



EN

UK

BG

CS

RO

SL

ET

LT

LV

BS

HU

SR

SK

HR

PL

DE

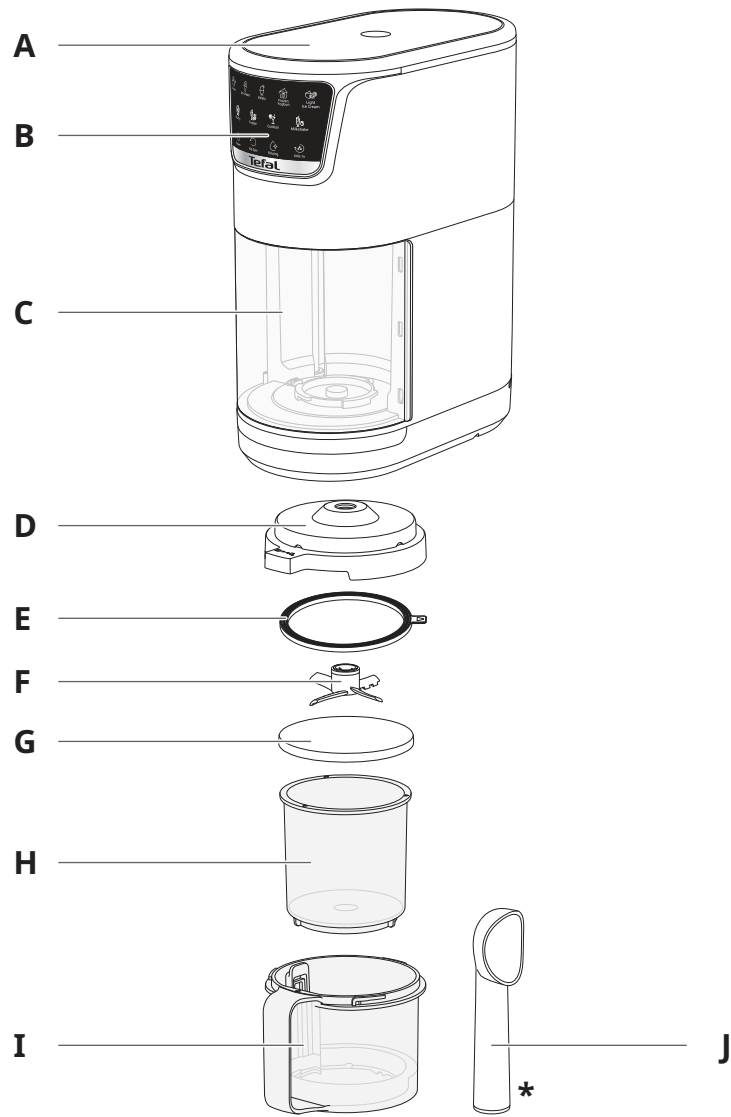
NL

EL

TR

AR

FA



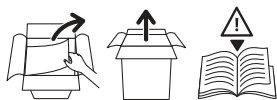
DESCRIPTION

- A. Ice cream maker
 - B. Control panel
 - C. Safety door
 - D. Outer container cover
 - E. Seal
 - F. Blades
 - G. Lid for small freezer bowl
 - H. Small freezing bowl
 - I. Outer jar
 - J. Ice cream spoon *
- * depending on model



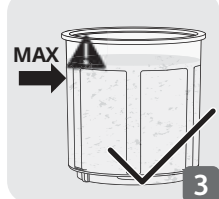
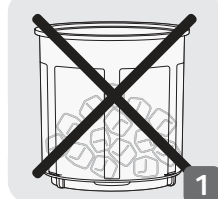
B*

1



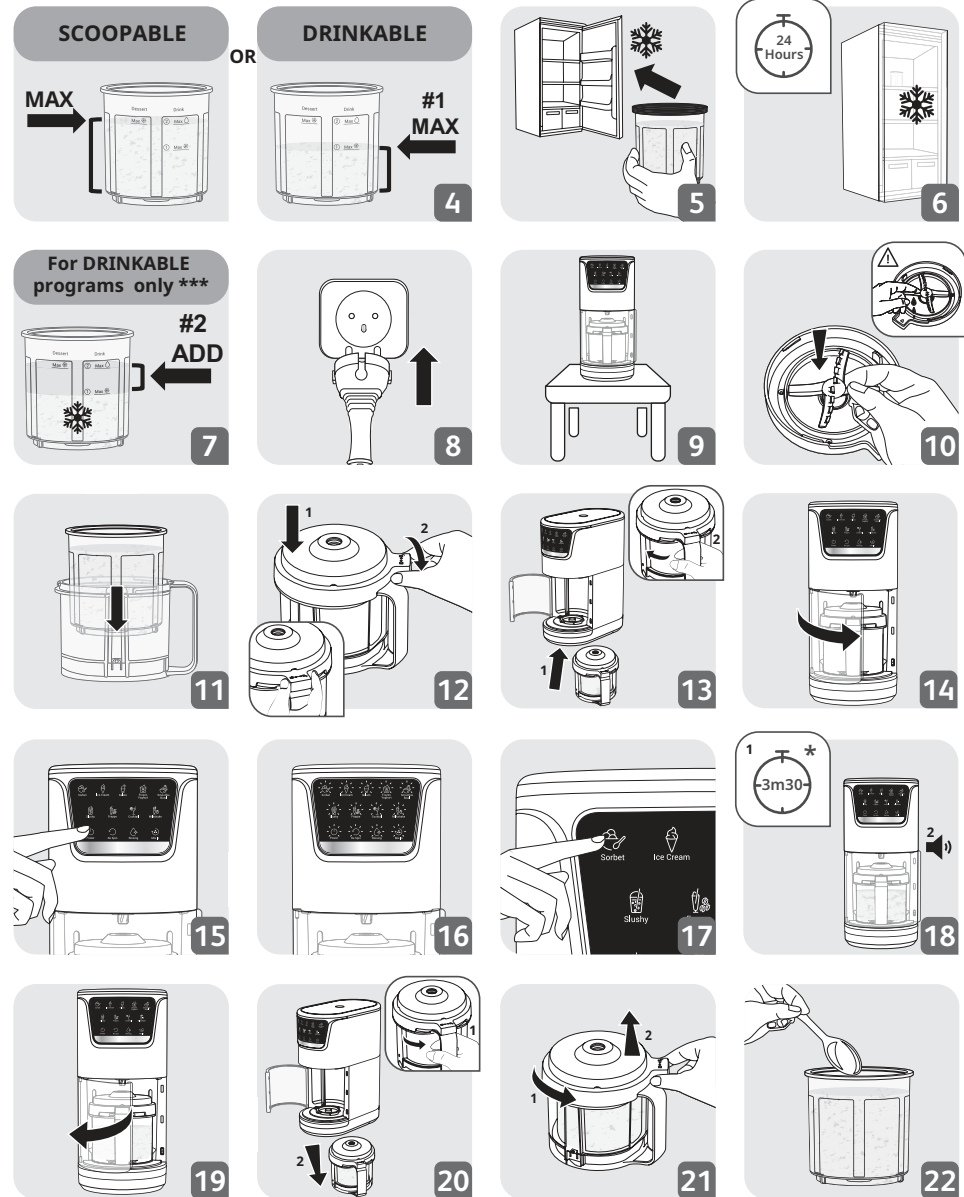
2

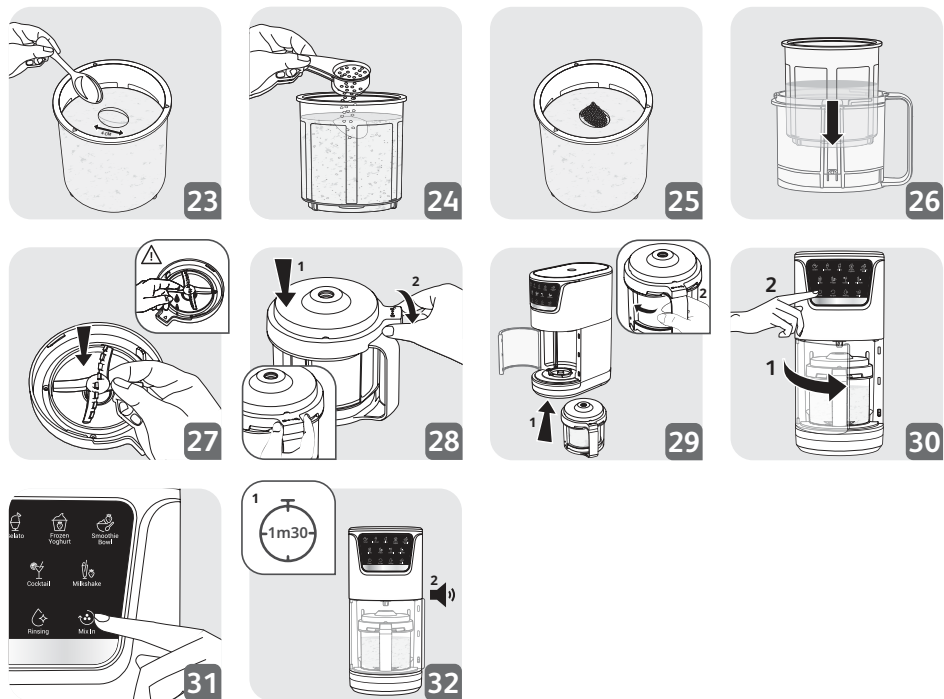
HOW TO USE VIDEO



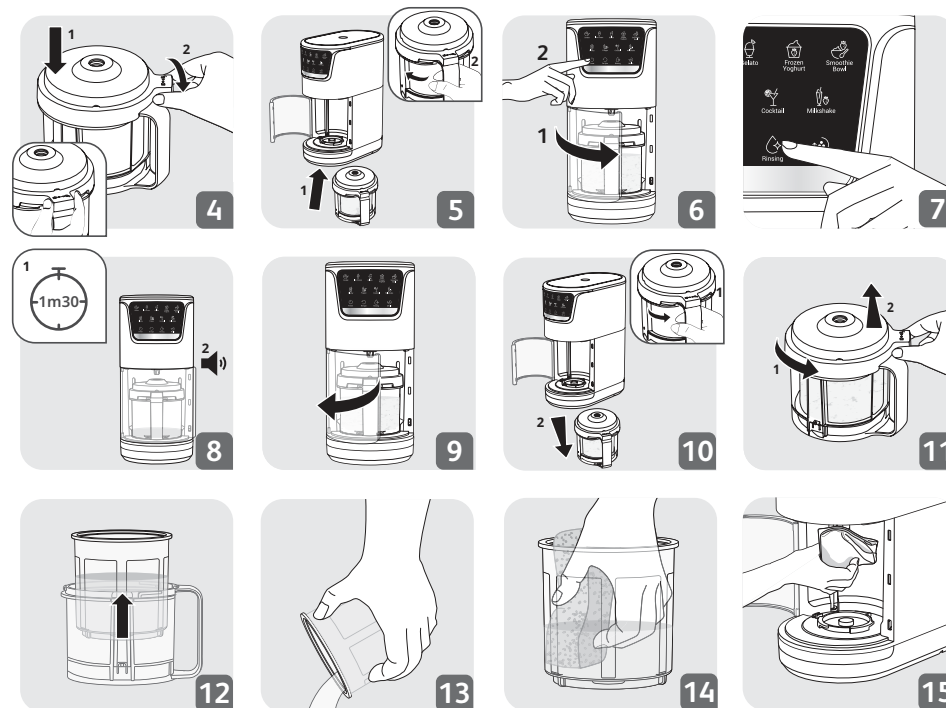
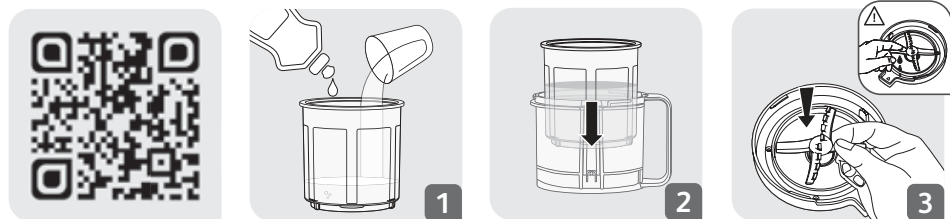
2

EN





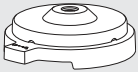
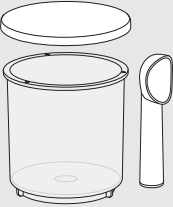
HOW TO CLEAN VIDEO



** depending on the program used. For more details, see the program table.

*** Mandatory step for "Drinkable program" only

**** "Mix-in" is an optional program available after using a "Scoopable program" only

			
	✗	✗	✓
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓

PROGRAMS :

Each program is expertly designed to create delicious and perfect results from the beginning without having to re-spin. The programs vary in duration and speed, using the optimal settings to achieve perfectly creamy results for each specific recipe.

Scoopable						
	 Sorbete	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 * Light Ice Cream	 * Smoothie Bowl
Program detail	Make delicious frozen desserts using fruit, water, and sugar. To ensure easy dissolution of a small amount of sugar, it's better to puree it, depending on the type of fruit used.	Perfect for preparing thick creamy ice creams, using dairy-based recipes and the flavours of your choice.	Select dairy-based recipes and add your desired flavors to create an Italian-style ice cream.	Your favorite yoghurts turned into healthy frozen desserts.	Ideal to make low-sugar or low-fat ice creams, which may be rich in protein. Warning : Some low-sugar recipes may require the addition of liquid before mixing.	Created for health-conscious consumers who desire to make frozen preparations filled with vitamins and nutrients, perfect for breakfast or brunch.
Example of ingredients to freeze Necessary Optional	Fruit (coulis / juice) Sugar or substitute (honey / agave syrup) Water	Custard or Milk Whole cream <i>Fruit (coulis / juice / paste) chocolate Sweets</i>	Milk Whole cream Sugar or substitute (honey / agave syrup) <i>Fruit (coulis / juice / paste) Chocolate Sweets</i>	All types of yoghurts Milk Sugar or substitute (honey / agave syrup) <i>Cream Fruit (coulis / juice / paste) Chocolate Sweets</i>	Plant-based drinks Sugar substitute (honey / agave syrup) <i>Fruit (coulis / juice / paste)</i>	All types of yoghurts / Whole milk Sugar or substitute (honey / agave syrup) Fruits (coulis / juice / paste) Cereals
Program length	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

* depending on model

Drinkable

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Program detail	Ideal for preparing thirst-quenching drinks with a finely granulated texture. Do not use fruit juices or coulis, which would give a sorbet-like texture.	Create coffee frozen drinks as good as at the coffee-shop. Add the milk or milk substitute of your choice to give it a twist.	Perfect for preparing frozen drinks containing alcohol and/or water. Do not use coulis, thick fruit juices or Alcohol for the 1st step of this program.	Smooth milkshakes at a glimpse of a touch by mixing your favorite home made ice cream, milk, and mix-ins.
Example of ingredients to freeze Necessary <i>Optional</i>	Flavored sugar syrup Soda	Lukewarm coffee Lukewarm chocolate <i>Sugar or substitute (honey / agave syrup)</i> <i>Milk</i>	Water Soda Sugar or substitute (honey / agave syrup) <i>Lemon juice</i>	Milk Sugar or substitute (honey / agave syrup) <i>Fruit juice</i> <i>Custard</i> <i>Fruit (whole / coulis / juice / paste)</i>
Example of ingredients to add before mixing Necessary <i>Optional</i>	Flavored sugar syrup Soda	Lukewarm coffee Lukewarm chocolate	Soda Fruit juice <i>Alcohol (consume with moderation)</i>	Milk or plant-based drinks <i>Fruit juice</i>
Program length	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Extra

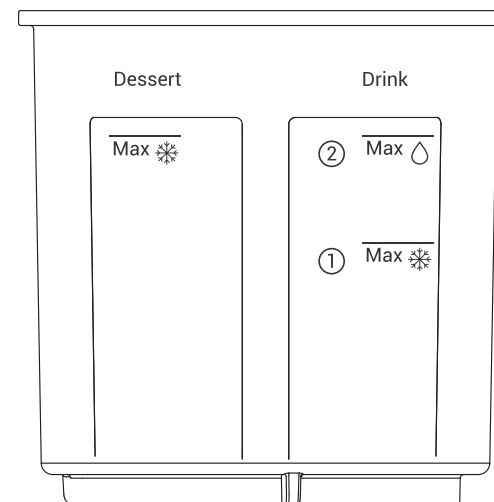
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Program explanation	This program is designed to ensure a smooth texture after running one of the predefined programmes. RE-SPIN is often needed to achieve the right consistency when you have reduced the amount of sugar in your preparations.	This program rinses your inner bowl thoroughly (inner shaft, lid and blades) to make sponge cleaning easier.	This program is designed to fold into pieces of candies, cookies, nuts, cereal, or frozen fruit to customize your ice cream. Make a 4 cm hole in the centre of your pre-mixed ice cream and add up to 50g of ingredients to obtain a smooth, crunchy ice cream.
Ingredients used Necessary <i>Optional</i>	/	450ml water 1 drop of washing-up liquid	<i>Biscuits</i> <i>Nuts</i> <i>Chocolate</i> <i>Sweets</i>
Program length	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

After completing each program, you must take out the bowl and check the results before starting the next program.

WARNING

DO:

- Only for cold recipes.
- To prepare for processing, the fruit needs to be either crushed to release its juice, or combined with other liquid ingredients and frozen.
- Respect max useful capacity of small freezing bowl.
- For mix-in preparations, create a hole in the center of the preparation to add mix-in extra such as cookies or chocolate chips.
- Freeze small freezing bowl preparations on flat surface.
- Freeze for at least 24h before running a program.
- When selecting SCOOPABLE recipes, please add the preparation up to the MAX FILL line on DESSERT's column (on the left).
- When selecting DRINKABLE recipes, please add the ingredients up to STEP 1 MAX (FREEZE ICON) line on the DRINK column (on the right), after 24 hours of freezing and before installing to the machine, pour liquid to below STEP 2 MAX (DROP ICON) line before locking with the outer cup lid.
- For best results, follow the recipes provided in the digital recipe book.



DON'T:

- Don't exceed the MAX lines marked on the small freezing bowl.
- Don't freeze water only.
- Don't operate the appliance with an empty container.
- Don't operate the appliance without the lids in place.
- Don't attempt to change the locking mechanism. Make sure the container and lid are correctly installed before using the appliance.
- Don't process a solid block of ice or ice cubes.
- Don't use other accessories that are not included in the box.
- Don't use the appliance as a blender, don't process dry ingredients and do not perform grinding operations.
- Don't make a smoothie or process hard, loose ingredients.
- Don't mix hot liquids.
- Don't run a program if the preparation is not frozen flat.
- Don't microwave the small bowls.
- Don't use abrasive sponges or cleaning agents as they may damage the machine.
- Don't put all pieces into washing machine, please check table in page 8.
- The RE-Spin and Mix-in programs should not be used on a jar that has been frozen for 24 hours; they should only be used in conjunction with a Scoopable or Drinkable program.
- Do not place the Top Cover (D), Blades (F), and Outer Jar (H) accessories in the freezer.
- Do not prepare your food directly in the small bowl before freezing. Use a container suitable for this purpose.
- Do not place hot food ($>70^{\circ}\text{C}$) in the small bowl.
- Do not place hot food directly in the freezer. The food must first be brought to room temperature before placing it in the freezer.
- Do not refreeze food after running a program.
- Do not wash the spoon at a temperature above 70°C .

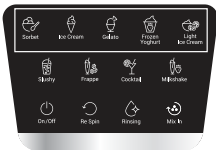
FREEZING TIPS

To achieve the best results, make sure your freezer is set between -13°C and -22°C . Appliance is specifically designed to process ingredients within this temperature range. When your bowl is frozen within this range, it should reach the ideal temperature after the programs.

To prevent any issues, it is advised to freeze the small bowl on a flat surface inside the freezer.

It is recommended to freeze the preparation in the inner bowl for at least 24 hours, and even after it is frozen, it is ideal not to leave it longer than 24H, as it can impact the final result.

MY PRODUCT DOESN'T WORK

CODE	ERROR DESCRIPTION	DIAGRAM	SOLUTION
E1	AC motor fail		Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off, leave it to cool down for about 30 minutes then start using it again. Please don't make more than 3 bowls preparations continuously. Wait 5 minutes between each preparation. If error continues, please contact one of our Service Center.
E2	Blade not detected		Please check that the blade is properly installed on the top cover (D). Relaunch the program.
E3	Blade not at correct place when power on		Make sure that you are respecting the quantities of ingredients. Check the recipes provided with this product and if the blade is at the bottom of the bowl, please be careful handling it. Please respect the ratio of ingredients making a new preparation and launch the program again.
E4	Door open when program on		Please check that the door is properly closed and locked. Check that the blade is properly installed on the top cover (D) and run the program again. Please don't open the door during the program operation.
E5	Bowl + lid not at correct place when power on		Please check that the blade (F) is properly installed on the top cover (D), that the inner bowl (G) is inside the big bowl (H) and that this last one is properly installed and locked inside the machine. Run the program again.
E6	DC motor fail / Incorrect start position		Please turn OFF the machine, unplug, replug it and start again. Make sure that the door is closed and the bowl is well installed. If error continues, please contact one of our Service Center.
E7	DC motor fail / Incorrect finish position		Make sure that you are respecting the quantities of ingredients. Check the recipes provided with this product. Please turn OFF the machine, unplug, replug it and start again. If error continues, please contact one of our Service Center.

CODE	ERROR DESCRIPTION	DIAGRAM	SOLUTION
E8	DC motor no-load		Please turn OFF the machine, unplug, replug it and start again. Make sure that the door is closed and the bowl is well installed. If error continues, please contact one of our Service Center.
E9	DC motor locked-rotor		Make sure that you are respecting the quantities of ingredients. Check the recipes provided with this product. Please turn OFF the machine, unplug, replug it and start again. Make sure that the door is closed and the bowl is well installed. If error continues, please contact one of our Service Center.
E10	Detection point disappear		There is an electrical issue with your machine. Please turn OFF the machine, unplug, replug it and start again. If error continues, please contact one of our Service Center.

ERROR DESCRIPTION	DETAIL	SOLUTION
The device does not work	The device is not plugged in.	Plug in the device.
	The bowl or lid are not correctly positioned or locked.	Check that the bowl or lid is correctly positioned or locked as shown in the instructions.
	The door is not locked properly.	Make sure the door is closed properly before starting a program.
	The knife is not correctly positioned in the lid.	Make sure that the knife is correctly positioned in the lid (D).
	The bowl is not completely locked onto the product.	Make sure the bowl is securely locked. There may be frost under the bowl that is preventing it from locking completely.
Difficulty in succeeding with certain recipes	Unsuitable recipe.	Your personal recipes or those taken from the internet may not be suitable for your appliance and its accessories (quantities, duration, etc.) Before starting a recipe, make sure you follow the instructions for use given in the instructions for use.
		Follow the proportions of the recipes given in these instructions.

EN

ERROR DESCRIPTION	DETAIL	SOLUTION
Excessive vibration	The device is not placed on a flat surface or is not stable.	Place on a flat surface.
	Too many ingredients.	Reduce the quantity of ingredients processed (up to the MAX line).
Difficulty in succeeding with certain recipes	Unsuitable recipe.	Your personal recipes or those taken from the internet may not be suitable for your appliance and its accessories (quantities, duration, etc.) Before starting a recipe, make sure you follow the instructions for use given in the instructions for use.
	Program selection error.	Check that you are using the correct program for your recipe.
Leak through the cover	The volume of water is too great.	Reduce the quantity of ingredients.
	Lid not properly positioned or locked.	Lock the lid securely onto the bowl.
	The seal is missing.	Position the seal on the lid.
	The seal is cut or damaged.	Change the seal, contact the authorised service.
	Gasket is not positioned correctly.	Position the sealing gasket in its housing and on the correct side.
Engine smell	when the appliance is used for the first time or in the event of motor overload caused by too many ingredients or pieces that are too hard or too large.	Leave your appliance to cool (at least 30 minutes) and reduce the amount of ingredients in the small freezing bowl.

- А. Морозивниця
 В. Панель керування
 С. Захисні дверцята
 D. Зовнішня кришка контейнера
 Е. Ущільнення
 F. Леза
 G. Кришка для маленької морозильної чаші
 H. Невелика чаша маленька морозильна миска
 I. Зовнішній глек
 J. Ложка *

ПРОГРАМИ:

Кожна програма професійно розроблена для приготування смачних та досконалих смаколиків без потреби повторювати процес. Програми різні за тривалістю та швидкістю і використовують оптимальні налаштування для досягнення ідеального результату для кожного конкретного рецепта.

Зачерпується						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Інформація про програму	Готуйте смачні заморожені десерти з фруктів, води й цукру. З фруктів (залежно від типу) слід приготувати пюре, щоб невелика кількість цукру швидко розчинилася.	Ідеально підходить для приготування густого вершкового морозива, яке зручно їсти ложкою, із використанням рецептів на основі молочних продуктів та наповнювачів на власний вибір.	Обирайте рецепти на основі молочних продуктів і додавайте наповнювачі на власний смак, щоб створити ніжне вершкове морозиво в італійському стилі.	Улюблені йогурти перетворюються на корисні заморожені десерти.	Ідеально підходить для приготування морозива з низьким вмістом цукру або нежиреного морозива, яке може бути багатим на білок Попередження. У деяких рецептах із низьким вмістом цукру може знадобитися додати рідину перед змішуванням.	Створено для тих, хто піклується про своє здоров'я і бажає приготувати заморожену страву, багату вітамінами та поживними речовинами, що ідеально підійде для сніданку чи пізнього сніданку.

* залежно від моделі

Зачерпується

						
Приклад інгредієнтів, які можна заморозити	Фрукти (пюре/сік) Цукор або замітник цукру (мед/сироп з агави)	Заварний крем чи молоко Цільні вершки	Молоко Цільні вершки Цукор або замітник цукру (мед/сироп з агави)	Будь-який йогурт Молоко Цукор або замітник цукру (мед/сироп з агави)	Напої на основі рослинних продуктів Цукор або замітник цукру (мед/сироп з агави)	Будь-який йогурт / цільне молоко Цукор або замітник цукру (мед/сироп з агави) Фрукти (пюре/сік/паста)
Основні Додаткові	Вода	Фрукти (пюре/сік/паста) шоколад Солодощі	Фрукти (пюре/сік/паста) Шоколад Солодощі	Вершки Фрукти (пюре/сік/паста) Шоколад Солодощі	Фрукти (пюре/сік/паста)	Злаки
Тривалість програми	3 хв 14 с	3 хв 16 с	3 хв 45 с	3 хв 14 с	3 хв 41 с	3 хв 41 с

Питне

				
Інформація про програму	Ідеально підходить для приготування напоїв з дрібнозернистою текстурою, які чудово втамовують спрагу. Не використовуйте фруктові соки чи пюре, які можуть зробити текстуру напою схожою на шербет.	Готуйте заморожені кавові напої, точнісінько як у кав'ярні. Додайте молоко або замітник молока на свій вибір, щоб зробити його цікавішим.	Ідеально підходить для приготування заморожених напоїв з алкоголем та/або водою. Не використовуйте пюре, густі фруктові соки або алкоголь на першому етапі цієї програми.	Готуйте ніжні молочні коктейлі одним натисканням, змішуючи улюблене домашнє морозиво, молоко й інші інгредієнти.
Приклад інгредієнтів, які можна заморозити	Сироп на воді Газована вода	Негаряча кавка Негарячий шоколад	Вода Газована вода Цукор або замітник цукру (мед/сироп з агави)	Молоко Цукор або замітник цукру (мед/сироп з агави)
Основні Додаткові		Цукор або замітник цукру (мед/сироп з агави) Молоко	Сік лимона	Фруктовий сік Заварний крем Фрукти (цілі/пюре/сік/паста)
Приклад інгредієнтів, які можна додати перед змішуванням	Сироп на воді Газована вода	Негаряча кавка Негарячий шоколад	Газована вода Фруктовий сік Алкоголь (споживайте відповідально)	Напої на основі молочних чи рослинних продуктів Фруктовий сік
Основні Додаткові				
Тривалість програми	2 хв 22 с	2 хв 21 с	2 хв 45 с	3 хв 12 с

Екстра

			
Програма пояснення	Ця програма призначена для надання гладкої текстури після запуску однієї з попередньо визначених програм. Якщо ви зменшили кількість цукру в рецепті, часто потрібно запускати RE-SPIN (Повторне обертання), аби досягти потрібної консистенції.	Ця програма ретельно промиває виріб (внутрішній вал, кришку й леза), щоб полегшити подальше очищення губкою.	Ця програма призначена для того, щоб розрізати на шматочки цукерки, печиво, горіхи, злаки або заморожені фрукти, аби ви мали змогу приготувати морозиво цілком на власний смак. Зробіть у центрі попередньо змішаного морозива отвір на 4 см і додайте туди до 50 г інгредієнтів, щоб приготувати гладеньке, хрустке морозиво
Використовувані інгредієнти	/	480 г моди 1 крапля мийного засобу.	Бісквіти Горіхи Шоколад Солодощі
Основні Додаткові			
Тривалість програми	1 хв 30 с	1 хв 30 с	1 хв 30 с

Після завершення кожної програми ви повинні виїняти чашу та перевірити результати перед початком наступної програми.

** Залежно від використовуваної програми. Детальніше в таблиці програм.

*** Обов'язковий крок лише для програми напоїв.

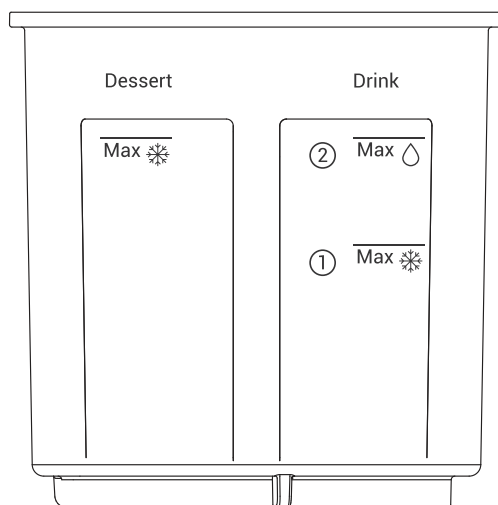
**** Програма вмішування є додатковою, і її можна ввімкнути лише після використання програми густої суміші.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ЩО СЛІД РОБИТИ:

- Пропонуйте тільки рецепти холодних страв.
- Перед приготування продукти потрібно подрібнити, вичавити з них сік чи поєднати з іншими інгредієнтами та заморозити.
- Не перевищуйте максимальну корисну місткість малих чаш.
- Для приготування сумішей зробіть отвір у центрі страви, щоб додати додаткові інгредієнти, як-от печиво чи шоколадні крихти.
- Заморозьте суміш у малій чаші на рівній поверхні.
- Заморожуйте інгредієнти протягом принаймні 24 годин, перш ніж запускати програму.

- При виборі рецепта DESSERT (Десерт) додайте суміш до позначки MAX FILL (Максимальний рівень) у стовпці DESSERT (Десерт) зліва.
- При виборі рецепта DRINK (Напій) додайте інгредієнти до позначки STEP 1 MAX (Максимальний рівень етапу 1) (значок сніжинки) у стовпці DRINK (Напій) справа, а після 24 годин заморожування і перед розміщенням у машині налейте рідину до рівня нижче позначки STEP 2 MAX (Максимальний рівень етапу 2) (значок краплі), перш ніж закривати кришку зовнішнього глека.
- Щоб отримати найкращі результати, дотримуйтеся рецептів, поданих у цифровій книзі рецептів.



ЧОГО НЕ МОЖНА РОБИТИ:

- Не перевищуйте позначки максимального рівня на малій чаші.
- Не заморожуйте лише воду.
- Не використовуйте прилад, якщо контейнер порожній.
- Не використовуйте прилад, не закривши кришку.
- Не намагайтеся змінювати механізм блокування. Перед використанням приладу впевніться, що контейнер і кришка встановлені правильно.

- Не використовуйте суцільний шматок льоду або кубики льоду.
- Не використовуйте інші аксесуари, які не входять до комплекту.
- Не використовуйте прилад як блендер, не обробляйте сухі інгредієнти та не виконуйте операції подрібнення.
- Не готуйте смузі й не обробляйте тверді, сипучі інгредієнти.
- Не змішуйте гарячі рідини.
- Не запускайте програму, якщо суміш не повністю заморожена.
- Не ставте малі чаші в мікрохвильову піч.
- Не використовуйте абразивні губки або мийні засоби, оскільки вони можуть пошкодити машину.
- Не всі деталі можна мити в посудомийній машині; див. таблицю на сторінці 8.
- Програми RE-Spin і Mix-in не слід використовувати для горщика, який був у морозильній камері протягом 24 годин, але лише на додаток до програм Scorable або Dinkables.
- Не кладіть у морозильну камеру верхню кришку (D), леза (F) і зовнішню банку (H).
- Не готуйте заготовку безпосередньо в маленькій мисці перед заморожуванням. Використовуйте придатну для цього ємність.
- Не кладіть гарячі продукти ($>70^{\circ}\text{C}$) у невелику миску.
- Не кладіть гарячу заготовку безпосередньо в морозильну камеру. Перш ніж помістити в морозильну камеру, заготівлю необхідно довести до кімнатної температури.
- Не заморожуйте препарат після виконання програми.
- Не мийте ложку при температурі вище 70°C .

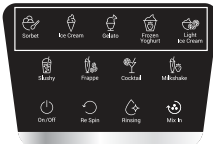
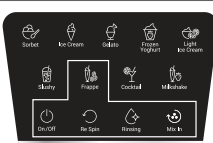
ПОРАДИ ЩОДО ЗАМОРОЖУВАННЯ

Для найкращих результатів упевніться, що ваша морозильна камера налаштована на температуру від 9 °F до -7 °F. DOLCI спеціально призначена для обробки інгредієнтів у цьому температурному діапазоні. Якщо чаша заморожена в межах цього діапазону, то після завершення програми вона має досягти ідеальної температури.

Щоб запобігти незручностям, рекомендується заморожувати маленьку чашу на плоскій поверхні в морозильній камері.

Слід заморозити суміш у внутрішній чаші протягом принаймні 24 годин, і навіть після того, як вона буде заморожена, бажано не залишати її довше, ніж на 24 години, оскільки це може вплинути на кінцевий результат.

МІЙ ПРОДУКТ НЕ ПРАЦЮЄ

КОД	ОПИС ПОМИЛКИ	СХЕМА	РІШЕННЯ
E1	Несправність двигуна змінного струму		Ваш прилад оснащений пристроєм для захисту від перегріву. Якщо прилад перегріється, він вимкнеться; дайте йому охолонути приблизно 30 хвилин, а потім продовжте використання. Не готуйте понад 3 баночки без перерви. Робіть перерви 5 хвилин між приготуваннями. Якщо помилку не вдається усунути, зверніться до нашого сервісного центру.
E2	Лезо не виявлено		Упевніться, що лезо належним чином установлене на верхню кришку (D). Перезапустіть програму.
E3	Неправильне положення леза під час увімкнення живлення		Дотримуйтеся кількості інгредієнтів, зазначеної у рецепті. Див. рецепти, які додаються до цього виробу; якщо лезо знаходиться на дні чаші, поведіться з ним обережно. Дотримуйтеся співвідношення інгредієнтів, готуючи новий рецепт, і запустіть програму знову.
E4	Дверцята відкриті, коли ввімкнено програму		Упевніться, що дверцята належним чином закриті й зафіксовані. Упевніться, що лезо належним чином установлене на верхній кришці (D), а потім запустіть програму знову. Не відкривайте дверцята під час виконання програми.
E5	Неправильне положення чаші й кришки під час увімкнення живлення		Упевніться, що лезо належним чином установлене на верхній кришці (D), внутрішня чаша (G) усередині великої чаші (H), а велика чаша належним чином установлена й зафіксована в машині. Повторно запустіть програму.
E6	Несправність двигуна постійного струму / неправильне початкове положення		Вимкніть машину, від'єднайте і знову під'єднайте її до джерела живлення, а потім запустіть повторно. Упевніться, що дверцята зачинені, а чашу встановлено належним чином. Якщо помилку не вдається усунути, зверніться до нашого сервісного центру.
E7	Несправність двигуна постійного струму / неправильне кінцеве положення		Дотримуйтеся кількості інгредієнтів, зазначеної у рецепті. Див. рецепти, які додаються до цього виробу. Вимкніть машину, від'єднайте і знову під'єднайте її до джерела живлення, а потім запустіть повторно. Якщо помилку не вдається усунути, зверніться до нашого сервісного центру.

КОД	ОПИС ПОМИЛКИ	СХЕМА	РІШЕННЯ
E8	Двигун постійного струму працює без навантаження		Вимкніть машину, від'єднайте і знову під'єднайте її до джерела живлення, а потім запустіть повторно. Упевніться, що дверцята зачинені, а чашу встановлено належним чином. Якщо помилку не вдається усунути, зверніться до нашого сервісного центру.
E9	Заклинювання ротора двигуна постійного струму		Дотримуйтеся кількості інгредієнтів, зазначеної у рецепті. Див. рецепти, які додаються до цього виробу. Вимкніть машину, від'єднайте і знову під'єднайте її до джерела живлення, а потім запустіть повторно. Упевніться, що дверцята зачинені, а чашу встановлено належним чином. Якщо помилку не вдається усунути, зверніться до нашого сервісного центру.
E10	Зникає точка виявлення		У машині виникла проблема з електронікою. Вимкніть машину, від'єднайте і знову під'єднайте її до джерела живлення, а потім запустіть повторно. Якщо помилку не вдається усунути, зверніться до нашого сервісного центру.

ОПИС ПОМИЛКИ	ПОДРОБИЦІ	РІШЕННЯ
Пристрій не працює	Пристрій не підключено.	Підключіть пристрій до мережі.
	Чаша або кришка не встановлена чи не зафіксована належним чином.	Упевніться, що чаша або кришка встановлені чи зафіксовані належним чином, як показано в інструкції.
	Дверцята не зафіксовані належним чином.	Перед запуском програми впевніться, що дверцята належним чином закриті.
	Ніж неправильно розташований у кришці.	Упевніться, що ніж належним чином розташований у кришці (D).
	Чаша не повністю фіксується на виробі.	Переконайтеся, що чаша надійно заблокована. Під чашею може бути мороз, що не дає їй повністю закритися.

ОПИС ПОМИЛКИ	ПОДРОБИЦІ	РІШЕННЯ
Труднощі з приготуванням певних рецептів	Рецепт не підходить.	Ваші особисті рецепти або рецепти з Інтернету можуть не підходити для вашого приладу та його приладдя (кількість, тривалість тощо). Перш ніж готувати за рецептом, упевніться, що дотримано інструкцій із використання.
		Дотримуйтеся пропорцій у рецептах, наведених у цій інструкції.
Надмірна вібрація	Пристрій не стоїть на рівній поверхні чи нестійкий.	Поставте на рівну поверхню.
	Забагато інгредієнтів.	Зменште кількість інгредієнтів у рецепті (до позначки максимуму MAX).
Труднощі з приготуванням певних рецептів	Рецепт не підходить.	Ваші особисті рецепти або рецепти з Інтернету можуть не підходити для вашого приладу та його приладдя (кількість, тривалість тощо). Перш ніж готувати за рецептом, упевніться, що дотримано інструкцій із використання.
	Помилка вибору програми.	Упевніться, що використовуєте відповідну рецептуру програму.
Витікання через кришку	Надто великий об'єм води.	Зменште кількість інгредієнтів.
	Кришка встановлена чи зафіксована неправильно.	Надійно зафіксуйте кришку на чаші.
	Відсутня ущільнювальна прокладка.	Установіть ущільнювальну прокладку на кришку.
	Ущільнювальна прокладка пошкоджена.	Зверніться в авторизований сервісний центр, щоб замінити ущільнювальну прокладку.
	Прокладка встановлена неправильно.	Розмістіть ущільнювальну прокладку в її корпусі з правильного боку.
Запах із двигуна	з'являється під час першого використання приладу або в разі перевантаження двигуна через надто велику кількість інгредієнтів або завеликі чи надто тверді шматочки.	Дайте приладу охолонути (принаймні 30 хвилин) і зменште кількість інгредієнтів у малій чаші для заморожування.

ОПИСАНИЕ

- A. Машина за сладолед
- B. Контролен панел
- C. Предпазна вратичка
- D. Горен капак
- E. Уплътнение

- F. Ножове
- G. Капак за малка фризерна купа
- H. Малка купа за замразяване
- I. Външна кана
- J. Лъжица *

ПРОГРАМИ:

Всяка програма е проектирана от експерти, за да получавате вкусни и перфектни резултати от самото начало, без да се налага да използвате програмата за допълнително въртене. Програмите се различават по тяхната продължителност и скорост, като използват оптималните настройки за постигане на перфектни кремообразни резултати за всяка конкретна рецепта.

Може да се загрее с лъжица за сладолед

						
Подобна програма	Пригответе вкусни замразени десерти, като използвате плодове, вода и захар. За да подсигурите лесното разтваряне на малко количество захар, е по-добре да пасирате плодовете, в зависимост от вида на използваните от Вас плодове.	Перфектна за приготвяне на гъсти кремообразни сладоледи, които могат да се загребват с лъжица за сладолед, като използвате рецепти на млечна основа и вкусове по Ваш избор.	Изберете рецепти на млечна основа и добавете желаните от Вас вкусове, за да създадете мек кремообразен сладолед в италиански стил.	Любимите Ви кисели млека, превърнати в здравословни замразени десерти.	Идеална за приготвяне на сладоледи с ниско съдържание на захар или мазнини, които може да бъдат богати на протеини.	Създадена за загрижени за здравето си потребители, които желаят да приготвят замразени десерти, богати на витамини и хранителни вещества, перфектни за закуска или бърнч.
Необходими	Плодове (пюре/сок)	Захар или заместител (мед/сироп от агава)	Мляко	Пълномаслена сметана	Мляко	Пълномаслена сметана
Допълнителни	Вода	Плодове (пюре/сок/каша)	Шоколад	Сладкиши	Плодове (пюре/сок/каша)	Шоколад

* в зависимост от модела

Може да се загрее с лъжица за сладолед

						
Пример за съставки за замразяване	Плодове (пюре/сок)	Захар или заместител (мед/сироп от агава)	Мляко	Пълномаслена сметана	Мляко	Пълномаслена сметана
Необходими	Плодове (пюре/сок/каша)	Шоколад	Сладкиши	Плодове (пюре/сок/каша)	Шоколад	Сладкиши
Допълнителни	Вода	Плодове (пюре/сок/каша)	Шоколад	Сладкиши	Плодове (пюре/сок/каша)	Шоколад
Продължителност на програмата	3 мин 14 s	3 мин 16 s	3 мин 45 s	3 мин 14 s	3 мин 41 s	3 мин 41 s

Подходящи за пиене

				
Подобна програма	Идеална за приготвяне на напитки за утоляване на жаждата с леко зърнеста текстура. Не използвайте плодови сокове или пюре, които биха придали текстура, подобна на сорбет.	Създавайте замразени напитки с кафе, които са с качество като на приготвените от бариста. Добавете мляко или заместител на мляко по Ваш избор, за да пригледите вкуса на напитката към Вашите предпочитания.	Перфектна за приготвяне на замразени напитки, съдържащи алкохол и/или вода.	Гладки млечни шейкове само с едно докосване, приготвени чрез смесване на любимия Ви домашен сладолед, мляко и различни съставки.
Пример за съставки за замразяване	Вода, сироп	Хладко кафе	Вода	Мляко
Необходими	Газирана вода	Хладък шоколад	Газирана вода	Захар или заместител (мед/сироп от агава)
Допълнителни	Захар или заместител (мед/сироп от агава)	Мляко	Лимонов сок	Плодов сок
Пример за съставки, които да добавите преди смесване	Вода, сироп	Хладко кафе	Газирана вода	Мляко или напитки на растителна основа
Необходими	Газирана вода	Хладък шоколад	Алкохол (консумирайте умерено)	Плодов сок
Допълнителни	Захар или заместител (мед/сироп от агава)	Мляко	Лимонов сок	Плодов сок
Продължителност на програмата	2 мин 22 s	2 мин 21 s	2 мин 45 s	3 мин 12 s

Допълнителни			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Програма обяснение	Тази програма е проектирана да осигури гладка текстура след изпълнение на една от предварително зададените програми. Програмата RE-SPIN (ДОПЪЛНИТЕЛНО ВЪРТЕНЕ) често е необходима за постигане на правилната консистенция, когато сте намалили количеството захар в приготвените от Вас десерти.	Тази програма изплаква Вашия продукт старателно (вътрешен вал, капак и ножове), за да улесни почистването му с гъба.	Тази програма е проектирана да размесва парченца бонбони, бисквитки, ядки, зърнени храни или замразени плодове, за да пригответе сладолед според личните си предпочитания. Направете вдлъбнатина от 4 cm в центъра на предварително смесения сладолед и добавете до 50 g съставки, за да получите гладък, хрупкав сладолед
Използвани съставки	/	480 g вода 1 капка течност за миене на съдове.	Бисквити Ядки Шоколад Сладкиши
Необходими Допълнителни			
Продължителност на програмата	1 мин 30 s	1 мин 30 s	1 мин 30 s

След като завършите всяка програма, трябва да извадите купата и да проверите резултатите, преди да започнете следващата програма.

** в зависимост от използваната програма. За повече подробности вижте таблицата с програмите.

*** Задължителна стъпка само за програмата Drinkable (Течна смес).

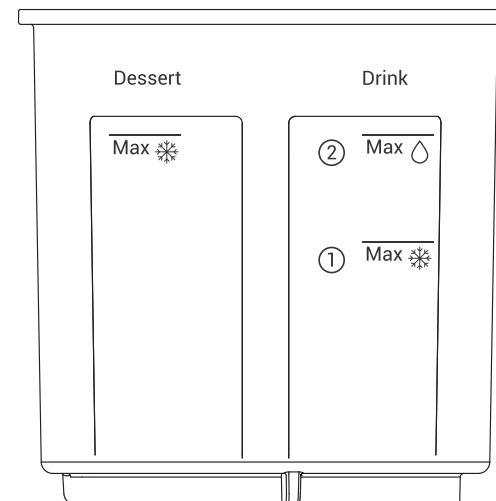
**** „Mix-in“ (Смесване) е допълнителна програма, налична само след използване на програмата „Scoopable“ (Твърда смес).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

КАКВО ДА ПРАВИТЕ:

- Използвайте само рецепти за студени десерти.
- За да се подготвят за обработка, плодовете трябва или да бъдат смачкани, за да пуснат сока си, или комбинирани с други съставки и замразени.
- Спазвайте максималния полезен капацитет на малките купи.
- За приготвяне на смеси с допълнителни съставки направете вдлъбнатина в центъра на сместа и добавете допълнителни съставки, като например бисквитки или парченца шоколад.
- Замразявайте смесите в малката купа върху равна повърхност.

- Замразете за поне 24 h, преди да зададете изпълнение на програмата.
- Когато избирате рецепти за DESSERT (ДЕСЕРТ), моля, добавете сместа до линията MAX FILL (МАКСИМАЛНО НИВО НА НАПЪЛВАНЕ) в колоната за DESSERT (ДЕСЕРТ) (отляво).
- Когато избирате рецепти за DRINK (НАПИТКА), моля, добавете съставките до линията STEP 1 MAX (МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ЗА СЪПКА 1) (ИКОНА ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ) в колоната DRINK (НАПИТКА) (вдясно); след 24 часа замразяване и преди да поставите в машината, налейте течност по-ниско от линията STEP 2 MAX (МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ЗА СЪПКА 2) (ИКОНА ЗА КАПКА), преди да заключите с външния капак на чашата.
- За най-добри резултати следвайте рецептите, предоставени в дигиталната книга с рецепти.



КАКВО ДА НЕ ПРАВИТЕ:

- Не превишавайте линиите MAX (МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО), отбелязани на малката купа.
- Не замразявайте само вода.
- Не работете с уреда с празен съд.
- Не работете с уреда без поставени капаци.

- Не се опитвайте да промените заключващия механизъм. Уверете се, че съдът и капакът са монтирани правилно, преди да използвате уреда.
- Не работете с голям блок твърд лед или кубчета лед.
- Не използвайте други аксесоари, които не са включени в кутията.
- Не използвайте уреда като блендер, не обработвайте сухи съставки и не го използвайте за смилане на продукти.
- Не приготвяйте смути и не обработвайте твърди, насипни съставки.
- Не смесвайте горещи течности.
- Не задавайте изпълнение на програма, ако сместа не е замразена на тънък слой.
- Не поставяйте малките купи в микровълнова фурна.
- Не използвайте абразивни гъби или почистващи препарати, тъй като те може да повредят машината.
- Не поставяйте всички части в съдомиялна машина, моля, проверете таблицата на страница 8.
- Програмите RE-Spin и Mix-in не трябва да се използват върху тенджера, която е била във фризера 24 часа, а само в допълнение към програма Scorrable или Dinkables.
- Не поставяйте горния капак (D), остриетата (F) и външния буркан (H) аксесоари във фризера.
- Не приготвяйте продукта директно в малката купа преди замразяване. Използвайте подходящ за целта съд.
- Не поставяйте горещ препарат (>70°C) в малката купа.
- Не поставяйте горещ препарат директно във фризера. Препаратът трябва първо да се охлади до стайна температура, преди да се постави във фризера.
- Не замразявайте повторно препарат след изпълнение на програма.
- Не мийте лъжицата при температура над 70°C.

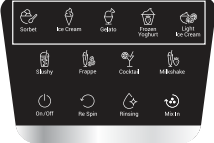
СЪВЕТИ ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ

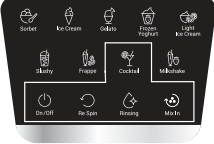
За да постигнете най-добри резултати, се уверете, че фризерът Ви е настроен между 9°F и -7°F. DOLCI е специално проектирана да обработва съставки в този температурен диапазон. Когато купата е била замразена в този диапазон, тя трябва да достигне идеалната температура след програмите.

За да предотвратите появата на проблеми, Ви препоръчваме да замразите малката купа върху равна повърхност във фризера.

Препоръчва се сместа да се замрази във вътрешната купа за поне 24 часа и дори след като е замразена, в идеалния случай не трябва да я оставяте за повече от 24 h, тъй като това може да повлияе на крайния резултат.

ПРОДУКТЪТ МИ НЕ РАБОТИ

КОД	ОПИСАНИЕ НА ГРЕШКАТА	СХЕМА	РЕШЕНИЕ
E1	Променливотоковият двигател е повреден		Вашият уред е оборудван с устройство за защита срещу прегряване. Ако уредът прегрее, той ще се изключи, оставете го да изстине за около 30 минути и след това започнете да го използвате отново. Моля, не приготвяйте повече от 3 съда със смес един след друг. Изчакайте 5 минути след всяко приготвяне. Ако грешката продължава, моля, свържете се с някой от нашите сервизни центрове.
E2	Ножът не е открит		Моля, проверете дали ножът е правилно монтиран на горния капак (D). Рестартирайте програмата.
E3	Ножът не е на правилното място при включване		Уверете се, че спазвате количествата на съставките. Проверете рецептите, предоставени с този продукт, и ако ножът е на дъното на купата, моля, внимавайте при работа с него. Моля, спазвайте съотношението на съставките, когато приготвяте нова смес, и стартирайте програмата отново.
E4	Вратата е отворена, когато програмата е включена		Моля, проверете дали вратичката е добре затворена и заключена. Проверете дали ножът е правилно монтиран на горния капак (D) и стартирайте програмата отново. Моля, не отваряйте вратичката по време на работа на програмата.
E5	Купата и капакът не са на правилното място при включване		Моля, проверете дали ножът (F) е правилно монтиран на горния капак (D), дали вътрешната купа (G) е вътре в голямата купа (H) и дали голямата купа е правилно монтирана и заключена вътре в машината. Стартирайте програмата отново.
E6	Повреда на правотоковия двигател/ Неправилна позиция за начало		Моля, изключете машината от бутона, извадете щепсела, включете машината отново в контакта и я стартирайте отново. Уверете се, че вратичката е затворена и купата е добре монтирана. Ако грешката продължава, моля, свържете се с някой от нашите сервизни центрове.

КОД	ОПИСАНИЕ НА ГРЕШКАТА	СХЕМА	РЕШЕНИЕ
E7	Повреда на правотоковия двигател/ Неправилна позиция за край		Уверете се, че спазвате количествата на съставките. Проверете рецептите, предоставени с този продукт. Моля, изключете машината от бутона, извадете щепсела, включете машината отново в контакта и я стартирайте отново. Ако грешката продължава, моля, свържете се с някой от нашите сервизни центрове.
E8	Правотоковият двигател е без товар		Моля, изключете машината от бутона, извадете щепсела, включете машината отново в контакта и я стартирайте отново. Уверете се, че вратичката е затворена и купата е добре монтирана. Ако грешката продължава, моля, свържете се с някой от нашите сервизни центрове.
E9	Правотоковият двигател е с блокиран ротор		Уверете се, че спазвате количествата на съставките. Проверете рецептите, предоставени с този продукт. Моля, изключете машината от бутона, извадете щепсела, включете машината отново в контакта и я стартирайте отново. Уверете се, че вратичката е затворена и купата е добре монтирана. Ако грешката продължава, моля, свържете се с някой от нашите сервизни центрове.
E10	Точката на откриване изчезва		Има проблем с електрониката на Вашата машина. Моля, изключете машината от бутона, извадете щепсела, включете машината отново в контакта и я стартирайте отново. Ако грешката продължава, моля, свържете се с някой от нашите сервизни центрове.

ОПИСАНИЕ НА ГРЕШКАТА	ДЕТАЙЛ	РЕШЕНИЕ
Устройството не работи	Устройството не е включено.	Включете устройството в контакта.
	Купата или капакът не са правилно позиционирани или заключени.	Проверете дали купата или капакът са правилно позиционирани или заключени, както е показано в инструкциите.
	Вратата не е заключена правилно.	Уверете се, че вратичката е добре затворена, преди да стартирате програма.
	Ножът не е поставен правилно в капака.	Уверете се, че ножът е правилно позициониран в капака (D).
	Купата не е напълно заключена върху продукта.	Уверете се, че купата е добре заключена. Възможно е да има скреж под купата, която да пречи да се заключи напълно.

ОПИСАНИЕ НА ГРЕШКАТА	ДЕТАЙЛ	РЕШЕНИЕ
Трудности при постигане на успех с определени рецепти	Неподходяща рецепта.	Вашите лични рецепти или тези, взети от интернет, може да не са подходящи за Вашия уред и аксесоарите му (количества, продължителност и т.н.) Преди да започнете да приготвяте дадена рецепта, уверете се, че следвате инструкциите за употреба, дадени в инструкциите за употреба.
		Спазвайте пропорциите на рецептите, дадени в тези инструкции.
Прекомерни вибрации	Устройството не е поставено върху равна повърхност или не е стабилно.	Поставете върху равна повърхност.
	Твърде много съставки.	Намалете количеството на съставките за обработка (до линията MAX (МАКС.).
Трудности при постигане на успех с определени рецепти	Неподходяща рецепта.	Вашите лични рецепти или тези, взети от интернет, може да не са подходящи за Вашия уред и аксесоарите му (количества, продължителност и т.н.) Преди да започнете да приготвяте дадена рецепта, уверете се, че следвате инструкциите за употреба, дадени в инструкциите за употреба.
	Грешка при избор на програма.	Проверете дали използвате правилната програма за Вашата рецепта.
Теч през капака	Обемът на водата е твърде голям.	Намалете количеството на съставките.
	Капакът не е правилно позициониран или заключен.	Фиксирайте здраво капака върху купата.
	Уплътнението липсва.	Поставете уплътнението върху капака.
	Уплътнението е срязано или повредено.	Сменете уплътнението, свържете се с оторизиран сервиз.
	уплътнението не е поставено правилно.	поставете уплътнителното уплътнение в корпуса му и от правилната страна.
Двигателят издава миризма,	Когато уредът се използва за първи път или в случай на претоварване на двигателя, причинено от наличието на твърде много съставки или парчета от съставки, които са прекалено твърди или прекалено големи.	Оставете уреда да изстине (поне 30 минути) и намалете количеството на съставките в малката замразена купа.

POPIS

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| A. Zmrzlinovač | F. Čepele |
| B. Ovládací panel | G. Víko pro malou mrazicí misku |
| C. Bezpečnostní dvířka | H. Malá mrazicí miska |
| D. Vnější kryt kontejneru | I. Vnější nádoba |
| E. Těsnění | J. Lžíce* |

CS

PROGRAMY:

Každý program je odborně navržen tak, aby od začátku vytvářel vynikající a dokonalé výsledky, aniž by bylo nutné opakované míchání. Programy se liší délkou a rychlostí a využívají optimální nastavení pro dosažení dokonale krémových výsledků u každého jednotlivého receptu.

Kopečky						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Detail programu	Připravte si lahodné mražené dezerty z ovoce, vody a cukru. Aby se dobře rozpustilo malé množství použitého cukru, je lepší ovoce podle typu rozmixovat.	Ideální na přípravu husté krémové kopečkové zmrzliny s obsahem mléka, kterou si ochutíte podle vlastní volby.	Vybírejte recepty s použitím mléka, dochutte podle svého a připravte vláchnou krémovou zmrzlinu v italském stylu.	Vaše oblíbené jogurty v podobě zdravých mražených dezertů.	Ideální na přípravu zmrzlin s nízkým obsahem cukru nebo tuku, které mohou být bohaté na bílkoviny Varování : U některých receptů může být třeba před mícháním přidat tekutinu.	Vytvořeno pro spotřebitele se zájmem o zdravý životní styl, kteří si chtějí připravit mražený dezert plný vitamínů a výživných látek vhodný k snídani nebo na brunch.

* v závislosti na modelu

Kopečky						
						
Příklad ingrediencí ke zmrazení	Ovoce (coulis / šťáva) Cukr nebo jiné sladidlo (med/ agávový sirup)	Žloutkový krém nebo mléko Tučná smetana	Mléko Tučná smetana Cukr nebo jiné sladidlo (med/ agávový sirup)	Všechny typy jogurtů Mléko Cukr nebo jiné sladidlo (med/ agávový sirup)	Rostlinné nápoje Sladidla (med/ agávový sirup)	Všechny typy jogurtů Plnotučné mléko Cukr nebo jiné sladidlo (med/ agávový sirup) Ovoce (coulis / šťáva / pasta)
Nezbytné Volitelné	Voda	Ovoce (coulis / šťáva / pasta) Čokoláda Sladkosti	Ovoce (coulis / šťáva / pasta) Čokoláda Sladkosti	Smetana Ovoce (coulis / šťáva / pasta) Čokoláda Sladkosti	Ovoce (coulis / šťáva / pasta)	Cereálie
Délka programu	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

Na pití				
				
Detail programu	Ideální na přípravu nápojů s mírně zrnitou texturou, které uhasí žízeň. Nepoužívejte ovocné šťávy nebo coulis, se kterými by vznikla textura podobná sorbetu.	Připravujte mražené kávové nápoje stejně dobře jako z kavárny. Obměnu připravíte přidáním mléka nebo náhražky mléka.	Ideální na přípravu mražených nápojů s obsahem alkoholu a/ nebo vody. V prvním kroku tohoto programu nepoužívejte coulis, husté ovocné šťávy ani alkohol.	Lahodné mléčné koktejly během okamžiku smícháním oblíbené domácí zmrzliny, mléka a různých přísad.
Příklad ingrediencí ke zmrazení	Sirup do vody Soda	Vlažná káva Vlažná čokoláda <i>Cukr nebo jiné sladidlo (med/agávový sirup)</i> Mléko	Voda Soda Cukr nebo jiné sladidlo (med/agávový sirup) <i>Citrónová šťáva</i>	Mléko Cukr nebo jiné sladidlo (med/agávový sirup) <i>Ovocná šťáva Žloutkový krém Ovoce (celé / coulis / šťáva / pasta)</i>
Příklad přísad, které se přidávají před mícháním	Sirup do vody Soda	Vlažná káva Vlažná čokoláda	Soda Ovocná šťáva Alkohol (konzumujte s mírou)	Mléko nebo rostlinné nápoje Ovocná šťáva
Nezbytné Volitelné				
Délka programu	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Navíc			
			
Naprogramovat vysvětlení	Tento program je navržen tak, aby po spuštění jednoho z předdefinovaných programů zajistil hladkou texturu. Při snížení množství cukru v receptu je často třeba využít OPAKOVANÉ PROMÍCHÁNÍ, aby se dosáhlo správné konzistence.	Tento program přístroj důkladně propláchne (vnitřní hřídel, víko a břity), aby se snadněji čistil houbičkou.	Tento program je navržen tak, aby se do zmrzliny daly pro zpestření vmíchat kousky bonbónů, sušenek, oříšky, cereálie nebo zmrazené ovoce. Ve středu předem promíchané zmrzliny udělejte 4cm otvor a vložte do něj až 50 g ingrediencí. Získáte hladkou a křupavou zmrzlinu.
Použití ingredience	/	480 g vody 1 kapka mycího prostředku.	Sušenky Oříšky Čokoláda Sladkosti
Nezbytné Volitelné			
Délka programu	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

Po dokončení každého programu musíte misku vyjmout a zkontrolovat výsledky před zahájením dalšího naprogramovat.

** V závislosti na použitém programu. Další podrobnosti naleznete v tabulce programů.

*** Povinný krok pouze pro „program Drinkable“.

**** „Mix-in“ je volitelný program, který je dostupný pouze po použití „programu Scoopable“.

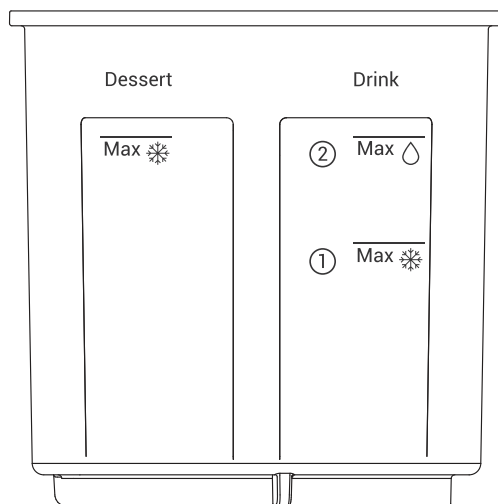
VAROVÁNÍ

VHODNÉ KROKY:

- Připravujte pouze studené dezerty.
- Ovoce je před zpracováním potřeba buď rozdrobit, aby se uvolnila šťáva, nebo smíchat s dalšími ingrediencemi a zmrazit.
- Dodržujte maximální užitečnou kapacitu malých misek.
- Pokud chcete vmíchat další přísady, vytvořte ve středu směsi otvor a vložte do něj ingredience navíc, například sušenky nebo kousky čokolády.
- Směs v malých miskách zmrazujte na rovném povrchu.
- Před spuštěním programu zmrazte alespoň na 24 hodin.
- Při přípravě receptů na DEZERTY plňte směs po rysku maximálního plnění MAX FILL ve sloupci DESSERT (Dezert) (vlevo).
- Pokud zvolíte recepty na NÁPOJE, plňte ingredience po rysku STEP 1 MAX (MAX KROK 1) (IKONA MRAŽENÍ) ve sloupci

DRINK (Nápoj) (vpravo). Po 24 hodinách mražení a před vložením do přístroje vlijte tekutinu pod rysku STEP 2 MAX (MAX KROK 2) (IKONA KAPKY) a poté uzavřete víkem vnější nádoby.

- Nejlepších výsledků dosáhnete podle receptů uvedených v digitální knize receptů.



NEVHODNÉ KROKY:

- Neplňte ingredience nad rysky MAX vyznačené na malé misce.
- Nezmrazujte pouze vodu.
- Nepoužívejte přístroj s prázdnou nádobou.
- Nepoužívejte přístroj, pokud nejsou na svém místě víka.
- Nepokoušejte se upravovat zajišťovací mechanismus. Před použitím přístroje se ujistěte, že jsou nádoba a víko správně upevněny.
- Nezpracovávejte pevný blok ledu ani ledové kostky.
- Nepoužívejte jiné příslušenství než to, které je součástí balení.
- Nepoužívejte přístroj jako mixér, nezpracovávejte suché ingredience a nepoužívejte jej k mletí.
- Nepřipravte v něm smoothie ani nezpracovávejte tvrdé, sypké suroviny.

- Nevymíchejte horké tekutiny.
- Nespouštějte program, pokud není směs zmrazená a zcela ztuhlá.
- Malé misky nevkládejte do mikrovlnné trouby.
- Nepoužívejte abrazivní houbičky ani čisticí prostředky, protože by mohly přístroj poškodit.
- Všechny součásti nevkládejte do myčky na nádobí: nahlédněte do tabulky na straně 8.
- Programy RE-Spin a Mix-in by se neměly používat na hrnci, který byl 24 hodin v mrazáku, ale pouze jako doplněk k programu Scoppable nebo Dinkables.
- Nevkládejte do mrazničky horní kryt (D), čepele (F) a vnější nádoby (H).
- Nepřipravujte svůj přípravek přímo v malé misce před zmrazením. Použijte nádobu vhodnou pro tento účel.
- Do malé misky nevkládejte horký přípravek (>70°C).
- Horký přípravek nevkládejte přímo do mrazničky. Před vložením do mrazáku musí být přípravek nejprve ohřát na pokojovou teplotu.
- Po spuštění programu znovu nezmrazujte přípravek.
- Lžíci neperte při teplotě nad 70°C

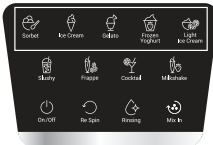
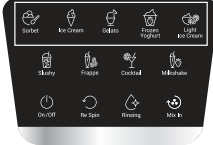
TIPY KE ZMRAZOVÁNÍ

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, je třeba nastavit teplotu v mrazničce do rozmezí -13 až -22 °C. Režim DOLCI (Sladkosti) je specificky navržen na zpracování ingrediencí v tomto teplotním rozsahu. Když je miska zmrazená v tomto teplotním rozsahu, měla by po dokončení programů dosáhnout ideální teploty.

Aby se zabránilo jakýmkoli problémům, doporučuje se malou misku zmrazit na rovném povrchu v mrazničce.

Směs se doporučuje zmrazovat ve vnitřní misce po dobu nejméně 24 hodin. Po zmrazení není ideální nechat směs mrazit déle než 24 hodin, protože to může ovlivnit konečný výsledek.

MŮJ PRODUKT NEFUNGUJE

KÓD	POPIS CHYBY	SCHEMA	ŘEŠENÍ
E1	Porucha motoru na střídavý proud		Přístroj je vybaven zařízením, které ho chrání před přehřátím. Pokud se přístroj přehřeje, vypne se; nechte jej před dalším použitím asi 30 minut vychladnout. Nepřipravujte více než 3 misky hned po sobě. Mezi jednotlivými přípravami vyčkejte 5 minut. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na jedno z našich servisních středisek.
E2	Nůž nebyl nalezen		Zkontrolujte, zda je nůž správně nasazen v horním krytu (D). Spusťte program znovu.
E3	Při zapnutí nebyl nůž na správném místě		Mějte na paměti doporučené množství ingrediencí. Podívejte se do receptů, které byly dodány s tímto výrobkem – pokud je nůž umístěn na dně nádoby, zacházejte s ním opatrně. Při přípravě nové směsi mějte na paměti doporučené množství ingrediencí a spusťte program znovu.
E4	Otevřená dvířka, když je program zapnutý		Zkontrolujte, zda jsou dvířka řádně zavřená a zajištěná. Zkontrolujte, zda je nůž řádně nasazen v horním krytu (D) a spusťte program znovu. Když program běží, neotvírejte dvířka.
E5	Nádoba + víko nejsou při zapnutí na správném místě		Zkontrolujte, zda je nůž (F) správně nasazen v horním krytu (D), zda je vnitřní nádoba (G) vložena dovnitř velké nádoby (H) a zda je ta správně nainstalovaná a zajištěná v přístroji. Spusťte program znovu.
E6	Porucha motoru na stejnosměrný proud / nesprávná poloha spuštění		VYPNĚTE přístroj, vypojte jej ze zásuvky, pak ho znovu zapojte a opět spusťte. Ujistěte se, že jsou dvířka zavřená a že je nádoba správně nainstalovaná. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na jedno z našich servisních středisek.
E7	Porucha motoru na stejnosměrný proud / nesprávná poloha dokončení		Mějte na paměti doporučené množství ingrediencí. Podívejte se do receptů, které byly dodány s tímto výrobkem. VYPNĚTE přístroj, vypojte jej ze zásuvky, pak ho znovu zapojte a opět spusťte. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na jedno z našich servisních středisek.

KÓD	POPIS CHYBY	SCHEMA	ŘEŠENÍ
E8	Motor na stejnosměrný proud – bez zátěže		VYPNĚTE přístroj, vypojte jej ze zásuvky, pak ho znovu zapojte a opět spusťte. Ujistěte se, že jsou dvířka zavřená a že je nádoba správně nainstalovaná. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na jedno z našich servisních středisek.
E9	Motor na stejnosměrný proud – rotor zablokovaný		Mějte na paměti doporučené množství ingrediencí. Podívejte se do receptů, které byly dodány s tímto výrobkem. VYPNĚTE přístroj, vypojte jej ze zásuvky, pak ho znovu zapojte a opět spusťte. Ujistěte se, že jsou dvířka zavřená a že je nádoba správně nainstalovaná. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na jedno z našich servisních středisek.
E10	Detekční bod zmizel		U vašeho výrobku došlo k problému s elektrinou. VYPNĚTE přístroj, vypojte jej ze zásuvky, pak ho znovu zapojte a opět spusťte. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na jedno z našich servisních středisek.

POPIS CHYBY	PODROBNOSTI	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje	Zařízení není zapojeno.	Zapojte zařízení.
	Nádoba nebo víko nejsou správně umístěny nebo zajištěny.	Zkontrolujte, zda je nádoba nebo víko správně umístěné nebo zajištěné, jak je uvedeno v pokynech.
	Dvířka nejsou řádně zajištěna.	Před spuštěním programu se ujistěte, že jsou dvířka řádně zavřená.
	Nůž není správně umístěn ve víku.	Zkontrolujte, zda je nůž správně umístěn ve víku (D).
	Mísa není zcela zajištěna na produktu.	Ujistěte se, že je mísa bezpečně zajištěna. Pod mísou může být námraza, která brání jejímu úplnému uzamčení.
Potíže s přípravou některých receptů	Nevhodný recept.	Vaše vlastní recepty nebo recepty převzaté z internetu nemusí být vhodné pro tento přístroj a jeho příslušenství (množství, doba trvání atd.). Než začnete s přípravou, ujistěte se, že postupujete podle receptu, který najdete v návodu použití. Dodržujte množství ingrediencí uvedené v těchto pokynech.

POPIS CHYBY	PODROBNOSTI	ŘEŠENÍ
Nadměrné vibrace	Spotřebič není umístěn na rovném povrchu nebo není stabilní.	Umístěte na rovný povrch.
	Příliš mnoho ingrediencí.	Použijte menší množství ingrediencí (nepřekračujte rysku MAX).
Potíže s přípravou některých receptů	Nevhodný recept.	Vaše vlastní recepty nebo recepty převzaté z internetu nemusí být vhodné pro tento přístroj a jeho příslušenství (množství, doba trvání atd.). Než začnete s přípravou, ujistěte se, že postupujete podle receptu, který najdete v návodu použití.
	Chyba při výběru programu.	Zkontrolujte, zda používáte správný program pro zvolený recept.
Kryt netěsní	Příliš mnoho vody.	Použijte menší množství ingrediencí.
	Víko není správně umístěno nebo zajištěno.	Bezpečně zajistěte víko na míse.
	Chybí těsnění.	Umístěte těsnění na víko.
	Těsnění je přeseknuté nebo poškozené.	Vyměňte těsnění, obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Těsnění není správně umístěno.	Umístěte těsnění do jeho pouzdra a na správnou stranu.
Motor začne zapáchat,	když ho poprvé použijete nebo když dojde k přetížení motoru, ať už vlivem příliš velkého množství ingrediencí nebo kusů, které jsou příliš tvrdé či velké.	Nechte přístroj vychladnout (nejméně 30 minut) a do malé mrazicí misky vložte méně ingrediencí.

DESCRIERE

- A. Aparat de înghețată
- B. Panou de comandă
- C. Ușă de siguranță
- D. Capacul recipientului exterior
- E. Garnitură
- F. Cuțițe
- G. Capac pentru vasul mic congelator
- H. Vas mic de congelare
- I. Vas exterior
- J. Linguriță *

RO

PROGRAME :

Fiecare program este conceput special pentru a crea preparate delicioase și perfecte de la început, fără a fi nevoie să re-amestecați. Programele variază ca durată și viteză, utilizând setările optime pentru a obține rezultate perfect de cremoase pentru fiecare rețetă în parte.

Cu lingura						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Detalii program	Preparați deserturi înghețate delicioase folosind fructe, apă și zahăr. Pentru dizolvarea ușoară a unei cantități mici de zahăr, pasarea este o opțiune mai bună, în funcție de tipul de fructe utilizat.	Alegerea perfectă pentru a prepara înghețată groasă și cremoasă, folosind rețete pe bază de lactate și aromele preferate.	Selectați rețete pe bază de lactate și adăugați aromele dorite pentru a crea o înghețată suplă și cremoasă în stil italian.	Iaurturile preferate transformate în deserturi înghețate sănătoase.	Alegerea ideală pentru a prepara înghețată cu conținut scăzut de zahăr sau de grăsimi și care pot fi îmbogățite cu proteine. Avertisment: Unele rețete cu conținut scăzut de zahăr pot necesita adăugarea de lichid înainte de amestecare.	Rețetă creată pentru consumatorii preocupați de sănătate care doresc preparate înghețate pline de vitamine și nutrienți, perfecte pentru micul-dejun sau brunch.

* în funcție de model

Cu lingura						
						
Exemplu de ingrediente de înghețat	Fructe (coulis / suc) Zahăr sau înlocuitor (miere / sirop de agave)	Cremă de ouă sau lapte Smântână integrală	Lapte smântână integrală Zahăr sau înlocuitor (miere / sirop de agave)	Toate tipurile de iaurt Lapte Zahăr sau înlocuitor (miere / sirop de agave)	Băuturi pe bază de plante Înlocuitor de zahăr (miere / sirop de agave)	Toate tipurile de iaurturi / lapte integral Zahăr sau înlocuitor (miere / sirop de agave) Fructe (coulis / suc / pastă)
Obligatoriu Opțional	Apă	Fructe (coulis / suc / pastă) Ciocolată Dulciuri	Fructe (coulis / suc / pastă) Ciocolată Dulciuri	Smântână Fructe (coulis / suc / pastă) Ciocolată Dulciuri	Fructe (coulis / suc / pastă)	Cereale
Lungimea programului	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

De băut				
				
Detalii program	Alegerea ideală pentru prepararea băuturilor care potolește setea, cu o textură granulată fin. Nu utilizați sucuri de fructe sau coulis, care ar da o textură ca de sorbet.	Creați băuturi înghețate cu cafea la fel de bune ca la cafenea. Adăugați laptele sau înlocuitorul de lapte preferat pentru o notă interesantă.	Alegerea perfectă pentru prepararea băuturilor înghețate care conțin alcool și/ sau apă. Nu utilizați coulis, sucuri groase de fructe sau alcool pentru prima etapă a acestui program.	Milkshake-uri cremoase cu o atingere, prin amestecarea înghețatei de casă preferate cu lapte și alte ingrediente.
Exemplu de ingrediente de înghețat	Sirop cu apă Băutură carbogazoasă	Cafea caldă Ciocolată caldă Zahăr sau înlocuitor (miere / sirop de agave) Lapte	Apă Băutură carbogazoasă Zahăr sau înlocuitor (miere / sirop de agave) Zeamă de lămâie	Lapte Zahăr sau înlocuitor (miere / sirop de agave) Suc de fructe Cremă de ouă Fructe (întregi / coulis / suc / pastă)
Obligatoriu Opțional				
Exemplu de ingrediente de adăugat înainte de amestecare	Sirop cu apă Băutură carbogazoasă	Cafea caldă Ciocolată caldă	Băutură carbogazoasă Suc de fructe Alcool (a se consuma cu moderație)	Lapte sau băuturi pe bază de plante Suc de fructe
Obligatoriu Opțional				
Lungimea programului	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

În plus			
			
Program explicație	Acest program are rolul să asigure o textură fină după rularea unui dintre programele predefinite. Reamestecarea este deseori necesară pentru a obține consistența corectă atunci când ați redus cantitatea de zahăr din preparate.	Acest program clătește bine produsul (arborii interior, capacul și lamele) pentru a face mai ușoară curățarea cu buretele.	Acest program este conceput să amestece bucăți de bomboane, fursecuri, nuci, cereale sau fructe congelate la alegere în înghețată. Faceți o gaură de 4 cm în centrul înghețatei preamestecate și adăugați maximum 50 g de ingrediente pentru a obține o înghețată omogenă și crocantă.
Ingrediente utilizate	/	480 ml apă 1 picătură de detergent lichid de vase.	Biscuiți Nuci Ciocolată Dulciuri
Obligatoriu Opțional			
Lungimea programului	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

După finalizarea fiecărui program, trebuie să scoți vasul și să verifici rezultatele înainte de a începe următorul program.

** În funcție de programul utilizat. Pentru mai multe detalii, consultați tabelul programului.

*** Pas obligatoriu numai pentru „Program de băut”.

**** „Mix-in” (Amestec) este un program opțional disponibil numai după utilizarea unui „Program de preparat dens”.

AVERTISMENT:

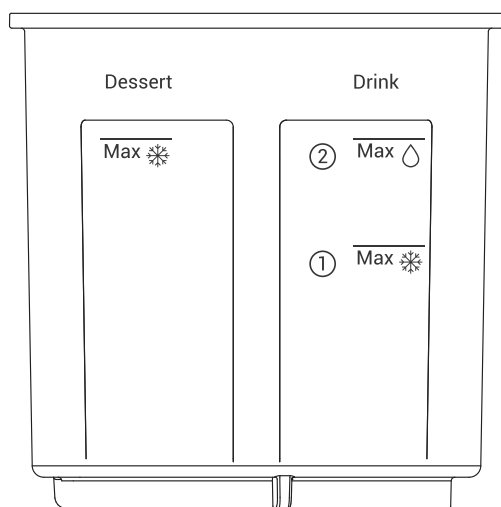
DA:

- Propune doar rețete reci.
- Pentru a fi gata de procesare, fructele trebuie fie zdrobite pentru a-și elibera sucul sau să fie combinate cu alte ingrediente și congelate.
- Respectați capacitatea maximă utilă a bolurilor mici.
- Pentru preparatele amestecate, faceți o gaură în centrul preparatului și adăugați ingredientele suplimentare, de ex. fursecuri sau fulgi de ciocolată.
- Congelați preparatele în bol mic pe o suprafață plană.
- Congelați timp de cel puțin 24 de ore înainte de a rula un program.
- La selectarea rețetelor de DESERTURI, adăugați ingrediente până la linia de umplere MAX de pe coloana DESERTULUI (în stânga).

RO

45

- La selectarea rețetelor de BĂUTURI, adăugați ingredientele până la marcăjul 1 MAX (PICTOGRAMA DE CONGELARE) de pe coloana BĂUTURI (din dreapta), după 24 ore de congelare și înainte de a pune în aparat, turnați lichid până sub linia 2 MAX (PICTOGRAMA PICĂTURĂ) înainte de a bloca cu capacul exterior al paharului.
- Pentru cele mai bune rezultate, urmați rețetele furnizate în cartea digitală de rețete.



INTERZIS:

- Nu depășiți liniile MAX marcate pe bolul mic.
- Nu înghețați apă simplă.
- Nu utilizați aparatul cu vasul gol.
- Nu utilizați aparatul fără a avea capacele montate.
- Nu încercați să schimbați mecanismul de blocare. Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că vasul și capacul sunt instalate corect.
- Nu procesați un bloc solid de gheață sau cuburi de gheață.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în cutie.
- Nu utilizați aparatul ca blender, nu procesați ingrediente uscate și nu efectuați operațiuni de măcinare.

- Nu preparați smoothie și nu procesați ingrediente dure libere.
- Nu amestecați lichide fierbinți.
- Nu rulați un program dacă preparatul nu este înghețat plat.
- Nu încălziți la microunde bolurile mici.
- Nu utilizați bureți abrazivi sau agenți de curățare, deoarece pot deteriora aparatul.
- Nu puneți toate componentele în mașina de spălat vase. Consultați tabelul de la pagina 8.
- Programele RE-Spin și Mix-in nu trebuie folosite pe o oală care a fost în congelator timp de 24 de ore, ci numai în plus față de un program Scoppable sau Dinkables.
- Nu puneți capacul superior (D), lamele (F) și accesorii borcanului exterior (H) în congelator.
- Nu pregătiți preparatul direct în bolul mic înainte de congelare. Utilizați un recipient adecvat pentru acest scop.
- Nu puneți preparat fierbinte (>70°C) în bolul mic.
- Nu pune preparatul fierbinte direct în congelator. Preparatul trebuie mai întâi adus la temperatura camerei înainte de a fi introdus în congelator.
- Nu reînghețați un preparat după rularea unui program.
- Nu spălați lingura la o temperatură mai mare de 70°C.

SFATURI DE CONGELARE

Pentru a obține cele mai bune rezultate, asigurați-vă că congelatorul este setat între 9 °F și -7 °F. DOLCI este special conceput pentru a procesa ingrediente din acest interval de temperatură. Când bolul este înghețat în acest interval, ar trebui să atingă temperatura ideală după programe.

Pentru a preveni problemele, se recomandă congelarea bolului mic pe o suprafață plană în congelator.

Se recomandă congelarea preparatului în bolul interior timp de cel puțin 24 de ore, iar după ce este congelat, este ideal să nu-l lăsați mai mult de 24 de ore, deoarece poate afecta rezultatul final.

PRODUSUL MEU NU FUNCȚIONEAZĂ

COD	DESCRIERE EROARE	DIAGRAMĂ	SOLUȚIE
E1	Eroare motor c.a.		Aparatul dvs. este echipat cu un dispozitiv de protecție împotriva supraîncălzirii. Dacă aparatul dvs. se supraîncălzește, acesta se va opri singur; lăsați-l să se răcească timp de aproximativ 30 de minute, apoi începeți să-l utilizați din nou. Nu faceți mai mult de 3 preparate în vas în mod continuu. Așteptați 5 minute între fiecare preparat. Dacă eroarea persistă, contactați unul dintre centrele noastre de service.
E2	Lamă nedetectată		Verificați dacă lama este instalată corect pe capacul superior (D). Reporniți programul.
E3	Lama nu se află în locul corect la pornire		Asigurați-vă că respectați cantitățile de ingrediente. Verificați rețetele furnizate cu acest produs. Dacă lama se află în partea de jos a bolului, aveți grijă la manevrarea acesteia. Respectați raportul dintre ingrediente când faceți un nou preparat și porniți din nou programul.
E4	Ușă deschisă când programul este activat		Verificați dacă ușa este închisă și blocată corespunzător. Verificați dacă lama este instalată corect pe capacul superior (D) și porniți din nou programul. Nu deschideți ușa în timpul funcționării programului.
E5	Bolul + capacul nu sunt în locul corect la pornire		Verificați dacă lama (F) este instalată corect pe capacul superior (D), dacă bolul interior (G) este în interiorul bolului mare (H) și dacă acesta din urmă este corect instalat și blocat în interiorul aparatului. Rulați programul din nou.
E6	Eroare motor c.c./ poziție de pornire incorectă		Opriți aparatul, deconectați-l, reconectați-l și porniți-l din nou. Asigurați-vă că ușa este închisă și că bolul este bine instalat. Dacă eroarea persistă, contactați unul dintre centrele noastre de service.

COD	DESCRIERE EROARE	DIAGRAMĂ	SOLUȚIE
E7	Eroare motor c.c./ poziție de oprire incorectă		Asigurați-vă că respectați cantitățile de ingrediente. Consultați rețetele furnizate cu acest produs. Opriți aparatul, deconectați-l, reconectați-l și porniți-l din nou. Dacă eroarea persistă, contactați unul dintre centrele noastre de service.
E8	Motor c.c. fără sarcină		Opriți aparatul, deconectați-l, reconectați-l și porniți-l din nou. Asigurați-vă că ușa este închisă și că bolul este bine instalat. Dacă eroarea persistă, contactați unul dintre centrele noastre de service.
E9	Motor c.c. cu rotorul blocat		Asigurați-vă că respectați cantitățile de ingrediente. Consultați rețetele furnizate cu acest produs. Opriți aparatul, deconectați-l, reconectați-l și porniți-l din nou. Asigurați-vă că ușa este închisă și că bolul este bine instalat. Dacă eroarea persistă, contactați unul dintre centrele noastre de service.
E10	Punctul de detectare dispăre		Există o problemă electronică la aparatul dvs. Opriți aparatul, deconectați-l, reconectați-l și porniți-l din nou. Dacă eroarea persistă, contactați unul dintre centrele noastre de service.

DESCRIERE EROARE	PRECIZARE	SOLUȚIE
Dispozitivul nu funcționează	Dispozitivul nu este conectat.	Conectați dispozitivul.
	Bolul sau capacul nu sunt poziționate sau blocate corect.	Verificați dacă bolul sau capacul sunt corect poziționate sau blocate conform instrucțiunilor.
	Ușa nu este blocată corect.	Verificați dacă ușa este închisă corespunzător înainte de a porni programul.
	Cuțitul nu este poziționat corect în capac.	Asigurați-vă că este poziționat corect cuțitul în capac (D).
	Vasul nu este complet blocat pe produs.	Asigurați-vă că vasul este bine blocat. Este posibil să existe îngheț sub vas, împiedicându-l să se blocheze complet.

RO

49

48

DESCRIERE EROARE	PRECIZARE	SOLUȚIE
Dificultate în a reuși prepararea anumitor rețete	Rețetă nepotrivită.	Este posibil ca rețetele dvs. personale sau cele preluate de pe internet să nu fie potrivite pentru aparatul dvs. și accesoriile acestuia (cantități, durată etc.). Înainte de a începe o rețetă, asigurați-vă că respectați instrucțiunile de utilizare indicate în manual.
		Respectați proporțiile din rețetele indicate în aceste instrucțiuni.
Vibrații excesive	Dispozitivul nu stă pe o suprafață plană sau nu este stabil.	Așezați pe o suprafață plană.
	Prea multe ingrediente.	Reduceți cantitatea de ingrediente procesate (până la linia MAX).
Dificultate în a reuși prepararea anumitor rețete	Rețetă nepotrivită.	Este posibil ca rețetele dvs. personale sau cele preluate de pe internet să nu fie potrivite pentru aparatul dvs. și accesoriile acestuia (cantități, durată etc.). Înainte de a începe o rețetă, asigurați-vă că respectați instrucțiunile de utilizare indicate în manual.
	Eroare de selectare program.	Verificați dacă utilizați programul corect pentru rețeta dvs.
Scurgere prin capac	Volumul de apă este prea mare.	Reduceți cantitatea de ingrediente.
	Capacul nu este poziționat sau blocat corect.	Fixați capacul bine pe bol.
	Garnitura lipsește.	Așezați garnitura pe capac.
	Garnitura este tăiată sau deteriorată.	Schimbați garnitura, contactați service-ul autorizat.
	Garnitura nu este poziționată corect.	Poziționați garnitura de etanșare în carcasa sa și pe partea corectă.
Miros de motor	atunci când aparatul este utilizat pentru prima dată sau în cazul suprasolicitării motorului cauzată de prea multe ingrediente sau bucăți prea tari sau prea mari.	Lăsați aparatul să se răcească (cel puțin 30 de minute) și reduceți cantitatea de ingrediente din bolul mic congelat.

OPIS

- A. Naprava za pripravo sladoleda
- B. Nadzorna plošča
- C. Varnostna vrata
- D. Pokrov zunanje posode
- E. Tesnilo
- F. Rezila
- G. Pokrov za majhno zamrzovalno posodo
- H. Majhna posoda za zamrzovanje
- I. Zunanja posoda
- J. Žlica *

PROGRAMI :

Strokovna zasnova vseh programov že od začetka omogoča ustvarjanje okusnih in popolnih rezultatov brez potrebe po vnovičnem vrtenju. Programi se razlikujejo po trajanju in hitrosti ter uporabljajo optimalne nastavitve za doseganje popolnih kremastih rezultatov za vsak posamezen recept.

Enostavno zajemati						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Podrobnosti o programu	Iz sadja, vode in sladkorja pripravite okusne zamrznjene sladice. Da bi se majhne količine sladkorja lažje stopile, ga je bolje pretlačiti, odvisno od vrste uporabljenega sadja.	Odličen je za pripravo gostih kremastih sladoledov, ki jih je enostavno zajemati, z recepti na osnovi mleka in izbranimi okusi.	Izberite recepte na osnovi mleka in dodajte poljubne okuse ter ustvarite mehek kremni sladoled v italijanskem slogu.	Vaši najljubši jogurti se spremenijo v zdrave zamrznjene sladice.	Popolno za pripravo sladoledov z nizko vsebnostjo sladkorja ali maščob, ki so lahko bogati z beljakovinami. Opozorilo : Pri nekaterih receptih z nizko vsebnostjo sladkorja bo morda treba pred mešanjem dodati tekočino.	Ustvarjeno za potrošnike, ki skrbijo za svoje zdravje in želijo pripraviti zamrznjeno jed, polno vitaminov in hranilnih snovi, odlično za zajtrk ali malico.

* odvisno od modela

SL

Enostavno zajemati						
						
Primer sestavin za zamrzovanje Obvezno Izbirno	Sadje (kaša/sok) Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) Voda	Krema ali mleko Polnomastna smetana <i>Sadje (kaša/sok/pasta) čokolada Slaščice</i>	Mleko Polnomastna smetana Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) <i>Sadje (kaša/sok/pasta) čokolada Slaščice</i>	Vse vrste jogurtov Mleko Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) <i>Smetana Sadje (kaša/sok/pasta) čokolada Slaščice</i>	Rastlinski napitki Nadomestek sladkorja (med/agavin sirup) <i>Sadje (kaša/sok/pasta)</i>	Vse vrste jogurtov/ Polnomastno mleko Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) Sadje (kaša/sok/pasta) <i>Žitarice</i>
Trajanje programa	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

Pijača				
				
Podrobnosti o programu	Popolno za pripravo pijač za potešitev žeje s fino granulirano teksturo. Ne uporabljajte sadnih sokov ali kaš, sicer boste dobili teksturo, podobno sorbetu.	Pripravite hladne kavne napitke, ki so tako dobri kot v kavarni. Dodajte mleko ali mlečni nadomestek po lastni izbiri, da popestrite pijačo.	Odlično za pripravo hladnih pijač, ki vsebujejo alkohol in/ali vodo. Za 1. korak tega programa ne uporabljajte sadnih sokov ali alkohola.	Kremasti mlečni koktajli so samo dotik stran z mešanjem najljubšega domačega sladoleda, mleka in dodatkov.
Primer sestavin za zamrzovanje Obvezno Izbirno	Voda, sirup Sodavica	Mlačna kava Mlačna stopljena čokolada <i>Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) Mleko</i>	Voda Sodavica Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) <i>Limonin sok</i>	Mleko Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) <i>Sadni sok Krema Sadje (v kosu/kaša/sok/pasta)</i>
Primer sestavin, ki jih je treba dodati pred mešanjem Obvezno Izbirno	Voda, sirup Sodavica	Mlačna kava Mlačna stopljena čokolada	Sodavica Sadni sok Alkohol (uživajte zmerno)	Mleko ali rastlinski napitki Sadni sok
Trajanje programa	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Dodatno			
			
Program razlaga	Ta program je namenjen zagotavljanju gladke teksture po izvajanju enega od vnaprej določenih programov. Pogosto je potrebno vnovično vrtenje za doseganje prave konsistence, ko zmanjšate količino sladkorja v pripravkih.	Ta program temeljito splakne vaš izdelek (notranjo gred, pokrov in rezila), da vam olajša čiščenje z gobico.	Ta program je namenjen zlaganju koščkov bonbonov, piškotov, oreščkov, žitaric ali zamrznjenega sadja za prilagoditev vašega sladoled. Na sredini vnaprej pripravljenega sladoleda naredite 4 cm luknjo in dodajte do 50 g sestavin, da dobite gladek, hrustljav sladoled.
Uporabljene sestavine Obvezno Izbirno	/	480 g vode 1 kapljica tekočega detergenta.	<i>Piškoti Oreški Čokolada Slaščice</i>
Trajanje programa	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

Po zaključku vsakega programa morate vzeti posodo in preveriti rezultate, preden začnete z naslednjim programom.

** odvisno od uporabljenega programa. Za več podrobnosti glejte preglednico programov.

*** Obvezen korak samo za "Program za pijače".

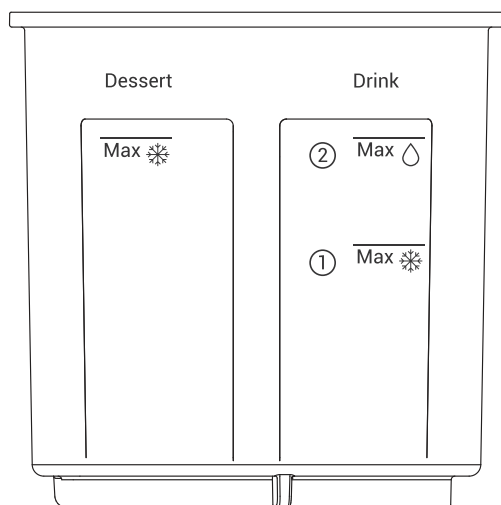
**** "Mešanje" je izbirni program, ki je na voljo samo po uporabi "Programa za ledene sladice".

OPOZORILO

RAVNAJTE TAKO:

- Predlagajte samo hladne recepte.
- Pred obdelavo je treba sadje zdrobiti, da sprosti sok, ali pa ga združiti z drugimi sestavinami in zamrzniti.
- Upoštevajte največjo uporabno prostornino majhnih posod.
- Pri pripravkih z dodatki na sredini priprava naredite luknjo, v katero lahko dodate dodatke, kot so piškoti ali čokolada v koščkih.
- Pripravke v majhnih posodah zamrznite na ravni površini.
- Pred zagonom programa zamrzujte vsaj 24 ur.
- Pri izbiri receptov DESSERT (Sladica) dodajte pripravek do oznake MAX FILL v stolpcu DESSERT (na levi strani).

- Pri izbiri receptov DRINK (Pijača) dodajte sestavine do oznake STEP 1 MAX (FREEZE ICON (Ikona zamrznitve)) v stolpcu DRINK (na desni strani), po 24 urah zamrzovanja in pred namestitvijo v napravo pa tekočino nalijte do oznake STEP 2 MAX (DROP ICON (Ikona kapljice)), preden jo zaprete s pokrovom zunanje skodelice.
- Za najboljše rezultate sledite receptom v digitalni knjigi receptov.



NAPAČNA UPORABA:

- Ne prekoračite oznake MAX, označene na majhni posodi.
- Ne zamrzujte samo vode.
- Naprave ne uporabljajte s prazno posodo.
- Naprave ne uporabljajte brez nameščenih pokrovov.
- Ne poskušajte zamenjati mehanizma za zaklepanje. Pred uporabo naprave se prepričajte, da sta posoda in pokrov pravilno nameščena.
- Ne obdelujte trde plošče ledu ali ledenih kock.
- Ne uporabljajte druge dodatne opreme, ki ni priložena v škatli.
- Naprave ne uporabljajte kot mešalnika, ne obdelujte suhih sestavin in ne izvajajte postopkov mletja.
- Ne pripravljajte smutijev in ne obdelujte trdih, sipkih sestavin.

- Ne mešajte vročih tekočin.
- Ne izvajajte programa, če pripravek ni zamrznjen v ravnem stanju.
- Ne segrevajte majhnih posod v mikrovalovni pečici.
- Ne uporabljajte abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, saj lahko poškodujejo napravo.
- V pomivalni stroj ne vstavljajte vseh kosov, preverite preglednico na strani 8.
- Programov RE-Spin in Mix-in ne uporabljajte na loncu, ki je bil v zamrzovalniku 24 ur, ampak samo kot dodatek k programu Scoppable ali Dinkables.
- V zamrzovalnik ne postavljajte zgornjega pokrova (D), rezil (F) in zunanjega kozarca (H).
- Ne pripravljajte pripravka neposredno v majhni skledi pred zamrzovanjem. Uporabite za ta namen primerno posodo.
- V majhno posodo ne dajajte vročega pripravka (>70°C).
- Vročega pripravka ne dajajte neposredno v zamrzovalnik. Pripravek je treba najprej segreti na sobno temperaturo, preden ga damo v zamrzovalnik.
- Ne zamrzujte pripravka po zagonu programa.
- Žlice ne perite pri temperaturi nad 70°C.

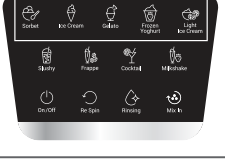
NASVETI ZA ZAMRZOVANJE

Če želite doseči najboljše rezultate, poskrbite, da je zamrzovalnik nastavljen med -13 °C (9 °F) in -22 °C (-7 °F). DOLCI je posebej zasnovan za obdelavo sestavin v tem temperaturnem območju. Če je posoda zamrznjena v tem območju, mora po programih doseči popolno temperaturo.

Da bi preprečili kakršne koli težave, svetujemo, da majhno skledo zamrznete na ravni površini v zamrzovalniku.

Priporočljivo je, da pripravek v notranji skledi zamrznete za vsaj 24 ur, tudi po zamrznitvi ga ne puščajte dlje kot 24 ur, saj lahko to vpliva na končni rezultat.

MOJ IZDELEK NE DELUJE

KODA	OPIS NAPAKE	DIAGRAM	REŠITEV
E1	Odpoved motorja na izmenični tok		Vaša naprava je opremljena s funkcijo za zaščito pred pregrevanjem. Če se naprava pregreje, se izklopi, pustite jo približno 30 minut, da se ohladi, in jo znova začnete uporabljati. Ne pripravljajte več kot 3 posod hkrati. Med posameznimi pripravami počakajte 5 minut. Če napaka vztraja, se obrnite na enega od naših servisnih centrov.
E2	Rezilo ni zaznано		Preverite, ali je rezilo pravilno nameščeno na zgornji pokrov (D). Ponovno zaženite program.
E3	Rezilo ob vklopu ni na pravem mestu		Prepričajte se, da ste upoštevali količine sestavin. Preverite recepte, priložene temu izdelku, in če je rezilo na dnu posode, z njim ravnajte previdno. Upoštevajte razmerje sestavin pri pripravi novega pripravka in ponovno zaženite program.
E4	Vrata so odprta, med vklopljenim programom		Preverite, ali so vrata pravilno zaprta in zaklenjena. Preverite, ali je rezilo pravilno nameščeno na zgornji pokrov (D), in ponovno zaženite program. Med delovanjem programa ne odpirajte vrat.
E5	Skleda in pokrov ob vklopu programa nista na pravem mestu		Preverite, ali je rezilo (F) pravilno nameščeno na zgornji pokrov (D), ali je notranja posoda (G) v veliki posodi (H) in ali je slednja pravilno nameščena in zaklenjena v napravi. Ponovno zaženite program.
E6	Odpoved motorja na enosmerni tok/ nepravilen začetni položaj		Napravo izklopite, izključite iz električnega omrežja, jo ponovno priključite in ponovno zaženite. Prepričajte se, da so vrata zaprta in da je posoda dobro nameščena. Če napaka vztraja, se obrnite na enega od naših servisnih centrov.
E7	Odpoved motorja na enosmerni tok/ nepravilen končni položaj		Prepričajte se, da ste upoštevali količine sestavin. Preverite recepte, ki so priloženi temu izdelku. Napravo izklopite, izključite iz električnega omrežja, jo ponovno priključite in ponovno zaženite. Prepričajte se, da so vrata zaprta in da je posoda dobro nameščena. Če napaka vztraja, se obrnite na enega od naših servisnih centrov.

KODA	OPIS NAPAKE	DIAGRAM	REŠITEV
E8	Motor na enosmerni tok je brez obremenitve		Napravo izklopite, izključite iz električnega omrežja, jo ponovno priključite in ponovno zaženite. Prepričajte se, da so vrata zaprta in da je posoda dobro nameščena. Če napaka vztraja, se obrnite na enega od naših servisnih centrov.
E9	Motor na enosmerni tok ima blokiran rotor		Prepričajte se, da ste upoštevali količine sestavin. Preverite recepte, ki so priloženi temu izdelku. Napravo izklopite, izključite iz električnega omrežja, jo ponovno priključite in ponovno zaženite. Prepričajte se, da so vrata zaprta in da je posoda dobro nameščena. Če napaka vztraja, se obrnite na enega od naših servisnih centrov.
E10	Točka zaznavanja izgine		Vaša naprava ima težavo z elektroniko. Napravo izklopite, izključite iz električnega omrežja, jo ponovno priključite in ponovno zaženite. Če napaka vztraja, se obrnite na enega od naših servisnih centrov.

OPIS NAPAKE	PODROBNOSTI	REŠITEV
Naprava ne deluje	Naprava ni priključena.	Priključite napravo.
	Posoda ali pokrov nista pravilno nameščena ali zaklenjena.	Preverite, ali sta posoda in pokrov pravilno nameščena ter zaklenjena, kot je prikazano v navodilih.
	Vrata niso pravilno zaklenjena.	Pred začetkom programa se prepričajte, da so vrata pravilno zaprta.
	Rezilo ni pravilno nameščeno na pokrov.	Prepričajte se, da je rezilo pravilno nameščeno na pokrov (D).
	Posoda ni popolnoma pritrjena na izdelek.	Prepričajte se, da je posoda dobro zaklenjena. Pod posodo je lahko zmrzal, ki preprečuje, da bi se popolnoma zaskočila.
Težave pri izvedbi nekaterih receptov	Neprimeren recept.	Vaši osebni recepti ali recepti s spleta morda niso primerni za vašo napravo in njeno dodatno opremo (količine, trajanje itd.). Preden začnete pripravljati recept, upoštevajte navodila za uporabo, ki so navedena v navodilih za uporabo.
		Upoštevajte razmerja v receptih, ki so navedena v teh navodilih.

OPIS NAPAKE	PODROBNOSTI	REŠITEV
Prekomerno tresenje	Naprava ni postavljena na ravno površino ali ni stabilna.	Postavite na ravno površino.
	Preveč sestavin.	Zmanjšajte količino predelanih sestavin (do označbe MAX).
Težave pri izvedbi nekaterih receptov	Neprimeren recept.	Vaši osebni recepti ali recepti s spleta morda niso primerni za vašo napravo in njeno dodatno opremo (količine, trajanje itd.). Preden začnete pripravljati recept, upoštevajte navodila za uporabo, ki so navedena v navodilih za uporabo.
	Napaka pri izbiri programa.	Preverite, ali uporabljate pravilen program za svoj recept.
Iztekanje skozi pokrov	Količina vode je prevelika.	Zmanjšajte količino sestavin.
	Pokrov ni pravilno nameščen ali zaklenjen.	Pokrov dobro pritrdite na posodo.
	Manjka tesnilo.	Na pokrov namestite tesnilo.
	Tesnilo je prerezano ali poškodovano.	Zamenjajte tesnilo, obrnite se na pooblaščen servis.
	Tesnilo ni pravilno nameščeno.	Namestite tesnilo v ohišje in na pravilno stran.
Vonj po motorju	ob prvi uporabi naprave ali v primeru preobremenitve motorja zaradi prevelike količine sestavin ali pretežkih ali prevelikih kosov.	Pustite napravo, da se ohladi (vsaj 30 minut), in zmanjšajte količino sestavin v majhni posodi za zamrzovanje.

KIRJELDUS

- A. Jäätisevalmistaja
- B. Juhtpaneel
- C. Turvauks
- D. Konteineri väliskate
- E. Tihend
- F. Terad

- G. Kaas väikesele sügavkülmiku kausile
- H. Väike külmutusnõu
- I. Välimine purk
- J. Lusikas *

PROGRAMMID :

Kõik programmid on loodud spetsiaalselt nii, et saaksite maitstva ja ideaalse tulemuse esimesel korral, ilma uuesti segamise vajaduseta. Programmid on eri kestuse ja kiirusega, kasutades optimaalseid sätteid, et iga konkreetne retsept saaks ideaalselt kreemjas.

ET

Lusikaga vormitav						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Programmi üksikasjad	Valmistage maitstvaid külmutatud magustoite, kasutades puuvilju, vett ja suhkrut. Sõltuvalt kasutatavast puuviljast on soovitatav see püreestada, et tagada väikese koguse suhkru lihtsam lahustumine.	Ideaalne tihke, kreemise ja lusikaga vormitava jäätise valmistamiseks, kasutades piimapõhiseid retsepte ja vabalt valitud lisandeid.	Valige piimapõhised retseptid ja lisage soovitud lisandid, et luua pehme kreemine Itaalia stiilis jäätis.	Teie lemmikjogurtid tervislikeks külmutatud magustoitudeks.	Ideaalne, et valmistada vähese suhkrusalduse või vähese rasvasisaldusega jäätiseid, mis võivad sisaldada rohkelt valku Hoiatus: mõned vähese suhkrusaldusega retseptid võivad vajada enne segamist lisavedelikku.	Loodud terviseteadlikele tarbijatele, kes soovivad valmistada külmutatud retsepte, mis on vitamiini- ja toitainerikkad, ideaalsed (hiliseks) hommikusöögiks.

* olenevalt mudelist

Lusikaga vormitav						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Näited koostisosadest, mida külmutada Vajalikud Valikulised	Puuviljad (püreestatud/mahl) Suhkur või suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) <i>Vesi</i>	Keedukreem või piim Täispiim <i>Puuviljad (püreestatud/mahl/pasta) Šokolaad Maiused</i>	Piim Vahukoos Suhkur või suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) <i>Puuviljad (püreestatud/mahl/pasta) Šokolaad Maiused</i>	Mis tahes tüüpi jogurt Piim Suhkur või suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) <i>Koor Puuviljad (püreestatud/mahl/pasta) Šokolaad Maiused</i>	Taimsed joogid Suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) <i>Puuviljad (püreestatud/mahl/pasta)</i>	Mis tahes tüüpi jogurt / täispiim Suhkur või suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) <i>Puuviljad (püreestatud/mahl/pasta) Helbed</i>
Programmi pikkus	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

Joodav				
	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Programmi üksikasjad	Ideaalne janukustutavate peeneteralise tekstuuriga jookide valmistamiseks. Ärge kasutage puuviljamahlu või -püreesid, mis võivad anda sorbetilaadse tekstuuri.	Valmistage külmutatud kohvijooke, mis on sama head kui kohvikus. Võite lisada piima või vabalt valitud piimaasendaja.	Ideaalne alkoholi ja/ või vett sisaldavate külmutatud jookide valmistamiseks. Ärge kasutage selle programmi esimeses etapis püreesid, pakse puuviljamahlu või alkoholi.	Ühtlased piimakokteilid vaid nupulevajutusega, segades kodus valmistatud jäätise, piima ja lisandid.
Näited koostisosadest, mida külmutada Vajalikud Valikulised	Veepõhine siirup Limonaad	Leige kohv Leige kakao <i>Suhkur või suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) Piim</i>	Vesi Limonaad Suhkur või suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) <i>Sidrunimah</i>	Piim Suhkur või suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) <i>Puuviljamahl Keedukreem Puuviljad (terved/ püreestatud/mahl/pasta)</i>
Näited koostisosadest, mida lisada enne segamist Vajalikud Valikulised	Veepõhine siirup Limonaad	Leige kohv Leige kakao	Limonaad Puuviljamahl Alkoholi (tarbige mõõdukalt)	Piim või taimsed joogid Puuviljamahl
Programmi pikkus	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Ekstra			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Programmi selgitus	Saate seda programmi kasutada pärast ühe eelmainitud programmi käitamist, et tagada ühtlane tekstuur. Uuesti segamine on tihti vajalik siis, kui olete vähendanud retseptis suhkrukogust, et tagada õige konsistents.	See programm lõputab teie toodet põhjalikult (sisemine völli, kaas ja terad), et muuta svammiga puhastamine lihtsamaks.	Selle programmiga saate jäätisesse segada komme, küpsiseid, pähkleid, helbeid või külmutunud puuvilju. Tehke eelnevalt segatud jäätise keskele 4 cm suurune auk ja lisage kuni 50 g koostisosi, et saada ühtlane tükikidega jäätis.
Kasutatud koostisosad Vajalikud Valikulised	/	480 g vett 1 tilk nõudepesuvahendit.	<i>Küpsised Pähklid Šokolaad Kommid</i>
Programmi pikkus	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

Pärast iga programmi lõpetamist peate kaussi välja võtma ja enne järgmise käivitamist tulemusi kontrollima programm.

** sõltub kasutatavast programmist. Lisainfo saamiseks vaadake programmide tabelit.

*** Kohustuslik samm ainult programmile „Drinkable program“.

**** „Mix-in“ on valikuline programm, mis on saadaval ainult pärast programmi „Scoopable program“ kasutamist.

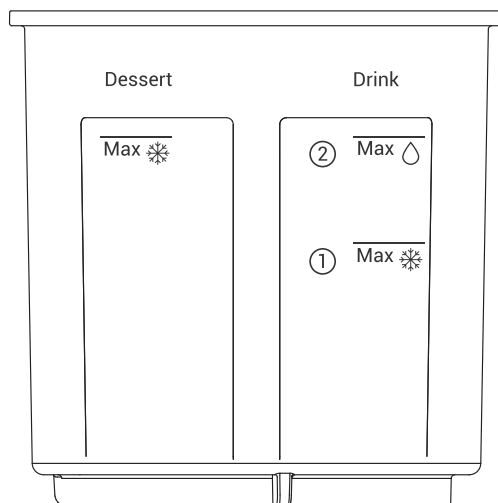
HOIATUS

TEHKE JÄRGMIST:

- Valmistage ainult külmi retsepte.
- Valmistage puuviljad töötlemiseks ette, purustades need mahla eraldamiseks või segades need teiste koostisosadega ja külmutades.
- Järgige väikeste kausside maksimaalset mahutavust.
- Lisanditega retseptide puhul tehke lisandite, näiteks küpsiste või šokolaaditükkide, lisamiseks jäätise keskele auk.
- Külmutage väikeses kausis valmistisi lamedal pinnal.
- Külmutage vähemalt 24 h enne programmi käitamist.
- Kui valite programmi DESSERT, lisage koostisosi kuni jooneni MAX FILL, mis asub veerus DESSERT (vasakul).
- Kui valite programmi DRINK, lisage koostisosi kuni jooneni STEP 1 MAX (JÄÄ IKOON), mis asub veerus DRINK (paremal).

Pärast 24 h külmutamist ja enne masinasse sisestamist lisage vedelik kuni jooneni STEP 2 MAX (TILGA IKOON) ja lukustage välimise topsi kaas.

- Parimate tulemuste saamiseks järgige digitaalses retseptiraamatus toodud retsepte.



ÄRGE TEHKE JÄRGMIST:

- Ärge ületage väikese kausi MAX jooni.
- Ärge külmutage ainult vett.
- Ärge käitage seadet tühja anumaga.
- Ärge käitage seadet enne, kui kaaned on kinnitatud.
- Ärge üritage muuta lukustusmehhanismi. Enne seadme kasutamist veenduge, et anum ja kaas oleksid korrektselt paigaldatud.
- Ärge töödelge suuri jäätükke või jääkuubikuid.
- Ärge kasutage tarvikuid, mis ei ole komplektis.
- Ärge kasutage seadet blenderina, ärge töödelge kuivi koostisosi ning ärge proovige jahvatada.
- Ärge valmistage smuutit ega töödelge kõvasid lahtisi koostisosi.
- Ärge segage kuumi vedelikke.

- Ärge käitage programmi, kui valmistist pole külmutatud tasasel pinnal.
- Ärge pange väikeseid kausse mikrolaineahju.
- Ärge kasutage abrasiivseid svamme või puhastusaineid, sest need võivad masinat kahjustada.
- Ärge pange kõiki osi nõudepesumasinas, vaadake tabelit leheküljel 8.
- Programme RE-Spin ja Mix-in ei tohi kasutada 24 tundi sügavkülmas seisnud potil, vaid ainult lisaks Scoppable või Dinkables programmile.
- Ärge pange ülemise kaane (D), lõiketerasid (F) ja välimise purgi (H) tarvikuid sügavkülma.
- Ärge valmistage preparaati otse väikses kausis enne külmutamist. Kasutage selleks sobivat anumad.
- Ärge pange kuuma preparaati (>70°C) väiksesse kaussi.
- Ärge pange kuuma preparaati otse sügavkülma. Preparaat tuleb enne sügavkülma panemist viia toatemperatuurile.
- Ärge külmutage preparaati uuesti pärast programmi käivitamist.
- Ärge peske lusikat temperatuuril üle 70°C.

NÕUANDED KÜLMUTAMISEKS

Parimate tulemuste saavutamiseks veenduge, et sügavkülmiku temperatuur oleks seatud vahemikku -12 kuni -21 °C. DOLCI on spetsiaalset loodud selles temperatuurivahemikus koostisosade töötlemiseks. Kui kauss on külmutatud selles vahemikus, peaks see pärast programmide käitamist jõudma ideaalse temperatuurini.

Probleemide vältimiseks on väikest kaussi soovitatav külmutada sügavkülmiku tasasel pinnal.

Sisemises kausis olevat valmistist on soovitatav külmutada vähemalt 24 tundi ning pärast külmumist ei ole ideaalne hoida seda külmas kauem kui 24 tundi, sest see võib mõjutada lõplikku tulemust.

MINU TOODE EI TÖÖTA

KOOD	VEAKIRJELDUS	DIAGRAMM	LAHENDUS
E1	Vahelduvvoolumootori rike		Teie seade on varustatud ülekuumenemisvastase kaitsega. Kui teie seade kuumeneb üle, lülitub see automaatselt välja. Laske sel umbes 30 minutit jahtuda ja kasutage seda seejärel uuesti. Ärge valmistage üle 3 portsjoni järjest. Oodake iga valmistamise vahel 5 minutit. Kui viga jätkub, võtke ühendust meie teeninduskeskusega.
E2	Terasid ei tuvastatud		Kontrollige, et terad on õigesti paigaldatud kaanele (D). Käivitage programm uuesti.
E3	Terad ei ole sisselülitamisel õigesti paigutatud		Veenduge, et järgite koostisosade koguseid korrektselt. Kontrollige kaasasolevaid retsepte. Kui tera on kausi põhjas, olge seda käsitsedes ettevaatlik. Järgige koostisosade koguseid uue segu tegemisel ja käivitage programm uuesti.
E4	Uks on programmi käivitamisel avatud asendis		Kontrollige, et uks on korralikult suletud ja lukustatud. Kontrollige, et tera on õigesti paigaldatud kaanele (D) ja käivitage programm uuesti. Ärge avage ust programmi töötamise ajal.
E5	Kauss ja kaas ei ole sisselülitamisel õigesti paigutatud		Kontrollige, et tera (F) on õigesti paigaldatud kaanele (D), et sisemine kauss (G) on suurde kaussi (H) asetatud ning see on õigesti masinasse paigaldatud ja lukustatud. Käivitage programm uuesti.
E6	Alalisvoolumootori rike / Vale algasend		Lülitage masin VÄLJA, eemaldage toitejuhe, ühendage see tagasi ja proovige uuesti. Veenduge, et uks on suletud ja kauss korralikult paigaldatud. Kui viga kordub, võtke ühendust meie teeninduskeskusega.
E7	Alalisvoolumootori rike / Vale lõppasend		Veenduge, et järgite koostisosade koguseid korrektselt. Vaadake tootega kaasas olevaid retsepte. Lülitage masin VÄLJA, eemaldage toitejuhe, ühendage see tagasi ja proovige uuesti. Kui viga kordub, võtke ühendust meie teeninduskeskusega.

KOOD	VEAKIRJELDUS	DIAGRAMM	LAHENDUS
E8	Alalisvoolumootor töötab ilma koormuseta		Lülitage masin VÄLJA, eemaldage toitejuhe, ühendage see tagasi ja proovige uuesti. Veenduge, et uks on suletud ja kauss korralikult paigaldatud. Kui viga kordub, võtke ühendust meie teeninduskeskusega.
E9	Alalisvoolumootoris on takistus		Veenduge, et järgite koostisosade koguseid korrektselt. Vaadake tootega kaasas olevaid retsepte. Lülitage masin VÄLJA, eemaldage toitejuhe, ühendage see tagasi ja proovige uuesti. Veenduge, et uks on suletud ja kauss korralikult paigaldatud. Kui viga kordub, võtke ühendust meie teeninduskeskusega.
E10	Puudub tuvastuspunkt		Teie seadmel on elektrooniline rike. Lülitage masin VÄLJA, eemaldage toitejuhe, ühendage see tagasi ja proovige uuesti. Kui viga kordub, võtke ühendust meie teeninduskeskusega.

VEAKIRJELDUS	ÜKSIKASJAD	LAHENDUS
Seade ei tööta	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Ühendage seade vooluvõrku.
	Kauss või kaas ei ole õigesti paigutatud või lukustatud.	Kontrollige, kas kauss või kaas on vastavalt juhistele paigaldatud ja lukustatud.
	Uks ei ole korralikult lukustatud.	Enne programmi käivitamist veenduge, et uks on korralikult suletud.
	Tera ei ole kaane sisse õigesti paigutatud.	Veenduge, et tera on kaane sisse (D) õigesti paigaldatud.
Raskused teatud retseptide valmistamisel	Kauss ei ole täielikult toote külge lukustatud.	Veenduge, et kauss oleks kindlalt lukustatud. Nõu all võib olla härmatis, mis takistab selle täielikku lukustumist.
	Sobimatu retsept.	Teie isiklikud retseptid või internetist võetud retseptid ei pruugi sobida selle seadme ja selle seadme tarvikutega (kogused, valmistusaeg jne). Enne retsepti valmistamise alustamist järgige kindlasti kasutusjuhendis toodud juhiseid. Järgige kasutusjuhendis olevate retseptide koostisosade koguseid hoolikalt.

ET

VEAKIRJELDUS	ÜKSIKASJAD	LAHENDUS
Liigne vibreerimine	Seade ei asu tasasel pinnal või see ei ole stabiilne.	Asetage tasasele pinnale.
	Liiga palju koostisosi.	Vähendage koostisosade kogust (kuni MAX jooneni).
Raskused teatud retseptide valmistamisel	Sobimatu retsept.	Teie isiklikud retseptid või internetist võetud retseptid ei pruugi sobida selle seadme ja selle seadme tarvikutega (kogused, valmistusaeg jne). Enne retsepti valmistamise alustamist järgige kindlasti kasutusjuhendis toodud juhiseid.
	Viga programmi valimisel.	Kontrollige, et kasutate õiget programmi retseptile.
Leke läbi kaane	Veekogus on liiga suur.	Vähendage koostisosade kogust.
	Kaas ei ole õigesti paigaldatud või lukustatud.	Lukustage kaas kindlalt kausi külge.
	Tihend puudub.	Paigaldage tihend kaanele.
	Tihend on katki või kahjustatud.	Vahetage tihend välja, võtke ühendust teeninduskeskusega.
	Tihend ei ole õigesti paigutatud.	Asetage tihend selle korpusesse ja õigele küljele.
Mootori lõhn	kui seadet kasutatakse esimest korda või kui mootor on üle koormatud liiga suure koguse või liiga kõvade või suurte tükide tõttu.	Laske seadmel jahtuda (vähemalt 30 minutit) ja vähendage koostisosade kogust väikeses külmutatud kausis.

APRAŠYMAS

- A. Ledų aparatas
- B. Valdymo pultas
- C. Apsauginės durelės
- D. Išorinis konteinerio dangtelis
- E. Tarpiklis
- F. Mentės
- G. Dangtelis mažam šaldiklio dubeniui
- H. Mažas šaldymo indas
- I. Išorinis indas
- J. Šaukštas *

PROGRAMOS:

Kiekviena programa specialiai sukurta nepriekaištingiems ir skaniems rezultatams nuo pat pradžių be pakartotino sukimo. Naudojant optimalius nustatymus, skirtus gauti tobulai kremiškus rezultatus pagal kiekvieną receptą, skiriasi programų trukmė ir greitis.

LT

Pasemiami						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Programos informacija	Ruoškite skanious šaldytus desertus iš vaisių, vandens ir cukraus. Siekiant užtikrinti greitą nedidelio cukraus kiekio tirpimą, patartina sutrinti jį atsižvelgiant į naudojamų vaisių tipą.	Puikiai tinka ruošiant tirštus kreminius pasemiamus ledus naudojant pieno pagrindo receptus ir pasirinktinius prieskonius.	Pasirinkite pieno pagrindo receptus ir pridėkite pageidaujamų prieskonių, kad paruoštumėte elastingus kremiškus itališko stiliaus ledus.	Jūsų mėgiamiausi jogurtai, virtę sveikais šaldytais desertais.	Puikiai tinka ruošti mažai cukraus ar riebalų sudėtyje turinčius ledus su dideliu baltymų kiekiu Įspėjimas: Pagal kai kuriuos mažai cukraus sudėtyje turinčių ledų receptus prieš maišant gali prireikti įpilti skysčio.	Sukurta sveikata besirūpinantiems klientams, kurie pageidauja ruošti šaldytus desertus su vitaminais ir maisto medžiagomis, puikiai tinkančius pusryčiams arba vėlyviesiems pusryčiams.

* priklausomai nuo modelio

Pasemiami						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Šaldomų produktų pavyzdžiai Būtinai Pasirinktiniai	Vaisiai (minkštimas / sultys) Cukrus arba pakaitalas (medus / agavos sirupas) Vanduo	Konditerinis kremas arba pienas Nenugriebta grietinė Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta) Šokoladas Saldainiai	Pienas Nenugriebta grietinė Cukrus arba pakaitalas (medus / agavos sirupas) Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta) Šokoladas Saldainiai	Visų tipų jogurtas Pienas Cukrus arba pakaitalas (medus / agavos sirupas) Grietinė Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta) Šokoladas Saldainiai	Augaliniai gėrimai Cukrus arba pakaitalas (medus / agavos sirupas) Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta)	Visų tipų jogurtas / Nenugriebtas pienas Cukrus arba pakaitalas (medus / agavos sirupas) Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta) Grūdai
Programos trukmė	3 min. 14 sek.	3 min. 16 sek.	3 min. 45 sek.	3 min. 14 sek.	3 min. 41 sek.	3 min. 41 sek.

Geriamo				
	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Programos informacija	Puikiai tinka ruošti smulkiai granuluotos tekstūros troškulį malšinančius gėrimus. Nenaudokite vaisių sulčių ar minkštimo, kurie suteiktų į šerbetą panašią tekstūrą.	Ruoškite šaltus kavos gėrimus tokius pat gerus, kaip specializuotose kavinėse. Pridėkite pieno arba pasirinktinio pieno pakaitalo, kad suteiktumėte įdomumo.	Puikiai tinka ruošti šaltus gėrimus su alkoholiu ir (arba) vandeniu. Nenaudokite minkštimo, storų vaisių riekių ar alkoholio atlikdami 1-ąją šios programos veiksmą.	Greitai paruošiami pieno kokteilai maišant mėgstamiausius ledus, pieną ir priedus.
Šaldomų produktų pavyzdžiai Būtinai Pasirinktiniai	Vandens sirupas Soda	Drungna kava Drungnas šokoladas Cukrus arba pakaitalas (medus / agavos sirupas) Pienas	Vanduo Soda Cukrus arba pakaitalas (medus / agavos sirupas) Citrinų sultys	Pienas Cukrus arba pakaitalas (medus / agavos sirupas) Vaisių sultys Konditerinis kremas Vaisiai (nesmulkinti / minkštimas / sultys / pasta)
Prieš maišymą dedamų ingredientų pavyzdžiai Būtinai Pasirinktiniai	Vandens sirupas Soda	Drungna kava Drungnas šokoladas	Soda Vaisių sultys <i>Alkoholis (naudokite saikingai)</i>	Pienas arba augaliniai gėrimai Vaisių sultys
Programos trukmė	2 min. 22 sek.	2 min. 21 sek.	2 min. 45 sek.	3 min. 12 sek.

Papildomai			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Programa paaiškinimas	Ši programa užtikrina vientisą tekstūrą panaudojus vien iš nustatytų programų. Siekiant užtikrinti tinkamą konsistenciją sumažinus cukraus kiekį ruošimo metu, dažnai prireikia PAKARTOTINO SUKIMO.	Šios programos metu kruopščiai išplaunamas gaminy (vidinis velenas, dangtelis ir mentės), kad būtų patogiau valyti kempinę.	Ši programa skirta smulkinti į dalis saldinius, sausainius, riešutus, grūdus ar šaldytus vaisius, kad būtų galima papuošti ledus. Išmaišytų ledų centre padarykite 4 cm angą ir pridėkite iki 50 g ingredientų, kad gautumėte vientisus ir traškius ledus.
Naudojami ingredientai	/	480g vandens 1 lašas plovimo skysčio.	<i>Sausainiai Riešutai Šokoladas Saldainiai</i>
Netirpūs Fakultatyvas			
Programos trukmė	1 min. 30 sek.	1 min. 30 sek.	1 min. 30 sek.

Baigę kiekvieną programą, prieš pradėdami kitą, turite išimti dubenį ir patikrinti rezultatus programą.

** priklauso nuo naudojamos programos. Norėdami sužinoti daugiau, žr. programų lentelę.

*** šį veiksmą privaloma atlikti tik pasirinkus „Drinkable program“.

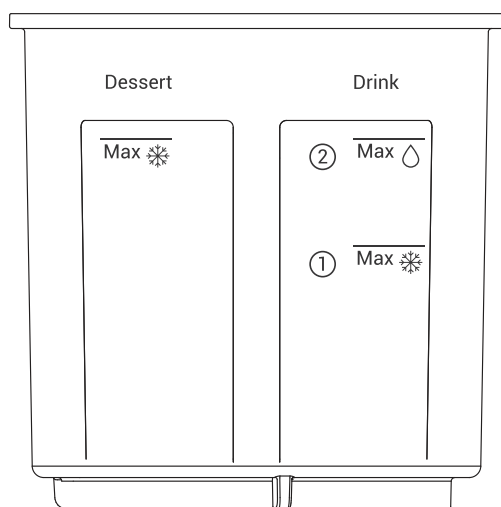
**** programa „Mix-in“ yra papildoma ir ją galima pasirinkti tik prieš tai naudojus programą „Scoopable program“.

ĮSPĖJIMAS:

ATLIKITE ŠIUOS VEIKSMUS:

- Siūlomi tik šaltų patiekalų receptai.
- Jei norite paruošti apdorojimui, vaisiai privalo būti susmulkinti, kad išskirtų sultis, arba sumaišyti su kitais ingredientais ir užšaldyti.
- Atsižvelkite į maksimalų naudingą kiekį dubenėliuose.
- Ruošdamiesi maišyti, padarykite angą ruošinio centre ir įmaišykite papildomus ingredientus, pvz., sausainius ar šokolado gabalėlius.
- Užšaldykite dubenėlių ruošinius ant lygaus paviršiaus.
- Prieš paleisdami programą šaldykite bent 24 val.
- Pasirinkdami DESSERT (desertų) receptus, dėkite medžiagas iki MAX FILL (maksimalaus užpildymo) linijos DESSERT (desertų) stulpelyje (kairėje).

- Pasirinkus DRINK (gėrimų) receptus, ingredientus dėkite iki STEP 1 MAX (FREEZE ICON) (maks. 1 veiksmo (užšaldymo piktograma) linijos DRINK (gėrimų) stulpelyje (dešinėje), praėjus šaldymo 24 val. ir prieš montuojant mašiną supilkite skystį žemiau STEP 2 MAX (DROP ICON) (maks. 2 veiksmo (lašų piktograma) linijos prieš užfiksuodami išorinį dangtelį.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, vadovaukitės receptais, pateiktais skaitmeninėje receptų knygoje.



NEDARYKITE:

- Nepilkite virš MAX (maks) linijų ant dubenėlio.
- Nešaldykite vien tik vandens.
- Nenaudokite prietaiso su tuščia talpykla.
- Nenaudokite prietaiso be dangtelių reikiamose vietose.
- Nebandykite keisti fiksavimo mechanizmo. Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad tinkamai įstatyta talpykla ir dangtelis.
- Neapdorokite didelio ledo gabalo ar ledo kubelių.
- Nenaudokite į dėžę neįtrauktų papildomų priedų.
- Nenaudokite prietaiso kaip maišytuvo, nesmulkinkite sausų ingredientų ir nemalkite.
- Neruoškite glotnučių („smoothie“) ir nesmulkinkite kietų ir palaidų ingredientų.

- Nemaišykite karštų skysčių.
- Nenaudokite programos, jeigu ruošinys sušaldytas ne ant lygaus paviršiaus.
- Nenaudokite dubenėlių mikrobangų krosnelėse.
- Nenaudokite braižančių kempinėlių ar abrazyvinių valiklių, nes jie gali pažeisti prietaisą.
- Nedėkite visų dalių į indaplovę, peržiūrėkite 8 puslapyje pateiktą lentelę.
- Programos RE-Spin ir Mix-in neturėtų būti naudojamos puodui, kuris buvo šaldytuve 24 valandas, o tik kartu su Scoppable arba Dinkables programa.
- Nedėkite viršutinio dangčio (D), peilių (F) ir išorinio stiklainio (H) priedų į šaldiklį.
- Neruoškite ruošinio tiesiai mažame dubenėlyje prieš užšaldydami. Naudokite šiam tikslui tinkamą indą.
- Nedėkite karšto preparato (>70°C) į mažą dubenį.
- Nedėkite karšto preparato tiesiai į šaldiklį. Prieš dedant į šaldiklį, preparatą pirmiausia reikia pašildyti iki kambario temperatūros.
- Neužšaldykite preparato paleidę programą.
- Neplaukite šaukšto aukštesnėje nei 70°C temperatūroje.

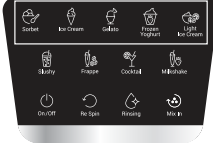
UŽŠALDYMO PATARIMAI

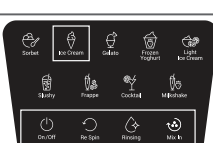
Siekiant užtikrinti geriausius rezultatus, įsitikinkite, kad šaldymo kamera nustatyta nuo 9 °F iki -7 °F. DOLCI specialiai sukurta apdoroti ingredientus šiame temperatūros diapazone. Jeigu dubenėlis užšaldomas šiuo diapazonu, po programų jis turėtų pasiekti reikiamą temperatūrą.

Siekiant išvengti nesklandumų, rekomenduojama šaldyti dubenėlius šaldiklyje ant lygaus paviršiaus.

Rekomenduojama šaldyti ruošinį vidiniame dubenyje bent 24 val. ir jam sušalus patartina nepalikti jo ilgiau negu 24 val., nes tai daro poveikį galutiniam rezultatui.

MANO PRODUKTAS NEVEIKIA

KODAS	KLAIDOS APRAŠYMAS	DIAGRAMA	SPRENDIMAS
E1	Neveikia kintamosios srovės variklis		Jūsų prietaise sumontuotas įtaisas, apsaugantis nuo perkaitimo. Prietaisui perkaitus, jis bus automatiškai išjungtas – prieš vėl naudodami, palikite prietaisą atvėsti maždaug 30 minučių. Iš eilės ruoškite ne daugiau kaip 3 puodelius. Kiekvieną kartą prieš ruošdami palaukite 5 minutes. Jei klaida išlieka, kreipkitės į vieną iš mūsų techninės priežiūros centrų.
E2	Nepatikta mentė		Patikrinkite, ar mentė tinkamai pritvirtinta prie viršutinio dangčio (D). Paleiskite programą iš naujo.
E3	Įjungus mentė yra netinkamoje vietoje		Įsitikinkite, kad paisote tinkamo ingredientų kiekio. Peržiūrėkite kartu su gaminiu pateiktus receptus ir, jei mentė dubens apačioje, naudodami būkite atsargūs. Ruošdami naują patiekalą, paisykite ingredientų santykio ir paleiskite programą iš naujo.
E4	Įjungus programą neuždarytos duralės		Įsitikinkite, kad duralės tinkamai uždarytos ir užfiksuotos. Patikrinkite, ar mentė tinkamai pritvirtinta prie viršutinio dangčio (D), ir dar kartą paleiskite programą. Veikiant programai neatidarykite durių.
E5	Įjungus dubuo ir dangtelis yra netinkamoje vietoje		Patikrinkite, ar mentė (F) tinkamai pritvirtinta prie viršutinio dangčio (D), vidinis dubuo (G) įdėtas į didelį dubenį (H), o pastarasis tinkamai įstatytas į aparatą ir užfiksuotas. Dar kartą paleiskite programą.
E6	Neveikia nuolatinės srovės variklis / netinkama pradinė padėtis		IŠJUNKITE aparatą, atjunkite nuo elektros lizdo, vėl prijunkite ir dar kartą paleiskite. Įsitikinkite, kad duralės uždarytos, o dubuo įstatytas tinkamai. Jei klaida išlieka, kreipkitės į vieną iš mūsų techninės priežiūros centrų.

KODAS	KLAIDOS APRAŠYMAS	DIAGRAMA	SPRENDIMAS
E7	Neveikia nuolatinės srovės variklis / netinkama galutinė padėtis		Įsitikinkite, kad paisote tinkamo ingredientų kiekio. Peržiūrėkite kartu su gaminiu pateiktus receptus. IŠJUNKITE aparatą, atjunkite nuo elektros lizdo, vėl prijunkite ir dar kartą paleiskite. Jei klaida išlieka, kreipkitės į vieną iš mūsų techninės priežiūros centrų.
E8	Nuolatinės srovės variklis veikia be apkrovos		IŠJUNKITE aparatą, atjunkite nuo elektros lizdo, vėl prijunkite ir dar kartą paleiskite. Įsitikinkite, kad duralės uždarytos, o dubuo įstatytas tinkamai. Jei klaida išlieka, kreipkitės į vieną iš mūsų techninės priežiūros centrų.
E9	Užrakintas nuolatinės srovės variklio rotorius		Įsitikinkite, kad paisote tinkamo ingredientų kiekio. Peržiūrėkite kartu su gaminiu pateiktus receptus. IŠJUNKITE aparatą, atjunkite nuo elektros lizdo, vėl prijunkite ir dar kartą paleiskite. Įsitikinkite, kad duralės uždarytos, o dubuo įstatytas tinkamai. Jei klaida išlieka, kreipkitės į vieną iš mūsų techninės priežiūros centrų.
E10	Neberodoma aptikimo vieta		Aparate iškilo su elektronika susijusi problema. IŠJUNKITE aparatą, atjunkite nuo elektros lizdo, vėl prijunkite ir dar kartą paleiskite. Jei klaida išlieka, kreipkitės į vieną iš mūsų techninės priežiūros centrų.

LT

73

72

KLAIDOS APRAŠYMAS	IŠSAMI INFORMACIJA	SPRENDIMAS
Įrenginys neveikia	Prietaisas neprijungtas.	Ijunkite įrenginį.
	Dubuo arba dangtelis yra netinkamos padėties arba netinkamai užfiksuoti.	Patikrinkite, ar dubuo arba dangtelis yra tinkamos padėties ir ar užfiksuoti taip, kaip pavaizduota instrukcijoje.
	Durėlės užfiksuotos netinkamai.	Prieš paleisdami programą įsitikinkite, kad durėlės uždarytos tinkamai.
	Peilis netinkamai įstatytas į dangtelį.	Įsitikinkite, kad peilis tinkamai įstatytas į dangtelį (D).
	Dubuo nėra visiškai pritvirtintas prie gaminio.	Įsitikinkite, kad dubuo yra patikimai užrakintas. Po dubeniu gali būti šerkšnas, kuris neleidžia jam visiškai užsikimšti.
Kyla sunkumų ruošiant maistą pagal tam tikrus receptus	Netinkamas receptas.	Šis prietaisas ir jo priedai gali būti nepritaikyti ruošti maistą pagal asmeninius receptus arba internete rastus receptus (dėl kiekio, trukmės ir pan.). Prieš pradėdami ruošti maistą pagal receptą, būtinai vadovaukitės pateikta naudojimo instrukcija. Vadovaukitės naudojimo instrukcijoje patektuose receptuose nurodytų proporcijų.
Per didelė vibracija	Įrenginys pastatytas ne ant lygaus paviršiaus arba yra nestabilus.	Pastatykite ant lygaus paviršiaus.
	Per daug ingredientų.	Sumažinkite apdorotų ingredientų kiekį (neviršykite linijos MAX).
Kyla sunkumų ruošiant maistą pagal tam tikrus receptus	Netinkamas receptas.	Šis prietaisas ir jo priedai gali būti nepritaikyti ruošti maistą pagal asmeninius receptus arba internete rastus receptus (dėl kiekio, trukmės ir pan.). Prieš pradėdami ruošti maistą pagal receptą, būtinai vadovaukitės pateikta naudojimo instrukcija.
	Programos pasirinkimo klaida.	Patikrinkite, ar esate nustatę receptui tinkamą programą.

KLAIDOS APRAŠYMAS	IŠSAMI INFORMACIJA	SPRENDIMAS
Nuotėkis pro dangtį	Vandens tūris per didelis.	Sumažinkite ingredientų kiekį.
	Dangtelis uždėtas arba užfiksuotas netinkamai.	Tinkamai užfiksuokite dangtelį ant dubens.
	Nėra tarpiklio.	Ant dangtelio uždėkite tarpiklį.
	Tarpiklis įpjautas arba pažeistas.	Pakeiskite tarpiklį, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
	Tarpiklis nėra tinkamai nustatytas.	Uždėkite sandariklį jo korpuse ir teisingoje pusėje.
Variklis skleidžia kvapą	prietaisą naudojant pirmą kartą arba įvykus variklio perkrovai, kai pridedama per daug ingredientų arba per kietų ar per didelių gabalėlių.	Palikite prietaisą atvėsti (bent 30 minučių) ir sumažinkite į sušaldytą dubenėlį įdėtų ingredientų kiekį.

APRAKSTS

- A. Saldējuma pagatavošanas ierīce
B. Vadības panelis
C. Drošības atvere
D. Ārējais konteinera vāks
E. Blīve
- F. Asmeņi
G. Vāks mazai saldētavas blodiņai
H. Maza saldēšanas bloda
I. Ārējais trauks
J. Karote *

PROGRAMMAS:

Katra programma ir meistarīgi izveidota tā, lai pagatavotu gardus un perfektus desertus jau uzreiz un nebūtu jāveic atkārtota sajaukšana. Programmu ilgums un ātrums atšķiras, katrā ir izmantoti optimāli iestatījumi, lai iegūtu nevainojami krēmīgu rezultātu atbilstoši katrai receptei.

Ar karoti ēdami deserti

						
Informācija par programmu	Pagatavojiet gardus saldētus desertus, izmantojot augļus, ūdeni un cukuru. Lai viegli izšķīdinātu nelielu daudzumu cukura, labāk iemaisiet to biezeni atkarībā no izmantoto augļu veida.	Lieliski piemērota biezu, krēmīgu saldējumu bumbu pagatavošanai, izmantojot piena produktus un jūsu izvēlētas piedevas.	Atlasiet piena produktu receptes un pievienojiet vajadzīgās piedevas, lai pagatavotu vijīgu, krēmīgu saldējumu itāļu gaumē.	No jūsu iecienītajiem jogurtiem tiek pagatavoti saldēti deserti.	Lieliska programma ar proteīnu bagātu saldējumu pagatavošanai, kas satur maz cukura un tauku. Brīdinājums. Dažām receptēm ar nelielu cukura daudzumu pirms maisīšanas var būt nepieciešams pievienot papildu šķidrumu.	Paredzēta tiem, kas domā par veselību un uzturvielām bagātus saldētus ēdienus, kas lieliski piemēroti brokastīm un brīvēiem.

* atkarībā no modeļa

Ar karoti ēdami deserti

						
Sastāvdaļas saldēšanai (piemērs)	Augļi (biezenis / sula) Cukurs vai tā aizvietotājs (medus / agaves sīrups)	Olu krēms vai piens Saldais krējums ar augstu tauku saturu	Piens Saldais krējums ar augstu tauku saturu Cukurs vai tā aizvietotājs (medus / agaves sīrups)	Visu veidu jogurts Piens Cukurs vai tā aizvietotājs (medus / agaves sīrups)	Augu valsts izcelsmes dzērieni Cukurs vai tā aizvietotājs (medus / agaves sīrups)	Visu veidu jogurti / pilnpiens Cukurs vai tā aizvietotājs (medus / agaves sīrups) Augļi (biezenis / sula / pasta)
Nepieciešamās Pēc izvēles	Ūdens	Augļi (biezenis / sula / pasta) Šokolāde Saldumi	Augļi (biezenis / sula / pasta) Šokolāde Saldumi	Krējums Augļi (biezenis / sula / pasta) Šokolāde Saldumi	Augļi (biezenis / sula / pasta)	Auzu pārslas
Programmas ilgums	3 min. 14 sek.	3 min. 16 sek.	3 min. 45 sek.	3 min. 14 sek.	3 min. 41 sek.	3 min. 41 sek.

LV

Dzērieni

				
Informācija par programmu	Lieliska programma, lai pagatavotu slāpes veldzējošus dzērienus ar graudainu tekstūru. Neizmantojiet augļu sulas vai biežus, kas veidos sorbetam līdzīgu tekstūru.	Pagatavojiet aukstos kafijas dzērienus tikpat labi kā kafējnicā. Pievienojiet pienu vai piena aizvietotāju pēc savas izvēles, lai dzēriens būtu interesantāks.	Lieliska programma saldētu dzērienu ar alkoholu un/vai ūdeni pagatavošanai. Neizmantojiet biežus, biezas augļu sulas vai alkoholiskus dzērienus pirmajā šīs programmas darbībā.	Viendabīgi piena kokteiļi, ātri sajaucot jūsu mīļāko mājās gatavoto saldējumu, pienu un piedevas.
Sastāvdaļas saldēšanai (piemērs)	Ūdens sīrups Gāzētais ūdens	Atdzesēta kafija Atdzesēts kakao	Ūdens Gāzētais ūdens Cukurs vai tā aizvietotājs (medus / agaves sīrups)	Piens Cukurs vai tā aizvietotājs (medus / agaves sīrups)
Nepieciešamās Pēc izvēles		Cukurs vai tā aizvietotājs (medus / agaves sīrups) Piens	Citrona sula	Augļu sula Olu krēms Augļi (veseli / biezenis / sula / pasta)
Sastāvdaļas (piemēri) pievienošanai pirms maisīšanas	Ūdens sīrups Gāzētais ūdens	Atdzesēta kafija Atdzesēts kakao	Gāzētais ūdens Augļu sula Alkoholisks dzēriens (lietot mazās devās)	Piens vai augu valsts izcelsmes dzērieni Augļu sula
Programmas ilgums	2 min. 22 sek.	2 min. 21 sek.	2 min. 45 sek.	3 min. 12 sek.

77

Papildprogrammas			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Programma skaidrojums	Šī programma ir paredzēta, lai nodrošinātu vienmērīgu tekstūru pēc tam, kad ir veikta kāda no iepriekš noteiktajām programmām. Lai iegūtu vajadzīgo konsistenci, kad pagatavojamajā receptē ir samazināts cukura daudzums, bieži vien ir nepieciešama programma RE-SPIN (atkārtota sajaukšana).	Šī programma kārtīgi izskalo izstrādājumu (iekšējo vārpstu, vāku un asmeni), lai atvieglotu tīrīšanu ar sūkli.	“Šī programma ir paredzēta, lai sasmalcinātu konfektes, cepumus, riekstus, auzu pārslas vai saldētus augļus, ar ko padarīt īpašāku saldējumu. Izveidojiet 4 cm dziļu bedrīti sajauktajā saldējumā un pievienojiet līdz 50 g sastāvdaļu, lai iegūtu viendabīgu, kraukšķīgu saldējumu.”
Izmantotās sastāvdaļas	/	480 g ūdens 1 piliens tīrīšanas līdzekļa.	<i>Cepumi</i> <i>Rieksti</i> <i>Sokolāde</i> <i>Saldumi</i>
Nepieciešamās Pēc izvēles			
Programmas ilgums	1 min. 30 sek.	1 min. 30 sek.	1 min. 30 sek.

Pēc katras programmas pabeigšanas jums ir jāizņem bloda un jāpārbauda rezultāti, pirms sākat nākamo programmu.

** atkarībā no izmantotās programmas. Vairāk informācijas skatiet programmu tabulā.

*** Obligāta darbība tikai dzērienu programmai.

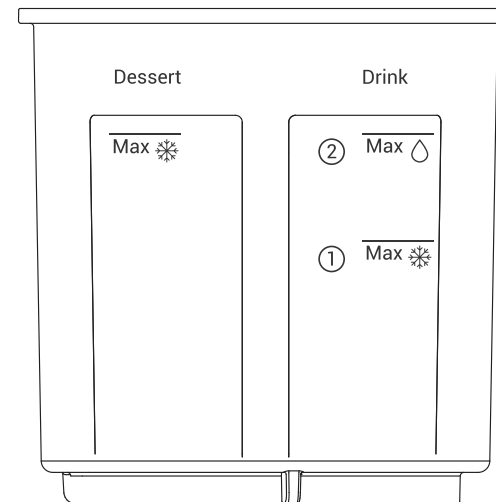
**** Programma Mix-in (iemaīšana) ir izvēles programma, kas pieejama lietošanai tikai pēc tam, kad izmantota ar karoti ēdamo desertu pagatavošanas programma.

BRĪDINĀJUMS

ATĻAUTĀS DARBĪBAS:

- Gatavojiet tikai aukstus dzērienus un ēdienus.
- Lai augļus sagatavotu apstrādei, tie ir vai nu jāsaspaida, lai iegūtu sulu, vai arī jāpapildina ar citām sastāvdaļām un jāsasaldē.
- Ņemiet vērā mazo trauku maksimālo lietderīgo ietilpību.
- Produktu maisījumiem, kuros ir jāiemaisa sastāvdaļas, izveidojiet bedrīti maisījuma vidū un pievienojiet tajā piedevas, piemēram cepumus vai šokolādes skaidiņas.
- Produktus mazajos traukos sasaldējiet uz līdzenas virsmas.

- Saldējiet vismaz 24 h pirms programmas izmantošanas.
- Izvēloties DESERTU receptes, pievienojiet produktus līdz MAKSIMĀLĀS UZPILDES līnijai DESERTU nodalījumā (kreisajā pusē).
- Izvēloties DZĒRIENU receptes, pievienojiet sastāvdaļas līdz 1. DARBĪBAS MAKSIMĀLAJAI (SALDĒŠANAS IKONA) līnijai DZĒRIENU nodalījumā (labajā pusē), pēc 24 stundu saldēšanas un pirms uzlikšanas uz ierīces ielejiet šķidrumu, nepārsniedzot 2. DARBĪBAS MAKSIMĀLO (PILIENA IKONA) līniju, un pēc tam aizveriet ar ārējā trauka vāku.
- Lai iegūtu labākos rezultātus, ievērojiet receptes, kas sniegtas digitālajā recepšu grāmatā.



AIZLIEGTĀS DARBĪBAS:

- Nepārsniedziet uz mazā trauka norādītās MAKSIMĀLO atzīmju līnijas.
- Nesaldējiet tikai ūdeni.
- Nelietojiet ierīci, ja tās trauks ir tukšs.
- Nelietojiet ierīci, ja nav uzlikti vāki.
- Nemēģiniet mainīt bloķēšanas mehānismu Pirms ierīces lietošanas pārbaudiet, vai trauks un vāks ir pareizi uzstādīti.

- Neapstrādājiet veselu ledus gabalu vai ledus kubiņus.
- Nelietojiet citus piederumus, kas nav iekļauti komplektā.
- Nelietojiet ierīci kā blenderi, neapstrādājiet sausas sastāvdaļas un nelietojiet ierīci malšanai.
- Neizmantojiet smūtiju gatavošanai un neapstrādājiet cietas, birstošas sastāvdaļas.
- Nejauciet karstus šķidrumus.
- Neizmantojiet programmu, ja produkts nav saldēts uz līdzenas virsmas.
- Nelieciet mazos traukus mikroviļņu krāsnī.
- Nelietojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīci.
- Nelieciet visas daļas trauku mazgājamajā mašīnā, skatiet tabulu 8. lpp.
- Programmas RE-Spin un Mix-in nedrīkst izmantot katlā, kas ir bijis saldētavā 24 stundas, bet tikai papildus Scoppable vai Dinkables programmai.
- Neievietojiet saldētavā augšējo vāku (D), asmeņus (F) un ārējās burkas (H) piederumus.
- Pirms sasaldēšanas nesagatavojiet preparātu tieši mazā bļodā. Izmantojiet šim nolūkam piemērotu trauku.
- Nelieciet mazajā bļodā karstu preparātu (>70°C).
- Nelieciet karstu preparātu tieši saldētavā. Pirms ievietošanas saldētavā preparāts jāsasilda līdz istabas temperatūrai.
- Nesasaldējiet preparātu atkārtoti pēc programmas palaišanas.
- Nemazgājiet karoti temperatūrā virs 70°C.

SALDĒŠANAS PADOMI

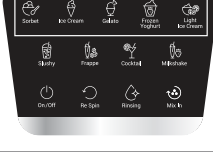
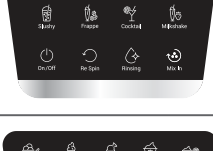
Lai sasniegtu labākus rezultātus, pārbaudiet, vai saldētavas temperatūras iestatījums ir robežās no 9 °F līdz -7 °F. DOLCI ir paredzēts sastāvdaļu apstrādei tieši šādā temperatūras diapazonā. Kad trauka saturs ir sasaldēts šādā temperatūras diapazonā, pēc programmu izpildes tam būtu jābūt nevainojamā temperatūrā.

Lai novērstu problēmas, ieteicams sasaldēt mazo trauku uz līdzenas virsmas saldētavā.

Ieteicams saldēt gatavojamo produktu iekšējā bļodā vismaz 24 stundas un pat pēc tam, kad tas ir sasalis, būtu labi neturēt to ilgāk par 24 stundām, jo tas var ietekmēt gala rezultātu.

LV

MANS PRODUKTS NESTRĀDĀ

KODS	KĻŪDAS APRAKSTS	ZĪMĒJUMS	RISINĀJUMS
E1	Mainstrāvas motora kļūme		Šai iekārtai ir ierīce, kas aizsargā pret pārkaršanu. Ja iekārta sakarst, tā tiek izslēgta uz aptuveni 30 minūtēm, lai atdzistu, un pēc tam atkal ieslēgta. Negatavojiet vairāk par 3 porcijām pēc kārtas. Pirms katras gatavošanas pagaidiet 5 minūtes. Ja kļūda netiek novērsta, lūdzu, sazinieties ar kādu no mūsu servisa centriem.
E2	Nav konstatēts asmens		Pārbaudiet, vai asmens ir pareizi uzstādīts uz augšējā vāka (D). Ieslēdziet programmu vēlreiz.
E3	Asmens nav pareizā vietā, kad ieslēgta strāvas padeve		Pārliecinieties, vai izmantojat atbilstošu sastāvdaļu daudzumu. Skatiet šī izstrādājuma komplektācijā iekļautās receptes un, ja asmens ir trauka apakšdaļā, rīkojieties ar to uzmanīgi. Nemiet vērā sastāvdaļu proporcijas, gatavojot jaunu porciju, un ieslēdziet programmu vēlreiz.
E4	Durvis nav aizvērtas, kad programma ieslēgta		Pārbaudiet, vai durvis ir pienācīgi aizvērtas un bloķētas. Pārbaudiet, vai uz augšējā vāka (D) ir pareizi uzstādīts asmens, un vēlreiz ieslēdziet programmu. Programmas darbības laikā, neatveriet durvis.
E5	Trauks un vāks nav pareizā vietā, kad ieslēgta strāvas padeve		Pārbaudiet, vai asmens (F) ir pareizi uzstādīts uz augšējā vāka (D), vai iekšējais trauks (G) ir iekš lielā trauka (H) un vai pēdējais ir pareizi uzstādīts un bloķēts ierīcē. Ieslēdziet programmu vēlreiz.
E6	Līdzstrāvas motora kļūme/nepareiza starta pozīcija		Izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrotīkla, pieslēdziet ierīci elektrotīklam vēlreiz un ieslēdziet. Pārbaudiet, vai durvis ir aizvērtas un trauks ir pareizi uzstādīts. Ja kļūda netika novērsta, lūdzu, sazinieties ar kādu no mūsu servisa centriem.

KODS	KĻŪDAS APRAKSTS	ZĪMĒJUMS	RISINĀJUMS
E7	Līdzstrāvas motora kļūme/nepareiza beigu pozīcija		Pārliecinieties, vai izmantojat atbilstošu sastāvdaļu daudzumu. Skatiet šī izstrādājuma komplektācijā iekļautās receptes. Izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrotīkla, pieslēdziet ierīci elektrotīklam vēlreiz un ieslēdziet. Ja kļūda netika novērsta, lūdzu, sazinieties ar kādu no mūsu servisa centriem.
E8	Līdzstrāvas motors nav noslogots		Izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrotīkla, pieslēdziet ierīci elektrotīklam vēlreiz un ieslēdziet. Pārbaudiet, vai durvis ir aizvērtas un trauks ir pareizi uzstādīts. Ja kļūda netika novērsta, lūdzu, sazinieties ar kādu no mūsu servisa centriem.
E9	Bloķēts līdzstrāvas motora rotors		Pārliecinieties, vai izmantojat atbilstošu sastāvdaļu daudzumu. Skatiet šī izstrādājuma komplektācijā iekļautās receptes. Izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrotīkla, pieslēdziet ierīci elektrotīklam vēlreiz un ieslēdziet. Pārbaudiet, vai durvis ir aizvērtas un trauks ir pareizi uzstādīts. Ja kļūda netika novērsta, lūdzu, sazinieties ar kādu no mūsu servisa centriem.
E10	Konstatēšanas punkts nav redzams		Jūsu ierīcei ir radusies elektroniska problēma. Izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrotīkla, pieslēdziet ierīci elektrotīklam vēlreiz un ieslēdziet. Ja kļūda netika novērsta, lūdzu, sazinieties ar kādu no mūsu servisa centriem.

LV

KĻŪDAS APRAKSTS	DETAĻA	RISINĀJUMS
Ierīce nedarbojas	Ierīce nav pievienota.	Pievienojiet ierīci.
	Trauks vai vāks nav pareizi uzlikti vai bloķēti.	Pārbaudiet, vai trauks un vāks ir pareizi novietoti un bloķēti atbilstoši tam, kā norādīts instrukcijās.
	Durvis nav pilnībā aizvērtas.	Pirms ieslēdzat programmu, pārbaudiet, vai durvis ir pilnībā aizvērtas.
	Nazis nav pareizi ievietots vākā.	Pārbaudiet, vai nazis ir pareizi ievietots vākā (D).
	Bloda nav pilnībā nofiksēta uz izstrādājuma.	Pārliecinieties, vai bloda ir droši nofiksēta. Zem bloda var būt sarma, kas neļauj tai pilnībā nofiksēties.

83

KLŪDAS APRAKSTS	DETAĻA	RISINĀJUMS
Grūtības labi pagatavot noteiktas receptes	Neatbilstoša recepte.	Jūsu personiskās vai internetā atrastās receptes var nebūt piemērotas šai ierīcei un tās piederumiem (apjoms, ilgums u.c. iemesli). Pirms izmantojat kādu recepti, gādājiet, lai tiktu ievēroti lietošanas instrukcijās sniegtie noteikumi.
		Nemiet vērā šajās instrukcijās iekļautajās receptēs norādītās proporcijas.
Pārmērīga vibrācija	Ierīce nav novietota uz līdzenas virsmas vai nav stabila.	Novietojiet uz līdzenas virsmas.
	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Samaziniet apstrādājamo sastāvdaļu daudzumu (līdz maks. atzīmes līnijai).
Grūtības labi pagatavot noteiktas receptes	Neatbilstoša recepte.	Jūsu personiskās vai internetā atrastās receptes var nebūt piemērotas šai ierīcei un tās piederumiem (apjoms, ilgums u.c. iemesli). Pirms izmantojat kādu recepti, gādājiet, lai tiktu ievēroti lietošanas instrukcijās sniegtie noteikumi.
	Programmu atlases kļūda.	Pārbaudiet, vai izmantojat receptei atbilstošu programmu.
Noplūde caur vāku	Pārāk daudz ūdens.	Samaziniet sastāvdaļu daudzumu.
	Vāks nav pareizi uzlikts vai bloķēts.	Stingri bloķējiet vāku uz trauka.
	Nav blīves.	Uzlieciet blīvi uz vāka.
	Blīve ir sagriezta vai bojāta.	Nomainiet blīvi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
	Blīve nav pareizi novietota.	Novietojiet blīvējumu tā korpusā un pareizajā pusē.
Jūtama dzinēja smaka,	ja ierīce tiek lietota pirmo reizi, ja pārāk liels daudzums sastāvdaļu pārslogo motoru vai ja produktu gabali ir pārāk cieti vai lieli.	Ļaujiet ierīcei atdzist (vismaz 30 minūtes) un samaziniet sastāvdaļu daudzumu mazajā saldēšanas traukā.

OPIS

- A. Aparat za sladoled
- B. Kontrolna tabla
- C. Sigurnosna vrata
- D. Spoljni poklopac kontejnera
- E. Gumica
- F. Krakovi
- G. Poklopac za malu posudu za zamrzavanje
- H. Mala posuda za zamrzavanje
- I. Vanjska posuda
- J. Kašika *

PROGRAMI :

Svaki program je stručno dizajniran za stvaranje ukusnih i savršenih rezultata od samog početka bez potrebe za ponovnim okretanjem. Programi se razlikuju po trajanju i brzini, koristeći optimalne postavke za postizanje savršeno kremastih rezultata za svaki određeni recept.

Prikladno za vađenje kugli sladoleda

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Detalji programa	Napravite ukusne ledene deserte koristeći voće, vodu i šećer. Da bi se osiguralo lako otapanje male količine šećera, preporučuje se pasiranje, ovisno o vrsti korištenog voća.	Savršeno za pripremu gustih kremastih sladoleda, koristeći recepte na bazi mliječnih proizvoda i okuse po vašem izboru.	Odaberite recepte na bazi mliječnih proizvoda i dodajte željene okuse da biste dobili mekani kremasti sladoled u italijanskom stilu.	Vaši omiljeni jogurti pretvorili su se u zdrave ledene deserte.	Idealno za pripremu sladoleda sa malo šećera ili masnoće, koji mogu biti bogati proteinima Upozorenje: U neke recepte s niskim udjelom šećera možda se prije miješanja mora dodati tečnost.	Kreiran za one koji paze na zdravlje i koji žele pripremiti ledeni desert prepun vitamina i hranjivih sastojaka, savršen za doručak ili međuobrok.

* ovisno o modelu

Prikladno za vađenje kugli sladoleda						
						
Primjer sastojaka za zamrzavanje Neophodno <i>Opcionalno</i>	Voće (pasirano/ sok) Šećer ili zamjena (med/ agavin sirup) <i>Voda</i>	Krema ili mlijeko Punomasno vrhnje <i>Voće (pasirano/ sok/krema) Čokolada Slatkiši</i>	Mlijeko Punomasno vrhnje Šećer ili zamjena (med/ agavin sirup) <i>Voće (pasirano/ sok/krema) Čokolada Slatkiši</i>	Svi tipovi jogurta Mlijeko Šećer ili zamjena (med/ agavin sirup) <i>Vrhnje Voće (pasirano/ sok/krema) Čokolada Slatkiši</i>	Napici na biljnoj bazi Zamjena za šećer (med/ agavin sirup) <i>Voće (pasirano/ sok/krema)</i>	Svi tipovi jogurta / Punomasno mlijeko Šećer ili zamjena (med/ agavin sirup) Voće (pasirano/ sok/krema) <i>Žitarice</i>
Trajanje programa	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

Pogodno za piće				
				
Detalji programa	Idealno za pripremu napitaka za gašenje žeđi fine teksture. Nemojte koristiti voćne sokove ili pasirano voće koje će dati teksturu nalik sorbetu.	Napravite ledene napitke od kafe jednako dobre kao u kafiću. Dodajte mlijeko ili zamjenu za mlijeko po vašem izboru za malo drugačiji okus	Savršeno za pripremu ledenih napitaka koja sadrže alkohol i/ ili vodu. Nemojte koristiti pasirano voće, guste voćne sokove ili alkohol za prvi korak u ovom programu.	Dobijte svilenkaste mliječne šejkove miješanjem vašeg omiljenog domaćeg sladoleda, mlijeka i dodataka.
Primjer sastojaka za zamrzavanje Neophodno <i>Opcionalno</i>	Vodeni sirup Soda	Mlaka kafa Mlaka čokolada <i>Šećer ili zamjena (med/ agavin sirup) Mlijeko</i>	Voda Soda Šećer ili zamjena (med/ agavin sirup) <i>Sok od limuna</i>	Mlijeko Šećer ili zamjena (med/ agavin sirup) <i>Voćni sok Krema Voće (cijelo/pasirano/sok/krema)</i>
Primjer sastojaka koje treba dodati prije miješanja Neophodno <i>Opcionalno</i>	Vodeni sirup Soda	Mlaka kafa Mlaka čokolada	Soda Voćni sok <i>Alkohol (konzumirati umjereno)</i>	Mlijeko ili biljni napici <i>Voćni sok</i>
Trajanje programa	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Dodatno			
			
Program objašnjenje	Ovaj program je dizajniran da osigura glatku teksturu nakon pokretanja jednog od unaprijed definiranih programa. RE-SPIN je često potreban da biste postigli pravu konzistenciju kada ste smanjili količinu šećera u receptu.	Ovaj program temeljito ispire aparat (unutrašnja osovinica, poklopac i oštice) da bi se olakšalo pranje spužvom.	Ovaj program je dizajniran za dodavanje komada bombona, keksa, orašastih plodova, žitarica ili smrznutog voća kao dodatka sladoledu. Napravite rupu od 4 cm u sredini vašeg prethodno izmiješanog sladoleda i dodajte do 50 g sastojaka da biste dobili glatki, hrskavi sladoled
Upotrebjeni sastojci Neophodno <i>Opcionalno</i>	/	480 g vode 1 kap tečnog deterdženta*.	<i>Keksi</i> <i>Orašasti plodovi</i> <i>Čokolada</i> <i>Slatkiši</i>
Trajanje programa	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

Nakon završetka svakog programa, morate izvaditi posudu i provjeriti rezultate prije početka sljedećeg program.

** u zavisnosti od upotrebljenog programa. Više detalja potražite u tabeli programa.

*** Obavezan korak samo za program za napitke.

**** Program za miješanje je opcionalan program koji je dostupan samo nakon programa za kuglice.

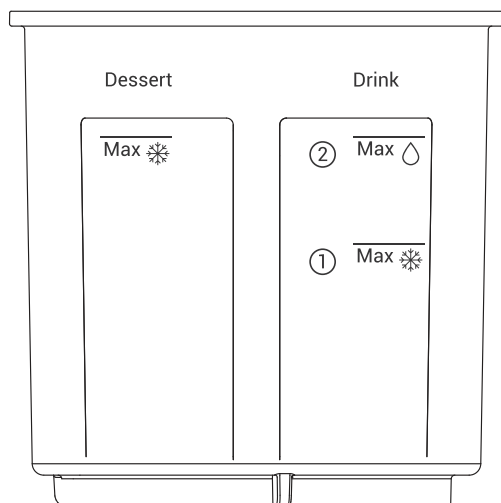
UPOZORENJE

PREPORUČUJE SE:

- Radite samo hladne recepte.
- Da bi se pripremilo za preradu, voće treba ili izdrobiti da bi se oslobodio sok ili kombinirati sa drugim sastojcima i zamrznuti.
- Poštujte maksimalni upotrebljivi kapacitet malih posuda.
- Za dodavanje napravite rupu u sredini da biste dodali novi sastojak kao što su keksi ili komadići čokolade.
- Recepte u malim posudama zamrznite na ravnoj površini.
- Držite u frizeru najmanje 24 sata prije pokretanja programa.
- Kada birate recepte za DESERT, dodajte sastojke do linije MAX u stupcu DESERT (lijevo).
- Kada birate recepte za NAPITKE, dodajte sastojke od linije STEP 1 MAX (ikona za zamrzavanje) u stupcu DRINK (desno),

a nakon 24 sata zamrzavanja i prije postavljanja na aparat sipajte tečnost do ispod linije STEP 2 MAX (ikona kapljice) prije nego zatvorite sa poklopcem vanjske posude.

- Za najbolje rezultate, slijedite recepte navedene u digitalnoj knjizi recepata.



NE PREPORUČUJE SE:

- Nemojte prelaziti linije MAX na maloj posudi.
- Ne zamrzavajte samo vodu.
- Nemojte upravljati aparatom ako je spremnik prazan.
- Ne koristite aparat bez poklopca.
- Ne pokušavajte mijenjati mehanizam za zaključavanje. Prije upotrebe aparata provjerite da li su spremnik i poklopac pravilno postavljeni.
- Nemojte obrađivati veći komad leda ili kockice leda.
- Koristite samo dodatnu opremu koja je isporučena u paketu.
- Nemojte koristiti aparat kao blender, ne obrađujte suhe sastojke i ne izvodite operacije mljevenja.
- Nemojte praviti smoothie niti obrađivati tvrde, rasute sastojke.
- Ne miješajte vruće tečnosti.

- Nemojte pokretati program ako priprema nije ravno zamrznuta.
- Male posude nemojte stavljati u mikrovalnu pećnicu.
- Nemojte koristiti abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje jer mogu oštetiti aparat.
- Ne stavljajte sve komade u mašinu za posuđe, pogledajte tabelu na stranici 8.
- Programe RE-Spin i Mix-in ne treba koristiti na loncu koji je bio u zamrzivaču 24 sata, već samo kao dodatak programu Scoppable ili Dinkables.
- Ne stavljajte gornji poklopac (D), noževe (F) i spoljnu teglu (H) pribor u zamrzivač.
- Nemojte pripremati svoj preparat direktno u maloj posudi pre zamrzavanja. Koristite posudu prikladnu za ovu svrhu.
- Ne stavljajte vrući preparat (>70°C) u malu posudu.
- Ne stavljajte vrući preparat direktno u zamrzivač. Preparat se prvo mora zagrijati na sobnu temperaturu pre nego što se stavi u zamrzivač.
- Nemojte ponovo zamrzavati preparat nakon pokretanja programa.
- Ne perite kašiku na temperaturi iznad 70°C.

SAVJETI ZA ZAMRZAVANJE

Da biste postigli najbolje rezultate, vodite računa da je zamrzivač podešen na temperaturu između 9° F i -7° F. DOLCI je posebno dizajniran za obradu sastojaka unutar tog temperaturnog raspona. Ako se posuda zamrzne unutar ovog raspona, trebala bi dostići idealnu temperaturu nakon programa.

Da biste spriječili bilo kakve probleme, savjetuje se zamrzavanje male posude na ravnoj površini unutar zamrzivača.

Preporučuje se zamrzavanje u unutrašnjoj posudi najmanje 24 sata, a čak i nakon zamrzavanja idealno je ne ostavljati ga duže od 24 sata jer to može uticati na konačni rezultat.

MOJ PROIZVOD NE RADI

ŠIFRA	OPIS GREŠKE	DIJAGRAM	RJEŠENJE
E1	Problem u radu AC motora		Vaš aparat ima uređaj koji ga štiti od pregrijavanja. Ako se aparat pregrije, isključit će se i trebate ga ostaviti isključenog otprilike 30 minuta, a tek onda ponovo početi koristiti. Nemojte zaredom pripremati više od 3 posude. Prije svake pripreme sačekajte 5 minuta. Ako se greška ponovo pojavi, kontaktirajte naš servisni centar.
E2	Oštrica nije prepoznata		Provjerite da li je oštrica pravilno postavljena na gornji poklopac (D). Ponovo pokrenite program.
E3	Oštrica kod uključivanja nije na pravilnom mjestu		Vodite računa da se pridržavate propisane količine sastojaka. Provjerite recepte koje ste dobili sa proizvodom i pažljivo rukujte oštricom ako se ona nalazi na dnu posude. Pridržavajte se omjera sastojaka kada pripremate novi recept i ponovo pokrenite program.
E4	Vrata otvorena kod uključivanja programa		Provjerite da li su vrata pravilno zatvorena i zaključana. Provjerite da li je oštrica pravilno postavljena na gornji poklopac (D) i ponovo pokrenite program. Tokom programa nemojte otvarati vrata.
E5	Posuda i poklopac kod uključivanja nisu na pravilnom mjestu		Provjerite da li je oštrica (F) pravilno postavljena na gornji poklopac (D), da li je unutarnja posuda (G) u velikoj posudi (H) i da li je ona pravilno postavljena i zaključana na aparatu. Ponovo pokrenite program.
E6	Greška u radu DC motora / nepravilna pozicija pokretanja		Isključite aparat, iskopčajte ga, ponovo ga ukopčajte i ponovo pokrenite. Provjerite da li su vrata zatvorena i da li je posuda pravilno postavljena. Ako se greška ponovo pojavi, kontaktirajte naš servisni centar.
E7	Greška u radu DC motora / nepravilna pozicija završetka		Vodite računa da se pridržavate propisane količine sastojaka. Provjerite recepte koje ste dobili uz aparat. Isključite aparat, iskopčajte ga, ponovo ga ukopčajte i ponovo pokrenite. Ako se greška ponovo pojavi, kontaktirajte naš servisni centar.

ŠIFRA	OPIS GREŠKE	DIJAGRAM	RJEŠENJE
E8	DC motor bez opterećenja		Isključite aparat, iskopčajte ga, ponovo ga ukopčajte i ponovo pokrenite. Provjerite da li su vrata zatvorena i da li je posuda pravilno postavljena. Ako se greška ponovo pojavi, kontaktirajte naš servisni centar.
E9	DC motor zaključan - rotor		Vodite računa da se pridržavate propisane količine sastojaka. Provjerite recepte koje ste dobili uz aparat. Isključite aparat, iskopčajte ga, ponovo ga ukopčajte i ponovo pokrenite. Provjerite da li su vrata zatvorena i da li je posuda pravilno postavljena. Ako se greška ponovo pojavi, kontaktirajte naš servisni centar.
E10	Nestala tačka prepoznavanja		Na aparatu je došlo do problema u radu elektronike. Isključite aparat, iskopčajte ga, ponovo ga ukopčajte i ponovo pokrenite. Ako se greška ponovo pojavi, kontaktirajte naš servisni centar.

OPIS GREŠKE	DETALJI	RJEŠENJE
Aparat ne radi	Uređaj nije priključen.	Uključite uređaj.
	Posuda i poklopac nisu pravilno postavljeni ili zaključani.	Provjerite da li su posuda ili poklopac pravilno postavljeni ili zaključani kao što je prikazano u uputstvima.
	Vrata nisu pravilno zaključana.	Prije pokretanja programa provjerite da li su vrata pravilno zaključana.
	Oštrica nije pravilno postavljena na poklopac.	Provjerite da li je oštrica pravilno postavljena na poklopac (D).
	Posuda nije potpuno pričvršćena za proizvod.	Provjerite je li posuda dobro zaključana. Ispod posude može biti mraza koji sprečava da se potpuno zaključa.
Problem sa pripremom određenih recepata	Neprikladni recept.	Vaš recept ili recepti sa interneta možda neće odgovarati vašem aparatu i priboru (količina, trajanje itd.). Kada krenete pripremati recept, obavezno pratite uputstva navedena u korisničkom priručniku.
		Pratite proporcije u receptima koji su navedeni u ovim uputstvima.

BS

OPIS GREŠKE	DETALJI	RJEŠENJE
Prekomjerne vibracije	Aparat nije postavljen na ravnu površinu ili nije stabilan.	Stavite na ravnu površinu.
	Previše sastojaka.	Smanjite količinu sastojaka koji se obrađuju (do linije MAX).
Problem sa pripremom određenih recepata	Neprikladni recept.	Vaš recept ili recepti sa interneta možda neće odgovarati vašem aparatu i priboru (količina, trajanje itd.). Kada krenete pripremati recept, obavezno pratite uputstva navedena u korisničkom priručniku.
	Greška u izboru programa.	Provjerite da li ste izabrali tačan program za svoj recept.
Curenje kroz poklopac	Previše vode.	Smanjite količinu sastojaka.
	Poklopac nije pravilno postavljen ili zaključan.	Zaključajte poklopac na posudu.
	Nedostaje gumica.	Postavite gumicu na poklopac.
	Gumica je prerezana ili oštećena.	Za zamjenu gumice kontaktirajte ovlašteni servis.
	Brtva nije pravilno postavljena.	Postavite brtvu u njeno kućište i na ispravnu stranu.
Miris iz motora	Kod prve upotrebe aparata ili u slučaju preopterećenja motora zbog previše sastojaka ili komada koji su pretvrdi ili preveliki.	Ostavite da se aparat ohladi (najmanje 30 minuta) i smanjite količinu sastojaka u malojoj posudi za zamrzavanje.

LEÍRÁS

- A. Fagylalkészítő
- B. Vezérlőpanel
- C. Biztonsági ajtó
- D. Külső tartályfedél
- E. Tömítés

- F. Pengék
- G. Fedél a kis fagyasztótálhoz
- H. Kis fagyasztótál
- I. Külső edény
- J. Kanál *

PROGRAMOK :

Minden programot úgy terveztek, hogy a kezdetektől fogva ízletes és tökéletes eredményt nyújtson anélkül, hogy újra kellene indítania a keverést. A programok időtartama és sebessége változó, az optimális beállítások használatával minden egyes receptnél krémes eredményt érhet el.

Kanalazható						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 * Light Ice Cream	 * Smoothie Bowl
Programadatok	Készítsen ízletes fagyasztott desszerteket gyümölcs, víz és cukor felhasználásával. A felhasznált gyümölcs fajtájától függően a kevés cukrot könnyebb elkeverni, ha pürésítünk.	Tökéletes a tejalapú receptek és az Ön által választott ízek felhasználásával készült, krémes, kanalazható fagylalt elkészítéséhez.	Válassza a tejalapú recepteket, és adja hozzá a kívánt ízt, hogy finom, krémes olasz stílusú fagylaltot készítsen.	Kedvenc joghurtjait egészséges fagyasztott desszertté változtathatja.	Ideális alacsony cukortartalmú vagy alacsony zsírtartalmú fagylaltok készítéséhez, amelyeket fehérjében gazdaggá tehet. Figyelemztetés: Egyes alacsony cukortartalmú recepteknél folyadék hozzáadására lehet szükség a keverés előtt.	Olyan egészségtudatos fogyasztók számára készült, akik reggelire vagy villásreggelire vitaminokkal és tápanyagokkal teli fagyasztott készítményeket szeretnének készíteni.

HU

* modelltől függően

Kanalazható						
						
Példa a fagyasztható összetevőkre	Gyümölcs (pép/gyümölcslé)	Puding vagy tej Tejszín	Tej Tejszín	Bármilyen joghurt Tej	Növényi alapú ital	Bármilyen joghurt/ Teljes tej
Szükséges Opcionális	Cukor vagy cukorhelyettesítő (méz/agavészirup)	Gyümölcs (pürésített/gyümölcslé/paszta)	Cukor vagy cukorhelyettesítő (méz/agavészirup)	Cukor vagy cukorhelyettesítő (méz/agavészirup)	Cukor vagy cukorhelyettesítő (méz/agavészirup)	Cukor vagy cukorhelyettesítő (méz/agavészirup)
	Víz	Csokoládé Édesség	Gyümölcs (pürésített/gyümölcslé/paszta)	Tejszín Gyümölcs (pürésített/gyümölcslé/paszta)	Gyümölcs (pürésített/gyümölcslé/paszta)	Gyümölcsök (pürésített/gyümölcslé/paszta)
Program hossza	3 perc 14 mp	3 perc 16 mp	3 perc 45 mp	3 perc 14 mp	3 perc 41 mp	3 perc 41 mp

Iható				
				
Programadatok	Ideális finoman granulált textúrájú, szomjoltó italokhoz. Ne használjon gyümölcsleveket vagy pürét, mivel az szorbészerű textúrát eredményez.	Készítsen a kávézókban kapható kávéhoz hasonló minőségű fagyasztott kávé. Adja hozzá a kívánt tejet vagy tejhelyettesítőt, és dobja fel az ízt!	Tökéletes alkoholt vagy vizet tartalmazó fagyasztott italok készítéséhez. A program első lépésénél ne használjon pürét, sűrű gyümölcsleveket vagy alkoholt.	Sima turmixok egy pillanat alatt, kedvenc házi készítésű fagyaltja, tej és keverékanyagok összekeverésével.
Példa a fagyasztható összetevőkre	Vízszirup	Langyos kávé	Víz	Tej
Szükséges Opcionális	Üdítőital	Cukor vagy cukorhelyettesítő (méz/agavészirup)	Cukor vagy cukorhelyettesítő (méz/agavészirup)	Cukor vagy cukorhelyettesítő (méz/agavészirup)
		Tej	Citromlé	Gyümölcs (egész/pürésített/gyümölcslé/paszta)
Példa a keverés előtt hozzáadandó összetevőkre	Vízszirup	Langyos kávé	Üdítőital	Tej vagy növényi alapú italok
Szükséges Opcionális	Üdítőital	Langyos kávé	Alkohol (mértékkel fogyasztva)	Gyümölcs
Program hossza	2 perc 22 mp	2 perc 21 mp	2 perc 45 mp	3 perc 12 mp

Extra			
			
Program magyarázat	Ez a program az előre meghatározott programok egyikének futtatása után sima textúrát biztosít. Ha csökkentette a készítményekben lévő cukor mennyiségét, a megfelelő konzisztencia eléréséhez gyakran szükség van az ISMÉTELT KEVERÉSRE.	Ez a program alaposan átöblíti a terméket (a belső tengelyt, a fedelet és a pengéket), hogy megkönnyítse a szivaccsal való tisztítást.	Ez a program a cukorkák, kekszek, diófélék, gabonapelyhek vagy fagyasztott gyümölcsök bedolgozására szolgál, amelyekkel személyre szabhatja a fagyaltot. Alakítson ki egy 4 cm-es lyukat az előre kevert fagyalt közepében, és adjon hozzá akár 50 g hozzávalót, hogy krémes, ropogós fagyaltot kapjon.
Felhasznált összetevők	/	480 g víz	Kekszek
Szükséges Opcionális		1 csepp mosogatószer	Diófélék
Program hossza	1 perc 30 mp	1 perc 30 mp	1 perc 30 mp

Az egyes programok befejezése után vegye ki a tálat, és ellenőrizze az eredményeket, mielőtt elkezdi a következőt program.

** A használt programtól függően. További részletekért lásd a programtáblázatot.

*** Csak a „Drinkable” (Iható) programnál kötelező lépés.

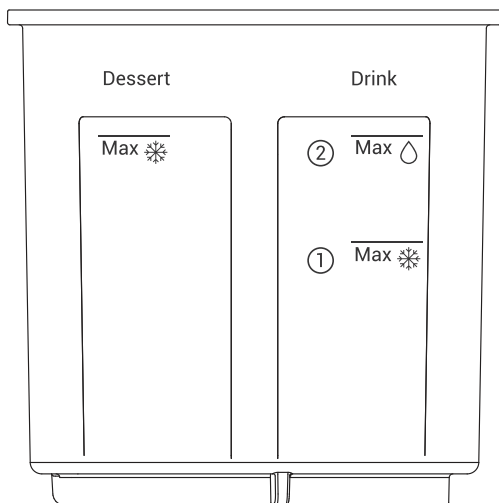
**** A „Mix-in” (Belekeverés) egy opcionális program, amely csak „Scoobable” (Kanalazható) program használata után érhető el.

FIGYELMEZTETÉS

HELYES HASZNÁLAT:

- Csak hideg receptek.
- A feldolgozáshoz a gyümölcsöt vagy össze kell zúzni, hogy kiengedje a levet, vagy más összetevőkkel kell kombinálni és lefagyasztani.
- Tartsa be a kis tálak maximális hasznos kapacitását!
- Belekeverős készítményeknél alkosson egy lyukat a készítmény közepén, hogy például kekszeket vagy csokoládédarabkákat adjon hozzá.
- A kis tálakban készült ételt sík felületen fagyassza le.
- A program futtatása előtt legalább 24 órán át fagyassza.
- DESSZERT receptek kiválasztásánál a DESSZERT oszlopban lévő MAX jelzésig (bal oldalon) adja hozzá a készítményt.

- Az ITALRECEPTEK kiválasztásakor 24 órányi fagyasztás után az ITAL oszlopban (a jobb oldalon) lévő 1. LÉPÉS MAX (FAGYASZTÁS IKON) vonalig töltsön bele összetevőket. Mielőtt a készülékbe rakná, öntse bele a folyadékot a 2. LÉPÉS MAX (CSEPP IKON) vonalig, majd zárja le a külső pohárfedéllel.
- A legjobb eredmény érdekében kövesse a digitális receptkönyvben található recepteket.



TILOS!

- Ne lépje túl a kis tálon jelzett MAX jelzéseket.
- Ne fagyasszon csak vizet.
- Ne működtesse a készüléket üres tartállyal.
- Ne működtesse a készüléket, ha a fedelek nincsenek a helyükön.
- Ne próbálja meg kicserélni a zárómechanizmust. A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy a tartály és a fedél megfelelően van-e felszerelve.
- Ne dolgozzon fel szilárd jégtömböt vagy jégkockákat.
- Ne használjon más, nem a csomaghoz kapott tartozékot.
- Ne használja a készüléket turmixgépként, ne dolgozzon fel száraz hozzávalókat, és ne őrljön vele.
- Ne készítsen smoothie-t, és ne dolgozzon fel kemény hozzávalókat.

- Ne keverjen be forró folyadékokat.
- Ne futtasson programot, ha a készítményt nem sikerült lapos felületűvé fagyasztani.
- A kis tálakat tilos mikrohullámú sütőbe tenni.
- Ne használjon dörzsölő hatású szivacsot vagy tisztítószer, mert ezek károsíthatják a gépet.
- Nem mindegyik darabot rakhatja a mosogatógépbe: ellenőrizze a(z) 8. oldalon található táblázatot.
- A RE-Spin és Mix-in programokat nem szabad olyan edényen használni, amely 24 órája fagyasztóban volt, hanem csak a Scoppable vagy Dinkables program mellett.
- Ne tegye a felső fedelet (D), a pengéket (F) és a külső edény (H) tartozékait a fagyasztóba.
- Fagyasztás előtt ne készítse el a készítményt közvetlenül a kis tálban. Használjon erre a célra alkalmas edényt.
- Ne tegyen forró készítményt (>70°C) a kis tálba.
- Ne tegye a forró készítményt közvetlenül a fagyasztóba. A készítményt először szobahőmérsékletre kell melegíteni, mielőtt a fagyasztóba helyezték.
- Egy program futtatása után ne fagyassza le újra a készítményt.
- Ne mossa a kanalat 70°C feletti hőmérsékleten.

FAGYASZTÁSSAL KAPCSOLATOS TIPPEK

A legjobb eredményhez győződjön meg arról, hogy a fagyasztó 9 °F és -7 °F közötti értékre van állítva. A DOLCI-t kifejezetten az ezen hőmérséklet-tartományon belüli alapanyagok feldolgozására tervezték. Ha a tál ezen a tartományon belül fagy meg, a programok futtatása után el kell érnie az ideális hőmérsékletet.

A problémák elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a kis tálat a mélyhűtő belsejében sík felületen fagyassza le.

Javasoljuk, hogy a készítményt a belső edényben legalább 24 órán keresztül fagyassza, és ne hagyja bent 24 óránál tovább, mert az befolyásolhatja a végeredményt.

A TERMÉKEM NEM MŰKÖDIK

KÓD	HIBA LEÍRÁSA	ÁBRA	MEGOLDÁS
E1	Váltóáramú motor hibája		A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Ha a készülék túlmelegszik, magától kikapcsol. Hagyja hűlni kb. 30 percig, majd kezdje el újra használni. Ne készítsen folyamatosan 3 tálnál többet. Várjon 5 percet az egyes adagok között. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon szervizközpontunk egyikéhez.
E2	A rendszer nem érzékeli a kés		Ellenőrizze, hogy a kés megfelelően illeszkedik-e a felső fedélhez (D). Indítsa újra a programot.
E3	Bekapcsoláskor a kés nincs a megfelelő helyen		Tartsa be az összetevők mennyiségét. Ellenőrizze a termékhez mellékelt recepteket, és ha a kés a tál alján van, óvatosan kezelje. Tartsa be az új készítmény elkészítéséhez szükséges hozzávalók arányát, és indítsa el újra a programot.
E4	Az ajtó nyitva van, ha a program be van kapcsolva		Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően be van-e csukva és be van-e zárva. Ellenőrizze, hogy a kés megfelelően illeszkedik-e a felső fedélre (D), majd futtassa újra a programot. Ne nyissa ki az ajtót a program működése közben.
E5	A tál és a fedél nem a megfelelő helyen van a bekapcsoláskor		Ellenőrizze, hogy a kés (F) megfelelően illeszkedik-e a felső fedélre (D), hogy a belső tál (G) a nagy tálban (H) van-e, és hogy az utolsó megfelelően van-e beszerelve és rögzítve a készülék belsejében. Futtassa újra a programot.
E6	Egyenáramú motor hibája/nem megfelelő indítási helyzet		Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki, csatlakoztassa újra, majd indítsa újra. Ellenőrizze, hogy az ajtó zárva van-e, és hogy a tál megfelelően illeszkedik-e. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon szervizközpontunk egyikéhez.
E7	Egyenáramú motor hibája/nem megfelelő véghelyzet		Tartsa be az összetevők mennyiségét. Olvassa el a termékhez mellékelt recepteket. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki, csatlakoztassa újra, majd indítsa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon szervizközpontunk egyikéhez.

KÓD	HIBA LEÍRÁSA	ÁBRA	MEGOLDÁS
E8	Egyenáramú motor, terhelés nélkül		Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki, csatlakoztassa újra, majd indítsa újra. Ellenőrizze, hogy az ajtó zárva van-e, és hogy a tál megfelelően illeszkedik-e. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon szervizközpontunk egyikéhez.
E9	Egyenáramú motor, álló forgórész		Tartsa be az összetevők mennyiségét. Olvassa el a termékhez mellékelt recepteket. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki, csatlakoztassa újra, majd indítsa újra. Ellenőrizze, hogy az ajtó zárva van-e, és hogy a tál megfelelően illeszkedik-e. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon szervizközpontunk egyikéhez.
E10	Az érzékelési pont eltűnik		Elektronikus probléma van a géppel. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki, csatlakoztassa újra, majd indítsa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon szervizközpontunk egyikéhez.

HIBA LEÍRÁSA	RÉSZLETEK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik	A készülék nincs bedugva.	Csatlakoztassa a készüléket.
	A tál vagy a fedél nincs megfelelően felhelyezve vagy rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a tálat és a fedelet helyesen rakta-e be és rögzítette az utasításokban látható módon.
	Az ajtót nem zárták be rendesen.	A program elindítása előtt győződjön meg arról, hogy az ajtó megfelelően be van csukva.
	A kés nem illeszkedik rendesen a fedélhez.	Ellenőrizze, hogy a kés helyesen illeszkedik-e a fedélhez (D).
Nehézségek bizonyos receptnél	A tál nincs teljesen a termékhez rögzítve.	Győződjön meg arról, hogy az edény biztonságosan zárva van. Előfordulhat, hogy a tál alatt dér lehet, ami megakadályozza a teljes bezáródást.
	Nem megfelelő receptek.	Előfordulhat, hogy a saját vagy az internetről letöltött receptjei nem megfelelőek az Ön készülékéhez és tartozékaihoz (mennyiségek, időtartam stb.). Mielőtt hozzáfogna egy recepthez, győződjön meg arról, hogy követi a használati utasításban megadott instrukciókat. Kövesse a jelen utasításban megadott receptarányokat.

HIBA LEÍRÁSA	RÉSZLETEK	MEGOLDÁS
Túlzott rezgés	A készüléket nem sík felületre helyezte, a készülék nem stabil.	Helyezze a készüléket sík felületre.
	Túl sok hozzávaló.	Csökkentse a feldolgozott hozzávalók mennyiségét (a MAX jelzésig).
Nehézségek bizonyos receptnél	Nem megfelelő receptek.	Előfordulhat, hogy a saját vagy az internetről letöltött receptjei nem megfelelőek az Ön készülékéhez és tartozékaihoz (mennyiségek, időtartam stb.). Mielőtt hozzáfogna egy recepthez, győződjön meg arról, hogy követi a használati utasításban megadott instrukciókat.
	Programválasztási hiba.	Ellenőrizze, hogy a receptnek megfelelő programot használja-e.
Szívárgás a fedélen keresztül	Túl sok a víz.	Csökkentse a hozzávalók mennyiségét.
	A fedél nincs megfelelően felhelyezve vagy rögzítve.	Rögzítse megfelelően a fedelet az edényre.
	A tömítés hiányzik.	Helyezze a tömítést a fedélre.
	A tömítés sérült.	Cserélni kell a tömítést – lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
	A tömítés nincs megfelelően elhelyezve.	Helyezze a tömítést a házába és a megfelelő oldalra.
Motorszag	A készülék első használatakor, illetve túl sok kemény vagy túl nagy összetevő által okozott motortúlterheléskor.	Hagyja lehűlni a készüléket (legalább 30 percig), és csökkentse a hozzávalók mennyiségét a kis fagyasztott tálban.

OPIS

- A. Aparat za sladoled
- B. Kontrolna tabla
- C. Sigurnosna vrata
- D. Spoljni poklopac kontejnera
- E. Zaptivka
- F. Lopatice
- G. Poklopac za malu posudu za zamrzavanje
- H. Mala posuda za zamrzavanje
- I. Spoljašnja posuda
- J. Кашика *

PROGRAMI:

Svaki program je stručno dizajniran za stvaranje ukusnih i savršenih rezultata od samog početka bez ponovnog okretanja. Programi se razlikuju po trajanju i brzini uz korišćenje optimalnih podešavanja radi postizanja savršeno kremastih rezultata za svaki posebni recept.

Može se vaditi kašikom						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Detalji programa	Napravite ukusne zamrznute deserte od voća, vode i šećera. Da biste osigurali da se mala količina šećera lako rastopi, bolje je da napravite pire, u zavisnosti od vrste voća koju koristite.	Savršeno za pripremu gustog i kremastog sladoleda koji može da se vadi kašikom po receptima na bazi mleka i ukusima po želji.	Izaberite recepte na bazi mleka i dodajte ukuse po želji da biste dobili fini kremasti sladoled u italijanskom stilu.	Omiljene jogurte pretvorite u zdrave zamrznute deserte.	Idealno za sladolede sa malo šećera i malo masti koji mogu biti bogati proteinima Upozorenje: Za neke recepte sa malo šećera možda će biti potrebno dodati tečnosti pre mešanja.	Osmišljeno za potrošače koji vode računa o zdravlju i žele da prave zamrznute jogurte pune vitamina i hranjivih materija, savršene za doručak ili užinu.

SR

* ovisno o modelu

Može se vaditi kašikom						
						
Primer sastojaka za zamrzavanje Obavezno <i>Opciono</i>	Voće (preliv/sok) Šećer ili zamena (med, sirup od agave) <i>Voda</i>	Krem ili mleko Punomasni šlag <i>Voće (preliv/sok/pasta)</i> <i>čokolada</i> <i>Slatkiši</i>	Mleko Punomasni šlag Šećer ili zamena (med, sirup od agave) <i>Voće (preliv/sok/pasta)</i> <i>čokolada</i> <i>Slatkiši</i>	Sve vrste jogurta Mleko Šećer ili zamena (med, sirup od agave) <i>Šlag Voće (preliv/sok/pasta)</i> <i>čokolada</i> <i>Slatkiši</i>	Napici na biljnoj bazi Šećer ili zamena (med, sirup od agave) <i>Voće (preliv/sok/pasta)</i>	Sve vrste jogurta / punomasno mleko Šećer ili zamena (med, sirup od agave) Voće (preliv/sok/pasta) <i>Žitarice</i>
Trajanje programa	3 min. 14 sek.	3 min. 16 sek.	3 min. 45 sek.	3 min. 14 sek.	3 min. 41 sek.	3 min. 41 sek.

Pogodno za piće				
				
Detalji programa	Idealno za pripremu napitaka da utolite žeđ sa finom granulacijom. Nemojte koristiti voćne sokove ili prelive od kojih ćete dobiti teksturu poput šerbeta.	Napravite zamrznute napitke s kafom jednako dobre kao u kafiću. Dodajte mleko ili zamenu za mleko po želji za bolji ukus.	Savršeno za pripremu zamrznutih pića sa alkoholom i/ili vodom. Nemojte da koristite prelive, guste voćne sokove ili alkohol za prvi korak u ovom programu.	Ujednačeni šejkovi od mleka na dohvata ruke tako što ćete pomešati omiljeni domaći sladoled, mleko i dodatke.
Primer sastojaka za zamrzavanje Obavezno <i>Opciono</i>	Sirup s vodom Soda	Mleka kafa Mleka čokolada <i>Šećer ili zamena (med, sirup od agave)</i> <i>Mleko</i>	Voda Soda Šećer ili zamena (med, sirup od agave) <i>Sok od limuna</i>	Mleko Šećer ili zamena (med, sirup od agave) <i>Voćni sok</i> <i>Krem</i> <i>Voće (celo/preliv/sok/pasta)</i>
Primer sastojaka za dodavanje pre mešanja Obavezno <i>Opciono</i>	Sirup s vodom Soda	Mleka kafa Mleka čokolada	Soda Voćni sok <i>Alkohol (konzumirati umereno)</i>	Mleko ili napici na biljnoj bazi <i>Voćni sok</i>
Trajanje programa	2 min. 22 sek.	2 min. 21 sek.	2 min. 45 sek.	3 min. 12 sek.

Dodatno			
			
Програм објашњење	Ovaj program je osmišljen da se osigura glatka tekstura nakon pokretanja unapred određenih programa. PONOVRNO OKRETANJE je često potrebno za postizanje odgovarajuće konsistencije kada smanjite nivo šećera u receptima.	Ovaj program temeljno ispira proizvod (unutrašnju osovinu, poklopac i lopatice) da bi čišćenje sunderom bilo lakše.	Ovaj program je osmišljen za mrvljenje bombona, kolača, oraha, žitarica ili zamrznutog voća radi dobijanja različitih ukusa sladoleda. Napravite otvor od 4 cm u sredini prethodno pripremljenog sladoleda i dodajte do 50 g sastojaka da biste dobili gladak i hrskav sladoled.
Sastojci koji se koriste Obavezno <i>Opciono</i>	/	480 g vode 1 kap deterdženta za pranje sudova.	<i>Keks</i> <i>Orasi</i> <i>Čokolada</i> <i>Slatkiši</i>
Trajanje programa	1 min. 30 sek.	1 min. 30 sek.	1 min. 30 sek.

Nakon završetka svakog programa, morate izvaditi posudu i proveriti rezultate pre nego što započnete sledeći program.

** zavisno od programa koji se koristi. Pogledajte tabelu programa za više detalja.

*** Obavezan korak samo za „Program za piće“.

**** „Pomešaj“ je opcioni program dostupan samo nakon korišćenja programa „Kugle sladoleda“.

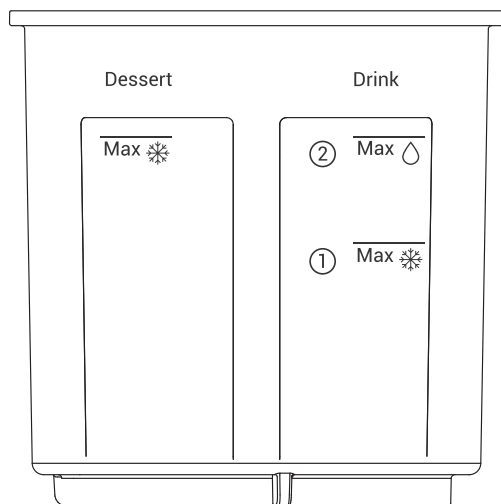
UPOZORENJE

RADITE:

- Predlog samo za hladne recepte.
- Radi pripreme za obradu, voće mora da bude ili izdrobljeno da pusti sok ili kombinovano sa drugim sastojcima i zamrznuto.
- Poštujte maksimalnu dopuštenu zapreminu za male činije.
- Za recepte sa dodacima u sredini napravite otvor u smesi i stavite dodatke kao što su keks ili komadići čokolade.
- Zamrznite smesu u malim činijama na ravnoj površini.
- Zamrznite najmanje 24 časa pre pokretanja programa.
- Kada izaberete recepte za DESERT, smesu dodajte do nivoa MAX FILL u koloni DESERT (s leve strane).
- Kada izaberete recepte za NAPITAK, sastojke dodajte do linije STEP 1 MAX (IKONA ZA ZAMRZAVANJE) na koloni NAPITAK

(s desne strane), nakon 24 časa zamrzavanja i pre postavljanja mašine, naspite tečnost do ispod linije STEP 2 MAX (IKONA ZA SPUŠTANJE) pre zaključavanja poklopca spoljašnje čaše.

- Za najbolje rezultate, pratite recepte navedene u digitalnoj knjizi recepata.



ŠTA NE TREBA DA RADITE:

- Nemojte premašivati linije sa oznakom MAX na maloj činiji.
- Nemojte zamrzavati samo vodu.
- Aparat nemojte pokretati ako je posuda prazna.
- Aparat nemojte pokretati bez postavljenog poklopca.
- Nemojte pokušavati da promenite mehanizam za zaključavanje. Uverite se da su posuda i poklopac ispravno postavljeni pre korišćenja aparata.
- Nemojte obrađivati čvrste komade ili kockice leda.
- Nemojte koristiti dodatke koji nisu uključeni u pakovanje.
- Aparat nemojte koristiti kao blender, nemojte obrađivati suve sastojke i nemojte ga koristiti za mlevenje.
- Nemojte praviti smutije ili obrađivati čvrste i neobrađene sastojke.
- Nemojte mešati vruće tečnosti.

- Nemojte pokretati program ako smesa nije zamrznuta na ravnom.
- Male činije nemojte stavljati u mikrotalasnu rernu.
- Nemojte koristiti abrazivne sunđere ili sredstva za čišćenje jer mogu da oštete mašinu.
- Nemojte stavljati sve delove u mašinu za pranje – pogledajte tabelu na strani 8.
- Programe RE-Spin i Mik-in ne treba koristiti na loncu koji je bio u zamrzivaču 24 sata, već samo kao dodatak programu Scoppable ili Dinkables.
- Nemojte stavljati gornji poklopac (D), noževe (F) i spoljnu teglu (H) u zamrzivač.
- Nemojte pripremati svoj preparat direktno u maloj posudi pre zamrzavanja. Koristite posudu pogodnu za ovu svrhu.
- Ne stavljajte vrući preparat (>70°C) u malu činiju.
- Ne stavljajte vrući preparat direktno u zamrzivač. Pre stavljanja u zamrzivač, preparat se prvo mora dovesti na sobnu temperaturu.
- Nemojte ponovo zamrzavati preparat nakon pokretanja programa.
- Ne perite kašiku na temperaturi iznad 70°C.

SAVETI ZA ZAMRZAVANJE

Za postizanje najboljih rezultata uverite se da je vaš zamrzivač postavljen između 9 °F i -7 °F. DOLCI je posebno osmišljen za obradu sastojaka u ovom temperaturnom rasponu. Kada se činija zamrzne u ovom rasponu, treba da dostigne idealnu temperaturu nakon programa.

Radi sprečavanja problema savetuje se zamrzavanje male činije na ravnoj površini u zamrzivaču.

Preporučuje se da smesu zamrznete u unutrašnjoj činiji najmanje 24 časa, a čak nakon zamrzavanja, idealno bi bilo da je ne ostavljate duže od 24 časa, jer može da utiče na konačni rezultat.

SR

MOJ PROIZVOD NE RADI

KOD	OPIS GREŠKE	DIJAGRAM	REŠENJE
E1	Kvar na motoru sa naizmeničnom strujom		Vaš aparat je opremljen uređajem za zaštitu protiv pregrevanja. Ako se aparat pregrije, sam će se isključiti – ostavite ga da se ohladi oko 30 minuta, a zatim ga ponovo pokrenite. Nemojte da pripremate više od 3 činije smese uzastopno. Pričekajte 5 minuta između svake pripreme. Ako se greška nastavi, obratite se nekom od naših servisnih centara.
E2	Lopatica nije prepoznata		Proverite da li su lopatice ispravno postavljene na poklopac (D). Ponovo pokrenite program.
E3	Lopatica nije na ispravnom mestu kada se aparat uključi		Pazite da poštuju količine sastojaka. Proverite recepte priložene uz ovaj proizvod i ako je lopatica na dnu činije, pazite kada rukujete njome. Poštujte meru za sastojke kada pravite novu smesu i ponovo pokrenite program.
E4	Vrata su otvorena kada se program uključi		Proverite da li su vrata ispravno zatvorena i zaključana. Proverite da li je lopatica ispravno postavljena na poklopac (D) i ponovo pokrenite program. Nemojte otvarati vrata tokom rada programa.
E5	Činija + poklopac nisu na ispravnom mestu kada se aparat uključi		Proverite da li je lopatica (F) ispravno postavljena na poklopac (D), da li je unutrašnja činija (G) unutar velike činije (H) i da li je ova poslednja ispravno postavljena i zaključana u mašini. Ponovo pokrenite program.
E6	Kvar na motoru sa jednosmernom strujom / nepravilan položaj za pokretanje		ISKLUČITE mašinu, isključite je iz utičnice, ponovo je uključite u utičnicu i ponovo pokrenite. Uverite se da su vrata zatvorena i da je činija dobro postavljena. Ako se greška nastavi, obratite se nekom od naših servisnih centara.
E7	Kvar na motoru sa jednosmernom strujom / nepravilan položaj za zaustavljanje		Pazite da poštuju količine sastojaka. Proverite recepte priložene uz ovaj proizvod. ISKLJUČITE mašinu, isključite je iz utičnice, ponovo je uključite u utičnicu i ponovo pokrenite. Ako se greška nastavi, obratite se nekom od naših servisnih centara.

KOD	OPIS GREŠKE	DIJAGRAM	REŠENJE
E8	Motor sa jednosmernom strujom bez opterećenja		ISKLUČITE mašinu, isključite je iz utičnice, ponovo je uključite u utičnicu i ponovo pokrenite. Uverite se da su vrata zatvorena i da je činija dobro postavljena. Ako se greška nastavi, obratite se nekom od naših servisnih centara.
E9	Rotor je zaključan na motoru sa jednosmernom strujom		Pazite da poštuju količine sastojaka. Proverite recepte priložene uz ovaj proizvod. ISKLJUČITE mašinu, isključite je iz utičnice, ponovo je uključite u utičnicu i ponovo pokrenite. Uverite se da su vrata zatvorena i da je činija dobro postavljena. Ako se greška nastavi, obratite se nekom od naših servisnih centara.
E10	Tačka detekcije nestaje		Vaša mašina ima problem sa elektronikom. ISKLJUČITE mašinu, isključite je iz utičnice, ponovo je uključite u utičnicu i ponovo pokrenite. Ako se greška nastavi, obratite se nekom od naših servisnih centara.

OPIS GREŠKE	DETALJ	REŠENJE
Uređaj ne radi	Uređaj nije priključen.	Uključite uređaj.
	Činija ili poklopac nisu ispravno postavljani ili zaključani.	Proverite da li su činija ili poklopac ispravno postavljani ili zaključani kao što je prikazano u uputstvima.
	Vrata nisu ispravno zaključana.	Uverite se da su vrata ispravno zatvorena pre pokretanja programa.
	Nož nije ispravno postavljen na poklopcu.	Uverite se da je nož ispravno postavljen na poklopac (D).
Poteškoće sa uspehom pojedinih recepata	Posuda nije potpuno pričvršćena za proizvod.	Uverite se da je posuda dobro zaključana. Ispod posude može biti mraza koji sprečava da se potpuno zaključa.
	Neodgovarajući recept.	Vaš lični recept ili oni koje ste uzeli sa interneta možda nisu pogodni za vaš aparat i njegove dodatke (količina, trajanje itd.). Pre početka recepta, uverite se da sledite uputstva za upotrebu navedena u uputstvima za upotrebu. Sledite mere za recepte date u ovim uputstvima.

SR

OPIS GREŠKE	DETALJ	REŠENJE
Prekomerno vibriranje	Aparat nije postavljen na ravnu površinu ili nije stabilan.	Postavite na ravnu površinu.
	Previše sastojaka.	Smanjite količinu sastojaka koji se obrađuju (do linije MAX).
Poteškoće sa uspehom pojedinih recepata	Neodgovarajući recept.	Vaš lični recept ili oni koje ste uzeli sa interneta možda nisu pogodni za vaš aparat i njegove dodatke (količina, trajanje itd.). Pre početka recepta, uverite se da sledite uputstva za upotrebu navedena u uputstvima za upotrebu.
	Greška prilikom izbora programa.	Proverite da li koristite ispravan program za svoj recept.
Curenje kroz poklopac	Količina vode je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka.
	Poklopac nije ispravno postavljen ili zaključan.	Čvrsto fiksirajte poklopac na posudu.
	Nema zaptivke.	Stavite zaptivku na poklopac.
	Zaptivka je presečena ili oštećena.	Promenite zaptivku, obratite se ovlašćenom servisu.
	Zaptivka Nije Pravilno Postavljena.	Postavite Zaptivku U Njeno Kućište I Na Ispravnu Stranu.
Oseti se miris motora	kada se aparat koristi prvi put ili u slučaju preopterećenja motora izazvanog zbog previše sastojaka ili komadića koji su previše tvrdi ili previše veliki.	Ostavite aparat da se ohladi (najmanje 30 minuta) i smanjite količinu sastojaka u malo zamrznutoj činiji.

OPIS

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| A. Zmrzlinovač | F. Čepele |
| B. Ovládací panel | G. Veko pre malú mraziacu misu |
| C. Bezpečnostné dvierka | H. Malá miska na mrazenie |
| D. Vonkajší kryt nádoby | I. Vonkajšia nádoba |
| E. Tesnenie | J. Lyžička * |

PROGRAMY:

Každý program je odborne navrhnutý tak, aby od začiatku vytváral chutné a dokonalé výsledky bez potreby opätovného miešania. Programy sa líšia dĺžkou a rýchlosťou, pričom sa používajú optimálne nastavenia na dosiahnutie dokonale krémových výsledkov pre každý konkrétny recept.

Naberateľné						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Detaily programu	Pripravujte lahodné mrazené dezerty z ovocia, vody a cukru. V závislosti od druhu použitého ovocia je lepšie ho rozmixovať na pyré, aby sa malé množstvo cukru ľahšie rozpustilo.	Ideálne na prípravu hustej zmrzliny, ktorá sa ľahko naberá, s použitím receptov na báze mlieka a príchutí podľa vlastného výberu.	Vyberte si recepty na báze mlieka a pridajte želané príchute, aby ste vytvorili jemnú krémovú zmrzlinu v talianskom štýle.	Vaše obľúbené jogurty vo forme zdravého mrazeného dezertu.	Ideálne na prípravu zmrzliny s nízkym obsahom cukru alebo tuku, ktorá môže mať bohatý obsah proteínov Výstraha: V prípade niektorých receptov s nízkym obsahom cukru môže byť potrebné pred miešaním pridať tekutinu.	Vytvorené pre spotrebiteľov, ktorí dbajú o svoje zdravie a chcú si pripraviť mrazené pochúťky plné vitamínov a živín, ideálne na raňajky alebo desiatu.

SK

* v závislosti od modelu

Naberateľné						
						
Príklad ingrediencií na zmrazenie Potrebné Voliteľné	Ovocie (pyré/šťava) Cukor alebo jeho náhrady (med/agávový sirup) Voda	Puding alebo mlieko Šľahačková smotana Ovocie (pyré/šťava/kaša) Čokoláda Sladkosti	Mlieko Šľahačková smotana Cukor alebo jeho náhrady (med/agávový sirup) Ovocie (pyré/šťava/kaša) Čokoláda Sladkosti	Všetky typy jogurtu Mlieko Cukor alebo jeho náhrady (med/agávový sirup) Smotana Ovocie (pyré/šťava/kaša) Čokoláda Sladkosti	Rastlinné mlieko Náhrady cukru (med/agávový sirup) Ovocie (pyré/šťava/kaša)	Všetky typy jogurtu/ plnotučné mlieko Cukor alebo jeho náhrady (med/agávový sirup) Ovocie (pyré/šťava/kaša) Cereálie
Dĺžka programu	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

Na pitie				
				
Detaily programu	Ideálne na prípravu nápojov na uhasenie smädu s jemne granulovanou štruktúrou. Nepoužívajte ovocné šťavy ani pyré, pretože by vytvorili štruktúru podobnú sorbetu.	Vytvárajte ľadové kávové nápoje ako z kaviarne. Na vylepšenie pridajte mlieko alebo jeho náhradu podľa vlastného výberu.	Skvelý na prípravu ľadových nápojov s obsahom alkoholu a/ alebo vody. V prvom kroku tohto programu nepoužívajte pyré, husté ovocné šťavy ani alkohol.	Krémové mliečne koktaily na jeden dotyk, ktoré vytvoríte zmiešaním obľúbenej domácej zmrzliny, mlieka a doplnkových prísad.
Príklad ingrediencií na zmrazenie Potrebné Voliteľné	Voda so sirupom Sóda	Studená káva Studená čokoláda Cukor alebo jeho náhrady (med/agávový sirup) Mlieko	Voda Sóda Cukor alebo jeho náhrady (med/agávový sirup) Citrónová šťava	Mlieko Cukor alebo jeho náhrady (med/agávový sirup) Ovocná šťava Puding Ovocie (celé/pyré/šťava/kaša)
Príklad ingrediencií, ktoré môžete pridať pred miešaním Potrebné Voliteľné	Voda so sirupom Sóda	Studená káva Studená čokoláda	Sóda Ovocná šťava Alkohol (konzumujte s mierou)	Mlieko alebo rastlinné nápoje Ovocná šťava
Dĺžka programu	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Extra			
			
Program vysvetlenie	Tento program slúži na dosiahnutie hladkej textúry po spustení jedného z preddefinovaných programov. Ak ste znížili množstvo cukru v recepte, na dosiahnutie správnej konzistencie je často potrebné opätovné premiešanie.	Tento program dôkladne prepláchnie vnútorný hriadeľ, veko a čepele, aby ste mohli výrobok ľahšie dočistiť hubkou.	Tento program je určený na pridávanie kúskov sladkostí, sušienok, orechov, cereálií alebo mrazeného ovocia na vlastné úpravy zmrzliny. Do stredu už pripravenej zmrzliny urobte 4 cm dierku a pridajte do nej až 50 g ingrediencií, aby ste získali hladkú, chrumkavú zmrzlinu.
Použité ingrediencie Potrebné Voliteľné	/	480 g vody 1 kvapka prostriedku na riady.	Sušienky Orechy Čokoláda Sladkosti
Dĺžka programu	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

Po dokončení každého programu musíte vybrať misku a skontrolovať výsledky pred spustením ďalšieho programu.

** V závislosti od použitého programu. Podrobnejšie informácie nájdete v tabuľke programov.

*** Povinný krok iba pre program Drinkable (Nápoje).

**** Mix-in (Doplnkové prísady) je voliteľný program dostupný po použití programu Scoopable (Kopčeky).

VÝSTRAHA

SPRÁVNÝ POSTUP:

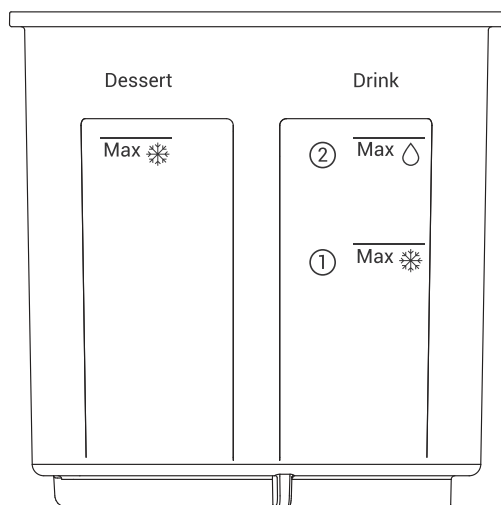
- Iba studené recepty.
- Na prípravu na spracovanie je potrebné ovocie buď rozdrviť, aby sa uvoľnila šťava, alebo ho skombinovať s inými ingredienciami a zmraziť.
- Dodržiavajte maximálnu užitočnú kapacitu malých nádob.
- Pri príprave zmesi s doplnkovými prísadami vytvorte v strede zmesi dierku, do ktorej pridáte prísady, napríklad sušienky alebo čokoládové lupienky.
- Zmesi v malých nádobách zmrazte na rovnom povrchu.
- Pred spustením programu zamrazte aspoň na 24 h.
- Ak zvolíte recept na DEZERT, pridajte zmes až po čiaru maximálneho naplnenia v stĺpci pre dezerty (vľavo).

SK

111

110

- Ak zvolíte recept na NÁPOJ, pridajte ingrediencie po čiaru KROK 1 MAX (IKONA ZAMRAZENIA) v stĺpci pre nápoje (vpravo), no najprv ich na 24 hodín zamrazte. Pred vložením do prístroja nalejte do nádoby tekutinu pod čiaru KROK 2 MAX (IKONA KVAPKY) a potom zaistite vonkajšie veko nádoby.
- Najlepšie výsledky dosiahnete podľa receptov uvedených v digitálnej knihe receptov.



NESPRÁVNY POSTUP:

- Neprekračujte čiary s označením MAX na malej nádobe.
- Nezamrazujte čistú vodu.
- Nepoužívajte spotrebič s prázdnu nádobou.
- Spotrebič nepoužívajte bez nasadených viek.
- Nepokúšajte sa meniť zaistovací mechanizmus. Pred použitím spotrebiča sa uistite, že sú nádoba a veko správne nainštalované.
- Nevkladajte veľké kusy ľadu ani ľadové kocky.
- Používajte len príslušenstvo, ktoré je súčasťou balenia.
- Spotrebič nepoužívajte ako mixér, nespracúvajte suché ingrediencie ani ho nepoužívajte na mletie.
- Nepripravujte smoothie ani nespracúvajte tvrdé, sypké přísady.

- Neprimiešavajte horúce tekutiny.
- Nespúšťajte program, ak zmes nie je zmrazená na plocho.
- Nerozmrazujte malé nádoby v mikrovlnnej rúre.
- Nepoužívajte abrazívne špongie ani čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť zariadenie.
- Nevkladajte všetky súčiastky do umývačky, pozrite si tabuľku na strane 8.
- Programy RE-Spin a Mix-in by sa nemali používať na hrnci, ktorý bol 24 hodín v mrazničke, ale iba ako doplnok k programu Scoppable alebo Dinkables.
- Do mrazničky nevkladajte vrchný kryt (D), čepele (F) a príslušenstvo vonkajšej nádoby (H).
- Pred zmrazením nepripravujte prípravok priamo v malej miske. Použite nádobu vhodnú na tento účel.
- Do malej misky nedávajte horúci prípravok (>70°C).
- Horúci prípravok nevkladajte priamo do mrazničky. Prípravok sa musí pred vložením do mrazničky zohriať na izbovú teplotu.
- Nezmrazujte prípravok po spustení programu.
- Neumývajte lyžicu pri teplote vyššej ako 70°C.

SK

TIPY NA MRAZENIE

Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, nastavte mrazničku na teplotu od 9°F do -7°F. Spotrebič DOLCI je špeciálne navrhnutý na spracovanie zložiek v tomto teplotnom rozsahu. Ak je nádoba zmrazená v tomto rozsahu, mala by pri použití programov dosiahnuť ideálnu teplotu.

Aby ste predišli akýmkoľvek problémom, odporúča sa malú nádobu zamraziť v mrazničke na rovnom povrchu.

Prípravok sa odporúča zamraziť vo vnútornej nádobe aspoň na 24 hodín a po zamrazení je ideálne nenechávať ho v mrazničke dlhšie ako 24 hodín, pretože to môže ovplyvniť konečný výsledok.

MÔJ PRODUKT NEFUNGUJE

KÓD	OPIS CHYBY	SCHEMA	RIEŠENIE
E1	Porucha striedavého motora		Váš spotrebič je vybavený zariadením na ochranu pred prehriatím. Ak sa spotrebič prehreje, sám sa vypne. Nechajte ho približne 30 minút vychladnúť a potom ho začnite opäť používať. Nepripravujte viac ako 3 poháre za sebou. Po každej príprave počkajte 5 minút. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na jedno z našich servisných stredísk.
E2	Čepele neboli zaznamenané		Skontrolujte, či sú čepele správne nainštalované na hornom veku (D). Znova spustíte program.
E3	Pri zapnutí nie sú čepele v správnej polohe		Dbajte na to, aby ste dodržiavali stanovené množstvá ingrediencií. Pozrite si recepty poskytnuté k tomuto výrobku a ak sú čepele na dne nádoby, buďte pri manipulácii s nimi opatrní. Pri príprave nového receptu dodržte pomer ingrediencií a znova spustíte program.
E4	Pri zapnutí programu sú dvierka otvorené		Skontrolujte, či sú dvierka správne zatvorené a zaistené. Skontrolujte, či sú čepele správne nasadené na hornom kryte (D) a znova spustíte program. Neotvárajte dvierka v priebehu programu.
E5	Pri zapnutí nie sú nádoba a veko v správnej polohe		Skontrolujte, či sú čepele (F) správne nasadené na hornom kryte (D), či je vnútorná nádoba (G) vložená vo veľkej nádobe (H) a či je veľká nádoba správne nasadená a zaistená v zariadení. Znova spustíte program.
E6	Porucha jednosmerného motora/nesprávna spúšťacia poloha		Zariadenie vypnite, odpojte ho zo zásuvky, opäť ho zapojte a znova spustíte. Uistite sa, že sú dvierka zatvorené a nádoba je správne nainštalovaná. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na jedno z našich servisných stredísk.
E7	Porucha jednosmerného motora/nesprávna koncová poloha		Dbajte na to, aby ste dodržiavali stanovené množstvá ingrediencií. Pozrite si recepty poskytnuté k tomuto výrobku. Zariadenie vypnite, odpojte ho zo zásuvky, opäť ho zapojte a znova spustíte. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na jedno z našich servisných stredísk.

KÓD	OPIS CHYBY	SCHEMA	RIEŠENIE
E8	Jednosmerný motor bez zataženia		Zariadenie vypnite, odpojte ho zo zásuvky, opäť ho zapojte a znova spustíte. Uistite sa, že sú dvierka zatvorené a nádoba je správne nainštalovaná. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na jedno z našich servisných stredísk.
E9	Zaistený rotor jednosmerného motora		Dbajte na to, aby ste dodržiavali stanovené množstvá ingrediencií. Pozrite si recepty poskytnuté k tomuto výrobku. Zariadenie vypnite, odpojte ho zo zásuvky, opäť ho zapojte a znova spustíte. Uistite sa, že sú dvierka zatvorené a nádoba je správne nainštalovaná. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na jedno z našich servisných stredísk.
E10	Zmiznutie detekčného bodu		Zariadenie má problém s elektronikou. Zariadenie vypnite, odpojte ho zo zásuvky, opäť ho zapojte a znova spustíte. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na jedno z našich servisných stredísk.

OPIS CHYBY	PODROBNOSTI	RIEŠENIE
Zariadenie nefunguje	Zariadenie nie je zapojené.	Zapojte zariadenie.
	Nádoba alebo veko nie sú v správnej polohe alebo nie sú správne zaistené.	Skontrolujte, či sú nádoba alebo veko v správnej polohe alebo správne zaistené podľa pokynov.
	Dvierka nie sú správne zaistené.	Pred spustením programu sa uistite, že sú dvierka správne zatvorené.
	Čepele na hornom veku nie sú v správnej polohe.	Skontrolujte, či sú čepele na veku (D) v správnej polohe.
	Miska nie je úplne zaistená na produkte.	Uistite sa, že misa je bezpečne uzamknutá. Pod miskou môže byť námraza, ktorá bráni jej úplnému uzamknutiu.
Problémy so správnou prípravou niektorých receptov	Nevhodný recept.	Vaše osobné recepty alebo recepty prevzaté z internetu nemusia byť vhodné pre váš spotrebič a jeho príslušenstvo (množstvo, dĺžka prípravy atď.). Pred začatím prípravy receptu sa uistite, že ste dodržali pokyny na použitie uvedené v návode na použitie.
		Dodržiavajte pomery receptov uvedené v týchto pokynoch.

SK

OPIS CHYBY	PODROBNOSTI	RIEŠENIE
Nadmerné vibrácie	Zariadenie nie je položené na rovnom povrchu alebo nie je stabilné.	Položte zariadenie na rovný povrch.
	Príliš veľa ingrediencií.	Znížte množstvo spracovávaných ingrediencií (po hranicu MAX).
Problémy so správnou prípravou niektorých receptov	Nevhodný recept.	Vaše osobné recepty alebo recepty prevzaté z internetu nemusia byť vhodné pre váš spotrebič a jeho príslušenstvo (množstvo, dĺžka prípravy atď.) Pred začatím prípravy receptu sa uistite, že ste dodržali pokyny na použitie uvedené v návode na použitie.
	Chyba výberu programu.	Skontrolujte, či používate správny program pre svoj recept.
Únik tekutiny cez veko	Príliš veľký objem vody.	Zmenšíte objem ingrediencií.
	Veko nie je správne umiestnené alebo zaistené.	Veko bezpečne zaistíte na mise.
	Chýba tesnenie.	Na veko nasadíte tesnenie.
	Tesnenie je prerezané alebo poškodené.	Vymeňte tesnenie, obráťte sa na schválené servisné stredisko.
	Tesnenie nie je správne umiestnené.	Umiestnite tesnenie do jeho puzdra a na správnu stranu.
Zápach z motora	pri prvom použití spotrebiča alebo v prípade preťaženia motora spôsobeného príliš veľkým množstvom ingrediencií alebo príliš tvrdými alebo veľkými kusmi.	Nechajte spotrebič vychladnúť (aspoň 30 minút) a znížte množstvo ingrediencií v malej mraziacej nádobe.

OPIS

- | | |
|--|---|
| <p>A. Uređaj za pripremu sladoleda</p> <p>B. Upravljačka ploča</p> <p>C. Sigurnosna vrata</p> <p>D. Vanjski poklopac spremnika</p> <p>E. Brtva</p> | <p>F. Oštrice</p> <p>G. Poklopac za malu posudu za zamrzavanje</p> <p>H. Mala posuda za zamrzavanje</p> <p>I. Vanjska staklenka</p> <p>J. Žlica *</p> |
|--|---|

PROGRAMI :

Svaki je program stručno osmišljen da pruži ukusne i savršene rezultate od samog početka bez potrebe za ponovnim miješanjem. Programi se razlikuju po trajanju i brzini jer koriste optimalne postavke za postizanje savršeno kremastih rezultata za svaki pojedini recept.

Kuglice						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Pojedinosti o programu	Pripremite ukusne zaleđene deserte koristeći voće, vodu i šećer. Da biste osigurali lako topljenje male količine šećera, bolje je pripremiti pire (ovisno o voću koje rabite).	Savršeno za pripremu gustih i kremastih sladoleda koje je moguće zagrabit kao kuglice, uz primjenu receptata na bazi mlječnih proizvoda i okusa po vlastitom izboru.	Odaberite recepte na bazi mlječnih proizvoda i dodajte željene okuse da biste dobili ukusan kremasti sladoled u talijanskom stilu.	Omiljeni jogurti postaju zdravi zamrznuti deserti.	Idealno za pripremu sladoleda s malo šećera ili malo masnoće, ujedno bogatih bjelanjčevinama. Upozorenje: u slučaju nekih receptata s malo šećera možda će prije miješanja biti potrebno dodati nešto tekućine.	Stvoren za potrošače koji brinu o zdravlju i žele napraviti smrznuti desert pun vitamina i hranjivih tvari, savršen za doručak ili užinu.

HR

* ovisno o modelu

Kuglice						
						
Primjer sastojaka za zamrzavanje Obavezno <i>Opcionalno</i>	Voće (coulis/sok) Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) Voda	Krema ili mlijeko Punomasno vrhnje <i>Voće (coulis/sok/ pasta)Čokolada Slatkiši</i>	Mlijeko Punomasno vrhnje Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Voće (coulis/sok/ pasta)Čokolada Slatkiši</i>	Sve vrste jogurta Mlijeko Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Vrhnje Voće (coulis/sok/ pasta)Čokolada Slatkiši</i>	Biljno mlijeko Zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Voće (coulis/ sok/pasta)</i>	Sve vrste jogurta / punomasno mlijeko Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) Voće (coulis/ sok/pasta) <i>Žitarice</i>
Trajanje programa	3 min i 14 s	3 min i 16 s	3 min i 45 s	3 min i 14 s	3 min i 41 s	3 min i 41 s

Za piće				
				
Pojedinosti o programu	Idealno za pripremu napitaka koji gase žeđ s fino granuliranom teksturom. Nemojte rabiti voćne sokove ni coulise jer biste mogli dobiti teksturu nalik sorbetu.	Pripremite zamrznute napitke s kavom jednako dobre kao što su oni u kafiću. Dodajte mlijeko ili zamjenu za mlijeko po izboru i promijenite okus	Savršeno za pripremu zamrznutih napitaka s alkoholom i/ili vodom. Nemojte koristiti coulis, guste voćne sokove ili alkohol za 1. korak ovog programa.	Brzi glatki milkshake dobiven miješanjem vašeg omiljenog domaćeg sladoleda, mlijeka i dodataka.
Primjer sastojaka za zamrzavanje Obavezno <i>Opcionalno</i>	Vodeni sirup Sok	Mlaka kava Mlaka čokolada <i>Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) Mlijeko</i>	Voda Sok Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Sok od limuna</i>	Mlijeko Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Voćni sok Krema Voće (cijelo/coulis/ sok/ pasta)</i>
Primjer sastojaka koje treba dodati prije miješanja Obavezno <i>Opcionalno</i>	Vodeni sirup Sok	Mlaka kava Mlaka čokolada	Sok Voćni sok Alkohol (umjerena konzumacija)	Mlijeko ili biljno mlijeko Voćni sok
Trajanje programa	2 min i 22 s	2 min i 21 s	2 min i 45 s	3 min i 12 s

Dodatno			
			
Program obrazloženje	Ovaj je program osmišljen kako bi osigurao glatku teksturu nakon pokretanja jednog od unaprijed definiranih programa. RE-SPIN je često potreban za postizanje prave konzistencije kada se smanji količina šećera u receptima.	Ovaj program temeljito ispiri vaš proizvod (unutarju osovinu, poklopac i oštrice) kako bi se olakšalo čišćenje s pomoću spužvice.	Ovaj program dizajniran je za povezivanje komadića slatkiša, kolačića, orašastih plodova, žitarica ili smrznutog voća sa smjesom kako biste prilagodili svoj sladoled. Napravite rupu od 4 cm u sredini prethodno izmiksano sladoleda i dodajte do 50 g sastojaka kako biste dobili glatki, hrskavi sladoled.
Korišteni sastojci Obavezno <i>Opcionalno</i>	/	480 ml vode 1 kapljica tekućeg sredstva za pranje posuđa.	<i>Keksići Orašasti plodovi Čokolada Slatkiši</i>
Trajanje programa	1 min i 30 s	1 min i 30 s	1 min i 30 s

Nakon završetka svakog programa, morate izvaditi posudu i provjeriti rezultate prije pokretanja sljedećeg program.

** ovisno o korištenom programu. Za više pojedinosti pogledajte tablicu s programima.

*** Obavezan korak isključivo za program za piće.

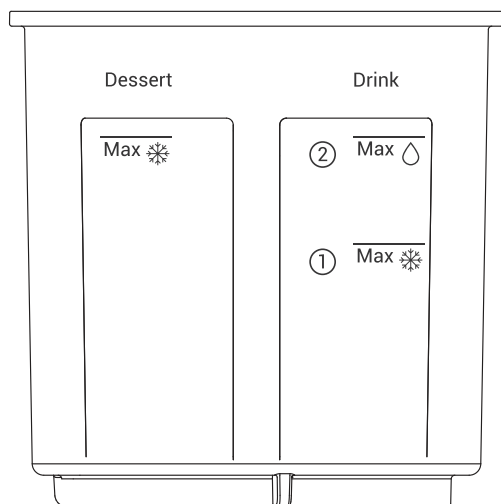
**** „Mix-In“ je opcionalan program dostupan isključivo nakon uporabe programa za kuglice.

UPOZORENJE

UČINITE SLJEDEĆE:

- Pripremajte samo hladne recepte.
- Da biste voće pripremili za obradu, potrebno ga je usitniti ili obraditi tako da pusti sok ili pak kombinirati s drugim sastojcima i zamrznuti.
- Pridržavajte se maksimalnog kapaciteta male posude.
- Da biste umiješali sastojke, napravite rupu u sredini smjese i dodajte dodatne sastojke kao što su kolačići ili komadići čokolade.
- Recept pripremljen u maloj posudi zamrznite na ravnoj površini.
- Zamrzavajte najmanje 24 sata prije pokretanja programa.
- Kada odaberete recepte pod DESSERT, dodajte smjesu do oznake MAX FILL na stupcu DESSERT (s lijeve strane).

- Kada odaberete tekuće recepte pod DRINK, sastojke dodajte do oznake STEP 1 MAX (ikona zamrzavanja) na stupcu DRINK (s desne strane) nakon 24 sata zamrzavanja i prije postavljanja na uređaj, a zatim ulijte tekućinu do oznake STEP 2 MAX (oznaka kapljice) prije nego što zaključate sve poklopcem za vanjsku posudu.
- Za najbolje rezultate slijedite recepte iz digitalne knjige recepata.



NEMOJTE UČINITI SLJEDEĆE:

- Nemojte premašiti oznake MAX označene na maloj posudi.
- Nemojte zamrzavati samu vodu.
- Uređaj nemojte pokretati ako je posuda prazna.
- Uređaj nemojte rabiti ako na njega nisu postavljeni poklopci.
- Nemojte pokušavati promijeniti mehanizam zaključavanja. Provjerite jesu li posuda i poklopac pravilno postavljeni prije uporabe uređaja.
- Nemojte obrađivati čvrsti komad leda ili kockice leda.
- Nemojte rabiti dodatke koji nisu priloženi u kutiji.
- Nemojte rabiti uređaj kao blender, nemojte obrađivati suhe namirnice nit provoditi radnje mljevenja.
- Nemojte pripremati smoothie ili obrađivati tvrde ili prerijetke sastojke.

- Nemojte miješati vruće tekućine.
- Nemojte pokretati program ako smjesa nije ravno zamrznuta.
- Nemojte stavljati male posude u mikrovalnu pećnicu.
- Nemojte rabiti abrazivne spužve ni sredstva za čišćenje jer bi mogla oštetiti uređaj.
- Nemojte stavljati sve dijelove u perilicu; provjerite tablicu na str. 8.
- Programi RE-Spin i Mix-in ne smiju se koristiti na posudi koja je bila u zamrzivaču 24 sata, već samo uz programe Scoppable ili Dinkables.
- Ne stavljajte gornji poklopac (D), oštrice (F) i vanjsku posudu (H) pribor u zamrzivač.
- Ne pripremajte svoj pripravak izravno u maloj posudi prije zamrzavanja. Koristite posudu prikladnu za tu svrhu.
- Ne stavljajte vrući pripravak (>70°C) u malu posudu.
- Ne stavljajte vrući pripravak izravno u zamrzivač. Pripravak je potrebno prvo staviti na sobnu temperaturu prije stavljanja u zamrzivač.
- Nemojte ponovno zamrzavati pripravak nakon izvođenja programa.
- Ne perite žlicu na temperaturi višoj od 70°C.

HR

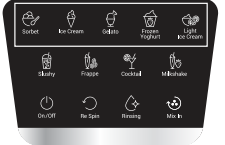
SAVJETI ZA ZAMRZAVANJE

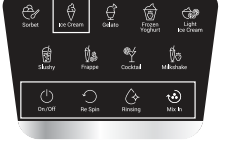
Kako biste postigli najbolje rezultate, provjerite je li zamrzivač postavljen na temperaturu između 9°F i -7°F. DOLCI je posebno dizajniran za obradu sastojaka unutar ovog temperaturnog raspona. Kada se vaša zdjela zamrzne unutar ovog raspona, trebala bi postići idealnu temperaturu nakon programa.

Kako biste spriječili bilo kakve probleme, savjetuje se zamrzavanje male posude na ravnoj površini unutar zamrzivača.

Preporuča se zamrzavanje smjese u unutarnjoj posudi najmanje 24 sata, a čak i nakon što se zamrzne, idealno ju je ne ostavljati unutra dulje od 24 sata jer to može utjecati na konačni rezultat.

MOJ PROIZVOD NE RADI

ŠIFRA	OPIS POGREŠKE	DIJAGRAM	RJEŠENJE
E1	Kvar motora izmjenične struje		Vaš je uređaj opremljen uređajem za zaštitu od pregrijavanja. Ako se vaš uređaj pregrije, sam će se isključiti. Ostavite ga da se ohladi na 30 minuta i zatim ga ponovno možete početi koristiti. Nemojte pripremati više od 3 posude jednu za drugom. Pričekajte 5 minuta između svake pripreme. Ako se pogreška nastavi pojavljivati, obratite se našem servisnom centru.
E2	Oštrica nije detektirana		Provjerite je li oštrica pravilno postavljena na gornji poklopac (D). Ponovno pokrenite program.
E3	Oštrica nije na odgovarajućem mjestu pri uključivanju		Provjerite pratite li količine sastojaka. Provjerite recepte dobivene uz proizvod i je li oštrica na dnu posude. Budite oprezni pri rukovanju. Pripazite na omjere sastojaka pri novoj pripremi i ponovno pokrenite program.
E4	Vrata su otvorena kada je program pokrenut		Provjerite jesu li vrata pravilno zatvorena i zaključana. Provjerite je li oštrica pravilno montirana na gornji poklopac (D) i ponovno pokrenite program. Nemojte otvarati vrata tijekom rada programa.
E5	Posuda + poklopac nisu na odgovarajućem mjestu pri uključivanju		Provjerite je li oštrica (F) pravilno postavljena na gornji poklopac (D), nalazi li se unutarnja posuda (G) u velikoj posudi (H) i je li ona pravilno postavljena i zaključana u uređaju. Ponovno pokrenite program.
E6	Kvar motora istosmjerne struje / neodgovarajući položaj za početak		Isključite uređaj, isključite ga iz struje, ponovno ga priključite i pokrenite. Provjerite jesu li vrata zatvorena i je li posuda dobro postavljena. Ako se pogreška nastavi pojavljivati, obratite se našem servisnom centru.
E7	Kvar motora istosmjerne struje / neodgovarajući položaj za završetak		Provjerite pratite li količine sastojaka. Provjerite recepte priložene uz proizvod. Isključite uređaj, isključite ga iz struje, ponovno ga priključite i pokrenite. Ako se pogreška nastavi pojavljivati, obratite se našem servisnom centru.

ŠIFRA	OPIS POGREŠKE	DIJAGRAM	RJEŠENJE
E8	Motor istosmjerne struje – bez opterećenja		Isključite uređaj, isključite ga iz struje, ponovno ga priključite i pokrenite. Provjerite jesu li vrata zatvorena i je li posuda dobro postavljena. Ako se pogreška nastavi pojavljivati, obratite se našem servisnom centru.
E9	Motor istosmjerne struje – zaključan rotor		Provjerite pratite li količine sastojaka. Provjerite recepte priložene uz proizvod. Isključite uređaj, isključite ga iz struje, ponovno ga priključite i pokrenite. Provjerite jesu li vrata zatvorena i je li posuda dobro postavljena. Ako se pogreška nastavi pojavljivati, obratite se našem servisnom centru.
E10	Nedostaje mjesto detekcije		Postoji elektronički problem s uređajem. Isključite uređaj, isključite ga iz struje, ponovno ga priključite i pokrenite. Ako se pogreška nastavi pojavljivati, obratite se našem servisnom centru.

OPIS POGREŠKE	POJEDINOSTI	RJEŠENJE
Uređaj ne radi	Uređaj nije priključen.	Uključite uređaj.
	Posuda ili poklopac nisu pravilno pozicionirani ili zaključani.	Provjerite jesu li posude ili poklopci pravilno pozicionirani ili zaključani kao što je prikazano u uputama.
	Vrata nisu pravilno zaključana.	Provjerite jesu li vrata pravilno zatvorena prije pokretanja programa.
	Nož nije pravilno pozicioniran na poklopcu.	Provjerite je li nož pravilno postavljen na poklopcu (D).
	Zdjela nije potpuno pričvršćena na proizvod.	Provjerite je li zdjela dobro zaključana. Ispod posude može biti mraza koji sprječava potpuno zaključavanje.
Problemi s uspješnim izvršavanjem određenih recepata	Neodgovarajući recepti.	Vaši osobni recepti ili recepti preuzeti s interneta možda neće biti prikladni za uređaj i dodatke (količine i trajanje itd.). Prije početka pripreme recepta, pripazite pratite li upute za uporabu u ovim uputama za uporabu. Pratite proporcije za recepte dobivene u ovim uputama.

OPIŠ POGREŠKE	POJEDINOSTI	RJEŠENJE
Pretjerane vibracije	Uređaj nije stavljen na ravnu površinu ili nije stabilan.	Postavite ga na ravnu površinu.
	Previše sastojaka.	Smanjite količinu sastojaka koji se obrađuju (do razine MAX).
Problemi s uspješnim izvršavanjem određenih recepata	Neodgovarajući recepti.	Vaši osobni recepti ili recepti preuzeti s interneta možda neće biti prikladni za uređaj i dodatke (količine i trajanje itd.). Prije početka pripreme recepta, pripazite pratite li upute za uporabu u ovim uputama za uporabu.
	Pogreška s odabirom programa.	Provjerite rabite li odgovarajući program za recept.
Curenje kroz poklopac	Prevelik volumen vode.	Smanjite količinu sastojaka.
	Poklopac nije pravilno pozicioniran ili zaključan.	Sigurno pričvrstite poklopac na posudu.
	Nema brtve.	Pozicionirajte brtvu na poklopac.
	Brtva je prerezana ili oštećena.	Promijenite brtvu i obratite se ovlaštenom servisu.
	Brtva nije ispravno postavljena.	Postavite brtvu u njeno kućište i na ispravnu stranu.
Miris motora	Kada se uređaj rabi po prvi put ili u slučaju da je preopterećenje motora uzrokovano prevelikim brojem sastojaka ili komadima koji su pretvrdi ili preveliki.	Pustite uređaj da se hladi (najmanje 30 minuta) i smanjite količinu sastojaka u maloj zamrznutoj posudi.

OPIS

- A. Maszyna do lodów

B. Maszyna do lodów

C. Drzwiczki bezpieczeństwa

D. Zewnętrzna pokrywa pojemnika

E. Uszczelka
- F. Ostrza

G. Pokrywka do małej miski zamrażarki

H. Mała miska do zamrażania

I. Zewnętrzny dzbanek

J. Łyżka *

PROGRAMY :

Każdy program został zaprojektowany tak, aby zapewnić najlepsze rezultaty i pyszne dania bez potrzeby korzystania z programu re-spin. Każdy program ma inny czas trwania oraz prędkość i korzysta z optymalnych ustawień, które zapewnią idealnie kremowe desery.

Scoopable						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Szczegóły programu	Przygotuj przepyszne mrożone desery, mieszając owoce, wodę i cukier. W przypadku niektórych owoców lepiej jest zrobić z nich mus, aby ułatwić rozpuszczenie niewielkich ilości cukru.	To idealny program do przygotowywania gęstych, kremowych lodów o wybranym smaku na bazie nabiału.	Wybierz przepis na bazie nabiału i ulubione smaki, aby przygotować delikatne lody w stylu włoskim.	Twoje ulubione jogurty w formie zdrowych mrożonych deserów.	Świetny sposób na lody o niskiej zawartości cukru lub tłuszczu i wysokiej zawartości białka Uwaga: niektóre przepisy z niską zawartością cukru mogą wymagać dodania płynu przed mieszaniem.	Idealne rozwiązanie dla osób dbających o zdrowie, które chcą przygotowywać mrożone posiłki pełne witamin i składników odżywczych na śniadania i lancze.

* w zależności od modelu

Scoopable						
						
Przykłady składników	Owoce (mus/sok) Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy)	Custard lub mleko Śmietana	Mleko Śmietana Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy)	Dowolny rodzaj jogurtu Mleko Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy)	Napoje roślinne Zamiennik cukru (miód / syrop z agawy)	Dowolny rodzaj jogurtu / mleko Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy) Owoce (mus/sok/przecier)
Niezbędne Opcjonalne	Woda	Owoce (mus/sok/przecier) Czekolada Słodycze	Owoce (mus/sok/przecier) Czekolada Słodycze	Śmietana Owoce (mus/sok/przecier) Czekolada Słodycze	Owoce (mus/sok/przecier)	Płatki zbożowe
Długość programu	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

Drinkable				
				
Szczegóły programu	Ten program jest idealny do przygotowywania napojów, które ugaszają Twoje pragnienie. Nie należy używać soków ani musów owocowych, które mogą nadać napojowi konsystencję sorbetu.	Przygotuj mrożoną kawę, która będzie pyszną jak ta w kawiarni. Możesz też dolać mleka lub użyć jego dowolnego zamiennika.	Program sprawdzi się w przygotowywaniu mrożonych drinków na bazie alkoholu i wody. Nie używać sosów owocowych, gęstych soków ani alkoholu na pierwszym etapie programu.	Kremowe koktajle mleczne są na wyciągnięcie ręki. Wystarczy połączyć ulubione lody domowe, mleko i dodatki.
Przykłady składników, które można dodać przed mieszaniem	Syrop Woda	Letnia kawa Letnia czekolada	Woda Woda gazowana Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy)	Mleko Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy)
Niezbędne Opcjonalne		Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy) Mleko	Sok z cytryny	Sok owocowy Custard Owoce (cale/mus/sok/przecier)
Przykłady składników, które można dodać przed mieszaniem	Syrop Woda	Letnia kawa Letnia czekolada	Woda Sok owocowy Alkohol (spożywaj z umiarem)	Mleko lub napoje roślinne Sok owocowy
Niezbędne Opcjonalne				
Długość programu	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Extra			
			
Program wyjaśnienie	Celem tego programu jest zapewnienie gładkiej konsystencji po zakończeniu jednego ze wstępnie skonfigurowanych programów. Program RE-SPIN często pomaga uzyskać odpowiednią konsystencję przy obniżonej zawartości cukru.	Ten program dokładnie płucze urządzenie (wewnętrzny wałek, pokrywę i ostrza), co ułatwia czyszczenie za pomocą gąbki.	Ten program jest przeznaczony do dodawania do lodów cukierków, ciastek, orzechów, płatków zbożowych lub mrożonych owoców. Zrób otwór o średnicy 4 cm we wstępnie zmieszanych lodach i dodaj do 50 gm składników, aby uzyskać kremowe i chrupiące lody.
Składniki	/	480 ml wody 1 kropla płynu do mycia naczyń	Ciastka Orzechy Czekolada Słodycze
Niezbędne Opcjonalne			
Długość programu	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

Po zakończeniu każdego programu należy wyjąć miskę i sprawdzić wyniki przed rozpoczęciem następnego programu.

** Zależnie od używanego programu. Więcej informacji zawiera tabela z programami.

*** Czynność obowiązkowa tylko w przypadku „programu Drinkable”.

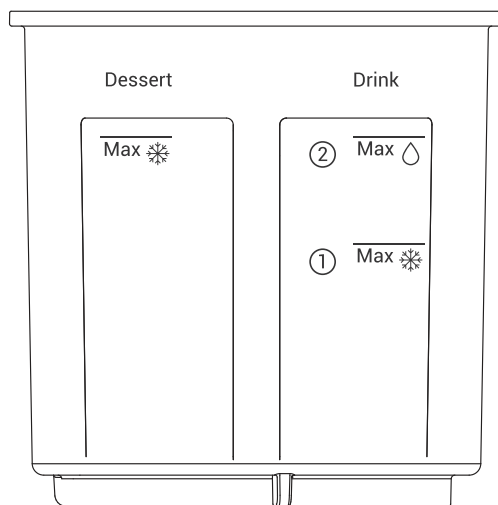
**** Program „Mix-in” jest opcjonalny — dostępny tylko po użyciu „programu Scoopable”.

UWAGA:

ZALECENIA:

- Używaj tylko przepisów na zimne desery.
- Przygotowując owoce, zmiażdż je, by uwolnić soki, lub połącz je z innymi składnikami i zamroź.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu pojemności misek.
- Przed mieszaniem zrób otwór w środku masy na dodatkowe składniki, takie jak ciastka lub kawałki czekolady.
- Składniki w małe misce zamrażaj, umieszczając ją na płaskiej powierzchni.
- Zamroź produkty co najmniej 24 godziny przed uruchomieniem programu.
- W przypadku przepisów na desery (DESSERT) dodaj składniki do linii MAX FILL w kolumnie DESSERT (po lewej).

- W przypadku przepisów na napoje (DRINK) dodaj składniki do linii STEP 1 MAX (symbol zamrożenia) w kolumnie DRINK (po prawej). Po 24 godzinach od zamrożenia i przed uruchomieniem programu, wlej płyn maksymalnie do linii STEP 2 MAX (symbol kropli), a następnie zamknij zewnętrzną pokrywę.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, skorzystaj z przepisów podanych w cyfrowej książce kucharskiej.



PRZECIWWSKAZANIA:

- Nie przekraczaj linii MAX widocznych na małej misce.
- Nie zamrażaj jedynie wody.
- Nie uruchamiaj urządzenia z pustym pojemnikiem.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez pokrywy.
- Nie próbuj wpływać na mechanizm zamykania. Upewnij się, że pojemnik i pokrywa są poprawnie zamontowane przed uruchomieniem urządzenia.
- Nie dodawaj dużych bloków ani kostek lodu.
- Nie używaj akcesoriów, które nie zostały dołączone do zestawu.

- Nie używaj urządzenia jako miksera ani młynka i nie przetwarzaj suchych składników.
- Nie korzystaj z urządzenia do przygotowywania smoothie i nie dodawaj twardych, luźnych składników.
- Nie mieszaj gorących płynów.
- Nie uruchamiaj programu, jeśli składniki nie są zamrożone do końca.
- Nie podgrzewaj małej miski w mikrofalach.
- Nie używaj ściernych gąbek ani środków, które mogą uszkodzić urządzenie.
- Nie wkładaj wszystkich elementów do zmywarki. Zapoznaj się z tabelą na stronie 8.
- Programów RE-Spin i Mix-in nie należy stosować w przypadku garnków, które znajdowały się w zamrażarce przez 24 godziny. Należy je stosować wyłącznie w połączeniu z programami Scoppable lub Dinkables.
- Nie wkładaj do zamrażarki górnej pokrywy (D), ostrzy (F) ani zewnętrznego słoika (H).
- Nie należy przygotowywać potrawy bezpośrednio w małej misce przed zamrożeniem. Użyj pojemnika przeznaczonego do tego celu.
- Nie wlewaj gorącego preparatu (>70°C) do małej miski.
- Nie wkładaj gorących preparatów bezpośrednio do zamrażarki. Przed włożeniem do zamrażarki preparat należy najpierw doprowadzić do temperatury pokojowej.
- Nie zamrażaj ponownie preparatu po uruchomieniu programu.
- Nie myj łyżki w temperaturze powyżej 70°C.

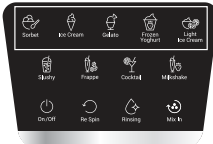
PORADY DOTYCZĄCE MROŻENIA

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, upewnij się, że temperatura w zamrażarce wynosi od -12°C do -21°C . Urządzenie DOLCI jest dostosowane do przetwarzania produktów o tej temperaturze. Gdy miska z zamrożonymi składnikami osiągnie temperaturę w tym zakresie, powinna mieć idealną temperaturę po zakończeniu programu.

Aby zapobiec problemom, miskę należy umieścić w zamrażarce na płaskiej powierzchni.

Warto zamrozić składniki w misce na co najmniej 24 godziny wcześniej. Składniki nie powinny jednak pozostawać zamrożone dłużej niż 24 godziny, ponieważ może to wpłynąć na końcowy rezultat.

MÓJ PRODUKT NIE DZIAŁA

KOD	OPIS BŁĘDU	SCHEMAT	ROZWIĄZANIE
E1	Awaria silnika na prąd przemienny		Urządzenie wyposażone w mechanizm chroniący przed przegrzaniem. Gdy dochodzi do przegrzania, urządzenia wyłącza się samoczynnie. Należy zaczekać około 30 minut, aż urządzenie ostygnie, a następnie należy je uruchomić ponownie. Nie należy przygotowywać więcej niż 3 porcji z rzędu. Zaczekać 5 minut między przygotowaniem kolejnych porcji. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktować się z punktem serwisowym.
E2	Nie wykryto ostrza		Sprawdzić, czy ostrze jest poprawnie zainstalowane w górnej pokrywie (D). Uruchomić program ponownie.
E3	Ostrze w nieprawidłowym miejscu podczas włączania zasilania		Przestrzegać zaleceń dotyczących ilości składników. Zapoznać się z przepisami dostarczonymi z tym urządzeniem i sprawdzić, czy ostrze znajduje się na spodzie miski. Zachować ostrożność przy obsłudze. Przygotować nową mieszaninę z zachowaniem proporcji składników i uruchomić program ponownie.
E4	Otwarte drzwiczki po włączeniu programu		Upewnić się, że drzwiczki są poprawnie zamknięte i zablokowane. Sprawdzić, czy ostrze jest poprawnie zainstalowane w górnej pokrywie (D) i uruchomić program ponownie. Nie otwierać drzwiczek podczas działania programu.
E5	Miska i pokrywa w nieprawidłowym miejscu podczas włączania zasilania		Sprawdzić, czy ostrze (F) jest poprawnie zainstalowane w górnej pokrywie (D), że wewnętrzna miska (G) znajduje się w dużej misce (H) oraz że ta ostatnia jest poprawnie zainstalowana i zablokowana w urządzeniu. Uruchomić program ponownie.
E6	Awaria silnika na prąd stały / nieprawidłowe położenie początkowe		Wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania, a następnie podłączyć ponownie i uruchomić. Upewnić się, że drzwiczki są zamknięte i że miska jest odpowiednio zainstalowana. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktować się z punktem serwisowym.

KOD	OPIS BŁĘDU	SCHEMAT	ROZWIĄZANIE
E7	Awaria silnika na prąd stały / nieprawidłowe położenie końcowe		Przestrzegać zaleceń dotyczących ilości składników. Zapoznać się z przepisami dostarczonymi z tym urządzeniem. Wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania, a następnie podłączyć ponownie i uruchomić. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktować się z punktem serwisowym.
E8	Silnik na prąd stały bez obciążenia		Wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania, a następnie podłączyć ponownie i uruchomić. Upewnić się, że drzwiczki są zamknięte i że miska jest odpowiednio zainstalowana. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktować się z punktem serwisowym.
E9	Zablokowany wirnik silnika na prąd stały		Przestrzegać zaleceń dotyczących ilości składników. Zapoznać się z przepisami dostarczonymi z tym urządzeniem. Wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania, a następnie podłączyć ponownie i uruchomić. Upewnić się, że drzwiczki są zamknięte i że miska jest odpowiednio zainstalowana. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktować się z punktem serwisowym.
E10	Zanik punktu wykrywania		Wystąpił błąd z elektroniką urządzenia. Wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania, a następnie podłączyć ponownie i uruchomić. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktować się z punktem serwisowym.

OPIS BŁĘDU	SZCZEGÓŁY	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłączyć urządzenie.
	Miska lub pokrywa nie jest poprawnie umiejscowiona lub nie jest zablokowana.	Sprawdzić, czy miska/pokrywa jest poprawnie zainstalowana i zablokowana zgodnie z instrukcjami.
	Drzwiczki nie są poprawnie zablokowane.	Przed uruchomieniem programu upewnić się, że drzwiczki są poprawnie zamknięte.
	Nóż nie jest poprawnie umiejscowiony w pokrywie.	Upewnić się, że nóż jest poprawnie umiejscowiony w pokrywie (D).
	Miska nie jest całkowicie zablokowana na produkcie.	Sprawdzić, czy miska jest bezpiecznie zamknięta. Pod miską może gromadzić się szron, który uniemożliwia jej całkowite zablokowanie.

OPIS BŁĘDU	SZCZEGÓŁY	ROZWIĄZANIE
Problemy z zastosowaniem niektórych przepisów	Nieodpowiedni przepis.	Przepisy własne lub pobrane z Internetu mogą nie być adekwatne do wykorzystania z tym urządzeniem i jego akcesoriami (ilości składników, czas przygotowania itp.). Przed skorzystaniem z przepisu należy zapoznać się z instrukcjami i zastosować się do nich.
		Przestrzegać proporcji podanych w instrukcjach do przepisów.
Nadmierne drgania urządzenia	Urządzenie nie stoi na płaskiej powierzchni lub nie jest stabilne.	Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni.
	Za duża ilość składników.	Zmniejszyć ilość przetwarzanych składników (do oznaczenia MAX).
Problemy z zastosowaniem niektórych przepisów	Nieodpowiedni przepis.	Przepisy własne lub pobrane z Internetu mogą nie być adekwatne do wykorzystania z tym urządzeniem i jego akcesoriami (ilości składników, czas przygotowania itp.). Przed skorzystaniem z przepisu należy zapoznać się z instrukcjami i zastosować się do nich.
	Błąd wyboru programu.	Sprawdzić, czy przepis jest wykonywany przy użyciu odpowiedniego programu.
Wyciek spod pokrywy	Za duża ilość wody.	Zmniejszyć ilość przetwarzanych składników.
	Pokrywa nie jest poprawnie umiejscowiona lub nie jest zablokowana.	Zablokować poprawnie pokrywę na misie.
	Brak uszczelki.	Umieścić uszczelkę pod pokrywą.
	Uszczelka jest przecięta lub uszkodzona.	Zmienić uszczelkę, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Uszczelka nie jest prawidłowo umieszczona.	Umieścić uszczelkę w jej obudowie i po właściwej stronie.
Z silnika wydobywa się dziwny zapach,	gdy urządzenie jest używane po raz pierwszy lub dochodzi do przeciążenia silnika z powodu zbyt dużej ilości składników lub zbyt twardych/dużych elementów.	Zaczekać, aż urządzenie ostygnie (co najmniej 30 minut), i zmniejszyć ilość składników w małej misce do mrożenia składników.

BESCHREIBUNG

- A. Eismaschine
- B. Bedienfeld
- C. Schutzgehäuse
- D. Deckel des Außenbehälters
- E. Dichtung
- F. Klingen
- G. Deckel für kleine Gefrierschüssel
- H. Kleine Gefrierschüssel
- I. Äußerer Behälter
- J. Löffel *

PROGRAMME :

Mit jedem der durchdachten Programme erhalten Sie von Anfang an köstliche und perfekte Ergebnisse, ohne dass ein weiterer Durchgang („Re-Spin“) notwendig wäre. Die Programme variieren in Dauer und Geschwindigkeit. So werden stets die optimalen Einstellungen verwendet, um für jedes spezifische Rezept perfekt cremige Ergebnisse zu erzielen.

Kreationen zum Löffeln						
						
	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	Light Ice Cream	Smoothie Bowl
Programm details	Bereiten Sie köstliche gefrorene Desserts mit Obst, Wasser und Zucker zu. Damit sich kleine Mengen Zucker leichter auflösen, empfiehlt es sich, das Obst, je nach Sorte, zu pürieren.	Perfekt für die Zubereitung cremiger Eiscreme zum Löffeln mit Rezepten auf Milchbasis und den Aromen Ihrer Wahl.	Wählen Sie aus Rezepten auf Milchbasis aus und fügen Sie Ihre gewünschten Aromen hinzu, um geschmeidige Eiscreme im italienischen Stil zu erhalten.	Gesunde gefrorene Desserts aus Ihren Lieblingsjoghurts.	Ideal zur Herstellung von Eiscreme mit wenig Zucker oder Fett, dafür mitunter mit viel Eiweiß. Warnung: Bei einigen zuckerarmen Rezepten muss vor dem Mischen möglicherweise Flüssigkeit hinzugefügt werden.	Gefrorene Kreationen voller Vitamine und Nährstoffe für gesundheitsbewusste Genießer – perfekt zum Frühstück oder Brunch.

* je nach Modell

Kreationen zum Löffeln						
						
	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	Light Ice Cream	Smoothie Bowl
Beispiele für Zutaten zum Gefrieren	Obst (Coulis/ Saft) Zucker oder Zuckerersatz (Honig/ Agavendicksaft)	Pudding oder Milch Sahne	Milch Sahne Zucker oder Zuckerersatz (Honig/ Agavendicksaft)	Alle Arten von Joghurt Milch Zucker oder Zuckerersatz (Honig/ Agavendicksaft)	Getränke auf Pflanzenbasis Zuckerersatz (Honig/ Agavendicksaft)	Alle Arten von Joghurt/ Vollmilch Zucker oder Zuckerersatz (Honig/ Agavendicksaft)
Erforderlich Optional	Wasser	Obst (Coulis/ Saft/ Mus) Schokolade Süßigkeiten	Obst (Coulis/ Saft/ Mus) Schokolade Süßigkeiten	Sahne Obst (Coulis/ Saft/ Mus) Schokolade Süßigkeiten	Obst (Coulis/ Saft/ Mus)	Obst (Coulis/ Saft/ Mus) Cerealien
Programm länge	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

Getränke				
				
	Slushy	Frappe	Cocktail	Milkshake
Programm details	Ideal zum Zubereiten von durstlöschenden Getränken mit einer fein gemahlenden Textur. Verwenden Sie keine Fruchtsäfte oder Coulis, da diese zu einer Sorbet-ähnlichen Konsistenz führen würden.	Bereiten Sie gefrorene Kaffeespezialitäten auf Café-Niveau zu. Fügen Sie für einen besonderen Touch Milch oder einen Milchersatz Ihrer Wahl hinzu.	Perfekt für die Zubereitung gefrorener Getränke, die Alkohol und/oder Wasser enthalten. Verwenden Sie für den ersten Schritt dieses Programms keinen Coulis, dickflüssige Fruchtsäfte oder Alkohol.	Cremige Milchshakes auf Knopfdruck – mixen Sie einfach Ihr bevorzugtes selbst gemachtes Eis mit Milch und weiteren Extras.
Beispiele für Zutaten zum Gefrieren	Wasser Sirup Mineralwasser	Lauwarmer Kaffee, Lauwarme Schokolade	Wasser Mineralwasser Zucker oder Zuckerersatz (Honig/ Agavendicksaft)	Milch Zucker oder Zuckerersatz (Honig/ Agavendicksaft)
Erforderlich Optional		Zucker oder Zuckerersatz (Honig/ Agavendicksaft) Milch	Zitronensaft	Fruchtsaft Pudding Obst (ganz/ Coulis/ Saft/ Mus)
Beispiele für Zutaten, die vor dem Mischen hinzugefügt werden	Wasser Sirup Mineralwasser	Lauwarmer Kaffee, Lauwarme Schokolade	Mineralwasser Fruchtsaft Alkohol (nur in Maßen konsumieren)	Milch oder Getränke auf Pflanzenbasis Fruchtsaft
Programm länge	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

DE

Extraprogramme			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Programmerklärung	Dieses Programm wird nach einem der vordefinierten Programme ausgeführt. Sie erhalten damit eine glatte Konsistenz. Wenn Sie die Zuckermenge bei der Zubereitung reduziert haben, wird „RE-SPIN“ oft benötigt, um die richtige Konsistenz zu erreichen.	Dieses Programm spült Ihr Gerät (innerer Schaft, Deckel und Klingen) gründlich durch, um die Reinigung mit einem Schwamm zu erleichtern.	Mit diesem Programm können Sie nach Belieben Süßigkeiten, Kekse, Nüsse, Cerealien oder gefrorenes Obst in Ihr Eis einarbeiten. Geben Sie bis zu 50 g an Zutaten in eine 4 cm große Mulde in der Mitte der vorgemischten Eiscreme – für ein cremig knuspriges Ergebnis.
Verwendete Zutaten Erforderlich <i>Optional</i>	/	480 g Wasser 1 Tropfen Spülmittel	<i>Kekse</i> <i>Nüsse</i> <i>Schokolade</i> <i>Süßigkeiten</i>
Programmlänge	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

Nach Abschluss jedes Programms müssen Sie die Schüssel herausnehmen und die Ergebnisse überprüfen, bevor Sie mit dem nächsten Programm beginnen.

** Je nach verwendetem Programm. Weitere Informationen finden Sie in der Programmtabelle.

*** Zwingender Schritt nur für das Programm „Getränke“.

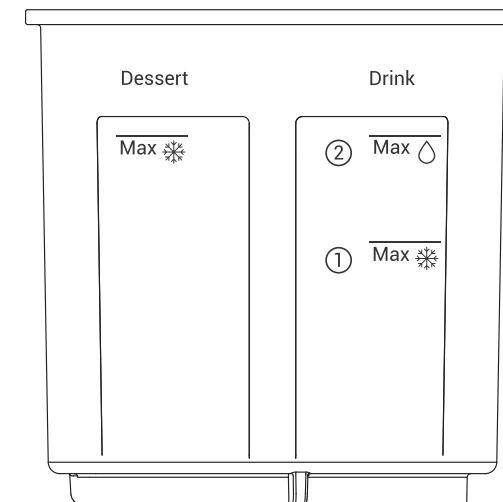
**** „Unterheben“ ist ein optionales Programm, das nur nach Verwendung eines „Löffelbar-Programms“ verfügbar ist.

WARNUNG:

DAS SOLLTEN SIE TUN:

- Bereiten Sie nur kalte Rezepte zu.
- Zur Vorbereitung auf die Verarbeitung muss das Obst entweder zerkleinert werden, um an Saft zu verlieren, oder mit anderen Zutaten kombiniert und gefroren werden.
- Halten Sie das maximale Fassungsvermögen der kleinen Schüssel ein.
- Um Ihre Kreationen aufzupeppen, drücken Sie eine Mulde in die Mitte Ihrer Zubereitung, um Extras wie Kekse oder Schokoladenstückchen hinzuzufügen.
- Gefrieren Sie Zubereitungen in der kleinen Schüssel auf einer ebenen Fläche.

- Gefrieren Sie Zubereitungen vor dem Ausführen eines Programms für mindestens 24 Stunden.
- Geben Sie Zutaten für Rezepte der Kategorie „DESSERT“ nur bis zur „MAX“-Markierung unter „DESSERT“ (links) hinzu.
- Geben Sie die Zutaten für Rezepte der Kategorie „DRINK“ nur bis zur SCHRITT-1-„MAX“-Markierung (EISKRISTALLSYMBOL) unter „DRINK“ (rechts) hinzu. Füllen Sie dann nach 24 Stunden Gefrierzeit und vor dem Einsetzen des Behälters in das Gerät Flüssigkeit bis unter die SCHRITT-2-„MAX“-Markierung (TROPFENSYMBOL) ein, bevor Sie den Deckel für den äußeren Behälter aufsetzen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Rezepte im digitalen Rezeptbuch befolgen.



DAS SOLLTEN SIE NICHT TUN:

- Die „MAX“-Markierung auf der kleinen Schüssel darf nicht überschritten werden.
- Gefrieren Sie nicht ausschließlich Wasser.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem leeren Behälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn die Deckel nicht angebracht sind.

- Versuchen Sie nicht, etwas am Verriegelungsmechanismus zu ändern. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und der Deckel korrekt eingesetzt bzw. angebracht sind, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Verarbeiten Sie keine festen Eisblöcke oder Eiswürfel.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Mixer, verarbeiten Sie keine trockenen Zutaten und führen Sie keine Mahlvorgänge durch.
- Bereiten Sie keine Smoothies zu, und verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten.
- Verarbeiten Sie keine heißen Flüssigkeiten.
- Führen Sie kein Programm aus, wenn die Zubereitung nicht auf einer ebenen Fläche eingefroren wurde.
- Die kleine Schüssel ist nicht mikrowellengeeignet.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel, da diese das Gerät beschädigen können.
- Geben Sie nur die Teile in die Spülmaschine, die in der Tabelle auf Seite 8 entsprechend gekennzeichnet sind.
- Die Programme RE-Spin und Mix-in sollten nicht bei einem Topf verwendet werden, der 24 Stunden im Gefrierschrank war, sondern nur zusätzlich zu einem Scoppable- oder Dinkables-Programm.
- Legen Sie die obere Abdeckung (D), die Klingen (F) und das äußere Behälterzubehör (H) nicht in den Gefrierschrank.
- Bereiten Sie Ihre Zubereitung vor dem Einfrieren nicht direkt in der kleinen Schüssel zu. Verwenden Sie hierfür einen geeigneten Behälter.
- Geben Sie keine heißen Zubereitungen (>70°C) in die kleine Schüssel.

- Heiße Zubereitungen nicht direkt in den Gefrierschrank stellen. Die Zubereitung muss zunächst auf Zimmertemperatur gebracht werden, bevor sie in den Gefrierschrank gelegt wird.
- Frieren Sie eine Zubereitung nach dem Ausführen eines Programms nicht wieder ein.
- Den Löffel nicht bei Temperaturen über 70°C waschen.

TIPPS FÜR DAS EINFRIEREN

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, vergewissern Sie sich, dass Ihr Gefrierschrank auf -13 °C bis -22 °C (9 °F bis -7 °F) eingestellt ist. DOLCI wurde speziell für die Verarbeitung von Zutaten innerhalb dieses Temperaturbereichs entwickelt. Wenn Ihre Schüssel bei diesen Temperaturen eingefroren wurde, sollte sie nach Programmende die ideale Temperatur haben.

Um mögliche Probleme zu vermeiden, wird empfohlen, die kleine Schüssel für den Gefriervorgang auf eine ebene Fläche innerhalb des Gefrierschranks zu stellen.

Es wird empfohlen, die Zubereitung in der inneren Schüssel mindestens 24 Stunden lang einzufrieren. Sie sollte jedoch auch nicht länger als 24 Stunden im Gefrierschrank belassen werden, da dies das Endergebnis beeinflussen könnte.

DE

MEIN PRODUKT FUNKTIONIERT NICHT

„CODE“	FEHLERBESCHREIBUNG	DIAGRAMM	LÖSUNG
E1	AC-Motor defekt		Ihr Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn Ihr Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es etwa 30 Minuten lang abkühlen und versuchen Sie es dann erneut. Bitte bereiten Sie nicht mehr als 3 Töpfe hintereinander zu. Warten Sie nach jeder Zubereitung 5 Minuten. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
E2	Klinge nicht erkannt		Überprüfen Sie, ob die Klinge ordnungsgemäß auf der oberen Abdeckung (D) angebracht ist. Starten Sie das Programm neu.
E3	Die Klinge ist beim Einschalten nicht richtig positioniert.		Achten Sie darauf, die Mengen der Zutaten einzuhalten. Lesen Sie die dem Produkt beiliegenden Rezepte. Wenn sich die Klinge am Boden des Behälters befindet, gehen Sie bitte vorsichtig damit um. Bitte beachten Sie das Verhältnis der Zutaten, wenn Sie eine neue Zubereitung herstellen, und starten Sie das Programm erneut.
E4	Die Tür ist geöffnet, während das Programm läuft.		Überprüfen Sie, ob die Tür ordnungsgemäß geschlossen und verriegelt ist. Überprüfen Sie, ob die Klinge ordnungsgemäß an der oberen Abdeckung (D) befestigt ist, und führen Sie das Programm erneut aus. Öffnen Sie die Tür nicht, während das Programm läuft.
E5	Behälter und Deckel sind beim Einschalten nicht richtig positioniert.		Überprüfen Sie, ob die Klinge (F) ordnungsgemäß an der oberen Abdeckung (D) angebracht ist, dass sich der innere Behälter (G) im Außenbehälter (H) befindet und dass der Außenbehälter ordnungsgemäß in der Maschine befestigt und eingerastet ist. Führen Sie das Programm erneut aus.
E6	DC-Motor defekt/ falsche Startposition		Schalten Sie das Gerät AUS, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein, und schalten Sie es erneut ein. Vergewissern Sie sich, dass die Tür geschlossen und die Schüssel richtig eingesetzt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

„CODE“	FEHLERBESCHREIBUNG	DIAGRAMM	LÖSUNG
E7	DC-Motor defekt/ falsche Endposition		Achten Sie darauf, die Mengen der Zutaten einzuhalten. Sehen Sie sich die Rezepte an, die diesem Gerät beiliegen. Schalten Sie das Gerät AUS, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein, und schalten Sie es erneut ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
E8	DC-Motor im Leerlauf		Schalten Sie das Gerät AUS, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein, und schalten Sie es erneut ein. Vergewissern Sie sich, dass die Tür geschlossen und die Schüssel richtig eingesetzt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
E9	DC-Motor verriegelter Rotor		Achten Sie darauf, die Mengen der Zutaten einzuhalten. Sehen Sie sich die Rezepte an, die diesem Gerät beiliegen. Schalten Sie das Gerät AUS, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein, und schalten Sie es erneut ein. Vergewissern Sie sich, dass die Tür geschlossen und die Schüssel richtig eingesetzt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
E10	Detektionspunkt verschwindet		Es liegt ein elektronisches Problem an Ihrem Gerät vor. Schalten Sie das Gerät AUS, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein, und schalten Sie es erneut ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

FEHLERBESCHREIBUNG	ANMERKUNG	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie das Gerät an.
	Der Behälter oder der Deckel ist nicht richtig positioniert oder eingerastet.	Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel oder der Deckel wie in der Anleitung gezeigt korrekt positioniert bzw. eingerastet ist.
	Die Tür ist nicht richtig verriegelt.	Stellen Sie sicher, dass die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor Sie ein Programm starten.
	Das Messer ist nicht richtig am Deckel angebracht.	Stellen Sie sicher, dass das Messer korrekt im Deckel (D) angebracht ist.
	Die Schüssel ist nicht vollständig am Produkt befestigt.	Stellen Sie sicher, dass die Schüssel sicher verschlossen ist. Unter der Schüssel kann sich Frost gebildet haben, der ein vollständiges Verschließen verhindert.

DE

FEHLERBESCHREIBUNG	ANMERKUNG	LÖSUNG
Schwierigkeiten, bestimmte Rezepte erfolgreich zuzubereiten	Ungeeignete Rezepte.	Ihre persönlichen oder im Internet gefundene Rezepte sind möglicherweise nicht für Ihr Gerät und dessen Zubehör geeignet (Mengen, Dauer usw.). Bevor Sie mit einem Rezept starten, vergewissern Sie sich, dass Sie sich an die Gebrauchsanweisung halten.
		Beachten Sie die Mengenangaben in den Rezepten, die in diesen Anweisungen angegeben sind.
Übermäßige Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Oberfläche oder steht nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Zu viele Zutaten.	Reduzieren Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten (bis zur MAX-Linie).
Schwierigkeiten, bestimmte Rezepte erfolgreich zuzubereiten	Ungeeignete Rezepte.	Ihre persönlichen oder im Internet gefundene Rezepte sind möglicherweise nicht für Ihr Gerät und dessen Zubehör geeignet (Mengen, Dauer usw.). Bevor Sie mit einem Rezept starten, vergewissern Sie sich, dass Sie sich an die Gebrauchsanweisung halten.
	Fehler bei der Programmauswahl.	Überprüfen Sie, ob Sie das richtige Programm für Ihr Rezept verwenden.
Abdeckung undicht	Die Wassermenge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge der Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig positioniert oder eingerastet.	Verriegeln Sie den Deckel sicher auf der Schüssel.
	Die Dichtung fehlt.	Bringen Sie die Dichtung am Deckel an.
	Die Dichtung ist durchtrennt oder beschädigt.	Tauschen Sie die Dichtung aus und kontaktieren Sie einen zugelassenen Kundendienst.
	Dichtung ist nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Dichtung in ihrem Gehäuse und auf der richtigen Seite.
Der Motor riecht unangenehm,	wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird oder wenn der Motor durch zu viele Zutaten oder zu harte oder zu große Teile überlastet wird.	Lassen Sie das Gerät abkühlen (mindestens 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im gefrorenen Innenbehälter.

BESCHRIJVING

- A. IJsmachine
- B. Bedieningspaneel
- C. Veiligheidsklep
- D. Buitenste container deksel
- E. Afdichting
- F. Messen
- G. Deksel voor kleine diepvrieskom
- H. Kleine vrieskom
- I. Buitenste kan
- J. Lepel *

PROGRAMMA'S :

Elk programma is vakkundig ontworpen om meteen vanaf het begin heerlijke en perfecte resultaten te creëren zonder opnieuw te hoeven draaien. De programma's variëren in duur en snelheid en gebruiken de optimale instellingen voor een perfect romig resultaat voor elk specifiek recept.

Scheepbaar						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Programma gegevens	Maak heerlijke ijsdesserts met fruit, water en suiker. Om een kleine hoeveelheid suiker gemakkelijker op te lossen is het beter om te pureren, afhankelijk van het soort fruit dat u gebruikt.	Perfect voor het bereiden van dikke, romige zuivelrecepten in de smaken van uw keuze.	Kies zuivelrecepten en voeg de gewenste smaken toe voor heerlijk romig Italiaans ijs.	Uw favoriete yoghurt wordt omgetoverd tot gezonde ijsdesserts.	Ideaal voor het maken van mager of vetarm ijs, dat mogelijk rijk is aan eiwitten Waarschuwing: Bij sommige recepten met een laag suikergehalte moet u mogelijk vloeistof toevoegen voordat u gaat mixen.	Gemaakt voor gezondheidsbewuste consumenten die ijsbereidingen vol met vitaminen en voedingsstoffen willen maken, perfect voor ontbijt of brunch.

NL

* afhankelijk van het model

Scheepbaar						
						
Voorbeeld van ingrediënten om te bevriezen	Fruit (coulis/ sap) Suiker of suikervervanger (honing/ agavesiroop)	Custard of melk Volle roo	Melk Volle room Suiker of suikervervanger (honing/ agavesiroop)	Alle soorten yoghurt Melk Suiker of suikervervanger (honing/ agavesiroop)	Plant aardige dranken Suiker of suikervervanger (honing/ agavesiroop)	Alle soorten yoghurt/volle melk Suiker of suikervervanger (honing/ agavesiroop) Fruit (coulis/ sap/pasta)
Vereist Optioneel	Water	Fruit (coulis/ sap/pasta) Chocolade Snoep	Fruit (coulis/ sap/pasta) Chocolade Snoep	Room Fruit (coulis/ sap/pasta) Chocolade Snoep	Fruit (coulis/ sap/pasta)	Ontbijtgranen
Programma lengte	3 min. 14 s	3 min. 16 s	3 min. 45 s	3 min. 14 s	3 min. 41 s	3 min. 41 s

Drinkbaar				
				
Programma gegevens	Ideaal voor het bereiden van dorstessende dranken met een fijnkorrelige structuur. Gebruik geen vruchtensappen of coulis, omdat dit voor een sorbetachtige structuur zorgt.	Maak net zulke lekkere ijskoffie als in de horeca. Voeg de gewenste melk of melkvervanger toe voor een twist	Perfect voor het bereiden van bevroren dranken met alcohol en/ of water. Gebruik geen coulis, dikke vruchtensappen of alcohol voor de eerste stap van dit programma.	Meng uw favoriete zelfgemaakte ijs, melk en mix-ins om in een handomdraai uw favoriete milkshake te maken.
Voorbeeld van ingrediënten om te bevriezen	Watersiroop Frisdrank	Lauwwarme koffie Lauwwarme chocolademelk	Water Frisdrank Suiker of suikervervanger (honing/agavesiroop)	Melk Suiker of suikervervanger (honing/agavesiroop)
Vereist Optioneel		Suiker of suikervervanger (honing/ agavesiroop) Melk	Citroensap	Fruitsap Custard Fruit (hele vrucht/coulis/ sap/pasta)
Voorbeeld van ingrediënten die u moet toevoegen voordat u gaat mengen	Watersiroop Frisdrank	Lauwwarme koffie Lauwwarme chocolademelk	Frisdrank Fruitsap Alcohol (drink met mate)	Melk of plantaardige dranken Fruitsap
Vereist Optioneel				
Programma lengte	2 min. 22 s	2 min. 21 s	2 min. 45 s	3 min. 12 s

Extra			
			
Programma uitleg	Dit programma is ontworpen om een gladde structuur te garanderen na het uitvoeren van een van de vooraf gedefinieerde programma's. Het is vaak nodig om opnieuw te draaien om de juiste consistentie te bereiken wanneer u de hoeveelheid suiker in uw bereidingen hebt verminderd.	Met dit programma spoelt u uw product grondig (binnenkant, deksel en messen) af om het schoonmaken met spons te vergemakkelijken.	Dit programma is ontworpen om stukjes snoep, koekjes, noten, ontbijtgranen of bevroren fruit door uw ijs te mengen om de smaak naar wens aan te passen. Maak een gat van 4 cm in het midden van het voorgemengde ijs en voeg maximaal 50 g ingrediënten toe voor een glad, knapperig ijs
Gebruikte ingrediënten	/	480 g water 1 druppel afwasmiddel.	Koekjes Noten Chocolade Snoep
Onmisbaar Optioneel			
Programma alengte	1 min. 30 s	1 min. 30 s	1 min. 30 s

Nadat u elk programma hebt voltooid, moet u de kom eruit halen en de resultaten controleren voordat u met het volgende programma begint.

** afhankelijk van het gebruikte programma. Zie de programmatabel voor meer informatie.

*** Alleen verplichte stap voor het "Drinkbaar"-programma.

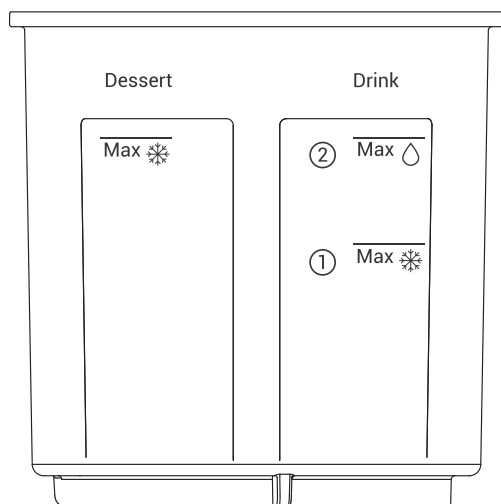
**** "Mix-in" is een optioneel programma dat alleen beschikbaar is na een "Scheepbaar"-programma.

WAARSCHUWING:

WEL DOEN:

- Gebruik alleen koude recepten.
- Ter voorbereiding op de verwerking moet het fruit worden vermalen om het sap te laten vrijkomen, of worden gecombineerd met andere ingrediënten en worden ingevroren.
- Houd u aan de maximale gebruikscapaciteit van kleine kommen.
- Maak voor bereidingen met toevoegingen een gat in het midden van de bereiding voor de toevoeging, zoals stukjes koek of chocolade.
- Bevries bereidingen in een kleine kom op een vlakke ondergrond.
- Laat ten minste 24 uur bevroren voordat u een programma uitvoert.

- Voeg bij het selecteren van DESSERT-recepten de bereiding toe tot aan de lijn MAX FILL in de kolom DESSERT (links).
- Voeg bij het selecteren van DRINK-recepten de ingrediënten toe tot aan de lijn STAP 1 MAX (VRIESSYMBOL) in de kolom DRINK (rechts). Laat 24 uur bevriezen en giet de ingrediënten tot onder de lijn STAP 2 MAX (DRUPPELSYMBOL) vóór installatie en vergrendel daarna het deksel van de buitenste beker.
- Voor het beste resultaat volgt u de recepten in het digitale receptenboek.



NIET DOEN:

- Overschrijd de MAX-lijnen op de kleine kom niet.
- Vries niet alleen water in.
- Gebruik het apparaat niet met een lege houder.
- Gebruik het apparaat niet zonder dat de deksels op hun plaats zitten.
- Probeer het vergrendelingsmechanisme niet te veranderen. Zorg ervoor dat de houder en het deksel goed zijn geplaatst voordat u het apparaat gebruikt.

- Verwerk geen groot blok ijs of ijsblokjes.
- Gebruik geen andere accessoires die niet in de doos zijn meegeleverd.
- Gebruik het apparaat niet als blender, verwerk geen droge ingrediënten en voer geen maalbewerkingen uit.
- Maak geen smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten.
- Meng geen hete vloeistoffen.
- Voer geen programma uit als de bereiding niet vlak is bevroren.
- De kleine kommen mogen niet in de magnetron.
- Gebruik geen schuursponzen of schuurmiddel, omdat deze de machine kunnen beschadigen.
- Doe niet alle onderdelen in de wasmachine. Raadpleeg de tabel op pagina 8.
- De programma's RE-Spin en Mix-in mogen niet worden gebruikt op een pan die 24 uur in de vriezer heeft gestaan, maar alleen als aanvulling op een Scoppable- of Dinkables-programma.
- Plaats de accessoires bovendeksel (D), messen (F) en buitenkan (H) niet in de vriezer.
- Bereid uw bereiding niet rechtstreeks in het kommetje voordat u het invriest. Gebruik een bak die hiervoor geschikt is.
- Doe geen hete bereiding (>70°C) in het kommetje.
- Plaats een nog hete bereiding niet direct in de vriezer. Het preparaat moet eerst op kamertemperatuur worden gebracht voordat het in de vriezer wordt geplaatst.
- Vries een preparaat niet opnieuw in nadat u een programma hebt uitgevoerd.
- Was de lepel niet op een temperatuur boven de 70°C.

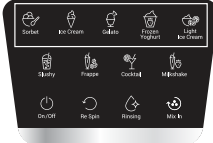
TIPS VOOR INVRIEZEN

Voor de beste resultaten moet u ervoor zorgen dat uw vriezer is ingesteld tussen -12 °C en -21 °C. DOLCI is speciaal ontworpen om ingrediënten binnen dit temperatuurbereik te verwerken. Wanneer uw kom binnen dit bereik bevroren is, zou deze na de programma's de ideale temperatuur moeten bereiken.

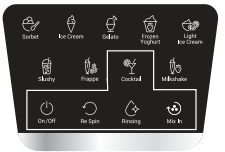
Om problemen te voorkomen, raden wij u aan de kleine kom in de vriezer op een vlak oppervlak te bevriezen.

Het wordt aanbevolen om de bereiding ten minste 24 uur in de binnenste kom te bevriezen. Zelfs nadat de bereiding is bevroren, is het niet ideaal om deze langer dan 24 uur te laten staan, omdat dit van invloed kan zijn op het eindresultaat.

MIJN PRODUCT WERKT NIET

CODE	FOUT BESCHRIJVING	SCHEMA	OPLOSSING
E1	AC-motor defect		Uw apparaat is voorzien van een bescherming tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het zichzelf uit. Laat het ongeveer 30 minuten afkoelen en gebruik het vervolgens opnieuw. Maak niet meer dan 3 producten achter elkaar. Wacht 5 minuten tussen elke bereiding. Neem contact op met een van onze servicecentrums als de fout zich blijft voordoen.
E2	Mes niet gedetecteerd		Controleer of het mes goed op de bovenklep (D) is geplaatst. Start het programma opnieuw.
E3	Het mes bevindt zich niet op de juiste plaats wanneer de stroom wordt ingeschakeld		Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheden ingrediënten gebruikt. Controleer de recepten die bij dit product zijn geleverd. Als het mes zich onder in de bak bevindt, wees dan voorzichtig met het apparaat. Houd u aan de verhouding tussen ingrediënten voor een nieuwe bereiding en start het programma opnieuw.
E4	Klep geopend wanneer het programma is ingeschakeld		Controleer of de klep goed gesloten en vergrendeld is. Controleer of het mes goed op de bovenklep (D) is geplaatst en voer het programma opnieuw uit. Open de klep niet tijdens het programma.
E5	Bak + deksel niet op juiste plaats bij inschakelen		Controleer of het mes (F) correct op de bovenklep (D) is geplaatst, of de bak (G) zich in de grote kom (H) bevindt en of deze laatste goed in de machine is geplaatst en vergrendeld. Voer het programma opnieuw uit.
E6	DC-motor defect/onjuiste startpositie		Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Zorg ervoor dat de klep gesloten is en dat de bak goed is geplaatst. Neem contact op met een van onze servicecentrums als de fout zich blijft voordoen.

NL

CODE	FOUT BESCHRIJVING	SCHEMA	OPLOSSING
E7	DC-motor defect/ onjuiste eindpositie		Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheden ingrediënten gebruikt. Controleer de recepten die bij dit product zijn geleverd. Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Neem contact op met een van onze servicecentrums als de fout zich blijft voordoen.
E8	DC-motor onbelast		Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Zorg ervoor dat de klep gesloten is en dat de bak goed is geplaatst. Neem contact op met een van onze servicecentrums als de fout zich blijft voordoen.
E9	Rotor DC-motor vergrendeld		Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheden ingrediënten gebruikt. Controleer de recepten die bij dit product zijn geleverd. Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Zorg ervoor dat de klep gesloten is en dat de bak goed is geplaatst. Neem contact op met een van onze servicecentrums als de fout zich blijft voordoen.
E10	Detectiepunt verdwijnt		Er is een elektronisch probleem met uw machine. Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Neem contact op met een van onze servicecentrums als de fout zich blijft voordoen.

FOUT BESCHRIJVING	DETAILS	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	De bak of het deksel is niet goed geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de bak of het deksel goed is geplaatst of vergrendeld, zoals aangegeven in de instructies.
	De klep is niet goed vergrendeld.	Zorg ervoor dat de klep goed gesloten is voordat u een programma start.
	Het mes is niet goed in het deksel geplaatst.	Zorg ervoor dat het mes correct in het deksel (D) is geplaatst.
	De kom is niet volledig op het product vergrendeld.	Zorg ervoor dat de kom goed vast zit. Het kan zijn dat er zich onder de kom rijp bevindt, waardoor deze niet goed vergrendeld kan worden.

FOUT BESCHRIJVING	DETAILS	OPLOSSING
Problemen met bepaalde recepten	Ongeschikte recepten.	Uw persoonlijke recepten of recepten die u op internet hebt gevonden, kunnen mogelijk niet geschikt zijn voor uw apparaat en de accessoires (hoeveelheden, duur, enz.). Volg de gebruiksaanwijzing voordat u begint met een recept.
		Volg de verhoudingen van de recepten in deze instructies.
Overmatige vibratie	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond of het apparaat is niet stabiel.	Plaats op een vlakke ondergrond.
	Te veel ingrediënten.	Verminder de hoeveelheid verwerkte ingrediënten (tot het MAX-streepje).
Problemen met bepaalde recepten	Ongeschikte recepten.	Uw persoonlijke recepten of recepten die u op internet hebt gevonden, kunnen mogelijk niet geschikt zijn voor uw apparaat en de accessoires (hoeveelheden, duur, enz.). Volg de gebruiksaanwijzing voordat u begint met een recept.
	Fout bij programmaselectie.	Controleer of u het correcte programma hebt gekozen voor uw recept.
Lekkage bij het deksel	De hoeveelheid water is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Deksel niet goed geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel goed op de bak.
	De afdichting ontbreekt.	Plaats de afdichting op het deksel.
	De dekselafdichting is beschadigd.	Vervang de afdichting, neem contact op met een erkend servicecentrum.
Motor stinkt	Pakking is niet correct gepositioneerd.	Plaats de afdichting in zijn behuizing en aan de juiste kant.
	Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt of in het geval van overbelasting van de motor veroorzaakt door te veel ingrediënten of stukken die te hard of te groot zijn.	Laat het apparaat afkoelen (ten minste 30 minuten) en verminder de hoeveelheid ingrediënten in de kleine bevroren bak.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. Παγωτομηχανή
B. Πίνακας ελέγχου
C. Πορτάκι ασφαλείας
D. Εξωτερικό κάλυμμα δοχείου
E. Δακτύλιος στεγανοποίησης
F. Λεπίδες
G. Καπάκι για μικρό μπολ κατάψυξης
H. Μικρό μπολ κατάψυξης
I. Εξωτερική κανάτα
J. Κουτάλι *

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ:

Κάθε πρόγραμμα είναι ειδικά σχεδιασμένο για να δημιουργεί νόστιμα και τέλεια αποτελέσματα από την αρχή, χωρίς να χρειάζεται να περιστραφεί ξανά. Τα προγράμματα διαφέρουν σε διάρκεια και ταχύτητα, χρησιμοποιώντας τις βέλτιστες ρυθμίσεις για την επίτευξη τέλειων αποτελεσμάτων κρεμώδους υφής για κάθε συγκεκριμένη συνταγή.

Δυνατότητα δημιουργίας μπάλας με κουτάλι παγωτού

						
Λεπτομέρειες προγράμματος	Παρασκευάστε νόστιμα κατεψυγμένα επιδόρπια χρησιμοποιώντας φρούτα, νερό και ζάχαρη. Για να διασφαλίσετε την εύκολη διάλυση μιας μικρής ποσότητας ζάχαρης, είναι καλύτερο να την κάνετε πουρέ, ανάλογα με τον τύπο του φρούτου που χρησιμοποιείται.	Ιδανικό για την παρασκευή παχύρρευστων παγωτών με δυνατότητα δημιουργίας μπάλας με κουτάλι παγωτού, χρησιμοποιώντας συνταγές με βάση τα γαλακτοκομικά και προσθέστε τις γεύσεις που θέλετε, για να δημιουργήσετε ένα απλό κρεμώδες παγωτό ιταλικού στιλ.	Επιλέξτε συνταγές με βάση τα γαλακτοκομικά και προσθέστε τις γεύσεις που θέλετε, για να δημιουργήσετε ένα απλό κρεμώδες παγωτό ιταλικού στιλ.	Τα αγαπημένα σας γιαούρτια μετατρέπονται σε υγιεινά παγωμένα επιδόρπια.	Ιδανικό για την παρασκευή παγωτών με χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ή χαμηλά λιπαρά, τα οποία μπορεί να είναι πλούσια σε πρωτεΐνη.	Δημιουργήθηκε για καταναλωτές που προσέχουν την υγεία τους και επιθυμούν να παρασκευάσουν κατεψυγμένα τρόφιμα, γεμάτα με βιταμίνες και θρεπτικά συστατικά, ιδανικά για πρωινό ή brunch.
Προειδοποίηση:					Ορισμένες συνταγές με χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη μπορεί να απαιτούν την προσθήκη υγρού πριν από την ανάμειξη.	

Δυνατότητα δημιουργίας μπάλας με κουτάλι παγωτού

						
Παράδειγμα συστατικών για κατάψυξη	Φρούτα (κουλί/χυμός) Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι/σιρόπι αγαύης) Νερό	Κάσταρντ ή γάλα Πλήρης κρέμα γάλακτος Φρούτα (κουλί/χυμός/πάστα) Σοκολάτα Γλυκά	Γάλα Πλήρης κρέμα γάλακτος Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι/σιρόπι αγαύης) Φρούτα (κουλί/χυμός/πάστα) Σοκολάτα Γλυκά	Όλοι οι τύποι γιαουρτιού Γάλα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι/σιρόπι αγαύης) Κρέμα Φρούτα (κουλί/χυμός/πάστα) Σοκολάτα Γλυκά	Φυτικά ροφήματα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι/σιρόπι αγαύης) Φρούτα (κουλί/χυμός/πάστα)	Όλοι οι τύποι γιαουρτιού/Πλήρες γάλα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι/σιρόπι αγαύης) Φρούτα (κουλί/χυμός/πάστα) Δημητριακά
Διάρκεια προγράμματος	3 λεπτά 14 δευτερόλεπτα	3 λεπτά 16 δευτερόλεπτα	3 λεπτά 45 δευτερόλεπτα	3 λεπτά 14 δευτερόλεπτα	3 λεπτά 41 δευτερόλεπτα	3 λεπτά 41 δευτερόλεπτα

Πόσιμα

				
Λεπτομέρειες προγράμματος	Ιδανικό για την παρασκευή ξεδιψαστικών ροφημάτων με λεπτή κοκκώδη υφή. Μην χρησιμοποιείτε χυμούς φρούτων ή κουλί, που δίνουν υφή σαν σορμπέ.	Δημιουργήστε παγωμένα ποτά καφέ, όπως αυτά που σερβίρουν σε καφετέρια. Προσθέστε το γάλα ή το υποκατάστατο γάλακτος της αρεσκείας σας, για να προσθέσετε μια διαφορετική πινελιά.	Ιδανικό για την παρασκευή κατεψυγμένων ροφημάτων που περιέχουν αλκοόλ ή/και νερό. Μην χρησιμοποιείτε κουλί, παχύρρευστους χυμούς φρούτων ή αλκοόλ για το 1ο βήμα αυτού του προγράμματος.	Λεία μιλκσέκ στη στιγμή, αναμειγνύοντας το αγαπημένο σας σπιτικό παγωτό, γάλα και προαιρετικά υλικά.
Example of ingredients to freeze	Νερό Σιρόπι Σόδα	Χλιαρός καφές Χλιαρή σοκολάτα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι/σιρόπι αγαύης) Γάλα	Νερό Σόδα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι/σιρόπι αγαύης) Χυμός λεμονιού	Γάλα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι/σιρόπι αγαύης) Χυμός φρούτων Κάσταρντ Φρούτο (ολόκληρο/κουλί/χυμός/πάστα)
Παράδειγμα συστατικών που πρέπει να προσθέσετε πριν από την ανάμειξη	Νερό Σιρόπι Σόδα	Χλιαρός καφές Χλιαρή σοκολάτα	Σόδα Χυμός φρούτων Αλκοόλ (καταναλώστε με μέτρο)	Ροφήματα με βάση το γάλα ή φυτικά ροφήματα Χυμός φρούτων
Διάρκεια προγράμματος	2 λεπτά 22 δευτερόλεπτα	2 λεπτά 21 δευτερόλεπτα	2 λεπτά 45 δευτερόλεπτα	3 λεπτά 12 δευτερόλεπτα

* ανάλογα με το μοντέλο

Πρόσθετα			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Πρόγραμμα εξήγηση	Αυτό το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για να εξασφαλίζει λεία υφή, μετά την εκτέλεση ενός από τα προκαθορισμένα προγράμματα. Το RE-SPIN (επαναληπτική περιστροφή) χρειάζεται συχνά, για να επιτευχθεί η σωστή συνοχή, όταν έχετε μειώσει την ποσότητα ζάχαρης στα παρασκευάσματά σας.	Αυτό το πρόγραμμα ξεπλύνει καλά το προϊόν σας (εσωτερικός άξονας, καπάκι και λεπίδες), για να διευκολύνει τον καθαρισμό με σφουγγάρι.	Αυτό το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για να διπλώνει κομμάτια καραμέλας, μπισκότα, ξηρούς καρπούς, δημητριακά ή κατεψυγμένα φρούτα, για να προσαρμόζετε το παγωτό στις δικές σας γεύσεις. Κάντε μια τρύπα 4 εκ. στο κέντρο του παγωτού που έχετε ήδη ανακατέψει και προσθέστε έως και 50 γρ. συστατικών για να παρασκευάσετε ένα λείο, τραγανό παγωτό
Συστατικά που χρησιμοποιούνται	/	480 ml νερό 1 σταγόνα υγρό πιάτων.	Μπισκότα Ξηροί καρποί Σοκολάτα Γλυκά
Απαιτούμενα Προαιρετικά			
Διάρκεια προγράμματος	1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα	1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα	1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα

Αφού ολοκληρώσετε κάθε πρόγραμμα, πρέπει να βγάλετε το μπολ και να ελέγξετε τα αποτελέσματα πριν ξεκινήσετε το επόμενο πρόγραμμα.

** ανάλογα με το πρόγραμμα που χρησιμοποιείται. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στον πίνακα προγραμμάτων.

*** Υποχρεωτικό βήμα μόνο για το πρόγραμμα «Drinkable» (Πόσιμο).

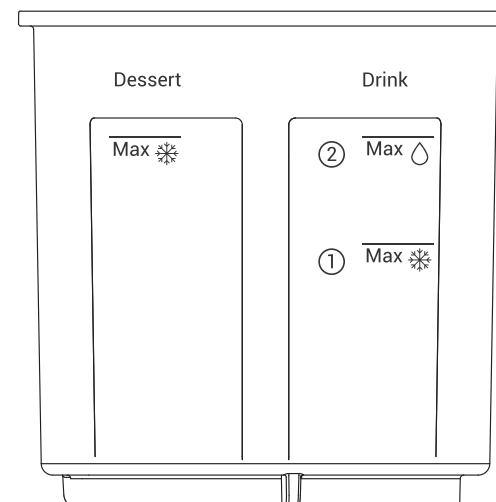
**** Το «Mix-in» (Ανάμειξη) είναι ένα προαιρετικό πρόγραμμα που διατίθεται μόνο μετά τη χρήση ενός προγράμματος «Scoopable» (Με δυνατότητα δημιουργίας μπάλας).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΕΠΕΙ:

- Προτείνονται μόνο κρύες συνταγές.
- Για να προετοιμαστεί για επεξεργασία, το φρούτο πρέπει είτε να θρυμματιστεί για να απελευθερωθεί ο χυμός του είτε να συνδυαστεί με άλλα συστατικά και να καταψυχθεί.
- Σεβαστείτε τη μέγιστη ωφέλιμη χωρητικότητα των μικρών μπολ.
- Για παρασκευάσματα ανάμειξης, δημιουργήστε μια τρύπα στο κέντρο της παρασκευής, για να προσθέσετε επιπλέον υλικά, όπως μπισκότα ή σταγόνες σοκολάτας.

- Καταψύξτε τις παρασκευές σε μικρά μπολ σε επίπεδη επιφάνεια.
- Καταψύξτε για τουλάχιστον 24 ώρες πριν εκτελέσετε ένα πρόγραμμα.
- Όταν επιλέγετε συνταγές για DESSERT (ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ), προσθέστε την παρασκευή μέχρι τη γραμμή MAX FILL (ΜΕΓ. ΠΛΗΡΩΣΗ) στη στήλη DESSERT (ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ) (στα αριστερά).
- Όταν επιλέγετε συνταγές DRINK (ΡΟΦΗΜΑ), προσθέστε τα συστατικά μέχρι τη γραμμή STEP 1 MAX (ΒΗΜΑ 1 ΜΕΓ.) (ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ FREEZE (ΚΑΤΑΨΥΞΗ)) στη στήλη DRINK (ΡΟΦΗΜΑ) (στα δεξιά), μετά από 24 ώρες κατάψυξης και πριν από την εγκατάσταση στο μηχάνημα, ρίξτε υγρό κάτω από τη γραμμή STEP 2 MAX (ΒΗΜΑ 2 ΜΕΓ.) (ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ DROP (ΠΤΩΣΗ)) πριν κλειδώσετε με το εξωτερικό καπάκι φλιτζανιού.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις συνταγές που παρέχονται στο ψηφιακό βιβλίο συνταγών.



ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ:

- Μην υπερβαίνετε τις γραμμές MAX (ΜΕΓ.) που σημειώνονται στον μικρό κάδο.
- Μην παγώνετε σκέτο νερό.

- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με άδειο δοχείο.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τα καπάκια στη θέση τους.
- Μην επιχειρήσετε να αλλάξετε τον μηχανισμό ασφάλισης. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Μην επεξεργάζεστε ένα συμπαγές κομμάτι πάγου ή παγάκια.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως μπλέντερ, μην επεξεργάζεστε ξηρά συστατικά και μην εκτελείτε εργασίες άλεσης.
- Μην παρασκευάζετε smoothie και μην επεξεργάζεστε σκληρά, χύδην υλικά.
- Μην ανακατεύετε καυτά υγρά.
- Μην εκτελέσετε ένα πρόγραμμα, εάν η παρασκευή δεν έχει καταψυχθεί σε επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τα μικρά μπολ σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τη μηχανή.
- Μην βάζετε όλα τα εξαρτήματα στο πλυντήριο, ελέγξτε τον πίνακα στη σελίδα 8.
- Τα προγράμματα RE-Spin και Mix-in δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σε κατσαρόλα που είναι στην κατάψυξη για 24 ώρες, αλλά μόνο επιπρόσθετα σε ένα πρόγραμμα Scorable ή Dinkables.
- Μην τοποθετείτε το επάνω κάλυμμα (D), τις λεπίδες (F) και τα εξαρτήματα του εξωτερικού βάζου (H) στην κατάψυξη.
- Μην προετοιμάζετε το παρασκεύασμά σας απευθείας στο μικρό μπολ πριν το καταψύξετε. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο κατάλληλο για αυτό το σκοπό.
- Μην βάζετε ζεστό παρασκεύασμα (>70°C) στο μικρό μπολ.

- Μην βάζετε το ζεστό παρασκεύασμα απευθείας στην κατάψυξη. Το παρασκεύασμα πρέπει πρώτα να έλθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν τοποθετηθεί στην κατάψυξη.
- Μην καταψύχετε ξανά ένα παρασκεύασμα μετά την εκτέλεση ενός προγράμματος.
- Μην πλένετε το κουτάλι σε θερμοκρασία πάνω από 70°C.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι η κατάψυξή σας έχει ρυθμιστεί μεταξύ 9°F και -7°F (-12°C έως -22°C). Η συσκευή DOLCI έχει σχεδιαστεί ειδικά για την επεξεργασία συστατικών εντός αυτού του εύρους θερμοκρασίας. Όταν ο κάδος σας έχει παγώσει εντός αυτού του εύρους, θα πρέπει να φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία μετά τα προγράμματα.

Για να αποφύγετε τυχόν προβλήματα, συνιστάται να καταψύξετε τον μικρό κάδο σε επίπεδη επιφάνεια μέσα στην κατάψυξη.

Συνιστάται η κατάψυξη της παρασκευής στον εσωτερικό κάδο για τουλάχιστον 24 ώρες, και ακόμη και μετά την κατάψυξη, μην τον αφήσετε ιδανικά περισσότερο από 24 ώρες, καθώς μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα.

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΟΥ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ	ΛΥΣΗ
E1	Βλάβη μοτέρ AC		Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μια συσκευή για προστασία από υπερθέρμανση. Εάν η συσκευή υπερθερμανθεί, θα απενεργοποιηθεί μόνη της. Αφήστε την να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά και, στη συνέχεια, αρχίστε να τη χρησιμοποιείτε ξανά. Μην παρασκευάσετε περισσότερα από 3 σκέυη συνεχόμενα. Περιμένετε 5 λεπτά μεταξύ κάθε παρασκευής. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με ένα από τα Κέντρα σέρβις.
E2	Δεν εντοπίστηκε λεπίδα		Ελέγξτε ότι η λεπίδα έχει τοποθετηθεί σωστά στο επάνω κάλυμμα (D). Επανεκκινήστε το πρόγραμμα.
E3	Η λεπίδα δεν βρίσκεται στη σωστή θέση κατά την ενεργοποίηση		Βεβαιωθείτε ότι τηρείτε τις ποσότητες των υλικών. Ελέγξτε τις συνταγές που παρέχονται με αυτό το προϊόν και εάν η λεπίδα βρίσκεται στη βάση του μπολ, να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό του. Τηρήστε την αναλογία των υλικών για μια νέα παρασκευή, και εκκινήστε ξανά το πρόγραμμα.
E4	Η πόρτα ανοίγει όταν είναι ενεργοποιημένο το πρόγραμμα		Ελέγξτε ότι η πόρτα έχει κλείσει και ασφαλίσει σωστά. Ελέγξτε ότι η λεπίδα έχει τοποθετηθεί σωστά στο επάνω κάλυμμα (D) και εκτελέστε ξανά το πρόγραμμα. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του προγράμματος.
E5	Το μπολ και το καπάκι δεν βρίσκονται στη σωστή θέση κατά την ενεργοποίηση		Ελέγξτε ότι η λεπίδα (F) έχει τοποθετηθεί σωστά στο επάνω κάλυμμα (D), ότι ο εσωτερικός κάδος (G) βρίσκεται μέσα στον μεγάλο κάδο (H) και ότι ο τελευταίος έχει τοποθετηθεί σωστά και έχει ασφαλίσει μέσα στη μηχανή. Εκτελέστε ξανά το πρόγραμμα.
E6	Βλάβη μοτέρ DC/ Εσφαλμένη θέση εκκίνησης		Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε ξανά. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα είναι κλειστή και ότι ο κάδος έχει τοποθετηθεί σωστά. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με ένα από τα Κέντρα σέρβις.

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ	ΛΥΣΗ
E7	Βλάβη μοτέρ DC/ Εσφαλμένη θέση τερματισμού		Βεβαιωθείτε ότι τηρείτε τις ποσότητες των υλικών. Ελέγξτε τις συνταγές που παρέχονται με αυτό το προϊόν. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε ξανά. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με ένα από τα Κέντρα σέρβις.
E8	Μοτέρ DC χωρίς φορτίο		Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε ξανά. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα είναι κλειστή και ότι ο κάδος έχει τοποθετηθεί σωστά. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με ένα από τα Κέντρα σέρβις.
E9	Κλειδωμένος ρότορας του μοτέρ DC		Βεβαιωθείτε ότι τηρείτε τις ποσότητες των υλικών. Ελέγξτε τις συνταγές που παρέχονται με αυτό το προϊόν. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε ξανά. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα είναι κλειστή και ότι ο κάδος έχει τοποθετηθεί σωστά. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με ένα από τα Κέντρα σέρβις.
E10	Το σημείο ανίχνευσης εξαφανίζεται		Υπάρχει ένα ηλεκτρονικό πρόβλημα με τη μηχανή σας. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε ξανά. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με ένα από τα Κέντρα σέρβις.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη.	Συνδέστε τη συσκευή.
	Ο κάδος ή το καπάκι δεν έχουν τοποθετηθεί ή ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε ότι ο κάδος ή το καπάκι είναι σωστά τοποθετημένα ή ασφαλισμένα, όπως φαίνεται στις οδηγίες.
	Η πόρτα δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έχει κλείσει σωστά προτού ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα.
	Το μαχαίρι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι.	Βεβαιωθείτε ότι το μαχαίρι είναι σωστά τοποθετημένο στο καπάκι (D).
	Το μπολ δεν είναι εντελώς κλειδωμένο πάνω στο προϊόν.	Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι καλά κλειδωμένο. Μπορεί να υπάρχει παγετός κάτω από το μπολ που εμποδίζει το εντελώς κλείδωμα.

EL

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Δυσκολία επιτυχίας σε ορισμένες συνταγές	Ακατάλληλη συνταγή.	Οι προσωπικές συνταγές σας ή όσες προέρχονται από το Internet ενδέχεται να μην είναι κατάλληλες για τη συσκευή και τα εξαρτήματά της (ποσότητες, διάρκεια κ.λπ.) Πριν ξεκινήσετε μια συνταγή, βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες που παρέχονται στις Οδηγίες χρήσης.
		Ακολουθήστε τις αναλογίες των συνταγών που δίνονται σε αυτές τις οδηγίες.
Υπερβολικοί κραδασμοί	Η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια ή δεν είναι σταθερή.	Τοποθετήστε την σε επίπεδη επιφάνεια.
	Πάρα πολλά υλικά.	Μειώστε την ποσότητα των υλικών που επεξεργάζεστε (μέχρι τη γραμμή MAX).
Δυσκολία επιτυχίας σε ορισμένες συνταγές	Ακατάλληλη συνταγή.	Οι προσωπικές συνταγές σας ή όσες προέρχονται από το Internet ενδέχεται να μην είναι κατάλληλες για τη συσκευή και τα εξαρτήματά της (ποσότητες, διάρκεια κ.λπ.) Πριν ξεκινήσετε μια συνταγή, βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες που παρέχονται στις Οδηγίες χρήσης.
	Σφάλμα επιλογής προγράμματος.	Ελέγξτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό πρόγραμμα για τη συνταγή σας.
Διαρροή από το κάλυμμα	Ο όγκος νερού είναι πολύ μεγάλος.	Μειώστε την ποσότητα των υλικών.
	Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ασφαλίστε καλά το καπάκι στον κάδο.
	Λείπει το λάστιχο.	Τοποθετήστε το λάστιχο στο καπάκι.
	Το λάστιχο έχει κοπεί ή έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε το λάστιχο, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο τμήμα σέρβις.
	η φλάντζα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	τοποθετήστε τη τσιμούχα στο περίβλημά της και στη σωστή πλευρά.
Οσμή στο μοτέρ	όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για πρώτη φορά ή σε περίπτωση υπερφόρτωσης του μοτέρ που προκαλείται από υπερβολικά πολλά υλικά ή κομμάτια που είναι πολύ σκληρά ή πολύ μεγάλα.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (τουλάχιστον 30 λεπτά) και μειώστε την ποσότητα των υλικών στο μικρό παγωμένο μπολ.

AÇIKLAMA

- A. Dondurma makinesi
- B. Kontrol paneli
- C. Güvenlik kapısı
- D. Dış konteyner kapağı
- E. Conta
- F. Bıçaklar
- G. Küçük dondurucu kasesi için kapak
- H. Küçük dondurucu kase
- I. Dış kap
- J. Kaşık *

PROGRAMLAR:

Her program, tekrar karıştırmaya gerek kalmadan baştan sona lezzetli ve mükemmel sonuçlar elde etmek için özenle tasarlanmıştır. Programlar süre ve hız açısından farklılık gösterir, her özel tarifte mükemmel kremli sonuçlar elde etmek için optimum ayarlar kullanılır.

Kaşıkla servis edilebilir						
	 Sorbete	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yogurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Program ayrıntıları	Meyve, su ve şeker kullanarak lezzetli soğuk tatlılar hazırlayın. Az miktarda şekerin kolayca çözünmesini sağlamak için, kullanılan meyveye bağlı olarak püre haline getirilmesi önerilir.	Süt bazlı tarifleri ve dilediğiniz aromaları kullanarak, yoğun ve kremli top dondurmalar hazırlamak için mükemmel bir seçenektir.	Süt bazlı tarifleri seçip sevdiğiniz tatlıları ekleyerek yumuşak ve kremli kıvamda İtalyan tarzı dondurmalar yapabilirsiniz.	En sevdiğiniz yoğurtları sağlıklı soğuk tatlılara dönüştür.	Düşük şekerli veya az yağlı, yüksek protein içeren dondurmalar hazırlamak için idealdir Uyarı: Düşük şekerli bazı tariflerde, karıştırma işleminden önce sıvı eklenmesi gerekebilir.	Kahvaltı veya brunch'ta vitamin ve besin açısından zengin soğuk yiyecekler hazırlamak isteyen, sağlığına özen gösteren tüketiciler için tasarlandı.

TR

Kaşıkla servis edilebilir						
						
Dondurulması gereken malzemelere örnek	Meyve (püre/ meyve suyu) Şeker veya yerine kullanılabilecek tatlandırıcılar (bal/agave şurubu)	Krema veya Süt Tam yağlı krema	Süt Tam yağlı Şeker veya yerine kullanılabilecek tatlandırıcılar (bal/agave şurubu)	Her türlü yoğurt Süt Şeker veya yerine kullanılabilecek tatlandırıcılar (bal/agave şurubu)	Bitkisel içecekler Şeker veya yerine kullanılabilecek tatlandırıcılar (bal/agave şurubu)	Her türlü yoğurt / Tam yağlı süt Şeker veya yerine kullanılabilecek tatlandırıcılar (bal/agave şurubu)
Gerekli İsteğe bağlı	Su	Meyve (püre/meyve suyu/ meyve ezmesi) Çikolata Şekerlemeler	Meyve (püre/ meyve suyu/meyve ezmesi) Çikolata Şekerlemeler	Meyve (püre/ meyve suyu/meyve ezmesi) Çikolata Şekerlemeler	Meyve (püre/ meyve suyu/meyve ezmesi)	Meyve (püre/ meyve suyu/ meyve ezmesi) Tahıllar
Program length	3 dk 14 sn	3 dk 16 sn	3 dk 45 sn	3 dk 14 sn	3 dk 41 sn	3 dk 41 sn

İçilebilir				
				
Program detail	İnce taneli dokuya sahip olan ferahlatıcı içecekler hazırlamak için idealdir. Sorbe benzeri bir doku verebileceğinden meyve suları veya meyve püresi kullanmayın.	Kafelerdeki kadar iyi olan kahveli soğuk içecekler hazırlayın. Farklı bir lezzet katmak için tercihinize göre süt veya alternatif bir malzeme ekleyin.	Alkol ve/veya su içeren soğuk içecekler hazırlamak için idealdir. Bu programın ilk adımında püre, yoğun meyve suları veya alkol kullanmayın.	Ev yapımı dondurmanız, süt ve karıştırmalık diğer malzemeleri birleştirerek, tek bir dokunuşla pürüzsüz milkshake'ler hazırlayın.
Dondurulması gereken malzemelere örnek	Su şurubu Soda	Ilık kahve Ilık çikolata	Su Soda	Süt Şeker veya yerine kullanılabilecek tatlandırıcılar (bal/agave şurubu)
Gerekli İsteğe bağlı		Şeker veya yerine kullanılabilecek tatlandırıcılar (bal/agave şurubu) Süt	Şeker veya yerine kullanılabilecek tatlandırıcılar (bal/agave şurubu) Limon suyu	Meyve suyu Krema Meyve (bütün/püre/meyve suyu/meyve ezmesi)
Karıştırmadan önce eklenecek malzemelere örnek	Su şurubu Soda	Ilık kahve Ilık çikolata	Soda Meyve suyu	Süt veya bitki bazlı içecekler
Gerekli İsteğe bağlı			Alkol (ölçülü tüketin)	Meyve suyu
Program uzunluğu	2 dk 22 sn	2 dk 21 sn	2 dk 45 sn	3 dk 12 sn

Ekstra			
			
Program açıklaması	Bu program, önceden tanımlanmış programlardan birini çalıştırdıktan sonra pürüzsüz bir doku elde edilmesini sağlamak için tasarlanmıştır. Hazırladığınız karışımlardaki şeker miktarını azalttığınızda doğru kıvamı yakalamak için TEKRAR KARIŞTIRMA işlemine sıklıkla ihtiyaç duyulur.	Bu program ürününüzü (iç şaft, kapak ve bıçaklar) iyice durulayarak süngerle temizleme işlemini kolaylaştırır.	Bu program, dondurmanızı kişiselleştirmek için şekerleme, kurabiye, kuruyemiş, tahıl veya dondurulmuş meyveleri parçalara ayırarak karıştırmak üzere tasarlanmıştır. Önceden karıştırdığınız dondurmanın ortasında 4 cm'lik bir delik açın ve pürüzsüz, çıtır çıtır bir dondurma elde etmek için en fazla 50 g olacak şekilde malzeme ekleyin
Kullanılan malzemeler	/	480 g su 1 damla bulaşık deterjanı.	'Bisküvi Kuruyemiş Çikolata Şekerlemeler
Gerekli İsteğe bağlı			
Program uzunluğu	1 dk 30 sn	1 dk 30 sn	1 dk 30 sn

Her programı tamamladıktan sonra, bir sonraki programa başlamadan önce kabı çıkarmalı ve sonuçları kontrol etmelisiniz.

** kullanılan programa bağlıdır. Daha fazla bilgi için program tablosuna bakın.

*** Yalnızca "İçilebilir program" için zorunlu adım.

**** "İçeride karıştırma" yalnızca "Kepçe ile alınabilir" programı kullanıldıktan sonra kullanılabilen isteğe bağlı bir programdır.

UYARI

ŞUNLARI YAPIN:

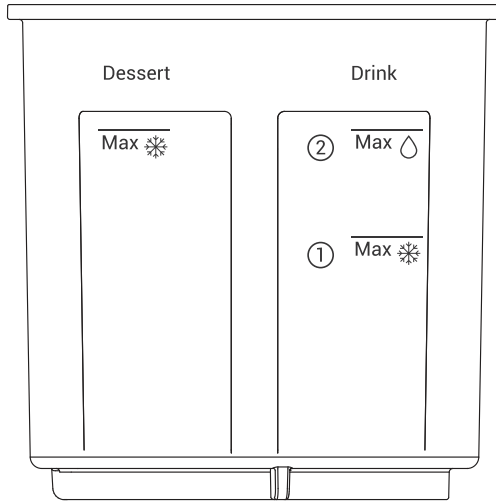
- Yalnızca soğuk tarifler önerin.
- Meyvenin işleme alınmadan önce ya suyunun çıkması için ezilmesi ya da diğer malzemelerle karıştırılarak dondurulması gerekir.
- Küçük kaselerin maksimum kullanılabılır kapasitesine uyun.
- Karıştırmalık malzemeler kullanıyorsanız hazırladığınız karışımın ortasında kurabiye veya çikolata parçacıkları gibi ekstra malzemeleri eklemek amacıyla bir boşluk açın.
- Küçük kaptaki karışımı düz bir yüzeyde dondurun.
- Bir programı çalıştırmadan önce en az 24 saat boyunca dondurun.
- DESSERT (TATLI) tariflerini seçtiğinizde lütfen karışımı DESSERT (TATLI) sütunundaki (solda) MAX FILL (MAKSİMUM DOLUM) çizgisini geçmeyecek şekilde ekleyin.

TR

163

162

- DRINK (İÇECEK) tariflerini seçtiğinizde lütfen malzemeleri DRINK (İÇECEK) sütunundaki (sağda) STEP 1 MAX (FREEZE ICON) [ADIM 1 MAKS. (DONMUŞ SİMGESİ)] çizgisini geçmeyecek şekilde ekleyin. 24 saat dondurduktan sonra ve cihaza eklemekten önce, sıvıyı STEP 2 MAX (DROP ICON) [ADIM 2 MAKS. (DAMLA SİMGESİ)] çizgisinin altına gelecek şekilde ekleyin ve ardından dış haznenin kapağını kilitleyin.
- En iyi sonuçlar için dijital tarif kitabında verilen tarifleri izleyin.



ŞUNLARI YAPMAYIN:

- Küçük kasede işaretlenen MAX çizgilerini aşmayın.
- Yalnızca suyu dondurmayın.
- Hazne boşken cihazı çalıştırmayın.
- Kapaklar takılı değilse cihazı çalıştırmayın.
- Kilitleme mekanizmasını değiştirmeye çalışmayın. Cihazı kullanmadan önce haznenin ve kapağın doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Katı bir buz bloku veya buz küpleri koymayın.
- Kutuda yer almayan diğer aksesuarları kullanmayın.
- Cihazı blender olarak kullanmayın, kuru malzemeleri işlemeyin ve öğütme işlemleri gerçekleştirmeyin.

- Smoothie yapmayın veya sert, dağılıbilir malzemeleri işlemeyin.
- Sıcak sıvıları karıştırmayın.
- Karışım düz bir şekilde dondurulmamışsa programı çalıştırmayın.
- Küçük kaseleri mikrodalga fırına koymayın.
- Makineye zarar verebileceğinden aşındırıcı süngerler veya temizlik maddeleri kullanmayın.
- Parçaların hepsini bulaşık makinesine koymayın (lütfen 8. sayfadaki tabloya bakın).
- RE-Spin ve Mix-in programları, 24 saat boyunca dondurucuda kalmış bir tencerede kullanılmamalıdır; yalnızca Scoppable veya Dinkables programına ek olarak kullanılmalıdır.
- Üst kapak (D), bıçaklar (F) ve dış kavanoz (H) aksesuarlarını dondurucuya koymayın.
- Hazırlayacağınız yemeği dondurmadan önce doğrudan küçük kasede hazırlamayın. Bu amaca uygun bir kap kullanın.
- Küçük kaseye sıcak (>70°C) preparat koymayın.
- Sıcak hazırladığınız yemeği doğrudan dondurucuya koymayın. Hazırlanan karışım, dondurucuya konulmadan önce oda sıcaklığına getirilmelidir.
- Bir programı çalıştırdıktan sonra preparatı tekrar dondurmayın.
- Kaşığı 70°C'nin üzerindeki bir sıcaklıkta yıkamayın.

DONDURMAYA YÖNELİK İPUÇLARI

En iyi sonuçları elde etmek için dondurucunuzun -12 °C ile -21 °C arasında ayarlandığından emin olun. DOLCI, bu sıcaklık aralığındaki malzemeleri işlemek üzere özel olarak tasarlanmıştır. Kap bu aralıkta dondurulduğunda, programlardan sonra ideal sıcaklığa ulaşmalıdır.

Herhangi bir sorunla karşılaşmamak için küçük kabı dondurucuda düz bir zeminde dondurmanız önerilir.

Hazırlanan karışımın iç kaptaki en az 24 saat dondurulması önerilir ve nihai sonucu etkileyebileceğinden dondurulduktan sonra bile 24 saatten uzun süre bekletilmemesi idealdir.

ÜRÜNÜM ÇALIŞMIYOR

KOD	HATA AÇIKLAMASI	ŞEMA	ÇÖZÜM
E1	AC motoru arızası		Cihazınızı aşırı ısınmaya karşı korumak için bir cihaz ile donatılmıştır. Cihazınız aşırı ısınır sa kendi kendine kapanır. Yaklaşık 30 dakika soğumaya bırakın ve tekrar kullanmaya başlayın. Lütfen arka arkaya 3'ten fazla kavanoz hazırlamayın. Her hazırlık arasında 5 dakika bekleyin. Hata devam ederse lütfen Servis Merkezlerimizden biriyle iletişime geçin.
E2	Bıçak algılanmadı		Lütfen bıçağın üst kapağa (D) doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin. Programı yeniden başlatın.
E3	Güç açıkken bıçak doğru yerde değil		Malzeme miktarlarına uyduğunuzdan emin olun. Bu ürünle birlikte verilen tarifleri kontrol edin ve bıçak, kabın alt kısmındaysa lütfen dikkatli bir şekilde kullanın. Lütfen yeni bir hazırlık yaparken doğru malzeme oranlarına uyun ve programı yeniden başlatın.
E4	Program açıkken kapı açık		Lütfen kapının düzgün bir şekilde kapatıldığını ve kilitlendiğinden emin olun. Bıçağın üst kapağa (D) düzgün takılıp takılmadığını kontrol edin ve programı yeniden çalıştırın. Lütfen program işlemi sırasında kapağı açmayın.
E5	Güç açıkken kap + kapak doğru yerde değil		Lütfen bıçağın (F) üst kapağa (D) düzgün şekilde takıldığını, iç kabın (G) büyük kabın (H) içine yerleştirildiğinden ve sonuncusunun doğru şekilde yerleştirildiğinden ve makine içine kilitlendiğinden emin olun. Programı yeniden çalıştırın.
E6	DC motoru arızası / Hatalı başlatma konumu		Lütfen makineyi KAPATIN, fişi çekin, tekrar takın ve yeniden başlatın. Kapağın kapalı olduğundan ve kabın doğru şekilde takıldığını emin olun. Hata devam ederse lütfen Servis Merkezlerimizden biriyle iletişime geçin.

KOD	HATA AÇIKLAMASI	ŞEMA	ÇÖZÜM
E7	DC motoru arızası / Hatalı bitirme konumu		Malzeme miktarlarına uyduğunuzdan emin olun. Bu ürünle birlikte verilen tarifleri kontrol edin. Lütfen makineyi KAPATIN, fişi çekin, tekrar takın ve yeniden başlatın. Hata devam ederse lütfen Servis Merkezlerimizden biriyle iletişime geçin.
E8	DC motoru yüksüz		Lütfen makineyi KAPATIN, fişi çekin, tekrar takın ve yeniden başlatın. Kapağın kapalı olduğundan ve kabın doğru şekilde takıldığını emin olun. Hata devam ederse lütfen Servis Merkezlerimizden biriyle iletişime geçin.
E9	DC motoru kilitli-rotor		Malzeme miktarlarına uyduğunuzdan emin olun. Bu ürünle birlikte verilen tarifleri kontrol edin. Lütfen makineyi KAPATIN, fişi çekin, tekrar takın ve yeniden başlatın. Kapağın kapalı olduğundan ve kabın doğru şekilde takıldığını emin olun. Hata devam ederse lütfen Servis Merkezlerimizden biriyle iletişime geçin.
E10	Algılama noktası kayboluyor		Makinenizde elektronik bir sorun var. Lütfen makineyi KAPATIN, fişi çekin, tekrar takın ve yeniden başlatın. Hata devam ederse lütfen Servis Merkezlerimizden biriyle iletişime geçin.

HATA AÇIKLAMASI	AYRINTI	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor	Cihaz prize takılı değil.	Cihazı takın.
	Kap veya kapak doğru şekilde yerleştirilmemiş veya kilitlenmemiş.	Kabın veya kapağın talimatlardaki gibi doğru yerleştirildiğini veya kilitlendiğini kontrol edin.
	Kapak düzgün kilitlenmemiş.	Bir program başlatmadan önce kapının düzgünce kapatıldığını emin olun.
	Bıçak kapağa doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Bıçağın kapağa (D) doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
	Kase ürüne tam olarak kilitlenmemiş.	Kasenin güvenli bir şekilde kilitlendiğinden emin olun. Kase altında don oluşmuş olabilir ve kasenin tam olarak kilitlenmesini engelleyebilir.

HATA AÇIKLAMASI	AYRINTI	ÇÖZÜM
Belirli tarifleri yerine getirirken zorluk yaşıyor	Uygun olmayan tarif.	Kişisel tarifleriniz veya internetten alınan tarifler, cihazınız ve aksesuarları için uygun olmayabilir (miktar, zamanlama vb. açısından). Bir tarife başlamadan önce, her zaman kullanıcı kılavuzundaki talimatlara bakın.
		Bu talimatlarda verilen tariflerin oranlarına göre hareket edin.
Aşırı titreşim	Cihaz düz bir yüzeye yerleştirilmemiş veya dengeli değil.	Düz bir yüzeye koyun.
	Çok fazla malzeme var.	İşlenmiş malzemelerin miktarını azaltın (MAX çizgisine kadar).
Belirli tarifleri yerine getirirken zorluk yaşıyor	Uygun olmayan tarif.	Kişisel tarifleriniz veya internetten alınan tarifler, cihazınız ve aksesuarları için uygun olmayabilir (miktar, zamanlama vb. açısından). Bir tarife başlamadan önce, her zaman kullanıcı kılavuzundaki talimatlara bakın.
	Program seçim hatası.	Tarifiniz için doğru programı kullanıp kullanmadığınızı kontrol edin.
Kapakтан sızıyor	Su hacmi çok fazla.	Malzemelerin miktarını azaltın.
	Kapak düzgün yerleştirilmemiş veya kilitlenmemiş.	Kapağı kaba güvenli bir şekilde takın.
	Conta yok.	Contayı kapağın üzerine yerleştirin.
	Conta kesilmiş veya hasar görmüş.	Contayı değiştirin, yetkili servisle iletişime geçin.
	Conta doğru konumlandırılmamış.	Contayı yuvasına ve doğru tarafa yerleştirin.
Motorda koku	Cihaz ilk kez kullanılırken veya çok sert ya da çok büyük malzemeler ya da parçalar nedeniyle motorun aşırı yükü maruz kalması durumunda.	Cihazınızı soğumaya bırakın (en az 30 dakika) ve donmuş küçük kaptaki malzeme miktarını azaltın.

وصف الخطأ	التفاصيل	الحل
اهتزازات زائدة	لم يتم وضع الجهاز على سطح مستوٍ أو الجهاز غير ثابت.	وضع الجهاز على سطح مستوٍ.
	تمت إضافة الكثير من المكونات.	تقليل كمية المكونات المعالجة (حتى خط MAX).
صعوبة نجاح وصفات معينة	وصفات غير مناسبة.	قد لا تكون وصفاتك الشخصية أو تلك المأخوذة من الإنترنت مناسبة لجهازك وملحقاته (الكميات والمدة، إلخ). قبل بدء تحضير الوصفة، تأكد من اتباع تعليمات الاستخدام الواردة في تعليمات الاستخدام.
	خطأ في اختيار البرنامج.	التأكد من استخدام البرنامج الصحيح لوصفتك.
تسرّب من الغطاء	مستوى الماء مرتفع للغاية.	تقليل كمية المكونات.
	الغطاء غير مثبت في موضعه أو مقفل على نحو صحيح.	أقفل الغطاء بأمان على الوعاء.
	السداة مفقودة.	وضع السداة على الغطاء.
	السداة مقطوعة أو تالفة.	تغيير السداة، التواصل مع مركز خدمة معتمد.
	الحشية غير موضوعة بشكل صحيح.	ضع الختم في مكانه وعلى الجانب الصحيح.
	عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، أو في حال زيادة حمل المحرك بسبب إضافة كمية كبيرة جدًا من المكونات أو بسبب قطع صلبة أو كبيرة جدًا.	اترك جهازك ليبرد (30 دقيقة على الأقل) وقلل كمية المكونات في الوعاء المجمد الصغير.
رائحة المحرك		

منتج لا يعمل

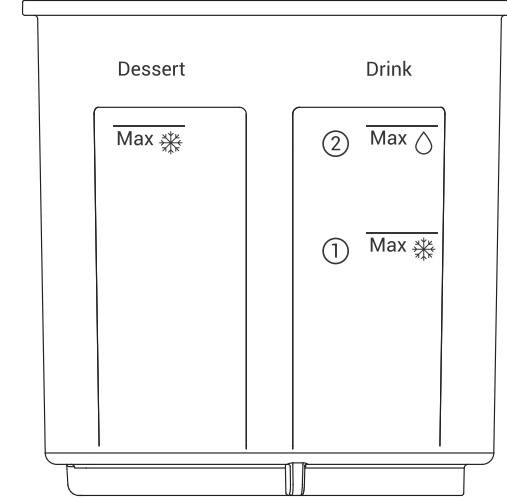
الرمز	وصف الخطأ	الرسم التوضيحي	الحل
E8	تعدّد تحميل محرك التيار المستمر		يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز وفصله وإعادة توصيله والبدء من جديد. وتأكد من أن الباب مغلق وأن الوعاء مثبت بشكل جيد. وإذا استمر الخطأ، فيُرجى التواصل مع أحد مراكز الخدمة لدينا.
E9	دوار محرك التيار المستمر مقفل		تأكد من أنك تحترم كميات المكونات المسموحة. وتحقق من الوصفات المقدمة مع هذا المنتج. يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز وفصله وإعادة توصيله والبدء من جديد. وتأكد من أن الباب مغلق وأن الوعاء مثبت بشكل جيد. وإذا استمر الخطأ، فيُرجى التواصل مع أحد مراكز الخدمة لدينا.
E10	تختفي نقطة الكشف		يواجه جهازك مشكلة إلكترونية. يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز وفصله وإعادة توصيله والبدء من جديد. وإذا استمر الخطأ، فيُرجى التواصل مع أحد مراكز الخدمة لدينا.

وصف الخطأ	التفاصيل	الحل
الجهاز لا يعمل	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	قم بتوصيل الجهاز.
	لم يتم وضع الوعاء أو الغطاء العلوي أو تثبيتهما على نحو صحيح.	تأكد من وضع الوعاء أو الغطاء وتثبيتهما بطريقة صحيحة وفقاً للتعليمات.
	الباب غير مغلق بشكل صحيح.	تأكد من إغلاق الباب بشكل صحيح قبل بدء تشغيل البرنامج.
	السكين غير مثبت في موضعه في الغطاء.	تأكد من وضع السكين بشكل صحيح في الغطاء (D).
صعوبة نجاح وصفات معينة	وصفات غير مناسبة.	قد لا تكون وصفاتك الشخصية أو تلك المأخوذة من الإنترنت مناسبة لجهازك وملحقاته (الكميات والمدة، إلخ). قبل بدء تحضير الوصفة، تأكد من اتباع تعليمات الاستخدام الواردة في تعليمات الاستخدام.
		اتبع كميات الوصفات الواردة في هذه التعليمات.

الرمز	وصف الخطأ	الرسم التوضيحي	الحل
E1	فشل محرك التيار المتردد		تم تجهيز جهازك بجهاز للحماية من ارتفاع درجة الحرارة. إذا ارتفعت درجة حرارة جهازك أكثر من اللازم، فسيتم إيقاف تلقائيًا عن العمل. اتركه ليبرد لمدة 30 دقيقة ثم ابدأ استخدامه من جديد. يُرجى عدم تحضير أكثر من 3 أواني على التوالي. انتظر لمدة 5 دقائق بين كل عملية تحضير. وإذا استمر الخطأ، فيُرجى التواصل مع أحد مراكز الخدمة لدينا.
E2	لم يتم التعرف على الشفرة		يُرجى التأكد من أن الشفرة مثبتة بشكل صحيح على الغطاء العلوي (D). يمكنك بعد ذلك إعادة تشغيل البرنامج.
E3	لم يتم وضع الشفرة في المكان الصحيح عند تشغيل الجهاز		تأكد من أنك تحترم كميات المكونات المسموحة. وتحقق من الوصفات المقدمة مع هذا المنتج. وإن كانت الشفرة في الجزء السفلي من الوعاء، فيُرجى توخي الحذر في التعامل معها. يُرجى احترام نسبة المكونات عند تحضير وصفة جديدة وتشغيل البرنامج من جديد.
E4	الباب مفتوح عند تشغيل الجهاز		يُرجى التأكد من أن الباب مغلق ومقفّل بشكل صحيح. وتأكد من تثبيت الشفرة بشكل صحيح على الغطاء العلوي (D). ثم قم بتشغيل البرنامج من جديد. يُرجى عدم فتح الباب أثناء تشغيل البرنامج.
E5	لم يتم وضع الوعاء + الغطاء في المكان الصحيح عند تشغيل الجهاز		يُرجى التأكد من أن الشفرة (F) مثبتة بشكل صحيح على الغطاء العلوي (D)، وأن الوعاء الداخلي (G) موضوع داخل الوعاء الكبير (H) وأن هذا الأخير مثبت بشكل صحيح وبإحكام داخل الجهاز. يمكنك بعد ذلك تشغيل البرنامج من جديد.
E6	فشل محرك التيار المستمر / موضع البدء غير صحيح		يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز وفصله وإعادة توصيله والبدء من جديد. وتأكد من أن الباب مغلق وأن الوعاء مثبت بشكل جيد. وإذا استمر الخطأ، فيُرجى التواصل مع أحد مراكز الخدمة لدينا.
E7	فشل محرك التيار المستمر / موضع الانتهاء غير صحيح		تأكد من أنك تحترم كميات المكونات المسموحة. وتحقق من الوصفات المقدمة مع هذا المنتج. يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز وفصله وإعادة توصيله والبدء من جديد. وإذا استمر الخطأ، فيُرجى التواصل مع أحد مراكز الخدمة لدينا.

AR

- عند اختيار وصفات المشروبات، تُرجى إضافة المكونات وصولاً إلى خط الحد الأقصى بالخطوة 1 (رمز التجميد) في عمود المشروبات (على اليمين). بعد 24 ساعة من التجميد وقبل وضع المكونات في الجهاز، صب السائل إلى ما دون خط الحد الأقصى للخطوة 2 (رمز القطرة) قبل الإغلاق باستخدام غطاء الكوب الخارجي.
- للحصول على أفضل النتائج، اتبع الوصفات المقدمة في كتاب الوصفات الرقمي.



نصائح التجميد

- لا تخلط السوائل الساخنة.
- لا تشغل أحد البرامج إذا لم تكن الحلوى المُحضرة مجمدةً وذات سطح مستو.
- لا تضع الأوعية الصغيرة في الميكروويف.
- لا تستخدم الإسفنج الكاشط أو مواد التنظيف لأنها قد تضر الجهاز.
- لا تضع جميع القطع في غسالة الصحون، يُرجى التحقق من الجدول في الصفحة 8.
- لا ينبغي استخدام برامج RE-Spin و Mix-in على وعاء تم وضعه في الفريزر لمدة 24 ساعة، ولكن فقط بالإضافة إلى برنامج Scoppable أو Dinkables.
- لا تضع الغطاء العلوي (D) والشفرات (F) وملحقات الجرة الخارجية (H) في الفريزر.
- لا تقومي بتحضير مكوناتك مباشرة في الوعاء الصغير قبل التجميد. استخدم حاوية مناسبة لهذا الغرض.
- لا تضعي المكونات الساخنة (<70 درجة مئوية) في الوعاء الصغير.
- لا تضعي المستحضر الساخن مباشرة في الفريزر. يجب أولاً ترك المستحضر حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعه في الفريزر.
- لا تقم بإعادة تجميد المستحضر بعد تشغيل البرنامج.
- لا تغسل الملعقة بدرجة حرارة أعلى من 70 درجة مئوية.

تأكد من ضبط الفريزر بين 9 درجة فهرنهايت و-7 درجة فهرنهايت لتحقيق أفضل النتائج. جهاز DOLCI مصمم خصيصاً لمعالجة المكونات ضمن نطاق درجة الحرارة هذا. ينبغي أن يصل الوعاء إلى درجة الحرارة المثالية بعد البرامج عند تجميده ضمن هذا النطاق.

يُنصح بتجميد الوعاء الصغير على سطح مستو داخل الفريزر لمنع أي مشكلات.

يُوصى بتجميد الحلوى المُحضرة في الوعاء الداخلي لمدة 24 ساعة على الأقل، وحتى بعد تجميدها، يُفضل عدم تركها لأكثر من 24 ساعة، حيث يمكن أن يؤثر ذلك على النتيجة النهائية.

الإجراءات غير المسموح بها:

- لا تتجاوز خطوط الحد الأقصى الموضحة على الوعاء الصغير.
- لا تجمد الماء وحده.
- لا تشغل الجهاز عندما تكون حاويته فارغة.
- لا تشغل الجهاز عندما لا تكون الأغذية في مكانها.
- لا تحاول تغيير آلية القفل. تأكد من تركيب الحاوية والغطاء بشكل صحيح قبل استخدام الجهاز.
- لا تعالج كتل الثلج الصلبة أو مكعبات الثلج.
- لا تستخدم الملحقات الأخرى غير المضمنة في العبوة.
- لا تستخدم الجهاز كخلاط ولا تعالج المكونات الجافة ولا تستخدمه في عمليات الطحن.
- لا تستخدم الجهاز في تحضير السمودي أو معالجة المكونات الصلبة السائبة.

'الخلط الإضافي'			
Mix In	Rinsing	Re Spin	
هذا البرنامج مصمم لإضافة قطع من الحلوى، أو الكوكيز، أو المكسرات، أو حبوب الإفطار، أو الفاكهة المجمدة إلى الآيس كريم لتخصيصه حسب الرغبة. احفر حفرة بقطر 4 سم في وسط الآيس كريم المخلوط مسبقاً، وأضف ما يصل إلى 50 جراماً من المكونات لتحصل على آيس كريم ذي قوام ناعم ومقرمش.	يعمل هذا البرنامج على تشطيف منتجك جيداً (العمود الداخلي والغطاء والشفرات) لتسهيل التنظيف بالإسفنج.	هذا البرنامج مصمم لضمان توفير قوام ناعم بعد تشغيل أحد البرامج المحددة مسبقاً. غالباً ما توجد حاجة إلى إعادة الدوران لتحقيق القوام المناسب عند تقليل كمية السكر في الحلوى المُحضرة.	برنامه توضیح
البسكويت المكسرات الشوكولاتة الحلويات	480 غرام من الماء نقطة واحدة من سائل غسيل الأطباق.	/	المكونات المستخدمة ضروري اختياري
دقيقة 30 ثانية	دقيقة 30 ثانية	دقيقة 30 ثانية	طول البرنامج

يسر منكم إتمام هر برنامه، باید کاسه را بیرون بیاورید و قبل از شروع برنامه بعدی، نتایج را بررسی کنید برنامه.

** اعتماداً على البرنامج المستخدم. لمزيد من التفاصيل، راجع جدول البرنامج.

** خطوة إلزامية لـ "برنامج Drinkable (قابل للشرب)" فقط.

**** Mix-in" (الخلط داخل الوعاء" هو برنامج اختياري متاح بعد استخدام "برنامج Scoopable (قابل للتقديم)" فقط.

تحذير

الإجراءات المسموح بها:

- اقتراح الوصفات الباردة فقط.
- لتحضير الفاكهة للمعالجة، يجب إما هرسها لاستخراج عصيرها، أو دمجها مع مكونات أخرى وتجميدها.
- الالتزام بالسعة القصوى العملية للأوعية الصغيرة.
- لتحضير الحلوى ذات المكونات المضادة، احفر حفرةً في وسط الحلوى المُحضرة لإضافة المكون الإضافي مثل الكوكيز أو رقائق الشوكولاتة.
- تجميد الحلوى المُحضرة في أوعية صغيرة على سطح مستو.
- التجميد لمدة 24 ساعة على الأقل قبل تشغيل البرنامج.
- عند اختيار وصفات الحلويات، تُرجى إضافة الحلوى المُحضرة وصولاً إلى خط الملء الأقصى في عمود الحلويات (على اليسار).

سهل الغرف

Smoothie Bowl	Light Ice Cream	Frozen Yoghurt	Gelato	Ice Cream	Sorbet	
جميع أنواع الزبادي / الحليب كامل الدسم السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف) القشدة الفاكهة (مهروسة) في هيئة صلصلة / عجين حبوب الإفطار	المشروبات النباتية بدائل السكر (العسل / شراب الأغاف) الفاكهة (مهروسة) في هيئة صلصلة / عجين	جميع أنواع الزبادي الحليب السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف) القشدة الفاكهة (مهروسة) في هيئة صلصلة / عجين الشوكولاتة حلويات	الحليب كامل الدسم السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف) الفاكهة (مهروسة) في هيئة صلصلة / عجين الشوكولاتة الحلويات	الكسترد أو الحليب كامل الدسم الفاكهة (مهروسة) في هيئة صلصلة / عجين الشوكولاتة الحلويات	الفاكهة (مهروسة) في هيئة صلصلة / عجين الماء	أمثلة على المكونات التي ينبغي تجميدها ضرورية اختيارية
دقائق و41 ثانية 3	دقائق و41 ثانية 3	دقائق و14 ثانية 3	دقائق و45 ثانية 3	دقائق و16 ثانية 3	دقائق و14 ثانية 3	طول البرنامج

صالح للشرب

Milkshake	Cocktail	Frappe	Slushy	
حليب مخفوق "مليك شيك" ناعم بلمسة واحدة عن طريق خلط الآيس كريم المنزلي المفضل لديك، والحليب، والإضافات.	الجهاز مثالي لتحضير مشروبات مجمدة تحتوي على الكحوليات و/أو الماء. لا تستخدم الفاكهة المهروسة أو عصائر الفاكهة السميكة أو الكحوليات في الخطوة الأولى من هذا البرنامج.	اصنع مشروبات القهوة المجمدة بنفيس جودة تلك التي تقدم في المقاهي. أضف الحليب أو بدائله التي تختارها لإضافة لمسة مميزة.	الجهاز مثالي لتحضير مشروبات تروي العطش ذات قوام حبيبي ناعم. لا تستخدم عصائر الفاكهة أو الفاكهة المهروسة في هيئة صلصلة، والتي من شأنها أن تجعل القوام يشبه الشراب.	تفاصيل البرنامج
الحليب السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف) عصير الفاكهة الكسترد الفاكهة (كاملة) / مهروسة في هيئة صلصلة / عجين	الماء الصودا السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف) عصير الليمون	القهوة الفاترة الشوكولاتة الفاترة السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف) الحليب	شراب السكر والماء الصودا	أمثلة على المكونات التي ينبغي تجميدها ضرورية اختيارية
الحليب أو المشروبات النباتية عصير الفاكهة	الصودا عصير الفاكهة (ينبغي استهلاكها باعتدال)	القهوة الفاترة الشوكولاتة الفاترة	شراب السكر والماء الصودا	مثال على المكونات التي ينبغي إضافتها قبل الخلط ضروري اختياري
دقائق و12 ثانية 3	دقائق و45 ثانية 2	دقائق و21 ثانية 2	دقائق و22 ثانية 2	طول البرنامج

الوصف

- A. جهاز صنع الآيس كريم
B. لوحة التحكم
C. باب الأمان
D. غطاء الحاوية الخارجي
E. السدادة
F. الشفرات
G. غطاء لوعاء الفريزر الصغير
H. وعاء تجميد صغير
I. الجرة الخارجية
J. ملعقة*

البرامج

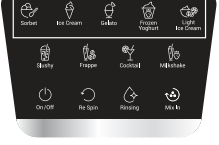
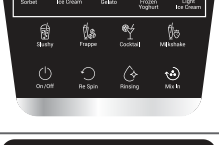
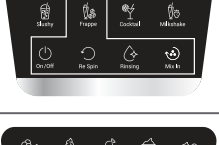
صُمم كل برنامج بخبرة ليمنحك نتائج لذيذة ومثالية من البداية من دون الحاجة إلى إعادة الدوران. تختلف البرامج من حيث المدة والسرعة، وذلك باستخدام الإعدادات المثلى لتحقيق نتائج ذات قوام كريمي مثالي لكل وصفة محددة.

سهل الغرف

 Smoothie Bowl	 Light Ice Cream	 Frozen Yoghurt	 Gelato	 Ice Cream	 Sorbet	
هذا الجهاز مصمم للمستهلكين المهتمين بصحتهم والذين يرغبون في إعداد حلوى مجمدة مليئة بالفيتامينات والعناصر الغذائية ومثالية للإفطار أو الغداء.	إنه مثالي لصنع الآيس كريم قليل السكر أو الدسم، والذي يمكنك تحضيره ليكون غنيًا بالبروتين	يحول الجهاز الزبادي المفضل لديك إلى حلويات مجمدة صحية.	اختر الوصفات القائمة على منتجات الألبان وأضف النكهات التي تحبها لتحضير آيس كريم ذي قوام كريمي وناعم على الطريقة الإيطالية.	الجهاز مثالي لتحضير آيس كريم سميك وكريمي القوام وسهل الغرف باستخدام وصفات قائمة على منتجات الألبان والنكهات من اختيارك.	اصنع حلويات مجمدة لذيذة باستخدام الفاكهة والماء والسكر. من الأفضل هرس الفاكهة لضمان الذوبان السهل لكميات السكر الصغيرة، بناءً على نوع الفاكهة المستخدمة.	تفاصيل البرنامج

* حسب النموذج

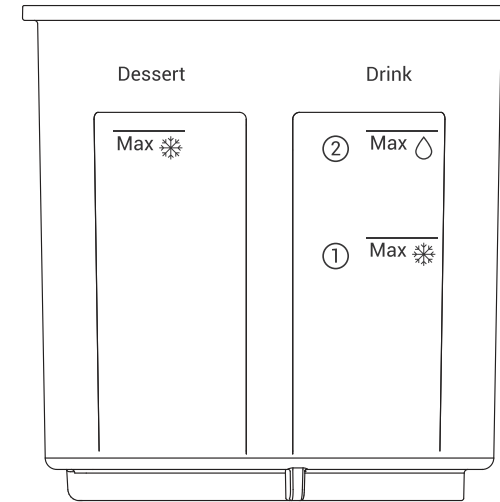
توضیح خطا	جزئیات	راه حل
لرزش بیش از حد	دستگاه روی سطح صافی قرار نگرفته یا پایدار نیست.	آن را روی سطح صافی قرار دهید.
	مواد غذایی خیلی زیاد است.	مقدار موادی را که می‌خواهید تهیه کنید کاهش دهید (تا خط MAX مواد اضافه کنید).
مشکل در تهیه برخی از دستورات غذایی	دستور تهیه نامناسب.	دستورات غذایی شخصی یا دستوراتی که از اینترنت گرفته شده ممکن است برای دستگاه شما و لوازم جانبی آن (از نظر مقدار، مدت زمان و غیره) مناسب نباشد. قبل از شروع دستور غذایی، حتماً دستورات داده شده در کتابچه «دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه» را دنبال کنید.
	خطا در انتخاب برنامه.	بررسی کنید که از برنامه مناسب دستور غذایی استفاده می‌کنید.
درپوش نشستی دارد	مقدار آب استفاده شده خیلی زیاد است.	مقدار مواد را کاهش دهید.
	درب درست قرار نگرفته یا قفل نشده است.	درب را محکم در داخل پارچ قفل کنید.
	واشر در درب قرار ندارد.	واشر را در داخل درپوش قرار دهید.
	واشر درپوش بریده شده یا خراب است.	واشر را عوض کنید، با خدمات مجاز تماس بگیرید.
	واشر به درستی قرار نگرفته است.	مهر و موم را در محفظه آن و در سمت درست قرار دهید.
	وقتی دستگاه برای اولین بار استفاده می‌شود یا وقتی که به دلیل بیش از حد بودن قطعات مواد غذایی خیلی سفت یا خیلی بزرگ، بار روی موتور خیلی زیاد است.	صبر کنید تا دستگاه خنک شود (حداقل ۳۰ دقیقه) و مقدار مواد غذایی داخل کاسه کوچک فریزر را کاهش دهید.

کد	توضیح خطا	دیاگرام	راه حل
E1	AC نقص موتور		دستگاه شما مجهز به سیستمی است که از آن در مقابل گرم شدن بیش از حد جلوگیری می کند. اگر دستگاه داغ کرد، خودبه خود خاموش می شود، ۳۰ دقیقه صبر کنید تا خنک شود و سپس دوباره شروع به استفاده از آن کنید. لطفاً بیشتر از ۳ پارچ پشت سر هم آماده نکنید. بین هر آماده سازی ۵ دقیقه صبر کنید. اگر خطا همچنان ادامه دارد، لطفاً با یکی از مراکز خدمات ما تماس بگیرید.
E2	تیغه شناسایی نشد		بررسی کنید که تیغه درست روی درپوش بالایی (D) نصب شده باشد. برنامه را دوباره راه اندازی کنید.
E3	هنگام روشن بودن تیغه در جای درست قرار نگرفته است		مطمئن شوید که مقدار مواد لازم را رعایت کرده اید. دستورات تهیه ای را که به همراه این محصول ارائه شده است بررسی کنید و اگر تیغه در کف کاسه است هنگام جابه جا کردن آن مراقب باشید. نسبت مواد لازم را هنگام تهیه یک غذای جدید رعایت کنید و دوباره برنامه را راه اندازی کنید.
E4	هنگام روشن بودن برنامه در باز شده است		بررسی کنید که درب درست بسته شده و قفل شده باشد. بررسی کنید که تیغه درست روی درپوش بالایی (D) نصب شده باشد و برنامه را دوباره اجرا کنید. در مدت زمانی که برنامه در حال اجرا است لطفاً درب را باز نکنید.
E5	هنگام روشن بودن کاسه + درپوش درست قرار نگرفته است		بررسی کنید که تیغه (F) درست روی درپوش بالایی (D) نصب شده باشد، کاسه داخلی (G) در داخل کاسه بزرگ (H) باشد و این کاسه درست در داخل دستگاه نصب شده و قفل شده باشد. برنامه را دوباره اجرا کنید.
E6	نقص موتور DC / موقعیت شروع نادرست است		دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره به برق بزنید و راه اندازی کنید. مطمئن شوید که درب بسته شده باشد و کاسه درست نصب شده باشد. اگر خطا همچنان ادامه دارد، لطفاً با یکی از مراکز خدمات ما تماس بگیرید.
E7	نقص موتور DC / موقعیت پایان نادرست است		مطمئن شوید که مقدار مواد لازم را رعایت کرده اید. دستورات تهیه ای را که به همراه این محصول ارائه شده است بررسی کنید. دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره به برق بزنید و راه اندازی کنید. اگر خطا همچنان ادامه دارد، لطفاً با یکی از مراکز خدمات ما تماس بگیرید.

کد	توضیح خطا	دیاگرام	راه حل
E8	موتور DC بدون بار است		دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره به برق بزنید و راه اندازی کنید. مطمئن شوید که درب بسته شده باشد و کاسه درست نصب شده باشد. اگر خطا همچنان ادامه دارد، لطفاً با یکی از مراکز خدمات ما تماس بگیرید.
E9	موتور DC روتور قفل است		مطمئن شوید که مقدار مواد لازم را رعایت کرده اید. دستورات تهیه ای را که به همراه این محصول ارائه شده است بررسی کنید. دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره به برق بزنید و راه اندازی کنید. مطمئن شوید که درب بسته شده باشد و کاسه درست نصب شده باشد. اگر خطا همچنان ادامه دارد، لطفاً با یکی از مراکز خدمات ما تماس بگیرید.
E10	نقطه شناسایی ناپدید می شود		دستگاه شما یک مشکل الکترونیکی دارد. دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره به برق بزنید و راه اندازی کنید. اگر خطا همچنان ادامه دارد، لطفاً با یکی از مراکز خدمات ما تماس بگیرید.

توضیح خطا	جزئیات	راه حل
دستگاه کار نمی کند	دستگاه به برق وصل نیست.	دستگاه را به برق وصل کنید.
	کاسه یا درپوش درست در جای خود قرار نگرفته یا قفل نشده است.	بررسی کنید که تیغه همانطور که در دستورالعمل ها نشان داده شده درست در درپوش جا گرفته یا قفل شده باشد.
	درب درست قفل نشده است.	قبل از شروع برنامه مطمئن شوید که درب درست بسته شده باشد.
	تیغه درست در درپوش جای نگرفته است.	مطمئن شوید که تیغه درست در درپوش (D) جا گرفته باشد.
	کاسه کاملاً روی محصول قفل نشده است.	مطمئن شوید که کاسه به خوبی قفل شده است. ممکن است یخ زدگی زیر کاسه وجود داشته باشد که از قفل شدن کامل آن جلوگیری کند.
مشکل در تهیه برخی از دستورات غذایی	دستور تهیه نامناسب.	دستورات غذایی شخصی یا دستوراتی که از اینترنت گرفته شده ممکن است برای دستگاه شما و لوازم جانبی آن (از نظر مقدار، مدت زمان و غیره) مناسب نباشد. قبل از شروع دستور غذایی، حتماً دستورات داده شده در کتابچه «دستورالعمل های استفاده از دستگاه» را دنبال کنید.
		نسبت های داده شده در دستورات غذایی این دستورالعمل ها را رعایت کنید.

- وقتی دستور تهیه DRINK را انتخاب می‌کنید، مواد اولیه را تا خط STEP 1 MAX (نماد فریز) روی ستون DRINK (در سمت راست) پر کنید. پس از ۲۴ ساعت فریز کردن و قبل از نصب کردن فنجان در دستگاه (قبل از قفل کردن آن با درپوش خارجی فنجان)، مایع را تا زیر خط STEP 2 MAX (نماد قطره) پر کنید.
- برای بهترین نتیجه، دستور العمل های ارائه شده در کتاب دستور العمل دیجیتال را دنبال کنید.



- اگر مواد آماده شده به طور یکنواخت فریز نشده است برنامه را اجرا نکنید.
- کاسه‌های کوچک را در مایکروفر قرار ندهید.
- از اسفنج‌های خشن یا مواد شوینده خشن استفاده نکنید زیرا ممکن است به دستگاه آسیب برسانند.
- همه قطعات را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید، به جدول صفحه 8 مراجعه کنید.
- برنامه های RE-Spin و Mix-in را نباید روی قابلمه ای که به مدت 24 ساعت در فریزر بوده است، استفاده کرد، بلکه فقط باید علاوه بر برنامه Scoppable یا Dinkables استفاده شود.
- پوشش بالایی (D)، تیغه ها (F) و لوازم جانبی شیشه بیرونی (H) را در فریزر قرار ندهید.
- آماده سازی خود را مستقیماً در کاسه کوچک قبل از انجماد آماده نکنید. از ظرف مناسب برای این منظور استفاده کنید.
- آماده سازی داغ (بیش از 70 درجه سانتیگراد) را در کاسه کوچک قرار ندهید.
- آماده سازی داغ را مستقیماً در فریزر قرار ندهید. آماده سازی ابتدا باید قبل از قرار دادن در فریزر به دمای اتاق برسد.
- پس از اجرای یک برنامه، یک آماده سازی را دوباره منجمد نکنید.
- قاشق را در دمای بالاتر از 70 درجه سانتی گراد نشوید.

نکاتی برای فریز کردن

برای دستیابی به بهترین نتیجه، مطمئن شوید که دمای فریزر بین ۹ درجه فارنهایت و -۷ درجه فارنهایت است. DOLCI منحصر برای این محدوده دما طراحی شده است. وقتی کاسه در این محدوده دما یخ می‌زند، باید پس از اجرای برنامه به دمای ایده‌آل برنامه برسد.

برای جلوگیری از هرگونه مشکل، توصیه می‌کنیم که کاسه کوچک را روی سطحی صاف در داخل فریزر قرار دهید.

توصیه می‌شود که مواد را در کاسه میانی برای حداقل ۲۴ ساعت فریز کنید، و حتی پس از اینکه فریز شد، ایده‌آل این است که آن را بیشتر از ۲۴ ساعت در فریزر نگذارید تا روی نتیجه نهایی تأثیر نگذارد.

انجام ندهید:

- از خط حداکثر MAX علامت‌زده شده روی کاسه کوچک بیشتر پر نکنید.
- فقط آب را فریز نکنید.
- از راه‌اندازی دستگاه با محفظه خالی خودداری کنید.
- از راه‌اندازی دستگاه بدون قرار دادن درپوش خودداری کنید.
- سعی نکنید که مکانیزم قفل را تغییر دهید. قبل از استفاده از دستگاه مطمئن شوید که محفظه و درپوش درست نصب شده‌اند.
- قطعه جامدی از یخ یا قطعات یخ را در دستگاه نریزید.
- از لوازم جانبی دیگری که در این جعبه ارائه نشده‌اند استفاده نکنید.
- از این دستگاه به‌عنوان مخلوط‌کن استفاده نکنید، مواد اولیه خشک را در دستگاه نریزید یا عملیات آسیاب کردن با این دستگاه انجام ندهید.
- برای تهیه اسموتی از مواد اولیه سخت یا شل استفاده نکنید.
- مایعات داغ را مخلوط نکنید.

اضافی			
			
Mix In	Rinsing	Re Spin	
این برنامه طراحی شده است تا برای سفارشی کردن بستنی، قطعاتی از شکلات، بیسکویت، مغزها، غلات، یا میوه پخزده با آن ترکیب کند. در وسط بستنی از قبل مخلوط شده‌تان سوراخی ۴ سانتیمتری ایجاد کنید و تا ۵۰ گرم از مواد اولیه را اضافه کنید تا یک بستنی نرم و کروچنده داشته باشید.	این برنامه محصول را به طور کامل می‌شوید (محور داخلی، درب و تیغه‌ها) تا تمیزکاری با اسفنج را راحت‌تر کند.	این برنامه طراحی شده است تا از داشتن بافتی نرم پس از اجرای یکی از برنامه‌های از قبل تعریف‌شده اطمینان حاصل کند. RE-SPIN اغلب برای دستیابی به همگونی مناسب هنگامی که مقدار شکر را در دستور تهیه کم می‌کنید لازم است.	برنامه توضیح
بیسکویت مغزها شکلات شیرینی	۴۸۰ گرم آب قطره مایع ظرفشویی ۱	/	مواد اولیه استفاده شده
			الزامی ی‌رایت‌خ
دقیقه و ۳۰ ثانیه ۱	دقیقه و ۳۰ ثانیه ۱	دقیقه و ۳۰ ثانیه ۱	طول برنامه

پس از اتمام هر برنامه، باید کاسه را بیرون بیاورید و قبل از شروع برنامه بعدی، نتایج را بررسی کنید. برنامه.

** به برنامه مورد استفاده بستگی دارد. برای جزئیات بیشتر به جدول برنامه‌ها نگاه کنید.

*** مرحله اجباری فقط برای «برنامه Drinkable».

**** «Mix-in» یک برنامه اختیاری است که فقط پس از استفاده از «برنامه Scoopable» در دسترس است.

هشدار

انجام دهید:

- فقط برای تهیه دسرهای سرد پیشنهاد می‌شود.
- قبل از تهیه این دسرها، میوه باید یا له شود تا آب آن جدا شود، یا با مواد اولیه دیگر ترکیب شود و فریز شود.
- برای کاسه‌های کوچک حداکثر مفید ظرفیت را در نظر بگیرید.
- برای ترکیباتی که به آن اضافه می‌شود، سوراخی در وسط بستنی یا دسر ایجاد کنید تا مواد اضافی از قبیل بیسکویت، یا چیپس شکلاتی را اضافه کنید.
- کاسه‌های کوچک مواد اولیه را روی سطحی صاف فریز کنید.
- قبل از شروع یک برنامه حداقل این مواد را به مدت ۲۴ ساعت فریز کنید.
- وقتی دستورات تهیه DESSERT را انتخاب می‌کنید، مواد اولیه را تا خط MAX FILL روی ستون DESSERT (در سمت چپ) پر کنید.

قابل اسکوپ کردن						
همه نوع ماست / شیر کامل / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آگار)	نوشیدنی‌های گیاهی / جایگزین‌های شکر (عسل / شیر / شیر آگار)	همه نوع ماست / شیر / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آگار)	شیر خامه کامل / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آگار)	کسترد یا شیر خامه کامل / میوه / پوره / آب / میوه / شیرینی	میوه (کامل / پوره) / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آب)	مثالی از مواد اولیه برای فریز کردن الزامی اختیاری
خامه / میوه (کامل / پوره) / شکر / آب / میوه / شیرینی	میوه (کامل / پوره) / شکر / آب / میوه / شیرینی	خامه / میوه (کامل / پوره) / شکر / آب / میوه / شیرینی	شیر / میوه (کامل / پوره) / شکر / آب / میوه / شیرینی	شیر / میوه (کامل / پوره) / شکر / آب / میوه / شیرینی	شیر / میوه (کامل / پوره) / شکر / آب / میوه / شیرینی	طول برنامه
۳ دقیقه و ۱۴ ثانیه	۳ دقیقه و ۴۱ ثانیه	۳ دقیقه و ۱۴ ثانیه	۳ دقیقه و ۴۵ ثانیه	۳ دقیقه و ۱۶ ثانیه	۳ دقیقه و ۱۴ ثانیه	طول برنامه

قابل نوشیدن				
				
Milkshake	Cocktail	Frappe	Slushy	
میلک‌شیک‌های نرم و لطیف تنها با یک لمس با ترکیب بستنی خانگی موردعلاقه‌تان با شیر و افزودنی‌های دلخواه.	برای تهیه نوشیدنی‌های یخی حاوی الکل و/یا آب عالی است.	نوشیدنی‌های قهوه یخی را به همان خوبی کافی‌شاپ تهیه کنید. برای تنوع شیر یا جایگزین‌های شیر را به انتخاب خود اضافه کنید.	ایده‌آل برای تهیه نوشیدنی‌های برطرف‌کننده تشنگی با بافتی ریزدانه و لطیف. از آب‌میوه یا پوره استفاده نکنید زیرا بافتی شربت مانند می‌دهد.	جزئیات برنامه
شیر / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آگار) / آب میوه / کسترد / میوه (کامل / پوره) / آب / میوه / شیرینی	آب / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آگار) / آب لیمو	قهوه ولرم / شکلات ولرم / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آگار) / شیر	شربت رقیق / سودا	مثالی از مواد اولیه برای فریز کردن الزامی اختیاری
شیر یا نوشیدنی گیاهی / آب میوه	سودا / آب میوه	قهوه ولرم / شکلات ولرم	شربت رقیق / سودا	مثالی از مواد اولیه برای افزودن قبل از مخلوط کردن الزامی اختیاری
۳ دقیقه و ۱۲ ثانیه	۲ دقیقه و ۴۵ ثانیه	۲ دقیقه و ۲۱ ثانیه	۲ دقیقه و ۲۲ ثانیه	طول برنامه

توضیح

- A. بستنی‌ساز
B. پانل کنترل
C. در ایمنی
D. پوشش بیرونی ظرف
E. واشر
F. تیغه‌ها
G. درب کاسه فریزر کوچک
H. کاسه انجماد کوچک
I. پارچ خارجی
J. قاشق*

برنامه‌ها

هر برنامه اختصاصاً طراحی شده تا از همان ابتدا نتایج خوشمزه و عالی تولید کند بدون اینکه نیازی به چرخاندن دوباره باشد. سرعت و طول مدت برنامه‌ها متفاوت است و از تنظیمات بهینه برای دستیابی به نتایج خامه‌ای و عالی برای هر دستور تهیه خاص استفاده می‌کند.

قابل اسکوپ کردن

 Smoothie Bowl	 Light Ice Cream	 Frozen Yoghurt	 Gelato	 Ice Cream	 Sorbet	
برای مصرف‌کنندگان سالم پسندی که می‌خواهند دسر یخی‌شان مملو از ویتامین‌ها و مواد مغذی باشد، برای صبحانه یا چاشت عالی است.	برای تهیه بستنی‌های کم‌شکر یا کم چربی، که می‌تواند مملو از پروتئین باشد ایده‌آل است	ماست مورد علاقه‌تان به دسرهایی یخی و سالم تبدیل می‌شود.	دستور تهیه‌ای بر پایه لبنیات انتخاب کنید و طعم‌های دلخواه را برای تهیه بستنی سبک ایتالیایی کرمی نرم و کش دار اضافه کنید.	برای تهیه بستنی‌های کرمی غلیظ و قابل اسکوپ کردن، با استفاده از دستورات تهیه بر پایه لبنیات و طعم‌های دلخواه عالی است.	با میوه، آب و شکر دسرهای یخی خوشمزه‌ای درست کنید. برای اطمینان از حل شدن مقدار کمی شکر، بهتر است بسته به نوع میوه‌ای که استفاده می‌کنید، آن را به صورت پوره درآورید.	چربیات برنامه

