**Κ. Ι. ΤΑΟΥΣΙΑΝΗΣ Α.Ε.**
ΜΙΧΑΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ 87 – 115 28 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ 210 77 02 332 FAX: 210 77 54 529
E-mail: info@taousianis.gr www.taousianis.gr

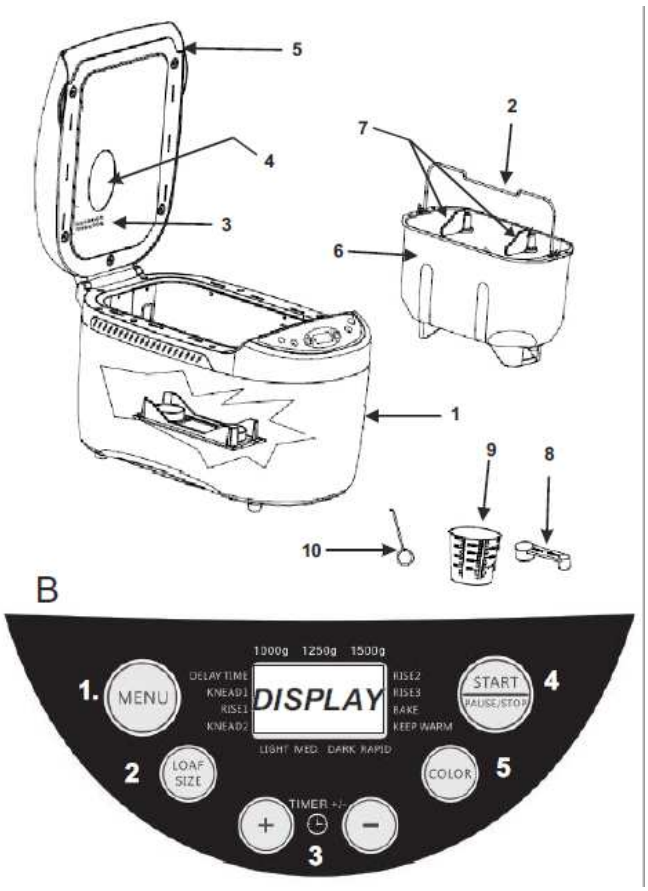
**Εγχειρίδιο λειτουργίας AD-6022 Αρτοπαρασκευαστής**

Αγαπητέ αγοραστή, διάβασε προσεχτικά τις οδηγίες χρήσης προτού συναρμολογήσεις την συσκευή , έτσι ώστε να αποφευχθεί βλάβη λόγω εσφαλμένης χρήσης.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Η λανθασμένη ή αντικανονική χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει στον χρήστη τραυματισμό και ανεπανόρθωτη βλάβη στην συσκευή.
Η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται από τον κατασκευαστή. Καμία ευθύνη δεν φέρει ο κατασκευαστής για τυχόν βλάβη της συσκευής που θα προκληθεί από αντικανονική χρήση ή κακό χειρισμό.
Πριν συνδέσετε την συσκευή στην πρίζα, σας παρακαλούμε να βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος της πρίζας που θα χρησιμοποιήσετε είναι ίδια με αυτήν που περιγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
Μην ρίχνετε την συσκευή αυτή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Σε περίπτωση όμως που κατά λάθος συμβεί κάτι τέτοιο, αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από την πρίζα και φροντίστε να την εξετάσει άμεσα εξειδικευμένος τεχνικός πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.
Ποτέ να μην αποπειραθείτε να ανοίξετε την συσκευή από μόνοι σας .
Μην τοποθετήσετε ποτέ κανένα αντικείμενο μέσα στο εσωτερικό της συσκευής.
Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ την συσκευή με βρεγμένα χέρια, ή εάν πατάτε σε νωπό πάτωμα ή γενικώς εάν η συσκευή είναι βρεγμένη.
Μην αγγίζετε την πρίζα με βρεγμένα ή νωπά χέρια.
Να προσέχετε πάντοτε την κατάσταση του καλωδίου της συσκευής. Εάν παρατηρήσετε ότι έχει χαλάσει, φροντίστε άμεσα να απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού
Ποτέ να μην χρησιμοποιήσετε την συσκευή εάν έχει πέσει κάτω ή εάν το καλώδιό της έχει οποιοδήποτε πρόβλημα. Και στις δύο περιπτώσεις θα πρέπει η συσκευή να ελεγχθεί από εξειδικευμένο τεχνικό, ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού.
Ποτέ να μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε εσείς την συσκευή
Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από αιχμηρές επιφάνειες και κρατήστε το μακριά από αντικείμενα και γυμνές πηγές θερμότητας. Παρακαλούμε βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπά σε κουζίνα ή φούρνο. Να βγάζετε την συσκευή από την πρίζα πάντοτε κρατώντας το φις και όχι να την τραβάτε από το καλώδιο.
Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλούμε να συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας.
Παρακαλούμε σιγουρευτείτε ότι το καλώδιο ρεύματος ή η προέκτασή του (εάν τυχόν χρησιμοποιείτε προέκταση) δεν βρίσκεται σε σημείο που μπορεί κατά λάθος να τραβηχτεί ή να μπερδευτεί κάποιος σ' αυτό.
Εάν χρησιμοποιείτε επέκταση καλωδίου, φροντίστε να τσεκάρετε την τάση ρεύματος διαφορετικά μπορεί να προκύψει υπερθέρμανση του καλωδίου ή της πρίζας.
Πάντοτε να ακουμπάτε την συσκευή σε μια επίπεδη σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από γυμνές πηγές θερμότητας (όπως π.χ. φούρνος γκαζιού) και επίσης μακριά από σημεία που μπορούν να έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για επαγγελματική χρήση ή για εξωτερική χρήση.
Ποτέ να μην αφήνετε την συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε.
Τα παιδιά δεν μπορούν να αναγνωρίσουν τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν από την λανθασμένη χρήση ηλεκτρικών συσκευών. Γι' αυτό ποτέ να μην επιτρέπετε σε παιδιά να χρησιμοποιήσουν την συσκευή χωρίς επίβλεψη από ενήλικα.
Πάντοτε να αποσυνδέετε την συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.
Κίνδυνος! Πλασματική ποσότητα ρεύματος εξακολουθεί να υπάρχει μέσα στην συσκευή όταν αυτή βρίσκεται στην πρίζα.
Πάντοτε να κλείνετε την συσκευή από τον διακόπτη λειτουργίας πριν την αποσυνδέσετε από την πρίζα.

## ΣΥΝΔΕΣΜΟΛΟΓΙΑ




**A**
1. Σώμα συσκευής
2. Χερούλι μεταφοράς κάδου
3. Εξαερισμός
4. Τζάμι επίβλεψης
5. Καπάκι
6. Φόρμα ψησίματος
7. Αναδευτήρας
8. Δοσομετρητής
9. Μεζούρα
10. Γάντζος αφαίρεσης αναδευτήρων

**B**
1. Μενού λειτουργιών
2. Επιλογή μεγέθους
3. Επιλογή χρόνου ψησίματος
4. Έναρξη/Παύση/Διακοπή Λειτουργίας
5. Επιλογή ψησίματος εξωτερικής κρούστας

## ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Παρακαλούμε να χρησιμοποιήσετε τον αυτόματο αρτοπαρασκευαστή μόνο αφού τοποθετήσετε την φόρμα ψησίματος στην οποία έχετε τοποθετήσει όλα τα υλικά για την παρασκευή ψωμιού ή ζύμης. Η λειτουργία της συσκευής χωρίς να έχετε τοποθετήσει υλικά στην φόρμα ψησίματος μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση στην συσκευή.
Αφαιρέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα, πριν μετακινήσετε την φόρμα ψησίματος από την συσκευή.
Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί! Η φόρμα ψησίματος γίνεται ιδιαίτερα ζεστή κατά την χρήση. Πάντοτε να χρησιμοποιείτε ειδικά γάντια κουζίνας όταν πιάνετε την φόρμα ψησίματος για να την μετακινήσετε.
Αφήστε όλα τα μεταλλικά μέρη της συσκευής να κρυώσουν καλά πριν τα αγγίξετε.
Μην αγγίζετε τα μέρη που μετακινούνται.
Μην μετακινείτε την συσκευή εάν είναι γεμάτη με υγρά.
Διατηρήστε μία απόσταση περίπου 5 εκατοστών από οποιοδήποτε αντικείμενο κατά την διάρκεια που η συσκευή είναι σε λειτουργία αλλά και αφού ολοκληρωθεί η λειτουργία της και περιμένετε να κρυώσει. Κατά την λειτουργία, το εξωτερικό μέρος της συσκευής γίνεται ιδιαίτερα ζεστό και ο αέρας που βγαίνει από τα ανοίγματα εξαερισμού μπορεί να είναι επίσης πολύ ζεστός.
Τα μέρη που αποτελούν την συσκευή δεν μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, αλλά μόνο στο χέρι (διαβάστε περισσότερες πληροφορίες στην παράγραφο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ).
Ποτέ να μην αφήνετε την συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά την λειτουργία της, ακόμη και αν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη για αυτόματο κλείσιμο.

Μην σκεπάζετε ή καλύπτετε την συσκευή κατά την λειτουργία της.
Ποτέ να μην χρησιμοποιείτε την συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα. Ο κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων είναι μεγάλος.
Ποτέ να μην αφαιρείτε από την συσκευή αυτό που έχετε παρασκευάσει, όταν η συσκευή λειτουργεί ακόμη ή όταν έχει μεν ολοκληρωθεί η λειτουργία της αλλά εξακολουθεί να είναι συνδεδεμένη με την πρίζα.
Ποτέ να μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτα, συσκευασίες ή ανάλογα προϊόντα μέσα στην συσκευή.

**Πριν από την πρώτη χρήση:**
1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας
2. Καθαρίστε όλα τα μέρη σύμφωνα με «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».
3. Ρυθμίστε τη συσκευή σε λειτουργία ψησίματος και ψήστε το για περίπου 10 λεπτά ή βάλτε 200ML νερό στην φόρμα ψησίματος και ψήστε για 10 λεπτά. Ίσως παρατηρήσετε καπνό ή έντονη μυρωδιά να βγαίνει από την συσκευή. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και θα συμβεί μόνο κατά την πρώτη φορά που θα θέσετε σε λειτουργία την συσκευή. Αυτό οφείλετε στην καύση υπολειμμάτων πλαστικού που έχουν μείνει επάνω στις επιφάνειες της συσκευής από την διαδικασία κατασκευής της.
Μόλις ολοκληρωθεί θα ακουστεί χαρακτηριστικός ήχος μπιπ.
4. Αποσυνδέστε και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε ξανά όλα τα αποσπασμένα μέρη.
5.Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή διαθέτει επαρκή αερισμό.

**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**

Αφαιρέστε τη φόρμα ψησίματος από τη μονάδα και με τα δύο χέρια.
Συνδέστε τους αναδευτήρες στους άξονες κίνησης στο κατώτατο σημείο της φόρμας ψησίματος .
Παρακαλώ εξασφαλίστε ότι οι αναδευτήρες έχουν κουμπώσει ασφαλώς.
Ζυγίστε τα συστατικά που θα χρησιμοποιήσετε.
Ρίξτε τα καρυκεύματα στη φόρμα ψησίματος. Είναι απολύτως ουσιαστικό να βάλετε τα καρυκεύματα στη φόρμα ψησίματος πριν τοποθετήσουμε τη φόρμα ψησίματος στην συσκευή. Διαφορετικά θα λερωθεί η συσκευή ή θα βλάψετε τις αντιστάσεις θερμότητας.

Προσθέστε τα καρυκεύματα στη φόρμα ψησίματος.
Πρώτα ρίξτε τα υγρά συστατικά
Έπειτα το αλεύρι.
Είναι καλύτερο να ρίξετε τη ζάχαρη και το αλάτι γύρω-γύρω από την άκρη του αλευριού.
Κάντε μια μικρή γούρνα στο αλεύρι για να μπει η μαγιά.
Παρακαλώ κανονίστε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με το αλάτι ή τα υγρά.
Βάλτε και κουμπώστε τη φόρμα ψησίματος στη μονάδα.
Κλείστε το καπάκι.
Βάλτε το καλώδιο ρεύματος σε μια κατάλληλη πρίζα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**: Για τις συνταγές υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, συνιστάται να αλλάξετε τη σειρά προσθήκης:
Πρώτα προσθέστε μαγιά και αλεύρι σίτου, στη συνέχεια ζάχαρη και αλάτι, τέλος νερό ή άλλα υγρά.
Επιλέξτε το πρόγραμμα λειτουργίας με το πλήκτρο MENU.
Επιλέξτε το μέγεθος του ψωμιού που επιθυμείτε με το πλήκτρο LOAF SIZE.
Επιλέξτε χρώμα κρούστας με το πλήκτρο COLOR.
Αν θέλετε να καθυστερήσετε την έναρξη λειτουργίας επιλέξτε χρόνο έναρξης με το πλήκτρο TIME.
Επιλέξτε START για έναρξη λειτουργίας.
Κατά την λειτουργία η συσκευή θα μας ειδοποιήσει για την προσθήκη extra συστατικών όπως ξηρούς καρπούς ή φρούτων.
Ίσως παρατηρήσετε καπνό να βγαίνει από την συσκευή. Είναι απολύτως φυσιολογικό.
Οι οπές εξαερισμού θα πρέπει να παραμένουν ανοιχτές κατά την διάρκεια ψησίματος.

**Μετά το ψήσιμο**

Μόλις τελειώσει η διαδικασία ψησίματος θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος μπιπ 1 φορά.
Τότε θα τεθεί σε λειτουργία το πρόγραμμα ζεστάματος για 1 ώρα.
Μετά από 1 ώρα θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος μπιπ 10 φορές.
Σταματήστε τη διαδικασία ψησίματος πιέζοντας το κουμπί START/STOP.
Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
Το ψωμί θα πρέπει να βγει από την συσκευή το συντομότερο.
Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος σε μια επιφάνεια πυρίμαχη, ποτέ σε μια ανώμαλη ή μια πλαστική επιφάνεια.
Αφήστε τη φόρμα ψησίματος να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά στη μονάδα, πριν αφαιρέσετε το ψωμί από τη φόρμα.
Αναποδογυρίστε τη φόρμα ψησίματος από τη μονάδα. Κουνήστε ελαφρά για να ελευθερωθεί το ψωμί από την φόρμα.
Εάν οι αναδευτήρες είναι ακόμα κολλημένοι στο ψωμί, μπορείτε να τους αφαιρέσετε χρησιμοποιώντας το γάντζο αφαίρεσης, ώστε να μη βλάψετε το αντικολλητικό επίστρωμα των αναδευτήρων.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Επιπλέον, πρέπει να παρατηρήσετε τις οδηγίες ασφάλειας.
Απενεργοποιήστε την συσκευή (αφαιρέστε το φις ρευματοληψίας και αφήστε την συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αρχίσετε να καθαρίζετε.
Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τη φόρμα ψησίματος από τη μονάδα και αφαιρέστε τους αναδευτήρες από τους άξονες κίνησης.
Η φόρμα ψησίματος και οι αναδευτήρες έχουν ένα αντικολλητικό επίστρωμα. Αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό.Πρέπει να καθαριστούν με ένα ήπιο καθαριστικό και ζεστό νερό.
Μην χρησιμοποιήστε ποτέ οποιαδήποτε λειαντικά προϊόντα καθαρισμού, ενισχυτικά καθαρισμού ή σύρματα. Εάν οι αναδευτήρες είναι δύσκολο να αφαιρεθούν από τον άξονα κίνησης, γεμίσετε τη φόρμα ψησίματος με το καυτό νερό. Μετά από περίπου 30 λεπτά, προσπαθήστε πάλι. Στεγνώστε τα μέρη πολύ καλά πριν να τα ξαναβάλετε στη μονάδα.
Κανένα μέρος της συσκευής δεν είναι κατάλληλο για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων
Μην τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στο νερό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην προστασία που βρίσκεται στο κάτω μέρος της φόρμας. Σκουπίστε το δοχείο ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και αφήστε να στεγνώσει εντελώς.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΝΕΛ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

KEY MENU: Μπορείτε να επιλέξετε το πρόγραμμα λειτουργίας πιέζοντας το πλήκτρο MENU μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό πρόγραμμα
1. BASIC (Βασικό): Αυτό είναι το πρώτο πρόγραμμα που εμφανίζεται όταν ενεργοποιείτε την συσκευή. Αυτό είναι ένα καλό πρόγραμμα, κατάλληλο για πολλές περιπτώσεις, για άσπρο ή μαύρο ψωμί. Οι περισσότερες συνταγές χρησιμοποιούν αυτό το πρόγραμμα.
2.FRENCH (γαλλικό) : Αυτή η επιλογή διαρκεί λίγο περισσότερο από το Βασικό πρόγραμμα λόγω της επιπλέον ζυμώσεως και του χρόνου φουσκώματος ώστε να αποκτήσει το ψωμί μια «αφράτη» υφή που είναι η χαρακτηριστική υφή του γαλλικού ψωμιού.
3.WHOLE WHEET(ολικής αλέσεως): Αυτό το πρόγραμμα δίνει περισσότερο χρόνο στην ζύμωση και το φούσκωμα ώστε να έχετε καλύτερα αποτελέσματα με το χαμηλό σε γλουτένη αλεύρι ολικής αλέσεως.
4.QUICK (σύντομο): Χρησιμοποιεί λιγότερα βήματα για να παρασκευάσει ψωμί σε λιγότερο χρόνο.
5.SWEET (γλυκό): Πρόγραμμα παρασκευής γλυκού ψωμιού, αλλά και για συνταγές που χρησιμοποιούν ζάχαρη και σοκολάτα.
6.GLUTEN FREE: (Χωρίς γλουτένη) Ιδανικό για αλεύρι χωρίς γλουτένη, αλεύρι ρυζιού, αλεύρι γλυκοπατάτας, αλεύρι καλαμποκιού και αλεύρι βρώμης.
7.SUPER RAPID(Πολύ γρήγορο): Ζύμωση και ψήσιμο ψωμιού βάρους στο λιγότερο δυνατό χρόνο. Σε αυτό το πρόγραμμα το μέγεθος του ψωμιού συνήθως είναι πολύ μικρότερο.
8.CAKE (κέικ): Πρόγραμμα για την Παρασκευή κέικ
9.KNEED: Ζύμωση με ρύθμιση του χρόνου ζύμωσης από το χρήστη ανάλογα με τη ποσότητα.
10.DOUGH (ζύμωμα): Το πρόγραμμα αυτό ακολουθεί όλα τα βήματα ζυμώσεως και φουσκώματος αλλά δεν κάνει ψήσιμο.
11.PASTA (Πάστα ζυμαρικών): Πρόγραμμα σχεδιασμένο για Παρασκευή ζύμης πάστας ζυμαρικών.
12.YOGURT (Γιαούρτι): Πρόγραμμα για ζύμωση γιαουρτιού.
13.JAM (Μαρμελάδα): Πρόγραμμα που ανακατεύει και θερμαίνει τη συσκευή κατάλληλα για την παρασκευή μαρμελάδας.
14.BAKE (Ψήσιμο): Το πρόγραμμα αυτό κάνει μόνο ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε κυρίως για έτοιμες ζύμες ή γλυκό ψωμί.
15.HOMEMADE(Σπιτικό): Στο πρόγραμμα αυτό μπορείτε να ρυθμίσετε εσείς τον χρόνο για το κάθε βήμα ζύμωσης, ψησίματος, ζεστάματος, κτλ…

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Το σημαντικότερο μέρος της διαδικασίας παρασκευής ψωμιού είναι η επιλογή των ποιοτικών συστατικών. Εφαρμόστε επακριβώς αυτόν τον απλό κανόνα: καλύτερα συστατικά - καλύτερα αποτελέσματα, φτωχά συστατικά – φτωχά αποτελέσματα. Παραδείγματος χάριν: Εάν η ποιοτική ζύμη, το αλεύρι και το κρύο νερό ρίχτηκαν μαζί και αναμίχθηκαν σε έναν παλαιό κάδο, το μίγμα θα φούσκωνε ακόμα! Τίποτα δεν μπορεί να κάνει ο κατασκευαστής ψωμιού για να αποτρέψει το φούσκωμα της ζύμης. Εάν η φραντζόλα σας δεν φουσκώνει είναι απίθανο να ευθύνεται ο κατασκευαστής ψωμιού γι' αυτό. Οφείλεται πιθανώς στα συστατικά. Προκειμένου να κερδίστε χρόνο έχουμε συμπεριλάβει πληροφορίες για κάθε σημαντικό συστατικό που χρησιμοποιείται στην κατασκευή του ψωμιού.
**ΑΛΕΥΡΙ**: Στην Παρασκευή του ψωμιού, το σημαντικότερο στοιχείο στο αλεύρι είναι η πρωτεϊνική γλουτένη, η οποία είναι η φυσική πηγή που δίνει στη ζύμη τη δυνατότητα να κρατήσει τη μορφή της και να διατηρήσει το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται από τη μαγιά. Ο όρος «δυνατό αλεύρι» σημαίνει ότι έχει μια υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη. Έχει πιθανώς αλεστεί από το σκληρό σίτο και προσφέρει πολλά στην Παρασκευή του ψωμιού.
**ΚΑΦΕ ΑΛΕΥΡΙ (Ή ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΡΜΑΣ):** Το καφετί αλεύρι περιέχει περίπου 85% του πυρήνα σίτου. Ένα μεγάλο μέρος του πίτουρου του πυρήνα σίτου έχει αφαιρεθεί. Φραντζόλες που γίνονται με καφετί αλεύρι συνήθως είναι μικρότερες από ότι οι άσπρες φραντζόλες λόγω της χαμηλότερης περιεκτικότητας σε γλουτένη. Εντούτοις συνήθως είναι περισσότερο γευστικές και καλύτερης υφής οι καφετιές φραντζόλες. Κατά την αγορά αυτού του τύπου σκληρού αλευριού θα επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον παρασκευαστή ψωμιού.

**ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ**: Αυτός ο τύπος αλευριού περιέχει όλο τον αρχικό πυρήνας σίτου συμπεριλαμβανομένου του πίτουρου το σκληρό εξωτερικό δέρμα του σίτου που είναι μια άριστη πηγή ινών. Όπως με το καφέ αλεύρι, πρέπει να επιλέξετε μια δυνατή ποικιλία κατά την χρήση για την Παρασκευή του ψωμιού σας. Το πίτουρο στο αλεύρι ολικής αλέσεως εμποδίζει την απελευθέρωση της γλουτένης. Οι φραντζόλες ολικής αλέσεως συνήθως είναι μικρότερες και πυκνότερες από τις άσπρες φραντζόλες.

**Η ΜΑΓΙΑ** είναι ο οργανισμός διαβίωσης που πολλαπλασιάζει στη ζύμη. Παράγει τις φυσαλίδες διοξειδίου του άνθρακα, εκείνες που κάνουν τη ζύμη να φουσκώσει. Για το ψωμί που παρασκευάζεται σε αρτοπαρασκευαστές είναι καλύτερα να χρησιμοποιηθεί ξηρή μαγιά σε έτοιμο μίγμα που πωλείται σε φακελάκια. Αυτή η μαγιά δεν στηρίζεται στη ζάχαρη προκειμένου να φουσκώσει έτσι είναι ευκολότερο να μειώστε την περιεκτικότητα σε ζάχαρη της φραντζόλας σας χωρίς οποιαδήποτε δυσμενή αποτελέσματα. Η μαγιά σε φακελάκια είναι πολύ ευαίσθητη στην υγρασία γι' αυτό να μην κρατάτε τα ανοιγμένα φακελάκια για περισσότερο από μία ημέρα.

**ΤΟ ΑΛΑΤΙ** όχι μόνο προσθέτει στη γεύση του ψωμιού, αλλά μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να επιβραδύνει την ιδιαίτερα ζωηρή ζύμη.

**ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ** (ή λίπος) ενισχύει τη γεύση και καθιστά τη φραντζόλα μαλακότερη. Οι εναλλακτικές λύσεις του βουτύρου είναι ελαιόλαδο ή μαργαρίνη. Αποφύγετε τα χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά, προϊόντα, καθώς αυτά συνήθως έχουν 40% λιπαρά και δεν έχουν τα ίδια αποτελέσματα.

**Η ΖΑΧΑΡΗ** προσθέτει στη γεύση του ψωμιού και βοηθά την κρούστα να πάρει ένα πολύ όμορφο ροδοκόκκινο χρώμα που δίνει την αίσθηση του καλοψημένου. Σημείωση: Οι περισσότερες μαγιές σε φακελάκι δεν στηρίζονται στη ζάχαρη για να γίνουν ενεργές.

**ΤΟ ΝΕΡΟ**: Χρησιμοποιήστε μαλακό νερό εάν αυτό είναι δυνατό αλλά ακόμη κι αν χρησιμοποιήσετε σκληρό νερό, ο αρτοπαρασκευαστής θα παρασκευάσει ψωμί αρίστης ποιότητας. Υπάρχει μεγάλη συζήτηση σε ποια θερμοκρασία πρέπει να είναι το νερό. Η απάντηση είναι απλή. Εάν το νερό είναι δροσερό στην αφή τότε είναι εντάξει. Δεν υπάρχει καμία ανάγκη να θερμανθεί το νερό πρώτα. Εάν ανησυχείτε ότι μπορεί να είναι πάρα πολύ κρύο απλά αφήστε το για μια ώρα προκειμένου να φθάσει στη θερμοκρασία δωματίου. Εάν θερμάνετε το νερό μπορεί να καταστρέψετε την δράση της μαγιάς.

**ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**. Θα μπορούσαν να είναι οτιδήποτε. Από αποξηραμένα φρούτα, τυρί, αυγά, καρύδια ή γιαούρτι άλλα δημητριακά όπως το αλεύρι σίκαλης, το καλαμπόκι ή οποιοδήποτε είδος χορταρικών και καρυκευμάτων. Υπάρχουν κάποια πράγματα που πρέπει να λάβετε υπόψη σας για καλύτερα αποτελέσματα. Πάντα να γνωρίζετε τον βαθμό υγρασίας και να ρυθμίζετε αναλόγως. Τα προϊόντα όπως το τυρί, το γάλα και οι νωποί καρποί περιέχουν αρκετό νερό, το οποίο θα καθορίσει την εμφάνιση της φρατζόλας όταν ολοκληρωθεί η παρασκευή. Στην αρχή είναι πιθανό να θέλετε να κολλήσετε για να ξεροψηθούν υποκατάστατα όπως το τυρί παρμεζάνας, γάλα σε σκόνη ή αποξηραμένα φρούτα. Δεδομένου όμως ότι σιγά-σιγά γίνεστε όλο και ικανότεροι με τη χρήση της μηχανής, ενστικτωδώς θα ξέρετε εάν η ζύμη φαίνεται πάρα πολύ υγρή ή πάρα πολύ ξηρή και μπορείτε να προσθέσετε το αλεύρι ή το νερό αναλόγως κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Θυμηθείτε να ελέγξετε την περιεκτικότητα αλατιού των συστατικών που χρησιμοποιείτε, καθώς το αλάτι μειώνει την δράση της μαγιάς.

Τέλος, εάν τα προστιθέμενα συστατικά είναι υγρά όπως το γιαούρτι ή κονιοποιούνται όπως τα ξηρά χορταρικά μπορούν να μπουν στον κάδο κατά την έναρξη της διαδικασίας. Για τα προϊόντα όπως τα καρύδια ή τα αποξηραμένα φρούτα υπάρχει ένας χρόνος κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας όπου η μηχανή θα ηχήσει για να σας ενημερώσει ότι έχει έρθει η ώρα να προστεθούν και αυτά στο μίγμα ζύμης. Αναφερθείτε στον ΠΙΝΑΚΑ για να γνωρίζετε πότε πρέπει να αναμένετε το ηχητικό σήμα.

**ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**: Τελευταίο αλλά όχι ασήμαντο είναι το περιβάλλον στο οποίο το ψωμί παρασκευάζεται. Ο αρτοπαρασκευαστής θα λειτουργήσει σωστά σε ένα ευρύ φάσμα θερμοκρασιών αλλά θα μπορούσε να υπάρξει μια διαφορά 15% στο μέγεθος της φραντζόλας μεταξύ ενός πολύ θερμού δωματίου και ενός πολύ κρύου δωματίου. Μην τοποθετήστε τον αρτοπαρασκευαστή σας σε ένα ξηρό μέρος του σπιτιού. Η μηχανή θα προσφέρει κάποια προστασία στη ζύμη ενάντια στην ξηρότητα αλλά έχει κάποια όρια σ' αυτό. Εάν η υγρασία στο δωμάτιο είναι υψηλή αυτό θα μπορούσε επίσης να έχει επιπτώσεις στο αποτέλεσμα. Σαν γενικός κανόνας μπορεί να οριστεί ότι εάν το δωμάτιο είναι άνετο για σας ,θα είναι άνετο και για τον αρτοπαρασκευαστή σας.

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ ΣΑΣ:** Το σπιτικό ψωμί δεν περιέχει κανένα τεχνητό συντηρητικό. Εντούτοις, εάν αποθηκεύετε το ψωμί σε έναν καθαρό, αεροστεγές μέρος (όπως ψωμιέρα) που

τοποθετείται στο ψυγείο αυτό πρέπει να κρατήσει για 5-7 ημέρες. Το ψωμί είναι επίσης καλό να καταψύχεται, αλλά πρέπει να αφήνετε τις φραντζόλες να κρυώσουν καλά πριν τις τοποθετήσετε σε σακούλες πολυαιθυλενίου για αποθήκευση σε καταψύκτη.

**Η ΠΡΩΤΗ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑ ΣΑΣ:** Η ακόλουθη συνταγή είναι για μια απλή άσπρη φραντζόλα. Ακόμα κι αν δεν τρώτε συνήθως το άσπρο ψωμί εμείς σας συστήνουμε να κάνετε αυτήν την πρώτη φραντζόλα σας επειδή είναι σχετικά εύκολο να παρασκευαστεί.

Ακολουθήστε τα βήματα όπως ακριβώς παρουσιάζονται. Για 1000γρ / 2 λίβρες ψωμιού θα χρειαστείτε τα ακόλουθα συστατικά:

| | |
|---|---|
| Νερό | 310 ml |
| Σκληρό λευκό αλεύρι | 560 γραμμάρια |
| Ζάχαρη | 2 κουταλάκια της σούπας |
| Βούτυρο ή μαργαρίνη | 2 κουταλάκια της σούπας |
| Αλάτι | 2 κουταλάκια της σούπας |
| Μαγιά (σε φακελάκι) | 2 ½ κουταλάκια της σούπας (συνήθως αντιστοιχεί σε 1 ½ φακελάκι ή φακελάκι 7 γραμμαρίων) |

Χρησιμοποιήστε μία ζυγαριά κουζίνας, ακριβείας, για να μετρήσετε το αλεύρι. Χρησιμοποιήστε το δοσομετρητή δοχείο  που σας παρέχουμε για την μέτρηση υγρών ή εάν προτιμάτε χρησιμοποιήστε οποιοδήποτε δοσομετρητή για ml.

## ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΗ.

Η εγγύηση που σας παρέχουμε έχει χρονική διάρκεια 1 έτους από την στιγμή που αγοράσατε την συσκευή . Κατά την διάρκεια αυτής της περιόδου αναλαμβάνουμε την επισκευή της συσκευής εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε λανθασμένο τρόπο λειτουργίας της συσκευής από τον αγοραστή . Επίσης η εγγύηση παύει να ισχύει εάν η συσκευή επισκευασθεί από μη εξουσιοδοτημένο πρόσωπο.

Το παρόν προϊόν δεν θεωρείται αστικό απόβλητο και η απόρριψη του πρέπει να γίνεται σε κάδους ανακύκλωσης.