



Οδηγίες χρήσης

EL

σελίδα

1

# ΜΗΧΑΝΗ ΨΩΜΙΟΥ

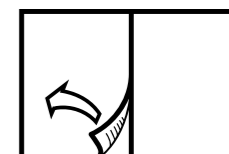
ΜΗΧΑΝΗ ΨΩΜΙΟΥ

**IMETEC**  
www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY  
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

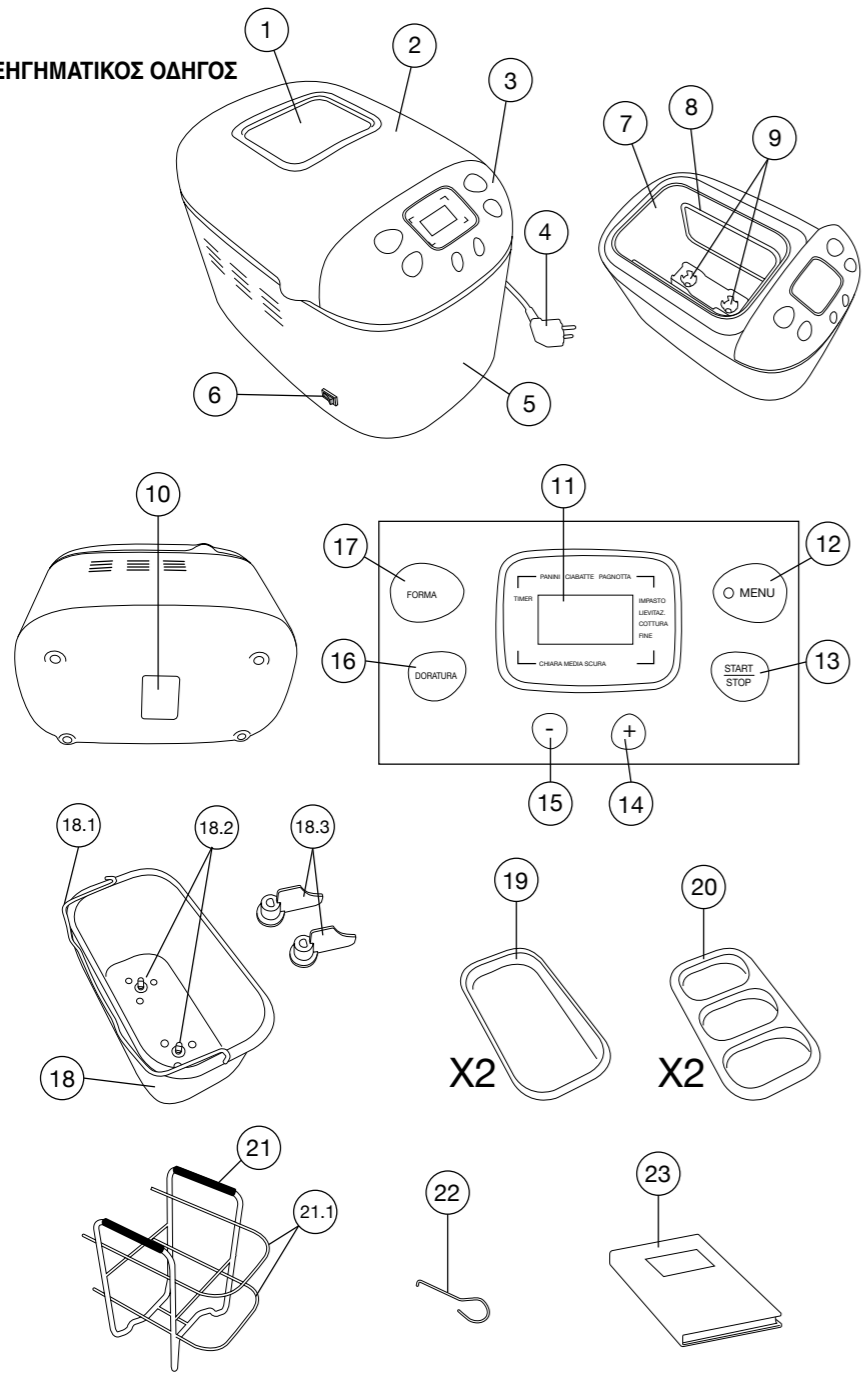
**IMETEC**

TYPE F7901

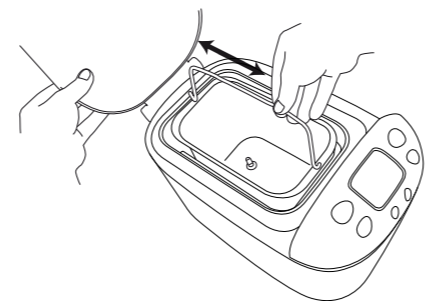


[Z]

ΕΠΕΞΗΓΗΜΑΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

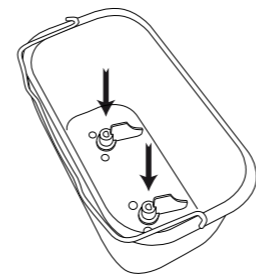


[A]



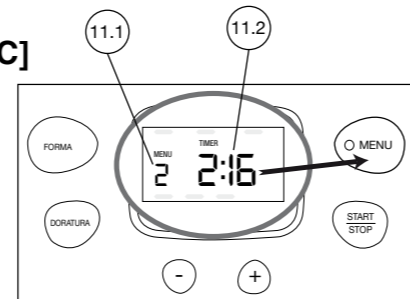
Αφαίρεση δοχείου καρβελιού

[B]



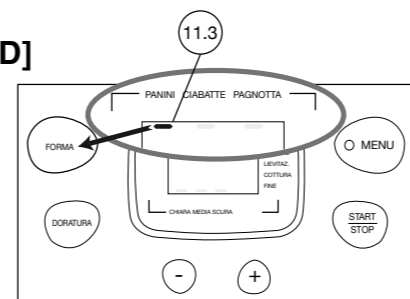
Τοποθέτηση πτερυγίων ανάμειξης

[C]



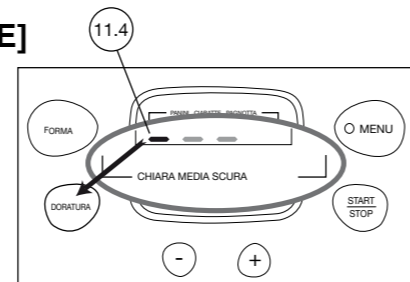
Επιλογή προγράμματος: πχ. **Πρόγρ. 2**

[D]



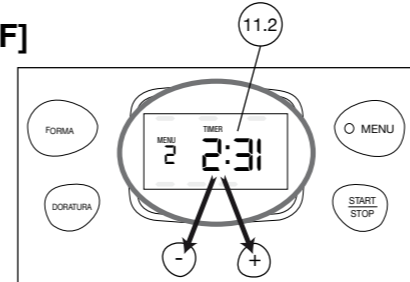
Επιλογή σχήματος ψωμιού: πχ. **Ψωμάκια**

[E]



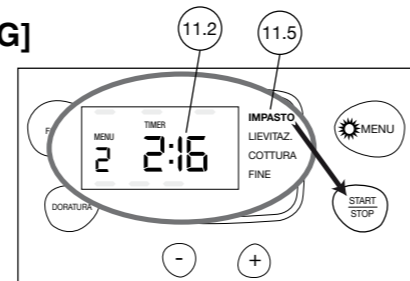
Επιλογή επιπέδου ροδίσματος: πχ. **Ανοιχτόχρωμο**

[F]



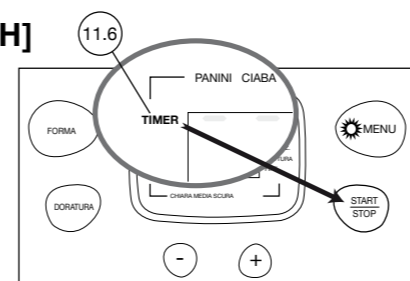
Τροποποίηση ροδίσματος μαγειρέματος: πχ. **Πρόγρ. 2**

[G]



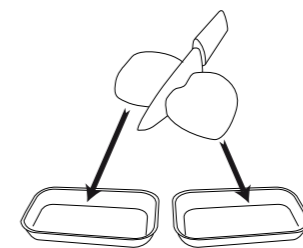
Εκκίνηση και έλεγχος φάσης σε εξέλιξη **Πρόγρ. 2**

[H]



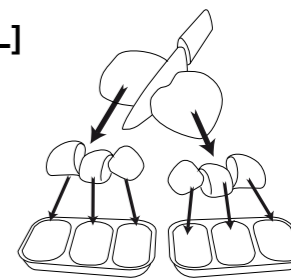
Καθυστερημένη έναυση

[I]



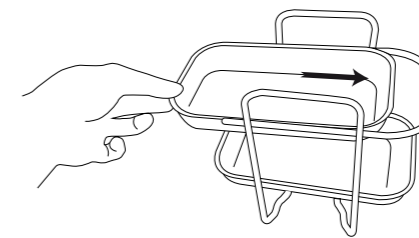
Μεταφορά φορμών ψωμιού τσιπατά

[L]



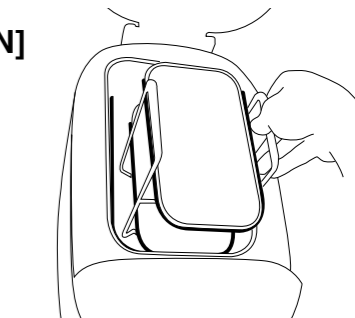
μεταφορά φορμών για ψωμάκια

[M]



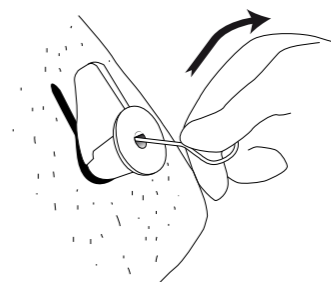
Τοποθέτηση φορμών στο στήριγμα

[N]



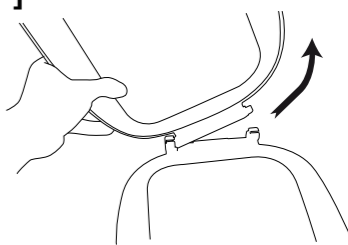
Τοποθέτηση στηρίγματος στο θάλαμο μαγειρέματος

[O]



Αφαίρεση πτερυγίων ψωμιού

[P]



Αφαίρεση καπακιού

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

**IMETEC** TYPE F7901 230 V ~ 50 Hz 920 W

Breadmaker  
Μηχανή ψωμιού

www.imetec.com





## ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

Αγαπητέ πελάτη, η IMETEC Σας ευχαριστεί για την αγορά του παρόντος προϊόντος. Είμαστε σίγουροι ότι θα εκτιμήσετε την ποιότητα και αξιοπιστία αυτής της συσκευής, η οποία σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε με προτεραιότητα την ικανοποίηση του πελάτη. Το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών δημιουργήθηκε σύμφωνα με τον ευρωπαϊκό κανονισμό EN 62079.



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

#### Οδηγίες και προειδοποιήσεις για μια ασφαλή χρήση



Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και ειδικότερα τις προειδοποιήσεις για την ασφάλεια τηρώντας τες σχολαστικά. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο μαζί με τον αντίστοιχο οδηγό εικόνων, για όλη τη διάρκεια ζωής της συσκευής, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε. Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους, παραδώστε επίσης και όλη την τεκμηρίωση. Αν κατά τη διάρκεια της ανάγνωσης αυτού του εγχειριδίου οδηγιών, σε ορισμένα μέρη η κατανόηση είναι δύσκολη ή προκύπτουν αμφιβολίες, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν επικοινωνήστε με την εταιρεία στη διεύθυνση που υποδεικνύεται στην τελευταία σελίδα.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια	σελ. 2
Λεζάντα συμβόλων	σελ. 4
Περιγραφή της συσκευής και των αξεσουάρ	σελ. 4
Περιγραφή των προγραμμάτων	σελ. 4
Προετοιμασία	σελ. 7
Συμβουλές / πρώτες χρήσεις	σελ. 7
Χρήση	σελ. 8
Ολοκληρωμένα προγράμματα επεξεργασίας ψωμιού	σελ. 8
Μερικά προγράμματα μόνο ζυμώματος ή μαγειρέματος	σελ. 11
Εκκίνηση καθυστέρησης	σελ. 12
Χρονοδιάγραμμα	σελ. 22
Καθαρισμός και συντήρηση	σελ. 14
Κατανάλωση και προστασία σε περίπτωση διακοπής ρεύματος	σελ. 14
Προβλήματα και λύσεις	σελ. 15
Διάθεση	σελ. 16
Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	σελ. 16
Επεξηγηματικός οδηγός	I-II-III
Τεχνικά στοιχεία	III



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ**

- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευή από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητά της βάσει του σχεδίου, βεβαιωθείτε, επίσης, ότι δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση αμφιβολίας, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απευθυνθείτε στην εξουσιοδοτημένη τεχνική υποστήριξη.
- Το υλικό της συσκευασίας δεν είναι παιχνίδι για παιδιά! Κρατήστε την πλαστική σακούλα μακριά από παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας!
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα τεχνικά στοιχεία της τάσης του δικτύου που αναφέρονται στα τεχνικά στοιχεία (10) αναγνώρισης αντιστοιχούν σε εκείνα του ηλεκτρικού δικτύου. Τα τεχνικά στοιχεία αναγνώρισης (10) βρίσκονται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για το σκοπό που κατασκευάστηκε, δηλαδή ως ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΨΩΜΗ οικιακής χρήσης. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται μη σύμφωνη και επομένως επικίνδυνη.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών, από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία μόνο αν έχουν προηγουμένως εκπαιδευτεί ως προς την ασφαλή χρήση και μόνο αν έχουν ενημερωθεί σχετικά με τους κινδύνους που συνοδεύουν το ίδιο το προϊόν.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς την επιτήρηση ενός ενήλικα.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από ανήλικους κάτω των 8 ετών όταν η συσκευή είναι αναμμένη ή σε φάση ψύξης.
- **⊗ ΜΗ** χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή με υγρά και γυμνά πόδια.
- **⊗ ΜΗΝ** τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο ή τη συσκευή για να αποσυνδέσετε το φισ από την πρίζα του ρεύματος.
- **⊗ ΜΗΝ** εκθέτετε τη συσκευή στην υγρασία ή στην επίδραση των καιρικών μεταβολών (βροχή, ήλιος).



- **⊘ ΜΗ βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό και μην τη βάζετε ποτέ κάτω από το τρεχούμενο νερό βρύσης.**
- **Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού εξ αποστάσεως ή παρομοίων.**



**ΠΡΟΣΟΧΗ! Επιφάνεια ζεστή.**

- **⊘ ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε νεροχύτη γεμάτο νερό. Κατά τη χρήση η συσκευή πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει στο νεροχύτη.**
- **⊘ ΜΗ τη χρησιμοποιείτε κοντά στην εστία μαγειρέματος της κουζίνας. Προσέξτε έτσι ώστε το καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με ζεστές, πυρακτωμένες επιφάνειες, φλόγες, κατσαρόλες και άλλα οικιακά σκεύη.**
- **Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ που παρέχονται από την Imetec.**
- **⊘ ΜΗ φράζετε τις λήψεις αέρα και εξασφαλίστε έναν κατάλληλο εξαερισμό γύρω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.**
- **Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής εξασφαλίζεται μόνο όταν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη με ένα αποτελεσματικό σύστημα γείωσης όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες νόμους για την ηλεκτρική ασφάλεια. Είναι απαραίτητο να επαληθεύσετε αυτή τη σημαντική προϋπόθεση ασφάλειας και σε περίπτωση αμφιβολιών ζητήστε ένα λεπτομερή έλεγχο της εγκατάστασης από έναν εξειδικευμένο τεχνικό.**
- **Αποσυνδέετε πάντα το φως από την πρίζα του ρεύματος πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση και σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιείται τη συσκευή.**
- **Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας της συσκευής σβήστε την και μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε. Για τυχόν επιδιόρθωση απευθυνθείτε μόνο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.**
- **Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει καταστραφεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης, έτσι ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.**

## ΛΕΖΑΝΤΑ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

	Προειδοποίηση		Θέση ON
	Απαγόρευση	○	Θέση OFF

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (Εικ. Ζ)

1. οπή παρατήρησης
2. καπάκι
3. περιοχή εντολών
4. καλώδιο τροφοδοσίας
5. περίβλημα μηχανής
6. διακόπτης ενεργοποίησης και απενεργοποίησης  
○/|
7. θάλαμος μαγειρέματος
8. αντίσταση
9. γρανάζια
10. τεχνικά στοιχεία
11. εκκίνησης ή του επιπέδου μαγειρέματος
12. πλήκτρο - για τη ρύθμιση της καθυστερημένης εκκίνησης ή του επιπέδου μαγειρέματος
13. πλήκτρο ροδίσματος για την επιλογή του επιπέδου ροδίσματος
14. πλήκτρο ΣΧΗΜΑ για την επιλογή του αξεσουάρ

**Αξεσουάρ:**

18. δοχείο καρβελιού
  - 18.1. χειρολαβή δοχείου
  - 18.2. στροφέις
  - 18.3. πτερύγια ανάδευσης
19. φόρμες για τσιαπάτες
20. φόρμες για ψωμάκια
21. στήριγμα για φόρμες τσιαπάτας και για ψωμάκια
  - 21.1. οδηγοί σε U του στηρίγματος
22. γάντζος για την αφαίρεση των πτερυγίων
23. βιβλίο μαγειρικής

**Περιοχή εντολών**

11. οθόνη
12. πλήκτρο MENOY για την επιλογή των προγραμμάτων και ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
13. πλήκτρο START / STOP, για την εκκίνηση και τη στάση της μηχανής
14. πλήκτρο + για τη ρύθμιση της καθυστερημένης

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Η μηχανή ψωμιού Imetec, εκτός από τα παραδοσιακά στάνταρντ προγράμματα των φυσιολογικών μηχανών ψωμιού, έχει έναν καλό αριθμό προγραμμάτων αφιερωμένα στις διαιτητικές ή χωρίς γλουτένη συνταγές. Τα προγράμματα διαιρούνται σε 3 ομάδες:

- προγράμματα χωρίς γλουτένη
- διαιτητικά προγράμματα
- παραδοσιακά προγράμματα

Τα προγράμματα αυτά διαφέρουν ως προς το χρόνο και τον τύπο του ζυμώματος, τον αριθμό φουσκώματος και τις συνθήκες θερμοκρασίας/ψησίματος. Όταν θέλετε να εκτελέσετε μια δική σας συνταγή, θα πρέπει να προσδιορίσετε το πιο κατάλληλο από άποψη εκτέλεσης και χρόνου πρόγραμμα ανατρέχοντας στον οδηγό που υποδεικνύεται παρακάτω. Αν δεν μπορείτε να επιτύχετε με την πρώτη προσπάθεια κάποια δικής σας συνταγή, μπορείτε να την ξανακάνετε χρησιμοποιώντας κάποιο άλλο πρόγραμμα.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ****1. Ψωμί λευκό (αξεσουάρ καρβελιού)**

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλες τις συνταγές που έχουν ως βάση τα μείγματα χωρίς γλουτένη στο εμπόριο (ρουζάλευρο, άμυλο ρυζιού), ιδανικά για άσπρο ψωμί, ψωμί σε φέτες, ψωμί μπριός, κλπ. Ένα ζύμωμα



αρκετά σύντομο (16 λεπτά) που ακολουθείται από ένα σύντομο φούσκωμα διακοπτόμενο από ένα ζύμμαμα 2 λεπτών. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 16 λεπτά.

### **2. Ψωμί λευκό (αξεσουάρ για τσιαπάτα ή )**

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 1, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα ή ψωμάκια. Θα πρέπει να παρέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στις φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα σύντομο φούσκωμα 15 λεπτών. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 21 λεπτά για τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

### **3. Χωριάτικο ψωμί (αξεσουάρ καρβελιού)**

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για τις συνταγές που έχουν ως βάση το μείγμα αλευριού χωριάτικου τύπου χωρίς γλουτένη (αλεύρι μαύρου σιταριού, αλεύρι λίνου, πίτουρο, κλπ.), ιδιαίτερα κρίσιμο από την άποψη του ζυμώματος και του φουσκώματος. Προηγείται ένα μακράς διάρκειας ζύμμαμα, χρήσιμο για να μαλακώσει το αλεύρι και ένα ένα ενεργητικό ζύμμαμα 25 λεπτών που ακολουθείται από δύο φουσκώματα. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 55 λεπτά.

### **4. Ψωμί λευκό (αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια)**

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 3, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα ή ψωμάκια. Θα πρέπει να παρέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στις φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα σύντομο φούσκωμα 15 λεπτών. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 28 λεπτά για τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

### **5. Ψωμί λευκό (αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια)**

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλους τους τύπους ψωμιού ελαφρώς «γλυκό» με βάση τη μαγιά μπύρας (με αυγά, βούτυρο, γάλα, ζάχαρη, κλπ.). Ζύμμαμα αρκετά σύντομο (18 λεπτά) που ακολουθείται από ένα διπλό φούσκωμα που διακόπτεται από ένα ζύμμαμα 2 λεπτών. Θα πρέπει να παρέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στις φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 53 λεπτά.

### **6. Πίτα (αξεσουάρ καρβελιού)**

Αυτό το ιδιαίτερα σύντομο πρόγραμμα είναι ιδανικό για να κάνετε πίτες με χημική μαγιά. Σύσταση για τις πίτες χωρίς γλουτένη, είναι κατάλληλη επίσης και για εκείνες με παραδοσιακά αλεύρια. Συνολική διάρκεια 1 ώρα και 22 λεπτά.

### **7. Σταφιδόψωμο ή μικρές πίτες (αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια)**

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 6, αλλά με δυνατότητα επίτευξης γλυκών σε φόρμα σταφιδόψωμου ή για μικρές πίτες. Θα πρέπει να παρέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στις φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Συνολική διάρκεια 55 λεπτά με το αξεσουάρ τσιαπάτα. Ελαφρώς λιγότερο με το αξεσουάρ ψωμάκια.

## **ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

### **8. Ψωμί ολικής αλέσεως (αξεσουάρ καρβελιού)**

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλες τις συνταγές που έχουν ως βάση το αλεύρι ολικής αλέσεως, ιδιαίτερα κρίσιμες τόσο από άποψης ζυμώματος όσο και του φουσκώματος. Προηγείται μεγάλη διάρκεια ζύμμαμα, χρήσιμο για το μαλάκωμα του αλευριού και ενεργητικό ζύμμαμα 25 λεπτών που ακολουθείται από τρία φουσκώματα που εναλλάσσονται από ένα πολύ σύντομο ζύμμαμα. Συνολική διάρκεια: συνολικά 3 ώρες και 20 λεπτά.

### **9. Ψωμί λευκό (αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια)**

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 8, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα ή ψωμάκια. Θα πρέπει να παρέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στις φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα περαιτέρω φούσκωμα 25 λεπτών. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 35 λεπτά για τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

### **10. Πάνε kamut ή σίτου σπέλτα (αξεσουάρ τσιαπάτα ή για ψωμάκια)**

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλες τις συνταγές με βάση το αλεύρι kamut ή σίτου σπέλτα. Μεγάλης διάρκειας ζύμμαμα (25 λεπτά) που ακολουθείται από δύο μακράς διάρκειας φουσκώματα που εναλλάσσονται από ένα πολύ σύντομο ζύμμαμα. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 55 λεπτά.



**11. Πάνε kamut ή σίτου σπέλτα (αξεσουάρ τσιαπάτα ή για ψωμάκια)**

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 10, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα ή ψωμάκια. Θα πρέπει να παρέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στις φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα μεγάλης διάρκειας φούσκωμα 40 λεπτών. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 31 λεπτά για τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

**12. Ψωμί με προζύμι (αξεσουάρ καρβελιού)**

Το πρόγραμμα αυτό χαρακτηρίζεται από 3 πολύ μεγάλης διάρκειας φουσκώματα που διευκολύνουν το καλό αποτέλεσμα αυτής της επεξεργασίας με βάση τη λίγη μαγιά ή με βάση το προζύμι. Κάθε φούσκωμα διαρκεί 1 ώρα και 40 λεπτά και εναλλάσσεται από ένα πολύ σύντομο εκ νέου ζύωμα. Μεγάλη διάρκεια: 6 ώρες και 17 λεπτά.

**13. Ψωμί λίγο φουσκωμένο - μέθοδος ημίρρευσης προ-ζύμης (αξεσουάρ καρβελιού)**

Το πρόγραμμα αυτό σας επιτρέπει να κάνετε ψωμί με πολύ λίγη μαγιά σε σχέση με τη σπάντη συνταγή. Η πρώτη φάση συνίσταται στην προετοιμασία της ημίρρευσης προ-ζύμης (roolish) που γίνεται με ένα μέρος του αλευριού και πολύ υγρό, το οποίο θα πρέπει να το αφήνετε να ωριμάσει για αρκετές ώρες (κατά κύριο λόγο τη νύχτα). Ο χρόνος αυτός εξαρτάται από τις συνθήκες ωρίμανσης και από τη συνταγή: το πρόγραμμα προβλέπει τη δυνατότητα να παραμείνει η ζύμη για ωρίμανση για χρόνο που κυμαίνεται από 0 μέχρι 12 ώρες το ανώτερο. Όταν η ημίρρευση προ-ζύμη roolish έχει ωριμάσει βάλτε τα υπόλοιπα συστατικά και προχωρήστε με το πρόγραμμα, το οποίο προβλέπει ένα δεύτερο ζύωμα και 3 φουσκώματα που εναλλάσσονται από ένα εκ νέου σύντομο ζύωμα. Συνολική διάρκεια 3 ώρες και 13 λεπτά, καθώς και ο χρόνος που αφιερώνεται στην ωρίμανση της ημίρρευσης προ-ζύμης roolish.

**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ****14. Ψωμί λευκό (αξεσουάρ καρβελιού)**

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για εκείνες τις συνταγές που έχουν ως βάση το άσπρο αλεύρι, περισσότερο ή λιγότερο ραφινρισμένο (τύπου 00,0,1,2 και Manitoba). Μετά από ένα ζύωμα 22 λεπτών, προβλέπονται 3 φουσκώματα που εναλλάσσονται από ένα πολύ σύντομο ζύωμα. Συνολική διάρκεια 3 ώρες και 12 λεπτά.

**15. Ψωμί λευκό (αξεσουάρ τσιαπάτας)**

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 14, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα. Θα πρέπει να παρέμβετε μετά το πρώτο φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στις φόρμες για τσιαπάτα. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα δεύτερο μεγάλης διάρκειας φούσκωμα 50 λεπτών. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 22 λεπτά.

**16. Ψωμί λευκό (αξεσουάρ ψωμάκια)**

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 14, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα ψωμάκια. Θα πρέπει να παρέμβετε μετά το δεύτερο φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στις φόρμες για ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα τρίτο φούσκωμα 25 λεπτών. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 54 λεπτά.

**17. Ψωμί γρήγορο (αξεσουάρ καρβελιού)**

Το πρόγραμμα αυτό είναι χρήσιμο για να έχετε ένα άριστο ψωμί σε λιγότερο από δύο ώρες. Ο χρόνος του ζυμώματος και του φουσκώματος έχουν μειωθεί στο ελάχιστο. Συνολική διάρκεια 1 ώρα και 53 λεπτά.

**18. Ζύμη**

Το πρόγραμμα αυτό είναι ιδανικό όταν θέλετε να εκτελέσετε στη μηχανή μόνο τη φάση του ζυμώματος και του φουσκώματος, η οποία διατηρείται υπό έλεγχο από πλευράς θερμοκρασίας.

Μπορείτε να περιοριστείτε μόνο στη φάση του ζυμώματος (πρώτα 27 λεπτά) ή να συνεχίσετε με ένα, δύο ή τρία φουσκώματα ανάλογα με τα όσα προβλέπονται από τη συνταγή. Συνολική διάρκεια 2 ώρες και 27 λεπτά.

**19. Ψήσιμο** Το πρόγραμμα αυτό είναι ιδανικό για να προχωρήσετε με το ψήσιμο, αν θεωρείτε ότι εκείνο που έχει επιτευχθεί δεν επαρκεί. Ρυθμιζόμενη διάρκεια από 10 μέχρι 60 λεπτά.

**20. Ψήσιμο ψωμιού τσιαπάτα ή μικρών ψωμιών**

Το πρόγραμμα αυτό είναι ιδανικό για να εκτελέσετε μόνο τη φάση του ψησίματος με το αξεσουάρ τσιαπάτας ή για ψωμάκια. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται για να διαχειρίζεστε διπλές ποσότητες ζύμης, όταν ένα μέρος φυλάσσεται για ένα μεταγενέστερο ψήσιμο. Το πρόγραμμα προβλέπει, πριν από το ψήσιμο, μία φάση φουσκώματος 50 λεπτά. Συνολική διάρκεια 1 ώρα και 25 λεπτά για τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.



## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Αποσυσκευάστε τη συσκευή και αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα εγχειρίδια από το θάλαμο ψησίματος (7).
- Αφαιρέστε τις αυτοκόλλητες ετικέτες από το μπροστινό μέρος του προϊόντος και από την οπή επιθεώρησης.
- Ξετυλίξτε το ηλεκτρικό καλώδιο (4) και βάλτε τη μηχανή σε μια επίπεδη και λεία επιφάνεια.
- Πλύνετε σχολαστικά τα αξεσουάρ (18 – 18.3 – 19 – 20 – 21 – 22) και πλύνετε τα εσωτερικά και εξωτερικά μέρη της μηχανής όπως υποδεικνύεται στο κεφάλαιο “ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.

⊗ Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή πάνω σε επιφάνειες από χαρτί/χαρτόνι ή πλαστικό.

⊗ Μην τοποθετείτε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό μέσα στη μηχανή ή πάνω από το καπάκι.

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ / ΠΡΩΤΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

- Κατά την πρώτη χρήση η μηχανή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και οσμή που οφείλεται σε πιθανά υπολείμματα της κατασκευής. Εκτελέστε έναν κύκλο ψησίματος, φτιάχνοντας ένα ψωμί τύπου καρβέλι για να το πετάξετε, ακολουθώντας τις οδηγίες της παραγράφου «ΧΡΗΣΗ».
- Για να μάθετε να χρησιμοποιείτε τη μηχανή του ψωμιού σας συνιστούμε να εκτελείτε, αρχικά, τις διάφορες συνταγές έτσι όπως προτείνονται, χρησιμοποιώντας τα συστατικά που υποδεικνύονται και χωρίς να αλλάζετε τις δόσεις. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να γνωρίσετε τα διάφορα προγράμματα και τα αξεσουάρ και θα είναι στη συνέχεια πιο εύκολο να αρχίσετε να πειραματίζεστε με τις παραλλαγές των συστατικών που προτιμάτε ή που είναι πιο κατάλληλα για τη διαίτα που ακολουθείτε.
- Κατά τον πειραματισμό, σας συνιστούμε να αντικαθιστάτε ένα μόνο συστατικό κάθε φορά (πχ. διαφορετικό αλεύρι, λάδι αντί για βούτυρο, κλπ), για να μπορείτε στη συνέχεια να διακρίνετε ευκολότερα κάποιο ελάττωμα ή διαφορά σε σχέση με την αρχική συνταγή που έχετε ήδη εκτελέσει. Όταν κάνετε μια πιο σημαντική αλλαγή (πχ. έναν τύπο μαγιάς διαφορετικό από εκείνο που υποδεικνύεται στη συνταγή) ή αν θέλετε να εκτελέσετε μια δική σας συνταγή, πολύ διαφορετική από εκείνες που προτείνονται, είναι σημαντικό να έχετε υπό έλεγχο τις διάφορες φάσεις φουσκώματος και ψησίματος, προκειμένου να μη βγει η ζύμη έξω από τα ειδικά δοχεία.
- Μην ξεπερνάτε ποτέ την ποσότητα που υποδεικνύεται από τις συνταγές του βιβλίου μαγειρικής. Όταν δημιουργείτε μια δική σας συνταγή που δεν υπάρχει στο βιβλίο μαγειρικής, λάβετε υπόψη τους εξής περιορισμούς:
  - δοχείο καρβελιού (18): μην ξεπερνάτε τα 500 g αλευριού συνολικά.
  - φόρμες για τσιαπάτες (19): μην ξεπερνάτε τα 300 g αλευριού συνολικά
  - φόρμες για ψωμιάκια (20): μην ξεπερνάτε τα 250 g αλευριού συνολικά
 Αν το ψωμί προβλέπει γέμιση, μειώστε περαιτέρω την ποσότητα.
- Μην ξεπερνάτε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες μαγιάς που υποδεικνύονται στον παρακάτω πίνακα:

αλεύρι	Μαγιά νωπής μπίρας	Λυοφιλοποιημένη μαγιά μπίρας	Χημική μαγιά για γλυκά
500 g	25 g	8 g	12 g

- Για να κάνετε ψωμί με μικρότερες ποσότητες από εκείνες που προτείνονται από τη συνταγή του βιβλίου μαγειρικής, σας συνιστούμε να επιλέξετε το «ανοιχτόχρωμο ρόδισμα» για να έχετε ένα συντομότερο ψήσιμο. Μην μειώσετε περισσότερο από 20% την ποσότητα των συστατικών προκειμένου να μην επηρεαστεί το καλό αποτέλεσμα του ζυμώματος και το τελικό αποτέλεσμα.
- Ανατρέξτε στις γενικές συμβουλές του συνημμένου στη μηχανή βιβλίου μαγειρικής για περαιτέρω πρακτικές προτάσεις που συνδέονται με την επεξεργασία του ψωμιού.

## ΧΡΗΣΗ

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΑΣΧΟΝΤΕΣ ΑΠΟ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ

Κατά τη χρήση της μηχανής ψωμιού, οι πάσχοντες από κοιλιοκάκη πρέπει να τηρούν τους κανόνες υγιεινής που κανονικά συνίστανται για τη θεραπεία με τροφές χωρίς γλουτένη. Σας συνιστούμε επίσης να μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη μηχανή για συνταγές με γλουτένη εφόσον το αλεύρι, καθώς αυξάνεται κατά το ζύμωμα, μπορεί να μολύνει το θάλαμο ψησίματος και το καπάκι.

- ⊘ Μην εκκινείτε ποτέ άδεια τη συσκευή.
- ⊘ Μην εκκινείται ποτέ τη συσκευή μόνο με νερό στα δοχεία.

## ΠΛΗΡΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΨΩΜΙΟΥ

Τα προγράμματα από τον αριθ. 1 έως τον αριθ. 17 εκτελούν αυτόνομα τις διαφορετικές φάσεις του ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Για ορισμένα προγράμματα είναι αναγκαία η παρέμβαση του χρήστη.

Τα προγράμματα αυτά δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν διαδοχικά: είναι αναγκαία μια παύση (ενδεικτικά μιας ώρας) για να κρυσώσει εντελώς η μηχανή. Για να επιταχύνετε τη διαδικασία αυτή μπορείτε να μεταφέρετε τη μηχανή σε δροσερό και αεριζόμενο χώρο.

## Προετοιμασία της μηχανής και των συστατικών

- Ανοίξτε το καπάκι (2).
- Αφαιρέστε το δοχείο του καρβελιού (18) ανασκλώνοντας τη χειρολαβή (18.1) και τραβώντας προς τα εμπρός και προς τα πίσω (εικ. Α). Προσέξτε ιδιαίτερα το καπάκι (2) να μην κλείσει στα χέρια σας: σας συμβουλεύουμε να το κρατάτε σταθερά με ελεύθερο το χέρι.
- Βάλτε τα 2 πτερύγια ανάδευσης (18.3) στους αντίστοιχους στροφείς (18.2) σπρώχνοντας προς τα κάτω (εικ. Β).
- Βάλτε τα συστατικά στο δοχείο του καρβελιού (18) ακολουθώντας τη σειρά που υποδεικνύεται από τη συνταγή. Ζυγίστε με ακρίβεια τα συστατικά με μια ζυγαριά με υποδιαίρεση 1ος γραμμαρίου.
- Βάλτε το δοχείο του καρβελιού (18) στη μηχανή: πατήστε προς τα κάτω μετακινώντας προς τα εμπρός και προς τα πίσω για να το στερεώσετε γερά. Αν είναι δύσκολη η διαδικασία αυτή, είναι πιθανό κάποιο γρανάζι (9) να μην καταφέρει να παγιδευτεί στο κάτω μέρος του δοχείου: στην περίπτωση αυτή περιστρέψτε ελαφρά το πτερύγιο ανάδευσης (18.3) και ξαναπροσπαθήστε.
- Βάλτε το φιλτράκι του καλωδίου τροφοδοσίας (4) στην ηλεκτρική πρίζα.

**Σημείωση: Το δοχείο καρβελιού (18) θα πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται, στην πρώτη φάση του ζυμώματος και του φουσκώματος, ακόμη και στα προγράμματα των σχημάτων τσιαπάτας ή για ψωμάκια.**

## Ρύθμιση της μηχανής.

- Τοποθετήστε το διακόπτη ○/| (6) στη θέση | : μετά από ένα ΜΠΙΠ, στην οθόνη (11) εμφανίζεται το πρόγραμμα 1.
- Πατήστε συνεχόμενα το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ (12) για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα (εικ. C). Στην οθόνη (11) εμφανίζεται ο αριθμός του προγράμματος (11.1) και η σχετική διάρκεια (11.2).
- Πατήστε συνεχόμενα το πλήκτρο ΣΧΗΜΑ (17) για να επιλέξετε το σχήμα ΨΩΜΑΚΙΑ ή ΤΣΙΑΠΑΤΑ (εικ. D), έως ότου ο δείκτης (11.3) να αντιστοιχίσει στη σωστή επιγραφή. Η επιλογή είναι καθοριστική για τη σωστό χρόνο ψησίματος εφόσον τα ψωμάκια και οι τσιαπάτες απαιτούν διαφορετικούς χρόνους ψησίματος. Τα προγράμματα που επιτρέπουν αυτήν την επιλογή είναι οι αριθ. 2, 4, 5, 7, 9, 11, 20). Για τα προγράμματα που προορίζονται για το σχήμα καρβελιού η επιλογή έχει προγραμματιστεί σωστά.
- Πατήστε συνεχόμενα το πλήκτρο ΡΟΔΙΣΜΑ (16) για να επιλέξετε το ΑΝΟΙΧΤΟΧΡΩΜΟΟ, ΜΕΣΑΙΟ ή ΣΚΟΥΡΟ ρόδισμα (εικ. E), έως ότου ο δείκτης (11.4) να αντιστοιχίσει στη σωστή επιγραφή.



- Με τα προγράμματα αριθ. 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 και 20 μπορείτε να διορθώσετε τη διάρκεια του ψήσιματος που προβλέπεται από το στάνταρντ πρόγραμμα, προσθέτοντας ή αφαιρώντας 10 λεπτά:
  - Ψήσιμο μεγαλύτερης διάρκειας: επιλέξτε το ΣΚΟΥΡΟ ρόδισμα και στη συνέχεια προσθέστε 10 λεπτά, πατώντας μια φορά το πλήκτρο + (14) (εικ. F). Στην οθόνη η διάρκεια του προγράμματος (11.2) θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.
  - Πιο σύντομο ψήσιμο: επιλέξτε ένα ΑΝΟΙΧΤΟΧΡΩΜΟ ρόδισμα και στη συνέχεια αφαιρέστε 10 λεπτά, πατώντας μια φορά το πλήκτρο - (15). Στην οθόνη η διάρκεια του προγράμματος (11.2) θα μειωθεί κατά 10 λεπτά.

**Σημείωση: Για να σταματήσετε οποιοδήποτε πρόγραμμα σε εξέλιξη, πατήστε το πλήκτρο START/STOP (12): η λυχνία στο πλήκτρο MENOY (11) θα σβήσει.**

### Εκτέλεση της συνταγής

- Πατήστε το πλήκτρο START/STOP (13) για να ενεργοποιήσετε τη μηχανή: θα ανάψει (σταθερά) η λυχνία στο πλήκτρο (12) MENOY και αρχίζει η επεξεργασία του ψωμιού (εικ. G): στην οθόνη (11.2) ενημερώνεται ο χρόνος που απομένει έως το τέλος της εκτέλεσης.
- Η μηχανή συνεχίζει στην αυτόνομη λειτουργία στις διάφορες φάσεις της επεξεργασίας ψωμιού και στην οθόνη ένα βέλος (11.5) υποδεικνύει τη φάση σε εξέλιξη: ΖΥΜΩΜΑ, ΦΟΥΣΚΩΜΑ, ΨΗΣΙΜΟ, ΤΕΛΟΣ (εικ. G). Για ορισμένα προγράμματα είναι αναγκαία η παρέμβαση του χρήστη.
- **1η φάση: ΖΥΜΩΜΑ**  
Κατά τη διάρκεια της φάσης αυτής όλα τα προγράμματα εκπέμπουν 4 ΜΠΠ 2 λεπτά πριν από το τέλος του ζυμώματος, για είναι δυνατή η προσθήκη τυχόν πρόσθετων συστατικών. Δεν χρειάζεται να πατήσετε κανένα πλήκτρο: αρκεί να ανοίξετε το καπάκι και να βάλετε τα συστατικά.  
Κατά τη διάρκεια της φάσης αυτής μπορείτε να κρατήσετε ανοιχτό το καπάκι για να ελέγχετε την επεξεργασία.

### Μόνο για το πρόγραμμα της ημίρρευτης προ-ζύμης poolish (αριθ. 13): προ-ζύμη

Αφού ολοκληρωθεί η πρώτη φάση του ζυμώματος με ένα μέρος των συστατικών, η μηχανή παραμένει σε αναμονή της επόμενης εντολής από το χρήστη: η λυχνία του πλήκτρου MENOY (12) αρχίζει να αναβοσβήνει.

- Ανοίξτε το καπάκι (12) και βάλετε τα υπόλοιπα συστατικά της συνταγής.
- Κλείστε το καπάκι (2).
- Πατήστε το πλήκτρο MENOY (12) για να ενεργοποιήσετε τη μηχανή: η λυχνία θα ανάψει σταθερά. Το πρόγραμμα αρχίζει ένα επιπλέον φούσκωμα και συνεχίζει στην αυτόματη λειτουργία.

**Σημείωση: μετά από 12 ώρες αναμονής το ανώτερο, αν δεν πατηθεί το πλήκτρο MENOY (12), η μηχανή σταματά και στην οθόνη επιστρέφει η αρχική εμφάνιση. Για να συνεχίσετε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα νέο πρόγραμμα (πχ. αριθ. 10 ή 14).**

**⊘ Μην αγγίζετε ποτέ με τα χέρια ή με εργαλεία τα πτερύγια ανάδευσης κατά τη διάρκεια της λειτουργίας τους.**

- **2η φάση: ΦΟΥΣΚΩΜΑ**  
Ανάλογα με τα διάφορα προγράμματα, προβλέπονται ένα, δύο ή τρία φουσκώματα. Κρατήστε κλειστό το καπάκι κατά τη διάρκεια του φουσκώματος, προκειμένου η μηχανή να εξασφαλίσει μια άριστη θερμοκρασία.

**Μόνο για ψωμί σε σχήμα καρβελιού (1, 3, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 17): αφαιρέστε τα πτερύγια ανάδευσης (11.3).**

Για ψωμί με σχήμα καρβελιού μπορείτε να βγάλετε τα πτερύγια ανάδευσης (11.3) στην αρχή του τελευταίου φουσκώματος: η ακριβής στιγμή υποδεικνύεται στο κεφάλαιο του ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ στο θέμα «αφαίρεση πτερυγίων» και θα πρέπει να υπολογίζεται από τη στιγμή που αρχίζει το πρόγραμμα



## EL

με το πλήκτρο START: πχ. για το πρόγραμμα 1, 52 λεπτά μετά από την εκκίνηση.

- Ανοίξτε το καπάκι (2) και κρατήστε το σταθερά για να μην κλείσει στα χέρια σας.
- Αφαιρέστε το δοχείο του καρβελιού (18) τραβώντας με δύναμη τη χειρολαβή (18.1) προς τα πάνω.
- Γείρετε το δοχείο του καρβελιού (18) από τη μία πλευρά και, με αλευρωμένο το χέρι, μετακινήστε τη ζύμη πέρα από το πρώτο περύγιο ανάδευσης (11.3).
- Βγάλτε το περύγιο ανάδευσης.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία από την αντίθετη πλευρά για το άλλο περύγιο.
- Εξισορροπήστε τη ζύμη με κανονικό τρόπο.
- Επανατοποθετήστε το δοχείο του καρβελιού (18) στο θάλαμο ψησίματος (7) και κλείστε το καπάκι (2).

**Προσοχή:** οι λεπίδες θα πρέπει οπωσδήποτε να αφαιρεθούν τη στιγμή που υποδεικνύεται από τον πίνακα που αντιστοιχεί στην αρχή του τελευταίου φουσκώματος, λίγο μετά την τελευταία κίνηση των πτερυγίων που χρησιμεύει για να ξεφουσκώσει τη ζύμη. Αν αφαιρεθούν πριν υπάρχει κίνδυνος να φουσκώσει υπερβολικά και να βγει η ζύμη έξω από το δοχείο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

**Μόνο για ψωμί σε σχήμα μικρού ψωμιού ή τσιαπάτα (αριθ. 2,4,5,7,9,11,15,16): μεταφορά ζύμης στις φόρμες τσιαπάτας (19) ή για ψωμάκια (20).**

Αφού τελειώσει το πρώτο μέρος του φουσκώματος, η μηχανή εκπέμπει 10 ΜΠΠΠ και παραμένει σε αναμονή της επόμενης εντολής: η λυχνία στο πλήκτρο MENOY (12) αρχίζει να αναβοσβήνει. Μετά από 5 λεπτά η μηχανή θα εκπέμπει ένα νέο ΜΠΠΠ.

- Ανοίξτε το καπάκι (2) και κρατήστε το σταθερά για να μην κλείσει στα χέρια σας.
- Αφαιρέστε το δοχείο του καρβελιού (18) τραβώντας με δύναμη τη χειρολαβή (18.1) προς τα πάνω.
- Αφαιρέστε τη ζύμη και βάλτε τη στις ειδικές φόρμες:
  - τσιαπάτα: χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη (εικ. I) και βάλτε τη στις φόρμες για τσιαπάτα (19), που έχετε αλείψει με ελαιόλαδο ή βούτυρο και αλεύρι (πίτες).
  - ψωμάκια: χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη και στη συνέχεια σε άλλα τρία ίσα μέρη (εικ. L). Βάλτε τη στις φόρμες για ψωμάκια (20), που έχετε αλείψει με ελαιόλαδο ή βούτυρο και αλεύρι (πίτες).
- Περάστε τις φόρμες στους δύο οδηγούς σε U του στηρίγματος (21.1), μέχρι να ασφαλισουν (εικ. M). Βάλτε το στηρίγμα στο θάλαμο ψησίματος (7), ούτως ώστε το στηρίγμα σε U (21.1) να έχει ανοιχτή την πλευρά από το μέρος που δεν υπάρχει η αντίσταση (εικ. N).
- Κλείστε το καπάκι (2).
- Πατήστε το πλήκτρο MENOY (12) για να ενεργοποιήσετε τη μηχανή: η λυχνία θα ανάψει σταθερά. Το πρόγραμμα αρχίζει ένα επιπλέον φούσκωμα και συνεχίζει στην αυτόματη λειτουργία.




**Σημείωση:** Αν μέσα σε μία ώρα από τα 10 ΜΠΠΠ δεν γίνει η επανεκκίνηση της μηχανής, η εκτέλεση του προγράμματος σταματά και στην οθόνη (11) επιστρέφει η αρχική οθόνη του προγράμματος. Για να συνεχίσετε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα 20.

### • 3η φάση: ΨΗΣΙΜΟ

Η φάση έχει μια διάρκεια που ποικίλλει ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα. Αν χρειάζεται, μπορείτε να την παρατείνετε χρησιμοποιώντας το ειδικό πρόγραμμα ψησίματος (αριθ. 19).

Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

### Τέλος επεξεργασίας ψωμιού.

- Στο τέλος της επεξεργασίας του ψωμιού, η μηχανή εκπέμπει 4 ΜΠΠΠ: σβήνει η λυχνία και στην οθόνη επιστρέφει η αρχική οθόνη. Στην οθόνη ο δείκτης (11.5) επισημαίνει τη φάση ΤΕΛΟΥΣ.
- Απενεργοποιήστε τη μηχανή τοποθετώντας το διακόπτη  /  (6) επάνω  και αποσυνδέστε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου (4) από την ηλεκτρική πρίζα.
- Ανοίξτε το καπάκι με προσοχή (2) ούτως ώστε να μην σας χτυπήσει ο ζεστός αέρας του ψησίματος.

**Καρβέλι:**

- Κρατήστε σταθερά το καπάκι (2) με το ένα χέρι ούτως ώστε να μην κλείσει στα χέρια σας.
- Πιάστε με τα γάντια τη χειρολαβή (18.1) και τραβήξτε προς τα εμπρός και προς τα πίσω για να αφαιρέσετε το δοχείο του καρβελιού (18).
- Γυρίστε το δοχείο του καρβελιού (18) ανάποδα και χτυπήστε προς τα κάτω για να βγάλετε το ψωμί.
- Βγάλτε τα πτερύγια ανάδευσης (18.3) που μπορεί να έχουν μείνει στο ψωμί με τον ειδικό γάντζο (22), τοποθετώντας τον στην οπή μέσα στο πτερύγιο ανάδευσης (18.3) και ασκώντας ελαφριά πίεση στο τοίχωμα που υπάρχει μέσα στην οπή (εικ. Ο).

**Τσιπαπάτες ή ψωμάκια:**

- Βγάλτε το στήριγμα (21) πιάνοντάς το από τις ειδικές χειρολαβές και χρησιμοποιώντας γάντια.
- Αφαιρέστε τις φόρμες τσιπαπάτας (19) ή για ψωμάκια (20) από το στήριγμα (21).
- Ανατρέψτε τη φόρμα για να αφαιρέσετε τα καρβέλια ή τα ψωμάκια.

**ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ**

- Κατά τη διάρκεια του ανοίγματος του καπακιού προστατευτείτε από τη θερμότητα που μπορεί να σας χτυπήσει στο πρόσωπο.
- Στο τέλος του μαγειρέματος χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια για το άνοιγμα του καπακιού και την αφαίρεση των δοχείων.

**ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΥΧΑΙΟΥ ΚΛΕΙΣΙΜΑΤΟΣ**

Προσέξτε το καπάκι όταν το αφαιρείτε από το δοχείο διότι μπορεί να κλείσει τυχαία.

**ΜΕΡΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΖΥΜΩΜΑ Ή ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**

Υπάρχει ένα πρόγραμμα αφιερωμένο μόνο στη φάση του ζυμώματος και φουσκώματος και δύο προγράμματα που είναι για τη φάση του μαγειρέματος.

Τα δύο προγράμματα μαγειρέματος μπορούν να χρησιμοποιηθούν αμέσως μετά την εκτέλεση μιας επεξεργασίας ψωμιού.

**Πρόγραμμα ζυμώματος (αριθ. 18).**

Το πρόγραμμα εκτελεί μόνο τη φάση του ζυμώματος, που ακολουθείται από τρία φουσκώματα.

- Επιλέξτε το πρόγραμμα 18 διαμέσου του πλήκτρου MENOY (12).
- Πατήστε το πλήκτρο START/STOP (13): αρχίζει το ζύμωμα, ακολουθούμενο από το πρώτο φούσκωμα. Στο τέλος κάθε φουσκώματος η μηχανή εκπέμπει 4 ΜΠΠ.

**Πρόγραμμα μαγειρέματος (αριθ. 19)**

Το πρόγραμμα εκτελεί μόνο τη φάση του μαγειρέματος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να παρατείνει το ψήσιμο μιας επεξεργασίας ψωμιού που έχει μόλις ολοκληρωθεί.

- Επιλέξτε το πρόγραμμα 19 διαμέσου του πλήκτρου MENOY (12).
- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος που θέλετε, από το ελάχιστο των 10 έως το μέγιστο των 60 λεπτών, πατώντας τα πλήκτρα + (14) και - (15).
- Πατήστε το πλήκτρο START/STOP (13): το ψήσιμο αρχίζει αμέσως.

**Πρόγραμμα ψησίματος τσιπαπάτας ή για ψωμάκια (αριθ. 20).**

Το πρόγραμμα εκτελεί μια φάση φουσκώματος, ακολουθούμενη από τη φάση του ψησίματος. Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για το ψήσιμο των φορμών τσιπαπάτας ή για ψωμάκια.

- Πατήστε το MENOY (12) για να επιλέξετε το πρόγραμμα 20.
- Πατήστε το πλήκτρο ΣΧΗΜΑ (17) για να επιλέξετε τον τύπο του σχήματος που θέλετε ΨΩΜΑΚΙΑ ή ΤΣΙΑΠΑΤΑ (δείτε παράγραφο ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ).

## ΕΛ

- Πατήστε το πλήκτρο ΡΟΔΙΣΜΑ (16) για να επιλέξετε το επίπεδο του ροδίσματος ΑΝΟΙΧΤΟΧΡΩΜΟ, ΜΕΣΑΙΟ Ή ΣΚΟΥΡΟ (δείτε παράγραφο ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ).
- Πατήστε το πλήκτρο START/STOP (13): μετά από τη φάση του φουσκώματος, αρχίζει το ψήσιμο.

## ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΥΣΗ

Για μερικά προγράμματα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την καθυστερημένη εκκίνηση ούτως ώστε να έχετε έτοιμο το ψωμί έως 15 ώρες. Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας αυτής με ευπαθή συστατικά ή με αλεύρια χωρίς γλουτένη.

Η λειτουργία της καθυστερημένης εκκίνησης είναι ενεργή μόνο με τα προγράμματα αριθ. 1, 3, 8, 10, 14, 17.

- Βάλτε τα συστατικά στο δοχείο καρβελιού (18) με την εξής σειρά: υγρά συστατικά, αλεύρι, μαγιά, αλάτι και ζάχαρη. Τα τρία τελευταία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους ή με νερό.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα, το σχήμα και το επίπεδο μαγειρέματος που θέλετε όπως προσδιορίστηκε στην προηγούμενη παράγραφο.
- Πατήστε συνεχόμενα τα πλήκτρα + (14) και - (15) για να επιλέξετε μετά από πόσες ώρες / λεπτά επιθυμείτε να είναι έτοιμο το ψωμί. Παράδειγμα: αν η ώρα είναι 12:30 και θέλετε το ψωμί να είναι έτοιμο για τις 18, επιλέξτε 5:30. Ένα παρατεταμένο πάτημα των πλήκτρων επιτρέπει την ταχύτερη κύλιση.
- Πατήστε το πλήκτρο START (13) (εικ Η): θα ανάψει η λυχνία του πλήκτρου ΜΕΝΟΥ (12) και στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα βέλος (11.6) αντίστοιχα με την επιγραφή ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ.
- Η μηχανή θα παραμείνει σε αναμονή για όλο τον προγραμματισμένο χρόνο.



Η καθυστερημένη εκκίνηση θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για συνταγές που έχουν ήδη εκτελεστεί.

## ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

Ο χρόνος που υποδεικνύεται μπορεί να βοηθήσει στην άριστη εκτέλεση της συνταγής:

- **Χρονική διάρκεια ζυμώματος:** χρησιμεύει στην περίπτωση που θέλετε να προσθέσετε κάποιο συστατικό λίγο πριν από το τέλος. Για όλα τα προγράμματα προβλέπεται ένα ηχητικό σήμα (4 ΜΠΙΠ) 2 λεπτά πριν από το τέλος του ζυμώματος.
- **Μεταφορά φορμών για τσιαπάτα ή ψωμάκια:** υποδεικνύει ακριβώς το χρόνο που χρειάζεται μετά από την εκκίνηση του προγράμματος. Θα ζητηθεί η μεταφορά της ζύμης στα επιλεγμένα δοχεία. Αναμένεται ένα ηχητικό σήμα (10 ΜΠΙΠ).
- **Αφαίρεση πτερυγίων:** υποδεικνύει την ακριβή στιγμή κατά την οποία είναι δυνατόν να αφαιρέσετε τα πτερύγια ανάμειξης στα προγράμματα με αξεσουάρ «καρβελιού» ή αν θέλετε να βάλετε τους σπόρους που θέλετε στην επιφάνεια του ψωμιού. Η αφαίρεση των πτερυγίων ανάδευσης χρησιμεύει τόσο για τη διευκόλυνση της αφαίρεσης του ψωμιού ή της πίτας από το δοχείο στο τέλος του μαγειρέματος όσο και για να έχετε ένα ψωμί ή πίτα χωρίς τρύπες, που κόβετε τέλεια. Στα προγράμματα για ψωμί ο χρόνος που υποδεικνύεται αντιστοιχεί στην αρχή του τελευταίου φουσκώματος, λίγο μετά την κίνηση των πτερυγίων ανάμειξης για το ξεφούσκωμα της ζύμης ενώ το πρόγραμμα πίτες αντιστοιχεί ακριβώς στο τέλος του ζυμώματος.
- **Τέλος προγράμματος:** δείχνει το χρόνο εκτέλεσης της συνταγής στα διάφορα επίπεδα του ροδίσματος. Για ορισμένα προγράμματα μπορείτε να καθυστερήσετε το τέλος της εκτέλεσης μέχρι και 15 ώρες.
- **Μεταβαλλόμενο μαγείρεμα:** δείχνει τα προγράμματα όπου μπορείτε να αλλάξετε το στάνταρντ χρόνο των συνταγών, αυξάνοντας ή μειώνοντας κατά 10 λεπτά το ρόδισμα του ψησίματος.

Πρόγρ.	Χρονική διάρκεια ζυμώματος	Μεταφορά φορμών τσιαπάτες ή ψωμιάκια	Αφαίρεση πτερυγίων	Τέλος προγράμματος				Ψήσιμο που μπορεί να αλλαχτεί
				Καρβέλι	Ψωμιάκια	Τσιαπάτα	Καθυστερημένη έναυση	
1	16 m		52 m από την έναυση	2 h 09 m ανοιχτόχρωμο 2 h 16 m μεσαίο 2 h 23 m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
2	16 m	1 h 16 m από την εκκίνηση			2 h 11 m ανοιχτόχρωμο 2 h 16 m μεσαίο 2 h 21 m σκούρο	2 h 16 m ανοιχτόχρωμο 2 h 21 m μεσαίο 2 h 26 m σκούρο		- 10 + 10 λεπτά
3	30 m		1 h 23 m από την έναυση	2 h 48 m ανοιχτόχρωμο 2 h 55 m μεσαίο 2 h 62 m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
4	20 m	1 h 20 m από την εκκίνηση			2 h 10 m ανοιχτόχρωμο 2 h 15 m μεσαίο 2 h 20 m σκούρο	2 h 23 m ανοιχτόχρωμο 2 h 28 m μεσαίο 2 h 33 m σκούρο		- 10 + 10 λεπτά
5	18 m	1 h 4 m από την έναυση			1 h 43 m ανοιχτόχρωμο 1 h 48 m μεσαίο 1 h 53 m σκούρο	1 h 48 m ανοιχτόχρωμο 1 h 53 m μεσαίο 1 h 58 m σκούρο		- 10 + 10 λεπτά
6	12 m		12 m από την εκκίνηση (μετά το τέλος του ζυμώματος)	1 h 17 m ανοιχτόχρωμο 1 h 22 m μεσαίο 1 h 27 m σκούρο				- 10 + 10 λεπτά
7	10 m	10 m από την έναυση			0 h 40 m ανοιχτόχρωμο 0 h 45 m μεσαίο 0 h 50 m σκούρο	0 h 50 m ανοιχτόχρωμο 0 h 55 m μεσαίο 0 h 60 m σκούρο		- 10 + 10 λεπτά
8	30 m		1 h 43 m από την έναυση	3 h 13 m ανοιχτόχρωμο 3 h 20 m μεσαίο 3 h 27 m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
9	25 m	1 h 25 m από την εκκίνηση			2 h 25 m ανοιχτόχρωμο 2 h 30 m μεσαίο 2 h 35 m σκούρο	2 h 30 m ανοιχτόχρωμο 2 h 35 m μεσαίο 2 h 40 m σκούρο		- 10 + 10 λεπτά
10	25 m		1 h 8 m από την έναυση	2 h 48 m ανοιχτόχρωμο 2 h 55 m μεσαίο 3 h 2 m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
11	26 m	1 h 6 m από την έναυση			2 h 21 m ανοιχτόχρωμο 2 h 26 m μεσαίο 2 h 31 m σκούρο	2 h 26 m ανοιχτόχρωμο 2 h 31 m μεσαίο 2 h 36 m σκούρο		- 10 + 10 λεπτά
12	18 m		3 h 39 m από την έναυση	6 h 10 m ανοιχτόχρωμο 6 h 17 m μεσαίο 6 h 24 m σκούρο				- 10 + 10 λεπτά
13	8 m (1° ζύμωμα) 15 (2° ζύμωμα)		1 h 18 m από την εκκίνηση του 2° ζυμώματος	3 h 6 m ανοιχτόχρωμο 3 h 13 m μεσαίο 3 h 20 m σκούρο + χρόνος ωρίμανσης poolish				- 10 + 10 λεπτά
14	22 m		1 h 35 m από την έναυση	3 h 05 m ανοιχτόχρωμο 3 h 12 m μεσαίο 3 h 19 m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
15	24 m	54 m από την έναυση				2 h 14 m ανοιχτόχρωμο 2 h 22 m μεσαίο 2 h 28 m σκούρο		- 10 + 10 λεπτά
16	24 m	1 h 54 m από την εκκίνηση			2 h 49 m ανοιχτόχρωμο 2 h 54 m μεσαίο 2 h 59 m σκούρο			- 10 + 10 λεπτά
17	13 m		15 m από την εκκίνηση (μετά το τέλος του ζυμώματος)	1h 46 m ανοιχτό 1h 53 m μεσαίο 2h σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
18	27 m			2 h 27 m				
19				Από 10 έως 60 m				
20					1 h 15 m ανοιχτόχρωμο 1 h 20 m μεσαίο 1 h 25 m σκούρο	1 h 20 m ανοιχτόχρωμο 1 h 25 m μεσαίο 1 h 30 m σκούρο		- 10 + 10 λεπτά

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Απενεργοποιήστε τη μηχανή, τοποθετώντας το διακόπτη ○/| (6) επάνω ○. Αποσυνδέστε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου (4) από την ηλεκτρική πρίζα και περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς η μηχανή.
- Γείρετε ελαφρώς το καπάκι (2) και αφαιρέστε το από τα χωρίσματα (εικ. Ρ).
- Καθαρίστε το καπάκι (2), το θάλαμο μαγειρέματος (7) και την αντίσταση (8), με ένα μαλακό, υγρό και καλά στυμμένο πανί. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά, λειαντικά ή άλλα υγρά.
- Πλύνετε στο χέρι το δοχείο του καρβελιού (18), τα πτερύγια ανάδευσης (18.3), τις φόρμες τσιαπάτας (19) και τα ψωμάκια (20), το στήριγμα (21) και το γάντζο (22) με ένα μαλακό σφουγγάρι, ζεστό νερό και καθαριστικό. Αν τα πτερύγια ανάδευσης (18.3) βγαίνουν με δυσκολία, αφήστε τα βυθισμένα στο ζεστό νερό για μερικά λεπτά.
- Καθαρίστε το περίβλημα της μηχανής (5) με ένα καλά στυμμένο μαλακό πανί.
- Στεγνώστε σχολαστικά.
- Αποθηκεύστε τα δοχεία φροντίζοντας να μην τα χαράξετε.



### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΥΧΑΙΟΥ ΚΛΕΙΣΙΜΑΤΟΣ

Αποσυναρμολογήστε το καπάκι πριν από κάθε καθαρισμό.

- ⊘ Μην πλένετε τα δοχεία του ψωμιού στο πλυντήριο πιάτων.
- ⊘ Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια για να μην καταστραφεί η αντικολλητική επίστρωση.

## ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΙΑΚΟΠΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Η μηχανή καταναλώνει το μέγιστο της ισχύος κατά τη διάρκεια της τελικής φάσης του μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια των φάσεων ζυμώματος, φουσκώματος και αναμονής η κατανάλωση είναι περιορισμένη σε λίγα watt.

Όταν δεν χρησιμοποιείται το μηχάνημα σας συνιστούμε να κρατάτε το διακόπτη επάνω ○, ούτως ώστε να μην τεθεί απροειδοποίητα σε εκκίνηση η μηχανή.

Η μηχανή είναι εξοπλισμένη με μια προστασία η οποία, σε περίπτωση απώλειας του ηλεκτρικού ρεύματος (μέγιστο 15 λεπτά), διατηρεί ενεργή τη μνήμη και διασφαλίζει τη συνέχεια της συνταγής.



## ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Πρόβλημα	Λύση
Απώλεια ηλεκτρικής ενέργειας	Το μηχάνημα διατηρεί αποθηκευμένο τον προγραμματισμό για 15 λεπτά. Αν αποκατασταθεί η ηλεκτρική ενέργεια εντός αυτού του χρονικού διαστήματος, προχωρά η εκτέλεση της συνταγής. Εκτός από αυτό το χρονικό διάστημα, ο προγραμματισμός διαγράφεται.
Δεν ξεκινά κάποιο επιλεγμένο πρόγραμμα	Έχει ρυθμιστεί μια καθυστερημένη εκκίνηση.
Δεν αρχίζει κάποιο επιλεγμένο πρόγραμμα και στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα E01	Η μηχανή είναι ακόμα ζεστή γιατί μόλις έχει ολοκληρωθεί κάποια επεξεργασία ψωμιού. Περιμένετε να κρυώσει εντελώς η μηχανή (1 ώρα περίπου), ενδεχομένως μεταφέροντάς τη σε ένα δροσερό μέρος για να κρυώσει πιο γρήγορα.
Δεν αρχίζει κάποιο πρόγραμμα που έχει επιλεγθεί και στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα E00	Η μηχανή είναι πάρα πολύ κρύα. Μεταφέρετέ τη σε ένα πιο ζεστό μέρος.
Δεν ξεκινάει κάποιο πρόγραμμα για ψωμάκια ή τσιαπάτα μετά τη μεταφορά του μείγματος	Έχει περάσει πάνω από μία ώρα από τα 10 ΜΠΙΠ της σήμανσης για τη μεταφορά.
Δεν ξεκινάει το πρόγραμμα για την ημίρρευστη προ-ζύμη roolish (13), μετά την προσθήκη των συστατικών	Έχουν περάσει πάνω από 12 ώρες από τα 10 ΜΠΙΠ της σήμανσης που προβλέπονται από το πρόγραμμα.
Βγαίνει καπνός από το θάλαμο μαγειρέματος	Η ζύμη βγήκε από τα δοχεία και άγγιξε την αντίσταση. Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε το φις από την ηλεκτρική πρίζα και καθαρίστε το θάλαμο μαγειρέματος, αφού αφήσετε να κρυώσει εντελώς η μηχανή. <b>⚠ ΜΗΝ παρεμβαίνετε ποτέ με νερό</b>
Ο κινητήρας γυρίζει αλλά δεν αρχίζει το ζύωμα. Θόρυβος κατά τη διάρκεια της περιστροφής	Δεν έχουν τοποθετηθεί (18.3) τα πτερύγια ανάμειξης. Το δοχείο καρβελιού (18) δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Σταματήστε τη μηχανή και πατήστε αποφασιστικά προς τα κάτω το δοχείο, στερεώνοντάς το γερά ή τοποθετώντας τα πτερύγια ανάμειξης.
Το δοχείο καρβελιού (18) βγαίνει από τη θέση του κατά τη διάρκεια του ζυμώματος	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά (18) το δοχείο καρβελιού. Σταματήστε τη μηχανή και πατήστε αποφασιστικά προς τα κάτω το δοχείο, στερεώνοντάς το γερά.
Στην οθόνη εμφανίζεται κάποιος κωδικός σφάλματος: EEE ή HHH	Μεταφέρετε τη μηχανή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης Imetec.

## ΔΙΑΘΕΣΗ



Η συσκευασία του προϊόντος αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Απορρίψτε το σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος.



Βάσει του ευρωπαϊκού κανονισμού 2002/96/ΕΚ, η συσκευή σε αχρηστία θα πρέπει να απορριφθεί αναλόγως. Τα ανακυκλώσιμα υλικά που περιέχονται στη συσκευή ανακτώνται έτσι ώστε να αποφευχθεί η υποβάθμιση του περιβάλλοντος. Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στον τοπικό φορέα απόρριψης ή στο μεταπωλητή της συσκευής.

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Για τις επισκευές ή την αγορά των ανταλλακτικών απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο υποστήριξης πελατών της IMETEC καλώντας τον Αριθμό χωρίς χρέωση που αναφέρεται παρακάτω ή συμβουλευτείτε την ιστοσελίδα. Η συσκευή καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή. Για περισσότερες λεπτομέρειες συμβουλευτείτε το συνοδευτικό φύλλο εγγύησης. Η μη συμμόρφωση με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης, φροντίδας και συντήρησης του προϊόντος ακυρώνουν την εγγύηση του κατασκευαστή.

**IMETEC**  
www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY  
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

M1002012  
0715 (MMYY)