

cecotec

Cecomixer Compact

Batidora amasadora/Stand Mixer/Міксер
стаціонарний/Миксер стационарный



Manual de instrucciones
Instruction manual
Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	05
2. Instrucciones de seguridad	06
3. Componentes del producto	09
4. Recetas recomendadas	11
5. Limpieza	12
6. Especificaciones técnicas	12
7. Reciclaje de electrodomésticos	13
8. Garantía y SAT	13

INDEX

1. Parts and components	05
2. Safety instructions	15
3. Product assembly	17
4. Recommended recipes	19
5. Cleaning and maintenance	20
6. Technical specifications	20
7. Disposal of old electrical appliances	21
8. Technical support service and warranty	21

ЗМІСТ

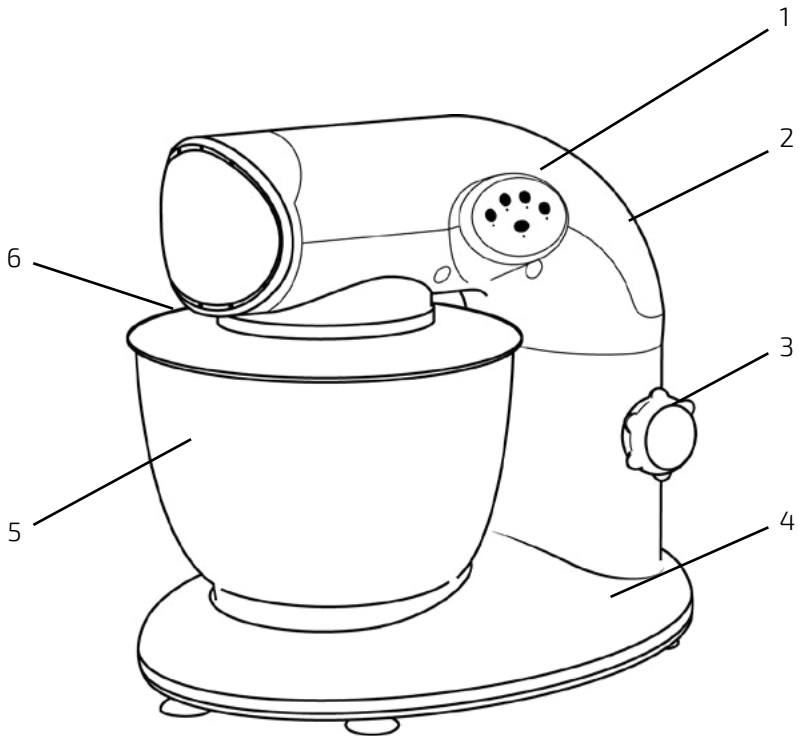
1. Компоненти пристрої	05
2. Інструкція з безпечної експлуатації	22
3. Складання пристрою	25
4. Рекомендовані рецепти	27
5. Очищення та обслуговування пристрою	28
6. Технічні характеристики	29
7. Екологія і переробка	29
8. Сервісне обслуговування і гарантія	29

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	32
2. Инструкция по безопасной эксплуатации	33
3. Сборка устройства	36
4. Рекомендованные рецепты	38
5. Очистка и обслуживание устройства	39
6. Технические характеристики	40
7. Экология и переработка	40
8. Сервисное обслуживание и гарантия	41

PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Компоненти пристрої



8c



8b



8a



9

ES

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

EN

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

UA

1. Панель управління
2. Поворотний важіль
3. Регулювання поворотного важеля
4. База
5. Внутрішня чаша
6. Внутрішній захист від бризок
7. Захисний диск
- 8a. Крюк для тіста
- 8b. Змішує лезо
- 8c. Віничок
9. Захисний вал

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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



de la habitación.

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

SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA

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



Advertencia:

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

Precaución:

Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

Nota:

Indica recomendaciones e información para usted.

PRECAUCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA ESTE DISPOSITIVO

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

Conexión eléctrica

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

3. COMPONENTES DEL PRODUCTO

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

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

Nota:

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

Nota:

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

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

Advertencia:

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

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

Seleccione el accesorio y la velocidad según la tabla siguiente:

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

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

¡ Nota:

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

¡ Nota:

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

el funcionamiento. Después de bajar el brazo sólo se continua el funcionamiento después de pulsar de nuevo el botón de velocidad.

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

4. RECETAS RECOMENDADAS

Mezcla esponjosa (receta básica) Velocidad 2 – 3

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Horno convencional:

Bandeja: 2

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

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

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

Rollos de linaza Velocidad 1 – 2

Ingredientes:

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

Para la cobertura: 11 cucharadas de agua.

Preparación:

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

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

Horno convencional:

Bandeja: 2

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

Tiempo de cocción: 30-40 minutos

5. LIMPIEZA



Advertencia:

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



Precaución:

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



Precaución:

Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: 04019

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

Consumo: 1000 W

Clase de protección: II

Uso en periodos breves: 10 minutos

Made in China | Diseñado en España

Sujeto a cambios sin previo aviso.

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

EMISIONES SONORAS

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

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



7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono **+34 96 321 07 28**.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



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

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

WARNING SYMBOLS

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



Warning:

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

△ Caution:

Indicates potential dangers to the device or other objects.

i Note:

Recommendations and information for you.

SPECIAL SAFETY PRECAUTIONS FOR THIS APPLIANCE

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

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

Electric Connection

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

3. COMPONENTS

OPERATION

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

Note:

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

Note:

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

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



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

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

⚠ Caution:

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

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

Select the accessories and speed according to the following table:

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

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

i Note:

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

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

i Note

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

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

4. RECOMMENDED RECIPES

Spongy mixture (Basic Recipe)

Speed setting 2 - 3

Ingredients:

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

Preparation:

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

Conventional Oven:

Slide: 2

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

Baking time: 50-60 minutes

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

Linseed Rolls

Speed setting 1 - 2

Ingredients:

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

For brushing: 2 tablespoons water

**Preparation:**

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

Conventional Oven:

Slide: 2

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

Baking time: 30-40 minutes

5. CLEANING AND MAINTENANCE

**Warning:**

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

**Caution:**

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

**Caution:**

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

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: 04019

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

Power consumption: 1000 W

Protection class: II

Short-term operation: 10 minutes

Made in China | Designed in Spain

Subject to change without prior notice!

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

NOISE EMISSION

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

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

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

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



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

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

8. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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



2. Інструкція про безпечної експлуатації

Уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням приладу. Збережіть дану інструкцію для подальшого використання пристрою або для нових користувачів.

- Пристрій не призначений для використання дітьми віком до 8 років, діти старше 8 років, можуть використовувати пристрій якщо вони знаходяться під постійним наглядом дорослих.
- Цей пристрій може використовуватись особами з обмеженими фізичними або розумовими здібностями, а також з недостатнім досвідом та знаннями, якщо за ними є постійне спостереження або надана інструкція щодо безпечного використання пристрою, і користувач розуміє всі ризики використання.
- Зберігайте пристрій і його кабель живлення в недоступному місці для дітей у віці до 8 років.
- Роботи з обслуговування та чищення не повинні виконуватися дітьми.
- Пристрій не призначений для роботи з допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Використовуйте пристрій тільки по його призначенню. Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання, не використовуйте пристрій в комерційних цілях.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі. Захищайте його від впливу спеки, прямих сонячних променів, вологи (ні в якому разі не занурюйте в рідини) і гострих країв. Не торкайтеся пристрою мокрими руками. Якщо пристрій намок, негайно вимкніть його від мережі.
- Завжди відключайте пристрій від мережі (тягніть за вилку, а не за кабель), коли він не використовується, для заміни аксесуарів, перед його очищенням або в разі його несправності.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час використання. Завжди вимикайте і відключайте його від мережі, якщо виходите з кімнати.

- Не залишайте пристрій без нагляду під час використання. Завжди вимикайте і відключайте його від мережі, якщо виходите з кімнати.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель на наявність пошкоджень. Не примушуйте себе продовжувати експлуатувати пристрій, якщо на ньому є видимі пошкодження.
- Не ремонтуйте пристрій самостійно. Будь ласка, зв'яжіться з офіційним сервісним центром Secotec в разі необхідності ремонту.
- Використовуйте тільки оригінальні запчастини.
- Будь ласка, дотримуйтеся наступних «Спеціальні інструкції з техніки безпеки».
- З метою безпеки зберігайте будь-які пакувальні предмети (пластикові пакети, пінопласт і т. ін.) в недоступному для дітей місці.

ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНІ СИМВОЛИ

Обратите внимание на эти символы, чтобы избежать несчастного случая и повреждения устройства:

Попередження :

Попередження про небезпеку для вашого здоров'я і можливі травми.

Увага:

Вказує на потенційну небезпеку для пристрою або інших об'єктів.



і Зауваження :

Рекомендації і інформація для вас.

ОСОБЛИВИ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЦЬОГО ОБЛАДНАННЯ

- Розташуйте пристрій на рівній, стійкій і твердій поверхні.
- Уникайте використання електромережі до того, як підключити всі необхідні аксесуари.
- Не торкайтеся до рухомих частин пристрою. Зачекайте, поки міксер повністю зупиниться, перш ніж контактувати з ними.
- Не вставляйте посуд, такий як ложки або шпателі у частини що обертаються, і не намагайтеся схопити їх голими руками!
- Небезпека травмування!
- Перед заміною аксесуарів вимкніть пристрій і відключіть його від розетки!
- Використовуйте цей міксер тільки для обробки продуктів.
- Не користуйтеся пристроєм більше 10 хвилин без зупинок. Дайте йому охолонути протягом близько 10 хвилин, перш ніж використовувати його знову.
- Не переносьте ввімкнений пристрій; завжди спочатку вимикайте його і від'єднуйте від електромережі. Завжди носіть міксер обома руками!

Підключення до електрики

Переконайтеся, що номінальна потужність джерела живлення відповідає зазначеній на таблиці пристрою.

3. КОМПОНЕНТИ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Поверніть регулятор поворотного важеля у напрямку, що вказує стрілка (3), щоб підняти важіль машини.
2. Щоб використовувати віничок (8с), спочатку прикріпіть захист від бризок (6): тримайте його комірцем догори.

і **Зауваження:**

У нижній частині поворотного важеля ви можете побачити два пази ▼ на лівій і правій стороні. Вставте захист від бризок в ці пази і поверніть її за годинниковою стрілкою, для фіксації.

і **Зауваження :**

Захист від бризок не потрібно при приготуванні тіста за допомогою гака для тіста або леза для змішування. Таким чином ви можете додавати інгредієнти під час процесу змішування.

3. Прикріпіть захисний диск (7) при використанні гака для тіста (8а). Він зупиняє дотик замішаного тіста до приводного валу.
4. Тримайте диск, так якби ви тримали внутрішню чашу. Встановіть гак для тіста знизу через отвір в диску і зафіксуйте його, повернувши приблизно на 90 °.
5. У верхньому кінці аксесуара знаходиться канавка для приводного валу. Приєднайте потрібний аксесуар, вставивши його верхній кінець в приводний вал і поверніть його проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати штифти карданного валу в аксесуарі.
6. Встановіть внутрішню чашу на її місце і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
7. Тепер додайте інгредієнти.

△ **Увага:**

Не переповнюйте внутрішню чашу, максимальна кількість інгредієнтів складає 2,5 кг.

8. Натисніть на важіль, поки він не зафіксується на місці.
9. Підключіть пристрій до правильно встановленої настінної розетки 230 В / 50 Гц. Індикатор під кнопкою ВИКЛ вказує на режим очікування.
10. Натисніть одну з кнопок швидкості (кнопки 1/2/3/4) на панелі управління. (1), щоб включити прилад. Синій світлодіод показує обрану швидкість.



Виберіть потрібний аксесуар і швидкість у відповідності з наступною таблицею:

Продукт / підготовка	Максимальна кількість	Аксесуар	Робоча швидкість	Максимальний час роботи
Складне тісто (наприклад, дріжджове, для випічки)	2 кг.	Крюк для тіста	1-2	3 хв.
Тісто середньої тяжкості (наприклад, для вафель, тісто з текстурою для тістечок)	2 кг.	Лезо для змішування	2-3	5 хв.
Легке тісто (наприклад, повітряне тісто, для млинців, яєчні білки, вершки, заварний крем)	2 кг або 1,5 л.	Вінчик	3-4	5 хв.

При виборі швидкості також дотримуйтесь рекомендацій в рецептах.

і Зауваження:

- Для кращого змішування складного тіста пристрій запускається на швидкості 1. Приблизно через 1,5 хвилини міксер автоматично перемикається на швидкість 2. Поверніть швидкість 1 вручну, якщо ви не хочете, щоб швидкість змінювалася.
 - Електронний регулятор швидкості запобігає перевантаження двигуна. Коли навантаження занадто велика, обороти двигуна автоматично зменшуються в межах настройки швидкості. Світлодіод продовжує показувати обрану швидкість.
 - Короткочасна експлуатація: не використовуйте міксер із складним тістом більше 10 хвилин. Дайте йому охолонути протягом 10 хвилин, перш ніж включати його знову.
 - Використовуйте захист від бризок для рідких сумішей.
11. Натисніть кнопку ВІМК, щоб вимкнути міксер, як тільки сформувалося тісто. Вимкніть його від електромережі.

12. Поверніть регулятор поворотного важеля (3), щоб підняти важіль міксеру/

i Примітка :

Важіль оснащений запобіжним вимикачем. Двигун відключається, якщо підняти важіль під час використання. Робота відновиться тільки після того, як важіль буде опущений, і ви знову натиснете кнопку швидкості.

13. Зніміть внутрішню чашу, повернувши її проти годинникової стрілки.
14. Зніміть тісто з внутрішньої лопаті за допомогою лопатки і вийміть його.
15. Щоб зняти аксесуар з приводного валу, притисніть його до верхньої частини важеля і поверніть за годинниковою стрілкою.
16. Очистіть використані деталі, як описано в розділі «Очищення».

4. РЕКОМЕНДОВАНІ РЕЦЕПТИ

Бісквітне тісто (основний рецепт) Налаштування швидкості 2 - 3

Інгредієнти:

250 г м'якого масла або маргарину, 250 г цукру, 1 пакетик ванільного цукру або 1 пакетик сушеної цедри лимона, 1 щіпка солі, 4 яйця, 500 г пшеничного борошна, 1 пакетик розпушувача, близько 1/8 літра молока.

Приготування :

Помістіть пшеничне борошно з іншими інгредієнтами у внутрішню чашу, перемішайте з допомогою насадки для змішування 30 секунд на швидкості 2, потім близько 3 хвилин на швидкості 3. Змастіть форму для випічки або накрийте її папером для випічки, залийте всю суміш і поставте в духовку на запікання. Перш ніж вийняти торт з духовки, перевірте його готовність. Проколить центр пирога гострої дерев'яною паличкою. Якщо до неї не прилипає суміш, торт готовий. Дістаньте його з духовки і дайте охолонути.

Звичайна духовка:

Слайд: 2

Підігрів: електрична духовка: верхній і нижній нагрів 175-200 ° C, газова духовка: настройка 2-3

Час випічки: 50-60 хвилин

Ви можете змінити цей рецепт на смак, наприклад додавши: 100 г родзинок або 100 г горіхів або 100 г тертого шоколаду. Ніщо не обмежує ваше уяву.



Булочки з льоном

Налаштування швидкості 1 - 2

Інгредієнти:

500-550 г пшеничного борошна, 50 г лляного насіння, 3/8 літрів води, 1 кубик дріжджів (40 г), 100 г добре віджатого нежирного сиру, 1 чайна ложка солі.

Для чищення: 2 столові ложки води.

Приготування :

Замочити лляне насіння в 1/8 літра теплої води. Помістіть залишилася теплу воду (1/4 літра) в чашу, подрібніть дріжджі в чашу, додайте сир і перемішайте з допомогою гака для тіста на швидкості 1. Дріжджі повинні повністю розчинитися. Додайте борошно і сіль до замочені лляному насіння і помістіть все в чашу. Замішуйте на швидкості 1, потім міксер переключіть на швидкість 2 і місите ще 3-5 хвилин.

Накрийте тісто і залиште в теплому місці на 45-60 хвилин. Поставте на заміс знову на кілька хвилин, потім дістаньте тісто їх чаші і сформуєте 16 булочок. Накрийте деко вологим папером для випічки і розмістіть булочки на ньому, дайте постояти 15 хвилин, змастіть теплою водою і поставте випікати в духовку.

Звичайна духовка:

Слайд: 2

Підігрів: електрична духовка: верхній і нижній нагрів 200-220 ° C настройка 2-3
(попереднє нагрівання протягом 5 хвилин), газова духовка: Час
випічки: 30-40 хвилин

5. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



Увага:

- Завжди відключайте пристрій від мережі перед очищенням.
- Не занурюйте основний корпус пристрою або його кабель живлення в воду або інші рідини. Так як це може спричинити ураження електричним струмом.



Обережно :

- Не використовуйте губки або інші абразивні засоби для чищення.
- Ніколи не використовуйте абразивні чистячі засоби для очищення пристрою.
- Для очищення основного корпусу використовуйте вологу серветку
- Всі з'ємні аксесуари можна мити водою.



Обережно :

Всі аксесуари пристрою не призначені для миття в посудомийній машині. Нагрівання і агресивні миючі засоби можуть їх пошкодити або знебарвити.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код моделі: 04019

Потужність 1000 Вт

Напруга і частота: 220–240 В ~ 50 Гц

Клас захисту: II

Короткочасна робота: 10 хвилин

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

Виробник може вносити зміни в конструкцію або комплектацію пристрою без попередження.

Цей пристрій відповідає всім чинним директивам СЕ, таким як директива щодо електромагнітної сумісності та директива пристрій низького струму, та виготовлений згідно з останніми правилами техніки безпеки.

Рівень звукового тиску

Рівень звукового тиску було виміряно у відповідності з DIN EN ISO 3744.

Визначається рівень звукового тиску: 75 - 85 дБ (А) (без обмежень).

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ВИРОБІВ



Європейська директива 2012/19 / EU про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) встановлює, що старі побутові електроприлади не можна викидати разом зі звичайними несорттованими муніципальними відходами. Старі прилади мають бути зібрані окремо, щоб оптимізувати утилізацію і переробку матеріалів, що містяться в них, а також мінімізувати вплив на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід вилучити з приладу і утилізувати відповідним чином. Користувачі повинні зв'язатися зі своєю місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і/або їх батарей.



8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

На даний продукт надається гарантія протягом 2 років з дати покупки, за умови надання документа, що підтверджує покупку, знаходження продукту в відмінному фізичному стані і правильному користуванні, як описано в цьому посібнику з експлуатації.

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

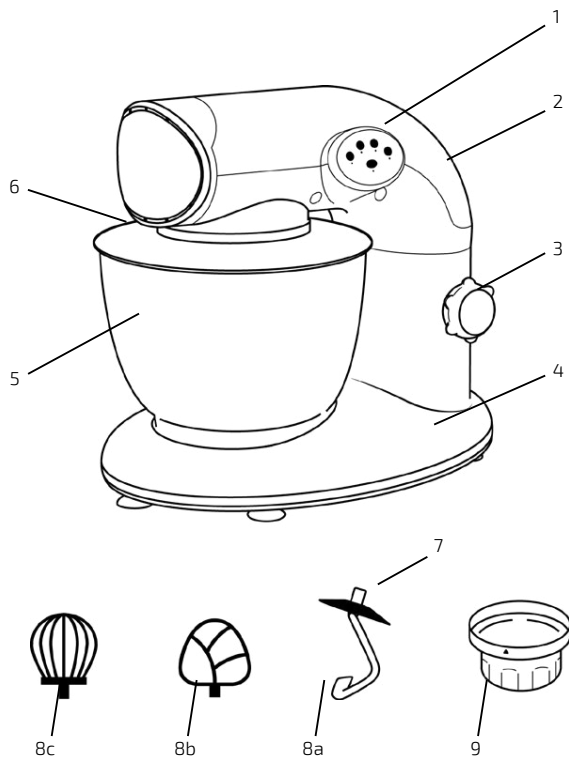
- Продукт використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінню, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також іншим несправностям, пов'язаних з впливом покупця.
- Продукт був розібраний, модифікований або відремонтований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Secotec.
- Несправності, що виникають в результаті зносу його витратних або запасних частин через постійне використання.
- Гарантійне обслуговування покриває всі виробничі дефекти вашого пристрою протягом 2 років, відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних деталей. У разі неправильного використання гарантія не поширюється. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть будь-які сумніви, звертайтеся в Офіційний сервісний центр Secotec.

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел.: 0 800 300 245

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА



RU

1. Панель управления
2. Поворотный рычаг
3. Регулировка поворотного рычага
4. База
5. Внутренняя чаша
6. Внутренняя защита от брызг
7. Защитный диск
- 8a. Крюк для теста
- 8b. Смешивающее лезвие
- 8c. Венчик
9. Защитный вал



2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием прибора. Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования устройства или для новых пользователей.

- Устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет, дети старше 8 лет, могут использовать устройство если они находятся под постоянным наблюдением взрослых.
- Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний, если им за ними есть постоянное наблюдение или предоставлена инструкция относительно безопасного использования устройства, и пользователь понимает все риски использования.
- Храните устройство и его кабель питания в недоступном месте для детей в возрасте до 8 лет.
- Работы по обслуживанию и очистке устройства не должны выполняться детьми.
- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Используйте устройство только по его назначению. Данное устройство предназначено только для домашнего использования, не используйте устройство в коммерческих целях.
- Не используйте устройство на открытом воздухе. Защищайте его от воздействия жары, прямых солнечных лучей, влаги (ни в коем случае не погружайте в жидкости) и острых краев. Не касайтесь устройства мокрыми руками. Если устройство намокло, немедленно отключите его от сети.
- Всегда выключайте и отсоединяйте устройство от сети (тяните за вилку, а не за кабель), когда оно не используется, для замены аксессуаров, перед его очисткой или в случае его неисправности.

- Не оставляйте устройство без присмотра во время использования. Всегда выключайте и отключайте его от сети, если выходите из комнаты.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на наличие повреждений. Не продолжайте эксплуатировать устройство, если на нем есть видимые повреждения.
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Пожалуйста, свяжитесь с официальным сервисным центром Secotec в случае необходимости ремонта.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте следующие «Специальные инструкции по технике безопасности».
- В целях безопасности храните любые упаковочные предметы (пластиковые пакеты, пенопласт и т. д.) в недоступном для детей месте.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ

Обратите внимание на эти символы, чтобы избежать несчастного случая и повреждения устройства:

Предупреждение :

Предупреждения об опасности для вашего здоровья и возможных травмах.

Внимание:

Указывает на потенциальную опасность для устройства или других объектов.



і Замечания :

Рекомендации и информация для вас.

ОСОБЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭТОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Размещайте устройство на ровной, устойчивой и твердой поверхности.
- Не подключайте устройство к электросети до того, как подключите все необходимые аксессуары.
- Не прикасайтесь к движущимся частям устройства. Подождите, пока миксер полностью остановится, прежде чем контактировать с ними.
- Не вставляйте посуду, такую как ложки или шпатели во вращающиеся принадлежности, и не пытайтесь схватить их голыми руками!
- Опасность травмирования!
- Перед заменой аксессуаров выключите устройство и отсоедините его от электросети!
- Используйте этот миксер только для обработки продуктов.
- Не работайте с устройством более 10 минут без остановок. Дайте ему остыть в течение около 10 минут, прежде чем использовать его снова.
- Не переносите включенное устройство; всегда сначала выключайте его и отсоединяйте от электросети. Всегда носите миксер обеими руками!

Подключение к электричеству

Убедитесь, что номинальная мощность источника питания указанной на паспортной табличке устройства.

3. КОМПОНЕНТЫ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поверните регулятор поворотного рычага по направлению, которое указывает стрелка (З), чтобы поднять рычаг машины.
2. Чтобы использовать венчик (8с), сначала прикрепите защиту от брызг (б): держите его воротником кверху.

i Замечания :

В нижней части поворотного рычага вы можете увидеть два паза ▼ на левой и правой стороне. Вставьте защиту от брызг в эти пазы и поверните ее по часовой стрелке, для фиксации.

i Замечания :

Защита от брызг не требуется при приготовлении теста с помощью крюка для теста или лезвия для смешивания. Таким образом вы можете добавлять ингредиенты во время процесса смешивания.

3. Прикрепите защитный диск (7) при использовании крюка для теста (8а). Он останавливает прикосновение замешанного теста к приводному валу.
4. Держите диск, как если бы вы держали внутреннюю чашу. Установите крюк для теста снизу через отверстие в диске и зафиксируйте его, повернув примерно на 90 °.
5. В верхнем конце аксессуара находится канавка для приводного вала. Присоедините нужный аксессуар, вставив его верхний конец в приводной вал и поверните его против часовой стрелки, чтобы зафиксировать штифты карданного вала в аксессуаре.
6. Установите внутреннюю чашу на ее место и поверните по часовой стрелке до упора.
7. Теперь добавьте ингредиенты.

△ Внимание:

Не переполняйте внутреннюю чашу, максимальное количество ингредиентов составляет 2,5 кг.

8. Нажмите на рычаг, пока он не зафиксируется на месте.
9. Подключите устройство к правильно установленной настенной розетке 230 В / 50 Гц. Индикатор под кнопкой ВЫКЛ указывает на режим ожидания.
10. Нажмите одну из кнопок скорости (кнопки 1/2/3/4) на панели управления. (1), чтобы включить прибор. Синий светодиод показывает выбранную скорость.



Выберите нужный аксессуар и скорость в соответствии со следующей таблицей:

Продукт/ подготовка	Максимальное количество	Аксессуар	Рабочая скорость	Максимальное время работы
Тяжелое тесто (например, дрожжевое, для выпечки)	2 кг.	Крюк для теста	1 -2	3 мин.
Тесто средней тяжести (например, для вафель, тесто с текстурой для пирожных)	2 кг.	Лезвие для смешивания	2 -3	5 мин.
Легкое тесто (например, воздушное тесто, для блинов, яичные белки, сливки, заварной крем)	2 кг или 1,5 литра	Венчик	3 -4	5 мин.

При выборе скорости также соблюдайте рекомендации в рецептах.

Замечания:

- Для лучшего смешивания тяжелого теста устройство запускается на скорости 1. Примерно через 1,5 минуты миксер автоматически переключается на скорость 2. Верните скорость 1 вручную, если вы не хотите, чтобы скорость изменялась.
 - Электронный регулятор скорости предотвращает перегрузки двигателя. Когда нагрузка слишком велика, обороты двигателя автоматически уменьшаются в пределах настройки скорости. Светодиод продолжает показывать выбранную скорость.
 - Кратковременная эксплуатация: не используйте миксер с тяжелым тестом более 10 минут. Дайте ему остыть в течение 10 минут, прежде чем включать его снова.
 - Используйте защиту от брызг для жидких смесей.
11. Нажмите кнопку ВЫКЛ, чтобы выключить миксер, как только сформировалось тесто. Отключите его от электросети.

12. Поверните регулятор поворотного рычага (3), чтобы поднять рычаг миксера

i Примечание :

Рычаг оснащен предохранительным выключателем. Двигатель отключается, если поднять рычаг во время использования. Работа возобновится только после того, как рычаг будет опущен, и вы снова нажмете кнопку скорости.

13. Снимите внутреннюю чашу, повернув ее против часовой стрелки.
14. Снимите тесто с внутренней лопасти с помощью лопатки и выньте его.
15. Чтобы снять аксессуар с приводного вала, прижмите его к верхней части рычага и поверните по часовой стрелке.
16. Очистите использованные детали, как описано в разделе «Очистка».

4. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

Бисквитное тесто (основной рецепт) Настройка скорости 2 - 3

Ингредиенты :

250 г размягченного масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик сушеной цедры лимона, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, ок. 1/8 литра молока.

Приготовление :

Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами во внутреннюю чашу, перемешайте с помощью насадки для замешивания 30 секунд на скорости 2, затем около 3 минут на скорости 3. Смажьте форму для выпечки или накройте ее бумагой для выпечки, залейте всю смесь и поставьте в духовку на запекание. Прежде чем вынуть торт из духовки, проверьте его готовность. Проколите центр пирога острой деревянной палочкой. Если к ней не прилипает смесь, торт готов. Достаньте его из духовки и дайте остыть.

Обычная духовка :

Слайд: 2

Нагрев: электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 175-200 ° C, газовая духовка: настройка 2-3

Время выпечки: 50-60 минут

Вы можете изменить этот рецепт по вкусу, например добавив: 100 г изюма или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Ничто не ограничивает ваше воображение.



Булочки со льном

Настройка скорости 1 - 2

Ингредиенты :

500-550 г пшеничной муки, 50 г льняного семени, 3/8 литров воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г хорошо отжатого нежирного творога, 1 чайная ложка соли.

Для чистки: 2 столовые ложки воды.

Приготовление :

Замочите льняное семя в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в чашу, измельчите дрожжи в чашу, добавьте творог и перемешайте с помощью крюка для теста на скорости 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Добавьте муку и соль к замоченному льняному семени и поместите всё в чашу. Замешивайте на скорости 1, затем миксер переключится на скорость 2 и месите еще 3-5 минут. Накройте тесто и оставьте в теплом месте на 45-60 минут. Поставьте на замешивание снова на несколько минут, затем достаньте тесто из чаши и сформируйте 16 булочек. Накройте противень влажной бумагой для выпечки и разместите булочки на нем, дайте постоять 15 минут, смажьте теплой водой и поставьте выпекать в духовку.

Обычная духовка:

Слайд: 2

Нагрев: электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200-220 ° C

(предварительный нагрев в течение 5 минут), газовая духовка:

настройка 2-3

Время выпечки: 30-40 минут

5. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Внимание :

- Всегда отключайте устройство от сети перед очисткой.
- Не погружайте основной корпус устройства или его кабель питания в воду или другие жидкости. Так как это может повлечь удар электрическим током.



Осторожно :

- Не используйте мочалки или другие абразивные средства для чистки.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- Для очистки основного корпуса используйте влажную салфетку
- Все съемные аксессуары можно мыть водой.



Осторожно :

Все аксессуары устройства не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Нагревание и агрессивные моющие средства могут их повредить или обесцветить.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код модели: 04019

Мощность: 1000 Вт

Напряжение и частота: 220-240 В ~ 50Гц

Класс защиты: II

Кратковременная работа: 10 минут

Сделано в Китае | Разработано в Испании

Производитель может вносить изменения в конструкцию или комплектацию устройства без предупреждения.

Данное устройство соответствует всем действующим директивам CE, таким как директива по электромагнитной совместимости и директива по низковольтному оборудованию, и изготовлено в соответствии с последними правилами техники безопасности.

Уровень звукового давления

Уровень звукового давления был измерен в соответствии с DIN EN ISO 3744.

Определяемый уровень звукового давления: 75 - 85 дБ (А) (без ограничений).

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Европейская директива 2012/19 / EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) устанавливает, что старые бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с обычными несортированными муниципальными отходами. Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать утилизацию и переработку содержащихся в них материалов, а также снизить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ «мусорная корзина» на изделии напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать прибор. Если устройство имеет встроенную батарею или использует аккумуляторы, их следует извлечь из прибора и утилизировать соответствующим образом. Потребители должны связаться со своими местными властями или розничным продавцом для получения информации относительно правильной утилизации старых приборов и / или их батарей.



8. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

На данный продукт предоставляется гарантия в течение 2 лет с даты покупки, при условии предоставления документа подтверждающего покупку, нахождения продукта в отличном физическом состоянии и правильном пользовании, как описано в этом руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на следующие ситуации :

- Продукт использовался в целях, отличных от предназначенных для него, использовался неправильно, подвергался падению, воздействию влаги, погружению в жидкие или коррозионные вещества, а также другим неисправностям, связанным с воздействием покупателя.
- Продукт был разобран, модифицирован или отремонтирован лицами, не уполномоченными официальной службой технической поддержки Cecotec.
- Неисправности, возникающие в результате износа его расходных или запасных частей из-за постоянного использования.

Гарантийное обслуживание покрывает все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, в соответствии с действующим законодательством, за исключением расходных деталей. В случае неправильного использования гарантия не распространяется. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, обращайтесь в Официальный сервисный центр Cecotec

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел.: 0 800 300 245



www.cecotec.es

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