

cecotec

BREAD&CO 1500 PERFECTCOOK

Panificadora / Bread maker



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	15
Instruções de segurança	17
Veiligheidsinstructies	20
Instrukcja bezpieczeństwa	22
Bezpečnostní pokyny	25
Güvenlik talimatları	27
Οδηγίες ασφαλείας	30

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	33
2. Antes de usar	34
3. Funcionamiento	34
4. Limpieza y mantenimiento	44
5. Resolución de problemas	45
6. Especificaciones técnicas	48
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	48
8. Garantía y sat	48
9. Copyright	49
10. Declaración ue de conformidad simplificada:	49

INDEX

1. Parts and components	50
2. Before use	51
3. Operation	51
4. Cleaning and maintenance	61
5. Troubleshooting	62
6. Technical specifications	64
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	64
8. Technical support and warranty	64
9. Copyright	65
10. Simplified eu declaration of conformity	65

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	66
2. Avant utilisation	67
3. Fonctionnement	67
4. Nettoyage et entretien	78
5. Résolution de problèmes	79
6. Spécifications techniques	81

7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	81
8. Garantie et sav	82
9. Copyright	82
10. Déclaration de conformité simplifiée de l'ue	82

INHALT

1. Teile und komponenten	83
2. Vor dem gebrauch	84
3. Bedienung	84
4. Reinigung und wartung	95
5. Problembehebung	96
6. Technische spezifikationen	98
7. Recycling von elektro- und elektronikgeräten	99
8. Garantie und kundendienst	99
9. Copyright	99
10. Vereinfachte eu-konformitätserklärung:	99

INDICE

1. Parti e componenti	100
2. Prima dell'uso	101
3. Funzionamento	101
4. Pulizia e manutenzione	111
5. Risoluzione dei problemi	112
6. Specifiche tecniche	115
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	115
8. Garanzia e supporto tecnico	115
9. Copyright	116
10. Dichiarazione di conformità ue semplificata:	116

ÍNDICE

1. Peças e componentes	117
2. Antes de usar	118
3. Funcionamento	118
4. Limpeza e manutenção	128
5. Resolução de problemas	129
6. Especificações técnicas	131
7. Reciclagem de eletrodomésticos	132
8. Garantia e sat	132
9. Copyright	132
10. Declaração simplificada de conformidade:	132

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	133
2. Vóór u het apparaat gebruikt	134
3. Werking	134
4. Schoonmaak en onderhoud	144
5. Probleemoplossing	145
6. Technische specificaties	147
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	148
8. Garantie en technische ondersteuning	148
9. Copyright	148
10. Vereenvoudigde eu-verklaring van overeenstemming:	148

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	
2. Przed użyciem	150
3. Funkcjonowanie	150
4. Czyszczenie i konserwacja	160
5. Rozwiązywanie problemów	161
6. Specyfikacja techniczna	163
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	163
8. Gwarancja i serwis pomocy technicznej	164
9. Prawa autorskie	164
10. Uproszczona deklaracja zgodności UE:	164

OBSAH

1. Díly a součásti	165
2. Před používáním	166
3. Provoz	166
4. Čištění a údržba	176
5. Řešení problémů	176
6. Technické údaje	179
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	179
8. Záruka a technický servis	179
9. Copyright	179
10. Zjednodušené eu prohlášení o shodě:	180

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	181
2. Kullanmadan önce	182
3. Cihazın kullanımı	182
4. Temizlik ve bakım	192

5. Sorun giderme	193
6. Teknik bilgiler	194
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	195
8. Garanti ve müşteri hizmetleri	195
9. Telif hakları	195
10. Basitleştirilmiş uygunluk beyanı:	196

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	197
2. Πριν από τη χρήση	198
3. Λειτουργία	198
4. Καθαρισμός και συντήρηση	209
5. Επίλυση προβλημάτων	210
6. Τεχνικές προδιαγραφές	211
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	212
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	212
9. Copyright	212
10. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης:	213

NOTA

02229 – Bread&Co 1500 PerfectCook

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-  Este símbolo significa: Precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte fija del producto en agua o cualquier otro líquido. No exponga

las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

- Desconecte el producto de la toma de alimentación principal cuando no esté en uso.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No use el producto si el cable, el enchufe o la estructura presentan daños, no funcionan correctamente o han sufrido alguna caída.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.
- Sitúe el producto en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No cubra el producto con ningún objeto mientras esté en funcionamiento.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso. Desenchúfelo de la fuente de alimentación cuando acabe de usarlo o cuando abandone la habitación.
- No intente reparar el producto por sí mismo. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.

- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas. Las superficies accesibles del producto pueden alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. No coloque el aparato cerca o bajo un fogón de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- No coloque el aparato pegado a la pared u otros aparatos. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have

been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.

- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.



This symbol means: CAUTION: hot surface. Accessible surfaces may reach high temperatures when the appliance is in operation.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Unplug the appliance from the main power supply when not in use.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any danger.
- Do not operate the appliance if its cable, plug, or body show visible damage, do not operate properly, or have been dropped.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.

- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cable, to disconnect it from the outlet.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Do not cover the appliance while in use.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Unplug it from the power supply when you finish using it and before leaving the room.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- Do not place the device on or near combustible materials such as tablecloths or curtains. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Do not place the appliance on or near hot gas, an electric cooker, or an active oven.
- Do not place the appliance against the wall or any other devices. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : Attention, surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie fixe du produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez le produit de la prise de courant s'il n'est pas en fonctionnement.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des

dommages, il doit être remplacé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

- N'utilisez pas le produit si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. ni dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé par ou à côté d'enfants.
- Placez le produit sur une surface sèche, stable et plate, résistante à la chaleur.
- Ne recouvrez pas le produit avec des objets lorsqu'il soit en fonctionnement.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance s'il est en fonctionnement. Débranchez le produit de la source d'alimentation lorsque vous terminez de l'utiliser ou lorsque vous quittez la pièce.
- N'essayez pas de réparer le produit vous-même. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Ne placez pas l'appareil à proximité ou sous une cuisinière électrique ou à gaz ou sur un four chaud.

- Ne placez pas l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für künftige Benutzer gut auf.

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, Heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Tauchen Sie das Kabel, Netzstecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocknen sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder runter gefallen sind.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der

Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- 4. Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Bedecken Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Produkt niemals beim Verwenden ohne Aufsicht. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn Sie bei Nutzung fertig sind oder wenn Sie den Raum verlassen.
- Versuchen Sie auf keinem Fall das Produkt selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von heißem Gas, auf einem Elektroherd oder einem brennenden Ofen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder anderen Geräten. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor

Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa: Attenzione: superficie calda. Le superfici accessibili dell'apparecchio possono riscaldarsi molto durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte fissa dell'apparecchio in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido. Non esporre le parti elettriche all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare eventuali pericoli.
- Non usare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura presentano danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Togliere la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. È necessaria una rigida supervisione nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato da bambini o vicino a loro.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Non coprire l'apparecchio con oggetti mentre è in funzione.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in uso. Scollegarlo dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando o quando si abbandona la stanza.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende. Le superfici accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso. Non collocare l'apparecchio vicino o sotto un fornello a gas o elettrico caldo o in un forno caldo.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete o altri apparecchi. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando è in uso.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Non appoggiare l'apparecchio alla parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando è in uso.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: Atenção, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.
- Desconecte o produto da corrente quando não estiver a ser usado.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser

substituído pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos, não funcionam corretamente ou sofreram alguma queda.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para não brincarem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.
- Situe o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não cubra o produto com nenhum objeto enquanto estiver em funcionamento.
- Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em uso. Desligue da corrente elétrica quando acabar de o usar ou quando abandonar a zona onde o estiver a usar.
- Não tente reparar o produto por si próprio. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas. As superfícies acessíveis do aparelho poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Não coloque o aparelho em ou perto de gás quente, fogareiros ou fornos ligados.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros dispositivos. Deixe uma distância de segurança de 10 cm

da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima do produto enquanto o estiver a usar.

- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Não coloque o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima do produto enquanto o estiver a usar.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat gebruikt.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

-  Dit symbool betekent: LET OP: heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel niet de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker van het product uit het stopcontact als het niet in gebruik is.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel, de stekker of het frame beschadigd zijn, niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het apparaat gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.

- Plaats het product op een droog, stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Bedek het product niet met voorwerpen terwijl het in gebruik is.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het aan het werken is. Trek de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het apparaat te gebruiken of als u de kamer verlaat.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen. Bereikbare oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Plaats het apparaat niet in de buurt van of onder een heet gas- of elektrisch fornuis of in een hete oven.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het apparaat en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.

- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: Uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz, że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części produktu w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że Twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz produkt od głównego gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używany.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod

względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.

- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Wyłącz i odłącz urządzenie od źródła zasilania gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za przewód.
- Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Produkt należy umieścić na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywaj produktu żadnym przedmiotem podczas pracy.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas użytkowania. Po zakończeniu używania lub po wyjściu z pomieszczenia odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać produktu. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zastony, ani w ich pobliżu. Dostępne powierzchnie urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu lub pod gorącą kuchenką gazową lub elektryczną, ani wewnątrz gorącego piekarnika.

- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani innych urządzeniach. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozorně si přečtěte následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny během používání výrobku.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch! Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku výrobku a že zástrčka je uzemněná.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou pevnou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny. Nevystavujte elektrické přípojky působení vody. Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete výrobek.
- Pokud výrobek nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte, zda není napájecí kabel viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je kabel, zástrčka nebo konstrukce poškozená, nefunguje správně nebo spadla.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské desky.
- Vypněte a odpojte výrobek od zdroje napájení, pokud ho nepoužíváte a před čištěním. Zatáhněte za zástrčku pro jeho odpojení, ne za kabel.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s výrobkem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.
- Umístěte výrobek na suchý, stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.

- Nezakrývejte výrobek žádným předmětem během jeho provozu.
- Nenechávejte výrobek během používání bez dozoru. Odpojte ho od napájení, jakmile ho přestanete používat nebo když opustíte místnost.
- Nepokoušejte se výrobek opravovat sami. Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Neumísťujte spotřebič na nebo do blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou ubrusy nebo záclony. Přístupné povrchy výrobku mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Neumísťujte přístroj do blízkosti nebo pod plynový či elektrický sporák, ani ho nevkládejte do trouby.
- Neumísťujte spotřebič těsně ke stěně nebo jiným spotřebičům. Ponechte bezpečnostní volný prostor 10 cm za spotřebičem a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, pokud je v provozu.
- Umístěte spotřebič na rovný a žáruvzdorný povrch.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan

kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
-  Bu sembolün anlamı: DİKKAT: Sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Elektrik geriliminin ürün etiketinde belirtilen gerilimle aynı olduğundan ve fişin topraklama olduğundan emin olun.
- Kabloyu, fişi veya ürünün herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıyla temas ettirmeyin. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Kullanılmadığında ürünün fişini ana elektrik prizinden çekin.
- Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Eğer kablo hasar görmüşse, oluşabilecek herhangi bir tehlikeyi önlemek için resmi Cecotec Servis Teknik Destek Servisi tarafından onarılmalıdır.
- Kablo, fiş veya çerçeve hasarlıysa, arızalıysa veya düşürülmüşse cihazı kullanmayın.
- Güç kablosunu bükmeyin, eğmeyin, germeyin veya hasar vermeyin. Sivri kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgâhın kenarından dışarı çıkmasına izin vermeyin.
- Kullanılmadığında ve temizlemeden önce ürünü kapatın

ve fişini prizden çekin. Kapatmak için fişi çekin, kabloyu çekmeyin.

- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olun. Cihaz çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanılacaksa sıkı gözetim gereklidir.
- Ürünü kuru, sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Çalışma sırasında ürünün üzerini herhangi bir nesne ile örtmeyin.
- Cihazı kullanımdayken gözetimsiz bırakmayın. Kullanmayı bıraktığınızda veya odadan çıktığınızda güç kaynağından fişini çekin.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın. Lütfen Cecotec'in Resmi teknik destek hattı ile iletişime geçin.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yakınına yerleştirmeyin. Ürünün erişilebilir yüzeyleri çalışma sırasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. No coloque el aparato cerca o bajo un fogón de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayamayın. Cihazın arkasında 10 cm ve her iki yanında 10 cm daha güvenlik mesafesi bırakın. Kullanım sırasında cihazın üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Cihazı düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Cihaz çalışmakta iken asla cihazın içine dokunmayın.
- Fişe dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı duvara yaslamayın. Cihazın arkasında 10 cm ve her iki yanında 10 cm daha güvenlik mesafesi bırakın. Kullanım sırasında cihazın üzerine herhangi bir nesne koymayın.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση του προϊόντος.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
-  Αυτό το σύμβολο σημαίνει: Προσοχή, καυτή επιφάνεια. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή ξεχωριστών συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών του προϊόντος και ότι η πρίζα είναι γειωμένη.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο σταθερό μέρος του προϊόντος σε νερό ή οποιοδήποτε

άλλο υγρό. Μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε την πρίζα ή ενεργοποιήσετε το προϊόν.

- Αποσυνδέστε το προϊόν από την κύρια πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει παρουσιάσει κάποιο πρόβλημα, πρέπει να αντικατασταθεί από το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec για να μην προκύψει οποιοδήποτε κίνδυνος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το βύσμα ή το πλαίσιο έχει υποστεί ζημιά, δυσλειτουργία ή έχει πέσει.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου εργασίας.
- Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Τραβήξτε από την πρίζα για να το αποσυνδέσετε, μην τραβήξετε το καλώδιο.
- Επιβλέπετε τα παιδιά για να διασφαλίσετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Επιβλέπετε τα παιδιά για να διασφαλίσετε ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια στεγνή, σταθερή, επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Μην καλύπτετε το προϊόν με κανένα αντικείμενο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης. Αποσυνδέστε το από την παροχή ρεύματος όταν τελειώσετε τη χρήση του ή όταν βγείτε από το δωμάτιο.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.

Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλα ή κουρτίνες. Οι προσβάσιμες επιφάνειες της συσκευής μπορεί να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από καυτή κουζίνα αερίου ή ηλεκτρική κουζίνα ή σε καυτό φούρνο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επαφή με τον τοίχο ή άλλες συσκευές. Αφήστε μια απόσταση ασφαλείας 10 cm στο πίσω μέρος της συσκευής και άλλα 10 cm σε κάθε πλευρά. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ αυτή λειτουργεί.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε την πρίζα ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επαφή με τον τοίχο. Αφήστε μια απόσταση ασφαλείας 10 cm στο πίσω μέρος της συσκευής και άλλα 10 cm σε κάθε πλευρά. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Ventanilla de control
2. Tapa
3. Cuchilla de amasar
4. Recipiente para el pan
5. Panel de control
6. Carcasa
7. Vaso medidor
8. Cuchara medidora
9. Gancho

Fig. 2

Panel de control

1. Menú
2. Peso
3. Temporizador +
4. Temporizador -
5. Color de la corteza
6. Start / Stop
7. Básico
8. Baguette
9. De grano entero
10. Dulce
11. Pan de leche
12. Sin gluten
13. Pan rápido
14. Pastel
15. Amasar
16. Masa
17. Masa de pasta
18. Yogurt
19. Mermelada
20. Cocer
21. Personalizado

Fig. 3

1. Preconfigurar tiempo
2. Amasar 1
3. Fermentar 1

ESPAÑOL

4. Amasar 2
5. Leve
6. Medio
7. Alto
8. Rápido
9. Fermentar 2
10. Fermentar 3
11. Cocer
12. Mantener caliente

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Panificadora
- Gancho medidor de agua
- Cuchara
- Recetario
- Este manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

Aviso: Al calentar el producto por primera vez podría producirse humo debido a los restos residuales de la fabricación. Esto es perfectamente normal y desaparecerá tras el primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato está suficientemente ventilado.

Aviso: No utilice utensilios de metal, ya que podrían dañar la superficie antiadherente.

Conecte el dispositivo a la toma de corriente.

El dispositivo pitará y aparecerá "3,00" en la pantalla. Los dos puntos entre los dígitos se mantendrán firme. "1" es el programa por defecto, y los ajustes por defecto son 1250 g y Medio.

Empezar/Parar

Pulse el botón de encendido para empezar un programa. El indicador luminoso se encenderá, los dos puntos entre los dígitos empezarán a parpadear y el programa empezará a funcionar. Después de que un programa haya comenzado, todos los botones excepto el de encendido estarán inactivos.

Mantenga pulsado el botón de encendido/pausa durante un segundo para pararlo. Si no se modifica a lo largo de los siguientes 3 minutos, el programa seguirá funcionando hasta que se complete.

Pulse el botón de encendido/pausa durante 3 segundos para cancelar el programa. El dispositivo pitará una vez.

Para retirar el pan, pulse el botón de encendido/pausa para finalizar el horneado.

Pulse el botón de forma repetida hasta seleccionar el modo de funcionamiento deseado. Pulse el botón repetidamente hasta que se muestre el modo deseado. Seleccione uno de los 15 menús disponibles.

Menú de programas

Pan básico

Para los panes blancos y mixtos cuyo ingrediente principal es la harina de pan básica. También puede ajustar el color de la corteza pulsando el botón de color de corteza.

Baguette

Para panes ligeros, hechos con harina fina. Normalmente el pan es esponjoso por dentro y crujiente por fuera. No es adecuada para cocinar recetas que requieran mantequilla, margarina o leche.

Pan de grano entero

Para hornear pan que contenga una gran cantidad de trigo integral. Esta función ofrece un tiempo de precalentamiento más largo para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se recomienda utilizar la función de temporizador ya que puede afectar negativamente al resultado. El trigo integral suele producir una corteza gruesa y crujiente.

Pan dulce

Para panes con aditivos como zumo de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcares añadidos. Debido a un proceso de fermentación de la masa más largo, el pan será más ligero.

Pan de leche

Panes hechos con leche y mantequilla.

Pan sin gluten

Panes hechos con harina sin gluten y mezclas para hornear. Las harinas sin gluten absorben más lentamente los líquidos y tienen propiedades de fermentación diferente.

ESPAÑOL

Pan rápido

Para panes más pequeños y densos que los normales. Este programa tiene una duración menor que la del pan básico.

Pastel

Para mezclar, fermentar y hornear con ayuda de levadura en polvo o bicarbonato de sodio.

Amasar

Para amasar masas de pizza y similares. Este programa consiste únicamente en amasar.

Masa

Para preparar masa hechas con levadura (para panecillos, cortezas de pizza, etc.) y hornearla en un horno convencional. No se puede hornear con este programa.

Masa de pasta

Para mezclar harina con agua.

Yogur

Para fermentar y hacer yogures.

Mermelada

Utilice este programa para hacer mermeladas de frutas frescas. No aumente la cantidad ni permita que se cocine sobre el recipiente para el pan en la cámara de horneado. En caso de que ocurriera, apague el dispositivo y retire el recipiente para el pan con cuidado. Deje que se enfríe y límpielo a fondo.

Cocer

Para hornear el pan cuando sea necesario porque es demasiado ligero o no está suficientemente horneado. No se puede amasar ni dejar en reposo.

Pan personalizado

Pulse este botón para elegir la duración de las funciones (por ejemplo: amasar, fermentar, hornear, mantener caliente, etc.).

Color de la corteza

Pulse el botón de color de la corteza para seleccionar la configuración deseada. Clara, mediana u oscura. Estas tres configuraciones pueden ajustarse entre los programas 1-4. El color de la corteza por defecto es el mediano.

Peso

Presione el botón de peso para establecer el peso de los ingredientes a ser cocinados o

procesados: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Estas tres configuraciones pueden ajustarse entre los programas 1-8.

Temporizador

Utilice la función de temporizador para fijar el inicio del proceso de elaboración del pan a la hora deseada. Utilice las flechitas para aumentar o disminuir de 10 en 10 minutos el tiempo mostrado en la pantalla. Se puede configurar hasta un máximo de 15 horas, incluyendo el tiempo de activación y el programa de cocinado del pan.

Avisos:

El tiempo de activación debe ajustarse después de seleccionar el programa, el peso y el color de la corteza.

No utilice la función de temporizador con recetas que incluyan lácteos u otros ingredientes, como huevos, leche, crema o queso.

Seleccione, usando las flechitas, cuánto tiempo pasará antes de que el pan esté listo. El tiempo establecido debe incluir el tiempo de cocción del programa.

Mantener caliente

Cuando se haya completado un programa, utilice esta función para mantener caliente el pan.

Consejo: Recomendamos que la habitación en la que se use el dispositivo tenga una temperatura ambiente entre 15 y 34 °C. Si la temperatura es superior, el pan tendrá un sabor ácido. Si es inferior, puede afectar al proceso de fermentado.

Interrupción de la energía

En el caso de un corte de electricidad, el aparato continuará funcionando automáticamente durante 10 minutos. Si el corte dura más de 15 minutos, el dispositivo no reanudará el programa y la pantalla volverá a la configuración predeterminada.

Si la masa ya había empezado a fermentar, retire los ingredientes, coloque nuevos ingredientes en el recipiente para pan y empiece de nuevo. Si la masa no ha empezado a fermentar en el momento del corte, pulse el botón de encendido/pausa para volver a empezar el programa desde el principio.

Errores/Advertencias

"HHH" – La temperatura en el interior del recipiente para el pan es demasiado alta. Pulse el botón de encendido/pausa para finalizar el programa y desenchúfelo de la corriente. Abra la tapa y permita que se enfríe durante 10-20 minutos antes de volver a usarlo.

"EEO" – El sensor de temperatura está desconectado. Pulse el botón de encendido/pausa para finalizar el programa y desenchúfelo de la corriente. Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.

Cómo usar la panificadora

Utilizando el asa del recipiente del pan, gire el recipiente en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo del aparato.

Fije la cuchilla amasadora en el eje de transmisión dentro del recipiente para el pan.

Pese y añada los ingredientes al recipiente de pan en el orden indicado en la receta. Primero, añada los líquidos y luego los sólidos.

Aviso: Haga una pequeña hendidura en la parte superior de la harina con el dedo y añada levadura por la hendidura. Asegúrese de que la levadura no entra en contacto ni con la sal ni con los ingredientes líquidos.

Coloque el recipiente para el pan en la panificadora y asegúrese de que está colocada correctamente girándola en sentido de las agujas del reloj. Cierre la tapa y conecte el dispositivo a una toma de corriente.

Pulse el botón de color de la corteza para seleccionar la configuración deseada: Clara, mediana u oscura.

Pulse el botón de peso para seleccionar el peso deseado.

Pulse el botón de temporizador para establecer la duración de una de las funciones. Utilice los botones +/- para aumentar o disminuir el tiempo mostrado en la pantalla. Este proceso no es obligatorio.

Pulse el botón de encendido para empezar un programa. El dispositivo pitará y aparecerá "3,00" en la pantalla. Los dos puntos entre los dígitos permanecerán quietos. El indicador luminoso se encenderá.

La cuchilla amasadora empezará a mezclar los ingredientes.

Si el programa necesita de ingredientes adicionales, pitará 10 veces. Abra la tapa y vierta los ingredientes (frutas, nueces, chocolate...). El tiempo para añadir los ingredientes dependerá del programa o receta.

Una vez que finalice un programa, el dispositivo cambiará automáticamente al modo Mantener calor. Para cancelar el modo "Mantener calor", mantenga pulsado el botón durante 3 segundos. Desenchufe el cable de alimentación y abra la tapa usando guantes de cocina.

Consejos

Se recomienda utilizar una taza o cuchara medidora para obtener cantidades exactas.

Agua, leche fresca u otros líquidos deberán medirse con vasos de medición con marcas. Coloque el vaso en la encimera y agáchese para comprobar cuánto líquido hay. Cuando se esté pesando aceite para cocinar u otros ingredientes, limpie a fondo el vaso medidor antes de pesar otros ingredientes.

Pese los ingredientes secos con delicadeza usando una cuchara y añádalos en el vaso medidor y, una vez llena, nivélela con un cuchillo. No use el vaso medidor para sacar directamente los ingredientes secos de un recipiente, ya que esto podría añadir hasta una cucharada de ingredientes adicionales.

Antes de pesarla, remueva la harina para airearla.

Cuando se pesen pequeñas cantidades de alimentos secos, como el azúcar o la sal, utilice una cuchara medidora. Asegúrese de que está estabilizada.

Secuencia de adición de ingredientes

Primero: Ingredientes líquidos (a temperatura ambiente).

Segundo: Ingredientes secos (azúcar, sal, manteca, harina).

Tercero: Levadura (siempre a parte de ingredientes líquidos).

Instrucciones de los accesorios

Vaso medidor

Para las recetas, un "vaso" equivale a 240 ml.

Fig. 4

Cucharadita: Para pesar levadura y sal.

Cucharada: Para pesar azúcar y sal.

Gancho

Se utiliza para sacar la cuchilla de amasar si se queda atascada dentro del pan.

Fig. 5

Recetas

Menús		Ingrediente	Cantidad	Cantidad	Cantidad	Comentarios
1 pan básico		Peso del pan	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	[5]	Harina alta en gluten	4 vasos 560 g	5 vasos 700 g	6 vasos 840 g	
	[6]	Leche en polvo	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	
	[7]	Levadura instantánea	Media cucharadita	Casi una cucharadita llena	1 cucharadita	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido

2 Bague- tte		Peso del pan	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	[5]	Harina alta en gluten	4 vasos 560 g	5 vasos 700 g	6 vasos 840 g	
	[6]	Levadura instantánea	Media cucharadita	Casi una cucharadita llena	1 cucharadita	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido
3 Pan de grano entero		Peso del pan	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	[5]	Harina alta en gluten	2 vasos 280 g	2 vasos y medio 350 g	3 vasos 420 g	
	[6]	Harina de trigo integral	2 vasos 280 g	2 vasos y medio 350 g	3 vasos 420 g	
	[7]	Levadura instantánea	1 cucharadita	Cucharadita y media	Cucharadita y 3/4	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido
	[8]	Leche en polvo	3 cucharadas	4 cucharadas	4 cucharadas	

4 pan dulce		Peso del pan	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Agua	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Sal	Media cucharadita	1 cucharadita	Cucharadita y media	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	1/4 del vaso	1/2 del vaso	3/4 del vaso	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	[5]	Leche en polvo	3 cucharadas	4 cucharadas	4 cucharadas	
	[6]	Harina alta en gluten	4 vasos 560 g	5 vasos 700 g	6 vasos 840 g	
	[7]	Levadura instantánea	Media cucharadita	Casi una cucharadita llena	1 cucharadita	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido
5 Pan de leche		Peso del pan	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Leche	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Aceite	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Sal	Cucharadita y media	2 cucharaditas	Dos cucharadas y media	Poner sobre los bordes
	[4]	Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[5]	Harina alta en gluten	4 vasos	5 vasos	6 vasos	
	[6]	Levadura instantánea	1 cucharada	1 cucharada y media	1 cucharada y 3/4	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido

6 Pan sin gluten		Peso del pan	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	[5]	Harina sin gluten	2 vasos/280 g	2.5 vasos/350 g	3 vasos/420 g	
	[6]	Harina de maíz	2 vasos/280 g	2.5 vasos/350 g	3 vasos/420 g	Puede cambiarse por harina de avena
	[7]	Levadura instantánea	Media cucharadita	Casi una cucharadita llena	1 cucharadita	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido
7 pan rápido		Peso del pan	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	Temperatura del agua 40-50 °C
	[2]	Sal	1 cucharadita y media	2 cucharaditas	Dos cucharadas y media	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	
	[5]	Harina alta en gluten	4 vasos 560 g	5 vasos 700 g	6 vasos 840 g	
	[6]	Levadura instantánea	Cucharadita y media	2 cucharaditas	Dos cucharadas y media	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido

8 Pastel	[1]	Agua	30 ml			Disuelva el azúcar en la mezcla de huevos y agua, use una batidora para batir y mezclar bien, luego introduzca el resto de los ingredientes dentro del recipiente para el pan y ponga el menú en funcionamiento.
	[2]	Huevo	8 unidades			
	[3]	Azúcar	1 vaso			
	[4]	Mantequilla	2 cucharadas			
	[5]	Harina con levadura	4 vasos/560 g			
	[6]	Levadura instantánea	1 cucharadita			
9 Amasar	[1]	Agua	330 ml			
	[2]	Sal	1 cucharadita			Poner sobre los bordes
	[3]	Aceite	3 cucharadas			
	[4]	Harina alta en gluten	4 vasos/560 g			
10 Masa	[1]	Agua	610 ml			
	[2]	Sal	3 cucharaditas			Poner sobre los bordes
	[3]	Aceite	5 cucharadas			
	[4]	Harina alta en gluten	7 vasos 890 g			
	[5]	Levadura instantánea	2 cucharaditas			Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido

11 Masa de pasta	[1]	Agua	620 ml			
	[2]	Sal	1 cucharadita			
	[3]	Aceite	3 cucharadas			
	[4]	Harina alta en gluten	8 vasos			
12 Yogur	[1]	Leche	1800 ml			
	[2]	Bacteria de ácido láctico	180 ml			
13 Merme- lada	[1]	Pulpa	5 vasos			Remuévalo hasta que esté blando, puede agregar un poco de agua.
	[2]	Almidón	1 vasos			
	[3]	Azúcar	1 vaso			Para probar
14 Cocer	[1]	Ajuste la temperatura de horneado pulsando el botón de corteza: 100 °C (claro); 150 °C (mediano); 200 °C (oscuro), por defecto 150 °C.				
15 Pan casero	[1]	Pulse este botón para entrar en el modo pan casero. Pulse este botón para elegir la duración de las funciones (por ejemplo: amasar, fermentar, hornear, mantener caliente, etc.).				

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El aparato, al igual que los restos de comida, deben limpiarse regularmente.
- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo. No sumerja el producto en agua ni en ningún otro tipo de líquido durante la limpieza.
- Deje que se enfríe por completo el dispositivo antes de montar o desmontar alguna de sus partes.
- La falta de mantenimiento y limpieza del producto puede causar un deterioro de su superficie y afectar a su vida útil.
- No utilice nunca detergentes fuertes, gasolina, abrasivos en polvo o cepillos metálicos para limpiar ninguna de las partes del electrodoméstico.
- Evite que el panel de control se moje.

Limpieza de la cuchilla de amasar

Si cuesta retirar la cuchilla de amasar del aparato, añada agua templada al fondo del recipiente y déjela en remojo 1 hora. Limpie la cuchilla con cuidado con un paño de algodón humedecido. Tanto el recipiente para pan y la cuchilla de amasar son aptos para lavar en lavavajillas.

Limpieza del recipiente para el pan

Para retirar el recipiente, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj y levante el mango. Limpie el interior y el exterior del recipiente con un paño húmedo. No utilice productos afilados ni abrasivos para evitar dañar el recubrimiento antiadherente. Seque el recipiente completamente antes de instalarlo otra vez.

Aviso: El exterior del recipiente para el pan puede decolorarse. Es normal.

Limpieza de la carcasa y la tapa

Utilice un paño húmedo para limpiar la tapa, la carcasa, la cámara de horneado y el interior de la ventanilla. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

Aviso: Se recomienda no desmontar la tapa durante la limpieza.

Almacenamiento

Antes de almacenar el dispositivo, asegúrese de que está totalmente seco, limpio, se ha enfriado y la tapa está cerrada.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No.	Problema	Causa	Solución
1	Olor a quemado.	Hay restos de harina u otros ingredientes en la cámara de horneado.	Pare el dispositivo y deje que se enfríe del todo. Limpie los restos de comida con papel de cocina.
2	Aparece "HHH" cuando se pulsa el botón de encendido/pausa.	La temperatura interna de la panificadora es demasiado alta.	Permita que se enfríe entre cada programa. Desenchufe la unidad, abra la tapa y retire el recipiente para pan. Permita que se enfríe entre 15 y 30 minutos antes de empezar un nuevo programa.

3	El dispositivo está hueco o tiene la parte interior abollada.	La masa está demasiado húmeda, demasiada levadura y poca sal. El agua está demasiado caliente.	Pese los ingredientes con exactitud. Reduzca ligeramente la cantidad de levadura o agua. Regule la cantidad de sal. Utilice agua a temperatura ambiente.
4	La corteza de la parte inferior del pan es demasiado gruesa.	El pan ha estado en el recipiente demasiado tiempo. No demasiada agua.	Retire el pan antes.
5	Dificultad para retirar el pan.	La cuchilla amasadora se ha quedado pegada al eje dentro del pan.	Retire el pan y añada agua caliente en el recipiente. Deje la cuchilla amasadora en agua durante 20 minutos. Retírelo y límpielo.
6	Los ingredientes no se mezclan, el motor emite ruidos extraños	El recipiente para el pan o la cuchilla de amasar no están bien colocados. Hay demasiados ingredientes.	Asegúrese de que la cuchilla de amasar esté bien colocada en el eje. Pese los ingredientes con exactitud.
7	El pan no fermenta o la rebanada es corta.	Medición inexacta de los ingredientes o de la levadura inactiva. La tapa se levanta durante el funcionamiento.	Pese los ingredientes con exactitud. Compruebe fecha de caducidad de la levadura y la harina. Los ingredientes líquidos deberían estar a temperatura ambiente.

8	Los ingredientes no se han removido correctamente y no se han horneado lo suficiente.	Se ha seleccionado el programa equivocado.	
		El pan está demasiado seco y la corteza tiene un color demasiado claro.	No abra la tapa cuando el pan esté terminando de fermentar.
		La cuchilla amasadora no amasa correctamente.	Compruebe el estado de la cuchilla amasadora, retire el pan y ponga a funcionar el dispositivo sin pan dentro. Si no funciona con normalidad, contacte con el Servicio de Atención al Cliente de Cecotec.
9	El pan ha fermentado demasiado o se levantó la tapa.	Los ingredientes no se han pesado correctamente (demasiada harina o levadura). La cuchilla amasadora no está en el recipiente para el pan. Ha olvidado echarle sal.	Pese los ingredientes correctamente y añada azúcar y sal si no las ha añadido. Intente disminuir la cantidad levadura en 1/4 de cucharadita (1,2 ml). Compruebe si la cuchilla de amasar está correctamente montada.
10	La corteza tiene un color demasiado oscuro.	Se ha echado demasiado azúcar.	Reduzca un poco la cantidad de azúcar. Seleccione un programa menor para conseguir una corteza más clara.
11	El pan se abre por la mitad cuando se está horneando la masa.	La harina no consigue que la masa fermente.	Utilice una harina más fuerte.
		La temperatura de la levadura es demasiado alta o ha fermentado demasiado rápido.	La levadura está a una temperatura inferior a la temperatura ambiente.
		Demasiada agua hace que la masa esté demasiado blanda y húmeda.	Ajuste la cantidad de agua.

12	El pan pesa demasiado o es demasiado denso.	Demasiada harina o no suficiente agua.	Reduzca la cantidad de harina o aumente la cantidad de agua.
		Demasiada fruta o demasiada harina de trigo integral.	Reduzca la cantidad de ingredientes y añada más levadura.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02229
Producto: Bread&Co 1500 Perfectcook
Potencia nominal: 850W,
Voltaje: 220-240 V AC,
Frecuencia: 50 Hz

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Made in China | Designed in Spain

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.
El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.
Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.
Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA:



Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Viewing window
2. Lid
3. Kneading blade
4. Bread pan
5. Control panel
6. Housing
7. Measuring cup
8. Measuring spoon
9. Hook

Fig. 2

Control panel

1. Menu
2. Weight
3. Timer +
4. Timer -
5. Crust colour
6. Start/Stop
7. Basic
8. Baguette
9. Whole wheat
10. Sweet
11. Milk bread
12. Gluten free
13. Quick bread
14. Cake
15. Knead
16. Dough
17. Pasta dough
18. Yoghurt
19. Jam
20. Bake
21. Customised

Fig. 3

1. Pre set time
2. Knead 1
3. Ferment 1

4. Knead 2
5. Light
6. Medium
7. Dark
8. Quick
9. Ferment 2
10. Ferment 3
11. Bake only
12. Keep warm

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the device if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Bread maker
- Hook
- Spoon
- Recipe book
- Instruction manual

3. OPERATION

Note: smoke might be released during the first use due to residual manufacture waste. This is perfectly normal and will disappear after the first or second use. Ensure that the appliance is sufficiently ventilated in accordance with these instructions.

Note: do not use metal utensils as they can damage the non-stick surface of the appliance.

Plug the appliance into a power supply.

The appliance will beep and "3.00" will appear on the display. The colon between the digits shall remain fixed. "1" is the default programme, and the default settings are 1250 g and Medium.

Start/Stop

Press the Power button to start a programme. The indicator light will light up, the colon between the digits will start flashing and the programme will start operating.

After a programme has started, all buttons, except the Power button, will be inactive.

Press and hold the Power button for a second to stop operation. If no changes are made within the next 3 minutes, the programme will continue to operate until it is completed.

Press the Start/Stop button for 3 seconds to cancel the programme. The appliance will beep once.

To remove the bread, press the Start/Stop button to finish baking.

Press this button repeatedly until selecting the desired operation mode. Press the button repeatedly until the desired mode is displayed. Select one of the 15 available programmes.

Programmes

Basic bread

For white and mixed breads whose main ingredient is basic bread flour. You can also adjust the crust colour by pressing the Crust colour button.

Baguette

For light breads, made with fine flour. The bread is usually fluffy on the inside and crusty on the outside. Not suitable for cooking recipes requiring butter, margarine or milk.

Whole wheat

For baking bread containing a large amount of whole wheat. This programme offers a longer preheating time to allow the grain to absorb water and expand. It is not recommended to use the timer function as it may adversely affect the result. Whole wheat usually produces a thick, crispy crust.

Sweet bread

For breads with additives such as fruit juice, grated coconut, raisins, nuts, chocolate or added sugars. Due to a longer fermentation process of the dough, the bread will be lighter.

Milk bread

For breads made with milk and butter.

Gluten free bread

Breads made with gluten-free flour and baking mixes. Gluten-free flours absorb liquids more slowly and have different fermentation properties.

Quick bread

For smaller and denser than normal breads. This programme has a shorter duration than the Basic bread programme.

Cake

To mix, leaven and bake with the help of baking powder or baking soda.

Knead

For kneading pizza doughs and the like. This programme consists solely of kneading.

Dough

For preparing yeast dough (for rolls, pizza crusts, etc.) and baking in a conventional oven. Baking is not possible with this programme.

Pasta dough

For mixing flour with water.

Yoghurt

For fermenting and making yoghurt.

Jam

Use this programme to make fresh fruit jams. Do not increase the quantity or allow it to be cooked in the bread pan in the baking chamber. Should this occur, switch off the appliance and carefully remove the bread pan. Let it cool down and clean it thoroughly.

Bake only

To bake the bread when necessary because it is not crusty enough or not baked enough. The bread cannot be kneaded or left to stand.

Customised bread

Press this button to choose the duration of the functions (e.g. knead, ferment, bake, keep warm, etc.).

Crust colour

Press the Crust colour button to select the desired setting. Light, medium or dark. These three settings can be adjusted between programmes 1-4. The default crust colour is medium.

Weight

Press the Weight button to set the weight of the ingredients to be cooked or processed: 1000 g, 1250 g, 1500 g. These three settings can be adjusted between programmes 1-8.

Timer

Use the timer function to set the start of the bread making process at the desired time. Use the arrows to increase or decrease the time shown on the display by 10 minutes. It can be set up to a maximum of 15 hours, including the activation time and the bread baking programme.

ENGLISH

Note:

The activation time must be set after selecting the programme, the weight and the colour of the crust.

Do not use the timer function with recipes that include dairy or other ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

Select, using the arrows, how long it will take before the bread is ready. The set time must include the cooking time of the programme.

Keep warm

When a programme has been completed, use this function to keep the bread warm.

Tip: we recommend that the room in which the appliance is used should have a room temperature between 15 and 34 °C. If the temperature is higher, the bread will have a sour taste. If it is lower, it may affect the fermentation process.

Power cut during baking

In the event of a power failure, the appliance will continue to operate automatically for 10 minutes. If the power cut lasts longer than 15 minutes, the appliance will not resume the programme and the display will return to the default settings.

If the dough has already started to rise, remove the ingredients, place new ingredients in the bread pan and start again. If the dough has not started to rise at the time of the power cut, press the Start/Stop button to restart the programme from the beginning.

Error codes/Warnings

"HHH": the temperature inside the bread pan is too high. Press the Start/Stop button to end the programme and unplug it from the mains. Open the lid and allow the appliance to cool for 10-20 minutes before reuse.

"EE0": the temperature sensor is switched off. Press the Start/Stop button to end the programme and unplug it from the mains. Contact the official Cecotec Technical Support Service.

How to use the breadmaker

Using the handle on the bread pan, turn the pan counterclockwise and remove it from the appliance.

Attach the kneading blade to the drive shaft inside the bread pan.

Weigh and add the ingredients to the bread pan in the order indicated in the recipe. Add the liquids first, then the solids.

Note: make a small indentation in the top of the flour with your finger and add yeast through the indentation. Make sure that the yeast does not come into contact with either the salt or the liquid ingredients.

Place the bread pan in the appliance and make sure it is positioned correctly by turning it clockwise. Close the lid and plug the appliance into a power supply.

Press the Crust colour button to select the desired setting. Light, medium or dark.

Press the Weight button to select the desired weight.

Press the Timer button to set the duration of one of the programmes. Use the arrows buttons to increase or decrease the time shown on the display. This process is not mandatory.

Press the Power button to start a programme. The appliance will beep and "3.00" will appear on the display. The colons between the digits shall stand still. The indicator light will light up.

The kneading blade will start mixing the ingredients.

If the programme requires additional ingredients, the appliance will beep 10 times. Open the lid and pour in the ingredients (fruits, nuts, chocolate, among others). The time for adding the ingredients will depend on the programme or recipe.

Once a programme is finished, the appliance will automatically switch to Keep warm function.

To cancel the Keep warm function, press and hold the button for 3 seconds.

Unplug the power cable and open the lid using kitchen gloves.

Tips

It is recommended to use a measuring cup or spoon to obtain exact quantities.

Water, fresh milk or other liquids shall be measured with marked measuring cups. Place the measuring cup on the worktop and bend down to check how much liquid there is. After measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly before measuring other ingredients.

Gently weigh the dry ingredients using a spoon and add them to the measuring cup and, once full, level it with a knife. Do not use the measuring cup to scoop dry ingredients directly out of a bowl, as this may add up to an extra tablespoon of those ingredients.

Before weighing, stir the flour to aerate it.

When weighing small amounts of dry foods, such as sugar or salt, use a measuring spoon.

Make sure it is stabilised.

Sequence of addition of ingredients

First: liquid ingredients (at room temperature).

Second: dry ingredients (sugar, salt, butter, flour).

Third: yeast (always apart from liquid ingredients).

Instructions for using the accessories

Measuring cup

For the recipes, one "glass" equals 240 ml.

Fig. 4

Teaspoon: For weighing yeast and salt.

Tablespoon: For weighing sugar and salt.

Hook

Used to remove the kneading blade if it gets stuck inside the bread.

Fig. 5

Recipes

Programme		Ingredient	Quantity	Quantity	Quantity	Comments
1 Basic bread		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 teaspoon	2 teaspoons	3 teaspoons	Put on the edges
	[3]	Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons	Put on the edges
	[4]	Oil	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	
	[5]	High gluten flour	4 glasses 560 g	5 glasses 700 g	6 glasses 840 g	
	[6]	Milk powder	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons	
	[7]	Instant yeast	Half a teaspoon	Almost a teaspoonful	1 teaspoon	Add dry flour, without allowing it to come into contact with any liquid
2 Baguette		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 teaspoon	2 teaspoons	3 teaspoons	Put on the edges
	[3]	Sugar	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	Put on the edges
	[4]	Oil	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	
	[5]	High gluten flour	4 glasses 560 g	5 glasses 700 g	6 glasses 840 g	
	[6]	Instant yeast	Half a teaspoon	Almost a teaspoonful	1 teaspoon	Add dry flour, without allowing it to come into contact with any liquid

3 Whole wheat		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 teaspoon	2 teaspoons	3 teaspoons	Put on the edges
	[3]	Sugar	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	Put on the edges
	[4]	Oil	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	
	[5]	High gluten flour	2 glasses 280 g	2 and a half glasses 350 g	3 glasses 420 g	
	[6]	Whole wheat flour	2 glasses 280 g	2 and a half glasses 350 g	3 glasses 420 g	
	[7]	Instant yeast	1 teaspoon	Teaspoon and a half	Teaspoon and 3/4	Add dry flour, without allowing it to come into contact with any liquid
	[8]	Milk powder	3 tablespoons	4 tablespoons	4 tablespoons	
4 sweet bread		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Salt	Half a teaspoon	1 teaspoon	Teaspoon and a half	Put on the edges
	[3]	Sugar	1/4 of a glass	1/2 of a glass	3/4 of a glass	Put on the edges
	[4]	Oil	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	
	[5]	Milk powder	3 tablespoons	4 tablespoons	4 tablespoons	
	[6]	High gluten flour	4 glasses 560 g	5 glasses 700 g	6 glasses 840 g	
	[7]	Instant yeast	Half a teaspoon	Almost a teaspoonful	1 teaspoon	Add dry flour, without allowing it to come into contact with any liquid

ENGLISH

5 Milk bread		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Milk	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Oil	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Salt	Teaspoon and a half	2 teaspoons	Two and a half tablespoons	Put on the edges
	[4]	Sugar	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	Put on the edges
	[5]	High gluten flour	4 glasses	5 glasses	6 glasses	
	[6]	Instant yeast	1 tablespoon	1 tablespoon and a half	1 tablespoon and 3/4	Add dry flour, without allowing it to come into contact with any liquid
6 Gluten free bread		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 teaspoon	2 teaspoons	3 teaspoons	Put on the edges
	[3]	Sugar	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	Put on the edges
	[4]	Oil	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons	
	[5]	Gluten free flour	2 glasses/280 g	2.5 glasses/350 g	3 glasses/420 g	
	[6]	Cornmeal	2 glasses/280 g	2.5 glasses/350 g	3 glasses/420 g	Can be replaced by oatmeal
	[7]	Instant yeast	Half a teaspoon	Almost a teaspoonful	1 teaspoon	Add dry flour, without allowing it to come into contact with any liquid

7 Quick bread		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	Water temperature 40-50 °C
	[2]	Salt	1 teaspoon and a half	2 teaspoons	Two and a half tablespoons	Put on the edges
	[3]	Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons	Put on the edges
	[4]	Oil	3 tablespoons	4 tablespoons	5 tablespoons	
	[5]	High gluten flour	4 glasses 560 g	5 glasses 700 g	6 glasses 840 g	
	[6]	Instant yeast	Teaspoon and a half	2 teaspoons	Two and a half tablespoons	Add dry flour, without allowing it to come into contact with any liquid
8 Cake	[1]	Water	30 ml			Dissolve the sugar in the egg and water mixture, use a hand blender to whisk and mix well, then put the rest of the ingredients into the bread pan and start the programme.
	[2]	Egg	8			
	[3]	Sugar	1 glass			
	[4]	Butter	2 tablespoons			
	[5]	Flour with yeast	4 glasses/560 g			
	[6]	Instant yeast	1 teaspoon			
9 Knead	[1]	Water	330 ml			
	[2]	Salt	1 teaspoon			Put on the edges
	[3]	Oil	3 tablespoons			
	[4]	High gluten flour	4 glasses/560 g			

ENGLISH

10 Dough	[1]	Water	610 ml			
	[2]	Salt	3 teaspoons			Put on the edges
	[3]	Oil	5 tablespoons			
	[4]	High gluten flour	7 glasses 890 g			
	[5]	Instant yeast	2 teaspoons			Add dry flour, without allowing it to come into contact with any liquid
11 Pasta dough	[1]	Water	620 ml			
	[2]	Salt	1 teaspoon			
	[3]	Oil	3 tablespoons			
	[4]	High gluten flour	8 glasses			
12 Yoghurt	[1]	Milk	1800 ml			
	[2]	Lactic acid bacteria	180 ml			
13 Jam	[1]	Pulp	5 glasses			Stir until soft, you can add a little water.
	[2]	Starch	1 glass			
	[3]	Sugar	1 glass			To try
14 Bake only	[1]	Set the baking temperature by pressing the Crust button: 100 °C (light); 150 °C (medium); 200 °C (dark), default 150 °C.				
15 Customised bread	[1]	Press this button to enter the Customised bread programme. Press this button to choose the duration of the functions (e.g. knead, ferment, bake, keep warm, etc.).				

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- The appliance, as well as food residues, must be cleaned regularly.
- Unplug the appliance before cleaning it. Do not immerse the appliance in water or any other liquid during cleaning.
- Allow the device to cool down completely before assembling or disassembling any of its parts.
- Failure to maintain the appliance in clean conditions could lead to surface deterioration and adversely affect shelf life.
- Never use strong detergents, petrol, abrasive powders, or a metal brush to clean any part of the appliance.
- Do not allow the control panel to get wet.

Cleaning the kneading blade

If it is difficult to remove the kneading blade from the appliance, add warm water to the bottom of the bread pan and leave it to soak for 1 hour. Clean the blade carefully with a damp cotton cloth. Both the bread pan, and the kneading blade are dishwasher safe.

Cleaning the bread pan

To remove the bread pan, turn it counterclockwise and lift the handle. Wipe the inside and outside of the bread pan with a damp cloth. Do not use sharp or abrasive products to avoid damaging the non-stick coating. Dry the bread pan completely before reinstalling it.

Note: the outside of the bread pan may discolour. This is normal.

Cleaning the housing and lid

Use a damp cloth to clean the lid, the housing, the baking chamber and the inside of the viewing window. Never immerse the housing in water for cleaning.

Note: it is recommended not to remove the lid during cleaning.

Storage

Before storing the appliance, make sure that it is completely dry, clean, has cooled down and the lid is closed.

5. TROUBLESHOOTING

No.	Problem	Cause	Solution
1	Burnt smell	There are traces of flour or other ingredients in the baking chamber.	Stop operation and allow the appliance to cool down completely. Wipe off food residues with kitchen paper.
2	"HHH" appears on the display when the Start/Stop button is pressed	The internal temperature of the breadmaker is too high.	Allow to cool between each programme. Unplug the appliance, open the lid and remove the bread pan. Allow to cool for 15 to 30 minutes before starting a new programme.
3	The appliance is hollow or has a dent inside	The dough is too wet, too much yeast and not enough salt. The water is too hot.	Weigh the ingredients accurately. Slightly reduce the amount of yeast or water. Regulate the amount of salt. Use water at room temperature.
4	The crust on the bottom of the bread is too thick	The bread has been in the pan for too long. Not too much water.	Remove the bread before.
5	Difficulty in removing bread	The kneading blade has stuck to the shaft.	Remove the bread and add hot water to the bread pan. Leave the kneading blade in water for 20 minutes. Remove and clean it.
6	Ingredients don't mix, motor makes strange noises	The bread pan or kneading blade is not correctly positioned. There are too many ingredients.	Make sure that the kneading blade is correctly positioned on the shaft. Weigh the ingredients accurately.

7	The bread does not rise, or the slice is too small	Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. Do not open the lid during operation.	Weigh the ingredients accurately. Check expiry date of yeast and flour. Liquid ingredients should be at room temperature.
8	The ingredients have not been stirred properly and have not been baked long enough	The wrong programme has been selected.	
		The bread is too dry, and the crust is too light in colour.	Do not open the lid when the bread is finishing rising.
		The kneading blade does not knead properly.	Check the condition of the kneading blade, remove the bread and operate the appliance without bread inside. If the appliance does not operate normally, contact the official Cecotec Technical Support Service.
9	The bread has risen too much, or the lid has been opened	Ingredients have not been weighed correctly (too much flour or yeast). The kneading blade is not fitted in the bread pan. You forgot to add salt.	Weigh the ingredients correctly and add sugar and salt if not already added. Try decreasing the amount of yeast by 1/4 teaspoon (1.2 ml). Check whether the kneading blade is correctly positioned.
10	The crust is too dark in colour	Too much sugar has been added.	Reduce the amount of sugar slightly. Select another programme to get a lighter crust.
11	The bread is opened in half when the dough is baking	Flour does not make the dough ferment.	Use a stronger flour.
		The yeast temperature is too high, or the yeast has fermented too fast.	The yeast is below room temperature.
		Too much water makes the dough too soft and wet.	Adjust the amount of water.

12	The bread is too heavy or too dense	Too much flour or not enough water.	Reduce the amount of flour or increase the amount of water.
		Too much fruit or too much whole-wheat flour.	Reduce the amount of ingredients and add more yeast.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02229
Product: Bread&Co 1500 PerfectCook
Rated power: 850 W
Voltage: 220-240 V AC
Frequency: 50 Hz

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.
Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.
It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

9. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested to meet the required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Fenêtre de contrôle
2. Couvercle
3. Lame pour pétrir
4. Cuve à pain
5. Panneau de contrôle
6. Boîtier
7. Gobelet doseur
8. Cuillère doseuse
9. Crochet

Img. 2

Panneau de contrôle

1. Menu
2. Poids
3. Minuterie +
4. Minuterie -
5. Couleur de la croûte
6. Démarrer / Mettre en pause
7. Basique
8. Baguette
9. Grain entier
10. Sucrierie
11. Pain au lait
12. Sans gluten
13. Pain rapide
14. Gâteau
15. Pétrir
16. Pâte
17. Pâte à pâtes fraîches
18. Yaourt
19. Confiture
20. Cuire
21. Personnaliser

Img. 3

1. Préconfigurer le temps
2. Pétrir 1
3. Fermenter 1

4. Pétrir 2
5. Faible
6. Moyen
7. Élevé
8. Rapide
9. Fermenter 2
10. Fermenter 3
11. Cuire
12. Maintien au chaud

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. Si l'un d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Machine à pain
- Crochet
- Cuillère
- Livre de recettes
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

Avertissement lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, il est possible que de la fumée apparaisse à cause des résidus de fabrication. Cela est normal et disparaîtra après la première ou la deuxième utilisation. Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé.

Avertissement n'utilisez pas d'ustensiles métalliques, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

Branchez l'appareil sur une prise de courant.

L'appareil bipera et l'écran affichera « 03:00 ». Les deux points entre les chiffres resteront fixes.

Le programme établi par défaut est le « 1 » et les réglages par défaut sont 1250 g et moyen.

Démarrer/Mettre en pause

Appuyez sur le bouton Démarrer pour démarrer un programme. Le témoin lumineux s'allumera, les deux points entre les chiffres clignoteront et le programme commencera à fonctionner.

Après le démarrage d'un programme, tous les boutons seront inactifs, sauf le bouton de démarrer.

Maintenez appuyé le bouton de Démarrer /Mettre en pause pendant une seconde pour l'arrêter. S'il n'est pas modifié dans les 3 minutes suivantes, le programme continuera à fonctionner jusqu'à ce qu'il soit terminé.

Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton de Démarrer /Mettre en pause pour annuler le programme. Lorsque vous allumez l'appareil, il bipera une fois.

Pour enlever le pain, appuyez sur le bouton de Démarrer /Mettre en pause pour finaliser la cuisson au four.

Appuyez sur le bouton de manière répétitive jusqu'à sélectionner le mode de fonctionnement souhaité. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce qu'il montre le mode souhaité. Sélectionnez un des 15 menus disponibles.

Menu de programmes

Pain au levain

Pour les pains blancs et mixtes dont leur ingrédient principal est la farine de pain basique. Vous pouvez aussi ajuster la couleur de la croûte en appuyant sur le bouton correspondant.

Baguette

Pour pains légers, faits avec de la farine fine. Le pain devient spongieux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Ne l'utilisez pas pour préparer des recettes qui contiennent du beurre, de la margarine ou du lait.

Pain aux grains entiers

Pour cuire du pain contenant une grande quantité de blé entier. Cette fonction possède un temps de préchauffage plus long pour que le blé absorbe l'eau et se répande. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de la minuterie, car cela pourrait affecter négativement au résultat. Le blé intégral donne lieu à une croûte épaisse et croustillante.

Pain sucré

Pour les pains contenant des additifs tels que jus de fruits, noix de coco râpée, raisins secs, noix, chocolat ou sucres ajoutés. En raison d'un processus de fermentation de la pâte plus long, le pain sera plus léger.

Pain au lait

Pains préparés avec du lait et du beurre.

Pain sans gluten

Pains faits avec de la farine sans gluten et mélanges pour cuire au four. La farine sans gluten absorbe plus lentement les liquides et possède de différentes propriétés de fermentation.

Pain rapide

Pour des pains plus petits et plus denses que les pains normaux. Ce programme est plus court que celui du pain au levain.

Gâteau

Pour mélanger, fermenter et cuire au four des pâtes qui ont de la levure chimique ou de bicarbonate en sodium.

Pétrir

Pour pétrir des pâtes à pizza et similaires. Ce programme pétrisse seulement.

Pâte

Pour préparer des pâtes faites avec de la levure (pour petits pains, croûte à pizza, etc.) et faire-les cuire dans un four conventionnel. Ce programme ne cuit pas au four.

Pâte à pâtes fraîches

Pour mélanger la farine avec de l'eau.

Yaourt

Pour fermenter et faire des yaourts.

Confiture

Utilisez ce programme pour préparer de la confiture de fruits frais. Ne faites pas trop de quantité et ne cuisinez pas sur la cuve à pain de la chambre de cuisson. Si cela se produit, éteignez l'appareil et retirez soigneusement la cuve à pain. Laissez-la refroidir et nettoyez-la en profondeur.

Cuire

Faire cuire le pain lorsque cela est nécessaire parce qu'il est trop léger ou pas assez cuit. Il ne peut pas être pétri ou en repos.

Pain personnalisé

Appuyez sur ce bouton pour établir la durée des fonctions (par exemple : pétrir, fermenter, cuire au four, maintien au chaud, etc.).

Couleur de la croûte

Appuyez sur le bouton de couleur de la croûte pour sélectionner la configuration souhaitée :

moins grillée, moyennement grillée ou très grillée. Ces trois configurations peuvent être réglées entre les programmes 1-4. La couleur de la croûte est, par défaut, moyenne.

Poids

Appuyez sur le bouton du poids pour établir le poids des ingrédients qui vont être cuisinés ou peu traités : 1000 g, 1250 g, 1500 g. Ces trois configurations peuvent être réglées entre les programmes 1-8.

Minuterie

Utilisez la fonction de la minuterie pour démarrer le processus d'élaboration du pain à l'heure souhaitée. Utilisez les flèches pour augmenter ou diminuer de 10 minutes le temps affiché sur l'écran. Vous pouvez configurer jusqu'à 15 heures, y compris le temps d'activation et le programme de cuisson du pain.

Avertissements :

Le temps d'activation doit être ajusté après avoir sélectionné le programme, le poids et la couleur de la croûte.

N'utilisez pas la minuterie avec des recettes qui incluent des produits laitiers ou d'autres ingrédients, tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.

Sélectionnez à l'aide des flèches, combien de temps passera avant que le pain soit prêt. Le temps fixé doit inclure le temps de cuisson du programme.

Maintien au chaud

Lorsqu'un programme est terminé, utilisez cette fonction pour garder le pain au chaud.

Conseil : il est recommandé que la pièce dans laquelle l'appareil est installé ait une température ambiante entre 15 et 34 °C. Si la température est supérieure, le pain aura une saveur acide. Si la température est inférieure, le processus de fermentation risque d'être affecté.

Coupure de courant

En cas de panne d'électricité, l'appareil continuera à fonctionner automatiquement pendant 10 minutes. Si la coupure dure plus de 15 minutes, l'appareil ne reprendra pas le programme et l'écran reviendra à la configuration prédéterminée.

Si la pâte avait déjà commencé à fermenter, retirez les ingrédients, placez-en de nouveaux dans la cuve à pain et recommencez. Si la pâte n'a pas commencé à fermenter au moment de la coupe, appuyez sur le bouton Démarrer /Mettre en pause pour redémarrer le programme depuis le début.

Erreurs/Avertissements

« HHH » - La température de la cuve à pain est trop élevée. Appuyez sur le bouton de Démarrer /Mettre en pause pour terminer le programme puis débranchez-le de la prise de courant. Ouvrez le couvercle et laissez refroidir pendant 10-20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

« EEO » - Le capteur de température est déconnecté. Appuyez sur le bouton de Démarrer / Mettre en pause pour terminer le programme puis débranchez-le de la prise de courant. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Comment utiliser la machine à pain

Prenez la poignée de la cuve et faites tourner celle-ci dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'extraire de l'appareil.

Fixez la lame pétrisseuse dans l'axe de transmission qui se trouve à l'intérieur de la cuve à pain.

Pesez puis ajoutez les ingrédients dans la cuve à pain en suivant l'ordre indiqué sur la recette.

D'abord, ajoutez les ingrédients liquides puis les solides.

Avertissement faites un petit trou dans le haut de la farine avec votre doigt et ajoutez de la levure. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le sel ni avec les ingrédients liquides.

Installez la cuve à pain dans la machine à pain et assurez-vous qu'elle est bien placée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermez le couvercle et branchez l'appareil sur une prise de courant.

Appuyez sur le bouton de couleur de la croûte pour sélectionner la configuration souhaitée : moins grillée, moyennement grillée ou très grillée.

Appuyez sur le bouton du poids pour le sélectionner le poids souhaité.

Appuyez sur le bouton de la minuterie afin d'établir la durée d'une des fonctions. Utilisez les boutons +/- pour augmenter ou diminuer le temps affiché sur l'écran. Cette étape n'est pas obligatoire.

Appuyez sur le bouton Démarrer pour démarrer un programme. L'appareil bipera et l'écran affichera « 03:00 ». Les deux points des chiffres resteront fixes. Le témoin lumineux s'allumera. La lame pétrisseuse commencera à mélanger les ingrédients.

Si le programme a besoin d'ingrédients supplémentaires, l'appareil bipera 10 fois. Ouvrez le couvercle et versez les ingrédients (fruits, noix, chocolat, etc.). Le temps pour ajouter les ingrédients dépendra du programme ou de la recette.

Une fois le programme terminé, l'appareil passera automatiquement au mode « Maintien au chaud ». Pour annuler le mode « Maintien au chaud », maintenez appuyé le bouton pendant 3 secondes.

Débranchez le câble d'alimentation et ouvrez le couvercle en faisant attention. Utilisez des gants pour protéger vos mains.

Conseils

Il est recommandé d'utiliser une tasse ou une cuillère doseuse pour réaliser les mesures exactes.

De l'eau, du lait frais et d'autres liquides doivent être mesurés avec des verres mesureurs. Placez le verre sur le plan de travail et accroupissez-vous pour bien voir la quantité de liquide ajouté. Lorsque vous pesez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez

FRANÇAIS

soigneusement le verre mesureur avant de peser les autres ingrédients.

Pesez soigneusement les ingrédients secs en utilisant une cuillère et ajoutez-les au verre mesureur. Une fois qu'il est plein, il faut le niveler avec un couteau. N'utilisez pas le verre mesureur pour sortir directement les ingrédients secs d'un récipient. Si vous l'utilisez, un montant supplémentaire peut être ajouté.

Avant de peser la farine, remuez-la pour l'aérer.

Utilisez une cuillère doseuse afin de mesurer de petites quantités d'aliments secs, comme le sucre ou le sel. Assurez-vous que la cuillère soit bien calibrée.

Séquence d'ajout des ingrédients

D'abord : ingrédients liquides (à température ambiante).

Ensuite : ingrédients secs (sucre, sel, beurre, farine).

Finalement : la levure (toujours séparée des ingrédients liquides).

Instructions des accessoires

Gobelet doseur

Pour les recettes, un verre = 240 ml.

Img. 4

Cuillère à café : pour peser la levure et le sel.

Cuillerée : pour peser le sucre et le sel.

Crochet

Utilisez-le pour enlever la lame pétrisseuse au cas où elle resterait bloquée dans le pain.

Img. 5

Recettes

Menus		Ingrédient	Quantité	Quantité	Quantité	Commentaires
1. Pain au levain		Poids du pain	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Eau	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	3 cuillerées	4 cuillerées	5 cuillerées	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées	
	[5]	Farine riche en gluten	4 verres 560 g	5 verres 700 g	6 verres 840 g	
	[6]	Lait en poudre	3 cuillerées	4 cuillerées	5 cuillerées	
	[7]	Levure instantanée	1/2 cuillère à café	Presque une cuillerée	1 cuillère à café	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.
2. Baguette		Poids du pain	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Eau	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées	
	[5]	Farine riche en gluten	4 verres 560 g	5 verres 700 g	6 verres 840 g	
	[6]	Levure instantanée	1/2 cuillère à café	Presque une cuillerée	1 cuillère à café	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.

3. Pain aux grains entiers		Poids du pain	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Eau	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées	
	[5]	Farine riche en gluten	2 verres 280 g	2 verres et demi 350 g	3 verres 420 g	
	[6]	Farine de blé intégrale	2 verres 280 g	2 verres et demi 350 g	3 verres 420 g	
	[7]	Levure instantanée	1 cuillère à café	1 cuillère à café et demie	1 cuillère à café et 3/4	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.
	[8]	Lait en poudre	3 cuillerées	4 cuillerées	4 cuillerées	
4. Pain sucré		Poids du pain	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Eau	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Sel	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café et demie	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	1/4 du verre	1/2 du verre	3/4 du verre	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées	
	[5]	Lait en poudre	3 cuillerées	4 cuillerées	4 cuillerées	
	[6]	Farine riche en gluten	4 verres 560 g	5 verres 700 g	6 verres 840 g	
	[7]	Levure instantanée	1/2 cuillère à café	Presque une cuillerée	1 cuillère à café	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.

5 Pain au lait		Poids du pain	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Lait	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Huile	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Sel	1 cuillère à café et demie	2 cuillères à café	2 cuillerées et demie	Mettre sur les bords
	[4]	Sucre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées	Mettre sur les bords
	[5]	Farine riche en gluten	4 verres	5 verres	6 verres	
	[6]	Levure instantanée	1 cuillère	1 cuillère et demie	1 cuillerée et 3/4	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.
6. Pain sans gluten		Poids du pain	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Eau	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées	
	[5]	Farine sans gluten	2 verres/280 g	2.5 verres/350 g	3 verres/420 g	
	[6]	Farine de maïs	2 verres/280 g	2.5 verres/350 g	3 verres/420 g	Vous pouvez utiliser aussi de la farine d'avoine
	[7]	Levure instantanée	1/2 cuillère à café	Presque une cuil- lerée	1 cuillère à café	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.

7. Pain rapide		Poids du pain	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Eau	350 ml	430 ml	520 ml	Température de l'eau 40-50 °C
	[2]	Sel	1 cuillère à café et demie	2 cuillères à café	2 cuillères et demie	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	3 cuillères	4 cuillères	5 cuillères	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	3 cuillères	4 cuillères	5 cuillères	
	[5]	Farine riche en gluten	4 verres 560 g	5 verres 700 g	6 verres 840 g	
	[6]	Levure instantanée	1 cuillère à café et demie	2 cuillères à café	2 cuillères et demie	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.
8. Gâteaux	[1]	Eau	30 ml			Dissoudrez le sucre dans le mélange œufs-eau, utilisez un mixeur pour battre et mélangez bien, puis mettez le reste des ingrédients dans la cuve à pain et démarrez le menu.
	[2]	Œuf	8 unités			
	[3]	Sucre	1 verre			
	[4]	Beurre	2 cuillères			
	[5]	Farine avec levure	4 verres/560 g			
	[6]	Levure instantanée	1 cuillère à café			
9. Pétrir	[1]	Eau	330 ml			
	[2]	Sel	1 cuillère à café			Mettre sur les bords
	[3]	Huile	3 cuillères			
	[4]	Farine riche en gluten	4 verres/560 g			

10. Pâte	[1]	Eau	610 ml			
	[2]	Sel	3 cuillères à café			Mettre sur les bords
	[3]	Huile	5 cuillerées			
	[4]	Farine riche en gluten	7 verres 890 g			
	[5]	Levure instantanée	2 cuillères à café			Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.
11. Pâte à pâtes fraîches	[1]	De l'eau	620 ml			
	[2]	Sel	1 cuillère à café			
	[3]	Huile	3 cuillerées			
	[4]	Farine riche en gluten	8 verres			
12. Yaourt	[1]	Lait	1800 ml			
	[2]	Bactérie lactique	180 ml			
13. Confiture	[1]	Pulpe	5 verres			Remuez jusqu'à ce qu'il soit mou, vous pouvez ajouter un peu d'eau.
	[2]	Amidon	1 verre			
	[3]	Sucre	1 verre			Pour tester
14. Cuire	[1]	Ajustez la température en appuyant sur le bouton de la croûte : 100 °C (clair) ; 150 °C (moyen) ; 200 °C (forcé), 150 °C par défaut.				
15. Pain maison	[1]	Appuyez ce bouton pour aller au mode pain maison. Appuyez sur ce bouton pour établir la durée des fonctions (par exemple : pétrir, fermenter, cuire au four, maintien au chaud, etc.).				

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil ainsi que les restes de nourriture régulièrement.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne submergez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre type de liquide pendant le nettoyage.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de monter ou de démonter une de ses parties.
- Le manque d'entretien et de nettoyage de l'appareil peut provoquer la détérioration de sa surface et affecter sa durée de vie.
- N'utilisez jamais de détergents forts, d'essence, de produits abrasifs en poudre ni de brosses métalliques pour nettoyer les parties de l'appareil.
- Ne mouillez pas le panneau de contrôle.

Nettoyer la lame pétrisseuse

Si vous ne pouvez pas enlever la lame pétrisseuse, ajoutez de l'eau tiède dans la cuve et laissez-la en trempage pendant 1 heure. Nettoyez la lame avec soin et avec un chiffon humide en coton. La cuve à pain et la lame pétrisseuse conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Nettoyer la cuve à pain

Pour enlever la cuve, tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez la poignée. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits affûtés ni abrasifs pour ne pas rayer le revêtement antiadhésif. Sortez la cuve complètement avant de l'installer à nouveau.

Avertissement : l'extérieur de la cuve à pain pourrait se décolorer. Cela est normal.

Nettoyer la surface et le couvercle

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le couvercle, la coque, la chambre de cuisson et l'intérieur de la fenêtre de contrôle. Ne submergez pas la coque sous l'eau pour la nettoyer.

Avertissement : il est recommandé de ne pas démonter le couvercle pendant le nettoyage.

Stockage

Avant de stocker l'appareil, assurez-vous qu'il est complètement sec, propre, qu'il a bien refroidi et que le couvercle est fermé.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Non.	Problème	Cause	Solution
1	Odeur de brûlé.	Il y a des traces de farine ou d'autres ingrédients dans la chambre de cuisson.	Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez les restes de nourriture avec du papier essuie-tout.
2	L'écran affiche « HHH » lorsqu'on appuie sur le bouton de Démarrer/Mettre en pause.	La température interne de la machine à pain est trop élevée.	Laissez la machine à pain refroidir entre utilisations. Débranchez l'appareil de la prise de courant, ouvrez le couvercle et sortez la cuve à pain. Laissez l'appareil refroidir entre 15 et 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
3	L'appareil est creux ou présente un intérieur cabossé.	La pâte est trop humide, il y a trop de levure et peu de sel. L'eau est trop chaude.	Pesez les ingrédients avec précision. Réduisez légèrement la quantité de levure ou d'eau. Réglez la quantité de sel. Utilisez de l'eau à température ambiante.
4	La croûte de la partie inférieure du pain est trop épaisse.	Le pain est resté trop de temps à l'intérieur de la cuve. Il n'y a pas trop d'eau.	Enlevez le pain avant.
5	Difficulté pour enlever le pain.	La lame de pétrissage est collée à l'axe à l'intérieur du pain.	Sortez le pain et ajoutez de l'eau chaude dans le récipient. Laissez tremper dans l'eau la lame pétrisseuse pendant 20 minutes. Retirez-la et nettoyez-la.

6	Les ingrédients ne se mélangent pas, le moteur émet des bruits étranges	La cuve à pain ou la lame pétrisseuse ne sont pas bien installées. Il y a trop d'ingrédients.	Assurez-vous que la lame pétrisseuse est bien installée sur l'axe. Pesez les ingrédients avec précision.
7	Le pain ne fermente pas ou la tranche est courte.	Mesure inexacte des ingrédients ou de la levure inactive. Le couvercle s'ouvre pendant le fonctionnement.	Pesez les ingrédients avec précision. Vérifiez la date de péremption de la levure et de la farine. Les ingrédients liquides doivent être à température ambiante lorsque vous les ajoutez.
8	Les ingrédients n'ont pas été correctement remués et n'ont pas été suffisamment cuits.	Vous avez démarré le mauvais programme.	
		Le pain est trop sec et la couleur de la croûte est trop claire.	N'ouvrez pas le couvercle lorsque le pain est en train de fermenter.
		La lame pétrisseuse ne pétrit pas bien.	Vérifiez l'état de la lame pétrisseuse. Retirez le pain et démarrez la machine à pain sans rien à l'intérieur. Si elle ne fonctionne pas comme d'habitude, veuillez contacter le Service Après-Vente de Cecotec.
9	Le pain a trop fermenté ou le couvercle s'est ouvert.	Les ingrédients n'ont pas été correctement pesés (trop de farine ou de levure). La lame pétrisseuse n'est pas installée dans la cuve à pain. Vous avez oublié d'ajouter le sel.	Pesez correctement les ingrédients et ajoutez du sucre et du sel si vous ne les avez pas ajoutés. Essayez de diminuer la quantité de levure à 1/4 (1,2 ml). Vérifiez que la lame pétrisseuse est bien installée.

10	La couleur de la croûte est trop foncée.	Vous avez ajouté trop de sucre.	Réduisez un peu la quantité de sucre. Sélectionnez un programme moins élevé pour que la croûte soit plus claire.
11	Le pain s'ouvre par la moitié lorsque la pâte est en train de cuire.	La faire ne laisse pas la pâte fermenter.	Utilisez une farine plus forte.
		La température de la levure est trop élevée ou a fermenté trop rapide.	La température de la levure est inférieure à la température ambiante.
		Trop d'eau rend la pâte trop molle et trop humide.	Ajustez la quantité d'eau.
12	Le pain pèse trop ou est trop dense.	Trop de farine ou pas assez d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
		Trop de fruits ou trop de farine de blé intégrale.	Réduisez la quantité d'ingrédients et ajoutez plus de levure.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02229

Produit : Bread&Co 1500 Perfectcook

Puissance nominale : 850 W

Voltage : 220 - 240 V AC

Fréquence : 50 Hz

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

FRANÇAIS

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

9. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

CE Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Sichtfenster
2. Deckel
3. Knetschaufel
4. Brotbehälter
5. Bedienfeld
6. Gehäuse
7. Messbecher
8. Messlöffel
9. Haken

Abb. 2

Bedienfeld

1. Menü
2. Gewicht
3. Zeitschaltuhr +
4. Zeitschaltuhr -
5. Farbe der Brotkruste
6. Start / Stop
7. Grundlegend
8. Baguette
9. Vollkornbrot
10. Süß
11. Milchbrot
12. Glutenfrei
13. Schnelles Brot
14. Kuchen
15. Kneten
16. Teig
17. Nudelteig
18. Joghurt
19. Marmelade
20. Backen
21. Benutzerdefiniert

Abb. 3

1. Zeit voreinstellen
2. Kneten 1
3. Fermentieren 2

DEUTSCH

4. Kneten 2
5. Leicht
6. Mittel
7. Hoch
8. Schnell
9. Fermentieren 2
10. Fermentieren 3
11. Backen
12. Warmhaltemodus

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Brotbackautomat
- Hakenspieß
- Löffel
- Rezeptbuch
- Diese Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann Rauch wegen Produktionsrückstände erzeugt werden. Dies ist völlig normal und verschwindet nach dem ersten oder zweiten Gebrauch. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

Hinweis: Verwenden Sie kein Metallgeschirr, da diese die Antihaftbeschichtete Oberfläche beschädigen können.

Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.

Das Gerät gibt einen Signalton ab und es erscheint „3.00“ auf dem Bildschirm. Die beiden Punkte

zwischen den Ziffern bleiben fest. „1“ ist das Standardprogramm, und die Standardeinstellungen sind 1250 g und Mittel.

Starten/Stoppen

Drücken Sie den Einschaltknopf, um ein Programm zu starten. Die Leuchtanzeige wird aufleuchten, der Doppelpunkt zwischen den Ziffern beginnt zu blinken und das Programm startet.

Nachdem ein Programm gestartet wurde, sind alle Schaltflächen inaktiv, außer die Einschalttaste.

Halten Sie die Ein-/Ausschalttaste eine Sekunde lang gedrückt, um sie zu stoppen. Wenn es nicht innerhalb der nächsten 3 Minuten geändert wird, läuft das Programm weiter, bis es abgeschlossen ist.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden, um das Programm abubrechen. Das Gerät piept einmal.

Um das Brot zu entfernen, drücken Sie die Ein-/Pause-Taste, um das Backen zu beenden.

Drücken Sie die Taste wiederholt, bis Sie den gewünschten Betriebs-Modus auswählen.

Drücken Sie die Taste so oft, bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Wählen Sie eines der 15 verfügbaren Menüs aus.

Programme

Grundbrot

Für Weißbrote und Mischbrote, deren Hauptzutat Grundbrotmehl ist. Sie können die Farbe der Brotkruste auch durch das Drücken der Schaltfläche „Farbe de Brotkruste“ einstellen.

Baguette

Für leichte Brote, die aus feinem Mehl hergestellt werden. Normalerweise ist das Brot innen flaumig und außen knusprig. Es ist nicht für Kochrezepte geeignet, die Butter, Margarine oder Milch benötigen.

Vollkornbrot

Für Brot zu backen mit viel Vollkornweizen. Diese Funktion bietet einen längeren Vorheizvorgang, damit das Korn Wasser aufnehmen und sich ausdehnen kann. Es wird nicht empfohlen, die Timer-Funktion zu verwenden, da sie das Ergebnis negativ beeinflussen kann. Vollkornweizen bildet normalerweise eine dicke, knusprige Brotkruste.

Süßes Brot

Für Brote mit Zusatzstoffen wie Fruchtsaft, Kokosraspeln, Rosinen, Nüssen, Schokolade oder Zucker. Durch einen längeren Gärungsprozess des Teigs wird das Brot leichter.

Milchbrot

Brote aus Milch und Butter.

DEUTSCH

Glutenfreies Brot

Brote, die aus glutenfreiem Mehl und Backmischungen hergestellt werden. Glutenfreie Mehle nehmen Flüssigkeiten langsamer auf und haben unterschiedliche Gärungseigenschaften.

Schnelles Brot

Für Brote, die kleiner und dichter als normal sind. Dieses Programm ist kürzer als Normales Brot.

Kuchen

Für mit Backpulver oder Natron zu Mischen, Gären und Backen.

Kneten

Für Pizzateig, Brotteig und ähnliches Kneten. Dieses Programm besteht nur für zum Kneten.

Teig

Für Hefeteig zubereiten (für Brötchen, Pizzaböden usw.) und in einem konventionellen Ofen backen. Mit diesem Programm können Sie nicht backen.

Nudelteig

Für Mehl mit Wasser zu mischen.

Joghurt

Für die Gärung und Zubereitung von Joghurts.

Marmelade

Verwenden Sie dieses Programm für Konfitüren aus frischen Früchten zubereiten. Erhöhen Sie nicht die Menge nicht und lassen Sie sie nicht über dem Brotbehälter in der Backkammer kochen. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und entfernen Sie vorsichtig den Brotbehälter. Abkühlen lassen und Sie es gründlich reinigen.

Backen

Das Brot zu backen, wenn es notwendig ist, weil es zu leicht oder nicht genug gebacken ist. Es sollte es nicht geknetet werden oder ruhen lassen.

Personalisiertes Brot

Drücken Sie diese Taste, um die Dauer der Funktionen (z. B. Kneten, Gären, Backen, Warmhalten usw.) zu wählen.

Farbe der Brotkruste

Drücken Sie die Farbtaste auf der Brotkruste, um die gewünschte Einstellung zu wählen. Leicht, mittel oder dunkel. Diese drei Einstellungen können zwischen den Programmen 1-4 angepasst werden. Die Standardfarbe der Kruste ist Stufe „mittel“.

Gewicht

Drücken Sie die Gewichtstaste, um das Gewicht der zu kochenden oder zu verarbeitenden Zutaten einzustellen: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Diese drei Einstellungen können zwischen den Programmen 1-8 angepasst werden.

Timer

Verwenden Sie die Timer-Funktion, um den Start der Brotzubereitung zur gewünschten Zeit einzustellen. Verwenden Sie die kleinen Pfeile, um die auf dem Bildschirm angezeigte Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern. Sie kann bis zu maximal 15 Stunden konfiguriert werden, einschließlich der Einschaltzeit und des Brotbackprogramms.

Hinweise:

Die Einschaltzeit muss nach Auswahl des Programms, des Gewichts und der Farbe der Kruste eingestellt werden.

Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei Rezepten, die Milchprodukte oder andere Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthalten.

Wählen Sie mit Hilfe der Pfeile aus, wie lange es dauert, bis das Brot fertig ist. Die eingestellte Zeit muss die Kochzeit des Programms enthalten.

Warmhaltefunktion

Wenn ein Programm abgeschlossen ist, verwenden Sie diese Funktion, um das Brot warm zu halten.

Tipp: Wir empfehlen, dass der Raum, in dem das Gerät verwendet wird, eine Umgebungstemperatur zwischen 15 und 34 °C haben sollte. Wenn die Temperatur höher ist, schmeckt das Brot sauer. Ist sie niedriger, kann sie den Fermentationsprozess beeinträchtigen.

Stromunterbrechung

Im Falle eines Stromausfalls arbeitet das Gerät 10 Minuten lang automatisch weiter. Wenn der Stromausfall länger als 15 Minuten dauert, nimmt das Gerät das Programm nicht wieder auf und der Bildschirm kehrt zu den Standardeinstellungen zurück.

Wenn der Teig bereits zu gären begonnen hat, entfernen Sie die Zutaten, geben Sie neue Zutaten in den Brotbehälter und beginnen Sie erneut. Wenn der Teig vor dem Stromausfall noch nicht zu gären begonnen hat, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Programm von anfang zu starten.

Fehler/Warnungen

„HHH“ - Die Temperatur im Inneren des Brotbehälters ist zu hoch. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Programm zu beenden, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie ihn 10-20 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

„EEO“ - Der Temperatursensor ist ausgeschaltet. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das

DEUTSCH

Programm zu beenden, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.

Verwendung des Brotbackautomaten

Drehen Sie den Brotbehälter mit dem Griff am Brotbehälter gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn aus dem Gerät.

Befestigen Sie die Knetschaufel an der Antriebsachse im Inneren des Brotbehälters.

Wiegen Sie die Zutaten und geben Sie sie in der im angegebenen Reihenfolge des Rezept in den Brotbehälter. Fügen Sie zuerst die Flüssigkeiten und dann die Feststoffe hinzu.

Hinweis: Machen Sie mit dem Finger einen kleinen Schlitz in die Oberseite des Mehls und fügen Sie durch den Schlitz Hefe hinzu. Stellen Sie sicher, dass die Hefe weder mit dem Salz noch mit den flüssigen Zutaten in Kontakt kommt.

Stellen Sie den Brotbehälter in den Brotbackautomat und vergewissern Sie sich, dass er richtig positioniert ist, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.

Drücken Sie die Farbtaste auf der Brotkruste, um die gewünschte Einstellung zu wählen. Leicht, mittel oder dunkel.

Drücken Sie die Gewichtstaste, um das gewünschte Gewicht zu wählen.

Drücken Sie die Timer-Taste, um die Dauer einer der Funktionen einzustellen. Verwenden Sie die Tasten +/–, um die auf dem Bildschirm angezeigte Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Dieses Verfahren ist nicht obligatorisch.

Drücken Sie den Einschaltknopf, um ein Programm zu starten. Das Gerät gibt einen Signalton ab und es erscheint „3.00“ auf dem Bildschirm. Der Doppelpunkt zwischen den Ziffern stehen still. Die Betriebs-Beleuchtung wird aufleuchten.

Die Knetschaufel beginnt die Zutaten zu mischen.

Wenn das Programm zusätzliche Inhaltsstoffe benötigt, piept es 10 Mal. Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie die Zutaten ein (Früchte, Nüsse, Schokolade...) Die Zeit für das Hinzufügen der Zutaten hängt vom Programm oder Rezept ab.

Sobald ein Programm endet, schaltet das Gerät automatisch in den Modus „Warmhalten“. Um den Modus „Warmhalten“ zu beenden, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen.

Tipps

Es wird empfohlen, einen Becher oder Messlöffel zu verwenden, um genaue Mengen zu erhalten.

Wasser, Frischmilch oder andere Flüssigkeiten sollten mit markierten Messbechern gemessen werden. Stellen Sie das Glas auf der Arbeitsfläche und beobachten Sie die Markierungen, um zu prüfen, bis wo die Flüssigkeit ankommt. Wenn Sie Öl o.ä abwiegen, reinigen Sie den Messbecher gründlich, bevor Sie es für andere Zutaten benutzen möchten.

Die trockenen Zutaten mit einem Löffel vorsichtig wiegen und in den Messbecher geben und, wenn dieser voll ist, mit einem Messer ausrichten. Benutzen Sie nicht den Messbecher um

trockene Zutaten aus einem Behälter zu entnehmen, da sich dies auf einen Löffel zusätzlicher Zutaten ergänzen könnte.

Lüften Sie das Mehl unter Rühren bevor Sie es Wiegen.

Wenn Sie kleine Mengen trockener Lebensmittel wie Zucker oder Salz abwiegen, verwenden Sie einen Messlöffel. Stellen Sie sicher, dass es stabilisiert ist.

Reihenfolge der Zugabe der Zutaten

Zuerst: Flüssige Zutaten (bei Raumtemperatur)

Zweitens: Trockene Zutaten (Zucker, Salz, Butter, Mehl).

Drittens: Hefe (immer getrennt von flüssigen Zutaten).

Anleitungen für die Zubehörteile

Messbecher

Bei den Rezepten entspricht ein „Glas“ 240 ml.

Abb. 4

Teelöffel: Für Hefe und Salz zu wiegen.

Esslöffel: Für Zucker und Salz zu wiegen.

Haken

Es dient dazu, das Knetmesser zu entfernen, wenn es im Brot stecken bleibt.

Abb. 5

Rezepte

Menüs		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Kommentare
1 Grundbrot		Gewicht des Brot	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Wasser	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Gefäße 560 g	5 Gläser 700 g	6 Gläser 840 g	
	[6]	Milchpulver	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel	
2 Baguette	[7]	Instanthefe	1/2 Teelöffel	Fast ein volles Teelöffel	1 Teelöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.
		Gewicht des Brot	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Wasser	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Gefäße 560 g	5 Gläser 700 g	6 Gläser 840 g	
	[6]	Instanthefe	1/2 Teelöffel	Fast ein volles Teelöffel	1 Teelöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.

3 Vollkorn- brot		Gewicht des Brot	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Wasser	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Gläser 280 g	2 und halb Gläser 350 g	3 Gläser 420 g	
	[6]	Weizenvollkornmehl	2 Gläser 280 g	2 und halb Gläser 350 g	3 Gläser 420 g	
	[7]	Instanthefe	1 Teelöffel	1 und halb Teelöffel	1 und 3/4 Teelöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.
	[8]	Milchpulver	3 Esslöffel	4 Esslöffel	4 Esslöffel	

DEUTSCH

4 Süßes Brot		Gewicht des Brot	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Wasser	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Salz	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	1 und halb Teelöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	1/4 des Glases	1/2 des Glases	3/4 des Glases	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	
	[5]	Milchpulver	3 Esslöffel	4 Esslöffel	4 Esslöffel	
	[6]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Gefäße 560 g	5 Gläser 700 g	6 Gläser 840 g	
	[7]	Instanthefe	1/2 Teelöffel	Fast ein volles Teelöffel	1 Teelöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.
5 Milchbrot		Gewicht des Brot	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Milch	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Öl	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Salz	1 und halb Teelöffel	2 Teelöffel	Zwei und halb Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Gefäße	5 Gläser	6 Gläser	
	[6]	Instanthefe	1 Esslöffel	1 und halb Esslöffel	1 und 3/4 Esslöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.

6 Gluten-freies Brot		Gewicht des Brot	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Wasser	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	
	[5]	Glutenfreies Mehl	2 Gläser/280 g	2.5 Gläser/350 g	3 Gläser/420 g	
	[6]	Maismehl	2 Gläser/280 g	2.5 Gläser/350 g	3 Gläser/420 g	Kann gegen Hafermehl eingetauscht werden
	[7]	Instanthefe	1/2 Teelöffel	Fast ein volles Teelöffel	1 Teelöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.
7 Schnelles Brot		Gewicht des Brot	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Wasser	350 ml	430 ml	520 ml	Wassertemperatur 40-50 °C
	[2]	Salz	1 und halb Teelöffel	2 Teelöffel	Zwei und halb Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Gefäße 560 g	5 Gläser 700 g	6 Gläser 840 g	
	[6]	Instanthefe	1 und halb Teelöffel	2 Teelöffel	Zwei und halb Esslöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.

DEUTSCH

8 Kuchen	[1]	Wasser	30 ml			Lösen Sie den Zucker in der Ei-Wasser-Mischung auf, schlagen und mischen Sie es mit einem Mixer gut durch, geben Sie dann die restlichen Zutaten in den Brotbehälter und bringen Sie das Menü in Betrieb.
	[2]	Ei	8 Portionen			
	[3]	Zucker	1 Glas			
	[4]	Butter	2 Esslöffel			
	[5]	Mehl mit Hefe	4 Gläser/560 g			
	[6]	Instanthefe	1 Teelöffel			
9 Kneten	[1]	Wasser	330 ml			
	[2]	Salz	1 Teelöffel			Über die Kruste auflegen
	[3]	Öl	3 Esslöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Gläser/560 g			
10 Teig	[1]	Wasser	610 ml			
	[2]	Salz	3 Teelöffel			Über die Kruste auflegen
	[3]	Öl	5 Esslöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	7 Gläser 890 g			
	[5]	Instanthefe	2 Teelöffel			Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.

11 Nudeln	[1]	Wasser	620 ml			
	[2]	Salz	1 Teelöffel			
	[3]	Öl	3 Esslöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	8 Gläser			
12 Joghurt	[1]	Milch	1800 ml			
	[2]	Milchsäurebakterien	180 ml			
13 Marmelade	[1]	Fruchtfleisch	5 Gläser			Rühren Sie es um, bis es weich ist. Sie können auch ein wenig Wasser hinzufügen.
	[2]	Stärkemehl	1 Gläser			
	[3]	Zucker	1 Glas			Zum Probieren
14 Backen	[1]	Stellen Sie die Backtemperatur ein indem Sie die Brotkrusten-Taste drücken: 100 °C (hell); 150 °C (mittel); 200 °C (dunkel), Standard 150 °C				
15 Hausgemachtes Brot	[1]	Drücken Sie diese Taste, für den „Hausgemachtes Brot“-Modus. Drücken Sie diese Taste, um die Dauer der Funktionen (z. B. Kneten, Gären, Backen, Warmhalten usw.) zu wählen.				

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Gerät sowie Lebensmittelreste müssen regelmäßig gereinigt werden.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab, bevor Sie es reinigen. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie eines seiner Teile montieren oder demontieren.
- Mangelnde Wartung und Reinigung des Produkts kann zu einer Verschlechterung seiner Oberfläche führen und seine Lebensdauer beeinträchtigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Benzin, Schleifmittel in Pulverform oder metallische Bürste, um das Produkt zu reinigen.
- Verhindern Sie, dass das Bedienfeld nass wird.

Reinigung der Knetschaufel

Wenn es schwierig ist, die Knetschaufel aus dem Gerät zu entfernen, geben Sie Lauwarmes Wasser auf den Boden des Behälters und es 1 Stunde einweichen lassen. Reinigen Sie die Kentschaufel sorgfältig mit einem feuchten Baumwolltuch. Sowohl der Brotbehälter als auch die Knetschaufel sind Spülmaschinenfest.

Reinigung des Brotbehälters

Um den Behälter zu entfernen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie den Griff an. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Behälters mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Produkte, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Trocknen Sie den Behälter vollständig ab, bevor Sie ihn wieder einbauen.
Warnung: Die Außenseite des Brotbehälters kann sich verfärben. Es ist normal.

Reinigung des Gehäuses und des Deckels

Reinigen Sie den Deckel, das Gehäuse, die Backkammer und die Innenseite des Fensters mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser ein, um es zu reinigen.
Warnung: Es wird empfohlen, die Abdeckung während der Reinigung nicht zu entfernen.

Lagerung

Bevor Sie das Gerät lagern, vergewissern Sie sich, dass es vollständig trocken und sauber ist, abgekühlt ist und der Deckel geschlossen ist.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Nein	Problem	Ursache	Lösung
1	Brennender Geruch.	Es befinden sich Reste von Mehl oder anderen Zutaten in der Backkammer.	Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie es vollständig abkühlen. Säubern Sie Essensreste mit Küchenpapier.
2	HHH" erscheint, wenn die EIN-/ Ausschalttaste gedrückt wird.	Die Innentemperatur des Geräts ist zu hoch.	lassen Sie das Gerät zwischen den einzelnen Programmen abkühlen. Ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Brotbehälter. Lassen Sie das Gerät 15 bis 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ein neues Programm starten.

3	Das Gerät ist hohl oder hat einen eingedellten Innenraum.	Der Teig ist zu feucht, zu viel Hefe und zu wenig Salz. Das Wasser ist zu heiß.	Wiegen Sie die Zutaten genau ab. Reduzieren Sie leicht die Menge Hefe oder Wasser. Regulieren Sie die Salzmenge. Verwenden Sie Wasser mit Raumtemperatur.
4	Die Kruste auf der Unterseite des Brotes ist zu dick.	Das Brot war zu lange in dem Behälter. Nicht zu viel Wasser.	Entnehmen Sie zuerst das Brot.
5	Schwierigkeit, das Brot zu entfernen.	Die Knetschaufel ist im Inneren des Brotes auf der Achse festgesteckt.	Nehmen Sie das Brot heraus und geben Sie heißes Wasser in den Behälter. Lassen Sie die Knetschaufel 20 Minuten lang in Wasser liegen. Entnehmen und reinigen.
6	Die Zutaten vermischen sich nicht, der Motor gibt seltsame Geräusche von sich	Brotbehälter oder Knetschaufel nicht richtig eingesetzt. Zu viele Zutaten.	Stellen Sie sicher, dass die Knetschaufel richtig auf der Welle eingesetzt ist. Wiegen Sie die Zutaten genau ab.
7	Das Brot gärt nicht oder die Brotscheibe ist kurz.	Ungenauere Messung von Zutaten oder inaktiver Hefe. Der Deckel wurde während des Betriebs angehoben.	Wiegen Sie die Zutaten genau ab. Überprüfen Sie das Verfallsdatum von Hefe und Mehl. Die flüssigen Zutaten sollten eine Raumtemperatur haben.
8	Die Zutaten wurden nicht ordnungsgemäß gemischt und sind nicht genug gebacken worden.	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	
		Das Brot ist zu trocken und die Kruste ist zu hell.	Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Brot fertig gegärt ist.
		Die Knetschaufel knet nicht richtig.	Überprüfen Sie den Zustand der Knetschaufel, nehmen Sie das Brot heraus und lassen Sie das Gerät ohne Brot im Inneren laufen. Wenn es nicht normal funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst von Cecotec.

9	Das Brot hat zu stark gegoren oder der Deckel wurde angehoben.	Die Zutaten wurden nicht richtig gewogen (zu viel Mehl oder Hefe). Die Knetschaufel befindet sich nicht im Brotbehälter. Sie haben vergessen Salz einzugeben.	Wiegen Sie die Zutaten richtig und fügen Sie Zucker und Salz hinzu, falls Sie diese nicht hinzugefügt haben. Versuchen Sie, die Hefemenge in 1/4 Teelöffel (1,2 ml) zu verringern. Prüfen Sie, ob die Knetschaufel korrekt installiert ist.
10	Die Farbe der Brotkruste ist zu dunkel.	Zu viel Zucker eingegeben.	Geben Sie weniger Zucker ein. Wählen Sie ein niedrigeres Programm, um eine klarere Kruste zu erhalten.
11	Das Brot öffnet sich in der Hälfte, wenn der Teig gebacken wird.	Das Mehl lässt den Teig nicht gären.	Verwenden Sie ein stärkeres Mehl.
		Die Temperatur der Hefe ist zu hoch oder sie hat zu schnell gebacken.	Die Hefe hat eine niedrigere Temperatur als die Raumtemperatur.
		Zu viel Wasser macht den Teig zu weich und nass.	Passen Sie die Wassermenge an.
12	Das Brot ist zu schwer oder zu dicht.	Zu viel Mehl oder nicht genug Wasser.	Reduzieren Sie die Mehlmenge oder erhöhen Sie die Wassermenge.
		Zu viel Obst oder zu viel Weizenvollkornmehl.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten und fügen Sie mehr Hefe hinzu.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02229

Produkt: Bread&Co 1500 Perfectcook

Nennleistung 850W,

Spannung: 220-240 V AC,

Frequenz: 50 Hz

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Made in China | Designed in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

10. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Finestrella di controllo
2. Coperchio
3. Lama per impastare
4. Recipiente per il pane
5. Pannello di controllo
6. Struttura principale
7. Misurino
8. Cucchiaino dosatore
9. Gancio

Fig. 2

Pannello di controllo

1. Menù
2. Peso
3. Timer +
4. Timer -
5. Colore della crosta
6. Start / Stop
7. Base
8. Baguette
9. Di grano intero
10. Dolce
11. Panino al latte
12. Senza glutine
13. Pane veloce
14. Torta
15. Impastare
16. Impasto
17. Impasto per pasta
18. Yogurt
19. Marmellata
20. Cuocere
21. Personalizzato

Fig. 3

1. Preconfigurare tempo
2. Impastare 1
3. Fermentare 1

4. Impastare 2
5. Bassa
6. Medio
7. Alto
8. Rapido
9. Fermentare 2
10. Fermentare 3
11. Cuocere
12. Mantenimento a caldo

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Macchina del pane
- Gancio dosatore d'acqua
- Cucchiaino
- Ricettario
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Attenzione: Quando si riscalda l'apparecchio per la prima volta, è possibile che compaia del fumo dovuto a residui di fabbricazione. È normale e scomparirà dopo il primo o secondo uso. Verificare che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato.

Attenzione: Non usare utensili metallici che potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

Il dispositivo suonerà e comparirà "3,00" sul display, I due punti tra le cifre rimarranno fissi. "1" rappresenta il programma predefinito e le impostazioni predefinite sono 1250 g e mezzo.

Iniziare/Stop

Premere il tasto di accensione per iniziare un programma. L'indicatore luminoso si accenderà, i due punti tra le cifre inizieranno a lampeggiare e il programma inizierà a funzionare.

Dopo l'inizio di un programma, tutti i tasti eccetto di accensione saranno inattivi.

Mantenere premuto il tasto di accensione/pausa per un secondo per fermarlo. Se non viene modificato durante i successivi 3 minuti, il programma continuerà a funzionare fino al completamento.

Premere il tasto di accensione/pausa per 3 secondi per cancellare il programma. Il dispositivo suonerà una volta.

Per rimuovere il pane, premere il tasto di accensione/pausa per terminare la cottura.

Premere ripetutamente il tasto fino a selezionare la modalità di funzionamento desiderata.

Premere ripetutamente il tasto fino alla modalità desiderata. Selezionare uno dei 15 menù disponibili.

Menù programmi

Pane

Per pane bianco e misto il cui ingrediente principale è la farina per pane. È possibile impostare il colore della crosta premendo il tasto relativo al colore della crosta.

Baguette

Per pane leggero, preparato con farina. Normalmente il pane è morbido dentro e croccante fuori. Non è adatta per preparare ricette con burro, margarina o latte.

Pane di grano tenero

Per preparare pane che contenga una grande quantità di grano integrale. Questa funzione offre un tempo di preriscaldamento più lungo per permettere che il grano assorba l'acqua e si espanda. Si sconsiglia l'uso della funzione timer perché potrebbe influenzare negativamente il risultato. La farina di grano integrale consente di ottenere una crosta spessa e croccante.

Pane dolce

Per pane con additivi come succhi di frutta, cocco grattugiato, uva passa, frutta secca, cioccolato o zuccheri aggiunti. A causa di un processo di fermentazione dell'impasto più lungo, il pane sarà leggero.

Panino al latte

Pane preparato con latte e burro.

Pane senza glutine

Pane preparato con farina senza glutine e composti da infornare. Le farine senza glutine assorbono più lentamente i liquidi e hanno proprietà di fermentazione differente.

Pane veloce

Pane di piccole dimensioni e denso rispetto al normale. Questo programma ha una durata inferiore rispetto al pane base.

Torta

Per mescolare, fermentare e infornare con lievito in polvere o bicarbonato di sodio.

Impastare

Per impasti di pizza e simili. Questo programma consiste nell'impastare.

Impasto

Per preparare impasti con lievito (per panini, croste della pizza, ecc...) e infornare in un forno tradizionale. Non è possibile infornare con questo programma.

Impasto per pasta

Per mescolare farina con acqua.

Yogurt

Per fermentare e preparare yogurt.

Marmellata

Utilizzare questo programma per preparare marmellate di frutta fresca. Non aumentare la quantità né permettere di cucinare su un recipiente per il pane sulla camera da forno. In tal caso, spegnere il dispositivo e rimuovere con cura il recipiente per il pane. Lasciare raffreddare e pulire in profondità.

Cuocere

Per infornare il pane quando necessario perchè troppo leggero o non sufficientemente cotto. Non è possibile impastare o lasciare a riposo.

Pane personalizzato

Premere questo tasto per selezionare la durata delle funzioni (esempio: impastare, fermentare, forno, mantenere caldo, ecc...).

Colore della crosta

Premere il tasto del colore della crosta per selezionare la configurazione desiderata. Chiara, media o scura. Queste tre configurazioni possono essere regolate tra i programmi 1-4. Il colore della crosta per impostazione predefinita è il medio.

Peso

Premere il tasto del peso per stabilire il peso degli ingredienti per essere cotti o processati: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Queste tre configurazioni possono essere regolate tra i programmi 1-8.

Timer

Utilizzare la funzione del timer per fissare l'inizio del processo di elaborazione del pane all'ora desiderata. Utilizzare le frecce per aumentare o diminuire da 10 in 10 minuti il tempo mostrato sul display. È possibile configurare fino a un massimo di 15 ore, inclusi tempo di attivazione e programma di cottura del pane.

Avvisi:

Il tempo di attivazione deve essere configurato dopo aver selezionato il programma, il peso e il colore della crosta.

Non utilizzare la funzione del timer con ricette che includano latticini o altri ingredienti, come uova, latte, crema o formaggio.

Selezionare mediante l'uso delle frecce quanto tempo passerà prima che il pane sia pronto. Il tempo stabilito deve includere il tempo di cottura del programma.

Mantenimento a caldo

Completato un programma, utilizzare questa funzione per mantenere caldo il pane.

Consiglio: Il dispositivo deve essere installato in una stanza con una temperatura ambiente da 15 a 34 °C. Se la temperatura è superiore, il pane avrà un sapore acido. Se inferiore, potrebbe ripercuotersi sul processo di fermentazione.

Interruzione di corrente

In questo caso, l'apparecchio continuerà a funzionare automaticamente per 10 minuti. Se l'interruzione dura più di 15 minuti, il dispositivo non ripristinerà il programma e il display tornerà alla configurazione predeterminata.

Se l'impasto ha già iniziato a fermentare, rimuovere gli ingredienti, collocarli senza il recipiente per il pane e iniziare nuovamente. Se l'impasto non ha cominciato a fermentare nel momento dell'interruzione, premere il tasto di accensione/pausa per iniziare di nuovo il programma dal principio.

Errori/Avvertenze

"HHH" – La temperatura all'interno del recipiente per il pane è troppo alta. Premere il tasto di accensione/pausa per terminare il programma e scollegarlo dalla corrente. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare per 10-20 minuti prima di usarlo nuovamente.

"EEO" – Il sensore della temperatura sia scollegato. Premere il tasto di accensione/pausa per terminare il programma e scollegarlo dalla corrente. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Come usare la macchina del pane

Usando il manico del recipiente del pane, girare il recipiente in senso antiorario e rimuoverlo dall'apparecchio.

Fissare la lama impastatrice sull'asse di trasmissione all'interno del recipiente per il pane.

Pesare e aggiungere gli ingredienti nel recipiente del pane nell'ordine indicato nella ricetta. Innanzitutto, aggiungere i liquidi e in seguito i solidi.

Attenzione: Praticare una piccola fessura nella parte superiore della farina con il dito e aggiungere lievito dalla fessura. Verificare che il lievito non entri a contatto né con il sale né con gli ingredienti.

Collocare il recipiente per il pane nella macchina del pane e verificare che sia collocata correttamente girandola in senso orario. Chiudere la coperchio e collegare alla corrente.

Premere il tasto del colore della crosta per selezionare la configurazione desiderata: Chiara, media o scura.

Premere il tasto del peso per selezionare il peso desiderata.

Premere il tasto del timer per stabilire la durata di una delle funzioni. Utilizzare i tasti +/- per aumentare o diminuire il tempo indicato sul display. Questo processo non è obbligatorio.

Premere il tasto di accensione per iniziare un programma. Il dispositivo suonerà e comparirà "3,00" sul display, i due punti tra le cifre rimarranno intatti. La spia si accenderà.

La lama impastatrice inizierà a mescolare gli ingredienti.

Se il programma ha bisogno di ingredienti aggiuntivi, suonerà 10 volte. Aprire il coperchio e versare gli ingredienti (frutta, noci, cioccolato...). Il tempo per aggiungere gli ingredienti dipenderà dal programma o ricetta.

Terminato un programma, il dispositivo passerà automaticamente in modalità Mantenere caldo. Per cancellare la modalità "Mantenere caldo", mantenere premuto il tasto per 3 secondi. Scollegare il cavo di alimentazione e aprire il coperchio usando guanti da cucina.

Consigli

È consigliabile l'uso di una tazza o cucchiaino dosatore per ottenere quantità esatte.

Acqua, latte fresco o altri liquidi dovranno essere misurati con i dosatori dotati di livello. Collocare il bicchiere sul piano da cucina e osservare la quantità del contenuto. Quando si pesa olio o altri ingredienti per cucinare, pulire a fondo il dosatore prima di procedere con la misurazione.

Pesare delicatamente gli ingredienti secchi con l'uso di un cucchiaino e aggiungerli nel dosatore e, una volta pieno livellare con un coltello. Non usare il dosatore per rimuovere direttamente gli ingredienti secchi da un recipiente, dato che potrebbe aggiungere fino a un cucchiaino di ingredienti aggiuntivi.

Prima di pesare, mescolare la farina per arearla.

Quando si pesano piccole quantità di ingredienti secchi come sale o zucchero, utilizzare un cucchiaino dosatore. Verificare che sia stabilizzata.

Sequenza di aggiunta di ingredienti

Primo: Ingredienti liquidi (a temperatura ambiente).

Secondo passaggio: Ingredienti secchi (zucchero, sale, strutto, farina).

Terzo: Lievito (sempre a parte degli ingredienti liquidi).

Istruzioni degli accessori

Misurino

Un bicchiere equivale a 240 ml.

Fig. 4

Cucchiaino: Per pesare lievito e sale.

Cucchiaio: Per pesare zucchero e sale.

Gancio

Si usa per rimuovere la lama per impastare se intasata all'interno del pane.

Fig. 5

Ricettario

Menu		Ingrediente	Quantità	Quantità	Quantità	Commenti
1 pane		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Acqua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	3 cucchiari	4 cucchiari	5 cucchiari	Collocare sui bordi
	[4]	Olio lubrificante	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	4 bicchieri 560 g	5 bicchieri 700 g	6 bicchieri 840 g	
	[6]	Latte in polvere	3 cucchiari	4 cucchiari	5 cucchiari	
	[7]	Lievito istantaneo	Mezzo cucchiaino	Quasi un cucchiaino pieno	1 cucchiaino	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.

2 Baguette		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Acqua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[4]	Olio lubrificante	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	4 bicchieri 560 g	5 bicchieri 700 g	6 bicchieri 840 g	
	[6]	Lievito istantaneo	Mezzo cucchiaino	Quasi un cucchiaino pieno	1 cucchiaino	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.
3 pane di grano tenero		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Acqua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[4]	Olio lubrificante	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	2 recipienti 280 g	2 bicchieri e mezzo 350 g	3 bicchieri 420 g	
	[6]	Farina di grano integrale	2 recipienti 280 g	2 bicchieri e mezzo 350 g	3 bicchieri 420 g	
	[7]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino	Cucchiaino e mezzo	Cucchiaino e 3/4	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.
	[8]	Latte in polvere	3 cucchiaini	4 cucchiaini	4 cucchiaini	

ITALIANO

4 pane dolce		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Acqua	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Sale	Mezzo cucchiaino	1 cucchiaino	Cucchiaino e mezzo	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	1/4 di bicchiere	1/2 di bicchiere	3/4 di bicchiere	Collocare sui bordi
	[4]	Olio lubrificante	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	
	[5]	Latte in polvere	3 cucchiaini	4 cucchiaini	4 cucchiaini	
	[6]	Farina con alto contenuto di glutine	4 bicchieri 560 g	5 bicchieri 700 g	6 bicchieri 840 g	
	[7]	Lievito istantaneo	Mezzo cucchiaino	Quasi un cucchiaino pieno	1 cucchiaino	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.
5 Panino al latte		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Latte	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Olio lubrificante	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Sale	Cucchiaino e mezzo	2 cucchiaini	Due cucchiaini e mezzo	Collocare sui bordi
	[4]	Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	4 bicchieri	5 bicchieri	6 bicchieri	
	[6]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino e 3/4	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.

6 Pane senza glutine		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Acqua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[4]	Olio lubrificante	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	
	[5]	Farina senza glutine	2 bicchieri/280 g	2.5 bicchieri/350 g	3 bicchieri/420 g	
	[6]	Farina di mais	2 bicchieri/280 g	2.5 bicchieri/350 g	3 bicchieri/420 g	Sostituibile con farina di avena
	[7]	Lievito istantaneo	Mezzo cucchiaino	Quasi un cucchiaino pieno	1 cucchiaino	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.
7 pane rapido		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Acqua	350 ml	430 ml	520 ml	Temperatura dell'acqua 40-50 °C
	[2]	Sale	1 cucchiaino e mezzo	2 cucchiaini	Due cucchiaini e mezzo	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[4]	Olio lubrificante	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	4 bicchieri 560 g	5 bicchieri 700 g	6 bicchieri 840 g	
	[6]	Lievito istantaneo	Cucchiaino e mezzo	2 cucchiaini	Due cucchiaini e mezzo	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.

8 Torta	[1]	Acqua	30 ml			Sciogliere lo zucchero nel composto di uova e acqua, usare un mixer per sbattere e mescolare bene. Successivamente introdurre gli ingredienti nel recipiente per il pane e mettere il menù in funzione.
	[2]	Uova	8 unità			
	[3]	Zucchero	1 bicchiere			
	[4]	Burro	2 cucchiaini			
	[5]	Farina con lievito	4 bicchieri/560 g			
	[6]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino			
9 Impastare	[1]	Acqua	330 ml			
	[2]	Sale	1 cucchiaino			Collocare sui bordi
	[3]	Olio lubrificante	3 cucchiaini			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	4 bicchieri/560 g			
10 Impasto	[1]	Acqua	610 ml			
	[2]	Sale	3 cucchiaini			Collocare sui bordi
	[3]	Olio lubrificante	5 cucchiaini			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	7 bicchieri 890 g			
	[5]	Lievito istantaneo	2 cucchiaini			Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.

11 Impasto per pasta	[1]	Acqua	620 ml			
	[2]	Sale	1 cucchiaino			
	[3]	Olio lubrificante	3 cucchiaini			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	8 bicchieri			
12 Yogurt	[1]	Latte	1800 ml			
	[2]	Batteri di acido lattico	180 ml			
13 Marmellata	[1]	Polpa	5 bicchieri			Girare fino a che la consistenza sia morbida, aggiungendo se si vuole un po' d'acqua.
	[2]	Amido	1 bicchieri			
	[3]	Zucchero	1 bicchiere			Da assaggio
14 Cuocere	[1]	Impostare la temperatura da forno premendo il tasto della crosta: 100 °C (chiaro); 150 °C (medio); 200 °C (scuro), impostazione predefinita 150 °C.				
15 Pane fatto in casa	[1]	Premere questo tasto per entrare in modalità pane fatto in casa. Premere questo tasto per selezionare la durata delle funzioni (esempio: impastare, fermentare, forno, mantenere caldo, ecc...).				

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Si consiglia di pulire regolarmente l'apparecchio da residui di cibo.
- Scollegare il dispositivo prima di pulirlo. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri tipi di liquido durante la pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montarne o smontarne le parti.
- La mancata manutenzione e pulizia del prodotto potrebbe deteriorare la superficie e compromettere la durata della sua vita utile.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, benzina, abrasivi in polvere o spazzole metalliche per pulire le parti dell'apparecchio.

- Evitare di bagnare il pannello di controllo.

Pulizia della lama impastatrice

Qualora fosse difficile rimuovere la lama dall'apparecchio, aggiungere acqua tiepida nel fondo del recipiente e lasciare in ammollo per 1 ora. Pulire la lama con cura con l'uso di uno strofinaccio in cotone inumidito. Sia il recipiente per il pane che la lama sono lavabili in lavastoviglie.

Limpieza del recipiente para el pan

Per rimuovere il recipiente, girare in senso antiorario e alzare il manico. Pulire la parte interna ed esterna del recipiente con uno strofinaccio umido. Non usare prodotti affilati né abrasivi per evitare danni al rivestimento antiaderente. Rimuovere completamente il recipiente prima di installarlo di nuovo.

Attenzione: la parte esterna del recipiente per il pane potrebbe decolorarsi. Questo è normale.

Pulizia della parte esterna e del coperchio

Utilizzare uno strofinaccio umido per pulire il coperchio, la parte esterna, la camera da forno e l'interno della finestrella. Non sommergere la parte esterna in acqua per la pulizia.

Attenzione: si consiglia di non smontare il coperchio durante la pulizia.

Conservazione

Prima di conservarlo, verificare che il dispositivo sia completamente asciutto, pulito, freddo e il coperchio chiuso.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

No.	Problema	Causa	Soluzione
1	Odore di bruciato.	Vi sono residui di farina o altri ingredienti nella camera da forno.	Fermare il dispositivo e lasciare raffreddare completamente. Pulire i residui di cibo con carta da cucina.

2	Compare "HHH" quando viene premuto il tasto di accensione/pausa.	La temperatura interna della macchina del pane è troppo alta.	Lasciare raffreddare dopo ogni programma. Scollegare l'unità, aprire il coperchio e rimuovere il recipiente per il pane. Lasciare raffreddare da 15 a 30 minuti prima di iniziare un nuovo programma.
3	Il pane è bucato o l'interno è incavato.	L'impasto è troppo umido, troppo lievitato e poco sale. L'acqua è troppo calda.	Pesare con esattezza gli ingredienti. Ridurre la quantità di lievito o acqua. Regolare la quantità di sale. Utilizzare acqua a temperatura ambiente.
4	La crosta della parte inferiore del pane è troppo spessa.	Il pane è rimasto nel recipiente per troppo tempo. Non troppa acqua.	Rimuovere prima il pane.
5	Difficoltà nel rimuovere il pane.	La lama per impastare è rimasta attaccata all'asse all'interno del pane.	Rimuovere il pane e aggiungere acqua calda nel recipiente. Lasciamo la lama in acqua per 20 minuti. Ritirarla e pulirla.
6	Gli ingredienti non si mescolano, il motore emettere rumori inconsueti	Il recipiente per il pane o la lama impastatrice non sono ben collocati. Vi sono troppo ingredienti.	Verificare che la lama per impastare sia collocato sull'asse. Pesare con esattezza gli ingredienti.
7	Il pane non fermenta o la fetta è corta.	Misurazione non esatta degli ingredienti o del lievito inattivo. Il coperchio si alza durante il funzionamento.	Pesare con esattezza gli ingredienti. Controllare la data di scadenza di lievito e farina. Gli ingredienti liquidi dovrebbero essere a temperatura ambiente.

8	Gli ingredienti non sono stati mescolati correttamente e la funzione forno non è stata sufficiente.	Errore di selezione del programma.	
		Il pane è troppo secco e la crosta ha un colore troppo chiaro.	Non aprire il coperchio quando il pane è in processo di terminare la fermentazione.
		La lama non impasta correttamente.	Verificare lo stato della lama, rimuovere il pane e mettere il dispositivo in funzione senza il pane. Se non funzionasse con normalità, contattare il Servizio di Assistenza al Cliente di Cecotec.
9	Il pane si è fermentato troppo o si è alzato il coperchio.	Gli ingredienti non sono stati pesati correttamente (troppa farina o lievito). La lama non è nel recipiente per il pane. Ha dimenticato di aggiungere il sale.	Pesare correttamente gli ingredienti e aggiungere zucchero e sale. Provare a diminuire la quantità di lievito in 1/4 di un cucchiaino (1,2 ml). Verificare che la lama sia correttamente montata.
10	Il colore della crosta è troppo scuro.	È stato aggiunto troppo zucchero.	Ridurre la quantità di zucchero. Selezionare un programma inferiore per ottenere una crosta più chiara.
11	Il pane si apre a metà quando si sta cuocendo l'impasto.	La farina non permette la fermentazione dell'impasto.	Utilizzare una farina più dura.
		La temperatura del lievito è troppo elevata o è stato fermentato troppo rapidamente.	Il lievito ha una temperatura inferiore rispetto alla temperatura ambiente.
		Troppa acqua rende l'impasto troppo morbido e umido.	Regolare la quantità d'acqua.

12	Il pane pesa troppo o è troppo denso.	Troppa farina o acqua non sufficiente.	Ridurre la quantità di farina o aumentare la quantità d'acqua.
		Troppa frutta o farina integrale.	Ridurre la quantità di liquido e aggiungere più lievito.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02229

Prodotto: Bread&Co 1500 Perfectcook

Potenza nominale: 850W,

Tensione: 220-240 V AC,

Frequenza: 50 Hz

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, l'utente dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero di telefono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA:



Con la presente, Cecotec Innovations dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Janela de controlo
2. Tapa
3. Lâmina para amassar
4. Cuba para pão
5. Painel de controlo
6. Revestimento
7. Copo de medição
8. Colher doseadora
9. Gancho

Fig. 2

Painel de controlo

1. Menu
2. Peso
3. Temporizador +
4. Temporizador -
5. Cor da cêdea
6. Start / Stop
7. Básico
8. Baguete
9. Integral
10. Doce
11. Pão de leite
12. Sem glúten
13. Pão rápido
14. Bolo
15. Amasar
16. Massa
17. Massa fresca
18. Iogurte
19. Marmelada
20. Cozer
21. Personalizado

Fig. 3

1. Pré-configurar tempo
2. Amassar 1
3. Fermentar 1

PORTUGUÊS

4. Amassar 2
5. Leve
6. Médio
7. Alto
8. Rápido
9. Fermentar 2
10. Fermentar 3
11. Cozer
12. Manter quente

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Máquina de pão
- Gancho medidor de água
- Colher
- Livro de receitas
- Manual de instruções

3. FUNCIONAMENTO

Aviso: ao aquecer o produto pela primeira vez, poderá produzir-se fumo devido aos restos residuais de fabricação. Isto é perfeitamente normal e desaparecerá após a primeira ou segunda utilização. Certifique-se de que o dispositivo é suficientemente ventilado.

Aviso: não utilize utensílios metálicos nem produtos de limpeza abrasivos, podem danificar a superfície antiaderente.

Conectar o aparelho à corrente elétrica.

O dispositivo emitirá um sinal sonoro e "3.00" aparecerá no ecrã. Os dois pontos entre os

dígitos ficarão fixos. "1" é o programa padrão, e as configurações padrão são 1250 g e nível médio para a cor da cêdea.

Começar/Parar

Prima o botão de ligar para iniciar um programa. O indicador luminoso acenderá, os dois pontos entre os dígitos começarão a piscar e o programa será iniciado.

Depois de um programa ter começado, todos os botões, exceto o botão de ligar, estão inativos. Mantenha pressionado o botão de ligar/pausa durante um segundo para o parar. Se não for alterado dentro dos 3 minutos seguintes, o programa continuará a funcionar até estar concluído.

Prima o botão de ligar/pausa durante 3 segundos para cancelar o programa. O dispositivo emitirá um sinal sonoro uma vez.

Para remover o pão, pressione o botão de ligar/pausa para terminar a cozedura.

Pressione o botão repetidamente até selecionar o modo de funcionamento desejado. Prima o botão repetidamente até o modo desejado se mostrado no ecrã. Selecione um dos 15 menus disponíveis.

Menu de programas

Pão básico

Para pães brancos e mistos cujo ingrediente principal é a farinha de trigo básica. Também se pode ajustar a cor da cêdea premindo o botão correspondente.

Baguete

Para pães leves, feitos com farinha fina. Normalmente o pão é fofo por dentro e estaladiço por fora. Não é adequado para receitas que requerem manteiga, margarina ou leite.

Pão integral

Para cozer pão que contém uma grande quantidade de trigo integral. Esta função proporciona um maior tempo de pré-aquecimento para permitir que o grão absorva água e se expanda. Não é recomendado o uso da função de temporizador, uma vez que pode afetar negativamente o resultado. O trigo integral produz normalmente uma crosta espessa e estaladiça.

Pão doce

Para pães com aditivos tais como sumo de fruta, coco ralado, passas, nozes, chocolate ou açúcares de adição. Devido a um processo de fermentação mais longo da massa, o pão será mais leve.

Pão de leite

Pães feitos com leite e manteiga.

PORTUGUÊS

Pão sem glúten

Pães feitos com farinha sem glúten e misturas para panificação. As farinhas sem glúten absorvem líquidos mais lentamente e têm diferentes propriedades de fermentação.

Pão rápido

Para pães mais pequenos e mais densos do que os normais. Este programa é mais curto do que o pão básico.

Bolo

Para misturar, fermentar e cozer massam que contêm fermento em pó ou bicarbonato de sódio.

Amassar

Para amassar massa de pizza e similares. Este programa consiste apenas em amassar.

Massa

Para preparar massa feita com fermento (para pãezinhos, crostas de pizza, etc.) e cozê-la num forno convencional. Não se pode cozer com este programa.

Massa fresca

Para misturar farinha com água.

Iogurte

Para fermentar e fazer iogurtes.

Marmelada

Utilize este programa para fazer doces e geleias de fruta fresca. Não ponha demasiada quantidade nem deixe cozinhar na cuba para o pão ou na câmara de cozedura. Se isto acontecer, desligue o dispositivo e retire cuidadosamente a cuba para o pão. Deixe que arrefeça e limpe-a a fundo.

Cozer

Para cozer o pão quando necessário, porque é demasiado leve ou não está suficientemente cozido. Não pode ser amassado ou deixado em repouso.

Pão personalizado

Prima este botão para escolher a duração das funções (por exemplo, amassar, fermentar, cozer, manter quente, etc.).

Cor da cõdea

Prima o botão de cor da cõdea para selecionar a configuração desejada. Clara, média ou escura.

Estas três configurações podem ser ajustadas entre os programas 1-4. A cor por defeito da côdea é média.

Peso

Prima o botão de peso para definir o peso dos ingredientes a cozinhar ou a processar: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Estas três configurações podem ser ajustadas entre os programas 1-8.

Temporizador

Utilizar a função temporizador para marcar o início do processo de elaboração do pão à hora desejada. Utilizar as setas pequenas para aumentar ou diminuir de 10 em 10 minutos o tempo apresentado no ecrã. É possível configurar até um máximo de 15 horas, incluindo o tempo de ativação e o programa de cozedura do pão.

Avisos:

O tempo de ativação deve ser definido após a seleção do programa, peso e cor da côdea.

Não utilize a função de temporizador com receitas que incluam produtos lácteos ou outros ingredientes, tais como ovos, leite, natas ou queijo.

Selecione, usando as setas, quanto tempo demorará até que o pão esteja pronto. O tempo estabelecido deve incluir o tempo de cozedura do programa.

Manter quente

Quando um programa tiver sido completado, utilize esta função para manter o pão quente.

Conselho: Recomendamos que o espaço onde o dispositivo é utilizado tenha uma temperatura ambiente entre 15 e 34 °C. Se a temperatura for mais alta, o pão terá um sabor azedo. Se for inferior, pode afetar o processo de fermentação.

Interrupção da energia

Em caso de corte de energia, o dispositivo continuará a funcionar automaticamente durante 10 minutos. Se o corte durar mais de 15 minutos, o dispositivo não retomará o programa e o ecrã voltará às configurações padrão.

Se a massa já tivesse começado a fermentar, retire os ingredientes, coloque-os na cuba para o pão e volte a começar. Se a massa não tiver começado a fermentar no momento do corte, prima o botão de ligar/pausa para relançar o programa desde o início.

Erros/Advertências

"HHH" – A temperatura no interior da cuba para pão é demasiado alta. Prima o botão de ligar/pausa para terminar o programa e desligar o dispositivo da fonte de alimentação. Abra a tampa e deixe-o arrefecer durante 10-20 minutos antes de o utilizar novamente.

"EEO" – O sensor de temperatura está desconectado. Prima o botão de ligar/pausa para terminar o programa e desligar o dispositivo da fonte de alimentação. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.

Como usar a máquina de fazer pão

Utilizando a pega da cuba para o pão, vire a cuba em sentido anti-horário e saque-a do aparelho.

Fixe a lâmina amassadora no eixo de transmissão dentro da cuba para o pão.

Pese e adicione os ingredientes à cuba para o pão na ordem indicada na receita. Primeiro, adicione os ingredientes líquidos, depois os sólidos.

Aviso: Faça uma pequena fenda na parte superior da farinha com o dedo e adicione levedura através da fenda. Certifique-se de que o fermento não entra em contacto nem com o sal nem com os ingredientes líquidos.

Coloque a cuba para o pão na máquina e certifique-se de que está posicionada corretamente, rodando-a em sentido horário. Feche a tampa e conecte o aparelho à corrente elétrica.

Prima o botão de cor da cêdea para selecionar a configuração desejada: Clara, média ou escura.

Prima o botão de peso para selecionar o peso desejado.

Prima o botão temporizador para definir a duração de uma das funções. Utilize os botões +/- para aumentar ou diminuir o tempo apresentado no ecrã. Este processo não é obrigatório.

Prima o botão de ligar para iniciar um programa. O dispositivo emitirá um sinal sonoro e "3.00" aparecerá no ecrã. Os dois pontos entre os dígitos permanecerão parados. A luz indicadora acender-se-á.

A lâmina amassadora começará a misturar os ingredientes.

Se o programa necessitar de ingredientes adicionais, apitará 10 vezes. Abra a tampa e introduza os ingredientes (frutas, frutos secos, chocolate...) O tempo para adicionar os ingredientes dependerá do programa ou da receita.

Quando um programa terminar, o dispositivo mudará automaticamente para o modo Manter quente. Para cancelar o modo "Manter quente", mantenha pressionado o botão durante 3 segundos.

Desligue o cabo de alimentação e abra a tampa usando luvas de cozinha.

Dicas

Recomenda-se a utilização de um copo ou colher medidora para obter quantidades exatas.

A água, leite fresco ou outros líquidos devem ser medidos com copos de medição com marcas.

Coloque o copo no balcão e abaixe-se para verificar a quantidade de líquido existente. Quando pesar óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe cuidadosamente o copo de medição antes de pesar outros ingredientes.

Pese os ingredientes secos suavemente utilizando uma colher e adicione-os ao copo doseador e, uma vez cheio, nivele-os com uma faca. Não utilize o copo doseador para tirar directamente os ingredientes secos de um recipiente. Se o utilizar, poderá ser acrescentada uma quantidade extra.

Antes de pesar, mexa a farinha para a arejar.

Ao pesar pequenas quantidades de alimentos secos, tais como açúcar ou sal, utilize uma colher doseadora. Certifique-se de que está bem estabilizada.

Sequência de adição de ingredientes
Primeiro: Ingredientes líquidos (à temperatura ambiente).
Segundo: Ingredientes secos (açúcar, sal, manteiga, farinha).
Terceiro: Fermento (sempre separado dos ingredientes líquidos).

Instruções dos acessórios

Copo de medição
Para as receitas, um “copo” equivale a 240 ml.

Fig. 4
Colher de chá Para pesar fermento e sal.
Colher de sopa: Para pesar açúcar e sal.

Gancho
É utilizado para remover a lâmina de amassar se esta ficar presa dentro do pão.
Fig. 5

Receitas

Menus		Ingrediente	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Comentários
1 Pão básico		Peso do pão	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Água	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sal	1 colher de chá	2 colher de chá	3 colher de chá	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	4 copos 560 g	5 copos 700 g	6 copos 840 g	
	[6]	Leite em pó	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa	
	[7]	Fermento instantâneo	Meia colher de chá	Quase uma colher de chá cheia	1 colher de chá	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido

PORTUGUÊS

2 Bague- tes		Peso do pão	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Água	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sal	1 colher de chá	2 colher de chá	3 colher de chá	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	4 copos 560 g	5 copos 700 g	6 copos 840 g	
	[6]	Fermento instantâneo	Meia colher de chá	Quase uma colher de chá cheia	1 colher de chá	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido
3 Pão integral		Peso do pão	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Água	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sal	1 colher de chá	2 colher de chá	3 colher de chá	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	2 copos 280 g	2 copos e meio 350 g	3 copos 420 g	
	[6]	Farinha de trigo integral	2 copos 280 g	2 copos e meio 350 g	3 copos 420 g	
	[7]	Fermento instantâneo	1 colher de chá	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e 3/4	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido
	[8]	Leite em pó	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	4 colheres de sopa	

4 Pão doce		Peso do pão	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Água	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Sal	Meia colher de chá	1 colher de chá	1 colher de sopa e meia	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	1/4 do copo	1/2 do copo	3/4 do copo	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	
	[5]	Leite em pó	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	4 colheres de sopa	
	[6]	Farinha com elevada percentagem de glúten	4 copos 560 g	5 copos 700 g	6 copos 840 g	
	[7]	Fermento instantâneo	Meia colher de chá	Quase uma colher de chá cheia	1 colher de chá	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido
5 Pão de leite		Peso do pão	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Leite	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Azeite	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Sal	1 colher de sopa e meia	2 colher de chá	2 colheres de sopa e meia	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	4 copos	5 copos	6 copos	
	[6]	Fermento instantâneo	1 colher de sopa	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e 3/4	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido

PORTUGUÊS

6 Pão sem glúten		Peso do pão	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Água	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sal	1 colher de chá	2 colher de chá	3 colher de chá	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	
	[5]	Farinha sem glúten	2 copos/280 g	2.5 copos/350 g	3 copos/420 g	
	[6]	Farinha de milho	2 copos/280 g	2.5 copos/350 g	3 copos/420 g	Pode ser substituída por farinha de aveia
	[7]	Fermento instantâneo	Meia colher de chá	Quase uma colher de chá cheia	1 colher de chá	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido
7 Pão rápido		Peso do pão	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Água	350 ml	430 ml	520 ml	Temperatura da água 40-50 °C
	[2]	Sal	1 colher de chá e meia	2 colher de chá	2 colheres de sopa e meia	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	4 copos 560 g	5 copos 700 g	6 copos 840 g	
	[6]	Fermento instantâneo	1 colher de sopa e meia	2 colher de chá	2 colheres de sopa e meia	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido

8 Bolo	[1]	Água	30 ml			Dissolva o açúcar na mistura de ovo e água, use uma batedeira para bater e misture bem, depois coloque o resto dos ingredientes na cuba para o pão e ponha o menu a funcionar.
	[2]	Ovos	8 unidades			
	[3]	Açúcar	1 copo			
	[4]	Manteiga	2 colheres de sopa			
	[5]	Farinha com fermento	4 copos/560 g			
	[6]	Fermento instantâneo	1 colher de chá			
9 Amas-sar	[1]	Água	330 ml			
	[2]	Sal	1 colher de chá			Pôr por cima dos bordos
	[3]	Azeite	3 colheres de sopa			
	[4]	Farinha com elevada percentagem de glúten	4 copos/560 g			
10 Massas	[1]	Água	610 ml			
	[2]	Sal	3 colher de chá			Pôr por cima dos bordos
	[3]	Azeite	5 colheres de sopa			
	[4]	Farinha com elevada percentagem de glúten	7 copos 890 g			
	[5]	Fermento instantâneo	2 colher de chá			Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido

PORTUGUÊS

11 Massa fresca	[1]	Água	620 ml			
	[2]	Sal	1 colher de chá			
	[3]	Azeite	3 colheres de sopa			
	[4]	Farinha com elevada percentagem de glúten	8 copos			
12 Iogurte	[1]	Leite	1800 ml			
	[2]	Bactérias de ácido láctico	180 ml			
13 Geleia	[1]	Polpa	5 copos			Mexa até ficar mole, pode adicionar um pouco de água.
	[2]	Amido de milho	1 copos			
	[3]	Açúcar	1 copo			Para provar
14 Cozer	[1]	Ajustar a temperatura de cozedura pressionando o botão da côdea: 100 °C (claro); 150 °C (médio); 200 °C (escuro), por defeito 150 °C				
15 Pão caseiro	[1]	Pressione este botão para entrar no modo pão caseiro. Prima este botão para escolher a duração das funções (por exemplo, amassar, fermentar, cozer, manter quente, etc.).				

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- O dispositivo, assim como os resíduos alimentares, devem ser limpos regularmente.
- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica antes de limpar. Não submerja o aparelho na água nem em nenhum outro tipo de líquido durante a limpeza.
- Deixe que o produto se arrefeça por completo antes de montar ou desmontar alguma das suas partes.
- A falta de manutenção e limpeza do produto pode provocar o deterioro da sua superfície e afetar a sua vida útil.
- Não utilize nunca detergentes fortes, gasolina, abrasivos em pó, escovas metálicas para limpar nenhuma das partes do eletrodoméstico.
- Não permita que o painel de controlo se molhe.

Limpeza da lâmina de amassar

Se for difícil retirar a lâmina de amassar do dispositivo, adicione água morna ao fundo do recipiente e deixe-o de molho durante 1 hora. Limpe cuidadosamente a lâmina com um pano de algodão húmido. Tanto o recipiente do pão como a lâmina de amassar são laváveis na máquina de lavar louça.

Limpeza da cuba para o pão

Para retirar a cuba, gire-a em sentido anti-horário e levante a pega. Limpe o interior e o exterior da cuba com um pano húmido. Não utilize produtos afiados ou abrasivos para evitar danificar o revestimento antiaderente. Seque completamente a cuba antes de a instalar novamente.

Aviso: O exterior da cuba para o pão pode ficar descolorido. É normal.

Limpeza da carcaça e da tampa

Utilize um pano húmido para limpar a tampa, a carcaça, a câmara de cozedura e o interior da janela. Nunca mergulhe a carcaça em água para a limpar.

Aviso: recomenda-se não remover a tampa durante a limpeza.

Armazenamento

Antes de armazenar o dispositivo, certifique-se de que está completamente seco, limpo, arrefeceu e a tampa está fechada.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Não.	Problema	Causa	Solução
1	Cheiro a queimado	Há resíduos de farinha ou outros ingredientes na câmara de cozedura.	Desligue o dispositivo e deixe que arrefeça por completo. Limpe os resíduos alimentares com papel de cozinha.
2	"HHH" aparece quando se prime o botão de ligar/ pausar.	A temperatura interna da máquina é demasiado elevada.	Deixe arrefecer entre cada programa. Desligue a unidade, abra a tampa e retire a cuba para o pão. Deixe arrefecer durante 15 a 30 minutos antes de iniciar um novo programa.

PORTUGUÊS

3	O pão é oco no fundo ou no interior.	A massa é demasiado húmida, demasiado fermento e não tem sal suficiente. A água está demasiado quente.	Pese exactamente os ingredientes. Reduza ligeiramente a quantidade de fermento ou água. Ajuste a quantidade de sal. Utilize água à temperatura ambiente.
4	A côdea da parte inferior do pão é demasiado grossa.	O pão está dentro do recipiente há demasiado tempo. Não há água suficiente.	Retire o pão antes.
5	Dificuldade em retirar o pão.	A lâmina de amassar é presa ao eixo dentro do pão.	Retire o pão e adicione água quente ao recipiente. Deixe a lâmina de amassar em água durante 20 minutos. Retire-o e limpe-o.
6	Os ingredientes não se misturam, o motor emite ruídos estranhos	Cuba para pão ou lâmina de amassar não devidamente posicionadas. Excesso de ingredientes.	Certificar-se de que a lâmina de amassar está devidamente posicionada no eixo. Pese exactamente os ingredientes.
7	O pão não fermenta ou a fatia é curta.	Medição inexata de ingredientes ou fermento inativo. A tampa levanta-se durante o funcionamento.	Pese exactamente os ingredientes. Verifique o prazo de validade do fermento e da farinha. Os ingredientes líquidos devem estar à temperatura ambiente.
8	Os ingredientes não foram devidamente removidos e não foram cozidos o suficiente.	Foi seleccionado o programa errado.	
		O pão é demasiado seco e a côdea é demasiado clara na cor.	Não abra a tampa quando o pão estiver terminado de fermentar.
		A lâmina de amassar não amassa correctamente.	Verifique o estado da lâmina de amassar, retire o pão e ponha o aparelho a funcionar sem pão no interior. Se não funcionar normalmente, contacte o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec.

9	O pão fermentou demasiado ou a tampa levantou-se.	Os ingredientes não foram pesados correctamente (demasiada farinha ou fermento). A lâmina de amassar não se encontra no recipiente do pão. Esqueceu-se de pôr sal.	Pese correctamente os ingredientes e adicione açúcar e sal, se não os tiver adicionado. Tente diminuir a quantidade de fermento em 1/4 colher de chá (1,2 ml). Verificar se a lâmina de amassar está correctamente montada.
10	A côdea é demasiado escura na cor.	Foi utilizado demasiado açúcar.	Reduza um pouco a quantidade de açúcar. Selecione um programa menor para obter uma côdea mais clara.
11	O pão abre-se ao meio quando a massa está a ser cozida.	A farinha não faz a massa fermentar.	Utilize uma farinha mais forte.
		A temperatura do fermento é demasiado elevada ou fermentou demasiado rápido.	O fermento está a uma temperatura mais baixa do que a temperatura ambiente.
		Demasiada água torna a massa demasiado mole e húmida.	Ajuste a quantidade de água.
12	O pão é demasiado pesado ou demasiado denso.	Demasiada farinha ou água insuficiente.	Reduza a quantidade de farinha ou aumente a quantidade de água.
		Demasiada fruta ou demasiada farinha de trigo integral.	Reduza a quantidade de ingredientes e adicione mais fermento.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 02229

Produto: Bread&Co 1500 Perfectcook

Potência nominal: 850 W,

Tensão: 220-240 V AC

Frequência: 50 Hz

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DE CONFORMIDADE:



Pela presente, a Cecotec Innovations declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Controlevenster
2. Afdekking
3. Kneedmes
4. Broodpan
5. Bedieningspaneel
6. Behuizing
7. Maatbeker
8. Maatlepel
9. Haak

Fig. 2

Bedieningspaneel

1. Menu
2. Gewicht
3. Timer +
4. Timer -
5. Kleur van de korst
6. START / STOP
7. Standaard
8. Stokbrood
9. Volkorenbrood
10. Zoet
11. Melkbrood
12. Glutenvrij
13. Snel brood
14. Taart
15. Kneden
16. Deeg
17. Pasta deeg
18. Yoghurt
19. Jam
20. Bakken
21. Gepersonaliseerd

Fig. 3

1. Tijd vooraf instellen
2. Kneden 1
3. Gisting 1

NEDERLANDS

4. Kneden 2
5. Laag
6. Gemiddeld
7. Hoog
8. Snel
9. Gisting 2
10. Gisting 3
11. Bakken
12. Warmhouden

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er één ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Broodbakmachine
- Haak voor maatbeker
- Lepel
- Kookboek
- Handleiding

3. WERKING

Opmerking: Wanneer het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan er rook worden geproduceerd als gevolg van resten van de productie. Dit is volkomen normaal en zal na het eerste of tweede gebruik verdwijnen. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende wordt geventileerd.

Opmerking: Gebruik geen metalen keukengerei, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

Sluit het apparaat aan op het stopcontact.

Het apparaat zal piepen en "3.00" zal op het display verschijnen. De dubbele punt tussen de cijfers moet constant worden gehouden. "1" is het standaardprogramma en de standaardinstellingen zijn 1250 g en Half.

Starten/Stoppen

Druk op de aan-/uitknop om een programma te starten. Het indicatielampje gaat branden, de twee punten tussen de cijfers beginnen met knipperen en het programma start.

Nadat een programma is gestart, zijn alle knoppen, behalve de aan-/uitknop, inactief.

Houd de aan/uit/pauzeknop een seconde ingedrukt om het te stoppen. Als het niet wordt gewijzigd binnen de volgende 3 minuten, zal het programma blijven draaien totdat het is voltooid.

Druk de aan/uit/pauzeknop gedurende 3 seconden in om het programma te annuleren. Het apparaat zal één keer piepen.

Om het brood te verwijderen, drukt u op de aan/uit/pauzeknop om het bakken te beëindigen.

Druk herhaaldelijk op de knop tot de gewenste werkingsmodus is geselecteerd. Druk herhaaldelijk op de knop tot de gewenste modus wordt weergegeven. Selecteer een van de 15 beschikbare menu's.

Programma's

Standaard brood

Voor witte en gemengde broden waarvan het hoofdingrediënt meel voor standaard brood is. U kunt ook de kleur van de korst aanpassen door op de knop voor de korstkleur te drukken.

Stokbrood

Voor lichte broden, gemaakt met fijn meel. Meestal is het brood binnen luchtig en buiten knapperig. Het is niet geschikt voor recepten waarbij boter, margarine of melk nodig is.

Volkorenbrood

Voor het bakken van brood met een grote hoeveelheid volkoren. Deze functie biedt een langere voorverwarmingstijd om het graan water te laten absorberen en uit te zetten. Het wordt afgeraden om de timerfunctie te gebruiken omdat dit het resultaat negatief kan beïnvloeden. Volkoren meel zorgt meestal voor een dikke, knapperige korst.

Zoet brood

Voor broden met toevoegingen zoals vruchtensap, versnipperde kokosnoot, rozijnen, noten, chocolade of toegevoegde suikers. Door een langer gistingsproces van het deeg wordt het brood lichter.

Melkbrood

Brood met melk en boter.

NEDERLANDS

Glutenvrij brood

Brood gemaakt met glutenvrij meel en bakmixin. Glutenvrij meel absorbeert vloeistoffen langzamer en heeft verschillende fermentatie-eigenschappen.

Snel brood

Voor kleinere en dikkere broden dan normaal. Dit programma duurt korter dan het standaard brood.

Taart

Om te mengen, fermenteren en bakken met hulp van bakpoeder of baking soda.

Kneden

Voor het kneden van pizzadeeg en dergelijke. Dit programma bestaat enkel uit kneden.

Deeg

Voor het bereiden van deeg gemaakt met bakpoeder (voor broodjes, pizzabroodjes, etc.) en het bakken in een conventionele oven. U kunt niet bakken met dit programma.

Pasta deeg

Om bloem met water te mengen.

Yoghurt

Om te fermenteren en yoghurt te maken.

Jam

Gebruik dit programma om jam van vers fruit te maken. Verhoog de hoeveelheid niet en laat het niet koken in de broodpan. Als dit gebeurt, schakelt u het apparaat uit en verwijdt u de broodpan voorzichtig. Laat het afkoelen en reinig het grondig.

Bakken

Om het brood te bakken als dat nodig is omdat het te licht is of niet genoeg gebakken. Het kan niet blijven rusten of gekneet worden.

Gepersonaliseerd brood

Druk op deze knop om de duur van de functies te kiezen (bv. kneden, rijzen, bakken, warmhouden, enz.).

Kleur van de korst

Druk op de knop van de kleur van de korst om de gewenste instelling te selecteren. Licht, gemiddeld of donker. Deze drie instellingen kunnen worden gewijzigd tussen de programma's 1-4. De standaardkleur van de korst is medium.

Gewicht

Druk op de gewichtsknop om het gewicht in te stellen van de ingrediënten die gekookt of verwerkt moeten worden: 1000g, 1250g, 1500g. Deze drie instellingen kunnen worden gewijzigd tussen de programma's 1-8.

Timer

Gebruik de timerfunctie om het begin van het broodbakproces op het gewenste tijdstip in te stellen. Gebruik de pijltjes om de tijd op het display met 10 minuten te verhogen of te verlagen. Het kan worden geconfigureerd tot een maximum van 15 uur, inclusief de activeringstijd en het broodbakprogramma.

Opmerkingen:

De activeringstijd moet worden ingesteld na het selecteren van het programma, het gewicht en de kleur van de korst.

Gebruik de timerfunctie niet bij recepten die zuivel of andere ingrediënten bevatten, zoals eieren, melk, room of kaas.

Selecteer met behulp van de pijltjes hoelang het duurt voordat het brood klaar is. De kooktijd van het programma moet in de ingestelde tijd worden meegeteld.

Warmhouden

Na afloop van een programma kunt u deze functie gebruiken om het brood warm te houden.

Advies: We raden aan dat de kamer waarin het apparaat wordt gebruikt een omgevingstemperatuur heeft tussen 15 en 34°C. Als de temperatuur hoger is, zal het brood zuur smaken. Als het lager is, kan dit het fermentatieproces beïnvloeden.

Stroomonderbreking

In het geval van een stroomstoring zal het apparaat gedurende 10 minuten automatisch blijven werken. Als de stroomstoring langer dan 15 minuten duurt, wordt het programma niet hervat en keert het scherm terug naar de standaardinstellingen.

Als het deeg al is gaan rijzen, verwijder dan de ingrediënten, doe nieuwe ingrediënten in de broodvorm en begin opnieuw. Als het deeg niet is begonnen te gisten op het moment van de stroomstoring, druk dan op de aan/uit/pauzeknop om het programma opnieuw te laten beginnen.

Fouten/Waarschuwingen

"HHH" – De temperatuur in het interieur van de broodpan is te hoog. Druk op de aan/uit/pauzeknop om het programma te beëindigen en haal de stekker uit het stopcontact. Open de deksel en laat het 10-20 minuten afkoelen voordat u verder gaat met het gebruik van het apparaat.

"EEO" – de temperatuursensor is losgekoppeld. Druk op de aan/uit/pauzeknop om het programma te beëindigen en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.

De broodbakmachine gebruiken

Draai de broodpan met behulp van de handgreep op de pan tegen de wijzers van de klok in en verwijder deze uit het apparaat.

Bevestig het kneedmes aan de aandrijfas in de broodpan.

Weeg de ingrediënten af en plaats ze in de broodpan in de volgorde die wordt aangegeven in het recept. Voeg eerst de vloeistoffen toe, dan de vaste stoffen.

Opmerking: Maak met uw vinger een klein spleetje in de bovenkant van het meel en voeg bakpoeder toe door de opening. Zorg ervoor dat de bakpoeder niet in contact komt met het zout of de vloeibare ingrediënten.

Plaats de broodpan in de broodbakmachine en zorg ervoor dat het correct gepositioneerd is door het met de klok mee te draaien. Sluit het deksel en sluit het apparaat aan op een stopcontact.

Druk op de knop van de kleur van de korst om de gewenste instelling te selecteren: Licht, gemiddeld of donker.

Druk op de gewichtsknop om het gewenste gewicht te selecteren.

Druk op de timerknop om de duur van een van de functies in te stellen. Gebruik de knoppen +/- om de tijd op het display te verhogen of te verlagen. Dit proces is niet verplicht.

Druk op de aan-/uitknop om een programma te starten. Het apparaat zal piepen en "3.00" zal op het display verschijnen. De twee punten tussen de cijfers blijven stilstaan en knipperen niet. Het indicatielampje zal oplichten.

Het kneedmes zal de ingrediënten gaan mengen.

Als het programma extra ingrediënten nodig heeft, piept het 10 keer. Open de deksel en giet de ingrediënten (fruit, noten, chocolade...) erin. De tijd om de ingrediënten toe te voegen is afhankelijk van het programma of het recept.

Zodra een programma klaar is, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoud modus. Houd de knop 3 seconden ingedrukt om de warmhoud modus te annuleren.

Trek de stekker uit het stopcontact en open de deksel met behulp van ovenhandschoenen.

Aanbevelingen

Het is aan te raden om een maatbeker of lepel te gebruiken om exacte hoeveelheden te verkrijgen.

Water, verse melk of andere vloeistoffen moeten worden gemeten met maatbekers. Plaats de beker op het aanrecht en controleer hoeveel vloeistof erin zit. Bij het wegen van bakolie of andere ingrediënten moet de maatbeker grondig worden gereinigd voordat de andere ingrediënten worden gewogen.

Weeg de droge ingrediënten zachtjes af met een lepel en voeg ze toe aan de maatbeker en egaliseer deze, eenmaal vol, met een mes. Gebruik de maatbeker niet om droge ingrediënten direct uit de verpakking te verwijderen, omdat dit kan leiden tot een lepel extra ingrediënten. Roer het meel om het te luchten voordat u het weegt.

Als u kleine hoeveelheden droog voedsel weegt, zoals suiker of zout, gebruik dan een maatscheepje. Zorg ervoor dat het gestabiliseerd is.

Volgorde van toevoegen van ingrediënten
 Eerste: Vloeibare ingrediënten (op kamertemperatuur).
 Tweede: Droge ingrediënten (suiker, zout, boter, meel).
 Derde: Bakpoeder (altijd apart van de vloeibare ingrediënten).

Instructies voor accessoires

Maatbeker

Voor de recepten is één "glas" gelijk aan 240 ml.

Fig. 4

Theelepel: Voor het wegen van gist en zout.

Eetlepel: Voor het wegen van suiker en zout.

Haak

Wordt gebruikt om het kneedmes te verwijderen als het vast komt te zitten in het brood.

Fig. 5

Recepten

Menu's		Ingrediënt	Hoeveelheid	Hoeveelheid	Hoeveelheid	Opmerkingen
1 standaard brood		Gewicht van het brood	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Zout	1 theelepel	2 theelepels	3 theelepels	Plaats over de randen
	[3]	Suiker	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels	Plaats over de randen
	[4]	Olie	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	
	[5]	Meel rijk in gluten	4 bekers 560 g	5 bekers 700 g	6 bekers 840 g	
	[6]	Melkpoeder	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels	
	[7]	Bakpoeder	Halve theelepel	Bijna een volle theelepel	1 theelepel	Voeg droog meel toe, zonder dat het in contact komt met een vloeistof.

NEDERLANDS

2 stokbrood		Gewicht van het brood	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Zout	1 theelepel	2 theelepels	3 theelepels	Plaats over de randen
	[3]	Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	Plaats over de randen
	[4]	Olie	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	
	[5]	Meel rijk in gluten	4 bekers 560 g	5 bekers 700 g	6 bekers 840 g	
	[6]	Bakpoeder	Halve theelepel	Bijna een volle theelepel	1 theelepel	Voeg droog meel toe, zonder dat het in contact komt met een vloeistof.
3 volkorenbrood		Gewicht van het brood	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Zout	1 theelepel	2 theelepels	3 theelepels	Plaats over de randen
	[3]	Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	Plaats over de randen
	[4]	Olie	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	
	[5]	Meel rijk in gluten	280 g	2 en een half glas 350 g	3 bekers 420 g	
	[6]	Volkorenmeel	280 g	2 en een half glas 350 g	3 bekers 420 g	
	[7]	Bakpoeder	1 theelepel	Anderhalve theelepel	Theelepel en 3/4	Voeg droog meel toe, zonder dat het in contact komt met een vloeistof.
	[8]	Melkpoeder	3 eetlepels	4 eetlepels	4 eetlepels	

4 zoet brood		Gewicht van het brood	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Zout	Halve theelepel	1 theelepel	Anderhalve theelepel	Plaats over de randen
	[3]	Suiker	1/4 van een glas	1/2 van een glas	3/4 van een glas	Plaats over de randen
	[4]	Olie	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	
	[5]	Melkpoeder	3 eetlepels	4 eetlepels	4 eetlepels	
	[6]	Meel rijk in gluten	4 bekerc 560 g	5 bekerc 700 g	6 bekerc 840 g	
	[7]	Bakpoeder	Halve theelepel	Bijna een volle theelepel	1 theelepel	Voeg droog meel toe, zonder dat het in contact komt met een vloeistof.
5 Melkbrood		Gewicht van het brood	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Melk	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Olie	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Zout	Anderhalve theelepel	2 theelepels	2 en een halve eetlepel	Plaats over de randen
	[4]	Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	Plaats over de randen
	[5]	Meel rijk in gluten	4 bekerc	5 bekerc	6 bekerc	
	[6]	Bakpoeder	1 eetlepel	Anderhalve eetlepel	1 eetlepel en 3/4	Voeg droog meel toe, zonder dat het in contact komt met een vloeistof.

NEDERLANDS

6 glutenvrij brood		Gewicht van het brood	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Zout	1 theelepel	2 theelepels	3 theelepels	Plaats over de randen
	[3]	Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	Plaats over de randen
	[4]	Olie	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	
	[5]	Glutenvrij meel	280 g	2,5 glazen/350 g	3 glazen/420 g	
	[6]	Maismeel	280 g	2,5 glazen/350 g	3 glazen/420 g	Kan worden vervangen door haverhout
	[7]	Bakpoeder	Halve theelepel	Bijna een volle theelepel	1 theelepel	Voeg droog meel toe, zonder dat het in contact komt met een vloeistof.
7 snel brood		Gewicht van het brood	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	Temperatuur van het water 40-50 °C
	[2]	Zout	Anderhalve theelepel	2 theelepels	2 en een halve eetlepel	Plaats over de randen
	[3]	Suiker	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels	Plaats over de randen
	[4]	Olie	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels	
	[5]	Meel rijk in gluten	4 bekers 560 g	5 bekers 700 g	6 bekers 840 g	
	[6]	Bakpoeder	Anderhalve theelepel	2 theelepels	2 en een halve eetlepel	Voeg droog meel toe, zonder dat het in contact komt met een vloeistof.

8 taart	[1]	Water	30 ml			Los de suiker op in het mengsel van ei en water, gebruik een garde om goed te kloppen en te mengen, doe dan de rest van de ingrediënten in de broodpan en zet het menu aan.
	[2]	Ei	8 eenheden			
	[3]	Suiker	1 beker			
	[4]	Boter	2 eetlepels			
	[5]	Meel met bakpoeder	560 g			
	[6]	Bakpoeder	1 theelepel			
9 kneden	[1]	Water	330 ml			
	[2]	Zout	1 theelepel			Plaats over de randen
	[3]	Olie	3 eetlepels			
	[4]	Meel rijk in gluten	560 g			
10 deeg	[1]	Water	610 ml			
	[2]	Zout	3 theelepels			Plaats over de randen
	[3]	Olie	5 eetlepels			
	[4]	Meel rijk in gluten	7 bekers 890 g			
	[5]	Bakpoeder	2 theelepels			Voeg droog meel toe, zonder dat het in contact komt met een vloeistof.

NEDERLANDS

11 Pasta deeg	[1]	Water	620 ml			
	[2]	Zout	1 theelepel			
	[3]	Olie	3 eetlepels			
	[4]	Meel rijk in gluten	8 bekers			
12 yoghurt	[1]	Melk	1800 ml			
	[2]	Melkzuur-bacteriën	180 ml			
13 jam	[1]	Vrucht vlees	5 bekers			Roer het tot het zacht is, u kunt een beetje water toevoegen.
	[2]	Zetmeel	1 bekers			
	[3]	Suiker	1 beker			Proberen
14 Bakken	[1]	Pas de baktemperatuur aan door op de knop voor het instellen van de korst te drukken: 100 °C (licht); 150 °C (medium); 200 °C (donker), standaard 150 °C.				
15 Zelfgebakken brood	[1]	Druk op deze knop om de zelfgebakken broodmodus te openen. Druk op deze knop om de duur van de functies te kiezen (bv. kneden, rijzen, bakken, warmhouden, enz.).				

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Het apparaat moet, net als voedselresten, regelmatig worden gereinigd.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen tijdens het schoonmaken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of demonteert.
- Gebrek aan onderhoud en reiniging van het product kan het oppervlak aantasten en de levensduur beïnvloeden.
- Gebruik geen sterke schoonmaakmiddelen, benzine, schurende poeders of metalen borstels om onderdelen van het apparaat schoon te maken.
- Voorkom dat het bedieningspaneel nat wordt.

Reiniging van het kneedmes

Als het moeilijk is om het kneedblad uit het apparaat te halen, voeg dan warm water toe aan de bodem van de kom en laat het 1 uur weken. Maak het mes voorzichtig schoon met een vochtige katoenen doek. Zowel de broodpan als het kneedmes zijn vaatwasmachinebestendig.

Reiniging van de broodpan

Om de broodpan te verwijderen, draait u deze tegen de klok in en tilt u het handvat op. Reinig de binnen- en de buitenkant van de broodpan met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe of schurende producten om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Droog de broodpan volledig af voordat u deze opnieuw installeert.

Opmerking: De buitenkant van de broodpan kan verkleuren. Dit is normaal.

Reiniging van de behuizing en deksel

Gebruik een vochtige doek om de deksel, de behuizing, het bakruimte en de binnenkant van het venster te reinigen. Dompel de behuizing nooit onder in water om deze te reinigen.

Opmerking: Het is aan te raden om de deksel niet te verwijderen tijdens het schoonmaken.

Het apparaat opbergen

Voordat u het apparaat opbergt, moet u ervoor zorgen dat het volledig droog en schoon is, dat het is afgekoeld en dat de deksel gesloten is.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Nee	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	Brandende geur.	Er zijn resten van meel of andere ingrediënten in de bakruimte.	Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen. Reinig de voedselresten met keukenpapier.
2	HHH" verschijnt wanneer de aan/uit/pauzeknop wordt ingedrukt.	De binnentemperatuur van de broodbakmachine is te hoog.	Laat de machine afkoelen tussen elk programma. Trek de stekker uit het stopcontact, open de deksel en verwijder de broodpan. Laat het 15 tot 30 minuten afkoelen voordat u een nieuw programma start.

NEDERLANDS

3	Het apparaat is hol of heeft een ingedeukte binnenkant.	Het deeg is te vochtig, te veel gist en te weinig zout. Het water is te warm.	Weeg de ingrediënten precies af. Verminder de hoeveelheid gist of water lichtjes. Pas de hoeveelheid zout aan. Gebruik water op kamertemperatuur.
4	De korst op de onderkant van het brood is te dik.	Het brood heeft te lang in de pan gelegen. Niet genoeg water.	Verwijder eerst het brood.
5	Moeite met het verwijderen van brood.	Het kneedmes is vast komen te zitten aan de schacht in het brood.	Haal het brood eruit en voeg heet water toe aan de pan. Laat het kneedblad 20 minuten in het water staan. Verwijder het en maak het schoon.
6	De ingrediënten mengen zich niet, de motor maakt vreemde geluiden	De broodpan of het kneedmes zijn niet goed gepositioneerd. Er zitten te veel ingrediënten in de pan.	Zorg ervoor dat het kneedmes goed op de as is gepositioneerd. Weeg de ingrediënten precies af.
7	Het brood gist niet of de snee is kort.	Onnauwkeurige meting van ingrediënten of bakpoeder. De deksel komt omhoog tijdens de werking	Weeg de ingrediënten precies af. Controleer de houdbaarheidsdatum van gist en meel. De vloeibare ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
8	De ingrediënten zijn niet goed geroerd en niet lang genoeg gebakken.	Het verkeerde programma is geselecteerd.	
		Het brood is te droog en de korst is te licht van kleur.	Open het deksel niet wanneer het brood klaar is met rijzen.
		Het kneedblad kneedt niet goed.	Controleer de toestand van het kneedmes, verwijder het brood en gebruik het apparaat zonder brood erin. Als het niet normaal werkt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

9	Het brood is te veel gefermenteerd of de deksel is omhooggegaan.	De ingrediënten zijn niet goed gewogen (te veel bloem of gist). Het kneedmes zit niet in de broodpan. U bent vergeten zout toe te voegen.	Weeg de ingrediënten goed af en voeg suiker en zout toe als u dit nog niet hebt gedaan. Probeer de hoeveelheid gist te verminderen met 1/4 theelepel (1,2 ml). Controleer of het kneedmes correct is gemonteerd.
10	De korst is te donker.	U heeft te veel suiker toegevoegd.	Verminder de hoeveelheid suiker. Selecteer een korter programma om een lichtere korst te krijgen.
10	Tijdens het bakken wordt het brood in tweeën gesneden.	Meel laat het deeg niet gisten.	Gebruik een sterkere bloem.
		De gisttemperatuur is te hoog of de gist heeft te snel gefermenteerd.	De gist is onder kamertemperatuur.
		Te veel water maakt het deeg te zacht en nat.	Pas de hoeveelheid water aan.
11	Het brood is te zwaar of te dik.	Te veel bloem of te weinig water.	Verlaag de hoeveelheid bloem of verhoog de hoeveelheid water.
		Te veel fruit of te veel volkorenmeel.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten en voeg meer gist toe.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 02229
 Product: Bread&Co 1500 Perfectcook
 Nominaal vermogen: 850W,
 Voltage: 220-240 V AC,
 Frequentie: 50 Hz

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
 Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. VEREENVOUDIGDE EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING:

CE Hierbij verklaart Cecotec Innovaciones dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Okno podglądu
2. Przykrywka
3. Hak do wyrabiania ciasta
4. Pojemnik na chleb
5. Panel sterowania
6. Obudowa
7. Kubek z podziatką
8. Miarka
9. Hak

Rys. 2

Panel sterowania

1. Menu
2. Waga
3. Timer +
4. Timer -
5. Kolor skórki
6. Start / Stop
7. Podstawowy
8. Bagietka
9. Pełnoziarnisty
10. Słodki
11. Chleb mleczny
12. Bez glutenu
13. Szybki chleb
14. Ciasto
15. Wyrabianie
16. Masa
17. Masa na makaron
18. Jogurt
19. Dżem
20. Gotowanie
21. Niestandardowe

Rys. 3

1. Ustawienia czasu
2. Wyrabianie 1
3. Fermentowanie 1

POLSKI

4. Wyrabianie 2
5. Niskie
6. Średnie
7. Wysokie
8. Szybkie
9. Fermentowanie 2
10. Fermentowanie 3
11. Pieczenie
12. Utrzymywanie w cieple

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Wypiekacz do chleba
- Hak do mierzenia wody
- Łyżka
- Książka kucharska
- Ta instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

Ostrzeżenie: Przy pierwszym włączeniu produktu może pojawić się dym wynikający z pozostałości produkcyjnych. Jest to całkowicie normalne i zniknie po pierwszym lub drugim użyciu. Upewnij się, że urządzenie znajduje się w dobrze wentylowanym miejscu.

Ostrzeżenie: Nie używaj metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą uszkodzić nieprzystwierającą powierzchnię.

Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.

Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się „3,00”. Dwukropek między cyframi pozostanie stały. „1” to program domyślny, a ustawienia domyślne to 1250 g i Średnie.

Start/Stop

Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić program. Zapali się lampka kontrolna, dwa punkty między cyframi zaczną migać i program uruchomi się.

Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski, z wyjątkiem przycisku zasilania, będą nieaktywne.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk start/stop przez jedną sekundę, aby go zatrzymać. Jeśli program nie zostanie zmieniony w ciągu następnych 3 minut, będzie kontynuowany aż do jego zakończenia.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk start/stop przez 3 sekundy, aby anulować program. Urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy.

Aby wyjąć chleb, naciśnij przycisk start/stop, aby zakończyć pieczenie.

Naciskaj przycisk kilkakrotnie, aby wybrać żądany tryb pracy. Naciśnij przycisk kilkakrotnie, aż zostanie wyświetlony żądany tryb. Wybierz jedno z 15 dostępnych menu.

Menu programów

Zwykły chleb

Do pieczenia białego i mieszanego, którego głównym składnikiem jest podstawowa mąka chlebowa. Można również dostosować kolor skórki, naciskając przycisk koloru skórki.

Bagietka

Do pieczenia lekkiego, z mąki drożdżowej. Chleb jest zwykle puszysty w środku i chrupiący na zewnątrz. Nie nadaje się do przygotowywania wypieków zawierających masło, margarynę lub mleko.

Chleb pełnoziarnisty

Do pieczenia chleba zawierającego dużą ilość pełnoziarnistej pszenicy. Ta funkcja zapewnia dłuższy czas wstępnego nagrzewania, aby ziarno wchłonęło wodę i napęczniać. Używanie funkcji timera nie jest zalecane, ponieważ może to niekorzystnie wpłynąć na wynik. Pszenica pełnoziarnista zazwyczaj daje grubą, chrupiącą skórkę.

Śładki chleb

Do pieczenia z dodatkami takimi jak sok owocowy, wiórki kokosowe, rodzynki, bakalie, czekolada lub z dodatkiem cukrów. Dzięki dłuższemu procesowi fermentacji ciasta chleb będzie lżejszy.

Chleb mleczny

Pieczyno na bazie mleka i masła.

Chleb bezglutenowy

Pieczyno z mąki bezglutenowej i mieszanek do pieczenia. Mąki bezglutenowe wolniej wchłaniają płyny i mają różne właściwości fermentacyjne.

Szybki chleb

Do mniejszych i gęstszych chlebów niż te zwykłe. Ten program ma krótszy czas trwania niż podstawowy chleb.

Ciasto

Do mieszania, fermentacji i pieczenia z użyciem proszku do pieczenia lub sody oczyszczonej.

Wyrabianie

Do wyrabiania ciasta na pizzę i podobnych. Ten program obejmuje wyłącznie wyrabianie.

Masa

Do przygotowywania ciasta drożdżowego (na bułki, ciasto na pizzę itp.) i pieczenia w tradycyjnym piekarniku. Ten program nie umożliwia pieczenia.

Masa na makaron

Do mieszania mąki z wodą.

Jogurt

Do fermentowania i robienia jogurtów.

Dżem

Użyj tego programu do przygotowania dżemów ze świeżych owoców. Nie zwiększać ilości ani nie pozwalać na pieczenie na blasze do pieczenia chleba w komorze pieczenia. W takim przypadku wyłącz urządzenie i ostrożnie wyjmij pojemnik na chleb. Pozostaw do ostygnięcia i dokładnie wyczyść.

Pieczenie

Dopiekanie chleba, gdy jest to konieczne, ponieważ jest zbyt lekki lub niedopieczony. Nie można wyrabiać ani pozostawiać do odpoczęcia.

Chleb niestandardowy

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać czas trwania funkcji (np. wyrabianie ciasta, fermentacja, pieczenie, utrzymywanie w cieple itp.)

Kolor skórki

Naciśnij przycisk koloru kory, aby wybrać żądane ustawienie. Jasne, średnie lub ciemne. Te trzy ustawienia można regulować dla programów 1-4. Domyślny kolor skórki to średni.

Waga

Naciśnij przycisk wagi, aby ustawić wagę składników do pieczenia lub przetworzenia: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Te trzy ustawienia można regulować dla programów 1-8.

Timer

Użyj funkcji timera, aby ustawić rozpoczęcie procesu pieczenia chleba o żądanej godzinie. Użyj strzałek, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas wyświetlany na wyświetlaczu o 10 minut. Można ustawić maksymalnie 15 godzin, wliczając czas aktywacji i program pieczenia chleba.

Ostrzeżenie:

Czas aktywacji należy dostosować po wybraniu programu, wagi i koloru skórki.

Nie używaj funkcji timera w przypadku przepisów zawierających nabiał lub inne składniki, takie jak jajka, mleko, śmietana lub ser.

Wybierz za pomocą strzałek ile czasu minie, zanim chleb będzie gotowy. Ustawiony czas powinien obejmować czas gotowania.

Utrzymywanie w cieple

Po zakończeniu programu użyj tej funkcji do utrzymania temperatury chleba.

Wskazówka: Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym jest używane urządzenie miało temperaturę otoczenia od 15 do 34°C. Jeśli temperatura jest wyższa, chleb będzie miał kwaśny smak. Jeśli jest niższa, może wpływać na proces fermentacji.

Przerwa w zasilaniu

W przypadku przerwy w zasilaniu urządzenie będzie dalej działać automatycznie przez 10 minut. Jeśli przerwa trwa dłużej niż 15 minut, urządzenie nie wznowi programu, a wyświetlacz powróci do ustawień domyślnych.

Jeśli ciasto już zaczęło rosnąć, usuń składniki, włóż nowe składniki do formy do chleba i zacznij od nowa. Jeśli ciasto nie zaczęło fermentować w momencie przerwy, naciśnij przycisk start/stop, aby ponownie uruchomić program od początku.

Błędy/Ostrzeżenia

„HHH” - temperatura wewnątrz formy do pieczenia chleba jest zbyt wysoka. Naciśnij przycisk start/stop, aby zakończyć program i odłączyć urządzenie od zasilania. Otwórz pokrywkę i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 10-20 minut przed ponownym użyciem.

„EEO” - czujnik temperatury jest odłączony. Naciśnij przycisk start/stop, aby zakończyć program i odłączyć urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Jak korzystać z wypiekacza do chleba

За pomocą уchwytu formy do pieczenia odwróć formę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij ją z urządzenia.

Przymocuj hak wyrabiający do osi wewnątrz formy do chleba.

Zważ i dodaj składniki do formy na chleb w kolejności wskazanej w przepisie. Najpierw dodaj płyny, a następnie ciała stałe.

Ostrzeżenie: Zrób palcem małe wgłębienie na wierzchu mąki i do wgłębienia dodaj drożdże. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu ani z solą, ani z płynnymi składnikami.

Umieść formę na chleb w wypiekaczu i upewnij się, że jest ustawiona prawidłowo, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zamknij pokrywę i podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.

Naciśnij przycisk koloru skórki, aby wybrać żądane ustawienie: Jasne, Średnie lub Ciemne.

Naciśnij przycisk wagi, aby wybrać żądaną wagę.

Naciśnij przycisk timera, aby ustawić czas trwania jednej z funkcji. Użyj przycisków +/-, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas wyświetlany na ekranie. Ten proces nie jest obowiązkowy.

Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić program. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się „3,00”. Dwa punkty między cyframi pozostaną nieruchome. Lampa kontrolna zaświeci się.

Hak wyrabiający zacznie mieszać składniki.

Jeśli program wymaga dodatkowych składników, urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych. Otwórz pokrywę i dodaj składniki (owoce, orzechy, czekoladę ...). Czas dodania składników zależy od programu lub przepisu.

Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania w cieple. Aby anulować tryb utrzymywania w cieple naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy.

Odtłącz przewód zasilający i otwórz pokrywę za pomocą rękawic kuchennych.

Porady

Aby uzyskać dokładne ilości, zaleca się użycie kubka lub miarki.

Wodę, świeże mleko lub inne płyny należy odmierzać za pomocą miarek. Postaw kubek na blacie i sprawdź, ile jest płynu. Podczas ważenia oleju kuchennego i innych składników dokładnie wyczyść kubek z podziatką przed zważeniem innych składników.

Delikatnie odważ suche składniki za pomocą łyżki i dodaj je do kubka, a po napetnieniu wyrównaj je nożem. Nie używaj kubka do nabierania suchych składników bezpośrednio z miski, ponieważ może to spowodować dodanie nawet łyżki stołowej dodatkowych składników.

Przed ważeniem przesiej mąkę, aby ją napowietrzyć.

Do ważenia niewielkich ilości suchej żywności, takiej jak cukier lub sól, należy używać miarki. Upewnij się, że jest stabilna.

Sekwencja dodawania składników

Pierwszy: Płynne składniki (w temperaturze pokojowej).

Druga: Suche składniki (cukier, sól, masło, mąka).

Trzeci: Drożdże (zawsze oddzielnie od płynnych składników).

Instrukcje dotyczące akcesoriów

Kubek z miarką

W przepisach „szklanka” to 240 mL.

Rys. 4

łyżeczka: Do ważenia drożdży i soli.

łyżka: Do ważenia cukru i soli.

Hak

Służy do wyjęcia akcesorium do wyrabiania, jeśli utknie w chlebie.

Rys. 5

Przepisy

Menu		Składniki	Ilość	Ilość	Ilość	Komentarze
1 zwykły chleb		Waga pieczywa	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Rozłożyć po bokach
	[3]	Cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	[5]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki 560 g	5 szklanek 700 g	6 szklanek 840 g	
	[6]	Mleko w proszku	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	
	[7]	Drożdże błyskawiczne	Pół łyżeczki	Niepełna łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać suchą mąkę, aby nie miała kontaktu z jakimkolwiek płynem

POLSKI

2 bagietki		Waga pieczywa	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Rozłożyć po bokach
	[3]	Cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	[5]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki 560 g	5 szklanek 700 g	6 szklanek 840 g	
	[6]	Drożdże błyskawiczne	Pół łyżeczki	Niepełna łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać suchą mąkę, aby nie miała kontaktu z jakimkolwiek płynem
3 Chleb pełnoziarnisty		Waga pieczywa	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Rozłożyć po bokach
	[3]	Cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	[5]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 szklanki 280 g	2 szklanki i pół 350 g	3 szklanki 420 g	
	[6]	Mąka pszenna razowa	2 szklanki 280 g	2 szklanki i pół 350 g	3 szklanki 420 g	
	[7]	Drożdże błyskawiczne	1 łyżeczka	łyżeczka i pół	łyżeczka i 3/4	Dodać suchą mąkę, aby nie miała kontaktu z jakimkolwiek płynem
	[8]	Mleko w proszku	3 łyżki	4 łyżki	4 łyżki	

4 słodkie pieczywo		Waga pieczy- wa	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Woda	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Sól	Pół łyżeczki	1 łyżecz- ka	łyżeczka i pół	Rozłożyć po bokach
	[3]	Cukier	1/4 szklanki	1/2 szklanki	3/4 szklanki	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	[5]	Mleko w proszku	3 łyżki	4 łyżki	4 łyżki	
	[6]	Mąka o wyso- kiej zawartości glutenu	4 szklanki 560 g	5 szkla- nek 700 g	6 szkla- nek 840 g	
	[7]	Drożdże błyskawiczne	Pół łyżeczki	Niepełna łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać suchą mąkę, aby nie miała kontaktu z jakimkol- wiek płynem
5 Chleb mleczny		Waga pieczy- wa	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Mleko	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Olej	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Sól	łyżeczka i pół	2 łyżeczki	2 łyżeczki i pół	Rozłożyć po bokach
	[4]	Cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Rozłożyć po bokach
	[5]	Mąka o wyso- kiej zawartości glutenu	4 szklanki	5 szkla- nek	6 szkla- nek	
	[6]	Drożdże instant	1 łyżka	1 łyżka i pół	1 łyżka i 3/4	Dodać suchą mąkę, aby nie miała kontaktu z jakimkol- wiek płynem

POLSKI

6 Chleb bezglutenowy		Waga pieczywa	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	Rozłożyć po bokach
	[3]	Cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	
	[5]	Mąka bezglutenowa	2 szklanki/ 280 g	2,5 szklanki/ 350 g	3 szklanki/ 420 g	
	[6]	Mąka kukurydziana	2 szklanki/ 280 g	2,5 szklanki/ 350 g	3 szklanki/ 420 g	Można zamienić na mąkę owsianą
	[7]	Drożdże błyskawiczne	Pół łyżeczki	Niepełna łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać suchą mąkę, aby nie miała kontaktu z jakimkolwiek płynem
7 szybki chleb		Waga pieczywa	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Woda	350 ml	430 ml	520 ml	Temperatura wody 40-50°C
	[2]	Sól	1 łyżka i pół	2 łyżeczki	2 łyżki i pół	Rozłożyć po bokach
	[3]	Cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek	
	[5]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki 560 g	5 szklanek 700 g	6 szklanek 840 g	
	[6]	Drożdże instant	łyżeczka i pół	2 łyżeczki	2 łyżki i pół	Dodać suchą mąkę, aby nie miała kontaktu z jakimkolwiek płynem

8 ciasto	[1]	Woda	30 ml			Rozpuść cukier w mieszaninie jajek i wody, użyj miksera do ubijania i dobrze wymieszaj, a następnie włóż resztę składników do formy do pieczenia chleba i włącz menu.
	[2]	Jajko	8 sztuk			
	[3]	Cukier	1 szklanka			
	[4]	Masło	2 łyżki			
	[5]	Mąka z drożdżami	4 szklanki/ 560 g			
	[6]	Drożdże błyskawiczne	1 łyżeczka			
9 Wyrabianie	[1]	Woda	330 ml			
	[2]	Sól	1 łyżeczka			Rozłożyć po bokach
	[3]	Olej	3 łyżki			
	[4]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki/ 560 g			
10 Masa	[1]	Woda	610 ml			
	[2]	Sól	3 łyżeczki			Rozłożyć po bokach
	[3]	Olej	5 łyżek			
	[4]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	7 szklanek 890 g			
	[5]	Drożdże błyskawiczne	2 łyżeczki			Dodać suchą mąkę, aby nie miała kontaktu z jakimkolwiek płynem

11 Masa na makaron	[1]	Woda	620 ml			
	[2]	Sól	1 łyżeczka			
	[3]	Olej	3 łyżeczki			
	[4]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	8 szklanek			
12 Jogurt	[1]	Mleko	1800 ml			
	[2]	Bakterie kwasu mlekowego	180 ml			
Dżem	[1]	Miąsz	5 szklanek			Mieszaj do miękkości, można dodać trochę wody.
	[2]	Skrobia	1 szklanka			
	[3]	Cukier	1 szklanka			Do spróbowania
14 Pieczenie	[1]	Ustaw temperaturę pieczenia naciskając przycisk skórki: 100°C (jasna); 150°C (średnia); 200°C (ciemna), domyślnie 150°C.				
15 Chleb domowy	[1]	Naciśnij ten przycisk, aby przejść do trybu chleba domowego. Naciśnij ten przycisk, aby wybrać czas trwania funkcji (np. wyrabianie ciasta, fermentacja, pieczenie, utrzymywanie w cieple itp.)				

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Urządzenie, jak również pozostałości żywności, należy regularnie czyścić.
- Odcłącz urządzenie przed czyszczeniem. Podczas czyszczenia nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.
- Przed montażem lub demontażem którejkolwiek z jego części pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
- Brak konserwacji i czyszczenia urządzenia może spowodować pogorszenie jego powierzchni i wpłynąć na jego żywotność.
- Nigdy nie używaj silnych detergentów, benzyny, proszków ściernych lub metalowych szczotek do czyszczenia jakiejkolwiek części urządzenia.
- Unikaj zamoczenia panelu sterowania.

Czyszczenie haku do wyrabiania

Jeśli trudno jest wyjąć hak z urządzenia, należy dodać ciepłą wodę na dno miski i pozostawić ją do namoczenia na 1 godzinę. Ostrożnie wyczyść hak wilgotną bawełnianą ściereczką. Formę do pieczenia chleba i hak można myć w zmywarce.

Czyszczenie formy na chleb

Aby wyjąć formę obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieś uchwyt. Wyczyść formę wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką. Nie używaj ostrych lub ściernych produktów, aby uniknąć uszkodzenia nieprzystawiającej powłoki. Całkowicie wysusz formę przed ponownym zainstalowaniem.

Ostrzeżenie: Zewnętrzna powierzchnia formy do pieczenia chleba może się odbarwić. To normalne.

Czyszczenie obudowy i pokrywy

Przy pomocy wilgotnej ściereczki wyczyść pokrywę, obudowę, formę pieczenia i okno. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie w celu jej wyczyszczenia.

Ostrzeżenie: Zaleca się, aby nie zdejmować pokrywy podczas czyszczenia.

Przechowywanie

Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że jest całkowicie suche, czyste, zimne, a pokrywa jest zamknięta.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie.	Problem	Powód	Rozwiązanie
1	Zapach spalenizny.	W formie pieczenia są pozostałości mąki lub innych składników.	Zatrzymaj urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć. Wyczyść resztki jedzenia ręcznikiem kuchennym.
2	Po naciśnięciu przycisku start/pauza pojawia się „HHH”.	Wewnętrzna temperatura wypiekacza jest zbyt wysoka.	Pozwól mu ostygnąć między każdym programem. Odtłącz urządzenie, otwórz pokrywę i wyjmij formę do pieczenia chleba. Odczekaj 15 do 30 minut, aż ostygnie przed rozpoczęciem nowego programu.

3	Urządzenie jest puste lub ma wypukłą część wewnętrzną.	Ciasto jest zbyt wilgotne, za dużo drożdży i za mało soli. Woda jest za gorąca.	Dokładnie zważ składniki. Nieznacznie zmniejsz ilość drożdży lub wody. Reguluj ilość soli. Używać wody o temperaturze pokojowej.
4	Skórka na spodzie chleba jest zbyt gruba.	Chleb zbyt długo pozostawał w pojemniku. Nie za dużo wody.	Wyjmij chleb wcześniej.
5	Trudność w wyjmowaniu chleba.	Hak wyrabiający przykleił się do osi wewnątrz chleba.	Wyjmij chleb i wlej gorącą wodę do naczynia. Pozostawić hak w wodzie na 20 minut. Wyjmij go i wyczyść.
6	Składniki się nie mieszają, silnik wydaje dziwne odgłosy	Forma do pieczenia chleba lub hak nie są prawidłowo ustawione. Jest za dużo składników.	Upewnij się, że hak jest prawidłowo umieszczony na osi. Dokładnie zważ składniki.
7	Chleb nie fermentuje lub kromka jest krótka.	Niedokładny pomiar składników lub nieaktywne drożdże. Nie otwieraj pokrywy podczas pracy.	Dokładnie zważ składniki. Sprawdź termin przydatności drożdży i mąki. Płynne składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
8	Składniki nie zostały prawidłowo usunięte i nie zostały dostatecznie upieczone.	Wybrano niewłaściwy program.	
		Chleb jest zbyt suchy, a skórka ma zbyt jasny kolor.	Nie otwieraj pokrywkę, gdy chleb kończy fermentację.
		Hak nie wyrabia prawidłowo.	Sprawdź stan haka, wyjmij chleb i uruchom urządzenie bez chleba w środku. Jeśli to nie działa normalnie, skontaktuj się z działem obsługi klienta Cecotec.
9	Chleb za bardzo sfermentował lub zdjęto pokrywę.	Składniki nie zostały prawidłowo zważone (za dużo mąki lub drożdży). Nie ma haka wyrabiającego w formie do pieczenia chleba. Nie dodano soli.	Prawidłowo zważ składniki i dodaj cukier oraz sól, jeśli nie zostały jeszcze dodane. Spróbuj zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki (1,2 ml). Sprawdź, czy hak wyrabiający jest prawidłowo zamontowany.
10	Skórka jest zbyt ciemna.	Dodano zbyt dużo cukru.	Zmniejsz trochę ilość cukru. Wybierz mniejszy program, aby uzyskać jaśniejszą skórkę.

11	Chleb łamie się na pół podczas pieczenia ciasta.	Mąka nie powoduje fermentacji ciasta.	Użyj mocniejszej mąki.
		Temperatura drożdży jest zbyt wysoka lub fermentowały zbyt szybko.	Temperatura drożdży jest niższa od temperatury otoczenia.
		Zbyt dużo wody powoduje, że ciasto jest zbyt miękkie i wilgotne.	Dostosuj ilość wody.
12	Chleb jest za ciężki lub za gęsty.	Za dużo mąki lub za mało wody.	Zmniejsz ilość mąki lub zwiększ ilość wody.
		Za dużo owoców lub za dużo mąki pełnoziarnistej.	Zmniejsz ilość składników i dodaj więcej drożdży.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 02229

Produkt: Bread&Co 1500 PerfectCook

Moc znamionowa: 850 W

Napięcie: 220-240 V AC

Częstotliwość: 50 Hz

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Made in China | Designed in Spain

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE:



Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Průhledné okénko pro sledování pečení
2. Víko
3. Hnětací nůž
4. Nádoba na chléb
5. Ovládací panel
6. Vnější kryt
7. Odměrka
8. Odměrná lžička
9. Háček.

Obr. 2

Ovládací panel

1. Menu (Nabídka)
2. Hmotnost
3. Časovač +
4. Časovač -
5. Barva kůrky
6. Start/Stop
7. Běžný chléb
8. Bageta
9. Celozrnný chléb
10. Sladké pečivo
11. Mléčný chléb
12. Bezlepkový chléb
13. Rychlý chléb
14. Koláč
15. Hnětení
16. Těsto
17. Těsto na těstoviny
18. Jogurt
19. Džem
20. Pečení
21. Domácí chléb na míru

Obr. 3

1. Přednastavení času
2. Hnětení 1
3. Fermentace 1

ČEŠTINA

4. Hnětení 2
5. Lehké
6. Střední
7. Vysoké
8. Rychlé
9. Fermentace 2
10. Fermentace 3
11. Pečení
12. Udržování teploty chleba (Keep Warm)

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Domácí pekárna
- Háček
- Odměrka na vodu
- Odměrná lžička
- Kniha receptů
- Tento návod k použití

3. PROVOZ

Upozornění: Při prvním zahřátí výrobku se může objevit kouř způsobený zbytky z výroby. To je zcela normální a zmizí po prvním nebo druhém použití. Ujistěte se, že je spotřebič dostatečně větráný.

Upozornění: Nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškodit nepřilnavý povrch.

Zapojte zařízení do síťové zásuvky.

Zařízení vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí „3:00“. Dvojtečka mezi číslicemi svítí. „1“ je výchozí program a výchozí nastavení jsou 1250 g a Střední.

Start/Stop

Stiskněte tlačítko pro zapnutí pro spuštění programu. Rozsvítí se světelný indikátor, dvojtečka mezi číslicemi začne blikat a program se spustí.

Po spuštění programu budou všechna tlačítka kromě tlačítka pro zapnutí neaktivní.

Stisknutím a podržením tlačítka Start/Stop na jednu sekundu jej zastavíte. Pokud během následujících 3 minut neprovedete žádnou změnu, bude program pokračovat, dokud nebude dokončen.

Stisknutím tlačítka Start/Stop na 3 sekundy program zrušíte. Zařízení vydá jeden zvukový signál.

Pro vyjmutí chleba stiskněte tlačítko Start/Stop za účelem ukončení pečení.

Opakovaně stiskněte tlačítko, dokud není vybrán požadovaný režim provozu. Opakovaně stiskněte tlačítko, dokud se požadovaný režim nezobrazí. Vyberte jednu z 15 dostupných nabídek.

Menu programů (Nabídka programů)**Běžný chléb**

Pro bílé a smíšené chleby, jejichž hlavní ingrediencí je běžná mouka na chleba. Můžete také upravit barvu kůrky stisknutím tlačítka barva kůrky.

Bageta

Pro lehké chleby, vyrobené z jemné mouky. Chléb je obvykle uvnitř nadýchaný a na povrchu křupavý. Není vhodný pro vaření receptů, které vyžadují máslo, margarín nebo mléko.

Celozrnný chléb

Pro pečení chleba obsahujícího velké množství celozrnné pšenice. Tato funkce nabízí delší dobu přehřevu, aby zrno mohlo absorbovat vodu a narůst. Nedoporučuje se používat funkci časovače, protože to může nepříznivě ovlivnit výsledek. Celozrnná pšenice obvykle vytváří silnou a křupavou kůrku.

Sladké pečivo

Pro pečivo s přísadami, jako je ovocná šťáva, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo přidané cukry. Díky delšímu kvašení těsta bude pečivo lehčí.

Mléčný chléb

Chleby vyrobené z mléka a másla.

Bezlepkový chléb

Chleby vyrobené z bezlepkové mouky a pekařských směsí. Bezlepková mouka absorbuje tekutiny pomaleji a má odlišné fermentační vlastnosti.

Rychlý chléb

Pro menší a hutnější chleby než běžné. Tento program má kratší dobu trvání než běžný chléb.

Koláč

Pro míchání, fermentaci a pečení pomocí kypřicího prášku nebo jedlé sody bikarbony.

Hnětení

Pro hnětení těsta na pizzu a podobných potravin. Tento program slouží výhradně k hnětení.

Těsto

Pro přípravu kynutého těsta s droždí (na rohlíky, pizzu apod.) a její pečení v běžné troubě. Tento program neslouží k pečení.

Těsto na těstoviny

Pro míchání mouky s vodou.

Jogurt

Pro fermentaci a výrobu jogurtů.

Džem

Tento program používejte k přípravě čerstvých ovocných džemů. Nezvyšujte množství ani jej nenechte vařit v nádobě na chléb v pečicí komoře. Pokud k tomu dojde, vypněte zařízení a opatrně vyjměte nádobu na chléb. Nechte ji vychladnout a důkladně ji očistěte.

Pečení

Pro pečení chleba v případě potřeby, protože je příliš lehký nebo nedostatečně upečený. Neslouží k hnětení nebo ponechání těsta v odpočinku.

Domácí chléb na míru

Stisknete toto tlačítko pro výběr doby trvání funkcí (například: hnětení, fermentace, pečení, udržování teploty atd.).

Barva kůrky

Stisknete tlačítko barva kůrky pro výběr požadovaného nastavení. Světlá, dozlatova nebo tmavá. Tato tři nastavení lze nastavit v programech 1-4. Výchozí barva kůrky je dozlatova.

Hmotnost

Stisknete tlačítko hmotnosti pro nastavení hmotnosti ingrediencí, které se mají upéct nebo zpracovat: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Tato tři nastavení lze nastavit v programech 1-8.

Časovač

Pomocí funkce časovače nastavte začátek procesu výroby chleba v požadovaném čase. Pomocí malých šipek můžete čas zobrazený na displeji zvýšit nebo snížit o 10 minut. Může být nakonfigurováno maximálně 15 hodin, včetně doby aktivace a programu vaření chleba.

Upozornění:

Čas aktivace by měl být nastaven po výběru programu, hmotnosti a barvy kůrky.

Nepoužívejte funkci časovače s recepty, které obsahují mléčné výrobky nebo jiné ingredience, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

Pomocí šipek vyberte, jak dlouho bude trvat, než bude chléb hotový. Nastavený čas by měl zahrnovat dobu pečení programu.

Udržování teploty chleba (Keep Warm)

Po dokončení programu použijte tuto funkci pro udržení teploty chleba.

Rada: Doporučujeme, aby místnost, ve které je zařízení používáno, měla pokojovou teplotu mezi 15 a 34 °C. Pokud je teplota vyšší, chléb bude mít kyselou chuť. Pokud je nižší, může to ovlivnit proces kvašení.

Přerušení napájení

V případě výpadku napájení bude zařízení pokračovat v provozu automaticky po dobu 10 minut. Pokud přerušování trvá déle než 15 minut, zařízení neobnoví program a displej se vrátí k výchozímu nastavení.

Pokud těsto již začalo fermentovat, odstraňte ingredience, vložte nové ingredience do nádoby na chléb a začněte od začátku. Pokud těsto nezačalo fermentovat v době přerušování, stiskněte tlačítko Start/Stop pro obnovení programu od začátku.

Chybové kódy/Varování

„HHH“ - Teplota uvnitř nádoby na chléb je příliš vysoká. Stiskněte tlačítko Start/Stop pro ukončení programu a odpojení od napájení. Otevřete víko a nechte pekárnou vychladnout po dobu 10–20 minut před jejím opětovným použitím.

„EE0“ - Snímač teploty je odpojen. Stiskněte tlačítko Start/Stop pro ukončení programu a odpojení od napájení. Obráťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Používání domácí pekárny

Pomocí rukojeti nádoby na chléb, otočte nádobu ve směru hodinových ručiček a vyjměte ji ze spotřebiče.

Nasaďte hnětací nůž na hnací hřídel uvnitř nádoby na chléb.

Odvažte a přidejte ingredience do nádoby na chléb v pořadí uvedeném v receptu. Nejprve přidejte tekuté ingredience a poté tuhé.

Upozornění: Do horní části mouky udělejte prstem malý důlek a přidejte do něj kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nepřicházejí do kontaktu se solí ani tekutými ingrediencemi.

Vložte nádobu na chléb do pekárny a zkontrolujte, zda je správně vložena jejím otočením ve směru hodinových ručiček. Zavřete víko a zapojte zařízení do elektrické zásuvky.

Stiskněte tlačítka barvy kůrky pro výběr požadovaného nastavení: Světlá, dozlatova nebo tmavá.

Stiskněte tlačítko hmotnosti pro výběr požadované hmotnosti.

Stiskněte tlačítko časovače pro nastavení doby trvání jedné z funkcí. Pomocí tlačítek +/- zvýšte nebo snižte dobu zobrazenou na displeji. Tento proces není nezbytný.

Stiskněte tlačítko pro zapnutí pro spuštění programu. Zařízení vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí „3:00“. Dvojtečka mezi číslicemi bude trvale svítit. Světelný indikátor se rozsvítí.

Hnětací nůž začne míchat ingredience.

Pokud program potřebuje další ingredience, zazní 10krát zvukový signál. Otevřete víko a přidejte ingredience (ovoce, ořechy, čokoládu...). Okamžik přidání ingrediencí závisí na programu nebo receptu.

Po ukončení programu zařízení automaticky přejde do režimu Udržování teploty chleba (Keep Warm). Režim „Udržování teploty chleba (Keep Warm)“ zrušíte stisknutím a podržením tlačítka po dobu 3 sekund.

Odpojte napájecí kabel a otevřete víko pomocí chňapek.

Rady

Pro přesné množství se doporučuje použít odměrku nebo odměrnou lžici.

Voda, čerstvé mléko nebo jiné tekutiny by měly být měřeny odměrkami se značkami. Odměrku položte na kuchyňskou desku a skloňte se, abyste zkontrolovali množství tekuté přísady. Po měření oleje na vaření nebo jiných ingrediencí před opětovným měřením ostatních ingrediencí důkladně vyčistěte odměrku.

Suché přísady jemně odvažte odměrnou lžičkou, přidejte je do odměrky a po naplnění je zarovnejte nožem. Nepoužívejte odměrku k přímému odstranění suchých přísad z nádoby, protože by to mohlo přidat až polévkovou lžici dalších přísad.

Před odvážením mouky ji provzdušněte.

Při vážení malých množství suchých ingrediencí, jako je sůl nebo cukr, použijte odměrnou lžičku. Ujistěte se, že je ve vodorovné poloze.

Pořadí přidání ingrediencí

Prvé: Tekuté ingredience (při pokojové teplotě).

Druhé: Suché ingredience (cukr, sůl, máslo, mouka).

Třetí: Kvasnice (vždy odděleně od tekutých ingrediencí).

Pokyny k používání příslušenství

Odměrka

U receptů se „odměrka“ rovná 240 ml.

Obr. 4

Lžička: pro vážení kvasnic a soli.

Lžíce: pro vážení cukru a soli.

Háček.

používá se k vyjmutí hnětacího nože, pokud se zasekne uvnitř chleba.

Obr. 5

Recepty

Menu (Nabídky)		Ingredience	Množství	Množství	Množství	Komentáře
1 Běžný chléb		Hmotnost chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sůl	1 lžička	2 lžičky	3 lžičky	Přidávejte po okrajích
	[3]	Cukr	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	Přidávejte po okrajích
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Vysoce lepko- vá mouka	4 odměrky 560 g	5 odměrek 700 g	6 odměrek 840 g	
	[6]	Sušené mléko	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	
	[7]	Pekařské instantní droždí	Půl lžičky	Téměř 1 kopcovitá lžička	1 lžička	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutý- mi ingrediencemi
2 Bageta		Hmotnost chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sůl	1 lžička	2 lžičky	3 lžičky	Přidávejte po okrajích
	[3]	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Přidávejte po okrajích
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Vysoce lepko- vá mouka	4 odměrky 560 g	5 odměrek 700 g	6 odměrek 840 g	
	[6]	Pekařské instantní droždí	Půl lžičky	Téměř 1 kopcovitá lžička	1 lžička	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutý- mi ingrediencemi

ČEŠTINA

3 celozrn- ný chléb		Hmotnost chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sůl	1 lžička	2 lžičky	3 lžičky	Přidávejte po okrajích
	[3]	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Přidávejte po okrajích
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Vysoce lepko- vá mouka	2 odměrky 280 g	2,5 odměr- ky 350 g	3 odměrky 420 g	
	[6]	Celozrnná mouka	2 odměrky 280 g	2,5 odměr- ky 350 g	3 odměrky 420 g	
	[7]	Pekařské instantní droždí	1 lžička	1,5 lžičky	1 a 3/4 lžičky	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutý- mi ingrediencemi
	[8]	Sušené mléko	3 lžíce	4 lžíce	4 lžíce	
4 Sladké pečivo		Hmotnost chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Voda	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Sůl	Půl lžičky	1 lžička	1,5 lžičky	Přidávejte po okrajích
	[3]	Cukr	1/4 odměrky	1/2 odměr- ky	3/4 odměr- ky	Přidávejte po okrajích
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Sušené mléko	3 lžíce	4 lžíce	4 lžíce	
	[6]	Vysoce lepko- vá mouka	4 odměrky 560 g	5 odměrek 700 g	6 odměrek 840 g	
	[7]	Pekařské instantní droždí	Půl lžičky	Téměř 1 kopcovitá lžička	1 lžička	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutý- mi ingrediencemi

5 Mléčný chléb		Hmotnost chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Mléko	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Olej	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky	Přidávejte po okrajích
	[4]	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Přidávejte po okrajích
	[5]	Vysoce lepko- vá mouka	4 odměrky	5 odměrek	6 odměrek	
	[6]	Pekařské instantní droždí	1 lžíce	1,5 lžíce	1 a 3/4 lžičky	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutý- mi ingrediencemi
6 Bezlep- kový chléb		Hmotnost chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sůl	1 lžička	2 lžičky	3 lžičky	Přidávejte po okrajích
	[3]	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Přidávejte po okrajích
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Bezlepková mouka	2 odměr- ky/280 g	2,5 odměr- ky/350 g	3 odměr- ky/420 g	
	[6]	Rýžová mouka	2 odměr- ky/280 g	2,5 odměr- ky/350 g	3 odměr- ky/420 g	Je možné zaměnit za ovesnou mouku
	[7]	Pekařské instantní droždí	Půl lžičky	Téměř 1 kopcovitá lžička	1 lžička	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutý- mi ingrediencemi

ČEŠTINA

7 Rychlý chléb		Hmotnost chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	Teplota vody 40-50 °C
	[2]	Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky	Přidávejte po okrajích
	[3]	Cukr	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	Přidávejte po okrajích
	[4]	Olej	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	
	[5]	Vysoce lepko- vá mouka	4 odměrky 560 g	5 odměrek 700 g	6 odměrek 840 g	
	[6]	Pekařské instantní droždí	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutý- mi ingrediencemi
8 Koláč	[1]	Voda	30 ml			Cukr rozpusťte ve směsi vajec a vody, pomocí mixéru dobře rozmixujte a promí- chejte směs, poté přidejte zbytek ingre- diencí do nádoby na chléb a spusťte Menu (Nabídku).
	[2]	Vejce	8 kusů			
	[3]	Cukr	1 odměrka			
	[4]	Máslo	2 lžíce			
	[5]	Mouka s kypří- cím práškem	4 odměr- ky/560 g			
	[6]	Pekařské instantní droždí	1 lžička			
9 Hnětení	[1]	Voda	330 ml			
	[2]	Sůl	1 lžička			Přidávejte po okrajích
	[3]	Olej	3 lžíce			
	[4]	Vysoce lepko- vá mouka	4 odměr- ky/560 g			

10 Těsto	[1]	Voda	610 ml			
	[2]	Sůl	3 lžičky			Přidávejte po okrajích
	[3]	Olej	5 lžic			
	[4]	Vysoce lepko- vá mouka	7 odměrek 890 g			
	[5]	Pekařské instantní droždí	2 lžičky			Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutý- mi ingrediencemi
11 Těsto na těsto- viny	[1]	Voda	620 ml			
	[2]	Sůl	1 lžička			
	[3]	Olej	3 lžíce			
	[4]	Vysoce lepko- vá mouka	8 odměrek			
12 Jogurt	[1]	Mléko	1800 ml			
	[2]	Bakterie mléč- ného kvašení (Laktobacily)	180 ml			
13 Džem	[1]	Dužina ovoce	5 odměrek			Promíchejte ho, dokud nezměkne, můžete přidat trochu vody.
	[2]	Škrob	1 odměrka			
	[3]	Cukr	1 odměrka			Podle chuti
14 Pečení	[1]	Nastavte teplotu pečení stisknutím tlačítka barva kůrky: 100 °C (světlá); 150 °C (dozla- tova); 200 °C (tmavá), výchozí nastavení 150 °C.				
15 Domácí chléb	[1]	Stiskněte toto tlačítko pro vstup do režim domácí chléb připraven na míru. Stisknete toto tlačítka pro výběr doby trvání funkcí (například: hnětení, fermentace, pečení, udržování teploty atd.).				

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Spotřebič, stejně jako zbytky ingrediencí, musí být pravidelně čištěny.
- Před čištěním odpojte zařízení. Neponořujte výrobek během čištění do vody nebo jiné kapaliny.
- Před vložením nebo vyjmutím některé z částí výrobku nechte zařízení zcela vychladnout.
- Nedostatečná údržba a čištění výrobku může způsobit opotřebenění jeho povrchu a ovlivnit jeho životnost.
- Nikdy nepoužívejte silné čisticí prostředky, benzín, prášková abraziva nebo kovové kartáče k čištění jakékoli části spotřebiče.
- Zabraňte namočení ovládacího panelu.

Čištění hnětacího nože

Pokud je obtížné vyjmout hnětací nůž ze spotřebiče, nalijte do nádoby na chléb vlažnou vodu a nechte nádobu odmočit po dobu 1 hodiny. Opatrně vyčistěte hnětací nůž bavlněným navlhčeným hadříkem. Nádoba na chléb i hnětací nůž lze mýt v myčce nádobí.

Čištění nádoby na chléb

Za účelem vyjmutí nádoby na chléb ní otočte v proti směru hodinových ručiček a zvedněte rukojeť. Vyčistěte vnitřek a vnějšek nádoby navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo drsné výrobky, abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu povrchu. Před opětovnou instalací nádoby ji zcela osušte.

Upozornění: Vnější strana nádoby může změnit barvu. To je zcela normální.

Čištění krytu a víka

K čištění víka, krytu, pečicí komory a vnitřní strany průhledného okénka použijte vlhký hadřík. Nikdy neponořujte kryt do vody, abyste ho vyčistili.

Upozornění: Doporučuje se neodstraňovat kryt během čištění.

Skladování

Před uložením zařízení se ujistěte, že je zcela suché, čisté, vychladlé a že víko je zavřené.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1	Zápach spáleniny.	V pečicí komoře zůstaly zbytky mouky nebo jiných ingrediencí.	Zastavte zařízení a nechte ho úplně vychladnout. Vyčistěte zbytky jídla kuchyňským papírem.

2	Po stisknutí tlačítka Start/Stop se zobrazuje „HHH“.	Vnitřní teplota domácí pekárny je příliš vysoká.	Mezi jednotlivými programy ji nechte vychladnout. Odpojte jednotku, otevřete víko a vyjměte nádobu na chléb. Před spuštěním nového programu ji nechte vychladnout 15 až 30 minut.
3	Zařízení je duté nebo má prohloubenou vnitřní část.	Těsto je příliš řídké, je v něm příliš mnoho droždí a málo soli. Voda je příliš teplá.	Odvažte přesně ingredience. O něco snižte množství droždí nebo vody. Upravte množství soli. Používejte pouze vodu pokojové teploty.
4	Kůrka na spodní straně chleba je příliš hrubá.	Chléb byl v nádobě na chléb příliš dlouho. Přidali jste málo vody.	Vyjměte chléb dříve.
5	Je obtížné vyjmout chléb z nádoby.	Hnětací nůž se zasekl do hřídele uvnitř chleba.	Vyjměte chléb a přidejte do nádoby na chléb teplou vodu. Nechte odmočit hnětací nůž ve vodě po dobu 20 minut. Vyjměte ho a očistěte.
6	Ingredience se nemísí, motor vydává zvláštní zvuky.	Nádoba na chléb nebo hnětací nůž nejsou správně nasazeny. Přidali jste příliš mnoho ingrediencí.	Ujistěte se, že je hnětací nůž správně nasazen na hřídeli. Odvažte přesně ingredience.
7	Chléb nekvasí nebo je příliš malý.	Nepřesně odvážené ingredience nebo neaktivní droždí. Víko se během provozu zvedá.	Odvažte přesně ingredience. Zkontrolujte datum spotřeby droždí a mouky. Ingredience s tekutou konzistencí by měly mít pokojovou teplotu.

8	Ingredience nebyly řádně promíchány a nebyly dostatečně dlouho pečené.	Nebyl zvolen správný program.	
		Chléb je příliš suchý a kůrka je příliš světlá.	Po ukončení kvašení chleba nezvedejte víko.
		Hnětací nůž nehnete správně.	Zkontrolujte stav hnětacího nože, vyjměte chléb a provozujte zařízení bez vloženého chleba uvnitř. Pokud nefunguje správně, obraťte se na Zákaznický servis společnosti Cecotec.
9	Chléb příliš vykynul nebo se zvedlo víko.	Ingredience nebyly správně odváženy (přidali jste příliš mnoho mouky nebo kvasnic). Hnětací nůž není nasazen v nádobě na chléb. Zapomněli jste přidat sůl.	Odvažte správně ingredience a přidejte cukr a sůl, pokud jste je ještě nepřidali. Snižte množství kvasnic o 1/4 čajové lžičky (1,2 ml). Zkontrolujte, zda je hnětací nůž správně nasazen.
10	Kůrka je příliš tmavá.	Bylo přidáno příliš mnoho cukru.	Snižte o trochu množství cukru. Vyberte kratší program pro dosažení světlejší kůrky.
11	Při pečení se chléb otevírá v polovině.	Mouka nezpůsobuje kvašení těsta.	Použijte hrubou mouku.
		Teplota kvasinek je příliš vysoká nebo kvasnice kvasí příliš rychle.	Kvasnice mají nižší než pokojovou teplotu.
		Příliš mnoho vody způsobuje, že těsto je příliš řídké a vlhké.	Upravte množství vody.
12	Chléb je příliš těžký nebo příliš hutný.	Přidali jste příliš mnoho mouky nebo málo vody.	Snižte množství mouky nebo přidejte více vody.
		Přidali jste příliš mnoho ovoce nebo příliš mnoho celozrnné mouky.	Snižte množství ingrediencí a přidejte více kvasnic.

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: 02229

Výrobek: Bread&Co 1500 PerfectCook

Jmenovitý výkon: 850 W

Napětí: 220-240 V AC

Frekvence: 50 Hz

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ:



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními předpisů platných v Evropské unii. Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované bezpečnostní a kvalitativní normy. Úplné znění EU prohlášení o shodě naleznete na této internetové stránce: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema 1

1. Kontrol penceresi
2. Kapak
3. Yoğurma bıçağı
4. Ekmek tepsi
5. Kontrol paneli
6. Dış yüzey kaplama
7. Ölçü bardağı
8. Ölçü kaşığı
9. Kanca

Şema. 2

Kontrol paneli

1. Menü
2. Ağırlık
3. Zamanlayıcı+
4. Zamanlayıcı-
5. Kabuk rengi
6. Başlat / Durdur
7. Temel
8. Baget
9. Tam tahıllı ekmek
10. Tatlı
11. Sütlü ekmek
12. Glutensiz
13. Hızlı ekmek
14. Pasta
15. Yoğurma
16. Hamur
17. Makarna hamuru
18. Yoğurt
19. Reçel
20. Pişirme
21. Kişiselleştirilmiş

Şema. 3

1. Önceden ayarlanmış zaman
2. Yoğurma 1
3. Fermente 1

TÜRKÇE

4. Yoğurma 2
5. Hafif
6. Orta
7. Yüksek
8. Hızlı yıkama
9. Fermente 2
10. Fermente 3
11. Pişirme
12. Sıcak tutma

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın ilerde taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- Ekmek yapma makinesi
- Su ölçüm kancası
- Kaşık
- Tarif kitabı
- Kullanma kılavuzu

3. CİHAZIN KULLANIMI

Uyarı: Ürünü ilk kez çalıştırırken, kalan üretim kalıntıları nedeniyle duman oluşabilir. Bu tamamen normaldir ve ilk veya ikinci kullanımdan sonra kaybolacaktır. Cihazın yeterince havalandırıldığından emin olun.

Uyarı: Yapışmaz yüzeye zarar verebileceğinden metal kaplar kullanmayın.

Cihazı prize bağlayın.

Cihaz bip sesi çıkaracak ve ekranda "3.00" görünecektir. Rakamlar arasındaki iki nokta sabit tutulmalıdır. "1" varsayılan programdır ve varsayılan ayarlar 1250 g ve Yarım'dır.

Başlat/Duraklat

Bir programı başlatmak için güç düğmesine basın. Gösterge ışığı yanacak, rakamlar arasındaki iki nokta yanıp sönmeye başlayacak ve program çalışmaya başlayacaktır.

Bir program başladıktan sonra, güç düğmesi hariç tüm düğmeler devre dışı kalacaktır.

Durdurmak için güç/duraklatma düğmesini bir saniye basılı tutun. Sonraki 3 dakika içinde değiştirilmezse, program tamamlanana kadar çalışmaya devam edecektir.

Programı iptal etmek için açma/duraklatma düğmesine 3 saniye basın. Cihaz bir kez bip sesi çıkaracaktır.

Ekmeği çıkarmak için, pişirme işlemini bitirmek üzere açma/duraklatma düğmesine basın.

İstenen çalışma modu seçilene kadar düğmeye arka arkaya basın. İstenen mod görüntülenene kadar düğmesine arka arkaya basın. Mevcut 15 menüden birini seçin.

Program menüsü

Temel Ekmek

Ana malzemesi temel ekmeklik un olan beyaz ve karışık ekmekler için. Kabuk rengi düğmesine basarak kabuk rengini de ayarlayabilirsiniz.

Baget

İnce un ile yapılan hafif ekmekler için. Ekmeğin içi genellikle kabarık, dışı ise çıtır çıtırdır. Tereyağı, margarin veya süt gerektiren yemek tarifleri için uygun değildir.

Tam tahıllı ekmek

Büyük miktarda tam buğday içeren ekmek pişirmek için. Bu fonksiyon, tahılın suyu emmesine ve genleşmesine izin vermek için daha uzun bir ön ısıtma süresi sunar. Sonucu olumsuz etkileyebileceğinden zamanlayıcı işlevinin kullanılması önerilmez. Tam buğday genellikle kalın, gevrek bir kabuk oluşturur.

Tatlı ekmek

Meyve suyu, rendelenmiş hindistan cevizi, çekirdeksiz kuru üzüm, fındık, çikolata veya ilave şeker gibi katkı maddeleri içeren ekmekler için. Hamurun daha uzun bir fermantasyon sürecinden geçmesi nedeniyle ekmek daha hafif olacaktır.

Sütlü ekmek

Süt ve tereyağı ile yapılan ekmekler.

Glutensiz ekmek

Glutensiz un ve fırın karışımlarıyla yapılan ekmekler. Glutensiz unlar sıvıları daha yavaş emer ve farklı fermantasyon özelliklerine sahiptir.

Hızlı ekmek

Normal ekmeklerden daha küçük ve yoğun ekmekler için. Bu program temel ekmeğe göre daha kısa sürelidir.

TÜRKÇE

Pasta

Karıştırmak, mayalamak ve kabartma tozu veya karbonat yardımıyla pişirmek için.

Yoğurma

Pizza hamuru ve benzerlerini yoğurmak için. Bu program sadece yoğurma işleminden oluşmaktadır.

Hamur

Mayalı hamur hazırlamak (ekmekler, pizza hamurları vb. için) ve geleneksel fırında pişirmek için. Bu program ile pişirme mümkün değildir.

Makarna hamuru

Unu su ile karıştırmak için.

Yoğurt

Mayalamak ve yoğurt yapmak için.

Reçel

Bu programı taze meyve reçelleri yapmak için kullanın. Miktarı artırmayın veya pişirme haznesindeki ekmek tepsisinin üstünde pişmesine izin vermeyin. Bu durumda cihazı kapatın ve ekmek tavasını dikkatlice çıkarın. Soğumasını bekleyin ve iyice temizleyin.

Pişirme

Ekmeğin çok hafif olması veya yeterince pişmemiş olması nedeniyle gerektiğinde pişirmek. Yoğurulamaz veya bekletilemez.

Özelleştirilmiş ekmek

Fonksiyonların süresini seçmek için bu düğmeye basın (örn. yoğurma, mayalama, pişirme, sıcak tutma vb.).

Kabuk rengi

İstenen ayarı seçmek için kabuk rengi düğmesine basın. Açık, orta veya koyu. Bu üç ayar 1-4 programları arasında ayarlanabilir. Varsayılan kabuk rengi orta düzeydedir.

Ağırlık

Piştirilecek veya işlenecek malzemelerin ağırlığını ayarlamak için ağırlık düğmesine basın: 1000g, 1250g, 1500g. Bu üç ayar 1-8 programları arasında ayarlanabilir.

Zamanlayıcı

Ekmek yapma işleminin başlangıcını istediğiniz saate ayarlamak için zamanlayıcı fonksiyonunu kullanın. Ekranda gösterilen süreyi 10 dakika artırmak veya azaltmak için küçük okları kullanın.

Aktivasyon süresi ve ekmek pişirme programı dahil olmak üzere maksimum 15 saate kadar ayarlanabilir.

Uyarılar:

Etkinleştirme süresi, program, ağırlık ve kabuk rengi seçildikten sonra ayarlanmalıdır.

Zamanlayıcı fonksiyonunu süt ürünleri veya yumurta, süt, krema veya peynir gibi diğer malzemeleri içeren tariflerde kullanmayın.

Küçük okları kullanarak ekmeğin hazır olmasının ne kadar süreceğini seçin. Ayarlanan süre, programın pişirme süresini içermelidir.

Sıcak tutma

Bir program tamamlandığında, ekmeği sıcak tutmak için bu fonksiyonu kullanın.

Tavsiye: Cihazın kullanıldığı odanın ortam sıcaklığının 15 ila 34°C arasında olmasını tavsiye ederiz. Sıcaklık daha yüksekse ekmeğin tadı ekşi olacaktır. Daha düşük olması fermantasyon sürecini etkileyebilir.

Güç kesintisi

Elektrik kesintisi durumunda, cihaz 10 dakika boyunca otomatik olarak çalışmaya devam edecektir. Kesinti 15 dakikadan uzun sürerse, cihaz programa devam etmeyecek ve ekran varsayılan ayarlara dönecektir.

Hamur kabarmaya başlamışsa, malzemeleri çıkarın, ekmek kabına yeni malzemeler koyun ve yeniden başlayın. Kesme sırasında hamur kabarmaya başlamamışsa, programı baştan başlatmak için açma/duraklatma düğmesine basın.

Hatalar/Uyarılar

"HHH" - Hazne içindeki sıcaklık ekmek için çok yüksek. Programı sonlandırmak için açma/duraklatma düğmesine basın ve fişi prizden çekin. Kapağı açın ve tekrar kullanmadan önce 10-20 dakika soğumaya bırakın.

"EEO" - Sıcaklık sensörü kapalı. Programı sonlandırmak için açma/duraklatma düğmesine basın ve fişi prizden çekin. Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçiniz.

Ekmek yapma makinesi nasıl kullanılır

Cihaz üzerindeki tutamağı kullanarak hazneyi saat yönünün tersine çevirin ve cihazdan çıkarın. Yoğurma bıçağını ekmek haznesinin içindeki tahrik miline takın.

Malzemeleri tartın ve tarifte belirtilen sırayla ekmek tepsisine ekleyin. Önce sıvıları, sonra katıları ekleyin.

Uyarı: Parmağınızla unun üstünde küçük bir çentik açın ve mayayı çentikten geçirerek ekleyin. Mayanın tuz ya da sıvı malzemelerle temas etmediğinden emin olun.

Ekmek tepsisini ekmek makinesine yerleştirin ve saat yönünde çevirerek doğru şekilde konumlandırıldığından emin olun. Kapağı kapatın ve cihazı bir elektrik prizine bağlayın.

İstenen ayarı seçmek için kabuk rengi düğmesine basın. Açık, orta veya koyu.

TÜRKÇE

İstedığınız ağırlığı seçmek için ağırlık düğmesine basın.

Fonksiyonlardan birinin süresini ayarlamak için zamanlayıcı düğmesine basın. Ekranda gösterilen süreyi artırmak veya azaltmak için +/- düğmelerini kullanın. Bu süreç zorunlu değildir.

Bir programı başlatmak için güç düğmesine basın. Cihaz bip sesi çıkaracak ve ekranda "3.00" görünecektir. Rakamlar arasındaki iki nokta hareketsiz kalacaktır. Gösterge ışığı yanacaktır.

Yoğurma bıçağı malzemeleri karıştırmaya başlayacaktır.

Program ek malzemeler gerektiriyorsa, 10 kez bip sesi çıkaracaktır. Kapağı açın ve malzemeleri (meyveler, fındık, çikolata...) içine dökün. Malzemelerin eklenme süresi programa veya tarife göre değişir.

Bir program tamamlandığında, cihaz otomatik olarak Sıcak Tutma moduna geçecektir. "Sıcak Tutma" modunu iptal etmek için düğmeyi 3 saniye boyunca basılı tutun.

Güç kablosunu çıkarın ve mutfak eldivenleri kullanarak kapağı açın.

Öneriler

Tam miktarları elde etmek için bir ölçü kabı veya kaşık kullanılması tavsiye edilir.

Su, taze süt veya diğer sıvılar işaretli ölçü kapları ile ölçülmelidir. Bardağı tezgahın üzerine koyun ve ne kadar sıvı olduğunu kontrol etmek için eğilin. Yemeklik yağı veya diğer malzemeleri tartarken, diğer malzemeleri tartmadan önce ölçü kabını iyice temizleyin.

Kuru malzemeleri bir kaşık yardımıyla hafifçe tartın ve ölçü kabına ekleyin ve dolduğunda bir bıçak yardımıyla düzleştirin. Kuru malzemeleri doğrudan bir kaseden almak için ölçü kabını kullanmayın, çünkü bu bir çorba kaşığı kadar ilave malzeme ekleyebilir.

Tartmadan önce unu havalandırmak için karıştırın.

Şeker veya tuz gibi küçük miktarlardaki kuru gıdaları tartarken bir ölçü kaşığı kullanın. Stabilize olduğundan emin olun.

Bileşenlerin eklenme sırası

İlk önce: Sıvı malzemeler (oda sıcaklığında).

İkincisi: Kuru malzemeler (şeker, tuz, tereyağı, un).

Üçüncüsü: Maya (her zaman sıvı malzemelere ek olarak).

Aksesuarlar için talimatlar

Ölçü bardağı

Tarifler için bir "bardak" 240 ml'ye eşittir.

Şema. 4

Çay kaşığı dolusu: Maya ve tuzu tartmak için.

Kaşık dolusu: Şeker ve tuzu tartmak için.

Kanca

Yoğurma bıçağı ekmeğin içine sıkışırsa çıkarmak için kullanılır.

Şema. 5

Tarifler

Menüler		Malzeme	Miktar	Miktar	Miktar	Yorumlar
Temel Ekmek		Ekmek ağırlığı	1000 gr	1250 gr	1500 gr	
	[1]	Su	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Tuz	Çay kaşığı dolusu:	2 çay kaşığı	3 çay kaşığı	Kenarlara koyun
	[3]	Şeker	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	5 yemek kaşığı	Kenarlara koyun
	[4]	Yağ	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	
	[5]	Yüksek glutenli un	4 bardak 560 gr	5 bardak 700 gr	6 bardak 840 gr	
	[6]	Süt tozu	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	5 yemek kaşığı	
	[7]	Hazır maya	Yarım çay kaşığı	Neredeyse bir çay kaşığı	Çay kaşığı dolusu:	Herhangi bir sıvıyla temas etmesine izin vermeden kuru unu ekleyin.
2 Baget		Ekmek ağırlığı	1000 gr	1250 gr	1500 gr	
	[1]	Su	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Tuz	Çay kaşığı dolusu:	2 çay kaşığı	3 çay kaşığı	Kenarlara koyun
	[3]	Şeker	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	Kenarlara koyun
	[4]	Yağ	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	
	[5]	Yüksek glutenli un	4 bardak 560 gr	5 bardak 700 gr	6 bardak 840 gr	
	[6]	Hazır maya	Yarım çay kaşığı	Neredeyse bir çay kaşığı	Çay kaşığı dolusu:	Herhangi bir sıvıyla temas etmesine izin vermeden kuru unu ekleyin.

TÜRKÇE

3 Tam tahıllı ekmek		Ekmek ağırlığı	1000 gr	1250 gr	1500 gr	
	[1]	Su	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Tuz	Çay kaşığı dolusu:	2 çay kaşığı	3 çay kaşığı	Kenarlara koyun
	[3]	Şeker	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	Kenarlara koyun
	[4]	Yağ	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	
	[5]	Yüksek glutenli un	2 bardak 280 gr	2 buçuk bardak 350 gr	3 bardak 420 gr	
	[6]	Tam buğday unu	2 bardak 280 gr	2 buçuk bardak 350 gr	3 bardak 420 gr	
	[7]	Hazır maya	Çay kaşığı dolusu:	Bir buçuk çay kaşığı	Çay kaşığı ve 3/4	Herhangi bir sıvıyla temas etmesine izin vermeden kuru unu ekleyin.
	[8]	Süt tozu	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	
4 tatlı ekmek		Ekmek ağırlığı	1000 gr	1250 gr	1500 gr	
	[1]	Su	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Tuz	Yarım çay kaşığı	Çay kaşığı dolusu:	Bir buçuk çay kaşığı	Kenarlara koyun
	[3]	Şeker	Bir bardağın 1/4'ü	Bir bardağın 1/2'ü	Bir bardağın 3/4'ü	Kenarlara koyun
	[4]	Yağ	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	
	[5]	Süt tozu	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	
	[6]	Yüksek glutenli un	4 bardak 560 gr	5 bardak 700 gr	6 bardak 840 gr	
	[7]	Hazır maya	Yarım çay kaşığı	Neredeyse bir çay kaşığı	Çay kaşığı dolusu:	Herhangi bir sıvıyla temas etmesine izin vermeden kuru unu ekleyin.

5 Sütlü ekmek		Ekmek ağırlığı	1000 gr	1250 gr	1500 gr	
	[1]	Süt	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Yağ	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Tuz	Bir buçuk çay kaşığı	2 çay kaşığı	İki buçuk yemek kaşığı	Kenarlara koyun
	[4]	Şeker	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	Kenarlara koyun
	[5]	Yüksek glutenli un	4 bardak	5 bardak	6 bardak	
	[6]	Hazır maya	1 yemek kaşığı	Bir buçuk çay kaşığı	1 Çay kaşığı ve 3/4	Herhangi bir sıvıyla temas etmesine izin vermeden kuru unu ekleyin.
6 Gluten- siz ekmek		Ekmek ağırlığı	1000 gr	1250 gr	1500 gr	
	[1]	Su	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Tuz	Çay kaşığı dolusu:	2 çay kaşığı	3 çay kaşığı	Kenarlara koyun
	[3]	Şeker	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	Kenarlara koyun
	[4]	Yağ	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	
	[5]	Glutensiz un	2 bardak/280 g	2.5 bardak/350 g	3 bardak/420 g	
	[6]	Mısır unu	2 bardak/280 g	2.5 bardak/350 g	3 bardak/420 g	Yulaf ezmesi ile değiştiri- lebilir
	[7]	Hazır maya	Yarım çay kaşığı	Neredeyse bir çay kaşığı	Çay kaşığı dolusu:	Herhangi bir sıvıyla temas etmesine izin vermeden kuru unu ekleyin.

TÜRKÇE

7 Hızlı ekmek		Ekmek ağırlığı	1000 gr	1250 gr	1500 gr	
	[1]	Su	350 ml	430 ml	520 ml	Su sıcaklığı 40-50 °C
	[2]	Tuz	Bir buçuk çay kaşığı	2 çay kaşığı	İki buçuk yemek kaşığı	Kenarlara koyun
	[3]	Şeker	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	5 yemek kaşığı	Kenarlara koyun
	[4]	Yağ	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	5 yemek kaşığı	
	[5]	Yüksek glutenli un	4 bardak 560 gr	5 bardak 700 gr	6 bardak 840 gr	
	[6]	Hazır maya	Bir buçuk çay kaşığı	2 çay kaşığı	İki buçuk yemek kaşığı	Herhangi bir sıvıyla temas etmesine izin vermeden kuru unu ekleyin.
8 Kek	[1]	Su	30 ml			Şekeri yumurta ve su karışımında eritin, bir çırpma teli kullanarak iyice çırpın ve karıştırın, ardından kalan malzemeleri ekmek tavasına koyun ve menüyü açın.
	[2]	Yumurta	8 adet			
	[3]	Şeker	1 bardak			
	[4]	Tereyağı	2 yemek kaşığı			
	[5]	Mayalı un	4 bardak/560 g			
	[6]	Hazır maya	Çay kaşığı dolusu:			
9 Yoğurma	[1]	Su	330 ml			
	[2]	Tuz	Çay kaşığı dolusu:			Kenarlara koyun
	[3]	Yağ	3 yemek kaşığı			
	[4]	Yüksek glutenli un	4 bardak/560 g			

10 Kütle	[1]	Su	610 ml			
	[2]	Tuz	3 çay kaşığı			Kenarlara koyun
	[3]	Yağ	5 yemek kaşığı			
	[4]	Yüksek glutenli un	7 bardak 890 gr			
	[5]	Hazır maya	2 çay kaşığı			Herhangi bir sıvıyla temas etmesine izin vermeden kuru unu ekleyin.
11 Makarna hamuru	[1]	Su	620 ml			
	[2]	Tuz	Çay kaşığı dolusu:			
	[3]	Yağ	3 yemek kaşığı			
	[4]	Yüksek glutenli un	8 bardak			
12 Yoğurt	[1]	Süt	1800 ml			
	[2]	Laktik asit bakterileri	180 ml			
13 Reçel	[1]	Kağıt hamuru	5 bardak			Yumuşayana kadar karıştırın, biraz su ekleyebilirsiniz.
	[2]	Nişasta	1 bardak			
	[3]	Şeker	1 bardak			Test etmek için
14 Pişirme	[1]	Kabuk düğmesine basarak pişirme sıcaklığını ayarlayın: 100 °C (aydınlık); 150 °C (orta); 200 °C (karanlık), varsayılan 150 °C.				
15 kişilik Ev yapımı ekmek	[1]	Ev yapımı ekmek moduna girmek için bu düğmeye basın. Fonksiyonların süresini seçmek için bu düğmeye basın (örn. yoğurma, mayalama, pişirme, sıcak tutma vb.).				

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın yanı sıra yemek artıkları da düzenli olarak temizlenmelidir.
- Temizlemeden önce cihazın fişini çekin. Temizlik sırasında ürünü suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Herhangi bir parçasını monte etmeden veya sökmeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Ürünün bakım ve temizliğinin yapılmaması yüzeyinin bozulmasına neden olabilir ve kullanım ömrünü etkileyebilir.
- Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için asla güçlü deterjanlar, benzin, aşındırıcı tozlar veya metal fırçalar kullanmayın.
- Kontrol panelinin ıslanmasına izin vermeyin.

Yoğurma bıçağının temizlenmesi

Yoğurma bıçağını cihazdan çıkarmak zorsa, kabın dibine ılık su ekleyin ve 1 saat bekletin. Bıçağı nemli pamuklu bir bezle dikkatlice temizleyin. Hem ekmek tavası hem de yoğurma bıçağı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Ekmek tepsisinin temizlenmesi

Tepsiyi çıkarmak için saat yönünün tersine çevirin ve kolu kaldırın. tepsinin içini ve dışını nemli bir bezle silin. Yapışmaz kaplamaya zarar vermemek için keskin veya aşındırıcı ürünler kullanmayın. Yeniden takmadan önce kabı tamamen kurulayın.

Uyarı: Ekmek tavasının dışı renk değiştirebilir. Normal durum.

Gövde ve kapağın temizlenmesi

Kapağı, muhafazayı, pişirme haznesini ve pencerenin içini temizlemek için nemli bir bez kullanın. Muhafazayı temizlemek için asla suya daldırmayın.

Uyarı: Temizlik sırasında kapağın çıkarılmaması tavsiye edilir.

Depolama

Cihazı saklamadan önce tamamen kuru ve temiz olduğundan, soğuduğundan ve kapağının kapalı olduğundan emin olun.

5. SORUN GİDERME

Hayır.	Problem	Sebeup	Çözüm
1	Yanık kokusu.	Pişirme haznesinde un veya diğer bileşenlerin izleri var.	Cihazı kapatın ve soğumasını sağlayın. Yemek artıklarını mutfak kağıdı ile silin.
2	Güç/duraklatma düğmesine basıldığında "HHH" görüntülenir.	Ekmeğin yapma makinesinin iç sıcaklığı çok yüksek.	Her program arasında soğumasını bekleyin. Ünitenin fişini çekin, kapağı açın ve ekmeğin tavasını çıkarın. Yeni bir programa başlamadan önce 15 ila 30 dakika soğumasını bekleyin.
3	Cihazın içi boş veya eziktir.	Hamur çok ıslak, çok fazla maya ve yeterli tuz yok. Su çok sıcak.	Malzemeleri doğru bir şekilde tartın. Maya veya su miktarını biraz azaltın. Tuz miktarını düzenleyin. Oda sıcaklığında su kullanın.
4	Ekmeğin altındaki kabuk çok kalın.	Ekmeğin tavada çok uzun süre kalmış. Çok fazla su olmasın.	Önce ekmeği çıkarın.
5	Ekmeği çıkarmada zorluk.	Yoğurma bıçağı ekmeğin içindeki şafta yapışmıştır.	Ekmeği çıkarın ve tencereye sıcak su ekleyin. Yoğurma bıçağını 20 dakika suda bekletin. Çıkarın ve temizleyin.
6	Malzemeler karışmıyor, motor garip sesler çıkarıyor	Ekmeğin tavası veya yoğurma bıçağı doğru yerleştirilmemiştir. Çok fazla malzeme var.	Yoğurma bıçağının şaftı üzerinde doğru şekilde konumlandırıldığından emin olun. Malzemeleri doğru bir şekilde tartın.
7	Ekmeğin kabarmıyor veya dilimi kısa oluyor.	Bileşenlerin veya inaktif mayanın yanlış ölçümü. Çalışma sırasında kapak yukarı kalkar.	Malzemeleri doğru bir şekilde tartın. Maya ve unun son kullanma tarihini kontrol edin. Sıvı malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

TÜRKÇE

8	Malzemeler düzgün karıştırılmamış ve yeterince uzun süre pişirilmemiştir.	Yanlış program seçilmiştir.	
		Ekmek çok kuru ve kabuk rengi çok açık.	Ekmek kabarmayı başladığında kapağı açmayın.
		Yoğurma bıçağı düzgün yoğurmuyor.	Yoğurma bıçağının durumunu kontrol edin, ekmeği çıkarın ve cihazı içinde ekmek olmadan çalıştırın. Normal şekilde çalışmazsa, lütfen Cecotec Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.
9	Ekmek çok fazla kabarmış veya kapak kaldırılmıştır.	Malzemeler doğru tartılmamıştır (çok fazla un veya maya). Yoğurma bıçağı ekmek tava-sında değil. Tuz eklemeyi unutmuşsun.	Malzemeleri doğru şekilde tartın ve önceden eklenmişse şeker ve tuz ekleyin. Maya miktarını 1/4 çay kaşığı (1,2 ml) azaltmayı deneyin. Yoğurma bıçağının doğru monte edilip edilmediğini kontrol edin.
10	Kabuk rengi çok koyu.	Çok fazla şeker eklenmiş.	Şeker miktarını biraz azaltın. Daha hafif bir kabuk elde etmek için daha düşük bir program seçin.
11	Hamur pişerken ekmek ortadan ikiye açılır.	Un hamurun mayalanmasını sağlamaz.	Daha güçlü bir un kullanın.
		Maya sıcaklığı çok yüksektir veya maya çok hızlı fermente olmuştur.	Maya oda sıcaklığının altındadır.
		Çok fazla su hamuru çok yumuşak ve ıslak yapar.	Su miktarını ayarlayın
12	Ekmek çok ağır veya çok yoğun.	Çok fazla un ya da az su.	Un miktarını azaltın veya su miktarını artırın.
		Çok fazla meyve veya çok fazla tam buğday unu.	Malzeme miktarını azaltın ve daha fazla maya ekleyin.

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı: 02229

Ürün: Bread&Co 1500 Perfectcook

Nominal güç 850W.

Voltaj: 220-240 V AC,
Frekans: 50 Hz

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefonda resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

9. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

10. BASİTLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI:



Bu vesileyle Cecotec Innovations, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli olan yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metni aşağıdaki web sitesinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

1. Παράθυρο ελέγχου
2. Καπάκι
3. Λεπίδα ζυμώματος
4. Δοχείο ψωμιού
5. Πίνακας ελέγχου
6. Θήκη
7. Κύπελλο μέτρησης
8. Κουτάλι μέτρησης
9. Άγκιστρο

Εικ. 2

Πίνακας ελέγχου

1. Μενού
2. Βάρος
3. Χρονοδιακόπτης +
4. Χρονοδιακόπτης -
5. Χρώμα κρούστας
6. Start / Stop
7. Απλό
8. Μπαγκέτα
9. Ολικής άλεσης
10. Γλυκό
11. Ψωμί γάλακτος
12. Χωρίς γλουτένη
13. Γρήγορο ψωμί
14. Κέικ
15. Ζύμωμα
16. Ζύμη
17. Ζύμη ζυμαρικών
18. Γιαούρτι
19. Μαρμελάδα
20. Ψήσιμο
21. Εξατομικευμένο

Εικ. 3

1. Προκαθορισμός χρόνου
2. Ζύμωμα 1
3. Ζύμωση 1

4. Ζύμωμα 2
5. Ελαφρύ
6. Μέτριο
7. Υψηλό
8. Γρήγορο
9. Ζύμωση 2
10. Ζύμωση 3
11. Ψήσιμο
12. Διατήρηση ζέστης

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή το προϊόν διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε την συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το προστατευτικό υλικό της συσκευασίας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Περιεχόμενα του κουτιού

- Αρτοποιασκευαστής
- Άγκιστρο μέτρησης νερού
- Κουτάλα
- Βιβλίο συνταγών
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ειδοποίηση: Κατά τη θέρμανση της συσκευής για πρώτη φορά, ενδέχεται να εμφανιστεί καπνός λόγω υπολειμμάτων της κατασκευής. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί μετά την πρώτη ή τη δεύτερη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς.

Ειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα ρεύματος.

Η συσκευή θα ηχήσει και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «3.00». Η άνω και κάτω τελεία μεταξύ των ψηφίων διατηρείται σταθερά. Το «1» είναι το προεπιλεγμένο πρόγραμμα και οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις είναι 1250 g και Μέτριο.

Έναρξη/Παύση

Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα. Η φωτεινή ένδειξη θα ανάψει, η άνω και κάτω τελεία μεταξύ των ψηφίων θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το πρόγραμμα θα αρχίσει να εκτελείται.

Αφού ξεκινήσει ένα πρόγραμμα, όλα τα κουμπιά εκτός από το κουμπί λειτουργίας θα είναι ανενεργά.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί έναρξης/παύσης για ένα δευτερόλεπτο για να το σταματήσετε. Εάν δεν αλλάξει μέσα στα επόμενα 3 λεπτά, το πρόγραμμα θα συνεχίσει να εκτελείται μέχρι να ολοκληρωθεί.

Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για 3 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε το πρόγραμμα. Η συσκευή θα ηχήσει μία φορά.

Για να αφαιρέσετε το ψωμί, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί μέχρι να επιλεγεί η επιθυμητή λειτουργία. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή λειτουργία. Επιλέξτε ένα από τα 15 διαθέσιμα προγράμματα.

Μενού προγραμμάτων

Απλό ψωμί

Για λευκά και μικτά ψωμιά των οποίων το κύριο συστατικό είναι το άσπρο αλεύρι ψωμιού. Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε το χρώμα της κρούστας πατώντας το κουμπί χρώματος κρούστας.

Μπαγκέτα

Για ελαφριά ψωμιά, φτιαγμένα με λεπτό αλεύρι. Το ψωμί είναι συνήθως αφράτο εσωτερικά και τραγανό εξωτερικά. Δεν είναι κατάλληλο για συνταγές μαγειρικής με βούτυρο, μαργαρίνη ή γάλα.

Ψωμί ολικής άλεσης

Για το ψήσιμο ψωμιού που περιέχει μεγάλη ποσότητα αλεύρι ολικής άλεσης. Αυτή η λειτουργία προσφέρει μεγαλύτερο χρόνο προθέρμανσης για να επιτρέψει στο σιτάρι να απορροφήσει νερό και να φουσκώσει. Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη, καθώς μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τα αποτελέσματα. Το σιτάρι ολικής αλέσεως συνήθως παράγει μια παχιά, τραγανή κρούστα.

Γλυκό ψωμί

Για ψωμιά με πρόσθετα όπως χυμό φρούτων, τριμμένη καρύδα, σταφίδες, ξηρούς καρπούς, σοκολάτα ή πρόσθετα σάκχαρα. Λόγω της μεγαλύτερης διαδικασίας ζύμωσης της ζύμης, το ψωμί θα είναι πιο ελαφρύ.

Ψωμί γάλακτος

Ψωμιά φτιαγμένα με γάλα και βούτυρο.

Ψωμί χωρίς γλουτένη

Ψωμιά φτιαγμένα με αλεύρι χωρίς γλουτένη και μείγματα ψησίματος. Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη απορροφούν τα υγρά πιο αργά και έχουν διαφορετικές ιδιότητες ζύμωσης.

Γρήγορο ψωμί

Για μικρότερα και πυκνότερα ψωμιά. Αυτό το πρόγραμμα έχει μικρότερη διάρκεια από το απλό ψωμί.

Κέικ

Να αναμειγνύετε, να φουσκώνετε και να ψήνετε με τη βοήθεια του μπέικιν πάουντερ ή της μαγειρικής σόδας.

Ζύμωμα

Για ζύμωμα ζύμης πίτσας και παρόμοια. Αυτό το πρόγραμμα αποτελείται αποκλειστικά από ζύμωμα.

Ζύμη

Για την παρασκευή ζύμης μαγιάς (για ψωμάκια, κρούστες πίτσας κ.λπ.) και ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο. Το ψήσιμο δεν είναι δυνατό με αυτό το πρόγραμμα.

Ζύμη ζυμαρικών

Για την ανάμειξη αλευριού με νερό.

Γιαούρτι

Για ζύμωση και παρασκευή γιαουρτιών.

Μαρμελάδα

Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να φτιάξετε μαρμελάδες από φρέσκα φρούτα. Μην αυξάνετε την ποσότητα και μην το αφήνετε να ψηθεί πάνω από το δοχείο ψωμιού στο θάλαμο ψησίματος. Εάν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε προσεκτικά το δοχείο ψωμιού. Αφήστε το να κρυώσει και καθαρίστε το καλά.

Ψήσιμο

Να ψήνετε το ψωμί όταν είναι απαραίτητο επειδή είναι πολύ ελαφρύ ή δεν έχει ψηθεί αρκετά. Δεν μπορεί να ζυμωθεί ή να μείνει στάσιμο.

Προσωποποιημένο ψωμί

Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε τη διάρκεια των λειτουργιών (π.χ. ζύμωμα, ζύμωση, ψήσιμο, διατήρηση ζεστού κ.λπ.).

Χρώμα κρούστας

Πατήστε το κουμπί χρώματος κρούστας για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση. Ανοιχτό, μεσαίο ή σκούρο. Αυτές οι τρεις ρυθμίσεις μπορούν να προσαρμοστούν μεταξύ των προγραμμάτων 1-4. Το προεπιλεγμένο χρώμα κρούστας είναι το μεσαίο.

Βάρος

Πατήστε το κουμπί βάρους για να ρυθμίσετε το βάρος των υλικών προς μαγείρεμα ή επεξεργασία: 1000g, 1250g, 1500g. Αυτές οι τρεις ρυθμίσεις μπορούν να προσαρμοστούν μεταξύ των προγραμμάτων 1-8.

Χρονοδιακόπτης

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη για να ορίσετε την έναρξη της διαδικασίας παρασκευής ψωμιού στην επιθυμητή ώρα. Χρησιμοποιήστε τα μικρά βέλη για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη κατά 10 λεπτά. Μπορεί να ρυθμιστεί έως και 15 ώρες το πολύ, συμπεριλαμβανομένου του χρόνου ενεργοποίησης και του προγράμματος ψησίματος ψωμιού.

Ειδοποιήσεις:

Ο χρόνος ενεργοποίησης πρέπει να ρυθμιστεί αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, το βάρος και το χρώμα της κρούστας.

Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη με συνταγές που περιλαμβάνουν γαλακτοκομικά ή άλλα συστατικά, όπως αυγά, γάλα, κρέμα γάλακτος ή τυρί.

Επιλέξτε, χρησιμοποιώντας τα μικρά βέλη, σε πόση ώρα θα είναι έτοιμο το ψωμί. Ο καθορισμένος χρόνος πρέπει να περιλαμβάνει το χρόνο ψησίματος του προγράμματος.

Διατήρηση ζέστης

Όταν ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να διατηρήσετε το ψωμί ζεστό.

Συμβουλή: Συνιστούμε ο χώρος στον οποίο χρησιμοποιείται η συσκευή να έχει θερμοκρασία περιβάλλοντος μεταξύ 15 και 34°C. Αν η θερμοκρασία είναι πιο υψηλή, το ψωμί θα έχει ξινή γεύση. Εάν είναι χαμηλότερη, μπορεί να επηρεάσει τη διαδικασία ζύμωσης.

Διακοπή ρεύματος

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί αυτόματα για 10 λεπτά. Εάν η διακοπή διαρκέσει περισσότερο από 15 λεπτά, η συσκευή δεν θα συνεχίσει το πρόγραμμα και η οθόνη θα επιστρέψει στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.

Αν η ζύμη έχει ήδη αρχίσει να φουσκώνει, αφαιρέστε τα υλικά, τοποθετήστε νέα υλικά στο δοχείο και ξεκινήστε από την αρχή. Εάν η ζύμη δεν έχει αρχίσει να φουσκώνει τη στιγμή της διακοπής, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα από την αρχή.

Σφάλματα/προειδοποιήσεις

«ΗΗΗ» - Η θερμοκρασία στο εσωτερικό του ταψιού ψωμιού είναι πολύ υψηλή. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να τερματίσετε το πρόγραμμα και αποσυνδέστε το από την πρίζα. Ανοίξτε το καπάκι και αφήστε το να κρυώσει για 10-20 λεπτά πριν το ξαναχρησιμοποιήσετε.

«ΕΕΟ» - Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένος. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να τερματίσετε το πρόγραμμα και αποσυνδέστε το από την πρίζα. Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή

Χρησιμοποιώντας τη λαβή του δοχείου ψωμιού, γυρίστε το δοχείο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το από τη συσκευή.

Συνδέστε τη λεπίδα ζυμώματος στον άξονα κίνησης στο εσωτερικό του δοχείου ψωμιού.

Ζυγίστε και προσθέστε τα υλικά στο δοχείο του ψωμιού με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή.

Προσθέστε πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά.

Ειδοποίηση: Κάντε μια μικρή εσοχή στην κορυφή του αλευριού με το δάχτυλό σας και προσθέστε τη μαγιά μέσα από την εσοχή. Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή ούτε με το αλάτι ούτε με τα υγρά συστατικά.

Τοποθετήστε το δοχείο ψωμιού στον αρτοπαρασκευαστή και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά, γυρίζοντάς το δεξιόστροφα. Κλείστε το καπάκι και συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα ρεύματος.

Πατήστε το κουμπί χρώματος κρούσας για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση. Ανοιχτό, μεσαίο ή σκούρο.

Πιέστε το κουμπί βάρους για να επιλέξετε το επιθυμητό βάρος.

Πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μιας από τις λειτουργίες. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά +/- για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη. Η διαδικασία αυτή δεν είναι υποχρεωτική.

Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα. Η συσκευή θα ηχήσει και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «3.00». Οι άνω και κάτω τελεία μεταξύ των ψηφίων παραμένουν ακίνητες. Θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη.

Η λεπίδα ζυμώματος θα αρχίσει να αναμειγνύει τα υλικά.

Εάν το πρόγραμμα απαιτεί πρόσθετα συστατικά, θα ηχήσει 10 φορές. Ανοίξτε το καπάκι και ρίξτε μέσα τα υλικά (φρούτα, ξηρούς καρπούς, σοκολάτα...). Ο χρόνος προσθήκης των συστατικών εξαργιάται από το πρόγραμμα ή τη συνταγή.

Μόλις ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία Διατήρησης ζέστης. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία «Διατήρηση ζέστης», πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για 3 δευτερόλεπτα.

Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας.

Συμβουλές

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε ένα κύπελλο μέτρησης ή ένα κουτάλι για να λαμβάνετε ακριβείς ποσότητες.

Το νερό, το φρέσκο γάλα ή άλλα υγρά πρέπει να μετρούνται με σηματομενμένα κύπελλα μέτρησης. Τοποθετήστε το ποτήρι στον πάγκο εργασίας και σκύψτε για να ελέγξετε πόσο υγρό υπάρχει. Όταν ζυγίζετε μαγειρικό λάδι ή άλλα συστατικά, καθαρίζετε καλά το κύπελλο μέτρησης πριν ζυγίσετε άλλα συστατικά.

Ζυγίστε απαλά τα ξηρά υλικά με ένα κουτάλι και προσθέστε τα στο κύπελλο μέτρησης και, μόλις γεμίσει, ισιώστε το με ένα μαχαίρι. Μην χρησιμοποιείτε το κύπελλο μέτρησης για να βγάλετε τα ξηρά συστατικά απευθείας από ένα μπολ, καθώς αυτό μπορεί να προσθέσει έως και μια κουταλιά της σούπας επιπλέον συστατικά.

Πριν από το ζύγισμα, ανακατέψτε το αλεύρι για να αεριστεί.

Όταν ζυγίζετε μικρές ποσότητες ξηρών τροφίμων, όπως ζάχαρη ή αλάτι, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι μέτρησης. Βεβαιωθείτε ότι έχει σταθεροποιηθεί.

Σειρά προσθήκης των συστατικών

Πρώτον: Υγρά συστατικά (σε θερμοκρασία δωματίου).

Δεύτερον: Στεγνά υλικά (ζάχαρη, αλάτι, βούτυρο, αλεύρι).

Τρίτον: Μαγιά (πάντα εκτός από τα υγρά συστατικά).

Οδηγίες για τα αξεσουάρ

Κύπελλο μέτρησης

Για τις συνταγές, ένα «ποτήρι» αντιστοιχεί σε 240 ml.

Εικ. 4

Κουταλιά του γλυκού: Για το ζύγισμα της μαγιάς και του αλατιού.

Κουταλιά της σούπας: Για το ζύγισμα της ζάχαρης και του αλατιού.

Άγκιστρο

Χρησιμοποιείται για την αφαίρεση της λεπίδας ζυμώματος, εάν αυτή κολλήσει μέσα στο ψωμί.

Εικ. 5

Συνταγές

Μενού		Συστατικό	Ποσότητα	Ποσότητα	Ποσότητα	Σχόλια
1 Απλό ψωμί		Βάρος ψωμιού	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Νερό	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού	2 κουταλάκια του γλυκού	3 κουταλάκια του γλυκού	Βάλτε στις άκρες
	[3]	Ζάχαρη	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας	Βάλτε στις άκρες
	[4]	Λάδι	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	
	[5]	Αλεύρι υψηλής γλουτένης	4 ποτήρια 560 g	5 ποτήρια 700 g	6 ποτήρια 840 g	
	[6]	Γάλα σε σκόνη	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας	
	[7]	Στιγμιαία μαγιά	Μισό κουταλάκι του γλυκού	Σχεδόν ένα κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το ξηρό αλεύρι, χωρίς να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με κάποιο υγρό.
2 Μπαγκέτα		Βάρος ψωμιού	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Νερό	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού	2 κουταλάκια του γλυκού	3 κουταλάκια του γλυκού	Βάλτε στις άκρες
	[3]	Ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	Βάλτε στις άκρες
	[4]	Λάδι	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	
	[5]	Αλεύρι υψηλής γλουτένης	4 ποτήρια 560 g	5 ποτήρια 700 g	6 ποτήρια 840 g	
	[6]	Στιγμιαία μαγιά	Μισό κουταλάκι του γλυκού	Σχεδόν ένα κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το ξηρό αλεύρι, χωρίς να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με κάποιο υγρό.

3 Ψωμί ολικής άλεσης		Βάρος ψωμιού	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Νερό	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού	2 κουταλάκια του γλυκού	3 κουταλάκια του γλυκού	Βάλτε στις άκρες
	[3]	Ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	Βάλτε στις άκρες
	[4]	Λάδι	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	
	[5]	Αλεύρι υψηλής γλουτένης	2 ποτήρια 280 g	2,5 ποτήρια 350 g	3 ποτήρια 420 g	
	[6]	Αλεύρι ολικής αλέσεως	2 ποτήρια 280 g	2,5 ποτήρια 350 g	3 ποτήρια 420 g	
	[7]	Στιγμιαία μαγιά	1 κουταλάκι του γλυκού	Ενάμιση κουταλάκι του γλυκού	Ένα κουταλάκι του γλυκού και 3/4	Προσθέστε το ξηρό αλεύρι, χωρίς να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με κάποιο υγρό.
	[8]	Γάλα σε σκόνη	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	
4 Γλυκό ψωμί		Βάρος ψωμιού	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Νερό	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Αλάτι	Μισό κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Ενάμιση κουταλάκι του γλυκού	Βάλτε στις άκρες
	[3]	Ζάχαρη	1/4 ενός ποτηριού	1/2 του ποτηριού	3/4 του ποτηριού	Βάλτε στις άκρες
	[4]	Λάδι	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	
	[5]	Γάλα σε σκόνη	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	
	[6]	Αλεύρι υψηλής γλουτένης	4 ποτήρια 560 g	5 ποτήρια 700 g	6 ποτήρια 840 g	
	[7]	Στιγμιαία μαγιά	Μισό κουταλάκι του γλυκού	Σχεδόν ένα κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το ξηρό αλεύρι, χωρίς να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με κάποιο υγρό.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

5 Ψωμί γάλακτος		Βάρος ψωμιού	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Γάλα	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Λάδι	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Αλάτι	Ενάμιση κουταλάκι του γλυκού	2 κουταλάκια του γλυκού	Δυόμισι κουταλιές της σούπας	Βάλτε στις άκρες
	[4]	Ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	Βάλτε στις άκρες
	[5]	Αλεύρι υψηλής γλουτένης	4 ποτήρια	5 ποτήρια	6 ποτήρια	
	[6]	Στιγμαία μαγιά	1 κουταλιά της σούπας	1 και μισή κουταλιά της σούπας	Μία κουτα- λιά και 3/4	Προσθέστε το ξηρό αλεύρι, χωρίς να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με κάποιο υγρό.
6 Ψωμί χωρίς γλουτένη		Βάρος ψωμιού	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Νερό	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού	2 κουταλάκια του γλυκού	3 κουτα- λάκια του γλυκού	Βάλτε στις άκρες
	[3]	Ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	Βάλτε στις άκρες
	[4]	Λάδι	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	
	[5]	Αλεύρι χωρίς γλουτένη	2 ποτήρια/280 g	2,5 ποτή- ρια/350 g	3 ποτή- ρια/420 g	
	[6]	Αλεύρι καλαμπο- κιού	2 ποτήρια/280 g	2,5 ποτή- ρια/350 g	3 ποτή- ρια/420 g	Μπορεί να αντικατα- σταθεί από αλεύρι βρώμης
	[7]	Στιγμαία μαγιά	Μισό κουταλάκι του γλυκού	Σχεδόν ένα κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το ξηρό αλεύρι, χωρίς να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με κάποιο υγρό.

7 Γρήγορο ψωμί		Βάρος ψωμιού	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Νερό	350 ml	430 ml	520 ml	Θερμοκρασία νερού 40-50 °C
	[2]	Αλάτι	1 κουταλάκι και μισό του γλυκού	2 κουταλάκια του γλυκού	Δυόμισι κουταλιές της σούπας	Βάλτε στις άκρες
	[3]	Ζάχαρη	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας	Βάλτε στις άκρες
	[4]	Λάδι	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας	
	[5]	Αλεύρι υψηλής γλυτένης	4 ποτήρια 560 g	5 ποτήρια 700 g	6 ποτήρια 840 g	
	[6]	Στιγμιαία μαγιά	Ενάμιση κουταλάκι του γλυκού	2 κουταλάκια του γλυκού	Δυόμισι κουταλιές της σούπας	Προσθέστε το ξηρό αλεύρι, χωρίς να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με κάποιο υγρό.
8 Κέικ	[1]	Νερό	30 ml			Διαλύστε τη ζάχαρη στο μείγμα αυγών και νερού, χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ για να χτυπήσετε και να ανακατέψετε καλά, στη συνέχεια βάλτε τα υπόλοιπα υλικά στο ταψί του ψωμιού και ενεργοποιήστε το μενού.
	[2]	Αυγό	8			
	[3]	Ζάχαρη	1 ποτήρι			
	[4]	Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας			
	[5]	Αλεύρι με μαγιά	4 ποτήρια/560 g			
	[6]	Στιγμιαία μαγιά	1 κουταλάκι του γλυκού			
9 Ζύμωμα	[1]	Νερό	330 ml			
	[2]	Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού			Βάλτε στις άκρες
	[3]	Λάδι	3 κουταλιές της σούπας			
	[4]	Αλεύρι υψηλής γλυτένης	4 ποτήρια/560 g			

10 Ζύμη	[1]	Νερό	610 ml			
	[2]	Αλάτι	3 κουταλάκια του γλυκού			Βάλτε στις άκρες
	[3]	Λάδι	5 κουταλιές της σούπας			
	[4]	Αλεύρι υψηλής γλουτένης	7 ποτήρια 890 g			
	[5]	Σπιγμιάια μαγιά	2 κουταλάκια του γλυκού			Προσθέστε το ξηρό αλεύρι, χωρίς να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με κάποιο υγρό.
11 Ζύμη ζυμαρικών	[1]	Νερό	620 ml			
	[2]	Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού			
	[3]	Λάδι	3 κουταλιές της σούπας			
	[4]	Αλεύρι υψηλής γλουτένης	8 ποτήρια			
12 Γιαούρτι	[1]	Γάλα	1800 ml			
	[2]	Βακτήρια γαλακτικού οξέος	180 ml			
13 Μαρμελάδα	[1]	Πολτός	5 ποτήρια			Ανακατέψτε μέχρι να μαλακώσουν, μπορείτε να προσθέσετε λίγο νερό.
	[2]	Άμυλο	1 ποτήρι			
	[3]	Ζάχαρη	1 ποτήρι			Για να δοκιμάσετε
14 Ψήσιμο	[1]	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ψησίματος πατώντας το κουμπί κρούστας: 100 °C (ανοιχτό), 150 °C (μεσαίο), 200 °C (σκούρο), προεπιλογή 150 °C.				
15 Σπιτικό ψωμί	[1]	Πατήστε αυτό το κουμπί για να μπείτε στη λειτουργία σπιτικού ψωμιού. Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε τη διάρκεια των λειτουργιών (π.χ. ζύμωμα, ζύμωση, ψήσιμο, διατήρηση ζεστού κ.λπ.).				

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Η συσκευή, καθώς και τα υπολείμματα τροφίμων, πρέπει να καθαρίζονται τακτικά.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό. Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε οποιοδήποτε τμήμα της.
- Η έλλειψη συντήρησης και καθαρισμού του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε φθορά της επιφάνειας του προϊόντος και να επηρεάσει τη διάρκεια ζωής του.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά απορρυπαντικά, βενζίνη, λειαντικές σκόνες ή μεταλλικές βούρτσες για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής.
- Μην βρέχετε τον πίνακα ελέγχου.

Καθαρισμός της λεπίδας ζυμώματος

Εάν είναι δύσκολο να αφαιρέσετε τη λεπίδα από τη συσκευή, προσθέστε ζεστό νερό στον πάτο του μπλντ και αφήστε το να μουλιάσει για 1 ώρα. Καθαρίστε προσεκτικά τη λεπίδα με ένα υγρό βαμβακερό πανί. Τόσο το δοχείο ψωμιού όσο και η λεπίδα ζύμωσης είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός του δοχείου ψωμιού

Για να αφαιρέσετε το δοχείο, γυρίστε το αριστερόστροφα και ανασηκώστε τη λαβή. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του δοχείου με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά προϊόντα για να αποφύγετε την καταστροφή της αντικολλητικής επίστρωσης. Στεγνώστε εντελώς το δοχείο πριν το επανατοποθετήσετε.

Ειδοποίηση: Το εξωτερικό του δοχείου ψωμιού μπορεί να αποχρωματιστεί. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Καθαρισμός του περιβλήματος και του καπακιού

Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το καπάκι, το περίβλημα, το θάλαμο ψησίματος και το εσωτερικό του παραθύρου. Ποτέ μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό για καθαρισμό.

Ειδοποίηση: Συνιστάται να μην αφαιρείτε το κάλυμμα κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Αποθήκευση

Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνή, καθαρή, έχει κρυώσει και το καπάκι είναι κλειστό.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Όχι.	Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
1	Μυρωδιά καμένου.	Υπάρχουν ίχνη αλευριού ή άλλων συστατικών στο θάλαμο ψησίματος.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει. Σκουπίστε τα υπολείμματα τροφίμων με χαρτί κουζίνας.
2	“ΗΗΗ” εμφανίζεται όταν πατηθεί το κουμπί έναρξης/παύσης.	Η εσωτερική θερμοκρασία του αρτοποιασκευαστή είναι πολύ υψηλή.	Αφήστε το να κρυώσει ανάμεσα σε κάθε πρόγραμμα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε το δοχείο ψωμιού. Αφήστε το να κρυώσει για 15 έως 30 λεπτά πριν ξεκινήσετε ένα νέο πρόγραμμα.
3	Η συσκευή είναι κούφια ή έχει βαθουλωμένο εσωτερικό.	Η ζύμη είναι πολύ υγρή, με πολλή μαγιά και όχι αρκετό αλάτι. Το νερό είναι πολύ ζεστό.	Ζυγίστε τα συστατικά με ακρίβεια. Μειώστε ελαφρώς την ποσότητα της μαγιάς ή του νερού. Ρυθμίστε την ποσότητα του αλατιού. Χρησιμοποιήστε νερό σε θερμοκρασία δωματίου.
4	Η κρούστα στο κάτω μέρος του ψωμιού είναι πολύ παχιά.	Το ψωμί έμεινε πολύ ώρα στο δοχείο. Όχι αρκετό νερό.	Αφαιρέστε πιο σύντομα το ψωμί.
5	Δυσκολία στην αφαίρεση του ψωμιού.	Η λεπίδα ζυμώματος έχει κολλήσει στον άξονα μέσα στο ψωμί.	Αφαιρέστε το ψωμί και προσθέστε ζεστό νερό στο τηγάνι. Αφήστε τη λεπίδα ζυμώματος στο νερό για 20 λεπτά. Αφαιρέστε την και καθαρίστε την.
6	Τα συστατικά δεν αναμειγνύονται, ο κινητήρας κάνει περιέργους θορύβους	Το δοχείο ψωμιού ή η λεπίδα ζυμώματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά.	Βεβαιωθείτε ότι η λεπίδα ζυμώματος είναι σωστά τοποθετημένη στον άξονα. Ζυγίστε τα συστατικά με ακρίβεια.
7	Το ψωμί δεν φουσκώνει ή η φέτα ψωμιού είναι κοντή.	Ανακριβής μέτρηση των συστατικών ή ανενεργή μαγιά. Το καπάκι ανασκώνεται κατά τη λειτουργία.	Ζυγίστε τα συστατικά με ακρίβεια. Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης της μαγιάς και του αλευριού. Τα υγρά συστατικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

8	Τα υλικά δεν έχουν ανακατευτεί σωστά και δεν έχουν ψηθεί για αρκετή ώρα.	Έχει επιλεγεί λάθος πρόγραμμα.	
		Το ψωμί είναι πολύ ξηρό και η κρούστα του έχει πολύ ανοιχτό χρώμα.	Μην ανοίγετε το καπάκι όταν το ψωμί τελειώνει το φούσκωμα.
		Η λεπίδα ζυμώματος δεν ζυμώνει σωστά.	Ελέγξτε την κατάσταση της λεπίδας ζυμώματος, αφαιρέστε το ψωμί και λειτουργήστε τη συσκευή χωρίς ψωμί μέσα. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
9	Το ψωμί έχει φουσκώσει πολύ ή το καπάκι έχει σηκωθεί.	Τα συστατικά δεν έχουν ζυγιστεί σωστά (πολύ αλεύρι ή μαγιά). Η λεπίδα ζυμώματος δεν βρίσκεται στο δοχείο ψωμιού. Ξεχάσατε να προσθέσετε αλάτι.	Ζυγίστε σωστά τα υλικά και προσθέστε τη ζάχαρη και το αλάτι αν δεν έχουν ήδη προστεθεί. Δοκιμάστε να μειώσετε την ποσότητα της μαγιάς κατά 1/4 κουταλάκι του γλυκού (1,2 ml). Ελέγξτε αν η λεπίδα ζυμώματος έχει τοποθετηθεί σωστά.
10	Η κρούστα έχει πολύ σκούρο χρώμα.	Έχει προστεθεί πάρα πολύ ζάχαρη.	Μειώστε ελαφρώς την ποσότητα της ζάχαρης. Επιλέξτε ένα χαμηλότερο πρόγραμμα για να πετύχετε μια πιο ανοιχτή κρούστα.
11	Το ψωμί ανοίγει στη μέση όταν ψήνεται η ζύμη.	Το αλεύρι δεν κάνει τη ζύμη να ζυμωθεί.	Χρησιμοποιήστε ισχυρότερο αλεύρι.
		Η θερμοκρασία ζύμης είναι πολύ υψηλή ή η ζύμη έχει ζυμωθεί πολύ γρήγορα.	Η ζύμη είναι κάτω από τη θερμοκρασία δωματίου.
		Το πολύ νερό κάνει τη ζύμη πολύ μαλακή και υγρή.	Ρυθμίστε την ποσότητα του νερού.
12	Το ψωμί είναι πολύ βαρύ ή πολύ πυκνό.	Πάρα πολύ αλεύρι ή όχι αρκετό νερό.	Μειώστε την ποσότητα του αλευριού ή αυξήστε την ποσότητα του νερού.
		Πολλά φρούτα ή πολύ αλεύρι ολικής άλεσης.	Μειώστε την ποσότητα των υλικών και προσθέστε περισσότερη μαγιά.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: 02229

Προϊόν: Bread&Co 1500 Perfectcook

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ονομαστική ισχύς: 850W,

Τάση: 220-240 V AC,

Συχνότητα: 50 Hz

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της λειτουργικής του ζωής, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο σωστής απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των ανωτέρω οδηγιών θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με το προϊόν ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ:

Με την παρούσα, η Cecotec Innovations δηλώνει ότι το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί ώστε να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης της ΕΕ βρίσκεται στον ακόλουθο δικτυακό τόπο: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

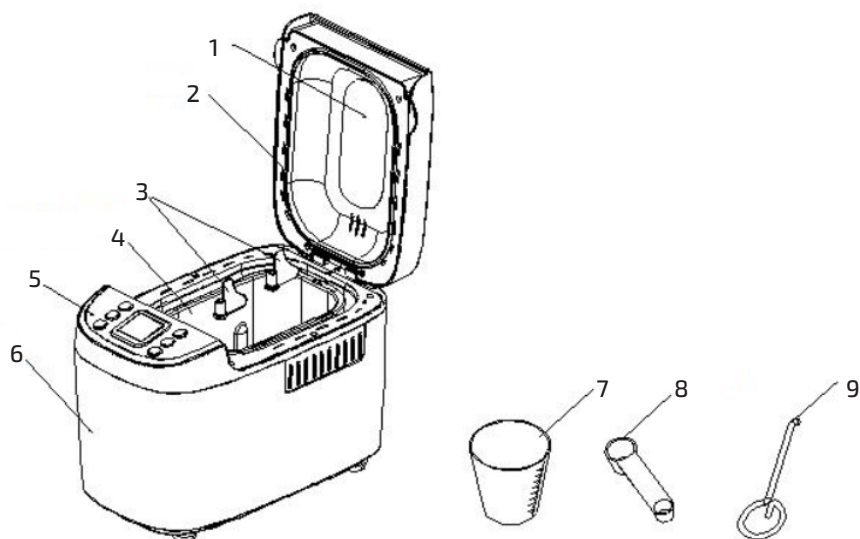


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

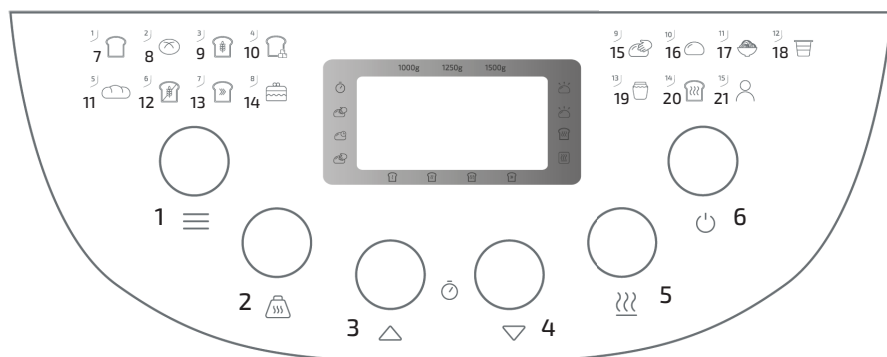


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

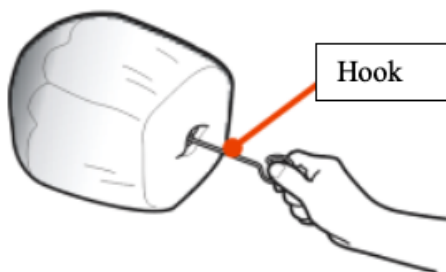


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP03241016

