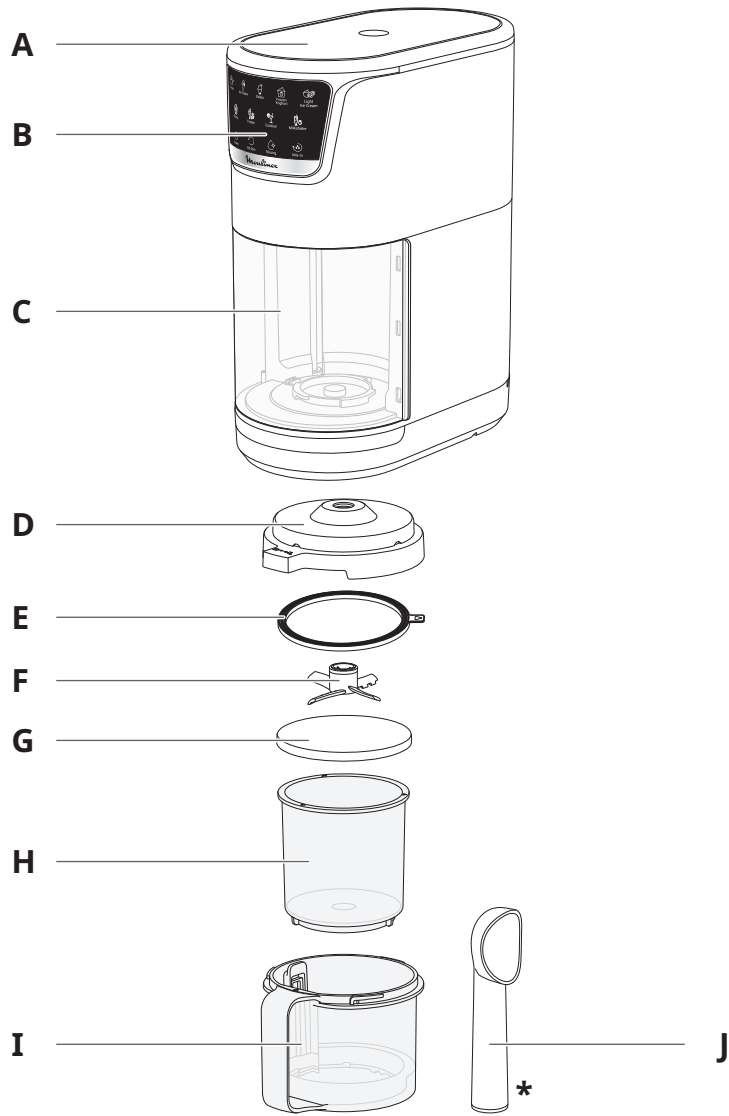




- EN
- FR
- ES
- IT
- PT
- AR
- FA
- RU
- NL
- KK



DESCRIPTION

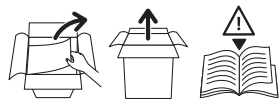
- A. Ice cream maker
- B. Control panel
- C. Safety door
- D. Top cover
- E. Seal
- F. Blades
- G. Lid for small freezer bowl
- H. Small freezing bowl
- I. Outer jar
- J. Ice cream spoon*

* depending on model



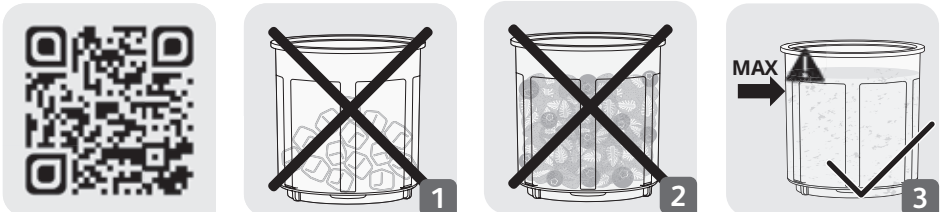
B*

1



2

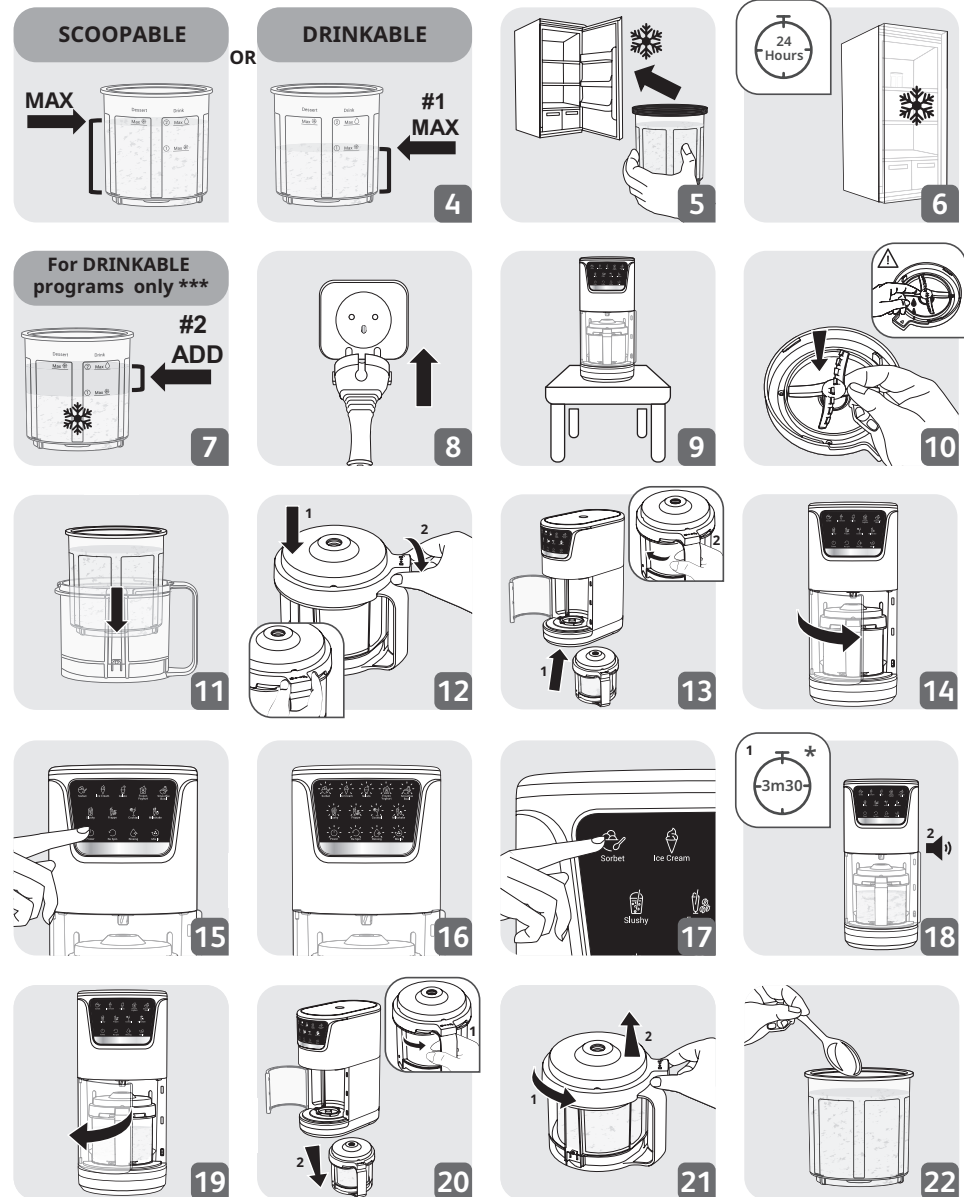
HOW TO USE VIDEO



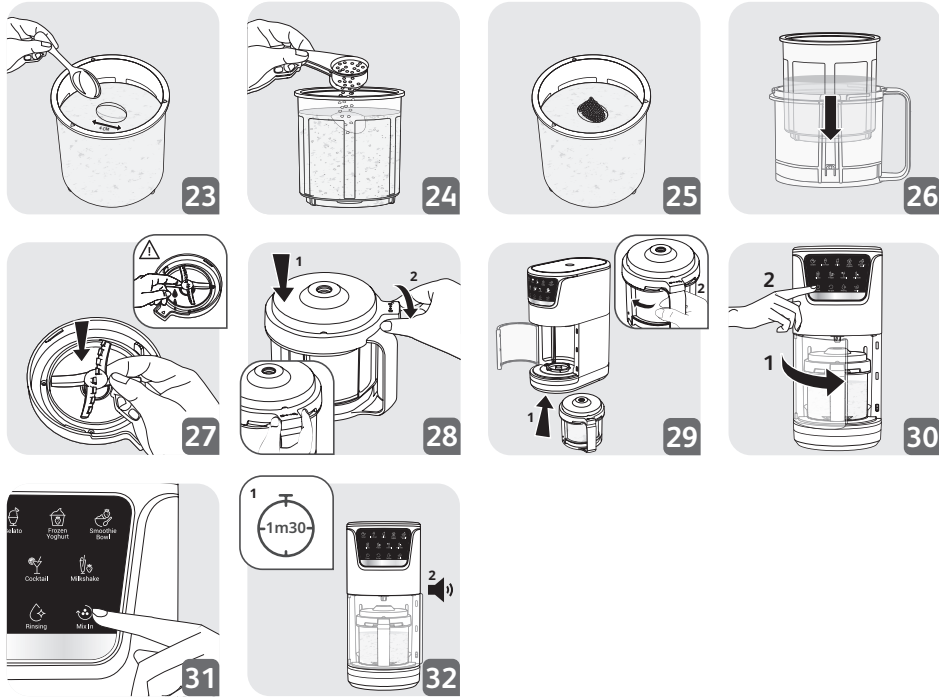
2



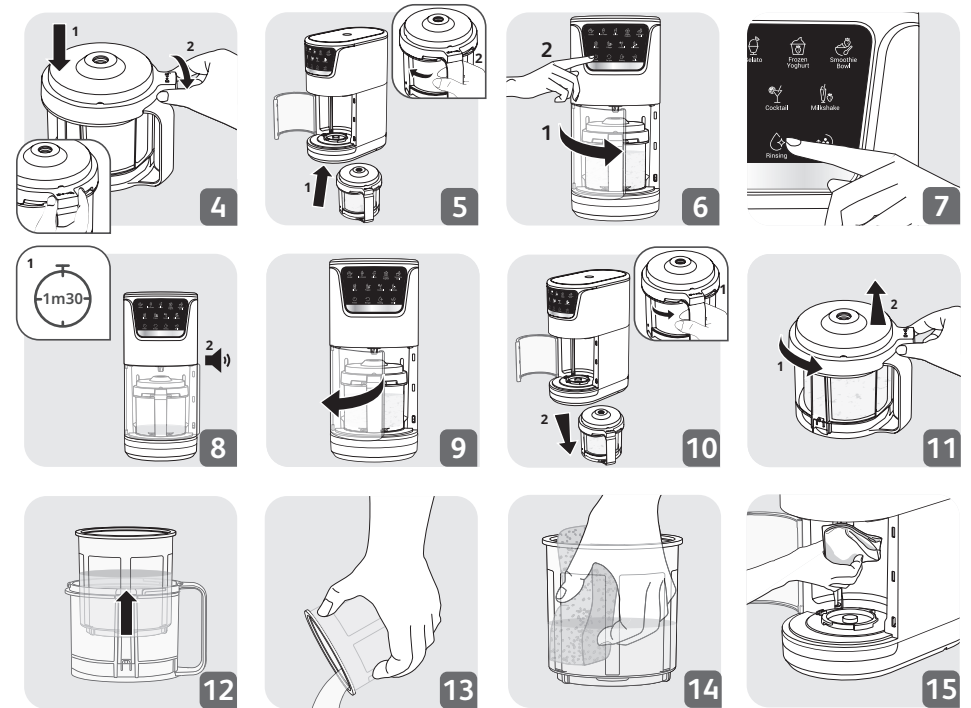
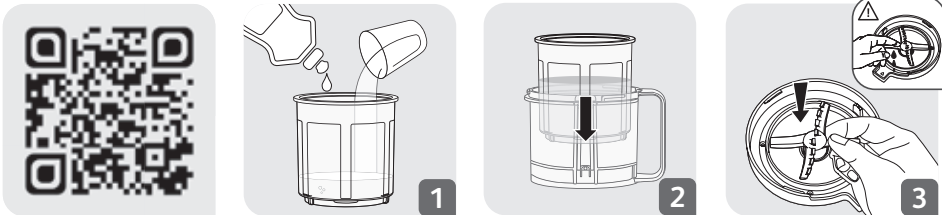
EN



option  ****
Mix In



HOW TO CLEAN VIDEO



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

*** Mandatory step for "Drinkable program" only

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





	✗	✗	✓
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓




PROGRAMS :

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

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

* depending on model

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

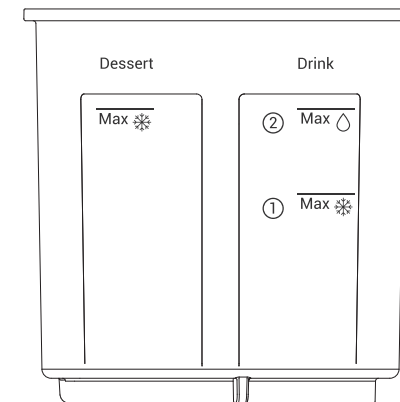
Extra			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Program explanation	This program is designed to ensure a smooth texture after running one of the predefined programmes. RE-SPIN is often needed to achieve the right consistency when you have reduced the amount of sugar in your preparations.	This program rinses your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

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

WARNING

DO:

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



DON'T:

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








FREEZING TIPS

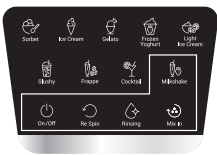


To achieve the best results, make sure your freezer is set between -13°C and -22°C. Appliance is specifically designed to process ingredients within this temperature range. When your bowl is frozen within this range, it should reach the ideal temperature after the programs.

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

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

MY PRODUCT DOESN'T WORK

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

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

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

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







DESCRIPTION

- A. Sorbetière
- B. Panneau de commande
- C. Porte de sécurité
- D. Couvercle du récipient extérieur
- E. Joint
- F. Lames
- G. Couvercle de petit bol de congélation
- H. Petit bol de congélation
- I. Récipient extérieur
- J. Cuillère à glace*

FR

PROGRAMMES :

Chaque programme est conçu par des experts pour créer des résultats délicieux et parfaits dès le début, sans avoir à relancer la machine. La durée et la vitesse des programmes varient en fonction des réglages optimaux pour obtenir des résultats parfaitement crémeux pour chaque recette spécifique.





À la cuillère						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Détails du programme	<p>Préparez de délicieux desserts glacés à base de fruits, d'eau et de sucre. Pour faciliter la dissolution d'une petite quantité de sucre, il est préférable de réduire les fruits en purée, selon le type de fruit utilisé.</p>	<p>Idéal pour préparer des crèmes glacées onctueuses et épaisses à manger à la cuillère, à l'aide de recettes à base de produits laitiers et des parfums de votre choix.</p>	<p>Sélectionnez des recettes à base de produits laitiers et ajoutez les parfums de votre choix pour créer une crème glacée à l'italienne onctueuse.</p>	<p>Transformez vos yaourts préférés en desserts glacés sains.</p>	<p>Idéal pour préparer des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses, qui peuvent être riches en protéines.</p> <p>Avertissement : Certaines recettes à faible teneur en sucre peuvent nécessiter l'ajout de liquide avant de mélanger.</p>	<p>Conçu pour les consommateurs soucieux de leur santé qui souhaitent réaliser des préparations glacées riches en vitamines et en nutriments, idéales pour un petit-déjeuner ou un brunch.</p>

* Selon modèle




À la cuillère

Exemple d'ingrédients à congeler	Fruits (coulis/jus) Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)	Crème anglaise ou lait Crème entière	Lait Crème entière Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)	Tous types de yaourt Lait Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)	Boissons végétales Substitut de sucre (miel/sirop d'agave)	Tous types de yaourts/lait entier Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave) Fruits (coulis/jus/pâte)
Nécessaire <i>Optionnel</i>	<i>Eau</i>	<i>Fruits (coulis/jus/pâte)</i> <i>Chocolat</i> <i>Bonbons</i>	<i>Fruits (coulis/jus/pâte)</i> <i>Chocolat</i> <i>Bonbons</i>	<i>Crème</i> <i>Fruits (coulis/jus/pâte)</i> <i>Chocolat</i> <i>Bonbons</i>	<i>Fruits (coulis/jus/pâte)</i>	<i>Céréales</i>
Durée du programme	3 min et 14 s	3 min et 16 s	3 min et 45 s	3 min et 14 s	3 min et 41 s	3 min et 41 s

À boire

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Détails du programme	Idéal pour préparer des boissons glacées avec une texture finement granulée. N'utilisez pas de jus de fruits ou de coulis, car cela donnerait une texture semblable à celle d'un sorbet.	Préparez des boissons glacées au café aussi bonnes que celles que vous pouvez trouver au café du coin. Ajoutez le lait ou le substitut de lait de votre choix pour apporter une petite touche personnelle.	Parfait pour préparer des boissons glacées contenant de l'alcool et/ou de l'eau. N'utilisez pas de coulis, de jus de fruits épais ou d'alcool pour la 1ère étape de ce programme.	Obtenez des milk-shakes onctueux en un clin d'œil en mélangeant votre crème glacée maison, votre lait et vos ingrédients préférés.
Exemple d'ingrédients à congeler	Sirop de sucre simple Soda	Café tiède Lait chocolaté tiède	Eau Soda Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)	Lait Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)
Nécessaire <i>Optionnel</i>		<i>Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)</i> <i>Lait</i>	<i>Jus de citron</i>	<i>Jus de fruits</i> <i>Crème anglaise</i> <i>Fruit (complet/coulis/jus/pâte)</i>
Exemple d'ingrédients à ajouter avant de mélanger,	Sirop de sucre simple Soda	Café tiède Lait chocolaté tiède	Soda Jus de fruits	Lait ou boissons végétales
Nécessaire <i>Optionnel</i>			<i>Alcool (à consommer avec modération)</i>	<i>Jus de fruits</i>
Durée du programme	2 min et 22 s	2 min et 21 s	2 min et 45 s	3 min et 12 s

Autres

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Détails du programme	Ce programme est conçu pour garantir une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. Une NOUVELLE CENTRIFUGATION est souvent nécessaire pour obtenir la bonne consistance lorsque vous avez réduit la quantité de sucre dans vos préparations.	Ce programme rince soigneusement votre produit (axe intérieur, couvercle et lames) pour faciliter le nettoyage à l'éponge.	Ce programme est conçu pour intégrer des morceaux de bonbons, de biscuits, de noix, de céréales ou de fruits surgelés pour personnaliser votre crème glacée. Faites un trou de 4 cm au centre de votre glace pré-mélangée et ajoutez jusqu'à 50 g d'ingrédients pour obtenir une glace lisse et croquante.
Ingrédients utilisés	/	480 g d'eau 1 goutte de liquide vaisselle	<i>Biscuits</i> <i>Noix</i> <i>Chocolat</i> <i>Bonbons</i>
Nécessaire <i>Optionnel</i>			
Durée du programme	1 min et 30 s	1 min et 30 s	1 min et 30 s

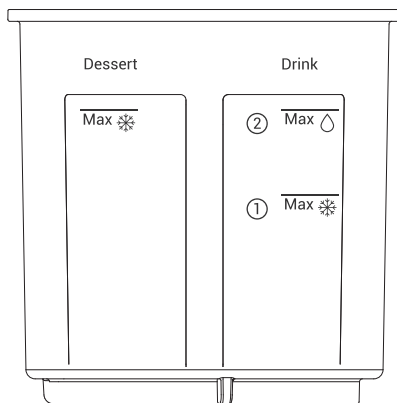
Après avoir terminé chaque programme, retirez le bol et vérifiez les résultats avant de commencer le programme suivant.

- ** Selon le programme utilisé. Pour plus de détails, reportez-vous au tableau des programmes.
- *** Étape obligatoire pour un programme « À boire » uniquement.
- **** Mix In est un programme en option disponible uniquement après avoir utilisé un programme « À la cuillère ».

ATTENTION

À FAIRE :

- Uniquement destiné à réaliser des recettes froides.
- Pour les utiliser dans vos préparations, les fruits doivent être soit écrasés pour libérer leur jus, soit combinés à d'autres ingrédients et congelés.
- Respectez la capacité utile maximale d'un petit bol de congélation.
- Pour les préparations avec des morceaux, former un trou au centre de la préparation pour ajouter des biscuits ou des pépites de chocolat.
- Congeler les préparations du petit bol de congélation sur une surface plane.
- Congeler pendant au moins 24 heures avant d'exécuter un programme.
- Lors de la sélection de recettes de À LA CUILLÈRE, ajouter la préparation jusqu'au repère MAX FILL (remplissage max) de la colonne DESSERT (à gauche).
- Lors de la sélection de recettes de À BOIRE, ajouter les ingrédients jusqu'au repère STEP 1 MAX (étape 1 max) (ICÔNE CONGÉLATION) sur la colonne BOISSONS (à droite). Après 24 heures de congélation et avant de l'installer sur la machine, verser le liquide jusqu'au repère STEP 2 MAX (étape 2 max) (ICÔNE DE GOUTTE) avant de le verrouiller avec le couvercle du récipient extérieur.
- Pour des résultats optimaux, suivez les recettes fournies dans le livre recette digital.



À NE PAS FAIRE :

- Ne dépassez pas les lignes MAX marquées sur le petit bol de congélation.
- Ne pas congeler de l'eau seule.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un récipient vide.
- Ne pas utiliser l'appareil sans les couvercles en place.
- Ne pas essayer de changer le mécanisme de verrouillage. S'assurer que le récipient et le couvercle sont correctement installés avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas préparer un bloc solide de glace ou de glaçons.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires qui ne sont pas inclus dans la boîte.
- Ne pas utiliser l'appareil comme un blender, ne pas mixer d'ingrédients secs et ne pas effectuer d'opérations de broyage.
- Ne pas préparer de smoothie avec des ingrédients durs et en vrac.
- Ne pas mélanger de liquides chauds.
- Ne pas exécuter de programme si la préparation n'est pas congelée à plat.
- Ne pas mettre les petits bols au four à micro-ondes
- Ne pas utiliser d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs car ils pourraient endommager la machine.
- Ne pas mettre toutes les pièces dans le lave-vaisselle, consulter le tableau à la page 8
- Les programmes RE-Spin et Mix-in ne sont pas à utiliser sur un pot qui a passé 24h au congélateur mais seulement en complément d'un programme A la cuillère ou A boire
- Ne pas mettre les accessoires Top cover (D), blades (F) et outer jar (H) au congélateur.
- Ne pas préparer directement dans le petit bol de congélation votre préparation avant congélation. Utiliser un récipient adapté à cet usage.

- Ne pas mettre de préparation chaude (>70°C) dans le petit bol de congélation.
- Ne pas mettre une préparation chaude directement au congélateur. Il faut préalablement que la préparation soit descendue à la température ambiante avant sa mise au congélateur.
- Ne pas recongeler une préparation après l'exécution d'un programme.
- Ne pas laver la cuillère à une température supérieur à 70°C







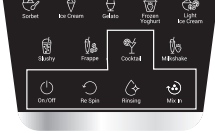
CONSEILS DE CONGÉLATION




Pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous que votre congélateur est réglé entre -13°C et -22°C. La machine est spécifiquement conçue pour traiter des ingrédients dans cette plage de températures. Lorsque votre bol est congelé dans cette plage, il devrait atteindre la température idéale après les programmes.

Pour éviter tout problème, il est conseillé de congeler le petit bol sur une surface plane à l'intérieur du congélateur.

Il est recommandé de congeler la préparation dans la cuve pendant au moins 24 heures, et même après la congélation, il est préférable de ne pas la laisser plus de 24 heures, car cela peut avoir un impact sur le résultat final.

MON PRODUIT NE FONCTIONNE PAS

CODE	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SCHEMA	SOLUTION
E1	Panne du moteur CA		Votre appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Si votre appareil surchauffe, il s'éteint automatiquement. Laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes, puis recommencez à l'utiliser. Veuillez ne pas préparer plus de 3 pots d'affilée. Patientez 5 minutes entre chaque préparation. Si l'erreur persiste, veuillez contacter l'un de nos centres de réparation.
E2	Lame non détectée		Vérifiez que la lame est correctement installée sur le couvercle du récipient extérieur (D). Relancez le programme.
E3	Lame mal placée lors de la mise sous tension		Veillez à respecter les quantités. Vérifiez les recettes fournies avec ce produit. Si la lame se trouve au fond du bol, manipulez-la avec précaution. Respectez les proportions d'ingrédients lorsque vous créez une préparation et relancez le programme.
E4	Porte ouverte lorsque le programme est en cours		Vérifiez que la porte est correctement fermée et verrouillée. Vérifiez que la lame est correctement installée sur le couvercle du récipient extérieur (D) et relancez le programme. N'ouvrez pas la porte pendant que le programme est en cours.
E5	Le bol et le couvercle sont placés lors de la mise sous tension		Vérifiez que la lame (F) est correctement installée sur le toit (D), que la cuve (G) se trouve à l'intérieur du grand bol (H) et que celle-ci est correctement installée et verrouillée dans la machine. Relancez le programme.
E6	Panne du moteur CC/Position de début incorrecte		Éteignez la machine, débranchez-la, rebranchez-la et redémarrez-la. Assurez-vous que la porte est fermée et que le bol est bien installé. Si l'erreur persiste, veuillez contacter l'un de nos centres de réparation.
E7	Panne du moteur CC/Position de fin incorrecte		Veillez à respecter les quantités. Vérifiez les recettes fournies avec ce produit. Éteignez la machine, débranchez-la, rebranchez-la et redémarrez-la. Si l'erreur persiste, veuillez contacter l'un de nos centres de réparation.

CODE	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SCHEMA	SOLUTION
E8	Pas de charge sur le moteur CC		Éteignez la machine, débranchez-la, rebranchez-la et redémarrez-la. Assurez-vous que la porte est fermée et que le bol est bien installé. Si l'erreur persiste, veuillez contacter l'un de nos centres de réparation.
E9	Rotor verrouillé sur le moteur CC		Veillez à respecter les quantités. Vérifiez les recettes fournies avec ce produit. Éteignez la machine, débranchez-la, rebranchez-la et redémarrez-la. Assurez-vous que la porte est fermée et que le bol est bien installé. Si l'erreur persiste, veuillez contacter l'un de nos centres de réparation.
E10	Le point de détection disparaît		Votre machine a rencontré un problème électronique. Éteignez la machine, débranchez-la, rebranchez-la et redémarrez-la. Si l'erreur persiste, veuillez contacter l'un de nos centres de réparation.

DESCRIPTION DE L'ERREUR	DÉTAIL	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil.
	Le bol ou le couvercle n'est pas correctement positionné ou verrouillé.	Vérifiez que le bol ou le couvercle est correctement positionné et verrouillé, comme indiqué dans les instructions.
	La porte n'est pas correctement verrouillée.	Assurez-vous que la porte est bien fermée avant de lancer un programme.
	La lame n'est pas correctement positionnée dans le couvercle.	Assurez-vous que la lame est correctement positionnée dans le couvercle (D).
	Joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné.	Positionner le joint d'étanchéité dans son logement et du bon côté.
Vous rencontrez des difficultés à réussir certaines recettes	Les recettes sont inadaptées.	Vos recettes personnelles ou celles trouvées sur Internet peuvent ne pas être adaptées à votre appareil et à ses accessoires (quantités, durée, etc.). Avant de commencer une préparation, suivez bien les instructions d'utilisation fournies dans le mode d'emploi.
		Respectez les proportions des recettes indiquées dans ces instructions.

DESCRIPTION DE L'ERREUR	DÉTAIL	SOLUTION
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane ou il n'est pas stable.	Placez-le sur une surface plane.
	Trop d'ingrédients.	Réduisez la quantité d'ingrédients (jusqu'au repère MAX).
Vous rencontrez des difficultés à réussir certaines recettes	Les recettes sont inadaptées.	Vos recettes personnelles ou celles trouvées sur Internet peuvent ne pas être adaptées à votre appareil et à ses accessoires (quantités, durée, etc.). Avant de commencer une préparation, suivez bien les instructions d'utilisation fournies dans le mode d'emploi.
	Erreur de sélection du programme.	Vérifiez que vous utilisez un programme adapté à votre recette
Fuite à travers le toit	Le volume d'eau est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients.
	Le couvercle n'est pas correctement positionné ou verrouillé.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol.
	Le joint n'est pas installé.	Placez le joint sur le couvercle.
	Le joint est coupé ou endommagé.	Changez le joint, contactez un centre de réparation agréé.
	Joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné.	Positionnez le joint d'étanchéité dans son logement et du bon côté.
Le moteur dégage une odeur	lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois ou en cas de surcharge du moteur causée par une trop grande quantité d'ingrédients, des morceaux trop durs ou trop volumineux.	Laissez votre appareil refroidir (au moins 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le petit bol de congélation.






DESCRIPCIÓN

- A. Heladera
- B. Panel de control
- C. Puerta de seguridad
- D. Cubierta superior
- E. Junta
- F. Cuchillas
- G. Tapa para recipiente pequeño de helado
- H. Recipiente pequeño helado
- I. Jarra exterior
- J. Cuchara para helado*

PROGRAMAS :

Cada programa está específicamente diseñado para crear resultados deliciosos y perfectos a la primera. La duración y velocidad de los programas varían, ya que utilizan los ajustes óptimos para conseguir unos resultados cremosos perfectos para cada receta.





Para comer con cuchara

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 * Light Ice Cream	 * Smoothie Bowl
Detalle del programa	Prepara deliciosos postres helados con fruta, agua y azúcar. Para garantizar una fácil disolución de una pequeña cantidad de azúcar, lo mejor es hacer puré la mezcla, según el tipo de fruta utilizada.	Es perfecto para preparar helados cremosos y densos para degustar con cuchara siguiendo recetas a base de productos lácteos y los sabores que elijas.	Selecciona recetas a base de productos lácteos y añade los sabores que desees para crear helados suaves y cremosos al estilo italiano.	Tus yogures favoritos se convierten en saludables postres helados.	Ideal para hacer helados bajos en azúcar o bajos en grasas, que pueden ser ricos en proteínas. Advertencia: Es posible que algunas recetas bajas en azúcar requieran que se añada líquido antes de mezclar.	Creado para los consumidores que se preocupan por su salud y que desean hacer recetas heladas cargadas de vitaminas y nutrientes, perfectas para el desayuno o el brunch.

Para comer con cuchara




	Fruta (coulis/zumo) Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)	Crema o leche Nata líquida	Leche Crema entera Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)	Todo tipo de yogur Leche Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)	Bebidas de origen vegetal Sustituto del azúcar (miel/sirope de agave)	Todo tipo de yogur Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave) Fruta (coulis/zumo/pasta)
Ejemplo de ingredientes para congelar						
Necesarios Opcionales	Fruta (coulis/zumo/pasta) Chocolate Dulces Agua	Fruta (coulis/zumo/pasta) Chocolate Dulces	Fruta (coulis/zumo/pasta) Chocolate Dulces	Crema Fruta (coulis/zumo/pasta) Chocolate Dulces	Fruta (coulis/zumo/pasta)	Fruta (coulis/zumo/pasta) Cereales
Duración del programa	3 min y 14 s	3 min y 16 s	3 min y 45 s	3 min y 14 s	3 min y 41 s	3 min y 41 s

Para beber

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Detalle del programa	Ideal para preparar bebidas que sacian la sed con una textura finamente granulada. No utilices zumo de fruta ni coulis, porque le daría una textura tipo sorbete.	Prepara bebidas heladas de café tan deliciosas como en una cafetería. Añade la leche o el sustituto que prefieras para darle un toque especial.	Perfecto para preparar bebidas heladas con alcohol o agua. No utilices coulis, zumos de fruta espesos ni alcohol en el primer paso de este programa.	Batidos suaves con un toque único al mezclar tu helado casero favorito, leche e ingredientes adicionales.
Ejemplo de ingredientes para congelar	Agua Gaseosa	Café templado Chocolate templado	Agua Gaseosa Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)	Leche Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)
Necesarios Opcionales		Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave) Leche	Zumo de limón	Zumo de fruta Crema Fruta (entera/coulis/zumo/pasta)
Ejemplo de ingredientes que se deben añadir antes de mezclar	Agua Gaseosa	Café templado Chocolate templado	Gaseosa Zumo de fruta	Leche o bebidas vegetales
Necesarios Opcionales			Alcohol (consumir con moderación)	Zumo de fruta
Duración del programa	2 min y 22 s	2 min y 21 s	2 min y 45 s	3 min y 12 s

* En función del modelo

Información adicional

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Detalle del programa	Este programa está diseñado para garantizar una textura suave después de ejecutar uno de los programas predefinidos. A menudo es necesario repetir el proceso con RE-SPIN para lograr la consistencia adecuada cuando se ha reducido la cantidad de azúcar de los preparados.	Este programa enjuaga a fondo el producto (eje interior, tapa y cuchillas) para que la limpieza con esponja sea más fácil.	Este programa está diseñado para que se puedan incorporar trozos de caramelos, galletas, frutos secos, cereales o fruta congelada para personalizar el helado a tu gusto. Haz un agujero de 4 cm en el centro del helado previamente mezclado y añade hasta 50 g de ingredientes para obtener una textura suave y crujiente.
Ingredientes utilizados	/	450 ml de agua 1 gota de detergente líquido	<i>Galletas</i> <i>Frutos secos</i> <i>Chocolate</i> <i>Dulces</i>
Necesarios <i>Opcionales</i>			
Duración del programa	1 min y 30 s	1 min y 30 s	1 min y 30 s

Después de completar cada programa, debe sacar el bol y comprobar los resultados antes de iniciar el siguiente programa.

** Según el programa utilizado. Para obtener más información, consulta la tabla de programas.

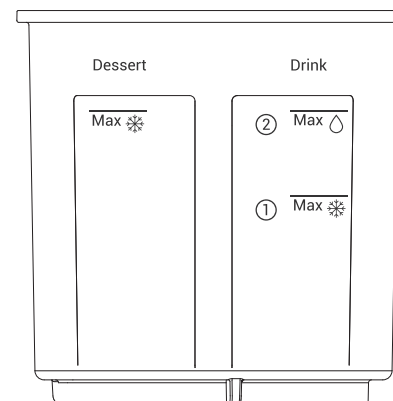
*** Paso obligatorio solo para los programas de bebidas

**** El programa Mix In es un programa opcional disponible solo después de utilizar un programa de helado, yogur helado o sorbete

ATENCIÓN

LO QUE SE DEBE HACER:

- Sólo para hacer recetas frías
- Para preparar la fruta para su procesamiento, debe o bien triturarse para liberar su zumo, o bien combinarse con otros ingredientes y congelarse.
- Respetar la capacidad útil máxima del recipiente pequeño helado
- Para las preparaciones con mezclas, haz un agujero en el centro de la mezcla para añadir ingredientes adicionales, como galletas o virutas de chocolate.
- Congelar las preparaciones de recipiente pequeño helado en una superficie plana
- Deja congelar durante al menos 24 horas antes de ejecutar un programa.
- Cuando selecciones recetas de postres (SCOOPABLE), añade la preparación hasta la línea de llenado máximo (MAX FILL) de la columna de postres (a la izquierda)
- Cuando selecciones recetas de bebidas (DRINKABLE), añade los ingredientes hasta la línea de llenado máximo del paso 1 (STEP 1 MAX) con el icono de congelación en la columna de bebidas (a la derecha). Después de 24 horas de congelación y antes de instalar la máquina, vierte líquido por debajo de la línea de llenado máximo del paso 2 (STEP 2 MAX) con el icono de la gota antes de bloquearlo con la tapa exterior del vaso.
- Para obtener mejores resultados, siga las recetas proporcionadas en el libro de recetas digital.



ADVERTENCIAS:

- No sobrepase las líneas MAX marcadas en el recipiente pequeño helado.
- No congeles solamente agua.
- No utilices el dispositivo con el recipiente vacío.
- No utilices el dispositivo sin las tapas colocadas.
- No intentes cambiar el mecanismo de bloqueo. Asegúrate de que el recipiente y la tapa están instalados correctamente antes de utilizar el dispositivo.
- No proceses un bloque sólido de hielo o cubitos de hielo.
- No utilices otros accesorios que no estén incluidos en la caja.
- No utilices el dispositivo como batidora, ni proceses ingredientes secos, ni realices operaciones de molido.
- No hagas batidos, ni proceses ingredientes duros y sueltos.
- No mezcles líquidos calientes.
- No ejecutes un programa si la preparación no está congelada en posición horizontal.
- No calientes los recipientes pequeños en el microondas.
- No utilices esponjas abrasivas ni productos de limpieza, ya que podrían dañar la máquina.
- No coloques todas las piezas en el lavavajillas; consulta la tabla de la página 8.
- Los programas RE-Spin y Mix-in no se deben utilizar en un recipiente que haya estado en el congelador durante 24 horas, sino solo como complemento de un programa Para comer con cuchara o Para beber.
- No coloque los accesorios de la cubierta superior (D), las cuchillas (F) y el recipiente exterior (H) en el congelador.
- No prepare su preparación directamente en el recipiente pequeño antes de congelarla. Utilice un recipiente adecuado para este fin.
- No coloque la preparación caliente (>70°C) en el recipiente pequeño.

- No coloque la preparación caliente directamente en el congelador. La preparación debe llevarse primero a temperatura ambiente antes de colocarla en el congelador.
- No vuelva a congelar una preparación después de ejecutar un programa.
- No lave la cuchara a una temperatura superior a 70°C.

ES








CONSEJOS PARA CONGELAR

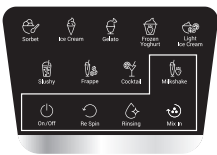


Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que el congelador esté ajustado entre -13 °C y -22 °C. El aparato está diseñada específicamente para procesar ingredientes dentro de ese rango de temperatura. Cuando el recipiente se congela en ese rango, debe alcanzar la temperatura ideal después de los programas.

Para evitar cualquier problema, se recomienda congelar el recipiente pequeño en una superficie plana dentro del congelador.

Se recomienda congelar la preparación en el recipiente interior durante al menos 24 horas, e incluso después de estar helado, lo ideal sería no dejarlo más de 24 horas, ya que podría afectar al resultado final.

MI PRODUCTO NO FUNCIONA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	DIAGRAMA	SOLUCIÓN
E1	Fallo del motor AC.		El aparato cuenta con un dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se sobrecalienta, se apagará automáticamente. Deja que se enfríe durante unos 30 minutos y vuelve a utilizarlo. No utilices el aparato para preparar comida más de tres veces seguidas. Espera cinco minutos entre cada preparación. Si el error continúa, contacta con alguno de nuestros centros de servicio técnico.
E2	Cuchilla no detectada.		Comprueba si la cuchilla está correctamente instalada en la cubierta superior (D). Vuelve a iniciar el programa.
E3	La cuchilla no está en la posición correcta cuando el dispositivo está encendido.		Asegúrate de que las cantidades de ingredientes utilizadas son las correctas. Lee las recetas incluidas con el dispositivo y, si la cuchilla está en la parte inferior del recipiente, ten cuidado al manipularlo. Respeta la proporción de los ingredientes al preparar una receta nueva y vuelve a iniciar el programa.
E4	Puerta abierta cuando un programa está activado.		Comprueba si la puerta está correctamente cerrada y bloqueada. Comprueba si la cuchilla está correctamente instalada en la cubierta superior (D) y vuelve a ejecutar el programa. No abras la puerta mientras el programa esté en funcionamiento.
E5	El recipiente y la cubierta no están en la posición correcta cuando el dispositivo está encendido.		Comprueba si la cuchilla (F) está correctamente instalada en la cubierta superior (D), si el recipiente interior (G) está dentro del recipiente grande (H) y si este último está correctamente bloqueado e instalado en el aparato. Vuelve a ejecutar el programa.
E6	Fallo del motor DC/ posición incorrecta de inicio.		Apaga el dispositivo, desenchúfalo, vuelve a enchufarlo y enciéndelo. Asegúrate de que la puerta está cerrada y de que el recipiente está bien instalado. Si el error continúa, contacta con alguno de nuestros centros de servicio técnico.
E7	Fallo del motor DC/ posición incorrecta de acabado.		Asegúrate de que las cantidades de ingredientes utilizadas son las correctas. Lee las recetas incluidas con el producto. Apaga el dispositivo, desenchúfalo, vuelve a enchufarlo y enciéndelo. Si el error continúa, contacta con alguno de nuestros centros de servicio técnico.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	DIAGRAMA	SOLUCIÓN
E8	Motor DC sin carga.		Apaga el dispositivo, desenchúfalo, vuelve a enchufarlo y enciéndelo. Asegúrate de que la puerta está cerrada y de que el recipiente está bien instalado. Si el error continúa, contacta con alguno de nuestros centros de servicio técnico.
E9	Rotor del motor DC bloqueado.		Asegúrate de que las cantidades de ingredientes utilizadas son las correctas. Lee las recetas incluidas con el producto. Apaga el dispositivo, desenchúfalo, vuelve a enchufarlo y enciéndelo. Asegúrate de que la puerta está cerrada y de que el recipiente está bien instalado. Si el error continúa, contacta con alguno de nuestros centros de servicio técnico.
E10	El punto de detección desaparece.		El dispositivo presenta un error electrónico. Apaga el dispositivo, desenchúfalo, vuelve a enchufarlo y enciéndelo. Si el error continúa, contacta con alguno de nuestros centros de servicio técnico.

DESCRIPCIÓN DEL ERROR	DETALLE	SOLUCIÓN
El dispositivo no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el dispositivo.
	El recipiente o la cubierta no están colocados o cerrados correctamente.	Comprueba si el recipiente o la cubierta están correctamente colocados y bloqueados tal y como se muestra en las instrucciones.
	La puerta no está cerrada correctamente.	Asegúrate de que la puerta está cerrada correctamente antes de iniciar un programa.
	La cuchilla no está colocada correctamente en la cubierta.	Asegúrate de que la cuchilla está correctamente colocada en la cubierta (D).
Dificultad al preparar algunas recetas.	La junta no está colocada correctamente.	Coloque el sello en su alojamiento y en el lado correcto.
	Recetas inadecuadas.	Es posible que tus recetas personales o las que hayas visto en Internet no sean adecuadas para el dispositivo y sus accesorios (cantidades, duración, etc.). Antes de comenzar a hacer una receta, asegúrate de seguir las instrucciones de uso. Sigue las proporciones de las recetas incluidas en estas instrucciones.

DESCRIPCIÓN DEL ERROR	DETALLE	SOLUCIÓN
Vibración excesiva.	El dispositivo no se ha colocado sobre una superficie plana o no se mantiene estable.	Colócalo sobre una superficie plana.
	Demasiados ingredientes.	Reduce la cantidad de ingredientes procesados (hasta la línea MAX).
Dificultad al preparar algunas recetas.	Recetas inadecuadas.	Es posible que tus recetas personales o las que hayas visto en Internet no sean adecuadas para el dispositivo y sus accesorios (cantidades, duración, etc.). Antes de comenzar a hacer una receta, asegúrate de seguir las instrucciones de uso.
	Error de selección de programa.	Asegúrate de utilizar el programa adecuado para la receta que quieras preparar.
Fuga en la cubierta.	Hay demasiada agua.	Reduce la cantidad de ingredientes.
	La cubierta no está correctamente colocada o cerrada.	Cierra bien la cubierta del recipiente.
	Falta la junta.	Coloca la junta en la cubierta.
	La junta está dañada o presenta cortes.	Cambia la junta, contacta con un centro de servicio técnico autorizado.
	La junta de sellado de detalle no está colocada correctamente.	Coloque la junta de sellado en su alojamiento y en el lado correcto.
Olor procedente del motor	cuando se utiliza el aparato por primera vez o en caso de sobrecarga del motor porque hay demasiados ingredientes o trozos demasiado duros o grandes.	Deja que el aparato se enfríe (al menos 30 minutos) y reduce la cantidad de ingredientes del recipiente pequeño helado.







DESCRIZIONE

- A. Gelatiera
- B. Pannello di controllo
- C. Sportello di sicurezza
- D. Coperchio superiore
- E. Guarnizione
- F. Lame
- G. Coperchio del piccolo recipiente per congelatore
- H. Piccolo recipiente per congelatore
- I. Contenitore esterno
- J. Cuchara para helado*

IT





PROGRAMMI :




Ogni programma è studiato appositamente per creare un composto delizioso e perfetto fin dall'inizio, senza dover ripetere l'operazione. I programmi variano in termini di durata e velocità, utilizzando le impostazioni ottimali per ottenere un composto perfettamente cremoso per ogni specifica ricetta.

Cremosi						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Dettagli del programma	Preparare deliziosi semifreddi utilizzando frutta, acqua e zucchero. Per dissolvere facilmente una piccola quantità di zucchero, ridurre la frutta in purea, in base al tipo di frutta utilizzata.	Perfetto per preparare gelati densi e cremosi, utilizzando ricette a base di latte e gli aromi desiderati.	Selezionare le ricette a base di latte e aggiungere gli aromi desiderati per creare un cremoso gelato all'italiana.	Gli yogurt preferiti si trasformano in semifreddi salutari.	Ideale per preparare gelati a basso contenuto di zucchero o grassi, anche ricchi di proteine Avvertenza: alcune ricette a basso contenuto di zucchero possono richiedere l'aggiunta di liquidi prima di mescolare.	Pensato per i consumatori attenti alla salute che desiderano realizzare preparazioni fredde ricche di vitamine e nutrienti, perfette per colazione o brunch.

* Secondo il modello

Cremosi						
Esempio di ingredienti da congelare Necessario Opzionale	Frutta (coulis/succo) Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Acqua	Crema pasticcera o latte Panna intera Frutta (coulis/succo/concentrato) Cioccolato Dolci	Latte Panna intera Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Frutta (coulis/succo/concentrato) Cioccolato Dolci	Tutti i tipi di yogurt Latte Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Panna Frutta (coulis/succo/concentrato) Cioccolato Dolci	Bevande vegetali Dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Frutta (coulis/succo/concentrato)	Tutti i tipi di yogurt/latte intero Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Frutta (coulis/succo/concentrato) Cereali
Durata del programma	3 min 14 sec	3 min 16 sec	3 min 45 sec	3 min 14 sec	3 min 41 sec	3 min 41 sec

Bevande				
	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Dettagli del programma	Ideale per preparare bevande dissetanti dalla consistenza finemente granulata. Non utilizzare succhi di frutta o coulis che potrebbero produrre una consistenza simile a quella di un sorbetto.	Creare bevande ghiacciate al caffè come al bar. Aggiungere il latte o un sostituto del latte a scelta per aggiungere un tocco speciale	Perfetto per preparare bevande ghiacciate contenenti alcol e/o acqua. Non utilizzare coulis, succhi di frutta densi o alcol per la prima fase di questo programma.	Frappè vellutati con un semplice tocco, mescolando il gelato preferito fatto in casa, il latte e gli ingredienti.
Esempio di ingredienti da congelare Necessario Opzionale	Sciroppo d'acqua Soda	Caffè tiepido Cioccolato tiepido Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Latte	Acqua Soda Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Succo di limone	Latte Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Succo di frutta Crema pasticcera Frutta (intera/coulis/succo/concentrato)
Esempio di ingredienti da aggiungere prima di mescolare Necessario Opzionale	Sciroppo d'acqua Soda	Caffè tiepido Cioccolato tiepido	Soda Succo di frutta <i>Alcol (da consumare con moderazione)</i>	Latte o bevande vegetali Succo di frutta
Durata del programma	2 min 22 sec	2 min 21 sec	2 min 45 sec	3 min 12 sec

'Extra			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Dettagli del programma	Questo programma è realizzato per garantire una consistenza omogenea al termine di uno dei programmi predefiniti. Il programma RE-SPIN è spesso necessario per ottenere la giusta consistenza quando si diminuisce la quantità di zucchero nelle preparazioni.	Questo programma risciacqua a fondo il prodotto (fusto interno, coperchio e lame) per facilitare la pulizia con la spugna.	Questo programma è pensato per aggiungere pezzi di caramelle, biscotti, noci, cereali o frutta surgelata per personalizzare il gelato. Creare un buco di 4 cm al centro del gelato premiscelato e aggiungere fino a 50 g di ingredienti per ottenere un gelato morbido e croccante
Ingredienti utilizzati Necessario Opzionale	/	480 g di acqua 1 goccia di detersivo per piatti.	<i>Biscotti</i> <i>Noci</i> <i>Cioccolato</i> <i>Dolci</i>
Durata del programma	1 min 30 sec	1 min 30 sec	1 min 30 sec

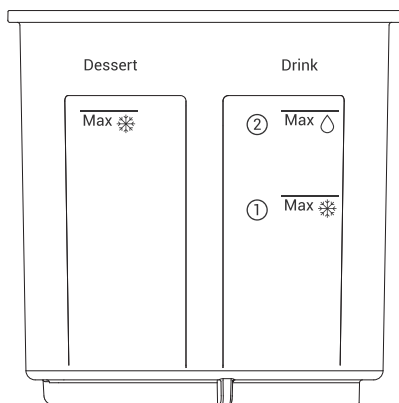
Dopo aver completato ogni programma, è necessario estrarre la ciotola e controllare i risultati prima di iniziare il programma successivo.

- ** a seconda del programma utilizzato. Per ulteriori dettagli, vedere la tabella dei programmi.
- *** Passaggio obbligatorio solo per il "programma Bevande"
- **** "Mix-in" è un programma opzionale disponibile solo dopo aver utilizzato un "programma Cremosi"

ATTENZIONE

COSA FARE:

- Solo per realizzare ricette fredde.
- Per preparare la lavorazione, la frutta deve essere schiacciata per estrarre il succo, oppure combinata con altri ingredienti e congelata.
- Rispettare la capacità utile massima del piccolo recipiente per congelatore.
- Preparare la miscela creando un buco al centro della preparazione per aggiungere altri ingredienti, come biscotti o gocce di cioccolato.
- Congelare i preparati nel piccolo recipiente per congelatore su una superficie piana.
- Congelare per almeno 24 ore prima di eseguire un programma.
- Quando si selezionano ricette CREMOSI, aggiungere la preparazione fino alla riga MAX FILL sulla colonna DESSERT (a sinistra).
- Quando si selezionano le ricette BEVANDE, aggiungere gli ingredienti fino alla linea STEP 1 MAX (ICONA DI CONGELAMENTO) sulla colonna DRINK (a destra); dopo 24 ore di congelamento e prima di inserirli nella macchina, versare il liquido al di sotto della linea STEP 2 MAX (ICONA DELLA GOCCIA) prima di chiuderla con il coperchio esterno della tazza.
- Per risultati ottimali, seguire le ricette fornite nel ricettario digitale.



OPERAZIONI DA EVITARE:

- Non superare le linee MAX segnate del piccolo recipiente per congelatore.
- Non congelare solo acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio con un contenitore vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio senza i coperchi.
- Non provare a sostituire il meccanismo di chiusura Verificare che il contenitore e il coperchio siano installati correttamente prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non lavorare un blocco di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio.
- Non utilizzare altri accessori non inclusi nella confezione.
- Non utilizzare l'apparecchio come frullatore, non tritare ingredienti secchi e non macinare.
- Non preparare frullati o lavorare ingredienti duri e sfusi.
- Non mescolare liquidi caldi.
- Non eseguire un programma se la preparazione non è congelata.
- Non mettere i recipienti piccoli nel microonde.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi che potrebbero danneggiare la macchina.
- Non mettere tutti i pezzi in lavastoviglie; consultare la tabella a pagina 8.
- I programmi RE-Spin e Mix-in non devono essere utilizzati su una pentola che è stata nel congelatore per 24 ore, ma solo in aggiunta a un programma Cremosi o Bevande.
- Non mettere il coperchio superiore (D), le lame (F) e gli accessori del contenitore esterno (H) nel congelatore.
- Non preparare il preparato direttamente nella ciotola piccola prima di congelarlo. Utilizzare un contenitore adatto allo scopo.
- Non mettere la preparazione calda (>70°C) nella ciotola piccola.

- Non mettere la preparazione calda direttamente nel congelatore. Prima di riporre il preparato nel congelatore, portarlo a temperatura ambiente.
- Non ricongelare una preparazione dopo aver eseguito un programma.
- Non lavare il cucchiaino a temperature superiori a 70°C








SUGGERIMENTI PER IL CONGELAMENTO




Per risultati ottimali, verificare che il congelatore sia impostato tra i -13 °C e i -22 °C circa. Il apparecchio è progettato appositamente per lavorare gli ingredienti in questo intervallo di temperatura. Quando il recipiente è congelato in questo intervallo, dovrebbe raggiungere la temperatura ideale una volta avviati i programmi.

Per evitare problemi, è consigliabile congelare il recipiente piccolo su una superficie piana all'interno del congelatore.

Si consiglia di congelare il preparato nel recipiente interno per almeno 24 ore e, anche dopo che è stato congelato, è preferibile utilizzarlo entro 24 ore, per evitare di compromettere il risultato finale

IL MIO PRODOTTO NON FUNZIONA

CODICE	DESCRIZIONE DELL'ERRORE	DIAGRAMMA	SOLUZIONE
E1	Guasto motore CA		L'apparecchio è dotato di un dispositivo che protegge dal surriscaldamento. Se il elettrodomestico si surriscalda, si spegnerà da solo; lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti e ricominciare a usarlo. Non effettuare la preparazione di più di 3 pentole in modo continuo. Attendere 5 minuti tra una preparazione e l'altra. Se l'errore persiste, contattare uno dei nostri centri di assistenza.
E2	Lama non rilevata		Controllare che la lama sia installata correttamente sul coperchio superiore (D). Riavviare il programma.
E3	La lama non si trova nella posizione corretta all'accensione		Assicurarsi di rispettare le quantità di ingredienti. Controllare le ricette fornite con questo prodotto e se la lama si trova nella parte inferiore del recipiente, maneggiarla con attenzione. Rispettare il rapporto tra gli ingredienti della nuova preparazione e avviare nuovamente il programma.
E4	Sportello aperto quando il programma è attivo		Verificare che lo sportello sia chiuso e bloccato correttamente. Controllare che la lama sia installata correttamente sul coperchio superiore (D) ed eseguire nuovamente il programma. Non aprire lo sportello durante l'operazione di programmazione.
E5	Il recipiente + il coperchio non sono nella posizione corretta all'accensione		Controllare che la lama (F) sia installata correttamente sul coperchio superiore (D), che il recipiente interno (G) si trovi all'interno del recipiente grande (H) e che quest'ultimo sia installato e bloccato correttamente all'interno della macchina. Eseguire nuovamente il programma.
E6	Motore CC non funziona / Posizione di avvio errata		Spegnere la macchina, scollegarla, ricollegarla e riavviarla. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso e che il recipiente sia installato correttamente. Se l'errore persiste, contattare uno dei nostri centri di assistenza.
E7	Motore CC non funziona / Posizione di fine errata		Assicurarsi di rispettare le quantità di ingredienti. Controllare le ricette fornite con questo prodotto. Spegnerla, scollegarla, ricollegarla e riavviarla. Se l'errore persiste, contattare uno dei nostri centri di assistenza.

CODICE	DESCRIZIONE DELL'ERRORE	DIAGRAMMA	SOLUZIONE
E8	Mancato caricamento motore CC		Spegnerla la macchina, scollegarla, ricollegarla e riavviarla. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso e che il recipiente sia installato correttamente. Se l'errore persiste, contattare uno dei nostri centri di assistenza.
E9	Rotore bloccato nel motore CC		Assicurarsi di rispettare le quantità di ingredienti. Controllare le ricette fornite con questo prodotto. Spegnerla la macchina, scollegarla, ricollegarla e riavviarla. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso e che il recipiente sia installato correttamente. Se l'errore persiste, contattare uno dei nostri centri di assistenza.
E10	Il punto di rilevamento scompare		Si è verificato un problema elettrico con la macchina. Spegnerla la macchina, scollegarla, ricollegarla e riavviarla. Se l'errore persiste, contattare uno dei nostri centri di assistenza.

DESCRIZIONE DELL'ERRORE	DETTAGLIO	SOLUZIONE
Il dispositivo non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Collegare il dispositivo.
	Il recipiente o il coperchio non è posizionato o bloccato correttamente.	Verificare che il recipiente o il coperchio sia posizionato o bloccato correttamente come mostrato nelle istruzioni.
	Lo sportello non è bloccato correttamente.	Assicurarsi che lo sportello sia chiuso correttamente prima di avviare un programma.
	La lama non è posizionata correttamente nel coperchio.	Verificare che la lama sia posizionata correttamente nel coperchio (D).
	La guarnizione non è posizionata correttamente.	Posizionare la guarnizione nella sua sede e sul lato corretto.
Difficoltà nell'esecuzione di alcune ricette	Ricette non adatte.	Le ricette personali o quelle prese da Internet potrebbero non essere adatte all'apparecchio e ai suoi accessori (quantità, durata, ecc.). Prima di iniziare una ricetta, assicurarsi di seguire le Istruzioni per l'uso.
		Seguire le proporzioni delle ricette riportate in queste istruzioni.







DESCRIZIONE DELL'ERRORE	DETTAGLIO	SOLUZIONE
Vibrazione eccessiva	L'apparecchio 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 nell'esecuzione di alcune ricette	Ricette non adatte.	Le ricette personali o quelle prese da Internet potrebbero non essere adatte all'apparecchio e ai suoi accessori (quantità, durata, ecc.). Prima di iniziare una ricetta, assicurarsi di seguire le Istruzioni per l'uso.
	Errore di selezione del programma.	Controllare che si sta utilizzando il programma corretto per la ricetta.
Perdita dal coperchio	Il volume dell'acqua è troppo elevato.	Ridurre la quantità di ingredienti.
	Il coperchio non è posizionato o bloccato correttamente.	Bloccare saldamente il coperchio sul recipiente.
	La guarnizione è mancante.	Posizionare la guarnizione sul coperchio.
	La guarnizione è tagliata o danneggiata.	Sostituire la guarnizione, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Odore proveniente dal motore	quando l'apparecchio viene utilizzato per la prima volta o in caso di sovraccarico del motore causato da troppi ingredienti o pezzi troppo duri o troppo grandi.	Posizionare la guarnizione di tenuta particolare non posizionata correttamente.
		Laschiare raffreddare l'apparecchio (almeno 30 minuti) e ridurre la quantità di ingredienti nel piccolo recipiente congelato.

DESCRIÇÃO

- A. Máquina de gelados
- B. Painel de controlo
- C. Porta de segurança
- D. Tampa superior
- E. Vedante
- F. Lâminas
- G. Tampa da taça interna para congelador
- H. Taça interna para congelador
- I. Taça externa
- J. Colher de gelado*

PROGRAMAS :

Cada programa foi habilmente concebido para criar resultados deliciosos e perfeitos desde o início sem ter de voltar a misturar. Os programas variam em duração e velocidade, utilizando as definições ideais para obter resultados perfeitamente cremosos em cada receita específica




Bola de gelado							
							
	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	* Light Ice Cream	* Smoothie Bowl	
Detalhe do programa	Faça deliciosas sobremesas geladas com fruta, água e açúcar. Para garantir uma fácil dissolução de uma pequena quantidade de açúcar, é recomendável reduzir a fruta a puré, dependendo do tipo de fruta utilizada.	Perfeito para preparar gelados espessos e cremosos, utilizando receitas à base de laticínios e sabores à sua escolha.	Escolha receitas à base de laticínios e adicione os seus sabores favoritos para criar um gelado cremoso e suave ao estilo italiano.	Os seus iogurtes favoritos transformados em sobremesas geladas saudáveis.	<p>Ideal para preparar gelados com baixo teor de açúcar ou baixo teor de gordura, que podem ser ricos em proteína</p> <p>Aviso: algumas receitas com baixo teor de açúcar podem exigir a adição de líquido antes de as misturar.</p>	Criado para consumidores preocupados com a saúde que querem preparar doces gelados repletos de vitaminas e nutrientes, perfeitos para o pequeno-almoço ou o brunch.	




* Consoante o modelo

Bola de gelado

	Fruta (coulis/sumo) Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)	Creme de pasteleiro ou leite Natas	Leite Natas Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)	Todos os tipos de iogurte Leite Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)	Bebidas vegetais Substituto de açúcar (mel/xarope de agave)	Todos os tipos de iogurte/ leite gordo Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave) Fruta (coulis/sumo/pasta)
Exemplo de ingredientes para congelar						
Necessário <i>Opcional</i>	Água	Fruta (coulis/sumo/pasta) Chocolate Doces	Fruta (coulis/sumo/pasta) Chocolate Doces	Natas Fruta (coulis/sumo/pasta) Chocolate Doces	Fruta (coulis/sumo/pasta)	Fruta (coulis/sumo/pasta) Cereais
Duração do programa	3 min e 14 s	3 min e 16 s	3 min e 45 s	3 min e 14 s	3 min e 41 s	3 min e 41 s

Bebida

				
	Slushy	Frappe	Cocktail	Milkshake
Detalhe do programa	Ideal para preparar bebidas saciantes com uma textura finamente granulada. Não utilize sumos de fruta nem coulis, o que lhe daria uma textura tipo sorvete.	Crie bebidas de café geladas tão boas como as que compraria num café. Adicione o leite ou o substituto de leite à sua escolha para dar um toque especial	Perfeito para preparar bebidas geladas com álcool e/ou água. Não utilize coulis, sumos de fruta espessos ou álcool para o 1.º passo deste programa.	Batidos suaves com apenas um toque, misturando o seu gelado caseiro, leite e os seus ingredientes favoritos.
Exemplo de ingredientes para congelar		Café morno Chocolate morno	Água Refrigerante Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)	Leite Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)
Necessário <i>Opcional</i>	Xarope de água Refrigerante	Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave) Leite	Sumo de limão	Sumo de fruta Crema de pasteleiro Fruta (inteira/coulis/sumo/pasta)
Exemplo de ingredientes a adicionar antes de misturar		Café morno Chocolate morno	Refrigerante Sumo de fruta	Leite ou bebidas vegetais
Necessário <i>Opcional</i>	Xarope de água Refrigerante		Álcool (consumir com moderação)	Sumo de fruta
Duração do programa	2 min e 22 s	2 min e 21 s	2 min e 45 s	3 min e 12 s

Extra			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Detalhe do programa	Este programa foi concebido para garantir uma textura suave depois de executar um dos programas predefinidos. Muitas vezes, é necessário voltar a misturar para obter a consistência certa quando tiver reduzido a quantidade de açúcar nas suas preparações.	Este programa enxagua completamente o aparelho (eixo interior, tampa e lâminas) para facilitar a limpeza com esponja.	Este programa foi concebido para misturar pedaços de doces, biscoitos, nozes, cereais ou fruta congelada para personalizar o seu gelado. Faça um orifício de 4 cm no centro do seu gelado pré-misturado e adicione até 50 g de ingredientes para obter um gelado suave e crocante
Ingredientes utilizados	/	480 g de água 1 gota de detergente líquido.	<i>Biscoitos</i> <i>Nozes</i> <i>Chocolate</i> <i>Doces</i>
Necessário <i>Opcional</i>			
Duração do programa	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

Depois de completar cada programa, deve retirar a taça e verificar os resultados antes de iniciar o programa seguinte.

** Dependendo do programa utilizado. Para obter mais informações, consulte a tabela de programas.

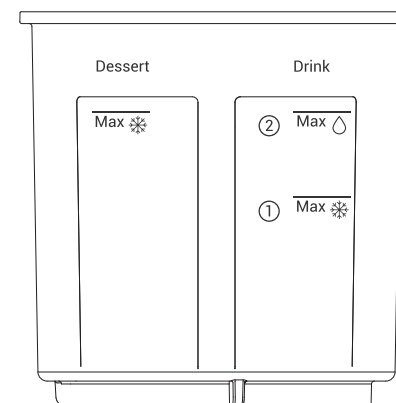
*** Passo obrigatório apenas para programa "Drinkable"

**** "Mix-in" é um programa opcional disponível depois de usar um programa "Scoopable"

AVISO

O QUE FAZER:

- Apenas para confeccionar receitas frias.
- Para preparar o processamento, a fruta tem de ser esmagada para libertar o sumo ou combinada com outros ingredientes e congelada.
- Respeitar a capacidade máxima útil do pequeno recipiente de congelação.
- Para preparações de mistura, crie um orifício no centro da preparação para adicionar outros ingredientes, como bolachas ou pepitas de chocolate.
- Congelar preparações em pequenas taças de congelação numa superfície plana.
- Congele durante, pelo menos, 24 horas antes de executar um programa.
- Ao selecionar receitas de BOLA DE GELADO, adicione a preparação até à linha de ENCHIMENTO MÁX. na coluna da SOBREMESA (à esquerda).
- Quando selecionar receitas de BEBIDA, adicione os ingredientes até à linha MÁX. (ÍCONE DE CONGELAMENTO) do PASSO 1 na coluna de BEBIDAS (à direita), após 24 horas de congelação e antes de colocar na máquina, deite líquido abaixo da linha MÁX. (ÍCONE DE GOTAS) do PASSO 2 antes de bloquear com a tampa do copo exterior.
- Per risultati ottimali, seguire le ricette fornite nel ricettario digitale.



O QUE NÃO DEVE FAZER:

- Não ultrapasse as linhas MAX marcadas na interna taça de congelação.
- Não congele apenas água.
- Não utilize o aparelho com um recipiente vazio.
- Não utilize o aparelho sem as tampas colocadas.
- Não tente alterar o mecanismo de bloqueio. Certifique-se de que o recipiente e a tampa estão corretamente instalados antes de utilizar o aparelho.
- Não processe um bloco sólido de gelo ou cubos de gelo.
- Não utilize outros acessórios que não estejam incluídos na caixa.
- Não utilize o aparelho como liquidificadora, não processe ingredientes secos e não realize operações de moagem.
- Não faça batidos nem prepare ingredientes duros e soltos.
- Não misture líquidos quentes.
- Não execute um programa se a preparação não estiver congelada.
- Não coloque as taças pequenas no micro-ondas.
- Não utilize esponjas ou agentes de limpeza abrasivos, pois podem danificar a máquina.
- Não coloque todas as peças na máquina de lavar loiça; consulte a tabela na página 8.
- Os programas RE-Spin e Mix-in não devem ser usados em uma panela que ficou no congelador por 24 horas, mas somente como complemento a um programa Bola de gelado ou Bebida.
- Não coloque os acessórios Tampa superior (D), Lâminas (F) e Jarra externa (H) no congelador.
- Não prepare o seu preparado diretamente na tigela pequena antes de congelar. Utilize um recipiente adequado para esse fim.
- Não coloque preparação quente (>70°C) na tigela pequena.

- Não coloque a preparação quente diretamente no congelador. A preparação deve primeiro atingir a temperatura ambiente antes de ser colocada no congelador.
- Não congele novamente uma preparação após executar um programa.
- Não lave a colher em temperatura superior a 70°C.

SUGESTÕES DE CONGELAÇÃO

Para obter os melhores resultados, certifique-se de que o seu congelador está definido entre -13 °C e -22 °C. A aparelho foi especificamente concebida para processar ingredientes dentro deste intervalo de temperaturas. Quando a sua taça estiver congelada dentro deste intervalo, deverá atingir a temperatura ideal após os programas.

Para evitar quaisquer problemas, recomenda-se que congele a taça interna numa superfície plana no interior do congelador.

Recomenda-se que congele a preparação na taça interior durante, pelo menos, 24 horas e, mesmo depois de congelada, é recomendável não a deixar durante mais de 24 horas, pois isso pode ter impacto no resultado final.

O MEU PRODUTO NÃO FUNCIONA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ERRO	DIAGRAMA	SOLUÇÃO
E1	Falha do motor de CA.		O seu aparelho está equipado com um dispositivo para proteger contra o sobreaquecimento. Se o seu aparelho sobreaquecer, este desliga-se automaticamente. Deixe-o arrefecer durante cerca de 30 minutos e, em seguida, comece a utilizá-lo novamente. Não faça mais de 3 taças de preparados continuamente. Aguarde 5 minutos entre cada preparação. Se o erro persistir, contacte um dos nossos Serviços de Assistência Técnica.
E2	Lâmina não detetada.		Verifique se a lâmina está devidamente instalada na tampa superior (D). Volte a iniciar o programa.
E3	A lâmina não está no local correto ao ligar.		Certifique-se de que respeita as quantidades de ingredientes. Consulte as receitas fornecidas com este aparelho e, se a lâmina estiver no fundo da taça, tenha cuidado ao manuseá-la. Respeite a proporção de ingredientes ao realizar uma nova preparação e inicie o programa novamente.
E4	Porta aberta quando o programa está ligado.		Verifique se a porta está devidamente fechada e trancada. Verifique se a lâmina está devidamente instalada na tampa superior (D) e execute novamente o programa. Não abra a porta durante o funcionamento do programa.
E5	A taça e a tampa não estão no local correto ao ligar.		Verifique se a lâmina (F) está devidamente instalada na tampa superior (D), se a taça interior (G) está dentro da taça grande (H) e se esta última está devidamente instalada e bloqueada no interior do aparelho. Execute o programa novamente.
E6	Falha do motor de CC/posição de arranque incorreta.		Desligue a máquina, retire a ficha da tomada, volte a colocá-la na tomada e ligue-a novamente. Certifique-se de que a porta está fechada e que a taça está bem instalada. Se o erro persistir, contacte um dos nossos Serviços de Assistência Técnica.
E7	Falha do motor de CC/posição de conclusão incorreta.		Certifique-se de que respeita as quantidades de ingredientes. Consulte as receitas fornecidas com este aparelho. Desligue a máquina, retire a ficha da tomada, volte a colocá-la na tomada e ligue-a novamente. Se o erro persistir, contacte um dos nossos Serviços de Assistência Técnica.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ERRO	DIAGRAMA	SOLUÇÃO
E8	Motor de CC sem carga.		Desligue a máquina, retire a ficha da tomada, volte a colocá-la na tomada e ligue-a novamente. Certifique-se de que a porta está fechada e que a taça está bem instalada. Se o erro persistir, contacte um dos nossos Serviços de Assistência Técnica.
E9	Motor de CC bloqueado - rotor.		Certifique-se de que respeita as quantidades de ingredientes. Consulte as receitas fornecidas com este aparelho. Desligue a máquina, retire a ficha da tomada, volte a colocá-la na tomada e ligue-a novamente. Certifique-se de que a porta está fechada e que a taça está bem instalada. Se o erro persistir, contacte um dos nossos Serviços de Assistência Técnica.
E10	O ponto de deteção desaparece.		Existe um problema eletrónico com o seu aparelho. Desligue a máquina, retire a ficha da tomada, volte a colocá-la na tomada e ligue-a novamente. Se o erro persistir, contacte um dos nossos Serviços de Assistência Técnica.

DESCRIÇÃO DO ERRO	DETALHE	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	O dispositivo não está ligado à corrente.	Ligar o dispositivo.
	A taça ou a tampa não estão corretamente posicionadas ou bloqueadas.	Verifique se a taça ou a tampa estão corretamente posicionadas ou bloqueadas, conforme ilustrado nas instruções.
	A porta não está devidamente trancada.	Certifique-se de que a porta está devidamente fechada antes de iniciar um programa.
	A lâmina não está corretamente posicionada na tampa.	Certifique-se de que a lâmina está corretamente posicionada na tampa (D).
	A junta não está posicionada corretamente.	Posicionar a vedação em seu alojamento e no lado correto.
Dificuldade em ter sucesso com determinadas receitas	Receita inadequada.	As suas receitas pessoais ou retiradas da Internet podem não ser adequadas para o seu aparelho e respetivos acessórios (quantidades, duração, etc.). Antes de iniciar uma receita, certifique-se de que segue os passos fornecidos nas instruções de utilização.
		Siga as proporções das receitas fornecidas nestas instruções.

PT

DESCRIÇÃO DO ERRO	DETALHE	SOLUÇÃO
Vibração excessiva	O aparelho não está colocado numa superfície plana ou não está estável.	Coloque numa superfície plana.
	Demasiados ingredientes.	Reduza a quantidade de ingredientes processados (até à linha MAX).
Dificuldade em ter sucesso com determinadas receitas	Receita inadequada.	As suas receitas pessoais ou retiradas da Internet podem não ser adequadas para o seu aparelho e respetivos acessórios (quantidades, duração, etc.). Antes de iniciar uma receita, certifique-se de que segue os passos fornecidos nas instruções de utilização.
	Erro de seleção de programa.	Verifique se está a utilizar o programa correto para a sua receita.
Fuga através da tampa	O volume de água é demasiado elevado.	Reduza a quantidade de ingredientes.
	A tampa não está devidamente posicionada ou bloqueada.	Bloqueie corretamente a tampa na taça.
	O vedante está em falta.	Posicione o vedante na tampa.
	O vedante está cortado ou danificado.	Substitua o vedante; contacte os Serviços de Assistência Técnica autorizados.
	Detalhe a junta de vedação não está posicionada corretamente.	Posicione a junta de vedação em seu alojamento e no lado correto.
Cheiro do motor	Quando o aparelho é utilizado pela primeira vez ou em caso de sobrecarga do motor, causada por demasiados ingredientes ou pedaços demasiado duros ou demasiado grandes.	Deixe o aparelho arrefecer (pelo menos 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça interna congelada.

الوصف

- A. جهاز صنع الآيس كريم
 B. لوحة التحكم
 C. باب الأمان
 D. الغطاء العلوي
 E. السدادة
 F. الشفرات
 G. غطاء وعاء التجميد الصغير
 H. الوعاء الصغير المجمد
 I. الجرة الخارجية
 J. مغرفة الآيس كريم*

AR

البرامج

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

سهل الغرف

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

* حسب الموديل

سهل الغرف

جميع أنواع الزبادي / الحليب كامل الدسم السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف)	جميع أنواع الحليب الزبادي السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف)	جميع أنواع الحليب الزبادي السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف)	الحليب كامل الدسم السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف)	الكسترد أو الحليب كامل الدسم	الفاكهة (مهروسة في هيئة صلصة / عصير) السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف)	أمثلة على المكونات التي ينبغي تجميدها ضرورية اختيارية
الفاكهة (مهروسة في هيئة صلصة / عصير) عجين حبوب الإفطار	الفاكهة (مهروسة في هيئة صلصة / عصير) عجين	القشدة الفاكهة (مهروسة في هيئة صلصة / عصير) عجين	الفاكهة (مهروسة في هيئة صلصة / عصير) عجين الشوكولاتة الحلويات	الفاكهة (مهروسة في هيئة صلصة / عصير) عجين الشوكولاتة الحلويات	الماء	
دقائق و 41 ثانية 3	دقائق و 41 ثانية 3	دقائق و 14 ثانية 3	دقائق و 45 ثانية 3	دقائق و 16 ثانية 3	دقائق و 14 ثانية 3	طول البرنامج

صالح للشرب

Milkshake	Cocktail	Frappe	Slushy	
حليب مخفوق "مبلك شيك" ناعم بلمسة واحدة عن طريق خلط الآيس كريم المنزلي المفضل لديك، والحليب، والإضافات.	الجهاز مثالي لتحضير مشروبات مجمدة تحتوي على الكحوليات و/أو الماء. لا تستخدم الفاكهة المهروسة في هيئة صلصة أو عصائر الفاكهة السميكة أو الكحوليات في الخطوة الأولى من هذا البرنامج.	اصنع مشروبات القهوة المحمّدة بنفس جودة تلك التي تقدم في المقاهي. أضف الحليب أو بدائله التي تختارها لإضافة لمسة مميزة من هذا البرنامج.	الجهاز مثالي لتحضير مشروبات تروي العطش ذات قوام حبيبي ناعم. لا تستخدم عصائر الفاكهة أو الفاكهة المهروسة في هيئة صلصة، والتي من شأنها أن تجعل القوام يشبه الشراب.	تفاصيل البرنامج
الحليب السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف) عصير الفاكهة الكسترد الفاكهة (كاملة/ مهروسة في هيئة صلصة/ في هيئة عصير/ عجين)	الماء الصودا السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف) عصير الليمون	القهوة الفاترة الشوكولاتة الفاترة السكر أو بدائله (العسل / شراب الأغاف) الحليب	شراب السكر والماء الصودا	أمثلة على المكونات التي ينبغي تجميدها ضرورية اختيارية
دقيقة و 30 ثانية	دقيقة و 30 ثانية	دقيقة و 30 ثانية	دقيقة و 30 ثانية	طول البرنامج

صالح للشرب

الحليب أو المشروبات النباتية عصير الفاكهة	الصودا عصير الفاكهة الكحوليات (ينبغي استهلاكها باعتدال)	القهوة الفاترة الشوكولاتة الفاترة	شراب السكر والماء الصودا	مثال على المكونات التي ينبغي تجميدها ضروري اختياري
دقائق و 12 ثانية 3	دقائق و 45 ثانية 2	دقائق و 21 ثانية 2	دقائق و 22 ثانية 2	طول البرنامج

الخلط الإضافي

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

بعد الانتهاء من كل برنامج، يجب إخراج الوعاء والتحقق من النتائج قبل البدء في البرنامج التالي.

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

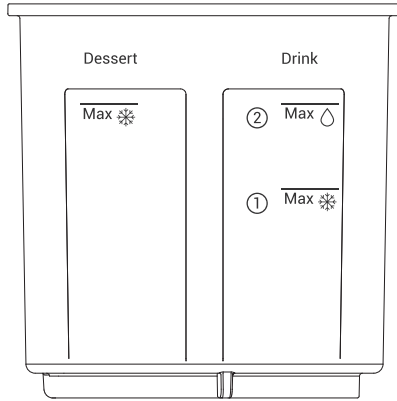
*** خطوة إلزامية لـ "برنامج Drinkable (قابل للشرب)" فقط

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

تحذير

الإجراءات المسموح بها:

- فقط لعمل الوصفات الباردة
- لتحضير الفاكهة للمعالجة، يجب إما هرسها لاستخراج عصيرها، أو دمجها مع مكونات أخرى وتجميدها
- احترام السعة القصوى المفيدة للوعاء المجمد الصغير
- لتحضير الحلوى ذات المكونات المضافة، احفر حفرةً في وسط الحلوى المُحضرة لإضافة المكون الإضافي مثل الكوكيز أو رقائق الشوكولاتة.
- تجميد تحضيرات الأوعية الصغيرة المجمدة على سطح مستوي
- التجميد لمدة 24 ساعة على الأقل قبل تشغيل البرنامج
- عند اختيار وصفات الحلويات، تُرجى إضافة الحلوى المُحضرة وصولاً إلى خط الملء الأقصى في عمود الحلويات (على اليسار)
- عند اختيار وصفات المشروبات، تُرجى إضافة المكونات وصولاً إلى خط الحد الأقصى بالخطوة 1 (رمز التجميد) في عمود المشروبات (على اليمين). بعد 24 ساعة من التجميد وقبل وضع المكونات في الجهاز، صب السائل إلى ما دون خط الحد الأقصى للخطوة 2 (رمز القطرة) قبل الإغلاق باستخدام غطاء الكوب الخارجي.
- للحصول على أفضل النتائج، اتبع الوصفات المقدمة في كتاب الوصفات الرقمي



الإجراءات غير المسموح بها:

- لا تتجاوز خطوط MAX المحددة على الوعاء المجمد الصغير
- لا تجمد الماء وحده
- لا تشغل الجهاز عندما تكون حاويته فارغة
- لا تشغل الجهاز عندما لا تكون الأغطية في مكانها.
- لا تحاول تغيير آلية القفل. تأكد من تركيب الحاوية والغطاء بشكل صحيح قبل استخدام الجهاز
- لا تعالج كتل الثلج الصلبة أو مكعبات الثلج
- لا تستخدم الملحقات الأخرى غير المضمنة في العبوة
- لا تستخدم الجهاز كخلط ولا تعالج المكونات الجافة ولا تستخدمه في عمليات الطحن.
- لا تستخدم الجهاز في تحضير السموزي أو معالجة المكونات الصلبة السائبة
- لا تخلط السوائل الساخنة
- لا تشغل أحد البرامج إذا لم تكن الحلوى المُحضرة مجمدةً وذات سطح مستوي
- لا تضع الأوعية الصغيرة في الميكروويف
- لا تستخدم الإسفنج الكاشط أو مواد التنظيف لأنها قد تضر الجهاز.
- لا تضع جميع القطع في غسالة الصحون، يُرجى التحقق من الجدول في الصفحة 8
- لا ينبغي استخدام برامج Mix-in و RE-Spin على وعاء تم وضعه في الفريزر لمدة 24 ساعة، ولكن فقط بالإضافة إلى برنامج سهل الغرف أو صالح للشرب.
- لا تضع الغطاء العلوي (D) والشفرات (F) وملحقات الجرة الخارجية (H) في الفريزر.
- لا تقومي بتحضير مكوناتك مباشرة في الوعاء الصغير قبل التجميد. استخدم حاوية مناسبة لهذا الغرض.
- لا تضعي المكونات الساخنة (<70 درجة مئوية) في الوعاء الصغير.
- لا تضعي المستحضر الساخن مباشرة في الفريزر. يجب أولاً ترك المستحضر حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعه في الفريزر.
- لا تقم بإعادة تجميد المستحضر بعد تشغيل البرنامج.
- لا تغسل الملعقة بدرجة حرارة أعلى من 70 درجة مئوية

نصائح التجميد




تأكد من ضبط الفريزر بين 22 درجة فهرنهايت و13- درجة فهرنهايت لتحقيق أفضل النتائج. جهاز الجهاز الأجهزة مصمم خصيصًا لمعالجة المكونات ضمن نطاق درجة الحرارة هذا. ينبغي أن يصل الوعاء إلى درجة الحرارة المثالية بعد البرامج عند تجميده ضمن هذا النطاق.

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

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

منتج لا يعمل

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

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

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

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

توضیح

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

برنامه‌ها

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

قابل اسکوپ کردن

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

قابل اسکوپ کردن

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

قابل نوشیدن

Milkshake	Cocktail	Frappe	Slushy	جزئیات برنامه
میلک‌شیک‌های نرم و لطیف تنها با یک لمس با ترکیب بستنی خانگی موردعلاقه‌تان با شیر و افزودنی‌های دلخواه.	برای تهیه نوشیدنی‌های یخی حاوی الکل و/یا آب عالی است.	نوشیدنی‌های قهوه یخی را به همان خوبی کافی‌شاب تهیه کنید. برای تنوع شیر یا جایگزین‌های شیر را به انتخاب خود اضافه کنید.	ایده‌آل برای تهیه نوشیدنی‌های برطرف‌کننده تشنگی با بافتی ریزدانه و لطیف. از آب‌میوه یا پوره استفاده نکنید زیرا بافتی شربت مانند می‌دهد.	مثالی از مواد اولیه برای فریز کردن الزامی اختیاری
شیر شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیره آگاو) / آب میوه / کسترد / میوه (کامل) / پوره / آب‌میوه / خمیر	آب سودا شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیره آگاو) / آب لیمو	قهوه ولرم شکلات ولرم شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیره آگاو) / شیر	شربت رقیق سودا	

انجام دهید:

- فقط برای تهیه دستور العمل های سرد
- قبل از تهیه این دسرها، میوه باید یا له شود تا آب آن جدا شود، یا با مواد اولیه دیگر ترکیب شود و فریز شود
- به حداکثر ظرفیت مفید کاسه کوچک یخ زده احترام بگذارید
- برای ترکیباتی که به آن اضافه می شود، سوراخی در وسط بستنی یا دسر ایجاد کنید تا مواد اضافی از قبیل بیسکویت، یا چیپس شکلاتی را اضافه کنید.
- مواد آماده شده در کاسه های کوچک یخ زده را روی سطح صاف فریز کنید
- قبل از شروع یک برنامه حداقل این مواد را به مدت ۲۴ ساعت فریز کنید
- وقتی دستورات تهیه DESSERT را انتخاب می کنید، مواد اولیه را تا خط MAX FILL روی ستون DESSERT (در سمت چپ) پر کنید
- وقتی دستور تهیه DRINK را انتخاب می کنید، مواد اولیه را تا خط STEP 1 MAX (نماد فریز) روی ستون DRINK (در سمت راست) پر کنید. پس از ۲۴ ساعت فریز کردن و قبل از نصب کردن فنجان در دستگاه (قبل از قفل کردن آن با درپوش خارجی فنجان)، مایع را تا زیر خط STEP 2 MAX (نماد قطره) پر کنید.
- برای بهترین نتیجه، دستور العمل های ارائه شده در کتاب دستور العمل دیجیتال را دنبال کنید

FA

قابل نوشیدن

مثالی از مواد اولیه برای افزودن قبل از مخلوط کردن	شربت رقیق سودا	قهوه ولرم شکلات ولرم	سودا آب میوه	شیر یا نوشیدنی گیاهی آب میوه
الزامی اختیاری	۲ دقیقه و ۲۲ ثانیه	۲ دقیقه و ۲۱ ثانیه	۲ دقیقه و ۴۵ ثانیه	۳ دقیقه و ۱۲ ثانیه
طول برنامه				

اضافی

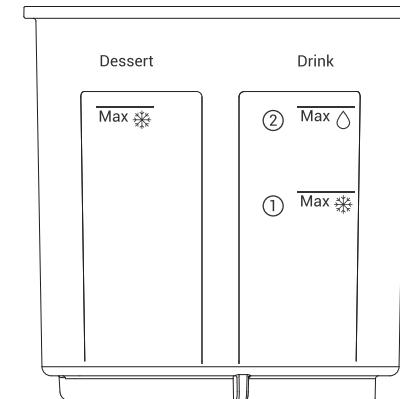
Mix In	Rinsing	Re Spin	
این برنامه طراحی شده است تا برای سفارشی کردن بستنی، مغزها، غلات، یا میوه یخ زده با آن ترکیب کند. در وسط بستنی از قبل مخلوط شده تان سوراخی ۴ سانتیمتری ایجاد کنید و تا ۵۰ گرم از مواد اولیه را اضافه کنید تا یک بستنی نرم و کروچنده داشته باشید	این برنامه محصول را به طور کامل می شوید (محور داخلی، درب و تیغه ها) تا تمیزکاری با اسفنج را راحت تر کند.	این برنامه طراحی شده است تا یکی از برنامه های از قبل تعریف شده اطمینان حاصل کند. RE-SPIN اغلب برای دستیابی به همگونی مناسب هنگامی که مقدار شکر را در دستور تهیه کم می کنید لازم است.	توضیح برنامه
بیسکویت مغزها شکلات شیرینی	۴۸۰ گرم آب - ۱۰ قطره مایع ظرفشویی	/	مواد اولیه استفاده شده
			ی مازل ا یرای ت خا
دقیقه و ۳۰ ثانیه ۱	دقیقه و ۳۰ ثانیه ۱	دقیقه و ۳۰ ثانیه ۱	طول برنامه

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

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

*** مرحله اجباری فقط برای «برنامه Drinkable»

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



تأكد من ضبط الفريزر بين 22 درجة فهرنهايت و13- درجة فهرنهايت لتحقيق أفضل النتائج. جهاز دستگاه مصمم خصيصًا لمعالجة المكونات ضمن نطاق درجة الحرارة هذا. ينبغي أن يصل الوعاء إلى درجة الحرارة المثالية بعد البرامج عند تجميده ضمن هذا النطاق.

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

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

انجام ندهید:

- از خطوط MAX که روی کاسه کوچک یخ زده مشخص شده اند، تجاوز نکنید.
- فقط آب را فریز نکنید
- از راه‌اندازی دستگاه با محفظه خالی خودداری کنید
- از راه‌اندازی دستگاه بدون قرار دادن درپوش خودداری کنید.
- سعی نکنید که مکانیزم قفل را تغییر دهید. قبل از استفاده از دستگاه مطمئن شوید که محفظه و درپوش درست نصب شده‌اند.
- قطعه جامدی از یخ یا قطعات یخ را در دستگاه نریزید
- از لوازم جانبی دیگری که در این جعبه ارائه نشده‌اند استفاده نکنید
- از این دستگاه به‌عنوان مخلوط کن استفاده نکنید، مواد اولیه خشک را در دستگاه نریزید یا عملیات آسیاب کردن با این دستگاه انجام ندهید.
- برای تهیه اسموتی از مواد اولیه سخت یا شل استفاده نکنید
- مایعات داغ را مخلوط نکنید
- اگر مواد آماده شده به طور یکنواخت فریز نشده است برنامه را اجرا نکنید
- کاسه‌های کوچک را در مایکروفر قرار ندهید.
- از اسفنج‌های خشن یا مواد شوینده خشن استفاده نکنید زیرا ممکن است به دستگاه آسیب برسانند
- همه قطعات را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید، به جدول صفحه 8 مراجعه کنید
- برنامه های RE-Spin و Mix-in را نباید روی قابلمه ای که به مدت 24 ساعت در فریزر بوده است، استفاده کرد، بلکه فقط باید علاوه بر برنامه قابل اسکوپ کردن یا قابل نوشیدن استفاده شود.
- پوشش بالایی (D)، تیغه ها (F) و لوازم جانبی شیشه بیرونی (H) را در فریزر قرار ندهید.
- آماده سازی خود را مستقیماً در کاسه کوچک قبل از انجماد آماده نکنید. از ظرف مناسب برای این منظور استفاده کنید.
- آماده سازی داغ (بیش از 70 درجه سانتیگراد) را در کاسه کوچک قرار ندهید.
- آماده سازی داغ را مستقیماً در فریزر قرار ندهید. آماده سازی ابتدا باید قبل از قرار دادن در فریزر به دمای اتاق برسد.
- پس از اجرای یک برنامه، یک آماده سازی را دوباره منجمد نکنید.
- قاشق را در دمای بالاتر از 70 درجه سانتی گراد نشوید

محصول من کار نمی‌کند

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

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

FA

توضیح خطا	جزئیات	راه‌حل
دستگاه کار نمی‌کند	دستگاه به برق وصل نیست.	دستگاه را وصل کنید.
	کاسه یا درپوش درست در جای خود قرار نگرفته یا قفل نشده است.	بررسی کنید که تیغه همانطور که در دستورالعمل‌ها نشان داده شده درست در درپوش جا گرفته یا قفل شده باشد.
	درب درست قفل نشده است.	قبل از شروع برنامه مطمئن شوید که درب درست بسته شده باشد.
	تیغه درست در درپوش جای نگرفته است.	مطمئن شوید که تیغه درست در درپوش (D) جا گرفته باشد.
	واشر به درستی قرار نگرفته است.	مهر و موم را در محفظه آن و در سمت درست قرار دهید.
مشکل در تهیه برخی از دستورات غذایی	دستور تهیه نامناسب.	دستورات غذایی شخصی یا دستوراتی که از اینترنت گرفته شده ممکن است برای دستگاه شما و لوازم جانبی آن (از نظر مقدار، مدت زمان و غیره) مناسب نباشد. قبل از شروع دستور غذایی، حتماً دستورات داده شده در کتابچه «دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه» را دنبال کنید.
		نسبت‌های داده شده در دستورات غذایی این دستورالعمل‌ها را رعایت کنید.

69

68

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

ОПИСАНИЕ

- A. Мороженица
 B. Панель управления
 C. Защитная дверца
 D. Верхняя крышка
 E. Уплотнитель
 F. Лопасты
- G. Крышка для маленькой морозильной миски
 H. Маленькая охлаждательная чаша
 I. Внешний кувшин
 J. Ложка для мороженого*

ПРОГРАММЫ

Каждая программа разработана таким образом, чтобы обеспечивать безупречный результат с первой попытки без необходимости повторного смешивания. Скорость приготовления и продолжительность программ различаются: для каждого конкретного рецепта используются оптимальные настройки, позволяющие достигнуть идеальной консистенции.

RU





Десерты						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Сведения о программе	Приготовьте вкусный замороженный десерт, используя фрукты, воду и сахар. Некоторые виды фруктов рекомендуется предварительно измельчить до состояния пюре, чтобы обеспечить полное растворение небольшого количества сахара.	Идеально подходит для приготовления густого сливочного мороженого. Используйте молочные продукты и дополнительные ингредиенты по вашему выбору.	Выберите молочный продукт в качестве основы и используйте наполнитель по своему вкусу, чтобы приготовить нежное сливочное мороженое в итальянском стиле.	Превратите свой любимый йогурт в полезный замороженный десерт.	Идеально подходит для приготовления мороженого с низким содержанием сахара или жира, содержащего большое количество белка. Предупреждение. Некоторые рецепты десертов с низким содержанием сахара предполагают добавление жидкости перед смешиванием.	Идеальный выбор для тех, кто заботится о своем здоровье и хочет самостоятельно готовить замороженные лакомства, богатые витаминами и питательными веществами. Отличный вариант для раннего или позднего завтрака.

* в зависимости от модели




Десерты

Пример ингредиентов для замораживания Обязательно <i>Дополнительно</i>	Фрукты (кули/сок) Сахар или заменитель (мед / сироп агавы) <i>Вода</i>	Заварной крем или молоко Цельные сливки <i>Фрукты (кули/сок/паста)</i> <i>Шоколад</i> <i>Конфеты</i>	Молоко Цельные сливки Сахар или заменитель (мед / сироп агавы) <i>Фрукты (кули/сок/паста)</i> <i>Шоколад</i> <i>Конфеты</i>	Любой йогурт Молоко Сахар или заменитель (мед / сироп агавы) <i>Сливки</i> <i>Фрукты (кули/сок/паста)</i> <i>Шоколад</i> <i>Конфеты</i>	Растительное молоко Заменитель сахара (мед / сироп агавы) <i>Фрукты (кули/сок/паста)</i>	Любой йогурт / цельное молоко Сахар или заменитель (мед / сироп агавы) Фрукты (кули/сок/паста) <i>Хлопья</i>
Продолжительность программы	3 мин 14 с	3 мин 16 с	3 мин 45 с	3 мин 14 с	3 мин 41 с	3 мин 41 с

Напитки

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Сведения о программе	Идеально подходит для приготовления прохладительных напитков с мелкозернистой консистенцией. Не используйте фруктовые соки или кули, чтобы не получить текстуру, похожую на сорбет.	Без труда готовьте в домашних условиях такие же напитки, как в кофейне. Добавьте коровье или растительное молоко по вашему выбору, чтобы придать рецепту изюминку.	Идеально подходит для приготовления холодных напитков на основе воды и/или алкоголя. Не добавляйте кули, густые фруктовые соки или алкоголь на первом этапе этой программы.	С легкостью готовьте нежные молочные коктейли, смешивая любимое домашнее мороженое, молоко и дополнительные ингредиенты.
Пример ингредиентов для замораживания Обязательно <i>Дополнительно</i>	Сироп с водой Газированная вода	Теплый кофе Теплый шоколад <i>Сахар или заменитель (мед / сироп агавы)</i> <i>Молоко</i>	Вода Газированная вода Сахар или заменитель (мед / сироп агавы) <i>Лимонный сок</i>	Молоко Сахар или заменитель (мед / сироп агавы) <i>Фруктовый сок</i> <i>Заварной крем</i> <i>Фрукты (цельные/кули/сок/паста)</i>
Пример ингредиентов для добавления перед смешиванием Обязательно <i>Дополнительно</i>	Сироп с водой Газированная вода	Теплый кофе Теплый шоколад	Газированная вода Фруктовый сок <i>Алкоголь (в умеренных количествах)</i>	Коровье или растительное молоко Фруктовый сок
Продолжительность программы	2 мин 22 с	2 мин 21 с	2 мин 45 с	3 мин 12 с

Дополнительные программы

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Сведения о программе	Эта программа предназначена для того, чтобы придать десерту/напитку, полученному при выполнении одной из автоматических программ, большую однородность. Для достижения правильной консистенции часто требуется повторное смешивание, если количество сахара в рецепте было уменьшено.	Эта программа обеспечивает тщательную промывку изделия (внутреннего вала, крышки и лопастей) и облегчает последующую очистку губкой.	Эта программа предназначена для того, чтобы добавить наполнитель (кусочки конфет, печенья, орехов, хлопьев или замороженных фруктов) в ваш десерт. Сделайте углубление диаметром 4 см в центре заранее приготовленного мороженого и добавьте не более 50 г ингредиентов, чтобы обеспечить равномерное распределение хрустящей начинки.
Используемые ингредиенты Обязательно <i>Дополнительно</i>	/	480 г воды 1 капля моющего средства	<i>Печенье</i> <i>Орехи</i> <i>Шоколад</i> <i>Конфеты</i>
Продолжительность программы	1 мин 30 с	1 мин 30 с	1 мин 30 с

После завершения каждой программы необходимо вынуть чашу и проверить результаты перед запуском следующей программы.

** В зависимости от используемой программы. Более подробную информацию см. в таблице программ.

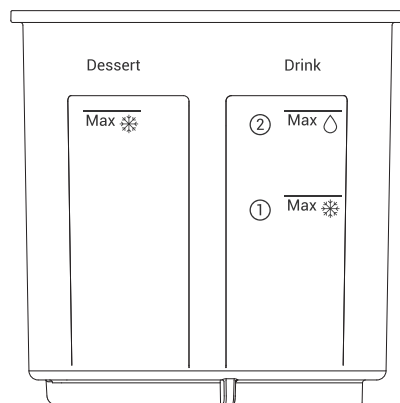
*** Обязательный шаг только для программ приготовления напитков.

**** Mix In (Добавление наполнителя) — это дополнительная программа, доступная только после приготовления десерта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ЧТО МОЖНО ДЕЛАТЬ:

- Только для приготовления холодных блюд.
- Для подготовки к дальнейшему использованию фрукты необходимо либо измельчить, чтобы выделился сок, либо соединить с другими ингредиентами и заморозить.
- Соблюдайте максимальную полезную емкость небольшой замороженной чаши.
- Если требуется добавить наполнитель, сделайте углубление в центре основы, а затем добавьте в него печенье или кусочки шоколада.
- Замораживайте небольшие замороженные блюда в мисках на плоской поверхности.
- Заготовки необходимо убрать в морозильную камеру не менее чем за 24 часа до запуска программы.
- При приготовлении ДЕСЕРТА заполните чашу до отметки максимального уровня (левая часть рисунка).
- При приготовлении НАПИТКА заполните чашу до отметки максимального уровня 1 (со значком снежинки; правая часть рисунка). Уберите в морозильную камеру на 24 часа. Перед тем как установить чашу в прибор, налейте жидкость до отметки максимального уровня 2 (со значком капли), а затем закройте внешнюю крышку.
- Для достижения наилучших результатов следуйте рецептам, представленным в электронной кулинарной книге.



ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ:

- Не превышайте отметки MAX, отмеченные на маленькой замороженной миске.
- Не замораживайте только воду.
- Не включайте прибор с пустым контейнером.
- Не используйте прибор без крышек.
- Не пытайтесь модифицировать механизм блокировки. Перед использованием прибора убедитесь, что контейнер и крышка установлены надлежащим образом.
- Не используйте цельные блоки или кубики льда.
- Не используйте аксессуары, которые не входят в комплект поставки.
- Не используйте прибор в качестве блендера, не обрабатывайте сухие ингредиенты и ничего не перемалывайте.
- Не делайте смузи и не обрабатывайте твердые и сыпучие продукты.
- Не смешивайте горячие жидкости.
- Не запускайте программу, если смесь затвердела не полностью.
- Не нагревайте маленькие чаши в микроволновой печи.
- Не используйте абразивные губки или чистящие средства, т. к. они могут повредить прибор.
- Не все компоненты прибора можно мыть в посудомоечной машине: см. таблицу на стр 8.
- Программы RE-Spin и Mix-in нельзя использовать для кастрюли, которая находилась в морозильной камере в течение 24 часов, а только в дополнение к программе Десерты или Напитки.
- Не помещайте верхнюю крышку (D), лезвия (F) и внешнюю емкость (H) в морозильную камеру.
- Не готовьте блюдо непосредственно в маленькой миске перед заморозкой. Используйте подходящую для этой цели емкость.

RU








- Не помещайте горячую смесь (>70°C) в маленькую миску.
- Не помещайте горячую еду сразу в морозильник. Перед тем как поместить препарат в морозильник, его необходимо довести до комнатной температуры.
- Не замораживайте препарат повторно после запуска программы.
- Не мойте ложку при температуре выше 70°C.

СОВЕТЫ ПО ЗАМОРАЖИВАНИЮ

Для достижения наилучших результатов убедитесь, что температура в морозильной камере составляет от -13 °C до -22 °C. Мороженица DOLCI создана специально для обработки ингредиентов в этом температурном диапазоне. Если смесь в чаше была заморожена с соблюдением этих условий, после выполнения соответствующей программы десерт/напиток достигнет идеальной температуры.

Чтобы избежать проблем, рекомендуется замораживать продукты в маленькой чаше, установив ее на плоскую поверхность в морозильной камере.

Рекомендуемое время заморозки ингредиентов во внутренней чаше — не менее 24 часов. Не советуем хранить полученную заготовку более 24 часов даже после полной заморозки, т. к. это может повлиять на конечный результат приготовления.

КОД	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	РИСУНОК	РЕШЕНИЕ
E1	Отказ мотора переменного тока.		Ваш прибор оснащен устройством для защиты от перегрева. В случае перегрева прибор отключится. Дайте ему остыть в течение 30 минут перед тем, как возобновить работу. Не готовьте более 3 десертов/напитков подряд. Между циклами выдерживайте паузу в 5 минут. Если ошибка сохраняется, обратитесь в один из наших сервисных центров.
E2	Лопасть не обнаружена.		Убедитесь, что лопасть правильно установлена на верхней крышке (D). Запустите программу повторно.
E3	Лопасть не установлена на свое место при включении питания.		Убедитесь, что соблюдено нужное количество ингредиентов. Ознакомьтесь со списком рецептов, прилагаемым к данному прибору и, если лопасть находится на дне чаши, соблюдайте осторожность при обращении с ней. Соблюдая пропорции ингредиентов, приготовьте новый десерт/напиток и запустите программу повторно.
E4	Дверца открыта при включении программы.		Убедитесь, что дверца правильно закрыта и заблокирована. Убедитесь, что лопасть правильно установлена на верхней крышке (D), и запустите программу повторно. Не открывайте дверцу во время выполнения программы.
E5	Чаша + крышка не установлены на свои места при включении питания.		Убедитесь, что лопасть (F) правильно установлена на верхней крышке (D), что внутренняя чаша (G) находится внутри большой чаши (H) и что последняя правильно установлена и зафиксирована на приборе. Запустите программу повторно.
E6	Отказ мотора постоянного тока / неправильное положение запуска.		Выключите прибор, отключите его от электросети, подключите снова и запустите. Убедитесь, что дверца закрыта, а чаша надежно установлена. Если ошибка сохраняется, обратитесь в один из наших сервисных центров.
E7	Отказ мотора постоянного тока / неправильное конечное положение.		Убедитесь, что соблюдено нужное количество ингредиентов. Ознакомьтесь со списком рецептов, прилагаемым к данному прибору. Выключите прибор, отключите его от электросети, подключите снова и запустите. Если ошибка сохраняется, обратитесь в один из наших сервисных центров.

КОД	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	РИСУНОК	РЕШЕНИЕ
E8	Холостой ход мотора постоянного тока.		Выключите прибор, отключите его от электросети, подключите снова и запустите. Убедитесь, что дверца закрыта, а чаша надежно установлена. Если ошибка сохраняется, обратитесь в один из наших сервисных центров.
E9	Блокировка ротора мотора постоянного тока.		Убедитесь, что соблюдено нужное количество ингредиентов. Ознакомьтесь со списком рецептов, прилагаемым к данному прибору. Выключите прибор, отключите его от электросети, подключите снова и запустите. Убедитесь, что дверца закрыта, а чаша надежно установлена. Если ошибка сохраняется, обратитесь в один из наших сервисных центров.
E10	Исчезновение точки обнаружения.		У вашего прибора возникла проблема с электроникой. Выключите прибор, отключите его от электросети, подключите снова и запустите. Если ошибка сохраняется, обратитесь в один из наших сервисных центров.

ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	РЕШЕНИЕ
Прибор не работает.	Устройство не подключено.	Подключите устройство.
	Чаша или крышка расположены или зафиксированы неправильно.	Убедитесь, что чаша и крышка установлены и зафиксированы правильно, как показано в инструкции.
	Дверца закрыта неправильно.	Перед запуском программы убедитесь, что дверца правильно закрыта.
	Нож установлен на крышке неправильно.	Убедитесь, что нож правильно установлен на крышке (D).
	Прокладка установлена неправильно.	Установите уплотнение в гнездо и на нужную сторону.
Трудности при выполнении некоторых рецептов.	Используемый рецепт не подходит.	Ваши личные рецепты или рецепты, взятые из Интернета, могут не подойти для вашего прибора и его аксессуаров (объем, продолжительность программы и т. д.). Перед началом приготовления убедитесь, что вы следуете указаниям, приведенным в инструкциях по эксплуатации.
		Соблюдайте пропорции ингредиентов, приведенные в этих инструкциях.

ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	РЕШЕНИЕ
Чрезмерные вибрации.	Прибор не установлен на плоской поверхности либо находится в неустойчивом положении.	Установите прибор на плоскую поверхность.
	Слишком много ингредиентов.	Сократите количество обрабатываемых ингредиентов (до отметки максимального уровня).
Трудности при выполнении некоторых рецептов.	Используемый рецепт не подходит.	Ваши личные рецепты или рецепты, взятые из Интернета, могут не подойти для вашего прибора и его аксессуаров (объем, продолжительность программы и т. д.). Перед началом приготовления убедитесь, что вы следуете указаниям, приведенным в инструкциях по эксплуатации.
	Ошибка выбора программы.	Убедитесь, что вы используете правильную программу для вашего рецепта.
Крышка протекает.	Слишком много воды.	Уменьшите количество ингредиентов.
	Крышка установлена или зафиксирована неправильно.	Установите крышку на чашу надлежащим образом.
	Уплотнитель отсутствует.	Разместите уплотнитель на крышке.
	Уплотнитель обрезан или поврежден.	Замените уплотнитель, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Уплотнительная прокладка установлена неправильно.	Установите уплотнительную прокладку в гнездо и на правильную сторону.
Запах от мотора.	Если прибор используется в первый раз, либо мотор перегружен из-за слишком большого количества ингредиентов или того, что кусочки продуктов слишком твердые или слишком большие.	Дайте прибору остыть (не менее 30 минут) и уменьшите количество ингредиентов в маленькой охлаждающей чаше.


BESCHRIJVING

- A. IJsmachine
- B. Bedieningspaneel
- C. Veiligheidsklep
- D. Bovenkap
- E. Afdichting
- F. Messen





- G. Deksel voor kleine diepvrieskom
- H. Kleine vrieskom
- I. Buitenste kan
- J. Ijslepel*

PROGRAMMS :

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




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

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

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

NL

* afhankelijk van het model

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

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

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

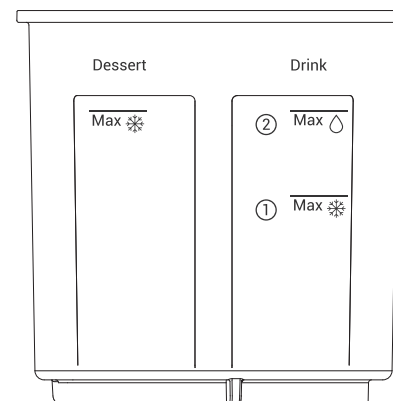
*** Alleen verplichte stap voor het "Drinkbaar"-programma

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

WAARSCHUWING

WEL DOEN:

- Alleen koude recepten maken.
- Ter voorbereiding op de verwerking moet het fruit worden vermalen om het sap te laten vrijkomen, of worden gecombineerd met andere ingrediënten en worden ingevroren.
- Respecteer de maximale bruikbare capaciteit van de kleine bevroren kom.
- Maak voor bereidingen met toevoegingen een gat in het midden van de bereiding voor de toevoeging, zoals stukjes koek of chocolade.
- Vries kleine bevroren kombereidingen in op een vlakke ondergrond.
- Laat ten minste 24 uur bevriezen voordat u een programma uitvoert.
- Voeg bij het selecteren van DESSERT-recepten de bereiding toe tot aan de lijn MAX FILL in de kolom DESSERT (links).
- Voeg bij het selecteren van DRINK-recepten de ingrediënten toe tot aan de lijn STAP 1 MAX (VRIESSYMBOL) in de kolom DRINK (rechts). Laat 24 uur bevriezen en giet de ingrediënten tot onder de lijn STAP 2 MAX (DRUPPELSYMBOL) vóór installatie en vergrendel daarna het deksel van de buitenste beker.
- Voor het beste resultaat volgt u de recepten in het digitale receptenboek.



NIET DOEN:

- Overschrijd de MAX-lijnen op de kleine bevroren kom niet
- Vries niet alleen water in.
- Gebruik het apparaat niet met een lege houder.
- Gebruik het apparaat niet zonder dat de deksels op hun plaats zitten.
- Probeer het vergrendelingsmechanisme niet te veranderen. Zorg ervoor dat de houder en het deksel goed zijn geplaatst voordat u het apparaat gebruikt.
- Verwerk geen groot blok ijs of ijsblokjes.
- Gebruik geen andere accessoires die niet in de doos zijn meegeleverd.
- Gebruik het apparaat niet als blender, verwerk geen droge ingrediënten en voer geen maalbewerkingen uit.
- Maak geen smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten.
- Meng geen hete vloeistoffen.
- Voer geen programma uit als de bereiding niet vlak is bevroren.
- De kleine kommen mogen niet in de magnetron.
- Gebruik geen schuursponzen of schuurmiddel, omdat deze de machine kunnen beschadigen.
- Doe niet alle onderdelen in de wasmachine. Raadpleeg de tabel op pagina 8
- De programma's RE-Spin en Mix-in mogen niet worden gebruikt op een pan die 24 uur in de vriezer heeft gestaan, maar alleen als aanvulling op een Schepbaar of Drinkbaar programma.
- Plaats de accessoires bovendeksel (D), messen (F) en buitenkan (H) niet in de vriezer.
- Bereid uw bereiding niet rechtstreeks in het kommetje voordat u het invriest. Gebruik een bak die hiervoor geschikt is.

- Doe geen hete bereiding (>70°C) in het kommetje.
- Plaats een nog hete bereiding niet direct in de vriezer. Het preparaat moet eerst op kamertemperatuur worden gebracht voordat het in de vriezer wordt geplaatst.
- Vries een preparaat niet opnieuw in nadat u een programma hebt uitgevoerd.
- Was de lepel niet op een temperatuur boven de 70°C

TIPS VOOR INVRIEZEN






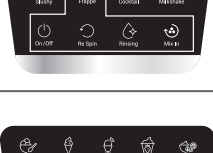
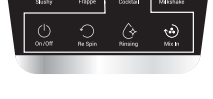
Voor de beste resultaten moet u ervoor zorgen dat uw vriezer is ingesteld tussen -13 °C en -23 °C. Het apparaat is speciaal ontworpen om ingrediënten binnen dit temperatuurbereik te verwerken. Wanneer uw kom binnen dit bereik bevroren is, zou deze na de programma's de ideale temperatuur moeten bereiken.




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

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

NL

MIJN PRODUCT WERKT NIET

CODE	FOUTBESCHRIJVING	SCHEMA	OPLOSSING
E1	AC-motor defect.		Uw apparaat is voorzien van een bescherming tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het zichzelf uit. Laat het ongeveer 30 minuten afkoelen en gebruik het vervolgens opnieuw. Maak niet meer dan 3 producten achter elkaar. Wacht 5 minuten tussen elke bereiding. Neem contact op met een van onze servicecentrums als de fout zich blijft voordoen.
E2	Mes niet gedetecteerd.		Controleer of het mes goed op de bovenklep (D) is geplaatst. Start het programma opnieuw.
E3	Het mes bevindt zich niet op de juiste plaats wanneer de stroom wordt ingeschakeld.		Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheden ingrediënten gebruikt. Controleer de recepten die bij dit product zijn geleverd. Als het mes zich onder in de bak bevindt, wees dan voorzichtig met het apparaat. Houd u aan de verhouding tussen ingrediënten voor een nieuwe bereiding en start het programma opnieuw.
E4	Klep geopend wanneer het programma is ingeschakeld.		Controleer of de klep goed gesloten en vergrendeld is. Controleer of het mes goed op de bovenklep (D) is geplaatst en voer het programma opnieuw uit. Open de klep niet tijdens het programma.
E5	Bak + deksel niet op juiste plaats bij inschakelen.		Controleer of het mes (F) correct op de bovenklep (D) is geplaatst, of de bak (G) zich in de grote kom (H) bevindt en of deze laatste goed in de machine is geplaatst en vergrendeld. Voer het programma opnieuw uit.
E6	DC-motor defect/ onjuiste startpositie.		Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Zorg ervoor dat de klep gesloten is en dat de bak goed is geplaatst. Neem contact op met een van onze servicecentrums als de fout zich blijft voordoen.
E7	DC-motor defect/ onjuiste eindpositie.		Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheden ingrediënten gebruikt. Controleer de recepten die bij dit product zijn geleverd. Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Neem contact op met een van onze servicecentrums als de fout zich blijft voordoen.

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

NL

FOUTBESCHRIJVING	DETAILS	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	De bak of het deksel is niet goed geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de bak of het deksel goed is geplaatst of vergrendeld, zoals aangegeven in de instructies.
	De klep is niet goed vergrendeld.	Zorg ervoor dat de klep goed gesloten is voordat u een programma start.
	Het mes is niet goed in het deksel geplaatst.	Zorg ervoor dat het mes correct in het deksel (D) is geplaatst.
	Pakking is niet correct geïnstalleerd.	Plaats de afdichting in zijn behuizing en aan de juiste kant.
Problemen met bepaalde recepten	Ongeschikte recepten.	Uw persoonlijke recepten of recepten die u op internet hebt gevonden, kunnen mogelijk niet geschikt zijn voor uw apparaat en de accessoires (hoeveelheden, duur, enz.). Volg de gebruiksaanwijzing voordat u begint met een recept.
		Volg de verhoudingen van de recepten in deze instructies.

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

СИПАТТАМАСЫ

- A. Балмұздақ дайындайтын аспап
 B. Басқару панелі
 C. Қауіпсіздік есігі
 D. Үстіңгі қақпағы
 E. Тығыздағыш
 F. Пышақтар
 G. шағын мұздатқыш ыдысқа арналған қақпақ
 H. Шағын мұздатылған тостаған
 I. Сыртқы құты
 J. Балмұздақ қасық*

БАҒДАРЛАМАЛАР

Әрбір бағдарламаны мамандар қайта айналдыруды қажет етпей-ақ, керемет және тамаша нәтижелер жасау үшін әзірлеген. Әрбір нақты рецепт үшін тамаша кремді нәтижеге қол жеткізу үшін оңтайлы параметрлерді пайдалана отырып, бағдарламалар ұзақтығы мен жылдамдығы бойынша өзгереді.

KK

Қасықпен жеуге болады





	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Бағдарлама мәліметтері	Жемістер, су және қант қосып, дәмді мұздатылған десерттер жасаңыз. Аз мөлшердегі қанттың оңай еруін қамтамасыз ету үшін, пайдаланылатын жеміс түріне қарай оны пюре жасаған дұрыс.	Сүт өнімдеріне негізделген рецепттер мен таңдаған дәмдерді пайдаланып, қасықтарға оңай түсетін қою, кремді балмұздақ жасау үшін өте қолайлы.	Сүт негізіндегі рецепттерді таңдап, тегіс, кремді итальяндық балмұздақ жасау үшін қалаған дәміңізді қосыңыз.	Сіздің сүйікті йогурттарыңыз пайдалы мұздатылған десерттерге айналды.	Ақуызға бай болуы мүмкін қанты аз немесе майлы балмұздақтарды дайындауға өте ыңғайлы Ескерту : Кейбір қанты аз рецепттер араластырмас бұрын сұйықтық қосуды қажет етуі мүмкін.	Таңғы асқа немесе түстен кейінгі тағамдарға өте ыңғайлы, дәрумендер мен қоректік заттарға бай мұздатылған өнімді қалайтын, денсаулығын ойлайтын тұтынушылар үшін жасалған.

* үлгіге байланысты




Қасықпен жеуге болады

Мұздатылатын ингредиенттердің мысалы	Жеміс (езбе / шырын) Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты)	Пісірілген крем немесе сүт Тұтас крем	Сүт Тұтас крем Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты)	Йогурттың барлық түрлері Сүт Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты)	Өсімдік негізіндегі сусындар Қант алмастырғышы (бал/агава шәрбаты)	Йогурттардың барлық түрлері / Тұтас сүт Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты) Жемістер (езбе / шырын / паста)
Міндетті Қосымша	Су	Жеміс (езбе / шырын / паста) Шоколад Тәттілер	Жеміс (езбе / шырын / паста) Шоколад Тәттілер	Крем Жеміс (езбе / шырын / паста) Шоколад Тәттілер	Жеміс (езбе / шырын / паста)	Дәнді дақылдар
Бағдарлама ұзақтығы	3 мин 14 с	3 мин 16 с	3 мин 45	3 мин 14 с	3 мин 41 с	3 мин 41 с

Ішуге жарамды

				
	Slushy	Frappe	Cocktail	Milkshake
Бағдарлама мәліметтері	Ұсақ түйіршікті құрылымы бар шөлді басатын сусындарды дайындауға өте ыңғайлы. Жеміс шырындарын немесе езбені пайдаланбаңыз, өйткені олар тағамға шербет тәрізді құрылым береді.	Дәмі кофеханадағыдай мұздатылған кофе сусындарын жасаңыз. Тағамға дәм қосу үшін таңдаған сүтті немесе сүт алмастырғышын қосыңыз	Құрамында алкоголь және/немесе су бар мұздатылған сусындарды дайындау үшін өте қолайлы. Осы бағдарламаның бірінші кезеңінде езбелерді, қою жеміс шырындарын немесе алкогольді пайдаланбаңыз.	Үйдегі сүйікті балмұздақ, сүт және қоспаларды араластырып, бір түймені басу арқылы біркелкі сүт коктейлін жасаңыз.
Мұздатылатын ингредиенттердің мысалы	Су шәрбаты Сода	Жылы кофе Жылы шоколад	Су Сода Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты)	Сүт Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты) я
Міндетті Қосымша		Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты) Сүт	Лимон шырыны	Жеміс шырыны Пісірілген крем Жеміс (бүтін / езбе / шырын / паста)
Араластырудан бұрын қосу керек ингредиенттерге мысалдар	Су шәрбаты Сода	Жылы кофе Жылы шоколад	Сода Жеміс шырыны	Сүт немесе өсімдік негізіндегі сусындар Жеміс шырыны
Міндетті Қосымша			Алкоголь (қалыпты түрде тұтыныңыз)	
Бағдарлама ұзақтығы	2 мин 22 с	2 мин 21 с	2 мин 45 с	3 мин 12 с

Қосымша

			
	Re Spin	Rinsing	Mix In
Бағдарлама түсіндіру	Бұл бағдарлама алдын ала орнатылған бағдарламалардың біркелкі іске қосқаннан кейін біркелкі текстураны қамтамасыз етуге арналған. Өнімдердегі қант мөлшерін азайтқан болсаңыз, қажетті консистенцияға қол жеткізу үшін жиі қайта басу қажет.	Бұл бағдарлама өнімді (ішкі білік, қақпақ және пышақтарды) мұқият шайып, губканы тазалауды жеңілдетеді.	Бұл бағдарлама кәмпітерді, печеньеелерді, жаңғақтарды, жармаларды немесе мұздатылған жемістерді жеке балмұздақ жасау үшін ұсақтауға арналған. Дайындалған балмұздақ қоспасының ортасынан диаметрі 4 см тесік жасап, біркелкі, қытырлақ балмұздақ жасау үшін 50 г ингредиенттерді қосыңыз
Қосылған ингредиенттер	/	450 г су 1 тамшы ыдыс жууға арналған сұйықтық.	<i>Бисквит Жаңғақтар Шоколад Тәттілер</i>
Міндетті Қосымша			
Бағдарлама ұзақтығы	1 мин 30 с	1 мин 30 с	1 мин 30 с

Әрбір бағдарламаны аяқтағаннан кейін келесіні бастамас бұрын тостағанды шығарып, нәтижелерді тексеру керек бағдарламасы.

** қолданылатын бағдарламаға байланысты. Қосымша мәліметтер алу үшін бағдарлама кестесін қараңыз.

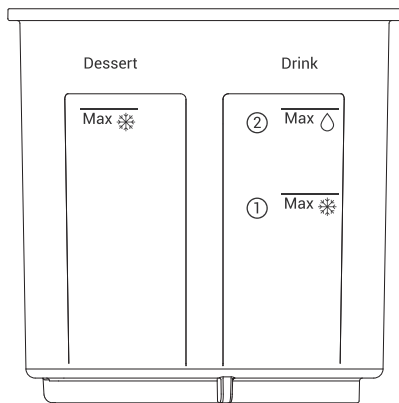
*** Тек «Сусын бағдарламасы» үшін міндетті қадам

**** «Mix-in» – тек «Scoopable» бағдарламасын пайдаланғаннан кейін қолжетімді қосымша бағдарлама

ЕСКЕРТУ

ОРЫНДАЛАТЫН ӘРЕКЕТТЕР:

- Тек суық рецепттер жасау үшін.
- Жемісті өңдеуге дайындау үшін, жемістерді қысып, оның шырынын шығару керек немесе басқа ингредиенттермен араластырып, мұздату керек.
- Кішкентай мұздатылған ыдыстың максималды пайдалы сыйымдылығын сақтаңыз.
- Қоспаларды жасау үшін, печенье немесе шоколад ұсақтары сияқты қосымша ингредиенттерді қосу үшін қоспаның ортасында тесік жасаңыз.
- Кішкене мұздатылған тостаған препараттарын тегіс бетке мұздатыңыз.
- Бағдарламаны іске қоспас бұрын кем дегенде 24 сағат мұздатып қойыңыз.
- DESSERT рецептерін таңдағанда, DESSERT бағанындағы (сол жақтағы) MAX FILL белгісіне дейін дайындаманы қосыңыз.
- DRINK рецептерін таңдаған кезде, ингредиенттерді DRINK бағанына (оң жақтағы) STEP 1 MAX (FREEZE ICON) белгісіне дейін қосыңыз, 24 сағат мұздатқаннан кейін және машинаға орнатпас бұрын, сыртқы тостаған қақпағымен бекітпес бұрын, сұйықтықты STEP 2 MAX (DROP ICON) сызығынан төмендетіңіз.
- Жақсы нәтиже алу үшін сандық рецепттер кітабында берілген рецепттерді орындаңыз.



ОРЫНДАЛМАЙТЫН ӘРЕКЕТТЕР:

- Кішкене мұздатылған тостаған препараттарын тегіс бетке мұздатыңыз.
- Тек суды мұздатпаңыз.
- Аспапты бос ыдыспен қолданбаңыз.
- Қақпақтары орнатылмайынша, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құлыптау механизмін өзгертуге тырыспаңыз. Аспапты қолданар алдында ыдыс пен қақпақтың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Қатты мұзды немесе мұз текшелерін өңдемеңіз.
- Жинаққа кірмейтін басқа керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Аспапты блендер ретінде пайдаланбаңыз, құрғақ ингредиенттерді өңдемеңіз немесе майдалау жұмыстарын орындамаңыз.
- Смузи жасамаңыз немесе қатты, құрғақ ингредиенттерді өңдемеңіз.
- Ыстық сұйықтықтарды араластырмаңыз.
- Дайындама бірқалыпты мұздатылмаса, бағдарламаны іске қоспаңыз.
- Шағын тостағандарды қысқа толқынды пешке салмаңыз.
- Абразивті губкаларды немесе тазалағыш заттарды қолданбаңыз, себебі олар машинаны зақымдауы мүмкін.
- Барлық бөлшектерді кір жуғыш машинаға салмаңыз, бетіндегі кестені тексеріңіз 8.
- RE-Spin және Mix-in бағдарламаларын мұздатқышта 24 сағат тұрған кәстрөлде емес, тек Қасықпен жеуге болады немесе Ішуге жарамды бағдарламасына қосымша ретінде пайдалану керек.
- Үстіңгі қақпақты (D), жүздерді (F) және сыртқы құмыраның (H) керек-жарақтарын мұздатқышқа салмаңыз.

- Мұздату алдында дайынды тікелей кішкене ыдыста дайындамаңыз. Осы мақсат үшін қолайлы контейнерді пайдаланыңыз.
- Ыстық препаратты (>70°C) шағын ыдысқа салмаңыз.
- Ыстық препаратты тікелей мұздатқышқа салмаңыз. Дайындаманы мұздатқышқа қоймас бұрын алдымен бөлме температурасына дейін жеткізу керек.
- Бағдарламаны іске қосқаннан кейін препаратты қайта мұздатпаңыз.
- Қасықты 70°C жоғары температурада жууға болмайды.








МҰЗДАТУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Жақсынәтижеге қолжеткізу үшін мұздатқыш температурасын -13°C пен -22°C арасына орнатыңыз. Құрылғы осы температура диапазонында ингредиенттерді өңдеу үшін арнайы жасалған. Тостағаныңыз осы ауқымда қатып қалса, ол бағдарламалардан кейін тамаша температураға жетуі керек.

Ақауларды болдырмау үшін, мұздатқыштың ішіндегі тегіс бетке шағын тостағанды мұздату ұсынылады.

Препаратты ішкі тостағанда кем дегенде 24 сағат мұздату ұсынылады, тіпті мұздатылғаннан кейін оны 24 сағаттан артық қалдыру ұсынылмайды, себебі бұл түпкілікті нәтижеге әсер етуі мүмкін.

МЕНИҢ ӨНІМ ЖҰМЫС ЕМЕС

КОД	ҚАТЕНІҢ СИПАТТАМАСЫ	ДИАГРАММА	ШЕШІМІ
E1	Айнымалы ток моторы қосылмайды.		Құрылғыңыз қызып кетуден қорғайтын құрылғымен жабдықталған. Құрылғыңыз қатты қызып кетсе, ол өздігінен өшеді, суығанша шамамен 30 минут күтіңіз, одан кейін оны қайтадан пайдалана бастаңыз. Бір мезгілде 3 кастрелден артық қолданбаңыз. Әр дайындау арасында 5 минут күтіңіз. Қате орын ала берсе, қызмет көрсету орталықтарының біріне хабарласыңыз.
E2	Пышақ анықталмады.		Пышақтың үстіңгі қақпаққа (D) дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бағдарламаны қайта іске қосыңыз.
E3	Қуат қосылып тұрғанда пышақ дұрыс салынбаған.		Ингредиент мөлшерін сақтағаныңызға көз жеткізіңіз. Осы өніммен бірге берілген рецепттерді тексеріңіз және пышақ ыдыстың түбінде болса, оны абайлап ұстаңыз. Жаңа тағам жасағанда ингредиенттер мөлшерін сақтаңыз және бағдарламаны қайта іске қосыңыз.
E4	Бағдарлама қосылғанда есік ашық.		Есіктің дұрыс жабылғанын және құлыпталғанын тексеріңіз. Пышақтың үстіңгі қақпаққа (D) дұрыс орнатылғанын тексеріп, бағдарламаны қайта іске қосыңыз. Бағдарлама жұмыс жасап тұрғанда есікті ашпаңыз.
E5	Қуат қосылып тұрғанда ыдыс + қақпақ дұрыс салынбаған.		Пышақтың (F) үстіңгі қақпаққа (D) дұрыс орнатылғанын, ішкі ыдыстың (G) үлкен ыдыстың (H) ішінде екенін және соңғысының дұрыс орнатылғанын және аппараттың ішіне құлыпталғанын тексеріңіз. Бағдарламаны қайта іске қосыңыз.
E6	Тұрақты ток моторы қосылмайды / Іске қосу орны дұрыс емес.		Аппаратты ӨШІРІП, розеткадан ажыратыңыз да, қайта қосып, қайта бастаңыз. Есіктің жабық екеніне және ыдыстың жақсы орнатылғанына көз жеткізіңіз. Қате орын ала берсе, қызмет көрсету орталықтарының біріне хабарласыңыз.
E7	Тұрақты ток моторы қосылмайды / Аяқтау орны дұрыс емес.		Ингредиент мөлшерін сақтағаныңызға көз жеткізіңіз. Осы өніммен бірге берілген рецепттерді тексеріңіз. Аппаратты ӨШІРІП, розеткадан ажыратыңыз да, қайта қосып, қайта бастаңыз. Қате орын ала берсе, қызмет көрсету орталықтарының біріне хабарласыңыз.

КОД	ҚАТЕНІҢ СИПАТТАМАСЫ	ДИАГРАММА	ШЕШІМІ
E8	Тұрақты ток моторының жүктеме жоқ.		Аппаратты ӨШІРІП, розеткадан ажыратыңыз да, қайта қосып, қайта бастаңыз. Есіктің жабық екеніне және ыдыстың жақсы орнатылғанына көз жеткізіңіз. Қате орын ала берсе, қызмет көрсету орталықтарының біріне хабарласыңыз.
E9	Тұрақты ток моторының роторы блокталған.		Ингредиент мөлшерін сақтағаныңызға көз жеткізіңіз. Осы өніммен бірге берілген рецепттерді тексеріңіз. Аппаратты ӨШІРІП, розеткадан ажыратыңыз да, қайта қосып, қайта бастаңыз. Есіктің жабық екеніне және ыдыстың жақсы орнатылғанына көз жеткізіңіз. Қате орын ала берсе, қызмет көрсету орталықтарының біріне хабарласыңыз.
E10	Анықтау нүктесі жоғалады.		Аппаратта электрондық мәселе бар. Аппаратты ӨШІРІП, розеткадан ажыратыңыз да, қайта қосып, қайта бастаңыз. Қате орын ала берсе, қызмет көрсету орталықтарының біріне хабарласыңыз.

ҚАТЕНІҢ СИПАТТАМАСЫ	МӘЛІМЕТ	ШЕШІМІ
Құрылғы жұмыс істемейді	Құрылғы розеткаға қосылмаған.	Құрылғыны розеткаға қосыңыз.
	Ыдыс не қақпақ дұрыс салынбаған немесе құлыпталмаған.	Нұсқауларда көрсетілгендей ыдыстың немесе қақпақтың дұрыс салынғанын немесе құлыпталғанын тексеріңіз.
	Есік дұрыс құлыпталмаған.	Бағдарламаны бастамас бұрын есіктің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.
	Пышақ қақпаққа дұрыс орнатылмаған.	Пышақтың қақпаққа (D) дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
	Тығыздағыш дұрыс орнатылмаған.	Тығыздағышты оның корпусына және дұрыс жағына қойыңыз.
Белгілі бір рецепттермен табысқа жетудің қиындығы	Сәйкес келмейтін рецепт.	Сіздің жеке рецепттеріңіз немесе интернеттен алынған рецепттер құрылғыңызға және оның керек-жарақтарына сәйкес келмеуі мүмкін (мөлшері, ұзақтығы, т.б.) Рецепт бойынша жасауды бастамас бұрын, пайдалану нұсқауларында берілген пайдалану нұсқауларын орындағаныңызға көз жеткізіңіз. Осы нұсқаулықта берілген рецепттердің пропорцияларын сақтаңыз.

ҚАТЕНІҢ СИПАТТАМАСЫ	МӘЛІМЕТ	ШЕШІМІ
Шамадан тыс діріл	Құрылғы тегіс бетке қойылмаған немесе тұрақты емес.	Тегіс бетке қойыңыз.
	Ингредиенттер тым көп.	Өңделетін ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз (MAX сызығына дейін).
Белгілі бір рецепттермен табысқа жетудің қиындығы	Сәйкес келмейтін рецепт.	Сіздің жеке рецепттеріңіз немесе интернеттен алынған рецепттер құрылғыңызға және оның керек-жарақтарына сәйкес келмеуі мүмкін (мөлшері, ұзақтығы, т.б.) Рецепт бойынша жасауды бастамас бұрын, пайдалану нұсқауларында берілген пайдалану нұсқауларын орындағаныңызға көз жеткізіңіз.
	Бағдарламаны таңдау қатесі.	Рецепт үшін дұрыс бағдарламаны пайдаланып жатқаныңызды тексеріңіз.
Қақпақ арқылы ағу	Судың көлемі тым үлкен.	Ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз.
	Қақпақ дұрыс салынбаған немесе құлыпталмаған.	Ыдысты қауіпсіз түрде қақпақпен жабыңыз.
	Тығыздағыш жоқ.	Тығыздағышты қақпаққа қойыңыз.
	Тығыздағыш кесілген немесе зақымдалған.	Тығыздағышты ауыстырыңыз, бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Тығыздағыш тығыздағыш дұрыс орналаспаған.	Тығыздағыш тығыздағышты оның корпусына және дұрыс жағына орналастырыңыз.
Мотордың иісі бар	құрылғыны бірінші рет пайдаланғанда немесе ингредиенттер тым көп болғанда не болмаса тым қатты немесе тым үлкен бөліктерді салғандықтан мотор шамадан тыс жүктелген жағдайда.	Құрылғы суығанша күтіңіз (кемінде 30 минут) және шағын мұздатылған ыдыстағы ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз.

