύθμιση βάρους του ψωμιού. Η ρύθμιση βάρους ψωμιού δεν είναι διαθέσιμη για τα Προγράμματα 7, 8, 10, 11 και 12.

#### ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Όταν ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα ψησίματος, αυτή η λειτουργία θα κρατήσει τον φούρνο του ψωμιού ζεστό για έως και 1 ώρα για να κρυώσει αργά το καρβέλι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος για επιπλέον γεύση. (Δεν είναι διαθέσιμο για τα Προγράμματα 7, 8 και 10). Όταν το Heat Hold είναι ενεργοποιημένο, υποδεικνύεται με 0:00 in (W4) στην οθόνη και ο οπίσθιος φωτισμός της οθόνης θα αναβοσβήνει.

## ΜΝΗΜΗ

Ο παρασκευαστής ψωμιού θα διατηρήσει τις ρυθμίσεις εισόδου για 20 λεπτά μετά από διακοπή ρεύματος. Εάν η τροφοδοσία αποκατασταθεί σε λιγότερο από 20 λεπτά, το ρυθμισμένο πρόγραμμα θα συνεχιστεί με όλες τις ρυθμίσεις εισόδου από τη στιγμή της διακοπής ρεύματος. Εάν η τροφοδοσία δεν αποκατασταθεί εντός 20 λεπτών, η ψωμοπαρασκευαστής θα επανεκκινήσει στην προεπιλεγμένη λειτουργία όταν επανέλθει η τροφοδοσία και θα χρειαστεί να επανεκκινήσετε τη διαδικασία ψήσιματος. Αυτή η λειτουργία είναι σκόπιμη. ορισμένα προγράμματα ψήσιματος δεν μπορούν να συνεχιστούν με επιτυχία σε περισσότερα από 20 λεπτά. Ο χρόνος μνήμης μπορεί να διαφέρει ελαφρώς μεταξύ των προγραμμάτων.

## ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ο παρασκευαστής ψωμιού θα ξεκινήσει ένα πρόγραμμα ψήσιματος ψωμιού μόνο όταν η θερμοκρασία του φούρνου είναι κοντά στη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτό είναι εξαιρετικά σημαντικό για την καλή παρασκευή ζύμης και την ασφάλεια του χρήστη. Εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή για να ξεκινήσει το ψήσιμο (μετά το τελευταίο πρόγραμμα), η οθόνη θα το δείξει με H.HH στο (W4).

## ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Ξεκινά το ψήσιμο μετά από ένα χρόνο καθυστέρησης που έχει προκαθορίσει ο χρήστης. Αυτό επιτρέπει το ψήσιμο ενός ζεστού προϊόντος στον χρόνο που χρειάζεστε. Ο χρόνος καθυστέρησης ρυθμίζεται προσθέτοντας ώρες με (K3) και λεπτά (K4) στον εμφανιζόμενο χρόνο προγράμματος, ο οποίος εξαρτάται από τον επιλεγμένο αριθμό προγράμματος. Ο χρόνος που εμφανίζεται είναι ο συνολικός χρόνος καθυστέρησης + χρόνος προγράμματος, π.χ. εάν εμφανιστεί η ένδειξη 10h 00m, αυτή θα είναι η ώρα κατά την οποία θα τελειώσει το καθυστερημένο πρόγραμμα. Η μέγιστη καθυστέρηση + ρύθμιση χρόνου προγράμματος είναι 13h 30m, ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα.

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΤΑΨΙΑΣ ΨΩΜΙΟΥ

1. Βάλτε το κουπί ζύμωσης (10) στον άξονα στο ταψί (9). Για να το κάνετε αυτό, ευθυγραμμίστε τη θυρίδα του άξονα με την οπή του κουπιού ζύμωσης. 2. Χαμηλώστε τη φόρμα ψωμιού (9) στον φούρνο ψωμιού (4) ελαφρώς σε απόσταση από την παράλληλη με τα τοιχώματα του φούρνου. Όταν η βάση του ταψιού συναντήσει το κάθισμα του άξονα του φούρνου, γυρίστε το ταψί δεξιόστροφα έως ότου το κάθισμα του άξονα να ασφαλίσει με τη βάση με ένα κλικ και η φόρμα ψωμιού να σταματήσει να γυρίζει (τα τοιχώματα της φόρμας πρέπει τώρα να είναι παράλληλα με τα τοιχώματα του φούρνου).

Το ταψί είναι συμμετρικό και μπορεί να τοποθετηθεί γυρισμένο κατά 180°.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τοποθετήστε τη φόρμα ψωμιού με το κουπί ζύμωσης και τα υλικά της ζύμης ψωμιού που είναι ήδη μέσα για να λειτουργήσει η ψωμίζα. Μην ρίχνετε τα υλικά στο ταψί που είναι ήδη στο φούρνο. Εάν χυθεί κάποιο υλικό από το ταψί και στο φούρνο, υπάρχει κίνδυνος ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ. Μην ξεκινήσετε κανένα πρόγραμμα παρασκευής ψωμιού με άδεια τη φόρμα ψωμιού. 3. Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από το φούρνο της παρασκευάστριας άρτου αντιστρέφοντας τα βήματα που απαιτούνται για την τοποθέτησή της: γυρίστε τη φόρμα ψωμιού αριστερόστροφα από την παράλληλη με τα τοιχώματα του φούρνου και ανασηκώστε τη φόρμα ψωμιού από τη λαβή.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το τηγάνι είναι πολύ ζεστό. Χειριστείτε το ταψί από τη λαβή και με ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια κουζίνας μετά το ψήσιμο.



## ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε τον παρασκευαστή ψωμιού από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα πλαστικά φύλλα, τις σακούλες και τα ένθετα από φελιζόλ. 2. Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Διατηρήστε ένα διάκενο 15 cm γύρω από τον αρτοπαρασκευαστή. 3. Καθαρίστε τον αρτοπαρασκευαστή (βλ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, στοιχεία 4 και 5).

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτή η διαδικασία ισχύει για τη λειτουργία του αρτοπαρασκευαστή κατά το ψήσιμο προϊόντων. Δείτε το δείγμα συνταγών περαιτέρω σε αυτό το εγχειρίδιο. 1. Με το ταψί του ψωμιού αφαιρεμένο και καθαρό, βάλτε το κουπί ζύμωσης (10) στον άξονα μέσα (9). 2. Βάλτε τα υλικά της δόσης στο ταψί του ψωμιού σύμφωνα με τη συνταγή της επιλογής σας. Λάβετε υπόψη τη σειρά δοσολογίας των συστατικών, εάν υπάρχουν. Εάν απαιτείται από την επιλεγμένη συνταγή, μπορείτε να κρύνετε το τηγάνι ψωμιού στο ψυγείο (ειδικά όταν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το Start Delay· έτσι τα υλικά θα παραμείνουν φρέσκα για περισσότερο). 3. Εισαγάγετε το ταψί στον φούρνο ψωμιού (δείτε ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΨΩΜΙΟΥ) και κλείστε το καπάκι (2). 4. Συνδέστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε μια πρίζα. Ο παρασκευαστής ψωμιού θα ηχήσει σε κατάσταση αναμονής με ένα παρατεταμένο μπιπ. 5. Επιλέξτε το πρόγραμμα με (K1). 6. Επιλέξτε το βάρος του ψωμιού με το (K2). 7. Επιλέξτε το χρώμα κρούστας ψωμιού με (K5). 8. Παράδειγμα καθυστέρησης έναρξης: είναι 12:00 (MM). αν θέλετε το ψωμί να είναι έτοιμο στις 17:00 (5:00 μ.μ.), ρυθμίστε μια καθυστέρηση + ώρα προγράμματος στις 5 ώρες 00μ με (K3) (για ώρες) και (K4) (για λεπτά). 9. Πατήστε (K6) για να ξεκινήσει η επεξεργασία. Ο παρασκευαστής ψωμιού θα αρχίσει να ανακατεύει τα υλικά στο τηγάνι ψωμιού. Στη συνέχεια, θα σταματήσει για να αφήσει το καρβέλι να φουσκώσει για καθορισμένο χρόνο και μετά θα ψήσει το ψωμί. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το (K6) για 3 δευτερόλεπτα για να διακόψετε το πρόγραμμα. Εάν ορίσετε χρόνο Καθυστέρησης Έναρξης, ο παρασκευαστής ψωμιού θα είναι σε στάση μέχρι να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση χρόνου προγράμματος. 10. Εάν η συσκευή παρασκευής ψωμιού ακούσει 10 σύντομα ηχητικά σήματα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι για να ελέγξετε τη ζύμη στο ταψί του ψωμιού και να προσθέσετε περισσότερα υλικά (αν απαιτείται). 11. Διαφορετικά χρησιμοποιήστε το παράθυρο του καπακιού (5) για να παρακολουθήσετε τη διαδικασία ψησίματος. Μην ανοίγετε το καπάκι της αρτοπαρασκευής εντός 1 ώρας και 30 μέτρων πριν από τη λήξη του προγράμματος. Κίνδυνος εγκαυμάτων. 12. Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο 0 (0:00), ο παρασκευαστής ψωμιού θα ηχήσει 10 σύντομα μπιπ, ακολουθούμενα από 1 ώρα Heat Hold (υποδεικνύεται από την ένδειξη «0:00» που αναβοσβήνει). Εάν θέλετε να παραλείψετε το Heat Hold, πατήστε και κρατήστε πατημένο το (K6) έως ότου ο παρασκευαστής ψωμιού ηχήσει μία φορά. 13. Ανοίξτε το καπάκι της μηχανής ψωμιού και ελέγξτε το χρώμα του ψωμιού. Εάν πρέπει να ολοκληρώσετε το ψήσιμο, ρυθμίστε το Πρόγραμμα 12 και προσαρμόστε το χρόνο φινιρίσματος. 14. Εάν το ψωμί είναι καλά φτιαγμένο και μπορεί να αφαιρεθεί από την αρτοπαρασκευή, αποσυνδέστε την αρτοπαρασκευή από την πρίζα, ανοίξτε το καπάκι της αρτοπαρασκευής και αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη λαβή της (βλ. . ΠΡΟΣΟΧΗ! Το τηγάνι είναι πολύ ζεστό. Χρησιμοποιείτε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια κουζίνας όταν αφαιρείτε και αδειάζετε το τηγάνι ψωμιού.

15. Γυρίστε το ταψί ανάποδα, αφήστε το ψωμί να γλιστρήσει σε κατάλληλη επιφάνεια. Εάν η φραντζόλα ψωμιού έχει κολλήσει μέσα, χτυπήστε απαλά τη φόρμα ψωμιού με ένα μαλακό εργαλείο ή γυρίστε απαλά τη βάση της φόρμας ψωμιού για να τραβήξετε το κουπί ζύμωσης στον άξονα. 16. Ελέγξτε αν το κουπί ζύμωσης βρίσκεται στο ταψί του ψωμιού. Εάν το κουπί ζύμωσης έφυγε από τον άξονα και έχει κολλήσει στον πάτο του ψωμιού, τραβήξτε το έξω με το άγκιστρο (12). 17. Περιμένετε να κρυσώσει ο παρασκευαστής ψωμιού και καθαρίστε τον.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Καθαρίζετε καλά τον παρασκευαστή ψωμιού μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε τη δημιουργία ρύπων με λίπος και δυσάρεστη οσμή.  
2. Αποσυνδέστε τον παρασκευαστή ψωμιού από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρνώσει εντελώς. 3. Μην βυθίζετε το σώμα του αρτοπαρασκευαστή (1) σε νερό. μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. 4. Καθαρίστε απαλά το σώμα της αρτοπαρασκευής (1) και το εσωτερικό του φούρνου (4) με ένα υγρό πανί. 5. Το ταψί (9) και το κουπί ζύμωσης (10) προστατεύονται με ειδική αντικολλητική επίστρωση. καθαρίστε το με πολύ μαλακά εργαλεία και απαλά απορρυπαντικά. 6. Εάν το κουπί ζύμωσης έχει κολλήσει στον άξονα του ταψιού ψωμιού, ρίξτε βραστό νερό, αφήστε το για περίπου 20 λεπτά, στραγγίστε το νερό και προσπαθήστε να αφαιρέσετε ξανά το κουπί ζύμωσης. 7. Διατηρείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της σε στεγνό μέρος. 8. Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, διατηρήστε την στην αρχική της συσκευασία.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

### Πρόβλημα Αιτία Λύση

1

Ο καπνός βγαίνει από τους αεραγωγούς του ψωμιού.

Μερικά συστατικά έχουν χυθεί μέσα στον φούρνο ψωμιού.

Σταματήστε την επεξεργασία, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αφήστε την να κρνώσει και καθαρίστε καλά το εσωτερικό του φούρνου.

2

Το ψωμί έχει βυθιστεί. Η ζύμη έχει μείνει στον παρασκευαστή ψωμιού για πολύ καιρό.

Αφαιρέστε το καρβέλι ψωμιού το αργότερο μετά το Heat Hold.

Το ψωμί έχει κολλήσει στο ταψί.

Το κουπί ζύμωσης είναι κολλημένο στον άξονα.

Καθαρίζετε καλά το κουπί ζύμωσης και το τηγάνι ψωμιού μετά από κάθε χρήση. Ρίξτε βραστό νερό στη φόρμα του ψωμιού για να απελευθερώσετε το κουπί ζύμωσης εάν κολλήσει.

4 Τα υλικά δεν ανακατεύονται καλά ή το ψωμί δεν είναι καλά φτιαγμένο.

1. Λάθος σεντ προγράμματος. Χρησιμοποιήστε ένα σωστό πρόγραμμα. 2. Υπήρξε διακοπή ρεύματος που ξεπέρασε τα 20 λεπτά.

Αδειάζουμε το ταψί και προσθέτουμε πάλι φρέσκα υλικά. Επανεκκινήστε τη διαδικασία.

3. Το καπάκι του αρτοποιητή ανοίγει και δεν έκλεισε τελείως κατά την επεξεργασία.

Ελέγχετε πάντα ότι το καπάκι είναι καλά κλειστό.

Διατηρείτε το καπάκι κλειστό κατά την επεξεργασία.

4. Το κουπί ζύμωσης ήταν κολλημένο ή δεν είχε συνδεθεί καλά στον άξονα.

Τοποθετήστε με ασφάλεια το πτερύγιο ζύμωσης.

5 Ο αρτοποιητής δεν ξεκινά την επεξεργασία. Εμφανίζεται το "HHH".

Ο παρασκευαστής ψωμιού είναι ακόμα πολύ ζεστός για να ξεκινήσει μια νέα διαδικασία.

Περιμένετε να κρυώσει ο παρασκευαστής ψωμιού.

Ανοίξτε το καπάκι για να κρυώσει πιο γρήγορα.

6

Ο αρτοποιητής κάνει ήχους σαν να δούλευε ενώ δεν λειτουργεί.

Η φόρμα ψωμιού και/ή το κουπί ζύμωσης δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.

Πάρα πολλά υλικά στο τηγάνι ψωμιού.

Επαληθεύστε τη σωστή τοποθέτηση της φόρμας ψωμιού / κουπί ζύμωσης. Βάλτε τη σωστή ποσότητα των υλικών στο ταψί του ψωμιού.

7

Η ζύμη βγαίνει από το ταψί.

Πάρα πολύ αλεύρι ή μαγιά. Λάθος σεντ προγράμματος.

Ελέγξτε την ποσότητα των συστατικών.

Χρησιμοποιήστε ένα σωστό πρόγραμμα.

8

Η ζύμη δεν φουσκώνει. Τα συστατικά δεν είναι σωστά ή έχουν λήξει. Το νερό είναι πολύ ζεστό.

Χρησιμοποιήστε καλά και φρέσκα υλικά. Το νερό πρέπει να είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

9 Μόλις φουσκώσει, η ζύμη βυθίζεται στο κέντρο.

1. Προστέθηκε αλεύρι χωρίς γλουτένη. Χρησιμοποιήστε ένα αλεύρι γλουτένης. 2. Πάρα πολύ νερό.

Ελέγξτε τη δόση του νερού.

10 Η υφή του τελικού ψωμιού είναι παχιά. 1. Πολύ αλεύρι και/ή πολύ λίγο νερό.

Ελέγξτε τη δοσολογία του νερού και του αλευριού.

2. Η δόση των φρούτων είναι πολύ μεγάλη. Προσθέστε λιγότερα φρούτα.

#### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

Δείτε την πινακίδα του προϊόντος για τις τεχνικές προδιαγραφές. Μήκος καλωδίου ρεύματος: 0,82 m

