

# cecotec

CEC-02229



Αυτόματος Αρτοποιηστικός 850 W Bread & Co 1500  
PerfectCook Cecotec

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

- 1.Παράθυρο προβολής
- 2.Καπάκι
- 3.Λάμα ζυμώματος
- 4.Τηγάνι ψωμιού
- 5.Πίνακας ελέγχου
- 6.Σέλυφος
- 7.Κύπελλο
- 8.Κουτάλι
- 9.Γάντζος

Εικ. 2

Πίνακας ελέγχου

- 1.Μενού
- 2.Βάρος
- 3.Χρονόμετρο +
- 4.Χρονόμετρο –
- 5.Χρώμα κρούστας ψωμιού
- 6.Έναρξη / Διακοπή
- 7.Βασικό
- 8.Γαλλικό
- 9.Σιτάρι ολικής
10. Γλυκό
- 11.Ψωμί από βουτυρόγαλα
- 12.Χωρίς γλουτένη
- 13.Γρήγορο ψωμί
14. Κέικ
- 15.Ζυμώνω
- 16.Ζύμη
- 17.Ζύμη ζυμαρικών
18. Γιαούρτι
- 19.Μαρμελάδα
20. Bake
- 21.Customized

Εικ. 3

- 1.Προκαθορισμένος χρόνος
- 2.Ζύωμα 1
- 3.Ανύψωση 1
- 4.Ζυμώνουμε 2
- 5.Ελαφρύ
- 6.Μεσαίο
- 7.Σκοτεινό
- 8.Ταχύ
- 9.Ανόδευση 2
10. Ανυψώνουμε 3
- 11.Ψήνουμε
- 12.Διατηρούμε ζεστό2.

**ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Βγάλτε το προϊόν από το κουτί.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες χαρακτηριστικών και τα προστατευτικά μεταφοράς πριν συνδέσετε τη συσκευή.

Φυλάξτε το αρχικό κουτί.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και σε καλή κατάσταση.

Εάν παρατηρήσετε ορατά σημάδια ζημιάς, επικοινωνήστε αμέσως με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με την ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".

Πλύνετε και στεγνώστε το δοχείο ψωμιού και τη λεπίδα ζυμώματος πριν από την πρώτη χρήση. Ρυθμίστε τη λειτουργία παρασκευής ψωμιού και ψήστε άδεια για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε το να κρυώσει και καθαρίστε ξανά το εσωτερικό του.

Η συσκευή θα ηχήσει όταν ολοκληρωθεί αυτή η διαδικασία.

Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη και συναρμολογήστε τα ξανά. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Σημείωση: Η συσκευή μπορεί να εκπέμπει λίγο καπνό και/ή οσμή όταν την γυρίζετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί μετά την πρώτη ή τη δεύτερη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει επαρκή αερισμό.

### **3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ :**

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια. Συνδέστε τη συσκευή σε τροφοδοτικό.

Η συσκευή θα ηχήσει και θα εμφανιστεί η ένδειξη "3.00". Η άνω και κάτω τελεία μεταξύ των ψηφίων θα παραμείνει σταθερή.

Το "1" είναι το προεπιλεγμένο πρόγραμμα και οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις είναι 1250 g και Medium.Start/Stop Πατήστε το κουμπί Start/Stop μία φορά για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα.

Η φωτεινή ένδειξη θα ανάψει, η άνω και κάτω τελεία η ένδειξη ώρας θα αναβοσβήσει και το πρόγραμμα θα ξεκινήσει να εκτελείται.

Αφού ξεκινήσει ένα πρόγραμμα, όλα τα κουμπιά εκτός από το Start/Stop θα είναι ανενεργά.48BREAD&CO 1500 PERFECTCOOK Πατήστε το κουμπί Start/Stop για 1 δευτερόλεπτο για παύση. Εάν δεν εκτελεστεί λειτουργία εντός 3 λεπτών, το πρόγραμμα θα συνεχίσει να εκτελείται μέχρι να ολοκληρωθεί.

Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για 3 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα, η συσκευή θα ηχήσει μία φορά.

Για να αφαιρέσετε το ψωμί, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να τερματίσετε τον κύκλο ψησίματος. Πατήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.

Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή λειτουργία.

Επιλέξτε ένα από τα 15 διαθέσιμα μενού.

Προγράμματα μενού

#### **Βασικό ψωμί**

Για λευκά και ανάμεικτα ψωμιά που αποτελούνται από βασικό αλεύρι ψωμιού. Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε το χρώμα της κρούστας πατώντας το κουμπί χρώματος κρούστας.

#### **Γαλλικό ψωμί**

Για ελαφριά ψωμιά από ψιλό αλεύρι. Κανονικά το ψωμί είναι αφράτο και έχει τραγανή κρούστα. Αυτό δεν είναι κατάλληλο για ψήσιμο συνταγών που απαιτούν βούτυρο, μαργαρίνη ή γάλα.

#### **Ψωμί ολικής αλέσεως**

Για ψήσιμο ψωμιού που περιέχει σημαντικές ποσότητες ολικής αλέσεως. Αυτή η ρύθμιση έχει μεγαλύτερο χρόνο προθέρμανσης για να επιτρέψει στους κόκκους να απορροφήσουν το νερό και να επεκταθούν. Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας καθυστέρησης, καθώς αυτό μπορεί να έχει κακά αποτελέσματα. Το ολικής αλέσεως παράγει συνήθως μια τραγανή παχιά κρούστα.

### **Γλυκό ψωμί**

Για ψωμιά με πρόσθετα όπως χυμός φρούτων, τριμμένη καρύδα, σταφίδες, ξηρά φρούτα, σοκολάτα ή ζάχαρη. Λόγω μιας μεγαλύτερης φάσης φουσκώματος, το ψωμί θα είναι ελαφρύ και ευάερο.

Ψωμί χωρίς γλουτένη Για ψωμί από αλεύρια και μείγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη.

Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη απαιτούν περισσότερο χρόνο για την πρόσληψη υγρών και έχουν διαφορετικές ιδιότητες φουσκώματος.

### **Γρήγορο ψωμί**

Για μικρότερα και πιο πυκνά ψωμιά από το κανονικό. Αυτό το πρόγραμμα απαιτεί λιγότερο χρόνο από το Basic bread.Cake

Για ανάμιξη, φουσκώματα και ψήσιμο με τη βοήθεια σόδας ή μπέικιν πάουντερ. Knead

Για ζύμωμα ζύμης για πίτσες και παρόμοια. Αυτό το πρόγραμμα αποτελείται μόνο από ζύμωμα, χωρίς φουσκώματα ή ψήσιμο

### **Ζύμη**

Για την προετοιμασία ζύμης μαγιάς για ψωμάκια, κρούστα πίτσας κ.λπ. για ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο.

Δεν υπάρχει ψήσιμο σε αυτό το πρόγραμμα. Ζύμη ζυμαρικών

Για την ανάμιξη αλευριού και νερού.

### **Μαρμελάδα**

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη ρύθμιση για την παρασκευή μαρμελάδων από φρέσκα φρούτα. Μην αυξήσετε την ποσότητα και μην αφήσετε τη συνταγή να βράσει πάνω από το δοχείο ψωμιού στον θάλαμο ψησίματος. Εάν συμβεί αυτό, σταματήστε αμέσως τη μηχανή και αφαιρέστε προσεκτικά το δοχείο ψωμιού. Αφήστε να κρυώσει και καθαριστεί καλά. Ψήστε Για επιπλέον ψήσιμο του ψωμιού όταν χρειάζεται, επειδή είναι πολύ ελαφρύ ή δεν έχει ψηθεί αρκετά.

Σε αυτό το πρόγραμμα δεν υπάρχει ζύμωμα ή ξεκούραση. Προσαρμοσμένο ψωμί Πατήστε αυτό το κουμπί για να προσαρμόσετε τη διάρκεια όλων των λειτουργιών (π.χ. ζύμωμα, φούσκωμα, ψήσιμο, διατήρηση ζεστού κ.λπ.). Χρώμα κρούστας Πατήστε το κουμπί χρώματος κρούστας για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση: Φως, Μεσαίο ή Σκούρο. Αυτή η ρύθμιση μπορεί να προσαρμοστεί στο πρόγραμμα 1-8, 14-15. Το προεπιλεγμένο χρώμα κρούστας είναι μεσαίο. Βάρος

Πατήστε το κουμπί Βάρος για να ρυθμίσετε το βάρος των υλικών που θα μαγειρέψετε ή θα υποστείτε επεξεργασία: 1000 g, 1250 g, 1500 g.

Αυτή η ρύθμιση μπορεί να προσαρμοστεί στο πρόγραμμα 1-8. Χρονοδιακόπτης Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την έναρξη της διαδικασίας παρασκευής ψωμιού την επιθυμητή ώρα. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά βέλους για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη κατά 10 λεπτά.

Μπορεί να καλύψει έως και 15 ώρες το πολύ, συμπεριλαμβανομένου του χρόνου καθυστέρησης και του προγράμματος παρασκευής ψωμιού. Σημειώσεις: Ο χρόνος καθυστέρησης πρέπει να ρυθμιστεί αφού επιλέξετε το μενού προγράμματος, το βάρος και το χρώμα κρούστας. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη με συνταγές που περιλαμβάνουν γαλακτοκομικά ή άλλα συστατικά, όπως ασέγα, γάλα, κρέμα γάλακτος ή

τυρί. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά με τα βέλη για να επιλέξετε πόσο χρόνο θα χρειαστεί μέχρι να είναι έτοιμο το ψωμί. Ο καθορισμένος χρόνος πρέπει να περιλαμβάνει τον χρόνο ψησίματος του προγράμματος. Διατηρήστε ζεστό

Μόλις ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να διατηρήσετε το ψωμί ζεστό. Συμβουλή: Συνιστούμε η θερμοκρασία δωματίου όπου πρόκειται να χρησιμοποιηθεί η συσκευή να είναι μεταξύ 15 και 34 °C . Εάν η θερμοκρασία είναι υψηλότερη, το ψωμί θα έχει όξινη γεύση και αν είναι χαμηλότερη, μπορεί να επηρεάσει τη διαδικασία φουσκώματος του ψωμιού.

Διακοπή ρεύματος Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η διαδικασία παρασκευής ψωμιού θα συνεχιστεί αυτόματα μέσα σε 10 λεπτά. Εάν η διακοπή ρεύματος είναι μεγαλύτερη από 15 λεπτά, η συσκευή δεν θα συνεχίσει το πρόγραμμα και η οθόνη θα επιστρέψει στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.

Εάν η ζύμη έχει αρχίσει να φουσκώνει, πετάξτε τα υλικά στο δοχείο ψωμιού και ξεκινήστε από την αρχή. Εάν η ζύμη δεν έχει μπει στη διαδικασία φουσκώματος όταν κόβεται το ρεύμα, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να συνεχίσετε το πρόγραμμα από την αρχή. Σφάλματα/προειδοποιήσεις "HHH" – Η θερμοκρασία στο εσωτερικό του δοχείου ψωμιού είναι πολύ υψηλή. Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να σταματήσετε το πρόγραμμα και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10-20 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά. "ΕΕΟ" –

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι αποσυνδεδεμένος. Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να σταματήσετε το πρόγραμμα και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec. Χρησιμοποιώντας τη μηχανή παρασκευής ψωμιού

Χρησιμοποιώντας τη λαβή του δοχείου ψωμιού, γυρίστε το δοχείο brad αριστερόστροφα και τραβήξτε το έξω από τη συσκευή. Στερεώστε τη λεπίδα ζύμωσης στον άξονα μετάδοσης κίνησης μέσα στο δοχείο ψωμιού. Μετρήστε και προσθέστε συστατικά στο δοχείο ψωμιού με τη σειρά που αναγράφεται στη συνταγή. Πρώτα τα πρόσθετα υγρά και μετά τα στερεά.

Σημείωση: Κάντε μια μικρή εσοχή στο πάνω μέρος του αλευριού με το δάχτυλο, προσθέστε τη μαγιά στην εσοχή. Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με αλάτι ή υγρά. Τοποθετήστε το δοχείο ψωμιού στη μηχανή ψωμιού και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει καλά στη θέση του στρέφοντάς το δεξιόστροφα. Κλείστε το καπάκι και στη συνέχεια συνδέστε τη συσκευή σε ένα τροφοδοτικό. Πατήστε το κουμπί χρώματος του κρούστα για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση: Ανοιχτή, μεσαία ή σκούρα κρούστα. Πατήστε το κουμπί Βάρος για να επιλέξετε το επιθυμητό βάρος. Πατήστε το κουμπί Χρονοδιακόπτης για να ρυθμίσετε ένα χρονόμετρο για ένα των λειτουργιών. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" / "-" για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη. Αυτή η διαδικασία μπορεί να παραλειφθεί. Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή μία φορά για να ξεκινήσει το πρόγραμμα. Η συσκευή θα ηχήσει και θα εμφανιστεί το "3.00". Η άνω και κάτω τελεία μεταξύ των ψηφίων θα παραμείνει σταθερή. Η φωτεινή ένδειξη θα ανάψει. Η λεπίδα ζυμώματος θα αρχίσει να αναμειγνύει συστατικά. Εάν το πρόγραμμα απαιτεί την προσθήκη επιπλέον συστατικών, θα ηχήσει 10 φορές. Ανοίγουμε το καπάκι και ρίχνουμε τα υλικά (φρούτα, ξηρούς καρπούς, σοκολάτα...). Ο χρόνος προσθήκης των συστατικών θα εξαρτηθεί από το πρόγραμμα ή τη συνταγή

Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία Keep hot.

Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε τη λειτουργία Διατήρηση ζεστού. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου. Συμβουλές Συνιστάται ανεπιφύλακτα η χρήση μεζούρας ή κουταλιού για να λάβετε ακριβείς ποσότητες. Νερό, φρέσκο γάλα ή άλλα υγρά πρέπει να μετράται με μεζούρες με διαφανή σημάδια και στόμιο. Τοποθετήστε το φλιτζάνι στον

πάγκο και χαμηλώστε τον εαυτό σας για να ελέγξετε τη στάθμη του υγρού. Όταν μετράτε το μαγειρικό λάδι ή άλλα συστατικά, καθαρίστε καλά τη μεζούρα πριν μετρήσετε άλλα συστατικά. Μετρήστε τα ξηρά συστατικά ρίχνοντας απαλά αλεύρι κ.λπ. γεμίσει μια φορά, ισοπεδώνοντας με ένα μαχαίρι.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη μεζούρα για να αφαιρέσετε τα ξηρά συστατικά σας απευθείας από ένα δοχείο, καθώς αυτό θα μπορούσε να προσθέσει έως και μία κουταλιά της σούπας επιπλέον υλικά. Πριν τη μέτρηση, ανακατέψτε το αλεύρι για να αερισθεί. Όταν μετράτε μικρές ποσότητες ξηρών συστατικών, όπως αλάτι ή ζάχαρη, χρησιμοποιήστε ένα μεζούρα, φροντίζοντας να έχει ισοπεδωθεί.

Ακολουθία προσθήκης Πρώτον: Υγρά υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου). Δεύτερο: Ξηρά υλικά (ζάχαρη, αλάτι, λίπος, αλεύρι). Τρίτον: Μαγιά (πάντα χωριστά από υγρά υλικά).

Οδηγίες αξεσουάρ Κύπελλο μέτρησης

Για τις συνταγές, ένα «κύπελλο» ισοδυναμεί με 240 ml. Εικ. 4 κουταλιές της σούπας: Για να μετρήσετε τη μαγιά και το αλάτι. Κ.σ.: Για να μετρήσετε τη ζάχαρη και το λάδι.

Γάντζος Χρησιμοποιήστε για να βγάλετε τη λεπίδα ζυμώματος όταν κολλήσει μέσα στο ψωμί. Εικ. 5

#### **4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Η συσκευή, καθώς και τα στηρίγματα τροφίμων, πρέπει να καθαρίζονται και να αφαιρούνται τακτικά. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την παροχή ρεύματος πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. Αφήστε πάντα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε ή αποσυναρμολογήσετε οποιοδήποτε μέρος της. Η έλλειψη συντήρησης και καθαρισμού του προϊόντος μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση στην επιφάνειά του και να επηρεάσει τη διάρκεια ζωής του. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά, λειαντικά σε σκόνη ή μεταλλικές βούρτσες για να καθαρίσετε τη συσκευή. Μην αφήνετε τον πίνακα ελέγχου να βραχεί. Καθαρισμός της λεπίδας ζυμώματος Εάν η λεπίδα ζυμώματος είναι δύσκολο να αφαιρεθεί από τη συσκευή, προσθέστε χλιαρό νερό στο κάτω μέρος του δοχείου ψωμιού και αφήστε το να μουλιάσει έως και 1 ώρα. Σκουπίστε τη λεπίδα προσεκτικά με ένα βαμβακερό υγρό πανί. Τόσο το δοχείο ψωμιού όσο και η λεπίδα ζυμώματος είναι εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρισμός του δοχείου ψωμιού Αφαιρέστε το δοχείο ψωμιού στρέφοντάς το αριστερόστροφα και, στη συνέχεια, ανασηκώστε τη λαβή. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του δοχείου με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά μέσα για να προστατεύσετε την αντικολλητική επίστρωση. Στεγνώστε εντελώς το δοχείο πριν το τοποθετήσετε ξανά. Σημείωση: Το εξωτερικό του δοχείου ψωμιού και η βάση μπορεί να αποχρωματιστούν. Αυτό είναι κανόνας