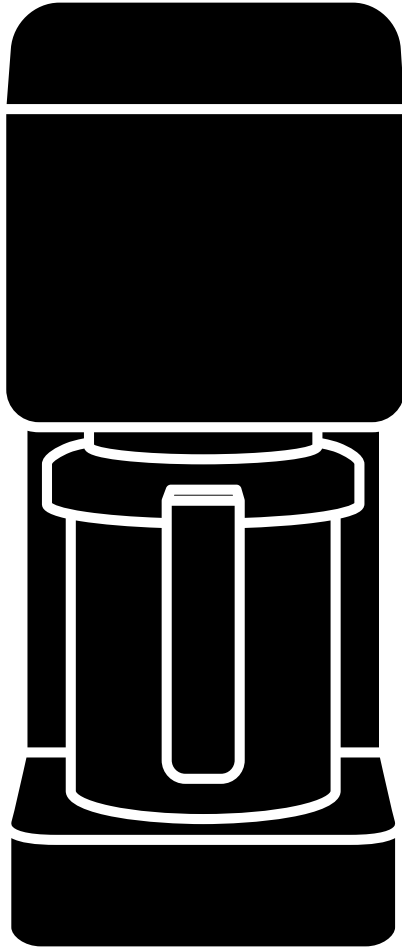


CREATE



Ice Cream Maker Studio

User manual | Manual de instrucciones

INDEX

ENGLISH

Safety instructions	6
Parts list	8
Control panel	8
Using the control panel	9
Pre-established programs	10
First steps	11
How to use	11
Cleaning and maintenance	13
Storage	14
Restart the engine	14
Troubleshooting	15

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	26
Lista de peças	28
Painel de controle	28
Utilizando o painel de controle	29
Programas pré-estabelecidos	30
Primeiros passos	31
Como usar	31
Limpeza e manutenção	33
Armazenar	34
Reinicie o motor	34
Solução de problemas	35

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	16
Lista de partes	18
Panel de control	18
Uso del panel de control	19
Programas preestablecidos	20
Primeros pasos	21
Modo de uso	21
Limpieza y mantenimiento	23
Almacenamiento	24
Reiniciar el motor	24
Solución de problemas	25

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	36
Liste des pièces	38
Panneau de contrôle	38
Utilisation du panneau de commande	39
Programmes préétablis	40
Premiers pas	41
Comment utiliser	41
Nettoyage et entretien	43
Stockage	44
Redémarrez le moteur	44
Dépannage	45

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	46
Elenco dei pezzi	48
Pannello di controllo	48
Utilizzo del pannello di controllo	49
Programmi prestabiliti	50
Primi passi	51
Come usare	51
Pulizia e manutenzione	53
Magazzinaggio	54
Riavviare il motore	54
Risoluzione dei problemi	55

NEDERLANDS

Veiligheidsinstructies	66
Onderdelenlijst	68
Bedieningspaneel	68
Via het bedieningspaneel	69
Vooraf vastgestelde programma's	70
Eerste stappen	71
Hoe te gebruiken	71
Schoonmaak en onderhoud	73
Opslag	74
Start de motor opnieuw.	74
Probleemoplossing	75

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	56
Teileliste	58
Bedienfeld	58
Über das Bedienfeld	59
Vorgefertigte Programme	60
Erste Schritte	61
Anleitung zur Verwendung	61
Reinigung und Instandhaltung	63
Lagerung	64
Motor neu starten	64
Fehlerbehebung	65

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	76
Lista części	78
Panel sterowania	78
Korzystanie z panelu sterowania	79
Wstępnie ustalone programy	80
Pierwsze kroki	81
Jak używać	81
Czyszczenie i konserwacja	83
Składowanie	84
Uruchom ponownie silnik	84
Rozwiązywanie problemów	85

ENGLISH

Thank you very much for choosing our multifunction refrigerator. Before using this product, carefully read the instructions for proper use.

The included safety precautions reduce the risk of electric shock, injury, and even death if strictly followed. Keep this manual in a safe place for future reference, along with the properly completed product warranty card, the original product packaging, and proof of purchase. If possible, give these instructions to the next owner of the appliance. Always observe basic safety precautions and accident prevention rules when using an electrical appliance. We decline all responsibility arising from the failure of customers to comply with these instructions.

SAFETY INSTRUCTIONS

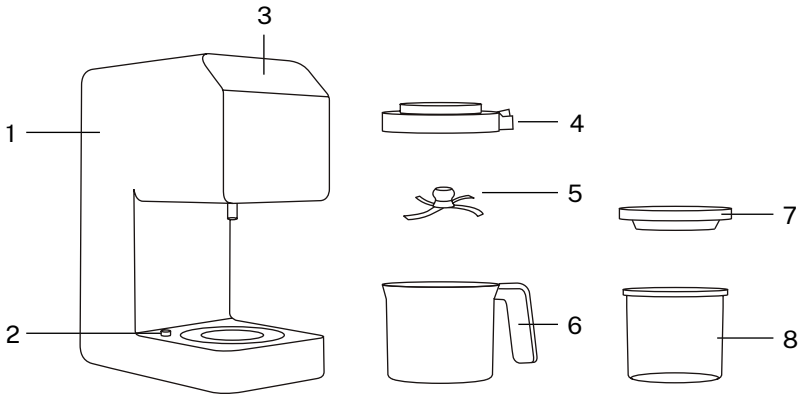
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- Wash all parts that may come into contact with food before first use, following the instructions in the manual.
- Before each use, check that the blade is not bent or damaged. Do not use the device if the blade is damaged.
- Make sure the blade is properly attached to the container lid and that the assembly is fully assembled before placing it on the base.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they do so under supervision or have received adequate instructions concerning the safe use of the appliance and understand the associated risks.
- Cleaning and maintenance tasks should not be performed by unsupervised children.
- Children should not play with the device. Keep the appliance and power cord out of reach of children under 8 years old.
- Use only original accessories.
- Do not fill containers above the maximum level indicated (MAX).
- Do not operate the appliance if the container is empty.
- Do not mix hot liquids, as this can cause a buildup of pressure and steam with a risk of burns.
- Periodically check that the power cord, the appliance and the extension cords are not damaged. Do not use the appliance if it is damaged, including the power cord. Repairs or replacements must be carried out exclusively by the manufacturer, its authorized technical service or qualified personnel. Do not open the device yourself: risk of injury.
- Keep hands, hair, and clothing away from the container during charging and operation of the appliance.
- Do not pass the cable through sharp edges. Do not crush or bend it. There is a risk of short circuit due to damage to the cable.
- Always turn off the appliance and unplug it from the power outlet: when

the appliance is not under supervision, before assembly or disassembly, before cleaning, in case of malfunction during use, and after each use.

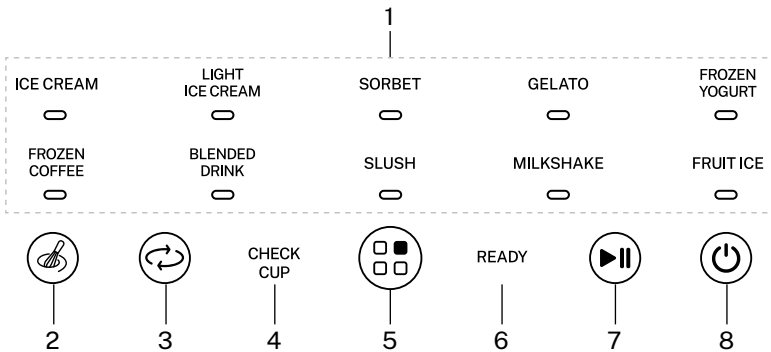
- The plug must always remain accessible.
- Disconnect the appliance from the mains power supply when not in use. Do not wrap the cable around the appliance. Never unplug the device by pulling on the cable or with wet hands.
- Never place the appliance under running water or immerse it in water. Risk of short circuit.
- If the appliance falls into the water, do not remove it without first unplugging it from the power outlet. Do not use it again and have it checked by an authorized service technician.
- Do not use the appliance near water (bathtubs, sinks, washbasins, etc.) or expose it to rain or humidity. Use the device only with dry hands.
- Electrical appliance repairs must be carried out exclusively by qualified personnel. Incorrect repairs can pose a serious danger to the user.
- The manufacturer assumes no responsibility for damages resulting from use other than intended, improper handling, or unauthorized repairs. In these cases, the warranty is voided.
- Do not insert objects or fingers into the openings of the appliance. Do not cover ventilation openings.
- Do not place the appliance or the plug on hot surfaces or near open flames. Protect the appliance from heat sources, such as hot surfaces or direct sunlight.
- The device is designed exclusively for domestic use and not for industrial use. Do not use outdoors.
- Use the device on a dry, flat, stable, heat-resistant surface. Let the appliance cool down before storing it.
- Do not connect the appliance to timers or remotely controlled ignition systems.
- Caution towards moving parts such as blades: risk of injury.
- To avoid overheating, maintain a minimum distance of 8 cm between the appliance and other objects.
- Never use the appliance without the inner container and mixing paddles.
- To avoid damage to the appliance, do not turn it on repeatedly at short intervals (minimum 5 minutes between turns).
- If the device vibrates during operation, hold it firmly by supporting it with your hand.
- Do not process ice blocks or ice cubes. Do not attempt to make smoothies or process hard, loose ingredients. The fruit should be crushed to release its juice or mixed with other ingredients and previously frozen before processing.

PARTS LIST



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Main body | 5. Mixing paddles |
| 2. Unlocking the container | 6. Outer container |
| 3. Control Panel | 7. Lid for inner container |
| 4. Outer container lid | 8. Inner container |


CONTROL PANEL



- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. Program indicators | 5. Program selector button |
| 2. Mix In button | 6. Program end indicator light |
| 3. Respin button | 7. Start/Stop button |
| 4. Installation indicator light | 8. Power On/Off Button |

USING THE CONTROL PANEL

POWER ON/OFF BUTTON


Use the button  to turn the device on or off.

INSTALLATION INDICATOR LIGHT (CHECK CUP)


The installation indicator lights up when the appliance is not fully assembled for operation.

- If the indicator is flashing, check that the outer container is correctly installed.
- If the indicator light remains on, check that the mixing paddle is correctly positioned.

PRESET PROGRAMS BUTTON

- The key  allows you to navigate through 10 predefined programs for frozen desserts and drinks.
- Once the desired program has been selected, press START to begin operation. The device will automatically run the preset time and function and will stop when the program is finished.


START/STOP BUTTON

- Pulse  to start the operation of the chosen program. Press the button again to stop the engine.

PROGRAM ENDED INDICATOR LIGHT (READY)


The READY indicator lights up when the selected program has finished successfully. This indicates that the appliance has completed its operating cycle and is ready to be opened and the container removed.

MIX-IN BUTTON

The button  It is used to incorporate additional ingredients (toppings) into the dessert or drink after the main program has finished, without completely crushing them.

To add the mix-ins, use a spoon to make a well in the center of the already processed contents, reaching the bottom of the container. The hole should be approximately 4 cm in diameter. Add the chopped or sliced ingredients inside the cavity, then reassemble the container following the indicated usage steps and select the MIX-IN program to integrate them evenly.

RESPIN BUTTON

The button  It is used to improve the creaminess of a mixture that has become too grainy or powdery, without adding additional ingredients.

This program is especially useful when the base is very cold. If, after completing a program, the texture is smooth and easy to serve with a spoon, you can continue to the next step. If, on the other hand, the mixture has a dry or crumbly texture, reassemble the container following the usage steps and select the RE-SPIN program to process the contents again.

PRE-ESTABLISHED PROGRAMS

This appliance allows you to prepare a wide variety of frozen desserts and drinks at home, with professional results and a perfect texture in every recipe. Thanks to its automatic programs, you can adapt the process to different types of ingredients and always get the best result.

The products that can be made are divided into two main categories, depending on their texture and how they are consumed:

CREAMY DESSERTS

Creamy desserts are characterized by their creamy and consistent texture, ideal for serving with a spoon.

Classic Ice Cream

Designed for traditional and creamy recipes. Easily turn dairy or alternative ingredients into soft, rich, easy-to-serve ice creams.

Light Ice Cream

Ideal for people who want to make ice cream with low sugar or fat content, or with sugar substitutes. Suitable for keto, paleo, or vegan recipes.

Sorbet

Transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy, smooth sorbets.

Gelato

Create creamy pastry cream bases to obtain an authentic Italian-style ice cream.

Frozen yogurt

Turn commercial yogurts into healthy and creamy frozen desserts with just the touch of a button.

Fruit ice

Transform water and fruit flavors into refreshing portions of Italian ice.

COLD DRINKS

These programs offer a more fluid texture, designed to be consumed as a cold or frozen beverage.

Frozen Coffee

Ideal for preparing professional-quality iced coffee drinks using coffee, sugar, cream, milk, or plant-based drinks.

Blended drink

It allows you to obtain thicker, smoother and longer lasting frozen drinks, with a superior texture.

Slush

It turns water and powdered mixes or syrups into smooth, silky, and refreshing slushies.

Milkshake

Easily prepare thick and creamy smoothies. You just need to mix ice cream (store-bought or homemade), milk, and any additional ingredients you want.

FIRST STEPS

Follow the steps below before using the device for the first time:

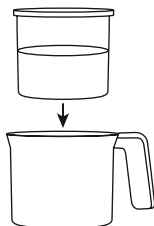
1. Remove all packaging material from the appliance.
2. Wash the containers, lids, and mixing paddles with warm water and mild detergent. To clean the shovel, use a washing utensil with a handle.
3. Rinse all pieces thoroughly and allow them to air dry completely.
4. Clean the control panel with a soft, dry cloth.

HOW TO USE

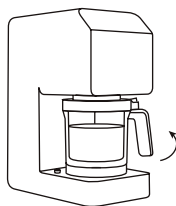
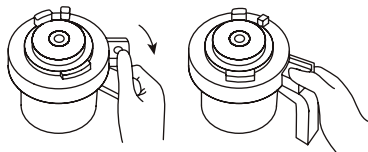
1. Connect the appliance to a suitable power outlet and place it on a flat, dry, clean, and stable surface, such as a table or countertop.
2. Add the ingredients to the inner container.
 - For frozen dessert recipes, do not add ingredients above the line. **MAX FILL** corresponding to the column **FROZEN DESSERT** (left side).
 - For beverage recipes, add the ingredients below the line. **STEP 1 – MAX FILL (FREEZE)** indicated in the column **BEVERAGE**. After 24 hours of freezing and before installing the container in the appliance, add liquid until it is below the line. **STEP 2 – POUR LIQUID** Then close the container with the lid.
3. If the recipe includes frozen ingredients, place the lid firmly on the container and freeze for at least 24 hours.


TIPS FOR FREEZING

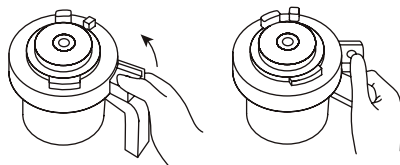
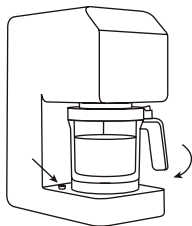
- For best results, ensure your freezer is set between -23°C and -8°C , as the product is designed to process bases within this temperature range.
- To avoid problems, it is recommended to freeze the container on a level surface and in an upright position. Chest freezers are not recommended, as they tend to reach very low temperatures.
- It is essential to freeze the base for at least 24 hours. Even after being frozen, the container needs to reach a lower, uniform temperature before processing.
- To save time, you can prepare several containers at once and store them in the freezer, so you always have desserts ready to enjoy.



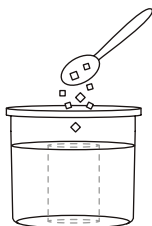
4. Once the base is prepared or frozen, remove the lid from the container and place it inside the outer container.
5. Place the shovel connector aligned with the inside of the outer container lid. Press until you hear a click, which indicates that the paddle has been correctly attached.




6. Align the markings on the lid with the handle of the outer container, positioning the lid tab slightly to the right of the handle. Next, turn the lid clockwise until it locks into place.
7. Make sure the appliance is connected to the mains electricity supply. Center the outer container under the engine base control panel. Turn the handle to the right to raise the platform and lock the container in position. A click will confirm that the container is correctly installed.
8. Powering on and selecting the program. Press the button  to turn on the device. If the container is correctly installed, the programs will light up, indicating that the appliance is ready for use.
9. Select the program that is most suitable for your recipe. The device will stop automatically at the end of the cycle.






10. Removal of the container. Once the program has finished, press the container release button, located on the left side of the motor base. Turn the handle back to the center position; doing so will lower the container onto the platform. Lift it to remove it from the engine base.
11. Press the lid release button and turn it counterclockwise to remove it.



12. If you wish to add toppings, use a spoon to make a hole in the center of the processed dessert, reaching to the bottom of the tub, and ensure that it has a diameter of approximately 4 cm. Add the chopped or broken ingredients to the well, then repeat steps 6-10 using the program  to incorporate them into the dessert.

TIPS FOR TOPPINGS

- It is recommended to add approximately 60 ml (1/4 cup) of crushed candy, chopped nuts, frozen fruit, chocolate pieces, or other ingredients to taste.
- If using multiple types of toppings, do not exceed a total of 1/4 cup. You can adjust the amount according to your preference, but make sure that the lid of the outer bucket can be closed properly.
- Hard ingredients like chocolate, candy, or nuts will not decompose during the program  and will remain intact. It is recommended to use mini chocolate chips, small candies, or pre-chopped ingredients.
- Soft ingredients do break down and become smaller; examples include cereals, cookies, or frozen fruit. To keep larger pieces, add larger pieces to the dessert.
- For best results in ice cream or gelato, it is not recommended to use fresh fruit, sauces or creams as toppings, as they can make the dessert runny. Instead, use frozen fruit or chocolate or caramel toppings.

13. If the base is too sandy or powdery, you can use the program  instead of adding toppings. This program is especially useful for very cold bases.
 - If the dessert has a smooth and creamy texture, continue to the next step.
 - If it is still sandy or dusty, repeat steps 6-10 and use the program  to process it again.
 14. Lift the bucket from the outer container and enjoy your dessert.
 15. Press the power button to turn off the unit and be sure to unplug it from the power supply when you are finished. Cleaning and storage instructions can be found in the Cleaning and Maintenance section.
16. If you have leftover dessert, use a spoon or spatula to smooth the surface before refreezing it.
 - If the dessert is too hard after refreezing, process it again using the same program you used initially.
 - If it's still creamy, simply serve and enjoy.

CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Before starting the cleaning, remove the scoop from the outer container lid by pressing the button located on the top of the lid. Rinse the scoop and lid with warm water to remove any remaining ice cream or toppings. Do not use abrasive scouring pads or harsh cleaning products, as they may damage the unit.

HAND WASH

Wash the containers, lids, and shovel with warm, soapy water. To clean the shovel, use a kitchen utensil with a handle. Rinse all pieces thoroughly with water and let them air dry.

DISHWASHERS

The containers, lids and scoop are dishwasher safe and should be placed on the top rack. Make sure to separate the scoop, bucket, outer container and lids before placing them in the dishwasher.

OUTER CONTAINER LID

Before cleaning the lid, remove the paddle to remove any remaining ingredients that may be underneath. Next, run warm water through the paddle release lever and the drain holes on both sides. For complete drainage, place the lid with the lever side facing down. Next, remove the dark gray rubber gasket that surrounds the lower center portion of the lid. Both the lid and the gasket can be hand-washed with warm soapy water or placed in the dishwasher.

ENGINE BASE

Before cleaning the motor base, make sure it is disconnected from the power supply. Clean the base with a clean, damp cloth. Do not use scouring pads, abrasive sponges or brushes for cleaning.

After each use, clean the shaft located under the control panel with a damp cloth. To clean liquids trapped between the motor base and the platform, first place the outer container lever centered under the control panel and place the container on the base. Next, turn the lever to the right to raise the platform and clean the area between the base and the raised platform with a damp cloth.

STORAGE

Store the machine upright and keep all parts assembled. When moving the machine, lift it from the bottom of the motor base. Store the machine in a dry, ventilated place out of the reach of children.

DO NOT store liquid inside the container.

RESTART THE ENGINE

In case of motor overload, unplug the unit and wait at least 30 minutes for the motor to cool down. Once cool, remove some of the mixture from the bucket and place the bucket back on the motor base. Reconnect the unit and turn it on.

If the engine does not start, repeat the reset procedure. If the problem persists, contact customer service.

Step-by-step procedure:

- Unplug the unit from the power outlet.
- Let the unit cool for approximately 15 minutes.
- Remove the lid from the outer container and the scoop. Make sure no ingredients are blocking the lid assembly.

TROUBLESHOOTING


The device moves during operation.

- Make sure the countertop and appliance legs are clean and dry.

The dessert remains liquid after processing.

- Refreeze the tub until you reach the desired consistency.
- Freeze the base for at least 24 hours and process it immediately upon removal from the freezer.
- Adjust the freezer between -13°C and -22°C if necessary.
- Check the fat or sugar ratio in the recipe.

The dessert turns out sandy or powdery.

- Use the program  to improve creaminess.
- Check the fat or sugar ratio in the recipe.

The programs don't light up

- Check that the device is plugged in and switched on.
- Verify that it is fully assembled.
- Between programs, lower the container before starting a new one.

The installation indicator is flashing.

- The outer container is not installed correctly.

The installation indicator remains lit

- The blade is not installed or is incorrectly positioned.

The programs and the progress bar are blinking.

- The motor is overloaded: unplug the appliance and let the base cool for 15 minutes.
- Make sure there are no ingredients blocking the assembly.
- Use ingredients with sugar or fat.
- Adjust the freezer temperature (-13 °C to -22 °C).
- Do not process ice or hard, loose ingredients.

The bucket has frozen at an angle

- Do not process it. Defrost slightly, mix and refreeze on a level surface.

The outer container does not release

- Wait 2 minutes and remove the container while holding down the release button.
- Dry the shovel thoroughly before processing and between consecutive uses.

Scratches on the bucket

- Minor scratches are normal. Avoid using metal utensils.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Muchas gracias por elegir nuestra heladera multifunción. Antes de utilizar este producto, lea detenidamente las instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

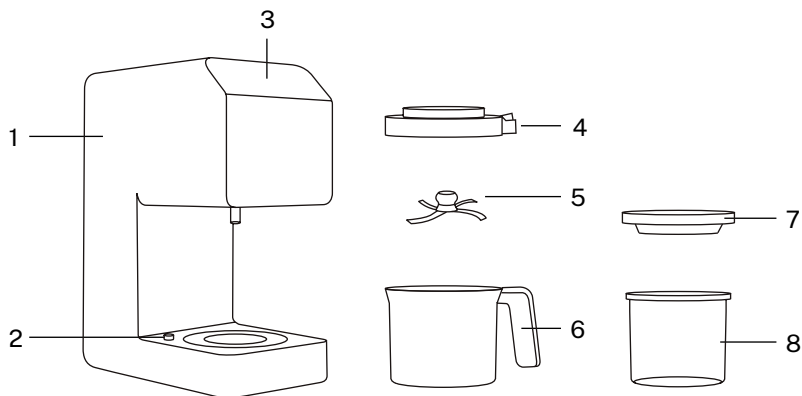
Al usar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad.

- Lave todas las piezas que puedan entrar en contacto con alimentos antes del primer uso, siguiendo las instrucciones del manual.
- Antes de cada uso, compruebe que la cuchilla no esté doblada ni dañada. No utilice el aparato si la cuchilla presenta daños.
- Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente fijada a la tapa del recipiente y que el conjunto esté completamente montado antes de colocarlo sobre la base.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos asociados.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Utilice únicamente accesorios originales.
- No llene los recipientes por encima del nivel máximo indicado (MAX).
- No ponga en funcionamiento el aparato si el recipiente está vacío.
- No mezcle líquidos calientes, ya que puede producirse una acumulación de presión y vapor con riesgo de quemaduras.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el aparato y los alargadores no presenten daños. No utilice el aparato si está dañado, incluido el cable de alimentación. Las reparaciones o sustituciones deben ser realizadas exclusivamente por el fabricante, su servicio técnico autorizado o personal cualificado. No abra el aparato por su cuenta: riesgo de lesiones.
- Mantenga las manos, el cabello y la ropa alejados del recipiente durante la carga y el funcionamiento del aparato.
- No haga pasar el cable por bordes afilados. No lo aplaste ni lo doble.

Existe riesgo de cortocircuito debido a daños en el cable.

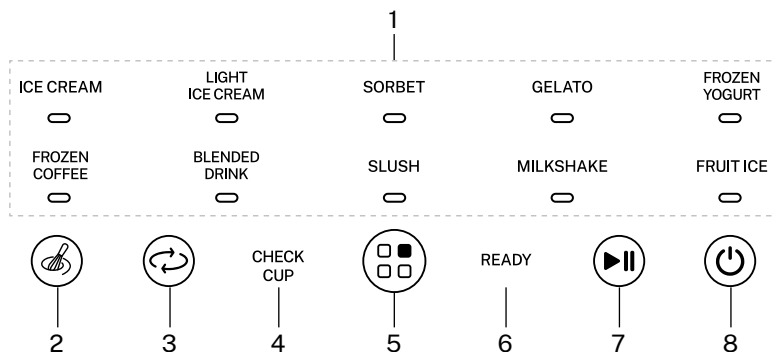
- Apague siempre el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente: cuando el aparato no esté bajo supervisión, antes del montaje o desmontaje, antes de la limpieza, en caso de avería durante el uso, y después de cada uso.
- El enchufe debe permanecer siempre accesible.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso. No enrolle el cable alrededor del aparato. No desconecte nunca el enchufe tirando del cable ni con las manos mojadas.
- No coloque nunca el aparato bajo agua corriente ni lo sumerja en agua. Riesgo de cortocircuito.
- Si el aparato cayera al agua, no lo saque sin haber desconectado previamente el enchufe de la toma de corriente. No vuelva a utilizarlo y haga que sea revisado por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de agua (bañeras, lavabos, fregaderos, etc.) ni lo exponga a la lluvia ni a la humedad. Utilice el aparato únicamente con las manos secas.
- Las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado. Las reparaciones incorrectas pueden suponer un grave peligro para el usuario.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso distinto al previsto, un manejo incorrecto o reparaciones no autorizadas. En estos casos, queda anulada la garantía.
- No introduzca objetos ni los dedos en las aberturas del aparato. No cubra las aberturas de ventilación.
- No coloque el aparato ni el enchufe sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas. Proteja el aparato de fuentes de calor, como superficies calientes o la exposición directa al sol.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y no para uso industrial. No lo utilice en exteriores.
- Utilice el aparato sobre una superficie seca, plana, estable y resistente al calor. Deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo.
- No conecte el aparato a temporizadores ni a sistemas de encendido controlados a distancia.
- Atención a las partes móviles como las cuchillas: riesgo de lesiones.
- Para evitar el sobrecalentamiento, mantenga una distancia mínima de 8 cm entre el aparato y otros objetos.
- No utilice nunca el aparato sin el recipiente interior ni las palas de mezclado.
- Para evitar daños en el aparato, no lo encienda repetidamente en intervalos cortos (mínimo 5 minutos entre encendidos).
- Si el aparato vibra durante el funcionamiento, sujételo firmemente apoyándolo con la mano.
- No procese bloques de hielo ni cubitos de hielo. No intente preparar batidos ni procesar ingredientes duros y sueltos. La fruta debe estar triturada para liberar su jugo o mezclada con otros ingredientes y previamente congelada antes de procesarla.

LISTA DE PARTES



- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Cuerpo principal | 5. Palas de mezclado |
| 2. Desbloqueo del recipiente | 6. Recipiente exterior |
| 3. Panel de control | 7. Tapa recipiente interior |
| 4. Tapa del recipiente exterior | 8. Recipiente interior |

PANEL DE CONTROL



- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Indicadores de programas | 5. Botón selector programa |
| 2. Botón Mix In | 6. Luz indicadora programa finalizado |
| 3. Botón Volver a remover | 7. Botón Empezar/Detener |
| 4. Luz indicadora Instalación | 8. Botón Encendido/Apagado |

USO DEL PANEL DE CONTROL

BOTÓN ENCENDIDO/APAGADO


Utilice el botón  para encender o apagar el aparato.

LUZ INDICADORA DE INSTALACIÓN (CHECK CUP)


El indicador de instalación se ilumina cuando el aparato no está completamente montado para su funcionamiento.

- Si el indicador parpadea, compruebe que el recipiente exterior esté correctamente instalado.
- Si el indicador permanece encendido de forma fija, verifique que la pala de mezclado esté correctamente colocada.

BOTÓN DE PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

- La tecla  permite desplazarse por 10 programas predefinidos para postres congelados y bebidas.
- Una vez seleccionado el programa deseado, pulse START para iniciar el funcionamiento. El aparato ejecutará automáticamente el tiempo y la función predeterminados y se detendrá al finalizar el programa.


BOTÓN EMPEZAR/DETENER

- Pulse  para iniciar el funcionamiento del programa escogido. Vuelva a pulsar el botón para detener el motor.

LUZ INDICADORA PROGRAMA FINALIZADO (READY)


El indicador READY se ilumina cuando el programa seleccionado ha finalizado correctamente. Esto indica que el aparato ha completado el ciclo de funcionamiento y está listo para ser abierto y retirar el recipiente.

BOTÓN MIX-IN

El botón  se utiliza para incorporar ingredientes adicionales (toppings) al postre o bebida después de haber finalizado el programa principal, sin triturarlos completamente.

Para añadir los mix-ins, utilice una cuchara para hacer un hueco en el centro del contenido ya procesado, llegando hasta el fondo del recipiente. El hueco debe tener aproximadamente 4 cm de diámetro. Añada los ingredientes troceados o partidos en el interior del hueco y, a continuación, vuelva a montar el recipiente siguiendo los pasos de uso indicados y seleccione el programa MIX-IN para integrarlos de forma homogénea.

BOTÓN VOLVER A REMOVER

El botón  se utiliza para mejorar la cremosidad de una mezcla que haya quedado demasiado granulada o en polvo, sin añadir ingredientes adicionales.

Este programa es especialmente útil cuando la base está muy fría. Si, tras finalizar un programa, la textura es suave y fácil de servir con cuchara, puede continuar con el siguiente paso. Si, por el contrario, la mezcla presenta una textura seca o desmenuzada, vuelva a montar el recipiente siguiendo los pasos de uso y seleccione el programa RE-SPIN para procesar nuevamente el contenido.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

Este aparato le permite preparar en casa una amplia variedad de postres congelados y bebidas, con resultados profesionales y una textura perfecta en cada receta. Gracias a sus programas automáticos, podrá adaptar el proceso a distintos tipos de ingredientes y obtener siempre el mejor resultado.

Los productos que se pueden elaborar se dividen en dos grandes categorías, en función de su textura y forma de consumo:

POSTRES CREMOSOS

Los postres cremosos se caracterizan por su textura cremosa y consistente, ideal para servir con cuchara.

Helado clásico (ICE CREAM)

Diseñado para recetas tradicionales y cremosas. Convierte fácilmente ingredientes lácteos o alternativos en helados suaves, ricos y fáciles de servir con cuchara.

Sorbete (SORBET)

Transforma recetas a base de fruta con alto contenido de agua y azúcar en sorbetes cremosos y homogéneos.

Yogur helado (FROZEN YOGURT)

Convierte yogures comerciales en postres congelados saludables y cremosos con solo pulsar un botón.

Helado ligero (LIGHT ICE CREAM)

Ideal para personas que desean elaborar helados con bajo contenido en azúcar o grasa, o con sustitutos del azúcar. Adecuado para recetas keto, paleo o veganas.

Gelato (GELATO)

Crea bases cremosas tipo crema pastelera para obtener un auténtico helado estilo italiano.

Hielo de fruta (FRUIT ICE)

Transforma agua y sabores frutales en refrescantes porciones de hielo italiano.

BEBIDAS FRÍAS

Estos programas ofrecen una textura más fluida, pensada para consumirse como bebida fría o congelada.

Café helado (FROZEN COFFEE)

Ideal para preparar bebidas de café helado con calidad profesional utilizando café, azúcar, nata, leche o bebidas vegetales.

Bebida fría (BLENDED DRINK)

Permite obtener bebidas congeladas más espesas, suaves y duraderas, con una textura superior.

Granizado (SLUSH)

Convierte agua y preparados en polvo o jarabes en granizados suaves, sedosos y refrescantes.

BATIDO (MILKSHAKE)

Prepara fácilmente batidos densos y cremosos. Solo tiene que mezclar helado (comercial o casero), leche y los ingredientes adicionales que desee.

PRIMEROS PASOS

Siga los pasos que se indican a continuación antes de utilizar el aparato por primera vez:

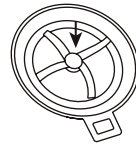
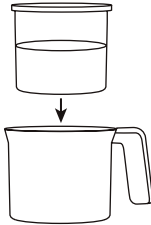
1. Retire todo el material de embalaje del aparato.
2. Lave los recipientes, las tapas y las palas de mezclado con agua tibia y detergente suave. Para limpiar la pala, utilice un utensilio de lavado con mango.
3. Aclare todas las piezas cuidadosamente y déjelas secar al aire por completo.
4. Limpie el panel de control con un paño suave y seco.

MODO DE USO

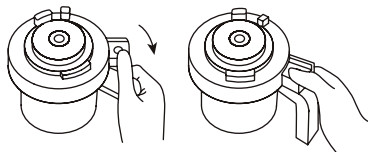
1. Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada y colóquelo sobre una superficie plana, seca, limpia y estable, como una mesa o encimera.
2. Añada los ingredientes al recipiente interior.
 - Para recetas de postres congelados, no añada ingredientes por encima de la línea **MAX FILL** correspondiente a la columna **FROZEN DESSERT** (lado izquierdo).
 - Para recetas de bebidas, añada los ingredientes por debajo de la línea **STEP 1 – MAX FILL (FREEZE)** indicada en la columna **BEVERAGE**. Tras 24 horas de congelación y antes de instalar el recipiente en el aparato, añada el líquido hasta quedar por debajo de la línea **STEP 2 – POUR LIQUID**, y a continuación cierre el recipiente con la tapa.
3. Si la receta incluye ingredientes congelados, coloque firmemente la tapa en el recipiente y congélelo durante al menos 24 horas.


CONSEJOS PARA CONGELAR

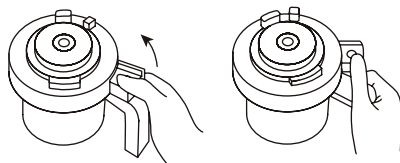
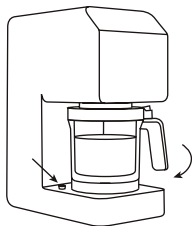
- Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que su congelador esté ajustado entre -23°C y -8°C , ya que el producto está diseñado para procesar bases dentro de este rango de temperatura.
- Para evitar problemas, se recomienda congelar el recipiente sobre una superficie nivelada y en posición vertical. No se recomienda usar congeladores tipo arcón, ya que suelen alcanzar temperaturas muy bajas.
- Es fundamental congelar la base durante al menos 24 horas. Incluso después de estar congelada, el recipiente necesita alcanzar una temperatura uniforme más baja antes de procesarlo.
- Para ahorrar tiempo, puede preparar varios recipientes a la vez y guardarlos en el congelador, de manera que siempre tenga postres listos para disfrutar.



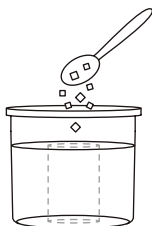
4. Una vez preparada o congelada la base, retire la tapa del recipiente y colóquelo dentro del recipiente exterior.
5. Coloque el conector de la pala alineado con la parte interior de la tapa del recipiente exterior. Presione hasta escuchar un clic, que indica que la pala ha quedado correctamente fijada.




6. Alinee las marcas de la tapa con el asa del recipiente exterior, situando la pestaña de la tapa ligeramente a la derecha del asa. A continuación, gire la tapa en sentido horario hasta que quede bloqueada.
7. Asegúrese de que el aparato esté conectado a la red eléctrica. Centre el recipiente exterior debajo del panel de control de la base del motor. Gire el asa hacia la derecha para elevar la plataforma y fijar el recipiente en su posición. Un clic confirmará que el recipiente está correctamente instalado.
8. Encendido y selección del programa. Pulse el botón  para encender el aparato. Si el recipiente está correctamente instalado, los programas se iluminarán, indicando que el aparato está listo para su uso.
9. Seleccione el programa más adecuado para su receta. El aparato se detendrá automáticamente al finalizar el ciclo.






10. Retirada del recipiente. Una vez finalizado el programa, pulse el botón de liberación del recipiente, situado en el lado izquierdo de la base del motor. Gire el asa de nuevo a la posición central; al hacerlo, la plataforma bajará el recipiente. Levántelo para retirarlo de la base del motor.
11. Pulse el botón de desbloqueo de la tapa y gírela en sentido antihorario para retirarla.



12. Si desea añadir toppings, utilice una cuchara para hacer un hueco en el centro del postre ya procesado, llegando hasta el fondo de la cubeta, y asegúrese de que tenga un diámetro de aproximadamente 4 cm. Añade los ingredientes troceados o quebrados en el hueco y, a continuación, repite los pasos 6-10 utilizando el programa  para integrarlos en el postre.

CONSEJOS PARA TOPPINGS

- Se recomienda añadir aproximadamente 60 ml (¼ de taza) de caramelos triturados, frutos secos picados, frutas congeladas, trozos de chocolate u otros ingredientes al gusto.
- Si utiliza varios tipos de toppings, no exceda la cantidad total de ¼ de taza. Puede ajustar la cantidad según su preferencia, pero asegúrese de que la tapa de la cubeta exterior pueda cerrarse correctamente.
- Los ingredientes duros como chocolate, caramelos o frutos secos no se descompondrán durante el programa  y permanecerán intactos. Se recomienda usar mini chispas de chocolate, caramelos pequeños o ingredientes ya picados.
- Los ingredientes blandos sí se descomponen y quedan más pequeños; ejemplos son cereales, galletas o frutas congeladas. Para mantener trozos más grandes, añada piezas mayores al postre.
- Para mejores resultados en helados o gelatos, no se recomienda usar fruta fresca, salsas o cremas como toppings, ya que pueden hacer que el postre quede líquido. En su lugar, utiliza frutas congeladas o coberturas de chocolate o caramelo.

13. Si la base queda demasiado arenosa o polvoriento, puedes usar el programa  en lugar de añadir toppings. Este programa es especialmente útil para bases muy frías.
 - Si el postre tiene una textura suave y cremosa, continúa con el siguiente paso.
 - Si aún está arenoso o polvoriento, repite los pasos 6-10 y utiliza el programa  para procesarlo nuevamente.
14. Levante la cubeta del recipiente exterior y disfrute de su postre.
15. Pulse el botón de encendido para apagar la unidad y asegúrese de desconectarla de la corriente cuando haya terminado. Las instrucciones para limpieza y almacenamiento se encuentran en la sección Limpieza y mantenimiento.
16. Si le sobra postre, utilice una cuchara o espátula para alisar la superficie antes de volver a congelarlo.
 - Si el postre queda demasiado duro tras volver a congelarlo, vuelva a procesarlo con el mismo programa que usó inicialmente.
 - Si sigue estando cremoso, simplemente sirva y disfrute.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota: Antes de comenzar la limpieza, retire la pala de la tapa del recipiente exterior pulsando el botón situado en la parte superior de la tapa. Enjuague la pala y la tapa con agua tibia para eliminar restos de helado o toppings. No utilice estropajos abrasivos ni productos de limpieza agresivos, ya que pueden dañar la unidad.

LAVADO A MANO

Lave los recipientes, tapas y la pala con agua tibia y jabón. Para limpiar la pala, utilice un utensilio de cocina con mango. Enjuague todas las piezas con abundante agua y déjelas secar al aire.

LAVAJILLAS

Los recipientes, tapas y la pala son aptos para lavavajillas y deben colocarse en la bandeja superior. Asegúrese de separar la pala, la cubeta, el recipiente exterior y las tapas antes de colocarlas en el lavavajillas.

TAPA DEL RECIPIENTE EXTERIOR

Antes de limpiar la tapa, retire la pala para eliminar cualquier resto de ingredientes que pueda quedar debajo. A continuación, pase agua tibia por la palanca de liberación de la pala y por los orificios de drenaje de ambos lados. Para un drenaje completo, coloque la tapa con el lado de la palanca hacia abajo.

Después, retire la junta de goma de color gris oscuro que rodea la parte central inferior de la tapa. Tanto la tapa como la junta pueden lavarse a mano con agua tibia y jabón o colocarse en el lavavajillas.

BASE DEL MOTOR

Antes de limpiar la base del motor, asegúrese de que esté desconectada de la corriente. Limpie la base con un paño limpio y húmedo. No utilice estropajos, esponjas abrasivas ni cepillos para su limpieza.

Tras cada uso, limpie el eje situado debajo del panel de control con un paño húmedo. Para limpiar líquidos atrapados entre la base del motor y la plataforma, coloque primero la palanca del recipiente exterior centrada debajo del panel de control y coloque el recipiente sobre la base. Luego, gire la palanca hacia la derecha para elevar la plataforma y limpie con un paño húmedo el área entre la base y la plataforma elevada.

ALMACENAMIENTO

Guarde la máquina en posición vertical y mantenga todas las piezas ensambladas. Al mover la máquina, levántela desde la parte inferior de la base del motor. Guarde la máquina en un lugar seco, ventilado y fuera del alcance de los niños.

NO almacene líquido dentro del recipiente.

REINICIAR EL MOTOR

En caso de sobrecarga del motor, desenchufe la unidad y espere al menos 30 minutos para que el motor se enfríe. Una vez frío, retire parte de la mezcla de la cubeta y vuelva a colocar la cubeta sobre la base del motor. Conecte nuevamente la unidad y enciéndala.

Si el motor no arranca, repita el procedimiento de reinicio. Si el problema persiste, contacte con el servicio de atención al cliente.

Procedimiento paso a paso:

- Desenchufe la unidad de la toma de corriente.
- Deje que la unidad se enfríe durante aproximadamente 15 minutos.
- Retire la tapa del recipiente exterior y la pala. Asegúrese de que ningún ingrediente esté bloqueando el ensamblaje de la tapa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS


El aparato se mueve durante el funcionamiento

- Asegúrese de que la encimera y las patas del aparato estén limpias y secas.

El postre queda líquido tras el procesado

- Vuelva a congelar la cubeta hasta obtener la consistencia deseada.
- Congele la base al menos 24 horas y procésela inmediatamente al sacarla del congelador.
- Ajuste el congelador entre $-13\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$ si es necesario.
- Revise la proporción de grasa o azúcar de la receta.

El postre queda arenoso o en polvo

- Utilice el programa  para mejorar la cremosidad.
- Revise la proporción de grasa o azúcar de la receta.

Los programas no se iluminan

- Compruebe que el aparato esté conectado y encendido.
- Verifique que esté completamente montado.
- Entre programas, baje el recipiente antes de iniciar uno nuevo.

El indicador de instalación parpadea

- El recipiente exterior no está correctamente instalado.

El indicador de instalación permanece encendido

- La pala no está instalada o está mal colocada.

Los programas y la barra de progreso parpadean

- El motor está sobrecargado: desenchufe el aparato y deje enfriar la base durante 15 minutos.
- Asegúrese de que no haya ingredientes bloqueando el conjunto.
- Use ingredientes con azúcar o grasa.
- Ajuste la temperatura del congelador ($-13\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$).
- No procese hielo ni ingredientes duros y sueltos.

La cubeta se ha congelado inclinada

- No la procese. Descongele ligeramente, mezcle y vuelva a congelar sobre una superficie nivelada.

El recipiente exterior no se libera

- Espere 2 minutos y retire el recipiente manteniendo pulsado el botón de liberación.
- Seque bien la pala antes de procesar y entre usos consecutivos.

Arañazos en la cubeta

- Los arañazos leves son normales. Evite el uso de utensilios metálicos.



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

Muito obrigado por escolher nosso refrigerador multifuncional. Antes de usar este produto, leia atentamente as instruções para o seu uso correto.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de choque elétrico, ferimentos e até morte, se seguidas rigorosamente. Guarde este manual em local seguro para futuras consultas, juntamente com o cartão de garantia do produto devidamente preenchido, a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, entregue essas instruções ao próximo proprietário do aparelho. Ao utilizar um aparelho elétrico, observe sempre as precauções básicas de segurança e as regras de prevenção de acidentes. Não nos responsabilizamos por quaisquer consequências decorrentes do descumprimento destas instruções por parte dos clientes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

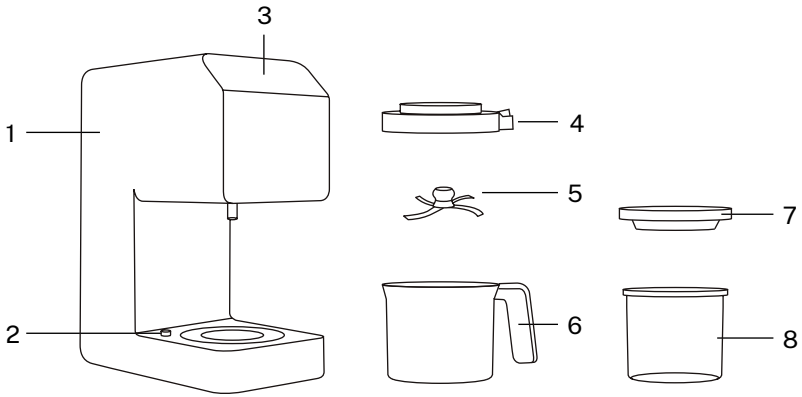
Ao utilizar qualquer aparelho elétrico, devem sempre ser observadas as precauções básicas de segurança.

- Lave todas as peças que possam entrar em contato com alimentos antes da primeira utilização, seguindo as instruções do manual.
- Antes de cada utilização, verifique se a lâmina não está torta ou danificada. Não utilize o aparelho se a lâmina estiver danificada.
- Certifique-se de que a lâmina esteja devidamente fixada à tampa do recipiente e que o conjunto esteja completamente montado antes de colocá-lo na base.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido instruções adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos associados.
- Tarefas de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Utilize somente acessórios originais.
- Não encha os recipientes acima do nível máximo indicado (MAX).
- Não utilize o aparelho se o recipiente estiver vazio.
- Não misture líquidos quentes, pois isso pode causar um aumento de pressão e vapor com risco de queimaduras.
- Verifique periodicamente se o cabo de alimentação, o aparelho e as extensões não estão danificados. Não utilize o aparelho se estiver danificado, incluindo o cabo de alimentação. Reparos ou substituições devem ser realizados exclusivamente pelo fabricante, seu serviço técnico autorizado ou pessoal qualificado. Não abra o dispositivo você mesmo: risco de ferimentos.
- Mantenha as mãos, o cabelo e as roupas afastados do recipiente durante o carregamento e o funcionamento do aparelho.
- Não passe o cabo por bordas afiadas. Não amasse nem dobre. Existe

risco de curto-circuito devido a danos no cabo.

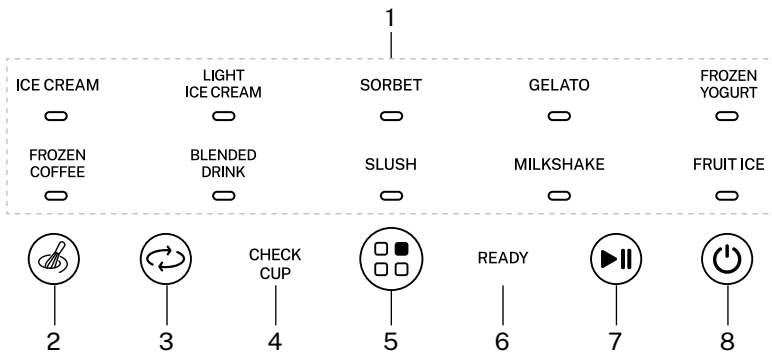
- Desligue sempre o aparelho e retire-o da tomada: quando o aparelho não estiver sob supervisão, antes da montagem ou desmontagem, antes da limpeza, em caso de mau funcionamento durante a utilização e após cada utilização.
- A tomada deve permanecer sempre acessível.
- Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso. Não enrol o cabo em volta do aparelho. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo ou com as mãos molhadas.
- Nunca coloque o aparelho debaixo de água corrente nem o mergulhe em água. Risco de curto-circuito.
- Se o aparelho cair na água, não o retire sem antes desconectá-lo da tomada. Não utilize novamente e leve o produto para ser verificado por um técnico de serviço autorizado.
- Não utilize o aparelho perto de água (banheiras, pias, lavatórios, etc.) nem o exponha à chuva ou umidade. Utilize o dispositivo apenas com as mãos secas.
- Os reparos em aparelhos elétricos devem ser realizados exclusivamente por pessoal qualificado. Reparos incorretos podem representar um sério perigo para o usuário.
- O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de uso indevido, manuseio incorreto ou reparos não autorizados. Nesses casos, a garantia é anulada.
- Não introduza objetos ou dedos nas aberturas do aparelho. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Não coloque o aparelho ou a tomada sobre superfícies quentes ou perto de chamas. Proteja o aparelho de fontes de calor, como superfícies quentes ou luz solar direta.
- O dispositivo foi projetado exclusivamente para uso doméstico e não para uso industrial. Não utilize em ambientes externos.
- Utilize o dispositivo em uma superfície seca, plana, estável e resistente ao calor. Deixe o aparelho esfriar antes de guardá-lo.
- Não ligue o aparelho a temporizadores ou sistemas de ignição controlados remotamente.
- Atenção às partes móveis, como as lâminas: risco de ferimentos.
- Para evitar o sobreaquecimento, mantenha uma distância mínima de 8 cm entre o aparelho e outros objetos.
- Nunca utilize o aparelho sem o recipiente interno e as pás de mistura.
- Para evitar danos ao aparelho, não o ligue repetidamente em intervalos curtos (mínimo de 5 minutos entre cada ligação).
- Se o dispositivo vibrar durante o funcionamento, segure-o firmemente, apoiando-o com a mão.
- Não processe blocos ou cubos de gelo. Não tente fazer smoothies ou processar ingredientes duros e soltos. A fruta deve ser amassada para liberar seu suco ou misturada com outros ingredientes e previamente congelada antes do processamento.

LISTA DE PEÇAS



1. Corpo principal
2. Destrancando o contêiner
3. Painel de controle
4. Tampa externa do recipiente
5. Pás de mistura
6. Contêiner externo
7. Tampa para o recipiente interno
8. recipiente interno

PAINEL DE CONTROLE



1. Indicadores do programa
2. Botão Mix In
3. Remover botão
4. Luz indicadora de instalação
5. Botão seletor de programa
6. Luz indicadora de fim de programa
7. Botão Iniciar/Parar
8. Botão Liga/Desliga

UTILIZANDO O PAINEL DE CONTROLE

BOTÃO LIGAR/DESLIGAR


Use o botão  Para ligar ou desligar o dispositivo.

LUZ INDICADORA DE INSTALAÇÃO (VERIFICAR COPO)


O indicador de instalação acende quando o aparelho não está totalmente montado para funcionar.

- Se o indicador estiver piscando, verifique se o recipiente externo está instalado corretamente.
- Se a luz indicadora permanecer acesa, verifique se a pá de mistura está posicionada corretamente.

BOTÃO DE PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- A chave  Permite navegar por 10 programas predefinidos para sobremesas e bebidas geladas.
- Após selecionar o programa desejado, pressione INICIAR para começar a operação. O dispositivo executará automaticamente o programa com o tempo e a função predefinidos e parará quando o programa terminar.


BOTÃO INICIAR/PARAR

- Pulso  Para iniciar a execução do programa escolhido. Pressione o botão novamente para desligar o motor.

LUZ INDICADORA DE FIM DE PROGRAMA (PRONTO)


O indicador PRONTO acende quando o programa selecionado termina com sucesso. Isso indica que o aparelho concluiu seu ciclo de funcionamento e está pronto para ser aberto e o recipiente removido.

BOTÃO DE MIXAGEM

O botão  É utilizado para incorporar ingredientes adicionais (coberturas) na sobremesa ou bebida após o término do prato principal, sem triturá-los completamente.

Para adicionar os ingredientes extras, use uma colher para fazer um buraco no centro do conteúdo já processado, até o fundo do recipiente. O furo deve ter aproximadamente 4 cm de diâmetro. Adicione os ingredientes picados ou fatiados dentro da cavidade, depois monte novamente o recipiente seguindo as instruções de uso e selecione o programa MIX-IN para integrá-los uniformemente.

REMOVER BOTÃO

O botão  É utilizado para melhorar a cremosidade de uma mistura que se tornou demasiado granulada ou pulverulenta, sem adicionar outros ingredientes.

Este programa é especialmente útil quando a base está muito fria. Se, após concluir o programa, a textura estiver macia e fácil de servir com uma colher, você pode prosseguir para a próxima etapa. Se, por outro lado, a mistura apresentar uma textura seca ou quebradiça, monte novamente o recipiente seguindo as instruções de utilização e selecione o programa RE-SPIN para processar o conteúdo mais uma vez.

PROGRAMAS PRÉ-ESTABELECIDOS

Este aparelho permite preparar em casa uma grande variedade de sobremesas e bebidas geladas, com resultados profissionais e uma textura perfeita em todas as receitas. Graças aos seus programas automáticos, você pode adaptar o processo a diferentes tipos de ingredientes e obter sempre o melhor resultado.

Os produtos que podem ser fabricados dividem-se em duas categorias principais, dependendo da sua textura e da forma como são consumidos:

SOBREMESAS CREMOSAS

Sobremesas cremosas são caracterizadas por sua textura cremosa e consistente, ideal para servir com colher.

Sorvete Clássico

Ideal para receitas tradicionais e cremosas. Transforme facilmente laticínios ou ingredientes alternativos em sorvetes macios, cremosos e fáceis de servir.

Sorvete (SORBET)

Transforme receitas à base de frutas com alto teor de água e açúcar em sorvetes cremosos e suaves.

Iogurte congelado

Transforme iogurtes comerciais em sobremesas congeladas saudáveis e cremosas com apenas um toque de botão.

Sorvete leve

Ideal para quem quer fazer sorvete com baixo teor de açúcar ou gordura, ou com adoçantes artificiais. Ideal para receitas cetogênicas, paleo ou veganas.

Gelato (GELATO)

Crie bases cremosas de creme de confeiteiro para obter um autêntico sorvete ao estilo italiano.

Gelo de frutas

Transforme água e sabores de frutas em porções refrescantes de gelado italiano.

BEBIDAS GELADAS

Esses produtos oferecem uma textura mais fluida, ideal para ser consumida como uma bebida fria ou congelada.

Café gelado

Ideal para preparar bebidas de café gelado com qualidade profissional, utilizando café, açúcar, creme, leite ou bebidas à base de plantas.

Raspadinha

Transforma água e misturas em pó ou xaropes em raspadinhas suaves, sedosas e refrescantes.

Bebida gelada

Permite obter bebidas congeladas mais espessas, suaves e duradouras, com uma textura superior.

MILKSHAKE

Prepare smoothies espessos e cremosos com facilidade. Basta misturar sorvete (comprado pronto ou caseiro), leite e quaisquer outros ingredientes que desejar.

PRIMEIROS PASSOS

Siga os passos abaixo antes de usar o dispositivo pela primeira vez:

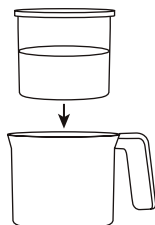
1. Remova todo o material de embalagem do aparelho.
2. Lave os recipientes, as tampas e as pás de mistura com água morna e detergente neutro. Para limpar a pá, use um utensílio de lavar louça com cabo.
3. Enxágue bem todas as peças e deixe-as secar completamente ao ar livre.
4. Limpe o painel de controle com um pano macio e seco.

COMO USAR

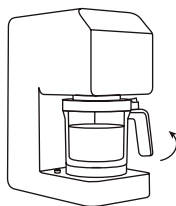
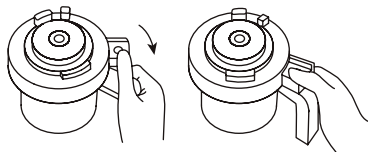
1. Conecte o aparelho a uma tomada elétrica adequada e coloque-o sobre uma superfície plana, seca, limpa e estável, como uma mesa ou bancada.
2. Adicione os ingredientes ao recipiente interno.
 - Para receitas de sobremesas congeladas, não adicione ingredientes acima da linha. **ENCHIMENTO MÁXIMO** correspondente à coluna **SOBREMESA GELADA** (lado esquerdo).
 - Para receitas de bebidas, adicione os ingredientes abaixo da linha. **PASSO 1 – ENCHIMENTO MÁXIMO (CONGELAMENTO)** indicado na coluna **BEBIDA**. Após 24 horas de congelamento e antes de instalar o recipiente no aparelho, adicione líquido até que o nível fique abaixo da linha indicada. **PASSO 2 – DESPEJE O LÍQUIDO** Em seguida, feche o recipiente com a tampa.
3. Se a receita incluir ingredientes congelados, tampe bem o recipiente e congele por pelo menos 24 horas.


DICAS PARA CONGELAMENTO

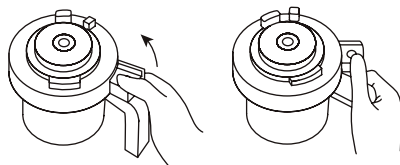
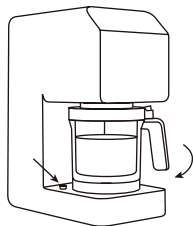
- Para obter melhores resultados, certifique-se de que seu congelador esteja configurado entre -23°C e -8°C , pois o produto foi projetado para processar bases dentro dessa faixa de temperatura.
- Para evitar problemas, recomenda-se congelar o recipiente em uma superfície plana e na posição vertical. Congeladores horizontais não são recomendados, pois tendem a atingir temperaturas muito baixas.
- É essencial congelar a base por pelo menos 24 horas. Mesmo após o congelamento, o recipiente precisa atingir uma temperatura mais baixa e uniforme antes do processamento.
- Para economizar tempo, você pode preparar vários recipientes de uma só vez e armazená-los no congelador, assim terá sempre sobremesas prontas para saborear.



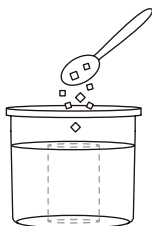
4. Após preparar ou congelar a base, retire a tampa do recipiente e coloque-a dentro do recipiente externo.
5. Posicione o conector da pá alinhado com a parte interna da tampa do recipiente externo. Pressione até ouvir um clique, o que indica que a pá foi encaixada corretamente.




6. Alinhe as marcações na tampa com a alça do recipiente externo, posicionando a aba da tampa ligeiramente à direita da alça. Em seguida, gire a tampa no sentido horário até que ela se encaixe no lugar.
7. Certifique-se de que o aparelho esteja conectado à rede elétrica. Centralize o recipiente externo sob o painel de controle da base do motor. Gire a alavanca para a direita para levantar a plataforma e travar o contêiner na posição. Um clique confirmará que o contêiner foi instalado corretamente.
8. Ligar o aparelho e selecionar o programa. Pressione o botão  Para ligar o dispositivo. Se o recipiente estiver instalado corretamente, os programas acenderão, indicando que o aparelho está pronto para uso.
9. Selecione o programa mais adequado para a sua receita. O aparelho irá parar automaticamente ao final do ciclo.






10. Remoção do recipiente. Assim que o programa terminar, pressione o botão de liberação do recipiente, localizado no lado esquerdo da base do motor. Gire a alavanca de volta para a posição central; fazendo isso, o contêiner baixará para a plataforma. Levante-o para removê-lo da base do motor.
11. Pressione o botão de liberação da tampa e gire-o no sentido anti-horário para removê-la.



12. Se desejar adicionar coberturas, use uma colher para fazer um furo no centro da sobremesa processada, até o fundo do recipiente, e certifique-se de que tenha um diâmetro de aproximadamente 4 cm. Adicione os ingredientes picados ou quebrados ao recipiente e repita os passos 6 a 10 usando o programa.  para incorporá-los na sobremesa.

DICAS PARA COBERTURAS

- Recomenda-se adicionar aproximadamente 60 ml (1/4 de xícara) de balas trituradas, nozes picadas, frutas congeladas, pedaços de chocolate ou outros ingredientes a gosto.
- Se usar vários tipos de recheio, não ultrapasse o total de 1/4 de xícara. Você pode ajustar a quantidade de acordo com sua preferência, mas certifique-se de que a tampa do balde externo possa ser fechada corretamente.
- Ingredientes duros como chocolate, doces ou nozes não se decompõem durante o programa.  e permanecerá intacto. Recomenda-se o uso de gotas de chocolate pequenas, confeitos ou ingredientes pré-picados.
- Ingredientes macios se desfazem e ficam menores; exemplos incluem cereais, biscoitos ou frutas congeladas. Para manter pedaços maiores, adicione pedaços maiores à sobremesa.
- Para obter os melhores resultados em sorvetes ou gelatos, não é recomendável usar frutas frescas, molhos ou cremes como cobertura, pois podem deixar a sobremesa líquida. Em vez disso, use frutas congeladas ou coberturas de chocolate ou caramelo.

13. Se a base for muito arenosa ou pulverulenta, você pode usar o programa.  em vez de adicionar coberturas. Este programa é especialmente útil para bases muito frias.
- Se a sobremesa tiver uma textura lisa e cremosa, prossiga para o próximo passo.
 - Se ainda estiver arenoso ou empoeirado, repita os passos 6 a 10 e utilize o programa.  para processá-lo novamente.
14. Retire o balde do recipiente externo e aproveite sua sobremesa.
15. Pressione o botão liga/desliga para desligar o aparelho e certifique-se de desconectá-lo da tomada quando terminar. As instruções de limpeza e armazenamento podem ser encontradas na seção Limpeza e Manutenção.
16. Se sobrar sobremesa, use uma colher ou espátula para alisar a superfície antes de congelá-la novamente.
- Se a sobremesa ficar muito dura depois de congelar novamente, processe-a mais uma vez usando o mesmo programa que você usou inicialmente.
 - Se ainda estiver cremoso, basta servir e aproveitar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Observação: Antes de iniciar a limpeza, retire a pá da tampa do recipiente externo pressionando o botão localizado na parte superior da tampa. Enxágue a colher e a tampa com água morna para remover qualquer resíduo de sorvete ou cobertura. Não utilize esponjas abrasivas ou produtos de limpeza agressivos, pois podem danificar o aparelho.

LAVAR À MÃO

Lave os recipientes, as tampas e a pá com água morna e sabão. Para limpar a pá, use um utensílio de cozinha com cabo. Enxágue bem todas as peças com água e deixe-as secar ao ar livre.

LAVA-LOUÇAS

Os recipientes, as tampas e a colher medidora podem ser lavados na máquina de lavar louça e devem ser colocados na prateleira superior. Certifique-se de separar a concha, o balde, o recipiente externo e as tampas antes de colocá-los na máquina de lavar louça.

TAMPA EXTERNA DO RECIPIENTE

Antes de limpar a tampa, retire a pá para remover quaisquer resíduos de ingredientes que possam estar embaixo dela. Em seguida, passe água morna pela alavanca de liberação da pá e pelos orifícios de drenagem em ambos os lados. Para uma drenagem completa, coloque a tampa com a alavanca voltada para baixo.

Em seguida, remova a junta de borracha cinza-escura que envolve a parte central inferior da tampa. Tanto a tampa quanto a junta podem ser lavadas à mão com água morna e sabão ou colocadas na máquina de lavar louça.

BASE DO MOTOR

Antes de limpar a base do motor, certifique-se de que ela esteja desconectada da fonte de alimentação. Limpe a base com um pano limpo e úmido. Não utilize esponjas abrasivas, palhas de aço ou escovas para a limpeza.

Após cada utilização, limpe o eixo localizado sob o painel de controle com um pano úmido. Para limpar líquidos presos entre a base do motor e a plataforma, primeiro posicione a alavanca do recipiente externo centralizada sob o painel de controle e coloque o recipiente sobre a base. Em seguida, gire a alavanca para a direita para levantar a plataforma e limpe a área entre a base e a plataforma levantada com um pano úmido.

ARMAZENAR

Guarde a máquina na posição vertical e mantenha todas as peças montadas. Ao mover a máquina, levante-a pela parte inferior da base do motor. Guarde a máquina em local seco e ventilado, fora do alcance de crianças.

NÃO armazene líquidos dentro do recipiente.

REINICIE O MOTOR

Em caso de sobrecarga do motor, desligue o aparelho da tomada e aguarde pelo menos 30 minutos para que o motor esfrie. Depois de esfriar, retire um pouco da mistura do balde e coloque-o de volta na base do motor. Reconecte a unidade e ligue-a.

Se o motor não ligar, repita o procedimento de reinicialização. Se o problema persistir, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.

Procedimento passo a passo:

- Desligue o aparelho da tomada.
- Deixe o aparelho esfriar por aproximadamente 15 minutos.
- Retire a tampa do recipiente externo e a colher medidora. Certifique-se de que nenhum ingrediente esteja bloqueando a tampa.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS


O dispositivo se move durante o funcionamento.

- Certifique-se de que a bancada e os pés dos eletrodomésticos estejam limpos e secos.

A sobremesa permanece líquida após o processamento.

- Congele novamente o recipiente até atingir a consistência desejada.
- Congele a base por pelo menos 24 horas e processe-a imediatamente após retirá-la do congelador.
- Ajuste o congelador entre -13°C e -22°C , se necessário.
- Verifique a proporção de gordura ou açúcar na receita.

A sobremesa fica com uma textura arenosa ou pulverulenta.

- Use o programa  para melhorar a cremosidade.
- Verifique a proporção de gordura ou açúcar na receita.

Os programas não acendem.

- Verifique se o dispositivo está conectado à tomada e ligado.
- Verifique se está totalmente montado.
- Entre programas, feche o contêiner antes de iniciar um novo.

O indicador de instalação está piscando.

- O contêiner externo não está instalado corretamente.

O indicador de instalação permanece aceso.

- A lâmina não está instalada ou está posicionada incorretamente.

Os programas e a barra de progresso estão piscando.

- O motor está sobrecarregado: desligue o aparelho da tomada e deixe a base esfriar por 15 minutos.
- Certifique-se de que não haja ingredientes bloqueando a montagem.
- Utilize ingredientes que contenham açúcar ou gordura.
- Ajuste a temperatura do congelador (de -13°C a -22°C).
- Não processe gelo ou ingredientes duros e soltos.

O balde congelou inclinado.

- Não processe. Descongele ligeiramente, misture e volte a congelar numa superfície plana.

O recipiente externo não libera

- Aguarde 2 minutos e remova o recipiente enquanto mantém pressionado o botão de liberação.
- Seque bem a pá antes de processá-la e entre utilizações consecutivas.

Arranhões no balde

- Pequenos arranhões são normais. Evite usar utensílios de metal.



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci beaucoup d'avoir choisi notre réfrigérateur multifonction. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement le mode d'emploi pour une utilisation correcte.

Les consignes de sécurité incluses réduisent le risque de choc électrique, de blessure et même de décès si elles sont strictement respectées. Conservez ce manuel en lieu sûr pour toute consultation ultérieure, ainsi que la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, transmettez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Respectez toujours les consignes de sécurité de base et les règles de prévention des accidents lorsque vous utilisez un appareil électrique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces instructions par les clients.

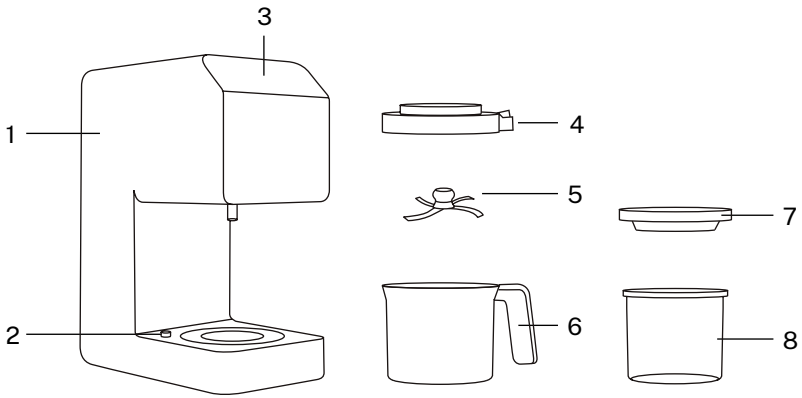
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base.

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces susceptibles d'entrer en contact avec des aliments, en suivant les instructions du manuel.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que la lame n'est ni tordue ni endommagée. N'utilisez pas l'appareil si la lame est endommagée.
- Assurez-vous que la lame est correctement fixée au couvercle du récipient et que l'ensemble est entièrement assemblé avant de le placer sur la base.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles le fassent sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions adéquates concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques associés.
- Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Ne pas remplir les contenants au-delà du niveau maximum indiqué (MAX).
- N'utilisez pas l'appareil si le réservoir est vide.
- Ne mélangez pas de liquides chauds, car cela peut provoquer une accumulation de pression et de vapeur avec un risque de brûlures.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation, l'appareil et les rallonges ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, y compris le cordon d'alimentation. Les réparations ou les remplacements doivent être effectués exclusivement par le fabricant, son service technique agréé ou un personnel qualifié. N'ouvrez pas l'appareil vous-même : risque de blessure.
- Gardez vos mains, vos cheveux et vos vêtements éloignés du récipient pendant la charge et le fonctionnement de l'appareil.

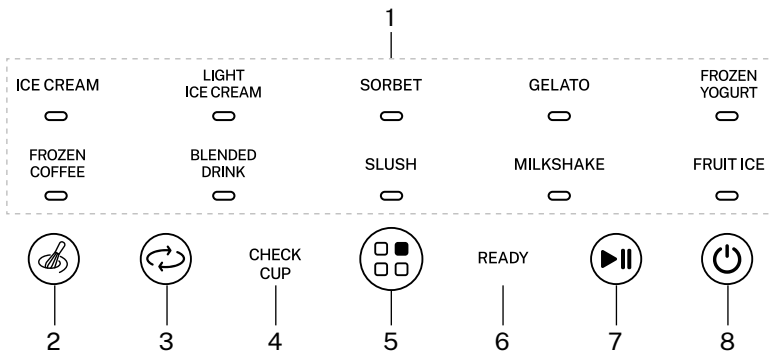
- Ne faites pas passer le câble à travers des arêtes vives. Ne pas l'écraser ni le plier. Il existe un risque de court-circuit en raison de l'endommagement du câble.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise de courant : lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant le montage ou le démontage, avant le nettoyage, en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation et après chaque utilisation.
- La prise doit toujours rester accessible.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne jamais placer l'appareil sous l'eau courante ni l'immerger dans l'eau. Risque de court-circuit.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, ne le retirez pas sans l'avoir préalablement débranché de la prise électrique. Ne plus l'utiliser et le faire vérifier par un technicien de service agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau (baignoires, éviers, lavabos, etc.) et ne l'exposez pas à la pluie ou à l'humidité. Utilisez l'appareil uniquement avec les mains sèches.
- Les réparations d'appareils électriques doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié. Des réparations incorrectes peuvent présenter un danger sérieux pour l'utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation autre que celle prévue, d'une manipulation incorrecte ou de réparations non autorisées. Dans ces cas, la garantie est annulée.
- N'insérez aucun objet ni vos doigts dans les ouvertures de l'appareil. Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation.
- Ne placez pas l'appareil ni la prise sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes nues. Protégez l'appareil des sources de chaleur, telles que les surfaces chaudes ou la lumière directe du soleil.
- Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et non pour un usage industriel. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Utilisez l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur. Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger.
- Ne branchez pas l'appareil à des minuteries ou à des systèmes d'allumage télécommandés.
- Attention aux pièces mobiles telles que les lames : risque de blessure.
- Pour éviter toute surchauffe, maintenez une distance minimale de 8 cm entre l'appareil et les autres objets.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le récipient intérieur et les pales de mélange.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne l'allumez pas de façon répétée à intervalles rapprochés (minimum 5 minutes entre chaque allumage).
- Si l'appareil vibre pendant son fonctionnement, tenez-le fermement en le soutenant avec votre main.
- Ne pas traiter les blocs de glace ou les glaçons. N'essayez pas de faire des smoothies ni de transformer des ingrédients durs et friables. Les fruits doivent être écrasés pour en extraire le jus ou mélangés à d'autres ingrédients et préalablement congelés avant transformation.

LISTE DES PIÈCES



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Corps principal | 5. Pales de mélange |
| 2. Déverrouiller le conteneur | 6. Conteneur extérieur |
| 3. Panneau de contrôle | 7. Couvercle pour récipient intérieur |
| 4. Couvercle du récipient extérieur | 8. Conteneur intérieur |


PANNEAU DE CONTRÔLE



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Indicateurs du programme | 5. Bouton de sélection du programme |
| 2. Bouton Mixer | 6. Voyant de fin de programme |
| 3. Supprimer le bouton | 7. Bouton Marche/Arrêt |
| 4. Voyant d'installation | 8. Bouton marche/arrêt |

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

BOUTON MARCHE/ARRÊT


Utilisez le bouton  pour allumer ou éteindre l'appareil.

VOYANT INDICATEUR D'INSTALLATION (VÉRIFIER LE COUVERCLE)


Le voyant d'installation s'allume lorsque l'appareil n'est pas entièrement assemblé pour fonctionner.

- Si le voyant clignote, vérifiez que le boîtier extérieur est correctement installé.
- Si le voyant reste allumé, vérifiez que la palette de mélange est correctement positionnée.

BOUTON DES PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

- La clé  Il vous permet de naviguer à travers 10 programmes prédéfinis pour les desserts et boissons glacés.
- Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyez sur DÉMARRER pour lancer le fonctionnement. L'appareil exécutera automatiquement la durée et la fonction prédéfinies et s'arrêtera une fois le programme terminé.


BOUTON DÉMARRER/ARRÊTER

- Impulsion  pour démarrer le fonctionnement du programme choisi. Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter le moteur.

VOYANT INDICATEUR DE FIN DE PROGRAMME (PRÊT)


Le voyant PRÊT s'allume lorsque le programme sélectionné s'est terminé avec succès. Cela indique que l'appareil a terminé son cycle de fonctionnement et qu'il est prêt à être ouvert et son récipient retiré.

BOUTON DE MÉLANGE

Le bouton  Il sert à incorporer des ingrédients supplémentaires (garnitures) au dessert ou à la boisson une fois le plat principal terminé, sans les écraser complètement.

Pour ajouter les ingrédients à incorporer, utilisez une cuillère pour former un puits au centre du contenu déjà préparé, en atteignant le fond du récipient. Le trou doit avoir un diamètre d'environ 4 cm. Ajoutez les ingrédients hachés ou coupés en tranches dans la cavité, puis remontez le récipient en suivant les étapes d'utilisation indiquées et sélectionnez le programme MIX-IN pour les incorporer uniformément.

RETIRER LE BOUTON

Le bouton  Il est utilisé pour améliorer l'onctuosité d'un mélange devenu trop granuleux ou poudreux, sans ajout d'ingrédients supplémentaires.

Ce programme est particulièrement utile lorsque la base est très froide. Si, après avoir terminé un programme, la texture est lisse et facile à servir à la cuillère, vous pouvez passer à l'étape suivante. En revanche, si le mélange a une texture sèche ou friable, remontez le récipient en suivant les étapes d'utilisation et sélectionnez le programme RE-SPIN pour traiter à nouveau le contenu.

PROGRAMMES PRÉÉTABLIS

Cet appareil vous permet de préparer chez vous une grande variété de desserts et de boissons glacés, avec des résultats professionnels et une texture parfaite pour chaque recette. Grâce à ses programmes automatiques, vous pouvez adapter le processus à différents types d'ingrédients et toujours obtenir le meilleur résultat.

Les produits qui peuvent être fabriqués se divisent en deux grandes catégories, selon leur texture et leur mode de consommation :

DESSERTS CRÉMEUX

Les desserts crémeux se caractérisent par leur texture onctueuse et homogène, idéale pour être servis à la cuillère.

Crème glacée classique

Conçu pour les recettes traditionnelles et onctueuses. Transformez facilement des produits laitiers ou des ingrédients alternatifs en crèmes glacées onctueuses, riches et faciles à servir.

Crème glacée légère

Idéal pour les personnes qui souhaitent préparer des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses, ou avec des édulcorants. Convient aux recettes céto-gènes, paléo ou végétaliennes.

Sorbet (SORBET)

Transformez vos recettes à base de fruits riches en eau et en sucre en sorbets onctueux et crémeux.

Gelato (GELATO)

Préparez des bases de crème pâtissière onctueuses pour obtenir une glace authentique à l'italienne.

Aourt glacé

Transformez les yaourts du commerce en desserts glacés sains et onctueux d'une simple pression sur un bouton.

Glace aux fruits

Transformez l'eau et les saveurs de fruits en portions rafraîchissantes de glace italienne.

BOISSONS FRAÎCHES

Ces programmes offrent une texture plus fluide, conçue pour être consommée comme une boisson froide ou glacée.

Café glacé

Idéal pour préparer des boissons glacées de qualité professionnelle à base de café, de sucre, de crème, de lait ou de plantes.

Boisson froide (BOISSON MÉLANGÉE)

Elle permet d'obtenir des boissons glacées plus épaisses, plus onctueuses et qui se conservent plus longtemps, avec une texture supérieure.

Granité

Elle transforme l'eau et les mélanges en poudre ou les sirops en granités onctueux, soyeux et rafraîchissants.

Milk-Shake

Préparez facilement des smoothies épais et onctueux. Il vous suffit de mélanger de la glace (achetée en magasin ou faite maison), du lait et tous les ingrédients supplémentaires que vous souhaitez.

PREMIERS PAS

Veillez suivre les étapes ci-dessous avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

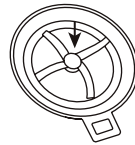
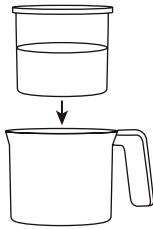
1. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
2. Lavez les récipients, les couvercles et les pales de mélange à l'eau tiède et au détergent doux. Pour nettoyer la pelle, utilisez un ustensile de lavage muni d'un manche.
3. Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher complètement à l'air libre.
4. Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon doux et sec.

COMMENT UTILISER

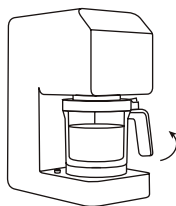
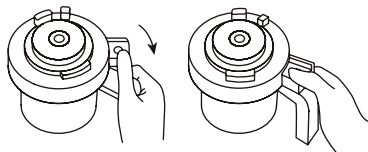
1. Branchez l'appareil à une prise de courant appropriée et placez-le sur une surface plane, sèche, propre et stable, comme une table ou un plan de travail.
2. Ajouter les ingrédients dans le récipient intérieur.
 - Pour les recettes de desserts glacés, n'ajoutez pas d'ingrédients au-dessus de la ligne. **REMPLEISSAGE MAXIMUM** correspondant à la colonne **DESSERT GLACÉ** (côté gauche).
 - Pour les recettes de boissons, ajoutez les ingrédients sous la ligne. **ÉTAPE 1 – REMPLISSAGE MAXIMUM (CONGÉLATION)** indiqué dans la colonne **BOISSON**. Après 24 heures de congélation et avant d'installer le récipient dans l'appareil, ajouter du liquide jusqu'à ce qu'il soit en dessous du repère. **ÉTAPE 2 – VERSER LE LIQUIDE** Refermez ensuite le récipient avec le couvercle.
3. Si la recette contient des ingrédients congelés, fermez hermétiquement le couvercle du récipient et congelez pendant au moins 24 heures.


CONSEILS POUR LA CONGÉLATION

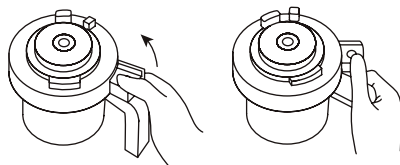
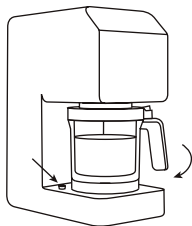
- Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que votre congélateur est réglé entre -23°C et -8°C , car le produit est conçu pour traiter les bases dans cette plage de température.
- Pour éviter tout problème, il est recommandé de congeler le récipient sur une surface plane et en position verticale. Les congélateurs coffres ne sont pas recommandés, car ils ont tendance à atteindre des températures très basses.
- Il est essentiel de congeler la base pendant au moins 24 heures. Même après congélation, le récipient doit atteindre une température plus basse et uniforme avant d'être traité.
- Pour gagner du temps, vous pouvez préparer plusieurs récipients à la fois et les conserver au congélateur, afin d'avoir toujours des desserts prêts à déguster.



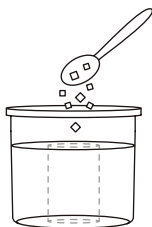
4. Une fois la base préparée ou congelée, retirez le couvercle du récipient et placez-le à l'intérieur du récipient extérieur.
5. Alignez le connecteur de la pelle avec l'intérieur du couvercle du récipient extérieur. Appuyez jusqu'à entendre un clic, indiquant que la palette a été correctement fixée.




6. Alignez les repères sur le couvercle avec la poignée du récipient extérieur, en positionnant la languette du couvercle légèrement à droite de la poignée. Ensuite, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
7. Assurez-vous que l'appareil est branché sur le secteur. Centrez le conteneur extérieur sous le panneau de commande du moteur. Tournez la poignée vers la droite pour lever la plateforme et verrouiller le conteneur en position. Un clic confirmera que le conteneur est correctement installé.
8. Mise sous tension et sélection du programme. Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Si le conteneur est correctement installé, les voyants s'allumeront, indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.
9. Sélectionnez le programme le plus adapté à votre recette. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle.



10. Retrait du conteneur. Une fois le programme terminé, appuyez sur le bouton de déverrouillage du récipient, situé sur le côté gauche de la base du moteur. Ramenez la poignée en position centrale ; cela abaissera le conteneur sur la plateforme. Soulevez-le pour le retirer de la base du moteur.
11. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



12. Si vous souhaitez ajouter des garnitures, utilisez une cuillère pour faire un trou au centre du dessert préparé, en atteignant le fond du récipient, et assurez-vous qu'il ait un diamètre d'environ 4 cm. Ajoutez les ingrédients hachés ou cassés dans le puits, puis répétez les étapes 6 à 10 en utilisant le programme.  les incorporer au dessert.

CONSEILS POUR LES GARNITURES

- Il est recommandé d'ajouter environ 60 ml (1/4 tasse) de bonbons concassés, de noix hachées, de fruits congelés, de morceaux de chocolat ou d'autres ingrédients au goût.
- Si vous utilisez plusieurs types de garnitures, ne dépassez pas un total de 1/4 de tasse. Vous pouvez ajuster la quantité selon vos préférences, mais assurez-vous que le couvercle du seau extérieur puisse se fermer correctement.
- Les ingrédients durs comme le chocolat, les bonbons ou les noix ne se décomposeront pas pendant le programme. 🌀 et restera intact. Il est recommandé d'utiliser des mini-pépites de chocolat, des petits bonbons ou des ingrédients pré-coupés.
- Les ingrédients mous se décomposent et deviennent plus petits ; par exemple, les céréales, les biscuits ou les fruits congelés. Pour conserver les plus gros morceaux, ajoutez-en au dessert.
- Pour obtenir les meilleurs résultats en matière de crème glacée ou de gelato, il est déconseillé d'utiliser des fruits frais, des sauces ou des crèmes en garniture, car ils peuvent rendre le dessert trop liquide. Utilisez plutôt des fruits congelés ou des garnitures au chocolat ou au caramel.

13. Si le sol est trop sableux ou poudreux, vous pouvez utiliser le programme 🌀 au lieu d'ajouter des garnitures. Ce programme est particulièrement utile pour les bases très froides.
- Si le dessert a une texture lisse et crémeuse, passez à l'étape suivante.
 - Si le sol est encore sableux ou poussiéreux, répétez les étapes 6 à 10 et utilisez le programme. 🌀 pour le traiter à nouveau.
14. Soulevez le seau de son contenant extérieur et savourez votre dessert.
15. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil et veillez à le débrancher de la prise électrique une fois que vous avez terminé. Les instructions de nettoyage et de rangement se trouvent dans la section Nettoyage et entretien.
16. S'il vous reste du dessert, utilisez une cuillère ou une spatule pour lisser la surface avant de le recongeler.
- Si le dessert est trop dur après recongélation, traitez-le à nouveau en utilisant le même programme que celui utilisé initialement.
 - Si la préparation est encore onctueuse, servez et dégustez.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note: Avant de commencer le nettoyage, retirez la cuillère du couvercle du récipient extérieur en appuyant sur le bouton situé sur le dessus du couvercle. Rincez la cuillère et le couvercle à l'eau tiède pour enlever les restes de crème glacée ou de garnitures. N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs ni de produits de nettoyage agressifs, car ils pourraient endommager l'appareil.

LAVAGE DES MAINS 🌀

Lavez les récipients, les couvercles et la pelle à l'eau chaude savonneuse. Pour nettoyer la pelle, utilisez un ustensile de cuisine muni d'un manche. Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau et laissez-les sécher à l'air libre.

LAVE-VAISSELLE

Les récipients, les couvercles et la cuillère passent au lave-vaisselle et doivent être placés sur le panier supérieur. Veillez à séparer la cuillère, le seau, le récipient extérieur et les couvercles avant de les mettre au lave-vaisselle.

COUVERCLE DU RÉCIPIENT EXTÉRIEUR

Avant de nettoyer le couvercle, retirez la spatule pour enlever les éventuels ingrédients restants qui pourraient se trouver en dessous. Ensuite, faites couler de l'eau chaude par le levier de déverrouillage de la pagaie et par les trous de drainage situés des deux côtés. Pour un égouttage complet, placez le couvercle avec le levier orienté vers le bas.

Ensuite, retirez le joint en caoutchouc gris foncé qui entoure la partie centrale inférieure du couvercle. Le couvercle et le joint peuvent être lavés à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou placés au lave-vaisselle.

BASE DU MOTEUR

Avant de nettoyer le socle du moteur, assurez-vous qu'il est débranché de l'alimentation électrique. Nettoyez la base avec un chiffon propre et humide. N'utilisez pas de tampons à récurer, d'éponges abrasives ni de brosses pour le nettoyage.

Après chaque utilisation, nettoyez l'axe situé sous le panneau de commande avec un chiffon humide. Pour nettoyer les liquides coincés entre le socle du moteur et la plateforme, placez d'abord le levier du récipient extérieur au centre sous le panneau de commande, puis placez le récipient sur le socle. Ensuite, tournez le levier vers la droite pour soulever la plateforme et nettoyez la zone entre la base et la plateforme soulevée avec un chiffon humide.

STOCKAGE

Rangez la machine en position verticale et conservez toutes les pièces assemblées. Pour déplacer la machine, soulevez-la par le bas du socle moteur. Rangez l'appareil dans un endroit sec et aéré, hors de portée des enfants.

NE PAS stocker de liquide dans le récipient.

REDÉMARREZ LE MOTEUR

En cas de surcharge du moteur, débranchez l'appareil et attendez au moins 30 minutes que le moteur refroidisse. Une fois refroidi, prélevez une partie du mélange du seau et replacez celui-ci sur le socle du moteur. Rebranchez l'appareil et allumez-le.

Si le moteur ne démarre pas, répétez la procédure de réinitialisation. Si le problème persiste, contactez le service client.

Procédure étape par étape :

- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- Retirez le couvercle du récipient extérieur et la cuillère doseuse. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque le mécanisme du couvercle.

DÉPANNAGE


L'appareil se déplace pendant son fonctionnement.

- Assurez-vous que le plan de travail et les pieds de l'appareil soient propres et secs.

Le dessert reste liquide après transformation.

- Remettez le récipient au congélateur jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- Congelez la base pendant au moins 24 heures et traitez-la immédiatement après l'avoir sortie du congélateur.
- Réglez le congélateur entre -13°C et -22°C si nécessaire.
- Vérifiez les proportions de matières grasses ou de sucre dans la recette.

Le dessert est alors sableux ou poudreux.

- Utilisez le programme  pour améliorer l'onctuosité.
- Vérifiez les proportions de matières grasses ou de sucre dans la recette.

Les programmes ne s'allument pas

- Vérifiez que l'appareil est branché et allumé.
- Vérifiez qu'il est entièrement assemblé.
- Entre deux programmes, réduisez la taille du conteneur avant d'en démarrer un nouveau.

Le voyant d'installation clignote.

- Le conteneur extérieur n'est pas installé correctement.

Le voyant d'installation reste allumé

- La lame n'est pas installée ou est mal positionnée.

Les programmes et la barre de progression clignent.

- Le moteur est en surcharge : débranchez l'appareil et laissez la base refroidir pendant 15 minutes.
- Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque l'assemblage.
- Utilisez des ingrédients contenant du sucre ou des matières grasses.
- Réglez la température du congélateur (-13 °C à -22 °C).
- Ne pas traiter la glace ni les ingrédients durs et friables.

Le seau a gelé à un angle

- Ne le traitez pas. Décongeler légèrement, mélanger et recongeler sur une surface plane.

Le conteneur extérieur ne se libère pas

- Attendez 2 minutes et retirez le récipient tout en maintenant le bouton de déverrouillage enfoncé.
- Séchez soigneusement la pelle avant de la manipuler et entre chaque utilisation.

Rayures sur le seau

- De légères rayures sont normales. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal.



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des les composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie mille per aver scelto il nostro frigorifero multifunzione. Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni per un uso corretto.

Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni e persino morte se rigorosamente rispettate. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimento futuro, insieme alla scheda di garanzia del prodotto debitamente compilata, alla confezione originale del prodotto e alla prova d'acquisto. Se possibile, consegnare queste istruzioni al successivo proprietario dell'elettrodomestico. Quando si utilizza un apparecchio elettrico, osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme antinfortunistiche. Decliniamo ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto delle presenti istruzioni da parte dei clienti.

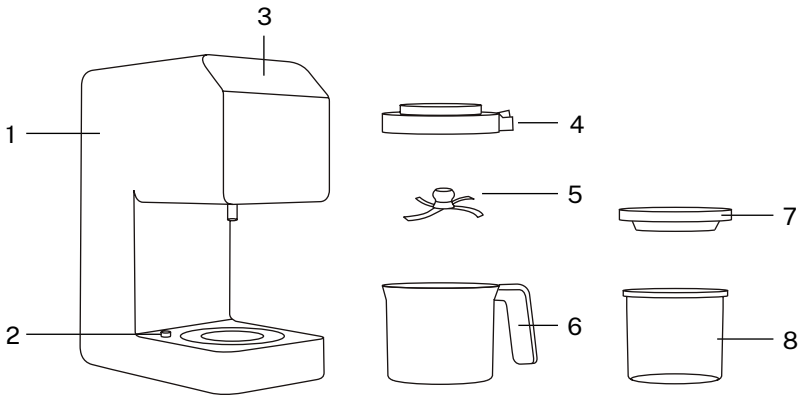
ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Lavare tutte le parti che potrebbero entrare in contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo, seguendo le istruzioni riportate nel manuale.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che la lama non sia piegata o danneggiata. Non utilizzare l'apparecchio se la lama è danneggiata.
- Assicurarsi che la lama sia correttamente fissata al coperchio del contenitore e che il gruppo sia completamente assemblato prima di posizionarlo sulla base.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che lo facciano sotto supervisione o abbiano ricevuto istruzioni adeguate riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi associati.
- Le attività di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Non riempire i contenitori oltre il livello massimo indicato (MAX).
- Non utilizzare l'apparecchio se il contenitore è vuoto.
- Non mescolare liquidi caldi, poiché ciò può causare un accumulo di pressione e vapore con rischio di ustioni.
- Controllare periodicamente che il cavo di alimentazione, l'apparecchio e le prolunghie non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato, compreso il cavo di alimentazione. Le riparazioni o le sostituzioni devono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio tecnico autorizzato o da personale qualificato. Non aprire l'apparecchio da soli: rischio di lesioni.
- Tenere mani, capelli e vestiti lontani dal contenitore durante la ricarica e il funzionamento dell'apparecchio.
- Non far passare il cavo attraverso spigoli vivi. Non schiacciarlo né

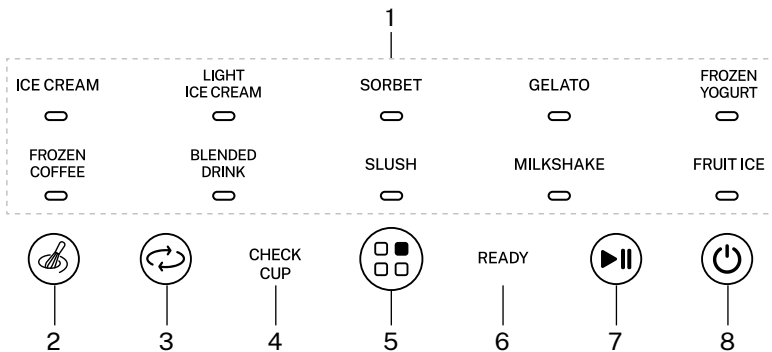
- piegarlo. Esiste il rischio di cortocircuito dovuto al danneggiamento del cavo.
- Spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente: quando l'apparecchio non è sotto sorveglianza, prima del montaggio o dello smontaggio, prima della pulizia, in caso di malfunzionamento durante l'uso e dopo ogni utilizzo.
 - La spina deve rimanere sempre accessibile.
 - Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio. Non scollegare mai il dispositivo tirandolo dal cavo o con le mani bagnate.
 - Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua. Rischio di cortocircuito.
 - Se l'apparecchio cade in acqua, non rimuoverlo senza prima staccare la spina dalla presa di corrente. Non utilizzarlo più e farlo controllare da un tecnico autorizzato.
 - Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua (vasche da bagno, lavandini, lavabi, ecc.) né esporlo alla pioggia o all'umidità. Utilizzare il dispositivo solo con le mani asciutte.
 - Le riparazioni degli elettrodomestici devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato. Riparazioni errate possono rappresentare un grave pericolo per l'utente.
 - Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un utilizzo diverso da quello previsto, da una manipolazione impropria o da riparazioni non autorizzate. In questi casi la garanzia decade.
 - Non inserire oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio. Non coprire le aperture di ventilazione.
 - Non posizionare l'apparecchio o la spina su superfici calde o vicino a fiamme libere. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, come superfici calde o luce solare diretta.
 - Il dispositivo è progettato esclusivamente per uso domestico e non per uso industriale. Non utilizzare all'aperto.
 - Utilizzare il dispositivo su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
 - Non collegare l'apparecchio a timer o sistemi di accensione controllati a distanza.
 - Attenzione alle parti mobili come le lame: rischio di lesioni.
 - Per evitare il surriscaldamento, mantenere una distanza minima di 8 cm tra l'apparecchio e altri oggetti.
 - Non utilizzare mai l'apparecchio senza il contenitore interno e le pale di miscelazione.
 - Per evitare danni all'apparecchio, non accenderlo ripetutamente a intervalli brevi (almeno 5 minuti tra un'accensione e l'altra).
 - Se il dispositivo vibra durante il funzionamento, tenerlo saldamente sostenendolo con la mano.
 - Non lavorare blocchi 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 precedentemente congelata prima della lavorazione.

ELENCO DEI PEZZI



1. Corpo principale
2. Sbloccare il contenitore
3. Pannello di controllo
4. Coperchio del contenitore esterno
5. Pale di miscelazione
6. Contenitore esterno
7. Coperchio per contenitore interno
8. Contenitore interno


PANNELLO DI CONTROLLO



1. Indicatori del programma
2. Pulsante Mix In
3. Rimuovi pulsante
4. Spia luminosa di installazione
5. Pulsante di selezione del programma
6. Spia luminosa di fine programma
7. Pulsante di avvio/arresto
8. Pulsante di accensione/spengimento

UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

PULSANTE DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO


Utilizzare il pulsante  per accendere o spegnere il dispositivo.

SPIA DI INSTALLAZIONE (CONTROLLO TAZZA)


L'indicatore di installazione si accende quando l'apparecchio non è completamente assemblato per il funzionamento.

- Se l'indicatore lampeggia, verificare che il contenitore esterno sia installato correttamente.
- Se la spia luminosa rimane accesa, verificare che la pala mescolatrice sia posizionata correttamente.

PULSANTE PROGRAMMI PREIMPOSTATI

- La chiave  Permette di navigare tra 10 programmi predefiniti per dessert e bevande ghiacciate.
- Una volta selezionato il programma desiderato, premere START per avviare il funzionamento. Il dispositivo eseguirà automaticamente il tempo e la funzione preimpostati e si arresterà al termine del programma.


PULSANTE START/STOP

- Impulso  per avviare il funzionamento del programma scelto. Premere nuovamente il pulsante per spegnere il motore.

SPIA LUMINOSA DI FINE PROGRAMMA (PRONTO)


La spia READY si accende quando il programma selezionato è stato completato correttamente. Ciò indica che l'apparecchio ha completato il suo ciclo di funzionamento ed è pronto per essere aperto e per rimuovere il contenitore.

PULSANTE MIX-IN

Il pulsante  Viene utilizzato per incorporare ingredienti aggiuntivi (guarnizioni) nel dessert o nella bevanda dopo la fine del programma principale, senza sbriciolarli completamente.

Per aggiungere gli ingredienti, utilizzare un cucchiaino per creare un incavo al centro del contenuto già lavorato, fino a raggiungere il fondo del contenitore. Il foro dovrebbe avere un diametro di circa 4 cm. Aggiungere gli ingredienti tritati o affettati all'interno della cavità, quindi rimontare il contenitore seguendo i passaggi di utilizzo indicati e selezionare il programma MIX-IN per integrarli uniformemente.

RIMUOVI IL PULSANTE

Il pulsante  Serve a migliorare la cremosità di un composto diventato troppo granuloso o polveroso, senza aggiungere ingredienti aggiuntivi.

Questo programma è particolarmente utile quando la base è molto fredda. Se, dopo aver completato un programma, la consistenza è liscia e facile da servire con un cucchiaino, è possibile passare alla fase successiva. Se invece il composto presenta una consistenza secca o friabile, rimontare il contenitore seguendo le fasi di utilizzo e selezionare il programma RE-SPIN per processare nuovamente il contenuto.

PROGRAMMI PRESTABILITI

Questo apparecchio consente di preparare a casa un'ampia varietà di dessert e bevande ghiacciate, con risultati professionali e una consistenza perfetta in ogni ricetta. Grazie ai programmi automatici, puoi adattare il processo a diversi tipi di ingredienti e ottenere sempre il miglior risultato.

I prodotti che si possono realizzare si dividono in due categorie principali, a seconda della loro consistenza e del modo in cui vengono consumati:

DESSERT CREMOSI

I dessert cremosi sono caratterizzati da una consistenza cremosa e omogenea, ideali per essere serviti al cucchiaino.

Gelato Classico

Progettato per ricette tradizionali e cremose. Trasforma facilmente i latticini o altri ingredienti alternativi in gelati morbidi, ricchi e facili da servire.

Sorbetto

Trasforma le ricette a base di frutta, ricche di acqua e zucchero, in sorbetti cremosi e morbidi.

Yogurt gelato

Trasforma gli yogurt commerciali in dessert surgelati sani e cremosi con il semplice tocco di un pulsante.

Gelato leggero

Ideale per chi desidera preparare un gelato con un basso contenuto di zuccheri o grassi, oppure con sostituti dello zucchero. Adatto a ricette chetogeniche, paleo o vegane.

Gelato

Create delle basi cremose di crema pasticcera per ottenere un autentico gelato in stile italiano.

Gelato alla frutta

Trasforma i sapori dell'acqua e della frutta in rinfrescanti porzioni di ghiaccio italiano.

BEVANDE FREDDE

Questi programmi offrono una consistenza più fluida, pensata per essere consumata come bevanda fredda o ghiacciata.

Caffè congelato

Ideale per preparare bevande al caffè freddo di qualità professionale utilizzando caffè, zucchero, panna, latte o bevande vegetali.

Granita

Trasforma l'acqua e le miscele in polvere o gli sciroppi in granite lisce, setose e rinfrescanti.

Bevanda fredda

Permette di ottenere bevande ghiacciate più dense, lisce e durature, con una consistenza superiore.

Bevanda alla frutta

Prepara facilmente frullati densi e cremosi. Tutto ciò che devi fare è mescolare il gelato (comprato o fatto in casa), il latte e tutti gli altri ingredienti che desideri.

PRIMI PASSI

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, seguire i passaggi indicati di seguito:

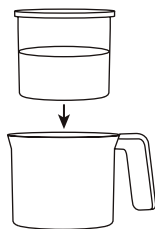
1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'apparecchio.
2. Lavare i contenitori, i coperchi e le pale di miscelazione con acqua tiepida e un detergente delicato. Per pulire la pala, utilizzare un utensile da lavaggio con manico.
3. Risciacquare accuratamente tutti i pezzi e lasciarli asciugare completamente all'aria.
4. Pulire il pannello di controllo con un panno morbido e asciutto.

COME USARE

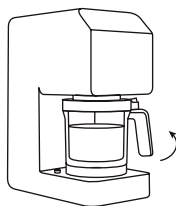
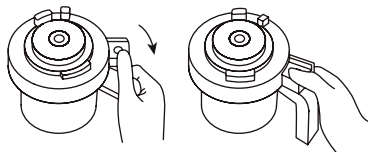
1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente idonea e posizionarlo su una superficie piana, asciutta, pulita e stabile, come un tavolo o un piano di lavoro.
2. Aggiungere gli ingredienti nel contenitore interno.
 - Per le ricette di dessert surgelati, non aggiungere ingredienti sopra la linea indicata. **RIEMPIMENTO MASSIMO** corrispondente alla colonna **DESSERT CONGELATO** (lato sinistro).
 - Per le ricette di bevande, aggiungere gli ingredienti sotto la linea. **FASE 1-RIEMPIMENTO MASSIMO (CONGELAMENTO)** indicato nella colonna **BEVANDE**. Dopo 24 ore di congelamento e prima di installare il contenitore nell'elettrodomestico, aggiungere liquido fino a raggiungere il livello indicato. **FASE 2 - VERSARE IL LIQUIDO** Quindi chiudere il contenitore con il coperchio.
3. Se la ricetta prevede ingredienti congelati, chiudere bene il contenitore con il coperchio e congelare per almeno 24 ore.


CONSIGLI PER IL CONGELAMENTO

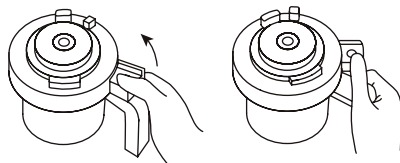
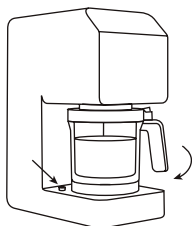
- Per risultati ottimali, accertarsi che la temperatura del congelatore sia impostata tra -23°C e -8°C, poiché il prodotto è progettato per elaborare basi entro questo intervallo di temperatura.
- Per evitare problemi, si consiglia di congelare il contenitore su una superficie piana e in posizione verticale. I congelatori a pozzetto sono sconsigliati, poiché tendono a raggiungere temperature molto basse.
- È essenziale congelare la base per almeno 24 ore. Anche dopo essere stato congelato, il contenitore deve raggiungere una temperatura più bassa e uniforme prima di essere lavorato.
- Per risparmiare tempo, puoi preparare più contenitori contemporaneamente e conservarli nel congelatore, così avrai sempre i dessert pronti da gustare.



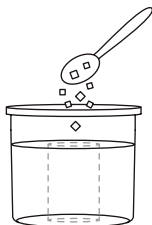
4. Una volta preparata o congelata la base, rimuovere il coperchio dal contenitore e posizionarlo all'interno del contenitore esterno.
5. Posizionare il connettore della pala allineato con la parte interna del coperchio del contenitore esterno. Premere fino a sentire un clic, che indica che la pagaia è stata fissata correttamente.




6. Allineare i segni sul coperchio con la maniglia del contenitore esterno, posizionando la linguetta del coperchio leggermente a destra della maniglia. Quindi, ruotare il coperchio in senso orario finché non si blocca in posizione.
7. Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla rete elettrica. Centrare il contenitore esterno sotto il pannello di controllo della base del motore. Ruotare la maniglia verso destra per sollevare la piastraforma e bloccare il contenitore in posizione. Un clic confermerà che il contenitore è stato installato correttamente.
8. Accensione e selezione del programma. Premere il pulsante  per accendere il dispositivo. Se il contenitore è installato correttamente, i programmi si illumineranno, indicando che l'apparecchio è pronto per l'uso.
9. Seleziona il programma più adatto alla tua ricetta. Al termine del ciclo il dispositivo si arresterà automaticamente.






10. Rimozione del contenitore. Una volta terminato il programma, premere il pulsante di rilascio del contenitore, situato sul lato sinistro della base motore. Riportare la maniglia in posizione centrale; in questo modo il contenitore verrà abbassato sulla piastraforma. Sollevarlo per rimuoverlo dalla base del motore.
11. Premere il pulsante di rilascio del coperchio e ruotarlo in senso antiorario per rimuoverlo.



12. Se si desidera aggiungere guarnizioni, utilizzare un cucchiaino per creare un foro al centro del dessert lavorato, arrivando fino al fondo della vaschetta, e assicurarsi che abbia un diametro di circa 4 cm. Aggiungere gli ingredienti tritati o spezzettati nel pozzetto, quindi ripetere i passaggi da 6 a 10 utilizzando il programma  per incorporarli al dessert.

CONSIGLI PER I CONDIMENTI

- Si consiglia di aggiungere circa 60 ml (1/4 di tazza) di caramelle sbriciolate, noci tritate, frutta congelata, pezzetti di cioccolato o altri ingredienti a piacere.
- Se si utilizzano più tipi di condimenti, non superare il totale di 1/4 di tazza. È possibile regolare la quantità in base alle proprie preferenze, ma assicurarsi che il coperchio del secchio esterno possa essere chiuso correttamente.
- Gli ingredienti duri come cioccolato, caramelle o noci non si decompongono durante il programma  e rimarrà intatto. Si consiglia di utilizzare mini gocce di cioccolato, piccole caramelle o ingredienti pre-tritati.
- Gli ingredienti morbidi si scompongono e diventano più piccoli; alcuni esempi sono i cereali, i biscotti o la frutta congelata. Per conservare pezzi più grandi, aggiungeteli al dessert.
- Per ottenere i migliori risultati con il gelato, si sconsiglia di utilizzare frutta fresca, salse o creme come guarnizione, poiché potrebbero rendere il dessert troppo liquido. In alternativa, usate frutta congelata o guarnizioni al cioccolato o al caramello.

13. Se la base è troppo sabbiosa o polverosa, puoi usare il programma  invece di aggiungere condimenti. Questo programma è particolarmente utile per le basi molto fredde.
 - Se il dessert ha una consistenza liscia e cremosa, passare al passaggio successivo.
 - Se è ancora sabbioso o polveroso, ripetere i passaggi da 6 a 10 e utilizzare il programma  per elaborarlo nuovamente.
14. Sollevate il secchio dal contenitore esterno e gustatevi il vostro dessert.
15. Premere il pulsante di accensione per spegnere l'unità e assicurarsi di scollegarla dall'alimentazione al termine dell'operazione. Le istruzioni per la pulizia e la conservazione sono disponibili nella sezione Pulizia e manutenzione.
16. Se vi è avanzato del dessert, usate un cucchiaino o una spatola per lisciarne la superficie prima di ricongelarlo.
 - Se il dessert risulta troppo duro dopo averlo ricongelato, lavoratelo nuovamente utilizzando lo stesso programma utilizzato inizialmente.
 - Se è ancora cremoso, servitelo e gustatelo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: Prima di iniziare la pulizia, rimuovere il misurino dal coperchio del contenitore esterno premendo il pulsante situato sulla parte superiore del coperchio. Sciacquare il misurino e il coperchio con acqua tiepida per rimuovere eventuali residui di gelato o guarnizioni. Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti per la pulizia aggressivi, poiché potrebbero danneggiare l'unità.

LAVAGGIO A MANO

Lavare i contenitori, i coperchi e la pala con acqua calda e sapone. Per pulire la pala, utilizzare un utensile da cucina con manico. Risciacquare accuratamente tutti i pezzi con acqua e lasciarli asciugare all'aria.

LAVASTOVIGLIE

I contenitori, i coperchi e il misurino sono lavabili in lavastoviglie e devono essere posizionati sul cestello superiore. Assicurarsi di separare il misurino, il secchio, il contenitore esterno e i coperchi prima di metterli in lavastoviglie.

COPERCHIO DEL CONTENITORE ESTERNO

Prima di pulire il coperchio, rimuovere la paletta per rimuovere eventuali ingredienti rimasti sotto. Successivamente, far scorrere acqua calda attraverso la leva di rilascio della paletta e i fori di scarico su entrambi i lati. Per uno svuotamento completo, posizionare il coperchio con il lato della leva rivolto verso il basso.

Successivamente, rimuovere la guarnizione in gomma grigio scuro che circonda la parte centrale inferiore del coperchio. Sia il coperchio che la guarnizione possono essere lavati a mano con acqua calda e sapone oppure messi in lavastoviglie.

BASE MOTORE

Prima di pulire la base del motore, assicurarsi che sia scollegata dall'alimentazione elettrica. Pulire la base con un panno pulito e umido. Per la pulizia non utilizzare pagliette, spugne abrasive o spazzole.

Dopo ogni utilizzo, pulire l'albero situato sotto il pannello di controllo con un panno umido. Per pulire i liquidi intrappolati tra la base del motore e la piattaforma, posizionare innanzitutto la leva del contenitore esterno al centro sotto il pannello di controllo e posizionare il contenitore sulla base. Successivamente, ruotare la leva verso destra per sollevare la piattaforma e pulire l'area tra la base e la piattaforma sollevata con un panno umido.

MAGAZZINAGGIO

Conservare la macchina in posizione verticale e tenere tutte le parti assemblate. Per spostare la macchina, sollevarla dalla parte inferiore della base del motore. Conservare la macchina in un luogo asciutto e ventilato, fuori dalla portata dei bambini.

NON conservare liquidi all'interno del contenitore.

RIAVVIARE IL MOTORE

In caso di sovraccarico del motore, scollegare l'unità e attendere almeno 30 minuti affinché il motore si raffreddi. Una volta raffreddato, prelevare una parte del composto dal secchio e riposizionare il secchio sulla base del motore. Ricollegare l'unità e accenderla.

Se il motore non si avvia, ripetere la procedura di reset. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.

Procedura passo dopo passo:

- Scollegare l'unità dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare l'unità per circa 15 minuti.
- Togliere il coperchio dal contenitore esterno e il misurino. Assicurarsi che nessun ingrediente blocchi il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI


Il dispositivo si muove durante il funzionamento.

- Assicurarsi che il piano di lavoro e le gambe dell'elettrodomestico siano puliti e asciutti.

Dopo la lavorazione il dessert rimane liquido.

- Ricongelare il contenitore fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Congelare la base per almeno 24 ore e lavorarla subito dopo averla tolta dal congelatore.
- Se necessario, regolare la temperatura del congelatore tra -13°C e -22°C.
- Controllare il rapporto tra grassi e zuccheri nella ricetta.

Il dessert risulta sabbioso o polveroso.

- Utilizzare il programma  per migliorare la cremosità.
- Controllare il rapporto tra grassi e zuccheri nella ricetta.

I programmi non si accendono

- Verificare che il dispositivo sia collegato e acceso.
- Verificare che sia completamente assemblato.
- Tra un programma e l'altro, abbassare il contenitore prima di avviarne uno nuovo.

L'indicatore di installazione lampeggia.

- Il contenitore esterno non è installato correttamente.

L'indicatore di installazione rimane acceso

- La lama non è installata o è posizionata in modo errato.

I programmi e la barra di avanzamento lampeggiano.

- Il motore è sovraccarico: scollegare l'apparecchio e lasciare raffreddare la base per 15 minuti.
- Assicuratevi che non ci siano ingredienti che bloccano l'assemblaggio.
- Utilizzare ingredienti con zucchero o grassi.
- Regolare la temperatura del congelatore (da -13 °C a -22 °C).
- Non lavorare ghiaccio o ingredienti duri e sfusi.

Il secchio si è congelato in un angolo

- Non elaborarlo. Scongelare leggermente, mescolare e ricongelare su una superficie piana.

Il contenitore esterno non si sgancia

- Attendere 2 minuti e rimuovere il contenitore tenendo premuto il pulsante di rilascio.
- Asciugare accuratamente la pala prima di lavorarla e tra un utilizzo e l'altro.

Graffi sul secchio

- Piccoli graffi sono normali. Evitare di utilizzare utensili di metallo.



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Multifunktionskühlschrank entschieden haben. Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei strikter Einhaltung das Risiko von Stromschlägen, Verletzungen und sogar Tod. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit der ordnungsgemäß ausgefüllten Produktgarantiekarte, der Originalverpackung und dem Kaufbeleg an einem sicheren Ort auf. Wenn möglich, geben Sie diese Anweisungen an den nächsten Besitzer des Geräts weiter. Beachten Sie beim Gebrauch elektrischer Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsregeln. Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, die sich aus der Nichteinhaltung dieser Anweisungen durch die Kunden ergibt.

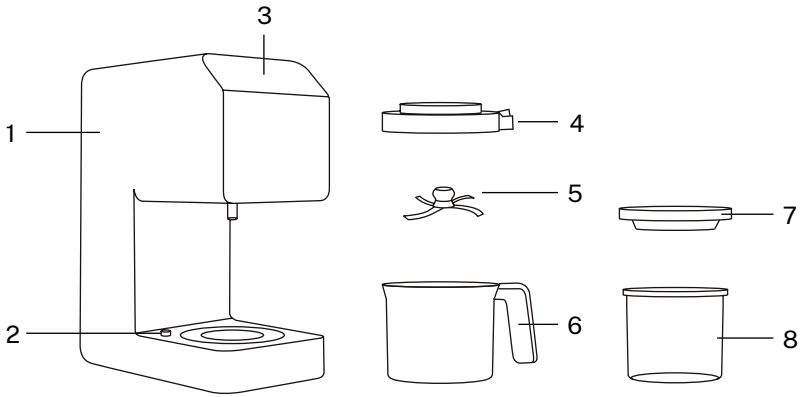
SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen könnten, gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Vor jedem Gebrauch prüfen Sie, ob die Klinge verbogen oder beschädigt ist. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Klinge beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Klinge ordnungsgemäß am Deckel des Behälters befestigt ist und dass die gesamte Einheit vollständig montiert ist, bevor Sie sie auf den Sockel setzen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie dies unter Aufsicht tun oder angemessene Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör.
- Die Behälter dürfen nicht über die angegebene maximale Füllmenge (MAX) hinaus befüllt werden.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Behälter leer ist.
- Heiße Flüssigkeiten dürfen nicht gemischt werden, da dies zu einem Druckaufbau und Dampfbildung mit Verbrennungsgefahr führen kann.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel, das Gerät und die Verlängerungskabel beschädigt sind. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es beschädigt ist, einschließlich des Netzkabels. Reparaturen oder Austausch dürfen ausschließlich vom Hersteller, seinem autorisierten technischen Service oder qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät nicht selbst: Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Hände, Haare und Kleidung während des Ladevorgangs und des Betriebs des Geräts vom Behälter fern.

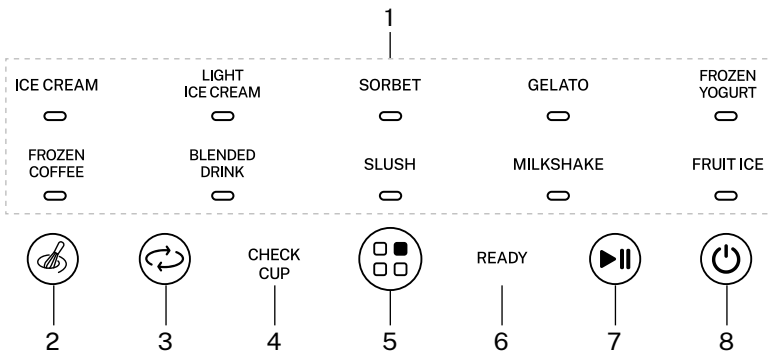
- Das Kabel darf nicht über scharfe Kanten geführt werden. Nicht quetschen oder verbiegen. Aufgrund von Beschädigungen am Kabel besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker: wenn das Gerät nicht beaufsichtigt wird, vor der Montage oder Demontage, vor der Reinigung, im Falle einer Fehlfunktion während des Gebrauchs und nach jedem Gebrauch.
- Der Stecker muss stets zugänglich bleiben.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät. Ziehen Sie niemals am Kabel oder mit nassen Händen am Gerät, um es vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät darf niemals unter fließendes Wasser gehalten oder in Wasser eingetaucht werden. Kurzschlussgefahr.
- Falls das Gerät ins Wasser fällt, darf es nicht entfernt werden, ohne vorher den Netzstecker zu ziehen. Verwenden Sie es nicht wieder und lassen Sie es von einem autorisierten Servicetechniker überprüfen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken, Spülbecken usw.) verwendet oder Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Benutzen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können eine ernsthafte Gefahr für den Benutzer darstellen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Handhabung oder nicht autorisierte Reparaturen entstehen. In diesen Fällen erlischt die Garantie.
- Führen Sie keine Gegenstände oder Finger in die Öffnungen des Geräts ein. Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Stellen Sie das Gerät oder den Stecker nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen. Schützen Sie das Gerät vor Wärmequellen wie heißen Oberflächen oder direkter Sonneneinstrahlung.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nicht für den industriellen Einsatz bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer trockenen, ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es verstauen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Zeitschaltuhren oder ferngesteuerte Zündsysteme an.
- Vorsicht im Umgang mit beweglichen Teilen wie z. B. Klingen: Verletzungsgefahr.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, halten Sie einen Mindestabstand von 8 cm zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen ein.
- Das Gerät darf niemals ohne den Innenbehälter und die Rührpaddel verwendet werden.
- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, schalten Sie es nicht wiederholt in kurzen Abständen ein (mindestens 5 Minuten zwischen den Einschaltvorgängen).
- Falls das Gerät während des Betriebs vibriert, halten Sie es fest, indem Sie es mit der Hand stützen.
- Eisblöcke oder Eiswürfel dürfen nicht verarbeitet werden. Versuchen Sie nicht, Smoothies zuzubereiten oder harte, lose Zutaten zu verarbeiten. Die Früchte sollten zerdrückt werden, um ihren Saft freizusetzen, oder mit anderen Zutaten vermischt und vor der Weiterverarbeitung eingefroren werden.

TEILELISTE



- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. Hauptteil | 5. Rührpaddel |
| 2. Entriegeln des Behälters | 6. Äußerer Behälter |
| 3. Bedienfeld | 7. Deckel für den Innenbehälter |
| 4. Äußerer Behälterdeckel | 8. Innenbehälter |


BEDIENFELD



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Programmindikatoren | 5. Programmauswahltaste |
| 2. Mix-In-Schaltfläche | 6. Programmende-Anzeigeleuchte |
| 3. Schaltfläche „Entfernen“ | 7. Start/Stopp-Taste |
| 4. Installationsanzeigeleuchte | 8. Ein-/Ausmacher |

ÜBER DAS BEDIENFELD

EIN-/AUS-TASTE


Verwenden Sie die Schaltfläche  um das Gerät ein-oder auszuschalten.

INSTALLATIONSANZEIGE (PRÜFBECHER)


Die Installationsanzeige leuchtet auf, wenn das Gerät noch nicht vollständig für den Betrieb montiert ist.

- Wenn die Kontrollleuchte blinkt, überprüfen Sie, ob der äußere Behälter korrekt installiert ist.
- Sollte die Kontrollleuchte weiterhin leuchten, überprüfen Sie, ob der Rührarm richtig positioniert ist.

Taste für voreingestellte Programme

- Der Schlüssel  Es ermöglicht Ihnen, durch 10 vordefinierte Programme für gefrorene Desserts und Getränke zu navigieren.
- Sobald das gewünschte Programm ausgewählt ist, drücken Sie START, um den Vorgang zu starten. Das Gerät führt die voreingestellte Zeit und Funktion automatisch aus und stoppt, sobald das Programm beendet ist.


START/STOP-TASTE

- Impuls  um die Ausführung des gewählten Programms zu starten. Drücken Sie den Knopf erneut, um den Motor abzustellen.


PROGRAMM BEENDET ANZEIGELEUCHTE (BEREIT)

Die Anzeige „BEREIT“ leuchtet auf, wenn das ausgewählte Programm erfolgreich abgeschlossen wurde. Dies zeigt an, dass das Gerät seinen Betriebszyklus abgeschlossen hat und nun geöffnet und der Behälter entnommen werden kann.

MIX-IN-TASTE

Der Knopf  Es dient dazu, nach Abschluss des Hauptprogramms zusätzliche Zutaten (Toppings) in das Dessert oder Getränk einzuarbeiten, ohne diese vollständig zu zerkleinern. Um die restlichen Zutaten hinzuzufügen, formen Sie mit einem Löffel eine Mulde in der Mitte des bereits verarbeiteten Inhalts, die bis zum Boden des Behälters reicht. Das Loch sollte einen Durchmesser von ungefähr 4 cm haben. Geben Sie die gehackten oder geschnittenen Zutaten in den Behälter, setzen Sie ihn anschließend gemäß den angegebenen Gebrauchsschritten wieder zusammen und wählen Sie das Programm MIX-IN, um die Zutaten gleichmäßig zu vermengen.

Knopf entfernen

Der Knopf  Es dient dazu, die Cremigkeit einer zu körnigen oder pulverigen Mischung zu verbessern, ohne zusätzliche Zutaten hinzuzufügen.

Dieses Programm ist besonders nützlich, wenn der Untergrund sehr kalt ist. Wenn die Konsistenz nach Abschluss des Programms glatt ist und sich die Speise leicht mit einem Löffel portionieren lässt, können Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren. Sollte die Mischung hingegen eine trockene oder krümelige Konsistenz aufweisen, setzen Sie den Behälter gemäß den Gebrauchsanweisungen wieder zusammen und wählen Sie das Programm RE-SPIN, um den Inhalt erneut zu verarbeiten.

VORGEFERTIGTE PROGRAMME

Mit diesem Gerät können Sie zu Hause eine große Auswahl an gefrorenen Desserts und Getränken zubereiten – mit professionellen Ergebnissen und perfekter Konsistenz in jedem Rezept. Dank der automatischen Programme können Sie den Prozess an verschiedene Zutaten anpassen und erzielen immer das beste Ergebnis.

Die herstellbaren Produkte lassen sich je nach Konsistenz und Art des Konsums in zwei Hauptkategorien unterteilen:

CREMIGE DESSERTS

Cremige Desserts zeichnen sich durch ihre cremige und gleichmäßige Konsistenz aus und eignen sich ideal zum Servieren mit einem Löffel.

Klassisches Eis

Entwickelt für traditionelle und cremige Rezepte. Verwandeln Sie Milchprodukte oder alternative Zutaten im Handumdrehen in cremiges, reichhaltiges und servierfertiges Eis.

Leichtes Eis

Ideal für alle, die Eiscreme mit niedrigem Zucker- oder Fettgehalt oder mit Zuckerersatzstoffen zubereiten möchten. Geeignet für Keto-, Paleo- oder vegane Rezepte.

Sorbet

Verwandeln Sie fruchtbasierte Rezepte mit hohem Wasser- und Zuckergehalt in cremige, glatte Sorbets.

Gelato

Bereiten Sie cremige Konditorcreme als Basis zu, um ein authentisches Eis nach italienischer Art zu erhalten.

Gefrorener Joghurt

Verwandeln Sie handelsübliche Joghurts mit nur einem Knopfdruck in gesunde und cremige gefrorene Desserts.

Fruchteis

Verwandeln Sie Wasser und Fruchtaromen in erfrischende Portionen italienisches Eis.

KALTE GETRÄNKE

Diese Programme bieten eine flüssigere Konsistenz und sind für den Genuss als kaltes oder gefrorenes Getränk konzipiert.

Gefrorener Kaffee

Ideal für die Zubereitung von Eiskaffeegetränken in Profiqualität mit Kaffee, Zucker, Sahne, Milch oder pflanzlichen Getränken.

Kaltgetränk (MIXGETRÄNK)

Es ermöglicht die Herstellung dickflüssigerer, cremigerer und länger haltbarer gefrorener Getränke mit einer überlegenen Textur.

Slush-Eis

Es verwandelt Wasser und Pulvermischungen oder Sirupe in glatte, seidige und erfrischende Slush-Eisgetränke.

Milchshake

Bereiten Sie im Handumdrehen dicke und cremige Smoothies zu. Man muss lediglich Eiscreme (aus dem Laden oder selbstgemacht), Milch und alle weiteren gewünschten Zutaten vermischen.

ERSTE SCHRITTE

Befolgen Sie die folgenden Schritte, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden:

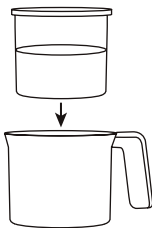
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
2. Waschen Sie die Behälter, Deckel und Rührstäbe mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Zum Reinigen der Schaufel verwenden Sie ein Spülgefäß mit Griff.
3. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und lassen Sie sie vollständig an der Luft trocknen.
4. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen, trockenem Tuch.

ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG

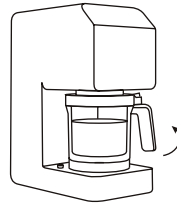
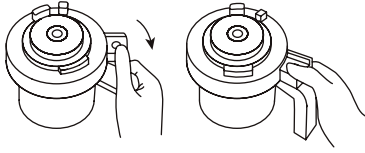
1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an und stellen Sie es auf eine ebene, trockene, saubere und stabile Oberfläche, z. B. einen Tisch oder eine Arbeitsplatte.
2. Die Zutaten in den inneren Behälter geben.
 - Bei Rezepten für gefrorene Desserts dürfen keine Zutaten oberhalb der Linie hinzugefügt werden. **MAXIMALE FÜLLUNG** der Spalte **GEFRORENES DESSERT** (linke Seite).
 - Bei Getränkerezepten fügen Sie die Zutaten unterhalb der Linie hinzu, **SCHRITT 1 – MAXIMALE FÜLLUNG (GEFRIEREN)** in der Spalte angegeben **GETRÄNK** Die Nach 24 Stunden Einfrieren und vor dem Einsetzen des Behälters in das Gerät Flüssigkeit einfüllen, bis der Flüssigkeitsstand unterhalb der Markierung liegt. **SCHRITT 2 – FLÜSSIGKEIT EINGIESSEN** Anschließend den Behälter mit dem Deckel verschließen.
3. Falls das Rezept gefrorene Zutaten enthält, verschließen Sie den Behälter fest mit dem Deckel und frieren Sie ihn mindestens 24 Stunden lang ein.


TIPPS ZUM EINFRIEREN

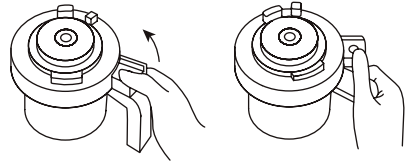
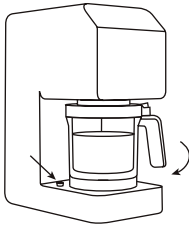
- Für optimale Ergebnisse sollte Ihr Gefrierschrank auf eine Temperatur zwischen -23 °C und -8 °C eingestellt sein, da das Produkt für die Verarbeitung von Böden innerhalb dieses Temperaturbereichs ausgelegt ist.
- Um Probleme zu vermeiden, wird empfohlen, den Behälter auf einer ebenen Fläche und in aufrechter Position einzufrieren. Gefriertruhen sind nicht empfehlenswert, da sie dazu neigen, sehr niedrige Temperaturen zu erreichen.
- Es ist unbedingt erforderlich, den Boden mindestens 24 Stunden lang einzufrieren. Auch nach dem Einfrieren muss der Behälter vor der Weiterverarbeitung eine niedrigere, gleichmäßige Temperatur erreichen.
- Um Zeit zu sparen, können Sie mehrere Behälter auf einmal vorbereiten und im Gefrierschrank aufbewahren, sodass Sie immer Desserts zum Genießen parat haben.



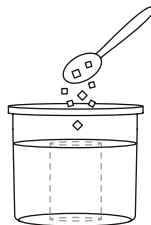
4. Sobald die Basis vorbereitet oder eingefroren ist, nehmen Sie den Deckel vom Behälter ab und stellen Sie ihn in den äußeren Behälter.
5. Platzieren Sie den Schaufelverbinder bündig mit der Innenseite des Deckels des äußeren Behälters. Drücken Sie so lange, bis Sie ein Klicken hören. Dies zeigt an, dass der Paddel korrekt angebracht wurde.




6. Richten Sie die Markierungen auf dem Deckel an dem Griff des äußeren Behälters aus und positionieren Sie die Deckeltasche etwas rechts vom Griff. Als Nächstes drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
7. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Zentrieren Sie den äußeren Behälter unter dem Bedienfeld des Motorgehäuses. Durch Drehen des Griffs nach rechts wird die Plattform angehoben und der Container in Position arretiert. Ein Klick bestätigt, dass der Container korrekt installiert ist.
8. Einschalten und Programm auswählen. Drücken Sie den Knopf  um das Gerät einzuschalten. Wenn der Container korrekt installiert ist, leuchten die Programme auf und zeigen damit an, dass das Gerät betriebsbereit ist.
9. Wählen Sie das Programm, das am besten zu Ihrem Rezept passt. Das Gerät schaltet sich am Ende des Zyklus automatisch ab.



10. Entfernung des Behälters. Sobald das Programm beendet ist, drücken Sie den Behälterfreigabeknopf, der sich auf der linken Seite des Motorsockels befindet. Drehen Sie den Griff zurück in die mittlere Position; dadurch wird der Behälter auf die Plattform abgesenkt. Heben Sie es an, um es vom Motorgehäuse zu entfernen.
11. Drücken Sieden Deckelentriegelungsknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn abzunehmen.



12. Falls Sie Toppings hinzufügen möchten, stechen Sie mit einem Löffel ein Loch in die Mitte des zubereiteten Desserts, das bis zum Boden des Behälters reicht und einen Durchmesser von etwa 4 cm hat. Geben Sie die gehackten oder zerkleinerten Zutaten in die Mulde und wiederholen Sie dann die Schritte 6-10 mit dem Programm.  um sie in das Dessert einzuarbeiten.

Tipps für Toppings

- Es wird empfohlen, nach Belieben etwa 60 ml (1/4 Tasse) zerstoßene Bonbons, gehackte Nüsse, gefrorene Früchte, Schokoladenstückchen oder andere Zutaten hinzuzufügen.
- Wenn Sie mehrere Sorten Belag verwenden, überschreiten Sie insgesamt nicht 1/4 Tasse. Sie können die Menge nach Ihren Wünschen anpassen, achten Sie aber darauf, dass der Deckel des äußeren Eimers ordnungsgemäß geschlossen werden kann.
- Harte Zutaten wie Schokolade, Bonbons oder Nüsse zersetzen sich während des Programms nicht. ☺ und wird intakt bleiben. Es wird empfohlen, Mini-Schokoladenstückchen, kleine Bonbons oder bereits geschnittene Zutaten zu verwenden.
- Weiche Zutaten zerfallen und werden kleiner; Beispiele hierfür sind Müsli, Kekse oder gefrorene Früchte. Um größere Stücke zu erhalten, geben Sie größere Stücke zum Dessert hinzu.
- Für optimale Ergebnisse bei Eiscreme oder Gelato wird empfohlen, keine frischen Früchte, Soßen oder Sahne als Toppings zu verwenden, da diese das Dessert zu flüssig machen können. Verwenden Sie stattdessen gefrorene Früchte oder Schokoladen- oder Karamellsoße.

13. Ist der Untergrund zu sandig oder pulverig, können Sie das Programm verwenden. ☺ statt Beläge hinzuzufügen. Dieses Programm ist besonders nützlich für sehr kalte Basen.
- Wenn das Dessert eine glatte und cremige Konsistenz hat, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
 - Falls der Untergrund noch sandig oder staubig ist, wiederholen Sie die Schritte 6-10 und verwenden Sie das Programm. ☹ um es erneut zu verarbeiten.
14. Heben Sie den Eimer aus dem äußeren Behälter und genießen Sie Ihr Dessert.
15. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät auszuschalten, und trennen Sie es nach Gebrauch unbedingt vom Stromnetz. Hinweise zur Reinigung und Lagerung finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.
16. Falls Sie Dessertreste haben, glätten Sie die Oberfläche mit einem Löffel oder Spatel, bevor Sie es wieder einfrieren.
- Falls das Dessert nach dem erneuten Einfrieren zu hart ist, verarbeiten Sie es erneut mit demselben Programm, das Sie ursprünglich verwendet haben.
 - Wenn es noch cremig ist, einfach servieren und genießen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Notiz: Vor Beginn der Reinigung muss der Messlöffel durch Drücken des Knopfes an der Oberseite des Deckels aus dem äußeren Behälterdeckel entnommen werden. Spülen Sie den Löffel und den Deckel mit warmem Wasser ab, um eventuelle Eiscreme- oder Toppingreste zu entfernen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel, da diese das Gerät beschädigen können.

HANDWÄSCHE

Waschen Sie die Behälter, Deckel und die Schaufel mit warmem Seifenwasser. Zum Reinigen der Schaufel verwenden Sie ein Küchenutensil mit Griff. Spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

GESCHIRRSPÜLER

Behälter, Deckel und Schaufel sind spülmaschinenfest und sollten im oberen Korb platziert werden. Vor dem Einräumen in den Geschirrspüler unbedingt Schaufel, Eimer, Außenbehälter und Deckel trennen.

ÄUSSERER BEHÄLTERDECKEL

Bevor Sie den Deckel reinigen, entfernen Sie den Rührarm, um eventuell darunter liegende Reste von Zutaten zu entfernen. Als Nächstes lassen Sie warmes Wasser durch den Paddel-Entriegelungshebel und die Ablasslöcher auf beiden Seiten laufen. Zum vollständigen Abfließen des Wassers legen Sie den Deckel so auf, dass die Hebelseite nach unten zeigt. Entfernen Sie als Nächstes die dunkelgraue Gummidichtung, die den unteren mittleren Teil des Deckels umgibt. Sowohl der Deckel als auch die Dichtung können mit warmem Seifenwasser von Hand gewaschen oder in die Spülmaschine gegeben werden.

MOTORBASIS

Vor der Reinigung des Motorgehäuses muss sichergestellt werden, dass es vom Stromnetz getrennt ist. Reinigen Sie die Unterseite mit einem sauberen, feuchten Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuerschwämme, Scheuerschwämme oder Bürsten.

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Welle unterhalb des Bedienfelds mit einem feuchten Tuch. Um Flüssigkeiten zu entfernen, die sich zwischen dem Motorsockel und der Plattform angesammelt haben, platzieren Sie zuerst den Hebel des äußeren Behälters mittig unter dem Bedienfeld und stellen Sie den Behälter auf den Sockel. Als Nächstes drehen Sie den Hebel nach rechts, um die Plattform anzuheben, und reinigen den Bereich zwischen dem Sockel und der angehobenen Plattform mit einem feuchten Tuch.

LAGERUNG

Lagern Sie die Maschine aufrecht und lassen Sie alle Teile zusammengebaut. Heben Sie die Maschine beim Transport am unteren Ende des Motorgehäuses an. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Flüssigkeiten dürfen nicht im Behälter aufbewahrt werden.

MOTOR NEU STARTEN

Im Falle einer Motorüberlastung ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 30 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist. Sobald die Mischung abgekühlt ist, etwas davon aus dem Eimer entnehmen und den Eimer wieder auf den Motorsockel stellen. Schließen Sie das Gerät wieder an und schalten Sie es ein.

Sollte der Motor nicht anspringen, wiederholen Sie den Reset-Vorgang. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät etwa 15 Minuten abkühlen.
- Nehmen Sie den Deckel vom äußeren Behälter und den Messlöffel ab. Stellen Sie sicher, dass keine Zutaten den Deckelmechanismus blockieren.

FEHLERBEHEBUNG

Das Gerät bewegt sich während des Betriebs.

- Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte und die Füße der Küchengeräte sauber und trocken sind.

Das Dessert bleibt nach der Verarbeitung flüssig.

- Frieren Sie die Wanne so lange wieder ein, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Den Boden mindestens 24 Stunden lang einfrieren und nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank sofort weiterverarbeiten.
- Stellen Sie den Gefrierschrank gegebenenfalls auf eine Temperatur zwischen -13°C und -22°C ein.
- Überprüfen Sie das Fett- bzw. Zuckerverhältnis im Rezept.

Das Dessert wird sandig oder pudrig.

- Nutzen Sie das Programm ☺ um die Cremigkeit zu verbessern.
- Überprüfen Sie das Fett- bzw. Zuckerverhältnis im Rezept.

Die Programme leuchten nicht auf

- Prüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen und eingeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass es vollständig montiert ist.
- Senken Sie den Container zwischen den Programmen ab, bevor Sie ein neues starten.

Die Installationsanzeige blinkt.

- Der äußere Behälter ist nicht korrekt installiert.

Die Installationsanzeige leuchtet weiterhin.

- Die Klinge ist nicht montiert oder falsch positioniert.

Die Programme und die Fortschrittsanzeige blinken.

- Der Motor ist überlastet: Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Sockel 15 Minuten lang abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Zutaten die Montage behindern.
- Verwenden Sie Zutaten mit Zucker oder Fett.
- Stellen Sie die Gefrierschranktemperatur ein (-13 °C bis -22 °C).
- Eis oder harte, lose Zutaten nicht verarbeiten.

Der Eimer ist schräg eingefroren

- Nicht verarbeiten. Leicht antauen lassen, verrühren und auf einer ebenen Fläche wieder einfrieren.

Der äußere Behälter gibt nicht frei

- Warten Sie 2 Minuten und entfernen Sie den Behälter, während Sie den Entriegelungsknopf gedrückt halten.
- Die Schaufel vor der Weiterverarbeitung und zwischen aufeinanderfolgenden Einsätzen gründlich trocknen.

Kratzer am Eimer

- Leichte Kratzer sind normal. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallbesteck.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungsanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Hartelijk dank dat u voor onze multifunctionele koelkast hebt gekozen. Lees voor gebruik van dit product de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op elektrische schokken, letsel en zelfs overlijden als ze strikt worden opgevolgd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, samen met de correct ingevulde productgarantiekaart, de originele productverpakking en het aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk door aan de volgende eigenaar van het apparaat. Neem bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de basisveiligheidsmaatregelen en ongevalpreventieregels in acht. Wij wijzen alle aansprakelijkheid af die voortvloeit uit het niet naleven van deze instructies door de klant.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

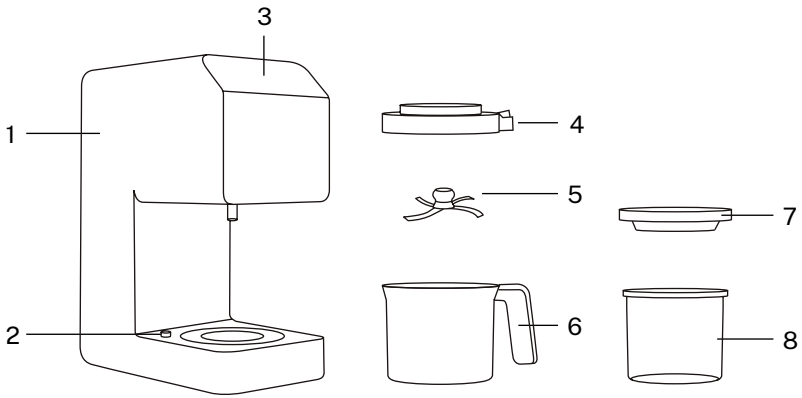
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Reinig alle onderdelen die in contact kunnen komen met voedsel vóór het eerste gebruik, volgens de instructies in de handleiding.
- Controleer voor elk gebruik of het mes niet verbogen of beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als het mes beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het mes goed aan het deksel van de container is bevestigd en dat het geheel volledig in elkaar is gezet voordat u het op de basis plaatst.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit, of die onvoldoende ervaring en kennis hebben, mits zij dit onder toezicht doen of adequate instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen.
- Schoonmaak- en onderhoudstaken mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.
- Vul de containers niet boven het aangegeven maximumniveau (MAX).
- Gebruik het apparaat niet als het reservoir leeg is.
- Meng geen hete vloeistoffen, want dit kan leiden tot drukopbouw en stoomvorming met brandwonden tot gevolg.
- Controleer regelmatig of het netsnoer, het apparaat en de verlengsnoeren niet beschadigd zijn. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is, inclusief het netsnoer. Reparaties of vervangingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant, diens geautoriseerde technische dienst of gekwalificeerd personeel. Open het apparaat niet zelf: risico op letsel.
- Houd handen, haar en kleding uit de buurt van de container tijdens het opladen en gebruik van het apparaat.
- Leid de kabel niet langs scherpe randen. Niet pletten of buigen. Door

beschadiging van de kabel bestaat het risico op kortsluiting.

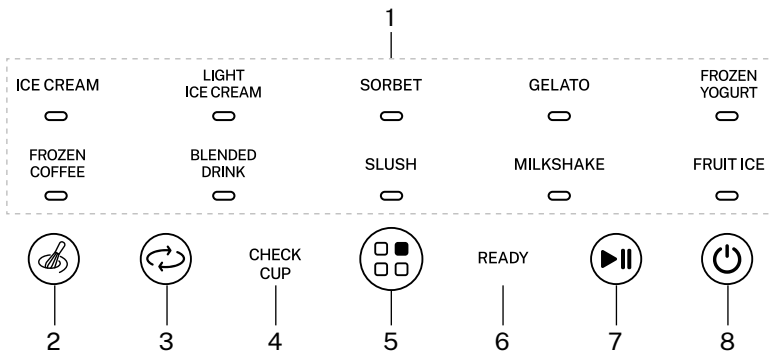
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact: wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, vóór montage of demontage, vóór het schoonmaken, in geval van een storing tijdens gebruik en na elk gebruik.
- De stekker moet altijd bereikbaar blijven.
- Koppel het apparaat los van het stroomnet wanneer het niet in gebruik is. Wikkel de kabel niet om het apparaat heen. Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen of doe dit met natte handen.
- Houd het apparaat nooit onder stromend water en dompel het nooit onder in water. Risico op kortsluiting.
- Als het apparaat in het water valt, haal het er dan niet uit zonder eerst de stekker uit het stopcontact te trekken. Gebruik het niet opnieuw en laat het controleren door een erkende servicemonteur.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water (badkuipen, gootstenen, wasbakken, enz.) en stel het niet bloot aan regen of vochtigheid. Gebruik het apparaat alleen met droge handen.
- Reparaties aan elektrische apparaten mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Onjuiste reparaties kunnen een ernstig gevaar voor de gebruiker opleveren.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit ander gebruik dan waarvoor deze bedoeld is, onjuiste behandeling of ongeautoriseerde reparaties. In deze gevallen vervalt de garantie.
- Steek geen voorwerpen of vingers in de openingen van het apparaat. Dek de ventilatieopeningen niet af.
- Plaats het apparaat of de stekker niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur. Bescherm het apparaat tegen warmtebronnen, zoals hete oppervlakken of direct zonlicht.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en niet voor industrieel gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
- Gebruik het apparaat op een droge, vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.
- Sluit het apparaat niet aan op timers of op afstand bediende ontstekingssystemen.
- Wees voorzichtig met bewegende onderdelen zoals messen: er bestaat risico op letsel.
- Om oververhitting te voorkomen, dient u een minimale afstand van 8 cm tussen het apparaat en andere objecten aan te houden.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de binnenpan en de mengpeddels.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen, mag u het niet herhaaldelijk met korte tussenpozen inschakelen (minimaal 5 minuten tussen de in- en uitschakelen).
- Als het apparaat trilt tijdens gebruik, houd het dan stevig vast door het met uw hand te ondersteunen.
- Verwerk geen ijsblokken of ijsblokjes. Probeer geen smoothies te maken en verwerk geen harde, losse ingrediënten. Het fruit moet worden geplet om het sap eruit te persen, of gemengd met andere ingrediënten en vooraf bevroren voordat het verder wordt verwerkt.

ONDERDELENLIJST



1. Hoofddeelte
2. De container ontgrendelen
3. Bedieningspaneel
4. Buitendeksel van de verpakking
5. Mengpeddels
6. Buitenverpakking
7. Deksel voor binnencontainer
8. Binnencontainer


BEDIENINGSPANEEL



1. Programma-indicatoren
2. Mix In-knop
3. Verwijderknop
4. Installatie-indicatielampje
5. Programmakeuzeknop
6. Indicatielampje voor einde programma
7. Start-/stopknop
8. Aan/uit-knop

VIA HET BEDIENINGSPANEEL

AAN/UIT-KNOP


Gebruik de knop  om het apparaat aan of uit te zetten.

INSTALLATIE-INDICATIELAMPJE (CONTROLEER DE BEKER)


Het installatie-indicatielampje gaat branden wanneer het apparaat nog niet volledig gemonteerd is en klaar voor gebruik.

- Als het indicatielampje knippert, controleer dan of de buitenste behuizing correct is gemonteerd.
- Als het indicatielampje aan blijft, controleer dan of de mengpeddel correct is geplaatst.

KNOP VOORINSTELLINGSPROGRAMMA'S

- De sleutel  Het biedt de mogelijkheid om te navigeren door 10 vooraf gedefinieerde programma's voor bevroren desserts en dranken.
- Zodra het gewenste programma is geselecteerd, drukt u op START om de werking te starten. Het apparaat zal automatisch de vooraf ingestelde tijd en functie uitvoeren en stoppen wanneer het programma is voltooid.


START/STOP-KNOP

- Puls  om de werking van het gekozen programma te starten. Druk nogmaals op de knop om de motor te stoppen.

INDICATIELAMPJE PROGRAMMA BEËINDIGD (KLAAR)


De READY-indicator licht op wanneer het geselecteerde programma succesvol is afgerond. Dit geeft aan dat het apparaat zijn werkcyclus heeft voltooid en klaar is om te worden geopend en de container te worden verwijderd.

MIX-IN KNOP

De knop  Het wordt gebruikt om extra ingrediënten (toppings) aan het dessert of drankje toe te voegen nadat het hoofdgerecht is afgelopen, zonder ze volledig te vermalen.

Om de extra ingrediënten toe te voegen, maak je met een lepel een kuiltje in het midden van de reeds bereide inhoud, tot aan de bodem van de kom. Het gat moet een diameter van ongeveer 4 cm hebben. Voeg de gehakte of gesneden ingrediënten toe aan de holte, zet de container vervolgens weer in elkaar volgens de aangegeven gebruiksaanwijzing en selecteer het MIX-IN-programma om ze gelijkmatig te mengen.

VERWIJDER KNOP

De knop  Het wordt gebruikt om de romigheid van een mengsel te verbeteren dat te korrelig of poederachtig is geworden, zonder extra ingrediënten toe te voegen.

Dit programma is vooral handig wanneer de basis erg koud is. Als de textuur na afloop van een programma glad is en het product gemakkelijk met een lepel te serveren is, kunt u doorgaan naar de volgende stap. Als het mengsel daarentegen een droge of kruimelige textuur heeft, zet de container dan weer in elkaar volgens de gebruiksaanwijzing en selecteer het RE-SPIN-programma om de inhoud opnieuw te verwerken.

VOORAF VASTGESTELDE PROGRAMMA'S

Met dit apparaat kunt u thuis een breed scala aan bevroren desserts en drankjes bereiden, met professionele resultaten en een perfecte textuur in elk recept. Dankzij de automatische programma's kunt u het proces aanpassen aan verschillende soorten ingrediënten en krijgt u altijd het beste resultaat.

De producten die gemaakt kunnen worden, zijn onderverdeeld in twee hoofdcategorieën, afhankelijk van hun textuur en de manier waarop ze geconsumeerd worden:

Romige desserts

Romige desserts kenmerken zich door hun romige en consistente textuur, ideaal om met een lepel te serveren.

Klassiek ijs

Ontworpen voor traditionele en romige recepten. Maak van zuivelproducten of alternatieve ingrediënten op eenvoudige wijze zacht, romig en makkelijk te serveren ijs.

Licht ijs

Ideaal voor mensen die ijs willen maken met een laag suiker- of vetgehalte, of met suikervervangers. Geschikt voor keto-, paleo- of veganistische recepten.

Sorbet

Transformeer fruitrecepten met een hoog water- en suikergehalte in romige, gladde sorbets.

Gelato

Maak romige basiscrème voor een authentiek Italiaans ijsje.

Bevroren yoghurt

Verander commerciële yoghurts met één druk op de knop in gezonde en romige bevroren desserts.

Fruitijs

Transformeer water en fruitsmaken in verfrissende porties Italiaans ijs.

KOUDE DRANKEN

Deze producten hebben een meer vloeibare textuur en zijn bedoeld om koud of bevroren te worden gedronken.

Bevroren koffie

Ideaal voor het bereiden van professionele ijskoffiedranken met koffie, suiker, room, melk of plantaardige dranken.

Koude drank (mixdrank)

Hiermee kun je dikkere, gladdere en langer houdbare bevroren drankjes met een superieure textuur verkrijgen.

Slushie

Het verandert water en poedermixen of siropen in gladde, zijdezachte en verfrissende slushies.

MILKSHAKE

Maak eenvoudig dikke en romige smoothies. Je hoeft alleen maar ijs (uit de winkel of zelfgemaakt), melk en eventuele extra ingrediënten naar keuze te mengen.

EERSTE STAPPEN

Volg de onderstaande stappen voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

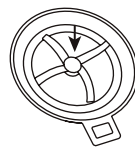
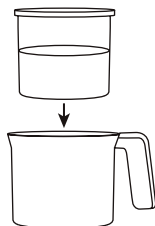
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
2. Was de containers, deksels en mengpeddels met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een afwasborstel met een handvat om de schop schoon te maken.
3. Spoel alle onderdelen grondig af en laat ze volledig aan de lucht drogen.
4. Reinig het bedieningspaneel met een zachte, droge doek.

HOE TE GEBRUIKEN

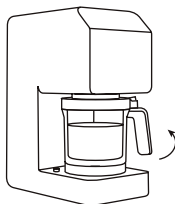
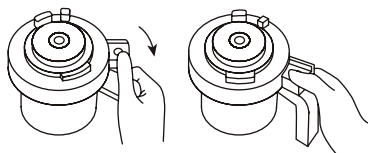
1. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact en plaats het op een vlakke, droge, schone en stabiele ondergrond, zoals een tafel of aanrecht.
2. Voeg de ingrediënten toe aan de binnenbak.
 - Voeg bij recepten voor bevroren desserts geen ingrediënten boven de aangegeven lijn toe. **MAXIMALE VULLING** overeenkomend met de kolom **BEVROREN DESSERT** (linkerzijde).
 - Voor drankrecepten kunt u de ingrediënten onder de streep toevoegen. **STAP 1 – MAXIMAAL VULLEN (INVRIEZEN)** aangegeven in de kolom **DRANK**. Na 24 uur invriezen en voordat u de container in het apparaat plaatst, vult u de container bij met vloeistof tot onder de aangegeven lijn. **STAP 2 – GIET DE VLOEISTOF ERIN** Sluit vervolgens de verpakking af met het deksel.
3. Als het recept bevroren ingrediënten bevat, sluit de bak dan goed af met het deksel en vries het minimaal 24 uur in.


Tips voor het invriezen

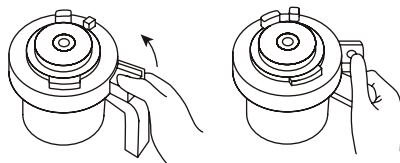
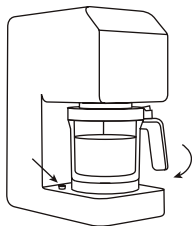
- Voor het beste resultaat dient uw vriezer ingesteld te zijn tussen -23°C en -8°C , aangezien het product is ontworpen om basisproducten binnen dit temperatuurbereik te verwerken.
- Om problemen te voorkomen, is het aan te raden de verpakking op een vlakke ondergrond en rechtopstaand in te vriezen. Diepvrieskisten worden niet aanbevolen, omdat ze de neiging hebben om zeer lage temperaturen te bereiken.
- Het is essentieel om de bodem minimaal 24 uur in de vriezer te bewaren. Zelfs na het invriezen moet de verpakking een lagere, gelijkmatige temperatuur bereiken voordat deze verder verwerkt kan worden.
- Om tijd te besparen, kunt u meerdere bakjes tegelijk klaarmaken en in de vriezer bewaren, zodat u altijd desserts bij de hand hebt.



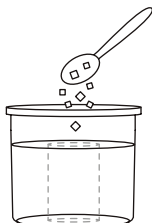
4. Zodra de bodem klaar is of ingevroren, haal je het deksel van de verpakking en plaats je deze in de buitenste verpakking.
5. Plaats de schepconnector gelijk met de binnenkant van het deksel van de buitenste container. Druk tot u een klik hoort; dit geeft aan dat de peddel correct is bevestigd.




6. Lijn de markeringen op het deksel uit met het handvat van de buitenste verpakking en plaats het lipje van het deksel iets rechts van het handvat. Draai vervolgens het deksel met de klok mee totdat het vastklikt.
7. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet. Centreer de buitenste container onder het bedieningspaneel van de motorbasis. Draai de hendel naar rechts om het platform omhoog te brengen en de container vast te zetten. Een klik bevestigt dat de container correct is geïnstalleerd.
8. Het apparaat inschakelen en het programma selecteren. Druk op de knop  om het apparaat aan te zetten. Als de container correct is geplaatst, lichten de programma's op, wat aangeeft dat het apparaat klaar is voor gebruik.
9. Kies het programma dat het meest geschikt is voor uw recept. Het apparaat stopt automatisch aan het einde van de cyclus.



10. Verwijderen van de container. Zodra het programma is voltooid, drukt u op de knop voor het loslaten van de container, die zich aan de linkerkant van de motorbasis bevindt. Draai de hendel terug naar de middenpositie; hierdoor zakt de container op het platform. Til het op om het van de motorbasis te verwijderen.
11. Druk op de ontgrendelingsknop van het deksel en draai deze tegen de klok in om het te verwijderen.



12. Als je toppings wilt toevoegen, prik dan met een lepel een gat in het midden van het kant-en-klare dessert, tot aan de bodem van de bak, met een diameter van ongeveer 4 cm. Voeg de gehakte of gebroken ingrediënten toe aan de kom en herhaal vervolgens stap 6-10 met behulp van het programma.  om ze in het dessert te verwerken.

TIPS VOOR TOPPINGS

- Het is aan te raden om ongeveer 60 ml (1/4 kopje) verkruidelde snoepjes, gehakte noten, bevroren fruit, chocoladestukjes of andere ingrediënten naar smaak toe te voegen.
- Als je meerdere soorten toppings gebruikt, overschrijd dan niet de totale hoeveelheid van 1/4 kopje. Je kunt de hoeveelheid naar eigen voorkeur aanpassen, maar zorg ervoor dat het deksel van de buitenste emmer goed sluit.
- Harde ingrediënten zoals chocolade, snoep of noten zullen tijdens het programma niet ontbinden. 🌀 en zal intact blijven. Het is aan te raden om mini-chocoladestukjes, kleine snoepjes of voorgesneden ingrediënten te gebruiken.
- Zachte ingrediënten breken af en worden kleiner; voorbeelden hiervan zijn ontbijtgranen, koekjes of bevroren fruit. Om grotere stukken te behouden, voeg je grotere stukken toe aan het dessert.
- Voor het beste resultaat bij ijs of gelato is het niet aan te raden om vers fruit, sauzen of room als topping te gebruiken, omdat dit het dessert waterig kan maken. Gebruik in plaats daarvan bevroren fruit of toppings van chocolade of karamel.

13. Als de ondergrond te zanderig of poederachtig is, kunt u het programma gebruiken. 🌀 in plaats van toppings toe te voegen. Dit programma is met name handig voor zeer koude ondergronden.
- Als het dessert een gladde en romige textuur heeft, ga dan verder met de volgende stap.
 - Als het nog steeds zanderig of stoffig is, herhaal dan stap 6-10 en gebruik het programma. 🌀 om het opnieuw te verwerken.
14. Til de emmer uit de buitenste verpakking en geniet van je dessert.
15. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen en vergeet niet de stekker uit het stopcontact te halen als u klaar bent. Instructies voor reiniging en opslag vindt u in het gedeelte 'Reiniging en onderhoud'.
16. Als je dessert over hebt, gebruik dan een lepel of spatel om het oppervlak glad te strijken voordat je het opnieuw invriest.
- Als het dessert na het opnieuw invriezen te hard is, verwerk het dan opnieuw met hetzelfde programma dat je in eerste instantie hebt gebruikt.
 - Als het nog steeds romig is, serveer het dan gewoon en geniet ervan.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Opmerking: Voordat u begint met schoonmaken, verwijdert u de schep uit het deksel van de buitenste verpakking door op de knop bovenop het deksel te drukken. Spoel de ijsschep en het deksel af met warm water om eventuele restjes ijs of toppings te verwijderen. Gebruik geen schurende schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.

HANDWASSEN

Was de containers, deksels en schep met warm zeepsop. Gebruik een keukengereedschap met een handvat om de schop schoon te maken. Spoel alle onderdelen grondig af met water en laat ze aan de lucht drogen.

VAATWASSERS

De bakjes, deksels en het schepje zijn geschikt voor de vaatwasser en moeten op het bovenste rek worden geplaatst. Zorg ervoor dat u de schep, emmer, buitenverpakking en deksels van elkaar scheidt voordat u ze in de vaatwasser plaatst.

BUITENSTE CONTAINER DEKSEL

Voordat u het deksel schoonmaakt, verwijdert u de roerpeddel om eventuele resten van ingrediënten die eronder vastzitten te verwijderen. Spoel vervolgens de ontgrendelingshendel van de peddel en de afvoergaten aan beide zijden door met warm water. Voor volledige afwatering plaatst u het deksel met de hendel naar beneden.

Verwijder vervolgens de donkergrijze rubberen pakking die het onderste middengedeelte van het deksel omringt. Zowel het deksel als de pakking kunnen met de hand worden afgewassen met warm zeepsop of in de vaatwasser worden geplaatst.

MOTORBASIS

Voordat u de motorbasis schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat deze is losgekoppeld van de stroomvoorziening. Maak de basis schoon met een schone, vochtige doek. Gebruik geen schuurponsjes, schurende sponsjes of borstels om schoon te maken.

Reinig na elk gebruik de as onder het bedieningspaneel met een vochtige doek. Om vloeistoffen te verwijderen die tussen de motorbasis en het platform vastzitten, plaatst u eerst de hendel van de buitenste container in het midden onder het bedieningspaneel en zet u de container vervolgens op de basis. Draai vervolgens de hendel naar rechts om het platform omhoog te brengen en maak de ruimte tussen de basis en het omhooggebrachte platform schoon met een vochtige doek.

OPSLAG

Bewaar de machine rechtop en zorg dat alle onderdelen gemonteerd blijven. Til de machine bij het verplaatsen op aan de onderkant van de motorbasis. Bewaar het apparaat op een droge, geventileerde plaats, buiten het bereik van kinderen. Bewaar geen vloeistoffen in de verpakking.

START DE MOTOR OPNIEUW.

Bij overbelasting van de motor dient u de stekker uit het stopcontact te halen en minimaal 30 minuten te wachten tot de motor is afgekoeld. Laat het mengsel afkoelen, schep dan wat uit de emmer en plaats de emmer terug op de motorbasis. Sluit het apparaat weer aan en schakel het in.

Als de motor niet start, herhaal dan de resetprocedure. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice.

Stapsgewijze procedure:

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.
- Verwijder het deksel van de buitenste verpakking en de maatschep. Zorg ervoor dat er geen ingrediënten de dekselconstructie blokkeren.

PROBLEEMOPLOSSING


Het apparaat beweegt tijdens gebruik.

- Zorg ervoor dat het aanrechtblad en de poten van de apparaten schoon en droog zijn.

Het dessert blijft vloeibaar na de bereiding.

- Vries de inhoud van de bak opnieuw in tot de gewenste consistentie is bereikt.
- Vries de basis minimaal 24 uur in en verwerk deze direct na het uit de vriezer halen.
- Stel de vriezer indien nodig in op een temperatuur tussen -13°C en -22°C.
- Controleer de verhouding tussen vet en suiker in het recept.

Het dessert krijgt een zanderige of poederachtige textuur.

- Gebruik het programma  om de romigheid te verbeteren.
- Controleer de verhouding tussen vet en suiker in het recept.

De programma's lichten niet op.

- Controleer of het apparaat is aangesloten en ingeschakeld.
- Controleer of het volledig gemonteerd is.
- Laat de container zakken tussen de programma's door voordat u een nieuw programma start.

De installatie-indicator knippert.

- De buitenste container is niet correct gemonteerd.

De installatie-indicator blijft branden.

- Het mes is niet geïnstalleerd of is verkeerd geplaatst.

De programma's en de voortgangsbalk knippen.

- De motor is overbelast: haal de stekker uit het stopcontact en laat de basis 15 minuten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen ingrediënten zijn die de assemblage belemmeren.
- Gebruik ingrediënten die suiker of vet bevatten.
- Stel de temperatuur van de vriezer in (-13 °C tot -22 °C).
- Verwerk geen ijs of harde, losse ingrediënten.

De emmer is scheef bevroren.

- Niet verwerken. Laat het mengsel iets ontdoaien, meng het en vries het opnieuw in op een vlakke ondergrond.

De buitenste verpakking laat niet los.

- Wacht 2 minuten en verwijder de container terwijl u de ontgrendelingsknop ingedrukt houdt.
- Droog de schop grondig af vóór gebruik en tussen opeenvolgende gebruiksbeurten.

Krassen op de emmer

- Kleine krasjes zijn normaal. Vermijd het gebruik van metalen keukengerei.



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd. Voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy bardzo za wybór naszej lodówki wielofunkcyjnej. Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać instrukcję prawidłowego stosowania.

Zawarte w zestawie środki ostrożności zmniejszają ryzyko porażenia prądem, obrażeń ciała, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości, wraz z prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeżeli to możliwe, przekaż te instrukcje następnemu właścicielowi urządzenia. Używając urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i zapobiegania wypadkom. Nie bierzemy na siebie żadnej odpowiedzialności wynikającej z niezastosowania się klientów do niniejszych instrukcji.

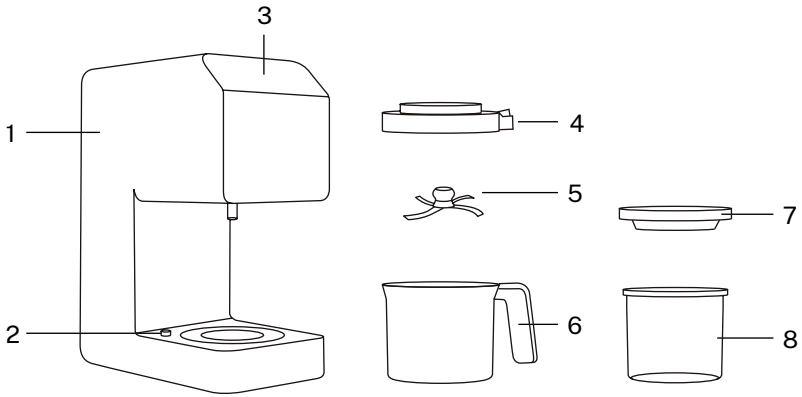
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności.

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części mogące mieć kontakt z żywnością, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy ostrze nie jest wygięte lub uszkodzone. Nie używaj urządzenia, jeśli ostrze jest uszkodzone.
- Przed umieszczeniem ostrza na podstawie należy upewnić się, że jest ono prawidłowo przymocowane do pokrywy pojemnika i że cały zestaw jest całkowicie zmontowany.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że korzystają z niego pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny wykonywać prac związanych ze sprzątaniem i konserwacją urządzenia bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Przechowywać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Nie napełniać pojemników powyżej oznaczonego maksymalnego poziomu (MAX).
- Nie używaj urządzenia, jeśli pojemnik jest pusty.
- Nie mieszaj gorących płynów, gdyż może to spowodować wzrost ciśnienia i wytworzenie się pary, co grozi poparzeniem.
- Sprawdzaj okresowo, czy przewód zasilający, urządzenie i przedłużacze nie są uszkodzone. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone, łącznie z przewodem zasilającym. Naprawy lub wymiany mogą być wykonywane wyłącznie przez producenta, jego autoryzowany serwis techniczny lub wykwalifikowany personel. Nie otwieraj urządzenia samodzielnie: istnieje ryzyko obrażeń.
- Podczas ładowania i korzystania z urządzenia należy trzymać ręce, włosy i odzież z dala od pojemnika.

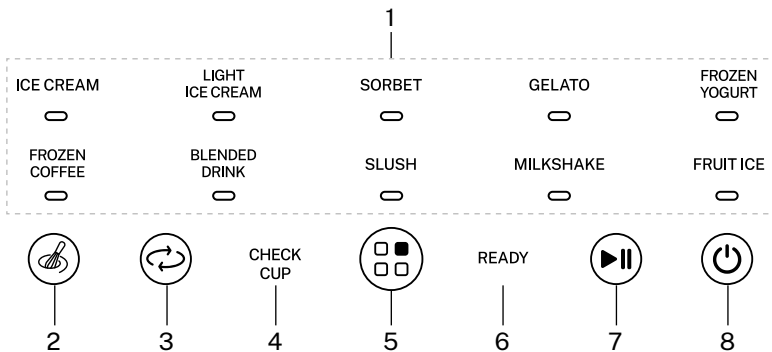
- Nie należy przeprowadzać kabla przez ostre krawędzie. Nie zginać i nie zgniać. Istnieje ryzyko zwarcia na skutek uszkodzenia kabla.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od gniazdka elektrycznego: gdy urządzenie nie jest pod nadzorem, przed montażem lub demontażem, przed czyszczeniem, w przypadku usterki w trakcie użytkowania oraz po każdym użyciu.
- Wtyczka musi być zawsze dostępna.
- Odłącz urządzenie od zasilania sieciowego, gdy nie jest używane. Nie owijaj kabla wokół urządzenia. Nigdy nie odłączaj urządzenia ciągnąc za kabel lub mokrymi rękami.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie. Ryzyko zwarcia.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, nie należy go wyjmować bez uprzedniego odłączenia od gniazdka sieciowego. Nie używaj go ponownie i oddaj do sprawdzenia autoryzowanemu technikowi serwisowemu.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu wody (wanny, zlewu, umywalki itp.) ani wystawiać go na działanie deszczu lub wilgoci. Używaj urządzenia wyłącznie suchymi rękami.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, niewłaściwego obchodzenia się z produktem lub nieautoryzowanych napraw. W takich przypadkach gwarancja traci ważność.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów ani palców do otworów urządzenia. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych.
- Nie należy umieszczać urządzenia ani jego wtyczki na gorących powierzchniach ani w pobliżu otwartego ognia. Chroń urządzenie przed źródłami ciepła, takimi jak gorące powierzchnie lub bezpośrednio światło słoneczne.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku przemysłowego. Nie stosować na zewnątrz.
- Używaj urządzenia na suchej, płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
- Nie podłączaj urządzenia do timerów ani zdalnie sterowanych systemów zapłonowych.
- Zachować ostrożność w pobliżu ruchomych części, np. noży: ryzyko obrażeń.
- Aby uniknąć przegrzania, należy zachować minimalną odległość 8 cm między urządzeniem a innymi przedmiotami.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez wewnętrznego pojemnika i mieszadeł.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie należy włączać go wielokrotnie w krótkich odstępach czasu (minimum 5 minut między kolejnymi uruchomieniami).
- Jeżeli podczas pracy urządzenie wibruje, należy je mocno przytrzymać ręką.
- Nie należy przetwarzać bloków ani kostek lodu. Nie próbuj przygotowywać koktajli ani miksować twardych, sypkich składników. Owoce należy rozgnieść w celu uwolnienia soku lub wymieszać z innymi składnikami i przed przetworzeniem zamrozić.

LISTA CZĘŚCI



1. Główna część
2. Odblokowanie kontenera
3. Panel sterowania
4. Zewnętrzna pokrywa pojemnika
5. Mieszadła
6. Pojemnik zewnętrzny
7. Pokrywa do pojemnika wewnętrznego
8. Pojemnik wewnętrzny


PANEL STEROWANIA



1. Wskaźniki programu
2. Przycisk „Mix In”
3. Usuń przycisk
4. Kontrolka instalacji
5. Przycisk wyboru programu
6. Kontrolka zakończenia programu
7. Przycisk Start/Stop
8. Przycisk włączania/wyłączania zasilania

KORZYSTANIE Z PANELU STEROWANIA

PRZYCISK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA ZASILANIA


Użyj przycisku  aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

KONTROLKA INSTALACJI (SPRAWDŹ KUBEK)


Kontrolka instalacji zapala się, gdy urządzenie nie jest całkowicie zmontowane do użytku.

- Jeżeli wskaźnik miga, należy sprawdzić, czy pojemnik zewnętrzny jest prawidłowo zainstalowany.
- Jeśli kontrolka nadal się świeci, sprawdź, czy mieszadło jest prawidłowo ustawione.

PRZYCISK PROGRAMÓW PRESET

- Klucz  Umożliwia poruszanie się pomiędzy 10 predefiniowanymi programami dla mrożonych deserów i napojów.
- Po wybraniu żądanego programu naciśnij przycisk START, aby rozpocząć działanie. Urządzenie automatycznie uruchomi się po upływie ustawionego czasu i funkcji i zatrzyma się po zakończeniu programu.


PRZYCISK START/STOP

- Puls  aby rozpocząć działanie wybranego programu. Aby zatrzymać silnik, naciśnij przycisk ponownie.

KONTROLKA ZAKOŃCZENIA PROGRAMU (GOTOWY)


Kontrolka READY zapala się, gdy wybrany program zakończy się pomyślnie. Oznacza to, że urządzenie zakończyło cykl pracy i można je otworzyć, a pojemnik wyjąć.

PRZYCISK MIX-IN

Przycisk  Używa się jej do dodawania dodatkowych składników (dodatki) do deseru lub napoju po zakończeniu dania głównego, bez ich całkowitego rozdrobnienia.

Aby dodać składniki, za pomocą łyżki zrób wgłębienie na środku już przetworzonej zawartości, sięgające dna pojemnika. Otwór powinien mieć średnicę około 4 cm. Dodaj pokrojone lub posiekane składniki do wnętrza pojemnika, a następnie ponownie złóż pojemnik, postępując zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania, i wybierz program MIX-IN, aby równomiernie je połączyć.

USUŃ PRZYCISK

Przycisk  Stosuje się go w celu poprawienia kremowej konsystencji mieszanki, która stała się zbyt ziarnista lub proszkowata, bez dodawania dodatkowych składników.

Program ten jest szczególnie przydatny, gdy podłoże jest bardzo zimne. Jeśli po zakończeniu programu konsystencja jest gładka i można ją łatwo podawać łyżką, możesz przejść do następnego kroku. Jeśli natomiast mieszanka ma suchą lub kruszącą się konsystencję, należy ponownie złożyć pojemnik, postępując zgodnie z instrukcją użytkowania, a następnie wybrać program RE-SPIN, aby ponownie przetworzyć zawartość.

WSTĘPNIE USTALONE PROGRAMY

To urządzenie umożliwia przygotowanie w domu szerokiej gamy mrożonych deserów i napojów, zapewniając profesjonalne rezultaty i idealną konsystencję każdego przepisu. Dzięki automatycznym programom możesz dostosować proces do różnych rodzajów składników i zawsze uzyskać najlepszy efekt.

Produkty, które można z nich wytwarzać, dzielą się na dwie główne kategorie, w zależności od ich konsystencji i sposobu spożycia:

KREMOWE DESERY

Desery kremowe charakteryzują się kremową i jednolitą konsystencją, idealną do podawania łyżką.

Klasyczne lody

Przeznaczony do przepisów tradycyjnych i kremowych. Z łatwością zamienisz produkty mleczne lub alternatywne w miękkie, treściwe i łatwe w podaniu lody.

Lekkie lody

Idealne dla osób, które chcą przygotować lody o niskiej zawartości cukru i tłuszczu, bądź z zamiennikami cukru. Nadaje się do przepisów keto, paleo i wegańskich.

Sorbet (SORBET)

Przekształć przepisy na dania z owocami o wysokiej zawartości wody i cukru w kremowe, gładkie sorbety.

Gelato (Gelato)

Przygotuj kremową bazę do ciast, aby uzyskać autentyczne włoskie lody.

Mrożony jogurt

Zamień gotowe jogurty w zdrowe i kremowe mrożone desery za pomocą jednego naciśnięcia przycisku.

Lody owocowe

Przekształć smaki wody i owoców w orzeźwiające porcje włoskich lodów.

ZIMNE NAPOJE

Programy te oferują bardziej płynną konsystencję i są przeznaczone do spożywania jako zimny lub mrożony napój.

Mrożona kawa

Idealny do przygotowywania profesjonalnej jakości mrożonej kawy z wykorzystaniem kawy, cukru, śmietanki, mleka lub napojów roślinnych.

Zimny napój (NAPÓJ MIESZANY)

Umożliwia uzyskanie gęstszych, gładszych i trwalszych mrożonych napojów o lepszej konsystencji.

Slushie

Zamienia wodę i mieszanki w proszku lub syropy w gładkie, jedwabiste i orzeźwiające mrożone napoje.

KOKTAJL MLECZNY

Łatwe przygotowywanie gęstych i kremowych koktajli. Wystarczy wymieszać lody (kupione w sklepie lub zrobione w domu), mleko i dowolne dodatkowe składniki.

PIERWSZE KROKI

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać poniższe czynności:

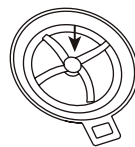
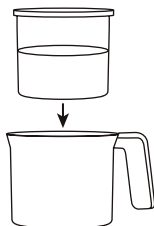
1. Usuń z urządzenia wszelkie materiały opakowaniowe.
2. Umyj pojemniki, pokrywkę i mieszadła ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Aby wyczyścić łopatę, użyj myjki z uchwytem.
3. Dokładnie wypłucz wszystkie elementy i pozostaw do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.
4. Wyczyść panel sterowania miękką, suchą ściereczką.

JAK UŻYWAĆ

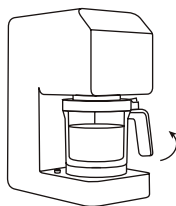
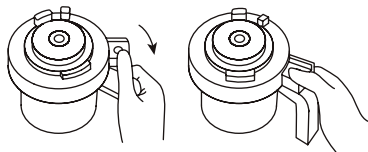
1. Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego i umieść je na płaskiej, suchej, czystej i stabilnej powierzchni, np. stole lub blacie.
2. Dodaj składniki do wewnętrznego pojemnika.
 - W przypadku przepisów na mrożone desery nie dodawaj składników powyżej linii. **MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE** odpowiadający kolumnie **MROŻONY DESER** (lewa strona).
 - W przypadku przepisów na napoje, składniki należy dodać poniżej linii. **KROK 1 – MAKSYMALNE WYPEŁNIENIE (ZAMRAŻANIE)** wskazane w kolumnie **NAPOJ.** Po 24 godzinach mrożenia i przed zainstalowaniem pojemnika w urządzeniu należy dołączyć płyn, aż poziom spadnie poniżej linii. **KROK 2 – WLEJ PŁYNN** Następnie zamknij pojemnik pokrywką.
3. Jeżeli przepis obejmuje mrożone składniki, należy szczelnie zamknąć pojemnik i zamrozić go na co najmniej 24 godziny.


WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ZAMRAŻANIA

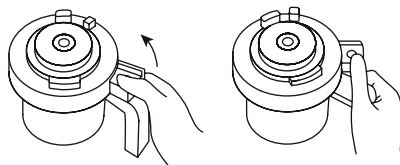
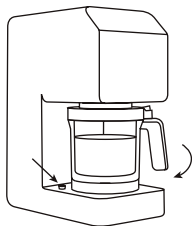
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ustaw zamrażarkę na temperaturę od -23°C do -8°C , gdyż produkt jest przeznaczony do przetwarzania baz w tym zakresie temperatur.
- Aby uniknąć problemów, zaleca się zamrażanie pojemnika na równej powierzchni i w pozycji pionowej. Nie zaleca się używania zamrażarek skrzyniowych, ponieważ mogą one osiągać bardzo niskie temperatury.
- Konieczne jest zamrożenie bazy na co najmniej 24 godziny. Nawet po zamrozeniu pojemnik musi osiągnąć niższą, jednolitą temperaturę przed przetworzeniem.
- Aby zaoszczędzić czas, możesz przygotować kilka pojemników na raz i przechowywać je w zamrażarce. Dzięki temu desery będą zawsze gotowe do spożycia.



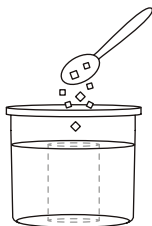
4. Po przygotowaniu lub zamrożeniu podstawy zdejmij pokrywkę z pojemnika i umieść ją w zewnętrznym pojemniku.
5. Umieść łącznik łopaty równo z wewnętrzną stroną pokrywy zewnętrznego pojemnika. Naciskaj, aż usłyszysz kliknięcie, co oznacza, że wiośło zostało prawidłowo zamocowane.




6. Wyrównaj oznaczenia na pokrywie z uchwytem zewnętrznego pojemnika, umieszczając zakładkę pokrywy nieznacznie na prawo od uchwyty. Następnie należy przekręcić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
7. Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej. Umieść pojemnik zewnętrzny pod panelem sterowania podstawy silnika. Obróć uchwyt w prawo, aby podnieść platformę i zablokować kontener w pozycji. Kliknięcie potwierdzi, że kontener został zainstalowany prawidłowo.
8. Włączanie i wybieranie programu. Naciśnij przycisk  Aby włączyć urządzenie. Jeżeli pojemnik został zainstalowany prawidłowo, programy zaczną się świecić, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do użycia.
9. Wybierz program, który najlepiej pasuje do Twojego przepisu. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po zakończeniu cyklu.



10. Usunięcie pojemnika. Po zakończeniu programu naciśnij przycisk zwalnający pojemnik, znajdujący się po lewej stronie podstawy silnika. Obróć uchwyt z powrotem do pozycji środkowej. Spowoduje to opuszczenie pojemnika na platformę. Podnieś go, aby wyjąć z podstawy silnika.
11. Naciśnij przycisk zwalnający pokrywę i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć.



12. Jeśli chcesz dodać dodatki, łyżką zrób dziurkę w środku przygotowanego deseru, tak aby sięgała dna pojemnika, i upewnij się, że ma średnicę około 4 cm. Dodaj posiekane lub pokruszone składniki do wgłębienia, a następnie powtórz kroki 6–10, korzystając z programu  aby dodać je do deseru.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE DODATKÓW

- Zaleca się dodanie około 60 ml (1/4 szklanki) pokruszonych cukierków, posiekanych orzechów, mrożonych owoców, kawałków czekolady lub innych składników według uznania.
- Jeśli używasz różnych dodatków, nie przekraczaj łącznej ilości 1/4 szklanki. Ilość tę możesz dostosować do swoich preferencji, ale upewnij się, że pokrywę zewnętrznego wiaderka można szczelnie zamknąć.
- Twarde składniki, takie jak czekolada, cukierki czy orzechy, nie ulegną rozkładowi podczas programu (☺) i pozostanie nienaruszone. Zaleca się użycie mini kawałków czekolady, małych cukierków lub posiekanych składników.
- Miękkie składniki również ulegają rozpadowi i stają się mniejsze; przykładem są płatki śniadaniowe, ciasteczka czy mrożone owoce. Jeśli chcesz zachować większe kawałki, dodaj je do deseru.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku lodów lub gelato, nie zaleca się stosowania jako dodatków świeżych owoców, sosów ani kremów, ponieważ mogą one sprawić, że deser będzie rzadki. Zamiast tego użyj mrożonych owoców lub polew czekoladowych lub karmelowych.

13. Jeśli podłoże jest zbyt piaszczyste lub pudrowe, możesz użyć programu (☺) zamiast dodawać dodatki. Program ten jest szczególnie przydatny na bardzo zimnych bazach.
 - Jeśli deser ma gładką i kremową konsystencję, przejdź do następnego kroku.
 - Jeśli nadal jest piaszczysto lub pylisto, powtórz kroki 6-10 i użyj programu (☺) aby przetworzyć go ponownie.
14. Wyjmij wiaderko z zewnętrznego pojemnika i delektuj się deserem.
15. Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie i pamiętaj o odłączeniu go od źródła zasilania po zakończeniu pracy. Instrukcje dotyczące czyszczenia i przechowywania można znaleźć w części Czyszczenie i konserwacja.
16. Jeśli zostanie Ci deser, wygładź jego powierzchnię łyżką lub szpatułką przed ponownym zamrożeniem.
 - Jeśli po zamrożeniu deser okaże się za twardy, należy go ponownie zamrozić, używając tego samego programu, którego użyto pierwotnie.
 - Jeśli nadal będzie kremowe, po prostu podawaj i delektuj się.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Notatka: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć szufelkę z zewnętrznej pokrywy pojemnika, naciskając przycisk znajdujący się na górze pokrywy. Wypłucz gałkownicę i pokrywkę ciepłą wodą, aby usunąć resztki lodów i dodatków. Nie należy używać szorstkich gąbek ani silnych środków czyszczących, gdyż mogą one uszkodzić urządzenie.

Mycie rąk

Umyj pojemniki, pokrywki i łopatkę ciepłą wodą z mydłem. Do czyszczenia łopaty należy używać kuchennego narzędzia z uchwytem. Dokładnie wypłucz wszystkie elementy wodą i pozostaw do wyschnięcia na powietrzu.

ZMYWARKI

Pojemniki, pokrywki i miarka nadają się do mycia w zmywarce i powinny być umieszczane na górnej półce. Przed umieszczeniem miarki, wiaderka, pojemnika zewnętrznego i pokrywek w zmywarce należy je od siebie oddzielić.

ZEWNĘTRZNA POKRYWA POJEMNIKA

Przed czyszczeniem pokrywy należy zdjąć mieszadło, aby usunąć wszelkie pozostałe pod nim składniki. Następnie przepuść przez dźwignię zwalniającą łopatkę i otwory spustowe po obu stronach ciepłą wodę. Aby zapewnić całkowite odprowadzenie wody, załóż pokrywę dźwignią skierowaną w dół.

Następnie usuń ciemnoszarą gumową uszczelkę otaczającą dolną, środkową część pokrywy. Zarówno pokrywkę, jak i uszczelkę można myć ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.

PODSTAWA SILNIKA

Przed czyszczeniem podstawy silnika należy upewnić się, że jest ona odłączona od zasilania. Wyczyść podstawę czystą, wilgotną szmatką. Do czyszczenia nie należy używać szorstkich gąbek, szorstkich gąbek ani szczotek.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wałek znajdujący się pod panelem sterowania wilgotną ściereczką. Aby oczyścić płyny, które dostały się między podstawę silnika a platformę, najpierw należy umieścić dźwignię zewnętrznego pojemnika na środku pod panelem sterowania i umieścić pojemnik na podstawie. Następnie należy obrócić dźwignię w prawo, aby podnieść platformę i wyczyścić przestrzeń między podstawą a podniesioną platformą wilgotną szmatką.

SKŁADOWANIE

Przechowuj maszynę w pozycji pionowej i upewnij się, że wszystkie części są zmontowane. Przemieszczając maszynę, należy podnosić ją za dolną część podstawy silnika. Przechowuj urządzenie w suchym i wentylowanym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
NIE przechowywać cieczy wewnątrz pojemnika.

URUCHOM PONOWNIE SILNIK

W przypadku przeciążenia silnika należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać co najmniej 30 minut, aż silnik ostygnie. Po ostygnięciu wyjmij część mieszanki z wiadra i umieść wiadro z powrotem na podstawie silnika. Podłącz ponownie urządzenie i włącz je. Jeżeli silnik nie uruchomi się, powtórz procedurę resetowania. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z obsługą klienta.

Procedura krok po kroku:

- Odłącz urządzenie od gniazdka zasilania.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 15 minut.
- Zdejmij pokrywę z zewnętrznego pojemnika i wyjmij łyżkę. Upewnij się, że żadne składniki nie blokują pokrywy.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


Urządzenie porusza się podczas pracy.

- Upewnij się, że blat i nóżki urządzenia są czyste i suche.

Deser po przetworzeniu pozostaje płynny.

- Zamroź pojemnik ponownie, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.
- Zamrozić spód na co najmniej 24 godziny i poddać obróbce natychmiast po wyjęciu z zamrażarki.
- W razie potrzeby ustaw temperaturę zamrażarki w zakresie od -13°C do -22°C.
- Sprawdź stosunek tłuszczu i cukru w przepisie.

Deser ma konsystencję piasku lub pudru.

- Użyj programu  aby poprawić kremowość.
- Sprawdź stosunek tłuszczu i cukru w przepisie.

Programy się nie włączają

- Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do prądu i włączone.
- Sprawdź czy jest całkowicie zmontowany.
- Między programami, przed rozpoczęciem nowego programu, obniż pojemnik.

Wskaźnik instalacji miga.

- Zewnętrzny pojemnik nie został prawidłowo zainstalowany.

Wskaźnik instalacji pozostaje zapalony

- Ostrze nie jest zamontowane lub jest nieprawidłowo ustawione.

Programy i pasek postępu migają.

- Silnik jest przeciążony: odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj 15 minut, aż podstawa ostygnie.
- Upewnij się, że żadne składniki nie blokują montażu.
- Używaj składników zawierających cukier lub tłuszcz.
- Dostosuj temperaturę zamrażarki (-13 °C do -22 °C).
- Nie należy przetwarzać lodu ani twardych, sypkich składników.

Wiadro zamarało pod kątem

- Nie przetwarzaj tego. Lekko rozmrozić, wymieszać i zamrozić ponownie na równej powierzchni.

Zewnętrzny pojemnik nie uwalnia

- Odczekaj 2 minuty i wyjmij pojemnik, przytrzymując przycisk zwalniający.
- Dokładnie osusz łopatę przed każdym użyciem oraz pomiędzy kolejnymi użyciami.

Rysy na wiadrze

- Drobne zarysowania są normalne. Unikaj używania metalowych naczyń.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczanego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

RACCOLTA CARTA
Verifica le disposizioni
del tuo Comune.



RoHS



/ Made in China