

# cecotec

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : CEC-109565



Παγωτομηχανή Gelatec 2100 με  
Οθόνη Αφής & Τεχνολογία CreamOn

## ΔΕΙΚΤΗΣ 1.

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

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

## 1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικόνα 1: 1. Κύρια μονάδα 2. Περιοχή εμφάνισης 3. Κουμπί ξεκλειδώματος λεπίδας 4.

Κουμπί ανοίγματος φλιτζανιού 5. Εξάρτημα λεπίδας ανάμειξης 6. Κανάτα 7. Κουμπί ξεκλειδώματος για την αφαίρεση της κανάτας 8. Καλώδιο τροφοδοσίας 9. Πόδια από καουτσούκ 10. Εξάρτημα καπακιού ποτηριού 11. Ένδειξη σφάλματος Πίνακας Ελέγχου  
Εικ. 2 1. Αγγίξτε το εικονίδιο τροφοδοσίας 2. Αγγίξτε το εικονίδιο αποθήκευσης 3.

Περιοχή εμφάνισης 4. Εικόνισμα RE-SPIN/MIX-IN touch 5. Εικονίδιο αφής START/STOP 6.

TOP εικονίδιο αφής 7. ΠΛΗΡΕΣ εικονίδιο αφής 8. Ενδεικτική λυχνία ΣΗΜΕΙΩΜΑ: Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην ταιριάζουν ακριβώς με εκείνα του προϊόντος.

## 2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιά στη συσκευή εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον.

Εάν θέλετε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την Επίσημη Υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec.

## Περιεχόμενα κουτιού

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

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3.1 Πριν από την πρώτη χρήση 1. Προκαθαρισμός της λεπίδας και του δοχείου ανάμειξης: Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό για να καθαρίσετε τη διάταξη λεπίδας ανάμειξης και δοχείου.

2. Επιλέξτε υλικά εκ των προτέρων και τοποθετήστε τα σε ένα δοχείο ανάμειξης για κατάψυξη: Επιλέξτε τα κατάλληλα συστατικά με βάση τις συνταγές και τις προσωπικές γευστικές προτιμήσεις που χρησιμοποιούνται στο δοχείο ανάμειξης για προετοιμασία. Μετά την προετοιμασία, τοποθετήστε τον κάδο του μίξερ στην κατάψυξη να παγώσει. Ο χρόνος κατάψυξης πρέπει να είναι τουλάχιστον 24 ώρες (συνιστάται θερμοκρασία -18°).

3. Τοποθετήστε την παγωτομηχανή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια. 3.2 Προειδοποιήσεις και γενικές συμβουλές- Όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, το εικονίδιο λειτουργίας στο μηχάνημα ανάβει.- Αυτό το μηχάνημα έχει δύο θέσεις: Αποθήκευση: Το μηχάνημα συμπιέζεται για να καταλαμβάνει λιγότερο χώρο. Λειτουργία: Το μηχάνημα ανυψώνεται για να ξεκινήσει η διαδικασία προετοιμασίας.- Εάν το στοιχείο Blending Blade Component, Pitcher ή Cup Lid Component δεν έχει εγκατασταθεί και κλείσει σωστά, η ενδεικτική λυχνία και ο αριθμός στην περιοχή εμφάνισης θα αναβοσβήνουν. Το ψυγείο δεν θα λειτουργήσει μέχρι να τοποθετηθούν όλα σωστά. Μόλις εγκατασταθεί, τα φώτα θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν.- ΔΕΝ είναι μπλέντερ! ΜΗΝ επεξεργάζεστε στερεά κομμάτια πάγου ή παγάκια μόνοι σας. ΜΗΝ προετοιμάζετε συνταγές απευθείας με σκληρά, χαλαρά υλικά, όπως κατεψυγμένα φρούτα.

Τα φρούτα πρέπει πρώτα να θρυμματιστούν για να απελευθερωθεί ο χυμός τους ή να αναμειχθούν με άλλα συστατικά πριν παγώσουν το μείγμα στη στάμνα.- Βεβαιωθείτε ότι η στάμνα βρίσκεται σε επίπεδη επιφάνεια κατά την κατάψυξη. Η επιφάνεια του κατεψυγμένου μείγματος πρέπει να είναι επίπεδη και παράλληλη με τη βάση της κανάτας.

Για καλύτερα αποτελέσματα, παγώστε το μείγμα στην Κανάτα για τουλάχιστον 24 ώρες σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη.

- Ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη ώρας είναι μόνο ένας οδηγός και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη σκληρότητα του κατεψυγμένου μείγματος.- Εάν το αποτέλεσμα είναι πολύ υγρό, μπορείτε να φυλάξετε την Κανάτα (με το καπάκι της) στην κατάψυξη για λίγο μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.

- Εάν το αποτέλεσμα φαίνεται εύθρυπτο ή δεν είναι αρκετά κρεμώδες, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία RE-SPIN (ενεργοποιημένη με το εικονίδιο αφής RE-SPIN/MIX-IN) για να επεξεργαστείτε ξανά και να βελτιώσετε την υφή.

- Η αναλογία λιπαρών και συστατικών στη συνταγή σας επηρεάζει σημαντικά την τελική υφή. Το πολύ λίπος μπορεί να δώσει πιο υγρό αποτέλεσμα. Τα χαμηλά λιπαρά μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα μια λιγότερο κρεμώδη ή πιο παγωμένη υφή.

- Είναι φυσιολογικό το μπολ να γρατσουνιστεί ελαφρά από την τακτική χρήση, γι' αυτό αποφύγετε την προετοιμασία συνταγών και τη χρήση μεταλλικών αξεσουάρ για προετοιμασία. Μην καθαρίζετε με λειαντικά πανιά.

- Είναι φυσιολογικό το εσωτερικό της κανάτας να παρουσιάζει ελαφρά σημάδια ή γρατσουνιές με κανονική χρήση.

- Για να ελαχιστοποιήσετε το ξύσιμο, αποφύγετε τη χρήση μεταλλικών σκευών για την προετοιμασία ή το σερβίρισμα του μείγματος απευθείας από τη στάμνα.

- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά επιθέματα καθαρισμού ή πανιά για να καθαρίσετε την

Κανάτα. 3.3 Προετοιμασία συνταγών και χρήση της κανάτας Η κανάτα περιλαμβάνει συγκεκριμένα σημάδια που θα σας καθοδηγήσουν στην προετοιμασία δύο διαφορετικών τύπων συνταγών, ανάλογα με την επιθυμητή υφή: SPOON IT (Υφή για κουτάλι)- Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για την προετοιμασία παγωτού, σορμπέ και άλλων συνταγών με πυκνή υφή, σχεδιασμένες να τρώγονται με το κουτάλι.- Πριν την κατάψυξη: Ρίξτε το μείγμα βάσης στη στάμνα μέχρι τη γραμμή με την ένδειξη MAX FILL.

Μην περάσετε αυτή τη γραμμή. Εικ.

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

#### ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

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

3.4 Πίνακας Έλέγχου Οι λειτουργίες των εικονιδίων αφής περιγράφονται παρακάτω. Εικ.

2 1. ΕΠΙ. Ενεργοποιήστε το μηχάνημα.

2. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ. Αφήστε το ψυγείο στη συμπιεσμένη θέση για αποθήκευση καθώς καταλαμβάνει λιγότερο χώρο. Πρέπει επίσης να πιέζεται έτσι ώστε η κεφαλή να ανέβει και να φτάσει στη θέση εργασίας.

3. ΟΘΟΝΗ ΧΡΟΝΟΥ. Υποδεικνύει το χρόνο που απομένει για την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

4. RE-SPIN/MIX-IN. Δεύτερο πέρασμα για πιο κρεμώδη υφή, προσθέστε γαρνιτούρες ή υλικά όπως μπισκότα

5. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ. Ξεκινήστε ή σταματήστε τη διαδικασία

6. TOP ( Το πάνω μισό του βάζου)

7. FULL (γεμάτη κανάτα) 8.

ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ. Αναβοσβήνει όταν το μηχάνημα δεν είναι έτοιμο. Τα αξεσουάρ λείπουν ή δεν είναι σωστά τοποθετημένα.

9. ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ. Σας επιτρέπουν να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα πατώντας τα.

3.5 Έγκατάσταση και αφαίρεση του στοιχείου λεπίδας ανάμειξης

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι το ψυγείο έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε το Mixing Blade Component. Για εγκατάσταση: 1.

Κρατήστε το στοιχείο της λεπίδας ανάμειξης.

2. Ευθυγραμμίστε τον άξονα του εξαρτήματος με το περίβλημά του στο κάτω μέρος της κύριας μονάδας.

3. Σπρώξτε το εξάρτημα σταθερά προς τα πάνω μέχρι να ακούσετε ένα “κλικ”, που

δείχνει ότι έχει κλειδώσει στη θέση του. (Βλ. Εικόνα 5). Για απόσυρση: 1. Εντοπίστε το κουμπί απελευθέρωσης λεπίδας στην κύρια μονάδα.  
2. Πατήστε αυτό το κουμπί. 3. Πιάστε το Mixing Blade Component και τραβήξτε το απαλά προς τα κάτω για να το αφαιρέσετε. (Βλ. Εικόνα 6).

#### .6 Τοποθέτηση και αφαίρεση της κανάτας .

Εικ. 7 Για να τοποθετήσετε:

1. Με την κύρια μονάδα ανυψωμένη, τοποθετήστε το Frozen Pitcher στη βάση μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ».
2. Τοποθετήστε το Εξάρτημα Καπακιού Κυπέλλου και γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα μέχρι να ακούσετε άλλο ένα «κλικ» κλειδώματος. Για ανάληψη:
  1. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, περιστρέψτε το Εξάρτημα Καπακιού Κυπέλλου προς τα αριστερά (αριστερόστροφα) για να το ξεκλειδώσετε και να το αφαιρέσετε.
  2. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης κανάτας (στη βάση) και αφαιρέστε την κανάτα.

#### 3.7 Όδηγιες χρήσης

1. Εκκίνηση:- Συνδέστε το ψυγείο στην πρίζα. Πατήστε το εικονίδιο αφής τροφοδοσίας για να ενεργοποιήσετε το μηχάνημα.- Εάν το ψυγείο βρίσκεται στη θέση αποθήκευσης (συμπιεσμένη), πατήστε το εικονίδιο αφής αποθήκευσης έτσι ώστε η κύρια μονάδα να ανέβει στη θέση λειτουργίας.- Το ψυγείο θα είναι έτοιμο όταν ανυψωθεί πλήρως η κύρια μονάδα. 2. Τοποθέτηση της στάμνας και του καπακιού:- Βεβαιωθείτε ότι η συνταγή σας έχει καταψυχθεί προηγουμένως στο βάζο για τουλάχιστον 24 ώρες και σε επίπεδη επιφάνεια.- Εισαγάγετε την παγωμένη κανάτα στη βάση της παγωτομηχανής, ευθυγραμμίζοντάς την με τους οδηγούς και σπρώξτε την μέχρι τέρμα μέχρι να ακούσετε το κούμπωμα ασφαλείας.

- Τοποθετήστε το Εξάρτημα Καπακιού Κυπέλλου πάνω από την Καράφα (με το κουμπί απελευθέρωσης στα δεξιά) και περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (θα ακούσετε άλλο ένα «κλικ»).

- Σημαντικό: Το ψυγείο δεν θα λειτουργήσει εάν η στάμνα και το εξάρτημα καπακιού φλυτζανιού δεν είναι σωστά στη θέση τους και δεν είναι κλειδωμένα. Τα φώτα στην περιοχή εμφάνισης θα αναβοσβήσουν εάν υπάρχει σφάλμα τοποθέτησης.

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

Πατήστε το επιθυμητό εικονίδιο προγράμματος στην οθόνη μέχρι να φωτιστεί η συγκεκριμένη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (Δείτε Εικ. 8 για αντιστοιχία εικονιδίων):- Προγράμματα DRINK IT: a) b) Milkshake Λίπος

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

πάσα στιγμή). 6. Τέλος επεξεργασίας και πρόσθετες επιλογές: Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, η ένδειξη ώρας θα εμφανίσει μηδέν. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε:- Σερβίρουμε: Αν η υφή είναι η επιθυμητή.- RE-SPIN: Αν θέλετε πιο κρεμώδη υφή.- MIX-IN: Αν θέλετε να προσθέσετε στερεά υλικά (κομμάτια μπισκότου, σοκολάτα κ.λπ.). 7. Έκχύλιση παγωτού:- Για να ανοίξετε, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του κυπέλλου και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να ξεκλειδώσετε. Σηκώστε το καπάκι.- Για να αφαιρέσετε τη στάμνα, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης στάμνας που βρίσκεται στη βάση της παγωτομηχανής και τραβήξτε απαλά τη στάμνα προς το μέρος σας. ΣΗΜΕΙΩΣΗ για την αποφυγή σταξίματος αφαιρέστε το εξάρτημα της λεπίδας αφού αφαιρέσετε τη στάμνα για καθαρισμό.

3.8 Περιγραφή λειτουργιών ΕΛΛΗΝΙΚΑ Κάθε λειτουργία έχει σχεδιαστεί με συγκεκριμένους χρόνους και ακολουθίες ταχύτητας για την επίτευξη της ιδανικής υφής σε κάθε προετοιμασία. Προγράμματα SPOON IT (Texture for Spoon):- Λειτουργία Gelato : 4 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.- Λειτουργία Light Ice Cream : 3 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.- Λειτουργία παγωτού : 2 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.- Λειτουργία Sorbet : 5 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.- Λειτουργία Frozen Yogurt : 5 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.- Λειτουργία ξυρισμένου πάγου : 4 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα. Προγράμματα DRINK IT ( Drinkable Texture ):- Λειτουργία λάσπης : 4 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.- Λειτουργία φραπέ : 4 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.- Λειτουργία παγωμένου ποτού : 5 λεπτά. Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα.- Λειτουργία Milkshake : 2 λεπτά.

Ειδική ακολουθία στροφών για τέλειο φινίρισμα. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη σκληρότητα της συνταγής. Λειτουργικές Λειτουργίες:- Εικονίδιο αφής START/STOP: Ξεκινά το πρόγραμμα προετοιμασίας ή την επιλεγμένη λειτουργία.

Διακόπτει τη διαδικασία ανά πάσα στιγμή εάν πατηθεί κατά τη λειτουργία.

- Εικόνισμα Αγγίξτε το Re-spin/Mix-in: RE-SPIN: 2 λεπτά. Εκτελέστε έναν επιπλέον κύκλο επεξεργασίας για να επιτύχετε μια ακόμη πιο λεία και κρεμώδη τελική υφή. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε μόνο να βελτιώσετε την κρεμώδη υφή του επάνω μέρους ή να το αποτρέψετε από το να γίνει πολύ ρευστό, πατήστε το εικονίδιο αφής TOP πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία RE-SPIN. MIX-IN: 2 λεπτά. Εκτελεί έναν κύκλο που έχει σχεδιαστεί για να αναμειγνύει απαλά στερεά συστατικά ( toppings , σπασμένα μπισκότα, κομματάκια σοκολάτας, κ.λπ.) στο ήδη επεξεργασμένο προϊόν. Προσθέστε συστατικά πριν ξεκινήσετε αυτή τη λειτουργία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε τα προστιθέμενα κομμάτια (όπως τα cookies) να είναι μεγαλύτερα και λιγότερο θρυμματισμένα, πατήστε το TOP Touch Icon πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία MIX-IN.- Touch Icon Top: Ενεργοποιήστε αυτήν την επιλογή ώστε η παγωτομηχανή να επεξεργάζεται μόνο το επάνω μισό των περιεχομένων του Pitcher.

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

χώρο που καταλαμβάνει το ψυγείο.

Συνταγές

Λειτουργία	Μέθοδος προετοιμασίας	Συστατικά	Βέλτιστος χρόνος κατάψυξης
Λειτουργία Sorbet	1. Ανακατεύουμε τα υλικά με το μίξερ ή στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν κρέμα. 2. Ρίξτε το μείγμα στο βάζο και παγώστε για 24 ώρες. Λειτουργία Sorbet .	450 γρ φράουλες, 2 κουταλάκια του γλυκού κρυσταλλική ζάχαρη, χυμό από μισό λεμόνι	24 ώρες
Λειτουργία Gelato	1. Χρησιμοποιήστε ένα μίξερ για να ανακατέψετε καλά τον κρόκο αυγού, το σιρόπι και τη ζάχαρη. 2. Στη συνέχεια ρίχνουμε μέσα στο μείγμα, το γάλα και το εκχύλισμα αμυγδάλου, και συνεχίζουμε μέχρι να αναμειχθούν πλήρως. 3. Ζεσταίνουμε το μείγμα σε διπλό λέβητα σε μια κατσαρόλα στους 82° περίπου , ανακατεύοντας. 4. Ρίξτε το μείγμα κατευθείαν στην κανάτα. Προσθέστε τα φρούτα και παγώστε για 24 ώρες. 5. Επιλέξτε τη λειτουργία Gelato .	4 κρόκοι αυγών, 1 κουταλάκι του γλυκού σιρόπι (ή μέλι), 5 κουταλάκια του γλυκού διπλή κρέμα, 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα αμυγδάλου, 1/3 φλιτζάνι πλήρες γάλα, κατεψυγμένα φρούτα ή κεράσια	24 ώρες

παγωμένου ποτού	1. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το νερό και τη μαργαρίτα. 2. Ρίξτε το μείγμα στο βάζο, σκεπάστε και παγώστε για 24 ώρες. Λειτουργία Κατεψυγμένο ποτό .	266 mL νερό, 266 mL μείγμα μαργαρίτας	24 ώρες
-----------------	--	--	---------

Λειτουργία	Μέθοδος προετοιμασίας	Συστατικά	Βέλτιστος χρόνος κατάψυξης
Λειτουργία Slush	1. Τοποθετήστε τα κομμάτια μάνγκο στην κανάτα και στη συνέχεια προσθέστε το χυμό μάνγκο μέχρι τη γραμμή FREEZE FILL. 2. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά. Σκεπάζουμε και καταψύχουμε για 24 ώρες. 3. Προσθέστε 30% επιπλέον χυμό μάνγκο 4. Επιλέξτε το πρόγραμμα SLUSH.	140 γραμμάρια μάνγκο σε κύβους, χυμό μάνγκο	24 ώρες

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

#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Μπορείτε να βρείτε περισσότερες συνταγές στον κωδικό QR που βρίσκεται στο μηχάνημα ή στον ιστότοπο της Cecotec. 4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ- Αφού χρησιμοποιήσετε την παγωτομηχανή, θυμηθείτε να καθαρίζετε και να συντηρείτε τον εξοπλισμό:- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

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

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

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

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

Ορισμός λειτουργίας LED που αναβοσβήνει Λειτουργία που αναβοσβήνει: Η λυχνία LED στον πίνακα αναβοσβήνει μία φορά κάθε 0,5 δευτερόλεπτα, με διάστημα 1 δευτερολέπτου. Λειτουργία αργού φλας: Η λυχνία LED στον πίνακα αναβοσβήνει μία φορά κάθε 2 δευτερόλεπτα.

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

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

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

## 7.

ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ Η Cecotec Innovaciones δηλώνει δια του παρόντος ότι αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί για να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ

βρίσκεται στην ακόλουθη ηλεκτρονική διεύθυνση:  
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>