

cecotec

GELATEC 1800 TOUCH

Heladera / Ice cream maker



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati útmutató
تاميل عمل ليد

| | | | | | | | |
|---|----|---|-----|--|-----|---|-----|
| Instrucciones de seguridad | 5 | 9. Copyright | 83 | 7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur | 137 | 6. Τεχνικές προδιαγραφές | 189 |
| Safety instructions | 7 | 10. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE | 83 | 8. Garantie en technische dienst | 138 | 7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού | 190 |
| Instructions de sécurité | 10 | INHALT | | 9. Copyright | 138 | 8. Εγγύηση και SAT | 190 |
| Sicherheitshinweise | 13 | 1. Teile und Komponenten | 84 | 10. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring | 138 | 9. Πνευματικά δικαιώματα | 191 |
| Istruzioni di sicurezza | 16 | 2. Vor dem Gebrauch | 84 | INDEKS | | 10. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης EE | 191 |
| Instruções de segurança | 19 | 3. Bedienung | 85 | 1. Części i komponenty | 139 | ÍNDEX | |
| Veiligheidsinstructies | 22 | 4. Reinigung und Wartung | 91 | 2. Przed użyciem | 139 | 1. Peces i components | 192 |
| Instrukcja bezpieczeństwa | 25 | 5. Resolución de problemas | 93 | 3. Działanie | 140 | 2. Abans de fer servir | 192 |
| Bezpečnostní pokyny | 28 | 6. Technische Spezifikationen | 96 | 4. Czyszczenie i konserwacja | 146 | 3. Funcionament | 193 |
| Güvenlik talimatları | 31 | 7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten | 97 | 5. Rozwiązywanie problemów | 148 | 4. Neteja i manteniment | 199 |
| Οδηγίες ασφαλείας | 33 | 8. Garantie und Kundendienst | 97 | 6. Dane techniczne | 150 | 5. Resolució de problemes | 201 |
| Instruccions de seguretat | 36 | 9. Copyright | 97 | 7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych | 151 | 6. Especificacions tècniques | 203 |
| Biztonsági utasítások | 39 | 10. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung | 98 | 8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej | 151 | 7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics | 203 |
| تم السلامة تاملات | 42 | INDICE | | 9. Prawa autorskie | 151 | 8. Garantia i SAT | 204 |
| INDICE | | 1. Parti e component | 99 | 10. Uproszczona deklaracja zgodności UE | 152 | 9. Copyright | 204 |
| 1. Piezas y componentes | 45 | 2. Prima dell'uso | 99 | INDEX | | 10. Declaració UE de conformitat simplificada | 204 |
| 2. Antes de usar | 45 | 3. Funzionamento | 100 | 1. Součásti a komponenty | 153 | INDEX | |
| 3. Funcionamiento | 46 | 4. Pulizia e manutenzione | 106 | 2. Před použitím | 153 | 1. Alkatrészek és részegységek | 205 |
| 4. Limpieza y mantenimiento | 52 | 5. Risoluzione dei problemi | 108 | 3. Provoz | 154 | 2. Használat előtt | 205 |
| 5. Resolución de problemas | 54 | 6. Specifiche tecniche | 110 | 4. Čištění a údržba | 159 | 3. Működés | 206 |
| 6. Especificaciones técnicas | 56 | 7. Riconoscimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche | 111 | 5. Řešení problémů | 161 | 4. Tisztítás és karbantartás | 212 |
| 7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos | 56 | 8. Garanzia e supporto tecnico | 111 | 6. Technické specifikace | 164 | 5. Problémamegoldás | 214 |
| 8. Garantía y SAT | 57 | 9. Copyright | 111 | 7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení | 164 | 6. Műszaki adatok | 216 |
| 9. Copyright | 57 | 10. Dichiarazione di conformità UE semplificata | 111 | 8. Záruka a SAT | 164 | 7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása | 216 |
| 10. Declaración UE de conformidad simplificada | 57 | ÍNDICE | | 9. Autorská práva | 165 | 8. Garancia és SAT | 217 |
| INDEX | | 1. Peças e componentes | 112 | 10. Zjednodušené prohlášení EU o shodě | 165 | 9. Szerzői jog | 217 |
| 1. Parts and components | 58 | 2. Antes de usar | 112 | DIZIN | | 10. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat | 217 |
| 2. Before use | 58 | 3. Funzionamento | 113 | 1. Parçalar ve bileşenler | 166 | فہرِس | |
| 3. Operation | 59 | 4. Limpeza e manutenção | 119 | 2. Kullanmadan önce | 166 | ۱. الأجزاء والمكونات | ۲۱۸ |
| 4. Cleaning and maintenance | 64 | 5. Resolução de problemas | 121 | 3. Operasyon | 167 | ۲. قبل الاستخدام | ۲۱۸ |
| 5. Troubleshooting | 66 | 6. Especificações técnicas | 123 | 4. Temizlik ve bakım | 172 | ۳. التشغيل | ۲۱۸ |
| 6. Technical specifications | 68 | 7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos | 123 | 5. Problem çözme | 174 | ۴. التنظيف والصيانة | ۲۲۳ |
| 7. Recycling of electrical and electronic equipment | 69 | 8. Garantia e SAT | 124 | 6. Teknik özellikler | 176 | ۵. حل المشكلات | ۲۲۴ |
| 8. Technical support and warranty | 69 | 9. Copyright | 124 | 7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü | 176 | ۶. المواصفات الفنية | ۲۲۶ |
| 9. Copyright | 69 | 10. Declaração de conformidade simplificada da UE | 124 | 8. Garanti ve SAT | 177 | ۷. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية | ۲۲۷ |
| 10. Simplified EU Declaration of Conformity | 69 | INHOUD | | 9. Telif Hakkı | 177 | ۸. الضمان و SAT | ۲۲۷ |
| SOMMAIRE | | 1. Onderdelen en componenten | 125 | 10. Basitleştirilmiş AB Uy conformity Beyanı | 177 | ۹. حقوق النشر | ۲۲۷ |
| 1. Pièces et composants | 70 | 2. Voor gebruik | 125 | ΔΕΙΚΤΗΣ | | ۱۰. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي | ۲۲۷ |
| 2. Avant utilisation | 70 | 3. Bediening | 126 | 1. Μέρη και εξαρτήματα | 178 | | |
| 3. Fonctionnement | 71 | 4. Reiniging en onderhoud | 132 | 2. Πριν από τη χρήση | 178 | | |
| 4. Nettoyage et entretien | 77 | 5. Probleemoplossing | 134 | 3. Λειτουργία | 179 | | |
| 5. Résolution de problèmes | 79 | 6. Technische specificaties | 137 | 4. Καθαρισμός και συντήρηση | 185 | | |
| 6. Spécifications techniques | 82 | | | 5. Επίλυση προβλημάτων | 187 | | |
| 7. Recyclage des équipements électriques et électroniques | 82 | | | | | | |
| 8. Garantie et SAV | 82 | | | | | | |

NOTA

EU01_123710 - Gelatec 1800 Touch

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.


CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

زاهج لاب قصاخال ائججربال تاميلعتلا تاريغتم عيمج ىلع قبطن يو اماع لىلدلا • يبيرع

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores, a condición de que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y que puedan entender los riesgos que entraña. La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean de 8 años o mayores y que sean supervisados. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
-  Solo para uso en interiores y doméstico.
- Asegúrese de que los niños y los bebés no jueguen con bolsas de plástico ni con ningún material de embalaje.
- Tenga cuidado al moverlo. Apague y desenchufe el aparato antes de trasladarlo.
- No intente modificar este producto de ninguna manera.
- Asegúrese de que el exterior del aparato no se moje (salpicaduras de agua, etc.). No utilice el aparato con las manos mojadas.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos ni lo use cerca de fregaderos, bañeras o duchas.
- Utilice siempre el aparato con una fuente de alimentación

de la misma tensión (voltaje), frecuencia y potencia nominal que las indicadas en la placa de identificación del producto.

- ADVERTENCIA: Mantenga las aberturas de ventilación libres de obstrucciones.
- Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga alejados las manos, el cabello y la ropa, así como espátulas y otros utensilios, durante el funcionamiento para prevenir lesiones y/o daños al aparato.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que se mueven durante el uso.
- Desenchufe siempre el aparato y desconéctelo de la red antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que se mueven durante el uso.
- Utilice únicamente sobre una superficie plana y nivelada. Evite su uso sobre fregaderos, escurridores o superficies irregulares.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Haga funcionar siempre el aparato con la tapa colocada.
- No anule ni puentee los dispositivos de seguridad.
- No intente abrir la tapa ni retirar el recipiente. Podrían producirse lesiones si la Paleta (D) en movimiento quedara expuesta accidentalmente.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato para mezclar pinturas u otros líquidos inflamables ni en lugares contaminados con gases o vapores inflamables.
- No utilice el aparato si se ha caído o si alguna parte (incluidos el cable o el enchufe) está dañada.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser

sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas cualificadas de forma similar, a fin de evitar un peligro.


- El uso de accesorios no destinados a este aparato puede causar lesiones al usuario o daños al aparato.
- No instale la unidad sobre otros aparatos, en superficies irregulares o donde pueda quedar expuesta a fuentes de calor (p. ej., radiadores o cocinas), luz solar directa, polvo excesivo o vibraciones mecánicas.
- No utilice el aparato en exteriores, ni lo coloque cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
- No instale el aparato cerca de ninguna fuente de calor, como radiadores, salidas de aire caliente, cocinas u otros equipos que generen calor.
- No haga funcionar el aparato debajo de ni cerca de materiales inflamables o combustibles (p. ej., cortinas).
- Cualquier intervención distinta de la limpieza ordinaria debe ser realizada únicamente por personal eléctrico cualificado. Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.
- Si el aparato se cede o presta a un tercero, entréguelo junto con el manual de instrucciones.
- No utilice la unidad en lugares muy calurosos o húmedos, ni bajo la luz solar directa.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- This appliance can be used by children aged 8 years and

above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children, unless they are 8 years old or older and supervised. Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
-  For indoor and domestic use only.
- Ensure that children and babies do not play with plastic bags or any packaging materials.
- Take care when moving the appliance. Switch off and unplug the appliance before moving it.
- Do not attempt to modify this product in any way.
- Ensure that the exterior of the appliance does not get wet (water splashes, etc.). Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids, nor use it near sinks, baths, or showers.
- Always use the appliance with a power supply of the same voltage, frequency, and rated power as indicated on the product identification plate.
- **WARNING:** Keep ventilation openings clear of obstructions.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to prevent injury and/or damage to the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect it from the mains


before fitting accessories or approaching parts that move during use.

-
- Use only on a flat and level surface. Avoid use over sinks, draining boards, or uneven surfaces.
- Keep hands and utensils out of the container while the appliance is in operation.
- Always operate the appliance with the lid fitted.
- Do not defeat or bypass safety devices.
- Do not attempt to open the lid or remove the container. Injury could occur if the moving paddle (D) were accidentally exposed.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- Do not use the appliance for mixing paints or other flammable liquids, nor in locations contaminated with flammable gases or vapours.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if any part (including the cord or plug) is damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The use of accessories not intended for this appliance may cause injury to the user or damage to the appliance.
- Do not install the unit on top of other appliances, on uneven surfaces, or where it may be exposed to heat sources (e.g., radiators or cookers), direct sunlight, excessive dust, or mechanical vibrations.
- Do not use the appliance outdoors, nor place it near a gas or electric burner, or inside a heated oven.
- Do not install the appliance near any heat source, such as radiators, heat registers, cookers, or other equipment that produces heat.

- Do not operate the appliance beneath or near flammable or combustible materials (e.g., curtains).
- Any servicing other than normal cleaning should be performed only by qualified electrical personnel. This appliance contains no user-serviceable parts.
- If the appliance is given or lent to a third party, hand it over together with the instruction manual.
- Do not use the appliance in very hot or humid locations, nor under direct sunlight.

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.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
-  Utilisation domestique et en intérieur uniquement.

- Veillez à ce que les enfants et les bébés ne jouent pas avec les sacs en plastique ou tout autre matériau d'emballage.
- Soyez prudent lorsque vous le déplacez. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer.
- N'essayez pas de modifier ce produit de quelque manière que ce soit.
- Veillez à ce que l'extérieur de l'appareil ne soit pas mouillé (éclaboussures d'eau, etc.). N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne l'utilisez pas à proximité d'éviers, de baignoires ou de douches.
- Utilisez toujours l'appareil avec une source d'alimentation de tension, de fréquence et de puissance nominale identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique du produit.
- **AVERTISSEMENT** : Maintenez les ouvertures de ventilation de l'appareil libres de toute obstruction.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pendant le fonctionnement, éloignez vos mains, vos cheveux et vos vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, afin d'éviter toute blessure et/ou tout dommage à l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer d'accessoire ou de vous approcher des pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil et déconnectez-le du secteur avant de changer d'accessoires ou de vous approcher de pièces en mouvement pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement sur une surface plane et horizontale. Évitez de l'utiliser sur des éviers, des égouttoirs ou des surfaces irrégulières.
- Gardez vos mains et vos ustensiles à l'écart du récipient


- pendant que l'appareil est en marche.
- Faites toujours fonctionner l'appareil avec le couvercle en place.
- Ne contournez pas et ne court-circuitez pas les dispositifs de sécurité.
- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle ou de retirer le bol. Des blessures pourraient survenir si la spatule (D) en mouvement était accidentellement exposée.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil pour mélanger des peintures ou d'autres liquides inflammables, ni dans des endroits contaminés par des gaz ou des vapeurs inflammables.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou si une partie (y compris le câble ou la fiche) est endommagée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service technique ou des personnes qualifiées similaires, afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non destinés à cet appareil peut causer des blessures à l'utilisateur ou endommager l'appareil.
- N'installez pas l'appareil sur d'autres appareils, sur des surfaces irrégulières ou à des endroits où il pourrait être exposé à des sources de chaleur (par exemple, des radiateurs ou des cuisinières), à la lumière directe du soleil, à une poussière excessive ou à des vibrations mécaniques.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, ne le placez pas à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni à l'intérieur d'un four chaud.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur, telle qu'un radiateur, une sortie d'air chaud, une cuisinière ou tout autre équipement générant de la chaleur.

- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de matériaux inflammables ou combustibles (par exemple, des rideaux).
- Toute intervention autre que le nettoyage ordinaire doit être effectuée uniquement par du personnel électricien qualifié. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Si l'appareil est cédé ou prêté à un tiers, remettez-le avec le manuel d'instructions.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits très chauds ou humides, ni sous la lumière directe du soleil.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.

-  Nur für den Innenbereich geeignet
- Achten Sie darauf, dass Kinder und Babys nicht mit Plastiktüten oder anderem Verpackungsmaterial spielen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie es bewegen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es bewegen.
- Versuchen Sie nicht, dieses Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.
- Achten Sie darauf, dass die Außenseite des Geräts nicht nass wird (Spritzwasser usw.). Berühren oder verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und verwenden Sie es nicht in der Nähe von Waschbecken, Badewannen oder Duschen.
- Benutzen Sie das Gerät immer mit einer Stromversorgung, die die gleiche Spannung, Frequenz und Leistung aufweist, wie auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- **WARNUNG:** Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts frei von Hindernissen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen des Geräts. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare und Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien fern, um Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich während des Betriebs beweglichen Teilen nähern.
- Ziehen Sie das Gerät stets aus der Steckdose und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich während des Betriebs beweglichen Teilen nähern.
- Nur auf einer flachen und ebenen Oberfläche verwenden. Vermeiden Sie die Verwendung über Waschbecken, Abtropfflächen oder unebenen Oberflächen.

- Halten Sie Hände und Utensilien aus dem Behälter fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät immer mit aufgesetztem Deckel.
- Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht überbrückt oder umgangen werden.
- Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen oder den Behälter zu entfernen. Es besteht Verletzungsgefahr, wenn das bewegliche Paddel (D) versehentlich freigelegt wird.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mischen von Farben oder anderen brennbaren Flüssigkeiten oder an Orten, an denen brennbare Gase oder Dämpfe vorhanden sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder wenn ein Teil (einschließlich des Kabels oder des Steckers) beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht für dieses Gerät bestimmt ist, kann zu Verletzungen des Benutzers oder zu Schäden am Gerät führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf anderen Geräten, auf unebenen Flächen oder an Orten auf, an denen es Wärmequellen (z. B. Heizkörpern oder Herden), direktem Sonnenlicht, übermäßigem Staub oder mechanischen Vibrationen ausgesetzt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, stellen Sie es nicht in der Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einem heißen Ofen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern, Warmluftauslässen, Herden oder anderen


- Geräten auf, die Wärme erzeugen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter oder in der Nahе von entflammbaren oder brennbaren Materialien (z. B. Gardinen).
- Alle Eingriffe, die über die normale Reinigung hinausgehen, dürfen nur von qualifiziertem Elektrofachpersonal durchgeführt werden. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- Wird das Gerät an Dritte ausgeliehen oder verliehen, bergeben Sie es bitte zusammen mit der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie das Gerat nicht an sehr heien oder feuchten Orten oder in direktem Sonnenlicht.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Questo apparecchio pu essere utilizzato da bambini di et pari o superiore a 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che abbiano compreso i pericoli connessi. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con et inferiore agli 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio  stato progettato solo per uso

domestico e non pu essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.

-  Solo per uso interno e domestico.
- Assicuratevi che i bambini e i neonati non giochino con i sacchetti di plastica o con qualsiasi materiale di imballaggio.
- Fate attenzione quando lo spostate. Spegnerе e scollegare l'apparecchio prima di spostarlo.
- Non tentare di modificare questo prodotto in alcun modo.
- Assicuratevi che l'esterno del dispositivo non si bagni (spruzzi d'acqua, ecc.). Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non utilizzarlo in prossimit di lavandini, vasche da bagno o docce.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con un'alimentazione di tensione, frequenza e potenza pari a quella indicata sulla targhetta del prodotto.
- ATTENZIONE: Mantenere le aperture di ventilazione dell'apparecchio libere da ostruzioni.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere lontano mani, capelli e indumenti, nonch spatole e altri utensili durante il funzionamento per evitare lesioni e/o danni all'apparecchio.
- Spegnerе il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica prima di avvicinarsi alle parti in movimento durante il funzionamento.
- Spegnerе il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica prima di avvicinarsi alle parti in movimento durante il funzionamento.
- Utilizzare solo su una superficie piana e livellata. Evitare l'uso su lavandini, sgocciolatoi o superfici irregolari.
- Tenere mani e utensili fuori dal contenitore mentre

L'apparecchio è in funzione.

- L'apparecchio deve essere sempre messo in funzione con il coperchio al suo posto.
- Non bypassare o escludere i dispositivi di sicurezza.
- Non tentare di aprire il coperchio o di rimuovere il contenitore. Se la paletta mobile (D) viene accidentalmente esposta, si possono verificare lesioni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio per mescolare vernici o altri liquidi infiammabili o in luoghi contaminati da gas o vapori infiammabili.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se una qualsiasi parte (compresi il cavo o la spina) è danneggiata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone altrettanto qualificate per evitare pericoli.
- L'uso di accessori non previsti per questo apparecchio può causare lesioni all'utente o danni all'apparecchio.
- Non installare l'unità su altri apparecchi, su superfici irregolari o dove possa essere esposta a fonti di calore (ad es. radiatori o fornelli), alla luce diretta del sole, a polvere eccessiva o a vibrazioni meccaniche.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, né collocarlo vicino a un bruciatore a gas o elettrico o all'interno di un forno caldo.
- Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore come termosifoni, bocchette dell'aria calda, fornelli o altre apparecchiature che generano calore.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto o vicino a materiali infiammabili o combustibili (ad es. tende).
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia ordinaria deve


essere effettuato solo da personale elettrico qualificato.

L'apparecchio non contiene alcuna parte riparabile dall'utente.

- Se l'apparecchio viene prestato a terzi, consegnarlo insieme alle istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare l'unità in luoghi molto caldi o umidi o alla luce diretta del sole.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que a sua idade seja igual ou superior a 8 anos e que sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Apenas para uso interno e doméstico.

- Certifique-se de que as crianças e os bebés não brincam com sacos de plástico ou qualquer outro material de embalagem.
- Ter cuidado ao deslocá-lo. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de o deslocar.
- Não tente modificar este produto de forma alguma.
- Certifique-se de que o exterior do aparelho não fica molhado (salpicos de água, etc.). Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos nem o utilize perto de lavatórios, banheiras ou chuveiros.
- Utilize sempre o aparelho com uma fonte de alimentação com a mesma tensão (voltagem), frequência e potência nominal indicadas na placa de identificação do produto.
- **ADVERTÊNCIA:** Mantenha as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.
- Evite o contacto com as partes móveis da ventoinha. Manter as mãos, o cabelo e a roupa, bem como as espátulas e outros utensílios afastados durante o funcionamento para evitar ferimentos e/ou danos no aparelho.
- Desligue o aparelho da tomada antes de mudar os acessórios ou as peças próximas que se deslocam durante a utilização.
- Desligue o aparelho da tomada antes de mudar os acessórios ou as peças próximas que se deslocam durante a utilização.
- Utilizar apenas numa superfície plana e nivelada. Evitar a utilização sobre lava-loiças, escorredores ou superfícies irregulares.
- Manter as mãos e os utensílios fora do recipiente enquanto o aparelho estiver a funcionar.

- Utilizar o aparelho sempre com a tampa colocada.
- Não contornar ou desviar os dispositivos de segurança.
- Não tentar abrir a tampa ou retirar o recipiente. Podem ocorrer ferimentos se a pá móvel (D) for acidentalmente exposta.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não utilizar o aparelho para misturar tintas ou outros líquidos inflamáveis ou em locais contaminados com gases ou vapores inflamáveis.
- Não utilizar o aparelho se este tiver caído ou se alguma peça (incluindo o cabo ou a ficha) estiver danificada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- A utilização de acessórios não previstos para este aparelho pode provocar ferimentos no utilizador ou danos no aparelho.
- Não instale a unidade sobre outros aparelhos, em superfícies irregulares ou onde possa estar exposta a fontes de calor (por exemplo, radiadores ou fogões), luz solar direta, pó excessivo ou vibração mecânica.
- Não utilize o aparelho ao ar livre, nem o coloque perto de um queimador a gás ou elétrico, nem dentro de um forno quente.
- Não instalar o aparelho perto de fontes de calor, tais como radiadores, saídas de ar quente, fogões ou outros equipamentos que gerem calor.
- Não utilizar o aparelho debaixo ou perto de materiais inflamáveis ou combustíveis (por exemplo, cortinas).
- Qualquer intervenção que não seja a limpeza normal só pode ser efectuada por pessoal qualificado em eletricidade.

- O aparelho não contém peças reparáveis pelo utilizador.
- Se o aparelho for emprestado ou cedido a terceiros, deve ser entregue juntamente com o manual de instruções.
 - Não utilize a unidade em locais muito quentes ou húmidos ou sob a luz solar direta.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Uitsluitend voor gebruik binnenshuis en in huiselijke omgevingen.
- Zorg ervoor dat kinderen en baby's niet met plastic zakken of ander verpakkingsmateriaal spelen.
- Ga voorzichtig te werk bij het verplaatsen. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat

- u het verplaatst.
- Probeer dit product op geen enkele manier te wijzigen.
- Zorg ervoor dat de buitenkant van het apparaat niet nat wordt (bijvoorbeeld door waterspatten). Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en gebruik het niet in de buurt van gootstenen, badkuipen of douches.
- Gebruik het apparaat altijd met een stroomvoorziening met dezelfde spanning, frequentie en nominaal vermogen als aangegeven op het typeplaatje van het product.
- **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen vrij van obstakels.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding, spatels en ander gereedschap uit de buurt tijdens gebruik om letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens gebruik bewegen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en koppel het apparaat los van het lichtnet voordat u accessoires verwisselt of onderdelen benadert die tijdens gebruik bewegen.
- Gebruik het product alleen op een vlakke, horizontale ondergrond. Vermijd gebruik op gootstenen, afvoeren of oneffen oppervlakken.
- Houd handen en keukengerei uit de buurt van de opvangbak terwijl het apparaat in werking is.
- Gebruik het apparaat altijd met de beschermkap erop.
- Schakel de veiligheidsvoorzieningen niet uit en omzeil ze niet.


- Probeer het deksel niet te openen en de container niet te verwijderen. Er kan letsel ontstaan als de bewegende schoep (D) per ongeluk bloot komt te liggen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- Gebruik het apparaat niet voor het mengen van verf of andere brandbare vloeistoffen, en ook niet op plaatsen die besmet zijn met brandbare gassen of dampen.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of als een onderdeel (inclusief de kabel of stekker) beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens technische dienst of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die niet voor dit apparaat bedoeld zijn, kan letsel bij de gebruiker of schade aan het apparaat veroorzaken.
- Installeer het apparaat niet bovenop andere apparaten, op oneffen oppervlakken of op plaatsen waar het kan worden blootgesteld aan warmtebronnen (bijv. radiatoren of fornuizen), direct zonlicht, overmatig stof of mechanische trillingen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis en plaats het niet in de buurt van een gas- of elektrische kookplaat of in een hete oven.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, zoals radiatoren, heteluchtuitlaten, fornuizen of andere warmtegenererende apparatuur.
- Gebruik het apparaat niet onder of in de buurt van brandbare of ontvlambare materialen (bijv. gordijnen).
- Alle ingrepen anders dan gewone reiniging mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd

elektriciens. Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden.

- Als het apparaat aan een derde partij wordt gegeven of uitgeleend, geef het dan samen met de gebruiksaanwijzing terug.
- Gebruik het apparaat niet op zeer warme of vochtige plaatsen, of in direct zonlicht.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.


- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  Tylko do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

- Upewnij się, że dzieci i niemowlęta nie bawią się plastikowymi torbami ani żadnymi materiałami opakowaniowymi.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia. Przed przeniesieniem urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania.
- Nie należy w żaden sposób modyfikować tego produktu.
- Unikaj zamoczenia zewnętrznej części urządzenia (przez zachłapanie wodą itp.). Nie korzystaj z urządzenia, gdy masz mokre ręce.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach ani nie używaj go w pobliżu zlewów, wanien lub pryszniców.
- Urządzenie należy zawsze podłączać do źródła zasilania o napięciu, częstotliwości i mocy znamionowej zgodnych z danymi podanymi na tabliczce znamionowej produktu.
- **OSTRZEŻENIE:** Otwory wentylacyjne powinny być wolne od przeszkód.
- Unikaj dotykania ruchomych części. Podczas pracy urządzenia należy trzymać ręce, włosy i ubranie z dala od niego, a także szpatułki i inne przybory, aby zapobiec obrażeniom i/lub uszkodzeniu urządzenia.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych podczas użytkowania.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od sieci przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania.
- Używaj urządzenia wyłącznie na płaskiej i równej powierzchni. Unikaj używania go nad zlewami, ociekaczami lub na nierównych powierzchniach.
- Podczas pracy urządzenia ręce i przybory kuchenne należy trzymać z dala od pojemnika.
- Zawsze używaj urządzenia z założoną pokrywą.
- Nie należy wyłączać ani obchodzić zabezpieczeń.
- Nie próbuj otwierać pokrywy ani wyjmować pojemnika. Przypadkowe odstonięcie ruchomej łopatki (D) może spowodować obrażenia.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia do mieszania farb lub innych łatwopalnych płynów ani w miejscach zanieczyszczonych łatwopalnymi gazami lub oparami.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub jeśli jakakolwiek jego część (w tym przewód lub wtyczka) jest uszkodzona.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w serwisie technicznym lub u podobnie wykwalifikowanych osób, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Używanie akcesoriów nieprzeznaczonych do tego urządzenia może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy instalować urządzenia na innych urządzeniach, na nierównych powierzchniach lub w miejscach, gdzie może być narażone na działanie źródeł ciepła (np. grzejników lub kuchenek), bezpośredniego światła słonecznego, nadmiernego zapylenia lub wibracji mechanicznych.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz, nie umieszczaj go w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego ani wewnątrz gorącego piekarnika.
- Nie instaluj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak grzejniki, wyloty gorącego powietrza, kuchenki lub inne urządzenia generujące ciepło.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów

- łatwopalnych (np. zastón).
- Wszelkie czynności wykraczające poza zwykłe czyszczenie powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. To urządzenie nie zawiera części, które mogą być naprawiane przez użytkownika.
- W przypadku oddania lub wypożyczenia urządzenia osobie trzeciej należy przekazać również instrukcję obsługi.
- Nie używaj urządzenia w miejscach o wysokiej temperaturze lub wilgotności, ani w bezpośrednim świetle słonecznym.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte si tento návod k obsluze pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.


- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo obdržely pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud jim není 8 let nebo více a nejsou pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti by si s přístrojem neměly hrát. Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
-  Pouze pro vnitřní a domácí použití.
- Zajistěte, aby si děti a kojenci nehráli s plastovými sáčky ani s žádným obalovým materiálem.

- Při přemísťování zacházejte opatrně. Před přemísťováním spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Nepokoušejte se tento produkt žádným způsobem upravovat.
- Zajistěte, aby vnější povrch spotřebiče nebyl mokrý (stříkající voda atd.). Nepoužívejte spotřebič s mokřýma rukama.
- Neponořujte zařízení do vody ani jiných kapalin a nepoužívejte jej v blízkosti umyvadel, van nebo sprch.
- Spotřebič vždy používejte se zdrojem napájení o stejném napětí, frekvenci a jmenovitém výkonu, jaké jsou uvedeny na typovém štítku výrobku.
- VAROVÁNÍ: Udržujte větrací otvory bez překážek.
- Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi. Během provozu držte ruce, vlasy, oblečení, špachtle a další náčiní v dostatečné vzdálenosti, abyste předešli zranění a/nebo poškození spotřebiče.
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací s částmi, které se během používání pohybují, spotřebič vypněte a odpojte jej od sítě.
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací s částmi, které se během používání pohybují, vždy odpojte spotřebič ze zásuvky a odpojte jej od elektrické sítě.
- Používejte pouze na rovném a vodorovném povrchu. Nepoužívejte na dřezy, odtoky nebo nerovné povrchy.
- Během provozu spotřebiče držte ruce a náčiní mimo nádobu.
- Spotřebič vždy používejte s nasazeným krytem.
- Nevyřazujte z provozu ani neobcházejte bezpečnostní zařízení.
- Nepokoušejte se otevřít víko ani vyjmout nádobu. Pokud by se pohyblivá lopatka (D) náhodně odkryla, mohlo by dojít ke zranění.

- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte spotřebič k míchání barev nebo jiných hořlavých kapalin ani v místech kontaminovaných hořlavými plyny nebo parami.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud upadl nebo pokud je jakákoli jeho část (včetně kabelu nebo zástrčky) poškozena.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho technickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Použití příslušenství, které není určeno pro tento spotřebič, může způsobit zranění uživatele nebo poškození spotřebiče.
- Neinstalujte jednotku na jiné spotřebiče, na nerovný povrch ani na místa, kde by mohla být vystavena zdrojům tepla (např. radiátorům nebo kamnům), přímému slunečnímu záření, nadměrnému prachu nebo mechanickým vibracím.
- Nepoužívejte spotřebič venku, neumísťujte jej do blízkosti plynového nebo elektrického hořáku ani do horké trouby.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou radiátory, výstupy horkého vzduchu, kamna nebo jiná zařízení generující teplo.
- Nepoužívejte spotřebič pod hořlavými materiály (např. záclonami) ani v jejich blízkosti.
- Jakýkoli jiný zásah než běžné čištění smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Tento spotřebič neobsahuje žádné součásti, které by mohl uživatel opravit sám.
- Pokud je zařízení darováno nebo zapůjčeno třetí straně, předejte jej spolu s návodem k obsluze.
- Nepoužívejte přístroj na velmi horkých nebo vlhkých místech ani na přímém slunečním světle.

GÜVENLİK TALIMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatları almış olmaları ve ilgili riskleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaş ve üzeri çocuklar gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablосunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
- Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Çocukların cihazla oynamaları için gözetim altında tutulmaları gerekmektedir.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır ve barlar, restoranlar, çiftlikler, oteller, moteller ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
-  Sadece iç mekan ve ev içi kullanım içindir.
- Çocukların ve bebeklerin plastik poşetlerle veya herhangi bir ambalaj malzemesiyle oynamamasına dikkat edin.
- Taşırken dikkatli olun. Taşımadan önce cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Bu ürünü hiçbir şekilde değiştirmeye çalışmayın.
- Cihazın dış yüzeyinin ıslanmamasına (su sıçramaları vb.) dikkat edin. Cihazı ıslak ellerle kullanmayın.
- Cihazı suya veya başka sıvılara batırmayın ve lavabo, küvet veya duş yakınında kullanmayın.
- Cihazı daima ürünün etiketinde belirtilen voltaj, frekans ve nominal güç değerleriyle aynı olan bir güç kaynağıyla kullanın.

- UYARI: Havalandırma açıklıklarının tıkanıklıklardan arındırılmış olduğundan emin olun.
- Hareketli parçalarla temastan kaçınin. Yaralanmaları ve/veya cihaza zarar vermeyi önlemek için çalışma sırasında ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi, spatulalarınızı ve diğer aletlerinizi uzak tutun.
- Kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan veya aksesuarları değiştirmeden önce cihazı kapatın ve elektrik prizinden ayırın.
- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce daima cihazın fişini çekin ve elektrik bağlantısını kesin.
- Sadece düz ve seviyeli bir yüzeyde kullanın. Lavabo, süzgeç veya düz olmayan yüzeylerde kullanmaktan kaçınin.
- Cihaz çalışır durumdayken ellerinizi ve mutfak gereçlerini kabın içine sokmayın.
- Cihazı daima kapağı takılıyken çalıştırın.
- Güvenlik cihazlarını devre dışı bırakmayın veya atlamayın.
- Kapağı açmaya veya kabı çıkarmaya çalışmayın. Hareketli kürek (D) yanlışlıkla açığa çıkarsa yaralanma meydana gelebilir.
- Cihaz çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihazı boya veya diğer yanıcı sıvıları karıştırmak için veya yanıcı gaz veya buharlarla kirlenmiş yerlerde kullanmayın.
- Cihaz düşürüldüyse veya herhangi bir parçası (kablo veya fiş dahil) hasar gördüyse kullanmayın.
- Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici, teknik servis veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz için tasarlanmamış aksesuarların kullanılması, kullanıcının yaralanmasına veya cihazın hasar görmesine neden olabilir.


- Cihazı diğer cihazların üzerine, düz olmayan yüzeylere veya ısı kaynaklarına (örneğin radyatörler veya sobalar), doğrudan güneş ışığına, aşırı toza veya mekanik titreşimlere maruz kalabileceği yerlere kurmayın.
- Cihazı açık havada kullanmayın, gazlı veya elektrikli ocak yakınına veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazı radyatör, sıcak hava çıkışı, soba veya diğer ısı üreten ekipmanlar gibi herhangi bir ısı kaynağının yakınına kurmayın.
- Cihazı yanıcı veya tutuşabilir maddelerin (örneğin perdelerin) altında veya yakınında çalıştırmayın.
- Normal temizlik dışında herhangi bir müdahale yalnızca yetkili elektrik personeli tarafından yapılmalıdır. Bu cihazda kullanıcı tarafından onarılabilecek hiçbir parça bulunmamaktadır.
- Cihaz üçüncü bir kişiye verilirse veya ödünç verilirse, kullanım kılavuzuyla birlikte teslim edin.
- Cihazı çok sıcak veya nemli yerlerde ya da doğrudan güneş ışığı altında kullanmayın.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να

πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και επιβλέπονται. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
-  Μόνο για εσωτερική και οικιακή χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά και τα μωρά δεν παίζουν με πλαστικές σακούλες ή οποιοδήποτε υλικό συσκευασίας.
- Χειριστείτε τη συσκευή με προσοχή κατά τη μετακίνηση. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε την από την πρίζα πριν τη μετακινήσετε.
- Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε αυτό το προϊόν με οποιονδήποτε τρόπο.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξωτερικό της συσκευής δεν βραχεί (πιπιλιές νερού κ.λπ.). Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά και μην την χρησιμοποιείτε κοντά σε νεροχύτες, μπανιέρες ή ντους.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή με τροφοδοτικό της ίδιας τάσης, συχνότητας και ονομαστικής ισχύος όπως αναγράφεται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διατηρείτε τα ανοίγματα εξαερισμού ελεύθερα από εμπόδια.
- Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Κρατήστε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα, τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά κατά τη λειτουργία, για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και ζημιές στη συσκευή.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα πριν αλλάξετε αξεσουάρ ή πλησιάσετε σε μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.
- Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα και από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν αλλάξετε αξεσουάρ ή πλησιάσετε σε μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.
- Χρησιμοποιήστε το μόνο σε επίπεδη, επίπεδη επιφάνεια. Αποφύγετε τη χρήση σε νεροχύτες, αποχετεύσεις ή ανώμαλες επιφάνειες.
- Κρατήστε τα χέρια και τα σκεύη μακριά από το δοχείο όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Να λειτουργείτε πάντα τη συσκευή με το κάλυμμα στη θέση του.
- Μην απενεργοποιείτε ή παρακάμπτете τις συσκευές ασφαλείας.
- Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι ή να αφαιρέσετε το δοχείο. Μπορεί να προκληθεί τραυματισμός εάν εκτεθεί κατά λάθος το κινούμενο πτερύγιο (D).
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να αναμιγνύετε χρώματα ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή σε μέρη μολυσμένα με εύφλεκτα αέρια ή ατμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει ή εάν κάποιο εξάρτημά της (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου ή του φις) έχει υποστεί ζημιά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την τεχνική του υπηρεσία ή από παρόμοια εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Η χρήση αξεσουάρ που δεν προορίζονται για αυτήν τη συσκευή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό στον χρήστη ή ζημιά στη συσκευή.


- Μην εγκαθιστάτε τη μονάδα πάνω σε άλλες συσκευές, σε ανώμαλες επιφάνειες ή σε σημεία όπου ενδέχεται να εκτίθεται σε πηγές θερμότητας (π.χ. καλοριφέρ ή σόμπες), άμεσο ηλιακό φως, υπερβολική σκόνη ή μηχανικούς κραδασμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους, μην την τοποθετείτε κοντά σε εστία αερίου ή ηλεκτρικής ενέργειας ή μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, όπως καλοριφέρ, εξόδους θερμού αέρα, σόμπες ή άλλο εξοπλισμό που παράγει θερμότητα.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή κάτω ή κοντά σε εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- Οποιαδήποτε άλλη επέμβαση εκτός από τον συνηθισμένο καθαρισμό πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Αυτή η συσκευή δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη.
- Εάν η συσκευή δοθεί ή δανειστεί σε τρίτους, παραδώστε τη μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα σε πολύ ζεστά ή υγρά μέρη ή σε άμεσο ηλιακό φως.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens de 8 anys o majors, a condició que sigui sota supervisió o que hagin rebut

instruccions relatives a l'ús de l'aparell de manera segura i que puguin entendre els riscos que comporta. La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens, llevat que siguin de 8 anys o majors i que siguin supervisats. Mantenir l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.

- Els nens no han de jugar amb l'aparell. Cal supervisar els nens per assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
-  Només per a ús en interiors i domèstic.
- Assegureu-vos que els nens i nadons no juguin amb bosses de plàstic ni amb cap material d'embalatge.
- Aneu amb compte en moure'l. Apagueu i desendolieu l'aparell abans de traslladar-lo.
- No intenteu modificar aquest producte de cap manera.
- Assegureu-vos que l'exterior de l'aparell no es mulli (esquitxades d'aigua, etc.). No utilitzeu l'aparell amb les mans mullades.
- No submergeiu l'aparell en aigua ni en altres líquids ni el feu servir prop d'aigüeres, banyeres o dutxes.
- Utilitzeu sempre l'aparell amb una font d'alimentació de la mateixa tensió (voltatge), freqüència i potència nominal que les indicades a la placa d'identificació del producte.
- ADVERTIMENT: Mantingueu les obertures de ventilació lliures d'obstruccions.
- Eviteu el contacte amb les parts mòbils. Mantingueu allunyats les mans, els cabells i la roba, així com espàtules i altres utensilis, durant el funcionament per prevenir lesions i/o danys a l'aparell.


- Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo de la xarxa abans de canviar accessoris o apropar-vos a parts que es mouen durant l'ús.
- Desendolceu sempre l'aparell i desconnecteu-lo de la xarxa abans de canviar accessoris o apropar-vos a parts que es mouen durant l'ús.
- Utilitzeu únicament sobre una superfície plana i anivellada. Eviteu el seu ús sobre aigüeres, escorredors o superfícies irregulars.
- Mantingueu les mans i els utensilis fora del recipient mentre l'aparell estigui en funcionament.
- Feu funcionar sempre l'aparell amb la tapa col·locada.
- No anulleu ni puntegeu els dispositius de seguretat.
- No intenteu obrir la tapa ni retirar el recipient. Podrien produir-se lesions si la Paleta (D) en moviment quedés exposada accidentalment.
- No deixeu l'aparell desatès mentre estigui en funcionament.
- No feu servir l'aparell per barrejar pintures o altres líquids inflamables ni en llocs contaminats amb gasos o vapors inflamables.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut o si alguna part (incloent-hi el cable o l'endoll) està malmesa.
- Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, el seu servei tècnic o persones qualificades de forma similar, per tal de evitar un perill.
- Lús d'accessoris no destinats a aquest aparell pot causar lesions a l'usuari o danys a l'aparell.
- No instal·leu la unitat sobre altres aparells, en superfícies irregulars o on pugui quedar exposada a fonts de calor (p. ex., radiadors o cuines), llum solar directa, pols excessiva o vibracions mecàniques.

- No utilitzeu l'aparell en exteriors, ni el col·loqueu a prop d'un cremador de gas o elèctric, ni dins un forn calent.
- No instal·leu l'aparell a prop de cap font de calor, com ara radiadors, sortides d'aire calent, cuines o altres equips que generin calor.
- No feu funcionar l'aparell sota ni a prop de materials inflamables o combustibles (p. ex., cortines).
- Qualsevol intervenció diferent de la neteja ordinària ha de ser realitzada únicament per personal elèctric qualificat. Aquest aparell no conté peces reparables per l'usuari.
- Si l'aparell se cedeix o presta a un tercer, lliureu-lo juntament amb el manual d'instruccions.
- No utilitzeu la unitat en llocs molt calorosos o humits, ni sota la llum solar directa.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy ha eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a lehetséges kockázatokat. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak 8 éves vagy annál idősebb, felügyelet alatt álló gyermekek esetén végezhetik. A készüléket és a kábelét tartsa távol 8 év alatti gyermekektől.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
-  Kizárólag beltéri és háztartási használatra.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek és a csecsemők ne játsszanak műanyag zacskókkal vagy bármilyen csomagolóanyaggal.
- Mozgatás közben óvatosan kezelje. Mozgatás előtt kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Ne kísérelje meg semmilyen módon módosítani ezt a terméket.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék külseje ne legyen nedves (vízfröccsenés stb.). Ne használja a készüléket nedves kézzel.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és ne használja mosogató, fürdőkád vagy zuhanyzó közelében.
- A készüléket mindig a termék adattábláján feltüntetett feszültségű, frekvenciájú és névleges teljesítményű tápegységgel használja.
- FIGYELMEZTETÉS: Tartsa a szellőzőnyílásokat szabadon.
- Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést. Működés közben tartsa távol a kezét, haját, ruházatát, spatuláit és egyéb eszközöket, hogy elkerülje a sérüléseket és/vagy a készülék károsodását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt tartozékokat cserél, vagy használat közben mozgó alkatrészekhez közelít.
- Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból és áramtalanítsa, mielőtt tartozékokat cserél, vagy használat közben mozgó alkatrészekhez ér.
- Kizárólag sík, vízszintes felületen használja. Kerülje a

mosogatókon, lefolyókon vagy egyenetlen felületeken való használatát.

- A készülék működése közben tartsa távol a kezét és az eszközöket a tartálytól.
- A készüléket mindig felhelyezett fedéllel üzemeltesse.
- Ne kapcsolja ki és ne hidalja át a biztonsági berendezéseket.
- Ne próbálja meg kinyitni a fedelet vagy eltávolítani a tartályt. Sérülést okozhat, ha a mozgó lapát (D) véletlenül szabadabbá válik.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket működés közben.
- Ne használja a készüléket festékek vagy más gyúlékony folyadékok keverésére, illetve gyúlékony gázokkal vagy gőzökkel szennyezett helyeken.
- Ne használja a készüléket, ha leesett, vagy ha bármely alkatrész (beleértve a kábelt vagy a csatlakozódugót is) sérült.
- Ha a tápkábel sérült, azt a gyártónak, annak műszaki szolgálatának vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- A nem ehhez a készülékhez tervezett tartozékok használata a felhasználó sérülését vagy a készülék károsodását okozhatja.
- Ne telepítse a készüléket más készülékek tetejére, egyenetlen felületre, vagy olyan helyre, ahol hőforrásoknak (pl. radiátoroknak vagy tűzhelyeknek), közvetlen napfénynek, túlzott pornak vagy mechanikai rezgéseknek lehet kitéve.
- Ne használja a készüléket a szabadban, ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhely közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne telepítse a készüléket hőforrás, például radiátor, hőkivezető nyílás, tűzhely vagy más hőtermelő berendezés közelébe.

- Ne üzemeltesse a készüléket gyúlékony vagy éghető anyagok (pl. függönyök) alatt vagy közelében.
- A szokásos tisztításon kívül bármilyen beavatkozást csak szakképzett villanyszerelő végezhet. Ez a készülék nem tartalmaz felhasználó által szervizelhető alkatrészeket.
- Ha a készüléket harmadik félnek adja vagy kölcsönadja, a használati útmutatóval együtt adja át.
- Ne használja a készüléket nagyon forró vagy párás helyeken, illetve közvetlen napfényben.

تعليمات السلامة

- اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فأكثر، بشرط أن يكونوا تحت إشراف الكبار أو أن يكونوا قد تلقوا تعليمات بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وأن يفهموا المخاطر المحتملة. لا ينبغي للأطفال القيام بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا إذا كانوا في سن ٨ سنوات أو أكبر وتحت إشراف الكبار. يُحفظ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال دون سن ٨ سنوات.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم به.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والنزل والمكاتب.
- للإستخدام الداخلي والمنزلي فقط.
- تأكد من عدم لعب الأطفال والرضع بالأكياس البلاستيكية أو أي مواد تغليف أخرى.
- تعامل مع الجهاز بحذر عند نقله. قم بإيقاف تشغيله وفصله عن الكهرباء قبل نقله.
- لا تحاول تعديل هذا المنتج بأي شكل من الأشكال.
- تأكد من عدم تعرض الجزء الخارجي من الجهاز للبلل (رذاذ الماء، إلخ). لا تستخدم الجهاز ويداك مبللتان.

- لا تغمر الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى، ولا تستخدمه بالقرب من الأحواض أو أحواض الاستحمام أو الدش.
- استخدم الجهاز دائماً مع مصدر طاقة بنفس الجهد والتردد والطاقة المقدره كما هو موضح على لوحة بيانات المنتج.
- تحذير: حافظ على فتحات التهوية خالية من العوائق.
- تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة. أبق يديك وشعرك وملابسك والملاعق وغيرها من الأدوات بعيدة أثناء التشغيل لمنع الإصابة و/أو تلف الجهاز.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة الرئيسي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة الرئيسي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- استخدمه فقط على سطح مستو وثابت. تجنب استخدامه على الأحواض أو المصارف أو الأسطح غير المستوية.
- أبق يديك وأدواتك بعيدة عن الحاوية أثناء تشغيل الجهاز.
- قم بتشغيل الجهاز دائماً مع وجود الغطاء في مكانه.
- لا تقم بتعطيل أو تجاوز أجهزة السلامة.
- لا تحاول فتح الغطاء أو إزالة الحاوية. قد تحدث إصابة إذا انكشفت المجدافه المتحركة (D) عن طريق الخطأ.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.
- لا تستخدم الجهاز لخلط الدهانات أو السوائل القابلة للاشتعال الأخرى أو في الأماكن الملوثة بالغازات أو الأبخرة القابلة للاشتعال.
- لا تستخدم الجهاز إذا سقط أو إذا كان أي جزء منه (بما في ذلك الكابل أو القابس) تالفاً.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو قسم الصيانة الفنية التابع لها أو أشخاص مؤهلين بشكل مماثل لتجنب حدوث خطر.
- قد يؤدي استخدام الملحقات غير المخصصة لهذا الجهاز إلى إصابة المستخدم أو تلف الجهاز.
- لا تقم بتركيب الوحدة فوق الأجهزة الأخرى، أو على أسطح غير مستوية، أو في الأماكن التي قد تتعرض فيها لمصادر الحرارة (مثل المشعات أو المواقد)، أو لأشعة الشمس المباشرة، أو الغبار الزائد، أو الاهتزازات الميكانيكية.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق، أو تضعه بالقرب من موقد غاز أو موقد كهربائي، أو داخل فرن ساخن.

- لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من أي مصدر حرارة، مثل المشعات أو منافذ الهواء الساخن أو المواقد أو غيرها من المعدات المولدة للحرارة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز تحت أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال أو الاحتراق (مثل الستائر).
- يجب أن تتم أي عملية صيانة أخرى غير التنظيف العادي بواسطة فنيي كهرباء مؤهلين فقط. لا يحتوي هذا الجهاز على أي أجزاء يمكن للمستخدم صيانتها.
- إذا تم إعطاء الجهاز أو إعارته إلى طرف ثالث، فقم بتسليمه مع دليل التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن شديدة الحرارة أو الرطوبة، أو تحت أشعة الشمس المباشرة.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

- A Cuerpo principal
- B Tapa del recipiente exterior
- C Anillo de sellado de la tapa del recipiente exterior
- D Paleta
- E Tapa del recipiente pequeño
- F Recipiente pequeño
- G Recipiente exterior
- H Herramienta de instalación de la paleta

Nota:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Producto
- 3 tarrinas
- Manual de instrucciones

- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

Antes del primer uso

1. Limpie el Recipiente pequeño (F), el Recipiente exterior (G), las tapas (B y E) y la Paleta (D) con agua templada y jabón.
2. Para limpiar la Paleta (D), utilice un cepillo o utensilio para vajilla con mango.

3. Aclare bien todas las piezas y deje que se sequen al aire.
4. Limpie el panel de control del Cuerpo principal (A) con un paño suave. No lo sumerja ni permita que entre agua en el cuerpo principal (A).

3. FUNCIONAMIENTO

Requisitos previos

Coloque el aparato sobre una superficie firme, plana y nivelada.

Sitúe el aparato lejos de fuentes de calor y de la luz solar directa. Evite las salpicaduras de agua sobre el aparato, especialmente sobre el cuerpo principal (A); podrían provocar un cortocircuito.

Para una ventilación adecuada, mantenga espacio libre a ambos lados del aparato.

Deje al menos 100 mm de separación entre la parte trasera y los laterales del aparato y cualquier pared.

Primer uso

Encendido y apagado

Conecte la máquina para hacer helados a una toma de corriente.

Nota: si no se realiza ninguna operación durante 10 minutos, el aparato entra en modo de espera.

Modo de procesamiento

Seleccione el modelo de procesamiento después de seleccionar un programa o receta. Para procesar toda la tarrina, pulse FULL. Para procesar solo la mitad superior, pulse TOP. Para procesar la mitad inferior, pulse BOTTOM.

Nota: los modos TOP y BOTTOM no están disponibles con los programas DRINKABLE (textura bebible).

Programas

Cada programa está diseñado para preparar recetas de forma sencilla. La duración y la velocidad de cada programa se ajustan automáticamente para obtener resultados homogéneos y cremosos en cada preparación.

| Categoría | Programa | Descripción |
|-------------------------------------|-----------------|--|
| Scoopable (textura para cuchara) | ICE CREAM | Ideal para recetas tradicionales. Transforma lácteos y alternativas vegetales en helado denso y sedoso. |
| | GELATO | Diseñado para elaborar bases tipo crema (custard) para helado clásico italiano, con textura aterciopelada. |
| | ITALIAN ICE | Convierte mezclas de agua con sabores frutales en italian ice. |
| | SORBET | Convierte mezclas frutales dulces y acuosas en sorbetes de textura cremosa. |
| | FROZEN YOGURT | Con un solo botón convierte yogur normal en yogur helado cremoso. Consejo: para mejores resultados, utilice variedades endulzadas y con contenido completo de grasa. Evite opciones desnatadas o "sin azúcar". |
| | LIGHT ICE CREAM | Diseñado para obtener helado con poco azúcar, grasa reducida o con sustitutos de azúcar. |
| Drinkable (textura bebible) | SLUSHIE | Prepara granizados suaves y homogéneos a partir de agua y mezclas para bebidas; una reinterpretación del clásico favorito infantil. |
| | MILKSHAKE | Prepara batidos espesos y cremosos en minutos usando su helado preferido (casero o comercial), leche y sus añadidos favoritos. |
| | FRAPPÉ | Mezcla perfecta de café intenso y capuchino suave. |
| | FROZEN DRINK | Obtenga bebidas heladas de calidad ultraperfeccionada, con mayor espesor, textura aterciopelada y resistencia prolongada al derretimiento. |

Importante: Al procesar preparaciones DRINKABLE (textura bebible) como SLUSHIE, FROZEN DRINK o MILKSHAKE, añada líquido sobre la parte superior de la base congelada en el Recipiente pequeño (F) antes de iniciar el programa.

MIX-IN (añadir toppings)

El programa MIX-IN está diseñado para integrar añadidos sólidos (trozos de caramelos, galletas, frutos secos, cereales o fruta congelada) en una base recién procesada o en un postre comercial.

Nota: para mejores resultados, sitúe los toppings en el centro del Recipiente pequeño (F).
Tras el programa principal, retire con una cuchara un hueco de aprox. 4 cm de diámetro hasta el fondo del Recipiente pequeño (F). Deposite en ese hueco los ingredientes troceados y ejecute el programa MIX-IN. Si es necesario, repita MIX-IN para integrar completamente los añadidos.

RE-SPIN

El programa RE-SPIN mejora la textura después de ejecutar uno de los programas preestablecidos. Es especialmente útil cuando la base está muy fría (por debajo de -7 °F/-21 °C) y queda quebradiza en lugar de cremosa.

Nota: no utilice el programa RE-SPIN antes de ejecutar el programa MIX-IN.

Menú de ajustes

| Ajuste | Descripción |
|--------------------------------|---|
| Reposo (Sleep) | El tiempo predeterminado es 10 min. También puede cambiarlo a 30 minutos, 1 horas, 2 horas o desactivarlo. El dispositivo entra en reposo si no se realiza ninguna operación durante el tiempo establecido. Toque la pantalla para activarlo. |
| Idioma (Language) | En esta página puede seleccionar el idioma y añadir otros idiomas. |
| Limpieza del eje (Shaft Clean) | Esta función sirve para limpiar el eje después de cada uso para mantener un mejor rendimiento del aparato. |
| Pantalla (Display) | Utilice este icono táctil para ajustar el brillo de la pantalla. |
| Voz (On) | La voz del aparato puede activarse o desactivarse. |
| Versión (Version) | Muestra la información clave del dispositivo, tanto de hardware como de software. |

Consejos de congelación

- Para obtener resultados óptimos, mantenga la temperatura entre -12 °C y -22 °C. El aparato está diseñado para procesar bases congeladas de forma efectiva dentro de este rango. Si se almacenan dentro de estos parámetros, el Recipiente pequeño (F) alcanzará la consistencia ideal para el procesado.
- No congele el Recipiente pequeño (F) inclinado. Colóquelo sobre una superficie perfectamente nivelada dentro del congelador.
- Los congeladores verticales son preferibles. Evite los arcones, ya que suelen enfriar en exceso.
- Congele la base durante 24 horas completas. Aunque la mezcla parezca sólida antes, necesita más tiempo de congelación para alcanzar la temperatura óptima de procesado.
- Optimice el tiempo preparando varios Recipientes pequeños (F) con antelación y guardándolos en el congelador para procesarlos cuando lo desee.

Instrucciones de uso

Importante: revise todas las advertencias de seguridad antes de continuar.

1. Añada los ingredientes al Recipiente pequeño (F). NO sobrepase la línea MAX FILL marcada en el Recipiente pequeño (F). Fig. 2 - 3
2. Para recetas que precisen ingredientes congelados, cierre el Recipiente pequeño (F) con la Tapa del recipiente pequeño (E) y colóquelo en el congelador durante, como mínimo, 24 horas. Fig. 4
3. Conecte el cuerpo principal (A) a la toma de corriente y sitúe el aparato sobre una superficie plana, seca y limpia.
4. Cuando la base esté preparada o congelada, retire la Tapa del recipiente pequeño (E) y coloque el Recipiente pequeño (F) dentro del Recipiente exterior (G). Fig. 5

Nota:

- No procese mezclas si el contenido del Recipiente pequeño (F) se congeló inclinado o si se extrajo parcialmente y se recongeló de forma irregular.
 - Antes de recongelar, alise siempre la superficie del postre procesado dentro del Recipiente pequeño (F).
 - Para ablandar parcialmente, traslade el Recipiente pequeño (F) al frigorífico y mezcle vigorosamente hasta que quede homogéneo.
 - Recongele el Recipiente pequeño (F) sobre una superficie totalmente nivelada del congelador para asegurar una consistencia uniforme.
5. Importante: Asegúrese de que el Anillo de sellado de la tapa del recipiente exterior (C) está correctamente colocado en la Tapa del recipiente exterior (B) antes de instalar la Paleta (D).

Instalación de la Paleta (D) con la Herramienta de instalación (H)

Fig. 6

- (1) Sujete la base de la Herramienta de instalación de la paleta (H) con una mano y, desde la parte superior de la Tapa del recipiente exterior (B), introdúzcala a través del orificio central de la tapa.
- (2) Gire la tapa (B) boca abajo. Alinee el orificio de instalación situado en la base de la Paleta (D) con la Herramienta (H) y encaje la Paleta (D) en la Herramienta.
- (3) Retire lentamente la Herramienta de instalación (H) de la tapa (B).

Notas:

- Manipule con cuidado la Paleta (D).
- La Paleta (D) debe instalarse correctamente; de lo contrario, el aparato no funcionará con normalidad.
- Si el Anillo de sellado de la tapa del recipiente exterior (C) no está bien colocado, puede producirse fuga de líquido del Recipiente exterior (G) durante la preparación de bebidas.

6. Colocación y bloqueo de la Tapa del recipiente exterior (B). Sitúe la lengüeta de la Tapa (B) ligeramente a la derecha del asa del Recipiente exterior (G). Alinee la línea de referencia de la Tapa (B) con la flecha situada en el asa del Recipiente exterior (G). Gire la Tapa (B) en sentido horario para bloquear. Fig. 7
7. Colocación del Recipiente exterior (G) en el cuerpo principal (A). Con el aparato conectado a la corriente, sitúe el Recipiente exterior (G) sobre el cuerpo principal (A) con el asa centrada bajo la pantalla del panel. Gire el asa hacia la derecha para bloquear el Recipiente exterior (G) en su lugar; oirá un "clic" de confirmación. Fig. 8
8. Encendido, selección de modo y programa. Si el Recipiente exterior (G) está correctamente instalado, la pantalla se iluminará y el aparato estará listo para usar. Seleccione el programa que corresponda a su base. Pulse un modo de procesamiento: TOP, FULL o BOTTOM y pulse el Icono táctil START (Inicio) para comenzar. El programa se detendrá automáticamente al finalizar.

Notas:

- Si la luz exterior del recipiente es roja y parpadea, el aparato no está completamente montado para su uso. Asegúrese de que el recipiente esté correctamente instalado. Asegúrese de enchufar el aparato antes de instalar el recipiente.
9. Retirada del Recipiente exterior (G) al finalizar el programa. Pulse el botón de liberación del Recipiente exterior situado en el lateral izquierdo del cuerpo principal (A). Gire el asa del Recipiente exterior (G) de vuelta hasta la posición central. Mientras gira, la plataforma descenderá el Recipiente exterior (G). Cuando el Recipiente exterior (G) quede liberado y la plataforma esté abajo, levántelo para retirarlo del cuerpo principal (A). Fig. 9
 10. Retirada de la tapa. Pulse el botón de desbloqueo de la tapa y gire la Tapa del recipiente exterior (B) en sentido antihorario para retirarla.
 11. Si va a añadir toppings, use una cuchara para abrir un hueco de 4 cm de diámetro que llegue hasta el fondo de la parte ya procesada del Recipiente pequeño (F). Deposite en ese hueco los toppings troceados y repita los pasos 7-11 para procesar de nuevo utilizando el programa MIX-IN y el modo de procesamiento deseado (TOP/FULL/BOTTOM).

Consejos MIX-IN

- Añada 1/4 de taza (aprox. 60 ml) en total de caramelos triturados, fruta congelada, frutos secos picados, trozos de chocolate, etc. Si usa varios toppings, mantenga el volumen combinado en 1/4 de taza o menos. Ajuste al gusto y asegúrese de que la Tapa del recipiente exterior (B) puede cerrar cómodamente sobre el Recipiente pequeño (F).
- Los topping duros como chocolate, caramelos o frutos secos no se rompen durante el programa MIX-IN y permanecerán enteros. Por este motivo, se recomienda usar

minigotas de chocolate, mini caramelos o ingredientes precortados.

- Los toppings blandos sí se rompen. Ingredientes como cereales, galletas o fruta congelada quedarán en trozos más pequeños tras el programa MIX-IN. Para mejores resultados, comience con trozos más grandes cuando el ingrediente sea blando.
 - Para mejores resultados en ICE CREAM y GELATO, no se recomienda usar fruta fresca, salsas ni cremas untables como toppings. Añadir fruta fresca, fudge o salsas de caramelo diluye el postre.
 - Las cremas tipo chocolate con avellanas y las mantecas de frutos secos tampoco se integran bien.
 - Se recomiendan fruta congelada o coberturas de chocolate/caramelo de endurecimiento rápido.
12. Mejorar la textura con el programa RE-SPIN. Si la preparación del Recipiente pequeño (F) queda quebradiza o harinosa, utilice el programa RE-SPIN. Este programa es especialmente útil con bases muy frías. Si, tras RE-SPIN, la textura es lisa, avance al paso 14. Si continúa quebradiza o harinosa, repita los pasos 7-11 y vuelva a ejecutar RE-SPIN para reprocesar.

Nota: No ejecute RE-SPIN antes de usar el programa MIX-IN.

13. Retire y sirva. Levante el Recipiente pequeño (F) fuera del Recipiente exterior (G) y sirva el postre.
14. Limpieza de la tapa y extracción de la paleta. Con el conjunto fuera del cuerpo principal (A), enjuague bien la Tapa del recipiente exterior (B) bajo el grifo para eliminar restos pegajosos o partículas atrapadas alrededor de la Paleta (D). Sujete con una mano la base de la Herramienta de instalación de la paleta (H). Con la otra, inserte la Herramienta (H) por el orificio superior de la Tapa (B) y presione para liberar la Paleta (D). Para facilitar la limpieza, deje caer la Paleta (D) directamente en el fregadero. Lave por separado la Tapa (B), la Paleta (D) y el Anillo de sellado de la tapa del recipiente exterior (C). Seque completamente antes del siguiente uso. Fig. 10
15. Desenchufe el cuerpo principal (A) cuando termine de usarlo.
16. Sobrantes: alisado, recongelación y reprocesado. Si quedan sobrantes en el Recipiente pequeño (F), alise la superficie con una cuchara o espátula antes de volver a introducirlo en el congelador, manteniéndolo perfectamente nivelado. Si, tras recongelar, la preparación está demasiado dura, ejecútela con el mismo programa que usó para elaborarla. Si aún está suave, puede servirla directamente con una cuchara.

Nota:

Al reprocesar un postre que contiene toppings, estos pueden triturarse más y modificar su textura y sabor.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota

- Desconecte el cuerpo principal (A) de la corriente antes de limpiar.
- Para iniciar la limpieza, libere la Paleta (D) de la Tapa del recipiente exterior (B) usando la Herramienta de instalación de la paleta (H).
- Enjuague la Paleta (D) y la Tapa (B) con agua templada para retirar restos de helado o toppings.
- Evite estropajos abrasivos, cepillos metálicos o limpiadores agresivos (lejía, disolventes, limpiadores en polvo), ya que pueden dañar o rayar las piezas.
- Limpiar las piezas inmediatamente después de su uso facilita la tarea, prolonga la vida útil del aparato y accesorios y reduce la aparición de manchas en las piezas plásticas.
- Seque completamente antes del siguiente uso.

Limpiieza a mano

- Lave el Recipiente pequeño (F), el Recipiente exterior (G), las tapas (B y E) y la Paleta (D) con agua templada y jabón.
- Para la Paleta (D), use un utensilio de limpieza con mango.
- Aclare bien y deje secar al aire todas las piezas.
- El cuerpo principal (A) no debe sumergirse; limpie solo con paño ligeramente humedecido.

Lavavajillas

- Coloque el Recipiente pequeño (F), y la Paleta (D) en la bandeja superior; son aptos para lavavajillas.
- Separe la Paleta (D), el Recipiente pequeño (F), antes de introducirlos.
- Evite ciclos de alta temperatura o secado por calor para prolongar la vida útil de las piezas.

Tapa del Recipiente exterior (B)

- Antes de limpiar la tapa, retire la Paleta (D) para eliminar posibles restos atrapados debajo.
- Haga correr agua templada a través de la palanca de liberación de la paleta y por los orificios de drenaje situados a ambos lados.
- Para vaciarla por completo, coloque la tapa con el lado de la palanca hacia abajo.

Programa de limpieza del eje

Esta máquina de hacer helados dispone de un programa para limpiar el eje. Para utilizar este programa, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Enchufe el aparato y pulse el botón de configuración situado en la esquina superior derecha de la página de inicio.
2. Retire el Recipiente exterior (G) del cuerpo principal (A).

3. Pulse el botón «SHAFT CLEAN», pulse «Next Step» y, a continuación, «Decline» para procesar el programa.
4. El eje descenderá lentamente. Cuando haya bajado por completo, límpielo con un paño limpio ligeramente humedecido.
5. Tras la limpieza, pulse «WithDraw» y el eje volverá a su posición anterior.

Nota: Se debe limpiar el eje después de cada uso.

Cuerpo principal (A)

Antes de limpiar, desenchufe el cuerpo principal (A).

Pase un paño ligeramente humedecido con detergente neutro por el cuerpo principal (A) y, después, seque. Asegúrese de que la zona de contacto eléctrico queda perfectamente seca. No utilice paños/estropajos abrasivos ni cepillos.

Almacenamiento

Para guardar el cable, evite enrollarlo alrededor de la parte inferior del cuerpo principal (A). Guarde los accesorios adicionales junto al aparato o en un armario para evitar daños o riesgos de seguridad.

Restablecimiento del motor (protección por sobrecarga)

1. Desenchufe el cuerpo principal (A) de la toma eléctrica.
2. Deje enfriar el motor durante al menos 15 minutos.
3. Retire la Tapa del recipiente exterior (B) y la Paleta (D). Verifique que no haya ingredientes atrapados en el conjunto de la tapa (incluido el Anillo de sellado (C)) ni alrededor del eje.
4. Si el Recipiente pequeño (F) está muy lleno o extremadamente duro, retire parte de la mezcla para reducir la carga.
5. Recolecte el Recipiente pequeño (F) en el Recipiente exterior (G), monte la tapa (B) y bloquee el conjunto sobre el cuerpo principal (A).
6. Conecte de nuevo y pruebe el programa. Si no arranca, repita el procedimiento de restablecimiento.
7. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

Nota — Evite sobrecargas

- NO procese bloques sólidos de hielo ni cubitos.
- NO intente preparar batidos ni procesar ingredientes sueltos y duros.
- La fruta debe triturarse para liberar su jugo o mezclarse con otros ingredientes y congelarse antes del procesado.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Precaución: Desconecte siempre la alimentación eléctrica y desenchufe el dispositivo antes de solucionar problemas para minimizar el riesgo de descargas eléctricas y evitar la activación accidental.

| Descripción del problema | Solución |
|--|---|
| El aparato se desplaza sobre la encimera durante el procesado. | Asegúrese de que la encimera y los pies del cuerpo principal (A) estén limpios y secos. |
| El postre queda líquido, no sólido, después del procesado. | Si la mezcla queda demasiado blanda, devuelva el Recipiente pequeño (F) al congelador unas horas más o hasta alcanzar la textura deseada. |
| | Congele la base durante 24 horas completas y procésela justo después de sacarla del congelador. |
| | Si la textura sigue siendo blanda, baje la temperatura del congelador. El aparato trabaja mejor con bases congeladas entre -12 °C y -22 °C. |
| El aparato se desplaza sobre la encimera durante el procesado. | Asegúrese de que la encimera y los pies del cuerpo principal (A) estén limpios y secos. |
| El postre queda quebradizo o "harinoso" tras el procesado. | Use RESPIN después de un Programa para obtener una consistencia más cremosa. |
| | Si la mezcla está extremadamente dura, temple el Recipiente pequeño (F) 2-5 minutos en frigorífico antes de procesar. |
| | Un contenido bajo de grasa o azúcar puede afectar a la textura; siga las recetas recomendadas. |
| Los Programas no se iluminan. | Enchufe el cuerpo principal (A) a una toma en funcionamiento antes de instalar el Recipiente exterior (G). |
| | Compruebe el montaje: si el Recipiente exterior (G) no está bien instalado, el Indicador exterior parpadeará en rojo. |
| | Tras cada programa, retire el Recipiente exterior (G) y verifique el resultado antes de iniciar otro. |

| | |
|---|--|
| La luz del Recipiente exterior está en rojo y parpadea. | El Recipiente exterior (G) no está instalado o no lo está correctamente. Vuelva a instalar el Recipiente exterior (G) sobre la Base del motor (A) hasta que haga "clic" en su lugar. |
| La pantalla muestra E03, E05, E08 o E28. | Sobrecarga del motor detectada. Desenchufe el aparato, retire el Recipiente exterior (G) y deje enfriar la Base del motor (A) durante 15 minutos antes de reiniciar. Retire la Tapa del recipiente exterior (B) y la Paleta (D), asegurándose de que no quedan ingredientes atascados. |
| | Mezclas excesivamente densas pueden causar atascos. Utilice recetas con contenido adecuado de azúcar y grasa. |
| | Las bases deben estar entre -12 °C y -22 °C. Ajuste la temperatura del congelador, coloque el Recipiente pequeño (F) cerca de la parte frontal del congelador o déjelo templar brevemente a temperatura ambiente antes de procesar. |
| | NO procese bloques sólidos de hielo, cubitos de hielo ni ingredientes duros sueltos. |
| El Recipiente pequeño (F) se congeló inclinado en el congelador. | Para mejores resultados, NO procese un Recipiente pequeño (F) que se haya congelado inclinado o del que se haya sacado producto y luego se haya recongelado de forma irregular. |
| | Antes de recongelar, alise siempre la superficie; si ya está irregular, descongele en el frigorífico, mezcle para recombinar los ingredientes y vuelva a congelar sobre una superficie nivelada. |
| El Recipiente exterior (G) no se libera del cuerpo principal (A) tras el procesado. | Espere 2 minutos; después, mantenga pulsado el botón de liberación (lado izquierdo del cuerpo principal (A)) mientras gira el asa del Recipiente exterior (G) en sentido horario para retirarlo. Puede requerir algo de fuerza. |
| | Asegúrese de que la cavidad de la Paleta (D) esté completamente seca antes de usar. Si hace varias recetas, enjuague y seque la Paleta entre preparaciones. Esto evita que el agua residual se congele y pegue los componentes. |

| | |
|-----|---|
| A08 | Asegúrese de que el aparato está completamente montado para su uso. Si el aparato está encendido y el Recipiente exterior (G) no está instalado correctamente, la luz del Recipiente exterior parpadeará en rojo. Todos los Programas estarán disponibles cuando el aparato esté completamente montado y se haya seleccionado un modo de procesamiento. |
| | Después de cada programa, retire el Recipiente exterior (G) para comprobar los resultados antes de ejecutar otro programa. |

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Gelatec 1800 Touch
Referencia del producto: EU01_123710

Potencia nominal: 700 W
Voltaje: 220V-240V
Frecuencia: 50-60 HZ

El consumo de potencia en modo "standby" es de 0,22 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función, esperando a que se active dicho modo de "standby".

El periodo tras el cual el equipo pasa de forma automática a modo "standby" puede seleccionarlo en su dispositivo.

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá

contactar con las autoridades locales.

Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si 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.

9. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA



Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

- A Main body
- B Outer container lid
- C Outer container lid sealing ring
- D Paddle
- E Small container lid
- F Small container
- G Outer container
- H Paddle installation tool

Note:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content:

- Product
- 3 tubs
- Instruction manual
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

Before first use

1. Clean the small container (F), outer container (G), lids (B and E), and paddle (D) with warm soapy water.
2. To clean the paddle (D), use a brush or long-handled washing-up utensil.
3. Rinse all parts thoroughly and allow to air dry.

4. Clean the control panel of the main body (A) with a soft cloth. Do not submerge or allow water to enter the main body (A).

3. OPERATION

Prerequisites

Place the appliance on a firm, flat, and level surface.

Position the appliance away from heat sources and direct sunlight. Avoid water splashes on the appliance, especially on the main body (A). These could cause a short circuit.

For proper ventilation, maintain clearance on both sides of the appliance.

Leave at least 100 mm clearance between the rear and sides of the appliance and any wall.

First use

Switching on and off

Connect the ice cream maker to a mains socket.

Note: if no operation is performed for 10 minutes, the appliance enters standby mode.

Processing mode

Select the processing mode after selecting a programme or recipe. To process the entire tub, press FULL. To process only the upper half, press TOP. To process the lower half, press BOTTOM.

Note: TOP and BOTTOM modes are not available with DRINKABLE programmes.

Programmes

Each programme is designed to prepare recipes simply. The duration and speed of each programme are automatically adjusted to obtain consistent and creamy results with each preparation.

| Category | Programme | Description |
|-----------|-----------------|---|
| Scoopable | ICE CREAM | Ideal for traditional recipes. Turns dairy and plant-based alternatives into dense and silky ice cream. |
| | GELATO | Designed for preparing custard-based mixtures for classic Italian ice cream, with velvety texture. |
| | ITALIAN ICE | Turns water mixtures with fruit flavours into Italian ice. |
| | SORBET | Turns sweet and watery fruit mixtures into sorbets with creamy texture. |
| | FROZEN YOGURT | At the touch of a button, it turns regular yogurt into creamy frozen yogurt. Tip: for best results, use sweetened full-fat varieties. Avoid fat-free or "sugar-free" options. |
| | LIGHT ICE CREAM | Designed to obtain ice cream with low sugar, reduced fat, or with sugar substitutes. |
| Drinkable | SLUSHIE | Prepares smooth and consistent slush from water and drink mixes. A reinterpretation of the classic children's favourite. |
| | MILKSHAKE | Prepares thick and creamy milkshakes in minutes using your preferred ice cream (homemade or commercial), milk, and your favourite add-ins. |
| | FRAPPÉ | The perfect blend of intense coffee and smooth cappuccino. |
| | FROZEN DRINK | Obtain ultra-refined quality frozen drinks, with greater thickness, velvety texture, and prolonged resistance to melting. |

Important: When processing DRINKABLE preparations such as SLUSHIE, FROZEN DRINK, or MILKSHAKE, add liquid over the top of the frozen base in the small container (F) before starting the programme.

MIX-IN

The MIX-IN programme is designed to integrate solid add-ins (pieces of sweets, biscuits, nuts, cereals, or frozen fruit) into a freshly processed base or commercial dessert.

Note: for best results, place the mix-ins in the centre of the small container (F). After the main programme, scoop out a well approximately 4 cm in diameter down to the bottom of

the small container (F). Place the chopped ingredients in this well and execute the MIX-IN programme. If necessary, repeat MIX-IN to fully integrate the add-ins.

RE-SPIN

The RE-SPIN programme improves texture after running one of the preset programmes. It is especially useful when the base is very cold (below $-7^{\circ}\text{F}/-21^{\circ}\text{C}$) and becomes brittle rather than creamy.

Note: do not use the RE-SPIN programme before running the MIX-IN programme.

Settings menu

| Setting | Description |
|-------------|---|
| Sleep | The default time is 10 minutes. You can also change it to 30 minutes, 1 hour, 2 hours, or disable it. The appliance enters sleep mode if no operation is performed during the set time. Touch the display to activate it. |
| Language | On this page you can select the language and add other languages. |
| Shaft Clean | This function is used to clean the shaft after each use to maintain better appliance performance. |
| Display | Use this touch icon to adjust screen brightness. |
| Sound (On) | The appliance voice can be switched on or off. |
| Version | Shows key appliance information, both hardware and software. |

Freezing tips

- For optimal results, maintain the temperature between -12°C and -22°C . The appliance is designed to process frozen bases effectively within this range. When stored within these parameters, the small container (F) will achieve the ideal consistency for processing.
- Do not freeze the small container (F) at an angle. Place it on a perfectly level surface within the freezer.
- Upright freezers are preferable. Avoid chest freezers, as they tend to over-freeze.
- Freeze the base for a full 24 hours. Although the mixture may appear solid earlier, it needs additional freezing time to reach the optimal processing temperature.
- Optimise time by preparing several small containers (F) in advance and storing them in the freezer for processing when desired.

Operating instructions

Important: review all safety warnings before proceeding.

1. Add the ingredients to the small container (F). DO NOT exceed the MAX FILL line marked on the small container (F). Fig. 2 - 3

2. For recipes requiring frozen ingredients, close the small container (F) with the small container lid (E) and place it in the freezer for at least 24 hours. Fig. 4
3. Connect the main body (A) to the mains socket and position the appliance on a flat, dry, and clean surface.
4. When the base is ready or frozen, remove the small container lid (E) and place the small container (F) inside the outer container (G). Fig. 5.

Note:

- Do not process mixtures if the contents of the small container (F) were frozen at an angle or were partially removed and re-frozen unevenly.
 - Before re-freezing, always smooth the surface of the processed dessert inside the small container (F).
 - To partially soften, transfer the small container (F) to the refrigerator and mix vigorously until smooth.
 - Re-freeze the small container (F) on a completely level surface in the freezer to ensure uniform consistency.
5. Important: Important: Ensure that the outer container lid sealing ring (C) is correctly positioned on the outer container lid (B) before installing the paddle (D).

Installing the paddle (D) with the installation tool (H)

Fig. 6.

- (1) Hold the base of the paddle installation tool (H) with one hand and, from the top of the outer container lid (B), insert it through the central hole in the lid.
- (2) Turn the lid (B) upside down. Align the installation hole located at the base of the paddle (D) with the tool (H) and fit the paddle (D) into the tool.
- (3) Slowly remove the installation tool (H) from the lid (B).

Notes:

- Handle the paddle (D) carefully.
 - The paddle (D) must be installed correctly; otherwise, the appliance will not operate normally.
 - If the outer container lid sealing ring (C) is not properly positioned, liquid may leak from the outer container (G) during drink preparation.
6. Positioning and locking the outer container lid (B). Position the lid tab (B) slightly to the right of the outer container handle (G). Align the lid reference line (B) with the arrow located on the outer container handle (G). Turn the lid (B) clockwise to lock. Fig. 7
 7. Positioning the outer container (G) on the main body (A). With the appliance connected to the mains, position the outer container (G) on the main body (A) with the handle centred beneath the panel display. Turn the handle to the right to lock the outer container (G) in place; you will hear a confirmation "click". Fig. 8

8. Switching on, mode and programme selection. If the outer container (G) is correctly installed, the display will illuminate and the appliance will be ready for use. Select the programme that corresponds to your base. Press a processing mode: TOP, FULL, or BOTTOM and press the START touch icon to begin. The programme will stop automatically when finished.

Notes:

- If the outer bowl light is red and flashing, the appliance is not completely assembled for use. Ensure that the container is correctly installed. Make sure to plug in the appliance before installing the container.
9. Removing the outer container (G) when the programme finishes. Press the outer container release button located on the left side of the main body (A). Turn the outer container handle (G) back to the central position. While turning, the platform will lower the outer container (G). When the outer container (G) is released and the platform is down, lift it to remove it from the main body (A). Fig. 9
 10. Removing the lid. Press the lid release button and turn the outer container lid (B) anticlockwise to remove it.
 11. If adding mix-ins, use a spoon to create a 4 cm diameter well that reaches to the bottom of the already processed portion of the small container (F). Place the chopped mix-ins in this well and repeat steps 7–11 to process again using the MIXIN programme and the desired processing mode (TOP/FULL/BOTTOM).

MIXIN tips

- Add 1/4 cup (approximately 60 ml) total of crushed sweets, frozen fruit, chopped nuts, chocolate pieces, etc. If using several mix-ins, keep the combined volume to 1/4 cup or less. Adjust to taste and ensure that the outer container lid (B) can close comfortably over the small container (F).
- Hard mix-ins such as chocolate, sweets, or nuts do not break during the MIXIN programme and will remain whole. For this reason, it is recommended to use chocolate chips, mini sweets, or pre-cut ingredients.
- Soft mix-ins will break. Ingredients such as cereals, biscuits, or frozen fruit will be left in smaller pieces after the MIXIN programme. For best results, start with larger pieces when the ingredient is soft.
- For best results with ICE CREAM and GELATO, fresh fruit, sauces, or spreads are not recommended as mix-ins. Adding fresh fruit, fudge, or caramel sauces dilutes the dessert.
- Chocolate hazelnut spreads and nut butters also do not integrate well.
- Frozen fruit or quick-hardening chocolate/caramel toppings are recommended.

12. Improving texture with the RESPIN programme. If the preparation in the small container (F) becomes brittle or grainy, use the RESPIN programme. This programme is especially useful with very cold bases. If, after RESPIN, the texture is smooth, proceed to step 14. If it continues to be brittle or grainy, repeat steps 7–11 and execute RESPIN again to reprocess.

Note: Do not execute RESPIN before using the MIXIN programme.

13. Remove and serve. Lift the small container (F) out of the outer container (G) and serve the dessert.
14. Cleaning the lid and removing the paddle. With the assembly away from the main body (A), rinse the outer container lid (B) thoroughly under the tap to remove sticky residue or particles trapped around the paddle (D). Hold the base of the paddle installation tool (H) with one hand. With the other, insert the tool (H) through the upper hole of the lid (B) and press to release the paddle (D). For easier cleaning, drop the paddle (D) directly into the sink. Wash the lid (B), paddle (D), and outer container lid sealing ring (C) separately. Dry completely before next use. Fig. 10
15. Unplug the main body (A) when you have finished using it.
16. Leftovers: smoothing, re-freezing, and reprocessing. If leftovers remain in the small container (F), smooth the surface with a spoon or spatula before returning it to the freezer, keeping it perfectly level. If, after re-freezing, the preparation is too hard, run it with the same programme you used to prepare it. If it is still soft, you can serve it directly with a spoon.

Note:

When reprocessing a dessert containing mix-ins, these may be crushed further and alter their texture and flavour.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Please note

- Disconnect the main body (A) from the power supply before cleaning.
- To start cleaning, release the Paddle (D) from the Outer Container Lid (B) using the Paddle Installation Tool (H).
- Rinse the Paddle (D) and Lid (B) with warm water to remove ice cream or toppings.
- Avoid abrasive scouring pads, metal brushes or aggressive cleaners (bleach, solvents, powder cleaners), as they may damage or scratch the parts.
- Cleaning the parts immediately after use makes the task easier, prolongs the service life of the device and accessories and reduces the appearance of stains on plastic parts.
- Dry completely before next use.

Cleaning by hand

- Wash the small container (F), the outer container (G), the lids (B and E) and the paddle (D) with warm water and soap.
- For the Paddle (D), use a cleaning utensil with a handle.
- Rinse well and allow all parts to air dry.
- The main body (A) must not be submerged; clean only with a slightly damp cloth.

Dishwashers

- Place the small container (F), and paddle (D) on the top rack. They are dishwasher safe.
- Separate the paddle (D), the small container (F), before inserting them.
- Avoid high temperature cycles or heat drying to prolong the life of the parts.

Outer Container Lid (B)

- Before cleaning the lid, remove the paddle (D) to remove any debris trapped underneath.
- Run warm water through the paddle release lever and through the drain holes on both sides.
- To empty it completely, place the lid with the lever side down.

Shaft cleaning program

This ice cream maker has a program to clean the shaft. To use this programme, follow the steps below:

1. Plug in the device and press the configuration button in the upper right corner of the home page.
2. Remove the outer container (G) from the main body (A).
3. Press the "SHAFT CLEAN" button, press "Next Step" and then "Decline" to process the program.
4. The shaft will slowly descend. When it is fully lowered, wipe it with a clean, slightly damp cloth.
5. After cleaning, press "WithDraw" and the axis will return to its previous position.

Note: The shaft should be cleaned after each use.

Main body (A)

Before cleaning, unplug the main body (A).

Wipe the main body (A) with a cloth slightly moistened with neutral detergent and then dry. Make sure that the electrical contact area is perfectly dry.

Do not use abrasive cloths/scouring pads or brushes.

Storage

To store the cable, avoid wrapping it around the bottom of the main body (A).

Store additional accessories next to the unit or in a cabinet to avoid damage or safety hazards.

Motor reset (overload protection)

1. Unplug the main body (A) from the electrical outlet.
2. Allow the motor to cool for at least 15 minutes.
3. Remove the outer container lid (B) and the paddle (D). Check for trapped ingredients in the lid assembly (including the Seal Ring (C)) and around the shaft.
4. If the small container (F) is too full or extremely hard, remove some of the mixture to reduce the load.
5. Replace the small container (F) on the outer container (G), mount the lid (B) and lock the assembly on the main body (A).
6. Reconnect and test the program. If it does not start, repeat the reset procedure.
7. If the problem persists, contact the official Cecotec Technical Support Service.

Note - Avoid overloading

- DO NOT process solid blocks of ice or ice cubes.
- DO NOT attempt to prepare smoothies or process loose, hard ingredients.
- The fruit should be crushed to release its juice or mixed with other ingredients and frozen before processing.

5. TROUBLESHOOTING

Caution: Always disconnect the power supply and unplug the device before troubleshooting to minimize the risk of electric shock and prevent accidental activation.

| Problem description | Solution |
|--|---|
| The device moves on the worktop during processing. | Make sure that the worktop and the feet of the main body (A) are clean and dry. |
| The dessert remains liquid, not solid, after processing. | If the mixture is too soft, return the small container (F) to the freezer for a few more hours or until the desired texture is reached. |
| | Freeze the base for a full 24 hours and process it right after removing it from the freezer. |
| | If the texture is still soft, lower the freezer temperature. The device works best with frozen bases between -12 °C and -22 °C. |

| | |
|--|---|
| The device moves on the worktop during processing. | Make sure that the worktop and the feet of the main body (A) are clean and dry. |
| The dessert becomes brittle or "mealy" after processing. | Use RE-SPIN after a Program to obtain a creamier consistency. |
| | If the mixture is extremely hard, temper the small container (F) 2-5 minutes in the refrigerator before processing. |
| | Low fat or sugar content may affect texture; follow the recommended recipes. |
| The Programs do not light up. | Plug the main body (A) into a working outlet before installing the outer container (G). |
| | Check the mounting: if the Outer Container (G) is not properly installed, the Outer Indicator will flash red. |
| | After each program, remove the outer container (G) and check the result before starting another one. |
| The Outer Container light is red and flashing. | The outer container (G) is not installed or not installed correctly. Reinstall the Outer Container (G) onto the Motor Base (A) until it "clicks" into place. |
| The display shows E03, E05, E08 or E28. | Motor overload detected. Unplug the unit, remove the Outer Container (G) and allow the Motor Base (A) to cool for 15 minutes before restarting. Remove the outer container Lid (B) and the Paddle (D), making sure that no ingredients are stuck. |
| | Excessively dense mixtures can cause clogging. Use recipes with adequate sugar and fat content. |
| | Bases should be between -12 °C and -22 °C. Adjust the freezer temperature, place the small container (F) near the front of the freezer or allow it to warm briefly to room temperature before processing. |
| | DO NOT process solid block ice, ice cubes or loose hard ingredients. |

| | |
|--|---|
| The small container (F) was frozen tilted in the freezer. | For best results, DO NOT process a small Container (F) that has been frozen at an angle or from which product has been removed and then refrozen unevenly. |
| | Before refreezing, always smooth the surface; if it is already uneven, defrost in the refrigerator, mix to recombine the ingredients, and refreeze on a level surface. |
| The outer container (G) is not released from the main body (A) after processing. | Wait 2 minutes; then press and hold the release button (left side of the main body (A)) while turning the handle of the outer container (G) clockwise to remove it. May require some force. |
| | Make sure the paddle cavity (D) is completely dry before use. If you make several recipes, rinse and dry the Paddle between preparations. This prevents the residual water from freezing and sticking the components. |
| A08 | Make sure that the device is fully assembled for use. If the appliance is on and the Outer Container (G) is not installed correctly, the Outer Container light will flash red. All Programs will be available when the instrument is fully assembled and a processing mode has been selected. |
| | After each program, remove the Outer Container (G) to check the results before running another program. |

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Gelatec 1800 Touch
 Product reference: EU01_123710

Rated power: 700 W
 Voltage: 220 V-240 V
 Frequency: 50-60 HZ

The power consumption in standby mode is 0,22 W using the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the device is connected to the mains without performing any function, waiting for the standby mode to be activated.

The period after which the device automatically switches to standby mode can be selected in your device.

Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.
 Made in China | Designed in Spain

7. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities. Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.

Compliance with the above guidelines will help protect the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of product delivery under the terms, conditions and deadlines established by applicable regulations.

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If you detect any problem with the product or have any queries, please contact Cecotec's Official Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The content of this publication may not, either in part or in its entirety, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without prior authorisation from CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

- A Corps principal
- B Couvercle du bol extérieur
- C Joint d'étanchéité du couvercle du bol extérieur
- D Spatule
- E Couvercle du petit bol
- F Petit bol
- G Bol extérieur
- H Outil d'installation de la spatule

Note :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte :

- Produit
- 3 bols
- Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

Avant la première utilisation

1. Nettoyez le petit bol (F), le bol extérieur (G), les couvercles (B et E) et la spatule (D) à l'eau tiède et avec du liquide vaisselle.
2. Pour nettoyer la spatule (D), utilisez une brosse ou un ustensile à vaisselle muni d'un manche.

3. Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre.
4. Nettoyez le panneau de commande du corps principal (A) à l'aide d'un chiffon doux. Ne plongez pas le corps principal (A) dans l'eau et ne laissez pas d'eau y pénétrer.

3. FONCTIONNEMENT

Conditions préalables

Placez l'appareil sur une surface ferme, plane et horizontale.

Éloignez l'appareil des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil. Évitez les éclaboussures d'eau sur l'appareil, en particulier sur le corps principal (A) ; elles pourraient provoquer un court-circuit. Pour une bonne ventilation, laissez un espace libre des deux côtés de l'appareil.

Laissez un espace d'au moins 100 mm entre l'arrière et les côtés de l'appareil et les murs.

Première utilisation

Connexion et déconnexion

Branchez la machine à glace à une prise électrique.

Note : si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes, l'appareil passe en mode veille.

Mode de fonctionnement

Sélectionnez le modèle de traitement après avoir sélectionné un programme ou une recette. Pour traiter tout le bol, appuyez sur FULL. Pour ne traiter que la moitié supérieure, appuyez sur TOP. Pour traiter la moitié inférieure, appuyez sur BOTTOM.

Note : les modes TOP et BOTTOM ne sont pas disponibles avec les programmes DRINKABLE (texture buvable).

Programmes

Chaque programme est conçu pour préparer des recettes de manière simple. La durée et la vitesse de chaque programme sont réglées automatiquement pour obtenir des résultats homogènes et onctueux pour chaque préparation.

| Catégorie | Programme | Description |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Scoopable (texture à la cuillère) | ICE CREAM (CRÈME GLACÉE) | Idéal pour les recettes traditionnelles. Transformez les produits laitiers et les alternatives végétales en une crème glacée dense et onctueuse. |
| | GELATO | Conçu pour préparer des bases de type crème (custard) pour les glaces italiennes classiques, avec une texture veloutée. |
| | ITALIAN ICE (GLACE À L'ITALIENNE) | Transformez les mélanges d'eau aromatisés aux fruits en glace italienne. |
| | SORBET | Transformez les mélanges fruités sucrés et aqueux en sorbets à la texture crémeuse. |
| | FROZEN YOGURT (YAOURT GLACÉ) | D'une simple pression sur un bouton, transformez un yaourt normal en un yaourt glacé crémeux. Conseil : pour de meilleurs résultats, utilisez des variétés sucrées et riches en matières grasses. Évitez les options écrémées ou « sans sucre ». |
| | LIGHT ICE CREAM (GLACE ALLÉGÉE) | Conçu pour obtenir une glace à faible teneur en sucre, en matières grasses ou avec des substituts de sucre. |
| Drinkable (texture buvable) | SLUSHIE | Préparez des granités onctueux et homogènes à partir d'eau et de mélanges pour boissons ; une réinterprétation du classique préféré des enfants. |
| | MILKSHAKE | Préparez des milkshakes épais et crémeux en quelques minutes en utilisant votre crème glacée préférée (maison ou du commerce), du lait et vos ingrédients préférés. |
| | FRAPPÉ | Mélange parfait de café intense et de cappuccino doux. |
| | FROZEN DRINK (BOISSON GLACÉE) | Obtenez des boissons glacées d'une qualité ultra-raffinée, plus épaisses, avec une texture veloutée et une résistance prolongée à la fonte. |

Important : Lorsque vous préparez des boissons (texture buvable) telles que des SLUSHIE, des FROZEN DRINK ou des MILKSHAKE, ajoutez du liquide sur le dessus de la base congelée dans le petit bol (F) avant de lancer le programme.

MIX-IN (ajouter des garnitures)

Le programme MIX-IN est conçu pour intégrer des ajouts solides (morceaux de bonbons, biscuits, fruits secs, céréales ou fruits congelés) dans une base fraîchement préparée ou dans un dessert commercial.

Note : pour de meilleurs résultats, placez les garnitures au centre du petit bol (F). Après le programme principal, creusez à l'aide d'une cuillère un trou d'environ 4 cm de diamètre jusqu'au fond du petit bol (F). Déposez les ingrédients coupés en morceaux dans cet espace et lancez le programme MIX-IN. Si nécessaire, répétez MIX-IN pour intégrer complètement les ajouts.

RE-SPIN

Le programme RE-SPIN améliore la texture après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. Il est particulièrement utile lorsque la base est très froide (en dessous de $-7^{\circ}\text{F}/-21^{\circ}\text{C}$) et qu'elle devient friable au lieu d'être crémeuse.

Note : n'utilisez pas le programme RE-SPIN avant d'avoir exécuté le programme MIX-IN.

Menu des réglages

| Réglage | Description |
|------------------------------------|--|
| Veille (Sleep) | Le temps par défaut est de 10 min. Vous pouvez également le modifier à 30 minutes, 1 heure, 2 heures ou le désactiver. L'appareil se met en veille si aucune opération n'est effectuée pendant la durée définie. Touchez l'écran pour l'activer. |
| Langue (Language) | Sur cette page, vous pouvez sélectionner la langue et ajouter d'autres langues. |
| Nettoyage de l'arbre (Shaft Clean) | Cette fonction sert à nettoyer l'arbre après chaque utilisation afin de maintenir un meilleur rendement de l'appareil. |
| Écran (Display) | Utilisez cette icône tactile pour régler la luminosité de l'écran. |
| Voix (On) | La voix de l'appareil peut être activée ou désactivée. |
| Version | Affiche les informations clés de l'appareil, tant au niveau matériel que logiciel. |

Conseils pour la congélation

- Pour obtenir des résultats optimaux, maintenez la température entre -12°C et -22°C . L'appareil est conçu pour traiter efficacement les bases congelées dans cette plage. Si vous respectez ces paramètres de stockage, le petit bol (F) atteindra la consistance idéale pour le traitement.
- Ne congelez pas le petit bol (F) en position inclinée. Placez-le sur une surface parfaitement plane dans le congélateur.

- Les congélateurs verticaux sont préférables. Évitez les congélateurs coffres, car ils ont tendance à trop refroidir.
- Congelez la base pendant 24 heures complètes. Même si le mélange semble solide avant, il a besoin de plus de temps de congélation pour atteindre la température optimale de traitement.
- Optimisez votre temps en préparant à l'avance plusieurs petits bols (F) et en les conservant au congélateur pour les traiter à votre convenance.

Instructions d'utilisation

Important : consultez toutes les consignes de sécurité avant de continuer.

1. Ajoutez les ingrédients dans le petit bol (F). NE dépassez PAS la ligne MAX FILL marquée sur le petit bol (F). Img. 2 - 3
2. Pour les recettes nécessitant des ingrédients congelés, fermez le petit bol (F) avec le couvercle du petit bol (E) et placez-le au congélateur pendant au moins 24 heures. Img. 4
3. Branchez le corps principal (A) à la prise de courant et placez l'appareil sur une surface plane, sèche et propre.
4. Une fois la base préparée ou congelée, retirez le couvercle du petit bol (E) et placez le petit bol (F) dans le bol extérieur (G). Img. 5

Note :

- Ne traitez pas les mélanges si le contenu du petit bol (F) a été congelé incliné ou s'il a été partiellement retiré et recongelé de manière irrégulière.
 - Avant de recongeler, lissez toujours la surface du dessert préparé dans le petit bol (F).
 - Pour ramollir partiellement, placez le petit bol (F) au réfrigérateur et mélangez vigoureusement jusqu'à obtenir une texture homogène.
 - Recongelez le petit bol (F) sur une surface parfaitement plane du congélateur afin d'assurer une consistance uniforme.
5. Important : Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité du couvercle du bol extérieur (C) est correctement positionné sur le couvercle du bol extérieur (B) avant d'installer la spatule (D).

Installation de la spatule (D) avec l'outil d'installation (H)

Img. 6

- (1) Tenez la base de l'outil d'installation de la spatule (H) d'une main et, depuis le haut du couvercle du bol extérieur (B), insérez-le dans l'orifice central du couvercle.
- (2) Retournez le couvercle (B). Alignez l'orifice d'installation situé à la base de la spatule (D) avec l'outil (H) et enclenchez la spatule (D) dans l'outil.
- (3) Retirez lentement l'outil d'installation (H) du couvercle (B).

Notes

- Manipulez la spatule (D) avec précaution.
 - La spatule (D) doit être correctement installée, sinon l'appareil ne fonctionnera pas normalement.
 - Si l'anneau d'étanchéité du couvercle du bol extérieur (C) n'est pas correctement positionné, du liquide peut s'échapper du bol extérieur (G) pendant la préparation des boissons.
6. Installation et verrouillage du couvercle du bol extérieur (B). Placez la languette du couvercle (B) légèrement à droite de la poignée du bol extérieur (G). Alignez la ligne de référence du couvercle (B) avec la flèche située sur la poignée du bol extérieur (G). Tournez le couvercle (B) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Img. 7
 7. Placement du bol extérieur (G) sur le corps principal (A). Une fois l'appareil branché, placez le bol extérieur (G) sur le corps principal (A) en centrant la poignée sous l'écran du panneau. Tournez la poignée vers la droite pour verrouiller le bol extérieur (G) en place ; vous entendrez un « clic » de confirmation. Img. 8
 8. Allumage, sélection du mode et du programme. Si le bol extérieur (G) est correctement installé, l'écran s'allume et l'appareil est prêt à l'emploi. Sélectionnez le programme correspondant à votre base. Appuyez sur un mode de fonctionnement : TOP, FULL ou BOTTOM et appuyez sur l'icône tactile START (Démarrer) pour commencer. Le programme s'arrêtera automatiquement à la fin.

Notes


- Si le voyant extérieur du bol est rouge et clignote, l'appareil n'est pas complètement assemblé pour être utilisé. Assurez-vous que le bol est correctement installé. Veillez à brancher l'appareil avant d'installer le bol.
9. Retirez le bol extérieur (G) à la fin du programme. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bol extérieur situé sur le côté gauche du corps principal (A). Tournez la poignée du bol extérieur (G) pour la ramener en position centrale. Lorsque vous la tournez, la plate-forme abaisse le bol extérieur (G). Lorsque le bol extérieur (G) est libéré et que la plate-forme est abaissée, soulevez-le pour le retirer du corps principal (A). Img. 9
 10. Retrait du couvercle. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et tournez le couvercle du bol extérieur (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
 11. Si vous ajoutez des garnitures, utilisez une cuillère pour creuser un trou de 4 cm de diamètre jusqu'au fond de la partie déjà traitée du petit bol (F). Déposez les garnitures coupées en morceaux dans cet espace et répétez les étapes 7 à 11 pour traiter à nouveau

à l'aide du programme MIX-IN et du mode de traitement souhaité (TOP/FULL/BOTTOM).

Conseils MIXIN

- Ajoutez au total 1/4 de tasse (environ 60 ml) de bonbons concassés, de fruits congelés, de fruits secs hachés, de morceaux de chocolat, etc. Si vous utilisez plusieurs garnitures, veillez à ce que leur volume combiné ne dépasse pas 1/4 de tasse. Ajustez à votre convenance et assurez-vous que le couvercle du bol extérieur (B) peut se fermer facilement sur le petit bol (F).
 - Les garnitures dures telles que le chocolat, les bonbons ou les noix ne se brisent pas pendant le programme MIX-IN et resteront entières. C'est pourquoi il est recommandé d'utiliser des mini-pépites de chocolat, des mini-bonbons ou des ingrédients pré-coupés.
 - Les garnitures molles se cassent. Les ingrédients tels que les céréales, les biscuits ou les fruits congelés seront réduits en petits morceaux après le programme MIXIN. Pour de meilleurs résultats, commencez par des morceaux plus gros lorsque l'ingrédient est mou.
 - Pour de meilleurs résultats avec les programmes ICE CREAM et GELATO, il n'est pas recommandé d'utiliser des fruits frais, des sauces ou des crèmes à tartiner comme garnitures. L'ajout de fruits frais, de fudge ou de sauces au caramel dilue le dessert.
 - Les crèmes de type chocolat aux noisettes et les beurres de fruits secs ne s'intègrent pas bien non plus.
 - Il est recommandé d'utiliser des fruits congelés ou des garnitures au chocolat/caramel à durcissement rapide.
12. Améliorer la texture avec le programme RE-SPIN. Si la préparation du petit bol (F) est friable ou farineuse, utilisez le programme RE-SPIN. Ce programme est particulièrement utile avec des bases très froides. Si, après le RE-SPIN, la texture est lisse, passez à l'étape 14. Si elle reste friable ou farineuse, répétez les étapes 7 à 11 et relancez le programme RE-SPIN pour retraiter.

Note : Ne lancez pas le programme RE-SPIN avant d'utiliser le programme MIX-IN.

13. Retirez et servez. Retirez le petit bol (F) du bol extérieur (G) et servez le dessert.
14. Nettoyage du couvercle et retrait de la spatule. Une fois l'ensemble retiré du corps principal (A), rincez soigneusement le couvercle du bol extérieur (B) sous le robinet pour éliminer les résidus collants ou les particules coincées autour de la spatule (D). Tenez d'une main la base de l'outil d'installation de la spatule (H). De l'autre main, insérez l'outil (H) dans l'orifice supérieur du couvercle (B) et appuyez pour libérer la spatule (D). Pour faciliter le nettoyage, laissez tomber la spatule (D) directement dans l'évier. Lavez séparément le couvercle (B), la spatule (D) et l'anneau d'étanchéité du couvercle du bol extérieur (C). Séchez complètement avant la prochaine utilisation.  10
15. Débranchez le corps principal (A) lorsque vous avez terminé de l'utiliser.
16. Restes : homogénéisation, recongélation et retraitement. S'il reste des résidus dans le

petit bol (F), lissez la surface à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule avant de le remettre au congélateur, en le maintenant parfaitement à niveau. Si, après recongélation, la préparation est trop dure, exécutez-la avec le même programme que celui utilisé pour la préparer. Si elle est encore molle, vous pouvez la servir directement à la cuillère.

Note :

Lors du retraitement d'un dessert contenant des garnitures, celles-ci peuvent être davantage broyées et modifier leur texture et leur saveur.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note

- Débranchez le corps principal (A) avant de le nettoyer.
- Pour commencer le nettoyage, libérez la spatule (D) du couvercle du bol extérieur (B) à l'aide de l'outil d'installation de la spatule (H).
- Rincez la spatule (D) et le couvercle (B) à l'eau tiède pour éliminer les résidus de crème glacée ou de garnitures.
- Évitez les éponges abrasives, les brosses métalliques ou les nettoyeurs agressifs (eau de Javel, solvants, nettoyeurs en poudre), car ils peuvent endommager ou rayer les pièces.
- Nettoyer les pièces immédiatement après leur utilisation facilite la tâche, prolonge la durée de vie de l'appareil et des accessoires et réduit l'apparition de taches sur les pièces en plastique.
- Séchez complètement avant la prochaine utilisation.

Nettoyage à la main

- Lavez le petit bol (F), le bol extérieur (G), les couvercles (B et E) et la spatule (D) à l'eau tiède et avec du liquide vaisselle.
- Pour la spatule (D), utilisez un ustensile de nettoyage avec manche.
- Rincez bien et laissez sécher toutes les pièces à l'air libre.
- Le corps principal (A) ne doit pas être immergé ; nettoyez-le uniquement avec un chiffon légèrement humide.

Lave-vaisselle

- Placez le petit bol (F), et la spatule (D) dans le panier supérieur ; ils sont lavables au lave-vaisselle.
- Séparez la spatule (D), le petit bol (F), avant de les mettre au lave-vaisselle.
- Évitez les cycles à haute température ou le séchage à chaud afin de prolonger la durée de vie des pièces.

Couvercle du bol extérieur (B)

- Avant de nettoyer le couvercle, retirez la spatule (D) pour éliminer les résidus éventuellement coincés en dessous.
- Faites couler de l'eau tiède à travers le levier de déverrouillage de la spatule et les orifices de drainage situés de chaque côté.
- Pour le vider complètement, placez le couvercle avec le côté du levier vers le bas.

Programme de nettoyage de l'arbre

Cette machine à glace dispose d'un programme de nettoyage de l'arbre. Pour ce faire, suivez les étapes suivantes :

1. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de configuration situé dans le coin supérieur droit de la page d'accueil.
2. Retirez le bol extérieur (G) du corps principal (A).
3. Appuyez sur le bouton « SHAFT CLEAN », puis sur « Next Step » et enfin sur « Decline » pour lancer le programme.
4. L'arbre descendra lentement. Une fois qu'il est complètement descendu, nettoyez-le avec un chiffon propre légèrement humide.
5. Après le nettoyage, appuyez sur « WithDraw » et l'arbre reviendra à sa position initiale.

Note : L'arbre doit être nettoyé après chaque utilisation.

Corps principal (A)

Avant le nettoyage, débranchez le corps principal (A).

Passez un chiffon légèrement humidifié avec un détergent neutre sur le corps principal (A), puis séchez-le. Assurez-vous que la zone de contact électrique est parfaitement sèche. N'utilisez pas de chiffons/éponges abrasifs ni de brosses.

Stockage

Pour ranger le câble, évitez de l'enrouler autour de la partie inférieure du corps principal (A). Rangez les accessoires supplémentaires à côté de l'appareil ou dans un placard afin d'éviter tout dommage ou risque pour la sécurité.

Réinitialisation du moteur (protection contre la surcharge)

1. Débranchez le corps principal (A) de la prise électrique.
2. Laissez le moteur refroidir pendant au moins 15 minutes.
3. Retirez le couvercle du bol extérieur (B) et la spatule (D). Vérifiez qu'aucun ingrédient n'est coincé dans l'ensemble du couvercle (y compris l'anneau d'étanchéité (C)) ou autour de l'arbre.
4. Si le petit bol (F) est trop rempli ou extrêmement dur, retirez une partie du mélange afin de réduire la charge.
5. Remplacez le petit bol (F) dans le bol extérieur (G), montez le couvercle (B) et verrouillez

l'ensemble sur le corps principal (A).

6. Rebranchez et testez le programme. S'il ne démarre pas, répétez la procédure de réinitialisation.
7. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Note - Évitez la surcharge

- NE TRAITÉZ PAS de blocs de glace solides ni de glaçons.
- N'essayez PAS de préparer des smoothies ou de traiter des ingrédients secs et durs.
- Les fruits doivent être broyés pour libérer leur jus ou mélangés à d'autres ingrédients et congelés avant d'être traités.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Avertissement : Débranchez toujours l'alimentation électrique et débranchez l'appareil avant de procéder au dépannage afin de minimiser le risque d'électrocution et d'éviter toute activation accidentelle.

| Description du problème | Solution |
|--|---|
| L'appareil bouge sur le plan de travail pendant le traitement. | Assurez-vous que le plan de travail et les pieds du corps principal (A) sont propres et secs. |
| Le dessert est liquide, et non solide, après le traitement. | Si le mélange est trop mou, remettez le petit bol (F) au congélateur pendant quelques heures supplémentaires ou jusqu'à obtenir la texture souhaitée. |
| | Congelez la base pendant 24 heures complètes et traitez-la juste après l'avoir sortie du congélateur. |
| | Si la texture reste molle, baissez la température du congélateur. L'appareil fonctionne mieux avec des bases congelées entre -12 °C et -22 °C. |
| L'appareil bouge sur le plan de travail pendant le traitement. | Assurez-vous que le plan de travail et les pieds du corps principal (A) sont propres et secs. |

| | |
|---|--|
| Le dessert est friable ou « farineux » après le traitement. | Utilisez RE-SPIN après un programme pour obtenir une consistance plus crémeuse. |
| | Si le mélange est extrêmement dur, tempérez le petit bol (F) pendant 2 à 5 minutes au réfrigérateur avant de le traiter. |
| | Une faible teneur en matières grasses ou en sucre peut affecter la texture. Suivez les recettes recommandées. |
| Les programmes ne s'allument pas. | Branchez le corps principal (A) à une prise en état de marche avant d'installer le bol extérieur (G). |
| | Vérifiez le montage : si le bol extérieur (G) n'est pas correctement installé, l'indicateur extérieur clignotera en rouge. |
| | Après chaque programme, retirez le bol extérieur (G) et vérifiez le résultat avant d'en démarrer un autre. |
| Le voyant du bol extérieur est rouge et clignote. | Le bol extérieur (G) n'est pas installé ou n'est pas installé correctement. Réinstallez le bol extérieur (G) sur la base du moteur (A) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. |
| L'écran affiche E03, E05, E08 ou E28. | Surcharge du moteur détectée. Débranchez l'appareil, retirez le bol extérieur (G) et laissez refroidir la base du moteur (A) pendant 15 minutes avant de redémarrer. Retirez le couvercle du bol extérieur (B) et la spatule (D), en vous assurant qu'aucun ingrédient n'est coincé. |
| | Les mélanges trop denses peuvent provoquer des blocages. Utilisez des recettes contenant suffisamment de sucre et de matières grasses. |
| | Les bases doivent être entre -12 °C et -22 °C. Réglez la température du congélateur, placez le petit bol (F) près de l'avant du congélateur ou laissez-le se réchauffer brièvement à température ambiante avant de le traiter. |
| | NE traitez PAS de blocs de glace solides, de glaçons ou d'ingrédients durs en vrac. |

| | |
|--|---|
| Le petit bol (F) a gelé en position inclinée dans le congélateur. | Pour de meilleurs résultats, NE PAS traiter un petit bol (F) qui a été congelé en position inclinée ou dont le produit a été retiré puis recongelé de manière irrégulière. |
| | Avant de recongeler, lissez toujours la surface ; si elle est déjà irrégulière, décongelez dans le réfrigérateur, mélangez pour recombinaison des ingrédients et recongelez sur une surface plane. |
| Le bol extérieur (G) ne se détache pas du corps principal (A) après le traitement. | Attendez 2 minutes, puis maintenez enfoncé le bouton de déverrouillage (côté gauche du corps principal (A)) tout en tournant la poignée du bol extérieur (G) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer. Cela peut nécessiter un certain effort. |
| | Assurez-vous que la cavité de la spatule (D) est complètement sèche avant de l'utiliser. Si vous réalisez plusieurs recettes, rincez et séchez la spatule entre chaque préparation. Cela empêche l'eau résiduelle de geler et de coller les composants. |
| A08 | Assurez-vous que l'appareil est entièrement assemblé pour être utilisé. Si l'appareil est allumé et que le bol extérieur (G) n'est pas correctement installé, le voyant du bol extérieur clignotera en rouge. Tous les programmes seront disponibles lorsque l'appareil sera entièrement assemblé et qu'un mode de traitement aura été sélectionné. |
| | Après chaque programme, retirez le bol extérieur (G) pour vérifier les résultats avant de lancer un autre programme. |

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : Gelatec 1800 Touch
Référence : EU01_123710

Puissance nominale : 700 W
Voltage : 220V-240V
Fréquence : 50-60 Hz

La consommation d'énergie en mode veille est de 0,22 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction et attendez que le mode veille soit activé. La durée après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode « veille » peut être sélectionnée sur votre appareil.

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.
Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux.

Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

9. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE



Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

- A Hauptgerät
- B Deckel des äußeren Behälters
- C Dichtungsring des Deckels des äußeren Behälters
- D Rührpaddel
- E Deckel des kleinen Behälters
- F Kleiner Behälter
- G Äußerer Behälter
- H Montagewerkzeug für das Rührpaddel

Hinweis:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt:

- Produkt
- 3 Aufbewahrungsbehälter
- Diese Bedienungsanleitung
- Entfernen Sie die Seriennummer des Produkts nicht, um im Falle einer Serviceanfrage die korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie den kleinen Behälter (F), den äußeren Behälter (G), die Deckel (B und E) sowie das Rührpaddel (D) mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.
2. Verwenden Sie zur Reinigung des Rührpaddels (D) eine Bürste oder eine Spülbürste mit

Griff.

3. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
4. Reinigen Sie das Bedienfeld des Hauptgeräts (A) mit einem weichen Tuch. Tauchen Sie das Hauptgerät (A) nicht in Wasser und lassen Sie kein Wasser in das Hauptgerät eindringen.

3. BEDIENUNG

Voraussetzungen

Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und waagerechte Oberfläche.

Platzieren Sie das Gerät fern von Wärmequellen und nicht in direktem Sonnenlicht.

Vermeiden Sie Wasserspritzer auf dem Gerät, insbesondere auf dem Hauptgerät (A); dies könnte einen Kurzschluss verursachen.

Lassen Sie für eine ausreichende Belüftung auf beiden Seiten des Geräts genügend Freiraum.

Halten Sie mindestens 100 mm Abstand zwischen der Rückseite und den Seiten des Geräts und jeder Wand ein.

Erste Nutzung

Ein- und Ausschalten

Schließen Sie die Eismaschine an eine Steckdose an.

Hinweis: Wenn 10 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Verarbeitungsmodus

Wählen Sie den Verarbeitungsmodus, nachdem Sie ein Programm oder Rezept ausgewählt haben. Um den gesamten Behälter zu verarbeiten, drücken Sie FULL. Um nur die obere Hälfte zu verarbeiten, drücken Sie TOP. Um die untere Hälfte zu verarbeiten, drücken Sie BOTTOM.

Hinweis: Die Modi TOP und BOTTOM sind bei den Programmen DRINKABLE (trinkbare Konsistenz) nicht verfügbar.

Programme

Jedes Programm ist so konzipiert, dass Sie Rezepte einfach zubereiten können. Die Dauer und Geschwindigkeit jedes Programms werden automatisch angepasst, um bei jeder Zubereitung gleichmäßige und cremige Ergebnisse zu erzielen.

| Kategorie | Programm | Beschreibung |
|--|-----------------|---|
| Scoopable (Konsistenz zum Löffeln) | ICE CREAM | Ideal für traditionelle Rezepte. Verwandelt Milchprodukte und pflanzliche Alternativen in ein dichtes, seidiges Speiseeis. |
| | GELATO | Entwickelt zur Zubereitung von cremebasierten Grundlagen (Custard) für klassisches italienisches Speiseeis mit samtiger Textur. |
| | ITALIAN ICE | Verwandelt wassergemischte Zubereitungen mit fruchtigen Aromen in Italian Ice. |
| | SORBET | Verwandelt süße, fruchtige und wässrige Mischungen in Sorbet mit cremiger Konsistenz. |
| | FROZEN YOGURT | Mit nur einem Tastendruck wird naturbelassener Joghurt zu cremigem Frozen Yogurt. Hinweis: Für optimale Ergebnisse verwenden Sie gesüßte Sorten mit vollem Fettgehalt. Vermeiden Sie fettarme oder „zuckerfreie“ Varianten. |
| | LIGHT ICE CREAM | Konzipiert für Eis mit niedrigem Zuckergehalt, reduziertem Fettgehalt oder Zuckerersatz. |
| DRINKABLE (trinkbare Konsistenz) | SLUSHIE | Bereitet weiche, gleichmäßige Slush-Getränke auf Basis von Wasser und Getränkmischungen zu; eine Neuinterpretation des klassischen Kinderlieblings. |
| | MILKSHAKE | Bereitet in wenigen Minuten dicke, cremige Milchshakes zu mit Ihrem bevorzugten Speiseeis (hausgemacht oder gekauft), Milch und Ihren Lieblingszutaten. |
| | FRAPPÉ | Perfekte Mischung aus kräftigem Kaffee und mildem Cappuccino. |
| | FROZEN DRINK | Ermöglicht hochwertige Frozen Drinks mit mehr Dichte, samtiger Textur und verlängerter Schmelzbeständigkeit. |

Wichtig: Hinweis (DRINKABLE-Programme): Bei der Verarbeitung von Zubereitungen im Modus DRINKABLE (trinkbare Konsistenz) wie SLUSHIE, FROZEN DRINK oder MILKSHAKE geben Sie vor dem Start des Programms Flüssigkeit oben auf die gefrorene Basis in den kleinen Behälter (F).

MIX-IN (Toppings hinzufügen)

Das Programm MIX-IN ist dafür ausgelegt, feste Zusätze (z. B. Stücke von Süßigkeiten, Keksen, Nüssen, Cerealien oder gefrorenem Obst) in eine frisch verarbeitete Basis oder in ein Fertig-Dessert zu integrieren.

Hinweis: Für optimale Ergebnisse platzieren Sie die Toppings in der Mitte des kleinen Behälters (F). Nach Abschluss des Hauptprogramms entfernen Sie mit einem Löffel eine Vertiefung von ca. 4 cm Durchmesser bis zum Boden des kleinen Behälters (F). Geben Sie die zerkleinerten Zutaten in diese Vertiefung und starten Sie das Programm MIX-IN. Falls erforderlich, wiederholen Sie MIX-IN, um die Zusätze vollständig zu vermengen.

RE-SPIN

Das Programm RE-SPIN verbessert die Textur, nachdem eines der voreingestellten Programme ausgeführt wurde. Es ist besonders hilfreich, wenn die Basis sehr kalt ist (unter -7°F / -21°C) und bröselig statt cremig wird.

Hinweis: Verwenden Sie das Programm RESPIN nicht, bevor Sie das Programm MIXIN ausführen.

Einstellungsmenü

| Einstellung | Beschreibung |
|-----------------------------------|--|
| Ruhemodus (Sleep) | Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Min. Sie können die Zeit auch auf 30 Minuten, 1 Stunde, 2 Stunden ändern oder den Ruhemodus deaktivieren. Das Gerät wechselt in den Ruhemodus, wenn innerhalb der eingestellten Zeit keine Bedienung erfolgt. Berühren Sie den Bildschirm, um das Gerät zu aktivieren. |
| Sprache (Language) | Auf dieser Seite können Sie die Sprache auswählen und weitere Sprachen hinzufügen. |
| Reinigung der Welle (Shaft Clean) | Diese Funktion dient dazu, die Antriebswelle nach jeder Verwendung zu reinigen, um eine bessere Leistung des Geräts zu gewährleisten. |
| Display | Verwenden Sie dieses Touch-Symbol, um die Helligkeit des Displays einzustellen. |
| Sprachausgabe (On) | Die Sprachausgabe des Geräts kann aktiviert oder deaktiviert werden. |
| Version | Zeigt die wichtigsten Geräteinformationen an, sowohl zur Hardware als auch zur Software. |

Tipps für das Einfrieren

- Für optimale Ergebnisse halten Sie die Temperatur zwischen -12°C und -22°C . Das Gerät

ist dafür ausgelegt, gefrorene Basen innerhalb dieses Bereichs effektiv zu verarbeiten. Werden die Inhalte innerhalb dieses Temperaturbereichs gelagert, erreicht der kleine Behälter (F) die ideale Konsistenz für die Verarbeitung.

- Frieren Sie den kleinen Behälter (F) nicht schräg ein. Stellen Sie ihn im Gefrierschrank auf eine vollständig waagerechte, ebene Fläche.
- Senkrecht stehende Gefrierschränke sind vorzuziehen. Vermeiden Sie Gefriertruhen, da diese häufig zu stark kühlen.
- Frieren Sie die Basis vollständig für 24 Stunden ein. Auch wenn die Mischung bereits vorher fest erscheint, benötigt sie ggf. mehr Gefrierzeit, um die optimale Verarbeitungstemperatur zu erreichen.
- Optimieren Sie die Zeit, indem Sie mehrere kleine Behälter (F) im Voraus vorbereiten und im Gefrierschrank lagern, um sie bei Bedarf zu verarbeiten.

Anweisungen für die Verwendung

Wichtig: Lesen Sie alle Sicherheitswarnhinweise, bevor Sie fortfahren.

1. Geben Sie die Zutaten in den kleinen Behälter (F). Achtung: Überschreiten Sie nicht die am kleinen Behälter (F) markierte MAX-FILL-Linie. Abb. 2 - 3
2. Für Rezepte mit gefrorenen Zutaten verschließen Sie den kleinen Behälter (F) mit dem Deckel des kleinen Behälters (E) und stellen Sie ihn für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank. Abb. 4
3. Schließen Sie das Hauptgerät (A) an die Stromversorgung an und stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und saubere Oberfläche.
4. Wenn die Basis vorbereitet bzw. gefroren ist, entfernen Sie den Deckel des kleinen Behälters (E) und setzen Sie den kleinen Behälter (F) in den äußeren Behälter (G) ein. Abb. 5

Hinweis:

- Verarbeiten Sie keine Mischungen, wenn der Inhalt des kleinen Behälters (F) schräg eingefroren wurde oder wenn er teilweise entnommen und anschließend unregelmäßig wieder eingefroren wurde.
 - Glätten Sie vor dem erneuten Einfrieren stets die Oberfläche des im kleinen Behälter (F) verarbeiteten Desserts.
 - Zum teilweisen Aufweichen stellen Sie den kleinen Behälter (F) in den Kühlschrank und rühren Sie die Masse kräftig, bis sie homogen ist.
 - Frieren Sie den kleinen Behälter (F) erneut auf einer vollständig waagerechten, ebenen Fläche im Gefrierschrank ein, um eine gleichmäßige Konsistenz sicherzustellen.
5. Wichtig: Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring des Deckels des äußeren Behälters (C) vor der Montage des Rührpaddels (D) korrekt im Deckel des äußeren Behälters (B) eingesetzt ist.

Montage des Rührpaddels (D) mit dem Montagewerkzeug (H)

Abb. 6

- (1) Halten Sie die Basis des Montagewerkzeugs für das Rührpaddel (H) mit einer Hand fest und führen Sie es von oben durch die zentrale Öffnung des Deckels des äußeren Behälters (B).
- (2) Drehen Sie den Deckel (B) um, sodass er mit der Innenseite nach oben liegt. Richten Sie die Montageöffnung an der Unterseite des Rührpaddels (D) am Montagewerkzeug (H) aus und setzen Sie das Rührpaddel (D) auf das Werkzeug, bis es einrastet.
- (3) Ziehen Sie das Montagewerkzeug (H) langsam aus dem Deckel (B) heraus.

Hinweise:

- Gehen Sie beim Umgang mit dem Rührpaddel (D) vorsichtig vor.
 - Hinweis: Das Rührpaddel (D) muss korrekt montiert sein; andernfalls funktioniert das Gerät nicht ordnungsgemäß.
 - Wenn der Dichtungsring des Deckels des äußeren Behälters (C) nicht korrekt eingesetzt ist, kann es während der Zubereitung von Getränken zu Flüssigkeitsaustritt aus dem äußeren Behälter (G) kommen.
6. Aufsetzen und Verriegeln des Deckels des äußeren Behälters (B) Positionieren Sie die Lasche des Deckels (B) leicht rechts vom Griff des äußeren Behälters (G). Richten Sie die Referenzlinie am Deckel (B) an dem Pfeil aus, der sich am Griff des äußeren Behälters (G) befindet. Drehen Sie den Deckel (B) im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln. Abb. 7
 7. Einsetzen des äußeren Behälters (G) in das Hauptgerät (A) Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Setzen Sie anschließend den äußeren Behälter (G) auf das Hauptgerät (A), sodass der Griff zentriert unter dem Display des Bedienfelds ausgerichtet ist. Drehen Sie den Griff nach rechts, um den äußeren Behälter (G) in seiner Position zu verriegeln. Es ist ein bestätigendes „Klick“ zu hören. Abb. 8
 8. Einschalten, Auswahl von Modus und Programm Wenn der äußere Behälter (G) korrekt eingesetzt ist, leuchtet das Display auf und das Gerät ist betriebsbereit. Wählen Sie das Programm, das zu Ihrer Basis passt. Wählen Sie einen Bearbeitungsmodus (TOP, FULL oder BOTTOM) und drücken Sie das Touch-Symbol START (Start), um zu beginnen. Das Programm stoppt automatisch nach Abschluss.

Hinweise:

- Wenn die Außenbeleuchtung des Behälters rot ist und blinkt, ist das Gerät nicht vollständig für den Betrieb montiert. Stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt eingesetzt ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingesteckt ist, bevor Sie den Behälter einsetzen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, bevor Sie den Behälter einsetzen.

9. Entnahme des äußeren Behälters (G) nach Programmende Drücken Sie die Entriegelungstaste des äußeren Behälters (G); diese befindet sich an der linken Seite des Hauptgeräts (A). Drehen Sie den Griff des äußeren Behälters (G) zurück in die mittlere Position. Während Sie den Griff drehen, senkt die Plattform den äußeren Behälter (G) ab. Sobald der äußere Behälter (G) entriegelt ist und sich die Plattform in der unteren Position befindet, heben Sie den Behälter an, um ihn aus dem Hauptgerät (A) zu entnehmen. Abb. 9
10. Entfernen des Deckels Drücken Sie die Entriegelungstaste des Deckels. Drehen Sie den Deckel des äußeren Behälters (B) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn abzunehmen.
11. Wenn Sie Toppings hinzufügen möchten, verwenden Sie einen Löffel, um in der bereits verarbeiteten Masse im kleinen Behälter (F) eine Vertiefung von ca. 4 cm Durchmesser bis zum Boden zu formen. Geben Sie die zerkleinerten Toppings in diese Vertiefung und wiederholen Sie die Schritte 7–11, um die Mischung erneut zu verarbeiten. Verwenden Sie dazu das Programm MIXIN sowie den gewünschten Verarbeitungsmodus (TOP/FULL/BOTTOM).

Tipps für MIXIN

- Geben Sie insgesamt 1/4 Tasse (ca. 60 ml) an zerkleinerten Süßigkeiten, gefrorenem Obst, gehackten Nüssen, Schokoladenstückchen usw. hinzu. Wenn Sie mehrere Toppings verwenden, halten Sie das Gesamtvolumen bei 1/4 Tasse oder weniger. Passen Sie die Menge nach Geschmack an und stellen Sie sicher, dass der Deckel des äußeren Behälters (B) den kleinen Behälter (F) problemlos schließen kann.
 - Harte Toppings wie Schokolade, Bonbons oder Nüsse werden im Programm MIXIN nicht zerkleinert und bleiben ganz. Daher wird empfohlen, MiniSchokodrops, MiniBonbons oder vorgeschchnittene Zutaten zu verwenden.
 - Weiche Toppings können beim Verarbeiten zerbrechen. Zutaten wie Cerealien, Kekse oder gefrorenes Obst liegen nach dem Programm MIXIN in kleineren Stücken vor. Für optimale Ergebnisse beginnen Sie bei weichen Zutaten mit größeren Stücken.
 - Für beste Ergebnisse bei ICE CREAM und GELATO wird die Verwendung von frischem Obst, Saucen oder streichfähigen Cremes als Topping nicht empfohlen. Das Hinzufügen von frischem Obst, Fudge oder Karamellsaucen kann das Dessert verwässern bzw. die Konsistenz verdünnen.
 - SchokoHaselnussCremes sowie Nussmuse lassen sich ebenfalls nicht gut integrieren.
 - Empfohlen werden gefrorenes Obst oder schnell aushärtende Schokoladen-/Karamell-Toppings.
12. Verbessern Sie die Textur bei Bedarf mit dem Programm RESPIN. Wenn die Zubereitung im kleinen Behälter (F) bröselig oder mehlig wird, verwenden Sie das Programm RESPIN. Dieses Programm ist besonders hilfreich bei sehr kalten Basen. Wenn die Textur nach RESPIN glatt ist, fahren Sie mit Schritt 14 fort. Wenn sie weiterhin bröselig oder mehlig ist, wiederholen Sie die Schritte 7–11 und führen Sie anschließend RESPIN erneut aus, um

die Mischung neu zu verarbeiten.

Hinweis: Führen Sie RESPIN nicht aus, bevor Sie das Programm MIXIN verwenden.

13. Entnehmen und Servieren Nehmen Sie den kleinen Behälter (F) aus dem äußeren Behälter (G) heraus und servieren Sie das Dessert.
14. Reinigung des Deckels und Entnahme des Rührpaddels Wenn die Einheit aus dem Hauptgerät (A) entnommen wurde, spülen Sie den Deckel des äußeren Behälters (B) unter fließendem Wasser ab, um klebrige Rückstände oder eingeschlossene Partikel rund um das Rührpaddel (D) zu entfernen. Halten Sie mit einer Hand die Basis des Montagewerkzeugs für das Rührpaddel (H) fest. Führen Sie mit der anderen Hand das Montagewerkzeug (H) durch die obere Öffnung des Deckels (B) ein und drücken Sie, um das Rührpaddel (D) zu entriegeln. Zur Erleichterung der Reinigung lassen Sie das Rührpaddel (D) direkt in das Spülbecken fallen. Reinigen Sie separat den Deckel (B), das Rührpaddel (D) und den Dichtungsring des Deckels des äußeren Behälters (C). Trocknen Sie alle Teile vollständig, bevor Sie das Gerät erneut verwenden. Abb. 10
15. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker des Hauptgeräts (A).
16. Reste: Glätten, erneutes Einfrieren und erneute Verarbeitung Wenn im kleinen Behälter (F) Reste verbleiben, glätten Sie die Oberfläche vor dem erneuten Einfrieren mit einem Löffel oder Spatel. Stellen Sie den Behälter anschließend wieder in den Gefrierschrank und achten Sie darauf, dass er vollständig waagrecht steht. Ist die Zubereitung nach dem erneuten Einfrieren zu hart, verarbeiten Sie sie erneut, indem Sie dasselbe Programm ausführen, das Sie bereits für die Zubereitung verwendet haben. Ist die Zubereitung noch weich, kann sie direkt mit einem Löffel serviert werden.

Hinweis:

Beim erneuten Verarbeiten eines Desserts mit Toppings können diese stärker zerkleinert werden und dadurch Textur und Geschmack verändern.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Hinweis

- Trennen Sie das Hauptgerät (A) vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Um die Reinigung zu beginnen, lösen Sie das Rührpaddel (D) vom Deckel des äußeren Behälters (B) mithilfe des Montagewerkzeugs für das Rührpaddel (H).
- Spülen Sie das Rührpaddel (D) und den Deckel des äußeren Behälters (B) mit lauwarmem Wasser ab, um Reste von Speiseeis oder Toppings zu entfernen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme, Metallbürsten oder aggressive Reinigungsmittel (z. B. Bleichmittel, Lösungsmittel, Scheuer-/Pulverreiniger), da diese die Teile beschädigen oder verkratzen können.
- Die sofortige Reinigung nach dem Gebrauch erleichtert die Reinigung, verlängert die Lebensdauer des Geräts und des Zubehörs und reduziert die Bildung von Flecken auf Kunststoffteilen.

- Trocknen Sie alle Teile vollständig, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Handreinigung

- Waschen Sie den kleinen Behälter (F), den äußeren Behälter (G), die Deckel (B und E) sowie das Rührpaddel (D) mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Rührpaddels (D) ein Reinigungsutensil mit Griff (z. B. eine Spülbürste).
- Spülen Sie alle Teile gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Das Hauptgerät (A) darf nicht in Wasser getaucht werden; reinigen Sie es ausschließlich mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

Geschirrspüler

- Stellen Sie den kleinen Behälter (F), sowie das Rührpaddel (D) in das obere Fach der Spülmaschine; diese Teile sind spülmaschinengeeignet.
- Nehmen Sie das Rührpaddel (D), den kleinen Behälter (F), auseinander, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.
- Vermeiden Sie Programme mit hoher Temperatur oder Heißlufttrocknung, um die Lebensdauer der Teile zu verlängern.

Deckel des äußeren Behälters (B)

- Entfernen Sie vor der Reinigung des Deckels das Rührpaddel (D), um mögliche Rückstände, die darunter eingeschlossen sind, zu entfernen.
- Lassen Sie lauwarmes Wasser durch den Entriegelungshebel des Rührpaddels sowie durch die Ablauföffnungen laufen, die sich beidseitig befinden.
- Um sie vollständig zu entleeren, setzen Sie den Deckel so auf, dass die Hebelseite nach unten zeigt.

Programm zur Reinigung der Welle

Diese Eismaschine verfügt über ein Programm zur Reinigung der Welle. Gehen Sie zur Nutzung dieses Programms wie folgt vor:

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie die Einstellungstaste oben rechts auf der Startseite.
2. Entfernen Sie den äußeren Behälter (G) vom Hauptgerät (A).
3. Drücken Sie „SHAFT CLEAN“, anschließend „Next Step“ und danach „Decline“, um das Programm zu starten.
4. Die Welle fährt langsam nach unten. Sobald sie vollständig abgesenkt ist, reinigen Sie sie mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch.
5. Nach der Reinigung drücken Sie „WithDraw“; die Welle fährt in ihre Ausgangsposition zurück.

Hinweis: Die Welle muss nach jeder Verwendung gereinigt werden.

Hauptgerät (A)

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Hauptgeräts (A).

Wischen Sie das Hauptgerät (A) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und neutralem Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es anschließend. Stellen Sie sicher, dass der elektrische Kontaktbereich vollständig trocken ist.

Verwenden Sie keine scheuernden Tücher/Schwämme und keine Bürsten.

Lagerung

Zum Verstauen des Kabels: Vermeiden Sie es, das Kabel um den unteren Teil des Hauptgeräts (A) zu wickeln.

Bewahren Sie zusätzliches Zubehör zusammen mit dem Gerät oder in einem Schrank auf, um Beschädigungen oder Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

Zurücksetzen des Motors (Überlastschutz)

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Hauptgeräts (A) aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Motor mindestens 15 Minuten abkühlen.
3. Entfernen Sie den Deckel des äußeren Behälters (B) und das Rührpaddel (D). Prüfen Sie, ob keine Zutaten im Deckel-/Verriegelungsbereich (einschließlich Dichtungsring (C)) oder rund um die Welle eingeklemmt sind.
4. Wenn der kleine Behälter (F) sehr voll oder der Inhalt extrem hart ist, entnehmen Sie einen Teil der Mischung, um die Belastung zu reduzieren.
5. Setzen Sie den kleinen Behälter (F) wieder in den äußeren Behälter (G) ein, montieren Sie den Deckel (B) und verriegeln Sie die Einheit am Hauptgerät (A).
6. Stecken Sie das Gerät wieder ein und starten Sie das Programm erneut. Wenn das Gerät nicht startet, wiederholen Sie den Reset-Vorgang.
7. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Hinweis: Vermeiden Sie Überlastungen.

- Verarbeiten Sie keine festen Eisblöcke oder Eiswürfel.
- Versuchen Sie nicht, Smoothies zuzubereiten oder lose und harte Zutaten zu verarbeiten.
- Obst muss zerkleinert werden, um den Saft freizusetzen, oder mit anderen Zutaten gemischt und vor der Verarbeitung eingefroren werden.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Achtung: Trennen Sie stets die Stromversorgung und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Störungen beheben, um das Risiko von Stromschlägen zu minimieren und eine versehentliche

Aktivierung zu vermeiden.

| Beschreibung des Problems | Lösung |
|---|---|
| Das Gerät kann sich während der Verarbeitung auf der Arbeitsfläche verschieben. | Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche und die Standfüße des Hauptgeräts (A) sauber und trocken sind. |
| Das Dessert ist nach der Verarbeitung flüssig und nicht fest. | Wenn die Mischung zu weich ist, stellen Sie den kleinen Behälter (F) für einige Stunden zurück in den Gefrierschrank, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. |
| | Frieren Sie die Basis vollständige 24 Stunden ein und verarbeiten Sie sie direkt nach dem Entnehmen aus dem Gefrierschrank. |
| | Wenn die Konsistenz weiterhin zu weich ist, senken Sie die Temperatur des Gefrierschranks. Das Gerät arbeitet am besten mit Basen, die bei -12 °C bis -22 °C gefroren wurden. |
| Das Gerät kann sich während der Verarbeitung auf der Arbeitsfläche verschieben. | Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche und die Standfüße des Hauptgeräts (A) sauber und trocken sind. |
| Wenn das Dessert nach dem Verarbeiten bröselig oder „mehlig“ wird: | Verwenden Sie RESPIN nach einem Programm, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten. |
| | Ist die Mischung extrem hart, temperieren Sie den kleinen Behälter (F) vor der Verarbeitung 2–5 Minuten im Kühlschranks. |
| | Ein niedriger Fett- oder Zuckergehalt kann die Textur beeinflussen; befolgen Sie die empfohlenen Rezepte. |
| Die Programme leuchten nicht. | Stecken Sie das Hauptgerät (A) in eine funktionsfähige Steckdose, bevor Sie den äußeren Behälter (G) einsetzen. |
| | Prüfen Sie die Montage: Wenn der äußere Behälter (G) nicht korrekt eingesetzt ist, blinkt die Außenanzeige rot. |
| | Nehmen Sie nach jedem Programm den äußeren Behälter (G) heraus und prüfen Sie das Ergebnis, bevor Sie ein weiteres Programm starten. |

| | |
|---|---|
| Die Leuchte des äußeren Behälters leuchtet rot und blinkt | Der äußere Behälter (G) ist nicht eingesetzt oder nicht korrekt eingesetzt. Setzen Sie den äußeren Behälter (G) erneut auf die Motorbasis (A), bis er **hörbar einrastet („Klick“) **. |
| Auf dem Display erscheint E03, E05, E08 oder E28 | Motorüberlast erkannt. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie den äußeren Behälter (G) und lassen Sie die Motorbasis (A) vor dem Neustart 15 Minuten abkühlen. Entfernen Sie den Deckel des äußeren Behälters (B) und das Rührpaddel (D) und stellen Sie sicher, dass keine Zutaten feststecken. |
| | Zu dicke Mischungen können Blockaden verursachen. Verwenden Sie Rezepte mit einem geeigneten Gehalt an Zucker und Fett. |
| | Die Basen sollten zwischen -12 °C und -22 °C liegen. Passen Sie die Temperatur des Gefrierschranks an, stellen Sie den kleinen Behälter (F) in den vorderen Bereich des Gefrierschranks oder lassen Sie ihn vor der Verarbeitung kurz bei Raumtemperatur temperieren. |
| | Verarbeiten Sie KEINE festen Eisblöcke, Eiswürfel oder lose, harte Zutaten. |
| Der kleine Behälter (F) ist im Gefrierschrank schräg eingefroren. | Für optimale Ergebnisse verarbeiten Sie KEINEN kleinen Behälter (F), der schräg eingefroren wurde oder aus dem bereits Produkt entnommen und anschließend unregelmäßig wieder eingefroren wurde. |
| | Vor dem erneuten Einfrieren die Oberfläche stets glätten; ist sie bereits unregelmäßig, im Kühlschranks auftauen, durchmischen, um die Zutaten wieder zu verbinden, und anschließend auf einer ebenen Fläche erneut einfrieren. |

| | |
|---|--|
| Der äußere Behälter (G) lässt sich nach der Verarbeitung nicht aus dem Hauptgerät (A) lösen | Warten Sie 2 Minuten. Halten Sie anschließend die Entriegelungstaste (linke Seite des Hauptgeräts (A)) gedrückt, während Sie den Griff des äußeren Behälters (G) im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entnehmen. Dies kann etwas Kraft erfordern. |
| | Stellen Sie sicher, dass die Aufnahme (Kavität) des Rührpaddels (D) vor der Verwendung vollständig trocken ist. Wenn Sie mehrere Rezepte zubereiten, spülen und trocknen Sie das Rührpaddel (D) zwischen den Zubereitungen. Dadurch wird verhindert, dass Restwasser gefriert und die Komponenten festkleben. |
| A08 | Stellen Sie sicher, dass das Gerät für den Betrieb vollständig montiert ist. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und der äußere Behälter (G) nicht korrekt eingesetzt ist, blinkt die Leuchte des äußeren Behälters rot. Alle Programme sind verfügbar, sobald das Gerät vollständig montiert ist und ein Bearbeitungsmodus ausgewählt wurde. |
| | Nehmen Sie nach jedem Programm den äußeren Behälter (G) heraus, um die Ergebnisse zu prüfen, bevor Sie ein weiteres Programm starten. |

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Gelatec 1800 Touch
Referenz des Gerätes: EU01_123710

Nennleistung: 700 W
Spannung: 220V-240V
Frequenz: 50-60 HZ

Die Leistungsaufnahme im „standby“-Modus beträgt 0,22 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Zu diesem Zweck wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, ohne ein Modus auszuführen, und wartet darauf, dass der Standby-Modus aktiviert wird.

Den Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Modus „Standby“ wechselt, können Sie an Ihrem Gerät einstellen.

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie/Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen

Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

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

Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Si 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.

9. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten dieses Handbuchs liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Datenabrufsystem gespeichert oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder Ähnliches) übertragen oder verbreitet werden.

10. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

- A Corpo principale
- B Coperchio del contenitore esterno
- C Anello di tenuta del coperchio del recipiente esterno
- D Paletta
- E Coperchio di un piccolo contenitore
- F Contenitore piccolo
- G Contenitore esterno
- H Strumento per l'installazione dei pallet

Nota:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre il prodotto dalla scatola. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Prodotto
- 3 vaschette
- Manuale di istruzioni
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

Precedentemente al primo uso

1. Pulire il contenitore piccolo (F), il contenitore esterno (G), i coperchi (B ed E) e la paletta (D) con acqua calda e sapone.
2. Per pulire la paletta (D), utilizzare una spazzola o un utensile per lavare i piatti con il manico.

3. Sciacquare accuratamente tutte le parti e lasciarle asciugare all'aria.
4. Pulire il pannello di controllo del corpo principale (A) con un panno morbido. Non immergere o far entrare acqua nel corpo principale (A).

3. FUNZIONAMENTO

Prerequisiti

Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e livellata.

Posizionare l'apparecchio lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta. Evitare gli schizzi d'acqua sull'apparecchio, in particolare sul corpo principale (A), poiché potrebbero causare un cortocircuito.

Per una corretta ventilazione, mantenere uno spazio libero su entrambi i lati dell'apparecchio. Lasciare uno spazio libero di almeno 100 mm tra il retro e i lati dell'apparecchio e le pareti.

Primo uso

Accensione e spegnimento

Collegare la gelatiera a una presa di corrente.

Nota: se non si esegue alcuna operazione per 10 minuti, l'apparecchio passa in modalità standby.

Modalità di elaborazione

Selezionare il modello di lavorazione dopo aver selezionato un programma o una ricetta. Per elaborare l'intera pentola, premere FULL. Per elaborare solo la metà superiore, premere TOP. Per elaborare la metà inferiore, premere BOTTOM.

Nota: le modalità TOP e BOTTOM non sono disponibili con i programmi DRINKABLE.

Programmi

Ogni programma è pensato per preparare ricette in modo semplice. La durata e la velocità di ogni programma vengono regolate automaticamente per ottenere risultati omogenei e cremosi per ogni preparazione.

| Categoria | Programma | Descrizione |
|---|-----------------|---|
| Prelevabile (consistenza di un cucchiaino) | ICE CREAM | Ideale per le ricette tradizionali. Trasforma le alternative casearie e vegetali in un gelato denso e setoso. |
| | GELATO | Ideato per la preparazione di basi di crema per il gelato classico italiano, dalla consistenza vellutata. |
| | ITALIAN ICE | Trasforma le miscele di acqua aromatizzata alla frutta in ghiaccio italiano. |
| | SORBET | Trasforma miscele fruttate dolci e acquose in sorbetti cremosi. |
| | FROZEN YOGURT | Basta premere un pulsante per trasformare il semplice yogurt in un cremoso frozen yogurt. Suggerimento: per ottenere risultati migliori, utilizzare varietà zuccherate e a base di grassi interi. Evitare le opzioni scremate o "senza zucchero". |
| | LIGHT ICE CREAM | Progettato per gelati a basso contenuto di zucchero, a ridotto contenuto di grassi o sostitutivi dello zucchero. |
| Bevibile (consistenza bevibile) | SLUSHIE | Prepara granite morbide e omogenee con acqua e miscele per bevande: una rivisitazione del classico preferito dai bambini. |
| | MILKSHAKE | Prepara frullati densi e cremosi in pochi minuti utilizzando il tuo gelato preferito (fatto in casa o in commercio), il latte e gli additivi che preferite. |
| | FRAPPÉ | La miscela perfetta tra un caffè intenso e un cappuccino morbido. |
| | FROZEN DRINK | Ottenete bevande surgelate di qualità ultra-perfetta con uno spessore maggiore, una consistenza vellutata e una resistenza allo scioglimento prolungata. |

Importante: Quando si elaborano preparazioni bevibili come SLUSHIE, FROZEN DRINK o MILKSHAKE, aggiungere il liquido sopra la base congelata nel contenitore piccolo (F) prima di avviare il programma.

MIX-IN (aggiungere topping)

Il programma MIX-IN è stato progettato per integrare aggiunte solide (pezzi di caramelle, biscotti, noci, cereali o frutta congelata) in una base appena lavorata o in un dessert

commerciale.

Nota: per un risultato ottimale, disporre i condimenti al centro del contenitore piccolo (F). Dopo il programma principale, praticare un foro di circa 4 cm di diametro sul fondo del contenitore piccolo (F). Inserire gli ingredienti tritati in questa fessura e avviare il programma MIX-IN. Se necessario, ripetere il MIX-IN per integrare completamente le aggiunte.

RE-SPIN

Il programma RE-SPIN migliora la consistenza dopo l'esecuzione di uno dei programmi preimpostati. È particolarmente utile quando la base è molto fredda (sotto i -7 °F/-21 °C) e diventa friabile anziché cremosa.

Nota: non utilizzare il programma RE-SPIN prima di aver eseguito il programma MIX-IN.

Impostazioni

| Livellamento | Descrizione |
|----------------|---|
| Riposo (Sleep) | Il tempo preimpostato è di 10 minuti. È anche possibile modificarla in 30 minuti, 1 ora, 2 ore o disattivarla. Il dispositivo si spegne se non viene eseguita alcuna operazione durante il tempo impostato. Toccare lo schermo per attivarlo. |
| Lingua | In questa pagina è possibile selezionare la lingua e aggiungere altre lingue. |
| Albero pulito | Questa funzione serve a pulire l'albero dopo ogni utilizzo, per mantenere migliori le prestazioni del dispositivo. |
| Display | Utilizzare questa icona touch per regolare la luminosità dello schermo. |
| Voce (On) | La voce del dispositivo può essere attivata o disattivata. |
| Versione | Visualizza le principali informazioni sul dispositivo, sia hardware che software. |

Consigli per il congelamento

- Per ottenere risultati ottimali, mantenere una temperatura compresa tra -12 °C e -22 °C. L'apparecchio è progettato per lavorare efficacemente le basi congelate entro questo intervallo. Se conservato entro questi parametri, il piccolo contenitore (F) raggiungerà la consistenza ideale per la lavorazione.
- Non congelare il contenitore piccolo (F) in posizione obliqua. Posizionarlo su una superficie perfettamente piana all'interno del congelatore.
- Sono preferibili i congelatori verticali. Evitare gli armadi a cassettoni, perché tendono a raffreddare eccessivamente.
- Congelare la base per 24 ore. Anche se la miscela appare solida prima, ha bisogno di un tempo di congelamento maggiore per raggiungere la temperatura di lavorazione ottimale.

- Ottimizzate il tempo preparando in anticipo diversi piccoli contenitori (F) e conservandoli nel congelatore per lavorarli a vostro piacimento.

Istruzioni d'uso

Importante: prima di procedere, leggere tutte le avvertenze di sicurezza.

1. Aggiungere gli ingredienti nel contenitore piccolo (F). NON superare la linea di riempimento massimo segnata sul contenitore piccolo (F). Fig. 2 - 3
2. Per le ricette che richiedono ingredienti congelati, chiudere il contenitore piccolo (F) con il coperchio del contenitore piccolo (E) e riporlo nel congelatore per almeno 24 ore. Fig. 4
3. Collegare il corpo principale (A) alla presa di corrente e collocare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e pulita.
4. Quando la base è pronta o congelata, rimuovere il coperchio dal contenitore piccolo (E) e posizionare il contenitore piccolo (F) all'interno del contenitore esterno (G). Fig. 5

Nota:

- Non trattare le miscele se il contenuto del contenitore piccolo (F) è stato congelato in obliquo o se è stato parzialmente rimosso e ricongelato in modo non uniforme.
 - Prima di ricongelare, lasciate sempre la superficie del dolce lavorato all'interno del contenitore piccolo (F).
 - Per ammorbidire parzialmente, trasferire il contenitore piccolo (F) in frigorifero e mescolare energicamente fino a ottenere un composto omogeneo.
 - Ricongelare il contenitore piccolo (F) su una superficie completamente piana del congelatore per garantire una consistenza uniforme.
5. Importante: Assicurarsi che l'anello di tenuta del coperchio del contenitore esterno (C) sia posizionato correttamente sul coperchio del contenitore esterno (B) prima di installare il pallet (D).

Installazione del pallet (D) con utensile di installazione (H)

Fig. 6

- (1) Afferrare con una mano la base dell'attrezzo per l'installazione dei pallet (H) e, dalla parte superiore del coperchio del contenitore esterno (B), inserirlo attraverso il foro centrale del coperchio.
- (2) Capovolgere il coperchio (B). Allineare il foro di installazione nella base della paletta (D) con l'utensile (H) e inserire la paletta (D) nell'utensile.
- (3) Rimuovere lentamente lo strumento di installazione (H) dal coperchio (B).

Nota bene:

- Maneggiare con cura la paletta (D).
- La Paletta (D) deve essere installata correttamente; in caso contrario, l'apparecchio non funzionerà normalmente.
- Se l'anello di tenuta del coperchio del contenitore esterno (C) non è montato correttamente, il liquido può fuoriuscire dal contenitore esterno (G) durante la preparazione delle bevande.

6. Montaggio e bloccaggio del coperchio del contenitore esterno (B). Posizionare la linguetta del coperchio (B) leggermente a destra della maniglia del contenitore esterno (G). Allineare la linea di riferimento sul coperchio (B) con la freccia sull'impugnatura del contenitore esterno (G). Girare il coperchio (B) in senso orario per bloccarlo. Fig. 7
7. Montaggio del contenitore esterno (G) sul corpo principale (A). Con l'apparecchio collegato alla rete elettrica, collocare il contenitore esterno (G) sul corpo principale (A) con la maniglia centrata sotto il display del pannello. Ruotare la maniglia verso destra per bloccare il contenitore esterno (G) in posizione; si sentirà un "clac" di conferma. Fig. 8
8. Accensione, selezione della modalità e del programma. Se il vaso esterno (G) è installato correttamente, il display si accende e l'apparecchio è pronto per l'uso. Selezionare il programma corrispondente alla propria base. Premere una modalità di elaborazione: TOP, FULL o BOTTOM e premere l'icona touch START per iniziare. Il programma si interrompe automaticamente al termine.

Nota bene:

- Se la luce all'esterno del contenitore è rossa e lampeggiante, l'apparecchio non è completamente assemblato per l'uso. Assicurarsi che il recipiente sia installato correttamente. Assicurarsi di collegare l'apparecchio prima di installare il contenitore.
- 9. Al termine del programma, rimuovere il contenitore esterno (G). Premere il pulsante di rilascio del contenitore esterno sul lato sinistro del corpo principale (A). Riportare la maniglia esterna del contenitore (G) in posizione centrale. Mentre ruota, la piattaforma abbassa il recipiente esterno (G). Quando il contenitore esterno (G) viene rilasciato e la piattaforma è abbassata, sollevarlo per rimuoverlo dal corpo principale (A). Fig. 9
- 10. Rimozione del coperchio. Premere il pulsante di rilascio del coperchio e ruotare il coperchio del contenitore esterno (B) in senso antiorario per rimuoverlo.
- 11. Se si vogliono aggiungere delle guarnizioni, con un cucchiaino praticare un foro di 4 cm di diametro che arrivi fino al fondo della parte già lavorata del Contenitore piccolo (F). Inserire le guarnizioni tritate in questo foro e ripetere i passaggi da 7 a 11 per lavorare nuovamente con il programma MIX-IN e la modalità di lavorazione desiderata (TOP/FULL/BOTTOM).

Consigli MIXIN

- Aggiungere 1/4 di tazza (circa 60 ml) di caramelle tritate, frutta congelata, noci tritate, gocce di cioccolato, ecc. Se si utilizzano più guarnizioni, mantenere il volume complessivo a 1/4 di tazza o meno. Regolare a piacere e assicurarsi che il coperchio del contenitore esterno (B) possa chiudersi perfettamente sul contenitore piccolo (F).
- Le guarnizioni dure come cioccolato, caramelle o noci non si rompono durante il programma MIX-IN e rimangono intere. Per questo motivo, si consiglia di utilizzare mini gocce di cioccolato, mini caramelle o ingredienti pretagliati.

- I condimenti morbidi si rompono. Ingredienti come cereali, biscotti o frutta congelata saranno in pezzi più piccoli dopo il programma MIX-IN. Per ottenere risultati migliori, iniziare con pezzi più grandi quando l'ingrediente è morbido.
 - Per ottenere risultati ottimali nel ICE CREAM e nel GELATO, si consiglia di non utilizzare frutta fresca, salse o creme spalmabili come guarnizioni. L'aggiunta di frutta fresca, caramello o salse diluisce il dessert.
 - Anche le creme di cioccolato e nocchie e i burri di noci non si integrano bene.
 - Si consiglia di utilizzare frutta congelata o guarnizioni di cioccolato/caramello a presa rapida.
12. Migliorare la texture con il programma RE-SPIN". Se la preparazione del contenitore piccolo (F) rimane friabile o pastosa, utilizzare il programma RE-SPIN". Questo programma è particolarmente utile con le basi molto fredde. Se, dopo RE-SPIN, la texture è liscia, passare al punto 14. Se rimane friabile o pastosa, ripetere i passaggi 7-11 e rieseguire RE-SPIN per riprocessare.

Nota: Non eseguire RE-SPIN prima di utilizzare il programma MIX-IN.

13. Togliere e servire. Estrarre il contenitore piccolo (F) dal contenitore esterno (G) e servire il dessert.
14. Pulizia del coperchio e rimozione del pallet. Con il gruppo estratto dal corpo principale (A), sciacquare accuratamente il coperchio del contenitore esterno (B) sotto l'acqua corrente per rimuovere eventuali detriti appiccicosi o particelle intrappolate intorno alla paletta (D). Tenere la base dell'attrezzo per l'installazione della cazzuola (H) con una mano. Con l'altra, inserire l'utensile (H) attraverso il foro superiore del coperchio (B) e premere per sbloccare la paletta (D). Per facilitare la pulizia, gettare la paletta (D) direttamente nel lavandino. Lavare separatamente il coperchio (B), la paletta (D) e l'anello di tenuta del coperchio del contenitore esterno (C). Asciugare accuratamente prima dell'uso successivo. Fig. 10
15. Scollegare il corpo principale (A) al termine dell'utilizzo.
16. Avanzi: lisciatura, ricongelamento e rilavorazione. Se vi sono avanzi nel contenitore piccolo (F), lisciate la superficie con un cucchiaino o una spatola prima di rimetterlo in freezer, mantenendolo perfettamente in piano. Se dopo il ricongelamento il preparato risulta troppo duro, eseguirlo con lo stesso programma utilizzato per la preparazione. Se è ancora morbido, si può servire direttamente con un cucchiaino.

Nota:

Quando si rilavora un dessert contenente guarnizioni, queste ultime possono essere ulteriormente frantumate e modificare la consistenza e il gusto.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota bene

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare il corpo principale (A) dall'alimentazione.
- Per iniziare la pulizia, sganciare la paletta (D) dal coperchio del contenitore esterno (B) utilizzando l'utensile di installazione della paletta (H).
- Sciacquare la paletta (D) e il coperchio (B) con acqua tiepida per rimuovere eventuali gelati o guarnizioni.
- Evitare spugne abrasive, spazzole metalliche o detergenti aggressivi (candeggina, solventi, detergenti in polvere) perché potrebbero danneggiare o graffiare le parti.
- La pulizia delle parti subito dopo l'uso facilita il compito, prolunga la durata dell'apparecchio e degli accessori e riduce la comparsa di macchie sulle parti in plastica.
- Asciugare accuratamente prima dell'uso successivo.

Pulizia a mano

- Lavare il contenitore piccolo (F), il contenitore esterno (G), i coperchi (B ed E) e la paletta (D) con acqua calda e sapone.
- Per la paletta (D), utilizzare un utensile di pulizia con manico.
- Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria tutte le parti.
- Il corpo principale (A) non deve essere immerso in acqua; pulirlo solo con un panno leggermente inumidito.

Lavastoviglie

- Posizionare il contenitore piccolo (F), e la paletta (D) sul ripiano superiore; sono lavabili in lavastoviglie.
- Separare la paletta (D), il contenitore piccolo (F), prima di inserirli.
- Evitare i cicli ad alta temperatura o l'asciugatura a caldo per prolungare la durata dei pezzi.

Coperchio del contenitore esterno (B)

- Prima di pulire il coperchio, rimuovere la paletta (D) per eliminare eventuali detriti intrappolati al di sotto.
- Far scorrere acqua calda attraverso la leva di sblocco della paletta e attraverso i fori di scarico su entrambi i lati.
- Per svuotarlo completamente, posizionare il coperchio con il lato della leva rivolto verso il basso.

Programma di pulizia dell'asse

Questa macchina per gelati è dotata di un programma per la pulizia dell'albero. Per utilizzare questo programma, seguire i passaggi indicati di seguito:

1. Collegare il dispositivo e premere il pulsante di configurazione nell'angolo superiore destro della pagina iniziale.

2. Rimuovere il contenitore esterno (G) dal corpo principale (A).
3. Premere il pulsante "SHAFT CLEAN", premere "Next Step" e quindi "Decline" per elaborare il programma.
4. L'albero scende lentamente. Quando è completamente abbassato, pulirlo con un panno pulito e leggermente umido.
5. Dopo la pulizia, premere "WithDraw" e l'asse tornerà nella posizione precedente.

Nota: L'asse deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

Corpo principale (A)

Prima di procedere alla pulizia, scollegare il corpo principale (A).

Pulire il corpo principale (A) con un panno leggermente inumidito con un detergente neutro, quindi asciugare. Assicurarsi che l'area di contatto elettrico sia perfettamente asciutta. Non utilizzare panni/spazzole o spazzole abrasive.

Conservazione

Per riporre il cavo, evitare di avvolgerlo intorno alla parte inferiore del corpo principale (A). Conservare gli accessori supplementari accanto all'apparecchio o in un armadio per evitare danni o rischi per la sicurezza.

Reset motore (protezione da sovraccarico)

1. Scollegare il corpo principale (A) dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare il motore per almeno 15 minuti.
3. Rimuovere il coperchio del contenitore esterno (B) e la paletta (D). Verificare che non vi siano ingredienti intrappolati nel gruppo del coperchio (compreso l'anello di tenuta (C)) e intorno all'albero.
4. Se il contenitore piccolo (F) è troppo pieno o estremamente duro, rimuovere una parte della miscela per ridurre il carico.
5. Riposizionare il contenitore piccolo (F) sul contenitore esterno (G), montare il coperchio (B) e bloccare il gruppo sul corpo principale (A).
6. Ricollegare la spina e testare il programma. Se non si avvia, ripetere la procedura di ripristino.
7. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Nota - Evitare il sovraccarico

- NON trattare blocchi di ghiaccio solidi o cubetti di ghiaccio.
- NON tentare di preparare frullati o di lavorare ingredienti sciolti e duri.
- La frutta deve essere schiacciata per rilasciare il suo succo o mescolata con altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Precauzione: Scollegare sempre l'alimentazione e scollegare il dispositivo prima di eseguire la ricerca guasti per ridurre al minimo il rischio di scosse elettriche e prevenire l'attivazione accidentale.

| Descrizione del problema | Soluzione |
|--|--|
| L'apparecchio si muove sul piano di lavoro durante la lavorazione. | Assicurarsi che il piano di lavoro e i piedi del corpo principale (A) siano puliti e asciutti. |
| Il dessert rimane liquido, non solido, dopo la lavorazione. | Se il composto è troppo morbido, rimettere il contenitore piccolo (F) in freezer per qualche altra ora o fino a raggiungere la consistenza desiderata. |
| | Congelare la base per 24 ore e lavorarla subito dopo averla tolta dal freezer. |
| | Se la consistenza è ancora morbida, abbassare la temperatura del congelatore. L'apparecchio funziona al meglio con basi congelate tra -12 °C e -22 °C. |
| L'apparecchio si muove sul piano di lavoro durante la lavorazione. | Assicurarsi che il piano di lavoro e i piedi del corpo principale (A) siano puliti e asciutti. |
| Il dessert diventa friabile o "pastoso" dopo la lavorazione. | Utilizzare RE-SPIN dopo un Programma per ottenere una consistenza più cremosa. |
| | Se l'impasto è estremamente duro, temperare il contenitore piccolo (F) per 2-5 minuti in frigorifero prima di lavorarlo. |
| | Un contenuto basso di grassi o zuccheri può influire sulla consistenza; seguire le ricette consigliate. |

| | |
|---|---|
| I programmi non si accendono. | Collegare il corpo principale (A) a una presa di corrente prima di installare il contenitore esterno (G). |
| | Controllare il montaggio: se il vaso esterno (G) non è installato correttamente, l'indicatore esterno lampeggia in rosso. |
| | Dopo ogni programma, rimuovere il contenitore esterno (G) e controllare il risultato prima di iniziare un altro programma. |
| La spia Outer Vessel è rossa e lampeggiante. | Il contenitore esterno (G) non è installato o non è installato correttamente. Reinstallare il vaso esterno (G) sulla base del motore (A) finché non scatta in posizione. |
| Il display visualizza E03, E05, E08 o E28. | Rilevato sovraccarico del motore. Scollegare l'apparecchio, rimuovere il contenitore esterno (G) e lasciare raffreddare la base del motore (A) per 15 minuti prima di riavviarla. Rimuovere il coperchio del contenitore esterno (B) e la paletta (D), assicurandosi che non vi siano ingredienti incastrati. |
| | Miscela troppo dense possono causare intasamenti. Utilizzare ricette con un adeguato contenuto di zuccheri e grassi. |
| | Le basi dovrebbero essere comprese tra -12 °C e -22 °C. Regolare la temperatura del congelatore, posizionare il piccolo contenitore (F) vicino alla parte anteriore del congelatore o lasciarlo riscaldare brevemente a temperatura ambiente prima di lavorarlo. |
| Il contenitore piccolo (F) è stato congelato inclinato nel freezer. | NON lavorare blocchi di ghiaccio solidi, cubetti di ghiaccio o ingredienti duri sfusi. |
| | Per ottenere risultati ottimali, NON lavorare un piccolo contenitore (F) che è stato congelato in modo obliquo o dal quale il prodotto è stato rimosso e poi ricongelato in modo non uniforme. |
| | Prima di ricongelare, lasciare sempre la superficie; se è già irregolare, scongelare in frigorifero, mescolare per ricombinare gli ingredienti e ricongelare su una superficie piana. |

| | |
|--|---|
| Il contenitore esterno (G) non si stacca dal corpo principale (A) dopo la lavorazione. | Attendere 2 minuti, quindi tenere premuto il pulsante di sgancio (lato sinistro del corpo principale (A)) mentre si ruota in senso orario la maniglia del contenitore esterno (G) per rimuoverlo. Può essere necessaria una certa forza. |
| | Assicurarsi che la cavità della paletta (D) sia completamente asciutta prima dell'uso. Se si realizzano più ricette, sciacquare e asciugare la Paleta tra una preparazione e l'altra. In questo modo si evita che l'acqua di scarico si congeli e si attacchi ai componenti. |
| A08 | Assicurarsi che il dispositivo sia completamente montato. Se l'apparecchio è acceso e il vaso esterno (G) non è installato correttamente, la spia del vaso esterno lampeggia in rosso. Tutti i programmi sono disponibili quando il dispositivo è completamente assemblato e si è selezionata una modalità di elaborazione. |
| | Dopo ogni programma, rimuovere il contenitore esterno (G) per controllare i risultati prima di eseguire un altro programma. |

6. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Gelatec 1800 Touch
Codice prodotto: EU01_123710

Potenza nominale: 700 W
Tensione: 220V-240V
Frequenza: 50-60 Hz

Il consumo energetico in modalità Standby è di 0,22 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio si collega alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione, in attesa che si attivi la modalità Standby.

Il periodo dopo il quale il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby può essere selezionato sul dispositivo.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici.

Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta

designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi sono disponibili sul nostro sito web.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se riscontra un problema con il prodotto o per qualsiasi domanda, la invitiamo a contattare il servizio di Assistenza Tecnica ufficiale Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA



Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

- A Corpo principal
- B Tampa do recipiente exterior
- C Anel de vedação da tampa exterior do recipiente
- D Paleta
- E Tampa de um pequeno contentor
- F Contentor pequeno
- G Contentor exterior
- H Ferramenta de instalação de paletes

Nota:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Tire o dispositivo da sua caixa. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Produto
- 3 cubas
- Manual de instruções
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.

Antes da primeira utilização

1. Limpar o recipiente pequeno (F), o recipiente exterior (G), as tampas (B e E) e a pá (D) com água morna e sabão.
2. Para limpar a pá (D), utilizar uma escova ou um utensílio de lavar louça com pega.

3. Enxagúe bem todas as peças e deixe-as secar ao ar.
4. Limpe o painel de controlo do corpo principal (A) com um pano macio. Não submergir nem permitir a entrada de água no corpo principal (A).

3. FUNCIONAMENTO

Pré-requisitos

Coloque o aparelho sempre sobre uma superfície plana.

Coloque o aparelho longe de fontes de calor e da luz solar direta. Evite salpicos de água sobre o aparelho, especialmente sobre o corpo principal (A); eles podem causar um curto-circuito.

Para uma ventilação correta, mantenha o espaço livre em ambos os lados do aparelho.

Deixar uma distância mínima de 100 mm entre a parte traseira e os lados do aparelho e as paredes.

Primeira utilização

Ligar e desligar

Ligue a máquina de gelados a uma tomada eléctrica.

Nota: Se não for efectuada qualquer operação durante 10 minutos, o aparelho entra em modo de espera.

Modo de processamento

Selecione o modelo de processamento depois de seleccionar um programa ou receita. Para processar toda a panela, prima FULL. Para processar apenas a metade superior, prima TOP.

Para processar a metade inferior, prima INFERIOR.

Nota: Os modos TOP e BOTTOM não estão disponíveis com os programas DRINKABLE.

Programas

Cada programa foi concebido para preparar receitas de uma forma simples. A duração e a velocidade de cada programa são reguladas automaticamente para obter resultados homogéneos e cremosos para cada preparação.

| Categoria | Programa | Descrição |
|----------------------------------|-------------------|--|
| Escavável (textura de colher) | CREME DE GELO | Ideal para receitas tradicionais. Transforma alternativas lácteas e vegetais em gelados densos e sedosos. |
| | GELATO | Concebida para a confeção de bases de creme para gelados italianos clássicos, com uma textura aveludada. |
| | GELO ITALIANO | Transforma as misturas de água com sabor a fruta em gelo italiano. |
| | SORBET | Transforma as misturas de frutas doces e aquosas em sorvetes cremosos. |
| | IOGURTE CONGELADO | Com o toque de um botão, transforma iogurte simples em iogurte congelado cremoso. Sugestão: para obter melhores resultados, utilize variedades adoçadas e com teor de gordura. Evite as opções desnatadas ou "sem açúcar". |
| | GELADO LIGHT | Concebida para gelados com baixo teor de açúcar, baixo teor de gordura ou substitutos do açúcar. |
| Bebível (textura bebível) | SLUSHIE | Prepare granizados suaves e homogêneos a partir de água e misturas para bebidas; uma reinterpretação do clássico favorito das crianças. |
| | BATIDO DE LEITE | Prepare batidos espessos e cremosos em minutos, utilizando o seu gelado preferido (caseiro ou comercial), leite e os seus aditivos preferidos. |
| | FRAPPÉ | Mistura perfeita de café intenso e cappuccino suave. |
| | BEBIDA CONGELADA | Obtenha bebidas congeladas de qualidade ultra-perfeita com maior espessura, textura aveludada e resistência prolongada à fusão. |

Importante: Ao processar preparações BEBIDAS, tais como SLUSHIE, BEBIDA CONGELADA ou MILKSHAKE, adicione líquido por cima da base congelada no Recipiente Pequeno (F) antes de iniciar o programa.

MIX-IN (adicionar coberturas)

O programa MIX-IN foi concebido para integrar adições sólidas (pedaços de doces, bolachas, nozes, cereais ou fruta congelada) numa base ou sobremesa comercial acabada de

processar.

Nota: Para obter melhores resultados, coloque as coberturas no centro do recipiente pequeno (F). Após o programa principal, abrir um buraco com um diâmetro de cerca de 4 cm no fundo do pequeno recipiente (F). Coloque os ingredientes picados nesta ranhura e accione o programa MIX-IN. Se necessário, repetir MIX-IN para integrar completamente as adições.

RE-SPIN

O programa RE-SPIN melhora a textura após a execução de um dos programas pré-definidos. É especialmente útil quando a base está muito fria (abaixo de -7 °F/-21 °C) e se torna quebradiça em vez de cremosa.

Nota: Não utilizar o programa RE-SPIN antes de executar o programa MIX-IN.

Menu e definições

| Definições | Descrição |
|-----------------|---|
| Dormir | O tempo predefinido é de 10 minutos. Também pode alterá-la para 30 minutos, 1 hora, 2 horas ou desactivá-la. O dispositivo entra em suspensão se não for efectuada qualquer operação durante o tempo definido. Toque no ecrã para o ativar. |
| Língua | Nesta página, pode seleccionar a língua e adicionar outras línguas. |
| Limpeza do veio | Esta função é utilizada para limpar o eixo após cada utilização, de modo a manter um melhor desempenho do dispositivo. |
| Ecrã | Utilize este ícone tátil para ajustar o brilho do ecrã. |
| Voz (Ligado) | A voz do dispositivo pode ser activada ou desactivada. |
| Versão | Apresenta as principais informações do dispositivo, tanto de hardware como de software. |

Dicas de congelação

- Para obter resultados óptimos, mantenha a temperatura entre -12 °C e -22 °C. O aparelho foi concebido para processar eficazmente bases congeladas dentro deste intervalo. Se for armazenado dentro destes parâmetros, o recipiente pequeno (F) atingirá a consistência ideal para o processamento.
- Não congelar o recipiente pequeno (F) num ângulo. Colocá-lo numa superfície perfeitamente nivelada no interior do congelador.
- São preferíveis as arcas congeladoras verticais. Evite armários de teto, pois têm tendência a arrefecer demasiado.
- Congelar a base durante 24 horas. Embora a mistura pareça sólida mais cedo, necessita de mais tempo de congelação para atingir a temperatura óptima de processamento.
- Optimize o tempo preparando vários recipientes pequenos (F) com antecedência e guardando-os no congelador para serem processados quando lhe for conveniente.

Instruções de uso

Importante: Reveja todos os avisos de segurança antes de prosseguir.

1. Juntar os ingredientes no recipiente pequeno (F). NÃO exceder a linha MAX FILL marcada no pequeno recipiente (F). Fig. 2 - 3
2. Para receitas que requerem ingredientes congelados, feche o recipiente pequeno (F) com a tampa do recipiente pequeno (E) e coloque-o no congelador durante pelo menos 24 horas. Fig. 4
3. Ligar o corpo principal (A) à tomada eléctrica e colocar o aparelho sobre uma superfície plana, seca e limpa.
4. Quando a base estiver pronta ou congelada, retire a tampa do recipiente pequeno (E) e coloque o recipiente pequeno (F) no interior do recipiente exterior (G). Fig. 5

Nota:

- Não processar misturas se o conteúdo do pequeno recipiente (F) tiver sido congelado num ângulo ou se tiver sido parcialmente removido e recongelado de forma desigual.
 - Antes de voltar a congelar, alise sempre a superfície da sobremesa transformada no interior do pequeno recipiente (F).
 - Para amolecer parcialmente, transferir o recipiente pequeno (F) para o frigorífico e misturar vigorosamente até ficar homogêneo.
 - Voltar a congelar o recipiente pequeno (F) numa superfície completamente plana do congelador para garantir uma consistência uniforme.
5. Importante: Certifique-se de que o anel de vedação da tampa do contentor exterior (C) está corretamente posicionado na tampa do contentor exterior (B) antes de instalar a paleta (D).

Instalação de paletes (D) com ferramenta de instalação (H)

Fig. 6

- (1) Agarre a base da ferramenta de instalação de paletes (H) com uma mão e, a partir da parte superior da tampa do contentor exterior (B), introduza-a através do orifício central da tampa.
- (2) Virar a tampa (B) ao contrário. Alinhar o orifício de instalação na base da palheta (D) com a ferramenta (H) e encaixar a palheta (D) na ferramenta.
- (3) Retirar lentamente a ferramenta de instalação (H) da tampa (B).

Notas:

- Manusear cuidadosamente a pá (D).
 - A paleta (D) deve ser instalada corretamente; caso contrário, o aparelho não funcionará normalmente.
 - Se o anel de vedação da tampa do recipiente exterior (C) não estiver corretamente colocado, pode ocorrer uma fuga de líquido do recipiente exterior (G) durante a preparação da bebida.
6. Colocação e bloqueio da tampa do contentor exterior (B). Posicione a patilha da tampa

(B) ligeiramente à direita da pega do recipiente exterior (G). Alinhe a linha de referência na Tampa (B) com a seta na pega do Recipiente exterior (G). Gira a tampa (B) em sentido horário para bloquear. Fig. 7

7. Colocação do recipiente exterior (G) no corpo principal (A). Com o aparelho ligado à rede eléctrica, colocar o recipiente exterior (G) sobre o corpo principal (A) com a pega centrada sob o visor do painel. Gire a alça para a direita para bloquear o recipiente externo (G) no lugar; ouvirá um clique de confirmação. Fig. 8
8. Ligar, seleccionar o modo e o programa. Se o recipiente exterior (G) estiver corretamente instalado, o visor acende-se e o aparelho está pronto a ser utilizado. Selecione o programa que corresponde à sua base. Prima um modo de processamento: TOP, FULL ou BOTTOM e prima o ícone tátil START para iniciar. O programa pára automaticamente no fim.

Notas:

- Se a luz no exterior do contentor estiver vermelha e intermitente, o aparelho não está completamente montado para ser utilizado. Certifique-se de que o recipiente está corretamente instalado.. Não se esqueça de ligar o aparelho à corrente antes de instalar o recipiente.
9. Retirar o recipiente exterior (G) no final do programa. Prima o botão de libertação do recipiente exterior no lado esquerdo do corpo principal (A). Rode o punho do recipiente exterior (G) para a posição central. Ao rodar, a plataforma baixará o recipiente exterior (G). Quando o contentor exterior (G) for libertado e a plataforma estiver baixada, levante-a para a retirar do corpo principal (A). Fig. 9
 10. Remoção da tampa. Prima o botão de desbloqueio da tampa e rode a tampa do recipiente exterior (B) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a retirar.
 11. Se for necessário adicionar coberturas, utilizar uma colher para fazer um buraco de 4 cm de diâmetro que vá até ao fundo da parte já processada do recipiente pequeno (F). Coloque as coberturas picadas neste orifício e repita os passos 7-11 para processar novamente utilizando o programa MIX-IN e o modo de processamento desejado (TOP/FULL/BOTTOM).

Dicas MIXIN

- Adicione 1/4 de chávena (aprox. 60 ml) de rebuçados esmagados, fruta congelada, nozes picadas, pepitas de chocolate, etc. Se utilizar várias coberturas, mantenha o volume combinado a 1/4 de chávena ou menos. Ajustar a gosto e certificar-se de que a tampa do recipiente exterior (B) consegue fechar-se bem sobre o recipiente pequeno (F).
- As coberturas duras, como chocolate, rebuçados ou nozes, não se partem durante o programa MIX-IN e permanecem inteiras. Por este motivo, recomenda-se a utilização de mini gotas de chocolate, mini rebuçados ou ingredientes pré-cortados.
- As coberturas macias partem-se. Ingredientes como cereais, bolachas ou fruta

congelada ficarão em pedaços mais pequenos após o programa MIX-IN. Para obter melhores resultados, comece com pedaços maiores quando o ingrediente estiver macio.

- Para obter melhores resultados no ICE CREAM e no GELATO, não se recomenda a utilização de fruta fresca, molhos ou pastas para barrar como toppings. A adição de fruta fresca, de caramelo ou de molhos de caramelo dilui a sobremesa.
 - Os cremes de chocolate e de avelã e as manteigas de frutos secos também não se integram bem.
 - Recomenda-se a utilização de fruta congelada ou de coberturas de chocolate/caramelo de secagem rápida.
12. Melhorar a textura com o programa RE-SPIN. Se a preparação do recipiente pequeno (F) permanecer esfarelada ou farinhenta, utilizar o programa RE-SPIN. Este programa é especialmente útil com bases muito frias. Se, depois de RE-SPIN, a textura for lisa, passar ao passo 14. Se continuar a ser quebradiço ou farinhento, repetir os passos 7-11 e voltar a executar o RE-SPIN para reprocessar.

Nota: Não executar RE-SPIN antes de utilizar o programa MIX-IN.

13. Retirar e servir. Retirar o recipiente pequeno (F) do recipiente exterior (G) e servir a sobremesa.
14. Limpeza da tampa e remoção da paleta. Com o conjunto fora do corpo principal (A), enxaguar bem a tampa do recipiente exterior (B) em água corrente para remover quaisquer detritos pegajosos ou partículas presas à volta da pá (D). Segure a base da ferramenta de instalação da espátula (H) com uma mão. Com a outra, introduza a ferramenta (H) através do orifício superior da tampa (B) e prima para libertar a pá (D). Para facilitar a limpeza, coloque a pá (D) diretamente no lava-loiça. Lave a tampa (B), a pá (D) e o anel de vedação da tampa do recipiente exterior (C) separadamente. Secar bem antes da próxima utilização. Fig. 10
15. Desligue a ficha do corpo principal (A) quando terminar de o utilizar.
16. Restos: alisamento, recongelamento e reprocessamento. Se houver restos no recipiente pequeno (F), alise a superfície com uma colher ou uma espátula antes de o voltar a colocar no congelador, mantendo-o perfeitamente nivelado. Se, depois de voltar a congelar, a preparação estiver demasiado dura, proceder à sua execução com o mesmo programa que utilizou para a preparar. Se ainda estiver mole, pode servir-se diretamente com uma colher.

Nota:

Ao reprocessar uma sobremesa que contenha coberturas, estas podem ser ainda mais esmagadas e alterar a textura e o sabor.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nota

- Desligue o corpo principal (A) da fonte de alimentação antes de o limpar.
- Para iniciar a limpeza, solte a pá (D) da tampa do recipiente exterior (B) utilizando a ferramenta de instalação da pá (H).
- Enxaguar a pá (D) e a tampa (B) com água morna para retirar o gelado ou as coberturas.
- Evitar esfregões abrasivos, escovas metálicas ou produtos de limpeza agressivos (lixívia, solventes, produtos de limpeza em pó), pois podem danificar ou riscar as peças.
- A limpeza das peças imediatamente após a utilização facilita a tarefa, prolonga a vida útil do aparelho e dos acessórios e reduz o aparecimento de manchas nas peças de plástico.
- Secar bem antes da próxima utilização.

Limpeza à mão

- Lavar o recipiente pequeno (F), o recipiente exterior (G), as tampas (B e E) e a pá (D) com água morna e sabão.
- Para a pá (D), utilizar um utensílio de limpeza com uma pega.
- Enxaguar bem e deixar secar ao ar todas as peças.
- O corpo principal (A) não deve ser submerso; limpe apenas com um pano ligeiramente humedecido.

Máquina de lavar louça

- Coloque o Recipiente pequeno (F), e a Pá (D) no tabuleiro superior; são adequados para a máquina de lavar louça.
- Separar a pá (D), o recipiente pequeno (F), antes de os colocar.
- Evitar ciclos de alta temperatura ou secagem a quente para prolongar a vida útil das peças.

Tampa do contentor exterior (B)

- Antes de limpar a tampa, retirar a pá (D) para retirar os resíduos que se encontram por baixo.
- Passe água quente pela alavanca de desbloqueio da pá e pelos orifícios de drenagem de ambos os lados.
- Para o esvaziar completamente, colocar a tampa com o lado da alavanca para baixo.

Programa de limpeza do eixo

Esta máquina de gelados tem um programa de limpeza do eixo. Para utilizar este programa, siga os passos indicados abaixo:

1. Ligue o dispositivo e prima o botão de configuração no canto superior direito da página inicial.

2. Retirar o recipiente exterior (G) do corpo principal (A).
3. Premir o botão "SHAFT CLEAN", premir "Next Step" e depois "Decline" para processar o programa.
4. O eixo desce lentamente. Quando estiver totalmente baixado, limpe-o com um pano limpo e ligeiramente húmido.
5. Após a limpeza, premir "WithDraw" e o eixo voltará à sua posição anterior.

Nota: O eixo deve ser limpo após cada utilização.

Corpo principal (A)

Antes de limpar, desligar a ficha do corpo principal (A).

Limpar o corpo principal (A) com um pano ligeiramente humedecido com detergente neutro e, em seguida, secar com um pano seco. Certifique-se de que a zona de contacto eléctrico está perfeitamente seca.

Não utilizar panos/esponjas ou escovas abrasivas.

Armazenamento

Para guardar o cabo, evite enrolá-lo à volta da parte inferior do corpo principal (A).

Guardar os acessórios adicionais junto ao aparelho ou num armário para evitar danos ou riscos de segurança.

Reposição do motor (proteção contra sobrecarga)

1. Desligar o corpo principal (A) da tomada eléctrica.
2. Deixar o motor arrefecer durante pelo menos 15 minutos.
3. Retire a tampa do recipiente exterior (B) e a pá (D). Verificar se não há ingredientes presos no conjunto da tampa (incluindo o anel de vedação (C)) e à volta do veio.
4. Se o pequeno recipiente (F) estiver demasiado cheio ou muito duro, retirar uma parte da mistura para reduzir a carga.
5. Recolocar o recipiente pequeno (F) no recipiente exterior (G), montar a tampa (B) e bloquear o conjunto no corpo principal (A).
6. Voltar a ligar a ficha e testar o programa. Se não arrancar, repita o procedimento de reinicialização.
7. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec

Nota - Evitar a sobrecarga

- NÃO processar blocos de gelo sólidos ou cubos de gelo.
- NÃO tentar preparar batidos ou processar ingredientes soltos e duros.
- A fruta deve ser esmagada para libertar o seu sumo ou misturada com outros ingredientes e congelada antes de ser transformada.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Precaução: Desligue sempre a fonte de alimentação e retire a ficha da tomada antes de proceder à resolução de problemas, para minimizar o risco de choque eléctrico e evitar uma ativação accidental.

| Descrição do problema | Solução |
|---|---|
| O aparelho desloca-se sobre a bancada durante o processamento. | Certifique-se de que o tampo de trabalho e os pés do corpo principal (A) estão limpos e secos. |
| A sobremesa permanece líquida, não sólida, após a transformação. | Se a mistura estiver demasiado mole, volte a colocar o recipiente pequeno (F) no congelador durante mais algumas horas ou até obter a textura desejada. |
| | Congele a base durante 24 horas completas e processe-a logo após retirá-la do congelador. |
| | Se a textura ainda estiver mole, baixar a temperatura do congelador. O dispositivo funciona melhor com bases congeladas entre -12 °C e -22 °C. |
| O aparelho desloca-se sobre a bancada durante o processamento. | Certifique-se de que o tampo de trabalho e os pés do corpo principal (A) estão limpos e secos. |
| A sobremesa torna-se quebradiça ou "farinhenta" após a transformação. | Utilizar RE-SPIN após um programa para obter uma consistência mais cremosa. |
| | Se a mistura estiver muito dura, temperar o recipiente pequeno (F) 2-5 minutos no frigorífico antes de processar. |
| | Um teor baixo de gordura ou açúcar pode afetar a textura; siga as receitas recomendadas. |
| Os programas não se acendem. | Ligue o corpo principal (A) a uma tomada eléctrica antes de instalar o recipiente exterior (G). |
| | Verificar a montagem: se o recipiente exterior (G) não estiver corretamente instalado, o indicador exterior piscará a vermelho. |
| | Após cada programa, retirar o recipiente exterior (G) e verificar o resultado antes de iniciar outro programa. |

| | |
|--|--|
| A luz da embarcação exterior está vermelha e intermitente. | O recipiente exterior (G) não está instalado ou não está instalado corretamente. Reinstale o recipiente exterior (G) na base do motor (A) até encaixar no lugar. |
| O visor mostra E03, E05, E08 ou E28. | Detectada sobrecarga no motor. Desligue o aparelho da tomada, retire o recipiente exterior (G) e deixe arrefecer a base do motor (A) durante 15 minutos antes de voltar a ligá-lo. Retire a tampa do recipiente exterior (B) e a pá (D), certificando-se de que nenhum ingrediente fica preso. |
| | As misturas demasiado densas podem provocar entupimentos. Utilizar receitas com um teor adequado de açúcar e gordura. |
| | As bases devem estar entre -12 °C e -22 °C. Ajustar a temperatura do congelador, colocar o recipiente pequeno (F) perto da parte da frente do congelador ou deixá-lo aquecer brevemente até à temperatura ambiente antes do processamento. |
| | NÃO processar blocos de gelo sólidos, cubos de gelo ou ingredientes duros soltos. |
| O pequeno recipiente (F) foi congelado inclinado no congelador. | Para obter melhores resultados, NÃO processar um pequeno contentor (F) que tenha sido congelado num ângulo ou do qual o produto tenha sido retirado e depois recongelado de forma irregular. |
| | Antes de recongelar, alise sempre a superfície; se já estiver irregular, descongele no frigorífico, misture para recombinar os ingredientes e volte a congelar sobre uma superfície nivelada. |
| O recipiente exterior (G) não é libertado do corpo principal (A) após o processamento. | Aguarde 2 minutos; em seguida, mantenha pressionado o botão de liberação (lado esquerdo do corpo principal (A)) enquanto gira a alça do recipiente externo (G) no sentido horário para removê-lo. Pode ser necessária alguma força. |
| | Certificar-se de que a cavidade da pá (D) está completamente seca antes de a utilizar. Se fizer várias receitas, lave e seque a Paleta entre as preparações. Isto evita que as águas residuais congelem e se colem aos componentes. |

| | |
|-----|--|
| A08 | Certifique-se de que o aparelho está completamente montado para utilização. Se o aparelho estiver ligado e o recipiente exterior (G) não estiver corretamente instalado, a luz do recipiente exterior pisca a vermelho. Todos os programas estarão disponíveis quando o dispositivo estiver completamente montado e tiver sido selecionado um modo de processamento. |
| | Após cada programa, retirar o recipiente exterior (G) para verificar os resultados antes de efetuar outro programa. |

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Gelatec 1800 Touch
Referência do produto: EU01_123710

Potência nominal: 700 W
Tensão: 220 V - 240 V
Frequência: 50-60 HZ

O consumo de energia no modo Standby é 0,22 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função, à espera que o modo Standby seja ativado.

O período após o qual o dispositivo passa automaticamente para o modo de espera pode ser selecionado no seu dispositivo.

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus

equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

Pode consultar as informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua marcação na nossa página web.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE



Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

- A Hoofdgedeelte
- B Buitendeksel van de verpakking
- C Afdichtring van het buitenste deksel van de verpakking
- D Palet
- E Klein deksel van een container
- F Kleine container
- G Buitenverpakking
- H-palletinstallatiegereedschap

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met die van het product.

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die het tijdens transport beschermt. Haal het apparaat uit de doos. U kunt de originele doos en ander verpakkingsmateriaal op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle materialen op de juiste manier recycleert.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec.

Inhoud van de doos:

- Product
- 3 badkuipen
- Gebruiksaanwijzing
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparatuur correct kan worden getraceerd indien u assistentie nodig heeft.

Voor het eerste gebruik

1. Reinig de kleine container (F), de buitenste container (G), de deksels (B en E) en het palet (D) met warm zeepsop.
2. Om het palet (D) schoon te maken, gebruikt u een borstel of een afwasborstel met een

handvat.

3. Spoel alle onderdelen grondig af en laat ze aan de lucht drogen.
4. Reinig het bedieningspaneel op de behuizing (A) met een zachte doek. Dompel het niet onder en zorg ervoor dat er geen water in de behuizing (A) komt.

3. BEDIENING

Voorwaarden

Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en horizontale ondergrond.

Plaats het apparaat uit de buurt van warmtebronnen en direct zonlicht. Voorkom dat er water op het apparaat spat, vooral op de behuizing (A); dit kan kortsluiting veroorzaken.

Voor een goede ventilatie dient u aan beide zijden van het apparaat vrije ruimte te laten.

Zorg voor een afstand van minimaal 100 mm tussen de achterkant en zijkanten van het apparaat en de muur.

Eerste gebruik

In- en uitschakelen

Sluit de ijsmachine aan op een stopcontact.

Let op: als er gedurende 10 minuten geen handelingen worden uitgevoerd, schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

Verwerkingsmodus

Selecteer de verwerkingsmodus nadat u een programma of recept hebt gekozen. Om de hele container te verwerken, drukt u op VOL. Om alleen de bovenste helft te verwerken, drukt u op BOVEN. Om alleen de onderste helft te verwerken, drukt u op ONDER.

Let op: de TOP- en BOTTOM-modi zijn niet beschikbaar voor DRINKABLE-programma's (drinkbare textuur).

Programma's

Elk programma is ontworpen om het bereiden van recepten te vereenvoudigen. De duur en snelheid van elk programma worden automatisch aangepast om elke keer een consistent en romig resultaat te bereiken.

| Categorie | Programma | Beschrijving |
|--|------------------|--|
| Geschikt om uit te scheppen (textuur om met een lepel te eten) | IJSJE | Ideaal voor traditionele recepten. Verandert zuivel- en plantaardige alternatieven in dik, romig ijs. |
| | GELATO | Ontworpen voor het maken van romige basiscrèmes (vla) voor klassiek Italiaans ijs, met een fluweelzachte textuur. |
| | ITALIAANS IJS | Maak van watermengsels met fruitsmaak Italiaans ijs. |
| | SORBET | Het tovert zoete, waterige fruitmengsels om in romige sorbets. |
| | BEVROREN YOGHURT | Met één druk op de knop tover je gewone yoghurt om tot romige bevroren yoghurt. Tip: Gebruik voor het beste resultaat gezoete, volle yoghurt. Vermijd vetvrije varianten of varianten zonder toegevoegde suiker. |
| Drinkbaar (drinkbare textuur) | LICHT IJS | Ontworpen voor de productie van ijs met weinig suiker, minder vet of met suikervervangers. |
| | SLUSHIE | Maak gladde en homogene slushies van water en drankmixen; een nieuwe interpretatie van de klassieke kindrefavoriet. |
| | MILKSHAKE | Maak in een handomdraai dikke en romige milkshakes met je favoriete ijs (zelfgemaakt of uit de winkel), melk en je favoriete toppings. |
| | FRAPPÉ | De perfecte mix van intense koffie en romige cappuccino. |
| | BEVROREN DRANK | perfect bereide ijskoude drankjes met een dikkere laag, een fluweelzachte textuur en een langere smeltbestendigheid. |

Belangrijk: Bij het bereiden van drinkbare dranken zoals slushies, bevroren dranken of milkshakes, dient u vloeistof bovenop de bevroren basis in de kleine container (F) toe te voegen voordat u het programma start.

MIX-IN (voeg toppings toe)

Het MIX-IN-programma is ontworpen om vaste toevoegingen (stukjes snoep, koekjes, noten, granen of bevroren fruit) te integreren in een vers bereide basis of een commercieel dessert.

Opmerking: Voor het beste resultaat plaatst u de toppings in het midden van de kleine kom

(F). Na het hoofdprogramma maakt u een gat van ongeveer 4 cm doorsnee in de bodem van de kleine kom (F). Doe de gehakte ingrediënten in dit gat en start het MIX-IN-programma. Herhaal MIX-IN indien nodig om de toegevoegde ingrediënten volledig te mengen.

OPNIEUW DRAAIEN

Het RE-SPIN-programma verbetert de textuur na het uitvoeren van een van de voorgeprogrammeerde programma's. Het is vooral handig wanneer de basis erg koud is (onder -7 °F/-21 °C) en bros wordt in plaats van romig.

Let op: gebruik het RE-SPIN-programma niet voordat u het MIX-IN-programma uitvoert.

Instellingenmenu

| Aanpassing | Beschrijving |
|---------------------------|---|
| Rust (Slaap) | De standaardtijd is 10 minuten. Je kunt deze ook wijzigen naar 30 minuten, 1 uur, 2 uur of de functie uitschakelen. Het apparaat gaat in de slaapstand als er gedurende de ingestelde tijd geen handelingen worden uitgevoerd. Tik op het scherm om het apparaat weer te activeren. |
| Taal | Op deze pagina kunt u de taal selecteren en andere talen toevoegen. |
| Schachtreiniging (Schoon) | Deze functie wordt gebruikt om de as na elk gebruik te reinigen, zodat het apparaat optimaal blijft presteren. |
| Weergave | Gebruik dit aanraakpictogram om de schermhelderheid aan te passen. |
| Stem (Aan) | De spraakfunctie van het apparaat kan worden in- of uitgeschakeld. |
| Versie | Het toont belangrijke apparaatinformatie, zowel hardware- als software-informatie. |

Tips voor het invriezen

- Voor optimale resultaten dient de temperatuur tussen -12 °C en -22 °C te worden gehouden. Het apparaat is ontworpen om bevroren basisproducten binnen dit temperatuurbereik effectief te verwerken. Indien bewaard binnen deze parameters, bereikt de kleine container (F) de ideale consistentie voor verwerking.
- Vries het kleine bakje (F) niet schuin in. Plaats het op een volkomen vlak oppervlak in de vriezer.
- Staande vriezers hebben de voorkeur. Vermijd vrieskisten, omdat die de inhoud te veel afkoelen.
- Vries de basis 24 uur lang in. Zelfs als het mengsel er van tevoren al stevig uitziet, heeft het meer tijd nodig om in de vriezer de optimale verwerkingstemperatuur te bereiken.

- Bespaar tijd door meerdere kleine bakjes (F) van tevoren klaar te maken en in de vriezer te bewaren, zodat u ze kunt verwerken wanneer u maar wilt.

Gebruiksaanwijzing

Belangrijk: Lees alle veiligheidswaarschuwingen door voordat u verdergaat.

1. Voeg de ingrediënten toe aan het kleine bakje (F). Overschrijd de MAX FILL-lijn op het kleine bakje (F) NIET. Afbeelding 2 - 3
2. Voor recepten waarbij diepvriesingrediënten nodig zijn, sluit u de kleine container (F) af met het deksel (E) en plaatst u deze minimaal 24 uur in de vriezer. Afbeelding 4
3. Sluit het hoofdgedeelte (A) aan op het stopcontact en plaats het apparaat op een vlakke, droge en schone ondergrond.
4. Wanneer de basis klaar is of bevroren, verwijder dan het deksel van het kleine bakje (E) en plaats het kleine bakje (F) in het buitenste bakje (G). Afbeelding 5

Opmerking:

- Verwerk de mengsels niet als de inhoud van de kleine container (F) schuin is bevroren of als deze gedeeltelijk is verwijderd en ongelijkmatig opnieuw is ingevroren .
 - Voordat u het dessert opnieuw invriest , dient u altijd het oppervlak ervan in het kleine bakje (F) glad te strijken.
 - Om het mengsel gedeeltelijk zachter te maken, plaatst u het kleine bakje (F) in de koelkast en mengt u krachtig tot een homogeen geheel.
 - opnieuw op een volledig vlakke ondergrond in de vriezer om een uniforme consistentie te garanderen.
5. Belangrijk: Zorg ervoor dat de afdichtingsring (C) van het deksel van de buitenste container correct op het deksel (B) van de buitenste container is geplaatst voordat u de peddel (D) installeert.

Het pallet (D) installeren met het installatiegereedschap (H)

Afbeelding 6

- (1) Houd de basis van het gereedschap voor het installeren van de peddel (H) met één hand vast en duw het vanaf de bovenkant van het deksel van de buitenste container (B) door het middelste gat van het deksel.
- (2) Draai de dop (B) ondersteboven. Lijn het montagegat aan de onderkant van de pallet (D) uit met het gereedschap (H) en plaats de pallet (D) in het gereedschap.
- (3) Verwijder het installatiegereedschap (H) voorzichtig van het deksel (B).

Cijfers:

- Ga voorzichtig om met het palet (D).
- Het pallet (D) moet correct worden geïnstalleerd; anders zal het apparaat niet normaal

functioneren.

- Als de afdichtingsring van het deksel van de buitenste verpakking (C) niet goed is geplaatst, kan er tijdens de bereiding van de drank vloeistof uit de buitenste verpakking (G) lekken.
6. Het deksel van de buitenste container (B) bevestigen en vergrendelen. Plaats het lipje op het deksel (B) iets rechts van de handgreep (G) van de buitenste container. Lijn de referentielijn op het deksel (B) uit met de pijl op de handgreep (G) van de buitenste container. Draai het deksel (B) met de klok mee om het te vergrendelen. Afbeelding 7
 7. De buitenste container (G) aan het hoofddeelte (A) bevestigen. Plaats, terwijl het apparaat is aangesloten, de buitenste container (G) op het hoofddeelte (A) met de handgreep in het midden onder het bedieningspaneel. Draai de handgreep met de klok mee om de buitenste container (G) vast te zetten; u hoort een bevestigingsklik. Afbeelding 8
 8. Schakel het apparaat in, selecteer de modus en het programma. Als de buitenste container (G) correct is geplaatst, licht het display op en is het apparaat klaar voor gebruik. Selecteer het programma dat overeenkomt met uw basisstation. Druk op een verwerkingsmodus: TOP, FULL of BOTTOM, en druk op het START-aanraakpictogram om te beginnen. Het programma stopt automatisch wanneer het is afgelopen.

Cijfers:

- Als het buitenste lampje op de container rood knippert, is het apparaat niet volledig gemonteerd en klaar voor gebruik. Zorg ervoor dat de container correct is geplaatst. Controleer of het apparaat is aangesloten op het stopcontact voordat u de container plaatst.
9. Het verwijderen van de buitenste container (G) aan het einde van het programma. Druk op de ontgrendelingsknop van de buitenste container aan de linkerkant van het hoofddeelte (A). Draai de hendel van de buitenste container (G) terug naar de middenpositie. Tijdens het draaien zal het platform de buitenste container (G) laten zakken. Wanneer de buitenste container (G) is losgelaten en het platform naar beneden is, tilt u deze eruit om hem van het hoofddeelte (A) te verwijderen. Afbeelding 9
 10. Het deksel verwijderen. Druk op de ontgrendelingsknop van het deksel en draai het buitenste deksel (B) tegen de klok in om het te verwijderen.
 11. Toppings toevoegt, maak dan met een lepel een gat van 4 cm doorsnee dat tot de bodem van het reeds verwerkte deel van de kleine container (F) reikt. Plaats de gehakte toppings in dit gat en herhaal stap 7-11 om het geheel opnieuw te verwerken met het MIX - IN-programma en de gewenste verwerkingsmodus (TOP/FULL/BOTTOM).

MIX - IN Tips

- Voeg in totaal 1/4 kopje (ongeveer 60 ml) aan verkruidde snoepjes, bevroren fruit, gehakte noten, chocoladestukjes, enz. toe. Als je meerdere toppings gebruikt, houd het gecombineerde volume dan op 1/4 kopje of minder. Pas de hoeveelheid naar smaak aan en zorg ervoor dat het deksel van de buitenste container (B) goed op de kleinere container (F) past.
 - toppings zoals chocolade, snoep of noten zullen niet fijn gemalen worden tijdens het MIX - IN-programma en blijven heel. Daarom wordt aangeraden om mini - chocoladestukjes, mini-snoepjes of voorgesneden ingrediënten te gebruiken.
 - toppings zullen afbreken. Ingrediënten zoals ontbijtgranen, koekjes of bevroren fruit zullen na het MIX - IN-programma in kleinere stukjes zijn. Voor het beste resultaat kunt u het beste beginnen met grotere stukken wanneer het ingrediënt nog zacht is.
 - Voor het beste resultaat met ijs en gelato is het niet aan te raden om vers fruit, sauzen of smeersels als topping te gebruiken. Het toevoegen van vers fruit, fudge of karamelsaus zal het dessert verdunnen.
 - Crèmes met chocoladesmaak, hazelnoten en notenpasta's mengen ook niet goed.
 - Bevroren fruit of snelhardende chocolade-/karamelcoatings worden aanbevolen.
12. Verbeter de textuur met het RE - SPIN-programma. Als het mengsel in de kleine kom (F) kruimelig of bloemig is, gebruik dan het RE - SPIN-programma. Dit programma is vooral handig bij zeer koude basismengsels. Als de textuur na RE - SPIN glad is, ga dan verder naar stap 14. Blijft het mengsel kruimelig of bloemig, herhaal dan stappen 7-11 en voer RE - SPIN opnieuw uit om het mengsel te verwerken.
- SPIN niet uit voordat u het MIX - IN-programma gebruikt.
13. Haal het kleine bakje (F) uit de buitenste verpakking (G) en serveer het dessert.
 14. Het deksel reinigen en de roerpeddel verwijderen. Nadat de roerpeddel van het hoofddeelte (A) is verwijderd, spoelt u het deksel van de buitenste container (B) grondig af onder stromend water om eventuele kleverige resten of deeltjes rond de roerpeddel (D) te verwijderen. Houd de basis van het gereedschap voor het installeren van de roerpeddel (H) met één hand vast. Steek met de andere hand het gereedschap (H) door het bovenste gat in het deksel (B) en druk om de roerpeddel (D) los te maken. Voor een eenvoudigere reiniging kunt u de roerpeddel (D) direct in de gootsteen laten vallen. Was het deksel (B), de roerpeddel (D) en de afdichtingsring van het deksel van de buitenste container (C) apart. Droog alles volledig af voor het volgende gebruik. Afbeelding 10
 15. Haal de stekker van het hoofdapparaat (A) uit het stopcontact wanneer u klaar bent met het gebruik ervan.
 16. Restjes: gladstrijken, opnieuw invriezen en opnieuw verwerken. Als er restjes in het kleine bakje (F) zitten, strijk het oppervlak dan glad met een lepel of spatel voordat u het terug in de vriezer plaatst, zodat het perfect vlak is. Als het na het opnieuw invriezen te

hard is, herhaal dan hetzelfde programma als waarmee het is bereid. Als het nog steeds zacht is, kunt u het direct met een lepel serveren.

Opmerking:

Bij het herverwerken van een dessert met toppings kunnen deze verder fijngemalen worden, waardoor de textuur en smaak veranderen.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

Opmerking

- Koppel het hoofdgedeelte (A) los van de stroomvoorziening voordat u gaat schoonmaken.
- Om te beginnen met reinigen, maakt u de peddel (D) los van het deksel (B) van de buitenste container met behulp van het gereedschap voor het installeren van de peddel (H).
- Spoel het palet (D) en het deksel (B) af met warm water om eventuele resten ijs of toppings te verwijderen .
- Vermijd schurende schuursponsjes, metalen borstels of agressieve schoonmaakmiddelen (bleekmiddel, oplosmiddelen, poedervormige reinigingsmiddelen), aangezien deze de onderdelen kunnen beschadigen of krassen.
- Door de onderdelen direct na gebruik schoon te maken, wordt de klus geklaard, de levensduur van het apparaat en de accessoires verlengd en de vorming van vlekken op de plastic onderdelen verminderd.
- Droog het product volledig af voor volgend gebruik.

Handwas

- Was de kleine container (F), de buitenste container (G), de deksels (B en E) en het palet (D) met warm zeepsop.
- Gebruik voor het palet (D) een schoonmaakgereedschap met een handvat.
- Spoel alles grondig af en laat alle onderdelen aan de lucht drogen.
- Het hoofdgedeelte (A) mag niet ondergedompeld worden; reinig het alleen met een licht vochtige doek.

Afwasmachine

- Plaats de kleine container (F), en de spatel (D) op het bovenste rek van de vaatwasser; ze zijn geschikt voor de vaatwasser.
- Scheid de pallet (D), de kleine container (F), voordat u ze plaatst.
- Vermijd hoge temperatuurcycli of drogen met hitte om de levensduur van de onderdelen te verlengen.

Buitendeksel van de verpakking (B)

- Voordat u het deksel schoonmaakt, verwijdert u het palet (D) om eventueel vuil dat eronder vastzit te verwijderen.

- Spoel warm water door de ontgrendelingshendel van de peddel en door de afvoergaatjes aan beide zijden.
- Om het reservoir volledig te legen, plaatst u het deksel met de hendel naar beneden.

Schactreinigingsprogramma

Deze ijsmachine heeft een programma om de as te reinigen. Volg de onderstaande stappen om dit programma te gebruiken:

1. Sluit het apparaat aan en druk op de instellingenknop in de rechterbovenhoek van de startpagina.
2. Verwijder de buitenste verpakking (G) van het hoofdgedeelte (A).
3. Druk op de knop „SCHACHT REINIGEN“, druk op „Volgende stap“ en vervolgens op „Afwijzen“ om het programma te starten.
4. De schacht zal langzaam naar beneden zakken. Wanneer deze volledig naar beneden is gezakt, veegt u hem af met een schone, licht vochtige doek.
5. Na het reinigen drukt u op „Withdraw „ en de as keert terug naar de vorige positie.

Let op: de as moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Hoofdgedeelte (A)

Voordat u gaat schoonmaken, moet u de stekker van het hoofdgedeelte (A) uit het stopcontact halen.

Veeg het hoofdgedeelte (A) af met een doek die licht bevochtigd is met een neutraal reinigingsmiddel en droog het vervolgens af. Zorg ervoor dat het elektrische contactoppervlak volledig droog is.

Gebruik geen schurende doeken, schuursponsjes of borstels.

Opslag

Om de kabel op te bergen, moet u voorkomen dat u deze om de onderkant van het hoofdgedeelte wikkelt (A).

Bewaar extra accessoires naast het apparaat of in een kast om schade of veiligheidsrisico's te voorkomen.

Motor reset (overbelastingsbeveiliging)

1. Haal de stekker van het hoofdgedeelte (A) uit het stopcontact.
2. Laat de motor minimaal 15 minuten afkoelen.
3. Verwijder het buitenste deksel (B) en de roerpeddel (D). Controleer of er geen ingrediënten vastzitten in de dekselconstructie (inclusief de afdichtingsring (C)) of rond de as.
4. Als de kleine container (F) erg vol of extreem hard is, verwijder dan een deel van het mengsel om de belasting te verminderen.
5. Plaats het kleine bakje (F) terug in het buitenste bakje (G), bevestig het deksel (B) en

- vergrendel het geheel op het hoofdgedeelte (A).
- Maak opnieuw verbinding en test het programma. Als het niet start, herhaal dan de resetprocedure.
 - Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec.

Let op: overbelasting vermijden.

- Verwerk GEEN massieve ijsblokken of ijsblokjes.
- Probeer geen smoothies te maken en geen losse, harde ingrediënten te verwerken.
- Het fruit moet worden geplet om het sap eruit te persen, of gemengd met andere ingrediënten en ingevroren voordat het verder wordt verwerkt.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Let op: Koppel altijd de stroomtoevoer los en haal de stekker uit het stopcontact voordat u problemen oplost om het risico op een elektrische schok te minimaliseren en onbedoelde activering te voorkomen.

| Probleemomschrijving | Oplossing |
|---|---|
| Het apparaat beweegt tijdens het verwerken over het aanrechtblad. | Zorg ervoor dat het aanrechtblad en de poten van het hoofdgedeelte (A) schoon en droog zijn. |
| Het dessert blijft na de bereiding vloeibaar, niet vast. | Als het mengsel te zacht is, zet het kleine bakje (F) dan nog een paar uur terug in de vriezer, of totdat de gewenste consistentie is bereikt. |
| | Vries de basis 24 uur lang in en verwerk deze direct nadat u hem uit de vriezer hebt gehaald. |
| | Als de textuur zacht blijft, verlaag dan de temperatuur van de vriezer. Het apparaat werkt het beste met bevroren bodems tussen -12°C en -22°C. |
| Het apparaat beweegt tijdens het verwerken over het aanrechtblad. | Zorg ervoor dat het aanrechtblad en de poten van het hoofdgedeelte (A) schoon en droog zijn. |

| | |
|--|---|
| Het dessert wordt bros of "meelachtig" na de bereiding. | Gebruik RE SPIN na een programma voor een romigere consistentie. |
| | Als het mengsel erg hard is, laat het dan 2-5 minuten in de koelkast opwarmen voordat u het verder verwerkt. |
| | Een laag vet- of suikergehalte kan de textuur beïnvloeden; volg de aanbevolen recepten. |
| De programma's lichten niet op. | Sluit het hoofdgedeelte (A) aan op een werkend stopcontact voordat u de buitenste behuizing (G) installeert. |
| | Controleer de montage: Als de buitenste behuizing (G) niet correct is gemonteerd, zal de buitenste indicator rood knipperen. |
| | Verwijder na elk programma de buitenste container (G) en controleer het resultaat voordat u een nieuw programma start. |
| Het lampje op de buitenkant van de verpakking is rood en knippert. | De buitenste behuizing (G) is niet of niet correct geïnstalleerd. Plaats de buitenste behuizing (G) opnieuw op de motorbasis (A) totdat deze vastklikt. |

| | |
|---|---|
| Op het scherm wordt E03, E05, E08 of E28 weergegeven. | Motoroverbelasting gedetecteerd. Haal de stekker uit het stopcontact, verwijder de buitenste kom (G) en laat de motorbasis (A) 15 minuten afkoelen voordat u het apparaat opnieuw opstart. Verwijder het deksel van de buitenste kom (B) en de menghaak (D) en zorg ervoor dat er geen ingrediënten vastzitten. |
| | Te dikke mengsels kunnen verstoppingen veroorzaken. Gebruik recepten met een passend suiker- en vetgehalte. |
| | De basisproducten moeten een temperatuur hebben tussen -12 °C en -22 °C. Stel de temperatuur van de vriezer in, plaats het kleine bakje (F) vooraan in de vriezer of laat het kort op kamertemperatuur komen voordat u het verwerkt. |
| | Verwerk GEEN massieve ijsblokken, ijsblokjes of losse, harde ingrediënten. |
| Het kleine bakje (F) bevroor schuin in de vriezer. | Voor het beste resultaat, verwerk GEEN kleine verpakking (F) die scheef is ingevroren of waaruit product is verwijderd en vervolgens ongelijkmatig opnieuw is ingevroren . |
| | voordat u het opnieuw invriest ; als het al oneffen is, laat het dan ontdooien in de koelkast, meng de ingrediënten goed door elkaar en vries het vervolgens opnieuw in op een vlak oppervlak. |
| De buitenste verpakking (G) wordt na de verwerking niet losgekoppeld van het hoofdgedeelte (A). | Wacht 2 minuten; houd vervolgens de ontgrendelingsknop (linkerzijde van het hoofdgedeelte (A)) ingedrukt terwijl u de hendel van de buitenste container (G) met de klok mee draait om deze te verwijderen. Mogelijk is hiervoor enige kracht nodig. |
| | Zorg ervoor dat de holte (D) van het palet volledig droog is voor gebruik. Als u meerdere recepten tegelijk maakt, spoel en droog het palet dan na elk gebruik. Dit voorkomt dat restwater bevroert en aan elkaar plakt. |

| | |
|-----|---|
| A08 | Zorg ervoor dat het apparaat volledig is gemonteerd voordat u het gebruikt. Als het apparaat is ingeschakeld en de buitenste container (G) niet correct is geplaatst, knippert het lampje van de buitenste container rood. Alle programma's zijn beschikbaar zodra het apparaat volledig is gemonteerd en een verwerkingsmodus is geselecteerd. |
| | Verwijder na elk programma de buitenste container (G) om de resultaten te controleren voordat u een ander programma uitvoert. |

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Gelatec 1800 Touch
 Productreferentie: EU01_123710

Nominaal vermogen: 700 W
 Spanning: 220V-240V
 Frequentie: 50-60 Hz

Het stroomverbruik in de stand-bymodus bedraagt 0,22 W, berekend volgens de richtlijnen van norm EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Om dit te bepalen, wordt het apparaat aangesloten op het lichtnet zonder dat er een functie wordt uitgevoerd, in afwachting van de activering van de stand-bymodus .
 De periode waarna het apparaat automatisch overschakelt naar de stand-bymodus , kan op uw apparaat worden ingesteld.

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
 Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en het product naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw elektrische en elektronische apparatuur en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.

Op onze website vindt u informatie over nationale systemen voor het recyclen van verpakkingen en de bijbehorende markering.

Het naleven van bovenstaande richtlijnen draagt bij aan de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE DIENST

Cecotec is aansprakelijk jegens de eindgebruiker of consument voor eventuele gebreken die bestaan op het moment van levering van het product, conform de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgesteld in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen om reparaties te laten uitvoeren door gespecialiseerd personeel.

Mocht u een probleem met het product ondervinden of vragen hebben, neem dan contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec via +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten van de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een gegevensbanksysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopiëren, opnemen of soortgelijke methoden) zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING



Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de toepasselijke regelgeving van de Europese Unie. Dit product is ontworpen, gefabriceerd en getest in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende webadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

- A Korpus
- B Pokrywa zewnętrzny pojemnika
- C Pierścień uszczelniający pokrywę zewnętrznego pojemnika
- D Łopatka
- E Pokrywa matego pojemnika
- F Mały pojemnik
- G Pojemnik zewnętrzny
- H Element mocujący łopatkę

Uwaga:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania:

- Produkt
- 3 pojemniki
- Instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

Przed pierwszym użyciem

1. Wyczyść mały pojemnik (F), pojemnik zewnętrzny (G), pokrywkę (B i E) oraz łopatkę (D) ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

- Do czyszczenia topatki (D) należy użyć szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń z rączką.
- Dokładnie wypłucz wszystkie części i pozostaw je do wyschnięcia na powietrzu.
- Wyczyść panel sterowania na korpusie (A) miękką ściereczką. Nie zanurzaj ani nie dopuszczaj do przedostania się wody do korpusu (A).

3. DZIAŁANIE

Wymagania wstępne

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej i równej powierzchni.

Urządzenie należy umieścić z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego.

Należy unikać przyskania wody na urządzenie, zwłaszcza na korpus (A), ponieważ może to spowodować zwarcie.

Aby zapewnić prawidłową wentylację, należy pozostawić wolną przestrzeń po obu stronach urządzenia.

Należy pozostawić co najmniej 100 mm odstępu między tylną i bocznymi częściami urządzenia a ścianami.

Pierwsze użycie

Włączanie i wyłączenie

Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.

Uwaga: jeśli przez 10 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Sposób przetwarzania

Po wybraniu programu lub przepisu wybierz sposób przetwarzania. Aby przetworzyć cały pojemnik, naciśnij FULL. Aby przetworzyć tylko górną połowę, naciśnij TOP. Aby przetworzyć dolną połowę, naciśnij BOTTOM.

Uwaga: tryby TOP i BOTTOM nie są dostępne w programach DRINKABLE (konsystencja napoju).

Programy

Każdy program jest przeznaczony do przygotowywania przepisów w prosty sposób. Czas trwania i prędkość każdego programu są automatycznie dostosowywane w celu uzyskania jednolitych i kremowych rezultatów dla każdego przepisu.

| Kategoria | Program | Opis |
|---|-----------------|--|
| „Scoopable” (konsystencja do nabierania łyżką) | ICE CREAM | Idealny do tradycyjnych przepisów. Przekształca nabiał i roślinne zamienniki w gęste i aksamitne lody. |
| | GELATO | Przeznaczony do przygotowywania kremowych baz („custard”) do klasycznych włoskich lodów o aksamitnej konsystencji. |
| | ITALIAN ICE | Zmienia mieszanki wody o owocowych smakach w lody włoskie. |
| | SORBET | Zmienia słodkie i wodniste mieszanki owocowe w sorbety o kremowej konsystencji. |
| | FROZEN YOGURT | Za pomocą jednego przycisku zamienia zwykły jogurt w kremowy jogurt mrożony. Wskazówka: aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy stosować odmiany słodzone i o pełnej zawartości tłuszczu. Unikaj produktów odtłuszczonych lub „bez cukru”. |
| „Drinkable” (konsystencja napoju) | LIGHT ICE CREAM | Przeznaczony do przygotowywania lodów o niskiej zawartości cukru, zmniejszonej zawartości tłuszczu lub zawierających substytuty cukru. |
| | SLUSHIE | Przygotowuje gładkie i jednolite napoje mrożone na bazie wody i mieszanek do napojów; nowa wersja klasycznego ulubionego napoju dzieci. |
| | MILKSHAKE | Do przygotowania gęstych i kremowych koktajli w kilka minut, używając ulubionych lodów (domowych lub kupnych), mleka i ulubionych dodatków. |
| | FRAPPÉ | Idealne połączenie intensywnej kawy i łagodnego cappuccino. |
| | FROZEN DRINK | Pozwala uzyskać lodowe napoje o doskonałej jakości, większej gęstości, aksamitnej konsystencji i przedłużonej odporności na topnienie. |

Ważne: Podczas przygotowywania napojów DRINKABLE (o konsystencji napoju), takich jak SLUSHIE, FROZEN DRINK lub MILKSHAKE, przed uruchomieniem programu należy dodać płyn na górną część podstawy mrożącej w małym pojemniku (F).

MIX-IN (dodatki)

Program MIX-IN służy do wmieszania dodatków stałych (kawatków cukierków, ciastek, orzechów, płatków zbożowych lub mrożonych owoców) do świeżo przetworzonej bazy lub gotowego deseru.

Uwaga: aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść dodatki na środku małego pojemnika (F). Po zakończeniu programu głównego tyżką wydrąż otwór o średnicy ok. 4 cm aż do dna małego pojemnika (F). Wrzuć pokrojone dodatki do wydrążonego otworu i uruchom program MIX-IN. W razie potrzeby powtórz MIX-IN, aby całkowicie połączyć dodatki.

RE-SPIN

Program RE-SPIN poprawia teksturę po uruchomieniu jednego z programów. Jest to szczególnie przydatny, gdy baza jest bardzo zimna (poniżej $-7^{\circ}\text{F}/-21^{\circ}\text{C}$) i staje się krucha zamiast kremowa.

Uwaga: nie należy używać programu RE-SPIN przed uruchomieniem programu MIX-IN.

Menu ustawień

| Ustawienie | Opis |
|-------------------------------|---|
| Uśpienie (Sleep) | Domyślny czas to 10 minut. Można również zmienić ten czas na 30 minut, 1 godzinę, 2 godziny lub wyłączyć tę funkcję. Urządzenie przechodzi w stan uśpienia, jeśli przez określony czas nie zostanie wykonana żadna czynność. Dotknij ekranu, aby aktywować. |
| Język (Language) | Na tej stronie można wybrać język i dodać inne języki. |
| Czyszczenie osi (Shaft Clean) | Ta funkcja służy do czyszczenia osi po każdym użyciu, aby utrzymać lepszą wydajność urządzenia. |
| Wyświetlacz (Display) | Użyj tej ikony dotykowej, aby dostosować jasność ekranu. |
| Dźwięk (On) | Dźwięk urządzenia można włączyć lub wyłączyć. |
| Wersja (Version) | Wyświetla kluczowe informacje o urządzeniu, zarówno dotyczące sprzętu, jak i oprogramowania. |

Porady dotyczące mrożenia

- Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy utrzymywać temperaturę w zakresie od -12°C do -22°C . Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby skutecznie przetwarzać zamrożone bazy w tym zakresie temperatur. Jeśli będą przechowywane w tych parametrach, mały pojemnik (F) osiągnie idealną konsystencję do przetwarzania.
- Nie zamrażaj małego pojemnika (F) w pozycji pochylonej. Umieść go na idealnie równej powierzchni wewnątrz zamrażarki.
- Preferowane są zamrażarki pionowe. Unikaj zamrażarek skrzyniowych, ponieważ

zazwyczaj zbyt mocno schładzają produkty.

- Zamrażaj podstawę przez pełne 24 godziny. Mimo że mieszanka wydaje się być wcześniej gotowa, potrzebuje więcej czasu na zamrożenie, aby osiągnąć optymalną temperaturę przetwarzania.
- Zoptymalizuj czas, przygotowując wcześniej kilka małych pojemników (F) i przechowując je w zamrażarce, aby móc je wykorzystać w dowolnym momencie.

Instrukcje użytkowania

Ważne: przed kontynuowaniem zapoznaj się ze wszystkimi ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

1. Dodaj składniki do małego pojemnika (F). NIE przekraczać linii MAX FILL zaznaczonej na małym pojemniku (F). Rys. 2 - 3
2. W przypadku przepisów wymagających zamrożonych składników należy zamknąć mały pojemnik (F) pokrywką (E) i umieścić go w zamrażarce na co najmniej 24 godziny. Rys. 4
3. Podłącz korpus (A) do gniazdka elektrycznego i umieść urządzenie na płaskiej, suchej i czystej powierzchni.
4. Gdy baza będzie gotowa lub zamrożona, zdejmij pokrywkę z małego pojemnika (E) i umieść mały pojemnik (F) w pojemniku zewnętrznym (G). Rys. 5

Uwaga:

- Nie przetwarzaj mieszanek, jeśli zawartość małego pojemnika (F) zamarzła w pozycji pochylonej lub część została wyjęta i ponownie zamarzła w sposób nierównomierny.
 - Przed ponownym zamrożeniem należy zawsze wyrównać powierzchnię przetworzonego deseru wewnątrz małego pojemnika (F).
 - Aby częściowo zmiękczyć, przenieś mały pojemnik (F) do lodówki i energicznie mieszaj, aż masa stanie się jednolita.
 - Ponownie zamroź mały pojemnik (F) na całkowicie równej powierzchni zamrażarki, aby zapewnić jednolitą konsystencję.
5. Ważne: Upewnij się, że pierścień uszczelniający pokrywę zewnętrznego pojemnika (C) jest prawidłowo umieszczony na pokrywie zewnętrznego pojemnika (B) przed zamontowaniem łożatki (D).

Instalacja łożatki (D) za pomocą elementu mocującego (H)

Rys. 6

- (1) Jedną ręką przytrzymaj podstawę elementu mocującego łożatkę (H) i od góry pokrywy zewnętrznego pojemnika (B) włóż ją przez środkowy otwór pokrywy.
- (2) Odwróć pokrywę (B) do góry nogami. Wyrównaj otwór montażowy znajdujący się w podstawie łożatki (D) z elementem mocującym (H) i zamocuj łożatkę (D) w elemencie.
- (3) Powoli wyjmij element mocujący (H) z pokrywy (B).

Uwagi:

- Ostrożnie obchodź się z topatką (D).
 - Łopatka (D) musi być prawidłowo zamontowana, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać prawidłowo.
 - Jeśli pierścień uszczelniający pokrywę zewnętrznego pojemnika (C) nie jest prawidłowo zamontowany, podczas przygotowywania napojów może dojść do wycieku płynu z pojemnika zewnętrznego (G).
6. Złożenie i zablokowanie pokrywy zewnętrznego pojemnika (B). Umieść wypustkę pokrywy (B) nieco na prawo od uchwytu pojemnika zewnętrznego (G). Wyrównaj linię odniesienia na pokrywie (B) ze strzałką na uchwycie pojemnika zewnętrznego (G). Obróć pokrywę (B) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować. Rys. 7
 7. Mocowanie pojemnika zewnętrznego (G) do korpusu (A). Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej umieść pojemnik zewnętrzny (G) na korpusie (A) z uchwytem wyśrodkowanym pod wyświetlaczem panelu. Obróć uchwyt w prawo, aby zablokować pojemnik zewnętrzny (G) na miejscu; powinno być słyszalne kliknięcie potwierdzające zamknięcie. Rys. 8
 8. Włączanie, wybór trybu i programu. Jeśli pojemnik zewnętrzny (G) jest prawidłowo zainstalowany, wyświetlacz zaświeci się, a urządzenie będzie gotowe do użycia. Wybierz program odpowiadający bazie. Naciśnij tryb przetwarzania: TOP, FULL lub BOTTOM i naciśnij ikonę dotykową START, aby rozpocząć. Program zatrzyma się automatycznie po zakończeniu.

Uwagi:

- Jeśli zewnętrzna lampka na pojemniku świeci się na czerwono i miga, urządzenie nie jest w pełni gotowe do użycia. Upewnij się, że pojemnik jest prawidłowo umieszczony. Przed zainstalowaniem pojemnika należy podłączyć urządzenie do zasilania.
9. Po zakończeniu programu należy wyjąć pojemnik zewnętrzny (G). Naciśnij przycisk zwalniania pojemnika zewnętrznego po lewej stronie korpusu (A). Obróć uchwyt pojemnika zewnętrznego (G) z powrotem do pozycji środkowej. Podczas obracania platforma opuści zewnętrzny pojemnik (G). Gdy pojemnik zewnętrzny (G) zostanie zwolniony, a platforma opuszczona, podnieś go, aby wyjąć go z korpusu (A). Rys. 9
 10. Zdejmowanie pokrywy. Naciśnij przycisk odblokowujący pokrywę i obróć pokrywę pojemnika zewnętrznego (B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć.
 11. Jeśli chcesz dorzucić dodatki, użyj łyżki, żeby zrobić wgłębienie o średnicy 4 cm sięgające dna w już przetworzonej części małego pojemnika (F). Wrzuć rozdrobnione dodatki do tej wnęki i powtórz kroki 7–11, aby ponownie przetworzyć składniki, używając programu MIXIN i wybranego trybu przetwarzania (TOP/FULL/BOTTOM).

Porady MIXIN

- Dodaj łącznie 1/4 szklanki (ok. 60 ml) rozdrobnionych cukierków, mrożonych owoców, posiekanych orzechów, kawałków czekolady itp. Jeśli używasz kilku dodatków, łączna ich objętość nie może przekraczać 1/4 szklanki. Dopasuj według uznania i upewnij się, że pokrywę zewnętrznego pojemnika (B) można wygodnie zamknąć na małym pojemniku (F).
 - Twarde dodatki, takie jak czekolada, cukierki lub orzechy, nie kruszą się podczas programu MIXIN i pozostają w całości. Z tego powodu zaleca się stosowanie małych kawałków czekolady, małych cukierków lub pokrojonych składników.
 - Miękkie dodatki mogą ulec rozdrobnieniu. Składniki takie jak płatki zbożowe, ciastka lub mrożone owoce zostaną rozdrobnione na mniejsze kawałki po uruchomieniu programu MIXIN. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, dodaj większe kawałki miękkich składników.
 - Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku ICE CREAM i GELATO, nie zaleca się stosowania świeżych owoców, sosów ani kremów do smarowania jako dodatków. Dodanie świeżych owoców, krówek lub sosów karmelowych rozcieńcza deser.
 - Kremy typu czekoladowo-orzechowe i masła orzechowe również nie będą się dobrze łączyć.
 - Zalecane są mrożone owoce lub szybko twardniejące polewy czekoladowe/karmelowe.
12. Poprawianie tekstury za pomocą programu RESPIN. Jeśli przygotowany mały pojemnik (F) jest kruchy lub mączny, należy użyć programu RESPIN. Program ten jest szczególnie przydatny w przypadku bardzo zimnych baz. Jeśli po RE-SPIN tekstura jest gładka, przejdź do kroku 14. Jeśli pozostaje krucha lub mączna, powtórz kroki 7–11 i ponownie uruchom RESPIN w celu ponownego przetworzenia.

Uwaga: Nie uruchamiaj programu RE-SPIN przed użyciem programu MIX-IN.

13. Wyjmij i podaj. Wyjmij mały pojemnik (F) z pojemnika zewnętrznego (G) i podaj deser.
14. Czyszczenie pokrywy i wyjmowanie topatki. Po wyjęciu zestawu z korpusu (A) dokładnie wypłucz pokrywę pojemnika zewnętrznego (B) pod bieżącą wodą, aby usunąć lepkie pozostałości lub cząsteczki, które utknęły wokół topatki (D). Jedną ręką chwyć podstawę elementu mocującego topatkę (H). Drugą ręką wtóż element (H) do górnego otworu pokrywy (B) i naciśnij, aby zwolnić topatkę (D). Aby ułatwić czyszczenie, wrzuć topatkę (D) bezpośrednio do zlewu. Osobno umyj pokrywę (B), topatkę (D) i pierścień uszczelniający pokrywę pojemnika zewnętrznego (C). Dokładnie wysusz przed kolejnym użyciem. Rys. 10
15. Po zakończeniu użytkowania odłącz korpus (A) od zasilania.
16. Resztki: wyrównanie, ponowne zamrażanie i ponowne przetwarzanie. Jeśli w małym pojemniku (F) pozostały resztki, wyrównaj powierzchnię łyżką lub szpatułką przed ponownym włożeniem do zamrażarki, nadając idealną płaskość. Jeśli po ponownym zamrożeniu mieszanka jest zbyt twarda, należy ją przygotować przy użyciu tego

samego programu, który został użyty do jej poprzedniego przygotowania. Jeśli nadal jest miękka, można ją podawać bezpośrednio łyżką.

Uwaga:

Podczas ponownego przetwarzania deseru zawierającego dodatki mogą one ulec dalszemu rozdrobieniu, co zmieni jego konsystencję i smak.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga

- Przed czyszczeniem odłącz korpus (A) od zasilania.
- Aby rozpocząć czyszczenie, należy odłączyć łopatkę (D) od pokrywy zewnętrznego pojemnika (B) za pomocą elementu mocującego łopatkę (H).
- Wypłucz łopatkę (D) i pokrywę (B) ciepłą wodą, aby usunąć resztki lodów lub dodatków.
- Unikaj ściernych gąbek, metalowych szczotek lub agresywnych środków czyszczących (wybielaczy, rozpuszczalników, proszków czyszczących), ponieważ mogą one uszkodzić lub zarysować części.
- Czyszczenie części bezpośrednio po użyciu ułatwia pracę, przedłuża żywotność urządzenia i akcesoriów oraz ogranicza powstawanie plam na elementach plastikowych.
- Dokładnie wysusz przed kolejnym użyciem.

Czyszczenie ręczne

- Wymyj mały pojemnik (F), pojemnik zewnętrzny (G), pokrywki (B i E) oraz łopatkę (D) ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- W przypadku łopatki (D) należy użyć przyboru do czyszczenia z uchwytem.
- Dokładnie wypłucz i pozostaw wszystkie części do wyschnięcia na powietrzu.
- Korpusu urządzenia (A) nie wolno zanurzać w wodzie; należy go czyścić wyłącznie lekko zwilżoną ściereczką.

Zmywarka

- Umieść mały pojemnik (F), oraz łopatkę (D) w koszu górnym; części te można myć w zmywarce.
- Przed włożeniem należy oddzielić łopatkę (D), mały pojemnik (F).
- Aby przedłużyć żywotność części, należy unikać cykli wysokotemperaturowych lub suszenia na gorąco.

Pokrywa zewnętrznego pojemnika (B)

- Przed czyszczeniem pokrywy należy wyjąć łopatkę (D), aby usunąć ewentualne resztki, które mogły się pod nią zgromadzić.

- Przepuść ciepłą wodę przez dźwignię zwalniającą łopatkę i otwory odpływowe po obu stronach.
- Aby całkowicie opróżnić pojemnik, należy umieścić pokrywę stroną z dźwignią skierowaną w dół.

Program czyszczenia osi

Ta maszyna do lodów posiada program do czyszczenia osi. Aby skorzystać z tego programu, wykonaj następujące czynności:

1. Podłącz urządzenie i naciśnij przycisk konfiguracji znajdujący się w prawym górnym rogu strony głównej.
2. Zdejmij pojemnik zewnętrzny (G) z korpusu (A).
3. Naciśnij przycisk „SHAFT CLEAN”, naciśnij „Next Step”, a następnie „Decline”, aby przetworzyć program.
4. Oś opuści się powoli. Po całkowitym opuszczeniu należy wyczyścić ją czystą, lekko zwilżoną ściereczką.
5. Po wyczyszczeniu naciśnij przycisk „Withdraw”, a oś powróci do poprzedniej pozycji.

Uwaga: Oś należy czyścić po każdym użyciu.

Korpus (A)

Przed czyszczeniem należy odłączyć korpus (A).

Przetrzyj korpus (A) lekko zwilżoną ściereczką z dodatkiem neutralnego detergentu, a następnie wytrzyj do sucha. Upewnij się, że obszar styku elektrycznego jest całkowicie suchy.

Nie używaj ściereczek/szorstkich gąbek ani szczotek.

Przechowywanie

Aby schować przewód, nie należy owijać go wokół dolnej części korpusu (A).

Dodatkowe akcesoria należy przechowywać wraz z urządzeniem lub w szafce, aby uniknąć uszkodzeń lub zagrożeń dla bezpieczeństwa.

Resetowanie silnika (zabezpieczenie przed przeciążeniem)

1. Odłącz korpus (A) od gniazdka elektrycznego.
2. Pozostaw silnik do ostygnięcia na co najmniej 15 minut.
3. Zdejmij pokrywę pojemnika zewnętrznego (B) i łopatkę (D). Sprawdź, czy żadne składniki nie utknęły w zestawie pokrywy (w tym pierścieniu uszczelniającym (C)) ani wokół osi.
4. Jeśli mały pojemnik (F) jest zbyt pełny lub wyjątkowo twardy, należy usunąć część mieszanek, aby zmniejszyć obciążenie.
5. Umieść mały pojemnik (F) w pojemniku zewnętrznym (G), zamontuj pokrywę (B) i zablokuj zestaw na korpusie (A).
6. Podłącz ponownie i wypróbuj program. Jeśli się nie uruchomi, powtórz procedurę resetowania.

7. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Uwaga - należy unikać przeciążenia.

- NIE przetwarzaj bloków ani kostek lodu.
- NIE próbuj przygotowywać koktajli ani przetwarzać pojedynczych, twardych składników.
- Owoce należy zmiksować, aby uwolnić sok, lub mieszać z innymi składnikami i zamrozić przed przetworzeniem.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Uwaga: Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze odłączyć zasilanie i wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka, aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem elektrycznym i zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

| Opis problemu | Rozwiązanie |
|---|--|
| Urządzenie porusza się po blacie podczas pracy. | Upewnij się, że blat i nóżki korpusu (A) są czyste i suche. |
| Po przetworzeniu deser pozostaje płynny, a nie stały. | <p>Jeśli mieszanka jest zbyt miękka, włóż mały pojemnik (F) z powrotem do zamrażarki na kilka godzin lub do momentu uzyskania pożądanej konsystencji.</p> <p>Zamroź bazę na 24 godziny i przetwórz ją zaraz po wyjęciu z zamrażarki.</p> <p>Jeśli konsystencja nadal jest zbyt miękka, należy obniżyć temperaturę zamrażarki. Urządzenie działa najlepiej z bazami zamrożonymi w temperaturze od -12°C do -22°C.</p> |
| Urządzenie porusza się po blacie podczas pracy. | Upewnij się, że blat i nóżki korpusu (A) są czyste i suche. |

| | |
|--|---|
| Po przetworzeniu deser jest kruchy lub mączny. | Użyj RESPIN po zakończeniu programu, aby uzyskać bardziej kremową konsystencję. |
| | Jeśli mieszanka jest wyjątkowo twarda, przed przetworzeniem włóż mały pojemnik (F) na 2-5 minut do lodówki. |
| | Niska zawartość tłuszczu lub cukru może wpływać na konsystencję; należy postępować zgodnie z zaleceniami w przepisach. |
| Programy nie podświetlają się. | Podłącz korpus (A) do działającego gniazdka przed zainstalowaniem pojemnika zewnętrznego (G). |
| | Sprawdź montaż: jeśli pojemnik zewnętrzny (G) nie jest prawidłowo zainstalowany, zewnętrzny wskaźnik będzie migać na czerwono. |
| | Po zakończeniu każdego programu należy wyjąć pojemnik zewnętrzny (G) i sprawdzić wynik przed rozpoczęciem kolejnego programu. |
| Lampka pojemnika zewnętrznego świeci się na czerwono i miga. | Pojemnik zewnętrzny (G) nie jest zainstalowany lub jest zainstalowany nieprawidłowo. Ponownie zamontować pojemnik zewnętrzny (G) na korpusie (A), aż zaskoczy na swoje miejsce. |
| Na wyświetlaczu pojawia się E03, E05, E08 lub E28. | Wykryto przeciążenie silnika. Odłącz urządzenie od zasilania, zdejmij zewnętrzny pojemnik (G) i pozostaw korpus (A) do ostygnięcia na 15 minut przed ponownym uruchomieniem. Zdejmij pokrywę zewnętrznego pojemnika (B) i topatkę (D), upewniając się, że nie utknęły w nich żadne składniki. |
| | Zbyt gęste mieszanki mogą powodować zatopy. Korzystaj z przepisów zawierających odpowiednią ilość cukru i tłuszczu. |
| | Temperatura baz powinna wynosić od -12°C do -22°C . Należy ustawić odpowiednią temperaturę zamrażarki, umieścić mały pojemnik (F) w przedniej części zamrażarki lub pozostawić go na krótko w temperaturze pokojowej przed rozpoczęciem przetwarzania. |
| | NIE przetwarzaj litych bloków lodu, kostek lodu ani luźnych twardych składników. |

| | |
|--|--|
| Mały pojemnik (F) został zamrożony przechylony w zamrażarce. | Aby uzyskać najlepsze wyniki, NIE należy przetwarzać małych pojemników (F), których zawartość zamarzała w pozycji pochylonej lub z których wyjęto zawartość, a następnie ponownie zamrożono w sposób nierównomierny. |
| | Przed ponownym zamrożeniem należy zawsze wygładzić powierzchnię; jeśli jest ona już nierówna, należy rozmrozić produkt w lodówce, wymieszać, aby ponownie połączyć składniki, a następnie ponownie zamrozić na równej powierzchni. |
| Pojemnik zewnętrzny (G) nie odtącza się od korpusu (A) po zakończeniu przetwarzania. | Odczekaj 2 minuty, a następnie przytrzymaj przycisk zwalnający (po lewej stronie korpusu (A)), jednocześnie obracając uchwyt pojemnika zewnętrznego (G) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go wyjąć. Może wymagać użycia niewielkiej siły. |
| | Przed użyciem upewnij się, że wnęka topatki (D) jest całkowicie sucha. Jeśli przygotowujesz kilka przepisów, pomiędzy kolejnymi przygotowaniami optucz i osusz topatkę. Zapobiega to zamarzaniu resztek wody i sklejanu się elementów. |
| A08 | Upewnij się, że urządzenie jest całkowicie zmontowane do użytku. Jeśli urządzenie jest włączone, a naczynie zewnętrzne (G) nie jest prawidłowo zainstalowane, kontrolka naczynia zewnętrznego zacznie migać na czerwono. Wszystkie programy będą dostępne po całkowitym zmontowaniu urządzenia i wybraniu trybu przetwarzania. |
| | Po każdym programie należy wyjąć pojemnik zewnętrzny (G), aby sprawdzić wyniki przed uruchomieniem kolejnego programu. |

6. DANE TECHNICZNE

Produkt: Gelatec 1800 Touch
Referencja produktu: EU01_123710

Moc znamionowa: 700 W
Napięcie: 220 V - 240 V
Częstotliwość: 50-60 Hz

Zużycie energii w trybie czuwania „standby” wynosi 0,22 W, zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz europejskimi przepisami 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączone do sieci bez wykonywania żadnej funkcji, czekając na aktywację trybu czuwania „standby”.

Okres, po upływie którego urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania, można wybrać w ustawieniach urządzenia.

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne

władze.

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

Informacje na temat krajowych programów recyklingu opakowań i ich oznakowania można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana

lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymagania i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

- A Hlavní část
- B Víko vnější nádoby
- C Těsnicí kroužek vnějšího víka nádoby
- D Paleta
- E Víko malé nádoby
- F Malý kontejner
- G Vnější obal
- H Nástroj pro instalaci palety

Poznámka:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. Originální krabici a další balicí materiály můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se prosím, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou poškozené, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Obsah krabice:

- Produkt
- 3 vany
- Návod k použití
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

Před prvním použitím

1. Vyčistěte malou nádobu (F), vnější nádobu (G), víka (B a E) a paletu (D) teplou mýdlovou vodou.
2. K čištění palety (D) použijte kartáč nebo nádobí na nádobí s rukojetí.
3. Všechny díly důkladně opláchněte a nechte je uschnout na vzduchu.
4. Ovládací panel na hlavním tělese (A) čistěte měkkým hadříkem. Neponořujte jej do vody a nedovolte, aby se do hlavního tělesa (A) dostala voda.

3. PROVOZ

Předpoklady

Umístěte zařízení na pevný, rovný a vodorovný povrch.

Umístěte spotřebič mimo dosah zdrojů tepla a přímého slunečního záření. Zabraňte stříkání vody na spotřebič, zejména na jeho hlavní část (A); mohlo by dojít ke zkratu.

Pro správné větrání ponechte volný prostor po obou stranách spotřebiče.

Mezi zadní a boční stranou spotřebiče a případnou stěnou ponechte alespoň 100 mm odstupu.

První použití

Zapnutí a vypnutí

Zapojte výrobek zmrzliny do elektrické zásuvky.

Poznámka: Pokud po dobu 10 minut neprovedete žádnou operaci, zařízení přejde do pohotovostního režimu.

Režim zpracování

Po výběru programu nebo receptu vyberte režim zpracování. Chcete-li zpracovat celou nádobu, stiskněte tlačítko PLNÁ. Chcete-li zpracovat pouze horní polovinu, stiskněte tlačítko TOP. Chcete-li zpracovat spodní polovinu, stiskněte tlačítko BOTTOM.

Poznámka: Režimy TOP a BOTTOM nejsou k dispozici s programy DRINKABLE (pitná textura).

Programy

Každý program je navržen tak, aby příprava receptů byla snadná. Délka a rychlost každého programu se automaticky upravují, aby se pokaždé dosáhlo konzistentních a krémových výsledků.

| Kategorie | Naprogramovat | Popis |
|--|----------------|---|
| Nabíratelná (textura pro nabírání lžičkou) | ZMRZLINA | Ideální pro tradiční recepty. Promění mléčné výrobky a rostlinné alternativy v hustou, hedvábnou zmrzlinu. |
| | ZMRZLINA | Určeno k výrobě krémového základu (pudinku) pro klasickou italskou zmrzlinu se sametovou texturou. |
| | ITALSKÝ LED | Proměňte směsi vody s ovocnou příchutí v italský led. |
| | SORBET | Proměňuje sladké, vodnaté ovocné směsi v krémové sorbety. |
| | Mražený jogurt | Jedním tlačítkem proměníte běžný jogurt v krémový mražený jogurt. Tip: Nejlepších výsledků dosáhnete slazenými, plnotučnými variantami. Vyhněte se variantám bez tuku nebo „bez přidaného cukru“. |
| | LEHKÁ ZMRZLINA | Určeno k výrobě zmrzliny s nízkým obsahem cukru, sníženým obsahem tuku nebo s náhražkami cukru. |
| Pitné (pitná textura) | ledová kaše | Připravte si hladké a homogenní ledové kaše z vody a nápojových směsí; reinterpretace klasické dětské oblíbené pochoutky. |
| | MLÉČNÝ KOKTEJL | Připravte si husté a krémové mléčné koktejly během několika minut s použitím vaší oblíbené zmrzliny (domácí nebo kupované), mléka a vašich oblíbených polev. |
| | FRAPPÉ | Dokonalá směs intenzivní kávy a jemného cappuccina. |
| | Mražený nápoj | ultra kvalitní ledové nápoje s větší hustotou, sametovou texturou a prodlouženou odolností proti tání. |

Důležité: Při přípravě nápojů vhodných k pití, jako je ledová kaše (SLUSHIE), mražený nápoj nebo mléčný koktejl, přidejte tekutinu na zmrazený základ v malé nádobě (F) před spuštěním programu.

MIX-IN (přidání polevy)

Program MIX-IN je navržen tak, aby integroval pevné přísady (kousky bonbónů, sušenky, ořechy, cereálie nebo mražené ovoce) do čerstvě zpracovaného základu nebo komerčního dezertu.

Poznámka: Nejlepších výsledků dosáhnete, když polevu umístíte do středu malé misky (F). Po hlavním programu vydlabejte ze dna malé misky (F) otvor o průměru přibližně 4 cm. Do tohoto otvoru vložte nasekané ingredience a spusťte program MIX-IN. V případě potřeby MIX-IN opakujte, aby se přidané ingredience zcela zapracovaly.

ZNOVU ROTOČIT

Program RE-SPIN zlepšuje texturu po spuštění jednoho z přednastavených programů. Je obzvláště užitečný, když je základ velmi studený (pod -21 °C) a stává se křehkým místo krémového.

Poznámka: Nepoužívejte program RE-SPIN před spuštěním programu MIX-IN.

Nabídka nastavení

| Nastavení | Popis |
|-------------------------|--|
| Odpocinek (spánek) | Výchozí čas je 10 minut. Můžete jej také změnit na 30 minut, 1 hodinu, 2 hodiny nebo jej vypnout. Zařízení přejde do režimu spánku, pokud během nastavené doby neprovedete žádnou operaci. Klepnutím na obrazovku jej probudíte. |
| Jazyk | Na této stránce si můžete vybrat jazyk a přidat další jazyky. |
| Čištění hřídele (čistý) | Tato funkce se používá k čištění hřídele po každém použití, aby se zachoval lepší výkon zařízení. |
| Displej | Tuto dotykovou ikonu použijte k nastavení jasu obrazovky. |
| Hlas (Zapnuto) | Hlas zařízení lze zapnout nebo vypnout. |
| Verze | Zobrazuje klíčové informace o zařízení, a to jak hardwarové, tak softwarové. |

Tipy pro zmrazování

- Pro dosažení optimálních výsledků udržujte teplotu mezi -12 °C a -22 °C. Zařízení je navrženo pro efektivní zpracování zmrazených základů v tomto rozsahu. Pokud je skladováno v rámci těchto parametrů, malá nádoba (F) dosáhne ideální konzistence pro zpracování.
- Malou nádobu (F) nezmrazujte šikmo. Umístěte ji na dokonale rovný povrch uvnitř mrazničky.
- Vhodnější jsou svislé mrazničky. Vyhněte se mrazákům s truhlicovou mrazničkou, protože mají tendenci přechlazovat.
- Základ nechte zmrazit na celých 24 hodin. I když se směs předem jeví jako tuhá, potřebuje delší dobu zmrazení, aby dosáhla optimální teploty pro zpracování.
- Optimalizujte svůj čas tím, že si předem připravíte několik malých nádob (F) a uložíte je do mrazáku pro zpracování, kdykoli budete chtít.

Návod k použití

Důležité: Před dalším postupem si přečtěte všechna bezpečnostní varování.

1. Vložte ingredience do malé nádoby (F). **NEPŘEKRAČUJTE** rysku MAX FILL vyznačenou na malé nádobě (F). Obr. 2 - 3
2. U receptů, které vyžadují mražené ingredience, uzavřete malou nádobu (F) víkem malé nádoby (E) a vložte ji do mrazničky alespoň na 24 hodin. Obr. 4
3. Zapojte hlavní část (A) do elektrické zásuvky a umístěte spotřebič na rovný, suchý a čistý povrch.
4. Jakmile je základ připraven nebo zmrazen, sejměte víko z malé nádoby (E) a vložte malou nádobu (F) do vnější nádoby (G). Obr. 5

Poznámka:

- Nezpracovávejte směsi, pokud obsah malé nádoby (F) zmrzl šikmo nebo pokud byl částečně vyjmut a znovu zmrazen nerovnoměrně.
 - Před opětovným zmrazením vždy uhladte povrch zpracovaného dezertu uvnitř malé nádoby (F).
 - Pro částečné změknutí přendejte malou nádobu (F) do chladničky a důkladně míchejte, dokud směs nevznikne homogenní.
 - Malou nádobu (F) znovu zmrazte v mrazáku na zcela rovném povrchu, aby byla zajištěna rovnoměrná konzistence.
5. Důležité: Před instalací lopatky (D) se ujistěte, že je těsnicí kroužek víka vnější nádoby (C) správně umístěn na víku vnější nádoby (B).

Instalace palety (D) pomocí instalačního nástroje (H)

Obr. 6

- (1) Jednou rukou držte základnu nástroje pro instalaci lopatek (H) a z horní části víka vnější nádoby (B) jej protlačte středovým otvorem víka.
- (2) Otočte víčko (B) dnem vzhůru. Zarovnejte instalační otvor na základně palety (D) s nástrojem (H) a vložte paletu (D) do nástroje.
- (3) Pomalu vyjměte instalační nástroj (H) z víka (B).

Známky:

- S paletou (D) zacházejte opatrně.
 - Paleta (D) musí být správně nainstalována, jinak spotřebič nebude fungovat normálně.
 - Pokud není těsnicí kroužek víka vnější nádoby (C) správně umístěn, může během přípravy nápoje docházet k úniku kapaliny z vnější nádoby (G).
6. Nasazení a zajištění víka vnější nádoby (B). Umístěte jazyček na víku (B) mírně napravo od rukojeti vnější nádoby (G). Zarovnejte referenční rysku na víku (B) se šípkou na rukojeti vnější nádoby (G). Otočte víko (B) ve směru hodinových ručiček pro zajištění. Obr. 7
 7. Připevnění vnější nádoby (G) k hlavnímu tělesu (A). Po zapojení spotřebiče do zásuvky umístěte vnější nádobu (G) na hlavní těleso (A) s rukojetí vystředěnou pod displejem

panelu. Otočte rukojeť ve směru hodinových ručiček, abyste vnější nádobu (G) zajistili na místě; uslyšíte potvrzující cvaknutí. Obr. 8

8. Zapněte, vyberte režim a program. Pokud je vnější nádoba (G) správně nainstalována, displej se rozsvítí a spotřebič bude připraven k použití. Vyberte program, který odpovídá vaší základně. Stiskněte režim zpracování: HORNÍ, PLNÁ nebo DNO a stiskněte dotykovou ikonu START pro spuštění. Program se po dokončení automaticky zastaví.

Známky:

- Pokud vnější kontrolka na nádobě svítí červeně a bliká, spotřebič není zcela sestaven k použití. Ujistěte se, že je nádoba správně nainstalována. Před instalací nádoby se ujistěte, že je spotřebič zapojen do zásuvky.
9. Vyjmutí vnější nádoby (G) na konci programu. Stiskněte tlačítko pro uvolnění vnější nádoby, které se nachází na levé straně hlavního tělesa (A). Otočte rukojeť vnější nádoby (G) zpět do střední polohy. Při otáčení plošina spustí vnější nádobu (G). Jakmile je vnější nádoba (G) uvolněna a plošina je dole, zvedněte ji a vyjměte ji z hlavního tělesa (A). Obr. 9
 10. Sejmутí víka. Stiskněte tlačítko pro uvolnění víka a otočte vnější víko nádoby (B) proti směru hodinových ručiček, abyste jej sejměli.
 11. Pokud přidáváte polevu, použijte lžičku k vytvoření otvoru o průměru 4 cm, který sahá až ke dnu již zpracované části malé nádoby (F). Do tohoto otvoru vložte nasekanou polevu a opakujte kroky 7–11 pro další zpracování pomocí programu MIX - IN a požadovaného režimu zpracování (TOP/FULL/BOTTOM).

MIX - IN

- Přidejte celkem 1/4 hrnku (přibližně 60 ml) drcených bonbónů, mraženého ovoce, nasekaných ořechů, čokoládových kousků atd. Pokud používáte více plev, udržujte celkový objem na 1/4 hrnku nebo méně. Upravte podle chuti a ujistěte se, že víko vnější nádoby (B) těsně přiléhá k menší nádobě (F).
- polevy, jako je čokoláda, bonbóny nebo ořechy, se během programu MIX - IN nerozpadnou a zůstanou celé. Z tohoto důvodu se doporučuje používat mini čokoládové lupínky, mini bonbóny nebo předkrájené ingredience.
- polevy se rozpadnou. Ingredience jako cereálie, sušenky nebo mražené ovoce budou po programu MIX - IN rozmělněny na menší kousky. Nejlepších výsledků dosáhnete, když začnete s většími kousky, když jsou ingredience měkké.
- Pro dosažení nejlepších výsledků se zmrzlinou a gelatem se nedoporučuje používat jako polevu čerstvé ovoce, omáčky ani pomazánky. Přidání čerstvého ovoce, fondánu nebo karamelových omáček dezert zředí.
- Krémy čokoládového typu s lískovými oříšky a ořechovými máslý se také špatně mísí.
- Doporučuje se mražené ovoce nebo rychle tuhnoucí čokoládové/karamelové polevy.

12. Vylepšete texturu pomocí programu RE - SPIN. Pokud je pokrm v malé misce (F) drobný nebo moučný, použijte program RE - SPIN. Tento program je obzvláště užitečný pro velmi studené dno. Pokud je po RE - SPIN textura hladká, pokračujte krokem 14. Pokud zůstane drobný nebo moučný, opakujte kroky 7–11 a znovu spusťte program RE - SPIN pro opětovné zpracování.

Poznámka: Nespouštějte program RE - SPIN před použitím programu MIX - IN.

13. Vyjměte a podávejte. Vyjměte malou nádobu (F) z vnější nádoby (G) a podávejte dezert.
14. Čištění víka a vyjmutí lopatky. Po vyjmutí sestavy z hlavního tělesa (A) důkladně opláchněte víko vnější nádoby (B) pod tekoucí vodou, abyste odstranili všechny lepkavé zbytky nebo částice zachycené kolem lopatky (D). Jednou rukou držte základnu nástroje pro instalaci lopatky (H). Druhou rukou zasuňte nástroj (H) do horního otvoru ve víku (B) a stisknutím uvolněte lopatku (D). Pro snazší čištění vhodte lopatku (D) přímo do dřezu. Víko (B), lopatku (D) a těsnicí kroužek víka vnější nádoby (C) umyjte odděleně. Před dalším použitím je zcela osušte. Obr. 10
15. Po dokončení používání hlavní jednotky (A) ji odpojte ze zásuvky.
16. Zbytky: Uhlazení, opětovné zmrazení a recyklace. Pokud v malé nádobě (F) zůstanou nějaké zbytky, uhladte povrch lžičkou nebo stěrkou před vložením do mrazničky a ujistěte se, že je dokonale rovný. Pokud je po zmrazení příliš tvrdý, spusťte ho stejným programem, jaký jste použili k jeho přípravě. Pokud je stále měkký, můžete ho podávat přímo lžičkou.

Poznámka:

Při recyklaci dezertu, který obsahuje polevy, mohou být tyto dále drceny, což mění jeho texturu a chuť.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Poznámka

- Před čištěním odpojte hlavní těleso (A) od napájení.
- Chcete-li zahájit čištění, uvolněte lopatku (D) z víka vnější nádoby (B) pomocí nástroje pro instalaci lopatek (H).
- Opláchněte paletu (D) a víko (B) teplou vodou, abyste odstranili zbytky zmrzliny nebo plev.
- Nepoužívejte abrazivní drátěnky, kovové kartáče ani agresivní čisticí prostředky (bělidlo, rozpouštědla, práškové čisticí prostředky), protože mohou poškodit nebo poškrábat díly.
- Čištění součástí ihned po použití usnadňuje práci, prodlužuje životnost spotřebiče a příslušenství a snižuje výskyt skvrn na plastových částech.
- Před dalším použitím zcela osušte.

Ruční mytí

- Malou nádobu (F), vnější nádobu (G), víka (B a E) a paletu (D) omyjte teplou mýdlovou vodou.
- Pro paletu (D) použijte čisticí nástroj s rukojetí.
- Důkladně opláchněte a nechte všechny díly uschnout na vzduchu.
- Hlavní tělo (A) by nemělo být ponořeno; čistěte jej pouze mírně vlhkým hadříkem.

Myčka nádobí

- Umístěte malou nádobu (F), a špachtli (D) na horní rošt; lze je mýt v myčce nádobí.
- Před vložením oddělte paletu (D), malou nádobu (F).
- Vyhněte se cyklům vysokých teplot nebo sušení teplem, abyste prodloužili životnost součástí.

Víko vnější nádoby (B)

- Před čištěním víka vyjměte paletu (D), abyste odstranili veškeré nečistoty zachycené pod ní.
- Nechte teplou vodu protéct pákou pro uvolnění lopatky a vypouštěcími otvory umístěnými na obou stranách.
- Pro úplné vyprázdnění nasadte víko pákou dolů.

Program čištění šachet

Tento výrobek zmrzliny má program pro čištění hřídele. Chcete-li tento program použít, postupujte podle následujících kroků:

1. Zapojte zařízení a stiskněte tlačítko nastavení, které se nachází v pravém horním rohu domovské stránky.
2. Vyjměte vnější nádobu (G) z hlavního tělesa (A).
3. Stiskněte tlačítko „ČIŠTĚNÍ HŘÍDELE“, stiskněte „Další krok“ a poté „Odmítnout“ pro spuštění programu.
4. Šachta bude pomalu klesat. Po úplném klesnutí ji otřete čistým, mírně navlhčeným hadříkem.
5. Po vyčištění stiskněte tlačítko „Withdraw“ a osa se vrátí do předchozí polohy.

Poznámka: Hřídel by měla být po každém použití vyčištěna.

Hlavní část (A)

Před čištěním odpojte hlavní těleso (A) ze zásuvky.

Otřete hlavní tělo (A) hadříkem lehce navlhčeným v neutrálním čisticím prostředku a poté osušte. Ujistěte se, že je elektrická kontaktní plocha zcela suchá.

Nepoužívejte abrazivní hadříky/drticí houbičky ani kartáče.

Skladování

Při skladování kabelu se vyvarujte jeho omotávání kolem spodní části hlavního tělesa (A).

Další příslušenství skladujte vedle spotřebiče nebo ve skříňce, abyste předešli jeho

poškození nebo bezpečnostním rizikům.

Reset motoru (ochrana proti přetížení)

1. Odpojte hlavní část (A) z elektrické zásuvky.
2. Nechte motor alespoň 15 minut vychladnout.
3. Sejměte víko vnější nádoby (B) a lopatku (D). Zkontrolujte, zda v sestavě víka (včetně těsnicího kroužku (C)) nebo kolem hřídele nezůstaly žádné přísady.
4. Pokud je malá nádoba (F) velmi plná nebo extrémně tvrdá, odeberte část směsi, abyste snížili zatížení.
5. Vložte malou nádobu (F) zpět do vnější nádoby (G), nasadte víko (B) a sestavu zajistěte na hlavním tělese (A).
6. Znovu připojte a otestujte program. Pokud se nespustí, zopakujte postup resetování.
7. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Poznámka – Zabraňte přetížení

- NEZPRACOVÁVEJTE pevné bloky ledu ani kostky ledu.
- NEPOKOUŠEJTE se připravovat smoothie ani zpracovávat sypké, tvrdé ingredience.
- Ovoce by mělo být před zpracováním rozdrobeno, aby se uvolnila šťáva, nebo smícháno s dalšími ingrediencemi a zmrazeno.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Upozornění: Před řešením problémů vždy odpojte napájení a odpojte zařízení ze zásuvky, abyste minimalizovali riziko úrazu elektrickým proudem a zabránili náhodnému zapnutí.

| Popis problému | Řešení |
|--|--|
| Zařízení se během zpracování pohybuje po pracovní desce. | Ujistěte se, že pracovní deska a nožičky hlavního tělesa (A) jsou čisté a suché. |

| | |
|--|--|
| Dezert po zpracování zůstává tekutý, nikoli pevný. | Pokud je směs příliš měkká, vraťte malou nádobu (F) na několik hodin do mrazáku nebo dokud nedosáhnete požadované konzistence. |
| | Základ zmrazte na celých 24 hodin a zpracujte ho ihned po vyjmutí z mrazáku. |
| | Pokud zůstane textura měkká, snižte teplotu mrazničky. Spotřebič funguje nejlépe se zmrazeným jádrem mezi -12 °C a -22 °C. |
| Zařízení se během zpracování pohybuje po pracovní desce. | Ujistěte se, že pracovní deska a nožičky hlavního tělesa (A) jsou čisté a suché. |
| Dezert se po zpracování stává křehkým nebo „moučným“. | použijte po programu funkci RE SPIN. |
| | Pokud je směs extrémně tvrdá, nechte malou nádobu (F) před zpracováním 2–5 minut temperovat v chladničce. |
| | Nízký obsah tuku nebo cukru může ovlivnit texturu; řiďte se doporučenými recepty. |
| Programy se nerozsvítí. | Před instalací vnější nádoby (G) zapojte hlavní těleso (A) do funkční zásuvky. |
| | Zkontrolujte sestavu: Pokud vnější nádoba (G) není správně nainstalována, vnější indikátor bude blikat červeně. |
| | Po každém programu vyjměte vnější nádobu (G) a před spuštěním dalšího programu zkontrolujte výsledek. |
| Kontrolka na vnější nádobě svítí červeně a bliká. | Vnější nádoba (G) není nainstalována nebo není nainstalována správně. Znovu nainstalujte vnější nádobu (G) na základnu motoru (A), dokud nezacvakne. |

| | |
|--|--|
| Na obrazovce se zobrazí E03, E05, E08 nebo E28. | Zjištěno přetížení motoru. Odpojte spotřebič ze zásuvky, vyjměte vnější mísu (G) a nechte základnu motoru (A) 15 minut vychladnout, než jej znovu spustíte. Sejměte víko vnější mísy (B) a lopatku (D) a ujistěte se, že v ní nezůstaly žádné přilepené ingredience. |
| | Příliš husté směsi mohou způsobit ucpání. Používejte recepty s vhodným obsahem cukru a tuku. |
| | Dno musí mít teplotu mezi -12 °C a -22 °C. Upravte teplotu mrazničky, umístěte malou nádobu (F) blízko přední části mrazničky nebo ji nechte před zpracováním krátce ohřát na pokojovou teplotu. |
| | NEZPRACOVÁVEJTE pevné bloky ledu, kostky ledu ani sypké tvrdé přísady. |
| Malá nádoba (F) zmrzla v mrazáku nakloněná. | Pro dosažení nejlepších výsledků NEZPRACOVÁVEJTE malou nádobu (F), která byla zmrazena nakloněná nebo ze které byl produkt vyjmut a poté znovu zmrazen nerovnoměrně . |
| | Před opětovným zmrazením vždy povrch uhladte; pokud je již nerovný, rozmrazte v chladničce, promíchejte, aby se ingredience znovu spojily, a znovu zmrazte na rovném povrchu. |
| Vnější nádoba (G) se po zpracování neuvolní z hlavního tělesa (A). | Počkejte 2 minuty; poté stiskněte a podržte uvolňovací tlačítko (levá strana hlavního tělesa (A)) a zároveň otáčejte rukojetí vnější nádoby (G) ve směru hodinových ručiček, abyste ji vyjmuli. Může být zapotřebí vynaložit určitou sílu. |
| | Před použitím se ujistěte, že je dutina palety (D) zcela suchá. Pokud připravujete více receptů, paletu mezi jednotlivými použitími opláchněte a osušte. Tím zabráníte zamrznutí a slepení zbytkové vody. |
| A08 | Před použitím se ujistěte, že je spotřebič kompletně sestaven. Pokud je spotřebič zapnutý a vnější nádoba (G) není správně nainstalována, kontrolka vnější nádoby bude blikat červeně. Všechny programy budou k dispozici, jakmile je spotřebič kompletně sestaven a je vybrán režim zpracování. |
| | Po každém programu vyjměte vnější nádobu (G) a zkontrolujte výsledky před spuštěním dalšího programu. |

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Gelatec 1800 Touch
Referenční číslo produktu: EU01_123710

Jmenovitý výkon: 700 W
Napětí: 220V–240V
Frekvence: 50–60 Hz

Spotřeba energie v „ pohotovostním “ režimu je 0,22 W, vypočtená dle pokynů normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Pro zjištění této spotřeby je spotřebič připojen k elektrické síti, aniž by prováděl jakoukoli funkci, a čeká na aktivaci „ pohotovostního “ režimu .
Dobu, po které se zařízení automaticky přepne do „ pohotovostního režimu“, lze nastavit na vašem zařízení.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady.

Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich označování naleznete na našich webových stránkách.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. ZÁRUKA A SAT

Společnost Cecotec bude koncovému uživateli nebo spotřebiteli odpovídat za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání produktu, a to v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděli specializovaní pracovníci.

Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího písemného souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení platných předpisů Evropské unie. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

- A Ana Gövde
- B Dış kap kapağı
- C Dış kapak kabının sızdırmazlık halkası
- D Paleti
- E Küçük kap kapağı
- F Küçük kap
- G Dış kap
- H Palet Kurulum Aleti

Not:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içinde gelir. Cihazı kutusundan çıkarın. Cihazı ileride taşımanız gerekirse hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm malzemeleri doğru şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Lütfen tüm parçaların ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa, lütfen derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu içeriği:

- Ürün
- 3 küvet
- Kullanım kılavuzu
- Yardım talebinde bulunmanız durumunda ekipmanınızın izlenebilirliğini sağlamak için, ürün üzerindeki seri numarasını silmeyin.

İlk kullanımdan önce

1. Küçük Kapı (F), Dış Kapı (G), kapakları (B ve E) ve Paleti (D) ılık sabunlu suyla temizleyin.
2. Paleti (D) temizlemek için saplı bir fırça veya bulaşık deterjanı kullanın.
3. Tüm parçaları iyice durulayın ve havada kurumaya bırakın.
4. Ana gövde (A) üzerindeki kontrol panelini yumuşak bir bezle temizleyin. Suya batırmayın veya ana gövdeye (A) su girmesine izin vermeyin.

3. OPERASYON

Önkoşullar

Cihazı sağlam, düz ve seviyeli bir yüzeye yerleştirin.

Cihazı ısı kaynaklarından ve doğrudan güneş ışığından uzak bir yere yerleştirin. Özellikle ana gövdeye (A) su sıçratmaktan kaçının; bu kısa devreye neden olabilir.

Yeterli havalandırma için cihazın her iki yanında da boş alan bırakın.

Cihazın arka ve yan kısımları ile duvar arasında en az 100 mm mesafe bırakın.

İlk kullanım

Açma ve kapama

Dondurma makinesini elektrik prizine bağlayın.

Not: 10 dakika boyunca hiçbir işlem yapılmazsa, cihaz bekleme moduna geçer.

İşleme modu

Bir program veya tarif seçtikten sonra işlem modunu seçin. Kabın tamamını işlemek için TAM düğmesine basın. Sadece üst yarısını işlemek için ÜST düğmesine basın. Alt yarısını işlemek için ALT düğmesine basın.

Not: ÜST ve ALT modları, İÇİLEBİLİR programlarda (içilebilir kıvam) kullanılamaz.

Programlar

Her program, tarif hazırlamayı kolaylaştırmak için tasarlanmıştır. Her programın süresi ve hızı, her seferinde tutarlı ve kremalı sonuçlar elde etmek için otomatik olarak ayarlanır.

| Kategori | Program | Tanım |
|---------------------------------|--------------------|---|
| alınabilecek kıvamda | DONDURMA | Geleneksel tarifler için idealdir. Süt ve bitki bazlı alternatifleri yoğun, ipeksi bir dondurmaya dönüştürür. |
| | GELATO | Klasik İtalyan dondurmaları için kadifemsi bir dokuya sahip krema kıvamında bazlar (muhallebi) hazırlamak üzere tasarlanmıştır. |
| | İTALYAN BUZU | Meyve aromalı su karışımlarını İtalyan buzlu tatlısına dönüştürün. |
| | ŞERBET | Sulu ve tatlı meyve karışımlarını kremalı sorbelere dönüştürür. |
| | DONDURULMUŞ YOĞURT | Tek bir düğmeyle normal yoğurdu kremalı dondurulmuş yoğurda dönüştürün. İpucu: En iyi sonuçlar için tatlandırılmış, tam yağlı çeşitleri kullanın. Yağsız veya "şeker ilavesiz" seçeneklerden kaçınin. |
| | HAFİF DONDURMA | Az şekerli, düşük yağlı veya şeker yerine kullanılan tatlandırıcılarla dondurma üretmek için tasarlanmıştır. |
| İçilebilir (içilebilir kıvamda) | SLUSHIE | Su ve içecek karışımlarından pürüzsüz ve homojen buzlu içecekler hazırlayın; klasik çocuk içeceğinin yeniden yorumlanmış hali. |
| | AROMALI SÜT | En sevdiğiniz dondurmayı (ev yapımı veya hazır), sütü ve en sevdiğiniz malzemeleri kullanarak dakikalar içinde koyu ve kremalı milkshake'ler hazırlayın. |
| | FRAPPÉ | Yoğun kahve ve yumuşak kapuçinonun mükemmel birleşimi. |
| | DONDURULMUŞ İÇECEK | Daha yoğun kıvamlı, kadifemsi dokulu ve erimeye karşı daha uzun süre dayanıklı, mükemmel kalitede buzlu içecekler elde edin. |

Önemli: Buzlu içecek, dondurulmuş içecek veya milkshake gibi içilebilir preparatları işlerken, programı başlatmadan önce Küçük Kap (F) içindeki dondurulmuş tabanın üzerine sıvı ekleyin.

KARIŞTIRMALIK (ek malzemeler ekleyin)

MIX-IN programı, katı katkı maddelerini (şekerleme parçaları, kurabiyeler, kuruyemişler, tahıllar veya dondurulmuş meyveler) taze işlenmiş bir baz veya ticari bir tatlıya entegre etmek için tasarlanmıştır.

Not: En iyi sonuçlar için, malzemeleri küçük kaseinin (F) ortasına yerleştirin. Ana programdan sonra, küçük kaseinin (F) altından yaklaşık 4 cm çapında bir delik açın. Doğranmış malzemeleri bu deliğe yerleştirin ve KARIŞTIRMA programını çalıştırın. Gerekirse, eklenen malzemelerin tamamen karışması için KARIŞTIRMA işlemini tekrarlayın.

YENİDEN DÖNDÜR

RE-SPIN programı, önceden ayarlanmış programlardan birini çalıştırdıktan sonra dokuyu iyileştirir. Özellikle taban çok soğuk olduğunda (-7 °F/-21 °C'nin altında) ve kremi olmak yerine kırılğan hale geldiğinde kullanışlıdır.

Not: MIX-IN programını çalıştırmadan önce RE-SPIN programını kullanmayın.

Ayarlar menüsü

| Ayarlama | Tanım |
|-------------------------|---|
| Dinlenme (Uyku) | Varsayılan süre 10 dakikadır. Bunu 30 dakika, 1 saat, 2 saat olarak da değiştirebilir veya kapatabilirsiniz. Ayarlanan süre içinde hiçbir işlem yapılmazsa cihaz uyku moduna geçer. Uyandırmak için ekrana dokununuz. |
| Dil | Bu sayfada dil seçebilir ve diğer dilleri ekleyebilirsiniz. |
| Şaft temizliği (Temiz) | Bu fonksiyon, cihazın daha iyi performans göstermesi için her kullanımdan sonra mili temizlemek amacıyla kullanılır. |
| Ekran | Ekran parlaklığını ayarlamak için bu dokunmatik simgeyi kullanın. |
| Ses (Açık) | Cihazın sesli uyarı özelliği açılıp kapatılabilir. |
| Sürüm | Hem donanım hem de yazılım olmak üzere cihazla ilgili temel bilgileri görüntüler. |

Dondurma ipuçları

- En iyi sonuçlar için sıcaklığı -12°C ile -22°C arasında tutun. Cihaz, bu aralıkta dondurulmuş bazları etkili bir şekilde işlemek üzere tasarlanmıştır. Bu parametreler içinde saklandığı takdirde, Küçük Kap (F) işleme için ideal kıvama ulaşacaktır.
- Küçük kabı (F) eğimli bir şekilde dondurmayın. Dondurucunun içine tamamen düz bir yüzeye yerleştirin.
- Dik tip derin dondurucular tercih edilir. Sandık tipi derin donduruculardan kaçınin, çünkü bunlar aşırı soğutma eğilimindedir.
- Karışımı tam 24 saat boyunca dondurun. Karışım önceden katı görüne bile, optimum işleme sıcaklığına ulaşması için daha fazla dondurma süresine ihtiyaç duyar.
- İsteddiğiniz zaman kullanmak üzere dondurucuda saklayın .

Kullanım talimatları

Önemli: İşleme başlamadan önce tüm güvenlik uyarılarını gözden geçirin.

1. Malzemeleri küçük kaba (F) ekleyin. Küçük kap (F) üzerinde işaretli MAKSİMUM DOLDURMA çizgisini AŞMAYIN. Şekil 2 - 3
2. Dondurulmuş malzemeler gerektiren tarifler için, Küçük Kabı (F) Küçük Kap Kapağı (E) ile kapatın ve en az 24 saat dondurucuya koyun. Şekil 4
3. Ana gövdeyi (A) elektrik prizine bağlayın ve cihazı düz, kuru ve temiz bir yüzeye yerleştirin.
4. Taban hazırlandığında veya dondurulduğunda, küçük kabın (E) kapağını çıkarın ve küçük kabı (F) dış kabın (G) içine yerleştirin. Şekil 5

Not:

- düzensiz bir şekilde tekrar dondurulmuşsa, karışımları işlemeyin .
 - Tekrar dondurmadan önce , işlenmiş tatlının yüzeyini küçük kap (F) içinde her zaman düzleştirin.
 - Kısmen yumuşatmak için küçük kabı (F) buzdolabına koyun ve homojen hale gelene kadar iyice karıştırın.
 - Homojen bir kıvam elde etmek için küçük kabı (F) dondurucuda tamamen düz bir yüzeye yerleştirerek tekrar dondurun .
5. Önemli: Küreği (D) takmadan önce dış kap kapağı sızdırmazlık halkasının (C) dış kap kapağı (B) üzerine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

Paleti (D) Kurulum Aracı (H) ile Kurma

Şekil 6

- (1) Kürek Montaj Aletinin (H) tabanını bir elinizle tutun ve Dış Konteyner Kapağının (B) üst kısmından, kapağın orta deliğinden içeri doğru itin.
- (2) Kapağı (B) ters çevirin. Paletin (D) tabanında bulunan montaj deliğini Alet (H) ile hizalayın ve Paleti (D) Alete yerleştirin.
- (3) Montaj Aletini (H) kapaktan (B) yavaşça çıkarın.

Notlar:

- Paleti (D) dikkatlice tutun.
 - Palet (D) doğru şekilde takılmalıdır; aksi takdirde cihaz normal şekilde çalışmaz.
 - Dış kabın kapağının (C) sızdırmazlık halkası düzgün yerleştirilmezse, içecek hazırlama sırasında dış kaptan (G) sıvı sızıntısı meydana gelebilir.
6. Dış Kap Kapağının (B) Takılması ve Kilitlenmesi. Kapaktaki (B) çıkıntıyı dış kap sapının (G) biraz sağına yerleştirin. Kapaktaki (B) referans çizgisini dış kap sapındaki (G) okla hizalayın. Kilitlemek için kapağı (B) saat yönünde çevirin. Şekil 7
 7. Dış kabı (G) ana gövdeye (A) takma. Cihaz prize takılıyken, dış kabı (G) ana gövdeye (A) yerleştirin ve tutamağı panel ekranının altına ortalayın. Dış kabı (G) yerine kilitlemek için tutamağı saat yönünde çevirin; bir onay sesi duyacaksınız. Şekil 8

8. Cihazı açın, modu ve programı seçin. Dış kap (G) doğru şekilde takılmışsa, ekran yanacak ve cihaz kullanıma hazır olacaktır. Tabanınıza uygun programı seçin. Bir işlem modu seçin: ÜST, TAM veya ALT ve başlatmak için BAŞLAT dokunmatik simgesine basın. Program tamamlandığında otomatik olarak duracaktır.

Notlar:

- Konteynerin dış ışığı kırmızı ve yanıp sönüyorsa, cihaz kullanıma hazır şekilde tam olarak monte edilmemiştir. Konteynerin doğru şekilde takıldığından emin olun. Konteyneri takmadan önce cihazın prize takılı olduğundan emin olun.
9. Programın sonunda dış konteyneri (G) çıkarın. Ana gövdenin (A) sol tarafında bulunan dış konteyner serbest bırakma düğmesine basın. Dış konteyner (G) kolunu orta konuma geri çevirin. Kol döndükçe, platform dış konteyneri (G) aşağı indirecektir. Dış konteyner (G) serbest bırakıldığında ve platform aşağı indiğinde, onu ana gövdeden (A) çıkarmak için yukarı kaldırın. Şekil 9
 10. Kapağı çıkarma. Kapak açma düğmesine basın ve dış kap kapağını (B) çıkarmak için saat yönünün tersine çevirin.
 11. ek malzemeler ekliyorsanız , küçük kabın (F) önceden işlenmiş kısmının dibine kadar uzanan 4 cm çapında bir delik açmak için bir kaşık kullanın. Doğranmış malzemeleri bu deliğe yerleştirin ve KARIŞTIR - İÇERİR programını ve istediğiniz işlem modunu (ÜST/ TAM/ALT) kullanarak tekrar işlemek için 7-11 adımlarını tekrarlayın .

KARIŞIM - İpuçları

- malzeme kullanıyorsanız , toplam hacmi 1/4 su bardağı veya daha az tutun. Tadına göre ayarlayın ve dış kabın kapağının (B) küçük kabın (F) üzerine sıkıca oturduğundan emin olun.
 - malzemeler , karıştırma işlemi sırasında parçalanmaz ve bütün halde kalır. Bu nedenle, mini çikolata parçaları , mini şekerlemeler veya önceden doğranmış malzemeler kullanılması önerilir .
 - malzemeler parçalanacaktır. Tahıl, kurabiye veya dondurulmuş meyve gibi malzemeler , MIX - IN programından sonra daha küçük parçalara ayrılacaktır . En iyi sonuçlar için, malzeme yumuşakken daha büyük parçalarla başlayın.
 - ürünler eklenmesi önerilmez . Taze meyve, karamel sosu veya şekerleme eklemek tatlıyı sulandıracaktır.
 - Fındıklı ve fındık ezmeli çikolatalı kremler da iyi karışmaz.
 - Dondurulmuş meyve veya hızlı sertleşen çikolata/karamel kaplamalar önerilir.
12. - SPIN programı ile dokuyu iyileştirin . Küçük Kaptan (F) hazırlanan karışım ufalanıyorsa veya unlu bir kıvamdaysa, RE - SPIN programını kullanın. Bu program özellikle çok soğuk bazlar için faydalıdır. RE - SPIN işleminden sonra doku pürüzsüz ise, 14. adıma geçin. Hala ufalanıyorsa veya unlu bir kıvamdaysa, 7-11. adımları tekrarlayın ve yeniden işlemek için RE - SPIN programını tekrar çalıştırın.

MIX - IN programını kullanmadan önce RE - SPIN programını çalıştırmayın .

13. Çıkarın ve servis edin. Küçük kabı (F) dış kaptan (G) çıkarın ve tatlıyı servis edin.
14. Kapağı temizleme ve küreği çıkarma. Ana gövdeden (A) çıkarılan parçayla, dış kap kapağını (B) akan su altında iyice durulayarak küreğin (D) etrafında sıkışmış yapışkan kalıntıları veya parçacıkları temizleyin. Kürek takma aletinin (H) tabanını bir elinizle tutun. Diğer elinizle aleti (H) kapağın (B) üst deliğinden geçirin ve küreği (D) çıkarmak için bastırın. Daha kolay temizlik için küreği (D) doğrudan lavaboya bırakın. Kapağı (B), küreği (D) ve dış kap kapağı sızdırmazlık halkasını (C) ayrı ayrı yıkayın. Bir sonraki kullanımdan önce tamamen kurutun. Şekil 10
15. (A) Ana üniteyi kullanmayı bitirdiğinizde fişini çekin.
16. Artanlar: Düzeltme, tekrar dondurma ve yeniden işleme. Küçük kaptan (F) artan yemek varsa, dondurucuya geri koymadan önce yüzeyini kaşık veya spatula ile düzeltin ve tamamen düz olduğundan emin olun. Tekrar dondurulduktan sonra yemek çok sertse, hazırlamak için kullanılan aynı programdan geçirin. Hala yumuşaksa, doğrudan kaşıkla servis edebilirsiniz.

Not:
süslemeler bulunan bir tatlı yeniden işlendiğinde , bu süslemeler daha da ezilerek dokusunu ve tadını değiştirebilir.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

Not

- Temizlemeden önce ana gövdeyi (A) güç kaynağından ayırın.
- Temizlemeye başlamak için, Kürek Takma Aleti (H) kullanarak Küreği (D) dış kap kapağından (B) çıkarın.
- Kalan dondurma veya sosları temizlemek için Paleti (D) ve Kapağı (B) ılık suyla durulayın .
- Aşındırıcı ovma pedlerinden, metal fırçalardan veya sert temizleyicilerden (çamaşır suyu, çözücüler, toz temizleyiciler) kaçının, çünkü bunlar parçalara zarar verebilir veya çizebilir.
- Parçaları kullanımdan hemen sonra temizlemek işi kolaylaştırır, cihazın ve aksesuarların ömrünü uzatır ve plastik parçalar üzerinde leke oluşumunu azaltır.
- Bir sonraki kullanımdan önce tamamen kurumasını bekleyin.

Elde yıkama

- Küçük Kabı (F), Dış Kabı (G), kapakları (B ve E) ve Paleti (D) ılık sabunlu suyla yıkayın.
- Palet (D) için saplı bir temizleme aleti kullanın.
- Tüm parçaları iyice durulayın ve havada kurumaya bırakın.

- Ana gövde (A) suya batırılmamalıdır; sadece hafif nemli bir bezle temizlenmelidir.

Bulaşık makinesi

- Küçük Kabı (F), Dış Kabı (G), Kapakları (B ve E) ve Spatulayı (D) üst rafa yerleştirin; bulaşık makinesinde yıkanabilirler.
- Paleti (D), Küçük Kabı (F), Dış Kabı (G) ve kapakları (B ve E) yerleştirmeden önce ayırın.
- Parçaların ömrünü uzatmak için yüksek sıcaklık döngülerinden veya ısıtarak kurutmadan kaçının.

Dış Konteyner Kapağı (B)

- Kapağı temizlemeden önce, altında sıkışmış olabilecek kalıntıları temizlemek için Paleti (D) çıkarın.
- Kürek bırakma kolundan ve her iki tarafta bulunan tahliye deliklerinden ılık su akıtın.
- Tamamen boşaltmak için kapağı, kolu olan taraf aşağıya bakacak şekilde yerleştirin.

Şaft temizleme programı

Bu dondurma makinesinde şaftı temizleme programı bulunmaktadır. Bu programı kullanmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Cihazı prize takın ve ana sayfanın sağ üst köşesinde bulunan ayarlar düğmesine basın.
2. Dış kabı (G) ana gövdeden (A) çıkarın.
3. "ŞAFT CLEAN" düğmesine, ardından "Sonraki Adım" ve son olarak "Reddet" düğmesine basarak programı başlatın.
4. Mil yavaşça aşağı inecektir. Tamamen aşağı indiğinde, temiz, hafif nemli bir bezle silin.
5. Temizleme işleminden sonra " Çek " düğmesine basın ve eksen önceki konumuna geri dönecektir.

Not: Mil her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Ana gövde (A)

Temizlemeden önce ana gövdenin (A) fişini çekin.
Ana gövdeyi (A) nötr deterjanla hafifçe nemlendirilmiş bir bezle silin, ardından kurulayın.
Elektrik temas alanının tamamen kuru olduğundan emin olun.
Aşındırıcı bezler/ovma pedleri veya fırçalar kullanmayın.

Depolamak

Kabloyu saklarken, ana gövdenin (A) alt kısmına dolamaktan kaçının.
Ek aksesuarları, hasar görmesini veya güvenlik risklerini önlemek için cihazın yanına veya bir dolaba saklayın.

Motor sıfırlama (aşırı yük koruması)

1. Ana gövdeyi (A) elektrik prizinden çıkarın.
2. Motorun en az 15 dakika soğumasını bekleyin.

3. Dış kabın kapağını (B) ve karıştırıcıyı (D) çıkarın. Kapak tertibatında (sızdırmazlık halkası (C) dahil) veya şaft çevresinde sıkışmış herhangi bir malzeme olmadığından emin olun.
4. Küçük kap (F) çok doluysa veya aşırı sertse, yükü azaltmak için karışımın bir kısmını çıkarın.
5. Küçük kabı (F) dış kabın (G) içine yerleştirin, kapağı (B) takın ve düzeneği ana gövdeye (A) kilitleyin.
6. Programı yeniden bağlayın ve test edin. Başlamazsa, sıfırlama işlemini tekrarlayın.
7. Sorun devam ederse, lütfen Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Not — Aşırı yüklemekten kaçının

- Katı buz bloklarını veya buz küplerini işleme tabi tutmayın.
- Smoothie yapmaya veya gevşek, sert malzemeleri işlemeye kalkışmayın.
- Meyve, suyunu çıkarmak için ezilmeli veya diğer malzemelerle karıştırılıp dondurulmalıdır.

5. PROBLEM ÇÖZME

Elektrik çarpması riskini en aza indirmek ve kaz accidental aktivasyonu önlemek için, sorun gidermeye başlamadan önce daima güç kaynağını ayırın ve cihazın fişini çekin .

| Sorun açıklaması | Çözüm |
|--|---|
| Cihaz, işlem sırasında tezgah üzerinde hareket eder. | Tezgahın ve ana gövdenin (A) ayaklarının temiz ve kuru olduğundan emin olun. |
| İşlemden sonra tatlı katı değil, sıvı halde kalır. | Karışım çok yumuşaksa, küçük kabı (F) birkaç saat daha veya istenen kıvama ulaşıncaya kadar dondurucuya geri koyun. |
| | Hazırladığınız karışımı tam 24 saat boyunca dondurun ve dondurucudan çıkardıktan hemen sonra işleme tabi tutun. |
| | Eğer kıvam hala yumuşaksa, dondurucu sıcaklığını düşürün. Cihaz, -12°C ile -22°C arasındaki sıcaklıklarda dondurulmuş malzemelerle en iyi performansı gösterir. |
| Cihaz, işlem sırasında tezgah üzerinde hareket eder. | Tezgahın ve ana gövdenin (A) ayaklarının temiz ve kuru olduğundan emin olun. |

| | |
|---|--|
| İşlemden sonra tatlı gevrek veya "unlu" bir kıvam alır. | Daha kremli bir kıvam için programdan sonra RE SPIN özelliğini kullanın . |
| | Karışım çok sertse, işleme başlamadan önce Küçük Kabı (F) buzdolabında 2-5 dakika bekletin. |
| | Düşük yağ veya şeker içeriği dokuyu etkileyebilir; önerilen tarifleri takip edin. |
| Programlar yanmıyor. | Dış kabı (G) takmadan önce ana gövdeyi (A) çalışan bir prize takın. |
| | Montajı kontrol edin: Dış kap (G) düzgün takılmamışsa, dış göstergeler kırmızı renkte yanıp sönecektir. |
| | Her programdan sonra dıştaki kabı (G) çıkarın ve bir sonraki programa başlamadan önce sonucu kontrol edin. |
| Dış kutunun üzerindeki ışık kırmızı ve yanıp sönüyor. | Dış kap (G) takılı değil veya doğru şekilde takılmamış. Dış kabı (G) yerine oturana kadar motor tabanına (A) yeniden takın. |
| Ekranında E03, E05, E08 veya E28 hatası görüntüleniyor. | Motor aşırı yüklenmesi algılandı. Cihazın fişini çekin, dış hazneyi (G) çıkarın ve yeniden çalıştırmadan önce motor tabanının (A) 15 dakika soğumasını bekleyin. Dış hazne kapağını (B) ve karıştırıcıyı (D) çıkarın, hiçbir malzemenin sıkışıp kalmadığından emin olun. |
| | Çok koyu kıvamlı karışımlar tıkanmalara neden olabilir. Uygun şeker ve yağ içeriğine sahip tarifler kullanın. |
| | Bazların sıcaklığı -12 °C ile -22 °C arasında olmalıdır. Dondurucunun sıcaklığını ayarlayın, küçük kabı (F) dondurucunun ön tarafına yakın bir yere yerleştirin veya işlemden önce kısa süreliğine oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. |
| Küçük kap (F) dondurucuda eğik bir şekilde dondu. | Katı buz bloklarını, buz küplerini veya gevşek sert malzemeleri işleme tabi tutmayın. |
| | En iyi sonuçlar için, eğik olarak dondurulmuş veya içinden ürün çıkarılıp daha sonra düzensiz bir şekilde tekrar dondurulmuş Küçük Kap (F)'i İŞLEMEYİN . |
| | Tekrar dondurmadan önce yüzeyi mutlaka düzleştirin; eğer zaten düzensizse, buzdolabında çözündürün, malzemeleri tekrar birleştirmek için karıştırın ve düz bir yüzeyde tekrar dondurun. |

| | |
|--|--|
| Dış kap (G), işlemden sonra ana gövdeden (A) ayrılmaz. | 2 dakika bekleyin; ardından, dış kabın (G) kolunu saat yönünde çevirirken, ana gövdenin (A) sol tarafındaki serbest bırakma düğmesini basılı tutarak çıkarın. Biraz kuvvet gerekebilir. |
| | Kullanmadan önce Palet boşluğunun (D) tamamen kuru olduğundan emin olun. Birden fazla tarif yapıyorsanız, kullanımlar arasında Paleti durulayın ve kurulayın. Bu, kalan suyun donmasını ve birbirine yapışmasını önler. |
| A08 | Kullanmadan önce cihazın tamamen monte edildiğinden emin olun. Cihaz açıldığında ve dış kap (G) doğru şekilde takılmamışsa, dış kap ışığı kırmızı renkte yanıp sönecektir. Cihaz tamamen monte edildikten ve bir işlem modu seçildikten sonra tüm programlar kullanılabilir olacaktır. |
| | Her programdan sonra, başka bir program çalıştırmadan önce sonuçları kontrol etmek için dış kabı (G) çıkarın. |

6. TEKNİK ÖZELLİKLER

Ürün: Gelatec 1800 Touch
Ürün referansı: EU01_123710

Nominal güç: 700 W
Voltaj: 220V-240V
Frekans: 50-60 Hz

Bekleme " modundaki güç tüketimi, EN 50564:2011 standardı ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmeliklerinin yönergelerine göre hesaplanarak 0,22 W olarak belirlenmiştir. Bunu belirlemek için, cihaz herhangi bir işlem gerçekleştirmeden şebeke güç kaynağına bağlanır ve " bekleme " modunun etkinleşmesi beklenir . Cihazınızda, cihazın otomatik olarak " bekleme " moduna geçeceği süreyi seçebilirsiniz.

Ürün kalitesini artırmak amacıyla teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİK VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.

Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekmektedir. Ulusal ambalaj geri dönüşüm sistemleri ve işletmeleri hakkında bilgileri web sitemizde bulabilirsiniz. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTİ VE SAT

Cecotec, ürünün teslimi sırasında ilgili düzenlemelerce belirlenen şartlara, koşullara ve süre sınırlarına uymaması durumunda son kullanıcıya veya tüketiciye karşı sorumluluk üstlenecektir. Onarım işlemlerinin uzman personel tarafından yapılması tavsiye edilir. Üründe bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan Cecotec'in resmi Teknik Destek servisiyle iletişime geçin.

9. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden yazılı izni olmadan, tamamen veya kısmen, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir veri tabanında saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

10. BASİTLEŞTİRİLMİŞ AB UY CONFORMITY BEYANI



Cecotec Innovaciones, bu ürünün ilgili Avrupa Birliği düzenlemelerinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uy conformity Beyanı'nın tam metnine şu web adresinden ulaşılabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

Κύριο Σώμα

B Εξωτερικό καπάκι δοχείου

C Δακτύλιος στεγανοποίησης του εξωτερικού καπακιού του δοχείου

Παλέτα D

E Μικρό καπάκι δοχείου

F Μικρό δοχείο

Εξωτερικό δοχείο G

Εργαλείο εγκατάστασης παλέτας H

Σημείωμα:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού:

- Προϊόν
- 3 μπανιέρες
- Εγχειρίδιο οδηγιών

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, προκειμένου να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Καθαρίστε το Μικρό Δοχείο (F), το Εξωτερικό Δοχείο (G), τα καπάκια (B και E) και την Παλέτα (D) με χλιαρό νερό και σαπούνι.
2. Για να καθαρίσετε την Παλέτα (D), χρησιμοποιήστε μια βούρτσα ή ένα σκεύος πλυσίματος πιάτων με λαβή.
3. Ξεπλύνετε καλά όλα τα κομμάτια και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα.

4. Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου στο κυρίως σώμα (A) με ένα μαλακό πανί. Μην τον βυθίζετε και μην αφήνετε να εισέλθει νερό στο κυρίως σώμα (A).

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προαπαιτούμενα

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.

Τοποθετήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας και άμεσο ηλιακό φως. Αποφύγετε να πισπιλίζετε νερό πάνω στη συσκευή, ειδικά στο κυρίως σώμα (A). Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.

Για σωστό αερισμό, αφήστε ελεύθερο χώρο και στις δύο πλευρές της συσκευής.

Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 100 mm μεταξύ του πίσω και των πλευρών της συσκευής και οποιουδήποτε τοίχου.

Πρώτη χρήση

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Συνδέστε την παγωτομηχανή σε μια πρίζα.

Σημείωση: Εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία για 10 λεπτά, η συσκευή εισέρχεται σε λειτουργία αναμονής.

Λειτουργία επεξεργασίας

Επιλέξτε τη λειτουργία επεξεργασίας αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα ή μια συνταγή. Για να επεξεργαστείτε ολόκληρο το δοχείο, πατήστε FULL. Για να επεξεργαστείτε μόνο το πάνω μισό, πατήστε TOP. Για να επεξεργαστείτε το κάτω μισό, πατήστε BOTTOM.

Σημείωση: Οι λειτουργίες ΠΙΑΝΩ και ΚΑΤΩ δεν είναι διαθέσιμες με τα προγράμματα ΠΟΣΙΜΟ (υφή πόσιμου).

Προγράμματα

Κάθε πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για να κάνει την προετοιμασία των συνταγών απλή. Η διάρκεια και η ταχύτητα κάθε προγράμματος προσαρμόζονται αυτόματα για να επιτυγχάνονται σταθερά και κρεμώδη αποτελέσματα κάθε φορά.

| Κατηγορία | Πρόγραμμα | Περιγραφή |
|--|-------------------|---|
| Δυνατότητα σερβιρίσματος με κουτάλι (υφή για χρήση με κουτάλι) | ΠΑΓΩΤΟ | Ιδανικό για παραδοσιακές συνταγές. Μετατρέπει τα γαλακτοκομικά και τα φυτικά εναλλακτικά προϊόντα σε παχύρρευστο, μεταξένιο παγωτό. |
| | ΠΑΓΩΤΟ | Σχεδιασμένο για την παρασκευή βάσεων τύπου κρέμας (κρέμα) για κλασικό ιταλικό παγωτό, με βελούδινη υφή. |
| | ΙΤΑΛΙΚΟΣ ΠΑΓΟΣ | Μετατρέψτε μείγματα νερού με γεύση φρούτων σε ιταλικό πάγο. |
| | ΣΟΡΜΠΕ | Μετατρέπει τα γλυκά, υδαρή μείγματα φρούτων σε κρεμώδη σορμπτέ. |
| | ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ | Με ένα μόνο κουμπί, μετατρέψτε το κανονικό γιαούρτι σε κρεμώδες παγωμένο γιαούρτι. Συμβουλή: Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε ζαχαρούχες, πλήρεις σε λιπαρά ποικιλίες. Αποφύγετε τις επιλογές χωρίς λιπαρά ή «χωρίς προσθήκη ζάχαρης». |
| Πόσιμο (πόσιμη υφή) | ΕΛΑΦΡΥ ΠΑΓΩΤΟ | Σχεδιασμένο για την παραγωγή παγωτού με λίγη ζάχαρη, μειωμένα λιπαρά ή με υποκατάστατα ζάχαρης. |
| | ΣΛΟΥΣΙ | Ετοιμάστε λείες και ομοιογενείς γλείφες από μείγματα νερού και ποτών. Μια επανεμφάνιση του κλασικού αγαπημένου παιδικού φαγητού. |
| | ΜΙΛΚΣΕΪΚ | Ετοιμάστε πηχτά και κρεμώδη μιλκσέικ σε λίγα λεπτά χρησιμοποιώντας το αγαπημένο σας παγωτό (σπιτικό ή αγορασμένο), γάλα και τα αγαπημένα σας υλικά. |
| | FRAPPÉ | Τέλειο μείγμα έντονου καφέ και απαλού καπουτσίνο. |
| | ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΠΟΤΟ | παγωμένα ποτά εξαιρετικά υψηλής ποιότητας , με μεγαλύτερο πάχος, βελούδινη υφή και παρατεταμένη αντοχή στο λιώσιμο. |

Σημαντικό: Όταν επεξεργάζεστε ΠΟΣΙΜΑ παρασκευάσματα όπως SLUSHIE, ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΡΟΦΗΜΑ ή MILKSHAKE, προσθέστε υγρό πάνω από την κατεψυγμένη βάση στο Μικρό Δοχείο (F) πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

ΑΝΑΜΕΙΞΤΕ (προσθέστε υλικά)

Το πρόγραμμα MIX-IN έχει σχεδιαστεί για να ενσωματώνει στερεά πρόσθετα (κομμάτια καραμέλας, μπισκότα, ξηρούς καρπούς, δημητριακά ή κατεψυγμένα φρούτα) σε μια

φρεσκοεπεξεργασμένη βάση ή σε ένα εμπορικό επιδόρπιο.

Σημείωση: Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετήστε τα υλικά στο κέντρο του μικρού μπολ (F). Μετά το κυρίως πρόγραμμα, ανοίξτε μια τρύπα διαμέτρου περίπου 4 cm από τον πάτο του μικρού μπολ (F). Τοποθετήστε τα ψιλοκομμένα υλικά σε αυτήν την τρύπα και εκτελέστε το πρόγραμμα MIX-IN. Εάν είναι απαραίτητο, επαναλάβετε το MIX-IN για να ενσωματώσετε πλήρως τα πρόσθετα υλικά.

ΕΠΑΝ-ΠΕΡΙΦΟΡΑ

Το πρόγραμμα RE-SPIN βελτιώνει την υφή μετά την εκτέλεση ενός από τα προκαθορισμένα προγράμματα. Είναι ιδιαίτερα χρήσιμο όταν η βάση είναι πολύ κρύα (κάτω από -21 °C) και γίνεται εύθραυστη αντί να γίνεται κρεμώδης.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα RE-SPIN πριν εκτελέσετε το πρόγραμμα MIX-IN.

Μενού ρυθμίσεων

| Προσαρμογή | Περιγραφή |
|---------------------------|--|
| Ξεκούραση (Ύπνος) | Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 10 λεπτά. Μπορείτε επίσης να τον αλλάξετε σε 30 λεπτά, 1 ώρα, 2 ώρες ή να την απενεργοποιήσετε. Η συσκευή μεταβαίνει σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία κατά τη διάρκεια του καθορισμένου χρόνου. Πατήστε την οθόνη για να την ενεργοποιήσετε. |
| Γλώσσα | Σε αυτήν τη σελίδα μπορείτε να επιλέξετε τη γλώσσα και να προσθέσετε άλλες γλώσσες. |
| Καθαρισμός άξονα Καθαρό) | Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό του άξονα μετά από κάθε χρήση, ώστε να διατηρείται η καλύτερη απόδοση της συσκευής. |
| Οθόνη | Χρησιμοποιήστε αυτό το εικονίδιο αφής για να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα της οθόνης. |
| Φωνή (Ενεργοποίηση) | Η φωνή της συσκευής μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί. |
| Έκδοση | Εμφανίζει βασικές πληροφορίες για τη συσκευή, τόσο για το υλικό όσο και για το λογισμικό. |

Συμβουλές κατάψυξης

- Για βέλπιστα αποτελέσματα, διατηρήστε τη θερμοκρασία μεταξύ -12°C και -22°C. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να επεξεργάζεται αποτελεσματικά κατεψυγμένες βάσεις εντός αυτού του εύρους. Εάν αποθηκευτεί εντός αυτών των παραμέτρων, το Μικρό Δοχείο (F) θα επιτύχει την ιδανική συνοχή για επεξεργασία.
- Μην καταψύχετε το μικρό δοχείο (F) υπό γωνία. Τοποθετήστε το σε μια τέλεια επίπεδη επιφάνεια μέσα στην κατάψυξη.

- Οι καταψύκτες σε όρθια θέση είναι προτιμότεροι. Αποφύγετε τους καταψύκτες σε κιβώτια, καθώς έχουν την τάση να υπερψύχονται.
- Καταψύξτε τη βάση για 24 ολόκληρες ώρες. Ακόμα κι αν το μείγμα φαίνεται στερεό εκ των προτέρων, χρειάζεται περισσότερο χρόνο κατάψυξης για να επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία επεξεργασίας.
- Βελτιστοποιήστε τον χρόνο σας προετοιμάζοντας αρκετά μικρά δοχεία (F) εκ των προτέρων και αποθηκευόντάς τα στην κατάψυξη για επεξεργασία όποτε θέλετε.

Οδηγίες χρήσης

Σημαντικό: Ελέγξτε όλες τις προειδοποιήσεις ασφαλείας πριν προχωρήσετε.

1. Προσθέστε τα υλικά στο μικρό δοχείο (F). ΜΗΝ υπερβαίνετε τη γραμμή MAX FILL που αναγράφεται στο μικρό δοχείο (F). Εικ. 2 - 3
2. Για συνταγές που απαιτούν κατεψυγμένα υλικά, κλείστε το Μικρό Δοχείο (F) με το Καπάκι Μικρού Δοχείου (E) και τοποθετήστε το στην κατάψυξη για τουλάχιστον 24 ώρες. Εικ. 4
3. Συνδέστε το κυρίως σώμα (A) στην πρίζα και τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, στεγνή και καθαρή επιφάνεια.
4. Όταν η βάση είναι έτοιμη ή καταψυγμένη, αφαιρέστε το καπάκι από το μικρό δοχείο (E) και τοποθετήστε το μικρό δοχείο (F) μέσα στο εξωτερικό δοχείο (G). Εικ. 5

Σημείωμα:

- Μην επεξεργάζεστε μείγματα εάν το περιεχόμενο του Μικρού Δοχείου (F) έχει καταψυχθεί υπό γωνία ή εάν έχει αφαιρεθεί μερικώς και έχει καταψυχθεί ξανά ανομοιόμορφα .
- Πριν από την επανακατάψυξη , λειαίνετε πάντα την επιφάνεια του επεξεργασμένου επιδόρπιου μέσα στο μικρό δοχείο (F).
- Για να μαλακώσετε μερικώς, μεταφέρετε το μικρό δοχείο (F) στο ψυγείο και ανακατέψτε δυνατά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Ξανακαταψύξτε το μικρό δοχείο (F) σε μια εντελώς επίπεδη επιφάνεια στην κατάψυξη για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη υφή.

5. Σημαντικό: Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης του εξωτερικού καπακιού του δοχείου (C) έχει τοποθετηθεί σωστά στο εξωτερικό καπάκι του δοχείου (B) πριν εγκαταστήσετε το πτερύγιο (D).

Εγκατάσταση της παλέτας (D) με το εργαλείο εγκατάστασης (H)

Σχήμα 6

- (1) Κρατήστε τη βάση του Εργαλείου Εγκατάστασης Πτερυγίου (H) με το ένα χέρι και, από την κορυφή του Εξωτερικού Καπακιού Δοχείου (B), σπρώξτε το μέσα από την κεντρική οπή του καπακιού.
- (2) Γυρίστε το καπάκι (B) ανάποδα. Ευθυγραμμίστε την οπή εγκατάστασης που βρίσκεται στη βάση της παλέτας (D) με το εργαλείο (H) και τοποθετήστε την παλέτα (D) στο εργαλείο.
- (3) Αφαιρέστε αργά το Εργαλείο Εγκατάστασης (H) από το καπάκι (B).

Βαθμοί:

- Χειριστείτε την παλέτα (D) προσεκτικά.
- Η Παλέτα (D) πρέπει να εγκατασταθεί σωστά, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργεί κανονικά.
- Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης του εξωτερικού καπακιού του δοχείου (C) δεν είναι σωστά τοποθετημένος, ενδέχεται να προκληθεί διαρροή υγρού από το εξωτερικό δοχείο (G) κατά την παρασκευή του ροφήματος.

6. Σύνδεση και ασφάλιση του εξωτερικού καπακιού του δοχείου (B). Τοποθετήστε την γλωττίδα στο καπάκι (B) ελαφρώς δεξιά από τη λαβή του εξωτερικού δοχείου (G). Ευθυγραμμίστε τη γραμμή αναφοράς στο καπάκι (B) με το βέλος στην εξωτερική λαβή του δοχείου (G). Γυρίστε το καπάκι (B) δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε. Εικ. 7
7. Σύνδεση του εξωτερικού δοχείου (G) στο κυρίως σώμα (A). Με τη συσκευή στην πρίζα, τοποθετήστε το εξωτερικό δοχείο (G) στο κυρίως σώμα (A) με τη λαβή στο κέντρο κάτω από την οθόνη. Γυρίστε τη λαβή δεξιόστροφα για να ασφαλίσετε το εξωτερικό δοχείο (G) στη θέση του. Θα ακούσετε ένα κλικ επιβεβαίωσης. Εικ. 8
8. Ενεργοποιήστε, επιλέξτε λειτουργία και πρόγραμμα. Εάν το εξωτερικό δοχείο (G) έχει εγκατασταθεί σωστά, η οθόνη θα ανάψει και η συσκευή θα είναι έτοιμη για χρήση. Επιλέξτε το πρόγραμμα που αντιστοιχεί στη βάση σας. Πατήστε μια λειτουργία επεξεργασίας: ΠΑΝΩ, ΠΛΗΡΗΣ ή ΚΑΤΩ και πατήστε το εικονίδιο αφής ΕΝΑΡΞΗ για να ξεκινήσετε. Το πρόγραμμα θα σταματήσει αυτόματα όταν ολοκληρωθεί.

Βαθμοί:

- Εάν η εξωτερική λυχνία στο δοχείο είναι κόκκινη και αναβοσβήνει, η συσκευή δεν είναι πλήρως συναρμολογημένη για χρήση. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο έχει εγκατασταθεί σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα πριν εγκαταστήσετε το δοχείο.
9. Αφαίρεση του εξωτερικού δοχείου (G) στο τέλος του προγράμματος. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του εξωτερικού δοχείου που βρίσκεται στην αριστερή πλευρά του κύριου σώματος (A). Γυρίστε τη λαβή του εξωτερικού δοχείου (G) πίσω στην κεντρική θέση. Καθώς περιστρέφεται, η πλατφόρμα θα κατεβάσει το εξωτερικό δοχείο (G). Όταν το εξωτερικό δοχείο (G) απελευθερωθεί και η πλατφόρμα είναι κάτω, σηκώστε το για να το αφαιρέσετε από το κύριο σώμα (A). Εικ. 9
 10. Αφαίρεση του καπακιού. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του καπακιού και περιστρέψτε το εξωτερικό καπάκι του δοχείου (B) αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.
 11. Αν προσθέτετε υλικά , χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να κάνετε μια τρύπα διαμέτρου 4 cm που φτάνει μέχρι τον πάτο του ήδη επεξεργασμένου μέρους του μικρού δοχείου (F). Τοποθετήστε τα ψιλοκομμένα υλικά σε αυτήν την τρύπα και επαναλάβετε τα βήματα 7–11 για να τα επεξεργαστείτε ξανά χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα MIX - IN και την επιθυμητή λειτουργία επεξεργασίας (ΠΑΝΩ/ΠΛΗΡΗΣ/ΚΑΤΩ).

MIX - IN

- Προσθέστε 1/4 φλιτζάνι (περίπου 60 ml) συνολικά θρυμματισμένη καραμέλα, κατεψυγμένα φρούτα, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς, κομμάτια σοκολάτας κ.λπ. Εάν χρησιμοποιείτε πολλαπλές επικαλύψεις, διατηρήστε τον συνολικό όγκο στο 1/4 φλιτζάνι ή λιγότερο. Προσαρμόστε ανάλογα με τη γεύση και βεβαιωθείτε ότι το εξωτερικό καπάκι του δοχείου (B) εφαρμόζει άνετα πάνω στο μικρότερο δοχείο (F).
 - υλικά όπως η σοκολάτα, τα καραμέλες ή οι ξηροί καρποί δεν θα διασπαστούν κατά τη διάρκεια του προγράμματος MIX - IN και θα παραμείνουν ολόκληρα. Για αυτόν τον λόγο, συνιστάται η χρήση μίνι κομματιών σοκολάτας, μίνι καραμελών ή προκομμένων υλικών.
 - επικαλύψεις θα διασπαστούν. Συστατικά όπως δημητριακά, μπισκότα ή κατεψυγμένα φρούτα θα είναι σε μικρότερα κομμάτια μετά το πρόγραμμα MIX - IN. Για καλύτερα αποτελέσματα, ξεκινήστε με μεγαλύτερα κομμάτια όταν το συστατικό είναι μαλακό.
 - Για καλύτερα αποτελέσματα με παγωτό και παγωτό, δεν συνιστάται η χρήση φρέσκων φρούτων, σαλτσών ή αλείμματος ως γαρνιτούρες. Η προσθήκη φρέσκων φρούτων, σάλτσας fudge ή καραμέλας θα αραιώσει το επιδόρπιο.
 - Οι κρέμες τύπου σοκολάτας με φουντούκια και βούτυρα ξηρών καρπών επίσης δεν αναμειγνύονται καλά.
 - Συνιστώνται κατεψυγμένα φρούτα ή επικαλύψεις σοκολάτας/καραμέλας ταχείας σκλήρυνσης.
12. Βελτιώστε την υφή με το πρόγραμμα RE - SPIN. Εάν το παρασκεύασμα στο Μικρό Μπολ (F) είναι εύθρυπτο ή αλευρώδες, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα RE - SPIN. Αυτό το πρόγραμμα είναι ιδιαίτερα χρήσιμο με πολύ κρύες βάσεις. Εάν, μετά το RE - SPIN, η υφή είναι λεία, προχωρήστε στο βήμα 14. Εάν παραμένει εύθρυπτο ή αλευρώδες, επαναλάβετε τα βήματα 7–11 και εκτελέστε ξανά το RE - SPIN για επανεπεξεργασία.

Σημείωση: Μην εκτελέσετε RE - SPIN πριν χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα MIX - IN.

13. Αφαιρέστε και σερβίρετε. Σηκώστε το μικρό δοχείο (F) από το εξωτερικό δοχείο (G) και σερβίρετε το επιδόρπιο.
14. Καθαρισμός του καπακιού και αφαίρεση του πτερυγίου. Αφού αφαιρέσετε το συγκρότημα από το κύριο σώμα (A), ξεπλύνετε καλά το εξωτερικό καπάκι του δοχείου (B) κάτω από τρεχούμενο νερό για να αφαιρέσετε τυχόν κολλώδη υπολείμματα ή σωματίδια που έχουν παγιδευτεί γύρω από το πτερύγιο (D). Κρατήστε τη βάση του εργαλείου εγκατάστασης του πτερυγίου (H) με το ένα χέρι. Με το άλλο χέρι, εισάγετε το εργαλείο (H) μέσα από την επάνω οπή στο καπάκι (B) και πιέστε για να απελευθερώσετε το πτερύγιο (D). Για ευκολότερο καθαρίσμα, ρίξτε το πτερύγιο (D) απευθείας στον νεροχύτη. Πλύνετε το καπάκι (B), το πτερύγιο (D) και τον εξωτερικό δακτύλιο στεγανοποίησης του καπακιού του δοχείου (C) ξεχωριστά. Στεγνώστε το εντελώς πριν από την επόμενη χρήση. Εικ. 10
15. Αποσυνδέστε την κύρια μονάδα (A) όταν τελειώσετε τη χρήση της.
16. Υπολείμματα: Λειάνετε, ξανακαταψύξτε και ξαναεπεξεργαστείτε. Εάν υπάρχουν

υπολείμματα στο μικρό δοχείο (F), λειάνετε την επιφάνεια με ένα κουτάλι ή σπάτουλα πριν το επιστρέψετε στην κατάψυξη, φροντίζοντας να είναι τέλεια επίπεδη. Εάν, μετά την ξανακατάψυξη, το παρασκεύασμα είναι πολύ σκληρό, εκτελέστε το στο ίδιο πρόγραμμα που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του. Εάν είναι ακόμα μαλακό, μπορείτε να το σερβίρετε απευθείας με ένα κουτάλι.

Σημείωμα:

Κατά την επανεπεξεργασία ενός επιδόρπιου που περιέχει επικαλύψεις, αυτές μπορούν να θρυμματιστούν περαιτέρω, αλλοιώνοντας την υφή και τη γεύση του.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σημείωμα

- Αποσυνδέστε το κύριο σώμα (A) από την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό.
- Για να ξεκινήσετε τον καθαρισμό, απελευθερώστε το πτερύγιο (D) από το εξωτερικό καπάκι του δοχείου (B) χρησιμοποιώντας το εργαλείο εγκατάστασης πτερυγίου (H).
- Ξεπλύνετε την παλέτα (D) και το καπάκι (B) με χλιαρό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα παγωτού ή επικαλύψεων.
- Αποφύγετε τα λειαντικά σφουγγάρια τριψίματος, τις μεταλλικές βούρτσες ή τα σκληρά καθαριστικά (χλωρίνη, διαλύτες, καθαριστικά σε σκόνη), καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά ή να γρατσουνίσουν τα κομμάτια.
- Ο καθαρισμός των εξαρτημάτων αμέσως μετά τη χρήση διευκολύνει την εργασία, παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής και των αξεσουάρ και μειώνει την εμφάνιση λεκέδων στα πλαστικά μέρη.
- Στεγνώστε εντελώς πριν από την επόμενη χρήση.

Πλύσιμο στο χέρι

- Πλύνετε το Μικρό Δοχείο (F), το Εξωτερικό Δοχείο (G), τα καπάκια (B και E) και την Παλέτα (D) με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Για την Παλέτα (D), χρησιμοποιήστε ένα σκεύος καθαρισμού με λαβή.
- Ξεπλύνετε καλά και αφήστε όλα τα κομμάτια να στεγνώσουν στον αέρα.
- Το κυρίως σώμα (A) δεν πρέπει να βυθίζεται. Καθαρίστε το μόνο με ένα ελαφρώς υγρό πανί.

Πλυντήριο πιάτων

- Τοποθετήστε το Μικρό Δοχείο (F), και τη Σπάτουλα (D) στην επάνω σχάρα. Πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Ξεχωρίστε την Παλέτα (D), το Μικρό Δοχείο (F), πριν τα τοποθετήσετε.
- Αποφύγετε τους κύκλους υψηλής θερμοκρασίας ή την ξήρανση με θερμότητα για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής των εξαρτημάτων.

Εξωτερικό Καπάκι Δοχείου (B)

- Πριν καθαρίσετε το καπάκι, αφαιρέστε την Παλέτα (D) για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα που έχουν παγιδευτεί από κάτω.
- Ρίξτε ζεστό νερό μέσα από τον μοχλό απελευθέρωσης του πτερυγίου και μέσα από τις οπές αποστράγγισης που βρίσκονται και στις δύο πλευρές.
- Για να το αδειάσετε εντελώς, τοποθετήστε το καπάκι με την πλευρά του μοχλού προς τα κάτω.

Πρόγραμμα καθαρισμού άξονα

Αυτή η παγωτομηχανή διαθέτει ένα πρόγραμμα για τον καθαρισμό του άξονα. Για να χρησιμοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Συνδέστε τη συσκευή και πατήστε το κουμπί ρυθμίσεων που βρίσκεται στην επάνω δεξιά γωνία της αρχικής σελίδας.
2. Αφαιρέστε το εξωτερικό δοχείο (G) από το κυρίως σώμα (A).
3. Πατήστε το κουμπί “ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΞΟΝΑ”, πατήστε “Επόμενο βήμα” και στη συνέχεια “Απόρριψη” για να επεξεργαστείτε το πρόγραμμα.
4. Ο άξονας θα κατέβει αργά. Όταν κατέβει πλήρως, σκουπίστε τον με ένα καθαρό, ελαφρώς υγρό πανί.
5. Μετά τον καθαρισμό, πατήστε “Withdraw” και ο άξονας θα επιστρέψει στην προηγούμενη θέση του.

Σημείωση: Ο άξονας πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Κύριο σώμα (A)

Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το κυρίως σώμα (A).

Σκουπίστε το κυρίως σώμα (A) με ένα πανί ελαφρώς βρεγμένο με ουδέτερο απορρυπαντικό και στη συνέχεια στεγνώστε το. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ηλεκτρικής επαφής είναι εντελώς στεγνή.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά πανιά/σφουγγάρια τριψίματος ή βούρτσες.

Αποθήκευση

Για να αποθηκεύσετε το καλώδιο, αποφύγετε να το τυλίγετε γύρω από το κάτω μέρος του κυρίως σώματος (A).

Αποθηκεύστε τα πρόσθετα αξεσουάρ δίπλα στη συσκευή ή σε ένα ντουλάπι για να αποφύγετε ζημιές ή κινδύνους ασφαλείας.

Επαναφορά κινητήρα (προστασία υπερφόρτωσης)

1. Αποσυνδέστε το κύριο σώμα (A) από την ηλεκτρική πρίζα.
2. Αφήστε τον κινητήρα να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά.
3. Αφαιρέστε το εξωτερικό καπάκι του δοχείου (B) και το πτερύγιο (D). Ελέγξτε ότι δεν έχουν παγιδευτεί συστατικά στο συγκρότημα κατακτιού (συμπεριλαμβανομένου του

δακτυλίου στεγανοποίησης (C)) ή γύρω από τον άξονα.

4. Εάν το μικρό δοχείο (F) είναι πολύ γεμάτο ή εξαιρετικά σκληρό, αφαιρέστε λίγο από το μείγμα για να μειώσετε το φορτίο.
5. Τοποθετήστε ξανά το μικρό δοχείο (F) στο εξωτερικό δοχείο (G), τοποθετήστε το καπάκι (B) και ασφαλίστε το συγκρότημα στο κύριο σώμα (A).
6. Επανασυνδέστε και δοκιμάστε το πρόγραμμα. Εάν δεν ξεκινήσει, επαναλάβετε τη διαδικασία επαναφοράς.
7. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Σημείωση — Αποφύγετε την υπερφόρτωση

- ΜΗΝ επεξεργάζεστε συμπαγή κομμάτια πάγου ή παγάκια.
- ΜΗΝ επιχειρήσετε να φτιάξετε smoothies ή να επεξεργαστείτε χαλαρά, σκληρά υλικά.
- Τα φρούτα θα πρέπει να συνθλίβονται για να απελευθερώσουν τον χυμό τους ή να αναμειγνύονται με άλλα συστατικά και να καταψύχονται πριν από την επεξεργασία.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Προσοχή: Πάντα να αποσυνδέετε την παροχή ρεύματος και να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την αντιμετώπιση προβλημάτων, για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και να αποφύγετε τυχαία ενεργοποίηση.

| Περιγραφή προβλήματος | Διάλυμα |
|--|---|
| Η συσκευή κινείται στον πάγκο κατά την επεξεργασία. | Βεβαιωθείτε ότι ο πάγκος εργασίας και τα πόδια του κυρίως σώματος (A) είναι καθαρά και στεγνά. |
| Το επιδόρπιο παραμένει υγρό, όχι στερεό, μετά την επεξεργασία. | Αν το μείγμα είναι πολύ μαλακό, επιστρέψτε το μικρό δοχείο (F) στην κατάψυξη για μερικές ώρες ακόμη ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή. Καταψύξτε τη βάση για 24 ολόκληρες ώρες και επεξεργαστείτε την αμέσως μόλις την βγάλετε από την κατάψυξη. Εάν η υφή παραμένει μαλακή, χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατάψυξης. Η συσκευή λειτουργεί καλύτερα με κατεψυγμένες βάσεις μεταξύ -12°C και -22°C. |
| Η συσκευή κινείται στον πάγκο κατά την επεξεργασία. | Βεβαιωθείτε ότι ο πάγκος εργασίας και τα πόδια του κυρίως σώματος (A) είναι καθαρά και στεγνά. |

| | |
|--|--|
| Το επιδόρπιο γίνεται εύθραυστο ή «αλευρώδες» μετά την επεξεργασία. | Χρησιμοποιήστε το RE SPIN μετά από ένα πρόγραμμα για πιο κρεμώδη υφή. |
| | Εάν το μείγμα είναι εξαιρετικά σκληρό, αφήστε το μικρό δοχείο (F) να θερμανθεί για 2-5 λεπτά στο ψυγείο πριν το επεξεργαστείτε. |
| | Η χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά ή ζάχαρη μπορεί να επηρεάσει την υφή. Ακολουθήστε τις συνιστώμενες συνταγές. |
| Τα προγράμματα δεν ανάβουν. | Συνδέστε το κύριο σώμα (A) σε μια πρίζα που λειτουργεί πριν εγκαταστήσετε το εξωτερικό δοχείο (G). |
| | Ελέγξτε τη συναρμολόγηση: Εάν το εξωτερικό δοχείο (G) δεν έχει εγκατασταθεί σωστά, η εξωτερική ένδειξη θα αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα. |
| | Μετά από κάθε πρόγραμμα, αφαιρέστε το εξωτερικό δοχείο (G) και ελέγξτε το αποτέλεσμα πριν ξεκινήσετε ένα άλλο. |
| Η λυχνία στο εξωτερικό δοχείο είναι κόκκινη και αναβοσβήνει. | Το εξωτερικό δοχείο (G) δεν έχει εγκατασταθεί ή δεν έχει εγκατασταθεί σωστά. Επανατοποθετήστε το εξωτερικό δοχείο (G) στη βάση του κινητήρα (A) μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. |
| Η οθόνη εμφανίζει τις ενδείξεις E03, E05, E08 ή E28. | Εντοπίστηκε υπερφόρτωση κινητήρα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αφαιρέστε το εξωτερικό μπολ (G) και αφήστε τη βάση του κινητήρα (A) να κρυώσει για 15 λεπτά πριν την επανεκκίνηση. Αφαιρέστε το εξωτερικό καπάκι του μπολ (B) και το αναδευτήρα (D), φροντίζοντας να μην έχουν κολλήσει υλικά. |
| | Τα υπερβολικά πηχτά μείγματα μπορούν να προκαλέσουν φράξιμο. Χρησιμοποιήστε συνταγές με κατάλληλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη και λιπαρά. |
| | Οι βάσεις πρέπει να είναι μεταξύ -12 °C και -22 °C. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κατάψυξης, τοποθετήστε το μικρό δοχείο (F) κοντά στο μπροστινό μέρος της κατάψυξης ή αφήστε το να ζεσταθεί για λίγο σε θερμοκρασία δωματίου πριν από την επεξεργασία. |
| | ΜΗΝ επεξεργάζεστε συμπαγή κομμάτια πάγου, παγάκια ή χαλαρά σκληρά υλικά. |

| | |
|---|--|
| Το μικρό δοχείο (F) πάγωσε γερμένο στην κατάψυξη. | Για καλύτερα αποτελέσματα, ΜΗΝ επεξεργάζεστε ένα Μικρό Δοχείο (F) που έχει καταψυχθεί με κλίση ή από το οποίο έχει αφαιρεθεί το προϊόν και στη συνέχεια έχει καταψυχθεί ξανά ανομοιόμορφα . |
| | Πριν την επανακαταψύξη , λειάνετε πάντα την επιφάνεια. Εάν είναι ήδη ανώμαλη, αποψύξτε στο ψυγείο, ανακατέψτε για να αναμειχθούν τα υλικά και επανακαταψύξτε σε επίπεδη επιφάνεια. |
| Το εξωτερικό δοχείο (G) δεν απελευθερώνεται από το κύριο σώμα (A) μετά την επεξεργασία. | Περιμένετε 2 λεπτά και στη συνέχεια, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης (αριστερή πλευρά του κύριου σώματος (A)) ενώ περιστρέφετε τη λαβή του εξωτερικού δοχείου (G) δεξιόστροφα για να το αφαιρέσετε. Ενδέχεται να χρειαστεί να ασκήσετε κάποια δύναμη. |
| | Βεβαιωθείτε ότι η κοιλότητα της παλέτας (D) είναι εντελώς στεγνή πριν από τη χρήση. Εάν φτιάχνετε πολλές συνταγές, ξεπλύνετε και στεγνώστε την παλέτα μεταξύ των χρήσεων. Αυτό αποτρέπει το πάγωμα και το κόλλημα του υπολειμματικού νερού. |
| A08 | Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι πλήρως συναρμολογημένη πριν από τη χρήση. Εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη και το εξωτερικό δοχείο (G) δεν έχει εγκατασταθεί σωστά, η λυχνία του εξωτερικού δοχείου θα αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα. Όλα τα προγράμματα θα είναι διαθέσιμα μόλις η συσκευή συναρμολογηθεί πλήρως και επιλεγεί μια λειτουργία επεξεργασίας. |
| | Μετά από κάθε πρόγραμμα, αφαιρέστε το εξωτερικό δοχείο (G) για να ελέγξετε τα αποτελέσματα πριν εκτελέσετε άλλο πρόγραμμα. |

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόν: Gelatec 1800 Touch

Κωδικός προϊόντος: EU01_123710

Ονομαστική ισχύς: 700 W

Τάση: 220V-240V

Συχνότητα: 50-60 Hz

Η κατανάλωση ενέργειας σε λειτουργία “ αναμονής “ είναι 0,22 W, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τις οδηγίες του προτύπου EN 50564:2011 και τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς 1275/2008/ΕΚ και 801/2013/ΕΚ. Για να προσδιοριστεί αυτό, η συσκευή συνδέεται στην παροχή ρεύματος χωρίς να εκτελεί καμία λειτουργία, περιμένοντας να ενεργοποιηθεί η λειτουργία “ αναμονής “ . Η περίοδος μετά την οποία η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα σε λειτουργία “ αναμονής “ μπορεί να επιλεγεί στη συσκευή σας.

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.
Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που

έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης συσκευασιών και τη σήμανσή τους στον ιστότοπό μας.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SAT

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.

9. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ



Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των ισχυόντων κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

- A Cos principal
- B Tapa del recipient exterior
- C Anell de segellat de la tapa del recipient exterior
- D Paleta
- E Tapa del recipient petit
- F Recipient petit
- G Recipient exterior
- H Eina d'instal·lació de la paleta

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa:

- Producte
- 3 terrines
- Manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

Abans del primer ús

1. Netegeu el Recipient petit (F), el Recipient exterior (G), les tapes (B i E) i la Paleta (D) amb aigua tèbia i sabó.
2. Per netejar la Paleta (D), utilitzeu un raspall o utensili per a vaixel·la amb mànec.

3. Aclariu bé totes les peces i deixeu que s'assequin a l'aire.
4. Netegeu el tauler de control del cos principal (A) amb un drap suau. No ho submergeixi ni permeti que entri aigua al cos principal (A).

3. FUNCIONAMENT

Requisits previs

Col·loqueu l'aparell sobre una superfície ferma, plana i anivellada.

Situeu l'aparell lluny de fonts de calor i de la llum solar directa. Eviteu les esquitxades daigua sobre l'aparell, especialment sobre el cos principal (A); podrien provocar un curtcircuit.

Per a una ventilació adequada, mantingueu espai lliure a banda i banda de l'aparell.

Deixeu almenys 100 mm de separació entre la part posterior i els laterals de l'aparell i qualsevol paret.

Primer ús

Encès i apagat

Connecteu la màquina per fer gelats a una presa de corrent.

Nota: si no es fa cap operació durant 10 minuts, l'aparell entra en mode d'espera.

Mode de processament

Seleccioneu el model de processament després de seleccionar un programa o recepta. Per processar tota la terrina, premeu FULL. Per processar només la meitat superior, premeu TOP. Per processar la meitat inferior, premeu BOTTOM.

Nota: els modes TOP i BOTTOM no estan disponibles amb els programes DRINKABLE (textura bebible).

Programes

Cada programa està dissenyat per preparar receptes de manera senzilla. La durada i velocitat de cada programa s'ajusten automàticament per obtenir resultats homogenis i cremosos en cada preparació.

| Categoria | Programa | Descripció |
|--------------------------------------|-----------------|--|
| Scoopable (textura per a cullera) | ICE CREAM | Ideal per a receptes tradicionals. Transforma lactis i alternatives vegetals en gelat dens i sedós. |
| | GELAT | Dissenyat per elaborar bases tipus crema (custard) per a gelat clàssic italià, amb textura vellutada. |
| | ITALIAN ICE | Converteix barreges daigua amb sabors fruiters en italian ice. |
| | SORBET | Converteix barreges fruiteres dolces i aquoses en sorbets de textura cremosa. |
| | FROZEN IOGURT | Amb un sol botó converteix iogurt normal en iogurt gelat cremós. Consell: per a millors resultats, utilitzeu varietats endolcides i amb contingut complet de greix. Eviteu opcions desnatades o "sense sucre". |
| | LIGHT ICE CREAM | Dissenyat per obtenir gelat amb poc sucre, greix reduït o amb substituïts de sucre. |
| Drinkable (textura bevable) | SLUSHIE | Prepara granissats suaus i homogenis a partir d'aigua i barreges per a begudes; una reinterpretació del clàssic favorit infantil. |
| | MILKSHAKE | Prepara batuts espessos i cremosos en minuts usant el seu gelat preferit (casolà o comercial), llet i els seus afegits favorits. |
| | FRAPPÉ | Barreja perfecta de cafè intens i caputxí suau. |
| | FROZEN DRINK | Obtingueu begudes gelades de qualitat ultraperfeccionada , amb major gruix, textura vellutada i resistència prolongada a la fosa. |

Important: En processar preparacions DRINKABLE (textura bevable) com SLUSHIE, FROZEN DRINK o MILKSHAKE, afegiu líquid sobre la part superior de la base congelada al Recipient petit (F) abans d'iniciar el programa.

MIX-IN (afegir toppings)

El programa MIX-IN està dissenyat per integrar afegits sòlids (trossos de caramels, galetes, fruits secs, cereals o fruita congelada) en una base recent processada o en unes postres comercials.

Nota: per a millors resultats, situeu els toppings al centre del Recipient petit (F). Després del programa principal, traieu amb una cullera un buit d'aprox. 4 cm de diàmetre fins al fons del recipient petit (F). Dipositeu en aquest buit els ingredients trossets i executeu el programa MIX-IN. Si cal, repetiu MIX-IN per integrar completament els afegits.

RE-SPIN

El programa RE-SPIN millora la textura després d'executar un dels programes preestablerts. És especialment útil quan la base està molt freda (per sota de $-7^{\circ}\text{F}/-21^{\circ}\text{C}$) i queda trencadissa en lloc de cremosa.

Nota: no utilitzeu el programa RE-SPIN abans d'executar el programa MIX-IN.

Menú de configuració

| Ajust | Descripció |
|---------------------------------|--|
| Repòs (Sleep) | El temps per defecte és 10 min. També podeu canviar-lo a 30 minuts, 1 hora, 2 hores o desactivar-lo. El dispositiu entra en repòs si no es fa cap operació durant el temps establert. Toqueu la pantalla per activar-lo. |
| Idioma (Language) | En aquesta pàgina podeu seleccionar l'idioma i afegir altres idiomes. |
| Neteja de l'eix (Shaft Clean) | Aquesta funció serveix per netejar leix després de cada ús per mantenir un millor rendiment de l'aparell. |
| Pantalla (Display) | Utilitzeu aquesta icona tàctil per ajustar la brillantor de la pantalla. |
| Veü (On) | La veü de l'aparell es pot activar o desactivar. |
| Versió (Versió) | Mostra la informació clau del dispositiu, tant de maquinari com de programari. |

Consells de congelació

- Per obtenir resultats òptims, mantingueu la temperatura entre -12°C i -22°C . L'aparell està dissenyat per processar bases congelades de manera efectiva dins aquest rang. Si s'emmagatzemen dins d'aquests paràmetres, el recipient petit (F) assolirà la consistència ideal per al processament.
- No congeleu el recipient petit (F) inclinat. Col·loqueu-lo sobre una superfície perfectament anivellada dins del congelador.
- Els congeladors verticals són preferibles. Eviteu els baguls, ja que solen refredar en excés.
- Congeleu la base durant 24 hores completes. Encara que la barreja sembli sòlida abans, necessita més temps de congelació per assolir la temperatura òptima de processament.

- Optimitzi el temps preparant diversos Recipients petits (F) amb antelació i guardant-los al congelador per processar-los quan ho desitgi.

Instruccions d'ús

Important: reviseu totes les advertències de seguretat abans de continuar.

1. Afegiu els ingredients al Recipient petit (F). NO sobrepassi la línia MAX FILL marcada al Recipient petit (F). Fig. 2 - 3
2. Per a receptes que necessitin ingredients congelats, tanqueu el recipient petit (F) amb la tapa del recipient petit (E) i poseu-lo al congelador durant, com a mínim, 24 hores. Fig. 4
3. Connecteu el cos principal (A) a la presa de corrent i situeu l'aparell sobre una superfície plana, seca i neta.
4. Quan la base estigui preparada o congelada, traieu la Tapa del recipient petit (E) i col·loqueu el Recipient petit (F) dins del Recipient exterior (G). Fig. 5

Nota:

- No processeu barreges si el contingut del Recipient petit (F) es va congelar inclinat o si es va extreure parcialment i es va recongelar de forma irregular.
 - Abans de recongelar, alise sempre la superfície de les postres processades dins del recipient petit (F).
 - Per estovar parcialment, traslladi el Recipient petit (F) al frigorífic i barregi vigorosament fins que quedi homogeni.
 - Recongeleu el recipient petit (F) sobre una superfície totalment anivellada del congelador per assegurar una consistència uniforme.
5. Important: Assegureu-vos que l'Anell de segellament de la tapa del recipient exterior (C) està col·locat correctament a la Tapa del recipient exterior (B) abans d'instal·lar la Paleta (D).

Instal·lació de la Paleta (D) amb l'Eina d'instal·lació (H)

Fig. 6

- (1) Agafeu la base de l'Eina d'instal·lació de la paleta (H) amb una mà i, des de la part superior de la Tapa del recipient exterior (B), introduïu-la a través de l'orifici central de la tapa.
- (2) Gireu la tapa (B) cap per avall. Alineu l'orifici d'instal·lació situat a la base de la Paleta (D) amb l'Eina (H) i encaixeu la Paleta (D) a l'Eina.
- (3) Traieu lentament l'eina d'instal·lació (H) de la tapa (B).

Notes:

- Manipuli amb cura la Paleta (D).
- La Paleta (D) s'ha d'instal·lar correctament; altrament, l'aparell no funcionarà amb normalitat.
- Si l'Anell de segellat de la tapa del recipient exterior (C) no està ben col·locat, es pot

produir fuga de líquid del Recipient exterior (G) durant la preparació de begudes.

6. Col·locació i bloqueig de la tapa del recipient exterior (B). Situeu la llengüeta de la Tapa (B) lleugerament a la dreta de la nansa del Recipient exterior (G). Alineu la línia de referència de la tapa (B) amb la fletxa situada a la nansa del recipient exterior (G). Gireu la Tapa (B) en sentit horari per bloquejar. Fig. 7
7. Col·locació del recipient exterior (G) al cos principal (A). Amb l'aparell connectat al corrent, situeu el Recipient exterior (G) sobre el cos principal (A) amb la nansa centrada sota la pantalla del panell. Gireu la nansa cap a la dreta per bloquejar el Recipient exterior (G) al seu lloc; sentireu un "clic" de confirmació. Fig. 8
8. Encesa, selecció de mode i programa. Si el recipient exterior (G) està instal·lat correctament, la pantalla s'illuminarà i l'aparell estarà llest per utilitzar. Seleccioneu el programa que correspongui a la base. Premeu un mode de processament: TOP, FULL o BOTTOM i premeu l'icó tàctil START (Inici) per començar. El programa s'aturarà automàticament en finalitzar.

Notes:

- Si la llum exterior del recipient és vermella i parpelleja, l'aparell no està completament muntat per utilitzar-lo. Assegureu-vos que el recipient estigui instal·lat correctament. Assegureu-vos d'endollar l'aparell abans d'instal·lar el recipient.
9. Retirada del recipient exterior (G) en finalitzar el programa. Premeu el botó d'alliberament del recipient exterior situat al costat esquerre del cos principal (A). Gireu la nansa del Recipient exterior (G) de tornada fins a la posició central. Mentre gira, la plataforma baixarà el Recipient exterior (G). Quan el Recipient exterior (G) quedi alliberat i la plataforma estigui a baix, aixequu-lo per retirar-lo del cos principal (A). Fig. 9
 10. Retirada de la tapa. Premeu el botó de desbloqueig de la tapa i gireu la Tapa del recipient exterior (B) en sentit antihorari per retirar-la.
 11. Si afegiu toppings, utilitzeu una cullera per obrir un buit de 4 cm de diàmetre que arribi fins al fons de la part ja processada del recipient petit (F). Dipositeu en aquest buit els toppings trossets i repetiu els passos 7-11 per processar de nou utilitzant el programa MIX - IN i el mode de processament desitjat (TOP/FULL/BOTTOM).

Consells MIX - IN

- Afegiu 1/4 de tassa (aprox. 60 ml) en total de caramels triturats, fruita congelada, fruits secs picats, trossos de xocolata, etc. Si utilitzeu diversos toppings, mantingueu el volum combinat en 1/4 de tassa o menys. Ajusteu al gust i assegureu-vos que la Tapa del recipient exterior (B) pot tancar còmodament sobre el Recipient petit (F).
- Els topping durs com xocolata, caramels o fruits secs no es trenquen durant el

programa MIX - IN i romandran sencers. Per aquest motiu, es recomana fer servir minigotes de xocolata, mini caramels o ingredients pretallats .

- Els toppings tous sí que es trenquen. Ingredients com a cereals, galetes o fruita congelada quedaran en trossos més petits després del programa MIX - IN. Per a millors resultats, comenceu amb trossos més grans quan l'ingredient sigui tou.
 - Per a millors resultats a ICE CREAM i GELAT, no es recomana fer servir fruita fresca, salses ni cremes untables com toppings . Afegir fruita fresca, fudge o salses de caramel dilueix les postres.
 - Les cremes tipus xocolata amb avellanes i els llard de fruita seca tampoc s'integren bé.
 - Es recomanen fruita congelada o cobertures de xocolata/caramel d'enduriment ràpid.
12. Millorar la textura amb el programa RE - SPIN. Si la preparació del recipient petit (F) queda trencadissa o farinosa, utilitzeu el programa RE - SPIN. Aquest programa és especialment útil amb bases molt fredes. Si, després de RE - SPIN, la textura és llisa, avanci al pas 14. Si continua trencadissa o farinosa, repetiu els passos 7-11 i torneu a executar RE - SPIN per reprocessar.

Nota: No executeu RE - SPIN abans de fer servir el programa MIX - IN.

13. Traieu i serveixi. Aixequei el recipient petit (F) fora del recipient exterior (G) i serveixi les postres.
14. Neteja de la tapa i extracció de la paleta. Amb el conjunt fora del cos principal (A), esbandida bé la Tapa del recipient exterior (B) sota l'aixeta per eliminar restes enganxoses o partícules atrapades al voltant de la Paleta (D). Agafeu amb una mà la base de l'eina d'instal·lació de la paleta (H). Amb l'altra, inseriu l'Eina (H) per l'orifici superior de la Tapa (B) i premeu per alliberar la Paleta (D). Per facilitar la neteja, deixeu caure la Paleta (D) directament a l'aigüera. Renteu per separat la Tapa (B), la Paleta (D) i l'Anell de segellat de la tapa del recipient exterior (C). Assequei completament abans del següent ús. Fig. 10
15. Desendol·leu el cos principal (A) quan acabeu de fer-lo servir.
16. Sobrants: allisat, recongelació i reprocessat. Si queden sobrants al recipient petit (F), alliseu la superfície amb una cullera o espàtula abans de tornar a introduir-lo al congelador, mantenint-lo perfectament anivellat. Si, després de recongelar, la preparació està massa dura, executeu-la amb el mateix programa que va fer servir per elaborar-la. Si encara està suau, pot servir directament amb una cullera.

Nota:

En reprocessar unes postres que conté toppings , aquests poden triturar-se més i modificar la seva textura i sabor.

4. NETEJA I MANTENIMENT

Nota

- Desconnecteu el cos principal (A) del corrent abans de netejar.
- Per iniciar la neteja, allibereu la Paleta (D) de la Tapa del recipient exterior (B) usant l'Eina d'instal·lació de la paleta (H).
- Esbandida la Paleta (D) i la Tapa (B) amb aigua tèbia per retirar restes de gelat o toppings .
- Eviteu fregalls abrasius, raspalls metàl·lics o netejadors agressius (lleixiu, dissolvents, netejadors en pols), ja que poden danyar o ratllar les peces.
- Netejar les peces immediatament després del seu ús facilita la tasca, perllonga la vida útil de l'aparell i els accessoris i redueix l'aparició de taques a les peces plàstiques.
- Assequei completament abans del següent ús.

Neteja a mà

- Renti el Recipient petit (F), el Recipient exterior (G), les tapes (B i E) i la Paleta (D) amb aigua tèbia i sabó.
- Per a la Paleta (D), utilitzeu un utensili de neteja amb mànec.
- Aclariu bé i deixeu assecat a l'aire totes les peces.
- El cos principal (A) no s'ha de submergir; netegeu només amb drap lleugerament humitejat.

Rentaplats

- Col·loqueu el Recipient petit (F), i la Paleta (D) a la safata superior; són aptes per a rentaplats.
- Separeu la Paleta (D), el Recipient petit (F), abans d'introduir-los.
- Eviteu cicles d'alta temperatura o assecat per calor per prolongar la vida útil de les peces.

Tapa del Recipient exterior (B)

- Abans de netejar la tapa, traieu la Paleta (D) per eliminar possibles restes atrapades a sota.
- Feu córrer aigua tèbia a través de la palanca d'alliberament de la paleta i pels orificis de drenatge situats a banda i banda.
- Per buidar-la del tot, col·loqueu la tapa amb el costat de la palanca cap avall.

Programa de neteja de l'eix

Aquesta màquina de fer gelats disposa d'un programa per netejar l'eix. Per utilitzar aquest programa, seguiu els passos que s'indiquen a continuació:

1. Endol·leu l'aparell i premeu el botó de configuració situat a la part superior dreta de la pàgina inicial.

- Traieu el Recipient exterior (G) del cos principal (A).
- Premeu el botó «SHAFT CLEAN», premeu «Next Step» i, a continuació, «Decline» per processar el programa.
- L'eix baixarà lentament. Quan hagi baixat del tot, netegeu-lo amb un drap net lleugerament humit.
- Després de la neteja, premeu « WithDraw » i l'eix tornarà a la vostra posició anterior.

Nota: Cal netejar l'eix després de cada ús.

Cos principal (A)

Abans de netejar, desendolieu el cos principal (A).

Passi un drap lleugerament humit amb detergent neutre pel cos principal (A) i, després, assequi. Assegureu-vos que la zona de contacte elèctric queda perfectament seca.

No utilitzeu draps/fregalls abrasius ni raspalls.

Emmagatzematge

Per desar el cable, eviteu enrotllar-lo al voltant de la part inferior del cos principal (A).

Deseu els accessoris addicionals al costat de l'aparell o en un armari per evitar danys o riscos de seguretat.

Restabliment del motor (protecció per sobrecàrrega)

- Desendolieu el cos principal (A) de la presa elèctrica.
- Deixeu refredar el motor durant almenys 15 minuts.
- Traieu la tapa del recipient exterior (B) i la paleta (D). Verifiqueu que no hi hagi ingredients atrapats al conjunt de la tapa (inclòs l'Anell de segellat (C)) ni al voltant de l'eix.
- Si el Recipient petit (F) està molt ple o extremadament dur, traieu part de la barreja per reduir la càrrega.
- Recolloqueu el Recipient petit (F) al Recipient exterior (G), munteu la tapa (B) i bloquegeu el conjunt sobre el cos principal (A).
- Connecteu de nou i proveu el programa. Si no arrenqueu, repetiu el procediment de restabliment.
- Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec.

Nota — Eviteu sobrecàrregues

- NO processeu blocs sòlids de gel ni glaçons.
- NO intenteu preparar batuts ni processar ingredients solts i durs.
- La fruita s'ha de triturar per alliberar-ne el suc o barrejar-se amb altres ingredients i congelar-se abans del processat.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Precaució: Desconnecteu sempre l'alimentació elèctrica i desendolieu el dispositiu abans de solucionar problemes per minimitzar el risc de descàrregues elèctriques i evitar l'activació accidental.

| Descripció del problema | Solució |
|---|--|
| L'aparell es desplaça sobre el taulell durant el processament. | Assegureu-vos que el taulell i els peus del cos principal (A) estiguin nets i secs. |
| Les postres queda líquida, no sòlida, després del processat. | Si la barreja queda massa tova, torneu el Recipient petit (F) al congelador unes hores més o fins a assolir la textura desitjada. |
| | Congeleu la base durant 24 hores completes i processeu-la just després de treure-la del congelador. |
| | Si la textura continua sent tova, baixeu la temperatura del congelador. L'aparell treballa millor amb bases congelades entre -12°C i -22°C . |
| L'aparell es desplaça sobre el taulell durant el processament. | Assegureu-vos que el taulell i els peus del cos principal (A) estiguin nets i secs. |
| Les postres queda trencadís o "farinosa" després del processat. | Utilitzeu RE SPIN després d'un Programa per obtenir una consistència més cremosa. |
| | Si la barreja està extremadament dura, trempeu el Recipient petit (F) 2-5 minuts en frigorífic abans de processar. |
| | Un contingut baix de greix o sucre pot afectar la textura; seguiu les receptes recomanades. |
| Els programes no s'illuminaen. | Endolieu el cos principal (A) a una presa en funcionament abans d'instalar el Recipient exterior (G). |
| | Comproveu el muntatge: si el recipient exterior (G) no està ben instal·lat, l'indicador exterior parpellejarà en vermell. |
| | Després de cada programa, traieu el Recipient exterior (G) i verifiqueu el resultat abans d'iniciar-ne un altre. |

| | |
|---|---|
| La llum del recipient exterior està en vermell i parpelleja. | El recipient exterior (G) no està instal·lat o no ho està correctament. Torneu a instal·lar el recipient exterior (G) sobre la base del motor (A) fins que feu clic al seu lloc. |
| La pantalla mostra E03, E05, E08 o E28. | Sobrecàrrega del motor detectada. Desendolieu l'aparell, traieu el recipient exterior (G) i deixeu refredar la base del motor (A) durant 15 minuts abans de reiniciar. Traieu la Tapa del recipient exterior (B) i la Paleta (D), assegurant-vos que no queden ingredients encallats. |
| | Mescles excessivament denses poden causar embussos. Utilitzeu receptes amb contingut adequat de sucre i greix. |
| | Les bases han d'estar entre -12 °C i -22 °C. Ajusteu la temperatura del congelador, poseu el recipient petit (F) prop de la part frontal del congelador o deixeu-lo temperar breument a temperatura ambient abans de processar. |
| | NO processeu blocs sòlids de gel, glaçons de gel ni ingredients durs solts. |
| El Recipient petit (F) es va congelar inclinat al congelador. | Per a millors resultats, NO processeu un recipient petit (F) que s'hagi congelat inclinat o del qual s'hagi tret producte i després s'hagi recongelat de manera irregular. |
| | Abans de recongelar, alise sempre la superfície; si ja està irregular, descongeleu al frigorífic, barregeu per recombinar els ingredients i torneu a congelar sobre una superfície anivellada. |
| El recipient exterior (G) no s'allibera del cos principal (A) després del processament. | Espereu 2 minuts; després, mantingueu premut el botó d'alliberament (costat esquerre del cos principal (A)) mentre gira la nansa del Recipient exterior (G) en sentit horari per retirar-lo. Pot requerir una mica de força. |
| | Assegureu-vos que la cavitat de la Paleta (D) estigui completament seca abans d'utilitzar-la. Si feu diverses receptes, esbandiu i assequeu la Paleta entre preparacions. Això evita que l'aigua residual es congeli i s'enganxi els components. |

| | |
|-----|---|
| A08 | Assegureu-vos que l'aparell està completament muntat per utilitzar-lo. Si l'aparell està encès i el Recipient exterior (G) no està instal·lat correctament, la llum del Recipient exterior parpellejarà en vermell. Tots els programes estaran disponibles quan l'aparell estigui completament muntat i s'hagi seleccionat un mode de processament. |
| | Després de cada programa, traieu el Recipient exterior (G) per comprovar els resultats abans d'executar un altre programa. |

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Producte: Gelatec 1800 Touch

Referència del producte: EU01_123710

Potència nominal: 700 W

Voltatge: 220V-240V

Freqüència: 50-60 HZ

El consum de potència en mode " standby " és de 0,22 W usant per això les directrius de la norma EN 50564:2011 i dels reglaments europeus 1275/2008/EC i 801/2013/EC. Per això l'aparell es connecta a la xarxa elèctrica sense realitzar cap funció, esperant que s'activi aquest mode de " standby ".

El període després del qual l'equip passa de forma automàtica a mode " standby " pot seleccionar-lo al dispositiu.

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les

autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

Podeu consultar la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'embalatges i el seu marcatge a la nostra pàgina web.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

Fő test
 B Külső tartályfedél
 C A külső tartály fedelének tömítőgyűrűje
 D paletta
 E Kis tartály fedele
 F Kis tartály
 G Külső tartály
 H Palette telepítőeszköz

Jegyzet:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma:

- Termék
- 3 kád
- Használati utasítás

- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

Első használat előtt

1. Tisztítsa meg a kis tartályt (F), a külső tartályt (G), a fedeleket (B és E) és a palettát (D) meleg, szappanos vízzel.
2. A Palette (D) tisztításához használjon kefét vagy nyelű mosogatőeszközt.
3. Alaposan öblítse le az összes darabot, és hagyja megszáradni a levegőn.

4. Tisztítsa meg a fő egységen (A) található kezelőpanelt puha ruhával. Ne merítse vízbe, és ne engedje, hogy víz jusson a fő egységbe (A).

3. MŰKÖDÉS

Előfeltételek

Helyezze a készüléket szilárd, sík és vízszintes felületre.

A készüléket hőforrásoktól és közvetlen napfénytől távol helyezze el. Kerülje a víz fröccsenését a készülékre, különösen a fő testre (A); ez rövidzárlatot okozhat.

A megfelelő szellőzés érdekében hagyjon szabad helyet a készülék mindkét oldalán.

Hagyjon legalább 100 mm távolságot a készülék hátulja és oldalai, valamint a fal között.

Első használat

Be- és kikapcsolás

Csatlakoztassa a fagyaltkészítőt egy konnektorhoz.

Megjegyzés: Ha 10 percig nem végez semmilyen műveletet, a készülék készenléti üzemmódba lép.

Feldolgozási mód

A program vagy recept kiválasztása után válassza ki a feldolgozási módot. A teljes tartály feldolgozásához nyomja meg a TELJES gombot. Csak a felső fele feldolgozásához nyomja meg a FELSŐ gombot. Az alsó fele feldolgozásához nyomja meg az ALTSÓ gombot.

Megjegyzés: A FELSŐ és ALTSÓ módok nem érhetők el az ITTHATÓ programokkal (iható állag).

Programok

Minden program úgy lett kialakítva, hogy egyszerűvé tegye a receptek elkészítését. Az egyes programok időtartama és sebessége automatikusan igazodik a rendszerhez, hogy minden alkalommal egyenletes és krémes eredményt érjen el.

| Kategória | Program | Leírás |
|--|---------------------|---|
| Kanalazható (kanalazáshoz használható textúra) | FAGYLALT | Ideális hagyományos receptekhez. Tejtermékeket és növényi alapú alternatívákat alakít át sűrű, selymes fagyalttá. |
| | FAGYLALT | krémszerű alapjainak (puding) készítésére tervezték, bársonyos textúrával. |
| | OLASZ JÉG | Alakítsd át a gyümölcsízű vizes keverékeket olasz jégkrémé. |
| | SZÖRBET | Az édes, vizes gyümölcskeverékeket krémes sorbettké alakítja. |
| | Fagyasztott joghurt | Egyetlen gombbal krémes fagyasztott joghurtot varázsolhatsz a sima joghurtból. Tipp: A legjobb eredmény elérése érdekében édesített, teljes zsírtartalmú változatokat használj. Kerüld a zsírmentes vagy „hozzáadott cukor nélküli” opciókat. |
| | Könnyű fagyalt | Kevés cukorral, csökkentett zsírtartalmú vagy cukorhelyettesítővel készült fagyalt készítésére tervezték. |
| Iható (iható textúra) | JÉGKRÉM | Készítsen sima és homogén jeges italokat vízből és italkeverékekből; a klasszikus gyerekek kedvencének újraértelmezése. |
| | TEJTURMIX | Készítsen sűrű és krémes turmixokat percek alatt kedvenc fagyaltjával (házi vagy bolti), tejjel és kedvenc feltéteivel. |
| | FRAPPÉ | Az intenzív kávé és a lágy cappuccino tökéletes keveréke. |
| | FAGYASZTOTT ITAL | ultra-tökéletes minőségű jeges italokat , nagyobb sűrűséggel, bársonyos textúrával és hosszabb ideig tartó olvadásiállósággal. |

Fontos: ÍZLETES italok, például jégkása, fagyasztott ital vagy turmix készítésekor a program indítása előtt öntse a folyadékot a fagyasztott aljára a kis edényben (F).

KEVERÉS (feltételek hozzáadása)

A MIX-IN program szilárd adalékanyagok (édességdarabok, kekszek, diófélék, gabonapelyhek vagy fagyasztott gyümölcsök) frissen feldolgozott alapba vagy kereskedelmi forgalomban kapható desszertbe való integrálására szolgál.

Megjegyzés: A legjobb eredmény elérése érdekében a feltételeket a kis tál (F) közepére helyezze. A főprogram után vájjon egy kb. 4 cm átmérőjű lyukat a kis tál (F) aljából. Helyezze az apróra vágott hozzávalókat ebbe a lyukba, és futtassa a MIX-IN programot. Szükség esetén ismételve meg a MIX-IN programot a hozzáadott hozzávalók teljes elkeveréséhez.

ÚJRA PÖRGETÉS

A ÚJRACentrifugálás program javítja az állagot az előre beállított programok egyikének lefutását követően. Különösen hasznos, ha az alap nagyon hideg (-21 °C alatt), és a krémes állag helyett törékennyé válik.

Megjegyzés: Ne használja a RE-SPIN programot a MIX-IN program futtatása előtt.

Beállítások menü

| Beállítás | Leírás |
|-------------------------|--|
| Pihenés (Alvás) | Az alapértelmezett idő 10 perc. Módosíthatja 30 percre, 1 órára, 2 órára, vagy kikapcsolhatja. A készülék alvó üzemmódba lép, ha a beállított idő alatt semmilyen műveletet nem hajt végre. Koppintson a képernyőre az ébresztéshez. |
| Nyelv | Ezen az oldalon kiválaszthatja a nyelvet, és további nyelveket is hozzáadhat. |
| Akna tisztítás (Tiszta) | Ez a funkció a tengely minden használat utáni tisztítására szolgál a készülék jobb teljesítményének fenntartása érdekében. |
| Kijelző | Ezzel az érintőgombbal állíthatja be a képernyő fényerejét. |
| Hang (Be) | A készülék hangja be- és kikapcsolható. |
| Verzió | Megjeleníti a legfontosabb eszközinformációkat, mind a hardvert, mind a szoftvert. |

Fagyasztási tippek

- Az optimális eredmény elérése érdekében tartsa a hőmérsékletet -12°C és -22°C között. A készülék úgy van kialakítva, hogy hatékonyan feldolgozza a fagyasztott alapanyagokat ebben a tartományban. Ha ezeken a paramétereken belül tárolja, a kis tartály (F) ideális állagot ér el a feldolgozáshoz.
- Ne fagyassza le a kis tartályt (F) ferdén. Helyezze egy tökéletesen vízszintes felületre a fagyasztó belsejében.
- Az álló fagyasztók előnyösebbek. Kerüld a fagyasztókat, mivel ezek hajlamosak

túlhűteni.

- Fagyassza le az alapot teljes 24 órára. Még ha a keverék előzetesen szilárdnak is tűnik, további fagyasztási időre van szüksége az optimális feldolgozási hőmérséklet eléréséhez.
- Optimalizálja az idejét azzal, hogy előre elkészít több kis edényt (F), és tárolja őket a fagyasztóban, hogy bármikor feldolgozhassa őket.

Használati utasítás

Fontos: A folytatás előtt tekintse át az összes biztonsági figyelmeztetést.

1. Tegye a hozzávalókat a kis tartályba (F). NE lépje túl a kis tartályon (F) jelölt MAX FILL vonalat. 2-3. ábra
2. Fagyasztott hozzávalókat igénylő receptek esetén zárja le a kis tárolóedényt (F) a kis tárolóedény fedelével (E), és helyezze legalább 24 órára a fagyasztóba. 4. ábra
3. Csatlakoztassa a fő testet (A) a hálózati aljzathoz, és helyezze a készüléket sík, száraz és tiszta felületre.
4. Amikor az alap elkészült vagy megfagyott, vegye le a fedelet a kis edényről (E), és helyezze a kis edényt (F) a külső edénybe (G). 5. ábra

Jegyzet:

- Ne dolgozza fel a keverékeket, ha a kis tartály (F) tartalma ferdén fagyott meg, vagy ha részben kivette és egyenetlenül fagyott vissza.
 - Újrafagyasztás előtt mindig simítsa el a feldolgozott desszert felületét a kis edényben (F).
 - A részleges légnyitáshoz tegye át a kis edényt (F) a hűtőszekrénybe, és keverje erőteljesen, amíg homogén nem lesz.
 - A kis tartályt (F) teljesen vízszintes felületen fagyassza vissza a fagyasztóban az egyenletes állag biztosítása érdekében.
5. Fontos: A lapát (D) felszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a külső tartályfedél tömítőgyűrűje (C) megfelelően a külső tartályfedélen (B) van.

A paletta (D) telepítése a telepítőeszközzel (H)

6. ábra

- (1) Fogja meg az evezőtelepítő eszköz (H) alját az egyik kezével, és a külső tartály fedelének (B) tetejétől kezdve nyomja át a fedél középső lyukán.
- (2) Fordítsa fejjel lefelé a kupakot (B). Igazítsa a paletta (D) alján található szerelési furatot a szerszámhoz (H), és illessze a palettát (D) a szerszámra.
- (3) Lassan vegye le a telepítőeszközt (H) a fedélről (B).

Osztályzatok:

- Óvatosan kezelje a palettát (D).
- A palettát (D) megfelelően kell beszerelni, különben a készülék nem fog megfelelően működni.

- Ha a külső tartály fedelének (C) tömítőgyűrűje nincs megfelelően a helyén, folyadék szivárgása fordulhat elő a külső tartályból (G) az ital elkészítése során.
- 6. A külső tartály fedelének (B) felhelyezése és zárása. Helyezze a fedélen (B) lévő fület kissé a külső tartály fogantyújától (G) jobbra. Igazítsa a fedélen (B) lévő referenciavonalat a külső tartály fogantyúján (G) található nyílhoz. A záráshoz fordítsa el a fedelet (B) az óramutató járásával megegyező irányba. 7. ábra
- 7. A külső tartály (G) rögzítése a fő testhez (A). Csatlakoztatott készülék mellett helyezze a külső tartályt (G) a fő testre (A) úgy, hogy a fogantyú a kijelzőpanel alatt középen legyen. Fordítsa el a kart az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a külső tartály (G) a helyén rögzüljön; egy megerősítő kattantást fog hallani. 8. ábra
- 8. Kapcsolja be a készüléket, válassza ki az üzemmódot és a programot. Ha a külső tartály (G) megfelelően van behelyezve, a kijelző világít, és a készülék használatra kész. Válassza ki az alapnak megfelelő programot. Nyomja meg a kívánt feldolgozási módot: FELSŐ, TELE vagy ALSÓ, majd nyomja meg a START érintógombot a kezdéshez. A program automatikusan leáll, amikor befejeződött.

Osztályzatok:

- Ha a tartály külső jelzőfénye pirosan világít és villog, a készülék nincs teljesen összeszerelve használatra. Győződjön meg arról, hogy a tartály megfelelően be van szerelve. A tartály beszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék be van dugva a konnektorba.
- 9. A külső tartály (G) eltávolítása a program végén. Nyomja meg a külső tartály kioldógombját, amely a fő test (A) bal oldalán található. Fordítsa vissza a külső tartály (G) fogantyúját középső helyzetbe. Forgás közben a platform leengedi a külső tartályt (G). Amikor a külső tartály (G) kioldódott és a platform le van ereszkedve, emelje ki, hogy eltávolíthassa a fő testről (A). 9. ábra
- 10. A fedél eltávolítása. Nyomja meg a fedél kioldó gombját, és fordítsa el a külső tartály fedelét (B) az óramutató járásával ellentétes irányba az eltávolításhoz.
- 11. feltéteket ad hozzá , egy kanállal készítsen egy 4 cm átmérőjű lyukat, amely eléri a kis edény (F) már feldolgozott részének alját. Helyezze az apróra vágott feltéteket ebbe a lyukba , és ismétlje meg a 7–11. lépéseket az újbóli feldolgozáshoz a MIX - IN programmal és a kívánt feldolgozási móddal (FELSŐ/TELI/ALSÓ).

MIX - IN tippek

- Adjon hozzá összesen 1/4 csésze (kb. 60 ml) összetört édességet, fagyasztott gyümölcsöt, apróra vágott diót, csokoládédarabokat stb. Ha több feltétet használ , az együttes mennyiséget tartsa 1/4 csészében vagy kevesebben. Ízlés szerint igazítsa a mennyiséget, és ügyeljen arra, hogy a külső tartály fedele (B) szorosan illeszkedjen a kisebb tartályra (F).
- feltétek , mint például a csokoládé, az édesség vagy a diófélék, nem esnek szét a MIX -

- IN program során, és egészben maradnak. Ezért ajánlott mini csokoládédarabokat , mini cukorkákat vagy előre vágott hozzávalókat használni .
- feltétek szétesnek. Az olyan hozzávalók , mint a gabonapehely, a keksz vagy a fagyasztott gyümölcs, a MIX - IN program után kisebb darabokra lesznek szétszórva . A legjobb eredmény elérése érdekében nagyobb darabokkal kezdje, amikor az hozzávaló puha.
- A fagyalt és a fagyalt legjobb eredményének elérése érdekében nem ajánlott friss gyümölcsöt, szószokat vagy krémekeket használni feltétként . A friss gyümölcs, a csokoládé vagy a karamellszós hozzáadása hígítja a desszertet.
- A mogyorót és dióvaját tartalmazó csokoládé típusú krémekek sem keverhetők jól.
- Fagyasztott gyümölcs vagy gyorsan kötő csokoládé/karamell bevonat ajánlott.
- 12. Javítsa az állagot a ÚJRA - Centrifugálás programmal. Ha a Kis Tálban (F) lévő tészta morzsalékos vagy lisztes, használja a ÚJRA - Centrifugálás programot. Ez a program különösen hasznos nagyon hideg tészták esetén. Ha a ÚJRA - Centrifugálás után az állag sima, folytassa a 14. lépéssel. Ha morzsalékos vagy lisztes marad, ismételje meg a 7–11. lépéseket, és futtassa újra a ÚJRA - Centrifugálás programot az újbóli feldolgozáshoz.

Megjegyzés: Ne futtassa a RE - SPIN programot a MIX - IN program használatá előtt.

- 13. Vegye ki és tálalja. Emelje ki a kis edényt (F) a külső edényből (G), és tálalja a desszertet.
- 14. A fedél tisztítása és a lapát eltávolítása. Miután a szerelvényt eltávolította a fő testről (A), alaposan öblítse le a külső tartály fedelét (B) folyó víz alatt, hogy eltávolítsa a lapát (D) körül ragadt ragadós maradványokat vagy részecskéket. Az egyik kezével fogja meg a lapátbeszerelő szerszám (H) alját. A másik kezével helyezze be a szerszámot (H) a fedél (B) felső lyukán keresztül, és nyomja meg a lapát (D) kioldásához. A könnyebb tisztítás érdekében dobja a lapátot (D) közvetlenül a mosogatóba. Mossa el külön a fedelet (B), a lapátot (D) és a külső tartályfedél tömítőgyűrűjét (C). A következő használat előtt teljesen szárítsa meg. 10. ábra
- 15. Húzza ki a főegység (A) csatlakozóját a konnektorból, ha befejezte a használatát.
- 16. Maradékok: Simítás, újrafagyasztás és újrafeldolgozás. Ha maradék marad a kis edényben (F), simítsa el a felületét kanállal vagy spatulával, mielőtt visszateszi a fagyasztóba, ügyelve arra, hogy tökéletesen vízszintes legyen. Ha az újrafagyasztás után a készítmény túl kemény, futtassa le ugyanazt a programot, amellyel az elkészítéséhez használta. Ha még mindig puha, közvetlenül tálalhatja egy kanállal.

Jegyzet:

feltéteket tartalmazó desszert újrafeldolgozásakor ezeket tovább lehet zúzni, megváltoztatva az állagát és az ízét.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Jegyzet

- Tisztítás előtt húzza ki a fő testet (A) a tápegységből.
- A tisztítás megkezdéséhez a lapáttelepítő eszköz (H) segítségével válassza le a lapátot (D) a külső tartály fedeléről (B).
- Öblítse le a palettát (D) és a fedelet (B) meleg vízzel, hogy eltávolítsa a maradék fagyaltot vagy feltéteket .
- Kerülje a súrolószivacsokat, fémkeféket vagy erős tisztítószereket (hipó, oldószerek, por állagú tisztítószerek), mivel ezek károsíthatják vagy megkarcolhatják a darabokat.
- Az alkatrészek használat utáni közvetlen tisztítása megkönnyíti a feladatot, meghosszabbítja a készülék és a tartozékok élettartamát, és csökkenti a foltok megjelenését a műanyag alkatrészekben.
- A következő használat előtt teljesen szárítsa meg.

Kézi mosás

- Mossa el a kis tartályt (F), a külső tartályt (G), a fedelet (B és E) és a palettát (D) meleg, szappanos vízzel.
- A paletta (D) tisztításához használjon nyelű tisztítóeszközt.
- Alaposan öblítse le, és hagyja az összes darabot levegőn megszáradni.
- A fő testet (A) nem szabad vízbe meríteni; csak enyhén nedves ruhával tisztítsa.

Mosogatógép

- Helyezze a kis edényt (F), és a spatulát (D) a felső kosárba; ezek mosogatógépben moshatók.
- A behelyezés előtt válassza szét a palettát (D), a kis tartályt (F).
- Kerülje a magas hőmérsékletű ciklusokat vagy a hővel történő szárítást az alkatrészek élettartamának meghosszabbítása érdekében.

Külső tartály fedele (B)

- A fedél tisztítása előtt vegye le a palettát (D), hogy eltávolítsa az alatta rekedt szennyeződéseket.
- Engedjen át meleg vizet a lapátkioldó karon és a mindkét oldalon található leeresztő lyukakon.
- A teljes kiürítéshez helyezze a fedelet a karral lefelé.

Tengelytisztító program

Ez a fagylatkészítő rendelkezik egy programmal a tengely tisztítására. A program használatához kövesse az alábbi lépéseket:

1. Csatlakoztassa az eszközt, és nyomja meg a kezdőlap jobb felső sarkában található beállítások gombot.
2. Vegye le a külső tartályt (G) a fő testről (A).

3. Nyomja meg a „TENGYELTISZTÍTÁS” gombot, majd a „Következő lépés” és az „Elutasítás” gombot a program feldolgozásához.
4. A tengely lassan ereszkedik le. Amikor teljesen leereszkedett, törölje át egy tiszta, enyhén nedves ruhával.
5. Tisztítás után nyomja meg a „ Withdraw ” gombot, és a tengely visszatér az előző pozíciójába.

Megjegyzés: A tengelyt minden használat után meg kell tisztítani.

Fő test (A)

Tisztítás előtt húzza ki a főegység (A) konnektorából.

Törölje át a fő testet (A) egy semleges mosószerral enyhén megnedvesített ruhával, majd szárítsa meg. Győződjön meg róla, hogy az elektromos érintkezőfelület teljesen száraz. Ne használjon súrolószert/súrolópárnát vagy kefét.

Tárolás

A kábel tárolása során ügyeljen arra, hogy ne tekeresse azt a fő test (A) alja köré.

A sérülések és biztonsági kockázatok elkerülése érdekében a kiegészítő tartozékokat a készülék mellett vagy egy szekrényben tárolja.

Motor alaphelyzetbe állítása (túlterhelés elleni védelem)

1. Húzza ki a fő testet (A) a konnektorból.
2. Hagyja a motort legalább 15 percig hűlni.
3. Távolítsa el a külső tartály fedelét (B) és a keverőlapátot (D). Ellenőrizze, hogy nem szorult-e be hozzávaló a fedél szerelvényébe (beleértve a tömítőgyűrűt (C) is) vagy a tengely köré.
4. Ha a kis edény (F) nagyon tele van vagy rendkívül kemény, vegyen ki belőle egy részét a töltet mennyiségének csökkentése érdekében.
5. Helyezze vissza a kis tartályt (F) a külső tartályba (G), helyezze fel a fedelet (B), és rögzítse a szerelvényt a fő testhez (A).
6. Csatlakoztassa újra és tesztelje a programot. Ha nem indul el, ismételje meg a visszaállítási eljárást.
7. Ha a probléma továbbra is fennáll, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Megjegyzés – Kerülje a túlterhelést

- NE dolgozzon fel szilárd jégtömböket vagy jégkockákat.
- NE próbáljon meg turmixokat készíteni, és NE próbáljon meg laza, kemény hozzávalókat feldolgozni.
- A gyümölcsöt feldolgozás előtt össze kell zúzni, hogy levet engedjen, vagy más összetevőkkel össze kell keverni és le kell fagyasztani.

5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Figyelem: Hibaelhárítás előtt mindig húzza ki a tápegységet és a készüléket a konnektorból, hogy minimalizálja az áramütés kockázatát és elkerülje a véletlen bekapcsolás veszélyét.

| Probléma leírása | Megoldás |
|--|--|
| A készülék a feldolgozás során a konyhapulton mozog. | Győződjön meg arról, hogy a konyhapult és a fő egység (A) lábai tiszták és szárazak. |
| A desszert a feldolgozás után folyékony, nem szilárd marad. | Ha a keverék túl lágy, tedd vissza a kis edényt (F) a fagyasztóba még néhány órára, vagy amíg el nem éri a kívánt állagot. |
| | Fagyaszd le az alapot 24 órára, és miután kivetted a fagyasztóból, azonnal dolgozd fel. |
| | Ha az állaga puha marad, csökkentse a fagyasztó hőmérsékletét. A készülék a fagyasztott aljú, -12°C és -22°C közötti hőmérsékletű termékekkel működik a legjobban. |
| A készülék a feldolgozás során a konyhapulton mozog. | Győződjön meg arról, hogy a konyhapult és a fő egység (A) lábai tiszták és szárazak. |
| A desszert a feldolgozás után törékennyé vagy "lisztessé" válik. | Krémesebb állag eléréséhez használjd a RE SPIN funkciót egy program után. |
| | Ha a keverék rendkívül kemény, feldolgozás előtt 2-5 percig áztassa a kis edényt (F) a hűtőszekrényben. |
| | Az alacsony zsír- vagy cukortartalom befolyásolhatja az állagot; kövesse az ajánlott recepteket. |
| A programok nem világítanak. | A külső tartály (G) beszerelése előtt csatlakoztassa a fő testet (A) egy működő aljzatba. |
| | Ellenőrizze az összeszerelést: Ha a külső tartály (G) nincs megfelelően beszerelve, a külső jelzőfény pirosan villog. |
| | Minden program után vegye ki a külső tartályt (G), és ellenőrizze az eredményt, mielőtt egy másik programot indítana. |

| | |
|---|---|
| A külső tartályon lévő lámpa pirosan világít és villog. | A külső tartály (G) nincs behelyezve, vagy nem megfelelően van behelyezve. Helyezze vissza a külső tartályt (G) a motorháztetőre (A), amíg a helyére nem kattann. |
| A képernyőn E03, E05, E08 vagy E28 jelenik meg. | Motor túlterhelést észlelt. Húzza ki a készüléket a konnektorból, vegye le a külső tálat (G), és hagyja a motortalpat (A) 15 percre hűlni, mielőtt újraindítja. Vegye le a külső tál fedelét (B) és a lapátot (D), ügyelve arra, hogy ne maradjanak odaragadt hozzávalók. |
| | A túl sűrű keverékek eltömődést okozhatnak. Használjon megfelelő cukor- és zsírtartalmú recepteket. |
| | Az aljának -12 °C és -22 °C között kell lennie. Állítsa be a fagyasztó hőmérsékletét, helyezze a kis edényt (F) a fagyasztó elejéhez közel, vagy hagyja rövid ideig szobahőmérsékletűre melegedni feldolgozás előtt. |
| | NE dolgozzon fel szilárd jégtömböket, jégkockákat vagy laza, kemény hozzávalókat. |
| A kis tartály (F) megdöntött állapotban fagyott meg a fagyasztóban. | egyenetlenül vették ki, majd fagyasztották vissza . |
| | Újrafagyasztás előtt mindig simítsa el a felületét; ha már egyenetlen, olvassa fel hűtőszekrényben, keverje össze az összetevőket, majd egyenes felületen fagyassa le újra. |
| A külső tartályt (G) a feldolgozás után nem választják le a fő testről (A). | Várjon 2 percet; majd nyomja meg és tartsa lenyomva a kioldógombot (a fő test bal oldalán (A)), miközben a külső tartály (G) fogantyúját az óramutató járásával megegyezően forgatja az eltávolításhoz. Előfordulhat, hogy némi erőfeszítésre lesz szükség. |
| | Használat előtt győződjön meg róla, hogy a paletta ürege (D) teljesen száraz. Ha több receptet készít, öblítse le és szárítsa meg a palettát a használatok között. Ez megakadályozza, hogy a maradék víz megfagyjon és összeragadjon. |

| | |
|-----|---|
| A08 | Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen össze van szerelve. Ha a készülék be van kapcsolva, és a külső tartály (G) nincs megfelelően behelyezve, a külső tartály jelzőfénye pirosan villog. Minden program elérhető lesz, miután a készülék teljesen össze van szerelve és kiválasztott egy feldolgozási módot. |
| | Minden program után vegye ki a külső tartályt (G), hogy ellenőrizze az eredményeket, mielőtt egy másik programot futtatna. |

6. MŰSZAKI ADATOK

Termék: Gelatec 1800 Touch
Termékazonosító: EU01_123710

Névleges teljesítmény: 700 W
Feszültség: 220V-240V
Frekvencia: 50-60 Hz

készenléti " üzemmódban a készülék energiafogyasztása 0,22 W, amelyet az EN 50564:2011 szabvány, valamint az 1275/2008/EK és 801/2013/EK európai rendeletek irányelvei szerint számítottak ki. Ennek meghatározásához a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatják anélkül, hogy bármilyen funkciót végrehajtana, és a „ készenléti " üzemmód aktiválására vár .

Az az időtartam, amely elteltével a készülék automatikusan „ készenléti " üzemmódba kapcsol, a készüléken kiválasztható.

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.

Kínában készült | Spanyolországban tervezték

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által

kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a

fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.

A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről weboldalunkon talál információkat.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

8. GARANCIA ÉS SAT

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.

Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával a +34 96 321 07 28 telefonszámon.

9. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

10. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alkalmazandó Európai Unió előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

المتطلبات الأساسية

ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي.
ضع الجهاز بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة. تجنب رش الماء على الجهاز، وخاصة على الجزء الرئيسي (أ)؛ فقد يتسبب ذلك في حدوث ماس كهربائي.
لضمان التهوية المناسبة، حافظ على مساحة خالية على جانبي الجهاز.
اترك مسافة لا تقل عن ١٠٠ مم بين الجزء الخلفي وجوانب الجهاز وأي جدار.

الاستخدام الأول

تشغيل وإيقاف التشغيل

قم بتوصيل آلة صنع الأيس كريم بمأخذ كهربائي.
ملاحظة: إذا لم يتم إجراء أي عملية لمدة ١٠ دقائق، فسيبدل الجهاز في وضع الاستعداد.

وضع المعالجة

حدد وضع المعالجة بعد اختيار البرنامج أو الوصفة. لمعالجة العبوة بأكملها، اضغط على زر "كامل". لمعالجة النصف العلوي فقط، اضغط على زر "علوي". لمعالجة النصف السفلي، اضغط على زر "سفلي".
ملاحظة: الوضعان العلوي والسفلي غير متوفرين مع برامج DRINKABLE (القوام القابل للشرب).

البرامج

صُمم كل برنامج لتسهيل تحضير الوصفات. يتم ضبط مدة وسرعة كل برنامج تلقائياً لتحقيق نتائج متناسقة وكريمة في كل مرة.

١. الأجزاء والمكونات

الشكل ١

- الهيكل الرئيسي
- ب- غطاء الحاوية الخارجية
- ج- حلقة إحكام غطاء الحاوية الخارجية
- لوحة الألوان
- غطاء حاوية صغيرة
- حاوية صغيرة
- الحاوية الخارجية
- أداة تركيب لوحة

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع رسومات المنتج.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من عبوته. يمكنك الاحتفاظ بالعبوة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لتجنب تلف الجهاز في حال احتجت إلى نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع محتوياتها بشكل صحيح.
- يرجى التأكد من وجود جميع الأجزاء والمكونات وأنها بحالة جيدة. في حال وجود أي نقص أو تلف، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك على الفور.

محتويات العبوة:

- منتج
- ٣ أحواض
- دليل التعليمات
- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، وذلك للحفاظ على إمكانية تتبع معداتك بشكل صحيح في حالة طلب المساعدة.

قبل الاستخدام الأول

1. قم بتنظيف الحاوية الصغيرة (F) والحاوية الخارجية (G) والأغطية (B و E) واللوح (D) بالماء الدافئ والصابون.
2. لتنظيف لوحة الألوان (D)، استخدم فرشاة أو أداة غسل الأطباق ذات مقبض.
3. اشطف جميع القطع جيداً واتركها تجف في الهواء.
4. نظف لوحة التحكم الموجودة على الهيكل الرئيسي (A) بقطعة قماش ناعمة. لا تغمرها بالماء أو تسمح بدخول الماء إلى الهيكل الرئيسي (A).

٣. التشغيل

| وصف | برنامج | فئة |
|--|-----------------|--|
| مثالي للوصفات التقليدية. يحول منتجات الألبان والبدائل النباتية إلى آيس كريم كثيف وناعم. | بوطة | قابل للغرف (قوام مناسب للغرف بالملعقة) |
| مصمم لصنع قواعد كريمة (كاسترد) للآيس كريم الإيطالي الكلاسيكي، بقوام مخملي. | جيلاتو | |
| حوّل مزيج الماء بنكهة الفاكهة إلى آيس كريم إيطالي. | آيس كريم إيطالي | |
| يحوّل هذا المنتج مزيج الفاكهة الحلوة والسائلة إلى سوريه كريمي. | شربات | |
| بضغطة زر واحدة، حوّل الزبادي العادي إلى زبادي مثلج كريمي. نصيحة: للحصول على أفضل النتائج، استخدم الأنواع المحلاة كاملة الدسم. تجنب الأنواع الخالية من الدسم أو التي لا تحتوي على سكر مضاف. | زبادي مجمد | |
| مصمم لإنتاج آيس كريم يحتوي على القليل من السكر، أو قليل الدسم، أو مع بدائل السكر. | آيس كريم خفيف | |
| قم بتحضير مشروبات مثلجة ناعمة ومتجانسة من الماء ومساحيق المشروبات؛ وهي إعادة تفسير للمشروبات الكلاسيكي المفضل لدى الأطفال. | مشروب مثلج | صالح للشرب (قوام صالح للشرب) |
| حسّر مخفوقات الحليب السميكة والكريمة في دقائق باستخدام الآيس كريم المفضل لديك (مصنوع منزلياً أو جاهزاً من المتجر)، والحليب، والإضافات المفضلة لديك. | اللبن المخفوق | |
| مزيج مثالي من القهوة المركزة والكايبشينو الناعم. | مضروب | |
| مشروبات مثلجة فائقة الجودة، ذات قوام أكثر كثافة، ولمس مخملي، ومقاومة طويلة الأمد للذوبان. | مشروب مثلج | |

1. أضف المكونات إلى الوعاء الصغير (F). لا تتجاوز خط التعبئة القسوى المحدد على الوعاء الصغير (F). الشكل ٢ - ٣
 2. بالنسبة للوصفات التي تتطلب مكونات مجمدة، أغلق الوعاء الصغير (F) بغطاء الوعاء الصغير (E) وضعه في المجمد لمدة ٢٤ ساعة على الأقل. الشكل ٤
 3. قم بتوصيل الجزء الرئيسي (أ) بمأخذ الطاقة وضع الجهاز على سطح مستو وجاف ونظيف.
 4. بعد تحضير القاعدة أو تجميدها، انزع الغطاء من الوعاء الصغير (E) وضع الوعاء الصغير (F) داخل الوعاء الخارجي (G). الشكل ٥
- ملحوظة:
- لا يتم معالجة المخاليل إذا تجمدت محتويات الحاوية الصغيرة (F) بزواوية أو إذا تمت إزالتها جزئياً وإعادة تجميدها بشكل غير متساوٍ .
 - قبل إعادة التجميد ، قم دائماً بتنعيم سطح الحلوى المعالجة داخل الحاوية الصغيرة (F).
 - لتليينها جزئياً، انقل الوعاء الصغير (F) إلى الثلاجة واخلط بقوة حتى يصبح متجانساً.
 - أعد تجميد العبوة الصغيرة (F) على سطح مستو تماماً في المجمد لضمان تجانسها.
5. هام: تأكد من أن حلقة إحكام غطاء الحاوية الخارجية (C) موضوعة بشكل صحيح على غطاء الحاوية الخارجية (B) قبل تركيب المجداف (D).

تركيب لوحة الألوان (D) باستخدام أداة التركيب (H)

الشكل ٦

- (1) أسك قاعدة أداة تركيب المجداف (H) بيد واحدة، ومن أعلى غطاء الحاوية الخارجية (B)، ادفعها من خلال الفتحة المركزية للغطاء.
- (2) اقلب الغطاء (B) رأساً على عقب. قم بمحاذاة فتحة التثبيت الموجودة في قاعدة اللوحة (D) مع الأداة (H) وقم بتركيب اللوحة (D) في الأداة.
- (3) قم بإزالة أداة التركيب (H) ببطء من الغطاء (B).

الدرجات:

- تعامل مع لوحة الألوان (D) بحرص.
- يجب تركيب لوحة الألوان (D) بشكل صحيح؛ وإلا فلن يعمل الجهاز بشكل طبيعي.
- إذا لم يتم وضع حلقة الإغلاق لغطاء الحاوية الخارجية (C) بشكل صحيح، فقد يحدث تسرب للسائل من الحاوية الخارجية (G) أثناء تحضير المشروب.

6. تركيب غطاء الحاوية الخارجية (ب) وقلها. ضع اللسان الموجود على الغطاء (ب) قليلاً إلى يمين مقبض الحاوية الخارجية (ج). قم بمحاذاة خط المرجع الموجود على الغطاء (ب) مع السهم الموجود على مقبض الحاوية الخارجية (ج). أدر الغطاء (ب) باتجاه عقارب الساعة لقله. الشكل ٧
7. تثبيت الحاوية الخارجية (G) على الهيكل الرئيسي (A). بعد توصيل الجهاز بالكهرباء، ضع الحاوية الخارجية (G) على الهيكل الرئيسي (A) بحيث يكون المقبض في المنتصف أسفل شاشة العرض. أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة لتثبيت الحاوية الخارجية (G) في مكانها؛ ستسمع صوت طقطقة للتأكيد. الشكل ٨
8. شغل الجهاز، واختر الوضع والبرنامج. إذا تم تركيب الحاوية الخارجية (G) بشكل صحيح، ستضيء الشاشة وسيكون الجهاز جاهزاً للاستخدام. اختر البرنامج المناسب لقاعدتك. اضغط على وضع المعالجة: الجزء العلوي، أو الكامل، أو السفلي، ثم اضغط على أيقونة بدء التشغيل لبدء العملية. سيتوقف البرنامج تلقائياً عند الانتهاء.

الدرجات:

هام: عند معالجة المستحضرات القابلة للشرب مثل السلاش أو المشروبات المجمدة أو الميك شيك، أضف السائل فوق القاعدة المجمدة في الحاوية الصغيرة (F) قبل بدء البرنامج.

إضافات (مكونات إضافية)

تم تصميم برنامج MIX-IN لدمج الإضافات الصلبة (قطع الحلوى أو البسكويت أو المكسرات أو الحبوب أو الفاكهة المجمدة) في قاعدة معالجة طازجة أو حلوى تجارية.

ملاحظة: للحصول على أفضل النتائج، ضع الإضافات في منتصف الوعاء الصغير (F). بعد انتهاء البرنامج الرئيسي، اصنع حفرة بقطر ٤ سم تقريباً في قاع الوعاء الصغير (F). ضع المكونات المقطعة في هذه الحفرة وشغل برنامج الخلط. إذا لزم الأمر، كرر برنامج الخلط لدمج المكونات المضافة تماماً.

إعادة الدوران

يعمل برنامج إعادة التدوير على تحسين قوام المنتج بعد تشغيل أحد البرامج المُعدة مسبقاً. وهو مفيد بشكل خاص عندما تكون القاعدة باردة جداً (أقل من ٧- درجة فهرنهايت/٢١- درجة مئوية) وتصبح هشّة بدلاً من أن تكون كريمية.

ملاحظة: لا تستخدم برنامج إعادة الدوران قبل تشغيل برنامج المزج.

قائمة الإعدادات

| وصف | تعديل |
|--|-----------------------|
| المدة الافتراضية هي ١٠ دقائق. يمكنك تغييرها إلى ٣٠ دقيقة، أو ساعة، أو ساعتين، أو إيقاف تشغيلها. يدخل الجهاز في وضع السكون إذا لم يتم استخدامه خلال المدة المحددة. انقر على الشاشة لتشغيله. | الراحة (النوم) |
| في هذه الصفحة يمكنك اختيار اللغة وإضافة لغات أخرى. | اللغة |
| تُستخدم هذه الوظيفة لتنظيف العمود بعد كل استخدام للحفاظ على أداء أفضل للجهاز. | تنظيف العمود (ينظف) |
| استخدم أيقونة اللمس هذه لضبط سطوع الشاشة. | عرض |
| يمكن تشغيل صوت الجهاز أو إيقافه. | الصوت (مفعّل) |
| يعرض معلومات الجهاز الرئيسية، سواءً كانت متعلقة بالأجهزة أو البرامج. | الإصدار |

نصائح التجميد

- للحصول على أفضل النتائج، حافظ على درجة الحرارة بين ١٢- درجة مئوية و-٢٢ درجة مئوية. صُمم الجهاز لمعالجة القواعد المجمدة بكفاءة ضمن هذا النطاق. عند تخزينها ضمن هذه المعايير، ستصل الحاوية الصغيرة (F) إلى القوام المثالي للمعالجة.
- لا تجمد الوعاء الصغير (F) بزواوية. ضعه على سطح مستو تماماً داخل المجمد.
- يفضل استخدام المجددات الرأسية. تجنب المجددات الأفقية، لأنها تميل إلى التبريد الزائد.
- جمد القاعدة لمدة ٢٤ ساعة كاملة. حتى لو بدا الخليط صلباً قبل ذلك، فإنه يحتاج إلى وقت تجميد أطول للوصول إلى درجة حرارة المعالجة المثلى.
- حسن وقتك عن طريق تحضير عدة حاويات صغيرة (F) مسبقاً وتخزينها في المجمد لمعالجتها وقتما تشاء.

تعليمات الاستخدام

هام: يرجى مراجعة جميع تحذيرات السلامة قبل المتابعة.

ملحوظة:

عند إعادة معالجة الحلوى التي تحتوي على إضافات ، يمكن سحق هذه الإضافات بشكل أكبر ، مما يؤدي إلى تغيير قوامها ونكهتها.

٤ . التنظيف والصيانة

ملحوظة

- افصل الهيكل الرئيسي (أ) عن مصدر الطاقة قبل التنظيف.
- لبدء عملية التنظيف، قم بتحرير المجداف (D) من غطاء الحاوية الخارجية (B) باستخدام أداة تركيب المجداف (H).
- اشطف العلية (D) والغطاء (B) بالماء الدافئ لإزالة أي بقايا من الآيس كريم أو الإضافات .
- تجنب استخدام وسادات التنظيف الخشنة أو الفرش المعدنية أو المنظفات القاسية (المبيضات والمذيبات والمنظفات المسحوقة)، لأنها قد تتلف القطع أو تخدشها.
- إن تنظيف الأجزاء مباشرة بعد الاستخدام يجعل المهمة أسهل، ويطيل عمر الجهاز وملحقاته، وينقل من ظهور البقع على الأجزاء البلاستيكية.
- جففها تمامًا قبل الاستخدام التالي.

غسيل يدوي

- اغسل الحاوية الصغيرة (F) والحاوية الخارجية (G) والأغطية (B و E) واللوحه (D) بالماء الدافئ والصابون.
- بالنسبة للوحة الألوان (D)، استخدم أداة تنظيف ذات مقبض.
- اشطف جيدًا واترك جميع القطع تجف في الهواء.
- يجب عدم غمر الجسم الرئيسي (A)؛ تنظيفه فقط بقطعة قماش مبللة قليلاً.

غسالة الأواني

- ضع الحاوية الصغيرة (F) و والملقعة (D) على الرف العلوي؛ فهي آمنة للاستخدام في غسالة الأطباق.
- افصل اللوحه (D) والوعاء الصغير (F) والوعاء الخارجي.
- تجنب دورات درجات الحرارة العالية أو التجفيف الحراري لإطالة عمر الأجزاء.

غطاء الحاوية الخارجية (ب)

- قبل تنظيف الغطاء، قم بإزالة لوحة الألوان (D) لإزالة أي بقايا عالقة تحتها.
- قم بتمرير الماء الدافئ عبر ذراع تحرير المجداف و عبر فتحات التصريف الموجودة على كلا الجانبين.
- لتفريغها بالكامل، ضع الغطاء بحيث يكون جانب الرافعة متجهًا للأسفل.

برنامج تنظيف الأعمدة

- تحتوي آلة صنع الآيس كريم هذه على برنامج لتنظيف العمود. لاستخدام هذا البرنامج، اتبع الخطوات التالية:
1. قم بتوصيل الجهاز واضغط على زر الإعدادات الموجود في الزاوية العلوية اليمنى من الصفحة الرئيسية.
 2. قم بإزالة الحاوية الخارجية (G) من الجسم الرئيسي (A).
 3. اضغط على زر "تنظيف العمود"، ثم اضغط على "الخطوة التالية" ثم "رفض" لمعالجة البرنامج.
 4. سينخفض العمود ببطء. وعندما ينزل بالكامل، امسح بقطعة قماش نظيفة ورطبة قليلاً.
 5. بعد التنظيف، اضغط على "Withdraw" وسيعود المحور إلى موضعه السابق.

ملاحظة: يجب تنظيف العمود بعد كل استخدام.

- إذا كان الضوء الخارجي على الحاوية أحمر اللون ويومض، فهذا يعني أن الجهاز غير مُجمَع بالكامل وجاهز للاستخدام. تأكد من تركيب الحاوية بشكل صحيح. تأكد من توصيل الجهاز بالكهرباء قبل تركيب الحاوية.

9. إزالة الحاوية الخارجية (G) في نهاية البرنامج. اضغط على زر تحرير الحاوية الخارجية الموجود على الجانب الأيسر من الهيكل الرئيسي (A). أدر مقبض الحاوية الخارجية (G) إلى الوضع المركزي. أثناء دورانه، ستخفض المنصة الحاوية الخارجية (G). عند تحرير الحاوية الخارجية (G) وخفض المنصة، ارفعها لإزالتها من الهيكل الرئيسي (A). الشكل ٩
10. إزالة الغطاء. اضغط على زر تحرير الغطاء وقم بتدوير غطاء الحاوية الخارجية (B) عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
11. إذا كنت تصيف إضافات ، فاستخدم ملعقة لعمل ثقب بقطر ٤ سم يصل إلى قاع الجزء المعالج مسبقًا من الوعاء الصغير (F). ضع الإضافات المقطعة في هذا الثقب وكرر الخطوات من ٧ إلى ١١ للمعالجة مرة أخرى باستخدام برنامج MIX - IN ووضع المعالجة المطلوب (أعلى/كامل/أسفل).

MIX - IN

- أضف ربع كوب (حوالي ٦٠ مل) من الحلوى المهروسة، أو الفاكهة المجمدة، أو المكسرات المفرومة، أو قطع الشوكولاتة، وما إلى ذلك. إذا كنت تستخدم إضافات متعددة ، فأحرص على ألا يتجاوز الحجم الإجمالي ربع كوب. اضبط الكمية حسب الرغبة، وتأكد من أن غطاء الوعاء الخارجي (ب) يُغلق بإحكام على الوعاء الأصغر (و).
 - الإضافات الصلبة كالشوكولاتة والحلوى والمكسرات أثناء برنامج الخلط وستبقى سليمة. لذا، يُنصح باستخدام رقائق الشوكولاتة الصغيرة أو الحلوى الصغيرة أو المكونات المقطعة مسبقًا .
 - المكونات الطرية. ستصبح مكونات مثل الجيوب، والبسكويت، والفواكه المجمدة قطعًا أصغر بعد برنامج الخلط . للحصول على أفضل النتائج، ابدأ بقطع أكبر عندما يكون المكون طريًا.
 - للحصول على أفضل النتائج مع الآيس كريم والجيلاتو، لا يُنصح باستخدام الفاكهة الطازجة أو الصلصات أو المربى كإضافات . فإضافة الفاكهة الطازجة أو الفدج أو صلصات الكراميل ستخفف من حلوة الحلوى.
 - كما أن كريمة الشوكولاتة مع البندق وزبدة المكسرات لا تمتزج جيدًا.
 - يوصى باستخدام الفاكهة المجمدة أو طبقات الشوكولاتة/الكراميل سريعة التصلب.
12. حسن قوام العجينة باستخدام برنامج إعادة الدوران . إذا كانت العجينة في الوعاء الصغير (F) متفتتة أو تحتوي على دقيق، فاستخدم برنامج إعادة الدوران . هذا البرنامج مفيدٌ خصوصًا مع القواعد الباردة جدًا. إذا أصبح قوام العجينة ناعمًا بعد إعادة الدوران ، فانتقل إلى الخطوة ١٤ . أما إذا بقيت متفتتة أو تحتوي على دقيق، فكرر الخطوات من ٧ إلى ١١ وسُغّل برنامج إعادة الدوران مرة أخرى لإعادة معالجتها.

ملاحظة: لا تقم بتشغيل برنامج RE - SPIN قبل استخدام برنامج MIX - IN.

13. أخرجها وقدميها. ارفعي الوعاء الصغير (F) من الوعاء الخارجي (G) وقدمي الحلوى.
14. تنظيف الغطاء وإزالة المجداف. بعد فصل المجموعة عن الجسم الرئيسي (أ)، اشطف غطاء الحاوية الخارجية (ب) جيدًا تحت الماء الجاري لإزالة أي بقايا لزجة أو جزيئات عالقة حول المجداف (د). أمسك قاعدة أداة تركيب المجداف (ح) بيد واحدة. باليد الأخرى، أدخل الأداة (ح) من خلال الفتحة العلوية في الغطاء (ب) واضغط لتحرير المجداف (د). لتسهيل التنظيف، ضع المجداف (د) مباشرة في الحوض. اغسل الغطاء (ب) والمجداف (د) وحلقة إحكام غطاء الحاوية الخارجية (ج) بشكل منفصل. جففها تمامًا قبل الاستخدام التالي. الشكل ١٠
15. افصل الوحدة الرئيسية (أ) عند الانتهاء من استخدامها.
16. بقايا الطعام: التسوية، وإعادة التجميد، وإعادة المعالجة. إذا تبقى أي طعام في الوعاء الصغير (F)، سوّ سطحه بملعقة أو ملعقة مسطحة قبل إعادته إلى المجمد، مع التأكد من استوائه تمامًا. إذا كان الطعام قاسيًا جدًا بعد إعادة التجميد ، فأعد إلى نفس برنامج التجميد المستخدم في تحضيره . أما إذا كان لا يزال طريًا، فيمكنك تقديمه مباشرةً بالملعقة.

الجزء الرئيسي (أ)

قبل التنظيف، افصل الجهاز الرئيسي (أ).

امسح الجزء الرئيسي (أ) بقطعة قماش مبللة قليلاً بمنظف متعادل، ثم جفئه. تأكد من جفاف منطقة التلامس الكهربائي تماماً. لا تستخدم الأقمشة الخشنة أو وسادات التنظيف أو الفرش.

تخزين

لتخزين الكابل، تجنب لفة حول الجزء السفلي من الجسم الرئيسي (أ).

قم بتخزين الملحقات الإضافية بجوار الجهاز أو في خزانة لتجنب التلف أو المخاطر الأمنية.

إعادة ضبط المحرك (حماية من الحمل الزائد)

1. افصل الجهاز الرئيسي (أ) من مأخذ التيار الكهربائي.
2. اترك المحرك يبرد لمدة ١٥ دقيقة على الأقل.
3. أزل غطاء الحاوية الخارجي (B) والمجداف (D). تأكد من عدم وجود أي مكونات عالقة في مجموعة الغطاء (بما في ذلك حلقة الإحكام (C)) أو حول العمود.
4. إذا كانت الحاوية الصغيرة (F) ممتلئة للغاية أو صلبة للغاية، فقم بإزالة بعض الخليط لتقليل الحمل.
5. قم باستبدال الحاوية الصغيرة (F) في الحاوية الخارجية (G)، وقم بتركيب الغطاء (B) وقم بتثبيت المجموعة على الجسم الرئيسي (A).
6. أعد توصيل الجهاز واختبر البرنامج. إذا لم يبدأ، كرر عملية إعادة الضبط.
7. إذا استمرت المشكلة، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec.

ملاحظة — تجنب التحميل الزائد

- لا تقم بمعالجة كتل الثلج الصلبة أو مكعبات الثلج.
- لا تحاول صنع العصائر أو معالجة المكونات الصلبة والفضفاضة.
- ينبغي سحق الفاكهة لاستخراج عصيرها أو خلطها مع مكونات أخرى وتجميدها قبل المعالجة.

٥. حل المشكلات

تنبيه: أفضل مصدر الطاقة وافصل الجهاز قبل البدء في استكشاف الأخطاء وإصلاحها لتقليل خطر الصدمة الكهربائية وتجنب التنشيط العرضي.

| وصف المشكلة | حل |
|--|---|
| يتحرك الجهاز عبر سطح الطاولة أثناء المعالجة. | تأكد من أن سطح الطاولة وقواعد الهيكل الرئيسي (أ) نظيفة وجافة. |

| | |
|--|--|
| تبقى الحلوى سائلة، وليست صلبة، بعد المعالجة. | إذا كان الخليط طرياً جداً، فأعد الوعاء الصغير (F) إلى المجمد لبضع ساعات أخرى أو حتى الوصول إلى القوام المطلوب. |
| قم بتجميد القاعدة لمدة 24 ساعة كاملة وقم بمعالجتها مباشرة بعد إخراجها من المجمد. | إذا بقي قوامها طرياً، خفض درجة حرارة المجمد. يعمل الجهاز بشكل أفضل مع قواعد مجمدة تتراوح درجة حرارتها بين -12 درجة مئوية و -22 درجة مئوية. |
| يتحرك الجهاز عبر سطح الطاولة أثناء المعالجة. | تأكد من أن سطح الطاولة وقواعد الهيكل الرئيسي (أ) نظيفة وجافة. |
| تصبح الحلوى هشة أو "دقيقة" بعد المعالجة. | استخدم جهاز RE SPIN بعد البرنامج للحصول على قوام أكثر كريمية. |
| لا تضيء البرامج. | إذا كان الخليط صلباً للغاية، فقم بتلطيف الوعاء الصغير (F) لمدة 2-5 دقائق في الثلاجة قبل المعالجة. |
| لا تضيء البرامج. | قد يؤثر انخفاض نسبة الدهون أو السكر على الملمس؛ اتبع الوصفات الموصى بها. |
| لا تضيء البرامج. | قم بتوصيل الهيكل الرئيسي (A) بمأخذ كهربائي يعمل قبل تركيب الحاوية الخارجية (G). |
| لا تضيء البرامج. | تحقق من التجميع: إذا لم يتم تركيب الحاوية الخارجية (G) بشكل صحيح، سيومض المؤشر الخارجي باللون الأحمر. |
| لا تضيء البرامج. | بعد كل برنامج، قم بإزالة الحاوية الخارجية (G) وتحقق من النتيجة قبل بدء برنامج آخر. |
| الضوء الموجود على الحاوية الخارجية أحمر اللون ويومض. | لم يتم تركيب الحاوية الخارجية (G) أو لم يتم تركيبها بشكل صحيح. أعد تركيب الحاوية الخارجية (G) على قاعدة المحرك (A) حتى تسمع صوت طقطقة عند تثبيتها في مكانها. |
| تعرض الشاشة الرموز E03 أو E05 أو E08 أو E28. | تم اكتشاف حمل زائد على المحرك. افصل الجهاز عن الكهرباء، وأزل الوعاء الخارجي (G)، واترك قاعدة المحرك (A) لتبرد لمدة 15 دقيقة قبل إعادة التشغيل. أزل غطاء الوعاء الخارجي (B) والمضرب (D)، وتأكد من عدم وجود أي بقايا طعام عالقة. |
| لا تضيء البرامج. | قد تتسبب الخلطات السميكة للغاية في حدوث انسدادات. استخدم وصفات تحتوي على نسبة مناسبة من السكر والدهون. |
| لا تضيء البرامج. | يجب أن تتراوح درجة حرارة القواعد بين -12 درجة مئوية و -22 درجة مئوية. اضبط درجة حرارة المجمد، وضع الحاوية الصغيرة (F) بالقرب من مقدمة المجمد، أو اتركها لتسخن قليلاً إلى درجة حرارة الغرفة قبل المعالجة. |
| لا تضيء البرامج. | لا تقم بمعالجة كتل الثلج الصلبة أو مكعبات الثلج أو المكونات الصلبة السائبة. |

٧. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية



يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقاً للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء عمر هذا المنتج الافتراضي، يجب إزالة البطاريات ونقله إلى نقطة تجميع تحددتها السلطات المحلية.

للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات المقابلة لها، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.

يمكنكم العثور على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير العبوات الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني. إن الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

٨. الضمان و SAT

ستتولى شركة Cecotec مسؤولية الرد على المستخدم النهائي أو المستهلك في حالة عدم المطابقة الموجودة وقت تسليم المنتج وفقاً للشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها. يوصى بأن تتم عمليات الإصلاح بواسطة فنيين متخصصين. إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عن طريق الاتصال على الرقم +34 96 321 07 28.

٩. حقوق النشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع المعلومات، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

١٠. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي



تُعلن شركة سيكوتيك للابتكارات بموجب هذا أن هذا المنتج يمثل للمتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة في لوائح الاتحاد الأوروبي المعمول بها. وقد صُمم هذا المنتج وصُنِعَ واختُبر وفقاً لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على الرابط الإلكتروني التالي: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

| | |
|--|---|
| تجمد الوعاء الصغير (F) وهو مائل في المجمد. | للحصول على أفضل النتائج، لا تقم بمعالجة عبوة صغيرة (F) تم تجميدها وهي مائلة أو تم إخراج المنتج منها ثم إعادة تجميدها بشكل غير متساوٍ. |
| لا يتم فصل الحاوية الخارجية (G) عن الجسم الرئيسي (A) بعد المعالجة. | انتظر دقيقتين؛ ثم اضغط مع الاستمرار على زر التحرير (الجانب الأيسر من الهيكل الرئيسي (I)) أثناء تدوير مقبض الحاوية الخارجية (ج) باتجاه عقارب الساعة لإزالتها. قد يتطلب الأمر بعض القوة. |
| | تأكد من جفاف تجويف لوحة الألوان (D) تمامًا قبل الاستخدام. عند تحضير عدة وصفات، اشطف لوحة الألوان وجففها بين كل استخدام وآخر. هذا يمنع تجمد الماء المتبقي والتصاقه ببعضه. |
| A08 | تأكد من تجميع الجهاز بالكامل قبل الاستخدام. إذا تم تشغيل الجهاز ولم يتم تركيب الحاوية الخارجية (G) بشكل صحيح، سيومض ضوء الحاوية الخارجية باللون الأحمر. ستكون جميع البرامج متاحة بمجرد تجميع الجهاز بالكامل واختيار وضع المعالجة. |
| | بعد كل برنامج، قم بإزالة الحاوية الخارجية (G) للتحقق من النتائج قبل تشغيل برنامج آخر. |

٦. المواصفات الفنية

المنتج: Touch ١٨٠٠ Gelatec
رقم المنتج المرجعي: ١٢٣٧١٠_EU٠١

القدرة الاسمية: ٧٠٠ واط

الجهد الكهربائي: ٢٤٠-٢٢٠ فولت

التردد: ٦٠-٥٠ هرتز

استهلاك الطاقة في وضع " الاستعداد " ٠,٢٢ واط، محسباً وفقاً لإرشادات المعيار EN ٥٠٦٤:٢٠١١ واللوائح الأوروبية EC/٢٠٠٨/١٢٧٥ و EC/٢٠١٣/٨٠١. ولتحديد ذلك، يتم توصيل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي دون تشغيله، في انتظار تفعيل وضع " الاستعداد " .
الفترة التي بعدها ينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع " الاستعداد " على جهازك.

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

صنع في الصين | تصميم إسباني

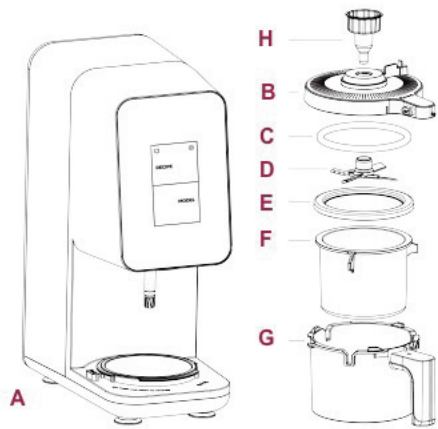


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

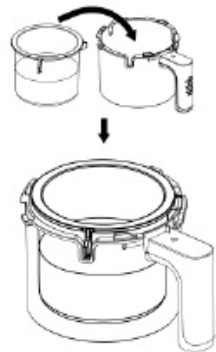


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4



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



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

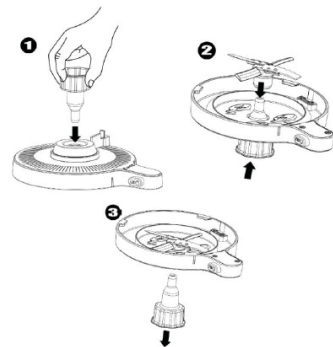


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

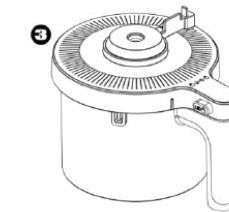
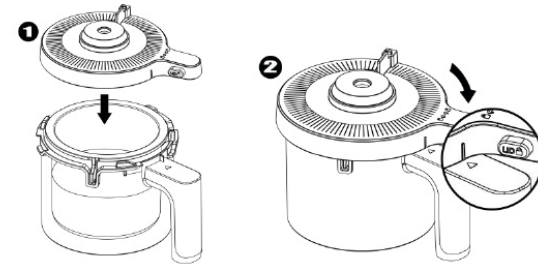


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

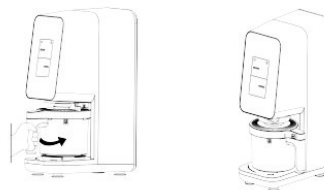
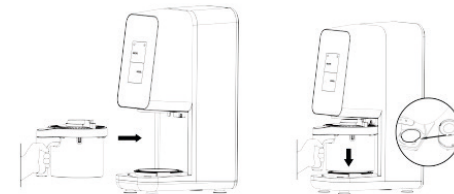


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

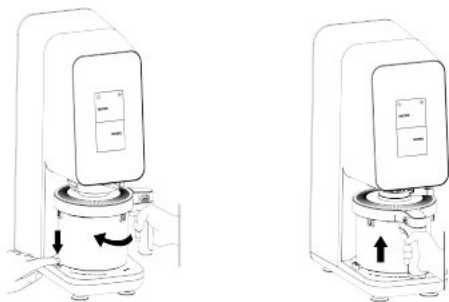


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

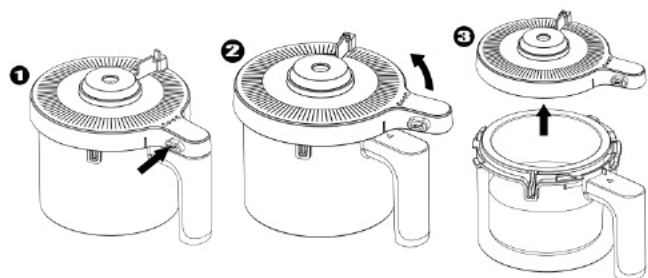


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

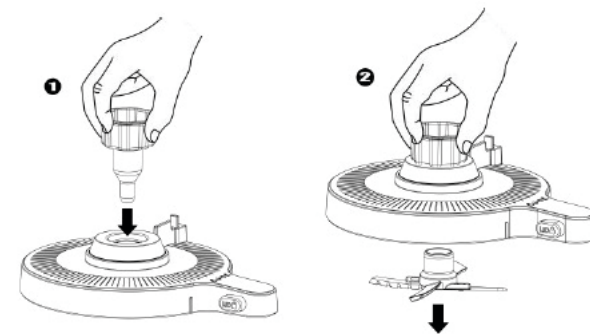


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain

