

EN

FR

ES

IT

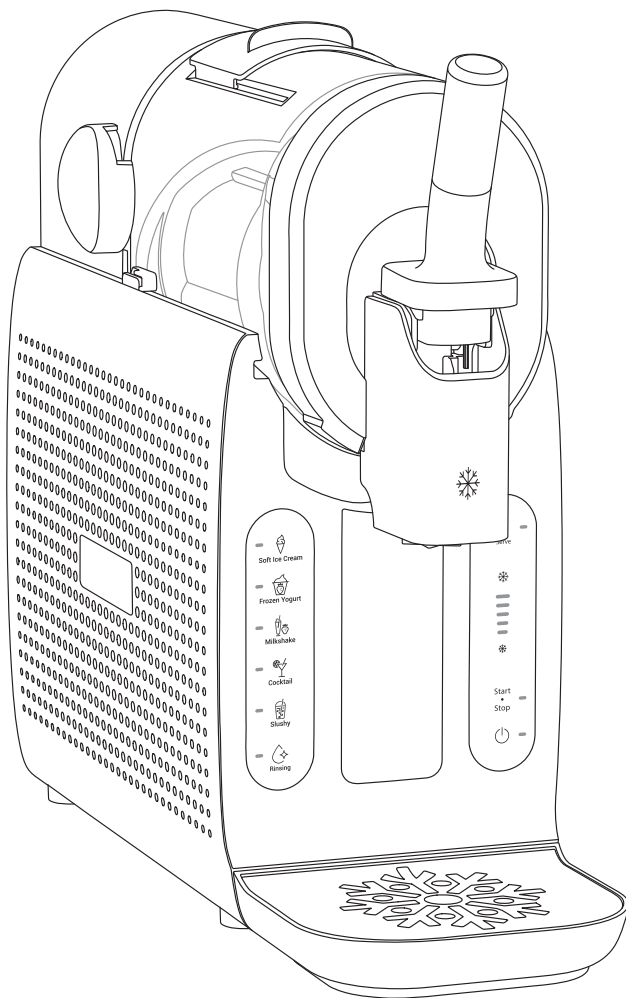
PT

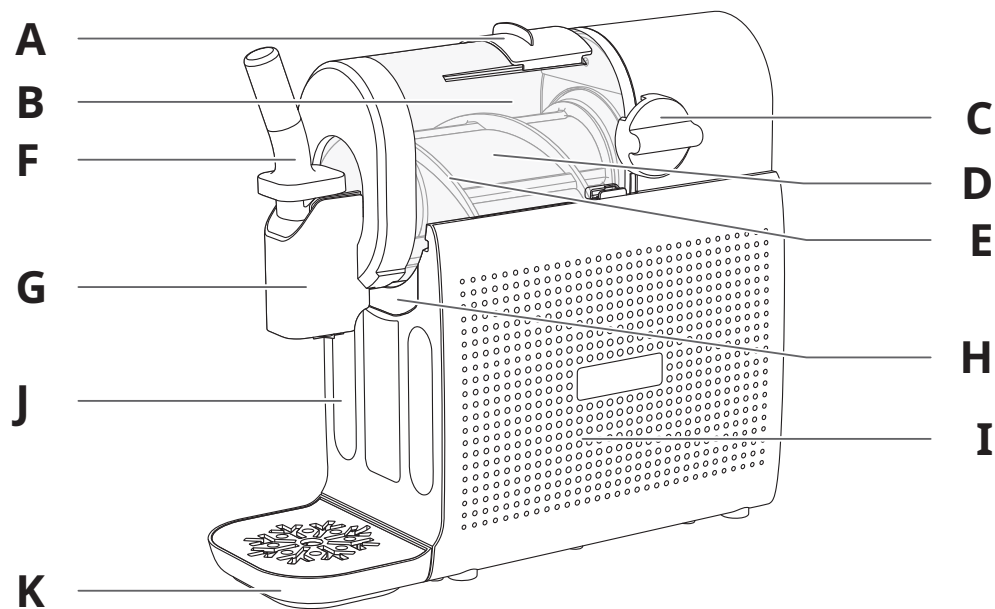
AR

FA

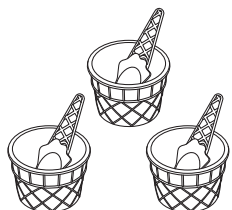
NL

KK

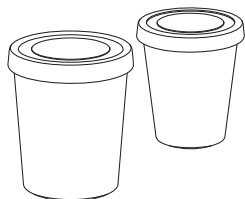




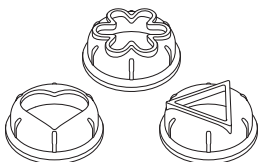
ACCESSORIES* / ACCESSOIRES* / ACCESORIOS* / ACCESSORI* / ACESSÓRIOS* / *مُكَمَّلَات* / *لوازم جانبی* /
ACCESSOIRES* / АКСЕСУАРЛАР*



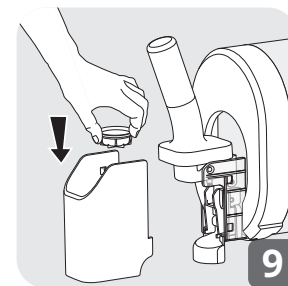
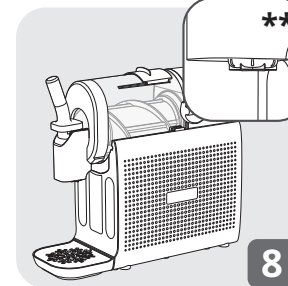
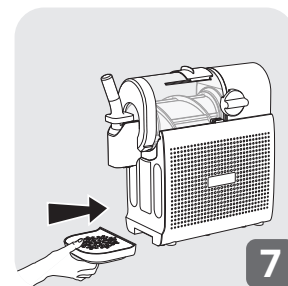
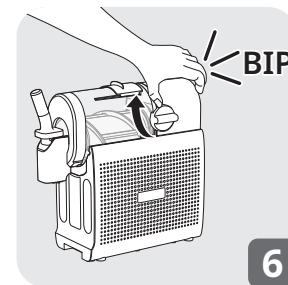
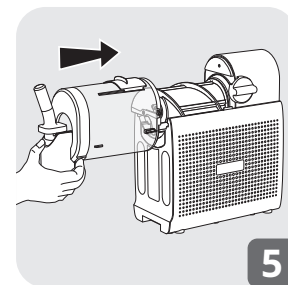
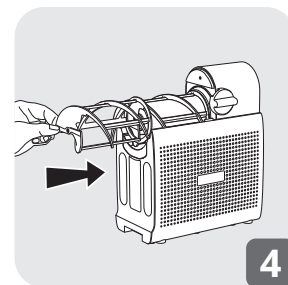
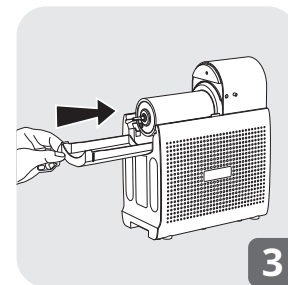
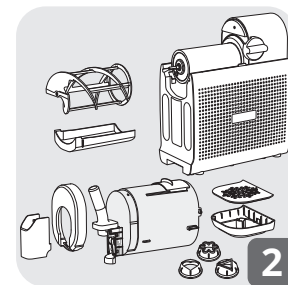
L



M

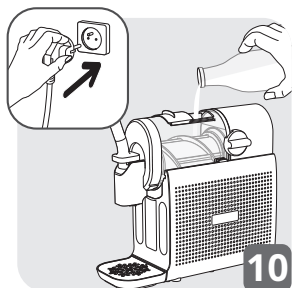


N

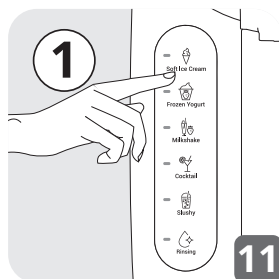


*(accessories depending on the model) / *(accessoires selon le modèle) / *(accesorios según modelo) / *(accessori a seconda del modello) / *(acessórios dependendo do modelo) / *(الملحقات حسب الموديل) / * (لوازم جانبی بسته به مدل) / *(accessoires afhankelijk van het model) / *(үлгіге байланысты керек-жарақтар)

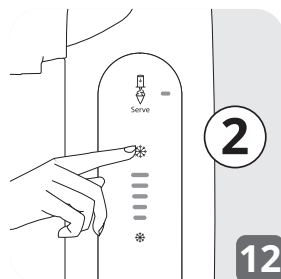
USING YOUR PRODUCT / UTILISATION DE VOTRE PRODUIT / USO DE SU PRODUCTO / UTILIZZO DEL PRODOTTO / UTILIZANDO SEU PRODUTO / استخدام منتجك / استفاده از محصول شما / GEBRUIK VAN UW PRODUCT / ӨНІМДІ ПАЙДАЛАҢУ



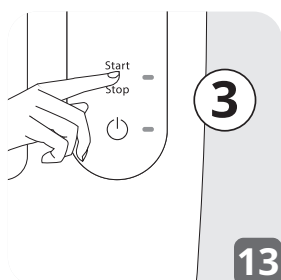
10



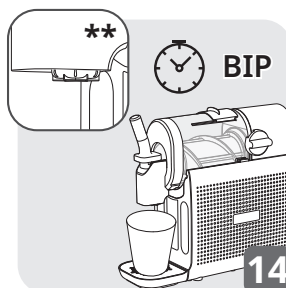
11



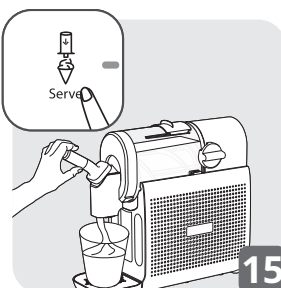
12



13



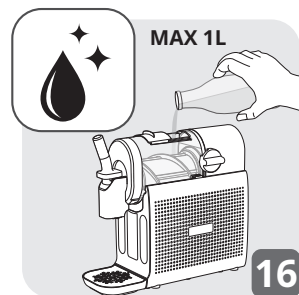
14



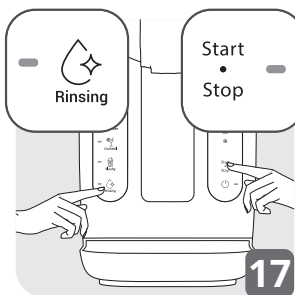
15

** Only for ice cream

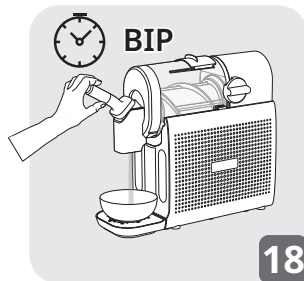
RINSING YOUR PRODUCT FOR EASY CLEANING / Rincer votre produit pour un nettoyage facile / Enjuague su producto para una limpieza fácil / Risciacquare il prodotto per una pulizia facile / Enxaguar o produto para facilitar a limpeza / شطف المنتج بسهولة التنظيف / آبکشی محصول برای تمیز کردن آسان / Spoel uw product voor eenvoudige reiniging / Өңай тазалау үшін Өнімді шаю



16

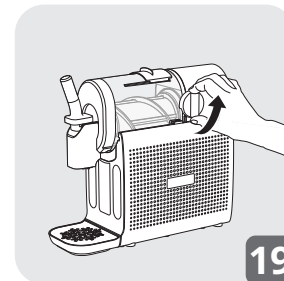


17

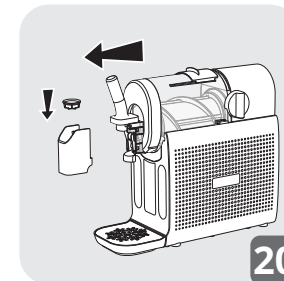


18

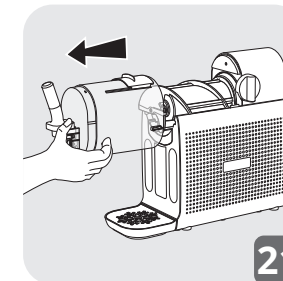
DISASSEMBLE YOUR PRODUCT / DÉMONTÉZ VOTRE PRODUIT / DESMONTE SU PRODUCTO / SMONTA IL TUO PRODOTTO / DESMONTE SEU PRODUTO / تفکیک المنتج الخاص بك / محصول خود را از هم جدا کنید / DEMONTEER UW PRODUCT / ӨНІМДІ БӨЛІҢІЗ



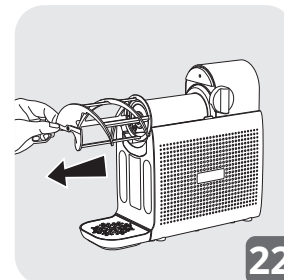
19



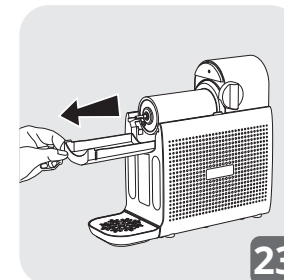
20



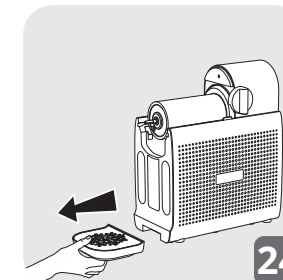
21



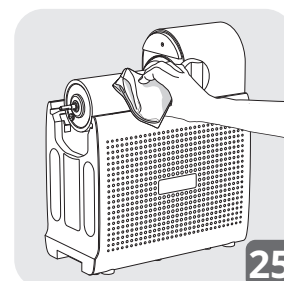
22



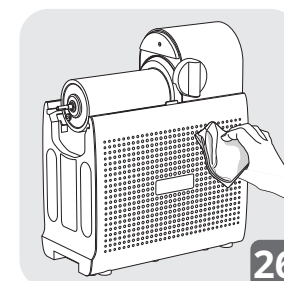
23



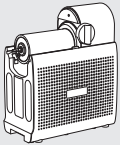
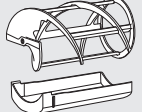
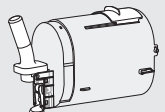
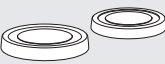
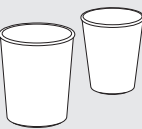
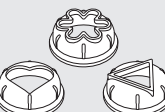
24



25



26

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

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.

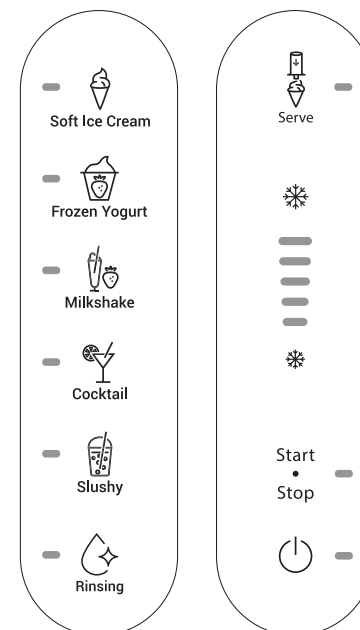
CONTROL PANEL

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 personalised 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 the safety instructions manual before first use. Find the user manual with more detailed instructions on the website www.moulinex.com
- 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 other heat sources or water splashes.
- **WARNING:** Keep the ventilator grill located behind the machine clean and dust it regularly using 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!

① 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	800ml	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 <i>+ Optional</i>	Custard or Milk + Whole cream + sugar + coulis + juice + paste <i>All ingredients should be pre-mixed before pouring inside the device. No solid ingredients should go into the drum</i>	All types of yoghurt + Milk + Sugar or Substitute (honey / agave syrup) + coulis + juice + paste <i>All ingredients should be pre-mixed before pouring inside the device. No solid ingredients should go into the drum</i>
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	Milk Sugar or substitute (honey / agave syrup)	Water Soda Sugar or substitute (honey / agave syrup)	Water + flavored sugar Syrup Soda
+ Optional	+ Fruit juice + Custard + Fruit (whole / coulis / juice / paste)	+ Alcohol + Lemon juice + Fruit juice	
	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%

<i>Recipe with 39% fat cream</i>	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%

<i>Recipe with 39% fat cream</i>	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 remaining 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 occasions, 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 preferred.

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

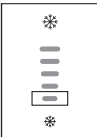
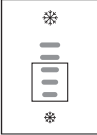
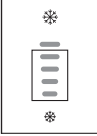
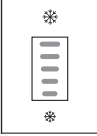
- Chill your liquids before adding them to the unit for faster results.
- For an extra-icy drink, pre-chill your glass before dispensing.
- Cold ingredients reduce freezing time.
- Don't worry if your mixture tastes too sweet before freezing — frozen results naturally taste less sweet.
- Store leftover 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 MARCHÉ

Appuyez sur le bouton MARCHÉ/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

- Lisez le manuel des consignes de sécurité avant la première utilisation. Retrouvez la notice d'utilisation avec des instructions plus détaillées sur le site www.moulinex.com
- 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 !



① 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 pré-réglé 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 : Réglage 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 pré-réglage souhaité en appuyant sur l'écran (image 11). Le pré-réglage 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 crémeuse 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

Pré-réglages 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 <i>Tous les ingrédients doivent être prémélangés avant d'être versés dans l'appareil. Aucun ingrédient solide ne doit être introduit dans le tambour.</i>	Tous types de yaourts + lait + sucre ou substitut (miel / sirop d'agave) + coulis + jus + pâte <i>Tous les ingrédients doivent être prémélangés avant d'être versés dans l'appareil. Aucun ingrédient solide ne doit être introduit dans le tambour.</i>
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	Lait Sucre ou substitut (miel / sirop d'agave)	Eau Soda Sucre ou substitut (miel / sirop d'agave)	Eau + sucre aromatisé Sirop Soda
+ Optionnel	+ Jus de fruits + Crème anglaise + Fruits (entiers / coulis / jus / pâte de fruits)	+ Alcool + jus de citron + Jus de fruits	
	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 mélangeur) 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%

<i>Recette avec de la crème à 39 % de matières grasses</i>	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%

<i>Recette avec de la crème à 39 % de matières grasses</i>	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 mélangeur, 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. Veuillez 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. Essayez-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.

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.

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO :

- A. Apertura para el llenado y tapa
- B. Tambor
- C. Manija de bloqueo
- D. Elemento refrigerante
- E. Pala mezcladora
- F. Palanca de servicio
- G. Boquilla de vertido
- H. Bandeja de agua
- I. Base del producto
- J. Panel De Control
- K. Bandeja antigoteo

ACCESORIOS:

- L. Vasos para servir
- M. Tazones de almacenamiento
- N. Caños intercambiables

PRECAUCIÓN:

Las instrucciones de seguridad son parte integral del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Manténgalas a mano. El aparato solo se pondrá en marcha si la pala mezcladora y el tambor están correctamente instalados.

PANEL DE CONTROL

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

5 presets únicos (Helado suave, Yogur helado, Milkshake, Cóctel, Granizado, Enjuague).



CICLO DE ENJUAGUE

Este ciclo agita, sin enfriar, para enjuagar la unidad y facilitar después la limpieza con la esponja.

SERVIR

Presione este botón cuando la preparación este lista y antes de servirla. Esto ayudará a mejorar la salida de la preparación.

AJUSTE Y CONTROL DE LA TEMPERATURA

Cada programa preestablecido comenzará con una temperatura predeterminada/ óptima para una textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura para lograr la textura perfecta de su helado o bebida.

- Para hacer preparaciones o bebidas más espesas y frías, aumente el nivel de temperatura presionando el copo de nieve superior en el panel de control.
- Para hacer preparaciones o bebidas más suaves, disminuya el nivel de temperatura presionando el copo de nieve inferior en el panel de control.

ENCENDIDO

Presione el botón de ENCENDIDO/ APAGADO (On/Off) en la parte frontal de la unidad para encender o apagar el producto. Presione el botón de Inicio/ Parada (Start/Stop) para activar o detener un programa.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja el aparato (incluida la base del motor [I]) en agua ni en ningún otro líquido. Nunca coloque la base del motor [I] bajo el grifo.
- Para limpiar el exterior de la base del motor [I], utilice un paño húmedo y séquelo bien.
- Asegúrese de haber retirado todo el embalaje antes de usar el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea el manual de instrucciones de seguridad antes del primer uso. Encuentre el manual de usuario con instrucciones más detalladas en el sitio web www.moulinex.com
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, no utilice el aparato, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Este aparato puede utilizarse hasta una altitud de 2000 metros.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o adhesivo promocional se hayan quitado del aparato antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado para su uso en hogares y aplicaciones similares, excepto:
 - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos tipo hostel.
- Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si reciben supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprenden los riesgos. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años y bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilizar en exteriores.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que reciban supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No llene el recipiente más allá de la línea de llenado máximo. Consulte las recetas.
- Conecte la máquina únicamente a una tensión de red que coincida con la indicada en la placa de características de su aparato.
- Desenchufe la máquina de la red eléctrica siempre que no la esté utilizando.
- Consulte las instrucciones para el correcto montaje y desmontaje de sus accesorios.
- Consulte las instrucciones para la limpieza inicial y periódica de las superficies en contacto con alimentos, así como para la limpieza y el mantenimiento de su aparato.
- Consulte las instrucciones para obtener los ajustes de velocidad y tiempo de funcionamiento de su aparato.
- Precaución: puede lesionarse si utiliza el aparato incorrectamente.
- Precaución: Para evitar cualquier riesgo de lesiones, tenga cuidado al manipular las cuchillas, vaciar y limpiar el recipiente.

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Coloque el producto sobre una superficie estable al menos durante 2 horas antes de usarlo. Este tiempo de espera permite que el refrigerante se asiente en el condensador, garantizando un rendimiento seguro y óptimo.

Antes del primer uso, desmonte completamente el producto (Imágenes 22-26) y enjuague con agua jabonosa las piezas en contacto con los alimentos (Tambor (B), Pala mezcladora (E), Boquilla de vertido (G), Bandeja de agua (H)), así como los accesorios.

- Utilice siempre la máquina sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, protegida de otras fuentes de calor o salpicaduras de agua.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga limpia la rejilla del ventilador situada detrás de la máquina y quítele el polvo regularmente con una aspiradora.
- **ADVERTENCIA:** Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.
- **ADVERTENCIA:** No coloque varias tomas de corriente portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.
- Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas e instrucciones posteriores. NO utilice el aparato para un fin distinto al previsto.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos de los recomendados por el fabricante.
- Mantenga las manos, el cabello y la ropa fuera del contenedor durante la carga y la operación.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio / materiales inflamables. Para proteger a las personas contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, evite sumergir el cable de alimentación, el enchufe del aparato o el propio aparato en agua u otros líquidos. Nunca desenchufe el aparato con las manos mojadas. En caso de emergencia, desenchufe el aparato inmediatamente.
- Este producto utiliza R290 como gas refrigerante.
- Riesgo de incendio o explosión. Se utiliza refrigerante inflamable. NO perfore las tuberías de refrigerante. Deseche el producto correctamente, de acuerdo con las normativas federales o locales aplicables a refrigerantes inflamables.
- El gas es inflamable, pero en condiciones normales de funcionamiento no supone ningún riesgo para el usuario, ya que se encuentra contenido de forma segura en un sistema sellado dentro del producto. Si el producto se cae o se daña, el gas podría escaparse. En tales circunstancias, el gas podría incendiarse si se expone a fuentes de ignición, como llamas directas.
- Al transportar este producto, tenga cuidado de evitar que se caiga o se dañe.
- No desenchufe la máquina tirando del cable.
- No coloque la máquina sobre una estufa de gas o eléctrica, ni cerca de fuentes de calor de este tipo, ni dentro de un horno caliente.
- No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con propelente inflamable en este aparato.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga las aberturas de ventilación, en el gabinete del aparato o en la estructura incorporada, libres de obstrucciones.
- **ADVERTENCIA:** No dañe el circuito refrigerante.
- **ADVERTENCIA:** Al desechar el aparato, hágalo únicamente en un centro de recogida de residuos autorizado. No lo exponga al fuego.
- **ADVERTENCIA:** No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, respete las siguientes instrucciones
Abrir la puerta durante períodos prolongados puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
Limpie periódicamente las superficies que puedan entrar en contacto con alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
Si el aparato frigorífico va a estar vacío durante largos periodos, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar que se forme moho en el interior del aparato.

conformidad con las regulaciones de marcado CE, la información sobre el consumo de energía en modo desactivado, modo de espera y modo de espera en red (*) está disponible en www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com o www.krups.com (*). Estos datos muestran el uso de energía de su electrodoméstico cuando está conectado pero no activo. Para ahorrar energía, cambia automáticamente a estos modos después del uso(*). Para modificar estos ajustes, consulte el manual de usuario (*). Tenga en cuenta que esto aumentará el consumo de energía. (*): dependiendo del modelo.

¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!



① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada

MONTE SU PRODUCTO

Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de cualquier fuente de calor y salpicaduras de agua.

Instale la bandeja de agua (H) debajo del cilindro refrigerante deslizándola en las ranuras del riel (Imagen 3). Instale la pala mezcladora (E) deslizándola sobre el elemento frío hasta que encaje en el producto (Imagen 4). Luego, instale el tambor (B) deslizándolo hasta que encaje en el producto (Imagen 5).

Bloquee el tambor girando la manija de bloqueo (C) (Imagen 6). Inserte la bandeja antigoteo hasta que encaje en el producto (Imagen 7).

PRECAUCIÓN: Mantenga la unidad en posición vertical durante al menos 2 horas antes del primer uso.

USO DE SU PRODUCTO

Enchufe el aparato. Abra la apertura de llenado y la tapa (A) en la parte superior del tambor (B). Añada líquido(s) a través de la apertura de llenado (A) (Imagen 10). Añada la preparación entre el nivel mínimo y el máximo indicados en el tambor.

! Asegúrese de que el tambor esté correctamente bloqueado en su lugar antes de llenarlo con la preparación (imagen 6).

Enchufe el aparato. Abra la apertura de llenado (A) en la parte superior del tambor (B). Añada el líquido (imagen 10). Consulte la tabla a continuación para ver los volúmenes de preparación mínimos y máximos:

Tipo de receta	Mínimo	Máximo
Bebidas	550 ml	1200 ml
Helado / Yogur helado	800 ml	1000 ml

Presione el botón ON/OFF en el panel de control (J) para iniciar el producto.

AJUSTE CONTROL DE LA TEMPERATURA

Cada programa está preconfigurado para iniciar a la temperatura ideal de la receta para garantizar la mejor textura. Puede ajustar la temperatura para lograr la consistencia deseada.

Receta	Ajuste de temperatura ideal
Helado suave	● ● ● ● ○
Yogur helado	● ● ● ● ○
Milkshake	● ● ● ○ ○
Cóctel	● ● ● ○ ○
Granizado	● ● ○ ○ ○

El producto cuenta con una barra de 5 LED para ajustar la intensidad de frío de cada receta, con niveles que van del 1 al 5. Dos botones con forma de copo de nieve (+ y -) permiten aumentar o disminuir el nivel seleccionado:

- Nivel 1: Menos frío
- Nivel 5: Más frío ❄

Seleccione la configuración predefinida deseada pulsando el botón táctil (imagen 14). La configuración predefinida comenzará con la temperatura predeterminada/óptima. A continuación, pulse Iniciar (Start) para comenzar la receta.

Si lo desea, puede ajustar la firmeza de su preparación presionando los botones +/- (Los copos de nieve) (imagen 12).

Presione el botón Inicio/Parada (Start/Stop) en el panel de control (J). (imagen 13)

Seleccione la temperatura deseada pulsando el botón táctil (imagen 11). La temperatura comenzará con la temperatura predeterminada/óptima. Si lo desea, ajuste la temperatura para obtener la textura perfecta de su preparación.

Cuando la receta esté lista, la unidad emitirá dos pitidos y los LED permanecerán fijos una vez que la receta alcance la temperatura programada. Una vez que la temperatura alcance su objetivo, la unidad seguirá funcionando para mantener la preparación en el nivel ideal y tener la receta lista para dispensar.

NOTA: Para el helado y el yogur helado, recomendamos retirar la mezcla máximo dentro de los siguientes 30 minutos y colocarla en el congelador.

De lo contrario, la mezcla podría convertirse en mantequilla.

La preparación de helado puede llevar entre 15 y 60 minutos, dependiendo de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial.

Coloque una taza en la bandeja antigoteo (K), debajo de la palanca de servicio (F) y presione el botón SERVIR (Serve). Para servir, tire lentamente de la palanca de servicio (F). Para detener el servicio, vuelva a colocar el asa o palanca en su lugar. Mantenga la unidad en funcionamiento mientras sirve.

NOTA: Al detener la unidad, también se detiene la rotación y el proceso de enfriamiento. Deberá mantener la unidad en funcionamiento para dispensar el contenido.

Recomendamos colocar su taza lo más cerca posible de la salida para mejorar la experiencia de servicio.

En cualquier momento puede abrir la compuerta superior para añadir más preparación, azúcar o almíbar.

TENGA EN CUENTA: No agregue ingredientes sólidos como frutas, nueces, chispas de chocolate, helado sólido o fruta congelada.

PROGRAMAS

Programas preestablecidos de helado suave		
	 Soft Ice Cream	 Frozen Yogurt
Programas	Helado suave	Yogur helado
Detalles de los programas	Perfecto para preparar helados cremosos con recetas a base de lácteos y los sabores de tu elección.	Tus yogures favoritos convertidos en postres helados saludables.
Necesario <i>+ Opcional</i>	Natillas o crema pastelera o Leche + Crema/Nata entera + Azúcar + coulis + jugo + pasta <i>Todos los ingredientes deben mezclarse previamente antes de verterlos en el dispositivo. No deben entrar ingredientes sólidos en el tambor.</i>	Todo tipo de yogur + Leche + Azúcar o un sustituto (miel / sirope de agave) + coulis + jugo + pasta <i>Todos los ingredientes deben mezclarse previamente antes de verterlos en el dispositivo. No deben entrar ingredientes sólidos en el tambor.</i>
Longitud aproximada del programa	20-40 minutos *El tiempo de procesamiento variará según el modo seleccionado, la temperatura de la mezcla y la cantidad en el recipiente.	
Ejemplo de recetas	- Helado suave de chocolate - Helado suave de cacahuete	- Yogur helado de frutos rojos - Yogur helado de miel

Después de completar un programa, puede agregar una nueva preparación y relanzar un programa.

Programas preestablecidos de bebidas			
	 Milkshake	 Cocktail	 Slushy
Programas	Milkshake	Cóctel	Granizado
Detalle de los programas	Batidos suaves (Milkshake), mezclando tu helado casero favorito, leche y complementos.	Perfecto para preparar bebidas congeladas que contengan alcohol y/o agua.	Ideal para preparar bebidas refrescantes con una textura finamente granulada. No utilice zumos de frutas ni coulis, ya que darían una textura similar a la de un sorbete.
Necesario <i>+ Opcional</i>	Leche Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave) + Zumo de fruta + Natillas o crema pastelera + Fruta (entera / coulis / zumo / pasta de fruta)	Agua Refresco gasificado Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave) + Alcohol + Jugo de limón + Jugo de fruta	Agua + azúcar saborizada Sirope Refresco
Todos los ingredientes deben mezclarse previamente antes de verterlos en el dispositivo. No deben entrar ingredientes sólidos en el tambor.			
Longitud aproximada del programa	20-40 minutos *El tiempo de procesamiento variará según el modo seleccionado, la temperatura de la mezcla y la cantidad en el recipiente.		
Ejemplo de receta	Batido de banano Frappé	Margarita Mojito o mojito sin alcohol	Limonada helada Granizado de Coca-Cola con cereza
Después de completar un programa, puede agregar una nueva preparación y relanzar otro programa.			

Extras		
	 Rinsing	 Serve
Detalle del programa	Este programa enjuaga el bloque del motor (cilindro y pala) para facilitar la limpieza con esponja.	Presione este botón antes de servir su preparación. Esto ayudará a mejorar la salida de la preparación
Necesario <i>Opcional</i>	1000 ml de agua 1 gota de lavavajillas	Todos los preparativos

RECETAS PARA EMPEZAR

Programa :	Cóctel
Receta :	Margarita

Ingredientes (1200g):

	g	%
Agua	660	55%
Zumo de limón	140	12%
Azúcar	180	15%
Tequila	110	9%
Licor de naranja, sustituir por tequila si no está disponible	110	9%

Preparación:

1. En un tazón grande, vierta el agua, el jugo de limón, el tequila, el Cointreau y el azúcar.
2. Bata bien hasta que la mezcla esté homogénea y bien disuelta.
3. Vierta la mezcla directamente en la máquina.
4. Presione el botón “Cóctel” e inicie.

Programa :	Granizado
Receta :	Granizado de cola

Ingredientes (1200g):

	g	%
Bebida gaseosa con sabor a cola	1200	100%

Preparación:

1. Vierta el refresco directamente en la máquina.

Programa :	Batido o Milkshake
Receta :	Batido de vainilla

Ingredientes (1200g):

	g	%
Leche entera (3,5% grasa)	680	57%
Azúcar	110	9%
Crema (30% grasa)	410	34%
Extracto de vainilla	5	0%

Receta con nata líquida / Crema al 39%	g	%
Leche entera (3,5% grasa)	790	66%
Azúcar	115	10%
Crema (30% grasa)	290	24%
Extracto de vainilla	5	0%

Preparación:

1. En un bol grande, vierte la leche entera, la nata líquida, el azúcar y el extracto de vainilla.
2. Bate bien hasta que la mezcla esté homogénea y bien disuelta.
3. Vierte la mezcla directamente en el tambor.

Programa :	Helado suave
Receta :	Helado de vainilla

Ingredientes (1000g):

	g	%
Leche entera (3,5% grasa)	470	47%
Azúcar	130	13%
Crema (30% grasa)	400	40%
Extracto de vainilla	5	1%

Receta con nata líquida al 39%	g	%
Leche entera (3,5% grasa)	565	57%
Azúcar	130	13%
Crema (30% grasa)	300	30%
Extracto de vainilla	5	1%

Preparación:

1. En un bol grande, vierte la leche entera, la nata líquida, el azúcar y el extracto de vainilla.
2. Bate bien hasta que la mezcla esté homogénea y bien disuelta.
3. Vierte la mezcla directamente en el tambor.

Programa :	Yogur helado
Receta :	Yogur helado clásico

Ingredientes (1000g):

	g	%
Leche entera (3,5% grasa)	260	26%
yogur griego (10% grasa)	600	60%
Azúcar	135	14%

Preparación:

1. En un tazón grande, vierta la leche entera, el yogur griego y el azúcar.
2. Bata bien hasta que la mezcla esté homogénea y bien disuelta.
3. Vierta la mezcla directamente en el tambor.



Escanea el código QR para descubrir más de 50 recetas e inspirarte al máximo

ENJUAGUE DE PRODUCTO PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL

USO DEL CICLO DE ENJUAGUE: Este ciclo gira la cuchilla mezcladora, sin enfriar, para enjuagar la unidad.

1. Antes de iniciar el ciclo de enjuague, vacíe completamente el tambor.
2. Asegúrese de que el asa esté en la posición superior.
3. Añada agua tibia hasta 1000 ml, una gota de lavavajillas líquido y pulse el botón de ENJUAGUE (Rinsing) (imagen 16-17). Espere un momento y luego dispense lentamente el agua tirando del asa (imagen 18).
4. Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) para apagar el aparato.
5. Repita este proceso hasta se haya enjuagado del tambor. Después de usar el ciclo de ENJUAGUE (Rinsing), desmonte el producto (imagen 19-26) y lave todas las piezas a mano o en el lavavajillas para limpiar completamente la unidad después de cada uso.

NOTA: El agua se dispensará rápidamente. Asegúrese de usar un recipiente grande para recogerla.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

1. Asegúrese de que no quede líquido en el tambor.
 2. Desbloquee el tambor girando la manija de bloqueo a la derecha y retírelo tirando suavemente de él para extraerlo de la unidad. Asegúrese de que el tambor esté inclinado hacia abajo para evitar que el líquido restante se derrame por la parte trasera (imagen 21). Reserve.
 3. Deslice la pala mezcladora para retirarla del cilindro (imagen 22). Deslice la bandeja de agua para extraerla de la unidad, ya que podría quedar líquido residual en ella (imagen 23). Reserve todas las piezas.
- Limpie la unidad debajo de cilindro con un paño limpio, húmedo y tibio. Si es necesario, retire la cubierta de la boquilla.

Lave todas las piezas a mano con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. (Consulte la imagen 16-18 para obtener más detalles sobre las piezas de limpieza). Deje que se sequen completamente antes de volver a montar o guardar la unidad.

PRECAUCIÓN:

No sumerja el aparato (incluida la base del motor [I]) en agua ni en ningún otro líquido. Nunca coloque la base del motor [I] bajo el chorro de agua. Para limpiar el exterior de la base del motor [I], utilice un paño húmedo y séquelo bien.

NOTA: Algunos ingredientes de colores brillantes pueden dejar ligeras manchas en el tambor. Esto no afecta el rendimiento del producto. Se recomienda lavar todas las piezas inmediatamente después de cada uso para minimizar esta situación.

INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN DE HELADOS SUAVES (HELADOS Y YOGUR HELADO)

CONTENIDO DE AZÚCAR/GRASA REQUERIDO

Todas las preparaciones deben contener al menos un 7% de azúcar para evitar la congelación total (por ejemplo: el agua puede congelarse en bloques de hielo si no se le agrega azúcar. La leche también deberá tener ingredientes ricos en azúcar/grasa (por ejemplo: crema) para obtener resultados cremosos y no hielo).

Las recetas de helado y yogur helado **siempre deben contener azúcar** (al menos **70 g por cada 900 g**) o, como mínimo, frutas azucaradas (en grandes cantidades, al menos 2/3 de la receta). En cualquier caso, si se forman cubos de hielo, añada **inmediatamente a la mezcla al menos 60 g de azúcar** (o miel, o sirope de agave, etc.)

Alerta de bajo nivel de azúcar:

Si el contenido de azúcar del alimento es demasiado bajo, la unidad lo detectará y emitirá una alerta. El indicador de dureza se ilumina en cuatro.

Si una preparación no cumple con el aporte mínimo de azúcar total:

Agregue de 1 a 2 cucharadas de jarabe saborizado, azúcar, azúcar de caña, azúcar de coco, jarabe de arce, agave, jarabe de azúcar o miel por porción. Puede hacerlo durante el tiempo de congelación. Para futuras ocasiones, agregue más azúcar a su preparación antes de verterla en el aparato.

NOTA: Los edulcorantes artificiales no ayudan a cubrir las necesidades totales de azúcar. Los jugos recién exprimidos, como el de manzana y naranja, contienen azúcares naturales que pueden ayudar a obtener la textura deseada.

BEBIDAS DIETÉTICAS Y BAJAS EN AZÚCAR

Las bebidas dietéticas y bajas en azúcar no se convierten en granizados si son el único ingrediente, ya que muy poca azúcar impedirá que las recetas se congelen correctamente. Para convertir tus bebidas dietéticas y bajas en azúcar favoritas en granizados, añada jarabe o azúcar.

Tipo de receta	Condiciones recomendadas
Sorbete de frutas (<3% grasa)	Azúcar entre 10-20%
Helado estándar (3-10% de grasa)	Azúcar entre 7-20%
Helado de chocolate (10-18% de grasa)	Azúcar entre 7-20%
Demasiado rico en grasas (>18%) o azúcar (>25%)	X No recomendado (demasiado blando, no se congela)

Contenido de azúcar / Contenido de grasa	Sorbete de frutas <3 % de grasa	Helado estándar 3-10 % de grasa	Helado de chocolate 10-18 % de grasa	Helado enriquecido > 18 % de grasa
< 7% de azúcar	✗ No recomendado riesgo de bloqueo			✗ No recomendado • demasiado blando • no se congela
7-10% de azúcar	✗ No recomendado riesgo de bloqueo	✓ Textura recomendada ideal	✓ Textura recomendada ideal	
10-20% de azúcar	⚠ Aceptable pero textura media	✓ Textura recomendada ideal	✓ Textura recomendada ideal	
20-25% de azúcar	⚠ Posible pero demasiado dulce	⚠ Posible pero textura media	✗ No recomendado demasiado blando no se congela	
> 25% de azúcar	✗ No recomendado • demasiado blando • no se congela			

RECOMENDACIÓN:

Utilice nata/crema con al menos un 30 % de grasa.

Utilice leche con al menos un 3,5 % de grasa.

PAUTAS PARA LOS PROGRAMAS DE BEBIDAS

CONTENIDO REQUERIDO DE AZÚCAR Y/O ALCOHOL

Todos los insumos deben contener azúcar o alcohol para evitar la congelación total.

Consulte los valores nutricionales en el envase con la mención «azúcares»

Consulte los valores nutricionales en el envase con la mención «GRADO DE ALCOHOL».

	Cantidad	¿Puedo usarlo?	¿Que añadir?
Azúcares	> 9 g/100 ml	✓ Se puede utilizar sin azúcar añadido.	
	Entre 4 y 9 g/100 ml	✗ No se puede utilizar sin ningún complemento	✓ Añadir 75 g de azúcar (para una cantidad total de 1200 g)
	0 g/100 ml	✗ No se puede utilizar sin ningún complemento	✓ Añade 120 g de azúcar (para una cantidad total de 1200 g)

	Cantidad	¿Puedo usarlo?	¿Que añadir?
Alcohol	> 5% VOL	✓ Se puede utilizar sin azúcar añadido.	
	< 5% VOL	✗ No se puede utilizar sin ningún complemento	✓ Añade 75 g de azúcar o alcohol más fuerte (para una cantidad total de 1200 g)

CONSEJOS PARA TODOS LOS PROGRAMAS

Para recetas de granizados y batidos o Milkshakes, utilice el programa Slushy o Milkshake. Si prefiere un resultado más texturizado, cambie al programa Cocktail.

Para recetas de cócteles, si la receta contiene bebidas alcohólicas o sin alcohol, un consejo sería comenzar con el programa Slushy y luego cambiar al programa Cocktail si se prefiere un resultado más texturizado.

GUÍA SOBRE EL ALCOHOL

Al utilizar el programa Cocktail, todos los ingredientes (vino, cerveza, etc.) deben contener entre un 5% y un 15% de alcohol.

Para crear cocteles, consulte la tabla a continuación para conocer el contenido máximo de alcohol/ licor (vodka, tequila, etc.) por tamaño total de receta.

TAMAÑO TOTAL DE LA RECETA	CANTIDAD (40% Alcohol por volumen)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

La tabla anterior es una guía para incorporar SOLO alcoholes con 35% de alcohol o más. Al usar otras bebidas alcohólicas como vino, cerveza, agua mineral con gas o cócteles pre-preparados, consulte la tabla a continuación

Si una bebida supera la cantidad máxima de alcohol: Añada 60 ml de agua por porción para diluir la cantidad. Reinicie la unidad pulsando el de nuevo el programa.



LÍMITE ALTO: 16%

LÍMITE BAJO: 5%

NO:

- **NO** agregue líquidos calientes, hielo ni ingredientes sólidos como fruta, helado sólido o fruta congelada. Vierta únicamente líquidos suaves y bien mezclados para asegurar una dispensación adecuada.
- **NO** intente procesar fruta congelada suelta o bloques de hielo sólidos en el aparato.
- **NO** agregue ingredientes sólidos adicionales directamente al tazón.
- **NO** lo llene más allá de la línea de LLENADO MÁXIMO (MAX).
- **NO** sumerja el producto en agua. En su lugar, límpiela con un paño húmedo.
- **NO** limpie las piezas con limpiadores abrasivos ni herramientas afiladas.

- **NO** guarde nada dentro del tambor que no sea la pala mezcladora. Transfiera la preparación realizada a un recipiente hermético apto para congelador para una conservación más prolongada.
- **NO** caliente en el microondas ninguno de los recipientes ni accesorios incluidos con el aparato.
- **NO** deje el aparato funcionando sin supervisión.
- **NO** sujete el aparato sino por ambos lados debajo de la base.
- **NO** dañe el circuito de refrigeración. Esta advertencia solo aplica a aparatos con circuitos de refrigeración accesibles para el usuario.
- **NO** sujete el aparato sino por ambos lados debajo de la base.

QUÉ HACER Y PAUTAS ESENCIALES

- Añada ingredientes adicionales, como chispas de chocolate, solo después de sacar la preparación del tambor. Añádalas en su propio tazón, recipiente o vaso.
- Mantenga la unidad en posición vertical en todo momento.
- Utilice SIEMPRE el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
- Asegúrese de que haya una ventilación adecuada: deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales para evitar que el compresor se sobrecaliente.
- Nunca bloquee las aberturas de ventilación del producto ni de la estructura del aparato.
- Use azúcar: el azúcar garantiza que la mezcla no se congele y le da la consistencia adecuada para dispensar.
- Mantenga un contenido mínimo de azúcar del 7 % para helados y yogur helado, y del 10 % para bebidas. Si el porcentaje es inferior, añada jarabe o azúcar para equilibrar. Esto garantizará una buena textura de la preparación.
- Al usar refrescos o bebidas carbonatadas, revuélvalas o agítelas primero para reducir la carbonatación.
- Llene la unidad hasta la línea de llenado máximo para obtener el mejor rendimiento de dispensación.
- Deje que el compresor se enfríe más tiempo al preparar lotes consecutivos.
- Use los accesorios de salida solo para helado. Retírelos para otros postres congelados como granizado o coctel para evitar obstrucciones.
- Asegúrese de que todas las preparaciones contengan al menos 7 g de azúcar por cada 100 ml.
- Al usar la configuración "Cocktail", los ingredientes deben contener entre un 5 % y un 15 % de alcohol.
- Para helado y yogur helado, dispénselo dentro de los 30 minutos posteriores a la finalización del ciclo para evitar que la preparación se convierta en mantequilla.
- Para batidos, cócteles y granizados, puede dejar la unidad en funcionamiento hasta 2 horas.
- Repita el modo de enjuague (Rinsing) hasta que se eliminen todos los residuos de preparación del cilindro.
- Use el ciclo de enjuague (Rinsing) antes de desmontar y limpiar las piezas.
- Levante el producto de la base del motor al moverlo para evitar que se caiga al suelo.

CONSEJOS:

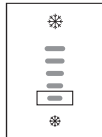
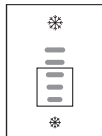
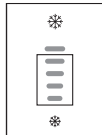
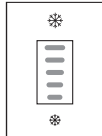
- Enfríe los líquidos antes de añadirlos al aparato para obtener resultados más rápidos.
- Para una bebida extra helada, enfríe el vaso antes de servirlo.
- Los ingredientes fríos reducen el tiempo de preparación.
- No se preocupe si la mezcla sabe demasiado dulce antes de meterla al tambor; los resultados después del programa generalmente saben menos dulces.
- Guarde las preparaciones sobrantes en un recipiente hermético en el congelador; después del tiempo de congelación, su helado tendrá una nueva textura de sorbete.

CONSEJOS PARA SALVAR LA RECETA

Si tu bebida no se congela como debería, prueba lo siguiente:

- **¿Demasiado helada?** Añade un poco más de alcohol, añade azúcar o baja el ajuste de textura.
- **¿Demasiado blanda?** Sube el ajuste de textura, añade líquido, reduce ligeramente el alcohol y disminuye el azúcar.
- **¿Aún no queda bien?** Ajusta la textura y el equilibrio alcohol/azúcar hasta conseguir el granizado perfecto.

TABLA DE ERRORES

No	Asunto	Análisis	Solución
1	Todas las luces indicadoras están parpadeando.	El tambor/recipiente no está instalado correctamente.	Vuelva a montar el tambor/recipiente y asegúrese de que esté bien fijado con la perilla lateral o manija de bloqueo. Antes de volver a instalar el tambor, asegúrese de que la pala mezcladora esté correctamente montada.
2	La luz indicadora de dureza (❄️) se ilumina en el primer nivel 	Podría haber un problema con el sensor.	Desconecte y vuelva a conectar el dispositivo. Después, encienda el producto con el botón de encendido/apagado y reinicie el programa. Si el problema persiste, póngase en contacto con nuestro centro de servicio.
3	La luz indicadora de dureza (❄️) se ilumina en los dos primeros niveles. 	El motor está bloqueado en un estado detenido o podría haber un problema con el sensor hall.	Desconecte y vuelva a conectar el dispositivo. Después, encienda el producto con el botón de encendido/apagado y reinicie el programa. Si el problema persiste, póngase en contacto con nuestro centro de servicio.
4	La luz indicadora de dureza (❄️) se ilumina en tres niveles 	Puede haber una gran cantidad de alcohol en la receta.	Reemplazar con materiales que tengan una menor concentración de alcohol.
5	La luz indicadora de dureza (❄️) se ilumina en cuatro niveles 	Por el uso de ingredientes con bajo contenido en azúcar.	Reemplazar los ingredientes con mayor contenido de azúcar.
6	La luz indicadora de dureza (❄️) se ilumina en cinco niveles 	El compresor ha estado funcionando activamente durante más de 90 minutos. Por favor, desconecte y vuelva a conectar el dispositivo.	El compresor ha estado funcionando activamente durante más de 90 minutos.

DESCRIPCIÓN DEL ERROR	DETALLE	SOLUCIÓN
El dispositivo no funciona	El dispositivo no está enchufado.	Conecte el dispositivo.
	El tambor no está colocado o instalado correctamente.	Compruebe que el tambor esté correctamente instalado como se muestra en las instrucciones.
	La pala mezcladora no está instalada correctamente.	Asegúrese de que la pala mezcladora esté instalada correctamente.
Vibración excesiva	El dispositivo no está colocado sobre una superficie plana o no es estable.	Colóquelo sobre una superficie plana.
	Hay demasiada cantidad de ingredientes.	Reducir la cantidad de ingredientes procesados (hasta la línea MAX).
Dificultad para tener éxito con ciertas recetas	Receta inadecuada.	Es posible que sus recetas personales o las extraídas de internet no sean adecuadas para su aparato y sus accesorios (cantidades, duración, etc.). Antes de iniciar una receta, asegúrese de seguir las instrucciones de uso que se indican en el manual de instrucciones.
	Error de selección de programa.	Compruebe que está utilizando el programa correcto para su receta.
Fuga	El volumen de agua es demasiado grande.	Reducir la cantidad de ingredientes.
	Tambor no colocado o instalado correctamente.	Bloquee el tambor de forma segura en el producto.
	Falta la junta/goma.	Coloque la junta/goma en la posición correcta.
	La junta/goma está cortada o dañada.	Cambie la junta, póngase en contacto con un servicio autorizado.
Olor a motor quemado	Cuando se utiliza el aparato por primera vez o en caso de sobrecarga del motor causada por demasiados ingredientes.	Deje que el aparato se enfríe (al menos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el tambor.

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

IT

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 RISCIAQUO

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;
 - agriturismo;
 - clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - bed and breakfast.
- Spegnerne 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 !



① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.



➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

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 raccogliocce (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 <i>+ Facoltativo</i>	Crema pasticcera o latte + panna intera + zucchero + coulis + succo + pasta <i>Tutti gli ingredienti devono essere premiscelati prima di essere versati nel dispositivo. Nessun ingrediente solido deve entrare nel cestello.</i>	Tutti i tipi di yogurt + latte + zucchero o sostituto (miele / sciroppo d'agave) + coulis + succo + pasta <i>Tutti gli ingredienti devono essere premiscelati prima di essere versati nel dispositivo. Nessun ingrediente solido deve entrare nel cestello.</i>
Lunghezza preimpostata approssimativa	20-40 minuti <i>*Il tempo di lavorazione varia in base alla modalità selezionata, alla temperatura del composto e alla quantità nella ciotola.</i>	
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.		

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	Latte Zucchero o sostituto (miele / sciroppo d'agave)	Acqua Bibita Zucchero o sostituto (miele / sciroppo d'agave)	Acqua + zucchero aromatizzato Sciroppo Bibita gassata
+ Facoltativo	+ Succo di frutta + Crema pasticcera + Frutta (intera / coulis / succo / pasta)	+ Alcol + Succo di limone + Succo di frutta	
	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	Frappè alla banana Frappè	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	1000 ml di acqua	Tutti i preparativi
Facoltativo	1 goccia di detersivo per piatti	

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. Sbatte 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. Sbatte 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. Sbatte 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. Assicuratevi 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. (Per maggiori dettagli sulle parti di pulizia, vedere l'immagine 16-18). Lasciare asciugare completamente tutti i componenti prima di rimontare 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 cucchiaini 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%)	X 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

LINEE GUIDA POTABILI

CONTENUTO RICHIESTO DI ZUCCHERO E/O ALCOL

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	X Non può essere utilizzato senza alcuna aggiunta	✓ Aggiungere 75 g di zucchero (per una quantità totale di 1200 g)
	0 g/100 ml	X 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.	Cambiare la guarnizione, contattare un centro 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.

DESCRIÇÃO

PRODUTO:

- A. Enchendo o sifão e a tampa
- B. Tambor
- C. Fechadura
- D. Elemento frio
- E. Elemento de mistura
- F. Alça de serviço
- G. Bico de despejo
- H. Bandeja de água
- I. Base do motor
- J. Painel De Controle
- K. Bandeja coletora de gotas

CUIDADO:

As instruções de segurança são parte integrante do aparelho. Leia-as atentamente antes de usar seu novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as em local acessível. O aparelho só funcionará se o recipiente de mistura e o tambor estiverem posicionados corretamente sobre a resistência fria.

PAINEL DE CONTROLE

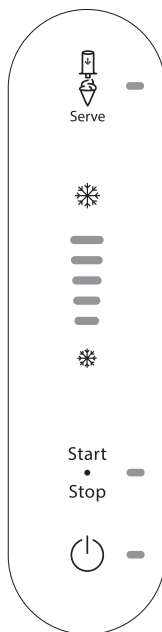
PREDEFINIÇÕES

5 predefinições exclusivas (Sorvete Cremoso, Iogurte Gelado, Milkshake, Cocktail, Granita, Limpeza).



CICLO DE LIMPEZA

Este ciclo agita, sem resfriar, para enxaguar a unidade e facilitar a limpeza



ACESSÓRIOS:

- L. Copos de servir
- M. Tigelas de armazenamento
- N. Bicos intercambiáveis

SERVIÇO

Pressione este botão antes de servir sua preparação. Isso ajudará a melhorar o desempenho do serviço.

CONFIGURAÇÃO DE CONTROLE DE TEMPERATURA

Cada configuração predefinida começará em uma temperatura padrão/ideal para uma textura perfeita. Se desejar, ajuste a temperatura para obter a textura ideal da sua sobremesa congelada ou bebida.

- Para sobremesas ou bebidas congeladas mais espessas e geladas, aumente a temperatura pressionando o floco de neve superior no painel de controle.
- Para sobremesas ou bebidas congeladas mais macias, diminua a temperatura pressionando o floco de neve na parte inferior do painel de controle.

LIGAR

Pressione o botão LIGAR/DESLIGAR na parte frontal do aparelho para ligá-lo e desligá-lo. Pressione o botão Iniciar/Parar para ativar ou interromper um programa.

CUIDADO:

- Não mergulhe o aparelho (incluindo a base do motor (I)) em água ou qualquer outro líquido. Nunca segure a base do motor (I) sob água corrente.
- Para limpar a parte externa da base do motor (I), use um pano úmido e seque bem.
- Certifique-se de que toda a embalagem foi removida antes de usar o aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia o manual de instruções de segurança antes da primeira utilização. Encontre o manual do utilizador com instruções mais detalhadas no site www.moulinex.com
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, não utilize o aparelho. Ele deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de serviço autorizado ou por pessoas qualificadas para evitar riscos.
- Este aparelho pode ser usado até uma altitude de 2000 metros.
- Desligue sempre o aparelho da tomada se o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Certifique-se de remover todos os materiais de embalagem e quaisquer etiquetas ou adesivos promocionais do aparelho antes do primeiro uso.
- Este aparelho destina-se ao uso doméstico e em aplicações similares, exceto:
 - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de campo;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo pousada (bed and breakfast).
- Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada antes de trocar acessórios ou mexer em peças móveis.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e que compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças menores de 8 anos e sob supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que recebam supervisão ou instruções sobre como utilizá-los de forma segura e compreendam os riscos envolvidos.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em uso.
- Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque o cabo, a ficha ou a base do aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não usar ao ar livre.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Não encha o recipiente além da linha de enchimento máximo. Consulte as receitas.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com tensão compatível com a indicada na placa de identificação do aparelho.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver a utilizá-lo.
- Consulte as instruções para a montagem e desmontagem corretas dos seus acessórios.
- Consulte as instruções para a limpeza inicial e regular das superfícies em contato com alimentos, bem como para a limpeza e manutenção do seu aparelho.
- Consulte as instruções para obter as configurações de tempo de funcionamento e velocidade do seu aparelho.
- Atenção: o uso incorreto do aparelho pode causar ferimentos.
- Atenção: Para evitar qualquer risco de ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, esvaziar e limpar a tigela.
- Utilize sempre a máquina numa superfície plana, estável e resistente ao calor, protegida de outras fontes de calor ou salpicos de água.

ANTES DO PRIMEIRO USO

IMPORTANTE: Coloque o produto em uma superfície estável por pelo menos 2 horas antes de utilizá-lo. Esse período de espera permite que o fluido refrigerante se estabilize no condensador, garantindo um desempenho seguro e ideal.

Antes da primeira utilização, desmonte completamente o seu produto (Imagens 22-26) e lave as peças que entram em contacto com alimentos (Tambor (B), Misturador (E), Bico de despejo (G), Bandeja de água (H)), bem como os acessórios com água e sabão.

- AVISO: Mantenha a grelha de ventilação localizada atrás da máquina limpa e retire o pó regularmente com um aspirador.
- AVISO: Ao posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja preso ou danificado.
- AVISO: Não coloque várias tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.
- Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo os avisos numerados a seguir e as instruções subsequentes. NÃO utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.
- Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento, além daqueles recomendados pelo fabricante.
- Ao carregar e operar o contêiner, mantenha as mãos, o cabelo e as roupas fora dele.
- ⚠ AVISO: risco de incêndio / materiais inflamáveis. Para proteger as pessoas contra incêndio, choque elétrico e ferimentos, evite mergulhar o cabo de alimentação, a ficha do aparelho ou o próprio aparelho em água ou outros líquidos. Nunca desligue o aparelho da tomada com as mãos molhadas. Em caso de emergência, desligue o aparelho da tomada imediatamente.
- Este produto utiliza R290 como gás refrigerante.
- Risco de incêndio ou explosão. Utiliza refrigerante inflamável. NÃO perfure a tubulação do refrigerante. Descarte o produto adequadamente, de acordo com as normas federais ou locais aplicáveis a refrigerantes inflamáveis.
- O gás é inflamável, mas em condições normais de funcionamento isso não representa risco para o usuário, pois está contido com segurança em um sistema selado dentro do produto. Se o produto cair ou sofrer danos, é possível que o gás escape. Nessas circunstâncias, o gás pode inflamar se exposto a fontes de ignição, como chamas.
- Ao transportar este produto, tome cuidado para garantir que ele não caia ou seja danificado.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Não coloque o aparelho sobre um fogão a gás ou elétrico, nem perto de tais fontes de calor, nem dentro de um forno quente.
- Não armazene substâncias explosivas, como latas de aerossol com propelente inflamável, neste aparelho.
- AVISO: Mantenha as aberturas de ventilação, tanto no compartimento do aparelho quanto na estrutura embutida, desobstruídas.
- AVISO: Não danifique o circuito de refrigeração.
- AVISO: Ao descartar o aparelho, faça-o apenas em um centro de descarte de resíduos autorizado. Não exponha ao fogo.
- AVISO: Não utilize aparelhos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do aparelho, a menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.
- Para evitar a contaminação dos alimentos, respeite as seguintes instruções.
Abrir a porta por longos períodos pode causar um aumento significativo da temperatura nos compartimentos do aparelho.
Limpe regularmente as superfícies que podem entrar em contato com alimentos e os sistemas de drenagem acessíveis.
Se o aparelho de refrigeração ficar vazio por longos períodos, desligue-o, descongele-o, limpe-o, seque-o e deixe a porta aberta para evitar o desenvolvimento de mofo em seu interior.

Em conformidade com os regulamentos de marcação CE em vigor, as informações sobre o consumo de energia em modo desligado, modo de espera (*) e modo de espera em rede (*) estão disponíveis em www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com ou www.krups.com (*). Estes dados mostram o consumo de energia do seu aparelho quando ligado, mas não ativo. Para poupar energia, muda automaticamente para estes modos após a utilização(*). Se desejar modificar esta definição (*), consulte o manual do utilizador. Observe que isso aumentará o consumo de energia. (*)dependendo do modelo.

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ❌  O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ♻️ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Reciclagem (PT):

Ecoponto Azul : Embalagens de cartão e papel
Ecoponto Amarelo : Embalagens plásticas

MONTE SEU PRODUTO

Coloque o aparelho em uma superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de qualquer fonte de calor e respingos de água.

Instale a bandeja de água (H) sob o capacitor, deslizando-a nas ranhuras do trilho (Imagem 3). Instale as pás de mistura (E), deslizando-as sobre o elemento frio até que se encaixem no pino (Imagem 4). Em seguida, instale o tambor (B), deslizando-o sobre a pá de mistura até que se encaixe no pino (Imagem 5).

Trave o tambor no lugar girando a trava (C) (Imagem 6). Insira a bandeja de recuperação na frente da base do motor até que ela se encaixe no lugar (Imagem 7).

ATENÇÃO: Mantenha o aparelho na posição vertical por pelo menos 2 horas antes da primeira utilização.

UTILIZANDO SEU PRODUTO

Ligue o aparelho na tomada. Abra o filtro de enchimento e a tampa (A), na parte superior do tambor (B). Adicione o(s) líquido(s) através do filtro de enchimento (A) (Imagem 10). Adicione a preparação entre os níveis mínimo e máximo indicados no tambor.

⚠ Certifique-se de que o tambor esteja devidamente travado no lugar antes de enchê-lo com a preparação (imagem 6).

Ligue o aparelho na tomada. Abra a tampa de enchimento (A) na parte superior do tambor (B). Adicione o(s) líquido(s) através do sifão de enchimento (A) (imagem 10). Consulte a tabela abaixo para os volumes de entrada mínimos e máximos:

Tipo de receita	Mínimo	Máximo
Bebidas	550ml	1200ml
Sorvete / Iogurte congelado	800ml	1000ml

Pressione o botão LIGAR/DESLIGAR no painel de controle (J) para ligar a unidade.

CONFIGURAÇÃO DE CONTROLE DE TEMPERATURA

Cada programa foi predefinido com a temperatura ideal da receita para garantir a melhor textura. Você pode ajustar a temperatura se desejar obter a consistência desejada.

Receita	Configuração de temperatura ideal
Sorvete cremoso	● ● ● ● ○
Iogurte congelado	● ● ● ● ○
Milkshakes	● ● ● ○ ○
Cocktail	● ● ● ○ ○
Granita	● ● ○ ○ ○

O produto possui uma barra de 5 LEDs para ajustar a intensidade de operação para cada receita, com níveis que variam de 1 a 5. Dois botões em formato de floco de neve (+ e -) permitem aumentar ou diminuir o nível selecionado:

- Nível 1: Menos frio
- Nível 5: Configuração mais fria ❄

Selecione a configuração predefinida desejada pressionando o botão de toque (imagem 14). A configuração predefinida iniciará com a temperatura padrão/ideal. Em seguida, pressione Iniciar para começar a receita.

Se desejar, você pode ajustar a firmeza da sua preparação pressionando os botões em forma de floco de neve +/- (imagem 12).

Pressione o botão Iniciar/Parar no painel de controle (J). (imagem 13)

Selecione a configuração desejada pressionando o botão (imagem 11). A configuração inicial será na temperatura padrão/ideal. Se desejar, ajuste a temperatura para obter a textura perfeita da sua bebida congelada.

Quando a receita estiver pronta, o aparelho emitirá dois bipes e os LEDs permanecerão acesos assim que a receita atingir a temperatura definida. Depois que a temperatura predefinida for atingida, o aparelho continuará funcionando para mantê-la no nível ideal e deixar sua receita pronta para ser servida.

ATENÇÃO: Para sorvetes e iogurtes congelados, recomendamos retirar a mistura do congelador em até 30 minutos e colocá-la novamente no freezer.

Caso contrário, a mistura pode se transformar em manteiga.

Preparar sorvete cremoso pode levar de 15 a 60 minutos, dependendo dos ingredientes, do volume e da temperatura inicial.

Coloque um copo na bandeja de gotejamento (K), sob a alça de serviço (F), e pressione o botão SERVIR. Para servir, puxe lentamente a alça de serviço (F). Para parar, solte a alça de volta ao lugar. Mantenha o aparelho funcionando durante o preparo.

ATENÇÃO: Parar a unidade também interrompe o funcionamento da rosca sem-fim e o processo de resfriamento. Será necessário manter a unidade em funcionamento para dispensar o conteúdo.

Recomendamos que coloque sua xícara o mais próximo possível da saída de água para melhorar a experiência de servir.

A qualquer momento, você pode abrir a comporta superior para adicionar mais tempero, açúcar ou calda.

ATENÇÃO: Não adicione ingredientes sólidos como frutas, nozes, gotas de chocolate, sorvete sólido ou frutas congeladas.

PROGRAMAS

Predefinições de sorvete cremoso		
	 Soft Ice Cream	 Frozen Yogurt
Programas	Sorvete cremoso	Iogurte congelado
Detalhes dos programas	Ideal para preparar sorvete cremoso usando receitas à base de laticínios e os sabores de sua preferência.	Seus iogurtes favoritos transformados em sobremesas congeladas saudáveis.
Necessário	Creme de confeiteiro ou leite + creme de leite integral + açúcar	Todos os tipos de iogurte + Leite + Açúcar ou substituto (mel / xarope de agave)
+ Opcional	+ coulis + suco + pasta <i>Todos os ingredientes devem ser pré-misturados antes de serem despejados no aparelho. Nenhum ingrediente sólido deve ser colocado no tambor.</i>	+ coulis + suco + pasta <i>Todos os ingredientes devem ser pré-misturados antes de serem despejados no aparelho. Nenhum ingrediente sólido deve ser colocado no tambor.</i>
Comprimento aproximado predefinido	20-40 minutos *O tempo de processamento varia de acordo com o modo selecionado, a temperatura da mistura e a quantidade de ingredientes na tigela.	
Exemplo de receitas	- Sorvete de chocolate cremoso - Sorvete de amendoim cremoso	- Iogurte gelado de frutos vermelhos - Iogurte gelado de mel
Após concluir um programa, você pode adicionar uma nova preparação e reiniciar o programa.		

Predefinições para beber

	 Milkshake	 Cocktail	 Slushy
Programas	Milkshake	Cocktail	Granita
Detalhes dos programas	Prepare milkshakes cremosos num instante, misturando seu sorvete caseiro favorito, leite e ingredientes adicionais.	Ideal para preparar bebidas geladas contendo álcool e/ou água.	Ideal para preparar bebidas refrescantes com uma textura finamente granulada. Não utilize sucos de frutas ou calda, pois isso resultaria em uma textura semelhante à de sorvete.
Necessário	Leite Açúcar ou substituto (mel / xarope de agave)	Água Refrigerante Açúcar ou substituto (mel / xarope de agave)	Água + açúcar aromatizado Xarope Refrigerante
+ Opcional	+ Suco de frutas + Creme + Fruta (inteira / em calda / suco / pasta)	+ Álcool + Suco de limão + Suco de frutas	
	<i>Todos os ingredientes devem ser pré-misturados antes de serem despejados no aparelho. Nenhum ingrediente sólido deve ser colocado no tambor.</i>		
Comprimento aproximado predefinido	20-40 minutos *O tempo de processamento varia de acordo com o modo selecionado, a temperatura da mistura e a quantidade na tigela.		
Exemplo de receita	Milkshake de banana Frappé	Margarita Mojito ou Mojito sem álcool	Limonada gelada Raspadinha de Coca-Cola com cereja

Após concluir um programa, você pode adicionar uma nova preparação e reiniciar uma predefinição.

Extras

	 Rinsing	 Serve
Detalhes do programa	Este programa enxágua completamente o bloco do motor (cilindro e rotor) para facilitar a limpeza com esponja.	Pressione este botão antes de servir sua preparação. Isso ajudará a melhorar o desempenho ao servir.
Necessário Opcional	1000 ml de água 1 gota de detergente líquido	Todos os preparativos

RECEITAS PARA COMEÇAR

Programa:	Cocktail
Receita :	Margarita

Ingredientes (1200g):

	g	%
Água	660	55%
Suco de limão	140	12%
Açúcar	180	15%
Tequila	110	9%
Licor de laranja; se não estiver disponível, substitua por tequila.	110	9%

Preparação:

1. Em uma tigela grande, misture: a água, o suco de limão, a tequila, o Cointreau e o açúcar.
2. Bata bem até obter uma mistura homogênea e bem dissolvida.
3. Despeje a mistura diretamente na máquina.
4. Pressione o botão Cocktail e Iniciar.

Programa:	Granita
Receita :	Raspadinha de cola

Ingredientes (1200g):

	g	%
Bebida gaseificada com sabor de cola	1200	100%

Preparação:

1. Despeje o refrigerante diretamente na máquina.

Programa:	Milkshake
Receita :	Milkshake de baunilha

Ingredientes (1200g):

	g	%
Leite integral (3,5% de gordura)	680	57%
Açúcar	110	9%
Crema (30% de gordura)	410	34%
extrato de baunilha	5	0%

Receita com creme de leite com 39% de gordura	g	%
Leite integral (3,5% de gordura)	790	66%
Açúcar	115	10%
Crema (30% de gordura)	290	24%
extrato de baunilha	5	0%

Preparação:

1. Em uma tigela grande, coloque: o leite integral, o creme de leite líquido, o açúcar e o extrato de baunilha.
2. Bata bem até que a mistura fique homogênea e bem dissolvida.
3. Despeje a mistura diretamente na máquina.

Programa:	Sorvete cremoso
Receita :	Sorvete de baunilha

Ingredientes (1000g):

	g	%
Leite integral (3,5% de gordura)	470	47%
Açúcar	130	13%
Crema (30% de gordura)	400	40%
extrato de baunilha	5	1%

Receita com creme de leite com 39% de gordura	g	%
Leite integral (3,5% de gordura)	565	57%
Açúcar	130	13%
Crema (30% de gordura)	300	30%
extrato de baunilha	5	1%

Preparação:

1. Em uma tigela grande, coloque: o leite integral, o creme de leite líquido, o açúcar e o extrato de baunilha.
2. Bata bem até que a mistura esteja homogênea e bem dissolvida.
3. Despeje a mistura diretamente na máquina.

Programa:	Iogurte congelado
Receita :	Iogurte congelado clássico

Ingredientes (1000g):

	g	%
Leite integral (3,5% de gordura)	260	26%
Iogurte grego (10% de gordura)	600	60%
Açúcar	135	14%

Preparação:

1. Em uma tigela grande, coloque o leite integral, o iogurte grego e o açúcar.
2. Bata bem até obter uma mistura homogênea e bem dissolvida.
3. Despeje a mistura diretamente na máquina.



Escaneie o código QR para descobrir mais de 50 receitas e se inspirar!

ENXAGUANDO O PRODUTO PARA FACILITAR A LIMPEZA

UTILIZANDO O CICLO DE LIMPEZA: Este ciclo gira a lâmina de mistura, sem resfriamento, para enxaguar a unidade.

1. Antes de iniciar o ciclo de limpeza, retire qualquer resíduo da preparação que ainda esteja dentro do tambor.
2. Certifique-se de que a alça esteja na posição superior.
3. Adicione água morna até 1000 ml e pressione o botão RINSING (imagens 16-17). Aguarde alguns instantes e, em seguida, dispense a água lentamente puxando a alça de servir (imagem 18).
4. Pressione o botão LIGAR/DESLIGAR para desligar o aparelho.
5. Repita até que toda a preparação seja enxaguada do tambor. Após usar o ciclo de RINSING, desmonte o produto (imagens 19-26) e lave todas as peças à mão ou na lava-louças para limpar completamente o aparelho após cada uso.

ATENÇÃO: Esta água sairá rapidamente. Certifique-se de usar uma tigela grande para coletá-la.

DESMONTAGEM E LIMPEZA

1. Certifique-se de que não reste líquido no tambor.
2. Destrave o tambor girando o botão do lado direito e remova-o puxando-o cuidadosamente para fora da unidade. Certifique-se de que o tambor esteja inclinado para baixo para evitar que o líquido restante derrame pela parte traseira do tambor (imagem 21). Reserve.
3. Deslize o recipiente de mistura para fora do capacitor (imagem 22). Deslize a bandeja de água para fora da unidade, pois pode haver líquido residual na bandeja de água (imagem 23). Reserve todas as peças.

Limpe a parte inferior do capacitor com um pano desinfetado ou um pano úmido e morno. Se necessário, remova a proteção do bico de despejo.

Lave todas as peças à mão com água morna e sabão ou utilize uma máquina de lavar louça. (Consulte as imagens 16 a 18 para obter mais detalhes sobre as peças de limpeza). Deixe todas as peças secarem completamente antes de remontar e/ou guardar o aparelho.

CUIDADO:

Não mergulhe o aparelho (incluindo a base do motor (I)) em água ou qualquer outro líquido. Nunca segure a base do motor (I) sob água corrente. Para limpar a parte externa da base do motor (I), use um pano úmido e seque bem.

NOTA: Alguns ingredientes de cores vivas podem deixar pequenas manchas no tambor. Isso não afeta o desempenho da máquina. A melhor prática é lavar logo após o uso para minimizar essa situação.

DIRETRIZES PARA SORVETE CREMOSO (SORVETE E IOGURTE CONGELADO)

QUANTIDADE DE AÇÚCAR/GORDURA NECESSÁRIO

Todos os ingredientes devem conter pelo menos 7% de açúcar para evitar o congelamento total (por exemplo: a água pode congelar em blocos de gelo se não houver adição de açúcar. O leite também precisará de ingredientes ricos em açúcar/gordura (ex: creme de leite) para obter resultados cremosos congelados e não gelo).

As receitas de sorvete e iogurte congelado **devem sempre conter açúcar** (no mínimo **70 g para 900 g**) ou, pelo menos, frutas doces (em grande quantidade, pelo menos 2/3 da receita inteira deve conter frutas). Em qualquer caso, se formarem cubos de gelo grandes, adicione **imediatamente pelo menos 60 g de açúcar** (ou mel, ou xarope de agave...) à mistura.

Alerta de baixo conteúdo de açúcar:

Se o teor de açúcar da entrada for muito baixo, a unidade detectará e emitirá um alerta. A luz indicadora de dureza acende no nível quatro.

Se uma preparação não atender à quantidade mínima de açúcar total:

Adicione de 1 a 2 colheres de sopa de xarope aromatizado, açúcar, açúcar de cana, açúcar de coco, xarope de bordo, agave, xarope de açúcar ou mel por porção. Isso pode ser feito durante o congelamento. Em outras ocasiões, adicione mais açúcar à sua preparação antes de colocar no aparelho.

OBSERVAÇÃO: Adoçantes artificiais não ajudam a atingir a quantidade total de açúcar recomendada.

Sucos frescos, como suco de maçã e laranja, contêm açúcares naturais que podem ajudar a obter a textura desejada.

BEBIDAS DIETÉTICAS E COM BAIXO TEOR DE AÇÚCAR

Bebidas dietéticas e com baixo teor de açúcar não se transformarão em raspadinha se forem o único ingrediente, pois pouco açúcar impedirá que as receitas congelem corretamente. Para transformar suas bebidas dietéticas e com baixo teor de açúcar favoritas em uma raspadinha, adicione xarope ou açúcar.

Tipo de receita	Condições recomendadas
Sorvete de frutas (menos de 3% de gordura)	Açúcar entre 10 e 20%
Sorvete padrão (3-10% de gordura)	Açúcar entre 7 e 20%
Sorvete de chocolate (10-18% de gordura)	Açúcar entre 7 e 20%
Excesso de gordura (> 18%) ou açúcar (> 25%)	✗ Não recomendado (muito mole, não congela)

Teor de açúcar / Teor de gordura	Sorvete de frutas < 3% de gordura	Sorvete tradicional 3–10% de gordura	Sorvete de Chocolate 10–18% de gordura	Sorvete cremoso > 18% de gordura
< 7% de açúcar	✗ Não recomendado risco de bloqueio			✗ Não recomendado • muito mole • não congela
7–10% de açúcar	✗ Não recomendado risco de bloqueio	✓ Textura recomendada ideal	✓ Textura recomendada ideal	
10–20% de açúcar	⚠ Textura aceitável, mas mediana.	✓ Textura recomendada ideal	✓ Textura recomendada ideal	
20–25% de açúcar	⚠ Possível, mas doce demais.	⚠ Possível, mas com textura mediana.	✗ Não recomendado muito mole não congela	
> 25% de açúcar	✗ Não recomendado			

RECOMENDAÇÃO:

Use creme com pelo menos 30% de gordura.
Use creme com pelo menos 3,5% de gordura.

DIRETRIZES PARA BEBIDAS POTÁVEIS

TEOR DE AÇÚCAR E/OU ÁLCOOL NECESSÁRIO

Todos os ingredientes devem conter algum açúcar e/ou álcool para evitar o congelamento total. Verifique os valores nutricionais na embalagem com a menção «dont sucres» / «sugars»
Verifique os valores nutricionais na embalagem com a menção «ALCOOL CONTENT»

	Quantidade	Posso usar isso?	O que mais devo adicionar?
Açúcares	> 9 g/100 ml	Pode ser consumido sem adição de açúcar.	
	Entre 4 e 9 g/100 ml	Não pode ser usado sem nenhum adicional.	Adicione 75 g de açúcar (para uma quantidade total de 1200 g).
	0 g/100 ml	Não pode ser usado sem nenhum adicional.	Adicione 120 g de açúcar (para uma quantidade total de 1200 g).

	Quantidade	Posso usar isso?	O que mais devo adicionar?
Álcool	> 5% VOL	Pode ser consumido sem adição de açúcar.	
	< 5% VOL	Não pode ser usado sem nenhum adicional.	Adicione 75 g de açúcar ou uma bebida alcoólica mais forte (para uma quantidade total de 1200 g).

DICAS PROFISSIONAIS SOBRE PROGRAMAS

Para receitas de raspadinha e milkshake, use o programa Raspadinha ou Milkshake. Mas, se preferir uma textura mais cremosa, use o programa Coquetel.

Para receitas de coquetéis, se a receita contiver bebidas com teor alcoólico moderado ou sem álcool, uma dica profissional é começar com o programa Slushi e depois mudar para o programa Cocktail, caso se prefira um resultado com mais textura.

DIRETRIZES SOBRE ÁLCOOL

Ao usar a predefinição de coquetel congelado, todos os ingredientes predefinidos (vinho, cerveja, etc.) devem conter entre 5% e 15% de álcool.

Para preparar coquetéis congelados, consulte a tabela abaixo para saber o teor máximo de álcool/ bebida destilada (vodca, tequila, etc.) por porção da receita.

TAMANHO TOTAL DA RECEITA	QUANTIDADE (40% de álcool por volume)
700ml	115ml
1200ml	200ml

A tabela acima serve como guia para o uso exclusivo de bebidas alcoólicas (35% ou mais). Ao utilizar outras bebidas alcoólicas, como vinho, cerveja, água com gás ou coquetéis prontos, consulte a tabela abaixo ou o guia de Raspadinhas sem Preparo.

Se a bebida exceder o teor alcoólico máximo: Adicione 60 ml de água por porção para diluir. Reinicie o aparelho pressionando o botão predefinido. Reinicie novamente pressionando o botão predefinido.



LIMITE MÁXIMO: 16%

LIMITE MÍNIMO: 5%

NÃO:

- **NÃO** adicione líquidos quentes, gelo ou ingredientes sólidos, como frutas, sorvete sólido ou frutas congeladas. Despeje apenas líquidos homogêneos e bem misturados para garantir a distribuição adequada.
- **NÃO** tente processar frutas congeladas soltas, blocos de gelo sólido ou cubos de gelo no aparelho.
- **NÃO** adicione ingredientes adicionais diretamente na tigela de mistura.
- **NÃO** encha além da linha de ENCHIMENTO MÁXIMO.
- **NÃO** mergulhe a base do compressor em água. Em vez disso, limpe-a com um pano úmido.
- **NÃO** limpe as peças usando produtos de limpeza abrasivos ou ferramentas afiadas.

- **NÃO** armazene nada dentro do recipiente além da rosca sem-fim. Transfira os itens congelados para um recipiente hermético próprio para congelamento para armazenamento prolongado.
- **NÃO** leve ao micro-ondas nenhum dos recipientes ou acessórios incluídos com o aparelho.
- **NÃO** deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
- **NÃO** segure-o firmemente segurando ambos os lados abaixo da base do motor.
- **NÃO** danifique o circuito de refrigeração. Este aviso aplica-se apenas a aparelhos com circuitos de refrigeração acessíveis ao utilizador.
- **NÃO** segure a unidade pelas laterais, por baixo da base do motor.

O QUE FAZER E ORIENTAÇÕES ESSENCIAIS

- Adicione ingredientes extras, como gotas de chocolate, somente após a extrusão da sua preparação em sua própria tigela, recipiente ou copo.
- Mantenha o aparelho sempre na posição vertical.
- SEMPRE utilize o aparelho em uma superfície seca e nivelada.
- Garanta uma ventilação adequada: deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais para evitar o superaquecimento do compressor.
- Nunca bloqueie as aberturas de ventilação na estrutura do aparelho.
- Use açúcar — o açúcar garante que a mistura não congele completamente e proporciona a consistência ideal para servir.
- Mantenha um teor mínimo de açúcar de 7% para sorvetes e iogurtes congelados e 10% para bebidas. Se a porcentagem for inferior a essa, adicione xarope ou açúcar para equilibrar. Isso garantirá a boa textura da sua preparação.
- Ao usar refrigerantes ou bebidas gaseificadas, mexa ou agite-os primeiro para reduzir a carbonatação.
- Encha o aparelho até a linha de enchimento máximo para obter o melhor desempenho de dispensação.
- Aguarde um tempo extra para o compressor esfriar ao preparar lotes consecutivos.
- Utilize os acessórios de saída com formato específico apenas para sorvete. Remova-os para outras sobremesas congeladas para evitar entupimentos.
- Certifique-se de que todas as preparações contenham pelo menos 7 g de açúcar por 100 ml.
- Ao utilizar a predefinição Coquetel Congelado, as bebidas devem conter entre 5% e 15% de álcool.
- Para sorvete e iogurte congelado, sirva em até 30 minutos após o término do ciclo para evitar que a preparação se transforme em manteiga.
- Para milkshake, coquetel e raspadinha, você pode deixar o aparelho funcionando por até 2 horas.
- Repita o modo de enxágue até que todos os resíduos da bebida congelada sejam removidos do evaporador.
- Utilize o ciclo de enxágue antes de desmontar e limpar as peças.
- Ao mover o aparelho, levante-o pela base do motor para evitar que ele caia no chão.

DICAS DIVERTIDAS

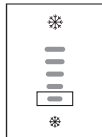
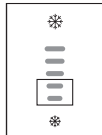
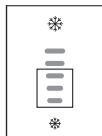
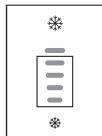
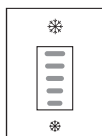
- Resfrie os líquidos antes de adicioná-los à máquina para obter resultados mais rápidos.
- Para uma bebida extra gelada, resfrie o copo antes de servir.
- Ingredientes frios reduzem o tempo de congelamento.
- Não se preocupe se a mistura estiver muito doce antes de congelar — o resultado congelado naturalmente terá um sabor menos doce.
- Guarde as sobras de sorvete congelado em um recipiente hermético no congelador. Após o tempo de congelamento, você terá uma nova textura de sorbet para o seu sorvete.

DICAS PARA SALVAR A RECEITA

Se a sua bebida não está congelando como deveria, tente o seguinte:

- **Muito gelada?** Adicione um pouco mais de álcool, adicione açúcar ou diminua a configuração de textura.
- **Muito mole?** Aumente a configuração de textura, adicione líquido, reduza levemente o álcool, diminua o açúcar.
- **Ainda não está certo?** Ajuste finamente a textura e o equilíbrio álcool/açúcar até alcançar o granizado perfeito.

TABELA DE ERROS

No	Emitir	Análise	Solução
1	Todas as luzes indicadoras estão piscando.	O tambor/recipiente não está instalado corretamente.	Remonte o tambor/recipiente e certifique-se de que esteja devidamente travado usando o botão na lateral. Antes de reinstalar o tambor, certifique-se de que a lâmina de mistura esteja corretamente montada.
2	A luz indicadora de dureza (❄️) acende no primeiro nível. 	Pode haver um problema com o sensor.	Por favor, desligue e ligue novamente o dispositivo. Em seguida, ligue o produto usando o botão Liga/Desliga e reinicie o programa. Se o problema persistir, entre em contato com nossa central de atendimento.
3	A luz indicadora de dureza (❄️) acende nos dois primeiros níveis. 	O motor está bloqueado, parado, ou pode haver um problema com o sensor Hall.	Por favor, desligue e ligue novamente o dispositivo. Em seguida, ligue o produto usando o botão Liga/Desliga e reinicie o programa. Se o problema persistir, entre em contato com nossa central de atendimento.
4	A luz indicadora de dureza (❄️) acende em três níveis. 	Pode haver uma grande quantidade de álcool na receita	Substitua por materiais que tenham uma concentração de álcool menor.
5	A luz indicadora de dureza (❄️) acende em quatro níveis. 	Devido à utilização de materiais com baixo teor de açúcar.	Substitua por materiais com maior teor de açúcar.
6	A luz indicadora de dureza (❄️) acende em cinco níveis. 	O compressor está funcionando ativamente há mais de 90 minutos. Por favor, desligue e ligue novamente o dispositivo.	O compressor está funcionando ativamente há mais de 90 minutos.

DESCRIÇÃO DO ERRO	DETALHE	SOLUÇÃO
O dispositivo não funciona.	O aparelho não está conectado à tomada.	Conecte o dispositivo.
	O tambor não está posicionado ou travado corretamente.	Verifique se o tambor está posicionado ou travado corretamente, conforme mostrado nas instruções.
	A pá não está posicionada corretamente na tampa.	Certifique-se de que o palete esteja posicionado corretamente.
Vibração excessiva	O dispositivo não está colocado em uma superfície plana ou não está estável.	Coloque sobre uma superfície plana.
	Ingredientes em excesso.	Reduza a quantidade de ingredientes processados (até a linha MAX).
Dificuldade em obter sucesso com certas receitas	Receita inadequada.	Suas receitas pessoais ou aquelas retiradas da internet podem não ser adequadas para o seu aparelho e seus acessórios (quantidades, duração, etc.). Antes de iniciar uma receita, certifique-se de seguir as instruções de uso fornecidas no manual.
	Erro na seleção do programa.	Verifique se você está usando o programa correto para sua receita.
Vazamento pela tampa	O volume de água é muito grande.	Reduza a quantidade de ingredientes.
	Tambor não posicionado ou travado corretamente.	Fixe o tambor firmemente no bloco do motor.
	O lacre está faltando.	Posicione a vedação na posição correta.
	O lacre está cortado ou danificado.	Substitua a junta. Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
cheiro de motor	Quando o aparelho for usado pela primeira vez ou em caso de sobrecarga do motor causada por muitos ingredientes ou pedaços muito duros ou muito grandes.	Deixe o aparelho esfriar (por pelo menos 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes no pequeno bloco do motor de congelamento.

وصف الخطأ	التفاصيل	حل
الجهاز لا يعمل	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	قم بتوصيل الجهاز.
	لم يتم وضع الأسطوانة أو قفلها بشكل صحيح.	تأكد من أن الأسطوانة موضوعة بشكل صحيح أو مقفلة كما هو موضح في التعليمات.
	لم يتم وضع الشاحب بشكل صحيح في الغطاء.	تأكد من وضع الشاحبة بشكل صحيح.
اهتزاز مفرط	لم يتم وضع الجهاز على سطح مستو أو لم يكن مستقراً.	ضعه على سطح مستو.
	الكثير من المكونات.	تقليل كمية المكونات المعالجة (حتى الحد الأقصى).
	وصفة غير مناسبة.	قد لا تكون وصفاتك الشخصية أو تلك المأخوذة من الإنترنت مناسبة لجهازك وملحقاته (الكميات والمدة وما إلى ذلك). قبل البدء في وصفة ما، تأكد من اتباع تعليمات الاستخدام الواردة في تعليمات الاستخدام.
صعوبة النجاح في بعض الوصفات	خطأ في اختيار البرنامج.	تأكد من أنك تستخدم البرنامج الصحيح لوصفتك.
	حجم الماء كبير جداً	تقليل كمية المكونات.
	لم يتم وضع الطبلية بشكل صحيح أو قفلها.	قم بقفل الأسطوانة بشكل آمن على كتلة المحرك.
تسرب من خلال الغطاء	الختم مفقود.	ضع الختم في الوضع الصحيح.
	تم قطع الختم أو إتلافه.	قم بتغيير الختم، اتصل بمركز خدمة معتمد.
		مركز خدمة معتمد.
رائحة المحرك	عند استخدام الجهاز لأول مرة أو في حالة التحميل الزائد للمحرك بسبب وجود الكثير من المكونات أو القطع الصلبة أو الكبيرة جداً.	اترك جهازك ليبرد (30 دقيقة على الأقل) وقلل كمية المكونات الموجودة في كتلة محرك التجميد الصغيرة.

جدول الأخطاء

No	مشكلة	تحليل	حل
1	جميع مؤشرات الضوء تومض.	لم يتم تثبيت الأسطوانة/ السفينة بشكل صحيح.	أعد تركيب الأسطوانة/الوعاء وتأكد من إحكام قفله باستخدام المقبض الجانبي. قبل إعادة تركيب الأسطوانة، يُرجى التأكد من تركيب شفرة الخلط بشكل صحيح.
2	يضيء مؤشر الصلابة (❄️) عند المستوى الأول	قد تكون هناك مشكلة في المستشعر.	يرجى فصل الجهاز وإعادة توصيله. بعد ذلك، شغل المنتج باستخدام زر التشغيل/الإيقاف وأعد تشغيل البرنامج. إذا استمرت المشكلة، يُرجى التواصل مع مركز الخدمة.
3	يضيء مؤشر الصلابة (❄️) في المستويين الأولين.	تم حظر المحرك في حالة توقف أو قد تكون هناك مشكلة في مستشعر القاعدة.	يرجى فصل الجهاز وإعادة توصيله. بعد ذلك، شغل المنتج باستخدام زر التشغيل/الإيقاف وأعد تشغيل البرنامج. إذا استمرت المشكلة، يُرجى التواصل مع مركز الخدمة.
4	يضيء مؤشر الصلابة (❄️) على ثلاثة مستويات	قد تكون هناك كمية كبيرة من الكحول في الوصفة	استبدلها بمواد ذات تركيز كحول أقل
5	يضيء مؤشر الصلابة (❄️) على أربعة مستويات	بسبب استخدام مواد ذات نسبة سكر منخفضة.	استبدلها بمواد تحتوي على نسبة سكر أعلى.
6	يضيء مؤشر الصلابة (❄️) على خمسة مستويات	يعمل الضاغط بنشاط منذ أكثر من 90 دقيقة. الرجاء فصل الجهاز ثم إعادة توصيله.	يعمل الضاغط بنشاط منذ أكثر من 90 دقيقة.

- لا تُملأ أكثر من الحد الأقصى.
- لا تغمر قاعدة الضاغط في الماء. امسحها بقطعة قماش رطبة.
- لا تنظف الأجزاء باستخدام منظفات كاشطة أو أدوات حادة.
- لا تُخزّن أي شيء داخل الوعاء باستثناء المثقاب. انقل المثبتات المُحمدة إلى وعاء مُحكم الإغلاق وآمن للاستخدام في المُحمّد لتخزينها لفترة أطول.
- لا تُسخّن أيًا من الحاويات أو الملحقات المُرفقة بالجهاز في الميكروويف.
- لا تترك الجهاز يعمل دون إشراف.
- لا تُمسكه دائمًا بإحكام عن طريق الإمساك من كلا الحائنين أسفل قاعدة المحرك.
- تجنب إتلاف دائرة التبريد. ينطبق هذا التحذير فقط على الأجهزة المزودة بدائرة تبريد يسهل على المستخدم الوصول إليها.
- لا تمسك الجهاز من كلا جانبيه أسفل قاعدة المحرك.

الإجراءات والمبادئ التوجيهية الأساسية

- أضف فقط المكونات الإضافية، مثل رقائق الشوكولاتة، بعد سحق خليطك في وعاءك أو كوبك الخاص.
- حافظ على الجهاز في وضع مستقيم دائمًا.
- استخدم الجهاز دائمًا على سطح جاف ومستوي.
- تأكد من التهوية الجيدة: اترك مسافة لا تقل عن 10 سم في الجزء الخلفي والحوانب لمنع ارتفاع درجة حرارة الضاغط.
- لا تسد فتحات التهوية في هيكل الجهاز أو هيكله المدمج.
- استخدم السكر - فهو يضمن عدم تجمد الخليط ويعطيه القوام المناسب للتوزيع.
- حافظ على نسبة سكر لا تقل عن 7% للآيس كريم والزبادي المحمد و10% للمشروبات. إذا كانت نسبة السكر أقل من ذلك، أضف شراب السكر أو السكر لموازنة الكمية. سيضمن ذلك قوامًا جيدًا لتحضيرك.
- عند استخدام المشروبات الغازية أو الغازية، قلبها أو رخصها أولاً لتقليل نسبة الكربونات.
- املأ الجهاز حتى خط التعبئة القصوى للحصول على أفضل أداء للتوزيع.
- اترك الضاغط يبرد لفترة إضافية عند تحضير دفعات متتالية.
- استخدم ملحقات المخرج المُشكّلة فقط للآيس كريم. أزلها عند تحضير أي حلويات محمّدة أخرى لمنع الانسداد.
- تأكد من احتواء جميع المُحضّرات على 7 غرامات على الأقل من السكر لكل 100 مل.
- عند استخدام الإعداد المُسبق للكوكتيل المُحمّد، يجب أن تحتوي المُدخلات على نسبة كحول تتراوح بين 5% و15%.
- بالنسبة للآيس كريم والزبادي المُحمّد، ورّع المُحضّر خلال 30 دقيقة من انتهاء الدورة لتجنب تحول المُحضّر إلى زبدة.
- بالنسبة للميلك شيك والكوكتيل والسلاش، يُمكنك تشغيل الجهاز لمدة تصل إلى 2 ساعة.
- كرر وضع الشطف حتى تتم إزالة جميع بقايا المشروبات المُحمّدة من المُجَبّر.
- استخدم دورة الشطف قبل فك وتنظيف الأجزاء.
- ارفع المنتج من قاعدة المحرك عند تحريك الجهاز، لتجنب سقوطه على الأرض.

نصائح ممتعة

- برّد السوائل قبل إضافتها إلى الجهاز لنتائج أسرع.
- للحصول على مشروب بارد جدًا، برّد كوبك مسبقًا قبل الاستخدام.
- المكونات الباردة تُقلل من وقت التحميد.
- لا تقلق إذا كان طعم خليطك حلواً جدًا قبل التحميد، فالمذاق المحمد أقل حلاوة بشكل طبيعي.
- خزّن بقايا الآيس كريم المحمّدة في وعاء مُحكم الإغلاق في المُحمّد، وبعد التحميد، ستحصل على قوام سوربيه حديد للآيس كريم.

نصائح لإنقاذ الوصفة

- إذا لم تتجمد مشروبك كما يجب، جرّب ما يلي:
- **حليدي جدًا؟** أضف قليلًا من الكحول، أضف سكرًا، أو خفّف إعداد القوام.
- **سائل جدًا؟** ارفع إعداد القوام، أضف سائلًا، خفّف كمية الكحول قليلًا، وقلل السكر.
- **لا يزال غير مثالي؟** اضبط القوام بدقة وعدّل توازن الكحول/السكر حتى تحصل على السلاش المثالي.

ماذا أضيف؟	هل يمكنني استخدامه؟	كمية	
	✓ يمكن استخدامه بدون إضافة سكر	< 5% حجم	الكحول
✓ أضف 75 جرامًا من السكر أو الكحول الأقوى (إجمالي الكمية 1200 جرام)	✗ لا يمكن استخدامه بدون أي إضافة	> 5% حجم	

نصائح احترافية حول البرامج

لوصفات السلاش والميلك شيك، استخدم برنامج السلاش أو الميلك شيك، ولكن إذا كنت تفضل نتيجة أكثر كثافة من النتيجة، فانقل إلى برنامج الكوكتيل.

بالنسبة لوصفات الكوكتيل، إذا كانت الوصفة تحتوي على مشروبات كحولية متوسطة أو خالية من الكحول، فإن النصيحة الاحترافية هي البدء ببرنامج Slushi ثم التبديل إلى برنامج Cocktail إذا كنت تفضل الحصول على نتيجة أكثر نسيجًا.

إرشادات الكحول

عند استخدام إعداد الكوكتيل المجمد، يجب أن تحتوي جميع المدخلات المعدة مسبقًا (البيذ والبيرة وما إلى ذلك) على نسبة تتراوح بين 5% و15% من الكحول. لإعداد الكوكتيلات المجمدة، راجع الجدول أدناه لمعرفة الحد الأقصى لمحتوى الكحول/الروح (الفودكا، التكيلا، وما إلى ذلك) لكل حجم إجمالي للوصفة.

الحجم الإجمالي للوصفة	الكمية (40% كحول حسب الحجم)
700 مل	115 مل
1200 مل	200 مل

الجدول أعلاه هو دليل لإضافة الكحول/المشروبات الروحية (35% فأكثر) فقط. عند استخدام أنواع أخرى من الكحول، مثل النبيذ، أو البيرة، أو المياه الغازية، أو الكوكتيلات الجاهزة، يُرجى مراجعة الجدول أدناه أو دليل مشروبات السلاش بدون تحضير.

إذا تجاوز المشروب الحد الأقصى لكمية الكحول: أضف 60 مل من الماء لكل حصة لتخفيف المدخلات. أعد ضبط الجهاز بالضغط على زر الإعداد المسبق. أعد تشغيله بالضغط على زر الإعداد المسبق مرة أخرى.



الحد الأعلى: 16%

الحد الأدنى: 5%

لا:

- لا تُصف سوائل ساخنة، أو ثلجًا، أو مكونات صلبة مثل الفاكهة، أو الآيس كريم الصلب، أو الفاكهة المُحمدة. اسكب فقط سوائل ناعمة وممزوجة جيدًا لضمان التوزيع الصحيح.
- لا تُحاول معالجة الفاكهة المُحمدة السائبة، أو مكعبات الثلج الصلبة، أو مكعبات الثلج في الجهاز.
- لا تُصف المكونات المُختلطة مباشرةً في وعاء الخلط.

محتوى السكر / محتوى الدهون	شربات الفاكهة > 3% دهون	آيس كريم عادي 3-10% دهون	آيس كريم الشوكولاتة 10-18% دهون	آيس كريم غني < 18% دهون
> 7% سكر	✗ غير مُوصى به خطر الانسداد			✗ غير مُوصى به طري جدًا • لن يتجمد
7-10% سكر	✗ غير مُوصى به خطر الانسداد	✓ الملمس الموصى به المثالي	✓ الملمس الموصى به المثالي	
10-20% سكر	⚠ مقبول ولكن متوسط الملمس	✓ الملمس الموصى به المثالي	✓ الملمس الموصى به المثالي	
20-25% سكر	⚠ ممكّن ولكن حلو جدًا	⚠ ممكّن ولكن الملمس متوسط	✗ غير مُوصى به طري جدًا لن يتجمد	
< 25% سكر	✗ غير مُوصى به طري جدًا • لن يتجمد			

توصية:

استخدم كريمة تحتوي على نسبة دهون لا تقل عن 30%
استخدم كريمة تحتوي على نسبة دهون لا تقل عن 3.5%

إرشادات الشرب

محتوى السكر و/أو الكحول المطلوب

يجب أن تحتوي جميع المدخلات على بعض السكر و/أو الكحول لمنع التجمد التام. تحقق من القيم الغذائية على العبوة مع ذكر "لا يحتوي على سكريات" / "سكريات". تحقق من القيم الغذائية على العبوة مع ذكر "محتوى الكحول".

كمية	هل يمكنني استخدامه؟	ماذا أضيف؟
< 9 جم/100 مل	✓ يمكن استخدامه بدون إضافة سكر	
بين 4 و 9 جرام/100 مل	✗ لا يمكن استخدامه بدون أي إضافة	✓ أضف 75 جرامًا من السكر (إجمالي الكمية 1200 جرام)
0 جم/100 مل	✗ لا يمكن استخدامه بدون أي إضافة	✓ أضف 120 جرامًا من السكر (إجمالي الكمية 1200 جرام)

AR

87

86

برنامج :	زبادي مجمد
وصفة :	زبادي مجمد كلاسيكي

المكونات (1000 جرام):

%	g	
26%	260	حليب كامل الدسم (3.5% دهون)
60%	600	زبادي يوناني (10% دهون)
14%	135	سكر

AR

تحضير:

1. في وعاء كبير، اسكب: الحليب كامل الدسم، والزبادي اليوناني، والسكر.
2. اخفق جيدًا حتى يصبح الخليط متجانسًا ويذوب تمامًا.
3. صبّ الخليط مباشرةً في الجهاز.



امسح رمز الاستجابة السريعة لاكتشاف +50 وصفة للإلهام الكامل

شطف المنتج لسهولة التنظيف

استخدام دورة الشطف: تعمل هذه الدورة على تدوير شفرة الخلط، دون تبريد، لشطف الوحدة.

1. قبل بدء دورة الشطف، يُرعى تصريف أي مُستحضر متبقي داخل حوض الغسالة.
2. تأكد من أن المقبض في الوضع العلوي.
3. أضف ماءً دافئًا حتى ١٠٠٠ مل، ثم اضغط على زر الشطف (الصورة ١٦-١٧). انتظر قليلًا، ثم قم بتفريغ الماء ببطء من الجهاز عن طريق سحب مقبض التقديم (الصورة ١٨).
4. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف تشغيل الجهاز.
5. كرر العملية حتى يتم شطف المُستحضر من حوض الغسالة. بعد انتهاء دورة الشطف، قم بفكّ الجهاز (الصورة ١٩-٢٦) واغسل جميع أجزائه يدويًا أو في غسالة الأطباق لتنظيف الجهاز بالكامل بعد كل استخدام.

⚠ ملاحظة: سيتم توزيع هذا الماء بسرعة. تأكد من استخدام وعاء كبير لتجميعه.

التفكيك والتنظيف

1. تأكد من عدم وجود أي سائل متبقي في حوض الغسالة.
2. افتح قفل حوض الغسالة بتدوير المقبض الأيمن، ثم أخرجه برفق من الوحدة. تأكد من إمالة الحوض لأسفل لمنع انسكاب السائل المتبقي من الجزء الخلفي (الصورة ٢١). ضعه جانبًا.
3. انزع وعاء الخلط من المكثف (الصورة ٢٢). أخرج صينية الماء من الوحدة، فقد يكون هناك سائل متبقي في صينية الماء (الصورة ٢٣). ضع جميع القطع جانبًا.

امسح الوحدة أسفل المكثف بقطعة قماش معقمة أو رطبة دافئة. إذا لزم الأمر، انزع غطاء فوهة الصب.

اغسل جميع الأجزاء يدويًا بالماء الدافئ والصابون، أو استخدم غسالة الأطباق. (انظر إلى الصور من 16 إلى 18 لمزيد من التفاصيل حول أجزاء التنظيف). اترك جميع الأجزاء تجف تمامًا قبل إعادة تجميعها و/أو تخزينها.

⚠ حذر:

لا تقمّر الجهاز (بما في ذلك قاعدة المحرك (I)) في الماء أو أي سائل آخر. لا تضع قاعدة المحرك (I) تحت الماء الجاري. لتنظيف الجزء الخارجي من قاعدة المحرك (I)، استخدم قطعة قماش مبللة وجففها جيدًا.

⚠ ملاحظة: قد تترك بعض المكونات ذات الألوان الزاهية بقعًا خفيفة على حوض الغسالة. هذا لا يؤثر على أداء الغسالة. يُفضل غسلها مباشرةً بعد الاستخدام لتقليل هذه البقع.

إرشادات الآيس كريم الناعم (الآيس كريم والزبادي المجمد)

محتوى السكر/الدهون المطلوب

يجب أن تحتوي جميع المدخلات على 7% على الأقل من السكر لمنع التجميد الكامل (على سبيل المثال: قد يتجمد الماء إلى كتل ثلج إذا لم تتم إضافة أي سكر. يجب أن يحتوي الحليب أيضًا على مكونات غنية بالسكر / الدهون (على سبيل المثال: الكريمة) للحصول على نتائج مجمدة كريمية وليس ثلجًا).

يجب أن تحتوي وصفات الآيس كريم والزبادي المجمد **دائمًا على سكر (70 غرامًا على الأقل لكل 900 غرام)** أو على الأقل على فواكه محلاة (بكميات كبيرة، ثلثي الفاكهة على الأقل في الوصفة). على أي حال، إذا تشكلت مكعبات ثلج كبيرة، أضف **فورًا 60 غرامًا على الأقل من السكر** (أو العسل، أو شراب الصبار...) إلى الخليط.

تنبيه انخفاض السكر:

إذا كان محتوى السكر في المُدخل منخفضًا جدًا، فسيكتشفه الجهاز ويُصدر تنبيهًا. يُضيء مؤشر الصلابة عند الرابعة.

إذا كان المستحضر لا يلبي الحد الأدنى من إجمالي السكر:

أضف ملعقة أو ملعقتين كبيرتين من شراب النكهة، أو السكر، أو سكر القصب، أو سكر جوز الهند، أو شراب القيقب، أو شراب الصبار، أو شراب السكر، أو العسل لكل حصة. يمكن إضافته خلال فترة التجميد. في المرات القادمة، أضف المزيد من السكر إلى تحضيرك قبل صبه في الجهاز.

⚠ يرجى الملاحظة:

المُحليات الصناعية لن تُساعد في تلبية احتياجاتك من السكر. العصائر الطازجة أو المُعصورة، مثل عصير التفاح والبرتقال، تحتوي على سكريات طبيعية تُساعد في الحصول على القوام المطلوب.

المشروبات الغذائية والمشروبات قليلة السكر

لن تتحول مشروبات الحمية والمشروبات قليلة السكر إلى مشروبات ثلجية عندما تكون هي المكون الوحيد، لأن قلة السكر ستمنع الصفات من التجميد بشكل صحيح. لتحويل مشروباتك المفضلة من الحمية والمشروبات قليلة السكر إلى مشروبات ثلجية، أضف شراب السكر أو السكر.

نوع الوصفة	الشروط الموصى بها
شربات الفاكهة (> 3% دهون)	سكر بين 10-20%
الآيس كريم القياسي (3-10% دهون)	سكر بين 7-20%
آيس كريم الشوكولاتة (10-18% دهون)	سكر بين 7-20%
غني جدًا بالدهون (< 18%) أو السكر (< 25%)	✗ غير موصى به (طري جدًا، ولن يتجمد)

المكونات (1200 جرام):

%	g	
55%	660	ماء
12%	140	عصير الليمون
15%	180	سكر
9%	110	تكيلا
9%	110	مشروب البرتقال، استبدله بالتكيلا إذا لم يكن متوفرًا

AR

تحضير:

1. في وعاء كبير، صبّ الماء، عصير الليمون، التكيلا، الكوانترو، والسكر.
2. اخفق جيدًا حتى يصبح الخليط متحásًا ويذوب تمامًا.
3. صبّ الخليط مباشرةً في الجهاز.
4. اضغط على زر "الكوكتيل" وابدأ.

برنامج :	ذائب
وصفة :	كولا سلاشي

المكونات (1200 جرام):

%	g	
100%	1200	مشروب بنكهة الكولا الفوار

تحضير:

1. صبّ الصودا مباشرةً في الجهاز.

برنامج :	اللبن المخفوق
وصفة :	ميلك شيك الفانيليا

المكونات (1200 جرام):

%	g	
57%	680	حليب كامل الدسم (3.5% دهون)
9%	110	سكر
34%	410	كريمة (30% دهون)
0%	5	مستخلص الفانيليا

%	g	وصفة تحتوي على 39% من كريمة الدهون غرام
66%	790	حليب كامل الدسم (3.5% دهون)
10%	115	سكر
24%	290	كريمة (30% دهون)
0%	5	مستخلص الفانيليا

تحضير:

1. في وعاء كبير، اسكب: الحليب كامل الدسم، الكريمة السائلة، السكر، وخلاصة الفانيليا.
2. اخفق جيدًا حتى يصبح الخليط متحásًا ويذوب تمامًا.
3. صبّ الخليط مباشرةً في الجهاز.

برنامج :	آيس كريم ناعم
وصفة :	آيس كريم الفانيليا

المكونات (1000 جرام):

%	g	
47%	470	حليب كامل الدسم (3.5% دهون)
13%	130	سكر
40%	400	كريمة (30% دهون)
1%	5	مستخلص الفانيليا

%	g	وصفة تحتوي على 39% من كريمة الدهون غرام
57%	565	حليب كامل الدسم (3.5% دهون)
13%	130	سكر
30%	300	كريمة (30% دهون)
1%	5	مستخلص الفانيليا

تحضير:

1. في وعاء كبير، اسكب: الحليب كامل الدسم، الكريمة السائلة، السكر، وخلاصة الفانيليا.
2. اخفق جيدًا حتى يصبح الخليط متحásًا ويذوب تمامًا.
3. صبّ الخليط مباشرةً في الجهاز.

اختر الإعداد المسبق المطلوب بالضغط على زر اللمس (الصورة 11). سيبدأ الإعداد المسبق بدرجة الحرارة الافتراضية/ المثالية. إذا رغبت، اضبط درجة الحرارة للحصول على قوام مثالي لمشروبك المجمد.

عندما تصبح الوصفة جاهزة، سيصدر الجهاز صوت تنبيه مرتين، وستظل مصابيح LED مضاءة حتى تصل الوصفة إلى درجة الحرارة المحددة. بمجرد وصول درجة الحرارة المحددة مسبقًا إلى درجة الحرارة المطلوبة، سيستمر الجهاز في العمل للحفاظ عليها عند المستوى المثالي، ولإبقاء وصفتك جاهزة للتوزيع.

يرجى ملاحظة: بالنسبة للآيس كريم والزبادي المجمد، نوصي بإزالة الخليط خلال 30 دقيقة ووضعه في الفريزر.

وإلا فقد يتحول الخليط إلى زبدة.

يمكن أن يستغرق صنع الآيس كريم الناعم ما يصل إلى 15 إلى 60 دقيقة اعتمادًا على المكونات والحجم ودرجة الحرارة الأولية. ضع كوبًا على صينية التنقيط (K)، أسفل مقبض الخدمة (F)، واضغط على زر التقديم. لتوزيع المشروب، اسحب مقبض الخدمة (F) ببطء. لإيقاف المشروب، حرّر المقبض وأعدّه إلى مكانه. استمر في تشغيل الجهاز أثناء التوزيع.

ملاحظة: إيقاف تشغيل الوحدة يوقف أيضًا عمليتيّ المتقارب والتبريد. ستحتاج إلى إبقاء الوحدة قيد التشغيل لتوزيع المحتويات.

نوصي بوضع الكوب بالقرب من مخرج الخروج قدر الإمكان لتحسين تجربة التقديم.

في أي وقت، يمكنك فتح الباب العلوي لإضافة المزيد من التحضير أو السكر أو الشراب.

يرجى ملاحظة: لا تقم بإضافة مكونات صلبة مثل الفاكهة أو المكسرات أو رقائق الشوكولاتة أو الآيس كريم الصلب أو الفاكهة المجمدة.

AR

البرامج

إعدادات مسبقة للخدمة الناعمة

	 Frozen Yogurt	 Soft Ice Cream
البرامج	آيس كريم ناعم	آيس كريم ناعم
تفاصيل البرامج	مثالي لتحضير الآيس كريم الكريمي باستخدام وصفات تعتمد على منتجات الألبان والنكهات التي تفضلها.	مثالي لتحضير الآيس كريم الكريمي باستخدام وصفات تعتمد على منتجات الألبان والنكهات التي تفضلها.
ضروري	جميع أنواع الزبادي + الحليب + السكر أو البديل (عسل / شراب الصبار)	كاسترد أو حليب + كريم كامل + سكر
+ اختياري	+ كوليس + عصير + معجون	+ كوليس + عصير + معجون
	يجب خلط جميع المكونات مسبقًا قبل صيها داخل الجهاز. يجب عدم إدخال أي مكونات صلبة إلى البرميل.	يجب خلط جميع المكونات مسبقًا قبل صيها داخل الجهاز. يجب عدم إدخال أي مكونات صلبة إلى البرميل.
طول الإعداد المسبق التقريبي	٢٠-٤٠ دقيقة	٢٠-٤٠ دقيقة
	*يختلف وقت المعالجة بناءً على الوضع المختار، ودرجة حرارة الخليط، والكمية في وعاء الخلط.	*يختلف وقت المعالجة بناءً على الوضع المختار، ودرجة حرارة الخليط، والكمية في وعاء الخلط.
مثال على الوصفات	- زبادي محمد بالتوت المشكل - زبادي محمد بالعسل	- آيس كريم شوكولاتة ناعم - آيس كريم فول سوداني ناعم
بعد الانتهاء من البرنامج، يمكنك إضافة إعداد جديد وإعادة تشغيل البرنامج.		

إعدادات مسبقة قابلة للشرب

	 Slushy	 Cocktail	 Milkshake
البرامج	اللبن المخفوق	كوكتيل	ذائب
تفاصيل البرامج	ميك شيك ناعم بلمسة واحدة عن طريق خلط الآيس كريم المفضل لديك المصنوع في المنزل والحليب والمكونات الأخرى.	مثالي لتحضير المشروبات المجمدة التي تحتوي على الكحول و/أو الماء	مثالي لتحضير مشروبات تروي العطش بقوام حبيبي ناعم. لا تستخدم عصائر الفاكهة أو الكولي، لأنها ستعطي قوامًا يشبه شربات الفاكهة.
ضروري	حليب سكر أو بديل (عسل / شراب الصبار)	ماء صودا سكر أو بديل (عسل / شراب الصبار)	ماء + سكر منك شراب صودا
+ اختياري	+ عصير فواكه + كاسترد + فاكهة (كاملة / كوليس / عصير / معجون)	+ الكحول + عصير الليمون + عصير فواكه	
	يجب خلط جميع المكونات مسبقًا قبل صيها داخل الجهاز. يجب عدم إدخال أي مكونات صلبة إلى البرميل.		
طول الإعداد المسبق التقريبي	٢٠-٤٠ دقيقة		
	*يختلف وقت المعالجة بناءً على الوضع المختار، ودرجة حرارة الخليط، والكمية في وعاء الخلط.		
مثال على الوصفة	ميك شيك الموز فرايبه	مارغريتا موهيتو أو فيرجن موهيتو	ليموناضة مثلجة ثلج كوكاكولا بالكرز
بعد الانتهاء من البرنامج، يمكنك إضافة إعداد جديد وإعادة تشغيل الإعداد المسبق.			

إضافات

	 Serve	 Rinsing
تفاصيل البرنامج	اضغط على هذا الزر قبل تقديم تحضيرك سيساعدك هذا على تحسين أداء التقديم.	يقوم هذا البرنامج بشطف كتلة المحرك (الأسطوانة والبالوعة) جيدًا لتسهيل تنظيف الإسفنج.
ضروري	جميع الاستعدادات	١٠٠٠ مل ماء قطرة واحدة من سائل غسيل الأطباق
+ اختياري		

وصفات للبدء

برنامج:	كوكتيل
وصفة:	مارغريتا

- خطر نشوب حريق أو انفجار. تم استخدام سائل تبريد قابل للاشتعال. يُرجى عدم ثقب أنابيب سائل التبريد. تخلص من المنتج بطريقة سليمة وفقاً للوائح الفيدرالية أو المحلية المعمول بها والمتعلقة بسائل التبريد القابل للاشتعال.
- الغاز قابل للاشتعال، ولكن في ظروف التشغيل العادية، لا يُشكل هذا أي خطر على المستخدم، إذ إنه مُغلف بأمان داخل المنتج بنظام مُحكم الإغلاق. في حال سقوط المنتج أو تلفه، من المُحتمل أن يتسرب الغاز. في مثل هذه الظروف، قد يشتعل الغاز عند تعرضه لمصادر اشتعال كاللهب المكشوف.
- عند نقل هذا المنتج، احرص على التأكد من عدم سقوط المنتج أو تعرضه للتلف.
- لا تقم بفصل الجهاز عن طريقي سحب السلك.
- لا تضع الجهاز على موقد غاز أو كهرباء، ولا بالقرب من مصادر الحرارة هذه، ولا داخل فرن ساخن.
- لا تقم بتخزين المواد المتفجرة مثل علب الهباء الحوي التي تحتوي على مادة دافعة قابلة للاشتعال في هذا الجهاز.
- تحذير: احرص على إبقاء فتحات التهوية في حاوية الجهاز أو في الهيكل المدمج خالية من العوائق.
- تحذير: لا تتسبب في إتلاف دائرة التبريد.
- تحذير: عند التخلص من الجهاز، يُرجى القيام بذلك فقط في مركز معتمد للتخلص من النفايات. تحبب تعريضه للهب.
- تحذير: لا تستخدم الأجهزة الكهربائية داخل حرات تخزين الطعام في الجهاز، إلا إذا كانت من النوع الموصى به من قبل الشركة المصنعة.
- لتجنب تلوث الطعام يرجى إتباع التعليمات التالية

قد يؤدي فتح الباب لفترات طويلة إلى ارتفاع كبير في درجة الحرارة داخل حجرات الجهاز.

قم بتنظيف الأسطح التي يمكن أن تتلامس مع الطعام وأنظمة الصرف الصحي التي يمكن الوصول إليها بانتظام.

إذا تم ترك جهاز التبريد فارغاً لفترات طويلة، فقم بإيقاف تشغيله وإزالة الجليد عنه وتنظيفه وتجفيفه وترك الباب مفتوحاً لمنع نمو العفن داخل الجهاز.

حماية البيئة أولاً حماية البيئة أولاً

- ① يحتوي جهازك على مواد قيمة يمكن استردادها أو إعادة تدويرها.
- ➔ أودعه لدى مركز جمع النفايات المدنية المحلية.

تجميع المنتج الخاص بك

ضع الجهاز على سطح مستوي وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي مصدر للحرارة ورذاذ الماء.

رُكِّب صينية الماء (ج) أسفل المكثف بتحريكها داخل أحاديدي السكة (الصورة 3). رُكِّب أسطوانة الخلط (هـ) بتحريكها فوق العنصر البارد حتى تثبت في مكانها على الدبوس (الصورة 4). ثم رُكِّب الأسطوانة (ب) بتحريكها فوق شفرة الخلط حتى تثبت في مكانها على الدبوس (الصورة 5).

ثُبَّتْ الأسطوانة في مكانها بتدوير القفل (ج) (الصورة 6). أدخل صينية الاسترداد أمام قاعدة المحرك حتى تستقر في مكانها (الصورة 7).

تنبيه: أبقِ الوحدة في وضع مستقيم لمدة ساعتين على الأقل قبل الاستخدام الأول.

استخدام منتجك

قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. افتح مصيدة التعبئة والغطاء (أ) أعلى الأسطوانة (ب). أضف السائل (أو السوائل) عبر مصيدة التعبئة (أ) (الصورة 10). أضف المستحضر بين الحد الأدنى والحد الأقصى الموضحين على الأسطوانة.

⚠ تأكد من تثبيت الأسطوانة في مكانها بشكل صحيح قبل ملئها بالتحضير (الصورة 6).
قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. افتح غطاء التعبئة (أ) أعلى الحوض (ب). أضف السائل (السوائل) عبر مصيدة التعبئة (أ) (الصورة 10). انظر الجدول أدناه لمعرفة الحد الأدنى والحد الأقصى لحجم الإدخال:

نوع الوصفة	الحد الأدنى	الحد الأقصى
مشروبات	550 مل	1200 مل
الآيس كريم / الزبادي المجمد	800 مل	1000 مل

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف الموجود على لوحة التحكم (J) لبدء تشغيل الوحدة.

إعدادات التحكم في درجة الحرارة

تم ضبط كل برنامج مسبقاً على درجة الحرارة المثالية للوصفة لضمان أفضل قوام. يمكنك تعديل درجة الحرارة للحصول على القوام المطلوب.

وصفة	ضبط درجة الحرارة المثالية
آيس كريم ناعم	● ● ● ● ○
زبادي مجمد	● ● ● ● ○
ميلك شيك	● ● ● ○ ○
كوكتيل	● ● ● ○ ○
ذائب	● ● ○ ○ ○

يتميز المنتج بشريط مكون من 5 مصابيح LED لضبط شدة التشغيل لكل وصفة، مع مستويات تتراوح من 1 إلى 5. يسمح لك الزران على شكل ندفة الثلج (+ و-) بزيادة أو تقليل المستوى المحدد:

- المستوى 1: أقل برودة
 - المستوى 5: أبرد مكان ❄
- اختر الإعدادات المسبقة المطلوب بالضغط على زر اللمس (الصورة 11). سيبدأ الإعداد المسبق بدرجة الحرارة الافتراضية/المثالية. ثم اضغط على زر "أبدأ" لبدء الوصفة.

إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك ضبط صلابة تحضيرك بالضغط على أزرار ندفة الثلج +/- (الصورة 12).

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف الموجود على لوحة التحكم (J) (الصورة 13).

منتج :

- A. ملء المصيدة والغطاء
- B. طبلية
- C. ساعة
- D. العنصر البارد
- E. خلط شاحب
- F. مقبض الخدمة
- G. صنوبر الصب
- H. صينية الماء
- I. قاعدة المحرك
- J. لوحة التحكم
- K. صينية التنقيط

حذر:

تعليمات السلامة جزء لا يتجزأ من الجهاز. يُرجى قراءتها بعناية قبل استخدام جهازك الجديد لأول مرة. احتفظ بها في متناول يدك لن يعمل الجهاز إلا إذا كانت أسطوانة الخلط ووحدة التبريد في وضعية صحيحة على العنصر البارد.

لوحة التحكم

الإعدادات المسبقة

5 إعدادات مسبقة
فريدة (آيس كريم ناعم، زبادي مثلج، ميلك شيك، كوكتيل، سلاشي، شطف).



دورة الشطف

تعمل هذه الدورة على شطف الوحدة دون تبريد لتسهيل عملية التنظيف.

قبل الاستخدام الأول

هام: ضع المنتج على سطح ثابت لمدة ساعتين على الأقل قبل التشغيل. تسمح هذه الفترة للسائل المبرد بالاستقرار في المكثف، مما يضمن أداءً آمناً ومثاليًا.

قبل الاستخدام الأول، قم بتفكيك المنتج بالكامل (الصور 22-26) واشطف الأجزاء الملامسة للطعام (الأسطوانة (ب)، وعاء الخلط (هـ)، صنوبر الصب (ز)، صينية الماء (ح)) بالإضافة إلى الملحقات بالماء والصابون.

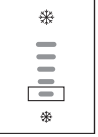
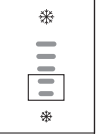
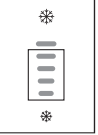
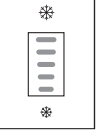
حذر:

- لا تغمر الجهاز (بما في ذلك قاعدة المحرك (I)) في الماء أو أي سائل آخر. لا تُبقِ قاعدة المحرك (I) تحت الماء الحار.
- لتنظيف الجزء الخارجي من قاعدة المحرك (I)، استخدم قطعة قماش مبللة وحققها جيدًا.
- تأكد من إزالة جميع مواد التغليف قبل استخدام الجهاز.

تعليمات السلامة

- اقرأ دليل تعليمات السلامة قبل الاستخدام الأول. ستجد دليل الاستخدام مع تعليمات أكثر تفصيلاً على موقع www.moulinex.com
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، إلا إذا خضعوا للإشراف أو التوجيه بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.
- في حالة تلف سلك الطاقة، لا تستخدم الجهاز، بل يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو الأشخاص المؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر.
- يمكن استخدام هذا الجهاز حتى ارتفاع 2000 متر.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة إذا تركته دون مراقبة وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- تأكد من إزالة جميع مواد التغليف وأي ملصقات أو ملصقات ترويجية من الجهاز قبل الاستخدام الأول.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل والتطبيقات المماثلة، باستثناء:
 - مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - المنازل الريفية؛
 - من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية؛
 - بيئات المبيت والإفطار.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- يمكن للأطفال من سن 8 سنوات فما فوق استخدام هذا الجهاز شريطة الإشراف عليهم أو توجيههم لاستخدامه بطريقة آمنة، وفهم المخاطر المحتملة. يُمنع تنظيف الجهاز وصيانته من قبل الأطفال إلا إذا كانوا في سن 8 سنوات فما فوق وتحت الإشراف. يُحفظ الجهاز وسلوكه بعيدًا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. أبقِ الجهاز وسلوكه بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم إعطاؤهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا يفهمون المخاطر التي تنطوي عليها.
- لا تترك الجهاز أبدًا دون مراقبة أثناء استخدامه.
- للحماية من خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تضع السلك أو القابس أو قاعدة الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تستخدمه في الهواء الطلق.
- يُمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من سن 8 سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو من لديهم خبرة ومعرفة محدودة، شريطة أن يخضعوا للإشراف أو التوجيه بشأن استخدامه بطريقة آمنة، وأن يفهموا المخاطر المحتملة. يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز. ويُمنع تنظيفه وصيانته من قبل الأطفال دون إشراف.
- لا تملأ الوعاء أكثر من الحد الأقصى. راجع الوصفات.
- قم بتوصيل الجهاز فقط بمصدر جهد كهربائي رئيسي يتوافق مع الجهد المشار إليه على لوحة الإشارة الخاصة بجهازك.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عندما لا تستخدمه.
- يرجى الرجوع إلى التعليمات الخاصة بالتجميع والتفكيك الصحيح للملحقات الخاصة بك.
- يرجى الرجوع إلى التعليمات الخاصة بالتنظيف الأولي والمنتظم للأسطح التي تلامس المواد الغذائية، ولتنظيف وصيانة جهازك.
- راجع التعليمات للحصول على إعدادات وقت التشغيل والسرعة لجهازك.
- تحذير: قد تتعرض للإصابة إذا استخدمت الجهاز بطريقة غير صحيحة.
- تنبيه: لتجنب أي خطر للإصابة، كن حذرًا عند التعامل مع الشفرات، وتفرغ الوعاء، وتنظيفه.
- استخدم الجهاز دائمًا على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة، محمي من مصادر الحرارة الأخرى أو رذاذ الماء.
- تحذير: حافظ على نظافة شبكة التهوية الموحدة خلف الجهاز، وقم بإزالة الغبار عنها بانتظام باستخدام مكنسة كهربائية.
- تحذير: عند وضع الجهاز، تأكد من عدم انحشار سلك الطاقة أو تلفه.
- تحذير: لا تضع عدة مقاييس كهربائية محمولة أو مصادر طاقة محمولة في الجزء الخلفي من الجهاز.
- لتقليل خطر الإصابة أو الحرق أو الصدمة الكهربائية أو تلف الممتلكات، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائمًا، بما في ذلك التحذيرات المرقمة التالية والتعليمات اللاحقة. لا تستخدم الجهاز لغرض المخصص له.
- لا تستخدم أجهزة ميكانيكية أو وسائل أخرى لتسريع عملية إزالة الحليد، بخلاف تلك الموصى بها من قبل الشركة المصنعة.
- احتفظ باليدين والشعر والملابس بعيدًا عن الحاوية عند التحميل والتفصيل.
- ⚠ تحذير: خطر نشوب حريق/مواد قابلة للاشتعال. لحماية الأفراد من الحريق والصدمات الكهربائية والإصابات الشخصية، يُرجى الامتناع عن غمر كابل الطاقة الرئيسي أو قابس الجهاز أو الجهاز نفسه في الماء أو أي وسائل أخرى. لا تفصل الجهاز أبدًا بأيدي مبللة. في حالة الطوارئ، افصل الجهاز فورًا.
- يستخدم هذا المنتج مادة R290 كغاز تبريد.

شرح خطا	جزئیات	راه حل
دستگاه کار نمی‌کند	دستگاه به برق وصل نیست.	دستگاه را به برق وصل کنید.
	درام به درستی در جای خود قرار نگرفته یا قفل نشده است.	بررسی کنید که درام به درستی در موقعیت خود قرار گرفته یا همانطور که در دستورالعمل‌ها نشان داده شده است، قفل شده باشد.
	رنگ‌پریده به درستی در درب قرار نگرفته است.	مطمئن شوید که رنگ‌پریده به درستی در جای خود قرار گرفته است.
لرزش بیش از حد	دستگاه روی سطح صاف قرار نگرفته یا پایدار نیست.	روی یک سطح صاف قرار دهید.
	مواد تشکیل دهنده خیلی زیاد.	مقدار مواد اولیه فرآوری شده را کاهش دهید (تا خط MAX).
	دستور پخت نامناسب.	دستور پخت‌های شخصی شما یا دستور پخت‌های اینترنتی ممکن است برای دستگاه و لوازم جانبی آن (از نظر مقدار، مدت زمان و غیره) مناسب نباشند. قبل از شروع به تهیه‌ی دستور پخت، حتماً دستورالعمل‌های استفاده‌ی ذکر شده در دفترچه‌ی راهنما را دنبال کنید.
دشواری در موفقیت با دستور العمل های خاص	خطای انتخاب برنامه	بررسی کنید که از برنامه صحیح برای دستور پخت خود استفاده می‌کنید.
	حجم آب خیلی زیاده.	مقدار مواد اولیه را کم کنید.
	درام به درستی در جای خود قرار نگرفته یا قفل نشده است.	درام را محکم به بلوک موتور قفل کنید.
نشت از طریق پوشش	مهر مفقود است.	مهر و موم را در موقعیت مناسب قرار دهید.
	مهر و موم بریده یا آسیب دیده است.	واشر را عوض کنید، با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
	وقتی دستگاه برای اولین بار استفاده می‌شود یا در صورت اضافه بار موتور ناشی از مواد اولیه زیاد یا قطعات خیلی سفت یا خیلی بزرگ.	بگذارید دستگاه شما خنک شود (حداقل 30 دقیقه) و مقدار مواد موجود در بلوک موتور انجماد کوچک را کاهش دهید.

No	مسئله	تحلیل	راه حل
1	تمام چراغ‌های نشانگر چشمک می‌زنند.	درام/مخزن به درستی نصب نشده است.	دیگ/مخزن را دوباره مونتاژ کنید و با استفاده از دکمه کناری، مطمئن شوید که به درستی قفل شده است. قبل از نصب مجدد دیگ، لطفاً مطمئن شوید که تیغه مخلوط‌کن به درستی مونتاژ شده است.
2	چراغ نشانگر سختی (❄️) در سطح اول روشن می‌شود. 	ممکنه سنسور مشکل داشته باشه	لطفاً دستگاه را از برق کشیده و دوباره وصل کنید. پس از آن، دستگاه را با استفاده از دکمه روشن/خاموش روشن کنید و برنامه را مجدداً راه اندازی کنید. در صورت ادامه مشکل، لطفاً با مرکز خدمات ما تماس بگیرید.
3	چراغ نشانگر سختی (❄️) در دو سطح اول روشن می‌شود. 	موتور در حالت متوقف قفل شده است یا ممکن است مشکلی در سنسور اثر هال وجود داشته باشد.	لطفاً دستگاه را از برق کشیده و دوباره وصل کنید. پس از آن، دستگاه را با استفاده از دکمه روشن/خاموش روشن کنید و برنامه را دوباره اجرا کنید. اگر مشکل همچنان ادامه داشت، لطفاً با مرکز خدمات ما تماس بگیرید.
4	چراغ نشانگر سختی (❄️) در سه سطح روشن می‌شود 	ممکن است مقدار زیادی الکل در دستور غذا وجود داشته باشد	با موادی که غلظت الکل کمتری دارند جایگزین کنید
5	چراغ نشانگر سختی (❄️) در چهار سطح روشن می‌شود 	به دلیل استفاده از موادی با درصد قند پایین.	با موادی با محتوای قند بالاتر جایگزین کنید.
6	چراغ نشانگر سختی (❄️) در پنج سطح روشن می‌شود 	کمپرسور بیش از ۹۰ دقیقه است که به‌طور فعال کار می‌کند. لطفاً دستگاه را یکبار از برق بکشید و دوباره وصل کنید.	کمپرسور بیش از ۹۰ دقیقه فعال کار می‌کند.

مقدار	آیا می‌توانم از آن استفاده کنم؟	چی اضافه کنیم؟
الکل	< 5% حجمی	قابل استفاده بدون شکر افزوده
	کمتر از ۵% حجم	بدون هیچ افزودنی قابل استفاده نیست
		۷۵ گرم شکر یا الکل قوی‌تر اضافه کنید (برای ۱۲۰۰ گرم کل)

نکات حرفه‌ای در مورد برنامه‌ها

برای دستورهای اسلاشی و میلک شیک، از برنامه اسلاشی یا میلک شیک استفاده کنید. اما اگر ترجیح می‌دهید نتیجه‌ای بافت‌دارتر از آنچه به دست می‌آید، داشته باشید، به برنامه کوکتل بروید.

برای دستور العمل‌های کوکتل، اگر دستور غذا حاوی نوشیدنی‌های الکلی متوسط یا بدون الکل باشد، یک نکته حرفه‌ای این است که با برنامه Slushi شروع کنید و بعداً اگر نتیجه بافت‌دارتری ترجیح داده می‌شود، به برنامه Cocktail بروید.

راهنمای الکل

هنگام استفاده از تنظیمات از پیش تعیین‌شده‌ی کوکتل یخ‌زده، تمام نوشیدنی‌های از پیش آماده‌شده (شراب، آبجو و غیره) باید بین ۵ تا ۱۵ درصد الکل داشته باشند.

برای تهیه کوکتل‌های یخ‌زده، برای اطلاع از حداکثر میزان الکل/اسکراب (ودکا، تکیلا و غیره) به ازای هر وعده غذایی، به جدول زیر مراجعه کنید.

اندازه کل دستور غذا	مقدار (۴۰٪ الکل بر حسب حجم)
۷۰۰ میلی‌لیتر	۱۱۵ میلی‌لیتر
۱۲۰۰ میلی‌لیتر	۲۰۰ میلی‌لیتر

جدول بالا فقط برای ترکیب الکل/نوشیدنی‌های الکلی (+۳۵٪) است. هنگام استفاده از سایر الکل‌ها مانند شراب، آبجو، سلنزر یا کوکتل‌های آماده، به جدول زیر یا راهنمای نوشیدنی‌های بدون آماده‌سازی مراجعه کنید.

اگر میزان الکل نوشیدنی از حداکثر مقدار مجاز بیشتر باشد: برای رقیق کردن ورودی، به ازای هر وعده ۶۰ میلی‌لیتر آب اضافه کنید. یا فشار دادن دکمه‌ی تنظیم اولیه، دستگاه را مجدداً تنظیم کنید. با فشار دادن دوباره‌ی دکمه‌ی تنظیم اولیه، دستگاه را مجدداً راه‌اندازی کنید.



حد بالا: ۱۶٪

حد پایین: ۵٪

انجام ندهید:

- مایعات داغ، یخ یا مواد حامد مانند میوه، بستنی حامد یا میوه یخ‌زده را اضافه نکنید. فقط مایعات نرم و خوب مخلوط شده را بریزید تا از توزیع مناسب آنها اطمینان حاصل شود.
- سعی نکنید میوه‌های یخ‌زده شل، قالب‌های یخ حامد یا تکه‌های یخ را در دستگاه مخلوط کنید.
- مواد مخلوط را مستقیماً به کاسه مخلوط‌کن اضافه نکنید.
- بیش از خط MAX FILL پر نکنید.

- پایه کمپرسور را در آب فرو نکنید. در عوض، آن را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.
- قطعات را با استفاده از پاک‌کننده‌های ساینده یا ابزارهای تیز تمیز نکنید.
- به جز مته، هیچ چیز دیگری را داخل ظرف نگهداری نکنید. خوراکی‌های یخ‌زده را برای نگهداری طولانی‌تر به یک ظرف دربسته و مناسب فریزر منتقل کنید.
- هیچ یک از ظروف یا لوازم جانبی همراه دستگاه را در مایکروویو قرار ندهید.
- دستگاه را بدون نظارت روشن نگذارید.
- همیشه با گرفتن هر دو طرف زیر پایه موتور، آن را محکم نگه دارید.
- به مدار میرد آسیب نرسانید. این هشدار فقط برای وسایلی با مدارهای میرد که توسط کاربر قابل دسترسی هستند، قابل استفاده است.
- دستگاه را با گرفتن هر دو طرف دستگاه زیر پایه موتور نگه ندارید.

بایدها و دستورالعمل‌های ضروری

- فقط مواد افزودنی مانند چیپس شکلات را پس از اکستروود کردن مواد آماده شده به کاسه، ظرف یا لیوان خود اضافه کنید.
- دستگاه را همیشه به صورت عمودی نگه دارید.
- همیشه از دستگاه روی سطح خشک و صاف استفاده کنید.
- از تهویه مناسب اطمینان حاصل کنید: حداقل 10 سانتی‌متر در قسمت عقب و کناره‌ها فاصله بگذارید تا از گرم شدن بیش از حد کمپرسور جلوگیری شود.
- هرگز منافذ تهویه در محفظه دستگاه یا ساختار داخلی را مسدود نکنید.
- از شکر استفاده کنید - شکر تضمین می‌کند که مخلوط منجمد نمی‌شود و غلظت مناسبی برای توزیع به آن می‌دهد.
- حداقل میزان شکر را برای بستنی و ماست یخ‌زده 7٪ و برای نوشیدنی‌ها 10٪ حفظ کنید. اگر درصد شکر شما کمتر از این مقدار است، شربت یا شکر را برای تعادل اضافه کنید. این کار بافت خوب نوشیدنی شما را تضمین می‌کند.
- هنگام استفاده از نوشابه یا نوشیدنی‌های گازدار، ابتدا آنها را هم بزنیید یا تکان دهید تا گازدار شدن کاهش یابد.
- برای بهترین عملکرد توزیع، دستگاه را تا خط حداکثر پر کنید.
- هنگام تهیه دسته‌های متوالی، زمان بیشتری برای خنک شدن کمپرسور در نظر بگیرید.
- فقط برای بستنی از لوازم جانبی خروجی شکل‌دار استفاده کنید. برای جلوگیری از گرفتگی، آن را برای سایر خوراکی‌های یخ‌زده جدا کنید.
- مطمئن شوید که تمام مواد آماده‌سازی حاوی حداقل ۷ گرم شکر در هر ۱۰۰ میلی‌لیتر هستند.
- هنگام استفاده از تنظیمات پیش‌فرض Frozen Cocktail، ورودی‌ها باید بین ۵٪ تا ۱۵٪ الکل داشته باشند.
- برای بستنی و ماست یخ‌زده، ظرف ۳۰ دقیقه پس از پایان حرخه، آن را خارج کنید تا از تبدیل شدن مواد آماده‌سازی به کره جلوگیری شود.
- برای میلک‌شیک، کوکتل و اسلاش، می‌توانید دستگاه را تا ۲ ساعت روشن نگه دارید.
- حالت شستشو را تا زمانی که تمام بقایای نوشیدنی یخ‌زده از اواپراتور خارج شود، تکرار کنید.
- قبل از حداسازی و تمیز کردن قطعات، از حرخه شستشو استفاده کنید.
- هنگام جابجایی دستگاه، دستگاه را از پایه موتور بلند کنید تا از افتادن دستگاه به زمین جلوگیری شود.

نکات حالب

- برای نتیجه سریع‌تر، قبل از اضافه کردن مایعات به دستگاه، آنها را خنک کنید.
- برای نوشیدنی‌های خیلی یخی، قبل از سرو کردن، لیوان خود را از قبل خنک کنید.
- مواد سرد، زمان انجماد را کاهش می‌دهند.
- اگر مخلوط شما قبل از انجماد خیلی شیرین باشد، نگران نباشید - محصولات یخ‌زده به طور طبیعی طعم شیرینی کمتری دارند.
- بستنی‌های یخ‌زده باقی‌مانده را در ظرف دربسته در فریزر خود نگهداری کنید. پس از زمان انجماد، بافت سوربت حدیدی برای بستنی خود خواهید داشت.

نکات نجات‌دهندهٔ دستور

اگر نوشیدنی شما آنطور که باید یخ نمی‌زنند، موارد زیر را امتحان کنید:

- خیلی یخی است؟** کمی الکل بیشتر اضافه کنید، شکر اضافه کنید یا تنظیم بافت را پایین بیاورید.
- خیلی نرم است؟** تنظیم بافت را بالا ببرید، مایع اضافه کنید، مقدار الکل را کمی کم کنید، شکر را کاهش دهید.
- هنوز خوب نشده؟** بافت را دقیق تنظیم کنید و تعادل الکل/شکر را اصلاح کنید تا به اسلشی ایده‌آل برسید.

تمام قطعات را با دست و آب گرم و صابون بشویید یا از ماشین ظرفشویی استفاده کنید. (برای جزئیات بیشتر در مورد قطعات تمیزکننده، به تصاویر ۱۶ تا ۱۸ مراجعه کنید). قبل از مونتاژ مجدد و/یا نگهداری دستگاه، اجازه دهید تمام قطعات کاملاً خشک شوند.

⚠ احتیاط:

دستگاه (شامل پایه موتور (II)) را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید. هرگز پایه موتور (I) را زیر آب جاری نگیرید. برای تمیز کردن قسمت بیرونی پایه موتور (I)، از یک پارچه مرطوب استفاده کرده و کاملاً خشک کنید.

⚠ توجه:

برخی از مواد با رنگ روشن ممکن است لکه‌های جزئی روی دیگ باقی بگذارند. این موضوع تاثیری بر عملکرد دستگاه ندارد. بهترین روش این است که بلافاصله پس از استفاده بشویید تا این وضعیت به حداقل برسد.

دستورالعمل‌های سرو نرم (بستنی و ماست یخ‌زده)

میزان قند/چربی مورد نیاز

تمام مواد اولیه باید حداقل ۷٪ شکر داشته باشند تا از یخ زدن کامل جلوگیری شود (برای مثال: اگر شکر اضافه نشود، آب ممکن است به صورت تکه‌های یخ منجمد شود. شیر نیز باید حاوی مواد غنی از قند/چربی (مثلاً خامه) باشد تا نتیجه یخ‌زدگی خامه‌ای و نه یخی داشته باشد).

دستورهای بستنی و ماست یخ‌زده همیشه باید حاوی شکر (حداقل ۷۰ گرم برای ۹۰۰ گرم) یا حداقل میوه‌های شیرین (به مقدار زیاد، حداقل دو سوم میوه‌ها در کل دستور) باشند. در هر صورت، اگر یخ‌های بزرگ تشکیل شدند، فوراً حداقل ۶۰ گرم شکر (یا عسل، یا شربت آگاو... به مخلوط اضافه کنید).

هشدار قند پایین:

اگر میزان قند ورودی خیلی کم باشد، دستگاه آن را تشخیص داده و هشدار می‌دهد. چراغ نشانگر سختی روی عدد چهار روشن می‌شود.

اگر یک فرآورده حداقل میزان قند کل ورودی را نداشته باشد:

در هر وعده، ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری شربت طعم‌دار، شکر، شکر نیشکر، شکر نارگیل، شربت افرا، آگاو، شربت شکر یا عسل اضافه کنید. این کار می‌تواند در زمان انجماد انجام شود. برای دفعات بعدی، قبل از ریختن در دستگاه، شکر بیشتری به مواد خود اضافه کنید.

⚠ لطفاً توجه داشته باشید:

شیرین‌کننده‌های مصنوعی به تأمین کل قند مورد نیاز بدن کمک نمی‌کنند. آبمیوه‌های تازه یا فشرده شده مانند آب سیب و پرتقال دارای قندهای طبیعی هستند که می‌توانند به ایجاد بافت دلخواه کمک کنند.

نوشیدنی‌های رژیمی و کم‌قند

نوشیدنی‌های رژیمی و کم‌شکر وقتی تنها ماده تشکیل‌دهنده باشند، به حالت آبکی تبدیل نمی‌شوند، زیرا شکر خیلی کم مانع از انجماد مناسب دستورهای غذایی می‌شود. برای تبدیل نوشیدنی‌های رژیمی و کم‌شکر مورد علاقه‌تان به حالت آبکی، شربت یا شکر اضافه کنید.

نوع دستور غذا	شرایط توصیه شده
سوربت میوه (کمتر از ۳٪ چربی)	شکر بین ۱۰ تا ۲۰ درصد
بستنی استاندارد (۳ تا ۱۰ درصد چربی)	شکر بین ۷ تا ۲۰ درصد
بستنی شکلاتی (۱۰ تا ۱۸ درصد چربی)	شکر بین ۷ تا ۲۰ درصد
چربی خیلی زیاد (<18%) یا قند (<25%)	✗ توصیه نمی‌شود (خیلی نرم است، یخ نمی‌زند)

میزان قند / میزان چربی	سوربت میوه کمتر از ۳٪ چربی	بستنی استاندارد ۱۰-۳٪ چربی	بستنی شکلاتی ۱۰ تا ۱۸ درصد چربی	بستنی غنی < ۱۸٪ چربی
کمتر از ۷٪ شکر	✗ توصیه نمی‌شود خطر انسداد	✗	✗	✗
۷ تا ۱۰ درصد شکر	✗ خطر انسداد	✓ بافت توصیه شده ایده آل	✓ بافت توصیه شده ایده آل	✗
۱۰ تا ۲۰ درصد شکر	⚠ بافت قابل قبول اما متوسط	✓ بافت توصیه شده ایده آل	✓ بافت توصیه شده ایده آل	✗
۲۰ تا ۲۵ درصد شکر	⚠ ممکنه اما خیلی شیرینه	⚠ بافت ممکن اما متوسط	✗ توصیه نمی‌شود یخ نمی‌زند	✗
< ۲۵٪ شکر	• خیلی نرم • یخ نمی‌زند	✗ توصیه نمی‌شود	✗	✗

توصیه:

از خامه با حداقل ۳۰٪ چربی استفاده کنید
از خامه با حداقل ۳۵٪ چربی استفاده کنید

دستورالعمل‌های قابل آشامیدن

میزان قند و/یا الکل مورد نیاز

تمام ورودی‌ها باید حاوی مقداری شکر و/یا الکل باشند تا از یخ‌زدگی کامل جلوگیری شود.

ارزش‌های غذایی روی بسته‌بندی را با ذکر «بدون شکر» / «قند» بررسی کنید.

ارزش‌های غذایی روی بسته‌بندی را با ذکر «میزان الکل» بررسی کنید.

مقدار	آیا می‌توانم از آن استفاده کنم؟	چی اضافه کنیم؟
< 9 گرم در 100 میلی لیتر	✓ قابل استفاده بدون شکر افزوده	
بین ۴ تا ۹ گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر	✗ بدون هیچ افزودنی قابل استفاده نیست	✓ ۷۵ گرم شکر اضافه کنید (برای ۱۲۰۰ گرم کل مواد)
0 گرم/100 میلی لیتر	✗ بدون هیچ افزودنی قابل استفاده نیست	✓ ۱۲۰ گرم شکر اضافه کنید (برای ۱۲۰۰ گرم کل مواد)

دستور پخت با خامه ۳۹٪ چربی	g	%
شیر کامل (۳.۵٪ چربی)	790	66%
شکر	115	10%
خامه (30٪ چربی)	290	24%
عصاره وانیل	5	0%

آماده سازی:

1. در یک کاسه بزرگ، شیر کامل، خامه مایع، شکر و عصاره وانیل را بریزید.
2. خوب هم بزنید تا مخلوط یکدست و خوب حل شود.
3. مخلوط را مستقیماً داخل دستگاه بریزید.

بستنی نرم	برنامه:
بستنی وانیلی	دستور پخت:

مواد لازم (۱۰۰۰ گرم):

دستور پخت با خامه ۳۹٪ چربی	g	%
شیر کامل (۳.۵٪ چربی)	470	47%
شکر	130	13%
خامه (30٪ چربی)	400	40%
عصاره وانیل	5	1%

دستور پخت با خامه ۳۹٪ چربی	g	%
شیر کامل (۳.۵٪ چربی)	565	57%
شکر	130	13%
خامه (30٪ چربی)	300	30%
عصاره وانیل	5	1%

آماده سازی:

1. در یک کاسه بزرگ، شیر کامل، خامه مایع، شکر و عصاره وانیل را بریزید.
2. خوب هم بزنید تا مخلوط یکدست و خوب حل شود.
3. مخلوط را مستقیماً داخل دستگاه بریزید.

برنامه:	برنامه:
دستور پخت:	دستور پخت:

مواد لازم (۱۰۰۰ گرم):

دستور پخت با خامه ۳۹٪ چربی	g	%
شیر کامل (۳.۵٪ چربی)	260	26%
ماست یونانی (۱۰٪ چربی)	600	60%
شکر	135	14%

آماده سازی:

1. در یک کاسه بزرگ، شیر کامل، ماست یونانی و شکر را بریزید.
2. خوب هم بزنید تا مخلوط یکدست و خوب حل شود.
3. مخلوط را مستقیماً داخل دستگاه بریزید.



کد QR را اسکن کنید تا +50 دستور غذا را برای الهام کامل کشف کنید

آبکشی محصول برای تمیز کردن آسان

استفاده از چرخه شستشو: این چرخه، تیغه مخلوطکن را بدون خنک شدن می‌چرخاند تا دستگاه را شستشو دهد.

1. قبل از شروع چرخه شستشو، لطفاً هرگونه مواد باقی مانده داخل دیگ را تخلیه کنید.
2. مطمئن شوید که دسته در موقعیت بالایی قرار دارد.
3. آب گرم تا ۱۰۰۰ میلی لیتر اضافه کنید و دکمه شستشو را فشار دهید (تصویر ۱۷-۱۶). کمی صبر کنید و سپس با کشیدن دسته سرو، آب را به آرامی از دستگاه خارج کنید (تصویر ۱۸).
4. دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.
5. این کار را تا زمانی که مواد از دیگ شسته شوند، تکرار کنید. پس از استفاده از چرخه شستشو، دستگاه خود را جدا کنید (تصویر ۱۹-۲۶) و تمام قطعات را با دست یا در ماشین ظرفشویی بشویید تا دستگاه پس از هر بار استفاده کاملاً تمیز شود.



لطفاً توجه داشته باشید: این آب به سرعت خارج می‌شود. مطمئن شوید که از یک کاسه بزرگ برای جمع‌آوری آن استفاده می‌کنید.

جداسازی قطعات و تمیز کردن

1. مراقب باشید که هیچ مایعی در درام باقی نماند.
 2. با حراندن دکمه سمت راست، درام را باز کنید و با کشیدن آرام آن از دستگاه، آن را خارج کنید. مطمئن شوید که درام به سمت پایین کج شده است تا از ریختن مایع باقیمانده از پشت درام جلوگیری شود (تصویر ۲۱). آن را کنار بگذارید.
 3. ظرف مخلوط کن را از روی خازن بلغزانید (تصویر ۲۲). سینی آب را از دستگاه بیرون بکشید، زیرا ممکن است مایع باقیمانده در سینی آب وجود داشته باشد (تصویر ۲۳). تمام قطعات را کنار بگذارید.
- زیر خازن را با یک پارچه ضدعفونی‌شده یا گرم و مرطوب پاک کنید. در صورت نیاز، پوشش دهانه‌ی تخلیه را بردارید.

پیش‌تنظیم‌های قابل نوشیدن

Slushy	Cocktail	Milkshake	
اسلاشی	کوکتل	میلک شیک	برنامه‌ها
ایده‌آل برای تهیه نوشیدنی‌های رفع تشنگی با بافت دانه‌ریز. از آمبیوه یا کولوس استفاده نکنید، زیرا بافتی شبیه سوریت ایجاد می‌کنند.	مناسب برای تهیه نوشیدنی‌های یخ‌زده حاوی الکل و/یا آب	با مخلوط کردن بستنی خانگی مورد علاقه‌تان، شیر و مواد افزودنی، میلک‌شیک‌های نرم و لطیفی را در یک چشم به هم زدن درست کنید.	جزئیات برنامه‌ها
آب + شکر طعم‌دار شربت نوشابه	آب نوشابه شکر یا جایگزین آن (عسل / شربت آگاه)	شیر شکر یا جایگزین آن (عسل / شربت آگاه)	ضروری
	+الکل +آب لیمو +آب میوه	+آب میوه +کاستارد +میوه (کامل / کولس / آمبیوه / خمیر)	+اختیاری
تمام مواد باید قبل از ریختن داخل دستگاه از قبل مخلوط شوند. هیچ ماده جامدی نباید وارد مخزن شود.			
۲۰-۴۰ دقیقه *زمان آماده‌سازی بسته به حالت انتخاب‌شده، دمای مخلوط شما و مقدار مواد داخل کاسه مخلوط‌کن متفاوت خواهد بود.			طول تقریبی از پیش تعیین شده
لیموناد یخ زده شربت کوکاکولا گیلاسی	مارگاریتا موهیتو یا موهیتو ویرجین	میلک شیک موز فراپه	نمونه دستور پخت
پس از اتمام یک برنامه، می‌توانید یک آماده‌سازی جدید اضافه کنید و یک پیش‌تنظیم را دوباره راه‌اندازی کنید.			

مواد لازم (۱۲۰۰ گرم):

%	g	
55%	660	آب
12%	140	آب لیمو
15%	180	شکر
9%	110	تکیلا
9%	110	مشروب پرتقالی، در صورت موجود نبودن با تکیلا جایگزین کنید

آماده‌سازی:

- در یک کاسه بزرگ آب، آبلیمو، تکیلا، کوپنترو و شکر را بریزید.
- خوب هم بزنید تا مخلوط یکدست و خوب حل شود.
- مخلوط را مستقیماً داخل دستگاه بریزید.
- دکمه کوکتل را فشار دهید و شروع کنید.

برنامه:	اسلاشی
دستور پخت:	کولا اسلاشی

مواد لازم (۱۲۰۰ گرم):

%	g	
100%	1200	نوشیدنی گازدار با طعم کولا

آماده‌سازی:

- حوش شیرین را مستقیماً داخل دستگاه بریزید.

برنامه:	میلک شیک
دستور پخت:	میلک شیک وانیلی

مواد لازم (۱۲۰۰ گرم):

%	g	
57%	680	شیر کامل (۳.۵٪ چربی)
9%	110	شکر
34%	410	خامه (30٪ چربی)
0%	5	عصاره وانیل

موارد اضافی

Serve	Rinsing	
		جزئیات برنامه
قبل از سرو کردن، این دکمه را فشار دهید. این کار به بهبود عملکرد سرو کمک می‌کند.	این برنامه بدنه موتور (سیلندر و بدنه) را کاملاً شستشو می‌دهد تا تمیز کردن با اسفنج آسان‌تر شود.	
تمام آماده‌سازی‌ها	۱۰۰۰ میلی‌لیتر آب ۱ قطره مایع ظرفشویی	ضروری اختیاری

دستور پخت‌هایی برای شروع

برنامه:	کوکتل
دستور پخت:	مارگاریتا

دستگاه را روی یک سطح صاف، پایدار و مقاوم در برابر حرارت، دور از هرگونه منبع گرما و پاشش آب قرار دهید.

سینی آب (H) را با قرار دادن آن در شیارهای ریل، زیر خازن نصب کنید (تصویر 3). صفحه‌های مخلوط‌کن (E) را با قرار دادن آن روی المنت سرد تا زمانی که روی پین قرار گیرد، نصب کنید (تصویر 4). سپس درام (B) را با قرار دادن آن روی تیغه مخلوط‌کن تا زمانی که روی پین قرار گیرد، نصب کنید (تصویر 5).

با چرخاندن قفل (C) درام را در جای خود قفل کنید (تصویر 6). سینی بازپایی را جلوی پایه موتور قرار دهید تا در جای خود قرار گیرد (تصویر 7).

احتیاط: قبل از اولین استفاده، دستگاه را حداقل به مدت ۲ ساعت به صورت عمودی نگه دارید.

استفاده از محصول شما

دستگاه را به برق وصل کنید. دریچه پرکن و درب (A) را که در بالای مخزن (B) قرار دارد، باز کنید. مایع (یا مایعات) را از طریق دریچه پرکن (A) اضافه کنید (تصویر 10). محلول را بین حداقل و حداکثر سطح نشان داده شده روی مخزن بریزید.

⚠️ قبل از پر کردن درام با مواد آماده‌سازی، مطمئن شوید که به درستی در جای خود قفل شده است (تصویر 6). دستگاه را به برق وصل کنید. درب پرکن (A) را که در بالای مخزن (B) قرار دارد، باز کنید. مایع(ها) را از طریق دریچه پرکن (A) اضافه کنید (تصویر 10). برای حداقل و حداکثر حجم ورودی به جدول زیر مراجعه کنید:

نوع دستور غذا	حداقل	حداکثر
نوشیدنی‌ها	۵۵۰ میلی‌لیتر	۱۲۰۰ میلی‌لیتر
بستنی / ماست یخ زده	۸۰۰ میلی‌لیتر	۱۰۰۰ میلی‌لیتر

برای شروع دستگاه، دکمه روشن/خاموش روی صفحه کنترل (I) را فشار دهید.

تنظیمات کنترل دما

هر برنامه از قبل روی دمای ایده‌آل دستور غذا تنظیم شده است تا بهترین بافت را تضمین کند. اگر می‌خواهید به غلظت دلخواه خود برسید، می‌توانید دما را تنظیم کنید.

دستور پخت	تنظیم دمای ایده‌آل
بستنی نرم	● ● ● ● ○
ماست منجمد	● ● ● ● ○
میلک شیک	● ● ● ○ ○
کوکتل	● ● ● ○ ○
اسلاشی	● ● ○ ○ ○

این محصول دارای یک نوار ۵ LED برای تنظیم شدت عملکرد برای هر دستور غذا است که سطوح آن از ۱ تا ۵ متغیر است. دو دکمه به شکل دانه برف (+ و -) به شما امکان می‌دهند سطح انتخاب شده را افزایش یا کاهش دهید:

- سطح ۱: سرمای کمتر
- سطح ۵: سردترین تنظیمات ❄️

با فشار دادن دکمه لمسی (تصویر ۱۱)، تنظیمات از پیش تعیین‌شده مورد نظر خود را انتخاب کنید. تنظیمات از دمای پیش‌فرض/بهینه شروع می‌شود. سپس برای شروع دستور غذا، شروع را فشار دهید.

در صورت تمایل، می‌توانید میزان سفتی مخلوط خود را با فشار دادن دکمه‌های +/- دانه برف تنظیم کنید (تصویر ۱۲).

دکمه شروع/توقف را روی صفحه کنترل (J) فشار دهید. (تصویر 13)

با فشار دادن دکمه لمسی (تصویر 11)، تنظیمات از پیش تعیین‌شده‌ی دلخواه خود را انتخاب کنید. تنظیمات از دمای پیش‌فرض/بهینه شروع می‌شود. در صورت تمایل، دما را برای بافت یخ‌زده‌ی ایده‌آل نوشیدنی خود تنظیم کنید.

وقتی دستور غذا آماده شد، دستگاه دو بار بوق می‌زند و چراغ‌های LED تا رسیدن دستور غذا به دمای تنظیم‌شده ثابت می‌مانند. وقتی دمای از پیش تعیین‌شده به دمای دلخواه رسید، دستگاه به کار خود ادامه می‌دهد تا آن را در سطح ایده‌آل نگه دارد و دستور غذای شما را آماده‌ی سرو نگه دارد.

لطفا توجه داشته باشید: برای بستنی و ماست یخ زده، توصیه می‌کنیم مخلوط را ظرف 30 دقیقه خارج کرده و در فریزر قرار دهید.

در غیر این صورت، مخلوط ممکن است به کره تبدیل شود.

درست کردن بستنی نرم بسته به مواد اولیه، حجم و دمای اولیه می‌تواند ۱۵ تا ۶۰ دقیقه طول بکشد.

یک فنجان را روی سینی چکه (K)، زیر دسته سرویس (F) قرار دهید و دکمه SERVE را فشار دهید. برای ریختن، دسته سرویس (F) را به آرامی بکشید. برای متوقف کردن، دسته را دوباره در جای خود رها کنید. دستگاه از در حین ریختن، روشن نگه دارید.

لطفا توجه داشته باشید: خاموش کردن دستگاه، فرآیند مته و خنک‌سازی را نیز متوقف می‌کند. برای تخلیه محتویات، باید دستگاه را روشن نگه دارید.

توصیه می‌کنیم فنجان خود را تا حد امکان نزدیک به خروجی قرار دهید تا تجربه سرو بهتری داشته باشید.

در هر زمانی، می‌توانید دریچه بالایی را باز کنید تا مواد آماده، شکر یا شربت بیشتری اضافه کنید.

لطفا توجه داشته باشید: مواد جامد مانند میوه، آجیل، چیپس شکلات، بستنی جامد یا میوه یخ زده اضافه نکنید.

برنامه‌ها

ایستگاه از پیش تنظیم شده با سرویس نرم		
 Frozen Yogurt	 Soft Ice Cream	
ماست منجمد	بستنی نرم	برنامه‌ها
ماست‌های مورد علاقه‌تان تبدیل به دسرهای یخ‌زده‌ی سالم شده‌اند.	ایده‌آل برای تهیه بستنی خامه‌ای با استفاده از دستورهای غذایی مبتنی بر لبنیات و طعم‌های دلخواه شما.	جزئیات برنامه‌ها
ضروری	کاستارد یا شیر + خامه کامل + شکر	نیازها
+اختیاری	+کولیس +آبمیوه +خمیر	
تمام مواد باید قبل از ریختن داخل دستگاه از قبل مخلوط شوند. هیچ ماده جامدی نباید وارد مخزن شود.	تمام مواد باید قبل از ریختن داخل دستگاه از قبل مخلوط شوند. هیچ ماده جامدی نباید وارد مخزن شود.	
طول تقریبی از پیش تعیین شده	*زمان آماده‌سازی بسته به حالت انتخاب‌شده، دمای مخلوط شما و مقدار مواد داخل کاسه مخلوط‌کن متفاوت خواهد بود.	
نمونه‌ای از دستور پخت‌ها	- بستنی نرم شکلاتی - بستنی نرم بادام زمینی	- ماست یخ زده مخلوط توت - ماست یخ زده عسل
پس از اتمام یک برنامه، می‌توانید یک آماده‌سازی جدید اضافه کنید و برنامه را دوباره راه‌اندازی کنید.		

- دستگاه (شامل پایه موتور (I)) را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید. هرگز پایه موتور (I) را زیر آب جاری نگیرید.
- برای تمیز کردن قسمت بیرونی پایه موتور (I)، از یک پارچه مرطوب استفاده کرده و کاملاً خشک کنید.
- قبل از استفاده از دستگاه، مطمئن شوید که تمام بست‌بندی‌ها برداشته شده‌اند.

دستورالعمل‌های ایمنی

- راهنمای دستورالعمل‌های ایمنی را قبل از اولین استفاده بخوانید. دفترچه راهنمای کاربر با دستورالعمل‌های دقیق‌تر را در وب‌سایت www.moulinex.com بیابید
- این دستگاه برای استفاده توسط افرادی (از جمله کودکان) که دارای توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی محدود یا فاقد تجربه و دانش هستند، در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست، بر آنها نظارت یا دستورالعمل استفاده از دستگاه داده شده باشد. کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید، برای جلوگیری از خطر، باید توسط سازنده، نمایندگی خدمات آن یا افراد واحد شرایط مشابه تعویض شود.
- این دستگاه را می‌توان تا ارتفاع ۲۰۰ متر از سطح دریا استفاده کرد.
- اگر دستگاه بدون مراقبت رها شده است و قبل از مونتاژ، حداسازی یا تمیز کردن، همیشه آن را از برق جدا کنید.
- قبل از اولین استفاده، مطمئن شوید که تمام مواد بسته‌بندی و هرگونه برچسب یا استیکر تبلیغاتی از دستگاه جدا شده‌اند.
- این دستگاه برای استفاده در مصارف خانگی و مشابه در نظر گرفته شده است، به جز موارد زیر:
 - آشپزخانه کارکنان در مغازه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری؛
 - خانه‌های روستایی؛
 - توسط مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی؛
 - محیط‌های اقامتی (صبحانه و صبحانه).
- قبل از تعویض لوازم جانبی یا نزدیک شدن به قطعاتی که در حین استفاده حرکت می‌کنند، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید.
- این دستگاه می‌تواند توسط کودکان ۸ سال به بالا استفاده شود، مشروط بر اینکه تحت نظارت یا آموزش‌های لازم در مورد استفاده ایمن از دستگاه قرار گرفته باشند و خطرات مربوطه را درک کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود، مگر اینکه آنها ۸ سال به بالا باشند و تحت نظارت باشند. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال نگه دارید.
- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- افرادی که توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی محدودی دارند یا تجربه و دانش کافی ندارند، در صورتی که تحت نظارت یا آموزش‌های لازم در مورد استفاده ایمن از دستگاه قرار گرفته باشند و خطرات مربوطه را درک کنند، می‌توانند از این دستگاه‌ها استفاده کنند.
- هرگز دستگاه را هنگام استفاده بدون مراقبت رها نکنید.
- برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی، سیم، دوشاخه یا پایه دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید.
- در فضای باز استفاده نکنید.
- این دستگاه می‌تواند توسط کودکان ۸ سال به بالا و افرادی که توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی محدودی دارند یا تجربه و دانش کافی ندارند، در صورتی که تحت نظارت یا آموزش‌های لازم در مورد استفاده ایمن از دستگاه قرار گرفته باشند و خطرات مربوطه را درک کنند، مورد استفاده قرار گیرد. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان و بدون نظارت انجام شود.
- ظرف را بیشتر از خط حداکثر پر شدن (Max Fill) پر نکنید. به دستور پخت مراجعه کنید.
- دستگاه را فقط به منبع تغذیه‌ای وصل کنید که ولتاژ آن با ولتاژ مشخص شده روی پلاک دستگاه شما مطابقت داشته باشد.
- هر زمان که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، آن را از برق بکشید.
- برای مونتاژ و ديمونتاژ صحیح لوازم جانبی خود به دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.
- برای تمیز کردن اولیه و منظم سطوح در تماس با مواد غذایی و همچنین برای تمیز کردن و نگهداری دستگاه خود، به دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.
- برای اطلاع از زمان کارکرد و تنظیمات سرعت دستگاه خود، به دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.
- احتیاط: اگر از دستگاه به طور نادرست استفاده کنید، ممکن است به خودتان آسیب برسانید.
- احتیاط: برای جلوگیری از هرگونه خطر آسیب دیدگی، هنگام جابجایی تیغه‌ها، خالی کردن و تمیز کردن کاسه مراقب باشید.
- همیشه از دستگاه روی یک سطح صاف، پایدار و مقاوم در برابر حرارت که از سایر منابع گرما یا پاشش آب محافظت می‌شود، استفاده کنید.
- هشدار: درجه تهویه واقع در پشت دستگاه را تمیز نگه دارید و مرتباً با استفاده از جاروبرقی آن را گردگیری کنید.
- هشدار: هنگام قرار دادن دستگاه، مطمئن شوید که سیم برق گیر نکرده یا آسیب ندیده است.
- هشدار: جددین پریز برق قابل حمل یا منبع تغذیه قابل حمل را در پشت دستگاه قرار ندهید.
- برای کاهش خطر آسیب دیدگی، آتش سوزی، برق گرفتگی یا خسارت مالی، همیشه باید اقدامات احتیاطی اولیه ایمنی، از جمله هشدارهای شماره گذاری شده زیر و دستورالعمل‌های بعدی را رعایت کرد. از دستگاه برای مصارفی غیر از کاربرد مورد نظر استفاده نکنید.
- از وسایل مکانیکی یا سایر وسایل برای تسريع فرآیند یخ‌زدایی، به جز وسایل توصیه شده توسط سازنده، استفاده نکنید.

- هنگام بارگیری و کار، دست‌ها، موها و لباس‌هایتان را از ظرف دور نگه دارید.
- ⚠ هشدار: خطر آتش‌سوزی / مواد قابل اشتعال. برای محافظت از افراد در برابر آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی و آسیب‌های شخصی، از فرو بردن کابل برق، دوشاخه دستگاه یا خود دستگاه در آب یا سایر مایعات خودداری کنید. هرگز دستگاه را با دستان خیس از برق نکشید. در صورت بروز هرگونه حادثه، فوراً دستگاه را از برق بکشید.
- این محصول از گاز میرد R290 استفاده می‌کند.
- خطر آتش‌سوزی یا انفجار. از میرد قابل اشتعال استفاده شده است. لوله‌های میرد را سوراخ نکنید. محصول را مطابق با مقررات قدرال یا محلی مربوط به میردهای قابل اشتعال، به درستی دفع کنید.
- این گاز قابل اشتعال است، اما در شرایط عملیاتی عادی، این گاز هیچ خطری برای کاربر ندارد زیرا به طور ایمن در یک سیستم بسته درون محصول قرار دارد. در صورت افتادن یا آسیب دیدن محصول، امکان نشت گاز وجود دارد. در چنین شرایطی، اگر گاز در معرض منابع احتراق مانند شعله‌های آتش قرار گیرد، می‌تواند مشتعل شود.
- هنگام حمل و نقل این محصول، مراقب باشید که محصول نیفتد یا آسیب نبیند.
- با کشیدن سیم، دستگاه را از برق نکشید.
- دستگاه را روی احاق گاز یا احاق برقی، نزدیک چنین منابع حرارتی و همچنین داخل فر داغ قرار ندهید.
- مواد منفجره مانند قوطی‌های آئروسول حاوی مواد محترقه قابل اشتعال را در این دستگاه نگهداری نکنید.
- هشدار: منافذ تهویه، چه در محفظه دستگاه و چه در سازه داخلی، را از هرگونه مانع دور نگه دارید.
- هشدار: به مدار میرد آسیب نرسانید.
- هشدار: هنگام دور انداختن دستگاه، این کار را فقط در مراکز محاز دفع زباله انجام دهید. آن را در معرض شعله قرار ندهید.
- هشدار: از وسایل برقی داخل محفظه‌های نگهداری مواد غذایی دستگاه استفاده نکنید، مگر اینکه از نوع توصیه‌شده توسط سازنده باشند.
- برای جلوگیری از آلودگی مواد غذایی، لطفاً دستورالعمل‌های زیر را رعایت کنید.

باز ماندن طولانی مدت درب می‌تواند باعث افزایش قابل توجه دما در محفظه‌های دستگاه شود.

سطوحی که ممکن است با مواد غذایی در تماس باشند و همچنین سیستم‌های زهکشی قابل دسترس را مرتباً تمیز کنید.

اگر دستگاه یخچال برای مدت طولانی خالی مانده است، آن را خاموش کنید، یخ‌زدایی کنید، تمیز و خشک کنید و درب آن را باز بگذارید تا از ایجاد کپک در داخل دستگاه جلوگیری شود.

اولین حفاظت از محیط زیست

① دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که می‌توان آنها را بازیافت یا بازیاب نمود

➡ آن را در یک محل جمع‌آوری زباله شهری محلی قرار دهید



محصول:

- A. پر کردن تله و درب
- B. طبل
- C. قفل
- D. عنصر سرد
- E. مخلوط کردن رنگ پریده
- F. دسته سرویس
- G. دهانه ریختن
- H. سینی آب
- I. پایه موتور
- J. کنترل پنل
- K. سینی جکه گیر

لوازم جانبی:

- L. لیوان‌های سرو
- M. کاسه‌های ذخیره‌سازی
- N. لوله‌های قابل تعویض

احتیاط:

دستورالعمل‌های ایمنی بخش جدایی‌ناپذیر دستگاه هستند. لطفاً قبل از اولین استفاده از دستگاه جدید خود، آنها را با دقت مطالعه کنید. آنها را دم دست نگه دارید. دستگاه فقط در صورتی روشن می‌شود که ظرف مخلوط‌کن و دیگ به درستی روی المنت سرد قرار گرفته باشند.

کنترل پنل

پیش‌تنظیمات

۵ پیش‌تنظیم منحصر به فرد (بستنی نرم، ماست یخ‌زده، میلک‌شیک، کوکتل، اسلاشی، آبکشی).



سرو کنید

قبل از سرو کردن، این دکمه را فشار دهید. این کار به بهبود عملکرد سرو کمک می‌کند.

تنظیمات کنترل دما

هر تنظیم از پیش تعیین‌شده با دمای پیش‌فرض/بهینه برای بافت ایده‌آل شروع می‌شود. در صورت تمایل، دما را برای دسر یخ‌زده یا نوشیدنی دلخواه خود تنظیم کنید:

- برای دسرهای یا نوشیدنی‌های یخ‌زده‌ی غلیظ‌تر و سردتر، با فشار دادن دکمه‌ی بالای برف روی پنل کنترل، دما را افزایش دهید.
- برای دسرهای یا نوشیدنی‌های یخ‌زده‌ی نرم‌تر، با فشار دادن دکمه‌ی پایین روی پنل کنترل، دما را کاهش دهید.

روشن کردن

دکمه روشن/خاموش را در جلوی دستگاه فشار دهید تا دستگاه روشن و خاموش شود. دکمه شروع/توقف را برای فعال یا متوقف کردن یک برنامه فشار دهید.

چرخه شستشو

این چرخه بدون خنک کردن، دستگاه را تکان می‌دهد و شستشو را تسهیل می‌کند.

قبل از اولین استفاده

مهم: دستگاه را حداقل به مدت ۲ ساعت قبل از استفاده روی یک سطح پایدار قرار دهید. این مدت زمان انتظار به مبرد اجازه می‌دهد تا در کندانسور ته‌نشین شود و عملکرد ایمن و بهینه را تضمین کند.

قبل از اولین استفاده، دستگاه خود را کاملاً از هم جدا کنید (تصاویر ۲۶-۲۲) و قطعاتی را که در تماس با غذا هستند (بشقاب (B)، ظرف مخلوط‌کن (E)، دهانه‌ی ریختن (G)، سینی آب (H) و همچنین لوازم جانبی را با آب و صابون بشویید.

BESCHRIJVING

PRODUCT:

- A. Vulling val en deksel
- B. Trommel
- C. Klok
- D. Koud element
- E. Bleek mengen
- F. Servicehendel
- G. Schenktuit
- H. Waterbak
- I. Motorbasis
- J. Bedieningspaneel
- K. Lekbak

ACCESSOIRES:

- L. Serveerbekers
- M. Opbergkommen
- N. Verwisselbare tuiten

VOORZICHTIGHEID:

De veiligheidsinstructies maken integraal deel uit van het apparaat. Lees ze aandachtig door voordat u uw nieuwe apparaat voor de eerste keer gebruikt. Houd ze bij de hand. Het apparaat start alleen als de mengkom en de trommel correct op het koude element zijn geplaatst.

BEDIENINGSPANEEL

VOORINSTELLINGEN

5 unieke voorinstellingen (softijs, frozen yoghurt, yoghurt, milkshake, cocktail, slush, spoelen).

SPOELCYCLUS

Deze cyclus schudt, zonder af te koelen, het apparaat om het te spoelen en de reiniging te vergemakkelijken.



SERVEREN

Druk op deze knop voordat u uw bereiding serveert. Dit verbetert de serveerprestaties.

TEMPERATUURREGELING

Elke voorinstelling start op een standaard/optimale temperatuur voor een ideale textuur. Indien gewenst, kunt u de temperatuur aanpassen voor uw persoonlijke, perfecte bevroren dessert of dranktextuur:

- Voor dikkere, koudere bevroren desserts of dranken, verhoogt u de temperatuur door op de bovenste sneeuwvlok op het bedieningspaneel te drukken.
- Voor zachtere bevroren desserts of dranken verlaagt u de temperatuur door op de onderste sneeuwvlok op het bedieningspaneel te drukken.

INSCHAKELEN

Druk op de AAN/UIT-knop aan de voorkant van het apparaat om het apparaat in en uit te schakelen. Druk op de Start/Stop-knop om een programma te activeren of te stoppen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

BELANGRIJK: Plaats het product minimaal 2 uur op een stabiele ondergrond voordat u het gebruikt. Deze wachttijd geeft het koelmiddel de tijd om in de condensor te bezinken, wat veilige en optimale prestaties garandeert.

Demonteer uw product voor het eerste gebruik volledig (afbeeldingen 22-26) en spoel de onderdelen die in contact komen met voedsel (trommel (B), mengkom (E), schenktuit (G), waterbak (H)) en accessoires af met een sopje.

LET OP:

- Dompel het apparaat (inclusief de motorvoet (I)) niet onder in water of een andere vloeistof. Houd de motorvoet (I) nooit onder stromend water.
- Reinig de buitenkant van de motorvoet (I) met een vochtige doek en droog deze grondig af.
- Zorg ervoor dat alle verpakking is verwijderd voordat u het apparaat gebruikt.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees de veiligheidsinstructies voor het eerste gebruik. Raadpleeg de gebruikershandleiding met meer gedetailleerde instructies op www.moulinex.com
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Als het netsnoer beschadigd is, mag u het apparaat niet meer gebruiken. Het moet vervangen worden door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot een hoogte van 2000 meter.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotielabels of stickers van het apparaat zijn verwijderd voordat u het voor het eerst gebruikt.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, met uitzondering van:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed & breakfasts.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens gebruik bewegen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, als zij toezicht hebben gehad of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de mogelijke gevaren begrijpen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het snoer, de stekker of de voet van het apparaat niet in water of een andere vloeistof plaatsen.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Vul de container niet verder dan de maximale vullijn. Raadpleeg de recepten.
- Sluit het apparaat alleen aan op een netspanning die overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van uw apparaat staat aangegeven.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt.
- Raadpleeg de instructies voor het correct monteren en demonteren van uw accessoires.
- Raadpleeg de instructies voor de eerste en regelmatige reiniging van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, en voor de reiniging en het onderhoud van uw apparaat.
- Raadpleeg de instructies voor de juiste instellingen voor de werktijd en snelheid van uw apparaat.
- Let op: als u het apparaat verkeerd gebruikt, kunt u zich verwonden.
- Let op: Om het risico op letsel te voorkomen, dient u voorzichtig te zijn bij het hanteren van de messen en bij het legen en schoonmaken van de kom.

- Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond, beschermd tegen andere warmtebronnen of waterspatten.
- **WAARSCHUWING:** Houd het ventilatierooster achter het apparaat schoon en stof het regelmatig af met een stofzuiger.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het netsnoer niet beknelde of beschadigd raakt bij het plaatsen van het apparaat.
- **WAARSCHUWING:** Plaats geen meerdere draagbare stopcontacten of draagbare voedingen aan de achterkant van het apparaat.
- Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of materiële schade te verminderen, moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, inclusief de volgende genummerde waarschuwingen en bijbehorende instructies. Gebruik het apparaat NIET voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, behalve die welke door de fabrikant worden aanbevolen.
- Houd uw handen, haar en kleding uit de container tijdens het laden en bedienen.
- **⚠ WAARSCHUWING:** brandgevaar / brandbare materialen. Om personen te beschermen tegen brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel, mag u het netsnoer, de stekker van het apparaat of het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Haal de stekker van het apparaat nooit uit het stopcontact met natte handen. Haal in geval van nood de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact.
- Dit product gebruikt R290 als koelgas.
- Brand- of explosiegevaar. Er wordt een ontvlambaar koelmiddel gebruikt. De koelmiddelslang NIET doorboren. Voer het product op de juiste wijze af volgens de geldende federale of lokale regelgeving met betrekking tot ontvlambare koelmiddelen.
- Het gas is brandbaar, maar onder normale bedrijfsomstandigheden vormt dit geen risico voor de gebruiker, aangezien het veilig is ingesloten in een afgesloten systeem in het product. Als het product valt of beschadigd raakt, kan het gas ontsnappen. In dergelijke omstandigheden kan het gas ontbranden bij blootstelling aan ontstekingsbronnen zoals open vuur.
- Zorg ervoor dat het product niet valt of beschadigd raakt wanneer u het product vervoert.
- Trek niet aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Plaats het apparaat niet op een gas- of elektrisch fornuis, in de buurt van dergelijke warmtebronnen of in een hete oven.
- Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas, in dit apparaat.
- **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de ingebouwde structuur vrij van obstakels.
- **WAARSCHUWING:** Beschadig het koelcircuit niet.
- **WAARSCHUWING:** Lever het apparaat uitsluitend in bij een erkend afvalverwerkingscentrum. Stel het niet bloot aan open vuur.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen elektrische apparaten in de voedselcompartimenten van het apparaat, tenzij ze van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.
- Om besmetting van voedsel te voorkomen, verzoeken wij u de volgende instructies te volgen
Als u de deur langere tijd open laat staan, kan de temperatuur in de compartimenten van het apparaat aanzienlijk stijgen.
Reinig regelmatig oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen.
Als het koelapparaat gedurende langere tijd leeg blijft staan, schakel het dan uit, laat het ontdooien, maak het schoon, droog het en laat de deur openstaan om te voorkomen dat er schimmel in het apparaat ontstaat.

In overeenstemming met de geldende voorschriften voor CEE-markering is informatie over het energieverbruik in de uit-stand, de stand-bymodus (*) en het netwerk-stand-byverbruik (*) beschikbaar op www.seb.com, www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com of www.krups.com (*). Deze gegevens tonen het energieverbruik van uw apparaat wanneer het is aangesloten maar niet actief is. Om energie te besparen, schakelt hij na gebruik automatisch over naar deze modi (*). Als u deze instelling (*) wilt wijzigen, raadpleeg dan de gebruikershandleiding. Houd er rekening mee dat dit het energieverbruik verhoogt. (*) afhankelijk van het model.

Wees vriendelijk voor het milieu !



① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.



➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

MONTEER UW PRODUCT

Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen en waterspatten.

Plaats de waterbak (H) onder de condensator door deze in de railgroeven te schuiven (Afbeelding 3). Plaats de mengplaten (E) door deze over het koude element te schuiven totdat deze op de pen past (Afbeelding 4). Plaats vervolgens de trommel (B) door deze over het mengblad te schuiven totdat deze op de pen past (Afbeelding 5).

Vergrendel de trommel door de vergrendeling (C) te draaien (Afbeelding 6). Plaats de opvangbak voor de motorbasis totdat deze vastklikt (Afbeelding 7).

LET OP: Laat het apparaat minimaal 2 uur rechtop staan voordat u het voor het eerst gebruikt.

GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Open de vulklep en het deksel (A) bovenop de trommel (B). Voeg vloeistof(fen) toe via de vulklep (A) (Afbeelding 10). Voeg het preparaat toe tussen het minimum- en maximumniveau dat op de trommel is aangegeven.

 Zorg ervoor dat de trommel goed vastzit voordat u hem vult met het preparaat (afbeelding 6).

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Open het vuldeksel (A) bovenop de trommel (B). Voeg de vloeistof(fen) toe via de vulklep (A) (afbeelding 10). Zie de onderstaande tabel voor de minimale en maximale invoervolumes:

Soort recept	Minimum	Maximaal
Drankjes	550 ml	1200 ml
Ijs / Frozen Yoghurt	800 ml	1000 ml

Druk op de AAN/UIT-knop op het bedieningspaneel (J) om het apparaat te starten.

TEMPERATUURREGELING INSTELLEN

Elk programma is vooraf ingesteld op de ideale temperatuur van het recept om de beste textuur te garanderen. Je kunt de temperatuur aanpassen naar wens voor de gewenste consistentie.

Recept	Ideale temperatuurinstelling
Zacht Ijs	● ● ● ● ○
Bevroren Yoghurt	● ● ● ● ○
Milkshakes	● ● ● ○ ○
Cocktail	● ● ● ○ ○
Slushy	● ● ○ ○ ○

Het product is voorzien van een 5-ledbalk waarmee u de intensiteit voor elk recept kunt aanpassen, met niveaus van 1 tot 5. Met twee sneeuwvlokvormige knoppen (+ en -) kunt u het geselecteerde niveau verhogen of verlagen:

- Niveau 1: Minder koud
- Niveau 5: Koudste instelling 

Kies de gewenste voorinstelling door op de aanraakknop te drukken (afbeelding 14). De voorinstelling start op de standaard/optimale temperatuurinstelling. Druk vervolgens op Start om het recept te starten.

Indien gewenst, kunt u de stevigheid van uw bereiding aanpassen door op de sneeuwvlokknoppen +/- te drukken (afbeelding 12).

Druk op de Start/Stop-knop op het bedieningspaneel (J). (afbeelding 13)

Kies de gewenste voorinstelling door op de touch te drukken (afbeelding 11). De voorinstelling start op de standaard/optimale temperatuur. Pas de temperatuur indien gewenst aan voor de perfecte textuur van uw bevroren drankje.

Wanneer het recept klaar is, piept het apparaat twee keer en blijven de ledlampjes branden zodra het recept de ingestelde temperatuur bereikt. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, blijft het apparaat werken om deze op het ideale niveau te houden en uw recept klaar te houden voor gebruik.

LET OP: Voor ijs en bevroren yoghurt adviseren wij om het mengsel binnen 30 minuten uit de vriezer te halen en in de vriezer te plaatsen.

Anders kan het mengsel in boter veranderen.

Het maken van softijs kan 15 tot 60 minuten duren, afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur.

Plaats een kopje op de lekbak (K), onder de bedieningshendel (F) en druk op de knop SERVE. Trek langzaam aan de bedieningshendel (F) om te tappen. Om te stoppen, laat u de hendel weer los. Laat het apparaat draaien tijdens het tappen.

LET OP: Als u het apparaat stopt, stopt ook de vijzel en het koelproces. U moet het apparaat blijven draaien om de inhoud te doseren.

Voor een optimale serveerervaring adviseren wij u om uw kopje zo dicht mogelijk bij de koffie-uitloop te plaatsen.

U kunt op elk gewenst moment de bovenste klep openen om meer bereiding, suiker of siroop toe te voegen.

LET OP: Voeg geen vaste ingrediënten toe, zoals fruit, noten, chocoladestukjes, ijs of bevroren fruit.

PROGRAMMA'S

Soft Serve-presets		
	 Soft Ice Cream	 Frozen Yogurt
Programma's	Zacht Ijs	Bevroren Yoghurt
Programmadetails	Ideaal voor het bereiden van romig ijs met zuivelrecepten en de smaken van uw keuze.	Je favoriete yoghurts omgezet in gezonde bevroren desserts.
Nodig + <i>Optioneel</i>	Vla of melk + volle room + suiker + <i>coulis</i> + <i>sap</i> + <i>pasta</i> <i>Alle ingrediënten moeten vooraf gemengd zijn voordat ze in het apparaat worden gegoten. Er mogen geen vaste ingrediënten in de trommel terechtkomen.</i>	Alle soorten yoghurt + melk + suiker of vervanger (honing / agavesiroop) + <i>coulis</i> + <i>sap</i> + <i>pasta</i> <i>Alle ingrediënten moeten vooraf gemengd worden voordat ze in het apparaat worden gegoten. Er mogen geen vaste ingrediënten in de trommel terechtkomen.</i>
Geschatte vooraf ingestelde lengte	20-40 minuten *De verwerkingstijd varieert afhankelijk van de geselecteerde modus, de temperatuur van je mengsel en de hoeveelheid in de mengkom.	
Voorbeeld van recepten	- Chocolade softijs - Pinda softijs	- Bevroren yoghurt met gemengde bessen - Bevroren yoghurt met honing
Nadat u een programma hebt voltooid, kunt u een nieuw preparaat toevoegen en het programma opnieuw starten.		

NL

Drinkbare presets			
	 Milkshake	 Cocktail	 Slushy
Programma's	Milkshake	Cocktail	Slushy
Programma details	Maak met één druk op de knop romige milkshakes door je favoriete zelfgemaakte ijs, melk en mix-ins te mengen.	Ideaal voor het bereiden van bevroren dranken die alcohol en/of water bevatten	Ideaal voor het bereiden van dorstlessende dranken met een fijncorrelige textuur. Gebruik geen vruchtensappen of coulis, want dat zou een sorbetachtige textuur geven.
Nodig	Melk Suiker of vervanger (honing/agavesiroop)	Water Frisdrank Suiker of vervanger (honing/agavesiroop)	Water + gearomatiseerde suiker Siroop Frisdrank
+ Optioneel	+ Vruchtensap + Vla + Fruit (heel / coulis / sap / pasta)	+ Alcohol + Citroensap + Vruchtensap	
	Alle ingrediënten moeten vooraf gemengd zijn voordat ze in het apparaat worden gegoten. Er mogen geen vaste ingrediënten in de trommel terechtkomen.		
Geschatte vooraf ingestelde lengte	20-40 minuten *De verwerkingstijd varieert afhankelijk van de geselecteerde modus, de temperatuur van je mengsel en de hoeveelheid in de mengkom.		
Voorbeeld van recept	Bananenmilkshake Frappé	Margarita Mojito of Virgin Mojito	Limonade met ijs Kersen cola slush
Nadat u een programma hebt voltooid, kunt u een nieuwe voorbereiding toevoegen en een voorinstelling opnieuw starten.			

Extra's		
	 Rinsing	 Serve
Programmadetails	Met dit programma wordt uw motorblok (cilinder en vel) grondig gespoeld, zodat u het makkelijker met een spons kunt schoonmaken.	Druk op deze knop voordat u uw bereiding serveert. Dit zal de serveerprestaties verbeteren.
Nodig Optioneel	1000 ml water 1 druppel afwasmiddel	Alle voorbereidingen

RECEPTEN OM AAN DE SLAG TE GAAN

Programma:	Cocktail
Recept :	Margarita

Ingrediënten (1200 g):

	g	%
Water	660	55%
Citroensap	140	12%
Suiker	180	15%
Tequila	110	9%
Sinaasappellikeur, indien niet beschikbaar vervangen door tequila	110	9%

Vorbereitung:

1. Doe het volgende in een grote kom: het water, citroensap, tequila, Cointreau en suiker.
2. Klop goed tot het mengsel homogeen en goed opgelost is.
3. Giet het mengsel direct in de machine.
4. Druk op de cocktailknop en start

Programma:	Slushy
Recept :	Cola slushy

Ingrediënten (1200 g):

	g	%
Bruisende cola-drink	1200	100%

Vorbereitung:

1. Giet de frisdrank rechtstreeks in de machine.

Programma:	Milkshake
Recept :	Vanille milkshake

Ingrediënten (1200 g):

	g	%
Volle melk (3,5% vet)	680	57%
Suiker	110	9%
Room (30% vet)	410	34%
Vanille-extract	5	0%

Recept met 39% vet room	g	%
Volle melk (3,5% vet)	790	66%
Suiker	115	10%
Room (30% vet)	290	24%
Vanille-extract	5	0%

Vorbereitung:

1. Doe in een grote kom: de volle melk, de vloeibare room, de suiker en het vanille-extract.
2. Klop goed tot het mengsel homogeen en goed opgelost is.
3. Giet het mengsel direct in de machine.

Programma:	Zacht ijs
Recept :	Vanille-ijs

Ingrediënten (1000 g):

	g	%
Volle melk (3,5% vet)	470	47%
Suiker	130	13%
Room (30% vet)	400	40%
Vanille-extract	5	1%

Recept met 39% vet room	g	%
Volle melk (3,5% vet)	565	57%
Suiker	130	13%
Room (30% vet)	300	30%
Vanille-extract	5	1%

Vorbereitung:

1. Doe in een grote kom: de volle melk, de vloeibare room, de suiker en het vanille-extract.
2. Klop goed tot het mengsel homogeen en goed opgelost is.
3. Giet het mengsel direct in de machine.

Programma:	Bevroren yoghurt
Recept :	Klassieke bevroren yoghurt

Ingrediënten (1000 g):

	g	%
Volle melk (3,5% vet)	260	26%
Griekse yoghurt (10% vet)	600	60%
Suiker	135	14%

Vorbereitung:

1. Doe in een grote kom: de volle melk, de Griekse yoghurt en de suiker.
2. Klop goed tot het mengsel homogeen en goed opgelost is.
3. Giet het mengsel direct in de machine.



Scan de QR-code om +50 recepten te ontdekken voor volledige inspiratie

SPOEL UW PRODUCT VOOR EENVOUDIGE REINIGING

GEbruik VAN DE SPOELCYCLUS: Deze cyclus draait het mengblad, zonder koeling, om het apparaat te spoelen.

1. Verwijder vóór het starten van de spoelcyclus alle resterende bereiding uit de trommel.
2. Zorg ervoor dat de hendel in de bovenste stand staat.
3. Voeg tot 1000 ml warm water toe en druk op de SPOEL-knop (afbeelding 16-17). Wacht even en laat het water vervolgens langzaam uit het apparaat lopen door aan de bedieningshendel te trekken (afbeelding 18).
4. Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat uit te schakelen.
5. Herhaal dit totdat de bereiding uit de trommel is gespoeld. Demonteer na het SPOELen uw apparaat (afbeelding 19-26) en was alle onderdelen met de hand of in de vaatwasser om het apparaat na elk gebruik volledig te reinigen.



LET OP: Dit water loopt snel weg. Zorg ervoor dat u een grote kom gebruikt om het op te vangen.

DEMONTAGE & REINIGING

1. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de trommel achterblijft.
 2. Ontgrendel de trommel door aan de rechterknop te draaien en verwijder de trommel door hem voorzichtig van het apparaat te trekken. Kantel de trommel naar beneden om te voorkomen dat er vloeistof uit de achterkant van de trommel loopt (afbeelding 21). Zet opzij.
 3. Schuif de mengkom van de condensator (afbeelding 22). Schuif de waterbak uit het apparaat, aangezien er mogelijk nog vloeistof in de bak zit (afbeelding 23). Leg alle onderdelen opzij.
- Veeg het apparaat onder de condensator schoon met een ontsmette of warme, vochtige doek. Verwijder indien nodig de afscherming van de schenkruit.

Was alle onderdelen met de hand af in warm zeepsop of gebruik de vaatwasser. (Zie afbeelding 16-18 voor meer informatie over de reinigingsonderdelen). Laat alle onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet en/of opbergt.



LET OP:

Dompel het apparaat (inclusief de motorvoet (I)) niet onder in water of een andere vloeistof. Houd de motorvoet (I) nooit onder stromend water. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de motorvoet (I) schoon te maken en droog deze grondig af.



LET OP: Sommige felgekleurde ingrediënten kunnen lichte vlekken op de trommel achterlaten. Dit heeft geen invloed op de prestaties van de machine. Het is raadzaam om direct na gebruik te wassen om dit te minimaliseren.

RICHTLIJNEN VOOR SOFTSERVICE (IJS EN BEVROREN YOGHURT)

VEREIST SUIKER-/VETGEHALTE

Alle ingrediënten moeten minimaal 7% suiker bevatten om volledige bevriezing te voorkomen (bijvoorbeeld: water kan bevriezen tot ijsblokken als er geen suiker is toegevoegd. Melk moet ook ingrediënten bevatten die rijk zijn aan suiker/vet (bijvoorbeeld: room) om een romig bevroren resultaat te krijgen, en geen ijs.)

Ijs- en frozen yoghurtrecepten moeten **altijd suiker bevatten** (minstens **70 g voor 900 g**) of minstens suikerhoudend fruit (in grote hoeveelheden, minstens 2/3 van het fruit in het hele recept). Voeg in ieder geval, als er grote ijsblokjes ontstaan, **direct minstens 60 g suiker** (of honing, of agavesiroop...) toe aan het mengsel.

Waarschuwing voor laag suikergehalte:

Als het suikergehalte van de invoer te laag is, detecteert het apparaat dit en geeft het een waarschuwing. Het hardheidsindicatielampje brandt bij vier.

Indien een preparaat niet voldoet aan de minimale toevoer van totale suikers:

Voeg per portie 1-2 eetlepels gearomatiseerde siroop, suiker, rietsuiker, kokosbloesemsuiker, ahornsiroop, agavesiroop, suikersiroop of honing toe. Dit kan tijdens het invriezen. Voeg voor de volgende gelegenheid extra suiker toe aan uw bereiding voordat u het in het apparaat giet.



LET OP: Kunstmatige zoetstoffen helpen niet om aan de totale suikerbehoefte te voldoen.

Versgeperst sap, zoals appel- en sinaasappelsap, bevat van nature suikers die kunnen helpen de gewenste textuur te krijgen.

DIET- EN SUIKERARME DRANKEN

Light- en suikerarme dranken worden geen slush als ze het enige ingrediënt zijn, omdat te weinig suiker ervoor zorgt dat recepten niet goed invriezen. Om van je favoriete light- en suikerarme dranken een slush te maken, voeg je siroop of suiker toe.

Soort recept	Aanbevolen omstandigheden
Fruitsorbet (< 3% vet)	Suiker tussen 10-20%
Standaard ijs (3-10% vet)	Suiker tussen 7-20%
Chocolade-ijs (10-18% vet)	Suiker tussen 7-20%
Te rijk aan vet (> 18%) of suiker (> 25%)	Niet aanbevolen (te zacht, zal niet bevriezen)

Suikergehalte / Vetgehalte	Fruitsorbet < 3% vet	Standaard ijs 3-10% vet	Chocolade-ijs 10-18% vet	Rijk ijs > 18% vet
< 7% suiker	✗ Niet aanbevolen risico op verstopping			✗ Niet aanbevolen • te zacht • bevriest niet
7-10% suiker	✗ Niet aanbevolen risico op verstopping	✓ Aanbevolen ideale textuur	✓ Aanbevolen ideale textuur	
10-20% suiker	⚠ Aanvaardbare maar gemiddelde textuur	✓ Aanbevolen ideale textuur	✓ Aanbevolen ideale textuur	
20-25% suiker	⚠ Mogelijk maar te zoet	⚠ Mogelijke maar gemiddelde textuur	✗ Niet aanbevolen te zacht, zal niet bevriezen	
> 25% suiker	✗ Niet aanbevolen • te zacht • zal niet bevriezen			

AANBEVELING :

Gebruik room met minimaal 30% vet

Gebruik room met minimaal 3,5% vet

DRINKBARE RICHTLIJNEN

VEREIST SUIKER- EN/OF ALCOHOLGEHALTE

Alle ingrediënten moeten suiker en/of alcohol bevatten om volledige bevriezing te voorkomen.

Controleer de voedingswaarden op de verpakking met de vermelding “geen suikers” / “suikers”.

Controleer de voedingswaarden op de verpakking met de vermelding “ALCOHOLGEHALTE”.

	Hoeveelheid	Mag ik het gebruiken?	Wat moet ik toevoegen?
Suikers	> 9 g/100 ml	Kan gebruikt worden zonder toegevoegde suiker	
	Tussen 4 en 9 g/100 ml	Kan niet zonder enige toevoeging worden gebruikt	Voeg 75 g suiker toe (voor een totale hoeveelheid van 1200 g)
	0 g/100 ml	Kan niet zonder enige toevoeging worden gebruikt	Voeg 120 g suiker toe (voor een totale hoeveelheid van 1200 g)

	Hoeveelheid	Mag ik het gebruiken?	Wat moet ik toevoegen?
Alcohol	> 5% VOL	✓ Kan gebruikt worden zonder toegevoegde suiker	
	< 5% VOL	✗ Kan niet zonder enige toevoeging worden gebruikt	✓ Voeg 75 g suiker of sterkere alcohol toe (voor een totale hoeveelheid van 1200 g)

PROFESSIONELE TIPS OVER PROGRAMMA'S

Gebruik voor slushi- en milkshakerecepten het programma Slushi of Milkshake. Als u echter de voorkeur geeft aan een meer getextureerd resultaat, schakel dan over op het cocktailprogramma.

Een professionele tip voor cocktailrecepten, als het recept dranken met een gemiddeld alcoholpercentage of zonder alcohol bevat, is om te beginnen met het Slushi-programma en later over te schakelen naar het Cocktail-programma als u een meer gestructureerd resultaat wilt.

ALCOHOL RICHTLIJN

Bij gebruik van de voorinstelling voor bevroren cocktails moeten alle vooraf bereide ingrediënten (wijn, bier, enz.) tussen de 5% en 15% alcohol bevatten

Voor het maken van bevroren cocktails kunt u de onderstaande tabel raadplegen voor het maximale alcoholpercentage/sterke drank (wodka, tequila, etc.) per totale receptgrootte.

TOTALE RECEPTGROOTTE	HOEEVEELHEID (40% alcohol per volume)
700 ml	115 ml
1200 ml	200 ml

De bovenstaande tabel is een richtlijn voor het toevoegen van alcohol/sterke drank (35%+) UITSLUITEND. Raadpleeg bij gebruik van andere alcoholische dranken, zoals wijn, bier, seltzer of kant-en-klare cocktails, de onderstaande tabel of de No-Prep Slushies-gids.

Als een drankje de maximale alcoholhoeveelheid overschrijdt: voeg 60 ml water per portie toe om de invoer te verdunnen. Reset het apparaat door op de voorinstelling te drukken. Start het apparaat opnieuw door nogmaals op de voorinstelling te drukken.



HOGЕ LIMIET: 16%

LAAG LIMIET: 5%

NIET:

- Voeg GEEN hete vloeistoffen, ijs of vaste ingrediënten zoals fruit, ijs of bevroren fruit toe. Giet alleen gladde, goed gemengde vloeistoffen in het apparaat om een goede dosering te garanderen.
- Probeer GEEN los bevroren fruit, vaste ijsblokken of ijsblokjes in het apparaat te verwerken.
- Voeg geen mix-ins rechtstreeks in de mengkom toe.
- Vul de mengkom niet verder dan de MAX-lijn.

- Dompel de compressorvoet NIET onder in water. Veeg deze in plaats daarvan af met een vochtige doek.
- Reinig geen onderdelen met schuurmiddelen of scherpe voorwerpen.
- Bewaar niets anders in de kom dan de schroef. Doe bevroren lekkernijen in een diepvriesbestendige, luchtdichte verpakking voor langere bewaring.
- Verwarm de bijgeleverde bakjes of accessoires NIET in de magnetron.
- Laat het apparaat NIET zonder toezicht aanstaan.
- Houd het apparaat altijd stevig vast door beide zijanten onder de motorvoet vast te pakken. Beschadig het koelcircuit NIET.
- Deze waarschuwing geldt alleen voor apparaten met koelcircuits die toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- NIET: Houd het apparaat vast aan beide zijden onder de motorbasis.

DO'S EN ESSENTIËLE RICHTLIJNEN

- Voeg mix-ins zoals chocoladestukjes pas toe nadat u uw bereiding in uw eigen kom, bakje of glas hebt geëxtrudeerd.
- Houd het apparaat altijd rechtop.
- Gebruik het apparaat ALTIJD op een droge en vlakke ondergrond.
- Zorg voor goede ventilatie: laat minimaal 10 cm ruimte vrij aan de achter- en zijanten om oververhitting van de compressor te voorkomen.
- Blokkeer nooit de ventilatieopeningen in de behuizing of inbouw van het apparaat.
- Gebruik suiker – suiker zorgt ervoor dat het mengsel niet bevriest en geeft het de juiste consistentie voor het tappen.
- Houd een suikergehalte aan van minimaal 7% voor ijs en frozen yoghurt en 10% voor dranken. Als uw percentage lager is, voeg dan siroop of suiker toe om de juiste textuur van uw bereiding te garanderen.
- Roer of schud frisdranken of koolzuurhoudende dranken eerst om de koolzuurvorming te verminderen.
- Vul het apparaat tot de maximale vullijn voor optimale tapprestaties.
- Laat de compressor extra afkoelen wanneer u meerdere batches maakt.
- Gebruik de gevormde uitloopaccessoires alleen voor ijs. Verwijder deze voor andere bevroren lekkernijen om verstopping te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle bereidingen minimaal 7 g suiker per 100 ml bevatten.
- Bij gebruik van de voorinstelling Frozen Cocktail moet de alcohol tussen de 5% en 15% zijn.
- Voor ijs en frozen yoghurt, tap binnen 30 minuten na afloop van de cyclus om te voorkomen dat de bereiding in boter verandert.
- Voor milkshake, cocktail en slushi kunt u het apparaat tot 2 uur laten werken.
- Herhaal de spoelmodus totdat alle resten van de bevroren drank uit de verdamer zijn verwijderd.
- Gebruik de spoelcyclus voordat u onderdelen demonteert en reinigt.
- Til het apparaat van de motorbasis wanneer u het verplaatst, om te voorkomen dat het product op de vloer valt.

LEUKE TIPS

- Koel je vloeistoffen voordat je ze in het apparaat giet voor sneller resultaat.
- Voor een extra ijskoud drankje, koel je je glas voor voordat je het uitschenkt.
- Koude ingrediënten verkorten de invriestijd.
- Maak je geen zorgen als je mengsel te zoet smaakt voordat je het invriest – bevroren resultaten smaken van nature minder zoet.
- Bewaar overgebleven bevroren ijs in een afgesloten bakje in je vriezer. Na de invriestijd krijg je een nieuwe sorbette-textuur voor je ijs.

RECEPT-REDTIPS

Als je drankje niet bevriest zoals het hoort, probeer dan het volgende:

- **Te ijzig?** Voeg wat meer alcohol toe, voeg suiker toe of verlaag de textuurinstelling.
- **Te zacht?** Verhoog de textuurinstelling, voeg vloeistof toe, verminder de alcohol licht, verlaag de suiker.
- **Nog steeds niet goed?** Stel de textuur nauwkeurig af en pas de verhouding alcohol/suiker aan tot je de perfecte slush hebt.

FOUTENTABEL

No	Probleem	Analyse	Oplossing
1	Alle indicatielampjes knipperen.	Het vat/de trommel is niet goed geïnstalleerd.	Zet de trommel/ketel weer in elkaar en zorg ervoor dat deze goed vastzit met de knop aan de zijkant. Voordat u de trommel weer terugplaatst, dient u ervoor te zorgen dat het mengmes correct is gemonteerd.
2	Het hardheidsindicatielampje (❄️) brandt op het eerste niveau 	Er is mogelijk een probleem met de sensor.	Koppel het apparaat los en sluit het opnieuw aan. Schakel het product vervolgens in met de aan/uit-knop en start het programma opnieuw. Neem contact op met ons servicecentrum als het probleem aanhoudt.
3	Het hardheidsindicatielampje (❄️) brandt bij de eerste twee niveaus. 	De motor is geblokkeerd in gestopte toestand of er is mogelijk een probleem met de hallsensor.	Koppel het apparaat los en sluit het opnieuw aan. Schakel het product vervolgens in met de aan/uit-knop en start het programma opnieuw. Neem contact op met ons servicecentrum als het probleem aanhoudt.
4	Het hardheidsindicatielampje (❄️) brandt op drie niveaus 	Er kan een hoge hoeveelheid alcohol in het recept zitten	Vervang door materialen met een lagere alcoholconcentratie
5	Het hardheidsindicatielampje (❄️) brandt op vier niveaus 	Door het gebruik van materialen met een laag suikergehalte.	Vervang door materialen met een hoger suikergehalte.
6	Het hardheidsindicatielampje (❄️) brandt op vijf niveaus 	De compressor werkt al meer dan 90 minuten actief. Gelieve het apparaat uit te schakelen en opnieuw aan te sluiten.	De compressor werkt al meer dan 90 minuten actief.

FOUTBESCHRIJVING	DETAIL	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	De trommel is niet goed gepositioneerd of vergrendeld.	Controleer of de trommel correct is gepositioneerd en vergrendeld, zoals aangegeven in de instructies.
	Het palet zit niet goed in het deksel.	Zorg ervoor dat het paneel goed gepositioneerd is.
Overmatige trillingen	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond of is niet stabiel.	Leg het op een vlakke ondergrond.
	Te veel ingrediënten.	Verminder de hoeveelheid verwerkte ingrediënten (tot aan de MAX-lijn).
Moeilijkheden bij het slagen met bepaalde recepten	Ongeschikt recept.	Het kan zijn dat uw eigen recepten of recepten die u van internet haalt, niet geschikt zijn voor uw apparaat en de bijbehorende accessoires (hoeveelheden, duur, enz.). Voordat u met een recept aan de slag gaat, dient u de gebruiksaanwijzing te volgen.
	Fout bij programmaselectie.	Controleer of u het juiste programma voor uw recept gebruikt.
Lekkage door de afdekking	Het watervolume is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Trommel niet goed geplaatst of vergrendeld.	Bevestig de trommel stevig op het motorblok.
	Het zegel ontbreekt.	Plaats de afdichting in de goede positie.
	Het zegel is doorgesneden of beschadigd.	Vervang de afdichtingsring. Neem contact op met een erkend service center.
Motorgeur	Bij het eerste gebruik van het apparaat of bij overbelasting van de motor door een teveel aan ingrediënten of te harde of te grote stukken.	Laat uw apparaat afkoelen (minimaal 30 minuten) en verminder de hoeveelheid ingrediënten in het kleine vriesmotorblok.

СИПАТТАМАСЫ

ӨНІМ:

- A. Толтырғыш және қақпақ
- B. Барабан
- C. Құлыптау
- D. Суық элемент
- E. Араласу бозғылт
- F. Қызмет көрсету тұтқасы
- G. Құю шүмегі
- H. Су науасы
- I. Моторлық база
- J. басқару тақтасы
- K. Тамшылау науасы

АКСЕССУАРЛАР:

- L. Ұсынатын стақандар
- M. Сақтау ыдыстары
- N. Ауыстырылатын шүмектер

ЕСКЕРТУ:

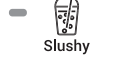
Қауіпсіздік нұсқаулары құрылғының ажырамас бөлігі болып табылады. Қолданар алдында оларды мұқият оқып шығыңыз бірінші рет жаңа құрылғы. Оларды қолыңызда ұстаңыз. Құрал тек араластыру түсі бозарғанда ғана іске қосылады барабанның салқын элементке дұрыс орнатылғаны.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

АЛДЫН АЛА ОРНАТУ

5 бірегей алдын ала орнату (жұмсақ балмұздақ, мұздатылған йогурт, сүт коктейль, коктейль, шыбын, шаю).

Soft Ice Cream



ШАЮ ЦИКЛИ

Бұл цикл салқындатпай, құрылғыны шайып, тазалауды жеңілдету үшін араластырады.

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

дайындықты ұсынбас бұрын осы түймені басыңыз. Бұл қызмет көрсету өнімділігін жақсартуға көмектеседі

ТЕМПЕРАТУРАНЫ БАСҚАРУ ПАРАМЕТРЫ

Әрбір алдын ала орнату мінсіз текстура үшін әдепкі/оңтайлы температурада басталады. Егер Қажет болса, жекелендірілген тамаша мұздатылған десерт немесе температураны реттеңіз сусынның құрылымы:

- Қалыңырақ, салқынырақ мұздатылған десерттер немесе сусындар үшін басқару панеліндегі жоғарғы қар ұшқынын басу арқылы температура деңгейін арттырыңыз.
- Жұмсақ мұздатылған десерттер немесе сусындар үшін басқару панеліндегі төменгі қар ұшқынын басу арқылы температура деңгейін төмендетіңіз.

ҚОСУ

Құрылғыны қосу және өшіру үшін құрылғының алдыңғы жағындағы ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз. Бағдарламаны белсендіру немесе тоқтату үшін Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТУ:

- Құралды (соның ішінде мотор негізін (I)) суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. ешқашан ұстамаңыз мотор негізін (i) ағын су астында.
- Мотор негізінің (I) сыртын тазалау үшін дымқыл шүберекті пайдаланыңыз және мұқият құрғатыңыз.
- Құралды қолданар алдында барлық орамасының алынғанын тексеріңіз.

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

- Алғаш қолданар алдында қауіпсіздік нұсқаулығын оқып шығыңыз. Толық нұсқаулары бар пайдаланушы нұсқаулығын www.moulinex.com веб-сайтынан табыңыз.
- Бұл құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқауын алмаған жағдайда пайдалануға арналмаған. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Қорек сымы зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар адамдар ауыстыруы керек.
- Бұл құрылғыны 2000 метр биіктікке дейін пайдалануға болады.
- Құралды жинау, бөлшектеу немесе тазалау алдында қараусыз қалдырылған жағдайда оны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз.
- Алғашқы қолданар алдында құрылғыдан барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмалар немесе жапсырмалар жойылғанына көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас қолданбаларда пайдалануға арналған, тек мыналарды қоспағанда:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асханалары;
 - шаруа қожалықтары;
 - қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын үй-жайлардағы клиенттермен;
 - төсек және таңғы ас типті орталар.
- Керек-жарақтарды ауыстырмас бұрын немесе қолданыста қозғалатын бөліктерге жақындамас бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан және одан жоғары жастағы балалар, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар берілген болса және олар туындайтын қауіптерді түсінсе, пайдалана алады. Тазалауды және пайдаланушыға техникалық қызмет көрсетуді олар 8 жастан асқан және қадағалаусыз балалар жасамауы керек. Құралды және оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл құрылғыны балалар пайдаланбауы керек. Құралды және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құрылғыларды физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер оларға қадағалау берілген болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген болса және олар туындайтын қауіптерді түсінсе, пайдалана алады.
- Құралды пайдалану кезінде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Электр тогының соғу қаупінен қорғау үшін сымды, ашаны немесе құрылғының негізін суға немесе басқа сұйықтыққа қоймаңыз.
- Сыртта қолданбаңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан және одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер оларға құрылғыны қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқаулар берілген болса және қауіптерді түсінсе, пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Тазалауды және пайдаланушыға техникалық қызмет көрсетуді балалардың қадағалауынсыз жасауға болмайды.
- Ыдысты Макс толтыру сызығынан өткізбеңіз. Рецепттерге жүгініңіз.
- Құрылғыны тек құрылғының белгі тақтасында көрсетілген кернеуге сәйкес келетін электр желісіне қосыңыз.
- Құрылғыны пайдаланбаған кезде оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Керек-жарақтарды дұрыс құрастыру және бөлшектеу үшін нұсқауларды қараңыз.
- Тағам өнімдерімен жанасатын беттерді бастапқы және жүйелі түрде тазалау және құрылғыны тазалау және күту нұсқауларын қараңыз.
- Құрылғының жұмыс уақыты мен жылдамдық параметрлерін алу үшін нұсқауларды қараңыз.
- Абайлаңыз: құрылғыны дұрыс пайдаланбасаңыз, өзіңізді жарақаттауыңыз мүмкін.
- Абайлаңыз: Кез келген жарақат алу қаупін болдырмау үшін пышақтарды ұстағанда, ыдысты босатқанда және тазалаған кезде мұқият болыңыз.

АЛҒАШҚЫ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ: Өнімді жұмыс жасамас бұрын кем дегенде 2 сағат бойы тұрақты жерге қойыңыз. Бұл күту кезеңі салқындатқыштың конденсаторға түсуіне мүмкіндік беріп, қауіпсіз және оңтайлы өнімділікті қамтамасыз етеді.

Алғаш қолданар алдында өнімді толығымен бөлшектеңіз (22-26-суреттер) және жанасатын бөлшектерді шайыңыз. тағаммен (Барабан (B), Араластырғыш ақшыл (E), Құю шүмегі (G), Су науасы (H)), сондай-ақ сабынды су.

KK

- Құрылғыны әрқашан басқалардан қорғалған тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке пайдаланыңыз жылу көздері немесе су шашырауы.
 - ЕСКЕРТУ: Құрылғының артында орналасқан желдеткіш торын таза ұстаңыз және оның шаңын жүйелі түрде сүртіңіз шаңсорғышты пайдалану.
 - ЕСКЕРТУ: Құрылғыны орналастырған кезде қуат сымының қысылып қалмағанын немесе зақымдалмағанын тексеріңіз.
 - ЕСКЕРТУ: Құрылғының артында бірнеше портативті розеткаларды немесе портативті қуат көздерін қоймаңыз.
 - Жарақат алу, өрт, электр тогының соғуы немесе мүліктің зақымдану қаупін азайту үшін келесі нөмірленген ескертулерді және келесі нұсқауларды қоса алғанда, негізгі қауіпсіздік шараларын әрқашан сақтау керек. Құралды тағайындаудан басқа мақсатта ҚОЛДАНБАҢЫЗ.
 - Жібіту процесін жеделдету үшін өндіруші ұсынғаннан басқа механикалық құрылғыларды немесе басқа құралдарды пайдаланбаңыз.
 - Жүктеу және пайдалану кезінде қолды, шашты және киімді контейнерден алыс ұстаңыз.
 - ⚠ ЕСКЕРТУ: өрт қаупі / жанғыш материалдар. Адамдарды өрттен, электр тогының соғуынан және жарақаттанудан қорғау үшін электр кабелін, құрылғының ашасын немесе құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Құралды дымқыл қолмен ешқашан желіден ажыратпаңыз. Төтенше жағдайда құрылғыны розеткадан дереу ажыратыңыз.
 - Бұл өнім R290 салқындатқыш газ ретінде пайдаланады.
 - Өрт немесе жарылыс қаупі. Қолданылатын тұтанғыш хладагент. Хладагент түтіктерін тесуге БОЛМАЙДЫ. Тұтанғыш хладагенттерге қатысты қолданыстағы федералдық немесе жергілікті ережелерге сәйкес өнімді дұрыс қоқысқа тастаңыз.
 - Газ тұтанғыш, бірақ қалыпты жұмыс жағдайында бұл пайдаланушыға қауіп төндірмейді, өйткені ол өнімнің ішіндегі тығыздалған жүйеде қауіпсіз сақталады. Егер өнім құлап кетсе немесе зақымдалса, газ шығуы мүмкін. Мұндай жағдайларда газ ашық жалын сияқты тұтану көздеріне ұшыраған жағдайда тұтануы мүмкін.
 - Бұл өнімді тасымалдаған кезде өнімнің құлап кетпеуін немесе зақымданбауын қамтамасыз етіңіз.
 - Құрылғыны сымнан тартып ажыратпаңыз.
 - Машинаны газ немесе электр плитасының үстіне, сондай-ақ мұндай жылу көздерінің жанына немесе ыстық пештің ішіне қоймаңыз.
 - Бұл құрылғыда тұтанғыш отын бар аэрозоль құтылары сияқты жарылғыш заттарды сақтамаңыз.
 - ЕСКЕРТУ: Құрылғы корпусындағы немесе кіріктірілген құрылымдағы желдеткіш саңылауларды кедергілерден аулақ ұстаңыз.
 - ЕСКЕРТУ : Хладагент тізбегін зақымдамаңыз.
 - ЕСКЕРТУ: Құрылғыны қоқысқа тастаған кезде оны тек рұқсат етілген қоқыс өңдеу орталығында орындаңыз. Жалынға ұшыратпаңыз.
 - ЕСКЕРТУ : Өндіруші ұсынған үлгіде болмаса, электр құрылғыларын құрылғының тағам сақтайтын бөліктерінің ішінде қолданбаңыз.
 - Тағамның ластануын болдырмау үшін келесі нұсқауларды орындаңыз
- Есікті ұзақ уақыт ашу құрылғы бөлімдеріндегі температураның айтарлықтай жоғарылауына әкелуі мүмкін.
- Тамақпен жанасуы мүмкін беттерді және қол жетімді дренаж жүйелерін жүйелі түрде тазалаңыз.
- Тоңазытқыш құрылғы ұзақ уақыт бойы бос тұрса, құрылғының ішінде көгерудің пайда болуын болдырмау үшін өшіріңіз, жібітіңіз, тазалаңыз, құрғатыңыз және есікті ашық қалдырыңыз.

Қоршаған ортаны қорғау бірінші кезекте!



① Құрылғыңыз қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдарды қамтиды.

➡ Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыңыз.

ӨНІМДІ ЖИНАҢЫЗ

Құрылғыны кез келген жылу көздерінен және судан алыс, тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз шашырау.

Су науасын (H) конденсатор астына рельс ойықтарына сырғыту арқылы орнатыңыз (3-сурет). орнатыңыз ақшылдарды араластыру (E) оны істікке орнына түскенше суық элементтің үстінен сырғыту (Сурет 4). Содан кейін орнатыңыз барабанды (B) түйреуіштегі орнына түскенше араластырғыш пышақ үстінен сырғытыңыз (5-сурет).

Құлыпты (C) бұрау арқылы барабанды орнына бекітіңіз (Сурет 6). Қалпына келтіру науасын қозғалтқыштың алдына салыңыз орнына түскенше негіз (Сурет 7)

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында кем дегенде 2 сағат бойы тік күйде ұстаңыз.

ӨНІМДІ ПАЙДАЛАНУ

Құралды розеткаға қосыңыз. Барабанның (B) жоғарғы жағындағы құю қақпағын және қақпақты (A) ашыңыз. Сұйықтық(лар) арқылы қосыңыз толтыру қақпағын (A) (10-сурет). Көрсетілген минимум және максимум деңгей арасына дайындықты қосыңыз барабан.

⚠ Дайындықпен толтырмас бұрын барабанның орнына дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз (сурет 6).

Құралды розеткаға қосыңыз. Барабанның (B) жоғарғы жағындағы толтыру қақпағын (A) ашыңыз. Сұйықтықты(лар) арқылы қосыңыз толтыру қақпағы (A) (сурет 10). Минималды және максималды енгізу көлемдері үшін төмендегі кестені қараңыз:

Рецепт түрі	Ең аз	Максималды
Сусындар	550 мл	1200 мл
Балмұздақ / Мұздатылған йогурт	800 мл	1000 мл

Құрылғыны іске қосу үшін басқару панеліндегі (J) ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ БАСҚАРУ ПАРАМЕТРІ

Ең жақсы құрылымды қамтамасыз ету үшін әрбір бағдарлама рецепт бойынша ең жақсы температураға алдын ала орнатылған. Қалаған консистенцияға қол жеткізгіңіз келсе, температураны реттеуге болады.

Рецепт	Идеал температура параметрі
Жұмсақ балмұздақ	● ● ● ● ○
Мұздатылған йогурт	● ● ● ● ○
Сүтті коктейльдер	● ● ● ○ ○
Коктейль	● ● ● ○ ○
Шұңқыр	● ● ○ ○ ○

Өнімде 1-ден 5-ке дейінгі деңгейлермен әр рецепт үшін жұмыс қарқындылығын реттеуге арналған 5 жарық диодты жолағы бар. Қар ұшқыны тәрізді екі түйме (+ және -) таңдалған деңгейді арттыруға немесе азайтуға мүмкіндік береді:

- 1-деңгей: азырақ суық
- 5-деңгей: Ең суық параметр ❄

Сенсорлық түймені басу арқылы қалаған алдын ала орнатуды таңдаңыз (14-сурет). Алдын ала орнату әдепкі/оңтайлы температура параметрінен басталады. Содан кейін рецептті бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз.

Қаласаңыз, снежинка +/- түймелерін басу арқылы дайындықтың қаттылығын реттеуге болады (12-сурет).

Басқару панеліндегі Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз (J). (13-сурет)

Түртуді басу арқылы қалаған алдын ала орнатуды таңдаңыз (11-сурет). Алдын ала орнату әдепкі/оңтайлы температурада басталады. Қажет болса, мұздатылған сусынның тамаша құрылымы үшін температураны реттеңіз.

Рецепт дайын болғанда, құрылғы екі рет дыбыстық сигнал береді және рецепт жеткенде жарық диодтары тұрақты болып қалады орнатылған температура. Алдын ала орнатылған температура қажетті температураға жеткенде, құрылғы оны тамаша деңгейде ұстап тұру және рецептіңізді таратуға дайын ұстау үшін жұмысын жалғастырады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: балмұздақ пен мұздатылған йогурт үшін қоспаны 30 минут ішінде алып тастап, мұздатқышқа қоюды ұсынамыз.

Әйтпесе, қоспасы сары майға айналуы мүмкін.

Жұмсақ балмұздақ жасау ингредиенттерге, көлемге және бастапқы температураға байланысты 15–60 минутқа дейін созылуы мүмкін.

Тостағанды тамшы науасына (K), қызмет көрсету тұтқасының (F) астына қойып, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ түймесін басыңыз. Ағызу үшін қызмет көрсету тұтқасын (F) баяу тартыңыз. Тоқтату үшін тұтқаны орнына қайта босатыңыз. Ағызу кезінде құрылғыны жұмыс істеп тұрыңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғыны тоқтату шнекті және салқындату процесін де тоқтатады. Мазмұнды шығару үшін құрылғыны жұмысын жалғастыру керек.

Қызмет көрсету тәжірибесін жақсарту үшін шыныаяқты шығу розеткасына мүмкіндігінше жақын қоюды ұсынамыз.

Кез келген уақытта қосымша дайындықты, қантты немесе сиропты қосу үшін жоғарғы қақпаны ашуға болады.

ЕСКЕРТУ: жемістер, жаңғақтар, шоколад чиптері, қатты балмұздақ немесе мұздатылған жемістер сияқты қатты ингредиенттерді қоспаңыз.

БАҒДАРЛАМАЛАР

Soft Service алдын ала орнатулары		
	 Soft Ice Cream	 Frozen Yogurt
Бағдарламалар	Жұмсақ балмұздақ	Мұздатылған йогурт
Бағдарлама мәліметтері	Сүт негізіндегі рецепттер мен таңдаған дәмдерді пайдаланып, кремді балмұздақ дайындауға өте ыңғайлы.	Сіздің сүйікті йогурттарыңыз пайдалы мұздатылған десерттерге айналды.
Қажет	Қаймақ немесе сүт + Қаймақ + қант	Йогурттың барлық түрлері + сүт + қант немесе алмастырғыш (бал / агава шәрбаты)
+ Қосымша	+ <i>soulis</i> + <i>шырын</i> + <i>қою</i> <i>Барлық ингредиенттерді алдын ала араластыру керек құрылғының ішіне құймас бұрын. Барабанға қатты ингредиенттер түспеуі керек</i>	+ <i>soulis</i> + <i>шырын</i> + <i>қою</i> <i>Құрылғының ішіне құймас бұрын барлық ингредиенттерді алдын ала араластыру керек. Барабанға қатты ингредиенттер түспеуі керек</i>
Болжалды алдын ала орнатылған ұзындық	20-40 минут *Өңдеу уақыты таңдалған режимге, қоспаның температурасына және араластырғыш ыдыстағы мөлшерге байланысты өзгереді.	
Рецепттердің мысалы	- Шоколадты жұмсақ балмұздақ - Жержаңғақ жұмсақ балмұздақ	- Аралас жидек мұздатылған йогурт - Бал мұздатылған йогурт
Бағдарламаны аяқтағаннан кейін сіз жаңа дайындықты қосып, бағдарламаны қайта іске қоса аласыз.		

Ішуге болатын алдын ала орнатулар			
	 Milkshake	 Cocktail	 Slushy
Бағдарламалар	Сүт шәрбаты	Коктейль	Шұңқыр
Бағдарлама мәліметтері	Үйде дайындалған сүйікті балмұздақ, сүт және қоспаларды араластыру арқылы жанасу кезінде тегіс сүт коктейльдері.	Құрамында алкоголь және/немесе су бар мұздатылған сусындарды дайындауға өте ыңғайлы	Ұсақ түйіршіктелген құрылымды шөлді басатын сусындарды дайындау үшін өте қолайлы. Сорбет тәрізді құрылым беретін жеміс шырындарын немесе кулиді қолданбаңыз.
Қажет	Сүт Қант немесе алмастырғыш (бал / агава шәрбаты)	Су Сода Қант немесе алмастырғыш (бал / агава шәрбаты)	Су + хош иісті қант Сироп Сода
+ Қосымша	+ <i>Жеміс шырыны</i> + <i>Қаймақ</i> + <i>Жеміс (тұтас / кули / шырын / паста)</i>	+ <i>Алкоголь</i> + <i>Лимон шырыны</i> + <i>Жеміс шырыны</i>	
<i>Құрылғының ішіне құймас бұрын барлық ингредиенттерді алдын ала араластыру керек. Барабанға қатты ингредиенттер түспеуі керек</i>			
Болжалды алдын ала орнатылған ұзындық	20-40 минут *Өңдеу уақыты таңдалған режимге байланысты өзгереді қоспаңыздың температурасын және араластырғыш ыдыстағы мөлшерін.		
Рецепт үлгісі	Банан сүт коктейль Фраппе	Маргарита Мохито немесе Виргин мохито	Мұздатылған лимонад Шие коксының шламы
Бағдарламаны аяқтағаннан кейін жаңа дайындықты қосып, алдын ала орнатуды қайта іске қосуға болады.			

Қосымшалар		
	 Rinsing	 Serve
Бағдарламаның егжей-тегжейі	Бұл бағдарлама губканы тазалауды жеңілдету үшін мотор блогын (цилиндр және ақшыл) жақсылап шайады.	Дайындауды ұсынбас бұрын осы түймені басыңыз. Бұл қызмет көрсету өнімділігін жақсартуға көмектеседі
Қажет Қосымша	1000 мл су 1 тамшы жуғыш сұйықтық	Барлық дайындықтар

БАСТАУ ҮШІН РЕЦЕПТТЕР

Бағдарлама:	Коктейль
Рецепт:	Маргарита

Ингредиенттер (1200 г):

	g	%
Су	660	55%
Лимон шырыны	140	12%
Қант	180	15%
Текила	110	9%
Апельсин ликері, жоқ болса текиламен ауыстырыңыз	110	9%

Дайындық:

1. Үлкен ыдысқа құйыңыз: су, лимон шырыны, текила, коинтрео және қант.
2. Қоспа біртекті және жақсы ерігенше жақсылап шайқаңыз.
3. Қоспаны тікелей машинаға құйыңыз.
4. Коктейль түймесін және Бастау түймесін басыңыз

Бағдарлама:	Шұңқыр
Рецепт:	Кола балшық

Ингредиенттер (1200 г):

	g	%
Газдалған кола дәмі бар сусын	1200	100%

Дайындық:

1. Соданы тікелей машинаға құйыңыз.

Бағдарлама:	Сүт шәрбаты
Рецепт:	Ванильді сүт коктейль

Ингредиенттер (1200 г):

	g	%
Толық сүт (майлылығы 3,5%)	680	57%
Қант	110	9%
Крем (майлылығы 30%)	410	34%
Ваниль сығындысы	5	0%

39% майлы кремді бар рецепт	g	%
Толық сүт (майлылығы 3,5%)	790	66%
Қант	115	10%
Крем (майлылығы 30%)	290	24%
Ваниль сығындысы	5	0%

Дайындық:

1. Үлкен ыдысқа құйыңыз: толық сүт, сұйық кілегей, қант және ваниль сығындысы.
2. Қоспа біртекті және жақсы ерігенше жақсылап шайқаңыз.
3. Қоспаны тікелей машинаға құйыңыз.

Бағдарлама:	Жұмсақ балмұздақ
Рецепт:	Ванильді балмұздақ

Ингредиенттер (1000 г):

	g	%
Толық сүт (майлылығы 3,5%)	470	47%
Қант	130	13%
Крем (майлылығы 30%)	400	40%
Ваниль сығындысы	5	1%

39% майлы кремді бар рецепт	g	%
Толық сүт (майлылығы 3,5%)	565	57%
Қант	130	13%
Крем (майлылығы 30%)	300	30%
Ваниль сығындысы	5	1%

Дайындық:

1. Үлкен ыдысқа құйыңыз: толық сүт, сұйық кілегей, қант және ваниль сығындысы.
2. Қоспа біртекті және жақсы ерігенше жақсылап шайқаңыз.
3. Қоспаны тікелей машинаға құйыңыз.

Бағдарлама:	Мұздатылған йогурт
Рецепт:	Классикалық мұздатылған йогурт

Ингредиенттер (1000 г):

	g	%
Толық сүт (майлылығы 3,5%)	260	26%
Грек йогурты (майлылығы 10%)	600	60%
Қант	135	14%

Дайындық:

1. Үлкен ыдысқа құйыңыз: толық сүт, грек йогурты және қант.
2. Қоспа біртекті және жақсы ерігенше жақсылап шайқаңыз.
3. Қоспаны тікелей машинаға құйыңыз.



Толық шабыт алу үшін +50 рецепт табу үшін QR кодын сканерлеңіз

ОҢАЙ ТАЗАЛАУ ҮШІН ӨНІМДІ ШАЮ

ШАЮ ЦИКЛІН ПАЙДАЛАҢАУ : Бұл цикл араластырғыш пышақты салқындатпай, құрылғыны шаю үшін айналдырады.

1. Шаю циклін бастамас бұрын, барабанның ішінде қалған препаратты төгіп тастаңыз.
2. Тұтқаны жоғарғы күйде екеніне көз жеткізіңіз
3. 1000 мл-ге дейін жылы су құйып, ШАЮ түймесін басыңыз (сурет 16-17). Сәл күтіңіз, содан кейін қызмет көрсететін тұтқаны тарту арқылы құрылғыдан суды баяу ағызыңыз (сурет 18)
4. Құрылғыны өшіру үшін ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз.
5. Дайындаманы барабаннан шайып болғанша қайталаңыз. ШАЮ циклін пайдаланғаннан кейін өнімді бөлшектеп (19-26-сурет) және әрбір қолданғаннан кейін құрылғыны толық тазалау үшін барлық бөлшектерін қолмен немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Бұл су тез ағып кетеді. Оны түсіру үшін үлкен тостағанды пайдаланғаныңызға көз жеткізіңіз.

БӨЛШЕКТЕУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

1. Барабанда сұйықтық қалмауын қадағалаңыз.
2. Оң жақ тұтқаны бұрап барабанның құлпын ашыңыз және барабанды ақырын тартып алыңыз. бірлік. Қалған сұйықтықтың артқы жағына төгілмеуі үшін барабанның төмен қаратылғанына көз жеткізіңіз барабан (21-сурет). Бір жаққа қойыңыз.
3. Араластырғышты конденсатордан сырғытыңыз (22-сурет). Су науасын құрылғыдан сырғытыңыз, себебі су науасында қалдық сұйықтық болуы мүмкін (Сурет 23). Барлық бөліктерді бір жаққа қойыңыз.

Конденсатор астындағы құрылғыны зарарсыздандырылған немесе жылы, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қажет болса, құю шүмегінің қақпағын алыңыз.

Барлық бөліктерді жылы, сабынды суда қолмен жуыңыз немесе ыдыс жуғышты пайдаланыңыз. (Тазалау бөліктері туралы қосымша мәліметтер алу үшін 16-18 суретін қараңыз). Құрылғыны қайта жинамас бұрын және/немесе сақтамас бұрын барлық бөлшектерді жақсылап кептіріңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ:

Құралды (соның ішінде мотор негізін (I)) суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. мотор негізін (I) ешқашан ағын су астында ұстамаңыз. Мотор негізінің (I) сыртын тазалау үшін дымқыл шүберекті пайдаланыңыз және мұқият құрғатыңыз.

⚠ ЕСКЕРТПЕ: Кейбір ашық түсті ингредиенттер барабанда аздап дақ қалдыруы мүмкін. Бұл құрылғының өнімділігіне әсер етпейді. Ең жақсы тәжірибе - мұны азайту үшін қолданғаннан кейін бірден жуу жағдай.

ЖҰМСАҚ ҚЫЗМЕТ БЕРУ НҰСҚАУЛАРЫ (БАЛМУЗДАҚ ЖӘНЕ МҰЗДАТЫЛҒАН ЙОГУРТ)

ҚАЖЕТТІ ҚАНТ/МАЙ ҚҰРАМЫ

Толық қатып қалудың алдын алу үшін барлық кірістерде қанттың кем дегенде 7% болуы керек (Мысалы: қант қосылмаса, су мұз блоктарына айналуы мүмкін. Сондай-ақ мұз емес, кремді мұздатылған нәтиже алу үшін сүтте қант/майға бай ингредиенттер (мысалы: кілегей) болуы керек.)

Балмұздақ пен мұздатылған йогурт **рецептерінде әрқашан қант (900 г үшін кемінде 70 г)** немесе кем дегенде қантты жемістер (көп мөлшерде, бүкіл рецепте кемінде 2/3 жеміс) болуы керек. Кез келген жағдайда, егер үлкен мұз текшелері пайда болса, **қоспаға бірден кем дегенде 60 г қантты** (немесе бал немесе агава шәрбаты...) қосыңыз.

Төмен қант туралы ескерту:

Кірістегі қант мөлшері тым төмен болса, құрылғы оны анықтап, ескерту береді. Қаттылық индикатор шамы төртте жанады.

Егер препарат қанттың ең аз мөлшеріне сәйкес келмесе:

Бір порцияға 1-2 ас қасық хош иістендірілген сироп, қант, қамыс қант, кокос қанты, үйеңкі сиропы, агава, қант шәрбаты немесе бал қосыңыз. Бұл мұздату кезінде болуы мүмкін. Келесі жағдайларда, құрылғыға құймас бұрын дайындағаныңызға қосымша қант қосыңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: жасанды тәттілендіргіштер қанттың жалпы талаптарын қанағаттандыруға көмектеспейді.

Алма және апельсин шырыны сияқты жаңа сығылған немесе сығымдалған шырындарда көмектесетін табиғи қант бар. қажетті текстураны алыңыз

ДИЕТА ЖӘНЕ ҚАНТІ ТӨМЕН СУСЫНДАР

Диеталық және аз қантты сусындар жалғыз ингредиент болған кезде лайға айналмайды, өйткені тым аз қант рецепттердің дұрыс мұздауына жол бермеңіз. Өзіңіздің сүйікті диеталық және қантсыз сусындарды лайға айналдыру үшін қосыңыз сироп немесе қант.

Рецепт түрі	Ұсынылатын шарттар
Жеміс сорбеті (<3% май)	Қант 10-20%
Стандартты балмұздақ (майлылығы 3-10%)	қант 7-20%
Шоколадты балмұздақ (майлылығы 10-18%)	қант 7-20%
Тым бай май (> 18%) немесе қант (>25%)	✗ Ұсынылмайды (тым жұмсақ, қатып қалмайды)

КК

Қант мөлшері / Майдың мөлшері	Жеміс сорбеті < 3% май	Стандартты балмұздақ 3-10% май	Шоколадты балмұздақ 10-18% май	Бай балмұздақ > 18% май
<7% қант	✗ Ұсынылмайды бітелу қаупі			✗ Ұсынылмайды • тым жұмсақ • қатып қалмайды
7-10% қант	✗ Ұсынылмайды бітелу қаупі	✓ Ұсынылатын идеалды текстура	✓ Ұсынылатын идеалды құрылым	
10-20% қант	⚠ Қолайлы, бірақ орташа текстурасы	✓ Ұсынылатын идеалды құрылым	✓ Ұсынылатын идеалды құрылым	
20-25% қант	⚠ Мүмкін, бірақ тым тәтті	⚠ Мүмкін, бірақ орташа құрылым	✗ Ұсынылмайды тым жұмсақ қатып қалмайды	
> 25% қант	✗ Ұсынылмайды • тым жұмсақ • қатып қалмайды			

ҰСЫНЫС:

Кем дегенде 30% майлы кремді қолданыңыз
Кем дегенде 3,5% майлы кремді қолданыңыз

ІШІН НҰСҚАУЛЫҚТАР

ҚАЖЕТТІ ҚАНТ ЖӘНЕ/НЕМЕСЕ АЛТЫНДЫҚ

Толық қатып қалмас үшін барлық кірістерде қант және/немесе алкоголь болуы керек.
Қаптамадағы қоректік құндылықтарды «қант қоспаңыз» / «қант» деген жазумен тексеріңіз.
Қаптамадағы тағамдық құндылықтарды «САЛҚЫНДЫҚ МАЗМҰНЫ» деген жазумен тексеріңіз.

	Саны	Мен оны пайдалана аламын ба?	Не қосу керек?
Қанттар	> 9 г/100 мл	✓ Қант қоспай пайдалануға болады	
	4 және 9 г/100 мл арасында	✗ Ешқандай қоспасыз пайдалануға болмайды	✓ 75 г қант қосыңыз (жалпы саны 1200 г үшін)
	0 г/100 мл	✗ Ешқандай қоспасыз пайдалануға болмайды	✓ 120 г қант қосыңыз (жалпы саны 1200 г үшін)

	Саны	Мен оны пайдалана аламын ба?	Не қосу керек?
Алкоголь	> 5% VOL	✓ Қант қоспай пайдалануға болады	
	< 5% VOL	✗ Ешқандай қоспасыз пайдалануға болмайды	✓ 75 г қант немесе күштірек алкоголь қосыңыз (жалпы саны 1200 г үшін)

БАҒДАРЛАМАЛАР ТУРАЛЫ КӘСІБИ КЕҢЕСТЕР

Слуши және сүт коктейль рецептері үшін Slushi немесе Milkshake бағдарламасын пайдаланыңыз. Бірақ егер алынған нәтижеге қарағанда текстураланған нәтижеге артықшылық болса, Коктейль бағдарламасына ауысыңыз.

Коктейль рецептері үшін, егер рецептте орташа алкогольдік сусындар болса немесе алкогольсіз болса, кәсіби кеңес Slushi бағдарламасынан басталып, текстураланған нәтиже қажет болса, кейінірек Коктейль бағдарламасына ауысу болады.

АЛКОГОЛДЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Мұздатылған коктейльді алдын ала орнатуды пайдаланған кезде, барлық алдын ала дайындалған кірістерде (шарап, сыра, т.б.) 5% және 15% спирт болуы керек.

Мұздатылған коктейльдерді жасау үшін рецепттің жалпы өлшеміне шаққанда максималды алкоголь/спирт (арақ, текила, т.б.) мазмұны үшін төмендегі диаграмманы қараңыз.

ЖАЛПЫ РЕЦЕПТ ӨЛШЕМІ	AMOUNT (көлемі бойынша 40% алкоголь)
700 мл	115 мл
1200 мл	200 мл

Жоғарыдағы диаграмма ТЕК алкогольді/спирттерді (35%+) қосуға арналған нұсқаулық болып табылады. Шарап, сыра, сельцер немесе алдын ала дайындалған коктейльдер сияқты басқа спирттерді пайдаланған кезде төмендегі кестені немесе No-Prep Slushies нұсқаулығын қараңыз.

Егер сусын алкогольдің максималды мөлшерінен асып кетсе: кірісті сұйылту үшін әр порцияға 60 мл су қосыңыз. Алдын ала орнатуды басу арқылы құрылғыны қалпына келтіріңіз. Алдын ала орнатуды қайта басу арқылы қайта іске қосыңыз.



ЖОҒАРЫ ШЕК: 16%

ТӨМЕН ШЕК: 5%

БОЛМАҢЫЗ:

- Ыстық сұйықтықтарды, мұзды немесе жемістер, қатты балмұздақ немесе мұздатылған жемістер сияқты қатты ингредиенттерді ҚОСМАҢЫЗ. Дұрыс ағуды қамтамасыз ету үшін тек тегіс, жақсы араласқан сұйықтықтарды құйыңыз.
- Құралда қосытылған мұздатылған жемістерді, қатты мұз кесектерін немесе мұз текшелерін өңдеуге ӘРЕКЕТ БОЛМАҢЫЗ.
- Араластырғыш ыдысқа тікелей қоспаларды ҚОСУҒА БОЛМАЙДЫ.

- MAX FILL жолынан асқанға ТОЛтырмаңыз.
- Компрессор негізін суға батырмаңыз. Оның орнына дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Бөлшектерді абразивті тазалағыштарды немесе өткір құралдарды пайдаланып тазалауға БОЛМАЙДЫ.
- Ыдыстың ішінде шнектен басқа ештеңені САҚТАМАҢЫЗ. Мұздатылған тағамдарды ұзақ сақтау үшін мұздатылған қауіпсіз, ауа өткізбейтін контейнерге жіберіңіз.
- Құралмен бірге берілген ыдыстардың немесе керек-жарақтардың ешқайсысын микротолқынды пешке ҚОЛДАМАҢЫЗ.
- Құрылғыны бақылаусыз жұмыс істеп тұрған қалдырмаңыз.
- Мотор негізінің астынан екі жағынан ұстап, оны әрқашан мықтап ұстамаңыз.
- Салқындатқыш зат тізбегін зақымдамаңыз. Бұл ескерту тек пайдаланушы қол жеткізе алатын тоңазытқыш тізбектері бар құрылғыларға қатысты.
- Мотор негізінің астынан құрылғының екі жағынан ұстап, құрылғыны ұстамаңыз.

DOS & ESSENTIAL GUIDELINES

- Шоколад чиптері сияқты қоспаларды тек өз ыдысыңызға, контейнеріңізге немесе стақаныңызға экструзиядан кейін ғана қосыңыз.
- Құрылғыны әрқашан тік ұстаңыз.
- Құралды ӘРҚАШАН құрғақ және тегіс жерде пайдаланыңыз.
- Тиісті желдетуді қамтамасыз етіңіз: компрессордың қызып кетуіне жол бермеу үшін артқы және бүйірлерінде кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз.
- Құрылғы корпусындағы немесе кіріктірілген құрылымдағы желдеткіш саңылауларды ешқашан жаппаңыз.
- Қантты пайдаланыңыз — қант қоспаның қатты қатып қалмауын қамтамасыз етеді және оны жіберу үшін дұрыс консистенция береді.
- Балмұздақ пен мұздатылған йогурт үшін қанттың ең аз мөлшерін 7% және ішуге болатын өнімдер үшін 10% деңгейінде сақтаңыз. Егер сіздің % осыдан төмен болса, теңгерім үшін сироп немесе қант қосыңыз. Бұл сіздің дайындауыңыздың жақсы құрылымына кепілдік береді.
- Газдалған сусындарды немесе газдалған сусындарды пайдаланғанда, газдануды азайту үшін алдымен оларды араластырыңыз немесе шайқаңыз.
- Ең жақсы үлестіру өнімділігі үшін құрылғыны максималды толтыру сызығына дейін толтырыңыз.
- Кезекті партияларды жасау кезінде компрессордың салқындауы үшін қосымша уақыт беріңіз.
- Пішінді розеткаға арналған керек-жарақтарды тек балмұздақ үшін пайдаланыңыз. Кептелудің алдын алу үшін оны басқа мұздатылған тағамдар үшін алып тастаңыз.
- Барлық препараттардың 100 мл-де кемінде 7 г қант болуын қамтамасыз етіңіз
- Мұздатылған коктейльді алдын ала орнатуды пайдаланған кезде кірістерде 5% және 15% спирт болуы керек
- Балмұздақ пен мұздатылған йогурт үшін, дайындықтың сары майға айналмауы үшін цикл аяқталғаннан кейін 30 минут ішінде жіберіңіз.
- Сүт коктейль, коктейль және слүши үшін құрылғыны 2 сағатқа дейін жұмыс істеуге рұқсат ете аласыз
- Барлық мұздатылған сусын қалдықтары буландырғыштан жойылғанша шаю режимін қайталаңыз.
- Бөлшектерді бөлшектеу және тазалау алдында шаю циклін пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жылжитқанда, өнімді құрылғыға түсіріп алмас үшін, өнімді мотор негізінен көтеріңіз қабат.

ҚЫЗЫҚ КЕҢЕСТЕР

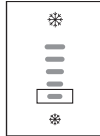
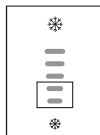
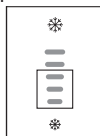
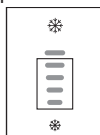
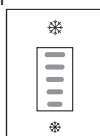
- Жылдамырақ нәтиже алу үшін сұйықтықтарды құрылғыға қоспас бұрын оларды суытып алыңыз.
- Қосымша мұзды сусын алу үшін, ағызу алдында стақаныңызды алдын ала суытып алыңыз.
- Суық ингредиенттер мұздату уақытын азайтады.
- Мұздату алдында қоспаңыздың дәмі тым тәтті болса, уайымдамаңыз — мұздатылған нәтижелердің дәмі табиғи түрде азырақ тәтті болады.
- Қалған мұздатылған балмұздақ тағамдарын мұздатылған жабық контейнерде сақтаңыз, мұздату уақытынан кейін балмұздақ үшін жаңа шербет құрылымы болады.

РЕЦЕПТТІ ҚҰТҚАРУ КЕҢЕСТЕРІ

Егер сусыныңыз дұрыс қатпай жатса, мына кеңестерді қолданып көріңіз:

- **Тым мұзды ма?** Сәл көбірек алкоголь қосыңыз, қант қосыңыз немесе текстура баптауын төмендетіңіз.
- **Тым жұмсақ па?** Текстура баптауын көтеріңіз, сұйықтық қосыңыз, алкогольді сәл азайтыңыз, қантты азайтыңыз.
- **Әлі де дұрыс емес пе?** Текстураны мұқият реттеп, алкоголь/қант тепе-теңдігін өзгертіп, мінсіз слаш жасаңыз

ҚАТЕ КЕСТЕСІ

No	Мәселе	Талдау	Шешім
1	Барлық индикатор шамдары жыпылықтайды.	Барабан/ыдыс дұрыс орнатылмаған.	Барабанды/ыдысты қайта жинап, тұтқаны пайдаланып дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз жағы. Барабанды қайта орнатпас бұрын араластырғыш пышақтың дұрыс екеніне көз жеткізіңіз дұрыс құрастырылған.
2	Қаттылық көрсеткіш шамы (❄️) бірінші деңгейде жанады 	Сенсорға қатысты мәселе болуы мүмкін.	Құрылғыны желіден ажыратып, қайта қосыңыз. Одан кейін қосу/өшіру түймесін пайдаланып өнімді қосып, бағдарламаны қайта іске қосыңыз. Мәселе шешілмесе, біздің қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
3	Қаттылық көрсеткіш шамы (❄️) алғашқы екі деңгейде жанады. 	Қозғалтқыш тоқтаған күйде блокталған немесе зал сенсорында ақаулық болуы мүмкін.	Құрылғыны желіден ажыратып, қайта қосыңыз. Одан кейін қосу/өшіру түймесін пайдаланып өнімді қосып, бағдарламаны қайта іске қосыңыз. Мәселе шешілмесе, біздің қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
4	Қаттылық көрсеткіш шамы (❄️) үш деңгейде жанады 	Құрамында алкогольдің көп мөлшері болуы мүмкін рецепт	Алкоголь концентрациясы төмен материалдармен ауыстырыңыз
5	Қаттылық көрсеткіш шамы (❄️) төрт деңгейде жанады 	Қант мөлшері төмен материалдарды пайдаланғандықтан.	Құрамында қант мөлшері жоғары материалдармен ауыстырыңыз.
6	Қаттылық көрсеткіш шамы (❄️) бес деңгейде жанады 	Компрессор 90 минуттан астам уақыт бойы белсенді жұмыс істеп тұр. Құрылғыны розеткадан ажыратып, қайта қосыңыз.	Компрессор 90 минуттан астам уақыт бойы белсенді жұмыс істеп тұр.

KK

ҚАТЕ СИПАТТАМАСЫ	ТОЛЫҚ	ШЕШІМ
Құрылғы жұмыс істемейді	Құрылғы розеткаға қосылмаған.	Құрылғыны розеткаға қосыңыз.
	Барабан дұрыс орналаспаған немесе құлыпталмаған.	Нұсқауларда көрсетілгендей барабанның дұрыс орналастырылғанын немесе құлыпталғанын тексеріңіз.
	Бозғылт қақпаққа дұрыс орналаспаған.	Бозғылттың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
Шамадан тыс діріл	Құрылғы тегіс бетке қойылмаған немесе тұрақты емес.	Тегіс бетке қойыңыз.
	Тым көп ингредиенттер.	Өңделген ингредиенттер санын азайтыңыз (МАХ сызығына дейін).
Белгілі рецепттермен табысқа жетудің қиындығы	Жарамсыз рецепт.	Сіздің жеке рецепттеріңіз немесе интернеттен алынғандар құрылғыңызға және оның керек-жарақтарына сәйкес келмеуі мүмкін (мөлшері, ұзақтығы, т.б.) Рецепт жасауды бастамас бұрын, пайдалану нұсқауларында берілген пайдалану нұсқауларын орындағаныңызға көз жеткізіңіз.
	Бағдарламаны таңдау қатесі.	Рецепт үшін дұрыс бағдарламаны пайдаланып жатқаныңызды тексеріңіз.
Қақпақ арқылы ағып кету	Судың көлемі тым үлкен.	Ингредиенттер санын азайтыңыз.
	Барабан дұрыс орналастырылмаған немесе құлыпталмаған.	Барабанды мотор блогына мықтап бекітіңіз.
	Мөр жоқ.	Тығыздағышты жақсы орынға қойыңыз.
	Тығыздауыш кесілген немесе зақымдалған.	Тығыздағышты ауыстырыңыз, бекітілген мекемеге хабарласыңыз қызмет көрсету орталығы.
Қозғалтқыштың иісі	Құрылғы бірінші рет пайдаланылғанда немесе тым көп ингредиенттерден немесе тым қатты немесе тым үлкен бөліктерден туындаған қозғалтқыштың шамадан тыс жүктелуі жағдайында.	Құралды суығанша қалдырыңыз (кемінде 30 минут) және шағын мұздатқыш мотор блогындағы ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз.

