

# cecotec

## GELATEC EASYMOVE

Heladera de mano con 5 programas/Handheld ice cream maker with 5 programmes



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 utasítás  
دليل التعليمات

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 11

1. Przycisk startu
2. Lampki kontrolne programów (ABCDE w dolnej części rysunku)
3. Przycisk wyboru funkcji
4. Wskaźnik programu
5. Korpus
6. Dolna pokrywa
7. Zespół ostrzy
8. Pokrywka pojemnika
9. Pojemnik
10. Przycisk zwalniania ostrzy
11. Przewód zasilania

A: LODY: Przepisy na lody mleczne i bezmleczne, które można nabierać łyżką.

B: SLUSHY/SORBET: Zamień swoje ulubione napoje w slushy.

C: MROŻONY JOGURT: Za pomocą jednego przycisku zmień zwykły jogurt w kremowy jogurt mrożony.

D: MIX-INS (DODATKI): Spersonalizuj swoje pyszne desery dodając kawałki czekolady, orzechy, świeże owoce i wiele innych.

E: KOKTAJL: Wymieszaj lody domowej roboty lub kupione z mlekiem

Uwaga:

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

## 2. PRZED UŻYCIEM

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

**Zawartość opakowania:**

- Dane
- Instrukcja obsługi
- Krótki przewodnik

Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

**3. INSTALACJA**

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wymyj pojemnik ciepłą wodą z detergentem, aby usunąć kurz lub brud, który mógł pozostać po produkcji i transporcie.
3. Nie zanurzaj korpusu ani dolnej obudowy w wodzie; przetrzyj je jedynie wilgotną ściereczką.
4. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani twardych przedmiotów do czyszczenia jakichkolwiek części.
5. Wlej przygotowane składniki do pojemnika. Ilość składników nie może przekraczać znaku MAX (Rysunek 1).
6. Załóż pokrywkę na pojemnik i dociśnij ją (Rysunek 2), umieść pojemnik w lodówce w temperaturze powyżej -18 stopni Celsjusza na 24 godziny.
7. Wyjmij pojemnik z lodówki i pozostaw go w temperaturze pokojowej na 5-10 minut przed zdjęciem pokrywki.
8. Włóż zespół łopatki mieszającej do dolnej obudowy i obróć go, aby zablokował się na miejscu (Rysunek 3).
9. Wyrównaj dolną obudowę z zespołem łopatki mieszającej zamontowanym wraz z osłoną, zainstaluj go kierując w dół i obróć, aby zablokować na miejscu (Rysunek 4/5).
10. Zainstaluj korpus w górnej części dolnej obudowy, wyrównując go z wewnętrznym otworem (Rysunek 6); przycisk zwalniający ostrze powinien być skierowany w stronę obudowy. Następnie naciśnij przycisk zwalniający i wciśnij korpus w dół do dolnej obudowy. Korpus zostanie zamocowany do zespołu ostrza (Rysunek 7).

Uwaga: Najpierw należy zamontować osłonę w dolnej obudowie, a następnie można zamontować korpus; w przeciwnym razie nie będzie można zamontować korpusu.

**4. OBSŁUGA**

- Po instalacji podłącz urządzenie do zasilania i naciśnij przycisk funkcyjny, aby wybrać żądaną funkcję. Następnie naciśnij przycisk startu, aby rozpocząć pracę. Jedną ręką trzymaj dolną obudowę. Drugą ręką naciśnij przycisk startu, jednocześnie dociskając korpus do dołu (Rysunek 8).

## POLSKI

Wskazówki dotyczące obsługi: Po uruchomieniu urządzenia należy powoli docisnąć dłońią korpus urządzenia.

- Po naciśnięciu korpusu w dół ostrza będą mieszać składniki. Wskaźnik pracy pozostanie niebieski, co oznacza, że można nadal naciskać w dół.
- Gdy wskaźnik pracy zmieni kolor na czerwony, oznacza to, że składniki w pojemniku zostały przetworzone do dna. Naciśnij i przytrzymaj przycisk startu i pociągnij korpus powoli do góry do pozycji wyjściowej, aby kontynuować mieszanie (Rysunek 9).
- Proces mieszania kończy się dopiero po cofnięciu korpusu do pozycji wyjściowej. Jeśli mieszanie zostanie zatrzymane w innych pozycjach, wyjęcie pojemnika i korpusu będzie utrudnione i konieczne będzie wyjęcie pojemnika siłą.
- Po zakończeniu mieszania zwolnij przycisk startu, aby zatrzymać urządzenie. Odłącz przewód zasilający i naciśnij przycisk zwalniania ostrza z tyłu korpusu (Rysunek 10), aby wyjąć jednostkę główną do góry.
- Obróć pojemnik i odblokuj go, aby oddzielić go od dolnej obudowy.

Uwaga: Korpus musi zostać wyjęty z dolnej obudowy przed wyjęciem pojemnika do mieszania. Nie dotykaj ostrza, aby uniknąć obrażeń ciała.

- Jeśli chcesz uzyskać bardziej gładką konsystencję lub ją rozrzedzić, możesz powtórzyć proces mieszania, aż osiągniesz pożądaną konsystencję.

### **Dodatki do lodów lub sorbetów**

Po zakończeniu miksowania lodów można wrzucić dodatki, takie jak kawałki czekolady, orzechy lub owoce.

1. Gdy mieszanka nadal znajduje się w pojemniku, zrób w środku wgłębienie o głębokości 1-2 cm i wrzuć dodatki, uważając, aby go nie przepętnić.

UWAGA: Dodatki nie powinny być większe niż 0,5 cm.

2. Podłącz ponownie dolną obudowę i włóż korpus.

3. Wybierz funkcję „Mix-Ins” (Dodatki) i wykonaj powyższe czynności, aby zmiksować składniki.

### **UWAGA:**

- Proces mieszania kończy się dopiero po powrocie korpusu do pozycji wyjściowej. Jeśli zatrzyma się w dowolnej innej pozycji, wyjęcie pojemnika będzie utrudnione. Siłowe usunięcie pojemnika może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Czas przetwarzania różni się w zależności od przepisu, ale większość przepisów wymaga od 2 do 3 minut.
- Jeśli chcesz dalej mieszać składniki, aby uzyskać pożądaną konsystencję, możesz powtórzyć ten proces.
- Nie dotykaj krawędzi ostrza.
- Przed przetworzeniem zamrożonych mieszanek należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na 5-10 minut. Odstawienie ich przed przetworzeniem zapewni bardziej miękką konsystencję i wydłuży żywotność sprzętu.

## PRZEPISY

Aby pomóc w szybkim rozpoczęciu pracy z nowym urządzeniem, przygotowaliśmy kilka kreatywnych przepisów w niniejszej instrukcji obsługi.

### Lody

#### Lody waniliowe o niskiej zawartości tłuszczu

Śmietana	Mleko półtłuste	Cukier	Ekstrakt waniliowy	Miód
165 ml	75 ml	1,5 łyżeczki	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka

1. Dodaj mleko i cukier do średniej miski i ubijaj blenderem ręcznym (na niskich obrotach przez 1-2 minuty) lub mikserem, aż cukier całkowicie się rozpuści.
2. Dodaj śmietanę i ekstrakt waniliowy i ubijaj ręcznym blenderem na niskich obrotach, aż masa będzie jednolita.
3. Wlej mieszankę do pojemnika, upewniając się, że jest równa i nie przekracza znaku MAX.
4. Po zamknięciu pojemnika chłódź przez co najmniej 24 godziny. Upewnij się, że temperatura zamrażarki jest ustawiona poniżej  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Uwaga: Przed zmieszaniami wyjmij mieszankę z zamrażarki i pozostaw ją w temperaturze pokojowej na 5-10 minut.

#### Lody włoskie

Żółtko	Miód	Drobny cukier	Gęsta śmietana	Mleko pełnotłuste
3 szt.	1/2 łyżeczki	30 g	160 ml	50 ml

1. Dodaj mleko i cukier do średniej miski i ubijaj blenderem ręcznym (na niskich obrotach przez 1-2 minuty) lub mikserem, aż cukier całkowicie się rozpuści.

## POLSKI

2. Dodaj śmietanę, żółtko, drobny cukier i ubijaj ręcznym blenderem na niskich obrotach, aż masa będzie jednolita.
3. Wlej mieszankę do pojemnika, upewniając się, że jest równa i nie przekracza znaku MAX.
4. Po zamknięciu pojemnika chłódź przez co najmniej 24 godziny. Upewnij się, że temperatura zamrażarki jest ustawiona poniżej  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Uwaga: Przed zmieszaniem wyjmij mieszankę z zamrażarki i pozostaw ją w temperaturze pokojowej na 5-10 minut.

### Syrop słodowy

Wlej 160 gramów syropu słodowego do pojemnika i wymieszaj za pomocą programu do lodów.

### Sorbet

#### Sorbet z soku owocowego

Drobny cukier	Gorąca woda	Sok owocowy	Miód
30 g	110 ml	175 ml	1/2 łyżeczki

1. Wsyp cukier do gorącej wody i ubijaj blenderem ręcznym (na niskich obrotach przez 1 do 2 minut) lub mikserem, aż cukier całkowicie się rozpuści.
2. Dodaj sok owocowy i miód do wody z rozpuszczonym cukrem i dobrze wymieszaj.
3. Wlej mieszankę do pojemnika, upewniając się, że jest równa i nie przekracza znaku MAX.
4. Po zamknięciu pojemnika chłódź przez co najmniej 24 godziny. Upewnij się, że temperatura zamrażarki jest ustawiona poniżej  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Uwaga: Przed zmieszaniem wyjmij mieszankę z zamrażarki i pozostaw ją w temperaturze pokojowej na 5-10 minut.

### Mix-Ins (Dodatki)

#### Mrożony jogurt

Jogurt	Śmietana	Mleko zagęszczone słodzone
140 g	40 ml	80 g

1. Umieść jogurt, śmietanę i mleko zagęszczone słodzone w średniej misce i zmiksuj

blenderem ręcznym (na niskich obrotach przez 1 do 2 minut) do uzyskania gładkiej konsystencji.

2. Wlej mieszankę do pojemnika, upewniając się, że jest równa i nie przekracza znaku MAX.
3. Po zamknięciu pojemnika chłódź przez co najmniej 24 godziny. Upewnij się, że temperatura zamrażarki jest ustawiona poniżej  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Uwaga: Przed zmieszaniem wyjmij mieszankę z zamrażarki i pozostaw ją w temperaturze pokojowej na 5-10 minut.

## Slushy

### Slushy cytrynowe

Lemoniada	Sok z limonki	Miód
155 ml	5 ml	20 g

1. Umieść wszystkie powyższe składniki w odpowiednim pojemniku i dobrze wymieszaj.
2. Wlej mieszankę do pojemnika, załóż pokrywkę i zamrażaj przez co najmniej 24 godziny. Upewnij się, że temperatura zamrażarki jest ustawiona poniżej  $-18^{\circ}\text{C}$ . Uwaga: Przed zmieszaniem wyjmij mieszankę z zamrażarki i pozostaw ją w temperaturze pokojowej na 5-10 minut.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi ustawień dla slushy/sorbetów.
4. Dodaj 75 ml napoju, np. koktajlu lub wody filtrowanej, do zamrożonej mieszanki (nie przekraczając znaku MAX) i zmiksuj wszystko razem. Proces ten można powtarzać aż do uzyskania pożądanego konsystencji.

Uwaga: Można również dodać więcej płynu do mieszanki po przetworzeniu, aby uzyskać mniej lodu i bardziej gładką konsystencję.

## Koktajl mleczny

Lody waniliowe	Mleko pełnotłuste	Ciastka Oreo
160 g	70 ml	2,5 sztuki

1. Dodaj 160 g lodów waniliowych i 70 ml mleka pełnotłustego do pojemnika.
2. Pokrusz ciasteczka Oreo i dodaj je do pojemnika.
3. Użyj ustawień do koktajli zgodnie z instrukcjami.

## **5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Produkt należy czyścić dopiero po wyłączeniu go i odłączeniu przewodu zasilającego. Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć przewód zasilania.
- Nie należy umieszczać korpusu ani akcesoriów w sterylizatorze, zmywarce lub suszarce w celu ich czyszczenia, sterylizacji lub suszenia.
- Zestaw pojemnika i ostrzy można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Korpus i dolną obudowę można czyścić wyłącznie ściereczką; nie należy ich sputkiwać wodą, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i nieprawidłowego działania.
- Po wyczyszczeniu należy umieścić je w czystym i przewiewnym miejscu, aby wyschły na powietrzu przed użyciem.
- Ostrze jest bardzo ostre; należy uważać, aby nie skaleczyć się w ręce podczas czyszczenia. Podczas czyszczenia należy używać rękawic ochronnych.
- Użyj ciepłej wody z mydłem lub płynem do mycia naczyń. Nie myj wrzątkiem.
- Do czyszczenia nie należy używać środków czyszczących ani narzędzi ściernych.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je wyczyścić i wysuszyć, a następnie przechowywać w oryginalnym opakowaniu w suchym i przewiewnym miejscu, aby wilgoć nie wpłynęła negatywnie na jego działanie.
- Nie należy przechowywać korpusu, dolnej obudowy ani zespołu ostrzy w lodówce. Suchy pojemnik można przechowywać w lodówce.

## **6. DANE TECHNICZNE**

Produkt: Gelatec EasyMove

Numer referencyjny produktu: EU01\_122383

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Moc: 500 W

Zużycie energii przez urządzenie w dowolnym trybie wyłączenia wynosi 0,3 W.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

## 8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

## 9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 10. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



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



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



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



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



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

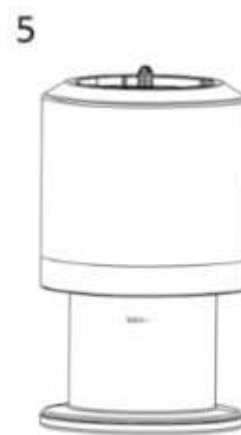


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

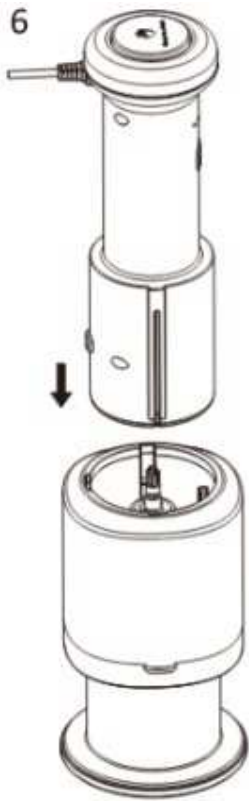


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6



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

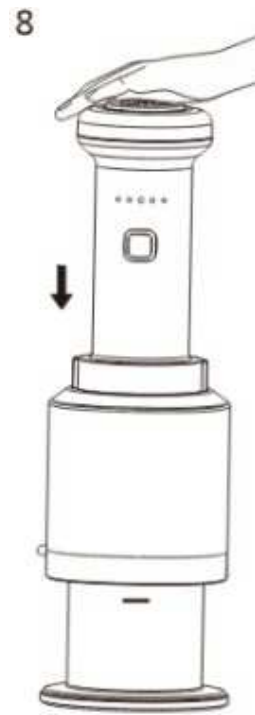


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

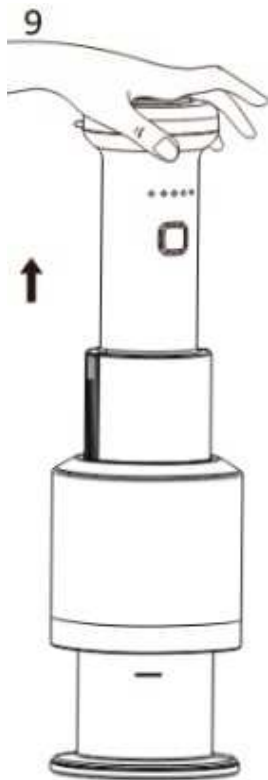


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

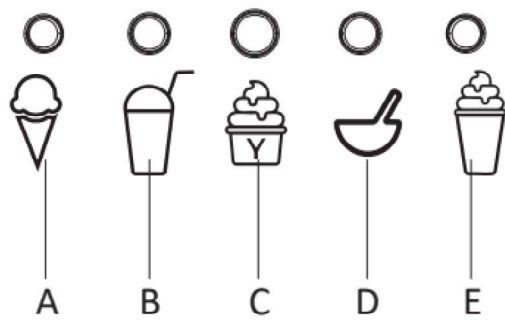
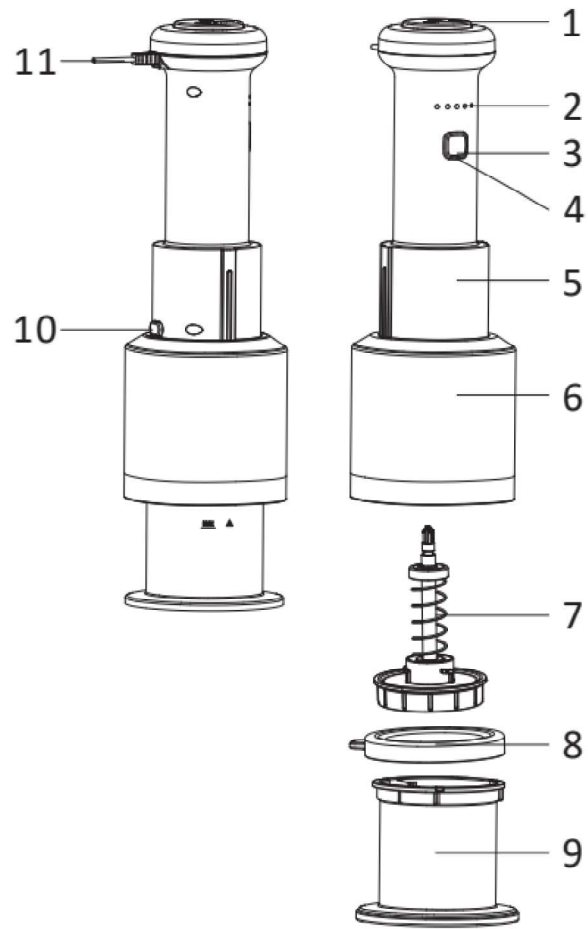


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

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

