

cecotec

BREAD&CO 1500 PERFECTCOOK

Panificadora / Bread maker



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instrukcja obsługi
Návod k použití

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	6
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	15
Instruções de segurança	18
Instrukcje bezpieczeństwa	21
Bezpečnostní pokyny	24

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	28
2. Antes de usar	29
3. Funcionamiento	29
4. Limpieza y mantenimiento	42
5. Resolución de problemas	43
6. Especificaciones técnicas	45
7. Reciclaje de electrodomésticos	45
8. Garantía y SAT	46

INDEX

1. Parts and components	47
2. Before use	48
3. Operation	48
4. Cleaning and maintenance	58
5. Troubleshooting	59
6. Technical specifications	61
7. Disposal of old electrical appliances	61
8. Technical support service and warranty	61

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	62
2. Avant utilisation	63
3. Fonctionnement	63
4. Nettoyage et entretien	76
5. Résolution de problèmes	77
6. Spécifications techniques	79
7. Recyclage des électroménagers	79
8. Garantie et SAV	80

INDEX

1. Teile und Komponenten	81
2. Vor dem Gebrauch	82
3. Bedienung	82
4. Reinigung und Wartung	95
5. Problembehebung	96
6. Technische Spezifikationen	98
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	99
8. Garantie und Kundendienst	99

INDICE

1. Parti e componenti	100
2. Prima dell'uso	101
3. Funzionamento	101
4. Pulizia e manutenzione	114
5. Risoluzione dei problemi	115
6. Specifiche tecniche	117
7. Riciclaggio di elettrodomestici	117
8. Garanzia e SAT	118

ÍNDICE

1. Peças e componentes	119
2. Antes de usar	120
3. Funcionamento	120
4. Limpeza e manutenção	133
5. Resolução de problemas	134
6. Especificações técnicas	137
7. Reciclagem de eletrodomésticos	137
8. Garantia e SAT	137

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	139
2. Przed użyciem	140
3. Funkcjonowanie	140
4. Czyszczenie i konserwacja	153
5. Rozwiązywanie problemów	154
6. Specyfikacja techniczna	156
7. Recykling sprzętu AGD	156
8. Gwarancja i SAT	157

OBSAH

1. Části a složení	158
2. Před použitím	159
3. Fungování	159
4. Čištění a údržba	169
5. Řešení problémů	170
6. Technické specifikace	172
7. Recyklace elektrospotřebičů	172
8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS	173

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.

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, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

Apague el dispositivo si no va a ser usado.

Si el dispositivo cae accidentalmente en agua, desconéctelo inmediatamente. ¡No toque el agua!

Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. No hay piezas que puedan ser reparadas por el usuario en el interior. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.

No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.

Utilice el aparato en habitaciones a una temperatura entre 15 y 34 °C.

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.

No cubra el dispositivo con una toalla o ningún material.

Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Cualquier otro uso que no sea el especificado en estas instrucciones anulará la garantía. No es apropiado para usos comerciales o industriales. No lo utilice en el exterior. Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.

No use el producto bajo las siguientes circunstancias:

Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca de fuego.

Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.

En exteriores o áreas con altos niveles de humedad.

La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta mientras se usa el producto y podría causar quemaduras. No toque las superficies calientes mientras esté en funcionamiento e inmediatamente después. Utilice guantes o un mango.

No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento.



No toque ninguna de las partes móviles o giratorias del dispositivo mientras hornea.

Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

No utilice ningún accesorio que no haya sido recomendado por Cecotec ya que podría ocasionar daños.

Desconecte el dispositivo al acabar de utilizarlo y cuando deje salir de la estancia donde está instalado.

No intente desmontar o reparar el producto por su cuenta.

Contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y

desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo.
No meta la mano dentro del dispositivo tras haber estado en funcionamiento. Espere a que se enfríe.
La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por menores de 8 años sin supervisión.
No lave el aparato en lavavajillas.
Guarde el producto y su manual de instrucciones en un lugar seco y seguro cuando no vaya a ser usado.
Extreme la precaución al mover el dispositivo cuando contenga líquidos calientes.
No se acepta ninguna responsabilidad de los daños eventuales o personales que pudieran derivar del mal uso del producto o del incumplimiento de este manual de instrucciones.
El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años.
Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
Este producto 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.
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.
Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

All safety instructions should be closely followed when using the appliance.

Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the outlet is grounded.

Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product 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 appliance.

Do not unplug the device when it is being used.

If the product falls accidentally in water, unplug it immediately. Do not reach into the water!

Check the power cord regularly for visible damage. No user-serviceable parts inside. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec, in order to avoid any type of danger.

Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.

Use the appliance in rooms within a temperature range of 15 °C to 34 °C.

Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the power cord hang over the edge of table or countertop.

Do not cover the device with a towel or any other material.

Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.

This appliance is intended for home use only. Any other use will void the warranty. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use it outdoors.

Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.

Do not use the appliance under the following circumstances:
On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.

On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.

Outdoors or in areas with high humidity levels.

The temperature of accessible surfaces may be high while in use and could cause burns. Do not touch hot surfaces while in use or immediately after. Use handles or gloves.

Do not leave the appliance unattended while in use.

Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.



The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not use any accessory that has not been recommended by Cecotec, as they might cause injuries or damage.

Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.

Do not try to repair the product by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.

Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.

Do not put your hand inside the device after operating it. Wait until it cools down.

The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.

Do not wash the appliance in dishwashers.

Store the appliance and its instruction manual in a safe and dry place when not in use.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot substances.

No liability is accepted for any eventual damage or personal

injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.

This appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety, and understand the hazards involved.

Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Veillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.

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 non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides.

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.

Éteignez l'appareil si vous n'allez pas l'utiliser.

Si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau !

Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Aucune des pièces peut être réparée par l'utilisateur. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.

Utilisez l'appareil dans des pièces où la température soit comprise entre 15 et 34 °C.

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. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.

Ne recouvrez pas l'appareil avec une serviette ou un autre matériel.

Tirez sur la fiche pour débrancher ; ne tirez pas sur le câble.

Ce produit a été conçu pour un usage exclusivement domestique.

Si vous l'utilisez à d'autres fins, la garantie du produit sera automatiquement annulée. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel. Ne l'utilisez pas en extérieurs.

Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.

N'utilisez pas l'appareil dans les circonstances suivantes :

Dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, dans des fours chauds ni près du feu.

Sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces desquelles l'appareil pourrait se renverser pendant utilisation.

En extérieurs ou dans des endroits possédant des niveaux d'humidité élevés.

La température des surfaces accessibles pourrait être élevée lorsque vous utilisez le produit et pourrait causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en fonctionnement ni immédiatement après.

Utilisez une poignée ou protection pour les mains.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.



Ne touchez aucune des parties mobiles ou giratoires de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.

N'utilisez aucun accessoire qui ne soit pas recommandé par Cecotec, cela pourrait endommager le produit.

Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé de l'utiliser et lorsque vous sortez de la pièce dans laquelle il est installé.

N'essayez pas de démonter ni de réparer vous-même l'appareil. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.

N'introduisez pas la main dans l'appareil juste après son fonctionnement. Attendez à ce qu'il refroidisse.

Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.

L'appareil ne convient pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Gardez l'appareil et son manuel d'instructions dans un lieu sec et sécurisé lorsque vous n'allez pas l'utiliser.

Faites bien attention lorsque vous déplacez des appareils contenant des liquides ou des aliments chauds.

Aucune responsabilité ne sera acceptée sur les possibles

dommages personnels ou non qui puissent dériver d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou du non-respect de ce manuel.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.

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 sa correcte utilisation et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé par ou à côté des enfants.

Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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.

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.

Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

Schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht benutzt werden soll. Falls das Gerät versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose. Berühren Sie nicht das Wasser! Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Im Inneren des Geräts gibt es keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. 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, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.

Verwenden Sie das Gerät in Räumen mit einer Temperatur zwischen 15 und 34 °C.

Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen. Decken Sie das Gerät nicht mit einem Handtuch oder einem anderen Material ab.

Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel selbst.

Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt. Jede andere als die in dieser Anleitung angegebene Verwendung führt zum Erlöschen der Garantie. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. Industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen. Verwenden Sie nicht das Gerät im Freien. Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.

Verwenden Sie das Gerät nicht unter den folgenden Umständen:

Innerhalb oder auf elektrischen Kochplatte oder Gaskocher,

Backofen oder in der Nähe von Feuer.
Auf weichen Oberfläche wie Teppiche, wo das Gerät beim Verwenden umkippen könnte.
Im Freien oder in Umgebungen mit Luftfeuchtigkeit.
Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen könnten beim Verwenden sehr hoch sein und Verbrennungen verursachen. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht beim oder sofort nach dem Gebrauch.
Benutzen Sie Handschuhe oder einen Griff
Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt.
Berühren Sie während Sie Backen keine der beweglichen Teile des Geräts.
Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht von Cecotec empfohlen wurden, da sie Schäden verursachen könnten.
Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch und beim Verlassen des Raums aus.
Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu demontieren oder reparieren. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten.
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
Greifen Sie nicht in das Gerät, nachdem es in Betrieb war.
Warten Sie bis es kalt wird.



Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Aufsicht durchgeführt werden.
Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Bewahren Sie das Gerät und seine Bedienungsanleitung an einem sicheren trockenen Ort auf, wenn nicht in Gebrauch ist.
Gehen Sie beim Bewegen des Geräts äußerst vorsichtig vor, wenn es heiße Flüssigkeiten enthält.
Das Unternehmen übernimmt keine Haftung über mögliche Schäden wegen unsachgemäßer Verwendung des Produktes oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.
Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden.
Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
Beaufsichtigen Sie kleine Kinder, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahre auf.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.
Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa il prodotto.

Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia di terra.

Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile del prodotto in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.

Spegnere il dispositivo se non viene usato.

Se il prodotto dovesse cadere accidentalmente in acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua.

Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Non esiste nessuna parte all'interno del prodotto che possa essere riparata dall'utente. Se il cavo dovesse essere danneggiato, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.

non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, ha patito una caduta o è stato danneggiato.

Utilizzare, ricaricare e conservare l'apparato esclusivamente in luoghi con una temperatura da 15 °C a 35 °C.

Non torcere, piegare, tendere o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggere da bordi affilati e fonti di calore.

Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dal bordo della superficie o piano da cucina.

Non coprire il dispositivo con asciugamani o altri materiali.

Tirare la presa per scollegarlo, non il cavo.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Qualsiasi altro uso non specificato in queste istruzioni annullerà la garanzia. Non è appropriato per uso commerciale o industriale. Non utilizzare all'esterno.

Collocare l'apparato su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.

Non usare il prodotto secondo le seguenti circostanze: Dentro o sopra cucine elettriche o a gas, forni caldi o vicino al fuoco. Su superfici morbide (come tappeti) o dove si possa capovolgere durante il suo uso.

In esterni o aree con alti livelli di umidità.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto e potrebbe causare bruciature. Non toccare le superfici calde mentre è in funzionamento e immediatamente dopo. Utilizzare guanti o manico.

Non lasciare il prodotto incustodito durante il suo funzionamento.

Non toccare nessuna delle parti mobili o movibili del dispositivo mentre si inforna.

Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare attraverso timer o sistemi di controllo remoto esterni.

Non utilizzare nessun accessorio non suggerito da Cecotec, potrebbe provocare danni.

Scollegare il dispositivo terminato l'uso e quando si esce dalla stanza in cui è installato.

Non tentare di smontare o riparare il prodotto per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo, la pulizia e la manutenzione del prodotto devono essere effettuate seguendo questo manuale di istruzioni. Spegnere e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo.

Non introdurre la mano all'interno del dispositivo dopo il funzionamento. Lasciare raffreddare,

La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini con età inferiore a 8 anni senza sorveglianza.

Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.



Conservare il prodotto e il manuale di istruzioni in un luogo asciutto e sicuro quando non si usa.
Eccedere nella precauzione quando si spostano dispositivi che contengono liquidi o alimenti caldi.
Non si accetta nessuna responsabilità relativa ai danni eventuali o personali derivate dal mal uso del prodotto o inadempienze di questo manuale di istruzioni.
L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni.
Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni sotto la sorveglianza continua di un adulto.
Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario sorvegliare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.
Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o produto. Guarde este manual para referências futuras ou novos usuários.
Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o produto.
Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha

as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.

Desligue o dispositivo se não vai ser usado.

Se o produto cair acidentalmente na água, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Não toque na água!
Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. No interior do produto não há peças que podem ser reparadas pelo utilizador. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado 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 ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.

Utilize o aparelho em ambientes a uma temperatura entre 15 e 34 °C.

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 superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão. Não cubra o dispositivo com uma toalha ou qualquer outro material.

Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.

Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico. Qualquer outro tipo de utilização que não seja especificado nestas instruções anulará a garantia. Não está apropriado para usos comerciais ou industriais. Não o utilize em exteriores.

Coloque o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.

Não use o produto sobre nenhuma destas circunstâncias:
Dentro ou em cima de cozinhas elétricas ou gás, fornos quentes ou perto de fogo.

Sobre superfícies suaves (como tapetes) ou onde possa virar e cair durante o uso.

Em exteriores ou áreas com altos níveis de humidade.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto se usa o produto e poderia causar queimaduras.

Não toque nas superfícies quentes enquanto o dispositivo estiver em funcionamento ou imediatamente depois. Utilize luvas ou um mango.

Não deixe o produto sem supervisão durante o seu funcionamento.



Não toque em nenhuma das partes móveis ou giratória do dispositivo durante a cozedura.

Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

Não utilize nenhum acessório que não tenha sido recomendado pela Cecotec, já que poderá causar danos.

Desconecte o dispositivo ao terminar de usar e quando abandonar o espaço em que está instalado.

Não tente desmontar ou reparar o produto por conta própria.

Contacte com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.

Para garantir o correto funcionamento do dispositivo, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou limpar.

Não ponha a mão dentro do dispositivo depois de este estar em funcionamento. Espere que arrefeça.

A limpeza e manutenção do produto não devem ser realizadas por menores de 8 anos sem supervisão.

Não lave o aparelho na máquina da louça.

Guarde o produto e o seu manual de instruções num lugar seco e seguro quando não estiver a ser usado.

Tenha extremo cuidado ao mover o dispositivo quando este

contém líquidos quentes.

Não se aceita nenhuma responsabilidade de danos eventuais ou pessoais que possam derivar do mau uso do produto ou do incumprimento deste manual de instruções.

O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos.

Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.

Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.

Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.

Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças com idades inferior a 8 anos.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.

Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.

Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed

dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.

Wyłącz urządzenie jeśli nie będziesz go używać.

Uwaga: jeśli urządzenie przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast rozłącz je z prądu. Nie dotykaj wody!

Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Wewnątrz nie ma części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń. Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.

Z urządzenia należy korzystać w pomieszczeniach o temperaturze od 15 do 34 °C

Nie zginaj, 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 zwisał z krawędzi blatu lub blatu.

Nie przykrywaj urządzenia ręcznikiem ani jakimkolwiek materiałem.

Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za kabel.

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Każde użycie inne niż określone w niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji. Nie nadaje się do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych. Nie używaj go na zewnątrz.

Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.

Nie używaj produktu w następujących okolicznościach:

W lub na kuchenkach gazowych lub elektrycznych, gorących



piekarnikach lub w pobliżu ognia.

Na miękkich powierzchniach (takich jak dywany) lub w miejscach, w których może się przewrócić podczas użytkowania.

Na zewnątrz lub w obszarach o wysokiej wilgotności.

Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas używania produktu i spowodować oparzenia. Nie dotykaj gorących powierzchni podczas pracy i bezpośrednio po niej. Noś rękawiczki lub uchwyt.

Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas pracy.

Podczas pieczenia nie dotykaj żadnych ruchomych ani obracających się części urządzenia.

To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.

Nie należy używać akcesoriów, które nie są zalecane przez Cecotec, ponieważ mogą spowodować uszkodzenie.

Po zakończeniu używania odłącz urządzenie, a gdy je opuścisz, opuść pomieszczenie, w którym jest zainstalowane.

Nie próbuj samodzielnie rozmontowywać lub naprawiać produktu. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.

Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem.

Nie wkładaj rąk do urządzenia po użyciu. Poczekać, aż ostygnie.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez osoby poniżej 8 roku życia bez nadzoru.

Nie myj urządzenia w zmywarce lub pralce.

Przechowuj wyrób wraz z instrukcją obsługi w suchym i bezpiecznym miejscu, kiedy nie będzie używany.

Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, gdy zawiera ono gorące płyny lub żywność.

Nie przyjmuje się żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek osobiste lub ewentualne szkody, które mogą wynikać z niewłaściwego użytkowania produktu lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

Z urządzenia nie powinny korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.

Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.

Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.

Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento manuál pro pozdější použití nebo pro nové uživatele.

Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.

Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.

Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj. Pokud přístroj nebudete používat, vypněte ho.

UPOZORNĚNÍ: pokud přístroj omylem spadne do vody, okamžitě ho odpojte. Nedotýkejte se vody!

Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Uvnitř přístroje není žádná část, kterou by uživatel mohl sám opravit. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.

Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.

Používejte přístroj v místech, kde není pokojová teplota mezi 15 a 34 °C.

Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů.

Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.

Nezakrývejte zařízení ručníky nebo jinými materiály.

Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.

Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití. Jakékoli jiné použití, než které je uvedeno v tomto návodu, ruší záruku. Není vhodný pro komerční nebo průmyslové účely.

Nepoužívejte venku.

Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teplotě.

Nepoužívejte přístroj za následujících podmínek:

V nebo nad elektrickými nebo plynovými troubami, horkými troubami anebo v blízkosti ohně.

Na měkkém povrchu (např. koberec) nebo na povrchu, který by mohl zapříčinit převrnutí přístroje.

Venku nebo v místech s vysokou vlhkostí.

Teplota přístupných povrchů při používání by mohla dosáhnout vysokých teplot a způsobit popáleniny.

Nedotýkejte se horkých povrchů během používání a bezprostředně po něm. Používejte rukavice nebo držák.



Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru. Během pečení se nedotýkejte žádné pohyblivé nebo rotující části zařízení.

Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.

Nepoužívejte žádné příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, protože by mohlo způsobit škodu.

Odpojte přístroj po skončení jeho používání anebo pokud odejdete z místnosti, kde je zapojen.

Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.

Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití. Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním anebo před čištěním. Po použití zařízení nesahejte do zařízení. Počkejte, než zcela vychladne.

Přístroj by neměly udržovat a čistit děti do 8mi let bez dozoru. Nečistěte přístroj v myčce.

Uchovávejte přístroj a jeho návod na použití na suchém a bezpečném místě, pokud ho nebudete nějakou dobu používat. Při přemístování zařízení, pokud obsahuje horké kapaliny, buďte opatrní.

Nepřebíráme žádnou odpovědnost za případné škody na majetku a na zdraví, které by mohly plynout ze špatného používání tohoto produktu nebo z nedodržení instrukcí v tomto manuálu.

Přístroj by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.

Tento produkt může být používán osobami s mentálním, fyzickým nebo sensorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou.

Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.

Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let.

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

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

Saque el producto de la caja.

Retire todo el material de embalaje, las etiquetas de clasificación y los protectores de transporte antes de enchufar el dispositivo. Guarde la caja original.

Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si se observara algún daño visible, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Limpie el dispositivo siguiendo las instrucciones del apartado de "Limpieza y mantenimiento".

Limpie y seque el recipiente para el pan y la cuchilla de amasar antes del primer uso.

Active el modo panificadora y déjelo funcionar sin nada dentro durante 10 minutos. Entonces, permita que se enfríe y limpie el interior otra vez. El dispositivo emitirá un pitido cuando se complete el proceso.

Seque todos los componentes y vuelva a montarlos. El dispositivo está listo para ser usado.

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.

3. FUNCIONAMIENTO

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 firmes "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 diferentes.

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 masas hechas con levadura (para panecillos, cortezas de pizza, etc.) y hornearlas 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 1-8, 14-15. El color de la corteza por defecto es el mediano.

Peso

Presione el botón de peso para establecer el peso de los ingredientes que van 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: se recomienda 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 ahí. 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 colocado correctamente girándolo 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 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 de la receta.

Una vez que finalice un programa, el dispositivo cambiará automáticamente al modo Mantener caliente. Para cancelar el modo "Mantener caliente" 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 Baguette		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	30 ml	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	4 unidades	6 unidades	8 unidades	
	[3]	Azúcar	0,6 vaso	0,8 vaso	1 vaso	
	[4]	Mantequilla	2 cucharadas	2 cucharadas	2 cucharadas	
	[5]	Harina con levadura	2 vasos/280 g	3 vasos/420 g	4 vasos/560 g	
	[6]	Levadura instantánea	1 cucharadita	1.25 cucharaditas	1.5 cucharaditas	

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 Mermelada	[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 de 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 cantidad insuficiente de 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
 850W, 220-240 V AC, 50 Hz
 Made in China | Designed in Spain

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 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. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá

extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría. Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

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

Fig. 2

Control panel

1. Menu
2. Weight
3. Timer +
4. Timer -
5. Bread crust colour
6. Start / Stop
7. Basic
8. French
9. Whole wheat
10. Sweet
11. Butter milk bread
12. Gluten free
13. Fast bread
14. Cake
15. Knead
16. Dough
17. Pasta dough
18. Yogurt
19. Jam
20. Bake
21. Customised

Fig. 3

1. Preset time
2. Knead 1
3. Rise 1

4. Knead 2
5. Light
6. Medium
7. Dark
8. Rapid
9. Rise 2
10. Rise 3
11. Bake
12. Keep warm

2. BEFORE USE

Take the product out of the box.

Remove all packaging materials, rating labels and transport protectors before plugging the device. Keep the original box.

Make sure all parts and components are included and in good conditions. If any visible signs of damage are observed, contact Cecotec's Technical Support Service immediately.

Clean the device according to the "Cleaning and maintenance" section.

Wash and dry the bread container and the kneading blade before the first use.

Set the bread maker mode and bake empty for 10 minutes. Then, allow it to cool down and clean the inside again. The device will beep when this process is completed.

Dry all parts thoroughly and assemble them again. The appliance is ready for use.

Note: The appliance may emit a little smoke and/or odour when turned for the first time.

This is normal and will disappear after the first or second use. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

3. OPERATION

Note: Do not use metal utensils, they may damage the non-stick surface.

Plug the device into a power supply.

The device will beep and "3.00" will be displayed. The colon between the digits will remain steady. "1" is the default program, and the default settings are 1250 g and Medium.

Start/Stop

Press the Start/Stop button once to start a program. The light indicator will turn on, the colon in the time display will flash and the program will start running.

After a program has begun, all the buttons except for the Start/Stop one will be inactive.

Press the Start/Stop button for 1 second to pause. If there is no operation within 3 minutes, the program will continue to run until it is completed.

Press the Start/Stop button for 3 seconds to cancel a program, the device will beep once.

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

Press the Menu button to select the desired mode. Press the button repeatedly until the desired mode is displayed. Select one of the 15 available menus.

Menu programs

Basic bread

For white and mixed breads that consist of basic bread flour. You can also adjust the crust's colour by pressing the Crust colour button.

French bread

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

Whole-wheat bread

For baking bread containing significant amounts of whole-wheat. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results. Whole-wheat usually produces a crispy thick crust.

Sweet bread

For breads with additives such as fruit juice, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising, the bread will be light and airy.

Buttermilk bread

For bread made of milk and butter.

Gluten-free bread

For bread made of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

Quick bread

For smaller and denser breads than normal. This program takes less time than Basic bread.

Cake

For mixing, rising and baking with the aid of soda or baking powder.

Knead

For kneading doughs for pizzas and similar. This program consists only of kneading, no rising or baking.

Dough

For preparing yeast dough for buns, pizza crust, etc. to be baked in a conventional oven. There is no baking in this program.

Pasta dough

For mixing flour and water.

Yoghurt

For rising and making yoghurt.

Jam

Use this setting for making jams from fresh fruits. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the bread container into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately and remove the bread container carefully. Allow to cool and clean thoroughly.

Bake

For additional baking of bread when required because it is too light or not cooked enough. In this program there is no kneading or resting.

Customised bread

Press this button to customise the duration of all the functions (e.g. kneading, rising, baking, keeping warm, etc.).

Crust colour

Press the Crust colour button to select the desired setting: Light, Medium or Dark. This setting can be adjusted under program 1-8, 14-15. 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. This setting can be adjusted under program 1-8.

Timer

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

Notes:

The delay time must be set after selecting the program menu, weight and crust colour.

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

Use the arrow buttons to select how long it will be before bread is ready. The set time must include the baking time of the program.

Keep warm

Once a program is completed, use this function to keep the bread warm.

Tip: We recommend that the room temperature where the device is going to be used is between 15 and 34 °C. If the temperature is higher, the bread will taste acid and if it is lower, it may affect the bread's rising process.

Power interruption

In the event of a power outage, the process of making bread will continue automatically within 10 minutes. If the power outage is longer than 15 minutes, the device will not resume the program and the display will return to the default settings.

If the dough has started rising, discard the ingredients in the bread container and start over. If the dough has not entered the rising process when power is cut, press the Start/Stop button to continue the program from the beginning.

Errors/warnings

"HHH" – Temperature inside the bread container is too high. Press the Start/Stop button to stop the program and unplug the power cord. Open the lid and allow the device to cool down for 10-20 minutes before using it again.

"EEO" – Temperature sensor is disconnected. Press the Start/Stop button to stop the program and unplug the power cord. Contact the Technical Support Service of Cecotec.

Using the bread maker

Using the bread container handle, turn the bread container anticlockwise and pull it out of the appliance.

Fix the kneading blade onto the drive shaft inside the bread container.

Measure and add ingredients to the bread container in the order listed in the recipe. First add liquids, then the solid ones.

Note: Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation.

Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.

Place the bread container into the bread maker and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise. Close the lid then plug the appliance into a power supply.

Press the Crust's colour button to select the desired setting: Light, medium or dark crust.

Press the Weight button to select the desired weight.

Press the Timer button to set a timer for one of the functions. Use the "+" / "-" buttons to increase or decrease the time shown on the display. This process can be skipped.

Press the Start/Stop button once to start the program. The device will beep and "3.00" will be displayed. The colon between the digits will remain steady. The light indicator will turn on.

The kneading blade will start mixing ingredients.

If the program requires additional ingredients to be added, it will beep 10 times. Open the lid and pour the ingredients (fruits, nuts, chocolate...). The time of adding ingredients will depend on the program or recipe.

Once the program is completed, the device will switch to the Keep warm mode. Press the start/stop button for 3 seconds to stop the Keep warm mode.
Unplug the power cord and open the lid using oven mitts.

Tips

It is strongly suggested to use a measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amounts.

Water, fresh milk or other liquids should be measured with measuring cups with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly before measuring other ingredients.

Measure dry ingredients by gently spooning flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, levelling off with a knife. Never use the measuring cup to scoop your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tablespoon of extra ingredients.

Before measuring, stir the flour to aerate it.

When measuring small amounts of dry ingredients such as salt or sugar, use a measuring spoon, making sure it is levelled off.

Adding sequence

First: Liquid ingredients (at room temperature).

Second: Dry ingredients (sugar, salt, shortening, flour).

Third: Yeast (always separate from wet ingredients).

Accessories instructions

Measuring cup

For the recipes, a "cup" is equivalent to 240 ml.

Fig. 4

Tsp: To measure yeast and salt.

Tbsp.: To measure sugar and oil.

Hook

Use to pull out the kneading blade when it gets stuck inside the bread.

Fig. 5

Recipes

Menus		Ingredient	Amount	Amount	Amount	Comments
1 Basic Bread		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 Tsp	2 Tsp	3 Tsp	Put on the corner
	[3]	Sugar	3 Tbsp	4 Tbsp	5 Tbsp	Put on the corner
	[4]	Oil	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	High-gluten flour	4 cups/ 560 g	5 cups/ 700 g	6 cups/ 840 g	
	[6]	Milk powder	3 Tbsp	4 Tbsp	5 Tbsp	
	[7]	Instant yeast	0.5 Tsp	0.8 Tsp	1 Tsp	Put on dry flour, no contact with any liquid
2 French bread		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 Tsp	2 Tsp	3 Tsp	Put on the corner
	[3]	Sugar	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	Put on the corner
	[4]	Oil	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	High gluten flour	4 cups/ 560 g	5 cups/ 700 g	6 cups/ 840 g	
	[6]	Instant yeast	0.5 Tsp	0.8 Tsp	1 Tsp	Put on dry flour, no contact with any liquid

3 Whole- wheat bread		Bread weight	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Water	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 Tsp	2 Tsp	3 Tsp	Put on the corner
	[3]	Sugar	2 Tbsp	3Tbsp	4 Tbsp	Put on the corner
	[4]	Oil	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	High gluten flour	2 cups/ 280 g	2.5 cups/ 350 g	3 cups/ 420 g	
	[6]	Whole-wheat flour	2cups/ 280 g	2.5cups/ 350 g	3 cups/ 420 g	
	[7]	Instant yeast	1 Tsp	1.5 Tsp	1.75 Tsp	Put on dry flour, no contact with any liquid
	[8]	Milk powder	3 Tbsp	4 Tbsp	4 Tbsp	
4 Sweet bread		Bread weight	1000g	1250g	1500g	
	[1]	Water	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Salt	0.5 Tsp	1 Tsp	1.5 Tsp	Put on the corner
	[3]	Sugar	0.25 cup	0.5 cup	0.75 cup	Put on the corner
	[4]	Oil	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	Milk powder	3Tbsp	4 Tbsp	4 Tbsp	
	[6]	High gluten flour	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[7]	Instant yeast	0.5 Tsp	0.8 Tsp	1 Tsp	Put on dry flour, no contact with any liquid

5 Butter milk		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	1.5 Tsp	2 Tsp	2.5 Tsp	Put on the corner
	[4]	Sugar	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	Put on the corner
	[5]	High gluten flour	4 cups	5 cups	6 cups	
	[6]	Instant yeast	1 Tbsp	1.5 Tbsp	1.75 Tbsp	Put on dry flour, no 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 Tsp	2 Tsp	3 Tsp	Put on the corner
	[3]	Sugar	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	Put on the corner
	[4]	Oil	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	Gluten-free flour	2 cups/280 g	2.5 cups/350 g	3 cups/420 g	
	[6]	Corn flour	2 cups/280 g	2.5 cups/350 g	3 cups/420 g	Can replace with oat flour
	[7]	Instant yeast	0.5 Tsp	0.8 Tsp	1 Tsp	Put on dry flour, no 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	1.5 Tsp	2 Tsp	2.5 Tsp	Put on the corner
	[3]	Sugar	3 Tbsp	4 Tbsp	5 Tbsp	Put on the corner
	[4]	Oil	3 Tbsp	4 Tbsp	5 Tbsp	
	[5]	High gluten flour	4 cups/560 g	5 cups/700 g	6 cups/840 g	
	[6]	Instant yeast	1.5 Tsp	2 Tsp	2.5 Tsp	Put on dry flour, no contact with any liquid
8 Cake	[1]	Water	30ml	30 ml	30 ml	Dissolve sugar in egg and water, mix well by electric eggbeater, then put the other ingredients together into bread container, then start this menu.
	[2]	Egg	4 pcs	6pcs	8pcs	
	[3]	Sugar	0.6 cup	0.8 cup	1 cup	
	[4]	Butter	2 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp	
	[5]	Self-rising flour	2 cups/280 g	3 cups/420 g	4 cups/560 g	
	[6]	Instant yeast	1 Tsp	1.25 Tsp	1.5 Tsp	

9 Knead	[1]	Water	330ml			
	[2]	Salt	1 Tsp			Put on the corner
	[3]	Oil	3 Tbsp			
	[4]	High gluten flour	4 cups/560 g			
10 Dough	[1]	Water	610 ml			
	[2]	Salt	3 Tsp			Put on the corner
	[3]	Oil	5 Tbsp			
	[4]	High gluten flour	7 cups/890 g			
	[5]	Instant yeast	2 Tsp			Put on dry flour, no contact with any liquid
11 Pasta dough	[1]	Water	620ml			
	[2]	Salt	1 Tsp			
	[3]	Oil	3 Tbsp			
	[4]	High gluten flour	8 cups			
12 Yogurt	[1]	Milk	1800 ml			
	[2]	Lactic acid bacteria	180 ml			

13 Jam	[1]	Pulp	5 cups			Stir until mushy, can add some water or not.
	[2]	Starch	1 cups			
	[3]	Sugar	1cups			To taste
14 Bake	[1]	Adjust baking temperature by pressing crust button: 100 °C (light); 150 °C (medium); 200 °C (dark), default 150 °C.				
15 Homemade bread	[1]	Press this button to enter the home-made menu. In this menu, the user can set each process' timing e.g. kneading, fermenting, baking.				

4. CLEANING AND MAINTENANCE

The device, as well as food rests, must be cleaned and removed regularly. Unplug the cable from the power supply before starting the cleaning. Do not immerse the product in water or any other fluid during cleaning. Always allow the device to cool completely down before cleaning it or disassembling any of its parts. The lack of maintenance and cleaning of the product may cause a deterioration on its surface and affect its lifespan. Do not use strong detergents, powder abrasives or metal brushes to clean the device. Do not allow the control panel to become wet.

Cleaning the kneading blade
If the kneading blade is difficult to remove from the appliance, add lukewarm water to the bottom of the bread container and allow to soak for up to 1 hour. Wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread container and kneading blade are dishwasher safe components.

Cleaning the bread container
Remove the bread container by turning it in anticlockwise, then lift up the handle. Wipe inside and outside the container with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents in order to protect the non-stick coating. Dry the container completely before installing it again. Note: The outside of the bread container and base may discolour. This is normal.

Cleaning the housing and lid
Use a damp cloth to wipe the lid, housing, baking chamber and interior of the viewing window. Never immerse the housing into water for cleaning. Note: It is suggested not to disassemble the lid for cleaning.

Storage
Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

5. TROUBLESHOOTING

No.	Problem	Cause	Solution
1	Odour or burning smell.	Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.	Stop the bread maker and allow to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
2	"HHH" displays when Start/Stop button is pressed.	Internal temperature of bread maker is too high.	Allow unit to cool down between programs. Unplug unit, open lid, and remove bread container. Allow to cool 15-30 minutes before starting new programs.
3	Bottom is hollow or holey inside.	Dough too wet, too much yeast, no salt. Water too hot.	Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement. Use room temperature water.
4	Bread underside's crust is too thick .	Bread has been left in the pan for too long. Not enough water.	Take the bread sooner.
5	Difficulty to take the bread out.	Kneading blade is adhered to the shaft inside the pan.	After taking the bread out, pour hot water into the pan and leave the kneading blade for 20 minutes in water. Then, take it out and clean it.

6	Ingredients not blending, can hear motor burning	Bread container or kneading blade may not be installed properly. Too many ingredients.	Make sure kneading blade is set all the way on shaft. Measure ingredients accurately.
7	Bread does not rise; loaf short.	Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. Lifting lid during programs.	Measure all ingredients accurately. Check expiration date of yeast and flour. Liquids should be at room temperature.
8	Ingredients are not stirred correctly and are not correctly baked.	Wrong program has been selected.	
		The bread is dry and the crust is too light.	Do not open the cover when rising for the last time.
		The kneading blade cannot stir properly.	Check the kneading blade, take the bread out and operate the device without bread inside it. If it does not operate normally, contact Cecotec's Technical Support.
9	Bread rised too high or lid pushed up.	Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). Kneading blade not in bread container. Forgot to add salt.	Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.2 ml). Check installation of kneading blade.
10	Crust colour is too dark.	Too much sugar in the recipe.	Decrease sugar amount slightly. Select a lighter crust option.
11	Bread breaks down in the middle when baking the dough.	Flour cannot make the dough rise.	Use a stronger flour.
		Yeast's temperature is too high or it rised too quickly.	Yeast is under room temperature.
		Too much water makes the dough too soft and wet.	Adjust water on the recipe.
12	Bread weights too much it is 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 many whole-wheat flour.	Reduce the amount of ingredients and add more yeast.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02229

Product: Bread&Co 1500 PerfectCook

850W, 220-240 V AC, 50 Hz

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU 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. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

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 +34 963 210 728.

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. Coque
7. Verre 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. Start / Stop
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. Maintenir chaud

2. AVANT UTILISATION

Sortez l'appareil de sa boîte.

Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, enlevez tout le matériel qui compose l'emballage, les étiquettes de classification et les protecteurs de transport. Conservez la boîte d'origine.

Assurez-vous que toutes les pièces et les composants soient inclus et en bon état. Si vous observez un dommage visible, contactez immédiatement le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Nettoyez l'appareil en suivant les instructions du paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Nettoyez et séchez la cuve à pain et la lame pour pétrir avant de les utiliser pour la première fois.

Activez le mode « Pain » et laissez-le fonctionner à vide pendant 10 minutes. Ensuite, laissez-le refroidir et nettoyez l'intérieur à nouveau. L'appareil bipera à la fin du processus.

Sortez tous les composants et assemblez-les à nouveau. L'appareil sera donc prêt à l'emploi.

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.

3. FONCTIONNEMENT

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

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 de connexion 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 connexion. Maintenez appuyé le bouton de Connexion/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 Connexion/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 Connexion/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 basique**

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 basique.

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, maintenir 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 1-8, 14-15. 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.

Maintenir 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 Connexion/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 Connexion/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 Connexion/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. Cet étape n'est pas obligatoire. Appuyez sur le bouton de connexion 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 « Maintenir chaud ». Pour annuler le mode « Maintenir 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 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

Verre 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 basique		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 cuillerées et demie	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 cuillerée	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 cuillerées et demie	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	3 cuillerées	4 cuillerées	5 cuillerées	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	3 cuillerées	4 cuillerées	5 cuillerées	
	[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 cuillerées et demie	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.
8. Gâteaux	[1]	Eau	30 ml	30 ml	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	4 unités	6 unités	8 unités	
	[3]	Sucre	0.6 verre	0.8 verres	1 verre	
	[4]	Beurre	2 cuillerées à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
	[5]	Farine avec levure	2 verres/280 g	3 verres/420 g	4 verres/560 g	
	[6]	Levure instantanée	1 cuillère à café	1,25 cuillères à soupe	1,5 cuillères à soupe	

9. Pétrir	[1]	Eau	330 ml			
	[2]	Sel	1 cuillère à café			Mettre sur les bords
	[3]	Huile	3 cuillerées			
	[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]	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 verres			
	[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 (foncé), 150 °C par défaut.				
15. Pain maison	[1]	Appuyez sur 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, maintenir 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 de 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 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 anti-adhérent. 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 cache 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 Connexion/ 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	Le pain est troué à l'intérieur.	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 très rapidement.	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

850 W, 220-240 V AC, 50 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

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 provoqué 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, ou vous avez des doutes concernant le produit, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Sichtfenster
2. Abdeckung
3. Knetschauf
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

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

Entfernen Sie Verpackungsmaterial, Etiketten, Bewertungsetiketten und Transportschutz bevor Sie das Gerät anschließen. Bewahren Sie die originelle Verpackung auf.

Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Falls Sie sichtbare Schäden bemerken, kontaktieren Sie sofort mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.

Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung".

Reinigen und trocknen Sie den Brotbehälter und das Knetschaufel vor dem ersten Gebrauch.

Aktivieren Sie den Backmodus und lassen Sie ihn 10 Minuten lang mit nichts drin laufen.

Lassen Sie es dann abkühlen und reinigen Sie das Innere wieder. Das Gerät gibt einen

Signalton ab, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

Alle Bestandteile trocknen und wieder zusammenbauen. Das Gerät ist einsatzbereit.

Warnung: 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.

3. BEDIENUNG

Warnung: Verwenden Sie kein Metallgeschirr, da diese die Antihafbeschichtete Oberfläche beschädigen können.

Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.

Das Gerät gibt einen Signalton ab und es wird "3:00" auf dem Bildschirm erscheint. 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 abzubrechen. Das Gerät wird einmal piepen.

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.

Programm-Menü

Einfaches Brot

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.

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 danach 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 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

Für 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

Mit dieser Taste können Sie die Zeit der Funktionen (z.B. Kneten, Gären, Backen, Warmhalten usw.) 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 1-8, 14-15 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.

Tipps: 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, sollte das Brot sauer schmecken. Sollte Sie niedriger sein, 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 Programm zu beenden, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.

Wie benutzt man den Brotbackautomat

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.
 Warnung: 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 eingestellt ist, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Decken Sie es ab 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 Zubehör

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 Einfaches 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	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	
	[7]	Instanthefe	1/2 Teelöffel	Fast ein volles Teelöffel	1 Teelöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.

DEUTSCH

2 Baguette		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]	Instanthefer	1/2 Teelöffel	Fast ein volles Teelöffel	1 Teelöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.

DEUTSCH

3 Vollkornbrot		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]	Instanthefer	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.

DEUTSCH

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.

		Gewicht des Brot	1000 g	1250 g	1500 g	
6 Glutenfreies Brot	[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.

		Gewicht des Brot	1000 g	1250 g	1500 g	
7 Schnelles Brot	[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.
	8 Kuchen	[1]	Wasser	30 ml	30 ml	30 ml
[2]		Ei	4 Stück	6 Stück	8 Stück	
[3]		Zucker	0.6 Glas	0.8 Glas	1 Glas	
[4]		Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel	
[5]		Mehl mit Hefe	2 Gläser/ 280 g	3 Gläser/ 420 g	4 Gläser/ 560 g	
[6]		Instanthefe	1 Teelöffel	1 und viertel Teelöffel	1 und halb 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. Mit dieser Taste können Sie die Dauer der Funktionen (z.B. Kneten, Gären, Backen, Warmhalten usw.) 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 Knetschaufel 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

Produktreferenz: 02229
 Produkt: Bread&Co 1500 PerfectCook
 850W, 220-240 V AC, 50 Hz
 Made in China | Designed in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Solange die Kaufrechnung aufbewahrt und versandt wird, befindet sich das Produkt in einwandfreiem Zustand und wird ordnungsgemäß verwendet, wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben .

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, 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, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

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. Copertura
7. Dosatore
8. Cucchiaino misurino
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. Media
7. Alta
8. Rapido
9. Fermentare 2
10. Fermentare 3
11. Cuocere
12. Mantenere caldo

2. PRIMA DELL'USO

Ritirare il prodotto dalla scatola.

Ritirare tutto il materiale di imballaggio, etichette, adesivi e protezioni prima di collegare il dispositivo. Conservare la scatola originale.

Verificare che tutte le parti e componenti siano incluse e in buono stato. Se si osservano danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Pulire il dispositivo seguendo le istruzioni indicate nella sezione "Pulizia e manutenzione".

Pulire e asciugare il recipiente per il pane e la lama per impastare prima del primo uso.

Attivare la modalità preparazione del pane e lasciare in funzione e vuoto per 10 minuti.

Lasciare raffreddare e pulire di nuovo la parte interna. Il dispositivo emetterà un rumore una volta completato il processo.

Asciugare tutte le componenti e montarle nuovamente. Il dispositivo è pronto all'uso.

Avviso: riscaldare il prodotto per la prima volta potrebbe causare fuoriuscita di fumo dovuto ai residui di fabbricazione. È normale e scomparirà dopo il primo o secondo uso. Verificare che l'apparato sia sufficientemente ventilato.

3. FUNZIONAMENTO

Avviso: non usare utensili metallici che potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

Collegare il dispositivo alla corrente.

Il dispositivo suonerà e comparirà "3,00" sul display, I due punti tra le cifre rimarranno fissi. "1" rappresenta il programma per difetto e le impostazioni per difetto 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 ritirare 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 fine. 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. Non è consigliabile l'uso della funzione del timer che potrebbe ripercuotere sul risultato atteso. 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. Dovuto a 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 ritirare 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 1-8, 14-15. Il colore della crosta per difetto 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.

Mantenere 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 ripercuotere sul processo di fermentazione.

Interruzione di energia

In questo caso, l'apparato 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, ritirare 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 di Cecotec

Come usare la macchina del pane

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

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.

Avviso: 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. L'indicatore luminoso 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 per l'uso

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

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

Istruzioni degli accessori

Dosatore

Un bicchiere equivale a 240 ml.

Fig. 4

Cucchiaino: Per pesare lievito e sale.

Cucchiaino: Per pesare zucchero e sale.

Gancio

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

Fig. 5

Ricette

Menù		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 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[4]	Olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	4 recipienti 560 g	5 recipienti 700 g	6 recipienti 840 g	
	[6]	Latte in polvere	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	
[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	1 cucchiaino	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[4]	Olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	4 recipienti 560 g	5 recipienti 700 g	6 recipienti 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	1 cucchiaino	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari	Collocare sui bordi
	[4]	Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	2 bicchieri 280 g	2 bicchieri e mezzo 350 g	3 bicchieri 420 g	
	[6]	Farina di grano integrale	2 bicchieri 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 cucchiari	4 cucchiari	4 cucchiari	

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	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari	
	[5]	Latte in polvere	3 cucchiari	4 cucchiari	4 cucchiari	
	[6]	Farina con alto contenuto di glutine	4 recipienti 560 g	5 recipienti 700 g	6 recipienti 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	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 recipienti	5 recipienti	6 recipienti	
	[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	1 cucchiaino	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[4]	Olio	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	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	4 recipienti 560 g	5 recipienti 700 g	6 recipienti 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	30 ml	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	4 unità	6 unità	8 unità	
	[3]	Zucchero	0.6 bicchiere	0.8 bicchiere	1 bicchiere	
	[4]	Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini	
	[5]	Farina con lievito	2 bicchieri/ 280 g	3 bicchieri/ 420 g	4 bicchieri/ 560 g	
	[6]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino	1,25 cucchiaini	1.5 cucchiaini	

9 Impastare	[1]	Acqua	330 ml			
	[2]	Sale	1 cucchiaino			Collocare sui bordi
	[3]	Olio	3 cucchiaini			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	4 bicchieri/ 560 g			
10 Impasto	[1]	Acqua	610 ml			
	[2]	Sale	1 cucchiaino			Collocare sui bordi
	[3]	Olio	5 cucchiaini			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	7 recipienti 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	3 cucchiaini			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	8 recipienti			

12 Yogurt	[1]	Latte	1800 ml			
	[2]	Batteri di acido lattico	180 ml			
13 Marmellata	[1]	Polpa	5 recipienti			Girare fino a che la consistenza sia morbida, aggiungendo se si vuole un po' d'acqua.
	[2]	Amido	1 recipienti			
	[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), per difetto 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'apparato da residui di cibo.

Scollegare il dispositivo prima di pulirlo. Non immergere il prodotto in acqua o in altri tipi di liquidi durante la pulizia.

Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di montare o smontare una delle parti.

La mancanza di manutenzione e di pulizia del prodotto potrebbe produrre il deterioramento della superficie e ripercuotere sulla sua vita utile.

Non utilizzare detergenti aggressivi, benzina, abrasivi in polvere o spazzole metalliche per pulire le parti dell'elettrodomestico.

Evitare di bagnare il pannello di controllo.

Pulizia della lama impastatrice

Qualora fosse difficile ritirare la lama dall'apparato, 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.

Pulizia del recipiente per il pane

Per ritirare 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.

Avviso: la parte esterna del recipiente per il pane potrebbe decolorarsi. 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 immergere la parte esterna in acqua per la pulizia.

Avviso: 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 ritirare il recipiente per il pane. Lasciare raffreddare da 15 a 30 minuti prima di iniziare un nuovo programma.

3	Il pane è bucatato o l'interno è incavato.	L'impasto è troppo umido, troppo lievito 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.	Ritirare prima il pane.
5	Difficoltà a ritirare il pane.	La lama per impastare è rimasta attaccata all'asse all'interno del pane.	Ritirare il pane e aggiungere acqua calda nel recipiente. Lasciamo la lama in acqua per 20 minuti. Ritirla 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, ritirare 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.
12	Il pane pesa troppo o è troppo denso.	Troppa acqua rende l'impasto troppo morbido e umido.	Regolare la quantità d'acqua.
		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

Riferimento del prodotto: 02229
 Prodotto: Bread&Co 1500 PerfectCook
 850W, 220-240 V AC, 50 Hz
 Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparecchi Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati

separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sul medioambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto. Se il prodotto in questione è dotato di una batteria o pila per la sua autonomia elettrica, quest'ultima dovrà essere rimossa prima di essere gettata ed essere trattata a parte come rifiuto di categoria differente. Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza 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 stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Janela de controlo
2. Tampa
3. Lâmina para amassar
4. Cuba para pão
5. Painele de controlo
6. Carcaça
7. Copo doseador
8. Colher doseadora
9. Gancho

Fig. 2

Painele de controlo

1. Menu
2. Peso
3. Temporizador +
4. Temporizador -
5. Cor da côdea
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. Geleia
20. Cozer
21. Personalizado

Fig. 3

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

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

2. ANTES DE USAR

Tire o produto da caixa.

Remover todo o material de embalagem, etiquetas de classificação e protetores de transporte antes de ligar o dispositivo. Guarde a caixa original.

Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídas e em bom estado. Se observar algum dano visível, entre em contacto imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.

Limpe o dispositivo de acordo com as instruções na secção "Limpeza e Manutenção".

Lave e seque a cuba para o pão e a lâmina de amassar antes da primeira utilização.

Ative o modo máquina de pão e deixe-o funcionar sem nada dentro durante 10 minutos.

Depois, deixe arrefecer e limpe novamente o interior. O dispositivo emitirá um sinal sonoro quando o processo estiver concluído.

Saque todos os componentes e volte a montá-los. O dispositivo está pronto a ser utilizado.

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.

3. FUNCIONAMENTO

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

Conecte 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 cõdea.

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 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 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 cõdea 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.

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 massas que contêm fermento em pó ou bicarbonato de sódio.

Amasar

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.

Geleia

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 1-8, 14-15. A cor por defeito da cõdea 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

Utilize a função temporizador para marcar o início do processo de elaboração do pão à hora desejada. Utilize 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 cõdea.

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 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 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 no 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 no 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. O indicador luminoso se acenderá.
 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.

Conselhos

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 diretamente 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 doseador
 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

2 Baguetes		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

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	30 ml	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	4 unidades	6 unidades	8 unidades	
	[3]	Açúcar	0.6 copo	0.8 copo	1 copo	
	[4]	Manteiga	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com fermento	2 copos/280 g	3 copos/420 g	4 copos/560 g	
	[6]	Fermento instantâneo	1 colher de chá	1.25 colher de chá	1.5 colher de chá	

9 Amassar	[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
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 cõdea: 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 produto 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 no 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.

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 exatamente 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 exatamente 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 exatamente os ingredientes. Verificar 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 selecionado o programa errado.	
		O pão é demasiado seco e a cõdea é demasiado clara na cor.	Não abra a tampa quando o pão estiver terminado de fermentar.
		A lâmina de amassar não amassa corretamente.	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 Cliente da Cecotec.
9	O pão fermentou demasiado ou a tampa levantou-se.	Os ingredientes não foram pesados corretamente (demasiada farinha ou fermento). A lâmina de amassar não se encontra no recipiente do pão. Esqueceu-se de pôr sal.	Pese corretamente 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 corretamente montada.
10	A cõdea é demasiado escura na cor.	Foi utilizado demasiado açúcar.	Reduza um pouco a quantidade de açúcar. Selecione um programa menor para obter uma cõdea 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

850W, 220-240 V AC, 50 Hz

Made in China | Designed in Spain

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. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser eliminado e ser tratada à parte como um resíduo de diferente categoria.

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

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 esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à 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 da Cecotec.

Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Okno kontrolne
2. Przykrywka
3. Ostrze ugniatające
4. Pojemnik na pieczywo
5. Panel sterowania
6. Obudowa
7. Szklanka pomiarowa
8. Miarka
9. Uchwyt

Rys. 2

Panel sterowania

1. Menu
2. Waga
3. Czasomierz +
4. Czasomierz -
5. Kolor skórki
6. Start / Stop
7. Podstawowy
8. Bagietka
9. Pełno ziarnisty
10. Słodki
11. Pieczywo młeczne
12. Bez glutenu
13. Szybki chleb
14. Ciasto
15. Ugniatanie
16. Masa
17. Masa na makaron
18. Jogurt
19. Marmelada
20. Gotowanie
21. Sposobizowane

Rys. 3

1. Wstępne ustawienia czasu
2. Ugniatanie 1
3. Fermentowanie 1

4. Ugniatanie 2
5. Niska
6. Średnia
7. Wysoka
8. Szybka
9. Fermentowanie 2
10. Fermentowanie 3
11. Gotowanie
12. Utrzymywanie w cieple

2. PRZED UŻYCIEM

Wyjmij produkt z pudełka.

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety znamionowe i zabezpieczenia transportowe przed podłączeniem urządzenia. Zachowaj oryginalne pudełko.

Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są włączone i są w dobrym stanie. W przypadku zauważenia widocznych uszkodzeń należy natychmiast skontaktować się z oficjalną obsługą techniczną Cecotec.

Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Przed pierwszym użyciem wyczyść i wysusz pojemnik na chleb i ostrze do ciasta.

Aktywuj tryb wypiekacza chleba i pozwól mu działać bez niczego w środku przez 10 minut.

Dlatego pozwól mu ostygnąć i ponownie wyczyść wnętrze. Po zakończeniu procesu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

Wysusz wszystkie elementy i zmontuj. Urządzenie jest gotowe do użycia.

Ostrzeżenie: Podgrzanie produktu po raz pierwszy może spowodować dymienie z pozostałości produkcyjnych. Jest to całkowicie normalne i zniknie po pierwszym lub drugim użyciu. Upewnij się, że urządzenie jest wystarczająco wentylowane.

3. FUNKCJONOWANIE

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

Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego

Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się „3.00”. Dwukropek między cyframi przestanie migać. Program domyślny to „1”, a ustawienia domyślne to 1250g i Medium.

Zacząć zakończyć

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

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

Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania / wstrzymania przez jedną sekundę, aby go zatrzymać. Jeśli nie zostanie zmodyfikowany w ciągu następnych 3 minut, program będzie działał aż do zakończenia.

Naciśnij przycisk zasilania / wstrzymania przez 3 sekundy, aby anulować program.

Urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy.

Aby wyjąć chleb, naciśnij przycisk zasilania / wstrzymania, aby zakończyć pieczenie.

Kilkakrotnie naciśnij przycisk, aż zostanie wybrany żądany tryb pracy. Naciśnij kilkakrotnie przycisk, aż zostanie wyświetlony żądany tryb. Wybierz jedno z 15 dostępnych menu.

Menu programu

Chleb podstawowy

Do pieczywa białego i mieszanego, którego głównym składnikiem jest podstawowa mąka.

Możesz również dostosować kolor skórki, naciskając przycisk koloru skórki.

Bagietka

Do pieczywa lekkiego, z mąki drobnoziarnistej. Chleb jest zwykle puszysty w środku i chrupiący na zewnątrz. Nie nadaje się do przygotowywania potraw wymagających masła, margaryny lub mleka.

Chleb pełnoziarnisty

Do wypieku chleba zawierającego dużą ilość pełnego ziarna. Ta funkcja zapewnia dłuższy czas podgrzewania, aby ziarno wchłonęło wodę i rozszerzyło się. Używanie funkcji timera nie jest zalecane, ponieważ może to niekorzystnie wpłynąć na wynik. Pełnoziarniste zazwyczaj dają grubą, chrupiącą skorupkę.

Słodki chleb

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

Pieczywo mleczne

Chleb mleczny z masłem.

Chleb bezglutenowy

Pieczywo 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 zwykle. Ten program ma krótszy czas trwania niż podstawowy chleb.

Ciasto

Mieszanie, fermentowanie i pieczenie przy pomocy proszku do pieczenia lub sody oczyszczonej.

Ugniatanie

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

Masa

Do przygotowania ciasta drożdżowego (na bułki, skórki do pizzy itp.) i pieczenia w konwencjonalnym piekarniku. W tym programie nie można piec.

Masa na makaron

Do wymieszania mąki z wodą.

Jogurt

Do fermentowania i robienia jogurtów.

Marmelada

Użyj tego programu do przygotowania dżemów ze świeżych owoców. Nie zwiększaj ilości ani nie gotuj na blasze do pieczenia w komorze pieczenia. W takim przypadku wyłącz urządzenie i ostrożnie wyjmij pojemnik na chleb. Ostudź i dokładnie wyczyść.

Gotowanie

Do wypieku chleba w razie potrzeby, ponieważ jest zbyt lekki lub niedopieczony. Nie można go ugniatać ani pozostawić do spoczynku.

Chleb na zamówienie

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać czas trwania funkcji (na przykład: ugniatanie, fermentowanie, pieczenie, utrzymywanie ciepła itp.).

Kolor skórki

Naciśnij przycisk koloru skórki, aby wybrać żądane ustawienie. Jasne, średnie lub ciemne. Te trzy ustawienia można regulować między programami 1-8, 14-15. Domyślny kolor skórki to średni.

Waga

Naciśnij przycisk wagi, aby ustawić wagę składników do ugotowania lub przetworzenia:

1000g, 1250g, 1500g. Te trzy ustawienia można regulować między programami 1-8.

Czasomierz

Użyj funkcji czasomierza, aby ustawić początek procesu wypieku chleba o żądanej godzinie. Użyj strzałek, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas wyświetlany na ekranie o 10 w ciągu 10 minut. Można ustawić maksymalnie 15 godzin, włączając czas aktywacji i program pieczenia chleba.

Ostrzeżenie:

Czas aktywacji należy dostosować po wybraniu programu, gramaturze i kolorze skórki.

Nie używaj funkcji czasomierza 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 programu.

Utrzymywać 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 niższy, może wpływać na proces fermentacji.

Przerwa w zasilaniu

W przypadku awarii zasilania urządzenie będzie dalej działać automatycznie przez 10 minut. Jeśli brak w dostawie prądu trwa dłużej niż 15 minut, urządzenie nie wznowi programu, a ekran powróci do ustawień domyślnych.

Jeśli masa zaczęła fermentować, usuń stare składniki i dodaj nowe składniki na chleb i zacznij od nowa. Jeśli chleb nie zaczęło fermentować w momencie krojenia, naciśnij przycisk zasilania / pauzy, aby ponownie uruchomić program od początku.

Błędy / Zalecenia

„HHH” - Temperatura wewnątrz formy do pieczenia chleba jest zbyt wysoka. Naciśnij przycisk zasilania, aby zakończyć program i odłącz go od zasilania. Otwórz pokrywkę i pozwól jej ostygnąć przez 10-20 minut przed ponownym użyciem.

„EEO” - Czujnik temperatury jest odłączony. Naciśnij przycisk zasilania / wstrzymania, aby zakończyć program i odłącz go od zasilania. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.

Jak korzystać z wypiekacza do chleba

Za pomocą uchwytu formy do pieczenia chleba obróć formę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij ją z urządzenia.

Przymocuj ostrze ugniatające do wału napędowego wewnątrz formy do chleba.

Zważ i dodaj składniki do pojemnika na chleb w kolejności wskazanej w przepisie. Najpierw

płatny, a następnie resztę składników.

Ostrzeżenie: Zrób palcem małe wgłębienie na wierzchu mąki i przez wgłębienie dodaj drożdże. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu ani z solą, ani z płynnymi składnikami. Umieść pojemnik na chleb na wypiekaczu i upewnij się, że jest ustawiony prawidłowo, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zamknij pokrywę i podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.

Naciśnij przycisk koloru kory, aby wybrać żądane ustawienie: Jasne, średnie lub ciemne.

Naciśnij przycisk wagi, aby wybrać żądaną wagę.

Naciśnij przycisk czasomierza, 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. Kontrolka zaświeci się.

Ostrze ugniatające rozpocznie mieszanie składników.

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

Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Aby anulować tryb „Utrzymywanie ciepła”, 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 miarki lub łyżki.

Wodę, świeże mleko lub inne płyny należy odmierzać za pomocą oznaczonych miarek.

Postaw szklanekę na blacie i pochyl się, aby sprawdzić, ile jest płynu. Podczas ważenia oleju kuchennego i innych składników dokładnie wyczyść miarkę przed zważeniem innych składników.

Delikatnie zważ suche składniki łyżką i dodaj do miarki, a po napełnieniu wyrównaj nożem.

Nie używaj miarki do bezpośredniego wyjmowania suchych składników z pojemnika,

ponieważ może to dodać do łyżki dodatkowych składników.

Przed ważeniem usuń mąkę, aby ją przewietrzyć.

Do ważenia niewielkich ilości suchej żywności, takiej jak cukier lub sól, użyj miarki. Upewnij się, że jest ustabilizowany.

Sekwencja dodawania składników

Pierwszy: Płynne składniki (w temperaturze pokojowej).

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

Trzeci: Drożdże (zawsze oprócz płynnych składników).

Instrukcje dotyczące akcesoriów

Szklanka pomiarowa

W przepisach „szklanka” to 240 ml.

Rys. 4

Łyżeczka: Do ważenia drożdży i soli.

Łyżka: Do ważenia cukru i soli.

Uchwyt

Służy do wyjęcia wałka, jeśli utknie w chlebie.

Rys. 5

Recepty

Menu		Składniki	Ilość	Ilość	Ilość	Komentarze
1 Chleb podstawowy		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 łyżeczki	4 łyżeczki	5 łyżeczek	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżeczki	4 łyżeczki	
	[5]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki 560 g	5 szklanek 700 g	6 szklanek 840 g	
	[6]	Mleko w proszku	3 łyżeczki	4 łyżeczki	5 łyżeczek	
	[7]	Drożdże instant	Pół łyżeczki	Prawie pełna łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać suchą mąkę bez kontaktu z jakimkolwiek płynem

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 łyżeczki	4 łyżeczki	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżeczki	4 łyżeczki	
	[5]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki 560 g	5 szklanek 700 g	6 szklanki 840 g	
	[6]	Drożdże instant	Pół łyżeczki	Prawie pełna łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać suchą mąkę bez kontaktu z jakimkolwiek płynem

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 łyżeczki	4 łyżeczki	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżeczki	4 łyżeczki	
	[5]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 szklanki 280 g	2 szklanki i pół 350 g	3 szklanki 420 g	
	[6]	Mąka pełnoziarnista	2 szklanki 280 g	2 szklanki i pół 350 g	3 szklanki 420 g	
	[7]	Drożdże instant	1 łyżeczka	łyżeczka i pół	łyżeczka i 3/4	Dodać suchą mąkę bez kontaktu z jakimkolwiek płynem
[8]	Mleko w proszku	3 łyżeczki	4 łyżeczki	4 łyżeczki		

4 słodkie pieczywo		Waga pieczywa	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Woda	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Sól	Pół łyżeczki	1 łyżeczka	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 łyżeczki	4 łyżeczki	
	[5]	Mleko w proszku	3 łyżeczki	4 łyżeczki	4 łyżeczki	
	[6]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki 560 g	5 szklanek 700 g	6 szklanki 840 g	
	[7]	Drożdże instant	Pół łyżeczki	Prawie pełna łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać suchą mąkę bez kontaktu z jakimkolwiek plynem

5 Pieczywo mleczne		Waga pieczywa	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 łyżki i pół	Rozłożyć po bokach
	[4]	Cukier	2 łyżki	3 łyżeczki	4 łyżeczki	Rozłożyć po bokach
	[5]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki	5 szklanek	6 szklanki	
	[6]	Drożdże instant	1 łyżka	1 łyżka i pół	1 łyżka i 3/4	Dodać suchą mąkę bez kontaktu z jakimkolwiek plynem

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 łyżeczki	4 łyżeczki	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	2 łyżki	3 łyżeczki	4 łyżeczki	
	[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 instant	Pół łyżeczki	Prawie pełna łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać suchą mąkę bez 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 łyżeczki	4 łyżeczki	5 łyżeczek	Rozłożyć po bokach
	[4]	Olej	3 łyżeczki	4 łyżeczki	5 łyżeczek	
	[5]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki 560 g	5 szklanek 700 g	6 szklanki 840 g	
	[6]	Drożdże instant	łyżeczka i pół	2 łyżeczki	2 łyżki i pół	Dodać suchą mąkę bez kontaktu z jakimkolwiek płynem
8 ciasto	[1]	Woda	30 ml	30 ml	30 ml	Rozpuść cukier w mieszaninie jajek i wody, ubij mikserem i dobrze wymieszaj, a następnie włóż pozostałe składniki do pojemnika na chleb i uruchom menu.
	[2]	Jajko	4 jednostek	6 jednostek	8 jednostek	
	[3]	Cukier	0.6 szklanka	0.8 szkl.	1 szkl.	
	[4]	Masto	2 łyżki	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	
	[5]	Mąka z drożdżami	2 szklanki/ 280 g	3 szkl./420 g	4 szkl./560 g	
	[6]	Drożdże instant	1 łyżeczka	1.25 łyż.	1.5 łyż.	

9 ugniatanie	[1]	Woda	330 ml			
	[2]	Sól	1 łyżeczka			Rozłożyć po bokach
	[3]	Olej	3 łyżeczki			
	[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 łyżeczek			
	[4]	Mąka o wysokiej zawartości glutenu	7 szklanki 890 g			
	[5]	Drożdże instant	2 łyżeczki			Dodać suchą mąkę bez 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 szklanki			

12 Jogurt	[1]	Mleko	1800 ml			
	[2]	Bacteria kwasu mlekowego	180 ml			
Marmelada	[1]	Miąsz	5 szklanek			Mieszaj do miękkości, możesz dodać trochę wody.
	[2]	Skrobia	1 szklanka			
	[3]	Cukier	1 szklanka			Do spróbowania
14 Gotowanie	[1]	Ustaw temperaturę pieczenia, naciskając przycisk skórki: 100 ° C (jasny); 150 ° C (średnia); 200 ° C (ciemny), domyślnie 150 ° C				
15 Chleb domowy	[1]	Naciśnij ten przycisk, aby przejść do trybu chleba domowego. Naciśnij ten przycisk, aby wybrać czas trwania funkcji (na przykład: ugniatanie, fermentowanie, pieczenie, utrzymywanie ciepła itp.).				

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie, podobnie jak resztki jedzenia, należy regularnie czyścić.

Odtłącz urządzenie przed czyszczeniem. Podczas czyszczenia nie zanurzaj produktu w wodzie ani żadnym innym płynie.

Przed montażem lub demontażem którejkolwiek z jego części pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.

Brak konserwacji i czyszczenia produktu może spowodować pogorszenie jego powierzchni i wpłynąć na jego żywotność.

Nigdy nie używaj silnych detergentów, proszków ściernych ani metalowych szczotek do czyszczenia jakiegokolwiek części urządzenia.

Unikaj zamoczenia panelu sterowania.

Czyszczenie ostrza ciasta

Jeśli trudno jest wyjąć ostrze ugniatające z urządzenia, dolej ciepłą wodę na dno pojemnika i namocz przez 1 godzinę. Ostrożnie wyczyść ostrze wilgotną bawełnianą szmatką. Formę do pieczenia chleba i ostrze ugniatające można myć w zmywarce.

Czyszczenie pojemnika na chleb

Aby wyjąć pojemnik, obróć go w lewo i unieś uchwyt. Wyczyść pojemnik wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką. Nie używaj ostrych lub ściernych produktów, aby uniknąć uszkodzenia

nieprzywierającej powłoki. Całkowicie wysusz pojemnik przed ponownym zainstalowaniem.
Ostrzeżenie: Zewnętrzna powierzchnia formy do pieczenia chleba może się odparwić.
To normalne.

Czyszczenie obudowy i pokrywy

Przy pomocy wilgotnej szmatki wyczyść pokrywę, obudowę, komorę pieczenia i wnętrze okna. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie w celu jej wyczyszczenia.

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

Przechowywanie

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

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie.	Problem	Powód	Rozwiązanie
1	Zapach spalenizny.	W komorze pieczenia są ślady mąki lub innych składników.	Zatrzymaj urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć. Wyczyść resztki jedzenia ręcznikiem kuchennym.
2	Po naciśnięciu przycisku zasilania / pauzy pojawia się „HHH”	Wewnętrzna temperatura wypiekacza do chleba jest zbyt wysoka.	Pozwól mu ostygnąć między każdym programem. Odłącz 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 wgniecioną 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.	Ostrze ugniatające jest przyklejone do trzonka wewnątrz naczynia.	Wyjmij chleb i wlej gorącą wodę do naczynia. Pozostaw ostrze ugniatające w wodzie na 20 minut. Usuń go i wyczyść.
6	Składniki się nie mieszają, silnik wydaje dziwne odgłosy	Forma do pieczenia chleba lub nóż do ugniatania nie są prawidłowo ustawione. Jest za dużo składników.	Upewnij się, że nóż ugniatający jest prawidłowo umieszczony na wale. Dokładnie zważ składniki.
7	Chleb nie fermentuje lub kromka jest krótka.	Niedokładny pomiar składników lub nieaktywnych drożdży. 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 pokrywki, gdy chleb kończy fermentację.
9	Chleb za bardzo sfermentował lub zdjęto pokrywkę.	Ostrze ugniatające nie ugniata prawidłowo.	Sprawdź stan ostrza ugniatającego, wyjmij chleb i uruchom urządzenie bez chleba w środku. Jeśli to nie działa normalnie, skontaktuj się z działem obsługi klienta Cecotec.
		Składniki nie zostały prawidłowo zważone (za dużo mąki lub drożdży). Nie ma ostrza ugniatającego w formie do pieczenia chleba. Zapomniałeś dodać soli.	Zapomniałeś dodać soli, zważ poprawnie składniki i dodaj cukier i sól, jeśli ich nie dodałeś. Spróbuj zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki (1,2 ml). Spróbuj zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki (1,2 ml) Sprawdź, czy nóż ugniatający jest prawidłowo zamocowany.

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

Referencje produktu: 02229

Produkt: Bread&Co 1500 PerfectCook

850W, 220-240 V AC, 50 Hz

Made in China | Designed in Spain

7. RECYKLING SPRZĘTU AGD



Śmieci X - 09 Europejska dyrektywa 2012/19 / UE w sprawie odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE) stanowi, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z resztą odpadów komunalnych. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu. Jeżeli dany produkt ma baterię autonomiczną pod względem elektrycznym, należy go wyjąć przed utylizacją i osobno traktować jako odpad innej kategorii.

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

8. GWARANCJA I SAT

Produkt jest objęty gwarancją przez 2 lata od daty zakupu, o ile faktura zakupu jest przechowywana i wysyłana, produkt jest w idealnym stanie fizycznym i jest używany zgodnie z instrukcją.

Gwarancja nie obejmuje:

Jeżeli produkt był używany ponad swoje możliwości lub użyteczność, był nadużywany, bity, narażony na wilgoć, zanurzony w jakiegokolwiek cieczy lub żrącej substancji, a także wszelkie inne winy przypisywane konsumentowi.

Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny SAT firmy Cecotec.

Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

Serwis gwarancyjny obejmuje wszystkie wady produkcyjne przez 2 lata, zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem części eksploatacyjnych. W przypadku niewłaściwego użycia przez użytkownika serwis gwarancyjny nie będzie odpowiedzialny za naprawę.

W przypadku wykrycia incydentu z produktem lub w razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z oficjalną pomocą techniczną Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Průhled pro kontrolu
2. Víko
3. Hnětání
4. Nádobu na chléb
5. Kontrolní panel
6. Plášť
7. Odměrka
8. Odměrka
9. Háček

Obr. 2(UDĚLAT DRAWING)

Kontrolní panel

1. Program
2. Váha
3. Časovač +
4. Časovač -
5. Barva kůrky
6. Start/Stop
7. Základní
8. Bageta
9. Celozrnné
10. Sladké
11. Mléčný chléb
12. Bezlepkové
13. Rychlý chléb
14. Dort
15. Hnětat
16. Těsto
17. Těsto na těstoviny
18. Jogurt
19. Marmeláda
20. Vařit
21. Přízpůsobení

Obr. 3

1. Přednastavení času
2. Hnětat 1
3. Fermentovat 1

4. Hnětat 2
5. Lehký
6. Střední
7. Vysoký
8. Rychlé
9. Fermentovat 2
10. Fermentovat 3
11. Vařit
12. Udržet teplé

2. PŘED POUŽITÍM

Vyjměte přístroj z krabice.

Před připojením zařízení odstraňte veškerý obalový materiál, štítky s hodnotami a chrániče při přepravě. Uchovejte originální krabici.

Ujistěte se, že jsou obsaženy všechny části a díly, a že jsou v dobrém stavu. Pokud najdete nějaké viditelné poškození, okamžitě kontaktujte oficiální Technický servis Cecotec.

Vyčistěte zařízení podle pokynů v části „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím vyčistěte a osušte nádobu na chléb a hnětací čepel.

Aktivujte režim pečiva chleba a nechte ho běžet na prázdko po dobu 10 minut. Nechte ji znovu vychladnout a vyčistěte vnitřek. Po dokončení procesu zařízení vydá zvukový signál.

Vysušte všechny komponenty a znovu je sestavte. Zařízení je připraveno k použití.

Upozornění: Při prvním zahřívání produktu může dojít ke vzniku kouře v důsledku zbytků z výroby. To je zcela normální a zmizí po prvním nebo druhém použití. Ujistěte se, že je spotřebič dostatečně větraný.

3. FUNGOVÁNÍ

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

Zapojte přístroj do elektrického přívodu.

Zařízení vydá zvukový signál a na obrazovce se objeví „3,00“. Dvojtečka mezi číslicemi zůstane pevná. "1" je výchozí program a výchozí nastavení jsou 1250 g a střední.

Začít/zastavit

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

Po spuštění programu budou všechna tlačítka kromě tlačítka zapnutí neaktivní. Stisknutím a podržením tlačítka napájení / pauzy na jednu sekundu jej zastavíte. Pokud během následujících 3 minut nebude změněn, bude program pokračovat, dokud nebude dokončen. Stisknutím tlačítka napájení / pauzy na 3 sekundy program zrušíte. Zařízení jednou pípne. Chcete-li chléb vyjmout, pečení ukončete stisknutím tlačítka napájení / pauzy. Opakovaně stisknete tlačítko, dokud není vybrán požadovaný provozní režim. Vyberte jeden z 15 dostupných programů.

Menu programů

Základní chléb

Pro bílé a smíšené chleby, jejichž hlavní složkou je základní mouka na chleba. Můžete také upravit barvu kůry stisknutím tlačítka barvy kůrky.

Bageta

Pro lehké chleby, vyrobené z jemné mouky. Chléb je obvykle načechráný zevnitř a křupavý z vnějšku. Není vhodný pro vaření receptů, které vyžadují máslo, margarín nebo mléko.

Celozrnný chléb

Pro pečení chleba, který obsahuje velké množství celé pšenice. Tato funkce nabízí delší dobu předehřevu, aby zrno mohlo absorbovat vodu a expandovat. Nedoporučuje se používat funkci časovače, protože to může nepříznivě ovlivnit výsledek. Celozrnná pšenice obvykle vytváří hustou křupavou krustu.

Sladký chléb

Pro chleby s přísadami, jako je ovocná šťáva, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo přidané cukry. Díky delšímu kvašení těsta bude chléb 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 hustší chleby než obvykle. Tento program má kratší dobu trvání než základní chléb.

Dort

Míchejte, fermentujte a pečte pomocí prášku do pečiva nebo jedlé sody.

Hnětat

Pro hnětení těsta na pizzu a podobné. Tento program se skládá výhradně z hnětení.

Těsto

Připravit nakynuté těsto (na housky, pizzu atd.) A upéct ho v běžné troubě. S tímto programem nemůžete péct.

Těsto na těstoviny

Smíchat mouku s vodou.

Jogurt

Kvašení a výroba jogurtů.

Marmeláda

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

Vařit

Pečení chleba v případě potřeby, protože je příliš lehký nebo nedostatečně upečený. Nemůže být hněteno ani ponecháno k odpočinku.

Přizpůsobení chleba

Stisknutím tohoto tlačítka vyberete dobu trvání funkcí (například: hnětení, kvašení, pečení, udržování teploty atd.).

Barva kůrky

Stisknutím tlačítka barvy kůrky vyberte požadované nastavení. Světlá, střední nebo tmavá. Tato tři nastavení lze upravit mezi programy 1-8, 14-15. Výchozí barva kůrky je střední.

Váha

Stisknutím tlačítka hmotnosti nastavíte hmotnost složek, které se mají upéct nebo zpracovat: 1000 g, 1250 g, 1 500 g. Tato tři nastavení lze upravit mezi programy 1-8.

Časovač

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

Upozornění:

Čas aktivace by měl být upraven po výběru programu, hmotnosti a barvy kůry.

Nepoužívejte funkci časovače s recepty, které obsahují mléčné výrobky nebo jiné přísady, jako

jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

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

Udržet teplé

Po dokončení programu použijte tuto funkci, aby byl chléb teplý.

Rady: Doporučujeme, aby místnost, ve které je zařízení používáno, měla okolní 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 obrazovka se vrátí k výchozímu nastavení.

Pokud těsto již začalo fermentovat, odstraňte ingredience, vložte nové ingredience do pekáče a začněte znovu. Pokud těsto nezačalo fermentovat v době přerušování, stisknutím tlačítka napájení / pauzy restartujte program od začátku.

Chyby / varování

"HHH" - Teplota uvnitř pekáče je příliš vysoká. Stisknutím tlačítka napájení / pauzy program ukončíte a odpojíte jej od napájení. Před dalším použitím otevřete víko a nechte jej vychladnout 10-20 minut.

„EEO“ - Snímač teploty je odpojen. Stisknutím tlačítka napájení / pauzy program ukončíte a odpojíte jej od napájení. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.

Jak používat pekárnou

Pomocí držadla na nádobě na pečení otočte pánev proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji ze zařízení.

Připojte hnětací nůž k hnací hřídeli uvnitř pekáče.

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

Upozornění: Prsty udělejte v horní části mouky důlek a přidejte kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nepřicházejí do styku se solí ani tekutými složkami.

Umístěte nádobu na chléb do pekárně a otočením ve směru hodinových ručiček se ujistěte, že je správně umístěna. Zavřete kryt a připojte zařízení k elektrické zásuvce.

Stisknutím tlačítka barvy kůrky vyberte požadované nastavení: Světlá, střední nebo tmavá.

Stisknutím tlačítka závaží vyberte požadovanou hmotnost.

Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu trvání jedné z funkcí. Pomocí tlačítek +/- zvyšte nebo snižte čas zobrazený na obrazovce. Tento proces není nezbytný.

Stiskněte tlačítko zapnutí pro spuštění programu. Zařízení vydá zvukový signál a na

obrazovce se objeví „3,00“. Dva body mezi číslicemi zůstanou nehybné. Podsvícený indikátor se rozsvítí.

Hnětací nůž začne míchat ingredience.

Pokud program potřebuje další ingredience, zazní 10krát. Otevřete víko a nalijte ingredience (ovoce, ořechy, čokoláda ...). Čas přidání složek bude záviset na programu nebo receptu.

Po ukončení programu zařízení 10krát pípne a přepne se do režimu udržování teploty. Režim „Keep Warm“ zrušíte stisknutím a přidržením tlačítka po dobu 3 sekund.

Odpojte napájecí kabel a otevřete víko pomocí kuchyňských rukavic.

Rady

K získání přesného množství se doporučuje použít odměrku nebo lžíci.

Voda, čerstvé mléko nebo jiné tekutiny by měly být měřeny označenými odměrkami. Sklenici položte na přepážku a ohněte se, abyste zkontrolovali, kolik kapaliny je. Při odměření oleje na vaření nebo jiných ingrediencí před vážením ostatních ingrediencí důkladně vyčistěte odměrku.

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

Před vážením odstraňte mouku, abyste ji odvzdušnili.

Při vážení malých množství suchých ingrediencí, jako je sůl nebo cukr, použijte odměrku.

Ujistěte se, že je ve vodorovné poloze.

Pořadí přidání přísad

Za prvé: Kapalné přísady (při pokojové teplotě).

Za druhé: Suché přísady (cukr, sůl, máslo, mouka).

Za třetí: Kvasnice (vždy odděleně od tekutých přísad).

Pokyny k příslušenství

Odměrka

U receptů se „sklenice“ rovná 240 ml.

Obr. 4

Kávová lžička: K vážení kvasnic a soli.

Lžice: K vážení cukru a soli.

Háček

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

Obr. 5

Recepty

Programy		Ingredience	Množství	Množství	Množství	Komentáře
Základní 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	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	3 lžíce	4 lžíce	5 lžíce	Přidat po stranách
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Vysoce lepková mouka	4 sklenice 560 g	5 sklenic 700 g	6 sklenic 840 g	
	[6]	Mléko v prášku	3 lžíce	4 lžíce	5 lžíce	
	[7]	Instantní kvasnice	0,5 lžičky	Téměř 1 plná lžička	1 lžička	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami
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	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Přidat po stranách
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Vysoce lepková mouka	4 sklenice 560 g	5 sklenic 700 g	6 sklenic 840 g	
[6]	Instantní kvasnice	0,5 lžičky	Téměř 1 plná lžička	1 lžička	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami	

3 celozrnný 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	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Přidat po stranách
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Vysoce lepková mouka	2 sklenice 280 g	2,5 sklenice 350 g	3 sklenice 420 g	
	[6]	Celozrnná mouka	2 sklenice 280 g	2,5 sklenice 350 g	3 sklenice 420 g	
	[7]	Instantní kvasnice	1 lžička	1,5 lžičky	1 a 3/4 lžičky	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami
[8]	Mléko v prášku	3 lžíce	4 lžíce	4 lžíce		

4 sladký chléb		Hmotnost chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Voda	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Sůl	0,5 lžičky	1 lžička	1,5 lžičky	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	1/4 sklenice	1/2 sklenice	3/4 sklenice	Přidat po stranách
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Mléko v prášku	3 lžíce	4 lžíce	4 lžíce	
	[6]	Vysoce lepková mouka	4 sklenice 560 g	5 sklenic 700 g	6 sklenic 840 g	
	[7]	Instantní kvasnice	0,5 lžičky	Téměř 1 plná lžička	1 lžička	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami
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	Přidat po stranách
	[4]	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Přidat po stranách
	[5]	Vysoce lepková mouka	4 sklenice	5 sklenic	6 sklenic	
	[6]	Instantní kvasnice	1 lžíce	1,5 lžíce	1 a 3/4 lžičky	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami

6 bezlepkový 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	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Přidat po stranách
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Bezlepková mouka	2 sklenice (280 g)	2,5 sklenice (350 g)	3 sklenice (420 g)	
	[6]	Rýžová mouka	2 sklenice (280 g)	2,5 sklenice (350 g)	3 sklenice (420 g)	Je možné zaměnit za ovesnou mouku
	[7]	Instantní kvasnice	0,5 lžičky	Téměř 1 plná lžička	1 lžička	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami
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	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	3 lžíce	4 lžíce	5 lžíce	Přidat po stranách
	[4]	Olej	3 lžíce	4 lžíce	5 lžíce	
	[5]	Vysoce lepková mouka	4 sklenice 560 g	5 sklenic 700 g	6 sklenic 840 g	
	[6]	Instantní kvasnice	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami

8 dort	[1]	Voda	30 ml	30 ml	30 ml	Cukr rozpustíte ve směsi vajec a vody, pomocí mixéru dobře rozmixujete a promíchejte, poté vložte zbytek přísad do nádoby na chléb a uveďte menu do provozu.
	[2]	Vejce	4 kusů	6 kusů	8 kusů	
	[3]	Cukr	0.6 sklenice	0.8 sklenice	1 sklenice	
	[4]	Máslo	2 lžíce	2 lžíce	2 lžíce	
	[5]	Mouka s kypřicím práškem	2 sklenice (280 g)	3 sklenice/420 g	4 sklenice/560 g	
	[6]	Instantní kvasnice	1 lžička	1.25 lžičky	1.5 lžičky	
9 hnětat	[1]	Voda	330 ml			
	[2]	Sůl	1 lžička			Přidat po stranách
	[3]	Olej	3 lžíce			
	[4]	Vysoce lepková mouka	4 sklenice (560 g)			
10 těsto	[1]	Voda	610 ml			
	[2]	Sůl	3 lžičky			Přidat po stranách
	[3]	Olej	5 lžíce			
	[4]	Vysoce lepková mouka	7 sklenic 890 g			
	[5]	Instantní kvasnice	2 lžičky			Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami

11 Těsto na těstoviny	[1]	Voda	620 ml			
	[2]	Sůl	1 lžička			
	[3]	Olej	3 lžíce			
	[4]	Vysoce lepková mouka	8 nádoby			
12 jogurt	[1]	Mléko	1800 ml			
	[2]	Mléčné bakterie	180 ml			
13 marmeláda	[1]	Dužina	5 sklenic			Míchejte, dokud nezměkne, můžete přidat trochu vody.
	[2]	Škrob	1 nádoby			
	[3]	Cukr	1 sklenice			Na zkoušku
14 Vařit	[1]	Upravte teplotu pečení stisknutím tlačítka kůrky: 100 ° C (světlý); 150 ° C (střední); 200 ° C (tmavý), výchozí 150 ° C				
15 Domácí chléb	[1]	Stisknutím tohoto tlačítka přejdete do režimu domácího chleba. Stisknutím tohoto tlačítka vyberete dobu trvání funkcí (například: hnětení, kvašení, pečení, udržování teploty atd.).				

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič, stejně jako zbytky potravin, musí být pravidelně čistěn. Odpojte ho z elektrické sítě, než ho začnete čistit. Během čištění se vyhněte ponoření do vody ani jiné tekutiny. Před montáží nebo demontáží kterékoli ze součástí nechte zařízení úplně vychladnout. Nedostatek údržby a čištění produktu může způsobit zhoršení jeho povrchu a ovlivnit jeho životnost. Nikdy nepoužívejte silné saponáty, benzín, prášková abraziva nebo kovové kartáče na čištění jakékoli části elektrického přístroje. Nedovolte, aby se namočil kontrolní panel.

Čištění hnětací čepele

Pokud je obtížné vyjmout hnětací čepel ze zařízení, přidejte teplou vodu na dno nádoby a nechte ji 1 hodinu namočit. Čepel pečlivě vyčistěte navlhčeným bavlněným hadříkem. Nádoba na chléb i hnětací čepel jsou vhodné do myčky.

Čištění nádoby na chléb

Chcete-li nádobu vyjmout, otočte ji proti směru hodinových ručiček a zvedněte držadlo. Vyčistěte vnitřek a vnějšek nádoby vlhkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo drsné výrobky, aby nedošlo k poškození nepřílnavé vrstvy. Před opětovnou instalací nádobu zcela osušte. Upozornění: Vnější strana nádoby může změnit barvu. To je normální.

Čištění skořepiny a víka

Víko, skořepinu, komoru na pečení a vnitřní část přístroje čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy neponořujte kryt do vody, abyste jej vyčistili.

Upozornění: Během čištění se doporučuje neodstraňovat kryt.

USKLADNĚNÍ

Před uložením zařízení se ujistěte, že je zcela suchý, čistý, studený a víko je zavřené.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Ne	Problém	Příčina	Řešení
1	Zápach po spáleném.	V pečicí komoře jsou stopy mouky nebo jiných přísad.	Zastavte zařízení a nechte jej úplně vychladnout. Vyčistěte zbytky jídla kuchyňským papírem.
2	Po stisknutí tlačítka napájení / pauzy se zobrazí „HHH“	Vnitřní teplota pekární je příliš vysoká.	Nechte jej vychladnout mezi jednotlivými programy. Odpojte jednotku, otevřete víko a vyjměte pekáč. Před spuštěním nového programu nechte vychladnout 15 až 30 minut.

3	Zařízení je duté nebo má prohloubenou vnitřní část.	Těsto je příliš vlhké, příliš mnoho droždí a příliš málo soli. Voda je příliš horká.	Přesně zvažte ingredience. Mírně snižte množství kvasnic nebo vody. Upravte množství soli. Používejte pouze vodu pokojové teploty.
4	Kůra na spodní straně chleba je příliš silná.	Chléb byl v nádobě příliš dlouho. Obsahuje příliš málo vody	Vyjměte chléb dříve.
5	Chléb je těžké vyjmout.	Hnětací nůž je přilepen k hřídeli uvnitř nádoby.	Odstraňte chléb a přidejte do nádoby horkou vodu. Ponechte hnětací nůž ve vodě po dobu 20 minut. Vyjměte ji a očistěte.
6	Složky se nemísí, motor vydává zvláštní zvuky	Pekárna na chleba nebo hnětací čepele nejsou správně umístěny. Příliš mnoho přísad.	Ujistěte se, že je hnětací čepel správně umístěna na hřídeli. Přesně zvažte ingredience.
7	Chléb nekvasí nebo je krajíc krátký.	Nepřesné měření přísad nebo inaktivních kvasinek. Víko se během provozu zvedne.	Přesně zvažte ingredience. Zkontrolujte datum expirace kvasinek a mouky. Kapalné přísady by měly mít pokojovou teplotu.
8	Ingredience nebyly řádně odstraněny anebo nebyly dostatečně upečeny.	Byl vybrán nesprávný program.	
		Chléb je příliš suchý a kůra je příliš světlá.	Po ukončení kvašení chleba neotvírejte víko.
		Hnětací nůž nehnětá správně.	Zkontrolujte stav hnětacího nože, vyjměte chléb a provozujte zařízení bez chleba uvnitř. Pokud to nefunguje normálně, kontaktujte zákaznický servis Cecotec.

9	Chléb příliš fermentoval nebo víko bylo zvednuto.	Složky nebyly zváženy správně (příliš mnoho mouky nebo kvasnic). Hnětací čepel není v pekáči. Zapomněli jste přidat sůl.	Složte správně složky a přidejte cukr a sůl, pokud jste je nepřidali. Zkuste snížit množství kvasinek o 1/4 lžičky (1,2 ml). Zkontrolujte, zda je hnětací čepel správně namontována.
10	Kůrka je příliš tmavá.	Bylo přidáno příliš mnoho cukru.	Snižte o trochu množství cukru. Vyberte kratší program a získáte světlejší kůrku.
11	Když se těsto peče, chléb se rozlomí na polovinu.	Těsto nevykvasí.	Použijte hruběji namletou mouku.
		Teplota kvasnic je příliš vysoká nebo kvasily příliš rychle.	Kvasnice mají teplotu nižší, než je pokojová teplota.
		Příliš mnoho vody způsobuje, že těsto je příliš měkké a vlhké.	Upravte množství vody.
12	Chléb je příliš těžký nebo příliš hustý.	Příliš mnoho mouky nebo málo vody.	Snižte množství mouky nebo zvýšte množství vody.
		Příliš mnoho ovoce nebo příliš mnoho celozrnné mouky.	Snižte množství ingrediencí a přidejte více kvasnic.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02229
 Produkt: Bread&Co 1500 PerfectCook
 850W, 220-240 V AC, 50 Hz
 Made in China | Designed in Spain

7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektrospotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití

materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí. Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně. Pokud má daný produkt baterii nebo energetický zásobník, který umožňuje elektrickou autonomii, musí se před likvidací vyjmout a musí se s ní nakládat odděleně, jako s odpadem odlišné kategorie. Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připsatelnou spotřebiteli.

Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.

Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud byste někdy zjistili s přístrojem problém nebo máte nějaký dotaz, spojte se okamžitě s oficiálním Technickým asistenčním servisem Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

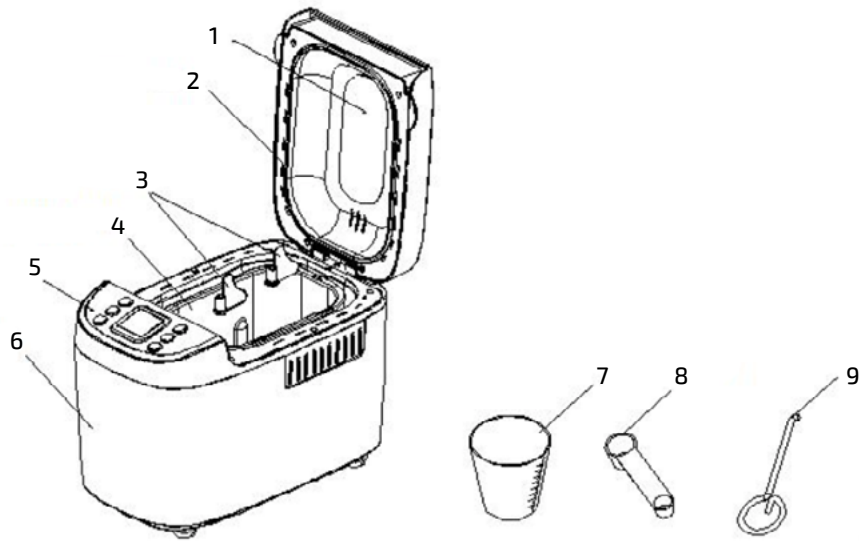


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

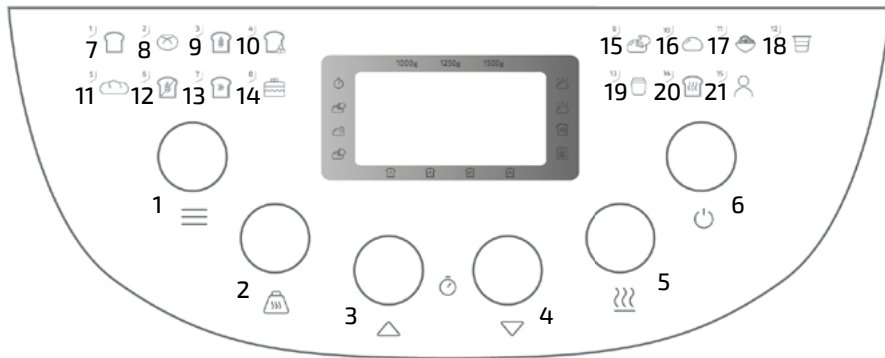


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

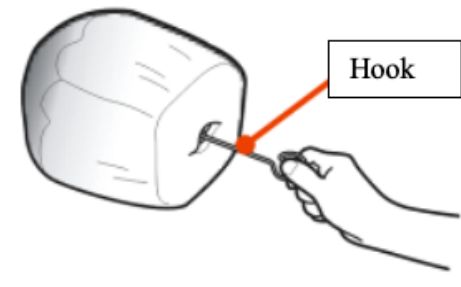


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
PELI02201022