

# cecotec

## **BREAD&CO** 1000 DELICIOUS

Panificadora 1 kg/ 1 kg 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	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Instrukcje bezpieczeństwa	22
Bezpečnostní pokyny	25

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	29
2. Antes de usar	30
3. Funcionamiento	31
4. Limpieza y mantenimiento	43
5. Resolución de problemas	44
6. Especificaciones técnicas	47
7. Reciclaje de electrodomésticos	47
8. Garantía y SAT	48

## INDEX

1. Parts and components	49
2. Before use	50
3. Operation	50
4. Cleaning and maintenance	63
5. Troubleshooting	64
6. Technical specifications	67
7. Disposal of old electrical appliances	67
8. Technical support and warranty	67

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	68
2. Avant utilisation	69
3. Fonctionnement	70
4. Nettoyage et entretien	83
5. Résolution de problèmes	84
6. Spécifications techniques	87
7. Recyclage des électroménagers	87
8. Garantie et SAV	87

## INHALT

1. Teile und Komponenten	88
2. Vor dem Gebrauch	89
3. Bedienung	89
4. Reinigung und Wartung	102
5. Problembehebung	103
6. Technische Spezifikationen	106
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	106
8. Garantie und Kundendienst	107

## INDICE

1. Parti e componenti	108
2. Prima dell'uso	109
3. Funzionamento	109
4. Pulizia e manutenzione	122
5. Risoluzione dei problemi	123
6. Specifiche tecniche	126
7. Riciclaggio di elettrodomestici	126
8. Garanzia e SAT	127

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	128
2. Antes de usar	129
3. Funcionamento	129
4. Limpeza e manutenção	141
5. Resolução de problemas	142
6. Especificações técnicas	146
7. Reciclagem de eletrodomésticos	146
8. Garantia e SAT	146

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	147
2. Przed uruchomieniem	148
3. Obsługa urządzenia	149
4. Czyszczenie i konserwacja	161
5. Rozwiązywanie problemów	162
6. Dane techniczne	164
7. Recykling sprzętu	165
8. Gwarancja i Pomoc Techniczna	165

## OBSAH

1. Části a složení	166
2. Před použitím	167
3. Fungování	167
4. Čištění a údržba	178
5. Řešení problémů	179
6. Technické specifikace	182
7. Recyklace elektrospotřebičů	182
8. Záruka a technický servis	182

## 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.

Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.

Este producto está diseñado exclusivamente para uso en interior. 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 salga 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 de edad 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.

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 réparé 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 les surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.

Débranchez l'appareil en tirant sur la prise, pas sur le câble.

Cet appareil a été conçu pour être utilisé seulement à l'intérieur. 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 extérieur 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 de fonctionnement 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 angegebene 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.

Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel selbst.

Dieses Produkt ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen. 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. Es darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung stehen. 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. Proteggerlo 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.

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. Spegner 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 di età 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!

Inspeccione 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.

Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.

Este produto está desenhado exclusivamente para interiores. 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 por 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 uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję. Zachować tę instrukcję dla wykorzystania w przyszłości lub dla 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 zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części produktu w wodzie lub innych cieczach. Nie wystawiaj elektronicznych elementów urządzenia na działanie wody. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka lub jego uruchomieniem upewnij się, że masz suche ręce.

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 niebezpieczeństwa.

Nie używać produktu jeśli kabel lub wtyczka lub struktura urządzenia jest uszkodzona lub jeśli nie działa poprawnie lub jeśli zostało uszkodzone

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

Nie skręcaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chronić przed ostrymi krawędziami i gorącem. Nie pozwól, aby kabel wszedł w kontakt z gorącymi przedmiotami. Kabel nie może zwisać z krawędzi przestrzeni roboczej.

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

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Jakiegokolwiek użycie inne niż określone w niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji. Nie używaj go w celach przemysłowych ani komercyjnych. Nie używaj produktu na zewnątrz.

Położyć sprzęt na stabilnej, suchej, płaskiej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni

Nie używaj urządzenia w następujących okolicznościach:

Na kuchenkach gazowych, elektrycznych ani piecach oraz wewnątrz nich.

Na miękkich powierzchniach (np. na dywanach), gdzie mogłoby się przewrócić podczas pracy.

na zewnątrz lub w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Aparat w czasie pracy może nagrzewać się do wysokich temperatur i powodować oparzenia. Z tego powodu nie dotykaj jego gorących elementów, kiedy jest uruchomiony oraz zaraz po jego wyłączeniu. Używaj rękawic lub rączkę.

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, kiedy jest uruchomione.

Nie dotykaj żadnej z ruchomych lub obracających się części urządzenia podczas pieczenia.



To urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z timerem ani zewnętrznymi systemami zdalnej kontroli.

Nie używaj żadnego akcesorium, które nie zostało zalecone przez Cecotec, gdyż może spowodować szkody.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia lub przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym się znajduje, rozłącz aparat z gniazdka.

Nie próbuj otwierać, naprawiać ani demontować urządzenia na własną rękę. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, należy przeprowadzać czynności konserwacyjne i jego czyszczenie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia lub poruszaniem go, wyłącz je i rozłącz z gniazdka.

Nie sięgaj do urządzenia po jego użyciu. Poczekaj, aż ostygnie.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia bez nadzoru.

Nie myj aparatu w zmywarce.

Kiedy nie korzystasz z urządzenia, przechowuj je razem z instrukcją obsługi w suchym i bezpiecznym miejscu.

Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorące płyny.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne lub osobiste szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niezastosowania się do niniejszej instrukcji obsługi.

Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.

El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años.

Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.

Z urządzenia mogą korzystać osoby z niepełnosprawnością ruchową lub umysłową, oraz osoby bez doświadczenia z podobnym sprzętem w obecności osoby odpowiedzialnej i świadomej zagrożeń wynikających z nieprawidłowego użycia urządzenia lub jeśli uprzednio zostały dokładnie poinstruowane w zakresie obsługi maszyny.

Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

Zachowaj szczególną czujność, gdy z urządzenia korzystają dzieci lub gdy jest używane w ich pobliżu.

Trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

## 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.

Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.

Tento produkt je vhodný výlučně pro použití uvnitř. 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 teple.

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. Tapa superior
2. Ventanilla de control
3. Conducto de ventilación
4. Cuchilla de amasar
5. Recipiente para el pan
6. Panel de control
7. Cuerpo principal
8. Vaso medidor
9. Cuchara medidora
10. Gancho
11. Cuchilla de amasar

Panel de control

Fig. 2.

1. Básico (harina)
2. Rápido (harina)
3. Dulce
4. Baguette
5. De grano entero (integral)
6. Pan de arroz
7. Sin gluten
8. Postre
9. Mezcla
10. Masa
11. Amasar
12. Pastel
13. Mermelada
14. Yogur
15. Hornear
16. Arroz glutinoso
17. Vino de arroz
18. Descongelar
19. Sofreír
20. Menú
21. Peso/tamaño
22. Temporizador +/-

23. Color de la corteza (Nivel de horneado)
24. Botón de encendido/pausa/apagado

#### Pantalla

1. Preconfigurar
2. Remover
3. Reposar
4. Fermentar
5. Calentar
6. Hornear
7. Mantener caliente
8. Completar
9. Bajo
10. Medio
11. Alto
12. Fruta

## 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 incluidas 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.

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 firme. "1" es el programa por defecto, y los ajustes por defecto son 750 g y mediano. Fig. 3.

#### 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.

#### Menú fijo

Pulse el botón de forma repetida hasta seleccionar el modo de funcionamiento deseado. Pulse el botón repetidamente hasta que se muestre el modo deseado.

#### Color de la corteza (Nivel de horneado)

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, 12, 15. Fig. 4.

#### Peso

Presione el botón de peso para establecer el peso de los ingredientes a ser cocinados o procesados: 500 g, 750 g, 1000 g. Estas tres configuraciones pueden ajustarse entre los programas 1-7.

#### Temporizador

Fig. 5.

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 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.

Una vez completado el programa, la panificadora iniciará automáticamente a la función "Mantener caliente" durante 1 hora.

**Mantener caliente**

Tras completar el programa de horneado, el dispositivo pitará 10 veces y cambiará automáticamente al modo "Mantener caliente". "0:00" aparecerá en la pantalla. Después de 60 minutos, aparecerá en la pantalla un punto negro.

Para cancelar el modo "Mantener caliente", mantenga pulsado el botón durante 3 segundos.

**Aviso:** Retire el pan inmediatamente después de que el programa de horneado termine para evitar que la corteza se vuelva más oscura.

**Menú de programas****Pan básico**

Para los panes blancos y mixtos cuyo ingrediente principal es la harina de pan básica.

**Pan rápido**

El tiempo de amasado, fermentación y cocción es más corto que el de los panes básicos, pero más largo que el del pan ultra-rápido. La textura interior del pan es más densa.

Los panes rápidos se hacen con levadura en polvo y bicarbonato de sodio, que se activan con humedad y calor. Para panes rápidos perfectos, recomendamos que los ingredientes líquidos estén en la parte inferior del recipiente para el pan, y los secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial del pan rápido, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del recipiente. Puede ser necesario ayudar al dispositivo a mezclar los ingredientes para evitar los grumos de harina. Para ello, utilice una espátula de goma.

**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.

**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 retardo ya que puede afectar negativamente al resultado. El trigo integral suele producir una corteza gruesa y crujiente.

**Pan de arroz**

Añada una parte proporcional a 1:1 de harina y arroz.

**Pan sin gluten**

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

**Postre**

Para amasar y hornear alimentos con más grasa y proteína.

**Mezcla**

Para mezclar y remover bien la harina y los líquidos.

**Masa**

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

**Amasar**

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

**Pastel**

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

**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 límpiolo a fondo.

**Yogur**

Para fermentar y hacer yogures.

**Hornear**

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

**Arroz glutinoso**

Para amasar y hornear la mezcla de arroz glutinoso y arroz.

**Vino de arroz**

Fermentar y hornear arroz glutinoso.

**Descongelar**

Para descongelar ingredientes antes de hornearlos o procesarlos.

**Sofreír**

Para hornear frutos secos como los cacahuets o la soja.

**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, colóquelos 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.

Fig. 6.

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

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

Consejo: Pese todos los ingredientes antes de empezar. Siga el orden de los ingredientes.

Fig. 7

Primero: Ingredientes líquidos (a temperatura ambiente).

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

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

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

Advertencia: El recipiente para el pan debe estar colocado en su lugar correctamente para que el dispositivo funcione correctamente.

Conecte el dispositivo a una toma de corriente. El dispositivo emitirá un pitido y la pantalla mostrará "Programa 1" por defecto.

Pulse el botón de menú hasta que se muestre el programa deseado.

Pulse el botón de peso para seleccionar el peso apropiado (500 g, 750 g o 1000 g). De los programas 8 a 19, el peso no puede ajustarse.

Pulse el botón de color de la corteza para seleccionar la configuración deseada. Clara, mediana u oscura. No se puede ajustar el color de la corteza en los programas 9-11,13-14,16-19.

Si se necesitase, puede ajustar el temporizador siguiendo las instrucciones en el apartado de configuración del Temporizador. Esta función no está disponible en el programa 13. Si no se va a activar el temporizador, pase al siguiente paso:

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

La cuchilla amasadora empezará a mezclar los ingredientes.

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

Una vez que finalice un programa, el dispositivo pitará 10 veces y cambiará al modo Mantener caliente.

Desenchufe el cable de alimentación y abra la tapa usando guantes de cocina.

**Cómo retirar el pan**

Fig. 8.

Permita que se enfríe el recipiente para el pan antes de quitar el pan. Utilice guantes de cocina para girar el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo del dispositivo

tirando del mango.

Usando guantes de cocina, voltee el recipiente para pan (con el asa del recipiente doblada hacia abajo) y colóquelo sobre una rejilla de alambre para refrigerarlo, o una superficie de horneado limpia y agítelo suavemente hasta que el pan se caiga. Utilice una espátula antideslizante para aflojar suavemente los lados del pan del recipiente de pan.

Deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo.

Aviso: Se recomienda cortar el pan con un cortador eléctrico o un cortador dentado.

Si la cuchilla amasadora permanece dentro del pan, sáquela usando una espátula o un utensilio pequeño. No intente retirarlo usando las manos.

Guarde el pan sobrante en una bolsa de plástico sellada durante tres días a temperatura ambiente. Para guardarlo durante más tiempo, coloque la bolsa en el congelador por un máximo de 10 días.

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.

Al pesar pequeñas cantidades de ingredientes secos como la sal o el azúcar, utilice una cuchara medidora, asegurándose de que esté nivelada.

Recetas

Importante: dejar la tapa abierta siempre después de su uso, así conseguiremos que la humedad existente en el interior se evapore, evitando posibles desperfectos.

Menús		Ingrediente	Volumen	Volumen	Volumen	Comentarios
1 pan básico		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
	Secuencia	Tiempo	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Agua	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sal	2 cucharadas	1 cucharada y media	1 cucharada	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas y media	2 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas y media	
	[5]	Harina alta en gluten	3 vasos y medio 500 g	2 vasos y tres cuartos 400 g	2 vasos y un cuarto 300 g	
[6]	Levadura instantánea	1 cucharada y media	1 cucharada y un cuarto	1 cucharada	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido	

2 pan rápido		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
		Tiempo	2:05	2:00	1:55	
	[1]	Agua	320 ml	260 ml	180 ml	Temperatura del agua 40-50 °C
	[2]	Sal	2 cucharadas	1 cucharada y media	1 cucharada	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas y media	2 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas y media	
	[5]	Harina alta en gluten	3 vasos y medio 500 g	2 vasos y tres cuartos 400 g	2 vasos y un cuarto 300 g	
	[6]	Levadura instantánea	3 cucharadas y media	3 cucharadas	2 cucharadas y media	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido
3 pan dulce		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
		Tiempo	3:50	3:45	3:40	
	[1]	Agua	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Sal	1 cucharada	Media cucharada	Media cucharada	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	40 % del vaso	30 % del vaso	20 % del vaso	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	2 cucharadas	1 cucharada y media	1 cucharada	
	[5]	Harina alta en gluten	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas y media	
	[6]	Pan de grano entero	3 vasos y medio 500 g	2 vasos y tres cuartos 400 g	2 vasos y un cuarto 300 g	
	[7]	Levadura instantánea	1 cucharada y media	1 cucharada y un cuarto	1 cucharada	Poner sobre los bordes

4 Baguette		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
		Tiempo	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Agua	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sal	3 cucharadas	2 cucharadas y media	2 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	2 cucharadas	1 cucharada y media	1 cucharada y un cuarto	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	2 cucharadas	1 cucharada y media	1 cucharada y un cuarto	
	[5]	Harina alta en gluten	3 vasos y medio 500 g	2 vasos y tres cuartos 400 g	2 vasos y un cuarto 300 g	
	[6]	Levadura instantánea	1 cucharada y media	1 cucharada y un cuarto	1 cucharada	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido
5 Pan de grano entero		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
		Tiempo	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Agua	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sal	1 cucharada y media	1 cucharada	Media cucharada	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	3 cucharadas y media	3 cucharadas	2 cucharadas y media	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	3 cucharadas	2 cucharadas y media	2 cucharadas	
	[5]	Harina alta en gluten	1 vaso y tres cuartos 250 g	1 vaso y medio 210 g	1 vaso y un cuarto 160 g	
	[6]	Harina de trigo integral	1 vaso y tres cuartos 250 g	1 vaso y medio 210 g	1 vaso 140 g	
	[7]	Levadura instantánea	2 cucharadas	1 cucharada y media	1 cucharada y un cuarto	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido

6 Pan de arroz		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
		Tiempo	2:50	2:45	2:40	
	[1]	Agua	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Sal	2 cucharadas	1 cucharada y media	1 cucharada	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas y media	2 cucharadas	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas y media	
	[5]	Arroz cocinado	2 vasos	1 vaso y medio	1 vaso	Utilice arroz cocido fresco
	[6]	Harina alta en gluten	2 vasos 280 g	1 vaso y medio 210 g	1 vaso 140 g	
[7]	Levadura instantánea	2 cucharadas	1 cucharada y media	1 cucharada y un cuarto	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido	
7 Pan sin gluten		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
		Tiempo	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Agua	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	Sal	1 cucharada y media	1 cucharada	Media cucharada	Poner sobre los bordes
	[3]	Azúcar	3 cucharadas y media	3 cucharada	2 cucharadas y media	Poner sobre los bordes
	[4]	Aceite	3 cucharadas	2 cucharadas y media	2 cucharadas	
	[5]	Harina sin gluten	2 vasos 280 g	1 vaso y medio 210 g	1 vaso 140 g	
	[6]	Harina de maíz	2 vasos 280 g	1 vaso y medio 210 g	1 vaso 140 g	Puede cambiarse por harina de avena
[7]	Levadura instantánea	1 cucharada y media	1 cucharada y un cuarto	1 cucharada	Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido	

8 Postre		Tiempo	1:40	/	/	
	[1]	Huevo	2 unidades			
	[2]	Leche	1 vaso			
	[3]	Arroz cocinado	1 vaso y medio			
	[4]	Azúcar	Medio vaso			
	[5]	Pasas	Medio vaso			
9 Mezcla		Tiempo	0:15			
	[1]	Agua	330 ml			
	[2]	Sal	1 cucharada			Poner sobre los bordes
	[3]	Aceite	3 cucharadas			
[4]	Harina alta en gluten	4 vasos/560 g				
10 Masa		Tiempo	1:30 1000 g			
	[1]	Agua	330 ml			
	[2]	Sal	1 cucharada			Poner sobre los bordes
	[3]	Aceite	3 cucharadas			
	[4]	Harina alta en gluten	4 vasos 560 g			
	[5]	Levadura instantánea	1 cucharada y media			Añada harina seca, sin que entre en contacto con ningún líquido
11 Amasar		Tiempo	0:08			
	[1]	Agua	Cantidad adecuada			
	[2]	Sal	1 cucharada			
	[3]	Aceite	3 cucharadas			
	[4]	Harina alta en gluten	Cantidad adecuada			

12 Pastel		Tiempo	2:20			Disuelva el azúcar en la mezcla de huevos y agua, use una batidora para batir y mezclar bien, luego introduzca el resto de ingredientes dentro del recipiente para el pan y ponga el menú en funcionamiento.
	[1]	Agua	30 ml			
	[2]	Huevo	3 unidades			
	[3]	Azúcar	Medio vaso			
	[4]	Aceite	2 cucharadas			
	[5]	Harina con levadura	2 vasos/280 g			
[6]	Levadura instantánea	1 cucharada				
13 Mermelada		Tiempo	1:20			
	[1]	Pulpa	3 vasos			Remuévalo hasta que esté blando, puede agregar un poco de agua.
	[2]	Almidón	Medio vaso			
	[3]	Azúcar	1 vaso			Para probar
14 Yogur		Tiempo	8:00			
	[1]	Leche	1000 ml			
	[2]	Bacteria de ácido láctico	100 ml			
15 Hornear	[1]	Ajuste la temperatura de horneado pulsando el botón de corteza: 160 °C (claro); 180 °C (mediano); 200 °C (oscuro), por defecto 180 °C.				
16 Arroz glutinoso		Tiempo	1:20			Con las funciones de hornear y remover, deje a remojo el arroz glutinoso 30 minutos antes de servirlo.
	[1]	Agua	275 ml			
	[2]	Arroz glutinoso	250 g			

17 Vino de arroz		Tiempo	36:00			
	[1]	Arroz glutinoso	500 g			Dejar a remojo en agua durante 30 mins
	[2]	Agua	Cantidad adecuada			
	[3]	Levadura para destilar	1 cucharada (3 g)			
18 Descongelar		Tiempo	0:30			
	[1]					
	[2]	Por defecto 30 minutos; regulable de 0:10 a 2:00- Intervalos de 10 minutos.				
	[3]					
19 Sofreír		Tiempo	0:30			
	[1]	Cacahuets	300 g			
	[2]	Por defecto 0:30; regulable de 0:10 a 2:00, +/- 1 minuto por cada prensado corto, +/- minutos por cada prensado largo.				

**4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

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

**Limpieza de la cuchilla de amasar**  
Si cuesta retirar la cuchilla de amasar del aparato, añada agua 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 anti-adherente. 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	Caso	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	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.
3	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.

4	La ventanilla está borrosa o cubierta de condensación.	Esto puede ocurrir mientras está activo el programa de mezcla o de fermentación.	La condensación suele desaparecer tras cada programa de horneado. Limpie la ventanilla tras cada uso.
5	La cuchilla de amasar sale con el pan.	La corteza es gruesa con una configuración de corteza oscura.	No es extraño que la hoja de amasar salga con el pan. Una vez que el pan se enfríe, retire la cuchilla con una espátula.
6	La masa no se mezcla bien. La harina y otros ingredientes se acumulan en los lados del recipiente. El pan está cubierto de harina.	El recipiente para el pan o la cuchilla de amasar no están bien colocados. Hay demasiados ingredientes. La masa sin gluten suele estar húmeda. Puede necesitar que se froten los lados interiores con una espátula de goma.	Asegúrese de que el recipiente esté bien colocado en la unidad y que la cuchilla de amasado esté firmemente en el eje. Asegúrese de que los ingredientes se han pesado correctamente y se han añadido en el orden correcto. Se puede retirar el exceso de harina del pan una vez horneado y enfriado. Añada agua, una cucharada cada vez, hasta que la masa forme una bola.
7	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.
8	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.

9	El pan presenta un agujero en la parte superior del pan una vez horneado.	La masa ha fermentado demasiado rápido. Demasiada levadura o agua. Se ha elegido un programa incorrecto.	No abra la tapa durante el horneado. Seleccione un programa mayor para conseguir una corteza más oscura.
10	El color de la corteza es demasiado blanco.	Abrir la tapa durante el horneado.	No abra la tapa durante el horneado. Seleccione un programa mayor para conseguir una corteza más oscura.
11	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.
12	El pan sale desproporcionado.	Demasiada levadura o agua. La cuchilla de amasar ha empujado la masa a un lado antes de que fermentase y se hornease.	Pese los ingredientes con exactitud. Reduzca ligeramente la cantidad de levadura o agua. Algunos panes pueden no tener una forma uniforme, en particular si se usa harina integral.
13	Las lonchas tienen formas distintas.	Esto varía dependiendo del tipo de pan.	El pan integral o pan multigrano es más denso y puede salir con un tamaño más pequeño que un pan blanco básico.
14	El pan 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.

15	El pan tiene una masa pegajosa o poco cocida.	Demasiado líquido, se ha elegido un programa incorrecto.	Reduzca la cantidad de líquido y pese los ingredientes con cuidado. Compruebe qué programa se ha elegido para esta receta.
16	El pan se aplasta al intentar cortarlo.	El pan está demasiado caliente.	Deje que se enfríe en la rejilla de alambre durante 15-30 minutos antes de cortarlo.
17	El pan tiene una textura gruesa y pesada.	Demasiada harina o harina caducada. No demasiada agua.	Intente aumentar el agua o disminuir la harina. Los panes integrales tendrán una textura más pesada.
18	La base del recipiente se ha ennegrecido o presenta manchas.	Tras limpiarlo en el lavavajillas.	Esto es normal y no afecta al resultado final.

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Bread&Co 1000 Delicious  
Referencia: 02228  
550 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 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.

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. Top lid
2. View window
3. Exhaust vent
4. Kneading blade
5. Bread container
6. Control panel
7. Main body
8. Measuring cup
9. Measuring spoon
10. Hook
11. Kneading blade

Control panel

Fig. 2.

1. Basic (Flour)
2. Quick (Flour)
3. Sweet
4. French
5. Whole-wheat (Wholemeal)
6. Rice bread
7. Gluten-free
8. Dessert
9. Mix
10. Dough
11. Knead
12. Cake
13. Jam
14. Yoghurt
15. Bake
16. Sticky rice
17. Rice wine
18. Defrost
19. Stir-fry
20. Menu
21. Weight/size
22. Timer +/-
23. Crust colour (Baking level)

## 24. Start/Pause/Stop

## Display

1. Preset
2. Stir
3. Rest
4. Ferment
5. Heat
6. Bake
7. Keep warm
8. Complete
9. Light
10. Medium
11. Dark
12. Fruit

## 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.

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 750 g and Medium. Fig. 3.

### 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.

### Preset menu

Press the Menu button to select the desired mode. Press the button repeatedly until the desired mode is displayed.

### Crust colour (Baking level)

Press the Crust colour button to select the desired setting: Light, Medium or Dark. This setting can be adjusted under program 1-8,12,15.

Fig. 4.

### Weight

Press the Weight button to set the weight of the ingredients to be cooked or processed: 500 g, 750 g, 1000 g. This setting can be adjusted under program 1-7.

### Timer

Fig. 5.

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. 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.

Once the program is complete, the bread maker will automatically switch to Keep warm function for 1 hour.

### Keep warm

After a baking program is completed, the device will beep 10 times and will automatically switch to the Keep warm mode. "0:00" will be displayed. After 60 minutes, a black dot will be displayed.

To cancel the Keep warm mode, hold down the Start/Stop button for 3 seconds.

Note: Remove bread immediately after the baking program is completed in order to prevent crust from becoming darker.

#### Menu programs

##### Basic bread

For white and mixed breads that consist of basic bread flour.

##### Quick bread

Kneading, rising and baking time is shorter than that of basic breads, but longer than ultra-fast bread. The bread interior texture is denser.

Quick breads are made with baking powder and baking soda, which are activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread container; dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the container, it may be necessary to help the machine mix to avoid flour clumps. To do so, use a rubber spatula.

##### 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.

##### 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.

##### Rice bread

Mix cooked rice into the flour with 1:1 to make the bread. In a 1:1 ratio, mix the rice and the rice flour.

##### 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.

##### Dessert

For kneading and baking those foods with more fat and protein.

##### Mix

For mixing and stirring flour and liquids thoroughly.

##### Dough

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

##### Knead

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

##### Cake

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

##### 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.

##### Yoghurt

For rising and making yoghurt.

##### 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.

##### Sticky rice

For baking the mix of polished glutinous rice and rice.

##### Rice wine

Rising and baking polished glutinous rice.

##### Defrost

For thawing frozen ingredients before baking or processing them.

## Stir-fry

For baking dry fruits such as peanuts or soybeans.

## 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.

Fig. 6.

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.

Tip: Measure all the ingredients before starting. Follow the order of the ingredients:

Fig. 7.

First: Liquid ingredients (at room temperature).

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

Third: Yeast (always separate from wet ingredients).

Place the bread container into the bread maker and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise. Close the lid.

Warning: The bread container must be locked into place in order for the device to operate properly.

Plug the appliance into a power supply. The device will beep, and the display will show default Program 1.

Press the Menu button until the desired program is displayed.

Press the Weight button to select the appropriate weight (500 g, 750 g or 1000 g). The weight cannot be adjusted in programs 8-19.

Press the Crust colour button to select the desired setting: Light, Medium or Dark. The crust colour cannot be selected in programs 9-11,13-14,16-19.

If required, set the timer following the above instructions on the Timer section. This function is not available in program 13. If the timer is not going to be set, move on directly to the next step: 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 beep 10 times and will switch to the Keep warm mode.

Unplug the power cord and open the lid using oven mitts.

## Removing bread

Fig. 8.

Allow the bread container to cool down before removing bread. Use oven mitts to turn the bread container anticlockwise and to pull it out of the appliance from the handle.

Using oven mitts, turn the bread container upside down (with the bread container handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.

Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread container.

Let the bread cool for about 20 minutes before slicing.

Note: It is recommended to slice bread with an electric cutter or dentate cutter.

If the kneading blade remains inside the bread, gently pry it out with a spatula or a small utensil. Do not remove it by hand.

Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. To store for a long time, place the sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.

## 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, leveling 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 leveled off.

Important: Always leave the lid open after use. This way, built-up humidity will be evaporated, avoiding possible malfunctions and damage.

Recipes

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Comments
1 Basic Bread		Bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	Sequence	Time	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salt	2 spoons	1.5 spoons	1 spoon	Put on the corner
	[3]	Sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	Put on the corner
	[4]	Oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	High gluten flour	3.5 cups/ 500 g	2.75 cups/ 400 g	2.25 cups/ 300 g	
[6]	Instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1.0 spoon	Put on dry flour, no contact with any liquid	
2 Quick Bread		Bread weight	1000 g	750 g	500 g	
		Time	2:05	2:00	1:55	
	[1]	Water	320 ml	260 ml	180 ml	Water temperature 40-50 °C
	[2]	Salt	2 spoons	1.5 spoons	1spoon	Put on the corner
	[3]	Sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	Put on the corner
	[4]	Oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	High gluten flour	3.5 cups/ 500 g	2.75 cups/ 400 g	2.25 cups/ 300 g	
[6]	Instant yeast	3.5 spoons	3 spoons	2.5 spoons	Put on dry flour, no contact with any liquid	

3 Sweet bread		Bread weight	1000 g	750 g	500 g	
		Time	3:50	3:45	3:40	
	[1]	Water	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Salt	1 spoon	0.5 spoon	0.5 spoon	Put on the corner
	[3]	Sugar	0.4 cup	0.3 cup	0.2 cup	Put on the corner
	[4]	Oil	2 scoops	1.5 scoops	1 scoop	
	[5]	High gluten flour	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[6]	Whole-wheat bread	3.5 cups/ 500 g	2.75 cups/ 400 g	2.25 cups/ 300 g	
[7]	Instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1spoon	Put on the corner	
4 French Bread		Bread weight	1000 g	750 g	500 g	
		Time	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salt	3 spoons	2.5 spoons	2 spoons	Put on the corner
	[3]	Sugar	2 scoops	1.5 scoops	1.25 scoops	Put on the corner
	[4]	Oil	2 scoops	1.5 scoops	1.25 scoops	
	[5]	High gluten flour	3.5 cups/ 500 g	2.75 cups/ 400 g	2.25 cups/ 300 g	
[6]	Instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1 spoon	Put on dry flour, no contact with any liquid	

5 Whole- wheat bread		Bread weight	1000 g	750 g	500 g	
		Time	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salt	1.5 spoons	1spoon	0.5 spoon	Put on the corner
	[3]	Sugar	3.5 scoops	3 scoops	2.5 scoops	Put on the corner
	[4]	oil	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	
	[5]	High gluten flour	1.75 cups/ 250 g	1.5 cups/ 210 g	1.25 cups/ 160 g	
[6]	Whole-wheat flour	1.75 cups/ 250 g	1.5 cups/ 210 g	1 cups/ 140 g		
[7]	Instant yeast	2.0 spoons	1.5 spoons	1.25 spoons	Put on dry flour, no contact with any liquid	
6 Rice bread		Bread weight	1000 g	750 g	500 g	
		Time	2:50	2:45	2:40	
	[1]	Water	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Salt	2 spoons	1.5 spoons	1 spoon	Put on the corner
	[3]	Sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	Put on the corner
	[4]	Oil	4 spoons	3 spoons	2.5 spoons	
	[5]	Cooked rice	2 cups	1.5 cups	1 cup	Use cool downed cooked rice
[6]	High gluten flour	2 cups/ 280 g	1.5 cups/ 210 g	1 cup/ 140 g		
[7]	Instant yeast	2 spoons	1.5 spoons	1.25 spoons	Put on dry flour, no contact with any liquid	

7 Gluten free bread		Bread weight	1000 g	750 g	500 g	
		Time	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Water	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	Salt	1.5 spoons	1 spoon	0.5 spoon	Put on the corner
	[3]	Sugar	3.5 scoop	3 scoop	2.5 scoop	Put on the corner
	[4]	Oil	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	
	[5]	Gluten free flour	2 cups/ 280 g	1.5 cups/ 210 g	1 cup/ 140 g	
	[6]	Corn powder	2 cups/ 280 g	1.5 cups/ 210 g	1 cup/ 140 g	Can replace for oat flour
	[7]	Instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1 spoon	Put on dry flour, no contact with any liquid
8 Dessert		Time	1:40	/	/	
	[1]	Egg	2 pcs			
	[2]	Milk	1cups			
	[3]	Cooked rice	1.5 cups			
	[4]	Sugar	0.5 cups			
	[5]	Raisin	0.5 cups			
9 Mix		Time	0:15			
	[1]	Water	330 ml			
	[2]	Salt	1spoon			Put on the corner
	[3]	Oil	3 scoops			
	[4]	High gluten flour	4 cups/560 g			

10 Dough		Time	1:30 1000 g			
	[1]	Water	330 ml			
	[2]	Salt	1 spoon			Put on the corner
	[3]	Oil	3 scoops			
	[4]	High gluten flour	4 cups/ 560 g			
	[5]	Instant yeast	1.5 spoons			Put on dry flour, no contact with any liquid
11 Knead		Time	0:08			
	[1]	Water	Appropriate amount			
	[2]	Salt	1 spoon			
	[3]	Oil	3 scoop			
	[4]	High gluten flour	Appropriate amount			
12 Cake		Time	2:20			
	[1]	Water	30 ml			
	[2]	Egg	3 pcs			
	[3]	Sugar	0.5 cups			
	[4]	Oil	2 scoop			
	[5]	Self-rising flour	2 cups/280 g			
	[6]	Instant yeast	1spoon			
						Dissolve sugar in egg and water, mix well by electric eggbeater, then put the other ingredients together into bread container, then start this menu.
13 Jam		Time	1:20			
	[1]	Pulp	3 cups			
	[2]	Starch	0.5 cups			Stir until mushy, can add some water or not.
	[3]	Sugar	1 cup			To taste

14 Yogurt		Time	8:00			
	[1]	Milk	1000 ml			
	[2]	Lactic acid bacteria	100 ml			
15 Bake	[1]	Adjust baking temperature by pressing crust button: 160 °C (light); 180 °C (medium); 200 °C (dark), default 180 °C.				
16 Sticky rice		Time	1:20			With bake and stir functions, soak glutinous rice 30 mins before use.
	[1]	Water	275 ml			
	[2]	Glutinous rice	250 g			
17 Rice wine		Time	36:00			Soak in water 30 mins before use
	[1]	Glutinous rice	500 g			
	[2]	Water	Appropriate amount			
	[3]	Distiller's yeast	1 spoon (3 g)			
18 Defrost		Time	0:30			
	[1]					
	[2]	Default 30 mins adjustable from 0:10 to 2:00. 10-minute intervals.				
19 Stir-fry		Time	0:30			
	[1]	Peanuts	300 g			
	[2]	Default 0:30 adjustable from 0:10 to 2:00 +/- 1 min for each short-pressing +/- 10 mins for each long-pressing.				

#### 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 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	Cuase	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	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.
3	"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.
4	Window is cloudy or covered with condensation	May occur during mixing or rising programs.	Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.
5	Kneading blade comes out with the bread.	Thicker crust with dark crust setting.	It is not uncommon for the kneading blade to come out with the bread. Once the bread cools, remove the blade with a spatula.

6	Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of container; bread loaf is coated with flour	Bread container or kneading blade may not be installed properly. Too many ingredients. Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.	Make sure bread container is securely set in unit and kneading blade is firmly on shaft. Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.
7	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.
8	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.
9	Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	Dough has risen too fast. Too much yeast or water. Incorrect program chosen for the recipe.	Do not open lid during baking. Select a darker crust option.
10	Crust colour is too light	Opening the lid during baking.	Do not open lid during baking. Select a darker crust option.
11	Crust colour is too dark	Too much sugar in the recipe.	Decrease sugar amount slightly. Select a lighter crust option.

12	Bread loaf is lopsided	Too much yeast or water. Kneading blade pushed dough to one side before rising and baking.	Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly. Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.
13	Loaves made are different shapes	Varies by the type of bread.	Whole-grain or multigrain is denser and may be shorter than a basic white bread.
14	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.
15	Under-baked or sticky dough bread.	Too much liquid; incorrect program chosen.	Decrease liquid and measure ingredients carefully. Check program chosen for recipe.
16	Bread mashes down when slicing.	Bread is too hot.	Allow to cool on wire rack for 15-30 minutes before slicing.
17	Bread has a heavy, thick texture.	Too much flour, old flour. Not enough water.	Try increasing water or decreasing flour. Whole-grain breads will have a heavier texture.
18	Base of bread container has darkened or is spotted.	After washing in dishwasher.	This is normal and will not affect the bread pan.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Bread&Co 1000 Delicious

Reference: 02228

550 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 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 optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

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

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

## 8. TECHNICAL SUPPORT 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. Couvercle supérieur
2. Fenêtre de contrôle
3. Conduit de ventilation
4. Lame pétrisseuse
5. Cuve à pain
6. Panneau de contrôle
7. Unité principale
8. Verre doseur
9. Cuillère doseuse
10. Crochet
11. Lame pour pétrir

Panneau de contrôle

Img. 2.

1. Basique (Farine)
2. Rapide (Farine)
3. Sucrierie
4. Baguette
5. Grain entier (Complet)
6. Pain de riz
7. Sans gluten
8. Dessert
9. Mélange
10. Pâte
11. Pétrir
12. Gâteau
13. Confiture
14. Yaourt
15. Cuire au four
16. Riz gluant
17. Vin de riz
18. Décongeler
19. Faire revenir
20. Menu
21. Poids/Taille

22. Minuterie +/-
23. Couleur de la croûte (Niveau de cuisson)
24. Bouton de connexion/pause/déconnexion

Écran

1. Préconfigurer
2. Remuer
3. Reposer
4. Fermenter
5. Chauffer
6. Cuire au four
7. Maintenir chaud
8. Compléter
9. Bas
10. Moyen
11. Élevé
12. Fruits

## 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.

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 750 g et moyen. Img. 3.

Connexion/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.

Menu fixe

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.

Couleur de la croûte (Niveau de cuisson)

Appuyez sur le bouton de couleur de la croûte pour sélectionner la configuration souhaitée : clair, moyen, foncé. Ces trois configurations peuvent être réglées entre les programmes 1-8,12,15.

Img. 4.

Poids

Appuyez sur le bouton du poids pour établir le poids des ingrédients qui vont être cuisinés ou peu traités : 500 g, 750 g, 1000 g. Ces trois configurations peuvent être réglées entre les programmes 1-7.

Minuterie

Img. 5.

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 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.

Une fois le programme terminé, la machine à pain activera automatiquement la fonction « Maintenir chaud » pendant 1 heure.

Maintenir chaud

Une fois le programme de cuisson au four terminé, l'appareil émet 10 bips et passe automatiquement au mode « Maintenir chaud ». L'écran affichera « 0:00 ». Après 60 minutes, un point noir s'affichera sur l'écran.

Pour annuler le mode « Maintenir chaud », maintenez appuyé le bouton pendant 3 secondes.

Avertissement : retirez le pain immédiatement après la fin du programme de cuisson pour éviter que la croûte ne devienne plus sombre.

Menu de programmes

Pain basique

Pour les pains blancs et mixtes dont leur ingrédient principal est la farine de pain basique.

Pain rapide

Le temps de pétrissage, de fermentation et de cuisson est encore plus court que celui des pains basiques, mais plus long que celui du pain ultra-rapide. La texture interne du pain est plus dense.

Les pains rapides se préparent avec de la levure chimique et du bicarbonate de sodium, qui s'activent à cause de l'humidité et la chaleur. Pour préparer rapidement de parfaits pains, il est recommandé que les ingrédients liquides se trouvent au fond de la cuve à pain, et les ingrédients secs au sommet du récipient. Lors du mélange initial du pain rapide, des ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins de la cuve. Il peut être nécessaire d'aider l'appareil à mélanger les ingrédients pour éviter les grumeaux de farine. Pour le faire, utilisez une spatule en gomme.

## 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.

## 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 retard, car cela pourrait affecter négativement au résultat. Le blé intégral donne lieu à une croûte épaisse et croustillante.

## Pain de riz

Ajoutez une partie proportionnelle à 1:1 de farine et de riz.

## 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.

## Dessert

Pour pétrir et cuire les aliments avec plus de graisse et de protéines.

## Mélange

Pour bien mélanger et remuer la farine et les liquides.

## 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.

## Pétrir

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

## Gâteau

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

## 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.

## Yaourt

Pour fermenter et faire des yaourts.

## Cuire au four

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.

## Riz gluant

Pour pétrir et cuire le mélange du riz gluant et du riz.

## Vin de riz

Fermenter et cuire du riz gluant.

## Décongeler

Décongeler des ingrédients avant de les cuire ou de les traiter.

## Faire revenir

Pour cuire des fruits secs tels que les cacahuètes ou le soja.

## 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-les 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/Avvertissements

« 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'enlever de l'appareil.

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

Img. 6.

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.

Conseil : pesez tous les aliments avant de commencer. Suivez l'ordre des ingrédients.

Img. 7

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

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

Finalement : la levure (toujours séparée des 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.

Avertissement : la cuve à pain doit être bien installée pour que l'appareil fonctionne correctement.

Branchez l'appareil sur une prise de courant. L'appareil émettra un bip et l'écran affichera par défaut « Programme 1 ».

Appuyez sur le bouton du menu jusqu'à ce qu'il affiche le programme souhaité.

Appuyez sur le bouton du poids pour le sélectionner le poids approprié (500 g, 750 g ou 1000 g). Vous ne pouvez pas ajuster le poids des programmes 8 à 19.

Appuyez sur le bouton de couleur de la croûte pour sélectionner la configuration souhaitée : clair, moyen, foncé. Vous ne pouvez pas ajuster la couleur de la croûte avec les programmes 9-11,13-14,16-19.

Vous pourriez ajuster la minuterie en suivant les instructions du paragraphe « Configurer la minuterie » si nécessaire. Cette fonction n'est pas disponible avec le programme 13. Si la minuterie ne doit pas être activée, passez à l'étape suivante :

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'allume.

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 bipera 10 fois et passera au mode « Maintenir chaud ».

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

Comment sortir le pain

Img. 8.

Laissez refroidir la cuve à pain avant de sortir le pain. Utilisez des gants de cuisiner pour tourner la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et sortez-la de l'appareil en tirant sur la poignée.

En portant des gants de cuisine, retournez la cuve à pain (avec la poignée du récipient rabattue) et placez-la sur une grille pour qu'elle refroidisse ou sur un plateau de four propre. Secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain tombe. Utilisez une spatule antidérapante pour desserrer doucement les côtés du pain de la cuve à pain.

Laissez le pain refroidir pendant 20 minutes environ avant de le couper.

Avertissement : il est recommandé de couper le pain avec un couteau électrique ou un couteau à pain.

Si la lame pétrisseuse reste à l'intérieur du pain, enlevez-la en utilisant une spatule ou un petit ustensile. N'essayez pas de l'enlever avec les mains.

Gardez le pain restant dans un sac en plastique pendant 3 jours à température ambiante. Pour le maintenir plus longtemps, introduisez le sac au congélateur un maximum de 10 jours.

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 pour peser de petites quantités d'ingrédients secs comme le sel ou le sucre.

Important : laissez toujours le couvercle ouvert après son utilisation. Comme cela, l'humidité intérieure s'évaporerait, évitant ainsi tout dommage éventuel.

## Recettes

Menus		Ingrédient	Volume	Volume	Volume	Commentaires	
1. Pain basique		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g		
		Séquence	Temps	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Eau	320 ml	260 ml	180 ml		
	[2]	Sel	2 cuillères	1 cuillère et demie	1 cuillère	Mettre sur les bords.	
	[3]	Sucre	3 cuillères	2 cuillères et demie	2 cuillères	Mettre sur les bords.	
	[4]	Huile	4 cuillères	3 cuillères	2 cuillères et demie		
	[5]	Farine riche en gluten	3 verres et demie 500 g	2 verres et 3/4 400 g	2 verres et 1/4 300 g		
	[6]	Levure instantanée	1 cuillère et demie	1 cuillère et 1/4	1 cuillère	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.	

2. Pain rapide		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
		Temps	2:05	2:00	1:55	
	[1]	Eau	320 ml	260 ml	180 ml	Température de l'eau 40-50 °C
	[2]	Sel	2 cuillères	1 cuillère et demie	1 cuillère	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	3 cuillères	2 cuillères et demie	2 cuillères	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	4 cuillères	3 cuillères	2 cuillères et demie	
	[5]	Farine riche en gluten	3 verres et demi 500 g	2 verres et 3/4 400 g	2 verres et 1/4 300 g	
	[6]	Levure instantanée	3 cuillères et demie	3 cuillères	2 cuillères et demie	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.
3. Pain sucré		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
		Temps	3:50	3:45	3:40	
	[1]	Eau	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Sel	1 cuillère	1 cuillère et demie	1 cuillère et demie	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	40 % du verre	30 % du verre	20 % du verre	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	2 cuillères	1 cuillère et demie	1 cuillère	
	[5]	Farine riche en gluten	4 cuillères	3 cuillères	2 cuillères et demie	
	[6]	Pain aux grains entiers	3 verres et demi 500 g	2 verres et 3/4 400 g	2 verres et 1/4 300 g	
[7]	Levure instantanée	1 cuillère et demie	1 cuillère et 1/4	1 cuillère	Mettre sur les bords	

4. Baguette		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
		Temps	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Eau	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sel	3 cuillères	2 cuillères et demie	2 cuillères	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	2 cuillères	1 cuillère et demie	1 cuillère et 1/4	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	2 cuillères	1 cuillère et demie	1 cuillère et 1/4	
	[5]	Farine riche en gluten	3 verres et demi 500 g	2 verres et 3/4 400 g	2 verres et 1/4 300 g	
	[6]	Levure instantanée	1 cuillère et demie	1 cuillère et 1/4	1 cuillère	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.
5. Pain aux grains entiers		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
		Temps	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Eau	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sel	1 cuillère et demie	1 cuillère	1 cuillère et demie	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	3 cuillères et demie	3 cuillères	2 cuillères et demie	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	3 cuillères	2 cuillères et demie	2 cuillères	
	[5]	Farine riche en gluten	1 verre et 3/4 250 g	1 verre et demi 210 g	1 verre et 1/4 160 g	
	[6]	Farine de blé intégrale	1 verre et 3/4 250 g	1 verre et demi 210 g	1 verre 140 g	
[7]	Levure instantanée	2 cuillères	1 cuillère et demie	1 cuillère et 1/4	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.	

6. Pain de riz		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
		Temps	2:50	2:45	2:40	
	[1]	Eau	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Sel	2 cuillères	1 cuillère et demie	1 cuillère	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	3 cuillères	2 cuillères et demie	2 cuillères	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	4 cuillères	3 cuillères	2 cuillères et demie	
	[5]	Riz cuit	2 verres	1 verre et demi	1 verre	Utilisez du riz cuit frais
	[6]	Farine riche en gluten	2 verres 280 g	1 verre et demi 210 g	1 verre 140 g	
[7]	Levure instantanée	2 cuillères	1 cuillère et demie	1 cuillère et 1/4	Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.	



7. Pain sans gluten		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
		Temps	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Eau	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	Sel	1 cuillère et demie	1 cuillère	1 cuillère et demie	Mettre sur les bords
	[3]	Sucre	3 cuillères et demie	3 cuillères	2 cuillères et demie	Mettre sur les bords
	[4]	Huile	3 cuillères	2 cuillères et demie	2 cuillères	
	[5]	Farine sans gluten	2 verres 280 g	1 verre et demi 210 g	1 verre 140 g	
	[6]	Farine de maïs	2 verres 280 g	1 verre et demi 210 g	1 verre 140 g	Vous pouvez utiliser aussi de la farine d'avoine
8. Dessert		Temps	1:40	/	/	
	[1]	Œuf	2 unités			
	[2]	Lait	1 verre			
	[3]	Riz cuit	1 verre et demi			
	[4]	Sucre	1/2 verre			
	[5]	Raisin sec	1/2 verre			
9. Mélange		Temps	0:15			
	[1]	Eau	330 ml			
	[2]	Sel	1 cuillère			Mettre sur les bords
	[3]	Huile	3 cuillères			
	[4]	Farine riche en gluten	4 verres/560 g			

10. Pâte		Temps	1:30 1000 g			
	[1]	Eau	330 ml			
	[2]	Sel	1 cuillère			Mettre sur les bords
	[3]	Huile	3 cuillères			
	[4]	Farine riche en gluten	4 verres 560 g			
	[5]	Levure instantanée	1 cuillère et demie			Ajoutez de la farine sèche, sans qu'elle n'entre en contact avec aucun liquide.
11. Pétrir		Temps	0:08			
	[1]	Eau	Quantité adéquate			
	[2]	Sel	1 cuillère			
	[3]	Huile	3 cuillères			
	[4]	Farine riche en gluten	Quantité adéquate			
12. Gâteaux		Temps	2:20			
	[1]	Eau	30 ml			
	[2]	Œuf	3 unités			
	[3]	Sucre	1/2 verre			
	[4]	Huile	2 cuillères			
	[5]	Farine avec levure	2 verres/280 g			
	[6]	Levure instantanée	1 cuillère			Dissoudrez le sucre dans le mélange œufs-eau, utilisez un mixeur pour battre et bien mélanger, puis mettez le reste des ingrédients dans la cuve à pain et démarrez le menu.
13. Confiture		Temps	1:20			
	[1]	Pulpe	3 verres			Remuez jusqu'à ce qu'il soit mou, vous pouvez ajouter un peu d'eau.
	[2]	Amidon	1/2 verre			
	[3]	Sucre	1 verre			Pour tester

14. Yaourt		Temps	8:00			
	[1]	Lait	1000 ml			
	[2]	Bactérie lactique	100 ml			
15. Cuire au four	[1]	Ajustez la température en appuyant sur le bouton de la croûte : 160 °C (clair); 180 °C (moyen); 200 °C (foncé), 160 °C par défaut.				
16. Riz gluant		Temps	1:20			Avec les fonctions Cuire au four et Remuer, laissez le riz gluant en trempage 30 minutes avant de le servir.
	[1]	Eau	275 ml			
	[2]	Riz gluant	250 g			
17. Vin de riz		Temps	36:00			Laisser en trempage pendant 30 minutes.
	[1]	Riz gluant	500 g			
	[2]	Eau	Quantité adéquate			
	[3]	Levure de distillerie	1 cuillère (3 g)			
18. Décongeler		Temps	0:30			
	[1]					
	[2]	30 minutes par défaut ; réglable de 0:10 à 2:00. Intervalles de 10 minutes.				
	[3]					

19. Faire revenir		Temps	0:30			
	[1]	Cacahuètes	300 g			
	[2]	Par défaut 0:30 ; réglable de 0:10 à 2:00, +/- 1 minute pour chaque pression courte, +/- minutes pour chaque pression longue.				

#### 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil ainsi que les restes de nourriture régulièrement.

Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne submergez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre type de liquide pendant le nettoyage.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de monter ou de démonter une de ses parties. Le manque d'entretien et de nettoyage de l'appareil peut provoquer la détérioration de sa surface et affecter sa durée de vie.

N'utilisez jamais de détergents forts, de l'essence, de produits abrasifs en poudre ni de brosses métalliques pour nettoyer les parties de l'appareil.

Ne mouillez pas le panneau de contrôle.

##### Nettoyer la lame pétrisseuse

Si vous ne pouvez pas enlever la lame pétrisseuse, ajoutez de l'eau 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 antiadhérent. 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 cache, la chambre de cuisson et l'intérieur de la fenêtre de contrôle. Ne submergez pas la cache 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	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.
3	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.
4	La fenêtre est floue ou recouverte de condensation.	Cela peut se produire lorsque le programme de mélange ou de fermentation est actif.	La condensation disparaît généralement après chaque programme de cuisson. Nettoyez la fenêtre après chaque utilisation.
5	La lame pétrisseuse sort avec le pain.	La croûte est épaisse et foncée.	C'est normal que la lame pétrisseuse sorte avec le pain. Une fois le pain est froid, enlevez la lame avec une spatule.

6.	Le mélange ne mixe pas bien. La farine et d'autres ingrédients s'accumulent sur les parois de la cuve. Le pain est recouvert de farine.	La cuve à pain ou la lame pétrisseuse ne sont pas bien installées. Il y a trop d'ingrédients. La pâte sans gluten est normalement humide. Abaissez les ingrédients collés sur les parois de la cuve avec une spatule.	Assurez-vous que la cuve est bien installée et que la lame pétrisseuse est bien fixée sur l'axe. Assurez-vous de bien peser les ingrédients et de les ajouter en suivant l'ordre correct. L'excédent de farine peut être retiré du pain une fois qu'il a été cuit et refroidi. Ajoutez de l'eau, une cuillère à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
7	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 installé 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.
8	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.
9	Un fois cuit, le pain présente un trou dans la partie supérieure.	La pâte a fermenté trop vite. Trop de levure ou d'eau. Vous avez choisi le mauvais programme.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. Sélectionnez un programme plus élevé pour que la croûte soit plus foncée.
10	La couleur de la croûte est trop claire.	Vous avez ouvert le couvercle pendant la cuisson.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. Sélectionnez un programme plus élevé pour que la croûte soit plus foncée.

11	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.
12	Les proportions du pain sont irrégulières.	Trop de levure ou d'eau. La lame pétrisseuse a déplacé la pâte d'un côté avant de fermenter et de cuire.	Pesez les ingrédients avec précision. Réduisez légèrement la quantité de levure ou d'eau. Certains pains peuvent ne pas avoir une forme uniforme, surtout si de la farine complète est utilisée.
13	Les tranches ont différentes tailles.	Cela peut varier selon le type de pain.	Le pain complet ou multicéréales est plus dense et peut sortir plus petit qu'un pain blanc basique.
14	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.
15	La pâte du pain est collante ou peu cuite.	Il y a trop de liquide. Vous avez choisi le mauvais programme.	N'ajoutez pas trop de liquide et pesez les ingrédients soigneusement. Vérifiez quel programme a été utilisé pour cette recette.
16	Le pain s'écrase lorsqu'on essaie de le couper.	Le pain est trop chaud.	Laissez-le refroidir sur une grille pendant 15-30 minutes avant de le couper.
17	La texture du pain est épaisse.	Vous avez ajouté trop de farine ou la farine est périmée. Il n'y a pas trop d'eau.	Ajoutez un peu plus d'eau et n'ajoutez pas trop de farine. Les pains complets auront une texture plus lourde.
18	La base de la cuve est noircie ou tachée.	Elle présente ces taches après l'avoir nettoyée au lave-vaisselle.	Cela est normal et n'affecte de rien au résultat de cuisson.

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : Bread&Co 1000 Delicious  
Référence : 02228  
550 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 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 débarrasser de ce produit correctement.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous débarrasser 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. Obere Abdeckung
2. Sichtfenster
3. Lüftungskanal
4. Knetschaufel
5. Brotbehälter
6. Bedienfeld
7. Hauptteil
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Haken
11. Knetschauf

Bedienfeld

Abb. 2.

1. Grundlegend (Mehl)
2. Schnell (Mehl)
3. Süß
4. Baguette
5. Vollkornbrot (Vollkorn)
6. Reisbrot
7. Glutenfrei
8. Nachtisch
9. Mischung
10. Teig
11. Kneten
12. Kuchen
13. Marmelade
14. Joghurt
15. Backen
16. Klebreis
17. Reiswein
18. Auftauen
19. Anbraten
20. Menü
21. Gewicht/Zeit
22. Zeitschaltuhr +/-
23. Farbe der Brotkruste (Backstufe)
24. Pause-/Ein-/Ausschalter

Bildschirm

1. Voreinstellung
2. Umrühren
3. Ruhen lassen
4. Gären
5. Aufwärmen
6. Backen
7. Warmhaltefunktion
8. Ergänzen
9. Niedrig
10. Mittel
11. Stark
12. Obst

## 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 die 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.

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 erscheint "3.00" auf dem Bildschirm. Die beiden Punkte

zwischen den Ziffern bleiben fest. "1" ist das Standardprogramm, und die Standardeinstellungen sind 750 g und Mittel.

Abb. 3.

#### 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 abbrechen. Das Gerät piept einmal.

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

#### festgelegtes Menü

Drücken Sie die Taste wiederholt, bis Sie den gewünschten Betriebs-Modus auswählen. Drücken Sie die Taste so oft, bis der gewünschte Modus angezeigt wird.

#### Farbe der Brotkruste (Backstufe)

Drücken Sie die Taste „Farbe de Brotkruste“, um die gewünschte Einstellung zu wählen. Leicht, mittel oder dunkel. Diese drei Einstellungen können zwischen den Programmen 1-8,12,15 angepasst werden.

Abb. 4.

#### Gewicht

Drücken Sie die Gewichtstaste, um das Gewicht der Zutaten die Sie koche bzw. vorbereiten möchten einzustellen: 500 g, 750 g, 1000 g. Diese drei Einstellungen können zwischen den Programmen 1-7 angepasst werden.

#### Zeitschaltuhr

Abb. 5.

Verwenden Sie die Timer-Funktion, um den Start der Brotzubereitung zur gewünschten Zeit einzustellen. Verwenden Sie die Pfeile, um die angezeigte Zeit auf dem Bildschirm 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.

Sobald das Programm beendet ist, startet der Brotbackautomat automatisch die Warmhaltefunktion für 1 Stunde.

#### Warmhaltefunktion

Nach Beendigung des Backprogramms piept das Gerät 10 Mal und schaltet automatisch in der Warmhaltefunktion. In dem Bildschirm erscheint "0:00". Nach 60 Minuten erscheint ein schwarzer Punkt auf dem Bildschirm.

Um die Warmhaltefunktion zu beenden, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

Warnung: Entfernen Sie das Brot sofort nach Beendigung des Backprogramms, um zu verhindern, dass die Brotkruste dunkler wird.

#### Programm-Menü

##### Einfaches Brot

Für Weißbrote und Mischbrote, deren Hauptzutat Grundbrotmehl ist.

##### Schnelles Brot

Die Knetzeit, die Gärung und das Backen sind kürzer als bei einfachen Broten, aber länger als bei Schnellem Brot. Die innere Textur des Brotes ist dichter.

Schnellbrote werden mit Backpulver und Natron hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden. Für perfekte Schnellbrote empfehlen wir, dass sich die flüssigen Zutaten unten im Boden des Brotbehälters befinden und die trockenen auf der oberen Seite des Brotbehälter befinden. Während des Mischens des Schnellbrots können sich trockene Zutaten in den Ecken des Behälters ansammeln. Es kann notwendig sein, das Gerät beim Mischen der Zutaten helfen, um Mehlklumpen zu vermeiden. Verwenden Sie dazu einen Gummispatel.

##### Süßes Brot

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

##### 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 Zeitverlängerung zu verwenden, da sie das Ergebnis negativ beeinflussen könnte. Vollkornweizen bildet normalerweise eine dicke und knusprige Brotkruste.

## Reisbrot

Mehl im Verhältnis 1:1 zum Reis hinzufügen.

## Glutenfreies Brot

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

## Nachtisch

Für Lebensmitteln mit mehr Fett und Eiweiß zu kneten und backen.

## Mischung

Das Mehl und die Flüssigkeiten gut mischen und umrühren.

## Teig

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

## Kneten

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

## Kuchen

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

## 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 gründlich reinigen.

## Joghurt

Für die Gärung und Zubereitung von Joghurts.

## Backen

Um das Brot zu backen, falls es zu leicht oder nicht genug gegärt ist. Es sollte es nicht geknetet werden oder ruhen lassen.

## Klebreis

Für die Mischung von klebrigen und normalen Reis zu kneten und backen.

## Reiswein

Für den Klebrigen Reis garen und backen.

## Auftauen

Für Zutaten aufzutauen bevor Sie sie backen.

## Anbraten

Für Trockenfrüchte wie Erdnüssen oder Sojabohnen zu backen.

## 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 hatte, entfernen Sie die Zutaten, legen Sie sie 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.

Abb. 6.

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

Tipps: Wiegen Sie alle Zutaten ab, bevor Sie beginnen. Folgen Sie der Reihenfolge der Zutaten.  
Abb. 7

Zuerst: Flüssige Zutaten (bei Raumtemperatur)  
Zweitens: Trockene Zutaten (Zucker, Salz, Butter, Mehl).  
Drittens: Hefe (immer getrennt von flüssigen Zutaten).

Stellen Sie den Brotbehälter in den Brotbackautomat und vergewissern Sie sich, dass er richtig positioniert ist, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Schließen Sie den Deckel.  
Warnung: Der Brotbehälter muss korrekt positioniert sein, damit das Gerät richtig funktioniert.

Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an. Das Gerät gibt einen Signalton ab und auf dem Bildschirm wird standardmäßig "Programm 1" angezeigt.

Drücken Sie die Menütaste, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.  
Drücken Sie die Gewichtstaste, um das entsprechende Gewicht (500 g, 750 g oder 1000 g) zu wählen. Von den Programmen 8 bis 19 kann das Gewicht nicht angepasst werden.  
Drücken Sie die Taste „Farbe der Brotkruste“, um die gewünschte Einstellung zu wählen. Leicht, mittel oder dunkel. Die Farbe der Brotkruste kann in den Programmen 9-11,13-14,16-19 nicht eingestellt werden.

Falls nötig, können Sie den Timer einstellen, indem Sie den Anweisungen im Abschnitt Timer-Einstellungen folgen. Diese Funktion ist im Programm 13 nicht verfügbar. Wenn der Timer nicht aktiviert werden soll, gehen Sie zum nächsten Schritt:

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.

Lassen Sie den Deckel nach dem Gebrauch immer offen, damit die Feuchtigkeit im Inneren verdunstet und mögliche Schäden vermieden werden.

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, piept das Gerät 10 Mal und schaltet auf Warmhaltefunktion.  
Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen.

Wie man das Brot herausnimmt  
Abb. 8.

Lassen Sie den Brotbehälter abkühlen, bevor Sie das Brot herausnehmen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Behälter gegen den Uhrzeigersinn zu drehen und entfernen Sie ihn aus dem Gerät durch Ziehen am Griff.

Drehen Sie den Brotbehälter (mit dem heruntergeklapptem Behältergriff) mit Ofenhandschuhe um und halten Sie es über ein Gitter oder eine saubere Backfläche und schütteln Sie sie leicht, bis das Brot herausfällt. Verwenden Sie einen rutschfesten Teigschaber, um die Brotränder vorsichtig aus dem Brotbehälter zu lösen.

Lassen Sie das Brot etwa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden.

Warnung: Es wird empfohlen, das Brot mit einem Elektroschneider oder einem Brotmesser zu schneiden.

Wenn die Knetschaufeln im Brot bleibt, entfernen Sie sie mit einem Teigschaber oder einem kleinen Küchenutensil. Versuchen Sie nicht, sie mit den Händen zu entfernen.

Bewahren Sie das Röstliche Brot in einem versiegelten Plastikbeutel drei Tage lang bei Raumtemperatur auf. Für eine längere Lagerung legen Sie den Beutel bis zu 10 Tage in den Gefrierschrank.

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 von trockenen Zutaten wie Salz oder Zucker abwiegen, verwenden Sie einen Messlöffel und achten Sie darauf, dass er waagrecht liegt.



Rezepte

Menüs	Zutaten	Volumen	Volumen	Volumen	Kommentare	
1 Einfaches Brot	Gewicht des Brot	1000 g	750 g	500 g		
	Sequenz	Zeit	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salz	2 Esslöffel	1 und halb Esslöffel	1 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	3 Esslöffel	2 und halb Esslöffel	2 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	4 Esslöffel	3 Esslöffel	2 und halb Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	3 und halb Gläser 500 g	2 und drei Viertel Gläser 400 g	2 und ein Viertel Gläser 300 g	
	[6]	Instanthefe	1 und halb Esslöffel	1 und ein Viertel Esslöffel	1 Esslöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.
	2 Schnelles Brot	Gewicht des Brot	1000 g	750 g	500 g	
Zeit		2:05	2:00	1:55		
[1]		Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	Wassertemperatur 40-50 °C
[2]		Salz	2 Esslöffel	1 und halb Esslöffel	1 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
[3]		Zucker	3 Esslöffel	2 und halb Esslöffel	2 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
[4]		Öl	4 Esslöffel	3 Esslöffel	2 und halb Esslöffel	
[5]		Mehl mit hohem Glutengehalt	3 und halb Gläser 500 g	2 und drei Viertel Gläser 400 g	2 und ein Viertel Gläser 300 g	
[6]		Instanthefe	3 und halb Esslöffel	3 Esslöffel	2 und halb Esslöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.

3 Süßes Brot	Gewicht des Brot	1000 g	750 g	500 g		
	Zeit	3:50	3:45	3:40		
	[1]	Wasser	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Salz	1 Esslöffel	1/2 Esslöffel	1/2 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	40 % des Glases	30 % des Glases	20 % des Glases	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	1 und halb Esslöffel	1 Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Esslöffel	3 Esslöffel	2 und halb Esslöffel	
	[6]	Vollkornbrot	3 und halb Gläser 500 g	2 und drei Viertel Gläser 400 g	2 und ein Viertel Gläser 300 g	
4 Baguette	Gewicht des Brot	1000 g	750 g	500 g		
	Zeit	4:05	4:00	3:55		
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salz	3 Esslöffel	2 und halb Esslöffel	2 Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	2 Esslöffel	1 und halb Esslöffel	1 und ein Viertel Esslöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	1 und halb Esslöffel	1 und ein Viertel Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	3 und halb Gläser 500 g	2 und drei Viertel Gläser 400 g	2 und ein Viertel Gläser 300 g	
	[6]	Instanthefe	1 und halb Esslöffel	1 und ein Viertel Esslöffel	1 Esslöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.

5 Vollkornbrot		Gewicht des Brot	1000 g	750 g	500 g	
		Zeit	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salz	1 und halb Esstlöffel	1 Esstlöffel	1/2 Esstlöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	3 und halb Esstlöffel	3 Esstlöffel	2 und halb Esstlöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	3 Esstlöffel	2 und halb Esstlöffel	2 Esstlöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	1 und drei Viertel Gläser 250 g	1 und halb Gläser 210 g	1 und ein Viertel Gläser 160 g	
	[6]	Weizenvollkornmehl	1 und drei Viertel Gläser 250 g	1 und halb Gläser 210 g	1 Glas 140 g	
[7]	Instanthefe	2 Esstlöffel	1 und halb Esstlöffel	1 und ein Viertel Esstlöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.	

6 Reisbrot		Gewicht des Brot	1000 g	750 g	500 g	
		Zeit	2:50	2:45	2:40	
	[1]	Wasser	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Salz	2 Esstlöffel	1 und halb Esstlöffel	1 Esstlöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	3 Esstlöffel	2 und halb Esstlöffel	2 Esstlöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	4 Esstlöffel	3 Esstlöffel	2 und halb Esstlöffel	
	[5]	Gekochter Reis	2 Gläser	1 und halb Gläser	1 Glas	Verwenden Sie frischen gekochten Reis
	[6]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Gläser 280 g	1 und halb Gläser 210 g	1 Glas 140 g	
[7]	Instanthefe	2 Esstlöffel	1 und halb Esstlöffel	1 und ein Viertel Esstlöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.	
7 Glutenfreies Brot		Gewicht des Brot	1000 g	750 g	500 g	
		Zeit	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Wasser	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	Salz	1 und halb Esstlöffel	1 Esstlöffel	1/2 Esstlöffel	Über die Kruste auflegen
	[3]	Zucker	3 und halb Esstlöffel	3 Esstlöffel	2 und halb Esstlöffel	Über die Kruste auflegen
	[4]	Öl	3 Esstlöffel	2 und halb Esstlöffel	2 Esstlöffel	
	[5]	Glutenfreies Mehl	2 Gläser 280 g	1 und halb Gläser 210 g	1 Glas 140 g	
	[6]	Maismehl	2 Gläser 280 g	1 und halb Gläser 210 g	1 Glas 140 g	Kann gegen Hafermehl eingetauscht werden
[7]	Instanthefe	1 und halb Esstlöffel	1 und ein Viertel Esstlöffel	1 Esstlöffel	Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.	

8 Nachtisch		Zeit	1:40	/	/	
	[1]	Ei	2 Portionen			
	[2]	Milch	1 Glas			
	[3]	Gekochter Reis	1 und halb Gläser			
	[4]	Zucker	1/2 Glas			
	[5]	Rosinen	1/2 Glas			
9 Mischung		Zeit	0:15			
	[1]	Wasser	330 ml			
	[2]	Salz	1 Esslöffel			Über die Kruste auflegen
	[3]	Öl	3 Esslöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Gläser/560 g			
10 Teig		Zeit	1:30 1000 g			
	[1]	Wasser	330 ml			
	[2]	Salz	1 Esslöffel			Über die Kruste auflegen
	[3]	Öl	3 Esslöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Gefäße 560 g			
	[5]	Instantheife	1 und halb Esslöffel			Trockenmehl hinzufügen, ohne dass es mit Flüssigkeit in Berührung kommt.
11 Kneten		Zeit	0:08			
	[1]	Wasser	Geeignete Menge			
	[2]	Salz	1 Esslöffel			
	[3]	Öl	3 Esslöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	Geeignete Menge			

12 Kuchen		Zeit	2:20			
	[1]	Wasser	30 ml			Lösen Sie den Zucker in der Ei-Wasser-Mischung auf, schlagen und mischen Sie es mit einem Mixer gut durch, geben Sie dann die restlichen Zutaten in den Brotbehälter und bringen Sie das Menü in Betrieb.
	[2]	Ei	3 Portionen			
	[3]	Zucker	1/2 Glas			
	[4]	Öl	2 Esslöffel			
	[5]	Mehl mit Hefe	2 Gläser/280 g			
	[6]	Instantheife	1 Esslöffel			
13 Marmelade		Zeit	1:20			
	[1]	Fruchtfleisch	3 Gläser			Rühren Sie es um, bis es weich ist. Sie können auch ein wenig Wasser hinzufügen.
	[2]	Stärkemehl	1/2 Glas			
	[3]	Zucker	1 Glas			Zum Probieren
14 Joghurt		Zeit	8:00			
	[1]	Milch	1000 ml			
	[2]	Milchsäurebakterien	100 ml			
15 Backen	[1]	Stellen Sie die Backtemperatur ein indem Sie die Brotkruste-Taste drücken: 160 °C (hell); 180 °C (mittel); 200 °C (dunkel), Standard 180 °C				
16 Klebreis		Zeit	1:20			Mit der Back- und Umrührefunktion, weichen Sie den klebrigen Reis 30 Minuten ein bevor Sie es Servieren.
	[1]	Wasser	275 ml			
	[2]	Klebreis	250 g			
17 Reiswein		Zeit	36:00			
	[1]	Klebreis	500 g			30 Minuten in Wasser einweichen lassen
	[2]	Wasser	Geeignete Menge			
	[3]	Brennhefe zum destillieren	1 Esslöffel (3 g)			

18 Auftauen		Zeit	0:30			
	[1]					
	[2]	Standard 30 Minuten; einstellbar von 0:10 bis 2:00 - 10 Minuten Zeitabständen.				
	[3]					
19 Anbraten		Zeit	0:30			
	[1]	Erdnüsse	300 g			
	[2]	Voreinstellung 0:30; einstellbar von 0:10 bis 2:00, +/- 1 Minute durch jedes kurzes Drücken, +/- Minuten für jedes langes Drücken.				

#### 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 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	Fall	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	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.
3	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.
4	Das Fenster ist verschwommen oder mit Kondenswasser bedeckt.	Dies kann auftreten, während das Misch- oder Gärungsprogramm.	Die Kondensation verschwindet normalerweise nach jedem Backprogramm. Reinigen Sie das Fenster nach jedem Gebrauch.

5	Die Knetschaufel kommt mit dem Brot heraus.	Die Brotkruste ist dicker mit der Einstellung „Dunkle Brotkruste“.	Kein Wunder, dass die Knetschaufel mit dem Brot manchmal herauskommt. In diesen Falle, Sobald das Brot kalt wird, entfernen Sie die Knetschaufel mit einem Teigschaber.
6	Der Teig lässt sich nicht gut vermischen. Das Mehl und andere Zutaten sammeln sich an den Seiten des Behälters an. Das Brot ist mit Mehl bedeckt.	Brotbehälter oder Knetschaufel nicht richtig eingesetzt. Zu viele Zutaten. Glutenfreier Teig ist normalerweise feucht. Möglicherweise könnte es sein das Sie die Innenseiten mit einem Gummispatel abreiben müssen.	Vergewissern Sie sich, dass der Behälter richtig im Gerät eingesetzt ist und dass die Knetschaufel fest auf der Achse sitzt. Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten richtig gewogen und in der richtigen Reihenfolge zugegeben wurden. Überschüssiges Mehl kann aus dem Brot entfernt werden, wenn es gebacken und abgekühlt ist. z Wasser hinzufügen, jeweils einen Esslöffel nach dem anderen, bis der Teig eine Kugel bildet.
7	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.
8	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.

9	Das Brot hat ein Loch auf der Oberseite sobald es gebacken wurde.	Der Teig hat zu schnell gegärt. Zu viel Wasser oder Hefe Das falsche Programm wurde gewählt.	Öffnen Sie nicht den Deckel während des Backen. Wählen Sie einen höheren Programm, um eine dunklere Kruste zu erhalten.
10	Die Farbe der Brotkruste ist zu hell.	Den Deckel während des Backen öffnen.	Öffnen Sie nicht den Deckel während des Backen. Wählen Sie einen höheren Programm, um eine dunklere Kruste zu erhalten.
11	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.
12	Das Brot ist unverhältnismäßig.	Zu viel Wasser oder Hefe. Die Knetschaufel hat den Teig zur Seite geschoben, bevor er gegärt und gebacken wurde.	Wiegen Sie die Zutaten genau ab. Reduzieren Sie leicht die Menge Hefe oder Wasser. Einige Brote sind möglicherweise nicht einheitlich in der Form, insbesondere wenn Vollkornmehl verwendet wird.
13	Die Brotscheiben haben unterschiedliche Formen.	Dies ist je nach Brotsorte unterschiedlich.	Vollkorn- oder Mehrkornbrot ist dichter und kann kleiner sein wenn es fertig ist als ein einfaches Weißbrot.
14	Das Brot ist innen hohl oder eingedellt.	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.
15	Das Brot hat einen klebrigen oder ungegarter Teig.	Zu viel Flüssigkeit. Das falsche Programm wurde gewählt.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und wiegen Sie die Zutaten sorgfältig ab. Prüfen Sie, welches Programm für dieses Rezept gewählt wurde.

16	Das Brot wird zerquetscht, wenn man versucht, es zu schneiden.	Das Brot ist zu heiß.	Bevor Sie das Brot schneiden, lassen Sie es 15-30 Minuten auf dem Gitter abkühlen.
17	Das Brot hat eine dicke, schwere Textur.	Zu viel Mehl oder abgelaufenes Mehl. Nicht zu viel Wasser.	Versuchen Sie, das Wasser zu erhöhen oder das Mehl zu verringern. Vollkornbrote werden eine schwerere Textur haben.
18	Der Boden des Behälters ist schwarz geworden oder hat Flecken	Nachdem Sie es in der Spülmaschine gewaschen haben.	Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Ergebnisse

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Bread&Co 1000 Delicious

Produktreferenz: 02228

550 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 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.

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. Coperchio superiore
2. Finestrella di controllo
3. Condotto di ventilazione
4. Lama per impastare
5. Recipiente per il pane
6. Pannello di controllo
7. Corpo principale
8. Misurino
9. Cucchiaino misurino
10. Gancio
11. Lama per impastatrice

Pannello di controllo

Fig. 2

1. Base (Farina)
2. Rapido (Farina)
3. Dolce
4. Baguette
5. Di grano intero (Integrale)
6. Pane con farina di riso
7. Senza glutine
8. Dolci
9. Composto
10. Impasto
11. Impastare
12. Torta
13. Marmellata
14. Yogurt
15. Infornare
16. Riso glutinoso
17. Bevanda di riso
18. Scongelamento
19. Soffriggere
20. Menù
21. Peso/dimensione
22. Timer +/-
23. Colore della crosta (Livello cottura forno)

24. Tasto di accensione/pausa/spengimento

Display

1. Preconfigurare
2. Girare
3. Riposare
4. Fermentare
5. Scaldare
6. Infornare
7. Mantenere caldo
8. Completare
9. Bassa
10. Media
11. Alta
12. Frutta

## 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".

Prima di procedere con il primo uso, pulire e asciugare il recipiente per il pane e la lama per impastare.

Attivare la modalità preparazione del pane e lasciare in funzione e vuoto per 10 minuti. Lasciare raffreddare e pulire di nuovo la parte interna.

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 display 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 750 g e mezzo.

Fig. 3

#### 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.

#### Menù fisso

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

Premere ripetutamente il tasto fino alla modalità desiderata.

#### Colore della crosta (Livello cottura forno)

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 1-8,12,15.

Fig. 4

#### Peso

Premere il tasto del peso per stabilire il peso degli ingredienti per essere cotti o processati: 500 g, 750 g, 1000 g. Queste tre configurazioni possono essere regolate tra i programmi 1-7.

#### Timer

Fig. 5

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 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.

Completato il programma, la macchina del pane inizierà automaticamente con la funzione "Mantenere caldo" per 1 ora.

#### Mantenere caldo

Dopo aver completato il programma di cottura, il dispositivo suonerà per 10 volte e cambierà automaticamente in modalità "Mantenere caldo". "0:00" comparirà sul display. Dopo 60 minuti, comparirà sul display un punto nero.

Per cancellare la modalità "Mantenere caldo", mantenere premuto il tasto per 3 secondi.

Avviso: ritirare il pane immediatamente dopo il termine del programma forno per evitare che la crosta diventi più scura.

#### Menù programmi

##### Pane

Per pane bianco e misto il cui ingrediente principale è la farina per pane.

##### Pane veloce

Il tempo di impasto, fermentazione e cottura è più corto rispetto al pane base e più lungo del pane ultra-veloce. La consistenza interna del pane è più densa.

Il pane veloce viene preparato con lievito in polvere e bicarbonato di sodio, che si attivano con umidità e calore. Per pane veloce perfetto, è consigliabile collocare gli ingredienti liquidi nella parte inferiore del recipiente per il pane e nella parte superiore. Durante il composto iniziale del pane veloce, gli ingredienti secchi accumulati negli angoli del recipiente. Potrebbe essere necessario aiutare la macchina a mescolare gli ingredienti per evitare grumi di farina con l'uso di una spatola in gomma.

##### 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.

##### Baguette

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

##### Pane di grano tenero

Per preparare pane che contenga una grande quantità di grano integrale. Questa funzione offre un tempo di preriscaldamento più lungo per permettere che il grano assorba l'acqua e si espanda. Non si consiglia l'uso della funzione ritardo dato che potrebbe ripercuotere sul



risultato. La farina di grano integrale consente di ottenere una crosta spessa e croccante.

#### Pane di riso

Aggiungere una parte proporzionale 1:1 di farina e riso.

#### 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.

#### Dolci

Per impastare e infornare alimenti con più grasso e proteina.

#### Composto

Per mescolare e girare bene la farina e i liquidi.

#### 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.

#### Impastare

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

#### Torta

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

#### 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.

#### Yogurt

Per fermentare e preparare yogurt.

#### Infornare

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

#### Riso glutinoso

Per impastare e infornare il composto di riso glutinoso e riso.

#### Bevanda di riso

Fermentare e infornare riso glutinoso.

#### Scongellamento

Per scongelare alimenti prima di infornarli o processarli.

#### Soffriggere

Per infornare frutta secca come arachidi o soia.

#### Interruzione di corrente

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.

Fig. 6

Pesare e aggiungere gli ingredienti nel recipiente del pane nell'ordine indicato nella ricetta. Innanzitutto, aggiungere gli ingredienti liquidi poi 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.

Consiglio: pesare tutti gli ingredienti prima di iniziare. Seguire l'ordine degli ingredienti.

Fig. 7

Primo passaggio: Ingredienti liquidi (a temperatura ambiente).  
 Secondo passaggio: Ingredienti secchi (zucchero, sale, strutto, farina).  
 Terzo passaggio: Lievito (sempre a parte degli ingredienti liquidi).

Collocare il recipiente per il pane nella macchina del pane e verificare che sia collocata correttamente girandola in senso orario. Chiudere il coperchio.  
 Avvertenza: il recipiente per il pane deve essere collocato in un luogo adatto per il corretto funzionamento del dispositivo.

Collegare il dispositivo alla corrente. Il dispositivo emetterà un bip e il display mostrerà "Programma 1" per difetto.  
 Premere il tasto del menù fino a che compaia il programma desiderato.  
 Premere il tasto del peso per selezionare il peso appropriato (500 g, 750 g o 1000 g). Dal programma 8 a 19, il peso non può essere regolato.  
 Premere il tasto del colore della crosta per selezionare la configurazione desiderata. Chiara, media o scura. Il colore della crosta non può essere configurato con i programmi 9-11,13-14,16-19.  
 È possibile configurare il timer seguendo le istruzioni nella sezione di configurazione del Timer.

Importante: tenere sempre aperto il coperchio dopo l'uso per consentire all'umidità presente al suo interno di evaporare, al fine di evitare possibili danni.

Questa funzione non è disponibile nel programma 13. Se non viene attivato il timer, passare al successivo step:

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 suonerà 10 volte e passerà alla modalità Mantenere caldo.

Scollegare il cavo di alimentazione e aprire il coperchio usando guanti da cucina.

Come ritirare il pane

Fig. 8

Lasciare raffreddare il recipiente per il pane prima di rimuoverlo. Utilizzare guanti da cucina per girare il recipiente in senso antiorario e rimuoverlo dal dispositivo tirando dal manico. Aiutandosi con i guanti da cucina, capovolgere il recipiente per il pane (con il manico piegato verso il basso) e collocarlo su di una griglia per raffreddarlo oppure su di un vassoio da forno pulito, scuoterlo dolcemente fino a farlo cadere. Utilizzare una spatola per allentare i lati del pane dal recipiente del pane.

Lasciare raffreddare il pane per 20 minuti prima di tagliarlo.

Avviso: si consiglia di tagliare il pane con un coltello elettrico o seghettato.

Se la lama impastatrice rimanesse all'interno del pane, rimuoverla con l'uso di una spatola o piccolo utensile. Non usare le mani per ritirarlo.

Conservare il pane residuo in un sacchetto di plastica sigillata per tre giorni a temperatura ambiente. Per conservarlo durante più tempo, collocare il sacchetto nel congelatore per un massimo di 10 giorni.

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 verificando che sia livellata.

Menù		Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Commenti	
1 pane		Peso del pane	1000 g	750 g	500 g		
		Sequenza	Tempo	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Acqua	320 ml	260 ml	180 ml		
	[2]	Sale	2 cucchiari	1 cucchiario e mezzo	1 cucchiario	Collocare sui bordi	
	[3]	Zucchero	3 cucchiari	2 cucchiari e mezzo	2 cucchiari	Collocare sui bordi	
	[4]	Olio	4 cucchiari	3 cucchiari	2 cucchiari e mezzo		
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	3 bicchieri e mezzo 500 g	2 bicchieri e tre quarti 400 g	2 bicchieri e un quarto 300 g		
	[6]	Lievito istantaneo	1 cucchiario e mezzo	1 cucchiario e mezzo	1 cucchiario	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.	
2 pane rapido		Peso del pane	1000 g	750 g	500 g		
		Tempo	2:05	2:00	1:55		
	[1]	Acqua	320 ml	260 ml	180 ml	Temperatura dell'acqua 40-50 °C	
	[2]	Sale	2 cucchiari	1 cucchiario e mezzo	1 cucchiario	Collocare sui bordi	
	[3]	Zucchero	3 cucchiari	2 cucchiari e mezzo	2 cucchiari	Collocare sui bordi	
	[4]	Olio	4 cucchiari	3 cucchiari	2 cucchiari e mezzo		
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	3 bicchieri e mezzo 500 g	2 bicchieri e tre quarti 400 g	2 bicchieri e un quarto 300 g		
	[6]	Lievito istantaneo	3 cucchiari e mezzo	3 cucchiari	2 cucchiari e mezzo	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.	

3 pane dolce		Peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	3:50	3:45	3:40	
	[1]	Acqua	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Sale	1 cucchiario	Mezzo cucchiario	Mezzo cucchiario	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	40 % del bicchiere	30 % del bicchiere	20 % del bicchiere	Collocare sui bordi
	[4]	Olio	2 cucchiari	1 cucchiario e mezzo	1 cucchiario	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	4 cucchiari	3 cucchiari	2 cucchiari e mezzo	
	[6]	Pane di grano tenero	3 bicchieri e mezzo 500 g	2 bicchieri e tre quarti 400 g	2 bicchieri e un quarto 300 g	
4 Baguette		Peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Acqua	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sale	3 cucchiari	2 cucchiari e mezzo	2 cucchiari	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	2 cucchiari	1 cucchiario e mezzo	1 cucchiario e un quarto	Collocare sui bordi
	[4]	Olio	2 cucchiari	1 cucchiario e mezzo	1 cucchiario e un quarto	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	3 bicchieri e mezzo 500 g	2 bicchieri e tre quarti 400 g	2 bicchieri e un quarto 300 g	
	[6]	Lievito istantaneo	1 cucchiario e mezzo	1 cucchiario e un quarto	1 cucchiario	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.

5 pane di grano tenero		Peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Acqua	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino	Mezzo cucchiaino	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	3 cucchiaini e mezzo	3 cucchiaini	2 cucchiaini e mezzo	Collocare sui bordi
	[4]	Olio	3 cucchiaini	2 cucchiaini e mezzo	2 cucchiaini	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	1 bicchiere e tre quarti 250 g	1 bicchiere e mezzo 210 g	1 bicchiere e un quarto 160 g	
	[6]	Farina di grano integrale	1 bicchiere e tre quarti 250 g	1 bicchiere e mezzo 210 g	1 bicchiere 140 g	
[7]	Lievito istantaneo	2 cucchiaini	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino e un quarto	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.	

6 Pane di riso		Peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	2:50	2:45	2:40	
	[1]	Acqua	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Sale	2 cucchiaini	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	3 cucchiaini	2 cucchiaini e mezzo	2 cucchiaini	Collocare sui bordi
	[4]	Olio	4 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini e mezzo	
	[5]	Riso cotto	2 bicchieri	1 bicchiere e mezzo	1 bicchiere	Utilizzare riso cotto fresco
	[6]	Farina con alto contenuto di glutine	2 bicchieri 280 g	1 bicchiere e mezzo 210 g	1 bicchiere 140 g	
[7]	Lievito istantaneo	2 cucchiaini	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino e un quarto	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.	
7 Pane senza glutine		Peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Acqua	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino	Mezzo cucchiaino	Collocare sui bordi
	[3]	Zucchero	3 cucchiaini e mezzo	3 cucchiaini	2 cucchiaini e mezzo	Collocare sui bordi
	[4]	Olio	3 cucchiaini	2 cucchiaini e mezzo	2 cucchiaini	
	[5]	Farina senza glutine	2 bicchieri 280 g	1 bicchiere e mezzo 210 g	1 bicchiere 140 g	
	[6]	Farina di mais	2 bicchieri 280 g	1 bicchiere e mezzo 210 g	1 bicchiere 140 g	Sostituibile con farina di avena
[7]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino e un quarto	1 cucchiaino	Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.	

8 Dolci		Tempo	1:40	/	/	
	[1]	Uova	2 unità			
	[2]	Latte	1 bicchiere			
	[3]	Riso cotto	1 bicchiere e mezzo			
	[4]	Zucchero	Medio bicchiere			
	[5]	Uva passa	Medio bicchiere			
9 Composto		Tempo	0:15			
	[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		Tempo	1:30 1000 g			
	[1]	Acqua	330 ml			
	[2]	Sale	1 cucchiaino			Collocare sui bordi
	[3]	Olio	3 cucchiaini			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	4 recipienti 560 g			
	[5]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino e mezzo			Aggiungere farina secca senza entrare a contatto con nessun liquido.
11 Impastare		Tempo	0:08			
	[1]	Acqua	Quantità adeguata			
	[2]	Sale	1 cucchiaino			
	[3]	Olio	3 cucchiaini			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	Quantità adeguata			

12 Torta		Tempo	2:20			
	[1]	Acqua	30 ml			
	[2]	Uova	3 unità			
	[3]	Zucchero	Medio bicchiere			
	[4]	Olio	2 cucchiaini			
	[5]	Farina con lievito	2 bicchieri/280 g			
	[6]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino			
13 Marmellata		Tempo	1:20			
	[1]	Polpa	3 bicchieri			Girare fino a che la consistenza sia morbida, aggiungendo se si vuole un po' d'acqua.
	[2]	Amido	Medio bicchiere			
	[3]	Zucchero	1 bicchiere			Da assaggio
14 Yogurt		Tempo	8:00			
	[1]	Latte	1000 ml			
	[2]	Batteri di acido lattico	100 ml			
15 Infornare	[1]	Impostare la temperatura da forno premendo il tasto della crosta: 160 °C (chiaro); 180 °C (medio); 200 °C (scuro), per difetto 180 °C.				
16 Riso glutinoso		Tempo	1:20			
	[1]	Acqua	275 ml			
	[2]	Riso glutinoso	250 g			Con le funzioni forno e mescolare lasciare in ammollo il riso glutinoso 30 minuti prima di servirlo.

17 Bevanda di riso		Tempo	36:00			
	[1]	Riso glutinoso	500 g			Lasciare in ammollo in acqua per 30 minuti
	[2]	Acqua	Quantità adeguata			
	[3]	Lievito per distillare	1 cucchiaino (3 g)			
18 Scongelamento		Tempo	0:30			
	[1]					
	[2]	Per difetto 30 minuti; regolabile da 0:10 a 2:00, intervalli da 10 minuti.				
19 Soffriggere		Tempo	0:30			
	[1]	Arachidi	300 g			
	[2]	Per difetto 0:30; regolabile da 0:10 a 2:00, +/- 1 minuto per ogni pressione corta, +/- minuti per ogni pressione lunga.				

#### 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Si consiglia di pulire regolarmente l'apparato da residui di cibo.

Scollegare il dispositivo prima di pulirlo. Non sommergere 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.

Le 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 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 sommergere 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	Problema	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	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.
3	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.

4	La finestrella è appannata o coperta di condensa.	Può accadere mentre è attivo il programma composto o fermentazione.	La condensa scompare normalmente dopo ogni programma da forno. Pulire la finestrella dopo ogni uso.
5	La lama esce con il pane.	La crosta è spessa con una configurazione di crosta scura.	Non è inconsueto che la lama esca con il pane. Raffreddato il pane, ritirare la lama con una spatola.
6	L'impasto non si mescola bene. La farina e gli altri ingredienti si accumulano nei lati del recipiente. Il pane è coperto di farina.	Il recipiente per il pane o la lama impastatrice non sono ben collocati. Vi sono troppi ingredienti. L'impasto senza glutine normalmente è umido. Può avere bisogno di uno sfregamento dei lati interni mediante una spatola in gomma.	Verificare che il recipiente sia ben collocato nell'unità e che la lama sia salda nell'asse. Pesare correttamente gli ingredienti e aggiungerli in modo preciso. È possibile ritirare l'eccesso di farina del pane una volta infornato e raffreddato. Aggiungere acqua ogni volta fino a che l'impasto formi una pallina.
7	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.
8	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.

9	Il pane presenta un foro nella parte superiore del pane una volta infornato.	L'impasto ha fermentato troppo rapidamente. Troppo lievito o acqua. È stato scelto un programma non corretto.	Non aprire il coperchio durante il processo. Selezionare un programma superiore per ottenere una crosta più scura.
10	Il colore della crosta è troppo bianco.	Aprire il coperchio durante il processo.	Non aprire il coperchio durante il processo. Selezionare un programma superiore per ottenere una crosta più scura.
11	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.
12	Il pane è sproporzionato.	Troppo lievito o acqua. La lama ha spinto l'impasto verso un lato prima di fermentarsi e infornarsi.	Pesare con esattezza gli ingredienti. Ridurre la quantità di lievito o acqua. Alcuni tipi di pane possono avere una forma non uniforme, in particolare se si usa farina integrale.
13	Le fette hanno forme distinte.	Questo dipende dal tipo di pane.	Il pane integrale o pane multicereali è più denso e può risultare di una dimensione più piccola rispetto a un pane bianco classico.
14	Il pane è bucato 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.

15	Il pane ha un impasto appiccicoso o poco cotta.	Troppo liquido, è stato selezionato un programma non corretto.	Ridurre la quantità di liquido e pesare gli ingredienti con cura. Verificare quale programma è stato scelto per questa ricetta.
16	Il pane si schiaccia quando si taglia.	Il pane è troppo caldo.	Lasciare raffreddare il pane per 15-30 minuti prima di tagliarlo.
17	Il pane ha una consistenza spessa e pesante.	Troppa farina o farina scaduta. Non troppa acqua.	Aumentare la quantità di acqua o diminuire la farina. Il pane integrale ha una consistenza più pesante.
18	La base del recipiente presenta macchie.	dopo averlo lavato in lavastoviglie.	È normale e non ripercuote sul risultato finale.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Bread&Co 1000 Delicious  
 Riferimento: 02228  
 550 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparati 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 medio ambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto.

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. Tampa superior
2. Janela de controlo
3. Conduta de ventilação
4. Lâmina para amassar
5. Recipiente para pão
6. Painel de controlo
7. Corpo principal
8. Copo doseador
9. Colher doseadora
10. Gancho
11. Lâmina para amassar

Painel de controlo

Fig. 2.

1. Básico (Farinha)
2. Rápido (Farinha)
3. Doce
4. Baguete
5. Integral
6. Pão de arroz
7. Sem glúten
8. Sobremesa
9. Mistura
10. Massa
11. Amassar
12. Bolo
13. Geleia
14. Iogurte
15. Cozer ao forno
16. Arroz glutinoso
17. Vinho de arroz
18. Descongelar
19. Refogar
20. Menu
21. Peso/tamanho
22. Temporizador +/-
23. Cor da cõdea (Nível de cozedura)
24. Botão de ligar/pausa/desligar

Ecrã

1. Pré-configurar
2. Revolver
3. Repousar
4. Fermentar
5. Aquecer
6. Cozer ao forno
7. Manter quente
8. Completar
9. Baixo
10. Média
11. Alta
12. Fruta

## 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.

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 750 g e nível médio para a cor da cõdea.

Fig. 3.

#### 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.

#### Menu fixo

Pressione o botão repetidamente até selecionar o modo de funcionamento desejado. Prima o botão repetidamente até o modo desejado se mostrado no ecrã.

#### Cor da cõdea (Nível de cozedura)

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 1-8,12,15.

Fig. 4.

#### Peso

Premir o botão de peso para definir o peso dos ingredientes a cozinhar ou a processar: 500 g, 750 g, 1000 g. Estas três configurações podem ser ajustadas entre os programas 1-7.

#### Temporizador

Fig. 5.

Utilizar a função temporizador para marcar o início do processo de elaboração do pão à hora desejada. Utilizar as pequenas setas para aumentar ou diminuir 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.

Uma vez concluído o programa, a máquina de pão iniciará automaticamente a função "Manter quente" durante 1 hora.

#### Manter quente

Após completar o programa de cozedura, o dispositivo emitirá 10 bips e mudará automaticamente para o modo "Manter quente". "0:00" aparecerá no ecrã. Depois de 60 minutos, aparecerá um ponto preto no ecrã.

Para cancelar o modo "Manter quente", mantenha pressionado o botão durante 3 segundos.

Aviso: retire o pão imediatamente após o fim do programa de cozedura para evitar que a cõdea fique mais escura.

#### Menu de programas

##### Pão básico

Para pães brancos e mistos cujo ingrediente principal é a farinha de trigo básica.

##### Pão rápido

O tempo de amassar, fermentar e cozer é mais curto que o do pão básico, mas mais longo que o do pão ultra rápido. A textura interior do pão é mais densa.

Os pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio, que são ativados pela humidade e calor. Para pães rápidos perfeitos, recomendamos que os ingredientes líquidos estejam na parte inferior da cuba para o pão, e os secos na parte superior. Durante a mistura inicial do pão rápido, os ingredientes secos podem acumular-se nos cantos da cuba. Pode ser necessário ajudar o dispositivo a misturar os ingredientes para evitar grumos de farinha. Utilizar uma espátula de silicone para o fazer.

##### 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.

##### 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 atraso, uma vez que pode afetar negativamente o

resultado. O trigo integral produz normalmente uma crosta espessa e estaladiça.

#### Pão de arroz

Acrescentar uma proporção 1:1 de farinha e arroz.

#### 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.

#### Sobremesa

Para amassar e cozer alimentos com mais gordura e proteínas.

#### Mistura

Para misturar e mexer bem a farinha e os líquidos.

#### 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.

#### Amassar

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

#### Bolo

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

#### 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.

#### Iogurte

Para fermentar e fazer iogurtes.

#### Cozer ao forno

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

#### Arroz glutinoso

Para amassar e cozer a mistura de arroz e arroz glutinoso.

#### Vinho de arroz

Fermentar e cozer arroz glutinoso.

#### Descongelar

Para descongelar ingredientes antes da cozedura ou do processamento.

#### Refogar

Para cozer frutos secos como amendoins ou soja.

#### 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, retirar os ingredientes, colocá-los na cuba para o pão e recommear. 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.

"EE0" – 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.

#### Fig. 6.

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.

Conselho: Pese todos os ingredientes antes de começar. Siga a ordem dos ingredientes.

#### Fig. 7

Primeiro: Ingredientes líquidos (à temperatura ambiente).

Segundo: Ingredientes secos (açúcar, sal, manteiga, farinha).

Terceiro: Fermento (sempre separado dos 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.

Advertência: A cuba para o pão deve ser bem posicionada para que o dispositivo funcione corretamente.

Conecte o aparelho à corrente elétrica. O dispositivo emitirá um sinal sonoro e o ecrã mostrará "Programa 1" por defeito.

Prima o botão menu até ser exibido o programa desejado.

Prima o botão de peso para selecionar o peso adequado (500 g, 750 g ou 1000 g). Dos programas 8 a 19, o peso não pode ser ajustado.

Prima o botão de cor da cõdea para selecionar a configuração desejada. Clara, média ou escura. Não é possível ajustar a cor da cõdea nos programas 9-11,13-14,16-19.

Se necessário, pode definir o temporizador, seguindo as instruções na secção configuração do temporizador. Esta função não está disponível no programa 13. Se não quiser ativar o temporizador, vá para o passo seguinte:

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 apitará 10 vezes e mudará para o modo Manter quente.

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

Como retirar o pão

Fig. 8.

Antes de retirar o pão, deixe arrefecer a cuba para o pão. Utilize luvas de cozinha para rodar a cuba no sentido anti horário e remova-a do dispositivo, puxando a pega.

Utilizando luvas de cozinha, vire a cuba para o pão (com a asa dobrada para baixo) e coloque-a sobre uma grelha de arame para arrefecer, ou uma superfície de cozedura limpa e agite-a suavemente até que o pão caia para fora. Utilize uma espátula antiderrapante para soltar suavemente os lados do pão da cuba para o pão.

Deixe o pão arrefecer durante cerca de 20 minutos antes de o cortar.

Aviso: é recomendável cortar o pão com um cortador elétrico ou uma faca dentada.

Se a lâmina de amassar permanecer dentro do pão, remove-a com uma espátula ou um utensílio pequeno. Não tente removê-la usando as mãos.

Guarde os restos de pão num saco de plástico selado durante três dias à temperatura ambiente. Para o conservar durante mais tempo, coloque o saco no congelador por até 10 dias.

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 ingredientes secos, tais como sal ou açúcar, utilizar uma colher doseadora, certificando-se de que está nivelada.

Importante: deixe sempre a tampa aberta após a utilização para que a humidade no interior se evapore, a fim de evitar possíveis danos.

Receitas

Menus		Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Comentários
1 Pão básico		Peso do pão	1000 g	750 g	500 g	
	Sequência	Tempo	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Água	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sal	2 colheres de sopa	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	2 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	4 colheres de sopa	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	3 copos e meio 500 g	2 copos e três quartos 400 g	2 copos e um quarto 300 g	
[6]	Fermento instantâneo	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e um quarto	1 colher de sopa	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido	

2 Pão rápido		Peso do pão	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	2:05	2:00	1:55	
	[1]	Água	320 ml	260 ml	180 ml	Temperatura da água 40-50 °C
	[2]	Sal	2 colheres de sopa	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	2 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	4 colheres de sopa	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	3 copos e meio 500 g	2 copos e três quartos 400 g	2 copos e um quarto 300 g	
	[6]	Fermento instantâneo	3 colheres de sopa e meia	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido
3 Pão doce		Peso do pão	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	3:50	3:45	3:40	
	[1]	Água	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Sal	1 colher de sopa	Meia colher de sopa	Meia colher de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	40 % do copo	30 % do copo	20 % do copo	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	2 colheres de sopa	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa	
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	4 colheradas	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	
	[6]	Pão integral	3 copos e meio 500 g	2 copos e três quartos 400 g	2 copos e um quarto 300 g	
	[7]	Fermento instantâneo	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e um quarto	1 colher de sopa	Pôr por cima dos bordos

4 Baguetes		Peso do pão	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Água	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sal	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	2 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	2 colheres de sopa	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e um quarto	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	2 colheres de sopa	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e um quarto	
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	3 copos e meio 500 g	2 copos e três quartos 400 g	2 copos e um quarto 300 g	
	[6]	Fermento instantâneo	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e um quarto	1 colher de sopa	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido
5 Pão integral		Peso do pão	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Água	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sal	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa	Meia colher de sopa	Pôr por cima dos bordos
	[3]	Açúcar	3 colheres de sopa e meia	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	Pôr por cima dos bordos
	[4]	Azeite	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	2 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com elevada percentagem de glúten	1 copo e três quartos 250 g	1 copo e meio 210 g	1 copo e um quarto 160 g	
	[6]	Farinha de trigo integral	1 copo e três quartos 250 g	1 copo e meio 210 g	1 copo 140 g	
	[7]	Fermento instantâneo	2 colheres de sopa	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e um quarto	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido

6	Pão de arroz	Peso do pão	1000 g	750 g	500 g		
		Tempo	2:50	2:45	2:40		
		[1]	Água	200 ml	160 ml	100 ml	
		[2]	Sal	2 colheres de sopa	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa	Pôr por cima dos bordos
		[3]	Açúcar	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	2 colheres de sopa	Pôr por cima dos bordos
		[4]	Azeite	4 colheradas	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	
		[5]	Arroz cozido	2 copos	1 copo e meio	1 copo	Utilize arroz cozido fresco
		[6]	Farinha com elevada percentagem de glúten	2 copos 280 g	1 copo e meio 210 g	1 copo 140 g	
[7]	Fermento instantâneo	2 colheres de sopa	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e um quarto	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido		
7	Pão sem glúten	Peso do pão	1000 g	750 g	500 g		
		Tempo	3:05	3:00	2:55		
		[1]	Água	270 ml	210 ml	150 ml	
		[2]	Sal	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa	Meia colher de sopa	Pôr por cima dos bordos
		[3]	Açúcar	3 colheres de sopa e meia	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	Pôr por cima dos bordos
		[4]	Azeite	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa e meia	2 colheres de sopa	
		[5]	Farinha sem glúten	2 copos 280 g	1 copo e meio 210 g	1 copo 140 g	
		[6]	Farinha de milho	2 copos 280 g	1 copo e meio 210 g	1 copo 140 g	Pode ser substituída por farinha de aveia
[7]	Fermento instantâneo	1 colher de sopa e meia	1 colher de sopa e um quarto	1 colher de sopa	Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido		

8	Sobremesa	Tempo	1:40	/	/		
		[1]	Ovos	2 unidades			
		[2]	Leite	1 copo			
		[3]	Arroz cozido	1 copo e meio			
		[4]	Açúcar	Meio copo			
[5]	Passa	Meio copo					
9	Misturar	Tempo	0:15				
		[1]	Água	330 ml			
		[2]	Sal	1 colher de sopa			Pôr por cima dos bordos
		[3]	Azeite	3 colheres de sopa			
[4]	Farinha com elevada percentagem de glúten	4 copos/560 g					
10	Massas	Tempo	1:30 1000 g				
		[1]	Água	330 ml			
		[2]	Sal	1 colher de sopa			Pôr por cima dos bordos
		[3]	Azeite	3 colheres de sopa			
		[4]	Farinha com elevada percentagem de glúten	4 copos 560 g			
		[5]	Fermento instantâneo	1 colher de sopa e meia			Adicione farinha seca, sem que esta entre em contacto com qualquer líquido

11 Amassar		Tempo	0:08			
	[1]	Água	Quantidade adequada			
	[2]	Sal	1 colher de sopa			
	[3]	Azeite	3 colheres de sopa			
	[4]	Farinha com elevada percentagem de glúten	Quantidade adequada			
12 Bolo		Tempo	2:20			Dissolva o açúcar na mistura ovo-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.
	[1]	Água	30 ml			
	[2]	Ovos	3 unidades			
	[3]	Açúcar	Meio copo			
	[4]	Azeite	2 colher de sopa			
	[5]	Farinha com fermento	2 copos/280 g			
	[6]	Fermento instantâneo	1 colher de sopa			
13 Geleia		Tempo	1:20			
	[1]	Polpa	3 copos			Mexa até ficar mole, pode adicionar um pouco de água.
	[2]	Amido de milho	Meio copo			
	[3]	Açúcar	1 copo			Para provar
14 Iogurte		Tempo	8:00			
	[1]	Leite	1000 ml			
	[2]	Bactérias de ácido láctico	100 ml			
15 Cozedura ao forno	[1]	Ajustar a temperatura de cozedura pressionando o botão da cõdea: 160 °C (claro); 180 °C (médio); 200 °C (escuro), por defeito 180 °C				

16 Arroz glutinoso		Tempo	1:20			Com as funções de cozer e mexer, deixe de molho o arroz glutinoso durante 30 minutos antes de servir.
	[1]	Água	275 ml			
17 Vinho de arroz	[2]	Arroz glutinoso	250 g			Deixe de molho em água durante 30 minutos
		Tempo	36:00			
	[1]	Arroz glutinoso	500 g			
18 Descongelar	[2]	Água	Quantidade adequada			Por defeito, 30 minutos; ajustável de 0:10 a 2:00 - intervalos de 10 minutos.
	[3]	Fermento para destilados	1 colher de chá (3 g)			
		Tempo	0:30			
19 Refogar	[1]	Amendoins	300 g			Por defeito 0:30; ajustável de 0:10 a 2:00, +/- 1 minuto para cada prensagem curta, +/- minutos para cada prensagem longa.
	[2]					

#### 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 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	Caso	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	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.

3	"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.
4	A janela está embaçada ou coberta de condensação.	Isto pode ocorrer enquanto o programa de mistura ou fermentação estiver ativo.	A condensação geralmente desaparece após cada programa de cozedura. Limpe a janela após cada utilização.
5	A lâmina de amassar sai com o pão.	A cõdea é espessa com uma configuração de cõdea escura.	Não é invulgar que a lâmina de amassar saia com o pão. Quando o pão estiver frio, retire a lâmina com uma espátula.
6	A massa não se mistura bem. A farinha e outros ingredientes acumulam-se nos lados do recipiente. O pão está coberto de farinha.	Cuba para pão ou lâmina de amassar não devidamente posicionadas. Excesso de ingredientes. A massa sem glúten é geralmente húmida. Pode ser necessário esfregar os lados internos com uma espátula de borracha.	Certificar-se de que a cuba está devidamente posicionada na unidade e que a lâmina de amassar está firmemente no eixo. Certifique-se de que os ingredientes foram pesados corretamente e adicionados na ordem correta. O excesso de farinha pode ser retirado do pão uma vez cozido e arrefecido. Adicione água, uma colher de sopa por vez, até que a massa forme uma bola.



7	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.
8	O pão não fermenta ou a fatia é curta.	Medição inexata de ingredientes ou fermento inativo. Não levante a tampa 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.
9	O pão tem um buraco na parte de cima uma vez cozido.	A massa fermentou demasiado rápido. Demasiado fermento ou água. Escolheu-se o programa errado.	Não abra a tampa durante a cozedura. Selecione um programa maior para obter uma cõdea mais escura.
10	A cor da cõdea é demasiado branca.	A tampa foi aberta durante a cozedura.	Não abra a tampa durante a cozedura. Selecione um programa maior para obter uma cõdea mais escura.
11	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.

12	O pão está desproporcionado.	Demasiado fermento ou água. A lâmina de amassar empurrou a massa para um lado antes de esta fermentar e cozer.	Pese exatamente os ingredientes. Reduza ligeiramente a quantidade de fermento ou água. Alguns pães podem não ter uma forma uniforme, particularmente se for utilizada farinha integral.
13	As fatias têm formas diferentes.	Isto varia em função do tipo de pão.	O pão integral ou multigrãos é mais denso e pode sair mais pequeno do que um pão branco básico.
14	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.
15	O pão tem uma massa pegajosa ou pouco cozida.	Demasiado líquido, foi escolhido um programa errado.	Reduza a quantidade de líquido e pese cuidadosamente os ingredientes. Verifique o programa escolhido para esta receita.
16	O pão desfaz-se ao fatiar.	O pão está demasiado quente.	Deixe arrefecer na grade de arame durante 15-30 minutos antes de cortar.
17	O pão tem uma textura espessa e pesada.	Demasiada farinha ou farinha fora de prazo. Não há água suficiente.	Tente aumentar a água ou diminuir a farinha. Os pães de grão inteiro terão uma textura mais pesada.
18	A base do recipiente está enegrecida ou manchada.	Após a limpeza na máquina de lavar louça.	Isto é normal e não afeta o resultado final.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: Bread&Co 1000 Delicious  
Referência: 02228  
550 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 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.

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. Górna pokrywa
2. Okno kontrolne
3. Przewód chłodzący
4. Akcesorium do ugniatania ciasta
5. Miska na popcorn
6. Panel sterowania
7. Główny korpus
8. Szko pomiarowe
9. Łyżka dozująca
10. Uchwyt do wieszania
11. Akcesorium do ugniatania ciasta

Panel sterowania

Rys. 2.

1. Podstawowe (Mąka)
2. Szybko (Mąka)
3. Słodkie
4. Bagietka
5. Pełno ziarniste (pełnoziarnista)
6. Chleb ryżowy
7. Bez glutenu
8. Deser
9. Mieszanka
10. Ciasto
11. Ugniatanie
12. Ciasto
13. Marmelada
14. Jogurt
15. Pieczenie
16. Ryż
17. Wino ryżowe
18. Rozmrażanie
19. Podsmażanie
20. Menu
21. Waga/ rozmiar

22. Czasomierz +/-
23. 1 skórka z cytryny (Poziom pieczenia)
24. Przycisk zasilania

#### Wyświetlacz

1. Wstępna konfiguracja
2. Mieszanie
3. Stan spoczynku
4. Fermentowanie
5. Podgrzewanie
6. Pieczenie
7. Utrzymywanie ciepła
8. Ukończyć
9. Niski
10. Średnia twardość
11. Wysoki
12. Owoc

## 2. PRZED URUCHOMIENIEM

Wyciągnij produkt z opakowania.

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

Upewnij się, czy w zestawie znajdują się wszystkie części i sprawdź ich stan. Jeśli zauważyłeś jakieś uszkodzenia, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej firmy Cecotec.

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

Przed pierwszym użyciem wyczyść i osusz pojemnik na chleb i ostrze ciasta.

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

Pozwól mu ostygnąć i ponownie wyczyść wnętrze.

Osuszyć wszystkie elementy i złożyć ponownie. Urządzenie jest gotowe do użycia.

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

## 3. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Ważne: Nie używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

Podłącz urządzenie do prądu.

Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się „3.00”. Dwukropek między cyframi pozostanie zwarty. „1” to program domyślny, a domyślne ustawienia to 750 g i średni.

Rys. 3.

Rozpocząć/Zakończyć

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

Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski oprócz przycisku zasilania będą nieaktywne.

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

Naciśnij przycisk zasilania / pauzy przez 3 sekundy, aby anulować program. Urządzenie wyda jeden dźwięk.

Aby usunąć chleb, naciśnij przycisk zasilania / pauzy, aby zakończyć pieczenie.

Naprawiono menu

Naciskaj przycisk, aż wybrany zostanie żądany tryb pracy. Naciskaj przycisk do momentu wyświetlenia żadanego trybu.

1 skórka z cytryny (Poziom pieczenia)

Naciśnij przycisk koloru skórki, aby wybrać żądane ustawienie. Jasne, średnie lub ciemne. Te trzy ustawienia można regulować między programami 1-8,12,15.

Rys. 4.

Waga

Naciśnij przycisk wagi, aby ustawić wagę składników, które mają być ugotowane lub przetworzone: 500 g, 750 g, 1000 g. Te trzy ustawienia można regulować między programami 1-7.

Czasomierz

Rys. 5.

Użyj funkcji timera, aby ustawić rozpoczęcie procesu pieczenia chleba w żądanym czasie. Użyj strzałek, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas wyświetlany na ekranie. Można go skonfigurować do maksymalnie 15 godzin, w tym czas aktywacji i program pieczenia chleba.

## Uwaga:

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

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

Wybierz za pomocą strzałek, jak długo potrwa, zanim chleb będzie gotowy. Ustawiony czas powinien obejmować czas gotowania programu.

Po zakończeniu programu automat do pieczenia chleba automatycznie uruchomi funkcję „Keep warm” na 1 godzinę.

## Utrzymywanie ciepła

Po zakończeniu programu pieczenia urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych i automatycznie przełączy się w tryb „Keep Warm”. Na ekranie pojawi się „0:00”. Po 60 minutach na ekranie pojawi się czarna kropka.

Aby anulować tryb „Keep Warm”, naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy.

Ważne: Wyjmij chleb natychmiast po zakończeniu programu pieczenia, aby ciasto nie ściemniało.

## Menu programu

## Podstawowy chleb

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

## Szybki chleb

Czas wyrabiania, fermentacji i gotowania jest krótszy niż w przypadku podstawowych chlebów, ale dłuższy niż w przypadku ultraszybkiego chleba. Wewnętrzna tekstura chleba jest gęstsza. Los panes rápidos se hacen con levadura en polvo y bicarbonato de sodio, que se activan con humedad y calor. Aby uzyskać doskonałe szybkie pieczywo, zalecamy, aby płynne składniki znajdowały się na dole formy do pieczenia chleba, a suche składniki na górze. Podczas początkowego szybkiego mieszania chleba suche składniki mogą gromadzić się w rogach naczynia. Konieczne może być wspomaganie urządzenia w mieszaniu składników, aby uniknąć grudek mąki. Aby je rozdrobnić, użyj gumowej szpatułki.

## Słodkie bułki

Do pieczywa z dodatkami, takimi jak sok owocowy, tarty kokos, rodzyнки, suszone owoce, czekolada lub dodane cukry. Z powodu dłuższego procesu fermentacji ciasta chleb będzie jaśniejszy.

## Bagietka

Do lekkiego pieczywa, przyrządzonego z drobnej mąki. Chleb jest zwykle puszysty od

wewnątrz i chrupiący na zewnątrz. Nie nadaje się do gotowania przepisów wymagających masła, margaryny lub mleka.

## Pełno ziarniste

Do pieczenia chleba zawierającego dużą ilość pszenicy. Ta funkcja oferuje dłuższy czas podgrzewania, aby ziarno mogło wchłonąć wodę i rozszerzyć się. Nie zaleca się używania funkcji opóźnienia, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na wynik. Cała pszenica zwykle wytwarza grubą, chrupiącą skórkę.

## Chleb ryżowy

Dodaj porcję 1:1 mąki i ryżu.

## Bez glutenu

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

## Deser

Do wyrabiania i pieczenia potraw zawierających więcej tłuszczu i białka.

## Mieszanka

Dobrze wymieszaj i wymieszaj mąkę i płyny.

## Ciasto

Aby przygotować ciasto drożdżowe (na bułki, skórki do pizzy itp.) I upiec w tradycyjnym piekarniku. Nie możesz piec w tym programie.

## Ugniatanie

Do wyrabiania ciasta do pizzy i tym podobnych. Ten program polega wyłącznie na ugniataniu.

## Ciasto

Do mieszania, fermentowania i pieczenia za pomocą proszku do pieczenia lub sody oczyszczonej.

## Marmelada

Użyj tego programu do robienia dżemów ze świeżych owoców. Nie zwiększać ilości ani nie gotować na brytfannie w komorze pieczenia. W takim przypadku wyłącz urządzenie i ostrożnie wyjmij blachę do pieczenia chleba. Niech ostygnie i dokładnie go wyczyść.

## Jogurt

Do fermentacji i robienia jogurtów.

## Pieczenie

Do pieczenia chleba w razie potrzeby, ponieważ jest zbyt lekki lub niewystarczająco ugotowany. Nie można go ugnieść ani pozostawić do spoczynku.

## Ryż

Zagnieść i upiec ryż i mieszanę ryżu.

## Wino ryżowe

Fermentuj i piecz kleisty ryż.

## Rozmrażanie

Aby rozmrozić składniki przed pieczeniem lub przetwarzaniem.

## Podsmażanie

Do pieczenia orzechów, takich jak orzeszki ziemne lub soja.

## Przerwa w zasilaniu

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

Jeśli ciasto już zaczęło fermentować, usuń składniki, włóż je do formy do pieczenia chleba i zacznij od nowa. Jeśli ciasto nie zaczęło fermentować w momencie cięcia, naciśnij przycisk

Ważne: po użyciu zawsze pozostaw pokrywkę otwartą, w ten sposób sprawimy, że istniejąca wilgotność wyparuje, unikając możliwego uszkodzenia.

zasilania / pauzy, aby ponownie uruchomić program od początku.

## Błędy / ostrzeżenia

„HHH” - temperatura w brytfannie jest zbyt wysoka. Naciśnij przycisk zasilania / pauzy, aby zakończyć program i odłączyć go od zasilania. Otwórz pokrywkę i pozwól jej ostygnąć przez 10-20 minut przed ponownym użyciem.

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

## Jak korzystać z automatu do pieczenia chleba

Za pomocą uchwytu na patelni chlebowej obróć patelnię przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i wyjmij ją z urządzenia.

Przymocuj ostrze ugniatające do wałka napędowego wewnątrz miski chleba.

## Rys. 6.

Zważ i dodaj składniki do pojemnika na chleb w kolejności wskazanej w przepisie. Najpierw dodaj płynne składniki, a następnie substancje stałe.

Ważne: Zrób palcem małe wcięcie na wierzchu mąki i dodaj drożdże przez wcięcie. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z solą ani płynnymi składnikami.

Wskazówki: Zważ wszystkie składniki przed rozpoczęciem. Postępuj zgodnie z kolejnością składników.

## Rys. 7

Pierwszy: Składniki płynne (w temperaturze pokojowej).

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

Trzeci: Drożdże (zawsze oprócz płynnych składników).

Umieść pojemnik na chleb na wypiekaczu i upewnij się, że jest prawidłowo ustawiony, obracając go w prawo. Zamknij pokrywkę.

Ostrzeżenie: Forma do pieczenia chleba musi być prawidłowo umieszczona, aby urządzenie działało prawidłowo.

Podłącz urządzenie do prądu. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się domyślnie „Program 1”.

Naciskaj przycisk menu, aż zostanie wyświetlony żądany program.

Naciśnij przycisk wagi, aby wybrać odpowiednią wagę (500 g, 750 g lub 1000 g). W programach od 8 do 19 nie można regulować ciężaru.

Naciśnij przycisk koloru skórki, aby wybrać żądane ustawienie. Jasne, Średnie lub Ciemne. Kolor skórki nie może być regulowany w programach 9-11,13-14,16-19.

W razie potrzeby możesz wyregulować stoper, postępując zgodnie z instrukcjami w sekcji

Konfiguracja timera. Ta funkcja nie jest dostępna w programie 13. Jeśli minutnik się nie aktywuje, przejdź do następnego kroku:

Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić program. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się „3.00”. Dwa punkty między cyframi pozostaną nieruchome. Kontrolka zapali się.

Ostrze ugniatające zacznie mieszać składniki.

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

Po zakończeniu programu urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych i przełączy się w tryb Keep Warm.

Odcłóż przewód zasilający i otwórz pokrywę za pomocą rękawic kuchennych.

Jak usunąć chleb

Rys. 8.

Przed wyjęciem chleba poczekaj aż ostygnie. Za pomocą rękawiczek kuchennych obróć pojemnik przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i wyjmij go z urządzenia, pociągając za uchwyt.

Za pomocą rękawic kuchennych odwróć blachę do pieczenia chleba (ze złożonym uchwytem patelni) i umieść ją na ruszcie do schłodzenia lub na czystej powierzchni do pieczenia i delikatnie potrząśnij, aż chleb się oddzieli. Użyj antypoślizgowej szpatułki, aby delikatnie połuzować boki chleba z miski chleba.

Niech chleb ostygnie przez około 20 minut przed pokrojeniem.

Ważne: Zaleca się kroić chleb za pomocą noża elektrycznego lub noża zębatego.

Jeśli ostrze ugniatające pozostanie wewnątrz patelni, wyjmij je za pomocą szpatułki lub małego naczynia. Nie próbuj go usuwać rękami.

Przechowuj resztki chleba w zamkniętej plastikowej torbie przez trzy dni w temperaturze pokojowej. W celu dłuższego przechowywania włóż torbę do zamrażarki na okres do 10 dni.

Wskazówki

Zaleca się użycie miarki lub łyżki, aby uzyskać dokładne ilości.

Wodę, świeże mleko lub inne płyny należy mierzyć oznaczonymi miarkami. Umieść szklankę na blacie i pochyl się, aby sprawdzić, ile jest płynu. Podczas ważenia oleju kuchennego i innych składników należy dokładnie wyczyścić miarkę przed ważeniem innych składników.

Zważ delikatnie suche składniki za pomocą łyżki i dodaj je do miarki, a po napętnieniu wyrównaj je nożem. Nie używaj miarki do bezpośredniego usuwania suchych składników z pojemnika, ponieważ może to stanowić łyżkę dodatkowych składników.

Przed ważeniem wyjmij mąkę, aby ją wywietrzyć.

Ważąc małe ilości suchych składników, takich jak sól lub cukier, używaj miarki, upewniając się, że jest wypoziomowana.

Przepisy

Menu		Składniki	Objętość	Objętość	Objętość	Komentarze
1 Podstawowy chleb		Waga pieczywa	1000 g	750 g	500 g	
	Sekwencja	Czas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Woda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sól	2 łyżki	1 łyżka i pół	1 łyżka	Potóż na krawędziach
	[3]	Cukier	3 łyżki	3 łyżki i pół	2 łyżki	Potóż na krawędziach
	[4]	Olej	4 łyżki	3 łyżki	2 łyżki i pół	
	[5]	Mąka bogata w gluten	3 szklanki i pół 500 g	2 szklanki i trzy czwarte 400 g	2 szklanki i jedna czwarte 300 g	
[6]	Drożdże instant	1 łyżka i pół	1 łyżka stołowa i jedna czwarta	1 łyżka	Dodaj suchą mąkę bez kontaktu z żadnym płynem	
2 szybki chleb		Waga pieczywa	1000 g	750 g	500 g	
		Czas	2:05	2:00	1:55	
	[1]	Woda	320 ml	260 ml	180 ml	Temperatura wody 40-50 °C
	[2]	Sól	2 łyżki	1 łyżka i pół	1 łyżka	Potóż na krawędziach
	[3]	Cukier	3 łyżki	2 łyżki i pół	2 łyżki	Potóż na krawędziach
	[4]	Olej	4 łyżki	3 łyżki	2 łyżki i pół	
	[5]	Mąka bogata w gluten	3 szklanki i pół 500 g	2 szklanki i trzy czwarte 400 g	2 szklanki i jedna czwarte 300 g	
[6]	Drożdże instant	3 łyżki i pół	3 łyżki	2 łyżki i pół	Dodaj suchą mąkę bez kontaktu z żadnym płynem	

3 Stodkie butki		Waga pieczywa	1000 g	750 g	500 g	
		Czas	3:50	3:45	3:40	
	[1]	Woda	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Sól	1 łyżka	Średnia łyżka	Średnia łyżka	Potóż na krawędziach
	[3]	Cukier	40 % szklanki	30 % szklanki	20 % szklanki	Potóż na krawędziach
	[4]	Olej	2 łyżki	1 łyżka i pół	1 łyżka	
	[5]	Mąka bogata w gluten	4 łyżki	3 łyżki	2 łyżki i pół	
	[6]	Pełno ziarniste	3 szklanki i pół 500 g	2 szklanki i trzy czwarte 400 g	2 szklanki i jedna czwarte 300 g	
[7]	Drożdże instant	1 łyżka i pół	1 łyżka stołowa i jedna czwarta	1 łyżka	Potóż na krawędziach	
4 Bagietka		Waga pieczywa	1000 g	750 g	500 g	
		Czas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Woda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sól	3 łyżki	2 łyżki i pół	2 łyżki	Potóż na krawędziach
	[3]	Cukier	2 łyżki	1 łyżka i pół	1 łyżka stołowa i jedna czwarta	Potóż na krawędziach
	[4]	Olej	2 łyżki	1 łyżka i pół	1 łyżka stołowa i jedna czwarta	
	[5]	Mąka bogata w gluten	3 szklanki i pół 500 g	2 szklanki i trzy czwarte 400 g	2 szklanki i jedna czwarte 300 g	
	[6]	Drożdże instant	1 łyżka i pół	1 łyżka stołowa i jedna czwarta	1 łyżka	Dodaj suchą mąkę bez kontaktu z żadnym płynem

5 chleb pełno ziarnisty		Waga pieczywa	1000 g	750 g	500 g	
		Czas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Woda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sól	1 łyżka i pół	1 łyżka	Średnia łyżka	Potóż na krawędziach
	[3]	Cukier	3 łyżki i pół	3 łyżki	2 łyżki i pół	Potóż na krawędziach
	[4]	Olej	3 łyżki	2 łyżki i pół	2 łyżki	
	[5]	Mąka bogata w gluten	1 szklanka i trzy czwarte 250 g	1 szklanka i pół 210 g	1 szkalnka i jedna czwarta 160 g	
	[6]	Mąka pełno zbożowa	1 szklanka i trzy czwarte 250 g	1 szklanka i pół 210 g	1 szklanka 140 g	
[7]	Drożdże instant	2 łyżki	1 łyżka i pół	1 łyżka stołowa i jedna czwarta	Dodaj suchą mąkę bez kontaktu z żadnym płynem	
6 Chleb ryżowy		Waga pieczywa	1000 g	750 g	500 g	
		Czas	2:50	2:45	2:40	
	[1]	Woda	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Sól	2 łyżki	1 łyżka i pół	1 łyżka	Potóż na krawędziach
	[3]	Cukier	3 łyżki	2 łyżki i pół	2 łyżki	Potóż na krawędziach
	[4]	Olej	4 łyżki	3 łyżki	2 łyżki i pół	
	[5]	Ryż gotowany	2 kubki	1 szklanka i pół	1 szklanka	Użyj ryż gotowany świeży
	[6]	Mąka bogata w gluten	2 kubki 280 g	1 szklanka i pół 210 g	1 szklanka 140 g	
[7]	Drożdże instant	2 łyżki	1 łyżka i pół	1 łyżka stołowa i jedna czwarta	Dodaj suchą mąkę bez kontaktu z żadnym płynem	

7 chleb bez glutenowy		Waga pieczywa	1000 g	750 g	500 g	
		Czas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Woda	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	Sól	1 łyżka i pół	1 łyżka	Średnia łyżka	Potóż na krawędziach
	[3]	Cukier	3 łyżki i pół	3 łyżki	2 łyżki i pół	Potóż na krawędziach
	[4]	Olej	3 łyżki	2 łyżki i pół	2 łyżki	
	[5]	Mąka bez glutenowa	2 kubki 280 g	1 szklanka i pół 210 g	1 szklanka 140 g	
	[6]	Mąka kukurydziana	2 kubki 280 g	1 szklanka i pół 210 g	1 szklanka 140 g	Można wymienić na płatki owsiane
[7]	Drożdże instant	1 łyżka i pół	1 łyżka stołowa i jedna czwarta	1 łyżka	Dodaj suchą mąkę bez kontaktu z żadnym płynem	
8 Deser		Czas	1:40	/	/	
	[1]	Jaja	2 Jednostki:			
	[2]	Mleko	1 szklanka			
	[3]	Ryż gotowany	1 szklanka i pół			
	[4]	Cukier	Pół szklanki			
	[5]	Rodzynki	Pół szklanki			
9 mieszanka		Czas	0:15			
	[1]	Woda	330 ml			
	[2]	Sól	1 łyżka			Potóż na krawędziach
	[3]	Olej	3 łyżki			
	[4]	Mąka bogata w gluten	4 szklanki/560 g			

10 masa		Czas	1:30 1000 g			
	[1]	Woda	330 ml			
	[2]	Sól	1 łyżka			Potóż na krawędziach
	[3]	Olej	3 łyżki			
	[4]	Mąka bogata w gluten	4 kubki 560 g			
	[5]	Drożdże instant	1 łyżka i pół			Dodaj suchą mąkę bez kontaktu z żadnym płynem
11 Ugniatanie		Czas	0:08			
	[1]	Woda	Odpowiednia ilość			
	[2]	Sól	1 łyżka			
	[3]	Olej	3 łyżki			
	[4]	Mąka bogata w gluten	Odpowiednia ilość			
12 ciasto		Czas	2:20			
	[1]	Woda	30 ml			
	[2]	Jaja	Jednostki:			
	[3]	Cukier	Pół szklanki			
	[4]	Olej	2 łyżka			
	[5]	Mąka z drożdżami	2 szklanki/280 g			
	[6]	Drożdże instant	1 łyżka			Rozpuść cukier w mieszance jajka i wody, użyj miksera, aby dobrze ubić i dobrze wymieszaj, a następnie włoż resztę składników do pojemnika na chleb i uruchom menu.



13 Marmelada		Czas	1:20			
	[1]	Miąższ	3 kubki			Mieszaj, aż będzie miękka, możesz dodać trochę wody.
	[2]	Wata	Pół szklanki			
	[3]	Cukier	1 szklanka			Do spróbowania
14 jogurt		Czas	8:00			
	[1]	Mleko	1000 ml			
	[2]	Bakteria kwasu mlekowego	100 ml			
15 Pieczenie	[1]	Ustaw temperaturę pieczenia, naciskając przycisk skórki: 160 ° C (przezroczysty); 180 ° C (średnia); 200 ° C (ciemno), domyślnie 180 ° C.				
Ryż		Czas	1:20			Z funkcjami pieczenia i mieszania namocz kleisty ryż 30 minut przed podaniem.
	[1]	Woda	275 ml			
	[2]	Ryż	250 g			
Wino ryżowe		Czas	36:00			
	[1]	Ryż	500 g			Pozostaw do namoczenia w wodzie przez 30 min.
	[2]	Woda	Odpowiednia ilość			
	[3]	Drożdże do destylacji	1 łyżka stołowa (3 g)			
18 Rozmrażanie		Czas	0:30			
	[1]					
	[2]	Domyślnie 30 minut; regulowany w zakresie od 0:10 do 2:00 - 10 minut.				
19 Smażyć		Czas	0:30			
	[1]	Orzeszki ziemne	300 g			
	[2]	Domyślnie 0:30; regulowany od 0:10 do 2:00, +/- 1 minuta za każde krótkie naciśnięcie, +/- minuta za każde długie naciśnięcie.				

#### 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie, podobnie jak resztki jedzenia usunięte, , musi być regularnie czyszczone. Odtóż urządzenie przed czyszczeniem. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności na urządzeniu, odczekaj, aż ostygnie. Zaniedbanie czyszczenia aparatu może spowodować uszkodzenie jego powierzchni i skrócić jego żywotność. Nigdy nie używaj silnych detergentów, beznyny, papierów ściernych ani metalowych szczotek do mycia żadnej z części urządzenia. Nie dopuść do zamoczenia panelu sterowania.

##### Czyszczenie mieszadła do ubijania ciasta

Jeśli wyjęcie ostrza ugniatającego z urządzenia jest trudne, dodaj wodę do dna pojemnika i moczyć przez 1 godzinę. Ostrożnie wyczyść ostrze wilgotną bawełnianą szmatką. Zarówno blacha do chleba, jak i ostrze ugniatające można myć w zmywarce.

##### Czyszczenie pojemnika na chleb

Aby wyjąć pojemnik, obróć go w lewo i podnieś uchwyt. Wyczyść wewnątrz i na zewnątrz pojemnika wilgotną szmatką. Nie używaj ostrych lub szorstkich produktów, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki. Całkowicie wysusz pojemnik przed ponownym zainstalowaniem. Ważne: Zewnętrzna strona formy do pieczenia chleba może się odbarwić. To normalne.

##### Czyszczenie obudowy i pokrywy

Za pomocą wilgotnej ściereczki wyczyść pokrywę, obudowę, komorę do pieczenia i wewnątrz okna. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie w celu jej wyczyszczenia. Ważne: Zaleca się, aby nie zdejmować pokrywy podczas czyszczenia.

##### Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia upewnij się, że jest całkowicie suche, czyste, schłodzone, a pokrywa jest zamknięta.

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie	Problem	Treść	Rozwiązanie
1	Płonący zapach.	W komorze pieczenia są ślady mąki lub innych składników.	Zatrzymaj urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć. Usuń resztki jedzenia za pomocą papieru kuchennego.
2	Składniki się nie mieszają, silnik wydaje dziwne odgłosy.	Forma do chleba lub nóż do ugniatania nie są prawidłowo ustawione. Jest za dużo składników.	Upewnij się, że ostrze ugniatające jest prawidłowo ustawione na wale. Dokładnie zważ składniki.
3	„HHH” pojawia się po naciśnięciu przycisku zasilania / pauzy.	Wewnętrzna temperatura wypiekacza jest zbyt wysoka.	Pozwól mu ostygnąć między każdym programem. Odłącz urządzenie, otwórz pokrywę i wyjmij miskę chleba. Przed rozpoczęciem nowego programu poczekaj 15–30 minut na ostygnięcie.
4	Okno jest zamazane lub pokryte kondensacją.	Może się to zdarzyć, gdy aktywny jest program mieszania lub fermentacji.	Kondensacja zwykle znika po każdym programie pieczenia. Oczyszcz okno po każdym użyciu.
5	Ostrze ugniatające wychodzi z chlebem.	Skórka jest zbyt gruba z konfiguracją ciemnej skórki.	Nic dziwnego, że watek wychodzi z chlebem. Gdy chleb ostygnie, usuń ostrze szpatułką.

6	Ciasto nie miesza się dobrze. Mąka i inne składniki gromadzą się po bokach miski. Chleb jest pokryty mąką.	Forma do chleba lub nóż do ugniatania nie są prawidłowo ustawione. Jest za dużo składników. Ciasto bezglutenowe jest zwykle wilgotne. Konieczne może być pocieranie wewnętrznej strony gumową szpachelką.	Upewnij się, że pojemnik jest prawidłowo osadzona w urządzeniu, a ostrze ugniatające jest mocno osadzone na wale. Upewnij się, że składniki zostały prawidłowo zważone i dodane we właściwej kolejności. Nadmiar mąki można usunąć z chleba po upieczeniu i schłodzeniu. Dodaj wodę, po jednej łyżce stołowej, aż ciasto utworzy kulkę.
7	Chleb za mocno sfermentował lub podniósł pokrywę.	Składniki nie zostały prawidłowo zważone (za dużo mąki lub drożdży). Forma do chleba lub nóż do ugniatania nie są prawidłowo ustawione. Zapomniałeś dodać soli.	Prawidłowo zważ składniki i dodaj cukier i sól, jeśli jeszcze ich nie dodałeś. Spróbuj zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki (1,2 ml). Sprawdź, czy nóż ugniatający jest prawidłowo zamontowany.
8	Chleb nie fermentuje lub kromka jest zbyt krótka..	Niedokładny pomiar składników lub nieaktywnych drożdży. La tapa se levanta durante el funcionamiento.	Dokładnie zważ składniki. Sprawdź datę ważności drożdży i mąki. Płynne składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
9	Po upieczeniu chleb ma dziurę na wierzchu.	Po upieczeniu chleb ma dziurę w wierzchu chleba, które szybko fermentuje. Za dużo drożdży lub wody. Wybrano niepoprawny program.	Nie otwieraj pokrywki podczas pieczenia. Wybierz większy program, aby uzyskać ciemniejszą skórę.
10	Kolor skórki jest zbyt biały.	Otwórz pokrywę podczas pieczenia.	Nie otwieraj pokrywki podczas pieczenia. Wybierz większy program, aby uzyskać ciemniejszą skórę.
11	Skórka ma zbyt ciemny kolor.	Dodano za dużo cukru.	Zmniejsz trochę cukru. Wybierz mniejszy program dla lżejszej skórki.

12	Chleb wychodzi z proporcji.	Za dużo drożdży lub wody. Mieszadło ugniatające odsunęło ciasto na bok, zanim zostało sfermentowane i upieczone.	Dokładnie zważ składniki. Nieznacznie zmniejsz ilość drożdży lub wody. Niektóre pieczywo może nie mieć jednolitego kształtu, szczególnie jeśli używana jest cała mąka.
13	Plasterki mają różne kształty.	Różni się to w zależności od rodzaju chleba.	Chleb pełnoziarnisty lub chleb wieloziarnisty jest gęstszy i może wydawać się mniejszy niż podstawowy biały chleb.
14	Urządzenie jest puste w środku 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. Używaj wody w temperaturze otoczenia.
15	Chleb ma lepkie lub niedogotowane ciasto.	Za dużo płynu, wybrano niepoprawny program.	Zmniejsz ilość płynu i ostrożnie zważ składniki. Sprawdź, który program został wybrany dla tego przepisu.
16	Chleb jest kruszony podczas próby pokrojenia.	Chleb jest za gorący.	Ostudzić na ruszcie przez 15-30 minut przed cięciem.
17	Chleb ma grubą i ciężką teksturę.	Za dużo mąki lub przeterminowana mąka. Nie za dużo wody.	Spróbuj zwiększyć wodę lub zmniejszyć mąkę. Chleb pełnoziarnisty będzie miał cięższą teksturę.
18	Podstawa pojemnika jest poczerniona lub poplamiona.	Po wyczyszczeniu w zmywarce do naczyń.	Jest to normalne i nie wpływa na końcowy wynik.

## 6. DANE TECHNICZNE

Produkt: Bread & Co 1000 Delicious  
Referencja: 02228  
550 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 7. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany.

Symbol przekreślonego kotowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Aby uzyskać szczegółowe informacje o najodpowiedniejszym sposobie pozbywania się urządzeń i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

## 8. GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji, jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jeśli jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji żrących czy nosi jakiegokolwiek inne znamiona uszkodzeń wynikających z winy użytkownika.

urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.

odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym użytkowaniem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem +34 96 321 07 28.

## 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

1. Horní víko
2. Průhled pro kontrolu
3. Vedení chlazení
4. Hnětání
5. Nádoba na chléb
6. Kontrolní panel
7. Základní tělo
8. Odměrka
9. Odměrka
10. Háček
11. Hnětání

Kontrolní panel

Obr. 2.

1. Základní (Mouka)
2. Rychlé (Mouka)
3. Sladké
4. Bageta
5. Celozrnné (Celozrnná mouka)
6. Rýžový chléb
7. Bezlepkové
8. Dezerty
9. Směs
10. Těsto
11. Hnětat
12. Dort
13. Marmeláda
14. Jogurt
15. Péct
16. Lepkává rýže
17. Rýžové víno
18. Rozmrazit
19. O smažit
20. Program
21. Hmotnost/velikost
22. Časovač +/-
23. Barva kůrky (Stupeň pečení)

24. Tlačítko zapnutí / pozastavení / vypnutí

Obrazovka

1. Přednastavit
2. Míchat
3. Odpočinout
4. Fermentovat
5. Ohřát
6. Péct
7. Udržet teplé
8. Dokončit
9. Nízké
10. Střední
11. Vysoká
12. Ovoce

## 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 prázdnou po dobu 10 minut. Nechte ji znovu vychladnout a vyčistěte vnitřní část.

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

svítit. Výchozí program je „1“ a výchozí nastavení je 750 g a střední.

Obr. 3.

#### Začít/zastavit

Stisknutím tlačítka 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.

#### Pevné menu

Opakovaně stiskněte tlačítko, dokud není vybrán požadovaný provozní režim. Opakovaně stiskněte tlačítko, dokud není vybrán požadovaný provozní režim.

#### Barva kůrky (Stupeň pečení)

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

Tato tři nastavení lze upravit mezi programy 1-8,12,15

Obr. 4.

#### Váha

Stisknutím tlačítka hmotnosti nastavíte hmotnost složek, které se mají vařit nebo zpracovat: 500 g, 750 g, 1 000 g. Tato tři nastavení lze upravit mezi programy 1-7.

#### Časovač

Obr. 5.

Pomocí funkce časovače nastavte začátek procesu výroby chleba v požadovaném čase. Pomocí šipek zvýšte nebo snižte čas zobrazený na obrazovce. Může být nakonfigurováno maximálně 15 hodin, včetně doby aktivace a programu pečení chleba.

#### Upozornění:

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

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

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

Jakmile je program dokončen, pekárna automaticky spustí funkci „Udržujte v teple“ po dobu 1 hodiny.

#### Udržet teplé

Po dokončení programu pečení zařízení 10krát pípne a automaticky se přepne do režimu „Keep Warm“. Na obrazovce se objeví „0:00“. Po 60 minutách se na obrazovce objeví černá tečka.

Režim „Keep Warm“ zrušíte stisknutím a přidržením tlačítka po dobu 3 sekund.

Upozornění: Chléb vyjměte ihned po ukončení pečicího programu, aby nedošlo ke ztmavnutí kůrky.

#### Menu programů

##### Základní chléb

Pro bílé a smíšené chleby, jejichž hlavní složkou je základní mouka na chleba.

##### Rychlý chléb

Doba hnětení, kvašení a vaření je kratší než u základních chlebů, ale delší než u ultrarychlého chleba. Vnitřní struktura chleba je hustší.

Rychlé chleby se vyrábějí s práškem do pečiva a jedlou sodou, které se aktivují vlhkostí a teplem. Pro perfektní rychlé pečení doporučujeme, aby tekuté přísady byly na dně pekáče a suché přísady nahoře. Během počátečního rychlého míchání chleba se mohou v rozích nádoby hromadit suché přísady. Může být nezbytné pomáhat zařízením při míchání ingrediencí, aby se zabránilo hrudkám mouky. K tomu použijte gumovou stěrku.

##### 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.

##### Bageta

Pro lehké chleby, vyrobené z jemné mouky. Chléb je obvykle načechraný 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 zpoždění, protože to může nepříznivě ovlivnit výsledek. Celozrnná pšenice obvykle vytváří hustou křupavou krustu.

##### Rýžový chléb

Přidejte 1: 1 porci mouky a rýže.

##### Bezlepkový chléb

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

## Dezerty

Hnětení a pečení potravin s větším množstvím tuku a bílkovinami.

## Směs

Dobře promíchat a promíchat mouku a tekutiny.

## Těsto

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

## Hnětat

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

## Dort

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

## 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.

## Jogurt

Kvašení a výroba jogurtů.

## Péct

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

## Lepkává rýže

Hnětení a pečení směsi lepkavé rýže a rýže.

## Rýžové víno

Fermentování a pečení lepkavé rýže.

## Rozmrazit

Rozmrazování ingrediencí před pečením nebo zpracováním.

## Osmažit

Pečení ořechů, jako jsou arašídů nebo sója.

Důležité: Po použití nechte víko vždy otevřené, tímto způsobem zajistíte, že se stávající vlhkost odpaří a vyhnete se možnému poškození.

## Přerušení napájení

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

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

## Chyby / varování

"HHH" - Teplota uvnitř pekáče je příliš vysoká. Stisknutím tlačítka napájení / pauzy program ukončíte a odpojte 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 odpojte jej od napájení. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.

## Jak používat pekárnu

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

Připojte hnětací nůž k hnací hřídeli uvnitř pekáče.

Obr. 6.

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.

Rady: Než začnete, zvažte všechny ingredience. Postupujte podle pořadí složek.

Obr. 7

Za prvé: Kapalné přísady (při pokojové teplotě).

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

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

Umístěte nádobu na chléb do pekárny a otočením ve směru hodinových ručiček se ujistěte, že je správně umístěna. Zavřete víko.

Upozornění: Nádobu na chléb musí být správně na svém místě, aby zařízení správně fungovalo.

Zapojte přístroj do elektrického přívodu. Zařízení pípne a na displeji se ve výchozím nastavení zobrazí „Program 1“.

Stiskněte tlačítko nabídky, dokud se nezobrazí požadovaný program.

Stisknutím tlačítka hmotnosti vyberte příslušnou hmotnost (500 g, 750 g nebo 1 000 g). U programů 8 až 19 nelze hmotnost nastavit.

Stisknutím tlačítka barvy kůrky vyberte požadované nastavení. Světlá, střední nebo tmavá. U programů 9 až 11, 13 až 14, 16 až 19 nelze barvu kůrky nastavit.

V případě potřeby můžete časovač upravit podle pokynů v části Nastavení časovače. Tato funkce není k dispozici v programu 13. Pokud se časovač nebude aktivovat, přejděte k dalšímu kroku:

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 přidejte 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.

Odpojte napájecí kabel a otevřete víko pomocí kuchyňských rukavic.

Jak vyjmout chléb

Obr. 8.

Před vyjmutím chleba nechte pánev vychladnout. Pomocí kuchyňských rukavic otočte nádobu proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji ze zařízení zatažením za rukojeť.

Pomocí kuchyňských rukavic otočte pekáč (se sklopenou rukojetí dolů) a položte jej na drátěný stojan pro chlazení nebo na čistou pečicí plochu a jemně jej protřepávejte, dokud chléb nepadne. Pomocí protiskluzové špachtle jemně uvolněte boky chleba z pekáče.

Před krájením nechte chléb vychladnout asi 20 minut.

Upozornění: Doporučujeme krájet chléb elektrickou řezačkou nebo ozubeným nožem.

Pokud hnětací nůž zůstane uvnitř pánve, odstraňte jej pomocí špachtle nebo malého nástroje. Nepokoušejte se ho odstranit rukama.

Zbývající chléb skladujte po dobu tří dnů v uzavřeném plastovém sáčku při pokojové teplotě.

Pro delší skladování vložte sáček do mrazničky až na 10 dní.

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 odvodušili.

Při vážení malých množství suchých ingrediencí, jako je sůl nebo cukr, použijte odměrku a ujistěte se, že je ve vodorovné poloze.

Recepty

Programy		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Komentáře
Základní chléb		Hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
	Pořadí	Čas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sůl	2 lžice	1,5 lžice	1 lžice	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	3 lžice	2,5 lžice	2 lžice	Přidat po stranách
	[4]	Olej	4 lžice	3 lžice	2,5 lžice	
	[5]	Vysoce lepková mouka	3,5 sklenice 500 g	2 2/3 sklenice 400 g	2 1/4 sklenice 300 g	
[6]	Instantní kvasnice	1,5 lžice	1 1/4 lžičky	1 lžice	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami	
2 rychlý chléb		Hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
		Čas	2:05	2:00	1:55	
	[1]	Voda	320 ml	260 ml	180 ml	Teplota vody 40-50 °C
	[2]	Sůl	2 lžice	1,5 lžice	1 lžice	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	3 lžice	2,5 lžice	2 lžice	Přidat po stranách
	[4]	Olej	4 lžice	3 lžice	2,5 lžice	
	[5]	Vysoce lepková mouka	3,5 sklenice 500 g	2 2/3 sklenice 400 g	2 1/4 sklenice 300 g	
[6]	Instantní kvasnice	3,5 lžice	3 lžice	2,5 lžice	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami	

3 sladký chléb		Hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
		Čas	3:50	3:45	3:40	
	[1]	Voda	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Sůl	1 lžice	0,5 lžice	0,5 lžice	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	40 % sklenice	30 % sklenice	20 % sklenice	Přidat po stranách
	[4]	Olej	2 lžice	1,5 lžice	1 lžice	
	[5]	Vysoce lepková mouka	4 lžice	3 lžice	2,5 lžice	
	[6]	Celozrnný chléb	3,5 sklenice 500 g	2 2/3 sklenice 400 g	2 1/4 sklenice 300 g	
[7]	Instantní kvasnice	1,5 lžice	1 1/4 lžičky	1 lžice	Přidat po stranách	
4 bageta		Hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
		Čas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sůl	3 lžice	2,5 lžice	2 lžice	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	2 lžice	1,5 lžice	1 1/4 lžičky	Přidat po stranách
	[4]	Olej	2 lžice	1,5 lžice	1 1/4 lžičky	
	[5]	Vysoce lepková mouka	3,5 sklenice 500 g	2 2/3 sklenice 400 g	2 1/4 sklenice 300 g	
	[6]	Instantní kvasnice	1,5 lžice	1 1/4 lžičky	1 lžice	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami

5 celozrnný chléb		Hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
		Čas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Sůl	1,5 lžice	1 lžice	0,5 lžice	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	3,5 lžice	3 lžice	2,5 lžice	Přidat po stranách
	[4]	Olej	3 lžice	2,5 lžice	2 lžice	
	[5]	Vysoce lepková mouka	1 3/4 sklenice 250 g	1,5 sklenice 210 g	1 1/4 sklenice 160 g	
	[6]	Celozrnná mouka	1 3/4 sklenice 250 g	1,5 sklenice 210 g	1 sklenice 140 g	
[7]	Instantní kvasnice	2 lžice	1,5 lžice	1 1/4 lžičky	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami	
6 Rýžový chléb		Hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
		Čas	2:50	2:45	2:40	
	[1]	Voda	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Sůl	2 lžice	1,5 lžice	1 lžice	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	3 lžice	2,5 lžice	2 lžice	Přidat po stranách
	[4]	Olej	4 lžice	3 lžice	2,5 lžice	
	[5]	Uvařená rýže	2 nádoby	1,5 sklenice	1 sklenice	Použijte čerstvě uvařenou rýži
	[6]	Vysoce lepková mouka	2 nádoby 280 g	1,5 sklenice 210 g	1 sklenice 140 g	
[7]	Instantní kvasnice	2 lžice	1,5 lžice	1 1/4 lžičky	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami	



7 bezlepkový chléb		Hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
		Čas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Voda	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	Sól	1,5 lžice	1 lžice	0,5 lžice	Přidat po stranách
	[3]	Cukr	3,5 lžice	3 lžice	2,5 lžice	Přidat po stranách
	[4]	Olej	3 lžice	2,5 lžice	2 lžice	
	[5]	Bezlepková mouka	2 nádoby 280 g	1,5 sklenice 210 g	1 sklenice 140 g	
	[6]	Rýžová mouka	2 nádoby 280 g	1,5 sklenice 210 g	1 sklenice 140 g	Je možné zaměnit za ovesnou mouku
[7]	Instantní kvasnice	1,5 lžice	1 1/4 lžičky	1 lžice	Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami	
8 Dezerty		Čas	1:40	/	/	
	[1]	Vejce	2 kusy			
	[2]	Mléko	1 sklenice			
	[3]	Uvařená rýže	1,5 sklenice			
	[4]	Cukr	Polovina sklenice			
	[5]	Rozinky	Polovina sklenice			
9 směs		Čas	0:15			
	[1]	Voda	330 ml			
	[2]	Sól	1 lžice			Přidat po stranách
	[3]	Olej	3 lžice			
	[4]	Vysoce lepková mouka	4 sklenice (560 g)			

10 těsto		Čas	1:30 1000 g			
	[1]	Voda	330 ml			
	[2]	Sól	1 lžice			Přidat po stranách
	[3]	Olej	3 lžice			
	[4]	Vysoce lepková mouka	4 nádoby 560 g			
	[5]	Instantní kvasnice	1,5 lžice			Přidejte suchou mouku, aniž by přišla do kontaktu s tekutinami
11 hnětat		Čas	0:08			
	[1]	Voda	Vhodné množství			
	[2]	Sól	1 lžice			
	[3]	Olej	3 lžice			
	[4]	Vysoce lepková mouka	Vhodné množství			
12 dort		Čas	2:20			
	[1]	Voda	30 ml			
	[2]	Vejce	3 kusy			
	[3]	Cukr	Polovina sklenice			
	[4]	Olej	2 lžice			
	[5]	Mouka s kypřícím práškem	2 sklenice (280 g)			
	[6]	Instantní kvasnice	1 lžice			Cukr rozpusťte ve směsi vajec a vody, pomocí mixéru dobře rozmixujte a promíchejte, poté vložte zbytek přísad do nádoby na chléb a uveďte menu do provozu.
13 marmeláda		Čas	1:20			
	[1]	Dužina	3 nádoby			
	[2]	Škrob	Polovina sklenice			Míchejte, dokud nezměkne, můžete přidat trochu vody.
	[3]	Cukr	1 sklenice			Na zkoušku

14 jogurt		Čas	8:00			
	[1]	Mléko	1000 ml			
	[2]	Mléčné bakterie	100 ml			
15 péct	[1]	Upravte teplotu pečení stisknutím tlačítka kůrky: 160 ° C (světlý); 180 ° C (střední); 200 ° C (tmavý), výchozí 180 ° C				
16 lepkavá rýže		Čas	1:20			S funkcí pečení a míchání namočte lepkavou rýži 30 minut před podáváním.
	[1]	Voda	275 ml			
	[2]	Lepkavá rýže	250 g			
17 rýžové víno		Čas	36:00			Nechte vsáknout do vody po dobu 30 minut.
	[1]	Lepkavá rýže	500 g			
	[2]	Voda	Vhodné množství			
	[3]	Pivovarské kvasnice	1 lžička (3 g)			
18 rozmrazit		Čas	0:30			
	[1]					
	[2]	Výchozí 30 minut; nastavitelný od 0:10 do 2:00 - 10 minutových intervalů.				
19 osmažit		Čas	0:30			
	[1]	Buráky	300 g			
	[2]	Ve výchozím nastavení 0:30; nastavitelné od 0:10 do 2:00, +/- 1 minuta pro každé krátké stisknutí, +/- minuty pro každé dlouhé stisknutí.				

#### 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič, stejně jako zbytky potravin, musí být pravidelně čištěn. 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 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 nepřilnavé 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	Případ	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	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.

3	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.
4	Okno je zamlžené nebo pokryté oparem.	K tomu může dojít, když je aktivní míchací nebo fermentační program.	Kondenzace obvykle zmizí po každém pečení. Vyčistěte průhled po každém použití.
5	Hnětací čepel vypadne s chlebem.	Kůrka je silná a tmavá.	Není nic zvláštního na tom, že hnětací čepel vypadne spolu s chlebem. Jakmile chléb vychladne, vyjměte čepel špachtlí.
6	Těsto se dobře nemíchá. Na stranách nádoby se hromadí mouka a další přísady. Chléb je pokryt moukou.	Pekárna na chleba nebo hnětací čepele nejsou správně umístěny. Příliš mnoho přísad. Těsto bez lepku je obvykle vlhké. Možná budete muset otřít vnitřní strany gumovou špachtlí.	Ujistěte se, že je mísa správně usazena v jednotce a že hnětací čepel je pevně na hřídeli. Ujistěte se, že složky byly správně zváženy a přidány ve správném pořadí. Jakmile je chléb upečený a ochlazený, můžete z něj odstranit přebytečnou mouku. Přidejte vodu po jedné polévkové lžici, dokud těsto netvoří kouli.

7	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 kvasnic 1/4 lžičky (1,2 ml). Zkontrolujte, zda je hnětací čepel správně namontována.
8	Chléb nekvasí nebo je krajíc krátký.	Nepřesné měření přísad nebo inaktivních kvasnic. Víko se během provozu zvedne.	Přesně zvažte ingredience. Zkontrolujte datum expirace kvasinek a mouky. Kapalné přísady by měly mít pokojovou teplotu.
9	Po pečení má chléb otvor v horní části chleba.	Těsto nakynulo příliš rychle. Příliš mnoho kvasnic nebo vody. Byl vybrán nesprávný program.	Během fungování neotvírejte víko. Vyberte větší program a získejte tmavší kůrku.
10	Barva kůry je příliš světlá.	Otevření víka během fungování.	Během fungování neotvírejte víko. Vyberte delší program a získejte tmavší kůrku.
11	Kůrka je příliš tmavá.	Bylo přidáno příliš mnoho cukru.	Snižte o trochu množství cukru. Vyberte kratší program a získejte světlejší kůrku.
12	Chléb je příliš nafouknutý>	Příliš mnoho kvasnic nebo vody. Hnětací čepel vytlačila těsto stranou dříve, než vykvasilo a upeklo se.	Přesně zvažte ingredience. Mírně snižte množství kvasnic nebo vody. Některé chleby nemusí mít jednotný tvar, zejména pokud se používá celozrnná mouka.
13	Krajíce mají různé tvary.	To se liší v závislosti na druhu chleba.	Celozrnný nebo vícezrnný chléb je hustší a může vyjít menší velikosti než základní bílý chléb.
14	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.

15	Chléb má lepkavé nebo není dostatečně upečen.	Příliš mnoho tekutin, byl vybrán nesprávný program.	Snižte množství kapaliny a pečlivě zvažte složky. Zkontrolujte, který program byl vybrán pro tento recept.
16	Chléb se při pokusu o krájení splácne.	Chléb je příliš horký.	Před řezáním nechte vychladnout na drátěném stojanu po dobu 15-30 minut.
17	Chléb má hustou a těžkou texturu.	Příliš mnoho mouky nebo prošlá mouka. Obsahuje příliš málo vody	Zkuste přidat vodu nebo ubrat mouku. Celozrnný chléb bude mít těžší texturu.
18	Dno nádoby je zčernalé nebo obarvené.	Po vyčištění v myčce na nádobí.	To je normální a nemá to vliv na konečný výsledek.

## 6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Bread&Co 1000 Delicious

Reference: 02228

550 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 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.

Pro obdržení detailních informací o nevhodnějším 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.

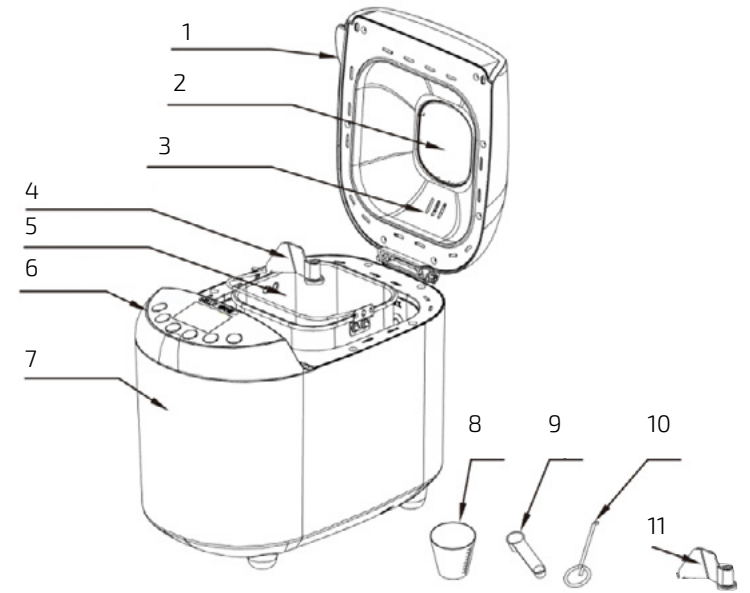


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1



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

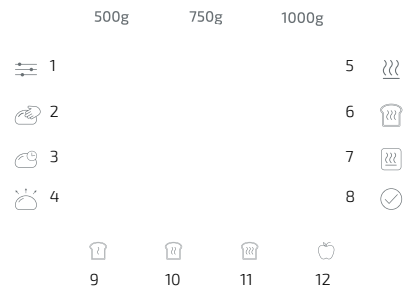


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3



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



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

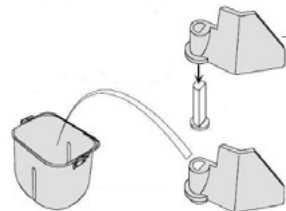


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6



Fig./Img./Abb./Afb./  
Rys./Obr. 7

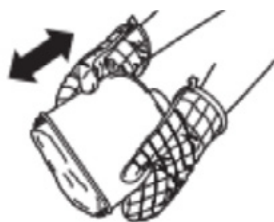


Fig./Img./Abb./Afb./  
Rys./Obr. 8

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

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

EA022007Z7