

cecotec

CEC-04381 / CEC-03901 / CEC-03903 / CEC-03905



Κουζίνομηχανή 5 Lt 1200 W Cecotec Cecomixer Merengue Ice-Cream

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σχ. 1

1. Βραχίονας με άρθρωση
2. Διακόπτης λειτουργίας
3. Κουμπί απελευθέρωσης βραχίονα
4. Μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι
5. Σύρμα ανάδευσης
6. Σύρμα ζυμώματος
7. Γάντζος ζυμώματος
8. Καπάκι με άνοιγμα πλήρωσης

Μόνο για τα μοντέλα παγωτού:

9. Εξάρτημα παγωτού (04381, 03901, 03903 και 03905)

Σημείωση:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην ταιριάζουν ακριβώς με τη συσκευή.

2. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή είναι συσκευασμένη κατά τρόπο που να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Βγάλτε τη συσκευή από το κουτί και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος, ώστε να προστατεύσετε τη συσκευή σε περίπτωση μελλοντικής μεταφοράς.
Σε περίπτωση που τα υλικά συσκευασίας απορριφθούν, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνονται σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και είναι σε καλή κατάσταση.
Αν κάποιο κομμάτι λείπει ή είναι ελαττωματικό, επικοινωνήστε άμεσα με την Επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec.
- Όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να πλυθούν σχολαστικά πριν από την πρώτη χρήση.

Περιεχόμενα συσκευασίας:

- Μίξερ βάσης
- Μπολ
- Σύρμα ζυμώματος
- Γάντζος ζυμώματος
- Σύρμα ανάδευσης
- Εξάρτημα παγωτού (μόνο στο μοντέλο Παγωτού)
- Εγχειρίδιο οδηγιών

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χρήση της συσκευής

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα στη συσκευή (τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν και να περιστραφούν μόνο εφόσον έχουν σωστά τοποθετηθεί· ο προστατευτικός δίσκος του εξαρτήματος αποτρέπει τον άξονα από το να έρθει σε επαφή με τη βάση).
2. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το καπάκι (8) και ασφαλίστε το στη θέση του.
3. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης (3) και χαμηλώστε τον βραχίονα με άρθρωση (1). Βεβαιωθείτε ότι έχει κουμπώσει στη χαμηλή θέση της κατασκευής. Μπορείτε να το επιβεβαιώσετε από τη σταθερή θέση του και τον χαρακτηριστικό ήχο "κλικ" όταν ασφαλίζει.
4. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα αφού βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ισχύος είναι στη θέση 0.
5. Ο διακόπτης ισχύος (2) μπορεί να ρυθμιστεί στην επιθυμητή ταχύτητα. Οι συνιστώμενες ρυθμίσεις ταχύτητας για διαφορετικές χρήσεις είναι οι εξής:
 - ο **Γάντζος ζυμώματος (7)**: Για βαριές ζύμες με μαγιά, χρησιμοποιήστε ταχύτητα 1 ή 2.
 - ο **Σύρμα ζυμώματος (6)**: Για μεγάλη ποικιλία υλικών, όπως ζύμη τάρτας, πουρές πατάτας, γέμιση πίτας, γλάσο κτλ. Χρησιμοποιήστε ταχύτητες 4, 5 ή 6 ανάλογα με τις ανάγκες σας.
 - ο **Σύρμα ανάδευσης (5)**: Για το χτύπημα κρέμας γάλακτος, αυγών (ολόκληρα, κρόκοι ή ασπράδια) ή πουτίγκας, σε υψηλή ταχύτητα (4, 5 ή 6).
 - ο Για σύντομες, ισχυρές και συνεχείς κινήσεις, περιστρέψτε επανειλημμένα το διακόπτη στη θέση **P**.
6. Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση του μίξερ βάσης, γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση **0**.
7. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης (3) και σηκώστε τον βραχίονα με άρθρωση (1). Στη συνέχεια, αφαιρέστε το εξάρτημα και το καπάκι.
8. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος.
9. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα που ήρθαν σε επαφή με τρόφιμα.

Πώς να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα

- Οι συστάσεις για την ταχύτητα ρύθμισης δίνονται παρακάτω. Ξεκινήστε από την ταχύτητα 1 και αυξήστε την ταχύτητα ανάλογα με τη συνταγή.

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ
Πίτες (έτοιμες και σπιτικές)	Σύρμα ζυμώματος	3
Τάρτα	Σύρμα ζυμώματος	3
Πουρές πατάτας	Σύρμα ζυμώματος	4
Ασπράδια αυγών	Σύρμα ανάδευσης	6 ή P
Σαντιγί	Σύρμα ανάδευσης	5 ή 6
Ψωμί, βαριά ζύμη	Γάντζος ζυμώματος	1 ή 2

Οδηγίες:

- Τοποθετήστε πρώτα τα υγρά υλικά στο μπολ και μετά τα στερεά υλικά.
- Πάντα να εργάζεστε κοντά στη συσκευή κατά τη χρήση. Προσθέτετε τα υλικά όσο πιο κοντά στα τοιχώματα του μπολ και όχι κατευθείαν πάνω στο εξάρτημα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, επεξεργαστείτε το μείγμα για τον χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία.
- Μείγματα με μεγάλη ποσότητα υγρών πρέπει να ξεκινούν σε χαμηλή ταχύτητα για αποφυγή πιτσιλίσματος. Αυξήστε την ταχύτητα όταν το μείγμα αποκτήσει πυκνότητα.
- Για αραιά μείγματα, επιλέξτε μέτρια ταχύτητα.
- Σβήνετε συχνά τη συσκευή για να καθαρίζετε τις σπείρες του γάντζου ζυμώματος.
- Η ζύμη τάρτας είναι από τις πιο σφιχτές ζύμες, αλλά το βούτυρο ή η μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου μπορεί να διευκολύνει το ζύμωμα:
 1. Προσθέστε τα υλικά ένα-ένα και ανακατέψτε καλά πριν προσθέσετε το επόμενο.
 2. Προσθέστε ένα φλιτζάνι αλεύρι τη φορά.
- Αν δυσκολεύεστε να δουλέψετε τη ζύμη, αυξήστε την ταχύτητα.
- Αν κάτι κολλήσει στο εξάρτημα ή ο κινητήρας σταματήσει, σβήστε τη μηχανή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Λύστε το πρόβλημα ή μειώστε την ποσότητα του μείγματος.
- Αφήστε τον κινητήρα να «ξεκουραστεί» για 15 λεπτά πριν επανεκκινήσετε τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε το σύρμα ανάδευσης μόνο για μείγματα όπως κρέμα και αυγά, όχι για σφιχτές ζύμες ή πουρέ πατάτας.
- Όταν χτυπάτε ασπράδια ή κρέμα, φροντίστε να υπάρχουν τουλάχιστον 3 ασπράδια ή 2 φλιτζάνια κρέμας στο μπολ.

4. ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΑΓΩΤΟΥ (ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΑΓΩΤΟΥ)

Σχ. 2

1. Συνδετήρας
2. Αναδευτήρας (λεπίδα)
3. Μπολ παγωτού

Πριν τη χρήση:

- Βυθίστε το μπολ παγωτού και το κουτάλι σε νερό για να αφαιρέσετε τυχόν σκόνη ή υπολείμματα από την παραγωγή και τη μεταφορά.
 - Μην καθαρίζετε κανένα μέρος με λειαντικά απορρυπαντικά ή σκληρά σφουγγάρια.
-

Πάγωμα του μπολ παγωτού:

1. Πλύνετε, καθαρίστε και στεγνώστε το μπολ πριν το βάλετε στην κατάψυξη.
2. Το μπολ παγωτού πρέπει να τοποθετηθεί κάθετα σε επίπεδη επιφάνεια. Η θερμοκρασία του χώρου κατάψυξης πρέπει να είναι κάτω από **-18°C** και ο χρόνος παραμονής να είναι τουλάχιστον **16 ώρες** (ιδανικά να καταψύχεται όλη τη νύχτα και να χρησιμοποιείται την επόμενη ημέρα).
3. Όταν βγάλετε το μπολ από την κατάψυξη, βεβαιωθείτε ότι έχει παγώσει πλήρως. Ανακινήστε το ελαφρά· αν **δεν ακούτε το υγρό** να κινείται μέσα, είναι παγωμένο.

Χρήση του προϊόντος με το εξάρτημα παγωτού:

- **Βήμα 1:** Καταψύξτε το μπολ όπως περιγράφηκε παραπάνω.
- **Βήμα 2:** Ετοιμάστε εκ των προτέρων το μείγμα παγωτού (έως **700 ml**), ανάλογα με τη συνταγή που επιθυμείτε.
- **Βήμα 3:** Ευθυγραμμίστε τα **3 προεξέχοντα σημεία** στη βάση του μπολ παγωτού με τα **3 αντίστοιχα σημεία** στο μίξερ. Τοποθετήστε το μπολ κάθετα, όπως φαίνεται στο σχήμα 3.
- **Βήμα 4:** Εισάγετε τον συνδετήρα στον άξονα εξόδου του μίξερ, όπως φαίνεται στο σχήμα 4.
- **Βήμα 5:** Προσθέστε τα υλικά παγωτού στο μπολ.
- **Βήμα 6:** Πιέστε τον βραχίονα του μίξερ προς τα κάτω ώστε ο συνδετήρας να κουμπώσει στον αναδευτήρα (λεπίδα) (βλ. Σχ. 5).
- **Βήμα 7:** Αναμείξτε για **10-15 λεπτά στην ταχύτητα 1**.
- **Βήμα 8:** Σερβίρετε ως επιδόρπιο ή αποθηκεύστε σε αεροστεγές δοχείο στην κατάψυξη για μεταγενέστερη χρήση.

Προσοχή:

1. Όταν ρίχνετε το μείγμα στο παγωμένο μπολ, **εκκινήστε τη συσκευή εντός 30 δευτερολέπτων**, για να αρχίσει η ανάδευση και να αποφευχθεί το πάγωμα του μείγματος στα τοιχώματα του μπολ.
2. Το παγωτό που παράγεται είναι **κρεμώδες**· αν το προτιμάτε **πιο σκληρό**, είναι καλύτερο να τοποθετήσετε το παγωτό στην κατάψυξη για άλλα **15-25 λεπτά**.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Υπάρχει κίνδυνος ζημιάς της συσκευής αν δεν χειριστεί σωστά. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια ή λειαντικά καθαριστικά προϊόντα.
2. Καθαρίστε μόνο το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής με ένα νωπό πανί και λίγη σαπουνάδα. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να τη στεγνώσετε.
3. Το μπολ, το σύρμα ανάδευσης, το σύρμα ζυμώματος, ο γάντζος ζυμώματος, το εξάρτημα παγωτού (μόνο στο μοντέλο Ice-Cream):
 - Αυτά τα μέρη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό και σαπούνι ή στο χέρι.
 - Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά.

6. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Λύση
Ο ζυμωτήρας δεν λειτουργεί.	Ελέγξτε τη σύνδεση ρεύματος και βεβαιωθείτε ότι το φις είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα. Διαφορετικά, επικοινωνήστε με την επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec.
Τα εξαρτήματα ανάμειξης και ζυμώματος δεν λειτουργούν.	Είναι πιθανό λόγω υπερβολικής σκληρότητας του μείγματος να έχει μπλοκάρει ο κινητήρας. Σε αυτή την περίπτωση, αραιώστε το μείγμα προσθέτοντας υγρά όπως νερό, γάλα ή φυτικά ροφήματα.
Η συσκευή μυρίζει καμένο.	Είναι πιθανό λόγω υπερβολικής σκληρότητας του μείγματος να έχει μπλοκάρει ο κινητήρας. Αν μπλοκαριστεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Πάντα να ελέγχετε τη σωστή λειτουργία του μίξερ και να το σταματάτε αν υπάρξει μπλοκάρισμα.
Ο κινητήρας μπλοκάρει λόγω της μάζας στο μπολ.	Το μείγμα έχει μείνει πολύ ώρα στο μπολ χωρίς να ανακατεύεται. Αφήστε το να ζεσταθεί ελαφρώς αφαιρώντας το από το μπολ και προσπαθήστε ξανά.
Το σύστημα anti-lock δεν λειτουργεί.	Επικοινωνήστε με την επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec.

7. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Προϊόν:

- Cecomixer Merengue 5L 1200 Black
- Cecomixer Merengue 5L 1200 Green
- Cecomixer Merengue 5L 1200 Red
- Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue

Κωδικός προϊόντος: 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Προϊόν (με εξάρτημα παγωτού):

- Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black
- Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Green
- Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red
- Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Blue

Κωδικός προϊόντος: 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Ισχύς: 1200 W

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50-60 Hz

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευάζεται στην Κίνα | Σχεδιάστηκε στην Ισπανία

8. ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΑΛΑΙΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Το σύμβολο αυτό υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, το προϊόν και/ή οι μπαταρίες πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα.

Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της διάρκειας ζωής του, πρέπει να απορρίψετε τα στοιχεία/μπαταρίες/συσσωρευτές και να τα παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει ορίσει η τοπική αρχή.

Οι καταναλωτές πρέπει να επικοινωνούν με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη των παλαιών συσκευών και/ή των μπαταριών τους.

Η συμμόρφωση με τις παραπάνω οδηγίες συμβάλλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

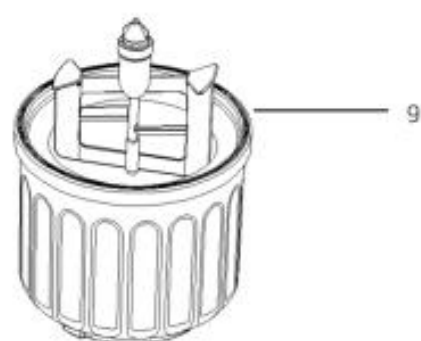
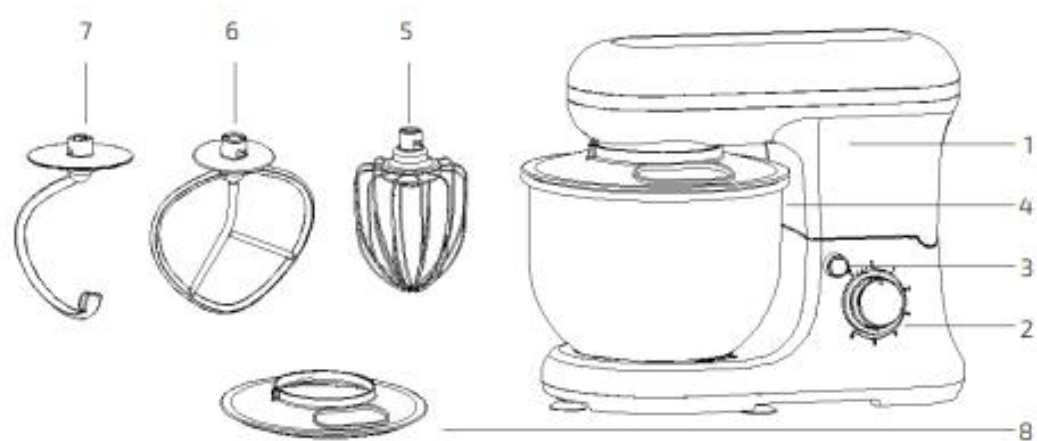
9. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec ευθύνεται απέναντι στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης υπάρχει κατά τη στιγμή παράδοσης του προϊόντος, σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Συνιστάται οι επισκευές να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν ανά πάσα στιγμή διαπιστώσετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιαδήποτε απορία, μην διστάσετε να επικοινωνήσετε με την επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec στο

 **+34 963 210 728**



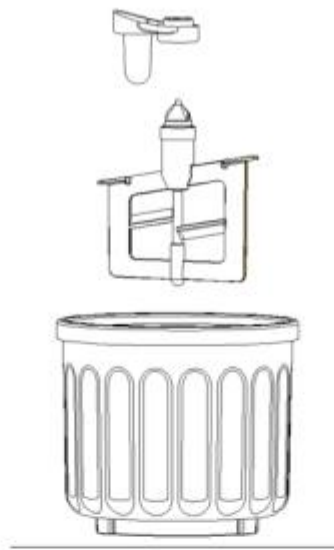


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

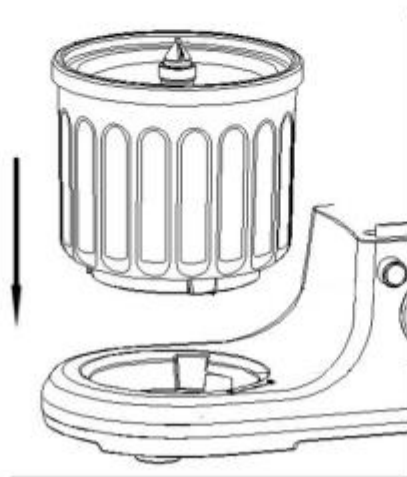


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

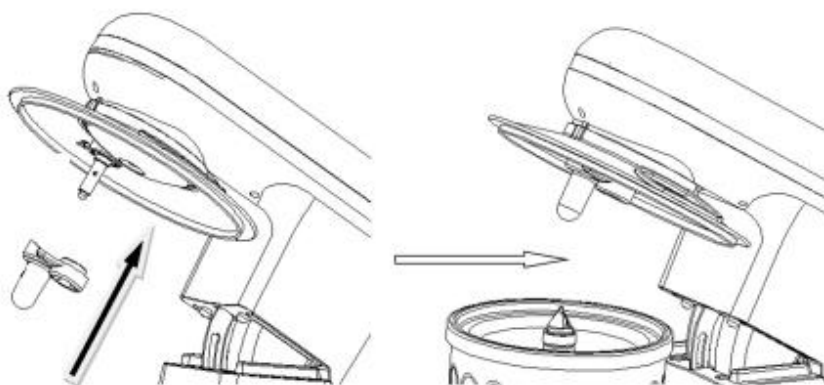


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 4



Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 5