

cecotec

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : CEC-123709



Παγωτομηχανή 10 Προγραμμάτων με Τεχνολογία CreamOn και Πλήκτρα Αφής με Περιστροφικό Διακόπτη

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 – ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Η παγωτομηχανή **Cecotec Gelatec 1800** είναι αυτόματη παγωτομηχανή με ενσωματωμένο σύστημα ψύξης (συμπιεστή), που επιτρέπει την παρασκευή παγωτού χωρίς προ-κατάψυξη κάδου.

Τα βασικά εξαρτήματα είναι:

1. Κεντρική μονάδα
2. Αποσπώμενος κάδος παγωτού
3. Αναδευτήρας (παλέτα ανάδευσης)
4. Διαφανές καπάκι
5. Άνοιγμα προσθήκης υλικών
6. Πίνακας ελέγχου με οθόνη
7. Σύστημα ψύξης με συμπιεστή
8. Αεραγωγοί εξαερισμού

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 – ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Πλύνετε:
 - τον κάδο,
 - το καπάκι,
 - τον αναδευτήρα.
3. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα.
4. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
5. Αφήστε τουλάχιστον 10–15 cm ελεύθερο χώρο γύρω από τους αεραγωγούς.

⚠ Μετά τη μεταφορά της συσκευής, αφήστε την σε όρθια θέση για αρκετές ώρες πριν την πρώτη χρήση, ώστε να σταθεροποιηθεί το ψυκτικό κύκλωμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 – ΠΡΩΤΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τον κάδο στη θέση του.
2. Τοποθετήστε την παλέτα ανάδευσης.
3. Κλείστε το καπάκι.
4. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
5. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα από τον πίνακα ελέγχου.
6. Ρίξτε το μείγμα παγωτού στον κάδο.
7. Ξεκινήστε το πρόγραμμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ – ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ – ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΩΤΟΥ

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Η Gelatec 1800 διαθέτει ηλεκτρονικό πίνακα ελέγχου με οθόνη LED που επιτρέπει:

- ✓ επιλογή προγράμματος
 - ✓ ρύθμιση χρόνου
 - ✓ παρακολούθηση λειτουργίας
 - ✓ έλεγχο ψύξης και ανάδευσης
 - ✓ εμφάνιση υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας
-

5. ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Η συσκευή διαθέτει τρεις βασικές λειτουργίες:

ICE CREAM

(Παρασκευή Παγωτού)

Ενεργοποιείται ταυτόχρονα:

- το σύστημα ψύξης
- η ανάδευση

Είναι το βασικό πρόγραμμα παραγωγής παγωτού.

MIX

(Ανάδευση)

Λειτουργεί μόνο η παλέτα ανάδευσης.

Χρησιμοποιείται για:

- ανάμειξη υλικών
 - ομογενοποίηση συνταγών
 - προετοιμασία πριν την ψύξη
-

COOL

(Ψύξη)

Λειτουργεί μόνο το ψυκτικό σύστημα.

Χρησιμοποιείται για:

- προψύξη μίγματος
 - διατήρηση χαμηλής θερμοκρασίας
 - διατήρηση έτοιμου παγωτού
-

6. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Ο χρόνος λειτουργίας μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη.

Η διάρκεια εξαρτάται από:

- τη συνταγή,
- την ποσότητα,
- τη θερμοκρασία των υλικών.

Συνιστώμενοι χρόνοι

Παρασκευή	Χρόνος
Sorbet	25–35 λεπτά
Παγωτό βανίλια	35–45 λεπτά
Παγωτό σοκολάτα	40–50 λεπτά

Παρασκευή **Χρόνος**
Παγωτό με ξηρούς καρπούς 45–60 λεπτά

7. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΩΤΟΥ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

8. ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος:

1. Η συσκευή σταματά αυτόματα.
2. Το παγωτό έχει υφή soft ice cream.
3. Αφαιρέστε το παγωτό με πλαστική ή σιλικονούχα σπάτουλα.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία.

Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον κάδο.

9. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΨΥΞΗΣ

Μετά την ολοκλήρωση της παρασκευής η συσκευή μπορεί να διατηρεί το παγωτό σε χαμηλή θερμοκρασία.

Πλεονεκτήματα:

- ✓ δεν λιώνει γρήγορα
 - ✓ διατηρείται η υφή
 - ✓ παραμένει έτοιμο για σερβίρισμα
-

10. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Για πιο κρεμώδες παγωτό

- χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα,
- κρέμα γάλακτος 35%,
- γλυκόζη ή μέλι.

Για πιο αφράτο αποτέλεσμα

- ψύξτε το μείγμα πριν την παρασκευή.

Για πιο σφιχτό παγωτό

- μεταφέρετέ το στην κατάψυξη για 1–2 ώρες μετά την παρασκευή.

Για sorbet

- χρησιμοποιήστε καλά παγωμένο χυμό ή πολτοποιημένα φρούτα.

11. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Για σωστή υγιεινή και μέγιστη διάρκεια ζωής της συσκευής, καθαρίζετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση.

Πριν από τον Καθαρισμό

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
 2. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
 3. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
 4. Αφαιρέστε το υπόλοιπο παγωτό.
-

Αποσπώμενα Μέρη

Πλύνετε με χλιαρό νερό και ήπιο απορρυπαντικό:

- κάδο παγωτού,
- παλέτα ανάδευσης,
- καπάκι.

Στεγνώστε πλήρως πριν την επανατοποθέτηση.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή ισχυρά χημικά καθαριστικά.

12. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΥΡΙΑΣ ΜΟΝΑΔΑΣ

Η κεντρική μονάδα περιέχει:

- ηλεκτρονικά εξαρτήματα,
- κινητήρα,
- συμπιεστή.

Απαγορεύεται

✗ Να βυθίζεται σε νερό.

✗ Να πλένεται κάτω από τη βρύση.

Σωστός Καθαρισμός

Χρησιμοποιήστε:

✓ μαλακό νωπό πανί

✓ στεγνό πανί για τελικό σκούπισμα

13. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για καλύτερη απόδοση:

Μετά από κάθε χρήση

✓ Καθαρισμός κάδου

✓ Καθαρισμός παλέτας

✓ Καθαρισμός καπακιού

Περιοδικά

✓ Έλεγχος καλωδίου

✓ Έλεγχος φις

✓ Καθαρισμός αεραγωγών

Αεραγωγοί

Οι αεραγωγοί πρέπει να παραμένουν καθαροί από:

- σκόνη,
- χνούδια,
- υπολείμματα.

Η απόφραξη μπορεί να μειώσει την απόδοση του συμπιεστή.

14. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται για μεγάλο διάστημα:

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη.
2. Στεγνώστε πλήρως.
3. Τοποθετήστε τον κάδο χωρίς υγρασία.
4. Αποθηκεύστε σε ξηρό χώρο.

Αποφύγετε

- ✗ Υγρασία
 - ✗ Άμεση ηλιακή ακτινοβολία
 - ✗ Πολύ υψηλές θερμοκρασίες
-

15. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα:

Η συσκευή δεν ενεργοποιείται

Έλεγχοι

- ✓ Υπάρχει ρεύμα στην πρίζα;
 - ✓ Είναι σωστά συνδεδεμένο το φως;
 - ✓ Έχει ενεργοποιηθεί η συσκευή;
-

Πρόβλημα:

Η ανάδευση δεν λειτουργεί

Πιθανές αιτίες

- Λανθασμένη τοποθέτηση παλέτας.
- Υπερβολικά σκληρό μείγμα.

- Υπερβολική ποσότητα υλικών.

Λύσεις

- ✓ Ελέγξτε την παλέτα.
 - ✓ Μειώστε την ποσότητα.
 - ✓ Χρησιμοποιήστε πιο υγρό μείγμα.
-

Πρόβλημα:

Το παγωτό παραμένει υγρό

Πιθανές αιτίες

- Μικρός χρόνος παρασκευής.
- Ζεστά υλικά.
- Υψηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Λύσεις

- ✓ Αυξήστε τον χρόνο λειτουργίας.
 - ✓ Χρησιμοποιήστε καλά παγωμένα υλικά.
 - ✓ Ψύξτε το μείγμα πριν την παρασκευή.
-

Πρόβλημα:

Ασυνήθιστος θόρυβος

Πιθανές αιτίες

- Κακή τοποθέτηση κάδου.
- Μπλοκάρισμα παλέτας.
- Ξένο αντικείμενο στο εσωτερικό.

Λύσεις

- ✓ Σταματήστε τη λειτουργία.
- ✓ Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα.

✓ Επανατοποθετήστε σωστά τον κάδο.

16. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χαρακτηριστικό	Gelatec 1800
Τάση λειτουργίας	220–240 V
Συχνότητα	50 Hz
Τύπος ψύξης	Συμπιεστής
Λειτουργίες	ICE CREAM / MIX / COOL
Οθόνη	LED
Αποσπώμενος κάδος	Ναι
Αυτόματη διατήρηση ψύξης	Ναι

17. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΟ ΠΑΓΩΤΟ

Βανίλια

- 500 ml πλήρες γάλα
- 250 ml κρέμα γάλακτος
- 120 g ζάχαρη
- 4 κρόκοι αυγών
- βανίλια

Χρόνος: περίπου 40–45 λεπτά.

Σοκολάτα

Προσθέστε:

- 100–150 g λιωμένη κουβερτούρα

στο βασικό μείγμα βανίλιας.

Χρόνος: περίπου 45–50 λεπτά.

Frozen Yogurt

- 700 g στραγγιστό γιαούρτι
- 120 g μέλι

Χρόνος: 30–40 λεπτά.

Sorbet Φράουλα

- 500 g φράουλες
- 120 g ζάχαρη
- χυμός από 1 λεμόνι

Χρόνος: 25–35 λεπτά.

18. ΤΕΛΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

- ✓ Χρησιμοποιείτε πάντα καθαρά εξαρτήματα.
- ✓ Μην υπερφορτώνετε τον κάδο.
- ✓ Διατηρείτε καθαρούς τους αεραγωγούς.
- ✓ Χρησιμοποιείτε καλά κρυωμένα υλικά.
- ✓ Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
- ✓ Αφήνετε πάντα τη συσκευή σε όρθια θέση μετά από μεταφορά.

Η σωστή χρήση εξασφαλίζει:

- καλύτερη υφή παγωτού,
- χαμηλότερη κατανάλωση,
- μεγαλύτερη διάρκεια ζωής,
- σταθερή απόδοση ψύξης.

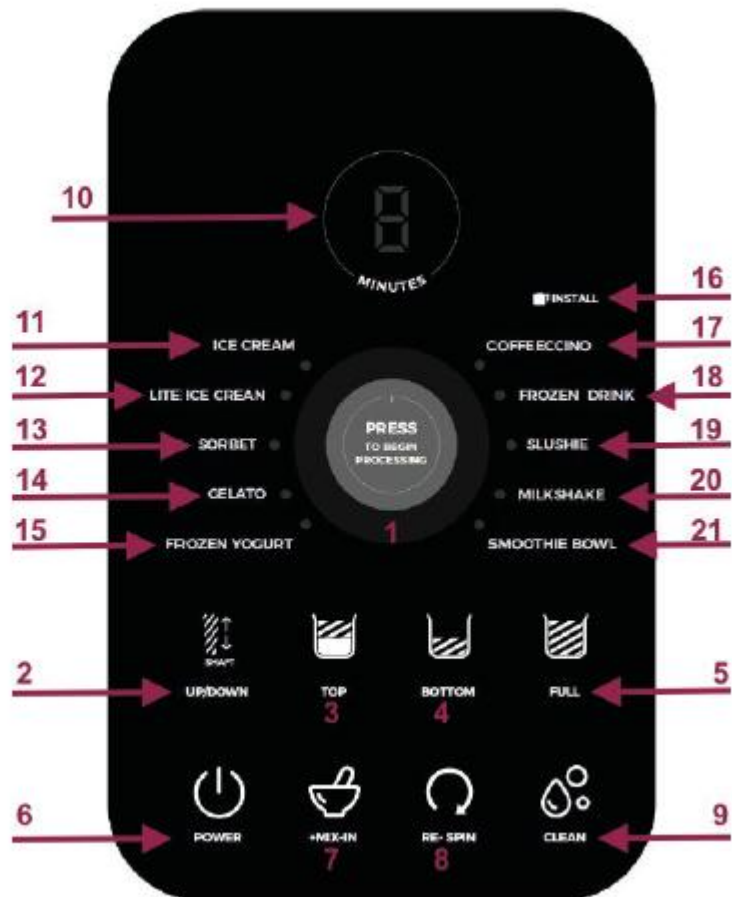
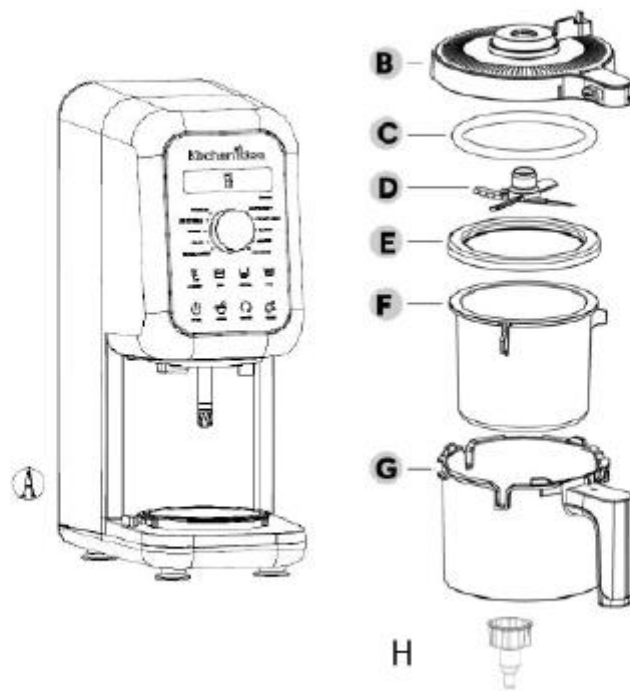




Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3



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

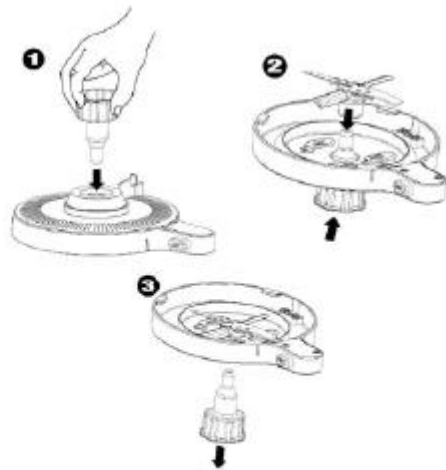
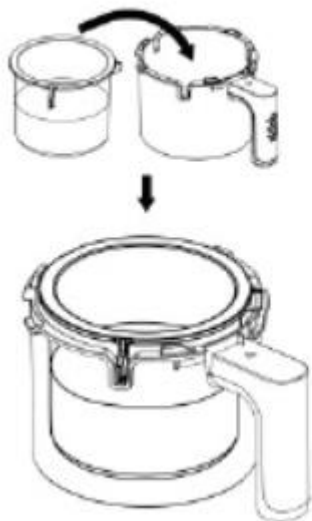


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

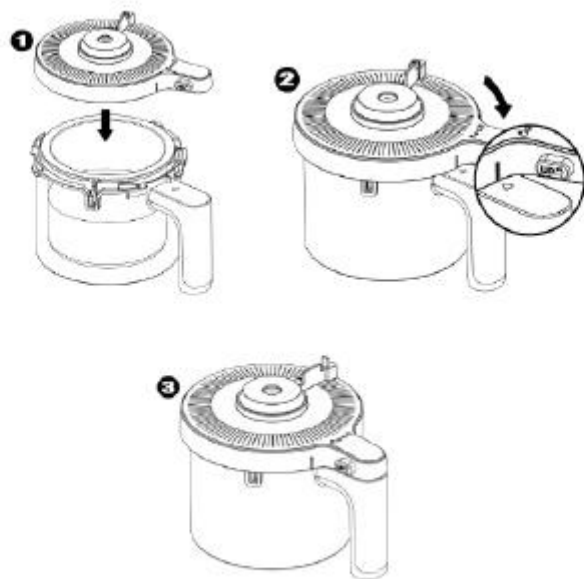


Fig./img./Abb./Afb./ Rys. 7

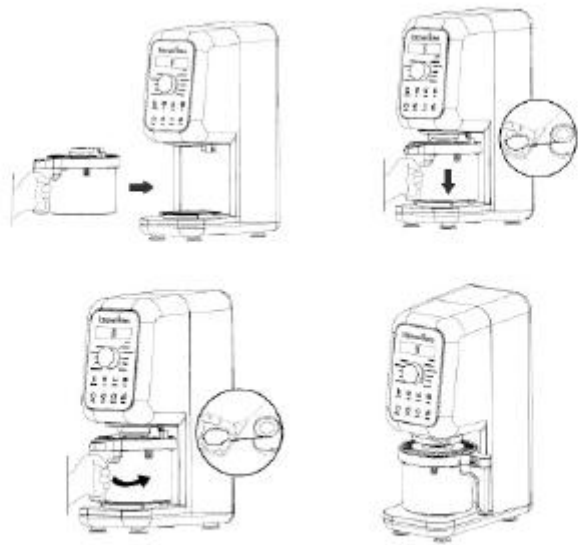
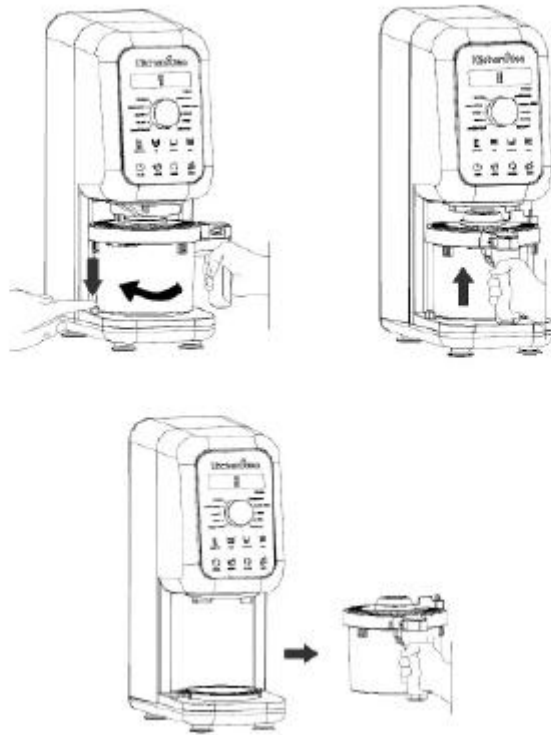
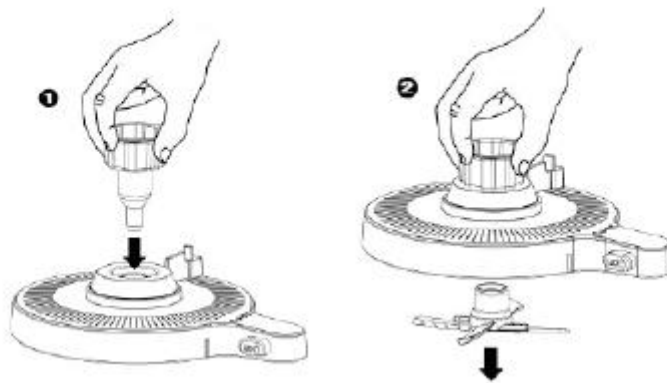
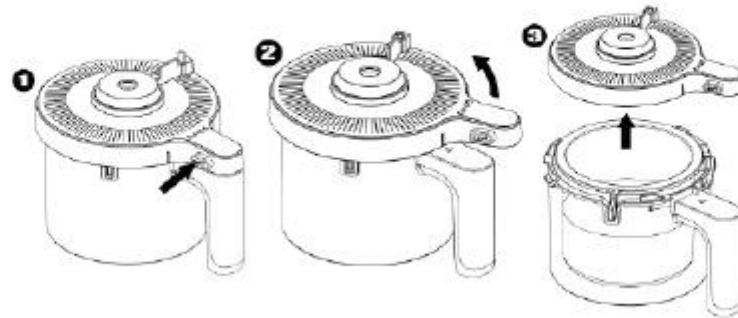


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 8





cecotec