

# Moulinex®

home bread baguette

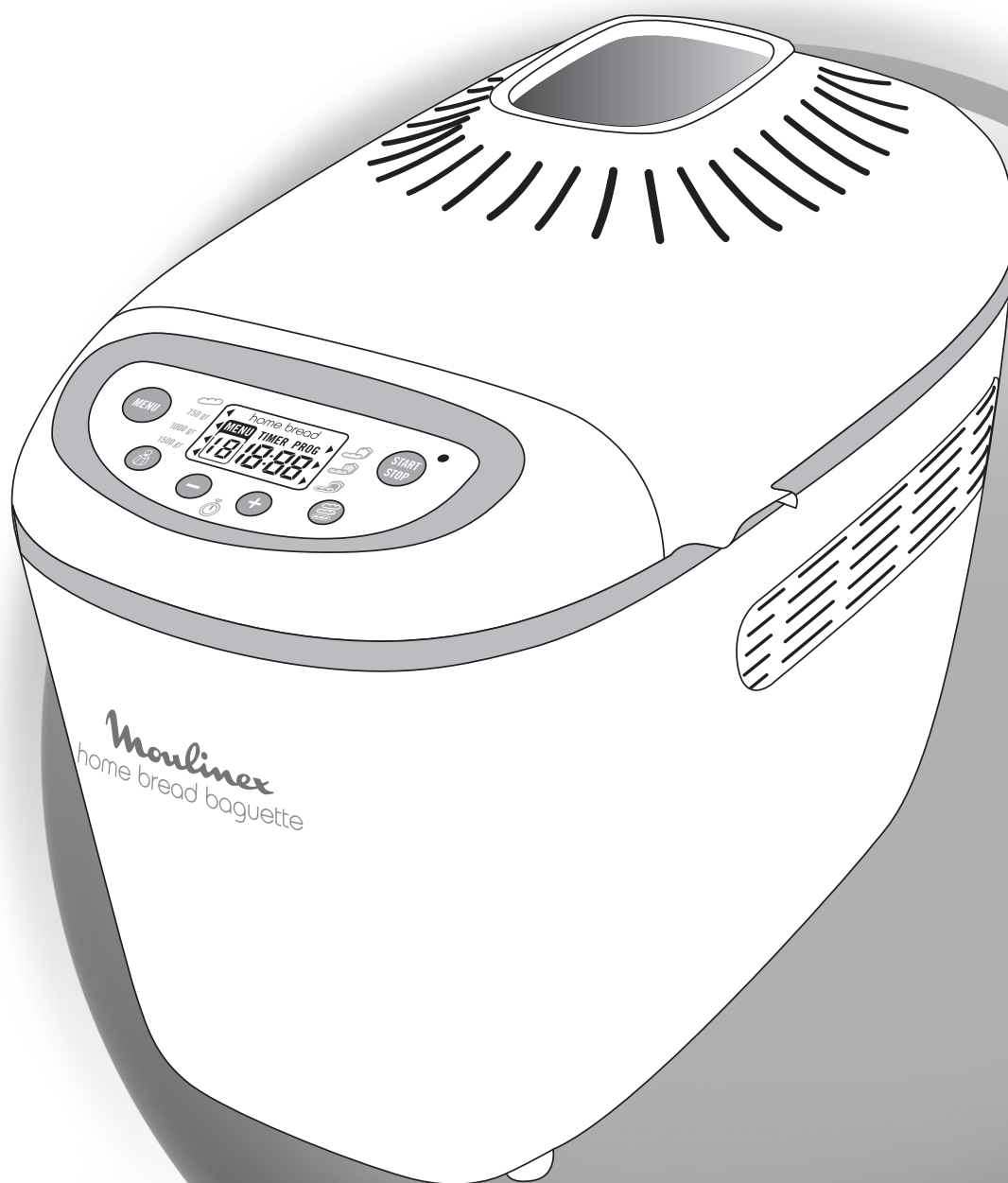
- Français p. 1 - 34
- Nederlands p. 35 - 68
- Deutsch p. 69 - 102
- Italiano p. 103 - 136
- Español p. 137 - 170
- Português p. 171 - 204
- Ελληνικά p. 205- 238

NC00113329 • 11/2012

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

# Moulinex®

## home bread baguette



FR

NL

DE

IT

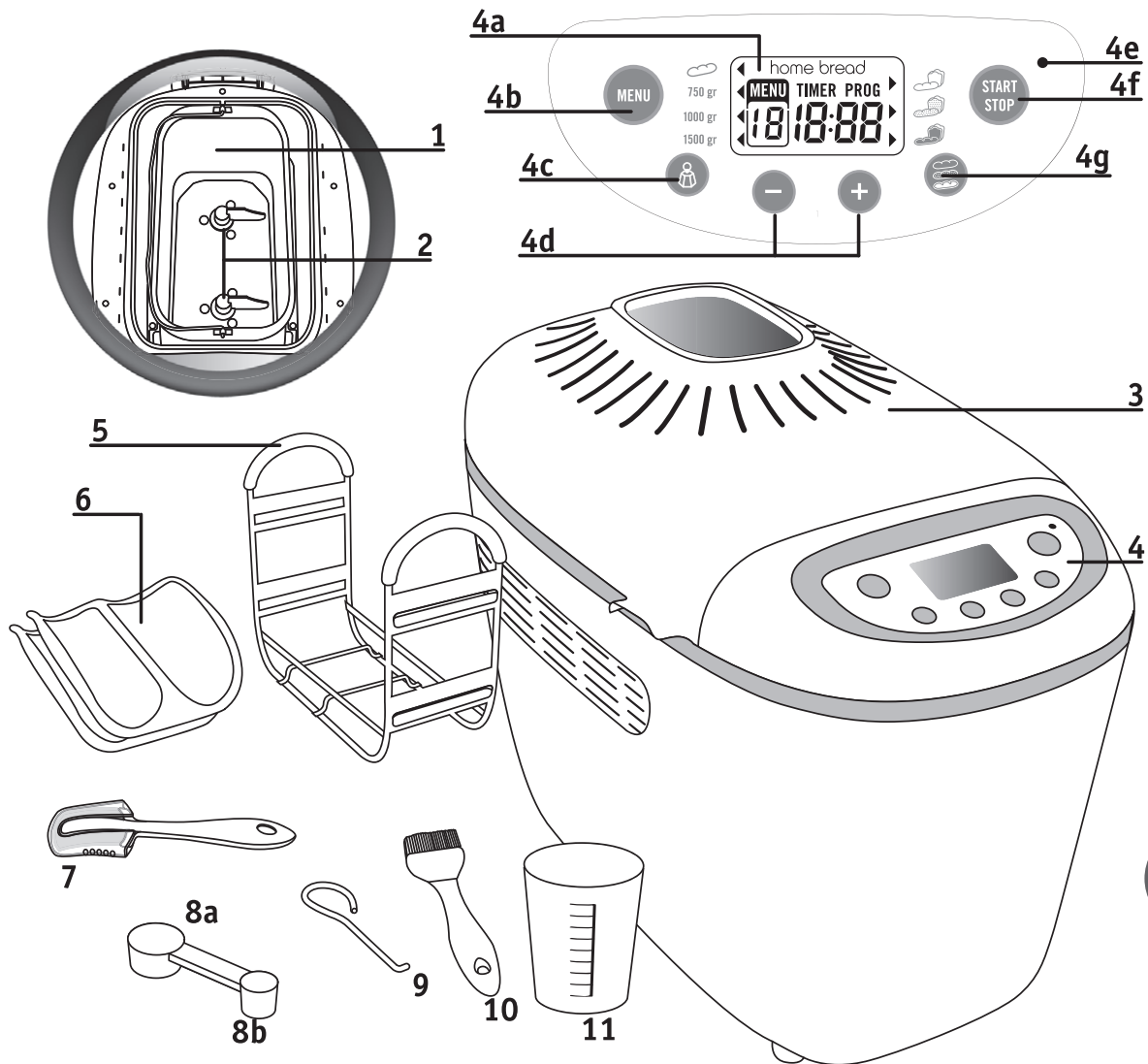
ES

PT

EL

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

<b>Ελληνικά</b>	σελ.
1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	206
2 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	207
3 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	211
4 ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	212
5 ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΜΑΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	217
6 ΧΡΗΣΗ ΧΩΡΙΣ ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	223
7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	228
8 ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	229
9 ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	230
10 ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	231
11 ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΨΗΣΙΜΟ	232
12 ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΕΤΕ ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΣΑΣ	235
13 ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ	238
14 ΕΓΓΥΗΣΗ	238
15 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	238
16 ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΥΚΛΩΝ	239



EL

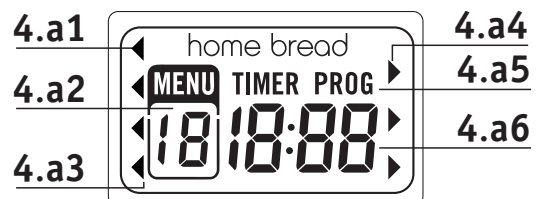
## 1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Κάδος ψωμιού
2. Αναδευτήρες
3. Καπάκι με παραθυράκι
4. Πίνακας λειτουργιών
  - a. Οθόνη ενδείξεων
    - a1. Ένδειξη ζυμώματος μπαγκέτας
    - a2. Επιλογή μενού
    - a3. Δείκτης βάρους
    - a4. Επιλογή του χρώματος της κίφρας
    - a5. Προγραμματισμός συνταγών
    - a6. Ένδειξη χρονοδιακόπτη
  - b. Επιλογή των προγραμμάτων
  - c. Επιλογή του βάρους
  - d. Πλήκτρα ρύθμισης της έναρξης με καθυστέρηση και ρύθμισης του χρόνου για το πρόγραμμα 12
  - e. Ένδειξη λειτουργίας
  - f. Κουμπί λειτουργίας ON/OFF

5. Βάση ψησίματος για μπαγκέτες
6. 2 αντικολλητικές πλάκες για μπαγκέτες

### Εξαρτήματα :

7. Ειδικό εξάρτημα (λεπίδα)
8. a. Κουταλιά σούπας = κσ  
b. Κουταλάκι του καφέ = κγ
9. "Αγκιστρο" για αφαίρεση των αναδευτήρων
10. Πινέλο
11. Κύπελλο με διαβάθμιση



## ② ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ανεξάρτητου συστήματος τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - σε χώρους - κουζίνα που προορίζονται για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
  - σε αγροκτήματα,
  - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων διαμονής,
  - σε χώρους τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός εάν τελούν υπό την επίβλεψη ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους ή έχουν πρωτίτερα λάβει από αυτό οδη-

γίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα καινούριο καλώδιο ή από ένα ειδικό σετ που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από το κέντρο σέρβις του.
  - Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ή με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες εφόσον έχουν εκπαιδευτεί και έχουν λάβει σχετικές οδηγίες όσον αφορά την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που εγκυμονεί. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πραγματοποιούνται από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν αυτά είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά μικρότερα από 8 ετών.

- Μην ξεπερνάτε τις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές.

**Μέσα στον κάδο αρτοποιασκευαστή:**

- Συνολικά μην ξεπερνάτε τα 1500 γρ ζύμης.
- Μην ξεπερνάτε συνολικά τα 930 γρ αλεύρι και 15 γρ. μαγιάς.

**Μέσα στις πλάκες για μπαγκέτες:**

- μην υπερβαίνετε τα 450 g ζύμης κάθε φορά.
  - μην υπερβαίνετε τα 280 g αλεύρι και τα 6 g μαγιάς σε κάθε δόση.
- Χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής σας: Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες χρήσης.
- Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγίες για Χαμηλή Δάση, ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, υλικά σε επαφή με τρόφιμα, περιβάλλον...).
- Χρησιμοποιείτε σταθερό πάγκο εργασίας μακριά από το νερό και σε καμία περίπτωση σε εσοχή εντοιχιζόμενης κουζίνας.
- εβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος που αναγράφεται στη συσκευή σας αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Οποιοδήποτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Να συνδέετε υποχρεωτικά τη συσκευή σας πάντοτε με γειωμένο ρευματοδότη. Η αθέτηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως σοβαρούς τραυματισμούς. Είναι απαραίτητο για την ασφάλειά σας ο γειωμένος ρευματοδότης να αντιστοιχεί στα ισχύοντα για τη χώρα σας πρότυπα ηλεκτρολογικής εγκατάστασης. Αν η εγκατάστασή σας δεν περιλαμβάνει γειωμένο ρευματοδότη, είναι επιτακτικό να αναθέσετε, πριν από κάθε σύνδεση, σε έναν οργανισμό με τα κατάλληλα προσόντα, να πραγματοποιήσει τις απαραίτητες εργασίες στην ηλεκτρολογική σας εγκατάσταση.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για μέσα στο σπίτι.
- Μγάξτε την συσκευή από την πρίζα όταν τελειώνετε τη δουλειά σας και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν :
  - έχει ελαττωματικό καλώδιο,
  - η συσκευή έχει πέσει και παρουσιάζει ορατές βλάβες ή ανωμαλίες στη λειτουργία.
 Σε κάθε μία από αυτές τις περιπτώσεις, η συσκευή πρέπει να αποσταλεί στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, για την αποφυγή κάθε κινδύνου. Συμβουλευτείτε την εγγύηση.
- Εκτός από τις τακτικές εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία επιδιόρθωσης πρέπει να ανατίθεται οπωσδήποτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη βουτάτε τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις μέσα στο νερό ή μέσα σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται σε μέρος που να το φτάνουν παιδιά.
- ο ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής σας, ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας ή να πατά πάνω σε κοφτερές γωνίες.
- **Μην αγγίζετε το παραθυράκι κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία. Η θερμοκρασία στο παραθυράκι μπορεί να είναι υψηλή.**
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο καλώδιο επέκτασης που βρίσκεται σε καλή κατάσταση, με πρίζα με γείωση, και με καλώδια με τάση τουλάχιστον ίση με αυτήν της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε άλλες συσκευές.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως πηγή θερμότητας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επεξεργασία άλλων τροφών εκτός από το ψωμί και τα γλυκίσματα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό μέσα στη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα από πάνω.
- Εάν τύχει να αρπάξουν φωτιά κάποια μέρη του προϊόντος, ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Βγάλτε το φις από την πρίζα. Καταστείλετε τις φλόγες με ένα βρεγμένο πανί.
- Για την ασφάλειά σας χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά του κατασκευαστή σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.
- **Στο τέλος του προγράμματος, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας για να πιάσετε το μπολ ή τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Η συσκευή και το εξάρτημα για φραντζόλες ζεσταίνονται πολύ κατά τη χρήση.**
- Μην φράζετε ποτέ τις σχάρες αερισμού.
- Προσέχετε πολύ διότι μπορεί να βγει ατμός όταν ανοίξετε το καπάκι στο τέλος και κατά τη διάρκεια του προγράμματος.
- Το επίπεδο ακουστικής ισχύος που καταγράφεται στο παρόν προϊόν είναι 69 dBa.



### ■ Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην ροσταςία του εριβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας εριέχει ολλά αξιο οήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➔ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

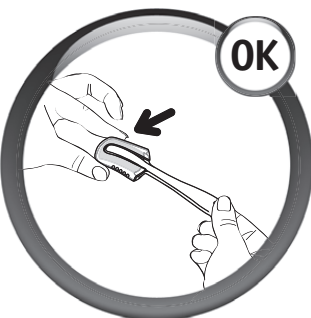


### 3 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



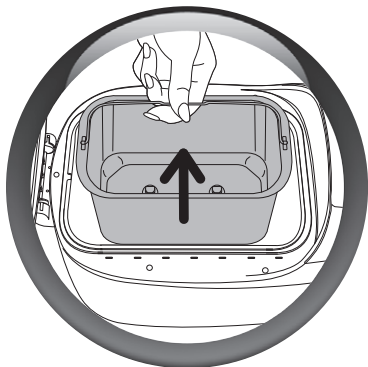
#### 1. Αφαίρεση συσκευασίας

- Αφαιρέστε τη συσκευασία της συσκευής σας, φυλάξτε την εγγύηση και διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σας σε μια σταθερή επιφάνεια. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αυτοκόλλητα εσωτερικά και εξωτερικά από τη συσκευή.



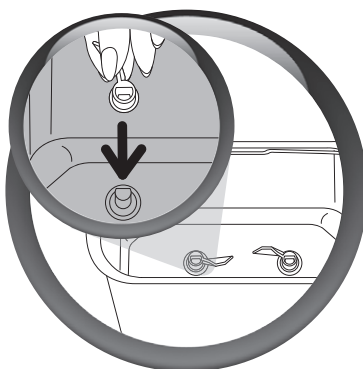
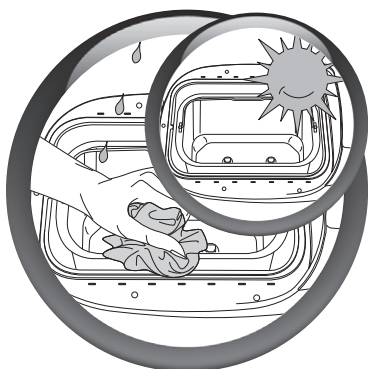
#### Προειδοποίηση

- Προσοχή, το ειδικό εξάρτημα είναι πάρα πολύ κοφτερό. Να το χειρίζεστε προσεκτικά.



#### 2. ΠΡΙΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

- Βγάλτε τον κάδο ψωμιού τραβώντας τον κατακόρυφα από τη λαβή.

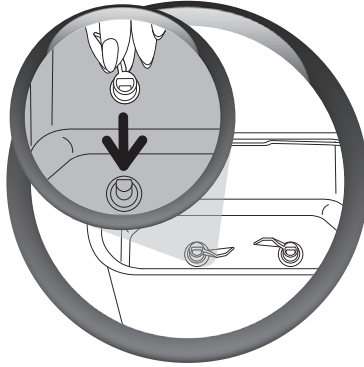
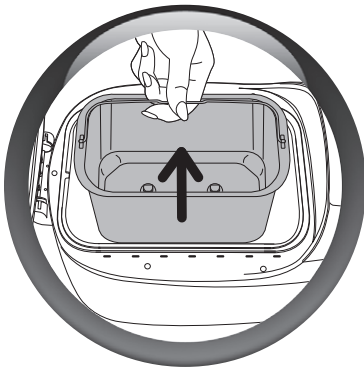


#### 3. Καθαρισμός κάδου

- Καθαρίστε τον κάδο της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Στεγνώστε καλά. Μπορεί να βγει λίγη μυρωδιά την πρώτη φορά που θα τη χρησιμοποιήσετε.

## 4 ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο μοναδικός συνδυασμός μίας συσκευής που συνοδεύεται από τα εξαρτήματα αρτοσκευασμάτων και τα ειδικά αποκλειστικά μίγματα για μπαγκέτες σας επιτρέπουν να παρασκευάσετε στο σπίτι γευστικές και νόστιμες μπαγκέτες.



### 1. Προσθέστε τα υλικά

- Βγάλτε τον κάδο ψωμιού τραβώντας τον κατακόρυφα από τη λαβή.
- Στη συνέχεια, ρυθμίστε τους αναδευτήρες.



Το ζύμμα βελτιώνεται εάν τα εξαρτήματα ανάμειξης τοποθετηθούν το ένα απέναντι από το άλλο.

• Τηρώντας τη σειρά των συστατικών, προσθέστε :

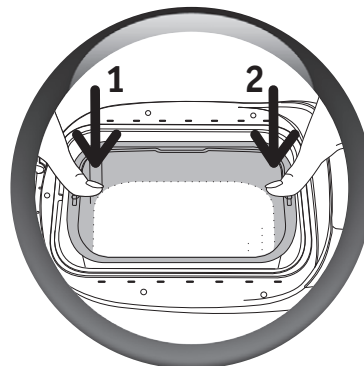
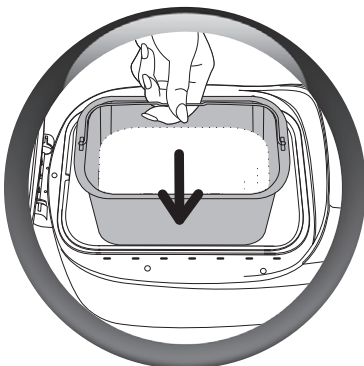


- το υγρό,
- το αλεύρι,
- το φακελάκι ή τα φακελάκια συστατικών για τη συνταγή αρτοσκευασμάτων σας,
- το φακελάκι ή τα φακελάκια μαγιάς για τη συνταγή αρτοσκευασμάτων σας.

Για να φτιάξετε 4 μπαγκέτες, χρησιμοποιήστε ένα μίγμα αρτοσκευάματος και για 8 μπαγκέτες, χρησιμοποιήστε 2 μίγματα αρτοσκευάματος.

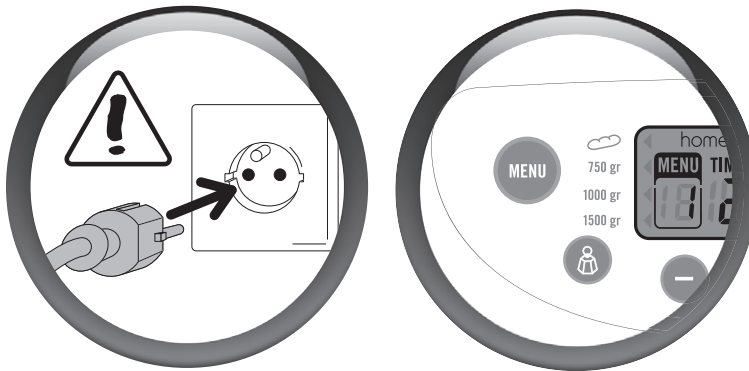
• **Βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά ζυγίστηκαν με ακρίβεια.**

Για καλύτερο αποτέλεσμα για τις μπαγκέτες βιεννοιά, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιήσετε απαστερίωτο γάλα.



### 2. Εκκίνηση

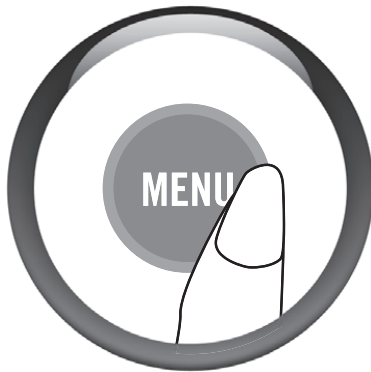
- Βάλτε μέσα τον κάδο ψωμιού.
- Πατήστε τον κάδο πρώτα τη μια πλευρά και μετά την άλλη για να εφαρμόσει καλά και να κουμπώσει και από τις 2 πλευρές.



- Ξετυλίξτε το καλώδιο και συνδέστε το με ένα γειωμένο ρευματοδότη.
- Μετά το ηχητικό σήμα, εμφανίζεται εκ προεπιλογής το πρόγραμμα 1 και το μεσαίο ρόδισμα.

### 3. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Για κάθε πρόγραμμα εμφανίζεται μια προεπιλεγμένη ρύθμιση. Επομένως, πρέπει να επιλέγετε χειροκίνητα τις ρυθμίσεις που θέλετε.
- Αφού επιλέξετε κάποιο πρόγραμμα, αρχίζει μία διαδικασία κατά την οποία το ένα στάδιο διαδέχεται το άλλο.



- Πατήστε το πλήκτρο **“menu”** για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Για να προβάλετε τα προγράμματα από το 1 έως το 16, πατήστε διαδοχικά το πλήκτρο **“menu”**.
- Ο χρόνος που αντιστοιχεί στο επιλεγμένο πρόγραμμα εμφανίζεται αυτόματα.

### Μενού για μίγματα αρτοσκευασμάτων




	Για 1 μίγμα αρτοσκευασμάτων, δηλ. για 4 μπαγκέτες				Για 2 μίγματα αρτοσκευασμάτων, δηλ. για 8 μπαγκέτες				Μενού
	Νερό (ml)	Ημιαποβουτρω- μένο γάλα (g)	Αλεύρι (g)	Βούτυρο (g)	Νερό (ml)	Ημιαποβουτρω- μένο γάλα (g)	Αλεύρι (g)	Βούτυρο (g)	
Γαλλική μπαγκέτα	165		245		335		490		1
Πολύσπορη μπαγκέτα	175		215		350		430		1
Μπαγκέτα βιενουάζ	50	80	220	20	100	160	440	40	2
Μεσογειακή μπαγκέτα	175		230		350		460		1
Μπαγκέτα με ελιές και δεντρολίβανο	175		230		350		460		1
Ρουστίκ μπαγκέτα	165		245		350		490		1

**Προσοχή:** για καλύτερα αποτελέσματα με τις μπαγκέτες βιενουάζ, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- το νερό να είναι από το ψυγείο,
- το ημιαποβουτυρωμένο γάλα να είναι από το ψυγείο,
- το αλεύρι να είναι από το ψυγείο,
- το φακελάκι ή τα φακελάκια συστατικών για τη συνταγή αρτοσκευασμάτων σας,
- το φακελάκι ή τα φακελάκια μαγιάς για τη συνταγή αρτοσκευασμάτων σας,
- το βούτυρο να είναι κομμένο σε κομματάκια και να είναι από το ψυγείο.




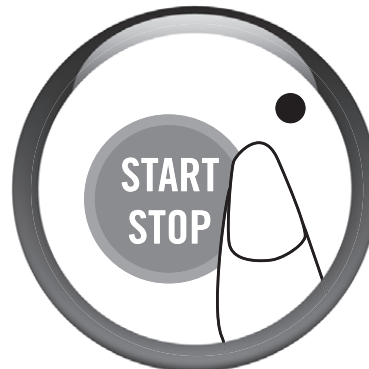
#### 4. Επιλογή βάρους

- Το βάρος του ψωμιού είναι προ-ρυθμισμένο στα 1500 g. Το βάρος δίδεται ενδεικτικά.
- Ορισμένες συνταγές δεν θα σας επιτρέψουν να παρασκευάσετε ψωμί των 750 g.
- **Ανατρέξτε στις συνταγές για περισσότερες διευκρινίσεις.**
- **Τα προγράμματα 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16, δεν διαθέτουν ρύθμιση βάρους.**
- Για τα προγράμματα 1 ως 2, μπορείτε να επιλέξετε δύο βάρη:
  - περίπου 400 g για 1 φουρνιά (4 μπαγκέτες), η φωτεινή ένδειξη ανάβει με βάρος 750 g.
  - περίπου 800 g για 2 φουρνιές (8 μπαγκέτες), η φωτεινή ένδειξη ανάβει με βάρος 1500 g.
- Πατήστε το πλήκτρο  για να ρυθμίσετε το βάρος που θέλετε 750 g, 1000 g ή 1500 g. Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει απέναντι από την επιλεγμένη ρύθμιση.




#### 5. Επιλέξτε το χρώμα του ψωμιού

- Το χρώμα της κόρας του ψωμιού είναι ρυθμισμένο εκ των προτέρων στο μέτριο.
- Τα προγράμματα 13, 15, 16, δεν διαθέτουν ρύθμιση του χρώματος της κόρας. Υπάρχουν τρεις δυνατότητες: ΧΑΜΗΛΟ/ΜΕΣΑΙΟ/ΕΝΤΟΝΟ.
- Αν θέλετε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατάτε το πλήκτρο  συνεχώς, για να διαλέξετε το χρώμα της κόρας που επιθυμείτε.



#### 6. Εκκίνηση προγράμματος

- Για να ξεκινήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο . Το πρόγραμμα ξεκινά. Εμφανίζεται ο χρόνος που αντιστοιχεί στο πρόγραμμα. Τα διαδοχικά στάδια πραγματοποιούνται αυτόματα το ένα μετά το άλλο.

## 7. Προγραμματισμός συνταγών (λειτουργία χρονοκαθυστέρησης)

• Μπορείτε να προγραμματίσετε τη συσκευή, ώστε η συνταγή σας να είναι έτοιμη την ώρα της επιλογής σας, μέχρι 15 ώρες από πριν.

⚠ Το πρόγραμμα με καθυστέρηση δεν διατίθεται για τα προγράμματα 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.


Προσοχή, η σειρά των συστατικών είναι διαφορετική για την έναρξη με καθυστέρηση, προσθέστε:

- το νερό,
- το φακελάκι ή τα φακελάκια συστατικών για το μίγμα αρτοσκευασμάτων σας,
- το αλεύρι,
- το φακελάκι ή τα φακελάκια μαγιάς για το μίγμα αρτοσκευασμάτων σας.

Προσέξτε ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή ούτε με το φακελάκι με τα συστατικά του μίγματος αρτοσκευασμάτων σας ούτε με το νερό.

Αυτό το στάδιο παρεμβάλλεται μετά την επιλογή του προγράμματος, του επιπέδου ροδίσιματος και του βάρους.

Προβάλλεται ο χρόνος του προγράμματος. Υπολογίστε το χρονικό διάστημα από την ώρα που θα θέσετε σε λειτουργία το πρόγραμμα ως την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμη η συνταγή σας. Η συσκευή περιλαμβάνει αυτόματα τη διάρκεια των κύκλων του προγράμματος. Με τη βοήθεια των πλήκτρων + και -, προβάλλετε το χρόνο που απομένει (+ προς τα επάνω και - προς τα κάτω). Τα σύντομα πατήματα επιτρέπουν την κύλιση του χρόνου ανά τμήμα 10 λεπτών. Με ένα παρατεταμένο πάτημα, η κύλιση είναι συνεχόμενη ανά τμήμα 10 λεπτών.

**Παρ. 1:** είναι 20:00 η ώρα και θέλετε το ψωμί σας να είναι έτοιμο το επόμενο πρωί στις 7:00. Προγραμματίστε 11 ώρες με τη βοήθεια των πλήκτρων + και -. Πατήστε το πλήκτρο . Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα.

Η ένδειξη PROG προβάλλεται και οι 2 τελείες του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν. Η αντίθετη μέτρηση ξεκινά. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει. Δεν θα ηχήσει κανένα ηχητικό σήμα κατά την εξέλιξη ενός προγράμματος διαφορετικού προγραμματισμού.

Αν κάνετε ένα λάθος ή αν θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  μέχρι να εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. Προβάλλεται ο προεπιλεγμένος χρόνος.

Ανανεώστε τη λειτουργία.

**Παρ. 2:** Στην περίπτωση του προγράμματος 1 για μπαγκέτες, είναι 8:00 και θέλετε τις μπαγκέτες σας έτοιμες στις 19:00. Προγραμματίστε 11:00 με τη βοήθεια των πλήκτρων + και -. Πατήστε το πλήκτρο START/STOP. Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Η ένδειξη PROG προβάλλεται και οι 2 τελείες του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν. Η αντίθετη μέτρηση ξεκινά. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει. Αν κάνετε ένα λάθος ή αν θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο μέχρι να εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. Προβάλλεται ο προεπιλεγμένος χρόνος. Ανανεώστε τη λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: πρέπει να προβλέψετε να πλάσετε τις μπαγκέτες σας 47 λεπτά πριν το τέλος του ψησίματος (δηλ. στις 18:13) ή, αν κάνετε 2 ψησίματα, 2x47 λεπτά πριν από το τέλος του προγράμματος (δηλ. στις 17:26).

Για το χρόνο ψησίματος των άλλων προγραμμάτων μπαγκέτες, ανατρέξτε στον πίνακα χρόνων ψησίματος στη σελ. 239.


Ο χρόνος πλασίματος για τα προγράμματα μπαγκέτες δεν συμπεριλαμβάνεται στον υπολογισμό του χρόνου καθυστερημένης έναρξης.

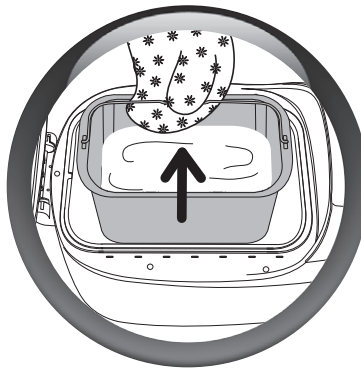
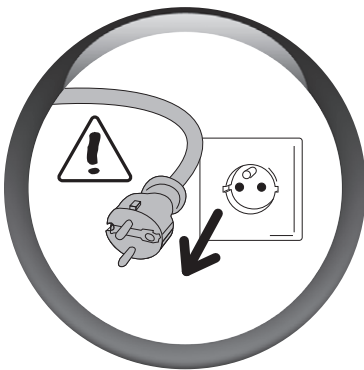
**Κάποια συστατικά αλλοιώνονται. Μην χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα με καθυστέρηση για συνταγές που περιέχουν : φρέσκο γάλα, αυγά, γιαούρτι, τυρί, φρέσκα φρούτα.**

**Στην εκκίνηση με καθυστέρηση, η αθόρυβη λειτουργία ενεργοποιείται αυτόματα.**



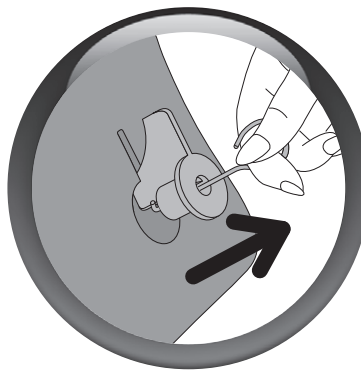
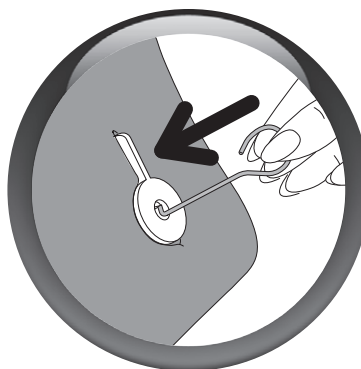
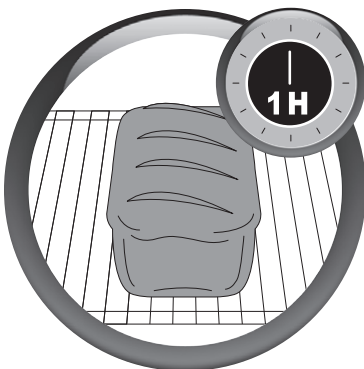
## 8. Διακοπή προγράμματος

- Στο τέλος του κύκλου, το πρόγραμμα σταματά αυτομάτως και εμφανίζεται η ένδειξη 0:00. Πολλά ηχητικά σήματα εκπέμπονται και αναβοσβήνει η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας.
- Για να σταματήσετε το πρόγραμμα κατά τη διάρκειά του ή να ακυρώσετε της λειτουργίας 'ρύθμιση έναρξης', πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο .



## 9. Βγάλτε το ψωμί από τον κάδο (Αυτό το στάδιο δεν αφορά τα «Ατομικά ψωμιά»)

- Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, βγάλτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το σκεύος για το ψωμί αφού ελαφρώς το στρέψτε στο πλάι και βγάλτε το. Χρησιμοποιείτε πάντα μονωτικά γάντια διότι η λαβή του κάδου και το εσωτερικό του καπακιού καίνε.

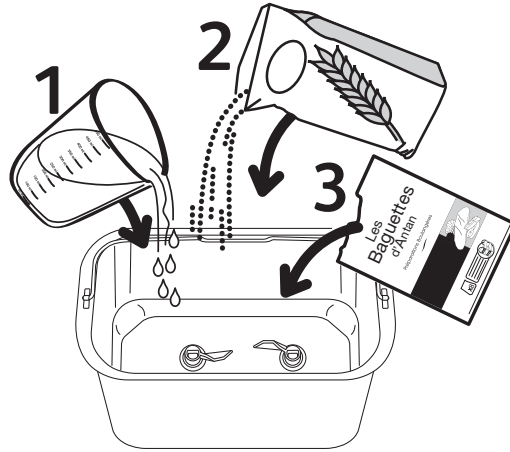


- Βγάλτε το ψωμί από τον κάδο όσο είναι ακόμα ζεστό και αφήστε το για 1 ώρα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει.
- Μπορεί οι αναμικτήρες να μείνουν μαγκωμένοι μέσα στο ψωμί όταν θα προσπαθήσετε να βγάλετε το ψωμί από τον κάδο. Σε αυτήν την περίπτωση, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα "άγκιστρο" με τον ακόλουθο τρόπο:
  - > αφού βγάλετε το ψωμί από τον κάδο, τοποθετήστε το στο πλάι ενώ είναι ακόμα ζεστό και κρατήστε το με το χέρι σας, αφού πρώτα έχετε φορέσει ένα μονωτικό γάντι,
  - > εισάγετε το άγκιστρο μέσα στον άξονα του αναμικτήρα, τραβήξτε απαλά για να αφαιρέσετε τον αναμικτήρα,
  - > επαναλάβετε τη διαδικασία και για τον άλλο αναμικτήρα,
  - > σηκώστε το ψωμί και αφήστε το να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.
- Για να διαφυλάξετε την αντικολλητική ιδιότητα του κάδου μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να γυρίζετε το ψωμί.

EL

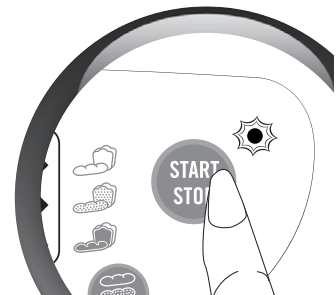
**5 ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΜΑΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**

**Γαλλικές  
μπαγκέτες**

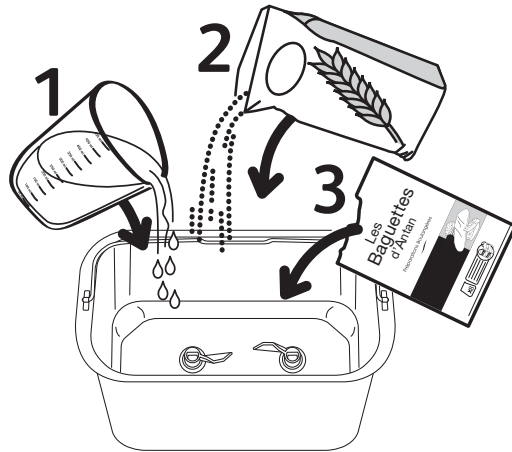


x4 (400g)	165 ml	245 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	335 ml	490 g	2	1	1500 gr	

Παραγγείλτε τα μίγματα για αρτοσκευάσματα στο :  
[www.touslesbonsains.moulinex.com](http://www.touslesbonsains.moulinex.com)

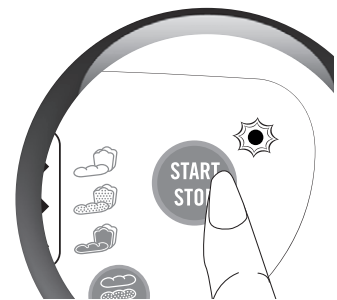


# Πολύσπορες μπαγκέτες



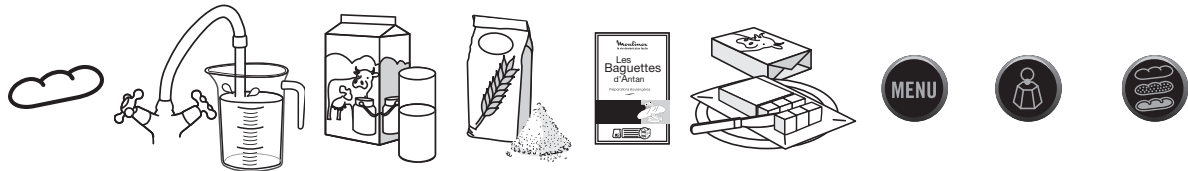
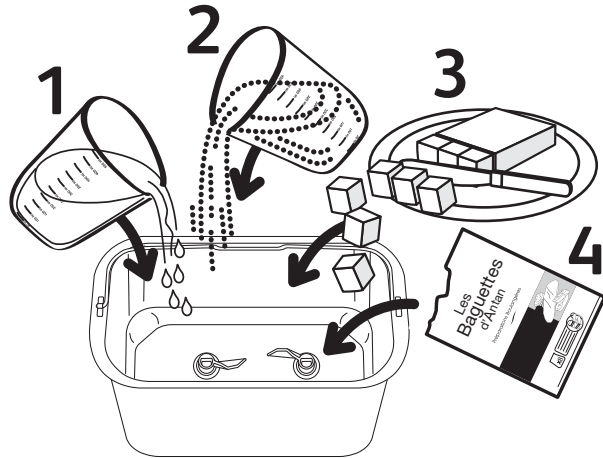
x4 (400g)	175 ml	215 g	1	1	750 gr		
x8 (800g)	350 ml	430 g	2	1	1500 gr		

Παραγγίλτε τα μίγματα για αρτοσκευάσματα στο :  
[www.touslesbonspains.moulinex.com](http://www.touslesbonspains.moulinex.com)





# ΒΙΕΝΝΕΖΙΚΕΣ ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ

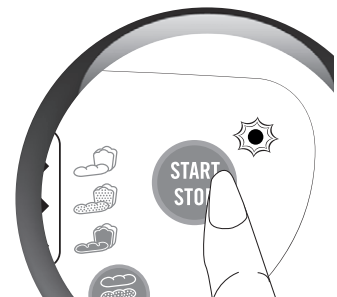


x4 (400g)	50 ml	80 ml	220 g	1	20 g	2	750 gr	
--------------	-------	-------	-------	---	------	---	--------	--

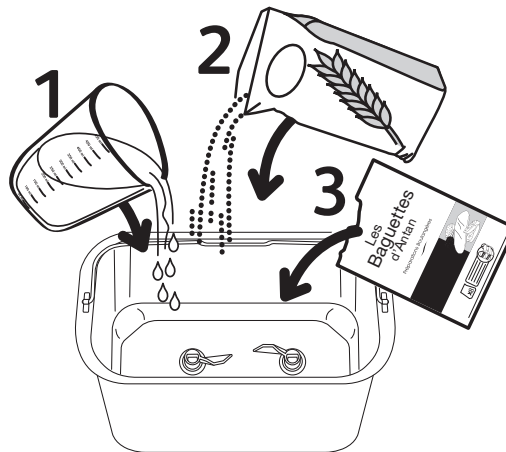


x8 (800g)	100 ml	160 ml	440 g	2	40 g	2	1500 gr	
--------------	--------	--------	-------	---	------	---	---------	--

Παραγγείλτε τα μίγματα για αρτοσκευάσματα στο :  
[www.touslesbonspains.moulinex.com](http://www.touslesbonspains.moulinex.com)



# Μεσογειακή μπαγκέτα



x4  
(400g)

175 ml

230 g

1

1

750 gr



EL

x8  
(800g)

350 ml

480 g

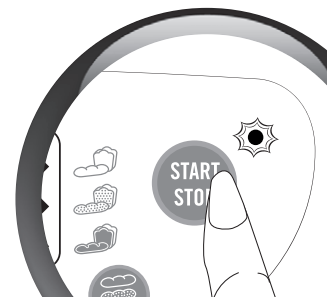
2

1

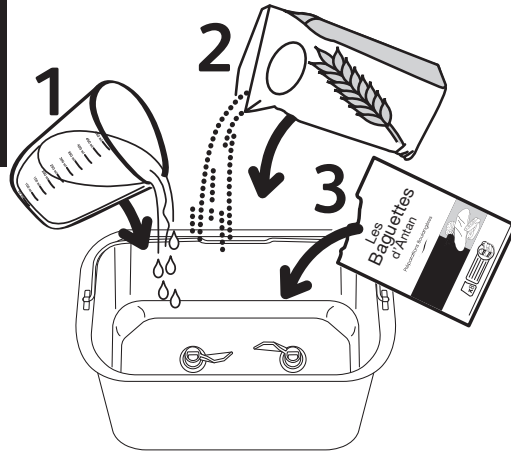
1500 gr



Παραγγίλτε τα μίγματα για αρτοσκευάσματα στο :  
[www.touslesbonspains.moulinex.com](http://www.touslesbonspains.moulinex.com)

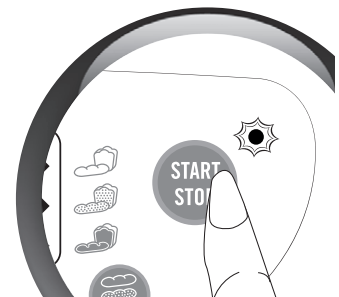


# Μπαγκέτες με ελιές και δεντρολίβανο

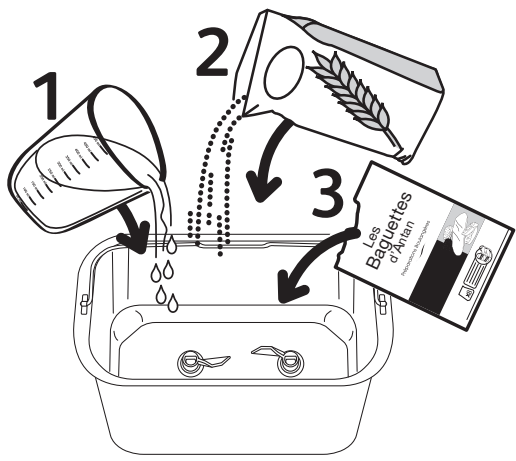


x4 (400g)	175 ml	230 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	350 ml	460 g	2	1	1500 gr	

Παραγγείλτε τα μίγματα για αρτοσκευάσματα στο : [www.touslesbonspains.moulinex.com](http://www.touslesbonspains.moulinex.com)



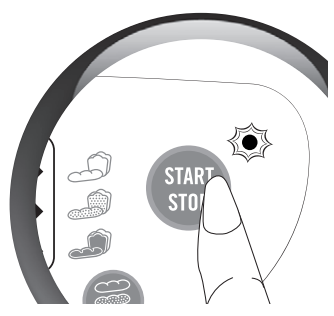
# Χωριάτικες μπαγκέτες



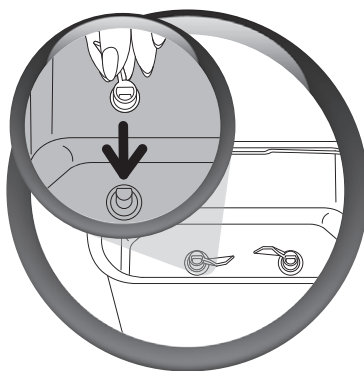
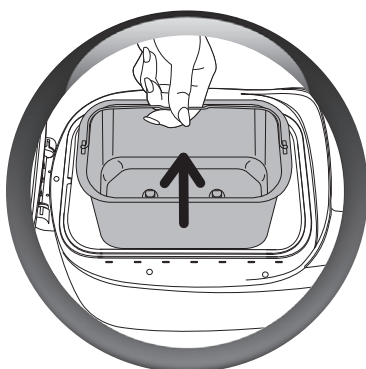
x4 (400g)	165 ml	245 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	335 ml	490 g	2	1	1500 gr	

EL

Παραγγείλτε τα μίγματα για αρτοσκευάσματα στο :  
[www.touslesbonspains.moulinex.com](http://www.touslesbonspains.moulinex.com)



## 6 ΧΡΗΣΗ ΧΩΡΙΣ ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ



### 1. Προσθέστε τα υλικά

- Βγάλτε τον κάδο ψωμιού τραβώντας τον κατακόρυφα από τη λαβή.
- Στη συνέχεια, ρυθμίστε τους αναδευτήρες.

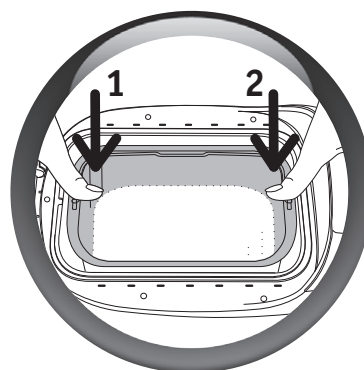
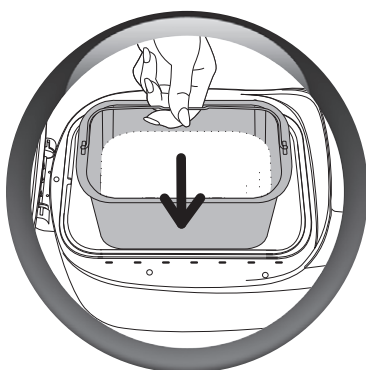


Το ζύμωμα βελτιώνεται εάν τα εξαρτήματα ανάμειξης τοποθετηθούν το ένα απέναντι από το άλλο.



- Προσθέστε τα συστατικά μέσα στον κάδο με τη σειρά που υποδεικνύεται στις συνταγές (βλ. πρακτικές συμβουλές στη σελ. 231).

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά ζυγίστηκαν με ακρίβεια.

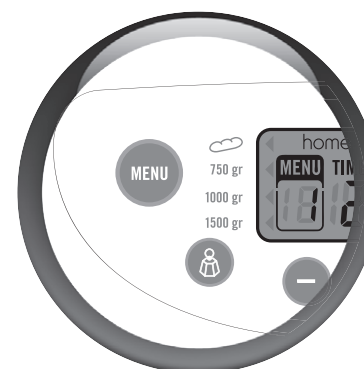
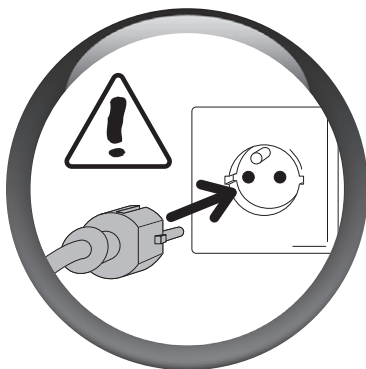


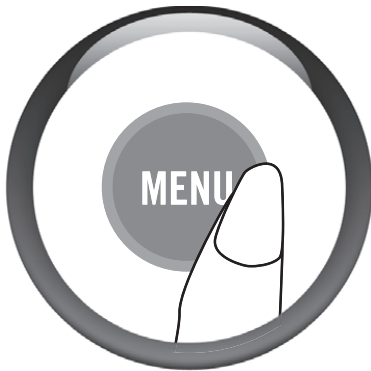
### 2. Εκκίνηση

Ανατρέξτε στο σημείο 2, στη σελίδα 212.



Για να γνωριστείτε με τον αρτοποιητή σας, σας προτείνουμε να δοκιμάσετε τη συνταγή **ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ** για το πρώτο ψωμί σας. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΒΑΣΙΚΟΥ ΨΩΜΙΟΥ» σελίδα 225.

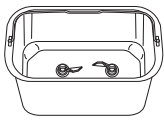





### 3. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΒΛ. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΝ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΠΙΝΑΚΑ)

Ανατρέξτε στο σημείο 3, στη σελίδα 213.


ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	Ανακαλύψτε τα προγράμματα που προτείνονται στο μενού	
	1. Μπαγκέτα	Το πρόγραμμα μπαγκέτας σας επιτρέπει να παρασκευάσετε μόνοι σας τις μπαγκέτες σας. Αυτό το πρόγραμμα ολοκληρώνεται σε δύο φάσεις. Πρώτη φάση > ζύμωμα και φούσκωμα της ζύμης Δεύτερη φάση > Ψήσιμο <b>Ο κύκλος του ψησίματος ξεκινά αφού σχηματιστούν οι μπαγκέτες σας</b> (εάν χρειάζεστε βοήθεια ώστε να σχηματίσετε τις μπαγκέτες σας, θα βρείτε έναν συμπληρωματικό οδηγό για το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού σας).
	2. Γλυκιά Μπαγκέτα	Για τα μικρά γλυκά ψωμάκια: βιενέζικα, τσουρεκάκια, μπριός κ.λπ...
	3. Ψήσιμο Μπαγκέτας	Το πρόγραμμα 3 επιτρέπει το ψήσιμο μπαγκετών χρησιμοποιώντας μείγμα που έχετε προετοιμάσει εκ των προτέρων. Το μηχάνημα δεν πρέπει να μείνει δίχως επιβλεψη κατά τη χρήση του προγράμματος 3. Για να διακόψετε τον κύκλο πριν από το τέλος, σταματήστε χειροκίνητα το πρόγραμμα πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο
	4. Βασικό Λευκό Ψωμί	Το πρόγραμμα βασικό ψωμί χρησιμεύει σαν βάση για τις περισσότερες συνταγές ψωμιού χρησιμοποιώντας σιτάλευρο.
	5. Γαλλικό Ψωμί	Το πρόγραμμα γαλλικού ψωμιού αντιστοιχεί σε μια συνταγή παραδοσιακού γαλλικού λευκού ψωμιού που είναι περισσότερο αφράτο.
	6. Ψωμί Ολικής Αλέσεως	Το πρόγραμμα Ψωμί ολικής αλέσεως πρέπει να επιλέγεται όταν χρησιμοποιείται αλεύρι ολικής αλέσεως. Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται επίσης για την υλοποίηση συνταγών αρτοποιημάτων.
	7. Γλυκό Ψωμί	Το πρόγραμμα Γλυκό ψωμί είναι κατάλληλο για τις συνταγές που περιέχουν περισσότερα λιπαρά και ζάχαρη. Εάν χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση για τσουρέκια ή ψωμιά με γάλα, μην ξεπερνάτε τα 1000 g ζύμης στο σύνολο. Για την πρώτη σας συνταγή, προτείνουμε να επιλέξετε ελαφριά ψημένη κόρα.
	8. Γρήγορο Λευκό Ψωμί	Το πρόγραμμα Γρήγορο Ψωμί είναι ειδικό για τη συνταγή του ΓΡΗΓΟΡΟΥ ψωμιού. Για το πρόγραμμα αυτό, οι ρυθμίσεις του βάρους και του χρώματος δεν είναι διαθέσιμες. Για την συγκεκριμένη συνταγή το νερό θα έπρεπε να έχει μέγιστη θερμοκρασία τους 35°C.
	9. Ψωμί Χωρίς Γλουτένη	Είναι κατάλληλο για άτομα με υπερευαισθησία στη γλουτένη, η οποία υπάρχει σε πολλά δημητριακά (σιτάρι, βύνη, σίκαλη, βρώμη, σιτηρό kamut κ.λ.π.). Ο κάδος πρέπει να καθαρίζεται συστηματικά για να αποφευχθεί ο κίνδυνος μόλυνσης με άλλα αλεύρια. Σε περίπτωση αυστηρής διαίτας χωρίς γλουτένη, βεβαιωθείτε ότι και η μαγιά που χρησιμοποιείτε δεν περιέχει γλουτένη. Η πυκνότητα των αλευριών χωρίς γλουτένη δεν προσφέρεται για βέλτιστο μείγμα. Επομένως, πρέπει να χαμηλώσετε τη ζύμη από τις άκρες κατά το φούσκωμα με μια πλαστική εύκαμπτη σπάτουλα. Το ψωμί χωρίς γλουτένη έχει πιο πυκνή σύνθεση και πιο απαλό χρώμα από το κανονικό ψωμί. Για αυτό το πρόγραμμα, διατίθεται μόνο το βάρος των 1000 g.


ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ		
	10. Ψωμί χωρίς Αλάτι	Η μείωση της κατανάλωσης αλατιού σας επιτρέπει να μειώσετε τον κίνδυνο καρδιοαγγειακών παθήσεων.
	11. Ψωμί με έξτρα Ωμέγα 3	Το ψωμί αυτό είναι πλούσιο σε λιπαρά οξέα Ωμέγα 3 χάρη σε μια ισορροπημένη και ολοκληρωμένη συνταγή που βασίζεται στη διατροφική πυραμίδα. Τα λιπαρά οξέα Ωμέγα 3 συμβάλλουν στην καλή λειτουργία του καρδιοαγγειακού συστήματος.
	12. Ψήσιμο Φρατζόλας	Το πρόγραμμα ψήσιμο επιτρέπει το ψήσιμο μόνο από 10 έως 70 λεπτά, ρυθμιζόμενο κατά δόσεις των 10 λεπτών με ροδοκοκκίνισμα ανοικτό, μέτριο ή σκούρο. Μπορεί να επιλεγεί μόνο του και να χρησιμοποιηθεί: α) σε συνδυασμό με το πρόγραμμα Φουσκωμένες ζύμες, β) για να ζεστάνει ή να κάνει τραγανά τα ήδη ψημένα και κρύα ψωμιά, γ) για να τελειώσει το ψήσιμο σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια κύκλου ψησίματος. Αυτό το πρόγραμμα δεν επιτρέπει να παρασκευάσετε φρατζόλες. Το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του προγράμματος 12. Για να διακόψετε τον κύκλο πριν από το τέλος, σταματήστε χειροκίνητα το πρόγραμμα πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο  .
	13. Ζύμη για ψωμί	Το πρόγραμμα φουσκωμένες ζύμες δεν ψήνει. Αντιστοιχεί σε πρόγραμμα ζυμώματος φουσκώματος για πάσης φύσεως ζύμες που χρειάζονται φούσκωμα: π.χ. ζύμη για πίτσα.
	14. Κέικ	Επιτρέπει την παρασκευή γλυκών και κέικ με μπέικιν πάουντερ. Για το πρόγραμμα αυτό, μόνο η επιλογή βάρους 1000 γρ. είναι διαθέσιμη.
	15. Μαρμελάδα	Το πρόγραμμα Μαρμελάδα ψήνει αυτόματα τη μαρμελάδα μέσα στον κάδο. Τα φρούτα πρέπει να κόβονται σε μεγάλα κομμάτια και να αφαιρούνται τα κουκούτσιά τους.
	16. Ζυμαρικά	Το πρόγραμμα 16 ζυμώνει μόνο. Προορίζεται για ζύμες που δεν χρειάζονται φούσκωμα: π.χ. ζυμαρικά.



## 1. ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4)

κγ > κουταλάκι του γλυκού  
κσ > κουταλιά της σούπας

 Επίπεδο ροδίσματος της κόρας > μεσαίο

 Βάρος ανά κομμάτι > 1000 g

### Υλικά

Λάδι > 2 κσ

Νερό > 325 ml

Αλάτι > 2 κγ


Ζάχαρη > 2 κσ

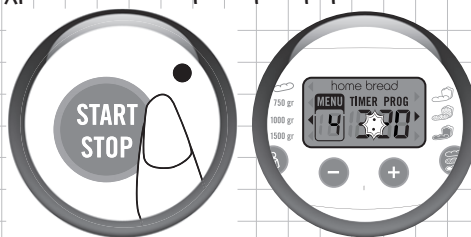
Γάλα σε σκόνη > 2,5 κσ

Αλεύρι σκληρό > 600 g

Μαγιά αποξηραμένη > 1,5 κγ

**1** Για να ξεκινήσετε την προετοιμασία της συνταγής σας, ανατρέξτε στις φάσεις 1-5 της ενότητας "χρήση".

**2** Στη συνέχεια, θέστε σε λειτουργία το πρόγραμμα ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ, πιέζοντας το πλήκτρο . Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ανάβει. Οι δύο κουκίδες του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν. Ο κύκλος ξεκινά.



**3** Για οδηγίες σχετικά με το τέλος του κύκλου, ανατρέξτε στη φάση 9.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Με την ίδια διαδικασία μπορείτε να φτιάξετε και άλλες συνταγές παραδοσιακών ψωμιών: γαλλικό ψωμί, ψωμί ολικής άλεσης, γλυκό ψωμί, γρήγορο ψωμί, ψωμί χωρίς γλουτένη ή ψωμί χωρίς αλάτι, επιλέγοντας απλώς το αντίστοιχο πρόγραμμα με το πλήκτρο "μενού".

## ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1)

Για 4 μπαγκέτες των 100 g περίπου

κγ > κουταλάκι του γλυκού  
κσ > κουταλιά της σούπας

● Επίπεδο ροδίσματος  
της κόρας > μεσαίο

### Υλικά

Νερό > 170 ml  
Αλάτι > 1 κγ  
Αλεύρι σκληρό > 280 g  
Μαγιά αποξηραμένη > 1 κγ

Για να φτιάξετε τη συνταγή αυτή, ανατρέξτε στην ενότητα 11 "Ετοιμασία και ψήσιμο μπαγκέτας".



Για να κάνετε τις μπαγκέτες σας ακόμα πιο αφράτες, προσθέστε στη ζύμη 1 κσ λάδι. Αν θέλετε να αποκτήσουν πιο ροδισμένη όψη οι 4 μπαγκέτες σας, προσθέστε στα υλικά σας 2 κγ ζάχαρη.



### 4. Επιλογή βάρους

Ανατρέξτε στο σημείο 4, στη σελίδα 214.



### 5. Επιλέξτε το χρώμα του ψωμιού

Ανατρέξτε στο σημείο 5, στη σελίδα 214.

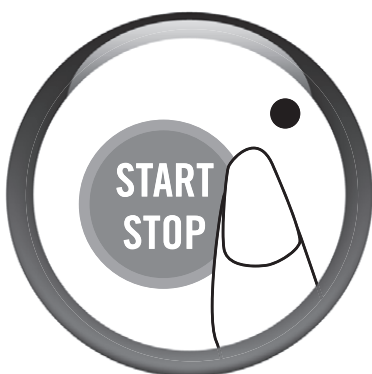


### 6. Εκκίνηση προγράμματος

Ανατρέξτε στο σημείο 6, στη σελίδα 214.

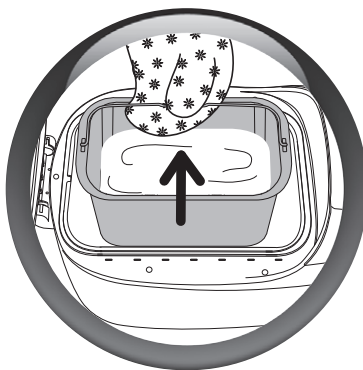
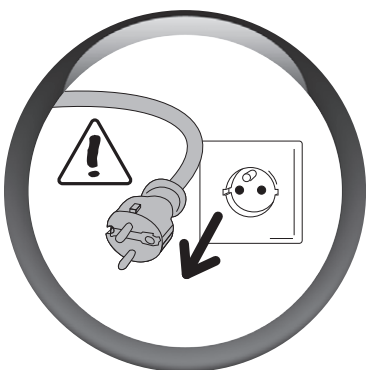
7. Προγραμματισμός συνταγών (λειτουργία χρονοκαθυστέρησης)  
Ανατρέξτε στο σημείο 7, στη σελίδα 215.





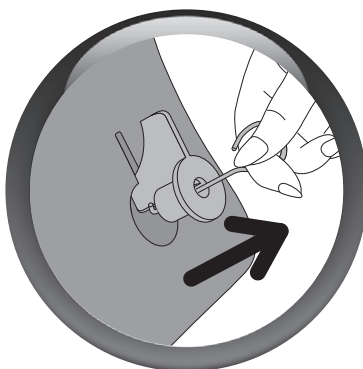
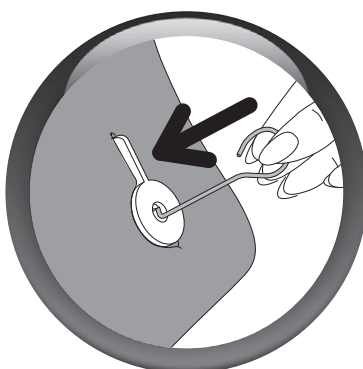
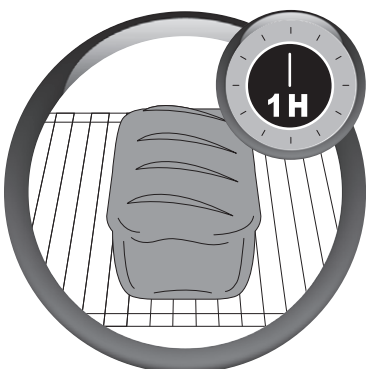
### 8. Διακοπή προγράμματος

Ανατρέξτε στο σημείο 8, στη σελίδα 216.

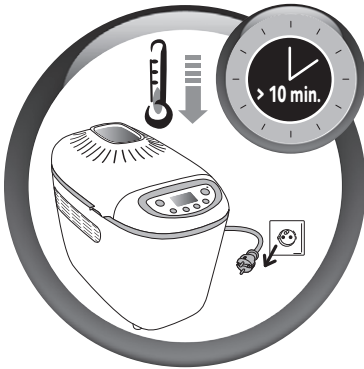


### 9. Βγάλτε το ψωμί από τον κάδο (Αυτό το στάδιο δεν αφορά τα «Ατομικά ψωμιά»)

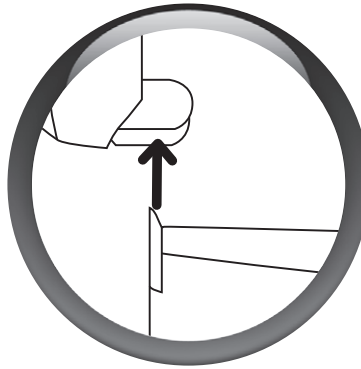
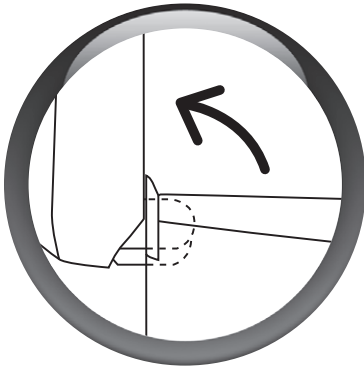
Ανατρέξτε στο σημείο 9, στη σελίδα 216.



## 7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



- Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής και το εσωτερικό του κάδου με ένα βρεγμένο σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά.
- Πλύνετε τον κάδο του ψωμιού, τον αναδευτήρα, τις αντικολλητικές πιατέλες σε ζεστό νερό με σαπούνι.
- Αν ο αναμικτήρας μείνει μέσα στον κάδο, αφήστε τον να μουλάσει για 5 έως 10 λεπτά.



- Εάν χρειαστεί, αφαιρέστε το καπάκι. Για να το καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο σφουγγάρι.



- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε οικιακά απορρυπαντικά, λειαντικά σφουγγάρια ή οινόπνευμα. Χρησιμοποιείτε απλώς ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- Μην βουτάτε τη συσκευή ή το καπάκι στο νερό ή άλλο υγρό.
- Μην τοποθετείτε τη βάση για μπαγκέτες, καθώς και τις αντικολλητικές πλάκες, στον κάδο ώστε να μην χαράξετε το επίστρωμά τους.

## 8 ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

• Υπάρχει ένας πίνακας στις σελίδες 239-242, ο οποίος σας δείχνει την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει.

<b>Ζύωμα</b> Χρησιμεύει για τη δημιουργία της δομής της ζύμης και κατά συνέπεια την ικανότητά της να φουσκώσει καλά.	>	<b>Αναμονή</b> Χρησιμεύει στο να βελτιωθεί η ποιότητα ζυμώματος.	>	<b>Φούσκωμα</b> Χρόνος κατά τον οποίο η μαγιά ενεργεί φουσκώνοντας τη ζύμη και αναπτύσσοντας το άρωμά της.	>	<b>Ψήσιμο</b> Μετατρέπει τη ζύμη σε ψίχα ροδοκοκκινίζει και κάνει τραγανή την κόρα.	>	<b>Διατήρηση Θερμοκρασίας</b> Διατηρεί το ψωμί ζεστό μετά το ψήσιμο. Ωστόσο, συνιστάται να βγάξετε το ψωμί από τον κάδο όταν τελειώσει το ψήσιμο.
---	---	---	---	---	---	--	---	--

### Ζύωμα:



Κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου και για τα προγράμματα 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, έχετε τη δυνατότητα να προσθέσετε υλικά: ξηρούς καρπούς, ελιές, κύβους λαρδιού κλπ. Μια ηχητική προειδοποίηση σας επισημαίνει σε ποια φάση πρέπει να επέμβετε. Κατά την εξέλιξη των προγραμμάτων που αναφέρθηκαν παραπάνω, πατήστε μία φορά το πλήκτρο MENOY για να πληροφορηθείτε για το χρόνο που υπολείπεται ως το ηχητικό σήμα «προσθήκη συστατικών».

Για τα προγράμματα 1 ως 2, πατήστε 2 φορές το πλήκτρο MENOY για να πληροφορηθείτε για το χρόνο που απομένει ως το πλάσιμο των ψωμιών.

Ανατρέξτε στον ανακεφαλαιωτικό πίνακα των χρόνων προετοιμασίας σελίδα 239-242 και τη στήλη “έξτρα”. Η στήλη αυτή δείχνει το χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη της συσκευής σας όταν χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση. Για να μάθετε λεπτομερέστερα μετά από πόση ώρα θα χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση, αφαιρέστε απλώς το χρόνο της στήλης “έξτρα” από το συνολικό χρόνο ψήσιματος.

**Π.χ.** “έξτρα” = 2:51 και “συνολικός χρόνος” = 3:13, τα υλικά μπορούν να προστεθούν μετά από 22 λεπτά.

**Διατήρηση θερμοκρασίας:** για τα προγράμματα 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, μπορείτε να αφήσετε το παρασκευασμά σας μέσα στη συσκευή. Ξεκινά αυτόματα κύκλος διατήρησης θερμοκρασίας ο οποίος διαρκεί μια ώρα. Ο δείκτης μένει στο 0:00 κατά τη διάρκεια του χρόνου διατήρησης θερμοκρασίας. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα σε τακτικά διαστήματα.

Αναβοσβήνει η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας.

Στο τέλος του κύκλου, η λειτουργία της συσκευής διακόπτεται αυτομάτως αφού πρώτα ακουστούν πολλαπλά ηχητικά σήματα.

## 9 ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**Λίπη και λάδια:** τα λίπη κάνουν το ψωμί πιο μαλακό και πιο νόστιμο. Επίσης, παραμένει μαλακό για περισσότερο καιρό. Η υπερβολική χρήση λιπαρών καθυστερεί το φούσκωμα. Αν χρησιμοποιείτε βούτυρο, φροντίστε να είναι κρύο και κόψτε το σε κύβους για να μοιραστεί ομοιόμορφα στο μίγμα. Μην προσθέτετε ζεστό βούτυρο. Προσέξτε ώστε η λιπαρή ύλη να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά, επειδή μπορεί να την εμποδίσει να ενυδατωθεί ξανά.

**Αυγά:** τα αυγά εμπλουτίζουν τη ζύμη, βελτιώνουν το χρώμα του ψωμιού και ευνοούν τη σωστή ανάπτυξη της ζύμης. Οι συνταγές προβλέποντα για ένα μέτριο αυγό 50 g, αν τα αυγα είναι μεγαλύτερα, αφαιρέστε υγρό, ενώ αν είναι μικρότερα, θα πρέπει να προσθέσετε λίγο υγρό.

**Γάλα:** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φρέσκο γάλα (κρύο, εκτός αν η συνταγή απαιτεί το αντίθετο) ή γάλα σε σκόνη. Το γάλα επιδρά επίσης στη γαλακτωματοποίηση, πράγμα που επιτρέπει στην επίτευξη πιο ομαλών φυσαλίδων και ωραιότερης όψης του ψωμιού.

Νερό: το νερό ενυδατώνει ξανά και ενεργοποιεί τη μαγιά. Ενυδατώνει επίσης το άμυλο του αλευριού και επιτρέπει το σχηματισμό της ζύμης. Μπορείτε να αντικαταστήσετε το νερό, πλήρως εν μέρει, με γάλα ή άλλα υγρά. Θερμοκρασία : δείτε σχετική παράγραφο στην ενότητα «προετοιμασία συνταγών» (σελίδα 231).

**Αλεύρια:** το βάρος του αλευριού διαφέρει σημαντικά ανάλογα με τον τύπο του αλευριού που χρησιμοποιείται. Ανάλογα με την ποιότητα του αλευριού, είναι δυνατό να διαφέρουν και τα αποτελέσματα του ψησίματος του ψωμιού. Διατηρήστε το αλεύρι σε ερμητικά κλειστό δοχείο, καθώς το αλεύρι αντιδρά στις διακυμάνσεις των κλιματικών συνθηκών, απορροφώντας υγρασία ή, αντίθετα, χάνοντάς την. Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση ένα αλεύρι «δυνατό», «για ψωμί» ή «για φούρνο» αντί για ένα κανονικό αλεύρι. Η προσθήκη βρώμης, πίτουρου, φύτρων σιταριού, σίκαλης ή και ολόκληρων σπόρων στη ζύμη θα σας δώσει ένα πιο βαρύ και λιγότερο φουσκωμένο ψωμί.

**Συνιστάται η χρήση αλευριού τύπου T55, εκτός αν η συνταγή απαιτεί άλλο αλεύρι. Σε περίπτωση χρήσης μιγμάτων αλευριών ειδικού τύπου για ψωμί ή τσουρέκι ή ψωμί με γάλα, μην ξεπερνάτε τα 1000 g ζύμης συνολικά. Ανατρέξτε στις συστάσεις του κατασκευαστή για τη χρήση αυτών των μιγμάτων.** Το ειδικό βάρος του αλευριού επηρεάζει τα αποτελέσματα ως εξής : όσο πιο πλήρες είναι το αλεύρι (δηλ. περιέχει μέρος της φλούδας του σιταριού), τόσο λιγότερο θα φουσκώσει και τόσο πιο πυκνό θα γίνει το ψωμί.

**Ζάχαρη:** προτιμάτε τη λευκή ζάχαρη, την καστανή ζάχαρη ή το μέλι. Μην χρησιμοποιείτε ζάχαρη σε κύβους. Η ζάχαρη θρέφει τη μαγιά, δίνει ωραία γεύση στο ψωμί και βελτιώνει το ρόδισμα της κόρας.

**Αλάτι:** δίνει γεύση στα τρόφιμα και επιτρέπει να ρυθμιστεί η δράση της μαγιάς. Δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με τη μαγιά. Χάρη στο αλάτι, η ζύμη γίνεται σφιχτή, συμπαγής και δεν φουσκώνει πολύ γρήγορα. Βελτιώνει έτσι τη δομή της ζύμης.

**Μαγιά:** η μαγιά αρτοποιίας υπάρχει σε πολλές μορφές : φρέσκια σε κυβάκια, ενεργή ξηρή για ενυδάτωση ή στιγμιαία ξηρή. Η μαγιά πωλείται στα σούπερ-μάρκετ (τμήμα ειδών αρτοποιίας ή νωπών προϊόντων), αλλά μπορείτε να αγοράσετε φρέσκια μαγιά από το φούρνο της γειτονιάς σας. Στη φρέσκια ή στιγμιαία ξηρή μορφή της, η μαγιά πρέπει να προστεθεί απευθείας στον κάδο της συσκευής σας μαζί με τα άλλα υλικά. Ωστόσο, μην ξεχνάτε να διαλύετε τη φρέσκια μαγιά με τα δάχτυλά σας για να τη διευκολύνετε να πάει παντού. Μόνο η ενεργή ξηρή μαγιά (σε σφαιρίδια) πρέπει να ανακατευτεί με λίγο χλιαρό νερό πριν να χρησιμοποιηθεί. Επιλέξτε μία θερμοκρασία γύρω στους 35°C, κάτω από αυτήν δεν θα είναι τόσο αποτελεσματική και πάνω από αυτήν ενδέχεται να μην είναι δραστηρική. Τηρείτε σωστά τις υποδεικνυόμενες δόσεις και πολλαπλασιάστε τις ποσότητες αν χρησιμοποιείτε φρέσκια μαγιά (βλ. πίνακα αντιστοιχιών παρακάτω).

*Αντιστοιχίες ποσότητας/ βάρους μεταξύ ξηρής και φρέσκιας μαγιάς:*

Ξηρή μαγιά (σε κγ)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Φρέσκια μαγιά (σε g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Τα πρόσθετα (ξηροί καρποί, ελιές, κομματάκια σοκολάτας κ.λπ.):** μπορείτε να δώσετε μία προσωπική νότα στις συνταγές σας με όλα τα πρόσθετα συστατικά που θέλετε, φροντίζοντας:

- > να τηρείτε το ηχητικό σήμα για την προσθήκη των συστατικών, ιδίως των πιο ευαίσθητων,
- > οι πιο συμπαγείς σπόροι (όπως το σησάμι ή οι λιναρόσποροι) μπορούν να προστεθούν από την αρχή του ζυμώματος για να διευκολυνθεί η χρήση της συσκευής (π.χ., έναρξη με χρονοκαθυστέρηση),
- > καταψύξτε τα κομματάκια σοκολάτας για καλύτερη αντοχή κατά το ζύμωμα.
- > να στραγγίζετε καλά τα πολύ υγρά ή τα πολύ λιπαρά συστατικά (π.χ., ελιές, μπέικον), να τα στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας και να τα αλευρώνετε ελαφρώς για καλύτερη ενσωμάτωση και ομοιογένεια,
- > να μην τα προσθέτετε σε πολύ μεγάλες ποσότητες, καθώς είναι δυνατό να διαταραχθεί η καλή ανάπτυξη της ζύμης, τηρείτε τις ποσότητες που υποδεικνύονται στις συνταγές,
- > μην ρίχνετε πρόσθετα συστατικά εκτός του κάδου.

## 10 ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### 1. Προετοιμασία συνταγών

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου (εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη) και να ζυγίζονται με ακρίβεια. **Μετράτε τα υγρά με το παρεχόμενο κύπελο με διαβάθμιση. Χρησιμοποιείτε τον διπλό δοσομετρητή που σας παρέχεται: η μία πλευρά αντιστοιχεί σε κουταλάκια του καφέ και η άλλη σε κουταλιές σούπας. Οι τυχόν λάθος μετρήσεις οδηγούν σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.**
- Να τηρείτε τη σειρά προετοιμασίας
 

<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Υγρά (βούτυρο, λάδι, αυγά, νερό, γάλα)</li> <li>&gt; Αλάτι</li> <li>&gt; Σάχαρη</li> <li>&gt; Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Γάλα σε σκόνη</li> <li>&gt; Ειδικά στερά υλικά</li> <li>&gt; Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα</li> <li>&gt; Μαγιά</li> </ul>
---	--
- Π ακρίβεια στη μέτρηση της ποσότητας του αλευριού παίζει μεγάλη σημασία. Για το λόγο αυτό το αλεύρι πρέπει να ζυγίζεται σε ζυγαριά κουζίνας. Χρησιμοποιείτε ξηρή μαγιά σε φακελάκι. Εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές, μην χρησιμοποιείτε μπέικιν πάουντερ. Όταν ανοιχτεί το φακελάκι μαγιάς, πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός 48 ωρών.
- Για να μην διαταράσσετε το φούσκωμα των παρασκευασμάτων σας, σας συνιστούμε να βάζετε όλα τα υλικά στον κάδο από την αρχή για να μην αναγκάζεστε να ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια της χρήσης (εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη). Πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά. **μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή ούτε με τα υγρά ούτε με το αλάτι.**
- **επιτυχία ψωμιού εξαρτάται από τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Σε περίπτωση που κάνει πολλή ζεστή, συνιστάται να χρησιμοποιείτε πιο κρύα υγρά από ό,τι συνήθως.** Αντίθετα, όταν κάνει κρύο, μπορεί να χρειαστεί να κάνετε χλιαρό το νερό ή το γάλα (χωρίς ποτέ να ξεπερνάτε τους 35°C). Για βέλτιστο αποτέλεσμα, προτείνουμε να τηρήσετε μία συνολική θερμοκρασία 60°C (θερμοκρασία νερού + θερμοκρασία αλευριού + θερμοκρασία περιβάλλοντος). Παράδειγμα: αν η θερμοκρασία περιβάλλοντος του σπιτιού σας είναι 19°C, φροντίστε ώστε η θερμοκρασία του αλευριού να είναι 19°C και η θερμοκρασία του νερού 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Πολλές φορές είναι χρήσιμο να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης όση ώρα τη ζυμώνετε:** πρέπει να σχηματίζει μια ομοιόμορφη μπάλα η οποία να ξεκολλά εύκολα από τα τοιχώματα.
  - > αν μείνει αζύμωτο αλεύρι, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε κι άλλο νερό,
  - > αν η ζύμη είναι πολύ αραιή, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε λίγο αλεύρι.
 Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να διορθώνετε σιγά - σιγά (1 κουταλιά σούπας το πολύ κάθε φορά) και να περιμένετε να δείτε αν υπήρξε βελτίωση ή όχι πριν προσθέσετε κι άλλο αλεύρι ή νερό.
- **Πολλοί πιστεύουν ότι προσθέτοντας και άλλη μαγιά φουσκώνει καλύτερα το ψωμί:** λάθος. Αντίθετα, η υπερβολική μαγιά ευθραυστοποιεί τη δομή της ζύμης με αποτέλεσμα να φουσκώνει πολύ και στη συνέχεια να ξεφουσκώνει. Μπορείτε να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης μόλις πριν το ψήσιμο ψηλαφώντας την ελαφριά με τις άκρες των δακτύλων σας: η ζύμη πρέπει να παρουσιάζει κάποια αντίσταση ενώ τα αποτυπώματα των δακτύλων πρέπει να σβήνουν σιγά - σιγά.
- Κατά το πλάσιμο της ζύμης, δεν πρέπει να τη δουλέψετε για υπερβολικά πολύ χρόνο, διότι υπάρχει κίνδυνος να μην επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα κατά το ψήσιμο.

## 2. Γενικές οδηγίες

- **Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος:** αν κατά τη διάρκεια κύκλου, το πρόγραμμα διακοπεί λόγω βλάβης ρεύματος ή λάθος χειρισμού, το μηχάνημα διαθέτει προστατευτικό σύστημα 7 λεπτών κατά τα οποία μπορεί να απομνημονευτεί ο προγραμματισμός. Ο κύκλος ξαναρχίζει από εκεί που σταμάτησε. Πέρα από αυτό το χρόνο των επτά λεπτών, ο προγραμματισμός σβήνει.
- **Αν κάνετε δύο προγράμματα το ένα μετά το άλλο,** περιμένετε 1 ώρα πριν ξεκινήσετε τη δεύτερη συνταγή.
- Για το πρόγραμμα παρασκευής μπαγέτας, μετά τα στάδια του ζυμώματος και του φουσκώματος της ζύμης, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη ζύμη σας αμέσως μετά τα ηχητικά σήματα. Κατόπιν, η συσκευή ξεκινά από την αρχή και το πρόγραμμα παρασκευής φρατζόλας χάνεται.

## 11 ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΨΗΣΙΜΟ

Γι' αυτή τη συνταγή, χρειάζεστε το σύνολο των εξαρτημάτων που διατίθενται για αυτή τη λειτουργία: 1 βάση ψησίματος για μπαγκέτες (5), 2 αντικολλητικές πλάκες ψησίματος για μπαγκέτες (6), 1 ειδικό εξάρτημα (λεπίδα) (7) και 1 πινέλο (10).

### 1. Ζύμωμα και φούσκωμα της ζύμης



- Βάλτε τον αρτοποιασκευαστή στην πρίζα.
- Μετά το ηχητικό σήμα, εμφανίζεται εκ προεπιλογής το πρόγραμμα 1.
- Επιλέξτε το επίπεδο ροδίσματος.
- Συνιστάται να ψήνετε μόνο μία στρώση κάθε φορά, γιατί διαφορετικά το αποτέλεσμα θα είναι παραψημένο.
- Αν επιλέξετε να ψήσετε 2 φουρνιές : συνιστάται να πλάσετε όλα τα ψωμιά σας και να κρατήσετε τα μισά στο ψυγείο για τη δεύτερη φουρνιά.
- Πατήστε το πλήκτρο **START STOP**. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει και αναβοσβήνουν οι δύο τελείες του χρονοδιακόπτη. Ξεκινά ο κύκλος ζυμώματος της ζύμης, κατόπιν το φούσκωμα της ζύμης.

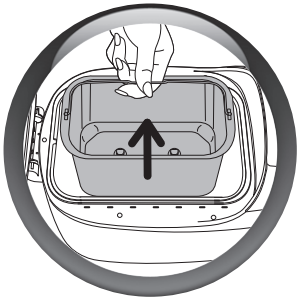
#### Παρατηρήσεις :

- Κατά το στάδιο ζυμώματος, είναι φυσιολογικό κάποια μέρη να μη ζυμωθούν καλά.
- Μόλις το μίγμα είναι έτοιμο, η συσκευή τίθεται σε κατάσταση αναμονής. Πολλά ηχητικά σήματα σας υποδεικνύουν ότι το ζύμωμα και το φούσκωμα της ζύμης ολοκληρώθηκαν και αναβοσβήνει η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας. Ανάβει η φωτεινή ένδειξη πλασίματος μεμονωμένων ψωμιών.

Ζύμη θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί αμέσως μετά τα ηχητικά σήματα. Κατόπιν, η συσκευή ξεκινά από την αρχή και το πρόγραμμα παρασκευής φρατζόλας χάνεται. Σε τέτοια περίπτωση, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα 3 για ψήσιμο μεμονωμένων μπαγκετών.

### 2. Παράδειγμα φτιαξίματος και ψησίματος μπαγκετών

Για βοήθεια, ανατρέξτε στον παρεχόμενο οδηγό σχηματισμού των μπαγκετών. Σας δείχνουμε τι μπορείτε να κάνετε με τον αρτοποιασκευαστή σας, αλλά μετά θα μπορείτε να δημιουργείτε τις δικές ιδέες.



- Βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Αλευρώστε ελαφρώς τον πάγκο εργασίας σας.
- Βγάλτε τη ζύμη από τον κάδο και αποθέστε την στον πάγκο εργασίας.
- Με τη ζύμη, σχηματίστε μία μπάλα και, με ένα μαχαίρι, χωρίστε τη σε 4 φραντζόλες.
- Μόλις φτιάξετε 4 φραντζόλες ίδιου βάρους, το μόνο που απομένει να κάνετε είναι να πλάσετε τις μπαγκέτες.

**Για πιο αφράτες μπαγκέτες, αφήστε τις φραντζόλες να ξεκουραστούν για 10 λεπτά πριν από το πλάσιμο.**

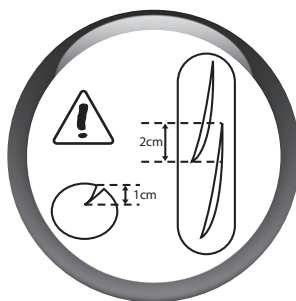
**Το μήκος που προκύπτει για τη μπαγκέτα πρέπει να αντιστοιχεί στο μήκος της αντικολλητικής επιφάνειας (περίπου 18 cm).**

**Μπορείτε να έχετε ποικιλία γεύσεων, προσθέτοντας καρυκεύματα στα ψωμιά σας. Γι' αυτό, το μόνο που πρέπει να κάνετε είναι να βρέξετε και στη συνέχεια να κυλήσετε τα ψωμιά σας σε σπόρους σησαμιού ή παπαρούνας.**



- Αφού φτιάξετε τις μπαγκέτες, βάλτε τις στις αντικολλητικές πλάκες.

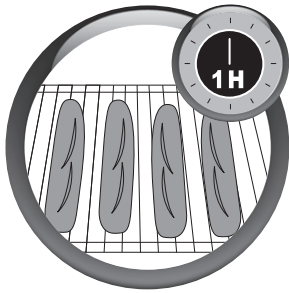
**Η ραφή των μπαγκετών πρέπει να βρίσκεται από κάτω.**



- Για βέλτιστο αποτέλεσμα, χαράξτε διαγώνια το επάνω μέρος των μπαγκετών με ένα οδοντωτό μαχαίρι ή με την παρεχόμενη σχάρα, για να φτιάξετε σχισμές 1 cm.


**Μπορείτε να διαφοροποιήσετε την εμφάνιση των μπαγκετών σας, κάνοντας σχισμές με ένα ψαλίδι σε όλο το μήκος της μπαγκέτας.**

- Με το παρεχόμενο πινέλο μαγειρικής, βρέξτε αρκετά το επάνω μέρος των μπαγκετών, προσέχοντας να μη μαζευτεί νερό επάνω στις αντικολλητικές πλάκες.
- Τοποθετήστε τις 2 αντικολλητικές πλάκες με τις μπαγκέτες επάνω στην παρεχόμενη βάση για μπαγκέτες.
- Τοποθετήστε τη βάση για μπαγκέτες μέσα στον αρτοποιασκευαστή σας στη θέση του κάδου.
- Πατήστε ξανά το πλήκτρο για **START/STOP** να αρχίσει και πάλι το πρόγραμμα και αρχίστε το ψήσιμο των μπαγκετών σας.
- **Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, σας παρέχονται 2 λύσεις :**  
**στο ψήσιμο 4 μπαγκετών**
- Βγάλτε τον αρτοποιασκευαστή από την πρίζα. Βγάλτε τη βάση για μπαγκέτες.



- Χρησιμοποιείτε πάντοτε θερμομονωτικά γάντια, επειδή η βάση είναι πολύ ζεστή.
- Βγάλτε τις μπαγκέτες από τις αντικολλητικές πλάκες και αφήστε τις να κρυώσουν επάνω σε μία σχάρα.

#### **στο ψήσιμο 8 μπαγκετών (2x4)**

- Βγάλτε τη βάση για μπαγκέτες. Χρησιμοποιείτε πάντοτε θερμομονωτικά γάντια, επειδή η βάση είναι πολύ ζεστή.
  - Βγάλτε τις μπαγκέτες από τις αντικολλητικές πλάκες και αφήστε τις να κρυώσουν επάνω σε μία σχάρα.
  - Βγάλτε τις άλλες 4 μπαγκέτες από το ψυγείο (έχοντάς τις πρώτα χαράξει και υγράνει).
- Τοποθετήστε τις επάνω στις πλάκες (προσέχοντας να μην καείτε).
  - Βάλτε ξανά τη βάση μέσα στη συσκευή και πατήστε ξανά το .
  - Στο τέλος του ψησίματος, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
  - Βγάλτε τις μπαγκέτες από τις αντικολλητικές πλάκες και αφήστε τις να κρυώσουν επάνω σε μία σχάρα.

### 3. Σχηματισμός και ψήσιμο μπαγκέτας










**Για να βοηθηθείτε στην υλοποίηση των σταδίων, ανατρέξτε στο παρεχόμενο βιβλίο συνταγών.**



## 12 ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΕΤΕ ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΣΑΣ

### 1. ΓΙΑ ΤΑ ΨΩΜΙΑ




Αν ακολουθήσατε πιστά τις συνταγές και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.	Αποτελέσματα					
	Πολύ φουσκωμένο ψωμί	Δο ψωμί αφού φούσκωσε κάθισε	Όχι αρκετά φουσκωμένο ψωμί	Όχι πολύ ροδισμένη κόρα	Σκούρο απέξω αλλά όχι καλοψημένο από μέσα	Αλευρωμένο από πάνω και γύρω - γύρω
Πιθανά αίτια						
Πατήθηκε το πλήκτρο κατά τη διάρκεια του ψησίματος 				●		
Όχι αρκετό αλεύρι		●				
Πολύ αλεύρι			●			●
Όχι αρκετή μαγιά			●			
Πολλή μαγιά		●		●		
Όχι αρκετό νερό			●			●
Πολύ νερό		●			●	
Όχι αρκετή ζάχαρη			●			
Κακή ποιότητα αλευριού			●	●		
Τα υλικά δεν είναι στις σωστές αναλογίες (πολύ μεγάλη ποσότητα)	●					
Πολύ ζεστό νερό		●				
Πολύ κρύο νερό			●			
Ακατάλληλο πρόγραμμα			●	●		

## 2. ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ

Αν ακολουθήσατε πιστά τις συνταγές και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΕΙΣ
Δεν έγινε συνεχής τομή στη φραντζόλα.	Το αρχικό ορθογώνιο σχήμα δεν είναι κανονικό ή το πάχος του δεν είναι σταθερό.	Πιέστε με τον πλάστη αν είναι απαραίτητο.
Η ζύμη κολλάει, δεν είναι εύκολο να σχηματίσετε ψωμάκια.	Το μίγμα περιέχει πάρα πολύ νερό. Το νερό προστέθηκε στη συνταγή ενώ ήταν πολύ ζεστό.	Μειώστε την ποσότητα νερού. Βάλτε λίγο αλεύρι στα χέρια σας, όχι όμως και στη ζύμη ούτε στον πάγκο εργασίας αν είναι δυνατό και συνεχίστε να φτιάχνετε ψωμάκια.
Η ζύμη τρίβεται.	Το αλεύρι δεν έχει αρκετή γλουτένη. Η ζύμη δεν είναι αρκετά απαλή. Τα σχήματα δεν είναι ομοιόμορφα.	Επιλέξτε ένα αλεύρι ζαχαροπλαστικής (Τ 45). Αφήστε τη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά πριν να της δώσετε σχήμα. Ζυγίστε τις φραντζόλες ώστε να είναι ίδιου μεγέθους.
Δεν μπορείτε να δώσετε σχήμα στη ζύμη επειδή είναι πολύ συμπαγής/ πολύ σφιχτή.	Λείπει λίγο νερό από τη συνταγή. Το μίγμα περιέχει πάρα πολύ αλεύρι. Υπερβολικά δουλεμένη ζύμη.	Ελέγξτε τη συνταγή και προσθέστε νερό αν το αλεύρι δεν είναι αρκετά απορροφητικό. Δώστε πρόχειρο σχήμα στα ψωμάκια και αφήστε τα να ξεκουραστούν πριν από το τελικό πλάσιμο. Προσθέστε λίγο νερό στην αρχή του ζυμώματος. Αφήστε τη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά πριν να της δώσετε σχήμα. Αλευρώστε τον πάγκο εργασίας όσο το δυνατόν λιγότερο. Δώστε σχήμα δουλεύοντας τη ζύμη όσο το δυνατόν λιγότερο. Προχωρήστε στο πλάσιμο σε 2 στάδια με 5 λεπτά ενδιάμεσο χρόνο ξεκούρασης.
Τα ψωμάκια ακουμπάνε μεταξύ τους και δεν έχουν ψηθεί αρκετά.	Κακή διάταξη επάνω στις πλάκες. Υπερβολικά ρευστή ζύμη.	Αξιοποιήστε καλύτερα το χώρο επάνω στις πλάκες για να τοποθετήσετε τις φραντζόλες. Καθορίστε τη σωστή δόση των ρευστών. Οι συνταγές έχουν καθοριστεί για αυγά 50 gr. Αν τα αυγά είναι μεγαλύτερα, μειώστε αντίστοιχα την ποσότητα του νερού.
Τα ψωμάκια κολλάνε πάνω στην πλάκα και καίγονται.	Υπερβολικό ρόδισμα. Αλείψατε τις φραντζόλες με πάρα πολύ νερό. Οι πλάκες της βάσης κολλούν πολύ.	Επιλέξτε χαμηλότερο επίπεδο ροδίσματος. Αποφύγετε το ρόδισμα επάνω στην πλάκα. Αδειάστε την περίσσεια νερού που βάλατε με το πινέλο. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τις πλάκες της βάσης πριν να τοποθετήσετε τις φραντζόλες.
Τα ψωμάκια δεν ρόδισαν αρκετά.	Ξεχάσατε να αλείψετε τα ψωμάκια με νερό πριν να τα βάλετε στο φούρνο. Αλευρώσατε υπερβολικά τα ψωμάκια κατά το πλάσιμο. Η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι πολύ υψηλή (πάνω από 30°C).	Την επόμενη φορά προσέξτε περισσότερο. Απλώστε τους καλά νερό με το πινέλο πριν να τα βάλετε στο φούρνο. Χρησιμοποιήστε πιο κρύο νερό (από 10 ως 15°C) ή/ και λίγο λιγότερη μαγιά.

Αν ακολουθήσετε πιστά τις συνταγές και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΕΙΣ
Τα ψωμάκια δεν φούσκωσαν αρκετά.	Ξεχάσατε να βάλετε μαγιά στο μίγμα/ δεν βάλατε αρκετή.	Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής.
	Η μαγιά σας ενδέχεται να έχει χαλάσει.	Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης.
	Η συνταγή σας δεν έχει νερό.	Ελέγξτε τη συνταγή ή προσθέστε νερό αν το αλεύρι δεν είναι αρκετά απορροφητικό.
	Τα ψωμάκια τρίβονται πολύ και έγιναν πολύ σφιχτά κατά το πλάσιμο.	Δουλέψτε τη ζύμη όσο το δυνατόν λιγότερο κατά το πλάσιμο.
	Υπερβολικά δουλεμένη ζύμη.	
Τα ψωμάκια φούσκωσαν υπερβολικά.	Υπερβολική μαγιά.	Βάλτε λιγότερη μαγιά.
	Υπερβολικό φούσκωμα.	Πλακώστε λιγάκι τα ψωμάκια μόλις τα τοποθετήσετε επάνω στις πλάκες.
Οι εγκοπές επάνω στη φραντζόλα δεν είναι ευθείες.	Η ζύμη κολλάει : βάλατε πολύ νερό στη συνταγή.	Αρχίστε ξανά το στάδιο του πλασίματος των ψωμιών αλευρώνοντας λιγάκι τα χέρια σας, όχι όμως το ψωμί ούτε και τον πάγκο εργασίας, αν είναι δυνατόν.
	Το μαχαίρι σας δεν είναι κοφτερό.	Χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη λεπίδα ή, διαφορετικά, ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι με μικρά δόντια.
	Οι εγκοπές σας δεν είναι αποφασιστικές.	Κόψτε με μία έντονη κίνηση, χωρίς να διστάσετε.
Οι εγκοπές έχουν την τάση να ξανακλείνουν ή δεν ανοίγουν κατά το ψήσιμο.	Η ζύμη κολλούσε : βάλατε πολύ νερό στη συνταγή.	Ελέγξτε τη συνταγή ή προσθέστε αλεύρι αν δεν απορροφά αρκετά το νερό.
	Η επιφάνεια της φραντζόλας δεν ήταν αρκετά τεντωμένη όταν την πλάσατε.	Αρχίστε ξανά τραβώντας περισσότερο τη ζύμη τη στιγμή που τη γυρίζετε γύρω από το χέρι σας.
Η ζύμη ανοίγει στα πλαϊνά κατά το ψήσιμο.	Το βάθος των εγκοπών στη φραντζόλα δεν είναι αρκετό.	Ανατρέξτε στη σελίδα 233 για τον ιδανικό σχηματισμό των εγκοπών.

### 13 ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

ΒΛΑΒΗ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ
Οι αναδευτήρες μένουν μαγκωμένοι μέσα στο μπολ.	• Αφήστε τους να μουλιάσει πριν τους βγάλετε.
Οι αναδευτήρες μένουν μαγκωμένοι μέσα στο ψωμί.	• Χρησιμοποιήστε το γάντζο (σελίδα 216).
Το πάτημα του  δεν φέρει κανένα αποτέλεσμα.	• Το μηχάνημα είναι πολύ ζεστό. Περιμένετε 1 ώρα μεταξύ 2 κύκλων. • Έχετε επιλέξει τη λειτουργία «προγραμματισμός συνταγής».
Μετά το πάτημα του  το μοτέρ δουλεύει αλλά δεν γίνεται ζύμωμα.	• Ο κάδος δεν έχει μπει κανονικά. • Απουσία αναδευτήρα ή ο αναδευτήρας λάθος τοποθετημένος.
Μετά από «προγραμματισμένη συνταγή», το ψωμί δεν έχει φουσκώσει ή δεν έχει συμβεί τίποτα.	• Ξεχάσατε να πατήσετε το  μετά τον προγραμματισμό. • Π μαγιά έχει έρθει σε επαφή με το αλάτι ή και το νερό. • Απουσία αναδευτήρα.
Μυρωδιά σαν κάτι να καίγεται.	• Ένα μέρος των υλικών έχει πέσει δίπλα από τον κάδο: Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Αφήστε τη να κρυώσει και καθαρίστε το εσωτερικό με ένα βρεγμένο σφουγγάρι χωρίς καθαριστικό. • Το παρασκεύασμα ξεχειλίζει: πολύ μεγάλη ποσότητα υλικών και κυρίως υγρού. Δηρείτε τις αναλογίες των συνταγών.

### 14 ΕΓΓΥΗΣΗ

- Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για εργασίες καθαρισμού και οικιακή χρήση. Σε περίπτωση χρήσης που είναι ακατάλληλη ή αντίθετη προς τις οδηγίες χρήσης, η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση ακυρώνεται.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά: χρήση μη συμβατή με τις οδηγίες απαλλάσσει τη Moulinex από κάθε ευθύνη.

### 15 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, κάθε συσκευή εκτός λειτουργίας πρέπει οπωσδήποτε να κριθεί ακατάλληλη προς χρήση: αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κόψτε καλώδιο προτού απορρίψετε τη συσκευή.

## 16 TABLEAUX DES CYCLES - TABEL MET CYCLI - ZYKLUSTABELLE - TABELLA DEI CICLI - CUADRO DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΥΚΛΩΝ

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	FAÇONNAGE	CUISSON 1ère FOURNEE (h)	CUISSON 2ème FOURNEE (h)	TEMPS AFFICHE AU BIP (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTIJD	VORMEN	BAKKEN 1e LADING (u)	BAKKEN 2e LADING (u)	TIJD GETOOND BIJ PIEPTOON	WARMHOUDEN (u)	
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGS-GRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VOR-BEREITUNGSZEIT	FORMEN	BACKEN DER 1. PORTION (Std.)	BACKEN DER 2. PORTION (Std.)	WÄHREND DER SIGNALTONE AN-GEZEIGTE ZEIT	WARMHALTEN (h)	
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	FORMA	COTTURA 1ª INFORNATA (h)	COTTURA 2ª INFORNATA (h)	TEMPO VISUALIZZATO AL BIP	MANTIEN-TO AL CALDO (h)	
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOS-TRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTIEN-TO EN CALIENTE (h)	
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	PREPARAÇÃO	COZEDURA 1.ª FORNADA (h)	COZEDURA 2.ª FORNADA (h)	TEMPO MOS-TRADO NO SINAL SONORO	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	
EL	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	ΠΛΑΣΙΜΟ	ΨΗΣΙΜΟ 1ης ΦΟΥΡΝΙΑΣ (ώρες)	ΨΗΣΙΜΟ 2ης ΦΟΥΡΝΙΑΣ (ώρες)	ΕΠΙΜΟΝΙΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΕΤΑΞΥ ΗΧΗΤΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ώρες)	
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56
2	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56

- 1 FAIBLE • NIEDRIG • LAAG • DEBOLE • LIGERO • FRACO • ΧΑΜΗΛΟ  
2 MOYEN • GEMIDDELD • MITTEL • MEDIO • MEDIO • MÉDIO • ΜΕΣΑΙΟ  
3 FORT • DONKER • DUNKEL • FORTE • FUERTE • FORTE • ΕΝΤΟΝΟ

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

Opmerking: bij de totale tijdsduur is niet de tijd van het warmhouden inbegrepen.

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.



Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.





Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.

Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμ-εριλαμβάνει τον χρ-νο διατήρησης του ψωμιού ζεστού.

750\* = 1 cuisson (400 g) (voir page 10) 1500\*\*\* = 2 cuissons (800 g) (voir page 10)  
 750\* = 1 ongeveer (400 g) (zie pagina 44) 1500\*\*\* = 2 ongeveer (800 g) (zie pagina 44)  
 750\* = 1 etwa (400 g) (siehe Seite 78) 1500\*\*\* = 2 etwa (800 g) (siehe Seite 78)  
 750\* = 1 circa (400 g) (consultare pagina 112) 1500\*\*\* = 2 circa (800 g) (consultare pagina 112)  
 750\* = 1 cerca (400 g) (consulte la página 146) 1500\*\*\* = 2 cerca (800 g) (consulte la página 146)  
 750\* = 1 cerca (400 g) (ver página 180) 1500\*\*\* = 2 cerca (800 g) (ver página 180)  
 750\* = 1 περίπου (400 g) (βλ. σελ. 214) 1500\*\*\* = 2 περίπου (800 g) (βλ. σελ. 214)

A	B	C	D	E	K	J	L
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTIJD	BAKKEN (h)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (h)
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGSGRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VORBEREITUNGSZEIT	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EL	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	ΨΗΣΜΟ (h)	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ώρες)	ΕΞΤΡΑ (ώρες)
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
4	750 g		02:52	01:57	00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32

A	B	C	D	E	K	J	L
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

A	B	C	D	E	K	J	L	
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
	750 g		03:00		01:05		02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
	750 g		03:00		01:05		02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37	
	1000 g		03:15		01:05		02:42	
	1500 g		03:20		01:10		02:47	
	750 g		03:10		01:00		02:37	
	1000 g		03:15		01:05		02:42	
	1500 g		03:20		01:10		02:47	
	750 g		03:10		01:00		02:37	
	1000 g		03:15		01:05		02:42	
	1500 g		03:20		01:10		02:47	
12	750 g							
	1000 g							
	1500 g							
	750 g			0:10 ▼	-	0:10 ▼	/	/
	1000 g			1:10		1:10		
	1500 g							
	750 g							
1000 g								
1500 g								
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/	
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45	
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/	
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/	



# MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψηφιακή οργη / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ خرید / تاريخ الشراء

**Product reference:** ..... / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Ὑψηλὴ / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع محصول / مرجع المنتج

**Retailer name & address:** ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψηφιακή ημερομηνία / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 / نام خرده فروش و آدرس / اسم بائع التجزئة وعنوانه

**Distributor stamp:** ..... / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψηφιακή ημερομηνία / ครอบคลุมของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / مهر خرده فرو / ختم بائع التجزئة

<b>INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST</b>			
			
<b>الجزائر ALGERIA</b>	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 year	<b>(0)41 28 18 53</b>
<b>ARGENTINA</b>	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	<b>0800-122-2732</b>
<b>ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA</b>	ՓԲԸ «Գրուպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խնուղի, 16A, օհն.3	2 տարի 2 years	<b>(010) 55-76-07</b>
<b>AUSTRALIA</b>	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	<b>02 97487944</b>
<b>ÖSTERREICH AUSTRIA</b>	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	<b>01 866 70 299 00</b>
<b>BELGIQUE BELGIE BELGIUM</b>	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	<b>070 23 31 59</b>
<b>БЕЛАРУСЬ BELARUS</b>	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	<b>017 2239290</b>
<b>BOSNA I HERCEGOVINA</b>	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	<b>Info-linija za potrošače 033 551 220</b>
<b>BRASIL BRAZIL</b>	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	<b>0800-119933</b>
<b>БЪЛГАРИЯ BULGARIA</b>	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	<b>0700 10 330</b>
<b>CANADA</b>	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	<b>800-418-3325</b>
<b>CHILE</b>	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	<b>12300 209207</b>
<b>COLOMBIA</b>	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	<b>18000919288</b>

<b>HRVATSKA CROATIA</b>	SEB Development S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	<b>01 30 15 294</b>
<b>ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC</b>	GROUPE SEB ČR spol. s r.o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	<b>731 010 111</b>
<b>DANMARK DENMARK</b>	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	<b>44 663 155</b>
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	<b>0212 387 400</b>
<b>EESTI ESTONIA</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	<b>5 800 3777</b>
<b>SUOMI FINLAND</b>	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	<b>09 622 94 20</b>
<b>FRANCE</b> Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	<b>09 74 50 10 14</b>
<b>ΕΛΛΑΔΑ GREECE</b>	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	<b>2106371251</b>
<b>香港 HONG KONG</b>	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	<b>852 8130 8998</b>
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	<b>06 1 801 8434</b>
<b>INDONESIA</b>	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	<b>+62 21 5793 6881</b>
<b>ITALIA ITALY</b>	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	<b>1 99 207 892</b>
<b>JAPAN</b>	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	<b>0570-077772</b>
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	ЖАК «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	<b>727 378 39 39</b>
<b>한국어 KOREA</b>	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	<b>1588-1588</b>

<b>LATVJA LATVIA</b>	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	<b>6 716 2007</b>
<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	<b>6 470 8888</b>
<b>LUXEMBOURG</b>	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	<b>0032 70 23 31 59</b>
<b>MACEDONIA</b>	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	<b>(0)2 2050 022</b>
<b>MALAYSIA</b>	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	<b>(603) 7710 8000</b>
<b>MEXICO</b>	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	<b>(01800) 112 8325</b>
<b>MOLDOVA</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	<b>(22) 929249</b>
<b>NEDERLAND The Netherlands</b>	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	<b>0318 58 24 24</b>
<b>NEW ZEALAND</b>	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	<b>0800 700 711</b>
<b>NORGE NORWAY</b>	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	<b>815 09 567</b>
<b>PERU</b>	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	1 año 1 year	<b>441 4455</b>
<b>POLSKA POLAND</b>	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	<b>0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne</b>
<b>PORTUGAL</b>	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	<b>808 284 735</b>
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	<b>01 677 4003</b>
<b>ROMÂNIA ROMANIA</b>	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	<b>0 21 316 87 84</b>
<b>РОССИЯ RUSSIA</b>	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	<b>495 213 32 29</b>

<b>SRBIJA SERBIA</b>	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	<b>060 0 732 000</b>
<b>SINGAPORE</b>	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	<b>65 6550 8900</b>
<b>SLOVENSKO SLOVAKIA</b>	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	<b>233 595 224</b>
<b>SLOVENIJA SLOVENIA</b>	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	<b>02 234 94 90</b>
<b>ESPAÑA SPAIN</b>	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	<b>902 31 22 00</b>
<b>SVERIGE SWEDEN</b>	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	<b>08 594 213 30</b>
<b>SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND</b>	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	<b>044 837 18 40</b>
<b>TAIWAN</b>	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	<b>886-2-27333716</b>
<b>THAILAND</b>	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	<b>662 351 8911</b>
<b>TÜRKIYE TURKEY</b>	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	<b>216 444 40 50</b>
<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	<b>800-395-8325</b>
<b>Україна UKRAINE</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	<b>044 492 06 59</b>
<b>UNITED KINGDOM</b>	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	<b>0845 602 1454</b>
<b>VENEZUELA</b>	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	<b>0800-7268724</b>
<b>VIETNAM</b>	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	<b>+84-8 3821 6395</b>

 : [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)