

cecotec

GELATEC 2100

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
شاميل عتلا ليلى

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	5
2. Antes de usar	5
3. Funcionamiento	6
4. Limpieza y mantenimiento	14
5. Resolución de problemas	14
6. Copyright	15
7. Declaración UE de conformidad simplificada	16

INDEX

1. Parts and components	17
2. Before use	17
3. Operation	18
4. Cleaning and maintenance	25
5. Troubleshooting	26
6. Copyright	27
7. Simplified EU Declaration of Conformity	27

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	28
2. Avant utilisation	28
3. Fonctionnement	29
4. Nettoyage et entretien	37
5. Résolution de problèmes	37
6. Copyright	39
7. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	39

INHALT

1. Teile und Komponenten	40
2. Vor dem Gebrauch	40
3. Bedienung	41
4. Reinigung und Wartung	50
5. Problembehebung	50
6. Copyright	52
7. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	52

INDICE

1. Parti e componenti	53
2. Prima di usare	53
3. Funcionamiento	54
4. Pulizia e manutenzione	62
5. Risoluzione dei problemi	62
6. Copyright	64
7. Dichiarazione di conformità UE semplificata	64

ÍNDICE

1. Peças e componentes	65
2. Antes de usar	65

3. Funcionamento	66
4. Limpeza e manutenção	74
5. Resolução de problemas	74
6. Copyright	76
7. Declaração de conformidade simplificada da UE	76

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	77
2. Vóór u het apparaat gebruikt	77
3. Werking	78
4. Schoonmaak en onderhoud	85
5. Probleemoplossing	86
6. Copyright	87
7. Vereenvoudigde EU-Verklaring van Overeenstemming.	88

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	89
2. Przed użyciem	89
3. Funkcjonowanie	90
4. Czyszczenie i konserwacja	98
5. Rozwiązywanie problemów	98
6. Prawa autorskie	100
7. Uproszczona deklaracja zgodności UE	100

OBSAH

1. Díly a součásti	101
2. Před použitím	101
3. Použití	102
4. Čištění a údržba	109
5. Řešení problémů	110
6. Copyright	111
7. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	111

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	112
2. Kullanmadan önce	112
3. Cihazın kullanımı	113
4. Temizlik ve bakım	120
5. Sorun Giderme	121
6. Telif Hakları	122
7. BASİTLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI	122

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	123
2. Πριν από τη χρήση	123
3. Λειτουργία	124
4. Καθαρισμός και συντήρηση	132
5. Επίλυση προβλημάτων	132
6. Πνευματικά δικαιώματα	134
7. Απλοποιημένη δήλωση	

συμμόρφωση ΕΕ	134
---------------	-----

ÍNDÉX

1. Peces i components	135
2. Abans de fer servir	135
3. Funcionament	136
4. Neteja i manteniment	143
5. Resolució de problemes	144
6. Copyright	145
7. Declaració UE de conformitat simplificada	146

INDEX

1. Alkatrészek és alkatrészek	147
2. Használat előtt	147
3. Működés	148
4. Tisztítás és karbantartás	156
5. Problémamegoldás	156
6. Szerzői jog	157
7. Egyszerűsített EU-megfeleléségi nyilatkozat	158

سرفه

1. تانوكفمل او اعزج ألا	159
2. مادخ تسال لبق	159
3. لي غش تال	160
4. تزا يصل او في ظن تال	167
5. تال كشملا ل ح	168
6. رشنل او عبطلا قوق ح	169
7. يبوروالا دا ح تال طس بجملا فق ب اطملا نال ع	169

NOTA

EU01_109565_Gelatec 2100

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

زاهاجل اب فصاخل اةي جمربل ا تاميل عمتل ا تاري غتم عيمج يل ع قبطني و اماع ليلدلا • يبرع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1:

1. Unidad principal
2. Área de visualización
3. Botón desbloqueo cuchilla
4. Botón de apertura de la taza
5. Componente de cuchilla de mezcla
6. Jarra
7. Botón de desbloqueo para extracción de la jarra
8. Cable de alimentación
9. Patas de goma
10. Componente de tapa de la taza
11. Indicador de errores

Panel de control

Fig. 2

1. Icono táctil de encendido
2. Icono táctil storage
3. Área de visualización
4. Icono táctil RE-SPIN/MIX-IN
5. Icono táctil START/STOP
6. Icono táctil TOP
7. Icono táctil FULL
8. Indicador luminoso

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 y retire todo el material de embalaje. 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 estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Máquina de hacer helados
 - 3 jarras
 - Manual de instrucciones
 - Cuchara.
- No retire el número de serie del producto, para mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Antes del primer uso

1. Prelimpieza de la cuchilla de agitación y la jarra: Use agua tibia para limpiar el conjunto de la cuchilla de mezcla y la jarra.
2. Elegir los ingredientes con anticipación y colocarlos en un vaso de mezcla para congelar: Seleccione los ingredientes apropiados según las recetas y preferencias personales de sabor utilizadas en el vaso de mezcla para la preparación. Después de la preparación, coloque el vaso de mezcla en el congelador para congelar. El tiempo de congelación debe ser 24 horas como mínimo (se recomienda -18° de temperatura).
3. Coloque la máquina de hacer helados en una superficie estable y nivelada.

3.2 Advertencias y consejos generales

- Cuando el dispositivo está conectado a la corriente, el icono de encendido de la máquina se enciende.
- Esta máquina dispone de dos posiciones:
 - Almacenamiento:** la máquina se queda comprimida para ocupar menos espacio.
 - Funcionamiento:** la máquina se eleva para iniciar el proceso de preparación.
- Si el Componente de cuchilla de mezcla, la Jarra o el Componente de tapa de la taza no están correctamente instalados y cerrados, el indicador luminoso y el número en el Área de visualización parpadearán. La heladera no funcionará hasta que todo esté correctamente colocado. Una vez instalado, las luces dejarán de parpadear.
- ¡NO es una batidora!
 - NO procese bloques de hielo sólidos o cubitos de hielo solos.
 - NO prepare recetas directamente con ingredientes duros y sueltos, como fruta congelada.
 - La fruta debe triturarse primero para liberar su jugo o mezclarse con otros ingredientes antes de congelar la mezcla en la Jarra.
- Asegúrese de que la Jarra esté sobre una superficie nivelada durante la congelación. La superficie de la mezcla congelada debe quedar plana y paralela a la base de la Jarra.
- Para obtener los mejores resultados, congele la mezcla en la Jarra durante al menos 24

horas a una temperatura de -18°C o inferior.

- El tiempo mostrado en la Pantalla de tiempo es orientativo y puede variar según la dureza de la mezcla congelada.
- Si el resultado es demasiado líquido, puede guardar la Jarra (con su tapa) en el congelador durante un tiempo hasta alcanzar la textura deseada.
- Si el resultado tiene un aspecto desmigado o no es suficientemente cremoso, utilice la función RE-SPIN (activada con el Icono táctil RE-SPIN/MIX-IN) para volver a procesar y mejorar la textura.
- La proporción de grasa e ingredientes en su receta afecta significativamente la textura final. Demasiada grasa puede dar un resultado más líquido; poca grasa puede resultar en una textura menos cremosa o más helada.
- Es normal que el cuenco se raye levemente del uso habitual, evite preparar las recetas e introducir accesorios metálicos para la preparación. No limpie con paños abrasivos.
- Es normal que el interior de la jarra presente leves marcas o arañazos con el uso habitual.
- Para minimizar los arañazos, evite usar utensilios metálicos para preparar o servir la mezcla directamente desde la Jarra.
- No utilice estropajos o paños abrasivos para limpiar la Jarra.

3.3 Preparación de recetas y uso de la jarra

La jarra incluye marcas específicas que le guiarán para preparar dos tipos distintos de recetas, según la textura deseada:

SPOON IT (Textura para cuchara)

- Este modo está indicado para preparar helados, sorbetes y otras recetas con una textura densa, diseñadas para comer con cuchara.
- Antes de congelar: Vierta la mezcla base en la Jarra hasta la línea marcada como MAX FILL. No sobrepase esta línea. Fig. 3
- Congele la Jarra con la mezcla durante el tiempo recomendado.

DRINK IT (Textura bebible)

- Este modo es ideal para crear batidos helados (milkshakes), smoothies y otras bebidas frías que se toman directamente o con pajita.
- Antes de congelar: Vierta la mezcla base en la Jarra únicamente hasta la línea específica marcada como FREEZE FILL, se deja una parte del volumen libre para añadir una parte de líquido antes de procesar la jarra congelada.
- Después de congelar y justo antes de procesar: Añada un líquido (como leche, zumo, etc.) hasta una de las líneas de porcentaje (%). Estas marcas (con 3 niveles de porcentaje) le ayudarán a conseguir la consistencia deseada para su bebida. Fig. 4

NOTA:

Si lo desea puede congelar superar la línea FREEZE MAX, es una guía pero no es limitante. Nunca sobrepase la línea MAX FILL.

3.4 Panel de control

A continuación se describen las funciones de los iconos táctiles. Fig. 2

1. ENCENDIDO. Encender la máquina.
2. STORAGE. Dejar la heladera en posición comprimida para almacenar ya que ocupa menos espacio. También se debe pulsar para que el cabezal suba y adquiera la posición de trabajo.
3. PANTALLA DE TIEMPO. Indica el tiempo pendiente para finalizar el proceso.
4. RE-SPIN/MIX-IN. Segunda pasada para texturas más cremosas, añadir toppings o ingredientes como galletas
5. START/STOP. Inicio o parada del proceso
6. TOP(Mitad superior de la jarra)
7. FULL (Jarra completa)
8. INDICADOR LUMINOSO. Parpadea cuando la máquina no está preparada. Faltan accesorios o no están bien colocados.
9. ICONOS PROGRAMAS. Te permiten seleccionar el programa deseado pulsando los mismos

3.5 Instalación y Extracción del Componente de Cuchilla de Mezcla

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que la heladera esté desconectada de la corriente eléctrica antes de instalar o retirar el Componente de cuchilla de mezcla.

Para Instalar:

1. Sujete el Componente de cuchilla de mezcla.
2. Alinee el eje del componente con su alojamiento en la parte inferior de la Unidad principal.
3. Empuje el componente firmemente hacia arriba hasta que escuche un "clic", lo que indica que ha quedado bloqueado en su posición. (Ver Figura 5).

Para Retirar:

1. Localice el Botón desbloqueo cuchilla en la Unidad principal.
2. Pulse este botón.
3. Sujete el Componente de cuchilla de mezcla y tire de él suavemente hacia abajo para extraerlo. (Ver Figura 6).

3.6 Colocación y extracción de la jarra. Fig. 7

Para colocar:

1. Con la Unidad principal elevada, inserte la Jarra congelada en la base hasta oír un "clic".
2. Coloque el Componente de tapa de la taza y gíre la tapa hacia la izquierda hasta oír otro "clic" de bloqueo.

Para retirar:

1. Finalizado el proceso, gire el Componente de tapa de la taza hacia la izquierda (sentido antihorario) para desbloquear y retírelo.
2. Pulse el Botón de desbloqueo para extracción de la jarra (en la base) y extraiga la Jarra.

3.7 Instrucciones de uso

1. Puesta en Marcha:
 - Conecte la heladera a la corriente. Pulse el icono táctil de encendido para encender la máquina.
 - Si la heladera está en la posición de almacenamiento (comprimida), pulse el Icono táctil storage para que la Unidad principal se eleve a la posición de funcionamiento.
 - La heladera estará lista cuando la Unidad principal esté completamente elevada.
2. Colocación de la Jarra y la Tapa:
 - Asegúrese de que su receta ha sido previamente congelada en la Jarra durante al menos 24 horas y sobre una superficie nivelada.
 - Inserte la Jarra congelada en la base de la heladera, alineándola con las guías, y empújela hasta el fondo hasta que escuche un "clic" del pestillo de seguridad.
 - Coloque el Componente de tapa de la taza sobre la Jarra (con el botón de apertura a la derecha) y gírela en sentido horario hasta que encaje y quede firmemente cerrada (escuchará otro "clic").
 - Importante: La heladera no funcionará si la Jarra y el Componente de tapa de la taza no están correctamente colocados y bloqueados. Las luces del Área de visualización parpadearán si hay un error de colocación.

3. Selección del Programa:

Elija el tipo de preparación deseado según las marcas de la Jarra que usó (SPOON IT o DRINK IT).

Pulse el icono del programa deseado en la pantalla hasta que se ilumine la función específica que quiere usar (Ver Fig. 8 para la correspondencia de iconos):

- Programas DRINK IT:
 - a) Milkshake
 - b) Slush
 - c) Frozen drink
 - d) Frappe

ESPAÑOL

- Programas SPOON IT:
 - e) Ice cream
 - f) Shaved ice
 - g) Sorbet
 - h) Frozen yoghurt
 - i) Gelato
 - j) Light ice cream

- 4. **Selección de Cantidad (Opcional):**
 - Por defecto, la heladera procesará toda la Jarra (el Icono táctil FULL parpadeará).
 - Si solo desea procesar la mitad superior de la Jarra, pulse el Icono táctil TOP.

- 5. **Inicio del Procesado:**
 - Pulse el Icono táctil START/STOP para comenzar.
 - La Unidad principal con el Componente de cuchilla de mezcla descenderá dentro de la Jarra y comenzará a procesar la mezcla, subiendo y bajando.
 - Durante el proceso, el Área de visualización mostrará:
 - o El tiempo restante.
 - o El icono de la función seleccionada.
 - o El Indicador luminoso mostrará si se está procesando FULL o TOP.
 - o El Icono táctil START/STOP permanecerá iluminado (puede pulsarlo para detener el proceso en cualquier momento).

- 6. **Fin del Procesado y Opciones Adicionales:**

Cuando el programa finalice, la Pantalla de tiempo mostrará un cero. En este punto, puede:

 - Servir: Si la textura es la deseada.
 - RE-SPIN: Si desea una textura más cremosa.
 - MIX-IN: Si desea añadir ingredientes sólidos (trozos de galleta, chocolate, etc.).

- 7. **Extracción del Helado:**
 - Para abrir, pulse el botón de apertura de la taza y gírela en sentido antihorario para desbloquearla. Levante la tapa.
 - Para extraer la Jarra, pulse el Botón de desbloqueo para extracción de la jarra situado en la base de la heladera y tire suavemente de la Jarra hacia usted.

NOTA para evitar el goteo retire el componente de cuchilla después de retirar la jarra para su limpieza.

3.8 Descripción de las funciones

Cada función ha sido diseñada con tiempos y secuencias de velocidad específicos para lograr la textura ideal en cada elaboración.

Programas SPOON IT (Textura para Cuchara):

- Función Gelato: 4 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.
- Función Light Ice Cream: 3 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.
- Función Ice Cream: 2 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.
- Función Sorbet: 5 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.
- Función Frozen Yoghourt: 5 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.
- Función Shaved Ice: 4 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.

Programas DRINK IT (Textura Bebible):

- Función Slush: 4 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.
- Función Frappe: 4 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.
- Función Frozen Drink: 5 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.
- Función Milkshake: 2 minutos. Secuencia específica de velocidad para el acabado perfecto.

NOTA: El tiempo puede variar en función de la dureza de la receta.

Funciones Operativas:

- Icono táctil START/STOP:
Inicia el programa de preparación o la función seleccionada.
Detiene el proceso en cualquier momento si se pulsa durante el funcionamiento.
- Icono táctil Re-spin/Mix-in:

RE-SPIN: 2 minutos. Realiza un ciclo adicional de procesado para conseguir una textura final aún más suave y cremosa.

NOTA: Si solo desea mejorar la cremosidad de la parte superior o evitar que quede demasiado líquido, pulse el Icono táctil TOP antes de iniciar la función RE-SPIN.

MIX-IN: 2 minutos. Realiza un ciclo diseñado para mezclar suavemente ingredientes sólidos (toppings, galletas troceadas, pepitas de chocolate, etc.) en la elaboración ya procesada. Añada los ingredientes antes de iniciar esta función.

NOTA: Si quiere que los trozos añadidos (como galletas) queden más grandes y menos triturados, pulse el Icono táctil TOP antes de iniciar la función MIX-IN.

ESPAÑOL

- Icono táctil Top: Seleccione esta opción para que la heladera procese únicamente la mitad superior del contenido de la Jarra.
- Icono táctil Full: Seleccione esta opción (predeterminada) para que la heladera procese todo el contenido de la Jarra, desde la parte superior hasta la base.
- Icono táctil Lift/Storage:
Permite alternar entre la posición de funcionamiento (elevada) y la posición de almacenamiento (comprimida). Fig 9
Pulse para elevar la Unidad principal a la posición de trabajo.
Pulse para hacer descender la Unidad principal a la posición de almacenamiento, reduciendo el espacio que ocupa la heladera.

Recetas

Función	Método de preparación	Ingredientes	Tiempo de congelación óptimo
Función Sorbet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle los ingredientes con una batidora o en una licuadora hasta que estén cremosos. 2. Vierta la mezcla en la jarra y congele por 24 horas. 3. Seleccione la función Sorbet. 	450 g fresas, 2 cucharaditas de azúcar granulada, jugo de medio limón	24 horas
Función Gelato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use una batidora para mezclar correctamente la yema de huevo, el jarabe y el azúcar. 2. Luego vierta en la mezcla, leche y el extracto de almendra, y continúe hasta que esté completamente mezclado. 3. Caliente la mezcla al baño maría en una olla hasta unos 82° removiendo.. 4. Vierta la mezcla directamente en la jarra. Agregue la fruta y congele por 24 horas. 5. Seleccione la función Gelato. 	4 yemas de huevo, 1 cucharadita de jarabe (o miel), 5 cucharaditas de doble crema, 1 cucharadita de extracto de almendra, 1/3 taza de leche entera, frutas o cerezas congeladas	24 horas
Función Frozen Drink	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle agua y la mezcla margarita en un recipiente. 2. Vierta la mezcla en la jarra, cubra y congele por 24 horas. 3. Seleccione la función Frozen drink. 	266 mL de agua, 266 mL de mezcla de margarita	24 horas

Función	Método de preparación	Ingredientes	Tiempo de congelación óptimo
Función Slush	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga los trozos de mango en la jarra y luego agregue el jugo de mango hasta la línea FREEZE FILL. 2. Mezcle los ingredientes bien. Cubra y congele por 24 horas. 3. Agregue 30% de jugo de mango extra 4. Seleccione el programa SLUSH. 	140 g de dados de mango, jugo de mango	24 horas
Función Ice Cream	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use una batidora para mezclar las yemas de huevo, el jarabe y el azúcar en un recipiente. Vierta la nata para montar, la leche entera y el extracto de almendra. Asegúrese de que todos los ingredientes queden integrados. 2. Caliente la mezcla al baño maría en una olla hasta unos 82° removiendo. 3. Añada la manzana en gajos y congele por 24 horas. 4. Seleccione el programa Ice cream. 	3 yemas de huevo grandes, 70 g de azúcar extrafino, 120 mL de nata montada 230 mL de leche entera 80 gr Manzana	24 horas
Función Frozen Drinks	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vierta el refresco en la jarra hasta la línea de FREEZE FILL y congele por 24 horas. 2. Antes de procesar agregue el 20% de refresco. 3. Seleccione el programa Frozen Drink. 	560 mL del refresco deseado	24 horas
Función Frozen Yoghourt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vierta y mezcle con varillas 350 ml de yogurt , 70 mL nata para montar y 140 mL de leche condensada. 2. Congele durante 24h 3. Seleccione la función FROZEN YOGHOURT, si es necesario realice un RE-SPIN para una textura más suave. 	350 mL de yogur, 70 mL de nata para montar, 40 mL de leche condensada	24 horas

NOTA: Puede encontrar más recetas en el QR situado en la máquina o en la web de Cecotec.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Después de usar la máquina de helados, recuerde limpiar y mantener el equipo:
- Asegúrese de desconectar el aparato de la toma de corriente antes de realizar la limpieza.
- Solo puede usar un paño húmedo para limpiar. Sea cuidadoso de no poner la máquina en agua o bajo agua corriente.
- Tanto el Componente de cuchilla de mezcla como la jarra son aptos para el lavavajillas.
- Limpie la cuchilla: Retire el módulo de cuchilla con tapa de la máquina, después realice la limpieza del conjunto.
- Limpieza de la máquina: En el uso diario, use un paño suave para limpiar la superficie de la máquina. No se recomienda usar detergente químico o lavavajillas para limpiar.
- Mantenimiento: Se debe realizar una limpieza adecuada después de cada uso.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Este producto utiliza indicaciones del panel y luces LED rojas para indicar diferentes tipos de fallos. Las indicaciones de fallos se dividen en dos modos: emergente y parpadeo lento.

Señal	Descripción	Acciones a realizar
Los iconos de función están encendidos y la línea circular central y el número está parpadeando	Los detectores de posición de los accesorios no detectan el elemento o se ha sobrecalentado y necesita tiempo de enfriamiento	Verifique que el eje, la jarra y la tapa están correctamente anclados. Si estaba en funcionamiento, esperar 8 minutos a que enfríe.
Las luces del panel se encienden con la tecla de almacenamiento	Ingredientes excesivos causan sobrecarga del motor y reinicio automático	Agregue los ingredientes correctamente según las instrucciones, o espere el reinicio y vuelva a operar
La luz de encendido del panel parpadea	Los componentes del circuito requieren mantenimiento	Vuelva a enchufar para confirmar si es normal o envíe al servicio postventa para reparación

Definición del modo de parpadeo LED

Modo de parpadeo: La luz LED del panel parpadea una vez cada 0.5 segundos, con un intervalo de 1 segundo.

Modo de parpadeo lento: La luz LED del panel parpadea una vez cada 2 segundos.

Plan de Consejo	Explicación	Contramedidas Sugeridas
La luz LED parpadea dos veces	El sistema requiere un reinicio para auto-verificación	Después de fallas de energía, vuelva a encender, o envíe al servicio postventa para reparación
La luz LED parpadea tres veces	Ingredientes excesivos llevan a sobrecarga del motor	Agregue los ingredientes correctamente según las instrucciones o envíe al servicio postventa para reparación
La luz LED parpadea 4 veces	Los componentes del circuito requieren mantenimiento	Vuelva a enchufar para confirmar si es normal o envíe al servicio postventa para reparación
La luz LED parpadea 5 veces	Consumo de energía anormal en modo de espera	
La luz LED parpadea lentamente dos veces	El voltaje de entrada es más alto que el voltaje normal	Verifique si el suministro de energía es normal, o envíe al servicio postventa para mantenimiento
La luz LED parpadea lentamente 3 veces	El voltaje de entrada es más bajo que el voltaje normal	
La luz LED parpadea lentamente 4 veces	Demasiados ingredientes, el tiempo de operación se agota	Agregue los ingredientes correctamente según las instrucciones o envíe al servicio postventa para reparación
La luz LED parpadea lentamente 5 veces	El motor está bloqueado y atascado	Vuelva a enchufar para confirmar si es normal o envíe al servicio postventa para reparación

6. 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.

7. 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

Figure 1:

1. Main unit
2. Viewing window
3. Blade release button
4. Jug opening button
5. Mixing blade assembly
6. Jug
7. Jug release button
8. Power cord
9. Rubber feet
10. Jug lid
11. Fault indicator lights

Control panel

Fig. 2

1. Power touch icon
2. Storage touch icon
3. Viewing window
4. RE-SPIN/MIX-IN touch icon
5. START/STOP touch icon
6. TOP touch icon
7. FULL touch icon
8. Indicator light

NOTE:

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

2. BEFORE USE

This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. 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 there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

ENGLISH

Box content

- Ice cream maker
 - 3 tubs
 - Instruction manual
 - Measuring spoon
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability in case you need technical assistance.

3. OPERATION

3.1 Before first use

1. Pre-cleaning of the mixing blade and jug: Use warm water to clean the mixing blade assembly and jug.
2. Choose the ingredients in advance and place them in a mixing glass to freeze: Select the appropriate ingredients according to the recipes and personal taste preferences used in the jug for preparation. After preparation, place the jug in the freezer to freeze. The freezing time should be at least 24 hours (recommended temperature -18° C).
3. Place the appliance on a level and stable surface.

3.2 General warnings and advice

- When the appliance is connected to the power supply, the power touch icon on the machine lights up.
- This machine has two positions:
Storage: the machine is compressed to occupy less space.
Operation: the machine is raised to start the preparation process.
- If the mixing blade assembly, jug or lid are not properly installed and closed, the indicator light and the number in the display will flash. The refrigerator will not operate until everything is correctly positioned. Once installed, the lights will stop flashing.
- It is NOT a blender!
DO NOT process solid ice blocks or ice cubes alone.
DO NOT prepare recipes directly with hard, loose ingredients, such as frozen fruit. The fruit should first be crushed to release its juice or mixed with other ingredients before freezing the mixture in the jug.
- Make sure the jug is on a level surface during freezing. The surface of the frozen mixture should be flat and parallel to the base of the jug.
- For best results, freeze the mixture in the jug for at least 24 hours at a temperature of -18°C or below.
- The time shown on the time display is a guideline and may vary depending on the hardness of the frozen mixture.

- If the result is too liquid, you can store the jug (with its lid) in the freezer for a while until the desired texture is reached.
- If the result is crumbly or not creamy enough, use the RE-SPIN function (activated with the RE-SPIN/MIX-IN touch icon) to reprocess and improve the texture.
- The proportion of fat and ingredients in your recipe significantly affects the final texture. Too much fat may result in a more liquid result; too little fat may result in a less creamy or more frosty texture.
- It is normal for the jug to become slightly scratched from regular use, avoid preparing recipes and introducing metal accessories for preparation. Do not clean with abrasive cloths.
- It is normal for the inside of the jug to show slight marks or scratches with regular use.
- To minimize scratches, avoid using metal utensils to prepare or serve the mixture directly from the jug.
- Do not use scouring pads or abrasive cloths to clean the jug.

3.3 Recipe preparation and use of the jug

The jug includes specific markings that will guide you to prepare two different types of recipes, depending on the desired texture:

SPOON IT (Texture for spoon)

- This mode is suitable for preparing ice creams, sorbets and other recipes with a dense texture, designed to be eaten with a spoon.
- Before freezing: Pour the base mixture into the jug up to the line marked MAX FILL. Do not exceed this line. Fig. 3
- Freeze the jug with the mixture for the recommended time.

DRINK IT (Drinkable Texture)

- This mode is ideal for creating milkshakes, smoothies and other cold beverages that are drunk directly or through a straw.
- Before freezing: Pour the base mixture into the jug only up to the specific line marked FREEZE FILL, leaving a portion of the volume free to add a portion of liquid before processing the frozen jug.
- After freezing and just before processing: Add a liquid (such as milk, juice, etc.) up to one of the percentage (%) lines. These marks (with 3 percentage levels) will help you achieve the desired consistency for your beverage. Fig. 4

NOTE:

If you wish, you may freeze above the FREEZE MAX line, this is a guideline but is not limiting. Never exceed the MAX FILL line.

ENGLISH

3.4 Control panel

The functions of the touch icons are described below. Fig. 2

1. ON. Switch on the appliance.
2. STORAGE. Leave the refrigerator in the compressed position for storage as it takes up less space. It must also be pressed to raise the spindle to the working position.
3. TIME DISPLAY. Indicates the time remaining to finish the process.
4. RE-SPIN/MIX-IN. Second pass for creamier textures, add toppings or ingredients such as cookies.
5. START/STOP. Process start or stop
6. TOP (Upper half of the jug)
7. FULL (Full jug)
8. INDICATOR LIGHT. Flashes when the machine is not ready. Accessories are missing or not properly positioned.
9. PROGRAMME TOUCH ICONS. They allow you to select the desired program by pressing the same

3.5 Installation and Removal of the Mixing blade

WARNING! Make sure the refrigerator is disconnected from electrical power before installing or removing the Mixing blade.

To Install:

1. Hold the mixing blade.
2. Align the shaft with its housing at the bottom of the main unit.
3. Push the blade firmly upwards until you hear a "click", indicating that it has locked into position. (See Fig. 5).

To Withdraw:

1. Locate the blade release button on the main unit.
2. Press this button.
3. Grasp the mixing blade and pull it gently downward to remove it. (See Fig. 6).

3.6 Inserting and removing the jug. Fig. 7

To place:

1. With the main unit raised, insert the frozen jug into the base until you hear a "click".
2. Attach the jug lid and turn it counterclockwise until you hear another locking "click".

To withdraw:

1. After the process is completed, turn the lid counterclockwise to unlock and remove it.
2. Press the jug release button (on the base) and remove the jug.

3.7 Operating instructions

1. Start-up:
 - Connect the refrigerator to the power supply. Press the power touch icon to turn on the appliance.
 - If the refrigerator is in the storage (compressed) position, press the storage touch icon to raise the main unit to the operating position.
 - The refrigerator is ready when the main unit is fully raised.

2. Placing the jug and lid:
 - Make sure your recipe has been previously frozen in the jug for at least 24 hours and on a level surface.
 - Insert the frozen jug into the base of the refrigerator, aligning it with the guides, and push it all the way in until you hear a "click" from the safety latch.
 - Place the lid on the jug (with the opening knob on the right) and turn it clockwise until it clicks into place and is firmly closed (you will hear another "click").
 - Warning: The refrigerator will not operate if the jug and lid are not properly positioned and locked. The lights on the display will flash if there is a placement error.

3. Programme selection:

Choose the desired type of preparation according to the markings on the jug you used (SPOON IT or DRINK IT).

Press the desired program icon on the display until the specific function you want to use is illuminated (See Fig. 8 for icon correspondence):

- DRINK IT programmes:
 - a) Milkshake
 - b) Slush
 - c) Frozen drink
 - d) Frappe
 - SPOON IT programmes:
 - e) Ice cream
 - f) Shaved ice
 - g) Sorbet
 - h) Frozen yoghurt
 - i) Gelato
 - j) Light ice cream
4. **Quantity selection (Optional):**
 - By default, the refrigerator will process the entire jug (the FULL touch icon will flash).
 - If you only want to process the upper half of the jug, press the TOP touch icon.

ENGLISH

5. **Start of Processing:**

- Press the START/STOP touch icon to start the programme.
- The main unit with the mixing blade will lower into the jug and begin to process the mixture, rising and falling.
- During the process, the display will show:
 - o Remaining time.
 - o The icon of the selected function.
 - o The indicator light will show whether FULL or TOP is being processed.
 - o The START/STOP touch icon will remain illuminated (you can press it to stop the process at any time).

6. **End of Processing and Additional Options:**

When the program ends, the time display will show a zero. At this point, you can:

- Serve: If the texture is as desired.
- RE-SPIN: If a creamier texture is desired.
- MIX-IN: If you wish to add solid ingredients (cookie pieces, chocolate, etc.).

7. **Ice Cream Extraction:**

- To open, press the jug release button and turn the jug counterclockwise to unlock it. Lift the cover.
- To remove the jug, press the jug release button located on the base of the refrigerator and gently pull the jug towards you.

NOTE: To avoid dripping, remove the blade after removing the jug for cleaning.

3.8 Functions

Each function has been designed with specific times and speed sequences to achieve the ideal texture for each process.

SPOON IT programmes (Spoon Texture):

- Gelato function: 4 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.
- Light Ice Cream function: 3 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.
- Ice Cream function: 2 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.
- Sorbet function: 5 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.
- Frozen Yoghourt function: 5 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.
- Shaved Ice function: 4 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.

DRINK IT programmes (Drinkable Texture):

- Slush function: 4 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.
- Frappe function: 4 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.
- Frozen Drink function: 5 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.
- Milkshake function: 2 minutes. Specific speed sequence for the perfect finish.

NOTE: The time may vary depending on the hardness of the recipe.

Operational Functions:

- START/STOP touch icon:
Starts the preparation program or the selected function.
Stops the process at any time if pressed during operation.
- Re-spin/Mix-in touch icon:

RE-SPIN: 2 minutes. Perform an additional processing cycle to achieve an even smoother and creamier final texture.

NOTE: If you only want to improve the creaminess of the top or avoid over-liquification, press the TOP touch icon before starting the RE-SPIN function.

MIX-IN: 2 minutes. Performs a cycle designed to gently mix solid ingredients (toppings, chopped cookies, chocolate chips, etc.) into the processed product. Add the ingredients before starting this function.

NOTE: If you want the added pieces (such as cookies) to be larger and less crushed, press the TOP touch icon before starting the MIX-IN function.

- TOP touch icon: Select this option to have the refrigerator process only the top half of the contents of the jug.
- Full touch icon: Select this option (default) to have the refrigerator process the entire contents of the jug, from top to bottom.
- Lift/Storage touch icon:
Allows toggling between operating position (raised) and storage position (compressed).
Fig. 9
Press to raise the main unit to the working position.
Press to lower the main unit to the storage position, reducing the space occupied by the refrigerator.

ENGLISH

Recipes

Function	Method of preparation	Ingredients	Optimal freezing time
Sorbet function	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blend the ingredients with a mixer or in a blender until creamy. 2. Pour the mixture into the jug and freeze for 24 hours. 3. Select the Sorbet function. 	450 g strawberries, 2 teaspoons granulated sugar, juice of half a lemon	24 hrs
Gelato function	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use a mixer to properly mix the egg yolk, syrup and sugar. 2. Then pour in the mixture, milk and almond extract, and continue until completely blended. 3. Heat the mixture in a bain-marie in a saucepan to about 82° while stirring. 4. Pour the mixture directly into the jug. Add fruit and freeze for 24 hours. 5. Select the Gelato function. 	4 egg yolks, 1 teaspoon of syrup (or honey), 5 teaspoons of heavy cream, 1 tsp of almond extract, 1/3 cup of whole milk, frozen fruits or cherries	24 hrs
Frozen Drink function	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mix water and margarita mixture in a container. 2. Pour the mixture into the jug, cover and freeze for 24 hours. 3. Select the Frozen drink function. 	266 ml of water, 266 mL of margarita mix	24 hrs
Slush function	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the mango chunks in the jug and then add the mango juice up to the FREEZE FILL line. 2. Mix the ingredients well. Cover and freeze for 24 hours. 3. Add 30% extra mango juice 4. Select the SLUSH programme. 	140 g of diced mango, mango juice	24 hrs

Function	Method of preparation	Ingredients	Optimal freezing time
Ice Cream function	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use a mixer to blend the egg yolks, syrup and sugar in a jug. Pour in the whipping cream, whole milk and almond extract. Make sure that all ingredients are integrated. 2. Heat the mixture in a bain-marie in a saucepan to about 82° while stirring. 3. Add apple wedges and freeze for 24 hours. 4. Select the Ice cream program. 	3 large egg yolks, 70 g of caster sugar, 120 ml of whipped cream 230 ml of whole milk 80 g apple	24 hrs
Frozen Drinks function	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour the soda into the jug up to the FREEZE FILL line and freeze for 24 hours. 2. Before processing add 20% of soda. 3. Select the Frozen Drink program. 	560 mL of the desired soft drink	24 hrs
Frozen Yoghourt function	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour and mix with a whisk 350 ml of yogurt, 70 mL of whipping cream and 140 mL of condensed milk. 2. Freeze for 24h 3. Select the FROZEN YOGHOURT function, if necessary perform a RE-SPIN for a softer texture. 	350 ml of yoghurt, 70 ml of whipped cream, 40 ml condensed milk	24 hrs

NOTE: You can find more recipes on the QR located on the machine or on the Cecotec website.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- After using the ice cream machine, remember to clean and maintain the equipment:
- Make sure the appliance is unplugged from the mains before cleaning.
- Only a damp cloth can be used for cleaning. Be careful not to put the machine in water or under running water.
- Both the mixing blade and the jug are dishwasher safe.
- Cleaning the blade: Remove the blade assembly and lid from the appliance, then clean the assembly.
- Cleaning the appliance: In daily use, use a soft cloth to clean the surface of the machine. It is not recommended to use chemical detergent or dishwasher for cleaning.
- Maintenance: Proper cleaning should be performed after each use.

5. TROUBLESHOOTING

This product uses panel indications and red LED lights to indicate different types of faults. Fault indications are divided into two modes: pop-up and slow flashing.

Signal	Cause	Solution
The function icons are lit and the central circular line and number are flashing	The position detectors of the accessories do not detect the element, or it has overheated and needs cooling time	Check that the shaft, jug and lid are correctly positioned. If in operation, wait 8 minutes for the appliance to cool down.
The panel lights turn on with the storage button	Excessive ingredients cause motor overload and automatic restarting	Add the ingredients correctly according to the instructions or wait for the restart and operate again.
The panel power light is flashing	Circuit components require maintenance	Re-plug to confirm if normal or send to after-sales service for repair.

LED flashing mode definition

Flashing mode: The LED light on the panel flashes once every 0.5 seconds, with an interval of 1 second.

Slow flashing mode: The LED light on the panel flashes once every 2 seconds.

Signal	Cause	Solution
LED light flashes twice	The system requires a reboot for self-testing	After power failure, turn back on, or send to after-sales service for repair.
LED light flashes three times	Excessive ingredients lead to motor overloading	Add ingredients correctly according to instructions or send to after-sales service for repair.
LED light flashes 4 times	Circuit components require maintenance	Re-plug to confirm if normal or send to after-sales service for repair.
LED light flashes 5 times	Abnormal power consumption in standby mode	
LED light flashes slowly twice	Input voltage is higher than normal voltage	Check if the power supply is normal or send to after-sales service for maintenance.

Signal	Cause	Solution
LED light flashes slowly 3 times	Input voltage is lower than normal voltage	
LED light flashes slowly 4 times	Too many ingredients, operation time is running short	Add ingredients correctly according to instructions or send to after-sales service for repair.
LED light flashes slowly 5 times	The motor is blocked and jammed	Re-plug to confirm if normal or send to after-sales service for repair.

6. COPYRIGHT

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

7. 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 :

1. Unité principale
2. Affichage
3. Bouton de déverrouillage de la lame
4. Bouton d'ouverture du couvercle
5. Composant de la lame de mélange
6. Verseuse
7. Bouton de déverrouillage pour retirer la carafe
8. Câble d'alimentation
9. Pieds en gomme
10. Composant du couvercle
11. Indicateur d'erreur

Panneau de contrôle

Img. 2

1. Icône tactile marche
2. Icône tactile de stockage
3. Affichage
4. Icône tactile RE-SPIN/MIX-IN
5. Icône tactile START/STOP
6. Icône tactile Top
7. Icône tactile FULL
8. Témoin lumineux

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 et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. 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. Si l'un d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

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

3. FONCTIONNEMENT

3.1 Avant la première utilisation

1. Pré-nettoyage de la lame d'agitation et de la carafe : Utilisez de l'eau tiède pour nettoyer l'ensemble de la lame de mélange et la cruche.
2. Choisissez les ingrédients à l'avance et placez-les dans un verre à mélanger pour les congeler : Sélectionner les ingrédients appropriés en fonction des recettes et des goûts personnels utilisés dans le bécquet de mélange pour la préparation. Après la préparation, placer le gobelet de mélange au congélateur pour le congeler. Le temps de congélation doit être d'au moins 24 heures (température recommandée -18°C).
3. Placez la machine sur une surface stable et plane.

3.2 Avertissements et conseils

- Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation électrique, l'icône d'alimentation s'allume sur l'appareil.
- Cette machine a deux positions :
Stockage : la machine est compressée pour prendre moins de place.
Fonctionnement : la machine est relevée pour commencer le processus de préparation.
- Si la lame de mélange, le gobelet ou le couvercle de la tasse ne sont pas correctement installés et fermés, le témoin lumineux et le numéro de la zone d'affichage clignotent. Le réfrigérateur ne fonctionnera pas tant que tout ne sera pas correctement positionné. Une fois installés, les voyants cessent de clignoter.
- Ce n'est PAS un mixeur !
 NE PAS traiter les blocs de glace solide ou les glaçons seuls.
 NE PAS préparer de recettes directement avec des ingrédients durs et en vrac, tels que des fruits surgelés.
 Les fruits doivent d'abord être écrasés pour libérer leur jus ou mélangés à d'autres ingrédients avant d'être congelés dans le bocal.
- Veillez à ce que la cruche soit posée sur une surface plane pendant la congélation. La surface du mélange congelé doit être plate et parallèle à la base de la cruche.
- Pour de meilleurs résultats, congeler le mélange dans le bocal pendant au moins 24 heures à une température de -18°C ou moins.

FRANÇAIS

- La durée affichée est indicative et peut varier en fonction de la dureté du mélange congelé.
- Si le résultat est trop liquide, vous pouvez conserver la cruche (avec son couvercle) au congélateur pendant un certain temps jusqu'à ce que vous obteniez la texture souhaitée.
- Si le résultat est friable ou pas assez crémeux, utilisez la fonction RE-SPIN (activée avec l'icône tactile RE-SPIN/MIX-IN) pour retravailler et améliorer la texture.
- La proportion de matières grasses et d'ingrédients dans votre recette influe considérablement sur la texture finale. Un excès de matières grasses peut donner un résultat plus liquide ; un manque de matières grasses peut donner une texture moins crémeuse ou plus givrée.
- Il est normal que le bol soit légèrement rayé à la suite d'une utilisation régulière. Évitez donc de préparer des recettes et d'introduire des accessoires métalliques pour la préparation. Ne pas nettoyer avec des chiffons abrasifs.
- Il est normal que l'intérieur de la carafe présente de légères marques ou rayures lors d'une utilisation régulière.
- Pour minimiser les rayures, évitez d'utiliser des ustensiles métalliques pour préparer ou servir le mélange directement à partir du pot.
- Ne pas utiliser de tampons à recurer ou de chiffons abrasifs pour nettoyer la cruche.

3.3 Préparation des recettes et utilisation de la carafe

La cruche comporte des indications spécifiques qui vous guideront pour préparer deux types de recettes différentes, en fonction de la texture souhaitée :

SPOON IT (Texture pour la cuillère)

- Ce mode convient à la préparation de glaces, sorbets et autres recettes à la texture dense, destinées à être dégustées à la cuillère.
- Avant la congélation : Verser le mélange de base dans la cruche jusqu'à la ligne marquée MAX FILL. Ne pas dépasser cette ligne.  3
- Congeler la cruche contenant le mélange pendant la durée recommandée.

DRINK IT (texture buvable)

- Ce mode est idéal pour créer des milk-shakes, des smoothies et d'autres boissons froides à boire directement ou à l'aide d'une paille.
- Avant la congélation : Verser le mélange de base dans le pichet uniquement jusqu'à la ligne spécifique marquée FREEZE FILL, en laissant une partie du volume libre pour ajouter une partie de liquide avant de traiter le pichet congelé.
- Après la congélation et juste avant la transformation : Ajoutez un liquide (lait, jus, etc.) jusqu'à l'une des lignes de pourcentage (%). Ces repères (avec 3 niveaux de pourcentage) vous aideront à obtenir la consistance souhaitée pour votre boisson.  4

NOTE :

Si vous le souhaitez, vous pouvez congeler au-dessus de la ligne FREEZE MAX, qui est un guide mais n'est pas limitative.

Ne jamais dépasser la ligne MAX FILL.

3.4. Panneau de contrôle

Les fonctions des icônes tactiles sont décrites ci-dessous. .

1. MARCHÉ. Allumer la machine.
2. STOCKAGE. Laissez le réfrigérateur en position comprimée pour le stockage, car il prend moins de place. Il doit également être actionné pour relever la broche en position de travail.
3. AFFICHAGE DU TEMPS. Indique le temps restant pour terminer le processus.
4. RE-SPIN/MIX-IN. Deuxième passage pour des textures plus crémeuses, ajouter des garnitures ou des ingrédients tels que des biscuits.
5. START/STOP. Démarrer ou arrêter le processus
6. TOP (moitié supérieure du bocal)
7. FULL (carafe pleine)
8. INDICATEURS. Clignote lorsque la machine n'est pas prête. Raccords manquants ou mal placés.
9. ICÔNES DES PROGRAMMES. Ils permettent de sélectionner le programme souhaité en appuyant sur les mêmes touches.

3.5 Installation et retrait du composant lame de mélange

AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que le réfrigérateur est déconnecté de l'alimentation électrique avant d'installer ou de retirer le composant de la lame de mélange.

Pour l'installer :

1. Tenir le composant de la lame de mélange.
2. Alignez l'arbre du composant avec son logement au bas de l'unité principale.
3. Poussez fermement le composant vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », indiquant qu'il est verrouillé en position. ()

Pour se retirer :

1. Localisez le bouton de déverrouillage de la lame sur l'unité principale.
2. Appuyez sur ce bouton.
3. Saisissez le composant de la lame de mélange et tirez doucement vers le bas pour le retirer. ()

3.6 Insertion et retrait de la cruche. Img. 7

A placer :

1. Lorsque l'unité principale est relevée, insérez le pot à glace dans la base jusqu'à ce que vous entendiez un «clic».
2. Placez le composant du couvercle du gobelet sur le gobelet et tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à ce que vous entendiez un autre «clic» de verrouillage.

Se retirer :

1. Une fois le processus terminé, tournez le composant du couvercle du gobelet vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour le déverrouiller et le retirer.
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du pichet (sur la base) et retirez le pichet.

3.7 Instructions d'utilisation

1. Démarrage :
 - Branchez le réfrigérateur sur l'alimentation électrique. Appuyez sur l'icône marche pour allumer la machine.
 - Si le réfrigérateur est en position de stockage (compressé), appuyez sur l'icône tactile de stockage pour relever l'unité principale en position de fonctionnement.
 - Le réfrigérateur est prêt lorsque l'unité principale est entièrement relevée.
2. Mise en place de la cruche et du couvercle :
 - Assurez-vous que votre recette a été préalablement congelée dans le bocal pendant au moins 24 heures sur une surface plane.
 - Insérez le bocal à congélation dans la base du réfrigérateur, en l'alignant sur les guides, et poussez-le à fond jusqu'à ce que vous entendiez un «clic» du loquet de sécurité.
 - Placez le composant du couvercle sur le pichet (avec le bouton d'ouverture à droite) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche et soit fermement fermé (vous entendrez un autre «clic»).
 - Important : Le réfrigérateur ne fonctionnera pas si les éléments du couvercle de la cruche et de la tasse ne sont pas correctement positionnés et verrouillés. Les voyants de la zone d'affichage clignotent en cas d'erreur de placement.

3. Sélection du programme :

Choisissez le type de préparation souhaité en fonction des indications figurant sur le pichet que vous avez utilisé (SPOON IT ou DRINK IT).

Appuyez sur l'icône du programme souhaité sur l'écran jusqu'à ce que la fonction spécifique que vous souhaitez utiliser s'allume (voir Fig. 8 pour la correspondance des icônes) :

- Les programmes DRINK IT :
 - a) Milkshake
 - b) Slush

- c) Boisson glacée
- d) Frappé
- Programmes SPOON IT :
 - e) Glaces
 - f) Glace pilée
 - g) Sorbet
 - h) Yoghourt glacé
 - i) Crème glacée
 - j) Glace légère

4. Sélection de la quantité (facultatif) :

- Par défaut, le réfrigérateur traite la totalité de la carafe (l'icône tactile FULL clignote).
- Si vous ne voulez traiter que la moitié supérieure de la cruche, appuyez sur l'icône tactile TOP.

5. Début du traitement :

- Appuyez sur START/STOP pour commencer.
- L'unité principale avec le composant de la pale de mélange s'abaisse dans la cruche et commence à traiter le mélange, en montant et en descendant.
- Pendant la procédure, la zone d'affichage indique :
 - o Le temps restant.
 - o L'icône de la fonction sélectionnée.
 - o Le témoin lumineux indique si le traitement est en cours (FULL ou TOP).
 - o L'icône tactile START/STOP reste allumée (vous pouvez appuyer dessus pour arrêter le processus à tout moment).

6. Fin du traitement et options supplémentaires :

À la fin du programme, l'affichage du temps indique un zéro. À ce stade, vous pouvez :

- Servir : Si la texture est celle souhaitée.
- RE-SPIN : Si une texture plus crémeuse est souhaitée.
- MIX-IN : Si vous souhaitez ajouter des ingrédients solides (morceaux de biscuits, chocolat, etc.).

7. Extraction de la glace :

- Pour l'ouvrir, appuyez sur le bouton d'ouverture du gobelet et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Soulevez le couvercle.
- Pour retirer la carafe, appuyez sur le bouton d'extraction de la carafe situé à la base du réfrigérateur et tirez doucement la carafe vers vous.

REMARQUE Pour éviter les gouttes, retirez le composant de la lame après avoir retiré la cruche pour la nettoyer.

3.8 Description des fonctions

Chaque fonction a été conçue avec des temps et des séquences de vitesse spécifiques afin d'obtenir la texture idéale pour chaque processus.

Programmes SPOON IT (texture cuillère) :

- Fonction Gelato : 4 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.
- Fonction « crème glacée légère » : 3 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.
- Fonction crème glacée : 2 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.
- Fonction sorbet : 5 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.
- Fonction Yaourts glacés : 5 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.
- Fonction Glace pilée : 4 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.

Programmes DRINK IT (Drinkable Texture) :

- Fonction Slush : 4 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.
- Fonction Frappe : 4 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.
- Fonction boissons congelées : 5 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.
- Fonction milk-shake : 2 minutes. Séquence de vitesse spécifique pour une finition parfaite.

NOTE : Le temps peut varier en fonction de la dureté de la recette.

Fonctions opérationnelles :

- Icône tactile START/STOP :
Lance le programme de préparation ou la fonction sélectionnée.
Arrête le processus à tout moment si l'on appuie sur cette touche pendant le fonctionnement.
- Icône tactile Re-spin/Mix-in :

RE-SPIN : 2 minutes. Effectuer un cycle de traitement supplémentaire pour obtenir une texture finale encore plus lisse et plus crémeuse.

NOTE : Si vous souhaitez simplement améliorer l'onctuosité du dessus ou éviter une trop grande quantité de liquide, appuyez sur l'icône tactile TOP avant de lancer la fonction RE-SPIN.

MIX-IN : 2 minutes. Effectue un cycle destiné à mélanger délicatement les ingrédients solides (garnitures, biscuits hachés, pépites de chocolat, etc.) au produit transformé. Ajouter les ingrédients avant de lancer cette fonction.

NOTE : Si vous souhaitez que les morceaux ajoutés (tels que les biscuits) soient plus gros et moins écrasés, appuyez sur l'icône tactile TOP avant de lancer la fonction MIX-IN.

- Icône tactile Top : Sélectionnez cette option pour que le réfrigérateur ne traite que la moitié supérieure du contenu de la cruche.
- Icône tactile complète : Sélectionnez cette option (par défaut) pour que le réfrigérateur traite tout le contenu de la cruche, de haut en bas.
- Icône tactile de levage/stockage :
Permet de passer de la position de travail (relevée) à la position de stockage (comprimée).
Img. 9

Appuyez sur cette touche pour mettre l'unité principale en position de travail.

Appuyez sur cette touche pour abaisser l'unité principale en position de rangement, réduisant ainsi l'espace occupé par le réfrigérateur.

Recettes

Fonction	Méthode de préparation	Ingrédients	Durée de congélation optimale
Fonction sorbet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mélanger les ingrédients à l'aide d'un mixeur ou d'un blender jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. 2. Verser le mélange dans le bocal et congeler pendant 24 heures. 3. Sélectionnez la fonction Sorbet. 	450 g de fraises, 2 cuillères à café de sucre cristallisé, jus d'un demi-citron	24 heures
Fonction Gelato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mélanger correctement le jaune d'œuf, le sirop et le sucre à l'aide d'un fouet. 2. Verser ensuite le mélange, le lait et l'extrait d'amande, et continuer jusqu'à ce que le tout soit complètement mélangé. 3. Chauffer le mélange au bain-marie dans une casserole jusqu'à environ 82° tout en remuant. 4. Verser le mélange directement dans la cruche. Ajouter les fruits et congeler pendant 24 heures. 5. Sélectionnez la fonction Gelato (Crème glacée). 	4 jaunes d'œuf, 1 cuillère à café de sirop (ou de miel), 5 cuillères à café de crème double, 1 cuillère à café d'extrait d'amande, 1/3 de tasse de lait entier, fruits ou cerises surgelés	24 heures

FRANÇAIS

Fonction	Méthode de préparation	Ingrédients	Durée de congélation optimale
Fonction boissons glacées	<ol style="list-style-type: none"> Mélanger l'eau et le mélange de margarita dans un récipient. Verser le mélange dans le bocal, couvrir et congeler pendant 24 heures. Sélectionnez la fonction Boisson glacée. 	266 ml d'eau, 266 ml de mélange pour margarita	24 heures
Fonction SLUSH	<ol style="list-style-type: none"> Mettez les morceaux de mangue dans la carafe et ajoutez le jus de mangue jusqu'à la ligne de remplissage du congélateur. Bien mélanger les ingrédients. Couvrir et congeler pendant 24 heures. Ajouter 30% de jus de mangue supplémentaire Sélectionnez le programme SLUSH. 	140 g de cubes de mangue, jus de mangue	24 heures
Fonction crème glacée	<ol style="list-style-type: none"> Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs, le sirop et le sucre à l'aide d'un fouet. Verser la crème fouettée, le lait entier et l'extrait d'amande. Veiller à ce que tous les ingrédients soient intégrés. Chauffer le mélange au bain-marie dans une casserole jusqu'à environ 82° tout en remuant. Ajouter les quartiers de pommes et congeler pendant 24 heures. Sélectionner le programme Glace. 	3 jaunes d'œuf, 70 g de sucre en poudre, 120 ml de crème fouettée 230 ml de lait entier 80 gr Pomme	24 heures
Fonction boissons glacées	<ol style="list-style-type: none"> Versez la boisson non alcoolisée dans la carafe jusqu'à la ligne de remplissage du congélateur et mettez-la au congélateur pendant 24 heures. Avant la transformation, ajouter 20 % de soda. Sélectionnez le programme Boissons congelées. 	560 ml de la boisson rafraîchissante souhaitée	24 heures

Fonction	Méthode de préparation	Ingrédients	Durée de congélation optimale
Fonction Frozen Yoghourt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verser et mélanger au fouet 350 ml de yaourt, 70 ml de crème fleurette et 140 ml de lait concentré. 2. Congeler pendant 24 heures 3. Sélectionnez la fonction YOGHOURT SURGELÉ, si nécessaire, effectuez un RE-SPIN pour obtenir une texture plus douce. 	350 ml de yaourt, 70 ml de crème à fouetter, 40 ml de lait concentré sucré	24 heures

NOTE : Vous pouvez trouver plus de recettes sur le QR situé sur la machine ou sur le site web de Cecotec.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Après avoir utilisé la machine à glace, n'oubliez pas de nettoyer et d'entretenir l'équipement :
- Veillez à débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Seul un chiffon humide peut être utilisé pour le nettoyage. Veillez à ne pas mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.
- Le composant lame de mélange et la carafe peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Nettoyez la lame : Retirez le module de lames avec le couvercle de la machine, puis nettoyez l'ensemble.
- Nettoyage de la machine : Lors d'une utilisation quotidienne, utilisez un chiffon doux pour nettoyer la surface de l'appareil. Il n'est pas recommandé d'utiliser un détergent chimique ou un lave-vaisselle pour le nettoyage.
- Entretien : Un nettoyage adéquat doit être effectué après chaque utilisation.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Ce produit utilise des indications sur le panneau et des voyants LED rouges pour indiquer différents types de défauts. Les indications de défaut sont divisées en deux modes : pop-up et clignotement lent.

FRANÇAIS

Signal	Description	Actions à effectuer
Les icônes de fonction sont allumées et la ligne circulaire centrale ainsi que le numéro clignotent.	Les détecteurs de position des ferrures ne détectent pas l'élément ou celui-ci a surchauffé et a besoin de temps pour refroidir.	Vérifier que l'arbre, la cruche et le couvercle sont correctement fixés. Si l'appareil était en fonctionnement, attendez 8 minutes pour qu'il refroidisse.
Les lampes du tableau de bord sont allumées à l'aide de la clé de rangement.	Une quantité excessive d'ingrédients entraîne une surcharge du moteur et un redémarrage automatique.	Ajoutez les ingrédients correctement selon les instructions, ou attendez le redémarrage et recommencez.
Le voyant d'alimentation du panneau clignote	Les composants du circuit nécessitent une maintenance	Rebrancher pour confirmer que la situation est normale ou envoyer le produit au service après-vente pour réparation.

Définition du mode de clignotement de la LED

Mode clignotant : La lumière LED sur le panneau clignote une fois toutes les 0,5 secondes, avec un intervalle de 1 seconde.

Mode clignotement lent : Le voyant LED sur le panneau clignote une fois toutes les 2 secondes.

Conseil	Explication	Contre-mesures proposées
La lumière LED clignote deux fois	Le système nécessite un redémarrage pour l'auto-vérification.	Après une coupure de courant, remettez l'appareil sous tension ou envoyez-le au service après-vente pour qu'il soit réparé.
La lumière LED clignote trois fois	L'excès d'ingrédients entraîne une surcharge du moteur.	Ajoutez les ingrédients correctement selon les instructions ou envoyez l'appareil au service après-vente pour réparation.
La lumière LED clignote 4 fois	Les composants du circuit nécessitent une maintenance	Rebrancher pour confirmer que la situation est normale ou envoyer le produit au service après-vente pour réparation.
La lumière LED clignote 5 fois	Consommation électrique anormale en mode veille	

Conseil	Explication	Contre-mesures proposées
Le voyant LED clignote lentement deux fois	La tension d'entrée est supérieure à la tension normale	Vérifier si l'alimentation électrique est normale ou envoyer le produit au service après-vente pour qu'il soit entretenu.
La lumière LED clignote lentement 3 fois	La tension d'entrée est inférieure à la tension normale	
La lumière LED clignote lentement 4 fois	Trop d'ingrédients, le temps de l'opération est compté	Ajoutez les ingrédients correctement selon les instructions ou envoyez l'appareil au service après-vente pour réparation.
La lumière LED clignote lentement 5 fois	Le moteur est bloqué et coincé	Rebrancher pour confirmer que la situation est normale ou envoyer le produit au service après-vente pour réparation.

6. 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.

7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

CE 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:

1. Hauptgerät
2. Display
3. Klingentriegelungstaste
4. Taste zum Öffnen der Tasse
5. Rührblatt
6. Mixbehälter
7. Entriegelungstaste für Krugentnahme
8. Stromkabel
9. GummifüÙe
10. Deckel der Tasse
11. Fehler-Anzeige

Bedienfeld

Abb. 2

1. Power-Touch-Symbol
2. Storage Touch-Symbol
3. Display
4. RE-SPIN/MIX-IN Touch-Symbol
5. START/STOP Touch-Symbol
6. TOP Touch-Symbol
7. FULL Touch Symbol
8. Betriebsanzeige

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 der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entsprechend recycelt werden. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt

- Speiseeismaschine
 - 3 Krüge
 - Diese Bedienungsanleitung
 - Löffel
- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.

3. BEDIENUNG**3.1 Vor dem ersten Gebrauch**

1. Vorreinigung des Rührblatts und des Krugs: Verwenden Sie lauwarmes Wasser zum Reinigen der Rührwerkseinheit und des Krugs.
2. Wählen Sie die Zutaten im Voraus aus und geben Sie sie zum Einfrieren in ein Rührglas: Wählen Sie die geeigneten Zutaten entsprechend den Rezepten und den persönlichen Geschmacksvorlieben aus, die im Mischbecher für die Zubereitung verwendet werden. Legen Sie den Mischbecher nach der Zubereitung zum Einfrieren in den Gefrierschrank. Die Gefrierzeit sollte mindestens 24 Stunden betragen (empfohlene Temperatur -18°C).
3. Stellen Sie die Eiscrememaschine auf eine stabile und ebene Fläche.

3.2 Allgemeine Warnungen und Hinweise

- Wenn das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, leuchtet das Stromsymbol auf dem Gerät auf.
- Diese Maschine hat zwei Positionen:
Speicherplatz: die Maschine wird komprimiert, um weniger Platz zu benötigen.
Betrieb: die Maschine wird angehoben, um den Vorbereitungsprozess zu starten.
- Wenn das Mischblatt, der Krug oder der Becherdeckel nicht richtig eingesetzt und geschlossen ist, blinken die Kontrollleuchte und die Zahl im Anzeigebereich. Der Kühlschrank funktioniert erst dann, wenn alles richtig positioniert ist. Nach der Installation hören die Lichter auf zu blinken.
- Es handelt sich NICHT um einen Mixer!
 Verarbeiten Sie NICHT nur feste Eisblöcke oder Eiswürfel.
 Bereiten Sie KEINE Rezepte direkt mit harten, losen Zutaten, wie z. B. gefrorenen Früchten, zu.
 Die Früchte müssen zunächst zerkleinert werden, um ihren Saft freizusetzen, oder mit anderen Zutaten vermischt werden, bevor die Mischung im Glas eingefroren wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Krug während des Gefrierens auf einer ebenen Fläche steht. Die Oberfläche der gefrorenen Mischung sollte flach und parallel zum Boden des Kruges sein.

DEUTSCH

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Mischung im Krug mindestens 24 Stunden lang bei einer Temperatur von -18°C oder darunter einfrieren.
- Die auf der Zeitanzeige angegebene Zeit ist ein Richtwert und kann je nach Härtegrad der gefrorenen Mischung variieren.
- Wenn das Ergebnis zu flüssig ist, können Sie den Krug (mit Deckel) eine Weile in den Gefrierschrank stellen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Wenn das Ergebnis krümelig oder nicht cremig genug ist, verwenden Sie die RE-SPIN-Funktion (aktiviert mit dem RE-SPIN/MIX-IN Touch-Symbol), um die Textur erneut zu verarbeiten und zu verbessern.
- Das Verhältnis von Fett und Zutaten in Ihrem Rezept hat einen erheblichen Einfluss auf die endgültige Textur. Zu viel Fett kann zu einem flüssigeren Ergebnis führen; zu wenig Fett kann zu einer weniger cremigen oder frostigeren Textur führen.
- Es ist normal, dass die Schüssel bei regelmäßigem Gebrauch leichte Kratzer bekommt. Vermeiden Sie daher die Zubereitung von Rezepten und die Verwendung von Metallzubehör für die Zubereitung. Nicht mit scheuernden Tüchern reinigen.
- Es ist normal, dass die Innenseite der Krug bei regelmäßigem Gebrauch leichte Spuren oder Kratzer aufweist.
- Um Kratzer zu vermeiden, sollten Sie bei der Zubereitung oder beim Servieren der Mischung direkt aus dem Krug kein Metallbesteck verwenden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kruges keine Scheuerschwämme oder Scheuertücher.

3.3 Rezeptvorbereitung und Verwendung des Kruges

Der Krug ist mit speziellen Markierungen versehen, die Ihnen bei der Zubereitung von zwei verschiedenen Rezepten helfen, je nach der gewünschten Textur:

SPOON IT (Textur für Löffel)

- Dieser Modus eignet sich für die Zubereitung von Eiscreme, Sorbets und anderen Rezepten mit einer dichten Textur, die mit einem Löffel gegessen werden sollen.
- Vor dem Einfrieren: Gießen Sie die Basismischung bis zur Markierung MAX FILL in den Krug. Diese Linie darf nicht überschritten werden. Abb. 3
- Frieren Sie den Krug mit der Mischung für die empfohlene Zeit ein.

DRINK IT (trinkbare Textur)

- Dieser Modus ist ideal für die Zubereitung von Milchshakes, Smoothies und anderen kalten Getränken, die pur oder mit einem Strohhalm getrunken werden.
- Vor dem Einfrieren: Gießen Sie die Basismischung nur bis zu der mit FREEZE FILL markierten Linie in den Pitcher, wobei Sie einen Teil des Volumens frei lassen, um vor der Verarbeitung des gefrorenen Pitcher einen Teil der Flüssigkeit hinzuzufügen.
- Nach dem Einfrieren und kurz vor der Verarbeitung: Geben Sie eine Flüssigkeit (z. B. Milch, Saft usw.) bis zu einer der Prozentlinien (%) hinzu. Diese Markierungen (mit 3 Prozentstufen) helfen Ihnen, die gewünschte Konsistenz für Ihr Getränk zu erreichen. Abb. 4

HINWEIS:

Wenn Sie möchten, können Sie oberhalb der FREEZE MAX-Linie einfrieren, die als Richtschnur dient, aber keine Einschränkung darstellt.

Überschreiten Sie niemals die Linie MAX FILL.

3.4 Bedienfeld

Die Funktionen der Berührungssymbole werden im Folgenden beschrieben. Abb. 2

1. EINSCHALTEN. Schalten Sie die Maschine ein.
2. LAGERUNG. Lassen Sie den Kühlschrank bei der Lagerung in der zusammengedrückten Position, da er dann weniger Platz benötigt. Sie muss auch gedrückt werden, um die Spindel in die Arbeitsposition zu bringen.
3. ZEITANZEIGE. Zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Vorgangs an.
4. NEU SPINNEN/EINMISCHEN. Beim zweiten Durchgang für eine cremigere Textur fügen Sie Beläge oder Zutaten wie Kekse hinzu.
5. START/STOP. Starten oder Anhalten des Prozesses
6. TOP (Obere Hälfte des Glases)
7. FULL (Volles Gefäß)
8. BETRIEBSANZEIGE. Blinkt, wenn das Gerät nicht bereit ist. Fehlende oder verlegte Armaturen.
9. PROGRAMMSYMBOL. Sie ermöglichen die Auswahl des gewünschten Programms durch Drücken der gleichen Tasten.

3.5 Ein- und Ausbau der Mischklingen-Komponente

WARNUNG! Vergewissern Sie sich, dass der Kühlschrank vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Mischflügelkomponente ein- oder ausbauen.

Zum Installieren:

1. Halten Sie die Mischklingen-Komponente.
2. Richten Sie den Schaft des Bauteils mit dem Gehäuse an der Unterseite der Haupteinheit aus.
3. Drücken Sie das Bauteil fest nach oben, bis Sie ein „Klicken“ hören, das anzeigt, dass es eingerastet ist. (Abbildung 5).

Zurückziehen:

1. Suchen Sie die Klingenentriegelungstaste an der Haupteinheit.
2. Drücken Sie diese Taste.
3. Fassen Sie die Komponente des Mischblatts an und ziehen Sie sie vorsichtig nach unten, um sie zu entfernen. (Abbildung 6).

DEUTSCH

3.6 Einsetzen und Entfernen der Krug. Abb. 7

Zum Platzieren:

1. Setzen Sie die Gefrierkanne bei angehobener Haupteinheit in den Sockel ein, bis Sie ein „Klick“ hören.
2. Setzen Sie die Deckelkomponente auf den Becher und drehen Sie den Deckel nach links, bis Sie ein weiteres Einrasten hören.

Zurückziehen:

1. Nach Abschluss des Vorgangs drehen Sie die Becherdeckelkomponente nach links (gegen den Uhrzeigersinn), um sie zu entriegeln und abzunehmen.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste zum Entfernen des Kruges (am Sockel) und nehmen Sie den Krug heraus.

3.7 Anweisungen für den Gebrauch

1. Inbetriebnahme:
 - Schließen Sie den Kühlschrank an das Stromnetz an. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um das Gerät einzuschalten.
 - Wenn sich der Kühlschrank in der Aufbewahrungsposition (komprimiert) befindet, drücken Sie das Aufbewahrungs-Tastensymbol, um das Hauptgerät in die Betriebsposition zu bringen.
 - Der Kühlschrank ist fertig, wenn das Hauptgerät vollständig angehoben ist.
2. Anbringen der Kanne und des Deckels:
 - Stellen Sie sicher, dass Ihr Rezept zuvor mindestens 24 Stunden lang auf einer ebenen Fläche im Glas eingefroren wurde.
 - Setzen Sie den Gefrierbehälter in den Boden des Kühlschranks ein, richten Sie ihn an den Führungen aus und schieben Sie ihn ganz hinein, bis Sie ein „Klicken“ der Sicherheitsverriegelung hören.
 - Setzen Sie den Becherdeckel auf den Krug (mit dem Öffnungsknopf auf der rechten Seite) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klick einrastet und fest verschlossen ist (Sie werden ein weiteres „Klick“ hören).
 - Wichtig: Der Kühlschrank funktioniert nicht, wenn die Kannen- und Tassendeckelkomponente nicht korrekt positioniert und verriegelt ist. Die Leuchten im Anzeigebereich blinken, wenn ein Platzierungsfehler vorliegt.

3. **Programmauswahl:**

Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsart entsprechend der Markierung auf dem von Ihnen verwendeten Becher (SPOON IT oder DRINK IT).

Drücken Sie das gewünschte Programmsymbol auf dem Display, bis die gewünschte Funktion aufleuchtet (siehe Abb. 8 für die Zuordnung der Symbole):

- DRINK IT Programme:
 - a) Milchshake
 - b) Slush
 - c) Gefrorenes Getränk
 - d) Frappe
- SPOON IT-Programme:
 - e) Eiscreme
 - f) Rasiertes Eis
 - g) Sorbet
 - h) Gefrorener Joghurt
 - i) Gelato
 - j) Leichtes Speiseeis

4. Mengenauswahl (optional):

- Standardmäßig verarbeitet der Kühlschrank die gesamte Kanne (das FULL Touch-Symbol blinkt).
- Wenn Sie nur die obere Hälfte der Kanne bearbeiten möchten, drücken Sie das TOP Touch-Symbol.

5. Beginn der Verarbeitung:

- Drücken Sie das START/STOP-Symbol, um zu starten.
- Die Haupteinheit mit der Mischklingenkomponente senkt sich in den Krug und beginnt, die Mischung zu verarbeiten, wobei sie sich hebt und senkt.
- Während des Vorgangs wird im Anzeigebereich angezeigt:
 - o Verbleibende Zeit.
 - o Das Symbol der ausgewählten Funktion.
 - o Die Kontrollleuchte zeigt an, ob gerade FULL oder TOP bearbeitet wird.
 - o Das START/STOP-Symbol leuchtet weiterhin (Sie können es jederzeit drücken, um den Vorgang zu stoppen).

6. Ende der Verarbeitung und zusätzliche Optionen:

Wenn das Programm endet, zeigt die Zeitanzeige eine Null an. Zu diesem Zeitpunkt können Sie:

- Servieren: Wenn die Textur wie gewünscht ist.
- RE-SPIN: Wenn eine cremigere Textur gewünscht ist.
- MIX-IN: Wenn Sie feste Zutaten (Keksstücke, Schokolade usw.) hinzufügen möchten.

7. Speiseisgewinnung:

- Zum Öffnen drücken Sie den Entriegelungsknopf am Becher und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Heben Sie den Deckel an.
- Um die Karaffe zu entfernen, drücken Sie die Entriegelungstaste für die

DEUTSCH

Karaffenentnahme, die sich am Boden des Kühlschranks befindet, und ziehen Sie die Karaffe vorsichtig zu sich heran.

HINWEIS Um ein Nachtropfen zu vermeiden, entfernen Sie das Messerteil, nachdem Sie die Kanne zur Reinigung abgenommen haben.

3.8 Beschreibung der Funktionen

Jede Funktion wurde mit spezifischen Zeiten und Geschwindigkeitssequenzen entwickelt, um die ideale Textur für jeden Prozess zu erreichen.

SPOON IT (Löffeltextur) Programme:

- Gelato-Funktion: 4 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.
- Leichte Eiscreme-Funktion: 3 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.
- Eiscreme-Funktion: 2 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.
- Sorbet-Funktion: 5 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.
- Funktion des gefrorenen Joghurts: 5 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.
- Shaved-Ice-Funktion: 4 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.

DRINK IT (Trinkbare Textur) Programme:

- Slush-Funktion: 4 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.
- Frappe-Funktion: 4 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.
- Funktion Gefrorenes Getränk: 5 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.
- Milkshake-Funktion: 2 Minuten. Spezifische Geschwindigkeitsabfolge für das perfekte Finish.

HINWEIS: Die Zeit kann je nach Härte des Rezepts variieren.

Operative Funktionen:

- START/STOP-Symbol berühren:
Startet das Zubereitungsprogramm oder die gewählte Funktion.
Stoppt den Vorgang jederzeit, wenn er während des Betriebs gedrückt wird.
- Re-spin/Mix-in Touch-Symbol:

RE-SPIN: 2 Minuten. Führen Sie einen weiteren Verarbeitungszyklus durch, um eine noch glattere und cremigere Endtextur zu erhalten.

HINWEIS: Wenn Sie nur die Cremigkeit des Tops verbessern oder zu viel Flüssigkeit vermeiden möchten, drücken Sie das TOP Touch-Symbol, bevor Sie die RE-SPIN-Funktion starten.

MIX-IN: 2 Minuten. Führt einen Zyklus durch, um feste Zutaten (Toppings, gehackte Kekse, Schokoladensplitter usw.) sanft in das verarbeitete Produkt zu mischen. Fügen Sie die Zutaten hinzu, bevor Sie diese Funktion starten.

HINWEIS: Wenn Sie möchten, dass die hinzugefügten Stücke (z. B. Kekse) größer und weniger zerkleinert sind, drücken Sie das TOP Touch-Symbol, bevor Sie die MIX-IN-Funktion starten.

- TOP Touch-Symbol: Wählen Sie diese Option, damit der Kühlschrank nur die obere Hälfte des Inhalts der Kanne verarbeitet.
- Volles Touch-Symbol: Wählen Sie diese Option (Standard), damit der Kühlschrank den gesamten Inhalt der Kanne von oben nach unten verarbeitet.
- Symbol für Heben/Lagern berühren:
Ermöglicht die Umschaltung zwischen Betriebsstellung (angehoben) und Lagerstellung (zusammengedrückt). Abb.9.
Drücken Sie diese Taste, um die Haupteinheit in die Arbeitsposition zu bringen.
Drücken Sie diese Taste, um das Hauptgerät in die Aufbewahrungsposition abzusenken und so den vom Kühlschrank eingenommenen Platz zu verringern.

DEUTSCH

Rezepte

Funktion	Art der Zubereitung	Zutaten	Optimale Gefrierzeit
Sorbet-Funktion	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Zutaten mit einem Mixer oder in einem Pürierstab cremig pürieren. 2. Die Mischung in ein Glas füllen und 24 Stunden lang einfrieren. 3. Wählen Sie die Sorbet-Funktion. 	<p>450 g Erdbeere, 2 Teelöffel Kristallzucker, Saft von einer halben Zitrone</p>	24 Stunden
Gelato-Funktion	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eigelb, Sirup und Zucker mit einem Schneebesen gut vermischen. 2. Dann die Mischung, die Milch und den Mandelextrakt dazugeben unditerrühren, bis alles gut vermischt ist. 3. Die Mischung in einem Topf im Wasserbad unter Rühren auf etwa 82° erhitzen. 4. Gießen Sie die Mischung direkt in den Krug. Obst hinzufügen und 24 Stunden lang einfrieren. 5. Wählen Sie die Gelato Funktion. 	<p>4 Eigelbe, 1 Teelöffel Sirup (oder Honig), 5 Teelöffel Doppelrahm, 1 Teelöffel Mandelextrakt, 1/3 Vollmilch, gefrorene Früchte oder Kirschen</p>	24 Stunden
Funktion Gefriergetränk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasser und Margarita-Mischung in einem Behälter mischen. 2. Die Mischung in ein Glas füllen, abdecken und 24 Stunden lang einfrieren. 3. Wählen Sie die Funktion Gefrorenes Getränk. 	<p>266 ml Wasser, 266 mL Margarita-Mix</p>	24 Stunden

Funktion	Art der Zubereitung	Zutaten	Optimale Gefrierzeit
Slush Funktion	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Mangostücke in den Krug und fügen Sie dann den Mangosaft bis zur Linie FREEZE FILL hinzu. 2. Die Zutaten gut mischen. Abgedeckt 24 Stunden lang einfrieren. 3. 30% zusätzlichen Mangosaft hinzufügen 4. Wählen Sie das SLUSH Programm. 	140 g Mangowürfel, Mangosaft	24 Stunden
Eiscreme-Funktion	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eigelb, Sirup und Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Schlagsahne, die Vollmilch und den Mandelextrakt unterheben. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten integriert sind. 2. Die Mischung in einem Topf im Wasserbad unter Rühren auf etwa 82° erhitzen. 3. Die Apfelspalten hinzufügen und 24 Stunden lang einfrieren. 4. Wählen Sie das Programm Eiscreme. 	3 große Eigelbe, 70 g Streuzucker, 120 ml Schlagsahne, 230 ml Vollmilch, 80 gr Apfel	24 Stunden
Funktion Gefriergetränke	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gießen Sie das Erfrischungsgetränk bis zur Linie FREEZE FILL in den Krug und frieren Sie es 24 Stunden lang ein. 2. Vor der Verarbeitung 20% Soda hinzufügen. 3. Wählen Sie das Programm Gefriergetränk. 	560 mL des gewünschten Erfrischungsgetränks	24 Stunden

DEUTSCH

Funktion	Art der Zubereitung	Zutaten	Optimale Gefrierzeit
Funktion des gefrorenen Joghurts	1. 350 ml Joghurt, 70 ml Schlagsahne und 140 ml Kondensmilch dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. 2. 24 Stunden lang einfrieren 3. Wählen Sie die Funktion FROZEN YOGHOURT und führen Sie ggf. einen RE-SPIN durch, um eine weichere Textur zu erhalten.	350 g Joghurt, 70 ml Schlagsahne, 40 ml Kondensmilch	24 Stunden

Hinweis: Weitere Rezepte finden Sie auf dem QR-Code an der Maschine oder auf der Cecotec-Website.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Denken Sie daran, die Eismaschine nach dem Gebrauch zu reinigen und zu warten:
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung unbedingt vom Stromnetz.
- Für die Reinigung darf nur ein feuchtes Tuch verwendet werden. Achten Sie darauf, das Gerät nicht ins Wasser oder unter fließendes Wasser zu stellen.
- Sowohl die Mixmesser-Komponente als auch der Krug sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie die Klinge: Nehmen Sie das Messermodul mit der Abdeckung aus dem Gerät und reinigen Sie die Baugruppe.
- Reinigung der Maschine: Verwenden Sie bei täglichem Gebrauch ein weiches Tuch, um die Oberfläche des Geräts zu reinigen. Es wird nicht empfohlen, chemische Reinigungsmittel oder eine Spülmaschine für die Reinigung zu verwenden.
- Wartung: Nach jedem Gebrauch muss eine ordnungsgemäße Reinigung durchgeführt werden.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Bei diesem Produkt werden verschiedene Arten von Fehlern durch Anzeigen auf dem Bedienfeld und rote LED-Leuchten angezeigt. Es gibt zwei Arten von Störungsmeldungen: Pop-up und langsames Blinken.

Signal	Beschreibung	Zu treffende Maßnahmen
Die Funktionssymbole leuchten und die zentrale kreisförmige Linie und die Zahl blinken.	Zubehörpositionsdetektoren erkennen das Element nicht oder es ist überhitzt und braucht Zeit zum Abkühlen.	Prüfen Sie, ob der Schaft, die Kanne und der Deckel richtig verankert sind. Wenn er in Betrieb war, warten Sie 8 Minuten, bis er abgekühlt ist.
Die Beleuchtung der Schalttafel wird mit dem Speicherschlüssel eingeschaltet.	Überschüssige Inhaltsstoffe führen zu einer Überlastung des Motors und einem automatischen Neustart	Fügen Sie die Zutaten gemäß den Anweisungen hinzu, oder warten Sie den Neustart ab und arbeiten Sie erneut.
Die Betriebsanzeige blinkt	Schaltungskomponenten müssen gewartet werden	Schließen Sie das Gerät erneut an, um zu prüfen, ob es normal funktioniert, oder schicken Sie es zur Reparatur an den Kundendienst.

Definition des LED-Blinkmodus

Blinkender Modus: Die LED-Leuchte auf dem Bedienfeld blinkt einmal alle 0,5 Sekunden, mit einem Intervall von 1 Sekunde.

Langsam blinkender Modus: Die LED-Leuchte auf dem Bedienfeld blinkt einmal alle 2 Sekunden.

Anzeigen	Erklärung	Vorgeschlagene Gegenmaßnahmen
LED-Leuchte blinkt zweimal	Das System erfordert einen Neustart zur Selbstüberprüfung.	Schalten Sie das Gerät nach einem Stromausfall wieder ein, oder schicken Sie es zur Reparatur an den Kundendienst.
LED-Leuchte blinkt dreimal	Zu viele Inhaltsstoffe führen zur Überlastung des Motors	Fügen Sie die Zutaten gemäß den Anweisungen hinzu oder senden Sie das Gerät zur Reparatur an den Kundendienst.
LED-Licht blinkt 4 Mal	Schaltungskomponenten müssen gewartet werden	Schließen Sie das Gerät erneut an, um zu prüfen, ob es normal funktioniert, oder schicken Sie es zur Reparatur an den Kundendienst.
LED-Licht blinkt 5 Mal	Anormaler Stromverbrauch im Standby-Modus	

DEUTSCH

Anzeigen	Erklärung	Vorgeschlagene Gegenmaßnahmen
LED-Leuchte blinkt zweimal langsam	Die Eingangsspannung ist höher als die normale Spannung	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist, oder schicken Sie das Gerät zur Wartung an den Kundendienst.
LED-Licht blinkt langsam 3 Mal	Die Eingangsspannung ist niedriger als die normale Spannung	
LED-Licht blinkt langsam 4 Mal	Zu viele Zutaten, die Betriebszeit wird knapp	Fügen Sie die Zutaten gemäß den Anweisungen hinzu oder senden Sie das Gerät zur Reparatur an den Kundendienst.
LED-Licht blinkt langsam 5 Mal	Der Motor ist blockiert und verklemmt	Schließen Sie das Gerät erneut an, um zu prüfen, ob es normal funktioniert, oder schicken Sie es zur Reparatur an den Kundendienst.

6. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

7. 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:

1. Unità principale
2. Area di visualizzazione
3. Pulsante di rilascio della lama
4. Pulsante di apertura della tazza
5. Componente della lama di miscelazione
6. Caraffa
7. Pulsante di sblocco per la rimozione della caraffa
8. Cavo di alimentazione
9. Piedini in gomma
10. Componente del coperchio della tazza
11. Indicatore di errore

Pannello di controllo

Fig. 2

1. Icona touch di accensione
2. Icona touch storage
3. Area di visualizzazione
4. Icona touch RE-SPIN/MIX-IN
5. Icona touch START/STOP
6. Icona touch TOP
7. Icona touch FULL
8. Indicatore luminoso

NOTA:

I grafici di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DI USARE

L'apparecchio è confezionato in un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre il dispositivo dalla scatola e rimuovere tutto il materiale di imballaggio. È possibile conservare la scatola originale e gli altri imballaggi in un luogo sicuro per evitare di danneggiare il dispositivo in caso di trasporto futuro. Se desiderate smaltire l'imballaggio originale, assicuratevi di riciclare correttamente tutti gli articoli.

Assicurarsi che tutte le parti e i componenti siano inclusi e in buone condizioni. Se uno di essi manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il servizio tecnico ufficiale di Cecotec.

ITALIANO

Contenuto della scatola

- Macchina per il gelato
 - 3 caraffe
 - Manuale di istruzioni
 - Cucchiaino.
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Prima del primo utilizzo

1. Pre-pulizia della pala mescolatrice e della caraffa: Utilizzare acqua tiepida per pulire il gruppo lama di miscelazione e la caraffa.
2. Scegliere gli ingredienti in anticipo e metterli in un bicchiere per il congelamento: Selezionare gli ingredienti appropriati in base alle ricette e alle preferenze di gusto personali, da utilizzare nel becher di miscelazione per la preparazione. Dopo la preparazione, mettere la coppa di miscelazione nel congelatore per farla congelare. Il tempo di congelamento deve essere di almeno 24 ore (temperatura consigliata -18°C).
3. Posizionare la gelatiera su una superficie stabile e piana.

3.2 Avvertenze e consigli generali

- Quando il dispositivo è collegato all'alimentazione, l'icona dell'alimentazione sulla macchina si accende.
- Questa macchina ha due posizioni:
Archiviazione: la macchina viene compressa per occupare meno spazio.
Funzionamento: la macchina viene sollevata per avviare il processo di preparazione.
- Se il componente della pala mescolatrice, della brocca o del coperchio della tazza non è installato e chiuso correttamente, la spia e il numero nell'area del display lampeggiano. Il frigorifero non funzionerà finché non sarà posizionato correttamente. Una volta installate, le luci smetteranno di lampeggiare.
- Non è un frullatore!
NON trattare blocchi di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio da soli.
NON preparare ricette direttamente con ingredienti duri e sfusi, come la frutta congelata. La frutta deve essere prima schiacciata per rilasciare il suo succo o mescolata con altri ingredienti prima di congelare la miscela nel barattolo.
- Assicurarsi che la caraffa si trovi su una superficie piana durante il congelamento. La superficie della miscela congelata deve essere piatta e parallela alla base della caraffa.
- Per ottenere risultati ottimali, congelare la miscela nel barattolo per almeno 24 ore a una temperatura di -18°C o inferiore.

- Il tempo indicato sul display è indicativo e può variare a seconda della durezza della miscela congelata.
- Se il risultato è troppo liquido, si può conservare la caraffa (con il suo coperchio) nel congelatore per un po' di tempo fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Se il risultato è friabile o non abbastanza cremoso, utilizzare la funzione RE-SPIN (attivata con l'icona a sfioramento RE-SPIN/MIX-IN) per rielaborare e migliorare la consistenza.
- La proporzione di grassi e ingredienti nella ricetta influisce in modo significativo sulla consistenza finale. Una quantità eccessiva di grassi può dare un risultato più liquido; una quantità insufficiente di grassi può dare una consistenza meno cremosa o più gelata.
- È normale che la ciotola si graffi leggermente a causa del buso regolare, quindi evitate di preparare ricette e di introdurre accessori metallici per la preparazione. Non pulire con panni abrasivi.
- È normale che l'interno della caraffa presenti lievi segni o graffi con buso regolare.
- Per ridurre al minimo i graffi, evitare di usare utensili metallici per preparare o servire la miscela direttamente dalla caraffa.
- Non utilizzare spugne o panni abrasivi per pulire la caraffa.

3.3 Preparazione di ricette e utilizzo della caraffa

La caraffa contiene indicazioni specifiche che vi guideranno nella preparazione di due diversi tipi di ricette, a seconda della consistenza desiderata:

SPOON IT (Texture a cucchiaio)

- Questa modalità è adatta alla preparazione di gelati, sorbetti e altre ricette dalla consistenza densa, pensate per essere mangiate con un cucchiaio.
- Prima del congelamento: Versare la miscela di base nella caraffa fino alla linea contrassegnata con MAX FILL. Non superare questa linea. Fig. 3
- Congelare la brocca con il composto per il tempo consigliato.

DRINK IT (texture bevibile)

- Questa modalità è ideale per creare frullati, smoothie e altre bevande fredde da bere direttamente o con la cannuccia.
- Prima del congelamento: Versare la miscela di base nella brocca solo fino alla linea specifica contrassegnata dalla scritta FREEZE FILL, lasciando una parte del volume libera per aggiungere una parte di liquido prima di lavorare la brocca congelata.
- Dopo il congelamento e poco prima della lavorazione: Aggiungere un liquido (come latte, succo di frutta, ecc.) fino a una delle linee di percentuale (%). Questi segni (con 3 livelli di percentuale) vi aiuteranno a raggiungere la consistenza desiderata per la vostra bevanda. Fig. 4

ITALIANO

NOTA:

Se lo desiderate, potete congelare al di sopra della linea FREEZE MAX, che è indicativa ma non limitativa.

Non superare mai la linea di riempimento MAX.

3.4 Pannello di controllo

Le funzioni delle icone touch sono descritte di seguito. Fig. 2

1. ON. Accendere la macchina.
2. CONSERVAZIONE. Per la conservazione, lasciare il frigorifero in posizione compressa, in quanto occupa meno spazio. Deve essere premuto anche per sollevare il mandrino in posizione di lavoro.
3. DISPLAY DELL'ORA. Indica il tempo rimanente per completare il processo.
4. RI-SPIN/MIX-IN. Al secondo passaggio, per ottenere una consistenza più cremosa, aggiungere guarnizioni o ingredienti come i biscotti.
5. AVVIO/ARRESTO. Avvio o arresto del processo
6. TOP (metà superiore del vaso)
7. FULL (vaso pieno)
8. SPIA LUMINOSA. Lampeggia quando la macchina non è pronta. Raccordi mancanti o fuori posto.
9. ICONE DEL PROGRAMMA. Permettono di selezionare il programma desiderato premendo gli stessi tasti.

3.5 Installazione e rimozione del componente della lama di miscelazione

ATTENZIONE! Assicurarsi che il frigorifero sia scollegato dall'alimentazione elettrica prima di installare o rimuovere il componente lama di miscelazione.

Per installare:

1. Tenere il componente della lama di miscelazione.
2. Allineare l'albero del componente con il suo alloggiamento nella parte inferiore dell'unità principale.
3. Spingere con forza il componente verso l'alto fino a quando non si sente un "clic", che indica che è stato bloccato in posizione. (Vedere Figura 5).

Per ritirarsi:

1. Individuare il pulsante di sblocco della lama sull'unità principale.
2. Premere questo pulsante.
3. Afferrare il componente della lama di miscelazione e tirarlo delicatamente verso il basso per rimuoverlo. (Vedere Figura 6).

3.6 Inserimento e rimozione della caraffa. Fig. 7

Da collocare:

1. Con l'unità principale sollevata, inserire la brocca gelata nella base fino a sentire un "clic".
2. Posizionare il componente del coperchio della tazza sulla tazza e ruotare il coperchio verso sinistra finché non si sente un altro "clic" di bloccaggio.

Per ritirarsi:

1. Al termine del processo, ruotare il componente del coperchio della tazza verso sinistra (in senso antiorario) per sbloccarlo e rimuoverlo.
2. Premere il pulsante di rimozione della brocca (sulla base) e rimuovere la brocca.

3.7 Istruzioni per l'uso

1. Implementazione:
 - Collegare il frigorifero alla rete elettrica. Premere l'icona di accensione per accendere la macchina.
 - Se il frigorifero è in posizione di conservazione (compressa), premere l'icona a sfioramento della conservazione per sollevare l'unità principale in posizione di funzionamento.
 - Il frigorifero è pronto quando l'unità principale è completamente sollevata.
2. Montaggio della brocca e del coperchio:
 - Assicurarsi che la ricetta sia stata precedentemente congelata nel barattolo per almeno 24 ore su una superficie piana.
 - Inserire il Frozen Jar nella base del frigorifero, allineandolo alle guide, e spingerlo fino in fondo finché non si sente uno "scatto" della chiusura di sicurezza.
 - Posizionare il componente del coperchio della tazza sulla brocca (con la manopola di apertura a destra) e ruotarlo in senso orario finché non scatta in posizione e si chiude saldamente (si sentirà un altro "clic").
 - Importante: Il frigorifero non funziona se la brocca e il componente del coperchio della tazza non sono posizionati e bloccati correttamente. Le spie nell'area del display lampeggiano in caso di errore di posizionamento.

3. Selezione programma:

Scegliere il tipo di preparazione desiderato in base alle indicazioni riportate sulla brocca utilizzata (SPOON IT o DRINK IT).

Premere l'icona del programma desiderato sul display finché non si accende la funzione specifica che si desidera utilizzare (vedere la Fig. 8 per la corrispondenza delle icone):

- Programmi DRINK IT:
 - a) Milkshake
 - b) Slush
 - c) Frozen drink
 - d) Frappè

ITALIANO

- Programmi SPOON IT:
 - e) Ice cream
 - f) Shaved ice
 - g) Sorbet
 - h) Frozen yoghurt
 - i) Gelato
 - j) Light ice cream

4. Selezione della quantità (opzionale):

- Per impostazione predefinita, il frigorifero elabora l'intera caraffa (l'icona FULL Touch lampeggia).
- Se si desidera elaborare solo la metà superiore della caraffa, premere l'icona a sfioramento TOP.

5. Inizio elaborazione:

- Premere l'icona touch START/STOP per iniziare.
- L'unità principale con il componente lama di miscelazione scende nella brocca e inizia a lavorare la miscela, salendo e scendendo.
- Durante il processo, l'area del display mostrerà la dicitura "Non è possibile":
 - o Tempo rimanente.
 - o L'icona della funzione selezionata.
 - o La spia luminosa indica se è in corso l'elaborazione di FULL o TOP.
 - o L'icona a sfioramento START/STOP rimane illuminata (è possibile premerla per interrompere il processo in qualsiasi momento).

6. Fine dell'elaborazione e opzioni aggiuntive:

Quando il programma termina, il display del tempo mostra uno zero. A questo punto, è possibile:

- Servire: Se la consistenza è quella desiderata.
- RE-SPIN: Se si desidera una consistenza più cremosa.
- MIX-IN: Se si desidera aggiungere ingredienti solidi (pezzi di biscotto, cioccolato, ecc.).

7. Estrazione del gelato:

- Per aprire, premere il pulsante di rilascio sulla coppa e ruotarlo in senso antiorario per sbloccarlo. Sollevare il coperchio.
- Per rimuovere la caraffa, premere il pulsante di rimozione della caraffa situato sulla base del frigorifero e tirare delicatamente la caraffa verso di sé.

NOTA Per evitare sgocciolamenti, rimuovere il componente della lama dopo aver tolto la caraffa per la pulizia.

3.8 Descrizione delle funzioni

Ogni funzione è stata progettata con tempi e sequenze di velocità specifiche per ottenere la consistenza ideale per ogni processo.

Programmi SPOON IT (texture cucchiaio):

- Funzione Gelato: 4 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.
- Funzione Light Ice Cream: 3 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.
- Funzione Ice Cream: 2 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.
- Funzione Sorbet: 5 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.
- Funzione Frozen Yoghourt: 5 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.
- Funzione Shaved Ice: 4 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.

Programmi DRINK IT (Texture bevibile):

- Funzione Slush: 4 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.
- Funzione Frappe: 4 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.
- Funzione Frozen Drink: 5 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.
- Funzione Milkshake: 2 minuti. Sequenza di velocità specifica per una finitura perfetta.

NOTA: Il tempo può variare a seconda della durezza della ricetta.

Funzioni operative:

- Icona touch START/STOP:
Avvia il programma di preparazione o la funzione selezionata.
Arresta il processo in qualsiasi momento se premuto durante il funzionamento.
- Icona touch Re-spin/Mix-in:

RE-SPIN: 2 minuti. Eseguire un ulteriore ciclo di lavorazione per ottenere una consistenza finale ancora più liscia e cremosa.

NOTA: Se si desidera solo migliorare la cremosità del top o evitare un eccesso di liquido, premere l'icona a sfioramento TOP prima di avviare la funzione RE-SPIN.

MIX-IN: 2 minuti. Esegue un ciclo progettato per mescolare delicatamente gli ingredienti solidi (guarnizioni, biscotti tritati, gocce di cioccolato, ecc.) nel prodotto lavorato. Aggiungere gli ingredienti prima di avviare questa funzione.

NOTA: Se si desidera che i pezzi aggiunti (come i biscotti) siano più grandi e meno frantumati, premere l'icona a sfioramento TOP prima di avviare la funzione MIX-IN.

ITALIANO

- Icona touch Top: Selezionare questa opzione per far sì che il frigorifero elabori solo la metà superiore del contenuto della caraffa.
- Icona touch Full: Selezionare questa opzione (predefinita) per far sì che il frigorifero elabori l'intero contenuto della caraffa, dall'alto verso il basso.
- Icona touch Lift/Storage:
Consente di passare dalla posizione di funzionamento (sollevata) alla posizione di stoccaggio (compressa). Fig 9
Premere per sollevare l'unità principale in posizione di lavoro.
Premere per abbassare l'unità principale in posizione di stoccaggio, riducendo lo spazio occupato dal frigorifero.

Ricette

Funzione	Metodo di preparazione	Ingredienti	Tempo di congelamento ottimale
Funzione Sorbet	<ol style="list-style-type: none">1. Frullare gli ingredienti con un mixer o in un frullatore fino a ottenere una consistenza cremosa.2. Versare il composto nella caraffa e congelare per 24 ore.3. Selezionare la funzione Sorbet.	450 g di fragole, 2 cucchiaini di zucchero semolato, succo di mezzo limone	24 ore
Funzione Gelato	<ol style="list-style-type: none">1. Utilizzare una frusta per mescolare correttamente il tuorlo d'uovo, lo sciroppo e lo zucchero.2. Versare quindi il composto, il latte e l'estratto di mandorle e continuare fino a quando non si è completamente amalgamato.3. Riscaldare il composto a bagnomaria in una casseruola a circa 82° mescolando.4. Versare il composto direttamente nella brocca. Aggiungere la frutta e congelare per 24 ore.5. Selezionare la funzione Gelato.	4 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di sciroppo (o miele), 5 cucchiaini di panna doppia, 1 cucchiaino di estratto di mandorle, 1/3 di tazza di latte intero, frutta o ciliegie congelate	24 ore

Funzione	Metodo di preparazione	Ingredienti	Tempo di congelamento ottimale
Funzione Frozen Drink	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mescolare acqua e miscela di margarita in un contenitore. 2. Versare il composto nel barattolo, coprire e congelare per 24 ore. 3. Selezionare la funzione Bevanda ghiacciata. 	266 mL di acqua, 266 mL di miscela di margarita	24 ore
Funzione Slush	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere i pezzi di mango nella caraffa e aggiungere il succo di mango fino alla linea di riempimento FREEZE FILL. 2. Mescolare bene gli ingredienti. Coprire e congelare per 24 ore. 3. Aggiungere il 30% di succo di mango in più 4. Selezionare il programma SLUSH. 	140 g di cubetti di mango, succo di mango	24 ore
Funzione Ice Cream	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mescolare con una frusta i tuorli d'uovo, lo sciroppo e lo zucchero in una ciotola. Versare la panna da montare, il latte intero e l'estratto di mandorle. Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano integrati. 2. Riscaldare il composto a bagnomaria in una casseruola a circa 82° mescolando. 3. Aggiungere gli spicchi di mela e congelare per 24 ore. 4. Selezionare il programma Gelato. 	3 tuorli d'uovo grandi, 70 g di zucchero semolato, 120 mL di panna montata 230 mL di latte intero 80 gr Mela	24 ore
Funzione Frozen Drinks	<ol style="list-style-type: none"> 1. Versare la bevanda analcolica nella caraffa fino alla linea di riempimento FREEZE FILL e congelare per 24 ore. 2. Prima della lavorazione aggiungere il 20% di soda. 3. Selezionare il programma Frozen Drink. 	560 mL della bevanda analcolica desiderata	24 ore

ITALIANO

Funzione	Metodo di preparazione	Ingredienti	Tempo di congelamento ottimale
Funzione Frozen Yoghourt	1. Versare e mescolare con una frusta 350 ml di yogurt, 70 ml di panna da montare e 140 ml di latte condensato. 2. Congelare per 24 ore 3. Selezionare la funzione FROZEN YOGHOURT, se necessario eseguire un RE-SPIN per ottenere una consistenza più morbida.	350 mL di yogurt, 70 mL di panna da montare, 40 mL di latte condensato	24 ore

NOTA: È possibile trovare ulteriori ricette sul QR posto sulla macchina o sul sito web di Cecotec.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo aver utilizzato la macchina per gelati, ricordarsi di pulire e mantenere l'attrezzatura:
- Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Per la pulizia si può utilizzare solo un panno umido. Fare attenzione a non mettere la macchina in acqua o sotto l'acqua corrente.
- Sia il componente della lama di miscelazione che la brocca sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire la lama: Rimuovere il modulo lama con il coperchio dalla macchina, quindi pulire il gruppo.
- Pulizia della macchina: Nell'uso quotidiano, utilizzare un panno morbido per pulire la superficie della macchina. Non si consiglia di utilizzare detersivi chimici o lavastoviglie per la pulizia.
- Manutenzione: Dopo ogni utilizzo è necessario eseguire una pulizia adeguata.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Questo prodotto utilizza indicazioni sul pannello e luci LED rosse per segnalare diversi tipi di guasti. Le indicazioni di guasto si dividono in due modalità: a comparsa e a lampeggio lento.

Segnale	Descrizione	Azioni da intraprendere
Le icone delle funzioni sono illuminate e la linea circolare centrale e il numero lampeggiano.	I rilevatori di posizione accessori non rilevano l'elemento oppure si è surriscaldato e ha bisogno di tempo per raffreddarsi.	Controllare che l'asse, la caraffa e il coperchio siano ancorati correttamente. Se era in funzione, attendere 8 minuti per il raffreddamento.
Le luci del pannello si accendono con la chiave di memorizzazione.	Ingredienti eccessivi causano il sovraccarico del motore e il suo riavvio automatico	Aggiungere gli ingredienti in modo corretto secondo le istruzioni, oppure attendere il riavvio e operare di nuovo.
La spia di alimentazione del pannello lampeggia	I componenti del circuito richiedono manutenzione	Ricollegare la spina per confermare la normalità o inviare al servizio di assistenza per la riparazione.

Definizione della modalità di lampeggiamento dei LED

Modalità lampeggiante: La spia LED sul pannello lampeggia una volta ogni 0,5 secondi, con un intervallo di 1 secondo.

Modalità di lampeggio lento: La spia LED sul pannello lampeggia una volta ogni 2 secondi.

Piano del Consiglio	Spiegazione	Contromisure suggerite
La spia LED lampeggia due volte	Il sistema richiede un riavvio per l'autoverifica.	Dopo un'interruzione di corrente, riaccendere o inviare al servizio di assistenza per la riparazione.
La spia LED lampeggia tre volte	Ingredienti eccessivi portano al sovraccarico del motore	Aggiungere gli ingredienti correttamente secondo le istruzioni o inviare al servizio di assistenza per la riparazione.
La luce LED lampeggia 4 volte	I componenti del circuito richiedono manutenzione	Ricollegare la spina per confermare la normalità o inviare al servizio di assistenza per la riparazione.
La luce LED lampeggia 5 volte	Consumo anomalo di energia in standby	

ITALIANO

Piano del Consiglio	Spiegazione	Contromisure suggerite
La spia LED lampeggia lentamente due volte	La tensione di ingresso è superiore alla tensione normale	Controllare se l'alimentazione è normale o inviare al servizio di assistenza per la manutenzione.
La luce LED lampeggia lentamente per 3 volte	La tensione di ingresso è inferiore alla tensione normale	
La luce LED lampeggia lentamente 4 volte	Troppi ingredienti, il tempo di funzionamento sta per scadere	Aggiungere gli ingredienti correttamente secondo le istruzioni o inviare al servizio di assistenza per la riparazione.
La luce LED lampeggia lentamente per 5 volte	Il motore è bloccato e inceppato	Ricollegare la spina per confermare la normalità o inviare al servizio di assistenza per la riparazione.

6. COPYRIGHT

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

7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

 Cecotec Innovations 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 indirizzo web: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1:

1. Unidade principal
2. Janela de visualização
3. Botão de libertação da lâmina
4. Botão de abertura da tampa
5. Componente da lâmina misturadora
6. Jarro
7. Botão de desbloqueio para retirar o jarro
8. Cabo de alimentação
9. Pés de goma
10. Componente da tampa do copo
11. Indicador de erros

Painel de controlo

Fig. 2

1. Ícone tátil Ligar/Desligar
2. Ícone tátil de armazenamento
3. Janela de visualização
4. Ícone tátil RE-SPIN/MIX-IN
5. Ícone tátil START/STOP
6. Ícone tátil do timer
7. Ícone de toque COMPLETO
8. Indicador luminoso

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. 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, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

PORTUGUÊS

Conteúdo da caixa

- Máquina de fazer gelados
 - 3 frascos
 - Manual de instruções
 - Concha
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de necessidade de assistência.

3. FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização:

1. Pré-limpeza da lâmina de agitação e do jarro: Limpar com água morna o conjunto das lâminas misturadoras e o jarro.
2. Escolha os ingredientes com antecedência e coloque-os num copo misturador para congelar: Selecionar os ingredientes adequados, de acordo com as receitas e as preferências pessoais de gosto, utilizados no copo de mistura para a preparação. Após a preparação, colocar o copo misturador no congelador para congelar. O tempo de congelação deve ser de pelo menos 24 horas (temperatura recomendada -18°C).
3. Coloque a máquina de gelados numa superfície estável e nivelada.

Advertências e dicas gerais:

- Quando o aparelho está ligado à alimentação eléctrica, o ícone de alimentação no aparelho acende-se.
- Esta máquina tem duas posições:
Armazenamento: a máquina é comprimida para ocupar menos espaço.
Funcionamento: a máquina é levantada para iniciar o processo de preparação.
- Se o componente da lâmina misturadora, o componente do jarro ou da tampa do copo não estiver corretamente instalado e fechado, a luz indicadora e o número na área de visualização piscarão. O frigorífico não funcionará até que tudo esteja corretamente posicionado. Uma vez instalado, as luzes deixarão de piscar.
- NÃO é um misturador!
NÃO processar blocos de gelo sólidos ou cubos de gelo isoladamente.
NÃO preparar receitas diretamente com ingredientes duros e soltos, como fruta congelada.
A fruta deve ser primeiro esmagada para libertar o seu sumo ou misturada com outros ingredientes antes de congelar a mistura no frasco.
- Certifique-se de que o jarro está numa superfície plana durante o congelamento. A superfície da mistura congelada deve ser plana e paralela ao fundo do jarro.
- Para obter melhores resultados, congelar a mistura no frasco durante pelo menos 24

horas a uma temperatura de -18°C ou inferior.

- O tempo indicado no ecrã de tempo é indicativo e pode variar consoante a dureza da mistura congelada.
- Se o resultado for demasiado líquido, pode guardar o jarro (com a tampa) no congelador durante algum tempo até obter a textura desejada.
- Se o resultado for esfarelado ou não for suficientemente cremoso, utilize a função RE-SPIN (activada com o ícone tátil RE-SPIN/MIX-IN) para voltar a processar e melhorar a textura.
- A proporção de gordura e de ingredientes na sua receita afecta significativamente a textura final. Demasiada gordura pode resultar num resultado mais líquido; pouca gordura pode resultar numa textura menos cremosa ou mais gelada.
- É normal que a taça fique ligeiramente riscada devido à utilização regular, por isso evite preparar receitas e introduzir acessórios metálicos para a preparação. Não limpar com panos abrasivos.
- É normal que o interior do jarro apresente ligeiras marcas ou riscos com a utilização regular.
- Para minimizar os riscos, evite utilizar utensílios metálicos para preparar ou servir a mistura diretamente do jarro.
- Não utilizar esfregões ou panos abrasivos para limpar o jarro.

3.3 Preparação de receitas e utilização do jarro

O jarro inclui marcações específicas que o guiarão na preparação de dois tipos diferentes de receitas, consoante a textura desejada:

SPOON IT (Textura para colher)

- Este modo é adequado para preparar gelados, sorvetes e outras receitas com uma textura densa, concebidas para serem comidas com uma colher.
- Antes de congelar: Deite a mistura de base no jarro até à linha marcada MAX FILL. Não ultrapassar esta linha. Fig. 3
- Congelar o jarro com a mistura durante o tempo recomendado.

DRINK IT (Textura bebível)

- Este modo é ideal para criar batidos, smoothies e outras bebidas frias que se bebem diretamente ou através de uma palhinha.
- Antes de congelar: Deitar a mistura de base no jarro apenas até à linha específica marcada FREEZE FILL, deixando uma parte do volume livre para adicionar uma parte de líquido antes de processar o jarro congelado.
- Após a congelação e imediatamente antes da transformação: Adicione um líquido (como leite, sumo, etc.) até uma das linhas de percentagem (%). Estas marcas (com 3 níveis de percentagem) ajudá-lo-ão a obter a consistência desejada para a sua bebida. Fig. 4

PORTUGUÊS

NOTA:

Se desejar, pode congelar acima da linha FREEZE MAX, que serve de guia mas não de limite. Nunca ultrapassar a linha MAX FILL.

3.4 Painel de controlo

As funções dos ícones tácteis são descritas abaixo. Fig. 2

1. LIGADO Ligue a máquina.
2. ARMAZENAMENTO. Deixe o frigorífico na posição comprimida para armazenamento, uma vez que ocupa menos espaço. Também deve ser premido para elevar o mandril para a posição de trabalho.
3. Tipo de ecrã Indica o tempo restante para concluir o processo.
4. RE-SPIN/MIX-IN. Segunda passagem para texturas mais cremosas, adicionar coberturas ou ingredientes como bolachas.
5. START/STOP: Iniciar ou parar o processo
6. TOP (Metade superior do frasco)
7. FULL (Frasco cheio)
8. Indicador luminoso. Fica intermitente quando a máquina não está pronta. Acessórios em falta ou mal colocados.
9. Ícono: 3 programas Permitem seleccionar o programa desejado premindo os mesmos botões.

3.5 Instalação e remoção do componente da lâmina

ATENÇÃO! Certifique-se de que o frigorífico está desligado da corrente eléctrica antes de instalar ou retirar o componente da lâmina misturadora.

Para instalar:

1. Segurar o componente da lâmina misturadora.
2. Alinhar o eixo do componente com o seu alojamento na parte inferior da unidade principal.
3. Empurre o componente firmemente para cima até ouvir um "clique", indicando que está bloqueado na posição. Fig. 5

Para retirar-se:

1. Localize o botão de desbloqueio da lâmina na unidade principal.
2. Prima o botão (4).
3. Pegue no componente da lâmina misturadora e puxe-o suavemente para baixo para o retirar. Fig. 6

3.6 Inserir e retirar o jarro. Fig. 7

Para cozinhar

1. Com a unidade principal levantada, insira o jarro congelado na base até ouvir um "clique".
2. Coloque o componente da tampa do copo no copo e rode a tampa para a esquerda até ouvir outro "clique" de bloqueio.

Para retirar:

1. Quando o processo estiver concluído, rode o componente da tampa do copo para a esquerda (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) para o desbloquear e retirar.
2. Prima o botão de libertação de remoção do jarro (na base) e retire o jarro.

3.7 Instruções de uso

1. Arranque.
 - Ligar o frigorífico à alimentação eléctrica. Toque no ícone de ligar/desligar para ligar o aparelho.
 - Se o frigorífico estiver na posição de armazenamento (comprimido), prima o ícone tátil de armazenamento para elevar a unidade principal para a posição de funcionamento.
 - O frigorífico está pronto quando a unidade principal estiver totalmente levantada.
2. Colocação do jarro e da tampa:
 - Certifique-se de que a sua receita foi previamente congelada no frasco durante pelo menos 24 horas numa superfície plana.
 - Insira o frasco congelado na base do frigorífico, alinhando-o com as guias, e empurre-o completamente até ouvir um "clique" do fecho de segurança.
 - Coloque o componente da tampa do copo no jarro (com o botão de abertura à direita) e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar e ficar bem fechado (ouvirá outro "clique").
 - Importante: O frigorífico não funcionará se o componente da tampa do jarro e do copo não estiver corretamente posicionado e bloqueado. As luzes da área de visualização piscam se houver um erro de colocação.

3. Seleção de programa

Escolha o tipo de preparação desejado de acordo com as marcas no jarro que utilizou (SPOON IT ou DRINK IT).

Prima o ícone do programa pretendido no visor até que a função específica que pretende utilizar fique iluminada (ver Fig. 8 para a correspondência dos ícones):

- Programas DRINK IT:
 - a) Milkshake
 - b) Slush
 - c) Frozen drink
 - d) Frappe

PORTUGUÊS

- Programas SPOON IT:
 - e) Ice cream
 - f) Shaved ice
 - g) Sorbet
 - h) Frozen yoghourt
 - i) Gelado
 - j) Gelado light
- 4. **Seleção da quantidade (facultativa):**
 - Por predefinição, o frigorífico processará todo o jarro (o ícone de toque COMPLETO piscará).
 - Se pretender processar apenas a metade superior do jarro, prima o ícone de toque TOPO.
- 5. **Início do processamento:**
 - Pressione START/STOP para iniciar o exercício.
 - A unidade principal com o componente da lâmina misturadora desce para o jarro e começa a processar a mistura, subindo e descendo.
 - Durante o processo, a área de visualização apresenta-se:
 - o Tempo restante.
 - o O ícone da função selecionada.
 - o A luz indicadora indicará se está a ser processado FULL ou TOP.
 - o O ícone tátil START/STOP permanecerá iluminado (pode premi-lo para parar o processo em qualquer altura).
- 6. **Fim do processamento e opções adicionais:**

Quando o programa termina, o ecrã de tempo apresenta um zero. Nesta altura, pode:

 - Servir. Se a textura for a desejada.
 - RE-SPIN: Se desejar uma textura mais cremosa.
 - MIX-IN: Se desejar adicionar ingredientes sólidos (pedaços de bolacha, chocolate, etc.).
- 7. **Extração de gelado:**
 - Para abrir, prima o botão de desbloqueio no copo e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o desbloquear. Levante a prancha.
 - Para retirar a jarra, prima o botão de libertação da jarra, situado na base do frigorífico, e puxe suavemente a jarra na sua direção.

NOTA Para evitar pingos, retire o componente da lâmina depois de retirar o jarro para limpeza.

3.8 Descrição das funções

Cada função foi concebida com tempos e sequências de velocidade específicos para obter a textura ideal para cada processo.

Programas SPOON IT (Textura de colher):

- Função Gelato: 4 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.
- Função Gelado Ligeiro: 3 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.
- Função de gelado: 2 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.
- Função Sorbet: 5 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.
- Função Frozen Yoghourt: 5 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.
- Função de gelo picado: 4 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.

Programas DRINK IT (textura bebível):

- Função Slush: 4 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.
- Função Frappe: 4 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.
- Função de bebidas congeladas: 5 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.
- Função Milkshake: 2 minutos. Sequência de velocidade específica para um acabamento perfeito.

NOTA: O tempo pode variar consoante a dureza da receita.

Funções operacionais:

- Ícone tátil START/STOP:
Inicia o programa de preparação ou a função selecionada.
Interrompe o processo em qualquer altura se for premido durante o funcionamento.
- Ícone tátil Re-spin/Mix-in:

RE-SPIN: 2 minutos. Efetuar um ciclo de transformação adicional para obter uma textura final ainda mais suave e cremosa.

NOTA: Se pretender apenas melhorar a cremosidade do topo ou evitar demasiado líquido, prima o ícone de toque TOP antes de iniciar a função RE-SPIN.

MISTURAR: 2 minutos. Efectua um ciclo destinado a misturar suavemente ingredientes sólidos (coberturas, bolachas picadas, pedaços de chocolate, etc.) no produto processado. Adicione os ingredientes antes de iniciar esta função.

PORTUGUÊS

NOTA: Se quiser que os pedaços adicionados (como bolachas) sejam maiores e menos esmagados, prima o ícone de toque TOP antes de iniciar a função MIX-IN.

- Ícone tátil do timer Selecione esta opção para que o frigorífico processe apenas a metade superior do conteúdo do jarro.
- Ícone totalmente tátil: Selecione esta opção (predefinição) para que o frigorífico processe todo o conteúdo do jarro, de cima para baixo.
- Ícone tátil de Elevação/Armazenamento:
Permite alternar entre a posição de funcionamento (levantada) e a posição de armazenamento (comprimida). Fig. 9
Prima para elevar a unidade principal para a posição de trabalho.
Prima para baixar a unidade principal para a posição de armazenamento, reduzindo o espaço ocupado pelo frigorífico.

Receitas

Função	Método de preparação	Ingredientes	Tempo de congelação ideal
Função Sorbet	<ol style="list-style-type: none">1. Bata os ingredientes com uma batedeira ou num liquidificador até ficarem cremosos.2. Deite a mistura no frasco e congele durante 24 horas.3. Selecione a função.	<p>200 g de morangos 2 colherada de açúcar Sumo de meio limão</p>	24 horas
Função Gelato	<ol style="list-style-type: none">1. Utilize um batedor para misturar corretamente a gema de ovo, o xarope e o açúcar.2. Em seguida, deite a mistura, o leite e o extrato de amêndoa, e continue até estar completamente misturado.3. Aquecer a mistura em banho-maria numa panela a cerca de 82°, mexendo sempre.4. Verter a mistura diretamente para o jarro. Adicione a fruta e congele durante 24 horas.5. Selecione a função.	<p>4 gemas de ovo 1 colher de chá de xarope (ou mel), 5 colheres de chá de natas duplas, 1 colher de chá de extrato de baunilha 500 ml de leite gordo fruta congelada ou cerejas</p>	24 horas

Função	Método de preparação	Ingredientes	Tempo de congelação ideal
Função de bebidas congeladas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Num recipiente, misturar água e a mistura de margarita. 2. Deite a mistura no frasco, tape e congele durante 24 horas. 3. Selecionar a função Bebida congelada. 	266 mL de água, 266 ml de mistura para margarita	24 horas
Modo Noturno (SLEEP)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque os pedaços de manga no jarro e, em seguida, adicione o sumo de manga até à linha FREEZE FILL. 2. Misturar bem os ingredientes. Cobrir e congele durante 24 horas. 3. Adicionar mais 30% de sumo de manga 4. Seleccione o programa. 	140 g de manga em cubos, sumo de manga	24 horas
Função de gelado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilize um batedor para misturar as gemas de ovo, o xarope e o açúcar numa tigela. Deite as natas, o leite gordo e o extrato de amêndoa. Certifique-se de que todos os ingredientes estão integrados. 2. Aquecer a mistura em banho-maria numa panela a cerca de 82°, mexendo sempre. 3. Adicione as fatias de maçã e congele durante 24 horas. 4. Selecionar o programa Gelado. 	2 gemas de ovo grandes 70 g de açúcar refinado, 1L de natas montadas 230 ml de leite gordo 80 gr Maçã	24 horas
Função de bebidas congeladas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deite o refrigerante no jarro até à linha FREEZE FILL e congele durante 24 horas. 2. Antes da transformação, adicionar 20% de soda. 3. Selecionar o programa Bebida congelada. 	560 ml do refrigerante pretendido	24 horas

PORTUGUÊS

Função	Método de preparação	Ingredientes	Tempo de congelação ideal
Função Frozen Yoghourt	1. Deite e misture com um batedor 350 ml de iogurte, 70 ml de natas para bater e 140 ml de leite condensado. 2. Congelar durante 24 horas 3. Seleccionar a função FROZEN YOGHOURT, se necessário efetuar uma RE-SPIN para obter uma textura mais suave.	350 g de iogurte 70 ml de natas para bater 40 ml de leite condensado	24 horas

NOTA: Pode encontrar mais receitas no QR localizado na máquina ou no sítio Web da Cecotec.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Depois de utilizar a máquina de gelados, não se esqueça de limpar e manter o equipamento:
- Certifique-se de que o aparelho está apagado e desligado da tomada antes de o limpar.
- Só pode utilizar um pano húmido para a limpeza. Tenha cuidado para não colocar a máquina na água ou debaixo de água corrente.
- Tanto o componente da lâmina misturadora como o jarro podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Limpe a lâmina. Retirar o módulo de lâminas com a tampa da máquina e, em seguida, limpar o conjunto.
- Limpeza da máquina: Na utilização diária, utilize um pano macio para limpar a superfície da máquina. Não se recomenda a utilização de detergentes químicos ou de máquinas de lavar loiça para a limpeza.
- Manutenção: Deve ser efectuada uma limpeza adequada após cada utilização.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Este produto utiliza indicações no painel e luzes LED vermelhas para indicar diferentes tipos de falhas. As indicações de avaria dividem-se em dois modos: pop-up e intermitência lenta.

Sinal	Descrição	Ações realizadas
Os ícones de função acendem-se e a linha circular central e o número ficam intermitentes.	Os detetores de posição dos acessórios não detetam o elemento ou este está sobreaquecido e necessita de tempo para arrefecer.	Verifique se o eixo, o jarro e a tampa estão corretamente fixados. Se esteve em funcionamento, aguarde 8 minutos para arrefecer.
As luzes do painel são ligadas com a chave de arrumação.	Ingredientes em excesso causam sobrecarga no motor e arranque automático	Adicione os ingredientes corretamente de acordo com as instruções ou aguarde o reinício e volte a funcionar.
A luz de alimentação do painel está a piscar	Os componentes do circuito necessitam de manutenção	Voltar a ligar a ficha para confirmar se está normal ou enviar para o serviço pós-venda para reparação.

Definição do modo de intermitência do LED

Modo intermitente: A luz LED no painel pisca uma vez a cada 0,5 segundos, com um intervalo de 1 segundo.

Modo de intermitência lenta: A luz LED no painel pisca uma vez a cada 2 segundos.

Plano do Conselho	Explicação	Contra-medidas sugeridas
A luz LED pisca duas vezes	O sistema requer uma reinicialização para auto-verificação.	Após uma falha de energia, voltar a ligar ou enviar para o serviço pós-venda para reparação.
A luz LED pisca três vezes	O excesso de ingredientes leva à sobrecarga do motor	Adicione os ingredientes corretamente de acordo com as instruções ou envie para o serviço pós-venda para reparação.
A luz LED pisca 4 vezes	Os componentes do circuito necessitam de manutenção	Voltar a ligar a ficha para confirmar se está normal ou enviar para o serviço pós-venda para reparação.
A luz LED pisca 5 vezes	Consumo de energia em modo de espera	

PORTUGUÊS

Plano do Conselho	Explicação	Contra-medidas sugeridas
A luz LED pisca lentamente duas vezes	A tensão de entrada é superior à tensão normal	Verificar se a alimentação eléctrica está normal ou enviar para o serviço pós-venda para manutenção.
A luz LED pisca lentamente 3 vezes	A tensão de entrada é inferior à tensão normal	
A luz LED pisca lentamente 4 vezes	Demasiados ingredientes, o tempo de funcionamento está a esgotar-se	Adicione os ingredientes corretamente de acordo com as instruções ou envie para o serviço pós-venda para reparação.
A luz LED pisca lentamente 5 vezes	O láser está bloqueado ou preso.	Voltar a ligar a ficha para confirmar se está normal ou enviar para o serviço pós-venda para reparação.

6. 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.

7. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

CE 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

Fig. 1

1. Hoofdapparaat
2. Display
3. Mesontgrendelingsknop
4. Knop voor openen kopjes
5. Component mengblad
6. Kan
7. Ontgrendelknop om karaf te verwijderen
8. Netsnoer
9. Rubberen pootjes
10. Beker deksel component
11. Foutindicator

Bedieningspaneel

Fig. 2

1. Aan/uit
2. Pictogram opslag aanraken
3. Display
4. RE-SPIN/MIX-IN aanraakpictogram
5. Pictogram START/STOP aanraken
6. TOP aanraakpictogram
7. Pictogram VOLLEDIG aanraken
8. Indicatielampje

OPMERKING:

De figuren in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.

Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er één ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

NEDERLANDS

Inhoud van de doos

- Ijsmachine
 - 3 potten
 - Handleiding
 - Lepel
- Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van hulp.

3. WERKING

3.1 Vóór het eerste gebruik

1. Voorreiniging van het roerblad en de kan: Gebruik lauw water om het mengblad en de kan schoon te maken.
2. Kies de ingrediënten van tevoren en doe ze in een mengbeker om in te vriezen: Selecteer de juiste ingrediënten op basis van de recepten en persoonlijke smaakvoorkeuren in de mengbeker voor de bereiding. Plaats de mengbeker na bereiding in de vriezer om in te vriezen. Invriezen moet minstens 24 uur duren (aanbevolen temperatuur -18°C).
3. Plaats de ijsmachine op een stabiele en vlakke ondergrond.

3.2 Algemene waarschuwingen en adviezen

- Wanneer het apparaat is aangesloten op de voeding, licht het voedingspictogram op het apparaat op.
- Deze machine heeft twee standen:
Opslag: de machine is gecompriemd om minder ruimte in beslag te nemen.
Werking: de machine wordt opgetild om het voorbereidingsproces te starten.
- Als het mengbladonderdeel, de kan of het bekerdekselonderdeel niet goed is geplaatst en gesloten, knipperen het indicatielampje en het getal in het weergavegebied. De koelkast werkt pas als alles correct is geplaatst. Na installatie stoppen de lampjes met knipperen.
- Het is GEEN blender!
- Verwerk GEEN vaste ijsblokken of ijsblokjes alleen.
- Maak GEEN recepten direct met harde, losse ingrediënten, zoals bevroren fruit.
- Het fruit moet eerst geplet worden om het sap vrij te laten komen of gemengd worden met andere ingrediënten voordat het mengsel in de pot wordt ingevroren.
- Zorg ervoor dat de kan tijdens het invriezen op een vlakke ondergrond staat. Het oppervlak van het bevroren mengsel moet vlak zijn en evenwijdig aan de bodem van de kan.
- Voor het beste resultaat vries je het mengsel in de pot minstens 24 uur in bij een temperatuur van -18°C of lager.
- De tijd die wordt weergegeven op het Tijddisplay is indicatief en kan variëren afhankelijk van de hardheid van het bevroren mengsel.

- Als het resultaat te vloeibaar is, kun je de kan (met deksel) een tijdje in de vriezer bewaren tot de gewenste textuur is bereikt.
- Als het resultaat kruimelig of niet romig genoeg is, gebruik dan de functie RE-SPIN (geactiveerd met het RE-SPIN/MIX-IN Touch Icoon) om opnieuw te verwerken en de textuur te verbeteren.
- De verhouding vet en ingrediënten in je recept heeft een grote invloed op de uiteindelijke textuur. Te veel vet kan resulteren in een vloeibaarder resultaat; te weinig vet kan resulteren in een minder romige of meer ijzige textuur.
- Het is normaal dat er lichte krassen op de kom komen door regelmatig gebruik, dus vermijd het bereiden van recepten en het gebruik van metalen accessoires voor de bereiding. Niet schoonmaken met schurende doeken.
- Het is normaal dat de binnenkant van de karaf bij regelmatig gebruik lichte vlekken of krassen vertoont.
- Om krassen te voorkomen, gebruik je best geen metalen keukengerei om het mengsel rechtstreeks uit de kan te bereiden of te serveren.
- Gebruik geen schuursponsjes of schurende doeken om de kan schoon te maken.

3.3 Bereiding van recepten en gebruik van de karaf

De kan bevat specifieke markeringen die je helpen bij het bereiden van twee verschillende soorten recepten, afhankelijk van de gewenste textuur:

SPOON IT (Lepelstructuur)

Deze modus is geschikt voor het bereiden van ijs, sorbets en andere recepten met een dichte textuur die bedoeld zijn om met een lepel te worden gegeten.

Voor het invriezen: Giet het basismengsel in de kan tot aan de lijn met de tekst MAX VULLEN. Overschrijd deze lijn niet. Fig. 3

Bevries de kan met het mengsel gedurende de aanbevolen tijd.

DRINK IT (Drinkbare textuur)

Deze stand is ideaal voor het maken van milkshakes, smoothies en andere koude dranken die puur of door een rietje worden gedronken.

Voor het invriezen: Giet het basismengsel in de Pitcher tot aan de specifieke lijn met de tekst FREEZE FILL, waarbij je een deel van het volume vrijlaat om een deel vloeistof toe te voegen voordat je de bevroren Pitcher verwerkt.

Na het invriezen en vlak voor het verwerken: Voeg een vloeistof toe (zoals melk, sap, enz.) tot een van de procentageregels (%). Deze markeringen (met 3 percentages) helpen je om de gewenste consistentie voor je drankje te bereiken. Fig. 4

OPMERKING:

Als je wilt, kun je invriezen boven de FREEZE MAX-lijn, het is een richtlijn maar geen beperking.

Overschrijd nooit de MAX VULLEN-lijn.

NEDERLANDS

3.4 Bedieningspaneel

De functies van de aanraakpictogrammen worden hieronder beschreven. Fig. 2

1. AAN. Start de machine.
2. OPSLAG. Laat de koelkast in de gecompriëerde stand staan om hem op te bergen, want dan neemt hij minder ruimte in beslag. Hij moet ook worden ingedrukt om de spindel in de werkstand te brengen.
3. TIJD DISPLAY. Geeft de resterende tijd aan om het proces te voltooien.
4. RE-SPIN/MIX-IN. Voeg voor een romigere textuur toppings of ingrediënten zoals koekjes toe.
5. START/STOP. Het proces starten of stoppen
6. TOP (bovenste helft van de pot)
7. FULL (Volle pot)
8. INDICATIELAMPJE. Knippert als de machine niet klaar is. Ontbrekende of verkeerd geplaatste fittingen.
9. PROGRAMMAPICTOGRAMMEN. Hiermee kun je het gewenste programma selecteren door op dezelfde knoppen te drukken.

3.5 Installatie en verwijdering van het mengbladonderdeel

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de koelkast is losgekoppeld van de elektriciteit voordat u het mengbladonderdeel installeert of verwijdert.

Installeren:

1. Houd het mengbladgedeelte vast.
2. Lijn de as van het onderdeel uit met de behuizing aan de onderkant van de hoofdeenheid.
3. Duw het onderdeel stevig omhoog tot u een "klik" hoort, wat aangeeft dat het op zijn plaats is vergrendeld. (Zie Figuur 5).

Terugtrekken:

1. Zoek de bladontgrendelingsknop op de hoofdeenheid.
2. Druk op deze knop.
3. Pak het Mixing Blade-onderdeel vast en trek het voorzichtig naar beneden om het te verwijderen. (Zie Figuur 6).

3.6 De kanplaatsen en verwijderen. Fig. 7

Naar plaats:

1. Plaats de Frozen Jug in de basis met de hoofdeenheid omhoog tot je een "klik" hoort.
2. Plaats het Cup Lid-onderdeel op de beker en draai het deksel naar links tot u opnieuw een vergrendelings-"klik" hoort.

Terugtrekken:

1. Nadat het proces is voltooid, draait u het bekerdekselonderdeel naar links (tegen de klok in) om het te ontgrendelen en te verwijderen.
2. Druk op de knop voor het verwijderen van de kan (op de basis) en verwijder de kan.

3.7 Instructies voor gebruik

1. Implementatie:

- Sluit de koelkast aan op de voeding. Druk op het aan/uit-pictogram om het apparaat in te schakelen.
- Als de koelkast in de opbergstand (samengedrukt) staat, druk dan op het Storage Touch Icoon om het hoofdapparaat in de werkstand te zetten.
- De koelkast is klaar als het hoofdapparaat volledig omhoog staat.

2. De kan en het deksel monteren:

- Zorg ervoor dat je recept minstens 24 uur van tevoren is ingevroren in de pot op een vlakke ondergrond.
- Steek de Frozen Jar in de bodem van de koelkast, lijn hem uit met de geleiders en duw hem helemaal naar binnen totdat je een "klik" hoort van de veiligheidsvergrendeling.
- Plaats het Cup Lid-onderdeel op de Pitcher (met de openingsknop aan de rechterkant) en draai het met de klok mee tot het vastklikt en stevig gesloten is (u hoort nog een "klik").
- Belangrijk: De koelkast werkt niet als het onderdeel voor kannen en kopjes niet correct geplaatst en vergrendeld is. De lampjes in het weergavegebied knipperen als er een plaatsingsfout is.

3. **Selectie van het programma:**

Kies het gewenste type bereiding volgens de markeringen op de gebruikte Pitcher (SPOON IT of DRINK IT).

Druk op het gewenste programmapictogram op het display totdat de specifieke functie die u wilt gebruiken oplicht (Zie Fig. 8 voor de pictogrammen):

- DRINK IT-programma's:
 - a) Milkshake
 - b) Slush
 - c) Diepvries
 - d) Frappe
- SPOON IT-programma's:
 - e) Ijs
 - f) Geschaafd ijs
 - g) Sorbet
 - h) Bevroren yoghurt
 - i) Gelato
 - j) Licht ijs

NEDERLANDS

4. Hoeveelheidsselectie (optioneel):

- Standaard verwerkt de koelkast de hele kan (het FULL Touch-pictogram knippert).
- Als u alleen de bovenste helft van de kan wilt verwerken, drukt u op het TOP Touch Icoon.

5. Begin verwerking:

- Druk op het aanraakpictogram START/STOP om te starten.
- De hoofdeenheid met het onderdeel van het mengblad zakt in de kan en begint het mengsel te verwerken, het stijgt en daalt.
- Tijdens het proces wordt in het weergavegebied weergegeven:
 - o Resterende tijd.
 - o Het pictogram van de geselecteerde functie.
 - o Het indicatielampje geeft aan of FULL of TOP wordt verwerkt.
 - o Het START/STOP aanraakpictogram blijft branden (u kunt er op elk moment op drukken om het proces te stoppen).

6. Einde verwerking en aanvullende opties:

Als het programma is afgelopen, geeft het tijddisplay een nul weer. Op dit punt kun je:

- Serveren: Als de textuur naar wens is.
- RE-SPIN: Als een romigere textuur gewenst is.
- MIX-IN: Als je vaste ingrediënten wilt toevoegen (stukjes biscuit, chocolade, enz.).

7. IJsextractie:

- Om te openen drukt u op de ontgrendelknop op de beker en draait u hem linksom om hem te ontgrendelen. Open het deksel.
- Om de karaf te verwijderen, drukt u op de knop voor het verwijderen van de karaf op de onderkant van de koelkast en trekt u de karaf voorzichtig naar u toe.

OPMERKING Om druppelen te voorkomen, verwijdert u het mesonderdeel nadat u de kan hebt verwijderd om schoon te maken.

3.8 Functiebeschrijving

Elke functie is ontworpen met specifieke tijden en snelheidssequenties om de ideale textuur voor elk proces te bereiken.

SPOON IT (Lepelstructuur) programma's:

- Gelato-functie: 4 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.
- Lichte ijsfunctie: 3 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.
- Ijsfunctie: 2 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.
- Sorbetfunctie: 5 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.
- Frozen Yoghourt-functie: 5 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.

- Schaafijsfunctie: 4 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.

DRINK IT (Drinkbare textuur) programma's:

- Slushfunctie: 4 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.
- Frappe-functie: 4 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.
- Functie voor ingevroren drank: 5 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.
- Milkshake-functie: 2 minuten. Specifieke snelheidsvolgorde voor de perfecte afwerking.

OPMERKING: De tijd kan variëren afhankelijk van de hardheid van het recept.

Operationele functies:

- Raak het pictogram START/STOP aan:
Start het bereidingsprogramma of de geselecteerde functie.
Stopt het proces op elk moment als erop wordt gedrukt tijdens de werking.
- Re-spin/Mix-in aanraakpictogram:
RE-SPIN: 2 minuten. Voer een extra verwerkingscyclus uit om een nog gladdere en romigere eindtextuur te krijgen.

OPMERKING: Als u alleen de romigheid van de bovenkant wilt verbeteren of te veel vloeistof wilt vermijden, druk dan op het TOP Touch Icoon voordat u de RE-SPIN functie start.

MIX-IN: 2 minuten. Voert een cyclus uit om vaste ingrediënten (toppings, gehakte koekjes, chocoladeschilfers enz.) voorzichtig in het verwerkte product te mengen. Voeg de ingrediënten toe voordat je deze functie start.

OPMERKING: Als u wilt dat de toegevoegde stukjes (zoals koekjes) groter en minder fijngemalen zijn, druk dan op het TOP Touch Icoon voordat u de MIX-IN functie start.

- TOP aanraakpictogram: Selecteer deze optie om de koelkast alleen de bovenste helft van de inhoud van de kan te laten verwerken.
- Volledig aanraakpictogram: Selecteer deze optie (standaard) om de koelkast de volledige inhoud van de kan te laten verwerken, van boven naar beneden.
- Pictogram heffen/opbergen aanraken:
Hiermee kan worden geschakeld tussen de werkstand (omhoog) en de opbergstand (omlaag). Fig. 9
Druk op deze knop om het hoofdtoestel in de werkpositie te brengen.
Druk op deze knop om het hoofdapparaat in de opbergstand te zetten, zodat de koelkast minder ruimte inneemt.

Recepten

Functie	Bereidingswijze	Ingrediënten	Optimale invriestijd
Sorbet functie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mix de ingrediënten met een mixer of in een blender tot een romige massa. 2. Giet het mengsel in de pot en vries het 24 uur in. 3. Selecteer de functie Sorbet. 	<p>450 g aardbeien, 2 theelepels kristalsuiker, sap van een halve citroen</p>	24 horas
Gelato functie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik een garde om de eierdooier, siroop en suiker goed te mengen. 2. Giet dan het mengsel, de melk en het amandelextract erbij en ga door tot het helemaal gemengd is. 3. Verwarm het mengsel al roerend in een bain-marie steelpan tot ongeveer 82°. 4. Giet het mengsel direct in de kan. Voeg fruit toe en vries 24 uur in. 5. Selecteer de functie Gelato. 	<p>4 eidooiers, 1 theelepel siroop (of honing), 5 theelepels dubbele room, 1 theelepel amandelextract, 1/3 kopje volle melk, diepvriesfruit of kersen</p>	24 horas
Functie voor diepvriesdrink	<ol style="list-style-type: none"> 1. Meng water en margaritamengsel in een bak. 2. Giet het mengsel in de pot, dek af en vries 24 uur in. 3. Selecteer de functie Diepvriesdrink. 	<p>266 ml water, 266 ml margaritamix</p>	24 horas
Slush functie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doe de mangobrokken in de kan en voeg dan het mangosap toe tot de VRIJVULLEN-lijn. 2. Meng de ingrediënten goed. Dek af en vries 24 uur in. 3. Voeg 30% extra mangosap toe 4. Selecteer het programma SLUSH. 	<p>140 g mangoblokjes, mangosap</p>	24 horas

Functie	Bereidingswijze	Ingrediënten	Optimale invriestijd
IJsfunctie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik een garde om de eierdooiers, siroop en suiker in een kom te mengen. Giet de slagroom, volle melk en amandelextract erbij. Zorg ervoor dat alle ingrediënten geïntegreerd zijn. 2. Verwarm het mengsel al roerend in een bain-marie steelpan tot ongeveer 82°. 3. Voeg de partjes appel toe en vries 24 uur in. 4. Selecteer het programma IJs. 	<p>3 grote eidooiers, 70 g basterdsuiker, 120 ml slagroom 230 ml volle melk 80 gr Appel</p>	24 horas
Diepvriesfunctie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Giet de frisdrank in de kan tot aan de VRIJVULLEN-lijn en vries 24 uur in. 2. Voeg voor het verwerken 20% soda toe. 3. Selecteer het programma Diepvriesdrank. 	<p>560 ml van de gewenste frisdrank</p>	24 horas
Frozen Yoghourt-functie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Giet en meng met een garde 350 ml yoghurt, 70 ml slagroom en 140 ml gecondenseerde melk. 2. Invriezen gedurende 24 uur 3. Selecteer de functie VROZE YOGHOURT en voer indien nodig een RE-SPIN uit voor een zachtere textuur. 	<p>350 g yoghurt, 70 ml slagroom, 40 ml gecondenseerde melk</p>	24 horas

OPMERKING: Je kunt meer recepten vinden op de QR op de machine of op de website van Cecotec.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Vergeet niet om de apparatuur na gebruik schoon te maken en te onderhouden:
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Je kunt alleen een vochtige doek gebruiken om schoon te maken. Zet het apparaat niet in water of onder stromend water.
- Zowel het Mixing Blade-onderdeel als de kan zijn vaatwasmachinebestendig.

NEDERLANDS

- Maak het blad schoon: Verwijder de mesmodule met afdekking uit de machine en reinig vervolgens het geheel.
- Schoonmaken van de machine: Gebruik bij dagelijks gebruik een zachte doek om het oppervlak van het apparaat schoon te maken. Het wordt afgeraden om chemische reinigingsmiddelen of vaatwassers te gebruiken voor het schoonmaken.
- Onderhoud: Na elk gebruik moet het apparaat goed worden gereinigd.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Dit product maakt gebruik van paneelaanduidingen en rode LED-lampjes om verschillende soorten storingen aan te geven. Foutmeldingen zijn onderverdeeld in twee modi: pop-up en langzaam knipperen.

Signaal	Beschrijving	Te ondernemen acties
Funcatiepictogrammen branden en de centrale ronde lijn en het nummer knipperen.	De positiedetectoren van de armaturen detecteren het element niet	Controleer of de schacht, de kan en het deksel goed verankerd zijn.
De paneelverlichting wordt ingeschakeld met de bewaarsleutel.	Te veel ingrediënten veroorzaken overbelasting van de motor en automatisch opnieuw starten	Voeg de ingrediënten op de juiste manier toe volgens de instructies of wacht tot het apparaat opnieuw is opgestart en gebruik het opnieuw.
Aan/uit-lampje knippert	Circuitcomponenten vereisen onderhoud	Steek de stekker weer in het stopcontact om te controleren of dit normaal is of stuur de stekker naar de serviceafdeling voor reparatie.
Funcatiepictogrammen staan uit en de centrale ronde lijn en het nummer knipperen.	Temperatuur is te hoog	Wacht 8 minuten voor gebruik

Definitie van LED-knipperstand

Knippermodus: Het LED-lampje op het paneel knippert elke 0,5 seconde, met een interval van 1 seconde.

Langzaam knipperende modus: Het LED-lampje op het paneel knippert om de 2 seconden.

Plan van de Raad	Uitleg	Voorgestelde tegenmaatregelen
LED-lampje knippert twee keer	Het systeem moet opnieuw worden opgestart voor zelfverificatie.	Schakel het apparaat na een stroomstoring weer in of stuur het naar de serviceafdeling voor reparatie.
LED-lampje knippert drie keer	Te veel ingrediënten leiden tot overbelasting van de motor	Voeg de ingrediënten op de juiste manier toe volgens de instructies of stuur het apparaat ter reparatie naar de klantenservice.
LED-lampje knippert 4 keer	Circuitcomponenten vereisen onderhoud	Steek de stekker weer in het stopcontact om te controleren of dit normaal is of stuur de stekker naar de serviceafdeling voor reparatie.
LED-lampje knippert 5 keer	Abnormaal stroomverbruik in stand-by	
LED-lampje knippert twee keer langzaam	Ingangsspanning is hoger dan normale spanning	Controleer of de voeding normaal is, of stuur het apparaat naar de serviceafdeling voor onderhoud.
LED-lampje knippert langzaam 3 keer	Ingangsspanning is lager dan normale spanning	
LED-lampje knippert langzaam 4 keer	Te veel ingrediënten, de bedieningstijd dringt	Voeg de ingrediënten op de juiste manier toe volgens de instructies of stuur het apparaat ter reparatie naar de klantenservice.
LED-lampje knippert langzaam 5 keer	De motor is geblokkeerd en loopt vast	Steek de stekker weer in het stopcontact om te controleren of dit normaal is of stuur de stekker naar de serviceafdeling voor reparatie.

6. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. VEREENVOUDIGDE EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING.

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1:

1. Korpus
2. Obszar wyświetlania
3. Przycisk zwalniania ostrza
4. Przycisk otwierania kubka
5. Element łopatkii mieszającej
6. Pojemnik
7. Przycisk odblokowujący do wyjmowania dzbanka
8. Przewód zasilania
9. Gumowe nóżki
10. Element pokrywy kubka
11. Wskaźnik błędów

Panel sterowania

Rys. 2

1. Przycisk dotykowy włączania
2. Ikona dotykowa pamięci masowej
3. Obszar wyświetlania
4. Ikona dotykowa RE-SPIN/MIX-IN
5. Ikona dotykowa START/STOP
6. Ikona dotykowa TOP
7. Ikona pełnego dotyku
8. Lampka kontrolna

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 produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. 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 któregokolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania

- Maszyna do lodów
 - 3 stoiki
 - Instrukcja obsługi
 - łyżka.
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

3. FUNKCJONOWANIE

3.1 Przed pierwszym użyciem

1. Wstępne czyszczenie ostrza mieszającego i dzbanka: Do czyszczenia zespołu ostrza mieszającego i dzbanka należy używać letniej wody.
2. Wybierz składniki z wyprzedzeniem i umieść je w szklance do zamrażania: Wybierz odpowiednie składniki zgodnie z recepturami i osobistymi preferencjami smakowymi używanymi w zlewce do mieszania. Po przygotowaniu umieść kubek miksujący w zamrażarce w celu zamrożenia. Czas zamrażania powinien wynosić co najmniej 24 godziny (zalecana temperatura -18°C).
3. Umieść maszynę do lodów na stabilnej i równej powierzchni.

3.2 Ogólne ostrzeżenia i wskazówki

- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, ikona zasilania na urządzeniu świeci się.
- To urządzenie ma dwie pozycje:
Pamięć masowa: urządzenie jest skompresowane, aby zajmować mniej miejsca.
Operacja: urządzenie jest podnoszone, aby rozpocząć proces przygotowania.
- Jeśli element łopatki mieszającej, dzbanka lub pokrywki kubka nie jest prawidłowo zamontowany i zamknięty, lampka kontrolna i liczba w obszarze wyświetlania będą migać. Lodówka nie będzie działać, dopóki wszystko nie zostanie prawidłowo ustawione. Po zainstalowaniu światła przestaną migać.
- To NIE jest blender!
NIE WOLNO przetwarzać samych bloków lodu lub kostek lodu.
NIE przygotowywaj przepisów bezpośrednio z twardych, sypkich składników, takich jak mrożone owoce.
Owoce należy najpierw zmiażdżyć w celu uwolnienia soku lub wymieszać z innymi składnikami przed zamrożeniem mieszanki w stoiku.
- Upewnij się, że dzbanek znajduje się na równej powierzchni podczas zamrażania. Powierzchnia zamrożonej mieszanki powinna być płaska i równoległa do podstawy dzbanka.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy zamrozić mieszaninę w stoiku na co najmniej 24 godziny w temperaturze -18°C lub niższej.

- Czas wyświetlany na wyświetlaczu jest orientacyjny i może się różnić w zależności od twardości zamrożonej mieszanki.
- Jeśli rezultat jest zbyt płynny, można przechowywać dzbanek (z pokrywką) w zamrażarce przez pewien czas, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Jeśli rezultat jest kruchy lub niewystarczająco kremowy, użyj funkcji RE-SPIN (aktywowanej za pomocą ikony dotykowej RE-SPIN/MIX-IN), aby ponownie przetworzyć i poprawić teksturę.
- Proporcje tłuszczu i składników w przepisie znacząco wpływają na ostateczną konsystencję. Zbyt duża ilość tłuszczu może skutkować bardziej płynną konsystencją; zbyt mała ilość tłuszczu może skutkować mniej kremową lub bardziej mroźną konsystencją.
- Normalne jest, że misa może zostać lekko porysowana w wyniku regularnego użytkowania, dlatego należy unikać przygotowywania przepisów i używania metalowych akcesoriów do przygotowywania potraw. Nie czyśćić ściereczkami ściernymi.
- Podczas regularnego użytkowania na wewnętrznej stronie karafki mogą pojawić się niewielkie ślady lub zadrapania.
- Aby zminimalizować zarysowania, należy unikać używania metalowych przyborów do przygotowywania lub podawania mieszanki bezpośrednio z dzbanka.
- Do czyszczenia dzbanka nie należy używać zmywaków ani ściereczek ściernych.

3.3 Przygotowanie przepisów i korzystanie z dzbanka

Dzbanek zawiera specjalne oznaczenia, które pomogą ci przygotować dwa różne rodzaje przepisów, w zależności od pożądanej tekstury:

SPOON IT (Tekstura dla łyżki)

- Ten tryb jest odpowiedni do przygotowywania lodów, sorbetów i innych przepisów o gęstej konsystencji, przeznaczonych do jedzenia łyżką.
- Przed zamrożeniem: Włącz mieszankę bazową do dzbanka do linii oznaczonej MAX FILL. Nie przekraczaj tej linii. Rys. 3
- Zamrozić dzbanek z mieszanką na zalecany czas.

DRINK IT (tekstura do picia)

- Ten tryb jest idealny do tworzenia koktajli mlecznych, smoothie i innych zimnych napojów, które pije się bezpośrednio lub przez słomkę.
- Przed zamrożeniem: Włącz mieszankę bazową do dzbanka tylko do określonej linii oznaczonej FREEZE FILL, pozostawiając część objętości wolną do dodania części płynu przed przetworzeniem zamrożonego dzbanka.
- Po zamrożeniu i tuż przed przetworzeniem: Dodaj płyn (np. mleko, sok itp.) do jednej z linii procentowych (%). Te oznaczenia (z 3 poziomami procentowymi) pomogą uzyskać pożądaną konsystencję napoju. Rys. 4

POLSKI

UWAGA:

Jeśli chcesz, możesz zamrozić powyżej linii FREEZE MAX, jest to wskazówka, ale nie ograniczenie.

Nigdy nie przekraczaj linii MAX FILL.

3.4 Panel sterowania

Funkcje ikon dotykowych opisano poniżej. Rys. 2

1. WŁĄCZONY. Włącz urządzenie.
2. PRZECHOWYWANIE. Podczas przechowywania pozostaw lodówkę w pozycji ściśniętej, ponieważ zajmuje mniej miejsca. Należy go również nacisnąć, aby podnieść wrzeciono do pozycji roboczej.
3. WYŚWIETLACZ CZASU. Wskazuje czas pozostały do zakończenia procesu.
4. PONOWNY OBRÓT/MIESZANIE. W drugim przejściu, aby uzyskać bardziej kremową konsystencję, dodaj dodatki lub składniki, takie jak herbatniki.
5. START/STOP. Uruchamianie lub zatrzymywanie procesu
6. TOP (górną potowa stoika)
7. FULL (pełny stoik)
8. LAMPKA KONTROLNA. Miga, gdy urządzenie nie jest gotowe. Brakujące lub niewłaściwie umieszczone złącza.
9. IKONY PROGRAMU. Umożliwiają one wybórżądanego programu poprzez naciśnięcie tych samych przycisków.

3.5 Montaż i demontaż elementu łopatki mieszającej

OSTRZEŻENIE! Przed montażem lub demontażem elementu łopatki mieszającej należy upewnić się, że lodówka jest odłączona od zasilania elektrycznego.

Aby zainstalować:

1. Przytrzymaj element ostrza mieszającego.
2. Wyrównaj wał komponentu z jego obudową w dolnej części jednostki głównej.
3. Popchnij element mocno do góry, aż usłyszysz „kliknięcie”, wskazujące, że został on zablokowany we właściwej pozycji. (Patrz Rysunek 5).

Aby się wycofać:

1. Znajdź przycisk odblokowania ostrza na jednostce głównej.
2. Naciśnij ten przycisk.
3. Chwyć element ostrza mieszającego i pociągnij go delikatnie w dół, aby go wyjąć. (Patrz Rysunek 6).

3.6 Wkładanie i wyjmowanie dzbanka. Rys. 7

Miejsce:

1. Przy podniesionej jednostce głównej włóż mrożony dzbanek do podstawy, aż usłyszysz „kliknięcie”.
2. Umieść element pokrywy kubka na kubku i przekręć pokrywkę w lewo, aż usłyszysz kolejne „kliknięcie” blokady.

Aby się wycofać:

1. Po zakończeniu procesu obróć element pokrywy kubka w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), aby go odblokować i zdjąć.
2. Naciśnij przycisk zwalniający dzbanek (na podstawie) i wyjmij dzbanek.

3.7 Instrukcje użytkownika

1. Wdrożenie:

- Podłącz lodówkę do źródła zasilania. Naciśnij ikonę dotykową zasilania, aby włączyć urządzenie.
- Jeśli lodówka znajduje się w pozycji przechowywania (skompresowanej), naciśnij ikonę dotykową przechowywania, aby podnieść jednostkę główną do pozycji roboczej.
- Lodówka jest gotowa, gdy jednostka główna jest całkowicie podniesiona.

2. Montaż dzbanka i pokrywy:

- Upewnij się, że Twój przepis był wcześniej zamrożony w stoiku przez co najmniej 24 godziny na równej powierzchni.
- Włóż słoik Frozen Jar do podstawy lodówki, wyrównując go z prowadnicami, i wepchnij go do końca, aż usłyszysz „kliknięcie” zatrzasku bezpieczeństwa.
- Umieść element pokrywy kubka na dzbanku (z pokrętłem otwierania po prawej stronie) i przekręć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzasknie się na miejscu i zostanie mocno zamknięty (usłyszysz kolejne „kliknięcie”).
- Ważne: Lodówka nie będzie działała, jeśli element pokrywy dzbanka i kubka nie zostanie prawidłowo umieszczony i zablokowany. Kontrolki w obszarze wyświetlania będą migać, jeśli wystąpi błąd umieszczenia.

3. Wybór programu:

Wybierz żądany rodzaj przygotowania zgodnie z oznaczeniami na używanym dzbanku (SPOON IT lub DRINK IT).

Naciskaj ikonę żądanego programu na wyświetlaczu, aż podświetli się konkretna funkcja, której chcesz użyć (patrz rys. 8, aby zapoznać się z opisem ikon):

- Programy DRINK IT:
 - a) Koktajl mleczny
 - b) Błoto pośniewowe

POLSKI

- c) Mrożony napój
- d) Frappe
- Programy SPOON IT:
 - e) Lody
 - f) Ogolony lód
 - g) Sorbet
 - h) Mrożony jogurt
 - i) Gelato
 - j) Lekkie lody

4. Wybór ilości (opcjonalnie):

- Domyślnie lodówka przetworzy cały dzbanek (ikona dotykowa PEŁNY będzie migać).
- Jeśli chcesz przetworzyć tylko górną połowę dzbanka, naciśnij ikonę dotykową TOP.

5. Rozpoczęcie przetwarzania:

- Naciśnij ikonę dotykową START/STOP, aby rozpocząć.
- Jednostka główna z elementem ostrza mieszającego opuści się do dzbanka i zacznie przetwarzać mieszaninę, unosząc się i opadając.
- Podczas tego procesu wyświetlany będzie obszar ekranu:
 - o Pozostały czas.
 - o Ikona wybranej funkcji.
 - o Kontrolka wskaże, czy przetwarzana jest wartość FULL lub TOP.
 - o Ikona dotykowa START/STOP pozostanie podświetlona (można ją nacisnąć, aby zatrzymać proces w dowolnym momencie).

6. Koniec przetwarzania i dodatkowe opcje:

Po zakończeniu programu na wyświetlaczu czasu pojawi się zero. W tym momencie możesz:

- Podawać: Jeśli tekstura jest zgodna z oczekiwaniami.
- RE-SPIN: Jeśli pożądana jest bardziej kremowa konsystencja.
- MIX-IN: Jeśli chcesz dodać stałe składniki (kawałki herbatników, czekoladę itp.).

7. Ekstrakcja lodów:

- Aby otworzyć, naciśnij przycisk zwalniający na kubku i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go odblokować. Podnieś pokrywę.
- Aby wyjąć dzbanek, naciśnij przycisk zwalniający dzbanek znajdujący się na podstawie lodówki i delikatnie pociągnij dzbanek do siebie.

UWAGA Aby uniknąć kapania, zdejmij element ostrza po zdjęciu dzbanka w celu wyczyszczenia.

3.8 Opis funkcji

Każda funkcja została zaprojektowana z określonymi czasami i sekwencjami prędkości, aby uzyskać idealną teksturę dla każdego procesu.

Programy SPOON IT (tekstura tyżki):

- Funkcja Gelato: 4 minuty. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.
- Funkcja Light Ice Cream: 3 minuty. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.
- Funkcja lodów: 2 minuty. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.
- Funkcja sorbetu: 5 minut. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.
- Funkcja mrożonego jogurtu: 5 minut. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.
- Funkcja Shaved Ice: 4 minuty. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.

Programy DRINK IT (Tekstura nadająca się do picia):

- Funkcja Slush: 4 minuty. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.
- Funkcja Frappe: 4 minuty. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.
- Funkcja mrożonego napoju: 5 minut. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.
- Funkcja koktajlu mlecznego: 2 minuty. Określona sekwencja prędkości dla idealnego wykończenia.

UWAGA: Czas może się różnić w zależności od twardości receptury.

Funkcje operacyjne:

- Ikona dotykowa START/STOP:
Uruchamia program przygotowawczy lub wybraną funkcję.
Zatrzymuje proces w dowolnym momencie, jeśli zostanie naciśnięty podczas pracy.
- Ikona dotykowa ponownego zakręcenia/mieszania:

RE-SPIN: 2 minuty. Wykonaj dodatkowy cykl przetwarzania, aby uzyskać jeszcze gładszą i bardziej kremową teksturę końcową.

UWAGA: Jeśli chcesz tylko poprawić kremowość blatu lub uniknąć zbyt dużej ilości płynu, naciśnij ikonę dotykową TOP przed uruchomieniem funkcji RE-SPIN.

MIESZANIE: 2 minuty. Wykonuje cykl mający na celu delikatne wymieszanie stałych składników (polewy, posiekane herbatniki, chipsy czekoladowe itp.) z przetwarzanym produktem. Dodaj składniki przed uruchomieniem tej funkcji.

POLSKI

UWAGA: Jeśli chcesz, aby dodane kawałki (takie jak herbatniki) były większe i mniej rozdrobnione, naciśnij ikonę dotykową TOP przed uruchomieniem funkcji MIX-IN.

- Ikona dotykowa Top: Wybierz tę opcję, aby lodówka przetwarzała tylko górną połowę zawartości dzbanka.
- Ikona pełnego dotyku: Wybierz tę opcję (domyślnie), aby lodówka przetworzyła całą zawartość dzbanka, od góry do dołu.
- Ikona dotykowa podnoszenia/przechowywania:
Umożliwia przetaczanie między pozycją roboczą (podniesioną) a pozycją przechowywania (ściśniętą). Rys.9
Naciśnij, aby podnieść jednostkę główną do pozycji roboczej.
Naciśnij, aby obniżyć jednostkę główną do pozycji przechowywania, zmniejszając przestrzeń zajmowaną przez lodówkę.

Przepisy

Funkcja	Metoda przygotowania	Składniki	Optymalny czas zamrażania
Funkcja sorbetu	1. Zmiksuj składniki mikserem lub blenderem do uzyskania kremowej konsystencji. 2. Włącz mieszalinę do stoika i zamrozić na 24 godziny. 3. Wybierz funkcję Sorbet.	450 g truskawek, 2 łyżeczki cukru granulowanego, sok z połowy cytryny	24 godziny
Funkcja Gelato	1. Użyj trzepaczki, aby dokładnie wymieszać żółtko, syrop i cukier. 2. Następnie wlej mieszalinę, mleko i ekstrakt migdałowy i kontynuuj, aż do całkowitego wymieszania. 3. Podgrzać mieszalinę w beamarze w rondlu do około 82°, mieszając. 4. Włącz mieszalinę bezpośrednio do dzbanka. Dodaj owoce i zamrażaj przez 24 godziny. 5. Wybierz funkcję Gelato.	4 żółtka, 1 łyżeczka syropu (lub miodu), 5 łyżeczek podwójnej śmietany, 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego, 1/3 szklanki mleka pełnego, mrożone owoce lub wiśnie	24 godziny

Funkcja	Metoda przygotowania	Składniki	Optymalny czas zamrażania
Funkcja mrożonego napoju	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymieszaj wodę i mieszankę margarity w pojemniku. 2. Włać mieszankę do stoika, przykryć i zamrozić na 24 godziny. 3. Wybierz funkcję Mrożony napój. 	266 ml wody, 266 ml mieszanki do margarity	24 godziny
Funkcja Slush	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umieść kawałki mango w dzbanku, a następnie dodaj sok z mango do linii FREEZE FILL. 2. Dobrze wymieszaj składniki. Przykryć i zamrażać przez 24 godziny. 3. Dodać 30% dodatkowego soku z mango 4. Wybierz program SLUSH. 	140 g kostek mango, sok z mango	24 godziny
Funkcja lodów	<ol style="list-style-type: none"> 1. Za pomocą trzepaczki wymieszaj w misce żółtka, syrop i cukier. Wlej bitą śmietaną, pełne mleko i ekstrakt migdałowy. Upewnij się, że wszystkie składniki są zintegrowane. 2. Podgrzać mieszankę w bemarze w rondlu do około 82°, mieszając. 3. Dodaj kawałki jabłka i zamrażaj przez 24 godziny. 4. Wybierz program Lody. 	3 duże żółtka jaj, 70 g cukru pudru, 120 ml bitej śmietany 230 ml pełnego mleka 80 gr Jabłko	24 godziny
Funkcja mrożonych napojów	<ol style="list-style-type: none"> 1. Włać napój bezalkoholowy do dzbanka do linii FREEZE FILL i zamrażać przez 24 godziny. 2. Przed przetworzeniem dodać 20% sody. 3. Wybierz program Frozen Drink. 	560 ml wybranego napoju bezalkoholowego	24 godziny

POLSKI

Funkcja	Metoda przygotowania	Składniki	Optymalny czas zamrażania
Funkcja mrożonego jogurtu	1. Włąć i wymieszać trzepaczką 350 ml jogurtu, 70 ml bitej śmietany i 140 ml mleka skondensowanego. 2. Zamrażać przez 24h 3. Wybierz funkcję FROZEN YOGHOURT, w razie potrzeby wykonaj RE-SPIN, aby uzyskać bardziej miękką teksturę.	350 ml jogurtu, 70 ml bitej śmietany, 40 ml mleka skondensowanego	24 godziny

UWAGA: Więcej przepisów można znaleźć na QR umieszczonym na urządzeniu lub na stronie internetowej Cecotec.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po użyciu maszyny do lodów należy pamiętać o czyszczeniu i konserwacji sprzętu:
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Do czyszczenia można używać wyłącznie wilgotnej szmatki. Należy uważać, aby nie umieścić urządzenia w wodzie lub pod bieżącą wodą.
- Zarówno element z ostrzem mieszającym, jak i dzbanek można myć w zmywarce.
- Wyczyść ostrze: Wyjmij moduł ostrza z pokrywą z urządzenia, a następnie wyczyść zespół.
- Czyszczenie urządzenia: W codziennym użytkowaniu do czyszczenia powierzchni urządzenia należy używać miękkiej ściereczki. Do czyszczenia nie zaleca się używania detergentów chemicznych ani zmywarek do naczyń.
- Konserwacja: Po każdym użyciu należy przeprowadzić odpowiednie czyszczenie.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Ten produkt wykorzystuje wskazania panelu i czerwone diody LED do sygnalizowania różnych typów usterek. Wskazania błędów są podzielone na dwa tryby: wyskakujące i wolno migające.

Sygnat	Opis	Działania do podjęcia
Ikony funkcji są podświetlone, a środkowa okrągła linia i numer migają.	Czujniki położenia osprzętu nie wykrywają elementu lub uległ on przegrzaniu i potrzebuje czasu, żeby się ochłodzić	Sprawdź, czy watek, dzbanek i pokrywa są prawidłowo zamocowane. Jeśli urządzenie było w trakcie pracy, poczekaj aż się ochłodzi.
Oświetlenie panelu jest włączane za pomocą kluczyka do schowka.	Nadmiar składników powoduje przeciążenie silnika i automatyczny restart.	Dodaj składniki zgodnie z instrukcjami lub poczekaj na ponowne uruchomienie i ponownie uruchom urządzenie.
Kontrolka zasilania panelu miga	Elementy obwodu wymagają konserwacji	Podłącz ponownie, aby potwierdzić, czy działa prawidłowo lub wyślij do serwisu w celu naprawy.

Definicja trybu migania diody LED

Tryb migania: Dioda LED na panelu miga raz na 0,5 sekundy w odstępie 1 sekundy.

Tryb powolnego migania: Dioda LED na panelu miga raz na 2 sekundy.

Plan Rady	Wyjaśnienie	Sugerowane środki zaradcze
Dioda LED mignie dwukrotnie	System wymaga ponownego uruchomienia w celu autoweryfikacji.	Po awarii zasilania włącz ponownie lub wyślij do serwisu w celu naprawy.
Dioda LED miga trzy razy	Nadmiar składników prowadzi do przeciążenia silnika	Dodaj składniki zgodnie z instrukcjami lub wyślij do serwisu w celu naprawy.
Dioda LED miga 4 razy	Elementy obwodu wymagają konserwacji	Podłącz ponownie, aby potwierdzić, czy działa prawidłowo lub wyślij do serwisu w celu naprawy.
Dioda LED miga 5 razy	Nieprawidłowy pobór mocy w trybie gotowości	
Dioda LED miga powoli dwa razy	Napięcie wejściowe jest wyższe niż normalne	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe lub wyślij urządzenie do serwisu w celu przeprowadzenia konserwacji.

POLSKI

Plan Rady	Wyjaśnienie	Sugerowane środki zaradcze
Dioda LED miga powoli 3 razy	Napięcie wejściowe jest niższe niż normalne	
Dioda LED miga powoli 4 razy	Zbyt wiele składników, czas działania jest krótki	Dodaj składniki zgodnie z instrukcjami lub wyślij do serwisu w celu naprawy.
Dioda LED miga powoli 5 razy	Silnik jest zablokowany i zablokowany	Podłącz ponownie, aby potwierdzić, czy działa prawidłowo lub wyślij do serwisu w celu naprawy.

6. 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.

7. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi 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. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1:

1. Hlavní jednotka
2. Zobrazovací displej
3. Tlačítko pro uvolnění nože
4. Tlačítko pro otevření džbánu
5. Míchací nůž
6. Džbán
7. Tlačítko pro odemknutí džbánu pro jeho vyjmutí
8. Napájecí kabel
9. Gumové nožky
10. Víko džbánu
11. Indikátor chyby

Ovládací panel

Obr. 2

1. Dotyková ikona pro zapnutí
2. Dotyková ikona storage (skladování)
3. Zobrazovací displej
4. Dotyková ikona RE-SPIN/MIX-IN
5. Dotyková ikona START/STOP
6. Dotyková ikona TOP
7. Dotyková ikona FULL
8. Světelný indikátor

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyměňte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části balení recyklujete správně.

Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

ČEŠTINA

Obsah krabice

- Zmrzlinovač
 - 3 džbány
 - Návod k použití
 - Lžíce
- Neodstraňujte sériové číslo výrobku, aby byla možná správná identifikace vašeho zařízení v případě potřeby technické pomoci.

3. POUŽITÍ

3.1 Před prvním použitím

1. Vyčistěte míchací nůž a džbán: k jejich vyčištění použijte vlažnou vodu.
2. Předem si připravte ingredience a dejte je do džbánu pro jejich zmrazení: vyberte vhodné přísady podle receptu a vlastní chuti. Po přípravě vložte džbán do mrazničky a nechte směs zmrazit. Doba zmrazení musí být nejméně 24 hodin (doporučená teplota je -18 °C).
3. Zmrzlinovač postavte na stabilní a rovný povrch.

3.2 Všeobecná upozornění a tipy

- Když je zařízení připojeno k napájení, rozsvítí se na něm indikátor zapnutí.
- Toto zařízení disponuje dvěma polohami pro:
Skladování: zmrzlinovač lze složit, aby zabíral méně místa.
Použití: zmrzlinovač se sestaví pro zahájení procesu přípravy.
- Pokud není správně nasazena a zavřena součást mixovacího nože, džbánu nebo víka šálku, kontrolka a číslo v oblasti displeje blikají. Chladnička nebude fungovat, dokud nebude vše správně umístěno. Po instalaci přestanou kontrolky blikat.
- **NENÍ to mixér!**
NEZPRACOVÁVEJTE samotné bloky pevného ledu nebo kostky ledu.
NEPŘIPRAVUJTE recepty přímo s tvrdými, sypkými přísadami, jako je například mražené ovoce.
Ovoce se musí nejprve rozdrtit, aby se uvolnila šťáva, nebo smíchat s dalšími přísadami a teprve poté se směs zmrazí ve sklenici.
- Ujistěte se, že je džbán během zmrazování na rovném povrchu. Povrch zmrazené směsi by měl být rovný a rovnoběžný se dnem džbánu.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když směs ve sklenici zmrazíte nejméně na 24 hodin při teplotě -18 °C nebo nižší.
- Doba zobrazená na displeji času je orientační a může se lišit v závislosti na tvrdosti zmrazené směsi.
- Pokud je výsledek příliš tekutý, můžete džbán (s víkem) na chvíli uložit do mrazáku, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

- Pokud je výsledná hmota drobnivá nebo nedostatečně krémová, použijte funkci RE-SPIN (aktivuje se dotykovou ikonou RE-SPIN/MIX-IN), abyste ji znovu zpracovali a zlepšili její strukturu.
- Podíl tuku a ingrediencí v receptu významně ovlivňuje výslednou strukturu. Příliš mnoho tuku může mít za následek tekutější výsledek; příliš málo tuku může mít za následek méně krémovou nebo více mrazivou strukturu.
- Je normální, že se mísa pravidelným používáním mírně poškrábe, proto se vyhněte přípravě receptů a zavádění kovového příslušenství pro přípravu. Nečistěte abrazivními utěrkami.
- Je normální, že se na vnitřní straně karafy při pravidelném používání objeví drobné stopy nebo škrábance.
- Abyste minimalizovali riziko poškrábání, nepoužívejte k přípravě nebo podávání směsi přímo z džbánu kovové náčiní.
- K čištění džbánu nepoužívejte drátěnky ani abrazivní utěrky.

3.3 Příprava receptů a použití džbánu

Džbán obsahuje specifické značky, které vás navedou k přípravě dvou různých typů receptů v závislosti na požadované struktuře:

SPOON IT (Textura pro lžiči)

- Tento režim je vhodný pro přípravu zmrzlin, sorbetů a dalších receptů s hustou strukturou, určených ke konzumaci lžičí.
- Před zmrazením: Základní směs nalijte do džbánu až po rysku označenou MAX FILL. Tuto hranici nepřekračujte. Obr. 3
- Džbán se směsí zmrazte na doporučenou dobu.

DRINK IT (Tekutá textura)

- Tento režim je ideální pro přípravu mléčných koktejlů, smoothies a dalších studených nápojů, které se pijí přímo nebo brčkem.
- Před zmrazením: Základní směs nalijte do džbánu pouze po určitou čáru označenou FREEZE FILL, přičemž část objemu nechte volnou pro přidání části tekutiny před zpracováním zmrazeného džbánu.
- Po zmrazení a těsně před zpracováním: Přidejte tekutinu (např. mléko, džus atd.) až po jednu z řádek s procenty (%). Tyto značky (se 3procentními úrovněmi) vám pomohou dosáhnout požadované konzistence nápoje. Obr. 4

POZNÁMKA:

Pokud si přejete, můžete zmrazit i nad hranicí FREEZE MAX, která je pouze orientační, ale ne omezující.

Nikdy nepřekračujte hranici MAX FILL.

3.4 Ovládací panel

Funkce dotykových ikon jsou popsány níže. Obr. 2

1. ZAPNUTÍ Zapněte nářadí.
2. STORAGE. Při skladování nechte chladničku ve stlačené poloze, protože zabírá méně místa. Stisknutím se vřeteno zvedne do pracovní polohy.
3. DISPLEJE DOBY PŘÍPRAVY. Uvádí čas zbývající do dokončení procesu.
4. RE-SPIN/MIX-IN. Druhý průchod pro krémovější texturu, přidejte polevy nebo přísady, jako jsou sušenky.
5. START/STOP: Spuštění nebo zastavení procesu
6. TOP (horní polovina džbánu)
7. FULL (plný džbán)
8. Světelný indikátor. Bliká, když stroj není připraven. Chybějící nebo špatně umístěné kování.
9. Ikona: 16 programů Umožňují zvolit požadovaný program stisknutím stejných tlačítek.

3.5 Montáž a demontáž součásti míchacího nože

VAROVÁNÍ! Před instalací nebo demontáží součásti mixovacích nožů se ujistěte, že je chladnička odpojena od elektrického napájení.

Instalace:

1. Podržte složku míchacího nože.
2. Vyrovnajte hřídel součásti s jejím krytem ve spodní části hlavní jednotky.
3. Pevně zatlačte na součástku směrem nahoru, dokud neuslyšíte „cvaknutí“, které znamená, že se součástka zajistila. (Viz Obrázek 5).

Odstoupení od smlouvy:

1. Najděte tlačítko odblokování čepele na hlavní jednotce.
2. Stiskněte tlačítko 4.
3. Uchopte součást míchacího nože a jemným tahem směrem dolů ji vyjměte. (Viz Obrázek 6).

3.6 Vkládání a vyjímání džbánu. Obr. 7

Nasazení:

1. Když je hlavní jednotka zvednutá, zasuňte nádobu na mražené potraviny do základny, dokud neuslyšíte „cvaknutí“.
2. Nasadte součást víčka na šálek a otočte víčkem doleva, dokud neuslyšíte další „cvaknutí“.

Vyjmutí:

1. Po dokončení procesu otočte součástí víka poháru doleva (proti směru hodinových ručiček), abyste ji odemkli a vyndali.

2. Stiskněte tlačítko pro uvolnění džbánu (na základně) a vyjměte džbán.

3.7 Pokyny k nabíjení

1. Uvedení do provozu
 - Připojte chladničku k napájení. Stiskněte dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí za účelem zapnutí sušičky.
 - Pokud je chladnička ve skladovací (stlačené) poloze, stisknutím dotykové ikony Skladování zvedněte hlavní jednotku do provozní polohy.
 - Chladnička je připravena, když je hlavní jednotka zcela zvednutá.
2. Montáž džbánu a víka:
 - Ujistěte se, že recept byl předtím zmrazen ve sklenici po dobu nejméně 24 hodin na rovném povrchu.
 - Vložte nádobu Frozen do základny chladničky, zarovnejte ji s vodítky a zatlačte ji až na doraz, dokud neuslyšíte „cvaknutí“ bezpečnostní západky.
 - Nasadte na džbán součást víka (s otevíracím knoflíkem vpravo) a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo a pevně se neuzavře (uslyšíte další „cvaknutí“).
 - Důležité: Chladnička nebude fungovat, pokud není správně umístěna a zajištěna součástí víka džbánu a šálku. Pokud došlo k chybě v umístění, kontrolky v oblasti displeje blikají.

3. Výběr programu

Vyberte požadovaný typ přípravy podle označení na použitém džbánu (SPOON IT nebo DRINK IT).

Stiskněte ikonu požadovaného programu na displeji, dokud se nerozsvítí konkrétní funkce, kterou chcete použít (viz obr. 8):

- Programy DRINK IT:
 - a) Milkshake
 - b) Slush
 - c) Frozen drink
 - d) Frappe
- Programy SPOON IT:
 - e) Ice cream
 - f) Shaved ice
 - g) Sorbet
 - h) Frozen yoghurt
 - i) Gelato
 - j) Light ice cream

4. Výběr množství (Volitelné):

- Ve výchozím nastavení chladnička zpracuje celý džbán (ikona FULL Touch bude blikat).
- Pokud chcete zpracovat pouze horní polovinu džbánu, stiskněte ikonu TOP Touch.

ČEŠTINA

5. **Začátek zpracování:**

- Stisknutím tlačítka START/STOP spustíte cvičení.
- Hlavní jednotka se součastí míchacího nože se spustí do nádoby a začne zpracovávat směs, která se zvedá a klesá.
- Během procesu se na displeji zobrazí:
 - o Zbývající doba.
 - o Ikona vybrané funkce.
 - o Kontrolka ukazuje, zda se zpracovává FULL nebo TOP.
 - o Dotyková ikona START/STOP zůstane rozsvícená (stisknutím ji můžete kdykoli zastavit).

6. **Konec zpracování a další možnosti:**

Po skončení programu se na displeji času zobrazí nula. V tomto okamžiku můžete:

- Podávání: Pokud je textura podle přání.
- RE-SPIN: Pokud si přejete krémovější texturu.
- MIX-IN: Pokud chcete přidat pevné přísady (kousky sušenek, čokoládu atd.).

7. **Vyjmutí zmrzliny:**

- Pro otevření stiskněte uvolňovací tlačítko na hrnečku a otočením proti směru hodinových ručiček jej odemkněte. Zvedněte víko.
- Chcete-li karafu vyjmout, stiskněte tlačítko pro uvolnění karafy umístěné na základně chladničky a jemně ji vytáhněte směrem k sobě.

POZNÁMKA: Abyste zabránili odkapávání, sejměte po vyjmutí džbánku k čištění součást nože.

3.8 Popis funkcí

Každá funkce byla navržena se specifickými časy a sekvencemi otáček, aby bylo dosaženo ideální textury pro každý proces.

SPOON IT (Lžice Textura) programy:

- Funkce Gelato: 4 minuty. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.
- Funkce Light Ice Cream: 3 minuty. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.
- Funkce Ice Cream: 2 minuty. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.
- Funkce Sorbet: 5 minut. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.
- Funkce Frozen Yoghourt: 5 minut. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.
- Funkce Shaved Ice: 4 minuty. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.

Program DRINK IT (Tekutá textura):

- Funkce Slush: 4 minuty. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.
- Funkce Frappe: 4 minuty. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.
- Funkce Frozen Drink: 5 minut. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.

- Funkce Milkshake: 2 minuty. Specifická sekvence rychlostí pro dokonalé dokončení.

POZNÁMKA: Doba se může lišit v závislosti na tvrdosti receptu.

Provozní funkce:

- Dotyková ikona START/STOP:
Spustí program přípravy nebo vybranou funkci.
Kdykoli zastaví proces, pokud je stisknut během provozu.
- Dotyková ikona Re-spin/Mix-in:

RE-SPIN: 2 minuty. Proveďte další cyklus zpracování, abyste dosáhli ještě hladší a krémovější výsledné textury.

POZNÁMKA: Pokud chcete pouze zlepšit krémovitost horní části nebo se vyhnout příliš velkému množství tekutiny, stiskněte před spuštěním funkce RE-SPIN dotykovou ikonu TOP.

MIX-IN: 2 minuty. Provádí cyklus, jehož cílem je jemně vmíchat pevné přísady (polevy, nasekané sušenky, čokoládové lupínky atd.) do zpracovávaného výrobku. Před spuštěním této funkce přidejte přísady.

POZNÁMKA: Pokud chcete, aby přidané kousky (například sušenky) byly větší a méně rozdrčené, stiskněte před spuštěním funkce MIX-IN ikonu TOP Touch.

- Dotyková ikona Top: Tuto možnost vyberte, pokud chcete, aby chladnička zpracovala pouze horní polovinu obsahu džbánu.
- Dotyková ikona Full: Tuto možnost (výchozí) vyberte, pokud chcete, aby chladnička zpracovala celý obsah džbánu od shora dolů.
- Dotyková ikona Lift/Storage:
Umožňuje přepínání mezi provozní polohou (zvednutá) a skladovací polohou (stlačená).
Obr. 9
Stisknutím tlačítka zvednete hlavní jednotku do pracovní polohy.
Stisknutím tlačítka snížíte hlavní jednotku do skladovací polohy, čímž se zmenší prostor zabraný chladničkou.

Recepty

Funkce	Způsob přípravy	Ingredience	Optimální doba zmrazení
Funkce Sorbet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Přísady rozmixujte mixérem nebo v mixéru do krémové konzistence. 2. Směs nalijte do sklenice a nechte ji 24 hodin zmrazit. 3. Vyberte funkci Sorbet. 	<p>400 g jahod 2 lžičky krystalového cukru, Šťáva z poloviny citronu</p>	24 hodin
Funkce Gelato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Žloutek, sirup a cukr řádně promíchejte metličkou. 2. Poté přilijte směs, mléko a mandlový extrakt a pokračujte, dokud se úplně nespojí. 3. Směs za stálého míchání zahřejte ve vodní lázni na 82 °C. 4. Směs nalijte přímo do džbánu. Přidejte ovoce a zmrazte na 24 hodin. 5. Vyberte funkci Gelato. 	<p>8 vaječných žloutků 1 lžička sirupu (nebo medu), 5 lžiček dvojité smetany, 1 lžička vanilkového extraktu 500 ml plnotučného mléka při mražené ovoce nebo třešně</p>	24 hodin
Funkce Frozen Drink	<ol style="list-style-type: none"> 1. V nádobě smíchejte vodu a směs na margaritu. 2. Směs nalijte do sklenice, přikryjte a nechte 24 hodin zmrazit. 3. Vyberte funkci Frozen Drink. 	<p>180 ml vody 266 ml směsi na margaritu</p>	24 hodin
Funkce Slush	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do džbánu vložte kousky manga a poté přidejte mangovou šťávu až po rysku FREEZE FILL. 2. Přísady dobře promíchejte. Přikryjte a nechte zmrazit po dobu 24 hodin. 3. Přidejte 30 % mangové šťávy navíc 4. Vyberte program SLUSH. 	<p>140 g kostek manga, mangová šťáva</p>	24 hodin

Funkce	Způsob přípravy	Ingredience	Optimální doba zmrazení
Funkce Ice Cream	<ol style="list-style-type: none"> 1. Žloutky, sirup a cukr smíchejte v míse metličkou. Přilijte smetanu ke šlehání, plnotučné mléko a mandlový extrakt. Ujistěte se, že jsou všechny složky integrovány. 2. Směs za stálého míchání zahřejte ve vodní lázni na 82 °C. 3. Přidejte klínky jablek a zmrazte na 24 hodin. 4. Vyberte program Ice Cream. 	<p>2 velké žloutky 70 g moučkového cukru, 50 ml šlehačky 750 ml plnotučného mléka 80 gr Jablko</p>	24 hodin
Funkce Frozen Drink	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nalijte nealkoholický nápoj do džbánu až po rysku FREEZE FILL a nechte jej zmrazit po dobu 24 hodin. 2. Před zpracováním přidejte 20 % sody. 3. Vyberte program Frozen Drink. 	560 ml požadovaného nealkoholického nápoje	24 hodin
Funkce Frozen Yoghourt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Přilijte a metličkou smíchejte 350 ml jogurtu, 70 ml smetany ke šlehání a 140 ml kondenzovaného mléka. 2. Zmrazení po dobu 24 hodin 3. Zvolte funkci FROZEN YOGHOURT, v případě potřeby proveďte RE-SPIN pro jemnější texturu. 	<p>125 g jogurtu 450 ml šlehačky 150 g kondenzovaného mléka</p>	24 hodin

POZNÁMKA: Další recepty najdete na QR umístěném na stroji nebo na webových stránkách společnosti Cecotec.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po použití zmrzlinovače nezapomeňte zařízení vyčistit a udržovat:
- Ujistěte se, že je trouba před čištěním vypnutá a odpojená od elektrické sítě.
- K čištění lze použít pouze vlhký hadřík. Dávejte pozor, abyste přístroj nevložili do vody nebo pod tekoucí vodu.
- Součást míchacího nože i džbán lze mýt v myčce nádobí.
- Vyčistěte trysku. Vyměňte modul nožů s krytem ze stroje a poté sestavu vyčistěte.
- Úklid mopem: Při každodenním používání čistěte povrch přístroje měkkým hadříkem. K čištění se nedoporučuje používat chemické čisticí prostředky ani myčku nádobí.

- Údržba: Po každém použití je nutné provést řádné čištění.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Tento výrobek používá k indikaci různých typů poruch indikační panel a červené kontrolky LED. Indikace poruch se dělí na dva režimy: vyskakovací a pomalu blikající.

Signál	Popis	Opatření, která je třeba přijmout
Ikony funkcí svítí a centrální kruhová čára a číslo blikají	Detektory polohy příslušenství nedetekují prvek nebo se přehrál a potřebuje čas na vychlazení	Zkontrolujte, zda jsou hřídel, džbán a víko správně nasazeny. Pokud byl v provozu, počkejte 8 minut až se vychladí.
Světla panelu se zapínají pomocí tlačítka pro skladování	Nadměrné množství přísad způsobuje přetížení motoru a automatický restart.	Přidejte správně ingredience podle pokynů, nebo počkejte na restart a pracujte znovu.
Indikátor napájení bliká na displeji	Komponenty obvodu vyžadují údržbu	Znovu zapojte zástrčku, abyste potvrdili, zda funguje normálně, nebo ji nechte opravit v poprodejním servisu.

Definice režimu blikání LED indikátoru

Režim blikání: Kontrolka LED na panelu bliká jednou za 0,5 sekundy v intervalu 1 sekundy.

Režim pomalého blikání: Kontrolka LED na panelu jednou za 2 sekundy blikne.

Plán Rady	Vysvětlení	Navrhovaná protipatření
Kontrolka LED dvakrát blikne	System vyžaduje restart pro vlastní ověření.	Po výpadku napájení jej znovu zapněte nebo odešlete do poprodejního servisu k opravě.
Kontrolka LED třikrát blikne	Nadměrné množství přísad vede k přetížení motoru	Správně přidejte ingredience podle pokynů nebo je pošlete do poprodejního servisu k opravě.
Kontrolka LED čtyřikrát blikne	Komponenty obvodu vyžadují údržbu	Znovu zapojte zástrčku, abyste potvrdili, zda je normální, nebo ji pošlete do poprodejního servisu k opravě.

Plán Rady	Vysvětlení	Navrhovaná protiopatření
Kontrolka LED Skrát blikne	Spotřeba energie v pohotovostním režimu	
Kontrolka LED dvakrát pomalu blikne	Vstupní napětí je vyšší než normální napětí	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku, nebo jej pošlete do poprodejního servisu k údržbě.
Kontrolka LED pomalu třikrát blikne	Vstupní napětí je nižší než normální napětí	
Kontrolka LED pomalu čtyřikrát blikne	Příliš mnoho ingrediencí, čas operace se krátí	Správně přidejte ingredience podle pokynů nebo je pošlete do poprodejního servisu k opravě.
Kontrolka LED pomalu Skrát blikne	Motor je zablokovaný a zaseknutý	Znovu zapojte zástrčku, abyste potvrdili, zda je normální, nebo ji pošlete do poprodejního servisu k opravě.

6. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádným způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

CE Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními předpisů platných v Evropské unii. Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované bezpečnostní a kvalitativní normy. Úplné znění EU prohlášení o shodě naleznete na této internetové stránce: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

TÜRKÇE

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1:

1. Ana ünite
2. Görüntüleme bölmesi
3. Bıçak açma düğmesi
4. Kupa bardak açma düğmesi
5. Karıştırma bıçağı parçası
6. Sürahi
7. Sürahiye çıkarmak için kilit açma düğmesi
8. Elektrik kablosu
9. Kauçuk ayaklar
10. Bardak kapağı bileşeni
11. Hata göstergesi

Kontrol paneli

Şema. 2

1. Dokunmatik açma simgesi
2. Storage dokunmatik simgesi
3. Görüntüleme bölmesi
4. RE-SPIN/MIX-IN dokunmatik simgesi
5. START/STOP dokunmatik simgesi
6. TOP dokunma simgesi
7. FULL dokunmatik simge
8. Gösterge ışığı

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.

Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- Dondurma makinesi
- 3 sürahi
- Kullanma kılavuzu
- Kaşıkç
- Yardım talep etmeniz durumunda ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilirliğini sağlamak için ürünün seri numarasını çıkarmayın.

3. CİHAZIN KULLANIMI

3.1 İlk kullanımdan önce

1. Karıştırma bıçağının ve sürahinin ön temizliği: Karıştırma bıçağı tertibatını ve sürahiyi temizlemek için ılık su kullanın.
2. Malzemeleri önceden seçin ve dondurmak için bir karıştırma bardağına koyun: Hazırlık için karıştırma bardağında kullanılan tariflere ve kişisel tat tercihlerine göre uygun malzemeleri seçin. Hazırlandıktan sonra karıştırma bardağını dondurmak için dondurucuya koyun. Dondurma süresi en az 24 saat olmalıdır (-18°C tavsiye edilir).
3. Dondurma makinesini sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin.

3.2 Genel uyarılar ve tavsiyeler

- Cihaz güç kaynağına bağlandığında, makine üzerindeki güç simgesi yanar.
- Bu makinenin iki konumu vardır:
 - Depolama:** makine daha az yer kaplaması için sıkıştırılır.
 - Çalıştırma:** makine hazırlık sürecini başlatmak için kaldırılır.
- Karıştırma Bıçağı Parçası, Sürahi veya Bardak Kapağı Bileşeni doğru şekilde takılıp kapatılmamışsa, gösterge ışığı ve Ekran Alanındaki sayı yanıp sönecektir. Her şey doğru şekilde yerleştirilmeden dondurma makinesi çalışmayacaktır. Takıldıktan sonra ışıkların yanıp sönmeyeceği duracaktır.
- Bu bir blender değil!
Yalnızca katı buz bloklarını veya buz küplerini İŞLEMİYİN.
Tarifleri doğrudan dondurulmuş meyve gibi sert, dağılabilecek malzemelerle HAZIRLAMAYIN.
Meyveler önce ezilerek suyu çıkarılmalı ya da sürahideki karışım dondurulmadan önce diğer malzemelerle karıştırılmalıdır.
- Dondurma sırasında Sürahinin düz bir yüzeyde olduğundan emin olun. Donmuş karışımın yüzeyi düz ve sürahinin tabanına paralel olmalıdır.
- En iyi sonucu elde etmek için Sürahideki karışımı -18°C veya altındaki bir sıcaklıkta en az 24 saat dondurun.
- Zaman Ekranında gösterilen süre gösterge niteliğindedir ve donmuş karışımın sertliğine bağlı olarak değişebilir.

TÜRKÇE

- Sonuç çok sıvı olursa, sürahiyi (kapağıyla birlikte) istenen kıvama ulaşana kadar bir süre dondurucuda saklayabilirsiniz.
- Sonuç ufalanmışsa veya yeterince kremli değilse, yeniden işlemek ve kıvamı iyileştirmek için RE-SPIN işlevini (RE-SPIN/MIX-IN Dokunmatik Simgesi ile etkinleştirilir) kullanın.
- Tarifinizdeki yağ ve malzeme oranı nihai kıvamı önemli ölçüde etkiler. Çok fazla yağ daha sıvı bir sonuca neden olabilir; çok az yağ ise daha az kremli veya daha donuk bir kıvama neden olabilir.
- Kasenin düzenli kullanımdan dolayı hafifçe çizilmesi normaldir, bu nedenele tarif hazırlamaktan ve hazırlık için metal aksesuarlar kullanmaktan kaçının. Aşındırıcı bezlerle temizlemeyin.
- Düzenli kullanımda sürahinin iç kısmında hafif izler veya çizikler oluşması normaldir.
- Çizilmeleri en aza indirmek için, karışımı doğrudan Sürahidan hazırlamak veya servis etmek için metal kaplar kullanmaktan kaçının.
- Sürahiyi temizlemek için ovma süngerleri veya aşındırıcı bezler kullanmayın.

3.3 Tariflerin hazırlanması ve sürahinin kullanımı

Sürahi, istenen kıvama bağlı olarak iki farklı türde tarif hazırlamanız için size yol gösterecek özel işaretler içerir:

SPOON IT (Kaşık kıvamı)

- Bu mod, kaşıkla yenmek üzere tasarlanmış yoğun kıvamlı dondurmalar, şerbetler ve diğer tariflerin hazırlanması için uygundur.
- Dondurmadan önce: Temel karışımı MAX FILL işaretli çizgiye kadar sürahiye dökün. Bu çizgiyi aşmayın. Şema. 3
- Sürahiyi karışımla birlikte önerilen süre boyunca dondurun.

İÇ (İçilebilir Kıvam)

- Bu mod, doğrudan veya pipetle içilen milkshake, smoothie ve diğer soğuk içecekler oluşturmak için idealdir.
- Dondurmadan önce: Dondurulmuş sürahiyi işlemeyen önce bir miktar sıvı eklemek için hacmin bir kısmını serbest bırakarak, baz karışımı sürahiye sadece FREEZE FILL işaretli belirli çizgiye kadar dökün.
- Dondurulduktan sonra ve işlemeyen hemen önce: Yüzde (%) satırlarından birine kadar bir sıvı (süt, meyve suyu vb.) ekleyin. Bu işaretler (3 yüzde seviyesi ile) içeceğiniz için istediğiniz kıvamı elde etmenize yardımcı olacaktır. Şema. 4

NOT:

Dilerseniz FREEZE MAX çizgisinin üzerinde dondurabilirsiniz, bu bir kılavuzdur ancak sınırlayıcı değildir.

Asla MAK FILL çizgisini aşmayın.

3.4 Kontrol paneli

Dokümanatik simgelerin işlevleri aşağıda açıklanmıştır. Şema. 2

1. AÇMA. Makineyi çalıştırma.
2. STORAGE. Dondurma makinesini daha az yer kaplayacağı için depolama pozisyonunda saklayın. Aktif etme konumuna yükseltmek için başlığa basılmalıdır.
3. SÜRE GÖSTERİMİ. İşlemin tamamlanması için kalan süreyi gösterir.
4. RE-SPIN/MIX-IN. Daha kremli kıvamlar için ikinci geçişte toppings veya bisküvi gibi malzemeler ekleyin.
5. START/STOP. Süreci başlatma veya durdurma
6. TOP (Sürahinin üst yarısı)
7. FULL (Sürahi dolu)
8. GÖSTERGE IŞIĞI. Makine hazır olmadığından yanıp söner. Aksesuarlar eksik veya düzgün takılmamış.
9. PROGRAM SIMGELERİ. Aynı düğmelere basarak istediğiniz programı seçmenizi sağlar.

3.5 Karıştırma Bıçağı Bileşeninin Takılması ve Sökülmesi

DİKKAT! Karıştırma Bıçağı Parçasını takmadan veya çıkarmadan önce buzdolabının elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.

Kurmak için:

1. Karıştırma Bıçağı Parçasını tutun.
2. Parçanın milini Ana Ünitenin altındaki yuvasıyla hizalayın.
3. Yerine kilitlendiğini gösteren bir "klik" sesi duyana kadar parçayı sıkıca yukarı doğru itin. (Bkz. şekil 5)

Geri çekmek için:

1. Ana Ünite üzerindeki Bıçak Kilidi Açma Düğmesini bulun.
2. Bu düğmeye basın.
3. Karıştırma Bıçağı Bileşenini kavrayın ve çıkarmak için yavaşça aşağı doğru çekin. (Bkz. şekil 6)

3.6 Sürahinin takılması ve çıkarılması. Şema. 7

Yerleştirmek için:

1. Ana Ünite kaldırılmış durumdayken, Dondurulmuş Sürahiye bir "klik" sesi duyana kadar tabana yerleştirin.
2. Bardak Kapağı Parçasını bardağın üzerine yerleştirin ve bir kilitleme "klik" sesi daha duyana kadar kapağı sola doğru çevirin.

TÜRKÇE

Geri çekmek için:

1. İşlem bittikten sonra, kilidi açmak ve çıkarmak için Bardak Kapağı Parçasını sola (saat yönünün tersine) çevirin.
2. Sürahi Çıkarma Serbest Bırakma Düğmesine (tabanda) basın ve Sürahiye çıkarın.

3.7 Kullanma talimatları

1. Kullanıma alma:
 - Dondurma makinesini güç kaynağına takın. Makineyi açmak için dokunmatik güç simgesine basın.
 - Dondurma makinesi saklama (sıkıştırılmış) konumundaysa, Ana Üniteyi çalışma konumuna yükseltmek için Storage Dokunmatik Simgesine basın.
 - Ana Ünite tamamen kaldırıldığında dondurma makinesi kullanıma hazırdır.
2. Sürahi ve Kapağın Takılması:
 - Tarifinizin önceden kavanozda en az 24 saat boyunca düz bir zeminde dondurulduğundan emin olun.
 - Dondurulmuş Kavanozu kılavuzlarla hizalayarak dondurma makinesinin tabanına yerleştirin ve güvenlik mandalından bir "tık" sesi duyana kadar sonuna kadar itin.
 - Bardak Kapağı parçasını Sürahi üzerine yerleştirin (açma düğmesi sağda olacak şekilde) ve yerine oturup sıkıca kapanana kadar saat yönünde çevirin (bir "klik" sesi daha duyacaksınız).
 - Önemli: Sürahi ve Bardak Kapağı Parçası doğru şekilde yerleştirilmez ve kilittenmezse cihaz çalışmayacaktır. Bir yerleştirme hatası varsa Ekran Alanındaki ışıklar yanıp sönecektir.

3. Program seçimi:

Kullandığınız Sürahi üzerindeki işaretlere göre istediğiniz hazırlama türünü seçin (SPOON IT veya DRINK IT).

Kullanmak istediğiniz özel fonksiyon yanana kadar ekranda istenen program simgesine basın (Simge karşılıkları için bkz. Şekil 8):

- İÇECEK PROGRAMLARI:
 - a) Milkshake
 - b) BuzSlush
 - c) Frozen drink
 - d) Frappe
- SPOON IT programları:
 - e) Ice cream
 - f) Shaved ice
 - g) Şerbet
 - h) Frozen yoghurt
 - i) Gelato
 - j) Light ice cream

4. Miktar Seçimi (İsteğe Bağlı):

- Varsayılan olarak, Dondurma makinesi tüm Sürahiye işleyecektir FULL Dokunmatik Simge yanıp sönecektir.
- Sürahinin sadece üst yarısını işlemek istiyorsanız, TOP Dokunmatik Simgesine basın.

5. İşlem Başlangıcı:

- Başlamak için START/STOP dokunmatik simgesine basın.
- Karıştırma Bıçağı Parçasına sahip Ana Ünite Sürahinin içine inecek ve karışımı yükselip alçalarak işlemeye başlayacaktır.
- İşlem sırasında Ekran Alanı
 - o Kalan süreyi gösterecektir.
 - o Seçilen fonksiyonun simgesi.
 - o Gösterge ışığı FULL veya TOP işleminin yapıldığını gösterecektir.
 - o START/STOP dokunmatik simgesi yanık kalacaktır (işlemi istediğiniz zaman durdurmak için bu simgeye basabilirsiniz).

6. İşlem Sonu ve Ek Seçenekler:

Program sona erdiğinde, Zaman Göstergesi sıfır gösterecektir. Bu noktada,

- Kıvam istenildiği gibi ise. Servis edebilirsiniz.
- RE-SPIN: Daha kremli bir kıvam isteniyorsa.
- MIX-IN: Katı malzemeler (bisküvi parçaları, çikolata vb.) eklemek isteniyorsa.

7. Dondurma çıkarma:

- Açmak için fançanın üzerindeki serbest bırakma düğmesine basın ve kilidi açmak için saat yönünün tersine çevirin. Kapağı kaldırın.
- Sürahiye çıkarmak için dondurma makinesinin tabanında bulunan Sürahi Çıkarma Serbest Bırakma Düğmesine basın ve Sürahiye kendinize doğru yavaşça çekin.

NOT Damlamayı önlemek için, temizlik için sürahiye çıkardıktan sonra bıçak parçasını çıkarın.

3.8 Fonksiyonların tanımı

Her bir fonksiyon, her bir işlem için ideal kıvamı elde etmek üzere belirli süreler ve hız dizileri ile tasarlanmıştır.

SPOON IT Programları (Kaşık kıvamı):

- Gelato fonksiyonu: 4 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.
- Light Ice Cream fonksiyonu: 3 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.
- Ice Cream fonksiyonu: 2 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.
- Sorbet fonksiyonu: 5 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.
- Frozen Yoghourt fonksiyonu: 5 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.
- Shaved Ice fonksiyonu: 4 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.

TÜRKÇE

DRINK IT (İçilebilir Kıvam) programları:

- Slush fonksiyonu: 4 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.
- Frappe fonksiyonu: 4 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.
- Dondurulmuş İçecek fonksiyonu: 5 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.
- Milkshake fonksiyonu: 2 dakika. Mükemmel sonuç için özel hız sekansı.

NOT: Süre, tarifin sertliğine bağlı olarak değişebilir.

Operasyonel Fonksiyonlar:

- START/STOP dokunma simgesi:
Hazırlık programını veya seçilen fonksiyonu başlatır.
Çalışma sırasında basılırsa işlemi herhangi bir zamanda durdurur.
- Re-spin/Mix-in dokunmatik simgesi:

RE-SPIN: 2 dakika. Daha da pürüzsüz ve kremli bir nihai kıvam elde etmek için ek bir işleme döngüsü gerçekleştirin.

NOT: Sadece üst kısmın kremasını iyileştirmek veya çok fazla sıvıdan kaçınmak istiyorsanız, RE-SPIN fonksiyonunu başlatmadan önce TOP Dokunmatik Simgesine basın.

MIX-IN: 2 dakika. Katı malzemeleri (soslar, doğranmış bisküviler, çikolata parçaları, vb.) işlenmiş ürünle nazikçe karıştırmak için tasarlanmış bir döngü gerçekleştirir. Bu fonksiyonu başlatmadan önce malzemeleri ekleyin.

NOT: Eklenen parçaların (bisküvi gibi) daha büyük ve daha az ezilmiş olmasını istiyorsanız, MIX-IN işlevini başlatmadan önce TOP (ÜST) Dokunmatik Simgesine basın.

- TOP dokunma simgesi: Dondurma makinesinin Sürahi içeriğinin sadece üst yarısını işlemesi için bu seçeneği seçin.
- FULL dokunmatik simge: Dondurma makinesinin Sürahinin tüm içeriğini yukarıdan aşağıya doğru işlemesi için bu seçeneği (varsayılan) seçin.
- Lift/Storage dokunmatik simgesi
Çalışma konumu (yüksetilmiş) ve depolama konumu (sıkıştırılmış) arasında geçiş yapılmasını sağlar. Şekil 9
Ana Üniteyi çalışma konumuna yükseltmek için basın.
Ana Üniteyi saklama konumuna indirmek için düğmesine basın ve buzdolabının kapladığı alanı azaltın.

Tarifler

Fonksiyon	Hazırlama yöntemi	Malzemeler	Optimum dondurma süresi
Şerbet fonksiyonu	1. Malzemeleri mikser veya blender ile krema kıvamına gelene kadar karıştırın. 2. Karışımı sürahiye dökün ve 24 saat boyunca dondurun. 3. Sorbet Fonksiyonu seçin.	450 gr çilek, 2 çay kaşığı toz şeker, yarım limon suyu	24 saat
Gelato fonksiyonu	1. Yumurta sarısı, şurup ve şekeri iyice karıştırmak için bir çırpma teli kullanın. 2. Ardından karışımı, sütü ve badem özünü ekleyin ve tamamen karışana kadar devam edin. 3. Karışımı benmari usulü bir tencerede karıştırarak yaklaşık 82°'ye ısıtın. 4. Karışımı doğrudan sürahinin içine dökün. Meyve ekleyin ve 24 saat boyunca dondurun. 5. Gelato Fonksiyonu seçin.	4 yumurta sarısı, 1 tatlı kaşığı şurup (veya bal), 5 çay kaşığı duble krema, 1 çay kaşığı badem özü, 1/3 su bardağı tam yağlı süt, dondurulmuş meyve veya kiraz	24 saat
Frozen Drink fonksiyonu	1. Su ve margarita karışımını bir kaptaki karıştırın. 2. Karışımı kavanoza dökün, üzerini kapatın ve 24 saat boyunca dondurun. 3. Frozen drink fonksiyonunu seçin.	266 ml su 266 mL margarita karışımı	24 saat
Slush fonksiyonu	1. Mango parçalarını sürahiye koyun ve ardından FREEZE FILL çizgisine kadar mango suyunu ekleyin. 2. Malzemeleri iyice karıştırın. Üzerini kapatın ve 24 saat boyunca dondurun. 3. 30 ekstra mango suyu ekleyin 4. SLUSH programını seçin.	140 g mango küpleri, mango suyu	24 saat

TÜRKÇE

Fonksiyon	Hazırlama yöntemi	Malzemeler	Optimum dondurma süresi
Ice Cream fonksiyonu	<ol style="list-style-type: none">1. Yumurta sarılarını, şurubu ve şekeri bir kasede çırpma teli ile karıştırın. Krem şantiyi, tam yağlı sütü ve badem özünü ekleyin. Tüm malzemelerin karıştığından emin olun.2. Karışımı benmari usulü bir tencerede karıştırarak yaklaşık 82°'ye ısıtın.3. Elma dilimlerini ekleyin ve 24 saat boyunca dondurun.4. Ice cream programını seçin.	<p>3 büyük yumurta sarısı, 70 g pudra şekeri, 120 mL çırpılmış krema 230 mL tam yağlı süt 80 gr Elma</p>	24 saat
Frozen Drink fonksiyonu	<ol style="list-style-type: none">1. Meşrubatı sürahiye FREEZE FILL çizgisine kadar dökün ve 24 saat boyunca dondurun.2. İşlemden önce %20 soda ekleyin.3. Dondurulmuş içecek programını seçin.	<p>560 mL istenilen meşrubat</p>	24 saat
Frozen Yoghourt fonksiyonu	<ol style="list-style-type: none">1. İçine 350 mL yoğurt, 70 mL krem şanti ve 140 mL yoğunlaştırılmış süt dökün ve çırpma teli ile karıştırın.2. 24 saat boyunca dondurun3. FROZEN YOGHOURT fonksiyonunu seçin, gerekirse daha yumuşak bir KIVAM için bir RE-SPIN uygulayın.	<p>350 mL yoğurt, 70 mL çırpılmış krema, 40 mL yoğunlaştırılmış süt</p>	24 saat

NOT: Makinenin üzerinde bulunan QR'de veya Cecotec web sitesinde daha fazla tarif bulabilirsiniz.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Dondurma makinesini kullandıktan sonra ekipmanı temizlemeyi ve bakımını yapmayı unutmayın:
- Temizlemeden önce cihazın elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Temizlik için sadece nemli bir bez kullanılabilir. Makineyi suya veya akan suyun altına koymamaya dikkat edin.
- Hem Karıştırma Bıçağı Parçası hem de sürahi bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Bıçağı temizleyin: Bıçak modülünü kapakla birlikte makineden çıkarın, ardından düzeneği temizleyin.

- Makinenin temizlenmesi: Günlük kullanımda, makinenin yüzeyini temizlemek için yumuşak bir bez kullanın. Temizlik için kimyasal deterjan veya bulaşık makinesi kullanılması önerilmez.
- Bakım: Her kullanımdan sonra uygun temizlik yapılmalıdır.

5. SORUN GİDERME

Bu ürün, farklı arıza türlerini göstermek için panel göstergeleri ve kırmızı LED ışıkları kullanır. Arıza göstergeleri iki moda ayrılır: açılır pencere ve yavaş yanıp sönme.

Sinyal	Açıklama	Alınacak önlemler
Fonksiyon simgeleri yanar ve merkezi dairesel çizgi ve sayı yanıp sönür.	Armatürlerin konum dedektörleri parçayı algılamaz	Milin, sürahinin ve kapağın doğru şekilde sabitlendiğini kontrol edin.
Panel ışıkları saklama anahtarı ile açılır.	Aşırı içerik motorun aşırı yüklenmesine ve otomatik olarak yeniden çalışmasına neden olur	Malzemeleri talimatlara göre doğru şekilde ekleyin veya yeniden başlatmayı bekleyin ve tekrar çalıştırın.
Panel güç ışığı yanıp sönüyor	Devre parçaları bakım gerektirir	Normal olup olmadığını onaylamak için fişi yeniden takın veya onarım için satış sonrası servise gönderin.
Fonksiyon simgeleri kapalıdır ve merkezi dairesel çizgi ve sayı yanıp sönür.	Sıcaklık çok yüksek.	Kullanmadan önce 8 dakika bekleyin

LED yanıp sönme modunun tanımıLED yanıp sönme modunun tanımı

Yanıp sönme modu: Paneldeki LED ışığı 1 saniye aryla her 0,5 saniyede bir yanıp sönür.

Yavaş yanıp sönme modu: Panel üzerindeki LED ışığı her 2 saniyede bir yanıp sönür.

Öneri planı	Açıklama	Önerilen karşı önlemler
LED ışığı iki kez yanıp sönür	Sistemin kendi kendini doğrulaması için yeniden başlatılması gerekir.	Elektrik kesildikten sonra tekrar açın veya onarım için satış sonrası servise gönderin.
LED ışığı iki üç yanıp sönür	Aşırı içerik motorun aşırı yüklenmesine neden olur	Malzemeleri talimatlara göre doğru şekilde ekleyin veya onarım için satış sonrası servise gönderin.

TÜRKÇE

Öneri planı	Açıklama	Önerilen karşı önlemler
LED ışığı dört kez yanıp söner	Devre parçaları bakım gerektirir	Normal olup olmadığını onaylamak için fişi yeniden takın veya onarım için satış sonrası servise gönderin.
LED ışığı 5 kez yanıp söner	Bekleme modunda güç tüketimi	
LED ışığı iki kez yavaşça yanıp söner	Giriş voltajı normal voltajdan yüksek	Güç kaynağının normal olup olmadığını kontrol edin veya bakım için satış sonrası servise gönderin.
LED ışığı üç kez yavaşça yanıp söner	Giriş voltajı normal voltajdan düşük	
LED ışığı 4 kez yavaşça yanıp söner	Çok fazla malzeme var, çalışma süresi azalıyor	Malzemeleri talimatlara göre doğru şekilde ekleyin veya onarım için satış sonrası servise gönderin.
LED ışık 5 kez yavaşça yanıp söner	Motor bloke olmuş ve sıkışmış	Normal olup olmadığını onaylamak için fişi yeniden takın veya onarım için satış sonrası servise gönderin.

6. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

7. BASITLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI

CE Bu vesileyle Cecotec Innovations, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli olan yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metni aşağıdaki web sitesinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικόνα 1:

1. Κύρια μονάδα
2. Περιοχή εμφάνισης
3. Κουμπί ξεκλειδώματος λεπίδας
4. Κουμπί ανοίγματος φλιτζανιού
5. Εξάρτημα λεπίδας ανάμειξης
6. Κανάτα
7. Κουμπί ξεκλειδώματος για την αφαίρεση της κανάτας
8. Καλώδιο τροφοδοσίας
9. Πόδια από καουτσούκ
10. Εξάρτημα κατακτιού ποτηριού
11. Ένδειξη σφάλματος

Πίνακας Ελέγχου

Εικ. 2

1. Αγγίξτε το εικονίδιο τροφοδοσίας
2. Αγγίξτε το εικονίδιο αποθήκευσης
3. Περιοχή εμφάνισης
4. Εικόνισμα RE-SPIN/MIX-IN touch
5. Εικονίδιο αφής START/STOP
6. TOP εικονίδιο αφής
7. ΠΛΗΡΕΣ εικονίδιο αφής
8. Ενδεικτική λυχνία

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην ταιριάζουν ακριβώς με εκείνα 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 και αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιά στη συσκευή εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν θέλετε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την Επίσημη Υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού

- Μηχανή παρασκευής παγωτού
 - 3 κανάτες
 - Εγχειρίδιο οδηγιών
 - Κουτάλι.
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, για να διατηρήσετε τη σωστή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3.1 Πριν από την πρώτη χρήση

1. Προκαθαρισμός της λεπίδας και του δοχείου ανάμειξης: Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό για να καθαρίσετε τη διάταξη λεπίδας ανάμειξης και δοχείου.
2. Επιλέξτε υλικά εκ των προτέρων και τοποθετήστε τα σε ένα δοχείο ανάμειξης για κατάψυξη: Επιλέξτε τα κατάλληλα συστατικά με βάση τις συνταγές και τις προσωπικές γευστικές προτιμήσεις που χρησιμοποιούνται στο δοχείο ανάμειξης για προετοιμασία. Μετά την προετοιμασία, τοποθετήστε τον κάδο του μίξερ στην κατάψυξη να παγώσει. Ο χρόνος κατάψυξης πρέπει να είναι τουλάχιστον 24 ώρες (συνιστάται θερμοκρασία -18°).
3. Τοποθετήστε την παγωτομηχανή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.

3.2 Προειδοποιήσεις και γενικές συμβουλές

- Όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, το εικονίδιο λειτουργίας στο μηχανήμα ανάβει.
- Αυτό το μηχανήμα έχει δύο θέσεις:
Αποθήκευση: Το μηχανήμα συμπιέζεται για να καταλαμβάνει λιγότερο χώρο.
Λειτουργία: Το μηχανήμα ανυψώνεται για να ξεκινήσει η διαδικασία προετοιμασίας.
- Εάν το στοιχείο Blending Blade Component, Pitcher ή Cup Lid Component δεν έχει εγκατασταθεί και κλείσει σωστά, η ενδεικτική λυχνία και ο αριθμός στην περιοχή εμφάνισης θα αναβοσβήνουν. Το ψυγείο δεν θα λειτουργήσει μέχρι να τοποθετηθούν όλα σωστά. Μόλις εγκατασταθεί, τα φώτα θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν.
- ΔΕΝ είναι μπλέντερ!
ΜΗΝ επεξεργάζεστε στερεά κομμάτια πάγου ή παγάκια μόνοι σας.
ΜΗΝ προετοιμάζετε συνταγές απευθείας με σκληρά, χαλαρά υλικά, όπως κατεψυγμένα φρούτα.
Τα φρούτα πρέπει πρώτα να θρυμματιστούν για να απελευθερωθεί ο χυμός τους ή να αναμιχθούν με άλλα συστατικά πριν παγώσουν το μείγμα στη στάμνα.
- Βεβαιωθείτε ότι η στάμνα βρίσκεται σε επίπεδη επιφάνεια κατά την κατάψυξη. Η επιφάνεια του κατεψυγμένου μείγματος πρέπει να είναι επίπεδη και παράλληλη με τη βάση της κανάτας.

- Για καλύτερα αποτελέσματα, παγώστε το μείγμα στην Κανάτα για τουλάχιστον 24 ώρες σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη.
- Ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη ώρας είναι μόνο ένας οδηγός και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη σκληρότητα του κατεψυγμένου μείγματος.
- Εάν το αποτέλεσμα είναι πολύ υγρό, μπορείτε να φυλάξετε την Κανάτα (με το καπάκι της) στην κατάψυξη για λίγο μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.
- Εάν το αποτέλεσμα φαίνεται εύθρυπτο ή δεν είναι αρκετά κρεμώδες, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία RE-SPIN (ενεργοποιημένη με το εικονίδιο αφής RE-SPIN/MIX-IN) για να επεξεργαστείτε ξανά και να βελτιώσετε την υφή.
- Η αναλογία λιπαρών και συστατικών στη συνταγή σας επηρεάζει σημαντικά την τελική υφή. Το πολύ λίπος μπορεί να δώσει πιο υγρό αποτέλεσμα. Τα χαμηλά λιπαρά μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα μια λιγότερο κρεμώδη ή πιο παγωμένη υφή.
- Είναι φυσιολογικό το μπολ να γρατσουνιστεί ελαφρά από την τακτική χρήση, γι' αυτό αποφύγετε την προετοιμασία συνταγών και τη χρήση μεταλλικών αξεσουάρ για προετοιμασία. Μην καθαρίζετε με λειαντικά πανιά.
- Είναι φυσιολογικό το εσωτερικό της κανάτας να παρουσιάζει ελαφρά σημάδια ή γρατσουινές με κανονική χρήση.
- Για να ελαχιστοποιήσετε το ξύσιμο, αποφύγετε τη χρήση μεταλλικών σκευών για την προετοιμασία ή το σερβίρισμα του μείγματος απευθείας από τη στάμνα.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά επιθέματα καθαρισμού ή πανιά για να καθαρίσετε την Κανάτα.

3.3 Προετοιμασία συνταγών και χρήση της κανάτας

Η κανάτα περιλαμβάνει συγκεκριμένα σημάδια που θα σας καθοδηγήσουν στην προετοιμασία δύο διαφορετικών τύπων συνταγών, ανάλογα με την επιθυμητή υφή:

SPOON IT (Υφή για κουτάλι)

- Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για την προετοιμασία παγωτού, σορμπέ και άλλων συνταγών με πυκνή υφή, σχεδιασμένες να τρώγονται με το κουτάλι.
- Πριν την κατάψυξη: Ρίξτε το μείγμα βάσης στη στάμνα μέχρι τη γραμμή με την ένδειξη MAX FILL. Μην περάσετε αυτή τη γραμμή. Εικ. 3
- Παγώστε τη στάμνα με το μείγμα για τον προτεινόμενο χρόνο.

DRINK IT (Πόσιμο υφή)

- Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για τη δημιουργία κατεψυγμένων μιλκσέικ, smoothies και άλλων κρύων ροφημάτων που καταναλώνονται σκέτο ή με καλαμάκι.
- Πριν από την κατάψυξη: Ρίξτε το μείγμα βάσης στη στάμνα μόνο μέχρι τη συγκεκριμένη γραμμή με την ένδειξη FREEZE FILL, αφήνοντας ένα μέρος του όγκου ελεύθερο για να προσθέσετε ένα μέρος του υγρού πριν επεξεργαστείτε την κατεψυγμένη κανάτα.
- Μετά την κατάψυξη και λίγο πριν την επεξεργασία: Προσθέστε ένα υγρό (όπως γάλα, χυμός κ.λπ.) μέχρι μία από τις γραμμές ποσοστού (%). Αυτά τα σημάδια (με 3 ποσοστιαία επίπεδα) θα σας βοηθήσουν να επιτύχετε την επιθυμητή συνοχή για το ποτό σας. Εικ. 4

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Εάν θέλετε, μπορείτε να παγώσετε πάνω από τη γραμμή FREEZE MAX. αυτή είναι μια κατευθυντήρια γραμμή, αλλά όχι ένας περιοριστικός παράγοντας.

Μην υπερβαίνετε ποτέ τη γραμμή MAX FILL.

3.4 Πίνακας Ελέγχου

Οι λειτουργίες των εικονιδίων αφής περιγράφονται παρακάτω. Εικ. 2

1. ΕΠΙ. Ενεργοποιήστε το μηχάνημα.
2. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ. Αφήστε το ψυγείο στη συμπιεσμένη θέση για αποθήκευση καθώς καταλαμβάνει λιγότερο χώρο. Πρέπει επίσης να πιέζεται έτσι ώστε η κεφαλή να ανέβει και να φτάσει στη θέση εργασίας.
3. ΟΘΟΝΗ ΧΡΟΝΟΥ. Υποδεικνύει το χρόνο που απομένει για την ολοκλήρωση της διαδικασίας.
4. RE-SPIN/MIX-IN. Δεύτερο πέρασμα για πιο κρεμώδη υφή, προσθέστε γαρνιτούρες ή υλικά όπως μπισκότα
5. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ. Ξεκινήστε ή σταματήστε τη διαδικασία
6. TOP (Το πάνω μισό του βάζου)
7. FULL (γεμάτη κανάτα)
8. ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ. Αναβοσβήνει όταν το μηχάνημα δεν είναι έτοιμο. Τα αξεσουάρ λείπουν ή δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
9. ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ. Σας επιτρέπουν να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα πατώντας τα.

3.5 Εγκατάσταση και αφαίρεση του στοιχείου λεπίδας ανάμιξης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Βεβαιωθείτε ότι το ψυγείο έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε το Mixing Blade Component.

Για εγκατάσταση:

1. Κρατήστε το στοιχείο της λεπίδας ανάμιξης.
2. Ευθυγραμμίστε τον άξονα του εξαρτήματος με το περίβλημά του στο κάτω μέρος της κύριας μονάδας.
3. Σπρώξτε το εξάρτημα σταθερά προς τα πάνω μέχρι να ακούσετε ένα “κλικ”, που δείχνει ότι έχει κλειδώσει στη θέση του. (Βλ. Εικόνα 5).

Για απόσυρση:

1. Εντοπίστε το κουμπί απελευθέρωσης λεπίδας στην κύρια μονάδα.
2. Πατήστε αυτό το κουμπί.
3. Πιάστε το Mixing Blade Component και τραβήξτε το απαλά προς τα κάτω για να το αφαιρέσετε. (Βλ. Εικόνα 6).

3.6 Τοποθέτηση και αφαίρεση της κανάτας . Εικ. 7

Για να τοποθετήσετε:

1. Με την κύρια μονάδα ανυψωμένη, τοποθετήστε το Frozen Pitcher στη βάση μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ».
2. Τοποθετήστε το Εξάρτημα Καπακιού Κυπέλλου και γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα μέχρι να ακούσετε άλλο ένα «κλικ» κλειδώματος.

Για ανάληψη:

1. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, περιστρέψτε το Εξάρτημα Καπακιού Κυπέλλου προς τα αριστερά (αριστερόστροφα) για να το ξεκλειδώσετε και να το αφαιρέσετε.
2. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης κανάτας (στη βάση) και αφαιρέστε την κανάτα.

3.7 Οδηγίες χρήσης

1. Εκκίνηση:

- Συνδέστε το ψυγείο στην πρίζα. Πατήστε το εικονίδιο αφής τροφοδοσίας για να ενεργοποιήσετε το μηχάνημα.
- Εάν το ψυγείο βρίσκεται στη θέση αποθήκευσης (συμπιεσμένη), πατήστε το εικονίδιο αφής αποθήκευσης έτσι ώστε η κύρια μονάδα να ανέβει στη θέση λειτουργίας.
- Το ψυγείο θα είναι έτοιμο όταν ανυψωθεί πλήρως η κύρια μονάδα.

2. Τοποθέτηση της στάμνας και του καπακιού:

- Βεβαιωθείτε ότι η συνταγή σας έχει καταψυχθεί προηγουμένως στο βάζο για τουλάχιστον 24 ώρες και σε επίπεδη επιφάνεια.
- Εισαγάγετε την παγωμένη κανάτα στη βάση της παγωτομηχανής, ευθυγραμμίζοντάς την με τους οδηγούς και σπρώξτε την μέχρι τέρμα μέχρι να ακούσετε το κούμπωμα ασφαλείας.
- Τοποθετήστε το Εξάρτημα Καπακιού Κυπέλλου πάνω από την Κεράφα (με το κουμπί απελευθέρωσης στα δεξιά) και περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (θα ακούσετε άλλο ένα «κλικ»).
- Σημαντικό: Το ψυγείο δεν θα λειτουργήσει εάν η στάμνα και το εξάρτημα καπακιού φλυτζανιού δεν είναι σωστά στη θέση τους και δεν είναι κλειδωμένα. Τα φώτα στην περιοχή εμφάνισης θα αναβοσβήσουν εάν υπάρχει σφάλμα τοποθέτησης.

3. **Επιλογή Προγράμματος:**

Επιλέξτε τον τύπο της παρασκευής που θέλετε σύμφωνα με τις μάρκες της στάμνας που χρησιμοποιήσατε (SPOON IT ή DRINK IT).

Πατήστε το επιθυμητό εικονίδιο προγράμματος στην οθόνη μέχρι να φωτιστεί η συγκεκριμένη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (Δείτε Εικ. 8 για αντιστοιχία εικονιδίων):

- Προγράμματα DRINK IT:
 - a) Milkshake
 - b) Λίπος

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- c) Παγωμένο ποτό
- d) Φραπέ
- Προγράμματα SPOON IT:
 - e) Παγωτό
 - f) Ξυρισμένος πάγος
 - g) Σορμπέ
 - h) Παγωμένο γιαούρτι
 - i) Gelato
 - j) Ελαφρύ παγωτό
- 4. **Επιλογή ποσότητας (Προαιρετικό):**
 - Από προεπιλογή, η παγομηχανή θα επεξεργαστεί ολόκληρο το Pitcher (το εικονίδιο FULL Touch θα αναβοσβήσει).
 - Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε μόνο το πάνω μισό του Pitcher, πατήστε το TOP Touch Icon.
- 5. **Έναρξη επεξεργασίας:**
 - Πατήστε το εικονίδιο αφής START/STOP για να ξεκινήσετε.
 - Η κύρια μονάδα με το συστατικό λεπίδας ανάμειξης θα κατέβει στο Pitcher και θα αρχίσει να επεξεργάζεται το μείγμα, κινούμενος πάνω-κάτω.
 - Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, η περιοχή εμφάνισης θα εμφανίσει:
 - o Ο χρόνος που απομένει.
 - o Το εικονίδιο για την επιλεγμένη λειτουργία.
 - o Η ενδεικτική λυχνία θα δείξει εάν γίνεται επεξεργασία FULL ή TOP.
 - o Το εικονίδιο αφής START/STOP θα παραμείνει αναμμένο (μπορείτε να το πατήσετε για να σταματήσετε τη διαδικασία ανά πάσα στιγμή).
- 6. **Τέλος επεξεργασίας και πρόσθετες επιλογές:**

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, η ένδειξη ώρας θα εμφανίσει μηδέν. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε:

 - Σερβίρουμε: Αν η υφή είναι η επιθυμητή.
 - RE-SPIN: Αν θέλετε πιο κρεμώδη υφή.
 - MIX-IN: Αν θέλετε να προσθέσετε στερεά υλικά (κομμάτια μπισκότου, σοκολάτα κ.λπ.).
- 7. **Εκχύλιση παγωτού:**
 - Για να ανοίξετε, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του κυπέλλου και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να ξεκλειδώσετε. Σηκώστε το καπάκι.
 - Για να αφαιρέσετε τη στάμνα, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης στάμνας που βρίσκεται στη βάση της παγωτομηχανής και τραβήξτε απαλά τη στάμνα προς το μέρος σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ για την αποφυγή σταξίματος αφαιρέστε το εξάρτημα της λεπίδας αφού αφαιρέσετε τη στάμνα για καθαρισμό.

3.8 Περιγραφή λειτουργιών

Κάθε λειτουργία έχει σχεδιαστεί με συγκεκριμένους χρόνους και ακολουθίες ταχύτητας για την επίτευξη της ιδανικής υφής σε κάθε προετοιμασία.

Προγράμματα SPOON IT (Texture for Spoon):

- Λειτουργία Gelato : 4 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.
- Λειτουργία Light Ice Cream : 3 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.
- Λειτουργία παγωτού : 2 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.
- Λειτουργία Sorbet : 5 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.
- Λειτουργία Frozen Yogurt : 5 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.
- Λειτουργία ξυρισμένου πάγου : 4 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.

Προγράμματα DRINK IT (Drinkable Texture):

- Λειτουργία λάσπης : 4 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.
- Λειτουργία φραπέ : 4 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.
- Λειτουργία παγωμένου ποτού : 5 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.
- Λειτουργία Milkshake : 2 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη σκληρότητα της συνταγής.

Λειτουργικές Λειτουργίες:

- Εικονίδιο αφής START/STOP:
Ξεκινά το πρόγραμμα προετοιμασίας ή την επιλεγμένη λειτουργία.
Διακόπτει τη διαδικασία ανά πάσα στιγμή εάν πατηθεί κατά τη λειτουργία.
- Εικόνισμα Αγγίξτε το Re-spin/Mix-in:

RE-SPIN: 2 λεπτά. Εκτελέστε έναν επιπλέον κύκλο επεξεργασίας για να επιτύχετε μια ακόμη πιο λεία και κρεμώδη τελική υφή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε μόνο να βελτιώσετε την κρεμώδη υφή του επάνω μέρους ή να το αποτρέψετε από το να γίνει πολύ ρευστό, πατήστε το εικονίδιο αφής TOP πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία RE-SPIN.

MIX-IN: 2 λεπτά. Εκτελεί έναν κύκλο που έχει σχεδιαστεί για να αναμειγνύει απαλά στερεά συστατικά (toppings , σπασμένα μπισκότα, κομματάκια σοκολάτας, κ.λπ.) στο ήδη επεξεργασμένο προϊόν. Προσθέστε συστατικά πριν ξεκινήσετε αυτή τη λειτουργία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε τα προστιθέμενα κομμάτια (όπως τα cookies) να είναι μεγαλύτερα και λιγότερο θρυμματισμένα, πατήστε το TOP Touch Icon πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία MIX-IN.

- Touch Icon Top: Ενεργοποιήστε αυτήν την επιλογή ώστε η παγωτομηχανή να επεξεργάζεται μόνο το επάνω μισό των περιεχομένων του Pitcher.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Εικονίδιο Full Touch: Επιλέξτε αυτή την επιλογή (προεπιλογή) για να αναθέσετε στην παγωτομηχανή να επεξεργάζεται ολόκληρο το περιεχόμενο της στάμνας, από την κορυφή έως τη βάση.
- Εικονίδιο αφής ανύψωσης /αποθήκευσης :
Σας επιτρέπει να κάνετε εναλλαγή μεταξύ της θέσης λειτουργίας (ανυψωμένη) και της θέσης αποθήκευσης (συμπιεσμένη). Εικ . 9
Πατήστε για να ανυψώσετε την κύρια μονάδα στη θέση εργασίας.
Πατήστε για να χαμηλώσετε την κύρια μονάδα στη θέση αποθήκευσης, μειώνοντας τον χώρο που καταλαμβάνει το ψυγείο.

Συνταγές

Λειτουργία	Μέθοδος προετοιμασίας	Συστατικά	Βέλτιστος χρόνος κατάψυξης
Λειτουργία Sorbet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατεύουμε τα υλικά με το μίξερ ή στο μπλντέρ μέχρι να γίνουν κρέμα. 2. Ρίξτε το μείγμα στο βάζο και παγώστε για 24 ώρες. λειτουργία Sorbet .	450 γρ φράουλες, 2 κουταλάκια του γλυκού κρυσταλλική ζάχαρη, χυμό από μισό λεμόνι	24 ώρες
Λειτουργία Gelato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Χρησιμοποιήστε ένα μίξερ για να ανακατέψετε καλά τον κρόκο αυγού, το σιρόπι και τη ζάχαρη. 2. Στη συνέχεια ρίχνουμε μέσα στο μείγμα, το γάλα και το εκχύλισμα αμυγδάλου, και συνεχίζουμε μέχρι να αναμειχθούν πλήρως. 3. Ζεσταίνουμε το μείγμα σε διπλό λέβητα σε μια κατσαρόλα στους 82° περίπου , ανακατεύοντας. 4. Ρίξτε το μείγμα κατευθείαν στην κανάτα. Προσθέστε τα φρούτα και παγώστε για 24 ώρες. 5. Επιλέξτε τη λειτουργία Gelato . 	4 κρόκοι αυγών, 1 κουταλάκι του γλυκού σιρόπι (ή μέλι), 5 κουταλάκια του γλυκού διπλή κρέμα, 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα αμυγδάλου, 1/3 φλιτζάνι πλήρες γάλα, κατεψυγμένα φρούτα ή κεράσια	24 ώρες
παγωμένου ποτού	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το νερό και τη μαργαρίτα. 2. Ρίξτε το μείγμα στο βάζο, σκεπάζετε και παγώστε για 24 ώρες. λειτουργία Κατεψυγμένο ποτό .	266 mL νερό, 266 mL μείγμα μαργαρίτας	24 ώρες

Λειτουργία	Μέθοδος προετοιμασίας	Συστατικά	Βέλτιστος χρόνος κατάψυξης
Λειτουργία Slush	<ol style="list-style-type: none"> 1. Τοποθετήστε τα κομμάτια μάνγκο στην κανάτα και στη συνέχεια προσθέστε το χυμό μάνγκο μέχρι τη γραμμή FREEZE FILL. 2. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά. Σκεπάζουμε και καταψύχουμε για 24 ώρες. 3. Προσθέστε 30% επιπλέον χυμό μάνγκο 4. Επιλέξτε το πρόγραμμα SLUSH. 	140 γραμμάρια μάνγκο σε κύβους, χυμό μάνγκο	24 ώρες
Λειτουργία παγωτού	<ol style="list-style-type: none"> 1. Χρησιμοποιήστε ένα μίξερ για να ανακατέψετε τους κρόκους αυγών, το σιρόπι και τη ζάχαρη σε ένα μπολ. Ρίξτε μέσα τη σαντιγί, το πλήρες γάλα και το εκχύλισμα αμυγδάλου. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά είναι καλά συνδυασμένα. 2. Ζεσταίνουμε το μείγμα σε διπλό λέβητα σε μια κατσαρόλα στους 82° περίπου, ανακατεύοντας. 3. Προσθέστε τις φέτες μήλου και παγώστε για 24 ώρες. 4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Παγωτό . 	3 μεγάλοι κρόκοι αυγών, 70 γρ λεπτή ζάχαρη, 120 mL σαντιγί 230 mL πλήρες γάλα 80 γρ μήλο	24 ώρες
κατεψυγμένων ποτών	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ρίξτε σόδα στην κανάτα μέχρι τη γραμμή FREEZE FILL και καταψύξτε για 24 ώρες. 2. Πριν την επεξεργασία προσθέστε 20% σόδα. 3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Frozen Drink . 	560 mL από το επιθυμητό αναψυκτικό	24 ώρες
Λειτουργία Frozen Yogurt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ρίχνουμε και ανακατεύουμε με καλάμια 350 ml γιαούρτι, 70 mL σαντιγί και 140 mL συμπυκνωμένο γάλα. 2. Καταψύξτε για 24 ώρες 3. Επιλέξτε τη λειτουργία FROZEN YOGURT, εάν χρειάζεται εκτελέστε RE-SPIN για πιο λεία υφή. 	350 ml γιαούρτι, 70 ml κρέμα γάλακτος, 40 mL συμπυκνωμένο γάλα	24 ώρες

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να βρείτε περισσότερες συνταγές στον κωδικό QR που βρίσκεται στο μηχάνημα ή στον ιστότοπο της Cecotec.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αφού χρησιμοποιήσετε την παγωτομηχάνη, θυμηθείτε να καθαρίζετε και να συντηρείτε τον εξοπλισμό:
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε. Προσέξτε να μην βάλετε το μηχάνημα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Τόσο το εξάρτημα της λεπίδας ανάμειξης όσο και η κανάτα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε τη λεπίδα: Αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδας με κάλυμμα από το μηχάνημα και, στη συνέχεια, καθαρίστε τη διάταξη.
- Καθαρισμός του μηχανήματος: Σε καθημερινή χρήση, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να καθαρίσετε την επιφάνεια του μηχανήματος. Δεν συνιστάται η χρήση χημικού απορρυπαντικού ή σαπουνιού πιάτων για τον καθαρισμό.
- Συντήρηση: Ο σωστός καθαρισμός πρέπει να γίνεται μετά από κάθε χρήση.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αυτό το προϊόν χρησιμοποιεί ενδείξεις πίνακα και κόκκινες λυχνίες LED για να υποδείξει διαφορετικούς τύπους βλαβών. Οι ενδείξεις σφαλμάτων χωρίζονται σε δύο λειτουργίες: αναδύόμενο και αργό αναβοσβήσιμο.

Σημείο	Περιγραφή	Ενέργειες που πρέπει να γίνουν
Τα εικονίδια λειτουργιών είναι αναμμένα και η κεντρική κυκλική γραμμή και ο αριθμός αναβοσβήνουν	Οι ανιχνευτές θέσης αξεσουάρ δεν ανιχνεύουν το στοιχείο	Ελέγξτε ότι ο άξονας, το βάζο και το καπάκι είναι σωστά αγκυρωμένα.
Τα φώτα του πίνακα ανάβουν με το κλειδί αποθήκευσης	Τα υπερβολικά συστατικά προκαλούν υπερφόρτωση του κινητήρα και αυτόματη επανεκκίνηση	Προσθέστε σωστά συστατικά σύμφωνα με τις οδηγίες ή περιμένετε να γίνει επανεκκίνηση και λειτουργήστε ξανά.

Σημείο	Περιγραφή	Ενέργειες που πρέπει να γίνουν
Η λυχνία λειτουργίας στον πίνακα αναβοσβήνει	Τα εξαρτήματα του κυκλώματος απαιτούν συντήρηση	Συνδέστε το ξανά για να επιβεβαιώσετε εάν είναι φυσιολογικό ή στείλτε το στο σέρβις μετά την πώληση για επισκευή.
Τα εικονίδια λειτουργιών είναι απενεργοποιημένα και η κεντρική κυκλική γραμμή και ο αριθμός αναβοσβήνουν.	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή	Περιμένετε 8 λεπτά πριν τη χρήση

Ορισμός λειτουργίας LED που αναβοσβήνει

Λειτουργία που αναβοσβήνει: Η λυχνία LED στον πίνακα αναβοσβήνει μία φορά κάθε 0,5 δευτερόλεπτα, με διάστημα 1 δευτερόλεπτου.

Λειτουργία αργού φλας: Η λυχνία LED στον πίνακα αναβοσβήνει μία φορά κάθε 2 δευτερόλεπτα.

Σχέδιο του Συμβουλίου	Εξήγηση	Προτεινόμενα αντίμετρα
Η λυχνία LED αναβοσβήνει δύο φορές	Το σύστημα απαιτεί επανεκκίνηση για αυτοέλεγχο.	Μετά από διακοπή ρεύματος, ενεργοποιήστε ξανά ή στείλτε το στην υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για επισκευή.
Η λυχνία LED αναβοσβήνει τρεις φορές	Τα υπερβολικά συστατικά οδηγούν σε υπερφόρτωση του κινητήρα	Προσθέστε τα συστατικά σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες ή στείλτε το στην υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για επισκευή.
Η λυχνία LED αναβοσβήνει 4 φορές	Τα εξαρτήματα του κυκλώματος απαιτούν συντήρηση	Συνδέστε το ξανά για να επιβεβαιώσετε εάν είναι φυσιολογικό ή στείλτε το στο σέρβις μετά την πώληση για επισκευή.
Η λυχνία LED αναβοσβήνει 5 φορές	Μη φυσιολογική κατανάλωση ρεύματος σε κατάσταση αναμονής	
Η λυχνία LED αναβοσβήνει αργά δύο φορές	Η τάση εισόδου είναι υψηλότερη από την κανονική τάση	Ελέγξτε εάν η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική ή στείλτε το στο σέρβις μετά την πώληση για συντήρηση.

Σχέδιο του Συμβουλίου	Εξήγηση	Προτεινόμενα αντίμετρα
Η λυχνία LED αναβοσβήνει αργά 3 φορές	Η τάση εισόδου είναι χαμηλότερη από την κανονική τάση	
Η λυχνία LED αναβοσβήνει αργά 4 φορές	Πάρα πολλά συστατικά, ο χρόνος λειτουργίας λήγει	Προσθέστε τα συστατικά σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες ή στείλτε το στην υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για επισκευή.
Η λυχνία LED αναβοσβήνει αργά 5 φορές	Ο κινητήρας είναι μπλοκαρισμένος και κολλημένος	Συνδέστε το ξανά για να επιβεβαιώσετε εάν είναι φυσιολογικό ή στείλτε το στο σέρβις μετά την πώληση για επισκευή.

6. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Το περιεχόμενο αυτής της δημοσίευσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα ανάκτησης, να μεταδοθεί ή να διανεμηθεί με οποιοδήποτε μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη έγκριση της CECOTEC INNOVACIONES, SL

7. ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει δια του παρόντος ότι αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί για να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη ηλεκτρονική διεύθυνση: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1:

1. Unitat principal
2. Àrea de visualització
3. Botó desbloqueig fulla
4. Botó d'obertura de la tassa
5. Component de fulla de mescla
6. Gerra
7. Botó de desbloqueig per extracció de la gerra
8. Cable d'alimentació
9. Potes de goma
10. Component de tapa de la tassa
11. Indicador d'errors

Panell de control

Fig. 2

9. Icona tàctil d'encesa
10. Icona tàctil storage
11. Àrea de visualització
12. Icona tàctil RE-SPIN/MIX-IN
13. Icona tàctil START/STOP
14. Icona tàctil TOP
15. Icona tàctil FULL
16. Indicador lluminós

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 i traieu tot el material d'embalatge. 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 estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa

- Màquina de fer gelats
 - 3 gerres
 - Manual d'instruccions
 - Cullera.
- No traieu el número de sèrie del producte, per mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. FUNCIONAMENT

3.1 Abans del primer ús

1. Preneteja de la fulla d'agitació i la gerra: Utilitzeu aigua tèbia per netejar el conjunt de la fulla de barreja i la gerra.
2. Escollir els ingredients amb anticipació i col·locar-los en un got de barreja per congelar: Seleccionen els ingredients apropiats segons les receptes i preferències personals de sabor utilitzades al got de barreja per a la preparació. Després de la preparació, poseu el got de barreja al congelador per congelar. El temps de congelació ha de ser 24 hores com a mínim (es recomana -18° de temperatura).
3. Col·loqueu la màquina de fer gelats en una superfície estable i anivellada.

3.2 Advertiments i consells generals

- Quan el dispositiu està connectat al corrent, s'encén la icona d'encesa de la màquina.
- Aquesta màquina disposa de dues posicions:
Emmagatzematge: la màquina es queda comprimida per ocupar menys espai.
Funcionament: la màquina puja per iniciar el procés de preparació.
- Si el Component de fulla de mescla, la Gerra o el Component de tapa de la tassa no estan instal·lats i tancats correctament, l'indicador lluminós i el número a l'Àrea de visualització parpellejaran. La gelatera no funcionarà fins que tot estigui correctament col·locat. Un cop instal·lat, els llums deixaran de parpellejar.
- NO és una batidora!
NO processeu blocs de gel sòlids o glaçons de gel sols.
NO prepareu receptes directament amb ingredients durs i solts, com a fruita congelada. La fruita s'ha de triturar primer per alliberar el suc o barrejar-se amb altres ingredients abans de congelar la barreja a la Gerra.
- Assegureu-vos que la Gerra estigui sobre una superfície anivellada durant la congelació. La superfície de la barreja congelada ha de quedar plana i paral·lela a la base de la Gerra.
- Per obtenir els millors resultats, congeleu la barreja a la Gerra durant almenys 24 hores a una temperatura de -18°C o inferior.
- El temps mostrat a la Pantalla de temps és orientatiu i pot variar segons la duresa de la barreja congelada.

- Si el resultat és massa líquid, podeu guardar la Gerra (amb la tapa) al congelador durant un temps fins a assolir la textura desitjada.
- Si el resultat té un aspecte esmicolat o no és prou cremós, utilitzeu la funció RE-SPIN (activada amb l'ona tàctil RE-SPIN/MIX-IN) per tornar a processar i millorar la textura.
- La proporció de greix i ingredients a la recepta afecta significativament la textura final. Massa greix pot donar un resultat més líquid; poc greix pot resultar en una textura menys cremosa o més gelada.
- És normal que el bol es ratlli lleument de l'ús habitual, eviteu preparar les receptes i introduir accessoris metàl·lics per a la preparació. No netegeu amb draps abrasius.
- És normal que l'interior de la gerra presenti lleus marques o esgarrapades amb l'ús habitual.
- Per minimitzar les ratllades, eviteu utilitzar utensilis metàl·lics per preparar o servir la barreja directament des de la Gerra.
- No utilitzeu fregalls o draps abrasius per netejar la Gerra.

3.3 Preparació de receptes i ús de la gerra

La gerra inclou marques específiques que us guiaran per preparar dos tipus diferents de receptes, segons la textura desitjada:

SPOON IT (Textura per cullera)

- Aquest mode està indicat per preparar gelats, sorbets i altres receptes amb una textura densa, dissenyades per menjar amb cullera.
- Abans de congelar: Aboqui la barreja base a la Gerra fins a la línia marcada com a MAX FILL. No sobrepassi aquesta línia. Fig. 3
- Congeleu la Gerra amb la barreja durant el temps recomanat.

DRINK IT (Textura bevable)

- Aquesta manera és ideal per crear batuts gelats (milkshakes), smoothies i altres begudes fredes que es prenen directament o amb palla.
- Abans de congelar: Aboqui la barreja base a la Gerra únicament fins a la línia específica marcada com FREEZE FILL, es deixa una part del volum lliure per afegir una part de líquid abans de processar la gerra congelada.
- Després de congelar i just abans de processar: Afegiu un líquid (com llet, suc, etc.) fins a una de les línies de percentatge (%). Aquestes marques (amb 3 nivells de percentatge) us ajudaran a aconseguir la consistència desitjada per a la vostra beguda. Fig. 4

NOTA:

Si voleu pot congelar superar la línia FREEZE MAX, és una guia però no és limitant. Mai no sobrepassi la línia MAX FILL.

3.4 Panell de control

A continuació es descriuen les funcions de les icones tàctils. Fig. 2

1. ENCÈS. Encendre la màquina.
2. STORATGE. Deixeu la gelatera en posició comprimida per emmagatzemar ja que ocupa menys espai. També cal prémer perquè el capçal pugi i adquireixi la posició de treball.
3. PANTALLA DE TEMPS. Indica el temps pendent per finalitzar el procés.
4. RE-SPIN/MIX-IN. Segona passada per a textures més cremoses, afegir toppings o ingredients com galetes
5. START/STOP. Inici o parada del procés
6. TOP(Meitat superior de la gerra)
7. FULL (Gerra completa)
8. INDICADOR LLUMINÓS. Parpelleja quan la màquina no està preparada. Falten accessoris o no estan ben col·locats.
9. ICONES PROGRAMES. Et permeten seleccionar el programa desitjat prement-los

3.5 Instal·lació i Extracció del Component de Fulla de Barreja

ADVERTÈNCIA! Assegureu-vos que la gelatera estigui desconnectada del corrent elèctric abans d'instal·lar o retirar el Component de fulla de mescla.

Per instal·lar:

1. Agafeu el Component de fulla de mescla.
2. Alineu l'eix del component amb el vostre allotjament a la part inferior de la Unitat principal.
3. Empenyeu el component fermament cap amunt fins que escolteu un "clic", la qual cosa indica que ha quedat bloquejat en la seva posició. (Vegeu Figura 5).

Per retirar:

1. Localitzeu el botó desbloqueig ganiveta a la unitat principal.
2. Premeu aquest botó.
3. Agafeu el Component de fulla de mescla i estireu-lo suaument cap avall per extreure'l. (Vegeu Figura 6).

3.6 Col·locació i extracció de la gerra . Fig. 7

Per col·locar:

1. Amb la Unitat principal elevada, inseriu la Gerra congelada a la base fins a sentir un "clic".
2. Col·loqueu el Component de tapa de la tassa i gireu la tapa cap a l'esquerra fins a sentir un altre "clic" de bloqueig.

Per retirar:

1. Finalitzat el procés, gireu el Component de tapa de la tassa cap a l'esquerra (sentit antihorari) per desbloquejar i retirar-lo.
2. Premeu el botó de desbloqueig per treure la gerra (a la base) i traieu la Gerra.

3.7 Instruccions d'ús

1. Posada a Marxa:
 - Connecteu la gelatera al corrent. Premeu la icona tàctil d'encesa per engegar la màquina.
 - Si la gelatera està en la posició d'emmagatzematge (comprimida), premeu l'Icona tàctil storage perquè la unitat principal s'elevi a la posició de funcionament.
 - La gelatera estarà a punt quan la unitat principal estigui completament elevada.
2. Collocació de la Gerra i la Tapa:
 - Assegureu-vos que la seva recepta ha estat prèviament congelada a la Gerra durant almenys 24 hores i sobre una superfície anivellada.
 - Inserir la Gerra congelada a la base de la gelatera, alineant-la amb les guies, i empenyeu-la fins al fons fins que escolteu un "clic" del pestell de seguretat.
 - Colloqueu el Component de tapa de la tassa sobre la Gerra (amb el botó d'obertura a la dreta) i gireu-la en sentit horari fins que encaixi i quedi fermament tancada (escoltarà un altre "clic").
 - Important: La gelatera no funcionarà si la Gerra i el Component de tapa de la tassa no estan correctament col·locats i bloquejats. Els llums de l'Àrea de visualització parpellejaran si hi ha un error de col·locació.

3. Selecció del Programa:

Trieu el tipus de preparació desitjat segons les marques de la Gerra que va fer servir (SPOON IT o DRINK IT).

Premeu la icona del programa desitjat a la pantalla fins que s'illumini la funció específica que voleu utilitzar (Vegeu Fig. 8 per a la correspondència d'icones):

- Programes DRINK IT:
 - a) Milkshake
 - b) Slush
 - c) Frozen drink
 - d) Frappe
- Programes SPOON IT:
 - e) Ice cream
 - f) Shaved ice
 - g) Sorbet
 - h) Frozen yoghourt
 - i) Gelat
 - j) Light ice cream

CATALÀ

4. Selecció de Quantitat (Opcional):

- Per defecte, la gelatera processarà tota la Gerra (l'Icona tàctil FULL parpellejarà).
- Si només voleu processar la meitat superior de la Gerra, premeu l'Icona tàctil TOP.

5. Inici del Processat:

- Feu clic a l'Icona tàctil START/STOP per començar.
- La Unitat principal amb el Component de fulla de barreja baixarà dins de la Gerra i començarà a processar la barreja, pujant i baixant.
- Durant el procés, l'Àrea de visualització mostrarà:
 - o El temps restant.
 - o La icona de la funció seleccionada.
 - o L'indicador lluminós mostrarà si s'està processant FULL o TOP.
 - o L'Icona tàctil START/STOP romandrà il·luminada (podeu prémer-la per aturar el procés en qualsevol moment).

6. Fi del Processament i Opcions Addicionals:

Quan el programa finalitzi, la Pantalla de temps mostrarà un zero. En aquest punt, pot:

- Servir: Si la textura és la desitjada.
- RE-SPIN: Si voleu una textura més cremosa.
- MIX-IN: Si voleu afegir ingredients sòlids (trossos de galeta, xocolata, etc.).

7. Extracció del Gelat:

- Per obrir, premeu el botó d'obertura de la tassa i gireu-la en sentit antihorari per desbloquejar-la. Aixequeu la tapa.
- Per extreure la Gerra, premeu el Botó de desbloqueig per extracció de la gerra situat a la base de la gelatera i estireu suaument de la Gerra cap amunt.

NOTA per evitar el degoteig traieu el component de fulla després de retirar la gerra per netejar-la.

3.8 Descripció de les funcions

Cada funció ha estat dissenyada amb temps i seqüències de velocitat específics per aconseguir la textura ideal a cada elaboració.

Programes SPOON IT (Textura per a Cullera):

- Funció Gelat : 4 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.
- Funció Light Ice Cream : 3 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.
- Funció Ice Cream : 2 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.
- Funció Sorbet : 5 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.
- Funció Frozen Yoghourt : 5 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.

- Funció Shaved Ice: 4 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.

Programes DRINK IT (Textura Bebible):

- Funció Slush : 4 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.
- Funció Frappe : 4 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.
- Funció Frozen Drink : 5 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.
- Funció Milkshake : 2 minuts. Seqüència específica de velocitat per a l'acabat perfecte.

NOTA: El temps pot variar en funció de la duresa de la recepta.

Funcions Operatives:

- Icona tàctil START/STOP:
Inicieu el programa de preparació o la funció seleccionada.
Atura el procés en qualsevol moment si es prem durant el funcionament.
- Icona tàctil Re-spin/Mix-in:

RE-SPIN: 2 minuts. Realitza un cicle addicional de processament per aconseguir una textura final encara més suau i cremosa.

NOTA: Si només voleu millorar la cremositat de la part superior o evitar que quedi massa líquid, premeu l'Icona tàctil TOP abans d'iniciar la funció RE-SPIN.

MIX-IN: 2 minuts. Realitza un cicle dissenyat per barrejar suaument ingredients sòlids (toppings , galetes trossejades, llavors de xocolata, etc.) en l'elaboració ja processada. Afegiu els ingredients abans d'iniciar aquesta funció.

NOTA: Si voleu que els trossos afegits (com galetes) quedin més grans i menys triturats, premeu Icona tàctil TOP abans d'iniciar la funció MIX-IN.

- Icona tàctil Top: Seleccioneu aquesta opció perquè la gelatera processi únicament la meitat superior del contingut de la Gerra.
- Icona tàctil Full: Seleccioneu aquesta opció (predeterminada) perquè la gelatera processi tot el contingut de la Gerra, des de la part superior fins a la base.
- Icona tàctil Lift /Storage:
Permet alternar entre la posició de funcionament (elevada) i la posició d'emmagatzematge (comprimida). Fig 9
Feu clic per elevar la unitat principal a la posició de treball.
Feu clic per fer baixar la unitat principal a la posició d'emmagatzematge, reduint l'espai que ocupa la gelatera.

Receptes

Funció	Mètode de preparació	Ingredients	Temps de congelació òptim
Funció Sorbet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Barregeu els ingredients amb una batedora o en una liquidadora fins que estiguin cremosos. 2. Aboqui la barreja a la gerra i congeli per 24 hores. 3. Seleccioneu la funció Sorbet . 	450 g maduixes, 2 culleradetes de sucre granulada, suc de mitja llimona	24 hores
Funció Gelat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilitzeu una batedora per barrejar correctament el rovell d'ou, el xarop i el sucre. 2. Després aboqueu a la barreja, llet i l'extracte d'ametlla, i continueu fins que estigui completament barrejat. 3. Escalfeu la barreja al bany maria en una olla fins a uns 82º remenant. 4. Aboqui la barreja directament a la gerra. Afegiu la fruita i congeleu per 24 hores. 5. Seleccioneu la funció Gelat . 	4 rovells d'ou, 1 culleradeta de xarop (o mel), 5 culleradetes de doble crema, 1 culleradeta d'extracte d'ametlla, 1/3 tassa de llet sencera, fruites o cireres congelades	24 hores
Funció Frozen Drink	<ol style="list-style-type: none"> 1. Barregeu aigua i la barreja margarida en un recipient. 2. Aboqui la barreja a la gerra, cobreixi i congeli per 24 hores. 3. Seleccioneu la funció Frozen drink . 	266 mL d'aigua, 266 mL de mescla de margarida	24 hores
Funció Slush	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poseu els trossos de mànec a la gerra i després afegiu el suc de mànec fins a la línia FREEZE FILL. 2. Barregeu els ingredients bé. Cobreixi i congeli per 24 hores. 3. Afegiu 30% de suc de mànec extra 4. Seleccioneu el programa SLUSH. 	140 g de daus de mànec, suc de mànec	24 hores

Funció	Mètode de preparació	Ingredients	Temps de congelació òptim
Funció Ice Cream	<ol style="list-style-type: none"> Utilitzeu una batedora per barrejar els rovells d'ou, el xarop i el sucre en un recipient. Aboqueu la nata per muntar, la llet sencera i l'extracte d'ametlla. Assegureu-vos que tots els ingredients quedin integrats. Escalfeu la barreja al bany maria en una olla fins a uns 82° remenant. Afegiu la poma a grills i congeleu per 24 hores. Seleccioneu el programa Ice cream . 	3 rovells d'ou grans, 70 g de sucre extrafi, 120 mL de nata muntada 230 mL de llet sencera 80 gr Poma	24 hores
Funció Frozen Drinks	<ol style="list-style-type: none"> Aboqui el refresc a la gerra fins a la línia de FREEZE FILL i congeleu per 24 hores. Abans de processar afegiu el 20% de refresc. Seleccioneu el programa Frozen Drink . 	560 mL del refresc desitjat	24 hores
Funció Frozen Yoghourt	<ol style="list-style-type: none"> Aboqui i barregei amb varetes 350 ml de iogurt, 70 mL nata per muntar i 140 mL de llet condensada. Congeleu durant 24h Seleccioneu la funció FROZEN YOGHOURT, si cal fer un RE-SPIN per a una textura més suau. 	350 mL de iogurt, 70 mL de nata per muntar, 40 mL de llet condensada	24 hores

NOTA: Podeu trobar més receptes al QR situat a la màquina o al web de Cecotec.

4. NETEJA I MANTENIMENT

- Després d'utilitzar la màquina de gelats, recordeu netejar i mantenir lequip:
- Assegureu-vos de desconnectar l'aparell de la presa de corrent abans de realitzar la neteja.
- Només podeu utilitzar un drap humit per netejar. Tingueu cura de no posar la màquina en aigua o sota aigua corrent.
- Tant el Component de fulla de mescla com la gerra són aptes per al rentaplats.
- Netegeu la fulla: Traieu el mòdul de fulla amb tapa de la màquina, després feu la neteja del conjunt.

CATALÀ

- Neteja de la màquina: En l'ús diari, utilitzeu un drap suau per netejar la superfície de la màquina. No es recomana fer servir detergent químic o rentaplats per netejar.
- Manteniment: S'ha de fer una neteja adequada després de cada ús.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Aquest producte utilitza indicacions del panell i llums LED vermelles per indicar diferents tipus de fallades. Les indicacions de fallades es divideixen en dues maneres: emergent i parpelleig lent.

Senyal	Descripció	Accions a realitzar
Les icones de funció estan encesos i la línia circular central i el número està parpellejant	Els detectors de posició dels accessoris no detecten l'element o s'ha escalfat i necessita temps de refredament.	Verifiqueu que l'eix, la gerra i la tapa estan correctament ancorats. Si estava en funcionament, esperar 8 minuts perquè refredi.
Els llums del panell s'encenen amb la tecla d'emmagatzematge	Ingredients excessius causen sobrecàrrega del motor i reinici automàtic	Afegiu els ingredients correctament segons les instruccions, o espereu el reinici i torneu a operar
La llum d'encesa del panell parpelleja	Els components del circuit requereixen manteniment	Torneu a endollar per confirmar si és normal o envieu al servei postvenda per a reparació

Definició del mode de parpelleig LED

Mode de parpelleig: La llum LED del panell parpelleja una vegada cada 0.5 segons, amb un interval d'1 segon.

Mode de parpelleig lent: La llum LED del panell parpelleja una vegada cada 2 segons.

Pla de Consell	Explicació	Contramesures Suggestives
La llum LED parpelleja dues vegades	El sistema requereix un reinici per auto-verificació	Després de falles d'energia, torneu a encendre, o envieu al servei postvenda per a reparació
La llum LED parpelleja tres vegades	Ingredients excessius porten a sobrecàrrega del motor	Afegiu els ingredients correctament segons les instruccions o envieu al servei postvenda per a reparació

Pla de Consell	Explicació	Contramesures Suggestives
La llum LED parpelleja 4 vegades	Els components del circuit requereixen manteniment	Torneu a endollar per confirmar si és normal o envieu al servei postvenda per a reparació
La llum LED parpelleja 5 vegades	Consum d'energia anormal en mode d'espera	
La llum LED parpelleja lentament dues vegades	El voltatge d'entrada és més alt que el voltatge normal	Verifiqueu si el subministrament d'energia és normal, o envieu al servei postvenda per a manteniment
La llum LED parpelleja lentament 3 vegades	El voltatge d'entrada és més baix que el voltatge normal	
La llum LED parpelleja lentament 4 vegades	Massa ingredients, el temps d'operació s'esgota	Afegiu els ingredients correctament segons les instruccions o envieu al servei postvenda per a reparació
La llum LED parpelleja lentament 5 vegades	El motor està bloquejat i encallat	Torneu a endollar per confirmar si és normal o envieu al servei postvenda per a reparació

6. 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.

7. 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 ALKATRÉSZEK

1. ábra:

1. Fő egység
2. Megjelenítési terület
3. Penge feloldó gomb
4. Pohárnyitó gomb
5. Keverő penge komponens
6. Kancsó
7. Kioldó gomb a kancsó eltávolításához
8. Tápkábel
9. Gumi lábak
10. Csészefedél komponens
11. Hibajelző

vezérlőpult

2. ábra

1. Érintse meg a bekapcsoló ikont
2. Érintse meg az ikonok tárolását
3. Megjelenítési terület
4. Ikon RE-SPIN/MIX-IN érintés
5. START/STOP érintéses ikon
6. TOP érintőképernyős ikonra
7. TELJES érintés ikonra
8. Jelzőlámpa

JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák sematikus ábrázolások, és nem feltétlenül egyeznek meg pontosan a terméken láthatókkal.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

Ez a készülék olyan csomagolásban kerül forgalomba, amely védi a szállítás során. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítson el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóeszközt biztonságos helyen tárolhatja, hogy elkerülje a készülék sérülését, ha a jövőben szállítani kell. Ha ki akarja dobni az eredeti csomagolást, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően újrahasznosítson.

Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és alkatrész megvan, és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy nincs jó állapotban, azonnal forduljon a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatához.

Doboz tartalma

- Fagylalkészítő gép
 - 3 kancsó
 - Használati útmutató
 - Kanál.
- Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, hogy biztosítsa a berendezés megfelelő nyomon követhetőségét abban az esetben, ha segítséget kér.

3. MŰKÖDÉS

3.1 Az első használat előtt

1. A keverőlapát és az edény előtisztítása : Meleg vízzel tisztítsa meg a keverőlapát és az edény egységet.
2. Válassza ki előre az összetevőket, és helyezze őket egy keverőedénybe fagyasztáshoz: Válassza ki a megfelelő összetevőket az elkészítéshez használt keverőedényben használt receptek és személyes ízlés szerint. Elkészítés után helyezze a keverőedényt a fagyasztóba, hogy megdermedjen. A fagyasztási időnek legalább 24 órának kell lennie (-18°-os hőmérséklet ajánlott).
3. Helyezze a fagylalkészítőt stabil, vízszintes felületre.

3.2 Figyelmeztetések és általános tanácsok

- Amikor a készülék áramforráshoz van csatlakoztatva, a készüléken lévő tápellátás ikon világít.
- Ennek a gépnek két pozíciója van:
Tárolás: A gép össze van nyomva, hogy kevesebb helyet foglaljon.
Működés: A gép felemelkedik az előkészítési folyamat elindításához.
- Ha a turmixlapát, a kancsó vagy a csésze fedél alkatrésze nincs megfelelően beszerelve és le van zárva, a kijelzőterületen lévő jelzőfény és szám villogni kezd. A hűtőszekrény nem fog működni, amíg mindent megfelelően nem helyez el. A telepítés után a lámpák nem villognak.
- Ez NEM turmixgép!
NE dolgozzon meg egyedül tömör jégtömböket vagy jégkockákat.
NE készítsen recepteket közvetlenül kemény, laza összetevőkből, például fagyasztott gyümölcsből.
A gyümölcsöt először össze kell törni, hogy kiengedje a levét, vagy össze kell keverni más összetevőkkel, mielőtt lefagyasztaná a keveréket a kancsóban.
- Ügyeljen arra, hogy a kancsó vízszintes felületen legyen fagyasztás közben. A fagyasztott keverék felületének síknak és a kancsó aljával párhuzamosnak kell lennie.
- A legjobb eredmény elérése érdekében fagyassza le a keveréket a kancsóban legalább 24

órán keresztül -18°C vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten.

- Az időkijelzőn megjelenő idő csak tájékoztató jellegű, és a fagyasztott keverék keménységétől függően változhat.
- Ha az eredmény túl folyékony, a kancsót (fedelével) egy ideig a fagyasztóban tárolhatja, amíg el nem éri a kívánt állapotot.
- Ha az eredmény omlósnak tűnik, vagy nem elég krémes, használja a RE-SPIN funkciót (amit a RE-SPIN/MIX-IN Touch Ikon aktivál) az újrafeldolgozáshoz és a textúra javításához.
- A zsír és az összetevők aránya a receptben jelentősen befolyásolja a végső állapotot. A túl sok zsír folyékonyabb eredményt adhat; Az alacsony zsírtartalom kevésbé krémes vagy jegesebb textúrát eredményezhet.
- Normális, hogy a tál enyhén megkarcolódik a rendszeres használat során, ezért kerülje a receptek elkészítését és a fém tartozékok használatát az elkészítéshez. Ne tisztítsa súroló ronggyal.
- Normális használat esetén normális, ha a kancsó belsejében enyhe nyomok vagy karcolások láthatók.
- A karcolódás minimalizálása érdekében kerülje a fém edények használatát a keverék elkészítéséhez vagy közvetlenül a kancsóból történő tálalásához.
- Ne használjon dörzshatású súrolópárnát vagy rongyot a kancsó tisztításához.

3.3 Receptek elkészítése és a kancsó használata

A kancsó speciális jelöléseket tartalmaz, amelyek a kívánt állagtól függően két különböző típusú recept elkészítésében segítenek:

POON IT (textúra a kanálhoz)

- Ez a mód fagyaltok, sorbetek és más, sűrű állagú, kanállal fogyasztható receptek készítésére alkalmas.
- Fagyasztás előtt: Öntse az alapkeveréket a kancsóba a MAX FILL jelzésű vonalig. Ne lépje át ezt a határt. 3. ábra
- Fagyassza le a kancsót a keverékkel az ajánlott ideig.

DRINK IT (Iható textúra)

- Ez a mód ideális fagyasztott turmixok, turmixok és egyéb hideg italok készítéséhez, amelyeket közvetlenül vagy szívószállal fogyasztanak.
- Fagyasztás előtt: Az alapkeveréket csak a FAGYASZTÁS FELTÖLTÉS jelzésű soráig öntse a kancsóba, a térfogat egy részét szabadon hagyva egy adag folyadék hozzáadásához a fagyasztott kancsó feldolgozása előtt.
- Fagyasztás után és közvetlenül a feldolgozás előtt: Adjon hozzá folyadékot (például tejet, gyümölcslevet stb.) a százalékos (%) sorok egyikéig. Ezek a jelölések (3 százalékos szinttel) segítenek elérni az ital kívánt állapotát. 4. ábra

MAGYAR

JEGYZET:

Ha kívánja, lefagyhat a FREEZE MAX vonal felett; ez iránymutató, de nem korlátozó tényező. Soha ne lépje túl a MAX FILL vonalat.

3.4 Vezérlőpult

Az érintőikonok funkcióit az alábbiakban ismertetjük. 2. ábra

1. ON. Kapcsolja be a gépet.
2. TÁROLÁS. Hagyja a hűtőszekrényt összenyomott helyzetben tároláshoz, mivel kevesebb helyet foglal. Azt is meg kell nyomni, hogy a fej felemelkedjen és elérje a munkahelyzetet.
3. IDŐKÉPERNYŐ. A folyamat befejezéséhez hátralévő időt jelzi.
4. ÚJRA FORGATÁS/BEKEVERÉS. Második lépés a krémesebb textúrákért, adjon hozzá feltéteket vagy összetevőket, például sütiket
5. START/STOP. Indítsa el vagy állítsa le a folyamatot
6. FELSŐ (az üveg felső fele)
7. TELJES (Full kancsó)
8. FÉNYJELZŐ. Villog, ha a gép nem áll készen. A tartozékok hiányoznak, vagy nincsenek megfelelően elhelyezve.
9. PROGRAM IKONOK. Lehetővé teszik a kívánt program kiválasztását a megnyomásukkal.

3.5 A keverőpenge alkatrész beszerelése és eltávolítása

FIGYELMEZTETÉS! Győződjön meg arról, hogy a hűtőszekrényt le van választva az áramellátásról, mielőtt behelyezi vagy eltávolítja a keverőlapát alkatrészt.

Telepítés:

1. Fogja meg a keverőpenge alkatrészt.
2. Igazítsa az alkatrész tengelyét a főegység alján lévő házához.
3. Nyomja határozottan felfelé az alkatrészt, amíg kattánást nem hall, ami azt jelzi, hogy a helyére rögzült. (Lásd 5. ábra).

Visszavonáshoz:

1. Keresse meg a pengekioldó gombot a fő egységen.
2. Nyomja meg ezt a gombot.
3. Fogja meg a keverőpenge alkatrészt, és óvatosan húzza lefelé az eltávolításhoz. (Lásd a 6. ábrát).

3.6 A kancsó behelyezése és eltávolítása . 7. ábra

Elhelyezés:

1. Felemelt főegység mellett helyezze be a fagyasztott kancsót a talpba, amíg kattánást nem hall.

2. Helyezze be a csésze fedél alkatrészét, és forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg egy újabb kattantást nem hall.

Visszavonáshoz:

1. A folyamat befejezése után forgassa el a csészefedél alkatrészét balra (az óramutató járásával ellentétes irányba), hogy feloldja és távolítsa el.
2. Nyomja meg a kancsó kioldó gombot (a talpon), és vegye ki a kancsót.

3.7 Használati utasítás

1. Indítás:

- Csatlakoztassa a hűtőszekrényt a konnektorhoz. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához.
- Ha a hűtőszekrény tárolási (sűrített) helyzetben van, nyomja meg a tárolási érintés ikont, hogy a fő egység működési helyzetbe emelkedjen.
- A hűtőszekrény akkor lesz üzemkész, ha a főegység teljesen fel van emelve.

2. A kancsó és a fedél felhelyezése:

- Győződjön meg arról, hogy a receptet előzőleg legalább 24 órán keresztül lefagyasztotta a kancsóban és sík felületen.
- Helyezze be a fagyasztott kancsót a fagyaltkészítő aljába, a vezetőkhöz igazítva, és nyomja be teljesen, amíg meg nem hallja a biztonsági retesz kattantását.
- Helyezze a csészefedél alkatrészét a kancsó fölé (a kioldógombbal a jobb oldalon), és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg biztonságosan a helyére nem pattan (újabb kattantást fog hallani).
- Fontos: A hűtőszekrény nem fog működni, ha a kancsó és a csészefedél alkatrésze nincs megfelelően a helyén, és nincs rögzítve. Elhelyezési hiba esetén villognak a kijelzőterület jelzőfényei.

3. Programválasztás:

Válassza ki a kívánt készítmény típusát az Ön által használt kancsó márkája szerint (KANÁLJA vagy IGYA EL).

Nyomja meg a kívánt program ikonját a képernyőn, amíg a használni kívánt funkció ki nem világít (lásd a 8. ábrát az ikonok megfeleltetéséért):

- DRINK IT programok:
 - a) Turmix
 - b) Latyak
 - c) Fagyasztott ital
 - d) Frappé
- SPOON IT programok:
 - e) Fagyalt
 - f) Borotvált jég

MAGYAR

- g) Szörbet
- h) Fagyasztott joghurt
- i) Gelato
- j) Könnyű fagyalt

4. **Mennyiség kiválasztása (opcionális):**

- Alapértelmezés szerint a jégkészítő a teljes kancsót feldolgozza (a FULL Touch ikon villog).
- Ha csak a kancsó felső felét szeretné feldolgozni, nyomja meg a TOP Touch ikont.

5. **Feldolgozás kezdete:**

- A kezdéshez nyomja meg a START/STOP ikont.
- A fő egység a keverőlapát komponenssel leereszkedik a kancsóba, és elkezd feldolgozni a keveréket, fel-le mozogva.
- A folyamat során a Megjelenítési területen a következők láthatók:
 - o A hátralévő idő.
 - o A kiválasztott funkció ikonja.
 - o A jelzőfény mutatja, hogy FULL vagy TOP van folyamatban.
 - o A START/STOP érintéses ikon továbbra is világít (a folyamat megállításához bármikor megnyomhatja).

6. **A feldolgozás vége és további lehetőségek:**

Amikor a program véget ér, az időkijelző nullát mutat. Ezen a ponton a következőket teheti:

- Tálalás: ha az állaga tetszés szerinti.
- RE-SPIN: Ha krémesebb állagot szeretnél.
- BEKEVERÉS: Ha szilárd összetevőket (süteménydarabokat, csokit stb.) szeretne hozzáadni.

7. **Fagyalt kivonat:**

- A kinyitáshoz nyomja meg a csésze kioldó gombot, és a kioldáshoz forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba. Emelje fel a fedelet.
- A kancsó eltávolításához nyomja meg a korsó kioldó gombot a fagyaltkészítő alján, és óvatosan húzza maga felé a kancsót.

MEGJEGYZÉS a csepegés elkerülése érdekében távolítsa el a pengeelemet, miután a kancsót tisztítás céljából eltávolította.

3.8 A funkciók leírása

Minden egyes funkciót meghatározott idő- és sebességsorozatokkal terveztek, hogy minden készítményben az ideális állagot ériék el.

SPOON IT programok (Texture for Spoon):

- Gelato funkció : 4 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.
- fagyalt funkció : 3 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.
- Fagyalt funkció : 2 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.
- Sorbet funkció : 5 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.
- joghurt funkció : 5 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.
- Borotvált jég funkció : 4 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.

DRINK IT programok (iható textúra):

- Slush funkció : 4 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.
- Frappe funkció : 4 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.
- ital funkció : 5 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.
- Turmix funkció : 2 perc. Speciális sebességsorozat a tökéletes befejezéshez.

MEGJEGYZÉS: Az idő a recept keménységétől függően változhat.

Működési funkciók:

- START/STOP érintő ikon:
Elindítja az előkészítő programot vagy a kiválasztott funkciót.
Bármikor leállítja a folyamatot, ha működés közben megnyomja.
- Ikon Érintse meg az Újrapörgetés/Keverés gombot:

ÚJRA PÖRGETÉS: 2 perc. Végezzen további feldolgozási ciklust a még simább és krémesebb végső textúra eléréséhez.

MEGJEGYZÉS: Ha csak javítani szeretné a tetejének krémességét, vagy megakadályozni, hogy túl folyékony legyen, nyomja meg a TOP Touch ikont, mielőtt elindítaná az RE-SPIN funkciót.

MIX-IN: 2 perc. Olyan ciklust hajt végre, amelynek célja a szilárd összetevők (öntetek , törött sütemények, csokoládédarabkák stb.) finom keverése a már feldolgozott termékben. A funkció elindítása előtt adja hozzá az összetevőket.

MEGJEGYZÉS: Ha azt szeretné, hogy a hozzáadott darabok (például sütemények) nagyobbak legyenek és kevésbé törjenek össze, nyomja meg a TOP Touch ikont a MIX-IN funkció elindítása előtt.

- Érintse meg az ikon tetejét: Válassza ezt a lehetőséget, ha a fagyaltkészítő csak a kancsó tartalmának felső felét szeretné feldolgozni.
- Full Touch Icon: Válassza ezt az opciót (alapértelmezett), ha azt szeretné, hogy a fagyaltkészítő feldolgozza a kancsó teljes tartalmát, a tetejétől az aljáig.
- Emelés /tárolás érintési ikon :

MAGYAR

Lehetővé teszi a váltást a működési helyzet (emelt) és a tárolási helyzet (összenyomva) között. 9. ábra

Nyomja meg a főegység munkahelyzetbe emeléséhez.

Nyomja meg a főegység leengedéséhez a tárolási helyzetbe, csökkentve a hűtőszekrény által elfoglalt helyet.

Receptek

Funkció	Elkészítés módja	Hozzávalók	Optimális fagyasztási idő
Sorbet funkció	1. A hozzávalókat mixerrel vagy turmixgépben krémesre keverjük. 2. Öntse a keveréket az edénybe, és 24 órán át fagyassza le. Sorbet funkciót .	450 g eper, 2 teáskanál kristálycukor, fél citrom leve	24 óra
Gelato funkció	1. Egy mixer segítségével alaposan keverje össze a tojássárgáját, a szirupot és a cukrot. 2. Ezután öntsük a keverékhez, a tejhez és a mandulakivonathoz, és folytassuk, amíg teljesen el nem keveredik. 3. Melegítse fel a keveréket egy dupla bojlerben egy edényben kb. 82°-ra keverés közben. 4. Öntse a keveréket közvetlenül a kancsóba. Hozzáadjuk a gyümölcsöt és 24 órára lefagyasztjuk. 5. Válassza ki a Gelato funkciót .	4 tojássárgája, 1 teáskanál szirup (vagy méz), 5 teáskanál dupla tejszín, 1 teáskanál mandula kivonat, 1/3 csésze teljes tej, fagyasztott gyümölcs vagy cseresznye	24 óra
Fagyasztott ital funkció	1. Egy tálban összekeverjük a vizet és a margarita mixet. 2. Öntse a keveréket az edénybe, fedje le, és 24 órán át fagyassza le. ital funkciót .	266 ml víz, 266 ml margarita keverék	24 óra

Funkció	Elkészítés módja	Hozzávalók	Optimális fagyasztási idő
Slush funkció	<ol style="list-style-type: none"> 1. Helyezze a mangódarabokat a kancsóba, majd adjon hozzá mangólevet a FREEZE FILL vonalig. 2. A hozzávalókat jól összekeverjük. Fedjük le és fagyasztjuk 24 órán át. 3. Adjon hozzá 30% extra mangólevet 4. Válassza ki a SLUSH programot. 	140 g kockára vágott mangó, mangólé	24 óra
Cream funkció	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mixerrel keverje össze a tojássárgáját, a szirupot és a cukrot egy tálban. Öntsük hozzá a tejszínhabot, a teljes tejet és a mandula kivonatot. Győződjön meg arról, hogy minden összetevő jól össze van keverve. 2. Melegítse fel a keveréket egy dupla bojlerben egy edényben körülbelül 82^o-ra, keverés közben. 3. Adja hozzá az almakarikákat, és fagyassza le 24 órára. 4. Válassza ki a Fagylalt programot . 	3 nagy tojássárgája, 70 g szuperfinom cukor, 120 ml tejszínhab 230 ml teljes tej 80 gr alma	24 óra
Fagyasztott italok funkció	<ol style="list-style-type: none"> 1. Öntsön szódát a kancsóba a FREEZE FILL vonalig, és fagyassza le 24 órán keresztül. 2. Feldolgozás előtt adjunk hozzá 20% szódát. 3. Válassza ki a Frozen Drink programot . 	560 ml kivánt üdítőt	24 óra
joghurt funkció	<ol style="list-style-type: none"> 1. Öntsön és keverje össze rudakkal 350 ml joghurtot, 70 ml tejszínhabot és 140 ml sűrített tejet. 2. Fagyassza le 24 órán keresztül 3. Válassza a FAGYASZTOTT JOGURT funkciót, ha szükséges, végezzen ÚJRA CENTRIZÁST a simább állag érdekében. 	350 ml joghurt, 70 ml tejszínhab, 40 ml sűrített tej	24 óra

MEGJEGYZÉS: További recepteket a gépen található QR-kódban vagy a Cecotec weboldalán talál.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A fagyaltgép használata után ne felejtse el megtisztítani és karbantartani a berendezést:
- Tisztítás előtt feltétlenül húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A tisztításhoz csak nedves ruhát használhat. Ügyeljen arra, hogy a gépet ne tegye vízbe vagy folyó víz alá.
- Mind a keverőlapát, mind a kancsó mosogatógépben mosható.
- Tisztítsa meg a pengét: Távolítsa el a pengemodult a fedéllel a gépről, majd tisztítsa meg a szerelvényt.
- A gép tisztítása: Napi használat során puha ronggyal tisztítsa meg a gép felületét. A tisztításhoz nem ajánlott vegyi tisztítószer vagy mosogatószer használni.
- Karbantartás: Minden használat után megfelelő tisztítást kell végezni.

5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Ez a termék paneljelzéseket és piros LED-lámpákat használ a különböző típusú hibák jelzésére. A hibajelzések két módra oszthatók: felugró és lassú villogás.

Jel	Leírás	Teendők
A funkcióikonok világítanak, a középső körvonal és a szám villog	A tartozékok helyzetérzékelői nem érzékelik az elemet	Ellenőrizze, hogy a tengely, az edény és a fedél megfelelően rögzítve van-e.
A panel világítása a tárolókulccsal kapcsolható fel	A túl sok összetevő a motor túlterhelését és automatikus újraindítását okozza	Adja hozzá megfelelően az összetevőket az utasításoknak megfelelően, vagy várja meg az újraindítást, és működtesse újra.
A panelen lévő tápfeszültség jelzőfény villog	Az áramkör elemei karbantartást igényelnek	Kérjük, csatlakoztassa újra, hogy megbizonyosodjon arról, hogy normális-e, vagy küldje el javításra a vevőszolgálathoz.
A funkcióikonok nem világítanak, a középső körvonal és a szám villog.	A hőmérséklet túl magas	Használat előtt várjon 8 percet

LED villogó üzemmód meghatározása

Villogó üzemmód: A panelen lévő LED 0,5 másodpercenként egyszer felvillan, 1 másodperces időközönként.

Lassú villanás mód: A panelen lévő LED 2 másodpercenként egyszer felvillan.

Tanács terve	Magyarázat	Javasolt ellenintézkedések
A LED lámpa kétszer felvillan	A rendszer újraindítást igényel az önteszthez.	Áramkimaradás után kapcsolja be újra, vagy küldje el javításra a vevőszolgálathoz.
A LED háromszor felvillan	A túlzott összetevők a motor túlterheléséhez vezetnek	Adja hozzá az összetevőket az utasításoknak megfelelően, vagy küldje el javításra a vevőszolgálathoz.
A LED 4-szer felvillan	Az áramkör elemei karbantartást igényelnek	Kérjük, csatlakoztassa újra, hogy megbizonyosodjon arról, hogy normális-e, vagy küldje el javításra a vevőszolgálathoz.
A LED 5-ször felvillan	Rendellenes energiafogyasztás készletléti módban	
A LED lámpa lassan kétszer felvillan	A bemeneti feszültség magasabb, mint a normál feszültség	Ellenőrizze, hogy az áramellátás normális-e, vagy küldje el a vevőszolgálathoz karbantartásra.
A LED lámpa lassan 3-szor felvillan	A bemeneti feszültség alacsonyabb, mint a normál feszültség	
A LED lámpa lassan 4-szer felvillan	Túl sok összetevő, működési időtúllépés	Adja hozzá az összetevőket az utasításoknak megfelelően, vagy küldje el javításra a vevőszolgálathoz.
A LED lámpa lassan 5-ször felvillan	A motor blokkolt és beragadt	Kérjük, csatlakoztassa újra, hogy megbizonyosodjon arról, hogy normális-e, vagy küldje el javításra a vevőszolgálathoz.

6. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben szereplő szövegekre vonatkozó szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL-t illetik. Minden jog fenntartva. A CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül e kiadvány tartalmát részben vagy egészben tilos reprodukálni, visszakereső rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, felvétel vagy hasonló).

7. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alapvető követelményeknek és az Európai Unióban érvényes szabályozás egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket úgy tervezték, gyártották és tesztelték, hogy megfeleljen az előírt biztonsági és minőségi szabványoknak. Az EU Megfelelőségi Nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

تانوگملا او عاجال 1.

1: لكشلا

1. ئيس يئرلا ءدحول
2. ضرغلا ءقطنم
3. ءرفشلا حتف رز
4. بوكلل حتف رز
5. طلخلا ءرفش نوگم
6. قيربلا
7. قيربالا ءلازال حتفلا رز
8. ءقاطلا لباك
9. ءي طاطم م ادقأ
10. بوكللا ءاطغ نوگم
11. اطخللا رشؤم

مكحتلا ءحول

2 لكشلا

1. سمللاب لمعت يتلا ءقاطلا ءنوقيا
2. سمللا ءنوقيا نيزخت
3. ضرغلا ءقطنم
4. سمللاب طلخلا/نارودلا ءداع زمر
5. "فناقيا/ءدب" سمللا ءنوقيا
6. ءيولخلا سمللا ءنوقيا
7. لم الكلا سمللا ءنوقيا
8. رشؤملا ءوض

ءظوحلم:

ءدوجوملا لكلا عم امامت قبباطتت ال دقو ءيطنيخت تال يثمتت نع ءرابخ ليلدلا اذه يف ءدوجوملا تاموسرلا جتنملا ءلخ.

2. مادختسالا لبق.

داوم عيمج ءلازبو متبلع نم زاهجلا ءلازاب مق. لقنلا ءانثأ متي امحل ءمهمم ءوبع يف زاهجلا اذه يتاي اذلا زاهجلا فلكت عنمل نم انام يف يرخالا فيل غتلا داومو ءيلصالا قبل علاب ظافتحالا كنيكمي. فيل غتلا ريودت ءداع نم دكأت، ءيلصالا ءوبعلا نم صلختلا ديرت تنك اذلا. لبق تستملا يف هلقن ءلا ءحاجب تنك. جي حص لكشب رصانخلا عيمج ءلاح يف سيل وا ادوقفم انم يا ناك اذلا. ءديج ءلاح يف ان او ءنمضتم تانوكملاو عاجالا عيمج ان نم دكأت. روفلا ءلخ Cecotec ءكفرشل ءيمسرلا ينفلا مدعلا ءمدخب لصتاف، ءديج

قودن صلا تايوت حم

- ميريك سيال عنص ؤلأ
 - قيرابأ 3
 - تاميل عتلا ليلد
 - ؤق علم
- لكشرب لفتادعم عبقت ؤين الكمل ؤل ع ظافحلل ،جتنملا نم يلسلس ستلا مؤرلا ؤل ازاب موقت ال ؤدعاسملا بيلط ؤل ا ح ي ف ح ي ح ص

3. لي غش تدا

لوالا مادختسا لابق 3.1

1. ؤرفش ؤعوم جم فيظنتل ؤفادلا ؤامللا مادختسا : ؤاعول او طلخل ؤرفشل قوبسمل فيظنتلا ؤاعول او طلخل
2. ؤل ع ؤان ب قبس انملا تانوكملا دح : ديم جتتل طلخل ؤاعو ي ف ا ه ع ض و ا ق ب س م تانوكملا رتخا ،ريضحتلا دعب . ريضحتلل طلخل ؤاعو ي ف ؤمدختسمل ا يصخشلا ؤو ذلا تال ي ضفتو تافصولا (صروي) لقالا ؤل ع ؤاس 24 ديم جتلا ؤدم نوكفت نأ بجي . دم جتتي ىتح ؤجالثلا ي ف طلخل ؤاعو ي ع ض (ؤيؤم ؤجرد 18 - ؤرارح ؤجردب) .
3. وتسمو تبتا حطس ؤل ع ميريك سيال عنص ؤنيك ا م ع ض

تعال حى اصنل او تاري ذحتلا 3.2

- زاهجلا ؤل ع دو جوملا ؤق اطلا زمر ؤيضي ، ؤق اطاب زاهجلا ليصوت دن ع
- ني ع ض و ؤل ع ؤلأ ا ه ذه يوتحت
- لقا ؤحاسم لغشتل ؤنيك ا م ا ط غ ض م ت ي : ن ي ز خ ت ل ا
- ريضحتلا ؤيلم ع ؤدبل ؤنيك ا م ا ع ن ر م ت ي : ل ي غ ش ت ل ا
- لكشرب ؤقال غو بولك ا ؤاطغ نوكم و ا قيربالا نوكم و ا طلخل ؤرفش نوكم بيكرت م ت ي م ا ا ذ ا
- تي ببتت م ت ي ىتح ؤجالثلا لم ع ت ن ل . ضرر علا ؤقطنم ي ف مؤرلا و ؤوضلا رشؤم ض م و ي ف و س ف ، ح ي ح ص ض ي م و ل ا ن ع ا و ض ا ل ا ف ق و ت ت س ، ت ي ب ب ت ت ل ا د ر ج م ب . ح ي ح ص ل ك ش ب ؤ ي ش ل ك
- ا ط ل ا خ س ي ل ن ا !
- ا م ر ف م ب ج ل ث ل ا ت ا ب ع ك م و ا ؤ ب ل ص ل ا ج ل ث ل ا ل ت ك ؤ ج ل ا ع م ب م ق ت ا ل
- ؤدمجملا ؤلكافلا لشم ، ؤكسام بتم ريغ و ا ؤبلص تانوكم مادختساب ؤرشابم تافصولا دادعاب موقت ال
- قيربالا ي ف طويل خلا ديم جت لابق يرخا تانوكم عم اطلخ و ا امر يص ع جارخال الو ا ؤلكافلا قحس يغبني
- طويل خلا حطس نوكي نأ بجي . ديم جتلا ؤانثا وتسم حطس ؤل ع دو جوم قيربالا نأ نم دكات
- قيربالا ؤدعاق عم ايزاوتمو ا حطس دمجملا
- لقالا ؤل ع ؤاس 24 ؤدمل قيربالا ي ف طويل خلا ديم جتت م ق ، جئانتلا لصفأ ؤل ع لوصحلل
- لقا و ا ؤيؤم ؤجرد 18 - ؤرارح ؤجرد دن ع
- دمجملا طويل خلا ؤبالص بسح فلتيخي دقو ليلد درجم وه تقولا ؤقشاش ؤل ع حضوملا تقولا
- نم ؤرتغل زيرفلا ي ف (ؤاطغ عم) قيربالا نيزخت لئكمي ، ا د ج ؤل ؤاس ؤجيتنلا تنك ا ا ذ ا
- بولطملا موقلا ؤل ا لوصولا ىتح تقولا
- ؤفيظو دمختسا ، ؤيفاك ؤجردب ؤيميريك تسيل و ا ؤتتفتم و دببت ؤجيتنلا تنك ا ا ذ ا

مكحتلا ةحول 3.4

2 لكشلا .اندأ سمللا تانوقى فىاظو فصو متي

1. زاهجلا ليغش تب مق .ىلع
2. بجيو .لقأ ةاحسم لغش ت انأ شح نيزختلل طوغضم عضو يف ةجالثلا كترتا .نيزخت لمعلأ عضو ىلا لصيو سارلا عفترى شيحب هيلع طغضلا اضيا
3. .فيلمعلال لكبال يقبتملا تقولا ىلا ريشي .تقولا قشاش
4. وأ تافاضلا فضا ،قميرك رشكأ ماق ىلع لوصحلل ةيناثلا ةلواحما .طلخلانارودلا تداعا تيوكسبلال لثم تانوكم
5. اهفاقى! وأ ةيلمعلأ ادب .فاقى!ءدب
6. (قرجل نم يولعلأ فصنلا) يولعلأ عزجلا
7. (لملك قيربلا) لملك
8. لكشيب ةعوضوم ريغ وأ ةدوقم تناقحلما .ازهاج زاهجلا نوكي ال امدن عنضومى .عوضلا رشوم جىحص
9. اهيلي طغضلاب بولطملا جمانربلا رايختاب لفل حمست ان .جمانربلا تانوقى

طلخلأ ةرفش نوكم ةلازاو بيكرت 3.5

طلخلأ ةرفش نوكم ةلازاو وأ تيبثت لبق ةقاطلا ردصم ن ع ةجالثلا لصف نم دكأت اريذحت

:تتيبثتلل

1. .طلخلأ ةرفش نوكم لكسم
2. .ةيسىئرلا ةدحو لا نم يلفسلأ عزجلا يف دوجولما هفالغ عم نوكملا دوم ةاذاحمب مق
3. يف لفق مت هنأ ىلا ريشي امم ،”فرقن“ تتوص عمست ىتح ىلعلا ىلا توقب نوكملا عمدا (5 لكشلا رظنا) .هنكتم

:بحسلل

1. .ةيسىئرلا ةدحو لا ىلع ةرفشلا ريحرت رز عقوم ددح
2. .رزلا اذه ىلع طغضا
3. (6 لكشلا رظنا) .هتلازال لفسالا ىلا قفرب مبحساو طخلأ ةرفش نوكم لكسم

7 لكشلا . قيربالا جارخاو لاخدا 3.6

:عضول

1. .”فرقن“ تتوص عمست ىتح ةدعاقلا يف دمجملا قيربالا لاخدا ،ةيسىئرلا ةدحو لا عفر عم
2. .”فرقن“ تتوص عمست ىتح ةحاسلا براقع حاجتا سكع اعطغلأ ردا مٹ بولكلأ اعطغ نوكم عض ىرخ لفق

:بحسنال

1. .براقع حاجتا سكع) راسيلا ىلا بولكلأ اعطغ نوكم ريودتتب مق ،ةيلمعلال لامتكلا درجمب .هتلازاو هجتفل (ةحاسلا
2. .قيربالا ةلازاب مق مٹ (ةدعاقلا ىلع دوجولما) قيربالا ريحرت رز ىلع طغضا

5. **ةجلاعمل اءب**

- ءءببلل START/STOP سمللا ءنوقى اىل ع طغضا
- طيلخا ءجلاعم يف اءبءو قيربالا اىل اطلخا ءرفش نوكم عم ءيسىءزلا ءءءولا لزنءس لفسألو اىل ع لءرءءاب
- يلى ام ضرعلا قطنم رءطءس ،ءيلمعلا ءانءا
 - o يقبءءملا ءقولا
 - o ءءءملا ءفىظولل زمرلا
 - o TOP و FULL ءعضولا ءجلاعم مءى نك اءا ام اىل ا رءؤملا ءوض ريشىس
 - o يا يف ءيلمعلا ءاقىال ءيلع طغضلا لءنكمى) ءاضم "ءاقىال/ءءب" سمللا زمر لظىس (ءقو).

6. **ةفياض اىل اءارىءل او ءجلاعمل ءياهن**

- لءنكمى ،ءلءملا ءءه يف ارفص ءقولا ضرع رءظىس ،ءمءربلا ءاءءنا ءن
- بوءرم وه امك ماوقلا ءنك اءا :مىءقءلا
- اىمىرك رءكفا اسلم ءىرء ءنك اءا :ناروءلا ءءاع
- اىل امو ،ءءالوكوشل او ،ءىوكسبلا ءطق) ءبصل ءانوكم ءفاضا اىل يف بءرء ءنك اءا :ءءملا (لءلء).

7. **مىرك سىال اءارءءسا**

- ءءسالا براق ءاءءا سركع هرىءءب مق مء بولءل رىرء رز اىل ع طغضا ،بولءلا ءءءل ءاطءل ءفرا .ءءءل
- مىرك سىال اءنص ءا ءءاع يف ءوءملا قىربالا رىرء رز اىل ع طغضا ،قىربالا ءلازل قفرب لءوحن قىربالا بءساو

فىظنءلل قىربالا ءلازل ءعب ءرفشلا نوكم ءلازل مق ،طىقءءلا ءنمءل :ءظوالم

فىظولل ءصو 3.8

رىضءل لك يف يلاءملا سمللا قىقءءل ءعرس ءالسلءءو ءءءم ءاقواب ءفىظو لك مىمصء مء

(ءقءءملا سملم) SPOON IT ءمءب

- ءىلاءملا ءياهنلا اىل ع لوصءلل ءءم ءعرس لسلءء . قىءا ءد 4 : وءالءءل ءءم
- ءياهنلا اىل ع لوصءلل ءءم ءعرس لسلءء . قىءا ءد 3 : فىءءل مىرك سىال ءفىظو ءىلاءملا
- ءىلاءملا ءياهنلا اىل ع لوصءلل ءءم ءعرس لسلءء . نىءقءىءد : مىرك سىال ءفىظو
- ءىلاءملا ءياهنلا اىل ع لوصءلل ءءم ءعرس لسلءء . قىءا ءد 5 : ءابءرءل ءفىظو
- ءىلاءملا ءياهنلا اىل ع لوصءلل ءءم ءعرس لسلءء . قىءا ءد 5 : ءمءل اءابءلا ءفىظو
- ءىلاءملا ءياهنلا اىل ع لوصءلل ءءم ءعرس لسلءء . قىءا ءد 4 : قولءملا ءلءل ءفىظو

(بءرءلل ءلاصل سملم) DRINK IT ءمءب

- ءىلاءملا ءياهنلا اىل ع لوصءلل ءءم ءعرس لسلءء . قىءا ءد 4 : ءلءل ءفىظو
- ءىلاءملا ءياهنلا اىل ع لوصءلل ءءم ءعرس لسلءء . قىءا ءد 4 : ءىبارءلا ءفىظو

- فيلثاملا فياهنلا ىلع لوصحلل دحم ةعرس لسلسلست. قىاقد 5 : دمحمل تابورشمل فقفيظو
- فيلثاملا فياهنلا ىلع لوصحلل دحم ةعرس لسلسلست. نيتتقيقد : كيش لكل يمل فقفيظو

فصصولا تبالص بسح تقولا فلتيخي دق :فظوحلم

فيولي غشتلا فايظول :

- "فقايا/ءدب" سمللا فنوقيأ
- ءددملا فقفيظولا وأ ريضحتلا جمانرب ءدب
- ليغشتلا ءانثا هيلع طغضلا مت اذا تقويأ يف فيلمعلا فقوي
- سمللاب جزملا/ نارودلا ءداع زمر

قميركو قوموع رشكأ فيان سملم قيقحتل فيفاضل ءجل اعم قروء ءارجاب مق .فققيقد 2 : نارودلا ءداع

،فياعلل ءئاس حبصت نا نم ءعنم وأ يميركلا فيولعلا ققبطلاماوق نيسحت طقف ديرت تنك اذا :فظوحلم
نارودلا ءداع فقفيظو ءدب لبق فيولعلا سمللا فنوقيأ ىلع طغضا

روسكمل تيوكسبل ، تافاضلا (قبلصلا تانوكملا طلخل مومصم قروءب موقفي هن . نانتقيقد :جزملا
لبق تانوكملا فضا . لعفلاب ءتجل اعم تمت يذلا جتنملا يف فطلب (كلذ لىا امو ، ءتالوكوشلا قىاقر
فقفيظولا مءدب ءدبل

طغضا ف ، اقحس لقأو ربكأ (طابترالا فيرعت تافلم لثم) تفاضلا عطقلا نوكت نا ديرت تنك اذا :فظوحلم
MIX-IN فقفيظو ءدب لبق فيولعلا سمللا فنوقيأ ىلع

- طقف موقت ميرك سيال ءنص ءنيكام لعجل رايل اذ ءدح :لىعلا يف سمللا فنوقيأ
- قيربالا تايوتحم نم يولعلا فصنلا ءجل اعمب
- موقت ميرك سيال ءنص ءنيكام لعجل (يضارتفا) رايل اذ ءدح :لمكلا سمللا فنوقيأ
- ءدعاقلا لىا لىعلا نم ، لمالكاب قيربالا تايوتحم ءجل اعمب
- : نيزختلا/ عفزلل سمللا فنوقيأ
- 9 لكشلا . (طو مضم) نيزختلا عضوو (عوفرم) ليغشتلا عضو نيب ليديتلا كل حيتي
- لمعلا عضو لىا فيسيئرلا ءدحولا عفزل طغضا
- ءجالثلا امل غشت يتلا ءحاسملا للقي امم ، نيزختلا عضو لىا فيسيئرلا ءدحولا ضفخل طغضا

تف يظو	ريضحتلا فقي رط	تانوكم	تقو ديمحتلا لشمالا
تف يظو تابرشلال	<p>يتح طلال خلا يف وأ طلال خلا مادختساب تانوكملا يطلخا .1</p> <p>.ايم يرك طليل خلا حبص ي 24 قتمل مديمحتب مقو نامطربلا يف طليل خلا بص . 2</p> <p>ةعاس . Sorbet تف يظو</p>	<p>نم مارغ 450 ،قوارفلا نانتق علم نم نانتر يخص ،يب يبلال ركسلال فصن ريصع قنوميل</p>	<p>ةعاس 24</p>
تف يظو وتال يجلال	<p>ببارشل او ض يبلال رافصن طلل خلا يمدختسا .1 .اذي ج ركسلال او 2. زوللا فصلال خو بيل خلا طليل خلا ليا فيضن مٲ . اامت طليل خلا جزتم ي يتح رمبسنو 3. لصت يتح ردق لخاد يئام مام ج يف طليل خلا ينخس . كيريحتلا عم ةيويئم ةجرد 82 يل او ح ليا متراح ةجرد ةكافلا فضأ .قيربالا يف ةرشابم طليل خلا بص . 4 .ةعاس 24 قتمل زيرفلا يف افكرت او . Gelato تف يظو ددح . 5</p>	<p>ض يبل رافص 4 قريخص ةق علم 1 (وا) بارشلال نم (للسل) ، نم قريخص ق علم 5 ،ةجودزلا تميركلا نم قريخص ةق علم 1 ،زوللا فصلال خ بيل ح بوك 1/3 ،مسدلا لمك وأ قتمل لكاوفلا زر كلا</p>	<p>ةعاس 24</p>
تابورشمال قتمل	<p>.اعو يف اتيرجرمالا جي زمو ءاملال ي جزم . 1 هعضوو هتيطغتب مق مٲ ،نامطربلا يف طليل خلا بص . 2 .ةعاس 24 قتمل زيرفلا يف . قتمل تابورشمالا تف يظو</p>	<p>ءاملال نم لم 266 جي زم نم لم 266 اتيرجرمالا</p>	<p>ةعاس 24</p>
تف يظو شالسلال	<p>ريصع فضأ مٲ قيربالا يف وجناملال اعطق عض . 1 ديمحتلاو ةيبعتلاو طخ يتح وجناملال 24 قتمل مديمحتو هتيطغتب مق .اذي ج تانوكملا يطلخا . 2 .ةعاس يفاضالال وجناملال ريصع نم 30% فضأ . 3 SLUSH. جم انرب ددح . 4</p>	<p>نم مارغ 140 ةعطقملا وجناملال ،تابعتلم ليا وجناملال ريصع</p>	<p>ةعاس 24</p>

تقو ديمجتلا لثمأل	تانوكم	ريضحتلا قيرط	تفيظو
ةعاس 24	ضيب رافص 3 ريبك رگسلا نم مارغ 70 معانلا قميرگلا نم لم 120 قوفخمل بيلحل نم لم 230 مسدل لامك حافت مارغ 80	ببارشلاو ضيبلا رافص طلخل طالخلا يمدختسا 1. لامك بيلحللاو قوفخملا قميرگلا بص .ءاوعو يف رگسلاو قطلتخم تانوكملا عيمج نأ نم دكأت .زوللا قصالخو مسدلا .اديج قراخ ةجرد ىلع ردق لخاد ىئام مامح يف طيلخللا ينجس 2. لكيرحتلا عم ةيؤيم ةجرد 82 قمدل رزيرفلا يف اهيرتاو حافتلا حىارش يفيفضأ 3. ةعاس 24 . ميرك سيالال جم انرب ددح 4.	تفيظو ميرك سيالال
ةعاس 24	نم لم 560 يزاغلا بورشمل بولطلما	ةيبعتلا طخ ىتح قيربالا يف ادوصللا بص 1. ةعاس 24 قمدل ادميچنتب مق مٹ ديمجتلاو ادوصللا نم 20% فضأ ةچلاعمل لبق 2. . قمدجمل تابورشملل جم انرب ددح 3.	تابورشمل قمدجمل
ةعاس 24	يدابزللا نم لم 350 قميرگلا نم لم 70 قوفخمل بيلحل نم لم 40 فتكخمل	نم لم 350 نابضقلا مادختساب يطلخاو يباكسا 1. نم لم 140 او قوفخمل قميرگلا نم لم 70 و يدابزللا فتكخمل بيلحللا ةعاس 24 قمدل ديمجت 2. ءارجاب مق رمأل مزلا اذاو ،دمجمل يدابزللا تفيظو ددح 3. قموحن رثكأ سولم ىلع لوصولل نارودلا ةداع	تفيظو يدابزللا دمجمل

ىلع وأ زاهجال ىلع دوجولما ةعيرسلا قباچتسالال زمر يف تافصولا نم ديزملا ىلع روثعلا كنيكمي :تفحلام
ينورثكلا ال Cecotec عقوم

ةنايصل او فيظنتلا 4.

- اامتنايصو تادعمل فيظنت ركذت ،ميرك سيالال عنص قلأ مادختسا دعب
- فيظنتلا لبق ةناظلا ذخأم نع زاهجال لصف نم دكأت
- ءامللا يف زاهجال عضو مدع ىلع صرحا .فيظنتلل للبم شامق ةعطق مادختسا طوقف كنيكمي
يراجلا ءامللا تحت وأ
- قباظلال ةلاسغ يف قيربالا او طلخلا ةرففش نم لك لسغ نكمي
- عيمجتلا فيظنتب مق مٹ ،زاهجالا نم ءاطغلا عم ةرفشلا قندحو ةلزاب مق :ةرفشلا فيظنت
ال .زاهجالا حطس فيظنتل قمعان شامق ةعطق مدختسا ،يمويلا مادختسالال يف :زاهجالا فيظنت
- فيظنتلل قباظلالا نوباص وأ ةيؤيم يكللا تافظنملا مادختساب حصني
مادختسا لك دعب بسانملا فيظنتلا ءارجا بجي :ةنايصللا

5. تال كشم ل ح

مسنقت .ءاطخلأ نم قفلت تخم عاونأ ىلإ قرأشال ل ارم ح ل LED ءاوضأ ءحوللا تارشؤم حتنلما اذه مدختسي .ءي طبل اضي مول ءا قشبنلما :ن ي عضو ىلإ اطلخا تارشؤم

اذاختا بجاولا تءاءار جإلإ	فصو	قتفال
قيربال ءوم علا تي بيئت نم قق ح ت دي ق ناك اذإ .ح ي حص لكشب ءاطخل ءا ءربي يت ح قئاقء 8 رظتن ءا ءلي غش ت ل	عضومل تافشاك فش تك ت ال ءق ن ءا ءا رصن علا ءي فاضلإا جاتح يو هتار ح ءءر ءءفترا ءربي ل تقو ىلإ	قف ي طول تانوق ي ءاض ت ي ر ئا ءل ا طخل ء ي ض يو مقول ءا يز ك رمل
أقفو ح ي حص لكشب تانوكمل ءضا ءءاع ءم تي يت ح رظتن ءا ءا ءم ي ل عتلل ءر ءا ءم ل ءي غش ت ءا ءه ج ل ءي غش ت	ببست ءءئزل تانوكمل ءءاع ءو ك ر ح ل ل ءم ح ت ءءاي ز ي ئا ق ل ت ل ءي غش ت ل	ءحولل ءاوضأ ءي غش ت م تي ن ي ز خ ت ل ح اتفم م ءخ ت س اب
رءا ن ءن ءك اتل ل ءر ءا ءم ل ءي صوت ي ج ري ع ي ب ل ءع ي ب ل ءم ءءء ءل ءا ءس ر ءا ءا ءي ع ي ب ط ح ال صل ل	بل ط ت ت ءر ئا ءل تانوكم ءن ا ي صل	ءو ج مول قق اطل ءا ءوض ض موي ءحولل ءل ع

LED ضي مو عضو في ر ع ت

ءي ن ا ت م ر ءق ي ن م ز ل صل اف ب ء ء ء ءا 0.5 لك ءءح ءو ءم ءحولل ءل ع ءو ج مول LED ءوض ض موي :ضي مول ءعضو ءءح ءو

ن ي ت ي ن ا ت لك ءم ءحولل ءل ع ءو ج مول LED ءوض ض موي :ءي طبل ا ش ال فل ءا عضو

ءح ر ت ق م ل ءءاض م ل ر ي ب اء ت ل	ح ي ض و ت	س ر ل ج م ل ق ط خ
ءم ل ءي غش ت ي ج ري ءي ءا ب ر ءل ءا ر ي ت ل ءاطق ن ءع ب ح ال صل ل ع ي ب ل ءع ب ا م ءءء ءل ءا ءس ر ءا ءر ءا	ءءاع ءا طزن ل بل ط ت ي ر اب ت خ ال ءار ج ل ءي غش ت ل ي ئا ءل	ءوض ض موي LED ن ي ت ر م
ءا ت ا م ي ل ع ت ل ل أقفو ح ي حص لكشب تانوكمل ءضا ح ال صل ل ع ي ب ل ءع ب ا م ءءء ءل ءا ءس ر ءا	ىلإ ي ءو ت ءءئزل تانوكمل ءر ح ل ل ل ءم ح ت ءءاي ز	ءوض ض موي LED تار م ءال ت
ءا ءي ع ي ب ط رءا ن ءن ءك اتل ل ءر ءا ءم ل ءي صوت ي ج ري ح ال صل ل ع ي ب ل ءع ب ا م ءءء ءل ءا ءس ر ءا	بل ط ت ت ءر ئا ءل تانوكم ءن ا ي صل	ءوض ض موي LED تار م 4
ءا ءي ع ي ب ط ر ي ء ءال ه ت س ا ءا ءء س ال ءعضو ي ف قق اطل ل	ءي ع ي ب ط ر ي ء ءال ه ت س ا ءا ءء س ال ءعضو ي ف قق اطل ل	ءوض ض موي LED تار م 5
ءم ءءء ءل ءا ءس ر ءا ءي ع ي ب ط قق اطل ر ءص م ن ءن ءك ات ءن ا ي صل ل ع ي ب ل ءع ب	ءءءل ءم ءل ع ءل ءءل ءء ءي ع ي ب ط ل	ءوض ض موي LED ن ي ت ر م ءط ب
	ءءءل ءم ل ق ءل ءءل ءء ءي ع ي ب ط ل	ءوض ض موي LED تار م 3 ءط ب

سجل حمل قطخ	حيضوت	ةحرت قداما قداما ريبادتا
LED ءوض ضموي تارم 4 عطبب	ءاهتنا ،تاناوكملا نم ريثاقل لي غشيتا تقو	ءا تاميل عتلا اقفو حيحص لكشيب تاناوكملا فضا حالصال عيبلا دعب ام مءءخ لءا اءسرا
LED ءوض ضموي تارم 5 عطبب	قلاء و ءوسم لكر حمل	ءا عيبطرم ءنا نم ءكا تلال ىرخا ءرم لمي صوت ىجرى حالصال عيبلا دعب ام مءءخ لءا اءسرا

6. رشن لءا عبطلا قوقح

CECOTEC ءكش لءكولم ليلءا اءه يف ءءو ءو صوصنلل ءيركفلا ءيكلما قوقح
،ءىءء و ءاىلء ،رشنلما اءه ءو ءم ءا ءنا ءءاء ءو ءى ال .ءظوف ءم قوقح لءا عىم ء. INNOVACIONES, SL.
ءا ،رىوصء و ءءيكن الكىم و ءءينورءكفلا ءلئسو ءىء ءو ءءو ءا ءلقن و ءءءرءسا مءن يف ءنىءء و ء
CECOTEC INNOVACIONES, SL. ءكش نم قبسم نءا لءل ءو صءل نوء (كءء ءبءش ام و ءلئءبء

7. ءبورا ءا ءءال طسبم لءا قءب اءملا نالء

ءسءسءال ءاب لءم لءا عم قءاوءى ءءنملا اءه نءا Cecotec Innovaciones ءكش نلءء
مءمصء ءء ءق. ءبورا ءا ءءال ءىء ءب لءم ءملا ءىء اولءاب ءلصءا ءاء ىءءال مءءالءا و
رءءءل نءمءى .ءبورا ءملا ءءو ءلءا ءءالءا رىءىء ءم ءبءلءل ءرءءءءا و ءىءنءءو ءءنملا اءه
ءلءالءا بىءولءا نءو ءلءل ءىءلءا ءبورا ءا ءءالءل قءب اءملا نالءل ءم ءلءلءا ءنلءا لءلء
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain

