

HKoenig

bake340

Instruction Manual

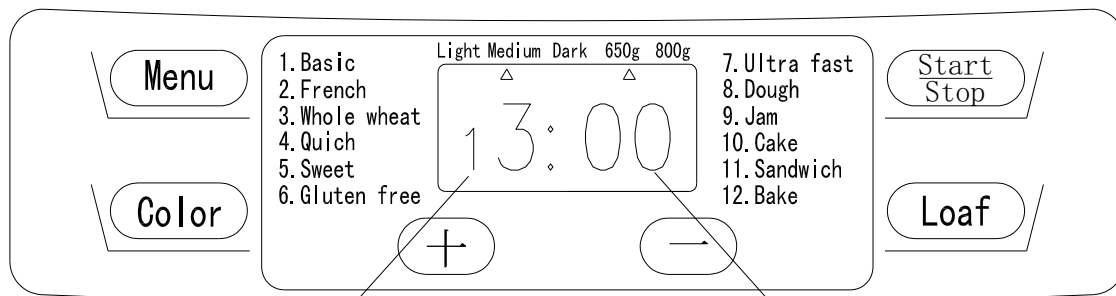
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso



Αυτόματος Αρτοποιηστικός
550 W H.Koenig BAKE340



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Δείχνει το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει

Ο χρόνος λειτουργίας για κάθε πρόγραμμα

Μόλις ο παρασκευαστής ψωμιού συνδεθεί στην παροχή ρεύματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "3:00" μετά από λίγο. Αλλά οι δύο τελείες μεταξύ των "3" και "00" δεν αναβοσβήνουν συνεχώς. Το βέλος δείχνει 800g και ΜΕΣΟ. Είναι η προεπιλεγμένη ρύθμιση.

START/STOP

Το κουμπί χρησιμοποιείται για την εκκίνηση και τη διακοπή του επιλεγμένου προγράμματος ψησίματος.

Για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα, πατήστε μία φορά το κουμπί START / STOP. Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος και οι δύο κουκκίδες στην οθόνη LCD αρχίζουν να αναβοσβήνουν, η λυχνία λειτουργίας ανάβει και το πρόγραμμα ξεκινά. Οποιοδήποτε άλλο κουμπί είναι απενεργοποιημένο εκτός από το κουμπί START / STOP μετά την έναρξη ενός προγράμματος. Αυτή η δυνατότητα θα σας βοηθήσει να αποτρέψετε τυχόν ακούσια διακοπή της λειτουργίας του προγράμματος.

Για να σταματήσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί START / STOP για περίπου 2 δευτερόλεπτα, τότε θα ακουστεί ένα μπιπ, θα σβήσει η λυχνία εργασίας, σημαίνει ότι το πρόγραμμα έχει απενεργοποιηθεί.

Λειτουργία PAUSE

Αφού ξεκινήσει η διαδικασία, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί START / STOP μία φορά για διακοπή ανά πάσα στιγμή, η λειτουργία θα διακοπεί, αλλά η ρύθμιση θα απομνημονευθεί, ο χρόνος εργασίας θα αναβοσβήνει στην οθόνη LCD. Αγγίξτε ξανά το κουμπί START / STOP ή μέσα σε 10 λεπτά χωρίς να αγγίξετε κανένα κουμπί, το πρόγραμμα θα συνεχιστεί.

MENΟΥ

Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό διαφορετικών προγραμμάτων. Κάθε φορά που πατάτε (συνοδεύεται από ένα σύντομο μπιπ) το πρόγραμμα θα διαφέρει. Πατήστε το κουμπί συνεχώς, τα 12 μενού θα μετακινηθούν για να εμφανιστούν στην οθόνη LCD. Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε. Οι λειτουργίες των 12 μενού θα εξηγηθούν παρακάτω.

1. Basic: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο κανονικού ψωμιού. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε συστατικά για να αυξήσετε τη γεύση.

2. French: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο σε μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Το ψωμί που ψήνεται σε αυτό το μενού συνήθως θα έχει πιο τραγανή κρούστα και ελαφριά υφή.

3. Whole wheat: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού ολικής αλέσεως. Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας καθυστέρησης, καθώς μπορεί να επιφέρει κακά αποτελέσματα.

4. Quick: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο καρβέλι σε χρόνο μικρότερο από το βασικό ψωμί. Αλλά το ψωμί που ψήνεται σε αυτή τη ρύθμιση είναι συνήθως μικρότερο με πυκνή υφή.

5. Sweet: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο γλυκού ψωμιού. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε συστατικά για να προσθέσετε γεύση.

6. Gluten free: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού χωρίς γλουτένη. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε συστατικά για να προσθέσετε γεύση.

7. Ultra fast: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο στο συντομότερο χρόνο. Συνήθως το ψωμί που παρασκευάζεται είναι μικρότερο και τραχύ από αυτό που φτιάχνεται με το πρόγραμμα Quick.

8. Dough: ζυμώνουμε και φουσκώνουμε, αλλά χωρίς ψήσιμο. Αφαιρέστε τη ζύμη και χρησιμοποιήστε την για να φτιάξετε ψωμάκια, πίτσα, ψωμί στον ατμό κ.λπ.
9. Jam: βραστές μαρμελάδες και μαρμελάδες. Τα φρούτα ή τα λαχανικά πρέπει να τεμαχιστούν πριν τα βάλουμε στο ταψί.
10. Cake: ζύωμα, φούσκωμα και ψήσιμο, φούσκωμα με σόδα ή μπέικιν πάουντερ.
11. Sandwich: ζύωμα, φούσκωμα και ψήσιμο σάντουιτς. Για ψήσιμο ψωμιού με ελαφριά υφή με πιο λεπτή κρούστα.
12. Bake: μόνο ψήσιμο, χωρίς ζύωμα και φούσκωμα. Χρησιμοποιείται επίσης για την αύξηση του χρόνου ψησίματος σε επιλεγμένες ρυθμίσεις

ΧΡΩΜΑ

Με το κουμπί μπορείτε να επιλέξετε ένα **ΦΩΣ**, **ΜΕΣΑΙΟ** ή **ΣΚΟΥΡΟ** χρώμα για την κρούστα. Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε το χρώμα που θέλετε. Αυτό το κουμπί δεν ισχύει για τα προγράμματα Ζύμη και Μαρμελάδα.

ΜΕΓΕΘΟΣ LOAF

Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού. Λάβετε υπόψη ότι ο συνολικός χρόνος λειτουργίας ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το διαφορετικό μέγεθος καρβέλας. Αυτό το κουμπί δεν ισχύει για το πρόγραμμα Quick, Dough, Jam, Cake and Bake. Συνάρτηση DELAY

Εάν θέλετε η συσκευή να μην αρχίσει να λειτουργεί αμέσως, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης.

Πρέπει να αποφασίσετε πόσο καιρό θα είναι πριν το ψωμί σας είναι έτοιμο πατώντας το + ή -. Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος καθυστέρησης πρέπει να περιλαμβάνει το χρόνο ψησίματος του προγράμματος. Δηλαδή, με την ολοκλήρωση του χρόνου καθυστέρησης, υπάρχει ζεστό ψωμί που μπορεί να σερβιριστεί. Αρχικά πρέπει να επιλεγεί το πρόγραμμα και ο βαθμός μαυρίσματος, στη συνέχεια πατώντας "+" ή "-" για να αυξηθεί ή να μειωθεί ο χρόνος καθυστέρησης με αύξηση 10 λεπτών. Η μέγιστη καθυστέρηση είναι 13 ώρες.

Παράδειγμα: Τώρα είναι 8:30 μ.μ., αν θέλετε το ψωμί σας να είναι έτοιμο το επόμενο πρωί στις 7 η ώρα, δηλαδή σε 10 ώρες και 30 λεπτά. Επιλέξτε το μενού, το χρώμα, το μέγεθος του καρβέλι σας και στη συνέχεια πατήστε το "+" ή το "-" για να προσθέσετε το χρόνο μέχρι να εμφανιστεί η οθόνη 10:30 στην οθόνη LCD. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί STOP / START για να ενεργοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα καθυστέρησης. Μπορείτε να δείτε ότι η κουκκίδα αναβοσβήνει και η οθόνη LCD θα μετρήσει αντίστροφα για να εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος. Θα πάρετε φρέσκο ψωμί στις 7:00 το πρωί, αν δεν θέλετε να βγάλετε το ψωμί αμέσως, ξεκινάει ο ζεστός χρόνος 1 ώρας.

Σημείωση: 1. Αυτό το κουμπί δεν ισχύει για τα προγράμματα Ultra fast, Jam and Bake.

2. Για καθυστέρηση στο ψήσιμο, μην χρησιμοποιείτε εύκολα ευπαθή συστατικά, όπως αυγά,

φρέσκο γάλα, φρούτα, κρεμμύδια κ.λπ.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ

Το ψωμί μπορεί να διατηρηθεί αυτόματα ζεστό για 60 λεπτά μετά το ψήσιμο. Εάν θέλετε να βγάλετε το ψωμί, απενεργοποιήστε το πρόγραμμα με το κουμπί START / STOP.

Προσθέστε αυτόματα φρούτα και δημητριακά

Πριν από τη λειτουργία, βάλτε τα φρούτα στο τηγάνι με τα συστατικά και στη συνέχεια τα φρούτα θα προσθέσουν αυτόματα στο ψωμί όταν φτιάχνετε ψωμί.

ΜΝΗΜΗ

Εάν η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί κατά τη διάρκεια της παρασκευής ψωμιού, η διαδικασία παρασκευής ψωμιού θα συνεχιστεί αυτόματα μέσα σε 10 λεπτά, ακόμη και χωρίς να πατήσετε το κουμπί Έναρξη / διακοπή. Εάν ο χρόνος διάλειμμα υπερβαίνει τα 10 λεπτά, η μνήμη δεν μπορεί να διατηρηθεί και η μηχανή ψωμιού πρέπει να ξεκινήσει ξανά.

Αν όμως η ζύμη δεν είναι πέρα από τη φάση ζυμώνματος όταν διακόπτεται η παροχή ρεύματος, μπορείτε να πατήσετε το "START / STOP" κατ'ευθείαν για να συνεχίσετε το πρόγραμμα από την αρχή.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Το μηχάνημα μπορεί να λειτουργεί καλά σε ένα ευρύ φάσμα θερμοκρασιών, αλλά μπορεί να υπάρξει διαφορά στο μέγεθος του καρβέλι ανάμεσα σε ένα πολύ ζεστό δωμάτιο και ένα πολύ κρύο δωμάτιο. Προτείνουμε ότι η θερμοκρασία δωματίου πρέπει να είναι μεταξύ 15 °C και 34 °C.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΟΘΟΝΗΣ:

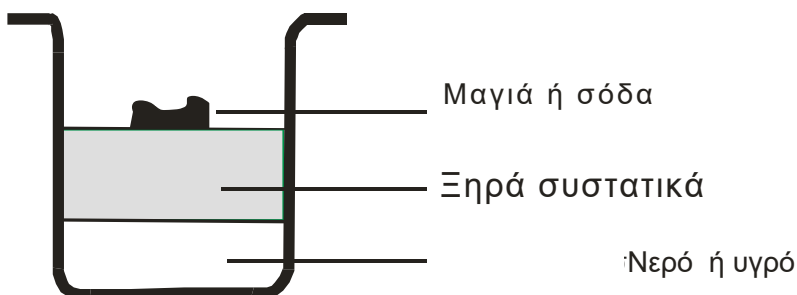
1. Εάν η οθόνη εμφανίζει "HHH" μετά την εκκίνηση του προγράμματος, η θερμοκρασία στο εσωτερικό είναι ακόμα πολύ υψηλή (συνοδευόμενη από 5 ήχους μπιπ). Στη συνέχεια, το πρόγραμμα πρέπει να διακοπεί. Ανοίξτε το καπάκι και αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει για 10 έως 20 λεπτά.
2. Εάν η οθόνη εμφανίζει "LLL" μετά το πάτημα του κουμπιού START / STOP (εκτός από τα προγράμματα BAKE), αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία στο εσωτερικό είναι πολύ χαμηλή (συνοδεύεται από 5 ήχους μπιπ), σταματήστε τον ήχο πατώντας το κουμπί START / STOP, ανοίξτε το καπάκι και αφήστε το μηχάνημα να ξεκουραστεί για 10 έως 20 λεπτά για να επιστρέψει σε θερμοκρασία δωματίου.
3. Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "EE0" αφού πατήσετε το πλήκτρο START / STOP, ο αισθητήρας θερμοκρασίας αποσυνδέεται, ελέγξτε τον αισθητήρα προσεκτικά από Εξουσιοδοτημένο ειδικό.

Για την πρώτη χρήση

1. check Ελέγξτε εάν όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα είναι πλήρη και χωρίς ζημιά.
2. Καθαρίστε όλα τα μέρη σύμφωνα με την τελευταία ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση"
3. Θέστε τη μηχανή ψωμιού σε λειτουργία ψησίματος και ψήστε άδειο για περίπου 10 λεπτά. Αφού κρυώσει, καθαρίστε για άλλη μια φορά.
4. Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη και συναρμολογήστε τα, ώστε η συσκευή να είναι έτοιμη για χρήση. Πώς να φτιάξετε ψωμί

1. Τοποθετήστε το τηγάνι στη θέση του και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να κουμπώσει στη σωστή θέση. Τοποθετήστε τη λεπίδα ζύμωσης στον άξονα μετάδοσης κίνησης. Συνιστάται να γεμίζετε τρύπες με μαργαρίνη ανθεκτική στη θερμότητα πριν από την τοποθέτηση των ζυμωτήρων, αυτό αποφεύγει να κολλήσει η ζύμη κάτω από τα ζυμωτήρια και τα ζυμωτήρια θα μπορούσαν να αφαιρεθούν εύκολα από το ψωμί.
2. Τοποθετήστε τα υλικά στο ταψί. Τηρήστε τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Συνήθως το νερό ή η υγρή ουσία πρέπει να τοποθετηθούν πρώτα, στη συνέχεια προσθέστε ζάχαρη, αλάτι και αλεύρι, προσθέστε πάντα μαγιά ή μπέικιν πάουντερ ως τελευταίο συστατικό.

Σημείωση: οι μέγιστες ποσότητες αλευριού και μαγιάς που μπορούν να χρησιμοποιηθούν αναφέρονται στη συνταγή.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η μέγιστη ποσότητα αλευριού και μαγιάς ξεχωριστά είναι 590g και 6g.

3. Με το δάχτυλο κάντε μια μικρή εσοχή στη μία πλευρά του αλευριού. Προσθέστε μαγιά στην εσοχή, Βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με τα υγρά συστατικά ή το αλάτι.
4. Κλείστε το καπάκι απαλά και συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πρίζα τοίχου.
5. Πατήστε το κουμπί Μενού μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα.
6. Πατήστε το κουμπί COLOR για να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα κρούστας.
7. Πατήστε το κουμπί LOAF για να επιλέξετε το επιθυμητό μέγεθος (650g ή 800g).
8. Ρυθμίστε τον χρόνο καθυστέρησης πατώντας το κουμπί + ή -. Αυτό το βήμα μπορεί να παραλειφθεί εάν θέλετε ο παρασκευαστής ψωμιού να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.
9. Πατήστε το κουμπί START / STOP για να ξεκινήσετε να εργάζεστε.

10. Για το πρόγραμμα Basic, French, Whole σιτάρι, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich, θα ακούτε 10 μπιπ ήχος κατά τη λειτουργία. Αυτό είναι για να σας προτρέψει να προσθέσετε συστατικά. Ανοίξτε το καπάκι και βάλτε μερικά υλικά. Είναι πιθανό ο ατμός να διαφύγει από τις σχισμές εξαερισμού στο καπάκι κατά το ψήσιμο. Αυτό είναι φυσιολογικό.

11. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, θα ακουστούν 10 μπιπ και θα σβήσει η λυχνία εργασίας. Μπορείτε να πατήσετε το κουμπί START / STOP για περίπου. 2 δευτερόλεπτα για να σταματήσει η διαδικασία και να βγει το ψωμί. Ανοίξτε το καπάκι και ενώ χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου, πιάστε σταθερά τη λαβή του ταψιού. Γυρίστε το τηγάνι αριστερόστροφα και τραβήξτε απαλά το τηγάνι προς τα πάνω και έξω από το μηχάνημα.

12. Χρησιμοποιήστε αντικολλητική σπάτουλα για να χαλαρώσετε απαλά τις πλευρές του ψωμιού από το τηγάνι.

Προσοχή: το τηγάνι και το ψωμί μπορεί να είναι πολύ ζεστά! Να χειρίζεστε πάντα με προσοχή και να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.

13. Γυρίστε το ταψί ανάποδα σε μια καθαρή επιφάνεια μαγειρέματος και ανακινήστε απαλά μέχρι να πέσει το ψωμί στη σχάρα.

14. Αφαιρέστε το ψωμί προσεκτικά από το τηγάνι και ψύξτε το για περίπου 20 λεπτά πριν το κόψετε.

15. Εάν είστε έξω από το δωμάτιο ή δεν έχετε πατήσει το κουμπί START / STOP στο τέλος της λειτουργίας, το ψωμί θα διατηρηθεί αυτόματα ζεστό για 1 ώρα. Κουμπί START / STOP.

16. Σε περίπτωση μη χρήσης ή πλήρους λειτουργίας, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

Σημείωση: Πριν κόψετε το καρβέλι, χρησιμοποιήστε το γάντζο για να αφαιρέσετε τη λεπίδα ζύμωσης που κρύβεται στο κάτω μέρος του καρβέλι. Το καρβέλι είναι ζεστό, μην χρησιμοποιείτε ποτέ το χέρι για να αφαιρέσετε τη λεπίδα ζύμωσης.

Το Ειδική εισαγωγή

1 \ Για γρήγορα ψωμιά

Τα γρήγορα ψωμιά γίνονται με μπέικιν πάουντερ και μαγειρική σόδα που ενεργοποιούνται από την υγρασία και τη θερμότητα. Για τέλεια γρήγορα ψωμιά, προτείνεται να τοποθετηθούν όλα τα υγρά στο κάτω μέρος της φόρμας ψωμιού, στεγνά υλικά από πάνω. Κατά τη διάρκεια της αρχικής ανάμιξης γρήγορων αρτοποιημάτων και ξηρών συστατικών μπορεί να συγκεντρωθούν στις γωνίες του ταψιού, μπορεί να χρειαστεί να βοηθήσετε το μίγμα της μηχανής για να αποφύγετε τις συστάδες αλευριού. Αν ναι, χρησιμοποιήστε μια λαστιχένια σπάτουλα.

2 \ Σχετικά με το εξαιρετικά γρήγορο πρόγραμμα

Ο αρτοποιησκάσας μπορεί να ψήσει καρβέλι μέσα σε 1 ώρα με εξαιρετικά γρήγορο πρόγραμμα. Αυτή η ρύθμιση μπορεί να ψήσει ψωμί σε 58 λεπτά , το ψωμί είναι λίγο πιο πυκνό σε υφή. Σημειώστε ότι το συστατικό του νερού πρέπει να είναι ζεστό νερό στην περιοχή 48-50 °C, πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα θερμόμετρο μαγειρέματος για να μετρήσετε τη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του νερού είναι πολύ κρίσιμη για την απόδοση του ψησίματος. Εάν η θερμοκρασία του νερού είναι πολύ χαμηλή, το ψωμί δεν θα φτάσει στο αναμενόμενο μέγεθος. εάν η θερμοκρασία του νερού είναι πολύ υψηλή θα σκοτώσει τη μαγιά πριν ανέβει, κάτι που επίσης θα επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό την απόδοση ψησίματος.

Καθαρισμός και Συντήρηση

Αποσυνδέστε το μηχάνημα από το ρεύμα και αφήστε το να κρυώσει κάτω πριν τον καθαρισμό.

1. Τηγάνι ψωμιού: Τρίψτε μέσα και έξω με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά μέσα για την προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης. Το τηγάνι πρέπει να στεγνώσει τελείως πριν από την τοποθέτηση.

2. Λεπίδα ζύμωσης: Εάν η ράβδος ζύμωσης είναι δύσκολο να αφαιρεθεί από τον άξονα, σε μια τέτοια περίπτωση γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και αφήστε το να μουλιάσει για περίπου 30 λεπτά. Επίσης, σκουπίστε προσεκτικά τη λεπίδα με ένα βαμβακερό υγρό πανί. Λάβετε υπόψη ότι τόσο το ταψί όσο και η λεπίδα ζύμωσης είναι εξαρτήματα ασφαλή για το πλύσιμο των πιάτων.

3. Καπάκι και παράθυρο: καθαρίστε το καπάκι μέσα και έξω με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί.

4. Περίβλημα: σκουπίστε απαλά την εξωτερική επιφάνεια του περιβλήματος με ένα βρεγμένο πανί. Μη χρησιμοποιείτε κανένα λειαντικό καθαριστικό για να καθαρίσετε καθώς αυτό θα υποβαθμίσει το υψηλό γυάλισμα της επιφάνειας. Ποτέ μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό για καθαρισμό.

5. Πριν από τη συσκευασία του ψωμιού για αποθήκευση, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς, είναι καθαρό και στεγνό και βάλτε το κουτάλι και τη λεπίδα ζύμωσης στο συρτάρι και το καπάκι είναι κλειστό.