cecotec

GELATEC 1800

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
دليل التعليمات

Instrucciones de seguridad 5
Safety instructions 7
Instructions de sécurité 10
Sicherheitshinweise 13
Istruzioni di sicurezza 16
Instruções de segurança 19
Veiligheidsinstructies 22
Instrukcje bezpieczeństwa 25
Bezpečnostní pokyny 28
Güvenlik talimatları 30
Οδηγίες ασφαλείας 33
Instruccions de seguretat 36
Biztonsági utasítások 39
تعليمات السلامة 41

ÍNDICE

1. Piezas y componentes 44
2. Antes de usar 44
3. Funcionamiento 45
4. Limpieza y mantenimiento 51
5. Resolución de problemas 53
6. Especificaciones técnicas 55
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos 56
8. Garantía y SAT 56
9. Copyright 56
10. Declaración UE de conformidad simplificada 57

INDEX

1. Parts and components 58
2. Before use 58
3. Operation 59
4. Cleaning and maintenance 64
5. Troubleshooting 67
6. Technical specifications 68
7. Recycling of electrical and electronic equipment 69
8. Technical support and warranty 69
9. Copyright 69
10. Simplified EU Declaration of Conformity 70

SOMMAIRE

1. Pièces et composants 71
2. Avant utilisation 71
3. Fonctionnement 72
4. Nettoyage et entretien 79
5. Résolution de problèmes 81
6. Spécifications techniques 83
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques 83
8. Garantie et SAV 84
9. Copyright 84
10. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE 84

INHALT

1. Teile und Komponenten 85
2. Vor dem Gebrauch 85
3. Bedienung 86
4. Reinigung und Wartung 93
5. Resolución de problemas 96
6. Technische Spezifikationen 98
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten 99
8. Garantie und Kundendienst 99
9. Copyright 99
10. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung 100

INDICE

1. Parti e componenti 101
2. Prima dell'uso 101
3. Funzionamento 102
4. Pulizia e manutenzione 109
5. Risoluzione dei problemi 111
6. Specifiche tecniche 113
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche 113
8. Garanzia e SAT 114
9. Diritto d'autore 114
10. Dichiarazione di conformità UE semplificata 114

ÍNDICE

1. Peças e componentes 115
2. Antes de usar 115
3. Funcionamento 116
4. Limpeza e manutenção 122
5. Resolução de problemas 124
6. Especificações técnicas 126
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos 126
8. Garantia e SAT 127
9. Copyright 127
10. Declaração de conformidade simplificada da UE 127

INHOUD

1. Onderdelen en componenten 128
2. Voor gebruik 128
3. Bediening 129
4. Reiniging en onderhoud 136
5. Probleemoplossing 138
6. Technische specificaties 140
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur 141
8. Garantie en technische dienst 141
9. Copyright 141
10. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring 142

INDEKS

1. Części i komponenty 143
2. Przed użyciem 143
3. Operacja 144
4. Czyszczenie i konserwacja 151
5. Rozwiązywanie problemów 154
6. Specyfikacja techniczna 156
7. Recykling sprzętu elektrycznego i elektronicznego 157
8. Gwarancja i SAT 157
9. Prawa autorskie 157
10. Uproszczona deklaracja zgodności UE 158

INDEX

1. Součásti a komponenty 159
2. Před použitím 159
3. Provoz 160
4. Čištění a údržba 166
5. Řešení problémů 168
6. Technické specifikace 169
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení 170
8. Záruka a SAT 170
9. Autorská práva 171
10. Zjednodušené prohlášení EU o shodě 171

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler 172
2. Kullanmadan önce 172
3. Operasyon 172
4. Temizlik ve bakım 179
5. Problem çözme 180
6. Teknik özellikler 182
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü 183
8. Garanti ve SAT 183
9. Telif Hakkı 183
10. Basitleştirilmiş AB Uy conformity Beyanı 184

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα 185
2. Πριν από τη χρήση 185
3. Λειτουργία 186
4. Καθαρισμός και συντήρηση 193
5. Επίλυση προβλημάτων 195
6. Τεχνικές προδιαγραφές 197
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού 198
8. Εγγύηση και SAT 198
9. Πνευματικά δικαιώματα 198
10. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ 198

ÍNDEX

1. Peces i components 199
2. Abans de fer servir 199
3. Funcionament 200
4. Neteja i manteniment 206
5. Resolució de problemes 208
6. Especificacions tècniques 210
7. Reciclatge daparells elèctrics i electrònics 210
8. Garantia i SAT 211
9. Copyright 211
10. Declaració UE de conformitat simplificada 211

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek 212
2. Használat előtt 212
3. Működés 213
4. Tisztítás és karbantartás 219
5. Problémamegoldás 221
6. Műszaki adatok 223
7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása 223
8. Garancia és SAT 224
9. Szerzői jog 224
10. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat 224

فهرس

١. الأجزاء والمكونات ٢٢٥
٢. قبل الاستخدام ٢٢٥
٣. التشغيل ٢٢٦
٤. التنظيف والصيانة ٢٣١
٥. حل المشكلات ٢٣٢
٦. المواصفات الفنية ٢٣٤
٧. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية ٢٣٤
٨. الضمان و SAT ٢٣٤
٩. حقوق النشر ٢٣٥
١٠. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي ٢٣٥

NOTA

EU01_123709 - Gelatec 1800

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

عربي • الدليل عام وينطبق على جميع متغيرات التعليمات البرمجية الخاصة بالجهاز.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance can be used by children aged 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user

maintenance should not be carried out by children, unless they are 8 years old or older and supervised. Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
- For indoor and domestic use only.

- Ensure that children and babies do not play with plastic bags or any packaging materials.
- Take care when moving the appliance. Switch off and unplug the appliance before moving it.
- Do not attempt to modify this product in any way.
- Ensure that the exterior of the appliance does not get wet (water splashes, etc.). Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids, nor use it near sinks, baths, or showers.
- Always use the appliance with a power supply of the same voltage, frequency, and rated power as indicated on the product identification plate.
- WARNING: Keep ventilation openings clear of obstructions.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to prevent injury and/or damage to the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before fitting accessories or approaching parts that move during use.

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

- Alle Eingriffe, die über die normale Reinigung hinausgehen, dürfen nur von qualifiziertem Elektrofachpersonal durchgeführt werden. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- Wird das Gerät an Dritte ausgeliehen oder verliehen, übergeben Sie es bitte zusammen mit der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an sehr heißen oder feuchten Orten oder in direktem Sonnenlicht.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Conservare il manuale per riferimento futuro o per nuovi utenti.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e ne comprendano i rischi. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini di età pari o superiore a 8 anni e sotto supervisione. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e non è adatto all'uso in bar, ristoranti, aziende agricole, hotel, motel e uffici.
- Solo per uso interno e domestico.

- Assicuratevi che bambini e neonati non giochino con i sacchetti di plastica o con qualsiasi materiale di imballaggio.
- Maneggiare con cura durante lo spostamento. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima di spostarlo.
- Non tentare di modificare in alcun modo questo prodotto.
- Assicurarsi che la parte esterna dell'apparecchio non si bagni (schizzi d'acqua, ecc.). Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi e non utilizzarlo vicino a lavandini, vasche da bagno o docce.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con una fonte di alimentazione avente la stessa tensione, frequenza e potenza nominale indicate sulla targhetta del prodotto.
- ATTENZIONE: Mantenere le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontani durante il funzionamento per evitare lesioni e/o danni all'apparecchio.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Staccare sempre la spina dell'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Utilizzare solo su una superficie piana e livellata. Evitare l'uso su lavandini, scolapiatti o superfici irregolari.
- Tenere le mani e gli utensili fuori dal contenitore mentre l'apparecchio è in funzione.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con il coperchio inserito.

- Non disattivare o bypassare i dispositivi di sicurezza.
- Non tentare di aprire il coperchio o di rimuovere il contenitore. Potrebbero verificarsi lesioni se la pala mobile (D) venisse accidentalmente esposta.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio per mescolare vernici o altri liquidi infiammabili o in luoghi contaminati da gas o vapori infiammabili.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se una qualsiasi parte (incluso il cavo o la spina) è danneggiata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio tecnico o da personale qualificato per evitare pericoli.
- L'utilizzo di accessori non previsti per questo apparecchio può causare lesioni all'utente o danni all'apparecchio stesso.
- Non installare l'unità sopra altri elettrodomestici, su superfici irregolari o dove potrebbe essere esposta a fonti di calore (ad esempio, termosifoni o stufe), luce solare diretta, polvere eccessiva o vibrazioni meccaniche.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, né posizionarlo vicino a fornelli a gas o elettrici, né all'interno di un forno caldo.
- Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore, come termosifoni, bocchette di aria calda, stufe o altre apparecchiature che generano calore.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto o in prossimità di materiali infiammabili o combustibili (ad esempio tende).
- Qualsiasi intervento diverso dalla normale pulizia deve essere eseguito esclusivamente da personale elettrico qualificato. Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente.

- Se il dispositivo viene ceduto o prestato a terzi, consegnarlo insieme al manuale di istruzioni.
- Non utilizzare l'unità in luoghi molto caldi o umidi, né alla luce diretta del sole.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que a sua idade seja igual ou superior a 8 anos e que sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Apenas para uso interno e doméstico.
- Certifique-se de que as crianças e os bebés não brincam com sacos de plástico ou qualquer outro material de embalagem.
- Ter cuidado ao deslocá-lo. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de o deslocar.

- Não tente modificar este produto de forma alguma.
- Certifique-se de que o exterior do aparelho não fica molhado (salpicos de água, etc.). Não toque no aparelho com as mãos molhadas.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos nem o utilize perto de lavatórios, banheiras ou chuveiros.
- Utilizar sempre o aparelho com uma fonte de alimentação com a mesma tensão (voltagem), frequência e potência nominal indicadas na placa de identificação do produto.
- ADVERTÊNCIA: Mantenha as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.
- Evite o contacto com as peças móveis. Manter as mãos, o cabelo e a roupa, bem como as espátulas e outros utensílios afastados durante o funcionamento para evitar ferimentos e/ou danos no aparelho.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica antes de trocar acessórios ou aproximar-se de peças que se movem durante o uso.
- Desligue sempre o aparelho da tomada e desconecte-o da rede elétrica antes de trocar acessórios ou aproximar-se de peças que se movem durante o uso.
- Utilizar apenas numa superfície plana e nivelada. Evitar a utilização sobre lava-loiças, escorredores ou superfícies irregulares.
- Manter as mãos e os utensílios fora do recipiente enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Utilizar o aparelho sempre com a tampa colocada.
- Não contornar ou desviar os dispositivos de segurança.
- Não tentar abrir a tampa ou retirar o recipiente. Podem ocorrer ferimentos se a pá móvel (D) for acidentalmente exposta.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.

- Não utilizar o aparelho para misturar tintas ou outros líquidos inflamáveis ou em locais contaminados com gases ou vapores inflamáveis.
- Não utilizar o aparelho se este tiver caído ou se alguma peça (incluindo o cabo ou a ficha) estiver danificada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico ou por pessoas qualificadas de forma semelhante, a fim de evitar perigo.
- A utilização de acessórios não previstos para este aparelho pode provocar ferimentos no utilizador ou danos no aparelho.
- Não instale a unidade sobre outros aparelhos, em superfícies irregulares ou onde possa estar exposta a fontes de calor (por exemplo, radiadores ou fogões), luz solar direta, pó excessivo ou vibração mecânica.
- Não utilize o aparelho ao ar livre, nem o coloque perto de um queimador a gás ou elétrico, nem dentro de um forno quente.
- Não instalar o aparelho perto de fontes de calor, tais como radiadores, saídas de ar quente, fogões ou outros equipamentos que gerem calor.
- Não utilizar o aparelho debaixo ou perto de materiais inflamáveis ou combustíveis (por exemplo, cortinas).
- Qualquer intervenção que não seja a limpeza normal só pode ser efectuada por pessoal qualificado em eletricidade. Este aparelho não contém peças reparáveis pelo utilizador.
- Se o aparelho for emprestado ou cedido a terceiros, deve ser entregue juntamente com o manual de instruções.
- Não utilize a unidade em locais muito quentes ou húmidos ou sob a luz solar direta.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Uitsluitend voor gebruik binnenshuis en in huiselijke omgevingen.
- Zorg ervoor dat kinderen en baby's niet met plastic zakken of ander verpakkingsmateriaal spelen.
- Ga voorzichtig te werk bij het verplaatsen. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het verplaatst.
- Probeer dit product op geen enkele manier te wijzigen.
- Zorg ervoor dat de buitenkant van het apparaat niet nat wordt (bijvoorbeeld door waterspatten). Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en gebruik het niet in de buurt van gootstenen, badkuipen of douches.
- Gebruik het apparaat altijd met een stroomvoorziening met dezelfde spanning, frequentie en nominaal vermogen als aangegeven op het typeplaatje van het product.
- WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen vrij van obstakels.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding, spatels en ander gereedschap uit de buurt tijdens gebruik om letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens gebruik bewegen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en koppel het apparaat los van het lichtnet voordat u accessoires verwisselt of onderdelen benadert die tijdens gebruik bewegen.
- Gebruik het product alleen op een vlakke, horizontale ondergrond. Vermijd gebruik op gootstenen, afvoeren of oneffen oppervlakken.
- Houd handen en keukengerei uit de buurt van de opvangbak terwijl het apparaat in werking is.
- Gebruik het apparaat altijd met de beschermkap erop.
- Schakel de veiligheidsvoorzieningen niet uit en omzeil ze niet.
- Probeer het deksel niet te openen en de container niet te verwijderen. Er kan letsel ontstaan als de bewegende schoep (D) per ongeluk bloot komt te liggen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- Gebruik het apparaat niet voor het mengen van verf of andere brandbare vloeistoffen, en ook niet op plaatsen die besmet zijn met brandbare gassen of dampen.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of als een onderdeel (inclusief de kabel of stekker) beschadigd is.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens technische dienst of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die niet voor dit apparaat bedoeld zijn, kan letsel bij de gebruiker of schade aan het apparaat veroorzaken.
- Installeer het apparaat niet bovenop andere apparaten, op oneffen oppervlakken of op plaatsen waar het kan worden blootgesteld aan warmtebronnen (bijv. radiatoren of fornuizen), direct zonlicht, overmatig stof of mechanische trillingen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis en plaats het niet in de buurt van een gas- of elektrische kookplaat of in een hete oven.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, zoals radiatoren, heteluchtuitlaten, fornuizen of andere warmtegenererende apparatuur.
- Gebruik het apparaat niet onder of in de buurt van brandbare of ontvlambare materialen (bijv. gordijnen).
- Alle ingrepen anders dan gewone reiniging mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd elektriciens. Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden.
- Als het apparaat aan een derde partij wordt gegeven of uitgeleend, geef het dan samen met de gebruiksaanwijzing terug.
- Gebruik het apparaat niet op zeer warme of vochtige plaatsen, of in direct zonlicht.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci w wieku 8 lat i starsze nie powinny wykonywać czyszczenia ani konserwacji urządzenia pod nadzorem użytkownika. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Należy nadzorować dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do stosowania w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.
- Upewnij się, że dzieci i niemowlęta nie bawią się plastikowymi torbami ani materiałami opakowaniowymi.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed przeniesieniem.
- Nie należy podejmować prób modyfikacji tego produktu w żaden sposób.
- Upewnij się, że zewnętrzna część urządzenia nie ulegnie zamoczeniu (rozpryski wody itp.). Nie używaj urządzenia mokrymi rękami.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach i nie używaj go w pobliżu zlewów, wanien i pryszniców.

- Zawsze podłączaj urządzenie do źródła zasilania o takim samym napięciu, częstotliwości i mocy znamionowej, jakie podano na tabliczce znamionowej produktu.
- OSTRZEŻENIE: Utrzymuj otwory wentylacyjne drożne.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Trzymaj ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne narzędzia z dala od urządzenia podczas pracy, aby zapobiec obrażeniom ciała i/lub uszkodzeniu urządzenia.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się w trakcie użytkowania.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania i wyjmuj je z gniazdka przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się w trakcie użytkowania.
- Stosować wyłącznie na płaskiej, równej powierzchni. Unikać stosowania na zlewach, ociekaczach i nierównych powierzchniach.
- Podczas pracy urządzenia nie należy wkładać rąk ani naczyń do pojemnika.
- Zawsze uruchamiaj urządzenie z założoną pokrywą.
- Nie wyłączaj ani nie omijaj urządzeń zabezpieczających.
- Nie próbuj otwierać pokrywy ani wyjmować pojemnika. Przypadkowe odsłonięcie ruchomego wiosła (D) może spowodować obrażenia.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia do mieszania farb ani innych łatwopalnych cieczy, ani w miejscach zanieczyszczonych łatwopalnymi gazami lub oparami.
- Nie używaj urządzenia, jeśli upadło lub jeśli jakakolwiek jego część (w tym kabel lub wtyczka) jest uszkodzona.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

- Korzystanie z akcesoriów nieprzeznaczonych do tego urządzenia może spowodować obrażenia użytkownika lub uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy instalować urządzenia na innych urządzeniach, na nierównych powierzchniach ani w miejscach, w których może być narażone na działanie źródeł ciepła (np. grzejników lub pieców), bezpośredniego światła słonecznego, nadmiernej ilości kurzu lub wibracji mechanicznych.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz, umieszczać go w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych ani wewnątrz gorącego piekarnika.
- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak grzejniki, wyloty gorącego powietrza, piece i inne urządzenia wytwarzające ciepło.
- Nie należy używać urządzenia pod lub w pobliżu materiałów łatwopalnych lub wybuchowych (np. zasłon).
- Wszelkie interwencje poza zwykłym czyszczeniem mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel elektryczny. Urządzenie nie zawiera części, które mogą być naprawiane przez użytkownika.
- Jeżeli urządzenie jest przekazywane lub pożyczane osobie trzeciej, należy przekazać je wraz z instrukcją obsługi.
- Nie należy używać urządzenia w miejscach bardzo gorących i wilgotnych, ani w bezpośrednim świetle słonecznym.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo obdržely pokyny k bezpečnému používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Čištění a údržbu by neměly provádět děti od 8 let a pod dohledem. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti by si s přístrojem neměly hrát. Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- Pouze pro vnitřní a domácí použití.

- Zajistěte, aby si děti a kojenci nehráli s plastovými sáčky ani s žádným obalovým materiálem.
- Při přemisťování zacházejte opatrně. Před přemisťováním spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Nepokoušejte se tento produkt žádným způsobem upravovat.
- Zajistěte, aby vnější povrch spotřebiče nebyl mokrý (stříkající voda atd.). Nepoužívejte spotřebič s mokrýma rukama.
- Neponořujte zařízení do vody ani jiných kapalin a nepoužívejte jej v blízkosti umyvadel, van nebo sprch.
- Spotřebič vždy používejte se zdrojem napájení o stejném napětí, frekvenci a jmenovitém výkonu, jaké jsou uvedeny na typovém štítku výrobku.
- VAROVÁNÍ: Udržujte větrací otvory bez překážek.
- Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi. Během provozu držte ruce, vlasy, oblečení, špachtle a další náčiní v dostatečné vzdálenosti, abyste předešli zranění a/nebo poškození spotřebiče.

- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací s částmi, které se během používání pohybují, spotřebič vypněte a odpojte jej od sítě.
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací s částmi, které se během používání pohybují, vždy odpojte spotřebič ze zásuvky a odpojte jej od elektrické sítě.
- Používejte pouze na rovném a vodorovném povrchu. Nepoužívejte na dřezy, odtoky nebo nerovné povrchy.
- Během provozu spotřebiče držte ruce a náčiní mimo nádobu.
- Spotřebič vždy používejte s nasazeným krytem.
- Nevyřazujte z provozu ani neobcházejte bezpečnostní zařízení.
- Nepokoušejte se otevřít víko ani vyjmout nádobu. Pokud by se pohyblivá lopatka (D) náhodně odkryla, mohlo by dojít ke zranění.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte spotřebič k míchání barev nebo jiných hořlavých kapalin ani v místech kontaminovaných hořlavými plyny nebo parami.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud upadl nebo pokud je jakákoli jeho část (včetně kabelu nebo zástrčky) poškozena.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho technickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Použití příslušenství, které není určeno pro tento spotřebič, může způsobit zranění uživatele nebo poškození spotřebiče.
- Neinstalujte jednotku na jiné spotřebiče, na nerovný povrch ani na místa, kde by mohla být vystavena zdrojům tepla (např. radiátorům nebo kamnům), přímému slunečnímu záření, nadměrnému prachu nebo mechanickým vibracím.

- Nepoužívejte spotřebič venku, neumisťujte jej do blízkosti plynového nebo elektrického hořáku ani do horké trouby.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou radiátory, výstupy horkého vzduchu, kamna nebo jiná zařízení generující teplo.
- Nepoužívejte spotřebič pod hořlavými materiály (např. záclonami) ani v jejich blízkosti.
- Jakýkoli jiný zásah než běžné čištění smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Tento spotřebič neobsahuje žádné součásti, které by mohl uživatel opravit sám.
- Pokud je zařízení darováno nebo zapůjčeno třetí straně, předejte jej spolu s návodem k obsluze.
- Nepoužívejte přístroj na velmi horkých nebo vlhkých místech ani na přímém slunečním světle.

GÜVENLIK TALIMATLARI

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

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı ve olası riskler konusunda bilgilendirilmiş olmaları koşuluyla kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından gözetim altında yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
- Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Çocukların cihazla oynamamaları için gözetim altında tutulmaları gerekmektedir.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır ve barlar, restoranlar, çiftlikler, oteller, moteller ve ofislerde kullanıma uygun değildir.

- Sadece iç mekan ve ev içi kullanım içindir.
- Çocukların ve bebeklerin plastik poşetlerle veya herhangi bir ambalaj malzemesiyle oynamamasına dikkat edin.
- Taşırken dikkatli olun. Taşımadan önce cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Bu ürünü hiçbir şekilde değiştirmeye çalışmayın.
- Cihazın dış yüzeyinin ıslanmamasına (su sıçramaları vb.) dikkat edin. Cihazı ıslak ellerle kullanmayın.
- Cihazı suya veya başka sıvılara batırmayın ve lavabo, küvet veya duş yakınında kullanmayın.
- Cihazı daima ürünün etiketinde belirtilen voltaj, frekans ve nominal güç değerleriyle aynı olan bir güç kaynağıyla kullanın.
- UYARI: Havalandırma açıklıklarının tıkanıklıklardan arındırılmış olduğundan emin olun.
- Hareketli parçalarla temastan kaçının. Yaralanmaları ve/veya cihaza zarar vermeyi önlemek için çalışma sırasında ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi, spatulalarınızı ve diğer aletlerinizi uzak tutun.
- Kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan veya aksesuarları değiştirmeden önce cihazı kapatın ve elektrik prizinden ayırın.
- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce daima cihazın fişini çekin ve elektrik bağlantısını kesin.
- Sadece düz ve seviyeli bir yüzeyde kullanın. Lavabo, süzgeç veya düz olmayan yüzeylerde kullanmaktan kaçının.
- Cihaz çalışır durumdayken ellerinizi ve mutfak gereçlerini kabın içine sokmayın.
- Cihazı daima kapağı takılıyken çalıştırın.
- Güvenlik cihazlarını devre dışı bırakmayın veya atlamayın.

- Kapağı açmaya veya kabı çıkarmaya çalışmayın. Hareketli kürek (D) yanlışlıkla açığa çıkarsa yaralanma meydana gelebilir.
- Cihaz çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihazı boya veya diğer yanıcı sıvıları karıştırmak için veya yanıcı gaz veya buharlarla kirlenmiş yerlerde kullanmayın.
- Cihaz düşürüldüyse veya herhangi bir parçası (kablo veya fiş dahil) hasar gördüyse kullanmayın.
- Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici, teknik servis veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz için tasarlanmamış aksesuarların kullanılması, kullanıcının yaralanmasına veya cihazın hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazı diğer cihazların üzerine, düz olmayan yüzeylere veya ısı kaynaklarına (örneğin radyatörler veya sobalar), doğrudan güneş ışığına, aşırı toza veya mekanik titreşimlere maruz kalabileceği yerlere kurmayın.
- Cihazı açık havada kullanmayın, gazlı veya elektrikli ocak yakınına veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazı radyatör, sıcak hava çıkışı, soba veya diğer ısı üreten ekipmanlar gibi herhangi bir ısı kaynağının yakınına kurmayın.
- Cihazı yanıcı veya tutuşabilir maddelerin (örneğin perdelerin) altında veya yakınında çalıştırmayın.
- Normal temizlik dışında herhangi bir müdahale yalnızca yetkili elektrik personeli tarafından yapılmalıdır. Bu cihazda kullanıcı tarafından onarılabilecek hiçbir parça bulunmamaktadır.
- Cihaz üçüncü bir kişiye verilirse veya ödünç verilirse, kullanım kılavuzuyla birlikte teslim edin.
- Cihazı çok sıcak veya nemli yerlerde ya da doğrudan güneş ışığı altında kullanmayın.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τον ασφαλή τρόπο χρήσης της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω που επιβλέπονται. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- Μόνο για εσωτερική και οικιακή χρήση.

- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά και τα μωρά δεν παίζουν με πλαστικές σακούλες ή οποιοδήποτε υλικό συσκευασίας.
- Χειριστείτε τη συσκευή με προσοχή κατά τη μετακίνηση. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε την από την πρίζα πριν τη μετακινήσετε.
- Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε αυτό το προϊόν με οποιονδήποτε τρόπο.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξωτερικό της συσκευής δεν βραχεί (πιτσιλιές νερού κ.λπ.). Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά και μην την χρησιμοποιείτε κοντά σε νεροχύτες, μπανιέρες ή ντους.

- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή με τροφοδοτικό της ίδιας τάσης, συχνότητας και ονομαστικής ισχύος όπως αναγράφεται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διατηρείτε τα ανοίγματα εξαερισμού ελεύθερα από εμπόδια.
- Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Κρατήστε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα, τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά κατά τη λειτουργία, για να αποφύγετε τραυματισμούς ή/και ζημιές στη συσκευή.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα πριν αλλάξετε αξεσουάρ ή πλησιάσετε σε μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.
- Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα και από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν αλλάξετε αξεσουάρ ή πλησιάσετε σε μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.
- Χρησιμοποιήστε το μόνο σε επίπεδη, επίπεδη επιφάνεια. Αποφύγετε τη χρήση σε νεροχύτες, αποχετεύσεις ή ανώμαλες επιφάνειες.
- Κρατήστε τα χέρια και τα σκεύη μακριά από το δοχείο όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Να λειτουργείτε πάντα τη συσκευή με το κάλυμμα στη θέση του.
- Μην απενεργοποιείτε ή παρακάμπτετε τις συσκευές ασφαλείας.
- Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι ή να αφαιρέσετε το δοχείο. Μπορεί να προκληθεί τραυματισμός εάν εκτεθεί κατά λάθος το κινούμενο πτερύγιο (D).
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να αναμιγνύετε χρώματα ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή σε μέρη μολυσμένα με εύφλεκτα αέρια ή ατμούς.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει ή εάν κάποιο εξάρτημά της (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου ή του φις) έχει υποστεί ζημιά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την τεχνική του υπηρεσία ή από παρόμοια εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Η χρήση αξεσουάρ που δεν προορίζονται για αυτήν τη συσκευή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό στον χρήστη ή ζημιά στη συσκευή.
- Μην εγκαθιστάτε τη μονάδα πάνω σε άλλες συσκευές, σε ανώμαλες επιφάνειες ή σε σημεία όπου ενδέχεται να εκτίθεται σε πηγές θερμότητας (π.χ. καλοριφέρ ή σόμπες), άμεσο ηλιακό φως, υπερβολική σκόνη ή μηχανικούς κραδασμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους, μην την τοποθετείτε κοντά σε εστία αερίου ή ηλεκτρικής ενέργειας ή μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, όπως καλοριφέρ, εξόδους θερμού αέρα, σόμπες ή άλλο εξοπλισμό που παράγει θερμότητα.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή κάτω ή κοντά σε εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- Οποιαδήποτε άλλη επέμβαση εκτός από τον συνηθισμένο καθαρισμό πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Αυτή η συσκευή δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη.
- Εάν η συσκευή δοθεί ή δανειστεί σε τρίτους, παραδώστε την μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα σε πολύ ζεστά ή υγρά μέρη ή σε άμεσο ηλιακό φως.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

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

- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens de 8 anys o majors, a condició que sigui sota supervisió o que hagin rebut instruccions relatives a l'ús de l'aparell de manera segura i que puguin entendre els riscos que comporta. La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens, llevat que siguin de 8 anys o majors i que siguin supervisats. Mantenir l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- Els nens no han de jugar amb laparell. Cal supervisar els nens per assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- Només per a ús en interiors i domèstic.
- Assegureu-vos que els nens i nadons no juguin amb bosses de plàstic ni amb cap material d'embalatge.
- Aneu amb compte en moure'l. Apagueu i desendolleu l'aparell abans de traslladar-lo.
- No intenteu modificar aquest producte de cap manera.
- Assegureu-vos que l'exterior de l'aparell no es mulli (esquitxades d'aigua, etc.). No utilitzeu l'aparell amb les mans mullades.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en altres líquids ni el feu servir prop d'aigüeres, banyeres o dutxes.
- Utilitzeu sempre l'aparell amb una font d'alimentació de la mateixa tensió (voltatge), freqüència i potència nominal que les indicades a la placa d'identificació del producte.
- ADVERTIMENT: Mantingueu les obertures de ventilació lliures d'obstruccions.
- Eviteu el contacte amb les parts mòbils. Mantingueu allunyats les mans, els cabells i la roba, així com espàtules i altres utensilis, durant el funcionament per prevenir lesions i/o danys a l'aparell.
- Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo de la xarxa abans de canviar accessoris o apropar-vos a parts que es mouen durant l'ús.
- Desendolleu sempre l'aparell i desconnecteu-lo de la xarxa abans de canviar accessoris o apropar-vos a parts que es mouen durant l'ús.
- Utilitzeu únicament sobre una superfície plana i anivellada. Eviteu el seu ús sobre aigüeres, escorredors o superfícies irregulars.
- Mantingueu les mans i els utensilis fora del recipient mentre l'aparell estigui en funcionament.
- Feu funcionar sempre l'aparell amb la tapa col·locada.
- No anul·leu ni puntegeu els dispositius de seguretat.
- No intenteu obrir la tapa ni retirar el recipient. Podrien produir-se lesions si la Paleta (D) en moviment quedés exposada accidentalment.
- No deixeu l'aparell desatès mentre estigui en funcionament.
- No feu servir l'aparell per barrejar pintures o altres líquids inflamables ni en llocs contaminats amb gasos o vapors inflamables.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut o si alguna part (incloent-hi el cable o l'endoll) està malmesa.
- Si el cable dalimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, el seu servei tècnic o persones qualificades de forma similar, per tal devitar un perill.

- Lús daccessoris no destinats a aquest aparell pot causar lesions a lusuari o danys a laparell.
- No instal·leu la unitat sobre altres aparells, en superfícies irregulars o on pugui quedar exposada a fonts de calor (p. ex., radiadors o cuines), llum solar directa, pols excessiva o vibracions mecàniques.
- No utilitzeu l'aparell en exteriors, ni el col·loqueu a prop d'un cremador de gas o elèctric, ni dins un forn calent.
- No instal·leu l'aparell a prop de cap font de calor, com ara radiadors, sortides d'aire calent, cuines o altres equips que generin calor.
- No feu funcionar l'aparell sota ni a prop de materials inflamables o combustibles (p. ex., cortines).
- Qualsevol intervenció diferent de la neteja ordinària ha de ser realitzada únicament per personal elèctric qualificat. Aquest aparell no conté peces reparables per lusuari.
- Si l'aparell se cedeix o presta a un tercer, lliureu-lo juntament amb el manual d'instruccions.
- No utilitzeu la unitat en llocs molt calorosos o humits, ni sota la llum solar directa.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik a lehetséges kockázatokat. A tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 éves vagy annál idősebb gyermekek felügyelet mellett nem végezhetik. A készüléket és annak kábelét tartsa távol 8 év alatti gyermekektől.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
- Kizárólag beltéri és háztartási használatra.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek és a csecsemők ne játsszanak műanyag zacskókkal vagy bármilyen csomagolóanyaggal.
- Mozgatás közben óvatosan kezelje. Mozgatás előtt kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Ne kísérelje meg semmilyen módon módosítani ezt a terméket.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék külseje ne legyen nedves (vízfröccsenés stb.). Ne használja a készüléket nedves kézzel.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és ne használja mosogató, fürdőkád vagy zuhanyzó közelében.
- A készüléket mindig a termék adattábláján feltüntetett feszültségű, frekvenciájú és névleges teljesítményű tápegységgel használja.
- FIGYELMEZTETÉS: Tartsa a szellőzőnyílásokat szabadon.
- Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést. Működés közben tartsa távol a kezét, haját, ruházatát, spatuláit és egyéb eszközöket, hogy elkerülje a sérüléseket és/vagy a készülék károsodását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt tartozékokat cserél, vagy használat közben mozgó alkatrészekhez közelít.

- Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból és áramtalanítsa, mielőtt tartozékokat cserél, vagy használat közben mozgó alkatrészekhez ér.
- Kizárólag sík, vízszintes felületen használja. Kerülje a mosogatókon, lefolyókon vagy egyenetlen felületeken való használatát.
- A készülék működése közben tartsa távol a kezét és az eszközöket a tartálytól.
- A készüléket mindig felhelyezett fedéllel üzemeltesse.
- Ne kapcsolja ki és ne hidalja át a biztonsági berendezéseket.
- Ne próbálja meg kinyitni a fedelet vagy eltávolítani a tartályt. Sérülést okozhat, ha a mozgó lapát (D) véletlenül szabaddá válik.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket működés közben.
- Ne használja a készüléket festékek vagy más gyúlékony folyadékok keverésére, illetve gyúlékony gázokkal vagy gőzökkel szennyezett helyeken.
- Ne használja a készüléket, ha leesett, vagy ha bármely alkatrész (beleértve a kábelt vagy a csatlakozódugót is) sérült.
- Ha a tápkábel sérült, azt a gyártónak, annak műszaki szolgálatának vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- A nem ehhez a készülékhez tervezett tartozékok használata a felhasználó sérülését vagy a készülék károsodását okozhatja.
- Ne telepítse a készüléket más készülékek tetejére, egyenetlen felületre, vagy olyan helyre, ahol hőforrásoknak (pl. radiátoroknak vagy tűzhelyeknek), közvetlen napfénynek, túlzott pornak vagy mechanikai rezgéseknek lehet kitéve.

- Ne használja a készüléket a szabadban, ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhely közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne telepítse a készüléket hőforrás, például radiátor, hőkivezető nyílás, tűzhely vagy más hőt termelő berendezés közelébe.
- Ne üzemeltesse a készüléket gyúlékony vagy éghető anyagok (pl. függönyök) alatt vagy közelében.
- A szokásos tisztításon kívül bármilyen beavatkozást csak szakképzett villanyszerelő végezhet. Ez a készülék nem tartalmaz felhasználó által szervizelhető alkatrészeket.
- Ha a készüléket harmadik félnek adja vagy kölcsönadja, a használati útmutatóval együtt adja át.
- Ne használja a készüléket nagyon forró vagy párás helyeken, illetve közvetlen napfényben.

تعليمات السلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فأكثر، بشرط أن يكونوا تحت إشراف الكبار أو أن يكونوا قد تلقوا تعليمات بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر المحتملة. لا ينبغي للأطفال القيام بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا إذا كانوا في سن ٨ سنوات أو أكبر وتحت إشراف الكبار. يُحفظ الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال دون سن ٨ سنوات.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم به.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والنُزُل والمكاتب.
- للاستخدام الداخلي والمنزلي فقط.
- تأكد من عدم لعب الأطفال والرضع بالأكياس البلاستيكية أو أي مواد تغليف أخرى.

- تعامل مع الجهاز بحذر عند نقله. قم بإيقاف تشغيله وفصله عن الكهرباء قبل نقله.
- لا تحاول تعديل هذا المنتج بأي شكل من الأشكال.
- تأكد من عدم تعرض الجزء الخارجي من الجهاز للبلل (رذاذ الماء، إلخ). لا تستخدم الجهاز ويداك مبللتان.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى، ولا تستخدمه بالقرب من الأحواض أو أحواض الاستحمام أو الدش.
- استخدم الجهاز دائمًا مع مصدر طاقة بنفس الجهد والتردد والطاقة المقدرة كما هو موضح على لوحة بيانات المنتج.
- تحذير: حافظ على فتحات التهوية خالية من العوائق.
- تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة. أبقِ يديك وشعرك وملابسك والملاعق وغيرها من الأدوات بعيدة أثناء التشغيل لمنع الإصابة و/أو تلف الجهاز.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة الرئيسي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة الرئيسي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- استخدمه فقط على سطح مستوٍ وثابت. تجنب استخدامه على الأحواض أو المصارف أو الأسطح غير المستوية.
- أبقِ يديك وأدواتك بعيدة عن الحاوية أثناء تشغيل الجهاز.
- قم بتشغيل الجهاز دائمًا مع وجود الغطاء في مكانه.
- لا تقم بتعطيل أو تجاوز أجهزة السلامة.
- لا تحاول فتح الغطاء أو إزالة الحاوية. قد تحدث إصابة إذا انكشفت المجدافة المتحركة (D) عن طريق الخطأ.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.
- لا تستخدم الجهاز لخلط الدهانات أو السوائل القابلة للاشتعال الأخرى أو في الأماكن الملوثة بالغازات أو الأبخرة القابلة للاشتعال.
- لا تستخدم الجهاز إذا سقط أو إذا كان أي جزء منه (بما في ذلك الكابل أو القابس) تالفًا.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو قسم الصيانة الفنية التابع لها أو أشخاص مؤهلين بشكل مماثل لتجنب حدوث خطر.
- قد يؤدي استخدام الملحقات غير المخصصة لهذا الجهاز إلى إصابة المستخدم أو تلف الجهاز.
- لا تقم بتركيب الوحدة فوق الأجهزة الأخرى، أو على أسطح غير مستوية، أو في

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

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

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

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja:
- Producto
- 3 tarrinas
- Manual de instrucciones

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

Antes del primer uso
1. Limpie el Recipiente pequeño (F), el Recipiente exterior (G), las tapas (B y E) y la Paleta (D) con agua templada y jabón.
2. Para limpiar la Paleta (D), utilice un cepillo o utensilio para vajilla con mango.
3. Aclare bien todas las piezas y deje que se sequen al aire.

4. Limpie el panel de control del Cuerpo principal (A) con un paño suave. No lo sumerja ni permita que entre agua en el cuerpo principal (A).

3. FUNCIONAMIENTO

Requisitos previos
Coloque el aparato sobre una superficie firme, plana y nivelada.
Sitúe el aparato lejos de fuentes de calor y de la luz solar directa. Evite las salpicaduras de agua sobre el aparato, especialmente sobre el cuerpo principal (A); podrían provocar un cortocircuito.
Para una ventilación adecuada, mantenga espacio libre a ambos lados del aparato.
Deje al menos 100 mm de separación entre la parte trasera y los laterales del aparato y cualquier pared.

Panel de control
Figura 2:

1. Selector de función/Botón de inicio
2. Botón táctil UP/DOWN
3. Botón táctil TOP
4. Botón táctil BOTTOM
5. Botón táctil FULL
6. Botón táctil POWER (Encendido/Apagado)
7. Botón táctil +MIX-IN
8. Botón táctil RE-SPIN
9. Botón táctil CLEAN
10. Pantalla de minutos
11. Indicador de programa ICE CREAM
12. Indicador de programa LIGHT ICE CREAM
13. Indicador de programa SORBET
14. Indicador de programa GELATO
15. Indicador de programa FROZEN YOGURT
16. Indicador INSTALL (montaje)
17. Indicador de programa COFFEECCINO
18. Indicador de programa FROZEN DRINK
19. Indicador de programa SLUSHIE
20. Indicador de programa MILKSHAKE
21. Indicador de programa SMOOTHIE BOWL

Primer uso

Encendido y apagado

Utilice el Botón táctil POWER (Encendido/Apagado) (6) para encender o apagar el aparato.
Nota: si no se realiza ninguna operación durante 10 minutos, el aparato entra en modo de espera.

Indicador INSTALL

El Indicador INSTALL (16) se ilumina en color blanco cuando el Recipiente exterior (G) está colocado.
Si el indicador está en rojo y parpadea, significa que el Recipiente exterior (G) no está colocado.

Modo de procesamiento

Seleccione el modo de procesamiento antes de elegir un programa.

- FULL (5): procesa todo el contenido del Recipiente pequeño (F).
- TOP (3): procesa solo la mitad superior del Recipiente pequeño (F).
- BOTTOM (4): procesa la mitad inferior restante del Recipiente pequeño (F).

Nota: los modos TOP (3) y BOTTOM (4) no están disponibles con los programas DRINKABLE (textura bebible).

Programas

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

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

Importante: Al procesar preparaciones DRINKABLE (textura bebible) como SLUSHIE (19), FROZEN DRINK (18), COFFEECCINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) o MILKSHAKE (20), añada líquido sobre la parte superior de la base congelada en el Recipiente pequeño (F) antes de iniciar el programa.

SHAFT UP/DOWN (2)

Función combinada: combina el programa seleccionado y RE-SPIN (8) en una sola operación, ejecutará dos programas al mismo tiempo.

MIX-IN (+MIX-IN)

El programa MIX-IN está diseñado para integrar añadidos sólidos (trozos de caramelos, galletas, frutos secos, cereales o fruta congelada) en una base recién procesada o en un postre comercial.
Nota: para mejores resultados, sitúe los añadidos en el centro del Recipiente pequeño (F). Tras el programa principal, retire con una cuchara un hueco de aprox. 4 cm de diámetro hasta el fondo del Recipiente pequeño (F). Deposite en ese hueco los ingredientes troceados y ejecute el programa MIX-IN con el Botón táctil +MIX-IN (7). Si es necesario, repita MIX-IN para integrar completamente los añadidos.

RE-SPIN (RE-SPIN)

El programa RE-SPIN mejora la textura después de ejecutar uno de los programas preestablecidos. Es especialmente útil cuando la base está muy fría (por debajo de −7 °F/−21 °C) y queda quebradiza en lugar de cremosa.
Nota: no utilice RE-SPIN (8) antes de ejecutar el programa MIX-IN (7).

Consejos de congelación

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

Instrucciones de uso

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

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

Nota:

- No procese mezclas si el contenido del Recipiente pequeño (F) se congeló inclinado o si se extrajo parcialmente y se recongeló de forma irregular.
- Antes de recongelar, alise siempre la superficie del postre procesado dentro del Recipiente pequeño (F).
- Para ablandar parcialmente, traslade el Recipiente pequeño (F) al frigorífico y mezcle vigorosamente hasta que quede homogéneo.
- Recongele el Recipiente pequeño (F) sobre una superficie totalmente nivelada del congelador para asegurar una consistencia uniforme.

5. Importante: Asegúrese de que el Anillo de sellado de la tapa del recipiente exterior (C) está correctamente colocado en la Tapa del recipiente exterior (B) antes de instalar la Paleta (D).

Instalación de la Paleta (D) con la Herramienta de instalación (H)
Fig. 6

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

Notas:

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

6. Colocación y bloqueo de la Tapa del recipiente exterior (B). Sitúe la lengüeta de la Tapa (B) ligeramente a la derecha del asa del Recipiente exterior (G). Alinee la línea de referencia de la Tapa (B) con la flecha situada en el asa del Recipiente exterior (G). Gire la Tapa (B) en sentido horario para bloquear. Fig. 7
7. Colocación del Recipiente exterior (G) en el cuerpo principal (A). Con el aparato conectado a la corriente, sitúe el Recipiente exterior (G) sobre el cuerpo principal (A) con el asa centrada bajo la pantalla del panel. Gire el asa hacia la derecha para bloquear el Recipiente exterior (G) en su lugar; oirá un “clic” de confirmación. Fig. 8
8. Encendido, selección de modo y programa. Pulse el Botón táctil POWER (Encendido/Apagado) (6) para encender el aparato. Si el Recipiente exterior (G) está correctamente instalado, los botones (2), (3), (4) y (5) se iluminarán parpadeando y el aparato estará listo para usar. Pulse un modo de procesamiento: TOP (3), FULL (5) o BOTTOM (4). A continuación, girando el selector de función/botón de inicio (1) seleccione el programa que desee procesar y pulse el mismo para comenzar. El programa se detendrá automáticamente al finalizar.

Notas:

- Los modos TOP (3) y BOTTOM (4) no están disponibles con los programas DRINKABLE.
- Si el Indicador INSTALL (16) está en rojo y parpadea, el aparato no está completamente montado para su uso. Verifique que el Recipiente exterior (G) está correctamente instalado. Asegúrese de conectar el aparato a la corriente antes de instalar el bol.

9. Retirada del Recipiente exterior (G) al finalizar el programa. Pulse el botón de liberación del Recipiente exterior situado en el lateral izquierdo del cuerpo principal (A). Gire el asa del Recipiente exterior (G) de vuelta hasta la posición central. Mientras gira, la plataforma descenderá el Recipiente exterior (G). Cuando el Recipiente exterior (G) quede liberado y la plataforma esté abajo, levántelo para retirarlo del cuerpo principal

(A). Fig. 9

10. Retirada de la tapa. Pulse el botón de desbloqueo de la tapa y gire la Tapa del recipiente exterior (B) en sentido antihorario para retirarla.
11. Si va a añadir toppings, use una cuchara para abrir un hueco de 4 cm de diámetro que llegue hasta el fondo de la parte ya procesada del Recipiente pequeño (F). Deposite en ese hueco los toppings troceados y repita los pasos 7–11 para procesar de nuevo utilizando el mismo modo de procesamiento (TOP/FULL/BOTTOM) y el programa MIX-IN.

Consejos MIX-IN

- Añada 1/4 de taza (aprox. 60 ml) en total de caramelos triturados, fruta congelada, frutos secos picados, trozos de chocolate, etc. Si usa varios toppings, mantenga el volumen combinado en 1/4 de taza o menos. Ajuste al gusto y asegúrese de que la Tapa del recipiente exterior (B) puede cerrar cómodamente sobre el Recipiente pequeño (F).
- Los toppingd duros como chocolate, caramelos o frutos secos no se rompen durante el programa MIX-IN y permanecerán enteros. Por este motivo, se recomienda usar minigotas de chocolate, mini caramelos o ingredientes precortados.
- Los toppings blandos sí se rompen. Ingredientes como cereales, galletas o fruta congelada quedarán en trozos más pequeños tras el programa MIX-IN. Para mejores resultados, comience con trozos más grandes cuando el ingrediente sea blando.
- Para mejores resultados en ICE CREAM y GELATO, no se recomienda usar fruta fresca, salsas ni cremas untables como toppings. Añadir fruta fresca, fudge o salsas de caramelo diluye el postre.
- Las cremas tipo chocolate con avellanas y las mantecas de frutos secos tampoco se integran bien.
- Se recomiendan fruta congelada o coberturas de chocolate/caramelo de endurecimiento rápido.

12. Mejorar la textura con la función RE-SPIN. Si la preparación del Recipiente pequeño (F) queda quebradiza o harinosa, utilice la función RE-SPIN con el Botón táctil RE-SPIN (8) en lugar de añadir toppings. Este programa es especialmente útil con bases muy frías. Si, tras RE-SPIN (8), la textura es lisa, avance al paso 14. Si continúa quebradiza o harinosa, repita los pasos 7–11 y vuelva a ejecutar RE-SPIN (8) para reprocesar.

Nota: No ejecute RE-SPIN (8) antes de usar el programa MIX-IN (7).

13. Retire y sirva. Levante el Recipiente pequeño (F) fuera del Recipiente exterior (G) y sirva el postre.
14. Limpieza de la tapa y extracción de la paleta. Con el conjunto fuera del cuerpo principal (A), enjuague bien la Tapa del recipiente exterior (B) bajo el grifo para eliminar restos pegajosos o partículas atrapadas alrededor de la Paleta (D). Sujete con una mano la base de la Herramienta de instalación de la paleta (H). Con la otra, inserte la

Herramienta (H) por el orificio superior de la Tapa (B) y presione para liberar la Paleta (D). Fig. 10-11

15. Para facilitar la limpieza, deje caer la Paleta (D) directamente en el fregadero. Lave por separado la Tapa (B), la Paleta (D) y el Anillo de sellado de la tapa del recipiente exterior (C). Seque completamente antes del siguiente uso.
16. Apagado y desconexión. Pulse el Botón táctil POWER (Encendido/Apagado) (6) para apagar el aparato.
17. Desenchufe el cuerpo principal (A) cuando termine de usarlo. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para las instrucciones de limpieza y almacenamiento.
18. Sobrantes: alisado, recongelación y reprocesado. Si quedan sobrantes en el Recipiente pequeño (F), alise la superficie con una cuchara o espátula antes de volver a introducirlo en el congelador, manteniéndolo perfectamente nivelado. Si, tras recongelar, la preparación está demasiado dura, ejecútela con el mismo programa que usó para elaborarla. Si aún está suave, puede servirla directamente con una cuchara.

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

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota

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

Limpieza a mano

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

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

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

Programa de limpieza del eje
1. Conecte el aparato y pulse el Botón táctil POWER (Encendido/Apagado) (6).
2. Retire el Recipiente exterior (G) del cuerpo principal (A).
3. Pulse el botón CLEAN y, a continuación, el selector de función/botón de inicio (1) para ejecutar el programa.
4. El eje descenderá lentamente. Cuando haya bajado por completo, límpielo con un paño limpio ligeramente humedecido.
5. Tras la limpieza, pulse de nuevo el selector de función/botón de inicio (1) y el eje volverá a su posición anterior.

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

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

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

Restablecimiento del motor (protección por sobrecarga)
1. Desenchufe el cuerpo principal (A) de la toma eléctrica.
2. Deje enfriar el motor durante al menos 15 minutos.
3. Retire la Tapa del recipiente exterior (B) y la Paleta (D). Verifique que no haya ingredientes atrapados en el conjunto de la tapa (incluido el Anillo de sellado (C)) ni alrededor del eje.
4. Si el Recipiente pequeño (F) está muy lleno o extremadamente duro, retire parte de la mezcla para reducir la carga.
5. Recoloque el Recipiente pequeño (F) en el Recipiente exterior (G), monte la tapa (B) y bloquee el conjunto sobre el cuerpo principal (A).
6. Conecte de nuevo, pulse el Botón táctil POWER (Encendido/Apagado) (6) y pruebe el programa. Si no arranca, repita el procedimiento de restablecimiento.
7. Si el problema persiste, contacte con el servicio de asistencia.

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

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Descripción del problema	Solución
El aparato se desplaza sobre la encimera durante el procesado.	Asegúrese de que la encimera y los pies del cuerpo principal (A) estén limpios y secos.
El postre queda líquido, no sólido, después del procesado.	Si la mezcla queda demasiado blanda, devuelva el Recipiente pequeño (F) al congelador unas horas más o hasta alcanzar la textura deseada.
	Congele la base durante 24 horas completas y procésela justo después de sacarla del congelador.
	Si la textura sigue siendo blanda, baje la temperatura del congelador. El aparato trabaja mejor con bases congeladas entre –12 °C y –22 °C.
El aparato se desplaza sobre la encimera durante el procesado.	Asegúrese de que la encimera y los pies del cuerpo principal (A) estén limpios y secos.

El postre queda quebradizo o “harinoso” tras el procesado.	Use RESPIN (8) después de un Programa OneTouch para obtener una consistencia más cremosa.
	Si la mezcla está extremadamente dura, temple el Recipiente pequeño (F) 2–5 minutos en frigorífico antes de procesar.
	Un contenido bajo de grasa o azúcar puede afectar a la textura; siga las recetas recomendadas.
Los Programas OneTouch no se iluminan.	Enchufe el cuerpo principal (A) a una toma en funcionamiento antes de instalar el Recipiente exterior (G).
	Pulse POWER (6) y, a continuación, seleccione un modo (TOP/FULL/BOTTOM) y un programa.
	Compruebe el montaje: si el Recipiente exterior (G) no está bien instalado, el Indicador INSTALL (16) parpadeará en rojo.
	Tras cada programa, retire el Recipiente exterior (G) y verifique el resultado antes de iniciar otro.
El Indicador INSTALL (16) parpadea en rojo.	El Recipiente exterior (G) no está instalado o está mal instalado. Reinstálelo sobre el cuerpo principal (A) hasta oír el “clic” de encaje.
La pantalla muestra E03, E05, E08 o E28.	Sobrecarga del motor detectada: desenchufe, retire el Recipiente exterior (G) y deje enfriar el cuerpo principal (A) 15 minutos. Retire la Tapa del recipiente exterior (B) y la Paleta (D) y elimine atascos.
	Evite mezclas excesivamente densas; ajuste azúcar y grasa según receta.
	Procese bases entre –12 °C y –22 °C; coloque el Recipiente pequeño (F) en zona frontal del congelador o témplelo brevemente si está demasiado duro.
	NO procese bloques de hielo/cubitos ni ingredientes sueltos y duros.

El Recipiente pequeño (F) se congeló inclinado en el congelador.	Para mejores resultados, NO procese un Recipiente pequeño (F) que se haya congelado inclinado o del que se haya sacado producto y luego se haya recongelado de forma irregular.
	Antes de recongelar, alise siempre la superficie; si ya está irregular, descongele en el frigorífico, mezcle para recombinar los ingredientes y vuelva a congelar sobre una superficie nivelada.
El Recipiente exterior (G) no se libera del cuerpo principal (A) tras el procesado.	Espere 2 minutos; después, mantenga pulsado el botón de liberación (lado izquierdo del cuerpo principal (A)) mientras gira el asa del Recipiente exterior (G) en sentido horario para retirarlo. Puede requerir algo de fuerza.
	Asegúrese de que la cavidad de la Paleta (D) esté completamente seca antes de usar. Si hace varias recetas, enjuague y seque la Paleta entre preparaciones. Esto evita que el agua residual se congele y pegue los componentes.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Gelatec 1800
Referencia del producto: EU01_123709

Voltaje: 220 – 240 V
Frecuencia: 50 – 60 Hz
Potencia: 700 W
El consumo de potencia en modo “standby” es de 0,3 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función, esperando a que se active dicho modo de “standby”.
El periodo tras el cual el equipo pasa de forma automática a modo “standby” es 10 minutos.

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.
Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.
Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.
El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.
Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.
Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

ESPAÑOL

10. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

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

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

2. BEFORE USE

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

Box content:
- Product
- 3 tubs
- Instruction manual

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

Before first use
1. Clean the small container (F), outer container (G), lids (B and E), and paddle (D) with warm soapy water.
2. To clean the paddle (D), use a brush or long-handled washing-up utensil.
3. Rinse all parts thoroughly and allow to air dry.
4. Clean the control panel of the main body (A) with a soft cloth. Do not submerge or allow water to enter the main body (A).

3. OPERATION

Prerequisites
Place the appliance on a firm, flat, and level surface.
Position the appliance away from heat sources and direct sunlight. Avoid water splashes on the appliance, especially on the main body (A). These could cause a short circuit.
For proper ventilation, maintain clearance on both sides of the appliance.
Leave at least 100 mm clearance between the rear and sides of the appliance and any wall.

Control panel
Figure 2:

1. Function knob/Start button
2. UP/DOWN touch icon
3. TOP touch icon
4. BOTTOM touch icon
5. FULL touch icon
6. POWER touch icon
7. +MIX-IN touch icon
8. RE-SPIN touch icon
9. CLEAN touch icon
10. Minute display
11. ICE CREAM programme indicator
12. LIGHT ICE CREAM programme indicator
13. SORBET programme indicator
14. GELATO programme indicator
15. FROZEN YOGURT programme indicator
16. INSTALL indicator
17. COFFEECCINO programme indicator
18. FROZEN DRINK programme indicator
19. SLUSHIE programme indicator
20. MILKSHAKE programme indicator
21. SMOOTHIE BOWL programme indicator

First use
Switching on and off
Use the POWER touch icon (6) to switch the appliance on or off.
Note: if no operation is performed for 10 minutes, the appliance enters standby mode.

INSTALL indicator
The INSTALL indicator (16) illuminates white when the outer container (G) is fitted. If the indicator is red and flashing, this means the outer container (G) is not fitted.

Processing mode
Select the processing mode before choosing a programme.
- FULL (5): Processes the entire contents of the small container (F).
- TOP (3): Processes only the top half of the small container (F).
- BOTTOM (4): Processes the remaining bottom half of the small container (F).

Note: The TOP (3) and BOTTOM (4) modes are not available with DRINKABLE programmes.

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

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

Important: When processing DRINKABLE preparations such as SLUSHIE (19), FROZEN DRINK (18), COFFEECCINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) or MILKSHAKE (20), add liquid on top of the frozen base in the small container (F) before starting the programme.

SHAFT UP/DOWN (2)
Combined function: combines the selected programme and RE-SPIN (8) into a single operation, running two programmes simultaneously.

+MIX-IN
The MIX-IN programme is designed to integrate solid add-ins (pieces of sweets, biscuits, nuts, cereals, or frozen fruit) into a freshly processed base or commercial dessert.
Note: for best results, place the mix-ins in the centre of the small container (F). After the main programme, scoop out a well approximately 4 cm in diameter down to the bottom of the small container (F). Place the chopped ingredients into this hole and run the MIX-IN programme using the +MIX-IN touch icon (7). If necessary, repeat MIX-IN to fully integrate the add-ins.

RE-SPIN
The RE-SPIN programme improves texture after running one of the preset programmes. It is especially useful when the base is very cold (below –7°F/–21°C) and becomes brittle rather than creamy.
Note: Do not use RE-SPIN (8) before running the MIX-IN programme (7).

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

Operating instructions
Important: review all safety warnings before proceeding.
1. Add the ingredients to the small container (F). DO NOT exceed the MAX FILL line marked on the small container (F). Fig. 3

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

Note:
- Do not process mixtures if the contents of the small container (F) were frozen at an angle or were partially removed and re-frozen unevenly.
- Before re-freezing, always smooth the surface of the processed dessert inside the small container (F).
- To partially soften, transfer the small container (F) to the refrigerator and mix vigorously until smooth.
- Re-freeze the small container (F) on a completely level surface in the freezer to ensure uniform consistency.

5. Important: Important: Ensure that the outer container lid sealing ring (C) is correctly positioned on the outer container lid (B) before installing the paddle (D).

Installing the paddle (D) with the installation tool (H)
Fig. 6.
(1) Hold the base of the paddle installation tool (H) with one hand and, from the top of the outer container lid (B), insert it through the central hole in the lid.
(2) Turn the lid (B) upside down. Align the installation hole located at the base of the paddle (D) with the tool (H) and fit the paddle (D) into the tool.
(3) Slowly remove the installation tool (H) from the lid (B).

Notes:
- Handle the paddle (D) carefully.
- The paddle (D) must be installed correctly; otherwise, the appliance will not operate normally.
- If the outer container lid sealing ring (C) is not properly positioned, liquid may leak from the outer container (G) during drink preparation.

6. Positioning and locking the outer container lid (B). Position the lid tab (B) slightly to the right of the outer container handle (G). Align the lid reference line (B) with the arrow located on the outer container handle (G). Turn the lid (B) clockwise to lock. Fig. 7
7. Positioning the outer container (G) on the main body (A). With the appliance connected to the mains, position the outer container (G) on the main body (A) with the handle centred beneath the panel display. Turn the handle to the right to lock the outer container (G) in place; you will hear a confirmation “click”. Fig. 8

8. Power on, mode selection and programme. Press the POWER touch button (On/Off) (6) to switch on the appliance. If the outer container (G) is correctly installed, buttons (2), (3), (4) and (5) will illuminate flashing and the appliance will be ready for use. Press a processing mode: TOP (3), FULL (5) or BOTTOM (4). Then, by turning the function selector/start button (1) select the programme you wish to process and press it to begin. The programme will stop automatically when finished.

Notes:
- The TOP (3) and BOTTOM (4) modes are not available with DRINKABLE programmes.
- If the INSTALL indicator (16) is red and flashing, the appliance is not fully assembled for use. Check that the outer container (G) is correctly installed. Ensure you plug the appliance into the mains before installing the container.

9. Removing the outer container (G) when the programme finishes. Press the outer container release button located on the left side of the main body (A). Turn the outer container handle (G) back to the central position. While turning, the platform will lower the outer container (G). When the outer container (G) is released and the platform is down, lift it to remove it from the main body (A). Fig. 9
10. Removing the lid. Press the lid release button and turn the outer container lid (B) anticlockwise to remove it.
11. If adding mix-ins, use a spoon to create a 4 cm diameter well that reaches to the bottom of the already processed portion of the small container (F). Place the chopped mix-ins into this hole and repeat steps 7–11 to process again using the same processing mode (TOP/FULL/BOTTOM) and the MIXIN programme.

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

12. Improving texture with the RESPIN function. If the preparation in the small container (F) is crumbly or powdery, use the RESPIN function with the RESPIN touch icon (8) instead of adding mix-ins. This programme is especially useful with very cold bases. If the texture is smooth after RESPIN (8), proceed to step 14. If it remains crumbly or powdery, repeat steps 7–11 and run RE (8) again to reprocess.

Note: Do not run RESPIN (8) before using the MIXIN (7) programme.

13. Remove and serve. Lift the small container (F) out of the outer container (G) and serve the dessert.
14. Cleaning the lid and removing the paddle. With the assembly away from the main body (A), rinse the outer container lid (B) thoroughly under the tap to remove sticky residue or particles trapped around the paddle (D). Hold the base of the paddle installation tool (H) with one hand. With the other, insert the tool (H) through the upper hole of the lid (B) and press to release the paddle (D). Fig. 10-11
15. For easier cleaning, drop the paddle (D) directly into the sink. Wash the lid (B), paddle (D), and outer container lid sealing ring (C) separately. Dry completely before next use.
16. Switching off and unplugging. Press the POWER touch icon (6) to switch off the appliance.
17. Unplug the main body (A) when you have finished using it. Refer to the “Cleaning and maintenance” section for cleaning and storage instructions.
18. Leftovers: smoothing, re-freezing, and reprocessing. If leftovers remain in the small container (F), smooth the surface with a spoon or spatula before returning it to the freezer, keeping it perfectly level. If, after re-freezing, the preparation is too hard, run it with the same programme you used to prepare it. If it is still soft, you can serve it directly with a spoon.

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Note
- Unplug the main body (A) from the mains socket before cleaning.
- To begin cleaning, release the paddle (D) from the outer container lid (B) using the paddle installation tool (H).
- Rinse the paddle (D) and the lid (B) with warm water to remove any residual ice cream or mix-ins.

- Avoid using abrasive scouring pads, metal brushes, or harsh cleaning agents (such as bleach, solvents, or scouring powders), as they may damage or scratch the parts.
- Cleaning the parts immediately after use makes the task easier, prolongs the life of the appliance and its accessories, and reduces the likelihood of staining on plastic components.
- Dry completely before next use.

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

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

Outer container lid (B)
- Before cleaning the lid, remove the paddle (D) to clear any residue that may be trapped underneath.
- Run warm water through the paddle release lever and through the drainage holes on either side.
- To drain it completely, place the lid with the lever side facing down.

Shaft cleaning programme
1. Plug in the appliance and press the POWER touch icon (6).
2. Press the CLEAN button and then the function knob/start button (1) to execute the programme.
3. Press the CLEAN button and then the function knob/start button (1) to execute the programme.
4. The shaft will slowly lower. When it is fully lowered, wipe it with a clean, slightly damp cloth.
5. After cleaning, press the function knob/start button (1) again and the shaft will return to its previous position.

Note: The shaft should be cleaned after each use.

Main body (A)
Unplug the main body (A) before cleaning.
Wipe the main body (A) with a cloth slightly dampened with a mild detergent, and then dry it.
Ensure the electrical contact area is completely dry.
Do not use abrasive cloths, scouring pads, or brushes.

Storage
To store the power cord, avoid wrapping it around the base of the main body (A).
Store any additional accessories next to the appliance or in a cupboard to prevent damage or safety hazards.

Resetting the motor (overload protection)
1. Unplug the main body (A) from the mains socket.
2. Allow the motor to cool down for at least 15 minutes.
3. Remove the outer container lid (B) and paddle (D). Check that no ingredients are jamming the lid assembly (including the sealing ring (C)) or are around the shaft.
4. If the small container (F) is overfilled or the contents are extremely hard, remove some of the mixture to reduce the load on the motor.
5. Replace the small container (F) on the outer container (G), re-install the lid (B), and lock the assembly onto the main body (A).
6. Plug the appliance back in, press the POWER touch icon (6), and try running the programme again. If it does not start, repeat the reset procedure.
7. If the problem persists, contact customer support.

Note — Preventing overload
- DO NOT process solid blocks of ice or ice cubes.
- DO NOT attempt to make milkshakes or process loose, hard ingredients.
- Fruit must be crushed to release its juice or be mixed with other ingredients and frozen before processing.

5. TROUBLESHOOTING

Problem description	Solution
The appliance moves on the worktop during processing.	Ensure that the worktop and the feet of the main body (A) are clean and dry.
The dessert is liquid, not solid, after processing.	If the mixture is too soft, return the small container (F) to the freezer for a few more hours or until the desired texture is reached.
	Freeze the base for a full 24 hours and process it right after removing it from the freezer.
	If the texture is still soft, lower the freezer temperature. The appliance works best with frozen bases between –12°C and –22°C.
The appliance moves on the worktop during processing.	Ensure that the worktop and the feet of the main body (A) are clean and dry.
The dessert is crumbly or “powdery” after processing.	Use RE-SPIN (8) after a One-Touch Program to obtain a creamier consistency.
	If the mixture is extremely hard, temper the small container (F) 2-5 minutes in the refrigerator before processing.
	Low fat or sugar content may affect texture; follow the recommended recipes.
The One-Touch programmes do not illuminate.	Plug the main body (A) into a working mains socket before installing the outer container (G).
	Press POWER (6), and then select a mode (TOP/FULL/BOTTOM) and a programme.
	Check the assembly: if the outer container (G) is not correctly installed, the INSTALL indicator (16) will flash red.
	After each programme, remove the outer container (G) and check the result before starting another one.
The INSTALL indicator (16) is flashing red.	The outer container (G) is either not installed or is installed incorrectly. Re-install it onto the main body (A) until you hear it click into place.

The display shows E03, E05, E08 or E28.	Motor overload detected: unplug, remove the outer container (G) and let the main body (A) cool for 15 minutes. Remove the outer container lid (B) and paddle (D) and clear any blockages.
	Avoid overly dense mixtures; adjust sugar and fat content as per the recipe.
	Process bases between –12°C and –22°C. Place the small container (F) at the front of the freezer or temper it briefly if it is too hard.
	DO NOT process solid blocks of ice, ice cubes, or loose, hard ingredients.
The small container (F) was frozen tilted in the freezer.	For best results, DO NOT process an small container (F) that has been frozen at an angle, or one from which dessert has been scooped and then refrozen unevenly.
	Before refreezing, always smooth the surface; if it is already uneven, defrost in the refrigerator, mix to recombine the ingredients, and refreeze on a level surface.
The outer container (G) will not release from the main body (A) after processing.	Wait 2 minutes; then press and hold the release button (left side of the main body (A)) while turning the handle of the outer container (G) clockwise to remove it. May require some force.
	Ensure the cavity of the paddle (D) is completely dry before use. If making multiple batches, rinse and dry the paddle between preparations. This prevents the residual water from freezing and sticking the components.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Gelatec 1800
Product reference: EU01_123709

Voltage: 220 – 240 V
Frequency: 50 – 60 Hz
Power: 700 W

The power consumption in standby mode is 0,3 W using the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the device is connected to the mains without performing any function, waiting for the standby mode to be activated.
The period after which the appliance automatically switches to standby mode is 10 minutes.

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

7. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.
For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities.
Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.
Compliance with the above guidelines will help protect the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of product delivery under the terms, conditions and deadlines established by applicable regulations.
Repairs should be carried out by qualified personnel.
If you detect any problem with the product or have any queries, please contact Cecotec's Official Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

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

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte :
- Produit
- 3 bols
- Manuel d'instructions

- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

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

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

3. FONCTIONNEMENT

Conditions préalables

Placez l'appareil sur une surface ferme, plane et horizontale.
Éloignez l›appareil des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil. Évitez les éclaboussures d›eau sur l›appareil, en particulier sur le corps principal (A) ; elles pourraient provoquer un court-circuit.
Pour une bonne ventilation, laissez un espace libre des deux côtés de l'appareil.
Laissez un espace d'au moins 100 mm entre l'arrière et les côtés de l'appareil et les murs.

Panneau de contrôle

Image 2 :

1. Sélecteur de fonction/bouton de démarrage
2. Icône tactile UP/DOWN
3. Icône tactile TOP
4. Icône tactile BOTTOM
5. Icône tactile FULL
6. Icône tactile POWER (Marche/Arrêt)
7. Icône tactile +MIX-IN
8. Icône tactile RE-SPIN
9. Icône tactile CLEAN
10. Affichage des minutes
11. Indicateur du programme ICE CREAM
12. Indicateur du programme LIGHT ICE CREAM
13. Indicateur du programme SORBET
14. Indicateur du programme GELATO
15. Indicateur du programme FROZEN YOGURT
16. Indicateur INSTALL (assemblage)
17. Indicateur du programme COFFEECCINO
18. Indicateur du programme FROZEN DRINK
19. Indicateur du programme SLUSHIE
20. Indicateur du programme MILKSHAKE
21. Indicateur du programme SMOOTHIE BOWL

Première utilisation

Marche/Arrêt

Utilisez l'icône tactile POWER (Marche/Arrêt) (6) pour allumer ou éteindre l'appareil.
Note : si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes, l'appareil passe en mode veille.

Indicateur INSTALL

L'indicateur INSTALL (16) s' allume en blanc lorsque le bol extérieur (G) est en place.
Si l'indicateur est rouge et clignote, cela signifie que le bol extérieur (G) n' est pas en place.

Mode de fonctionnement

Sélectionnez le mode de traitement avant de choisir un programme.

- FULL (5) : permet de traiter tout le contenu du petit bol (F).
- TOP (3) : permet de traiter uniquement la moitié supérieure du petit bol (F).
- BOTTOM (4) : permet de traiter la moitié inférieure restante du petit bol (F).

Note : les modes TOP (3) et BOTTOM (4) ne sont pas disponibles avec les programmes DRINKABLE (texture buvable).

Programmes

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

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

Important : Lorsque vous traitez des préparations DRINKABLE (texture buvable) telles que SLUSHIE (19), FROZEN DRINK (18), COFFEECCINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) ou MILKSHAKE (20), ajoutez du liquide sur la partie supérieure de la base congelée dans le petit bol (F) avant de lancer le programme.

SHAFT UP/DOWN (2)
Fonction combinée : permet de combiner le programme sélectionné et RE-SPIN (8) en une seule opération, exécutant deux programmes en même temps.

MIX-IN (+MIX-IN)
Le programme MIX-IN est conçu pour intégrer des ajouts solides (morceaux de bonbons, biscuits, fruits secs, céréales ou fruits congelés) dans une base fraîchement préparée ou dans un dessert commercial.
Note : pour de meilleurs résultats, placez les garnitures au centre du petit bol (F). Après le programme principal, creusez à l'aide d'une cuillère un trou d'environ 4 cm de diamètre jusqu'au fond du petit bol (F). Déposez les ingrédients coupés en morceaux dans cet espace et lancez le programme MIX-IN avec l'icône tactile +MIX-IN (7). Si nécessaire, répétez MIX-IN pour intégrer complètement les ajouts.

RE-SPIN (RE-SPIN)
Le programme RE-SPIN améliore la texture après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. Il est particulièrement utile lorsque la base est très froide (en dessous de –7 °F/–21 °C) et qu'elle devient friable au lieu d'être crémeuse.
Note : n'utilisez pas le programme RE-SPIN (8) avant d'avoir exécuté le programme MIX-IN (7).

Conseils pour la congélation
- Pour obtenir des résultats optimaux, maintenez la température entre –12 °C et –22 °C. L'appareil est conçu pour traiter efficacement les bases congelées dans cette plage. Si vous respectez ces paramètres de stockage, le petit bol (F) atteindra la consistance idéale pour le traitement.
- Ne congelez pas le petit bol (F) en position inclinée. Placez-le sur une surface parfaitement plane dans le congélateur.
- Les congélateurs verticaux sont préférables. Évitez les congélateurs coffres, car ils ont tendance à trop refroidir.
- Congelez la base pendant 24 heures complètes. Même si le mélange semble solide avant, il a besoin de plus de temps de congélation pour atteindre la température optimale de traitement.
- Optimisez votre temps en préparant à l'avance plusieurs petits bols (F) et en les conservant au congélateur pour les traiter à votre convenance.

Instructions d'utilisation

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

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

Note :

- Ne traitez pas les mélanges si le contenu du petit bol (F) a été congelé incliné ou s'il a été partiellement retiré et recongelé de manière irrégulière.
- Avant de recongeler, lissez toujours la surface du dessert préparé dans le petit bol (F).
- Pour ramollir partiellement, placez le petit bol (F) au réfrigérateur et mélangez vigoureusement jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Recongelez le petit bol (F) sur une surface parfaitement plane du congélateur afin d'assurer une consistance uniforme.

5. Important : Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité du couvercle du bol extérieur (C) est correctement positionnée sur le couvercle du bol extérieur (B) avant d'installer la spatule (D).

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

Img. 6

(1) Tenez la base de l'outil d'installation de la spatule (H) d'une main et, depuis le haut du couvercle du bol extérieur (B), insérez-le dans l'orifice central du couvercle.

(2) Retournez le couvercle (B). Alignez l'orifice d'installation situé à la base de la spatule (D) avec l'outil (H) et enclenchez la spatule (D) dans l'outil.

(3) Retirez lentement l'outil d'installation (H) du couvercle (B).

Notes

- Manipulez la spatule (D) avec précaution.
- La spatule (D) doit être correctement installée, sinon l'appareil ne fonctionnera pas normalement.
- Si l'anneau d'étanchéité du couvercle du bol extérieur (C) n'est pas correctement positionné, du liquide peut s'échapper du bol extérieur (G) pendant la préparation des boissons.

6. Installation et verrouillage du couvercle du bol extérieur (B). Placez la languette du couvercle (B) légèrement à droite de la poignée du bol extérieur (G). Alignez la ligne de référence du couvercle (B) avec la flèche située sur la poignée du bol extérieur (G). Tournez le couvercle (B) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Img. 7
7. Placement du bol extérieur (G) sur le corps principal (A). Une fois l'appareil branché, placez le bol extérieur (G) sur le corps principal (A) en centrant la poignée sous l'écran du panneau. Tournez la poignée vers la droite pour verrouiller le bol extérieur (G) en place ; vous entendrez un « clic » de confirmation. Img. 8
8. Allumage, sélection du mode et du programme. Appuyez sur l' icône tactile POWER (Marche/Arrêt) (6) pour allumer l' appareil. Si le bol extérieur (G) est correctement installé, les boutons (2), (3), (4) et (5) s' allumeront en clignotant et l' appareil sera prêt à être utilisé. Appuyez sur un mode de traitement : TOP (3), FULL (5) ou BOTTOM (4). Ensuite, en tournant le sélecteur de fonction / bouton de démarrage (1), sélectionnez le programme que vous souhaitez exécuter et appuyez sur ce même bouton pour commencer. Le programme s' arrêtera automatiquement à la fin.

Notes

- Les modes TOP (3) et BOTTOM (4) ne sont pas disponibles avec les programmes DRINKABLE.
- Si l'indicateur INSTALL (16) est rouge et clignote, l'appareil n'est pas complètement assemblé pour être utilisé. Vérifiez que le bol extérieur (G) est correctement installé. Assurez-vous de brancher l'appareil à l'alimentation électrique avant d'installer le bol.

9. Retirez le bol extérieur (G) à la fin du programme. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bol extérieur situé sur le côté gauche du corps principal (A). Tournez la poignée du bol extérieur (G) pour la ramener en position centrale. Lorsque vous la tournez, la plate-forme abaisse le bol extérieur (G). Lorsque le bol extérieur (G) est libéré et que la plate-forme est abaissée, soulevez-le pour le retirer du corps principal (A). Img. 9
10. Retrait du couvercle. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et tournez le couvercle du bol extérieur (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
11. Si vous ajoutez des garnitures, utilisez une cuillère pour creuser un trou de 4 cm de diamètre jusqu'au fond de la partie déjà traitée du petit bol (F). Déposez les garnitures coupées en morceaux dans cet espace et répétez les étapes 7 à 11 pour traiter à nouveau à l'aide du programme MIX-IN et du mode de traitement souhaité (TOP/FULL/BOTTOM).

Conseils MIXIN

- Ajoutez au total 1/4 de tasse (environ 60 ml) de bonbons concassés, de fruits congelés, de fruits secs hachés, de morceaux de chocolat, etc. Si vous utilisez plusieurs garnitures, veillez à ce que leur volume combiné ne dépasse pas 1/4 de tasse. Ajustez à votre convenance et assurez-vous que le couvercle du bol extérieur (B) peut se fermer facilement sur le petit bol (F).

- Les garnitures dures telles que le chocolat, les bonbons ou les noix ne se brisent pas pendant le programme MIX-IN et resteront entières. C'est pourquoi il est recommandé d'utiliser des mini-pépites de chocolat, des mini-bonbons ou des ingrédients pré-coupés.
- Les garnitures molles se cassent. Les ingrédients tels que les céréales, les biscuits ou les fruits congelés seront réduits en petits morceaux après le programme MIXIN. Pour de meilleurs résultats, commencez par des morceaux plus gros lorsque l'ingrédient est mou.
- Pour de meilleurs résultats avec les programmes ICE CREAM et GELATO, il n'est pas recommandé d'utiliser des fruits frais, des sauces ou des crèmes à tartiner comme garnitures. L'ajout de fruits frais, de fudge ou de sauces au caramel dilue le dessert.
- Les crèmes de type chocolat aux noisettes et les beurres de fruits secs ne s'intègrent pas bien non plus.
- Il est recommandé d'utiliser des fruits congelés ou des garnitures au chocolat/caramel à durcissement rapide.

12. Améliorez la texture avec la fonction RE-SPIN. Si la préparation du petit bol (F) est friable ou farineuse, utilisez la fonction RE-SPIN avec l'icône tactile RE-SPIN (8) au lieu d'ajouter des garnitures. Ce programme est particulièrement utile avec des bases très froides. Si, après le RE-SPIN (8), la texture est lisse, passez à l'étape 14. Si elle reste friable ou farineuse, répétez les étapes 7 à 11 et relancez le programme RE-SPIN (8) pour retraiter.

Note : Ne lancez pas le programme RE-SPIN (8) avant d'utiliser le programme MIX-IN (7).

13. Retirez et servez. Retirez le petit bol (F) du bol extérieur (G) et servez le dessert.
14. Nettoyage du couvercle et retrait de la spatule. Une fois l'ensemble retiré du corps principal (A), rincez soigneusement le couvercle du bol extérieur (B) sous le robinet pour éliminer les résidus collants ou les particules coincées autour de la spatule (D). Tenez d'une main la base de l'outil d'installation de la spatule (H). De l'autre main, insérez l'outil (H) dans l'orifice supérieur du couvercle (B) et appuyez pour libérer la spatule (D). Img. 10-11
15. Pour faciliter le nettoyage, laissez tomber la spatule (D) directement dans l'évier. Lavez séparément le couvercle (B), la spatule (D) et l'anneau d'étanchéité du couvercle du bol extérieur (C). Séchez complètement avant la prochaine utilisation.
16. Arrêt et déconnexion. Appuyez sur l'icône tactile POWER (Marche/Arrêt) (6) pour éteindre l'appareil.
17. Débranchez le corps principal (A) lorsque vous avez terminé de l'utiliser. Consultez la section « Nettoyage et entretien » pour obtenir des instructions de nettoyage et de stockage.

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

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

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

Programme de nettoyage de l'arbre
1. Branchez l'appareil et appuyez sur l'icône tactile POWER (Marche/Arrêt) (6).
2. Retirez le bol extérieur (G) du corps principal (A).
3. Appuyez sur le bouton CLEAN, puis sur le sélecteur de fonction / bouton de démarrage (1) pour lancer le programme.
4. L'arbre descendra lentement. Une fois qu'il est complètement descendu, nettoyez-le avec un chiffon propre légèrement humide.
5. Après le nettoyage, appuyez à nouveau sur le sélecteur de fonction / bouton de démarrage (1) et l'axe reviendra à sa position initiale.

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

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

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

Réinitialisation du moteur (protection contre les surcharges)
1. Débranchez le corps principal (A) de la prise électrique.
2. Laissez le moteur refroidir pendant au moins 15 minutes.
3. Retirez le couvercle du bol extérieur (B) et la spatule (D). Vérifiez qu'aucun ingrédient n'est coincé dans l'ensemble du couvercle (y compris l'anneau d'étanchéité (C)) ou autour de l'arbre.
4. Si le petit bol (F) est trop rempli ou extrêmement dur, retirez une partie du mélange afin de réduire la charge.
5. Replacez le petit bol (F) dans le bol extérieur (G), montez le couvercle (B) et verrouillez l'ensemble sur le corps principal (A).
6. Rebranchez l'appareil, appuyez sur le bouton tactile POWER (Marche/Arrêt) (6) et testez le programme. S'il ne démarre pas, répétez la procédure de réinitialisation.

7. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

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

5. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Description du problème	Solution
L'appareil bouge sur le plan de travail pendant le traitement.	Assurez-vous que le plan de travail et les pieds du corps principal (A) sont propres et secs.
Le dessert est liquide, et non solide, après le traitement.	Si le mélange est trop mou, remettez le petit bol (F) au congélateur pendant quelques heures supplémentaires ou jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
	Congelez la base pendant 24 heures complètes et traitez-la juste après l'avoir sortie du congélateur.
	Si la texture reste molle, baissez la température du congélateur. L'appareil fonctionne mieux avec des bases congelées entre –12 °C et –22 °C.
L'appareil bouge sur le plan de travail pendant le traitement.	Assurez-vous que le plan de travail et les pieds du corps principal (A) sont propres et secs.
Le dessert est friable ou « farineux » après le traitement.	Utilisez RE-SPIN (8) après le programme OneTouch pour obtenir une consistance plus crémeuse.
	Si le mélange est extrêmement dur, tempérez le petit bol (F) pendant 2 à 5 minutes au réfrigérateur avant de le traiter.
	Une faible teneur en matières grasses ou en sucre peut affecter la texture. Suivez les recettes recommandées.

Les programmes OneTouch ne s'allument pas.	Branchez le corps principal (A) à une prise en état de marche avant d'installer le bol extérieur (G).
	Appuyez sur POWER (6), puis sélectionnez un mode (TOP/FULL/BOTTOM) et un programme.
	Vérifiez le montage : si le bol extérieur (G) n'est pas correctement installé, l'indicateur INSTALL (16) clignotera en rouge.
	Après chaque programme, retirez le bol extérieur (G) et vérifiez le résultat avant d'en démarrer un autre.
L'indicateur INSTALL (16) clignote en rouge.	Le bol extérieur (G) n'est pas installé ou est mal installé. Réinstallez-le sur le corps principal (A) jusqu'à ce que vous entendiez le « clic » d'enclenchement.
L'écran affiche E03, E05, E08 ou E28.	Surcharge du moteur détectée : débranchez l'appareil, retirez le bol extérieur (G) et laissez refroidir le corps principal (A) pendant 15 minutes. Retirez le couvercle du bol extérieur (B) et la spatule (D) et éliminez les obstructions.
	Évitez les mélanges trop denses ; ajustez la quantité de sucre et de matière grasse selon la recette.
	Traitez les bases entre –12 °C et –22 °C ; placez le petit bol (F) à l'avant du congélateur ou tempérez-le brièvement si le mélange est trop dur.
	NE traitez PAS de blocs de glace solides, de glaçons ou d'ingrédients durs.
Le petit bol (F) a gelé en position inclinée dans le congélateur.	Pour de meilleurs résultats, NE PAS traiter un petit bol (F) qui a été congelé en position inclinée ou dont le produit a été retiré puis recongelé de manière irrégulière.
	Avant de recongeler, lissez toujours la surface ; si elle est déjà irrégulière, décongelez dans le réfrigérateur, mélangez pour recombiner les ingrédients et recongelez sur une surface plane.

Le bol extérieur (G) ne se détache pas du corps principal (A) après le traitement.	Attendez 2 minutes, puis maintenez enfoncé le bouton de déverrouillage (côté gauche du corps principal (A)) tout en tournant la poignée du bol extérieur (G) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer. Cela peut nécessiter un certain effort.
	Assurez-vous que la cavité de la spatule (D) est complètement sèche avant de l'utiliser. Si vous réalisez plusieurs recettes, rincez et séchez la spatule entre chaque préparation. Cela empêche l'eau résiduelle de geler et de coller les composants.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : Gelatec 1800
Référence : EU01_123709

Voltage : 220 – 240 V
Fréquence : 50 - 60 Hz
Puissance : 700 W
La consommation d'énergie en mode veille est de 0,3 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction et attendez que le mode veille soit activé. La période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode « veille » est de 10 minutes.

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

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales. Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.
Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.
Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.
Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

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

A. Hauptgerät
B. Deckel des Außenbehälters
C. Dichtungsring des Deckels des Außenbehälters
D. Spachtel
E. Deckel des kleinen Behälters
F. Kleiner Behälter
G. Äußenbehälter
H. Montagewerkzeug für das Rührpaddel

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt:
- Produkt
- 3 Aufbewahrungsbehälter
- Diese Bedienungsanleitung

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

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

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

3. BEDIENUNG

Voraussetzungen
Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und waagerechte Oberfläche.
Platzieren Sie das Gerät fern von Wärmequellen und nicht in direktem Sonnenlicht.
Vermeiden Sie Wasserspritzer auf dem Gerät, insbesondere auf dem Hauptgerät (A); dies könnte einen Kurzschluss verursachen.
Lassen Sie für eine ausreichende Belüftung auf beiden Seiten des Geräts genügend Freiraum. Halten Sie mindestens 100 mm Abstand zwischen der Rückseite und den Seiten des Geräts und jeder Wand ein.

Bedienfeld
Abbildung 2:

1. Funktionswahlschalter/Starttaste
2. Sensortaste UP/DOWN (Auf/Ab)
3. Sensortaste TOP (Oben)
4. Sensortaste BOTTOM (Unten)
5. Sensortaste FULL (Voll)
6. Sensortaste POWER (Ein/Aus)
7. Sensortaste MIX-IN (Zutaten untermischen)
8. Sensortaste RE-SPIN (erneut aufrühren)
9. Sensortaste CLEAN (Reinigen)
10. Minutenanzeige
11. Programm-Anzeige ICE CREAM
12. Programm-Anzeige LIGHT ICE CREAM
13. Programm-Anzeige SORBET
14. Programm-Anzeige GELATO
15. Programm-Anzeige FROZEN YOGURT
16. Anzeige INSTALL (Montage)
17. Programm-Anzeige COFFEECCINO
18. Programm-Anzeige FROZEN DRINK
19. Programm-Anzeige SLUSHIE
20. Programm-Anzeige MILKSHAKE
21. Programm-Anzeige SMOOTHIE BOWL

Erste Nutzung
Ein- und Ausschalten
Verwenden Sie die Sensortaste POWER (Ein/Aus) (6), um das Gerät ein- oder auszuschalten.
Hinweis: Wenn 10 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Anzeige INSTALL
Die INSTALL-Anzeige (16) leuchtet weiß, wenn der Außenbehälter (G) eingesetzt ist.
Blinkt die Anzeige rot, bedeutet dies, dass der Außenbehälter (G) nicht eingesetzt ist.

Verarbeitungsmodus
Wählen Sie den Verarbeitungsmodus, bevor Sie ein Programm auswählen.
- FULL (5): Verarbeitet den gesamten Inhalt des kleinen Behälters (F).
- TOP (3): Verarbeitet nur die obere Hälfte des kleinen Behälters (F).
- BOTTOM (4): Verarbeitet die verbleibende untere Hälfte des kleinen Behälters (F).

Hinweis: Die Modi TOP (3) und BOTTOM (4) sind bei den Programmen DRINKABLE (Getränketextur) nicht verfügbar.

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

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

Wichtig: Beim Verarbeiten von DRINKABLE (Getränketextur)-Zubereitungen wie SLUSHIE (19), FROZEN DRINK (18), COFFEECCINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) oder MILKSHAKE (20) geben Sie vor dem Starten des Programms Flüssigkeit auf die Oberseite der gefrorenen Basis im kleinen Behälter (F).

SHAFT UP/DOWN (2)
Kombifunktion: Kombiniert das ausgewählte Programm und RE-SPIN (8) in einem einzigen Vorgang; es werden zwei Programme gleichzeitig ausgeführt.

MIX-IN (+MIX-IN)
Das Programm MIX-IN ist dafür ausgelegt, feste Zusätze (z. B. Stücke von Süßigkeiten, Keksen, Nüssen, Cerealien oder gefrorenem Obst) in eine frisch verarbeitete Basis oder in ein Fertig-Dessert zu integrieren.
Hinweis: Für optimale Ergebnisse platzieren Sie die Zutaten zum Untermischen in der Mitte des kleinen Behälters (F). Nach Abschluss des Hauptprogramms entfernen Sie mit einem Löffel eine Vertiefung von ca. 4 cm Durchmesser bis zum Boden des kleinen Behälters (F). Geben Sie die zerkleinerten Zutaten in diese Vertiefung und starten Sie das Programm MIX-IN mit der Sensortaste MIX-IN (7). Falls erforderlich, wiederholen Sie MIX-IN, um die Zusätze vollständig zu vermengen.

RE-SPIN (RE-SPIN)
Das Programm RE-SPIN verbessert die Textur, nachdem eines der voreingestellten Programme ausgeführt wurde. Es ist besonders hilfreich, wenn die Basis sehr kalt ist (unter -7 °F / -21 °C) und bröselig statt cremig wird.
Hinweis: Verwenden Sie RE-SPIN (8) nicht, bevor Sie das Programm MIX-IN (7) ausgeführt haben.

Tipps für das Einfrieren
- Für optimale Ergebnisse halten Sie die Temperatur zwischen -12 °C und -22 °C. Das Gerät ist dafür ausgelegt, gefrorene Basen innerhalb dieses Bereichs effektiv zu verarbeiten. Werden die Inhalte innerhalb dieses Temperaturbereichs gelagert, erreicht der kleine Behälter (F) die ideale Konsistenz für die Verarbeitung.
- Frieren Sie den kleinen Behälter (F) nicht in schräger Position ein. Stellen Sie ihn im Gefrierschrank auf eine vollständig waagerechte, ebene Fläche.
- Senkrecht stehende Gefrierschränke sind vorzuziehen. Vermeiden Sie Truhengefriergeräte (chest freezers), da diese häufig zu stark kühlen.
- Frieren Sie die Basis vollständig für 24 Stunden ein. Auch wenn die Mischung bereits vorher fest erscheint, benötigt sie ggf. mehr Gefrierzeit, um die optimale Verarbeitungstemperatur zu erreichen.
- Optimieren Sie die Zeit, indem Sie mehrere kleine Behälter (F) im Voraus vorbereiten und im Gefrierschrank lagern, um sie bei Bedarf zu verarbeiten.

Anweisungen für die Verwendung
Wichtig: Lesen Sie alle Sicherheitswarnhinweise, bevor Sie fortfahren.
1. Geben Sie die Zutaten in den kleinen Behälter (F). Achtung: Überschreiten Sie nicht die am kleinen Behälter (F) markierte MAX-FILL-Linie. Abb. 3

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

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

4. Wichtig: Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring des Deckels des äußeren Behälters (C) vor der Montage des Rührpaddels (D) korrekt im Deckel des äußeren Behälters (B) eingesetzt ist.

Montage des Rührpaddels (D) mit dem Montagewerkzeug (H)
Abb. 6

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

Hinweise:
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Rührpaddel (D) vorsichtig vor.
- Hinweis: Das Rührpaddel (D) muss korrekt montiert sein; andernfalls funktioniert das Gerät nicht ordnungsgemäß.
- Wenn der Dichtungsring des Deckels des äußeren Behälters (C) nicht korrekt eingesetzt ist, kann es während der Zubereitung von Getränken zu Flüssigkeitsaustritt aus dem äußeren Behälter (G) kommen.

5. Aufsetzen und Verriegeln des Deckels des äußeren Behälters (B) Positionieren Sie die Lasche des Deckels (B) leicht rechts vom Griff des äußeren Behälters (G). Richten Sie die Referenzlinie am Deckel (B) an dem Pfeil aus, der sich am Griff des äußeren Behälters (G) befindet. Drehen Sie den Deckel (B) im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln. Abb. 7
6. Einsetzen des äußeren Behälters (G) in das Hauptgerät (A) Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Setzen Sie anschließend den äußeren Behälter (G) auf das Hauptgerät (A), sodass der Griff zentriert unter dem Display des Bedienfelds ausgerichtet ist. Drehen Sie den Griff nach rechts, um den äußeren Behälter (G) in seiner Position zu verriegeln. Es ist ein bestätigendes „Klick“ zu hören. Abb. 8
7. Einschalten, Modus- und Programmauswahl Drücken Sie die Touch-Taste POWER (Ein/Aus) (6), um das Gerät einzuschalten. Wenn der Außenbehälter (G) korrekt installiert ist, leuchten die Tasten (2), (3), (4) und (5) blinkend auf und das Gerät ist betriebsbereit. Wählen Sie einen Verarbeitungsmodus: TOP (3), FULL (5) oder BOTTOM (4). Wählen Sie anschließend durch Drehen des Funktionswahlschalters/der Starttaste (1) das gewünschte Programm aus und drücken Sie denselben, um zu starten. Das Programm stoppt nach Abschluss automatisch.

Hinweise:
- Die Modi TOP (3) und BOTTOM (4) sind bei den Programmen DRINKABLE nicht verfügbar.
- Wenn die Anzeige INSTALL (16) rot leuchtet und blinkt, ist das Gerät für den Betrieb nicht vollständig montiert. Prüfen Sie, ob der Außenbehälter (G) korrekt eingesetzt ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, bevor Sie den Außenbehälter einsetzen.

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

Tipps für **MIXIN**
- Geben Sie insgesamt 1/4 Tasse (ca. 60 ml) an zerkleinerten Süßigkeiten, gefrorenem

Obst, gehackten Nüssen, Schokoladenstückchen usw. hinzu. Wenn Sie mehrere Toppings verwenden, halten Sie das Gesamtvolumen bei 1/4 Tasse oder weniger. Passen Sie die Menge nach Geschmack an und stellen Sie sicher, dass der Deckel des äußeren Behälters (B) den kleinen Behälter (F) problemlos schließen kann.

- Harte Toppings wie Schokolade, Bonbons oder Nüsse werden während des Programms MIXIN nicht zerkleinert und bleiben ganz. Daher wird empfohlen, MiniSchokodrops, MiniBonbons oder vorgeschnittene Zutaten zu verwenden.
- Weiche Toppings können beim Verarbeiten zerbrechen. Zutaten wie Cerealien, Kekse oder gefrorenes Obst liegen nach dem Programm MIXIN in kleineren Stücken vor. Für optimale Ergebnisse beginnen Sie bei weichen Zutaten mit größeren Stücken.
- Für beste Ergebnisse bei ICE CREAM und GELATO wird die Verwendung von frischem Obst, Saucen oder streichfähigen Cremes als Topping nicht empfohlen. Das Hinzufügen von frischem Obst, Fudge oder Karamellsaucen kann das Dessert verwässern bzw. die Konsistenz verdünnen.
- SchokoHaselnussCremes sowie Nussmuse lassen sich ebenfalls nicht gut integrieren.
- Empfohlen werden gefrorenes Obst oder schnell aushärtende Schokoladen-/Karamell-Toppings.

1. Textur verbessern mit der RESPIN-Funktion. Wenn die Zubereitung im kleinen Behälter (F) krümelig oder mehlig ist, verwenden Sie die Funktion RESPIN über die Sensortaste RESPIN (8), anstatt Toppings hinzuzufügen. Dieses Programm ist besonders hilfreich bei sehr kalten Basen. Wenn die Textur nach RESPIN (8) glatt ist, fahren Sie mit Schritt 14 fort. Wenn sie weiterhin krümelig oder mehlig ist, wiederholen Sie die Schritte 7–11 und führen Sie RESPIN (8) erneut aus, um den Inhalt erneut zu verarbeiten.

Hinweis: Führen Sie RESPIN (8) nicht aus, bevor Sie das Programm MIXIN (7) verwendet haben.

2. Entnehmen und Servieren. Nehmen Sie den kleinen Behälter (F) aus dem äußeren Behälter (G) heraus und servieren Sie das Dessert.
3. Reinigung des Deckels und Entnahme des Rührpaddels. Wenn die Einheit aus dem Hauptgerät (A) entnommen wurde, spülen Sie den Deckel des äußeren Behälters (B) unter fließendem Wasser ab, um klebrige Rückstände oder eingeschlossene Partikel rund um das Rührpaddel (D) zu entfernen. Halten Sie mit einer Hand die Basis des Montagewerkzeugs für das Rührpaddel (H) fest. Führen Sie mit der anderen Hand das Montagewerkzeug (H) durch die obere Öffnung des Deckels (B) ein und drücken Sie, um das Rührpaddel (D) zu entriegeln. Abb. 10-11
4. Zur Erleichterung der Reinigung lassen Sie das Rührpaddel (D) direkt in das Spülbecken fallen. Reinigen Sie separat den Deckel (B), das Rührpaddel (D) und den Dichtungsring des Deckels des äußeren Behälters (C). Trocknen Sie alle Teile vollständig, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

5. Ausschalten und Trennen vom Stromnetz. Drücken Sie die Sensortaste POWER (Ein/Aus) (6), um das Gerät auszuschalten.
6. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker des Hauptgeräts (A). Siehe Abschnitt Pflege und Wartung für Anweisungen zur Reinigung und Lagerung.
7. Reste: Glätten, erneutes Einfrieren und erneute Verarbeitung. Wenn im kleinen Behälter (F) Reste verbleiben, glätten Sie die Oberfläche vor dem erneuten Einfrieren mit einem Löffel oder Spatel. Stellen Sie den Behälter anschließend wieder in den Gefrierschrank und achten Sie darauf, dass er vollständig waagerecht steht. Ist die Zubereitung nach dem erneuten Einfrieren zu hart, verarbeiten Sie sie erneut, indem Sie dasselbe Programm ausführen, das Sie bereits für die Zubereitung verwendet haben. Ist die Zubereitung noch weich, kann sie direkt mit einem Löffel serviert werden.

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

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Hinweis

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

Handreinigung

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

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

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

Programm zur Reinigung der Welle
1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und drücken Sie die Sensortaste POWER (Ein/Aus) (6).
2. Entfernen Sie den äußeren Behälter (G) vom Hauptgerät (A).
3. Drücken Sie die Taste CLEAN und anschließend den Funktionswahlschalter/die Starttaste (1), um das Programm auszuführen.
4. Die Welle fährt langsam nach unten. Sobald sie vollständig abgesenkt ist, reinigen Sie sie mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch.
5. Nach der Reinigung drücken Sie erneut den Funktionswahlschalter/die Starttaste (1); die Welle kehrt dann in ihre vorherige Position zurück.

Hinweis: Die Welle muss nach jeder Verwendung gereinigt werden.

Hauptgerät (A)
Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Hauptgeräts (A).
Wischen Sie das Hauptgerät (A) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und neutralem Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es anschließend. Stellen Sie sicher, dass der elektrische Kontaktbereich vollständig trocken ist.
Verwenden Sie keine scheuernden Tücher/Schwämme und keine Bürsten.

Lagerung
Zum Verstauen des Kabels: Vermeiden Sie es, das Kabel um den unteren Teil des Hauptgeräts (A) zu wickeln.
Bewahren Sie zusätzliches Zubehör zusammen mit dem Gerät oder in einem Schrank auf, um Beschädigungen oder Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

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

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

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Beschreibung des Problems	Lösung
Das Gerät kann sich während der Verarbeitung auf der Arbeitsfläche verschieben.	Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche und die Standfüße des Hauptgeräts (A) sauber und trocken sind.
Das Dessert ist nach der Verarbeitung flüssig und nicht fest.	Wenn die Mischung zu weich ist, stellen Sie den kleinen Behälter (F) für einige Stunden zurück in den Gefrierschrank, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
	Frieren Sie die Basis vollständige 24 Stunden ein und verarbeiten Sie sie direkt nach dem Entnehmen aus dem Gefrierschrank.
	Wenn die Konsistenz weiterhin zu weich ist, senken Sie die Temperatur des Gefrierschranks. Das Gerät arbeitet am besten mit Basen, die bei –12 °C bis –22 °C gefroren wurden.
Das Gerät kann sich während der Verarbeitung auf der Arbeitsfläche verschieben.	Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche und die Standfüße des Hauptgeräts (A) sauber und trocken sind.
Wenn das Dessert nach dem Verarbeiten bröselig oder „mehlig“ wird:	Verwenden Sie RESPIN (8) nach einem OneTouchProgramm, um eine cremigere Konsistenz zu erzielen.
	Ist die Mischung extrem hart, temperieren Sie den kleinen Behälter (F) vor der Verarbeitung 2–5 Minuten im Kühlschrank.
	Ein niedriger Fett- oder Zuckergehalt kann die Textur beeinflussen; befolgen Sie die empfohlenen Rezepte.

Die OneTouchProgramme leuchten nicht.	Stecken Sie das Hauptgerät (A) in eine funktionsfähige Steckdose, bevor Sie den äußeren Behälter (G) einsetzen.
	Drücken Sie POWER (6) und wählen Sie anschließend einen Modus (TOP/FULL/BOTTOM) sowie ein Programm aus.
	Überprüfen Sie die Montage: Wenn der Außenbehälter (G) nicht korrekt eingesetzt ist, blinkt die Anzeige INSTALL (16) rot.
	Nehmen Sie nach jedem Programm den äußeren Behälter (G) heraus und prüfen Sie das Ergebnis, bevor Sie ein weiteres Programm starten.
Die Anzeige INSTALL (16) blinkt rot.	Der Außenbehälter (G) ist nicht eingesetzt oder nicht korrekt eingesetzt. Setzen Sie ihn erneut am Hauptgerät (A) ein, bis ein „Klick“ hörbar einrastet.
Auf dem Display erscheint E03, E05, E08 oder E28	Motorüberlast erkannt: Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie den Außenbehälter (G) und lassen Sie das Hauptgerät (A) 15 Minuten abkühlen. Entfernen Sie den Deckel des Außenbehälters (B) und das Rührpaddel (D) und beseitigen Sie eventuelle Blockierungen.
	Vermeiden Sie übermäßig dichte Mischungen; passen Sie Zucker- und Fettgehalt gemäß Rezept an.
	Verarbeiten Sie Basen bei Temperaturen zwischen -12 °C und -22 °C; stellen Sie den kleinen Behälter (F) in den vorderen Bereich des Gefrierschranks oder lassen Sie ihn kurz temperieren, wenn er zu hart ist.
	Verarbeiten Sie KEINE Eisblöcke/Eiswürfel und keine losen, harten Zutaten.

Der kleine Behälter (F) ist im Gefrierschrank schräg eingefroren.	Für optimale Ergebnisse verarbeiten Sie KEINEN kleinen Behälter (F), der schräg eingefroren wurde oder aus dem bereits Produkt entnommen und anschließend unregelmäßig wieder eingefroren wurde.
	Vor dem erneuten Einfrieren die Oberfläche stets glätten; ist sie bereits unregelmäßig, im Kühlschrank auftauen, durchmischen, um die Zutaten wieder zu verbinden, und anschließend auf einer ebenen Fläche erneut einfrieren.
Der äußere Behälter (G) lässt sich nach der Verarbeitung nicht aus dem Hauptgerät (A) lösen	Warten Sie 2 Minuten. Halten Sie anschließend die Entriegelungstaste (linke Seite des Hauptgeräts (A)) gedrückt, während Sie den Griff des äußeren Behälters (G) im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entnehmen. Dies kann etwas Kraft erfordern.
	Stellen Sie sicher, dass die Aufnahme (Kavität) des Rührpaddels (D) vor der Verwendung vollständig trocken ist. Wenn Sie mehrere Rezepte zubereiten, spülen und trocknen Sie das Rührpaddel (D) zwischen den Zubereitungen. Dadurch wird verhindert, dass Restwasser gefriert und die Komponenten festkleben.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Gelatec 1800
Referenz des Gerätes: EU01_123709

Spannung: 220 – 240 V
Frequenz: 50 – 60 Hz
Leistung: 700 W

Die Leistungsaufnahme im „Standby"-Modus beträgt 0,3 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Zu diesem Zweck wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, ohne ein Modus auszuführen, und wartet darauf, dass der Standby-Modus aktiviert wird.
Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Modus „standby" wechselt, beträgt 10 Minuten.

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie/Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.
Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.
Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.
Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.
Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

A. Corpo principale
B. Coperchio del contenitore esterno
C. Anello di tenuta del coperchio del contenitore esterno
D. Tavolozza
E. Coperchio di piccolo contenitore
F. Piccolo contenitore
G. Contenitore esterno
H. Strumento di installazione della tavolozza

Nota:
Le immagini contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente a quelle del prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio è fornito in un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola. È possibile conservare la scatola originale e gli altri materiali di imballaggio in un luogo sicuro per evitare danni all'apparecchio in caso di trasporto futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare correttamente tutti gli elementi.
- Assicurarsi che tutti i pezzi e i componenti siano inclusi e in buone condizioni. In caso di pezzi mancanti o danneggiati, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della confezione:
- Prodotto
- 3 vaschette
- Manuale di istruzioni

- Non rimuovere il numero di serie dal prodotto, per mantenere una corretta tracciabilità della tua attrezzatura in caso di richiesta di assistenza.

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

3. Risciacquare accuratamente tutti i pezzi e lasciarli asciugare all'aria.
4. Pulire il pannello di controllo sul corpo principale (A) con un panno morbido. Non immergerlo né far penetrare acqua nel corpo principale (A).

3. FUNZIONAMENTO

Prerequisiti
Posizionare il dispositivo su una superficie solida, piana e orizzontale.
Posizionare l'apparecchio lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta. Evitare schizzi d'acqua sull'apparecchio, in particolare sul corpo principale (A); ciò potrebbe causare un cortocircuito.
Per una corretta ventilazione, lasciare spazio libero su entrambi i lati dell'apparecchio.
Lasciare almeno 100 mm di distanza tra il retro e i lati dell'apparecchio e qualsiasi parete.

pannello di controllo
Figura 2:

1. Selettore funzione/Pulsante di avvio
2. Pulsante touch SU/GIÙ
3. Pulsante touch TOP
4. Pulsante touch BOTTOM
5. Pulsante completamente touch
6. Pulsante touch POWER (On/Off)
7. Pulsante touch + MIX-IN
8. Pulsante touch RE-SPIN
9. Pulsante touch CLEAN
10. Visualizzazione dei minuti
11. Indicatore del programma GELATO
12. Indicatore del programma GELATO LEGGERO
13. Indicatore del programma SORBET
14. Indicatore del programma GELATO
15. Indicatore del programma Frozen Yogurt
16. Indicatore INSTALL (montaggio)
17. Indicatore del programma COFFEECCINO
18. Indicatore del programma BEVANDE GHIACCIATE
19. Indicatore del programma SLUSHIE
20. Indicatore del programma MILKSHAKE
21. Indicatore del programma SMOOTHIE BOWL

Primo utilizzo
Accensione e spegnimento
Utilizzare il pulsante POWER (On/Off) (6) per accendere o spegnere l'apparecchio.
Nota: se non viene eseguita alcuna operazione per 10 minuti, il dispositivo entra in modalità standby.

Indicatore INSTALL
L'indicatore INSTALL (16) si illumina di bianco quando il contenitore esterno (G) è inserito.
Se l'indicatore è rosso e lampeggia, significa che il contenitore esterno (G) non è inserito.

Modalità di elaborazione
Selezionare la modalità di elaborazione prima di scegliere un programma.
- FULL (5): elabora tutto il contenuto del Contenitore Piccolo (F).
- TOP (3): elabora solo la metà superiore del contenitore piccolo (F).
- INFERIORE (4): elabora la metà inferiore rimanente del Contenitore Piccolo (F).

Nota: le modalità TOP (3) e BOTTOM (4) non sono disponibili con i programmi DRINKABLE (consistenza bevibile).

Programmi
Ogni programma è progettato per semplificare la preparazione delle ricette. La durata e la velocità di ogni programma vengono regolate automaticamente per ottenere risultati sempre uniformi e cremosi.

Categoria	Programma	Descrizione
adatta per essere presa con un cucchiaio	GELATO	Ideale per ricette tradizionali. Trasforma i latticini e le alternative vegetali in un gelato denso e cremoso.
	GELATO	Studiata per realizzare basi tipo crema (crema pasticcera) per il classico gelato italiano, dalla consistenza vellutata.
	SORBETTO	Trasforma miscele di frutta dolci e acquose in sorbetti cremosi.
	YOGURT CONGELATO	Con un solo pulsante, trasforma lo yogurt normale in uno yogurt gelato cremoso. Consiglio: per risultati ottimali, usa varietà zuccherate e intere. Evita le opzioni senza grassi o “senza zuccheri aggiunti”.
	GELATO LEGGERO	Progettato per produrre gelato con poco zucchero, ridotto contenuto di grassi o con sostituti dello zucchero.
Bevibile (consistenza bevibile)	GRANITA	Prepara granite lisce e omogenee con acqua e miscele per bevande: una reinterpretazione del classico preferito dai bambini.
	FRAPPÈ	Prepara in pochi minuti dei frullati densi e cremosi utilizzando il tuo gelato preferito (fatto in casa o comprato), latte e i tuoi condimenti preferiti.
	BEVANDA GHIACCIATA	bevande ghiacciate di qualità ultra-perfezionata , con maggiore spessore, consistenza vellutata e resistenza prolungata allo scioglimento.
	FRAPPÉ	La miscela perfetta tra un caffè intenso e un cappuccino morbido.
	CIOTOLA DI FRULLATO	Frullato denso e cremoso servito in una ciotola e guarnito con ingredienti nutrienti come frutta fresca, noci e semi.

Importante: quando si preparano preparazioni BEVIBILI come GRANITA (19), BEVANDA GHIACCIATA (18), CAFFÈ (17), FRULLATO (21) o MILKSHAKE (20), aggiungere il liquido sopra la base congelata nel contenitore piccolo (F) prima di avviare il programma.

ALBERO SU/GIÙ (2)
Funzione combinata: combina il programma selezionato e RE-SPIN (8) in un’unica operazione, eseguendo due programmi contemporaneamente.

MISCELA (+MISCELA)
Il programma MIX-IN è progettato per integrare additivi solidi (pezzi di caramelle, biscotti, noci, cereali o frutta congelata) in una base appena lavorata o in un dessert commerciale.
Nota: per risultati ottimali, posizionare gli ingredienti aggiunti al centro della Ciotola Piccola (F). Dopo il programma principale, utilizzare un cucchiaio per creare un foro di circa 4 cm di diametro dal fondo della Ciotola Piccola (F). Inserire gli ingredienti tritati in questo foro ed eseguire il programma MIX-IN utilizzando il pulsante touch +MIX-IN (7). Se necessario, ripetere il programma MIX-IN per incorporare completamente gli ingredienti aggiunti.

RE-SPIN (RE-SPIN)
Il programma RE-SPIN migliora la consistenza dopo aver eseguito uno dei programmi preimpostati. È particolarmente utile quando la base è molto fredda (sotto i -7 °F/-21 °C) e diventa friabile anziché cremosa.
Nota: non utilizzare RE-SPIN (8) prima di eseguire il programma MIX-IN (7).

Consigli per il congelamento
- Per risultati ottimali, mantenere la temperatura tra -12 °C e -22 °C. Il dispositivo è progettato per elaborare efficacemente basi congelate entro questo intervallo. Se conservato entro questi parametri, il Contenitore Piccolo (F) raggiungerà la consistenza ideale per la lavorazione.
- Non congelare il contenitore piccolo (F) in posizione inclinata. Posizionarlo su una superficie perfettamente piana all’interno del congelatore.
- Sono preferibili i congelatori verticali. Evitate i congelatori a pozzetto , perché tendono a raffreddare eccessivamente.
- Congelare la base per 24 ore. Anche se il composto appare solido in anticipo, avrà bisogno di più tempo di congelamento per raggiungere la temperatura di lavorazione ottimale.
- Ottimizza il tuo tempo preparando in anticipo diversi contenitori piccoli (F) e conservandoli nel congelatore per lavorarli quando vuoi.

Istruzioni per l’uso
Importante: leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza prima di procedere.
1. Aggiungere gli ingredienti nel contenitore piccolo (F). NON superare la linea MAX FILL contrassegnata sul contenitore piccolo (F). Fig. 3
2. Per le ricette che richiedono ingredienti congelati, chiudere il contenitore piccolo (F) con il coperchio del contenitore piccolo (E) e riporlo nel congelatore per almeno 24 ore. Fig. 4

3. Collegare il corpo principale (A) alla presa di corrente e posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e pulita.
4. Una volta preparata o congelata la base, togliere il coperchio dal contenitore piccolo (E) e posizionare il contenitore piccolo (F) all'interno del contenitore esterno (G). Fig. 5

Nota:
- Non lavorare le miscele se il contenuto del contenitore piccolo (F) si è congelato in modo obliquo o se è stato parzialmente rimosso e ricongelato in modo non uniforme .
- Prima di ricongelare , lisciare sempre la superficie del dessert lavorato all'interno del piccolo contenitore (F).
- Per ammorbidire parzialmente, trasferire il piccolo contenitore (F) in frigorifero e mescolare energicamente fino a ottenere un composto omogeneo.
- Ricongelare il contenitore piccolo (F) su una superficie completamente piana nel congelatore per garantire una consistenza uniforme.

5. Importante: assicurarsi che l'anello di tenuta del coperchio del contenitore esterno (C) sia posizionato correttamente sul coperchio del contenitore esterno (B) prima di installare la paletta (D).

Installazione della tavolozza (D) con lo strumento di installazione (H)
Figura 6
(1) Tenere la base dello strumento di installazione della pagaia (H) con una mano e, dalla parte superiore del coperchio del contenitore esterno (B), spingerlo attraverso il foro centrale del coperchio.
(2) Capovolgere il tappo (B). Allineare il foro di installazione situato sulla base della Palette (D) con l'utensile (H) e inserire la Palette (D) nell'utensile.
(3) Rimuovere lentamente lo strumento di installazione (H) dal coperchio (B).

Gradi:
- Maneggiare con cura la tavolozza (D).
- La paletta (D) deve essere installata correttamente, altrimenti l'apparecchio non funzionerà normalmente.
- Se l'anello di tenuta del coperchio del contenitore esterno (C) non è posizionato correttamente, durante la preparazione della bevanda potrebbero verificarsi perdite di liquido dal contenitore esterno (G).

6. Fissaggio e bloccaggio del coperchio del contenitore esterno (B). Posizionare la linguetta sul coperchio (B) leggermente a destra della maniglia del contenitore esterno (G). Allineare la linea di riferimento sul coperchio (B) con la freccia sulla maniglia del contenitore esterno (G). Ruotare il coperchio (B) in senso orario per bloccarlo. Fig. 7
7. Fissaggio del contenitore esterno (G) al corpo principale (A). Con l'apparecchio collegato alla presa di corrente, posizionare il contenitore esterno (G) sul corpo principale (A) con la maniglia centrata sotto il display del pannello. Ruotare la maniglia in senso orario per bloccare il contenitore esterno (G) in posizione; si sentirà un clic di conferma. Fig. 8
8. Accensione, selezione della modalità e del programma. Premere il pulsante touch POWER (Accensione/Spegnimento) (6) per accendere l'apparecchio. Se il contenitore esterno (G) è installato correttamente, i pulsanti (2), (3), (4) e (5) lampeggiano e l'apparecchio è pronto per l'uso. Premere una modalità di lavorazione: TOP (3), FULL (5) o BOTTOM (4). Quindi, ruotando il selettore di funzione/pulsante di avvio (1), selezionare il programma che si desidera eseguire e premerlo per avviare. Il programma si interromperà automaticamente al termine.

Gradi:
- Le modalità TOP (3) e BOTTOM (4) non sono disponibili con i programmi DRINKABLE.
- Se l'indicatore INSTALL (16) è rosso e lampeggiante, l'apparecchio non è completamente assemblato per l'uso. Verificare che la ciotola esterna (G) sia installata correttamente. Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica prima di installare la ciotola.

9. Rimozione del contenitore esterno (G) al termine del programma. Premere il pulsante di sgancio del contenitore esterno situato sul lato sinistro del corpo principale (A). Ruotare la maniglia del contenitore esterno (G) nella posizione centrale. Ruotando, la piattaforma abbasserà il contenitore esterno (G). Quando il contenitore esterno (G) è sganciato e la piattaforma è abbassata, sollevarla per rimuoverla dal corpo principale (A). Fig. 9
10. Rimozione del coperchio. Premere il pulsante di rilascio del coperchio e ruotare il coperchio del contenitore esterno (B) in senso antiorario per rimuoverlo.
11. Se si aggiungono condimenti , utilizzare un cucchiaio per creare un foro di 4 cm di diametro che raggiunga il fondo della parte già lavorata del Contenitore Piccolo (F). Mettere i condimenti tritati in questo foro e ripetere i passaggi da 7 a 11 per lavorare di nuovo utilizzando la stessa modalità di lavorazione (SOPRA/PIENO/FONDO) e il programma MIX - IN.

MIX - IN
- Aggiungere 1/4 di tazza (circa 60 ml) di caramelle sbriciolate, frutta congelata, noci tritate, gocce di cioccolato, ecc. Se si utilizzano più guarnizioni , mantenere il volume combinato a 1/4 di tazza o meno. Regolare a piacere e assicurarsi che il coperchio del contenitore esterno (B) aderisca perfettamente al contenitore più piccolo (F).
- Le guarnizioni dure come cioccolato, caramelle o frutta secca non si sfalderanno durante il programma MIX - IN e rimarranno intere. Per questo motivo, si consiglia di utilizzare mini gocce di cioccolato , mini caramelle o ingredienti pretagliati .
- Le guarnizioni morbide si sfalderanno. Ingredienti come cereali, biscotti o frutta congelata saranno in pezzi più piccoli dopo il programma MIX - IN. Per risultati ottimali, iniziare con pezzi più grandi quando l'ingrediente è morbido.

- Per ottenere i migliori risultati con il gelato, si sconsiglia di utilizzare frutta fresca, salse o creme spalmabili come guarnizione . L'aggiunta di frutta fresca, fudge o salse al caramello diluirà il dessert.
- Anche le creme spalmabili al cioccolato e alle nocciole e il burro di noci non si amalgamano bene.
- Si consigliano coperture di frutta congelata o di cioccolato/caramello a rapida solidificazione.

12. Migliora la consistenza con la funzione RE - SPIN. Se la preparazione nella Ciotola Piccola (F) è friabile o farinosa, usa la funzione RE - SPIN con il Pulsante Touch RE - SPIN (8) invece di aggiungere guarnizioni . Questo programma è particolarmente utile con basi molto fredde. Se, dopo RE - SPIN (8), la consistenza è liscia, procedi al passaggio 14. Se rimane friabile o farinoso, ripeti i passaggi da 7 a 11 ed esegui nuovamente RE - SPIN (8) per rielaborare.

Nota: non eseguire RE - SPIN (8) prima di utilizzare il programma MIX - IN (7).

13. Togliere e servire. Sollevare il contenitore piccolo (F) dal contenitore esterno (G) e servire il dessert.
14. Pulizia del coperchio e rimozione della pala. Con il gruppo rimosso dal corpo principale (A), sciacquare accuratamente il coperchio del contenitore esterno (B) sotto l'acqua corrente per rimuovere eventuali residui appiccicosi o particelle intrappolate attorno alla pala (D). Tenere la base dell'utensile di installazione della pala (H) con una mano. Con l'altra mano, inserire l'utensile (H) attraverso il foro superiore del coperchio (B) e premere per rilasciare la pala (D). Fig. 10-11
15. Per una pulizia più semplice, immergere la paletta (D) direttamente nel lavandino. Lavare separatamente il coperchio (B), la paletta (D) e la guarnizione del coperchio del contenitore esterno (C). Asciugare accuratamente prima del successivo utilizzo.
16. Spegnimento e disconnessione. Premere il pulsante touch POWER (On/Off) (6) per spegnere l'apparecchio.
17. Scollegare l'unità principale (A) al termine dell'utilizzo. Consultare la sezione Cura e manutenzione per le istruzioni di pulizia e conservazione.
18. Avanzi: lisciatura, ricongelamento e rilavorazione. Se nel contenitore piccolo (F) sono rimasti degli avanzi, lisciare la superficie con un cucchiaio o una spatola prima di rimetterlo nel congelatore, assicurandosi che sia perfettamente livellata. Se, dopo il ricongelamento , il preparato è troppo duro, ripetere lo stesso programma utilizzato per la preparazione. Se è ancora morbido, è possibile servirlo direttamente con un cucchiaio.

Nota:
Quando si rielabora un dessert che contiene guarnizioni , queste possono essere ulteriormente sbriciolate, alterandone la consistenza e il sapore.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota
- Scollegare il corpo principale (A) dall'alimentazione prima di pulirlo.
- Per iniziare la pulizia, rilasciare la paletta (D) dal coperchio del contenitore esterno (B) utilizzando lo strumento di installazione della paletta (H).
- Sciacquare la paletta (D) e il coperchio (B) con acqua tiepida per rimuovere eventuali residui di gelato o guarnizioni .
- Evitare pagliette abrasive, spazzole metalliche o detergenti aggressivi (candeggina, solventi, detersivi in polvere), poiché possono danneggiare o graffiare i pezzi.
- Pulire i componenti subito dopo l'uso semplifica il compito, prolunga la durata dell'apparecchio e degli accessori e riduce la comparsa di macchie sulle parti in plastica.
- Lasciare asciugare completamente prima del successivo utilizzo.

Lavaggio a mano
- Lavare il contenitore piccolo (F), il contenitore esterno (G), i coperchi (B ed E) e la tavolozza (D) con acqua calda e sapone.
- Per la tavolozza (D), utilizzare un utensile per la pulizia con manico.
- Risciacquare abbondantemente e lasciare asciugare tutti i pezzi all'aria.
- Il corpo principale (A) non deve essere immerso; pulirlo solo con un panno leggermente umido.

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

Coperchio del contenitore esterno (B)
- Prima di pulire il coperchio, rimuovere la paletta (D) per rimuovere eventuali detriti intrappolati sotto.
- Far scorrere acqua calda attraverso la leva di rilascio della pala e attraverso i fori di scarico situati su entrambi i lati.
- Per svuotarlo completamente, posizionare il coperchio con il lato della leva rivolto verso il basso.

Programma di pulizia dell'albero
1. Collegare il dispositivo e premere il pulsante touch POWER (On/Off) (6).
2. Rimuovere il contenitore esterno (G) dal corpo principale (A).
3. Premere il pulsante CLEAN e quindi il selettore di funzione/pulsante di avvio (1) per eseguire il programma.

4. L'albero scenderà lentamente. Una volta completamente abbassato, puliscilo con un panno pulito e leggermente umido.
5. Al termine della pulizia, premere nuovamente il selettore di funzione/pulsante di avvio (1) e l'asse tornerà nella posizione precedente.

Nota: l'asta deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Corpo principale (A)
Prima di procedere alla pulizia, scollegare il corpo principale (A).
Pulire il corpo principale (A) con un panno leggermente inumidito con detergente neutro, quindi asciugare. Assicurarsi che l'area dei contatti elettrici sia completamente asciutta.
Non utilizzare panni abrasivi/pagliette o spazzole.

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

Ripristino del motore (protezione da sovraccarico)
1. Scollegare il corpo principale (A) dalla presa elettrica.
2. Lasciare raffreddare il motore per almeno 15 minuti.
3. Rimuovere il coperchio del contenitore esterno (B) e la pala (D). Verificare che non vi siano ingredienti intrappolati nel coperchio (incluso l'anello di tenuta (C)) o attorno all'albero.
4. Se il contenitore piccolo (F) è molto pieno o estremamente duro, rimuovere una parte della miscela per ridurre il carico.
5. Riposizionare il contenitore piccolo (F) nel contenitore esterno (G), montare il coperchio (B) e bloccare il gruppo sul corpo principale (A).
6. Ricollegare, premere il pulsante di accensione (ON/OFF) (6) e testare il programma. Se non si avvia, ripetere la procedura di reset.
7. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.

Nota: evitare il sovraccarico
- NON lavorare blocchi di ghiaccio solidi o cubetti di ghiaccio.
- NON tentare di preparare frullati o di lavorare ingredienti duri e sfusi.
- La frutta deve essere schiacciata per rilasciarne il succo oppure mescolata ad altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Descrizione del problema	Soluzione
Durante la lavorazione, il dispositivo si sposta sul piano di lavoro.	Assicurarsi che il piano di lavoro e i piedini del corpo principale (A) siano puliti e asciutti.
Dopo la lavorazione il dessert rimane liquido e non solido.	Se il composto è troppo morbido, rimettere il contenitore piccolo (F) nel congelatore per qualche altra ora o fino a raggiungere la consistenza desiderata.
	Congelare la base per 24 ore e lavorarla subito dopo averla tolta dal congelatore.
	Se la consistenza rimane morbida, abbassare la temperatura del congelatore. L'elettrodomestico funziona al meglio con basi congelate tra -12°C e -22°C.
Durante la lavorazione, il dispositivo si sposta sul piano di lavoro.	Assicurarsi che il piano di lavoro e i piedini del corpo principale (A) siano puliti e asciutti.
Dopo la lavorazione il dessert diventa fragile o “farinoso”.	Utilizzare RE SPIN (8) dopo un programma One Touch per una consistenza più cremosa.
	Se il composto è estremamente duro, riscaldare il contenitore piccolo (F) per 2-5 minuti in frigorifero prima di lavorarlo.
	Un basso contenuto di grassi o zuccheri può influire sulla consistenza; seguire le ricette consigliate.

programmi One Touch non si accendono .	Collegare il corpo principale (A) a una presa di corrente funzionante prima di installare il contenitore esterno (G).
	Premere POWER (6) e quindi selezionare una modalità (TOP/FULL/BOTTOM) e un programma.
	Controllare il montaggio: se il contenitore esterno (G) non è installato correttamente, la spia INSTALL (16) lampeggerà in rosso.
	Dopo ogni programma, rimuovere il contenitore esterno (G) e controllare il risultato prima di avviarne un altro.
L'indicatore INSTALL (16) lampeggia in rosso.	Il contenitore esterno (G) non è installato o è installato in modo errato. Reinstallarlo sul corpo principale (A) finché non si sente il "clic" di bloccaggio.
Lo schermo campione E03, E05, E08 o E28.	Rilevato sovraccarico del motore: scollegare la spina, rimuovere il contenitore esterno (G) e lasciare raffreddare il corpo principale (A) per 15 minuti. Rimuovere il coperchio del contenitore esterno (B) e la pala (D) e rimuovere eventuali ostruzioni.
	Evitare miscele troppo dense; regolare lo zucchero e i grassi in base alla ricetta.
	Lavorare le basi tra -12 °C e -22 °C; posizionare il contenitore piccolo (F) nella zona anteriore del congelatore o temperarlo brevemente se è troppo duro.
	NON lavorare cubetti/blocchi di ghiaccio o ingredienti sciolti e duri.
Il piccolo contenitore (F) si è congelato inclinato nel congelatore.	Per risultati ottimali, NON lavorare un contenitore piccolo (F) che è stato congelato inclinato o dal quale il prodotto è stato rimosso e poi ricongelato in modo non uniforme .
	Prima di ricongelare , livellare sempre la superficie; se è già irregolare, scongelare in frigorifero, mescolare per ricombinare gli ingredienti e ricongelare su una superficie piana.

Il contenitore esterno (G) non viene staccato dal corpo principale (A) dopo la lavorazione.	Attendere 2 minuti; quindi, tenere premuto il pulsante di rilascio (lato sinistro del corpo principale (A)) mentre si ruota la maniglia del contenitore esterno (G) in senso orario per rimuoverlo. Potrebbe essere necessaria una certa forza.
	Assicurarsi che la cavità della Palette (D) sia completamente asciutta prima dell'uso. Se si preparano più ricette, sciacquare e asciugare la Palette tra un utilizzo e l'altro. Questo impedisce che l'acqua residua congeli e si attacchi.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Gelatec 1800
Riferimento prodotto: EU01_123709

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

Il consumo energetico in modalità " standby " è di 0,3 W, calcolato secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e dei regolamenti europei 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Per ottenere questo risultato, il dispositivo viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione, in attesa che venga attivata la modalità " standby " .
Il periodo di tempo dopo il quale il dispositivo passa automaticamente alla modalità "standby" è di 10 minuti.

Le specifiche tecniche possono variare senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Al termine della vita utile del prodotto, è necessario rimuovere le batterie e portarle presso un punto di raccolta designato dalle autorità locali.
Per informazioni dettagliate sul modo più appropriato di smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le relative batterie, il consumatore deve contattare le autorità locali.

Sul nostro sito web potete trovare informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi e sulla loro marcatura.
Il rispetto delle linee guida sopra indicate contribuirà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SAT

Cecotec risponderà all'utente finale o consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e termini stabiliti dalla normativa applicabile.
Si consiglia di far eseguire le riparazioni da personale specializzato.
Se riscontri un problema con il prodotto o hai domande, contatta il servizio di assistenza tecnica ufficiale di Cecotec chiamando il numero +34 96 321 07 28.

9. DIRITTO D'AUTORE

I diritti di proprietà intellettuale sui testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può, né totalmente né parzialmente, essere riprodotto, archiviato in un sistema di recupero dati, trasmesso o distribuito con alcun mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simili) senza la previa autorizzazione scritta di CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

CE Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili dell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato in conformità con gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente indirizzo web: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

A. Estrutura principal
B. Tampa do recipiente exterior
C. Anel de vedação da tampa do recipiente exterior
D. Palete
E. Tampa de recipiente pequeno
F. Contentor pequeno
G. Recipiente exterior
H. Ferramenta de instalação de paletes

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa:
- Produto
- 3 cubas
- Manual de instruções

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

Antes da primeira utilização
1. Limpar o recipiente pequeno (F), o recipiente exterior (G), as tampas (B e E) e a pá (D) com água morna e sabão.
2. Para limpar a pá (D), utilizar uma escova ou um utensílio de lavar louça com pega.
3. Enxagúe bem todas as peças e deixe-as secar ao ar.
4. Limpe o painel de controlo do corpo principal (A) com um pano macio. Não submergir nem permitir a entrada de água no corpo principal (A).

3. FUNCIONAMENTO

Pré-requisitos
Coloque o aparelho sobre uma superfície firme, plana e nivelada.
Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor e da luz solar direta. Evite salpicos de água sobre o aparelho, especialmente sobre o corpo principal (A); podem provocar um curto-circuito.
Para uma ventilação correta, mantenha o espaço livre em ambos os lados do aparelho.
Deixar uma distância mínima de 100 mm entre a parte traseira e os lados do aparelho e as paredes.

Painel de controlo
Figura 2:

1. Seletor de função/Botão de arranque
2. Botão tátil UP/DOWN
3. Botão tátil TOP
4. Botão tátil INFERIOR
5. Botão tátil FULL
6. Botão tátil POWER (Ligar/Desligar)
7. Botão tátil +MIX-IN
8. Botão tátil RE-SPIN
9. Botão tátil CLEAN
10. Indicação dos minutos
11. Indicador do programa ICE CREAM
12. Indicador do programa LIGHT ICE CREAM
13. Indicador do programa SORBET
14. Indicador do programa GELATO
15. Indicador do programa IOGURTE CONGELADO
16. Indicador INSTALAR
17. Indicador do programa COFFEECCINO
18. Indicador do programa FROZEN DRINK
19. Indicador do programa SLUSHIE
20. Indicador do programa MILKSHAKE
21. Indicador do programa SMOOTHIE BOWL

Primeira utilização
Ligar e desligar
Utilize o botão tátil POWER (6) para ligar ou desligar o aparelho.
Nota: Se não for efectuada qualquer operação durante 10 minutos, o aparelho entra em modo de espera.

Indicador INSTALL
O indicador INSTALL (16) acende em branco quando o recipiente exterior (G) está colocado.
Se o indicador estiver vermelho e a piscar, significa que o recipiente exterior (G) não está colocado.

Modo de processamento
Selecionar o modo de processamento antes de escolher um programa.

- FULL (5): processa todo o conteúdo do pequeno contentor (F).
- TOP (3): processa apenas a metade superior do pequeno contentor (F).
- FUNDO (4): processa a restante metade inferior do pequeno recipiente (F).

Nota: Os modos TOP (3) e BOTTOM (4) não estão disponíveis com os programas DRINKABLE.

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

Categoria	Programa	Descrição
Escavável (textura de colher)	ICE CREAM	Ideal para receitas tradicionais. Transforma alternativas lácteas e vegetais em gelados densos e sedosos.
	GELATO	Concebida para a confeção de bases de creme para gelados italianos clássicos, com uma textura aveludada.
	SORBET	Transforma as misturas de frutas doces e aquosas em sorvetes cremosos.
	FROZEN YOGURT	Com o toque de um botão, transforma iogurte simples em iogurte congelado cremoso. Sugestão: para obter melhores resultados, utilize variedades adoçadas e com teor de gordura. Evite as opções desnatadas ou "sem açúcar".
	LIGHT ICE CREAM	Concebida para gelados com baixo teor de açúcar, baixo teor de gordura ou substitutos do açúcar.

Bebível (textura bebível)	SLUSHIE	Prepara granizados suaves e homogéneos a partir de água e de misturas de bebidas.
	MILKSHAKE	Prepare batidos espessos e cremosos em minutos, utilizando o seu gelado preferido (caseiro ou comercial), leite e os seus aditivos preferidos.
	FROZEN DRINK	Obtenha bebidas congeladas de qualidade ultra-perfeita com maior espessura, textura aveludada e resistência prolongada à fusão.
	FRAPPÉ	Mistura perfeita de café intenso e cappuccino suave.
	SMOOTHIE BOWL	Batido espesso e cremoso servido numa taça e coberto com ingredientes nutritivos, como fruta fresca, frutos secos e sementes.

Importante: Quando processar preparações BEBIDAS, tais como SLUSHIE (19), BEBIDA CONGELADA (18), COFFEECCINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) ou MILKSHAKE (20), adicione líquido por cima da base congelada no pequeno recipiente (F) antes de iniciar o programa.

EIXO PARA CIMA/PARA BAIXO (2)
Função combinada: combina o programa selecionado e o RE-SPIN (8) numa única operação, executando dois programas ao mesmo tempo.

MIX-IN (+MIX-IN)
O programa MIX-IN foi concebido para integrar adições sólidas (pedaços de doces, bolachas, nozes, cereais ou fruta congelada) numa base ou sobremesa comercial acabada de processar.
Nota: Para obter melhores resultados, colocar as adições no centro do pequeno recipiente (F). Após o programa principal, abrir um buraco com um diâmetro de cerca de 4 cm no fundo do pequeno recipiente (F). Coloque os ingredientes cortados nesta ranhura e execute o programa MIX-IN com a tecla +MIX-IN (7). Se necessário, repetir MIX-IN para integrar completamente as adições.

RE-SPIN (RE-SPIN)
O programa RE-SPIN melhora a textura após a execução de um dos programas pré-definidos. É especialmente útil quando a base está muito fria (abaixo de -7 °F/-21 °C) e se torna quebradiça em vez de cremosa.
Nota: Não utilizar RE-SPIN (8) antes de executar MIX-IN (7).

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

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

Nota:
- Não processar misturas se o conteúdo do pequeno recipiente (F) tiver sido congelado num ângulo ou se tiver sido parcialmente removido e recongelado de forma desigual.
- Antes de voltar a congelar, alise sempre a superfície da sobremesa transformada no interior do pequeno recipiente (F).
- Para amolecer parcialmente, transferir o recipiente pequeno (F) para o frigorífico e misturar vigorosamente até ficar homogéneo.
- Voltar a congelar o recipiente pequeno (F) numa superfície completamente plana do congelador para garantir uma consistência uniforme.

5. Importante: Certifique-se de que o anel de vedação da tampa do contentor exterior (C) está corretamente posicionado na tampa do contentor exterior (B) antes de instalar a palete (D).

Instalação de paletes (D) com ferramenta de instalação (H)
Fig. 6

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

Notas:
- Manusear cuidadosamente a pá (D).
- Evite salpicos de água sobre o aparelho, especialmente sobre o corpo principal (A); podem provocar um curto-circuito.
- Se o anel de vedação da tampa do recipiente exterior (C) não estiver corretamente colocado, pode ocorrer uma fuga de líquido do recipiente exterior (G) durante a preparação da bebida.

6. Colocação e bloqueio da tampa do contentor exterior (B). Posicione a patilha da tampa (B) ligeiramente à direita da pega do recipiente exterior (G). Alinhe a linha de referência na Tampa (B) com a seta na pega do Recipiente exterior (G). Rode a Tampa (B) no sentido dos ponteiros do relógio para bloquear. Fig. 7
7. Colocação do recipiente exterior (G) no corpo principal (A). Com o aparelho ligado à rede eléctrica, colocar o recipiente exterior (G) sobre o corpo principal (A) com a pega centrada sob o visor do painel. Rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para bloquear o recipiente exterior (G) no lugar. Fig. 8
8. Ligar, selecionar o modo e o programa. Pressione o botão tátil POWER (Ligar/Desligar) (6) para ligar o aparelho. Se o recipiente exterior (G) estiver corretamente instalado, os botões (2), (3), (4) e (5) acenderão intermitentemente e o aparelho estará pronto a usar. Prima um modo de processamento: TOP (3), FULL (5) ou BOTTOM (4). Em seguida, rodando o seletor de função/botão de início (1), selecione o programa que deseja processar e prima o mesmo para iniciar. O programa irá parar automaticamente quando terminar.

Notas:
- Os modos TOP (3) e BOTTOM (4) não estão disponíveis com os programas DRINKABLE.
- Se o indicador INSTALL (16) estiver vermelho e a piscar, o aparelho não está completamente montado para ser utilizado. Verificar se o recipiente exterior (G) está corretamente instalado. Antes de instalar a taça, é necessário ligar o aparelho à alimentação eléctrica.

9. Retirar o recipiente exterior (G) no final do programa. Prima o botão de libertação do recipiente exterior no lado esquerdo do corpo principal (A). Rode o punho do recipiente exterior (G) para a posição central. Ao rodar, a plataforma baixará o recipiente exterior (G). Quando o contentor exterior (G) for libertado e a plataforma estiver baixada, levante-a para a retirar do corpo principal (A). Fig. 9
10. Remoção da tampa. Prima o botão de desbloqueio da tampa e rode a tampa do recipiente exterior (B) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a retirar.
11. Se for necessário adicionar coberturas, utilizar uma colher para fazer um buraco de 4 cm de diâmetro até ao fundo da parte já processada do recipiente pequeno (F). Coloque as coberturas picadas neste orifício e repita os passos 7-11 para processar novamente utilizando o mesmo modo de processamento (TOP/FULL/BOTTOM) e o programa MIX-IN.

Consejos MIXIN
- Adicione 1/4 de chávena (aprox. 60 ml) de rebuçados esmagados, fruta congelada, nozes picadas, pepitas de chocolate, etc. Se utilizar várias coberturas, mantenha o volume combinado a 1/4 de chávena ou menos. Ajustar a gosto e certificar-se de que a tampa do recipiente exterior (B) consegue fechar-se bem sobre o recipiente pequeno (F).
- As coberturas duras, como chocolate, rebuçados ou nozes, não se partem durante o programa MIX-IN e permanecem inteiras. Por este motivo, recomenda-se a utilização de mini gotas de chocolate, mini rebuçados ou ingredientes pré-cortados.
- As coberturas macias partem-se. Ingredientes como cereais, bolachas ou fruta congelada ficarão em pedaços mais pequenos após o programa MIX-IN. Para obter melhores resultados, comece com pedaços maiores quando o ingrediente estiver macio.
- Para obter melhores resultados no ICE CREAM e no GELATO, não se recomenda a utilização de fruta fresca, molhos ou pastas para barrar como toppings. A adição de fruta fresca, de caramelo ou de molhos de caramelo dilui a sobremesa.
- Os cremes de chocolate e de avelã e as manteigas de frutos secos também não se integram bem.
- Recomenda-se a utilização de fruta congelada ou de coberturas de chocolate/caramelo de secagem rápida.

12. Melhorar a textura com a função RE-SPIN. Se a preparação no recipiente pequeno (F) ficar esfarelada ou farinhenta, utilize a função RE-SPIN com o botão tátil RE-SPIN (8) em vez de adicionar coberturas. Este programa é especialmente útil com bases muito frias. Se, depois de RE-SPIN (8), a textura for lisa, passar ao passo 14. Se continuar quebradiço ou farinhento, repetir os passos 7-11 e voltar a executar a RE-SPIN (8) para reprocessar.

Nota: Não executar RE-SPIN (8) antes de utilizar MIX-IN (7).

13. Retirar e servir. Retirar o recipiente pequeno (F) do recipiente exterior (G) e servir a sobremesa.
14. Limpeza da tampa e remoção da palete. Com o conjunto fora do corpo principal (A), enxaguar bem a tampa do recipiente exterior (B) em água corrente para remover

quaisquer detritos pegajosos ou partículas presas à volta da pá (D). Segure a base da ferramenta de instalação da espátula (H) com uma mão. Com a outra, introduza a ferramenta (H) através do orifício superior da tampa (B) e prima para libertar a pá (D). Fig. 10-11

15. Para facilitar a limpeza, coloque a pá (D) diretamente no lava-loiça. Lave a tampa (B), a pá (D) e o anel de vedação da tampa do recipiente exterior (C) separadamente. Secar bem antes da próxima utilização.
16. Desligar e desligar da tomada. Prima o botão tátil POWER (Ligar/Desligar) (6) para desligar o aparelho.
17. Desligue a ficha do corpo principal (A) quando terminar de o utilizar. Consulte a secção Cuidados e manutenção para obter instruções de limpeza e armazenamento.
18. Restos: alisamento, recongelamento e reprocessamento. Se houver restos no recipiente pequeno (F), alise a superfície com uma colher ou uma espátula antes de o voltar a colocar no congelador, mantendo-o perfeitamente nivelado. Se, depois de voltar a congelar, a preparação estiver demasiado dura, proceder à sua execução com o mesmo programa que utilizou para a preparar. Se ainda estiver mole, pode servir-se diretamente com uma colher.

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

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nota

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

Limpeza à mão

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

Máquina de lavar louça

- Colocar o recipiente pequeno (F), e a pá (D) no tabuleiro superior.
- Separar a pá (D), o recipiente pequeno (F), antes de os colocar.
- Evitar ciclos de alta temperatura ou secagem a quente para prolongar a vida útil das peças.

Tampa do contentor exterior (B)

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

Programa de limpeza do eixo

1. Ligue o aparelho à tomada e prima o botão tátil POWER (Ligar/Desligar) (6).
2. Retirar o recipiente exterior (G) do corpo principal (A).
3. Pressione o botão CLEAN e, em seguida, o seletor de função/botão de início (1) para executar o programa.
4. O eixo desce lentamente. Quando estiver totalmente baixado, limpe-o com um pano limpo e ligeiramente húmido.
5. Após a limpeza, pressione novamente o seletor de função/botão de início (1) e o eixo voltará à sua posição anterior.

Nota: O eixo deve ser limpo após cada utilização.

Corpo principal (A)

Antes de limpar, desligar a ficha do corpo principal (A).
Limpar o corpo principal (A) com um pano ligeiramente humedecido com detergente neutro e, em seguida, secar com um pano seco. Certifique-se de que a zona de contacto elétrico está perfeitamente seca.
Não utilizar panos/esponjas ou escovas abrasivas.

Armazenamento

Para guardar o cabo, evite enrolá-lo à volta da parte inferior do corpo principal (A).
Guardar os acessórios adicionais junto ao aparelho ou num armário para evitar danos ou riscos de segurança.

Reposição do motor (proteção contra sobrecarga)

1. Desligar o corpo principal (A) da tomada eléctrica.
2. Deixar o motor arrefecer durante pelo menos 15 minutos.
3. Retire a tampa do recipiente exterior (B) e a pá (D). Verificar se não há ingredientes presos no conjunto da tampa (incluindo o anel de vedação (C)) e à volta do veio.

4. Se o pequeno recipiente (F) estiver demasiado cheio ou muito duro, retirar uma parte da mistura para reduzir a carga.
5. Recolocar o recipiente pequeno (F) no recipiente exterior (G), montar a tampa (B) e bloquear o conjunto no corpo principal (A).
6. Ligar novamente, premir o botão de toque POWER (Ligar/Desligar) (6) e testar o programa. Se não arrancar, repita o procedimento de reposição.
7. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência.

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

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Descrição do problema	Solução
O aparelho desloca-se sobre a bancada durante o processamento.	Certifique-se de que o tampo de trabalho e os pés do corpo principal (A) estão limpos e secos.
A sobremesa permanece líquida, não sólida, após a transformação.	Se a mistura estiver demasiado mole, volte a colocar o recipiente pequeno (F) no congelador durante mais algumas horas ou até obter a textura desejada.
	Congele a base durante 24 horas completas e processe-a logo após retirá-la do congelador.
	Se a textura ainda estiver mole, baixar a temperatura do congelador. O dispositivo funciona melhor com bases congeladas entre -12 °C e -22 °C.
O aparelho desloca-se sobre a bancada durante o processamento.	Certifique-se de que o tampo de trabalho e os pés do corpo principal (A) estão limpos e secos.
A sobremesa torna-se quebradiça ou "farinhenta" após a transformação.	Utilizar RE-SPIN (8) após um programa de um toque para obter uma consistência mais cremosa.
	Se a mistura estiver muito dura, temperar o recipiente pequeno (F) 2-5 minutos no frigorífico antes de processar.
	Um baixo teor de gordura ou de açúcar pode afetar a textura; siga as receitas recomendadas.

Os programas de um toque não se iluminam.	Ligue o corpo principal (A) a uma tomada eléctrica antes de instalar o recipiente exterior (G).
	Prima POWER (6), depois selecione um modo (TOP/FULL/BOTTOM) e um programa.
	Verificar a montagem: se o recipiente exterior (G) não estiver corretamente instalado, o indicador INSTALL (16) piscará a vermelho.
	Após cada programa, retirar o recipiente exterior (G) e verificar o resultado antes de iniciar outro programa.
O indicador INSTALL (16) pisca a vermelho.	O recipiente exterior (G) não está instalado ou está incorretamente instalado. Volte a instalá-la no corpo principal (A) até ouvir um estalido.
O visor mostra E03, E05, E08 ou E28.	Deteção de sobrecarga do motor: desligar a ficha da tomada, retirar o recipiente exterior (G) e deixar arrefecer o corpo principal (A) durante 15 minutos. Retire a tampa do recipiente exterior (B) e a pá (D) e limpe as obstruções.
	Evite misturas excessivamente densas; ajuste o açúcar e a gordura de acordo com a receita.
	Processe as bases entre –12 °C e –22 °C; coloque o Recipiente pequeno (F) na zona frontal do congelador ou deixe-o temperar brevemente se estiver demasiado duro.
	NÃO processar blocos/cubos de gelo ou ingredientes soltos e duros.
O pequeno recipiente (F) foi congelado inclinado no congelador.	Para obter melhores resultados, NÃO processar um pequeno contentor (F) que tenha sido congelado num ângulo ou do qual o produto tenha sido retirado e depois recongelado de forma irregular.
	Antes de voltar a congelar, alise sempre a superfície; se já estiver irregular, descongele no frigorífico, misture para recombinar os ingredientes e volte a congelar sobre uma superfície nivelada.

O recipiente exterior (G) não é libertado do corpo principal (A) após o processamento.	Aguarde 2 minutos; depois, mantenha premido o botão de libertação (no lado esquerdo do corpo principal (A)) enquanto roda a pega do Recipiente exterior (G) no sentido dos ponteiros do relógio para o remover. Pode ser necessária alguma força.
	Certificar-se de que a cavidade da pá (D) está completamente seca antes de a utilizar. Se fizer várias receitas, lave e seque a Paleta entre as preparações. Isto evita que as águas residuais congelem e se colem aos componentes.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Gelatec 1800
Referência do produto: EU01_123709

Tensão: 220 – 240 V
Frequência: 50 – 60 Hz
Potência: 700 W

O consumo de energia no modo Standby é 0,3 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função, à espera que o modo Standby seja ativado.
O período após o qual o dispositivo passa automaticamente para o modo de espera é de 10 minutos.

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China I Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS

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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.
Pode consultar as informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua marcação na nossa página web.
A conformidade com as directrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.
Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.
Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

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

Figuur 1

A. Hoofdgedeelte
B. Buitendeksel van de verpakking
C. Afdichtring van het buitenste deksel van de verpakking
D. Pallet
E. Deksel van een klein bakje
F. Kleine verpakking
G. Buitenverpakking
H. Gereedschap voor het installeren van pallets

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

2. VOOR GEBRUIK

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

Inhoud van de doos:
- Product
- 3 badkuipen
- Gebruiksaanwijzing

- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparatuur traceerbaar blijft in geval van nood.

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

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

3. BEDIENING

Voorwaarden
Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en horizontale ondergrond.
Plaats het apparaat uit de buurt van warmtebronnen en direct zonlicht. Voorkom dat er water op het apparaat spat, vooral op de behuizing (A); dit kan kortsluiting veroorzaken.
Voor een goede ventilatie dient u aan beide zijden van het apparaat vrije ruimte te laten.
Zorg voor een afstand van minimaal 100 mm tussen de achterkant en zijkanten van het apparaat en de muur.

bedieningspaneel
Figuur 2:

1. Functieschakelaar/Startknop
2. OMHOOG/OMLAAG aanraakknop
3. TOP-aanraakknop
4. Onderste aanraakknop
5. Volledig aanraakgevoelige knop
6. POWER-aanraakknop (Aan/Uit)
7. Druk op de knop +MIX-IN
8. RE-SPIN aanraakknop
9. CLEAN-aanraakknop
10. Minutenweergave
11. IJSCREAM-programma-indicator
12. Indicator voor het LIGHT ICE CREAM-programma
13. SORBET-programma-indicator
14. GELATO programma-indicator
15. Indicator voor het Frozen Yogurt Programma
16. INSTALL-indicator (montage)
17. COFFEECCINO programma-indicator
18. Indicator voor het programma Diepvriesdranken
19. Slushie-programma-indicator
20. MILKSHAKE programma-indicator
21. SMOOTHIE BOWL programma-indicator

Eerste gebruik
In- en uitschakelen
Gebruik de aanraakknop (6) voor de aan/uit-functie om het apparaat in of uit te schakelen.
Let op: als er gedurende 10 minuten geen handelingen worden uitgevoerd, schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

INSTALLATIE-indicator
De INSTALL-indicator (16) licht wit op wanneer de buitenste bak (G) is geplaatst.
Als de indicator rood knippert, betekent dit dat de buitenste bak (G) niet is geplaatst.

Verwerkingsmodus
Selecteer de verwerkingsmodus voordat u een programma kiest.
- VOLLEDIG (5): verwerkt de volledige inhoud van de kleine container (F).
- TOP (3): verwerkt alleen de bovenste helft van de kleine container (F).
- ONDER (4): verwerkt de resterende onderste helft van de kleine container (F).

Opmerking: De modi TOP (3) en BOTTOM (4) zijn niet beschikbaar met de DRINKABLE (drinkbare textuur) programma's.

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

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

Belangrijk: Bij het bereiden van DRINKBARE producten zoals SLUSHIE (19), BEVROREN DRANK (18), COFFEECCINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) of MILKSHAKE (20), dient u vloeistof bovenop de bevroren basis in de kleine container (F) toe te voegen voordat u het programma start.

SCHACHT OMHOOG/OMLAAG (2)
Gecombineerde functie: Combineert het geselecteerde programma en RE-SPIN (8) tot één enkele bewerking, waardoor twee programma's tegelijk worden uitgevoerd.

MIX-IN (+MIX-IN)
Het MIX-IN-programma is ontworpen om vaste toevoegingen (stukjes snoep, koekjes, noten, granen of bevroren fruit) te integreren in een vers bereide basis of een commercieel dessert.
Opmerking: Voor het beste resultaat plaatst u de toegevoegde ingrediënten in het midden van de kleine kom (F). Na het hoofdprogramma maakt u met een lepel een gat van ongeveer 4 cm in diameter in de bodem van de kleine kom (F). Plaats de gehakte ingrediënten in dit gat en start het MIX-IN-programma met de +MIX-IN-aanraakknop (7). Herhaal MIX-IN indien nodig om de toegevoegde ingrediënten volledig te mengen.

OPNIEUW DRAAIEN (OPNIEUW DRAAIEN)
Het RE-SPIN-programma verbetert de textuur na het uitvoeren van een van de voorgeprogrammeerde programma's. Het is vooral handig wanneer de basis erg koud is (onder -7 °F/-21 °C) en bros wordt in plaats van romig.
Opmerking: Gebruik RE-SPIN (8) niet voordat u het MIX-IN-programma (7) uitvoert.

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

Gebruiksaanwijzing
Belangrijk: Lees alle veiligheidswaarschuwingen door voordat u verdergaat.
1. Voeg de ingrediënten toe aan het kleine bakje (F). Overschrijd de MAX FILL-lijn op het kleine bakje (F) NIET. Afbeelding 3

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

Opmerking:
- Verwerk de mengsels niet als de inhoud van de kleine container (F) schuin is bevroren of als deze gedeeltelijk is verwijderd en ongelijkmatig opnieuw is ingevroren .
- Voordat u het dessert opnieuw invriest , dient u altijd het oppervlak ervan in het kleine bakje (F) glad te strijken.
- Om het mengsel gedeeltelijk zachter te maken, plaatst u het kleine bakje (F) in de koelkast en mengt u krachtig tot een homogeen geheel.
- opnieuw op een volledig vlakke ondergrond in de vriezer om een uniforme consistentie te garanderen.

5. Belangrijk: Zorg ervoor dat de afdichtingsring (C) van het deksel van de buitenste container correct op het deksel (B) van de buitenste container is geplaatst voordat u de peddel (D) installeert.

Het pallet (D) installeren met het installatiegereedschap (H)
Afbeelding 6
(1) Houd de basis van het gereedschap voor het installeren van de peddel (H) met één hand vast en duw het vanaf de bovenkant van het deksel van de buitenste container (B) door het middelste gat van het deksel.
(2) Draai de dop (B) ondersteboven. Lijn het montagegat aan de onderkant van de pallet (D) uit met het gereedschap (H) en plaats de pallet (D) in het gereedschap.
(3) Verwijder het installatiegereedschap (H) voorzichtig van het deksel (B).

Cijfers:
- Ga voorzichtig om met het palet (D).
- Het pallet (D) moet correct worden geïnstalleerd; anders zal het apparaat niet normaal functioneren.
- Als de afdichtingsring van het deksel van de buitenste verpakking (C) niet goed is geplaatst, kan er tijdens de bereiding van de drank vloeistof uit de buitenste verpakking (G) lekken.

6. Het deksel van de buitenste container (B) bevestigen en vergrendelen. Plaats het lipje op het deksel (B) iets rechts van de handgreep (G) van de buitenste container. Lijn de referentielijn op het deksel (B) uit met de pijl op de handgreep (G) van de buitenste container. Draai het deksel (B) met de klok mee om het te vergrendelen. Afbeelding 7

7. De buitenste container (G) aan het hoofdgedeelte (A) bevestigen. Plaats, terwijl het apparaat is aangesloten, de buitenste container (G) op het hoofdgedeelte (A) met de handgreep in het midden onder het bedieningspaneel. Draai de handgreep met de klok mee om de buitenste container (G) vast te zetten; u hoort een bevestigingsklik. Afbeelding 8
8. Inschakelen, modus en programma selecteren. Druk op de aanraaktoets POWER (Aan/Uit) (6) om het apparaat in te schakelen. Als de buitenste kom (G) correct is geplaatst, gaan de toetsen (2), (3), (4) en (5) knipperen en is het apparaat klaar voor gebruik. Druk op een verwerkingsmodus: TOP (3), FULL (5) of BOTTOM (4). Draai vervolgens aan de functieknop/startknop (1) om het gewenste programma te selecteren en druk erop om te starten. Het programma stopt automatisch wanneer het is voltooid.

Cijfers:
- De TOP (3) en BOTTOM (4) modi zijn niet beschikbaar bij de DRINKABLE programma's.
- Als de INSTALL-indicator (16) rood knippert, is het apparaat niet volledig gemonteerd en klaar voor gebruik. Controleer of de buitenste kom (G) correct is geplaatst. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening voordat u de kom plaatst.

9. Het verwijderen van de buitenste container (G) aan het einde van het programma. Druk op de ontgrendelingsknop van de buitenste container aan de linkerkant van het hoofdgedeelte (A). Draai de hendel van de buitenste container (G) terug naar de middenpositie. Tijdens het draaien zal het platform de buitenste container (G) laten zakken. Wanneer de buitenste container (G) is losgelaten en het platform naar beneden is, tilt u deze eruit om hem van het hoofdgedeelte (A) te verwijderen. Afbeelding 9
10. Het deksel verwijderen. Druk op de ontgrendelingsknop van het deksel en draai het buitenste deksel (B) tegen de klok in om het te verwijderen.
11. toppings toevoegt , maak dan met een lepel een gat van 4 cm doorsnee dat tot de bodem van het reeds verwerkte deel van de kleine container (F) reikt. Plaats de gehakte toppings in dit gat en herhaal stap 7-11 om het geheel opnieuw te verwerken met dezelfde verwerkingsmodus (BOVEN/VOL/ONDER) en het MIX - IN-programma.

MIX - IN Tips
- Voeg in totaal 1/4 kopje (ongeveer 60 ml) aan verkruimelde snoepjes, bevroren fruit, gehakte noten, chocoladestukjes, enz. toe. Als je meerdere toppings gebruikt , houd het gecombineerde volume dan op 1/4 kopje of minder. Pas de hoeveelheid naar smaak aan en zorg ervoor dat het deksel van de buitenste container (B) goed op de kleinere container (F) past.
- toppings zoals chocolade, snoep of noten zullen niet fijngemalen worden tijdens het MIX - IN-programma en blijven heel. Daarom wordt aangeraden om mini - chocoladestukjes, mini-snoepjes of voorgesneden ingrediënten te gebruiken .
- toppings zullen afbreken. Ingrediënten zoals ontbijtgranen, koekjes of bevroren fruit

zullen na het MIX - IN-programma in kleinere stukjes zijn. Voor het beste resultaat kunt u het beste beginnen met grotere stukken wanneer het ingrediënt nog zacht is.
- Voor het beste resultaat met ijs en gelato is het niet aan te raden om vers fruit, sauzen of smeersels als topping te gebruiken . Het toevoegen van vers fruit, fudge of karamelsaus zal het dessert verdunnen.
- Crèmes met chocoladesmaak, hazelnoten en notenpasta's mengen ook niet goed.
- Bevroren fruit of snelhardende chocolade-/karamelcoatings worden aanbevolen.

12. Verbeter de textuur met de RE - SPIN-functie. Als het mengsel in de kleine kom (F) kruimelig of bloemig is, gebruik dan de RE - SPIN-functie met de RE - SPIN-aanraakknop (8) in plaats van toppings toe te voegen . Dit programma is vooral handig bij zeer koude basissen. Als de textuur na RE - SPIN (8) glad is, ga dan verder naar stap 14. Blijft het mengsel kruimelig of bloemig, herhaal dan stappen 7-11 en voer RE - SPIN (8) opnieuw uit om het mengsel te verwerken.

- SPIN (8) niet uit voordat u het MIX - IN-programma (7) gebruikt.

13. Haal het kleine bakje (F) uit de buitenste verpakking (G) en serveer het dessert.
14. Het deksel reinigen en de roerpeddel verwijderen. Nadat de assemblage van het hoofdgedeelte (A) is verwijderd, spoelt u het buitenste deksel (B) van de container grondig af onder stromend water om eventuele kleverige resten of deeltjes die rond de roerpeddel (D) vastzitten te verwijderen. Houd de basis van het gereedschap voor het installeren van de roerpeddel (H) met één hand vast. Steek met de andere hand het gereedschap (H) door het bovenste gat in het deksel (B) en druk om de roerpeddel (D) los te maken. Afbeelding 10-11
15. Voor een eenvoudigere reiniging kunt u de roerpeddel (D) direct in de gootsteen laten zakken. Was het deksel (B), de roerpeddel (D) en de afdichtingsring van het deksel (C) apart. Droog alles goed af voor het volgende gebruik.
16. Uitschakelen en loskoppelen. Druk op de aanraakknop POWER (Aan/Uit) (6) om het apparaat uit te schakelen.
17. Haal de stekker van het hoofdapparaat (A) uit het stopcontact wanneer u klaar bent met het gebruik ervan. Raadpleeg het gedeelte 'Verzorging en onderhoud' voor instructies over reiniging en opslag.
18. Restjes: gladstrijken, opnieuw invriezen en opnieuw verwerken. Als er restjes in het kleine bakje (F) zitten, strijk het oppervlak dan glad met een lepel of spatel voordat u het terug in de vriezer plaatst, zodat het perfect vlak is. Als het na het opnieuw invriezen te hard is, herhaal dan hetzelfde programma als waarmee het is bereid. Als het nog steeds zacht is, kunt u het direct met een lepel serveren.

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

4. REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

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

Buitendeksel van de verpakking (B)
- Voordat u het deksel schoonmaakt, verwijdert u het palet (D) om eventueel vuil dat eronder vastzit te verwijderen.
- Spoel warm water door de ontgrendelingshendel van de peddel en door de afvoergaatjes aan beide zijden.
- Om het reservoir volledig te legen, plaatst u het deksel met de hendel naar beneden.

NEDERLANDS

Schachtreinigingsprogramma
1. Sluit het apparaat aan en druk op de aan/uit-knop (6).
2. Verwijder de buitenste verpakking (G) van het hoofdgedeelte (A).
3. Druk op de CLEAN-knop en vervolgens op de functieknop/startknop (1) om het programma uit te voeren.
4. De schacht zal langzaam naar beneden zakken. Wanneer deze volledig naar beneden is gezakt, veegt u hem af met een schone, licht vochtige doek.
5. Druk na het reinigen opnieuw op de functieknop/startknop (1) en de as keert terug naar zijn vorige positie.

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

Hoofdgedeelte (A)
Voordat u gaat schoonmaken, moet u de stekker van het hoofdgedeelte (A) uit het stopcontact halen.
Veeg het hoofdgedeelte (A) af met een doek die licht bevochtigd is met een neutraal reinigingsmiddel en droog het vervolgens af. Zorg ervoor dat het elektrische contactoppervlak volledig droog is.
Gebruik geen schurende doeken, schuursponsjes of borstels.

Opslag
Om de kabel op te bergen, moet u voorkomen dat u deze om de onderkant van het hoofdgedeelte wikkelt (A).
Bewaar extra accessoires naast het apparaat of in een kast om schade of veiligheidsrisico's te voorkomen.

Motor reset (overbelastingsbeveiliging)
1. Haal de stekker van het hoofdgedeelte (A) uit het stopcontact.
2. Laat de motor minimaal 15 minuten afkoelen.
3. Verwijder het buitenste deksel (B) en de roerpeddel (D). Controleer of er geen ingrediënten vastzitten in de dekselconstructie (inclusief de afdichtingsring (C)) of rond de as.
4. Als de kleine container (F) erg vol of extreem hard is, verwijder dan een deel van het mengsel om de belasting te verminderen.
5. Plaats het kleine bakje (F) terug in het buitenste bakje (G), bevestig het deksel (B) en vergrendel het geheel op het hoofdgedeelte (A).
6. Maak opnieuw verbinding, druk op de aan/uit-knop (6) en test het programma. Als het niet start, herhaal dan de resetprocedure.
7. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de ondersteuning.

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

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleemomschrijving	Oplossing
Het apparaat beweegt tijdens het verwerken over het aanrechtblad.	Zorg ervoor dat het aanrechtblad en de poten van het hoofdgedeelte (A) schoon en droog zijn.
Het dessert blijft na de bereiding vloeibaar, niet vast.	Als het mengsel te zacht is, zet het kleine bakje (F) dan nog een paar uur terug in de vriezer, of totdat de gewenste consistentie is bereikt.
	Vries de basis 24 uur lang in en verwerk deze direct nadat u hem uit de vriezer hebt gehaald.
	Als de textuur zacht blijft, verlaag dan de temperatuur van de vriezer. Het apparaat werkt het beste met bevroren bodems tussen -12°C en -22°C.
Het apparaat beweegt tijdens het verwerken over het aanrechtblad.	Zorg ervoor dat het aanrechtblad en de poten van het hoofdgedeelte (A) schoon en droog zijn.
Het dessert wordt bros of “meelachtig” na de bereiding.	Gebruik RE SPIN (8) na een One Touch-programma voor een romigere consistentie.
	Als het mengsel erg hard is, laat het dan 2-5 minuten in de koelkast opwarmen voordat u het verder verwerkt.
	Een laag vet- of suikergehalte kan de textuur beïnvloeden; volg de aanbevolen recepten.

One Touch- programma's lichten niet op .	Sluit het hoofdgedeelte (A) aan op een werkend stopcontact voordat u de buitenste behuizing (G) installeert.
	Druk op POWER (6) en selecteer vervolgens een modus (TOP/FULL/BOTTOM) en een programma.
	Controleer de montage: als de buitenste behuizing (G) niet correct is geïnstalleerd, knippert de INSTALL-indicator (16) rood.
	Verwijder na elk programma de buitenste container (G) en controleer het resultaat voordat u een nieuw programma start.
De INSTALL-indicator (16) knippert rood.	De buitenste behuizing (G) is niet of niet correct geïnstalleerd. Plaats deze opnieuw op het hoofdgedeelte (A) totdat u een klik hoort.
Het scherm monster E03, E05, E08 of E28.	Motoroverbelasting gedetecteerd: trek de stekker uit het stopcontact, verwijder de buitenste behuizing (G) en laat het hoofdgedeelte (A) 15 minuten afkoelen. Verwijder het deksel van de buitenste behuizing (B) en de roerpeddel (D) en verwijder eventuele verstoppingen.
	Vermijd te dikke mengsels; pas de hoeveelheid suiker en vet aan volgens het recept.
	Verwerk de basisproducten tussen -12 °C en -22 °C; plaats het kleine bakje (F) vooraan in de vriezer of laat het kort ontdooien als het te hard is.
	Verwerk GEEN ijsblokken of -blokjes of losse, harde ingrediënten.

Het kleine bakje (F) bevroor schuin in de vriezer.	Voor het beste resultaat, verwerk GEEN kleine verpakking (F) die scheef is ingevroren of waaruit product is verwijderd en vervolgens ongelijkmatig opnieuw is ingevroren .
	voordat u het opnieuw invriest ; als het al oneffen is, laat het dan ontdooien in de koelkast, meng de ingrediënten goed door elkaar en vries het vervolgens opnieuw in op een vlak oppervlak.
De buitenste verpakking (G) wordt na de verwerking niet losgekoppeld van het hoofdgedeelte (A).	Wacht 2 minuten; houd vervolgens de ontgrendelingsknop (linkerzijde van het hoofdgedeelte (A)) ingedrukt terwijl u de hendel van de buitenste container (G) met de klok mee draait om deze te verwijderen. Mogelijk is hiervoor enige kracht nodig.
	Zorg ervoor dat de holte (D) van het palet volledig droog is voor gebruik. Als u meerdere recepten tegelijk maakt, spoel en droog het palet dan na elk gebruik. Dit voorkomt dat restwater bevriest en aan elkaar plakt.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Gelatec 1800
Productreferentie: EU01_123709

Spanning: 220 – 240 V
Frequentie: 50 – 60 Hz
Vermogen: 700 W

Het stroomverbruik in de stand-bymodus bedraagt 0,3 W, berekend volgens de richtlijnen van norm EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC.
Hiervoor wordt het apparaat aangesloten op het lichtnet zonder enige functie uit te voeren, in afwachting van de activering van de stand-bymodus .
10 minuten schakelt het apparaat automatisch over naar de stand- bymodus.

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

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR

Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en het product naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.
Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw elektrische en elektronische apparatuur en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.
Op onze website vindt u informatie over nationale systemen voor het recyclen van verpakkingen en de bijbehorende markering.
Het naleven van bovenstaande richtlijnen draagt bij aan de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE DIENST

Cecotec is aansprakelijk jegens de eindgebruiker of consument voor eventuele gebreken die bestaan op het moment van levering van het product, conform de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgesteld in de toepasselijke regelgeving.
Het wordt aanbevolen om reparaties te laten uitvoeren door gespecialiseerd personeel.
Mocht u een probleem met het product ondervinden of vragen hebben, neem dan contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec via +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

A. Korpus główny
B. Zewnętrzna pokrywa pojemnika
C. Pierścień uszczelniający zewnętrznej pokrywy pojemnika
D. Paleta
E. Pokrywka małego pojemnika
F. Mały pojemnik
G. Pojemnik zewnętrzny
H. Narzędzie do instalacji palet

Notatka:
Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odzwierciedlać dokładnie wyglądu produktu.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka. Oryginalne pudełko i inne materiały opakowaniowe możesz zachować w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w razie konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostaną poddane recyklingowi zgodnie z przepisami.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są w zestawie i w dobrym stanie. Jeśli któregoś brakuje lub jest uszkodzony, skontaktuj się natychmiast z oficjalnym Działem Wsparcia Technicznego Cecotec.

Zawartość pudełka:
- Produkt
- 3 wanny
- Instrukcja obsługi

- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby zachować możliwość prawidłowego śledzenia sprzętu w przypadku konieczności uzyskania pomocy.

Przed pierwszym użyciem
1. Wyczyść mały pojemnik (F), pojemnik zewnętrzny (G), pokrywki (B i E) oraz paletę (D) ciepłą wodą z mydłem.
2. Aby wyczyścić paletę (D), użyj szczotki lub naczynia do mycia naczyń z uchwytem.

3. Dokładnie wypłucz wszystkie elementy i pozostaw do wyschnięcia na powietrzu.
4. Wyczyść panel sterowania na obudowie (A) miękką ściereczką. Nie zanurzaj go ani nie dopuść do przedostania się wody do obudowy (A).

3. OPERACJA

Wymagania wstępne
Urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej i równej powierzchni.
Ustaw urządzenie z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego. Unikaj zachlapania urządzenia wodą, zwłaszcza korpusu (A); może to spowodować zwarcie.
Aby zapewnić odpowiednią wentylację, należy pozostawić wolną przestrzeń po obu stronach urządzenia.
Pozostaw co najmniej 100 mm odstępu między tylną i boczną częścią urządzenia a ścianą.

Panel sterowania
Rysunek 2:

1. Pokrętło funkcji/Przycisk startowy
2. Przycisk dotykowy GÓRA/DÓŁ
3. GÓRNY przycisk dotykowy
4. DOLNY przycisk dotykowy
5. Pełny przycisk dotykowy
6. Przycisk dotykowy POWER (włącz/wyłącz)
7. Przycisk dotykowy +MIX-IN
8. Przycisk dotykowy RE-SPIN
9. Przycisk dotykowy CLEAN
10. Wyświetlanie minut
11. Wskaźnik programu LODY
12. Wskaźnik programu LIGHT ICE CREAM
13. Wskaźnik programu SORBET
14. Wskaźnik programu GELATO
15. Wskaźnik programu mrożonego jogurtu
16. Wskaźnik INSTALL (montaż)
17. Wskaźnik programu COFFEECCINO
18. Wskaźnik programu MROŻONE NAPOJE
19. Wskaźnik programu SLUSHIE
20. Wskaźnik programu MILKSHAKE
21. Wskaźnik programu SMOOTHIE BOWL

Pierwsze użycie
Włączanie i wyłączanie zasilania
Użyj przycisku dotykowego POWER (włącz/wyłącz) (6), aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
Uwaga: Jeżeli w ciągu 10 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Wskaźnik INSTALL
Wskaźnik INSTALL (16) świeci się na biało, gdy zewnętrzny pojemnik (G) jest zamontowany.
Jeśli wskaźnik świeci się na czerwono i miga, oznacza to, że zewnętrzny pojemnik (G) nie jest zamontowany.

Tryb przetwarzania
Przed wybraniem programu należy wybrać tryb przetwarzania.
- PEŁNY (5): przetwarza całą zawartość Małego Kontenera (F).
- TOP (3): przetwarza tylko górną połowę małego pojemnika (F).
- DÓŁ (4): przetwarza pozostałą dolną połowę Małego Pojemnika (F).

Uwaga: tryby TOP (3) i BOTTOM (4) nie są dostępne w programach DRINKABLE (konsystencja nadająca się do picia).

Programy
Każdy program został zaprojektowany tak, aby ułatwić przygotowywanie przepisów. Czas trwania i prędkość każdego programu są automatycznie dostosowywane, aby za każdym razem uzyskać spójne i kremowe rezultaty.

Kategoria	Program	Opis
Możliwość nabierania łyżką (konsystencja umożliwiająca nabieranie łyżką)	LODY	Idealny do tradycyjnych przepisów. Zamienia produkty mleczne i roślinne w gęste, jedwabiste lody.
	LODY	Przeznaczony do przygotowywania kremowych baz (budyniów) do klasycznych włoskich lodów, o aksamitnej konsystencji.
	SORBET	Zamienia słodkie, wodniste mieszanki owocowe w kremowe sorbety.
	MROŻONY JOGURT	Jednym przyciskiem zmień zwykły jogurt w kremowy mrożony jogurt. Wskazówka: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj słodzonych, pełnotłustych jogurtów. Unikaj produktów beztłuszczowych lub „bez dodatku cukru".
	LEKKIE LODY	Przeznaczony do produkcji lodów z małą ilością cukru, o obniżonej zawartości tłuszczu lub z zamiennikami cukru.

Do picia (konsystencja nadająca się do picia)	SLUSHIE	Przygotuj gładkie i jednorodne mrożone napoje z wody i mieszanek napojów; nowa interpretacja ulubionego przez dzieci klasycznego napoju.
	KOKTAJL MLECZNY	Przygotuj w kilka minut gęste i kremowe koktajle mleczne, używając ulubionych lodów (domowej roboty lub kupionych w sklepie), mleka i ulubionych dodatków.
	MROŻONY NAPÓJ	najwyższej jakości mrożone napoje o większej gęstości, aksamitnej konsystencji i dłuższej odporności na topnienie.
	FRAPPÉ	Idealne połączenie intensywnej kawy i łagodnego cappuccino.
	MISKA KOKTAJLU	koktajl podawany w misce z pożywnymi składnikami, takimi jak świeże owoce, orzechy i nasiona.

Ważne: Podczas przetwarzania napojów nadających się do picia, takich jak SLUSHIE (19), NAPÓJ MROŻONY (18), COFFEECCINO (17), MISKA KOKTAJLU (21) lub KOKTAJL MLECZNY (20), przed rozpoczęciem programu należy dodać płyn na wierzch zamrożonej podstawy w małym pojemniku (F).

WAŁEK GÓRA/DÓŁ (2)
Funkcja łączona: łączy wybrany program i funkcję RE-SPIN (8) w jedną operację, umożliwiając uruchomienie dwóch programów jednocześnie.

MIX-IN (+MIX-IN)
Program MIX-IN ma na celu integrację stałych dodatków (kawałków cukierków, ciasteczek, orzechów, płatków śniadaniowych lub mrożonych owoców) ze świeżo przetworzoną bazą lub deserem komercyjnym.
Uwaga: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść dodane składniki na środku Małej Miski (F). Po zakończeniu programu głównego, łyżką wydrąż otwór o średnicy około 4 cm w dnie Małej Miski (F). Umieść posiekane składniki w tym otworze i uruchom program MIX-IN za pomocą przycisku dotykowego +MIX-IN (7). W razie potrzeby powtórz program MIX-IN, aby w pełni wymieszać dodane składniki.

PONOWNE ZAKRĘCENIE (PONOWNE ZAKRĘCENIE)
Program RE-SPIN poprawia teksturę po uruchomieniu jednego z predefiniowanych programów. Jest on szczególnie przydatny, gdy baza jest bardzo zimna (poniżej -21°C) i staje się krucha zamiast kremowej.
Uwaga: Nie należy używać funkcji RE-SPIN (8) przed uruchomieniem programu MIX-IN (7).

Wskazówki dotyczące zamrażania
- Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy utrzymywać temperaturę w zakresie od −12°C do −22°C. Urządzenie zostało zaprojektowane do efektywnego przetwarzania mrożonych baz w tym zakresie. Przechowywanie w tych parametrach pozwoli na uzyskanie idealnej konsystencji do przetwarzania w małym pojemniku (F).
- Nie zamrażaj małego pojemnika (F) pod kątem. Umieść go na idealnie równej powierzchni w zamrażarce.
- Preferowane są zamrażarki pionowe. Unikaj zamrażarek skrzyniowych , ponieważ mają tendencję do nadmiernego chłodzenia.
- Zamroź bazę na pełne 24 godziny. Nawet jeśli mieszanina wydaje się być wcześniej stała, potrzebuje więcej czasu na zamrożenie, aby osiągnąć optymalną temperaturę przetwarzania.
- Zoptymalizuj swój czas, przygotowując wcześniej kilka małych pojemników (F) i przechowując je w zamrażarce, aby móc przetworzyć je, kiedy tylko zechcesz.

Instrukcja użytkowania
Ważne: Przed kontynuacją należy zapoznać się ze wszystkimi ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.
1. Dodaj składniki do małego pojemnika (F). NIE przekraczaj linii MAX FILL zaznaczonej na małym pojemniku (F). Rys. 3
2. W przypadku przepisów wymagających mrożonych składników, zamknij mały pojemnik (F) pokrywką małego pojemnika (E) i włóż go do zamrażarki na co najmniej 24 godziny. Rys. 4
3. Podłącz jednostkę główną (A) do gniazdka elektrycznego i umieść urządzenie na płaskiej, suchej i czystej powierzchni.
4. Po przygotowaniu lub zamrożeniu podstawy zdejmij pokrywkę z małego pojemnika (E) i umieść mały pojemnik (F) w zewnętrznym pojemniku (G). Rys. 5

Notatka:
- Nie przetwarzaj mieszanek, jeśli zawartość małego pojemnika (F) zamarzła pod kątem lub jeśli została częściowo wyjęta i nierównomiernie zamrożona ponownie .
- Przed ponownym zamrożeniem należy zawsze wygładzić powierzchnię przetworzonego deseru wewnątrz małego pojemnika (F).
- Aby częściowo zmiękczyć masę, włóż mały pojemnik (F) do lodówki i energicznie mieszaj, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Zamroź ponownie mały pojemnik (F) na całkowicie równej powierzchni w zamrażarce, aby zapewnić jednolitą konsystencję.

5. Ważne: Przed zainstalowaniem łopatki (D) należy upewnić się, że pierścień uszczelniający pokrywy zewnętrznego pojemnika (C) jest prawidłowo umieszczony na pokrywie zewnętrznego pojemnika (B).

Montaż palety (D) za pomocą narzędzia instalacyjnego (H)
Rys. 6
(1) Przytrzymaj podstawę narzędzia do montażu łopatki (H) jedną ręką i od góry zewnętrznej pokrywy pojemnika (B) przepchnij je przez środkowy otwór w pokrywie.
(2) Odwróć nakrętkę (B) do góry nogami. Dopasuj otwór montażowy znajdujący się w podstawie palety (D) do narzędzia (H) i zamontuj paletę (D) w narzędziu.
(3) Powoli wyjmij narzędzie instalacyjne (H) z pokrywy (B).

Oceny:
- Ostrożnie obchodź się z paletą (D).
- Paleta (D) musi zostać zainstalowana prawidłowo, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działało prawidłowo.
- Jeśli pierścień uszczelniający pokrywy zewnętrznego pojemnika (C) nie jest prawidłowo umieszczony, podczas przygotowywania napoju może dojść do wycieku płynu z zewnętrznego pojemnika (G).

6. Zakładanie i blokowanie pokrywy pojemnika zewnętrznego (B). Umieść wypustkę na pokrywie (B) nieznacznie na prawo od uchwytu pojemnika zewnętrznego (G). Wyrównaj linię odniesienia na pokrywie (B) ze strzałką na uchwycie pojemnika zewnętrznego (G). Obróć pokrywę (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować. Rys. 7
7. Mocowanie pojemnika zewnętrznego (G) do korpusu głównego (A). Po podłączeniu urządzenia do zasilania, umieść pojemnik zewnętrzny (G) na korpusie głównym (A) z uchwytem wyśrodkowanym pod wyświetlaczem panelu. Obróć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować pojemnik zewnętrzny (G) na miejscu; usłyszysz kliknięcie potwierdzające. Rys. 8
8. Włączanie, wybór trybu i programu. Naciśnij przycisk dotykowy POWER (Włączanie/Wyłączanie) (6), aby włączyć urządzenie. Jeśli zewnętrzny pojemnik (G) jest prawidłowo zamontowany, przyciski (2), (3), (4) i (5) zaczną migać, a urządzenie będzie gotowe do użycia. Naciśnij przycisk trybu przetwarzania: TOP (3), FULL (5) lub BOTTOM (4). Następnie, obracając pokrętło wyboru funkcji/przycisk startowy (1), wybierz program, który chcesz uruchomić i naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć. Program zatrzyma się automatycznie po zakończeniu.

Oceny:
- Tryby TOP (3) i BOTTOM (4) nie są dostępne w programach DRINKABLE.
- Jeśli wskaźnik INSTALL (16) świeci na czerwono i miga, urządzenie nie jest w pełni zmontowane do użytku. Sprawdź, czy misa zewnętrzna (G) jest prawidłowo zamontowana. Przed montażem misy upewnij się, że urządzenie jest podłączone do zasilania.

9. Zdejmowanie pojemnika zewnętrznego (G) po zakończeniu programu. Naciśnij przycisk zwalniający pojemnik zewnętrzny, znajdujący się po lewej stronie korpusu głównego (A). Obróć uchwyt pojemnika zewnętrznego (G) z powrotem do pozycji środkowej. Podczas obrotu platforma opuści pojemnik zewnętrzny (G). Po zwolnieniu pojemnika zewnętrznego (G) i opuszczeniu platformy, unieś go, aby zdjąć z korpusu głównego (A). Rys. 9
10. Zdejmowanie pokrywy. Naciśnij przycisk zwalniający pokrywę i obróć zewnętrzną pokrywę pojemnika (B) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć.
11. Jeśli dodajesz dodatki , łyżką zrób otwór o średnicy 4 cm, sięgający dna już obrobionej części małego pojemnika (F). Umieść posiekane dodatki w tym otworze i powtórz kroki 7–11, aby ponownie przetworzyć, używając tego samego trybu obróbki (GÓRA/PEŁNE/DÓŁ) i programu MIX - IN.

Wskazówki dotyczące mieszania

- Dodaj łącznie 1/4 szklanki (około 60 ml) pokruszonych cukierków, mrożonych owoców, posiekanych orzechów, kawałków czekolady itp. Jeśli używasz wielu dodatków , łączna objętość powinna wynosić 1/4 szklanki lub mniej. Dopraw do smaku i upewnij się, że zewnętrzna pokrywka pojemnika (B) ściśle przylega do mniejszego pojemnika (F).
- posypki, takie jak czekolada, cukierki czy orzechy, nie rozpadają się podczas programu MIX - IN i pozostają nienaruszone. Z tego powodu zaleca się używanie mini kawałków czekolady , mini cukierków lub pokrojonych składników .
- dodatki rozpadają się. Składniki takie jak płatki śniadaniowe, ciasteczka czy mrożone owoce będą mniejsze po zakończeniu programu MIX - IN. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zacznij od większych kawałków, gdy składnik jest miękki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku lodów i gelato, nie zaleca się stosowania świeżych owoców, sosów ani past do smarowania jako dodatków . Dodanie świeżych owoców, polewy czekoladowej lub karmelowej rozcieńczy deser.
- Kremy czekoladowo-orzechowe i masła orzechowe również nie łączą się dobrze.
- Zaleca się stosowanie mrożonych owoców lub szybkoschnących polew czekoladowo-karmelowych.

12. Popraw konsystencję za pomocą funkcji RE - SPIN. Jeśli ciasto w małej misce (F) jest kruszące się lub mączyste, użyj funkcji RE - SPIN za pomocą przycisku dotykowego RE - SPIN (8) zamiast dodawać dodatki . Ten program jest szczególnie przydatny w przypadku bardzo zimnych spodów. Jeśli po użyciu funkcji RE - SPIN (8) tekstura jest gładka, przejdź do kroku 14. Jeśli ciasto nadal jest kruszące się lub mączyste, powtórz kroki 7–11 i ponownie uruchom funkcję RE - SPIN (8), aby ponownie przetworzyć.

Uwaga: Nie uruchamiaj funkcji RE - SPIN (8) przed użyciem programu MIX - IN (7).

13. Wyjmij i podawaj. Wyjmij mały pojemnik (F) z zewnętrznego pojemnika (G) i podawaj deser.
14. Czyszczenie pokrywy i demontaż mieszadła. Po zdjęciu zespołu z korpusu głównego (A) dokładnie opłucz zewnętrzną pokrywę pojemnika (B) pod bieżącą wodą, aby usunąć wszelkie lepkie pozostałości lub cząsteczki zgromadzone wokół mieszadła (D). Przytrzymaj podstawę narzędzia do montażu mieszadła (H) jedną ręką. Drugą ręką włóż narzędzie (H) przez górny otwór w pokrywie (B) i naciśnij, aby zwolnić mieszadło (D). Rys. 10-11
15. Aby ułatwić czyszczenie, wrzuć mieszadło (D) bezpośrednio do zlewu. Umyj pokrywkę (B), mieszadło (D) i zewnętrzną uszczelkę pokrywy pojemnika (C) oddzielnie. Dokładnie wysusz przed kolejnym użyciem.
16. Wyłączanie i odłączanie. Naciśnij przycisk dotykowy POWER (włącz/wyłącz) (6), aby wyłączyć urządzenie.
17. Odłącz jednostkę główną (A) od zasilania po zakończeniu użytkowania. Instrukcje dotyczące czyszczenia i przechowywania znajdują się w sekcji Pielęgnacja i konserwacja.
18. Resztki: Wygładzanie, ponowne zamrażanie i przetwarzanie. Jeśli w małym pojemniku (F) pozostały resztki, wygładź powierzchnię łyżką lub szpatułką przed włożeniem go z powrotem do zamrażarki, upewniając się, że jest idealnie wypoziomowana. Jeśli po ponownym zamrożeniu przetwory są zbyt twarde, przepuść je przez ten sam program, w którym były przygotowywane. Jeśli nadal są miękkie, możesz je podawać bezpośrednio łyżką.

Notatka:
Podczas ponownego przetwarzania deseru zawierającego dodatki , można je dodatkowo rozdrobnić, co zmieni ich konsystencję i smak.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Notatka

- Przed czyszczeniem odłącz jednostkę główną (A) od źródła zasilania.
- Aby rozpocząć czyszczenie, należy odłączyć mieszadło (D) od zewnętrznej pokrywy pojemnika (B) za pomocą narzędzia do montażu mieszadła (H).
- Wypłucz paletę (D) i pokrywkę (B) ciepłą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości lodów i dodatków .
- Unikaj szorstkich gąbek, metalowych szczotek i silnych środków czyszczących (wybielaczy, rozpuszczalników, proszków czyszczących), ponieważ mogą one uszkodzić lub zarysować elementy.
- Czyszczenie części bezpośrednio po użyciu ułatwia zadanie, wydłuża żywotność urządzenia i akcesoriów oraz zmniejsza ryzyko powstawania plam na częściach plastikowych.

- Przed ponownym użyciem pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Pranie ręczne
- Umyj mały pojemnik (F), pojemnik zewnętrzny (G), pokrywki (B i E) oraz paletę (D) ciepłą wodą z mydłem.
- Do palety (D) należy używać narzędzia czyszczącego z uchwytem.
- Dokładnie wypłucz i pozostaw wszystkie elementy do wyschnięcia na powietrzu.
- Głównego korpusu (A) nie należy zanurzać; należy go czyścić wyłącznie lekko wilgotną ściereczką.

Pomywaczka
- Umieść mały pojemnik (F), oraz paletę (D) na górnej półce. Można je myć w zmywarce.
- Przed włożeniem należy oddzielić paletę (D), mały pojemnik (F).
- Aby przedłużyć żywotność części, należy unikać cykli wysokich temperatur i suszenia na gorąco.

Zewnętrzna pokrywa pojemnika (B)
- Przed czyszczeniem pokrywy należy zdjąć paletę (D), aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia gromadzące się pod spodem.
- Przepuść ciepłą wodę przez dźwignię zwalniającą łopatkę oraz przez otwory spustowe znajdujące się po obu jej stronach.
- Aby całkowicie opróżnić pojemnik, należy założyć pokrywę dźwignią skierowaną w dół.

Program czyszczenia wału
1. Podłącz urządzenie i naciśnij przycisk dotykowy POWER (włącz/wyłącz) (6).
2. Wyjmij pojemnik zewnętrzny (G) z korpusu głównego (A).
3. Naciśnij przycisk CLEAN, a następnie pokrętło wyboru funkcji/przycisk startowy (1), aby uruchomić program.
4. Wał będzie się powoli opuszczał. Po całkowitym opuszczeniu, przetrzyj go czystą, lekko wilgotną szmatką.
5. Po zakończeniu czyszczenia naciśnij ponownie pokrętło wyboru funkcji/przycisk startowy (1), a oś powróci do poprzedniej pozycji.

Uwaga: Wał należy czyścić po każdym użyciu.

Korpus główny (A)
Przed czyszczeniem odłącz jednostkę główną (A).
Przetrzyj korpus główny (A) szmatką lekko zwilżoną neutralnym detergentem, a następnie osusz. Upewnij się, że obszar styków elektrycznych jest całkowicie suchy.
Nie należy używać szorstkich ścierecz ek/myjek ani szczotek.

Składowanie
Podczas przechowywania kabla należy unikać owijania go wokół dolnej części korpusu głównego (A).
Przechowuj dodatkowe akcesoria w pobliżu urządzenia lub w szafce, aby uniknąć uszkodzeń i zagrożeń dla bezpieczeństwa.

Reset silnika (zabezpieczenie przed przeciążeniem)
1. Odłącz jednostkę główną (A) od gniazdka elektrycznego.
2. Pozostawić silnik do ostygnięcia na co najmniej 15 minut.
3. Zdejmij zewnętrzną pokrywę pojemnika (B) i mieszadło (D). Sprawdź, czy w pokrywie (w tym w pierścieniu uszczelniającym (C)) lub wokół wału nie ma żadnych zanieczyszczeń.
4. Jeżeli mały pojemnik (F) jest bardzo pełny lub wyjątkowo twardy, należy usunąć część mieszanki, aby zmniejszyć obciążenie.
5. Umieść mały pojemnik (F) z powrotem w pojemniku zewnętrznym (G), zamontuj pokrywę (B) i zablokuj zespół na korpusie głównym (A).
6. Podłącz ponownie, naciśnij przycisk dotykowy POWER (włącz/wyłącz) (6) i przetestuj program. Jeśli program się nie uruchomi, powtórz procedurę resetowania.
7. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z pomocą techniczną.

Uwaga — unikaj przeciążania
- NIE przetwarzaj stałych bloków lodu ani kostek lodu.
- NIE próbuj przygotowywać koktajli ani przetwarzać luźnych, twardych składników.
- Owoce należy rozgnieść w celu uwolnienia soku lub wymieszać z innymi składnikami i zamrozić przed przetworzeniem.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Opis problemu	Rozwiązanie
Urządzenie w trakcie przetwarzania przesuwa się po blacie.	Upewnij się, że blat i nóżki korpusu głównego (A) są czyste i suche.
Po przetworzeniu deser pozostaje płynny, a nie stały.	Jeśli mieszanka jest zbyt miękka, włóż mały pojemnik (F) z powrotem do zamrażarki na kilka godzin lub do momentu uzyskania pożądanej konsystencji.
	Zamroź spód na 24 godziny i przetwórz go od razu po wyjęciu z zamrażarki.
	Jeśli konsystencja pozostaje miękka, obniż temperaturę zamrażarki. Urządzenie działa najlepiej z zamrożonymi podstawami w temperaturze od -12°C do -22°C.
Urządzenie w trakcie przetwarzania przesuwa się po blacie.	Upewnij się, że blat i nóżki korpusu głównego (A) są czyste i suche.
Po przetworzeniu deser staje się kruchy lub „mączysty".	Użyj RE SPIN (8) po programie One Touch , aby uzyskać bardziej kremową konsystencję.
	Jeśli mieszanka jest wyjątkowo twarda, przed przetwarzaniem włóż mały pojemnik (F) na 2–5 minut do lodówki.
	Niska zawartość tłuszczu lub cukru może mieć wpływ na konsystencję produktu; postępuj zgodnie z zalecanymi przepisami.

Programy One Touch nie włączają się .	Przed zainstalowaniem pojemnika zewnętrznego (G) należy podłączyć korpus główny (A) do sprawnego gniazdka.
	Naciśnij przycisk POWER (6), a następnie wybierz tryb (GÓRA/PEŁNY/DÓŁ) i program.
	Sprawdź montaż: jeśli pojemnik zewnętrzny (G) nie jest prawidłowo zainstalowany, wskaźnik INSTALL (16) będzie migać na czerwono.
	Po zakończeniu każdego programu wyjmij pojemnik zewnętrzny (G) i sprawdź wynik, zanim rozpoczniesz kolejny.
Wskaźnik INSTALL (16) miga na czerwono.	Pojemnik zewnętrzny (G) nie jest zainstalowany lub jest zainstalowany nieprawidłowo. Zamontuj go ponownie na korpusie głównym (A), aż usłyszysz „klik", oznaczający zablokowanie go na miejscu.
Ekran próbki E03, E05, E08 lub E28.	Wykryto przeciążenie silnika: odłącz zasilanie, zdejmij pojemnik zewnętrzny (G) i pozostaw korpus główny (A) do ostygnięcia na 15 minut. Zdejmij pokrywę pojemnika zewnętrznego (B) i mieszadło (D) i usuń wszelkie blokady.
	Unikaj zbyt gęstych mieszanek; ilość cukru i tłuszczu dostosuj zgodnie z przepisem.
	Przetwarzaj sosy o temperaturze od –12°C do –22°C; umieść mały pojemnik (F) w przedniej części zamrażarki lub krótko go zahartuj, jeśli jest zbyt twardy.
	NIE przetwarzaj kostek/bloków lodu ani luźnych, twardych składników.

Mały pojemnik (F) zamarzł przechylony w zamrażarce.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, NIE NALEŻY przetwarzać małego pojemnika (F), który został przechylony lub z którego wyjęto produkt, a następnie nierównomiernie zamrożono go ponownie .
	Przed ponownym zamrożeniem należy zawsze wygładzić powierzchnię; jeśli jest już nierówna, rozmrozić w lodówce, wymieszać, aby składniki się połączyły, a następnie zamrozić ponownie na równej powierzchni.
Zewnętrzny pojemnik (G) nie jest oddzielany od korpusu głównego (A) po przetworzeniu.	Odczekaj 2 minuty, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający (po lewej stronie korpusu głównego (A)), obracając jednocześnie uchwyt pojemnika zewnętrznego (G) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go wyjąć. Może być konieczne użycie pewnej siły.
	Przed użyciem upewnij się, że wnęka palety (D) jest całkowicie sucha. Jeśli przygotowujesz wiele przepisów, opłucz i osusz paletę między użyciami. Zapobiegnie to zamarzaniu i sklejaniu się resztek wody.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Produkt: Gelatec 1800
Numer referencyjny produktu: EU01_123709

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

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi 0,3 W i jest obliczany zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz przepisami europejskimi 1275/2008/WE i 801/2013/WE. Aby to osiągnąć, urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej bez wykonywania żadnych funkcji i oczekuje na aktywację trybu czuwania .
Okres, po którym urządzenie automatycznie przełączy się w tryb „ czuwania ", wynosi 10 minut.

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.
Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO

Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami, produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Po upływie okresu użytkowania produktu należy wyjąć baterie i dostarczyć je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.
Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, użytkownik powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.
Informacje na temat krajowych systemów recyklingu opakowań i ich oznaczeń można znaleźć na naszej stronie internetowej.
Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SAT

Cecotec będzie odpowiadać użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi za wszelkie niezgodności istniejące w momencie dostawy produktu na warunkach, zasadach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.
Zaleca się, aby naprawy wykonywał wyspecjalizowany personel.
Jeśli zauważysz problem z produktem lub będziesz mieć jakiekolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec, dzwoniąc pod numer +34 96 321 07 28.

9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w niniejszym podręczniku należą do firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treści niniejszej publikacji, w całości lub w części, nie mogą być powielane, przechowywane w systemie wyszukiwania, przesyłane ani rozpowszechniane w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, kserograficzny, nagrywający lub podobny) bez uprzedniej pisemnej zgody firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Firma Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji Zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

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

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

2. PŘED POUŽITÍM

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

Obsah krabice:
- Produkt
- 3 vany
- Návod k použití

- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

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

3. PROVOZ

Předpoklady
Umístěte zařízení na pevný, rovný a vodorovný povrch.
Umístěte spotřebič mimo dosah zdrojů tepla a přímého slunečního záření. Zabraňte stříkání vody na spotřebič, zejména na jeho hlavní část (A); mohlo by dojít ke zkratu.
Pro správné větrání ponechte volný prostor po obou stranách spotřebiče.
Mezi zadní a boční stranou spotřebiče a případnou zdí ponechte alespoň 100 mm odstupu.

ovládací panel
Obrázek 2:

1. Volič funkce/tlačítko Start
2. Dotykové tlačítko NAHORU/DOLŮ
3. TOP dotykové tlačítko
4. SPODNÍ dotykové tlačítko
5. Plně dotykové tlačítko
6. Dotykové tlačítko POWER (Zapnuto/Vypnuto)
7. Dotykové tlačítko +MIX-IN
8. Dotykové tlačítko RE-SPIN
9. Dotykové tlačítko ČIŠTĚNÍ
10. Zobrazení minut
11. Ukazatel programu ZMRZLINA
12. Indikátor programu LEHKÁ ZMRZLINA
13. Indikátor programu SORBET
14. Indikátor programu GELATO
15. Indikátor programu mraženého jogurtu
16. Indikátor INSTALL (montáž)
17. Indikátor programu COFFEECCINO
18. Indikátor programu MRAŽENÉ NÁPOJE
19. Indikátor programu SLUSHIE
20. Indikátor programu MILKSHAKE
21. Indikátor programu SMOOTHIE BOWL

První použití
Zapnutí a vypnutí
Pomocí dotykového tlačítka POWER (Zap/Vyp) (6) zapněte nebo vypněte spotřebič.
Poznámka: Pokud po dobu 10 minut neprovedete žádnou operaci, zařízení přejde do pohotovostního režimu.

Indikátor INSTALACE
Kontrolka INSTALL (16) svítí bíle, když je vnější nádoba (G) nasazena.
Pokud kontrolka svítí červeně a bliká, znamená to, že vnější nádoba (G) není nasazena.

Režim zpracování
Před výběrem programu vyberte režim zpracování.

- PLNÝ (5): zpracuje veškerý obsah malého kontejneru (F).
- TOP (3): zpracovává pouze horní polovinu malé nádoby (F).
- DOLE (4): zpracovává zbývající spodní polovinu malého kontejneru (F).

Poznámka: Režimy TOP (3) a BOTTOM (4) nejsou k dispozici s programy DRINKABLE (pitná textura).

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

Kategorie	Naprogramovat	Popis
Nabíratelná (textura pro nabírání lžičkou)	ZMRZLINA	Ideální pro tradiční recepty. Promění mléčné výrobky a rostlinné alternativy v hustou, hedvábnou zmrzlinu.
	ZMRZLINA	Určeno k výrobě krémového základu (pudinku) pro klasickou italskou zmrzlinu se sametovou texturou.
	SORBET	Proměňuje sladké, vodnaté ovocné směsi v krémové sorbety.
	Mražený jogurt	Jedním tlačítkem proměníte běžný jogurt v krémový mražený jogurt. Tip: Nejlepších výsledků dosáhnete slazenými, plnotučnými variantami. Vyhněte se variantám bez tuku nebo „bez přidaného cukru“.
	LEHKÁ ZMRZLINA	Určeno k výrobě zmrzliny s nízkým obsahem cukru, sníženým obsahem tuku nebo s náhražkami cukru.

Pitelné (pitná textura)	ledová kaše	Připravte si hladké a homogenní ledové kaše z vody a nápojových směsí; reinterpretace klasické dětské oblíbené pochoutky.
	MLÉČNÝ KOKTEJL	Připravte si husté a krémové mléčné koktejly během několika minut s použitím vaší oblíbené zmrzliny (domácí nebo kupované), mléka a vašich oblíbených polev.
	Mražený nápoj	ultrakvalitní ledové nápoje s větší hustotou, sametovou texturou a prodlouženou odolností proti tání.
	FRAPPÉ	Dokonalá směs intenzivní kávy a jemného cappuccina.
	MISKA NA SMOOTHIE	smoothie podávané v misce a doplněné výživnými ingrediencemi, jako je čerstvé ovoce, ořechy a semínka.

Důležité: Při přípravě nápojů k pití, jako je ledová kaše (19), mražený nápoj (18), káva a cino (17), smoothie miska (21) nebo mléčný koktejl (20), přidejte tekutinu na zmrazený základ v malé nádobě (F) před spuštěním programu.

HŘÍDEL NAHORU/DOLŮ (2)
Kombinovaná funkce: Spojí vybraný program a RE-SPIN (8) do jedné operace, spustí dva programy současně.

MIX-IN (+ MIX-IN)
Program MIX-IN je navržen tak, aby integroval pevné přísady (kousky bonbónů, sušenky, ořechy, cereálie nebo mražené ovoce) do čerstvě zpracovaného základu nebo komerčního dezertu.
Poznámka: Nejlepších výsledků dosáhnete, když přidané ingredience umístíte do středu malé misky (F). Po hlavním programu lžící vydlabejte ze dna malé misky (F) otvor o průměru přibližně 4 cm. Do tohoto otvoru vložte nasekané ingredience a spusťte program MIX-IN pomocí dotykového tlačítka +MIX-IN (7). V případě potřeby MIX-IN opakujte, aby se přidané ingredience zcela zapracovaly.

ZNOVU ROZTOČIT (ZNOVU ROZTOČIT)
Program RE-SPIN zlepšuje texturu po spuštění jednoho z přednastavených programů. Je obzvláště užitečný, když je základ velmi studený (pod -21 °C) a stává se křehkým místo krémového.
Poznámka: Nepoužívejte RE-SPIN (8) před spuštěním programu MIX-IN (7).

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

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

Poznámka:
- Nezpracovávejte směsi, pokud obsah malé nádoby (F) zmrzl šikmo nebo pokud byl částečně vyjmut a znovu zmrazen nerovnoměrně .
- Před opětovným zmrazením vždy uhlaďte povrch zpracovaného dezertu uvnitř malé nádoby (F).
- Pro částečné změknutí přendejte malou nádobu (F) do chladničky a důkladně míchejte, dokud směs nevznikne homogenní.
- Malou nádobu (F) znovu zmrazte v mrazáku na zcela rovném povrchu, aby byla zajištěna rovnoměrná konzistence.

5. Důležité: Před instalací lopatky (D) se ujistěte, že je těsnicí kroužek víka vnější nádoby (C) správně umístěn na víku vnější nádoby (B).

Instalace palety (D) pomocí instalačního nástroje (H)
Obr. 6
(1) Jednou rukou držte základnu nástroje pro instalaci lopatek (H) a z horní části víka vnější nádoby (B) jej protlačte středovým otvorem víka.

(2) Otočte víčko (B) dnem vzhůru. Zarovnejte instalační otvor na základně palety (D) s nástrojem (H) a vložte paletu (D) do nástroje.
(3) Pomalu vyjměte instalační nástroj (H) z víka (B).

Známky:
- S paletou (D) zacházejte opatrně.
- Paleta (D) musí být správně nainstalována, jinak spotřebič nebude fungovat normálně.
- Pokud není těsnicí kroužek víka vnější nádoby (C) správně umístěn, může během přípravy nápoje docházet k úniku kapaliny z vnější nádoby (G).

6. Nasazení a zajištění víka vnější nádoby (B). Umístěte jazýček na víku (B) mírně napravo od rukojeti vnější nádoby (G). Zarovnejte referenční rysku na víku (B) se šipkou na rukojeti vnější nádoby (G). Otočte víko (B) ve směru hodinových ručiček pro zajištění. Obr. 7
7. Připevnění vnější nádoby (G) k hlavnímu tělesu (A). Po zapojení spotřebiče do zásuvky umístěte vnější nádobu (G) na hlavní těleso (A) s rukojetí vystředěnou pod displejem panelu. Otočte rukojetí ve směru hodinových ručiček, abyste vnější nádobu (G) zajistili na místě; uslyšíte potvrzující cvaknutí. Obr. 8
8. Zapnutí, výběr režimu a programu. Stiskněte dotykové tlačítko POWER (Zapnutí/Vypnutí) (6) pro zapnutí přístroje. Pokud je vnější nádoba (G) správně nainstalována, tlačítka (2), (3), (4) a (5) začnou blikat a přístroj je připraven k použití. Stiskněte režim zpracování: TOP (3), FULL (5) nebo BOTTOM (4). Poté otočením voliče funkce/startovacího tlačítka (1) vyberte program, který chcete zpracovat, a stiskněte jej pro spuštění. Program se po dokončení automaticky zastaví.

Známky:
- Režimy TOP (3) a BOTTOM (4) nejsou k dispozici s programy DRINKABLE (PITNÁ VODA).
- Pokud kontrolka INSTALL (16) svítí červeně a bliká, spotřebič není zcela sestaven k použití. Zkontrolujte, zda je vnější mísa (G) správně nainstalována. Před instalací mísy se ujistěte, že je spotřebič připojen k elektrické síti.

9. Vyjmutí vnější nádoby (G) na konci programu. Stiskněte tlačítko pro uvolnění vnější nádoby, které se nachází na levé straně hlavního tělesa (A). Otočte rukojeť vnější nádoby (G) zpět do střední polohy. Při otáčení plošina spustí vnější nádobu (G). Jakmile je vnější nádoba (G) uvolněna a plošina je dole, zvedněte ji a vyjměte ji z hlavního tělesa (A). Obr. 9
10. Sejmutí víka. Stiskněte tlačítko pro uvolnění víka a otočte vnější víko nádoby (B) proti směru hodinových ručiček, abyste jej sejměli.
11. Pokud přidáváte polevu , použijte lžíci k vytvoření otvoru o průměru 4 cm, který sahá až ke dnu již zpracované části malé nádoby (F). Do tohoto otvoru vložte nasekanou polevu a opakujte kroky 7–11 pro další zpracování se stejným režimem zpracování (NAHOŘE/PLNÁ/DNO) a programem MIX - IN.

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

12. Vylepšete texturu pomocí funkce RE - SPIN. Pokud je pokrm v malé misce (F) drobivý nebo moučný, použijte funkci RE - SPIN s dotykovým tlačítkem RE - SPIN (8) namísto přidávání ingrediencí . Tento program je obzvláště užitečný u velmi studených těst. Pokud je textura po funkci RE - SPIN (8) hladká, pokračujte krokem 14. Pokud zůstane drobivý nebo moučný, opakujte kroky 7–11 a znovu spusťte funkci RE - SPIN (8) pro opětovné zpracování.

Poznámka: Nespouštějte program RE - SPIN (8) před použitím programu MIX - IN (7).

13. Vyjměte a podávejte. Vyjměte malou nádobu (F) z vnější nádoby (G) a podávejte dezert.
14. Čištění víka a vyjmutí lopatky. Po vyjmutí sestavy z hlavního tělesa (A) důkladně opláchněte vnější víko nádoby (B) pod tekoucí vodou, abyste odstranili všechny lepkavé zbytky nebo částice zachycené kolem lopatky (D). Jednou rukou držte základnu nástroje pro instalaci lopatky (H). Druhou rukou zasuňte nástroj (H) do horního otvoru ve víku (B) a zatlačte na něj, abyste uvolnili lopatku (D). Obr. 10-11
15. Pro snadnější čištění vhoďte lopatku (D) přímo do dřezu. Víko (B), lopatku (D) a těsnicí kroužek víka vnější nádoby (C) umyjte odděleně. Před dalším použitím je důkladně osušte.
16. Vypnutí a odpojení. Stisknutím dotykového tlačítka POWER (Zap/Vyp) (6) spotřebič vypnete.
17. Po použití hlavní jednotky (A) ji odpojte ze zásuvky. Pokyny k čištění a skladování naleznete v části Péče a údržba.
18. Zbytky: Uhlazení, opětovné zmrazení a recyklace. Pokud v malé nádobě (F) zůstanou nějaké zbytky, uhlaďte povrch lžící nebo stěrkou před vložením do mrazničky a

ujistěte se, že je dokonale rovný. Pokud je po zmrazení příliš tvrdý, spusťte ho stejným programem, jaký jste použili k jeho přípravě. Pokud je stále měkký, můžete ho podávat přímo lžící.

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

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

Víko vnější nádoby (B)
- Před čištěním víka vyjměte paletu (D), abyste odstranili veškeré nečistoty zachycené pod ní.

- Nechte teplou vodu protéct pákou pro uvolnění lopatky a vypouštěcími otvory umístěnými na obou stranách.
- Pro úplné vyprázdnění nasaďte víko pákou dolů.

Program čištění šachet
1. Připojte zařízení a stiskněte dotykové tlačítko POWER (Zap/Vyp) (6).
2. Vyjměte vnější nádobu (G) z hlavního tělesa (A).
3. Stiskněte tlačítko CLEAN a poté otočte voličem funkcí/startovacím tlačítkem (1) pro spuštění programu.
4. Šachta bude pomalu klesat. Jakmile bude zcela klesat, otřete ji čistým, mírně vlhkým hadříkem.
5. Po dokončení čištění stiskněte znovu otočný volič funkcí/startovací tlačítko (1) a hřídel se vrátí do původní polohy.

Poznámka: Hřídel by měla být po každém použití vyčištěna.

Hlavní část (A)
Před čištěním odpojte hlavní těleso (A) ze zásuvky.
Otřete hlavní tělo (A) hadříkem lehce navlhčeným v neutrálním čisticím prostředku a poté osušte. Ujistěte se, že je elektrická kontaktní plocha zcela suchá.
Nepoužívejte abrazivní hadříky/drticí houbičky ani kartáče.

Skladování
Při skladování kabelu se vyvarujte jeho omotávání kolem spodní části hlavního tělesa (A).
Další příslušenství skladujte vedle spotřebiče nebo ve skříňce, abyste předešli jeho poškození nebo bezpečnostním rizikům.

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

Poznámka – Zabraňte přetížení

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

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Popis problému	Řešení
Zařízení se během zpracování pohybuje po pracovní desce.	Ujistěte se, že pracovní deska a nožičky hlavního tělesa (A) jsou čisté a suché.
Dezert po zpracování zůstává tekutý, nikoli pevný.	Pokud je směs příliš měkká, vraťte malou nádobu (F) na několik hodin do mrazáku nebo dokud nedosáhnete požadované konzistence.
	Základ zmrazte na celých 24 hodin a zpracujte ho ihned po vyjmutí z mrazáku.
	Pokud zůstane textura měkká, snižte teplotu mrazničky. Spotřebič funguje nejlépe se zmrazeným jádrem mezi -12 °C a -22 °C.
Zařízení se během zpracování pohybuje po pracovní desce.	Ujistěte se, že pracovní deska a nožičky hlavního tělesa (A) jsou čisté a suché.
Dezert se po zpracování stává křehkým nebo „moučným“.	Pro krémovější konzistenci použijte po programu One Touch program RE SPIN (8) .
	Pokud je směs extrémně tvrdá, nechte malou nádobu (F) před zpracováním 2–5 minut temperovat v chladničce.
	Nízký obsah tuku nebo cukru může ovlivnit texturu; řiďte se doporučenými recepty.
Programy One Touch se nerozsvítí .	Před instalací vnější nádoby (G) zapojte hlavní těleso (A) do funkční zásuvky.
	Stiskněte tlačítko POWER (6) a poté vyberte režim (HORNÍ/PLNÝ/DOLNÍ) a program.
	Zkontrolujte sestavu: pokud vnější nádoba (G) není správně nainstalována, indikátor INSTALACE (16) bude blikat červeně.
	Po každém programu vyjměte vnější nádobu (G) a před spuštěním dalšího programu zkontrolujte výsledek.

Kontrolka INSTALACE (16) bliká červeně.	Vnější nádoba (G) není nainstalována nebo je nainstalována nesprávně. Znovu ji nainstalujte na hlavní těleso (A), dokud neuslyšíte cvaknutí, které zapadne na místo.
Obrazovka vzorek E03, E05, E08 nebo E28.	Detekováno přetížení motoru: odpojte zástrčku ze zásuvky, vyjměte vnější nádobu (G) a nechte hlavní těleso (A) 15 minut vychladnout. Sejměte víko vnější nádoby (B) a lopatku (D) a odstraňte případné ucpání.
	Vyhněte se příliš hustým směsím; upravte množství cukru a tuku podle receptu.
	Základy zpracovávejte při teplotě mezi –12 °C a –22 °C; malou nádobu (F) umístěte do přední části mrazničky nebo ji krátce temperujte, pokud je příliš tvrdá.
	NEZPRACOVÁVEJTE kostky/bloky ledu ani sypké, tvrdé ingredience.
Malá nádoba (F) zmrzla v mrazáku nakloněná.	Pro dosažení nejlepších výsledků NEZPRACOVÁVEJTE malou nádobu (F), která byla zmrazena nakloněná nebo ze které byl produkt vyjmut a poté znovu zmrazen nerovnoměrně .
	Před opětovným zmrazením vždy povrch uhlaďte; pokud je již nerovný, rozmrazte v chladničce, promíchejte, aby se ingredience znovu spojily, a znovu zmrazte na rovném povrchu.
Vnější nádoba (G) se po zpracování neuvolní z hlavního tělesa (A).	Počkejte 2 minuty; poté stiskněte a podržte uvolňovací tlačítko (levá strana hlavního tělesa (A)) a zároveň otáčejte rukojetí vnější nádoby (G) ve směru hodinových ručiček, abyste ji vyjmuli. Může být zapotřebí vynaložit určitou sílu.
	Před použitím se ujistěte, že je dutina palety (D) zcela suchá. Pokud připravujete více receptů, paletu mezi jednotlivými použitími opláchněte a osušte. Tím zabráníte zamrznutí a slepení zbytkové vody.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Gelatec 1800
Referenční číslo produktu: EU01_123709
Napětí: 220 – 240 V
Frekvence: 50 – 60 Hz
Výkon: 700 W

Spotřeba energie v „ pohotovostním “ režimu je 0,3 W, vypočteno dle pokynů normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je zařízení připojeno k elektrické síti, aniž by provádělo jakoukoli funkci, a čeká na aktivaci „ pohotovostního “ režimu .
Doba, po které se zařízení automaticky přepne do „ pohotovostního “ režimu, je 10 minut.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.
Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady.
Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady.
Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich označování naleznete na našich webových stránkách.
Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. ZÁRUKA A SAT

Společnost Cecotec bude koncovému uživateli nebo spotřebiteli odpovídat za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání produktu, a to v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.
Doporučuje se, aby opravy prováděli specializovaní pracovníci.
Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. AUTORSKÁ PRÁVA

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

10. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ

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

1. PARÇALAR VE BILEŞENLER

Şekil 1

A. Ana gövde
B. Dış konteyner kapağı
C. Dış kapak kabının sızdırmazlık halkası
D. Palet
E. Küçük kabın kapağı
F. Küçük kap
G. Dış konteyner
H. Palet kurulum aracı

Not:
Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

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

Kutu içeriği:
- Ürün
- 3 küvet
- Kullanım kılavuzu

- Yardım talebinde bulunmanız durumunda ekipmanınızın izlenebilirliğini sağlamak için, ürün üzerindeki seri numarasını silmeyin.

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

3. OPERASYON

Önkoşullar
Cihazı sağlam, düz ve seviyeli bir yüzeye yerleştirin.
Cihazı ısı kaynaklarından ve doğrudan güneş ışığından uzak bir yere yerleştirin. Özellikle ana gövdeye (A) su sıçratmaktan kaçının; bu kısa devreye neden olabilir.
Yeterli havalandırma için cihazın her iki yanında da boş alan bırakın.
Cihazın arka ve yan kısımları ile duvar arasında en az 100 mm mesafe bırakın.

kontrol Paneli
Şekil 2:

1. İşlev seçici/Başlat düğmesi
2. Yukarı/Aşağı dokunmatik düğme
3. ÜST dokunmatik düğme
4. ALT Dokunmatik Düğme
5. Tam dokunmatik düğme
6. GÜÇ dokunmatik düğmesi (Açma/Kapama)
7. Dokunmatik düğme +KARIŞTIR
8. YENİDEN DÖNDÜR dokunmatik düğmesi
9. CLEAN dokunmatik düğmesi
10. Dakika gösterimi
11. DONDURMA programı göstergesi
12. HAFİF DONDURMA program göstergesi
13. SORBET program göstergesi
14. GELATO program göstergesi
15. Dondurulmuş Yoğurt Programı Göstergesi
16. MONTAJ göstergesi (montaj)
17. COFFEECCINO program göstergesi
18. DONDURULMUŞ İÇECEK program göstergesi
19. SLUSHIE program göstergesi
20. MILKSHAKE program göstergesi
21. SMOOTHIE BOWL program göstergesi

İlk kullanım
Açma ve kapama
Cihazı açmak veya kapatmak için GÜÇ (Açma/Kapama) Dokunmatik Düğmesini (6) kullanın.
Not: 10 dakika boyunca hiçbir işlem yapılmazsa, cihaz bekleme moduna geçer.

KURUL Göstergesi
INSTALL göstergesi (16), dış hazne (G) takıldığında beyaz renkte yanar.
Gösterge kırmızı renkte yanıp sönüyorsa, dış hazne (G) takılmamıştır.

İşleme modu

Program seçmeden önce işlem modunu seçin.

- TAM (5): Küçük Konteynerin (F) tüm içeriğini işler.
- ÜST (3): küçük kabın (F) yalnızca üst yarısını işler.
- ALT KISIM (4): Küçük Kabın (F) kalan alt yarısını işler.

Not: ÜST (3) ve ALT (4) modları İÇİLEBİLİR (içilebilir doku) programlarında kullanılamaz.

Programlar

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

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

Önemli: SLUSHIE (19), DONMUŞ İÇECEK (18), COFFEECCINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) veya MILKSHAKE (20) gibi İÇİLEBİLİR preparatları işlerken, programı başlatmadan önce Küçük Kap (F) içindeki donmuş tabanın üzerine sıvı ekleyin.

ŞAFT YUKARI/AŞAĞI (2)

Birleşik işlev: Seçilen programı ve RE-SPIN'i (8) tek bir işlemde birleştirir, iki programı aynı anda çalıştırır.

KARIŞTIR (+KARIŞTIR)

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

Not: En iyi sonuçlar için, eklenen malzemeleri Küçük Kase'nin (F) ortasına yerleştirin. Ana programdan sonra, Küçük Kase'nin (F) altından yaklaşık 4 cm çapında bir delik açmak için bir kaşık kullanın. Doğranmış malzemeleri bu deliğe yerleştirin ve +KARIŞTIR Dokunmatik Düğmesini (7) kullanarak KARIŞTIR programını çalıştırın. Gerekirse, eklenen malzemelerin tamamen karışması için KARIŞTIR işlemini tekrarlayın.

YENİDEN DÖNDÜR (YENİDEN DÖNDÜR)

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

Not: MIX-IN programını (7) çalıştırmadan önce RE-SPIN'i (8) kullanmayın.

Dondurma ipuçları

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

Kullanım talimatları

Önemli: İşleme başlamadan önce tüm güvenlik uyarılarını gözden geçirin.

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

Not:

- düzensiz bir şekilde tekrar dondurulmuşsa, karışımları işlemeyin .
- Tekrar dondurmadan önce , işlenmiş tatlının yüzeyini küçük kap (F) içinde her zaman düzleştirin.
- Kısmen yumuşatmak için küçük kabı (F) buzdolabına koyun ve homojen hale gelene kadar iyice karıştırın.
- Homojen bir kıvam elde etmek için küçük kabı (F) dondurucuda tamamen düz bir yüzeye yerleştirerek tekrar dondurun .

5. Önemli: Küreği (D) takmadan önce dış kap kapağı sızdırmazlık halkasının (C) dış kap kapağı (B) üzerine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

Paleti (D) Kurulum Aracı (H) ile Kurma

Şekil 6

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

Notlar:

- Paleti (D) dikkatlice tutun.
- Palet (D) doğru şekilde takılmalıdır; aksi takdirde cihaz normal şekilde çalışmaz.
- Dış kabın kapağının (C) sızdırmazlık halkası düzgün yerleştirilmezse, içecek hazırlama sırasında dış kaptan (G) sıvı sızıntısı meydana gelebilir.

6. Dış Kap Kapağının (B) Takılması ve Kilitlenmesi. Kapaktaki (B) çıkıntıyı dış kap sapının (G) biraz sağına yerleştirin. Kapaktaki (B) referans çizgisini dış kap sapındaki (G) okla hizalayın. Kilitlemek için kapağı (B) saat yönünde çevirin. Şekil 7
7. Dış kabı (G) ana gövdeye (A) takma. Cihaz prize takılıyken, dış kabı (G) ana gövdeye (A) yerleştirin ve tutamağı panel ekranının altına ortalayın. Dış kabı (G) yerine kilitlemek için tutamağı saat yönünde çevirin; bir onay sesi duyacaksınız. Şekil 8
8. Açma, mod ve program seçimi. Cihazı açmak için POWER (Açma/Kapama) dokunmatik düğmesine (6) basın. Dış kap (G) doğru şekilde takılmışsa, (2), (3), (4) ve (5) düğmeleri yanıp sönerek yanar ve cihaz kullanıma hazır hale gelir. Bir işleme moduna basın: TOP (3), FULL (5) veya BOTTOM (4). Ardından, işlev seçici/başlat düğmesini (1) çevirerek işlemek istediğiniz programı seçin ve başlatmak için düğmeye basın. Program bittiğinde otomatik olarak duracaktır.

Notlar:

- ÜST (3) ve ALT (4) modları İÇİLEBİLİR programlarında kullanılamaz.
- KURULUM göstergesi (16) kırmızı ve yanıp sönüyorsa, cihaz kullanıma hazır şekilde tam olarak monte edilmemiştir. Dış haznenin (G) doğru şekilde takıldığından emin olun. Hazneyi takmadan önce cihazın güç kaynağına bağlı olduğundan emin olun.

9. Programın sonunda dış konteyneri (G) çıkarın. Ana gövdenin (A) sol tarafında bulunan dış konteyner serbest bırakma düğmesine basın. Dış konteyner (G) kolunu orta konuma geri çevirin. Kol döndükçe, platform dış konteyneri (G) aşağı indirecektir. Dış konteyner (G) serbest bırakıldığında ve platform aşağı indiğinde, onu ana gövdeden (A) çıkarmak için yukarı kaldırın. Şekil 9
10. Kapağı çıkarma. Kapak açma düğmesine basın ve dış kap kapağını (B) çıkarmak için saat yönünün tersine çevirin.
11. ek malzemeler ekliyorsanız , Küçük Kap (F)'nin önceden işlenmiş kısmının dibine kadar uzanan 4 cm çapında bir delik açmak için bir kaşık kullanın. Doğranmış malzemeleri bu deliğe yerleştirin ve aynı işlem modunu (ÜST/DOLU/ALT) ve KARIŞTIRMA programını kullanarak tekrar işlem yapmak için 7-11 adımlarını tekrarlayın .

KARIŞIM - İpuçları

- malzeme kullanıyorsanız , toplam hacmi 1/4 su bardağı veya daha az tutun. Tadına göre ayarlayın ve dış kabın kapağının (B) küçük kabın (F) üzerine sıkıca oturduğundan emin olun.

- malzemeler , karıştırma işlemi sırasında parçalanmaz ve bütün halde kalır. Bu nedenle, mini çikolata parçaları , mini şekerlemeler veya önceden doğranmış malzemeler kullanılması önerilir .
- malzemeler parçalanacaktır. Tahıl, kurabiye veya dondurulmuş meyve gibi malzemeler , MIX - IN programından sonra daha küçük parçalara ayrılacaktır . En iyi sonuçlar için, malzeme yumuşakken daha büyük parçalarla başlayın.
- ürünler eklenmesi önerilmez . Taze meyve, karamel sosu veya şekerleme eklemek tatlıyı sulandıracaktır.
- Fındıklı ve fındık ezmeli çikolatalı kremalar da iyi karışmaz.
- Dondurulmuş meyve veya hızlı sertleşen çikolata/karamel kaplamalar önerilir.

12. - SPIN fonksiyonu ile dokuyu iyileştirin . Küçük Kasedeki (F) hazırlık ufalanmış veya unlu ise, üst malzeme eklemek yerine RE-SPIN Dokunmatik Düğmesi (8) ile RE - SPIN fonksiyonunu kullanın . Bu program özellikle çok soğuk tabanlar için kullanışlıdır. RE - SPIN (8) işleminden sonra doku pürüzsüz ise, 14. adıma geçin. Hala ufalanmış veya unlu ise, 7-11 adımlarını tekrarlayın ve yeniden işlemek için RE - SPIN (8)'i tekrar çalıştırın.

MIX - IN programını (7) kullanmadan önce RE - SPIN (8) programını çalıştırmayın .

13. Çıkarın ve servis edin. Küçük kabı (F) dış kaptan (G) çıkarın ve tatlıyı servis edin.
14. Kapağın temizlenmesi ve paletin çıkarılması. Ana gövdeden (A) çıkarılan tertibatla, paletin (D) etrafında sıkışmış yapışkan kalıntıları veya parçacıkları temizlemek için dış kap kapağını (B) akan su altında iyice durulayın. Palet takma aletinin (H) tabanını bir elinizle tutun. Diğer elinizle, aleti (H) kapağın (B) üst deliğinden geçirin ve paleti (D) serbest bırakmak için bastırın. Şekil 10-11
15. Daha kolay temizlik için, Kürek (D) parçasını doğrudan lavaboya bırakın. Kapak (B), Kürek (D) ve dış kap kapağı sızdırmazlık halkasını (C) ayrı ayrı yıkayın. Bir sonraki kullanımdan önce iyice kurulayın.
16. Kapatma ve bağlantıyı kesme. Cihazı kapatmak için GÜÇ (Açma/Kapama) Dokunmatik Düğmesine (6) basın.
17. Kullanım bittiğinde ana üniteyi (A) fişten çekin. Temizlik ve saklama talimatları için Bakım ve Onarım bölümüne bakın.
18. Artanlar: Düzeltme, tekrar dondurma ve yeniden işleme. Küçük kapta (F) artan yemek varsa, dondurucuya geri koymadan önce yüzeyini kaşık veya spatula ile düzeltin ve tamamen düz olduğundan emin olun. Tekrar dondurulduktan sonra yemek çok sertse, hazırlamak için kullanılan aynı programdan geçirin. Hala yumuşaksa, doğrudan kaşıkla servis edebilirsiniz.

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

4. TEMIZLIK VE BAKIM

Not
- Temizlemeden önce ana gövdeyi (A) güç kaynağından ayırın.
- Temizlemeye başlamak için, Kürek Takma Aleti (H) kullanarak Küreği (D) dış kap kapağından (B) çıkarın.
- Kalan dondurma veya sosları temizlemek için Paleti (D) ve Kapağı (B) ılık suyla durulayın .
- Aşındırıcı ovma pedlerinden, metal fırçalardan veya sert temizleyicilerden (çamaşır suyu, çözücüler, toz temizleyiciler) kaçının, çünkü bunlar parçalara zarar verebilir veya çizebilir.
- Parçaları kullanımdan hemen sonra temizlemek işi kolaylaştırır, cihazın ve aksesuarların ömrünü uzatır ve plastik parçalar üzerinde leke oluşumunu azaltır.
- Bir sonraki kullanımdan önce tamamen kurumasını bekleyin.

Elde yıkama
- Küçük Kabı (F), Dış Kabı (G), kapakları (B ve E) ve Paleti (D) ılık sabunlu suyla yıkayın.
- Palet (D) için saplı bir temizleme aleti kullanın.
- Tüm parçaları iyice durulayın ve havada kurumaya bırakın.
- Ana gövde (A) suya batırılmamalıdır; sadece hafif nemli bir bezle temizlenmelidir.

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

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

Şaft temizleme programı
1. Cihazı bağlayın ve GÜÇ (Açma/Kapama) Dokunmatik Düğmesine (6) basın.
2. Dış kabı (G) ana gövdeden (A) çıkarın.
3. CLEAN düğmesine ve ardından işlev seçici/başlat düğmesine (1) basarak programı çalıştırın.
4. Mil yavaşça aşağı inecektir. Tamamen aşağı indiğinde, temiz, hafif nemli bir bezle silin.
5. Temizleme işleminden sonra işlev seçici/başlat düğmesine (1) tekrar basın ve mil önceki konumuna geri dönecektir.

Not: Mil her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

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

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

Motor sıfırlama (aşırı yük koruması)
1. Ana gövdeyi (A) elektrik prizinden çıkarın.
2. Motorun en az 15 dakika soğumasını bekleyin.
3. Dış kabın kapağını (B) ve karıştırıcıyı (D) çıkarın. Kapak tertibatında (sızdırmazlık halkası (C) dahil) veya şaft çevresinde sıkışmış herhangi bir malzeme olmadığından emin olun.
4. Küçük kap (F) çok doluysa veya aşırı sertse, yükü azaltmak için karışımın bir kısmını çıkarın.
5. Küçük kabı (F) dış kabın (G) içine yerleştirin, kapağı (B) takın ve düzeneği ana gövdeye (A) kilitleyin.
6. Yeniden bağlayın, GÜÇ (Açma/Kapama) Dokunmatik Düğmesine (6) basın ve programı test edin. Başlamazsa, sıfırlama işlemini tekrarlayın.
7. Sorun devam ederse, destek ekibiyle iletişime geçin.

Not — Aşırı yüklemeden kaçının.
- Katı buz bloklarını veya buz küplerini işleme tabi tutmayın.
- Smoothie yapmaya veya gevşek, sert malzemeleri işlemeye kalkışmayın.
- Meyve, suyunu çıkarmak için ezilmeli veya diğer malzemelerle karıştırılıp dondurulmalıdır.

5. PROBLEM ÇÖZME

Sorun açıklaması	Çözüm
Cihaz, işlem sırasında tezgah üzerinde hareket eder.	Tezgahın ve ana gövdenin (A) ayaklarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
İşlemden sonra tatlı katı değil, sıvı halde kalır.	Karışım çok yumuşaksa, küçük kabı (F) birkaç saat daha veya istenen kıvama ulaşana kadar dondurucuya geri koyun.
	Hazırladığınız karışımı tam 24 saat boyunca dondurun ve dondurucudan çıkardıktan hemen sonra işleme tabi tutun.
	Eğer kıvam hala yumuşaksa, dondurucu sıcaklığını düşürün. Cihaz, -12°C ile -22°C arasındaki sıcaklıklarda dondurulmuş malzemelerle en iyi performansı gösterir.
Cihaz, işlem sırasında tezgah üzerinde hareket eder.	Tezgahın ve ana gövdenin (A) ayaklarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
İşlemden sonra tatlı gevrek veya “unlu” bir kıvam alır.	Tek Dokunuş Programından sonra RE SPIN (8) kullanın .
	Karışım çok sertse, işleme başlamadan önce Küçük Kabı (F) buzdolabında 2-5 dakika bekletin.
	Düşük yağ veya şeker içeriği dokuyu etkileyebilir; önerilen tarifleri takip edin.
Tek Dokunuşla Çalıştırılan Programlar ışıklı olarak görüntülenmiyor .	Dış kabı (G) takmadan önce ana gövdeyi (A) çalışan bir prize takın.
	GÜÇ (6) düğmesine basın ve ardından bir mod (ÜST/TAM/ALT) ve bir program seçin.
	Montajı kontrol edin: Dış kap (G) düzgün takılmamışsa, KURULUM göstergesi (16) kırmızı renkte yanıp sönecektir.
	Her programdan sonra dıştaki kabı (G) çıkarın ve bir sonraki programa başlamadan önce sonucu kontrol edin.

KURULUM Göstergesi (16) kırmızı renkte yanıp sönüyor.	Dış kap (G) takılı değil veya yanlış takılmış. “Klik” sesi duyana kadar ana gövdeye (A) yeniden takın.
Ekran E03, E05, E08 veya E28 numaralı örnekler .	Motor aşırı yüklenmesi algılandı: fişi çekin, dış kabı (G) çıkarın ve ana gövdenin (A) 15 dakika soğumasını bekleyin. Dış kap kapağını (B) ve paleti (D) çıkarın ve tıkanıklıkları giderin.
	Çok koyu kıvamlı karışımlardan kaçının; şeker ve yağ miktarını tarife göre ayarlayın.
	Bazları -12 °C ile -22 °C arasında işleyin; küçük kabı (F) dondurucunun ön kısmına yerleştirin veya çok sertse kısa süreliğine ısıtın.
	Buz kalıplarını/küplerini veya gevşek, sert malzemeleri işleme tabi tutmayın.
Küçük kap (F) dondurucuda eğik bir şekilde dondu.	En iyi sonuçlar için, eğik olarak dondurulmuş veya içinden ürün çıkarılıp daha sonra düzensiz bir şekilde tekrar dondurulmuş Küçük Kap (F)'ı İŞLEMEYİN .
	Tekrar dondurmadan önce yüzeyi mutlaka düzleştirin; eğer zaten düzensizse, buzdolabında çözdürün, malzemeleri tekrar birleştirmek için karıştırın ve düz bir yüzeyde tekrar dondurun.
Dış kap (G), işlemden sonra ana gövdeden (A) ayrılmaz.	2 dakika bekleyin; ardından, dış kabın (G) kolunu saat yönünde çevirirken, ana gövdenin (A) sol tarafındaki serbest bırakma düğmesini basılı tutarak çıkarın. Biraz kuvvet gerekebilir.
	Kullanmadan önce Palet boşluğunun (D) tamamen kuru olduğundan emin olun. Birden fazla tarif yapıyorsanız, kullanımlar arasında Paleti durulayın ve kurulayın. Bu, kalan suyun donmasını ve birbirine yapışmasını önler.

6. TEKNIK ÖZELLIKLER

Ürün: Gelatec 1800
Ürün referansı: EU01_123709

Voltaj: 220 – 240 V
Frekans: 50 – 60 Hz
Güç: 700 W

Bekleme “ modundaki güç tüketimi, EN 50564:2011 standardı ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmeliklerinin yönergelerine göre hesaplanarak 0,3 W'tır. Bunu sağlamak için cihaz, herhangi bir işlev gerçekleştirmeden şebeke güç kaynağına bağlanır ve “ bekleme “ modunun etkinleşmesini bekler .
Cihazın otomatik olarak “ bekleme “ moduna geçmesi için geçen süre 10 dakikadır.

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

7. ELEKTRIKLI VE ELEKTRONIK EKIPMANLARIN GERI DÖNÜŞÜMÜ

Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.
Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekmektedir.
Ulusal ambalaj geri dönüşüm sistemleri ve işaretlemeleri hakkında bilgileri web sitemizde bulabilirsiniz.
Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTI VE SAT

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

9. TELIF HAKKI

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

10. BASITLEŞTIRILMIŞ AB UY CONFORMITY BEYANI

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

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

A. Κύριο σώμα
B. Εξωτερικό καπάκι δοχείου
C. Δακτύλιος στεγανοποίησης του εξωτερικού καπακιού του δοχείου
D. Παλέτα
E. Καπάκι μικρού δοχείου
F. Μικρό δοχείο
G. Εξωτερικό δοχείο
H. Εργαλείο εγκατάστασης παλέτας

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

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

Περιεχόμενα κουτιού:
- Προϊόν
- 3 μπανιέρες
- Εγχειρίδιο οδηγιών

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

Πριν από την πρώτη χρήση
1. Καθαρίστε το Μικρό Δοχείο (F), το Εξωτερικό Δοχείο (G), τα καπάκια (B και E) και την Παλέτα (D) με χλιαρό νερό και σαπούνι.
2. Για να καθαρίσετε την Παλέτα (D), χρησιμοποιήστε μια βούρτσα ή ένα σκεύος πλυσίματος πιάτων με λαβή.

3. Ξεπλύνετε καλά όλα τα κομμάτια και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα.
4. Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου στο κυρίως σώμα (A) με ένα μαλακό πανί. Μην τον βυθίζετε και μην αφήνετε να εισέλθει νερό στο κυρίως σώμα (A).

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προαπαιτούμενα
Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
Τοποθετήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας και άμεσο ηλιακό φως. Αποφύγετε να πιτσιλίζετε νερό πάνω στη συσκευή, ειδικά στο κυρίως σώμα (A). Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.
Για σωστό αερισμό, αφήστε ελεύθερο χώρο και στις δύο πλευρές της συσκευής.
Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 100 mm μεταξύ του πίσω και των πλευρών της συσκευής και οποιουδήποτε τοίχου.

Πίνακας ελέγχου
Σχήμα 2:

1. Επιλογέας λειτουργίας/Κουμπί εκκίνησης
2. Πλήκτρο αφής ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ
3. Κουμπί αφής TOP
4. ΚΑΤΩ Κουμπί Αφής
5. Πλήρες κουμπί αφής
6. Κουμπί αφής POWER (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
7. Πλήκτρο αφής +MIX-IN
8. Κουμπί αφής RE-SPIN
9. Κουμπί αφής CLEAN
10. Εμφάνιση λεπτών
11. Ένδειξη προγράμματος ΠΑΓΩΤΟΥ
12. Ένδειξη προγράμματος ΕΛΑΦΡΥ ΠΑΓΩΤΟ
13. Ένδειξη προγράμματος SORBET
14. Ένδειξη προγράμματος GELATO
15. Ένδειξη προγράμματος παγωμένου γιαουρτιού
16. Ένδειξη ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ (τοποθέτηση)
17. Ένδειξη προγράμματος COFFEECCINO
18. Ένδειξη προγράμματος ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΟΤΩΝ
19. Ένδειξη προγράμματος SLUSHIE
20. Ένδειξη προγράμματος MILKSHAKE
21. Ένδειξη προγράμματος SMOOTHIE BOWL

Πρώτη χρήση
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
Χρησιμοποιήστε το κουμπί αφής POWER (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) (6) για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Σημείωση: Εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία για 10 λεπτά, η συσκευή εισέρχεται σε λειτουργία αναμονής.

Ένδειξη ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
Η ένδειξη INSTALL (16) ανάβει με λευκό χρώμα όταν ο εξωτερικός κάδος (G) είναι τοποθετημένος.
Εάν η ένδειξη είναι κόκκινη και αναβοσβήνει, αυτό σημαίνει ότι ο εξωτερικός κάδος (G) δεν είναι τοποθετημένος.

Λειτουργία επεξεργασίας
Επιλέξτε τη λειτουργία επεξεργασίας πριν επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
- FULL (5): επεξεργάζεται όλα τα περιεχόμενα του Μικρού Δοχείου (F).
- TOP (3): επεξεργάζεται μόνο το πάνω μισό του μικρού δοχείου (F).
- ΚΑΤΩ (4): επεξεργάζεται το υπόλοιπο κάτω μισό του Μικρού Δοχείου (F).

Σημείωση: Οι λειτουργίες ΠΑΝΩ (3) και ΚΑΤΩ (4) δεν είναι διαθέσιμες με τα προγράμματα ΠΟΣΗΣ (υφή πόσης).

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

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

Σημαντικό: Όταν επεξεργάζεστε ΠΟΣΙΜΑ παρασκευάσματα όπως SLUSHIE (19), FROZEN DRINK (18), COFFEECCINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) ή MILKSHAKE (20), προσθέστε υγρό πάνω από την κατεψυγμένη βάση στο μικρό δοχείο (F) πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

ΑΞΟΝΑΣ ΑΝΩ/ΚΑΤΩ (2)
Συνδυασμένη λειτουργία: Συνδυάζει το επιλεγμένο πρόγραμμα και την ΕΠΑΝΑΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ (8) σε μία μόνο λειτουργία, εκτελώντας δύο προγράμματα ταυτόχρονα.

ΑΝΑΜΕΙΞΗ (+ΑΝΑΜΕΙΞΗ)
Το πρόγραμμα MIX-IN έχει σχεδιαστεί για να ενσωματώνει στερεά πρόσθετα (κομμάτια καραμέλας, μπισκότα, ξηρούς καρπούς, δημητριακά ή κατεψυγμένα φρούτα) σε μια φρεσκοεπεξεργασμένη βάση ή σε ένα εμπορικό επιδόρπιο.
Σημείωση: Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετήστε τα πρόσθετα υλικά στο κέντρο του Μικρού Μπολ (F). Μετά το κυρίως πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να ανοίξετε μια τρύπα διαμέτρου περίπου 4 cm από τον πάτο του Μικρού Μπολ (F). Τοποθετήστε τα ψιλοκομμένα υλικά σε αυτήν την τρύπα και εκτελέστε το πρόγραμμα MIX-IN χρησιμοποιώντας το κουμπί αφής +MIX-IN (7). Εάν είναι απαραίτητο, επαναλάβετε τη διαδικασία MIX-IN για να ενσωματωθούν πλήρως τα πρόσθετα υλικά.

ΕΠΑΝΑΛΕΙΨΗ (ΕΠΑΝΑΛΕΙΨΗ)
Το πρόγραμμα RE-SPIN βελτιώνει την υφή μετά την εκτέλεση ενός από τα προκαθορισμένα προγράμματα. Είναι ιδιαίτερα χρήσιμο όταν η βάση είναι πολύ κρύα (κάτω από -21 °C) και γίνεται εύθρυπτη αντί να γίνεται κρεμώδης.
Σημείωση: Μην χρησιμοποιήσετε το RE-SPIN (8) πριν εκτελέσετε το πρόγραμμα MIX-IN (7).

Συμβουλές κατάψυξης
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, διατηρήστε τη θερμοκρασία μεταξύ -12°C και -22°C. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να επεξεργάζεται αποτελεσματικά κατεψυγμένες βάσεις εντός αυτού του εύρους. Εάν αποθηκευτεί εντός αυτών των παραμέτρων, το Μικρό Δοχείο (F) θα επιτύχει την ιδανική συνοχή για επεξεργασία.
- Μην καταψύχετε το μικρό δοχείο (F) υπό γωνία. Τοποθετήστε το σε μια τέλεια επίπεδη επιφάνεια μέσα στην κατάψυξη.
- Οι καταψύκτες σε όρθια θέση είναι προτιμότεροι. Αποφύγετε τους καταψύκτες σε κιβώτια , καθώς έχουν την τάση να υπερψύχονται.
- Καταψύξτε τη βάση για 24 ολόκληρες ώρες. Ακόμα κι αν το μείγμα φαίνεται στερεό εκ των προτέρων, χρειάζεται περισσότερο χρόνο κατάψυξης για να επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία επεξεργασίας.
- Βελτιστοποιήστε τον χρόνο σας προετοιμάζοντας αρκετά μικρά δοχεία (F) εκ των προτέρων και αποθηκεύοντάς τα στην κατάψυξη για επεξεργασία όποτε θέλετε.

Οδηγίες χρήσης

Σημαντικό: Ελέγξτε όλες τις προειδοποιήσεις ασφαλείας πριν προχωρήσετε.

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

Σημείωμα:

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

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

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

Σχήμα 6

(1) Κρατήστε τη βάση του Εργαλείου Εγκατάστασης Πτερυγίου (H) με το ένα χέρι και, από την κορυφή του Εξωτερικού Καπακιού Δοχείου (B), σπρώξτε το μέσα από την κεντρική οπή του καπακιού.

(2) Γυρίστε το καπάκι (B) ανάποδα. Ευθυγραμμίστε την οπή εγκατάστασης που βρίσκεται στη βάση της παλέτας (D) με το εργαλείο (H) και τοποθετήστε την παλέτα (D) στο εργαλείο.

(3) Αφαιρέστε αργά το Εργαλείο Εγκατάστασης (H) από το καπάκι (B).

Βαθμοί:

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

6. Σύνδεση και ασφάλιση του εξωτερικού καπακιού του δοχείου (B). Τοποθετήστε την γλωττίδα στο καπάκι (B) ελαφρώς δεξιά από τη λαβή του εξωτερικού δοχείου (G). Ευθυγραμμίστε τη γραμμή αναφοράς στο καπάκι (B) με το βέλος στην εξωτερική λαβή του δοχείου (G). Γυρίστε το καπάκι (B) δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε. Εικ. 7
7. Σύνδεση του εξωτερικού δοχείου (G) στο κυρίως σώμα (A). Με τη συσκευή στην πρίζα, τοποθετήστε το εξωτερικό δοχείο (G) στο κυρίως σώμα (A) με τη λαβή στο κέντρο κάτω από την οθόνη. Γυρίστε τη λαβή δεξιόστροφα για να ασφαλίσετε το εξωτερικό δοχείο (G) στη θέση του. Θα ακούσετε ένα κλικ επιβεβαίωσης. Εικ. 8
8. Ενεργοποίηση, επιλογή λειτουργίας και προγράμματος. Πατήστε το κουμπί αφής POWER (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) (6) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Εάν το εξωτερικό δοχείο (G) είναι σωστά τοποθετημένο, τα κουμπιά (2), (3), (4) και (5) θα ανάψουν αναβοσβήνοντας και η συσκευή θα είναι έτοιμη για χρήση. Πατήστε μια λειτουργία επεξεργασίας: TOP (3), FULL (5) ή BOTTOM (4). Στη συνέχεια, περιστρέφοντας τον επιλογέα λειτουργίας/κουμπί έναρξης (1) επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε να εκτελέσετε και πατήστε το για να ξεκινήσει. Το πρόγραμμα θα σταματήσει αυτόματα όταν ολοκληρωθεί.

Βαθμοί:

- Οι λειτουργίες ΠΑΝΩ (3) και ΚΑΤΩ (4) δεν είναι διαθέσιμες με τα προγράμματα ΠΟΣΗΣ.
- Εάν η ένδειξη ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ (16) είναι κόκκινη και αναβοσβήνει, η συσκευή δεν είναι πλήρως συναρμολογημένη για χρήση. Ελέγξτε ότι το εξωτερικό μπολ (G) έχει εγκατασταθεί σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος πριν εγκαταστήσετε το μπολ.

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

MIX - IN

- Προσθέστε 1/4 φλιτζάνι (περίπου 60 ml) συνολικά θρυμματισμένη καραμέλα, κατεψυγμένα φρούτα, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς, κομμάτια σοκολάτας κ.λπ. Εάν

χρησιμοποιείτε πολλαπλές επικαλύψεις , διατηρήστε τον συνολικό όγκο στο 1/4 φλιτζάνι ή λιγότερο. Προσαρμόστε ανάλογα με τη γεύση και βεβαιωθείτε ότι το εξωτερικό καπάκι του δοχείου (B) εφαρμόζει άνετα πάνω στο μικρότερο δοχείο (F).

- υλικά όπως η σοκολάτα, τα καραμέλες ή οι ξηροί καρποί δεν θα διασπαστούν κατά τη διάρκεια του προγράμματος MIX - IN και θα παραμείνουν ολόκληρα. Για αυτόν τον λόγο, συνιστάται η χρήση μίνι κομματιών σοκολάτας , μίνι καραμελών ή προκομμένων υλικών .
- επικαλύψεις θα διασπαστούν. Συστατικά όπως δημητριακά, μπισκότα ή κατεψυγμένα φρούτα θα είναι σε μικρότερα κομμάτια μετά το πρόγραμμα MIX - IN. Για καλύτερα αποτελέσματα, ξεκινήστε με μεγαλύτερα κομμάτια όταν το συστατικό είναι μαλακό.
- Για καλύτερα αποτελέσματα με παγωτό και παγωτό, δεν συνιστάται η χρήση φρέσκων φρούτων, σαλτσών ή αλείμματος ως γαρνιτούρες . Η προσθήκη φρέσκων φρούτων, σάλτσας fudge ή καραμέλας θα αραιώσει το επιδόρπιο.
- Οι κρέμες τύπου σοκολάτας με φουντούκια και βούτυρα ξηρών καρπών επίσης δεν αναμειγνύονται καλά.
- Συνιστώνται κατεψυγμένα φρούτα ή επικαλύψεις σοκολάτας/καραμέλας ταχείας σκλήρυνσης.

12. Βελτιώστε την υφή με τη λειτουργία RE - SPIN. Εάν το παρασκεύασμα στο Μικρό Μπολ (F) είναι εύθρυπτο ή αλευρώδες, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία RE - SPIN με το Κουμπί Αφής RE - SPIN (8) αντί να προσθέσετε υλικά επικάλυψης . Αυτό το πρόγραμμα είναι ιδιαίτερα χρήσιμο με πολύ κρύες βάσεις. Εάν, μετά το RE - SPIN (8), η υφή είναι λεία, προχωρήστε στο βήμα 14. Εάν παραμένει εύθρυπτο ή αλευρώδες, επαναλάβετε τα βήματα 7–11 και εκτελέστε ξανά το RE - SPIN (8) για επανεπεξεργασία.

Σημείωση: Μην εκτελέσετε το RE - SPIN (8) πριν χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα MIX - IN (7).

13. Αφαιρέστε και σερβίρετε. Σηκώστε το μικρό δοχείο (F) από το εξωτερικό δοχείο (G) και σερβίρετε το επιδόρπιο.
14. Καθαρισμός του καπακιού και αφαίρεση του πτερυγίου. Αφού αφαιρέσετε το συγκρότημα από το κύριο σώμα (A), ξεπλύνετε καλά το εξωτερικό καπάκι του δοχείου (B) με τρεχούμενο νερό για να αφαιρέσετε τυχόν κολλώδη υπολείμματα ή σωματίδια που έχουν παγιδευτεί γύρω από το πτερύγιο (D). Κρατήστε τη βάση του εργαλείου εγκατάστασης του πτερυγίου (H) με το ένα χέρι. Με το άλλο χέρι, εισάγετε το εργαλείο (H) μέσα από την επάνω οπή στο καπάκι (B) και πιέστε για να απελευθερώσετε το πτερύγιο (D). Σχήμα 10-11
15. Για ευκολότερο καθάρισμα, ρίξτε το πτερύγιο (D) απευθείας στον νεροχύτη. Πλύνετε το καπάκι (B), το πτερύγιο (D) και τον δακτύλιο στεγανοποίησης του εξωτερικού καπακιού του δοχείου (C) ξεχωριστά. Στεγνώστε τα καλά πριν από την επόμενη χρήση.
16. Απενεργοποίηση και αποσύνδεση. Πατήστε το κουμπί αφής POWER (Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση) (6) για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
17. Αποσυνδέστε την κύρια μονάδα (A) όταν τελειώσετε τη χρήση της. Ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και Συντήρηση για οδηγίες καθαρισμού και αποθήκευσης.
18. Υπολείμματα: Λειάνετε, ξανακαταψύξτε και ξαναεπεξεργαστείτε. Εάν υπάρχουν υπολείμματα στο μικρό δοχείο (F), λειάνετε την επιφάνεια με ένα κουτάλι ή σπάτουλα πριν το επιστρέψετε στην κατάψυξη, φροντίζοντας να είναι τέλεια επίπεδη. Εάν, μετά την ξανακατάψυξη , το παρασκεύασμα είναι πολύ σκληρό, εκτελέστε το στο ίδιο πρόγραμμα που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του. Εάν είναι ακόμα μαλακό, μπορείτε να το σερβίρετε απευθείας με ένα κουτάλι.

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

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σημείωμα

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

Πλύσιμο στο χέρι

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

Πλυντήριο πιάτων

- Τοποθετήστε το Μικρό Δοχείο (F), και τη Σπάτουλα (D) στην επάνω σχάρα. Πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Ξεχωρίστε την Παλέτα (D), το Μικρό Δοχείο (F), πριν τα τοποθετήσετε.

- Αποφύγετε τους κύκλους υψηλής θερμοκρασίας ή την ξήρανση με θερμότητα για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής των εξαρτημάτων.

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

Πρόγραμμα καθαρισμού άξονα
1. Συνδέστε τη συσκευή και πατήστε το κουμπί αφής POWER (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) (6).
2. Αφαιρέστε το εξωτερικό δοχείο (G) από το κυρίως σώμα (A).
3. Πατήστε το κουμπί CLEAN και, στη συνέχεια, το κουμπί επιλογής λειτουργίας/εκκίνησης (1) για να εκτελέσετε το πρόγραμμα.
4. Ο άξονας θα κατέβει αργά. Όταν κατέβει εντελώς, σκουπίστε τον με ένα καθαρό, ελαφρώς υγρό πανί.
5. Μετά τον καθαρισμό, πατήστε ξανά το κουμπί επιλογής λειτουργίας/εκκίνησης (1) και ο άξονας θα επιστρέψει στην προηγούμενη θέση του.

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

Κύριο σώμα (A)
Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το κυρίως σώμα (A).
Σκουπίστε το κυρίως σώμα (A) με ένα πανί ελαφρώς βρεγμένο με ουδέτερο απορρυπαντικό και στη συνέχεια στεγνώστε το. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ηλεκτρικής επαφής είναι εντελώς στεγνή.
Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά πανιά/σφουγγάρια τριψίματος ή βούρτσες.

Αποθήκευση
Για να αποθηκεύσετε το καλώδιο, αποφύγετε να το τυλίγετε γύρω από το κάτω μέρος του κυρίως σώματος (A).
Αποθηκεύστε τα πρόσθετα αξεσουάρ δίπλα στη συσκευή ή σε ένα ντουλάπι για να αποφύγετε ζημιές ή κινδύνους ασφαλείας.

Επαναφορά κινητήρα (προστασία υπερφόρτωσης)
1. Αποσυνδέστε το κύριο σώμα (A) από την ηλεκτρική πρίζα.
2. Αφήστε τον κινητήρα να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά.
3. Αφαιρέστε το εξωτερικό καπάκι του δοχείου (B) και το πτερύγιο (D). Ελέγξτε ότι δεν έχουν παγιδευτεί συστατικά στο συγκρότημα καπακιού (συμπεριλαμβανομένου του δακτυλίου στεγανοποίησης (C)) ή γύρω από τον άξονα.

4. Εάν το μικρό δοχείο (F) είναι πολύ γεμάτο ή εξαιρετικά σκληρό, αφαιρέστε λίγο από το μείγμα για να μειώσετε το φορτίο.
5. Τοποθετήστε ξανά το μικρό δοχείο (F) στο εξωτερικό δοχείο (G), τοποθετήστε το καπάκι (B) και ασφαλίστε το συγκρότημα στο κύριο σώμα (A).
6. Επανασυνδέστε, πατήστε το κουμπί αφής POWER (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) (6) και δοκιμάστε το πρόγραμμα. Εάν δεν ξεκινήσει, επαναλάβετε τη διαδικασία επαναφοράς.
7. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με την υποστήριξη.

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

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

Το επιδόρπιο γίνεται εύθραυστο ή «αλευρώδες» μετά την επεξεργασία.	Χρησιμοποιήστε το RE SPIN (8) μετά από ένα πρόγραμμα One Touch για πιο κρεμώδη υφή.
	Εάν το μείγμα είναι εξαιρετικά σκληρό, αφήστε το μικρό δοχείο (F) να θερμανθεί για 2-5 λεπτά στο ψυγείο πριν το επεξεργαστείτε.
	Η χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά ή ζάχαρη μπορεί να επηρεάσει την υφή. Ακολουθήστε τις συνιστώμενες συνταγές.
προγράμματα One Touch δεν ανάβουν .	Συνδέστε το κύριο σώμα (A) σε μια πρίζα που λειτουργεί πριν εγκαταστήσετε το εξωτερικό δοχείο (G).
	Πατήστε το κουμπί POWER (6) και στη συνέχεια επιλέξτε μια λειτουργία (ΠΑΝΩ/ΠΛΗΡΗΣ/ΚΑΤΩ) και ένα πρόγραμμα.
	Ελέγξτε τη συναρμολόγηση: εάν το εξωτερικό δοχείο (G) δεν έχει εγκατασταθεί σωστά, η ένδειξη INSTALL (16) θα αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα.
	Μετά από κάθε πρόγραμμα, αφαιρέστε το εξωτερικό δοχείο (G) και ελέγξτε το αποτέλεσμα πριν ξεκινήσετε ένα άλλο.
Η ένδειξη INSTALL (16) αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα.	Το εξωτερικό δοχείο (G) δεν έχει εγκατασταθεί ή έχει εγκατασταθεί λανθασμένα. Επανατοποθετήστε το στο κύριο σώμα (A) μέχρι να ακούσετε το “κλικ” στη θέση του.
Η οθόνη δείγμα E03, E05, E08 ή E28.	Ανιχνεύτηκε υπερφόρτωση κινητήρα: αποσυνδέστε το φις από την πρίζα, αφαιρέστε το εξωτερικό δοχείο (G) και αφήστε το κυρίως σώμα (A) να κρυώσει για 15 λεπτά. Αφαιρέστε το καπάκι του εξωτερικού δοχείου (B) και το πτερύγιο (D) και καθαρίστε τυχόν μπλοκαρίσματα.
	Αποφύγετε τα πολύ πηχτά μείγματα. Προσαρμόστε τη ζάχαρη και το λίπος σύμφωνα με τη συνταγή.
	Επεξεργαστείτε τις βάσεις μεταξύ -12 °C και -22 °C. Τοποθετήστε το μικρό δοχείο (F) στην μπροστινή περιοχή της κατάψυξης ή αφήστε το να σκληρύνει για λίγο.
	ΜΗΝ επεξεργάζεστε κομμάτια πάγου/κύβους πάγου ή χαλαρά, σκληρά υλικά.

Το μικρό δοχείο (F) πάγωσε γερμένο στην κατάψυξη.	Για καλύτερα αποτελέσματα, ΜΗΝ επεξεργάζεστε ένα Μικρό Δοχείο (F) που έχει καταψυχθεί με κλίση ή από το οποίο έχει αφαιρεθεί το προϊόν και στη συνέχεια έχει καταψυχθεί ξανά ανομοιόμορφα .
	Πριν την επανακαταψύξη , λειάνετε πάντα την επιφάνεια. Εάν είναι ήδη ανώμαλη, αποψύξτε στο ψυγείο, ανακατέψτε για να αναμειχθούν τα υλικά και επανακαταψύξτε σε επίπεδη επιφάνεια.
Το εξωτερικό δοχείο (G) δεν απελευθερώνεται από το κύριο σώμα (A) μετά την επεξεργασία.	Περιμένετε 2 λεπτά και στη συνέχεια, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης (αριστερή πλευρά του κύριου σώματος (A)) ενώ περιστρέφετε τη λαβή του εξωτερικού δοχείου (G) δεξιόστροφα για να το αφαιρέσετε. Ενδέχεται να χρειαστεί να ασκήσετε κάποια δύναμη.
	Βεβαιωθείτε ότι η κοιλότητα της παλέτας (D) είναι εντελώς στεγνή πριν από τη χρήση. Εάν φτιάχνετε πολλές συνταγές, ξεπλύνετε και στεγνώστε την παλέτα μεταξύ των χρήσεων. Αυτό αποτρέπει το πάγωμα και το κόλλημα του υπολειμματικού νερού.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόν: Gelatec 1800
Κωδικός προϊόντος: EU01_123709

Τάση: 220 – 240 V
Συχνότητα: 50 – 60 Hz
Ισχύς: 700 W

Η κατανάλωση ενέργειας σε λειτουργία “ αναμονής “ είναι 0,3 W, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τις οδηγίες του προτύπου EN 50564:2011 και τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς 1275/2008/ΕΚ και 801/2013/ΕΚ. Για να επιτευχθεί αυτό, η συσκευή συνδέεται στην παροχή ρεύματος χωρίς να εκτελεί καμία λειτουργία, περιμένοντας να ενεργοποιηθεί η λειτουργία “ αναμονής “ .
Η περίοδος μετά την οποία η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα σε λειτουργία « αναμονής » είναι 10 λεπτά.

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

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.
Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.
Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης συσκευασιών και τη σήμανσή τους στον ιστότοπό μας.
Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SAT

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.
Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.

9. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

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

10. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

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

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

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

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

2. ABANS DE FER SERVIR

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

Contingut de la caixa:
- Producte
- 3 terrines
- Manual d'instruccions

- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

Abans del primer ús
1. Netegeu el Recipient petit (F), el Recipient exterior (G), les tapes (B i E) i la Paleta (D) amb aigua tèbia i sabó.
2. Per netejar la Paleta (D), utilitzeu un raspall o utensili per a vaixella amb mànec.
3. Aclariu bé totes les peces i deixeu que s'assequin a l'aire.

4. Netegeu el tauler de control del cos principal (A) amb un drap suau. No ho submergeixi ni permeti que entri aigua al cos principal (A).

3. FUNCIONAMENT

Requisits previs
Col·loqueu l'aparell sobre una superfície ferma, plana i anivellada.
Situeu laparell lluny de fonts de calor i de la llum solar directa. Eviteu les esquitxades daigua sobre laparell, especialment sobre el cos principal (A); podrien provocar un curtcircuit.
Per a una ventilació adequada, mantingueu espai lliure a banda i banda de l'aparell.
Deixeu almenys 100 mm de separació entre la part posterior i els laterals de l'aparell i qualsevol paret.

Panell de control
Figura 2:

1. Selector de funció / Botó d'inici
2. Botó tàctil UP/DOWN
3. Botó tàctil TOP
4. Botó tàctil BOTTOM
5. Botó tàctil FULL
6. Botó tàctil POWER (Encès/Apagat)
7. Botó tàctil +MIX-IN
8. Botó tàctil RE-SPIN
9. Botó tàctil CLEAN
10. Pantalla de minuts
11. Indicador de programa ICE CREAM
12. Indicador de programa LIGHT ICE CREAM
13. Indicador de programa SORBET
14. Indicador de programa GELAT
15. Indicador de programa FROZEN IOGURT
16. Indicador INSTALL (muntatge)
17. Indicador de programa COFFEECCINO
18. Indicador de programa FROZEN DRINK
19. Indicador de programa SLUSHIE
20. Indicador de programa MILKSHAKE
21. Indicador de programa SMOOTHIE BOWL

Primer ús
Encès i apagat
Utilitzeu el botó tàctil POWER (Encès/Apagat) (6) per engegar o apagar l'aparell.
Nota: si no es fa cap operació durant 10 minuts, l'aparell entra en mode d'espera.

Indicador INSTALL
L'indicador INSTALL (16) s'il·lumina de color blanc quan el recipient exterior (G) està col·locat.
Si l'indicador està en vermell i parpelleja, significa que el recipient exterior (G) no està col·locat.

Mode de processament
Seleccioneu el mode de processament abans de triar un programa.

- FULL (5): processa tot el contingut del Recipient petit (F).
- TOP (3): processa només la meitat superior del recipient petit (F).
- BOTTOM (4): processa la meitat inferior restant del recipient petit (F).

Nota: els modes TOP (3) i BOTTOM (4) no estan disponibles amb els programes DRINKABLE (textura bebible).

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

Categoria	Programa	Descripció
Scoopable (textura per a cullera)	ICE CREAM	Ideal per a receptes tradicionals. Transforma lactis i alternatives vegetals en gelat dens i sedós.
	GELAT	Dissenyat per elaborar bases tipus crema (custard) per a gelat clàssic italià, amb textura vellutada.
	SORBET	Converteix barreges fruiteres dolces i aquoses en sorbets de textura cremosa.
	FROZEN IOGURT	Amb un sol botó converteix iogurt normal en iogurt gelat cremós. Consell: per a millors resultats, utilitzeu varietats endolcides i amb contingut complet de greix. Eviteu opcions desnatades o “sense sucre”.
	LIGHT ICE CREAM	Dissenyat per obtenir gelat amb poc sucre, greix reduït o amb substituts de sucre.

Drinkable (textura bevible)	SLUSHIE	Prepara granissats suaus i homogenis a partir d'aigua i barreges per a begudes; una reinterpretació del clàssic favorit infantil.
	MILKSHAKE	Prepara batuts espessos i cremosos en minuts usant el seu gelat preferit (casolà o comercial), llet i els seus afegits favorits.
	FROZEN DRINK	Obtingueu begudes gelades de qualitat ultraperfeccionada , amb major gruix, textura vellutada i resistència prolongada a la fosa.
	FRAPPÉ	Barreja perfecta de cafè intens i caputxí suau.
	SMOOTHIE BOWL	Smoothie espès i cremós servit en bol i cobert amb ingredients nutritius com a fruita fresca, fruits secs i llavors.

Important: En processar preparacions DRINKABLE (textura bebible) com SLUSHIE (19), FROZEN DRINK (18), COFFEECCINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) o MILKSHAKE (20), afegiu líquid sobre la part superior de la base congelada al Recip.

SHAFT UP/DOWN (2)
Funció combinada: combina el programa seleccionat i RE-SPIN (8) en una sola operació, executarà dos programes alhora.

MIX-IN (+MIX-IN)
El programa MIX-IN està dissenyat per integrar afegits sòlids (trossos de caramels, galetes, fruits secs, cereals o fruita congelada) en una base recent processada o en unes postres comercials.
Nota: per a millors resultats, situeu els afegits al centre del Recipient petit (F). Després del programa principal, traieu amb una cullera un buit d'aprox. 4 cm de diàmetre fins al fons del recipient petit (F). Dipositeu en aquest buit els ingredients trossejats i executeu el programa MIX-IN amb el Botó tàctil +MIX-IN (7). Si cal, repetiu MIX-IN per integrar completament els afegits.

RE-SPIN (RE-SPIN)
El programa RE-SPIN millora la textura després dexecutar un dels programes preestablerts. És especialment útil quan la base està molt freda (per sota de −7 °F/−21 °C) i queda trencadissa en lloc de cremosa.
Nota: no utilitzeu RE-SPIN (8) abans d'executar el programa MIX-IN (7).

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

Instruccions d'ús
Important: reviseu totes les advertències de seguretat abans de continuar.
1. Afegiu els ingredients al Recipient petit (F). NO sobrepasseu la línia MAX FILL marcada al Recipient petit (F). Fig. 3
2. Per a receptes que necessitin ingredients congelats, tanqueu el recipient petit (F) amb la tapa del recipient petit (E) i poseu-lo al congelador durant, com a mínim, 24 hores. Fig. 4
3. Connecteu el cos principal (A) a la presa de corrent i situeu l'aparell sobre una superfície plana, seca i neta.
4. Quan la base estigui preparada o congelada, traieu la Tapa del recipient petit (E) i col·loqueu el Recipient petit (F) dins del Recipient exterior (G). Fig. 5

Nota:
- No processeu barreges si el contingut del Recipient petit (F) es va congelar inclinat o si es va extreure parcialment i es va recongelar de forma irregular.
- Abans de recongelar , alise sempre la superfície de les postres processades dins del recipient petit (F).
- Per estovar parcialment, traslladi el Recipient petit (F) al frigorífic i barregi vigorosament fins que quedi homogeni.
- Recongeleu el recipient petit (F) sobre una superfície totalment anivellada del congelador per assegurar una consistència uniforme.

5. Important: Assegureu-vos que l'Anell de segellament de la tapa del recipient exterior (C) està col·locat correctament a la Tapa del recipient exterior (B) abans d'instal·lar la Paleta (D).

Instal·lació de la Paleta (D) amb l'Eina d'instal·lació (H)
Fig. 6
(1) Agafeu la base de l'Eina d'instal·lació de la paleta (H) amb una mà i, des de la part superior de la Tapa del recipient exterior (B), introduïu-la a través de l'orifici central de la tapa.

(2) Gireu la tapa (B) cap per avall. Alineeu l'orifici d'instal·lació situat a la base de la Paleta (D) amb l'Eina (H) i encaixeu la Paleta (D) a l'Eina.
(3) Traieu lentament l'eina d'instal·lació (H) de la tapa (B).

Notes:
- Manipuli amb cura la Paleta (D).
- La Paleta (D) s'ha d'instal·lar correctament; altrament, l'aparell no funcionarà amb normalitat.
- Si l'Anell de segellat de la tapa del recipient exterior (C) no està ben col·locat, es pot produir fuita de líquid del Recipient exterior (G) durant la preparació de begudes.

6. Col·locació i bloqueig de la tapa del recipient exterior (B). Situeu la llengüeta de la Tapa (B) lleugerament a la dreta de la nansa del Recipient exterior (G). Alineeu la línia de referència de la tapa (B) amb la fletxa situada a la nansa del recipient exterior (G). Gireu la Tapa (B) en sentit horari per bloquejar. Fig. 7
7. Col·locació del recipient exterior (G) al cos principal (A). Amb l'aparell connectat al corrent, situeu el Recipient exterior (G) sobre el cos principal (A) amb la nansa centrada sota la pantalla del panell. Gireu la nansa cap a la dreta per bloquejar el Recipient exterior (G) al seu lloc; sentireu un "clic" de confirmació. Fig. 8
8. Encesa, selecció de mode i programa. Premeu el botó tàctil POWER (Encesa/Aturada) (6) per encendre l'aparell. Si el recipient exterior (G) està correctament instal·lat, els botons (2), (3), (4) i (5) s' il·luminaran parpellejant i l' aparell estarà a punt per ser utilitzat. Premeu un mode de processament: TOP (3), FULL (5) o BOTTOM (4). A continuació, gireu el selector de funció / botó d' inici (1) per seleccionar el programa que desitgeu processar i premeu-lo per començar. El programa s' aturarà automàticament en finalitzar.

Notes:
- Els modes TOP (3) i BOTTOM (4) no estan disponibles amb els programes DRINKABLE.
- Si l'indicador INSTALL (16) està en vermell i parpelleja, l'aparell no està completament muntat per utilitzar-lo. Verifiqueu que el recipient exterior (G) estigui instal·lat correctament. Assegureu-vos de connectar laparell al corrent abans dinstal lar el bol.

9. Retirada del recipient exterior (G) en finalitzar el programa. Premeu el botó d'alliberament del recipient exterior situat al costat esquerre del cos principal (A). Gireu la nansa del Recipient exterior (G) de tornada fins a la posició central. Mentre gira, la plataforma baixarà el Recipient exterior (G). Quan el Recipient exterior (G) quedi alliberat i la plataforma estigui a baix, aixequeu-lo per retirar-lo del cos principal (A). Fig. 9
10. Retirada de la tapa. Premeu el botó de desbloqueig de la tapa i gireu la Tapa del recipient exterior (B) en sentit antihorari per retirar-la.

11. Si afegiu toppings , utilitzeu una cullera per obrir un buit de 4 cm de diàmetre que arribi fins al fons de la part ja processada del recipient petit (F). Dipositeu en aquest buit els toppings trossejats i repetiu els passos 7–11 per processar de nou utilitzant el mateix mode de processament (TOP/FULL/BOTTOM) i el programa MIX - IN.

Consells MIX - IN
- Afegiu 1/4 de tassa (aprox. 60 ml) en total de caramels triturats, fruita congelada, fruits secs picats, trossos de xocolata, etc. Si utilitzeu diversos toppings , mantingueu el volum combinat en 1/4 de tassa o menys. Ajusteu al gust i assegureu-vos que la Tapa del recipient exterior (B) pot tancar còmodament sobre el Recipient petit (F).
- Els toppingd durs com xocolata, caramels o fruits secs no es trenquen durant el programa MIX - IN i romandran sencers. Per aquest motiu, es recomana fer servir minigotes de xocolata, mini caramels o ingredients pretallats .
- Els toppings tous sí que es trenquen. Ingredients com a cereals, galetes o fruita congelada quedaran en trossos més petits després del programa MIX - IN. Per a millors resultats, comenceu amb trossos més grans quan l'ingredient sigui tou.
- Per a millors resultats a ICE CREAM i GELAT, no es recomana fer servir fruita fresca, salses ni cremes untables com toppings . Afegir fruita fresca, fudge o salses de caramel dilueix les postres.
- Les cremes tipus xocolata amb avellanes i els llard de fruita seca tampoc s'integren bé.
- Es recomanen fruita congelada o cobertures de xocolata/caramel d'enduriment ràpid.

12. Millorar la textura amb la funció RE - SPIN. Si la preparació del recipient petit (F) queda trencadissa o farinosa, utilitzeu la funció RE - SPIN amb el botó tàctil RE - SPIN (8) en lloc d'afegir toppings . Aquest programa és especialment útil amb bases molt fredes. Si, després de RE - SPIN (8), la textura és llisa, avanci al pas 14. Si continua trencadissa o farinosa, repetiu els passos 7–11 i torneu a executar RE - SPIN (8) per reprocessar.

Nota: No executeu RE - SPIN (8) abans de fer servir el programa MIX - IN (7).

13. Traieu i serveixi. Aixequi el recipient petit (F) fora del recipient exterior (G) i serveixi les postres.
14. Neteja de la tapa i extracció de la paleta. Amb el conjunt fora del cos principal (A), esbandida bé la Tapa del recipient exterior (B) sota l'aixeta per eliminar restes enganxoses o partícules atrapades al voltant de la Paleta (D). Agafeu amb una mà la base de l'eina d'instal·lació de la paleta (H). Amb l'altra, inseriu l'Eina (H) per l'orifici superior de la Tapa (B) i premeu per alliberar la Paleta (D). Fig. 10-11
15. Per facilitar la neteja, deixeu caure la Paleta (D) directament a l'aigüera. Renteu per separat la Tapa (B), la Paleta (D) i l'Anell de segellat de la tapa del recipient exterior (C). Assequi completament abans del següent ús.
16. Apagat i desconnexió. Premeu el botó tàctil POWER (Encès/Apagat) (6) per apagar l'aparell.

17. Desendolleu el cos principal (A) quan acabeu de fer-lo servir. Consulteu la secció Cura i manteniment per a les instruccions de neteja i emmagatzematge.
18. Sobrants: allisat, recongelació i reprocessat. Si queden sobrants al recipient petit (F), alliseu la superfície amb una cullera o espàtula abans de tornar a introduir-lo al congelador, mantenint-lo perfectament anivellat. Si, després de recongelar , la preparació està massa dura, executeu-la amb el mateix programa que va fer servir per elaborar-la. Si encara està suau, pot servir directament amb una cullera.

Nota:
En reprocessar unes postres que conté toppings , aquests poden triturar-se més i modificar la seva textura i sabor.

4. NETEJA I MANTENIMENT

Nota
- Desconnecteu el cos principal (A) del corrent abans de netejar.
- Per iniciar la neteja, allibereu la Paleta (D) de la Tapa del recipient exterior (B) usant l'Eina d'instal·lació de la paleta (H).
- Esbandida la Paleta (D) i la Tapa (B) amb aigua tèbia per retirar restes de gelat o toppings .
- Eviteu fregalls abrasius, raspalls metàl·lics o netejadors agressius (lleixiu, dissolvents, netejadors en pols), ja que poden danyar o ratllar les peces.
- Netejar les peces immediatament després del seu ús facilita la tasca, perllonga la vida útil de l'aparell i els accessoris i redueix l'aparició de taques a les peces plàstiques.
- Assequi completament abans del següent ús.

Neteja a mà
- Renti el Recipient petit (F), el Recipient exterior (G), les tapes (B i E) i la Paleta (D) amb aigua tèbia i sabó.
- Per a la Paleta (D), utilitzeu un utensili de neteja amb mànec.
- Aclariu bé i deixeu assecar a l'aire totes les peces.
- El cos principal (A) no s'ha de submergir; netegeu només amb drap lleugerament humitejat.

Rentaplats
- Col · loqueu el Recipient petit (F), i la Paleta (D) a la safata superior; són aptes per a rentaplats.
- Separeu la Paleta (D), el Recipient petit (F), abans d'introduir-los.
- Eviteu cicles d'alta temperatura o assecat per calor per prolongar la vida útil de les peces.

Tapa del Recipient exterior (B)
- Abans de netejar la tapa, traieu la Paleta (D) per eliminar possibles restes atrapades a sota.
- Feu córrer aigua tèbia a través de la palanca d'alliberament de la paleta i pels orificis de drenatge situats a banda i banda.
- Per buidar-la del tot, col·loqueu la tapa amb el costat de la palanca cap avall.

Programa de neteja de l'eix
1. Connecteu l'aparell i premeu el botó tàctil POWER (Encès/Apagat) (6).
2. Traieu el Recipient exterior (G) del cos principal (A).
3. Premeu el botó CLEAN i, a continuació, el selector de funció / botó d'inici (1) per executar el programa.
4. L'eix baixarà lentament. Quan hagi baixat del tot, netegeu-lo amb un drap net lleugerament humit.
5. Després de la neteja, premeu de nou el selector de funció / botó d'inici (1) i l' eix tornarà a la seva posició anterior.

Nota: Cal netejar l'eix després de cada ús.

Cos principal (A)
Abans de netejar, desendolleu el cos principal (A).
Passi un drap lleugerament humit amb detergent neutre pel cos principal (A) i, després, assequi. Assegureu-vos que la zona de contacte elèctric queda perfectament seca.
No utilitzeu draps/fregalls abrasius ni raspalls.

Emmagatzematge
Per desar el cable, eviteu enrotllar-lo al voltant de la part inferior del cos principal (A).
Deseu els accessoris addicionals al costat de l'aparell o en un armari per evitar danys o riscos de seguretat.

Restabliment del motor (protecció per sobrecàrrega)
1. Desendolleu el cos principal (A) de la presa elèctrica.
2. Deixeu refredar el motor durant almenys 15 minuts.
3. Traieu la tapa del recipient exterior (B) i la paleta (D). Verifiqueu que no hi hagi ingredients atrapats al conjunt de la tapa (inclòs l'Anell de segellat (C)) ni al voltant de l'eix.
4. Si el Recipient petit (F) està molt ple o extremadament dur, traieu part de la barreja per reduir la càrrega.
5. Recol·loqueu el Recipient petit (F) al Recipient exterior (G), munteu la tapa (B) i bloquegeu el conjunt sobre el cos principal (A).
6. Connecteu de nou, premeu el botó tàctil POWER (Encès/Apagat) (6) i proveu el programa. Si no arrenqueu, repetiu el procediment de restabliment.

7. Si el problema persisteix, contacteu amb el servei d'assistència.

Nota — Eviteu sobrecàrregues
- NO processeu blocs sòlids de gel ni glaçons.
- NO intenteu preparar batuts ni processar ingredients solts i durs.
- La fruita s'ha de triturar per alliberar-ne el suc o barrejar-se amb altres ingredients i congelar-se abans del processat.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Descripció del problema	Solució
L'aparell es desplaça sobre el taulell durant el processament.	Assegureu-vos que el taulell i els peus del cos principal (A) estiguin nets i secs.
Les postres queda líquida, no sòlida, després del processat.	Si la barreja queda massa tova, torneu el Recipient petit (F) al congelador unes hores més o fins a assolir la textura desitjada.
	Congeleu la base durant 24 hores completes i processeu-la just després de treure-la del congelador.
	Si la textura continua sent tova, baixeu la temperatura del congelador. L'aparell treballa millor amb bases congelades entre –12 °C i –22 °C.
L'aparell es desplaça sobre el taulell durant el processament.	Assegureu-vos que el taulell i els peus del cos principal (A) estiguin nets i secs.
Les postres queda trencadís o "farinosa" després del processat.	Utilitzeu RE SPIN (8) després d'un Programa One Touch per obtenir una consistència més cremosa.
	Si la barreja està extremadament dura, trempeu el Recipient petit (F) 2–5 minuts en frigorífic abans de processar.
	Un contingut baix de greix o sucre pot afectar la textura; seguiu les receptes recomanades.

Els Programes One Touch no s'illuminen .	Endolleu el cos principal (A) a una presa en funcionament abans d'instal·lar el Recipient exterior (G).
	Premeu POWER (6) i, a continuació, seleccioneu un mode (TOP/FULL/BOTTOM) i un programa.
	Comproveu el muntatge: si el recipient exterior (G) no està ben instal·lat, l'indicador INSTALL (16) parpellejarà en vermell.
	Després de cada programa, traieu el Recipient exterior (G) i verifiqueu el resultat abans d'iniciar-ne un altre.
L'Indicador INSTALL (16) parpelleja en vermell.	El recipient exterior (G) no està instal·lat o està mal instal·lat. Reinstal·leu-lo sobre el cos principal (A) fins a sentir el "clic" d'encaix.
La pantalla mostra E03, E05, E08 o E28.	Sobrecàrrega del motor detectada: desendolleu, traieu el Recipient exterior (G) i deixeu refredar el cos principal (A) 15 minuts. Traieu la tapa del recipient exterior (B) i la paleta (D) i elimineu embussos.
	Eviteu barreges excessivament denses; ajustament sucre i greix segons recepta.
	Processeu bases entre –12 °C i –22 °C; col·loqueu el Recipient petit (F) a la zona frontal del congelador o empleneu-lo breument si està massa dur.
	NO processeu blocs de gel/glaçons ni ingredients solts i durs.
El Recipient petit (F) es va congelar inclinat al congelador.	Per a millors resultats, NO processeu un recipient petit (F) que s'hagi congelat inclinat o del qual s'hagi tret producte i després s'hagi recongelat de manera irregular.
	Abans de recongelar , alise sempre la superfície; si ja està irregular, descongeleu al frigorífic, barregeu per recombinar els ingredients i torneu a congelar sobre una superfície anivellada.

El recipient exterior (G) no s'allibera del cos principal (A) després del processament.	Espereu 2 minuts; després, mantingueu premut el botó d'alliberament (costat esquerre del cos principal (A)) mentre gira la nansa del Recipient exterior (G) en sentit horari per retirar-lo. Pot requerir una mica de força.
	Assegureu-vos que la cavitat de la Paleta (D) estigui completament seca abans d'utilitzar-la. Si feu diverses receptes, esbandiu i assequeu la Paleta entre preparacions. Això evita que l'aigua residual es congeli i s'enganxi els components.

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Producte: Gelatec 1800
Referència del producte: EU01_123709

Voltatge: 220 – 240 V
Freqüència: 50 – 60 Hz
Potència: 700 W

El consum de potència en mode " standby " és de 0,3 W usant per això les directrius de la norma EN 50564:2011 i dels reglaments europeus 1275/2008/EC i 801/2013/EC. Per això l'aparell es connecta a la xarxa elèctrica sense realitzar cap funció, esperant que s'activi aquest mode de " standby ".
El període després del qual l'equip passa de forma automàtica a mode " standby " és 10 minuts.

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

7. RECICLATGE DAPARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS

Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.
Podeu consultar la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'embalatges i el seu marcatge a la nostra pàgina web.
El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.
Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.
Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL

10. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

CE Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra
   I. Fő test
   A. Külső tartályfedél
   B. A külső tartály fedelének tömítőgyűrűje
   C. Paletta
   D. Kis tartály fedele
   E. Kis tartály
   F. Külső tartály
   G. Paletta telepítő eszköz

Jegyzet:
A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma:
- Termék
- 3 kád
- Használati utasítás

- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

Első használat előtt
1. Tisztítsa meg a kis tartályt (F), a külső tartályt (G), a fedeleket (B és E) és a palettát (D) meleg, szappanos vízzel.
2. A Palette (D) tisztításához használjon kefét vagy nyelű mosogatóeszközt.
3. Alaposan öblítse le az összes darabot, és hagyja megszáradni a levegőn.
4. Tisztítsa meg a fő egységen (A) található kezelőpanelt puha ruhával. Ne merítse vízbe, és ne engedje, hogy víz jusson a fő egységbe (A).

3. MŰKÖDÉS

Előfeltételek
Helyezze a készüléket szilárd, sík és vízszintes felületre.
A készüléket hőforrásoktól és közvetlen napfénytől távol helyezze el. Kerülje a víz fröccsenését a készülékre, különösen a fő testre (A); ez rövidzárlatot okozhat.
A megfelelő szellőzés érdekében hagyjon szabad helyet a készülék mindkét oldalán.
Hagyjon legalább 100 mm távolságot a készülék hátulja és oldalai, valamint a fal között.

vezérlőpult
2. ábra:
1. Funkcióválasztó/Indító gomb
2. FEL/LE érintőgomb
3. Felső érintőgomb
4. ALSÓ Érintőgomb
5. Teljes érintőgomb
6. POWER érintőgomb (Be/Ki)
7. Érintőgomb +MIX-IN
8. ÚJRAPÖRGETÉS érintőgomb
9. CLEAN érintőgomb
10. Perc kijelzés
11. FAGYLALT program jelzőfény
12. VILÁGOS FAGYLALT programjelző
13. SORBET programjelző
14. FAGYLALT programjelző
15. Fagyasztott joghurt programjelző
16. INSTALL indikátor (szerelés)
17. COFFEECCINO programjelző
18. FAGYASZTOTT ITAL programjelző
19. SLUSHIE programjelző
20. MILKSHAKE programjelző
21. SMOOTHIE BOWL programjelző

Első használat
Be- és kikapcsolás
A készülék be- és kikapcsolásához használja a POWER (Be/Ki) érintőgombot (6).
Megjegyzés: Ha 10 percig nem végez semmilyen műveletet, a készülék készenléti üzemmódba lép.

TELEPÍTÉS jelző
Az INSTALL jelzőfény (16) fehér színnel világít, ha a külső tartály (G) be van helyezve.
Ha a jelzőfény piros színnel villog, az azt jelenti, hogy a külső tartály (G) nincs behelyezve.

Feldolgozási mód
A program kiválasztása előtt válassza ki a feldolgozási módot.
- TELJES (5): feldolgozza a Kis Konténer (F) teljes tartalmát.
- TOP (3): csak a kis tartály (F) felső felét dolgozza fel.
- ALSÓ (4): a Kis Tartály (F) fennmaradó alsó felét dolgozza fel.

Megjegyzés: A FELSŐ (3) és ALSÓ (4) módok nem érhetők el az ITAL (iható állagú) programokkal.

Programok
Minden program úgy lett kialakítva, hogy egyszerűvé tegye a receptek elkészítését. Az egyes programok időtartama és sebessége automatikusan igazodik a rendszerhez, hogy minden alkalommal egyenletes és krémes eredményt érjen el.

Kategória	Program	Leírás
Kanalazható (kanalazáshoz használható textúra)	FAGYLALT	Ideális hagyományos receptekhez. Tejtermékeket és növényi alapú alternatívákat alakít át sűrű, selymes fagylalttá.
	FAGYLALT	krémszerű alapjainak (puding) készítésére tervezték, bársonyos textúrával.
	SZÖRBET	Az édes, vizes gyümölcskeverékeket krémes sorbet-kké alakítja.
	Fagyasztott joghurt	Egyetlen gombbal krémes fagyasztott joghurtot varázsolhatsz a sima joghurtból. Tipp: A legjobb eredmény elérése érdekében édesített, teljes zsírtartalmú változatokat használj. Kerüld a zsírmentes vagy „hozzáadott cukor nélküli" opciókat.
	Könnyű fagylalt	Kevés cukorral, csökkentett zsírtartalmú vagy cukorhelyettesítőkkel készült fagylalt készítésére tervezték.
Iható (iható textúra)	JÉGKRÉM	Készítsen sima és homogén jeges italokat vízből és italkeverékekből; a klasszikus gyerekek kedvencének újraértelmezése.
	TEJTURMIX	Készítsen sűrű és krémes turmixokat percek alatt kedvenc fagylaltjával (házi vagy bolti), tejjel és kedvenc feltéteivel.
	FAGYASZTOTT ITAL	ultra-tökéletes minőségű jeges italokat , nagyobb sűrűséggel, bársonyos textúrával és hosszabb ideig tartó olvadásállósággal.
	FRAPPÉ	Az intenzív kávé és a lágy cappuccino tökéletes keveréke.
	SMOOTHIE TÁL	turmix, tálban tálalva, tápláló összetevőkkel, például friss gyümölcsökkel, diófélékkel és magvakkal megszórva.

Fontos: ÍZLETES italok, például SLUSHIE (19), FAGYASZTOTT ITAL (18), COFFEECINO (17), SMOOTHIE BOWL (21) vagy MILKSHAKE (20) készítésekor a program indítása előtt öntse a folyadékot a fagyasztott aljára a kis edényben (F).

TENGELY FEL/LE (2)
Kombinált funkció: A kiválasztott programot és a RE-SPIN (8) funkciót egyetlen műveletté egyesíti, így két programot futtat egyszerre.

BEKEVERÉS (+BEKEVERÉS)
A MIX-IN program szilárd adalékanyagok (édességdarabok, kekszek, diófélék, gabonapelyhek vagy fagyasztott gyümölcsök) frissen feldolgozott alapba vagy kereskedelmi forgalomban kapható desszertbe való integrálására szolgál.
Megjegyzés: A legjobb eredmény elérése érdekében a hozzáadott hozzávalókat a kis tál (F) közepére helyezze. A fő program után egy kanállal vájjon ki egy körülbelül 4 cm átmérőjű lyukat a kis tál (F) aljából. Helyezze az apróra vágott hozzávalókat ebbe a lyukba, és indítsa el a MIX-IN programot a +MIX-IN érintőgomb (7) segítségével. Szükség esetén ismételje meg a MIX-IN műveletet a hozzáadott hozzávalók teljes elkeveréséhez.

ÚJRA PÖRGETÉS (ÚJRA PÖRGETÉS)
A ÚJRACentrifugálás program javítja az állagot az előre beállított programok egyikének lefuttatását követően. Különösen hasznos, ha az alap nagyon hideg (–21 °C alatt), és a krémes állag helyett törékennyé válik.
Megjegyzés: Ne használja a RE-SPIN (8) funkciót a MIX-IN program (7) futtatása előtt.

Fagyasztási tippek

- Az optimális eredmény elérése érdekében tartsa a hőmérsékletet –12°C és –22°C között. A készülék úgy van kialakítva, hogy hatékonyan feldolgozza a fagyasztott alapanyagokat ebben a tartományban. Ha ezeken a paramétereken belül tárolja, a kis tartály (F) ideális állagot ér el a feldolgozáshoz.
- Ne fagyassza le a kis tartályt (F) ferdén. Helyezze egy tökéletesen vízszintes felületre a fagyasztó belsejében.
- Az álló fagyasztók előnyösebbek. Kerüld a ládás fagyasztókat , mivel azok hajlamosak túlhűteni.
- Fagyaszd le az alapot teljes 24 órára. Még ha a keverék előzetesen szilárdnak is tűnik, további fagyasztási időre van szüksége az optimális feldolgozási hőmérséklet eléréséhez.
- Optimalizálja az idejét azzal, hogy előre elkészít több kis edényt (F), és tárolja őket a fagyasztóban, hogy bármikor feldolgozhassa őket.

Használati utasítás

Fontos: A folytatás előtt tekintse át az összes biztonsági figyelmeztetést.

1. Tegye a hozzávalókat a kis tartályba (F). NE lépje túl a kis tartályon (F) jelölt MAX FILL vonalat. 3. ábra
2. Fagyasztott hozzávalókat igénylő receptek esetén zárja le a kis tárolóedényt (F) a kis tárolóedény fedelével (E), és helyezze legalább 24 órára a fagyasztóba. 4. ábra
3. Csatlakoztassa a fő testet (A) a hálózati aljzathoz, és helyezze a készüléket sík, száraz és tiszta felületre.
4. Amikor az alap elkészült vagy megfagyott, vegye le a fedelet a kis edényről (E), és helyezze a kis edényt (F) a külső edénybe (G). 5. ábra

Jegyzet:

- Ne dolgozza fel a keverékeket, ha a kis tartály (F) tartalma ferdén fagyott meg, vagy ha részben kivette és egyenetlenül fagyott vissza .
- Újrafagyasztás előtt mindig simítsa el a feldolgozott desszert felületét a kis edényben (F).
- A részleges lágyításhoz tegye át a kis edényt (F) a hűtőszekrénybe, és keverje erőteljesen, amíg homogén nem lesz.
- A kis tartályt (F) teljesen vízszintes felületen fagyassza vissza a fagyasztóban az egyenletes állag biztosítása érdekében.

5. Fontos: A lapát (D) felszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a külső tartályfedél tömítőgyűrűje (C) megfelelően a külső tartályfedélen (B) van.

A paletta (D) telepítése a telepítőeszközzel (H)

6. ábra

(1) Fogja meg az evezőtelepítő eszköz (H) alját az egyik kezével, és a külső tartály fedelének (B) tetejétől kezdve nyomja át a fedél középső lyukán.

(2) Fordítsa fejjel lefelé a kupakot (B). Igazítsa a paletta (D) alján található szerelési furatot a szerszámhoz (H), és illessze a palettát (D) a szerszámba.

(3) Lassan vegye le a telepítőeszközt (H) a fedélről (B).

Osztályzatok:

- Óvatosan kezelje a palettát (D).
- A palettát (D) megfelelően kell beszerelni, különben a készülék nem fog megfelelően működni.
- Ha a külső tartály fedelének (C) tömítőgyűrűje nincs megfelelően a helyén, folyadék szivárgása fordulhat elő a külső tartályból (G) az ital elkészítése során.

6. A külső tartály fedelének (B) felhelyezése és zárása. Helyezze a fedélen (B) lévő fület kissé a külső tartály fogantyújától (G) jobbra. Igazítsa a fedélen (B) lévő referenciavonalat a külső tartály fogantyúján (G) található nyílhoz. A záráshoz fordítsa el a fedelet (B) az óramutató járásával megegyező irányba. 7. ábra
7. A külső tartály (G) rögzítése a fő testhez (A). Csatlakoztatott készülék mellett helyezze a külső tartályt (G) a fő testre (A) úgy, hogy a fogantyú a kijelzőpanel alatt középen legyen. Fordítsa el a kart az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a külső tartály (G) a helyén rögzüljön; egy megerősítő kattanást fog hallani. 8. ábra
8. Bekapcsolás, üzemmód és program kiválasztása. Nyomja meg a POWER (Bekapcsolás/Kikapcsolás) érintőgombot (6) a készülék bekapcsolásához. Ha a külső tartály (G) megfelelően van behelyezve, a (2), (3), (4) és (5) gombok villogva világítanak, és a készülék készen áll a használatra. Nyomja meg az egyik feldolgozási módot: TOP (3), FULL (5) vagy BOTTOM (4). Ezután a funkcióválasztó/indító gomb (1) elforgatásával válassza ki a feldolgozni kívánt programot, majd nyomja meg a gombot a program elindításához. A program automatikusan leáll, amikor befejeződik.

Osztályzatok:

- A FELSŐ (3) és ALSÓ (4) módok nem érhetők el az ITTHATÓ programokkal.
- Ha a BESZERELÉS jelzőfénye (16) pirosan villog, a készülék nincs teljesen összeszerelve. Ellenőrizze, hogy a külső tál (G) megfelelően be van-e szerelve. A tál beszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék csatlakoztatva van a hálózati áramforráshoz.

9. A külső tartály (G) eltávolítása a program végén. Nyomja meg a külső tartály kioldógombját, amely a fő test (A) bal oldalán található. Fordítsa vissza a külső tartály (G) fogantyúját középső helyzetbe. Forgás közben a platform leengedi a külső tartályt (G). Amikor a külső tartály (G) kioldódott és a platform le van ereszkedve, emelje ki, hogy eltávolíthassa a fő testről (A). 9. ábra
10. A fedél eltávolítása. Nyomja meg a fedél kioldó gombját, és fordítsa el a külső tartály fedelét (B) az óramutató járásával ellentétes irányba az eltávolításhoz.

11. feltéteket ad hozzá , egy kanállal készítsen egy 4 cm átmérőjű lyukat, amely eléri a kis edény (F) már feldolgozott részének alját. Helyezze az apróra vágott feltéteket ebbe a lyukba , és ismételje meg a 7–11. lépéseket az újbóli feldolgozáshoz ugyanazzal a feldolgozási móddal (FELT/TELI/ALSÓ) és a MIX - IN programmal.

MIX - IN tippek

- Adjon hozzá összesen 1/4 csésze (kb. 60 ml) összetört édességet, fagyasztott gyümölcsöt, apróra vágott diót, csokoládédarabokat stb. Ha több feltétet használ , az együttes mennyiséget tartsa 1/4 csészében vagy kevesebben. Ízlés szerint igazítsa a mennyiséget, és ügyeljen arra, hogy a külső tartály fedele (B) szorosan illeszkedjen a kisebb tartályra (F).
- feltétek , mint például a csokoládé, az édesség vagy a diófélék, nem esnek szét a MIX - IN program során, és egészben maradnak. Ezért ajánlott mini csokoládédarabokat , mini cukorkákat vagy előre vágott hozzávalókat használni .
- feltétek szétesnek. Az olyan hozzávalók , mint a gabonapehely, a keksz vagy a fagyasztott gyümölcs, a MIX - IN program után kisebb darabokra lesznek szétszórva . A legjobb eredmény elérése érdekében nagyobb darabokkal kezdje, amikor az hozzávaló puha.
- A fagylalt és a fagylalt legjobb eredményének elérése érdekében nem ajánlott friss gyümölcsöt, szószokat vagy krémeket használni feltétként . A friss gyümölcs, a csokoládé vagy a karamellszósz hozzáadása hígítja a desszertet.
- A csokoládés mogyoróvajas krémek és a mogyoróvajak szintén nem keverednek jól.
- Fagyasztott gyümölcs vagy gyorsan kötő csokoládé/karamell bevonat ajánlott.

12. Javítsa az állagot a ÚJRA -Centrifugálás (RE - SPIN) funkcióval. Ha a kis tálban (F) lévő készítmény morzsalékos vagy lisztes, használja a ÚJRA - Centrifugálás (RE-SPIN) funkciót a ÚJRA - Centrifugálás érintőgombbal (8) a feltétek hozzáadása helyett . Ez a program különösen hasznos nagyon hideg tészták esetén. Ha a ÚJRA - Centrifugálás (8) után az állag sima, folytassa a 14. lépéssel. Ha morzsalékos vagy lisztes marad, ismételje meg a 7–11. lépéseket, és futtassa újra a ÚJRA - Centrifugálás (8) funkciót az újbóli feldolgozáshoz.

Megjegyzés: Ne futtassa le a RE - SPIN (8) programot a MIX - IN (7) program használata előtt.

13. Vegye ki és tálalja. Emelje ki a kis edényt (F) a külső edényből (G), és tálalja a desszertet.
14. A fedél tisztítása és a lapát eltávolítása. Miután a szerelvényt leszerelte a fő testről (A), alaposan öblítse le a külső tartály fedelét (B) folyó víz alatt, hogy eltávolítsa a lapát (D) körül ragadt ragadós maradványokat vagy részecskéket. Az egyik kezével fogja meg a lapátbeszerelő szerszám (H) alját. A másik kezével helyezze be a szerszámot (H) a fedél (B) felső lyukán keresztül, és nyomja meg a lapát (D) kioldásához. 10-11. ábra

15. A könnyebb tisztítás érdekében dobja a lapátot (D) közvetlenül a mosogatóba. Mossa el külön a fedelet (B), a lapátot (D) és a külső tartályfedél tömítőgyűrűjét (C). A következő használat előtt alaposan szárítsa meg.
16. Kikapcsolás és leválasztás. Nyomja meg a POWER (Be/Ki) érintőgombot (6) a készülék kikapcsolásához.
17. Használat után húzza ki a főegység (A) csatlakozóját a konnektorból. A tisztítási és tárolási utasításokat lásd az Ápolás és karbantartás című részben.
18. Maradékok: Simítás, újrafagyasztás és újrafeldolgozás. Ha maradék marad a kis edényben (F), simítsa el a felületét kanállal vagy spatulával, mielőtt visszateszi a fagyasztóba, ügyelve arra, hogy tökéletesen vízszintes legyen. Ha az újrafagyasztás után a készítmény túl kemény, futtassa le ugyanazt a programot, amellyel az elkészítéséhez használta. Ha még mindig puha, közvetlenül tálalhatja egy kanállal.

Jegyzet:
feltéteket tartalmazó desszert újrafeldolgozásakor ezeket tovább lehet zúzni, megváltoztatva az állagát és az ízét.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Jegyzet

- Tisztítás előtt húzza ki a fő testet (A) a tápegységből.
- A tisztítás megkezdéséhez a lapáttelepítő eszköz (H) segítségével válassza le a lapátot (D) a külső tartály fedeléről (B).
- Öblítse le a palettát (D) és a fedelet (B) meleg vízzel, hogy eltávolítsa a maradék fagylaltot vagy feltéteket .
- Kerülje a súrolószivacsokat, fémkeféket vagy erős tisztítószereket (hipó, oldószerek, por állagú tisztítószerek), mivel ezek károsíthatják vagy megkarcolhatják a darabokat.
- Az alkatrészek használat utáni közvetlen tisztítása megkönnyíti a feladatot, meghosszabbítja a készülék és a tartozékok élettartamát, és csökkenti a foltok megjelenését a műanyag alkatrészeken.
- A következő használat előtt teljesen szárítsa meg.

Kézi mosás

- Mossa el a kis tartályt (F), a külső tartályt (G), a fedeleket (B és E) és a palettát (D) meleg, szappanos vízzel.
- A paletta (D) tisztításához használjon nyelű tisztítóeszközt.
- Alaposan öblítse le, és hagyja az összes darabot levegőn megszáradni.
- A fő testet (A) nem szabad vízbe meríteni; csak enyhén nedves ruhával tisztítsa.

Mosogatógép

- Helyezze a kis edényt (F), és a palettát (D) a felső kosárra; ezek mosogatógépben moshatók.

- A behelyezés előtt válassza szét a palettát (D), a kis tartályt (F), Kerülje a magas hőmérsékletű ciklusokat vagy a hővel történő szárítást az alkatrészek élettartamának meghosszabbítása érdekében.

Külső tartály fedele (B)
- A fedél tisztítása előtt vegye le a palettát (D), hogy eltávolítsa az alatta rekedt szennyeződéseket.
- Engedjen át meleg vizet a lapátkioldó karon és a mindkét oldalon található leeresztő lyukakon.
- A teljes kiürítéshez helyezze a fedelet a karral lefelé.

Tengelytisztító program
1. Csatlakoztassa a készüléket, és nyomja meg a POWER (Be/Ki) érintőgombot (6).
2. Vegye le a külső tartályt (G) a fő testről (A).
3. Nyomja meg a CLEAN gombot, majd a funkcióválasztó/indító gombot (1) a program elindításához.
4. A tengely lassan ereszkedik le. Amikor teljesen leereszkedett, törölje át egy tiszta, enyhén nedves ruhával.
5. A tisztítás után nyomja meg újra a funkcióválasztó/indító gombot (1), és a tengely visszatér a korábbi helyzetébe.
6.

Megjegyzés: A tengelyt minden használat után meg kell tisztítani.

Fő test (A)
Tisztítás előtt húzza ki a főegység (A) konnektorából.
Törölje át a fő testet (A) egy semleges mosószerrel enyhén megnedvesített ruhával, majd szárítsa meg. Győződjön meg róla, hogy az elektromos érintkezőfelület teljesen száraz.
Ne használjon súrolószert/súrolópárnát vagy kefét.

Tárolás
A kábel tárolása során ügyeljen arra, hogy ne tekeressze azt a fő test (A) alja köré.
A sérülések és biztonsági kockázatok elkerülése érdekében a kiegészítő tartozékokat a készülék mellett vagy egy szekrényben tárolja.

Motor alaphelyzetbe állítása (túlterhelés elleni védelem)
1. Húzza ki a fő testet (A) a konnektorból.
2. Hagyja a motort legalább 15 percig hűlni.
3. Távolítsa el a külső tartály fedelét (B) és a keverőlapátot (D). Ellenőrizze, hogy nem szorult-e be hozzávaló a fedél szerelvényébe (beleértve a tömítőgyűrűt (C) is) vagy a tengely köré.
4. Ha a kis edény (F) nagyon tele van vagy rendkívül kemény, vegyen ki belőle egy részét a töltet mennyiségének csökkentése érdekében.

5. Helyezze vissza a kis tartályt (F) a külső tartályba (G), helyezze fel a fedelet (B), és rögzítse a szerelvényt a fő testhez (A).
6. Csatlakoztassa újra, nyomja meg a POWER (Be/Ki) érintőgombot (6), és tesztelje a programot. Ha nem indul el, ismételje meg a visszaállítási eljárást.
7. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

Megjegyzés – Kerülje a túlterhelést
- NE dolgozzon fel szilárd jégtömböket vagy jégkockákat.
- NE próbáljon meg turmixokat készíteni, és NE próbáljon meg laza, kemény hozzávalókat feldolgozni.
- A gyümölcsöt feldolgozás előtt össze kell zúzni, hogy levet engedjen, vagy más összetevőkkel össze kell keverni és le kell fagyasztani.

5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma leírása	Megoldás
A készülék a feldolgozás során a konyhapulton mozog.	Győződjön meg arról, hogy a konyhapult és a fő egység (A) lábai tiszták és szárazak.
A desszert a feldolgozás után folyékony, nem szilárd marad.	Ha a keverék túl lágy, tedd vissza a kis edényt (F) a fagyasztóba még néhány órára, vagy amíg el nem éri a kívánt állagot.
	Fagyaszd le az alapot 24 órára, és miután kivetted a fagyasztóból, azonnal dolgozd fel.
	Ha az állaga puha marad, csökkentse a fagyasztó hőmérsékletét. A készülék a fagyasztott aljú, -12°C és -22°C közötti hőmérsékletű termékekkel működik a legjobban.
A készülék a feldolgozás során a konyhapulton mozog.	Győződjön meg arról, hogy a konyhapult és a fő egység (A) lábai tiszták és szárazak.
A desszert a feldolgozás után törékennyé vagy "lisztessé" válik.	Krémesebb állag eléréséhez egygombos program után használja a RE SPIN (8) funkciót.
	Ha a keverék rendkívül kemény, feldolgozás előtt 2-5 percig áztassa a kis edényt (F) a hűtőszekrényben.
	Az alacsony zsír- vagy cukortartalom befolyásolhatja az állagot; kövesse az ajánlott recepteket.

Az egyérintéses programok nem világítanak .	A külső tartály (G) beszerelése előtt csatlakoztassa a fő testet (A) egy működő aljzatba.
	Nyomja meg a BE-/KI/BE/KI gombot (6), majd válasszon ki egy módot (FELSŐ/TELJES/ALSÓ) és egy programot.
	Ellenőrizze az összeszerelést: ha a külső tartály (G) nincs megfelelően beszerelve, az INSTALL jelzőfény (16) pirosan villog.
	Minden program után vegye ki a külső tartályt (G), és ellenőrizze az eredményt, mielőtt egy másik programot indítana.
A TELEPÍTÉS jelzőfénye (16) pirosan villog.	A külső tartály (G) nincs behelyezve, vagy helytelenül van behelyezve. Helyezze vissza a fő testre (A), amíg a helyére kattanó hangot nem hall.
A képernyő E03, E05, E08 vagy E28 minta .	Motor túlterhelés észlelve: húzza ki a konnektorból a csatlakozót, vegye le a külső tartályt (G), és hagyja a fő egységet (A) 15 percig hűlni. Vegye le a külső tartály fedelét (B) és a lapátot (D), és szüntesse meg az esetleges eltömődéseket.
	Kerüld a túl sűrű keverékeket; a cukor és a zsír mennyiségét a recept szerint állítsd be.
	A lisztet -12 °C és -22 °C között kell feldolgozni; a kis edényt (F) a fagyasztó elülső részébe kell helyezni, vagy ha túl kemény, rövid ideig melegíteni kell.
	NE dolgozzon fel jégkockákat/tömböket vagy laza, kemény hozzávalókat.
A kis tartály (F) megdöntött állapotban fagyott meg a fagyasztóban.	A legjobb eredmény elérése érdekében NE dolgozzon fel olyan kis tartályt (F), amelyet megdöntött állapotban fagyasztottak le, vagy amelyből a terméket kivették, majd egyenetlenül fagyasztották vissza .
	Újrafagyasztás előtt mindig simítsa el a felületét; ha már egyenetlen, olvassza fel hűtőszekrényben, keverje össze az összetevőket, majd egyenes felületen fagyassza le újra.

A külső tartályt (G) a feldolgozás után nem választják le a fő testről (A).	Várjon 2 percet; majd nyomja meg és tartsa lenyomva a kioldógombot (a fő test bal oldalán (A)), miközben a külső tartály (G) fogantyúját az óramutató járásával megegyezően forgatja az eltávolításhoz. Előfordulhat, hogy némi erőkifejtésre lesz szükség.
	Használat előtt győződjön meg róla, hogy a paletta ürege (D) teljesen száraz. Ha több receptet készít, öblítse le és szárítsa meg a palettát a használatok között. Ez megakadályozza, hogy a maradék víz megfagyjon és összeragadjon.

6. MŰSZAKI ADATOK

Termék: Gelatec 1800
Termékazonosító: EU01_123709

Feszültség: 220 – 240 V
Frekvencia: 50 – 60 Hz
Teljesítmény: 700 W

készenléti " üzemmódban a fogyasztás 0,3 W, amelyet az EN 50564:2011 szabvány, valamint az 1275/2008/EK és 801/2013/EK európai szabályozások irányelvei szerint számítottak ki. Ehhez a készüléket a hálózati áramforráshoz kell csatlakoztatni anélkül, hogy bármilyen funkciót végrehajtana, és a „ készenléti " üzemmód aktiválására kell várni .
Az az időszak, amely után a készülék automatikusan „ készenléti " üzemmódba kapcsol, 10 perc.

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.
Kínában készült | Spanyolországban tervezték

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.
A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről weboldalunkon talál információkat.
A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

8. GARANCIA ÉS SAT

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén.
Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.
Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával a +34 96 321 07 28 telefonszámon.

9. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

10. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

CE A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alkalmazandó Európai Uniós előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

١. الأجزاء والمكونات

الشكل ١
A. الجسم الرئيسي
B. غطاء الحاوية الخارجية
C. حلقة إحكام غطاء الحاوية الخارجية
D. لوحة الألوان
E. غطاء وعاء صغير
F. حاوية صغيرة
G. الحاوية الخارجية
H. أداة تركيب لوحة الألوان

ملحوظة:
الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع رسومات المنتج.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من علبته. يمكنك الاحتفاظ بالعلبة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لتجنب تلف الجهاز في حال احتجت إلى نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع محتوياتها بشكل صحيح.
- يرجى التأكد من وجود جميع الأجزاء والمكونات وأنها بحالة جيدة. في حال وجود أي نقص أو تلف، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك على الفور.

محتويات العلبة:
- منتج
- ٣ أحواض
- دليل التعليمات

- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، وذلك للحفاظ على إمكانية تتبع معداتك بشكل صحيح في حالة طلب المساعدة.

قبل الاستخدام الأول
1. قم بتنظيف الحاوية الصغيرة (F) والحاوية الخارجية (G) والأغطية (B و E) واللوحة (D) بالماء الدافئ والصابون.
2. لتنظيف لوحة الألوان (D)، استخدم فرشاة أو أداة غسل الأطباق ذات مقبض.
3. اشطف جميع القطع جيداً واتركها تجف في الهواء.
4. نظف لوحة التحكم الموجودة على الهيكل الرئيسي (أ) بقطعة قماش ناعمة. لا تغمرها بالماء أو تسمح بدخول الماء إلى الهيكل الرئيسي (أ).

٣. التشغيل

المتطلبات الأساسية

ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ.
ضع الجهاز بعيدًا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة. تجنب رش الماء على الجهاز، وخاصة على الجزء الرئيسي (أ)؛ فقد يتسبب ذلك في حدوث ماس كهربائي.
لضمان التهوية المناسبة، حافظ على مساحة خالية على جانبي الجهاز.
اترك مسافة لا تقل عن ١٠٠ مم بين الجزء الخلفي وجوانب الجهاز وأي جدار.

لوحة التحكم

الشكل ٢:

1. مفتاح اختيار الوظيفة/زر التشغيل
2. زر اللمس لأعلى/لأسفل
3. زر اللمس العلوي
4. زر اللمس السفلي
5. زر لمس كامل
6. زر التشغيل/الإيقاف باللمس
7. زر اللمس +MIX-IN
8. زر إعادة الدوران باللمس
9. زر اللمس النظيف
10. عرض الدقائق
11. مؤشر برنامج الآيس كريم
12. مؤشر برنامج الآيس كريم الخفيف
13. مؤشر برنامج سوربيت
14. مؤشر برنامج جيلاتو
15. مؤشر برنامج الزبادي المجمد
16. تركيب المؤشر (التثبيت)
17. مؤشر برنامج كوفيتشينو
18. مؤشر برنامج المشروبات المثلجة
19. مؤشر برنامج المشروبات المثلجة
20. مؤشر برنامج ميلك شيك
21. مؤشر برنامج سموثي بول

الاستخدام الأول

تشغيل وإيقاف التشغيل

استخدم زر التشغيل/الإيقاف باللمس (٦) لتشغيل الجهاز أو إيقافه.
ملاحظة: إذا لم يتم إجراء أي عملية لمدة ١٠ دقائق، فسيدخل الجهاز في وضع الاستعداد.

مؤشر التثبيت

.في مكانه (G) ١٦) باللون الأبيض عندما يكون الوعاء الخارجي) INSTALL يضيء مؤشر
.ليس في مكانه (G) إذا كان المؤشر أحمر ويرمش، فهذا يعني أن الوعاء الخارجي

وضع المعالجة

حدد وضع المعالجة قبل اختيار البرنامج.
- كامل (٥): يعالج جميع محتويات الحاوية الصغيرة (F).
- TOP (٣): يعالج النصف العلوي فقط من الحاوية الصغيرة (F).
- الجزء السفلي (٤): يعالج النصف السفلي المتبقي من الحاوية الصغيرة (F).

ملاحظة: الوضعان العلوي (٣) والسفلي (٤) غير متوفرين مع برامج DRINKABLE (القوام القابل للشرب).

البرامج

صُمم كل برنامج لتسهيل تحضير الوصفات. يتم ضبط مدة وسرعة كل برنامج تلقائيًا لتحقيق نتائج متناسقة وكريمية في كل مرة.

وصف	برنامج	فئة
مثالي للوصفات التقليدية. يحول منتجات الألبان والبدائل النباتية إلى آيس كريم كثيف وناعم.	بوظة	قابل للغرف (قوام مناسب للغرف بالملعقة)
مصمم لصنع قواعد كريمية (كاسترد) للآيس كريم الإيطالي الكلاسيكي، بقوام مخملي.	جيلاتو	
يحوّل هذا المنتج مزيج الفاكهة الحلوة والسائلة إلى سوربيه كريمي.	شربات	
بضغطة زر واحدة، حوّل الزبادي العادي إلى زبادي مثلج كريمي. نصيحة: للحصول على أفضل النتائج، استخدم الأنواع المحلاة كاملة الدسم. تجنب الأنواع الخالية من الدسم أو التي لا تحتوي على سكر مضاف.	زبادي مجمد	
مصمم لإنتاج آيس كريم يحتوي على القليل من السكر، أو قليل الدسم، أو مع بدائل السكر.	آيس كريم خفيف	
قم بتحضير مشروبات مثلجة ناعمة ومتجانسة من الماء ومساحيق المشروبات؛ وهي إعادة تفسير للمشروب الكلاسيكي المفضل لدى الأطفال.	مشروب مثلج	صالح للشرب (قوام صالح للشرب)
حضّر مخفوقات الحليب السميكة والكريمية في دقائق باستخدام الآيس كريم المفضل لديك (مصنوع منزلياً أو جاهزاً من المتجر)، والحليب، والإضافات المفضلة لديك.	اللبن المخفوق	
مشروبات مثلجة فائقة الجودة ، ذات قوام أكثر كثافة، وملمس مخملي، ومقاومة طويلة الأمد للذوبان.	مشروب مثلج	
مزيج مثالي من القهوة المركزة والكابتشينو الناعم.	مضروب	
عصير كثيف ودسم يُقدم في وعاء ويُزين بمكونات مغذية مثل الفاكهة الطازجة والمكسرات والبذور.	وعاء سموثي	

هام: عند معالجة المستحضرات القابلة للشرب مثل السلاش (١٩) أو المشروب المثلج (١٨) أو القهوة (١٧) أو وعاء العصائر (٢١) أو ميلك شيك (٢٠)، أضف السائل فوق القاعدة المجمدة في الحاوية الصغيرة (F) قبل بدء البرنامج.

عمود لأعلى/لأسفل (٢)
الوظيفة المدمجة: تجمع بين البرنامج المحدد و RE-SPIN (٨) في عملية واحدة، وستقوم بتشغيل برنامجين في نفس الوقت.

مزيج (+مزيج)
تم تصميم برنامج MIX-IN لدمج الإضافات الصلبة (قطع الحلوى أو البسكويت أو المكسرات أو الحبوب أو الفاكهة المجمدة) في قاعدة معالجة طازجة أو حلوى تجارية.
ملاحظة: للحصول على أفضل النتائج، ضع المكونات المضافة في منتصف الوعاء الصغير (F). بعد انتهاء البرنامج الرئيسي، استخدم ملعقة لإزالة فتحة قطرها حوالي ٤ سم من قاع الوعاء الصغير (F). ضع المكونات المقطعة في هذه الفتحة وشغّل برنامج المزج باستخدام زر اللمس +MIX-IN (٧). إذا لزم الأمر، كرر عملية المزج لدمج المكونات المضافة تمامًا.

إعادة الدوران (إعادة الدوران)
يعمل برنامج إعادة التدوير على تحسين قوام المنتج بعد تشغيل أحد البرامج المُعدة مسبقًا. وهو مفيد بشكل خاص عندما تكون القاعدة باردة جدًا (أقل من -٧ درجة فهرنهايت/-٢١ درجة مئوية) وتصبح هشة بدلًا من أن تكون كريمية.
ملاحظة: لا تستخدم إعادة الدوران (٨) قبل تشغيل برنامج المزج (٧).

نصائح التجميد
- للحصول على أفضل النتائج، حافظ على درجة الحرارة بين -١٢ درجة مئوية و-٢٢ درجة مئوية. صُمم الجهاز لمعالجة القواعد المجمدة بكفاءة ضمن هذا النطاق. عند تخزينها ضمن هذه المعايير، ستصل الحاوية الصغيرة (F) إلى القوام المثالي للمعالجة.
- لا تجمد الوعاء الصغير (F) بزاوية. ضعه على سطح مستوٍ تمامًا داخل المجمد.
- يفضل استخدام المجمدات الرأسية. تجنب المجمدات الأفقية ، لأنها تميل إلى التبريد الزائد.
- جمّد القاعدة لمدة ٢٤ ساعة كاملة. حتى لو بدا الخليط صلباً قبل ذلك، فإنه يحتاج إلى وقت تجميد أطول للوصول إلى درجة حرارة المعالجة المثلى.
- حسّن وقتك عن طريق تحضير عدة حاويات صغيرة (F) مسبقًا وتخزينها في المجمد لمعالجتها وقتما تشاء.

تعليمات الاستخدام
هام: يرجى مراجعة جميع تحذيرات السلامة قبل المتابعة.
1. أضف المكونات إلى الوعاء الصغير (F). لا تتجاوز خط الحد الأقصى للملء المحدد على الوعاء الصغير (F). الشكل ٣
2. بالنسبة للوصفات التي تتطلب مكونات مجمدة، أغلق الوعاء الصغير (F) بغطاء الوعاء الصغير (E) وضعه في المجمد لمدة ٢٤ ساعة على الأقل. الشكل ٤
3. قم بتوصيل الجزء الرئيسي (أ) بمأخذ الطاقة وضع الجهاز على سطح مستو وجاف ونظيف.
4. بعد تحضير القاعدة أو تجميدها، انزع الغطاء من الوعاء الصغير (E) وضع الوعاء الصغير (F) داخل الوعاء الخارجي (G). الشكل ٥

ملحوظة:
- لا تقم بمعالجة المخاليط إذا تجمدت محتويات الحاوية الصغيرة (F) بزاوية أو إذا تمت إزالتها جزئيًا وإعادة تجميدها بشكل غير متساوٍ .
- قبل إعادة التجميد ، قم دائمًا بتنعيم سطح الحلوى المعالجة داخل الحاوية الصغيرة (F).
- لتليينها جزئياً، انقل الوعاء الصغير (F) إلى الثلاجة واخلط بقوة حتى يصبح متجانساً.
- أعد تجميد العبوة الصغيرة (F) على سطح مستوٍ تمامًا في المجمد لضمان تجانسها.

5. هام: تأكد من أن حلقة إحكام غطاء الحاوية الخارجية (C) موضوعة بشكل صحيح على غطاء الحاوية الخارجية (B) قبل تركيب المجداف (D).

تركيب لوحة الألوان (D) باستخدام أداة التركيب (H)
الشكل ٦
(1) أمسك قاعدة أداة تركيب المجداف (H) بيد واحدة، ومن أعلى غطاء الحاوية الخارجية (B)، ادفعها من خلال الفتحة المركزية للغطاء.
(2) اقلب الغطاء (B) رأسًا على عقب. قم بمحاذاة فتحة التثبيت الموجودة في قاعدة اللوحة (D) مع الأداة (H) وقم بتركيب اللوحة (D) في الأداة.
(3) قم بإزالة أداة التركيب (H) ببطء من الغطاء (B).

الدرجات:
- تعامل مع لوحة الألوان (D) بحرص.
- يجب تركيب لوحة الألوان (D) بشكل صحيح؛ وإلا فلن يعمل الجهاز بشكل طبيعي.
- إذا لم يتم وضع حلقة الإغلاق لغطاء الحاوية الخارجية (C) بشكل صحيح، فقد يحدث تسرب للسائل من الحاوية الخارجية (G) أثناء تحضير المشروب.

6. تركيب غطاء الحاوية الخارجية (ب) وقفلها. ضع اللسان الموجود على الغطاء (ب) قليلاً إلى يمين مقبض الحاوية الخارجية (ج). قم بمحاذاة خط المرجع الموجود على الغطاء (ب) مع السهم الموجود على مقبض الحاوية الخارجية (ج). أدر الغطاء (ب) باتجاه عقارب الساعة لقفله. الشكل ٧
7. تثبيت الحاوية الخارجية (G) على الهيكل الرئيسي (A). بعد توصيل الجهاز بالكهرباء، ضع الحاوية الخارجية (G) على الهيكل الرئيسي (A) بحيث يكون المقبض في المنتصف أسفل شاشة العرض. أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة لتثبيت الحاوية الخارجية (G) في مكانها؛ ستسمع صوت طقطقة للتأكيد. الشكل ٨
8. لتشغيل واختيار الوضع والبرنامج. اضغط على زر اللمس POWER (تشغيل/إيقاف) (٦) لتشغيل الجهاز. إذا كان الوعاء الخارجي (G) مثبتًا بشكل صحيح، فستضيء الأزرار (٢) و(٣) و(٤) و(٥) بشكل وامض وسيكن الجهاز جاهزًا للاستخدام. اضغط على وضع المعالجة: TOP (٣) أو FULL (٥) أو BOTTOM (٤). ثم، قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة/زر التشغيل (١) لتحديد البرنامج الذي تريد معالجته واضغط عليه لبدء التشغيل. سيتوقف البرنامج تلقائيًا عند الانتهاء.

الدرجات:
- الوضعان العلوي (٣) والسفلي (٤) غير متوفرين مع برامج المشروبات.
- إذا كان مؤشر التركيب (١٦) أحمر اللون ويومض، فهذا يعني أن الجهاز لم يتم تجميعه بالكامل للاستخدام. تأكد من تركيب الوعاء الخارجي (G) بشكل صحيح. تأكد من توصيل الجهاز بمصدر الطاقة قبل تركيب الوعاء.

9. إزالة الحاوية الخارجية (G) في نهاية البرنامج. اضغط على زر تحرير الحاوية الخارجية الموجود على الجانب الأيسر من الهيكل الرئيسي (A). أدر مقبض الحاوية الخارجية (G) إلى الوضع المركزي. أثناء دورانه، ستخفض المنصة الحاوية الخارجية (G). عند تحرير الحاوية الخارجية (G) وخفض المنصة، ارفعها لإزالتها من الهيكل الرئيسي (A). الشكل ٩
10. إزالة الغطاء. اضغط على زر تحرير الغطاء وقم بتدوير غطاء الحاوية الخارجية (B) عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.
11. إذا كنت تضيف إضافات ، استخدم ملعقة لعمل ثقب بقطر ٤ سم يصل إلى قاع الجزء المُعالَج مسبقًا من الوعاء الصغير (F). ضع الإضافات المقطعة في هذا الثقب وكرر الخطوات من ٧ إلى ١١ للمعالجة مرة أخرى باستخدام نفس وضع المعالجة (أعلى/كامل/أسفل) وبرنامج الخلط .

٤. التنظيف والصيانة

ملحوظة

- افصل الهيكل الرئيسي (أ) عن مصدر الطاقة قبل التنظيف.
- لبدء عملية التنظيف، قم بتحرير المجداف (D) من غطاء الحاوية الخارجية (B) باستخدام أداة تركيب المجداف (H).
- اشطف العلبة (D) والغطاء (B) بالماء الدافئ لإزالة أي بقايا من الآيس كريم أو الإضافات .
- تجنب استخدام وسادات التنظيف الخشنة أو الفرش المعدنية أو المنظفات القاسية (المبيضات والمذيبات والمنظفات المسحوقة)، لأنها قد تتلف القطع أو تخدشها.
- إن تنظيف الأجزاء مباشرة بعد الاستخدام يجعل المهمة أسهل، ويطيل عمر الجهاز وملحقاته، ويقلل من ظهور البقع على الأجزاء البلاستيكية.
- جففها تماماً قبل الاستخدام التالي.

غسيل يدوي

- اغسل الحاوية الصغيرة (F) والحاوية الخارجية (G) والأغطية (B و E) واللوحة (D) بالماء الدافئ والصابون.
- بالنسبة للوحة الألوان (D)، استخدم أداة تنظيف ذات مقبض.
- اشطف جيداً واترك جميع القطع تجف في الهواء.
- يجب عدم غمر الجسم الرئيسي (أ)؛ تنظيفه فقط بقطعة قماش مبللة قليلاً.

غسالة الأواني

- ضع الحاوية الصغيرة (F) والملعقة (D) على الرف العلوي؛ فهي آمنة للاستخدام في غسالة الأطباق.
- افصل اللوحة (D) والوعاء الصغير (F) والوعاء قبل إدخالها.
- تجنب دورات درجات الحرارة العالية أو التجفيف الحراري لإطالة عمر الأجزاء.

غطاء الحاوية الخارجية (ب)

- قبل تنظيف الغطاء، قم بإزالة لوحة الألوان (D) لإزالة أي بقايا عالقة تحتها.
- قم بتمرير الماء الدافئ عبر ذراع تحرير المجداف وعبر فتحات التصريف الموجودة على كلا الجانبين.
- لتفريغها بالكامل، ضع الغطاء بحيث يكون جانب الرافعة متجهًا للأسفل.

برنامج تنظيف الأعمدة

6. قم بتوصيل الجهاز واضغط على زر التشغيل/الإيقاف باللمس (٦).
7. قم بإزالة الحاوية الخارجية (G) من الجسم الرئيسي (A).
8. اضغط على زر CLEAN ثم على مفتاح اختيار الوظيفة/زر التشغيل (١) لتشغيل البرنامج..
9. سينخفض العمود ببطء. وعندما ينزل بالكامل، امسحه بقطعة قماش نظيفة ورطبة قليلاً.
10. بعد التنظيف، اضغط مرة أخرى على مفتاح اختيار الوظيفة/زر التشغيل (١) وسيعود المحور إلى موضعه السابق.

ملاحظة: يجب تنظيف العمود بعد كل استخدام.

الجزء الرئيسي (أ)

قبل التنظيف، افصل الجهاز الرئيسي (أ).
امسح الجزء الرئيسي (أ) بقطعة قماش مبللة قليلاً بمنظف متعادل، ثم جففه. تأكد من جفاف منطقة التلامس الكهربائي تماماً.
لا تستخدم الأقمشة الخشنة أو وسادات التنظيف أو الفرش.

ميكس - إن

- أضف ربع كوب (حوالي ٦٠ مل) من الحلوى المهروسة، أو الفاكهة المجمدة، أو المكسرات المفرومة، أو قطع الشوكولاتة، وما إلى ذلك. إذا كنت تستخدم إضافات متعددة ، فاحرص على ألا يتجاوز الحجم الإجمالي ربع كوب. اضبط الكمية حسب الرغبة، وتأكد من أن غطاء الوعاء الخارجي (ب) يُغلق بإحكام على الوعاء الأصغر (و).
- الإضافات الصلبة كالشوكولاتة والحلوى والمكسرات أثناء برنامج الخلط وستبقى سليمة. لذا، يُنصح باستخدام رقائق الشوكولاتة الصغيرة أو الحلوى الصغيرة أو المكونات المقطعة مسبقًا .
- المكونات الطرية. ستصبح مكونات مثل الحبوب، والبسكويت، والفواكه المجمدة قطعًا أصغر بعد برنامج الخلط . للحصول على أفضل النتائج، ابدأ بقطع أكبر عندما يكون المكون طريًا.
- للحصول على أفضل النتائج مع الآيس كريم والجيلاتو، لا يُنصح باستخدام الفاكهة الطازجة أو الصلصات أو المربى كإضافات . فإضافة الفاكهة الطازجة أو الفدج أو صلصات الكراميل ستخفف من حلاوة الحلوى.
- كما أن كريمة الشوكولاتة مع البندق وزبدة المكسرات لا تمتزج جيداً.
- يوصى باستخدام الفاكهة المجمدة أو طبقات الشوكولاتة/الكراميل سريعة التصلب.

12. حسّن قوام العجينة باستخدام وظيفة إعادة الدوران . إذا كانت العجينة في الوعاء الصغير (F) متفتتة أو تحتوي على دقيق، استخدم وظيفة إعادة الدوران مع زر اللمس (٨) بدلاً من إضافة الإضافات . هذا البرنامج مفيدٌ بشكل خاص مع القواعد الباردة جدًا. إذا أصبح القوام ناعمًا بعد إعادة الدوران (٨)، انتقل إلى الخطوة ١٤. أما إذا بقي متفتتًا أو يحتوي على دقيق، فكرر الخطوات من ٧ إلى ١١ وشغّل وظيفة إعادة الدوران (٨) مرة أخرى لإعادة المعالجة.

ملاحظة: لا تقم بتشغيل برنامج RE - SPIN (٨) قبل استخدام برنامج MIX - IN (٧).

13. أخرجيها وقدميها. ارفعي الوعاء الصغير (F) من الوعاء الخارجي (G) وقدمي الحلوى.
14. تنظيف الغطاء وإزالة المجداف. بعد فصل المجموعة عن الجسم الرئيسي (أ)، اشطف غطاء الحاوية الخارجي (ب) جيدًا تحت الماء الجاري لإزالة أي بقايا لزجة أو جزيئات عالقة حول المجداف (د). أمسك قاعدة أداة تركيب المجداف (ح) بيد واحدة. باليد الأخرى، أدخل الأداة (ح) من خلال الفتحة العلوية في الغطاء (ب) واضغط لتحرير المجداف (د). الشكل ١٠-١١
15. لتسهيل التنظيف، ضع المجداف (D) مباشرةً في الحوض. اغسل الغطاء (B) والمجداف (D) وحلقة إحكام غطاء الحاوية الخارجية (C) بشكل منفصل. جففها جيدًا قبل الاستخدام التالي.
16. إيقاف التشغيل وفصل التيار. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (٦) لإيقاف تشغيل الجهاز.
17. افصل الوحدة الرئيسية (أ) عن الكهرباء عند الانتهاء من استخدامها. راجع قسم العناية والصيانة للاطلاع على تعليمات التنظيف والتخزين.
18. بقايا الطعام: التسوية، وإعادة التجميد، وإعادة المعالجة. إذا تبقى أي طعام في الوعاء الصغير (F)، سوِّ سطحه بملعقة أو ملعقة مسطحة قبل إعادته إلى المُجمِّد، مع التأكد من استوائه تمامًا. إذا كان الطعام قاسيًا جدًا بعد إعادة التجميد ، فأعده إلى نفس برنامج التجميد المستخدم في تحضيره. أما إذا كان لا يزال طريًا، فيمكنك تقديمه مباشرةً بالملعقة.

ملحوظة:
عند إعادة معالجة الحلوى التي تحتوي على إضافات ، يمكن سحق هذه الإضافات بشكل أكبر، مما يؤدي إلى تغيير قوامها ونكهتها.

تخزين

لتخزين الكابل، تجنب لفه حول الجزء السفلي من الجسم الرئيسي (أ).
قم بتخزين الملحقات الإضافية بجوار الجهاز أو في خزانة لتجنب التلف أو المخاطر الأمنية.

إعادة ضبط المحرك (حماية من الحمل الزائد)

1. افصل الجهاز الرئيسي (أ) من مأخذ التيار الكهربائي.
2. اترك المحرك يبرد لمدة ١٥ دقيقة على الأقل.
3. أزل غطاء الحاوية الخارجي (B) والمجداف (D). تأكد من عدم وجود أي مكونات عالقة في مجموعة الغطاء (بما في ذلك حلقة الإحكام (C)) أو حول العمود.
4. إذا كانت الحاوية الصغيرة (F) ممتلئة للغاية أو صلبة للغاية، فقم بإزالة بعض الخليط لتقليل الحمل.
5. قم باستبدال الحاوية الصغيرة (F) في الحاوية الخارجية (G)، وقم بتركيب الغطاء (B) وقم بتثبيت المجموعة على الجسم الرئيسي (A).
6. أعد توصيل الجهاز، ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (٦) واختبر البرنامج. إذا لم يبدأ، كرر عملية إعادة الضبط.
7. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالدعم الفني.

ملاحظة — تجنب التحميل الزائد

- لا تقم بمعالجة كتل الثلج الصلبة أو مكعبات الثلج.
- لا تحاول صنع العصائر أو معالجة المكونات الصلبة والفضفاضة.
- ينبغي سحق الفاكهة لاستخراج عصيرها أو خلطها مع مكونات أخرى وتجميدها قبل المعالجة.

٥. حل المشكلات

وصف المشكلة	حل
يتحرك الجهاز عبر سطح الطاولة أثناء المعالجة.	تأكد من أن سطح الطاولة وقواعد الهيكل الرئيسي (أ) نظيفة وجافة.
تبقى الحلوى سائلة، وليست صلبة، بعد المعالجة.	إذا كان الخليط طريًا جدًا، فأعد الوعاء الصغير (F) إلى المجمد لبضع ساعات أخرى أو حتى الوصول إلى القوام المطلوب.
	قم بتجميد القاعدة لمدة 24 ساعة كاملة وقم بمعالجتها مباشرة بعد إخراجها من المجمد.
	إذا بقي قوامها طريًا، خفّض درجة حرارة المُجمّد. يعمل الجهاز بشكل أفضل مع قواعد مُجمّدة تتراوح درجة حرارتها بين -12 درجة مئوية و -22 درجة مئوية.
يتحرك الجهاز عبر سطح الطاولة أثناء المعالجة.	تأكد من أن سطح الطاولة وقواعد الهيكل الرئيسي (أ) نظيفة وجافة.

تصبح الحلوى هشة أو "دقيقية" بعد المعالجة.	استخدمي RE SPIN (8) بعد برنامج One Touch للحصول على قوام أكثر كريمية.
	إذا كان الخليط صلبًا للغاية، فقم بتلطيف الوعاء الصغير (F) لمدة 2-5 دقائق في الثلاجة قبل المعالجة.
	قد يؤثر انخفاض نسبة الدهون أو السكر على الملمس؛ اتبع الوصفات الموصى بها.
تضيء برامج اللمسة الواحدة .	قم بتوصيل الهيكل الرئيسي (A) بمأخذ كهربائي يعمل قبل تركيب الحاوية الخارجية (G).
	اضغط على زر الطاقة (6) ثم حدد وضعًا (أعلى/كامل/أسفل) وبرنامجًا.
	تحقق من التجميع: إذا لم يتم تركيب الحاوية الخارجية (G) بشكل صحيح، فسوف يومض مؤشر التثبيت (16) باللون الأحمر.
	بعد كل برنامج، قم بإزالة الحاوية الخارجية (G) وتحقق من النتيجة قبل بدء برنامج آخر.
يومض مؤشر التثبيت (16) باللون الأحمر.	الحاوية الخارجية (G) غير مثبتة أو مثبتة بشكل خاطئ. أعد تثبيتها على الهيكل الرئيسي (A) حتى تسمع صوت "طقطقة" عند استقرارها في مكانها.
الشاشة العينة E03 أو E05 أو E08 أو E28.	تم اكتشاف حمل زائد على المحرك: افصل الجهاز عن الكهرباء، وأزل الحاوية الخارجية (G)، واترك الهيكل الرئيسي (A) ليبرد لمدة 15 دقيقة. أزل غطاء الحاوية الخارجية (B) والمجداف (D)، ونظف أي انسدادات.
	تجنب الخلطات السميكة للغاية؛ اضبط كمية السكر والدهون وفقًا للوصفة.
	قم بمعالجة القواعد بين -12 درجة مئوية و -22 درجة مئوية؛ ضع الحاوية الصغيرة (F) في الجزء الأمامي من المجمد أو قم بتلطيفها لفترة وجيزة إذا كانت صلبة للغاية.
	لا تقم بمعالجة مكعبات الثلج أو المكونات الصلبة السائبة.
تجمد الوعاء الصغير (F) وهو مائل في المجمد.	للحصول على أفضل النتائج، لا تقم بمعالجة عبوة صغيرة (F) تم تجميدها بشكل مائل أو تم إخراج المنتج منها ثم إعادة تجميدها بشكل غير متساوٍ .
	قبل إعادة التجميد ، قم دائمًا بتسوية السطح؛ إذا كان غير مستوٍ بالفعل، قم بإذابة الثلج في الثلاجة، واخلط المكونات لإعادة دمجها، ثم أعد تجميدها على سطح مستوٍ.
لا يتم فصل الحاوية الخارجية (G) عن الجسم الرئيسي (A) بعد المعالجة.	انتظر دقيقتين؛ ثم اضغط مع الاستمرار على زر التحرير (الجانب الأيسر من الهيكل الرئيسي (أ)) أثناء تدوير مقبض الحاوية الخارجية (ج) باتجاه عقارب الساعة لإزالتها. قد يتطلب الأمر بعض القوة.
	تأكد من جفاف تجويف لوحة الألوان (D) تمامًا قبل الاستخدام. عند تحضير عدة وصفات، اشطف لوحة الألوان وجففها بين كل استخدام وآخر. هذا يمنع تجمد الماء المتبقي والتصاقه ببعضه.

٦. المواصفات الفنية

المنتج: Gelatec ١٨٠٠
رقم المنتج المرجعي: ١٢٣٧٠٩_EU٠١

الجهد الكهربائي: ٢٢٠ – ٢٤٠ فولت
التردد: ٥٠ – ٦٠ هرتز
الطاقة: ٧٠٠ واط

استهلاك الطاقة في وضع " الاستعداد " ٠,٣ واط، محسوبًا وفقًا لإرشادات المعيار EN ٥٠٥٦٤:٢٠١١ واللوائح الأوروبية EC/٢٠٠٨/١٢٧٥ و EC/٢٠١٣/٨٠١. ولتحقيق ذلك، يتم توصيل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي دون القيام بأي وظيفة، في انتظار تفعيل وضع " الاستعداد " .
الفترة التي بعدها يتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع " الاستعداد " هي ١٠ دقائق.

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.
صنع في الصين | تصميم إسباني

٧. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء عمر هذا المنتج الافتراضي، يجب إزالة البطاريات ونقله إلى نقطة تجميع تحددها السلطات المحلية.
للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات المقابلة لها، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.
يمكنكم العثور على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير العبوات الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني.
إن الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

٨. الضمان وSAT

ستتولى شركة Cecotec مسؤولية الرد على المستخدم النهائي أو المستهلك في حالة عدم المطابقة الموجودة وقت تسليم المنتج وفقًا للشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها.
يوصى بأن تتم عمليات الإصلاح بواسطة فنيين متخصصين.
إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عن طريق الاتصال على الرقم +٣٤ ٩٦ ٣٢١ ٠٧ ٢٨.

٩. حقوق النشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كليًا أو جزئيًا، أو تخزينه في نظام استرجاع المعلومات، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

١٠. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

تُعلن شركة سيكوتيك للابتكارات بموجب هذا أن هذا المنتج يمتثل للمتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة في لوائح الاتحاد الأوروبي المعمول بها. وقد صُمم هذا المنتج وصُنع واختُبر وفقًا لمعايير السلامة والجودة المطلوبة.
يمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على الرابط الإلكتروني التالي: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

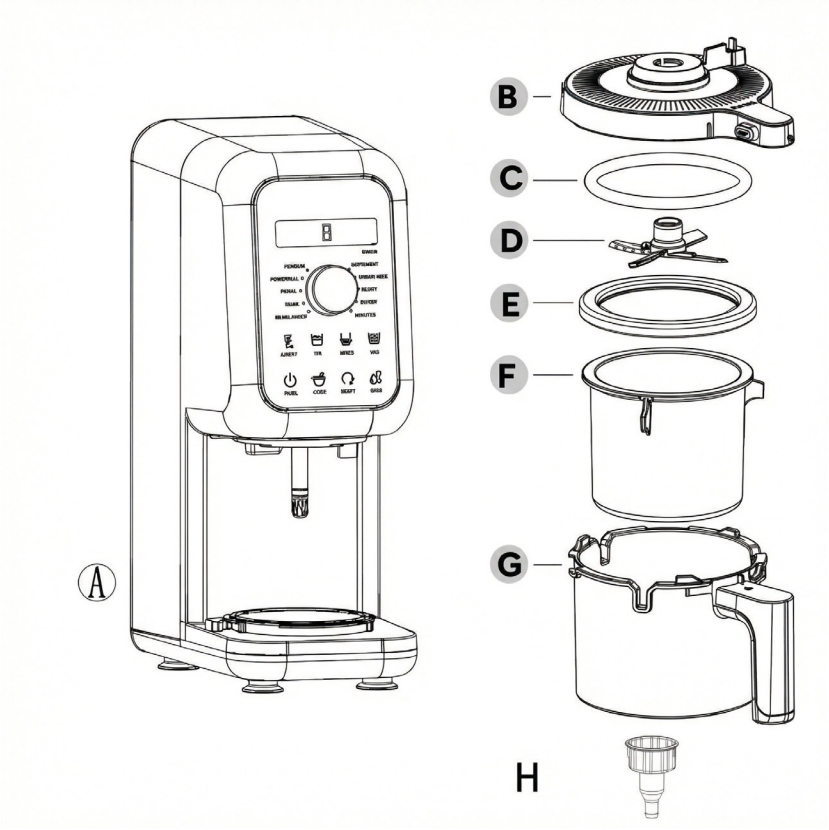

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

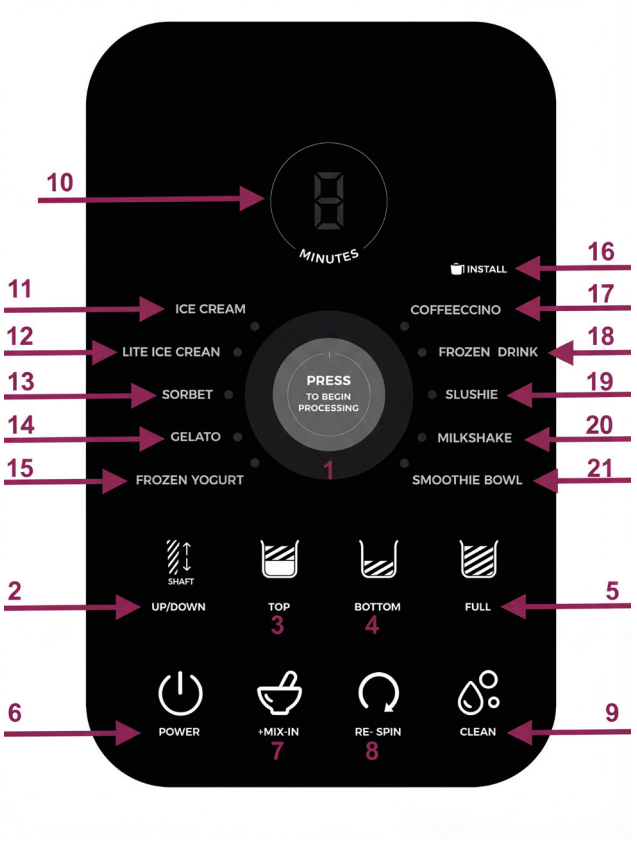

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

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

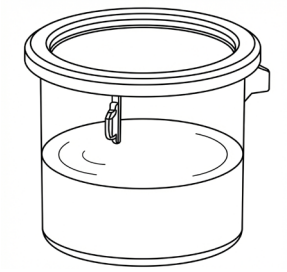

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

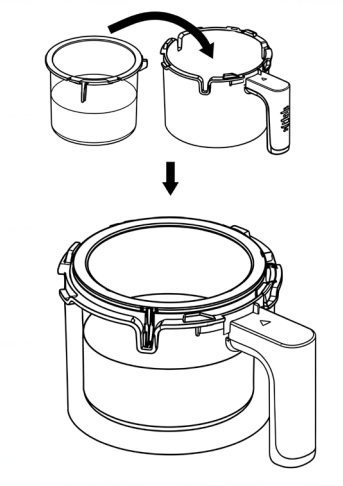

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

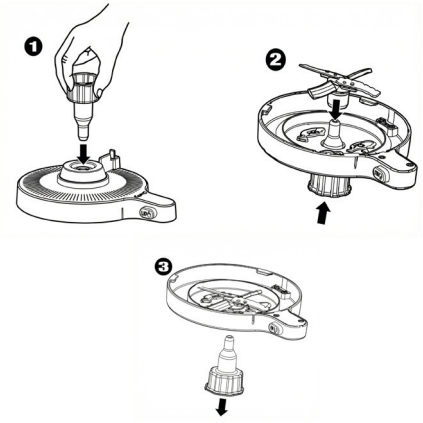

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

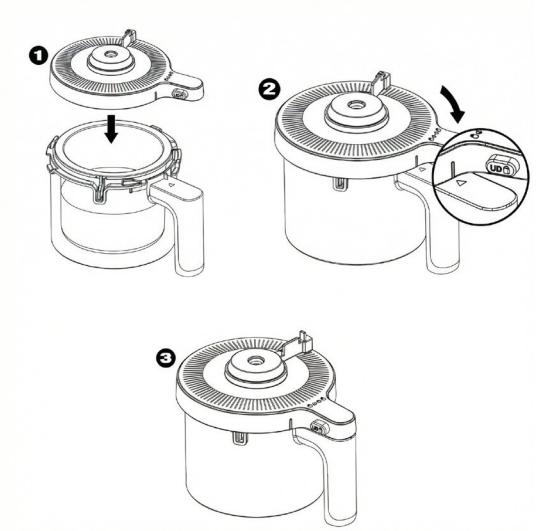

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

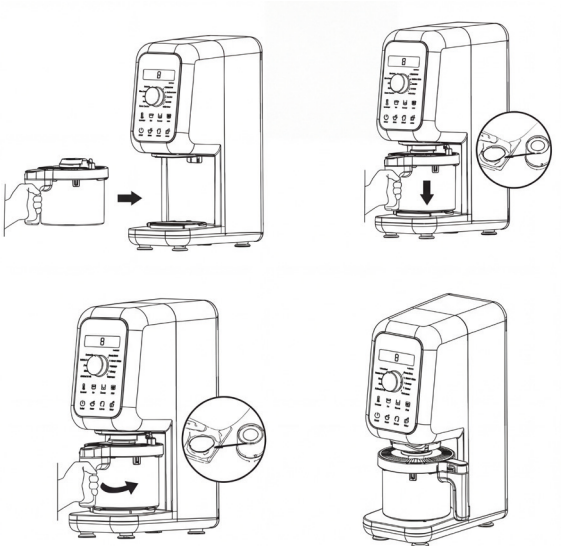

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

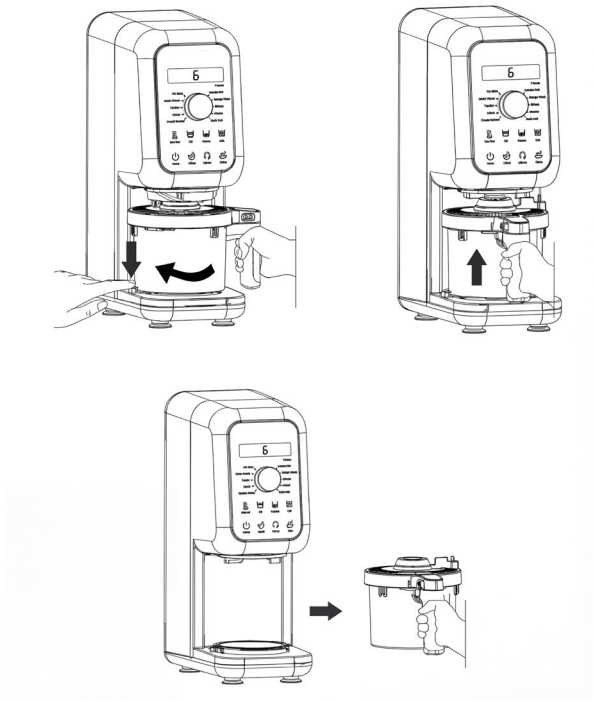

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

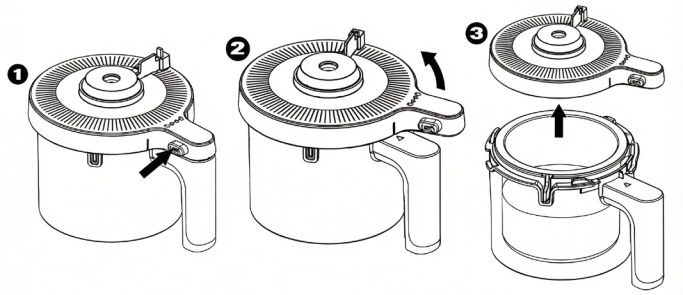

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

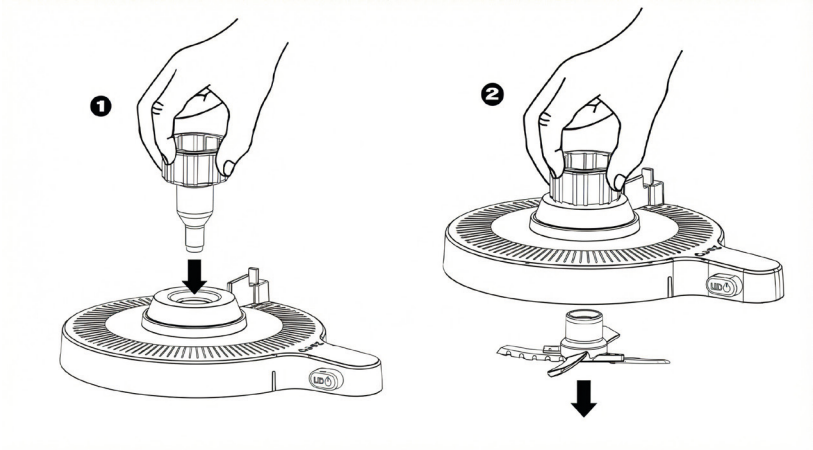

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

www.cecotec.es

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