

cecotec

Αυτόματος Αρτοπαρασκευαστής 550 W Bread
& Co 1000 Delicious Cecotec CEC-02228





1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1.

1. Πάνω καπάκι
2. Προβολή παραθύρου
3. Εξαερισμός εξάτμισης
4. Λάμα ζυμώματος
5. Δοχείο ψωμιού
6. Πίνακας ελέγχου
7. Κύριο σώμα
8. κύπελλο μετρήματος
9. κουτάλι μετρήματος
10. Γάντζος
11. Λεπίδα ζυμώματος

Πίνακας ελέγχου

Εικ. 2.

1. Βασικό (Αλεύρι)
2. Γρήγορο (Αλεύρι)
3. Γλυκό
4. Γαλλικό
5. Σιτάρι ολικής αλέσεως (ολικής αλέσεως)
6. Ρυζόψωμο
7. Χωρίς γλουτένη
8. Επιδόρπιο
9. Ανακατεύουμε
10. Ζύμη
11. Ζυμώνουμε
12. Κέικ
13. Μαρμελάδα
14. Γιαούρτι
15. Ψήστε
16. Κολλώδες ρύζι
17. Κρασί από ρύζι
18. Απόψυξη
19. Τηγάνισμα
20. Μενού
21. Βάρος/μέγεθος
22. Χρονοδιακόπτης +/-
23. Χρώμα κρούστας (επίπεδο ψησίματος)



24. Έναρξη/Παύση/Διακοπή

Απεικόνιση

1. Προεπιλογή
2. Ανακάτεμα
3. Ανάπαυση
4. Ζύμωση
5. Θερμότητα
6. Ψήσιμο
7. Διατήρηση ζεστού
8. Ολοκλήρωση
9. Φως
10. Μεσαίο
11. Σκοτεινό
12. Φρούτα

2. 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 άδειο για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε το να κρυώσει και καθαρίστε ξανά το εσωτερικό του.

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 διαθέτει επαρκή αερισμό.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Σημείωση: Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, μπορεί να καταστρέψουν την αντικολητική 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

σταθερά. Το "1" είναι το προεπιλεγμένο πρόγραμμα και οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις είναι 750 g και Medium.

Εικ. 3.



σταθερά. Το "1" είναι το προεπιλεγμένο πρόγραμμα και οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις είναι 750 g και Medium.

Εικ. 3.

Ξεκίνα σταμάτα

Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή μία φορά για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα. Η φωτεινή ένδειξη θα ανάψει, η άνω και κάτω τελεία στην ένδειξη ώρας θα αναβοσβήσει και το πρόγραμμα θα ξεκινήσει να εκτελείται.

Μετά την έναρξη ενός προγράμματος, όλα τα κουμπιά εκτός από το Έναρξη/Διακοπή θα είναι ανενεργά. Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για 1 δευτερόλεπτο για παύση. Εάν δεν υπάρχει 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.

Προκαθορισμένο μενού

Πατήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή λειτουργία.

Χρώμα κρούστας (επίπεδο ψησίματος)

Πατήστε το κουμπί χρώματος κρούστας για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση: Ανοιχτό, Μεσαίο ή Σκούρο. Αυτή η ρύθμιση μπορεί να προσαρμοστεί στο πρόγραμμα 1-8,12,15.

Εικ. 4.

Βάρος

Πατήστε το κουμπί Βάρος για να ρυθμίσετε το βάρος των υλικών που θα μαγειρέψετε ή θα επεξεργαστείτε: 500 g, 750 g, 1000 g. Αυτή η ρύθμιση μπορεί να προσαρμοστεί στο πρόγραμμα 1-7.

Χρονοδιακόπτης Εικ. 5 .

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. Μπορεί να ρυθμιστεί 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.

Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη με συνταγές που περιλαμβάνουν γαλακτοκομικά ή άλλα συστατικά, όπως αυγά, γάλα, κρέμα γάλακτος ή τυρί.

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά βέλους για να επιλέξετε πόσος χρόνος θα είναι μέχρι να είναι έτοιμο το ψωμί. Ο καθορισμένος χρόνος πρέπει να περιλαμβάνει τον χρόνο ψησίματος του προγράμματος.

Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ο παρασκευαστής ψωμιού θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία Διατήρηση ζεστού για 1 ώρα.

Διατήρηση ζεστού



Αφού ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα ψησίματος, η συσκευή θα ηχήσει 10 φορές και θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία Διατήρηση ζεστού. Θα εμφανιστεί η ένδειξη "0:00". Μετά από 60 λεπτά, θα εμφανιστεί μια μαύρη κουκκίδα.

Για να ακυρώσετε τη λειτουργία Keep hot, κρατήστε πατημένο το κουμπί Start/Stop για 3 δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Αφαιρέστε το ψωμί αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος ψησίματος για να μην γίνει πιο σκούρο η κρούστα.

Προγράμματα μενού

Βασικό ψωμί

Για λευκά και ανάμεικτα ψωμιά που αποτελούνται από βασικό αλεύρι για ψωμί.

Γρήγορο ψωμί

Ο χρόνος ζύμωσης, φουσκώματος και ψησίματος είναι μικρότερος από αυτόν των βασικών ψωμιών, αλλά μεγαλύτερος από το εξαιρετικά γρήγορο ψωμί. Η εσωτερική υφή του ψωμιού είναι πιο πυκνή.

Τα γρήγορα ψωμιά παρασκευάζονται με μπέικιν πάουντερ και μαγειρική σόδα, τα οποία ενεργοποιούνται από την υγρασία και τη θερμότητα. Για τέλεια γρήγορα ψωμιά, προτείνεται όλα τα υγρά να τοποθετούνται στον πάτο του δοχείου ψωμιού. Ξηρά υλικά από πάνω. Κατά τη διάρκεια της αρχικής ανάμιξης των κτυπημάτων γρήγορου ψωμιού, μπορεί να συγκεντρωθούν ξηρά συστατικά στις γωνίες του δοχείου, μπορεί να χρειαστεί να βοηθήσετε το μηχάνημα να αναμιχθεί για να αποφευχθούν συστάδες αλευριού. Για να το κάνετε αυτό, χρησιμοποιήστε μια λαστιχένια σπάτουλα.



Για ψωμί από αλεύρι χωρίς γλουτένη και μείγματα ψησίματος. Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη απαιτούν περισσότερο χρόνο για την πρόσληψη υγρών και έχουν διαφορετικές ιδιότητες φουσκώματος.

Επιδόρπιο

Για το ζύμωμα και το ψήσιμο αυτών των τροφίμων με περισσότερα λιπαρά και πρωτεΐνες.

Μείγμα

Για να ανακατεύουμε και να ανακατεύουμε καλά το αλεύρι και τα υγρά.

Ζύμη

Για την προετοιμασία ζύμης μαγιάς για ψωμάκια, κρούστα πίτσας κ.λπ. για ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο. Δεν υπάρχει ψήσιμο σε αυτό το πρόγραμμα.

Ζυμώνω

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

Κέικ

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

Μαρμελάδα

Χρησιμοποιήστε αυτή 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. Αφήνουμε να κρυώσει και καθαρίζουμε καλά.

Γιαούρτι

Για το φούσκωμα και την παρασκευή γιαουρτιού.

Για επιπλέον ψήσιμο του ψωμιού όταν απαιτείται γιατί είναι πολύ ελαφρύ ή δεν έχει ψηθεί αρκετά. Σε αυτό το πρόγραμμα δεν υπάρχει ζύμωμα ή ανάπαυση.

Κολλώδες ρύζι

Για το ψήσιμο το μείγμα γυαλισμένου κολλώδους ρυζιού και ρυζιού.

Κρασί ρυζιού

Φούσκωμα και ψήσιμο γυαλισμένο κολλώδες ρύζι.

Για την απόψυξη κατεψυγμένων συστατικών πριν από το ψήσιμο ή την επεξεργασία τους.



Για το ψήσιμο ξηρών φρούτων όπως φιστίκια ή σόγια.

Διακοπή ρεύματος

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η διαδικασία παρασκευής ψωμιού θα συνεχιστεί αυτόματα εντός 10 λεπτών. 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 του 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

“ΗΗΗ” – Η θερμοκρασία μέσα στο δοχείο ψωμιού είναι πολύ υψηλή. Πατήστε το κουμπί Start/Stop για να σταματήσετε το πρόγραμμα και να αποσυνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας. 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 Start/Stop για να σταματήσετε το πρόγραμμα και να αποσυνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Χρησιμοποιώντας τον αρτοπαρασκευαστή

Χρησιμοποιώντας τη λαβή του δοχείου ψωμιού, γυρίστε το δοχείο brad αριστερόστροφα και τραβήξτε το έξω από τη συσκευή.

Στερεώστε τη λεπίδα ζυμώνματος στον κινητήριο άξονα μέσα στο δοχείο ψωμιού.

Εικ. 6.

Μετρήστε και προσθέστε τα υλικά στο δοχείο ψωμιού με τη σειρά που αναγράφεται στη συνταγή. Προσθέστε πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά.

Σημείωση: Κάνουμε μια μικρή εσοχή στο πάνω μέρος του αλευριού με το δάχτυλο, προσθέτουμε τη μαγιά μέσα στην εσοχή. Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με αλάτι ή υγρά.

Συμβουλή: Μετρήστε όλα τα υλικά πριν ξεκινήσετε. Ακολουθήστε τη σειρά των συστατικών:

Εικ. 7.

Πρώτον: Υγρά υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου).

Δεύτερον: Ξηρά υλικά (ζάχαρη, αλάτι, λίπος, αλεύρι).

Τρίτον: Μαγιά (πάντα χωριστά από τα υγρά υλικά).

Τοποθετήστε το δοχείο ψωμιού στη μηχανή του ψωμιού και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει καλά στη θέση του γυρίζοντας το δεξιόστροφα. Κλείστε το καπάκι.



Συνδέστε τη συσκευή σε τροφοδοτικό. Η συσκευή θα ηχήσει και στην οθόνη θα εμφανιστεί το προεπιλεγμένο Πρόγραμμα 1.

Πατήστε το κουμπί Μενού μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό πρόγραμμα.

Πατήστε το κουμπί Βάρος για να επιλέξετε το κατάλληλο βάρος (500 g, 750 g ή 1000 g). Το βάρος δεν μπορεί να ρυθμιστεί στα προγράμματα 8-19.

Πατήστε το κουμπί χρώματος κρούστας για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση: Ανοιχτό, Μεσαίο ή Σκούρο. Το χρώμα κρούστας δεν μπορεί να επιλεγεί στα προγράμματα 9-11, 13-14, 16-19.

Εάν απαιτείται, ρυθμίστε το χρονομέτρο ακολουθώντας τις παραπάνω οδηγίες στην ενότητα Χρονοδιακόπτης. Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη στο πρόγραμμα 13. Εάν ο χρονοδιακόπτης δεν πρόκειται να ρυθμιστεί, προχωρήστε απευθείας στο επόμενο βήμα: Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή μία φορά για να ξεκινήσει το πρόγραμμα. Η συσκευή θα ηχήσει και θα εμφανιστεί η ένδειξη "3.00". Η άνω και κάτω τελεία μεταξύ των ψηφίων θα παραμείνει σταθερή. Η φωτεινή ένδειξη θα ανάψει. Η λεπίδα ζυμώματος θα αρχίσει να ανακατεύει τα υλικά.

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 ηχήσει 10 φορές και θα μεταβεί στη λειτουργία Διατήρηση ζεστού.

Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου.

Αφαίρεση ψωμιού

Εικ. 8.

Αφήστε το δοχείο ψωμιού να κρυώσει πριν αφαιρέσετε το ψωμί. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να γυρίσετε το δοχείο ψωμιού αριστερόστροφα και να το τραβήξετε έξω από τη συσκευή από τη λαβή. Χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, γυρίστε το δοχείο ψωμιού ανάποδα (με τη λαβή του δοχείου ψωμιού διπλωμένη προς τα κάτω) σε μια συρμάτινη σχάρα ψύξης ή καθαρή επιφάνεια μαγειρέματος και ανακινήστε απαλά μέχρι να πέσει το ψωμί. Χρησιμοποιήστε μια αντικολητική σπάτουλα για να χαλαρώσετε απαλά τις πλευρές του ψωμιού από το δοχείο ψωμιού. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά πριν το κόψετε σε φέτες.

Σημείωση: Συνιστάται να κόβετε το ψωμί σε φέτες με ηλεκτρικό κόφτη ή οδοντωτό κόφτη.

Εάν η λεπίδα ζυμώματος παραμείνει μέσα στο ψωμί, ξεβγάλτε την απαλά με μια σπάτουλα ή ένα μικρό σκεύος. Μην το αφαιρείτε με το χέρι.

Αποθηκεύστε το υπόλοιπο ψωμί σε σφραγισμένη πλαστική σακούλα για έως και τρεις ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου. Για να αποθηκεύσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα, τοποθετήστε τη σφραγισμένη πλαστική σακούλα στο ψυγείο για έως και 10 ημέρες.

Συμβουλές

Συνιστάται ανεπιφύλακτα η χρήση μεζούρα ή κουταλιού μέτρησης για να λάβετε ακριβείς ποσότητες.

Το νερό, το φρέσκο γάλα ή άλλα υγρά πρέπει να μετρώνται με μεζούρες με καθαρά σημάδια και στόμιο.

Τοποθετήστε το κύπελλο στον πάγκο και χαμηλώστε τον εαυτό σας για να ελέγξετε τη στάθμη του υγρού. Όταν μετράτε μαγειρικό λάδι ή άλλα συστατικά, καθαρίστε καλά το μεζούρα πριν μετρήσετε άλλα συστατικά.



Μετρήστε τα ξηρά υλικά ρίχνοντας απαλά με κουτάλια αλεύρι κ.λπ. στη μεζούρα και μετά, μόλις γεμίσετε, ισοπεδώστε 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 συστατικά.

Πριν τη μέτρηση, ανακατεύουμε το αλεύρι να αεριστεί.

Όταν μετράτε μικρές ποσότητες ξηρών συστατικών όπως αλάτι ή ζάχαρη, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι μέτρησης, φροντίζοντας να είναι ισοπεδωμένο.

Σημαντικό: Αφήνετε πάντα το καπάκι ανοιχτό μετά τη χρήση. Με αυτόν τον τρόπο, η συσσωρευμένη υγρασία θα εξατμιστεί, αποφεύγοντας πιθανές δυσλειτουργίες και ζημιές.

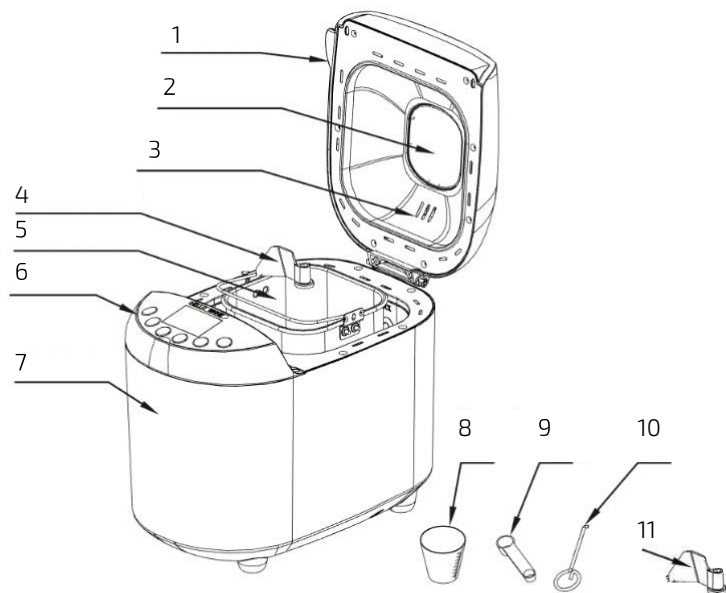


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1



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



500g 750g 1000g

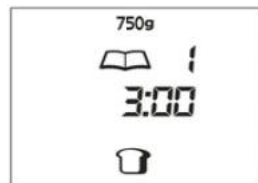


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3



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



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

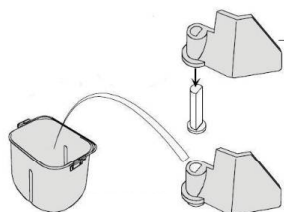


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6



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

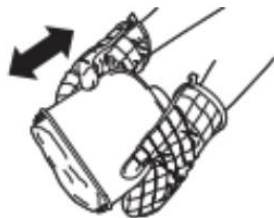


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8