



# cecotec

## Cecomixer Compact

Batidora amasadora/Stand Mixer



Manual de instrucciones

Instruction manual

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Manual de instruções







## ÍNDICE

1. Piezas y componentes
2. Instrucciones de seguridad
3. Montaje del producto
4. Recetas recomendadas
5. Limpieza
6. Especificaciones técnicas
7. Reciclaje de electrodomésticos
8. Garantía y SAT

## INHALT

- |    |                                          |    |
|----|------------------------------------------|----|
| 05 | 1. Teile und Komponenten                 | 05 |
| 06 | 2. Sicherheitshinweise                   | 30 |
| 09 | 3. Teile und Komponenten                 | 33 |
| 11 | 4. Rezeptvorschläge                      | 35 |
| 12 | 5. Reinigung und Wartung                 | 36 |
| 12 | 6. Technische Spezifikationen            | 37 |
| 13 | 7. Entsorgung von alten Elektrogeräten   | 37 |
| 13 | 8. Technischer Kundendienst und Garantie | 37 |

## INDEX

1. Parts and components
2. Safety instructions
3. Product assembly
4. Recommended recipes
5. Cleaning and maintenance
6. Technical specifications
7. Disposal of old electrical appliances
8. Technical support service and warranty

## INDICE

- |    |                                    |    |
|----|------------------------------------|----|
| 05 | 1. Parti e componenti              | 05 |
| 14 | 2. Istruzioni di sicurezza         | 39 |
| 16 | 3. Montaggio del prodotto          | 41 |
| 18 | 4. Ricette consigliate             | 44 |
| 19 | 5. Pulizia e manutenzione          | 45 |
| 19 | 6. Specifiche Tecniche             | 45 |
| 20 | 7. Riciclaggio di elettrodomestici | 46 |
| 20 | 8. Garanzia e SAT                  | 46 |

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants
2. Instructions de sécurité
3. Montage du produit
4. Recettes recommandées
5. Nettoyage et entretien
6. Spécifications techniques
7. Recyclage des électroménagers
8. Garantie et SAV

## ÍNDICE

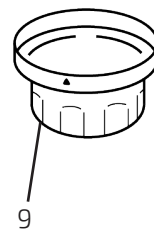
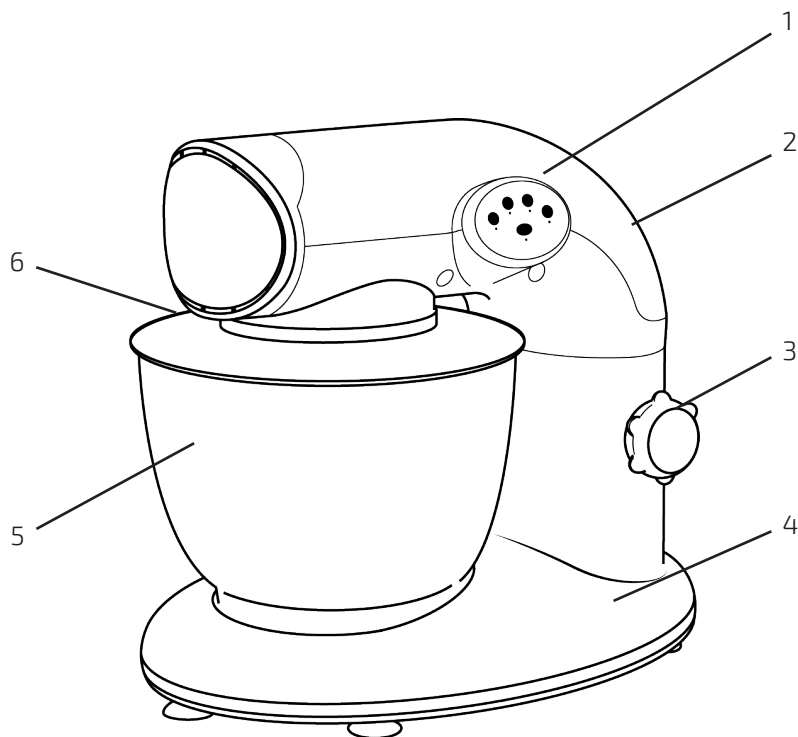
- |    |                                   |    |
|----|-----------------------------------|----|
| 05 | 1. Peças e componentes            | 05 |
| 21 | 2. Instruções de segurança        | 47 |
| 24 | 3. Montagem do produto            | 49 |
| 26 | 4. Receitas recomendadas          | 51 |
| 27 | 5. Limpeza e manutenção           | 53 |
| 28 | 6. Especificações técnicas        | 53 |
| 28 | 7. Reciclagem de eletrodomésticos | 54 |
| 29 | 8. Garantia e SAT                 | 54 |





## PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Pièces et composants/Ersatzteile und Komponenten/  
Parti e componenti/Peças e componentes





## ES

1. Panel de control
2. Brazo oscilante
3. Ajuste del brazo oscilante
4. Base
5. Cubeta
6. Protección contra salpicaduras de la cubeta
7. Disco protector
- 8a. Gancho de amasar
- 8b. Pala mezcladora
- 8c. Batidor de varillas
9. Protector del eje

## EN

1. Control panel
2. Swivelling arm
3. Swivelling arm adjustment
4. Base
5. Inner pot
6. Inner pot splash guard
7. Protection disc
- 8a. Kneading hook
- 8b. Mixing blade
- 8c. Whisk
9. Shaft guard

## FR

1. Panneau de contrôle
2. Bras pivotant
3. Réglage du bras pivotant
4. Base
5. Bol
6. Protection anti-éclaboussures du bol
7. Disque protecteur
- 8a. Crochet pour pétrir
- 8b. Pelle mélangeuse
- 8c. Fouet
9. Protecteur de l'axe

## DE

1. Bedienfeld
2. Schwenkbarer Arm
3. Drehknopf der schwenken Arm
4. Geräteboden
5. Teigschüssel
6. Schutzdeckel des Teigschüssels
7. Schutzscheibe
- 8a. Knethaken
- 8b. Rührbesen
- 8c. Schneebesen
9. Schutz der Achse

## IT

1. Pannello di comando
2. Braccio girevole
3. Regolatore del braccio girevole
4. Base
5. Vaschetta
6. Protezione mixer
7. Protezione contro schizzi della vaschetta
- 8a. Gancio impasto
- 8b. Pala mescolatrice
- 8c. Sbattitore
9. Protettore dell'asse

## PT

1. Painel de controlo
2. Braço oscilante
3. Ajuste do braço oscilante
4. Base
5. Tigela
6. Proteção da tigela contra salpicos
7. Disco protetor
- 8a. Gancho de amassar
- 8b. Pá misturadora
- 8c. Varas para claras
9. Protetor do eixo



**ESPAÑOL**

## **2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

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

- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento del dispositivo no deben ser realizados por niños.
- El aparato no está previsto para su operación por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial, únicamente para uso doméstico.
- No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desconecte el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo sin vigilar durante el funcionamiento. Apague y desconecte siempre el dispositivo cuando salga





de la habitación.

- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. No utilice el dispositivo si detecta daños.
- No repare usted mismo el dispositivo, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec. Para evitar riesgos, nuestro servicio de atención al cliente debe cambiar el cable de corriente dañado por un cable equivalente.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Tenga en cuenta las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".
- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.
- No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos para evitar riesgo de asfixia.

## SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA

Preste mucha atención a los siguiente símbolos para evitar accidentes y daños al dispositivo.



### **Advertencia:**

Advierte de riesgos para su salud e indica riesgo potencial de heridas.

### **Precaución:**

Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

### **Nota:**

Indica recomendaciones e información para usted.





**ESPAÑOL**

## **PRECAUCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA ESTE DISPOSITIVO**

- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- No conecte el dispositivo a la alimentación antes de incorporar todos los accesorios necesarios.
- No toque las piezas móviles y espere a que el aparato se detenga.
- No introduzca utensilios como cucharas o espátulas ni agarre con las manos el batidor de varillas ni el gancho de amasar durante el uso para evitar el riesgo de heridas.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No use el aparato durante más de 10 minutos seguidos. Déjelo enfriar durante aprox. 10 minutos entre cada uso.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte el aparato con ambas manos.

### **Conexión eléctrica**

Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica doméstica se corresponde con las especificaciones de la etiqueta identificadora.







### 3. COMPONENTES DEL PRODUCTO

#### INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

1. Gire el ajuste del brazo oscilante (3) en la dirección de la flecha para levantar el brazo de la máquina.
2. Para usar el batidor de varillas (8c) acople primero la protección contra salpicaduras (6): sujete la protección contra salpicaduras con el cuello hacia arriba.

**i Nota:**

En la parte inferior del brazo puede ver dos muescas a la izquierda y a la derecha (▼). Deslice la protección contra salpicaduras para colocar la pestaña en estas muescas y encájela girándola hacia la derecha.

**i Nota:**

La protección contra salpicaduras no es necesaria cuando prepara masas con los ganchos de amasar o la pala mezcladora. Esto le permite añadir ingredientes durante la preparación de la masa.

3. Acople el disco protector (7) cuando use el gancho de amasar (8a). Evitará que la masa, al elevarse, entre en contacto con el eje del motor.
4. Aguante el disco como lo haría con un bol. Deslice el gancho de amasar desde abajo por la apertura del disco y apriételo girándolo aprox. 90°.
5. En el extremo superior de los accesorios puede verse una marca para el eje motor y el pin de sujeción. Monte el accesorio deseado introduciendo su extremo superior en el eje motor. Al mismo tiempo, presione y gire el accesorio hacia la izquierda para encajar el pin en el eje motor.
6. Ponga la cubeta en su lugar y gírela hacia la derecha hasta que se detenga.
7. Introduzca ahora los ingredientes.

**⚠ Advertencia:**

No llene en exceso el aparato, la cantidad máxima de ingredientes es de 2,5 kg.

8. Presione el brazo hacia abajo hasta que encaje en su lugar.
9. Conecte el dispositivo a una toma adecuadamente instalada de 230 V/50 Hz. La luz roja indicará el modo espera.
10. Pulse uno de los botones de velocidad (botones 1/2/3/4) en el panel de control (1) para encender el aparato. Un LED verde mostrará la velocidad seleccionada.



Seleccione el accesorio y la velocidad según la tabla siguiente:

| Producto/<br>preparación                                                                    | Cantidad<br>máxima | Accesorio              | Velocidad | Tiempo máximo de<br>funcionamiento |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------|-----------|------------------------------------|
| Masa pesada<br>(p. ej., masa<br>con levadura,<br>pastelería)                                | 2 kg               | Gancho de<br>amasar    | 1 - 2     | 3 min                              |
| Masa media<br>(p. ej., masa de<br>gofres o mezcla<br>pastelera)                             | 2 kg               | Pala mezcladora        | 2 - 3     | 5 min                              |
| Masa ligera<br>(p.ej., mezcla<br>esponjosa,<br>creps, claras<br>batidas, nata,<br>natillas) | 2 kg o 1,5 litros  | Batidor de<br>varillas | 3 - 4     | 5 min                              |

Cuando elija la velocidad observe también las referencias de las recetas.

**Nota:**

- Para mezclar mejor masas pesadas, el aparato arranca con la velocidad 1, baja velocidad. Pasados aprox. 1,5 minutos de funcionamiento, cambia automáticamente a la velocidad 2. El LED verde indica este proceso. Vuelva a la velocidad 1 si no desea el cambio de velocidad.
  - El control electrónico de velocidad evita las sobrecargas del motor. Con una carga excesiva las RPM se reducen automáticamente en una configuración de velocidad. La indicación LED de la velocidad seleccionada se conserva.
  - Tiempo entre usos: no use el aparato para amasar masas densas durante más de 10 minutos y déjelo enfriar durante 10 minutos antes de utilizarlo de nuevo.
  - Use la protección contra salpicaduras para masas líquidas.
11. Pulse el botón OFF para apagar el aparato en cuanto la masa o bola de masa se haya formado. Desconecte el aparato de la toma de corriente.
  12. Gire el ajuste del brazo oscilante (3) en la dirección de la flecha para levantar el brazo de la máquina.

**Nota:**

El brazo incluye un conmutador de seguridad. El motor se apaga si el brazo se eleva durante



el funcionamiento. Después de bajar el brazo solo continua funcionando tras pulsar de nuevo el botón de velocidad.

13. Para extraer la cubeta, gire el ajuste del brazo hacia la izquierda.
14. Despegue la masa con una espátula y sáquela de la cubeta.
15. Para extraer el accesorio del eje motor, presiónela hacia arriba y gírela hacia la derecha. Ahora podrá sacarlo con facilidad.
16. Limpie las piezas usadas como se describe en el apartado de "Limpieza".

## 4. RECETAS RECOMENDADAS

### **Mezcla esponjosa (receta básica)** Velocidad 2 – 3

#### **Ingredientes:**

250 g de mantequilla blanda o margarina, 250 g de azúcar, 1 sobre de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

#### **Preparación:**

Ponga la harina con el resto de ingredientes en la cubeta, mezcle con la pala mezcladora durante 30 segundos a velocidad 2, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde pastelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébalo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

#### **Horno convencional:**

Bandeja: 2

Temperatura: Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200°, horno de gas: posición 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo, con 100 g de pasas, 100 g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

### **Rollos de linaza** Velocidad 1 – 2

#### **Ingredientes:**

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal.

Para la cobertura: 11 cucharadas de agua.

#### **Preparación:**

Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en la cubeta, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasar en la velocidad 1. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en la cubeta. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase





## **ESPAÑOL**

durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa de la cubeta y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, úntelos con agua tibia y cuézalos.

### **Horno convencional:**

Bandeja: 2

Temperatura: Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220° (Precalentar durante 5 minutos), horno de gas: posición 2-3.

Tiempo de cocción: 30-40 minutos

## **5. LIMPIEZA**



### **Advertencia:**

- Desconecte el producto de la alimentación antes de limpiarlo.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.



### **Precaución:**

- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.
- Use un trapo húmedo para limpiar el chasis.



### **Precaución:**

Los accesorios no pueden lavarse en el lavavajillas, el calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformarlos o decolorarlos.

## **6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Modelo: 04019

Tensión/frecuencia nominal: 220 - 240 V/50 Hz

Consumo: 1000 W

Clase de protección: II

Tempo máximo de uso continuo: 10 minutos

Made in China | Diseñado en España

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricado según las últimas normas de seguridad.

### **EMISIONES SONORAS**

El nivel de presión sonora se ha medido en oído del usuario (LpA) en cumplimiento con DIN EN ISO 3744.

Presión sonora determinada: 75 - 85 dB (A) (sin límite).





## 7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2002/96/EC de Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta.

El consumidor deberá contactar con las autoridades locales para recibir información acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos.

## 8. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión 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**.



## **ESPAÑOL**

### **2. SAFETY INSTRUCTIONS**

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

- This appliance must not be used by children under the age of 8. This product can be used by children aged 8 or over, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensitive, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understands the risks involved.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or remote-control system.
- Use the appliance for its intended purpose only. The product is designed for domestic use only, do not use it for commercial purposes.
- Do not use the appliance outdoors. Protect it from heat, direct sunlight, humidity (do not immerse it in liquids under any circumstance), and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the device gets wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the device (pull the plug, not the cable) when not in use, to change accessories, before cleaning it or when it malfunctions.
- Do not leave the device unattended while in use. Always switch off and unplug the appliance if you leave the room.
- Regularly check the device and cable for signs of damage. Do not continue to operate the device if it shows damages.
- Do not repair the appliance by yourself. Please contact the





official Technical Support Service of Cecotec in case of need for repairs. In order to avoid hazards, a damaged power cord must be replaced with an equivalent cable by our professionals.

- Use only original parts.
- Please observe the following "Special safety instructions".
- For the safety reasons, keep any packaging items (plastic bags, styrofoam etc.) out of the reach of children.

## WARNING SYMBOLS

Pay attention to these symbols to avoid accidents and damage to the device:



### **Warning:**

Warnings of dangers for your health and potential risks of injury.



### **Caution:**

Indicates potential dangers to the device or other objects.

### **i Note:**

Recommendations and information for you.

## SPECIAL SAFETY PRECAUTIONS FOR THIS APPLIANCE

- Place the device on a flat, even, and firm surface.
- Do not connect the device to the mains power supply before attaching all necessary accessories.
- Do not touch any moving part. Wait until the appliance stops completely before handling it.
- Do not insert utensils such as spoons or spatulas in the rotating accessories, nor try to grab them with bare hands! Danger of injury!



## **ENGLISH**

- Turn the appliance off and disconnect it from the mains supply before changing accessories!
- Use this appliance only to process foods.
- Do not operate the appliance for more than 10 minutes without pauses. Let it cool down for approx. 10 minutes before using it again.
- Do not move the appliance while in use; always turn it off first and disconnect it from the mains supply. Always carry the appliance with both hands!

### **Electric Connection**

Make sure that the rated power of the mains supply matches the one specified on the rating plate of the appliance.

## **3. COMPONENTS**

### **OPERATION**

1. Turn the swivelling arm adjustment following the arrow direction (3) to lift the machine's arm.
2. To use the whisk (8c) attach the splash guard first (6): hold the splash guard with the collar upward.

#### **Note:**

At the bottom of the arm you can see two grooves on the left and right side. Slide the splash guard into these grooves and turn it clockwise to lock.

#### **Note:**

The splash guard is not necessary when preparing dough with the kneading hook or the mixing blade. This allows you to add ingredients during the process.

3. Attach the protection disc (7) when using the kneading hook (8a). It stops the rising dough from touching the driveshaft.
4. Hold the disc like you would hold a inner pot. Insert the kneading hook from below through the opening in the disc and fix it turning it approximately 90°.
5. At the upper end of the accessory, you can find a groove for the driveshaft. Attach the desired accessory by inserting its upper end into the driveshaft and turning it







counterclockwise to lock the pins of the driveshaft into the accessory.

6. Place the inner pot in its position and turn it clockwise until it stops.
7. Now add the ingredients.

 **Caution:**

Do not overfill the inner pot, the maximum amount of ingredients is 2,5 kg.

8. Press the arm down until it locks in place.
9. Plug the appliance into a properly installed 230 V / 50 Hz wall outlet. The light under the OFF button indicates standby mode.
10. Press one of the speed buttons (buttons 1/2/3/4) on the control panel (1) to turn the appliance on. A blue LED shows the selected speed.

Select the accessories and speed according to the following table:

| Product/ preparation                                                       | Max.<br>amount        | Accessory     | Speed<br>setting | Max.<br>operating<br>time |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|------------------|---------------------------|
| Heavy dough (e.g. yeast<br>dough, pastry)                                  | 2 kg                  | Kneading hook | 1 -2             | 3 min                     |
| Medium dough (e.g. waffles<br>dough or cake mixture)                       | 2 kg                  | Mixing blade  | 2 -3             | 5 min                     |
| Light dough (e.g. sponge<br>mixture, crêpe, egg whites,<br>cream, custard) | 2 kg or 1.5<br>litres | Whisk         | 3 -4             | 5 min                     |

When selecting the speed also observe the references in the recipes.

 **Note:**

- For better mixing of heavy doughs, the appliance starts at speed 1. After approximately 1.5 min it automatically changes to speed 2. Return to speed 1 if you do not want speed to change.
- The electronic speed control avoids motor overloads. When there is too much load, the rpm are automatically reduced within a speed setting. The LED keeps showing the selected speed.
- Short-term operation: do not use the appliance with heavy dough for more than 10 minutes. Allow it to cool down for 10 minutes before using it again.
- Use the splash guard for liquid mixes.





## **ENGLISH**

11. Press the OFF button to turn the appliance off as soon as the dough has formed. Disconnect it from the mains supply.
12. Turn the swivelling arm adjustment (3) to lift the arm of the machine.

### **Note**

The arm is equipped with a safety switch. The motor turns off if the arm is lifted while in use. Operation will only resume once the arm is lowered and the speed button is pressed again.

13. Remove the inner pot by turning it counterclockwise.
14. Detach the dough from the inner pot with a spatula and take it out.
15. To remove the accessory from the driveshaft press it upward and turn it clockwise.
16. Clean the used parts as described in "Cleaning".

## **4. RECOMMENDED RECIPES**

### **Spongy mixture (Basic Recipe)**

Speed setting 2 - 3

#### **Ingredients:**

250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 sachet vanilla sugar or 1 sachet Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 g wheat flour, 1 sachet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

#### **Preparation:**

Place wheat flour with the other ingredients in the inner pot, mix with the mixing hook for 30 seconds at speed 2, then approx. 3 minutes at speed 3. Grease the baking tray or cover it with baking paper, pour in the mix and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. Prick the centre of the cake with a sharp wooden stick. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Take it out of the oven and allow it to cool.

#### **Conventional Oven:**

Slide: 2

Heat: Electric oven: top and bottom heat 175-200 °C, gas oven: setting 2-3

Baking time: 50-60 minutes

You can modify this recipe according to taste, e.g. with 100 g raisins or 100 g nuts or 100 g grated chocolate. Nothing limits your imagination.

### **Linseed Rolls**

Speed setting 1 - 2

#### **Ingredients:**

500-550 g wheat flour, 50 g linseed, 3/8 litre water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat curd, well drained, 1 teaspoon salt.

For brushing: 2 tablespoons water



**Preparation:**

Soak linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (1/4 litre) in the inner pot, crumble the yeast into it, add curd and mix with kneading hook at speed 1. The yeast must be completely dissolved. Add the flour and salt to the soaked linseed and place it in the inner pot. Knead with speed 1, then change to speed 2 and knead another 3-5 minutes. Cover the dough and let it sit in a warm place for 45-60 minutes. Knead it again, take it out of inner pot and shape 16 bread rolls from it. Cover the baking tray with a wet baking paper. Place rolls on it, let it rest for 15 minutes, brush with lukewarm water and bake.

**Conventional Oven:**

Slide: 2

Heat: Electric oven: top and bottom heat 200-220 °C (preheat for 5 minutes), gas oven: setting 2-3

Baking time: 30-40 minutes

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

**Warning:**

- Disconnect from the mains power supply before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water. This may lead to electric shock or fire.

**Caution:**

- Do not use scourers or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- Use a wet cloth to clean the casing.
- Clean all detachable accessories with water.

**Caution:**

The accessories are not suitable for the dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour them.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: 04019

Rated voltage/frequency: 220 - 240 V/50 Hz

Power consumption: 1000 W

Protection class: II

Maximum non-stop operation time: 10 minutes

Made in China | Designed in Spain



## **ENGLISH**

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

### **NOISE EMISSION**

The sound pressure level was measured in compliance with DIN EN ISO 3744.

Determined sound pressure level: 75 - 85 dB(A) (no limit).

## **7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES**

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.



The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliances.

## **8. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY**

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at **+34 96 321 07 28**.





## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à travers une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique et uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni industrielles.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieurs. Gardez-le à l'abri de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le submergez en aucun cas dans des liquides) et des bords pointus. Ne l'utilisez pas avec les mains mouillées. Si l'appareil se retrouve mouillé par accident, débranchez-le immédiatement.
- Éteignez et débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer des accessoires ou de le nettoyer et en cas de mauvais fonctionnement (tirez sur la fiche et non





## **FRANÇAIS**

sur le câble).

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Éteignez-le et débranchez-le lorsque vous quittez la pièce.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du câble. Assurez-vous qu'ils ne soient pas endommagés et cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec. Afin d'éviter des risques, le câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- N'utilisez que les pièces et composants d'origine de Cecotec.
- Veuillez respecter les « Instructions spéciales de sécurité » présentées dans la suite de ce manuel.
- Pour la sécurité de vos enfants, gardez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène etc.) hors de leur portée.
- Ne laissez pas les plus petits jouer avec les sacs en plastique, il existe des risques d'asphyxie.

## **SYMBOLES D'AVERTISSEMENT UTILISÉS DANS CE MANUEL**

Faites-y bien attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil.



### **Avertissement :**

Avertit contre les dangers pour votre santé et indique les risques potentiels de blessures.

### **△ Attention :**

Indique de potentiels dangers pour l'appareil et autres objets.



**i Note :**

Indique des recommandations et informations à l'utilisateur.

**INSTRUCTIONS SPÉCIALES DE SÉCURITÉ**

- Placez l'appareil sur une surface plate, résistante et stable.
- Ne branchez pas l'appareil sur la prise avant d'y avoir placé tous les accessoires nécessaires.
- Ne touchez pas les pièces mobiles, attendez que l'appareil soit à l'arrêt.
- N'insérez pas d'ustensiles comme des cuillères ou des spatules et ne tentez pas de prendre le fouet ni le crochet pour pétrir avec vos mains lorsque l'appareil est en marche pour éviter le risque de blessures.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires.
- N'utilisez que des aliments avec cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives. Laissez-le refroidir environ 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Éteignez-le et débranchez-le systématiquement de la prise avant. Transportez-le toujours en le tenant avec les deux mains.

**Connexion électrique**

Assurez-vous que le voltage du réseau électrique domestique corresponde aux spécifications indiquées sur l'appareil.



## FRANÇAIS

### 3. MONTAGE DU PRODUIT

#### INSTALLATION DES ACCESSOIRES

1. Faites tourner le réglage du bras pivotant (3) en suivant le sens de la flèche pour lever le bras de l'appareil.
2. Pour utiliser le fouet (8c), fixez d'abord la protection anti-éclaboussures (6) : tenez la protection anti-éclaboussures avec le col dirigé vers le haut.

#### Notes :

Vous pouvez voir deux encoches en bas du bras : à gauche et à droite (▼).

Faites glisser la protection anti-éclaboussures avec la languette dans ces encoches et emboîtez-la en la faisant tourner vers la droite.

#### Note :

La protection anti-éclaboussures n'est pas nécessaire lorsque vous préparez de la pâte à pain avec le crochet pour pétrir ou la pelle mélangeuse. Cela vous permet d'ajouter des ingrédients au cours de la préparation de la pâte.

3. Fixez le disque protecteur (7) lorsque vous vous servez du crochet pour pétrir (8a). Le crochet permet d'empêcher que la pâte ne touche l'axe du moteur lorsqu'elle monte.
4. Tenez le disque comme si vous teniez un bol. Faites glisser le crochet pour pétrir par l'ouverture du disque et serrez-le en le tournant à environ 90 °.
5. Au niveau de l'extrémité supérieure des accessoires, vous pouvez voir une marque pour l'axe du moteur et une goupille. Montez l'accessoire de votre choix en insérant son extrémité supérieure dans l'axe du moteur. Dans le même temps, appuyez et faites tourner l'accessoire vers la gauche pour qu'il s'emboîte dans la goupille de l'axe du moteur.
6. Placez le bol à sa place et faites-le tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.
7. Versez alors les ingrédients.

#### Avertissement :

Ne remplissez pas trop le bol, la quantité maximale d'ingrédients autorisée est de 2,5 kg.

8. Appuyez sur le bras vers le bas jusqu'à ce qu'il s'emboîte à sa place.
9. Branchez l'appareil sur une prise correctement installée de 230 V/50 Hz. Le témoin LED rouge indique que l'appareil est en mode Standby.
10. Appuyez sur l'un des boutons de la vitesse (boutons 1/2/3/4) sur le panneau de contrôle (1) pour mettre l'appareil en marche. Un témoin LED vert indique la vitesse sélectionnée.







Choisissez l'accessoire et la vitesse en fonction des indications de ce tableau :

| Produit / Préparation                                                           | Quantité maximale | Accessoire          | Vitesse | Temps de fonctionnement maximal |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|---------|---------------------------------|
| Pâte épaisse<br>(ex : pâte levée,<br>pâte sucrée)                               | 2 kg              | Crochet pour pétrir | 1 - 2   | 3 min                           |
| Pâte moyenne<br>(ex : pâte à<br>gauffres ou à<br>gâteaux)                       | 2 kg              | Pelle mélangeuse    | 2 - 3   | 5 min                           |
| Pâte légère<br>(ex : mélange<br>spongieux,<br>crêpe, blancs en<br>neige, crème) | 2 kg ou 1,5 litre | Fouet               | 3 - 4   | 5 min                           |

Lorsque vous sélectionnez la vitesse, consultez également les références indiquées dans la recette.

#### Notes :

- Pour mieux mélanger les pâtes épaisses, l'appareil démarre avec la vitesse 1, plus faible. Après environ 1,5 minute de fonctionnement, il passe automatiquement à la vitesse 2. Le témoin LED vert indique cette modification de la vitesse. Revenez à la vitesse 1 si vous ne désirez pas cette modification.
  - Le contrôle électronique de la vitesse évite les surcharges du moteur. Avec une charge trop élevée, les RPM se réduisent automatiquement. Le témoin LED indiquant la vitesse sélectionnée reste le même.
  - Temps entre utilisations : n'utilisez pas l'appareil pour pétrir des pâtes épaisses pendant plus de 10 minutes consécutives et laissez-le refroidir 10 minutes avant de le réutiliser.
  - Utilisez la protection anti-éclaboussure pour les pâtes liquides.
11. Appuyez sur le bouton OFF pour éteindre l'appareil dès que la pâte ou qu'une boule de pâte s'est formée. Débranchez l'appareil de la prise de courant.





## **FRANÇAIS**

12. Tournez le réglage du bras pivotant (3) dans le sens de la flèche pour lever le bras de l'appareil.

### Note :

Le bras est équipé d'un interrupteur de sécurité. Le moteur s'éteint si le bras est levé au cours de l'utilisation. Une fois que le bras est abaissé, le fonctionnement reprend uniquement lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton de sélection de la vitesse.

13. Pour retirer le bol, tournez le réglage du bras pivotant vers la gauche.
14. Décollez la pâte à l'aide d'une spatule et retirez-la du bol.
15. Pour extraire l'accessoire de l'axe du moteur, tirez-le vers le haut et tournez-le vers la droite. Il se retire alors facilement.
16. Nettoyez les pièces que vous avez utilisé en suivant les instructions du paragraphe « Nettoyage et entretien ».

## **4. RECETTES RECOMMANDÉES**

### **Mélange spongieux (recette basique)**

Vitesse : 2 - 3

#### **Ingrédients :**

250 g de beurre ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé ou de poudre de citron, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de blé, 1 sachet de levure chimique et environ 1/8 litre de lait

#### **Préparation :**

Mettez la farine de blé avec les autres ingrédients dans le bol et mélangez à l'aide de la pelle mélangeuse pendant 30 secondes avec la vitesse 2, puis pendant environ 3 minutes avec la vitesse 3. Engraissez le moule à gâteaux ou bien mettez du papier sulfurisé dedans, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant d'extraire le plat du four : piquez au centre avec un cure-dent. Si la pâte ne colle pas, le gâteau est prêt. Placez le gâteau sur la grille de cuisson et laissez-le refroidir.

#### **Four conventionnel :**

Plateaux : 2

Température : Four électrique : entre 175 °C et 200 °C / Four à gaz : position 2-3

Temps de cuisson : 50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette en fonction de vos goûts, par exemple avec 100 g de raisins secs, 100 g de fruits secs ou encore 100 g de chocolat râpé. Rien ne limite votre créativité.



**Roulés aux graines de lin**

Vitesse : 1 - 2

**Ingrédients :**

500-550 g de farine de blé, 50 g de graines de lin, 3/8 litre d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g de crème allégée et 1 cuillère à café de sel

Pour le glaçage : 11 cuillères d'eau

**Préparation :**

Faites tremper les graines de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Versez le reste de l'eau tiède (1/4 litre) dans le bol, répartissez la levure dedans, ajoutez la crème et mélangez bien à l'aide du crochet pour pétrir, réglé sur la vitesse 1. La levure doit être complètement dissoute dans l'eau. Mettez la farine, les graines de lin trempées ainsi que le sel dans le bol. Pétrissez avec la vitesse 1 puis passez à la vitesse 2 et continuez à pétrir pendant encore 3 à 5 minutes. Recouvrez la pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez la pâte du bol et formez 16 roulés avec. Recouvrez le plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez les roulés dessus, laissez-les reposer 15 minutes puis badigeonnez-les avec de l'eau tiède. Faites-les cuire.

**Four conventionnel :**

Plateaux : 2

Température : Four électrique : entre 200 °C et 220 °C (préchauffer pendant 5 minutes) / Four à gaz : position 2-3

Temps de cuisson : 30-40 minutes

**5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN****Avertissements :**

- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Ne submergez pas l'appareil dans de l'eau. Cela peut provoquer des électrocutions ou des incendies.

**Attention :**

- N'utilisez pas de brosses métalliques ni autre type d'ustensile abrasif pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni abrasifs.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces externes.

**Attention :**

Les accessoires ne sont pas adaptés pour un nettoyage au lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.





## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : 04019

Tension/Fréquence nominale : 220 - 240 V/50 Hz

Consommation : 1000 W

Classe énergétique : II

Temps maximal de fonctionnement en continu : 10 minutes

Made in China | Conçu en Espagne

Sujet à modification sans avertissement préalable.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les dernières normes de sécurité.

### ÉMISSIONS SONORES

Le niveau de pression sonore a été mesuré au niveau de l'oreille d'un utilisateur (LpA) selon la norme DIN EN ISO 3744. Niveau de pression sonore déterminé : 75 - 85 dB (A) (pas de limite).

## 7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

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





## 8. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été causé par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

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**.



**DEUTSCH**

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen richtig auf.

- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren genutzt bzw. verwendet werden, sofern sie während der Nutzung beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten bzw. fehlenden Kenntnissen und Erfahrungen benutzt werden, solange sie bei der Benutzung beaufsichtigt werden oder ihnen eine Einweisung im sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren bzw. separaten Fernbedienungen oder Steuergeräten vorgesehen. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, nur für den Hausgebrauch geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Schützen Sie es vor Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit (tauchen Sie das Gerät auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein) und scharfen Kanten. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Wenn das Gerät nass oder feucht geworden ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der





- Steckdose und trennen das Gerät von der Stromversorgung.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen bzw. wechseln, während der Reinigung oder bei Störungen.
  - Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie es aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Raum verlassen.
  - Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf sichtbaren Schäden. Das Gerät darf nicht weiter verwendet werden, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
  - Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, wenden Sie sich hierfür an den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec. Um Gefährdungen zu vermeiden, muss ein defektes bzw. beschädigtes Netzkabel nur durch unseren Kundendienst ersetzt werden.
  - Verwenden Sie nur Original-Teile und Zubehör.
  - Beachten Sie die nachfolgenden "Spezielle Sicherheitshinweise".
  - Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen und halten Sie diese Verpackungsteile außerhalb derer Reichweite.
  - Lassen Sie nicht die Kinder mit den Kunststoffen spielen. Es besteht Erstickengefahr.

## **HINWEISSYMBOL**

Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Sach-Schäden zu vermeiden:





**DEUTSCH**



### **Warnung:**

Warnung vor Gesundheits- und Verletzungsrisiken.

### **Achtung:**

Warnung vor Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände.

### **Hinweis:**

Tipps und Informationen.

## **SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT**

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Berühren Sie keine bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer bis das Gerät vollständig gestoppt hat.
- Während des Betriebs dürfen niemals Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber oder Ihre Hände, die Schneebesens bzw. Knethaken berühren, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es danach ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!







## Heimnetzspannung

- Prüfen Sie, ob die Spannungangabe auf dem Typenschild des Gerätes mit der vorhandenen Heimnetzspannung übereinstimmt.

## 3. TEILE UND KOMPONENTEN

### MONTAGE VON ZUBEHÖR

1. Drehen Sie den Drehknopf (3) in Pfeilrichtung, um den Arm der Maschine anzuheben.
2. Um den Schneebesen (8c) zu verwenden, befestigen Sie zuvor den Schutzdeckel (6): Halten Sie den Schutzdeckel mit dem Hals nach oben.

#### **Hinweis:**

An der Unterseite des Arms sehen Sie rechts und links zwei Aussparungen (▼).

Schieben Sie den Schutzdeckel mit den Laschen in diesen Aussparungen und passen Sie ihn beim Drehen im Uhrzeigersinn.

#### **Hinweis:**

Bei Zubereitung von Teig mit dem Knethaken oder Rührbesen ist der Schutzdeckel nicht nötig. Dies ermöglicht Ihnen, Zutaten während des Vorgangs hinzuzufügen.

3. Wenn Sie den Knethaken (8a) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die Schutzscheibe (7) auf. Dadurch werden Sie verhindern, dass der Teig mit der Antriebswelle in Berührung kommt.
4. Halten Sie die Scheibe so wie eine Schüssel. Stecken Sie den Knethaken von unten durch die Aussparung der Scheibe und drehen Sie ihn um ca. 90° fest.
5. Am oberen Ende des Zubehörs sehen Sie ein Zeichen für die Antriebswelle und den Splint. Montieren Sie das gewünschte Zubehör, indem Sie das obere Ende in die Antriebswelle einführen. Drücken und drehen Sie das Zubehör gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint in der Antriebswelle arretiert.
6. Setzen Sie die Schüssel in ihre Halterung und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis er stoppt.
7. Geben Sie die Zutaten in die Teigschüssel hinein.

#### **Hinweis:**

Überfüllen Sie die Teigschüssel nicht (max. 2,5 kg).

8. Drücken Sie den Arm nach unten, bis er einrastet.



## DEUTSCH

- Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz an. Das rote Licht wird den Standby-Modus anzeigen.
- Drücken Sie die Geschwindigkeits-Tasten (Tasten 1/2/3/4) am Bedienfeld (1), um das Gerät einzuschalten. Eine grüne LED-Licht wird die ausgewählte Geschwindigkeit zeigen.

Wählen Sie Zubehör und Geschwindigkeit gemäß folgender Tabelle aus:

| Produkt/<br>Zubereitungsart                                                | max. Menge                | Zubehör     | Stufe | Max.<br>Betriebszeit |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|-------|----------------------|
| Schwerer Teig (z. B.<br>Hefeteig, Mürbeteig)                               | 2 kg                      | Knethaken   | 1 - 2 | 3 min                |
| Mittelschwerer Teig<br>(z.B. Waffel- oder<br>Rührteig)                     | 2 kg                      | Rührbesen   | 2 - 3 | 5 min                |
| Leichter Teig (z.B.<br>Biskuitteig, Crêpes, Ei-<br>schnee, Sahne, Pudding) | 2 kg oder. 1,5 Li-<br>ter | Schneebesen | 3 - 4 | 5 min                |

Beachten Sie bei der Wahl der Geschwindigkeitsstufe auch die Hinweise in den Rezepten.

### Hinweise:

- Um Zutaten eines schweren Teigs besser zu vermischen, beginnt das Gerät in der Stufe 1 mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Nach ca. 1,5 min Betriebszeit erhöht das Gerät automatisch auf Stufe 2. Das LED-Licht zeigt den Vorgang an. Sollten Sie dies nicht wünschen, stellen Sie das Gerät wieder auf Stufe 1.
  - Durch die elektronische Drehzahlsteuerung wird eine Überlastung des Motors verhindert. Die Umdrehungen/min werden innerhalb einer Stufe bei zu hoher Last automatisch verringert. Die LED-Anzeige der ausgewählten Stufe bleibt.
  - Betriebszeiten: Betreiben Sie das Gerät mit schweren bzw. sehr festen Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen Sie das Gerät für 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
  - Verwenden Sie bei der Zubereitung von flüssigen Teigen den Schutzdeckel.
- Sobald die Teigmasse bzw. eine Teigkugel fertig ist, drücken Sie die Taste OFF, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
  - Drehen Sie den Drehknopf (3) in Pfeilrichtung, um den Arm anzuheben.

** Hinweis:**

Der Arm ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor schaltet sich ab, wenn der Arm während des Betriebs hebt. Nach Senken des Armes kann das Gerät wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn Sie eine Geschwindigkeitsstufe erneut drücken.

13. Entnehmen Sie die Teigschüssel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
14. Lösen Sie den Teig mithilfe eines Teigschabers und nehmen Sie die Teigschüssel heraus.
15. Um das Zubehör von der Antriebswelle zu lösen, drücken Sie dieses nach oben und drehen es ein Stück im Uhrzeigersinn. Danach ziehen Sie es ab.
16. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben.

## 4. REZEPTVORSCHLÄGE

**Flauschige Mischung (Grundrezept)**

Geschwindigkeit 2 - 3

**Zutaten:**

250g weiche Butter oder Margarine, 250g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 500g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

**Zubereitung:**

Geben Sie das Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Teigschüssel und kneten bzw. rühren Sie die Zutaten mit dem Rührbesen für 30 Sekunden auf Geschwindigkeit 2, dann ca. 3 Minuten auf Geschwindigkeit 3. Fetten Sie die Backform ein oder bedecken Sie sie mit Backpapier. Füllen Sie sie mit dem Teig ein und geben die Backform anschließend in den Backofen. Bevor Sie aus dem Backofen nehmen, machen Sie eine Garprobe: Stechen Sie mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Stürzen Sie den Kuchen auf einen Kuchenrost lassen ihn abkühlen.

**Herkömmlicher Herd:**

Backblech: 2

Temperatur: E-Herd Ober- und Zwischen 175-200°, Gas-Herd: Stufe 2-3

Backzeit: 50-60 Min.

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack verändern z. B. mit 100g Rosinen oder 100g Nüsse oder 100g geriebene Schokolade bestreuen. oder nach Ihren eigenen Vorlieben verändern.

**Leinsamen Röllchen**

Geschwindigkeit 1 - 2

**Zutaten:**

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100g Magerquark, 1 TL Salz.

Kuvertüre: 11 Löffel Wasser:



## **DEUTSCH**

### **Zubereitung:**

Lassen Sie die Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Geben Sie das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Teigschüssel und den Magerquark, bröckeln Sie die Hefe dazu. Verrühren Sie die Zutaten mit dem Knethaken auf Stufe 1. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Geben Sie anschließend das Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Teigschüssel und lassen Sie alles auf Stufe 1 durchkneten, dann drücken Sie auf Stufe 2 und lassen alles 3-5 Minuten weiterkneten. Decken Sie den Teig ab und stellen ihn für 45-60 Minuten an einem warmen Ort. Danach kneten Sie ihn noch einmal durch und nehmen den Teig danach aus der Schüssel. Formen Sie 16 Brötchen von dem Teig. Danach legen Sie ein Backblech mit nassem Backpapier aus. Legen Sie die Brötchenteiglinge auf das Backpapier und lassen Sie 15 Minuten ruhen. Bestreichen Sie die Teiglinge mit lauwarmem Wasser und backen Sie im Backofen fertig.

### **Herkömmlicher Backofen:**

Backblech: 2

Temperatur: E-Herd: Ober- und zwischen 200-220° (5 Minuten vorheizen), Gas-Herd Stufe 2-3

Backzeit: 30-40 Min.

## **5. REINIGUNG UND WARTUNG**



### **Warnung:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät auf keinen Fall in Wasser ein. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand zu führen.



### **Achtung:**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Zur Reinigung der Außenflächen des Gerätes benutzen Sie nur ein feuchtes Tuch.



### **Achtung:**

Die Zubehöre sind nicht zur Reinigung Spülmaschinengeeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.





## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: 04019

Spannung: 220- 240V/50Hz

Schutzklasse: II

Dauerbetriebs: 10 Minuten

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

Technische Änderungen vorbehalten!

Dieses Gerät entspricht allen aktuellen CE-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit und grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG).

### SCHALLEMISSION

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 75 - 85 dB (A) (kein Limit).

## 7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen, unsortierten Hausmüll entsorgt werden darf. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die schädlichen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und auf die

Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol der "Abfalltonne mit Räder" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Gerät ordnungsgemäß und korrekt zu entsorgen.

Die Verbraucher sollen sich mit Ihrer örtlichen Behörde oder Händler in Verbindung setzen um Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung Ihrer Altgeräte zu erhalten.

## 8. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen,





## **DEUTSCH**

nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist. Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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





## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

La macchina non deve essere usata da bambini da 0 a 8 anni. Questo prodotto può essere usato da bambini di 8 anni di età e maggiori di 8 anni se continuamente sorvegliati.

- Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza se sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso del prodotto in modo sicuro e i rischi implicati.
- Tenere la macchina e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini.
- La macchina non prevede l'uso di timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto per gli scopi previsti e per uso privato. Questo apparecchio non è stato progettato per usi commerciali, bensì per uso domestico.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno. Proteggerlo da calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi affilati. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio si bagna, sfilare immediatamente la spina dalla presa.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Spegnerne sempre l'apparecchio quando si





## **ITALIANO**

esce dalla stanza e sfilare la spina dalla presa.

- Controllare periodicamente che apparecchio e cavo non siano danneggiati.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Per evitare pericoli, il nostro servizio tecnico sostituirà il cavo di corrente danneggiato per un cavo equivalente.
- Utilizzare soltanto pezzi originali.
- Attenersi alle istruzioni riportate di seguito "istruzioni speciali di sicurezza".
- Per ragioni di sicurezza dei bambini, tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartoni, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare che i bambini giochino con la plastica, per il rischio di asfissia.

## **SIMBOLI DI AVVERTENZA**

Fare attenzione agli stessi per evitare incidenti e danni al dispositivo.



### **Avvertenza:**

Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

### **Attenzione:**

Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

### **i Nota:**

Indica consigli e informazioni.







## PRECAUZIONI DI SICUREZZA SPECIALI PER QUESTO APPARECCHIO

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, non inclinata e stabile.
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione prima di aver inserito gli accessori.
- Non toccare le parti in movimento e attendere finché l'apparecchio non è completamente fermo.
- Non inserire utensili come cucchiai o spatole né afferrare con le mani le fruste né il gancio d'impasto quando l'apparecchio è in funzione per evitare il rischio di lesioni.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi. Lasciarlo raffreddare per circa 10 minuti prima di rimetterlo in funzione.
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione. Afferrare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!

### Connessione elettrica

Assicurarsi che il voltaggio della rete domestica corrisponda con le specifiche indicate sull'etichetta identificatrice.

## 3. MONTAGGIO DEL PRODOTTO

### INSTALLAZIONE DEGLI ACCESSORI

1. Girare il mando rotante (3) nella direzione della freccia per sollevare il braccio della macchina.
2. Per utilizzare lo sbattitore (8c): montare la protezione (6): tenere la protezione con il bordo verso l'alto.





## ITALIANO

### **Nota:**

Nella parte inferiore del braccio è possibile vedere due alloggiamenti a sinistra e destra (▼). Sistemare le linguette della protezione negli alloggiamenti e bloccarle agendo in senso orario.

### **Nota:**

La protezione contro gli schizzi non è necessaria quando si preparano impasti con il gancio di impasto o la pala per mescolare. In questo modo è possibile aggiungere ingredienti durante la preparazione dell'impasto.

3. Collocare il disco protettore (7) quando si utilizza il gancio di impasto (8a). In questo modo si eviterà che l'impasto, aumentando, entri a contatto con l'asse del motore.
4. Tenere il disco come si terrebbe una ciotola. Inserire il gancio impasto dal basso attraverso l'apertura del disco e serrarlo girandolo di circa 90°.
5. Nell'estremità superiore degli accessori è possibile trovare un segno per l'asse del motore e il passante di fissaggio. Montare l'accessorio desiderato introducendo la sua estremità superiore nell'asse del motore. Allo stesso momento, premere e girare l'accessorio verso sinistra per incastrare il passante nell'asse del motore.
6. Collocare la vaschetta al suo posto e girarla verso destra fino a che si fermi.
7. Introdurre gli ingredienti.

### **Avvertenza:**

Non riempire eccessivamente la vaschetta, la quantità massima di ingredienti è pari a 2,5 kg.

8. Premere il braccio verso il basso finché si incastri in posizione.
9. Collegare il dispositivo a una presa correttamente installata da 230 V / 50 Hz. La spia rossa indica la modalità Standby.
10. Premere uno dei tasti di velocità (tasti 1/2/3/4) sul pannello di controllo (1) per accendere l'apparecchio. Un LED verde mostrerà la velocità selezionata.

Selezionare l'accessorio e la velocità secondo la seguente tabella:

| Prodotto/ preparazione                                      | Quantità massima | Accessorio     | Velocità | Tempo max. di funzionamento |
|-------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------|-----------------------------|
| Impasto duro (es: impasto con lievito, piccola pasticceria) | 2 kg             | Gancio impasto | 1 -2     | 3 min                       |





|                                                                                          |               |                    |      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|------|-------|
| Impasto medio (es: cialde e dolci al cucchiaino)                                         | 2 kg          | Pala per mescolare | 2 -3 | 5 min |
| Impasto leggero (es: impasto al cucchiaino, crepes, albumi montati a neve, panna, creme) | 2 kg o. 1,5 l | Sbattitore         | 3 -4 | 5 min |

Quando si seleziona la velocità, controllare anche le istruzioni riportate nelle ricette.

**Nota:**

- Per mescolare meglio dell'impasto duro, avviare l'apparecchio a velocità 1 a bassa velocità. Dopo circa 1,5 minuti di funzionamento, la velocità passa automaticamente a 2. Il LED verde indica questo processo. Tornare alla velocità 1 se non si desidera il cambio.
- Il controllo elettronico di velocità evita sovraccarichi al motore. Con un carico eccessivo il regime viene automaticamente ridotto alla configurazione di velocità. L'indicatore LED della velocità selezionata viene conservato.
- Tempo tra gli usi: non utilizzare l'apparato per impasti densi per più di 10 minuti. Lasciarlo raffreddare per 10 minuti prima di riutilizzarlo.
- Utilizzare la protezione contro gli schizzi se si lavora con impasti liquidi.

11. Premere il tasto OFF per spegnere l'apparecchio non appena si è formato l'impasto o la palla d'impasto. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
12. Girare il regolatore del braccio oscillante (3) in direzione della freccia per sollevare il braccio della macchina.

**Nota:**

Il braccio è dotato di un commutatore di sicurezza. Il motore si spegne se il braccio si alza durante il funzionamento. Dopo aver abbassato il braccio, il funzionamento riprende soltanto quando si preme nuovamente il tasto velocità.

13. Per rimuovere la vaschetta, girare il regolatore del braccio verso sinistra.
14. Staccare l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla vaschetta.
15. Per estrarre l'accessorio dall'asse del motore, premere verso l'alto e girarlo verso destra. A questo punto si potrà rimuovere facilmente.
16. Pulire le parti usate come descritto nella sezione "Pulizia".





## ITALIANO

### 4. RICETTE CONSIGLIATE

#### **Impasto al cucchiaino (Ricetta base)**      Impostazione velocità 2 - 3

##### **Ingredienti:**

250 g di burro morbido o margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, 1 pizzico di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito per dolci, circa 1/8 l di latte.

##### **Preparazione:**

Mettere la farina con gli altri ingredienti nella vaschetta, mescolare con la pala per mescolare per 30 secondi a velocità 2 e poi per circa 3 minuti a velocità 3. Imburrare lo stampo o coprirne la base con carta da forno, depositarvi l'impasto e infornarlo. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto infilando uno stuzzicadenti di legno al centro. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Girare l'impasto su una griglia per il pane e lasciarlo raffreddare.

##### **Forno convenzionale:**

Velocità: 2

Calore: Forno elettrico: superiore e inferiore a 175-200°C, forno a gas: posizione 2-3

Tempo di cottura: 50-60 minuti

È possibile modificare la ricetta a seconda del gusto, ad esempio, con 100 g di uvetta, 100 g di frutta secca o 100 g di cioccolato grattugiato. Non ci sono limiti all'immaginazione.

#### **Involtini ai semi di lino**

Impostazione velocità 1 - 2

##### **Ingredienti:**

500-550 g di farina, 50 g di semi di lino, 3/8

l d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di ricotta fresca, 1 cucchiaino di sale.

Per la rifinitura: 11 cucchiaini d'acqua.

##### **Preparazione:**

Ammollare i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Mettere la rimanente acqua tiepida (1/4 di l) nella vaschetta, aggiungere il lievito, la ricotta e mescolare bene con il gancio impasto con impostazione velocità 1. Il lievito deve sciogliersi completamente. Mettere la farina con i semi di lino ammorlati e il sale nella vaschetta. Impastare a velocità 1, quindi passare a velocità 2 e impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla vaschetta e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta forno per dolci. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, pennellarli con acqua tiepida e informare.





**Forno convenzionale:**

Velocità: 2

Temperatura: Forno elettrico: calore sopra e sotto

200-220° (Preriscaldato per 5 minuti), forno a gas: impostazione 2-3

Tempo di cottura: 30-40 minuti

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE



### **Avvertenza:**

- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.



### **Attenzione:**

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasivi per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Pulire l'alloggiamento con un panno umido.



### **Attenzione:**

Gli accessori non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressivi possono deformare o scolorire gli accessori.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: 04019

Tensione/frequenza nominale: 220-240 V/50 Hz

Consumo: 1000 W

Classe di protezione: II

Tempo massimo di uso continuo: 10 minuti

Made in China | Disegnato in Spagna

Soggetto a modifiche senza preavviso!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

### **EMISSIONI ACUSTICHE**

Il livello di pressione acustica è stato misurato all'orecchio di un utente (LpA) secondo la norma





## ITALIANO

DIN EN ISO 3744.

Livello di pressione acustica determinato: 75 - 85 dB (A) (senza limiti)

## 7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2002/96/EC della Direttiva sui Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (WEEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il restodei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possa avere nella salute umana e nell'ambiente.

Il simbolo del contenitore tagliato le deve ricordare i suoi obblighi di liberarsi di questi prodotti in modo corretto.

Il consumatore è tenuto a contattare le autorità local per avere informazioni sul riciclo.

## 8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva e s'invia la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, così come indicato in questo manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desidera avere informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 321 07 28.**





## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- O aparelho não deve ser usado por crianças de 9 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e maiores de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.
- Limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Use este dispositivo exclusivamente para o seu fim e de forma particular. Este produto não está desenhado para uso comercial, unicamente para uso doméstico.
- Não use o dispositivo em exteriores. Proteja do calor, da luz solar direta, da humidade (não submerja em nenhum líquido de nenhuma maneira) e mantenha longe de objetos afiados. Não use o dispositivo com as mãos molhadas. Se o dispositivo se molhar, desligue da corrente elétrica imediatamente.
- Desligue e desconecte da corrente elétrica quando não estiver em uso, quando mudar de acessórios, durante a limpeza ou se apresenta alguma avaria.
- Não deixe o dispositivo sem vigilância durante o funcionamento. Desligue e desconecte sempre quando abandonar a área de trabalho.
- Verifique regularmente se existem danos no cabo do dispositivo. Não utilize o dispositivo se detetar danos.
- Não repare por si mesmo o dispositivo. Contacte com o nosso SAT oficial. Use exclusivamente peças e acessórios





## **PORTUGUÊS**

originais.

- Tenha em conta estas Instruções de segurança.
- Para segurança dos seis filhos, mantenha as peças de embalagem, sacos de plástico, cartão, porexpan etc, fora do seu alcance.
- Não deixe que crianças pequenas brinquem com os plásticos para evitar risco o de asfixia.

## **SÍMBOLOS DE ADVERTÊNCIA**

Preste muita atenção aos seguintes símbolos para evitar acidentes e danos ao dispositivo.



### **Advertência:**

Adverte de riscos para a sua saúde e indica potencial risco de feridas.



### **Precaução:**

Indica potenciais perigos ao dispositivo ou outros objetos.

### **i Nota:**

Indica as recomendações e informações para você.

## **PRECAUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA PARA ESTE DISPOSITIVO**

- Ponha o dispositivo sobre uma superfície estável, plana e resistente.
- Não conecte o dispositivo ao corrente elétrica antes de montar todos os acessórios necessários.
- Não toque nas peças e espere que o aparelho pare.
- Não introduza utensílios como colheres ou espátulas nem agarre com as mãos as varas nem o gancho de







amassar durante o seu funcionamento para evitar danos e ferimentos.

- Desligue o aparelho e desconecte da corrente elétrica antes de mudar de acessórios.
- Processe exclusivamente alimentos com este dispositivo.
- Não use o aparelho durante mais de 10 minutos seguidos. Deixe arrefecer durante aproximadamente 10 minutos entre cada utilização.
- Não mova o aparelho durante o funcionamento, desligue sempre antes da corrente elétrica. Transporte o aparelho com ambas as mãos.

## **Conexão elétrica**

Certifique-se de que a voltagem da rede corresponde com as especificações da etiqueta de identificação do produto.

## **3. COMPONENTES DO PRODUTO**

### **MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS**

1. Gire o ajuste do braço oscilante (3) na direção da flecha para levantar o braço da máquina.
2. Para usar as varas (8c) encaixe primeiro a proteção contra salpicos (6): segure a proteção contra salpicos para cima.

#### **i Nota:**

Na parte inferior do braço, poderá ver duas abas à esquerda e direita ().

Deslize a proteção contra salpicos e encaixe girando para a direita.

#### **i Nota:**

A proteção contra salpicos não será necessária quando preparar massas com o gancho de amassar ou a pá misturadora. Isto permitirá adicionar ingredientes durante a preparação da massa.

3. Encaixe o disco protetor (7) quando usar o gancho de amassar. Evitará que a massa ao elevar, entre em contacto com o eixo do motor.
4. Segure no disco como se fosse uma tigela. Deslize o gancho de amassar por baixo pela



## PORTUGUÊS

- abertura do disco e aperte girando aproximadamente 90°.
5. No extremo superior dos acessórios pode ver uma marca para o eixo do motor e o pino de fixação. Monte o acessório desejado introduzindo o extremo superior no eixo do motor. Ao mesmo tempo, pressione e gire o acessório para a esquerda para encaixar o pino no eixo do motor.
  6. Ponha a tigela no seu lugar e gire para a direita até que pare.
  7. Já pode introduzir os ingredientes.

### **Advertência:**

Não encha em excesso a tigela, a quantidade máxima de ingredientes é de 2,5 kg.

8. Pressione o braço para baixo até que encaixe no seu lugar.
9. Conecte o dispositivo à corrente elétrica devidamente instalada, de 230 V/50 Hz. A luz vermelha indicará o modo espera.
10. Pressione um dos botões de velocidade (botões 1/2/3/4) no painel de controlo (1) para acender o aparelho. Um LED verde mostrará a velocidade selecionada.

Selecione o acessório e a velocidade segundo a tabela seguinte:

| Produto/<br>preparação                                                                | Quantidade<br>máxima | Acessórios          | Velocidade | Tempo máximo de<br>funcionamento |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------|----------------------------------|
| Massa pesada<br>(ex.: massa<br>de levedura,<br>pastelaria)                            | 2 kg                 | Braço de<br>amassar | 1 -2       | 3 min                            |
| Massa média<br>(ex.: para gofres<br>ou mistura pas-<br>telaria)                       | 2 kg                 | Pá misturadora      | 2 -3       | 5 min                            |
| Massa leve (ex.:<br>mistura espon-<br>josa, panquecas,<br>claras, natas,<br>custarda) | 2 kg o 1,5 litros    | Varas               | 3 -4       | 5 min                            |



Quando você escolhe a velocidade Observe também as referências das receitas.

**Nota:**

- Para misturar melhor massas pesadas, o aparelho arranca a baixa velocidade, velocidade 1. Passados aproximadamente 1,5 minutos de funcionamento, troca automaticamente à velocidade 2. O LED verde indica este processo. Volte à velocidade 1 se não desejar a troca de velocidade.
  - O controlo elétrico de velocidade evita as descargas elétricas do motor. Com uma carga excessiva, as RPM reduzem automaticamente numa configuração de velocidade. - A indicação LED da velocidade selecionada se conserva.
  - Tempo entre usos: não use o aparelho para amassar massas densas durante mais de 10 minutos, deixe arrefecer durante outros 10 minutos antes de voltar a utilizar.
  - Use a proteção contra salpicos para massas líquidas.
11. Pressione o botão OFF para desligar o aparelho enquanto a massa ou bola de massa se tenha formado. Desconecte o aparelho da corrente elétrica.
  12. Gire o ajuste do braço oscilante (3) na direção da flecha para levantar o braço da máquina.

**Nota:**

O braço inclui um comutador de segurança. O motor se desliga se o braço se eleva durante o funcionamento. Depois de baixar o braço, o funcionamento só continuará depois de voltar a pressionar o botão de velocidade.

13. Para extrair a tigela, gire o ajuste do braço para a esquerda.
14. Desprenda a massa com a espátula e tire-a da tigela.
15. Para extrair o acessório do eixo do motor, pressione para cima e gire para a direita. Poderá tirar com facilidade.
16. Limpe as peças usadas como se descreve no apartado de "Limpeza".

## 4. RECEITAS RECOMENDADAS

### Mistura esponjosa (receita básica)

Velocidade 2 – 3

#### Ingredientes:

250 g manteiga ou margarina amolecida, 250 g de açúcar, 1 pacote de açúcar com baunilha, 1 pitada de sal, 4 ovos, 500 g de farinha de trigo, 1 pacote de fermento de pastelaria, aproximadamente 1/8 de litro de leite.





## **PORTUGUÊS**

### **Preparação:**

Ponha a farinha com o resto de ingredientes na tigela, misture com a pá misturadora durante 30 segundos à velocidade 2, e depois aproximadamente 3 minutos à velocidade 3. Unte a forma ou cubra com papel vegetal, encha com a massa e leve ao forno. Verifique o estado de cocção antes de tirar: pique no centro com um palito de madeira ou metal. Se a massa não se agarre ao palito, significa que está pronto. Vire a forma sobre um prato ou grelha e deixe arrefecer.

### **Forno convencional:**

Bandeja: 2

Temperatura Forno elétrico: superior e inferior a 175-200°, forno a gás: posição 2-3

Tempo de cocção: 50-60 minutos

Pode modificar a receita segundo as suas preferências, por exemplo, com 100 g de passas, 100 g de frutos secos ou 100 g de chocolate ralado. No hay límites a su imaginación.

### **Rolos de sementes de linhaça**

Velocidade 1-2

#### **Ingredientes:**

500-550 g de farinha de trigo, 50 g de sementes de linhaça, 3/8 de litro de água, 1 cubo de levedura (40 g), 100 g de requeijão bem escorrido baixo em gorduras, 1 pitada de sal.

Para cobertura: 11 colheres de água

### **Preparação:**

Ponha de molho a linhaça em 1/8 litros de água tibia. Ponha o resto da água tibia (1/4 de litro) na tigela, triture a levedura dentro, adicione o requeijão e misture bem com o gancho de amassar à velocidade 1. O fermento deve estar dissolvido por completo. Ponha a farinha com a linhaça de molho e o sal na tigela. Amasse à velocidade 1 e troque à velocidade 2 e amasse durante outros 3-5 minutos. Cubra a massa e ponha num lugar cálido durante 45-60 minutos. Tire a massa da tigela e forme 16 rolos. Cubra a bandeja com papel vegetal húmido. Ponha os rolos encima, espere 15 minutos e leve ao forno.

### **Forno convencional:**

Bandeja: 2

Temperatura Forno elétrico: Superior e inferior a 200-220° (pré-aquecer durante 5 minutos), forno a gás: posição 2-3.

Tempo de cocção: 30-40 minutos





## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



### **Advertencia:**

- Desconecte sempre da corrente elétrica antes de limpar.
- Não submerja o aparelho em água. Pode causar eletrocussão ou incêndio.



### **Precaución:**

- Não use escovas metálicas nem outros utensílios abrasivos para limpar.
- Não use detergentes agressivos nem abrasivos.
- Use um pano húmido para limpar o corpo principal.



### **Precaución:**

Os acessórios não podem ser postos na máquina da louça. O calor e os detergentes agressivos podem deformar ou descolorar os acessórios.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: 04019

Tensão/frequência nominal: 230 V/50 Hz

Consumo: 1000 W

Classe de proteção: II

Uso em curtos períodos de tempo: 10 minutos

Feito na China | Desenhado em Espanha

Sujeito a modificações sem aviso.

Este dispositivo cumpre com todas as diretrizes CE atuais, como a diretriz de compatibilidade eletromagnética e de baixa voltagem, e está fabricado segundo as últimas normas de segurança.

### **EMISSIONES SONORAS**

O nível de pressão sonora foi medido com os usuários (LpA) em cumprimento com DIN EN ISO 3744.

Pressão sonora determinada: 75 - 85 dB (A) (sem limite).





## **PORTUGUÊS**

### **7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS**



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta.

O consumidor deverá contactar com as autoridades locais para receber informação acerca da forma mais adequada de descartar eletrodomésticos.

### **8. GARANTIA E SAT**

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções. A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base na legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mau uso por parte do usuário o serviço de garantia não se fará responsável da reparação.

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







[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.  
C/de la Pinadeta s/n, 46930  
Quart de Poblet, Valencia, Spain

