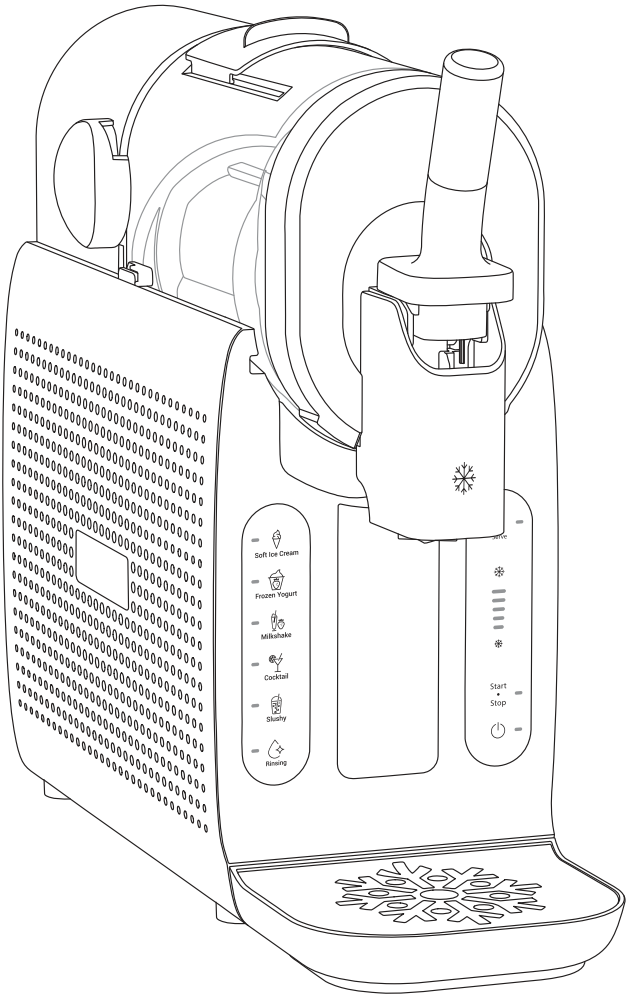
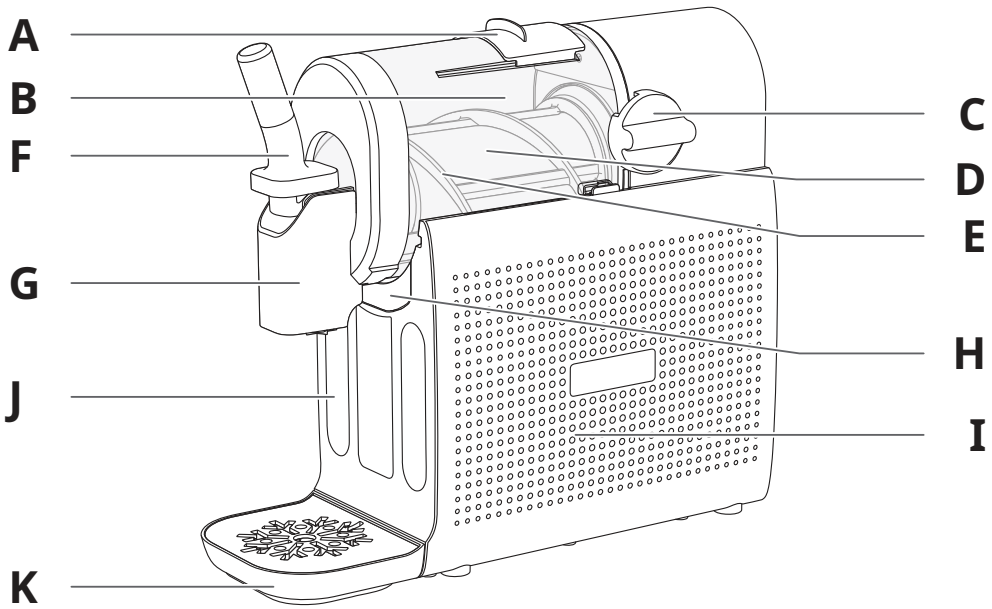
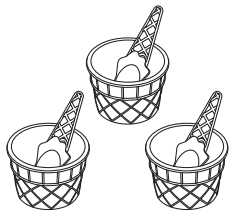


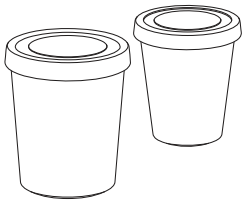
EN
FR
BG
BS
CS
DE
EL
ET
HR
SL
PL
SR
IT
RU
LV
RO
TR
SK
LT
HU
UK



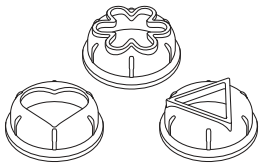
ACCESSORIES* / ACCESSOIRES* / АКСЕСОАРИ* / DODACI* / PŘÍSLUŠENSTVÍ* / ZUBEHÖR* / ΑΞΕΣΟΥΑΡ* / LISATARVIKUD* / PRIBOR* / DODATKI* / AKCESORIA* / ДОДАТНА ОПРЕМ ... / ACCESSORI* / АКСЕССУАРЫ* / PIEDERUMI* / ACCESORII* / AKSESUARLAR* / PRÍSLUŠENSTVO* / PRIEDAI* / KIEGÉSZÍTŐK* / АКСЕСУАРИ*



L



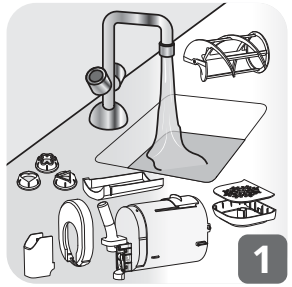
M

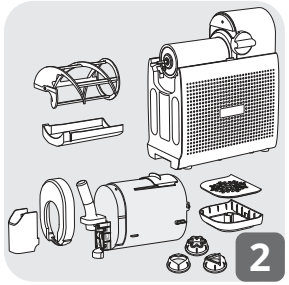


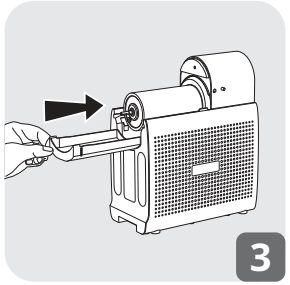
N

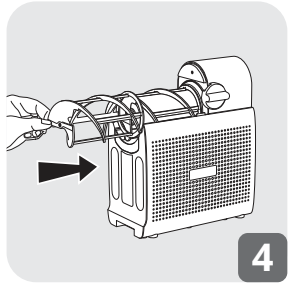
*(acessories depending on the model) / *(accessoires selon le modèle) / *(аксесоари в зависимост от модела) / *(dodatna oprema zavisi od modela) / *(příslušenství v závislosti na modelu) / *(Zubehör je nach Modell) / *(αξεσουάρ ανάλογα με το μοντέλο) / *(lisatarvikud olenevalt mudelist) / *(pribor ovisi o modelu) / *(dodatna oprema je odvisna od modela) / *(akcesoria w zależności od modelu) / *(додатна опрема у зависности од модела) / *(accessori a seconda del modello) / *(акссуары в зависимости от модели) / *(piederumi atkarībā no modeļa) / *(accesorii în funcţie de model) / *(aksesuarlar modele bağlıdır) / *(príslušenstvo v závislosti od modelu) / *(priedai priklauso nuo modelio) / *(a tartozékok modelltől függően választhatók) / *(аксесуари залежно від моделі)

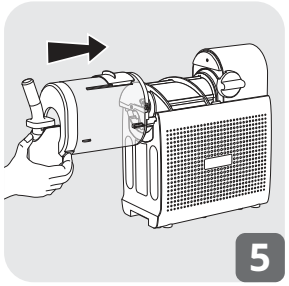
ASSEMBLE YOUR PRODUCT / ASSEMBLEZ VOTRE PRODUIT / СГЛОБЕТЕ ВАШИЯ ПРОДУКТ / SASTAVITE SVOJ PROIZVOD / SESTAVTE SI SVŮJ VÝROBEK / MONTIEREN SIE IHR PRODUKT / ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΑΣ / PANGE OMA TOODE KOKKU / SASTAVITE SVOJ PROIZVOD / SESTAVITE SVOJ IZDELEK / ZŁÓŻ SWÓJ PRODUKT / САСТАВИТЕ СВОЈ ПРОИЗВОД / ASSEMBLARE IL TUO PRODOTTO / СОБЕРИТЕ СВОЙ ПРОДУКТ / SASALIKT SAVU PRODUKTU / ASAMBLAŢI-VĂ PRODUSUL / ÜRÜNÜNÜZÜ MONTAJLAYIN / ZOSTAVTE SI VÝROBOK / SURINKITE SAVO GAMINĮ / TERMÉK ÖSSZEÁLLÍTÁSA / ЗБЕРІТЬ СВІЙ ВИРІБ

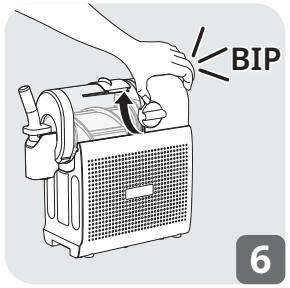


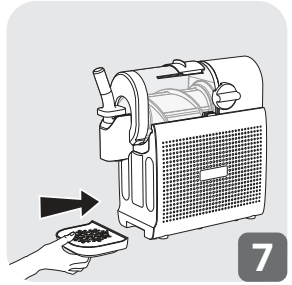


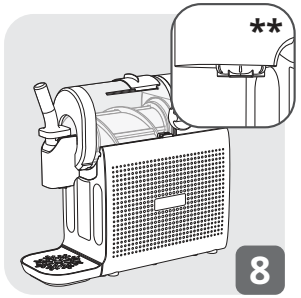




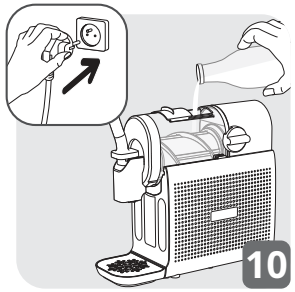


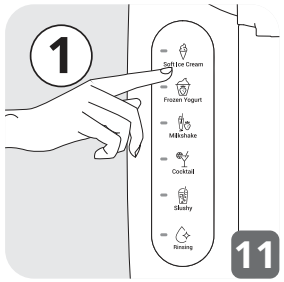


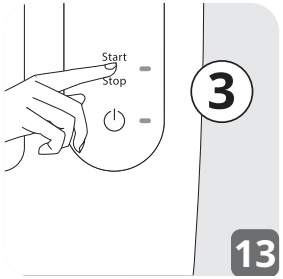


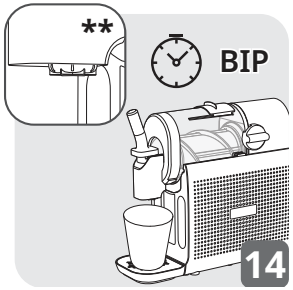


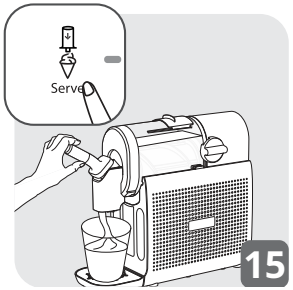
USING YOUR PRODUCT / UTILISATION DE VOTRE PRODUIT / ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ ПРОДУКТ / KORIŠTENJE VAŠEG PROIZVODA / POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO PRODUKTU / VERWENDUNG IHRES PRODUKTS / ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΑΣ / TOOTE KASUTAMINE / KORIŠTENJE VAŠEG PROIZVODA / UPORABA IZDELKA / KORZYSTANIE Z PRODUKTU / КОРИШЋЕЊЕ ВАШЕГ ПРОИЗВОДА / UTILIZZO DEL PRODOTTO / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРОДУКТА / PRODUKTA LIETOŠANA / UTILIZAREA PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ / ÜRÜNÜNÜZÜ KULLANMA / POUŽÍVANIE VÝROBKU / PRODUKTO NAUDOJIMAS / A TERMÉK HASZNÁLATA / ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРОДУКТУ





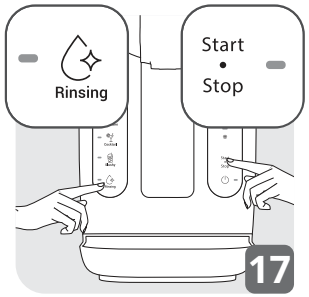


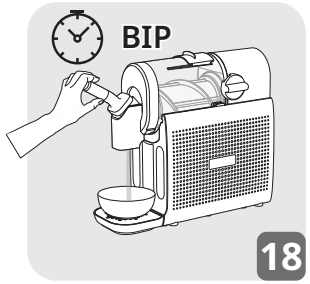




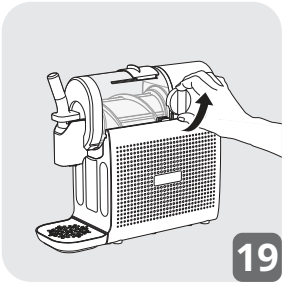
** Only for ice cream

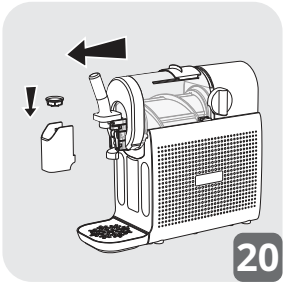
RINSING YOUR PRODUCT FOR EASY CLEANING / RINCER VOTRE PRODUIT POUR UN NETTOYAGE FACILE / ИЗПЛАКВАНЕ НА ПРОДУКТА ЗА ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ / ISPIRANJE PROIZVODA ZA LAKŠE ČIŠĆENJE / OPLÁCHNUTÍ VÝROBKU PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ / SPÜLEN SIE IHR PRODUKT FÜR EINE EINFACHE REINIGUNG AB / ΞΕΠΛΥΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΑΣ ΓΙΑ ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ / TOOTE LOPUTAMINE LIHTSA PUHASTAMISE JAOKS / ISPIRANJE PROIZVODA ZA LAKŠE ČIŠĆENJE / IZPIRANJE IZDELKA ZA ENOSTAVNEJŠE ČIŠČENJE / PŁUKANIE PRODUKTU W CELU ŁATWEGO CZYSZCZENIA / ИСПИРАЊЕ ПРОИЗВОДА ЗА ЛАКО ЧИШЋЕЊЕ / RISCIACQUARE IL PRODOTTO PER UNA PULIZIA FACILE / ОПОЛАСКИВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ / PRODUKTA SKALOŠANA VIEGLAI TĪRĪŠANAI / CLĂTIREA PRODUSULUI PENTRU O CURĂȚARE UȘOARĂ / KOLAY TEMİZLİK İÇİN ÜRÜNÜNÜZÜ DURULAYIN / OPLÁCHNUTIE VÝROBKU PRE JEDNODUCHÉ ČISTENIE / GAMINIO SKALAVIMAS, KAD JĮ BŪTŲ LENGVAI VALYTI / A TERMÉK ÖBLÍTÉSE A KÖNNYŰ TISZTÍTÁS ÉRDEKÉBEN / ПРОМИВАННЯ ВИРОБУ ДЛЯ ЛЕГКОГО ЧИЩЕННЯ

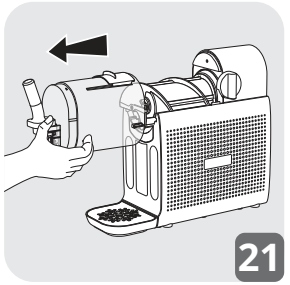


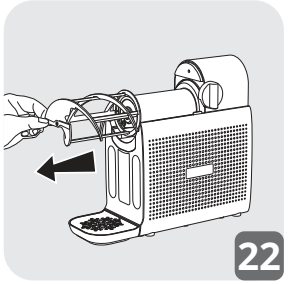


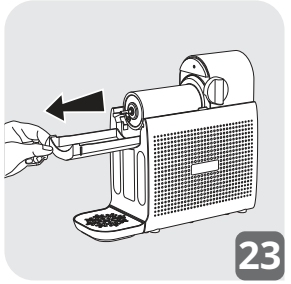
DISASSEMBLE YOUR PRODUCT / DÉMONTEZ VOTRE PRODUIT / РАЗГЛОБЕТЕ ВАШИЯ ПРОДУКТ / RASTAVITE SVOJ PROIZVOD / ROZBORTE SVŮJ VÝROBEK / ZERLEGUNG IHRES PRODUKTS / ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΑΣ / VÕTA OMA TOODE LAHTIVÕTMISEKS / RASTAVITE SVOJ PROIZVOD / RAZSTAVITE SVOJ IZDELEK / ROZEBRAĆ SWÓJ PRODUKT / РАСТАВИТЕ СВОЈ ПРОИЗВОД / SMONTA IL TUO PRODOTTO / РАЗОБЕРИТЕ ВАШ ПРОДУКТ / IZJAUKT SAVU PRODUKTU / DEZASAMBLAȚI PRODUSUL / ÜRÜNÜNÜZÜ SÖKÜN / ROZOBERAJTE SVOJ PRODUKT / IŠARDYKITE SAVO GAMINĮ / SZÉTSZERELJE SZÉT A TERMÉKÉT / РОЗБЕРІТЬ СВІЙ ВИРІБ

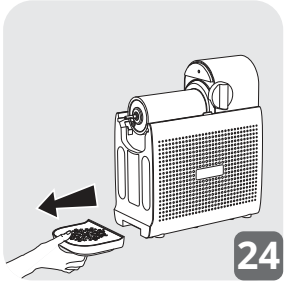


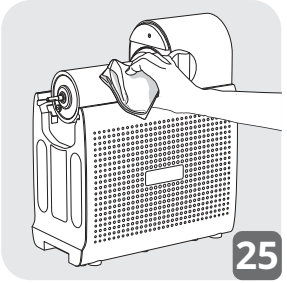


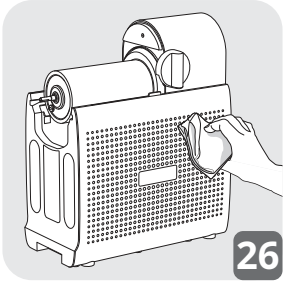












	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

DESCRIPTION

PRODUCT :

A. Filling trap and lid
B. Drum
C. Lock
D. Cold element
E. Mixing pale
F. Service handle
G. Pouring spout
H. Water Tray
I. Motor base
J. Control panel
K. Drip tray

ACCESSORIES :

L. Serving cups
M. Storage bowls
N. Interchangeable spouts

CAUTION:

The safety instructions are an integral part of the appliance. Please read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them handy. The appliance will only start if the mixing pale and drum are correctly positioned on the cold element.

CONTROL PANEL

PRESETS

5 unique presets (Soft Ice Cream, Frozen Yoghurt, Milkshake, Cocktail, Slushy, Rinsing).

RINSE CYCLE

This cycle agitates, without cooling, to rinse the unit and to facilitate cleaning.

SERVE

Press this button before serving your preparation. It will help to improve the serving performance

TEMPERATURE CONTROL SETTING

Each preset will start at a default/ optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust the temperature for your personnalised perfect frozen dessert or drink texture :

- For thicker, colder frozen desserts or drinks, increase the temperature level by pressing the top snowflake on the control panel.
- For more soft frozen desserts or drinks, decrease the temperature level by pressing the bottom snowflake on the control panel.

SWITCH ON

Press the ON/OFF button on the front of the unit to turn the unit on and off. Press the Start/Stop button to activate or stop a program.

BEFORE THE FIRST USE

IMPORTANT: Place the product in a stable surface at least for 2 hours before operating. This waiting period allows the refrigerant to settle in the condenser, ensuring safe and optimal performance.

Before first use, completely disassemble your product (Images 22-26) and rinse the parts in contact with food (Drum (B), Mixing pale (E), Pouring spout (G), Water tray (H)) as well as accessories with soapy water.

CAUTION:

- Do not immerse the appliance (including the motor base (I)) in water or any other liquid. Never hold the motor base (I) under running water.
- To clean the exterior of the motor base (I), use a damp cloth and dry thoroughly.
- Make sure all packaging has been removed before using the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read safety instructions and this booklet carefully before using for the first time and retain for future reference.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, do not use the appliance, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used up to an altitude of 2000 meters.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before first use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications, except:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
- Do not use outdoors.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not fill vessel past the Max Fill line. Refer to the recipes.
- Only connect the machine to a mains voltage supply that coincides with the voltage indicated on the sign plate of your appliance.
- Unplug the machine from the mains whenever you are not using it.
- Refer to the instructions for correct assembly and dismantling of your accessories.
- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.
- Refer to the instructions to obtain the operating time and speed settings for your appliance.
- Caution: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- Caution: To prevent any risk of injury, be attentive when handling blades, emptying, and cleaning the bowl.

- Always use the machine on a flat, stable, heatresistant surface which is protected from otherheat sources or water splashes.
- WARNING: Keep the ventilator grill located behind the machine clean and dust it regularlyusing a vacuum cleaner.
- WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. DO NOT use appliance for other than intended use.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- ⚠ WARNING: risk of fire / flammable materials. To protect individuals against fire, electric shock and personal injury, refrain from immersing the mains cable, the appliance's plug or the appliance in water or other liquids. Never unplug the appliance with wet hands. In case of an emergency, unplug the appliance immediately.
- This product uses R290 as a refrigerant gas.
- Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant used. DO NOT puncture refrigerant tubing. Dispose of product properly in accordance with the applicable federal or local regulations pertaining to flammable refrigerants.
- The gas is flammable, but under normal operating conditions this poses no risk to the user as it is safely contained in a sealed system within the product. If the product is dropped or damaged it is possible for the gas to escape. In such circumstances the gas could ignite if exposed to sources of ignition such as naked flames.
- When transporting this product take care to ensure that the product is not dropped or damaged.
- Do not unplug the machine by pulling on the cord.
- Do not place the machine on a gas or electric stove, nor near such heat sources, nor inside a hot oven.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- WARNING : Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction
- WARNING : Do not damage the refrigerant circuit.
- WARNING : When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.
- WARNING : Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- To avoid contamination of food, please respect the following instructions

  Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.

  Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.

  If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

In compliance with CE marking regulations in force, information about off mode, standby mode (*), and networked standby (*) energy consumption is available on www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com or www.krups.com (*). This data shows your appliance's energy use when connected but not active. For energy saving, it switches automatically to these modes after use (*). If you wish to modify this setting (*), see the user manual. Note this will increase energy consumption. (*); depending on model.

Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

ASSEMBLY YOUR PRODUCT

Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface, away from any heat source and water splashes.

Install the water tray (H) under the capacitor by sliding it into the rail grooves (Image 3). Install the mixing pales (E) by sliding it over the cold element until it fits into place on the pin (Image 4). Then install the drum (B) by sliding it over the mixing blade until it fits into place on the pin (Image 5).

Lock the drum into place by turning the lock (C) (Image 6). Insert the recovery tray in front of the motor base until it clicks into place (Image 7)

CAUTION: Keep unit upright for at least 2 hours before first use.

USING YOUR PRODUCT

Plug in the appliance. Open filling trap and lid (A), on the top of the drum (B). Add liquid(s) through the filling trap (A) (Image 10). Add the preparation between the min and max level indicated on the drum.

⚠ Make sure the drum is properly locked in place before filling it with the preparation (image 6).

Plug in the appliance. Open the filling lid (A) on the top of the drum (B). Add the liquid(s) through the filling trap (A) (image 10). See the table below for minimum and maximum input volumes:

Type of recipe	Minimum	Maximum
Drinks	550ml	1200ml
Ice cream / Frozen Yoghurt	550ml	1000ml

Press the ON/OFF button on the control panel (J) to start the unit.

TEMPERATURE CONTROL SETTING

Each program has been preset to the recipe's ideal temperature to ensure the best texture. You can adjust the temperature if you want to achieve your preferred consistency.

Recipe	Ideal Temperature Setting
Soft Ice Cream	●●●●○
Frozen Yogurt	●●●●○
Milkshakes	●●●○○
Cocktail	●●●○○
Slushy	●●○○○

The product features a 5-LED bar to adjust the operating intensity for each recipe, with levels ranging from 1 to 5. Two snowflake-shaped buttons (+ and –) allow you to increase or decrease the selected level:

- Level 1: Less cold
- Level 5: Coldest setting ❄

Choose your desired preset by pressing the touch button (image 11). The preset will start at the default/optimal temperature setting. Then press Start to begin the recipe.

If desired, you can adjust the firmness of your preparation by pressing the snowflake +/- buttons (image 12).

Press the Start/Stop touch on the control panel (J) (image 13).

Choose your desired preset by pressing the touch (image 11). The preset will start at the default/ optimal temperature. If desired, adjust temperature for your perfect frozen drink texture.

When the recipe is ready, the unit will beep twice and the LEDs will remain solid once the recipe reaches the set temperature. Once the preset has reached the desired temperature, the unit will continue running to maintain it at the ideal level and keep your recipe ready to dispense.

PLEASE NOTE: For ice cream and frozen yogurt, we recommend removing the mixture within 30 minutes and placing it in the freezer.

Otherwise, the mixture may turn into butter.

Creating Soft Ice cream can take up to 15–60 minutes depending on ingredients, volume and starting temperature.

Place a cup on the drip tray (K), under the service handle (F) and press the button SERVE. To dispense, slowly pull the service handle (F). To stop, release the handle back into place. Keep the unit running while dispensing.

PLEASE NOTE: Stopping the unit also stops the auger and cooling process. You will need to keep the unit running to dispense contents.

We recommend placing your cup as close as possible to the exit outlet to improve serving experience.

At any time, you can open the upper gate to add more preparation, sugar or syrup.

PLEASE NOTE: Do not add solid ingredients such as fruit, nuts, chocolate chips, solid ice cream, or frozen fruit.

PROGRAMS

Soft Serve presets		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programs	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programs details	Perfect for preparing creamy ice cream using dairy-based recipes and the flavours of your choice.	Your favorite yoghurts turned into healthy frozen desserts.
Necessary *+ Optional*	**Custard or Milk + Whole cream + sugar** *+ coulis* *+ juice* *+ paste* *All ingredients should be pre-mixed before pouring inside the device. No solid ingredients should go into the drum*	**All types of yoghurt + Milk + Sugar or Substitute (honey / agave syrup)** *+ coulis* *+ juice* *+ paste* *All ingredients should be pre-mixed before pouring inside the device. No solid ingredients should go into the drum*
Approximative preset lenght	20-40 minutes *The processing time will vary based on the selected mode, the temperature of your mixture, and the quantity in the mixing bowl.	
Example of recipes	- Chocolate Soft Ice Cream - Peanut Soft Ice Cream	- Mixed berry frozen yogurt - Honey frozen yogurt
After completing a program, you can add a new preparation and relaunch a program.		

Drinkable presets			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programs	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programs details	Smooth milkshakes at a glimpse of a touch by mixing your favorite home made ice cream, milk, and mix-ins.	Perfect for preparing frozen drinks containing alcohol and/or water.	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.
Necessary *+ Optional*	**Milk** **Sugar or substitute (honey / agave syrup)** *+ Fruit juice* *+ Custard* *+ Fruit (whole / coulis / juice / paste)*	**Water** **Soda** **Sugar or substitute (honey / agave syrup)** *+ Alcohol* *+ Lemon juice* *+ Fruit juice*	**Water + flavored sugar** **Syrup** **Soda**
	All ingredients should be pre-mixed before pouring inside the device. No solid ingredients should go into the drum		
Approximative preset lenght	20-40 minutes *The processing time will vary based on the selected mode, the temperature of your mixture, and the quantity in the mixing bowl.		
Example of recipe	Banana Milkshake Frappé	Margarita Mojito or Virgin mojito	Frosted lemonade Cherry coke slush
After completing a program, you can add a new preparation and relaunch a preset.			

Extras		
	Rinsing	Serve
Program detail	This program rinses your motor block thoroughly (cylinder and pale) to make sponge cleaning easier.	Press this button before serving your preparation. It will help to improve the serving performance
Necessary *Optional*	**1000ml water** 1 drop of washing-up liquid	**All the preparations**

RECIPES TO GET STARTED

Program :	**Cocktail**
Recipe :	**Margarita**

Ingredients (1200g):

	g	%
Water	660	55%
Lemon juice	140	12%
Sugar	180	15%
Tequila	110	9%
Orange liquor, replace by tequila if not available	110	9%

Preparation:

1. In a large bowl, pour: the water, lemon juice, tequila, cointreau and sugar.
2. Whisk well until the mixture is homogeneous and well dissolved.
3. Pour the mixture directly into the machine.
4. Press Cocktail button and Start.

Program :	**Slushy**
Recipe :	**Cola slushy**

Ingredients (1200g) :

	g	%
Sparkling cola-flavored drink	1200	100%

Preparation:

1. Pour the soda directly into the machine.

Program :	**Milkshake**
Recipe :	**Vanilla milkshake**

Ingredients (1200g) :

	g	%
Whole milk (3,5% fat)	680	57%
Sugar	110	9%
Cream (30% fat)	410	34%
Vanilla extract	5	0%

Recipe with 39% fat cream	g	%
Whole milk (3,5% fat)	790	66%
Sugar	115	10%
Cream (39% fat)	290	24%
Vanilla extract	5	0%

Preparation:

1. In a large bowl, pour: the whole milk, the liquid cream, the sugar and vanilla extract.
2. Whisk well until the mixture is homogeneous and well dissolved.
3. Pour the mixture directly into the machine.

Program :	**Soft ice cream**
Recipe :	**Vanilla ice cream**

Ingredients (1000g) :

	g	%
Whole milk (3,5% fat)	470	47%
Sugar	130	13%
Cream (30% fat)	400	40%
Vanilla extract	5	1%

Recipe with 39% fat cream	g	%
Whole milk (3,5% fat)	565	57%
Sugar	130	13%
Cream (39% fat)	300	30%
Vanilla extract	5	1%

Preparation:

1. In a large bowl, pour: the whole milk, the liquid cream, the sugar and vanilla extract.
2. Whisk well until the mixture is homogeneous and well dissolved.
3. Pour the mixture directly into the machine.

Program :	**Frozen yogurt**
Recipe :	**Classic frozen yogurt**

Ingredients (1000g) :

	g	%
Whole milk (3,5% fat)	260	26%
Greek yogurt (10% fat)	600	60%
Sugar	135	14%

Preparation:

1. In a large bowl, pour: the whole milk, the greek yogurt and the sugar.
2. Whisk well until the mixture is homogeneous and well dissolved.
3. Pour the mixture directly into the machine.

Scan QR code to discover +50 recipes for full inspiration

RINSING YOUR PRODUCT FOR EASY CLEANING

USING THE RINSING CYCLE : This cycle rotates the mixing blade, without cooling, to rinse the unit.

1. Before starting the rinsing cycle, please dispense out any remainng preparation inside the drum.
2. Make sure that the handle is in the upper position.
3. Add warm water up to 1000 ml and press the RINSING button (image 16-17). Wait for a little while and then slowly dispense the water from the unit by pulling the serving handle (image 18).
4. Press the ON/OFF button to turn off the appliance.
5. Repeat until the preparation is rinsed off the drum. After using the RINSING cycle, disassemble your product (Image 19-26) and wash all parts by hand or in a dishwasher to fully clean the unit after each use.

⚠ **PLEASE NOTE:** This water will dispense quickly. Ensure you use a large bowl to capture it.

DISASSEMBLY & CLEANING

1. Be careful that no liquid remains in the drum.
2. Unlock the drum by turning the right side knob and remove the drum by gently pulling it off the unit. Ensure the drum is tipped down to prevent remaining liquid from spilling out the back of the drum (image 21). Set aside.
3. Slide the mixing pale off the capacitor (Image 22). Slide the water tray out of the unit, since there may be residual liquid in the water tray (Image 23). Set aside all pieces.

Wipe down unit underneath the capacitor with a sanitized or warm, damp cloth. If needed, remove the pouring spout shroud.

Hand-wash all parts in warm, soapy water, or use a dishwasher. (See Image 16-18 for more details on the cleaning parts). Allow all parts to dry thoroughly before reassembling and/or storing the unit.

⚠ **CAUTION:**

Do not immerse the appliance (including the motor base (I)) in water or any other liquid. Never hold the motor base (I) under running water. To clean the exterior of the motor base (I), use a damp cloth and dry thoroughly.

⚠ **NOTE:** Some brightly colored ingredients may leave slight staining on the drum. This does not impact the performance of the machine. Best practice is to wash straight after use to minimize this situation.

SOFT SERVE GUIDELINES (ICE CREAM AND FROZEN YOGHURT)

REQUIRED SUGAR/FAT CONTENT

All inputs must contain at least 7% of sugar to prevent total freezing (For example : Water may freeze into ice blocks if there is no sugar added. Milk will also need to have sugar/fat-rich ingredients (ex : cream) to get creamy frozen results and not ice.)

Ice cream and frozen yogurt recipes must **always contain sugar** (at least **70 g for 900 g**) or at least sugary fruits (in big quantity, at least 2/3 of fruits in the whole recipe). In any case, if big ice cubes forms, add **immediately at least 60 g of sugar** (or honey, or agave syrup...) in the mix.

Low-sugar alert:

If the sugar content of the input is too low, the unit will detect it and provide an alert. The hardness indicator light is illuminated at four.

If a preparation does not meet minimum input of total sugar:

Add 1–2 tablespoons flavored syrup, sugar, cane sugar, coconut sugar, maple syrup, agave, sugar syrup, or honey per serving. It can be during the freezing time. For next ocassions, add additional sugar to your preparation prior to pouring into the appliance.

⚠ **PLEASE NOTE:** Artificial sweeteners will not aid in meeting total sugar requirements.

Freshly squeezed or pressed juice such as apple and orange juice have naturally sugars that can help get the desired texture.

DIET AND LOW-SUGAR DRINKS

Diet and low-sugar drinks won't turn into slush when they're the only ingredient, as too little sugar will prevent recipes from freezing properly. To turn your favorite diet and low-sugar drinks into a slush, add syrup or sugar.

Type of recipe	Recommended conditions
Fruit Sorbet (< 3% fat)	Sugar between **10–20%**
Standard Ice Cream (3–10% fat)	Sugar between **7–20%**
Chocolate Ice Cream (10–18% fat)	Sugar between **7–20%**
Too Rich Fat (> 18%) or Sugar (>25%)	✕ Not recommended (too soft, will not freeze)

Sugar content / Fat content	Fruit Sorbet < 3% fat	Standard Ice Cream 3–10% fat	Chocolate Ice Cream 10–18% fat	Rich Ice Cream > 18% fat
< 7% sugar	✕ Not recommended risk of blockage			✕ Not recommended • too soft • will not freeze
7–10% sugar	✕ Not recommended risk of blockage	✓ Recommended ideal texture	✓ Recommended ideal texture	
10–20% sugar	⚠ Acceptable but average texture	✓ Recommended ideal texture	✓ Recommended ideal texture	
20–25% sugar	⚠ Possible but too sweet	⚠ Possible but average texture	✕ Not recommended too soft will not freeze	
> 25% sugar	✕ Not recommended • too soft • will not freeze			

RECOMMENDATION:

Use at least 30% fat cream
Use at least 3,5% fat cream

DRINKABLE GUIDELINES

REQUIRED SUGAR AND/OR ALCOHOL CONTENT

All inputs must contain some sugar and/or alcohol to prevent total freezing.

Check the nutritional values on the package with the mention « dont sucres » / « sugars »

Check the nutritional values on the package with the mention « ALCOHOL CONTENT»

	Quantity	Can I use it ?	What to add ?
Sugars	> 9 g/100ml	✓ Can be used without added sugar	
	Between 4 and 9g/100ml	✕ Can't be used without any addition	✓ Add 75 g of sugar (for 1200g total quantity)
	0 g/100ml	✕ Can't be used without any addition	✓ Add 120 g of sugar (for 1200g total quantity)

	Quantity	Can I use it ?	What to add ?
Alcohol	> 5% VOL	✓ Can be used without added sugar	
	< 5% VOL	✗ Can't be used without any addition	✓ Add 75 g of sugar or stronger alcohol (for 1200g total quantity)

PRO TIPS ABOUT PROGRAMS

For slushi and milkshake recipes, use the Slushi or Milkshake program. But if there is a preference for a more texturized result than the one obtained, switch to the Cocktail program.

For cocktail recipes, if the recipe contains medium alcoholic beverages or no alcohol, a pro tip would be to start with the Slushi program and later switch to the Cocktail program if a more texturized result is prefered.

ALCOHOL GUIDELINE

When using the frozen cocktail preset, all premade inputs (wine, beer, etc.) must contain between 5% and 15% alcohol.

To create frozen cocktails, see chart below for the maximum alcohol/spirit (vodka, tequila, etc.) content per total recipe size.

TOTAL RECIPE SIZE	AMOUNT (40% Alcohol by volume)
700ml	115ml
1200ml	200ml

Chart above is a guide for incorporating alcohol/spirits (35%+) ONLY. When using other alcohols such as wine, beer, seltzer, or pre-made cocktails, refer to the chart below or the No-Prep Slushies guide.

If a drink exceeds the maximum alcohol amount: Add 60ml water per serving to dilute the input. Reset the unit by pressing the preset. Restart by pressing the preset again.

⚠

HIGH LIMIT: 16%

LOW LIMIT: 5%

DON'T:

- **DON'T** add hot liquids, ice, or solid ingredients such as fruit, solid ice cream, or frozen fruit. Only pour in smooth, well-blended liquids to ensure proper dispensing.
- **DON'T** attempt to process loose frozen fruit, solid ice blocks, or ice cubes in the appliance.
- **DON'T** add mix-ins directly into the Mixing Bowl.
- **DON'T** fill beyond the MAX FILL line.
- **DON'T** immerse the compressor base in water. Instead, wipe it with a damp cloth.
- **DON'T** clean parts using abrasive cleaners or sharp tools.

- **DON'T** store anything inside the vessel other than the auger. Transfer frozen treats to a freezer-safe, airtight container for longer storage.
- **DON'T** microwave any of the containers or accessories included with the appliance.
- **DON'T** leave the appliance running without supervision.
- **DON'T** Always hold it securely by grasping both sides beneath the motor base.
- **DON'T** damage the refrigerant circuit. This warning is only applicable for appliances with refrigerating circuits which are accessible by the user.
- **DON'T** Hold the unit by grasping both sides of the unit under the motor base.

DOS & ESSENTIAL GUIDELINES

- **Only add mix-ins like chocolate chips after extrusion** of your preparation into your own bowl, container, or glass.
- **Keep the unit upright** at all times.
- **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- **Ensure proper ventilation:** leave at least 10 cm of clearance on the rear and sides to prevent the compressor from overheating.
- **Never block ventilation openings** in the appliance enclosure or built-in structure.
- **Use sugar** — sugar ensures the mixture won't freeze solid and gives it the right consistency for dispensing.
- **Maintain a minimum sugar content** of 7% for Ice Cream and Frozen Yoghurt and 10% for drinkables. If your % is below this, add syrup or sugar to balance. This will guarantee the good texture of your preparation.
- **When using soda or carbonated beverages,** stir or shake them first to reduce carbonation.
- **Fill the unit to the max-fill line** for the best dispensing performance.
- **Allow extra time for the compressor** to cool when making consecutive batches.
- **Use the shaped outlet accessories only for ice cream.** Remove it for other frozen treats to prevent clogging.
- Ensure all preparations contain at least 7 g of sugar per 100 ml.
- **When using the Frozen Cocktail preset,** inputs must contain between 5% and 15% alcohol.
- **For Ice Cream and Frozen Yoghurt,** dispense within 30 minutes after the cycle ends to avoid you preparation turning into butter.
- **For Milkshake, Cocktail and Slushi,** you can let the unit run up to 2 hours.
- **Repeat rinsing mode** until all frozen drink residue is removed from the evaporator.
- **Use the rinsing cycle** before disassembling and cleaning parts.
- **Lift the product from the motor base** when moving the unit, to avoid dropping the product to the floor.

FUN TIPS

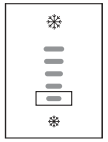
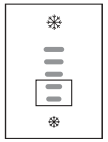
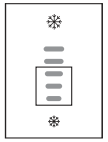
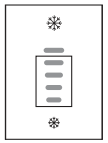
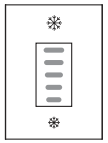
- Chill your liquids before adding them to the unit for faster results.
- For an extra-icy drink, pre-chill your glass before dispensing.
- Cold ingredients reduce freezing time.
- Don't worry if your mixture tastes too sweet before freezing — frozen results naturally taste less sweet.
- Store leftover frozen Ice Cream treats in a sealed container in your freezer, after freezing time, you will have a new sorbet texture for your ice cream.

RECIPE RESCUE TIPS

If your drink isn't freezing as expected, try the following adjustments:

- **Too icy?** Add a little more alcohol, add sugar, or lower the texture setting.
- **Too soft?** Raise the texture setting, add liquids, reduce the alcohol slightly, decrease the sugar
- **Still not right?** Fine-tune the texture setting and adjust the alcohol/sugar balance until you achieve the perfect slushie.

ERROR TABLE

No	Issue	Analysis	Solution
1	All the indicator lights are flashing.	The drum/vessel is not properly installed.	Reassemble the drum/vessel and ensure it is properly locked using the knob on the side. Before re-installing the drum, please ensure that the mixing blade is correctly assembled.
2	The hardness indicator light (❄) is illuminated at the first level. 	There might be an issue with the sensor.	Please unplug and re-plug the device. Afterwards, turn on the product using the On/Off button and restart the program. If the problem persists, please contact our service center.
3	The hardness indicator light (❄) is illuminated at the first two levels. 	The motor is blocked in a stopped state or there might be an issue with the hall sensor.	Please unplug and re-plug the device. Afterwards, turn on the product using the On/Off button and relaunch the program. If the problem persists, please contact our service center.
4	The hardness indicator light (❄) is illuminated at three levels. 	There might be a high quantity of alcohol in the recipe	Replace with materials that have a lower alcohol concentration
5	The hardness indicator light (❄) is illuminated at four levels. 	Because of the use of materials with a low sugar content.	Replace with materials with a higher sugar content.
6	The hardness indicator light (❄) is illuminated at five levels. 	The compressor has been actively operating for more than 90 minutes	The compressor has been actively working for more than 90 minutes. Please unplug and re-plug the device.

ERROR DESCRIPTION	DETAIL	SOLUTION
The device does not work	The device is not plugged in.	Plug in the device.
	The drum is not correctly positioned or locked.	Check that drum is correctly positioned or locked as shown in the instructions.
	The pale is not correctly positioned in the lid.	Make sure that the pale is correctly positioned.
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.
	Drum not properly positioned or locked.	Lock the drum securely onto the motor block.
	The seal is missing.	Position the seal on the good position.
	The seal is cut or damaged.	Change the seal, contact an approved service centre.
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 motor block.

DESCRIPTION

PRODUIT :

A. Remplissage et couvercle
B. Tambour
C. Verrouillage
D. Élément froid
E. Mélangeur
F. Poignée de service
G. Bec verseur
H. Bac à eau
I. Socle moteur
J. Panneau de commande
K. Bac de récupération

ACCESSOIRES :

L. Gobelets de service
M. Bols de stockage
N. Becs verseurs interchangeables

PRUDENCE:

Les consignes de sécurité font partie intégrante de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez-les à portée de main. L'appareil ne démarrera que si le bol mélangeur et le tambour sont correctement positionnés sur la résistance froide.

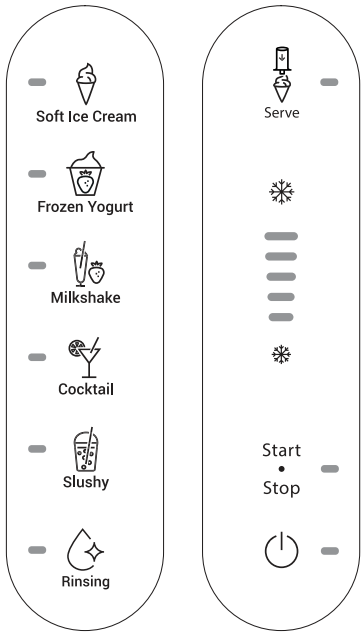
PANNEAU DE CONTRÔLE

PRÉRÉGLAGES

5 préréglages uniques (Crème glacée , Yaourt glacé, Milkshake, Cocktail, Granité, Rinçage).

CYCLE DE RINÇAGE

Ce cycle agite, sans refroidissement, pour rincer l'appareil et faciliter son nettoyage.



SERVIR

Appuyez sur ce bouton avant de servir votre préparation. Cela facilitera le service.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Chaque préréglage démarre à une température par défaut/optimale pour une texture idéale. Si vous le souhaitez, ajustez la température pour obtenir la texture parfaite de votre dessert glacé ou de votre boisson.

- Pour des desserts ou des boissons glacées plus épaisses et plus froides, augmentez la température en appuyant sur le flocon de neige situé en haut du panneau de commande.
- Pour des desserts ou des boissons glacés plus onctueux, diminuez la température en appuyant sur le flocon de neige situé en bas du panneau de commande.

MISE EN MARCHE

Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT situé à l'avant de l'appareil pour l'allumer ou l'éteindre. Appuyez sur le Start/Stop pour activer ou désactiver un programme.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Placez l'appareil sur une surface stable pendant au moins 2 heures avant utilisation. Ce délai permet au produit de se stabiliser dans le condenseur, garantissant ainsi un fonctionnement sûr et optimal.

Avant la première utilisation, démontez complètement votre produit (Images 22-26) et rincez les pièces en contact avec les aliments (Tambour (B), Mélangeur (E), Bec verseur (G), Bac à eau (H)) ainsi que les accessoires avec du liquide vaisselle.

ATTENTION :

- Ne plongez pas l'appareil (y compris le bloc moteur (I)) dans l'eau ou tout autre liquide. Ne passez jamais le bloc moteur (I) sous l'eau courante.
- Pour nettoyer l'extérieur du bloc moteur (I), utilisez un chiffon humide et séchez soigneusement.
- Assurez-vous d'avoir retiré tout l'emballage avant d'utiliser l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et ce livret avant la première utilisation et conservez-le pour référence ultérieure.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil ; il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 mètres.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Avant la première utilisation, veillez à retirer tous les matériaux d'emballage ainsi que les étiquettes ou autocollants promotionnels de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et similaire, à l'exception :
  - des cuisines réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ;
  - des fermes ;
  - de l'utilisation par les clients dans les hôtels, les motels et autres établissements d'hébergement ;
  - des chambres d'hôtes.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de changer d'accessoires ou d'approcher les pièces mobiles en cours d'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers encourus.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne placez pas le cordon, la prise ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Ne pas remplir le récipient au-delà du repère de remplissage maximal. Consultez les recettes.
- Ne branchez l'appareil qu'à une alimentation secteur dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur chaque fois que vous ne l'utilisez pas.
- Veuillez vous référer aux instructions pour le montage et le démontage corrects de vos accessoires.
- Veuillez vous référer aux instructions relatives au nettoyage initial et régulier des surfaces en contact avec les aliments, ainsi qu'aux instructions de nettoyage et d'entretien de votre appareil.
- Veuillez vous référer au mode d'emploi pour connaître les réglages de durée et de vitesse de fonctionnement de votre appareil.
- Attention : vous pourriez vous blesser en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Attention : Pour éviter tout risque de blessure, soyez attentif lors de la manipulation des lames, de la vidange et du nettoyage du bol.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'abri des autres sources de chaleur et des projections d'eau.
- AVERTISSEMENT : Nettoyez régulièrement la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil et dépoussiérez-la à l'aide d'un aspirateur.
- AVERTISSEMENT : Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est ni coincé ni endommagé.
- AVERTISSEMENT : Ne placez pas plusieurs prises de courant portables ni blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- Pour réduire les risques de blessure, d'incendie, d'électrocution ou de dommages matériels, il est impératif de toujours respecter les consignes de sécurité de base, notamment les avertissements numérotés et les instructions qui suivent. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ni d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Gardez vos mains, vos cheveux et vos vêtements à l'extérieur du conteneur lors du chargement et de la manipulation.
- ⚠ AVERTISSEMENT : risque d'incendie / matériaux inflammables. Pour votre sécurité, afin de prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne plongez pas le câble d'alimentation, la prise de l'appareil ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide. Ne débranchez jamais l'appareil avec les mains mouillées. En cas d'urgence, débranchez immédiatement l'appareil.
- Ce produit utilise le R290 comme gaz réfrigérant.
- Risque d'incendie ou d'explosion. Fluide frigorigène inflammable utilisé. NE PAS perforer les tubes de fluide frigorigène. Éliminer le produit conformément à la réglementation fédérale ou locale applicable relative aux fluides frigorigènes inflammables.
- Le gaz est inflammable, mais en conditions normales d'utilisation, il ne présente aucun risque pour l'utilisateur car il est contenu en toute sécurité dans un système étanche à l'intérieur du produit. En cas de chute ou d'endommagement du produit, du gaz peut s'échapper. Dans ce cas, le gaz pourrait s'enflammer au contact d'une source d'ignition, comme une flamme nue.
- Lors du transport de ce produit, veillez à ce qu'il ne soit ni lâché ni endommagé.
- Ne débranchez pas la machine en tirant sur le cordon.
- Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, ni à proximité de telles sources de chaleur, ni à l'intérieur d'un four chaud.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant un propulseur inflammable dans cet appareil.
- AVERTISSEMENT : Veillez à ce que les ouvertures de ventilation, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastrée, ne soient pas obstruées.
- AVERTISSEMENT : Ne pas endommager le circuit de réfrigérant.
- AVERTISSEMENT : Lors de la mise au rebut de cet appareil, veuillez le déposer uniquement dans un centre de traitement des déchets agréé. Ne pas exposer à une flamme.
- AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, sauf s'il s'agit d'appareils du type recommandé par le fabricant.
- Afin d'éviter toute contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes

  Laisser la porte ouverte pendant de longues périodes peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.

  Nettoyez régulièrement les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec des aliments et les systèmes de drainage accessibles.

Si l'appareil frigorifique reste vide pendant de longues périodes, éteignez-le, dégivrez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

Conformément à la réglementation relative au marquage CE en vigueur, les informations sur la consommation d'énergie en mode arrêt, mode veille (*) et mode veille avec maintien de la connexion au réseau (*) sont disponibles sur www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com, www.seb.com, www.allclad.com ou www.krups.com (*). Ces données montrent la consommation d'énergie de votre appareil lorsqu'il est connecté mais non actif. Pour économiser de l'énergie, il passe automatiquement à ces modes après utilisation(*). Pour ajuster ces paramètres, consultez le manuel d'utilisation (*). Notez que cela augmentera la consommation d'énergie. (*): selon le modèle.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

ASSEMBLEZ VOTRE PRODUIT

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute source de chaleur et des éclaboussures d'eau.

Installez le bac à eau (H) sous le condensateur en le faisant glisser dans les rainures du rail (Image 3).

Installez le mélangeur (E) en le faisant glisser sur l'élément froid jusqu'à ce qu'il s'emboîte sur le compresseur (Image 4).

Installez ensuite le tambour (B) en le faisant glisser sur la pale de mélange jusqu'à ce qu'il s'emboîte sur le compresseur (Image 5).

Verrouillez le tambour en place en tournant le verrou (C) (Image 6). Insérez le bac de récupération devant le moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche (Image 7).

ATTENTION : Maintenir l'appareil en position verticale pendant au moins 2 heures avant la première utilisation.

UTILISATION DE VOTRE PRODUIT

Branchez l'appareil. Ouvrez le clapet de remplissage et le couvercle (A) situés sur le dessus du tambour (B). Versez le(s) liquide(s) par le clapet de remplissage (A) (Image 10). Ajoutez la préparation entre les niveaux minimum et maximum indiqués sur le tambour.

⚠ Assurez-vous que le tambour est correctement verrouillé en place avant de le remplir avec la préparation (image 6).

Branchez l'appareil. Ouvrez le couvercle de remplissage (A) situé sur le dessus du tambour (B). Versez le(s) liquide(s) par le piège de remplissage (A) (image 10). Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les volumes d'entrée minimum et maximum :

Type de recette	Minimum	Maximum
Boissons	550 ml	1200 ml
Crème glacée / Yaourt glacé	800 ml	1000 ml

Appuyez sur le bouton ON/OFF du panneau de commande (J) pour démarrer l'appareil.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Chaque programme est préréglé sur la température idéale de la recette pour garantir une texture optimale. Vous pouvez ajuster la température si vous souhaitez obtenir la consistance désirée.

Recette	Réglage de température idéal
Crème glacée	●●●●○
Yaourt glacé	●●●●○
Milkshakes	●●●○○
Cocktail	●●●○○
Slushy	●●○○○

Ce produit est doté d'une barre de 5 LED permettant de régler l'intensité de fonctionnement pour chaque recette, avec des niveaux allant de 1 à 5. Deux boutons en forme de flocon de neige (+ et –) permettent d'augmenter ou de diminuer le niveau sélectionné :

- Niveau 1 : Reglage le moins froid
- Niveau 5 : Réglage le plus froid ❄

Sélectionnez le programme prédéfini souhaité en appuyant sur le bouton (image 14). Le programme démarrera à la température par défaut/optimale. Appuyez ensuite sur Démarrer pour lancer la recette.

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajuster la fermeté de votre préparation en appuyant sur les boutons flocon de neige +/- (image 12).

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt du panneau de commande (J). (image 13)

Choisissez le préréglage souhaité en appuyant sur l'écran (image 11). Le préréglage démarrera à la température par défaut/optimale. Si vous le souhaitez, ajustez la température pour obtenir la texture parfaite de votre boisson glacée.

Lorsque la préparation est prête, l'appareil émet deux bips et les voyants restent allumés. Une fois la température souhaitée atteinte, l'appareil continue de fonctionner pour la maintenir à ce niveau idéal et préparer votre boisson prête à être distribuée.

À NOTER : Pour les crèmes glacées et les yaourts glacés, nous recommandons de sortir le mélange du congélateur dans les 30 minutes et de le placer dans le congélateur.

Sinon, le mélange risque de se transformer en beurre.

La préparation d'une glace cremeuse peut prendre entre 15 et 60 minutes selon les ingrédients, le volume et la température initiale.

Placez une tasse sur le bac d'égouttage (K), sous la poignée de service (F), et appuyez sur le bouton SERVIR. Pour vous servir, tirez lentement sur la poignée de service (F). Pour arrêter, relâchez la poignée. Laissez l'appareil en marche pendant la distribution.

ATTENTION : L'arrêt de l'appareil arrête également la vis sans fin et le processus de refroidissement. Vous devrez laisser l'appareil en marche pour distribuer le contenu.

Nous vous recommandons de placer votre tasse au plus près de la sortie pour une meilleure expérience de service.

Vous pouvez à tout moment ouvrir la trappe supérieure pour ajouter plus de préparation, de sucre ou de sirop.

ATTENTION : N'ajoutez pas d'ingrédients solides tels que des fruits, des noix, des pépites de chocolat, de la crème glacée ou des fruits congelés.

PROGRAMMES

Préréglages pour crème glacée		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programmes	Crème glacée	Yaourt glacé
Détails des programmes	Parfait pour préparer une crème glacée onctueuse à partir de recettes à base de produits laitiers et des saveurs de votre choix.	Vos yaourts préférés transformés en desserts glacés sains.
Nécessaire *+ Optionnel*	**Crème anglaise ou lait + crème entière + sucre** *+ coulis* *+ jus* *+ pâte* *Tous les ingrédients doivent être prémélangés avant d'être versés dans l'appareil. Aucun ingrédient solide ne doit être introduit dans le tambour.*	**Tous types de yaourts + lait + sucre ou substitut (miel / sirop d'agave)** *+ coulis* *+ jus* *+ pâte* *Tous les ingrédients doivent être prémélangés avant d'être versés dans l'appareil. Aucun ingrédient solide ne doit être introduit dans le tambour.*
Longueur prédéfinie approximative	20 à 40 minutes *Le temps de préparation varie en fonction du mode sélectionné, de la température de votre mélange et de la quantité dans le bol mélangeur.	
Exemple de recettes	- Crème glacée au chocolat - Crème glacée aux cacahuètes	- Yaourt glacé aux fruits rouges - Yaourt glacé au miel
Une fois un programme terminé, vous pouvez ajouter une nouvelle préparation et relancer le programme.		

Préréglages de boisson			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programmes	Milkshake	Cocktail	Slushy
Détails des programmes	Des milkshakes onctueux en un clin d'œil, en mélangeant votre crème glacée maison, du lait et vos ingrédients préférés.	Idéal pour préparer des boissons glacées contenant de l'alcool et/ou de l'eau	Idéal pour préparer des boissons désaltérantes à la texture finement granuleuse. N'utilisez pas de jus de fruits ni de coulis, car cela donnerait une texture de sorbet.
Nécessaire *+ Optionnel*	**Lait** **Sucre ou substitut (miel / sirop d'agave)** *+ Jus de fruits* *+ Crème anglaise* *+ Fruits (entiers / coulis / jus / pâte de fruits)*	**Eau** **Soda** **Sucre ou substitut (miel / sirop d'agave)** *+ Alcool* *+ jus de citron* *+ Jus de fruits*	**Eau + sucre aromatisé Sirop Soda**
	Tous les ingrédients doivent être prémélangés avant d'être versés dans l'appareil. Aucun ingrédient solide ne doit être introduit dans le tambour.		
Longueur prédéfinie approximative	20 à 40 minutes *Le temps de préparation varie en fonction du mode sélectionné, de la température de votre mélange et de la quantité présente dans le bol mélangeur.		
Exemple de recette	Milkshake à la banane Frappé	Margarita Mojito ou mojito sans alcool	Limonade givrée Granité au cola cerise
Une fois un programme terminé, vous pouvez ajouter une nouvelle préparation et relancer un préréglage.			

Extras		
	Rinsing	Serve
Détails du programme	Ce programme rince soigneusement votre bloc moteur (cylindre et melangeur) pour faciliter le nettoyage à l'éponge.	Appuyez sur ce bouton avant de servir votre préparation. Cela contribuera à améliorer la qualité du service.
Nécessaire *Optionnel*	**1000 ml d'eau** 1 goutte de liquide vaisselle	**Tous les préparatifs**

RECETTES POUR COMMENCER

Programme :	**Cocktail**
Recette :	**Margarita**

Ingrédients (1200 g) :

	g	%
Eau	660	55%
jus de citron	140	12%
Sucre	180	15%
Tequila	110	9%
Liqueur d'orange, à remplacer par de la tequila si elle n'est pas disponible.	110	9%

Préparation:

1. Dans un grand bol, versez l'eau, le jus de citron, la tequila, la liqueur et le sucre.
2. Fouettez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène et bien dissous.
3. Versez le mélange directement dans la machine.
4. Appuyez sur le bouton « Cocktail » et lancez la préparation.

Programme :	**Slushy**
Recette :	**Granité au cola**

Ingrédients (1200 g) :

	g	%
Boisson pétillante au cola	1200	100%

Préparation:

1. Versez le soda directement dans la machine.

Programme :	**Milkshake**
Recette :	**Milkshake à la vanille**

Ingrédients (1200 g) :

	g	%
Lait entier (3,5 % de matières grasses)	680	57%
Sucre	110	9%
Crème (30% de matières grasses)	410	34%
Extrait de vanille	5	0%

Recette avec de la crème à 39 % de matières grasses	g	%
Lait entier (3,5 % de matières grasses)	790	66%
Sucre	115	10%
Crème (30% de matières grasses)	290	24%
Extrait de vanille	5	0%

Préparation:

1. Dans un grand bol, versez le lait entier, la crème liquide, le sucre et l'extrait de vanille.
2. Fouettez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène et bien dissous.
3. Versez le mélange directement dans la machine.

Programme :	**Crème glacée**
Recette :	**Glace à la vanille**

Ingrédients (1000 g) :

	g	%
Lait entier (3,5 % de matières grasses)	470	47%
Sucre	130	13%
Crème (30% de matières grasses)	400	40%
Extrait de vanille	5	1%

Recette avec de la crème à 39 % de matières grasses	g	%
Lait entier (3,5 % de matières grasses)	565	57%
Sucre	130	13%
Crème (30% de matières grasses)	300	30%
Extrait de vanille	5	1%

Préparation:

1. Dans un grand bol, versez le lait entier, la crème liquide, le sucre et l'extrait de vanille.
2. Fouettez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène et bien dissous.
3. Versez le mélange directement dans la machine.

Programme :	**Yaourt glacé**
Recette :	**Yaourt glacé classique**

Ingrédients (1000 g) :

	g	%
Lait entier (3,5 % de matières grasses)	260	26%
Yaourt grec (10 % de matières grasses)	600	60%
Sucre	135	14%

Préparation:

1. Dans un grand bol, versez le lait entier, le yaourt grec et le sucre.
2. Fouettez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène et que le sucre soit bien dissous.
3. Versez le mélange directement dans la machine.

Scannez le code QR pour découvrir plus de 50 recettes et trouver l'inspiration.

RINCER VOTRE PRODUIT POUR UN NETTOYAGE FACILE

UTILISATION DU CYCLE DE RINÇAGE : Ce cycle fait tourner le melangeur, sans refroidissement, pour rincer l'appareil.

1. Avant de lancer le cycle de rinçage, veuillez vider le tambour de toute préparation restante.
2. Assurez-vous que la poignée est en position haute.
3. Ajoutez de l'eau chaude jusqu'à 1000 ml et appuyez sur le bouton RINÇAGE (images 16-17). Patientez quelques instants, puis videz lentement l'eau en tirant sur la poignée de service (image 18).
4. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'appareil.
5. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la préparation soit rincée. Après chaque utilisation, démontez l'appareil (images 19-26) et lavez toutes les pièces à la main ou au lave-vaisselle.

⚠ **ATTENTION :** Cette eau s'écoulera rapidement. Veillez à utiliser un grand récipient pour la recueillir.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

1. Assurez-vous qu'aucun liquide ne reste dans le tambour.
2. Déverrouillez le tambour en tournant le bouton situé à droite et retirez-le en le tirant délicatement hors de l'appareil. Veillez à ce que le tambour soit incliné vers le bas afin d'éviter que le liquide restant ne s'écoule par l'arrière (image 21). Mettez-le de côté.
3. Retirez le récipient mélangeur du condensateur (image 22). Retirez le bac à eau de l'appareil, car il peut contenir des résidus de liquide (image 23). Mettez toutes les pièces de côté.

Nettoyez l'appareil sous le condensateur avec un chiffon désinfecté ou humide et chaud. Si nécessaire, retirez le cache du bec verseur.

Lavez toutes les pièces à la main à l'eau chaude savonneuse ou utilisez un lave-vaisselle. (Voir les images 16 à 18 pour plus de détails sur les pièces de nettoyage). Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de remonter et/ou de ranger l'appareil.

⚠ **ATTENTION :**

Ne plongez pas l'appareil (y compris le bloc moteur (I)) dans l'eau ou tout autre liquide. Ne passez jamais le bloc moteur (I) sous l'eau courante. Pour nettoyer l'extérieur du bloc moteur (I), utilisez un chiffon humide et séchez soigneusement.

⚠ **REMARQUE :** Certains ingrédients aux couleurs vives peuvent laisser de légères traces sur le tambour. Cela n'affecte pas le fonctionnement de la machine. Il est recommandé de laver le tambour immédiatement après utilisation afin de minimiser ce risque.

DIRECTIVES RELATIVES AUX CRÈMES GLACÉES (GLACE ET YAOURT GLACÉ)

TENEUR REQUISE EN SUCRE/MATIÈRES GRASSES

Tous les ingrédients doivent contenir au moins 7 % de sucre pour éviter une congélation totale (par exemple : l'eau peut geler et se transformer en blocs de glace si aucun sucre n'est ajouté ; le lait doit également contenir des ingrédients riches en sucre et/ou en matières grasses (ex. : crème) pour obtenir une texture onctueuse et non de la glace).

Les recettes de crèmes glacées et de yaourts glacés doivent **toujours contenir du sucre** (au moins **70 g pour 900 g**) ou des fruits sucrés (en grande quantité, soit au moins les deux tiers de la recette). Si de gros glaçons se forment, ajoutez **immédiatement au moins 60 g de sucre** (ou de miel, ou de sirop d'agave...) à la préparation.

Alerte faible teneur en sucre :

Si la teneur en sucre de l'eau est trop faible, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Le voyant de dureté s'allume à quatre niveaux.

Si une préparation ne respecte pas l'apport minimal de sucre total :

Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de sirop aromatisé, de sucre, de sucre de canne, de sucre de coco, de sirop d'érable, de sirop d'agave, de sirop de sucre ou de miel par portion. Vous pouvez l'ajouter pendant la congélation. Pour les prochaines utilisations, ajoutez du sucre supplémentaire à votre préparation avant de la verser dans l'appareil.

⚠ **À NOTER :** Les édulcorants artificiels ne contribuent pas à couvrir les besoins totaux en sucre.

Les jus fraîchement pressés, comme les jus de pomme et d'orange, contiennent des sucres naturels qui peuvent aider à obtenir la texture souhaitée.

BOISSONS ALIMENTAIRES ET À FAIBLE TENEUR EN SUCRE

Les boissons diététiques et allégées en sucre ne se transformeront pas en granité si elles sont le seul ingrédient, car une quantité insuffisante de sucre empêchera la préparation de congeler correctement. Pour transformer vos boissons diététiques et allégées en sucre préférées en granité, ajoutez du sirop ou du sucre.

Type de recette	Conditions recommandées
Sorbet aux fruits (< 3 % de matières grasses)	Teneur en sucre entre **10 et 20 %**
Crème glacée standard (3 à 10 % de matières grasses)	Sucre entre **7 et 20 %**
Crème glacée au chocolat (10–18 % de matières grasses)	Sucre entre **7 et 20 %**
Trop riche en matières grasses (> 18 %) ou en sucre (> 25 %)	✗ Non recommandé (trop mou, ne congèlera pas)

Teneur en sucre / Teneur en matières grasses	Sorbet aux fruits < 3 % de matières grasses	Crème glacée standard 3 à 10 % de matières grasses	Crème glacée au chocolat 10 à 18 % de matières grasses	Crème glacée riche > 18 % de matières grasses
< 7 % de sucre	✗ Non recommandé risque d'obstruction			✗ Non recommandé • Trop mou • Ne congèle pas
7 à 10 % de sucre	✗ Non recommandé risque d'obstruction	✓ Texture recommandée idéale	✓ Texture recommandée idéale	
10 à 20 % de sucre	⚠ Texture acceptable mais moyenne	✓ Texture recommandée idéale	✓ Texture recommandée idéale	
20 à 25 % de sucre	⚠ Possible, mais trop sucré.	⚠ Texture possible mais moyenne	✗ Non recommandé Trop mou Ne congèle pas	
> 25 % de sucre	✗ Non recommandé • Trop mou • Ne congèle pas			

RECOMMANDATION :

Utilisez une crème à 30 % de matières grasses minimum.
Utilisez une crème à 3,5 % de matières grasses minimum.

DIRECTIVES RELATIVES À L'EAU POTABLE

TENEUR OBLIGATOIRE EN SUCRE ET/OU EN ALCOOL

Tous les ingrédients doivent contenir du sucre et/ou de l'alcool pour éviter une congélation totale.

Vérifiez les valeurs nutritionnelles sur l'emballage, en recherchant la mention « sans sucres ».

Vérifiez les valeurs nutritionnelles sur l'emballage, en recherchant la mention « teneur en alcool ».

	Quantité	Puis-je l'utiliser ?	Que faut-il ajouter ?
Sucres	> 9 g/100 ml	✓ Peut être utilisé sans sucre ajouté	
	Entre 4 et 9 g/100 ml	✗ Ne peut être utilisé sans aucun ajout	✓ Ajouter 75 g de sucre (pour une quantité totale de 1200 g).
	0 g/100 ml	✗ Ne peut être utilisé sans aucun ajout	✓ Ajouter 120 g de sucre (pour une quantité totale de 1200 g).

	Quantité	Puis-je l'utiliser ?	Que faut-il ajouter ?
Alcool	> 5 % VOL	✓ Peut être utilisé sans sucre ajouté	
	< 5 % VOL	✗ Ne peut être utilisé sans aucun ajout	✓ Ajouter 75 g de sucre ou d'alcool plus fort (pour une quantité totale de 1200 g).

CONSEILS DE PRO SUR LES PROGRAMMES

Pour les recettes de granités et de milkshakes, utilisez le programme Granité ou Milkshake. Si vous préférez une texture plus onctueuse, sélectionnez le programme Cocktail.

Pour les recettes de cocktails, si la recette contient des boissons moyennement alcoolisées ou pas d'alcool, un conseil de pro serait de commencer par le programme Slushi et de passer ensuite au programme Cocktail si l'on préfère un résultat plus texturé.

CONSEILS SUR L'ALCOOL

Lorsqu'on utilise le mode cocktail glacé prédéfini, tous les ingrédients pré-remplis (vin, bière, etc.) doivent contenir entre 5 % et 15 % d'alcool.

Pour créer des cocktails glacés, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la teneur maximale en alcool/spiritueux (vodka, tequila, etc.) par portion totale de la recette.

TAILLE TOTALE DE LA RECETTE	QUANTITÉ (40 % d'alcool en volume)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Le tableau ci-dessus est un guide pour l'incorporation d'alcool (35 % et plus) UNIQUEMENT. Pour l'utilisation d'autres alcools tels que le vin, la bière, l'eau gazeuse ou les cocktails prêts à consommer, veuillez vous référer au tableau ci-dessous ou au guide des granités sans préparation.

Si la boisson dépasse la teneur maximale en alcool : ajoutez 60 ml d'eau par portion pour la diluer. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le bouton de préréglage. Redémarrez-le en appuyant de nouveau sur le bouton de préréglage.

⚠

LIMITE HAUTE : 16 %

LIMITE BASSE : 5 %

NE LE FAITES PAS:

- **N'ajoutez** pas de liquides chauds, de glace ni d'ingrédients solides comme des fruits, de la crème glacée ou des fruits congelés. Versez uniquement des liquides lisses et bien mélangés pour une distribution optimale.
- **N'essayez** pas de traiter des fruits congelés en vrac, des blocs de glace ou des glaçons dans l'appareil.
- **N'ajoutez** pas d'ingrédients directement dans le bol mélangeur.
- **Ne** remplissez pas au-delà du niveau MAX.
- **N'immergez** pas la base du compresseur dans l'eau. Essuyez-la plutôt avec un chiffon humide.

- **N'utilisez** pas de produits abrasifs ni d'outils tranchants pour nettoyer les pièces.
- **Ne rangez** rien d'autre que la vis sans fin dans le récipient. Transférez les préparations glacées dans un contenant hermétique allant au congélateur pour une conservation plus longue.
- **Ne passez** pas les récipients ou accessoires fournis avec l'appareil au micro-ondes.
- **Ne laissez** pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- **Ne le tenez** pas fermement en le saisissant des deux côtés sous la base du moteur.
- **N'endommagez** pas le circuit de réfrigérant. Cet avertissement concerne uniquement les appareils dont le circuit frigorifique est accessible à l'utilisateur.
- **NE PAS** tenir l'appareil en le saisissant des deux côtés sous le socle du moteur.

CONSIGNES ESSENTIELLES

- N'ajoutez les ingrédients comme les pépites de chocolat qu'après avoir versé votre préparation dans un bol, un récipient ou un verre.
- Maintenez l'appareil en position verticale en permanence.
- Utilisez TOUJOURS l'appareil sur une surface sèche et plane.
- Assurez une ventilation adéquate : laissez un dégagement d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés pour éviter la surchauffe du compresseur.
- Ne bloquez jamais les ouvertures de ventilation du boîtier ou de la structure intégrée de l'appareil.
- Utilisez du sucre : il empêche le mélange de durcir complètement et lui donne la consistance idéale pour la distribution.
- Maintenez une teneur en sucre minimale de 7 % pour les crèmes glacées et les yaourts glacés, et de 10 % pour les boissons. Si votre pourcentage est inférieur, ajoutez du sirop ou du sucre pour équilibrer. Cela garantira une bonne texture à votre préparation.
- Lorsque vous utilisez des sodas ou des boissons gazeuses, remuez-les ou secouez-les au préalable pour réduire le gaz.
- Remplissez l'appareil jusqu'au repère de remplissage maximal pour une distribution optimale.
- Prévoyez un temps de refroidissement supplémentaire pour le compresseur lors de la préparation de plusieurs fournées consécutives.
- Utilisez les accessoires de sortie spécifiques uniquement pour la crème glacée. Retirez-les pour les autres desserts glacés afin d'éviter tout bouchage.
- Assurez-vous que toutes les préparations contiennent au moins 7 g de sucre pour 100 ml.
- Lorsque vous utilisez le programme Cocktail glacé, les boissons doivent contenir entre 5 % et 15 % d'alcool.
- Pour la crème glacée et le yaourt glacé, servez-les dans les 30 minutes suivant la fin du cycle afin d'éviter qu'ils ne se transforment en beurre.
- Pour les milkshakes, les cocktails et les granités, vous pouvez laisser l'appareil fonctionner jusqu'à 2 heures.
- Répétez le cycle de rinçage jusqu'à ce que tous les résidus de boisson glacée soient éliminés de l'évaporateur.
- Utilisez le cycle de rinçage avant de démonter et de nettoyer les pièces.
- Soulevez l'appareil de son socle moteur lorsque vous le déplacez afin d'éviter toute chute au sol.

CONSEILS PRATIQUE

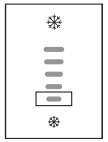
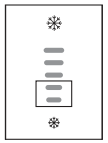
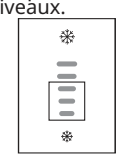
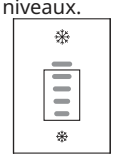
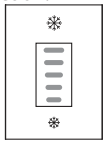
- Réfrigérez vos liquides avant de les verser dans l'appareil pour un résultat plus rapide.
- Pour une boisson extra glacée, réfrigérez votre verre avant de vous servir.
- Des ingrédients froids réduisent le temps de congélation.
- Ne vous inquiétez pas si votre mélange est trop sucré avant la congélation : une fois congelé, il sera naturellement moins sucré.
- Conservez les restes de crème glacée congelée dans un récipient hermétique au congélateur. Après congélation, vous obtiendrez une nouvelle texture de sorbet.

ASTUCES POUR SAUVER UNE RECETTE

Si votre boisson ne gèle pas comme prévu, essayez les ajustements suivants :

- **Trop glacée ?** Ajoutez un peu plus d'alcool, ajoutez du sucre, ou baissez le réglage de texture.
- **Trop liquide ?** Augmentez le réglage de texture, ajoutez du liquide, réduisez légèrement l'alcool, diminuez le sucre.
- **Toujours pas bon ?** Ajustez finement la texture et équilibrez le rapport alcool/sucre jusqu'à obtenir le granité parfait.

TABLEAU DES ERREURS

No	Problème	Analyse	Solution
1	Tous les voyants clignotent.	Le tambour/réservoir n'est pas correctement installé.	Remontez le tambour/réservoir et assurez-vous qu'il est correctement verrouillé à l'aide du bouton situé sur le côté. Avant de réinstaller le tambour, veuillez vérifier que la lame de mélange est correctement assemblée.
2	Le voyant indicateur de dureté (❄) s'allume au premier niveau 	Il pourrait y avoir un problème avec le capteur.	Veuillez débrancher puis rebrancher l'appareil. Ensuite, allumez le produit à l'aide du bouton Marche/Arrêt et redémarrez le programme. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service après-vente.
3	Le voyant indicateur de dureté (❄) est allumé aux deux premiers niveaux. 	Le moteur est bloqué à l'arrêt ou il pourrait y avoir un problème avec le capteur.	Veuillez débrancher puis rebrancher l'appareil. Ensuite, allumez le produit à l'aide du bouton Marche/Arrêt et relancez le programme. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service après-vente.
4	Le voyant indicateur de dureté (❄) s'allume à trois niveaux. 	Il pourrait y avoir une quantité importante d'alcool dans la recette	Remplacez-les par des matériaux ayant une concentration en alcool plus faible.
5	Le voyant indicateur de dureté (❄) s'allume à quatre niveaux. 	Grâce à l'utilisation de matériaux à faible teneur en sucre.	Remplacez-les par des ingrédients ayant une teneur en sucre plus élevée.
6	Le voyant indicateur de dureté (❄) s'allume à cinq niveaux. 	Le compresseur fonctionne activement depuis plus de 90 minutes.	Le compresseur fonctionne activement depuis plus de 90 minutes. Veuillez débrancher et rebrancher l'appareil.

FR

DESCRIPTION DE L'ERREUR	DÉTAIL	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le tambour n'est pas correctement positionné ou verrouillé.	Vérifiez que le tambour est correctement positionné ou verrouillé comme indiqué dans les instructions.
	Le récipient n'est pas correctement positionné dans le couvercle.	Assurez-vous que le seau est correctement positionné.
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas placé sur une surface plane ou n'est pas stable.	Déposer sur une surface plane.
	Trop d'ingrédients.	Réduisez la quantité d'ingrédients transformés (jusqu'à la ligne MAX).
Difficulté à réussir certaines recettes	Recette inadaptée.	Vos recettes personnelles ou celles trouvées sur Internet peuvent ne pas convenir à votre appareil et à ses accessoires (quantités, durée, etc.). Avant de commencer une recette, assurez-vous de suivre les instructions d'utilisation fournies dans le mode d'emploi.
	Erreur de sélection du programme.	Vérifiez que vous utilisez le programme approprié pour votre recette.
Fuite	Le volume d'eau est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients.
	Tambour mal positionné ou verrouillé.	Fixez solidement le tambour sur le bloc moteur.
	Le joint est manquant.	Positionnez le joint correctement.
	Le joint est coupé ou endommagé.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
Odeur de moteur	Lors de la première utilisation de l'appareil ou en cas de surcharge du moteur due à une quantité excessive d'ingrédients ou à des morceaux trop durs ou trop volumineux.	Laissez votre appareil refroidir (au moins 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le petit bloc moteur de congélation.

ОПИСАНИЕ

ПРОДУКТ:

A. Сифон за пълнене и капак
B. Барабан
C. Заключване
D. Студен елемент
E. Смесване на бледо
F. Дръжка за обслужване
G. Чучур за наливане
H. Тава за вода
I. Основа на двигателя
J. Контролен Панел
K. Тавичка за отцеждане

АКСЕСОАРИ:

L. Чаши за сервиране
M. Купи за съхранение
N. Сменяеми накрайници

ВНИМАНИЕ:

Инструкциите за безопасност са неразделна част от уреда. Моля, прочетете ги внимателно, преди да използвате вашия нов уред за първи път. Дръжте ги под ръка. Уредът ще стартира само ако смесителната тенджера и барабанът са правилно поставени върху студения нагревател.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

ПРЕДВАРИТЕЛНИ

ЗАДАЧИ 5 уникални предварителни настройки (мек сладолед, замразено кисело мляко, млечен шейк, коктейл, сладолед, изплакване).

ЦИКЪЛ НА ИЗПЛАКВАНЕ

Този цикъл разбърква, без да охлажда, за да изплакне уреда и да улесни почистването.

СЕРВИРАНЕ

Натиснете този бутон преди сервиране на приготвеното ястие. Това ще подобри качеството на сервиране.

НАСТРОЙКА ЗА КОНТРОЛ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Всяка предварително зададена настройка ще започне при температура по подразбиране/ оптимална за идеална текстура. Ако желаете, регулирайте температурата за вашата персонализирана перфектна текстура на замразен десерт или напитка:

- За по-гъсти, по-студени замразени десерти или напитки, увеличете нивото на температурата, като натиснете горния бутон „снежинка“ на контролния панел.
- За по-меки замразени десерти или напитки, намалете нивото на температурата, като натиснете долния бутон със снежинка на контролния панел.

ВКЛЮЧВАНЕ

Натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ. от предната страна на уреда, за да го включите или изключите. Натиснете бутона Старт/Стоп, за да активирате или спрете програма.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

ВАЖНО: Поставете продукта върху стабилна повърхност поне за 2 часа преди употреба. Този период на изчакване позволява на хладилния агент да се утаи в кондензатора, осигурявайки безопасна и оптимална работа.

Преди първа употреба, разглобете напълно продукта (Изображения 22-26) и изплакнете частите, които са били в контакт с храна (барабан (B), смесителна вана (E), чучур за наливане (G), тава за вода (H)), както и аксесоарите със сапунена вода.

BG

ВНИМАНИЕ:

- Не потапяйте уреда (включително основата на двигателя (I)) във вода или друга течност. Никога не дръжте основата на двигателя (I) под течаща вода.
- За да почистите външната част на основата на двигателя (I), използвайте влажна кърпа и я подсушете добре.
- Уверете се, че всички опаковки са отстранени, преди да използвате уреда.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно инструкциите за безопасност и тази брошура преди първа употреба и ги запазете за бъдещи справки.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и знания, освен ако не са под наблюдение или не са получили инструкции относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, не използвайте уреда. Той трябва да бъде подменен от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Този уред може да се използва на надморска височина до 2000 метра.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Уверете се, че всички опаковъчни материали и всички рекламни етикети или стикери са отстранени от уреда преди първата употреба.
- Този уред е предназначен за употреба в домакински и подобни приложения, с изключение на:
  - кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
  - селски къщи;
  - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
  - среди от типа „нощувка със закуска“.
- Изключете уреда и го извадете от контакта, преди да сменяте аксесоари или да се доближавате до части, които се движат по време на употреба.
- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и ако разбират свързаните с него опасности. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст 8 и повече години и не са под наблюдение. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Дръжте уреда и кабела му далеч от деца.
- Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и знания, ако са били под наблюдение или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и ако разбират свързаните с това опасности.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато е в употреба.
- За да се предпазите от риск от токов удар, не поставяйте кабела, щепсела или основата на уреда във вода или друга течност.
- Не използвайте на открито.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- Не пълнете съда след линията за максимално пълнене. Вижте рецептите.

- Свързвайте машината само към мрежово напрежение, което съвпада с напрежението, посочено на табелата на вашия уред.
- Изключвайте машината от електрическата мрежа, когато не я използвате.
- Вижте инструкциите за правилно сглобяване и демонтиране на вашите аксесоари.
- Вижте инструкциите за първоначално и редовно почистване на повърхности, които са в контакт с хранителни продукти, както и за почистване и поддръжка на вашия уред.
- Вижте инструкциите, за да получите настройките за време на работа и скорост за вашия уред.
- Внимание: Може да се нараните, ако използвате уреда неправилно.
- Внимание: За да предотвратите риск от нараняване, бъдете внимателни при работа с остриетата, изпразването и почистването на купата.
- Винаги използвайте машината върху равна, стабилна, топлоустойчива повърхност, защитена от други източници на топлина или водни пръски.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Поддържайте решетката на вентилатора, разположена зад машината, чиста и редовно я почиствайте от прах с прахосмукачка.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато позиционирате уреда, уверете се, че захранващият кабел не е затиснат или повреден.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не поставяйте множество преносими контакти или преносими захранвания в задната част на уреда.
- За да намалите риска от нараняване, пожар, токов удар или имуществени щети, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки, включително следните номерирани предупреждения и последващите инструкции. НЕ използвайте уреда за други цели, освен за предназначението му.
- Не използвайте механични устройства или други средства за ускоряване на процеса на размразяване, освен препоръчаните от производителя.
- Пазете ръцете, косата и дрехите от контейнера по време на товарене и работа.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: риск от пожар / запалими материали. За да предпазите хората от пожар, токов удар и нараняване, избягвайте потапяне на захранващия кабел, щепсела на уреда или самия уред във вода или други течности. Никога не изключвайте уреда от контакта с мокри ръце. В случай на спешност, изключете уреда незабавно от контакта.
- Този продукт използва R290 като хладилен газ.
- Риск от пожар или експлозия. Използван е запалим хладилен агент. НЕ пробивайте тръбите за хладилен агент. Изхвърлете продукта правилно в съответствие с приложимите федерални или местни разпоредби, отнасящи се до запалими хладилни агенти.
- Газът е запалим, но при нормални работни условия това не представлява риск за потребителя, тъй като е безопасно затворен в запечатана система в продукта. Ако продуктът бъде изпуснат или повреден, е възможно газът да изтече. При такива обстоятелства газът може да се запали, ако е изложен на източници на запалване, като например открит пламък.
- При транспортиране на този продукт внимавайте да не го изпуснете или повреди.
- Не изключвайте машината от контакта, като дърпате кабела.
- Не поставяйте машината върху газов или електрически котлон, нито в близост до такива източници на топлина, нито в гореща фурна.
- Не съхранявайте експлозивни вещества, като например аерозолни кутии със запалим пропелент, в този уред.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Поддържайте вентилационните отвори в корпуса на уреда или във вградената конструкция чисти и незапушени.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не повредете хладилния кръг.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изхвърлянето на уреда трябва да се извършва само в оторизиран център за изхвърляне на отпадъци. Не го излагайте на пламък.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте електрически уреди в отделенията за съхранение на храна на уреда, освен ако не са от типа, препоръчан от производителя.
- За да избегнете замърсяване на храната, моля, спазвайте следните инструкции

  Отварянето на вратата за дълги периоди може да доведе до значително повишаване на температурата в отделенията на уреда.

  Почиствайте редовно повърхностите, които могат да влязат в контакт с храна, и достъпните дренажни системи.

  Ако хладилният уред е оставен празен за продължителни периоди, изключете го, размразете, почистете, подсушете и оставете вратата отворена, за да предотвратите образуването на мухъл вътре в уреда.

В съответствие с действащите разпоредби за маркировка CE, информацията за изключен режим, режим на готовност (*) и мрежово потребление на енергия в режим на готовност (*) е налична на www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com или www.krups.com (*). Тези данни показват потреблението на енергия от вашия уред, когато е свързан, но не е активен. За пестене на енергия той автоматично превключва към тези режими след употреба(*). Ако искате да промените тази настройка (*), вижте ръководството за потребителя. Имайте предвид, че това ще увеличи консумацията на енергия. (*)в зависимост от модела.

Да участваме в опазването на околната среда!

ⓘ Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

➲ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

СГЛОБЕТЕ ВАШИЯ ПРОДУКТ

Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност, далеч от източници на топлина и водни пръски.

Монтирайте водната тава (H) под кондензатора, като я плъзнете в жлебовете на релсата (Изображение 3). Монтирайте смесителните лопатки (E), като ги плъзнете върху студения елемент, докато паснат на мястото си върху щифта (Изображение 4). След това монтирайте барабана (B), като го плъзнете върху смесителната лопатка, докато пасне на мястото си върху щифта (Изображение 5).

Заключете барабана на място, като завъртите ключалката (C) (Изображение 6). Поставете тавата за събиране пред основата на двигателя, докато щракне на мястото си (Изображение 7)

ВНИМАНИЕ: Дръжте уреда изправен поне 2 часа преди първа употреба.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ ПРОДУКТ

Включете уреда в контакта. Отворете сифона за пълнене и капака (A) в горната част на барабана (B). Добавете течност(и) през сифона за пълнене (A) (Изображение 10). Добавете препарата между минималното и максималното ниво, обозначено на барабана.

⚠ Уверете се, че барабанът е правилно заключен на мястото си, преди да го напълните с препарата (изображение 6).

Включете уреда в контакта. Отворете капака за пълнене (A) в горната част на барабана (B). Добавете течността(ите) през отвора за пълнене (A) (изображение 10). Вижте таблицата по-долу за минималните и максималните входящи обеми:

Вид рецепта	Минимум	Максимално
Напитки	550 мл	1200 мл
Сладолед / Замразено кисело мляко	800 мл	1000 мл

Натиснете бутона ON/OFF на контролния панел (J), за да стартирате уреда.

НАСТРОЙКА НА КОНТРОЛ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Всяка програма е предварително настроена на идеалната температура за рецептата, за да се осигури най-добра текстура. Можете да регулирате температурата, ако искате да постигнете предпочитаната консистенция.

Рецепта	Идеална температурна настройка
Мек сладолед	●●●●○
Замразено кисело мляко	●●●●○
Млечни шейкове	●●●○○
Коктейл	●●●○○
Кисело	●●○○○

Продуктът разполага с 5 LED индикатора за регулиране на интензивността на работа за всяка рецепта, с нива от 1 до 5. Два бутона с форма на снежинка (+ и –) ви позволяват да увеличите или намалите избраното ниво:

- Ниво 1: По-малко студено
- Ниво 5: Най-студена настройка ❄

Изберете желаната предварително зададена настройка, като натиснете сензорния бутон (изображение 14). Предварителната настройка ще започне с настройката по подразбиране/ оптимална температура. След това натиснете Старт, за да започнете рецептата.

Ако желаете, можете да регулирате твърдостта на приготвеното ястие, като натиснете бутоните +/- със снежинка (изображение 12).

Натиснете бутона Старт/Стоп на контролния панел (J). (изображение 13)

Изберете желаната предварително зададена настройка, като натиснете сензорния бутон (изображение 11). Предварителната настройка ще започне при температура по подразбиране/ оптимална. Ако желаете, регулирайте температурата за перфектната текстура на замразената напитка.

Когато рецептата е готова, уредът ще издаде двукратен звуков сигнал и светодиодите ще останат постоянни, след като рецептата достигне зададената температура. След като предварително зададената температура достигне желаната температура, уредът ще продължи да работи, за да я поддържа на идеалното ниво и да поддържа рецептата ви готова за приготвяне.

МОЛЯ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ: За сладолед и замразено кисело мляко препоръчваме да извадите сместа в рамките на 30 минути и да я поставите във фризера.

В противен случай сместа може да се превърне в масло.

Приготвянето на мек сладолед може да отнеме до 15–60 минути в зависимост от съставките, обема и началната температура.

Поставете чаша върху тавичката за събиране на капки (K), под дръжката за обслужване (F) и натиснете бутона SERVE. За да подадете напитка, бавно издърпайте дръжката за обслужване (F). За да спрете, отпуснете дръжката обратно на мястото й. Оставете уреда да работи, докато подавате напитка.

МОЛЯ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ: Спирането на устройството спира и шнека и процеса на охлаждане. Ще трябва да поддържате устройството работещо, за да дозирате съдържанието.

Препоръчваме да поставите чашата си възможно най-близо до изхода, за да подобрите изживяването при сервиране.

По всяко време можете да отворите горната врата, за да добавите още препарат, захар или сироп.

МОЛЯ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ: Не добавяйте твърди съставки като плодове, ядки, шоколадови парченца, твърд сладолед или замразени плодове.

ПРОГРАМИ

Предварителни настройки за меко сервиране		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Програми	Мек сладолед	Замразено кисело мляко
Подробности за програмите	Идеален за приготвяне на кремообразен сладолед, използвайки рецепти на млечна основа и вкусове по ваш избор.	Любимите ви кисели млека се превърнаха в здравословни замразени десерти.
Необходимо *+ По избор*	**Крем или мляко + пълномаслена сметана + захар** *+ кули* *+ сок* *+ паста* *Всички съставки трябва да бъдат предварително смесени, преди да се изсипят в устройството. В барабана не трябва да се поставят твърди съставки.*	**Всички видове кисело мляко + мляко + захар или заместител (мед / сироп от агаве)** *+ кули* *+ сок* *+ паста* *Всички съставки трябва да бъдат предварително смесени, преди да се изсипят в устройството. В барабана не трябва да се поставят твърди съставки.*
Приблизителна предварително зададена дължина	20-40 минути *Времето за обработка ще варира в зависимост от избрания режим, температурата на сместа и количеството в купата за смесване.	
Пример за рецепти	- Шоколадов мек сладолед - Фъстъчен мек сладолед	- Замразено кисело мляко с горски плодове - Замразено кисело мляко с мед
След завършване на програма, можете да добавите нова подготовка и да стартирате програмата отново.		

BG

Предварителни настройки за пиене			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Програми	Млечен шейк	Коктейл	Кисело
Подробности за програмите	Пригответе си гладки млечни шейкове с едно докосване, като смесите любимия си домашен сладолед, мляко и добавки.	Идеален за приготвяне на замразени напитки, съдържащи алкохол и/или вода	Идеален за приготвяне на напитки за утоляване на жаждата с фино гранулирана текстура. Не използвайте плодови сокове или кули, които биха придали текстура, подобна на сорбе.
Необходимо *+ По избор*	**Мляко** **Захар или заместител (мед / сироп от агаве)** *+ Плодов сок* *+ Крем* *+ Плодове (цели / кули / сок / паста)*	**Вода** **Сода** **Захар или заместител (мед / сироп от агаве)** *+ Алкохол* *+ Лимонов сок* *+ Плодов сок*	**Вода + ароматизирана захар Сироп** **Сода**
	Всички съставки трябва да бъдат предварително смесени, преди да се изсипят в устройството. В барабана не трябва да се поставят твърди съставки.		
Приблизителна предварително зададена дължина	20-40 минути *Времето за обработка ще варира в зависимост от избрания режим, температурата на сместа и количеството в купата за смесване.		
Пример за рецепта	Бананов млечен шейк Фрапе	Маргарита Мохито или Вирджин мохито	Глазирана лимонада Слаш от черешова кола
След завършване на програма, можете да добавите нова подготовка и да рестартирате предварително зададена настройка.			

Екстри		
	Rinsing	Serve
Подробности за програмата	Тази програма изплаква старателно блока на двигателя (цилиндъра и панела), за да улесни почистването с гъба.	Натиснете този бутон преди сервиране на приготвеното ястие. Това ще подобри качеството на сервиране.
Необходимо *По избор*	**1000 мл вода** 1 капка препарат за миене на съдове	**Всички приготовления**

РЕЦЕПТИ ЗА ЗАПОЧВАНЕ

Програма:	**Коктейл**
Рецепта:	**Маргарита**

BG

Съставки (1200 г):

	g	%
Вода	660	55%
Лимонов сок	140	12%
Захар	180	15%
Текила	110	9%
Портокалов ликьор, заменете с текила, ако не е наличен	110	9%

Подготовка:

1. В голяма купа сипете: водата, лимоновия сок, текилата, куантрото и захарта.
2. Разбийте добре, докато сместа стане хомогенна и добре разтворена.
3. Изсипете сместа директно в машината.
4. Натиснете бутона за коктейли и Старт.

Програма:	**Кисело**
Рецепта:	**Кола сладка**

Съставки (1200 г):

	g	%
Газирана напитка с вкус на кола	1200	100%

Подготовка:

1. Изсипете содата директно в машината.

Програма:	**Млечен шейк**
Рецепта:	**Ванилов млечен шейк**

Съставки (1200 г):

	g	%
Пълномаслено мляко (3,5% мазнини)	680	57%
Захар	110	9%
Сметана (30% мазнини)	410	34%
Екстракт от ванилия	5	0%

Рецепта със сметана с 39% масленост	g	%
Пълномаслено мляко (3,5% мазнини)	790	66%
Захар	115	10%
Сметана (30% мазнини)	290	24%
Екстракт от ванилия	5	0%

Подготовка:

1. В голяма купа сипете: пълномасленото мляко, течната сметана, захарта и екстракта от ванилия.
2. Разбийте добре, докато сместа стане хомогенна и добре разтворена.
3. Изсипете сместа директно в машината.

Програма:	**Мек сладолед**
Рецепта:	**Ванилов сладолед**

Съставки (1000 г):

	g	%
Пълномаслено мляко (3,5% мазнини)	470	47%
Захар	130	13%
Сметана (30% мазнини)	400	40%
Екстракт от ванилия	5	1%

Рецепта със сметана с 39% масленост	g	%
Пълномаслено мляко (3,5% мазнини)	565	57%
Захар	130	13%
Сметана (30% мазнини)	300	30%
Екстракт от ванилия	5	1%

Подготовка:

1. В голяма купа сипете: пълномасленото мляко, течната сметана, захарта и екстракта от ванилия.
2. Разбийте добре, докато сместа стане хомогенна и добре разтворена.
3. Изсипете сместа директно в машината.

Програма:	**Замразено кисело мляко**
Рецепта:	**Класическо замразено кисело мляко**

Съставки (1000 г):

	g	%
Пълномаслено мляко (3,5% мазнини)	260	26%
Гръцко кисело мляко (10% мазнини)	600	60%
Захар	135	14%

Подготовка:

1. В голяма купа сипете: пълномасленото мляко, гръцкото кисело мляко и захарта.
2. Разбийте добре, докато сместа стане хомогенна и добре разтворена.
3. Изсипете сместа директно в машината.

Сканирайте QR кода, за да откриете над 50 рецепти за пълно вдъхновение

ИЗПЛАКВАНЕ НА ПРОДУКТА ЗА ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЦИКЪЛ НА ИЗПЛАКВАНЕ: Този цикъл завърта смесителния нож, без да го охлажда, за да изплакне уреда.

1. Преди да стартирате цикъла на изплакване, моля, изсипете останалия препарат в барабана.
2. Уверете се, че дръжката е в горно положение.
3. Добавете топла вода до 1000 мл и натиснете бутона RINSING (изображение 16-17). Изчакайте малко и след това бавно изсипете водата от уреда, като издърпате дръжката за сервиране (изображение 18).
4. Натиснете бутона ON/OFF, за да изключите уреда.
5. Повтаряйте, докато препаратът се изплакне от барабана. След използване на цикъла RINSING, разглобете уреда (изображение 19-26) и измийте всички части на ръка или в съдомиялна машина, за да почистите напълно уреда след всяка употреба.

⚠ **МОЛЯ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ:** Тази вода ще се излее бързо. Уверете се, че използвате голяма купа, за да я съберете.

ДЕМОНТАЖ И ПОЧИСТВАНЕ

1. Внимавайте да не остане течност в барабана.
2. Отключете барабана, като завъртите дясната копче и извадете барабана, като внимателно го издърпате от устройството. Уверете се, че барабанът е наклонен надолу, за да предотвратите изливането на останалата течност от задната част на барабана (изображение 21). Оставете настрана.
3. Плъзнете смесителната плочка от кондензатора (Изображение 22). Плъзнете тавата за вода от устройството, тъй като може да има остатъчна течност във водата (Изображение 23). Оставете настрана всички части.

Избършете устройството под кондензатора с дезинфекцирана или топла, влажна кърпа. Ако е необходимо, свалете капака на чучура за изливане.

Измийте всички части на ръка в топла сапунена вода или използвайте съдомиялна машина. (Вижте изображения 16-18 за повече подробности относно почистващите части). Оставете всички части да изсъхнат добре, преди да сглобите отново и/или приберете уреда.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

Не потапяйте уреда (включително основата на двигателя (I)) във вода или друга течност. Никога не дръжте основата на двигателя (I) под течаща вода. За да почистите външната част на основата на двигателя (I), използвайте влажна кърпа и я подсушете добре.

⚠ **ЗАБЕЛЕЖКА:** Някои ярко оцветени съставки могат да оставят леки петна по барабана. Това не влияе на работата на пералнята. Най-добрата практика е да перете веднага след употреба, за да се сведе до минимум тази ситуация.

НАСОКИ ЗА СЕРВИРАНЕ НА МЕКИ БЛЮДА (СЛАДОЛЕД И ЗАМРАЗЕНО КИСЕЛО МЛЯКО)

ИЗИСКВАНО СЪДЪРЖАНИЕ НА ЗАХАР/МАЗНИНИ

Всички входящи продукти трябва да съдържат поне 7% захар, за да се предотврати пълното замръзване (Например: Водата може да замръзне в ледени блокове, ако няма добавена захар. Млякото също ще трябва да съдържа богати на захар/мазнини съставки (напр. сметана), за да се получат кремообразни замразени резултати, а не лед.)

Рецептите за сладолед и замразено кисело мляко винаги **трябва да съдържат захар** (поне **70 г на 900 г**) или поне сладки плодове (в голямо количество, поне 2/3 от плодовете в цялата рецепта). Във всеки случай, ако се образуват големи кубчета лед, **незабавно добавете поне 60 г захар** (или мед, или сироп от агаве...) към сместа.

Предупреждение за ниска захар:

Ако съдържанието на захар във входния материал е твърде ниско, устройството ще го засече и ще издаде предупреждение. Индикаторът за твърдост светва на четири.

Ако даден препарат не отговаря на минималното количество обща захар:

Добавете 1–2 супени лъжици ароматизиран сироп, захар, тръстикова захар, кокосова захар, кленов сироп, агаве, захарен сироп или мед на порция. Може да се използва по време на замразяване. За следващите случаи добавете допълнително захар към приготвената храна, преди да я излеете в уреда.

⚠ **МОЛЯ, ОБЪРНЕТЕ ВНИМАНИЕ:** Изкуствените подсладители няма да помогнат за задоволяване на общите изисквания за захар.

Прясно изцедените сокове, като например ябълков и портокалов, съдържат естествени захари, които могат да помогнат за постигане на желаната текстура

ДИЕТА И НАПИТКИ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА ЗАХАР

Диетичните и нискозахарните напитки няма да се превърнат в каша, когато са единствената съставка, тъй като твърде малкото захар ще попречи на рецептите да се замразят правилно. За да превърнете любимите си диетични и нискозахарни напитки в каша, добавете сироп или захар.

Вид рецепта	Препоръчителни условия
Плодов сорбет (< 3% мазнини)	Захар между **10–20%**
Стандартен сладолед (3–10% мазнини)	Захар между **7–20%**
Шоколадов сладолед (10–18% мазнини)	Захар между **7–20%**
Твърде богати на мазнини (> 18%) или захар (> 25%)	✕ Не се препоръчва (твърде меко, няма да замръзне)

BG

Съдържание на захар / Съдържание на мазнини	Плодов сорбет < 3% мазнини	Стандартен сладолед 3–10% мазнини	Шоколадов сладолед 10–18% мазнини	Богат сладолед > 18% мазнини
< 7% захар	✕ Не се препоръчва риск от запушване			✕ Не се препоръчва • твърде меко • няма да замръзне
7–10% захар	✕ Не се препоръчва риск от запушване	✓ Препоръчителна идеална текстура	✓ Препоръчителна идеална текстура	
10–20% захар	⚠ Приемлива, но средна текстура	✓ Препоръчителна идеална текстура	✓ Препоръчителна идеална текстура	
20–25% захар	⚠ Възможно, но твърде сладко	⚠ Възможна, но със средна текстура	✕ Не се препоръчва твърде меко няма да замръзне	
> 25% захар	✕ Не се препоръчва • твърде меко • няма да замръзне			

ПРЕПОРЪКА:

Използвайте сметана с поне 30% масленост
Използвайте сметана с поне 3,5% масленост

НАСОКИ ЗА ПИТЕЙНИ НАПИТКИ

ИЗИСКВАНО СЪДЪРЖАНИЕ НА ЗАХАР И/ИЛИ АЛКОХОЛ

Всички входящи продукти трябва да съдържат известно количество захар и/или алкохол, за да се предотврати пълното им замръзване.

Проверете хранителните стойности на опаковката с надпис „без захари“ / „захари“

Проверете хранителните стойности на опаковката с надпис „СЪДЪРЖАНИЕ НА АЛКОХОЛ“

	Количество	Мога ли да го използвам?	Какво да добавя?
Захари	> 9 г/100 мл	✓ Може да се използва без добавена захар	
	Между 4 и 9 г/100 мл	✗ Не може да се използва без никакви добавки	✓ Добавете 75 г захар (за общо количество 1200 г)
	0 г/100 мл	✗ Не може да се използва без никакви добавки	✓ Добавете 120 г захар (за общо количество 1200 г)
Алкохол	> 5% обем	✓ Може да се използва без добавена захар	
	< 5% обем	✗ Не може да се използва без никакви добавки	✓ Добавете 75 г захар или по-силен алкохол (за общо количество 1200 г)

ПРОФЕСИОНАЛНИ СЪВЕТИ ЗА ПРОГРАМИ

За рецепти за слуши и млечен шейк използвайте програмата „Слуши“ или „Млечен шейк“. Но ако предпочитате по-текстуриран резултат от получения, преминете към програмата „Коктейл“.

За рецепти за коктейли, ако рецептата съдържа напитки със средно алкохолно съдържание или без алкохол, професионален съвет би бил да започнете с програмата „Слуши“ и по-късно да преминете към програмата „Коктейл“, ако предпочитате по-текстуриран резултат.

НАСОКИ ЗА АЛКОХОЛ

Когато използвате предварително зададения замразен коктейл, всички предварително приготвени продукти (вино, бира и др.) трябва да съдържат между 5% и 15% алкохол.

За да създадете замразени коктейли, вижте таблицата по-долу за максималното съдържание на алкохол/спиртни напитки (водка, текила и др.) за общ размер на рецептата.

ОБЩ РАЗМЕР НА РЕЦЕПТАТА	КОЛИЧЕСТВО (40% алкохол по обем)
700 мл	115 мл
1200 мл	200 мл

Таблицата по-горе е ръководство САМО за добавяне на алкохол/спиртни напитки (35%+). Когато използвате други алкохоли, като вино, бира, газирана напитка или предварително приготвени коктейли, вижте таблицата по-долу или ръководството за сладоледи без предварителна подготовка.

Ако напитката надвишава максималното количество алкохол: Добавете 60 мл вода на порция, за да разредите входния сигнал. Нулирайте устройството, като натиснете предварително зададения бутон. Рестартирайте, като натиснете предварително зададения бутон отново.

⚠

ГОРЕН ГРАНИЦ: 16%

ДОЛЕН ГРАНИЦ: 5%

НЕ:

- **НЕ** добавяйте горещи течности, лед или твърди съставки като плодове, твърд сладолед или замразени плодове. Наливайте само гладки, добре смесени течности, за да осигурите правилно дозиране.
- **НЕ** се опитвайте да обработвате насипни замразени плодове, твърди ледени блокове или кубчета лед в уреда.
- **НЕ** добавяйте добавки директно в купата за смесване.
- **НЕ** пълнете над линията MAX FILL.
- **НЕ** потапяйте основата на компресора във вода. Вместо това я избършете с влажна кърпа.
- **НЕ** почиствайте частите с абразивни почистващи препарати или остри инструменти.
- **НЕ** съхранявайте нищо в съда, освен шнека. Прехвърлете замразените лакомства в херметически затворен контейнер, подходящ за замразяване, за по-дълго съхранение.
- **НЕ** затопляйте в микровълнова фурна никой от контейнерите или аксесоарите, включени в комплекта на уреда.
- **НЕ** оставяйте уреда да работи без надзор.
- **НЕ** Винаги го дръжте здраво, като го хващате от двете страни под основата на двигателя.
- **НЕ** повреждайте хладилния кръг. Това предупреждение е приложимо само за уреди с хладилни кръгове, достъпни за потребителя.
- **НЕ** дръжте уреда, като го хващате от двете страни под основата на двигателя.

ПРАВИЛА И ОСНОВНИ НАСОКИ

- Добавяйте добавки, като например шоколадови парченца, само след като сте екструдирали приготвеното от вас приготвено в собствена купа, контейнер или чаша.
- Дръжте уреда изправен през цялото време.
- ВИНАГИ използвайте уреда на суха и равна повърхност.
- Осигурете правилна вентилация: оставете поне 10 см свободно пространство отзад и отстрани, за да предотвратите прегряване на компресора.
- Никога не блокирайте вентилационните отвори в корпуса на уреда или вградената конструкция.
- Използвайте захар — захарта гарантира, че сместа няма да замръзне и ѝ придава правилната консистенция за приготвяне.
- Поддържайте минимално съдържание на захар от 7% за сладолед и замразено кисело мляко и 10% за напитки.
- Ако процентът ви е под този, добавете сироп или захар, за да балансирате. Това ще гарантира добрата текстура на приготвеното от вас приготвено.
- Когато използвате сода или газирани напитки, първо ги разбъркайте или разклатете, за да намалите карбонизацията.
- Напълнете уреда до линията за максимално пълнене за най-добра производителност на приготвяне.
- Оставете допълнително време компресорът да се охлади, когато правите последователни партиди. Използвайте оформените аксесоари за изход само за сладолед. Извадете го за други замразени лакомства, за да предотвратите запушване.
- Уверете се, че всички приготвени напитки съдържат поне 7 г захар на 100 мл.

- Когато използвате предварително зададената настройка „Замразен коктейл“, входящите продукти трябва да съдържат между 5% и 15% алкохол.
- За сладолед и замразено кисело мляко, дозирайте в рамките на 30 минути след края на цикъла, за да избегнете превръщането на приготвената напитка в масло.
- За млечен шейк, коктейл и слуши можете да оставите уреда да работи до 2 часа.
- Повтаряйте режима на изплакване, докато всички остатъци от замразена напитка бъдат отстранени от изпарителя.
- Използвайте цикъла на изплакване преди разглобяване и почистване на частите.
- Повдигнете продукта от основата на двигателя, когато го местите, за да избегнете изпускането му на пода.

ЗАБАВНИ СЪВЕТИ

- Охладете течностите си, преди да ги добавите в уреда, за по-бързи резултати.
- За изключително ледена напитка, охладете предварително чашата си преди приготвяне.
- Студените съставки намаляват времето за замразяване.
- Не се притеснявайте, ако сместа ви е твърде сладка преди замразяване — замразените резултати естествено са по-малко сладки.
- Съхранявайте останалите замразени сладоледени лакомства в затворен контейнер във фризера си. След замразяване ще имате нова текстура на сорбе за вашия сладолед.

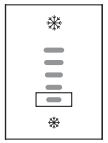
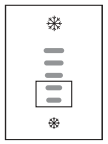
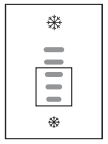
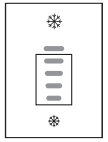
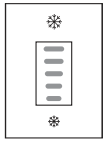
СЪВЕТИ ЗА СПАСЯВАНЕ НА РЕЦЕПТАТА

Ако напитката ви не замръзва както трябва, опитайте следните корекции:

- **Твърде ледена?** Добавете малко повече алкохол, добавете захар или намалете настройката за текстура.
- **Твърде мека?** Увеличете настройката за текстура, добавете течности, намалете леко алкохола, намалете захарта.
- **Още не е добре?** Фино настройте текстурата и коригирайте баланса алкохол/захар, докато получите перфектното ледено питие.

BG

ТАБЛИЦА С ГРЕШКИ

No	Проблем	Анализ	Решение
1	Всички индикаторни лампички мигат.	Барабанът/съдът не е инсталиран правилно.	Сглобете отново барабана/съда и се уверете, че е правилно заключен, като използвате копчето отстрани. Преди да монтирате отново барабана, моля, уверете се, че смесителната лопатка е правилно сглобена.
2	Индикаторът за твърдост (❄) свети на първо ниво 	Възможно е да има проблем със сензора.	Моля, изключете устройството от контакта и го включете отново. След това включете продукта с бутона Вкл./Изкл. и рестартирайте програмата. Ако проблемът продължава, моля, свържете се с нашия сервизен център.
3	Индикаторната лампичка за твърдост (❄) свети на първите две нива. 	Двигателят е блокиран в спряло състояние или може да има проблем със сензора на Хол.	Моля, изключете устройството от контакта и го включете отново. След това включете продукта с бутона за включване/изключване и рестартирайте програмата. Ако проблемът продължава, моля, свържете се с нашия сервизен център.
4	Индикаторът за твърдост (❄) свети на три нива 	Възможно е да има голямо количество алкохол в рецептата	Заменете с материали с по-ниска концентрация на алкохол
5	Индикаторът за твърдост (❄) свети на четири нива 	Поради използването на материали с ниско съдържание на захар.	Заменете с продукти с по-високо съдържание на захар.
6	Индикаторът за твърдост (❄) свети на пет нива 	Компресорът работи активно повече от 90 минути.	Компресорът работи активно повече от 90 минути. Моля, изключете и включете отново устройството.

ОПИСАНИЕ НА ГРЕШКАТА	ДЕТАЙЛ	РЕШЕНИЕ
Устройството не работи	Устройството не е включено в контакта.	Включете устройството в контакта.
	Барабанът не е правилно позициониран или заключен.	Проверете дали барабанът е правилно позиониран или заключен, както е показано в инструкциите.
	Бледото не е правилно позиционирано в клепача.	Уверете се, че бледата е правилно позиционирана.
Прекомерна вибрация	Устройството не е поставено върху равна повърхност или не е стабилно.	Поставете върху равна повърхност.
	Твърде много съставки.	Намалете количеството обработвани съставки (до линията MAX).
Трудност 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 неговите аксесоари (количества, времетраене и др.). Преди да започнете рецепта, уверете се, че следвате инструкциите за употреба, дадени в инструкциите за употреба.
	Грешка при избора на програма.	Проверете дали използвате правилната програма за вашата рецепта.
Теч през капака	Обемът на водата е твърде голям.	Намалете количеството на съставките.
	Барабанът не е правилно позициониран или заключен.	Заключете барабана здраво към блока на двигателя.
	Печатът липсва.	Поставете уплътнението на подходящо място.
	Уплътнението е срязано или повредено.	Сменете уплътнението, свържете се с одобрен сервизен център.
Миризма на двигател	Когато уредът се използва за първи път или в случай на претоварване на двигателя, причинено от твърде много съставки или парчета, които са твърде твърди или твърде големи.	Оставете уреда да се охлади (поне 30 минути) и намалете количеството съставки в малкия блок на замразяващия мотор.

OPIS

PROIZVOD:

A. Zaklopka za punjenje i poklopac
B. Bubanj
C. Brava
D. Hladni element
E. Miješanje blijede
F. Servisna ručka
G. Izljev za izlijevanje
H. Posuda za vodu
I. Baza motora
J. Kontrolna Ploča
K. Posuda za kapanje

DODACI:

L. Šoljice za posluživanje
M. Posude za skladištenje
N. Izmjenjivi izlivi

BS

OPREZ:

Sigurnosne upute su sastavni dio uređaja. Molimo vas da ih pažljivo pročitate prije prve upotrebe vašeg novog uređaja. Držite ih pri ruci. Uređaj će se pokrenuti samo ako su posuda za miješanje i bubanj pravilno postavljeni na hladni grijač.

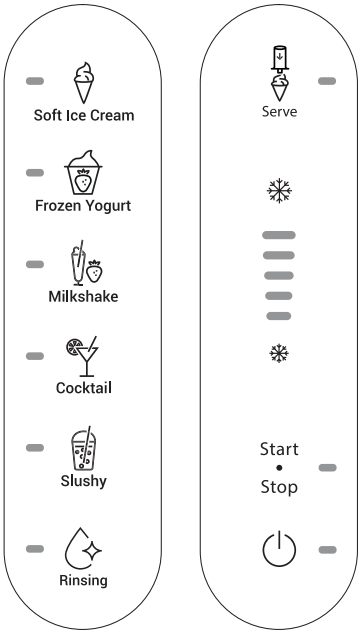
KONTROLNA PLOČA

PRESETOVI

5 jedinstvenih presetova (mekani sladoled, smrznuti jogurt, mliječni šejk, koktel, ledena kaša, ispiranje).

CIKLUS ISPIRANJA

Ovaj ciklus miješa, bez hlađenja, kako bi isprao uređaj i olakšao čišćenje.



POSLUŽIVANJE

Pritisnite ovo dugme prije serviranja vašeg jela. To će pomoći u poboljšanju performansi serviranja.

POSTAVKE KONTROLE TEMPERATURE

Svaka unaprijed postavljena postavka će početi na zadanoj/optimalnoj temperaturi za idealnu teksturu. Ako želite, prilagodite temperaturu za svoju personaliziranu savršenu teksturu smrznutog deserta ili napitka:

- Za gušće, hladnije smrznute deserte ili pića, povećajte temperaturu pritiskom na gornju pahuljicu na kontrolnoj ploči.
- Za mekše smrznute deserte ili napitke, smanjite temperaturu pritiskom na donju pahuljicu na kontrolnoj ploči.

UKLJUČIVANJE

Pritisnite dugme UKLJUČENO/ ISKLJUČENO na prednjoj strani uređaja da biste ga uključili i isključili. Pritisnite dugme Start/Stop da biste aktivirali ili zaustavili program.

PRIJE PRVE UPOTREBE

VAŽNO: Postavite proizvod na stabilnu površinu najmanje 2 sata prije upotrebe. Ovaj period čekanja omogućava rashladnom sredstvu da se istaloži u kondenzatoru, osiguravajući sigurne i optimalne performanse.

Prije prve upotrebe, potpuno rastavite proizvod (Slike 22-26) i isperite dijelove koji su bili u kontaktu s hranom (bubanj (B), posuda za miješanje (E), izljev za sipanje (G), posuda za vodu (H)), kao i pribor sapunicom.

OPREZ:

- Ne uranjajte uređaj (uključujući bazu motora (I)) u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Nikada ne držite bazu motora (I) pod mlazom vode.
- Za čišćenje vanjske strane baze motora (I) koristite vlažnu krpu i temeljito osušite.
- Prije upotrebe uređaja provjerite je li sva ambalaža uklonjena.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte sigurnosne upute i ovu knjižicu te ih sačuvajte za buduću upotrebu.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili im nije data uputstva o korištenju uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, nemojte koristiti uređaj; mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni agent ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj se može koristiti do nadmorske visine od 2000 metara.
- Uvijek isključite uređaj iz struje ako ga ostavljate bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Prije prve upotrebe provjerite da li su svi materijali za pakovanje i sve promotivne etikete ili naljepnice uklonjeni s uređaja.
- Ovaj uređaj je namijenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primjenama, osim:
  - kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - seoskim kućama;
  - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - okruženjima tipa noćenja s doručkom.
- Isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje prije nego što mijenjate pribor ili se približavate dijelovima koji se pomiču tokom upotrebe.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva o sigurnoj upotrebi uređaja i ako razumiju opasnosti. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i njegov kabl držite van dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece.
- Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobile upute o sigurnom korištenju uređaja i ako razumiju opasnosti koje su s njim povezane.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tokom upotrebe.
- Da biste se zaštitili od rizika strujnog udara, ne stavljajte kabel, utikač ili bazu uređaja u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Ne koristiti na otvorenom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva o sigurnom korištenju uređaja i ako razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ne punite posudu preko linije za maksimalno punjenje. Pogledajte recepte.
- Uređaj priključujte samo na mrežni napon koji odgovara naponu navedenom na pločici s oznakom vašeg uređaja.
- Isključite mašinu iz električne mreže kad god je ne koristite.
- Pogledajte upute za pravilnu montažu i demontažu vaše dodatne opreme.
- Pogledajte upute za početno i redovno čišćenje površina u kontaktu s hranom, te za čišćenje i održavanje vašeg uređaja.
- Pogledajte upute za podešavanje vremena rada i brzine vašeg uređaja.
- Oprez: možete se povrijediti ako nepravilno koristite uređaj.
- Oprez: Da biste spriječili bilo kakav rizik od povrede, budite pažljivi pri rukovanju noževima, pražnjenju i čišćenju posude.
- Uvijek koristite uređaj na ravnoj, stabilnoj, termootpornoj površini koja je zaštićena od drugih izvora toplote ili prskanja vode.

- UPOZORENJE: Održavajte rešetku ventilatora koja se nalazi iza uređaja čistom i redovno je čistite od prašine usisivačem.
- UPOZORENJE: Prilikom postavljanja uređaja, provjerite da kabel za napajanje nije priklješten ili oštećen.
- UPOZORENJE: Ne postavljajte više prijenosnih utičnica ili prijenosnih izvora napajanja na stražnju stranu uređaja.
- Da biste smanjili rizik od povreda, požara, strujnog udara ili oštećenja imovine, uvijek se moraju slijediti osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeća numerirana upozorenja i upute. NE koristite uređaj za drugu upotrebu osim za onu za koju je namijenjen.
- Ne koristite mehaničke uređaje ili druga sredstva za ubrzavanje procesa odmrzavanja, osim onih koje preporučuje proizvođač.
- Držite ruke, kosu i odjeću dalje od kontejnera tokom utovara i rada.
- ⚠ UPOZORENJE: rizik od požara / zapaljivih materijala. Da biste zaštitili osobe od požara, strujnog udara i tjelesnih ozljeda, izbjegavajte uranjanje kabela za napajanje, utikača uređaja ili samog uređaja u vodu ili druge tekućine. Nikada ne isključujte uređaj mokrim rukama. U slučaju nužde, odmah isključite uređaj iz struje.
- Ovaj proizvod koristi R290 kao rashladni plin.
- Opasnost od požara ili eksplozije. Korišteno je zapaljivo rashladno sredstvo. NE probijajte cijevi za rashladno sredstvo. Proizvod odložite u skladu s važećim saveznim ili lokalnim propisima koji se odnose na zapaljiva rashladna sredstva.
- Plin je zapaljiv, ali pod normalnim radnim uslovima ne predstavlja rizik za korisnika jer je sigurno sadržan u zatvorenom sistemu unutar proizvoda. Ako proizvod padne ili se ošteti, moguće je da plin iscuri. U takvim okolnostima plin se može zapaliti ako je izložen izvorima paljenja kao što je otvoreni plamen.
- Prilikom transporta ovog proizvoda pazite da proizvod ne padne ili ne bude oštećen.
- Ne isključujte mašinu iz struje povlačenjem kabla.
- Ne stavljajte mašinu na plinski ili električni štednjak, niti u blizinu takvih izvora toplote, niti unutar vruće rerne.
- Ne skladištite eksplozivne tvari poput aerosolnih limenki sa zapaljivim potisnim plinom u ovom uređaju.
- UPOZORENJE: Ventilacijske otvore u kućištu uređaja ili u ugrađenoj konstrukciji držite čistima.
- UPOZORENJE: Ne oštetite rashladni krug.
- UPOZORENJE: Prilikom odlaganja uređaja, učinite to samo u ovlaštenom centru za odlaganje otpada. Ne izlažite plamenu.
- UPOZORENJE: Ne koristite električne uređaje unutar odjeljaka za odlaganje hrane u uređaju, osim ako nisu tipa koji preporučuje proizvođač.
- Da biste izbjegli kontaminaciju hrane, molimo vas da se pridržavate sljedećih uputa

  Dugotrajno otvaranje vrata može uzrokovati značajno povećanje temperature u odjeljcima uređaja.

  Redovno čistite površine koje mogu doći u kontakt s hranom i dostupne odvodne sisteme.

  Ako se rashladni uređaj ostavi prazan duži period, isključite ga, odmrznite, očistite, osušite i ostavite vrata otvorena kako biste spriječili stvaranje plijesni unutar uređaja.

U skladu sa važećim propisima o CE oznakama, informacije o isključenom načinu rada, stanju pripravnosti (*) i umreženom stanju pripravnosti (*) potrošnji energije su dostupne na www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com ili www.krups.com (*). Ovi podaci pokazuju potrošnju energije vašeg uređaja kada je spojen, ali nije aktivan. Za uštedu energije, automatski se prebacuje na ove načine nakon upotrebe(*). Ako želite izmijeniti ovu postavku (*), pogledajte korisnički priručnik. Imajte na umu da će ovo povećati potrošnju energije. (*); Ovisno o modelu.

Zaštita okoline na prvom mjestu!

ⓘ Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.

➲ Odnesite ga na zato predviđeno mjesto.

SASTAVITE SVOJ PROIZVOD

Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, termootpornu površinu, dalje od izvora toplote i prskanja vode.

Postavite posudu za vodu (H) ispod kondenzatora klizeći je u žljebove šine (Slika 3). Postavite miješalice (E) klizeći ih preko hladnog elementa dok ne sjednu na svoje mjesto na klinu (Slika 4). Zatim postavite bubanj (B) klizeći ga preko miješalice dok ne sjedne na svoje mjesto na klinu (Slika 5).

Zaključajte bubanj na mjesto okretanjem brave (C) (Slika 6). Umetnite posudu za sakupljanje ispred motora baze dok ne klikne na mjesto (Slika 7)

OPREZ: Držite uređaj uspravno najmanje 2 sata prije prve upotrebe.

KORIŠTENJE VAŠEG PROIZVODA

Uključite uređaj u struju. Otvorite otvor za punjenje i poklopac (A) na vrhu bubnja (B). Dodajte tekućinu(e) kroz otvor za punjenje (A) (Slika 10). Dodajte preparat između minimalnog i maksimalnog nivoa označenog na bubnju.

⚠ Prije nego što napunite bačvu preparatom, provjerite je li pravilno zaključana (slika 6).

Uključite uređaj u struju. Otvorite poklopac za punjenje (A) na vrhu bubnja (B). Dodajte tekućinu(e) kroz otvor za punjenje (A) (slika 10). Pogledajte donju tabelu za minimalne i maksimalne ulazne količine:

Vrsta recepta	Minimalno	Maksimalno
Pića	550ml	1200ml
Sladoled / Smrznuti Jogurt	800ml	1000ml

Pritisnite dugme UKLJUČENO/ISKLJUČENO na kontrolnoj ploči (J) da biste pokrenuli uređaj.

POSTAVKE KONTROLE TEMPERATURE

Svaki program je unaprijed postavljen na idealnu temperaturu recepta kako bi se osigurala najbolja tekstura. Možete podesiti temperaturu ako želite postići željenu konzistenciju.

Recept	Idealna postavka temperature
Meki Sladoled	●●●●○
Smrznuti Jogurt	●●●●○
Milkšejkovi	●●●○○
Koktel	●●●○○
Bljuzgavo	●●○○○

Proizvod ima LED traku sa 5 LED dioda za podešavanje intenziteta rada za svaki recept, sa nivoima u rasponu od 1 do 5. Dva dugmeta u obliku pahuljice (+ i –) omogućavaju vam da povećate ili smanjite odabrani nivo:

- Nivo 1: Manje hladnoće
- Nivo 5: Najhladnije podešavanje ❄

Odaberite željenu unaprijed postavljenu postavku pritiskom na dodirno dugme (slika 14). Unaprijed postavljena postavka će se pokrenuti na zadanoj/optimalnoj postavci temperature. Zatim pritisnite Start da biste započeli recept.

Po želji, čvrstoću pripreme možete podesiti pritiskom na dugmad +/- u obliku pahuljice (slika 12).

Pritisnite dugme Start/Stop na kontrolnoj tabli (J). (slika 13)

Odaberite željenu unaprijed postavljenu postavku pritiskom na dodir (slika 11). Unaprijed postavljena postavka će se pokrenuti na zadanoj/optimalnoj temperaturi. Po želji, prilagodite temperaturu za savršenu teksturu smrznutog napitka.

Kada je recept spreman, uređaj će dva puta zvučno signalizirati, a LED diode će ostati stalno svijetliti kada recept dostigne postavljenu temperaturu. Nakon što unaprijed postavljena temperatura dostigne željenu temperaturu, uređaj će nastaviti raditi kako bi je održao na idealnom nivou i održao vaš recept spremnim za doziranje.

NAPOMENA: Za sladoled i smrznuti jogurt preporučujemo da smjesu izvadite iz zamrzivača u roku od 30 minuta.

U suprotnom, smjesa se može pretvoriti u maslac.

Pravljenje mekog sladoleda može trajati i do 15-60 minuta, ovisno o sastojcima, količini i početnoj temperaturi.

Stavite šolju na posudu za kapanje (K), ispod ručke za posluživanje (F) i pritisnite dugme SERVE. Za točenje, polako povucite ručku za posluživanje (F). Za zaustavljanje, vratite ručku na mjesto. Ostavite uređaj u radu tokom točenja.

NAPOMENA: Zaustavljanjem uređaja također se zaustavlja i puž i proces hlađenja. Uređaj će morati nastaviti raditi kako bi se sadržaj istiskivao.

Preporučujemo da šoljicu postavite što bliže izlaznom otvoru kako biste poboljšali iskustvo posluživanja.

U bilo kojem trenutku možete otvoriti gornja vrata kako biste dodali još pripravka, šećera ili sirupa.

NAPOMENA: Ne dodavati čvrste sastojke poput voća, orašastih plodova, čokoladnih mrvica, čvrstog sladoleda ili smrznutog voća.

PROGRAMI

Predefinisane postavke za meko serviranje		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
PROGRAMI	Meki Sladoled	Smrznuti Jogurt
Detalji programa	Idealno za pripremu kremastog sladoleda koristeći recepte na bazi mliječnih proizvoda i okuse po vašem izboru.	Vaši omiljeni jogurti pretvoreni su u zdrave smrznute deserte.
Neophodno *+ Opcionalno*	**Krema ili Mlijeko + Punomasno vrhnje + šećer** *+ preljev* *+ sok* *+ pasta* *Sve sastojke treba prethodno pomiješati prije sipanja u uređaj. Čvrsti sastojci ne smiju ići u bubanj.*	**Sve vrste jogurta + Mlijeko + Šećer ili zamjena (med / agavin sirup)** *+ preljev* *+ sok* *+ pasta* *Sve sastojke treba prethodno pomiješati prije sipanja u uređaj. Čvrsti sastojci ne smiju ići u bubanj.*
Približna unaprijed postavljena dužina	20-40 minuta *Vrijeme obrade će varirati ovisno o odabranom načinu rada, temperaturi vaše smjese i količini u posudi za miješanje.	
Primjer recepata	- Meki Čokoladni Sladoled - Meki Sladoled Od Kikirikija	- Smrznuti jogurt s miješanim bobičastim voćem - Smrznuti jogurt s medom
Nakon završetka programa, možete dodati novi pripravak i ponovo pokrenuti program.		

BS

Predefinisane opcije za piće			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
PROGRAMI	Milkšejk	Koktel	Bljuzgavo
Detalji programa	Glatki milkšejkovi u tren oka miješanjem vašeg omiljenog domaćeg sladoleda, mlijeka i dodataka.	Idealno za pripremu smrznutih napitaka koji sadrže alkohol i/ili vodu	Idealno za pripremu napitaka za gašenje žeđi fino granulirane teksture. Nemojte koristiti voćne sokove ili preljev, koji bi dali teksturu sličnu sorbetu.
Neophodno *+ Opcionalno*	**Mlijeko Šećer ili zamjena (med / agavin sirup)** *+ Voćni sok* *+ Krema* *+ Voće (cijelo / preljev / sok / pasta)*	**Voda Gazirana pića Šećer ili zamjena (med / agavin sirup)** *+ Alkohol* *+ Limunov sok* *+ Voćni sok*	**Voda + aromatizirani šećer Sirup Gazirana pića**
	Sve sastojke treba prethodno pomiješati prije sipanja u uređaj. Nijedan čvrsti sastojci ne smije ići u bubanj.		
Približna unaprijed postavljena dužina	20-40 minuta *Vrijeme obrade će varirati ovisno o odabranom načinu rada, temperaturi vaše smjese i količini u posudi za miješanje.		
Primjer recepta	Milkšejk od banane Frape	Margarita Mojito ili Virgin mojito	Zaleđena limunada Ledena kaša od višnje i kole
Nakon završetka programa, možete dodati novi preparat i ponovo pokrenuti unaprijed postavljenu postavku.			

Dodaci		
	Rinsing	Serve
Detalji programa	Ovaj program temeljito ispire blok motora (cilindar i panel) kako bi čišćenje spužvom bilo lakše.	Pritisnite ovo dugme prije serviranja vašeg jela. To će pomoći u poboljšanju performansi serviranja.
Neophodno *Opcionalno*	**1000 ml vode** 1 kap tekućine za pranje posuđa	**Sve pripreme**

RECEPTI ZA POČETAK

Program:	**Koktel**
Recept:	**Margarita**

BS

Sastojci (1200 g):

	g	%
Voda	660	55%
Limunov sok	140	12%
Šećer	180	15%
Tekila	110	9%
Narandžasti liker, zamijeniti tekilom ako nije dostupan	110	9%

Priprema:

1. U veliku posudu sipajte: vodu, sok od limuna, tekilu, cointreau i šećer.
2. Dobro umutite pjenjačom dok smjesa ne postane homogena i dobro rastvorena.
3. Smjesu sipajte direktno u aparat.
4. Pritisnite dugme za koktel i Start.

Program:	**Bljuzgavo**
Recept:	**Cola slushy**

Sastojci (1200 g):

	g	%
Gazirano piće s okusom kole	1200	100%

Priprema:

1. Sipajte sodu direktno u aparat.

Program:	**Milkšejk**
Recept:	**Milkšejk od vanilije**

Sastojci (1200 g):

	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	680	57%
Šećer	110	9%
Krema (30% masti)	410	34%
Ekstrakt vanilije	5	0%

Recept sa pavlakom od 39% masti	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	790	66%
Šećer	115	10%
Krema (30% masti)	290	24%
Ekstrakt vanilije	5	0%

Priprema:

1. U veliku posudu sipajte: punomasno mlijeko, tekuću pavlaku, šećer i ekstrakt vanilije.
2. Dobro miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane homogena i dobro rastvorena.
3. Smjesu sipajte direktno u aparat.

Program:	**Meki sladoled**
Recept:	**Sladoled od vanilije**

Sastojci (1000 g):

	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	470	47%
Šećer	130	13%
Krema (30% masti)	400	40%
Ekstrakt vanilije	5	1%

Recept sa pavlakom od 39% masti	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	565	57%
Šećer	130	13%
Krema (30% masti)	300	30%
Ekstrakt vanilije	5	1%

Priprema:

1. U veliku posudu sipajte: punomasno mlijeko, tekuću pavlaku, šećer i ekstrakt vanilije.
2. Dobro miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane homogena i dobro rastvorena.
3. Smjesu sipajte direktno u aparat.

Program:	**Smrznuti jogurt**
Recept:	**Klasični smrznuti jogurt**

Sastojci (1000 g):

	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	260	26%
Grčki jogurt (10% masti)	600	60%
Šećer	135	14%

Priprema:

1. U veliku posudu sipajte: punomasno mlijeko, grčki jogurt i šećer.
2. Dobro miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane homogena i dobro rastvorena.
3. Smjesu sipajte direktno u aparat.

Skenirajte QR kod da biste otkrili preko 50 recepata za potpunu inspiraciju

ISPIRANJE PROIZVODA ZA LAKŠE ČIŠĆENJE

KORIŠTENJE CIKLUSA ISPIRANJA: Ovaj ciklus okreće lopaticu za miješanje, bez hlađenja, kako bi isprao uređaj.

1. Prije pokretanja ciklusa ispiranja, molimo vas da ispustite preostali preparat iz bubnja.
2. Provjerite je li ručka u gornjem položaju.
3. Dodajte toplu vodu do 1000 ml i pritisnite dugme za ISPIRANJE (slika 16-17). Sačekajte malo, a zatim polako ispustite vodu iz uređaja povlačenjem ručke za posluživanje (slika 18).
4. Pritisnite dugme za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE da biste isključili uređaj.
5. Ponavljajte dok se preparat ne ispere iz bubnja. Nakon korištenja ciklusa ISPIRANJA, rastavite proizvod (slika 19-26) i operite sve dijelove ručno ili u mašini za pranje posuđa kako biste potpuno očistili uređaj nakon svake upotrebe.

⚠ **NAPOMENA:** Ova voda će se brzo isprazniti. Obavezno koristite veliku posudu da je uhvatite.

RASTAVLJANJE I ČIŠĆENJE

1. Pazite da u bubnju ne ostane tekućine.
2. Otključajte bubanj okretanjem desnog dugmeta i lagano ga uklonite iz uređaja. Pazite da je bubanj nagnut prema dolje kako biste spriječili prosipanje preostale tekućine na stražnjoj strani bubnja (slika 21). Odložite sa strane.
3. Izvucite posudu za miješanje s kondenzatora (slika 22). Izvucite posudu za vodu iz uređaja, jer u posudi za vodu može biti preostale tekućine (slika 23). Odložite sve dijelove sa strane.

Obrišite jedinicu ispod kondenzatora dezinficiranom ili toplom, vlažnom krpom. Ako je potrebno, uklonite poklopac izljeva za izlijevanje.

Ručno operite sve dijelove u toploj vodi sa sapunom ili ih operite u mašini za pranje posuđa. (Pogledajte slike 16-18 za više detalja o dijelovima za čišćenje). Ostavite sve dijelove da se potpuno osuše prije ponovnog sastavljanja i/ili skladištenja uređaja.

⚠ **OPREZ:**

Ne uranjajte uređaj (uključujući bazu motora (I)) u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Nikada ne držite bazu motora (I) pod mlazom vode. Za čišćenje vanjske strane baze motora (I) koristite vlažnu krpu i temeljito osušite.

⚠ **NAPOMENA:** Neki sastojci jarkih boja mogu ostaviti blage mrlje na bubnju. To ne utiče na performanse mašine. Najbolja praksa je prati veš odmah nakon upotrebe kako bi se ova situacija svela na minimum.

SMJERNICE ZA SERVIRANJE MEKIH PILEĆIH KAŠA (SLADOLED I SMRZNUTI JOGURT)

POTREBAN SADRŽAJ ŠEĆERA/MASTI

Svi unosi moraju sadržavati najmanje 7% šećera kako bi se spriječilo potpuno smrzavanje (Na primjer: Voda se može smrznuti u kocke leda ako se ne doda šećer. Mlijeko će također morati sadržavati sastojke bogate šećerom/mastima (npr. vrhnje) kako bi se dobili kremasti smrznuti rezultati, a ne led.)

Recepti za sladoled i smrznuti jogurt uvijek **moraju sadržavati šećer** (najmanje **70 g na 900 g)** ili barem slatko voće (u velikoj količini, najmanje 2/3 voća u cijelom receptu). U svakom slučaju, ako se formiraju velike kockice leda, **odmah dodajte najmanje 60 g šećera** (ili meda, ili agavinog sirupa...) u smjesu.

Upozorenje na nizak šećer:

Ako je sadržaj šećera u ulaznoj vodi prenizak, uređaj će to detektovati i izdati upozorenje. Indikator tvrdoće svijetli na četiri.

Ako pripravak ne ispunjava minimalni unos ukupnog šećera:

Dodajte 1-2 kašike aromatiziranog sirupa, šećera, šećera od trske, kokosovog šećera, javorovog sirupa, agave, šećernog sirupa ili meda po porciji. To može biti tokom vremena zamrzavanja. Za sljedeće prilike, dodajte dodatni šećer u pripremljeni proizvod prije sipanja u uređaj.

⚠ **NAPOMENA:** Umjetna zaslađivači neće pomoći u zadovoljavanju ukupnih potreba za šećerom.

Svježe cijeđeni ili prešani sokovi poput soka od jabuke i narandže sadrže prirodne šećere koji mogu pomoći u postizanju željene teksture

DIJETA I NAPITCI SA NISKIM SADRŽAJEM ŠEĆERA

Dijetalna i pića sa niskim udjelom šećera neće se pretvoriti u kašu kada su jedini sastojak, jer će premalo šećera spriječiti pravilno zamrzavanje recepata. Da biste svoja omiljena dijetalna i pića sa niskim udjelom šećera pretvorili u kašu, dodajte sirup ili šećer.

Vrsta recepta	Preporučeni uslovi
Voćni Sorbet (< 3% masti)	Šećer između **10-20%**
Standardni Sladoled (3–10% masti)	Šećer između **7 i 20%**
Čokoladni Sladoled (10–18% masti)	Šećer između **7 i 20%**
Previše Bogato Mastima (> 18%) ili Šećerom (> 25%)	✗ Ne preporučuje se (previše mekano, neće se smrznuti)

BS

Sadržaj šećera / Sadržaj masti	Voćni sorbet < 3% masti	Standardni sladoled 3–10% masti	Čokoladni sladoled 10–18% masti	Bogati sladoled > 18% masti
< 7% šećera	✗ Ne preporučuje se rizik od začepljenja			✗ Ne preporučuje se • previše mekano • neće se smrznuti
7–10% šećera	✗ Ne preporučuje se rizik od začepljenja	✓ Preporučena idealna tekstura	✓ Preporučena idealna tekstura	
10–20% šećera	⚠ Prihvatljiva, ali prosječna tekstura	✓ Preporučena idealna tekstura	✓ Preporučena idealna tekstura	
20–25% šećera	⚠ Moguće, ali previše slatko	⚠ Moguće, ali prosječna tekstura	✗ Ne preporučuje se previše mekano neće se smrznuti	
> 25% šećera	✗ Ne preporučuje se • previše mekano • neće se smrznuti			

PREPORUKA:

Koristite kremu sa najmanje 30% masti
Koristite kremu sa najmanje 3,5% masti

SMJERNICE ZA PIĆE

POTREBAN SADRŽAJ ŠEĆERA I/ILI ALKOHOLA

Svi unosi moraju sadržavati šećer i/ili alkohol kako bi se spriječilo potpuno smrzavanje.

Provjerite nutritivne vrijednosti na pakovanju s naznakom «bez šećera» / «šećeri»

Provjerite nutritivne vrijednosti na pakovanju s naznakom «SADRŽAJ ALKOHOLA»

	Količina	Mogu li ga koristiti?	Šta dodati?
Šećeri	> 9 g/100 ml	✓ Može se koristiti bez dodatog šećera	
	Između 4 i 9 g/100 ml	✗ Ne može se koristiti bez ikakvih dodataka	✓ Dodajte 75 g šećera (za ukupnu količinu od 1200 g)
	0 g/100 ml	✗ Ne može se koristiti bez ikakvih dodataka	✓ Dodajte 120 g šećera (za ukupnu količinu od 1200 g)

	Količina	Mogu li ga koristiti?	Šta dodati?
Alkohol	> 5% VOL	✓ Može se koristiti bez dodatog šećera	
	< 5% VOL	✗ Ne može se koristiti bez ikakvih dodataka	✓ Dodajte 75 g šećera ili jačeg alkohola (za ukupnu količinu od 1200 g)

PROFESIONALNI SAVJETI O PROGRAMIMA

Za recepte za slushi i milkshake koristite program Slushi ili Milkshake. Ali ako želite teksturiraniji rezultat od onog koji se dobija, prebacite se na program Cocktail.

Za recepte za koktele, ako recept sadrži pića srednje jačine alkohola ili bez alkohola, profesionalni savjet bi bio da počnete s programom Slushi, a kasnije pređete na program Cocktail ako želite teksturiraniji rezultat.

SMJERNICE ZA ALKOHOL

Prilikom korištenja unaprijed postavljenog smrznutog koktela, svi gotovi unosi (vino, pivo itd.) moraju sadržavati između 5% i 15% alkohola.

Za pripremu smrznutih koktela, pogledajte donju tabelu za maksimalni sadržaj alkohola/žestokog pića (vodka, tekila itd.) po ukupnoj veličini recepta.

UKUPNA VELIČINA RECEPTA	KOLIČINA (40% Alkohola po volumenu)
700ml	115 ml
1200ml	200ml

Gornja tabela je vodič SAMO za dodavanje alkohola/žestokih pića (35%+). Kada koristite druga alkoholna pića poput vina, piva, mineralne vode ili gotovih koktela, pogledajte donju tabelu ili vodič za ledene napitke bez pripreme.

Ako piće prelazi maksimalnu količinu alkohola: Dodajte 60 ml vode po porciji da biste razrijedili unos. Resetirajte uređaj pritiskom na predefinisano dugme. Ponovo pokrenite uređaj ponovnim pritiskom na predefinisano dugme.

⚠

GORNJA GRANICA: 16%

DONJA GRANICA: 5%

NE:

- NE DODAVAJTE vruće tekućine, led ili čvrste sastojke poput voća, čvrstog sladoleda ili smrznutog voća. Ulijte samo glatke, dobro izmiješane tekućine kako biste osigurali pravilno doziranje.
- NE pokušavajte prerađivati rastresito smrznuto voće, čvrste blokove leda ili kockice leda u uređaju.
- NE DODAVAJTE dodatke direktno u posudu za miješanje.
- NE punite preko linije MAX FILL.
- NE uranjajte bazu kompresora u vodu. Umjesto toga, obrišite je vlažnom krpom.

- NE čistite dijelove abrazivnim sredstvima za čišćenje ili oštrim alatima.
- NE čuvajte ništa unutar posude osim puža. Prebacite smrznute poslastice u hermetički zatvorenu posudu sigurnu za zamrzavanje radi dužeg skladištenja.
- NE STAVLJAJTE u mikrovalnu pećnicu posude ili pribor koji dolazi s uređajem.
- NE OSTAVLJAJTE uređaj da radi bez nadzora.
- NE Uvijek ga čvrsto držite hvatajući obje strane ispod baze motora.
- NE oštećujte rashladni krug. Ovo upozorenje se odnosi samo na uređaje s rashladnim krugovima kojima korisnik može pristupiti.
- NE držite uređaj hvatajući ga s obje strane ispod baze motora.

PREPORUKE I OSNOVNE SMJERNICE

- Dodajte dodatke poput čokoladnih mrvica tek nakon što ste smjesu istisnuli u vlastitu zdjelu, posudu ili čašu.
- Uređaj uvijek držite uspravno.
- UVIJEK koristite uređaj na suhoj i ravnoj površini.
- Osigurajte odgovarajuću ventilaciju: ostavite najmanje 10 cm prostora sa stražnje strane i sa strane kako biste spriječili pregrijavanje kompresora.
- Nikada ne blokirajte ventilacijske otvore u kućištu uređaja ili ugrađenoj strukturi.
- Koristite šećer — šećer osigurava da se smjesa neće smrznuti i daje joj pravu konzistenciju za točenje.
- Održavajte minimalni sadržaj šećera od 7% za sladoled i smrznuti jogurt i 10% za pića. Ako je vaš postotak ispod ovog, dodajte sirup ili šećer da biste uravnotežili. Ovo će garantirati dobru teksturu vaše smjese.
- Kada koristite sok ili gazirana pića, prvo ih promiješajte ili protresite kako biste smanjili karbonizaciju.
- Napunite uređaj do linije za maksimalno punjenje za najbolje performanse točenja.
- Ostavite dodatno vrijeme da se kompresor ohladi prilikom pravljenja uzastopnih serija.
- Koristite oblikovane dodatke za izlaz samo za sladoled. Uklonite ga za druge smrznute poslastice kako biste spriječili začepljenje.
- Osigurajte da svi pripravci sadrže najmanje 7 g šećera na 100 ml.
- Prilikom korištenja unaprijed postavljenog programa Smrznuti koktel, unosi moraju sadržavati između 5% i 15% alkohola.
- Za sladoled i smrznuti jogurt, točite u roku od 30 minuta nakon završetka ciklusa kako biste izbjegli da se vaš pripravak pretvori u maslac.
- Za mliječni šejk, koktel i slushi, uređaj možete ostaviti da radi do 2 sati.
- Ponovite način ispiranja dok se svi ostaci smrznutog pića ne uklone iz isparivača.
- Koristite ciklus ispiranja prije rastavljanja i čišćenja dijelova.
- Podignite proizvod s baze motora prilikom pomicanja uređaja kako biste izbjegli pad proizvoda na pod.

ZABAVNI SAVJETI

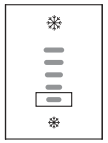
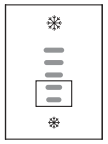
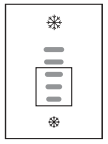
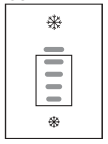
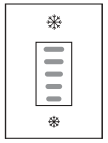
- Ohladite tekućine prije nego što ih dodate u uređaj za brže rezultate.
- Za ekstra ledeno piće, prethodno ohladite čašu prije točenja.
- Hladni sastojci smanjuju vrijeme zamrzavanja.
- Ne brinite ako vaša smjesa ima previše slatki okus prije zamrzavanja - smrznuti rezultati prirodno imaju manje slatki okus.
- Ostatke smrznutog sladoleda čuvajte u zatvorenoj posudi u zamrzivaču. Nakon vremena zamrzavanja imat ćete novu teksturu sorbeta za svoj sladoled.

SAVJETI ZA SPAŠAVANJE RECEPTA

Ako se vaš napitak ne smrzava kako ste očekivali, pokušajte sljedeće:

- **Previše ledeno?** Dodajte malo više alkohola, dodajte šećer ili smanjite postavku teksture.
- **Previše mekano?** Povećajte postavku teksture, dodajte tečnosti, malo smanjite alkohol, smanjite šećer.
- **Još nije dobro?** Fino podesite teksturu i prilagodite odnos alkohol/šećer dok ne postignete savršeni slushie.

TABELA GREŠAKA

No	Problem	Analiza	Rješenje
1	Sve indikatorske lampice trepću.	Bubanj/posuda nije pravilno instalirana.	Ponovo sastavite bubanj/posudu i provjerite je li pravilno zaključana pomoću dugmeta sa strane. Prije ponovnog postavljanja bubnja, molimo vas da se uvjerite da je lopatica za miješanje pravilno sastavljena.
2	Indikatorska lampica tvrdoće (❄) svijetli na prvom nivou 	Moguće je da postoji problem sa senzorom.	Molimo vas da isključite i ponovo uključite uređaj. Nakon toga, uključite proizvod pomoću dugmeta za uključivanje/isključivanje i ponovo pokrenite program. Ako problem i dalje postoji, obratite se našem servisnom centru.
3	Indikatorska lampica tvrdoće (❄) svijetli na prva dva nivoa. 	Motor je blokiran u zaustavljenom stanju ili možda postoji problem sa Hall senzorom.	Molimo vas da isključite i ponovo uključite uređaj. Nakon toga, uključite proizvod pomoću dugmeta za uključivanje/isključivanje i ponovo pokrenite program. Ako problem i dalje postoji, obratite se našem servisnom centru.
4	Indikatorska lampica tvrdoće (❄) svijetli na tri nivoa 	Moguće je da u receptu postoji velika količina alkohola	Zamijenite materijalima koji imaju nižu koncentraciju alkohola
5	Indikatorska lampica tvrdoće (❄) svijetli na četiri nivoa 	Zbog upotrebe materijala sa niskim sadržajem šećera.	Zamijenite materijalima s većim sadržajem šećera.
6	Indikatorska lampica tvrdoće (❄) svijetli na pet nivoa 	Kompresor aktivno radi više od 90 minuta.	Kompresor aktivno radi više od 90 minuta. Molimo isključite i ponovo uključite uređaj.

OPIS GREŠKE	DETALJI	RJEŠENJE
Uređaj ne radi	Uređaj nije uključen u struju.	Uključite uređaj.
	Bubanj nije pravilno postavljen ili zaključan.	Provjerite je li bubanj pravilno postavljen ili zaključan kao što je prikazano u uputama.
	Blijedo nije pravilno postavljeno na kapku.	Pazite da je blijedo pravilno postavljeno.
Prekomjerne vibracije	Uređaj nije postavljen na ravnu površinu ili nije stabilan.	Postavite na ravnu površinu.
	Previše sastojaka.	Smanjite količinu obrađenih sastojaka (do linije MAX).
Teškoće u uspjehu s određenim receptima	Neodgovarajući recept.	Vaši lični recepti ili oni preuzeti s interneta možda neće biti prikladni za vaš uređaj i njegovu dodatnu opremu (količine, trajanje, itd.). Prije početka pripreme recepta, obavezno slijedite upute za upotrebu navedene u uputama za upotrebu.
	Greška u odabiru programa.	Provjerite da li koristite ispravan program za svoj recept.
Curenje kroz poklopac	Količina vode je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka.
	Bubanj nije pravilno postavljen ili zaključan.	Čvrsto pričvrstite bubanj na blok motora.
	Nedostaje pečat.	Postavite zaptivku na dobru poziciju.
	Pečat je prerezan ili oštećen.	Za promjenu zaptivke obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Miris motora	Prilikom prve upotrebe uređaja ili u slučaju preopterećenja motora uzrokovanog prevelikom količinom sastojaka ili komadima koji su previše tvrdi ili preveliki.	Ostavite uređaj da se ohladi (najmanje 30 minuta) i smanjite količinu sastojaka u malom bloku motora za zamrzavanje.

POPIS

PRODUKT:

A. Plnicí sifon a víko
B. Buben
C. Zámek
D. Chladný element
E. Míchání bledé
F. Servisní rukojeť
G. Nalévací hrdlo
H. Zásobník vody
I. Základna motoru
J. Ovládací Panel
K. Odkapávací miska

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

L. Servírovací kelímky
M. Skladovací mísy
N. Vyměnitelné výlevky

POZOR:

Bezpečnostní pokyny jsou nedílnou součástí spotřebiče. Před prvním použitím nového spotřebiče si je pečlivě přečtěte. Mějte je po ruce. Spotřebič se spustí pouze tehdy, pokud jsou míchací hubice a buben správně umístěny na studeném topném tělese.

OVLÁDACÍ PANEL

PŘEDNASTAVENÍ

5 unikátních přednastavení (měkká zmrzlina, mražený jogurt, mléčný koktejl, koktejl, ledová břečka, oplachování).

CYKLUS OPLÁCHOVÁNÍ

Tento cyklus promíchává bez chlazení jednotku, aby se usnadnilo čištění.

PODÁVAT

Stiskněte toto tlačítko před podáváním vašeho pokrmu. Pomůže to zlepšit kvalitu podávania.

NASTAVENÍ OVLÁDÁNÍ TEPLOTY

Každá předvolba se spustí na výchozí/optimální teplotě pro ideální texturu. V případě potřeby upravte teplotu pro váš personalizovaný dokonalý mražený dezert nebo texturu nápoje:

- Pro hustší, chladnější mražené dezerty nebo nápoje zvyšte teplotu stisknutím horní sněhové vločky na ovládacím panelu.
- Pro měkčí mražené dezerty nebo nápoje snižte teplotu stisknutím spodní sněhové vločky na ovládacím panelu.

ZAPNUTÍ

Stisknutím tlačítka ZAP/VYP na přední straně jednotky jej zapnete a vypnete. Stisknutím tlačítka Start/Stop aktivujete nebo zastavíte program.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

DŮLEŽITÉ: Před použitím umístěte výrobek alespoň na 2 hodiny na stabilní povrch. Tato čekací doba umožňuje chladivu usadit se v kondenzátoru, což zajišťuje bezpečný a optimální výkon.

Před prvním použitím výrobek kompletně rozeberte (obrázky 22–26) a opláchněte části, které přišly do kontaktu s potravinami (buben (B), míchací vana (E), nalévací hrdlo (G), miska na vodu (H)) a příslušenství mýdlovou vodou.

UPOZORNENIE:

- Neponořujte spotřebič (včetně základny motoru (I)) do vody ani jiné kapaliny. Nikdy nedržte základnu motoru (I) pod tekoucí vodou.
- K čištění vnější strany základny motoru (I) použijte vlhký hadřík a důkladně jej osušte.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že byl odstraněn veškerý obal.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny a tuto brožuru a uschovejte si je pro budoucí použití.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud jim nebyly poskytnuty pokyny k používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nehrají.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, spotřebič nepoužívejte. Musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič lze používat až do nadmořské výšky 2000 metrů.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud je ponechán bez dozoru, a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Před prvním použitím se ujistěte, že jsou ze spotřebiče odstraněny veškeré obalové materiály a propagační štítky nebo nálepky.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, s výjimkou:
  - kuchyňek pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  - statků;
  - klienty v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních;
  - zařízení typu nocleh se snídaní.
- Před výměnou příslušenství nebo přibližováním se k částem, které se během používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Čištění a údržbu by děti neměly provádět, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento spotřebič by neměly používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud chápou související rizika.
- Nikdy nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru.
- Abyste se vyhnuli riziku úrazu elektrickým proudem, nedávejte kabel, zástrčku ani základnu spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.
- Nepoužívejte venku.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Nenaplňujte nádobu nad rysku Max. Viz recepty.
- Stroj připojujte pouze k síťovému napětí, které odpovídá napětí uvedenému na štítku spotřebiče.
- Odpojte stroj od sítě, kdykoli jej nepoužíváte.
- Pro správnou montáž a demontáž příslušenství se řiďte pokyny.
- Řiďte se pokyny pro počáteční a pravidelné čištění povrchů přicházejících do styku s potravinami a pro čištění a údržbu spotřebiče.
- Nastavení doby provozu a rychlosti pro váš spotřebič naleznete v pokynech.
- Pozor: Pokud budete spotřebič používat nesprávně, můžete se zranit.
- Upozornění: Abyste předešli riziku zranění, buďte při manipulaci s noži, vyprazdňování a čištění mísy opatrní.
- Stroj vždy používejte na rovném, stabilním a žáruvzdorném povrchu, který je chráněn před jinými zdroji tepla nebo stříkající vodou.
- VAROVÁNÍ: Udržujte mřížku ventilátoru za strojem čistou a pravidelně ji vysávejte vysavačem.
- VAROVÁNÍ: Při umisťování spotřebiče se ujistěte, že napájecí kabel není přiskřípnutý nebo poškozený.

- VAROVÁNÍ: Neumisťujte více přenosných zásuvek ani přenosných zdrojů napájení na zadní stranu spotřebiče.
- Aby se snížilo riziko zranění, požáru, úrazu elektrickým proudem nebo poškození majetku, je nutné vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících číslovaných varování a následných pokynů. NEPOUŽÍVEJTE spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Nepoužívejte mechanická zařízení ani jiné prostředky k urychlení procesu odmrazování, než ty, které doporučuje výrobce.
- Při nakládání a provozu se nesmí dotýkat nádoby ruce, vlasy ani oděv.
- ⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru / hořlavé materiály. Abyste chránili osoby před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním, neponořujte síťový kabel, zástrčku spotřebiče ani spotřebič do vody ani jiných kapalin. Nikdy neodpojujte spotřebič mokrýma rukama. V případě nouze spotřebič okamžitě odpojte ze zásuvky.
- Tento produkt používá jako chladicí plyn R290.
- Nebezpečí požáru nebo výbuchu. Použito hořlavé chladivo. NEPROPICHUJTE potrubí chladiva. Výrobek řádně zlikvidujte v souladu s platnými federálními nebo místními předpisy týkajícími se hořlavých chladiv.
- Plyn je hořlavý, ale za normálních provozních podmínek nepředstavuje pro uživatele žádné riziko, protože je bezpečně uzavřen v uzavřeném systému uvnitř výrobku. Pokud výrobek upadne nebo se poškodí, je možné, že plyn unikne. Za takových okolností by se plyn mohl vznítit, pokud by byl vystaven zdrojům zapálení, jako je například otevřený oheň.
- Při přepravě tohoto produktu dbejte na to, aby nedošlo k jeho pádu nebo poškození.
- Neodpojujte stroj taháním za kabel.
- Neumisťujte stroj na plynový nebo elektrický sporák, ani do blízkosti takových zdrojů tepla, ani do horké trouby.
- V tomto spotřebiči neskladujte výbušné látky, jako například aerosolové plechovky s hořlavým hnacím plynem.
- VAROVÁNÍ: Udržujte větrací otvory v krytu spotřebiče nebo ve vestavěné konstrukci bez zablokování.
- VAROVÁNÍ: Nepoškozujte chladicí okruh.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič likvidujte pouze v autorizovaném sběrném dvoru. Nevystavujte ohni.
- VAROVÁNÍ: Nepoužívejte elektrické spotřebiče uvnitř přihrádek na potraviny spotřebiče, pokud se nejedná o typ doporučený výrobcem.
- Abyste zabránili kontaminaci potravin, dodržujte prosím následující pokyny

  Dlouhodobé otevírání dvířek může způsobit výrazné zvýšení teploty v přihrádkách spotřebiče.

  Pravidelně čistěte povrchy, které mohou přijít do styku s potravinami, a přístupné odvodňovací systémy.

  Pokud je chladicí spotřebič ponechán delší dobu prázdný, vypněte jej, odmrazte, vyčistěte, osušte a nechte dvířka otevřená, abyste zabránili tvorbě plísní uvnitř spotřebiče.

V souladu s platnými předpisy o označení CE jsou k dispozici informace o spotřebě energie ve vypnutém stavu, pohotovostním režimu (*) a pohotovostním režimu při připojení na síť (*) na www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com nebo www.krups.com (*). Tyto údaje ukazují spotřebu energie vašeho spotřebiče, když je připojený, ale není aktivní. Pro úsporu energie se po použití automaticky přepne do těchto režimů(*). Pokud si přejete toto nastavení upravit (*), přečtěte si uživatelskou příručku. Všimněte si, že se tím zvýší spotřeba energie. (*)v závislosti na modelu.

Podílejme se na ochraně životního prostředí!

ⓘ Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.

➲ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

SESTAVTE SI SVŮJ VÝROBEK

Umístěte spotřebič na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, mimo dosah zdrojů tepla a stříkající vody.

Nainstalujte vodní misku (H) pod kondenzátor jejím zasunutím do drážek kolejnice (obrázek 3). Nainstalujte směšovací lišty (E) jejich zasunutím přes studený element, dokud nezapadne na čep (obrázek 4). Poté nainstalujte buben (B) jeho zasunutím přes směšovací lopatku, dokud nezapadne na čep (obrázek 5).

Zajistěte buben otočením zámku (C) (obrázek 6). Vložte sběrnou misku před základnu motoru, dokud nezacvakne (obrázek 7).

UPOZORNĚNÍ: Před prvním použitím nechte přístroj alespoň 2 hodiny ve svislé poloze.

POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO PRODUKTU

Zapojte spotřebič do zásuvky. Otevřete plnicí sifón a víko (A) na horní straně sudu (B). Přidejte tekutinu(y) skrz plnicí sifón (A) (Obrázek 10). Přidejte přípravek mezi minimální a maximální hladinu vyznačenou na sudu.

⚠ Před naplněním přípravkem se ujistěte, že je sud správně zajištěn na místě (obrázek 6).

Zapojte spotřebič do zásuvky. Otevřete plnicí víko (A) na horní straně sudu (B). Přidejte tekutinu(y) přes plnicí otvor (A) (obrázek 10). Minimální a maximální vstupní objemy viz tabulka níže:

Typ receptu	Minimální	Maximum
Nápoje	550ml	1200 ml
Zmrzlina / Mražený jogurt	800ml	1000ml

Stiskněte tlačítko ZAP/VYP na ovládacím panelu (J) pro spuštění jednotky.

NASTAVENÍ REGULÁCIE TEPLOTY

Každý program je přednastaven na ideální teplotu pro daný recept, aby byla zajištěna nejlepší textura. Teplotu můžete upravit, pokud chcete dosáhnout požadované konzistence.

Recept	Ideální nastavení teploty
Měkká zmrzlina	●●●●○
Mražený jogurt	●●●●○
Mléčné koktejly	●●●○○
Koktejl	●●●○○
Rozbředlý	●●○○○

Produkt je vybaven 5 LED diodami pro nastavení intenzity provozu pro každý recept s úrovněmi od 1 do 5. Dvě tlačítka ve tvaru sněhové vločky (+ a –) umožňují zvýšit nebo snížit vybranou úroveň:

- Úroveň 1: Méně chladu
- Úroveň 5: Nejchladnější nastavení ❄

Vyberte požadovanou předvolbu stisknutím dotykového tlačítka (obrázek 14). Předvolba se spustí na výchozím/optimálním nastavení teploty. Poté stiskněte Start pro spuštění receptu.

V případě potřeby můžete upravit tuhost pokrmu stisknutím tlačítek +/- ve tvaru sněhové vločky (obrázek 12).

Stiskněte tlačítko Start/Stop na ovládacím panelu (J). (obrázek 13)

Vyberte požadovanou předvolbu stisknutím dotykového tlačítka (obrázek 11). Předvolba se spustí na výchozí/optimální teplotě. V případě potřeby upravte teplotu pro dosažení dokonalé textury mraženého nápoje.

Jakmile je recept hotový, jednotka dvakrát pípne a LED diody zůstanou svítit, jakmile recept dosáhne nastavené teploty. Jakmile přednastavená teplota dosáhne požadované teploty, jednotka bude pokračovat v provozu, aby ji udržela na ideální úrovni a váš recept byl připraven k výdeji.

UPOZORNĚNÍ: U zmrzliny a mraženého jogurtu doporučujeme směs vyjmout do 30 minut a umístit do mrazáku.

Jinak se směs může proměnit v máslo.

Příprava měkké zmrzliny může trvat až 15–60 minut v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě.

Umístěte šálek na odkapávací misku (K) pod servisní rukojeť (F) a stiskněte tlačítko SERVE. Pro zahájení výdeje pomalu zatáhněte za servisní rukojeť (F). Pro zastavení rukojeť uvolněte a vraťte ji na místo. Během výdeje nechte přístroj v chodu.

UPOZORNĚNÍ: Zastavením jednotky se také zastaví šnek a proces chlazení. Pro dávkování obsahu je nutné udržovat jednotku v chodu.

Doporučujeme umístit šálek co nejblíže k výstupu kávy, abyste zlepšili zážitek z servírování.

Horní dvířka můžete kdykoli otevřít a přidat další přípravek, cukr nebo sirup.

UPOZORNĚNÍ: Nepřidávejte pevné přísady, jako je ovoce, ořechy, čokoládové lupínky, pevná zmrzlina nebo mražené ovoce.

PROGRAMY

Předvolby pro měkké podávání		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programy	Měkká zmrzlina	Mražený jogurt
Podrobnosti o programech	Ideální pro přípravu krémové zmrzliny s použitím receptů na bázi mléčných výrobků a dle vašeho výběru.	Vaše oblíbené jogurty se proměnily ve zdravé mražené dezerty.
Nezbytné *+ Volitelné*	**Krém nebo mléko + smetana ke šlehání + cukr** *+ coulis (jídlo)* *+ džus (šťáva)* *+ pasta* *Všechny ingredience by měly být před nalitím do zařízení předem smíchány. Do bubnu by se neměly dostat žádné pevné ingredience.*	**Všechny druhy jogurtu + mléko + cukr nebo náhražka (med / agávový sirup)** *+ coulis (jídlo)* *+ džus (šťáva)* *+ pasta* *Všechny ingredience by měly být před nalitím do zařízení předem smíchány. Do bubnu by se neměly dostat žádné pevné ingredience.*
Přibližná přednastavená délka	20–40 minut *Doba zpracování se bude lišit v závislosti na zvoleném režimu, teplotě směsi a množství v míchací míse.	
Příklad receptů	- Měkká čokoládová zmrzlina - Měkká arašídová zmrzlina	- Mražený jogurt s lesním ovocem - Mražený jogurt s medem
Po dokončení programu můžete přidat nový přípravek a program znovu spustit.		

Předvolby pro pití			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programy	Mléčný koktejl	Koktejl	Rozbředlý
Podrobnosti o programech	Hladké mléčné koktejly na první pohled smícháním vaší oblíbené domácí zmrzliny, mléka a přísad.	Ideální pro přípravu mražených nápojů obsahujícícçh alkohol a/ nebo vodu	Ideální pro přípravu nápojů hasících žízeň s jemně granulovanou texturou. Nepoužívejte ovocné šťávy ani coulis, které by mohly dodat sorbetové textuře.
Nezbytné *+ Volitelné*	**Mléko** **Cukr nebo jeho náhražka** **(med / agávový sirup)** *+ Ovocná šťáva* *+ Krém* *+ Ovoce (celé / poleva / šťáva / pasta)*	**Voda** **Soda** **Cukr nebo jeho náhražka** **(med / agávový sirup)** *+ Alkohol* *+ Citronová šťáva* *+ Ovocná šťáva*	**Voda + ochucený cukr** **Sirup** **Soda**
	Všechny ingredience by měly být před nalitím do zařízení předem smíchány. Do bubnu by se neměly dostat žádné pevné ingredience.		
Přibližná přednastavená délka	20–40 minut *Doba zpracování se bude lišit v závislosti na zvoleném režimu, teplotě směsi a množství v míchací míse.		
Příklad receptu	Banánový mléčný koktejl Frappé	Margarita Mojito nebo Virgin mojito	Ledová limonáda Třešňová cola s ledovou břečkou
Po dokončení programu můžete přidat novou přípravu a znovu spustit předvolbu.			

Doplňky		
	Rinsing	Serve
Podrobnosti o programu	Tento program důkladně opláchne blok motoru (válec a válce), aby se čištění houbičkou snadněji opláchlo.	Stiskněte toto tlačítko před podáváním vašeho pokrmu. Pomůže to zlepšit kvalitu servírování.
Nezbytné *Volitelné*	**1000 ml vody** 1 kapka mycího prostředku na nádobí	**Všechny přípravy**

RECEPTY PRO ZAČÁTEK

Program:	**Koktejl**
Recept:	Margarita

CS

Ingredience (1200 g):

	g	%
Voda	660	55%
Citronová šťáva	140	12%
Cukr	180	15%
Tequila	110	9%
Pomerančový likér, pokud není k dispozici, nahraďte ho tequilou	110	9%

Příprava:
1. Do velké mísy nalijte: vodu, citronovou šťávu, tequilu, cointreau a cukr.
2. Dobře prošlehejte, dokud směs nebude homogenní a dobře rozpuštěná.
3. Nalijte směs přímo do kávovaru.
4. Stiskněte tlačítko Cocktail a Start.

Program:	**Rozbředlý**
Recept:	**Cola rozbředlá**

Ingredience (1200 g):

	g	%
Šumivý nápoj s příchutí coly	1200	100%

Příprava:
1. Nalijte sodu přímo do kávovaru.

Program:	**Mléčný koktejl**
Recept:	**Vanilkový mléčný koktejl**

Ingredience (1200 g):

	g	%
Plnotučné mléko (3,5 % tuku)	680	57%
Cukr	110	9%
Smetana (30 % tuku)	410	34%
Vanilkový extrakt	5	0%

Recept se smetanou s obsahem tuku 39 %	g	%
Plnotučné mléko (3,5 % tuku)	790	66%
Cukr	115	10%
Smetana (30 % tuku)	290	24%
Vanilkový extrakt	5	0%

Příprava:
1. Do velké mísy nalijte: plnotučné mléko, smetanu ke šlehání, cukr a vanilkový extrakt.
2. Dobře prošlehejte, dokud směs nebude homogenní a dobře rozpuštěná.
3. Směs nalijte přímo do kávovaru.

Program:	**Měkká zmrzlina**
Recept:	**Vanilková zmrzlina**

Ingredience (1000 g):

	g	%
Plnotučné mléko (3,5 % tuku)	470	47%
Cukr	130	13%
Smetana (30 % tuku)	400	40%
Vanilkový extrakt	5	1%

Recept se smetanou s obsahem tuku 39 %	g	%
Plnotučné mléko (3,5 % tuku)	565	57%
Cukr	130	13%
Smetana (30 % tuku)	300	30%
Vanilkový extrakt	5	1%

Příprava:
1. Do velké mísy nalijte: plnotučné mléko, smetanu ke šlehání, cukr a vanilkový extrakt.
2. Dobře prošlehejte, dokud směs nebude homogenní a dobře rozpuštěná.
3. Směs nalijte přímo do kávovaru.

Program:	**Mražený jogurt**
Recept:	**Klasický mražený jogurt**

Ingredience (1000 g):

	g	%
Plnotučné mléko (3,5 % tuku)	260	26%
Řecký jogurt (10 % tuku)	600	60%
Cukr	135	14%

Příprava:

1. Do velké mísy nalijte: plnotučné mléko, řecký jogurt a cukr.
2. Dobře prošlehejte, dokud směs nebude homogenní a dobře rozpuštěná.
3. Směs nalijte přímo do kávovaru

Naskenujte QR kód a objevte více než 50 receptů pro plnou inspiraci

OPLÁCHNUTÍ VÝROBKU PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

POUŽITÍ PROPLACHUJÍCÍHO CYKLU: Tento cyklus otáčí míchací čepelí bez chlazení, aby se jednotka propláchla.

1. Před spuštěním cyklu oplachování vypusťte veškerý zbývající přípravek z bubnu.
2. Ujistěte se, že je rukojeť v horní poloze.
3. Doplňte teplou vodu do 1000 ml a stiskněte tlačítko OPLÁCHOVÁNÍ (obrázek 16-17). Chvíli počkejte a poté pomalu vypusťte vodu z přístroje tahem za rukojeť (obrázek 18).
4. Stisknutím tlačítka ZAP/VYP vypněte spotřebič.
5. Opakujte, dokud se přípravek z bubnu neopláchne. Po použití cyklu OPLÁCHOVÁNÍ rozeberte spotřebič (obrázek 19-26) a po každém použití umyjte všechny části ručně nebo v myčce nádobí, aby se přístroj důkladně vyčistil.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Tato voda se rychle vypustí. K jejímu zachycení použijte velkou misku.

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ

1. Dbejte na to, aby v sudu nezůstala žádná tekutina.
2. Odemkněte sud otočením pravého knoflíku a jemným vytažením sud vyjměte z jednotky. Ujistěte se, že je sud nakloněn dolů, aby se zbývající tekutina nevylila ze zadní strany sudu (obrázek 21). Odložte stranou.
3. Sejměte míchací nádobu z kondenzátoru (obrázek 22). Vysuňte misku na vodu z jednotky, protože v misce na vodu může být zbytková tekutina (obrázek 23). Všechny díly odložte stranou.

Otřete jednotku pod kondenzátorem dezinfikovaným nebo teplým vlhkým hadříkem. V případě potřeby sejměte kryt nalévacího hrdla.

Všechny díly omyjte ručně v teplé mýdlové vodě nebo je omyjte v myčce nádobí. (Více informací o čisticích dílech naleznete na obrázku 16–18). Před opětovným sestavením a/nebo uložením jednotky nechte všechny díly důkladně oschnout.

⚠ **POZOR:**

Neponořujte spotřebič (včetně základny motoru (I)) do vody ani jiné kapaliny. Nikdy nedržte základnu motoru (I) pod tekoucí vodou. K čištění vnější strany základny motoru (I) použijte vlhký hadřík a důkladně jej osušte.

⚠ **POZNÁMKA:** Některé zářivě zbarvené přísady mohou na bubnu zanechat mírné skvrny. To nemá vliv na výkon pračky. Nejlepší je prát prádlo ihned po použití, aby se tento problém minimalizoval.

POKYNY PRO PODÁVÁNÍ MĚKKÝCH NÁPOJŮ (ZMRZLINA A MRAŽENÝ JOGURT)

POŽADOVANÝ OBSAH CUKRU/TUKU

Všechny vstupní suroviny musí obsahovat alespoň 7 % cukru, aby se zabránilo úplnému zmrznutí (například: voda může zmrznout do kostek ledu, pokud není přidán cukr. Mléko bude také muset obsahovat ingredience bohaté na cukr/tuk (např. smetanu), aby se dosáhlo krémového zmrazeného výsledku, nikoli ledu.)

Recepty na zmrzlinu a mražený jogurt musí **vždy obsahovat cukr** (alespoň **70 g na 900 g)** nebo alespoň sladké ovoce (ve velkém množství, alespoň 2/3 ovoce z celého receptu). V každém případě, pokud se tvoří velké kostky ledu, **přidejte do směsi ihned alespoň 60 g cukru** (nebo medu, nebo agávového sirupu...).

Upozornění na nízký obsah cukru:

Pokud je obsah cukru ve vstupním moři příliš nízký, jednotka to detekuje a vydá upozornění. Kontrolka tvrdosti se rozsvítí na čtyřech.

Pokud přípravek nesplňuje minimální příjem celkového cukru:

Přidejte 1–2 lžíce ochuceného sirupu, cukru, třtinového cukru, kokosového cukru, javorového sirupu, agáve, cukrového sirupu nebo medu na porci. Můžete to udělat během doby mrazení. Pro další příležitosti přidejte do připraveného pokrmu více cukru před nalitím do spotřebiče.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Umělá sladidla nepomohou pokrýt celkovou potřebu cukru.

Čerstvě vymačkané šťávy, jako je jablečná a pomerančová, obsahují přirozené cukry, které mohou pomoci dosáhnout požadované textury

DIETA A NÁPOJE S NÍZKÝM OBSAHEM CUKRU

Dietní a nízkocukrové nápoje se nezmění na ledovou břečku, pokud jsou jedinou ingrediencí, protože příliš málo cukru zabrání správnému zmrazení receptů. Chcete-li ze svých oblíbených dietních a nízkocukrových nápojů udělat ledovou břečku, přidejte sirup nebo cukr.

Typ receptu	Doporučené podmínky
Ovocný sorbet (< 3 % tuku)	Cukr mezi **10–20 %**
Standardní zmrzlina (3–10 % tuku)	Cukr mezi **7–20 %**
Čokoládová zmrzlina (10–18 % tuku)	Cukr mezi **7–20 %**
Příliš vysoký obsah tuku (> 18 %) nebo cukru (> 25 %)	✗ Nedoporučuje se (příliš měkké, nemrzne)

Obsah cukru / Obsah tuku	Ovocný sorbet < 3 % tuku	Standardní zmrzlina 3–10 % tuku	Čokoládová zmrzlina 10–18 % tuku	Bohatá zmrzlina > 18 % tuku
< 7 % cukru	✗ Nedoporučuje se riziko ucpání			✗ Nedoporučuje se • příliš měkké • nemrzne
7–10 % cukru	✗ Nedoporučuje se riziko ucpání	✓ Doporučená ideální textura	✓ Doporučená ideální textura	
10–20 % cukru	⚠ Přijatelná, ale průměrná textura	✓ Doporučená ideální textura	✓ Doporučená ideální textura	
20–25 % cukru	⚠ Možné, ale příliš sladké	⚠ Možná, ale průměrná textura	✗ Nedoporučuje se příliš měkké nemrzne	
> 25 % cukru	✗ Nedoporučuje se • příliš měkké • nemrzne			

DOPORUČENÍ:

Použijte smetanu s obsahem tuku alespoň 30 %
Použijte smetanu s obsahem tuku alespoň 3,5 %

POKYNY PRO PITÍ

POŽADOVANÝ OBSAH CUKRU A/NEBO ALKOHOLU

Všechny vstupní suroviny musí obsahovat určitý cukr a/nebo alkohol, aby nedošlo k úplnému zmrznutí.

Zkontrolujte nutriční hodnoty na obalu s uvedením „bez cukru“ / „cukry“.

Zkontrolujte nutriční hodnoty na obalu s uvedením „OBSAH ALKOHOLU“.

	Množství	Můžu to použít?	Co dodat?
Cukry	> 9 g/100 ml	✓ Lze použít bez přidaného cukru	
	Mezi 4 a 9 g/100 ml	✗ Nelze použít bez jakéhokoli přídavku	✓ Přidejte 75 g cukru (pro celkové množství 1200 g)
	0 g/100 ml	✗ Nelze použít bez jakéhokoli přídavku	✓ Přidejte 120 g cukru (pro celkové množství 1200 g)
Alkohol	> 5 % obj.	✓ Lze použít bez přidaného cukru	
	< 5 % obj.	✗ Nelze použít bez jakéhokoli přídavku	✓ Přidejte 75 g cukru nebo silnějšího alkoholu (pro celkové množství 1200 g)

CS

TIPY OD PROFESIONÁLŮ OHLEDNĚ PROGRAMŮ

Pro recepty na slushi a mléčné koktejly použijte program Slushi nebo Milkshake. Pokud však preferujete texturovanější výsledek, než jaký jste dosáhli, přepněte na program Cocktail.

U koktejlových receptů, pokud recept obsahuje středně alkoholické nápoje nebo žádný alkohol, je profesionálním tipem začít s programem Slushi a později přejít na program Cocktail, pokud preferujete texturovanější výsledek.

POKYNY PRO ALKOHOL

Při použití předvolby mraženého koktejlu musí všechny předpřipravené vstupy (víno, pivo atd.) obsahovat 5 % až 15 % alkoholu.

Pro přípravu mražených koktejlů se podívejte do níže uvedené tabulky s maximálním obsahem alkoholu/lihovin (vodka, tequila atd.) na celkovou velikost receptu.

CELKOVÁ VELIKOST RECEPTU	MNOŽSTVÍ (40 % alkoholu obj.)
700ml	115 ml
1200 ml	200ml

Výše uvedená tabulka je POUZE návodem pro přidání alkoholu/lihovin (35 % a více). Při použití jiných alkoholů, jako je víno, pivo, seltzer nebo předpřipravené koktejly, se řiďte níže uvedenou tabulkou nebo průvodcem ledovými nápoji bez přípravy.

Pokud nápoj překročí maximální množství alkoholu: Přidejte 60 ml vody na porci pro zředění vstupního množství. Resetujte přístroj stisknutím předvolby. Restartujte stisknutím předvolby.

HORNÍ LIMIT: 16 %
NÍZKÝ LIMIT: 5 %

NEPROVÁDĚJTE:

- NEPŘIDÁVEJTE horké tekutiny, led ani pevné přísady, jako je ovoce, pevná zmrzlina nebo mražené ovoce. Pro zajištění správného dávkování nalévejte pouze hladké, dobře promíchané tekutiny.
- NEPŘIPRAVUJTE v mixéru sypké mražené ovoce, pevné kostky ledu ani kostky ledu.
- NEPŘIDÁVEJTE přísady přímo do mixovací mísy.
- NEPŘIPLŇUJTE nad rysku MAX FILL.
- NEPONÁŘEJTE základnu kompresoru do vody. Místo toho ji otřete vlhkým hadříkem.
- NEPŘIPRAVUJTE součásti abrazivními čisticími prostředky ani ostrými nástroji.
- NESKLADUJTE v nádobě nic jiného než šnekový dopravník. Pro delší skladování přendejte mražené pochoutky do vzduchotěsné nádoby vhodné do mrazničky.
- NEPŘIHRÁVEJTE v mikrovlnné troubě žádné z nádob ani příslušenství dodaných se spotřebičem.
- NENECHÁVEJTE spotřebič v provozu bez dozoru.
- NEPŘIDRŽUJTE jej vždy pevně za obě strany pod základnou motoru.
- NEPOŠKOZUJTE chladicí okruh. Toto varování platí pouze pro spotřebiče s chladicími okruhy, které jsou přístupné uživateli.
- NEDRŽTE jednotku uchopením za obě strany jednotky pod základnou motoru.

DOPORUČENÍ A ZÁKLADNÍ POKYNY

- Přísady, jako jsou čokoládové lupínky, přidávejte až po vytlačení směsi do vlastní misky, nádoby nebo sklenice.
- Udržujte jednotku vždy ve svislé poloze.
- Spotřebič VŽDY používejte na suchém a rovném povrchu.
- Zajistěte správné větrání: ponechte alespoň 10 cm volného prostoru za ní a po stranách, aby se zabránilo přehřátí kompresoru.
- Nikdy neblokujte větrací otvory v krytu spotřebiče ani ve vestavěné konstrukci.
- Používejte cukr – cukr zajišťuje, že směs nezmrzne, a dodává jí správnou konzistenci pro dávkování.
- Udržujte minimální obsah cukru 7 % pro zmrzlinu a mražený jogurt a 10 % pro nápoje. Pokud je vaše procento nižší než toto, přidejte sirup nebo cukr pro vyvážení. Tím zaručíte dobrou texturu vaší směsi.
- Při použití limonády nebo sycených nápojů je nejprve promíchejte nebo protřepejte, abyste snížili perlení.
- Pro nejlepší dávkovací výkon naplňte jednotku po rysku maxima.
- Při přípravě po sobě jdoucích dávek nechte kompresor vychladnout delší dobu.
- Tvarované výstupní příslušenství používejte pouze pro zmrzlinu. Vyjměte jej u jiných mražených pochoutek, abyste zabránili ucpání.
- Ujistěte se, že všechny přípravy obsahují alespoň 7 g cukru na 100 ml.
- Při použití předvolby Mražený koktejl musí vstupy obsahovat 5 % až 15 % alkoholu.
- Zmrzlinu a mražený jogurt vydejte do 30 minut po ukončení cyklu, abyste zabránili přeměně přípravy na máslo.
- Mléčný koktejl, koktejl a slushi můžete nechat jednotku běžet až 2 hodin.

- Opakujte režim oplachování, dokud se z výparníku neodstraní všechny zbytky mraženého nápoje.
- Před demontáží a čištěním součástí použijte cyklus oplachování.
- Při přemisťování jednotky zvedněte výrobek ze základny motoru, abyste zabránili jeho pádu na podlahu.

ZÁBAVNÉ TIPY

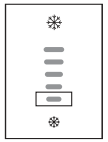
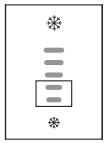
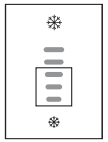
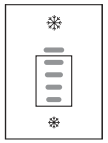
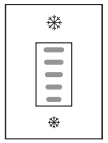
- Pro rychlejší výsledek tekutiny před přidáním do spotřebiče ochlaďte.
- Pro extra ledový nápoj předem vychlaďte sklenici.
- Studené ingredience zkracují dobu mrazení.
- Nedělejte si starosti, pokud vám směs před mrazením chutná příliš sladce – zmrazené výsledky přirozeně chutnají méně sladce.
- Zbylé zmrazené zmrzlinové dobroty skladujte v uzavřené nádobě v mrazáku. Po zmrazení budete mít novou sorbetovou texturu.

TIPY NA ZÁCHRANU RECEPTU

Pokud váš nápoj nemrzne podle očekávání, zkuste toto:

- **Příliš ledový?** Přidejte trochu více alkoholu, přidejte cukr nebo snižte nastavení textury.
- **Příliš měkký?** Zvyšte nastavení textury, přidejte tekutiny, trochu snižte alkohol, snižte cukr.
- **Pořád to není ono?** Jemně dolaďte texturu a upravte poměr alkohol/cukr, dokud nedosáhnete dokonalého ledového nápoje.

TABULKA CHYB

No	Problém	Analýza	Řešení
1	Všechny kontrolky blikají.	Sud/nádoba není správně nainstalována.	Znovu sestavte sud/nádobu a ujistěte se, že je správně zajištěna pomocí knoflíku na boku. Před opětovnou instalací sudu se ujistěte, že je míchací nůž správně namontován.
2	Kontrolka tvrdosti (❄) svítí na prvním stupni 	Může být problém se senzorem.	Odpojte a znovu zapojte zařízení. Poté zapněte výrobek pomocí tlačítka Zap/Vyp a restartujte program. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prosím naše servisní středisko.
3	Kontrolka tvrdosti (❄) svítí na prvních dvou úrovních. 	Motor je zablokovaný v zastaveném stavu nebo může být problém s Hallovým senzorem.	Odpojte a znovu zapojte zařízení. Poté zapněte produkt pomocí tlačítka Zap/Vyp a znovu spusťte program. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prosím naše servisní středisko.
4	Kontrolka tvrdosti (❄) svítí ve třech úrovních 	V receptu může být vysoké množství alkoholu	Nahraďte materiály s nižší koncentrací alkoholu
5	Kontrolka tvrdosti (❄) svítí ve čtyřech úrovních 	Kvůli použití surovin s nízkým obsahem cukru.	Nahraďte surovinami s vyšším obsahem cukru.
6	Kontrolka tvrdosti (❄) svítí v pěti úrovních 	Kompresor pracuje aktivně více než 90 minut.	Kompresor pracuje aktivně více než 90 minut. Odpojte a znovu připojte zařízení.

POPIS CHYBY	DETAIL	ŘEŠENÍ
Zařízení nefunguje	Zařízení není zapojeno do zásuvky.	Zapojte zařízení.
	Buben není správně umístěn nebo zajištěn.	Zkontrolujte, zda je buben správně umístěn nebo zajištěn, jak je uvedeno v pokynech.
	Bledá není ve víčku správně umístěna.	Ujistěte se, že je bledá lišta správně umístěna.
Nadměrné vibrace	Zařízení není umístěno na rovném povrchu nebo není stabilní.	Umístěte na rovný povrch.
	Příliš mnoho ingrediencí.	Snižte množství zpracovávaných surovin (po rysku MAX).
Obtíže s úspěchem u některých receptů	Nevhodný recept.	Vaše osobní recepty nebo recepty převzaté z internetu nemusí být vhodné pro váš spotřebič a jeho příslušenství (množství, doba přípravy atd.). Před zahájením přípravy receptu se ujistěte, že dodržujete pokyny k použití uvedené v návodu k použití.
	Chyba při výběru programu.	Zkontrolujte, zda používáte správný program pro váš recept.
Únik skrz kryt	Objem vody je příliš velký.	Snižte množství ingrediencí.
	Buben není správně umístěn nebo zajištěn.	Buben bezpečně upevněte na blok motoru.
	Chybí pečeť.	Umístěte těsnění na správné místo.
	Těsnění je proříznuté nebo poškozené.	Vyměňte těsnění, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zápach motoru	Při prvním použití spotřebiče nebo v případě přetížení motoru způsobeného příliš velkým množstvím surovin nebo příliš tvrdými či příliš velkými kusy.	Nechte spotřebič vychladnout (alespoň 30 minut) a snižte množství ingrediencí v malém mrazicím bloku.

BESCHREIBUNG

PRODUKT:

A. Füllfalle und Deckel
B. Trommel
C. Uhr
D. Kälteelement
E. Mischen von blass
F. Bedienungsgriff
G. Ausgießer
H. Wasserschale
I. Motorbasis
J. Bedienfeld
K. Tropfschale

ZUBEHÖR:

L. Servierbecher
M. Aufbewahrungsschüsseln
N. Austauschbare Ausgießer

VORSICHT:

Die Sicherheitshinweise sind ein wesentlicher Bestandteil des Geräts. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie griffbereit auf. Das Gerät startet nur, wenn der Rührbehälter und die Rührtrommel korrekt auf dem Heizelement positioniert sind.

BEDIENFELD

VOREINSTELLUNGEN

5 einzigartige Voreinstellungen (Softeis, Gefrorener Joghurt, Milchshake, Cocktail, Slush-Eis, Abspülen).

SPÜLZYKLUS

Dieser Zyklus bewegt das Gerät ohne Kühlung, spült es und erleichtert so die Reinigung.

SERVIEREN

Drücken Sie diese Taste vor dem Servieren. Dies erleichtert das Servieren.

TEMPERATURREGELUNG

Jede Voreinstellung beginnt mit einer Standard-/optimalen Temperatur für die ideale Konsistenz. Bei Bedarf können Sie die Temperatur für Ihr perfektes gefrorenes Dessert oder Getränk anpassen.

- Für dickere, kältere gefrorene Desserts oder Getränke erhöhen Sie die Temperaturstufe, indem Sie die oberste Schneeflocke auf dem Bedienfeld drücken.
- Für weichere gefrorene Desserts oder Getränke verringern Sie die Temperaturstufe, indem Sie die untere Schneeflocke auf dem Bedienfeld drücken.

EINSCHALTEN

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste an der Vorderseite des Geräts, um es ein- und auszuschalten. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um ein Programm zu starten oder zu stoppen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WICHTIG: Stellen Sie das Produkt vor der Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden lang auf eine stabile Oberfläche. Diese Wartezeit ermöglicht es dem Kältemittel, sich im Kondensator zu verteilen und so einen sicheren und optimalen Betrieb zu gewährleisten.

Vor dem ersten Gebrauch zerlegen Sie das Produkt vollständig (Abbildungen 22–26) und spülen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Trommel (B), Rührbehälter (E), Ausgießer (G), Wasserschale (H)), sowie das Zubehör mit Seifenwasser ab.

VORSICHT:

- Tauchen Sie das Gerät (einschließlich des Motorgehäuses (I)) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Motorgehäuse (I) niemals unter fließendes Wasser.
- Reinigen Sie die Außenseite des Motorgehäuses (I) mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.
- Vergewissern Sie sich, dass die gesamte Verpackung vor der Inbetriebnahme des Geräts entfernt wurde.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Sicherheitshinweise und diese Broschüre vor der ersten Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf das Gerät nicht benutzt werden. Es muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann bis zu einer Höhe von 2000 Metern eingesetzt werden.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, sowie vor dem Zusammenbau, der Demontage oder der Reinigung.
- Vor der ersten Benutzung muss sichergestellt werden, dass sämtliche Verpackungsmaterialien sowie Werbeetiketten oder -aufkleber vom Gerät entfernt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Bereichen vorgesehen, mit Ausnahme von:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfen;
  - Hotels, Motels und anderen Unterkünften für Gäste;
  - Pensionen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden, eine Einweisung in die sichere Bedienung erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gefäß nicht über die Markierung „Max. Füllmenge“ hinaus befüllen. Beachten Sie die Rezepte.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzspannung an, die mit der auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, wenn Sie es nicht benutzen.
- Beachten Sie die Anweisungen für die korrekte Montage und Demontage Ihres Zubehörs.
- Beachten Sie die Anweisungen zur Erst- und regelmäßigen Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie zur Reinigung und Wartung Ihres Geräts.
- Die Betriebszeit- und Geschwindigkeitseinstellungen für Ihr Gerät entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung.
- Achtung: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
- Vorsicht: Um Verletzungen vorzubeugen, seien Sie beim Umgang mit den Klingen, beim Entleeren und Reinigen der Schüssel vorsichtig.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die vor anderen Wärmequellen und Spritzwasser geschützt ist.
- WARNUNG: Halten Sie das Lüftungsgitter hinter dem Gerät sauber und entstauben Sie es regelmäßig mit einem Staubsauger.
- WARNUNG: Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- WARNUNG: Platzieren Sie keine mehreren tragbaren Steckdosen oder Netzteile an der Rückseite des Geräts.
- Um das Risiko von Verletzungen, Bränden, Stromschlägen oder Sachschäden zu verringern, müssen stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden nummerierten Warnhinweise und nachfolgenden Anweisungen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie keine mechanischen Geräte oder andere Mittel, um den Auftauvorgang zu beschleunigen, außer den vom Hersteller empfohlenen.
- Beim Beladen und Bedienen des Containers dürfen Hände, Haare und Kleidung nicht in den Container gelangen.
- ⚠ WARNUNG: Brandgefahr / Brennbare Materialien. Um Personen vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel, den Gerätestecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Ziehen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen. Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker.
- Dieses Produkt verwendet R290 als Kältemittel.
- Brand- oder Explosionsgefahr. Brennbares Kältemittel verwendet. Kältemittelleitungen nicht durchstechen. Produkt gemäß den geltenden Bundes- oder Landesvorschriften für brennbare Kältemittel ordnungsgemäß entsorgen.
- Das Gas ist entzündlich, stellt aber unter normalen Betriebsbedingungen keine Gefahr für den Benutzer dar, da es sicher in einem geschlossenen System innerhalb des Produkts eingeschlossen ist. Wird das Produkt fallen gelassen oder beschädigt, kann Gas austreten. In diesem Fall kann sich das Gas bei Kontakt mit Zündquellen wie offenen Flammen entzünden.
- Achten Sie beim Transport dieses Produkts darauf, dass es nicht fallen gelassen oder beschädigt wird.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Gas- oder Elektroherd, in die Nähe solcher Wärmequellen oder in einen heißen Backofen.
- In diesem Gerät dürfen keine explosiven Stoffe wie Aerosoldosen mit entzündlichem Treibmittel gelagert werden.
- WARNUNG: Halten Sie die Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaukonstruktion frei von Verstopfungen.
- WARNUNG: Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.
- WARNUNG: Entsorgen Sie das Gerät ausschließlich bei einer autorisierten Entsorgungsstelle. Nicht in offenes Feuer bringen.
- WARNUNG: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelaufbewahrungsfächern des Geräts, es sei denn, es handelt sich um Geräte des vom Hersteller empfohlenen Typs.
- Um eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen.

  Längeres Offenhalten der Tür kann zu einem deutlichen Temperaturanstieg in den Fächern des Geräts führen.

  Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, sowie zugängliche Abflusssysteme.

  Wenn das Kühlgerät längere Zeit leer steht, schalten Sie es aus, lassen Sie es abtauen, reinigen und trocknen Sie es. Lassen Sie die Tür offen, um Schimmelbildung im Inneren des Geräts zu vermeiden.

In Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur CE-Kennzeichnung sind Informationen über den Energieverbrauch im Aus-Zustand, im Bereitschaftszustand (*) und im vernetzten Bereitschaftsbetrieb (*) auf www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com oder www.krups.com (*) verfügbar. Diese Daten zeigen den Energieverbrauch Ihres Geräts, wenn es angeschlossen, aber nicht aktiv ist. Um Energie zu sparen, schaltet er nach Gebrauch automatisch in diese Modi um(*). Informationen zum Anpassen dieser Einstellungen finden Sie in der Bedienungsanleitung (*). Beachten Sie, dass dies den Energieverbrauch erhöht. (*)je nach Modell.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

UMWELTSCHUTZ

BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTONNE"

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

MONTIEREN SIE IHR PRODUKT

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche, fern von Wärmequellen und Wasserspritzern.

Setzen Sie die Wasserschale (H) unter den Kondensator, indem Sie sie in die Schienenführungen schieben (Bild 3). Setzen Sie die Mischflügel (E) ein, indem Sie sie über das Heizelement schieben, bis sie auf dem Stift einrasten (Bild 4). Setzen Sie anschließend die Trommel (B) ein, indem Sie sie über die Mischflügel schieben, bis sie auf dem Stift einrasten (Bild 5).

Die Trommel durch Drehen des Verschlusses (C) fixieren (Bild 6). Die Auffangwanne vor dem Motorsockel einschieben, bis sie einrastet (Bild 7).

VORSICHT: Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens 2 Stunden aufrecht halten.

VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

Schließen Sie das Gerät an. Öffnen Sie den Einfüllstutzen und den Deckel (A) oben auf dem Behälter (B). Füllen Sie die Flüssigkeit(en) durch den Einfüllstutzen (A) ein (Bild 10). Füllen Sie das Präparat zwischen der minimalen und maximalen Füllmenge ein, die auf dem Behälter angegeben ist.

⚠ Stellen Sie sicher, dass die Trommel ordnungsgemäß eingerastet ist, bevor Sie sie mit dem Präparat befüllen (Bild 6).

Schließen Sie das Gerät an. Öffnen Sie den Einfülldeckel (A) oben auf dem Behälter (B). Füllen Sie die Flüssigkeit(en) durch den Einfüllstutzen (A) (Bild 10) ein. Die minimalen und maximalen Einfüllmengen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle:

Rezeptart	Minimum	Maximal
Getränke	550 ml	1200 ml
Eiscreme / Gefrorener Joghurt	800 ml	1000 ml

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (J) auf dem Bedienfeld, um das Gerät einzuschalten.

TEMPERATURREGELUNG EINSTELLUNG

Jedes Programm ist auf die ideale Temperatur des jeweiligen Rezepts voreingestellt, um die beste Konsistenz zu gewährleisten. Sie können die Temperatur anpassen, um Ihre bevorzugte Konsistenz zu erreichen.

Rezept	Ideale Temperatureinstellung
Softeis	●●●●○
Gefrorener Joghurt	●●●●○
Milchshakes	●●●○○
Cocktail	●●●○○
Slush	●●○○○

Das Produkt verfügt über eine 5-LED-Leiste zur Einstellung der Betriebsintensität für jedes Rezept, mit Stufen von 1 bis 5. Zwei schneeflockenförmige Tasten (+ und –) ermöglichen das Erhöhen oder Verringern der gewählten Stufe:

- Stufe 1: Weniger kalt
- Stufe 5: Kälteste Einstellung ❄

Wählen Sie Ihre gewünschte Voreinstellung per Touch-Taste (Bild 14). Die Voreinstellung startet mit der Standard-/optimalen Temperatur. Drücken Sie anschließend „Start“, um das Rezept zu starten.

Bei Bedarf können Sie die Festigkeit Ihrer Zubereitung durch Drücken der Schneeflocken-Tasten +/- anpassen (Bild 12).

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste (J) auf dem Bedienfeld. (Bild 13)

Wählen Sie Ihre gewünschte Voreinstellung durch Antippen (Bild 11). Die Voreinstellung startet mit der Standard-/optimalen Temperatur. Passen Sie die Temperatur bei Bedarf an, um die perfekte Konsistenz Ihres Frozen Drinks zu erreichen.

Sobald das Rezept fertig ist, piept das Gerät zweimal und die LEDs leuchten dauerhaft, sobald das Rezept die eingestellte Temperatur erreicht hat. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, läuft das Gerät weiter, um diese konstant zu halten und Ihr Rezept ausgabebereit zu halten.

HINWEIS: Bei Eiscreme und gefrorenem Joghurt empfehlen wir, die Mischung innerhalb von 30 Minuten aus dem Gefrierschrank zu nehmen und einzufrieren.

Andernfalls könnte die Mischung zu Butter werden.

Die Herstellung von Softeis kann je nach Zutaten, Menge und Ausgangstemperatur 15 bis 60 Minuten dauern.

Stellen Sie eine Tasse auf die Abtropfschale (K) unter den Bedienungsgriff (F) und drücken Sie die Taste SERVIEREN. Zum Ausschenken ziehen Sie den Bedienungsgriff (F) langsam heraus. Zum Stoppen lassen Sie den Griff wieder los. Lassen Sie das Gerät während des Ausschenkens laufen.

HINWEIS: Durch das Anhalten des Geräts werden auch die Förderschnecke und der Kühlprozess gestoppt. Zum Ausgeben des Inhalts muss das Gerät in Betrieb bleiben.

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Tasse so nah wie möglich an den Ausgabeschacht zu stellen, um das Bedienerlebnis zu verbessern.

Sie können jederzeit die obere Klappe öffnen, um weitere Zutaten, Zucker oder Sirup hinzuzufügen.

HINWEIS: Bitte keine festen Zutaten wie Früchte, Nüsse, Schokoladenstückchen, festes Eis oder gefrorene Früchte hinzufügen.

PROGRAMME

Softeis-Voreinstellungen		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programme	Softeis	Gefrorener Joghurt
Programmdetails	Ideal für die Zubereitung von cremigem Eis nach Rezepten auf Milchbasis und mit Aromen Ihrer Wahl.	Ihre Lieblingsjoghurts verwandelt in gesunde gefrorene Desserts.
Notwendig *+ Optional*	**Vanillepudding oder Milch + Sahne + Zucker** *+ Fruchtfleisch* *+ Saft* *+ Paste* *Alle Zutaten sollten vorgemischt werden, bevor sie in das Gerät gefüllt werden. Es dürfen keine festen Zutaten in den Behälter gelangen.*	**Alle Joghurtsorten + Milch + Zucker oder Zuckerersatz (Honig / Agavendicksaft)** *+ Fruchtfleisch* *+ Saft* *+ Paste* *Alle Zutaten sollten vorgemischt werden, bevor sie in das Gerät gefüllt werden. Es dürfen keine festen Zutaten in den Behälter gelangen.*
Ungefähre voreingestellte Länge	20–40 Minuten Die Verarbeitungszeit variiert je nach gewähltem Modus, der Temperatur Ihrer Mischung und der Menge in der Rührschüssel.	
Rezeptbeispiele	- Schokoladeneis - Erdnusseis	- Gefrorener Joghurt mit gemischten Beeren - Gefrorener Joghurt mit Honig
Nach Abschluss eines Programms können Sie eine neue Vorbereitung hinzufügen und das Programm erneut starten.		

DE

Trinkbare Voreinstellungen			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programme	Milchshake	Cocktail	Slush
Programmdetails	Cremige Milchshakes im Handumdrehen: Einfach Ihr Lieblingseis aus eigener Herstellung, Milch und weitere Zutaten vermischen.	Ideal zur Zubereitung von gefrorenen Getränken mit Alkohol und/oder Wasser	Ideal für die Zubereitung durstlöschender Getränke mit feinkörniger Textur. Bitte keine Fruchtsäfte oder Fruchtmark verwenden, da diese eine sorbetartige Konsistenz ergeben würden.
Notwendig *+ Optional*	**Milch** **Zucker oder Zuckerersatz (Honig/Agavendicksaft)** *+ Fruchtsaft* *+ Vanillepudding* *+ Früchte (ganz / Fruchtpüree / Saft / Fruchtmus)*	**Wasser** **Limonade** **Zucker oder Zuckerersatz (Honig/Agavendicksaft)** *+ Alkohol* *+ Zitronensaft* *+ Fruchtsaft*	**Wasser + aromatisierter** **Zucker Sirup** **Limonade**
	Alle Zutaten müssen vor dem Einfüllen in das Gerät vorgemischt werden. Es dürfen keine festen Bestandteile in den Behälter gelangen.		
Ungefähre voreingestellte Länge	20–40 Minuten Die Verarbeitungszeit variiert je nach gewähltem Modus, Temperatur der Mischung und Menge in der Rührschüssel.		
Rezeptbeispiel	Bananenmilchshake Frappé	Margarita Mojito oder alkoholfreier Mojito	Gefrostete Limonade Kirschcola-Slush
Nach Abschluss eines Programms können Sie eine neue Vorbereitung hinzufügen und eine Voreinstellung erneut starten.			

Extras		
	Rinsing	Serve
Programmdetails	Dieses Programm spült Ihren Motorblock (Zylinder und Gehäuse) gründlich ab, um die Schwammreinigung zu erleichtern.	Drücken Sie diesen Knopf vor dem Servieren. Dies trägt zu einem besseren Servierverhalten bei.
Notwendig *Optional*	**1000 ml Wasser** 1 Tropfen Spülmittel	**Alle Vorbereitungen**

REZEPTE FÜR DEN EINSTIEG

Programm:	**Cocktail**
Rezept :	**Margarita**

Zutaten (1200 g):

	g	%
Wasser	660	55%
Zitronensaft	140	12%
Zucker	180	15%
Tequila	110	9%
Orangenlikör, falls nicht verfügbar, durch Tequila ersetzen.	110	9%

Vorbereitung:

1. Wasser, Zitronensaft, Tequila, Cointreau und Zucker in eine große Schüssel geben.
2. Gut verrühren, bis die Mischung homogen ist und sich alle Zutaten aufgelöst haben.
3. Die Mischung direkt in die Maschine füllen.
4. Die Cocktail-Taste drücken und starten.

Programm:	**Slush**
Rezept :	**Cola-Slush**

Zutaten (1200 g):

	g	%
Sprudelndes Getränk mit Cola-Geschmack	1200	100%

Vorbereitung:

1. Gießen Sie die Limonade direkt in die Maschine.

Programm:	**Milchshake**
Rezept :	**Vanille-Milchshake**

Zutaten (1200 g):

	g	%
Vollmilch (3,5 % Fett)	680	57%
Zucker	110	9%
Sahne (30 % Fett)	410	34%
Vanilleextrakt	5	0%

DE

Rezept mit 39% Fett Sahne	g	%
Vollmilch (3,5 % Fett)	790	66%
Zucker	115	10%
Sahne (30 % Fett)	290	24%
Vanilleextrakt	5	0%

Vorbereitung:

1. In einer großen Schüssel Vollmilch, Sahne, Zucker und Vanilleextrakt verrühren.
2. Gut verquirlen, bis die Mischung homogen ist und sich alle Zutaten aufgelöst haben.
3. Die Mischung direkt in die Maschine geben.

Programm:	**Softeis**
Rezept :	**Vanilleeis**

Zutaten (1000 g):

	g	%
Vollmilch (3,5 % Fett)	470	47%
Zucker	130	13%
Sahne (30 % Fett)	400	40%
Vanilleextrakt	5	1%

Rezept mit 39% Fett Sahne	g	%
Vollmilch (3,5 % Fett)	565	57%
Zucker	130	13%
Sahne (30 % Fett)	300	30%
Vanilleextrakt	5	1%

Vorbereitung:

1. In einer großen Schüssel Vollmilch, Sahne, Zucker und Vanilleextrakt verrühren.
2. Gut verquirlen, bis die Mischung homogen ist und sich alle Zutaten aufgelöst haben.
3. Die Mischung direkt in die Maschine geben.

Programm:	**Gefrorener Joghurt**
Rezept :	**Klassisches Frozen Yogurt**

Zutaten (1000 g):

	g	%
Vollmilch (3,5 % Fett)	260	26%
Griechischer Joghurt (10 % Fett)	600	60%
Zucker	135	14%

Vorbereitung:

1. In einer großen Schüssel Vollmilch, griechischen Joghurt und Zucker verrühren.
2. Gut verrühren, bis die Mischung homogen ist und sich alle Zutaten aufgelöst haben.
3. Die Mischung direkt in die Maschine füllen.

Scannen Sie den QR-Code, um über 50 Rezepte für volle Inspiration zu entdecken.

SPÜLEN SIE IHR PRODUKT FÜR EINE EINFACHE REINIGUNG AB

VERWENDUNG DES SPÜLKREISLAUFS: Bei diesem Zyklus rotiert das Mischblatt ohne Kühlung, um das Gerät zu spülen.

1. Vor dem Start des Spülgangs bitte alle restlichen Zubereitungsreste aus der Trommel entfernen.
2. Stellen Sie sicher, dass sich der Griff in der oberen Position befindet.
3. Geben Sie bis zu 1000 ml warmes Wasser hinzu und drücken Sie die Taste SPÜLEN (Abb. 16-17). Warten Sie kurz und lassen Sie dann das Wasser langsam durch Ziehen am Auslaufhebel ablaufen (Abb. 18).
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
5. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zubereitungsreste aus der Trommel gespült sind. Nach dem Spülgang zerlegen Sie das Gerät (Abb. 19-26) und reinigen Sie alle Teile von Hand oder in der Spülmaschine, um das Gerät nach jeder Benutzung gründlich zu reinigen.

⚠ **HINWEIS:** Das Wasser läuft schnell aus. Verwenden Sie daher unbedingt eine große Schüssel, um es aufzufangen.

DEMONTAGE & REINIGUNG

1. Achten Sie darauf, dass sich keine Flüssigkeit mehr in der Trommel befindet.
2. Entriegeln Sie die Trommel, indem Sie den Knopf an der rechten Seite drehen, und ziehen Sie die Trommel vorsichtig vom Gerät ab. Achten Sie darauf, dass die Trommel nach unten gekippt ist, damit keine restliche Flüssigkeit hinten ausläuft. (Bild 21) Stellen Sie die Trommel beiseite.
3. Schieben Sie den Mischbehälter vom Kondensator (Bild 22). Ziehen Sie die Wasserschale aus dem Gerät, da sich möglicherweise noch Restflüssigkeit darin befindet (Bild 23). Legen Sie alle Teile beiseite.

Reinigen Sie das Gerät unterhalb des Kondensators mit einem desinfizierten oder warmen, feuchten Tuch. Entfernen Sie gegebenenfalls die Ausgießerabdeckung.

Waschen Sie alle Teile von Hand in warmem Seifenwasser oder verwenden Sie einen Geschirrspüler. (Weitere Einzelheiten zu den Reinigungsteilen finden Sie in Abbildung 16-18). Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und/oder verstauen.

⚠ **VORSICHT:**

Tauchen Sie das Gerät (einschließlich des Motorgehäuses (I)) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Motorgehäuse (I) niemals unter fließendes Wasser. Reinigen Sie die Außenseite des Motorgehäuses (I) mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.

⚠ **HINWEIS:** Einige stark färbende Inhaltsstoffe können leichte Flecken auf der Trommel hinterlassen. Dies beeinträchtigt die Leistung der Maschine nicht. Um dies zu minimieren, empfiehlt es sich, die Wäsche direkt nach Gebrauch zu waschen.

RICHTLINIEN FÜR ERFRISCHUNGSSPEISEN (EISCREME UND GEFRORENER JOGHURT)

ERFORDERLICHER ZUCKER-/FETTGEHALT

Alle Zutaten müssen mindestens 7 % Zucker enthalten, um ein vollständiges Gefrieren zu verhindern (Beispiel: Wasser kann zu Eisblöcken gefrieren, wenn kein Zucker hinzugefügt wird. Milch benötigt ebenfalls zucker- und fettreiche Zutaten (z. B. Sahne), um ein cremiges, gefrorenes Ergebnis und kein Eis zu erzielen.)

Eiscreme- und Frozen-Yogurt-Rezepte **müssen immer Zucker** (mindestens **70 g pro 900 g)** oder zumindest zuckerhaltige Früchte (in großer Menge, mindestens zwei Drittel der gesamten Rezeptmenge) enthalten. Sollten sich große Eiswürfel bilden, **geben Sie sofort mindestens 60 g Zucker** (oder Honig, Agavendicksaft usw.) hinzu.

Warnung vor niedrigem Zuckergehalt:

Ist der Zuckergehalt des zugeführten Wassers zu niedrig, erkennt das Gerät dies und gibt eine Warnung aus. Die Kontrollleuchte für die Wasserhärte leuchtet bei vier.

Wenn ein Präparat den Mindestgehalt an Gesamtzucker nicht einhält:

Geben Sie pro Portion 1–2 Esslöffel aromatisierten Sirup, Zucker, Rohrzucker, Kokosblütenzucker, Ahornsirup, Agavendicksaft, Zuckersirup oder Honig hinzu. Dies kann während des Einfrierens erfolgen. Für zukünftige Gelegenheiten fügen Sie Ihrer Zubereitung vor dem Einfüllen in das Gerät zusätzlichen Zucker hinzu.

⚠ **HINWEIS:** Künstliche Süßstoffe tragen nicht dazu bei, den Gesamtzuckerbedarf zu decken.

Frisch gepresste Säfte wie Apfel- und Orangensaft enthalten von Natur aus Zucker, der helfen kann, die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

DIÄT- UND ZUCKERARME GETRÄNKE

Diät- und zuckerarme Getränke lassen sich nicht zu Slush-Eis verarbeiten, wenn sie die einzige Zutat sind, da zu wenig Zucker das richtige Einfrieren verhindert. Um Ihre Lieblings-Diät- und zuckerarmen Getränke in Slush-Eis zu verwandeln, fügen Sie Sirup oder Zucker hinzu.

Rezeptart	Empfohlene Bedingungen
Fruchtsorbet (< 3 % Fett)	Zucker zwischen **10 und 20 %**
Standard-Eiscreme (3–10 % Fett)	Zucker zwischen **7 und 20 %**
Schokoladeneis (10–18 % Fett)	Zucker zwischen **7 und 20 %**
Zu hoher Fettgehalt (> 18 %) oder Zuckergehalt (> 25 %)	✕ Nicht empfehlenswert (zu weich, friert nicht ein)

Zuckergehalt / Fettgehalt	Fruchtsorbet < 3 % Fett	Standard-Eiscreme 3–10 % Fett	Schokoladeneis 10–18 % Fett	Cremiges Eis > 18 % Fett
< 7 % Zucker	✕ Nicht empfehlenswert Verstopfungsgefahr			✕ Nicht empfehlenswert • zu weich • friert nicht ein
7–10 % Zucker	✕ Nicht empfohlen Verstopfungsgefahr	✓ Empfohlene/ ideale Textur	✓ Empfohlene / ideale Textur	
10–20 % Zucker	⚠ Akzeptable, aber durchschnittliche Textur	✓ Empfohlene / ideale Textur	✓ Empfohlene / ideale Textur	
20–25 % Zucker	⚠ Möglich, aber zu süß	⚠ Mögliche, aber durchschnittliche Textur	✕ Nicht empfohlen zu weich friert nicht ein	
> 25 % Zucker	✕ Nicht empfohlen • zu weich • friert nicht ein			

EMPFEHLUNG :

Verwenden Sie Sahne mit mindestens 30 % Fettgehalt.
Verwenden Sie Sahne mit mindestens 3,5 % Fettgehalt.

RICHTLINIEN FÜR TRINKWARE

ERFORDERLICHER ZUCKER- UND/ODER ALKOHOLGEHALT

Alle Zutaten müssen Zucker und/oder Alkohol enthalten, um ein vollständiges Einfrieren zu verhindern.
Prüfen Sie die Nährwertangaben auf der Verpackung mit dem Hinweis „ohne Zucker“ / „Zucker“.
Prüfen Sie die Nährwertangaben auf der Verpackung mit dem Hinweis „Alkoholgehalt“.

	Menge	Kann ich es benutzen?	Was soll hinzugefügt werden?
Zucker	> 9 g/100 ml	✓ Kann ohne Zuckerzusatz verwendet werden.	
	Zwischen 4 und 9 g/100 ml	✕ Kann nicht ohne Zusätze verwendet werden.	✓ 75 g Zucker hinzufügen (für eine Gesamtmenge von 1200 g)
	0 g/100 ml	✕ Kann nicht ohne Zusätze verwendet werden.	✓ 120 g Zucker hinzufügen (für eine Gesamtmenge von 1200 g)

DE

	Menge	Kann ich es benutzen?	Was soll hinzugefügt werden?
Alkohol	> 5 % Vol.	✓ Kann ohne Zuckerzusatz verwendet werden.	
	< 5 % Vol.	✗ Kann nicht ohne Zusätze verwendet werden.	✓ 75 g Zucker oder stärkeren Alkohol hinzufügen (bei einer Gesamtmenge von 1200 g).

PROFI-TIPPS ZU DEN PROGRAMMEN

Für Slush- und Milchshake-Rezepte verwenden Sie das Slush- oder Milchshake-Programm. Sollten Sie jedoch ein cremigeres Ergebnis wünschen, wechseln Sie zum Cocktail-Programm.

Bei Cocktailrezepten, die mittelstarke oder gar keine alkoholischen Getränke enthalten, empfiehlt es sich, mit dem Slushi-Programm zu beginnen und später zum Cocktail-Programm zu wechseln, wenn ein Ergebnis mit größerer Textur gewünscht wird.

ALKOHOLRICHTLINIE

Bei Verwendung der Voreinstellung „Frozen Cocktail" müssen alle vorgefertigten Zutaten (Wein, Bier usw.) einen Alkoholgehalt zwischen 5 % und 15 % aufweisen.

Für die Zubereitung von Frozen Cocktails beachten Sie bitte die untenstehende Tabelle mit den maximal zulässigen Alkohol-/Spirituosengehalten (Wodka, Tequila usw.) pro Rezeptmenge.

GESAMTE REZEPTGRÖSSE	MENGE (40 % Alkoholgehalt nach Volumen)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Die obige Tabelle dient als Richtlinie für die Verwendung von Alkohol/Spirituosen (ab 35 %). Bei der Verwendung anderer alkoholischer Getränke wie Wein, Bier, Mineralwasser oder Fertigcocktails beachten Sie bitte die untenstehende Tabelle oder die Anleitung für Slushies ohne Vorbereitung.

Wenn ein Getränk den zulässigen Alkoholgehalt überschreitet: Geben Sie pro Portion 60 ml Wasser hinzu, um den Alkohol zu verdünnen. Setzen Sie das Gerät durch Drücken der voreingestellten Taste zurück. Starten Sie das Gerät durch erneutes Drücken der voreingestellten Taste neu.

⚠

Höchstgrenze: 16 %

Niedrigste Grenze: 5 %

NICHT:

- Geben Sie keine heißen Flüssigkeiten, Eis oder feste Zutaten wie Früchte, festes Eis oder gefrorene Früchte hinzu. Gießen Sie nur glatt pürierte Flüssigkeiten ein, um eine optimale Dosierung zu gewährleisten.
- Verarbeiten Sie keine losen gefrorenen Früchte, Eisblöcke oder Eiswürfel im Gerät.

- Geben Sie keine Zutaten direkt in den Mixbehälter.
- Füllen Sie das Gerät nicht über die MAX-Fülllinie hinaus.
- Tauchen Sie den Kompressor nicht in Wasser. Wischen Sie ihn stattdessen mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Teile nicht mit Scheuermitteln oder scharfen Werkzeugen.
- Bewahren Sie außer der Förderschnecke nichts im Behälter auf. Füllen Sie gefrorene Leckereien zur längeren Aufbewahrung in einen gefriergeeigneten, luftdichten Behälter um.
- Erhitzen Sie keine der mitgelieferten Behälter oder Zubehörteile in der Mikrowelle.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Halten Sie das Gerät nicht immer fest, indem Sie es an beiden Seiten unterhalb des Motorgehäuses anfassen.
- Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf. Diese Warnung gilt nur für Geräte mit für den Benutzer zugänglichem Kältemittelkreislauf.
- Fassen Sie das Gerät nicht an beiden Seiten unterhalb des Motorgehäuses an.

VERHALTENSREGELN UND WICHTIGE RICHTLINIEN

- Zutaten wie Schokoladenstückchen erst nach dem Extrudieren der Masse in eine Schüssel, einen Behälter oder ein Glas hinzufügen.
- Das Gerät stets aufrecht halten.
- Das Gerät IMMER auf einer trockenen und ebenen Fläche verwenden.
- Für ausreichende Belüftung sorgen: Mindestens 10 cm Abstand nach hinten und zu den Seiten lassen, um eine Überhitzung des Kompressors zu vermeiden.
- Die Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der eingebauten Struktur niemals blockieren.
- Zucker verwenden – Zucker verhindert das vollständige Gefrieren der Masse und sorgt für die richtige Konsistenz zum Ausgeben.
- Den Zuckergehalt für Eiscreme und Frozen Yogurt auf mindestens 7 % und für Getränke auf mindestens 10 % einstellen. Bei einem niedrigeren Zuckergehalt Sirup oder Zucker zum Ausgleich hinzufügen. Dies garantiert die optimale Konsistenz Ihrer Zubereitung.
- Limonaden oder kohlensäurehaltige Getränke vor Gebrauch umrühren oder schütteln, um den Kohlensäuregehalt zu reduzieren.
- Für optimale Ausgabeleistung das Gerät bis zur maximalen Fülllinie befüllen.
- Bei der Zubereitung mehrerer Chargen nacheinander dem Kompressor zusätzliche Abkühlzeit geben.
- Verwenden Sie die geformten Auslassaufsätze nur für Eiscreme. Entfernen Sie sie für andere gefrorene Leckereien, um Verstopfungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zubereitungen mindestens 7 g Zucker pro 100 ml enthalten.
- Bei Verwendung des Programms „Frozen Cocktail" muss der Alkoholgehalt der Zutaten zwischen 5 % und 15 % liegen.
- Geben Sie Eiscreme und Frozen Yogurt innerhalb von 30 Minuten nach Programmende aus, damit Ihre Zubereitung nicht zu Butter wird.
- Für Milchshakes, Cocktails und Slush-Eis können Sie das Gerät bis zu 2 Stunden laufen lassen.
- Wiederholen Sie den Spülgang, bis alle gefrorenen Getränkereste aus dem Verdampfer entfernt sind.
- Führen Sie den Spülgang durch, bevor Sie Teile auseinandernehmen und reinigen.
- Heben Sie das Gerät beim Transport vom Motorsockel an, um ein Herunterfallen zu vermeiden.

TIPPS

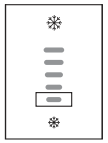
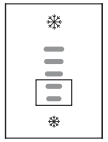
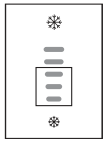
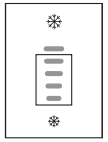
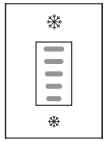
- Kühlen Sie Ihre Flüssigkeiten vor dem Einfüllen in das Gerät, um schnellere Ergebnisse zu erzielen.
- Für ein besonders eisiges Getränk kühlen Sie Ihr Glas vor dem Ausschenken vor.
- Kalte Zutaten verkürzen die Gefrierzeit.
- Keine Sorge, wenn Ihre Mischung vor dem Einfrieren zu süß schmeckt – gefrorenes Eis ist von Natur aus weniger süß.
- Bewahren Sie übrig gebliebenes gefrorenes Eis in einem verschlossenen Behälter im Gefrierschrank auf. Nach dem Einfrieren erhält Ihr Eis eine neue, sorbetartige Konsistenz.

REZEPT-RETTUNGSTIPPS

Wenn Ihr Getränk nicht wie erwartet gefriert, versuchen Sie Folgendes:

- **Zu eisig?** Etwas mehr Alkohol hinzufügen, Zucker hinzufügen oder die Texturstufe senken.
- **Zu weich?** Texturstufe erhöhen, Flüssigkeit hinzufügen, Alkohol leicht reduzieren, Zucker verringern.
- **Immer noch nicht gut?** Textur feinjustieren und das Alkohol-/Zucker-Verhältnis anpassen, bis der perfekte Slush entsteht.

FEHLERTABELLE

No	Ausgabe	Analyse	Lösung
1	Alle Kontrollleuchten blinken.	Das Fass/der Behälter ist nicht ordnungsgemäß installiert.	Setzen Sie die Trommel/den Behälter wieder zusammen und vergewissern Sie sich, dass sie/er mit dem Drehknopf an der Seite ordnungsgemäß verriegelt ist. Bevor Sie die Trommel wieder einsetzen, vergewissern Sie sich bitte, dass das Mischflügel korrekt montiert ist.
2	Die Härteanzeigeleuchte (❄) leuchtet bei der ersten Stufe auf. 	Möglicherweise liegt ein Problem mit dem Sensor vor.	Bitte trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie es wieder an. Schalten Sie das Produkt anschließend mit dem Ein-/Ausschalter ein und starten Sie das Programm neu. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
3	Die Härteanzeigeleuchte (❄) leuchtet bei den ersten beiden Stufen. 	Der Motor ist im Stillstand blockiert oder es liegt möglicherweise ein Problem mit dem Hall-Sensor vor.	Bitte trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie es wieder an. Schalten Sie das Produkt anschließend mit dem Ein-/Ausschalter ein und starten Sie das Programm neu. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
4	Die Härteanzeigeleuchte (❄) leuchtet in drei Stufen. 	Das Rezept könnte einen hohen Alkoholgehalt aufweisen.	Ersetzen Sie sie durch Materialien mit niedrigerem Alkoholgehalt.
5	Die Härteanzeigeleuchte (❄) leuchtet in vier Stufen. 	Aufgrund der Verwendung von Materialien mit niedrigem Zuckergehalt.	Ersetzen Sie sie durch Materialien mit höherem Zuckergehalt.
6	Die Härteanzeigeleuchte (❄) leuchtet in fünf Stufen. 	Der Kompressor läuft aktiv seit mehr als 90 Minuten.	Der Kompressor läuft aktiv seit mehr als 90 Minuten. Bitte ziehen Sie das Gerät kurz aus und stecken Sie es wieder ein.

FEHLERBESCHREIBUNG	DETAIL	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Die Trommel ist nicht richtig positioniert oder verriegelt.	Prüfen Sie, ob die Trommel wie in der Anleitung gezeigt richtig positioniert oder verriegelt ist.
	Der Behälter ist nicht richtig im Deckel positioniert.	Stellen Sie sicher, dass der Leuchtstoff richtig positioniert ist.
Übermäßige Vibration	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche oder ist nicht stabil.	Auf eine ebene Fläche legen.
	Zu viele Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten (bis zur MAX-Linie).
Schwierigkeiten bei der Zubereitung bestimmter Rezepte	Ungeeignetes Rezept.	Ihre persönlichen Rezepte oder solche aus dem Internet sind möglicherweise nicht für Ihr Gerät und dessen Zubehör geeignet (Mengen, Garzeit usw.). Bevor Sie mit einem Rezept beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung befolgen.
	Programmauswahlfehler.	Prüfen Sie, ob Sie das richtige Programm für Ihr Rezept verwenden.
Durch die Abdeckung sickern	Die Wassermenge ist zu groß.	Die Zutatenmenge reduzieren.
	Die Trommel ist nicht richtig positioniert oder verriegelt.	Die Trommel sicher am Motorblock befestigen.
	Das Siegel fehlt.	Positionieren Sie die Dichtung an der richtigen Stelle.
	Das Siegel ist durchtrennt oder beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
Motorengeruch	Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird oder im Falle einer Motorüberlastung durch zu viele Zutaten oder zu harte oder zu große Stücke.	Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen und reduzieren Sie die Menge der Zutaten im kleinen Gefriermotorblock.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΠΡΟΪΟΝ:

A. Παγίδα πλήρωσης και καπάκι
B. Τύμπανο
C. Κλείδωμα
D. Ψυχρό στοιχείο
E. Ανάμειξη χλωμού
F. Λαβή σέρβις
G. Στόμιο έκχυσης
H. Δίσκος νερού
I. Βάση κινητήρα
J. Πινακας Ελεγχου
K. Δίσκος συλλογής υγρών

ΑΞΕΣΟΥΑΡ:

L. Κύπελλα σερβιρίσματος
M. δοχεία αποθήκευσης
N. εναλλάξιμες μύτες ροής

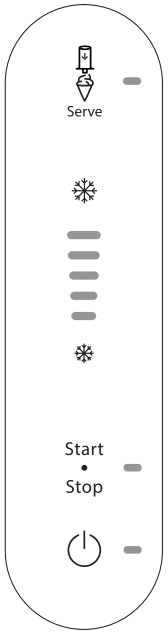
ΠΡΟΣΟΧΗ:

Οι οδηγίες ασφαλείας αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Κρατήστε τις πρόχειρες. Η συσκευή θα ξεκινήσει μόνο εάν ο δίσκος ανάμειξης και ο κάδος είναι σωστά τοποθετημένοι στο κρύο στοιχείο.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΕΣ

5 μοναδικές προεπιλογές (Μαλακό Παγωτό, Παγωμένο Γιαούρτι, Μιλκσέικ, Κοκτέιλ, Γλυκό, Ξέπλυμα).



ΚΥΚΛΟΣ ΞΕΒΓΑΛΜΑΤΟΣ

Αυτός ο κύκλος ανακινεί, χωρίς να ψύχει, το ξεπλύνει τη μονάδα και διευκολύνει τον καθαρισμό.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Πατήστε αυτό το κουμπί πριν σερβίρετε το παρασκεύασμά σας. Θα βοηθήσει στη βελτίωση της απόδοσης σερβιρίσματος.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Κάθε προεπιλογή θα ξεκινά σε μια προεπιλεγμένη/βέλτιστη θερμοκρασία για ιδανική υφή. Εάν επιθυμείτε, προσαρμόστε τη θερμοκρασία για την εξατομικευμένη τέλεια υφή παγωμένου επιδορπίου ή ποτού:

- Για πιο παχύρρευστα, κρύα κατεψυγμένα επιδόρπια ή ποτά, αυξήστε τη θερμοκρασία πατώντας τη νιφάδα χιονιού στην επάνω πλευρά του πίνακα ελέγχου.
- Για πιο μαλακά κατεψυγμένα επιδόρπια ή ποτά, μειώστε τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί με τη νιφάδα χιονιού στο κάτω μέρος του πίνακα ελέγχου.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Πατήστε το κουμπί ON/OFF στο μπροστινό μέρος της μονάδας για να την ενεργοποιήσετε και να την απενεργοποιήσετε. Πατήστε το κουμπί Start/Stop για να ενεργοποιήσετε ή να διακόψετε ένα πρόγραμμα.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετήστε το προϊόν σε σταθερή επιφάνεια για τουλάχιστον 2 ώρες πριν από τη λειτουργία. Αυτή η περίοδος αναμονής επιτρέπει στο ψυκτικό μέσο να καθιζάνει στον συμπυκνωτή, εξασφαλίζοντας ασφαλή και βέλτιστη απόδοση.

Πριν από την πρώτη χρήση, αποσυναρμολογήστε πλήρως το προϊόν σας (Εικόνες 22-26) και ξεπλύνετε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (Κάδος (B), Δοχείο ανάμειξης (E), Στόμιο ροής (G), Δοχείο νερού (H)), καθώς και τα αξεσουάρ με σαπουνόνερο.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Μην βυθίζετε τη συσκευή (συμπεριλαμβανομένης της βάσης του κινητήρα (I)) σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην κρατάτε ποτέ τη βάση του κινητήρα (I) κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Για να καθαρίσετε το εξωτερικό της βάσης του κινητήρα (I), χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί και στεγνώστε το καλά.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλες τις συσκευασίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

EL

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες ασφαλείας και αυτό το φυλλάδιο πριν από την πρώτη χρήση και φυλάξτε τα για μελλοντική αναφορά.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν έχουν επιβλεφθεί ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από παρόμοια εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε υψόμετρο έως 2000 μέτρα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος εάν δεν την έχετε επιτηρήσει και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν διαφημιστικές ετικέτες ή αυτοκόλλητα έχουν αφαιρεθεί από τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, εκτός από:
  - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα·
  - αγροικίες·
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα·
  - περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε αξεσουάρ ή πλησιάσετε σε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, εφόσον έχουν επιβλεφθεί ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας 8 ετών και άνω και βρίσκονται υπό επιτήρηση. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον έχουν επιβλεφθεί ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- Για την προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το καλώδιο, το φις ή τη βάση της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην το χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Μην γεμίζετε το δοχείο πέρα από τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης. Ανατρέξτε στις συνταγές.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε παροχή ρεύματος που συμπίπτει με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής σας.
- Αποσυνδέστε τη μηχανή από την πρίζα κάθε φορά που δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες για τη σωστή συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση των αξεσουάρ σας.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες για τον αρχικό και τακτικό καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, καθώς και για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής σας.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες για να λάβετε τις ρυθμίσεις χρόνου λειτουργίας και ταχύτητας για τη συσκευή σας.
- Προσοχή: μπορεί να τραυματιστείτε εάν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με λανθασμένο τρόπο.
- Προσοχή: Για να αποφύγετε τυχόν κίνδυνο τραυματισμού, να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό των λεπίδων, το άδειασμα και τον καθαρισμό του μπολ.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα το μηχάνημα σε επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία προστατεύεται από άλλες πηγές θερμότητας ή πιτσιλιές νερού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διατηρείτε τη σχάρα εξαερισμού που βρίσκεται πίσω από το μηχάνημα καθαρή και ξεσκονίζετε τακτικά χρησιμοποιώντας ηλεκτρική σκούπα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει παγιδευτεί ή υποστεί ζημιά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τοποθετείτε πολλαπλές φορητές πρίζες ή φορητά τροφοδοτικά στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή υλικών ζημιών, πρέπει πάντα να ακολουθούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων αριθμημένων προειδοποιήσεων και των επακόλουθων οδηγιών. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή για χρήση διαφορετική από την προβλεπόμενη.
- Μην χρησιμοποιείτε μηχανικές συσκευές ή άλλα μέσα για να επιταχύνετε τη διαδικασία απόψυξης, εκτός από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Κρατήστε τα χέρια, τα μαλλιά και τα ρούχα μακριά από το δοχείο κατά τη φόρτωση και τη λειτουργία.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: κίνδυνος πυρκαγιάς / εύφλεκτα υλικά. Για την προστασία των ατόμων από πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία και τραυματισμούς, μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος, το φις της συσκευής ή την ίδια τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα με βρεγμένα χέρια. Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα.
- Αυτό το προϊόν χρησιμοποιεί R290 ως ψυκτικό αέριο.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς ή έκρηξης. Χρησιμοποιείται εύφλεκτο ψυκτικό. ΜΗΝ τρυπάτε τους σωλήνες ψυκτικού. Απορρίψτε το προϊόν σωστά σύμφωνα με τους ισχύοντες ομοσπονδιακούς ή τοπικούς κανονισμούς που αφορούν τα εύφλεκτα ψυκτικά μέσα.
- Το αέριο είναι εύφλεκτο, αλλά υπό κανονικές συνθήκες λειτουργίας δεν αποτελεί κίνδυνο για τον χρήστη, καθώς περιέχεται με ασφάλεια σε ένα σφραγισμένο σύστημα μέσα στο προϊόν. Εάν το προϊόν πέσει ή υποστεί ζημιά, είναι πιθανό να διαρρεύσει αέριο. Σε τέτοιες περιπτώσεις, το αέριο θα μπορούσε να αναφλεγεί εάν εκτεθεί σε πηγές ανάφλεξης, όπως γυμνές φλόγες.
- Κατά τη μεταφορά αυτού του προϊόντος, προσέξτε να μην πέσει ή υποστεί ζημιά.
- Μην αποσυνδέετε τη μηχανή τραβώντας το καλώδιο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε εστία αερίου ή ηλεκτρική κουζίνα, ούτε κοντά σε τέτοιες πηγές θερμότητας, ούτε μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ουσίες όπως δοχεία αεροζόλ με εύφλεκτο προωθητικό σε αυτήν τη συσκευή.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διατηρήστε τα ανοίγματα εξαερισμού, στο περίβλημα της συσκευής ή στην εντοιχισμένη δομή, ελεύθερα από εμπόδια.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην προκαλέσετε ζημιά στο κύκλωμα ψυκτικού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά την απόρριψη της συσκευής, να το κάνετε μόνο σε εξουσιοδοτημένο κέντρο απόρριψης απορριμμάτων. Μην την εκθέτετε σε φλόγα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές μέσα στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων της συσκευής, εκτός εάν είναι του τύπου που συνιστά ο κατασκευαστής.
- Για να αποφύγετε τη μόλυνση των τροφίμων, ακολουθήστε τις ακόλουθες οδηγίες

  Το άνοιγμα της πόρτας για μεγάλα χρονικά διαστήματα μπορεί να προκαλέσει σημαντική αύξηση της θερμοκρασίας στα διαμερίσματα της συσκευής.

  Καθαρίζετε τακτικά τις επιφάνειες που μπορούν να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και τα προσβάσιμα συστήματα αποχέτευσης.

  Εάν η ψυκτική συσκευή μείνει άδεια για μεγάλα χρονικά διαστήματα, απενεργοποιήστε την, αποψύξτε την, καθαρίστε την, στεγνώστε την και αφήστε την πόρτα ανοιχτή για να αποτρέψετε την ανάπτυξη μούχλας στο εσωτερικό της.

Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς σήμανσης CE, πληροφορίες σχετικά με την κατάσταση εκτός λειτουργίας, την κατάσταση αναμονής (*) και τη δικτυωμένη αναμονή (*) η κατανάλωση ενέργειας διατίθενται σε www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com ή www.krups.com (*). Αυτά τα δεδομένα δείχνουν τη χρήση ενέργειας της συσκευής σας όταν είναι συνδεδεμένη αλλά όχι ενεργή. Για εξοικονόμηση ενέργειας, μεταβαίνει αυτόματα σε αυτές τις λειτουργίες μετά τη χρήση(*). Εάν επιθυμείτε να τροποποιήσετε αυτήν τη ρύθμιση (*), ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήσης. Σημειώστε ότι αυτό θα αυξήσει την κατανάλωση ενέργειας. (*)ανάλογα με το μοντέλο.

Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.

➲ Αφήστε τη σε κάποιο δημοτικό σημείο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας.

EL

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΑΣ

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από οποιαδήποτε πηγή θερμότητας και πιτσιλιές νερού.

Τοποθετήστε το δοχείο νερού (H) κάτω από τον πυκνωτή σύροντάς τον στις αυλακώσεις της ράγας (Εικόνα 3). Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης (E) σύροντάς το πάνω από το ψυχρό στοιχείο μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του στον πείρο (Εικόνα 4). Στη συνέχεια, τοποθετήστε το τύμπανο (B) σύροντάς το πάνω από τη λεπίδα ανάμειξης μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του στον πείρο (Εικόνα 5).

Ασφαλίστε το τύμπανο στη θέση του περιστρέφοντας την ασφάλεια (C) (Εικόνα 6). Τοποθετήστε το δίσκο ανάκτησης μπροστά από τη βάση του κινητήρα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (Εικόνα 7)

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κρατήστε τη συσκευή σε όρθια θέση για τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την πρώτη χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΑΣ

Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Ανοίξτε την παγίδα πλήρωσης και το καπάκι (A), στο πάνω μέρος του κάδου (B). Προσθέστε υγρό/υγρά μέσα από την παγίδα πλήρωσης (A) (Εικόνα 10). Προσθέστε το παρασκεύασμα μεταξύ της ελάχιστης και της μέγιστης στάθμης που αναγράφεται στον κάδο.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι το τύμπανο έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του πριν το γεμίσετε με το παρασκεύασμα (εικόνα 6).

Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Ανοίξτε το καπάκι πλήρωσης (A) στο πάνω μέρος του κάδου (B). Προσθέστε το/τα υγρό/α μέσω της χοάνης πλήρωσης (A) (εικόνα 10). Δείτε τον παρακάτω πίνακα για τους ελάχιστους και μέγιστους όγκους εισόδου:

Τύπος συνταγής	Ελάχιστο	Ανώτατο όριο
Αναψυκτικά	550ml	1200ml
Παγωτό / Παγωμένο Γιαούρτι	800ml	1000 ml

Πατήστε το κουμπί ON/OFF στον πίνακα ελέγχου (J) για να ξεκινήσετε τη μονάδα.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Κάθε πρόγραμμα έχει προκαθοριστεί στην ιδανική θερμοκρασία της συνταγής για να εξασφαλιστεί η καλύτερη υφή. Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία αν θέλετε να επιτύχετε την επιθυμητή πυκνότητα.

Συνταγή	Ιδανική ρύθμιση θερμοκρασίας
Μαλακό παγωτό	●●●●○
Παγωμένο γιαούρτι	●●●●○
Μιλκσέικ	●●●○○
Κοκτέιλ	●●●○○
Λασπωμένος	●●○○○

Το προϊόν διαθέτει μια μπάρα 5 LED για να ρυθμίσετε την ένταση λειτουργίας για κάθε συνταγή, με επίπεδα που κυμαίνονται από 1 έως 5. Δύο κουμπιά σε σχήμα νιφάδας χιονιού (+ και –) σας επιτρέπουν να αυξήσετε ή να μειώσετε το επιλεγμένο επίπεδο:

- Επίπεδο 1: Λιγότερο κρύο
- Επίπεδο 5: Η πιο ψυχρή ρύθμιση ❄

Επιλέξτε την επιθυμητή προεπιλογή πατώντας το κουμπί αφής (εικόνα 14). Η προεπιλογή θα ξεκινήσει στην προεπιλεγμένη/βέλτιστη ρύθμιση θερμοκρασίας. Στη συνέχεια, πατήστε Έναρξη για να ξεκινήσει η συνταγή.

Εάν θέλετε, μπορείτε να ρυθμίσετε τη σκληρότητα του παρασκευάσματος σας πατώντας τα κουμπιά νιφάδας χιονιού +/- (εικόνα 12).

Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή στον πίνακα ελέγχου (J). (εικόνα 13)

Επιλέξτε την επιθυμητή προεπιλογή πατώντας το κουμπί αφής (εικόνα 11). Η προεπιλογή θα ξεκινήσει στην προεπιλεγμένη/βέλτιστη θερμοκρασία. Εάν θέλετε, προσαρμόστε τη θερμοκρασία για την τέλεια υφή παγωμένου ποτού σας.

Όταν η συνταγή είναι έτοιμη, η μονάδα θα ηχήσει δύο φορές και οι λυχνίες LED θα παραμείνουν σταθερές μόλις η συνταγή φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Μόλις η προεπιλογή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η μονάδα θα συνεχίσει να λειτουργεί για να τη διατηρήσει στο ιδανικό επίπεδο και να διατηρήσει τη συνταγή σας έτοιμη για διανομή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για παγωτό και παγωμένο γιαούρτι, συνιστούμε να αφαιρέσετε το μείγμα εντός 30 λεπτών και να το τοποθετήσετε στην κατάψυξη.

Διαφορετικά, το μείγμα μπορεί να μετατραπεί σε βούτυρο.

Η παρασκευή μαλακού παγωτού μπορεί να διαρκέσει έως και 15-60 λεπτά, ανάλογα με τα συστατικά, τον όγκο και τη θερμοκρασία εκκίνησης.

Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι στο δίσκο συλλογής υγρών (K), κάτω από τη λαβή σερβιρίσματος (F) και πατήστε το κουμπί SERVE. Για να κάνετε την παροχή, τραβήξτε αργά τη λαβή σερβιρίσματος (F). Για να σταματήσετε, αφήστε τη λαβή πίσω στη θέση της. Διατηρήστε τη συσκευή σε λειτουργία κατά τη διάρκεια της παροχής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διακοπή της λειτουργίας της μονάδας διακόπτει επίσης τον κοχλία και τη διαδικασία ψύξης. Θα χρειαστεί να διατηρήσετε τη μονάδα σε λειτουργία για να διανείμετε το περιεχόμενο.

Συνιστούμε να τοποθετείτε το φλιτζάνι σας όσο το δυνατόν πιο κοντά στην έξοδο για να βελτιώσετε την εμπειρία σερβιρίσματος.

Ανά πάσα στιγμή, μπορείτε να ανοίξετε την επάνω πύλη για να προσθέσετε περισσότερο παρασκεύασμα, ζάχαρη ή σιρόπι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην προσθέτετε στερεά συστατικά όπως φρούτα, ξηρούς καρπούς, κομματάκια σοκολάτας, παγωτό σε στερεά μορφή ή κατεψυγμένα φρούτα.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Προεπιλογές Soft Serve		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Προγραμματα	Μαλακό παγωτό	Παγωμένο γιαούρτι
Λεπτομέρειες προγραμμάτων	Ιδανικό για την παρασκευή κρεμώδους παγωτού χρησιμοποιώντας συνταγές με βάση τα γαλακτοκομικά και τις γεύσεις της επιλογής σας.	Τα αγαπημένα σας γιαούρτια μετατράπηκαν σε υγιεινά κατεψυγμένα επιδόρπια.
Απαραίτητος *+ Προαιρετικό*	**Κρέμα γάλακτος ή γάλα + κρέμα γάλακτος + ζάχαρη** *+ κουλί* *+ χυμός* *+ πάστα* *Όλα τα συστατικά πρέπει να αναμειχθούν εκ των προτέρων πριν τα ρίξετε μέσα στη συσκευή. Δεν πρέπει να εισέλθουν στερεά συστατικά στον κάδο.*	**Όλα τα είδη γιαουρτιού + Γάλα + Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαύης)** *+ κουλί* *+ χυμός* *+ πάστα* *Όλα τα συστατικά πρέπει να αναμειχθούν εκ των προτέρων πριν τα ρίξετε μέσα στη συσκευή. Δεν πρέπει να εισέλθουν στερεά συστατικά στον κάδο.*
Προσεγγιστικό μήκος προεπιλογής	20-40 λεπτά *Ο χρόνος επεξεργασίας θα διαφέρει ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία, τη θερμοκρασία του μείγματος και την ποσότητα στο μπολ ανάμειξης.	
Παράδειγμα συνταγών	- Μαλακό παγωτό σοκολάτας - Μαλακό παγωτό φιστικιού	- Παγωμένο γιαούρτι με ανάμεικτα μούρα - Παγωμένο γιαούρτι με μέλι
Αφού ολοκληρώσετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να προσθέσετε μια νέα προετοιμασία και να επανεκκινήσετε ένα πρόγραμμα.		

EL

Προεπιλογές για πόσιμο			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Προγραμματα	Μιλκσέικ	Κοκτέιλ	Λασπωμένος
Λεπτομέρειες προγραμμάτων	Απαλά μιλκσέικ με μια φευγαλέα πινελιά, αναμειγνύοντας το αγαπημένο σας σπιτικό παγωτό, γάλα και διάφορα mix-ins.	Ιδανικό για την παρασκευή κατεψυγμένων ποτών που περιέχουν αλκοόλ ή/και νερό	Ιδανικό για την παρασκευή ποτών που ξεδιψούν με λεπτή κοκκώδη υφή. Μην χρησιμοποιείτε χυμούς φρούτων ή κουλί, τα οποία θα έδιναν υφή σαν σορμπέ.
Απαραίτητος *+ Προαιρετικό*	**Γάλα** **Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαύης)** *+ Χυμός φρούτων* *+ Κρέμα γάλακτος* *+ Φρούτα (ολόκληρα / σάλτσα κολοκύθας / χυμός / πάστα)*	**Νερό** **Σόδα** **Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαύης)** *+ Αλκοόλ* *+ Χυμός λεμονιού* *+ Χυμός φρούτων*	**Νερό + αρωματισμένη ζάχαρη Σιρόπι** **Σόδα**
	Όλα τα συστατικά πρέπει να αναμειχθούν εκ των προτέρων πριν τα ρίξετε μέσα στη συσκευή. Δεν πρέπει να εισέλθουν στερεά συστατικά στον κάδο.		
Προσεγγιστικό μήκος προεπιλογής	20-40 λεπτά *Ο χρόνος επεξεργασίας θα διαφέρει ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία, τη θερμοκρασία του μείγματος και την ποσότητα στο μπολ ανάμειξης.		
Παράδειγμα συνταγής	Μιλκσέικ μπανάνας Φραπέ	Μαργαρίτα Μοχίτο ή Παρθένο Μοχίτο	Παγωμένη λεμονάδα Γλίτσα με κεράσι και κόκα κόλα
Αφού ολοκληρώσετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να προσθέσετε μια νέα προετοιμασία και να επανεκκινήσετε μια προεπιλογή.			

Έξτρα		
	Rinsing	Serve
Λεπτομέρειες προγράμματος	Αυτό το πρόγραμμα ξεπλένει καλά το μπλοκ του κινητήρα σας (κύλινδρο και ανοιχτόχρωμο) για να διευκολύνει τον καθαρισμό με σφουγγάρι.	Πατήστε αυτό το κουμπί πριν σερβίρετε το παρασκεύασμά σας. Θα βοηθήσει στη βελτίωση της απόδοσης σερβιρίσματος.
Απαραίτητος *Προαιρετικό*	**1000 ml νερό** 1 σταγόνα υγρό πιάτων	**Όλες οι προετοιμασίες**

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

Πρόγραμμα:	**Κοκτέιλ**
Συνταγή:	**Μαργαρίτα**

Υλικά (1200 γρ.):

	g	%
Νερό	660	55%
Χυμός λεμονιού	140	12%
Ζάχαρη	180	15%
Τεκίλα	110	9%
Λικέρ πορτοκαλιού, αντικαταστήστε το με τεκίλα εάν δεν είναι διαθέσιμο	110	9%

EL

Παρασκευή:

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ρίξτε: το νερό, τον χυμό λεμονιού, την τεκίλα, το κουαντρό και τη ζάχαρη.
2. Χτυπήστε καλά μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιογενές και να διαλυθεί καλά.
3. Ρίξτε το μείγμα απευθείας στη μηχανή.
4. Πατήστε το κουμπί Cocktail και ξεκινήστε

Πρόγραμμα:	**Λασπωμένος**
Συνταγή:	**Κόλα γλιστερή**

Υλικά (1200 γρ.):

	g	%
Αφρώδες ποτό με γεύση κόλα	1200	100%

Παρασκευή:

1. Ρίξτε τη σόδα απευθείας στη μηχανή.

Πρόγραμμα:	**Μιλκσέικ**
Συνταγή:	**Μιλκσέικ βανίλιας**

Υλικά (1200 γρ.):

	g	%
Πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά)	680	57%
Ζάχαρη	110	9%
Κρέμα γάλακτος (30% λιπαρά)	410	34%
Εκχύλισμα βανίλιας	5	0%

Συνταγή με κρέμα γάλακτος 39% λιπαρά	g	%
Πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά)	790	66%
Ζάχαρη	115	10%
Κρέμα γάλακτος (30% λιπαρά)	290	24%
Εκχύλισμα βανίλιας	5	0%

Παρασκευή:

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ρίξτε: το πλήρες γάλα, την υγρή κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας.
2. Χτυπήστε καλά μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιογενές και να διαλυθεί καλά.
3. Ρίξτε το μείγμα απευθείας στη μηχανή.

Πρόγραμμα:	**Μαλακό παγωτό**
Συνταγή:	**Παγωτό βανίλια**

Συστατικά (1000 γρ.):

	g	%
Πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά)	470	47%
Ζάχαρη	130	13%
Κρέμα γάλακτος (30% λιπαρά)	400	40%
Εκχύλισμα βανίλιας	5	1%

Συνταγή με κρέμα γάλακτος 39% λιπαρά	g	%
Πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά)	565	57%
Ζάχαρη	130	13%
Κρέμα γάλακτος (30% λιπαρά)	300	30%
Εκχύλισμα βανίλιας	5	1%

Παρασκευή:

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ρίξτε: το πλήρες γάλα, την υγρή κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας.
2. Χτυπήστε καλά μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιογενές και να διαλυθεί καλά.
3. Ρίξτε το μείγμα απευθείας στη μηχανή.

Πρόγραμμα:	**Παγωμένο γιαούρτι**
Συνταγή:	**Κλασικό παγωμένο γιαούρτι**

Συστατικά (1000 γρ.):

	g	%
Πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά)	260	26%
Ελληνικό γιαούρτι (10% λιπαρά)	600	60%
Ζάχαρη	135	14%

Παρασκευή:

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ρίξτε: το πλήρες γάλα, το ελληνικό γιαούρτι και τη ζάχαρη.
2. Χτυπήστε καλά μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιογενές και να διαλυθεί καλά.
3. Ρίξτε το μείγμα απευθείας στη μηχανή.

Σαρώστε τον κωδικό QR για να ανακαλύψετε +50 συνταγές για πλήρη έμπνευση

EL

ΞΕΠΛΥΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΑΣ ΓΙΑ ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΞΕΒΓΑΛΜΑΤΟΣ: Αυτός ο κύκλος περιστρέφει τη λεπίδα ανάμειξης, χωρίς ψύξη, για να ξεπλύνει τη μονάδα.

1. Πριν ξεκινήσετε τον κύκλο ξεβγάλματος, παρακαλούμε αδειάστε τυχόν υπολείμματα παρασκευάσματος μέσα στον κάδο.
2. Βεβαιωθείτε ότι η λαβή βρίσκεται στην επάνω θέση.
3. Προσθέστε ζεστό νερό έως 1000 ml και πατήστε το κουμπί ΞΕΒΓΑΛΜΑ (εικόνα 16-17). Περιμένετε λίγο και στη συνέχεια αδειάστε αργά το νερό από τη μονάδα τραβώντας τη λαβή σερβιρίσματος (εικόνα 18).
4. Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
5. Επαναλάβετε μέχρι να ξεπλυθεί το παρασκεύασμα από τον κάδο. Αφού χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ΞΕΒΓΑΛΜΑ, αποσυναρμολογήστε το προϊόν σας (Εικόνα 19-26) και πλύνετε όλα τα μέρη στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων για να καθαρίσετε πλήρως τη μονάδα μετά από κάθε χρήση.

⚠ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αυτό το νερό θα διαρρεύσει γρήγορα. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα μεγάλο μπολ για να το συλλέξετε.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Προσέξτε να μην παραμείνει υγρό στον κάδο.
2. Ξεκλειδώστε τον κάδο γυρίζοντας το δεξί πλευρικό κουμπί και αφαιρέστε τον κάδο τραβώντας τον απαλά από τη μονάδα. Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι γερμένος προς τα κάτω για να μην χυθεί το υπόλοιπο υγρό από το πίσω μέρος του κάδου (εικόνα 21). Αφήστε στην άκρη.

3. Σύρετε το δοχείο ανάμειξης από τον πυκνωτή (Εικόνα 22). Σύρετε το δίσκο νερού έξω από τη μονάδα, καθώς ενδέχεται να υπάρχει υπόλοιπο υγρού στον δίσκο νερού (Εικόνα 23). Αφήστε στην άκρη όλα τα κομμάτια.

Σκουπίστε τη μονάδα κάτω από τον πυκνωτή με ένα απολυμασμένο ή ζεστό, υγρό πανί. Εάν χρειάζεται, αφαιρέστε το κάλυμμα του στομίου έκχυσης.

Πλύνετε όλα τα μέρη στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι ή χρησιμοποιήστε πλυντήριο πιάτων. (Δείτε την Εικόνα 16-18 για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τα εξαρτήματα καθαρισμού). Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν καλά πριν από την επανασυναρμολόγηση ή/και την αποθήκευση της μονάδας.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:**

Μην βυθίζετε τη συσκευή (συμπεριλαμβανομένης της βάσης του κινητήρα (I)) σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Ποτέ μην κρατάτε τη βάση του κινητήρα (I) κάτω από τρεχούμενο νερό. Για να καθαρίσετε το εξωτερικό της βάσης του κινητήρα (I), χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί και στεγνώστε την καλά.

⚠ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ορισμένα συστατικά με έντονα χρώματα ενδέχεται να αφήσουν ελαφρούς λεκέδες στον κάδο. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής. Η καλύτερη πρακτική είναι να πλένετε αμέσως μετά τη χρήση για να ελαχιστοποιήσετε αυτήν την κατάσταση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΑΛΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ (ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΙ ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ)

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΖΑΧΑΡΗ/ΛΙΠΑΡΑ

Όλες οι εισροές πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 7% ζάχαρη για να αποφευχθεί η πλήρης κατάψυξη (Για παράδειγμα: Το νερό μπορεί να παγώσει σε κομμάτια πάγου εάν δεν προστεθεί ζάχαρη. Το γάλα θα πρέπει επίσης να έχει συστατικά πλούσια σε ζάχαρη/λίπη (π.χ. κρέμα γάλακτος) για να έχει κρεμώδη κατεψυγμένα αποτελέσματα και όχι πάγο.)

Οι συνταγές παγωτού και παγωμένου γιαουρτιού πρέπει **πάντα να περιέχουν ζάχαρη (**τουλάχιστον **70 γρ. για 900 γρ.**) ή τουλάχιστον ζαχαρούχα φρούτα (σε μεγάλη ποσότητα, τουλάχιστον τα 2/3 των φρούτων σε ολόκληρη τη συνταγή). Σε κάθε περίπτωση, εάν σχηματιστούν μεγάλα παγάκια, **προσθέστε αμέσως τουλάχιστον 60 γρ.** ζάχαρης (ή μέλι ή σιρόπι αγαύης...) στο μείγμα.

Προειδοποίηση για χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη:

Εάν η περιεκτικότητα σε ζάχαρη της εισόδου είναι πολύ χαμηλή, η μονάδα θα την ανιχνεύσει και θα ειδοποιήσει. Η ενδεικτική λυχνία σκληρότητας ανάβει στις τέσσερις.

Εάν ένα παρασκεύασμα δεν πληροί την ελάχιστη εισροή συνολικών σακχάρων:

Προσθέστε 1–2 κουταλιές της σούπας αρωματισμένο σιρόπι, ζάχαρη, ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, ζάχαρη καρύδας, σιρόπι σφενδάμου, αγαύη, σιρόπι ζάχαρης ή μέλι ανά μερίδα. Μπορείτε να το κάνετε κατά τη διάρκεια του χρόνου κατάψυξης. Για τις επόμενες περιπτώσεις, προσθέστε επιπλέον ζάχαρη στο παρασκεύασμά σας πριν το ρίξετε στη συσκευή.

⚠ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα τεχνητά γλυκαντικά δεν θα βοηθήσουν στην κάλυψη των συνολικών αναγκών σε ζάχαρη.

Οι φρεσκοστυμμένοι χυμοί, όπως ο χυμός μήλου και πορτοκαλιού, περιέχουν φυσικά σάκχαρα που μπορούν να βοηθήσουν στην επίτευξη της επιθυμητής υφής.

ΠΟΤΑ ΔΙΑΙΤΗΣ ΚΑΙ ΧΑΜΗΛΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΖΑΧΑΡΗ

Τα ποτά διαίτης και τα ποτά χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη δεν θα μετατραπούν σε γρανίτα όταν είναι το μόνο συστατικό, καθώς η πολύ λίγη ζάχαρη θα εμποδίσει τις συνταγές να καταψυχθούν σωστά. Για να μετατρέψετε τα αγαπημένα σας ποτά διαίτης και ποτά χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη σε γρανίτα, προσθέστε σιρόπι ή ζάχαρη.

Τύπος συνταγής	Συνιστώμενες συνθήκες
Σορμπέ φρούτων (< 3% λιπαρά)	Ζάχαρη μεταξύ **10–20%**
Τυπικό παγωτό (3–10% λιπαρά)	Ζάχαρη μεταξύ **7–20%**
Παγωτό σοκολάτας (10–18% λιπαρά)	Ζάχαρη μεταξύ **7–20%**
Πολύ πλούσιο σε λιπαρά (> 18%) ή ζάχαρη (> 25%)	✕ Δεν συνιστάται (πολύ μαλακό, δεν θα παγώσει)

Περιεκτικότητα σε ζάχαρη / Περιεκτικότητα σε λιπαρά	Σορμπέ φρούτων < 3% λιπαρά	Τυπικό παγωτό 3–10% λιπαρά	Παγωτό σοκολάτας 10–18% λιπαρά	Πλούσιο παγωτό > 18% λιπαρά
< 7% ζάχαρη	✕ Δεν συνιστάται κίνδυνος απόφραξης			✕ Δεν συνιστάται • πολύ μαλακό • δεν θα παγώσει
7–10% ζάχαρη	✕ Δεν συνιστάται κίνδυνος απόφραξης	✓ Συνιστώμενη ιδανική υφή	✓ Συνιστώμενη ιδανική υφή	
10–20% ζάχαρη	⚠ Αποδεκτή αλλά μέτρια υφή	✓ Συνιστώμενη ιδανική υφή	✓ Συνιστώμενη ιδανική υφή	
20–25% ζάχαρη	⚠ Πιθανό αλλά πολύ γλυκό	⚠ Πιθανή αλλά μέτρια υφή	✕ Δεν συνιστάται πολύ μαλακό δεν θα παγώσει	
> 25% ζάχαρη	✕ Δεν συνιστάται • πολύ μαλακό • δεν θα παγώσει			

ΣΥΣΤΑΣΗ:

Χρησιμοποιήστε κρέμα γάλακτος με τουλάχιστον 30% λιπαρά
Χρησιμοποιήστε κρέμα γάλακτος με τουλάχιστον 3,5% λιπαρά

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΟΤΟ

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΙ/Ή ΑΛΚΟΟΛ

Όλα τα προϊόντα πρέπει να περιέχουν ζάχαρη ή/και αλκοόλ για να αποφευχθεί η πλήρης κατάψυξη.

Ελέγξτε τις διατροφικές τιμές στη συσκευασία με την ένδειξη «χωρίς ζάχαρη» / «σάκχαρα»

Ελέγξτε τις διατροφικές τιμές στη συσκευασία με την ένδειξη «ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΑΛΚΟΟΛ»

	Ποσότητα	Μπορώ να το χρησιμοποιήσω;	Τι να προσθέσω;
Ζάχαρη	> 9 g/100 ml	✓ Μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς προσθήκη ζάχαρης	
	Μεταξύ 4 και 9g/100ml	✗ Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς καμία προσθήκη	✓ Προσθέστε 75 γρ. ζάχαρη (για συνολική ποσότητα 1200 γρ.)
	0 γρ./100 ml	✗ Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς καμία προσθήκη	✓ Προσθέστε 120 γρ. ζάχαρη (για συνολική ποσότητα 1200 γρ.)
Αλκοόλ	> 5% ΟΓΚ.	✓ Μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς προσθήκη ζάχαρης	
	< 5% ΟΓΚ.	✗ Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς καμία προσθήκη	✓ Προσθέστε 75 γρ. ζάχαρη ή ισχυρότερο αλκοόλ (για συνολική ποσότητα 1200 γρ.)

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Για συνταγές με slushi και milkshake, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα Slushi ή Milkshake. Αλλά αν υπάρχει προτίμηση για ένα πιο ανάγλυφο αποτέλεσμα από αυτό που επιτεύχθηκε, μεταβείτε στο πρόγραμμα Cocktail.

Για συνταγές κοκτέιλ, εάν η συνταγή περιέχει ποτά μεσαίας περιεκτικότητας σε αλκοόλ ή καθόλου, μια επαγγελματική συμβουλή θα ήταν να ξεκινήσετε με το πρόγραμμα Slushi και αργότερα να μεταβείτε στο πρόγραμμα Cocktail εάν προτιμάτε ένα πιο υφασμένο αποτέλεσμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΚΟΟΛ

Όταν χρησιμοποιείτε την προεπιλογή για παγωμένα κοκτέιλ, όλα τα έτοιμα υλικά (κρασί, μπύρα κ.λπ.) πρέπει να περιέχουν μεταξύ 5% και 15% αλκοόλ.

Για να δημιουργήσετε κατεψυγμένα κοκτέιλ, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τη μέγιστη περιεκτικότητα σε αλκοόλ/αλκοόλ (βότκα, τεκίλα κ.λπ.) ανά συνολικό μέγεθος συνταγής.

ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (40% αλκοόλ κατ' όγκο)
700ml	115 ml
1200ml	200 ml

Ο παραπάνω πίνακας είναι ένας οδηγός για την ενσωμάτωση αλκοόλ/αλκοολούχων ποτών ΜΟΝΟ (35%+). Όταν χρησιμοποιείτε άλλα αλκοολούχα ποτά όπως κρασί, μπύρα, seltzer ή έτοιμα κοκτέιλ, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα ή στον οδηγό για τα slushies χωρίς προετοιμασία.

Εάν ένα ποτό υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα αλκοόλ: Προσθέστε 60 ml νερό ανά μερίδα για να αραιώσετε την ποσότητα που εισάγεται. Επαναφέρετε τη μονάδα πατώντας το κουμπί προεπιλογής. Επανεκκινήστε πατώντας ξανά το κουμπί προεπιλογής.

⚠

ΥΨΗΛΟ ΟΡΙΟ: 16%

ΧΑΜΗΛΟ ΟΡΙΟ: 5%

ΜΗΝ:

- **ΜΗΝ** προσθέτετε ζεστά υγρά, πάγο ή στερεά συστατικά όπως φρούτα, παγωτό σε στερεά μορφή ή κατεψυγμένα φρούτα. Ρίξτε μόνο λεία, καλά αναμεμειγμένα υγρά για να διασφαλίσετε τη σωστή διανομή.
- **ΜΗΝ** επιχειρήσετε να επεξεργαστείτε χαλαρά κατεψυγμένα φρούτα, στερεά κομμάτια πάγου ή παγάκια στη συσκευή.
- **ΜΗΝ** προσθέτετε μείγματα απευθείας στο μπολ ανάμειξης.
- **ΜΗΝ** γεμίζετε πέρα από τη γραμμή MAX FILL.
- **ΜΗΝ** βυθίζετε τη βάση του συμπιεστή σε νερό. Αντίθετα, σκουπίστε την με ένα υγρό πανί.
- **ΜΗΝ** καθαρίζετε τα εξαρτήματα χρησιμοποιώντας λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά εργαλεία.
- **ΜΗΝ** αποθηκεύετε τίποτα μέσα στο δοχείο εκτός από το τρυπάνι. Μεταφέρετε τις κατεψυγμένες λιχουδιές σε ένα αεροστεγές δοχείο κατάλληλο για κατάψυξη για μεγαλύτερη αποθήκευση.
- **ΜΗΝ** θερμαίνετε σε φούρνο μικροκυμάτων κανένα από τα δοχεία ή τα αξεσουάρ που περιλαμβάνονται στη συσκευή.
- **ΜΗΝ** αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- **ΜΗΝ** την κρατάτε πάντα σταθερά πιάνοντας και τις δύο πλευρές κάτω από τη βάση του κινητήρα.
- **ΜΗΝ** προκαλέσετε ζημιά στο κύκλωμα ψυκτικού. Αυτή η προειδοποίηση ισχύει μόνο για συσκευές με κυκλώματα ψύξης στα οποία έχει πρόσβαση ο χρήστης.
- **ΜΗΝ** κρατάτε τη μονάδα πιάνοντάς την και από τις δύο πλευρές της κάτω από τη βάση του κινητήρα.

ΟΔΗΓΙΕΣ & ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

- Προσθέστε μείγματα όπως κομματάκια σοκολάτας μόνο αφού έχετε εξωθεί το παρασκεύασμά σας στο δικό σας μπολ, δοχείο ή ποτήρι.
- Κρατήστε τη συσκευή σε όρθια θέση ανά πάσα στιγμή.
- Χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΑ τη συσκευή σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Εξασφαλίστε σωστό αερισμό: αφήστε τουλάχιστον 10 cm διάκενο στο πίσω μέρος και στα πλάγια για να αποτρέψετε την υπερθέρμανση του συμπιεστή.
- Μην φράζετε ποτέ τα ανοίγματα αερισμού στο περίβλημα της συσκευής ή στην ενσωματωμένη δομή.
- Χρησιμοποιήστε ζάχαρη — η ζάχαρη διασφαλίζει ότι το μείγμα δεν θα παγώσει και του δίνει τη σωστή υφή για τη διανομή.
- Διατηρήστε ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη 7% για το παγωτό και το παγωμένο γιαούρτι και 10% για τα ποτά. Εάν το ποσοστό σας είναι κάτω από αυτό, προσθέστε σιρόπι ή ζάχαρη για να εξισορροπήσετε. Αυτό θα εγγυηθεί την καλή υφή του παρασκευάσματος σας.
- Όταν χρησιμοποιείτε σόδα ή ανθρακούχα ποτά, ανακατέψτε ή ανακινήστε τα πρώτα για να μειώσετε την ενανθράκωση.
- Γεμίστε τη συσκευή μέχρι τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης για την καλύτερη απόδοση διανομής.
- Αφήστε επιπλέον χρόνο για να κρυώσει ο συμπιεστής όταν φτιάχνετε διαδοχικές παρτίδες.
- Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα με σχήμα εξόδου μόνο για παγωτό. Αφαιρέστε τα για άλλες κατεψυγμένες λιχουδιές για να αποφύγετε το φράξιμο.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα παρασκευάσματα περιέχουν τουλάχιστον 7 g ζάχαρης ανά 100 ml

- Όταν χρησιμοποιείτε την προεπιλογή Frozen Cocktail, οι εισροές πρέπει να περιέχουν μεταξύ 5% και 15% αλκοόλ
- Για παγωτό και παγωμένο γιαούρτι, διανείμετε εντός 30 λεπτών μετά το τέλος του κύκλου για να αποφύγετε τη μετατροπή του παρασκευάσματος σε βούτυρο
- Για milkshake, cocktail και slushi, μπορείτε να αφήσετε τη μονάδα να λειτουργήσει έως και 2 ώρες
- Επαναλάβετε τη λειτουργία ξεβγάλματος μέχρι να αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα κατεψυγμένου ποτού από τον εξατμιστή.
- Χρησιμοποιήστε τον κύκλο ξεβγάλματος πριν από την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό των εξαρτημάτων.
- Σηκώστε το προϊόν από τη βάση του κινητήρα όταν μετακινείτε τη μονάδα, για να αποφύγετε την πτώση του προϊόντος στο πάτωμα.

ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

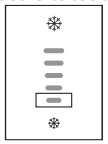
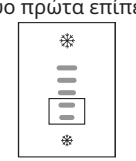
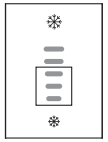
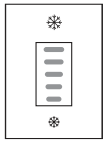
- Ψύξτε τα υγρά σας πριν τα προσθέσετε στη συσκευή για πιο γρήγορα αποτελέσματα.
- Για ένα εξαιρετικά παγωμένο ποτό, ψύξτε εκ των προτέρων το ποτήρι σας πριν το σερβίρετε.
- Τα κρύα υλικά μειώνουν τον χρόνο κατάψυξης.
- Μην ανησυχείτε αν το μείγμα σας έχει πολύ γλυκιά γεύση πριν το καταψύξετε — τα κατεψυγμένα αποτελέσματα έχουν φυσικά λιγότερο γλυκιά γεύση.
- Αποθηκεύστε τα υπολείμματα κατεψυγμένων παγωτών σε σφραγισμένο δοχείο στην κατάψυξή σας. Μετά τον χρόνο κατάψυξης, θα έχετε μια νέα υφή σορμπέ για το παγωτό σας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΔΙΑΣΩΣΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Αν το ποτό σας δεν παγώνει όπως αναμένεται, δοκιμάστε τα εξής:

- **Πολύ παγωμένο;** Προσθέστε λίγο παραπάνω αλκοόλ, προσθέστε ζάχαρη ή χαμηλώστε τη ρύθμιση υφής.
- **Πολύ μαλακό;** Αυξήστε τη ρύθμιση υφής, προσθέστε υγρά, μειώστε ελαφρά το αλκοόλ, μειώστε τη ζάχαρη.
- **Ακόμα όχι σωστό;** Ρυθμίστε λεπτομερώς την υφή και προσαρμόστε την ισορροπία αλκοόλ/ζάχαρης μέχρι να πετύχετε το τέλειο γρανιτέ.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

No	Ζήτημα	Ανάλυση	Διάλυμα
1	Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν.	Το τύμπανο/δοχείο δεν έχει εγκατασταθεί σωστά.	Επανασυναρμολογήστε το τύμπανο/δοχείο και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά χρησιμοποιώντας το κουμπί στο πλάι. Πριν από την επανατοποθέτηση του τυμπάνου, βεβαιωθείτε ότι η λεπίδα ανάμειξης έχει συναρμολογηθεί σωστά.
2	Η ενδεικτική λυχνία σκληρότητας (❄) ανάβει στο πρώτο επίπεδο 	Μπορεί να υπάρχει κάποιο πρόβλημα με τον αισθητήρα.	Αποσυνδέστε και συνδέστε ξανά τη συσκευή. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε το προϊόν χρησιμοποιώντας το κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης και επανεκκινήστε το πρόγραμμα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις μας.
3	Η ενδεικτική λυχνία σκληρότητας (❄) ανάβει στα δύο πρώτα επίπεδα. 	Ο κινητήρας είναι μπλοκαρισμένος σε κατάσταση ακινητοποίησης ή ενδέχεται να υπάρχει πρόβλημα με τον αισθητήρα Hall.	Αποσυνδέστε και συνδέστε ξανά τη συσκευή. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε το προϊόν χρησιμοποιώντας το κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης και επανεκκινήστε το πρόγραμμα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις μας.
4	Η ενδεικτική λυχνία σκληρότητας (❄) ανάβει σε τρία επίπεδα 	Μπορεί να υπάρχει μεγάλη ποσότητα αλκοόλ στη συνταγή	Αντικαταστήστε με υλικά που έχουν χαμηλότερη συγκέντρωση αλκοόλ
5	Η ενδεικτική λυχνία σκληρότητας (❄) ανάβει σε τέσσερα επίπεδα	Λόγω της χρήσης υλικών με χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη.	Αντικαταστήστε το με υλικά με υψηλότερη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.
6	Η ενδεικτική λυχνία σκληρότητας (❄) ανάβει σε πέντε επίπεδα 	Ο συμπιεστής λειτουργεί ενεργά για πάνω από 90 λεπτά.	Ο συμπιεστής λειτουργεί ενεργά για πάνω από 90 λεπτά. Αποσυνδέστε και συνδέστε ξανά τη συσκευή.

EL

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ	ΔΙΑΛΥΜΑ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή.
	Το τύμπανο δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή ασφαλισμένο.	Ελέγξτε ότι ο κάδος είναι σωστά τοποθετημένος ή ασφαλισμένος όπως φαίνεται στις οδηγίες.
	Το χλωμό καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο στο καπάκι.	Βεβαιωθείτε ότι το χλοοτάπητα έχει τοποθετηθεί σωστά.
Υπερβολική δόνηση	Η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια ή δεν είναι σταθερή.	Τοποθετήστε σε μια επίπεδη επιφάνεια.
	Πάρα πολλά συστατικά.	Μειώστε την ποσότητα των επεξεργασμένων συστατικών (μέχρι τη γραμμή MAX).
Δυσκολία στην επιτυχία με ορισμένες συνταγές	Ακατάλληλη συνταγή.	Οι προσωπικές σας συνταγές ή αυτές που έχετε πάρει από το διαδίκτυο ενδέχεται να μην είναι κατάλληλες για τη συσκευή σας και τα εξαρτήματά της (ποσότητες, διάρκεια κ.λπ.). Πριν ξεκινήσετε μια συνταγή, βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες χρήσης που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.
	Σφάλμα επιλογής προγράμματος.	Ελέγξτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό πρόγραμμα για τη συνταγή σας.
Διαρροή μέσω του καλύμματος	Ο όγκος του νερού είναι πολύ μεγάλος.	Μειώστε την ποσότητα των συστατικών.
	Το τύμπανο δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή ασφαλισμένο.	Ασφαλίστε καλά το τύμπανο στο μπλοκ κινητήρα.
	Η σφραγίδα λείπει.	Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση στη σωστή θέση.
	Η στεγανοποίηση είναι κομμένη ή κατεστραμμένη.	Αλλάξτε τη στεγανοποίηση, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Οσμή κινητήρα	Όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για πρώτη φορά ή σε περίπτωση υπερφόρτωσης του κινητήρα που προκαλείται από πάρα πολλά συστατικά ή κομμάτια που είναι πολύ σκληρά ή πολύ μεγάλα.	Αφήστε τη συσκευή σας να κρυώσει (τουλάχιστον 30 λεπτά) και μειώστε την ποσότητα των συστατικών στο μικρό μπλοκ κινητήρα κατάψυξης.

KIRJELDUS

TOODE:

A. Täitesifooni ja kaane
B. Trumm
C. Lukk
D. Külm element
E. Kahvatu segamine
F. Teeninduskäepide
G. Valamistila
H. Veealus
I. Mootori alus
J. Juhtpaneel
K. Tilkumisalus

LISATARVIKUD:

L. Seveerimistopsid
M. Säilituskausid
N. Vahetatavad tilaotsad

ETTEVAATUST:

Ohutusjuhised on seadme lahutamatu osa. Palun lugege need enne uue seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi. Hoidke neid käepärast. Seade käivitub ainult siis, kui segamisnõu ja trummel on külmaelemendile õigesti paigutatud.

ET

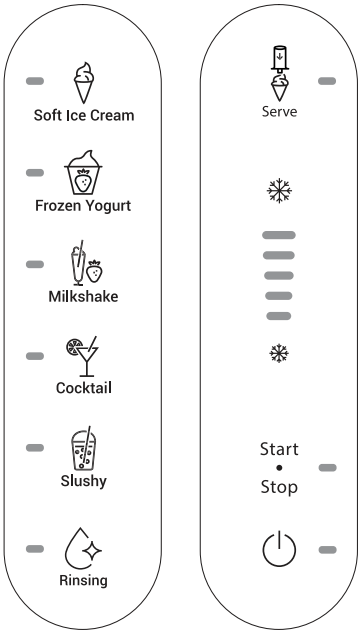
JUHTPANEEL

EELMÄÄRITUSED

5 unikaalset eelmäärangut (pehme jäätis, külmutatud jogurt, piimakokteil, kokteil, lörts, loputus).

LOPUTUSTSÜKKEL

See tsükkel loputab seadet ja hõlbustab puhastamist ilma jahutamata.



SERVEERI

Vajutage seda nuppu enne joogi serveerimist. See aitab serveerimist parandada.

TEMPERATUURI KONTROLLIMISE

SÄTE Iga eelseadistus algab ideaalse tekstuuri saavutamiseks vaikimisi/ optimaalse temperatuuriga. Soovi korral saate temperatuuri reguleerida oma isikupärastatud täiusliku külmutatud magustoidu või joogi tekstuuri saavutamiseks:

- Paksemate ja külmemate külmutatud magustoitude või jookide jaoks suurendage temperatuuri, vajutades juhtpaneelil ülemist lumehelvest.
- Pehmemate külmutatud magustoitude või jookide saamiseks alandage temperatuuri, vajutades juhtpaneelil alumist lumehelvest.

SISSE LÜLITAMINE

Seadme sisse- ja väljalülitamiseks vajutage seadme esiküljel asuvat SISSE/ VÄLJA nuppu. Programmi aktiveerimiseks või peatamiseks vajutage nuppu Start/ Stop.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

TÄHTIS: Asetage toode enne kasutamist vähemalt 2 tunniks stabiilsele pinnale. See ooteaeg võimaldab külmaainel kondensaatoris settida, tagades ohutu ja optimaalse jõudluse.

Enne esmakordset kasutamist võtke toode täielikult lahti (pildid 22–26) ja loputage toiduga kokkupuutuvaid osi (trummel (B), segamisnõu (E), valamistila (G), veealus (H)) ja tarvikuid seebiveega.

ETTEVAATUST:

- Ärge kastke seadet (kaasa arvatud mootorialust (I)) vette ega muusse vedelikku. Ärge kunagi hoidke mootorialust (I) voolava vee all.
- Mootorialuse (I) välispinna puhastamiseks kasutage niisket lappi ja kuivatage see hoolikalt.
- Enne seadme kasutamist veenduge, et kogu pakend on eemaldatud.

OHUTUSJUHISED

- Enne esmakordset kasutamist lugege hoolikalt ohutusjuhiseid ja seda brošüüri ning hoidke see edaspidiseks alles.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sh lastele), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on neid seadme kasutamise osas juhendanud või neile on antud juhiseid. Lapsed peaksid olema järelevalve all, et nad seadmega ei mängiks.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, ärge seadet kasutage, see tuleb ohutuse tagamiseks lasta tootjal, selle hooldusesindajal või sarnase kvalifikatsiooniga isikul välja vahetada.
- Seda seadet saab kasutada kuni 2000 meetri kõrgusel merepinnast.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust, kui see jääb järelevalveta, ning enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist.
- Enne esmakordset kasutamist veenduge, et kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid või kleebised on seadmelt eemaldatud.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja sarnastes kohtades, välja arvatud:
  - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - talumajad;
  - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
  - hommikusöögiga majutusasutused.
- Enne lisatarvikute vahetamist või liikuvatele osadele lähenemist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad, kui neile on tagatud järelevalve või juhiseid seadme ohutu kasutamise kohta ning kui nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja nende üle toimub järelevalve. Hoidke seadet ja selle juhet alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.
- Seda seadet ei tohi lapsed kasutada. Hoidke seadet ja selle juhet lastele kättesaamatus kohas.
- Seadmeid võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neile on antud järelevalve või juhiseid seadme ohutu kasutamise kohta ning kui nad mõistavad kaasnevaid ohte.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal kunagi järelevalveta.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge asetage seadme juhet, pistikut ega alust vette ega muusse vedelikku.
- Ärge kasutage õues.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või juhiseid seadme ohutu kasutamise kohta ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Ärge täitke anumat üle maksimaalse täitejoone. Vaadake retsepte.
- Ühendage masin ainult sellise vooluvõrku, mille pinge vastab teie seadme andmeplaadil näidatud pingele.
- Eemaldage masin vooluvõrgust alati, kui te seda ei kasuta.
- Lisatarvikute õige kokkupaneku ja lahtivõtmise kohta vaadake juhiseid.
- Toiduainetega kokkupuutuvate pindade esmase ja regulaarse puhastamise ning seadme puhastamise ja hoolduse kohta vaadake juhiseid.
- Seadme tööaja ja kiiruse sätete saamiseks vaadake juhiseid.
- Ettevaatust: seadme vale kasutamise korral võite end vigastada.
- Ettevaatust: Vigastuste vältimiseks olge terade käsitsemisel, kausi tühjendamisel ja puhastamisel ettevaatlik.
- Kasutage masinat alati tasasel, stabiilsel ja kuumakindlal pinnal, mis on kaitstud teiste soojusallikate või veepritsmete eest.

- HOIATUS: Hoidke masina taga asuv ventilatsioonivõre puhas ja puhastage seda regulaarselt tolmuimejaga.
- HOIATUS: Seadme paigutamisel veenduge, et toitejuhe ei jääks kinni ega kahjustuks.
- HOIATUS: Ärge paigutage seadme taha mitut kaasaskantavat pistikupesa ega kaasaskantavat toiteallikat.
- Vigastuste, tulekahju, elektrilöögi või varalise kahju ohu vähendamiseks tuleb alati järgida põhilisi ohutusnõudeid, sh järgmisi nummerdatud hoiatusi ja juhiseid. ÄRGE kasutage seadet muul kui ettenähtud otstarbel.
- Sulatusprotsessi kiirendamiseks ärge kasutage mehaanilisi seadmeid ega muid vahendeid peale tootja soovitatute.
- Hoidke käed, juuksed ja riided laadimise ja töötamise ajal konteinerist eemal.
- ⚠ HOIATUS: tuleoht / tuleohtlikud materjalid. Inimeste kaitsmiseks tule, elektrilöögi ja kehavigastuste eest hoiduge toitekaabli, seadme pistiku või seadme kastmisest vette või muudesse vedelikesse. Ärge kunagi eemaldage seadet märgade kätega. Hädaolukorras eemaldage seade kohe vooluvõrgust.
- See toode kasutab külmutusgaasina R290.
- Tulekahju või plahvatuse oht. Kasutatud on tuleohtlikku külmaainet. ÄRGE torgake külmaaine torusid läbi. Kõrvaldage toode nõuetekohaselt vastavalt tuleohtlikke külmaaineid käsitlevatele kehtivatele föderaalsetele või kohalikele eeskirjadele.
- Gaas on tuleohtlik, kuid tavapäraste töötingimuste korral ei kujuta see kasutajale ohtu, kuna see on toote sees suletud süsteemis ohutult paigal. Kui toode kukub maha või saab kahjustada, on võimalik, et gaas pääseb välja. Sellistel juhtudel võib gaas kokkupuutel süüteallikatega, näiteks lahtise leegiga, süttida.
- Selle toote transportimisel olge ettevaatlik, et toode maha ei kukuks ega kahjustuks.
- Ärge eemaldage masinat vooluvõrgust juhtmest tõmmates.
- Ärge asetage masinat gaasi- ega elektripliidile, selliste soojusallikate lähedale ega kuuma ahju sisse.
- Ärge hoidke selles seadmes plahvatusohtlikke aineid, näiteks tuleohtliku propellendiga aerosoolpurke.
- HOIATUS: Hoidke seadme korpuses või sisseehitatud konstruktsioonis olevad ventilatsiooniavad takistustest vabad.
- HOIATUS: Ärge kahjustage külmutusagensi ringlust.
- HOIATUS: Seadme utiliseerimisel viige see volitatud jäätmekäitluspunkti. Ärge jätke seadet leegi kätte.
- HOIATUS: Ärge kasutage seadme toiduainete hoiustamise sektsioonides elektriseadmeid, välja arvatud juhul, kui need on tootja soovitatud tüüpi.
- Toidu saastumise vältimiseks palun järgige järgmisi juhiseid

  Ukse pikaajaline avamine võib seadme sektsioonides temperatuuri märkimisväärselt tõsta.

  Puhastage regulaarselt toiduga kokkupuutuvaid pindu ja ligipääsetavaid äravoolusüsteeme.

  Kui külmik seisab pikka aega tühjana, lülitage see välja, sulatage, puhastage, kuivatage ja jätke uks lahti, et vältida seadmesse hallituse teket.

Vastavalt kehtivatele CE-vastavusmärgise eeskirjadele on teave väljalülitatud oleku, ooteseisundi (*) ja võrguühendusega ooteseisundi (*) energiatarbimise kohta kättesaadav www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com või www.krups.com (*). Need andmed näitavad teie seadme energiatarbimist, kui see on ühendatud, kuid pole aktiivne. Energiasäästuks lülitub see pärast kasutamist automaatselt nendele režiimidele(*). Kui soovite seda sätet (*) muuta, vaadake kasutusjuhendit. Pange tähele, et see suurendab energiatarbimist. (*)sõltuvalt modelist.

Aitame hoida looduskeskkonda!

ⓘ Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.

➲ Viige seade kogumispunkti, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

ET

PANGE OMA TOODE KOKKU

Asetage seade tasasele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, eemale soojusallikatest ja veepritsmetest.

Paigaldage veealus (H) kondensaatori alla, libistades selle siini soontesse (pilt 3). Paigaldage segamispalgid (E), libistades need külmaelemendi kohale, kuni need tihvtile sobivad (pilt 4). Seejärel paigaldage trummel (B), libistades seda segamislaba kohale, kuni need tihvtile sobivad (pilt 5).

Lukustage trummel oma kohale, keerates lukku (C) (pilt 6). Sisestage taaskasutusalus mootori aluse ette, kuni see klõpsuga oma kohale lukustub (pilt 7).

ETTEVAATUST: Hoidke seadet enne esmakordset kasutamist vähemalt 2 tundi püstises asendis.

TOOTE KASUTAMINE

Ühendage seade vooluvõrku. Avage täiteava ja kaas (A) trumli (B) ülaosas. Lisage vedelikku(d) läbi täiteava (A) (pilt 10). Lisage preparaat trumlil näidatud min- ja max-taseme vahele.

⚠ Enne preparaadiga täitmist veenduge, et tünn on korralikult oma kohale lukustatud (pilt 6).

Ühendage seade vooluvõrku. Avage trumli (B) ülaosas olev täitekaas (A). Lisage vedelik(ed) täiteava (A) kaudu (pilt 10). Minimaalse ja maksimaalse sisendkoguse kohta vaadake allolevat tabelit:

Retsepti tüüp	Miinimum	Maksimaalne
Joogid	550 ml	1200 ml
Jäätis / Külmutatud Jogurt	800 ml	1000 ml

Seadme käivitamiseks vajutage juhtpaneelil (J) olevat SISSE/VÄLJA nuppu.

TEMPERATUURI KONTROLLIMISE

Iga programm on retsepti jaoks ideaalse temperatuuri järgi eelseadistatud, et tagada parim tekstuur. Soovitud konsistentsi saavutamiseks saate temperatuuri reguleerida.

Retsept	Ideaalne temperatuuri seadistus
Pehme Jäätis	●●●●○
Külmutatud Jogurt	●●●●○
Piimakokteilid	●●●○○
Kokteil	●●●○○
Lörtsine	●●○○○

Tootel on 5 LED-riba, mille abil saab iga retsepti jaoks tööintensiivsust reguleerida tasemetega 1 kuni 5. Kaks lumehelbekujulist nuppu (+ ja –) võimaldavad valitud taset suurendada või vähendada:

- 1. tase: Vähem külm
- 5. tase: Kõige külmem seadistus ❄

Valige soovitud eelseadistus, vajutades puutetundlikku nuppu (pilt 14). Eelseadistus käivitub vaike-/optimaalse temperatuuri seadistusega. Seejärel vajutage retsepti alustamiseks nuppu Start.

Soovi korral saate oma segu tugevust reguleerida lumehelveste +/- nuppe vajutades (pilt 12).

Vajutage juhtpaneelil nuppu Start/Stop (J). (pilt 13)

Valige soovitud eelseadistus, vajutades puutenuppu (pilt 11). Eelseadistus käivitub vaike-/optimaalse temperatuuriga. Soovi korral saate temperatuuri oma külmutatud joogi ideaalse tekstuuri saavutamiseks reguleerida.

Kui retsept on valmis, piiksub seade kaks korda ja LED-tuled jäävad põlema, kui retsept saavutab seatud temperatuuri. Kui eelseadistatud temperatuur on saavutanud soovitud temperatuuri, jätkab seade tööd, et hoida seda ideaalsel tasemel ja hoida teie retsept väljastamiseks valmis.

TÄHELEPANU: Jäätise ja külmutatud jogurti puhul soovitame segu 30 minuti jooksul sügavkülma panna.

Vastasel juhul võib segu muutuda võiks.

Pehme jäätise valmistamine võib võtta kuni 15–60 minutit, olenevalt koostisosadest, kogusest ja algtemperatuurist.

Asetage tass tilgakandikule (K) teeninduskäepideme (F) alla ja vajutage nuppu SERVE. Väljastamiseks tõmmake aeglaselt teeninduskäepidet (F). Peatamiseks laske käepide tagasi oma kohale. Jätke seade väljastamise ajal tööle.

PANGE TÄHELE: Seadme peatamine peatab ka kruvi ja jahutusprotsessi. Sisu väljastamiseks peate seadet töötamas hoidma.

Serveerimiskogemuse parandamiseks soovitame tassi asetada võimalikult lähedale väljalaskeavale.

Ülemist ust saab igal ajal avada, et lisada rohkem valmistist, suhkrut või siirupit.

TÄHELE: Ärge lisage tahkeid koostisosi, näiteks puuvilju, pähkleid, šokolaaditükke, tahket jäätist ega külmutatud puuvilju.

ET

PROGRAMMID

Pehme serveerimise eelseadistused		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
PROGRAMMID	Pehme Jäätis	Külmutatud Jogurt
Programmide üksikasjad	Ideaalne kreemja jäätise valmistamiseks piimapõhiste retseptide ja teie valitud maitsete abil.	Sinu lemmikjogurtid muudeti tervislikeks külmutatud magustoitudeks.
Vajalik *+ Valikuline*	**Vanillikaste või Piim + Täiskoor + Suhkur** *+ kaste* *+ mahl* *+ pasta* *Kõik koostisosad tuleb enne seadmesse valamist eelnevalt segada. Trumlisse ei tohi tahkeid koostisosi panna.*	**Kõik jogurtitüübid + Piim + Suhkur või selle asendaja (mesi / agaavisiirup)** *+ kaste* *+ mahl* *+ pasta* *Kõik koostisosad tuleb enne seadmesse valamist eelnevalt segada. Trumlisse ei tohi tahkeid koostisosi panna.*
Ligikaudne eelseadistatud pikkus	20–40 minutit *Töötmisaeg varieerub olenevalt valitud režiimist, segu temperatuurist ja segamisnõus olevast kogusest.	
Retseptide näide	- Pehme šokolaadijäätis - Pehme maapähklijäätis	- Segatud marjade külmutatud jogurt - Mee külmutatud jogurt
Pärast programmi lõpetamist saate lisada uue valmistusviisi ja programmi uuesti käivitada.		

Joogikõlblikud eelseadistused			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
PROGRAMMID	Piimakokteil	Kokteil	Lörtsine
Programmide üksikasjad	Sujuvad piimakokteilid vaid ühe puudutusega, segades oma lemmik koduse jäätise, piima ja lisandeid.	Ideaalne alkoholi ja/ või vett sisaldavate külmutatud jookide valmistamiseks	Ideaalne peeneteralise tekstuuriga janukustutavate jookide valmistamiseks. Ärge kasutage puuviljamahla ega kastet, mis annaksid sorbetilaadse tekstuuri.
Vajalik + *Valikuline*	**Piim** **Suhkur või selle asendaja (mesi / agaavisiirup)** + *Puuviljamahl* + *Vanillikaste* + *Puuvili (terve / kaste / mahl / pasta)*	**Vesi** **Limonaad** **Suhkur või selle asendaja (mesi / agaavisiirup)** + *Alkohol* + *Sidrunimahl* + *Puuviljamahl*	**Vesi + maitsestatud suhkur Siirup** **Limonaad**
	Kõik koostisosad tuleb enne seadmesse valamist eelnevalt segada. Trumlisse ei tohi tahkeid koostisosi panna.		
Ligikaudne eelseadistatud pikkus	20–40 minutit *Töötmisaeg varieerub olenevalt valitud režiimist, segu temperatuurist ja segamisnõus olevast kogusest.		
Retsepti näide	Banaanipiimakokteil Frappé	Margarita Mojito või Virgin Mojito	Jäälimonaad Kirsi-Coca-Cola slush
Pärast programmi lõpetamist saate lisada uue ettevalmistuse ja eelseadistuse uuesti käivitada.			

Lisad		
	Rinsing	Serve
Programmi üksikasjad	See programm loputab mootoriplokki (nii silindrit kui ka kahvatut) põhjalikult, et käsnaga puhastamine oleks lihtsam.	Vajutage seda nuppu enne joogi serveerimist. See aitab serveerimist parandada.
Vajalik *Valikuline*	**1000 ml vett** 1 tilk nõudepesuvahendit	**Kõik ettevalmistused**

RETSEPTID ALUSTAMISEKS

Programm:	**Kokteil**
Retsept:	**Margarita**

Koostisosad (1200g):

	g	%
Vesi	660	55%
Sidrunimahl	140	12%
Suhkur	180	15%
Tekiila	110	9%
Apelsiniliköör, kui see pole saadaval, asenda see tequilaga	110	9%

Ettevalmistus:

1. Vala suurde kaussi: vesi, sidrunimahl, tequila, cointreau ja suhkur.
2. Vispelda hoolikalt, kuni segu on homogeenne ja hästi lahustunud.
3. Vala segu otse masinasse.
4. Vajuta kokteilinuppu ja alusta.

Programm:	**Lörtsine**
Retsept:	**Koola lörtsine**

Koostisosad (1200g):

	g	%
Gaseeritud koolajook	1200	100%

Ettevalmistus:

1. Vala sooda otse masinasse.

Programm:	**Piimakokteil**
Retsept:	**Vaniljepiimakokteil**

Koostisosad (1200g):

	g	%
Täispiim (3,5% rasva)	680	57%
Suhkur	110	9%
Koor (30% rasva)	410	34%
Vaniljeekstrakt	5	0%

Retsept 39% rasvasisaldusega koorega	g	%
Täispiim (3,5% rasva)	790	66%
Suhkur	115	10%
Koor (30% rasva)	290	24%
Vaniljeekstrakt	5	0%

Ettevalmistus:

1. Vala suurde kaussi: täispiim, rõõsk koor, suhkur ja vaniljeekstrakt.
2. Vispelda hoolikalt, kuni segu on homogeenne ja hästi lahustunud.
3. Vala segu otse masinasse.

Programm:	**Pehme jäätis**
Retsept:	**Vaniljejäätis**

Koostisosad (1000 g):

	g	%
Täispiim (3,5% rasva)	470	47%
Suhkur	130	13%
Koor (30% rasva)	400	40%
Vaniljeekstrakt	5	1%

Retsept 39% rasvasisaldusega koorega	g	%
Täispiim (3,5% rasva)	565	57%
Suhkur	130	13%
Koor (30% rasva)	300	30%
Vaniljeekstrakt	5	1%

Ettevalmistus:

1. Vala suurde kaussi: täispiim, rõõsk koor, suhkur ja vaniljeekstrakt.
2. Vispelda hoolikalt, kuni segu on homogeenne ja hästi lahustunud.
3. Vala segu otse masinasse.

Programm:	**Külmutatud jogurt**
Retsept:	**Klassikaline külmutatud jogurt**

Koostisosad (1000 g):

	g	%
Täispiim (3,5% rasva)	260	26%
Kreeka jogurt (10% rasva)	600	60%
Suhkur	135	14%

Ettevalmistus:

1. Vala suurde kaussi: täispiim, kreeka jogurt ja suhkur.
2. Vispelda hoolikalt, kuni segu on homogeenne ja hästi lahustunud.
3. Vala segu otse masinasse.

Skanneeri QR-koodi, et avastada +50 retsepti, mis pakuvad täielikku inspiratsiooni

TOOTE LOPUTAMINE LIHTSA PUHASTAMISE JAOKS

LOPUTUSTSÜKLI KASUTAMINE: See tsükkel paneb segamislaba pöörlema ilma jahutamata, et seadet loputada.

1. Enne loputustsükli alustamist valage trumlisse järelejäänud preparaat välja.
2. Veenduge, et käepide on ülemises asendis.
3. Lisage sooja vett kuni 1000 ml-ni ja vajutage LOPUTUSnuppu (pilt 16-17). Oodake veidi ja seejärel laske vesi aeglaselt seadmest välja, tõmmates serveerimiskäepidemest (pilt 18).
4. Seadme väljalülitamiseks vajutage SISSE/VÄLJA nuppu.
5. Korrake, kuni preparaat on trumlist välja loputatud. Pärast LOPUTUStsükli kasutamist võtke toode lahti (pilt 19-26) ja peske kõik osad käsitsi või nõudepesumasinas, et seade pärast iga kasutuskorda täielikult puhastada.

⚠ **TÄHELE:** See vesi väljub kiiresti. Kasutage selle kogumiseks suurt kaussi.

LAHTI VÕTMINE JA PUHASTAMINE

1. Olge ettevaatlik, et trumlisse ei jääks vedelikku.
2. Avage trummel, keerates parempoolset nuppu, ja eemaldage trummel, tõmmates seda ettevaatlikult seadmest välja. Veenduge, et trummel oleks kallutatud alla, et vältida ülejäänud vedeliku väljavoolamist trumli tagaküljelt (pilt 21). Pange kõrvale.
3. Libistage segamispaat kondensaatorilt maha (pilt 22). Libistage veealus seadmest välja, kuna veealuses võib olla jääkvedelikku (pilt 23). Pange kõik osad kõrvale.

Pühkige kondensaatori all olev seade desinfitseeritud või sooja niiske lapiga puhtaks. Vajadusel eemaldage valamistila kate.

Peske kõiki osi käsitsi soojas seebivees või nõudepesumasinas. (Puhastusdetailide kohta vaata lisateavet piltidelt 16–18). Enne seadme kokkupanekut ja/või hoiulepanekut laske kõigil osadel täielikult kuivada.

⚠ **ETTEVAATUST:**

Ärge kastke seadet (kaasa arvatud mootorialust (I)) vette ega muusse vedelikku. Ärge kunagi hoidke mootorialust (I) voolava vee all. Mootorialuse (I) välispinna puhastamiseks kasutage niisket lappi ja kuivatage see hoolikalt.

⚠ **MÄRKUS:** Mõned erksavärvilised koostisosad võivad trumlile kergeid plekke jätta. See ei mõjuta masina jõudlust. Selle olukorra minimeerimiseks on parim tava pesta kohe pärast kasutamist.

PEHMETE JOOGI JUHISED (JÄÄTIS JA KÜLMUTATUD JOGURT)

NÕUTAV SUHKRU-/RASVASISALDUS

Kõik sisendid peavad sisaldama vähemalt 7% suhkrut, et vältida täielikku külmumist (näiteks: vesi võib külmuda jääplokkideks, kui suhkrut ei ole lisatud. Piim peab samuti sisaldama suhkru-/rasvarikkaid koostisosi (nt koort), et saada kreemjas külmutatud tulemus, mitte jää).

Jäätise ja külmutatud jogurti retseptid peavad **alati sisaldama suhkrut** (vähemalt **70 g 900 g kohta)** või vähemalt suhkrurikkaid puuvilju (suures koguses, vähemalt 2/3 puuviljadest kogu retseptis). Igal juhul, kui tekivad suured jääkuubikud, **lisage segule kohe vähemalt 60 g suhkrut** (või mett või agaavisiirupit...).

Madala suhkrusisaldusega hoiatus:

Kui sisendi suhkrusisaldus on liiga madal, tuvastab seade selle ja annab hoiatuse. Kõvaduse indikaatortuli süttib nelja punkti juures.

Kui preparaat ei vasta suhkru miinimumnõudele:

Lisa portsjoni kohta 1–2 supilusikatäit maitsestatud siirupit, suhkrut, roosuhkrut, kookossuhkrut, vahtrasiirupit, agaavisiirupit, suhkrusiirupit või mett. Seda võib teha külmutamise ajal. Järgmistel kordadel lisa enne seadmesse valamist oma segule veel suhkrut.

⚠ **PANGE TÄHELE:** Kunstlikud magusained ei aita katta kogu suhkruvajadust.

Värskelt pressitud mahlad, näiteks õuna- ja apelsinimahl, sisaldavad looduslikult suhkruid, mis aitavad saavutada soovitud tekstuuri.

Dieet- ja madala suhkrusisaldusega joogid

Dieet- ja madala suhkrusisaldusega joogid ei muutu lörtsiks, kui need on ainus koostisosa, sest liiga vähene suhkrusisaldus takistab retseptide korralikku külmumist. Oma lemmikdieet- ja madala suhkrusisaldusega jookide lörtsiks muutmiseks lisa siirupit või suhkrut.

Retsepti tüüp	Soovitatavad tingimused
Puuviljasorbett (<3% rasva)	Suhkrut **10–20%**
Tavaline jäätis (3–10% rasva)	Suhkrut **7–20%**
Šokolaadijäätis (10–18% rasva)	Suhkrut **7–20%**
Liiga rasvarikas (> 18%) või suhkrurikas (> 25%)	✗ Ei ole soovitatav (liiga pehme, ei külmu)

Suhkrusisaldus / Rasvasisaldus	Puuviljasorbett < 3% rasva	Tavaline jäätis 3–10% rasva	Šokolaadijäätis 10–18% rasva	Rikkalik jäätis > 18% rasva
< 7% suhkrut	✗ Ei ole soovitatav ummistuse oht			✗ Ei ole soovitatav • liiga pehme • ei külmu
7–10% suhkrut	✗ Ei ole soovitatav ummistuse oht	✓ Soovitatav ideaalne tekstuur	✓ Soovitatav ideaalne tekstuur	
10–20% suhkrut	⚠ Vastuvõetav, kuid keskmine tekstuur	✓ Soovitatav ideaalne tekstuur	✓ Soovitatav ideaalne tekstuur	
20–25% suhkrut	⚠ Võimalik, aga liiga magus	⚠ Võimalik, kuid keskmine tekstuur	✗ Ei ole soovitatav liiga pehme ei külmu	
> 25% suhkrut	✗ Ei ole soovitatav • liiga pehme • ei külmu			

SOOVITUS:

Kasutage vähemalt 30% rasvasisaldusega koort
Kasutage vähemalt 3,5% rasvasisaldusega koort

JOOGIKÕLBLIKKUSE JUHISED

NÕUTAV SUHKRU- JA/VÕI ALKOHOLISISALDUS

Kõik sisendid peavad sisaldama suhkrut ja/või alkoholi, et vältida täielikku külmumist.

Kontrollige pakendil olevat toiteväärtust märkusega „ei sisalda suhkrut“ / „suhkrut“.

Kontrollige pakendil olevat toiteväärtust märkusega „ALKOHOLISISALDUS“.

	Kogus	Kas ma võin seda kasutada?	Mida lisada?
Suhkrud	> 9 g/100 ml	✓ Võib kasutada ilma lisatud suhkruta	
	4–9 g/100 ml	✗ Ei saa kasutada ilma lisanditeta	✓ Lisa 75 g suhkrut (kogukoguse kohta 1200 g)
	0 g/100 ml	✗ Ei saa kasutada ilma lisanditeta	✓ Lisa 120 g suhkrut (kogukoguseks 1200 g)

ET

	Kogus	Kas ma võin seda kasutada?	Mida lisada?
Alkohol	> 5% VOL	✓ Võib kasutada ilma lisatud suhkruta	
	< 5% VOL	✗ Ei saa kasutada ilma lisanditeta	✓ Lisa 75 g suhkrut või kangemat alkoholi (1200 g kogukoguse kohta)

PROFESSIONAALNE NÕUANNE PROGRAMMIDE KOHTA

Slushi ja piimakokteili retseptide jaoks kasutage slushi või piimakokteili programmi. Kui aga eelistate tekstuurilisemat tulemust, siis lülitage sisse kokteiliprogramm.

Kokteiliretseptide puhul, kui retsept sisaldab keskmise kangusega alkohoolseid jooke või ei sisalda alkoholi, on professionaalide soovitus alustada Slushi programmiga ja hiljem, kui eelistate tekstuurilisemat tulemust, lülituda kokteiliprogrammile.

ALKOHOLI JUHISED

Külmutatud kokteili eelseadistuse kasutamisel peavad kõik eelvalmistatud joogid (vein, õlu jne) sisaldama 5–15% alkoholi.

Külmutatud kokteilide valmistamiseks vaadake allolevat tabelit, et näha retsepti kogumahu kohta maksimaalset alkoholi/piirituse (viin, tequila jne) sisaldust.

RETSEPT KOGUKOGUS	KOGUS (40% alkoholi mahu järgi)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Ülaltoodud tabel on juhiseks AINULT alkoholi/kangete alkohoolsete jookide (35%+) lisamiseks. Muude alkoholide, näiteks veini, õlle, seltzeri või eelnevalt valmistatud kokteilide kasutamisel vaadake allolevat tabelit või ettevalmistamata slushiede juhendit.

Kui joogi alkoholisisaldus ületab maksimaalset lubatud kogust: lisage lahuse lahjendamiseks 60 ml vett portsjoni kohta. Lähtestage seade, vajutades eelseadistuse nuppu. Taaskäivitage, vajutades uuesti eelseadistuse nuppu.

⚠

KÕRGE PIIR: 16%

ALAMINE PIIR: 5%

ÄRA:

- ÄRGE lisage kuumi vedelikke, jääd ega tahkeid koostisosi, näiteks puuvilju, tahket jäätist või külmutatud puuvilja. Valage seadmesse ainult siledaid, hästi segatud vedelikke, et tagada korralik doseerimine.
- ÄRGE proovige seadmes töödelda lahtisi külmutatud puuvilju, tahkeid jääplokke ega jääkuubikuid.

- ÄRGE lisage segamisnõusse otse lisandeid.
- ÄRGE täitke üle MAX FILL joone.
- ÄRGE kastke kompressori alust vette. Pühkige see niiske lapiga.
- ÄRGE puhastage osi abrasiivsete puhastusvahendite või teravate tööriistadega.
- ÄRGE hoidke anumas midagi muud peale tigu. Pange külmutatud maiustused pikemaks säilitamiseks sügavkülmikukindlasse, õhukindlasse anumasse.
- ÄRGE kuumutage seadmega kaasasolevaid anumaid ega tarvikuid mikrolaineahjus.
- ÄRGE jätke seadet järelevalveta tööle.
- ÄRGE Hoidke seda alati kindlalt, haarates mootori aluse alt mõlemalt poolt.
- ÄRGE kahjustage külmutusagensi ringlust. See hoiatus kehtib ainult seadmete kohta, mille jahutusahelatele on kasutajal ligipääs.
- ÄRGE hoidke seadet mootori aluse alt mõlemast küljest kinni hoides.

NÕUDED JA OLULISED JUHISED

- Lisa lisandeid, näiteks šokolaaditükke, alles pärast segu kaussi, anumasse või klaasi valamist.
- Hoidke seadet alati püsti.
- Kasutage seadet ALATI kuival ja tasasel pinnal.
- Tagage piisav ventilatsioon: jätke taha ja külgedele vähemalt 10 cm vaba ruumi, et vältida kompressori ülekuumenemist.
- Ärge kunagi blokeerige seadme korpuse ega sisseehitatud konstruktsiooni ventilatsiooniavasid.
- Kasutage suhkrut – suhkur tagab, et segu ei külmu tahkeks ja annab sellele õige konsistentsi doseerimiseks.
- Hoidke jäätise ja külmutatud jogurti minimaalne suhkrusisaldus 7% ja jookide puhul 10%. Kui teie protsent on sellest allapoole, lisage tasakaalustamiseks siirupit või suhkrut. See tagab teie segu hea tekstuuri.
- Limonaadi või gaseeritud jookide kasutamisel segage või loksutage neid enne karboniseerimise vähendamiseks.
- Parima doseerimistulemuse saavutamiseks täitke seade maksimaalse täitejooneni.
- Järjestikuste partiide valmistamisel laske kompressoril kauem jahtuda.
- Kasutage jäätise jaoks ainult vormitud väljastusavasid. Eemaldage see teiste külmutatud maiustuste puhul, et vältida ummistumist.
- Veenduge, et kõik valmistised sisaldavad vähemalt 7 g suhkrut 100 ml kohta.
- Külmutatud kokteili eelseadistuse kasutamisel peab sisendite alkoholisisaldus olema 5–15%.
- Jäätise ja külmutatud jogurti puhul andke see välja 30 minuti jooksul pärast tsükli lõppu, et vältida valmistise muutumist võiks.
- Piimakokteili, kokteili ja slushi puhul võite lasta seadmel töötada kuni 2 tundi.
- Korrake loputusrežiimi, kuni kõik külmutatud joogi jäägid on aurustist eemaldatud.
- Kasutage loputustsüklit enne osade lahtivõtmist ja puhastamist.
- Tõstke seadet teisaldamisel mootorialuselt üles, et vältida toote kukkumist põrandale.

LÕBUSAD NÕUANDED

- Kiirema tulemuse saavutamiseks jahutage vedelikke enne seadmesse lisamist.
- Eriti jäise joogi saamiseks jahutage klaas enne serveerimist.
- Külmad koostisosad lühendavad külmutamisaega.
- Ärge muretsege, kui segu on enne külmutamist liiga magus – külmutatud tulemused on loomulikult vähem magusad.
- Hoidke ülejäänud külmutatud jäätiseid sügavkülmas suletud anumas – pärast külmutamisaega on teie jäätisel uus sorbee tekstuur.

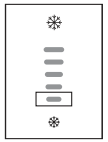
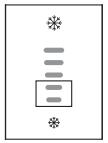
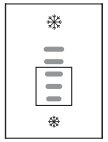
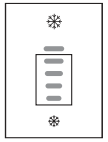
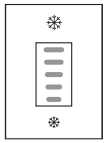
RETSEPTI PÄÄSTMISE NÕUANDED

Kui jook ei külmu ootuspäraselt, proovige järgmist:

- **Liiga jääine?** Lisage veidi rohkem alkoholi, lisage suhkrut või vähendage tekstuuri seadistust.
- **Liiga pehme?** Tõstke tekstuuri seadistust, lisage vedelikku, vähendage alkoholi, vähendage suhkrut.
- **Ikka ei ole õige?** Häälestage tekstuuri ja kohandage alkoholi/suhkru tasakaalu, kuni saavutate täiusliku jääjoogi.

ET

VEATABEL

No	Väljaanne	Analüüs	Lahendus
1	Kõik märgutuled vilguvad.	Trummel/anum pole korralikult paigaldatud.	Pange trummel/anum uuesti kokku ja veenduge, et see on küljel oleva nupu abil korralikult lukustatud. Enne trumli tagasi paigaldamist veenduge, et segamislaba on õigesti kokku pandud.
2	Kareduse indikaatortuli (❄) süttib esimesel tasemel. 	Anduriga võib olla probleem.	Palun eemaldage seade vooluvõrgust ja ühendage see uuesti. Seejärel lülitage toode sisse/välja nupu abil ja taaskäivitage programm. Kui probleem püsib, võtke ühendust meie teeninduskeskusega.
3	Kareduse indikaatortuli (❄) põleb kahel esimesel tasemel. 	Mootor on seisatud olekus blokeeritud või võib olla probleem Halli anduriga.	Palun eemaldage seade vooluvõrgust ja ühendage see uuesti. Seejärel lülitage toode sisse/välja nupu abil ja taaskäivitage programm. Kui probleem püsib, võtke ühendust meie teeninduskeskusega.
4	Kareduse indikaatortuli (❄) põleb kolmel tasemel 	Retseptis võib olla suur kogus alkoholi	Asendage madalama alkoholisisaldusega materjalidega
5	Kareduse indikaatortuli (❄) põleb neljal tasemel 	Madala suhkrusisaldusega materjalide kasutamise tõttu.	Asendage see suurema suhkrusisaldusega materjalidega.
6	Kareduse indikaatortuli (❄) põleb viiel tasemel 	Kompressor töötab aktiivselt üle 90 minuti.	Kompressor töötab aktiivselt üle 90 minuti. Palun ühendage seade lahti ja uuesti.

VEA KIRJELDUS	DETAIL	LAHENDUS
Seade ei tööta	Seade pole vooluvõrku ühendatud.	Ühenda seade vooluvõrku.
	Trummel pole õigesti paigas või lukustatud.	Kontrollige, et trummel oleks õigesti paigutatud või lukustatud, nagu juhistes näidatud.
	Palee ei ole kaanes õigesti asetatud.	Veenduge, et pael oleks õigesti paigutatud.
Liigne vibratsioon	Seade ei ole asetatud tasasele pinnale või ei ole stabiilne.	Asetage tasasele pinnale.
	Liiga palju koostisosi.	Vähendage töödeldavate koostisosade kogust (kuni MAX jooneni).
Raskused teatud retseptidega edu saavutamisel	Sobimatu retsept.	Teie isiklikud või internetist leitud retseptid ei pruugi teie seadmele ja selle lisatarvikutele (kogused, aeg jne) sobida. Enne retsepti alustamist veenduge, et järgite kasutusjuhendis toodud juhiseid.
	Programmi valiku viga.	Kontrollige, et kasutate oma retsepti jaoks õiget programmi.
Lekkimine läbi kaane	Vee maht on liiga suur.	Vähendage koostisosade kogust.
	Trummel pole õigesti paigas või lukustatud.	Lukustage trummel kindlalt mootoriploki külge.
	Pitser puudub.	Asetage tihend õigesse asendisse.
	Tihend on lõigatud või kahjustatud.	Vahetage tihend välja, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Mootori lõhn	Seadme esmakordsel kasutamisel või mootori ülekoormuse korral, mille on põhjustanud liiga palju koostisosi või liiga kõvad või liiga suured tükid.	Laske seadmel jahtuda (vähemalt 30 minutit) ja vähendage väikeses külmutusmootoriplokis olevate koostisosade kogust.

OPIS

PROIZVOD:

A. Zaklopka za punjenje i poklopac
B. Bubanj
C. Brava
D. Hladni element
E. Miješanje blijede
F. Servisna ručka
G. Izljev za izlijevanje
H. Posuda za vodu
I. Baza motora
J. Upravljačka Ploča
K. Posuda za kapanje

PRIBOR:

L. Čaše za posluživanje
M. Posude za pohranu
N. Izmjenjivi izljevci

OPREZ:

Sigurnosne upute sastavni su dio uređaja. Molimo vas da ih pažljivo pročitate prije prve upotrebe novog uređaja. Držite ih pri ruci. Uređaj će se pokrenuti samo ako su lonac za miješanje i bubanj ispravno postavljeni na hladni grijač.

UPRAVLJAČKA PLOČA

PRESETOVI

5 jedinstvenih presetova (mekani sladoled, smrznuti jogurt, mliječni shake, koktel, ledena kaša, ispiranje).

CIKLUS ISPIRANJA

Ovaj ciklus miješa, bez hlađenja, kako bi isprao uređaj i olakšao čišćenje.

POSLUŽIVANJE

Pritisnite ovu tipku prije posluživanja. To će pomoći u poboljšanju kvalitete posluživanja.

POSTAVKA KONTROLE TEMPERATURE

Svaka unaprijed postavljena postavka započet će na zadanoj/optimalnoj temperaturi za idealnu teksturu. Ako želite, prilagodite temperaturu za svoju personaliziranu savršenu teksturu smrznutog deserta ili napitka:

- Za gušće, hladnije smrznute deserte ili pića, povećajte temperaturu pritiskom na gornju pahuljicu na upravljačkoj ploči.
- Za mekše smrznute deserte ili napitke, smanjite temperaturu pritiskom na donju pahuljicu na upravljačkoj ploči.

UKLJUČIVANJE

Pritisnite gumb UKLJUČENO/ ISKLJUČENO na prednjoj strani uređaja kako biste ga uključili i isključili. Pritisnite gumb Start/Stop za aktiviranje ili zaustavljanje programa.

PRIJE PRVE UPORABE

VAŽNO: Prije upotrebe, proizvod postavite na stabilnu površinu najmanje 2 sata. Ovo razdoblje čekanja omogućuje rashladnom sredstvu da se istaloži u kondenzatoru, osiguravajući sigurne i optimalne performanse.

Prije prve upotrebe, potpuno rastavite proizvod (Slike 22-26) i isperite dijelove koji su bili u kontaktu s hranom (bubanj (B), posuda za miješanje (E), izljev za izlijevanje (G), posuda za vodu (H)) kao i pribor sapunicom.

OPREZ:

- Ne uranjajte uređaj (uključujući bazu motora (I)) u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Nikada ne držite bazu motora (I) pod mlazom vode.
- Za čišćenje vanjske strane baze motora (I) upotrijebite vlažnu krpu i temeljito osušite.
- Prije upotrebe uređaja provjerite je li sva ambalaža uklonjena.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte sigurnosne upute i ovu knjižicu te ih sačuvajte za buduću upotrebu.
- Ovaj uređaj nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili im nije pružena uputa o korištenju uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, nemojte koristiti uređaj; mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni agent ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj se može koristiti do nadmorske visine od 2000 metara.
- Uvijek isključite uređaj iz struje ako ga ostavljate bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Prije prve upotrebe provjerite jesu li s uređaja uklonjeni svi materijali za pakiranje i sve promotivne etikete ili naljepnice.
- Ovaj uređaj namijenjen je za korištenje u kućanstvu i sličnim primjenama, osim:
  - kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - seoskim kućama;
  - za goste hotela, motela i drugih stambenih okruženja;
  - okruženja tipa noćenja s doručkom.
- Isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje prije mijenjanja pribora ili približavanja dijelovima koji se pomiču tijekom upotrebe.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija ako su pod nadzorom ili ako su upućena u siguran način korištenja uređaja te ako razumiju opasnosti. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece.
- Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobile upute o sigurnom korištenju uređaja i ako razumiju povezane opasnosti.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom upotrebe.
- Kako biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte stavljati kabel, utikač ili bazu uređaja u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Ne koristiti na otvorenom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom korištenju uređaja te razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ne punite posudu iznad oznake za maksimalno punjenje. Pogledajte recepte.
- Uređaj spajajte samo na mrežni napon koji odgovara naponu navedenom na pločici s oznakom vašeg uređaja.
- Isključite stroj iz električne mreže kad god ga ne koristite.
- Za pravilnu montažu i demontažu dodatne opreme pogledajte upute.
- Za početno i redovito čišćenje površina u dodiru s hranom te za čišćenje i održavanje vašeg uređaja pogledajte upute.
- Za postavke vremena rada i brzine za vaš uređaj pogledajte upute.
- Oprez: možete se ozlijediti ako nepravilno koristite uređaj.
- Oprez: Kako biste spriječili bilo kakav rizik od ozljeda, budite pažljivi pri rukovanju oštricama, pražnjenju i čišćenju posude.

- Uređaj uvijek koristite na ravnoj, stabilnoj, toplinski otpornoj površini koja je zaštićena od drugih izvora topline ili prskanja vode.
- UPOZORENJE: Rešetku ventilatora koja se nalazi iza uređaja održavajte čistom i redovito je brišite od prašine usisavačem.
- UPOZORENJE: Prilikom postavljanja uređaja provjerite da kabel za napajanje nije priklješten ili oštećen.
- UPOZORENJE: Ne postavljajte više prijenosnih utičnica ili prijenosnih izvora napajanja na stražnju stranu uređaja.
- Kako biste smanjili rizik od ozljeda, požara, strujnog udara ili oštećenja imovine, uvijek se moraju slijediti osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeća numerirana upozorenja i upute. NE koristite uređaj za drugu namjenu osim za onu za koju je namijenjen.
- Ne koristite mehaničke uređaje ili druga sredstva za ubrzavanje procesa odmrzavanja, osim onih koje preporučuje proizvođač.
- Držite ruke, kosu i odjeću podalje od spremnika tijekom utovara i rada.
- ⚠ UPOZORENJE: opasnost od požara / zapaljivih materijala. Kako biste zaštitili osobe od požara, strujnog udara i tjelesnih ozljeda, nemojte uranjati kabel za napajanje, utikač uređaja ili sam uređaj u vodu ili druge tekućine. Nikada ne isključujte uređaj mokrim rukama. U slučaju nužde odmah isključite uređaj iz struje.
- Ovaj proizvod koristi R290 kao rashladni plin.
- Opasnost od požara ili eksplozije. Korišteno zapaljivo rashladno sredstvo. NE probijajte cijevi za rashladno sredstvo. Proizvod odložite u skladu s važećim saveznim ili lokalnim propisima koji se odnose na zapaljiva rashladna sredstva.
- Plin je zapaljiv, ali u normalnim radnim uvjetima ne predstavlja rizik za korisnika jer je sigurno sadržan u zatvorenom sustavu unutar proizvoda. Ako proizvod padne ili se ošteti, moguće je da plin iscuri. U takvim okolnostima plin se može zapaliti ako je izložen izvorima paljenja poput otvorenog plamena.
- Prilikom transporta ovog proizvoda pazite da proizvod ne padne ili ne bude oštećen.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem kabela.
- Ne stavljajte uređaj na plinski ili električni štednjak, niti u blizinu takvih izvora topline, niti u vruću pećnicu.
- Ne pohranjujte eksplozivne tvari poput aerosolnih limenki sa zapaljivim potisnim plinom u ovom uređaju.
- UPOZORENJE: Ventilacijske otvore u kućištu uređaja ili u ugrađenoj konstrukciji držite čistima.
- UPOZORENJE: Ne oštetite rashladni krug.
- UPOZORENJE: Uređaj odložite samo u ovlaštenom centru za odlaganje otpada. Ne izlažite plamenu.
- UPOZORENJE: Ne koristite električne uređaje unutar odjeljaka za pohranu hrane uređaja, osim ako nisu tipa koji preporučuje proizvođač.
- Kako biste izbjegli kontaminaciju hrane, molimo vas da se pridržavate sljedećih uputa

  Dugotrajno otvaranje vrata može uzrokovati značajan porast temperature u odjeljcima uređaja.

  Redovito čistite površine koje mogu doći u kontakt s hranom i dostupne odvodne sustave.

  Ako rashladni uređaj ostane prazan dulje vrijeme, isključite ga, odmrznite, očistite, osušite i ostavite vrata otvorena kako biste spriječili stvaranje plijesni unutar uređaja.

U skladu s važećim propisima o oznaci CE, informacije o potrošnji energije u stanju isključenosti, stanju pripravnosti (*) i umreženom stanju pripravnosti (*) dostupne su na www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com ili www.krups.com (*). Ovi podaci pokazuju potrošnju energije vašeg uređaja kada je spojen, ali nije aktivan. Radi uštede energije, automatski se prebacuje na ove načine rada nakon upotrebe. Ako želite izmijeniti ovu postavku (*), pogledajte korisnički priručnik. Imajte na umu da će to povećati potrošnju energije. (*)ovisno o modelu.

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

ⓘ Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.

➲ Odnesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

SASTAVITE SVOJ PROIZVOD

Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, toplinski otpornu površinu, dalje od izvora topline i prskanja vode.

Ugradite posudu za vodu (H) ispod kondenzatora gurajući je u utore šine (Slika 3). Ugradite miješalice (E) gurajući ih preko hladnog elementa dok ne sjednu na mjesto na klinu (Slika 4). Zatim ugradite bubanj (B) gurajući ga preko miješalice dok ne sjedne na mjesto na klinu (Slika 5).

Učvrstite bubanj okretanjem brave (C) (Slika 6). Umetnite posudu za prikupljanje ispred motora baze dok ne klikne na mjesto (Slika 7)

UPOZORENJE: Uređaj držite uspravno najmanje 2 sata prije prve upotrebe.

KORIŠTENJE VAŠEG PROIZVODA

Uključite uređaj u struju. Otvorite otvor za punjenje i poklopac (A) na vrhu bubnja (B). Dodajte tekućinu(e) kroz otvor za punjenje (A) (Slika 10). Dodajte pripravak između minimalne i maksimalne razine označene na bubnju.

⚠ Prije punjenja pripravkom provjerite je li bačva pravilno zaključana (slika 6).

Uključite uređaj. Otvorite poklopac za punjenje (A) na vrhu bačve (B). Dodajte tekućinu(e) kroz otvor za punjenje (A) (slika 10). Pogledajte tablicu u nastavku za minimalne i maksimalne ulazne količine:

HR

Vrsta recepta	Minimum	Maksimalno
Pića	550 ml	1200 ml
Sladoled / Smrznuti jogurt	800 ml	1000 ml

Pritisnite gumb UKLJUČENO/ISKLJUČENO na upravljačkoj ploči (J) za pokretanje uređaja.

POSTAVKA KONTROLE TEMPERATURE

Svaki program je unaprijed postavljen na idealnu temperaturu recepta kako bi se osigurala najbolja tekstura. Možete prilagoditi temperaturu ako želite postići željenu konzistenciju.

Recept	Idealna postavka temperature
Meki sladoled	●●●●○
Smrznuti jogurt	●●●●○
Milkshakeovi	●●●○○
Koktel	●●●○○
Bljuzgav	●●○○○

Proizvod ima 5 LED traka za podešavanje intenziteta rada za svaki recept, s razinama u rasponu od 1 do 5. Dva gumba u obliku pahuljice (+ i –) omogućuju vam povećanje ili smanjenje odabrane razine:

- Razina 1: Manje hladnoće
- Razina 5: Najhladnija postavka ❄

Odaberite željenu unaprijed postavljenu postavku pritiskom na dodirni gumb (slika 14). Unaprijed postavljena postavka će se pokrenuti na zadanoj/optimalnoj postavci temperature. Zatim pritisnite Start za početak recepta.

Po želji, čvrstoću pripreme možete prilagoditi pritiskom na tipke +/- u obliku pahuljice (slika 12).

Pritisnite tipku Start/Stop na upravljačkoj ploči (J). (slika 13)

Odaberite željenu unaprijed postavljenu postavku pritiskom na dodir (slika 11). Unaprijed postavljena postavka će se pokrenuti na zadanoj/optimalnoj temperaturi. Po želji prilagodite temperaturu za savršenu teksturu smrznutog napitka.

Kada je recept gotov, uređaj će dva puta zvučno oglasiti, a LED diode će ostati stalno svijetliti kada recept dostigne postavljenu temperaturu. Nakon što unaprijed postavljena temperatura dostigne željenu temperaturu, uređaj će nastaviti raditi kako bi je održao na idealnoj razini i pripremio vaš recept za doziranje.

NAPOMENA: Za sladoled i smrznuti jogurt preporučujemo da smjesu izvadite unutar 30 minuta i stavite je u zamrzivač.

Inače, smjesa se može pretvoriti u maslac.

Priprema mekog sladoleda može trajati i do 15-60 minuta, ovisno o sastojcima, količini i početnoj temperaturi.

Stavite šalicu na posudu za kapanje (K), ispod ručke za posluživanje (F) i pritisnite gumb POSLUŽIVANJE. Za točenje, polako povucite ručku za posluživanje (F). Za zaustavljanje, otpustite ručku i vratite je na mjesto. Ostavite uređaj u radu tijekom točenja.

NAPOMENA: Zaustavljanjem uređaja također se zaustavlja puž i proces hlađenja. Uređaj morat ćete održavati u radu kako biste ispustili sadržaj.

Preporučujemo da šalicu postavite što bliže izlaznom otvoru kako biste poboljšali iskustvo posluživanja.

U bilo kojem trenutku možete otvoriti gornja vrata kako biste dodali još pripravka, šećera ili sirupa.

NAPOMENA: Nemojte dodavati čvrste sastojke poput voća, orašastih plodova, čokoladnih mrvica, čvrstog sladoleda ili smrznutog voća.

PROGRAMI

Unaprijed postavljeno meko posluživanje		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programi	Meki sladoled	Smrznuti jogurt
Detalji programa	Savršeno za pripremu kremastog sladoleda koristeći recepte na bazi mliječnih proizvoda i okuse po vašem izboru.	Vaši omiljeni jogurti pretvoreni su u zdrave smrznute deserte.
Neophodno *+ Izborno*	**Krema ili mlijeko + punomasno vrhnje + šećer** *+ preljev* *+ sok* *+ pasta* *Sve sastojke treba prethodno pomiješati prije ulijevanja u uređaj. U bubanj ne smiju ići čvrsti sastojci.*	**Sve vrste jogurta + mlijeko + šećer ili zamjena (med / agavin sirup)** *+ preljev* *+ sok* *+ pasta* *Sve sastojke treba prethodno pomiješati prije ulijevanja u uređaj. U bubanj ne smiju ići čvrsti sastojci.*
Približna unaprijed postavljena duljina	20-40 minuta *Vrijeme obrade varirat će ovisno o odabranom načinu rada, temperaturi smjese i količini u posudi za miješanje.	
Primjer recepta	- Meki čokoladni sladoled - Meki sladoled od kikirikija	- Smrznuti jogurt s miješanim bobičastim voćem - Smrznuti jogurt s medom
Nakon završetka programa, možete dodati novi pripravak i ponovno pokrenuti program.		

Predefinirane postavke za piće			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
PROGRAMI	Milkshake	Koktel	Bljuzgav
Detalji programa	Glatki milkshakeovi u tren oka miješanjem vašeg omiljenog domaćeg sladoleda, mlijeka i dodataka.	Idealno za pripremu smrznutih napitaka koji sadrže alkohol i/ili vodu	Idealno za pripremu napitaka za gašenje žeđi s fino granuliranom teksturom. Nemojte koristiti voćne sokove ili preljev, koji bi dali teksturu sličnu sorbetu.
Neophodno *+ Izborno*	**Mlijeko** **Šećer ili zamjena (med / agavin sirup)** *+ Voćni sok* *+ Krema* *+ Voće (cijelo / preljev / sok / pasta)*	**Voda** **Gazirana pića** **Šećer ili zamjena (med / agavin sirup)** *+ Alkohol* *+ Limunov sok* *+ Voćni sok*	**Voda + aromatizirani šećer Sirup** **Gazirana pića**
	Sve sastojke treba prethodno pomiješati prije ulijevanja u uređaj. U bubanj ne smiju ići čvrsti sastojci.		
Približna unaprijed postavljena duljina	20-40 minuta *Vrijeme obrade varirat će ovisno o odabranom načinu rada, temperaturi smjese i količini u posudi za miješanje.		
Primjer recepta	Milkshake od banane Frappé	Margarita Mojito ili Virgin mojito	Glazirana limunada Ledena kaša od višnje i kole
Nakon završetka programa, možete dodati novi pripravak i ponovno pokrenuti unaprijed postavljenu postavku.			

Dodaci		
	Rinsing	Serve
Detalji programa	Ovaj program temeljito ispire blok motora (cilindar i paljenje) kako bi čišćenje spužvom bilo lakše.	Pritisnite ovu tipku prije posluživanja vašeg jela. To će pomoći u poboljšanju performansi posluživanja.
Neophodno *Izborno*	**1000 ml vode** 1 kap tekućine za pranje posuđa	**Sve pripreme**

RECEPTI ZA POČETAK

Program:	**Koktel**
Recept:	Margarita

HR

Sastojci (1200 g):

	g	%
Voda	660	55%
Limunov sok	140	12%
Šećer	180	15%
Tekila	110	9%
Narančasti liker, zamijeniti tekilom ako nije dostupan	110	9%

Priprema:
1. U veliku zdjelu ulijte: vodu, sok od limuna, tekilu, cointreau i šećer.
2. Dobro miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane homogena i dobro otopljena.
3. Ulijte smjesu izravno u aparat.
4. Pritisnite gumb za koktele i Start.

Program:	**Bljuzgav**
Recept:	**Cola slushy**

Sastojci (1200 g):

	g	%
Pjenušavo piće s okusom kole	1200	100%

Priprema:
1. Ulijte sodu direktno u aparat.

Program:	**Milkshake**
Recept:	**Milkshake od vanilije**

Sastojci (1200 g):

	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	680	57%
Šećer	110	9%
Vrhnje (30% masti)	410	34%
Ekstrakt vanilije	5	0%

Recept s vrhnjem s 39% masti	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	790	66%
Šećer	115	10%
Vrhnje (30% masti)	290	24%
Ekstrakt vanilije	5	0%

Priprema:
1. U veliku zdjelu ulijte: punomasno mlijeko, tekuće vrhnje za kuhanje, šećer i ekstrakt vanilije.
2. Dobro miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane homogena i dobro otopljena.
3. Ulijte smjesu izravno u aparat.

Program:	**Meki sladoled**
Recept:	**Sladoled od vanilije**

Sastojci (1000 g):

	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	470	47%
Šećer	130	13%
Vrhnje (30% masti)	400	40%
Ekstrakt vanilije	5	1%

Recept s vrhnjem s 39% masti	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	565	57%
Šećer	130	13%
Vrhnje (30% masti)	300	30%
Ekstrakt vanilije	5	1%

Priprema:
1. U veliku zdjelu ulijte: punomasno mlijeko, tekuće vrhnje za kuhanje, šećer i ekstrakt vanilije.
2. Dobro miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane homogena i dobro otopljena.
3. Ulijte smjesu izravno u aparat.

Program:	**Smrznuti jogurt**
Recept:	**Klasični smrznuti jogurt**

Sastojci (1000 g):

	g	%
Punomasno mlijeko (3,5% masti)	260	26%
Grčki jogurt (10% masti)	600	60%
Šećer	135	14%

Priprema:

1. U veliku zdjelu ulijte: punomasno mlijeko, grčki jogurt i šećer.
2. Dobro miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane homogena i dobro otopljena.
3. Ulijte smjesu izravno u aparat.

Skenirajte QR kod kako biste otkrili više od 50 recepata za potpunu inspiraciju

ISPIRANJE PROIZVODA ZA LAKŠE ČIŠĆENJE

KORIŠTENJE CIKLUSA ISPIRANJA: Ovaj ciklus okreće lopaticu za miješanje, bez hlađenja, kako bi isprao uređaj.

1. Prije pokretanja ciklusa ispiranja, molimo vas da ispustite preostali pripravak iz bubnja.
2. Provjerite je li ručka u gornjem položaju.
3. Dodajte toplu vodu do 1000 ml i pritisnite gumb ISPIRANJE (slika 16-17). Pričekajte malo, a zatim polako ispustite vodu iz uređaja povlačenjem ručke za posluživanje (slika 18).
4. Pritisnite gumb UKLJUČENO/ISKLJUČENO da biste isključili uređaj.
5. Ponavljajte dok se pripravak ne ispere s bubnja. Nakon korištenja ciklusa ISPIRANJA, rastavite proizvod (slika 19-26) i operite sve dijelove ručno ili u perilici posuđa kako biste potpuno očistili uređaj nakon svake upotrebe.

⚠ **NAPOMENA:** Voda će se brzo isprazniti. Obavezno koristite veliku posudu za njezino prikupljanje.

RASTAVLJANJE I ČIŠĆENJE

1. Pazite da u bubnju ne ostane tekućine.
2. Otključajte bubanj okretanjem desnog gumba i lagano ga uklonite iz uređaja. Pazite da je bubanj nagnut prema dolje kako biste spriječili prolijevanje preostale tekućine na stražnjoj strani bubnja (slika 21). Stavite sa strane.
3. Izvucite posudu za miješanje s kondenzatora (slika 22). Izvucite posudu za vodu iz uređaja jer u posudi za vodu može biti preostale tekućine (slika 23). Stavite sve dijelove sa strane.

Obrišite jedinicu ispod kondenzatora dezinficiranom ili toplom, vlažnom krpom. Ako je potrebno, uklonite poklopac izljeva za izlijevanje.

Ručno operite sve dijelove u toploj vodi sa sapunom ili upotrijebite perilicu posuđa. (Za više detalja o dijelovima za čišćenje pogledajte sliku 16-18). Prije ponovnog sastavljanja i/ili spremanja uređaja, ostavite sve dijelove da se potpuno osuše.

⚠ **OPREZ:**

Ne uranjajte uređaj (uključujući bazu motora (I)) u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Nikada ne držite bazu motora (I) pod mlazom vode. Za čišćenje vanjske strane baze motora (I) koristite vlažnu krpu i temeljito osušite.

⚠ **NAPOMENA:** Neki sastojci jarkih boja mogu ostaviti blage mrlje na bubnju. To ne utječe na performanse perilice. Najbolja praksa je prati odmah nakon upotrebe kako bi se ova situacija svela na najmanju moguću mjeru.

SMJERNICE ZA POSLUŽIVANJE MEKIH PILEĆIH KREMA (SLADOLED I SMRZNUTI JOGURT)

POTREBAN SADRŽAJ ŠEĆERA/MASTI

Svi unosi moraju sadržavati najmanje 7% šećera kako bi se spriječilo potpuno smrzavanje (Na primjer: Voda se može smrznuti u ledene blokove ako se ne doda šećer. Mlijeko će također morati sadržavati sastojke bogate šećerom/mastima (npr. vrhnje) kako bi se dobili kremasti smrznuti rezultati, a ne led.)

Recepti za sladoled i smrznuti jogurt **uvijek moraju sadržavati šećer** (najmanje **70 g na 900 g**) ili barem slatko voće (u velikoj količini, barem 2/3 voća u cijelom receptu). U svakom slučaju, ako se stvore velike kockice leda, odmah **dodajte u smjesu barem 60 g šećera** (ili meda, ili agavinog sirupa...).

Upozorenje na nizak šećer:

Ako je sadržaj šećera u ulazu prenizak, uređaj će to detektirati i izdati upozorenje. Indikator tvrdoće svijetli na četiri.

Ako pripravak ne zadovoljava minimalni unos ukupnog šećera:

Dodajte 1-2 žlice aromatiziranog sirupa, šećera, šećera od trske, kokosovog šećera, javorovog sirupa, agave, šećernog sirupa ili meda po porciji. Može se zamrzavati tijekom vremena zamrzavanja. Za sljedeće prigode dodajte još šećera u pripremljeni proizvod prije ulijevanja u uređaj.

⚠ **NAPOMENA:** Umjetna sladila neće pomoći u zadovoljavanju ukupnih potreba za šećerom.

Svježe iscijeđeni sokovi poput soka od jabuke i naranče sadrže prirodne šećere koji mogu pomoći u postizanju željene teksture

DIJETA I NAPITCI S NISKIM UDJELOM ŠEĆERA

Dijetalna i pića s niskim udjelom šećera neće se pretvoriti u kašu kada su jedini sastojak, jer će premalo šećera spriječiti pravilno zamrzavanje recepata. Da biste svoja omiljena dijetalna i pića s niskim udjelom šećera pretvorili u kašu, dodajte sirup ili šećer.

Vrsta recepta	Preporučeni uvjeti
Voćni sorbet (< 3% masti)	Šećer između **10 i 20%**
Standardni sladoled (3–10% masti)	Šećer između **7 i 20%**
Čokoladni sladoled (10–18% masti)	Šećer između **7 i 20%**
Previše bogato masnoćama (> 18%) ili šećerom (> 25%)	✕ Ne preporučuje se (premekano, neće se smrznuti)

HR

Sadržaj šećera / Sadržaj masti	Voćni sorbet < 3% masti	Standardni sladoled 3–10% masti	Čokoladni sladoled 10–18% masti	Bogati sladoled > 18% masti
< 7% šećera	✗ Ne preporučuje se rizik od začepljenja			✗ Ne preporučuje se • premekano • neće se smrznuti
7–10% šećera	✗ Ne preporučuje se rizik od začepljenja	✓ Preporučena idealna tekstura	✓ Preporučena idealna tekstura	
10–20% šećera	⚠ Prihvatljiva, ali prosječna tekstura	✓ Preporučena idealna tekstura	✓ Preporučena idealna tekstura	
20–25% šećera	⚠ Moguće, ali previše slatko	⚠ Moguća, ali prosječna tekstura	✗ Ne preporučuje se premekano neće se smrznuti	
> 25% šećera	✗ Ne preporučuje se • premekano • neće se smrznuti			

PREPORUKA:

Koristite vrhnje s najmanje 30% masti
Koristite vrhnje s najmanje 3,5% masti

SMJERNICE ZA PIĆE

POTREBNI SADRŽAJ ŠEĆERA I/ILI ALKOHOLA

Svi unosi moraju sadržavati šećer i/ili alkohol kako bi se spriječilo potpuno smrzavanje.

Provjerite nutritivne vrijednosti na pakiranju s naznakom «bez šećera» / «šećeri»

Provjerite nutritivne vrijednosti na pakiranju s naznakom «SADRŽAJ ALKOHOLA»

	Količina	Mogu li ga koristiti?	Što dodati?
Šećeri	> 9 g/100 ml	✓ Može se koristiti bez dodanog šećera	
	Između 4 i 9 g/100 ml	✗ Ne može se koristiti bez ikakvih dodataka	✓ Dodajte 75 g šećera (za ukupnu količinu od 1200 g)
	0 g/100 ml	✗ Ne može se koristiti bez ikakvih dodataka	✓ Dodajte 120 g šećera (za ukupnu količinu od 1200 g)
Alkohol	> 5% vol.	✓ Može se koristiti bez dodanog šećera	
	< 5% vol.	✗ Ne može se koristiti bez ikakvih dodataka	✓ Dodajte 75 g šećera ili jačeg alkohola (za ukupnu količinu od 1200 g)

STRUČNI SAVJETI O PROGRAMIMA

Za recepte za slushi i milkshake koristite program Slushi ili Milkshake. Ali ako želite teksturiraniji rezultat od onog koji se dobiva, prebacite se na program Cocktail.

Za recepte za koktele, ako recept sadrži pića srednje jačine alkohola ili bez alkohola, profesionalni savjet bio bi započeti s programom Slushi, a kasnije prijeći na program Cocktail ako želite teksturiraniji rezultat.

HR

SMJERNICE ZA ALKOHOL

Prilikom korištenja unaprijed postavljenog smrznutog koktela, svi gotovi unosi (vino, pivo itd.) moraju sadržavati između 5% i 15% alkohola.

Za pripremu smrznutih koktela, pogledajte donju tablicu za maksimalni sadržaj alkohola/žestokog pića (vodka, tekila itd.) po ukupnoj veličini recepta.

UKUPNA VELIČINA RECEPTA	KOLIČINA (40% alkohola po volumenu)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Gornja tablica je vodič SAMO za dodavanje alkohola/žestokih pića (35%+). Prilikom korištenja drugih alkoholnih pića poput vina, piva, mineralne vode ili gotovih koktela, pogledajte donju tablicu ili vodič za No-Prep Slushies.

Ako piće prelazi maksimalnu količinu alkohola: Dodajte 60 ml vode po porciji kako biste razrijedili unos. Resetirajte uređaj pritiskom na unaprijed postavljenu tipku. Ponovno pokrenite uređaj ponovnim pritiskom na unaprijed postavljenu tipku.

⚠

GORNJA GRANICA: 16%

DONJA GRANICA: 5%

NE:

- **NE** DODAVAJTE vruće tekućine, led ili čvrste sastojke poput voća, čvrstog sladoleda ili smrznutog voća. Ulijte samo glatke, dobro izmiješane tekućine kako biste osigurali pravilno doziranje.
- **NE** pokušavajte obraditi rastresito smrznuto voće, čvrste blokove leda ili kockice leda u uređaju.

- **NE** DODAVAJTE dodatke izravno u posudu za miješanje.
- **NE** punite preko linije MAX FILL.
- **NE** uranjajte bazu kompresora u vodu. Umjesto toga, obrišite je vlažnom krpom.
- **NE** čistite dijelove abrazivnim sredstvima za čišćenje ili oštrim alatima.
- **NE** pohranjujte ništa unutar posude osim puža. Prebacite smrznute poslastice u hermetički zatvorenu posudu prikladnu za zamrzavanje radi duljeg skladištenja.
- **NE** STAVLJAJTE u mikrovalnu pećnicu posude ili pribor koji dolazi s uređajem.
- **NE** OSTAVLJAJTE uređaj u radu bez nadzora.
- **NE** Uvijek ga čvrsto držite hvatajući obje strane ispod baze motora.
- **NE** oštećujte rashladni krug. Ovo upozorenje odnosi se samo na uređaje s rashladnim krugovima kojima korisnik može pristupiti.
- **NE** držite uređaj hvatajući ga s obje strane ispod baze motora.

PREPORUKE I BITNE SMJERNICE

- Dodajte dodatke poput čokoladnih mrvica tek nakon što ste smjesu istisnuli u vlastitu zdjelu, posudu ili čašu.
- Uređaj uvijek držite uspravno.
- Uređaj UVIJEK koristite na suhoj i ravnoj površini.
- Osigurajte odgovarajuću ventilaciju: ostavite najmanje 10 cm prostora sa stražnje strane i sa strane kako biste spriječili pregrijavanje kompresora.
- Nikada ne blokirajte ventilacijske otvore u kućištu uređaja ili ugrađenoj strukturi.
- Koristite šećer — šećer osigurava da se smjesa neće smrznuti i daje joj pravu konzistenciju za točenje.
- Održavajte minimalni sadržaj šećera od 7% za sladoled i smrznuti jogurt te 10% za pića. Ako je vaš postotak ispod ovoga, dodajte sirup ili šećer za uravnoteženje. To će jamčiti dobru teksturu vaše smjese.
- Kada koristite sok ili gazirana pića, prvo ih promiješajte ili protresite kako biste smanjili karbonizaciju.
- Napunite uređaj do linije za maksimalno punjenje za najbolje performanse točenja.
- Ostavite dodatno vrijeme da se kompresor ohladi prilikom izrade uzastopnih serija.
- Koristite oblikovane dodatke za izlaz samo za sladoled. Uklonite ga za ostale smrznute poslastice kako biste spriječili začepljenje.
- Provjerite da svi pripravci sadrže najmanje 7 g šećera na 100 ml.
- Prilikom korištenja unaprijed postavljenog programa Smrznuti koktel, unosi moraju sadržavati između 5% i 15% alkohola.
- Za sladoled i smrznuti jogurt, točite unutar 30 minuta nakon završetka ciklusa kako biste izbjegli da se vaš pripravak pretvori u maslac.
- Za mliječni shake, koktel i slushi, uređaj možete pustiti da radi do 2 sati.
- Ponovite način ispiranja dok se svi ostaci smrznutog pića ne uklone iz isparivača.
- Koristite ciklus ispiranja prije rastavljanja i čišćenja dijelova.
- Podignite proizvod s baze motora prilikom pomicanja uređaja kako biste izbjegli pad proizvoda na pod.

ZABAVNI SAVJETI

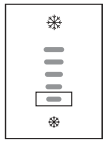
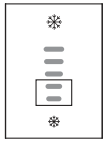
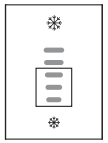
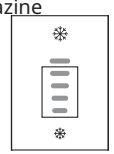
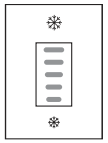
- Ohladite tekućine prije dodavanja u uređaj za brže rezultate.
- Za ekstra ledeno piće, prethodno ohladite čašu prije točenja.
- Hladni sastojci smanjuju vrijeme zamrzavanja.
- Ne brinite ako je vaša smjesa previše slatka prije zamrzavanja - smrznuti rezultati prirodno imaju manje slatki okus.
- Ostatke smrznutog sladoleda pohranite u zatvorenoj posudi u zamrzivaču. Nakon vremena zamrzavanja imat ćete novu teksturu sorbeta za svoj sladoled.

SAVJETI ZA SPAŠAVANJE RECEPTA

Ako se vaš napitak ne smrzava kako biste očekivali, pokušajte sljedeće:

- **Previše ledeno?** Dodajte malo više alkohola, dodajte šećer ili smanjite postavku teksture.
- **Previše mekano?** Povećajte postavku teksture, dodajte tekućine, malo smanjite alkohol, smanjite šećer.
- **Još uvijek ne valja?** Fino podesite teksturu i omjer alkohol/šećer dok ne dobijete savršeni slushie.

TABLICA POGREŠAKA

No	Izdati	Analiza	Otopina
1	Sve indikatorske lampice trepere.	Bubanj/posuda nije pravilno instalirana.	Ponovno sastavite bubanj/posudu i provjerite je li pravilno zaključana pomoću gumba sa strane sa strane. Prije ponovne ugradnje bubnja, provjerite je li lopatica za miješanje ispravno sastavljena.
2	Indikatorska lampica tvrdoće (❄) svijetli na prvoj razini 	Moguće je da postoji problem sa senzorom.	Isključite i ponovno uključite uređaj. Nakon toga uključite proizvod pomoću gumba za uključivanje/isključivanje i ponovno pokrenite program. Ako problem i dalje postoji, obratite se našem servisnom centru.
3	Indikatorska lampica tvrdoće ( ) svijetli na prve dvije razine. 	Motor je blokiran u zaustavljenom stanju ili postoji problem s Hallovim senzorom.	Isključite i ponovno uključite uređaj. Nakon toga uključite proizvod pomoću gumba za uključivanje/isključivanje i ponovno pokrenite program. Ako problem i dalje postoji, obratite se našem servisnom centru.
4	Indikatorska lampica tvrdoće (❄) svijetli na tri razine 	U receptu bi mogla biti velika količina alkohola	Zamijenite materijalima s nižom koncentracijom alkohola
5	Indikatorska lampica tvrdoće (❄) svijetli na četiri razine 	Zbog upotrebe materijala s niskim udjelom šećera.	Zamijenite materijalima s većim udjelom šećera.
6	Indikatorska lampica tvrdoće (❄) svijetli na pet razina 	Kompresor radi aktivno više od 90 minuta.	Kompresor radi aktivno više od 90 minuta. Molimo isključite i ponovno uključite uređaj.

HR

OPIS POGREŠKE	DETALJ	OTOPINA
Uređaj ne radi	Uređaj nije uključen u struju.	Uključite uređaj.
	Bubanj nije pravilno postavljen ili zaključan.	Provjerite je li bubanj ispravno postavljen ili zaključan kako je prikazano u uputama.
	Blijedo nije pravilno postavljeno u kapku.	Pazite da je blijedo pravilno postavljeno.
Prekomjerne vibracije	Uređaj nije postavljen na ravnu površinu ili nije stabilan.	Postavite na ravnu površinu.
	Previše sastojaka.	Smanjite količinu obrađenih sastojaka (do oznake MAX).
Teškoće u uspjehu s određenim receptima	Neprikladan recept.	Vaši osobni recepti ili oni preuzeti s interneta možda neće biti prikladni za vaš uređaj i njegovu dodatnu opremu (količine, trajanje itd.). Prije početka pripreme recepta, provjerite jeste li slijedili upute za uporabu navedene u uputama za uporabu.
	Greška u odabiru programa.	Provjerite koristite li ispravan program za svoj recept.
Propuštanje kroz poklopac	Količina vode je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka.
	Bubanj nije pravilno postavljen ili zaključan.	Čvrsto pričvrstite bubanj na blok motora.
	Nedostaje pečat.	Postavite brtvu na dobro mjesto.
	Pečat je prerezan ili oštećen.	Za promjenu brtve obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Miris motora	Prilikom prve upotrebe uređaja ili u slučaju preopterećenja motora uzrokovanog previše sastojaka ili komadima koji su pretvrdi ili preveliki.	Ostavite uređaj da se ohladi (najmanje 30 minuta) i smanjite količinu sastojaka u malom bloku motora za zamrzavanje.

OPIS

IZDELEK:

A. Polnilna loputa in pokrov
B. Boben
C. Zaklepanje
D. Hladni element
E. Mešanje bledo
F. Servisna ročica
G. Izlivna odprtina
H. Pladenj za vodo
I. Podnožje motorja
J. Nadzorna Plošča
K. Pladenj za kapljanje

DODATKI:

L. Servirni kozarci
M. Posode za shranjevanje
N. Zamenljivi izlivniki

POZOR:

Varnostna navodila so sestavni del naprave. Pred prvo uporabo nove naprave jih natančno preberite. Imejte jih pri roki. Naprava se bo zagnala le, če boben za mešanje in boben pravilno nameščena na hladilnem grelcu.

NADZORNA PLOŠČA

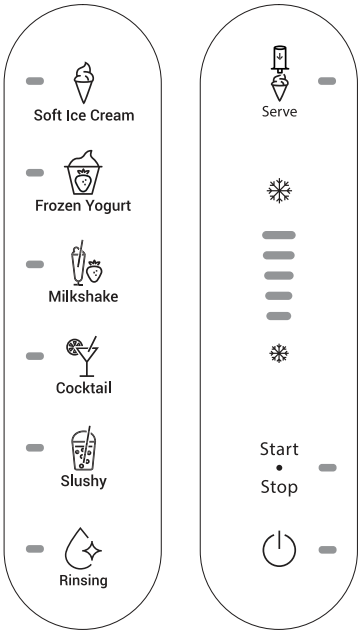
SL

PREDNASTAVITVE

5 edinstvenih prednastavitev (mehki sladoled, zamrznjen jogurt, mlečni napitek, koktajl, ledena kaša, izpiranje).

CIKEL IZPIRANJA

Ta cikel meša, brez hlajenja, za izpiranje enote in lažje čiščenje.



POSTREZITE

Pritisnite ta gumb, preden postrežete svojo jed. To bo izboljšalo učinkovitost serviranja.

NASTAVITEV TEMPERATURE

Vsaka prednastavitev se bo začela pri privzeti/optimalni temperaturi za idealno teksturo. Če želite, prilagodite temperaturo za svojo popolno zamrznjeno sladico ali teksturo pijače:

- Za gostejše, hladnejše zamrznjene sladice ali pijače povečajte temperaturo s pritiskom na zgornjo snežinko na nadzorni plošči.
- Za bolj mehke zamrznjene sladice ali pijače znižajte temperaturo s pritiskom na spodnjo snežinko na nadzorni plošči.

VKLOP

Pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP na sprednji strani enote, da jo vklopite ali izklopite. Pritisnite gumb Zagon/Ustavitev, da aktivirate ali ustavite program.

PRED PRVO UPORABO

POMEMBNO: Izdelek pred uporabo postavite na stabilno površino vsaj 2 uri. Ta čakalna doba omogoča, da se hladilno sredstvo usede v kondenzatorju, kar zagotavlja varno in optimalno delovanje.

Pred prvo uporabo izdelek popolnoma razstavite (slike 22–26) in dele, ki so bili v stiku s hrano (boben (B), mešalna posoda (E), izlivna odprtina (G), pladenj za vodo (H)), ter dodatke sperite z milnico.

POZOR:

- Naprave (vključno z motornim podstavkom (I)) ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Nikoli ne držite motornega podstavka (I) pod tekočo vodo.
- Za čiščenje zunanjosti motornega podstavka (I) uporabite vlažno krpo in jo temeljito posušite.
- Pred uporabo naprave se prepričajte, da je bila odstranjena vsa embalaža.

VARNOSTNA NAVODILA

- Pred prvo uporabo natančno preberite varnostna navodila in to knjižico ter jih shranite za poznejšo uporabo.
- Ta naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali navodili glede uporabe naprave s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroke je treba nadzorovati, da se zagotovi, da se ne igrajo z napravo.
- Če je napajalni kabel poškodovan, naprave ne uporabljajte; zamenjati ga mora proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- To napravo je mogoče uporabljati do nadmorske višine 2000 metrov.
- Napravo vedno izključite iz električnega omrežja, če je pustite brez nadzora in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Pred prvo uporabo se prepričajte, da ste z naprave odstranili vso embalažo in morebitne promocijske etikete ali nalepke.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih, razen:
  - kuhinjskih prostorov za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - kmečkih hiš;
  - za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
  - okolic tipa prenočišča z zajtrkom.
- Preden menjate dodatke ali se približujete delom, ki se med uporabo premikajo, izklopite napravo in jo izključite iz električnega omrežja.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, če so pod nadzorom ali če so prejeli navodila o varni uporabi naprave in če razumejo morebitne nevarnosti. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so stari 8 let in več ter so pod nadzorom. Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok.
- Naprave lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali če so prejele navodila o varni uporabi naprave in če razumejo morebitne nevarnosti.
- Naprave med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Za zaščito pred nevarnostjo električnega udara ne potapljajte kabla, vtiča ali podnožja naprave v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Ne uporabljajte na prostem.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali če so prejeli navodila o varni uporabi naprave in razumejo morebitne nevarnosti. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Posode ne napolnite čez oznako za največje polnjenje. Glejte recepte.
- Napravo priključite le na omrežno napetost, ki se ujema z napetostjo, navedeno na nalepki z oznako vaše naprave.
- Stroja izključite iz električnega omrežja, kadar ga ne uporabljate.
- Za pravilno montažo in demontažo dodatne opreme glejte navodila.
- Za začetno in redno čiščenje površin, ki so v stiku z živili, ter za čiščenje in vzdrževanje naprave glejte navodila.
- Za nastavitve časa delovanja in hitrosti za vašo napravo glejte navodila.
- Pozor: če napravo uporabljate nepravilno, se lahko poškodujete.
- Pozor: Da preprečite morebitne poškodbe, bodite previdni pri rokovanju z rezili, praznjenju in čiščenju posode.
- Napravo vedno uporabljajte na ravni, stabilni in toplotno odporni površini, ki je zaščitena pred drugimi viri toplote ali brizganjem vode.
- OPOZORILO: Rešetko prezračevanja za napravo vzdržujte čisto in jo redno brišite s sesalnikom.

- OPOZORILO: Pri nameščanju naprave se prepričajte, da napajalni kabel ni ukleščen ali poškodovan.
- OPOZORILO: Na zadnji strani naprave ne nameščajte več prenosnih vtičnic ali prenosnih napajalnikov.
- Da bi zmanjšali tveganje poškodb, požara, električnega udara ali materialne škode, je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi oštevilčenimi opozorili in navodili. Naprave NE uporabljajte za druge namene, kot za tiste, za katere je namenjena.
- Ne uporabljajte mehanskih naprav ali drugih sredstev za pospešitev postopka odmrzovanja, razen tistih, ki jih priporoča proizvajalec.
- Med natovarjanjem in uporabo držite roke, lase in oblačila izven dosega zabojnika.
- ⚠ OPOZORILO: nevarnost požara / vnetljivi materiali. Za zaščito pred požarom, električnim udarom in telesnimi poškodbami ne potapljajte omrežnega kabla, vtiča naprave ali same naprave v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne izklapljajte iz električnega omrežja z mokrimi rokami. V nujnih primerih napravo takoj izklopite iz električnega omrežja.
- Ta izdelek uporablja hladilni plin R290.
- Nevarnost požara ali eksplozije. Uporabljeno je vnetljivo hladilno sredstvo. NE prebadajte cevi za hladilno sredstvo. Izdelek pravilno zavrzite v skladu z veljavnimi zveznimi ali lokalnimi predpisi o vnetljivih hladilnih sredstvih.
- Plin je vnetljiv, vendar v normalnih pogojih delovanja ne predstavlja nevarnosti za uporabnika, saj je varno shranjen v zaprtem sistemu znotraj izdelka. Če izdelek pade ali se poškoduje, lahko plin uide. V takih okoliščinah se lahko plin vžge, če je izpostavljen virom vžiga, kot je odprt ogenj.
- Pri prevozu tega izdelka pazite, da ne pade ali se ne poškoduje.
- Naprave ne izklapljajte iz električnega omrežja tako, da vlecete za kabel.
- Naprave ne postavljajte na plinski ali električni štedilnik, niti v bližino takšnih virov toplote, niti v vročo pečico.
- V tej napravi ne shranjujte eksplozivnih snovi, kot so aerosolne pločevinke z vnetljivim potisnim plinom.
- OPOZORILO: Prezračevalne odprtine v ohišju naprave ali v vgradni konstrukciji naj bodo proste.
- OPOZORILO: Ne poškodujte hladilnega kroga.
- OPOZORILO: Napravo oddajte le v pooblaščenem centru za odstranjevanje odpadkov. Ne izpostavljajte je ognju.
- OPOZORILO: V predalih za shranjevanje živil v napravi ne uporabljajte električnih naprav, razen če so takšne, kot jih priporoča proizvajalec.
- Da bi preprečili kontaminacijo hrane, upoštevajte naslednja navodila

  Dolgotrajno odpiranje vrat lahko povzroči znatno zvišanje temperature v predelkih naprave.

  Redno čistite površine, ki lahko pridejo v stik s hrano, in dostopne drenažne sisteme.

  Če hladilni aparat dlje časa pustite prazen, ga izklopite, odtajajte, očistite, posušite in pustite vrata odprta, da preprečite nastanek plesni v notranjosti aparata.

V skladu z veljavnimi predpisi o označevanju CE so informacije o porabi energije v stanju izključenosti, stanju pripravljenosti (*) in omrežnem stanju pripravljenosti (*) na voljo na www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com ali www.krups.com (*). Ti podatki prikazujejo porabo energije vaše naprave, ko je priključena, vendar ni aktivna. Za varčevanje z energijo se po uporabi samodejno preklopi na te načine(*). Če želite spremeniti to nastavitev (*), glejte uporabniški priročnik. Upoštevajte, da bo to povečalo porabo energije. (*)odvisno od modela.

Sodelujmo pri varovanju okolja!

Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.

Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

SL

SESTAVITE SVOJ IZDELEK

Napravo postavite na ravno, stabilno in toplotno odporno površino, stran od virov toplote in brizganja vode.

Namestite pladenj za vodo (H) pod kondenzator tako, da ga potisnete v utore tirnice (slika 3). Namestite mešalne lamele (E) tako, da jih potisnete čez hladni element, dokler se ne prilegajo na zatič (slika 4). Nato namestite boben (B) tako, da ga potisnete čez mešalno lopatico, dokler se ne prilega na zatič (slika 5).

Boben pritrdite tako, da obrnete ključavnico (C) (slika 6). Vstavite pladenj za zbiranje odpadne vode pred motor podnožje, dokler se ne zaskoči (slika 7).

POZOR: Pred prvo uporabo pustite napravo v pokončnem položaju vsaj 2 uri.

UPORABA IZDELKA

Priključite napravo. Odprite sifon in pokrov (A) na vrhu bobna (B). Dodajte tekočino(-e) skozi sifon (A) (slika 10). Dodajte pripravek med oznako min in max, označeno na bobnu.

⚠ Preden napolnite sod s pripravkom, se prepričajte, da je pravilno pritrjen (slika 6).

Priključite napravo. Odprite pokrov za polnjenje (A) na vrhu bobna (B). Tekočino/tekočine dodajte skozi sifon za polnjenje (A) (slika 10). Za minimalne in maksimalne vhodne količine glejte spodnjo tabelo:

Vrsta recepta	Minimalno	Največ
Pijače	550 ml	1200 ml
Sladoled / Zamrznjen jogurt	800 ml	1000 ml

Pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP na nadzorni plošči (J), da zaženete enoto.

NASTAVITEV TEMPERATURE

Vsak program je prednastavljen na idealno temperaturo za recept, da se zagotovi najboljša tekstura. Temperaturo lahko prilagodite, če želite doseči želeno gostoto.

Recept	Idealna nastavitev temperature
Mehki sladoled	●●●●○
Zamrznjen jogurt	●●●●○
Mlečni napitki	●●●○○
Koktajl	●●●○○
Bledasta	●●○○○

Izdelek ima 5 LED-lučk za nastavitev intenzivnosti delovanja za vsak recept, s stopnjami od 1 do 5. Dva gumba v obliki snežinke (+ in –) omogočata povečanje ali zmanjšanje izbrane stopnje:

- 1. stopnja: Manj mraza
- Stopnja 5: Najhladnejša nastavitev ❄

Želeno prednastavitev izberite s pritiskom na gumb na dotik (slika 14). Prednastavitev se bo zagnala pri privzeti/optimalni nastavitvi temperature. Nato pritisnite Start, da začnete recept.

Po želji lahko prilagodite trdoto priprave s pritiskom na gumba +/- v obliki snežinke (slika 12).

Pritisnite tipko Start/Stop na nadzorni plošči (J). (slika 13)

Želeno prednastavitev izberite s pritiskom na dotik (slika 11). Prednastavitev se bo začela pri privzeti/optimalni temperaturi. Po želji prilagodite temperaturo za popolno teksturo zamrznjene pijače.

Ko je recept pripravljen, bo enota dvakrat zapiskala in LED-lučke bodo neprekinjeno svetile, ko bo recept dosegel nastavljeno temperaturo. Ko prednastavljena temperatura doseže želeno temperaturo, bo enota nadaljevala z delovanjem, da jo bo vzdrževala na idealni ravni in da bo vaš recept pripravljen za točenje.

OPOMBA: Za sladoled in zamrznjen jogurt priporočamo, da mešanico vzamete iz hladilnika v 30 minutah in jo postavite v zamrzovalnik.

V nasprotnem primeru se lahko mešanica spremeni v maslo.

Priprava mehkega sladoleda lahko traja od 15 do 60 minut, odvisno od sestavin, količine in začetne temperature.

Postavite skodelico na pladenj za kapljanje (K) pod servisni ročaj (F) in pritisnite gumb SERVE. Za točenje počasi povlecite servisni ročaj (F). Za ustavitev spustite ročaj nazaj na svoje mesto. Med točenjem naj naprava deluje.

OPOMBA: Z zaustavitvijo enote se ustavi tudi polž in postopek hlajenja. Za točenje vsebine morate enoto pustiti vklopljeno.

Priporočamo, da skodelico postavite čim bližje izhodu za kavo, da izboljšate izkušnjo serviranja.

Zgornja vrata lahko kadar koli odprete, da dodate več pripravka, sladkorja ali sirupa.

OPOMBA: Ne dodajajte trdnih sestavin, kot so sadje, oreščki, čokoladni koščki, sladoled v trdni obliki ali zamrznjeno sadje.

PROGRAMI

SL

Prednastavitve mehkega serviranja		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programi	Mehki sladoled	Zamrznjen jogurt
Podrobnosti o programih	Idealno za pripravo kremastega sladoleda z uporabo receptov na osnovi mleka in okusov po vaši izbiri.	Vaši najljubši jogurti so se spremenili v zdrave zamrznjene sladice.
Potrebno *+ Neobvezno*	**Krema ali mleko + polnomastna smetana + sladkor** *+ preliv (coulis)* *+ sok (sočna mešanica)* *+ pasta (pastirska mešanica)* *Vse sestavine je treba predhodno zmešati, preden jih vlijete v napravo. V boben ne smejo iti trdne sestavine.*	**Vse vrste jogurta + mleko + sladkor ali nadomestek (med / agavin sirup)** *+ preliv (coulis)* *+ sok (sočna mešanica)* *+ pasta (pastirska mešanica)* *Vse sestavine je treba pred vlivanjem v napravo predhodno zmešati. V boben ne smejo iti trdne sestavine.*
Približna prednastavljena dolžina	20–40 minut *Čas obdelave se bo razlikoval glede na izbrani način, temperaturo mešanice in količino v mešalni posodi.	
Primer receptov	- Mehki čokoladni sladoled - Mehki arašidov sladoled	- Zamrznjen jogurt z mešanim jagodičevjem - Zamrznjen jogurt z medom
Po zaključku programa lahko dodate novo pripravo in ponovno zaženete program.		

Prednastavitve za pitje			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programi	Mlečni napitek	Koktajl	Bledasta
Podrobnosti o programih	Gladki mlečni napitki v trenutek z mešanjem vašega najljubšega domačega sladoleda, mleka in dodatkov.	Idealno za pripravo zamrznjenih pijač, ki vsebujejo alkohol in/ali vodo	Idealno za pripravo napitkov za gašenje žeje z drobno granulirano teksturo. Ne uporabljajte sadnih sokov ali preliva, saj bi to dalo teksturo, podobno sorbetu.
Potrebno *+ Neobvezno*	**Mleko** **Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup)** *+ Sadni sok* *+ Krema* *+ Sadje (celo / preliv / sok / pasta)*	**Voda** **Gazirana pijača** **Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup)** *+ Alkohol* *+ Limonin sok* *+ Sadni sok*	**Voda + aromatiziran sladkor Sirup** **Gazirana pijača**
	Vse sestavine je treba pred vlivanjem v napravo predhodno zmešati. V boben ne smejo iti trdne sestavine.		
Približna prednastavljena dolžina	20–40 minut *Čas obdelave se razlikuje glede na izbrani način, temperaturo mešanice in količino v mešalni posodi.		
Primer recepta	Bananin mlečni napitek Frape	Margarita Mojito ali Virgin mojito	Glazirana limonada Češnjeva koka-kola slush
Po zaključku programa lahko dodate novo pripravo in ponovno zaženete prednastavitev.			

Dodatki		
	Rinsing	Serve
Podrobnosti programa	Ta program temeljito spere blok motorja (cilinder in steklo), da olajša čiščenje z gobico.	Pred serviranjem pritisnite ta gumb. To bo izboljšalo učinkovitost serviranja.
Potrebno *Neobvezno*	**1000 ml vode** 1 kapljica detergenta za pomivanje posode	**Vse priprave**

RECEPTI ZA ZAČETEK

Program:	**Koktajl**
Recept:	**Margarita**

Sestavine (1200 g):

	g	%
Voda	660	55%
Limonin sok	140	12%
Sladkor	180	15%
Tekila	110	9%
Pomarančni liker, če ga ni na voljo, ga nadomestite s tekilo	110	9%

Priprava:

1. V veliko skledo nalijte: vodo, limonin sok, tekilo, cointreau in sladkor.
2. Dobro stepite, dokler zmes ni homogena in dobro raztopljena.
3. Zmes vlijte neposredno v aparat.
4. Pritisnite gumb za koktajl in zaženite.

Program:	**Bledasta**
Recept:	**Cola slushy**

SL

Sestavine (1200 g):

	g	%
Peneča pijača z okusom kole	1200	100%

Priprava:

1. Sodo nalijte neposredno v aparat.

Program:	**Mlečni napitek**
Recept:	**Vanilijev mlečni napitek**

Sestavine (1200 g):

	g	%
Polnomastno mleko (3,5 % maščobe)	680	57%
Sladkor	110	9%
Smetana (30 % maščobe)	410	34%
Izvleček vanilije	5	0%

Recept s smetano z 39 % maščobe	g	%
Polnomastno mleko (3,5 % maščobe)	790	66%
Sladkor	115	10%
Smetana (30 % maščobe)	290	24%
Izvleček vanilije	5	0%

Priprava:

1. V veliko skledo nalijte: polnomastno mleko, tekočo smetano, sladkor in vanilijev ekstrakt.
2. Dobro stepite, dokler zmes ni homogena in dobro raztopljena.
3. Zmes vlijte neposredno v aparat.

Program:	**Mehki sladoled**
Recept:	**Vanilijev sladoled**

Sestavine (1000 g):

	g	%
Polnomastno mleko (3,5 % maščobe)	470	47%
Sladkor	130	13%
Smetana (30 % maščobe)	400	40%
Izvleček vanilije	5	1%

Recept s smetano z 39 % maščobe	g	%
Polnomastno mleko (3,5 % maščobe)	565	57%
Sladkor	130	13%
Smetana (30 % maščobe)	300	30%
Izvleček vanilije	5	1%

Priprava:

1. V veliko skledo nalijte: polnomastno mleko, tekočo smetano, sladkor in vanilijev ekstrakt.
2. Dobro stepite, dokler zmes ni homogena in dobro raztopljena.
3. Zmes vlijte neposredno v aparat.

Program:	**Zamrznjen jogurt**
Recept:	**Klasični zamrznjeni jogurt**

Sestavine (1000 g):

	g	%
Polnomastno mleko (3,5 % maščobe)	260	26%
Grški jogurt (10 % maščobe)	600	60%
Sladkor	135	14%

Priprava:

1. V veliko skledo nalijte: polnomastno mleko, grški jogurt in sladkor.
2. Dobro stepite, dokler zmes ni homogena in dobro raztopljena.
3. Zmes vlijte neposredno v aparat.

Skenirajte QR kodo in odkrijte več kot 50 receptov za popoln navdih

IZPIRANJE IZDELKA ZA ENOSTAVNEJŠE ČIŠČENJE

UPORABA CIKLA IZPIRANJA: Ta cikel vrti mešalno lopatico brez hlajenja, da se enota izpere.

1. Preden zaženete cikel izpiranja, iz bobna izlijte preostanek pripravka.
2. Prepričajte se, da je ročaj v zgornjem položaju.
3. Dolijte toplo vodo do 1000 ml in pritisnite gumb IZPIRANJE (slika 16–17). Počakajte nekaj časa in nato počasi izlijte vodo iz enote tako, da potegnete za ročaj za serviranje (slika 18).
4. Pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP, da izklopite napravo.
5. Ponavljajte, dokler se pripravka ne izpere z bobna. Po uporabi cikla IZPIRANJA razstavite izdelek (slika 19–26) in vse dele operite ročno ali v pomivalnem stroju, da enoto po vsaki uporabi popolnoma očistite.

⚠ **OPOMBA:** Voda bo hitro odtekla. Za zajemanje uporabite veliko posodo.

RAZSTAVLJANJE IN ČIŠČENJE

1. Pazite, da v bobnu ne ostane nobena tekočina.
2. Odklenite boben tako, da obrnete desni stranski gumb in ga nežno povlečete z enote. Prepričajte se, da je boben nagnjen navzdol, da preprečite razlitje preostale tekočine na zadnji strani bobna (slika 21). Postavite na stran.
3. Mešalno ploščo odstranite s kondenzatorja (slika 22). Pladenj za vodo potisnite iz enote, saj je v pladnju za vodo morda še vedno preostala tekočina (slika 23). Vse dele postavite na stran.

Obrišite enoto pod kondenzatorjem z razkuženo ali toplo, vlažno krpo. Po potrebi odstranite pokrov izlivnega žleba.

Vse dele ročno operite v topli milnici ali pa jih pomijte v pomivalnem stroju. (Za več podrobnosti o čistilnih delih glejte sliko 16–18). Preden enoto ponovno sestavite in/ali shranite, pustite, da se vsi deli temeljito posušijo.

⚠ **POZOR:**

Naprave (vključno z motornim podstavkom (I)) ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Motornega podstavka (I) nikoli ne držite pod tekočo vodo. Za čiščenje zunanjosti motornega podstavka (I) uporabite vlažno krpo in jo temeljito posušite.

⚠ **OPOMBA:** Nekatere svetle barve lahko pustijo rahle madeže na bobnu. To ne vpliva na delovanje stroja. Najbolje je, da perilo operete takoj po uporabi, da to čim bolj zmanjšate.

NAVODILA ZA MEHKE PIJAČE (SLADOLED IN ZAMRZNJEN JOGURT)

ZAHTEVANA VSEBNOST SLADKORJA/MAŠČOB

Vsi vhodni materiali morajo vsebovati vsaj 7 % sladkorja, da se prepreči popolno zmrzovanje (na primer: voda lahko zmrzne v ledene kocke, če ni dodan sladkor. Mleko mora vsebovati tudi sestavine, bogate s sladkorjem/maščobami (npr. smetano), da dobimo kremast zamrznjen rezultat in ne ledu.)

Recepti za sladoled in zamrznjen jogurt morajo **vedno vsebovati sladkor** (vsaj **70 g na 9**00 g) ali vsaj sladko sadje (v veliki količini, vsaj 2/3 sadja v celotnem receptu). V vsakem primeru, če se tvorijo velike ledene kocke, v mešanico **takoj dodajte vsaj 60 g sladkorja** (ali medu, ali agavinega sirupa ...).

Opozorilo o nizki ravni sladkorja:

Če je vsebnost sladkorja v vhodni vodi prenizka, jo bo enota zaznala in vas opozorila. Indikator trdote se prižge pri štirih.

Če pripravek ne dosega minimalnega vnosa skupnega sladkorja:

Na porcijo dodajte 1–2 žlici aromatičnega sirupa, sladkorja, trsnega sladkorja, kokosovega sladkorja, javorjevega sirupa, agave, sladkornega sirupa ali medu. Lahko ga uporabite med zamrzovanjem. Za naslednje priložnosti dodajte več sladkorja, preden ga vlijete v aparat.

⚠ **OPOMBA:** Umetna sladila ne bodo pomagala zadostiti skupnim potrebam po sladkorju.

Sveže stisnjen ali iztisnjen sok, kot sta jabolčni in pomarančni sok, vsebuje naravne sladkorje, ki lahko pomagajo doseči želeno teksturo

DIETA IN PIJAČE Z NIZKO VSEBNOSTJO SLADKORJA

Dietne in nizkosladkorne pijače se ne bodo spremenile v ledeno brozgo, če bodo edina sestavina, saj premalo sladkorja prepreči pravilno zamrzovanje receptov. Če želite svoje najljubše dietne in nizkosladkorne pijače spremeniti v ledeno brozgo, dodajte sirup ali sladkor.

Vrsta recepta	Priporočeni pogoji
Sadni sorbet (< 3 % maščobe)	Sladkor med 10**–20 %**
Standardni sladoled (3–10 % maščobe)	Sladkor med 7–**20 %**
Čokoladni sladoled (10–18 % maščobe)	Sladkor med 7–**20 %**
Preveč maščob (> 18 %) ali sladkorja (> 25 %)	✗ Ni priporočljivo (premehko, ne bo zmrznilo)

Vsebnost sladkorja / Vsebnost maščob	Sadni sorbet < 3 % maščobe	Standardni sladoled 3–10 % maščobe	Čokoladni sladoled 10–18 % maščobe	Bogat sladoled > 18 % maščobe
< 7 % sladkorja	✗ Ni priporočljivo nevarnost blokade			✗ Ni priporočljivo • premehko • ne bo zmrznilo
7–10 % sladkorja	✗ Ni priporočljivo nevarnost blokade	✓ Priporočena idealna tekstura	✓ Priporočena idealna tekstura	
10–20 % sladkorja	⚠ Sprejemljiva, a povprečna tekstura	✓ Priporočena idealna tekstura	✓ Priporočena idealna tekstura	
20–25 % sladkorja	⚠ Možno, ampak preveč sladko	⚠ Možno, vendar povprečna tekstura	✗ Ni priporočljivo premehko ne bo zmrznilo	
> 25 % sladkorja	✗ Ni priporočljivo • premehko • ne bo zmrznilo			

PRIPOROČILO:

Uporabite smetano z vsaj 30 % maščobe
Uporabite smetano z vsaj 3,5 % maščobe

SMERNICE ZA PITNO PIJAČO

ZAHTEVANA VSEBNOST SLADKORJA IN/ALI ALKOHOLA

Vsi vhodni elementi morajo vsebovati nekaj sladkorja in/ali alkohola, da preprečite popolno zmrzovanje.

Preverite hranilne vrednosti na embalaži z navedbo »brez sladkorja« / »sladkorji«.

Preverite hranilne vrednosti na embalaži z navedbo »VSEBNOST ALKOHOLA«.

	Količina	Ali ga lahko uporabim?	Kaj dodati?
Sladkorji	> 9 g/100 ml	✓ Lahko se uporablja brez dodanega sladkorja	
	Med 4 in 9 g/100 ml	✗ Ni mogoče uporabljati brez dodatkov	✓ Dodajte 75 g sladkorja (za skupno količino 1200 g)
	0 g/100 ml	✗ Ni mogoče uporabljati brez dodatkov	✓ Dodajte 120 g sladkorja (za skupno količino 1200 g)

SL

	Količina	Ali ga lahko uporabim?	Kaj dodati?
Alkohol	> 5 % vol.	✓ Lahko se uporablja brez dodanega sladkorja	
	< 5 % vol.	✗ Ni mogoče uporabljati brez dodatkov	✓ Dodajte 75 g sladkorja ali močnejšega alkohola (za skupno količino 1200 g)

PROFESIONALNI NASVETI O PROGRAMIH

Za recepte za slushi in mlečne napitke uporabite program Slushi ali Milkshake. Če pa želite bolj teksturiran rezultat, preklopite na program Cocktail.

Pri receptih za koktajle, če recept vsebuje pijače z nizko vsebnostjo alkohola ali brez alkohola, je profesionalen nasvet, da začnete s programom Slushi in kasneje preklopite na program Cocktail, če želite bolj teksturiran rezultat.

SMERNICE ZA ALKOHOL

Pri uporabi prednastavitve zamrznjenih koktajlov morajo vsi vnaprej pripravljeni vložki (vino, pivo itd.) vsebovati med 5 % in 15 % alkohola.

Za pripravo zamrznjenih koktajlov si oglejte spodnjo tabelo za največjo vsebnost alkohola/žganih pijač (vodka, tekila itd.) na skupno velikost recepta.

SKUPNA VELIKOST RECEPTA	KOLIČINA (40 % alkohola po volumenskem deležu)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Zgornja tabela je vodilo SAMO za dodajanje alkohola/žganih pijač (35 %+). Pri uporabi drugih alkoholnih pijač, kot so vino, pivo, mineralna voda ali vnaprej pripravljeni koktajli, glejte spodnjo tabelo ali vodnik za ledene pijače brez predhodne priprave.

Če pijača presega največjo dovoljeno količino alkohola: Za redčenje vnosa dodajte 60 ml vode na porcijo. Napravo ponastavite s pritiskom na prednastavitev. Ponovno zaženite s ponovnim pritiskom na prednastavitev.

⚠

ZGORNJA MEJA: 16 %

SPODNJA MEJA: 5 %

NE:

- NE DODAJAJTE vročih tekočin, ledu ali trdnih sestavin, kot so sadje, trdni sladoled ali zamrznjeno sadje. Za pravilno doziranje vlivajte le gladke, dobro premešane tekočine.
- V napravi NE poskušajte predelati razsutega zamrznjenega sadja, trdnih ledenih kock ali ledenih kock.

- NE DODAJAJTE dodatkov neposredno v mešalno posodo.
- NE polnite čez oznako MAX FILL (največje polnjenje).
- Podnožja kompresorja NE potapljajte v vodo. Namesto tega ga obrišite z vlažno krpo.
- DELOV NE čistite z abrazivnimi čistili ali ostrim orodjem.
- V posodi NE shranjujte ničesar razen polža. Zamrznjene priboljške prenesite v zamrzovalno varno, nepredušno posodo za daljše shranjevanje.
- V mikrovalovni pečici NE GREJTE nobene posode ali dodatkov, ki so priloženi napravi.
- NAPRAVE NE PUŠČAJTE delovati brez nadzora.
- NE držite je vedno varno tako, da jo primete za obe strani pod podnožjem motorja.
- NE poškodujte hladilnega kroga. To opozorilo velja samo za naprave s hladilnimi krogi, do katerih ima uporabnik dostop.
- Enote NE držite tako, da jo primete na obeh straneh pod podnožjem motorja.

NAVODILA ZA UPORABO IN BISTVENE SMERNICE

- Mešanice, kot so čokoladni koščki, dodajajte šele po iztisnjenju pripravljene jedi v svojo skledo, posodo ali kozarec.
- Napravo vedno hranite pokonci.
- Napravo VEDNO uporabljajte na suhi in ravni površini.
- Zagotovite ustrezno prezračevanje: na zadnji in stranskih straneh pustite vsaj 10 cm prostora, da preprečite pregrevanje kompresorja.
- Nikoli ne blokirajte prezračevalnih odprtin v ohišju naprave ali vgrajeni strukturi.
- Uporabite sladkor – sladkor zagotavlja, da se mešanica ne bo strdila in ji daje pravo konsistenco za točenje.
- Za sladoled in zamrznjen jogurt vzdržujte minimalno vsebnost sladkorja 7 % ter za pijače 10 %. Če je vaš odstotek nižji od tega, dodajte sirup ali sladkor za uravnoteženje. To bo zagotovilo dobro teksturo vaše jedi.
- Pri uporabi sode ali gaziranih pijač jih najprej premešajte ali pretresite, da zmanjšate ogljikov hidrat.
- Za najboljše delovanje točenja napolnite enoto do oznake za največje polnjenje.
- Pri pripravi zaporednih serij pustite kompresorju dodaten čas, da se ohladi.
- Oblikovane dodatke za izpust uporabljajte samo za sladoled. Odstranite ga za druge zamrznjene priboljške, da preprečite zamašitev.
- Poskrbite, da vsi pripravki vsebujejo vsaj 7 g sladkorja na 100 ml.
- Pri uporabi prednastavitve Zamrznjeni koktajl morajo vhodni elementi vsebovati med 5 % in 15 % alkohola.
- Sladoled in zamrznjen jogurt natočite v 30 minutah po koncu cikla, da preprečite, da bi se priprava spremenila v maslo.
- Za mlečni napitek, koktajl in slushi lahko pustite enoto delovati do 2 ur.
- Način izpiranja ponavljajte, dokler iz uparjalnika ne odstranite vseh ostankov zamrznjene pijače.
- Pred razstavljanjem in čiščenjem delov uporabite cikel izpiranja.
- Med premikanjem enote dvignite izdelek z motornega podstavka, da preprečite padec izdelka na tla.

ZABAVNI NASVETI

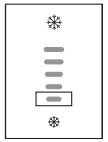
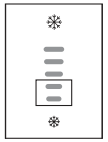
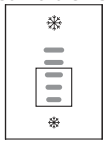
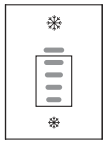
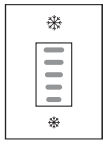
- Za hitrejše rezultate ohladite tekočine, preden jih dodate v napravo.
- Za ekstra ledeno pijačo pred točenjem ohladite kozarec.
- Hladne sestavine skrajšajo čas zamrzovanja.
- Ne skrbite, če je vaša mešanica pred zamrzovanjem preveč sladka – zamrznjeni rezultati so seveda manj sladki.
- Ostanke zamrznjenega sladoleda shranite v zaprti posodi v zamrzovalniku, po zamrzovanju boste imeli novo teksturo sorbeta za svoj sladoled.

NASVETI ZA REŠEVANJE RECEPTA

Če se vaša pijača ne zmrzuje po pričakovanjih, poskusite naslednje:

- **Preveč ledeno?** Dodajte malo več alkohola, dodajte sladkor ali zmanjšajte nastavitev teksture.
- **Premehko?** Povečajte nastavitev teksture, dodajte tekočine, malo zmanjšajte alkohol, zmanjšajte sladkor.
- **Še vedno ni prav?** Natančno prilagodite teksturo in razmerje alkohol/sladkor, dokler ne dosežete popolnega ledenega napitka.

TABELA NAPAK

No	Težava	Analiza	Rešitev
1	Vse indikatorske lučke utripajo.	Sod/posoda ni pravilno nameščena.	Ponovno sestavite boben/posodo in se prepričajte, da je pravilno zaklenjen z gumbom na strani. Pred ponovno namestitvijo bobna se prepričajte, da je mešalna lopatica pravilno nameščena.
2	Indikatorska lučka trdote (❄) sveti na prvi stopnji 	Morda je težava s senzorjem.	Izključite in ponovno priključite napravo. Nato izdelek vklopite z gumbom za vklop/izklop in znova zaženite program. Če težava ne izgine, se obrnite na naš servisni center.
3	Indikatorska lučka trdote (❄) sveti na prvih dveh stopnjah. 	Motor je blokiran v zaustavljenem stanju ali pa je težava s Hallovim senzorjem.	Izključite in ponovno priključite napravo. Nato izdelek vklopite z gumbom za vklop/izklop in ponovno zaženite program. Če težava ne izgine, se obrnite na naš servisni center.
4	Indikatorska lučka trdote (❄) sveti na treh stopnjah 	V receptu je lahko velika količina alkohola	Zamenjajte z materiali, ki imajo nižjo koncentracijo alkohola
5	Indikatorska lučka trdote (❄) sveti na štirih stopnjah 	Zaradi uporabe materialov z nizko vsebnostjo sladkorja.	Zamenjajte z izdelki z višjo vsebnostjo sladkorja.
6	Indikatorska lučka trdote (❄) sveti na petih stopnjah 	Kompresor deluje aktivno več kot 90 minut.	Kompresor deluje aktivno več kot 90 minut. Prosimo, izklopite in ponovno vklopite napravo.

OPIS NAPAKE	PODROBNOSTI	REŠITEV
Naprava ne deluje	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Priključite napravo.
	Boben ni pravilno nameščen ali zaklenjen.	Preverite, ali je boben pravilno nameščen ali zaklenjen, kot je prikazano v navodilih.
	Bledo ni pravilno nameščeno na veki.	Prepričajte se, da je bledilo pravilno nameščeno.
Prekomerne vibracije	Naprava ni postavljena na ravno površino ali ni stabilna.	Postavite na ravno površino.
	Preveč sestavin.	Zmanjšajte količino predelanih sestavin (do oznake MAX).
Težave pri uspehu z določenimi recepti	Neprimeren recept.	Vaši osebni recepti ali recepti, vzeti z interneta, morda niso primerni za vašo napravo in njeno dodatno opremo (količine, trajanje itd.). Preden začnete z receptom, se prepričajte, da upoštevate navodila za uporabo, navedena v navodilih za uporabo.
	Napaka pri izbiri programa.	Preverite, ali uporabljate pravilen program za svoj recept.
Puščanje skozi pokrov	Količina vode je prevelika.	Zmanjšajte količino sestavin.
	Boben ni pravilno nameščen ali zaklenjen.	Boben trdno pritrdite na blok motorja.
	Pečat manjka.	Tesnilo namestite na ustrezno mesto.
	Tesnilo je prerezano ali poškodovano.	Zamenjajte tesnilo in se obrnite na pooblaščeni servisni center.
Vonj po motorju	Pri prvi uporabi naprave ali v primeru preobremenitve motorja zaradi prevelike količine sestavin ali pretrdih ali prevelikih kosov.	Pustite, da se naprava ohladi (vsaj 30 minut), in zmanjšajte količino sestavin v majhnem bloku zamrzovalnega motorja.

OPIS

PRODUKT :

A. Napełnianie syfonu i pokrywy
B. Bęben
C. Blokada
D. Zimny element
E. Mieszanie jasnego
F. Uchwyt serwisowy
G. Dzióbek do nalewania
H. Tacka na wodę
I. Podstawa silnika
J. Panel Sterowania
K. Tacka ociekowa

AKCESORIA:

L. Kubki do serwowania
M. Miski do przechowywania
N. Wymienne dziubki

OSTROŻNOŚĆ:

Instrukcje bezpieczeństwa stanowią integralną część urządzenia. Prosimy o ich uważne przeczytanie przed pierwszym użyciem nowego urządzenia. Należy je przechowywać w pobliżu. Urządzenie uruchomi się tylko wtedy, gdy pojemnik na mieszadło i bęben zostaną prawidłowo umieszczone na elemencie chłodzącym.

PANEL STEROWANIA

USTAWIENIA PRESET

5 unikalnych ustawień (lody miękkie, mrożony jogurt, koktajl mleczny, koktajl, napój slushy, płukanie).

CYKL PŁUKANIA

Ten cykl miesza, bez chłodzenia, w celu przepłukania urządzenia i ułatwienia czyszczenia.

PODAJ

Naciśnij ten przycisk przed podaniem potrawy. Pomoże to poprawić jakość podania.

USTAWIENIE KONTROLI TEMPERATURY

Każde ustawienie rozpocznie się od domyślnej/optymalnej temperatury, zapewniającej idealną konsystencję. W razie potrzeby dostosuj temperaturę, aby uzyskać spersonalizowaną, idealną konsystencję mrożonego deseru lub napoju:

- Aby uzyskać gęstsze i chłodniejsze mrożone desery lub napoje, zwiększ temperaturę, naciskając górny płatek śniegu na panelu sterowania.
- Aby przygotować bardziej miękkie mrożone desery lub napoje, zmniejsz temperaturę, naciskając dolny płatek śniegu na panelu sterowania.

WŁĄCZANIE

Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. z przodu urządzenia, aby je włączyć lub wyłączyć. Naciśnij przycisk Start/Stop, aby aktywować lub zatrzymać program.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

WAŻNE: Przed uruchomieniem należy umieścić produkt na stabilnej powierzchni na co najmniej 2 godziny. Ten czas oczekiwania pozwala czynnikowi chłodniczemu osadzić się w skraplaczu, zapewniając bezpieczną i optymalną pracę.

Przed pierwszym użyciem należy całkowicie rozmontować produkt (zdjęcia 22-26) i opłukać części mające kontakt z żywnością (bęben (B), mieszadło (E), dzióbek do nalewania (G), tackę na wodę (H)), a także akcesoria wodą z mydłem.

UWAGA:

- Nie zanurzaj urządzenia (w tym podstawy silnika (I)) w wodzie ani żadnym innym płynie. Nigdy nie trzymaj podstawy silnika (I) pod bieżącą wodą.
- Aby wyczyścić zewnętrzną część podstawy silnika (I), użyj wilgotnej ściereczki i dokładnie osusz.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że całe opakowanie zostało usunięte.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa oraz niniejszą broszurę i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, nie należy używać urządzenia. Aby uniknąć zagrożenia, przewód musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie można stosować na wysokości do 2000 metrów.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i naklejki.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, z wyjątkiem:
  - kuchni dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstw rolnych;
  - hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
  - obiektów noclegowych ze śniadaniem.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych urządzenia wyłącz je i odłącz od zasilania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, pod warunkiem nadzoru lub poinstruowania ich w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumienia związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie umieszczaj przewodu, wtyczki ani podstawy urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie stosować na zewnątrz.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie napełniaj naczynia powyżej linii maksymalnego napełnienia. Zapoznaj się z przepisami.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do sieci o napięciu zgodnym z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, gdy go nie używasz.
- Aby uzyskać informacje na temat prawidłowego montażu i demontażu akcesoriów, zapoznaj się z instrukcją.
- Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi początkowego i regularnego czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością, a także czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- Aby uzyskać informacje na temat czasu pracy i ustawień prędkości dla swojego urządzenia, zapoznaj się z instrukcją.
- Uwaga: możesz doznać obrażeń, jeśli użyjesz urządzenia nieprawidłowo.
- Uwaga: Aby uniknąć ryzyka obrażeń, należy zachować ostrożność podczas obsługi ostrzy, opróżniania i czyszczenia miski.
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, chronionej przed innymi źródłami ciepła i zachlapaniem wodą.
- OSTRZEŻENIE: Utrzymuj kratkę wentylacyjną znajdującą się za urządzeniem w czystości i regularnie ją odkurzaj za pomocą odkurzacza.
- OSTRZEŻENIE: Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest przytrzaśnięty ani uszkodzony.
- OSTRZEŻENIE: Nie należy umieszczać przenośnych gniazdek wielokrotnych ani zasilaczy z tyłu urządzenia.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych ostrzeżeń numerowanych i instrukcji. NIE UŻYWAJ urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie należy stosować urządzeń mechanicznych ani innych środków przyspieszających proces rozmrażania, poza tymi zalecanymi przez producenta.
- Podczas załadunku i obsługi pojemnika należy trzymać ręce, włosy i odzież z dala od niego.
- ⚠ OSTRZEŻENIE: ryzyko pożaru / materiały łatwopalne. Aby chronić ludzi przed pożarem, porażeniem prądem i obrażeniami ciała, nie zanurzaj kabla sieciowego, wtyczki urządzenia ani samego urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie odłączaj urządzenia od zasilania mokrymi rękami. W nagłych wypadkach natychmiast odłącz urządzenie od zasilania.
- W tym produkcie czynnikiem chłodniczym jest R290.
- Ryzyko pożaru lub wybuchu. Zastosowano łatwopalny czynnik chłodniczy. NIE przekłuwać przewodów czynnika chłodniczego. Produkt należy utylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami federalnymi lub lokalnymi dotyczącymi łatwopalnych czynników chłodniczych.
- Gaz jest łatwopalny, ale w normalnych warunkach pracy nie stanowi zagrożenia dla użytkownika, ponieważ jest bezpiecznie przechowywany w szczelnym systemie wewnątrz produktu. W przypadku upuszczenia lub uszkodzenia produktu istnieje możliwość ulatniania się gazu. W takich okolicznościach gaz może się zapalić w kontakcie ze źródłami zapłonu, takimi jak otwarty ogień.
- Podczas transportu produktu należy zachować ostrożność, aby nie upuścić go lub nie uszkodzić.
- Nie odłączaj urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód.
- Nie należy umieszczać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej, w pobliżu źródeł ciepła ani wewnątrz gorącego piekarnika.
- W tym urządzeniu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak puszki aerozolowe z łatwopalnym materiałem pędnym.
- OSTRZEŻENIE: Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia lub w zabudowanej konstrukcji.
- OSTRZEŻENIE: Nie uszkadzaj układu chłodniczego.
- OSTRZEŻENIE: Utylizację urządzenia należy przeprowadzać wyłącznie w autoryzowanym punkcie utylizacji odpadów. Nie wystawiać na działanie ognia.
- OSTRZEŻENIE: Nie należy używać urządzeń elektrycznych wewnątrz komór urządzenia przeznaczonych do przechowywania żywności, chyba że są to urządzenia zalecane przez producenta.
- Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności, należy przestrzegać poniższych instrukcji

  Otwarcie drzwi na dłuższy czas może spowodować znaczny wzrost temperatury w komorach urządzenia.

  Regularnie czyść powierzchnie, które mogą mieć kontakt z żywnością, a także dostępne systemy odpływowe.

  Jeżeli urządzenie chłodnicze nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je wyłączyć, rozmrozić, wyczyścić, osuszyć i pozostawić drzwi otwarte, aby zapobiec rozwojowi pleśni w urządzeniu.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi oznakowania CE informacje o zużyciu energii w trybie wyłączenia, czuwania (*) i czuwania przy podłączeniu do sieci (*) są dostępne w www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com lub www.krups.com (*). Te dane pokazują zużycie energii przez urządzenie, gdy jest podłączone, ale nie jest aktywne. W celu oszczędzania energii przełącza się automatycznie w te tryby po użyciu(*). Jeśli chcesz zmienić to ustawienie (*), zapoznaj się z instrukcją obsługi. Pamiętaj, że zwiększy to zużycie energii. (*)w zależności od modelu.

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

ⓘ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi

➲ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Ekologiczna utylizacja To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. “O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz 11688) z symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

PL

ZŁÓŻ SWÓJ PRODUKT

Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od źródeł ciepła i rozprysków wody.

Zamontuj tackę na wodę (H) pod kondensatorem, wsuwając ją w rowki szyny (rysunek 3). Zamontuj szpatułki (E), nasuwając je na zimny element, aż dopasują się do trzpienia (rysunek 4). Następnie zamontuj bęben (B), nasuwając go na ostrze mieszające, aż dopasuje się do trzpienia (rysunek 5).

Zablokuj bęben na miejscu, obracając blokadę (C) (rysunek 6). Włóż tackę odzyskiwania przed podstawę silnika, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu (rysunek 7).

UWAGA: Przed pierwszym użyciem należy pozostawić urządzenie w pozycji pionowej przez co najmniej 2 godziny.

KORZYSTANIE Z PRODUKTU

Podłącz urządzenie do prądu. Otwórz syfon i pokrywę (A) na górze bębna (B). Dodaj płyn(y) przez syfon (A) (zdjęcie 10). Dodaj preparat pomiędzy poziomem minimalnym a maksymalnym wskazanym na bębnie.

⚠ Przed napełnieniem bębna preparatem należy upewnić się, że jest on prawidłowo zablokowany (rysunek 6).

Podłącz urządzenie do prądu. Otwórz pokrywę wlewu (A) na górze bębna (B). Dodaj płyn(y) przez syfon (A) (rysunek 10). Minimalne i maksymalne objętości wsadu znajdują się w poniższej tabeli:

Rodzaj przepisu	Minimum	Maksymalny
Napoje	550 ml	1200 ml
Lody / Mrożony Jogurt	800 ml	1000 ml

Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. na panelu sterowania (J).

USTAWIENIE KONTROLI TEMPERATURY

Każdy program został wstępnie ustawiony na idealną temperaturę przepisu, aby zapewnić najlepszą konsystencję. Możesz dostosować temperaturę, jeśli chcesz uzyskać preferowaną konsystencję.

Przepis	Idealne ustawienie temperatury
Miękkie lody	●●●●○
Mrożony jogurt	●●●●○
Koktajle mleczne	●●●○○
Koktajl	●●●○○
Grząski	●●○○○

Produkt wyposażony jest w pasek z 5 diodami LED, który umożliwia regulację intensywności działania dla każdego przepisu, z poziomami od 1 do 5. Dwa przyciski w kształcie płatka śniegu (+ i –) umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie wybranego poziomu:

- Poziom 1: Mniej zimno
- Poziom 5: Najzimniejsze ustawienie ❄

Wybierz żądane ustawienie wstępne, naciskając przycisk dotykowy (rysunek 14). Ustawienie wstępne rozpocznie się od domyślnego/optymalnego ustawienia temperatury. Następnie naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć przepis.

Jeśli chcesz, możesz dostosować twardość mieszanki, naciskając przyciski w kształcie płatka śniegu +/- (rysunek 12).

Naciśnij przycisk Start/Stop na panelu sterowania (J). (rysunek 13)

Wybierz żądany preset, naciskając przycisk dotykowy (rysunek 11). Ustawienie rozpocznie się od domyślnej/optymalnej temperatury. W razie potrzeby dostosuj temperaturę, aby uzyskać idealną konsystencję mrożonego napoju.

Gdy receptura będzie gotowa, urządzenie wyda dwa sygnały dźwiękowe, a diody LED będą świecić światłem ciągłym, gdy receptura osiągnie ustawioną temperaturę. Po osiągnięciu przez zaprogramowaną temperaturę, urządzenie będzie kontynuować pracę, aby utrzymać ją na idealnym poziomie i zapewnić gotowość receptury do dozowania.

UWAGA: W przypadku lodów i mrożonego jogurtu zalecamy wyjęcie mieszanki w ciągu 30 minut i włożenie jej do zamrażarki.

W przeciwnym wypadku mieszanka może zamienić się w masło.

Przygotowanie lodów miękkich może zająć od 15 do 60 minut, w zależności od składników, objętości i temperatury początkowej.

Umieść filiżankę na tacce ociekowej (K) pod uchwytem serwisowym (F) i naciśnij przycisk SERVE. Aby dozować, powoli pociągnij uchwyt serwisowy (F). Aby zatrzymać, zwolnij uchwyt. Podczas dozowania nie wyłączaj urządzenia.

UWAGA: Zatrzymanie urządzenia powoduje również zatrzymanie podajnika ślimakowego i procesu chłodzenia. Aby dozować zawartość, należy pozostawić urządzenie włączone.

Aby ułatwić serwowanie, zalecamy ustawienie kubka jak najbliżej otworu wylotowego.

W każdej chwili możesz otworzyć górną klapkę, aby dodać więcej preparatu, cukru lub syropu.

UWAGA: Nie dodawaj stałych składników, takich jak owoce, orzechy, kawałki czekolady, lody w stanie stałym ani mrożone owoce.

PROGRAMY

Ustawienia wstępne Soft Serve		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programy	Miękkie Lody	Mrożony Jogurt
Szczegóły programów	Doskonale nadaje się do przygotowywania kremowych lodów na bazie przepisów na bazie produktów mlecznych i wybranych smaków.	Twoje ulubione jogurty zamieniły się w zdrowe mrożone desery.
Niezbędny *+ Opcjonalnie*	**Budyń lub mleko + śmietana pełnotłusta + cukier** *+ coulis* *+ sok* *+ pasta* *Wszystkie składniki należy wstępnie wymieszać przed wlaniem do urządzenia. Do bębna nie należy wrzucać żadnych stałych składników.*	**Wszystkie rodzaje jogurtu + mleko + cukier lub substytut (miód / syrop z agawy)** *+ coulis* *+ sok* *+ pasta* *Wszystkie składniki należy wstępnie wymieszać przed wsypaniem do urządzenia. Do bębna nie należy wrzucać żadnych stałych składników.*
Przybliżona długość predefiniowana	20–40 minut *Czas przetwarzania będzie się różnić w zależności od wybranego trybu, temperatury mieszanki i ilości składników w misce.	
Przykłady przepisów	- Lody czekoladowe - Lody orzechowe	- Mrożony jogurt z mieszanymi jagodami - Mrożony jogurt z miodem
Po zakończeniu programu możesz dodać nowe przygotowanie i ponownie uruchomić program.		

PL

Predefiniowane ustawienia do picia			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programy	Koktajl Mleczny	Koktajl	Grząski
Szczegóły programów	Przygotuj gładkie koktajle mleczne w mgnieniu oka, mieszając swoje ulubione domowe lody, mleko i dodatki.	Idealny do przygotowywania mrożonych napojów zawierających alkohol i/ lub wodę	Idealny do przygotowywania napojów gaszących pragnienie o drobnoziarnistej konsystencji. Nie używaj soków owocowych ani coulis, które nadałyby im konsystencję sorbetu.
Niezbędny *+ Opcjonalnie*	**Mleko** **Cukier lub jego zamiennik** **(miód / syrop z agawy)** *+ Sok owocowy* *+ Budyń* *+ Owoce (całe / coulis / sok / pasta)*	**Woda** **Gazowany napój** **Cukier lub substytut** **(miód / syrop z agawy)** *+ Alkohol* *+ Sok z cytryny* *+ Sok owocowy*	**Woda + cukier smakowy** **Syrop** **Napój gazowany**
	Wszystkie składniki należy wstępnie wymieszać przed wsypaniem do urządzenia. Do bębna nie należy wrzucać żadnych stałych składników.		
Przybliżona długość predefiniowana	20–40 minut *Czas przetwarzania będzie się różnić w zależności od wybranego trybu, temperatury mieszanki i ilości składników w misce.		
Przykład przepisu	Koktajl bananowy Frappé	Margarita Mojito lub Virgin Mojito	Lemoniada mrożona Wiśniowy slush z colą
Po zakończeniu programu możesz dodać nowe przygotowanie i ponownie uruchomić wcześniej ustawiony program.			

Dodatki		
	Rinsing	Serve
Szczegóły programu	Program ten dokładnie płucze blok silnika (cylinder i komorę silnika), ułatwiając czyszczenie gąbką.	Naciśnij ten przycisk przed podaniem potrawy. Pomoże to poprawić jakość serwowania.
Niezbędny *Opcjonalnie*	**1000 ml wody** 1 kropla płynu do mycia naczyń	**Wszystkie przygotowania**

PRZEPISY NA ZACZĄCIE

Program:	**Koktajl**
Przepis :	**Margarita**

Składniki (1200 g):

	g	%
Woda	660	55%
Sok z cytryny	140	12%
Cukier	180	15%
Tequila	110	9%
Likier pomarańczowy, w razie braku tequili należy go zastąpić	110	9%

Przygotowanie:

1. Do dużej miski wlej: wodę, sok z cytryny, tequilę, cointreau i cukier.
2. Dobrze ubij, aż mieszanina będzie jednorodna i dobrze się rozpuści.
3. Wlej mieszaninę bezpośrednio do urządzenia.
4. Naciśnij przycisk koktajlowy i Start

Program:	**Grząski**
Przepis :	**Cola mrożona**

PL

Składniki (1200 g):

	g	%
Napój gazowany o smaku coli	1200	100%

Przygotowanie:

1. Wlej napój gazowany bezpośrednio do urządzenia.

Program:	**Koktajl mleczny**
Przepis :	**Koktajl waniliowy**

Składniki (1200 g):

	g	%
Mleko pełne (3,5% tłuszczu)	680	57%
Cukier	110	9%
Śmietanka (30% tłuszczu)	410	34%
Ekstrakt waniliowy	5	0%

Przepis ze śmietanką 39% tłuszczu	g	%
Mleko pełne (3,5% tłuszczu)	790	66%
Cukier	115	10%
Śmietanka (30% tłuszczu)	290	24%
Ekstrakt waniliowy	5	0%

Przygotowanie:

1. Do dużej miski wlej: pełne mleko, śmietankę, cukier i ekstrakt waniliowy.
2. Dobrze wymieszaj, aż mieszanina będzie jednorodna i dobrze się rozpuści.
3. Wlej mieszaninę bezpośrednio do urządzenia.

Program:	**Miękkie lody**
Przepis :	**Lody waniliowe**

Składniki (1000 g):

	g	%
Mleko pełne (3,5% tłuszczu)	470	47%
Cukier	130	13%
Śmietanka (30% tłuszczu)	400	40%
Ekstrakt waniliowy	5	1%

Przepis ze śmietanką 39% tłuszczu	g	%
Mleko pełne (3,5% tłuszczu)	565	57%
Cukier	130	13%
Śmietanka (30% tłuszczu)	300	30%
Ekstrakt waniliowy	5	1%

Przygotowanie:

1. Do dużej miski wlej: pełne mleko, śmietankę, cukier i ekstrakt waniliowy.
2. Dobrze wymieszaj, aż mieszanina będzie jednorodna i dobrze się rozpuści.
3. Wlej mieszaninę bezpośrednio do urządzenia.

Program:	**Mrożony jogurt**
Przepis :	**Klasyczny mrożony jogurt**

Składniki (1000 g):

	g	%
Mleko pełne (3,5% tłuszczu)	260	26%
Jogurt grecki (10% tłuszczu)	600	60%
Cukier	135	14%

Przygotowanie:

1. Do dużej miski wlej: pełne mleko, jogurt grecki i cukier.
2. Dobrze wymieszaj, aż mieszanina będzie jednorodna i dobrze się rozpuści.
3. Wlej mieszaninę bezpośrednio do urządzenia.

Zeskanuj kod QR, aby odkryć ponad 50 przepisów, które zapewnią Ci pełną inspirację

PŁUKANIE PRODUKTU W CELU ŁATWEGO CZYSZCZENIA

UŻYWANIE CYKLU PŁUKANIA: Ten cykl polega na obracaniu ostrza mieszającego bez chłodzenia w celu przepłukania urządzenia.

1. Przed rozpoczęciem cyklu płukania należy wylać resztki preparatu z bębna.
2. Upewnij się, że uchwyt znajduje się w górnej pozycji.
3. Nalej ciepłej wody do 1000 ml i naciśnij przycisk PŁUKANIA (rysunek 16-17). Odczekaj chwilę, a następnie powoli wylej wodę z urządzenia, pociągając za uchwyt dozujący (rysunek 18).
4. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie.
5. Powtarzaj, aż preparat zostanie wypłukany z bębna. Po zakończeniu cyklu PŁUKANIA rozmontuj urządzenie (rysunek 19-26) i umyj wszystkie części ręcznie lub w zmywarce, aby dokładnie wyczyścić urządzenie po każdym użyciu.

⚠ **UWAGA:** Woda będzie się szybko wylewać. Upewnij się, że używasz dużej miski, aby ją zebrać.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE

1. Uważaj, aby w bębnie nie pozostał żaden płyn.
2. Odblokuj bęben, obracając prawe pokrętło i zdejmij bęben, delikatnie wyciągając go z urządzenia. Upewnij się, że bęben jest przechylony w dół, aby zapobiec wylaniu się pozostałego płynu z tyłu bębna (rysunek 21). Odłóż na bok.
3. Zsuń mieszadło z kondensatora (rysunek 22). Wysuń tackę na wodę z urządzenia, ponieważ może w niej znajdować się resztka płynu (rysunek 23). Odłóż wszystkie elementy na bok.

Przetrzyj jednostkę pod kondensatorem zdezynfekowaną lub ciepłą, wilgotną ściereczką. W razie potrzeby zdejmij osłonę wylewki.

Umyj wszystkie części ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce. (Więcej informacji na temat czyszczenia części znajduje się na rysunku 16-18). Pozostaw wszystkie części do dokładnego wyschnięcia przed ponownym montażem i/lub przechowywaniem urządzenia.

⚠ **UWAGA:**

Nie zanurzaj urządzenia (w tym podstawy silnika (I)) w wodzie ani żadnym innym płynie. Nigdy nie trzymaj podstawy silnika (I) pod bieżącą wodą. Aby wyczyścić zewnętrzną część podstawy silnika (I), użyj wilgotnej ściereczki i dokładnie osusz.

⚠ **UWAGA:** Niektóre jaskrawo kolorowe składniki mogą pozostawiać lekkie plamy na bębnie. Nie ma to wpływu na wydajność pralki. Aby zminimalizować ryzyko, najlepiej prać bezpośrednio po użyciu.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE LODÓW MIĘKKICH (LODY I MROŻONY JOGURT)

WYMAGANA ZAWARTOŚĆ CUKRU/TŁUSZCZU

Wszystkie produkty muszą zawierać co najmniej 7% cukru, aby zapobiec całkowitemu zamarznięciu. (Na przykład: woda może zamarznąć w bryły lodu, jeśli nie dodano cukru. Mleko również musi zawierać składniki bogate w cukier/tłuszcz (np. śmietankę), aby uzyskać kremowe mrożone produkty, a nie lód.)

Przepisy na lody i mrożony jogurt muszą **zawsze zawierać cukier** (co najmniej **70 g na 900 g)** lub co najmniej słodkie owoce (w dużej ilości, co najmniej 2/3 owoców w całym przepisie). W każdym razie, jeśli utworzą się duże kostki lodu, **należy natychmiast dodać do mieszanki co najmniej 60 g cukru** (lub miodu, syropu z agawy...).

Ostrzeżenie o niskim poziomie cukru:

Jeśli zawartość cukru w wodzie jest zbyt niska, urządzenie to wykryje i wyświetli ostrzeżenie. Kontrolka twardości wody świeci się na poziomie czterech.

Jeżeli preparat nie spełnia minimalnych wymagań dotyczących zawartości cukru całkowitego:

Dodaj 1–2 łyżki syropu smakowego, cukru, cukru trzcinowego, cukru kokosowego, syropu klonowego, syropu z agawy, syropu cukrowego lub miodu na porcję. Można to zrobić podczas zamrażania. Przy kolejnych okazjach dodaj więcej cukru do potrawy przed wlaniem do urządzenia.

⚠ **UWAGA:** Sztuczne słodziki nie pomogą w pokryciu całkowitego zapotrzebowania na cukier.

Świeżo wyciskane soki, takie jak sok jabłkowy i pomarańczowy, zawierają naturalne cukry, które mogą pomóc uzyskać pożądaną konsystencję.

NAPOJE DIETETYCZNE I NISKOCUKROWE

Napoje dietetyczne i niskosłodzone nie zamienią się w mrożony napój, gdy będą jedynym składnikiem, ponieważ zbyt mała ilość cukru uniemożliwi prawidłowe zamrożenie potraw. Aby zamienić ulubione napoje dietetyczne i niskosłodzone w mrożony napój, dodaj syrop lub cukier.

Rodzaj przepisu	Zalecane warunki
Sorbet owocowy (<3% tłuszczu)	Cukier **10–20%**
Standardowe lody (3–10% tłuszczu)	Cukier **7–20%**
Lody czekoladowe (10–18% tłuszczu)	Cukier **7–20%**
Zbyt bogaty tłuszcz (>18%) lub cukier (>25%)	✕ Niezalecane (zbyt miękkie, nie zamrozi się)

Zawartość cukru / Zawartość tłuszczu	Sorbet owocowy <3% tłuszczu	Standardowe lody 3–10% tłuszczu	Lody czekoladowe 10–18% tłuszczu	Bogate lody > 18% tłuszczu
< 7% cukru	✕ Niezalecane ryzyko zablokowania			✕ Niezalecane • zbyt miękkie • nie zamarza
7–10% cukru	✕ Niezalecane ryzyko zablokowania	✓ Zalecana idealna tekstura	✓ Zalecana idealna tekstura	
10–20% cukru	⚠ Akceptowalna, ale przeciętna tekstura	✓ Zalecana idealna tekstura	✓ Zalecana idealna tekstura	
20–25% cukru	⚠ Możliwe, ale zbyt słodkie	⚠ Możliwa, ale przeciętna tekstura	✕ Niezalecane zbyt miękkie nie zamarza	
> 25% cukru	✕ Niezalecane • zbyt miękkie • nie zamarza			

ZALECENIE:

Użyj śmietanki o zawartości tłuszczu co najmniej 30%
Użyj śmietanki o zawartości tłuszczu co najmniej 3,5%

WYTYCZNE DOTYCZĄCE PICIA

WYMAGANA ZAWARTOŚĆ CUKRU I/LUB ALKOHOLU

Wszystkie produkty muszą zawierać cukier i/lub alkohol, aby zapobiec całkowitemu zamarznięciu.

Sprawdź wartości odżywcze na opakowaniu, z dopiskiem „nie zawiera cukru" / „cukrów".

Sprawdź wartości odżywcze na opakowaniu, z dopiskiem „ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU".

	Ilość	Czy mogę z tego skorzystać?	Co dodać?
Cukry	> 9 g/100 ml	✓ Można stosować bez dodatku cukru	
	Od 4 do 9 g/100 ml	✕ Nie można używać bez żadnych dodatków	✓ Dodać 75 g cukru (na 1200 g całkowitej ilości)
	0 g/100 ml	✕ Nie można używać bez żadnych dodatków	✓ Dodać 120 g cukru (na 1200 g całkowitej ilości)

PL

	Ilość	Czy mogę z tego skorzystać?	Co dodać?
Alkohol	> 5% obj.	✓ Można stosować bez dodatku cukru	
	< 5% OBJĘTOŚCI	✗ Nie można używać bez żadnych dodatków	✓ Dodać 75 g cukru lub mocniejszego alkoholu (na 1200 g całkowitej ilości)

WSKAZÓWKI PROFESJONALISTÓW DOTYCZĄCE PROGRAMÓW

Do przepisów na slushi i koktajle mleczne użyj programu Slushi lub Milkshake. Jeśli jednak wolisz uzyskać bardziej teksturowany efekt, przełącz się na program Cocktail.

Jeśli przepis na koktajl obejmuje napoje o średniej zawartości alkoholu lub nie zawiera go wcale, dobrą radą jest rozpoczęcie od programu Slushi, a następnie przejście do programu Cocktail, jeśli wolisz uzyskać bardziej teksturowany efekt.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE ALKOHOLU

W przypadku korzystania z ustawień mrożonych koktajli wszystkie gotowe składniki (wino, piwo itp.) muszą zawierać od 5% do 15% alkoholu

Aby przygotować mrożone koktajle, zapoznaj się z poniższą tabelą zawierającą maksymalną zawartość alkoholu/mocyferium (wódki, tequili itp.) w przeliczeniu na całkowitą porcję przepisu.

CAŁKOWITY ROZMIAR PRZEPISU	ILOŚĆ (40% alkoholu objętościowo)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Powyższa tabela to wskazówka dotycząca TYLKO dodawania alkoholu/alkoholi (35%+). Używając innych alkoholi, takich jak wino, piwo, woda gazowana lub gotowe koktajle, zapoznaj się z poniższą tabelą lub poradnikiem „Bez przygotowania" – Slushies.

Jeśli napój przekracza maksymalną zawartość alkoholu: Dodaj 60 ml wody na porcję, aby rozcieńczyć napój. Zresetuj urządzenie, naciskając przycisk ustawień wstępnych. Uruchom ponownie, naciskając przycisk ustawień wstępnych ponownie.

⚠

GÓRNY LIMIT: 16%

DOLNY LIMIT: 5%

NIE:

- NIE dodawaj gorących płynów, lodu ani stałych składników, takich jak owoce, lody lub mrożone owoce. Wlewaj tylko gładkie, dobrze zmiksowane płyny, aby zapewnić prawidłowe dozowanie.
- NIE próbuj miksować luźnych mrożonych owoców, brył lodu ani kostek lodu w urządzeniu.
- NIE dodawaj mieszanek bezpośrednio do misy miksującej.

- NIE napełniaj powyżej linii MAX FILL.
- NIE zanurzaj podstawy kompresora w wodzie. Zamiast tego przetrzyj ją wilgotną ściereczką.
- NIE czyść części środkami ściernymi ani ostrymi narzędziami.
- NIE przechowuj niczego wewnątrz pojemnika poza ślimakiem. Przełóż mrożone smakołyki do hermetycznego pojemnika nadającego się do zamrażania w celu dłuższego przechowywania.
- NIE podgrzewaj w kuchence mikrofalowej żadnych pojemników ani akcesoriów dołączonych do urządzenia.
- NIE pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- NIE Zawsze trzymaj go pewnie, chwytając z obu stron pod podstawą silnika.
- NIE uszkadzaj układu chłodniczego. To ostrzeżenie dotyczy wyłącznie urządzeń z układami chłodniczymi dostępnymi dla użytkownika.
- NIE Chwytaj urządzenia, chwytając je z obu stron pod podstawą silnika.

DO I PODSTAWOWE WYTYCZNE

- Dodawaj dodatki, takie jak kawałki czekolady, dopiero po wyciśnięciu mieszanki do miski, pojemnika lub szklanki.
- Zawsze trzymaj urządzenie w pozycji pionowej.
- ZAWSZE używaj urządzenia na suchej i równej powierzchni.
- Zapewnij odpowiednią wentylację: pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach, aby zapobiec przegrzaniu sprężarki.
- Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia ani w jego zabudowie.
- Używaj cukru — cukier zapobiega zamarzaniu mieszanki i zapewnia jej odpowiednią konsystencję do dozowania.
- Utrzymuj minimalną zawartość cukru na poziomie 7% w przypadku lodów i mrożonego jogurtu oraz 10% w przypadku napojów. Jeśli zawartość cukru jest niższa, dodaj syrop lub cukier, aby zrównoważyć. Zapewni to odpowiednią konsystencję przygotowywanej potrawy.
- Używając napojów gazowanych lub napojów gazowanych, najpierw zamieszaj je lub wstrząśnij, aby zmniejszyć nasycenie dwutlenkiem węgla.
- Napełnij urządzenie do linii maksymalnego napełnienia, aby uzyskać najlepszą wydajność dozowania.
- Podczas przygotowywania kolejnych partii, należy zapewnić sprężarce dodatkowy czas na schłodzenie.
- Używaj akcesoriów wylotowych z wyprofilowanym wylotem tylko do lodów. W przypadku innych mrożonych przysmaków należy je zdemontować, aby zapobiec zatkaniu.
- Upewnij się, że wszystkie preparaty zawierają co najmniej 7 g cukru na 100 ml.
- W przypadku ustawienia „Mrożony koktajl" (Frozen Cocktail) zawartość alkoholu w wylocie musi wynosić od 5% do 15%.
- W przypadku lodów i mrożonego jogurtu, dozuj w ciągu 30 minut po zakończeniu cyklu, aby zapobiec przekształceniu się preparatu w masło.
- W przypadku koktajli mlecznych, koktajli i slushie, urządzenie może pracować do 2 godzin.
- Powtarzaj tryb płukania, aż z parownika zostaną usunięte wszystkie pozostałości zamrożonego napoju.
- Użyj cyklu płukania przed demontażem i czyszczeniem części.
- Podczas przenoszenia urządzenia podnieś urządzenie za podstawę silnika, aby uniknąć upadku na podłogę.

CIEKAWOSTKI

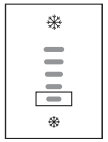
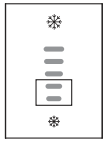
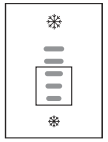
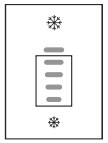
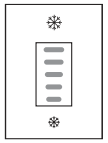
- Schłodź płyny przed dodaniem ich do urządzenia, aby uzyskać szybsze rezultaty.
- Aby uzyskać bardzo zimny napój, schłodź szklankę przed podaniem.
- Zimne składniki skracają czas zamrażania.
- Nie martw się, jeśli mieszanka smakuje zbyt słodko przed zamrożeniem — mrożone produkty naturalnie mają mniej słodki smak.
- Przechowuj resztki mrożonych lodów w szczelnie zamkniętym pojemniku w zamrażarce. Po zamrożeniu uzyskasz nową konsystencję sorbetu.

PORADY RATUNKOWE DO PRZEPISU

Jeśli twój napój nie zamarza tak, jak powinien, spróbuj tego:

- **Zbyt lodowaty?** Dodaj trochę więcej alkoholu, dodaj cukier lub zmniejsz ustawienie tekstury.
- **Zbyt miękki?** Zwiększ ustawienie tekstury, dodaj płynu, lekko zmniejsz alkohol, zmniejsz cukier.
- **Wciąż nie tak?** Dopracuj ustawienie tekstury i dostosuj proporcje alkohol/cukier, aż uzyskasz idealny slush.

TABELA BŁĘDÓW

No	Wydanie	Analiza	Rozwiązanie
1	Wszystkie kontrolki migają.	Bęben/naczynie nie jest prawidłowo zainstalowane.	Złóż bęben/pojemnik ponownie i upewnij się, że jest prawidłowo zablokowany za pomocą pokrętła z boku. Przed ponownym montażem bębna upewnij się, że mieszadło jest prawidłowo zamontowane.
2	Na pierwszym poziomie świeci się kontrolka twardości (❄) 	Może występować problem z czujnikiem.	Proszę odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie. Następnie włącz produkt przyciskiem Wł./ Wył. i uruchom ponownie program. Jeśli problem będzie się powtarzał, prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym.
3	Na pierwszych dwóch poziomach świeci się kontrolka twardości (❄). 	Silnik jest zablokowany w stanie zatrzymania lub może występować problem z czujnikiem Halla.	Proszę odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie. Następnie włącz produkt przyciskiem Wł./ Wył. i ponownie uruchom program. Jeśli problem będzie się powtarzał, prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym.
4	Wskaźnik twardości (❄) świeci się na trzech poziomach 	W przepisie może być duża ilość alkoholu	Zastąp je materiałami o niższym stężeniu alkoholu
5	Wskaźnik twardości (❄) świeci się na czterech poziomach 	Ze względu na zastosowanie materiałów o niskiej zawartości cukru.	Zastąp je materiałami o wyższej zawartości cukru.
6	Wskaźnik twardości (❄) świeci się na pięciu poziomach 	Sprężarka działa aktywnie od ponad 90 minut.	Sprężarka działa aktywnie od ponad 90 minut. Proszę odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie.

OPIS BŁĘDU	SZCZEGÓŁ	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz urządzenie.
	Bęben nie jest prawidłowo ustawiony lub zablokowany.	Sprawdź, czy bęben jest prawidłowo ustawiony i zablokowany, zgodnie z instrukcją.
	Palec nie jest prawidłowo umieszczony w pokrywie.	Upewnij się, że pale są prawidłowo ustawione.
Nadmierne wibracje	Urządzenie nie jest umieszczone na płaskiej powierzchni lub nie jest stabilne.	Położyć na płaskiej powierzchni.
	Zbyt wiele składników.	Zmniejsz ilość przetwarzanych składników (do linii MAX).
Trudności w realizacji niektórych przepisów	Nieodpowiedni przepis.	Twoje własne przepisy lub te pobrane z Internetu mogą nie być odpowiednie dla Twojego urządzenia i jego akcesoriów (ilość, czas trwania itp.). Przed rozpoczęciem przygotowywania przepisu upewnij się, że postępujesz zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania podanymi w instrukcji obsługi.
	Błąd wyboru programu.	Sprawdź, czy używasz właściwego programu dla swojego przepisu.
Przeciek przez pokrywę	Objętość wody jest zbyt duża.	Zmniejsz ilość składników.
	Bęben nie jest prawidłowo ustawiony lub zablokowany.	Zablokuj bęben pewnie na bloku silnika.
	Brakuje pieczęci.	Umieść uszczelkę w dobrym położeniu.
	Plomba jest przecięta lub uszkodzona.	Wymień uszczelkę, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Zapach silnika	Gdy urządzenie jest używane po raz pierwszy lub w przypadku przeciążenia silnika spowodowanego zbyt dużą ilością składników lub kawałkami, które są zbyt twarde lub zbyt duże.	Pozostaw urządzenie do ostygnięcia (przynajmniej 30 minut) i zmniejsz ilość składników w bloku małego silnika zamrażarki.

ОПИС

ПРОИЗВОД:

A. Сифон за пуњење и поклопац
B. Друм
C. Lock
D. Хладни елемент
E. Мешање бледог
F. Сервисна ручка
G. Изливник
H. Посуда за воду
I. Моторна база
J. Контролна Табла
K. Посуда за капање

ДОДАТНА ОПРЕМ:

L. Чаше за послуживање
M. Посуде за складиштење
N. Замењиви изливи

ОПРЕЗ:

Безбедносна упутства су саставни део уређаја. Пажљиво их прочитајте пре прве употребе вашег новог уређаја. Држите их при руци. Уређај ће се покренути само ако су мешалица и бубањ правилно постављени на хладни грејач.

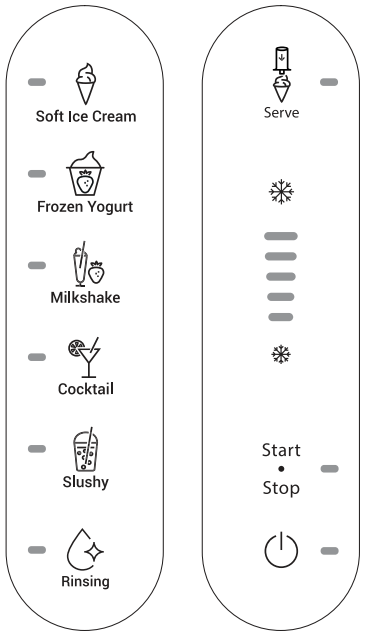
КОНТРОЛНА ТАБЛА

ПРЕДЕШЕНА ПОДЕСИТЕЊА

5 јединствених пресетовања (меки сладолед, замрзнути јогурт, милкшејк, коктел, каша, испирање).

ЦИКЛУС ИСПИРАЊА

Овај циклус помера воду, без хлађења, како би се испрао уређај и олакшало чишћење.



ПОСЛУЖИ

Притисните ово дугме пре сервирања вашег јела. То ће вам помоћи да побољшате квалитет сервирања.

ПОДЕШАВАЊЕ КОНТРОЛЕ ТЕМПЕРАТУРЕ

Свака предефинисана поставка ће почети на подразумеваној/оптималној температури за идеалну текстуру. Ако желите, подесите температуру за ваш персонализовани савршени замрзнути десерт или текстуру напитка:

- За гушће, хладније замрзнуте десерте или пића, повећајте температуру притиском на горњу пахуљицу на контролној табли.
- За мекше замрзнуте десерте или напитке, смањите температуру притиском на доњу пахуљицу на контролној табли.

УКЉУЧИВАЊЕ

Притисните дугме УКЉУЧЕНО/ИСКЉУЧЕНО на предњој страни уређаја да бисте га укључили и искључили. Притисните дугме Старт/Стоп да бисте активирали или зауставили програм.

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

ВАЖНО: Поставите производ на стабилну површину најмање 2 сата пре рада. Овај период чекања омогућава расхладном средству да се слегне у кондензатору, обезбеђујући безбедне и оптималне перформансе.

Пре прве употребе, потпуно расклопите производ (слике 22-26) и исперите делове који су били у контакту са храном (бубањ (B), посуда за мешање (E), излив за сипање (G), посуда за воду (H)), као и додатке сапуницом.

ОПРЕЗ:

- Не потапајте уређај (укључујући и базу мотора (I)) у воду или било коју другу течност. Никада не држите базу мотора (I) под млазом воде.
- Да бисте очистили спољашњост базе мотора (I), користите влажну крпу и добро је осушите.
- Уверите се да је сва амбалажа уклоњена пре употребе уређаја.

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- Пажљиво прочитајте безбедносна упутства и ову брошуру пре прве употребе и сачувајте их за будуће потребе.
- Овај уређај није намењен за употребу од стране особа (укључујући децу) са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима, или без искуства и знања, осим ако нису под надзором или им није дата упутства у вези са коришћењем уређаја од стране особе одговорне за њихову безбедност. Децу треба надгледати како би се осигурало да се не играју са уређајем.
- Ако је кабл за напајање оштећен, немојте користити уређај, мора га заменити произвођач, његов сервисер или слично квалификована особа како би се избегла опасност.
- Овај уређај се може користити до надморске висине од 2000 метара.
- Увек искључите уређај из струје ако је остављен без надзора и пре склапања, расклапања или чишћења.
- Пре прве употребе уверите се да су сви материјали за паковање и све промотивне етикете или налепнице уклоњени са уређаја.
- Овај уређај је намењен за употребу у домаћинству и сличним условима, осим:
  - кухињама за особље у продавницама, канцеларијама и другим радним окружењима;
  - сеоским кућама;
  - од стране клијената у хотелима, мотелима и другим стамбеним окружењима;
  - окружењима типа смештаја са доручком.
- Искључите уређај и искључите га из напајања пре него што мењате додатке или прилазите деловима који се померају током употребе.
- Овај уређај могу користити деца узраста од 8 година и више ако су под надзором или су под инструкцијама о безбедној употреби уређаја и ако разумеју опасности. Чишћење и одржавање не смеју да обављају деца осим ако немају 8 година и више и нису под надзором. Држите уређај и његов кабл ван домашаја деце млађе од 8 година.
- Овај уређај не смеју да користе деца. Држите уређај и његов кабл ван домашаја деце.
- Уређаје могу користити особе са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима или без искуства и знања, ако су под надзором или су добиле упутства о безбедној употреби уређаја и ако разумеју опасности које су повезане са њим.
- Никада не остављајте уређај без надзора док је у употреби.
- Да бисте се заштитили од ризика од струјног удара, не стављајте кабл, утикач или базу уређаја у воду или било коју другу течност.
- Не користити на отвореном.
- Овај уређај могу користити деца узраста од 8 година и више, као и особе са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима или недостатком искуства и знања, под надзором или ако су им дата упутства о безбедној употреби уређаја и разумеју опасности. Деца не смеју да се играју уређајем. Чишћење и одржавање од стране корисника не смеју да обављају деца без надзора.
- Не пуните посуду преко линије за максимално пуњење. Погледајте рецепте.
- Машину прикључујте само на мрежни напон који се поклапа са напоном назначеним на плочици вашег уређаја.
- Искључите машину из мреже кад год је не користите.
- Погледајте упутства за правилно склапање и демонтажу ваше додатне опреме.
- Погледајте упутства за почетно и редовно чишћење површина у контакту са храном, као и за чишћење и одржавање вашег уређаја.
- Погледајте упутства да бисте добили подешавања времена рада и брзине за ваш уређај.
- Опрез: можете се повредити ако неправилно користите уређај.
- Опрез: Да бисте спречили било какав ризик од повреда, будите пажљиви при руковању сечивима, пражњењу и чишћењу посуде.
- Увек користите машину на равној, стабилној, топлотно отпорној површини која је заштићена

SR

од других извора топлоте или прскања воде.

- УПОЗОРЕЊЕ: Одржавајте решетку вентилатора која се налази иза машине чистом и редовно је бришите од прашине усисивачем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Приликом постављања уређаја, уверите се да кабл за напајање није заглављен или оштећен.
- УПОЗОРЕЊЕ: Не постављајте више преносних утичница или преносних извора напајања на задњу страну уређаја.
- Да бисте смањили ризик од повреда, пожара, струјног удара или оштећења имовине, увек се морају поштовати основне мере безбедности, укључујући следећа нумерисана упозорења и упутства која следе. НЕ користите уређај за другу намену осим за коју је намењен.
- Не користите механичке уређаје или друга средства за убрзавање процеса одмрзавања, осим оних које препоручује произвођач.
- Држите руке, косу и одећу даље од контејнера током пуњења и рада.
- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ: ризик од пожара / запаљиви материјали. Да бисте заштитили особе од пожара, струјног удара и повреда, избегавајте потапање кабла за напајање, утикача уређаја или самог уређаја у воду или друге течности. Никада не искључујте уређај мокрим рукама. У случају нужде, одмах искључите уређај из струје.
- Овај производ користи R290 као расхладни гас.
- Ризик од пожара или експлозије. Коришћено је запаљиво расхладно средство. НЕ бушите цеви за расхладно средство. Одложите производ правилно у складу са важећим савезним или локалним прописима који се односе на запаљива расхладна средства.
- Гас је запаљив, али под нормалним условима рада не представља ризик за корисника јер је безбедно затворен у затвореном систему унутар производа. Уколико производ падне или се оштети, могуће је да гас исцури. У таквим околностима, гас се може запалити ако је изложен изворима паљења као што је отворени пламен.
- Приликом транспорта овог производа водите рачуна да производ не падне или не оштети.
- Не искључујте машину из струје повлачењем кабла.
- Не стављајте машину на гасни или електрични шпорет, нити близу таквих извора топлоте, нити унутар вруће рерне.
- Не складиштите експлозивне материје као што су аеросолне лименке са запаљивим погонским горивом у овом уређају.
- УПОЗОРЕЊЕ: Држите вентилационе отворе, у кућишту уређаја или у уграђеној структури, чистим и без зачепљења.
- УПОЗОРЕЊЕ: Не оштетите расхладно коло.
- УПОЗОРЕЊЕ: Приликом одлагања уређаја, то треба учинити само у овлашћеном центру за одлагање отпада. Не излагати пламену.
- УПОЗОРЕЊЕ: Не користите електричне уређаје унутар одељака за складиштење хране уређаја, осим ако нису типа који препоручује произвођач.
- Да бисте избегли контаминацију хране, молимо вас да се придржавате следећих упутстава

  Дуго отварање врата може проузроковати значајно повећање температуре у одељцима уређаја.

  Редовно чистите површине које могу доћи у контакт са храном и приступачне системе за одводњавање.

  Ако се расхладни уређај остави празан дуже време, искључите га, одмрзните, очистите, осушите и оставите врата отворена како бисте спречили стварање буђи унутар уређаја.

U skladu sa važećim propisima o označavanju CE, informacije o isključenom režimu, stanju pripravnosti (*) i umreženom stanju pripravnosti (*) potrošnje energije dostupne su na www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com ili www.krups.com (*). Ovi podaci pokazuju potrošnju energije vašeg uređaja kada je povezan, ali nije aktivan. Za uštedu energije, automatski se prebacuje na ove režime nakon upotrebe(*). Ako želite da izmenite ovu postavku (*), pogledajte uputstvo za upotrebu. Imajte na umu da će ovo povećati potrošnju energije. (*); u zavisnosti od modela.

Zaštita čovekove okoline na prvom mestu!

ⓘ Vaš aparat sadrži vredne materije koje se mogu reciklirati i ponovo upotrebiti.

➲ Ostavite ga na mesto za prikupljanje takvog otpada.

СКЛОПИТЕ СВОЈ ПРОИЗВОД

Поставите уређај на равну, стабилну површину отпорну на топлоту, даље од извора топлоте и прскања воде.

Поставите посуду за воду (H) испод кондензатора тако што ћете је увући у жлебове шине (Слика 3). Поставите мешалице (E) тако што ћете их увући преко хладног елемента док не налегну на иглу (Слика 4). Затим поставите бубањ (B) тако што ћете га увући преко мешалице док не налегне на иглу (Слика 5).

Фиксирајте бубањ на место окретањем браве (C) (Слика 6). Уметните посуду за сакупљање испред мотора док не кликне на место (Слика 7)

ОПРЕЗ: Држите уређај усправно најмање 2 сата пре прве употребе.

КОРИШЋЕЊЕ ВАШЕГ ПРОИЗВОДА

Укључите уређај у струју. Отворите отвор за пуњење и поклопац (A) на врху бубња (Б). Додајте течност(и) кроз отвор за пуњење (A) (Слика 10). Додајте препарат између минималног и максималног нивоа назначеног на бубњу.

⚠ Уверите се да је бубањ правилно закључан на месту пре него што га напуните препаратом (слика 6).

Укључите уређај у струју. Отворите поклопац за пуњење (A) на врху бубња (Б). Додајте течност(и) кроз отвор за пуњење (A) (слика 10). Погледајте табелу испод за минималне и максималне количине уноса:

Врста рецепта	Минимум	Максимално
Пића	550 мл	1200 мл
Сладолед / Замрзнути јогурт	800 мл	1000 мл

Притисните дугме УКЉУЧЕНО/ИСКЉУЧЕНО на контролној табли (J) да бисте покренули уређај.

SR

ПОДЕШАВАЊЕ КОНТРОЛЕ ТЕМПЕРАТУРЕ

Сваки програм је унапред подешен на идеалну температуру за рецепт како би се осигурала најбоља текстура. Можете подесити температуру ако желите да постигнете жељену конзистенцију.

Рецепт	Идеално подешавање температуре
Меки сладолед	●●●●○
Замрзнути јогурт	●●●●○
Милкшејкови	●●●○○
Коктел	●●●○○
Бљузгаво	●●○○○

Производ има траку са 5 ЛЕД диода за подешавање интензитета рада за сваки рецепт, са нивоима у распону од 1 до 5. Два дугмета у облику пахуљице (+ и –) вам омогућавају да повећате или смањите изабрани ниво:

- Ниво 1: Мање хладноће
- Ниво 5: Најхладније подешавање ❄

Изаберите жељену предефинисану поставку притиском на дугме осетљиво на додир (слика 14). Предефинисана поставка ће почети са радом на подразумеваној/оптималној температури. Затим притисните Старт да бисте започели рецепт.

По жељи, можете подесити чврстину вашег припремљеног меса притиском на дугмад +/- у облику пахуљице (слика 12).

Притисните дугме Старт/Стоп на контролној табли (J). (слика 13)

Изаберите жељену предефинисану поставку притиском на додир (слика 11). Предефинисана поставка ће почети на подразумеваној/оптималној температури. По жељи, подесите температуру за савршену текстуру замрзнутог напитка.

Када је рецепт спреман, уређај ће се огласити два пута звучним сигналом, а ЛЕД диоде ће остати стално светлеће када рецепт достигне подешену температуру. Када подешена температура достигне жељену температуру, уређај ће наставити да ради како би је одржао на идеалном нивоу и ваш рецепт био спреман за припрему.

НАПОМЕНА: За сладолед и замрзнути јогурт, препоручујемо да смесу извадите у року од 30 минута и ставите је у замрзивач.

У супротном, смеса се може претворити у путер.

Прављење меког сладоледа може трајати и до 15–60 минута, у зависности од састојака, количине и почетне температуре.

Ставите шољу на посуду за капање (K), испод сервисне ручке (F) и притисните дугме SERVE. Да бисте сипали, полако повуците сервисну ручку (F). Да бисте зауставили, вратите ручку на место. Нека уређај ради током сипања.

НАПОМЕНА: Заустављање уређаја такође зауставља пуж и процес хлађења. Морићете да одржавате уређај у раду да би се садржај истоварио.

Препоручујемо да шољу поставите што ближе излазном отвору како бисте побољшали искуство сервирања.

У било ком тренутку можете отворити горњу капију да бисте додали још препарата, шећера или сирупа.

НАПОМЕНА: Не додајте чврсте састојке као што су воће, ораси, чоколадни комадићи, чврсти сладолед или замрзнуто воће.

ПРОГРАМИ

Унапред подешена подешавања за меко сервирање

	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Програми	Меки Сладолед	Замрзнути Јогурт
Детаљи програма	Идеално за припрему кремастог сладоледа користећи рецепте на бази млечних производа и укусе по вашем избору.	Ваши омиљени јогурти претворени су у здраве замрзнуте десерте.
Неопходно *+ Опционо*	**Крем или млеко + пуномасно млеко + шећер** *+ кули* *+ сок* *+ паста* *Све састојке треба претходно помешати пре сипања у уређај. Чврсти састојци не смеју да иду у бубањ.*	**Све врсте јогурта + млеко + шећер или замена (мед / агавин сируп)** *+ кули* *+ сок* *+ паста* *Све састојке треба претходно помешати пре сипања у уређај. Чврсти састојци не смеју да иду у бубањ.*
Приближна унапред подешена дужина	20-40 минута *Време обраде ће варирати у зависности од изабраног режима, температуре ваше смесе и количине у посуди за мешање.	
Пример рецепата	- Чоколадни меки сладолед - Меки сладолед од кикирикија	- Смрзнути јогурт са мешаним бобицама - Смрзнути јогурт са медом
Након завршетка програма, можете додати нови препарат и поново покренути програм.		

Пресетови за пиће

	Milkshake	Cocktail	Slushy
Програми	Милкшејк	Коктел	Бљузгаво
Детаљи програма	Направите нежне милкшејкове у трен ока мешањем вашег омиљеног домаћег сладоледа, млека и додатака.	Идеално за припрему замрзнутих напитака који садрже алкохол и/или воду	Идеално за припрему напитака за гашење жеђи са фино гранулираном текстуром. Не користите воћне сокове или кули, који би дали текстуру сличну сорбету.
Неопходно *+ Опционо*	**Млеко** **Шећер или замена (мед / агавин сируп)** *+ Воћни сок* *+ Крем* *+ Воће (цело / кули / сок / паста)*	**Вода** **Сода** **Шећер или замена (мед / агавин сируп)** *+ Алкохол* *+ Сок од лимуна* *+ Воћни сок*	**Вода + ароматизовани шећер Сируп** **Сода**
	Све састојке треба претходно помешати пре сипања у уређај. Чврсти састојци не смеју да иду у бубањ.		
Приближна унапред подешена дужина	20-40 минута *Време обраде ће варирати у зависности од изабраног режима, температуре ваше смесе и количине у посуди за мешање.		
Пример рецепта	Милкшејк од банане Фрапе	Маргарита Мохито или Девичански мохито	Глазирана лимунада Слаш од вишње и кока-коле
Након завршетка програма, можете додати нови препарат и поново покренути предефинисану поставку.			

Додаци

	Rinsing	Serve
Детаљи програма	Овај програм темељно испира блок мотора (цилиндар и палицу) како би чишћење било лакше.	Притисните ово дугме пре сервирања вашег јела. То ће помоћи да се побољшају перформансе сервирања.
Неопходно *Опционо*	**1000 ml vode** 1 kap tečnosti za pranje sudova	**Све припреме**

РЕЦЕПТИ ЗА ПОЧЕТАК

Програм:	**Коктел**
Рецепт:	**Маргарита**

SR

Састојци (1200 г):

	g	%
Вода	660	55%
Сок од лимуна	140	12%
Шећер	180	15%
Текила	110	9%
Ликер од поморанџе, заменити текилом ако није доступан	110	9%

Припрема:
1. У велику посуду сипајте: воду, лимунов сок, текилу, коантро и шећер.
2. Добро умутите док смеса не постане хомогена и добро растворена.
3. Сипајте смесу директно у апарат.
4. Притисните дугме за коктеле и покрените.

Програм:	**Бљузгаво**
Рецепт:	**Кола блатњава**

Састојци (1200 г):

	g	%
Газирано пиће са укусом коле	1200	100%

Припрема:
1. Сипајте соду директно у машину.

Програм:	**Милкшејк**
Рецепт:	**Милкшејк од ваниле**

Састојци (1200 г):

	g	%
Пуномасно млеко (3,5% масти)	680	57%
Шећер	110	9%
Крем (30% масти)	410	34%
Екстракт ваниле	5	0%

Рецепт са кремом од 39% масти	g	%
Пуномасно млеко (3,5% масти)	790	66%
Шећер	115	10%
Крем (30% масти)	290	24%
Екстракт ваниле	5	0%

Припрема:
1. У велику посуду сипајте: пуномасно млеко, течну павлаку, шећер и екстракт ваниле.
2. Добро умутите док смеса не постане хомогена и добро растворена.
3. Сипајте смесу директно у апарат.

Програм:	**Меки сладолед**
Рецепт:	**Сладолед од ваниле**

Састојци (1000 г):

	g	%
Пуномасно млеко (3,5% масти)	470	47%
Шећер	130	13%
Крем (30% масти)	400	40%
Екстракт ваниле	5	1%

Рецепт са кремом од 39% масти	g	%
Пуномасно млеко (3,5% масти)	565	57%
Шећер	130	13%
Крем (30% масти)	300	30%
Екстракт ваниле	5	1%

Припрема:
1. У велику посуду сипајте: пуномасно млеко, течну павлаку, шећер и екстракт ваниле.
2. Добро умутите док смеса не постане хомогена и добро растворена.
3. Сипајте смесу директно у апарат.

Програм:	**Замрзнути јогурт**
Рецепт:	**Класични замрзнути јогурт**

Састојци (1000 г):

	g	%
Пуномасно млеко (3,5% масти)	260	26%
Грчки јогурт (10% масти)	600	60%
Шећер	135	14%

Припрема:

1. У велику посуду сипајте: пуномасно млеко, грчки јогурт и шећер.
2. Добро умутите док смеса не постане хомогена и добро растворена.
3. Сипајте смесу директно у апарат.

Скенирајте QR код да бисте открили преко 50 рецепата за потпуну инспирацију

ИСПИРАЊЕ ПРОИЗВОДА ЗА ЛАКО ЧИШЋЕЊЕ

КОРИШЋЕЊЕ ЦИКЛУСА ИСПИРАЊА: Овај циклус ротира сечиво за мешање, без хлађења, како би се испрао уређај.

1. Пре покретања циклуса испирања, испустите преостали препарат из бубња.
2. Уверите се да је ручка у горњем положају.
3. Додајте топлу воду до 1000 мл и притисните дугме ИСПРАНЈЕ (слике 16-17). Сачекајте мало, а затим полако испустите воду из уређаја повлачењем ручке за сервирање (слика 18).
4. Притисните дугме УКЉУЧЕНО/ИСКЉУЧЕНО да бисте искључили уређај.
5. Понављајте док се препарат не испере са бубња. Након коришћења циклуса ИСПИРАЊА, раставите производ (слике 19-26) и оперите све делове ручно или у машини за прање судова да бисте потпуно очистили уређај након сваке употребе.

⚠ **НАПОМЕНА:** Ова вода ће брзо истећи. Обавезно користите велику посуду да бисте је сакупили.

РАСТАВЉАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ

1. Пазите да у бубњу не остане течности.
2. Откључајте бубањ окретањем десног дугмета и пажљиво га извадите из јединице. Уверите се да је бубањ нагнут надоле како бисте спречили да преостала течност проспе кроз задњи део бубња (слика 21). Оставите са стране.
3. Скините посуду за мешање са кондензатора (слика 22). Извуците посуду за воду из јединице, јер у посуди за воду може бити преостале течности (слика 23). Оставите све делове са стране.

Обришите јединицу испод кондензатора дезинфикованом или топлом, влажном крпом. Ако је потребно, уклоните поклопац изливника.

Ручно оперите све делове у топлој води са сапуном или користите машину за прање судова. (Видете ја Слика 16-18 за повеќе детали за деловите за чистење). Оставите све делове да се добро осуше пре поновног састављања и/или складиштења уређаја.

⚠ **ОПРЕЗ:**

Не потапајте уређај (укључујући и базу мотора (I)) у воду или било коју другу течност. Никада не држите базу мотора (I) под млазом воде. Да бисте очистили спољашњост базе мотора (I), користите влажну крпу и добро је осушите.

⚠ **НАПОМЕНА:** Неки јарко обојени састојци могу оставити благе мрље на бубњу. Ово не утиче на перформансе машине. Најбоља пракса је прање одмах након употребе како би се ова ситуација свела на минимум.

УПУТСТВА ЗА СЛУЖЕЊЕ БЕЗАЛКОХ ПИЋА (СЛАДОЛЕД И ЗАМРЗНУТИ ЈОГУРТ)

ПОТРЕБАН САДРЖАЈ ШЕЋЕРА/МАСТИ

Сви састојци морају да садрже најмање 7% шећера како би се спречило потпуно замрзавање (На пример: Вода се може замрзнути у ледене блокове ако се не дода шећер. Млеко ће такође морати да садржи састојке богате шећером/мастима (нпр. павлаку) да би се добио кремасти замрзнути резултат, а не лед.)

Рецепти за сладолед и замрзнути јогурт морају **увек да садрже шећер** (најмање **70 г на 900 г)** или барем заслађено воће (у великој количини, најмање 2/3 воћа у целом рецепту). У сваком случају, ако се формирају велике коцкице леда, **одмах додајте најмање 60 г шећера** (или меда, или агавиног сирупа...) у смесу.

Упозорење на низак ниво шећера:

Ако је садржај шећера у улазу пренизак, уређај ће то детектовати и упозорити. Индикатор тврдоће светли на четири.

Ако препарат не испуњава минимални унос укупног шећера:

Додајте 1–2 кашике ароматизованог сирупа, шећера, шећера од трске, кокосовог шећера, јаворовог сирупа, агаве, шећерног сирупа или меда по порцији. Може се користити током замрзавања. За следеће прилике, додајте додатни шећер у припремљени производ пре сипања у уређај.

⚠ **НАПОМЕНА:** Вештачки заслађивачи неће помоћи у задовољавању укупних потреба за шећером.

Свеже цеђени или пресовани сок, попут сока од јабуке и поморанџе, садржи природне шећере који могу помоћи да се добије жељена текстура

Дијета и напици са ниским садржајем шећера

Дијетална и пића са ниским садржајем шећера неће се претворити у кашу када су једини састојак, јер ће премало шећера спречити правилно замрзавање рецепата. Да бисте своја омиљена дијетална и пића са ниским садржајем шећера претворили у кашу, додајте сируп или шећер.

Врста рецепта	Препоручени услови
Воћни сорбет (< 3% масти)	Шећер између **10–20%**
Стандардни сладолед (3–10% масти)	Шећер између **7–20%**
Чоколадни сладолед (10–18% масти)	Шећер између **7–20%**
Превише богато мастима (> 18%) или шећером (> 25%)	✕ Не препоручује се (превише меко, неће се смрзнути)

SR

Садржај шећера / Садржај масти	Воћни сорбет < 3% масти	Стандардни сладолед 3–10% масти	Чоколадни сладолед 10–18% масти	Богати сладолед > 18% масти
< 7% шећера	✕ Не препоручује се ризик од блокаде			✕ Не препоручује се • превише мекано • неће се смрзнути
7–10% шећера	✕ Не препоручује се ризик од блокаде	✓ Препоручена идеална текстура	✓ Препоручена идеална текстура	
10–20% шећера	⚠ Прихватљива, али просечна текстура	✓ Препоручена идеална текстура	✓ Препоручена идеална текстура	
20–25% шећера	⚠ Могуће, али превише слатко	⚠ Могућа, али просечна текстура	✕ Не препоручује се превише мекано неће се смрзнути	
> 25% шећера	✕ Не препоручује се • превише мекано • неће се смрзнути			

ПРЕПОРУКА:

Користите крему са најмање 30% масти
Користите крему са најмање 3,5% масти

СМЕРНИЦЕ ЗА ПИЋЕ

ПОТРЕБАН САДРЖАЈ ШЕЋЕРА И/ИЛИ АЛКОХОЛА

Сви састојци морају да садрже шећер и/или алкохол како би се спречило потпуно замрзавање.

Проверите нутритивне вредности на паковању са натписом „без шећера“ / „шећери“

Проверите нутритивне вредности на паковању са натписом „Садржај алкохола“

	Количина	Могу ли га користити?	Шта додати?
Шећери	> 9 г/100 мл	✓ Може се користити без додатог шећера	
	Између 4 и 9 г/100 мл	✕ Не може се користити без икаквих додатака	✓ Додати 75 г шећера (за укупну количину од 1200 г)
	0 г/100 мл	✕ Не може се користити без икаквих додатака	✓ Додати 120 г шећера (за укупну количину од 1200 г)

	Количина	Могу ли га користити?	Шта додати?
Алкохол	> 5% запремине	✓ Може се користити без додатог шећера	
	< 5% запремине	✕ Не може се користити без икаквих додатака	✓ Додати 75 г шећера или јачег алкохола (за укупну количину од 1200 г)

ПРОФЕСИОНАЛНИ САВЕТИ О ПРОГРАМИМА

За рецепте за слуши и милкшејк, користите програм за слуши или милкшејк. Али ако желите текстуриранији резултат од оног који се добија, пређите на програм за коктеле.

За рецепте за коктеле, ако рецепт садржи пића средње јачине алкохола или без алкохола, професионални савет би био да почнете са програмом Слуши, а касније пређете на програм Коктел ако желите текстуриранији резултат.

СМЕРНИЦЕ ЗА АЛКОХОЛ

Када користите замрзнути коктел, сви унапред припремљени састојци (вино, пиво итд.) морају да садрже између 5% и 15% алкохола.

Да бисте направили замрзнуте коктеле, погледајте табелу испод за максимални садржај алкохола/жестоког пића (водка, текила итд.) по укупној величини рецепта.

УКУПНА ВЕЛИЧИНА РЕЦЕПТА	КОЛИЧИНА (40% алкохола по запремини)
700 мл	115 мл
1200 мл	200 мл

Горња табела је водич за додавање САМО алкохола/жестоких пића (35%+). Када користите друга алкохолна пића као што су вино, пиво, селцер или готови коктели, погледајте доњу табелу или водич за каше без припреме.

Ако пиће прелази максималну количину алкохола: Додајте 60 мл воде по порцији да бисте разблажили унос. Ресетујте уређај притиском на дугме за предефинисано подешавање. Поново покрените уређај поновним притиском на дугме за предефинисано подешавање.

⚠

ГОРЊА ГРАНИЦА: 16%

ДОЊА ГРАНИЦА: 5%

НЕМОЈТЕ:

- НЕ додајте вруће течности, лед или чврсте састојке као што су воће, чврсти сладолед или смрзнуто воће. Сипајте само глатке, добро измешане течности како бисте осигурали правилно дозирање.
- НЕ покушавајте да обрађујете растресито смрзнуто воће, чврсте блокове леда или коцкице леда у уређају.

SR

- НЕ додајте додатке директно у посуду за мешање.
- НЕ пуните преко линије MAX FILL.
- НЕ потапајте базу компресора у воду. Уместо тога, обришите је влажном крпом.
- НЕ чистите делове абразивним средствима за чишћење или оштрим алатима.
- НЕ чувајте ништа унутар посуде осим пужа. Пребаците замрзнуте посластице у херметички затворену посуду безбедну за замрзавање ради дужег складиштења.
- НЕ загревајте посуде или додатке који се испоручују са уређајем у микроталасној пећници.
- НЕ остављајте уређај да ради без надзора.
- НЕ Увек га чврсто држите хватајући обе стране испод базе мотора.
- НЕ оштетите расхладно коло. Ово упозорење се односи само на уређаје са расхладним окружењима којима корисник може приступити.
- НЕ држите уређај хватајући га са обе стране испод основе мотора.

УПУТСТВА И ОСНОВНЕ СМЕРНИЦЕ

- Додајте додатке попут чоколадних мрвица тек након што сте производ истиснули у сопствену чинију, посуду или чашу.
- Уређај држите усправно све време.
- УВЕК користите уређај на сувој и равној површини.
- Обезбедите одговарајућу вентилацију: оставите најмање 10 цм простора са задње стране и са стране како бисте спречили прегревање компресора.
- Никада не блокирајте вентилационе отворе у кућишту уређаја или уграђеној структури.
- Користите шећер — шећер осигурава да се смеса неће смрзнути и даје јој праву конзистенцију за припрему.
- Одржавајте минимални садржај шећера од 7% за сладолед и смрзнути јогурт и 10% за пића. Ако је ваш проценат испод овог, додајте сируп или шећер да бисте уравнотежили. Ово ће гарантовати добру текстуру вашег производа.
- Када користите соду или газирана пића, прво их промешајте или промућкајте да бисте смањили карбонизацију.
- Напуните уређај до линије за максимално пуњење за најбоље перформансе припреме.
- Оставите додатно време да се компресор охлади када правите узастопне серије.
- Користите обликовани излазни прибор само за сладолед. Уклоните га за друге замрзнуте посластице како бисте спречили зачепљење.
- Уверите се да сви напици садрже најмање 7 г шећера на 100 мл.
- Када користите предефинисану поставку Замрзнути коктел, улази морају да садрже између 5% и 15% алкохола.
- За сладолед и замрзнути јогурт, сипајте у року од 30 минута након завршетка циклуса како бисте избегли да се ваш напитак претвори у путер.
- За милкшејк, коктел и слуши, можете оставити уређај да ради до 2 сати.
- Понављајте режим испирања док се сви остаци замрзнутог напитка не уклоне из испаривача.
- Користите циклус испирања пре растављања и чишћења делова.
- Подигните производ са основе мотора када померате уређај, како бисте избегли пад производа на под.

ЗАБАВНИ САВЕТИ

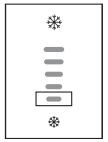
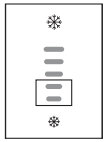
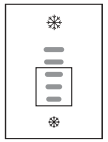
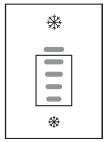
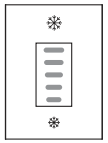
- Охладите течности пре него што их додате у уређај за брже резултате.
- За екстра ледено пиће, претходно охладите чашу пре сипања.
- Хладни састојци скраћују време замрзавања.
- Не брините ако је ваша смеса превише слатка пре замрзавања — замрзнути резултати природно имају мање слатки укус.
- Чувајте преостале замрзнуте сладоледе у затвореној посуди у замрзивачу, након времена замрзавања, имаћете нову текстуру сорбета за свој сладолед.

САВЕТИ ЗА СПАСАВАЊЕ РЕЦЕПТА

Ако се ваш напитак не смрзава како очекујете, пробајте следеће:

- **Превише ледено?** Додајте мало више алкохола, додајте шећер или смањите подешавање текстуре.
- **Превише меко?** Повећајте подешавање текстуре, додајте течности, мало смањите алкохол, смањите шећер.
- **Још уве**

ТАБЕЛА ГРЕШАКА

No	Проблем	Анализа	Решење
1	Све индикаторске лампице трепћу.	Бубањ/посуда није правилно инсталиран.	Поново саставите бубањ/посуду и уверите се да је правилно закључан помоћу дугмета са стране. Пре поновног постављања бубња, уверите се да је сечиво за мешање правилно састављено.
2	Индикаторска лампица тврдоће (❄) светли на првом нивоу 	Могуће је да постоји проблем са сензором.	Искључите и поново укључите уређај. Након тога, укључите производ помоћу дугмета за укључивање/искључивање и поново покрените програм. Ако проблем и даље постоји, обратите се нашем сервисном центру.
3	Индикаторска лампица тврдоће (❄) светли на прва два нивоа. 	Мотор је блокиран у заустављеном стању или можда постоји проблем са Холовим сензором.	Искључите и поново укључите уређај. Након тога, укључите производ помоћу дугмета за укључивање/искључивање и поново покрените програм. Ако проблем и даље постоји, обратите се нашем сервисном центру.
4	Индикаторска лампица тврдоће (❄) светли на три нивоа 	Можда постоји велика количина алкохола у рецепту	Замените материјалима који имају нижу концентрацију алкохола
5	Индикаторска лампица тврдоће (❄) светли на четири нивоа 	Због употребе материјала са ниским садржајем шећера.	Замените материјалима са већим садржајем шећера.
6	Индикаторска лампица тврдоће (❄) светли на пет нивоа 	Компресор ради активно више од 90 минута.	Компресор ради активно више од 90 минута. Молимо искључите и поново укључите уређај.

SR

ОПИС ГРЕШКЕ	ДЕТАЉИ	РЕШЕЊЕ
Уређај не ради	Уређај није прикључен на струју.	Укључите уређај.
	Бубањ није правилно постављен или закључан.	Проверите да ли је бубањ правилно постављен или закључан као што је приказано у упутствима.
	Бледо није правилно постављено на капку.	Уверите се да је бледо место правилно постављено.
Прекомерне вибрације	Уређај није постављен на равној површини или није стабилан.	Поставите на равну површину.
	Превише састојака.	Смањите количину састојака који се обрађују (до линије MAX).
Тешкоће у успеху са одређеним рецептима	Неодговарајући рецепт.	Ваши лични рецепти или они преузети са интернета можда нису погодни за ваш уређај и његову додатну опрему (количине, трајање итд.). Пре него што започнете рецепт, обавезно пратите упутства за употребу дата у упутству за употребу.
	Грешка у избору програма.	Проверите да ли користите одговарајући програм за ваш рецепт.
Цурење кроз поклопац	Количина воде је превелика.	Смањите количину састојака.
	Бубањ није правилно постављен или закључан.	Чврсто причврстите бубањ на блок мотора.
	Печат недостаје.	Поставите заптивку на добру позицију.
	Заптивка је исечена или оштећена.	Променете го заптивката, контактирајте овластен сервисен центар.
Мирис мотора	Када се уређај користи први пут или у случају преоптерећења мотора узрокованог превише састојака или комадима који су превише тврди или превелики.	Оставите уређај да се охлади (најмање 30 минута) и смањите количину састојака у малом блоку мотора замрзивача.

DESCRIZIONE

PRODOTTO:

A. Riempimento della trappola e del coperchio
B. Tamburo
C. Orologio
D. Elemento freddo
E. Miscelazione pallida
F. Maniglia di servizio
G. Beccuccio versatore
H. Vassoio per l'acqua
I. Base del motore
J. Pannello di controllo
K. Vassoio raccogli-gocce

ACCESSORI:

L. Bicchieri da servizio
M. Ciotole per conservazione
N. Beccucci intercambiabili

ATTENZIONE:

Le istruzioni di sicurezza sono parte integrante dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di utilizzare il nuovo apparecchio per la prima volta. Tenerle a portata di mano. L'apparecchio si avvia solo se il contenitore di miscelazione e il cestello sono posizionati correttamente sull'elemento freddo.

PANNELLO DI CONTROLLO

PREIMPOSTAZIONI

5 preimpostazioni uniche (Gelato Soft, Yogurt Gelato, Frappè, Cocktail, Granita, Risciacquo).

CICLO DI RISCIACQUO

Questo ciclo agita, senza raffreddare, per risciacquare l'unità e facilitarne la pulizia.

SERVIRE

Premere questo pulsante prima di servire la preparazione. Aiuterà a migliorare le prestazioni di servizio.

IMPOSTAZIONE DEL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Ogni impostazione partirà da una temperatura predefinita/ottimale per una consistenza ideale. Se lo desideri, puoi regolare la temperatura per ottenere la consistenza perfetta del tuo dessert ghiacciato o della tua bevanda:

- Per dessert o bevande ghiacciate più densi e freddi, aumentare il livello di temperatura premendo il fiocco di neve superiore sul pannello di controllo.
- Per ottenere dessert o bevande ghiacciate più soffici, ridurre la temperatura premendo il simbolo a fiocco di neve in basso sul pannello di controllo.

ACCENSIONE

Premere il pulsante ON/OFF sulla parte anteriore dell'unità per accenderla e spegnerla. Premere il pulsante Start/Stop per attivare o interrompere un programma.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: Posizionare il prodotto su una superficie stabile per almeno 2 ore prima di utilizzarlo. Questo periodo di attesa consente al refrigerante di depositarsi nel condensatore, garantendo prestazioni sicure e ottimali.

Prima del primo utilizzo, smontare completamente il prodotto (immagini 22-26) e sciacquare le parti a contatto con gli alimenti (cestello (B), contenitore di miscelazione (E), beccuccio versatore (G), vaschetta dell'acqua (H)) e gli accessori con acqua saponata.

ATTENZIONE:

- Non immergere l'apparecchio (inclusa la base motore (I)) in acqua o altri liquidi. Non tenere mai la base motore (I) sotto l'acqua corrente.
- Per pulire l'esterno della base motore (I), utilizzare un panno umido e asciugare accuratamente.
- Assicurarsi di aver rimosso tutto l'imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere il manuale delle istruzioni di sicurezza prima del primo utilizzo. Trova il manuale d'uso con istruzioni più dettagliate sul sito www.moulinex.com
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non utilizzare l'apparecchio; farlo sostituire dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino a un'altitudine di 2000 metri.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Prima del primo utilizzo, assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio e tutte le etichette o gli adesivi promozionali siano rimossi dall'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili, ad eccezione di:
  - aree cucina riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi;
  - clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
  - bed and breakfast.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, purché supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i pericoli. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i pericoli.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non riempire il contenitore oltre la linea di riempimento massimo. Fare riferimento alle ricette.
- Collegare la macchina solo a una tensione di rete che corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Scollegare la macchina dalla rete elettrica quando non la si utilizza.
- Per il corretto montaggio e smontaggio degli accessori, fare riferimento alle istruzioni.
- Fare riferimento alle istruzioni per la pulizia iniziale e periodica delle superfici a contatto con gli alimenti e per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.
- Per conoscere i tempi di funzionamento e le impostazioni di velocità del vostro apparecchio, consultate le istruzioni.
- Attenzione: se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, si rischia di farsi male.
- Attenzione: per evitare qualsiasi rischio di lesioni, prestare attenzione quando si maneggiano le lame, si svuota e si pulisce la ciotola.

- Utilizzare sempre la macchina su una superficie piana, stabile e resistente al calore, protetta da altre fonti di calore o schizzi d'acqua.
- AVVERTENZA: Mantenere pulita la griglia di ventilazione situata dietro la macchina e spolverarla regolarmente utilizzando un aspirapolvere.
- ATTENZIONE: Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga incastrato o danneggiato.
- ATTENZIONE: Non posizionare più prese di corrente portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.
- Per ridurre il rischio di lesioni, incendi, scosse elettriche o danni alla proprietà, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti avvertenze numerate e le istruzioni successive. NON utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- Durante il caricamento e l'uso, tenere mani, capelli e vestiti fuori dal contenitore.
- ⚠ ATTENZIONE: rischio di incendio/materiali infiammabili. Per proteggere le persone da incendi, scosse elettriche e lesioni personali, evitare di immergere il cavo di alimentazione, la spina dell'apparecchio o l'apparecchio stesso in acqua o altri liquidi. Non scollegare mai l'apparecchio con le mani bagnate. In caso di emergenza, scollegare immediatamente l'apparecchio.
- Questo prodotto utilizza R290 come gas refrigerante.
- Rischio di incendio o esplosione. Utilizzo di refrigerante infiammabile. NON forare i tubi del refrigerante. Smaltire il prodotto in conformità con le normative federali o locali applicabili in materia di refrigeranti infiammabili.
- Il gas è infiammabile, ma in normali condizioni operative non rappresenta alcun rischio per l'utente, poiché è contenuto in modo sicuro in un sistema sigillato all'interno del prodotto. Se il prodotto cade o viene danneggiato, è possibile che il gas fuoriesca. In tali circostanze, il gas potrebbe incendiarsi se esposto a fonti di accensione come fiamme libere.
- Durante il trasporto del prodotto, assicurarsi che non cada o non venga danneggiato.
- Non staccare la spina della macchina tirando il cavo.
- Non posizionare la macchina su fornelli a gas o elettrici, né vicino a tali fonti di calore, né all'interno di un forno caldo.
- Non conservare sostanze esplosive, come bombolette spray con propellente infiammabile, in questo apparecchio.
- ATTENZIONE: Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione, nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura integrata.
- ATTENZIONE: Non danneggiare il circuito refrigerante.
- ATTENZIONE: Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi esclusivamente a un centro di smaltimento rifiuti autorizzato. Non esporre a fiamme libere.
- ATTENZIONE: Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione degli alimenti dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore.
- Per evitare la contaminazione degli alimenti, si prega di rispettare le seguenti istruzioni

  L'apertura prolungata della porta può causare un aumento significativo della temperatura nei compartimenti dell'elettrodomestico.

  Pulire regolarmente le superfici che possono entrare in contatto con gli alimenti e i sistemi di drenaggio accessibili.

  Se l'apparecchio frigorifero rimane vuoto per lunghi periodi, spegnerlo, sbrinarlo, pulirlo, asciugarlo e lasciare la porta aperta per evitare la formazione di muffa al suo interno.

In conformità con le normative vigenti in materia di marcatura CE, le informazioni sul consumo di energia in modalità off, standby (*) e standby in rete (*) sono disponibili su www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com o www.krups.com (*). Questi dati mostrano il consumo energetico dell'elettrodomestico quando è collegato ma non è attivo. Per il risparmio energetico, passa automaticamente a queste modalità dopo l'uso(*). Se si desidera modificare questa impostazione (*), consultare il manuale utente. Si noti che questo aumenterà il consumo di energia. (*)a seconda del modello.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

IT

ASSEMBLARE IL TUO PRODOTTO

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore e da schizzi d'acqua.

Installare la vaschetta dell'acqua (H) sotto il condensatore facendola scorrere nelle scanalature della guida (Immagine 3). Installare la paletta di miscelazione (E) facendola scorrere sull'elemento freddo finché non si incastra sul perno (Immagine 4). Quindi installare il tamburo (B) facendolo scorrere sulla pala di miscelazione finché non si incastra sul perno (Immagine 5).

Bloccare il cestello in posizione ruotando il blocco (C) (Immagine 6). Inserire il vassoio di recupero davanti alla base del motore fino a quando non scatta in posizione (Immagine 7).

ATTENZIONE: tenere l'unità in posizione verticale per almeno 2 ore prima del primo utilizzo.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

Collegare l'apparecchio alla corrente. Aprire il sifone di riempimento e il coperchio (A), sulla parte superiore del cestello (B). Aggiungere il/i liquido/i attraverso il sifone di riempimento (A) (Immagine 10). Aggiungere il preparato tra il livello minimo e massimo indicato sul cestello.

⚠ Assicurarsi che il tamburo sia correttamente bloccato in posizione prima di riempirlo con il preparato (immagine 6).

Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Aprire il coperchio di riempimento (A) sulla parte superiore del cestello (B). Aggiungere il/i liquido/i attraverso il sifone di riempimento (A) (immagine 10). Consultare la tabella seguente per i volumi minimi e massimi di carico:

Tipo di ricetta	Minimo	Massimo
Bevande	550 ml	1200 ml
Gelato / Yogurt gelato	800 ml	1000 ml

Premere il pulsante ON/OFF sul pannello di controllo (J) per avviare l'unità.

IMPOSTAZIONE DEL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Ogni programma è preimpostato alla temperatura ideale per ogni ricetta, per garantire la consistenza migliore. Puoi regolare la temperatura per ottenere la consistenza che preferisci.

Ricetta	Impostazione della temperatura ideale
gelato soft	●●●●○
Yogurt gelato	●●●●○
frullati	●●●○○
Cocktail	●●●○○
Fangoso	●●○○○

Il prodotto è dotato di una barra a 5 LED per regolare l'intensità di funzionamento per ogni ricetta, con livelli che vanno da 1 a 5. Due pulsanti a forma di fiocco di neve (+ e –) consentono di aumentare o diminuire il livello selezionato:

- Livello 1: Meno freddo
- Livello 5: impostazione più fredda ❄

Scegli il preset desiderato premendo il pulsante touch (immagine 14). Il preset si avvierà alla temperatura predefinita/ottimale. Quindi premi Start per iniziare la ricetta.

Se lo si desidera, è possibile regolare la consistenza della preparazione premendo i pulsanti +/- a forma di fiocco di neve (immagine 12).

Premere il tasto Start/Stop sul pannello di controllo (J). (immagine 13)

Seleziona la temperatura preimpostata desiderata premendo il pulsante touch (immagine 11). La temperatura preimpostata partirà dalla temperatura predefinita/ottimale. Se lo desideri, regola la temperatura per ottenere la consistenza perfetta della bevanda ghiacciata.

Quando la ricetta è pronta, l'unità emetterà due segnali acustici e i LED rimarranno accesi fissi una volta che la ricetta avrà raggiunto la temperatura impostata. Una volta che la temperatura preimpostata avrà raggiunto la temperatura desiderata, l'unità continuerà a funzionare per mantenerla al livello ideale e tenere la ricetta pronta per l'erogazione.

NOTA BENE: Per il gelato e lo yogurt gelato, consigliamo di rimuovere il composto entro 30 minuti e di riporlo nel congelatore.

Altrimenti il composto potrebbe trasformarsi in burro.

La preparazione del gelato soft può richiedere dai 15 ai 60 minuti, a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale.

Posizionare una tazza sulla vaschetta raccogligocce (K), sotto la maniglia di servizio (F) e premere il pulsante SERVE. Per erogare, tirare lentamente la maniglia di servizio (F). Per interrompere, rilasciare la maniglia. Mantenere l'unità in funzione durante l'erogazione.

NOTA BENE: l'arresto dell'unità interrompe anche il processo di coclea e di raffreddamento. Sarà necessario mantenere l'unità in funzione per erogare il contenuto.

Per migliorare l'esperienza di servizio, consigliamo di posizionare la tazza il più vicino possibile all'uscita del caffè.

In qualsiasi momento è possibile aprire lo sportello superiore per aggiungere altro preparato, zucchero o sciroppo.

NOTA BENE: non aggiungere ingredienti solidi come frutta, noci, gocce di cioccolato, gelato solido o frutta congelata.

PROGRAMMI

Preimpostazioni per Soft Serve		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programmi	gelato soft	Yogurt gelato
Dettagli dei programmi	Perfetto per preparare un gelato cremoso utilizzando ricette a base di latte e i gusti che preferisci.	I tuoi yogurt preferiti trasformati in salutari dessert ghiacciati.
Necessario *+ Facoltativo*	**Crema pasticcera o latte + panna intera + zucchero** *+ coulis* *+ succo* *+ pasta* *Tutti gli ingredienti devono essere premiscelati prima di essere versati nel dispositivo. Nessun ingrediente solido deve entrare nel cestello.*	**Tutti i tipi di yogurt + latte + zucchero o sostituto (miele / sciroppo d'agave)** *+ coulis* *+ succo* *+ pasta* *Tutti gli ingredienti devono essere premiscelati prima di essere versati nel dispositivo. Nessun ingrediente solido deve entrare nel cestello.*
Lunghezza preimpostata approssimativa	20-40 minuti *Il tempo di lavorazione varia in base alla modalità selezionata, alla temperatura del composto e alla quantità nella ciotola.	
Esempio di ricette	- Gelato soft al cioccolato - Gelato soft alle arachidi	- Yogurt gelato ai frutti di bosco misti - Yogurt gelato al miele
Dopo aver completato un programma, è possibile aggiungere una nuova preparazione e riavviare un programma.		

IT

Preset bevibili			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programmi	Frappè	Cocktail	Fangoso
Dettagli dei programmi	Frullati morbidi in un batter d'occhio, mescolando il tuo gelato fatto in casa preferito, il latte e gli ingredienti aggiunti.	Perfetto per preparare bevande ghiacciate contenenti alcol e/o acqua	Ideale per preparare bevande dissetanti dalla consistenza finemente granulata. Non utilizzare succhi di frutta o coulis, che conferirebbero una consistenza simile a un sorbetto.
Necessario *+ Facoltativo*	**Latte** **Zucchero o sostituto (miele / sciroppo d'agave)** *+ Succo di frutta* *+ Crema pasticcera* *+ Frutta (intera / coulis / succo / pasta)*	**Acqua** **Bibita** **Zucchero o sostituto (miele / sciroppo d'agave)** *+ Alcol* *+ Succo di limone* *+ Succo di frutta*	**Acqua + zucchero aromatizzato Sciroppo** **Bibita gassata**
	Tutti gli ingredienti devono essere premiscelati prima di essere versati nel dispositivo. Nessun ingrediente solido deve entrare nel cestello.		
Lunghezza preimpostata approssimativa	20-40 minuti *Il tempo di lavorazione varia in base alla modalità selezionata, alla temperatura del composto e alla quantità presente nella ciotola.		
Esempio di ricetta	Frappé alla banana Frappé	Margarita Mojito o Mojito Vergine	Limonata ghiacciata Granata alla ciliegia e Coca-Cola
Dopo aver completato un programma, è possibile aggiungere una nuova preparazione e riavviare un preset.			

Extra		
	Rinsing	Serve
Dettagli del programma	Questo programma risciacqua accuratamente il blocco motore (cilindro e filtro) per facilitare la pulizia con la spugna.	Premere questo pulsante prima di servire la preparazione. Aiuterà a migliorare le prestazioni di servizio.
Necessario *Facoltativo*	**1000 ml di acqua** 1 goccia di detersivo per piatti	**Tutti i preparativi**

RICETTE PER INIZIARE

Programma:	**Cocktail**
Ricetta :	**Margherita**

Ingredienti (1200 g):

	g	%
Acqua	660	55%
succo di limone	140	12%
Zucchero	180	15%
Tequila	110	9%
Liquore all'arancia, sostituibile con tequila se non disponibile	110	9%

Preparazione:

1. In una ciotola capiente versare: acqua, succo di limone, tequila, cointreau e zucchero.
2. Sbattere bene fino a ottenere un composto omogeneo e ben sciolto.
3. Versare il composto direttamente nella macchina.
4. Premere il pulsante Cocktail e avviare.

Programma:	**Fangoso**
Ricetta :	**Granita alla cola**

Ingredienti (1200 g):

	g	%
Bevanda frizzante al gusto di cola	1200	100%

Preparazione:

1. Versare la soda direttamente nella macchina.

Programma:	**Frappè**
Ricetta :	**frullato alla vaniglia**

Ingredienti (1200 g):

	g	%
Latte intero (3,5% di grassi)	680	57%
Zucchero	110	9%
Panna (30% di grassi)	410	34%
estratto di vaniglia	5	0%

Ricetta con panna al 39% di grassi	g	%
Latte intero (3,5% di grassi)	790	66%
Zucchero	115	10%
Panna (30% di grassi)	290	24%
estratto di vaniglia	5	0%

Preparazione:

1. In una ciotola capiente versare: il latte intero, la panna liquida, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.
2. Sbattere bene fino a ottenere un composto omogeneo e ben sciolto.
3. Versare il composto direttamente nella planetaria.

Programma:	**gelato soft**
Ricetta :	**gelato alla vaniglia**

Ingredienti (1000 g):

	g	%
Latte intero (3,5% di grassi)	470	47%
Zucchero	130	13%
Panna (30% di grassi)	400	40%
estratto di vaniglia	5	1%

Ricetta con panna al 39% di grassi	g	%
Latte intero (3,5% di grassi)	565	57%
Zucchero	130	13%
Panna (30% di grassi)	300	30%
estratto di vaniglia	5	1%

Preparazione:

1. In una ciotola capiente versare: il latte intero, la panna liquida, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.
2. Sbattere bene fino a ottenere un composto omogeneo e ben sciolto.
3. Versare il composto direttamente nella planetaria.

Programma:	**Yogurt gelato**
Ricetta :	**Yogurt gelato classico**

Ingredienti (1000 g):

	g	%
Latte intero (3,5% di grassi)	260	26%
Yogurt greco (10% di grassi)	600	60%
Zucchero	135	14%

Preparazione:

1. In una ciotola capiente versare: il latte intero, lo yogurt greco e lo zucchero.
2. Sbattere bene fino a ottenere un composto omogeneo e ben sciolto.
3. Versare il composto direttamente nella planetaria.

Scansiona il codice QR per scoprire +50 ricette per una fonte di ispirazione completa

RISCIACQUARE IL PRODOTTO PER UNA PULIZIA FACILE

UTILIZZO DEL CICLO DI RISCIACQUO: Questo ciclo fa ruotare la pala di miscelazione, senza raffreddamento, per risciacquare l'unità.

1. Prima di avviare il ciclo di risciacquo, versare il preparato rimasto all'interno del cestello.
2. Assicurarsi che la leva sia in posizione superiore.
3. Aggiungere acqua tiepida fino a 1000 ml e premere il pulsante RISCIACQUO (immagini 16-17). Attendere qualche istante, quindi erogare lentamente l'acqua dall'unità tirando la leva di erogazione (immagine 18).
4. Premere il pulsante ON/OFF per spegnere l'apparecchio.
5. Ripetere l'operazione fino a quando il preparato non è completamente risciacquato dal cestello. Dopo aver utilizzato il ciclo RISCIACQUO, smontare l'apparecchio (immagini 19-26) e lavare tutti i componenti a mano o in lavastoviglie per una pulizia completa dell'unità dopo ogni utilizzo.

⚠ **NOTA BENE:** Quest'acqua fuoriesce rapidamente. Assicurati di utilizzare una ciotola capiente per raccoglierla.

SMONTAGGIO E PULIZIA

1. Assicurarsi che non rimanga liquido nel cestello.
2. Sbloccare il cestello ruotando la manopola destra e rimuoverlo tirandolo delicatamente dall'unità. Assicurarsi che il cestello sia inclinato verso il basso per evitare che il liquido rimanente fuoriesca dal retro del cestello (immagine 21). Mettere da parte.
3. Sfilare il contenitore di miscelazione dal condensatore (immagine 22). Estrarre la vaschetta dell'acqua dall'unità, poiché potrebbe esserci del liquido residuo nella vaschetta (immagine 23). Mettere da parte tutti i pezzi.

Pulire l'unità sotto il condensatore con un panno disinfettato o caldo e umido. Se necessario, rimuovere la protezione del beccuccio di erogazione.

Lavare tutti i componenti a mano con acqua tiepida e sapone oppure in lavastoviglie. (Vedere le immagini 16-18 per maggiori dettagli sulle parti da pulire). Lasciare asciugare completamente tutti i componenti prima di riassemblare e/o riporre l'unità.

⚠ **ATTENZIONE:**

Non immergere l'apparecchio (inclusa la base motore (I)) in acqua o altri liquidi. Non tenere mai la base motore (I) sotto l'acqua corrente. Per pulire l'esterno della base motore (I), utilizzare un panno umido e asciugare accuratamente.

⚠ **NOTA:** Alcuni ingredienti dai colori vivaci potrebbero lasciare leggere macchie sul cestello. Ciò non influisce sulle prestazioni della lavatrice. Si consiglia di lavare subito dopo l'uso per ridurre al minimo questo problema.

LINEE GUIDA PER I PRODOTTI MORBIDI (GELATO E YOGURT GELATO)

CONTENUTO DI ZUCCHERI/GRASSI RICHIESTO

Tutti gli ingredienti devono contenere almeno il 7% di zucchero per evitare il congelamento totale (ad esempio: l'acqua può congelare in blocchi di ghiaccio se non viene aggiunto zucchero. Anche il latte dovrà contenere ingredienti ricchi di zuccheri/grassi (ad esempio: panna) per ottenere risultati cremosi e congelati, senza ghiaccio).

Le ricette di gelato e yogurt gelato devono **sempre contenere zucchero** (almeno **70 g per 900 g**) o almeno frutta zuccherata (in grande quantità, almeno 2/3 della frutta nell'intera ricetta). In ogni caso, se si formano cubetti di ghiaccio grandi, **aggiungere immediatamente almeno 60 g di zucchero** (o miele, o sciroppo d'agave...) al composto.

Attenzione: basso contenuto di zuccheri

Se il contenuto di zucchero nell'acqua in ingresso è troppo basso, l'unità lo rileverà e invierà un avviso. La spia di durezza si accenderà a quattro.

Se una preparazione non soddisfa l'apporto minimo di zucchero totale:

Aggiungere 1-2 cucchiai di sciroppo aromatizzato, zucchero, zucchero di canna, zucchero di cocco, sciroppo d'acero, sciroppo d'agave, sciroppo di zucchero o miele per porzione. È possibile farlo durante il tempo di congelamento. Per le occasioni successive, aggiungere altro zucchero alla preparazione prima di versarla nell'elettrodomestico.

⚠ **NOTA BENE:** I dolcificanti artificiali non aiutano a soddisfare il fabbisogno totale di zuccheri.

I succhi freschi o pressati, come il succo di mela e quello d'arancia, contengono naturalmente zuccheri che possono aiutare a ottenere la consistenza desiderata.

BEVANDE DIETETICHE E A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERO

Le bevande dietetiche e a basso contenuto di zucchero non si trasformeranno in granita se sono l'unico ingrediente, poiché una quantità insufficiente di zucchero impedirà alle ricette di congelarsi correttamente. Per trasformare le tue bevande dietetiche e a basso contenuto di zucchero preferite in una granita, aggiungi sciroppo o zucchero.

Tipo di ricetta	Condizioni consigliate
Sorbetto alla frutta (< 3% di grassi)	Zucchero tra il **10 e il 20%**
Gelato standard (3-10% di grassi)	Zucchero tra il **7 e il 20%**
Gelato al cioccolato (10-18% di grassi)	Zucchero tra il **7 e il 20%**
Troppo ricco di grassi (> 18%) o zucchero (> 25%)	✕ Non consigliato (troppo morbido, non si congela)

Contenuto di zucchero / Contenuto di grassi	Sorbetto alla frutta < 3% di grassi	Gelato Standard 3-10% di grassi	Gelato al cioccolato 10-18% di grassi	Gelato Ricco > 18% di grassi
< 7% di zucchero	✕ Sconsigliato rischio di ostruzione			✕ Non consigliato • troppo morbido • non si congela
7–10% di zucchero	✕ Sconsigliato rischio di ostruzione	✓ Texture consigliata ideale	✓ Texture consigliata ideale	
10–20% di zucchero	⚠ Consistenza accettabile ma media	✓ Texture consigliata ideale	✓ Texture consigliata ideale	
20–25% di zucchero	⚠ Possibile ma troppo dolce	⚠ Possibile ma consistenza media	✕ Non consigliato troppo morbido non si congela	
> 25% di zucchero	✕ Non consigliato • troppo morbido • non si congela			

RACCOMANDAZIONE:

Utilizzare almeno il 30% di panna grassa
Utilizzare almeno il 3,5% di panna grassa

IT

LINEE GUIDA POTABILI

CONTENUTO RICHIESTO DI ZUCCHERO E/O ALCOOL

Tutti gli ingredienti devono contenere zucchero e/o alcol per evitare il congelamento totale.

Controllare i valori nutrizionali sulla confezione alla voce "senza zuccheri" / "senza zuccheri".

Controllare i valori nutrizionali sulla confezione alla voce "CONTENUTO ALCOLICO".

	Quantità	Posso usarlo?	Cosa aggiungere?
Zuccheri	> 9 g/100 ml	✓ Può essere utilizzato senza aggiunta di zuccheri	
	Tra 4 e 9 g/100 ml	✕ Non può essere utilizzato senza alcuna aggiunta	✓ Aggiungere 75 g di zucchero (per una quantità totale di 1200 g)
	0 g/100 ml	✕ Non può essere utilizzato senza alcuna aggiunta	✓ Aggiungere 120 g di zucchero (per una quantità totale di 1200 g)

	Quantità	Posso usarlo?	Cosa aggiungere?
Alcol	> 5% VOL	✓ Può essere utilizzato senza aggiunta di zuccheri	
	< 5% VOL	✗ Non può essere utilizzato senza alcuna aggiunta	✓ Aggiungere 75 g di zucchero o alcol più forte (per una quantità totale di 1200 g)

CONSIGLI PROFESSIONISTI SUI PROGRAMMI

Per ricette di granite e milkshake, utilizzare il programma Granita o Milkshake. Se si preferisce un risultato più strutturato, passare al programma Cocktail.

Per le ricette di cocktail, se la ricetta contiene bevande mediamente alcoliche o non contiene alcol, un consiglio da professionisti è quello di iniziare con il programma Slushi e poi passare al programma Cocktail se si preferisce un risultato più strutturato.

LINEE GUIDA SULL'ALCOL

Quando si utilizza il preset cocktail congelato, tutti gli input predefiniti (vino, birra, ecc.) devono contenere tra il 5% e il 15% di alcol

Per creare cocktail ghiacciati, consultare la tabella sottostante per il contenuto massimo di alcol/superalcolico (vodka, tequila, ecc.) per ogni dimensione totale della ricetta.

DIMENSIONE TOTALE DELLA RICETTA	QUANTITÀ (40% di alcol in volume)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

La tabella sopra è una guida per l'aggiunta di alcolici/superalcolici (35%+). Quando si utilizzano altri alcolici come vino, birra, seltz o cocktail già pronti, fare riferimento alla tabella sottostante o alla guida "No-Prep Slushies".

Se una bevanda supera la quantità massima di alcol: aggiungere 60 ml di acqua per porzione per diluire l'input. Reimpostare l'unità premendo il pulsante preimpostato. Riavviare premendo nuovamente il pulsante preimpostato.

⚠

LIMITE ALTO: 16%
LIMITE BASSO: 5%

NON:

- **NON** aggiungere liquidi caldi, ghiaccio o ingredienti solidi come frutta, gelato solido o frutta congelata. Versare solo liquidi lisci e ben miscelati per garantire un'erogazione corretta.
- **NON** tentare di lavorare frutta congelata sfusa, blocchi di ghiaccio solidi o cubetti di ghiaccio nell'apparecchio.
- **NON** aggiungere ingredienti direttamente nel recipiente di miscelazione.
- **NON** riempire oltre la linea di RIEMPIMENTO MASSIMO.
- **NON** immergere la base del compressore in acqua. Pulirla invece con un panno umido.
- **NON** pulire i componenti con detergenti abrasivi o utensili affilati.
- **NON** conservare nulla all'interno del recipiente oltre alla coclea. Trasferire i dolcetti congelati in un contenitore ermetico adatto al congelatore per una conservazione più lunga.

- **NON** mettere nel microonde nessuno dei contenitori o degli accessori inclusi con l'apparecchio.
- **NON** lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.
- **NON** tenerlo sempre saldamente afferrandolo da entrambi i lati sotto la base del motore.
- **NON** danneggiare il circuito refrigerante. Questa avvertenza è valida solo per gli apparecchi con circuiti refrigeranti accessibili all'utente.
- **NON** afferrare l'unità da entrambi i lati sotto la base del motore.

COSA FARE E LINEE GUIDA ESSENZIALI

- Aggiungere ingredienti come gocce di cioccolato solo dopo aver estruso il preparato nella propria ciotola, contenitore o bicchiere.
- Tenere l'unità sempre in posizione verticale.
- Utilizzare SEMPRE l'apparecchio su una superficie asciutta e piana.
- Garantire una ventilazione adeguata: lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati per evitare il surriscaldamento del compressore.
- Non ostruire mai le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura integrata.
- Utilizzare zucchero: lo zucchero impedisce al preparato di congelarsi e gli conferisce la giusta consistenza per l'erogazione.
- Mantenere un contenuto minimo di zucchero del 7% per gelato e yogurt gelato e del 10% per bevande. Se la percentuale è inferiore, aggiungere sciroppo o zucchero per bilanciare. Questo garantirà una buona consistenza del preparato.
- Quando si utilizzano bevande gassate o gassate, mescolarle o agitarle prima per ridurre la carbonatazione.
- Riempire l'apparecchio fino alla linea di riempimento massimo per ottenere le migliori prestazioni di erogazione.
- Lasciare raffreddare il compressore più a lungo quando si preparano lotti consecutivi.
- Utilizzare gli accessori di uscita sagomati solo per il gelato. Rimuoverli per altri prodotti surgelati per evitare intasamenti.
- Assicurarsi che tutte le preparazioni contengano almeno 7 g di zucchero per 100 ml.
- Quando si utilizza la modalità Cocktail Ghiacciato, gli erogatori devono contenere tra il 5% e il 15% di alcol.
- Per Gelato e Yogurt Ghiacciato, erogare entro 30 minuti dalla fine del ciclo per evitare che la preparazione si trasformi in burro.
- Per Milkshake, Cocktail e Granita, è possibile lasciare l'unità in funzione fino a 2 ore.
- Ripetere la modalità di risciacquo fino a quando tutti i residui di bevanda congelata non saranno stati rimossi dall'evaporatore.
- Utilizzare il ciclo di risciacquo prima di smontare e pulire i componenti.
- Sollevare il prodotto dalla base motore quando si sposta l'unità, per evitare che cada a terra.

CONSIGLI DIVERTENTI

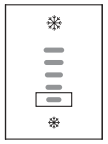
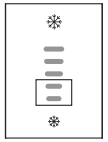
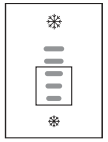
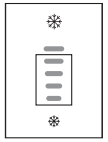
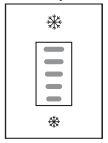
- Raffredda i liquidi prima di aggiungerli all'apparecchio per risultati più rapidi.
- Per una bevanda extra ghiacciata, preraffredda il bicchiere prima di erogarla.
- Gli ingredienti freddi riducono i tempi di congelamento.
- Non preoccuparti se il composto ha un sapore troppo dolce prima di congelarlo: i risultati congelati hanno naturalmente un sapore meno dolce.
- Conserva i gelati congelati avanzati in un contenitore sigillato nel congelatore; dopo il tempo di congelamento, il tuo gelato avrà una nuova consistenza da sorbetto.

CONSIGLI PER SALVARE LA RICETTA

Se la tua bevanda non si congela come dovrebbe, prova quanto segue:

- **Troppo ghiacciata?** Aggiungi un po' più alcol, aggiungi zucchero o abbassa l'impostazione della texture.
- **Troppo morbida?** Aumenta l'impostazione della texture, aggiungi liquidi, riduci leggermente l'alcol, diminuisci lo zucchero.
- **Ancora non perfetto?** Regola finemente la texture e l'equilibrio alcol/zucchero finché non ottieni la granita perfetta.

TABELLA DEGLI ERRORI

No	Problema	Analisi	Soluzione
1	Tutte le spie lampeggiano.	Il tamburo/recipiente non è installato correttamente.	Rimontare il tamburo/recipiente e assicurarsi che sia correttamente bloccato utilizzando la manopola laterale. Prima di reinstallare il tamburo, assicurarsi che la pala di miscelazione sia correttamente montata.
2	La spia di durezza (❄) si illumina al primo livello 	Potrebbe esserci un problema con il sensore.	Scollegare e ricollegare il dispositivo. Successivamente, accendere il prodotto utilizzando il pulsante On/Off e riavviare il programma. Se il problema persiste, contattare il nostro centro assistenza.
3	La spia di durezza (❄) è illuminata sui primi due livelli. 	Il motore è bloccato in stato di arresto oppure potrebbe esserci un problema con il sensore Hall.	Scollegare e ricollegare il dispositivo. Successivamente, accendere il prodotto utilizzando il pulsante On/Off e riavviare il programma. Se il problema persiste, contattare il nostro centro assistenza.
4	La spia di durezza (❄) si illumina a tre livelli 	Potrebbe esserci un'elevata quantità di alcol nella ricetta	Sostituire con materiali che hanno una concentrazione di alcol inferiore
5	La spia di durezza (❄) si illumina a quattro livelli 	Grazie all'utilizzo di materiali a basso contenuto di zucchero.	Sostituire con materiali con un contenuto di zucchero più elevato.
6	La spia di durezza (❄) si illumina a cinque livelli 	Il compressore funziona attivamente da oltre 90 minuti.	Il compressore funziona attivamente da oltre 90 minuti. Scollegare e ricollegare il dispositivo.

DESCRIZIONE DELL'ERRORE	DETTAGLIO	SOLUZIONE
Il dispositivo non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Collegare il dispositivo.
	Il tamburo non è posizionato o bloccato correttamente.	Verificare che il tamburo sia posizionato correttamente o bloccato come mostrato nelle istruzioni.
	Il pallino non è posizionato correttamente nel coperchio.	Assicurarsi che il pallino sia posizionato correttamente.
Vibrazione eccessiva	Il dispositivo non è posizionato su una superficie piana o non è stabile.	Posizionare su una superficie piana.
	Troppi ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti lavorati (fino alla linea MAX).
Difficoltà nel riuscire con certe ricette	Ricetta non adatta.	Le tue ricette personali o quelle prese da internet potrebbero non essere adatte al tuo apparecchio e ai suoi accessori (quantità, durata, ecc.). Prima di iniziare una ricetta, assicurati di seguire le istruzioni per l'uso riportate nelle istruzioni per l'uso.
	Errore nella selezione del programma.	Verifica di utilizzare il programma corretto per la tua ricetta.
Perdita attraverso la copertura	Il volume d'acqua è troppo grande.	Ridurre la quantità degli ingredienti.
	Tamburo non posizionato o bloccato correttamente.	Bloccare saldamente il tamburo sul blocco motore.
	Manca il sigillo.	Posizionare la guarnizione nella posizione corretta.
	Il sigillo è tagliato o danneggiato.	Sostituire la guarnizione, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Odore del motore	Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta o in caso di sovraccarico del motore causato da troppi ingredienti o pezzi troppo duri o troppo grandi.	Lasciate raffreddare l'apparecchio (almeno 30 minuti) e riducete la quantità di ingredienti nel piccolo blocco motore di congelamento.

ОПИСАНИЕ

ПРОДУКТ :

A. Заполнение сифона и крышки
B. Барабан
C. Лок
D. Холодный элемент
E. Смешивание бледное
F. Ручка обслуживания
G. Носик для разлива
H. Поддон для воды
I. Моторная база
J. Панель Управления
K. Поддон для сбора капель

АКСЕССУАРЫ:

L. Стаканчики для подачи
M. Миски для хранения
N. Сменные носики

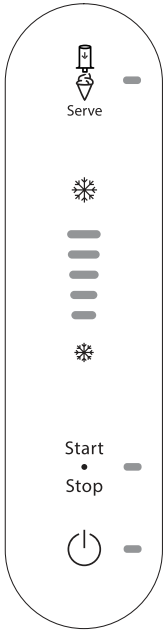
ОСТОРОЖНОСТЬ:

Инструкции по технике безопасности являются неотъемлемой частью прибора. Внимательно прочтите их перед первым использованием вашего нового прибора. Держите их под рукой. Прибор запустится только в том случае, если ёмкость для смешивания и барабан правильно установлены на холодном нагревательном элементе.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПРЕСЕТЫ

5 уникальных пресетов (мягкое мороженое, замороженный йогурт, молочный коктейль, коктейль, сляш, ополаскивание).



ЦИКЛ ОПОЛАСКИВАНИЯ

Этот цикл перемешивает воду без охлаждения для ополаскивания устройства и облегчения очистки.

ПОДАЧА

Нажмите эту кнопку перед подачей блюда. Это поможет улучшить качество подачи.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕГУЛЯТОРА

Каждая предустановка начинается с температуры по умолчанию/оптимальной для идеальной текстуры. При желании отрегулируйте температуру для получения идеальной текстуры вашего персонализированного замороженного десерта или напитка:

- Для приготовления более густых, холодных замороженных десертов или напитков увеличьте уровень температуры, нажав верхнюю снежинку на панели управления.
- Для приготовления более мягких замороженных десертов или напитков уменьшите уровень температуры, нажав на нижнюю снежинку на панели управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на передней панели устройства, чтобы включить или выключить его. Нажмите кнопку Пуск/Стоп, чтобы запустить или остановить программу.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВАЖНО: Перед началом эксплуатации поместите изделие на устойчивую поверхность как минимум на 2 часа. Это время ожидания позволит хладагенту осесть в конденсаторе, обеспечивая безопасную и оптимальную работу.

Перед первым использованием полностью разберите изделие (рисунки 22–26) и промойте детали, контактирующие с пищевыми продуктами (барабан (B), лопасть для смешивания (E), носик для слива (G), поддон для воды (H)), а также аксессуары мыльной водой.

ВНИМАНИЕ:

- Не погружайте прибор (включая основание с двигателем (I)) в воду или другую жидкость. Никогда не держите основание с двигателем (I) под струей воды.
- Для очистки внешней поверхности основания с двигателем (I) используйте влажную ткань, а затем тщательно высушите.
- Перед использованием прибора убедитесь, что вся упаковка удалена.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым использованием внимательно прочтите инструкции по технике безопасности и данную брошюру и сохраните их для дальнейшего использования.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Если шнур питания поврежден, не пользуйтесь прибором. Во избежание опасности его должен заменить производитель, его сервисный агент или лица, имеющие аналогичную квалификацию.
- Данное устройство можно использовать на высоте до 2000 метров.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Перед первым использованием убедитесь, что с прибора удалены все упаковочные материалы, а также рекламные этикетки и наклейки.
- Данное устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных целях, за исключением:
  - кухонных зон для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - фермерских домов;
  - клиентов гостиниц, мотелей и других жилых помещений;
  - заведений типа «постель и завтрак».
- Перед заменой принадлежностей или приближением к деталям, которые движутся во время использования, выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше могут пользоваться этим прибором под присмотром или при условии, что они проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание прибора, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром взрослых. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с ним опасности.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во избежание риска поражения электрическим током не помещайте шнур, вилку или основание прибора в воду или любую другую жидкость.
- Не использовать на открытом воздухе.
- Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица, не имеющие опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы о

RU

безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

- Не заполняйте ёмкость выше отметки Max Fill. См. рецепты.
- Подключайте машину только к такому источнику питания, напряжение которого совпадает с напряжением, указанным на заводской табличке вашего прибора.
- Отключайте машину от сети, когда вы ею не пользуетесь.
- Ознакомьтесь с инструкциями по правильной сборке и разборке аксессуаров.
- Ознакомьтесь с инструкциями по первоначальной и регулярной очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, а также по очистке и обслуживанию вашего прибора.
- Информацию о настройках времени работы и скорости вашего прибора см. в инструкции.
- Внимание: неправильное использование прибора может привести к травме.
- Внимание: Во избежание травм будьте внимательны при обращении с лезвиями, опорожнении и чистке чаши.
- Всегда используйте машину на ровной, устойчивой, термостойкой поверхности, защищенной от других источников тепла или брызг воды.
- ВНИМАНИЕ: Содержите вентиляционную решетку, расположенную за машиной, в чистоте и регулярно очищайте ее от пыли с помощью пылесоса.
- ВНИМАНИЕ: При размещении прибора следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат и не был повреждён.
- ВНИМАНИЕ: Не размещайте несколько переносных розеток или портативных блоков питания на задней панели прибора.
- Чтобы снизить риск травмы, возгорания, поражения электрическим током или повреждения имущества, всегда соблюдайте основные меры предосторожности, включая следующие пронумерованные предупреждения и последующие инструкции. НЕ используйте прибор не по назначению.
- Не используйте механические устройства или другие средства для ускорения процесса размораживания, кроме рекомендованных производителем.
- Во время загрузки и эксплуатации не допускайте попадания рук, волос и одежды в контейнер.
- ⚠ ВНИМАНИЕ: риск возгорания/легковоспламеняющиеся материалы. Во избежание возгорания, поражения электрическим током и травм не допускайте погружения сетевого кабеля, вилки прибора или самого прибора в воду или другие жидкости. Никогда не отключайте прибор от сети мокрыми руками. В случае чрезвычайной ситуации немедленно отключите прибор от сети.
- В данном изделии в качестве хладагента используется газ R290.
- Риск возгорания или взрыва. Используется легковоспламеняющийся хладагент. НЕ прокалывайте трубки хладагента. Утилизируйте изделие надлежащим образом в соответствии с действующими федеральными или местными правилами, касающимися легковоспламеняющихся хладагентов.
- Газ огнеопасен, но при нормальных условиях эксплуатации не представляет опасности для пользователя, поскольку он надёжно заключён в герметичную систему внутри изделия. При падении или повреждении изделия возможна утечка газа. В таких обстоятельствах газ может воспламениться при контакте с источниками возгорания, например, открытым огнём.
- При транспортировке данного изделия будьте осторожны, чтобы не допустить его падения или повреждения.
- Не отключайте машину от сети, дергая за шнур.
- Не ставьте машину на газовую или электрическую плиту, вблизи таких источников тепла или внутри горячей духовки.
- Не храните в этом приборе взрывоопасные вещества, такие как аэрозольные баллончики с легковоспламеняющимся пропеллентом.
- ВНИМАНИЕ: Не допускайте засорения вентиляционных отверстий в корпусе прибора или во встроенной конструкции.
- ВНИМАНИЕ: Не повредите холодильный контур.
- ВНИМАНИЕ: Утилизируйте прибор только в авторизованном центре утилизации отходов. Не подвергайте воздействию огня.
- ВНИМАНИЕ: Не используйте электроприборы внутри отделений для хранения продуктов питания, если только они не соответствуют типу, рекомендованному производителем.

- Чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов, соблюдайте следующие инструкции.

  Открытие дверцы на длительное время может привести к значительному повышению температуры в отделениях прибора.

  Регулярно очищайте поверхности, которые могут контактировать с продуктами питания, а также доступные дренажные системы.

  Если холодильный прибор остается пустым на длительное время, выключите его, разморозьте, очистите, высушите и оставьте дверцу открытой, чтобы предотвратить появление плесени внутри прибора.

Защита окружающей среды – наша главная забота!

ⓘ Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать ииспользовать повторно.

➲ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

RU

СБОРКА ВАШЕГО ПРОДУКТА

Установите прибор на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность, вдали от источников тепла и брызг воды.

Установите поддон для воды (H) под конденсатор, вставив его в пазы направляющей (Изображение 3). Установите смесительную лопатку (E), надвинув её на охлаждающий элемент до фиксации на штифте (Изображение 4). Затем установите бак (B), надвинув её на смесительную лопатку до фиксации на штифте (Изображение 5).

Зафиксируйте барабан, повернув фиксатор (C) (рисунок 6). Вставьте лоток для сбора отходов в переднюю часть основания двигателя до щелчка (рисунок 7).

ВНИМАНИЕ: Перед первым использованием держите устройство в вертикальном положении не менее 2 часов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРОДУКТА

Подключите прибор к сети. Откройте заливной клапан и крышку (A) в верхней части барабана (B). Добавьте жидкость(и) через заливной клапан (A) (рисунок 10). Добавьте средство до уровня между минимальной и максимальной отметками, указанными на барабане.

⚠ Перед заполнением бочки препаратом убедитесь, что она надежно зафиксирована (рисунок 6).

Подключите прибор к сети. Откройте крышку заливного отверстия (A) в верхней части барабана (B). Добавьте жидкость(и) через заливное отверстие (A) (рисунок 10). Минимальные и максимальные объёмы загрузки см. в таблице ниже:

Тип рецепта	Минимум	Максимум
Напитки	550 мл	1200 мл
Мороженое / Замороженный йогурт	800 мл	1000 мл

Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на панели управления (J), чтобы включить устройство.

НАСТРОЙКА КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Каждая программа предварительно настроена на идеальную для данного рецепта температуру, обеспечивающую наилучшую текстуру. Вы можете отрегулировать температуру, если хотите добиться желаемой консистенции.

Рецепт	Идеальная настройка температуры
Мягкое мороженое	●●●●○
Замороженный йогурт	●●●●○
Молочные коктейли	●●●○○
Коктейль	●●●○○
Слякоть	●●○○○

Изделие оснащено панелью из 5 светодиодов для регулировки интенсивности работы для каждого рецепта с уровнями от 1 до 5. Две кнопки в форме снежинок (+ и –) позволяют увеличивать или уменьшать выбранный уровень:

- Уровень 1: Менее холодно
- Уровень 5: самая холодная настройка ❄

Выберите нужную настройку, нажав сенсорную кнопку (рис. 14). Программа запустится с заданной по умолчанию/оптимальной температурой. Затем нажмите кнопку «Старт», чтобы начать приготовление.

При желании вы можете отрегулировать твердость приготовления, нажимая кнопки в виде снежинки +/- (рисунок 12).

Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» на панели управления (J). (рисунок 13)

Выберите желаемую настройку, нажав на сенсорную панель (изображение 11). Настройка будет запущена с заданной по умолчанию/оптимальной температуры. При желании отрегулируйте температуру для достижения идеальной текстуры замороженного напитка.

Когда рецепт будет готов, устройство подаст два звуковых сигнала, а светодиоды загорятся постоянно, как только рецепт достигнет заданной температуры. После достижения заданной температуры устройство продолжит работу, поддерживая её на идеальном уровне и готовя ваш рецепт к подаче.

ВНИМАНИЕ: Для мороженого и замороженного йогурта мы рекомендуем достать смесь в течение 30 минут и поместить ее в морозильник.

В противном случае смесь может превратиться в масло.

Приготовление мягкого мороженого может занять от 15 до 60 минут в зависимости от ингредиентов, объема и начальной температуры.

Поставьте чашку на поддон для сбора капель (K) под ручку обслуживания (F) и нажмите кнопку «SERVE» (ПОДАЧА). Чтобы начать подачу, медленно потяните ручку обслуживания (F). Чтобы остановить подачу, отпустите ручку. Не выключайте устройство во время подачи.

ВНИМАНИЕ: Остановка устройства также останавливает шнек и процесс охлаждения. Для выдачи содержимого устройство необходимо оставить работающим.

Мы рекомендуем размещать чашку как можно ближе к выходному отверстию для удобства подачи напитка.

В любой момент вы можете открыть верхнюю заслонку, чтобы добавить еще ингредиентов, сахара или сиропа.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Не добавляйте твердые ингредиенты, такие как фрукты, орехи, шоколадную крошку, твердое мороженое или замороженные фрукты.

ПРОГРАММЫ

Предустановки Soft Serve		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Программы	Мягкое мороженое	Замороженный йогурт
Подробности программ	Идеально подходит для приготовления сливочного мороженого с использованием рецептов на основе молочных продуктов и вкусов по вашему выбору.	Ваши любимые йогурты превратились в полезные замороженные десерты.
Необходимый *+ Необязательно*	**Заварной крем или молоко + цельные сливки + сахар** *+ кули* *+ сок* *+ паста* *Все ингредиенты необходимо предварительно перемешать перед тем, как засыпать в устройство. Не допускайте попадания твёрдых ингредиентов в барабан.*	**Все виды йогурта + Молоко + Сахар или его заменитель (мед/сироп агавы)** *+ кули* *+ сок* *+ паста* *Все ингредиенты необходимо предварительно перемешать перед загрузкой в устройство. Не допускайте попадания твёрдых ингредиентов в барабан.*
Приблизительная заданная длина	20–40 минут *Время обработки зависит от выбранного режима, температуры смеси и её количества в чаше.	
Примеры рецептов	- Мягкое шоколадное мороженое - Мягкое арахисовое мороженое	- Замороженный йогурт со смесью ягод - Замороженный йогурт с медом
После завершения программы вы можете добавить новый препарат и перезапустить программу.		

RU

Питьевые пресеты			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Программы	Молочный коктейль	Коктейль	Слякоть
Подробности программ	Приготовьте нежный молочный коктейль одним прикосновением, смешав ваше любимое домашнее мороженое, молоко и добавки.	Идеально подходит для приготовления замороженных напитков, содержащих алкоголь и/или воду.	Идеально подходит для приготовления напитков, утоляющих жажду, с мелкозернистой текстурой. Не используйте фруктовые соки или кули, так как они могут придать консистенцию, похожую на сорбет.
Необходимый *+ Необязательно*	**Молоко** **Сахар или его заменитель (мёд/сироп агавы)** *+ Фруктовый сок* *+ Заварной крем* *+ Фрукты (целые / кули / сок / паста)*	**Вода** **Газировка** **Сахар или его заменитель (мёд/сироп агавы)** *+ Алкоголь* *+ Лимонный сок* *+ Фруктовый сок*	**Вода + ароматизированный сахар Сироп** **Газировка**
	Все ингредиенты необходимо предварительно перемешать перед загрузкой в устройство. Не допускайте попадания твёрдых ингредиентов в барабан.		
Приблизительная заданная длина	20–40 минут *Время обработки зависит от выбранного режима, температуры смеси и её количества в миске.		
Пример рецепта	Банановый молочный коктейль Фраппе	Маргарита Мохито или безалкогольный мохито	Глазированный лимонад Вишнёвая кола
После завершения программы вы можете добавить новый препарат и перезапустить предустановку.			

Дополнительно		
	Rinsing	Serve
Подробности программы	Эта программа тщательно промывает блок двигателя (цилиндр и поддон), облегчая очистку губкой.	Нажмите эту кнопку перед подачей блюда. Это поможет улучшить качество подачи.
Необходимый *Необязательно*	**1000 мл воды** 1 капля средства для мытья посуды	**Все приготовления**

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа:	**Коктейль**
Рецепт :	**Маргарита**

Ингредиенты (1200 г):

	g	%
Вода	660	55%
лимонный сок	140	12%
Сахар	180	15%
Текила	110	9%
Апельсиновый ликер, замените текилой, если нет в наличии.	110	9%

Подготовка:

1. В большую миску налейте: воду, лимонный сок, текилу, куантро и сахар.
2. Хорошо взбейте венчиком до получения однородной смеси и полного растворения.
3. Вылейте смесь непосредственно в кофемашину.
4. Нажмите кнопку «Коктейль» и кнопку «Старт».

Программа:	**Слякоть**
Рецепт :	**Кола сляш**

Ингредиенты (1200 г):

	g	%
Газированный напиток со вкусом колы	1200	100%

Подготовка:

1. Налейте газировку прямо в машину.

Программа:	**Молочный коктейль**
Рецепт :	**Ванильный молочный коктейль**

Ингредиенты (1200 г):

	g	%
Цельное молоко (3,5% жирности)	680	57%
Сахар	110	9%
Сливки (30% жирности)	410	34%
Ванильный экстракт	5	0%

RU

Рецепт со сливками 39% жирности	g	%
Цельное молоко (3,5% жирности)	790	66%
Сахар	115	10%
Сливки (30% жирности)	290	24%
Ванильный экстракт	5	0%

Подготовка:

1. В большую миску налейте: цельное молоко, жидкие сливки, сахар и ванильный экстракт.
2. Хорошо взбейте венчиком до однородной массы и полного растворения.
3. Перелейте смесь непосредственно в кофемашину.

Программа:	**Мягкое мороженое**
Рецепт :	**Ванильное мороженое**

Ингредиенты (1000 г):

	g	%
Цельное молоко (3,5% жирности)	470	47%
Сахар	130	13%
Сливки (30% жирности)	400	40%
Ванильный экстракт	5	1%

Рецепт со сливками 39% жирности	g	%
Цельное молоко (3,5% жирности)	565	57%
Сахар	130	13%
Сливки (30% жирности)	300	30%
Ванильный экстракт	5	1%

Подготовка:

1. В большую миску налейте: цельное молоко, жидкие сливки, сахар и ванильный экстракт.
2. Хорошо взбейте венчиком до однородной массы и полного растворения.
3. Перелейте смесь непосредственно в кофемашину.

Программа:	**Замороженный йогурт**
Рецепт :	**Классический замороженный йогурт**

Ингредиенты (1000 г):

	g	%
Цельное молоко (3,5% жирности)	260	26%
Греческий йогурт (10% жирности)	600	60%
Сахар	135	14%

Подготовка:

1. В большую миску налейте: цельное молоко, греческий йогурт и сахар.
2. Хорошо взбейте венчиком до получения однородной смеси и полного растворения сахара.
3. Перелейте смесь непосредственно в кофемашину.

Отсканируйте QR-код, чтобы открыть более 50 рецептов для полного вдохновения

ОПОЛАСКИВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИКЛА ОПОЛАСКИВАНИЯ: В этом цикле перемешивающая лопасть вращается без охлаждения, промывая устройство.

1. Перед запуском цикла ополаскивания удалите остатки средства из барабана.
2. Убедитесь, что ручка находится в верхнем положении.
3. Налейте тёплую воду до 1000 мл и нажмите кнопку «ОПОЛАСКИВАНИЕ» (рис. 16–17). Подождите немного, а затем медленно слейте воду из устройства, потянув за ручку (рис. 18).
4. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы выключить устройство.
5. Повторяйте, пока средство не будет полностью смыто из барабана. После цикла ОПОЛАСКИВАНИЯ разберите устройство (рис. 19–26) и вымойте все детали вручную или в посудомоечной машине для полной очистки устройства после каждого использования.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Эта вода быстро вытечет. Используйте для её сбора большую миску.

РАЗБОРКА И ЧИСТКА

1. Следите за тем, чтобы в барабане не осталось жидкости.
2. Разблокируйте барабан, повернув правую ручку, и снимите его, аккуратно потянув за него. Убедитесь, что барабан наклонён вниз, чтобы предотвратить выливание оставшейся жидкости через заднюю часть барабана (рисунок 21). Отложите в сторону.
3. Снимите ёмкость для смешивания с конденсатора (рисунок 22). Выньте поддон для воды из устройства, так как в нём может быть остаточная жидкость (рисунок 23). Отложите все детали в сторону.

Протрите область под конденсатором продезинфицированной или тёплой влажной тканью. При необходимости снимите защитный колпак с горловины.

Вымойте все детали вручную в тёплой мыльной воде или используйте посудомоечную машину. (Более подробная информация о деталях для очистки представлена на изображениях 16-18). Дайте всем деталям полностью высохнуть перед сборкой и/или хранением устройства.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

Не погружайте прибор (включая основание с двигателем (I)) в воду или другую жидкость. Никогда не держите основание с двигателем (I) под струей воды. Для очистки внешней поверхности основания с двигателем (I) используйте влажную ткань, а затем тщательно высушите.

⚠ **ПРИМЕЧАНИЕ:** Некоторые ярко окрашенные ингредиенты могут оставлять небольшие пятна на барабане. Это не влияет на работу машины. Чтобы минимизировать риск возникновения подобных ситуаций, рекомендуется стирать белье сразу после использования.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДАЧЕ МЯГКИХ НАПИТКОВ (МОРОЖЕНОЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ)

ТРЕБУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ЖИРА

Все ингредиенты должны содержать не менее 7% сахара, чтобы предотвратить полное замерзание (например: вода может замерзнуть, превратившись в куски льда, если не добавлять сахар. В состав молока также должны входить ингредиенты с высоким содержанием сахара/жира (например, сливки), чтобы получить замороженный крем, а не лед).

Рецепты мороженого и замороженного йогурта обязательно **должны содержать сахар** (не менее **70 г на 900 г**) или, как минимум, сладкие фрукты (в большом количестве, не менее 2/3 от общего количества фруктов). В любом случае, если образуются крупные кубики льда, **немедленно добавьте в смесь не менее 60 г сахара** (или мёда, или сиропа агавы...).

Предупреждение о низком содержании сахара:

Если содержание сахара в исходном продукте слишком низкое, устройство определит это и выдаст предупреждение. Индикатор жёсткости загорится на отметке «четыре».

Если препарат не соответствует минимальному содержанию общего сахара:

Добавьте 1–2 столовые ложки ароматизированного сиропа, сахара, тростникового сахара, кокосового сахара, кленового сиропа, сиропа агавы, сахарного сиропа или мёда на порцию. Можно добавлять во время заморозки. В дальнейшем добавляйте больше сахара перед тем, как заливать в холодильник.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Искусственные подсластители не помогут удовлетворить общую потребность в сахаре.

Свежевыжатые или отжатые соки, такие как яблочный и апельсиновый, содержат натуральные сахара, которые могут помочь получить желаемую текстуру.

ДИЕТА И НАПИТКИ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА

Диетические напитки с низким содержанием сахара не превратятся в слаш, если они будут единственным ингредиентом, так как слишком мало сахара помешает рецептам заморозиться. Чтобы превратить ваши любимые диетические напитки с низким содержанием сахара в слаш, добавьте сироп или сахар.

Тип рецепта	Рекомендуемые условия
Фруктовый сорбет (< 3% жирности)	Сахар от **10 до 20%**
Стандартное мороженое (3–10% жирности)	Сахар от **7 до 20%**
Шоколадное мороженое (10–18% жирности)	Сахар от **7 до 20%**
Слишком много жиров (> 18%) или сахара (> 25%)	✕ Не рекомендуется (слишком мягкий, не замерзнет)

Содержание сахара/Жира	Фруктовый сорбет <3% жирности	Стандартное мороженое 3–10% жирности	Шоколадное мороженое 10–18% жирности	Мороженое с жирностью > 18% жирности
< 7% сахара	✕ Не рекомендуется риск закупорки			✕ Не рекомендуется • слишком мягкий • не замерзает
7–10% сахара	✕ Не рекомендуется риск закупорки	✓ Рекомендуемая идеальная текстура	✓ Рекомендуемая идеальная текстура	
10–20% сахара	⚠ Приемлемая, но средняя текстура	✓ Рекомендуемая идеальная текстура	✓ Рекомендуемая идеальная текстура	
20–25% сахара	⚠ Возможно, но слишком сладко.	⚠ Возможная, но средняя текстура	✕ Не рекомендуется слишком мягкий не замерзнет	
> 25% сахара	✕ Не рекомендуется • слишком мягкий • не замерзнет			

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Используйте сливки жирностью не менее 30%.
Используйте сливки жирностью не менее 3,5%.

RU

РУКОВОДСТВО ПО ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ

ТРЕБУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА И/ИЛИ АЛКОГОЛЯ

Все ингредиенты должны содержать сахар и/или алкоголь, чтобы предотвратить полное замерзание.

Проверьте пищевую ценность на упаковке с пометкой «не содержит сахара» / «сахара».

Проверьте пищевую ценность на упаковке с пометкой «СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ».

	Количество	Могу ли я им воспользоваться?	Что добавить?
Сахара	> 9 г/100 мл	✓ Можно использовать без добавления сахара.	
	От 4 до 9 г/100 мл	✗ Не может быть использован без каких-либо дополнений.	✓ Добавить 75 г сахара (на 1200 г общего количества)
	0 г/100 мл	✗ Не может быть использован без каких-либо дополнений.	✓ Добавить 120 г сахара (на 1200 г общего количества)
Алкоголь	> 5% ОБЪЕМА	✓ Можно использовать без добавления сахара.	
	< 5% ОБ.	✗ Не может быть использован без каких-либо дополнений.	✓ Добавить 75 г сахара или более крепкого алкоголя (на 1200 г общего количества)

СОВЕТЫ О ПРОГРАММАХ

Для приготовления слаши и молочных коктейлей используйте программу «Слаши» или «Молочный коктейль». Но если вы предпочитаете более текстурированный результат, переключитесь на программу «Коктейль».

Если в рецепте коктейлей присутствуют напитки средней крепости или они не содержат алкоголя, профессиональный совет — начать с программы «Слаши», а затем переключиться на программу «Коктейль», если вы предпочитаете более текстурированный результат.

РУКОВОДСТВО ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ АЛКОГОЛЯ

При использовании замороженного коктейля все готовые ингредиенты (вино, пиво и т. д.) должны содержать от 5% до 15% алкоголя.

Чтобы приготовить замороженные коктейли, ознакомьтесь с таблицей ниже, в которой указано максимальное содержание алкоголя/крепких напитков (водка, текила и т. д.) на общий объем рецепта.

ОБЩИЙ РАЗМЕР РЕЦЕПТА	ОБЪЕМ (40% алкоголя по объему)
700 мл	115 мл
1200 мл	200 мл

Таблица выше — это руководство по добавлению ТОЛЬКО алкоголя/крепких напитков (35%+). При использовании других алкогольных напитков, таких как вино, пиво, сельтерская вода или готовые коктейли, обратитесь к таблице ниже или к руководству по приготовлению коктейлей без предварительной подготовки.

Если содержание алкоголя в напитке превышает максимально допустимое: добавьте 60 мл воды на порцию, чтобы разбавить напиток. Сбросьте настройки, нажав кнопку настройки. Перезапустите, снова нажав кнопку настройки.

⚠

ВЕРХНИЙ ПРЕДЕЛ: 16%

НИЗКИЙ ПРЕДЕЛ: 5%

НЕ:

- НЕ добавляйте горячие жидкости, лёд или твёрдые ингредиенты, такие как фрукты, твёрдое мороженое или замороженные фрукты. Для обеспечения правильной подачи наливайте только однородные, хорошо перемешанные жидкости.
- НЕ пытайтесь перерабатывать в приборе размороженные фрукты, твёрдые куски льда или кубики льда.
- НЕ добавляйте смеси непосредственно в миксерную чашу.
- НЕ заполняйте выше отметки MAX FILL.
- НЕ погружайте основание компрессора в воду. Вместо этого протрите его влажной тканью.
- НЕ чистите детали абразивными чистящими средствами или острыми инструментами.
- НЕ храните внутри ёмкости ничего, кроме шнека. Переложите замороженные лакомства в герметичный контейнер, подходящий для заморозки, для длительного хранения.
- НЕ разогревайте в микроволновой печи никакие контейнеры или аксессуары, входящие в комплект прибора.
- НЕ оставляйте прибор работающим без присмотра.
- НЕ Всегда крепко держите его, держась за обе стороны под основанием двигателя.
- НЕ повреждайте холодильный контур. Это предупреждение актуально только для приборов с холодильным контуром, к которому пользователь имеет доступ.
- НЕ держите устройство, держась за обе его стороны под основанием двигателя.

RU

РЕКОМЕНДАЦИИ И ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Добавляйте добавки, например, шоколадную крошку, только после выдавливания готового продукта в миску, контейнер или стакан.
- Всегда держите прибор вертикально.
- ВСЕГДА используйте прибор на сухой и ровной поверхности.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию: оставляйте свободное пространство не менее 10 см сзади и по бокам, чтобы компрессор не перегревался.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе прибора или встроенной конструкции.
- Используйте сахар — он предотвращает замерзание смеси и обеспечивает ей нужную консистенцию для приготовления.
- Поддерживайте минимальное содержание сахара 7% для мороженого и замороженного йогурта и 10% для напитков. Если процентное содержание ниже, добавьте сироп или сахар для балансировки. Это обеспечит приятную текстуру вашего продукта.
- При использовании газированных или других напитков сначала перемешайте или встряхните их, чтобы уменьшить карбонизацию.

- Наполните прибор до отметки максимального наполнения для оптимальной производительности приготовления.
- При приготовлении нескольких порций дайте компрессору остыть.
- Используйте фигурные насадки для выпуска только для мороженого. Снимайте их при приготовлении других замороженных продуктов, чтобы предотвратить засорение.
- Убедитесь, что все ингредиенты содержат не менее 7 г сахара на 100 мл.
- При использовании режима «Замороженный коктейль» содержание алкоголя в ингредиентах должно быть от 5% до 15%.
- Мороженое и замороженный йогурт следует выдавать в течение 30 минут после окончания цикла, чтобы избежать образования масла.
- Для молочных коктейлей, коктейлей и слаши устройство может работать до 2 часов.
- Повторяйте режим промывки, пока из испарителя не будут удалены все остатки замороженного напитка.
- Используйте цикл промывки перед разборкой и очисткой деталей.
- При перемещении устройства поднимите его за основание двигателя, чтобы оно не упало на пол.

ИНТЕРЕСНЫЕ СОВЕТЫ

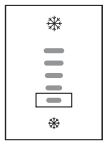
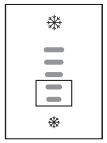
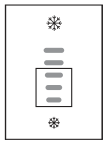
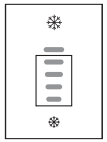
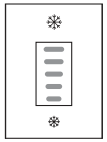
- Охладите жидкости перед добавлением в устройство для более быстрого результата.
- Чтобы получить очень ледяной напиток, предварительно охладите стакан перед подачей.
- Холодные ингредиенты сокращают время заморозки.
- Не беспокойтесь, если ваша смесь слишком сладкая на вкус до заморозки — замороженный продукт, естественно, будет менее сладким.
- Храните остатки замороженного мороженого в герметичном контейнере в морозильной камере. После заморозки у вас получится мороженое с новой текстурой сорбета.

СОВЕТЫ ПО СПАСЕНИЮ РЕЦЕПТА

Если ваш напиток не замерзает как нужно, попробуйте следующее:

- **Слишком ледяной?** Добавьте немного больше алкоголя, добавьте сахар или уменьшите настройку текстуры.
- **Слишком мягкий?** Увеличьте настройку текстуры, добавьте жидкость, слегка уменьшите алкоголь, уменьшите сахар.
- **Всё ещё не идеально?** Тонко настройте текстуру и баланс алкоголь/сахар, чтобы получить идеальный слаши.

ТАБЛИЦА ОШИБОК

No	Проблема	Анализ	Решение
1	Все индикаторы мигают.	Бочка/сосуд установлены неправильно.	Соберите барабан/сосуд и убедитесь, что он надежно зафиксирован с помощью ручки сбоку. Перед установкой барабана на место убедитесь, что лопасть для смешивания правильно собрана.
2	Индикатор жесткости (❄) горит на первом уровне 	Возможно, проблема в датчике.	Пожалуйста, отключите устройство от сети и снова подключите его. После этого включите устройство кнопкой включения/выключения и перезапустите программу. Если проблема не устранена, обратитесь в наш сервисный центр.
3	Индикатор жесткости (❄) горит на первых двух уровнях. 	Двигатель заблокирован в остановленном состоянии или возникла проблема с датчиком Холла.	Пожалуйста, отключите устройство от сети и снова подключите его. После этого включите устройство кнопкой включения/выключения и перезапустите программу. Если проблема не устранена, обратитесь в наш сервисный центр.
4	Индикатор жесткости (❄) горит на трех уровнях. 	В рецепте может быть большое количество алкоголя.	Замените на материалы с более низкой концентрацией спирта.
5	Индикатор жесткости (❄) горит на четырех уровнях. 	За счет использования материалов с низким содержанием сахара.	Замените материалами с более высоким содержанием сахара.
6	Индикатор жесткости (❄) горит на пяти уровнях. 	Компрессор работает активно более 90 минут.	Компрессор работает активно более 90 минут. Пожалуйста, отключите и снова подключите устройство.

RU

ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	ДЕТАЛЬ	РЕШЕНИЕ
Устройство не работает.	Устройство не подключено.	Подключите устройство.
	Барабан неправильно установлен или заблокирован.	Проверьте, правильно ли установлен и зафиксирован барабан, как показано в инструкции.
	Блюдо неправильно установлено в крышке.	Убедитесь, что подставка установлена правильно.
Чрезмерная вибрация	Устройство не установлено на ровной поверхности или неустойчиво.	Положите на ровную поверхность.
	Слишком много ингредиентов.	Уменьшите количество обрабатываемых ингредиентов (до линии MAX).
Трудность в приготовлении блюд по определенным рецептам	Неподходящий рецепт.	Ваши личные рецепты или рецепты, взятые из интернета, могут не подходить для вашего прибора и его принадлежностей (количество, продолжительность и т. д.). Перед началом приготовления рецепта обязательно следуйте инструкциям по применению, приведенным в инструкции по применению.
	Ошибка выбора программы.	Убедитесь, что вы используете правильную программу для вашего рецепта.
Утечка через крышку	Объем воды слишком велик.	Уменьшите количество ингредиентов.
	Барабан неправильно установлен или заблокирован.	Надежно закрепите барабан на блоке двигателя.
	Печать отсутствует.	Установите уплотнение в правильное положение.
	Пломба порезана или повреждена.	Замените уплотнение, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Запах двигателя	При первом использовании прибора или в случае перегрузки двигателя, вызванной слишком большим количеством ингредиентов или слишком твердыми или слишком большими кусками.	Дайте прибору остыть (не менее 30 минут) и уменьшите количество ингредиентов в малом морозильном блоке.

APRAKSTS

PRODUKTS:

A. Sifona un vāka uzpilde
B. Bungas
C. Slēdzene
D. Aukstuma elements
E. Bāla sajaukšana
F. Apkopes rokturis
G. Ieliešanas snīpis
H. Ūdens paplāte
I. Motora bāze
J. Vadības Panelis
K. Pilienu savākšanas paplāte

PIEDERUMI:

L. Pasniegšanas krūzītes
M. Uzglabāšanas bļodas
N. Maināmi uzgaļi

UZMANĪBU!

Drošības instrukcijas ir neatņemama ierīces sastāvdaļa. Lūdzu, uzmanīgi izlasiet tās pirms jaunās ierīces pirmās lietošanas reizes. Glabājiet tās pa rokai. Ierīce sāks darboties tikai tad, ja maisīšanas trauks un cilindrs ir pareizi novietoti uz aukstā elementa.

VADĪBAS PANELIS

IEPRIEKŠĒJIE IESTATĪJUMI

5 unikāli iestatījumi (mīkstais saldējums, saldēts jogurts, piena kokteilis, kokteilis, iesmiņš, skalošana).

SKALOŠANAS CIKLS

Šis cikls maisa, neatdzesējot, lai izskalotu ierīci un atvieglotu tīrīšanu.

PASNIEGT

Nospiediet šo pogu pirms dzēriena pasniegšanas. Tas palīdzēs uzlabot pasniegšanas kvalitāti.

TEMPERATŪRAS KONTROLES IESTATĪJUMS

Katrs iepriekš iestatītais iestatījums sāksies ar noklusējuma/optimālo temperatūru ideālai tekstūrai. Ja vēlaties, pielāgojiet temperatūru savam personalizētajam ideālajam saldētajam desertam vai dzērienam:

- Lai pagatavotu biezākus, aukstākus saldētus desertus vai dzērienus, palieliniet temperatūras līmeni, nospiežot augšējo sniegpārsliņu vadības panelī.
- Lai iegūtu mīkstākus saldētus desertus vai dzērienus, samaziniet temperatūras līmeni, nospiežot apakšējo sniegpārsliņu vadības panelī.

IESLĒGŠANA

Lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ierīces priekšpusē. Lai aktivizētu vai apturētu programmu, nospiediet pogu Sākt/Apturēt.

LV

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

SVARĪGI: Pirms lietošanas novietojiet produktu uz stabilas virsmas vismaz uz 2 stundām. Šis gaidīšanas periods ļauj aukstumaģentam nosēsties kondensatorā, nodrošinot drošu un optimālu darbību.

Pirms pirmās lietošanas reizes pilnībā izjauciet produktu (22.–26. attēls) un noskalojiet detaļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku (tvertne (B), maisīšanas trauks (E), izliešanas snīpis (G), ūdens paplāte (H)), kā arī piederumus ar ziepjūdeni.

UZMANĪBU!:

- Neiegremdējiet ierīci (ieskaitot motora pamatni (I)) ūdenī vai citā šķidrumā. Nekad neturiet motora pamatni (I) zem tekoša ūdens.
- Lai notīrītu motora pamatnes (I) ārpusi, izmantojiet mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.
- Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, vai viss iepakojums ir noņemts.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet drošības norādījumus un šo bukletu un saglabājiet tos turpmākai uzziņai.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tās nav uzraudzījusi vai nav instruējusi par ierīces lietošanu persona, kas ir atbildīga par viņu drošību. Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
- Ja barošanas vads ir bojāts, nelietojiet ierīci; tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no bīstamības.
- Šo ierīci var izmantot līdz 2000 metru augstumam.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas.
- Pirms pirmās lietošanas reizes pārliecinieties, vai no ierīces ir noņemti visi iepakojuma materiāli un reklāmas etiķetes vai uzlīmes.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un līdzīgos apstākļos, izņemot:
  - personāla virtuves zonas veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  - lauku mājas;
  - klientu ērtības viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās vidēs;
  - viesu namos.
- Pirms piederumu maiņas vai pieejas detaļām, kas lietošanas laikā kustas, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja viņiem tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par ierīces drošu lietošanu un ja viņi saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņi nav sasnieguši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti. Ierīci un tās vadu turiet bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Sargājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Ierīces var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja tām tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par ierīces drošu lietošanu un ja tās izprot ar to saistītos riskus.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska, neievietojiet ierīces vadu, kontaktdakšu vai pamatni ūdenī vai citā šķidrumā.
- Nelietot ārpus telpām.
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņiem tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par ierīces drošu lietošanu un viņi izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Nepiepildiet trauku vairāk par maksimālās uzpildes atzīmi. Skatiet receptes.
- Pievienojiet ierīci tikai tādam elektrotīkla spriegumam, kas atbilst ierīces plāksnītē norādītajam spriegumam.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla ikreiz, kad to nelietojat.
- Lai pareizi saliktu un demontētu piederumus, skatiet instrukcijas.
- Skatiet norādījumus par virsmu, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, sākotnējo un regulāro tīrīšanu, kā arī par ierīces tīrīšanu un apkopi.
- Lai iegūtu ierīces darbības laika un ātruma iestatījumus, skatiet instrukcijas.
- Uzmanību: nepareizi lietojot ierīci, jūs varat savainoties.
- Uzmanību: Lai novērstu traumu risku, esiet uzmanīgi, rīkojoties ar asmeņiem, iztukšojot un tīrot bļodu.

- Vienmēr lietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas virsmas, kas ir pasargāta no citiem siltuma avotiem vai ūdens šļakatām.
- BRĪDINĀJUMS: Regulāri notīriet ventilatora režģi, kas atrodas ierīces aizmugurē, un notīriet to ar putekļsūcēju.
- BRĪDINĀJUMS: Novietojot ierīci, pārliecinieties, vai barošanas vads nav iesprūdis vai bojāts.
- BRĪDINĀJUMS: Nenovietojiet ierīces aizmugurē vairākas pārnēsājamas kontaktligzdas vai pārnēsājamus barošanas blokus.
- Lai samazinātu traumu, ugunsgrēka, elektriskās strāvas trieciena vai mantisko bojājumu risku, vienmēr jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp tālāk norādītie numurētie brīdinājumi un turpmākās instrukcijas. NEIZMANTOJIET ierīci citiem mērķiem, kā vien tiem paredzēts.
- Atkausēšanas procesa paātrināšanai neizmantojiet mehāniskas ierīces vai citus līdzekļus, izņemot tos, ko ieteicis ražotājs.
- Iekraušanas un darbības laikā turiet rokas, matus un apģērbu tālāk no konteinera.
- ⚠ BRĪDINĀJUMS: ugunsgrēka/viegli uzliesmojošu materiālu risks. Lai pasargātu cilvēkus no ugunsgrēka, elektriskās strāvas trieciena un miesas bojājumiem, neiegremdējiet strāvas kabeli, ierīces kontaktdakšu vai pašu ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neatvienojiet ierīci no strāvas ar mitrām rokām. Ārkārtas gadījumā nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas.
- Šajā produktā kā aukstumaģentu izmanto R290.
- Ugunsgrēka vai sprādziena risks. Izmantots viegli uzliesmojošs aukstumaģents. NEDURT aukstumaģenta caurules. Produkts ir jāatbrīvojas no atkritumiem saskaņā ar piemērojamajiem federālajiem vai vietējiem noteikumiem par viegli uzliesmojošiem aukstumaģentiem.
- Gāze ir viegli uzliesmojoša, taču parastos ekspluatācijas apstākļos tā nerada risku lietotājam, jo tā ir droši ievietota noslēgtā sistēmā produkta iekšienē. Ja produkts tiek nomests vai bojāts, gāze var noplūst. Šādos apstākļos gāze var aizdegties, ja tā tiek pakļauta aizdegšanās avotiem, piemēram, atklātai liesmai.
- Pārvadājot šo produktu, uzmanieties, lai tas netiktu nomests vai bojāts.
- Neatvienojiet ierīci no strāvas, velkot aiz vada.
- Nenovietojiet ierīci uz gāzes vai elektriskās plīts, kā arī šādu siltuma avotu tuvumā un karstā cepeškrāsnī.
- Neglabājiet šajā ierīcē sprāgstošas vielas, piemēram, aerosola baloniņus ar viegli uzliesmojošu propelentu.
- BRĪDINĀJUMS: Ierīces korpusā vai iebūvētajā konstrukcijā ventilācijas atveres turiet brīvas no aizsprostojumiem.
- BRĪDINĀJUMS: Nebojājiet aukstumaģenta ķēdi.
- BRĪDINĀJUMS: Ierīces utilizācija jāveic tikai pilnvarotā atkritumu savākšanas centrā. Nepakļaujiet to liesmai.
- BRĪDINĀJUMS: Nelietojiet elektriskās ierīces ierīces pārtikas uzglabāšanas nodalījumos, ja vien tās nav ražotāja ieteiktā tipa.
- Lai izvairītos no pārtikas piesārņošanas, lūdzu, ievērojiet šādus norādījumus

  Ilgstoša durvju atvēršana var izraisīt ievērojamu temperatūras paaugstināšanos ierīces nodalījumos.

  Regulāri tīriet virsmas, kas var nonākt saskarē ar pārtiku, un pieejamās drenāžas sistēmas.

  Ja ledusskapis ilgstoši tiek atstāts tukšs, izslēdziet to, atkausējiet, notīriet, nosusiniet un atstājiet durvis atvērtas, lai novērstu pelējuma veidošanos ierīcē.

Saskaņā ar spēkā esošajiem CE marķējuma noteikumiem informācija par enerģijas patēriņu izslēgtā režīmā, gaidstāves režīmā (*) un tīklierosas gaidstāves režīmā (*) ir pieejama www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com vai www.krups.com (*). Šie dati parāda jūsu ierīces enerģijas patēriņu, kad tā ir pievienota, bet nav aktīva. Enerģijas taupīšanai tas pēc lietošanas automātiski pārslēdzas uz šiem režīmiem(*). Ja vēlaties modificēt šo iestatījumu (*), skatiet lietotāja rokasgrāmatu. Ņemiet vērā, ka tas palielinās enerģijas patēriņu. (*)atkarībā no modeļa.

Piedalīsimies vides aizsardzībā!

ⓘ Jūsu aparāts satur vairākus vērtīgus materiālus vai materiālus, kurus var atkārtoti izmantot.

➲ Nododiet to savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei.

LV

SAMONTĀŽA SAVU PRODUKTU

Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, prom no siltuma avotiem un ūdens šļakatām.

Uzstādiet ūdens paplāti (H) zem kondensatora, pabīdot to sliedes rievās (3. attēls). Uzstādiet maisīšanas paliktņus (E), pabīdot tos pāri aukstuma elementam, līdz tie nofiksējas uz tapas (4. attēls). Pēc tam uzstādiet mucu (B), pabīdot to pāri maisīšanas lāpstiņai, līdz tie nofiksējas uz tapas (5. attēls).

Nofiksējiet cilindru vietā, pagriežot fiksatoru (C) (6. attēls). Ievietojiet savākšanas paplāti motora pamatnes priekšā, līdz tā noklikšķ vietā (7. attēls).

BRĪDINĀJUMS: Pirms pirmās lietošanas reizes turiet ierīci vertikāli vismaz 2 stundas.

PRODUKTA LIETOŠANA

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Atveriet uzpildes sifonu un vāku (A), kas atrodas cilindra (B) augšpusē. Pievienojiet šķidrumu(-us) caur uzpildes sifonu (A) (10. attēls). Pievienojiet maisījumu starp minimālo un maksimālo līmeni, kas norādīts uz cilindra.

⚠ Pirms mucas piepildīšanas ar preparātu pārliecinieties, vai tā ir pareizi nofiksēta savā vietā (6. attēls).

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Atveriet uzpildes vāku (A) cilindra (B) augšpusē. Pievienojiet šķidrumu(-us) caur uzpildes sifonu (A) (10. attēls). Skatiet zemāk esošo tabulu, lai uzzinātu minimālo un maksimālo ievades apjomu:

Receptes veids	Minimums	Maksimālais
Dzērieni	550 ml	1200 ml
Saldējums / Saldēts jogurts	800 ml	1000 ml

Lai iedarbinātu ierīci, nospiediet vadības paneļa (J) ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

TEMPERATŪRAS KONTROLES IESTATĪJUMS

Katra programma ir iepriekš iestatīta uz receptei atbilstošo ideālo temperatūru, lai nodrošinātu vislabāko tekstūru. Jūs varat pielāgot temperatūru, ja vēlaties sasniegt vēlamo konsistenci.

Recepte	Ideāla temperatūras iestatīšana
Mīkstais saldējums	●●●●○
Saldēts jogurts	●●●●○
Piena kokteiļi	●●●○○
Kokteilis	●●●○○
Slapjš	●●○○○

Produktam ir 5 LED josla, lai pielāgotu darbības intensitāti katrai receptei ar līmeņiem no 1 līdz 5. Divas sniegpārsliņas formas pogas (+ un –) ļauj palielināt vai samazināt izvēlēto līmeni:

- 1. līmenis: Mazāk auksts
- 5. līmenis: aukstākais iestatījums ❄

Izvēlieties vēlamo iestatījumu, nospiežot skārienpogu (14. attēls). Iepriekšējais iestatījums sāksies ar noklusējuma/optimālo temperatūras iestatījumu. Pēc tam nospiediet pogu Sākt, lai sāktu recepti.

Ja vēlaties, varat pielāgot pagatavošanas stingrību, nospiežot sniegpārsliņu +/- pogas (12. attēls).

Vadības panelī nospiediet skārienpogu Sākt/Apturēt (J). (13. attēls)

Izvēlieties vēlamo iestatījumu, nospiežot skārienpogu (11. attēls). Iepriekšējais iestatījums sāksies ar noklusējuma/optimālo temperatūru. Ja vēlaties, pielāgojiet temperatūru, lai iegūtu perfektu saldētā dzēriena tekstūru.

Kad recepte ir gatava, ierīce divreiz pīkstēs un gaismas diodes degs nepārtraukti, kad recepte sasniegs iestatīto temperatūru. Kad iepriekš iestatītā temperatūra būs sasniegusi vēlamo temperatūru, ierīce turpinās darboties, lai to uzturētu ideālā līmenī un sagatavotu jūsu recepti pagatavošanai.

LŪDZU, ŅEMIET VĒRĀ: Saldējuma un saldētā jogurta gadījumā iesakām izņemt maisījumu 30 minūšu laikā un ievietot saldētavā.

Pretējā gadījumā maisījums var pārvērsties sviestā.

Mīkstā saldējuma pagatavošana var ilgt līdz 15–60 minūtēm atkarībā no sastāvdaļām, tilpuma un sākuma temperatūras.

Novietojiet krūzi uz pilienu paplātes (K), zem apkalpošanas roktura (F), un nospiediet pogu SERVE (APSNIEGT). Lai pagatavotu dzērienu, lēnām pavelciet apkalpošanas rokturi (F). Lai apturētu, atlaidiet rokturi un nolieciet to atpakaļ vietā. Pasniegšanas laikā turiet ierīci ieslēgtu.

LŪDZU, ŅEMIET VĒRĀ: Apturot ierīci, tiek apturēts arī gliemežtransportieris un dzesēšanas process. Lai izsūknētu saturu, ierīce ir jāturpina darboties.

Lai uzlabotu pasniegšanas pieredzi, iesakām novietot krūzi pēc iespējas tuvāk izejas atverei.

Jebkurā laikā varat atvērt augšējos vārtus, lai pievienotu vairāk preparāta, cukura vai sīrupa.

LŪDZU, ŅEMIET VĒRĀ: Nepievienojiet cietas sastāvdaļas, piemēram, augļus, riekstus, šokolādes skaidiņas, cietu saldējumu vai saldētus augļus.

PROGRAMMAS

Mīkstās apkalpošanas preseti		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programmas	Mīkstais saldējums	Saldēts jogurts
Programmu informācija	Lieliski piemērots krēmīga saldējuma pagatavošanai, izmantojot piena produktu receptes un jūsu izvēlētās garšas.	Jūsu iecienītākie jogurti pārvērsti veselīgos saldētos desertos.
Nepieciešams *+ Pēc izvēles*	**Krēms vai piens + pilnpiena krējums + cukurs** *+ mērce* *+ sula* *+ pasta* *Visas sastāvdaļas ir jāsajauc pirms ieliešanas ierīcē. Cietas sastāvdaļas nedrīkst nonākt cilindrā.*	**Visu veidu jogurts + piens + cukurs vai tā aizvietotājs (medus / agaves sīrups)** *+ mērce* *+ sula* *+ pasta* *Visas sastāvdaļas pirms ieliešanas ierīcē ir jāsajauc. Cietas sastāvdaļas nedrīkst nonākt cilindrā.*
Aptuvenais iepriekš iestatītais garums	20–40 minūtes *Apstrādes laiks būs atkarīgs no izvēlētā režīma, maisījuma temperatūras un daudzuma maisīšanas bļodā.	
Receptes piemērs	- Mīkstais šokolādes saldējums - Mīkstais zemesriekstu saldējums	- Jauktu ogu saldētais jogurts - Medus saldētais jogurts
Pēc programmas pabeigšanas varat pievienot jaunu pagatavošanas veidu un atkārtoti palaist programmu.		

LV

Dzeramo ēdienu iestatījumi			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programmas	Piena kokteilis	Kokteilis	Slapjš
Programmu informācija	Vienā mirklī pagatavojiet maigus piena kokteiļus, sajaucot savu iecienītāko mājās gatavoto saldējumu, pienu un piedevas.	Lieliski piemērots saldētu dzērienu, kas satur alkoholu un/vai ūdeni, pagatavošanai	Ideāli piemērots slāpes remdējošu dzērienu pagatavošanai ar smalki granulētu tekstūru. Nelietojiet augļu sulas vai mērci, kas varētu radīt sorbetam līdzīgu tekstūru.
Nepieciešams *+ Pēc izvēles*	**Piens** **Cukurs vai tā aizvietotājs (medus/agaves sīrups)** *+ Augļu sula* *+ Krēms* *+ Augļi (veseli / mērce / sula / pasta)*	**Ūdens** **Gāzēts dzēriens** **Cukurs vai tā aizvietotājs (medus/agaves sīrups)** *+ Alkohols* *+ Citronu sula* *+ Augļu sula*	**Ūdens + aromatizēts cukurs Sīrups** **Gāzēts dzēriens**
	Visas sastāvdaļas pirms ieliešanas ierīcē ir jāsajauc. Cietas sastāvdaļas nedrīkst nonākt cilindrā.		
Aptuvenais iepriekš iestatītais garums	20–40 minūtes *Apstrādes laiks būs atkarīgs no izvēlētā režīma, maisījuma temperatūras un daudzuma maisīšanas bļodā.		
Receptes piemērs	Banānu piena kokteilis Frappe	Margarita Mohito vai Virgin mohito	Saldēta limonāde Ķiršu kolas slush
Pēc programmas pabeigšanas varat pievienot jaunu preparātu un atkārtoti palaist iepriekš iestatītu iestatījumu.			

Papildinājumi		
	Rinsing	Serve
Programmas informācija	Šī programma rūpīgi izskalo motora bloku (cilindru un cilindru), lai atvieglotu tīrīšanu ar sūkli.	Pirms ēdiena pasniegšanas nospiediet šo pogu. Tas palīdzēs uzlabot pasniegšanas kvalitāti.
Nepieciešams *Pēc izvēles*	**1000 ml ūdens** 1 piliens trauku mazgāšanas līdzekļa	**Visi sagatavošanās darbi**

RECEPTES SĀKŠANAI

Programma:	**Kokteilis**
Recepte:	Margarita

Sastāvdaļas (1200 g):

	g	%
Ūdens	660	55%
Citronu sula	140	12%
Cukurs	180	15%
Tekila	110	9%
Apelsīnu liķieris, ja nav pieejams, nomainiet to ar tekilu	110	9%

Sagatavošana:

15. Lielā bļodā ielejiet: ūdeni, citronu sulu, tekilu, kointreau un cukuru.
16. Kārtīgi sakuļiet, līdz maisījums ir viendabīgs un labi izšķīdis.
17. Ielejiet maisījumu tieši kafijas automātā.
18. Nospiediet kokteiļa pogu un ieslēdziet.

Programma:	**Slapjš**
Recepte:	**Kola saldēta**

Sastāvdaļas (1200 g):

	g	%
Dzirkstošs dzēriens ar kolas garšu	1200	100%

Sagatavošana:

1. Ielejiet sodu tieši kafijas automātā.

Programma:	**Piena kokteilis**
Recepte:	**Vaniļas piena kokteilis**

Sastāvdaļas (1200 g):

	g	%
Pilnpiens (3,5% tauku)	680	57%
Cukurs	110	9%
Krējums (30% tauku)	410	34%
Vaniļas ekstrakts	5	0%

LV

Recepte ar 39% tauku krējumu	g	%
Pilnpiens (3,5% tauku)	790	66%
Cukurs	115	10%
Krējums (30% tauku)	290	24%
Vaniļas ekstrakts	5	0%

Sagatavošana:

1. Lielā bļodā ielej: pilnpienu, šķidro krējumu, cukuru un vaniļas ekstraktu.
2. Kārtīgi sakuļiet, līdz maisījums ir viendabīgs un labi izšķīdis.
3. Ielejiet maisījumu tieši kafijas automātā.

Programma:	**Mīkstais saldējums**
Recepte:	**Vaniļas saldējums**

Sastāvdaļas (1000 g):

	g	%
Pilnpiens (3,5% tauku)	470	47%
Cukurs	130	13%
Krējums (30% tauku)	400	40%
Vaniļas ekstrakts	5	1%

Recepte ar 39% tauku krējumu	g	%
Pilnpiens (3,5% tauku)	565	57%
Cukurs	130	13%
Krējums (30% tauku)	300	30%
Vaniļas ekstrakts	5	1%

Sagatavošana:

1. Lielā bļodā ielej: pilnpienu, šķidro krējumu, cukuru un vaniļas ekstraktu.
2. Kārtīgi sakuļ, līdz maisījums ir viendabīgs un labi izšķīdis.
3. Ielej maisījumu tieši kafijas automātā.

Programma:	**Saldēts jogurts**
Recepte:	**Klasisks saldēts jogurts**

Sastāvdaļas (1000 g):

	g	%
Pilnpiens (3,5% tauku)	260	26%
Grieķu jogurts (10% tauku)	600	60%
Cukurs	135	14%

Sagatavošana:

1. Lielā bļodā ielej: pilnpienu, grieķu jogurtu un cukuru.
2. Kārtīgi sakuļ, līdz maisījums ir viendabīgs un labi izšķīdis.
3. Ielej maisījumu tieši kafijas automātā.

Noskenējiet QR kodu, lai atklātu vairāk nekā 50 receptes pilnīgai iedvesmai

PRODUKTA SKALOŠANA VIEGLAI TĪRĪŠANAI

SKALOŠANAS CIKLA LIETOŠANA: Šajā ciklā maisīšanas lāpstiņa tiek griezta bez dzesēšanas, lai skalotu ierīci.

1. Pirms skalošanas cikla sākšanas, lūdzu, izlejiet atlikušo maisījumu no cilindra.
2. Pārliecinieties, vai rokturis ir augšējā pozīcijā.
3. Pievienojiet siltu ūdeni līdz 1000 ml un nospiediet pogu SKALOŠANA (16.–17. attēls). Pagaidiet nedaudz un pēc tam lēnām izlejiet ūdeni no ierīces, pavelkot pasniegšanas rokturi (18. attēls).
4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci.
5. Atkārtojiet, līdz maisījums ir izskalots no cilindra. Pēc SKALOŠANAS cikla lietošanas izjauciet ierīci (19.–26. attēls) un nomazgājiet visas detaļas ar rokām vai trauku mazgājamajā mašīnā, lai pilnībā iztīrītu ierīci pēc katras lietošanas reizes.

⚠ **LŪDZU, ŅEMIET** VĒRĀ: Šis ūdens iztecēs ātri. Pārliecinieties, ka tā savākšanai izmantojat lielu bļodu.

IZJAUKŠANA UN TĪRĪŠANA

1. Uzmanieties, lai cilindrā nepaliktu šķidrums.
2. Atbloķējiet cilindru, pagriežot labās puses rokturi, un noņemiet cilindru, uzmanīgi pavelkot to nost no ierīces. Pārliecinieties, ka cilindrs ir noliekts uz leju, lai novērstu atlikušā šķidruma izliešanu no cilindra aizmugures (21. attēls). Nolieciet malā.
3. Noņemiet maisīšanas trauku no kondensatora (22. attēls). Izvelciet ūdens paplāti no ierīces, jo ūdens paplātē var būt palicis šķidrums (23. attēls). Nolieciet malā visas daļas.

Noslaukiet ierīci zem kondensatora ar dezinficētu vai siltu, mitru drānu. Ja nepieciešams, noņemiet izliešanas snīpja aizsargu.

Visas detaļas nomazgājiet ar rokām siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā. (Sīkāku informāciju par detaļu tīrīšanu skatiet 16.–18. attēlā). Pirms ierīces salikšanas un/vai uzglabāšanas ļaujiet visām detaļām rūpīgi nožūt.

⚠ **UZMANĪBU!**

Neiegremdējiet ierīci (ieskaitot motora pamatni (I)) ūdenī vai citā šķidrumā. Nekad neturiet motora pamatni (I) zem tekoša ūdens. Lai notīrītu motora pamatnes (I) ārpusi, izmantojiet mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.

⚠ **PIEZĪME.** Dažas spilgtas krāsas sastāvdaļas var atstāt nelielus traipus uz cilindra. Tas neietekmē veļas mazgājamās mašīnas veiktspēju. Lai mazinātu šīs situācijas risku, ieteicams mazgāt veļu uzreiz pēc lietošanas.

MĪKSTĀS PASNIEGŠANAS INSTRUKCIJAS (SALDĒJUMS UN SALDĒTS JOGURTS)

NEPIECIEŠAMAIS CUKURA/TAUKU SATURS

Visiem ievades produktiem jāsatur vismaz 7% cukura, lai novērstu pilnīgu sasalšanu (piemēram, ūdens var sasalt ledus blokos, ja tam nav pievienots cukurs. Pienam būs jāsatur arī ar cukuru/taukiem bagātas sastāvdaļas (piemēram, krējums), lai iegūtu krēmīgu saldējumu, nevis ledu).

Saldējuma un saldētā jogurta receptēs **vienmēr jābūt cukuram (**vismaz **70 g uz 900 g)** vai vismaz saldiem augļiem (lielā daudzumā, vismaz 2/3 augļu visā receptē). Jebkurā gadījumā, ja veidojas lieli ledus gabaliņi, maisījumam **nekavējoties pievienojiet vismaz 60 g cukura** (vai medu, vai agaves sīrupu...).

Brīdinājums par zemu cukura līmeni:

Ja ievadītā cukura saturs ir pārāk zems, ierīce to konstatēs un sniegs brīdinājumu. Cietības indikatora lampiņa iedegas, kad ir četras pakāpes.

Ja preparāts neatbilst minimālajam kopējā cukura daudzumam:

Pievienojiet 1–2 ēdamkarotes aromatizēta sīrupa, cukura, niedru cukura, kokosriekstu cukura, kļavu sīrupa, agaves sīrupa, cukura sīrupa vai medus uz porciju. To var izdarīt sasaldēšanas laikā. Nākamajā reizē pirms ieliešanas ierīcē pievienojiet savam ēdienam papildu cukuru.

⚠ **LŪDZU, ŅEMIET VĒRĀ:** Mākslīgie saldinātāji nepalīdzēs nodrošināt kopējo cukura daudzumu.

Svaigi spiestas vai presētas sulas, piemēram, ābolu un apelsīnu sula, satur dabīgus cukurus, kas var palīdzēt iegūt vēlamo tekstūru.

DIĒTAS UN DZĒRIENI AR ZEMU CUKURA SATURU

Diētiskie un zema cukura satura dzērieni nekļūs par slapjo dzērienu, ja tie būs vienīgā sastāvdaļa, jo pārāk maz cukura traucēs receptēm pareizi sasalt. Lai savus iecienītākos diētiskos un zema cukura satura dzērienus pārvērstu slapjā dzērienā, pievienojiet sīrupu vai cukuru.

Receptes veids	Ieteicamie nosacījumi
Augļu sorbets (< 3% tauku)	Cukurs no **10 līdz 20%**
Standarta saldējums (3–10% tauku)	Cukurs no **7 līdz 20%**
Šokolādes saldējums (10–18% tauku)	Cukurs no **7 līdz 20%**
Pārāk bagātīgs tauku saturs (> 18%) vai cukurs (> 25%)	✗ Nav ieteicams (pārāk mīksts, nesasals)

Cukura saturs / Tauku saturs	Augļu sorbets < 3% tauku	Standarta saldējums 3–10% tauku	Šokolādes saldējums 10–18% tauku	Bagātīgs saldējums > 18% tauku
< 7% cukura	✗ Nav ieteicams pastāv aizsprostojuma risks			✗ Nav ieteicams • pārāk mīksts • nesasals
7–10% cukura	✗ Nav ieteicams pastāv aizsprostojuma risks	✓ Ieteicamā ideālā tekstūra	✓ Ieteicamā ideālā tekstūra	
10–20% cukura	⚠ Pieņemama, bet vidēja tekstūra	✓ Ieteicamā ideālā tekstūra	✓ Ieteicamā ideālā tekstūra	
20–25% cukura	⚠ Iespējams, bet pārāk salds	⚠ Iespējama, bet vidēja tekstūra	✗ Nav ieteicams pārāk mīksts nesasals	
> 25% cukura	✗ Nav ieteicams • pārāk mīksts • nesasals			

IETEIKUMS:

Izmantojiet krējumu ar vismaz 30% tauku saturu
Izmantojiet krējumu ar vismaz 3,5% tauku saturu

DZERAMĀ DZĒRIENA VADLĪNIJAS

NEPIECIEŠAMAIS CUKURA UN/VAI ALKOHOLA SATURS

Visiem produktiem jāsatur nedaudz cukura un/vai alkohola, lai novērstu pilnīgu sasalšanu.

Pārbaudiet uzturvērtību uz iepakojuma ar norādi “nesatur cukuru” / “cukurus”.

Pārbaudiet uzturvērtību uz iepakojuma ar norādi “ALKOHOLA SATURS”.

	Daudzums	Vai es to varu izmantot?	Ko piebilst?
Cukuri	> 9 g/100 ml	✓ Var lietot bez pievienota cukura	
	No 4 līdz 9 g/100 ml	✗ Nevar lietot bez jebkādiem papildinājumiem	✓ Pievienojiet 75 g cukura (kopējam daudzumam 1200 g)
	0 g/100 ml	✗ Nevar lietot bez jebkādiem papildinājumiem	✓ Pievienojiet 120 g cukura (kopējam daudzumam 1200 g)

	Daudzums	Vai es to varu izmantot?	Ko piebilst?
Alkohols	> 5% tilp.	✓ Var lietot bez pievienota cukura	
	< 5% tilp.	✗ Nevar lietot bez jebkādiem papildinājumiem	✓ Pievienojiet 75 g cukura vai stiprāku alkoholu (kopējam daudzumam 1200 g)

PROFESIONĀĻU PADOMI PAR PROGRAMMĀM

Slushi un piena kokteiļu receptēm izmantojiet Slushi vai Milkshake programmu. Bet, ja vēlaties tekstūras bagātāku rezultātu nekā iegūtais, pārslēdzieties uz Kokteiļu programmu.

Kokteiļu receptēm, ja recepte satur vidēji stiprus alkoholiskos dzērienus vai nesatur alkoholu, profesionāļa padoms būtu sākt ar Slushi programmu un vēlāk pāriet uz Cocktail programmu, ja vēlaties tekstūru bagātāku rezultātu.

ALKOHOLA LIETOŠANAS VADLĪNIJAS

Izmantojot saldēto kokteiļu iestatījumu, visiem iepriekš pagatavotajiem produktiem (vīnam, alum utt.) jāsatur no 5% līdz 15% alkohola.

Lai pagatavotu saldētus kokteiļus, skatiet tālāk redzamo tabulu, lai uzzinātu maksimālo alkohola/stiprā dzēriena (degvīna, tekilas u. c.) saturu kopējā receptes apjomā.

KOPĒJAIS RECEPTES IZMĒRS	DAUDZUMS (40 % spirta tilp.)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Iepriekš redzamā tabula ir vadlīnija TIKAI alkohola/stipro alkoholisko dzērienu (35%+) pievienošanai. Lietojot citus alkoholiskos dzērienus, piemēram, vīnu, alu, selceru vai iepriekš pagatavotus kokteiļus, skatiet tālāk redzamo tabulu vai bez iepriekšējas sagatavošanas slushiju ceļvedi.

Ja dzērienā ir pārsniegts maksimālais alkohola daudzums: pievienojiet 60 ml ūdens uz porciju, lai atšķaidītu ievadīto šķidrumu. Atiestatiet ierīci, nospiežot iepriekš iestatīto iestatījumu pogu. Restartējiet, vēlreiz nospiežot iepriekš iestatīto iestatījumu pogu.

⚠

AUGSTAIS ROBEŽOJUMS: 16%

ZEMS ROBEŽOJUMS: 5%

NEDARIET TO:

- NEPIEVIENOJIET karstus šķidrumus, ledu vai cietas sastāvdaļas, piemēram, augļus, cietu saldējumu vai saldētus augļus. Ielejiet tikai gludus, labi sajauktus šķidrumus, lai nodrošinātu pareizu dozēšanu.
- NEMĒĢINIET ierīcē apstrādāt vaļējus saldētus augļus, cietus ledus blokus vai ledus kubiņus.
- NEPIEVIENOJIET maisījumus tieši maisīšanas bļodā.
- NEPIEVIENOJIET vairāk par MAX FILL līniju.

- NEIEGRIEŽIET kompresora pamatni ūdenī. Tā vietā noslaukiet to ar mitru drānu.
- NETIRIET detaļas, izmantojot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus instrumentus.
- NEGLABĀJIET traukā neko citu kā vien skrūvi. Pārvietojiet saldētos gardumus saldēšanai piemērotā, hermētiskā traukā ilgākai uzglabāšanai.
- NESILDIET mikroviļņu krāsnī nevienu no ierīces komplektācijā iekļautajiem traukiem vai piederumiem.
- NEATSTĀJIET ierīci darbojošos bez uzraudzības.
- NE Vienmēr turiet to droši, satverot abas puses zem motora pamatnes.
- NEBOJĀJIET aukstumaģenta ķēdi. Šis brīdinājums attiecas tikai uz ierīcēm ar saldēšanas ķēdēm, kurām lietotājs var piekļūt.
- NETURIET ierīci, satverot to aiz abām pusēm zem motora pamatnes.

NORĀDĪJUMI UN PAMATNOSTĀDNES

- Pievienojiet tādus piedevas kā šokolādes skaidiņas tikai pēc tam, kad esat izspiedis maisījumu savā bļodā, traukā vai glāzē.
- Vienmēr turiet ierīci vertikāli.
- VIENMĒR lietojiet ierīci uz sausas un līdzenas virsmas.
- Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju: atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu aizmugurē un sānos, lai novērstu kompresora pārkaršanu.
- Nekad neaizbloķējiet ventilācijas atveres ierīces korpusā vai iebūvētajā konstrukcijā.
- Izmantojiet cukuru — cukurs nodrošina, ka maisījums nesasalst cietā veidā un piešķir tam pareizo konsistenci dozēšanai.
- Saldējumam un saldētajam jogurtam uzturiet minimālo cukura saturu 7% un dzeramajiem dzērieniem — 10%. Ja jūsu % ir mazāks par šo, pievienojiet sīrupu vai cukuru, lai līdzsvarotu. Tas garantēs labu maisījuma tekstūru.
- Lietojot limonādi vai gāzētus dzērienus, vispirms tos samaisiet vai sakratiet, lai samazinātu karbonizāciju.
- Lai nodrošinātu vislabāko dozēšanas veiktspēju, piepildiet ierīci līdz maksimālajai atzīmei.
- Gatavojot secīgas porcijas, ļaujiet kompresoram atdzist papildu laiku.
- Izmantojiet formas izvades piederumus tikai saldējumam. Noņemiet to citiem saldētiem našķiem, lai novērstu aizsērēšanu.
- Pārliecinieties, vai visos pagatavojumos ir vismaz 7 g cukura uz 100 ml.
- Izmantojot saldētā kokteiļa iestatījumu, ievades alkohola saturam jābūt no 5% līdz 15%.
- Saldējuma un saldētā jogurta pagatavošanai pasniedziet 30 minūšu laikā pēc cikla beigām, lai izvairītos no tā, ka maisījums pārvēršas sviestā.
- Piena kokteiļa, kokteiļa un sulīgā dzēriena pagatavošanai varat ļaut ierīcei darboties līdz 2 stundām.
- Atkārtojiet skalošanas režīmu, līdz no iztvaicētāja ir noņemtas visas saldētā dzēriena atliekas.
- Pirms detaļu izjaukšanas un tīrīšanas izmantojiet skalošanas ciklu.
- Pārvietojot ierīci, paceliet to no motora pamatnes, lai izvairītos no produkta nomešanas uz grīdas.

LV

JAUTRI PADOMI

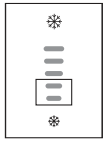
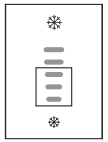
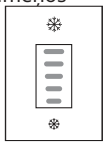
- Lai ātrāk pagatavotu, atdzesējiet šķidrumus pirms to pievienošanas ierīcei.
- Lai dzēriens būtu īpaši ledains, pirms pasniegšanas atdzesējiet glāzi.
- Aukstas sastāvdaļas samazina sasaldēšanas laiku.
- Neuztraucieties, ja maisījums pirms sasaldēšanas ir pārāk salds — saldēti produkti dabiski ir mazāk saldi.
- Atlikušos saldējuma kārumus uzglabājiet noslēgtā traukā saldētavā. Pēc sasaldēšanas laika jūsu saldējumam būs jauna sorbeta tekstūra.

RECEPTES GLĀBŠANAS PADOMI

Ja jūsu dzēriens nesasalst kā vajag, izmēģiniet sekojošo:

- **Pārāk ledains?** Pievienojiet nedaudz vairāk alkohola, pievienojiet cukuru vai samaziniet tekstūras iestatījumu.
- **Pārāk mīksts?** Paaugstiniet tekstūras iestatījumu, pievienojiet šķidrumu, nedaudz samaziniet alkoholu, samaziniet cukuru.
- **Joprojām nav pareizi?** Precīzi noregulējiet tekstūru un alkohola/cukura līdzsvaru, līdz iegūstat ideālu saldēto dzērienu.

KĻŪDU TABULA

No	Problēma	Analīze	Risinājums
1	Visas indikatora lampiņas mirgo.	Tvertne/trauks nav pareizi uzstādīts.	Salieciet mucu/trauku atpakaļ un pārliecinieties, vai tā ir pareizi nofiksēta, izmantojot pogu sānos. Pirms mucas atkārtotas uzstādīšanas, lūdzu, pārliecinieties, vai maisīšanas lāpstiņa ir pareizi salikta.
2	Cietības indikatora lampiņa (❄) iedegas pirmajā līmenī.	Iespējams, ir problēma ar sensoru.	Lūdzu, atvienojiet un pievienojiet ierīci no elektrotīkla. Pēc tam ieslēdziet ierīci, izmantojot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, un restartējiet programmu. Ja problēma joprojām pastāv, lūdzu, sazinieties ar mūsu servisa centru.
3	Cietības indikatora lampiņa (❄) iedegas pirmajos divos līmeņos. 	Motors ir bloķēts apturētā stāvoklī vai arī var būt problēma ar Hola sensoru.	Lūdzu, atvienojiet un pievienojiet ierīci no strāvas. Pēc tam ieslēdziet ierīci, izmantojot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, un restartējiet programmu. Ja problēma joprojām pastāv, lūdzu, sazinieties ar mūsu servisa centru.
4	Cietības indikatora lampiņa (❄) iedegas trīs līmeņos 	Receptē var būt liels alkohola daudzums.	Aizstāt ar materiāliem ar zemāku alkohola koncentrāciju
5	Cietības indikatora lampiņa (❄) iedegas četros līmeņos	Jo tiek izmantotas izejvielas ar zemu cukura saturu.	Aizvietot ar materiāliem ar augstāku cukura saturu.
6	Cietības indikatora lampiņa (❄) iedegas piecos līmeņos 	Kompresors darbojas aktīvi vairāk nekā 90 minūtes.	Kompresors darbojas aktīvi vairāk nekā 90 minūtes. Lūdzu, atvienojiet un atkārtoti pievienojiet ierīci.

KĻŪDAS APRAKSTS	SĪKĀKA INFORMĀCIJA	RISINĀJUMS
Ierīce nedarbojas	Ierīce nav pievienota elektrotīklam.	Pievienojiet ierīci kontaktligzdai.
	Cilindrs nav pareizi novietots vai nofiksēts.	Pārbaudiet, vai cilindrs ir pareizi novietots vai nofiksēts, kā parādīts instrukcijās.
	Bļoda nav pareizi ievietota vākā.	Pārliecinieties, ka bumba ir pareizi novietota.
Pārmērīga vibrācija	Ierīce nav novietota uz līdzenas virsmas vai nav stabila.	Novietojiet uz līdzenas virsmas.
	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Samaziniet apstrādājamo sastāvdaļu daudzumu (līdz MAX atzīmei).
Grūtības gūt panākumus ar noteiktām receptēm	Nepiemērota recepte.	Jūsu personīgās receptes vai no interneta iegūtās receptes var nebūt piemērotas jūsu ierīcei un tās piederumiem (daudzums, ilgums utt.). Pirms receptes gatavošanas pārliecinieties, ka esat ievērojis lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus.
	Programmas izvēles kļūda.	Pārliecinieties, vai izmantojat pareizo programmu savai receptei.
Noplūde caur vāku	Ūdens tilpums ir pārāk liels.	Samaziniet sastāvdaļu daudzumu.
	Cilindrs nav pareizi novietots vai nofiksēts.	Cieši nofiksējiet cilindru uz motora bloka.
	Trūkst zīmoga.	Novietojiet blīvējumu pareizajā pozīcijā.
	Blīvējums ir sagriezts vai bojāts.	Nomainiet blīvi, sazinieties ar apstiprinātu servisa centru.
Dzinēja smaka	Kad ierīce tiek lietota pirmo reizi vai motora pārslodzes gadījumā, ko izraisa pārāk daudz sastāvdaļu vai pārāk cieti vai pārāk lieli gabali.	Ļaujiet ierīcei atdzist (vismaz 30 minūtes) un samaziniet sastāvdaļu daudzumu mazajā saldēšanas motora blokā.

DESCRIERE

PRODUS:

A. Sifonul și capacul de umplere
B. Tobă
C. Încuietoare
D. Elementul rece
E. Amestecarea pale
F. Mâner de service
G. Cioc de turnare
H. Tavă de apă
I. Baza motorului
J. PANOU DE CONTROL
K. Tavă de colectare a picăturilor

ACCESORII:

L. Pahare de servire
M. Boluri de depozitare
N. Guri de turnare interschimbabili

ATENŢIE:

Instrucțiunile de siguranță sunt parte integrantă a aparatului. Vă rugăm să le citiți cu atenție înainte de a utiliza noul aparat pentru prima dată. Păstrați-le la îndemână. Aparatul va porni numai dacă paleta de amestecare și tamburul sunt poziționate corect pe elementul rece.

PANOU DE CONTROL

PRESETĂRI

5 presetări unice (Înghețată moale, Iaurt înghețat, Milkshake, Cocktail, Graniță, Clătire).

CICLU DE CLĂTIRE

Acest ciclu agită, fără răcire, pentru a clăti unitatea și a facilita curățarea.

SERVIRE

Apăsați acest buton înainte de a servi preparatul. Acest lucru va ajuta la îmbunătățirea performanței de servire.

SETARE CONTROL TEMPERATURĂ

Fiecare presetare va porni la o temperatură implicită/optimă pentru o textură ideală. Dacă doriți, ajustați temperatura pentru textura personalizată perfectă a desertului congelat sau a băuturii:

- Pentru deserturi sau băuturi înghețate mai groase și mai reci, creșteți temperatura apăsând butonul fulg de zăpadă de sus de pe panoul de control.
- Pentru deserturi sau băuturi înghețate mai moi, reduceți temperatura apăsând butonul fulg de zăpadă de jos de pe panoul de control.

PORNIRE

Apăsați butonul PORNIT/OPRIT din partea frontală a unității pentru a porni și opri unitatea. Apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a activa sau opri un program.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

IMPORTANT: Așezați produsul pe o suprafață stabilă timp de cel puțin 2 ore înainte de utilizare. Această perioadă de așteptare permite agentului frigorific să se stabilizeze în condensator, asigurând o performanță sigură și optimă.

Înainte de prima utilizare, dezasamblați complet produsul (Imaginile 22-26) și clătiți piesele care intră în contact cu alimentele (Tambur (B), Vas de amestecare (E), Gura de turnare (G), Tava de apă (H)), precum și accesoriile cu apă cu săpun.

ATENŢIE:

- Nu scufundați aparatul (inclusiv baza motorului (I)) în apă sau în orice alt lichid. Nu țineți niciodată baza motorului (I) sub jet de apă.
- Pentru a curăța exteriorul bazei motorului (I), folosiți o cârpă umedă și uscați bine.
- Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele înainte de a utiliza aparatul.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță și această broșură înainte de prima utilizare și păstrați-le pentru referințe ulterioare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, nu utilizați aparatul, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita un pericol.
- Acest aparat poate fi utilizat până la o altitudine de 2000 de metri.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Asigurați-vă că toate materialele de ambalare și orice etichete sau autocolante promoționale sunt îndepărtate de pe aparat înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cu excepția:
  - zonelor de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - caselor de la fermă;
  - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
  - mediilor de tip pensiune.
- Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piese care se mișcă în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste, dacă aceștia au fost supravegheați sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta de 8 ani și peste și sunt supravegheați. A nu se lăsa la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor.
- Aparatele pot fi utilizate de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timp ce este în uz.
- Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți cablul, ștecherul sau baza aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați în aer liber.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Nu umpleți recipientul peste linia de umplere maximă. Consultați rețetele.
- Conectați aparatul doar la o rețea de alimentare cu tensiune a cărei tensiune coincide cu cea indicată pe plăcuța cu indicatoare a aparatului dumneavoastră.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică ori de câte ori nu îl utilizați.
- Consultați instrucțiunile pentru asamblarea și demontarea corectă a accesoriilor.
- Consultați instrucțiunile pentru curățarea inițială și regulată a suprafețelor care intră în contact cu alimentele, precum și pentru curățarea și întreținerea aparatului dumneavoastră.
- Consultați instrucțiunile pentru a obține setările de timp de funcționare și viteză pentru aparatul dumneavoastră.
- Atenție: vă puteți accidenta dacă utilizați aparatul incorect.

- Atenție: Pentru a preveni orice risc de accidentare, fiți atenți când manipulați lamele, goliți și curățați bolul.
- Folosiți întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, stabilă, rezistentă la căldură, protejată de alte surse de căldură sau stropi de apă.
- AVERTISMENT: Mențineți curată grila de ventilație din spatele aparatului și ștergeți-o de praf în mod regulat folosind un aspirator.
- AVERTISMENT: La poziționarea aparatului, asigurați-vă că nu este prins sau deteriorat cablul de alimentare.
- AVERTISMENT: Nu amplasați mai multe prize portabile sau surse de alimentare portabile în spatele aparatului.
- Pentru a reduce riscul de vătămare corporală, incendiu, electrocutare sau daune materiale, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele avertismente numerotate și instrucțiunile ulterioare. NU utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Nu utilizați dispozitive mecanice sau alte mijloace pentru a accelera procesul de dezghețare, altele decât cele recomandate de producător.
- Nu introduceți mâinile, părul și hainele în container în timpul încărcării și utilizării.
- ⚠ AVERTISMENT: risc de incendiu / materiale inflamabile. Pentru a proteja persoanele împotriva incendiilor, electrocutărilor și vătămărilor corporale, evitați să scufundați cablul de alimentare, ștecherul aparatului sau aparatul în apă sau alte lichide. Nu deconectați niciodată aparatul cu mâinile ude. În caz de urgență, deconectați imediat aparatul.
- Acest produs folosește R290 ca gaz frigorific.
- Risc de incendiu sau explozie. Se utilizează agent frigorific inflamabil. NU perforați tubul de agent frigorific. Aruncați produsul în mod corespunzător, în conformitate cu reglementările federale sau locale aplicabile referitoare la agenții frigorigeni inflamabili.
- Gazul este inflamabil, dar în condiții normale de funcționare nu prezintă niciun risc pentru utilizator, deoarece este conținut în siguranță într-un sistem etanș în interiorul produsului. Dacă produsul este scăpat sau deteriorat, este posibil ca gazul să se elibereze. În astfel de circumstanțe, gazul s-ar putea aprinde dacă este expus la surse de aprindere, cum ar fi flăcările deschise.
- Când transportați acest produs, aveți grijă să nu îl scăpați pe jos sau să îl deteriorați.
- Nu deconectați mașina trăgând de cablu.
- Nu așezați aparatul pe o sobă pe gaz sau electrică, nici în apropierea unor astfel de surse de căldură și nici în interiorul unui cuptor încins.
- Nu depozitați în acest aparat substanțe explozive, cum ar fi aerosoli cu agent propulsor inflamabil.
- AVERTISMENT: Nu obstrucționați orificiile de ventilație din carcasa aparatului sau din structura încorporată.
- AVERTISMENT: Nu deteriorați circuitul de agent frigorific.
- AVERTISMENT: Când aruncați aparatul, faceți acest lucru numai la un centru autorizat de eliminare a deșeurilor. Nu expuneți la flacără.
- AVERTISMENT: Nu utilizați aparate electrice în compartimentele de depozitare a alimentelor ale aparatului, cu excepția cazului în care acestea sunt de tipul recomandat de producător.
- Pentru a evita contaminarea alimentelor, vă rugăm să respectați următoarele instrucțiuni

  Deschiderea ușii pentru perioade lungi de timp poate cauza o creștere semnificativă a temperaturii în compartimentele aparatului.

  Curățați regulat suprafețele care pot intra în contact cu alimentele și sistemele de drenaj accesibile.

  Dacă aparatul frigorific este lăsat gol pentru perioade lungi de timp, opriți-l, dezghețați-l, curățați-l, uscați-l și lăsați ușa deschisă pentru a preveni apariția mucegaiului în interiorul aparatului.

În conformitate cu reglementările de marcaj CE în vigoare, informațiile despre modul oprit, modul standby (*) și consumul de energie standby în rețea (*) sunt disponibile pe www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com sau www.krups.com (*). Aceste date arată consumul de energie al aparatului atunci când este conectat, dar nu este activ. Pentru economisirea energiei, trece automat la aceste moduri după utilizare(*). Dacă doriți să modificați această setare (*), consultați manualul de utilizare. Rețineți că acest lucru va crește consumul de energie. (*)în funcție de model.

Să participăm la protecţia mediului!

ⓘ Aparatul dumneavoastră conţine numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.

➲ Predaţi aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

ASAMBLAȚI-VĂ PRODUSUL

Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, rezistentă la căldură, departe de orice sursă de căldură și de stropii de apă.

Instalați tava de apă (H) sub condensator glisând-o în canelurile șinei (Imaginea 3). Instalați paletele de amestecare (E) glisându-le peste elementul rece până când se potrivește în poziție pe știft (Imaginea 4). Apoi instalați tamburul (B) glisându-l peste lama de amestecare până când se potrivește în poziție pe știft (Imaginea 5).

Blocați tamburul în poziție rotind blocatorul (C) (Imaginea 6). Introduceți tava de recuperare în fața bazei motorului până când se fixează în poziție cu un clic (Imaginea 7)

ATENȚIE: Păstrați unitatea în poziție verticală timp de cel puțin 2 ore înainte de prima utilizare.

UTILIZAREA PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ

Conectați aparatul la priză. Deschideți sifonul și capacul (A), din partea superioară a tamburului (B). Adăugați lichid(e) prin sifonul (A) (Imaginea 10). Adăugați preparatul între nivelul minim și maxim indicat pe tambur.

⚠ Asigurați-vă că tamburul este fixat corect în poziție înainte de a-l umple cu preparatul (imaginea 6).

Conectați aparatul la priză. Deschideți capacul de umplere (A) din partea superioară a tamburului (B). Adăugați lichidul/lichidele prin sifonul de umplere (A) (imaginea 10). Consultați tabelul de mai jos pentru volumele minime și maxime de intrare:

Tipul de rețetă	Minim	Maxim
Băuturi	550 ml	1200 ml
Înghețată / Iaurt înghețat	800 ml	1000 ml

Apăsați butonul ON/OFF de pe panoul de control (J) pentru a porni unitatea.

SETARE CONTROL TEMPERATURĂ

Fiecare program a fost presetat la temperatura ideală a rețetei pentru a asigura cea mai bună textură. Puteți ajusta temperatura dacă doriți să obțineți consistența preferată.

Reţetă	Setarea temperaturii ideale
Înghețată moale	●●●●○
Iaurt înghețat	●●●●○
Milkshake-uri	●●●○○
Cocktail	●●●○○
Lapoviță	●●○○○

Produsul dispune de o bară cu 5 LED-uri pentru a regla intensitatea de funcționare pentru fiecare rețetă, cu niveluri de la 1 la 5. Două butoane în formă de fulg de zăpadă (+ și –) vă permit să creșteți sau să micșorați nivelul selectat:

- Nivelul 1: Mai puțin frig
- Nivelul 5: Cea mai rece temperatură ❄

Alegeți presetarea dorită apăsând butonul tactil (imaginea 14). Presetarea va începe la temperatura implicită/optimă. Apoi apăsați Start pentru a începe rețeta.

Dacă doriți, puteți ajusta fermitatea preparatului apăsând butoanele +/- pe butonul „fulg de zăpadă” (imaginea 12).

RO

Apăsați butonul Start/Stop de pe panoul de control (J). (imaginea 13)

Alegeți presetarea dorită apăsând butonul tactil (imaginea 11). Presetarea va porni la temperatura implicită/optimă. Dacă doriți, ajustați temperatura pentru textura perfectă a băuturii înghețate.

Când rețeta este gata, unitatea va emite un semnal sonor de două ori, iar LED-urile vor rămâne aprinse constant odată ce rețeta atinge temperatura setată. Odată ce presetarea a atins temperatura dorită, unitatea va continua să funcționeze pentru a o menține la nivelul ideal și pentru a vă păstra rețeta gata de preparare.

ATENȚIE: Pentru înghețată și iaurt congelat, vă recomandăm să scoateți amestecul în termen de 30 de minute și să îl puneți la congelator.

Altfel, amestecul se poate transforma în unt.

Prepararea înghețatei moi poate dura până la 15-60 de minute, în funcție de ingrediente, volum și temperatura inițială.

Așezați o cană pe tava de colectare a picăturilor (K), sub mânerul de servire (F) și apăsați butonul SERVE. Pentru a prepara, trageți încet de mânerul de servire (F). Pentru a opri, eliberați mânerul înapoi în poziție. Mențineți unitatea în funcțiune în timpul preparării.

ATENȚIE: Oprirea unității oprește și spirala și procesul de răcire. Va trebui să mențineți unitatea în funcțiune pentru a distribui conținutul.

Vă recomandăm să plasați cana cât mai aproape de orificiul de ieșire pentru a îmbunătăți experiența de servire.

În orice moment, puteți deschide ușa superioară pentru a adăuga mai mult preparat, zahăr sau sirop.

ATENȚIE: Nu adăugați ingrediente solide, cum ar fi fructe, nuci, bucăți de ciocolată, înghețată solidă sau fructe congelate.

PROGRAME

Presetări Soft Serve		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programe	Înghețată moale	Iaurt înghețat
Detalii despre programe	Perfectă pentru prepararea înghețatei cremoase folosind rețete pe bază de lactate și aromele preferate.	Iaurturile tale preferate s-au transformat în deserturi înghețate sănătoase.
Necesar *+ Opțional*	**Cremă de vanilie sau lapte + smântână integrală + zahăr** *+ sos de sos* *+ suc* *+ pastă* *Toate ingredientele trebuie amestecate în prealabil înainte de a fi turnate în dispozitiv. Niciun ingredient solid nu trebuie să intre în tambur.*	**Toate tipurile de iaurt + Lapte + Zahăr sau Înlocuitor (miere / sirop de agave)** *+ sos de sos* *+ suc* *+ pastă* *Toate ingredientele trebuie amestecate în prealabil înainte de a fi turnate în dispozitiv. Niciun ingredient solid nu trebuie să intre în tambur.*
Lungime aproximativă presetată	20-40 de minute *Timpul de procesare va varia în funcție de modul selectat, de temperatura amestecului și de cantitatea din bolul de amestecare.	
Exemplu de rețete	- Înghețată moale cu ciocolată - Înghețată moale cu arahide	- Iaurt înghețat cu fructe de pădure mixte - Iaurt înghețat cu miere
După finalizarea unui program, puteți adăuga o nouă pregătire și relansa programul.		

Presetări băubile			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programe	Milkshake	Cocktail	Lapoviță
Detalii despre programe	Milkshake-uri fine, la o atingere, amestecând înghețata de casă preferată, lapte și ingrediente.	Perfect pentru prepararea băuturilor congelate care conțin alcool și/sau apă	Ideal pentru prepararea băuturilor potolitoare cu o textură fin granulată. Nu folosiți sucuri de fructe sau coulis, care ar da o textură asemănătoare sorbetului.
Necesar *+ Opțional*	**Lapte** **Zahăr sau înlocuitor (miere / sirop de agave)** *+ Suc de fructe* *+ Cremă de vanilie* *+ Fructe (întregi / coulis / suc / pastă)*	**Apă** **Suc** **Zahăr sau înlocuitor (miere / sirop de agave)** *+ Alcool* *+ Suc de lămâie* *+ Suc de fructe*	**Apă + zahăr aromatizat** **Sirop** **Suc**
	Toate ingredientele trebuie amestecate în prealabil înainte de a fi turnate în dispozitiv. Niciun ingredient solid nu trebuie să intre în tambur.		
Lungime aproximativă presetată	20-40 de minute *Timpul de procesare va varia în funcție de modul selectat, de temperatura amestecului și de cantitatea din bolul de amestecare.		
Exemplu de rețetă	Milkshake cu banane Frappé	Margarita Mojito sau Mojito Virgin	Limonadă înghețată Graniță de Coca-Cola cu cireșe
După finalizarea unui program, puteți adăuga o nouă pregătire și relansa o presetare.			

Extrasuri		
	Rinsing	Serve
Detalii program	Acest program clătește bine blocul motor (cilindru și paletă) pentru a facilita curățarea cu burete.	Apăsați acest buton înainte de a servi preparatul. Acest lucru va ajuta la îmbunătățirea performanței de servire.
Necesar *Opțional*	**1000 ml apă** 1 picătură de detergent de vase	**Toate pregătirile**

RO

REȚETE PENTRU A ÎNCEPE

Program:	Cocktail
Rețetă:	Margarita

Ingrediente (1200g):

	g	%
Apă	660	55%
Suc de lămâie	140	12%
Zahăr	180	15%
Tequila	110	9%
Lichior de portocale, înlocuiți cu tequila dacă nu este disponibil	110	9%

Preparare:
1. Într-un bol mare, turnați: apa, sucul de lămâie, tequila, Cointreau și zahărul.
2. Amestecați bine cu un tel până când amestecul este omogen și bine dizolvat.
3. Turnați amestecul direct în aparat.
4. Apăsați butonul Cocktail și porniți.

Program:	**Lapoviță**
Rețetă:	**Cola slushy**

Ingrediente (1200g):

	g	%
Băutură spumoasă cu aromă de cola	1200	100%

Preparare:
1. Turnați sifonul direct în aparat.

Program:	**Milkshake**
Rețetă:	**Milkshake cu vanilie**

Ingrediente (1200g):

	g	%
Lapte integral (3,5% grăsime)	680	57%
Zahăr	110	9%
Smântână (30% grăsime)	410	34%
extract de vanilie	5	0%

Rețetă cu smântână cu 39% grăsime	g	%
Lapte integral (3,5% grăsime)	790	66%
Zahăr	115	10%
Smântână (30% grăsime)	290	24%
extract de vanilie	5	0%

Preparare:
1. Într-un bol mare, turnați: laptele integral, smântâna lichidă, zahărul și extractul de vanilie.
2. Amestecați bine cu un tel până când amestecul este omogen și bine dizolvat.
3. Turnați amestecul direct în aparat.

Program:	**Înghețată moale**
Rețetă:	**Înghețată de vanilie**

Ingrediente (1000g):

	g	%
Lapte integral (3,5% grăsime)	470	47%
Zahăr	130	13%
Smântână (30% grăsime)	400	40%
extract de vanilie	5	1%

Rețetă cu smântână cu 39% grăsime	g	%
Lapte integral (3,5% grăsime)	565	57%
Zahăr	130	13%
Smântână (30% grăsime)	300	30%
extract de vanilie	5	1%

Preparare:
1. Într-un bol mare, turnați: laptele integral, smântâna lichidă, zahărul și extractul de vanilie.
2. Amestecați bine cu un tel până când amestecul este omogen și bine dizolvat.
3. Turnați amestecul direct în aparat.

Program:	**Iaurt înghețat**
Rețetă:	**Iaurt înghețat clasic**

Ingrediente (1000g):

	g	%
Lapte integral (3,5% grăsime)	260	26%
iaurt grecesc (10% grăsime)	600	60%
Zahăr	135	14%

Preparare:

1. Într-un bol mare, turnați: laptele integral, iaurtul grecesc și zahărul.
2. Amestecați bine cu un tel până când amestecul este omogen și bine dizolvat.
3. Turnați amestecul direct în aparat.

Scanează codul QR pentru a descoperi peste 50 de rețete pentru inspirație completă

CLĂTIREA PRODUSULUI PENTRU O CURĂȚARE UȘOARĂ

UTILIZAREA CICLULUI DE CLĂTIRE: Acest ciclu rotește lama de amestecare, fără răcire, pentru a clăti unitatea.

1. Înainte de a începe ciclul de clătire, vă rugăm să vă umpleți cu apă din tambur orice preparat rămas.
2. Asigurați-vă că mânerul este în poziția superioară.
3. Adăugați apă caldă până la 1000 ml și apăsați butonul CLĂTIRE (imaginea 16-17). Așteptați puțin timp și apoi umpleți încet apa din aparat trăgând de mânerul de servire (imaginea 18).
4. Apăsați butonul PORNIT/OPRIT pentru a opri aparatul.
5. Repetați până când preparatul este clătit de pe tambur. După utilizarea ciclului de CLĂTIRE, dezasamblați produsul (imaginea 19-26) și spălați toate componentele manual sau în mașina de spălat vase pentru a curăța complet aparatul după fiecare utilizare.

⚠ **ATENȚIE:** Această apă se va scurge rapid. Asigurați-vă că folosiți un bol mare pentru a o colecta.

DEMONTARE ȘI CURĂȚARE

1. Aveți grijă să nu rămână lichid în tambur.
2. Deblocați tamburul rotind butonul din dreapta și scoateți tamburul trăgându-l ușor de pe unitate. Asigurați-vă că tamburul este înclinat în jos pentru a preveni vărsarea lichidului rămas pe spatele tamburului (imaginea 21). Puneți deoparte.
3. Glisați paleta de amestecare de pe condensator (imaginea 22). Glisați tava de apă afară din unitate, deoarece poate exista lichid rezidual în tava de apă (imaginea 23). Puneți deoparte toate piesele.

Ștergeți unitatea de sub condensator cu o cârpă igienizată sau cu o cârpă caldă și umedă. Dacă este necesar, îndepărtați carcasa gurii de turnare.

Spălați manual toate componentele în apă caldă cu săpun sau folosiți o mașină de spălat vase. (Consultați imaginile 16-18 pentru mai multe detalii despre piesele de curățare). Lăsați toate componentele să se usuce complet înainte de a reasambla și/sau depozita unitatea.

⚠ **ATENŢIE:**

Nu scufundați aparatul (inclusiv baza motorului (I)) în apă sau în orice alt lichid. Nu țineți niciodată baza motorului (I) sub jet de apă. Pentru a curăța exteriorul bazei motorului (I), folosiți o cârpă umedă și uscați-o bine.

⚠ **NOTĂ:** Unele ingrediente de culoare aprinsă pot lăsa pete ușoare pe tambur. Acest lucru nu afectează performanța mașinii. Cea mai bună practică este spălarea imediat după utilizare pentru a reduce la minimum această situație.

INSTRUCȚIUNI PENTRU PREPARAREA CREMEI MOALE (ÎNGHEȚATĂ ȘI IAURT ÎNGHEȚAT)

CONȚINUT NECESAR DE ZAHĂR/GRĂSIMI

Toate ingredientele trebuie să conțină cel puțin 7% zahăr pentru a preveni înghețarea totală (de exemplu: apa poate îngheța în blocuri de gheață dacă nu se adaugă zahăr. Laptele va trebui să conțină și ingrediente bogate în zahăr/grăsimi (de exemplu: smântână) pentru a obține rezultate congelate cremoase și nu gheață.)

Rețetele de înghețată și iaurt congelat trebuie să **conțină întotdeauna zahăr (**cel puțin **70 g la 900 g**) sau cel puțin fructe zaharoase (în cantitate mare, cel puțin 2/3 din fructe în întreaga rețetă). În orice caz, dacă se formează cuburi mari de gheață, adăugați **imediat cel puțin 60 g de zahăr** (sau miere, sau sirop de agave...) în amestec.

Alertă de zahăr scăzut:

Dacă conținutul de zahăr al apei introduse este prea scăzut, unitatea îl va detecta și va emite o alertă. Indicatorul luminos al durității este aprins la patru.

Dacă un preparat nu respectă aportul minim de zahăr total:

Adăugați 1-2 linguri de sirop aromat, zahăr, zahăr din trestie, zahăr din cocos, sirop de arțar, sirop de agave, sirop de zahăr sau miere per porție. Se poate face în timpul perioadei de congelare. Pentru următoarele ocazii, adăugați zahăr suplimentar în preparat înainte de a-l turna în aparat.

⚠ **ATENȚIE:** Îndulcitorii artificiali nu vor ajuta la acoperirea necesarului total de zahăr.

Sucul proaspăt stors sau presat, cum ar fi sucul de mere și portocale, conține zaharuri în mod natural care pot ajuta la obținerea texturii dorite.

BĂUTURI DIETETICE ȘI CU CONȚINUT SCĂZUT DE ZAHĂR

Băuturile dietetice și cu conținut scăzut de zahăr nu se vor transforma în graniță atunci când sunt singurul ingredient, deoarece prea puțin zahăr va împiedica congelarea corectă a rețetelor. Pentru a transforma băuturile dietetice și cu conținut scăzut de zahăr preferate într-o graniță, adăugați sirop sau zahăr.

Tipul de rețetă	Condiții recomandate
Sorbet de fructe (< 3% grăsime)	Zahăr între **10–20%**
Înghețată standard (3–10% grăsime)	Zahăr între **7–20%**
Înghețată de ciocolată (10–18% grăsime)	Zahăr între **7–20%**
Prea bogat în grăsimi (> 18%) sau zahăr (> 25%)	✕ Nu este recomandat (prea moale, nu se îngheață)

RO

Conținut de zahăr / Conținut de grăsimi	Sorbet de fructe < 3% grăsime	Înghețată standard 3–10% grăsime	Înghețată de ciocolată 10–18% grăsime	Înghețată bogată > 18% grăsime
< 7% zahăr	✗ Nu este recomandat risc de blocaj			✗ Nu este recomandat • prea moale • nu îngheață
7–10% zahăr	✗ Nu este recomandat risc de blocaj	✓ Textură recomandată ideală	✓ Textură recomandată ideală	
10–20% zahăr	⚠ Textură acceptabilă, dar medie	✓ Textură recomandată ideală	✓ Textură recomandată ideală	
20–25% zahăr	⚠ Posibil, dar prea dulce	⚠ Textură posibilă, dar medie	✗ Nu este recomandat prea moale va congela	
> 25% zahăr	✗ Nu este recomandat • prea moale • va congela			

RECOMANDARE:

Folosește smântână cu cel puțin 30% grăsime
Folosește smântână cu cel puțin 3,5% grăsime

INDICAȚII PRIVIND BĂUTURILE POTABILE

CONȚINUT NECESAR DE ZAHĂR ȘI/SAU ALCOOL

Toate ingredientele trebuie să conțină zahăr și/sau alcool pentru a preveni congelarea totală.
Verificați valorile nutriționale de pe ambalaj cu mențiunea «dont sucres» / «sucres»

Verificați valorile nutriționale de pe ambalaj cu mențiunea «CONTINUT DE ALCOOL»

	Cantitate	Pot să-l folosesc?	Ce să adaug?
Zaharuri	> 9 g/100 ml	✓ Poate fi folosit fără zahăr adăugat	
	Între 4 și 9g/100ml	✗ Nu poate fi folosit fără nicio adăugare	✓ Adăugați 75 g de zahăr (pentru o cantitate totală de 1200 g)
	0 g/100 ml	✗ Nu poate fi folosit fără nicio adăugare	✓ Adăugați 120 g de zahăr (pentru o cantitate totală de 1200 g)

	Cantitate	Pot să-l folosesc?	Ce să adaug?
Alcool	> 5% VOL	✓ Poate fi folosit fără zahăr adăugat	
	< 5% VOL	✗ Nu poate fi folosit fără nicio adăugare	✓ Adăugați 75 g de zahăr sau alcool mai tare (pentru o cantitate totală de 1200 g)

SFATURI DE LA PROFESSIONISTI DESPRE PROGRAME

Pentru rețete de slushi și milkshake, folosiți programul Slushi sau Milkshake. Dar dacă există o preferință pentru un rezultat mai texturat decât cel obținut, treceți la programul Cocktail.

Pentru rețetele de cocktailuri, dacă rețeta conține băuturi cu conținut mediu de alcool sau fără alcool, un sfat ar fi să începeți cu programul Slushi și ulterior să treceți la programul Cocktail dacă preferați un rezultat mai texturat.

INDICAȚII PRIVIND ALCOOLUL

Când se folosește presetarea pentru cocktailuri înghețate, toate ingredientele pre-preparate (vin, bere etc.) trebuie să conțină între 5% și 15% alcool.

Pentru a crea cocktailuri înghețate, consultați tabelul de mai jos pentru conținutul maxim de alcool/băuturi spirtoase (vodcă, tequila etc.) per rețetă.

DIMENSIUNE TOTALĂ A REȚETEI	CANTITATE (40% alcool în volum)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Tabelul de mai sus este un ghid pentru încorporarea DOAR a alcoolului/băuturilor spirtoase (35%+). Când utilizați alte alcooluri, cum ar fi vin, bere, seltzer sau cocktailuri pre-preparate, consultați tabelul de mai jos sau ghidul Slushies fără preparare.

Dacă o băutură depășește cantitatea maximă de alcool: Adăugați 60 ml de apă per porție pentru a dilua cantitatea introdusă. Resetați unitatea apăsând butonul presetat. Reporniți apăsând din nou butonul presetat.

⚠

LIMITĂ SUPERIOARĂ: 16%

LIMITĂ INFERIOARĂ: 5%

NU:

- **NU** adăugați lichide fierbinți, gheață sau ingrediente solide, cum ar fi fructe, înghețată solidă sau fructe congelate. Turnați doar lichide fine și bine amestecate pentru a asigura o distribuire corectă.
- **NU** încercați să procesați fructe congelate vrac, blocuri de gheață solide sau cuburi de gheață în aparat.
- **NU** adăugați ingrediente direct în bolul de amestecare.

- **NU** umpleți dincolo de linia MAX FILL.
- **NU** scufundați baza compresorului în apă. În schimb, ștergeți-o cu o cârpă umedă.
- **NU** curățați piesele folosind produse de curățare abrazive sau unelte ascuțite.
- **NU** depozitați nimic în interiorul vasului, în afară de spirală. Transferați deliciile congelate într-un recipient etanș, potrivit pentru congelator, pentru o depozitare mai lungă.
- **NU** încălziți la microunde niciunul dintre recipientele sau accesoriile incluse cu aparatul.
- **NU** lăsați aparatul să funcționeze fără supraveghere.
- **NU** țineți-l întotdeauna în siguranță, apucându-l de ambele părți de sub baza motorului.
- **NU** deteriorați circuitul de agent frigorific. Acest avertisment este aplicabil numai aparatelor cu circuite frigorifice accesibile utilizatorului.
- **NU** țineți unitatea apucând-o de ambele părți ale unității, sub baza motorului.

INSTRUCȚIUNI ESENȚIALE ȘI INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Adăugați ingrediente precum bucățele de ciocolată doar după extrudarea preparatului în propriul bol, recipient sau pahar.
- Mențineți unitatea în poziție verticală în permanență.
- Utilizați ÎNTOTDEAUNA aparatul pe o suprafață uscată și plană.
- Asigurați o ventilație corespunzătoare: lăsați cel puțin 10 cm de spațiu liber în spate și pe laterale pentru a preveni supraîncălzirea compresorului.
- Nu blocați niciodată orificiile de ventilație din carcasa aparatului sau din structura încorporată.
- Folosiți zahăr — zahărul asigură că amestecul nu va îngheța solid și îi conferă consistența potrivită pentru preparare.
- Mențineți un conținut minim de zahăr de 7% pentru înghețată și iaurt înghețat și de 10% pentru băuturi. Dacă procentul este sub acesta, adăugați sirop sau zahăr pentru a echilibra. Acest lucru va garanta textura bună a preparatului.
- Când utilizați băuturi carbogazoase sau răcoritoare, amestecați-le mai întâi pentru a reduce carbonatarea.
- Umpleți unitatea până la linia de umplere maximă pentru cea mai bună performanță de preparare.
- Acordați timp suplimentar compresorului pentru a se răci atunci când preparați loturi consecutive.
- Utilizați accesoriile de ieșire modelate doar pentru înghețată. Scoateți-l pentru alte delicii congelate pentru a preveni înfundarea.
- Asigurați-vă că toate preparatele conțin cel puțin 7 g de zahăr la 100 ml
- Când utilizați presetarea Cocktail congelat, intrările trebuie să conțină între 5% și 15% alcool
- Pentru înghețată și iaurt congelat, distribuiți în termen de 30 de minute de la sfârșitul ciclului pentru a evita transformarea preparatului în unt
- Pentru milkshake, cocktail și slushi, puteți lăsa unitatea să funcționeze până la 2 ore
- Repetați modul de clătire până când toate reziduurile de băutură congelată sunt îndepărtate din evaporator.
- Utilizați ciclul de clătire înainte de a dezasambla și curăța piesele.
- Ridicați produsul de pe baza motorului atunci când mutați unitatea, pentru a evita scăparea produsului pe podea.

SFATURI AMUZANTE

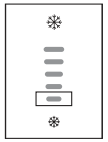
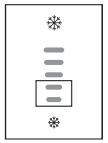
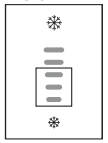
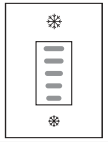
- Răciți lichidele înainte de a le adăuga în aparat pentru rezultate mai rapide.
- Pentru o băutură cu un plus de gheață, pre-răciți paharul înainte de a o prepara.
- Ingredientele reci reduc timpul de congelare.
- Nu vă faceți griji dacă amestecul are un gust prea dulce înainte de congelare - rezultatele congelate au în mod natural un gust mai puțin dulce.
- Depozitați înghețata congelată rămasă într-un recipient etanș în congelator; după timpul de congelare, veți avea o nouă textură de sorbet pentru înghețata dumneavoastră.

SFATURI PENTRU SALVAREA REȚETEI

Dacă băutura nu îngheață cum ar trebui, încearcă următoarele:

- **Prea înghețată?** Adaugă puțin mai mult alcool, adaugă zahăr sau scade setarea texturii.
- **Prea moale?** Mărește setarea texturii, adaugă lichid, redu ușor alcoolul, scade zahărul.
- **Încă nu e bine?** Ajustează fin textura și echilibrul alcool/zahăr până obții granita perfectă.

TABEL DE ERORI

No	Emisiune	Analiză	Soluție
1	Toate luminile indicatoare clipesc.	Tamburul/vasul nu este instalat corect.	Reasamblați tamburul/vasul și asigurați-vă că este blocat corect folosind butonul de pe lateral. Înainte de a reinstala tamburul, vă rugăm să vă asigurați că lama de amestecare este asamblată corect.
2	Indicatorul luminos de duritate (❄) este aprins la primul nivel 	Ar putea fi o problemă cu senzorul.	Vă rugăm să deconectați și să reconectați dispozitivul. După aceea, porniți produsul folosind butonul Pornit/Oprit și reporniți programul. Dacă problema persistă, vă rugăm să contactați centrul nostru de service.
3	Indicatorul luminos de duritate (❄) este aprins la primele două niveluri. 	Motorul este blocat în stare oprită sau ar putea exista o problemă cu senzorul Hall.	Vă rugăm să deconectați și să reconectați dispozitivul. După aceea, porniți produsul folosind butonul Pornit/Oprit și relansați programul. Dacă problema persistă, vă rugăm să contactați centrul nostru de service.
4	Indicatorul luminos de duritate (❄) este aprins pe trei niveluri 	Ar putea exista o cantitate mare de alcool în rețetă	Înlocuiți cu materiale care au o concentrație mai mică de alcool
5	Indicatorul luminos de duritate (❄) este aprins pe patru niveluri	Datorită utilizării materialelor cu conținut scăzut de zahăr.	Înlocuiți cu materiale cu un conținut mai mare de zahăr.
6	Indicatorul luminos de duritate (❄) este aprins pe cinci niveluri 	Compresorul funcționează activ de peste 90 de minute.	Compresorul funcționează activ de peste 90 de minute. Vă rugăm să deconectați și să reconectați dispozitivul.

RO

DESCRIEREA EROAREI	DETALIU	SOLUŢIE
Dispozitivul nu funcționează	Dispozitivul nu este conectat la priză.	Conectați dispozitivul.
	Tamburul nu este poziționat sau blocat corect.	Verificați dacă tamburul este poziționat corect sau blocat conform instrucțiunilor.
	Palida nu este poziționată corect în pleoapă.	Asigurați-vă că palidul este poziționat corect.
Vibrații excesive	Dispozitivul nu este așezat 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 cu anumite rețete	Rețetă nepotrivită.	Rețetele dumneavoastră personale sau cele preluate de pe internet pot să nu fie potrivite pentru aparatul și accesoriile acestuia (cantități, durată etc.). Înainte de a începe o rețetă, asigurați-vă că urmați instrucțiunile de utilizare din instrucțiunile de utilizare.
	Eroare de selecție a programului.	Verificați dacă utilizați programul corect pentru rețeta dumneavoastră.
Scurgere prin capac	Volumul de apă este prea mare.	Reduceți cantitatea de ingrediente.
	Tamburul nu este poziționat sau blocat corect.	Fixați tamburul în siguranță pe blocul motorului.
	Sigiliul lipsește.	Poziționați garnitura în poziția corectă.
	Sigiliul este tăiat sau deteriorat.	Schimbați garnitura, contactați un centru de service autorizat.
Miros de motor	Când aparatul este utilizat pentru prima dată sau în cazul supraîncărcării motorului cauzate de prea multe ingrediente sau de piese prea tari sau prea mari.	Lăsați aparatul să se răcească (cel puțin 30 de minute) și reduceți cantitatea de ingrediente din blocul motor mic de congelare.

TANIM

ÜRÜN :

A. Dolum tuzağı ve kapağı
B. Davul
C. Kilit
D. Soğuk element
E. Soluk karıştırma
F. Servis kolu
G. Dökme ağzı
H. Su Tepsisi
I. Motor tabanı
J. Kontrol Paneli
K. Damlama tepsisi

AKSESUARLAR:

L. Servis bardakları
M. Saklama kapları
N. Değiştirilebilir ağızlıklar

DİKKAT:

Güvenlik talimatları, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır. Yeni cihazınızı ilk kez kullanmadan önce lütfen dikkatlice okuyun. Elinizin altında bulundurun. Cihaz, yalnızca karıştırma kabı ve tambur soğuk elemana doğru şekilde yerleştirildiğinde çalışır.

KONTROL PANELİ

ÖN AYARLAR

5 benzersiz ön ayar (Yumuşak Dondurma, Dondurulmuş Yoğurt, Milkshake, Kokteyl, Slushy, Durulama).

DURULAMA DÖNGÜSÜ

Bu döngü, üniteyi durulamak ve temizliği kolaylaştırmak için soğutmadan çalkalama yapar.

SERVİS ET

Hazırladığınız yemeği servis etmeden önce bu düğmeye basın. Servis performansını artırmaya yardımcı olacaktır.

SICAKLIK KONTROL AYARI

Her ön ayar, ideal kıvam için varsayılan/optimum sıcaklıkta başlayacaktır. İstenirse, kişiselleştirilmiş mükemmel dondurulmuş tatlı veya içecek kıvamınız için sıcaklığı ayarlayın:

- Daha koyu, daha soğuk dondurulmuş tatlılar veya içecekler için, kontrol panelindeki en üstteki kar tanesine basarak sıcaklık seviyesini artırın.
- Daha yumuşak dondurulmuş tatlılar veya içecekler için kontrol panelindeki alt kar tanesine basarak sıcaklık seviyesini azaltabilirsiniz.

AÇMA

Üniteyi açıp kapatmak için ön taraftaki AÇMA/KAPAMA düğmesine basın. Bir programı etkinleştirmek veya durdurmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

TR

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

ÖNEMLİ: Ürünü çalıştırmadan önce en az 2 saat sabit bir yüzeye yerleştirin. Bu bekleme süresi, soğutucu akışkanın kondansatörde çökmesini sağlayarak güvenli ve optimum performans sağlar.

İlk kullanımdan önce ürününüzü tamamen sökün (Resim 22-26) ve gıda ile temas eden parçaları (Tambur (B), Karıştırma aparatı (E), Dökme ağzı (G), Su tepsisi (H)) ve aksesuarları sabunlu suyla durulayın.

DİKKAT:

- Cihazı (motor tabanı (I) dahil) suya veya başka bir sıvıya batırmayın. Motor tabanını (I) asla akan suyun altına tutmayın.
- Motor tabanının (I) dışını temizlemek için nemli bir bez kullanın ve iyice kurulayın.
- Cihazı kullanmadan önce tüm ambalajların çıkarıldığından emin olun.

GÜVENLIK TALIMATLARI

- İlk kullanımdan önce güvenlik talimatlarını ve bu kitapçığı dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.
- Bu cihaz, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili gözetim veya talimat verilmediği sürece kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Çocukların cihazla oynamamalarını sağlamak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Elektrik kablosu hasarlı ise cihazı kullanmayınız, tehlikeyi önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz 2000 metre yüksekliğe kadar kullanılabiliyor.
- Cihaz gözetimsiz bırakılacaksa ve montaj, demontaj veya temizlik işlemlerinden önce mutlaka cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalaj malzemelerinin ve promosyon etiketlerinin veya çıkartmalarının cihazdan çıkarıldığından emin olun.
- Bu cihaz, aşağıdakiler hariç olmak üzere ev ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - Mağaza, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları;
  - Çiftlik evleri;
  - Otel, motel ve diğer konut tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
  - Pansiyon tipi ortamlarda.
- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanımı konusunda gözetim veya talimat verilmesi ve olası tehlikelerin anlaşılması halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaş ve üzeri ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
- Cihazlar, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda gözetim veya talimat sağlanmışsa ve söz konusu tehlikeleri anlıyorlarsa kullanılabilir.
- Cihazı kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.
- Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için cihazın kablosunu, fişini veya tabanını suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
- Açık havada kullanmayınız.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda gözetim veya talimat verilmiş ve içerdiği tehlikeler anlaşılmışsa kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Kabı Max Fill çizgisini aşacak şekilde doldurmayın. Tariflere bakın.
- Makineyi yalnızca cihazınızın tabelasında belirtilen voltaja uygun bir şebeke voltaj kaynağına bağlayın.
- Kullanmadığınız zamanlarda makinenizin fişini prizden çekin.
- Aksesuarlarınızın doğru montajı ve demontajı için talimatlara bakınız.
- Gıda maddeleriyle temas eden yüzeylerin ilk ve düzenli temizliği ile cihazınızın temizlik ve bakımı için talimatlara bakınız.
- Cihazınızın çalışma süresi ve hız ayarlarını öğrenmek için talimatlara bakın.
- Dikkat: Cihazı yanlış kullanırsanız kendinize zarar verebilirsiniz.
- Dikkat: Herhangi bir yaralanma riskini önlemek için bıçakları tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizlerken dikkatli olun.
- Makineyi her zaman düz, sabit ve ısıya dayanıklı, diğer ısı kaynaklarından veya su sıçramalarından korunan bir yüzeyde kullanın.

- UYARI: Makinenin arkasında bulunan havalandırma ızgarasını temiz tutun ve düzenli olarak elektrikli süpürge kullanarak tozunu alın.
- UYARI: Cihazı yerleştirirken, güç kablosunun sıkışmadığından veya hasar görmediğinden emin olun.
- UYARI: Cihazın arkasına birden fazla taşınabilir priz veya taşınabilir güç kaynağı yerleştirmeyin.
- Yaralanma, yangın, elektrik çarpması veya mal hasarı riskini azaltmak için, aşağıdaki numaralı uyarılar ve bunlara bağlı talimatlar dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır. Cihazı, kullanım amacı dışında KULLANMAYIN.
- Üreticinin önerdiklerinin dışında, buz çözme işlemini hızlandırmak için mekanik cihazlar veya başka araçlar kullanmayın.
- Yükleme ve çalıştırma sırasında ellerinizi, saçınızı ve giysilerinizi konteynerden uzak tutun.
- ⚠ UYARI: Yangın / yanıcı madde riski. Kişileri yangın, elektrik çarpması ve kişisel yaralanmalardan korumak için, elektrik kablosunu, cihazın fişini veya cihazı suya veya başka sıvılara daldırmaktan kaçının. Cihazın fişini asla ıslak elle çekmeyin. Acil bir durumda, cihazın fişini hemen çekin.
- Bu ürün soğutucu gaz olarak R290 kullanmaktadır.
- Yangın veya patlama riski. Yanıcı soğutucu akışkan kullanılmıştır. Soğutucu akışkan borularını DELMEYİN. Ürünü, yanıcı soğutucu akışkanlarla ilgili geçerli federal veya yerel düzenlemelere uygun şekilde atın.
- Gaz yanıcıdır, ancak normal çalışma koşullarında ürün içinde güvenli bir şekilde kapalı bir sistemde saklandığı için kullanıcı için herhangi bir risk oluşturmaz. Ürün düşürülür veya hasar görürse gazın dışarı sızması mümkündür. Bu gibi durumlarda, gaz çıplak alev gibi tutuşturma kaynaklarına maruz kaldığında tutuşabilir.
- Bu ürünü taşırken ürünün düşürülmemesine veya hasar görmemesine dikkat edin.
- Makinenin fişini kablosundan çekerek çekmeyin.
- Makineyi gazlı veya elektrikli ocakların üzerine, bu tür ısı kaynaklarının yakınına veya sıcak fırının içine koymayınız.
- Bu cihazda yanıcı itici gaz içeren aerosol kutuları gibi patlayıcı maddeler saklamayın.
- UYARI: Cihaz muhafazasındaki veya yerleşik yapıdaki havalandırma açıklıklarını tıkanıklıktan uzak tutun.
- UYARI: Soğutucu akışkan devresine zarar vermeyin.
- UYARI: Cihazı imha ederken yetkili bir atık bertaraf merkezine başvurun. Aleve maruz bırakmayın.
- UYARI: Üretici tarafından tavsiye edilmediği takdirde, cihazın gıda saklama bölmelerinde elektrikli cihazlar kullanmayın.
- Gıdaların kirlenmesini önlemek için lütfen aşağıdaki talimatlara uyun

  Cihazın kapağının uzun süre açık kalması, cihazın bölmelerindeki sıcaklığın önemli ölçüde artmasına neden olabilir.

  Gıda ile temas edebilecek yüzeyleri ve erişilebilir drenaj sistemlerini düzenli olarak temizleyin.

  Soğutucu cihaz uzun süre boş bırakılacaksa, cihazın içinde küf oluşumunu önlemek için kapatın, çözdürün, temizleyin, kurulayın ve kapağını açık bırakın.

tr: Geçerli CE işaretleme yönetmeliklerine uygun olarak, enerji tüketiminin kapalı modu, bekleme modu (*) ve ağa bağlı bekleme modu (*) ile ilgili bilgiler www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com veya www.krups.com (*) üzerinde mevcuttur. Bu veriler, cihazınızın bağlı ancak etkin değilken güç tüketimini gösterir. Güç tasarrufu yapmak için, kullanımdan sonra otomatik olarak bu modlara geçer(*). Bu ayarı (*) değiştirmek isterseniz, kullanım kılavuzuna bakın. Bunun enerji tüketimini artıracağını unutmayın. (*); Modele bağlı olarak.

TR

çevrenin korunmasına katılalım!

ⓘ Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.

➲ Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

ÜRÜNÜNÜZÜ MONTAJLAYIN

Cihazı düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye, herhangi bir ısı kaynağından ve su sıçramasından uzak bir yere yerleştirin.

Su tepsisini (H) kondansatörün altına, ray oluklarına kaydırarak yerleştirin (Resim 3). Karıştırma paletlerini (E), pim üzerindeki yerine oturana kadar soğuk elemanın üzerine kaydırarak takın (Resim 4). Ardından, tamburu (B) karıştırma bıçağının üzerine kaydırarak pim üzerindeki yerine oturana kadar takın (Resim 5).

Kilidi (C) çevirerek tamburu yerine sabitleyin (Resim 6). Kurtarma tepsisini motor tabanının önüne, yerine oturana kadar yerleştirin (Resim 7).

DİKKAT: İlk kullanımdan önce cihazı en az 2 saat dik tutun.

ÜRÜNÜNÜZÜ KULLANMA

Cihazın fişini prize takın. Tamburun (B) üst kısmındaki doldurma kapağını ve kapağı (A) açın. Doldurma kapağından (A) sıvı ekleyin (Resim 10). Karışımı, tambur üzerinde belirtilen minimum ve maksimum seviyeler arasına ekleyin.

⚠ Preparatı doldurmadan önce tamburun düzgün bir şekilde yerine kilitlendiğinden emin olun (resim 6).

Cihazın fişini prize takın. Tamburun (B) üst kısmındaki doldurma kapağını (A) açın. Sıvıyı/sıvıları doldurma kapağından (A) ekleyin (resim 10). Minimum ve maksimum giriş hacimleri için aşağıdaki tabloya bakın:

Tarif türü	Minimum	Maksimum
İçecekler	550 ml	1200 ml
Dondurma / Dondurulmuş Yoğurt	800 ml	1000 ml

Üniteyi çalıştırmak için kontrol panelindeki (J) AÇMA/KAPAMA düğmesine basın.

SICAKLIK KONTROL AYARI

Her program, en iyi kıvamı elde etmek için tarifin ideal sıcaklığına önceden ayarlanmıştır. İstediğiniz kıvamı elde etmek için sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Yemek tarifi	İdeal Sıcaklık Ayarı
Yumuşak Dondurma	●●●●○
Dondurulmuş Yoğurt	●●●●○
Sütlü içecekler	●●●○○
Kokteyl	●●●○○
Karlı	●●○○○

Üründe, her tarif için çalışma yoğunluğunu 1'den 5'e kadar ayarlayabilen 5 LED çubuk bulunur. İki kar tanesi şeklindeki düğme (+ ve –), seçilen seviyeyi artırmanızı veya azaltmanızı sağlar:

- Seviye 1: Daha az soğuk
- Seviye 5: En soğuk ayar ❄

Dokunmatik düğmeye basarak istediğiniz ön ayarı seçin (resim 14). Ön ayar, varsayılan/optimum sıcaklık ayarında başlayacaktır. Ardından, tarifi başlatmak için Başlat'a basın.

İstenirse kar tanesi +/- butonlarına basarak hazırladığınız karışımın sertliğini ayarlayabilirsiniz (resim 12).

Kontrol panelindeki Başlat/Durdur düğmesine basın (J). (resim 13)

Dokunmatik düğmeye basarak istediğiniz ön ayarı seçin (resim 11). Ön ayar, varsayılan/optimum sıcaklıkta başlayacaktır. İstenirse, mükemmel dondurulmuş içecek kıvamınız için sıcaklığı ayarlayın.

Tarif hazır olduğunda, cihaz iki kez bip sesi çıkarır ve tarif ayarlanan sıcaklığa ulaştığında LED'ler sabit yanar. Önceden ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, cihaz ideal seviyede tutmak ve tarifinizi dağıtmaya hazır tutmak için çalışmaya devam eder.

DİKKAT: Dondurma ve dondurulmuş yoğurt için karışımı 30 dakika içinde çıkarıp dondurucuya koymanızı öneririz.

Aksi takdirde karışım tereyağına dönüşebilir.

Yumuşak Dondurma yapımı, kullanılan malzemelere, hacme ve başlangıç sıcaklığına bağlı olarak 15-60 dakika kadar sürebilir.

Damlama tepsisine (K), servis kulbunun (F) altına bir fincan yerleştirin ve SERVE (SERVİS) düğmesine basın. Servis kulbunu (F) yavaşça çekin. Durdurmak için kulpu tekrar yerine bırakın. Servis sırasında üniteyi çalışır durumda tutun.

LÜTFEN DİKKAT: Üniteyi durdurmak, burgu ve soğutma işlemini de durdurur. İçeriği dağıtmak için üniteyi çalışır durumda tutmanız gerekecektir.

Servis deneyimini iyileştirmek için bardağınızı çıkışa mümkün olduğunca yakın yerleştirmenizi öneririz.

İstediğiniz zaman üst kapağı açarak karışıma şeker veya şurup ekleyebilirsiniz.

DİKKAT: Meyve, kuruyemiş, çikolata parçaları, katı dondurma veya dondurulmuş meyve gibi katı malzemeler eklemeyin.

PROGRAMLAR

Yumuşak Servis ön ayarları		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programlar	Yumuşak Dondurma	Dondurulmuş Yoğurt
Program detayları	Süt bazlı tarifler ve seçtiğiniz tatlarla kremalı dondurma hazırlamak için mükemmeldir.	En sevdiğiniz yoğurtlar sağlıklı dondurulmuş tatlılara dönüştürüldü.
Gerekli *+ İsteğe bağlı*	**Muhallebi veya Süt + Tam yağlı krema + şeker** *+ sos* *+ meyve suyu* *+ salça* *Tüm malzemeler cihaza dökülmeden önce önceden karıştırılmalıdır. Tamburun içine katı malzeme girmemelidir.*	**Her türlü yoğurt + Süt + Şeker veya İkamesi (bal / agave şurubu)** *+ sos* *+ meyve suyu* *+ salça* *Tüm malzemeler cihaza dökülmeden önce önceden karıştırılmalıdır. Tamburun içine katı malzemeler girmemelidir.*
Yaklaşık ön ayar uzunluğu	20-40 dakika *İşlem süresi, seçilen moda, karışımınızın sıcaklığına ve karıştırma kabındaki miktara göre değişecektir.	
Tarif örnekleri	*- Çikolatalı Yumuşak Dondurma* *- Fıstıklı Yumuşak Dondurma*	*- Karışık meyveli dondurulmuş yoğurt* *- Ballı dondurulmuş yoğurt*
Bir programı tamamladıktan sonra yeni bir hazırlık ekleyebilir ve programı yeniden başlatabilirsiniz.		

TR

İçilebilir ön ayarlar			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programlar	Aromalı süt	Kokteyl	Karlı
Program detayları	En sevdiğiniz ev yapımı dondurmayı, sütü ve karışımları karıştırarak tek dokunuşla pürüzsüz milkshake'ler hazırlayın.	Alkol ve/veya su içeren dondurulmuş içecekleri hazırlamak için mükemmeldir	İnce taneli dokusuyla susuzluğu gideren içecekler hazırlamak için idealdir. Şerbet benzeri bir dokuya neden olabilecek meyve suları veya soslar kullanmayın.
Gerekli *+ İsteğe bağlı*	**Süt** **Şeker veya ikamesi (bal / agave şurubu)** *+ Meyve suyu* *+ Muhallebi* *+ Meyve (bütün / sos / meyve suyu / ezme)*	**Su** **Soda** **Şeker veya şeker yerine geçen madde (bal / agave şurubu)** *+ Alkol* *+ Limon suyu* *+ Meyve suyu*	**Su + aromalı şeker Şurup** **Soda**
	Tüm malzemeler cihaza dökülmeden önce önceden karıştırılmalıdır. Tamburun içine katı malzemeler girmemelidir.		
Yaklaşık ön ayar uzunluğu	20-40 dakika *İşlem süresi, seçilen moda, karışımınızın sıcaklığına ve karıştırma kabındaki miktara göre değişecektir.		
Tarif örneği	Muzlu Milkshake Frappe	Margarita Mojito veya Saf Mojito	Buzlu limonata Vişneli kola karışımı
Bir programı tamamladıktan sonra yeni bir hazırlık ekleyebilir ve bir ön ayarı yeniden başlatabilirsiniz.			

Ekstralar		
	Rinsing	Serve
Program detayı	Bu program motor bloğunuzu (silindir ve fırça) iyice durulayarak sünger temizliğini kolaylaştırır.	Hazırladığınız yemeği servis etmeden önce bu düğmeye basın. Servis performansını artırmaya yardımcı olacaktır.
Gerekli *İsteğe bağlı*	**1000 ml su** 1 damla bulaşık deterjanı	**Tüm hazırlıklar**

BAŞLAMAK İÇİN TARİFLER

Program :	**Kokteyl**
Yemek tarifi :	Margarita

Malzemeler (1200g):

	g	%
Su	660	55%
Limon suyu	140	12%
Şeker	180	15%
Tekila	110	9%
Portakal likörü, yoksa tekila ile değiştirin	110	9%

Hazırlık:

1. Büyük bir kaseye su, limon suyu, tekila, Cointreau ve şekeri dökün.
2. Karışım homojen ve iyice eriyene kadar iyice çırpın.
3. Karışımı doğrudan makineye dökün.
4. Kokteyl düğmesine basın ve Başlat'a basın.

Program :	**Karlı**
Yemek tarifi :	**Kola buzlu içeceği**

Malzemeler (1200g):

	g	%
Gazlı kola aromalı içecek	1200	100%

Hazırlık:

1. Sodayı doğrudan makineye dökün.

Program :	**Aromalı süt**
Yemek tarifi :	**Vanilyalı milkshake**

Malzemeler (1200g):

	g	%
Tam yağlı süt (%3,5 yağ)	680	57%
Şeker	110	9%
Krema (%30 yağ)	410	34%
Vanilya özütü	5	0%

%39 yağlı krema tarifi	g	%
Tam yağlı süt (%3,5 yağ)	790	66%
Şeker	115	10%
Krema (%30 yağ)	290	24%
Vanilya özütü	5	0%

Hazırlık:

1. Büyük bir kaseye tam yağlı sütü, sıvı kremayı, şekeri ve vanilya özünü dökün.
2. Karışım homojen ve iyice eriyene kadar iyice çırpın.
3. Karışımı doğrudan makineye dökün.

Program :	**Yumuşak Dondurma**
Yemek tarifi :	**Vanilyalı dondurma**

Malzemeler (1000g):

	g	%
Tam yağlı süt (%3,5 yağ)	470	47%
Şeker	130	13%
Krema (%30 yağ)	400	40%
Vanilya özütü	5	1%

%39 yağlı krema tarifi	g	%
Tam yağlı süt (%3,5 yağ)	565	57%
Şeker	130	13%
Krema (%30 yağ)	300	30%
Vanilya özütü	5	1%

Hazırlık:

1. Büyük bir kaseye tam yağlı sütü, sıvı kremayı, şekeri ve vanilya özünü dökün.
2. Karışım homojen ve iyice eriyene kadar iyice çırpın.
3. Karışımı doğrudan makineye dökün.

Program :	**Dondurulmuş Yoğurt**
Yemek tarifi :	**Klasik dondurulmuş yoğurt**

Malzemeler (1000g):

	g	%
Tam yağlı süt (%3,5 yağ)	260	26%
Yunan yoğurdu (%10 yağ)	600	60%
Şeker	135	14%

Hazırlık:

1. Büyük bir kaseye tam yağlı sütü, yoğurdu ve şekeri dökün.
2. Karışım homojen ve iyice eriyene kadar iyice çırpın.
3. Karışımı doğrudan makineye dökün.

İlham almak için +50 tarif keşfetmek üzere QR kodunu tarayın

KOLAY TEMİZLİK İÇİN ÜRÜNÜNÜZÜ DURULAYIN

DURULAMA DÖNGÜSÜNÜN KULLANIMI: Bu döngü, üniteyi durulamak için, soğutmadan karıştırma bıçağını döndürür.

1. Durulama döngüsünü başlatmadan önce, lütfen tamburun içinde kalan karışımı boşaltın.
2. Sapın üst konumda olduğundan emin olun.
3. 1000 ml'ye kadar ılık su ekleyin ve DURULAMA düğmesine basın (resim 16-17). Bir süre bekleyin ve ardından servis sapını çekerek suyu yavaşça üniteden boşaltın (resim 18).
4. Cihazı kapatmak için AÇMA/KAPAMA düğmesine basın.
5. Karışım tamburdan durulanana kadar işlemi tekrarlayın. DURULAMA döngüsünü kullandıktan sonra, ürününüzü sökün (Resim 19-26) ve her kullanımdan sonra üniteyi tamamen temizlemek için tüm parçaları elde veya bulaşık makinesinde yıkayın.

⚠ **LÜTFEN DİKKAT:** Bu su hızla akacaktır. Suyu toplamak için büyük bir kase kullandığınızdan emin olun.

TR

SÖKME VE TEMİZLİK

1. Tamburda sıvı kalmamasına dikkat edin.
2. Sağ taraftaki düğmeyi çevirerek tamburun kilidini açın ve tamburu yavaşça üniteden çekerek çıkarın. Kalan sıvının tamburun arkasından dökülmesini önlemek için tamburun aşağı doğru eğik olduğundan emin olun (Resim 21). Kenara koyun.
3. Karıştırma paletini kapasitörden kaydırın (Resim 22). Su tepsisinde artık sıvı olabileceğinden, su tepsisini üniteden kaydırın (Resim 23). Tüm parçaları kenara koyun.

Kondansatörün altındaki üniteyi dezenfekte edilmiş veya ılık, nemli bir bezle silin. Gerekirse, dökme ağzı kapağını çıkarın.

Tüm parçaları ılık sabunlu suda elde yıkayın veya bulaşık makinesinde yıkayın. (Temizleme parçaları hakkında daha fazla bilgi için 16-18 numaralı görsellere bakın). Üniteyi yeniden monte etmeden ve/veya kaldırmadan önce tüm parçaların iyice kurumasını bekleyin.

⚠ **DİKKAT:**

Cihazı (motor tabanı (I) dahil) suya veya başka bir sıvıya batırmayın. Motor tabanını (I) asla akan suyun altına tutmayın. Motor tabanının (I) dışını temizlemek için nemli bir bez kullanın ve iyice kurulayın.

⚠ **NOT:** Bazı parlak renkli malzemeler tamburda hafif lekeler bırakabilir. Bu, makinenin performansını etkilemez. Bu durumu en aza indirmek için en iyi uygulama, kullanımdan hemen sonra yıkamaktır.

YUMUŞAK SERVİS KILAVUZU (DONDURMA VE DONDURULMUŞ YOĞURT)

GEREKLİ ŞEKER/YAĞ İÇERİĞİ

Tüm girdiler, tamamen donmayı önlemek için en az %7 oranında şeker içermelidir. (Örneğin: Şeker eklenmemişse su buz bloklarına dönüşebilir. Sütün ayrıca kremamsı dondurulmuş sonuçlar elde etmek ve buz elde etmemek için şeker/yağ açısından zengin bileşenlere (örneğin krema) ihtiyacı vardır.)

Dondurma ve dondurulmuş yoğurt tarifleri **her zaman şeker** (**900 g** için en az **70 g**) veya en azından şekerli meyveler (büyük miktarlarda, tarifin tamamındaki meyvelerin en az 2/3'ü) içermelidir. Her durumda, büyük buz küpleri oluşursa, **karışıma hemen en az 60 g şeker** (veya bal veya agave şurubu...) ekleyin.

Düşük şeker uyarısı:

Girişteki şeker oranı çok düşükse, ünite bunu algılar ve uyarı verir. Sertlik gösterge ışığı dörtte yanar.

Eğer bir preparat toplam şekerin minimum girdisini karşılamıyorsa:

Porsiyon başına 1-2 yemek kaşığı aromalı şurup, şeker, kamış şekeri, hindistan cevizi şekeri, akçaağaç şurubu, agave, şeker şurubu veya bal ekleyin. Bu, dondurma işlemi sırasında yapılabilir. Sonraki seferler için, hazırladığınız karışıma cihaza dökmeden önce ilave şeker ekleyin.

⚠ **LÜTFEN DİKKAT:** Yapay tatlandırıcılar toplam şeker ihtiyacını karşılamaya yardımcı olmaz.

Elma ve portakal suyu gibi taze sıkılmış veya preslenmiş meyve suları, istenen kıvamı elde etmeye yardımcı olabilecek doğal şekerler içerir.

DİYET VE DÜŞÜK ŞEKERLİ İÇECEKLER

Diyet ve düşük şekerli içecekler, tek içerikleri şekerden oluştuğunda buzlu içecek haline gelmez, çünkü çok az şeker, tariflerin düzgün donmasını engeller. En sevdiğiniz diyet ve düşük şekerli içecekleri buzlu içecek haline getirmek için şurup veya şeker ekleyin.

Tarif türü	Önerilen koşullar
Meyve Sorbesi (< %3 yağ)	Şeker **%10–20** arası
Standart Dondurma (%3–10 yağ)	Şeker **%7–20** arası
Çikolatalı Dondurma (%10–18 yağ)	Şeker **%7–20** arası
Çok Zengin Yağ (%18'den fazla) veya Şeker (%25'ten fazla)	✗ Tavsiye edilmez (çok yumuşak, donmaz)

Şeker içeriği / Yağ içeriği	Meyve Sorbesi <%3 yağ	Standart Dondurma %3–10 yağ	Çikolatalı Dondurma %10–18 yağ	Zengin Dondurma > %18 yağ
< %7 şeker	✗ Tavsiye edilmez tıkanma riski			✗ Tavsiye edilmez • çok yumuşak • donmaz
%7–10 şeker	✗ Tavsiye edilmez tıkanma riski	✓ Önerilen ideal doku	✓ Önerilen ideal doku	
%10–20 şeker	⚠ Kabul edilebilir ancak ortalama doku	✓ Önerilen ideal doku	✓ Önerilen ideal doku	
%20–25 şeker	⚠ Mümkün ama çok tatlı	⚠ Mümkün ama ortalama doku	✗ Tavsiye edilmez çok yumuşak donmaz	
> %25 şeker	✗ Tavsiye edilmez • çok yumuşak • donmaz			

TAVSİYE :

En az %30 yağlı krema kullanın
En az %3,5 yağlı krema kullanın

İÇİLEBİLİR YÖNERGELER

GEREKLİ ŞEKER VE/VEYA ALKOL İÇERİĞİ

Tüm girdiler, tamamen donmasını önlemek için bir miktar şeker ve/veya alkol içermelidir.

Paket üzerindeki besin değerlerini "dont sucres" / "sugars" ibaresiyle kontrol edin.

Paket üzerindeki besin değerlerini "ALKOL İÇERİĞİ" ibaresiyle kontrol edin.

	Miktar	Kullanabilir miyim?	Ne ekleyelim?
Şekerler	> 9 g/100 ml	✓ İlave şeker olmadan kullanılabilir	
	100 ml'de 4 ile 9 g arasında	✗ Herhangi bir ekleme yapılmadan kullanılamaz	✓ 75 gr şeker ekleyin (toplam 1200 gr miktar için)
	0 g/100 ml	✗ Herhangi bir ekleme yapılmadan kullanılamaz	✓ 120 gr şeker ekleyin (toplam 1200 gr miktar için)

TR

	Miktar	Kullanabilir miyim?	Ne ekleyelim?
Alkol	> %5 HACİM	✓ İlave şeker olmadan kullanılabilir	
	< %5 HACİM	✗ Herhangi bir ekleme yapılmadan kullanılamaz	✓ 75 gr şeker veya daha kuvvetli alkol ekleyin (toplam 1200 gr miktar için)

PROGRAMLAR HAKKINDA PROFESYONEL İPUÇLARI

Slushi ve milkshake tarifleri için Slushi veya Milkshake programını kullanın. Ancak elde edilenden daha dokulu bir sonuç tercih ediyorsanız, Kokteyl programına geçin.

Kokteyl tarifleri için, tarifte orta alkollü içecekler varsa veya hiç alkol yoksa, Slushi programıyla başlamak ve daha dokulu bir sonuç tercih ediliyorsa daha sonra Kokteyl programına geçmek profesyonel bir ipucu olacaktır.

ALKOL KILAVUZU

Dondurulmuş kokteyl ön ayarını kullanırken, önceden hazırlanmış tüm girdiler (şarap, bira vb.) %5 ile %15 arasında alkol içermelidir

Dondurulmuş kokteyller hazırlamak için, toplam tarif boyutuna göre maksimum alkol/içki (votka, tekila, vb.) içeriğini görmek üzere aşağıdaki tabloya bakın.

TOPLAM TARİF BOYUTU	MİKTAR (%40 Hacimce Alkol)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Yukarıdaki tablo, SADECE alkol/içki (%35+) kullanımına yönelik bir kılavuzdur. Şarap, bira, maden suyu veya hazır kokteyller gibi diğer alkolleri kullanırken aşağıdaki tabloya veya Hazırlıksız Karlı İçecekler kılavuzuna bakın.

Bir içecek maksimum alkol miktarını aşarsa: Girişi seyreltmek için porsiyon başına 60 ml su ekleyin. Ön ayara basarak cihazı sıfırlayın. Ön ayara tekrar basarak yeniden başlatın.

⚠

ÜST LİMİT: %16

DÜŞÜK LİMİT: %5

YAPMAYIN:

- Sıcak sıvılar, buz veya meyve, katı dondurma veya dondurulmuş meyve gibi katı malzemeler eklemeyin. Düzgün bir şekilde dağılmasını sağlamak için yalnızca pürüzsüz, iyi karışmış sıvılar dökün.
- Cihazda gevşek dondurulmuş meyve, katı buz blokları veya buz küpleri işlemeye ÇALIŞMAYIN.
- Karışımları doğrudan Karıştırma Kabına eklemeyin.
- MAKSİMUM DOLUM çizgisinin ötesine doldurmayın.
- Kompresör tabanını suya batırmayın. Bunun yerine nemli bir bezle silin.

- Parçaları aşındırıcı temizleyiciler veya keskin aletler kullanarak TEMİZLEMEYİN.
- Kapta burgu dışında hiçbir şey saklamayın. Dondurulmuş yiyecekleri daha uzun süre saklamak için dondurucuya uygun, hava geçirmez bir kaba aktarın.
- Cihazla birlikte verilen kapları veya aksesuarları mikrodalgada ısıtmayın.
- Cihazı gözetimsiz çalışır durumda bırakmayın.
- Motor tabanının altından her iki tarafından tutarak asla güvenli bir şekilde tutmayın. Soğutucu akışkan devresine zarar VERMEYİN.
- Bu uyarı yalnızca kullanıcı tarafından erişilebilen soğutma devrelerine sahip cihazlar için geçerlidir.
- Üniteyi, motor tabanının altından her iki tarafından tutarak TUTMAYIN.

YAPILMASI GEREKENLER VE TEMEL YÖNERGELER

- Çikolata parçacıkları gibi karışımları, hazırladığınız karışımı kendi kasenize, kabınıza veya bardağınıza sıktıktan sonra ekleyin.
- Cihazı her zaman dik tutun.
- Cihazı HER ZAMAN kuru ve düz bir yüzeyde kullanın.
- Uygun havalandırma sağlayın: Kompresörün aşırı ısınmasını önlemek için arka ve yanlarda en az 10 cm boşluk bırakın.
- Cihaz muhafazasındaki veya dahili yapıdaki havalandırma deliklerini asla kapatmayın.
- Şeker kullanın - şeker, karışımın katılaşmasını önler ve dağıtım için doğru kıvamı sağlar.
- Dondurma ve Dondurulmuş Yoğurt için minimum %7, içecekler için ise %10 şeker içeriği sağlayın. %'niz bundan düşükse, dengeyi sağlamak için şurup veya şeker ekleyin. Bu, hazırladığınız içeceğin iyi kıvamda olmasını sağlar.
- Soda veya gazlı içecekler kullanırken, gaz oluşumunu azaltmak için önce karıştırın veya çalkalayın.
- En iyi dağıtım performansı için cihazı maksimum dolum çizgisine kadar doldurun.
- Art arda partiler hazırlarken kompresörün soğuması için ekstra zaman ayırın.
- Şekillendirilmiş çıkış aksesuarlarını yalnızca dondurma için kullanın. Tıkanmayı önlemek için diğer dondurulmuş yiyecekler için çıkarın.
- Tüm karışımların 100 ml'de en az 7 g şeker içerdiğinden emin olun.
- Dondurulmuş Kokteyl ön ayarını kullanırken, girdiler %5 ile %15 arasında alkol içermelidir.
- Dondurma ve Dondurulmuş Yoğurt için, karışımınızın tereyağına dönüşmesini önlemek için döngü bittikten sonra 30 dakika içinde boşaltın.
- Milkshake, Kokteyl ve Slushi için, üniteyi 2 saate kadar çalıştırabilirsiniz.
- Tüm dondurulmuş içecek kalıntıları buharlaştırıcıdan temizlenene kadar durulama modunu tekrarlayın.
- Parçaları söküp temizlemeden önce durulama döngüsünü kullanın.
- Üniteyi hareket ettirirken, ürünün yere düşmesini önlemek için ürünü motor tabanından kaldırın.

EĞLENCELİ İPUÇLARI

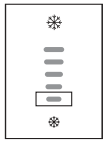
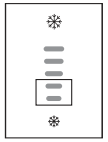
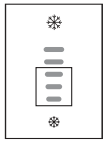
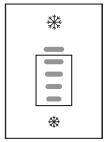
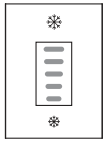
- Daha hızlı sonuçlar için sıvılarınızı üniteye eklemeden önce soğutun.
- Ekstra buzlu bir içecek için, bardağınızı doldurmadan önce soğutun.
- Soğuk malzemeler donma süresini kısaltır.
- Karışımınız dondurulmadan önce çok tatlı geliyorsa endişelenmeyin; dondurulmuş ürünler doğal olarak daha az tatlıdır.
- Artan dondurulmuş dondurmalarınızı ağzı kapalı bir kapta dondurucunuzda saklayın; dondurulduktan sonra dondurmanız için yeni bir sorbe dokusu elde edeceksiniz.

TARİF KURTARMA İPUÇLARI

İçeceğiniz gerektiği gibi donmuyorsa, şunları deneyin:

- **Çok buzlu mu?** Biraz daha alkol ekleyin, şeker ekleyin veya doku ayarını düşürün.
- **Çok yumuşak mı?** Doku ayarını yükseltin, sıvı ekleyin, alkolü biraz azaltın, şekeri azaltın.
- **Hâlâ değil mi?** Doku ayarını ince ayarlayın ve mükemmel slush elde edene kadar alkol/şeker dengesini düzenleyin.

HATA TABLOSU

No	Sorun	Analiz	Çözüm
1	Tüm gösterge ışıkları yanıp sönüyor.	Tambur/kap düzgün takılmamış.	Tamburu/kabı yeniden monte edin ve yan taraftaki düğmeyi kullanarak düzgün bir şekilde kilitlendiğinden emin olun. Tamburu yeniden takmadan önce, karıştırma bıçağının doğru şekilde monte edildiğinden emin olun.
2	Sertlik gösterge ışığı (❄) ilk seviyede yanar 	Sensörde bir sorun olabilir.	Lütfen cihazın fişini çekip tekrar takın. Daha sonra, Açma/Kapama düğmesini kullanarak ürünü açın ve programı yeniden başlatın. Sorun devam ederse, lütfen servis merkezimizle iletişime geçin.
3	Sertlik gösterge ışığı (❄) ilk iki seviyede yanar. 	Motor durmuş durumda bloke olmuş olabilir veya hall sensöründe sorun olabilir.	Lütfen cihazın fişini çekip tekrar takın. Daha sonra, Açma/Kapama düğmesini kullanarak ürünü açın ve programı yeniden başlatın. Sorun devam ederse, lütfen servis merkezimizle iletişime geçin.
4	Sertlik gösterge ışığı (❄) üç seviyede yanar 	Tarifte yüksek miktarda alkol olabilir.	Daha düşük alkol konsantrasyonuna sahip malzemelerle değiştirin
5	Sertlik gösterge ışığı (❄) dört seviyede yanar 	Şeker oranı düşük malzemelerin kullanılması nedeniyle.	Şeker oranı daha yüksek olan malzemelerle değiştirin.
6	Sertlik gösterge ışığı (❄) beş seviyede yanar 	Kompresör 90 dakikadan fazla süredir aktif olarak çalışıyor.	Kompresör 90 dakikadan fazla süredir aktif olarak çalışıyor. Lütfen cihazı fişten çekip tekrar takın.

HATA AÇIKLAMASI	DETAY	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor	Cihaz prize takılı değil.	Cihazı prize takın.
	Tambur doğru şekilde yerleştirilmemiş veya kilitlenmemiş.	Tamburun talimatlarda gösterildiği gibi doğru şekilde yerleştirildiğinden veya kilitlendiğinden emin olun.
	Soluk, kapakta doğru konumlandırılmamış.	Solukluğun doğru yerleştirildiğinden emin olun.
Aşırı titreşim	Cihaz düz bir zemine yerleştirilmemiş veya sabitlenmemiş.	Düz bir zemine yerleştirin.
	Çok fazla malzeme var.	İşlenen malzeme miktarını (MAX çizgisine kadar) azaltın.
Bazı tariflerde başarılı olmada zorluk	Uygun olmayan tarif.	Kişisel tarifleriniz veya internetten aldığınız tarifler cihazınız ve aksesuarları için uygun olmayabilir (miktar, süre vb.). Tarife başlamadan önce mutlaka kullanım kılavuzunda yer alan kullanım talimatlarına uyunuz.
	Program seçim hatası.	Tarifiniz için doğru programı kullandığınızdan emin olun.
Kapaktan sızıntı	Suyun hacmi çok fazladır.	Malzemelerin miktarını azaltın.
	Tambur düzgün yerleştirilmemiş veya kilitlenmemiş.	Tamburu motor bloğuna güvenli bir şekilde kilitleyin.
	Mühür eksik.	Contayı iyi konuma yerleştirin.
	Mühür kesilmiş veya hasar görmüş.	Contayı değiştirin, onaylı bir servis merkezine başvurun.
Motor kokusu	Cihaz ilk kez kullanıldığında veya çok fazla malzeme veya çok sert ya da çok büyük parçalardan kaynaklanan motor aşırı yüklenmesi durumunda.	Cihazınızın soğumasını bekleyin (en az 30 dakika) ve küçük dondurucu motor bloğundaki malzeme miktarını azaltın.

POPIS

PRODUKT:

A. Plniaci sifón a veko
B. Bubon
C. Zámok
D. Chladný prvok
E. Miešanie bledých
F. Servisná rukoväť
G. Nalievanie
H. Zásobník vody
I. Základňa motora
J. Ovládací panel
K. Odkvapkávacia miska

PRÍSLUŠENSTVO:

L. Servírovacie poháre
M. Skladovacie misy
N. Vymeniteľné výlevky

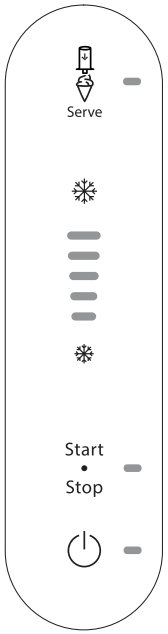
POZOR:

Bezpečnostné pokyny sú neoddeliteľnou súčasťou spotrebiča. Pred prvým použitím vášho nového spotrebiča si ich pozorne prečítajte. Majte ich poruke. Spotrebič sa spustí iba vtedy, ak je miešacia miska a bubon správne umiestnené na studenom telese.

OVLÁDACÍ PANEL

PREDNASTAVENIA

5 unikátnych predvolieb (mäkká zmrzlina, mrazený jogurt, mliečny kokteil, koktail, ľadová kaša, oplachovanie).



CYKLUS OPLÁCHNUTIA

Tento cyklus premiešava bez chladenia, aby sa jednotka opláchla a uľahčilo čistenie.

PODÁVAŤ

Stlačte toto tlačidlo pred podávaním vášho jedla. Pomôže to zlepšiť kvalitu servírovania.

NASTAVENIE OVLÁDANIA TEPLOTY

Každá predvoľba sa spustí na predvolenej/optimálnej teplote pre ideálnu textúru. Ak si želáte, upravte teplotu pre váš personalizovaný dokonalý mrazený dezert alebo textúru nápoja:

- Pre hustejšie, chladnejšie mrazené dezerty alebo nápoje zvýšte teplotu stlačením hornej snehovej vločky na ovládacom paneli.
- Pre viac mäkkých mrazených dezertov alebo nápojov znížte teplotu stlačením spodnej snehovej vločky na ovládacom paneli.

ZAPNUTIE

Stlačením tlačidla ZAP/VYP na prednej strane jednotky ju zapnete alebo vypnete. Stlačením tlačidla Štart/Stop aktivujete alebo zastavíte program.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

DÔLEŽITÉ: Pred použitím umiestnite výrobok na stabilný povrch aspoň na 2 hodiny. Táto čakacia doba umožňuje chladivu usadiť sa v kondenzátore, čím sa zabezpečí bezpečný a optimálny výkon.

Pred prvým použitím výrobok úplne rozoberte (obrázky 22 – 26) a opláchnite časti, ktoré prišli do kontaktu s potravinami (bubon (B), miešacia miska (E), nalievanie (G), miska na vodu (H)), ako aj príslušenstvo mydlovou vodou.

POZOR:

- Neponárajte spotrebič (vrátane základne motora (I)) do vody ani inej tekutiny. Nikdy nedržte základňu motora (I) pod tečúcou vodou.
- Na čistenie vonkajšej strany základne motora (I) použite vlhkú handričku a dôkladne ju osušte.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že boli odstránené všetky obaly.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny a túto brožúru a uschovajte si ich pre budúce použitie.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nedostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nehrajú.
- Ak je napájací kábel poškodený, spotrebič nepoužívajte. Musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Toto zariadenie je možné používať až do nadmorskej výšky 2000 metrov.
- Spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete, ak ho necháte bez dozoru, a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred prvým použitím sa uistite, že sú zo spotrebiča odstránené všetky obalové materiály a akékoľvek propagačné štítky alebo nálepky.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, s výnimkou:
  - kuchýň pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
  - vidieckych domov;
  - klientmi v hoteloch, moteloch a iných obytných zariadeniach;
  - zariadení typu penzión s raňajkami.
- Pred výmenou príslušenstva alebo priblížením sa k častiam, ktoré sa počas používania pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ak sú pod dohľadom alebo ak dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a ak rozumejú súvisiacim rizikám. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti vo veku od 8 rokov a ak nie sú pod dohľadom. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a ak rozumejú súvisiacim rizikám.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas používania.
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku ani základňu spotrebiča do vody ani inej tekutiny.
- Nepoužívajte vonku.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Nenapĺňajte nádobu nad rysku Max. Pozrite si recepty.
- Stroj pripájajte iba k sieťovému napätiu, ktoré sa zhoduje s napätím uvedeným na štítku vášho spotrebiča.
- Vždy, keď stroj nepoužívate, ho odpojte od elektrickej siete.
- Pre správnu montáž a demontáž príslušenstva si pozrite pokyny.
- Prečítajte si pokyny na počiatočné a pravidelné čistenie povrchov prichádzajúcich do kontaktu s potravinami a na čistenie a údržbu vášho spotrebiča.
- Informácie o nastavení času prevádzky a rýchlosti vášho spotrebiča nájdete v pokynoch.
- Pozor: Ak budete spotrebič používať nesprávne, môžete sa zraniť.
- Upozornenie: Aby ste predišli akémukoľvek riziku zranenia, buďte pri manipulácii s čepeľami, vyprázdňovaní a čistení misy opatrní.
- Stroj vždy používajte na rovnom, stabilnom a tepelne odolnom povrchu, ktorý je chránený pred inými zdrojmi tepla alebo striekajúcou vodou.

- UPOZORNENIE: Udržiavajte mriežku ventilátora umiestnenú za strojom čistú a pravidelne ju čistite vysávačom.
- UPOZORNENIE: Pri umiestňovaní spotrebiča sa uistite, že napájací kábel nie je zaseknutý alebo poškodený.
- UPOZORNENIE: Na zadnú stranu spotrebiča neumiestňujte viacero prenosných zásuviek ani prenosných zdrojov napájania.
- Aby ste znížili riziko zranenia, požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo poškodenia majetku, musia sa vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich očíslovaných upozornení a následných pokynov. NEPOUŽÍVAJTE spotrebič na iný účel, ako je určený.
- Nepoužívajte mechanické zariadenia ani iné prostriedky na urýchlenie procesu rozmrazovania, okrem tých, ktoré odporúča výrobca.
- Pri nakladaní a prevádzke držte ruky, vlasy a oblečenie mimo kontajnera.
- ⚠ UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály. Aby ste chránili osoby pred požiarom, úrazom elektrickým prúdom a zranením, neponárajte sieťový kábel, zástrčku spotrebiča ani spotrebič do vody alebo iných kvapalín. Nikdy neodpájajte spotrebič mokrými rukami. V prípade núdze spotrebič ihneď odpojte zo siete.
- Tento produkt používa ako chladiaci plyn R290.
- Riziko požiaru alebo výbuchu. Použité horľavé chladivo. NEPREPICHUJTE potrubie s chladivom. Výrobok zlikvidujte v súlade s platnými federálnymi alebo miestnymi predpismi týkajúcimi sa horľavých chladív.
- Plyn je horľavý, ale za normálnych prevádzkových podmienok nepredstavuje pre používateľa žiadne riziko, pretože je bezpečne uzavretý v utesnenom systéme vo vnútri výrobku. Ak výrobok spadne alebo sa poškodí, je možné, že plyn unikne. Za takýchto okolností by sa plyn mohol vznietiť, ak je vystavený zdrojom zapálenia, ako je napríklad otvorený oheň.
- Pri preprave tohto produktu dbajte na to, aby vám nespadol ani sa nepoškodil.
- Neodpájajte stroj ťahaním za kábel.
- Neumiestňujte stroj na plynový alebo elektrický sporák, ani do blízkosti takýchto zdrojov tepla, ani do horúcej rúry.
- V tomto spotrebiči neskladujte výbušné látky, ako sú aerosólové plechovky s horľavým hnacím plynom.
- UPOZORNENIE: Udržujte vetracie otvory v kryte spotrebiča alebo vo vstavanej konštrukcii voľné.
- UPOZORNENIE: Nepoškodzujte chladiaci okruh.
- UPOZORNENIE: Spotrebič likvidujte iba v autorizovanom stredisku na likvidáciu odpadu. Nevystavujte ohňu.
- UPOZORNENIE: Nepoužívajte elektrické spotrebiče vo vnútri priehradiek na potraviny spotrebiča, pokiaľ nie sú typu odporúčaného výrobcom.
- Aby ste predišli kontaminácii potravín, dodržiavajte nasledujúce pokyny

  Dlhodobé otváranie dvierok môže spôsobiť výrazné zvýšenie teploty v priehradkách spotrebiča.

  Pravidelne čistite povrchy, ktoré môžu prísť do kontaktu s potravinami, a prístupné drenážne systémy.

  Ak chladničku necháte dlhší čas prázdnu, vypnite ju, odmrazte, vyčistite, osušte a nechajte dvierka otvorené, aby ste predišli tvorbe plesní vo vnútri spotrebiča.

sk : V súlade s platnými predpismi o označení CE sú informácie o spotrebe energie vo vypnutom režime, pohotovostnom režime (*) a pohotovostnom režime pri pripojení na sieť (*) k dispozícii na www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com alebo www.krups.com (*). Tieto údaje ukazujú spotrebu energie vášho spotrebiča, keď je pripojený, ale nie je aktívny. Pre úsporu energie sa po použití automaticky prepne do týchto režimov(*). Ak chcete toto nastavenie upraviť (*), pozrite si používateľskú príručku. Upozorňujeme, že to zvýši spotrebu energie. (*)v závislosti od modelu.

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

ⓘ Váš prístroj obsahuje četné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.

➲ Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s nim bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

ZMONTUJTE SI VÝROBOK

Spotrebič umiestnite na rovný, stabilný a tepelne odolný povrch, mimo dosahu zdrojov tepla a striekajúcej vody.

Nainštalujte vodnú misku (H) pod kondenzátor jej zasunutím do drážok koľajnice (Obrázok 3). Nainštalujte miešacie lišty (E) ich zasunutím cez studený prvok, kým nezapadne na čap (Obrázok 4). Potom nainštalujte bubon (B) jeho zasunutím cez miešaciu lopatku, kým nezapadne na čap (Obrázok 5).

Zaistite bubon otočením zámku (C) (Obrázok 6). Vložte zbernú misku pred motor základňu, kým nezacvakne (Obrázok 7).

UPOZORNENIE: Pred prvým použitím nechajte zariadenie vo zvislej polohe aspoň 2 hodiny.

POUŽÍVANIE VÝROBKU

Zapojte spotrebič do siete. Otvorte plniaci sifón a veko (A) na vrchu suda (B). Pridajte tekutinu(y) cez plniaci sifón (A) (Obrázok 10). Pridajte prípravok medzi minimálnu a maximálnu hladinu uvedenú na sude.

⚠ Pred naplnením prípravkom sa uistite, že je sud správne zaistený na mieste (obrázok 6).

Zapojte spotrebič do siete. Otvorte plniaci kryt (A) na vrchu suda (B). Pridajte tekutinu (tekutiny) cez plniaci otvor (A) (obrázok 10). Minimálne a maximálne vstupné objemy nájdete v tabuľke nižšie:

Typ receptu	Minimálne	Maximálne
Nápoje	550 ml	1200 ml
Zmrzlina / Mrazený jogurt	800 ml	1000 ml

Stlačte tlačidlo ZAP/VYP na ovládacom paneli (J) pre spustenie jednotky.

NASTAVENIE OVLÁDANIA TEPLOTY

Každý program je prednastavený na ideálnu teplotu pre daný recept, aby sa zabezpečila najlepšia textúra. Teplotu môžete upraviť, ak chcete dosiahnuť požadovanú konzistenciu.

Recept	Ideálne nastavenie teploty
Mäkká zmrzlina	●●●●○
Mrazený jogurt	●●●●○
Mliečne kokteily	●●●○○
Koktail	●●●○○
Roztopený	●●○○○

SK

Produkt je vybavený 5 LED diódami na nastavenie intenzity prevádzky pre každý recept s úrovňami od 1 do 5. Dve tlačidlá v tvare snehovej vločky (+ a –) umožňujú zvýšiť alebo znížiť zvolenú úroveň:

- Úroveň 1: Menej chladu
- Úroveň 5: Najchladnejšie nastavenie ❄

Vyberte požadovanú predvoľbu stlačením dotykového tlačidla (obrázok 14). Predvoľba sa spustí na predvolenom/optimálnom nastavení teploty. Potom stlačte tlačidlo Štart pre spustenie receptu.

V prípade potreby môžete upraviť tuhosť vášho prípravku stlačením tlačidiel v tvare snehovej vločky +/- (obrázok 12).

Stlačte tlačidlo Štart/Stop na ovládacom paneli (J). (obrázok 13)

Vyberte požadovanú predvoľbu stlačením dotykového tlačidla (obrázok 11). Predvoľba sa spustí na predvolenej/optimálnej teplote. V prípade potreby upravte teplotu pre dokonalú textúru vášho mrazeného nápoja.

Keď je recept hotový, zariadenie dvakrát pípne a LED diódy zostanú svietiť nepretržite, keď recept dosiahne nastavenú teplotu. Keď prednastavená teplota dosiahne požadovanú teplotu, zariadenie bude pokračovať v prevádzke, aby ju udržalo na ideálnej úrovni a aby bol váš recept pripravený na výdaj.

UPOZORNENIE: V prípade zmrzliny a mrazeného jogurtu odporúčame vybrať zmes do 30 minút a vložiť ju do mrazničky.

V opačnom prípade sa zmes môže zmeniť na maslo.

Príprava mäkkej zmrzliny môže trvať až 15 – 60 minút v závislosti od ingrediencií, objemu a počiatočnej teploty.

Položte šálku na odkvapkávaciu misku (K) pod servisnú rukoväť (F) a stlačte tlačidlo SERVE. Pre výdaj pomaly potiahnite servisnú rukoväť (F). Pre zastavenie uvoľnite rukoväť späť na miesto. Počas výdaja nechajte prístroj v chode.

UPOZORNENIE: Zastavením jednotky sa zastaví aj závitovka a proces chladenia. Na dávkovanie obsahu je potrebné, aby jednotka bežala.

Odporúčame umiestniť šálku čo najbližšie k výstupnému otvoru, aby ste zlepšili zážitok z servírovania.

Horný dvierka môžete kedykoľvek otvoriť a pridať ďalší prípravok, cukor alebo sirup.

UPOZORNENIE: Nepridávajte pevné prísady, ako je ovocie, orechy, čokoládové lupienky, tuhá zmrzlina alebo mrazené ovocie.

PROGRAMY

Predvoľby mäkkého podávania		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programy	Mäkká zmrzlina	Mrazený jogurt
Podrobnosti o programoch	Ideálne na prípravu krémovej zmrzliny s použitím receptov na báze mliečnych výrobkov a podľa vášho výberu.	Vaše obľúbené jogurty sa premenili na zdravé mrazené dezerty.
Nevyhnutné *+ Voliteľné*	**Krém alebo mlieko + plnotučná smotana + cukor** *+ coulis (pomarančové cesto)* *+ džús (šťava)* *+ pasta* *Všetky ingrediencie by mali byť predmiešané pred naliatím do zariadenia. Do bubna by sa nemali dostať žiadne pevné ingrediencie.*	**Všetky druhy jogurtu + mlieko + cukor alebo náhrada (med / agávový sirup)** *+ coulis (pomarančové cesto)* *+ džús (šťava)* *+ pasta* *Všetky ingrediencie by mali byť pred naliatím do zariadenia vopred zmiešané. Do bubna by sa nemali vstupovať žiadne pevné ingrediencie.*
Približná prednastavená dĺžka	20 – 40 minút *Doba spracovania sa bude líšiť v závislosti od zvoleného režimu, teploty zmesi a množstva v miešacej mise.	
Príklad receptov	- *Mäkká čokoládová zmrzlina* - *Mäkká arašidová zmrzlina*	- *Mrazený jogurt so zmesou lesných plodov* - *Mrazený jogurt s medom*
Po dokončení programu môžete pridať nový prípravok a program znova spustiť.		

Predvoľby na pitie			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
PROGRAMY	Mliečny kokteil	Koktail	Roztopený
Podrobnosti o programoch	Hladké mliečne kokteily na prvý pohľad zmiešaním vašej obľúbenej domácej zmrzliny, mlieka a prísad.	Ideálne na prípravu mrazených nápojov obsahujúcich alkohol a/ alebo vodu	Ideálne na prípravu nápojov na uhasenie smädu s jemne granulovanou textúrou. Nepoužívajte ovocné šťavy ani coulis, ktoré by mohli dodať sorbetovej textúre.
Nevyhnutné *+ Voliteľné*	**Mlieko** **Cukor alebo jeho náhrada** **(med / agávový sirup)** *+ Ovocná šťava* *+ Krém* *+ Ovocie (celé / coulis / džús / pasta)*	**Voda** **Sóda** **Cukor alebo jeho náhrada** **(med / agávový sirup)** *+ Alkohol* *+ Citrónová šťava* *+ Ovocná šťava*	**Voda + ochutený cukor** **Sirup** **Sóda**
	Všetky ingrediencie by mali byť pred naliatím do zariadenia vopred zmiešané. Do bubna by sa nemali dostať žiadne pevné ingrediencie.		
Približná prednastavená dĺžka	20 – 40 minút *Doba spracovania sa bude líšiť v závislosti od zvoleného režimu, teploty zmesi a množstva v miešacej mise.		
Príklad receptu	Banánový mliečny kokteil Frappé	Margarita Mojito alebo Virgin mojito	Limonáda s polevou Čerešňová kolová kaša
Po dokončení programu môžete pridať novú prípravu a znova spustiť predvoľbu.			

Doplnky		
	Rinsing	Serve
Podrobnosti o programe	Tento program dôkladne prepláchne blok motora (valec a valec), aby sa čistenie špongiou uľahčilo.	Stlačte toto tlačidlo pred podávaním vášho jedla. Pomôže to zlepšiť kvalitu servírovania.
Nevyhnutné *Voliteľné*	**1000 ml vody** 1 kvapka prostriedku na umývanie riadu	**Všetky prípravy**

RECEPTY NA ZAČIATOK

Program:	**Koktail**
Recept:	Margarita

SK

Zloženie (1200 g):

	g	%
Voda	660	55%
Citrónová šťava	140	12%
Cukor	180	15%
Tequila	110	9%
Pomarančový likér, ak nie je k dispozícii, nahraďte ho tequilou	110	9%

Príprava:
1. Do veľkej misy nalejte: vodu, citrónovú šťavu, tequilu, cointreau a cukor.
2. Dobre prešľahajte metličkou, kým zmes nie je homogénna a dobre rozpustená.
3. Zmes nalejte priamo do kávovaru.
4. Stlačte tlačidlo Cocktail a Spustite.

Program:	**Roztopený**
Recept:	**Cola kašovitá**

Zloženie (1200 g):

	g	%
Šumivý nápoj s príchuťou koly	1200	100%

Príprava:
1. Nalejte sódu priamo do kávovaru.

Program:	**Mliečny kokteil**
Recept:	**Vanilkový mliečny kokteil**

Zloženie (1200 g):

	g	%
Plnotučné mlieko (3,5 % tuku)	680	57%
Cukor	110	9%
Smotana (30 % tuku)	410	34%
Vanilkový extrakt	5	0%

Recept so smotanou s obsahom tuku 39 %	g	%
Plnotučné mlieko (3,5 % tuku)	790	66%
Cukor	115	10%
Smotana (30 % tuku)	290	24%
Vanilkový extrakt	5	0%

Príprava:
1. Do veľkej misy nalejte: plnotučné mlieko, tekutú smotanu, cukor a vanilkový extrakt.
2. Dobre prešľahajte metličkou, kým zmes nie je homogénna a dobre rozpustená.
3. Zmes nalejte priamo do kávovaru.

Program:	**Mäkká zmrzlina**
Recept:	**Vanilková zmrzlina**

Zloženie (1000 g):

	g	%
Plnotučné mlieko (3,5 % tuku)	470	47%
Cukor	130	13%
Smotana (30 % tuku)	400	40%
Vanilkový extrakt	5	1%

Recept so smotanou s obsahom tuku 39 %	g	%
Plnotučné mlieko (3,5 % tuku)	565	57%
Cukor	130	13%
Smotana (30 % tuku)	300	30%
Vanilkový extrakt	5	1%

Príprava:
1. Do veľkej misy nalejte: plnotučné mlieko, tekutú smotanu, cukor a vanilkový extrakt.
2. Dobre prešľahajte metličkou, kým zmes nie je homogénna a dobre rozpustená.
3. Zmes nalejte priamo do kávovaru.

Program:	**Mrazený jogurt**
Recept:	**Klasický mrazený jogurt**

Zloženie (1000 g):

	g	%
Plnotučné mlieko (3,5 % tuku)	260	26%
Grécky jogurt (10 % tuku)	600	60%
Cukor	135	14%

Príprava:

1. Do veľkej misy nalejte: plnotučné mlieko, grécky jogurt a cukor.
2. Dobre prešľahajte metličkou, kým zmes nie je homogénna a dobre rozpustená.
3. Zmes nalejte priamo do kávovaru.

Naskenujte QR kód a objavte viac ako 50 receptov pre úplnú inšpiráciu

OPLÁCHNUTIE VÝROBKU PRE JEDNODUCHÉ ČISTENIE

POUŽITIE CYKLU PREPLÁCHNUTIA: Tento cyklus otáča miešaciu čepeľ bez chladenia, aby sa jednotka prepláchla.

1. Pred spustením cyklu oplachovania vylejte všetky zvyšky prípravku z bubna.
2. Uistite sa, že rukoväť je v hornej polohe.
3. Pridajte teplú vodu do 1000 ml a stlačte tlačidlo OPLÁCHANIE (obrázok 16-17). Chvíľu počkajte a potom pomaly vylejte vodu z jednotky potiahnutím za rukoväť (obrázok 18).
4. Stlačením tlačidla ZAP/VYP vypnite spotrebič.
5. Opakujte, kým sa prípravok z bubna neopláchne. Po použití cyklu OPLÁCHANIE rozoberte spotrebič (obrázok 19-26) a po každom použití umyte všetky časti ručne alebo v umývačke riadu, aby ste jednotku úplne vyčistili.

⚠ **UPOZORNENIE:** Táto voda sa rýchlo vypustí. Na jej zachytenie použite veľkú misku.

DEMONTÁŽ A ČISTENIE

1. Dávajte pozor, aby v sude nezostala žiadna tekutina.
2. Odomknite sudo otočením pravého bočného gombíka a vyberte ho jemným potiahnutím z jednotky. Uistite sa, že sudo je naklonený nadol, aby ste zabránili vyliatiu zvyšnej tekutiny zo zadnej strany suda (obrázok 21). Odložte ho.
3. Stiahnite miešaciu nádobu z kondenzátora (obrázok 22). Vysuňte misku na vodu z jednotky, pretože v miske na vodu môže byť zvyšková tekutina (obrázok 23). Odložte všetky časti.

Utrite jednotku pod kondenzátorom dezinfikovanou alebo teplou vlhkou handričkou. V prípade potreby odstráňte kryt nalievacieho hrdla.

Všetky diely umyte ručne v teplej mydlovej vode alebo použite umývačku riadu. (Ďalšie podrobnosti o čistení dielov nájdete na obrázku 16-18). Pred opätovným zložením a/alebo uskladnením jednotky nechajte všetky diely dôkladne vyschnúť.

⚠ **UPOZORNENIE:**
Neponárajte spotrebič (vrátane základne motora (I)) do vody ani inej tekutiny. Nikdy nedržte základňu motora (I) pod tečúcou vodou. Na čistenie vonkajšej strany základne motora (I) použite vlhkú handričku a dôkladne ju osušte.

⚠ **POZNÁMKA:** Niektoré pestrofarebné prísady môžu na bubne zanechať mierne škvrny. To nemá vplyv na výkon práčky. Najlepšie je prať bielizeň ihneď po použití, aby sa minimalizoval tento problém. situácia.

POKYNY PRE PODÁVANIE MÄKKÝCH JEDLÍ (ZMRZLINA A MRAZENÝ JOGURT)

POŽADOVANÝ OBSAH CUKRU/TUKU

Všetky vstupné suroviny musia obsahovať aspoň 7 % cukru, aby sa zabránilo úplnému zamrznutiu (Napríklad: Voda môže zamrznúť do ľadových blokov, ak nie je pridaný cukor. Mlieko bude tiež musieť obsahovať zložky bohaté na cukor/tuk (napr. smotanu), aby sa dosiahol krémový mrazený výsledok a nie ľad.)

Recepty na zmrzlinu a mrazený jogurt musia **vždy obsahovať cukor** (najmenej **70 g na 900 g**) alebo aspoň sladké ovocie (vo veľkom množstve, aspoň 2/3 ovocia z celého receptu). V každom prípade, ak sa tvoria veľké kocky ľadu, **okamžite pridajte do zmesi aspoň 60 g cukru** (alebo medu, alebo agávového sirupu...).

Upozornenie na nízku hladinu cukru:

Ak je obsah cukru vo vstupnom médiu príliš nízky, jednotka to zistí a vydá upozornenie. Kontrolka tvrdosti sa rozsvieti pri hodnote štyri.

Ak prípravok nespĺňa minimálny príjem celkového cukru:

Pridajte 1–2 polievkové lyžice ochuteného sirupu, cukru, trstinového cukru, kokosového cukru, javorového sirupu, agáve, cukrového sirupu alebo medu na porciu. Môže to byť počas doby mrazenia. Pri ďalších príležitostiach pridajte do prípravy viac cukru pred naliatím do spotrebiča.

⚠ **UPOZORNENIE:** Umelé sladidlá nepomôžu splniť celkové požiadavky na cukor.

Čerstvo vylisované alebo lisované šťavy, ako napríklad jablková a pomarančová šťava, obsahujú prirodzené cukry, ktoré môžu pomôcť dosiahnuť požadovanú textúru

DIÉTA A NÁPOJE S NÍZKYM OBSAHOM CUKRU

Diétne a nízkocukrové nápoje sa nezmenia na kašu, ak sú jedinou ingredienciou, pretože príliš málo cukru zabráni správnemu zmrazeniu receptov. Ak chcete premeniť svoje obľúbené diétne a nízkocukrové nápoje na kašu, pridajte sirup alebo cukor.

Typ receptu	Odporúčané podmienky
Ovocný sorbet (< 3 % tuku)	Cukor medzi **10 – 20 %**
Štandardná zmrzlina (3 – 10 % tuku)	Cukor medzi **7 – 20 %**
Čokoládová zmrzlina (10 – 18 % tuku)	Cukor medzi **7 – 20 %**
Príliš vysoký obsah tuku (> 18 %) alebo cukru (> 25 %)	✕ Neodporúča sa (príliš mäkké, nemrzne)

SK

Obsah cukru / Obsah tuku	Ovocný sorbet < 3 % tuku	Štandardná zmrzlina 3 – 10 % tuku	Čokoládová zmrzlina 10 – 18 % tuku	Bohatá zmrzlina > 18 % tuku
< 7 % cukru	✗ Neodporúča sa riziko upchatia			✗ Neodporúča sa • príliš mäkké • nemrzne
7–10 % cukru	✗ Neodporúča sa riziko upchatia	✓ Odporúčaná ideálna textúra	✓ Odporúčaná ideálna textúra	
10–20 % cukru	⚠ Prijateľná, ale priemerná textúra	✓ Odporúčaná ideálna textúra	✓ Odporúčaná ideálna textúra	
20–25 % cukru	⚠ Možné, ale príliš sladké	⚠ Možná, ale priemerná textúra	✗ Neodporúča sa príliš mäkké nemrzne	
> 25 % cukru	✗ Neodporúča sa • príliš mäkké • nemrzne			

ODPORÚČANIE:

Použite smotanu s obsahom tuku aspoň 30 %
Použite smotanu s obsahom tuku aspoň 3,5 %

POKYNY PRE PITIE

POŽADOVANÝ OBSAH CUKRU A/ALEBO ALKOHOLU

Všetky vstupné suroviny musia obsahovať cukor a/alebo alkohol, aby sa zabránilo úplnému zamrznutiu.

Skontrolujte nutričné hodnoty na obale s označením „bez cukru“ / „cukry“.

Skontrolujte nutričné hodnoty na obale s označením „OBSAH ALKOHOLU“.

	Množstvo	Môžem to použiť?	Čo dodať?
Cukry	> 9 g/100 ml	✓ Môže sa používať bez pridaného cukru	
	Medzi 4 a 9 g/100 ml	✗ Nedá sa použiť bez akýchkoľvek prídavkov	✓ Pridajte 75 g cukru (pre celkové množstvo 1200 g)
	0 g/100 ml	✗ Nedá sa použiť bez akýchkoľvek prídavkov	✓ Pridajte 120 g cukru (pre celkové množstvo 1200 g)

	Množstvo	Môžem to použiť?	Čo dodať?
Alkohol	> 5 % obj.	✓ Môže sa používať bez pridaného cukru	
	< 5 % obj.	✗ Nedá sa použiť bez akýchkoľvek prídavkov	✓ Pridajte 75 g cukru alebo silnejšieho alkoholu (pre celkové množstvo 1200 g)

TIPY OD PROFESIONÁLOV O PROGRAMOCH

Na recepty na slushi a mliečne kokteily použite program Slushi alebo Milkshake. Ak však uprednostňujete textúrovanejší výsledok, ako je ten, ktorý dosiahnete, prepnite na program Koktail.

Pri receptoch na koktaily, ak recept obsahuje stredne alkoholické nápoje alebo žiadny alkohol, je odbornou radou začať s programom Slushi a neskôr prejsť na program Cocktail, ak uprednostňujete textúrovanejší výsledok.

POKYNY PRE ALKOHOL

Pri použití predvoľby mrazeného koktailu musia všetky vopred pripravené vstupy (víno, pivo atď.) obsahovať 5 % až 15 % alkoholu.

Na prípravu mrazených koktailov si pozrite tabuľku nižšie s maximálnym obsahom alkoholu/liehovín (vodka, tequila atď.) na celkovú veľkosť receptu.

CELKOVÁ VEĽKOSŤ RECEPTU	MNOŽSTVO (40 % obj. alkoholu)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Vyššie uvedená tabuľka je návodom IBA na pridávanie alkoholu/liehovín (35 % a viac). Pri použití iných alkoholov, ako je víno, pivo, sýtená voda alebo hotové koktaily, pozrite si tabuľku nižšie alebo sprievodcu No-Prep Lushies.

Ak nápoj prekročí maximálne množstvo alkoholu: Pridajte 60 ml vody na porciu, aby sa zriedil vstupný signál. Resetujte jednotku stlačením predvoľby. Reštartujte ju opätovným stlačením predvoľby.

⚠

HORNÝ LIMIT: 16 %

DOĽNÝ LIMIT: 5 %

NEROBTE:

- NEPRIDÁVAJTE horúce tekutiny, ľad ani pevné prísady, ako je ovocie, pevná zmrzlina alebo mrazené ovocie. Nalejte iba hladké, dobre premiešané tekutiny, aby ste zabezpečili správne dávkovanie.
- NEPOKÚŠAJTE sa spracovávať voľné mrazené ovocie, pevné ľadové bloky ani kocky ľadu v spotrebiči.
- NEPRIDÁVAJTE prísady priamo do miešacej misy.
- NENAPLŇUJTE nad rysku MAX FILL.
- NEPONÁRAJTE základňu kompresora do vody. Namiesto toho ju utrite vlhkou handričkou.

- NEČISTITE časti abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani ostrými nástrojmi.
- NESKLADUJTE nič vo vnútri nádoby okrem závitovky. Pre dlhšie skladovanie preložte mrazené pochúťky do vzduchotesnej nádoby vhodnej do mrazničky.
- NEOHRIEVAJTE v mikrovlnnej rúre žiadne z nádob ani príslušenstva dodaného so spotrebičom.
- NENECHÁVAJTE spotrebič bežať bez dozoru.
- NEVŽDY ho pevne držte uchopením oboch strán pod základňou motora.
- NEPOŠKODZUJTE chladiaci okruh. Toto upozornenie platí len pre spotrebiče s chladiacimi okruhmi, ku ktorým má používateľ prístup.
- NEDRŽTE jednotku uchopením oboch strán jednotky pod základňou motora.

ODPORÚČANIA A ZÁKLADNÉ POKYNY

- Prísady, ako sú čokoládové lupienky, pridávajte až po vytlačení prípravku do vlastnej misky, nádoby alebo pohára.
- Zariadenie udržiavajte vždy vo zvislej polohe.
- Spotrebič VŽDY používajte na suchom a rovnom povrchu.
- Zabezpečte správne vetranie: nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru na zadnej strane a po stranách, aby ste zabránili prehriatiu kompresora.
- Nikdy neblokujte vetracie otvory v kryte spotrebiča ani v zabudovanej konštrukcii.
- Používajte cukor – cukor zabezpečí, že zmes nezamrzne a dodá jej správnu konzistenciu na dávkovanie.
- Udržujte minimálny obsah cukru 7 % pre zmrzlinu a mrazený jogurt a 10 % pre nápoje. Ak je váš percentuálny podiel nižší, pridajte sirup alebo cukor na vyváženie. Tým sa zaručí dobrá textúra vášho prípravku.
- Pri použití sódy alebo sýtených nápojov ich najskôr premiešajte alebo pretrepte, aby ste znížili perlenie.
- Pre dosiahnutie najlepšieho výkonu dávkovania naplňte zariadenie po rysku maximálneho naplnenia.
- Pri príprave po sebe nasledujúcich dávok nechajte kompresor dlhšie vychladnúť.
- Tvarované výstupné príslušenstvo používajte iba na zmrzlinu. Odstráňte ho pri iných mrazených pochúťkach, aby ste predišli upchatiu.
- Uistite sa, že všetky prípravky obsahujú aspoň 7 g cukru na 100 ml.
- Pri použití predvoľby Mrazený koktail musia vstupy obsahovať 5 % až 15 % alkoholu.
- Zmrzlinu a mrazený jogurt vydajte do 30 minút po ukončení cyklu, aby ste predišli premene prípravku na maslo.
- Mliečny koktail, koktail a slushi môžete nechať jednotku bežať až 2 hodín.
- Opakujte režim preplachovania, kým sa z výparníka neodstránia všetky zvyšky mrazeného nápoja.
- Pred demontážou a čistením častí použite cyklus preplachovania.
- Pri premiestňovaní jednotky zdvihnite výrobok zo základne motora, aby ste predišli pádu výrobku na podlahu.

ZÁBAVNÉ TIPY

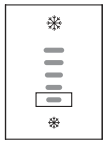
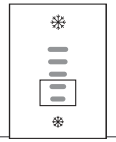
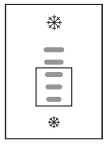
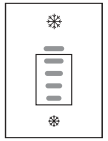
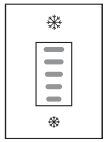
- Pred pridaním do zariadenia ochlaďte tekutiny, aby ste dosiahli rýchlejšie výsledky.
- Pre extra ľadový nápoj pred výdajom pohár vopred ochlaďte.
- Studené ingrediencie skracujú čas mrazenia.
- Nebojte sa, ak vaša zmes pred mrazením chutí príliš sladko – zmrazené výsledky prirodzene chutia menej sladko.
- Zvyšky zmrazených zmrzlín skladujte v uzavretej nádobe v mrazničke. Po zmrazení budete mať novú sorbetovú textúru pre svoju zmrzlinu.

TIPY NA ZÁCHRANU RECEPTU

Ak váš nápoj nezamŕza tak, ako by mal, skúste nasledovné:

- **Príliš ľadový?** Pridajte trochu viac alkoholu, pridajte cukor alebo znížte nastavenie textúry.
- **Príliš mäkký?** Zvýšte nastavenie textúry, pridajte tekutinu, mierne znížte alkohol, znížte cukor.
- **Stále to nie je ono?** Jemne dolaďte textúru a pomer alkohol/cukor, aby ste dosiahli dokonalý ľadový nápoj.

TABUĽKA CHÝB

No	Problém	Analýza	Riešenie
1	Všetky kontrolky blikajú.	Sud/nádoba nie je správne nainštalovaná.	Znovu zostavte sud/nádobu a uistite sa, že je správne zaistená pomocou gombíka na boku. Pred opätovnou inštaláciou suda sa uistite, že miešacia čepeľ je správne namontovaná.
2	Kontrolka tvrdosti (❄) svieti na prvej úrovni 	Môže byť problém so senzorom.	Odpojte a znova zapojte zariadenie. Potom zapnite produkt pomocou tlačidla Zap/Vyp a reštartujte program. Ak problém pretrváva, kontaktujte naše servisné stredisko.
3	Kontrolka tvrdosti (❄) svieti na prvých dvoch úrovniach. 	Motor je zablokovaný v zastavenom stave alebo môže byť problém s Hallovým senzorom.	Odpojte a znova zapojte zariadenie. Potom zapnite produkt pomocou tlačidla Zapnúť/Vypnúť a reštartujte program. Ak problém pretrváva, kontaktujte naše servisné stredisko.
4	Kontrolka tvrdosti (❄) svieti v troch úrovniach 	V recepte môže byť vysoké množstvo alkoholu	Nahraďte materiálmi s nižšou koncentráciou alkoholu
5	Kontrolka tvrdosti (❄) svieti v štyroch úrovniach 	Kvôli použitiu surovín s nízkym obsahom cukru.	Nahraďte surovinami s vyšším obsahom cukru.
6	Kontrolka tvrdosti (❄) svieti v piatich úrovniach 	Kompresor aktívne pracuje viac ako 90 minút.	Kompresor aktívne pracuje viac ako 90 minút. Odpojte a znova pripojte zariadenie.

SK

POPIS CHYBY	DETAIL	RIEŠENIE
Zariadenie nefunguje	Zariadenie nie je zapojené.	Zapojte zariadenie.
	Bubon nie je správne umiestnený alebo zablokovaný.	Skontrolujte, či je bubon správne umiestnený alebo zaistený podľa pokynov.
	Bledá látka nie je správne umiestnená vo viečku.	Uistite sa, že bledá je správne umiestnená.
Nadmerné vibrácie	Zariadenie nie je umiestnené na rovnom povrchu alebo nie je stabilné.	Umiestnite na rovný povrch.
	Príliš veľa ingrediencií.	Znížte množstvo spracovávaných surovín (po rysku MAX).
Ťažkosti s úspechom pri určitých receptoch	Nevhodný recept.	Vaše osobné recepty alebo recepty prevzaté z internetu nemusia byť vhodné pre váš spotrebič a jeho príslušenstvo (množstvá, trvanie atď.). Pred začatím prípravy receptu sa uistite, že dodržiavate pokyny na použitie uvedené v návode na použitie.
	Chyba pri výbere programu.	Skontrolujte, či používate správny program pre váš recept.
Únik cez kryt	Objem vody je príliš veľký.	Znížte množstvo ingrediencií.
	Bubon nie je správne umiestnený alebo zaistený.	Bubon bezpečne upevnite na blok motora.
	Chýba pečať.	Umiestnite tesnenie na správne miesto.
	Tesnenie je prerezané alebo poškodené.	Vymeňte tesnenie, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Zápach motora	Pri prvom použití spotrebiča alebo v prípade preťaženia motora spôsobeného príliš veľkým množstvom surovín alebo príliš tvrdými či príliš veľkými kusmi.	Nechajte spotrebič vychladnúť (aspoň 30 minút) a znížte množstvo surovín v malom mraziacom bloku motora.

APRAŠYMAS

PRODUKTAS:

A. Užpildymo sifonas ir dangtis
B. Būgnas
C. Užrakinti
D. Šaltasis elementas
E. Blyškus maišymas
F. Aptarnavimo rankena
G. Pilimo snapelis
H. Vandens padėklas
I. Variklio bazė
J. Valdymo Skydelis
K. Lašėjimo padėklas

PRIEDAI:

L. Serviravimo puodeliai
M. Laikymo dubenys
N. Keičiami snapeliai

ATSARGIAI:

Saugos instrukcijos yra neatsiejama prietaiso dalis. Prieš naudodami savo naują prietaisą pirmą kartą, atidžiai jas perskaitykite. Laikykite jas po ranka. Prietaisas įsijungs tik tada, kai maišymo indas ir būgnas bus teisingai uždėti ant šaltojo elemento.

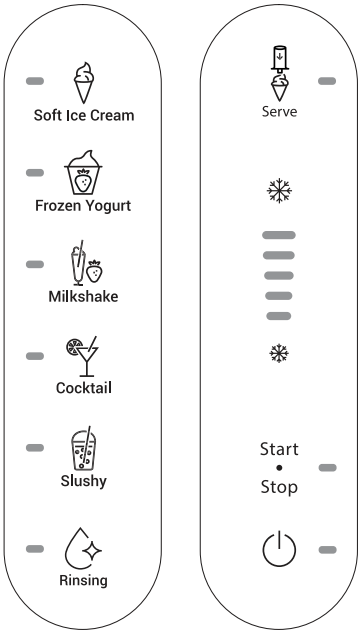
VALDYMO SKYDELIS

IŠANKSTINĖS NUSTATYMAI

5 unikalūs išankstiniai nustatymai (minkšti ledai, šaldytas jogurtas, pieno kokteilis, kokteilis, tirpstantis ledas, skalavimas).

SKALAVIMO CIKLAS

Šis ciklas maišo prietaisą be aušinimo, kad jį išskalautų ir palengvintų valymą.



PATIEKTI

Prieš patiekdami gėrimą, paspauskite šį mygtuką. Tai padės pagerinti patiekimo kokybę.

TEMPERATŪROS VALDYMO NUSTATYMAS

Kiekvienas išankstinis nustatymas prasidės nuo numatytosios / optimalios temperatūros, kad būtų pasiekta ideali tekstūra. Jei pageidaujate, galite pakoreguoti temperatūrą, kad gautumėte tobulą šaldyto deserto ar gėrimo tekstūrą:

- Jei norite tirštesnių, šaltesnių šaldytų desertų ar gėrimų, padidinkite temperatūros lygį paspausdami viršutinę snaigės piktogramą valdymo skydelyje.
- Norėdami gauti minkštesnių šaldytų desertų ar gėrimų, sumažinkite temperatūros lygį paspausdami apatinę snaigės piktogramą valdymo skydelyje.

ĮJUNGIMAS

Norėdami įjungti arba išjungti įrenginį, paspauskite įrenginio priekyje esantį ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtuką. Norėdami įjungti arba sustabdyti programą, paspauskite mygtuką „Pradėti/Stabdyti“.

LT

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

SVARBU: Prieš naudodami gaminį, jį palaikykite ant stabilaus paviršiaus bent 2 valandoms. Šis laukimo laikotarpis leidžia šaltnešiui nusėsti kondensatoriuje, užtikrinant saugų ir optimalų veikimą.

Prieš pirmą kartą naudodami, visiškai išardykite gaminį (22–26 paveikslėliai) ir nuplaukite su maistu besiliečiančias dalis (būgną (B), maišymo indą (E), pylimo snapelį (G), vandens padėklą (H)), taip pat priedus muiluotu vandeniu.

ATSARGIAI:

- Nemerkite prietaiso (įskaitant variklio pagrindą (I)) į vandenį ar kitą skystį. Niekada nelaikykite variklio pagrindo (I) po tekančiu vandeniu.
- Norėdami išvalyti variklio pagrindo (I) išorę, naudokite drėgną šluostę ir kruopščiai nusausinkite.
- Prieš naudodami prietaisą, įsitikinkite, kad pašalinote visas pakuotės dalis.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prieš pirmą kartą naudodami atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas ir šią brošiūrą ir išsaugokite jas ateičiai.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba instruktuoja už jų saugumą atsakingas asmuo. Vaikus reikia prižiūrėti, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, nenaudokite prietaiso, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad išvengtumėte pavojaus.
- Šį prietaisą galima naudoti iki 2000 metrų aukštyje.
- Visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, jei jis paliekamas be priežiūros, taip pat prieš surinkdami, išardydami ar valydami.
- Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, įsitikinkite, kad nuo jo pašalintos visos pakuotės medžiagos ir reklaminės etiketės ar lipdukai.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose patalpose, išskyrus:
  - parduotuvių, biurų ir kitų darbo aplinkų darbuotojų virtuvės zonas;
  - ūkių namus;
  - viešbučių, motelių ir kitų gyvenamųjų patalpų klientus;
  - nakvynės ir pusryčių tipo įstaigas.
- Prieš keisdami priedus arba artindamiesi prie judančių dalių naudojimo metu, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų, jei jiems yra suteikiama priežiūra arba instruktažai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali valyti ir atlikti techninės priežiūros, nebent jiems yra 8 metai ir jie yra prižiūrimi. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Šio prietaiso negalima naudoti vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, prietaisus gali naudoti tik prižiūrimi arba instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis veikia.
- Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio pavojaus, nemerkite laido, kištuko ar prietaiso pagrindo į vandenį ar kitą skystį.
- Nenaudoti lauke.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba asmenys, kuriems trūksta patirties ir žinių, tik jei jiems yra suteikiama priežiūra arba instruktažai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai negali jo valyti ir atlikti naudotojo priežiūros be priežiūros.
- Nepripildykite indo daugiau nei maksimalios užpildymo linijos. Žr. receptus.
- Prijunkite prietaisą tik prie tokio elektros tinklo, kurio įtampa sutampa su įtampa, nurodyta ant prietaiso etiketės.
- Atjunkite aparatą nuo elektros tinklo, kai jo nenaudojate.
- Norėdami teisingai surinkti ir išardyti priedus, vadovaukitės instrukcijomis.
- Žr. instrukcijas, kaip pirmą kartą ir reguliariai valyti paviršius, besiliečiančius su maisto produktais, ir kaip valyti bei prižiūrėti savo prietaisą.
- Norėdami sužinoti savo prietaiso veikimo laiką ir greitį, žr. instrukcijas.
- Dėmesio: netinkamai naudodami prietaisą galite susižeisti.
- Atsargiai: Kad išvengtumėte sužalojimų rizikos, būkite atsargūs liesdami peilius, ištuštindami ir valydami dubenį.
- Visada naudokite prietaisą ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, apsaugoto nuo kitų šilumos šaltinių ar vandens purslų.

- ĮSPĖJIMAS: Laikykite ventiliatoriaus groteles, esančias už prietaiso, švarias ir reguliariai valykite jas dulkių siurbliu.
- ĮSPĖJIMAS: Pastatydami prietaisą, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nėra prispaustas ar pažeistas.
- ĮSPĖJIMAS: Nestatykite kelių nešiojamų lizdų ar nešiojamų maitinimo šaltinių prietaiso gale.
- Siekiant sumažinti sužalojimų, gaisro, elektros smūgio ar turto sugadinimo riziką, visada reikia laikytis pagrindinių saugos atsargumo priemonių, įskaitant toliau pateiktus sunumeruotus įspėjimus ir tolesnes instrukcijas. NENAUDOKITE prietaiso kitiems nei numatyta tikslams.
- Atitirpinimo procesui paspartinti nenaudokite mechaninių prietaisų ar kitų priemonių, išskyrus gamintojo rekomenduojamas.
- Kraunant ir naudojant, laikykite rankas, plaukus ir drabužius atokiau nuo konteinerio.
- ⚠ ĮSPĖJIMAS: gaisro / degių medžiagų pavojus. Kad apsaugotumėte asmenis nuo gaisro, elektros smūgio ir sužalojimų, nemerkite maitinimo laido, prietaiso kištuko ar paties prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Niekada neatjunkite prietaiso šlapiomis rankomis. Avarijos atveju nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Šiame gaminyje kaip šaltnešis naudojamas R290.
- Gaisro ar sprogimo pavojus. Naudojamas degus šaltnešis. NEpradurkite šaltnešio vamzdelių. Produktą tinkamai utilizuokite laikydamiesi taikomų federalinių arba vietinių degių šaltnešių naudojimo taisyklių.
- Dujos yra degios, tačiau įprastomis eksploatavimo sąlygomis jos nekelia jokio pavojaus naudotojui, nes jos yra saugiai uždarytoje sistemoje gaminio viduje. Jei gaminys nukrenta arba yra pažeistas, dujos gali išsiveržti. Tokiomis aplinkybėmis dujos gali užsidegti, jei joms pateks uždegimo šaltiniai, pavyzdžiui, atvira liepsna.
- Transportuodami šį gaminį, būkite atsargūs, kad jis nebūtų numestas ar kitaip pažeistas.
- Neatjunkite prietaiso nuo elektros tinklo traukdami už laido.
- Nestatykite prietaiso ant dujinės ar elektrinės viryklės, šalia tokių šilumos šaltinių ir karštos orkaitės viduje.
- Šiame prietaise nelaikykite sprogstamųjų medžiagų, tokių kaip aerozolių balionėliai su degiu propelentu.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad ventiliacijos angos prietaiso korpuse arba įmontuotoje konstrukcijoje būtų neuždengtos.
- ĮSPĖJIMAS: Nepažeiskite šaltnešio grandinės.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisą utilizuokite tik įgaliotame atliekų surinkimo centre. Nelaikykite ant liepsnos.
- ĮSPĖJIMAS: Nenaudokite elektrinių prietaisų prietaiso maisto laikymo skyriuose, nebent jie yra gamintojo rekomenduojamo tipo.
- Kad išvengtumėte maisto užteršimo, laikykitės šių nurodymų

  Ilgai atidarius dureles, prietaiso skyriuose gali gerokai pakilti temperatūra.

  Reguliariai valykite paviršius, kurie gali liestis su maistu, ir prieinamas drenažo sistemas.

  Jei šaldymo prietaisas ilgą laiką paliekamas tuščias, išjunkite jį, atitirpinkite, išvalykite, išdžiovinkite ir palikite dureles atidarytas, kad prietaiso viduje nesusidarytų pelėsis.

Laikantis galiojančių CE ženklinimo taisyklių, informacija apie išjungties, budėjimo veiksenos (*) ir tinklinės budėjimo veiksenos (*) energijos suvartojimą pateikiama www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com arba www.krups.com (*). Šie duomenys rodo jūsų prietaiso energijos suvartojimą, kai jis prijungtas, bet nėra aktyvus. Siekiant taupyti energiją, po naudojimo jis automatiškai persijungia į šiuos režimus(*). Jei norite pakeisti šį nustatymą (*), skaitykite vartotojo vadovą. Atkreipkite dėmesį, kad tai padidins energijos suvartojimą. (*)priklausomai nuo modelio.

Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!

ⓘ Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdirbti.

➲ Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.

LT

SURINKITE SAVO GAMINĮ

Pastatykite prietaisą ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo bet kokio šilumos šaltinio ir vandens purslų.

Įstatykite vandens padėklą (H) po kondensatoriumi, įstumdami jį į bėgelio griovelius (3 pav.). Įstatykite maišymo strypus (E), stumdami juos ant šaltojo elemento, kol jie užsifiksuos ant kaiščio (4 pav.). Tada įstatykite būgną (B), stumdami jį ant maišymo mentės, kol jie užsifiksuos ant kaiščio (5 pav.).

Užfiksuokite būgną vietoje pasukdami užraktą (C) (6 pav.). Įkiškite surinkimo dėklą į variklio pagrindą, kol jis užsifiksuos (7 pav.).

ĮSPĖJIMAS: Prieš pirmą kartą naudodami, laikykite prietaisą vertikaliai bent 2 valandas.

PRODUKTO NAUDOJIMAS

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Atidarykite sifoną ir dangtelį (A), esančius būgno (B) viršuje. Įpilkite skysčio (-ių) per sifoną (A) (10 pav.). Įpilkite preparato tarp min. ir max. lygio, nurodyto ant būgno.

⚠ Prieš pildami būgną preparatu, įsitikinkite, kad jis tinkamai užfiksuotas (6 pav.).

Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Atidarykite pildymo dangtelį (A), esantį būgno (B) viršuje. Įpilkite skysčio (-ių) per pildymo sifoną (A) (10 pav.). Minimalų ir maksimalų įleidžiamą kiekį rasite toliau pateiktoje lentelėje:

Recepto tipas	Minimalus	Maksimalus
Gėrimai	550 ml	1200 ml
Ledai / Šaldytas Jogurtas	800 ml	1000 ml

Norėdami įjungti įrenginį, paspauskite valdymo skydelyje esantį ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtuką (J).

TEMPERATŪROS VALDYMO NUSTATYMAS

Kiekviena programa yra iš anksto nustatyta pagal receptui idealią temperatūrą, kad būtų užtikrinta geriausia tekstūra. Galite reguliuoti temperatūrą, jei norite pasiekti norimą konsistenciją.

Receptas	Idealus temperatūros nustatymas
Minkšti ledai	●●●●○
Šaldytas jogurtas	●●●●○
Pieno kokteiliai	●●●○○
Kokteilis	●●●○○
Šlapias	●●○○○

Gaminyje yra 5 LED juosta, skirta reguliuoti kiekvieno recepto veikimo intensyvumą, pasirenkant lygius nuo 1 iki 5. Du snaigės formos mygtukai (+ ir –) leidžia padidinti arba sumažinti pasirinktą lygį:

- 1 lygis: mažiau šalčio
- 5 lygis: Šalčiausias nustatymas ❄

Pasirinkite norimą išankstinį nustatymą paspausdami jutiklinį mygtuką (14 pav.). Išankstinis nustatymas prasidės su numatytuoju / optimaliu temperatūros nustatymu. Tada paspauskite „Pradėti“, kad pradėtumėte receptą.

Jei pageidaujate, galite reguliuoti ruošinio tvirtumą paspausdami snaigės +/- mygtukus (12 pav.).

Valdymo skydelyje (J) paspauskite jutiklinį mygtuką „Pradėti / sustabdyti“ (13 pav.).

Pasirinkite norimą išankstinį nustatymą paspausdami jutiklinį mygtuką (11 pav.). Išankstinis nustatymas prasidės nuo numatytosios / optimalios temperatūros. Jei norite, pakoreguokite temperatūrą, kad gautumėte tobulą šaldyto gėrimo tekstūrą.

Kai receptas bus paruoštas, prietaisas du kartus pyptels, o šviesos diodai liks šviesti, kai receptas pasieks nustatytą temperatūrą. Kai iš anksto nustatyta temperatūra pasieks norimą, prietaisas toliau veiks, kad palaikytų idealų lygį ir jūsų receptas būtų paruoštas išpilti.

PASTABA: Ledų ir šaldyto jogurto mišinį rekomenduojame išimti per 30 minučių ir įdėti į šaldiklį.

Priešingu atveju mišinys gali virsti sviestu.

Minkštų ledų gaminimas gali užtrukti iki 15–60 minučių, priklausomai nuo ingredientų, kiekio ir pradinės temperatūros.

Padėkite puodelį ant lašėjimo padėklo (K), po aptarnavimo rankena (F), ir paspauskite mygtuką „PATIEKTI“. Norėdami išleisti kavą, lėtai patraukite aptarnavimo rankeną (F). Norėdami sustabdyti, atleiskite rankeną atgal į vietą. Išleidimo metu leiskite įrenginiui veikti.

PASTABA: Sustabdžius įrenginį, taip pat sustabdomas sraigtas ir aušinimo procesas. Norint išleisti turinį, įrenginį reikės palikti įjungtą.

Rekomenduojame puodelį pastatyti kuo arčiau išleidimo angos, kad būtų patogiau patiekti.

Bet kuriuo metu galite atidaryti viršutines sklendes, kad įpiltumėte daugiau paruošiamojo mišinio, cukraus ar sirupo.

PASTABA: Nedėkite kietų ingredientų, tokių kaip vaisiai, riešutai, šokolado drožlės, kieti ledai ar šaldyti vaisiai.

PROGRAMOS

Iš anksto nustatyti minkšti aptarnavimo nustatymai		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programos	Minkšti Ledai	Šaldytas Jogurtas
Programų informacija	Puikiai tinka kreminiams ledams gaminti naudojant pieno produktų receptus ir jūsų pasirinktus skonius.	Jūsų mėgstamiausi jogurtai virto sveikais šaldytais desertais.
Būtinas *+ Pasirinktinai*	**Pudingas arba pienas + nenugriebta grietinėlė + cukrus** *+ padažas* *+ sultys* *+ pasta* *Visus ingredientus reikia iš anksto sumaišyti prieš pilant į prietaisą. Į būgną negalima dėti kietų ingredientų.*	**Visų rūšių jogurtas + pienas + cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas)** *+ padažas* *+ sultys* *+ pasta* *Prieš pilant į prietaisą, visus ingredientus reikia iš anksto sumaišyti. Į būgną negalima dėti kietų ingredientų.*
Apytikslis iš anksto nustatytas ilgis	20–40 minučių *Apdorojimo laikas skirsis priklausomai nuo pasirinkto režimo, mišinio temperatūros ir kiekio maišymo dubenyje.	
Receptų pavyzdys	- Šokoladiniai minkšti ledai - Žemės riešutų minkšti ledai	- Mišrių uogų šaldytas jogurtas - Medaus šaldytas jogurtas
Baigę programą, galite pridėti naują paruošimo būdą ir paleisti programą iš naujo.		

LT

Geriamieji išankstiniai nustatymai			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programos	Pieno kokteilis	Kokteilis	Šlapias
Programų informacija	Vienu prisilietimu paruošite švelnius pieno kokteilius sumaišydami mėgstamus naminius ledus, pieną ir priedus.	Puikiai tinka šaldytiems gėrimams, kurių sudėtyje yra alkoholio ir (arba) vandens, ruošti	Idealiai tinka troškulį malšinantiems gėrimams su smulkia granuliuota tekstūra paruošti. Nenaudokite vaisių sulčių ar tyrės, nes jos gali suteikti šerbeto tekstūrą.
Būtinas *+ Pasirinktinai*	**Pienas** **Cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas)** *+ Vaisių sultys* *+ Pudingas* *+ Vaisiai (sveiki / tyrė / sultys / pasta)*	**Vanduo** **Gazuoti gėrimai** **Cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas)** *+ Alkoholis* *+ Citrinų sultys* *+ Vaisių sultys*	**Vanduo + aromatizuotas cukrus Sirupas** **Gazuoti gėrimai**
	Prieš pilant į prietaisą, visus ingredientus reikia iš anksto sumaišyti. Į būgną negalima dėti kietų ingredientų.		
Apytikslis iš anksto nustatytas ilgis	20–40 minučių *Apdorojimo laikas skirsis priklausomai nuo pasirinkto režimo, mišinio temperatūros ir kiekio maišymo dubenyje.		
Recepto pavyzdys	Bananų pieno kokteilis Frapė	Margarita Mojito arba Virgin Mojito	Šaldytas limonadas Vyšnių kolos gėrimas
Baigę programą, galite pridėti naują paruošimo būdą ir iš naujo paleisti išankstinį nustatymą.			

Priedai		
	Rinsing	Serve
Programos detalės	Ši programa kruopščiai išskalauja variklio bloką (cilindrą ir cilindrą), kad būtų lengviau valyti kempine.	Prieš patiekdami gėrimą, paspauskite šį mygtuką. Tai padės pagerinti patiekimo efektyvumą.
Būtinas *Pasirinktinai*	**1000 ml vandens** 1 lašas indų ploviklio	**Visi pasiruošimai**

RECEPTAI PRADĖJIMUI

Programa:	**Kokteilis**
Receptas:	**Margarita**

Ingredientai (1200 g):

	g	%
Vanduo	660	55%
Citrinų sultys	140	12%
Cukrus	180	15%
Tekila	110	9%
Apelsinų likeris, jei jo nėra, pakeiskite tekila	110	9%

Paruošimas:

1. Į didelį dubenį supilkite: vandenį, citrinos sultis, tekilą, kointreau ir cukrų.
2. Gerai išplakite, kol mišinys taps vientisas ir gerai ištirps.
3. Supilkite mišinį tiesiai į kavos aparatą.
4. Paspauskite kokteilių mygtuką ir pradėkite.

Programa:	**Šlapias**
Receptas:	**Kola su šlakeliu**

Ingredientai (1200 g):

	g	%
Putojantis kolos skonio gėrimas	1200	100%

Paruošimas:

1. Supilkite sodą tiesiai į aparatą.

Programa:	**Pieno kokteilis**
Receptas:	**Vanilinis pieno kokteilis**

Ingredientai (1200 g):

	g	%
Nenugriebtas pienas (3,5 % riebumo)	680	57%
Cukrus	110	9%
Grietinėlė (30 % riebumo)	410	34%
Vanilės ekstraktas	5	0%

LT

Receptas su 39 % riebumo grietinėle	g	%
Nenugriebtas pienas (3,5 % riebumo)	790	66%
Cukrus	115	10%
Grietinėlė (30 % riebumo)	290	24%
Vanilės ekstraktas	5	0%

Paruošimas:

1. Į didelį dubenį supilkite: nenugriebtą pieną, skystą grietinėlę, cukrų ir vanilės ekstraktą.
2. Gerai išplakite, kol mišinys taps vientisas ir gerai ištirps.
3. Supilkite mišinį tiesiai į kavos aparatą.

Programa:	**Minkšti ledai**
Receptas:	**Vaniliniai ledai**

Ingredientai (1000 g):

	g	%
Nenugriebtas pienas (3,5 % riebumo)	470	47%
Cukrus	130	13%
Grietinėlė (30 % riebumo)	400	40%
Vanilės ekstraktas	5	1%

Receptas su 39 % riebumo grietinėle	g	%
Nenugriebtas pienas (3,5 % riebumo)	565	57%
Cukrus	130	13%
Grietinėlė (30 % riebumo)	300	30%
Vanilės ekstraktas	5	1%

Paruošimas:

1. Į didelį dubenį supilkite: nenugriebtą pieną, skystą grietinėlę, cukrų ir vanilės ekstraktą.
2. Gerai išplakite, kol mišinys taps vientisas ir gerai ištirps.
3. Supilkite mišinį tiesiai į kavos aparatą.

Programa:	**Šaldytas jogurtas**
Receptas:	**Klasikinis šaldytas jogurtas**

Ingredientai (1000 g):

	g	%
Nenugriebtas pienas (3,5 % riebumo)	260	26%
Graikiškas jogurtas (10 % riebumo)	600	60%
Cukrus	135	14%

Paruošimas:

1. Į didelį dubenį supilkite: nenugriebtą pieną, graikišką jogurtą ir cukrų.
2. Gerai išplakite, kol mišinys taps vientisas ir gerai ištirps.
3. Supilkite mišinį tiesiai į kavos aparatą.

Nuskaitykite QR kodą ir atraskite daugiau nei 50 receptų, kurie suteiks daug įkvėpimo

GAMINIO SKALAVIMAS, KAD JĮ BŪTŲ LENGVAI VALYTI

SKALAVIMO CIKLO NAUDOJIMAS: Šio ciklo metu maišymo peilis sukasi be aušinimo, kad būtų išskalautas įrenginys.

1. Prieš pradėdami skalavimo ciklą, išpilkite likusį mišinį iš būgno.
2. Įsitikinkite, kad rankena yra viršutinėje padėtyje.
3. Įpilkite šilto vandens iki 1000 ml ir paspauskite SKALAVIMO mygtuką (16–17 pav.). Palaukite šiek tiek ir tada lėtai išleiskite vandenį iš įrenginio, traukdami už patiekimo rankenos (18 pav.).
4. Paspauskite ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtuką, kad išjungtumėte prietaisą.
5. Kartokite, kol mišinys bus išskaluotas iš būgno. Panaudoję SKALAVIMO ciklą, išardykite gaminį (19–26 pav.) ir po kiekvieno naudojimo rankomis arba indaplovėje nuplaukite visas dalis, kad prietaisas būtų visiškai išvalytas.

⚠ **PASTABA:** Šis vanduo išbėgs greitai. Naudokite didelį dubenį jam surinkti.

IŠMONTAVIMAS IR VALYMAS

1. Būkite atsargūs, kad būgne neliktų skysčio.
2. Atrakinkite būgną pasukdami dešiniąją rankenėlę ir švelniai traukdami jį nuo įrenginio, išimkite būgną. Įsitikinkite, kad būgnas yra nuleistas žemyn, kad likęs skystis neišbėgtų pro būgno galą (21 pav.).
3. Nuimkite maišymo indą nuo kondensatoriaus (22 pav.). Ištraukite vandens padėklą iš įrenginio, nes vandens padėkle gali būti likusio skysčio (23 pav.). Atidėkite visas dalis į šalį.

Nuvalykite įrenginį po kondensatoriumi dezinfekuota arba šilta, drėgna šluoste. Jei reikia, nuimkite išpylimo snapelio gaubtą.

Visas dalis plaukite rankomis šiltame muiluotame vandenyje arba indaplovėje. (Daugiau informacijos apie dalių valymą rasite 16–18 paveikslėliuose). Prieš surinkdami ir (arba) padėdami įrenginį į vietą, leiskite visoms dalims kruopščiai išdžiūti.

⚠ **ATSARGIAI:**

Nemerkite prietaiso (įskaitant variklio pagrindą (I)) į vandenį ar kitą skystį. Niekada nelaikykite variklio pagrindo (I) po tekančiu vandeniu. Norėdami išvalyti variklio pagrindo (I) išorę, naudokite drėgną šluostę ir kruopščiai nusausinkite.

⚠ **PASTABA:** Kai kurie ryškiaspalviai ingredientai gali palikti šiek tiek dėmių ant būgno. Tai neturi įtakos skalbimo mašinos veikimui. Geriausia praktika – skalbti iš karto po naudojimo, kad sumažintumėte šią problemą.

MINKŠTŲ GĖRIMŲ GAIRĖS (LEDAI IR ŠALDYTAS JOGURTAS)

REIKALINGAS CUKRAUS / RIEBALŲ KIEKIS

Visuose įvedamame produkte turi būti bent 7 % cukraus, kad produktas visiškai neužšaltų (pavyzdžiui: vanduo gali užšalti į ledo luitus, jei į jį neįdėta cukraus. Piene taip pat turės būti daug cukraus / riebalų turinčių ingredientų (pvz., grietinėlės), kad būtų gautas kreminis šaldytas rezultatas, o ne ledas).

Ledų ir šaldyto jogurto receptuose **visada turi būti cukraus** (bent **70 g 900 g porcijoje)** arba bent jau saldžių vaisių (dideliu kiekiu, bent 2/3 viso recepto vaisių). Bet kokiu atveju, jei susidaro dideli ledo kubeliai, **į mišinį nedelsdami įberkite bent 60 g cukraus** (arba medaus, arba agavų sirupo...).

Įspėjimas dėl mažo cukraus kiekio:

Jei įleidžiamo vandens cukraus kiekis yra per mažas, prietaisas tai aptiks ir pateiks įspėjimą. Kietumo indikatoriaus lemputė šviečia keturiais balais.

Jei preparatas neatitinka minimalaus bendro cukraus kiekio:

Į vieną porciją įberkite 1–2 valgomuosius šaukštus aromatizuoto sirupo, cukraus, cukranendrių cukraus, kokosų cukraus, klevų sirupo, agavų sirupo arba medaus. Tai galima padaryti šaldymo metu. Kitą kartą prieš pildami į prietaisą, įberkite daugiau cukraus.

⚠ **PASTABA: Dir**btiniai saldikliai nepadės patenkinti bendro cukraus poreikio.

Šviežiai spaustose sultyse, pavyzdžiui, obuolių ir apelsinų sultyse, natūraliai yra cukrų, kurie gali padėti pasiekti norimą tekstūrą.

Dietiniai ir mažai cukraus turintys gėrimai

Dietiniai ir mažai cukraus turintys gėrimai netaps limonadu, jei bus vienintelė sudedamoji dalis, nes per mažas cukraus kiekis neleis receptams tinkamai užšalti. Norėdami savo mėgstamus dietinius ir mažai cukraus turinčius gėrimus paversti limonadu, įpilkite sirupo arba cukraus.

Recepto tipas	Rekomenduojamos sąlygos
Vaisių šerbetas (< 3 % riebalų)	Cukraus nuo **10 iki 20 %**
Standartiniai ledai (3–10 % riebumo)	Cukraus nuo **7 iki 20 %**
Šokoladiniai ledai (10–18 % riebumo)	Cukraus nuo **7 iki 20 %**
Per daug riebalų (> 18 %) arba cukraus (> 25 %)	✕ Nerekomenduojama (per minkšta, neužšąls)

Cukraus kiekis / Riebalų kiekis	Vaisių šerbetas < 3 % riebalų	Standartiniai ledai 3–10 % riebalų	Šokoladiniai ledai 10–18 % riebalų	Riebūs ledai > 18 % riebalų
< 7 % cukraus	✕ Nerekomenduojama užsikimšimo rizika			✕ Nerekomenduojama • per minkšta • neužšąla
7–10 % cukraus	✕ Nerekomenduojama užsikimšimo rizika	✓ Rekomenduojama ideali tekstūra	✓ Rekomenduojama ideali tekstūra	
10–20 % cukraus	⚠ Priimtina, bet vidutinė tekstūra	✓ Rekomenduojama ideali tekstūra	✓ Rekomenduojama ideali tekstūra	
20–25 % cukraus	⚠ Galima, bet per saldu	⚠ Galima, bet vidutinė tekstūra	✕ Nerekomenduojama per minkšta neužšąls	
> 25 % cukraus	✕ Nerekomenduojama • per minkšta • neužšąls			

REKOMENDACIJA:

Naudokite bent 30 % riebumo grietinėlę
Naudokite bent 3,5 % riebumo grietinėlę

GERIAMOJO GĖRIMO GAIRĖS

REIKALINGAS CUKRAUS IR (ARBA) ALKOHOLIO KIEKIS

Visuose įdėkluose turi būti šiek tiek cukraus ir (arba) alkoholio, kad visiškai neužšaltų.

Patikrinkite maistinę vertę ant pakuotės su nuoroda „neturi cukraus“ / „cukrų“.

Patikrinkite maistinę vertę ant pakuotės su nuoroda „ALKOHOLIO KIEKIS“.

	Kiekis	Ar galiu jį naudoti?	Ką pridėti?
Cukrūs	> 9 g/100 ml	✓ Galima vartoti be pridėtinio cukraus	
	Nuo 4 iki 9 g / 100 ml	✕ Negalima naudoti be jokių priedų	✓ Įberkite 75 g cukraus (bendras kiekis – 1200 g).
	0 g/100 ml	✕ Negalima naudoti be jokių priedų	✓ Įberkite 120 g cukraus (jei bendras kiekis yra 1200 g).

LT

	Kiekis	Ar galiu jį naudoti?	Ką pridėti?
Alkoholis	> 5 % tūrio	✓ Galima vartoti be pridėtinio cukraus	
	< 5 % tūrio	✗ Negalima naudoti be jokių priedų	✓ Įberkite 75 g cukraus arba stipresnio alkoholio (jei bendras kiekis yra 1200 g)

PROFESIONALŲ PATARIMAI APIE PROGRAMAS

Šerbeto ir pieno kokteiliams naudokite šerbeto arba pieno kokteilio programą. Tačiau jei norite tekstūriškesnio rezultato, perjunkite į kokteilių programą.

Kokteilių receptų atveju, jei recepte yra vidutinio stiprumo alkoholinių gėrimų arba visai nėra alkoholio, profesionalo patarimas būtų pradėti nuo „Slushi“ programos, o vėliau, jei norite tekstūruoto rezultato, pereiti prie kokteilių programos.

ALKOHOLIO GAIRĖS

Naudojant iš anksto nustatytą šaldytų kokteilių rinkinį, visuose paruoštuose produktuose (vyne, aluje ir kt.) alkoholio turi būti nuo 5 % iki 15 %.

Norėdami pagaminti šaldytus kokteilius, žr. toliau pateiktą lentelę, kurioje nurodytas maksimalus alkoholio / spiritinių gėrimų (degtinės, tekilos ir kt.) kiekis bendrame recepto kiekyje.

BENDRAS RECEPTO PORCIJOS DYDIS	SUMA (40 % tūrio alkoholio)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

Aukščiau pateikta lentelė yra TIK alkoholio / stipriųjų gėrimų (35 % ir daugiau) įmaišymo gairės. Naudojant kitus alkoholinius gėrimus, pvz., vyną, alų, gazuotą vandenį ar paruoštus kokteilius, žr. toliau pateiktą lentelę arba „No-Prep Slushies“ vadovą.

Jei gėrimo alkoholio kiekis viršija maksimalų leistiną kiekį: įpilkite 60 ml vandens vienai porcijai, kad praskiestumėte įvestą skystį. Iš naujo nustatykite įrenginį paspausdami išankstinį nustatymą. Paleiskite įrenginį iš naujo dar kartą paspausdami išankstinį nustatymą.

⚠

AUKŠČIAUSIA RIBA: 16 %

ŽEMIA RIBA: 5 %

NEDARYKITE:

- NEPILKITE karštų skysčių, ledo ar kietų ingredientų, tokių kaip vaisiai, kieti ledai ar šaldyti vaisiai. Pilkite tik vientisus, gerai sumaišytus skysčius, kad užtikrintumėte tinkamą dozavimą.
- NEMĖGINKITE prietaise apdoroti palaidų šaldytų vaisių, kietų ledo luitų ar ledo kubelių.
- NEPILKITE priedų tiesiai į maišymo dubenį.

- NEPILKITE virš MAX FILL linijos.
- NEMERKINKITE kompresoriaus pagrindo į vandenį. Verčiau nuvalykite jį drėgnu skudurėliu.
- NEVALYKITE dalių naudodami abrazyvinius valiklius ar aštrius įrankius.
- NELAIKYKITE indo viduje nieko, išskyrus sraigtą. Ilgesniam laikymui perkelkite šaldytus skanėstus į šaldikliui tinkamą, sandarų indą.
- NEŠILDYKITE mikrobangų krosnelėje jokių indų ar priedų, kurie yra pridedami prie prietaiso.
- NEPALIKITE veikiančio prietaiso be priežiūros.
- NE Visada tvirtai laikykite jį, suimdami už abiejų pusių po variklio pagrindu.
- NEPAŽEIDŽIAKITE šaltnešio grandinės. Šis įspėjimas taikomas tik prietaisams su šaldymo grandinėmis, prie kurių gali prisijungti naudotojas.
- NELAIKYKITE įrenginio suimdami jį už abiejų pusių po variklio pagrindu.

DOS IR ESMINĖS GAIRĖS

- Įmaišas, pvz., šokolado drožles, berkite tik po to, kai jau būsite išspaudę mišinį į dubenėlį, indą ar stiklinę.
- Visada laikykite prietaisą vertikaliai.
- VISADA naudokite prietaisą ant sauso ir lygaus paviršiaus.
- Užtikrinkite tinkamą vėdinimą: palikite bent 10 cm tarpo gale ir šonuose, kad kompresorius neperkaistų.
- Niekada neužblokuokite ventiliacijos angų prietaiso korpuse ar įmontuotoje konstrukcijoje.
- Naudokite cukrų – cukrus užtikrina, kad mišinys neužšaltų iki kietos būsenos ir būtų tinkamos konsistencijos išpilstymui.
- Ledams ir šaldytam jogurtui palaikykite ne mažesnį kaip 7 % cukraus kiekį, o gėrimams – 10 %. Jei jūsų procentas yra mažesnis, įpilkite sirupo arba cukraus, kad subalansuotumėte. Tai užtikrins gerą jūsų mišinio tekstūrą.
- Naudodami gazuotus arba gazuotus gėrimus, pirmiausia juos išmaišykite arba suplakite, kad sumažintumėte gazuotų medžiagų kiekį.
- Kad išpilstymas būtų geriausias, pripildykite prietaisą iki maksimalios užpildymo linijos.
- Gamindami iš eilės partijas, leiskite kompresoriui atvėsti ilgiau.
- Ledams naudokite tik specialios formos išleidimo angos priedus. Jei naudojate kitus šaldytus skanėstus, nuimkite jį, kad neužsikimštų.
- Įsitikinkite, kad visuose gėrimuose yra bent 7 g cukraus 100 ml.
- Naudojant iš anksto nustatytą šaldytų kokteilių režimą, įvestuose gėrimuose turi būti nuo 5 % iki 15 % alkoholio.
- Ledus ir šaldytą jogurtą išpilkite per 30 minučių po ciklo pabaigos, kad gėrimas netaptų sviestu.
- Pieno kokteilius, kokteilius ir saldainius galite leisti įrenginiui veikti iki 2 valandų.
- Kartokite skalavimo režimą, kol iš garintuvo bus pašalinti visi šaldytų gėrimų likučiai.
- Prieš išardydami ir valydami dalis, naudokite skalavimo ciklą.
- Perkeldami įrenginį, pakelkite jį nuo variklio pagrindo, kad nenumestumėte jo ant grindų.

ĮDOMŪS PATARIMAI

- Prieš pildami į prietaisą, atvėsinkite skysčius – rezultatai bus greitesni.
- Jei norite itin ledinio gėrimo, prieš pildami stiklinę atvėsinkite.
- Šalti ingredientai sutrumpina užšaldymo laiką.
- Nesijaudinkite, jei prieš užšaldydami mišinys bus per saldus – užšaldyti ledai natūraliai bus mažiau saldūs.
- Likusius užšaldytus ledus laikykite sandariame inde šaldiklyje – pasibaigus užšaldymo laikui, ledai įgaus naują šerbeto tekstūrą.

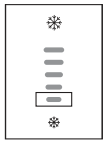
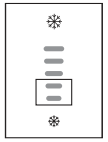
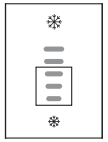
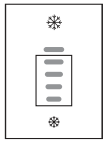
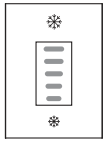
LT

RECEPTŲ GELBĖJIMO PATARIMAI

Jei jūsų gėrimas neužšąla taip, kaip turėtų, išbandykite štai ką:

- **Per daug ledinis?** Įpilkite šiek tiek daugiau alkoholio, įdėkite cukraus arba sumažinkite tekstūros nustatymą.
- **Per minkštas?** Padidinkite tekstūros nustatymą, įpilkite skysčio, šiek tiek sumažinkite alkoholio, sumažinkite cukraus.
- **Vis dar netinka?** Tiksliai sureguliuokite tekstūrą ir alkoholio/cukraus balansą, kol gausite tobulą šaldytą gėrimą.

KLAIDŲ LENTELĖ

No	Problema	Analizė	Sprendimas
1	Visos indikatoriaus lemputės mirksi.	Būgnas/indas netinkamai sumontuotas.	Surinkite būgną/indą ir įsitikinkite, kad jis tinkamai užfiksuotas, naudodami rankenėlę šone. Prieš vėl įdėdami būgną, įsitikinkite, kad maišymo peilis yra tinkamai surinktas.
2	Pirmame lygyje šviečia kietumo indikatoriaus lemputė (❄). 	Gali būti, kad yra jutiklio problema.	Atjunkite ir vėl prijunkite įrenginį. Vėliau įjunkite gaminį naudodami įjungimo / išjungimo mygtuką ir paleiskite programą iš naujo. Jei problema išlieka, susisiekite su mūsų aptarnavimo centru.
3	Kietumo indikatoriaus lemputė (❄) šviečia pirmuosiuose dviejuose lygiuose. 	Variklis užstrigęs sustabdytoje būsenoje arba gali būti problemų su Holo jutikliu.	Atjunkite ir vėl prijunkite įrenginį. Vėliau įjunkite gaminį naudodami įjungimo / išjungimo mygtuką ir paleiskite programą iš naujo. Jei problema išlieka, susisiekite su mūsų aptarnavimo centru.
4	Kietumo indikatoriaus lemputė (❄) šviečia trimis lygiais 	Recepte gali būti didelis alkoholio kiekis	Pakeiskite medžiagomis, kuriose yra mažesnė alkoholio koncentracija
5	Kietumo indikatoriaus lemputė (❄) šviečia keturiais lygiais 	Dėl naudojamų medžiagų su mažu cukraus kiekiu.	Pakeiskite medžiagomis, kuriose yra didesnis cukraus kiekis.
6	Kietumo indikatoriaus lemputė (❄) šviečia penkiais lygiais 	Kompresorius veikia aktyviai daugiau nei 90 minučių.	Kompresorius veikia aktyviai daugiau nei 90 minučių. Prašome atjungti ir vėl prijungti įrenginį.

KLAIDOS APRAŠYMAS	IŠSAMIAI	SPRENDIMAS
Įrenginys neveikia	Įrenginys nejjungtas.	Prijunkite įrenginį.
	Būgnas netinkamai įstatytas arba užfiksuotas.	Patikrinkite, ar būgnas tinkamai padėtas arba užfiksuotas, kaip parodyta instrukcijose.
	Balionėlis nėra tinkamai įdėtas į dangtelį.	Įsitikinkite, kad balionas yra tinkamai padėtas.
Per didelė vibracija	Įrenginys nėra padėtas ant lygaus paviršiaus arba nėra stabilus.	Padėkite ant lygaus paviršiaus.
	Per daug ingredientų.	Sumažinkite apdorojamų ingredientų kiekį (iki MAX linijos).
Sunku pasiekti sėkmės su tam tikrais receptais	Netinkamas receptas.	Jūsų asmeniniai arba iš interneto paimti receptai gali netikti jūsų prietaisui ir jo priedams (kiekiai, trukmė ir kt.). Prieš pradėdami gaminti pagal receptą, būtinai laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų naudojimo instrukcijų.
	Programos pasirinkimo klaida.	Patikrinkite, ar naudojate tinkamą programą savo receptui.
Nuotėkis per dangtelį	Vandens tūris yra per didelis.	Sumažinkite ingredientų kiekį.
	Būgnas netinkamai padėtas arba užfiksuotas.	Tvirtai pritvirtinkite būgną prie variklio bloko.
	Trūksta antspaudo.	Uždėkite sandariklį geroje padėtyje.
	Plomba yra įpjauta arba pažeista.	Pakeiskite sandariklį, kreipkitės į patvirtintą techninės priežiūros centrą.
Variklio kvapas	Kai prietaisas naudojamas pirmą kartą arba perkrovus variklį dėl per didelio ingredientų kiekio, per kietų ar per didelių gabalėlių.	Leiskite prietaisui atvėsti (bent 30 minučių) ir sumažinkite ingredientų kiekį mažame šaldymo variklio bloke.

LT

LEÍRÁS

TERMÉK:

A. Töltőedény és fedél
B. Dob
C. Zár
D. Hideg elem
E. Keverési sápadtság
F. Szervizfogantyú
G. Kiöntőfej
H. Víztálca
I. Motor alap
J. Vezérlőpult
K. Csepptálca

KIEGÉSZÍTŐK:

L. Tálalópoharak
M. Tárolótálak
N. Cserélhető kiöntők

VIGYÁZAT:

A biztonsági utasítások a készülék szerves részét képezik. Kérjük, figyelmesen olvassa el őket, mielőtt először használná az új készüléket. Tartsa kéznél. A készülék csak akkor indul el, ha a keverőtál és a dob megfelelően van elhelyezve a hideg fűtőszálon.

VEZÉRLŐPANEL

ELŐBEÁLLÍTÁSOK

5 egyedi előbeállítás (Lágyfagylalt, Fagyasztott joghurt, Turmix, Koktél, Kása, Öblítés).

ÖBLÍTÉSI CIKLUS

Ez a ciklus hűtés nélkül keveri a vizet, hogy átöblítse a készüléket és megkönnyítse a tisztítást.

TÁLALÁS

Nyomja meg ezt a gombot tálalás előtt. Ez segít javítani a tálalás eredményét.

HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÁS BEÁLLÍTÁSA

Minden előre beállított érték egy alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul az ideális állag eléréséhez. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet a személyre szabott, tökéletes fagyasztott desszert vagy ital állagához:

- Sűrűbb, hidegebb fagyasztott desszertekhez vagy italokhoz növelje a hőmérsékletet a kezelőpanelen található felső hópehely megnyomásával.
- További puha, fagyasztott desszertek vagy italok készítéséhez csökkentse a hőmérsékletet a kezelőpanelen található alsó hópehely megnyomásával.

BEKAPCSOLÁS

A készülék be- és kikapcsolásához nyomja meg a készülék elején található BE/KI gombot. A program aktiválásához vagy leállításához nyomja meg a Start/Stop gombot.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FONTOS: Helyezze a terméket legalább 2 órára stabil felületre, mielőtt üzembe helyezné. Ez a várakozási idő lehetővé teszi, hogy a hűtőközeg leülepedjen a kondenzátorban, biztosítva a biztonságos és optimális teljesítményt.

Első használat előtt teljesen szétszerelje a terméket (22–26. kép), és öblítse le az élelmiszerrel érintkező részeket (Dob (B), Keverőtál (E), Kiöntő (G), Víztálca (H)), valamint a tartozékokat szappanos vízzel.

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne merítse a készüléket (beleértve a motoralapot (I) is) vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a motoralapot (I) folyó víz alá.
- A motoralap (I) külső részének tisztításához használjon nedves ruhát, és alaposan szárítsa meg.
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy az összes csomagolást eltávolította.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Első használat előtt figyelmesen olvassa el a biztonsági utasításokat és ezt a füzetet, és őrizze meg későbbi felhasználás céljából.
- Ez a készülék nem alkalmas csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) általi használatra, kivéve, ha egy, a biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy eligazítást nyújt a készülék használatáról. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ha a tápkábel sérült, ne használja a készüléket, azt a gyártónak, annak szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- Ez a készülék akár 2000 méteres tengerszint feletti magasságban is használható.
- Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Első használat előtt győződjön meg arról, hogy minden csomagolóanyagot, valamint a promóciós címkéket és matricákat eltávolított a készülékről.
- Ez a készülék háztartási és hasonló alkalmazásokban való használatra készült, kivéve:
  - üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháit;
  - tanyaházakat;
  - szállodák, motelek és egyéb lakókörnyezetek vendégei által;
  - panziók típusú szálláshelyeket.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból, mielőtt tartozékokat cserél, vagy a használat közben mozgó alkatrészekhez közelít.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértették a lehetséges veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak akkor végezhetik, ha 8 évesek vagy annál idősebbek és felügyelet alatt állnak. A készüléket és a kábelét tartsa távol 8 év alatti gyermekektől.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a kábelt tartsa gyermekektől elzárva.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és ha megértették a lehetséges veszélyeket.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne helyezze a készülék vezetékét, csatlakozóját vagy alját vízbe vagy más folyadékba.
- Ne használja kültéren.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítást és felhasználói karbantartást.
- Ne töltse az edényt a maximális töltési vonalon túl. Lásd a recepteket.
- A készüléket csak olyan hálózati feszültséghez csatlakoztassa, amely megegyezik a készülék adattábláján feltüntetett feszültséggel.
- Húzza ki a gépet a konnektorból, amikor nem használja.
- A tartozékok helyes összeszerelésével és leszerelésével kapcsolatban lásd az utasításokat.
- Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő felületek kezdeti és rendszeres tisztítására, valamint a készülék tisztítására és karbantartására vonatkozó utasításokat lásd.
- A készülék működési idejének és sebességének beállításaiért tekintse meg az utasításokat.
- Figyelem: a készülék helytelen használata sérülést okozhat.
- Figyelem: A sérülésveszély elkerülése érdekében legyen óvatos a pengék kezelése, a tál ürítése és tisztítása során.
- A gépet mindig sík, stabil, hőálló felületen használja, amely védve van más hőforrásoktól vagy vízcseppektől.

- FIGYELMEZTETÉS: Tartsa tisztán a gép mögött található szellőzőrácsot, és rendszeresen portalanítsa porszívóval.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne csípődjön be vagy sérüljön meg.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezzen el több hordozható aljzatot vagy hordozható tápegységet a készülék hátulján.
- A sérülés, tűz, áramütés vagy anyagi kár kockázatának csökkentése érdekében mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve a következő számozott figyelmeztetéseket és az azokat követő utasításokat. NE használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- Ne használjon mechanikus eszközöket vagy más módszereket a leolvasztási folyamat felgyorsítására, kivéve a gyártó által ajánlottakat.
- Tartsa távol a kezét, a haját és a ruházatát a tartálytól töltés és üzemeltetés közben.
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS: tűzveszély / gyúlékony anyagok. A tűz, áramütés és személyi sérülések elleni védelem érdekében ne merítse a hálózati kábelt, a készülék csatlakozódugóját vagy magát a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Soha ne húzza ki a készüléket a konnektorból nedves kézzel. Vészhelyzet esetén azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Ez a termék R290 hűtőközeget használ.
- Tűz- vagy robbanásveszély. Gyúlékony hűtőközeget használt. NE lyukassza ki a hűtőközeg csövét. A terméket a gyúlékony hűtőközegekre vonatkozó vonatkozó szövetségi vagy helyi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.
- A gáz gyúlékony, de normál üzemi körülmények között nem jelent veszélyt a felhasználóra, mivel biztonságosan, egy lezárt rendszerben található a terméken belül. Ha a termék leesik vagy megsérül, a gáz kiszabadulhat. Ilyen körülmények között a gáz meggyulladhat, ha gyújtóforrásnak, például nyílt lángnak van kitéve.
- A termék szállításakor ügyeljen arra, hogy a termék ne essen le és ne sérüljön meg.
- Ne a kábelt húzva húzza ki a gép csatlakozóját a konnektorból.
- Ne helyezze a gépet gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve ne tegye ilyen hőforrások közelébe, illetve ne tegye forró sütőbe.
- Ne tároljon robbanásveszélyes anyagokat, például gyúlékony hajtógázos aeroszolos flakonokat ebben a készülékben.
- FIGYELMEZTETÉS: Tartsa szabadon a szellőzőnyílásokat a készülék burkolatában vagy a beépített szerkezetben.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne sértse meg a hűtőközeg-kört.
- FIGYELMEZTETÉS: A készüléket csak hivatalos hulladékkezelő központban ártalmatlanítsa. Ne tegye ki lángnak.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon elektromos készülékeket a készülék élelmiszertároló rekeszeiben, kivéve, ha azok a gyártó által ajánlott típusúak.
- Az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése érdekében kérjük, tartsa be az alábbi utasításokat

  Az ajtó hosszabb ideig tartó nyitva tartása a készülék rekeszeiben a hőmérséklet jelentős emelkedését okozhatja.

  Rendszeresen tisztítsa az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket és a hozzáférhető lefolyórendszereket.

  Ha a hűtőkészüléket hosszabb ideig üresen hagyja, kapcsolja ki, olvassza le, tisztítsa meg, szárítsa meg, és hagyja nyitva az ajtaját, hogy megakadályozza a penészképződést a készülékben.

A hatályos CE-jelölési előírásoknak megfelelően a kikapcsolt üzemmódra, készenléti üzemmódra (*) és a hálózati készenléti (*) energiafogyasztásra vonatkozó információk www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com vagy www.krups.com (*) rendszeren érhetők el. Ezek az adatok a készülék energiafelhasználását mutatják, amikor csatlakoztatva van, de nem aktív. Az energiatakarékosság érdekében használat után automatikusan átkapcsol ezekre az üzemmódokra(*). Ha módosítani szeretné ezt a beállítást (*), olvassa el a felhasználói kézikönyvet. Ne feledje, hogy ez növeli az energiafogyasztást. (*)modelltől függően.

Első a környezetvédelem!

ⓘ Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

➲ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

A TERMÉK ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Helyezze a készüléket sík, stabil, hőálló felületre, távol hőforrástól és vízcseppektől.

Szerelje be a víztálcát (H) a kondenzátor alá úgy, hogy becsúsztatja a sín hornyaiba (3. kép). Szerelje be a keverőpalánkokat (E) úgy, hogy a hideg elem fölé csúsztatja, amíg a helyére nem illeszkedik a csapon (4. kép). Ezután szerelje be a dobot (B) úgy, hogy a keverőlapát fölé csúsztatja, amíg a helyére nem illeszkedik a csapon (5. kép).

Rögzítse a dobot a helyére a zár (C) elforgatásával (6. kép). Helyezze be a gyűjtőtálcát a motorháztető elé, amíg a helyére nem kattan (7. kép)

FIGYELMEZTETÉS: Az első használat előtt tartsa a készüléket függőlegesen legalább 2 órán át.

A TERMÉK HASZNÁLATA

Csatlakoztassa a készüléket a konnektorba. Nyissa ki a töltőnyílást és a fedelet (A) a dob (B) tetején. Adjon hozzá folyadékot/folyadékokat a töltőnyíláson (A) keresztül (10. kép). Adja hozzá a készítményt a dobon feltüntetett min. és max. szint között. A készítményt.

⚠ Mielőtt a hordót feltöltené a készítménnyel, győződjön meg róla, hogy megfelelően rögzítve van a helyén (6. kép).

Csatlakoztassa a készüléket a konnektorba. Nyissa ki a töltőnyílás fedelét (A) a tartály (B) tetején. Adja hozzá a folyadékot (folyadékokat) a töltőnyíláson (A) keresztül (10. kép). A minimális és maximális betáplálási mennyiségeket lásd az alábbi táblázatban:

Recept típusa	Minimális	Maximális
Italok	550 ml	1200 ml
Fagylalt / Fagyasztott Joghurt	800 ml	1000 ml

Nyomja meg a kezelőpanelen (J) található BE/KI gombot a készülék elindításához.

HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÁS BEÁLLÍTÁSA

Minden program előre be van állítva a recept ideális hőmérsékletére a legjobb állag biztosítása érdekében. A hőmérsékletet a kívánt állag eléréséhez módosíthatja.

Recept	Ideális hőmérséklet-beállítás
Lágyfagylalt	●●●●○
Fagyasztott joghurt	●●●●○
Turmixok	●●●○○
Koktél	●●●○○
Latyakos	●●○○○

A termék egy 5 LED-es sávval rendelkezik, amellyel az egyes receptek működési intenzitását lehet beállítani, 1-től 5-ig terjedő szintekkel. Két hópehely alakú gomb (+ és –) lehetővé teszi a kiválasztott szint növelését vagy csökkentését:

- 1. szint: Kevésbé hideg
- 5. szint: Leghidegebb beállítás ❄

Válassza ki a kívánt előre beállított értéket az érintőgomb megnyomásával (14. kép). Az előre beállított érték az alapértelmezett/optimális hőmérséklet-beállítással indul el. Ezután nyomja meg a Start gombot a recept elindításához.

Szükség esetén a hópehely +/- gombok megnyomásával beállíthatja a készítmény szilárdságát (12. kép).

Nyomja meg a Start/Stop érintőgombot a kezelőpanelen (J). (13. kép)

HU

Válassza ki a kívánt előre beállított értéket az érintőgomb megnyomásával (11. kép). Az előre beállított érték az alapértelmezett/optimális hőmérsékleten indul el. Szükség esetén állítsa be a hőmérsékletet a tökéletes fagyasztott ital állagának eléréséhez.

Amikor a recept elkészült, a készülék kétszer sípol, és a LED-ek folyamatosan világítanak, amint a recept elérte a beállított hőmérsékletet. Amint az előre beállított hőmérséklet elérte a kívánt értéket, a készülék tovább működik, hogy az ideális szinten tartsa, és a recept adagolásra készen álljon.

FIGYELEM: Fagylalt és fagyasztott joghurt esetén javasoljuk, hogy 30 percen belül vegye ki a keveréket, és tegye a fagyasztóba.

Ellenkező esetben a keverék vajjá válhat.

A lágyfagylalt elkészítése akár 15–60 percig is eltarthat az összetevőktől, a mennyiségtől és a kezdeti hőmérséklettől függően.

Helyezzen egy csészét a csepptálcára (K), a kiszolgálófogantyú (F) alá, és nyomja meg a SERVE gombot. Az adagoláshoz lassan húzza meg a kiszolgálófogantyút (F). A leállításhoz engedje vissza a kart. Az adagolás közben hagyja működni a készüléket.

FIGYELEM: A készülék leállítása a csiga és a hűtési folyamat is leáll. A tartalom kiadásához a készüléket folyamatosan működtetni kell.

Azt javasoljuk, hogy a csészét a lehető legközelebb helyezze a kivezető nyíláshoz a jobb kiszolgálási élmény érdekében.

Bármikor kinyithatja a felső ajtót, hogy további hozzávalókat, cukrot vagy szirupot adjon hozzá.

FIGYELEM: Ne adjon hozzá szilárd hozzávalókat, például gyümölcsöt, dióféléket, csokoládédarabokat, szilárd fagylaltot vagy fagyasztott gyümölcsöt.

PROGRAMOK

Lágy kiszolgálási előbeállítások		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Programok	Lágyfagylalt	Fagyasztott Joghurt
Program részletei	Tökéletes krémes fagylalt készítéséhez tejtermék alapú receptek és az Ön által választott ízek felhasználásával.	Kedvenc joghurtjaidból egészséges fagyasztott desszertek készültek.
Szükséges *+ Opcionális*	**Vaníliakrém vagy tej + teljes tejszín + cukor** *+ pác* *+ lé* *+ paszta* *Minden hozzávalót elő kell keverni, mielőtt a készülékbe önti. Semmilyen szilárd hozzávaló nem kerülhet a dobba.*	**Mindenféle joghurt + tej + cukor vagy helyettesítő (méz / agavé szirup)** *+ pác* *+ lé* *+ paszta* *Minden hozzávalót elő kell keverni, mielőtt a készülékbe önti. Szilárd Szilárd hozzávalók nem kerülhetnek a dobba.*
Hozzávetőleges előre beállított hossz	20-40 perc *A feldolgozási idő a kiválasztott módtól, a keverék hőmérsékletétől és a keverőtálban lévő mennyiségtől függően változhat.	
Receptpéldák	- Csokoládé lágyfagylalt - Mogyoró lágyfagylalt	- Vegyes bogyós fagyasztott joghurt - Mézes fagyasztott joghurt
Egy program befejezése után hozzáadhat egy új előkészítést, és újraindíthatja a programot.		

Iható előbeállítások			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programok	Milkshake	Koktél	Latyakos
Program részletei	Egyetlen érintéssel sima turmixokat készíthet kedvenc házi készítésű fagylaltjának, tejének és adalékanyagainak összekeverésével.	Tökéletes alkoholt és/ vagy vizet tartalmazó fagyasztott italok készítéséhez	Ideális finom szemcsés állagú szomjoltó italok készítéséhez. Ne használjon gyümölcsleveket vagy szószt, mert ezek sorbetszerű állagot adnának.
Szükséges *+ Opcionális*	**Tej** **Cukor vagy cukorpótló (méz / agavé szirup)** *+ Gyümölcslé* *+ Vaníliakrém* *+ Gyümölcs (egész / pép / lé / paszta)*	**Víz** **Üdítő** **Cukor vagy cukorpótló (méz / agavé szirup)** *+ Alkohol* *+ Citromlé* *+ Gyümölcslé*	**Víz + ízesített cukor** **Szirup** **Üdítő**
	Minden hozzávalót elő kell keverni, mielőtt a készülékbe önti. Semmilyen szilárd hozzávaló nem kerülhet a dobba.		
Hozzávetőleges előre beállított hossz	20-40 perc *A feldolgozási idő a kiválasztott módtól, a keverék hőmérsékletétől és a keverőtálban lévő mennyiségtől függően változhat.		
Receptpélda	Banános turmix Frappé	Margarita Mojito vagy Virgin mojito	Fagyos limonádé Meggyes kólás slush
Egy program befejezése után hozzáadhat egy új előkészítést, és újraindíthat egy előre beállított értéket.			

Extrák		
	Rinsing	Serve
Program részletei	Ez a program alaposan átöblíti a motorblokkot (a hengert és a hengerfejet is), hogy a szivaccsal történő tisztítás könnyebb legyen.	Nyomja meg ezt a gombot tálalás előtt. Ez segít javítani a tálalás hatékonyságát.
Szükséges *Opcionális*	**1000 ml víz** 1 csepp mosogatószer	**Minden előkészület**

HU

RECEPTEK A KEZDÉSHEZ

Program:	**Koktél**
Recept:	**Margarita**

Hozzávalók (1200g):

	g	%
Víz	660	55%
citromlé	140	12%
Cukor	180	15%
Tequila	110	9%
Narancslikőr, ha nem kapható, tequilával helyettesíthető	110	9%

Készítmény:
1. Egy nagy tálba öntse: a vizet, a citromlevet, a tequilát, a cointreau-t és a cukrot.
2. Jól keverje össze, amíg a keverék homogén nem lesz és jól fel nem oldódik.
3. Öntse a keveréket közvetlenül a gépbe.
4. Nyomja meg a Koktél gombot, és indítsa el.

Program:	**Latyakos**
Recept:	**Kólás jégkása**

Hozzávalók (1200g):

	g	%
Szénsavas kólaízű ital	1200	100%

Készítmény:
1. Öntse a szódát közvetlenül a gépbe.

Program:	**Milkshake**
Recept:	**Vanília turmix**

Hozzávalók (1200g):

	g	%
Teljes tej (3,5% zsír)	680	57%
Cukor	110	9%
Tejszín (30% zsírtartalmú)	410	34%
Vanília kivonat	5	0%

39%-os zsírtartalmú tejszínnel készült recept	g	%
Teljes tej (3,5% zsír)	790	66%
Cukor	115	10%
Tejszín (30% zsírtartalmú)	290	24%
Vanília kivonat	5	0%

Készítmény:
1. Egy nagy tálba öntse: a teljes tejet, a folyékony tejszínt, a cukrot és a vanília kivonatot.
2. Jól keverje el, amíg a keverék homogén nem lesz és jól fel nem oldódik.
3. Öntse a keveréket közvetlenül a gépbe.

Program:	**Lágy fagylalt**
Recept:	**Vaníliafagylalt**

Hozzávalók (1000g):

	g	%
Teljes tej (3,5% zsír)	470	47%
Cukor	130	13%
Tejszín (30% zsírtartalmú)	400	40%
Vanília kivonat	5	1%

39%-os zsírtartalmú tejszínnel készült recept	g	%
Teljes tej (3,5% zsír)	565	57%
Cukor	130	13%
Tejszín (30% zsírtartalmú)	300	30%
Vanília kivonat	5	1%

Készítmény:
1. Egy nagy tálba öntse: a teljes tejet, a folyékony tejszínt, a cukrot és a vanília kivonatot.
2. Jól keverje el, amíg a keverék homogén nem lesz és jól fel nem oldódik.
3. Öntse a keveréket közvetlenül a gépbe.

Program:	**Fagyasztott joghurt**
Recept:	**Klasszikus fagyasztott joghurt**

Hozzávalók (1000g):

	g	%
Teljes tej (3,5% zsír)	260	26%
görög joghurt (10% zsírtartalmú)	600	60%
Cukor	135	14%

Készítmény:

1. Egy nagy tálba öntse: a teljes tejet, a görög joghurtot és a cukrot.
2. Jól keverje el, amíg a keverék homogén nem lesz és jól fel nem oldódik.
3. Öntse a keveréket közvetlenül a gépbe.

Olvasd be a QR-kódot, és fedezz fel több mint 50 receptet a teljes inspirációért

A TERMÉK ÖBLÍTÉSE A KÖNNYŰ TISZTÍTÁS ÉRDEKÉBEN

AZ ÖBLÍTÉSI CIKLUS HASZNÁLATA: Ez a ciklus hűtés nélkül forgatja a keverőlapátot az egység átöblítéséhez.

1. Az öblítési ciklus elindítása előtt kérjük, öntse ki a dobban maradt italt.
2. Győződjön meg arról, hogy a fogantyú felső helyzetben van.
3. Öntsön hozzá 1000 ml meleg vizet, és nyomja meg az ÖBLÍTÉS gombot (16-17. kép). Várjon egy kis időt, majd a tálalófogantyú meghúzásával lassan engedje ki a vizet a készülékből (18. kép).
4. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a BE/KI gombot.
5. Ismételje meg, amíg a ital kiöblítődik a dobból. Az ÖBLÍTÉS ciklus használata után szedje szét a terméket (19-26. kép), és minden használat után mossa el az összes alkatrészt kézzel vagy mosogatógépben a készülék teljes tisztításához.

⚠ **FIGYELEM:** Ez a víz gyorsan kifolyik. Használjon egy nagy tálat a felfogásához.

SZÉTSZERELÉS ÉS TISZTÍTÁS

1. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon folyadék a dobban.
2. Oldja ki a dobot a jobb oldali gomb elforgatásával, és óvatosan húzza le a dobot a készülékről. Győződjön meg arról, hogy a dob le van döntve, hogy megakadályozza a maradék folyadék kiömlését a dob hátulján (21. kép). Tegye félre.
3. Csúsztassa le a keverőlapot a kondenzátorról (22. kép). Csúsztassa ki a víztálcát a készülékből, mivel lehet maradék folyadék a víztálcában (23. kép). Tegye félre az összes darabot.

Törölje át a kondenzátor alatti egységet egy fertőtlenített vagy meleg, nedves ruhával. Szükség esetén távolítsa el a kiöntőcső burkolatát.

Mossa el az összes alkatrészt kézzel meleg, szappanos vízben, vagy használjon mosogatógépet. (A tisztítással kapcsolatos további részletekért lásd a 16-18. ábrát). Hagyja az összes alkatrészt alaposan megszáradni, mielőtt újra összeszereli és/vagy tárolja a készüléket.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**

Ne merítse a készüléket (beleértve a motoralapot (I) is) vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a motoralapot (I) folyó víz alá. A motoralap (I) külső részének tisztításához használjon nedves ruhát, és alaposan szárítsa meg.

⚠ **MEGJEGYZÉS:** Néhány élénk színű összetevő enyhe foltot hagyhat a dobon. Ez nem befolyásolja a gép teljesítményét. A legjobb gyakorlat az, hogy használat után azonnal elmossuk, hogy minimalizáljuk ezt a helyzetet.

LÁGY TÁLALÁSI ÚTMUTATÓ (FAGYLALT ÉS FAGYASZTOTT JOGHURT)

ELŐÍRT CUKOR-/ZSÍRTARTALOM

Minden hozzávalónak legalább 7% cukrot kell tartalmaznia a teljes fagyás elkerülése érdekében. (Például: a víz jégkockákká fagyhat, ha nem adnak hozzá cukrot. A tejnek cukorban/zsírban gazdag összetevőket (pl. tejszínt) is kell tartalmaznia, hogy krémes fagyasztott eredményt kapjon, és ne jeget.)

A fagylalt és fagyasztott joghurt recepteknek mindig **tartalmazniuk kell cukrot** (legalább **70 g 900 g-hoz)** vagy legalább cukros gyümölcsöket (nagy mennyiségben, a teljes receptben a gyümölcsök legalább 2/3-át). Mindenesetre, ha nagy jégkockák képződnek, **azonnal adjunk hozzá legalább 60 g cukrot** (vagy mézet, vagy agavé szirupot...) a keverékhez.

Alacsony cukortartalmú figyelmeztetés:

Ha a bevitt cukortartalom túl alacsony, a készülék érzékeli ezt, és riasztást ad. A keménységjelző lámpa négy fokozaton világít.

Ha egy készítmény nem felel meg a minimális cukorbeviteli előírásnak:

Adagonként adjon hozzá 1-2 evőkanál ízesített szirupot, cukrot, nádcukrot, kókuszcukrot, juharszirupot, agávészirupot, cukorszirupot vagy mézet. A fagyasztás ideje alatt is hozzáadható. Legközelebb adjon hozzá még cukrot a készítményhez, mielőtt a készülékbe önti.

⚠ **FIGYELEM:** A mesterséges édesítőszerek nem segítenek a teljes cukorszükséglet kielégítésében.

A frissen facsart vagy préselt levek, például az alma- és narancslé, természetes cukrokat tartalmaznak, amelyek segíthetnek a kívánt állag elérésében.

DIÉTÁS ÉS ALACSONY CUKORTARTALMÚ ITALOK

A diétás és alacsony cukortartalmú italok nem lesznek jegeskásak, ha csak ezek az egyetlen összetevők, mivel a túl kevés cukor megakadályozza a receptek megfelelő fagyasztását. Kedvenc diétás és alacsony cukortartalmú italaid jegeskásavá alakításához adj hozzá szirupot vagy cukrot.

Recept típusa	Ajánlott feltételek
Gyümölcssorbet (< 3% zsírtartalmú)	**10–20%** közötti cukor
Normál fagylalt (3–10% zsírtartalmú)	Cukor **7–20%** között
Csokoládéfagylalt (10–18% zsírtartalmú)	Cukor **7–20%** között
Túl sok zsír (> 18%) vagy cukor (> 25%)	✕ Nem ajánlott (túl puha, nem fagy meg)

HU

Cukortartalom / Zsírtartalom	Gyümölcssorbet < 3% zsírtartalom	Normál fagylalt 3–10% zsír	Csokoládéfagylalt 10–18% zsír	Gazdag fagylalt > 18% zsír
< 7% cukor	✗ Nem ajánlott elzáródás veszélye áll fenn			✗ Nem ajánlott • túl puha • nem fagy meg
7–10% cukor	✗ Nem ajánlott elzáródás veszélye áll fenn	✓ Ajánlott ideális textúra	✓ Ajánlott ideális textúra	
10–20% cukor	⚠ Elfogadható, de átlagos textúra	✓ Ajánlott ideális textúra	✓ Ajánlott ideális textúra	
20–25% cukor	⚠ Lehetséges, de túl édes	⚠ Lehetséges, de átlagos textúra	✗ Nem ajánlott túl puha nem fagy meg	
> 25% cukor	✗ Nem ajánlott • túl puha • nem fagy meg			

AJÁNLÁS:

Legalább 30%-os zsírtartalmú tejszínt használjon
Legalább 3,5%-os zsírtartalmú tejszínt használjon

FOGYASZTHATÓ ÚTMUTATÓ

ELŐÍRT CUKOR- ÉS/VAGY ALKOHOLTARTALOM

Minden hozzávalónak tartalmaznia kell cukrot és/vagy alkoholt a teljes fagyás elkerülése érdekében.

A tápértéket a csomagoláson található „ne tartalmazzon cukrot” / „cukrokat” felirattal ellenőrizheti.

A tápértéket a csomagoláson található „ALKOHOLTARTALOM” felirattal ellenőrizheti.

	Mennyiség	Használhatom?	Mit kell hozzáfűzni?
Cukrok	> 9 g/100 ml	✓ Hozzáadott cukor nélkül is használható	
	4 és 9 g/100 ml között	✗ Kiegészítők nélkül nem használható	✓ Adjunk hozzá 75 g cukrot (1200 g teljes mennyiséghez)
	0 g/100 ml	✗ Kiegészítők nélkül nem használható	✓ Adjunk hozzá 120 g cukrot (1200 g teljes mennyiséghez)

	Mennyiség	Használhatom?	Mit kell hozzáfűzni?
Alkohol	> 5% VOL	✓ Hozzáadott cukor nélkül is használható	
	< 5% VOL	✗ Kiegészítők nélkül nem használható	✓ Adjunk hozzá 75 g cukrot vagy erősebb alkoholt (1200 g teljes mennyiséghez)

PROFESSZIONÁLIS TIPPEK A PROGRAMOKRÓL

Jégkása és turmix receptekhez használja a Jégkása vagy Turmix programot. Ha azonban texturáltabb eredményre vágyik, mint amit kapott, váltson a Koktél programra.

Koktélreceptek esetében, ha a recept közepes alkoholtartalmú italokat tartalmaz vagy alkoholt nem tartalmaz, a profi tipp az, hogy a Slushi programmal kezdjük, majd később, ha texturáltabb eredményt szeretnénk, váltsunk a Koktél programra.

ALKOHOL IRÁNYELVEK

A fagyasztott koktél előbeállítás használatakor minden előre elkészített italnak (bor, sör stb.) 5% és 15% közötti alkoholtartalmúnak kell lennie.

Fagyasztott koktélok készítéséhez lásd az alábbi táblázatot a recept teljes mennyiségének maximális alkohol-/szeszesital-tartalmáról (vodka, tequila stb.).

Recept teljes mennyisége	MENNYISÉG (40% alkohol térfogatszázalék)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

A fenti táblázat CSAK alkohol/tömény (35%+) hozzáadására szolgál. Más alkoholok, például bor, sör, szódavíz vagy előre elkészített koktélok használata esetén tekintse meg az alábbi táblázatot vagy az Előkészítés nélküli slushie-k útmutatóját.

Ha egy ital alkoholtartalma meghaladja a maximális megengedettet: Adjon hozzá adagonként 60 ml vizet a hígításhoz. Állítsa alaphelyzetbe a készüléket az előre beállított gomb megnyomásával. Indítsa újra az előre beállított gomb újbóli megnyomásával.

⚠

FELSŐ HATÁR: 16%

ALACSONY HATÁR: 5%

NE:

- NE adjon hozzá forró folyadékokat, jeget vagy szilárd hozzávalókat, például gyümölcsöt, szilárd fagylaltot vagy fagyasztott gyümölcsöt. Csak sima, jól elkevert folyadékokat öntsön bele a megfelelő adagolás biztosítása érdekében.
- NE próbáljon meg laza fagyasztott gyümölcsöt, szilárd jégtömböket vagy jégkockákat feldolgozni a készülékben.
- NE adjon hozzá a hozzávalókat közvetlenül a keverőtálba.

- NE töltse a MAX FILL vonalon túl.
- NE merítse vízbe a kompresszor alapját. Ehelyett törölje át nedves ruhával.
- NE tisztítsa az alkatrészeket súrolószerekkel vagy éles eszközökkel.
- NE tároljon semmit az edényben a csiga kivételével. A fagyasztott finomságokat tegye át egy fagyasztóálló, légmentesen záródó edénybe hosszabb tároláshoz.
- NE MELEGÍTSE mikrohullámú sütőben a készülékhez mellékelt edényeket vagy tartozékokat.
- NE hagyja felügyelet nélkül működni a készüléket.
- NE Mindig tartsa biztonságosan a motor alapjának mindkét oldalát megfogva.
- NE sértse meg a hűtőközeg-kört. Ez a figyelmeztetés csak azokra a készülékekre vonatkozik, amelyek hűtőköreihez a felhasználó hozzáférhet.
- NE fogja meg a készüléket a motorháztető alatt mindkét oldalánál fogva.

FELADATOK ÉS ALAPVETŐ IRÁNYELVEK

- Csak azután adjon hozzá hozzávalókat, például csokoládédarabkákat, miután a keveréket a saját táljába, edényébe vagy pohárba préselte.
- Tartsa a készüléket mindig függőlegesen.
- MINDIG száraz és vízszintes felületen használja a készüléket.
- Biztosítsa a megfelelő szellőzést: hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék hátulján és oldalán, hogy megakadályozza a kompresszor túlmelegedését.
- Soha ne takarja el a készülék burkolatának vagy beépített szerkezetének szellőzőnyílásait.
- Használjon cukrot – a cukor biztosítja, hogy a keverék ne fagyjon meg szilárdan, és megfelelő állagot adjon az adagoláshoz.
- A fagylalt és a fagyasztott joghurt esetében tartsa legalább 7%-os, az italok esetében pedig 10%-os cukortartalmat. Ha a százalékos arány ennél alacsonyabb, adjon hozzá szirupot vagy cukrot az egyensúly érdekében. Ez garantálja a készítmény jó állagát.
- Üdítők vagy szénsavas italok használata esetén először keverje meg vagy rázza fel őket a szénsavtartalom csökkentése érdekében.
- A legjobb adagolási teljesítmény érdekében töltse fel a készüléket a maximális töltési vonalig.
- Hagyjon több időt a kompresszornak a lehűlésre, amikor egymást követő adagokat készít.
- A formázott kivezető tartozékokat csak fagylalthoz használja. Más fagyasztott finomságok esetén távolítsa el, hogy elkerülje az eltömődést.
- Győződjön meg róla, hogy minden készítmény legalább 7 g cukrot tartalmaz 100 ml-enként.
- A Fagyasztott koktél előre beállított értékének használatakor a bemeneti italoknak 5% és 15% közötti alkoholtartalmúnak kell lenniük.
- Fagylalt és fagyasztott joghurt esetén a ciklus befejezése után 30 percen belül adagolja ki, hogy elkerülje, hogy a készítmény vajjá váljon.
- Milkshake, koktél és slushi esetén a készülék akár 2 órán át is működhet.
- Ismételje meg az öblítési módot, amíg az összes fagyasztott ital maradványa el nem tűnik a párologtatóból.
- Használja az öblítési ciklust az alkatrészek szétszerelése és tisztítása előtt.
- A készülék mozgatásakor emelje fel a terméket a motorháztetőről, hogy elkerülje a padlóra esést.

SZÓRAKOZTATÓ TIPPEK

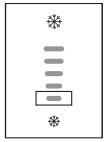
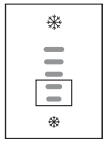
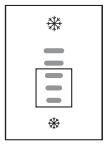
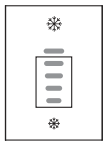
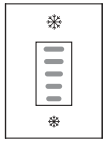
- A gyorsabb eredmény érdekében hűtse le a folyadékokat, mielőtt a készülékbe tölti őket.
- Extra jeges italhoz hűtse le a poharat a kiadagolás előtt.
- A hideg hozzávalók lerövidítik a fagyasztási időt.
- Ne aggódjon, ha a keverék túl édes lesz a fagyasztás előtt – a fagyasztott eredmények természetesen kevésbé édesek.
- A megmaradt fagyasztott fagylaltokat zárt edényben tárolja a fagyasztóban, a fagyasztási idő letelte után új sorbet állagú fagylaltot kap.

RECEPTMENTŐ TIPPEK

Ha az ital nem fagy meg úgy, ahogy kellene, próbáld ki a következőket:

- **Túl jeges?** Adj hozzá egy kis extra alkoholt, adj cukrot, vagy csökkentsd a textúra beállítást.
- **Túl lágy?** Növeld a textúra beállítást, adj hozzá folyadékot, kissé csökkentsd az alkoholt, csökkentsd a cukrot.
- **Még mindig nem jó?** Finomhangold a textúrát és az alkohol/cukor arányt, amíg el nem éred a tökéletes jeges állagot.

HIBA TÁBLÁZAT

No	Probléma	Elemzés	Megoldás
1	Minden jelzőfény villog.	A dob/tartály nincs megfelelően beszerelve.	Szerelje össze újra a dobot/ edényt, és győződjön meg arról, hogy megfelelően rögzítve van az oldalán található gombbal. A dob visszaszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a keverőlapát megfelelően van-e összeszerelve.
2	A keménységjelző lámpa (❄) az első szinten világít. 	Lehet, hogy a szenzorral van a probléma.	Kérjük, húzza ki, majd csatlakoztassa újra a készüléket. Ezután kapcsolja be a terméket a Be/Ki gombbal, és indítsa újra a programot. Ha a probléma továbbra is fennáll, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szervizközpontunkkal.
3	A keménységjelző lámpa (❄) az első két szinten világít. 	A motor leállított állapotban blokkolva van, vagy probléma lehet a Hall-érzékelővel.	Kérjük, húzza ki, majd csatlakoztassa újra a készüléket. Ezután kapcsolja be a terméket a Be/Ki gombbal, és indítsa újra a programot. Ha a probléma továbbra is fennáll, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szervizközpontunkkal.
4	A keménységjelző lámpa (❄) három szinten világít 	Lehet, hogy nagy mennyiségű alkohol van a receptben	Cserélje ki alacsonyabb alkoholtartalmú anyagokra
5	A keménységjelző lámpa (❄) négy szinten világít 	Alacsony cukortartalmú anyagok felhasználása miatt.	Cserélje ki magasabb cukortartalmú anyagokra.
6	A keménységjelző lámpa (❄) öt szinten világít 	A kompresszor több mint 90 perce aktívan működik.	A kompresszor több mint 90 perce aktívan működik. Kérjük, húzza ki, majd dugja vissza az eszközt.

HU

HIBA LEÍRÁSA	RÉSZLET	MEGOLDÁS
A készülék nem működik	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket.
	A dob nincs megfelelően elhelyezve vagy rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a dob megfelelően van-e elhelyezve vagy rögzítve, az utasításoknak megfelelően.
	A tálca nincs megfelelően elhelyezve a fedélben.	Győződjön meg arról, hogy a páva megfelelően van elhelyezve.
Túlzott rezgés	A készülék nincs sík felületre helyezve, vagy nem stabil.	Helyezze sík felületre.
	Túl sok összetevő.	Csökkentse a feldolgozott hozzávalók mennyiségét (a MAX jelzésig).
Nehézségek bizonyos receptekkel való sikerrel	Nem megfelelő recept.	Előfordulhat, hogy a saját receptjei vagy az internetről származó receptek nem feltétlenül megfelelőek a készülékéhez és tartozékaihoz (mennyiségek, sütési idő stb.). Mielőtt elkezdene egy receptet, győződjön meg róla, hogy betartja a használati utasításban található utasításokat.
	Programválasztási hiba.	Ellenőrizd, hogy a receptedhez megfelelő programot használod-e.
Szivárgás a fedélen keresztül	A víz mennyisége túl nagy.	Csökkentse az összetevők mennyiségét.
	A dob nincs megfelelően elhelyezve vagy rögzítve.	Rögzítse biztonságosan a dobot a motorblokkra.
	A pecsét hiányzik.	Helyezze a tömítést a megfelelő helyre.
	A tömítés el van vágva vagy sérült.	Cserélje ki a tömítést, és forduljon egy hivatalos szervizközponthoz.
Motor szag	Amikor a készüléket először használják, vagy ha a motor túlterhelődik túl sok hozzávaló, túl kemény vagy túl nagy darabok miatt.	Hagyja a készüléket kihűlni (legalább 30 percig), és csökkentse a hozzávalók mennyiségét a kis fagyasztó motorblokkban.

ОПИС

ПРОДУКТ:

A. Заливний сіфон та кришка
B. Барабан
C. Замок
D. Холодний елемент
E. Змішування блідих
F. Ручка обслуговування
G. Носик для наливання
H. Піддон для води
I. База двигуна
J. Панель Керування
K. Піддон для крапель

АКСЕСУАРИ:

L. Стаканчики для подачі
M. Миски для зберігання
N. Змінні носики

УВАГА:

Інструкції з техніки безпеки є невід'ємною частиною приладу. Будь ласка, уважно прочитайте їх перед першим використанням нового приладу. Тримайте їх під рукою. Прилад запуститься лише тоді, коли змішувальна лопатка та барабан правильно розташовані на холодному елементі.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПРЕСЕТИ

5 унікальних пресетів (м'яке морозиво, заморожений йогурт, молочний коктейль, коктейль, сльоща, полоскання).

ЦИКЛ ПОЛОСКАННЯ

Цей цикл перемішує воду без охолодження для промивання пристрою та полегшення очищення.

ПОДАЧА

Натисніть цю кнопку перед подачею страви. Це допоможе покращити її якість.

НАЛАШТУВАННЯ КОНТРОЛЬУ ТЕМПЕРАТУРИ

Кожне попередньо встановлене налаштування розпочнеться з температури за замовчуванням/ оптимальної для ідеальної текстури. За бажанням налаштуйте температуру для створення ідеального замороженого десерту або текстури напою:

- Для густіших, холодніших заморожених десертів або напоїв збільште рівень температури, натиснувши верхню сніжинку на панелі керування.
- Для більш м'яких заморожених десертів або напоїв зменште рівень температури, натиснувши нижню сніжинку на панелі керування.

УВІМКНЕННЯ

Натисніть кнопку УВІМК./ВИМК. на передній панелі пристрою, щоб увімкнути або вимкнути його. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб активувати або зупинити програму.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ВАЖЛИВО: Помістіть виріб на стійку поверхню щонайменше на 2 години перед експлуатацією. Цей період очікування дозволяє холодоагенту осісти в конденсаторі, забезпечуючи безпечну та оптимальну роботу.

Перед першим використанням повністю розберіть виріб (зображення 22-26) та промийте частини, що контактували з їжею (барабан (B), змішувальну ємність (E), носик для наливання (G), лоток для води (H)), а також аксесуари мильною водою.

УВАГА:

- Не занурюйте прилад (включно з базою двигуна (I)) у воду або будь-яку іншу рідину. Ніколи не тримайте базу двигуна (I) під проточною водою.
- Щоб очистити зовнішню частину бази двигуна (I), використовуйте вологу тканину та ретельно висушіть її.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що вся упаковка видалена.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки та цей буклет перед першим використанням і збережіть їх для подальшого використання.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або тими, хто не має досвіду та знань, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку. За дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з приладом.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, не використовуйте прилад, його має замінити виробник, його сервісний агент або аналогічна кваліфікована особа, щоб уникнути небезпеки.
- Цей пристрій можна використовувати на висоті до 2000 метрів.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Перед першим використанням переконайтеся, що всі пакувальні матеріали та будь-які рекламні етикетки чи наклейки видалені з приладу.
- Цей прилад призначений для використання в побуті та аналогічних цілях, за винятком:
  - кухонних зон для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
  - фермерських будинків;
  - клієнтів у готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
  - місць проживання типу “ліжко та сніданок”.
- Вимкніть прилад та від’єднайте його від мережі, перш ніж замінювати аксесуари або наближатися до частин, що рухаються під час використання.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, і якщо вони розуміють пов’язані з цим небезпеки. Чищення та технічне обслуговування не повинні проводитися дітьми віком від 8 років і під наглядом дорослих. Зберігайте прилад та його шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Цей прилад не повинен використовуватися дітьми. Тримайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.
- Прилади можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов’язані з цим небезпеки.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не кладіть шнур, вилку або основу приладу у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Не використовувати на відкритому повітрі.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов’язані з цим небезпеки. Дітям заборонено гратися з приладом. Дітям заборонено проводити чищення та обслуговування без нагляду.
- Не заповнюйте ємність вище позначки Max. Див. рецепти.
- Підключайте машину лише до мережі з напругою, яка відповідає напрузі, зазначеній на табличці вашого приладу.
- Від’єднуйте машину від мережі, коли ви не користуєтеся нею.
- Зверніться до інструкцій щодо правильного складання та розбирання аксесуарів.
- Зверніться до інструкцій щодо початкового та регулярного очищення поверхонь, що контактують з харчовими продуктами, а також щодо очищення та обслуговування вашого приладу.
- Зверніться до інструкцій, щоб отримати налаштування часу роботи та швидкості для вашого приладу.
- Увага: ви можете травмуватися, якщо неправильно користуватиметеся приладом.
- Увага: Щоб запобігти ризику травмування, будьте уважні під час поводження з лезами, спорожнення та очищення чаші.

- Завжди використовуйте машину на рівній, стійкій, термостійкій поверхні, захищеній від інших джерел тепла або бризок води.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Підтримуйте чистоту решітки вентилятора, розташованої за машиною, та регулярно очищайте її від пилу за допомогою пилососа.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час встановлення приладу переконайтеся, що шнур живлення не затиснутий або пошкоджений.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не розміщуйте кілька переносних розеток або портативних блоків живлення на задній панелі приладу.
- Щоб зменшити ризик травмування, пожежі, ураження електричним струмом або пошкодження майна, слід завжди дотримуватися основних запобіжних заходів, включаючи наступні пронумеровані попередження та наступні інструкції. НЕ використовуйте прилад не за призначенням.
- Не використовуйте механічні пристрої чи інші засоби для прискорення процесу розморожування, окрім тих, що рекомендовані виробником.
- Не допускайте потрапляння рук, волосся та одягу в контейнер під час завантаження та роботи.
- ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ризик пожежі / легкозаймистих матеріалів. Щоб захистити людей від пожежі, ураження електричним струмом та травм, уникайте занурення мережевого кабелю, штекера приладу або самого приладу у воду чи інші рідини. Ніколи не відключайте прилад від мережі мокрими руками. У разі надзвичайної ситуації негайно відключіть прилад від мережі.
- У цьому виробі використовується холодоагент R290.
- Ризик пожежі або вибуху. Використано легкозаймистий холодоагент. НЕ проколюйте трубки холодоагенту. Утилізуйте виріб належним чином відповідно до чинних федеральних або місцевих норм щодо легкозаймистих холодоагентів.
- Газ є легкозаймистим, але за нормальних умов експлуатації він не становить небезпеки для користувача, оскільки він безпечно міститься в герметичній системі всередині виробу. Якщо виріб упаде або пошкодиться, газ може витікати. За таких обставин газ може спалахнути від джерел займання, таких як відкритий вогонь.
- Під час транспортування цього виробу слідкуйте за тим, щоб він не впав або не пошкодився.
- Не відключайте машину від мережі, тягнучи за шнур.
- Не ставте машину на газову або електричну плиту, а також поблизу таких джерел тепла, а також усередині гарячої духовки.
- Не зберігайте вибухонебезпечні речовини, такі як аерозольні балончики з легкозаймистим пропелентом, у цьому приладі.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Закривайте вентиляційні отвори в корпусі приладу або у вбудованій конструкції.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не пошкоджуйте контур холодоагенту.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Утилізуйте прилад лише в авторизованому центрі утилізації відходів. Не піддавайте дії вогню.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте електроприлади всередині відділень для зберігання продуктів приладу, окрім випадків, коли вони рекомендовані виробником.
- Щоб уникнути забруднення харчових продуктів, будь ласка, дотримуйтесь наступних інструкцій

  Тривале відкриття дверцят може призвести до значного підвищення температури у відділеннях приладу.

  Регулярно очищуйте поверхні, які можуть контактувати з харчовими продуктами, та доступні дренажні системи.

  Якщо холодильний прилад залишається порожнім протягом тривалого часу, вимкніть його, розморозьте, очистіть, висушіть і залиште дверцята відчиненими, щоб запобігти утворенню плісняви всередині приладу.

Захист довкілля — понад все!

ⓘ Ваш прилад містить цінні матеріали, які придатні для вторинної переробки.

➲ Залиште його у місцевому пункті збору відходів.

UK

ЗБЕРІТЬ СВІЙ ВИРІБ

Розмістіть прилад на рівній, стійкій, термостійкій поверхні, подалі від джерел тепла та бризок води.

Встановіть лоток для води (H) під конденсатором, вставивши його в пази рейки (Зображення 3). Встановіть змішувальні лопаті (E), вставивши їх на холодний елемент, доки вони не стануть на місце на штифті (Зображення 4). Потім встановіть барабан (B), вставивши його на змішувальну лопатку, доки він не стане на місце на штифті (Зображення 5).

Зафіксуйте барабан на місці, повернувши фіксатор (C) (Зображення 6). Вставте лоток для збору рідини перед двигуном до клацання (Зображення 7)

УВАГА: Тримайте пристрій вертикально щонайменше 2 години перед першим використанням.

ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРОДУКТУ

Підключіть прилад до мережі. Відкрийте заливний отвір та кришку (A) у верхній частині барабана (B). Додайте рідину(и) через заливний отвір (A) (Зображення 10). Додайте препарат між мінімальним та максимальним рівнем, зазначеним на барабані.

⚠ Перед тим, як заповнити барабан препаратом, переконайтеся, що він належним чином зафіксований (зображення 6).

Підключіть прилад до мережі. Відкрийте кришку заливного отвору (A) у верхній частині барабана (B). Додайте рідину(и) через заливний отвір (A) (зображення 10). Див. таблицю нижче щодо мінімального та максимального об'ємів введення:

Тип рецепту	Мінімум	Максимум
Напої	550 мл	1200 мл
Морозиво / Заморожений йогурт	800 мл	1000 мл

Натисніть кнопку УВІМК./ВИМК. на панелі керування (J), щоб запустити пристрій.

НАЛАШТУВАННЯ КОНТРОЛЬУ ТЕМПЕРАТУРИ

Кожна програма попередньо встановлена на ідеальну температуру для рецепту, щоб забезпечити найкращу текстуру. Ви можете налаштувати температуру, якщо хочете досягти бажаної консистенції.

Рецепт	Ідеальний температурний режим
М'яке морозиво	●●●●○
Заморожений йогурт	●●●●○
Молочні коктейлі	●●●○○
Коктейль	●●●○○
Сльотастий	●●○○○

Продукт оснащений 5-світлодіодною шкалою для регулювання інтенсивності роботи для кожного рецепту, з рівнями від 1 до 5. Дві кнопки у формі сніжинки (+ та –) дозволяють збільшити або зменшити вибраний рівень:

- Рівень 1: Менше холоду
- Рівень 5: Найхолодніший режим ❄

Виберіть потрібний пресет, натиснувши сенсорну кнопку (зображення 14). Пресет запуститься з налаштування температури за замовчуванням/оптимального значення. Потім натисніть кнопку «Пуск», щоб розпочати рецепт.

За бажанням, ви можете налаштувати жорсткість вашої страви, натискаючи кнопки «сніжинка» +/- (зображення 12).

Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» на панелі керування (J). (зображення 13)

Виберіть потрібний пресет, натиснувши сенсорну кнопку (зображення 11). Пресет почне працювати зі стандартної/оптимальної температури. За бажанням, налаштуйте температуру для ідеальної текстури замороженого напою.

Коли рецепт буде готовий, пристрій подасть два звукові сигнали, а світлодіоди почнуть горіти постійно, як тільки рецепт досягне встановленої температури. Після досягнення заданої температури прилад продовжить працювати, щоб підтримувати її на ідеальному рівні та забезпечити готовність вашого рецепту до видачі.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Для морозива та замороженого йогурту рекомендуємо вийняти суміш протягом 30 хвилин та помістити її в морозильну камеру.

В іншому випадку суміш може перетворитися на масло.

Приготування м'якого морозива може тривати до 15–60 хвилин залежно від інгредієнтів, об'єму та початкової температури.

Поставте чашку на піддон для крапель (K) під ручку для обслуговування (F) та натисніть кнопку SERVE (ПОДАВАТИ). Щоб роздати каву, повільно потягніть ручку для обслуговування (F). Щоб зупинити роздачу, відпустіть ручку та встановіть її на місце. Нехай пристрій працює під час роздачі.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Зупинка пристрою також зупиняє шнек і процес охолодження. Вам потрібно буде продовжувати роботу пристрою, щоб видавати вміст.

Радимо розмістити чашку якомога ближче до вихідного отвору, щоб покращити враження від подачі.

Ви можете будь-коли відкрити верхній люк, щоб додати більше заготовки, цукру або сиропу.

УВАГА: Не додавайте тверді інгредієнти, такі як фрукти, горіхи, шоколадну крихту, тверде морозиво або заморожені фрукти.

ПРОГРАМИ

Пресети м'якої подачі		
	Soft Ice Cream	Frozen Yogurt
Програми	М'яке морозиво	Заморожений йогурт
Деталі програм	Ідеально підходить для приготування вершкового морозива з використанням рецептів на основі молочних продуктів та смаків на ваш вибір.	Ваші улюблені йогурти перетворилися на корисні заморожені десерти.
Необхідно *+ Необов'язково*	**Заварний крем або молоко + незбирані вершки + цукор** *+ кулі* *+ сік* *+ паста* *Усі інгредієнти слід попередньо змішати перед заливкою всередину пристрою. Жодні тверді інгредієнти не повинні потрапляти в барабан.*	**Усі види йогурту + молоко + цукор або замінник (мед / сироп агави)** *+ кулі* *+ сік* *+ паста* *Усі інгредієнти слід попередньо змішати перед заливкою всередину пристрою. Жодні тверді інгредієнти не повинні потрапляти в барабан.*
Приблизна задана довжина	20-40 хвилин *Час обробки залежить від вибраного режиму, температури суміші та кількості в чаші для змішування.	
Приклад рецептів	- М'яке шоколадне морозиво - М'яке арахісове морозиво	- Заморожений йогурт з міксом ягід - Заморожений йогурт з медом
Після завершення програми ви можете додати новий препарат і перезапустити програму.		

UK

Пресети для пиття			
	Milkshake	Cocktail	Slushy
Програми	Молочний коктейль	Коктейль	Сльотастий
Деталі програм	Приготуйте ніжні молочні коктейлі миттєво, змішавши ваше улюблене домашнє морозиво, молоко та інші інгредієнти.	Ідеально підходить для приготування заморожених напоїв, що містять алкоголь та/або воду	Ідеально підходить для приготування напоїв, що втамують спрагу, з дрібнозернистою текстурою. Не використовуйте фруктові соки або кулі, які можуть надати страві текстуру, схожу на сорбет.
Необхідно *+ Необов'язково*	**Молоко** **Цукор або його замінник** **(мед / сироп агави)** *+ Фруктовий сік* *+ Заварний крем* *+ Фрукти (цілі / кулі / сік / паста)*	**Вода** **Газована вода** **Цукор або його замінник** **(мед / сироп агави)** *+ Алкоголь* *+ Лимонний сік* *+ Фруктовий сік*	**Вода + ароматизований цукор Сироп** **Газована вода**
	Усі інгредієнти слід попередньо змішати перед заливкою всередину пристрою. Жодні тверді інгредієнти не повинні потрапляти в барабан.		
Приблизна задана довжина	20-40 хвилин *Час обробки залежить від вибраного режиму, температури суміші та кількості в чаші для змішування.		
Приклад рецепту	Банановий молочний коктейль Фрапе	Маргарита Мохіто або мохіто Virgin	Глазурований лимонад Вишнево-колиний сльоз
Після завершення програми ви можете додати новий препарат і перезапустити попередньо встановлений режим.			

Додатково		
	Rinsing	Serve
Деталі програми	Ця програма ретельно промиває блок двигуна (циліндр і циліндр), щоб полегшити очищення губкою.	Натисніть цю кнопку перед подачею страви. Це допоможе покращити її якість.
Необхідно *Необов'язково*	**1000 мл води** 1 крапля засобу для миття посуду	**Всі приготування**

РЕЦЕПТИ ДЛЯ ПОЧАТКУ

Програма:	**Коктейль**
Рецепт:	**Маргарита**

Інгредієнти (1200 г):

	g	%
Вода	660	55%
Лимонний сік	140	12%
Цукор	180	15%
Текіла	110	9%
Апельсиновий лікер, замінити текілою, якщо його немає	110	9%

Підготовка:

1. У велику миску налийте: воду, лимонний сік, текілу, куантро та цукор.
2. Добре збийте вінчиком, доки суміш не стане однорідною та добре розчиниться.
3. Вилийте суміш безпосередньо в кавоварку.
4. Натисніть кнопку «Коктейль» та «Старт».

Програма:	**Сльотастий**
Рецепт:	**Кола сльозотеча**

Інгредієнти (1200 г):

	g	%
Газований напій зі смаком коли	1200	100%

Підготовка:

1. Налийте газовану воду безпосередньо в машину.

Програма:	**Молочний коктейль**
Рецепт:	**Ванільний молочний коктейль**

Інгредієнти (1200 г):

	g	%
Незбиране молоко (3,5% жирності)	680	57%
Цукор	110	9%
Вершки (30% жирності)	410	34%
Екстракт ванілі	5	0%

Рецепт з вершками 39% жирності	g	%
Незбиране молоко (3,5% жирності)	790	66%
Цукор	115	10%
Вершки (30% жирності)	290	24%
Екстракт ванілі	5	0%

Підготовка:

1. У велику миску налийте: незбиране молоко, рідкі вершки, цукор та ванільний екстракт.
2. Добре збийте вінчиком, доки суміш не стане однорідною та добре розчиниться.
3. Вилийте суміш безпосередньо в блендер.

Програма:	**М'яке морозиво**
Рецепт:	**Ванільне морозиво**

Інгредієнти (1000 г):

	g	%
Незбиране молоко (3,5% жирності)	470	47%
Цукор	130	13%
Вершки (30% жирності)	400	40%
Екстракт ванілі	5	1%

Рецепт з вершками 39% жирності	g	%
Незбиране молоко (3,5% жирності)	565	57%
Цукор	130	13%
Вершки (30% жирності)	300	30%
Екстракт ванілі	5	1%

Підготовка:

1. У велику миску налийте: незбиране молоко, рідкі вершки, цукор та ванільний екстракт.
2. Добре збийте вінчиком, доки суміш не стане однорідною та добре розчиниться.
3. Вилийте суміш безпосередньо в блендер.

Програма:	**Заморожений йогурт**
Рецепт:	**Класичний заморожений йогурт**

Інгредієнти (1000 г):

	g	%
Незбиране молоко (3,5% жирності)	260	26%
Грецький йогурт (10% жирності)	600	60%
Цукор	135	14%

Підготовка:

1. У велику миску налийте: незбиране молоко, грецький йогурт і цукор.
2. Добре збийте вінчиком, доки суміш не стане однорідною та добре розчиниться.
3. Вилийте суміш безпосередньо в кавоварку.

Відскануйте QR-код, щоб відкрити для себе понад 50 рецептів для повного натхнення

ПРОМИВАННЯ ВИРОБУ ДЛЯ ЛЕГКОГО ЧИЩЕННЯ

ВИКОРИСТАННЯ ЦИКЛУ ПРОМИВАННЯ: Цей цикл обертає змішувальну лопатку без охолодження для промивання пристрою.

1. Перед початком циклу полоскання, будь ласка, видавіть залишки засобу з барабана.
2. Переконайтеся, що ручка знаходиться у верхньому положенні.
3. Додайте теплої води до 1000 мл і натисніть кнопку ПРОМИВАННЯ (зображення 16-17). Зачекайте трохи, а потім повільно злийте воду з пристрою, потягнувши за ручку подачі (зображення 18).
4. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМК., щоб вимкнути прилад.
5. Повторюйте, доки засіб не змиється з барабана. Після використання циклу ПРОМИВАННЯ розберіть пристрій (зображення 19-26) і помийте всі частини вручну або в посудомийній машині, щоб повністю очистити пристрій після кожного використання.

⚠ **ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:** Ця вода швидко витече. Переконайтеся, що ви використовуєте велику миску для її збору.

РОЗБОРКА ТА ЧИЩЕННЯ

1. Будьте обережні, щоб у барабані не залишилося рідини.
2. Розблокуйте барабан, повернувши праву бічну ручку, та обережно зніміть барабан з пристрою. Переконайтеся, що барабан нахилений вниз, щоб запобігти висипанню залишків рідини через задню частину барабана (зображення 21). Відкладіть.
3. Зніміть змішувальну панель з конденсатора (зображення 22). Висуньте лоток для води з пристрою, оскільки в лотку для води можуть бути залишки рідини (зображення 23). Відкладіть усі частини.

Протріть пристрій під конденсатором продезінфікованою або теплою вологою ганчіркою. За потреби зніміть кожух виливного отвору.

UK

Вимийте всі деталі вручну в теплій мильній воді або скористайтеся посудомийною машиною. (Див. зображення 16-18 для отримання додаткової інформації про деталі, що потребують очищення). Дайте всім деталям ретельно висохнути, перш ніж знову складати та/або зберігати пристрій.

⚠ **УВАГА:**

Не занурюйте прилад (включно з базою двигуна (I)) у воду або будь-яку іншу рідину. Ніколи не тримайте базу двигуна (I) під проточною водою. Щоб очистити зовнішню частину бази двигуна (I), використовуйте вологу тканину та ретельно висушіть її.

⚠ **ПРИМІТКА:** Деякі яскраво забарвлені інгредієнти можуть залишати незначні плями на барабані. Це не впливає на роботу пральної машини. Щоб мінімізувати цю ситуацію, найкраще прати одразу після використання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОДАЧІ М'ЯКИХ НАПІЙ (МОРОЗИВО ТА ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ)

НЕОБХІДНИЙ ВМІСТ ЦУКРУ/ЖИРУ

Усі інгредієнти повинні містити щонайменше 7% цукру, щоб запобігти повному замерзанню (Наприклад: вода може замерзнути в крижані блоки, якщо не додавати цукор. Молоко також має містити інгредієнти, багаті на цукор/жир (наприклад, вершки), щоб отримати кремовий заморожений результат, а не лід).

Рецепти морозива та замороженого йогурту **завжди повинні містити цукор** (принаймні **70 г на 900 г)** або принаймні солодкі фрукти (у великій кількості, принаймні 2/3 фруктів у всьому рецепті). У будь-якому випадку, якщо утворюються великі кубики льоду, **негайно додайте до суміші щонайменше 60 г цукру** (або меду, або сиропу агави...).

Попередження про низький рівень цукру:

Якщо вміст цукру у вхідній суміші занадто низький, пристрій виявить це та видасть попередження. Індикатор жорсткості загориться на позначці чотири.

Якщо препарат не відповідає мінімальному вмісту загального цукру:

Додайте 1–2 столові ложки ароматизованого сиропу, цукру, тростинного цукру, кокосового цукру, кленового сиропу, агави, цукрового сиропу або меду на порцію. Це можна зробити під час заморожування. Наступного разу додайте більше цукру до готової страви перед тим, як заливати її в холодильник.

⚠ **ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:** Штучні підсолоджувачі не допоможуть задовольнити загальну потребу в цукрі.

Свіжовичавлені або віджаті соки, такі як яблучний та апельсиновий, містять природні цукри, які можуть допомогти отримати бажану текстуру

ДІЄТА ТА НАПОЇ З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ

Дієтичні та низькоцукрові напої не перетворяться на кашу, якщо вони є єдиним інгредієнтом, оскільки занадто мала кількість цукру завадить правильному заморожуванню рецептів. Щоб перетворити ваші улюблені дієтичні та низькоцукрові напої на кашу, додайте сироп або цукор.

Тип рецепту	Рекомендовані умови
Фруктовий сорбет (<3% жирності)	Цукор від **10 до 20%**
Стандартне морозиво (3–10% жирності)	Цукор від **7 до 20%**
Шоколадне морозиво (10–18% жирності)	Цукор від **7 до 20%**
Занадто багато жирів (> 18%) або цукру (> 25%)	✕ Не рекомендується (занадто м'який, не замерзне)

Вміст цукру / Вміст жиру	Фруктовий сорбет < 3% жиру	Стандартне морозиво 3–10% жирності	Шоколадне морозиво 10–18% жирності	Насичене морозиво > 18% жиру
< 7% цукру	✕ Не рекомендується ризик засмічення			✕ Не рекомендується • занадто м'який • не замерзає
7–10% цукру	✕ Не рекомендується ризик засмічення	✓ Рекомендована ідеальна текстура	✓ Рекомендована ідеальна текстура	
10–20% цукру	⚠ Прийнятна, але посередня текстура	✓ Рекомендована ідеальна текстура	✓ Рекомендована ідеальна текстура	
20–25% цукру	⚠ Можливо, але занадто солодко	⚠ Можливо, але текстура середня	✕ Не рекомендується занадто м'який не замерзне	
> 25% цукру	✕ Не рекомендується • занадто м'який • не замерзне			

РЕКОМЕНДАЦІЯ:

Використовуйте вершки жирністю щонайменше 30%
Використовуйте вершки жирністю щонайменше 3,5%

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПИТНОГО НАПОЮ

НЕОБХІДНИЙ ВМІСТ ЦУКРУ ТА/АБО АЛКОГОЛЮ

Усі інгредієнти повинні містити певну кількість цукру та/або спирту, щоб запобігти повному замерзанню.

Перевірте харчову цінність на упаковці з позначкою «без цукру» / «цукри».

Перевірте харчову цінність на упаковці з позначкою «ВМІСТ АЛКОГОЛЮ».

	Кількість	Чи можу я це використовувати?	Що додати?
Цукри	> 9 г/100 мл	✓ Можна використовувати без додавання цукру	
	Від 4 до 9 г/100 мл	✕ Не можна використовувати без будь-яких добавок	✓ Додайте 75 г цукру (загальна кількість становить 1200 г)
	0 г/100 мл	✕ Не можна використовувати без будь-яких добавок	✓ Додайте 120 г цукру (для загальної кількості 1200 г)

UK

	Кількість	Чи можу я це використовувати?	Що додати?
Алкоголь	> 5% об.	✓ Можна використовувати без додавання цукру	
	< 5% об.	✗ Не можна використовувати без будь-яких добавок	✓ Додайте 75 г цукру або міцнішого алкоголю (для загальної кількості 1200 г)

ПОРАДИ ПРОФЕСІОНАЛІВ ЩОДО ПРОГРАМ

Для рецептів слюші та молочного коктейлю використовуйте програму «Слюші» або «Молочний коктейль». Але якщо ви бажаєте отримати більш текстурований результат, ніж отриманий, перейдіть на програму «Коктейль».

Для рецептів коктейлів, якщо рецепт містить напої середньої міцності або взагалі не містить алкоголю, порадою професіонала буде почати з програми «Слуші», а пізніше перейти до програми «Коктейль», якщо ви бажаєте отримати більш текстурований результат.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО АЛКОГОЛЮ

Під час використання замороженого коктейлю всі готові інгредієнти (вино, пиво тощо) повинні містити від 5% до 15% алкоголю.

Щоб створити заморожені коктейлі, дивіться таблицю нижче, щоб дізнатися максимальний вміст алкоголю/міцних напоїв (горілка, текіла тощо) на загальний розмір порції рецепту.

ЗАГАЛЬНИЙ РОЗМІР РЕЦЕПТУ	КІЛЬКІСТЬ (40% алкоголю за об'ємом)
700 мл	115 мл
1200 мл	200 мл

Таблиця вище є рекомендацією щодо додавання ТІЛЬКИ алкоголю/міцних напоїв (35%+). Під час використання інших алкогольних напоїв, таких як вино, пиво, сельтерська вода або готові коктейлі, зверніться до таблиці нижче або до рекомендацій щодо слэшів без попереднього приготування.

Якщо напій перевищує максимальну кількість алкоголю: додайте 60 мл води на порцію, щоб розбавити вхідний сигнал. Скиньте налаштування пристрою, натиснувши кнопку попереднього налаштування. Перезавантажте пристрій, знову натиснувши кнопку попереднього налаштування.

⚠

ВЕРХНЯ МЕЖА: 16%

НИЖНЯ МЕЖА: 5%

НЕ РОБІТЬ:

- НЕ ДОДАВАЙТЕ гарячі рідини, лід або тверді інгредієнти, такі як фрукти, тверде морозиво або заморожені фрукти. Наливайте лише однорідні, добре перемішані рідини, щоб забезпечити правильне дозування.
- НЕ намагайтеся переробляти сипкі заморожені фрукти, тверді брикети льоду або кубики льоду в приладі.
- НЕ ДОДАВАЙТЕ суміші безпосередньо в чашу для змішування.
- НЕ НАПОВНЮЙТЕ вище лінії MAX FILL.

- НЕ ЗАНУРЮЙТЕ основу компресора у воду. Натомість протріть її вологою ганчіркою.
- НЕ очищуйте деталі абразивними засобами для чищення або гострими інструментами.
- НЕ ЗБЕРІГАЙТЕ нічого всередині ємності, крім шнека. Перекладіть заморожені ласощі в герметичний контейнер, придатний для заморожування, для тривалішого зберігання.
- НЕ РОЗІГРІВАЙТЕ в мікрохвильовій печі жодні контейнери або аксесуари, що входять до комплекту приладу.
- НЕ залишайте прилад працюючим без нагляду.
- НЕ Завжди міцно тримайте його, тримаючись за обидва боки під основою двигуна.
- НЕ пошкоджуйте холодильний контур. Це попередження стосується лише приладів з холодильними контурами, до яких користувач має доступ.
- НЕ ТРИМАЙТЕ пристрій, тримаючись за обидві сторони під основою двигуна.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Додавайте добавки, такі як шоколадні крихти, лише після екструдування готового продукту у власну миску, контейнер або склянку.
- Завжди тримайте пристрій вертикально.
- ЗАВЖДИ використовуйте пристрій на сухій та рівній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію: залишайте щонайменше 10 см вільного простору ззаду та з боків, щоб запобігти перегріванню компресора.
- Ніколи не блокуйте вентиляційні отвори в корпусі пристрою або вбудованій конструкції.
- Використовуйте цукор — цукор гарантує, що суміш не замерзне, і надає їй правильної консистенції для видачі.
- Підтримуйте мінімальний вміст цукру 7% для морозива та замороженого йогурту та 10% для напоїв. Якщо ваш відсоток нижчий за цей, додайте сироп або цукор для балансу. Це гарантує гарну текстуру вашого продукту.
- Під час використання газованої води або газованих напоїв спочатку перемішайте або струсіть їх, щоб зменшити карбонізацію.
- Наповніть пристрій до максимальної лінії для найкращої продуктивності видачі.
- Дайте компресору додатковий час для охолодження під час приготування послідовних партій.
- Використовуйте фігурні аксесуари для випуску лише для морозива. Вийміть його для інших заморожених ласощів, щоб запобігти засміченню.
- Переконайтеся, що всі напої містять щонайменше 7 г цукру на 100 мл.
- Під час використання попереднього налаштування «Заморожений коктейль» інгредієнти повинні містити від 5% до 15% алкоголю.
- Для морозива та замороженого йогурту видавайте протягом 30 хвилин після завершення циклу, щоб запобігти перетворенню напою на масло.
- Для молочного коктейлю, коктейлю та слюші пристрій можна залишити працювати до 2 годин.
- Повторюйте режим промивання, доки всі залишки замороженого напою не будуть видалені з випарника.
- Використовуйте цикл промивання перед розбиранням та очищенням деталей.
- Підніміть пристрій з основи двигуна під час переміщення пристрою, щоб уникнути його падіння на підлогу.

ЦІКАВІ ПОРАДИ

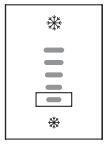
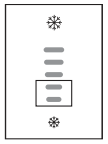
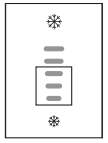
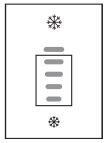
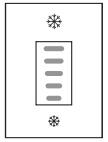
- Охолодіть рідини перед додаванням у пристрій для швидшого отримання результату.
- Щоб напій був надзвичайно крижаним, попередньо охолодіть склянку перед подачею.
- Холодні інгредієнти скорочують час заморожування.
- Не хвилюйтеся, якщо ваша суміш має занадто солодкий смак перед заморожуванням — заморожені результати природно менш солодкі.
- Зберігайте залишки замороженого морозива в герметичному контейнері в морозильній камері. Після заморожування ваше морозиво матиме нову текстуру сорбету.

ПОРАДИ ДЛЯ ВРЯТУВАННЯ РЕЦЕПТА

Якщо ваш напій не замерзає як слід, спробуйте таке:

- **Занадто крижаний?** Додайте трохи більше алкоголю, додайте цукор або зменшіть налаштування текстури.
- **Занадто м'який?** Підвищте налаштування текстури, додайте рідини, трохи зменшіть алкоголь, зменшіть цукор.
- **Все ще не ідеально?** Тонко відрегулюйте текстуру та баланс алкоголь/цукор, щоб отримати ідеальний слаші.

ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК

No	Проблема	Аналіз	Рішення
1	Усі індикатори блимають.	Барабан/посудина встановлена неправильно.	Зберіть барабан/ємність та переконайтеся, що він/вона належним чином заблокований/заблокована за допомогою ручки збоку. Перед повторним встановленням барабана переконайтеся, що змішувальна лопатка правильно зібрана.
2	Індикатор жорсткості (❄) світиться на першому рівні 	Можливо, проблема з датчиком.	Будь ласка, від'єднайте та знову під'єднайте пристрій. Після цього увімкніть виріб за допомогою кнопки «Увімк./вимк.» та перезапустіть програму. Якщо проблема не зникає, зверніться до нашого сервісного центру.
3	Індикатор жорсткості (❄) світиться на перших двох рівнях. 	Двигун заблоковано в зупиненому стані, або може бути проблема з датчиком Холла.	Будь ласка, від'єднайте та знову під'єднайте пристрій. Після цього увімкніть виріб за допомогою кнопки «Увімк./вимк.» та перезапустіть програму. Якщо проблема не зникає, зверніться до нашого сервісного центру.
4	Індикатор жорсткості (❄) світиться на трьох рівнях 	У рецепті може бути велика кількість алкоголю	Замініть матеріалами з нижчою концентрацією спирту
5	Індикатор жорсткості (❄) світиться на чотирьох рівнях 	Через використання матеріалів з низьким вмістом цукру.	Замініть на продукти з вищим вмістом цукру.
6	Індикатор жорсткості (❄) світиться на п'яти рівнях 	Компресор працює активно понад 90 хвилин.	Компресор працює активно понад 90 хвилин. Будь ласка, вимкніть та увімкніть пристрій знову.

ОПИС ПОМИЛКИ	ДЕТАЛІ	РІШЕННЯ
Пристрій не працює	Пристрій не підключено до мережі.	Підключіть пристрій.
	Барабан неправильно розташований або заблокований.	Перевірте, чи барабан правильно розташований або зафіксований, як зазначено в інструкції.
	Бліда пляма неправильно розташована на повіці.	Переконайтеся, що бліда розташована правильно.
Надмірна вібрація	Пристрій розміщено не на рівній поверхні або він нестійкий.	Розмістіть на рівній поверхні.
	Занадто багато інгредієнтів.	Зменште кількість оброблюваних інгредієнтів (до позначки MAX).
Складність у досягненні успіху з певними рецептами	Невідповідний рецепт.	Ваші власні рецепти або рецепти, взяті з інтернету, можуть не підходити для вашого приладу та його аксесуарів (кількість, тривалість тощо). Перш ніж розпочати приготування за рецептом, переконайтеся, що ви дотримуєтеся інструкцій із застосування, наведених в інструкції з використання.
	Помилка вибору програми.	Перевірте, чи ви використовуєте правильну програму для вашого рецепту.
Витік через кришку	Об'єм води занадто великий.	Зменште кількість інгредієнтів.
	Барабан неправильно розташований або заблокований.	Щільно закріпіть барабан на блоці двигуна.
	Печатка відсутня.	Встановіть ущільнювач у належному положенні.
	Пломба порізана або пошкоджена.	Замініть ущільнювач, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Запах двигуна	Під час першого використання приладу або у разі перевантаження двигуна, спричиненого занадто великою кількістю інгредієнтів або занадто твердими чи занадто великими шматками.	Дайте приладу охолонути (принаймні 30 хвилин) та зменште кількість інгредієнтів у малому блоці морозильного двигуна.

UK