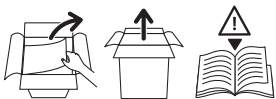


B\*

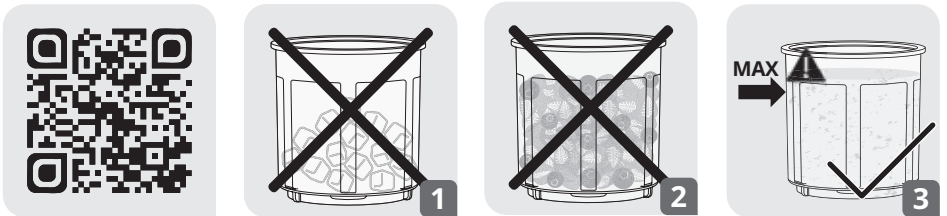
\* depending on model / selon le modèle / según el modelo / a seconda del modello / consoante o modelo / بسته به مدل / حسب الطراز / в зависимости от модели / afhankelijk van het model / үлгіге байланысты

1

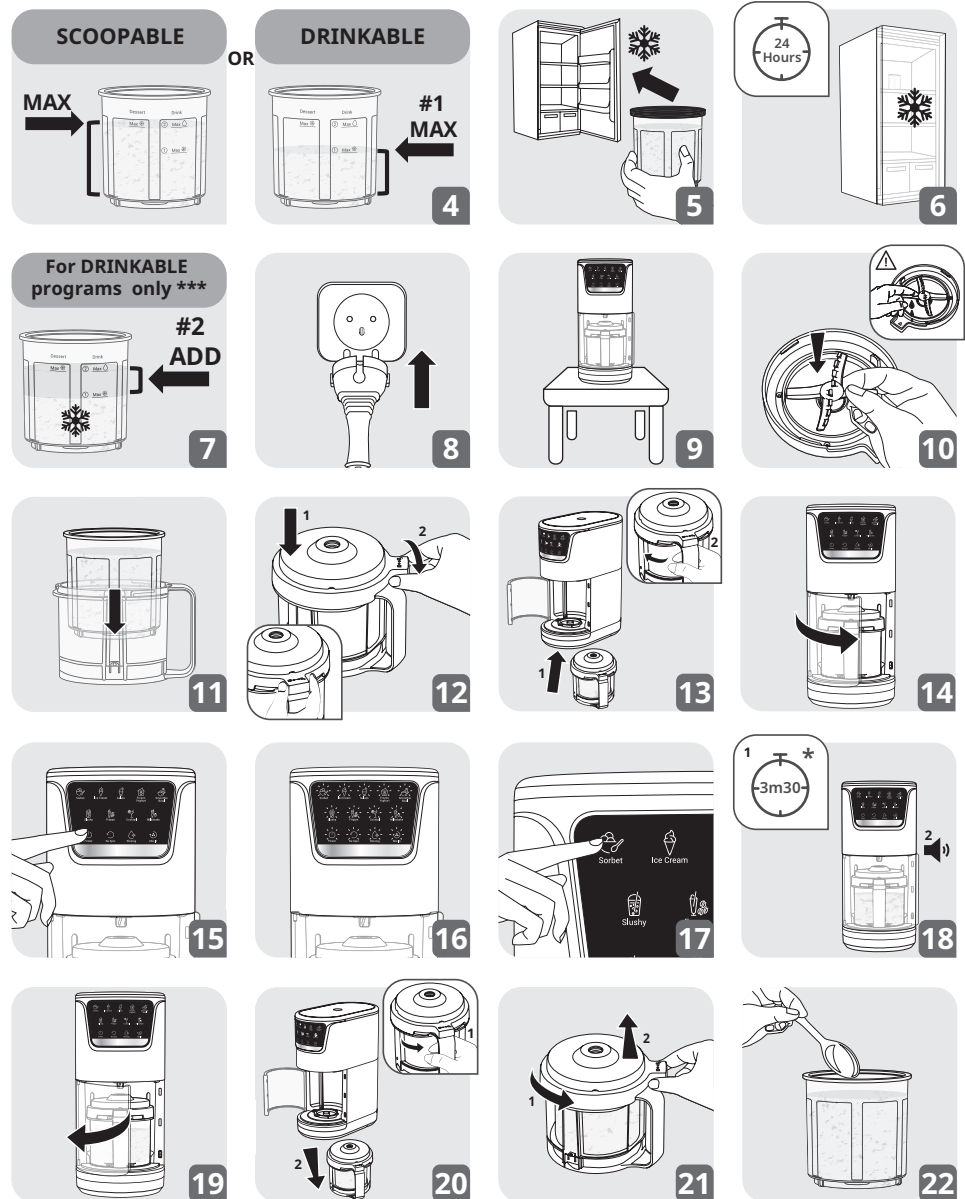


2

HOW TO USE VIDEO

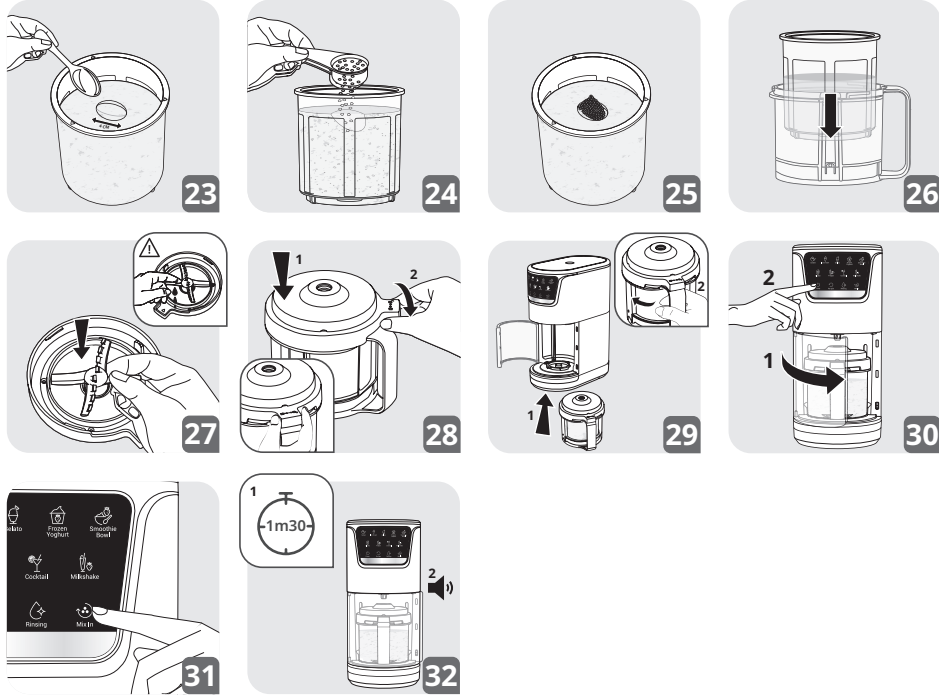


2



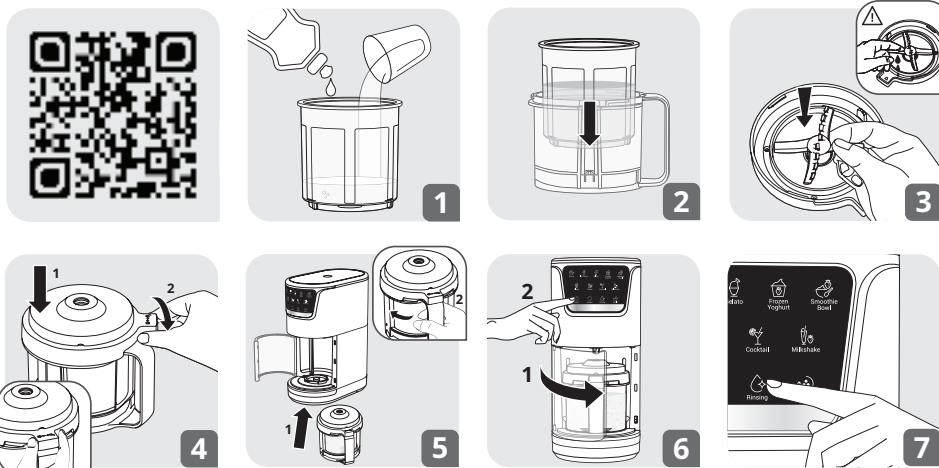
2

option \*\*\*\*  
Mix In



3

HOW TO CLEAN VIDEO



6

3



\*\* depending on the program used. For more details, see the program table. / selon le programme utilisé. Pour plus de détails, reportez-vous au tableau des programmes. / según el programa empleado. Para más detalles, consulta la tabla de programas. / in base al programma selezionato. Per ulteriori informazioni, vedere la tabella dei programmi. / consoante o programa utilizado. Para mais informações, consulte a tabela de programas. / راجع جدول البرنامج / لمزيد من التفاصيل، استخدم البرنامج المستخدم. / حسب البرنامج المستخدم. / به جدول برنامه مراجعه کنید. / برای جزئیات بیشتر، به جدول برنامه مراجعه کنید. / в зависимости от используемой программы. Подробнее см. в таблице программ. / afhankelijk van het gebruikte programma. Zie de programmatabel voor meer informatie. / пайдаланылатын бағдарламаға байланысты. Қосымша мәліметтерді бағдарлама кестесінен қараңыз.

\*\*\* Mandatory step for "Drinkable program" only / Étape obligatoire pour un programme « À boire » uniquement / Paso obligatorio solo para el "programa de bebidas" / Passaggio obbligatorio solo per il programma "Bevande". / Passo obbligatorio apenas para "programa Drinkable" / فقط «قابل للشرب» فقط / برنامج Drinkable خطوة إلزامية لـ "برنامج قابل للتقديم" فقط / مرحله اجباری برای فقط «برنامج قابل للتقديم» فقط / Обязательный шаг только для программы «Напитки» (Drinkable). / Alleen verplichte stap voor het "Drinkbaar"-programma / Тек «Сусын бағдарламасы» үшін міндетті қадам

\*\*\*\* "Mix-in" is an optional program available after using a "Scoopable program" only / Mix In est un programme en option disponible uniquement après avoir utilisé un programme « À la cuillère » / El programa "Mix-in" es un programa opcional disponible solo después de utilizar un "programa de helado, yogur helado o sorbete" / "Mix-in" è un programma opzionale disponibile solo dopo aver utilizzato il programma "Cremosi". / "Mix-in" è un programma opzionale disponível apenas após utilizar um "programa Scoopable" / فقط «قابل للتقديم» فقط / Scoopable برنامج اختياري متاح بعد استخدام "برنامج قابل للتقديم" فقط / Mix-in (الخلط داخل الوعاء) هو برنامج اختياري متاح بعد استخدام "برنامج قابل للتقديم" فقط / در دسترس است / дополнительная программа, доступная только после выполнения программы «Густое мороженое» (Scoopable). / "Mix-in" is een optioneel programma dat alleen beschikbaar is na een "Scheepbaar"-programma / "Mix-in" – тек «Scoopable» бағдарламасын пайдаланғаннан кейін қолжетімді қосымша бағдарлама

7

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







**DESCRIPTION**

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

**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: longer preparation time to achieve homogeneous creamy texture**




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

	 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 <b>Necessary</b> <i>Optional</i>	<b>Flavored sugar syrup</b> <b>Soda</b>	<b>Lukewarm coffee</b> <b>Lukewarm chocolate</b> <i>Sugar or substitute (honey / agave syrup)</i> <i>Milk</i>	<b>Water</b> <b>Soda</b> <b>Sugar or substitute (honey / agave syrup)</b> <i>Lemon juice</i>	<b>Milk</b> <b>Sugar or substitute (honey / agave syrup)</b> <i>Fruit juice</i> <i>Custard</i> <i>Fruit (whole / coulis / juice / paste)</i>
Example of ingredients to add before mixing <b>Necessary</b> <i>Optional</i>	<b>Flavored sugar syrup</b> <b>Soda</b>	<b>Lukewarm coffee</b> <b>Lukewarm chocolate</b>	<b>Soda</b> <b>Fruit juice</b> <i>Alcohol (consume with moderation)</i>	<b>Milk or plant-based drinks</b> <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 <b>Necessary</b> <i>Optional</i>	/	<b>450ml water</b> <b>1 drop of washing-up liquid</b>	<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

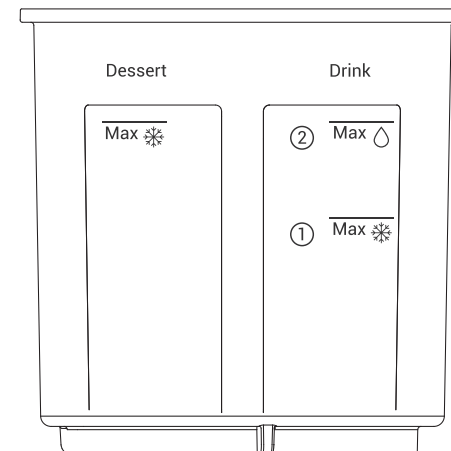
After completing each program, you must take out the bowl and check the results before starting the next program.

**1ST RECIPES TO GET STARTED**

RECIPE	INGREDIENTS	INSTRUCTIONS
LEMON SORBET	150g sugar 150ml water 110 ml lemon juice (3 pieces) 70ml lime juice (2 pieces)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mix the sugar and water in a saucepan, Bring to a boil over low heat. Leave to cool until warm.</li> <li>Add the lemon juice and mix.</li> <li>Pour the mixture into the small bowl. Cover and place the bowl in the freezer for 24h.</li> <li>Remove the bowl from the freezer and take off the cover.</li> <li>Insert the small bowl into the outer jar.</li> <li>Start the SORBET program.</li> </ul>
VANILLA GELATO	200ml whole milk 200ml liquid cream (30% fat) 60g sugar 8g corn starch 0,5 tsp vanilla powder	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mix the milk, liquid cream, sugar and corn starch in a saucepan.</li> <li>Bring to a boil, whisking constantly, until the mixture thickens slightly.</li> <li>Remove from heat and add the vanilla. Leave to cool until warm.</li> <li>Pour the mixture into the small bowl. Cover and place the bowl in the freezer for 24h.</li> <li>Remove the bowl from the freezer and take off the cover.</li> <li>Insert the small bowl into the outer jar.</li> <li>Start the GELATO program.</li> </ul>
PLAIN FROZEN YOGHURT	230g Greek yoghurt 115ml whole milk 115g sweetened condensed milk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mix all the ingredients in the small bowl. Cover and place the bowl in the freezer for 24h.</li> <li>Remove the bowl from the freezer and take off the cover.</li> <li>Insert the small bowl into the outer jar.</li> <li>Start the FROZEN YOGHURT program.</li> </ul>



Scan QR code to discover +50 recipes for full inspiration.



## WARNING

DO:	DON'T:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Only for cold recipes.</li> <li>To prepare for processing, the fruit needs to be either crushed to release its juice, or combined with other liquid ingredients and frozen.</li> <li>Respect max useful capacity of small freezing bowl.</li> <li>Minimum useful capacity is 200ml, but make sure to reach max level to optimized results.</li> <li>For mix-in preparations, create a hole in the center of the preparation to add mix-in extra such as cookies or chocolate chips.</li> <li>Freeze small freezing bowl preparations on flat surface.</li> <li>Freeze for at least 24h before running a program.</li> <li>When selecting SCOOPABLE recipes, please add the preparation up to the MAX FILL line on DESSERT's column (on the left).</li> <li>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.</li> <li>For best results, follow the recipes provided in the digital recipe book.</li> <li>When cleaning your inner bowl, fill water with a drop of soap until max level and use the Rinsing program provided.</li> <li>Clean the axe after each use to avoid solidification of ingredients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Don't exceed the MAX lines marked on the small freezing bowl.</li> <li>Don't freeze water only.</li> <li>Don't operate the appliance with an empty container.</li> <li>Don't operate the appliance without the lids in place.</li> <li>Don't attempt to change the locking mechanism. Make sure the container and lid are correctly installed before using the appliance.</li> <li>Don't process a solid block of ice or ice cubes.</li> <li>Don't use other accessories that are not included in the box.</li> <li>Don't use the appliance as a blender, don't process dry ingredients and do not perform grinding operations.</li> <li>Don't make a smoothie or process hard, loose ingredients.</li> <li>Don't mix hot liquids.</li> <li>Don't run a program if the preparation is not frozen flat.</li> <li>Don't microwave the small bowls.</li> <li>Don't use abrasive sponges or cleaning agents as they may damage the machine.</li> <li>Don't put all pieces into washing machine, please check table in page 8.</li> <li>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.</li> <li>Do not place the Top Cover (D), Blades (F), and Outer Jar (H) accessories in the freezer.</li> <li>Do not prepare your food directly in the small bowl before freezing. Use a container suitable for this purpose.</li> <li>Do not place hot food (&gt;70°C) in the small bowl.</li> <li>Do not place hot food directly in the freezer. The food must first be brought to room temperature before placing it in the freezer.</li> <li>Do not refreeze food after running a program.</li> <li>Do not wash the spoon at a temperature above 70°C.</li> </ul>

## RECIPES TIPS

### IN CASE OF NON-CREAMY TEXTURE

The recipe is key for perfect results. Preparations need to have a minimum of sugar/fat to have a creamy, perfect texture. Fat will give the creaminess, and sugar will give the softness to the preparation. Without them, you risk getting flavored ice.

Example: If you freeze plain water, you get hard ice, if you freeze cream, you get a softer and scoopable result. The fat in milk stops big ice crystals from forming. Sugar does the same – it keeps the mixture from freezing too solid.

To increase the sugar/fat we suggest adding sugar or other options such as: maple syrup, agave syrup, honey, dates, fruit purees, coconut sugar, erythritol, allulose.

### IN CASE OF POWDERY TEXTURE

There are two solutions: for an immediate fix do a re-spin.

To avoid this in upcoming recipes: add more sugar or sugar alternatives to the recipe. You can also add 1 tbsp of liquid (milk, water, syrup) or fat by adding 1 tbsp of milk or cream (30% fat) and run the program noticing a texture improvement.

For very icy results, use Re-spin twice.

## INGREDIENTS TO AVOID

- Low fat liquid (skim milk) as it produces icy results. Replace by whole milk or add sugar or alternative to the recipe
- Dense fruits or large chunks: try to cut into small pieces to get a better result. Dice to <1cm and blend partially before freezing.

## ABOVE MAXIMUM LEVEL OF PREPARATION

Some liquid, such as the carbonated preparations, expand during freezing time. Respect maximum frozen level of drinks, even if possible a little below for carbonated or sparkling liquids (such as soda, sparkling water, beer, kombucha).

## SWEETENER TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	WHY IT HAPPENS	QUICK FIX
Icy/crumblly texture	Not enough sugar or fat -> Formation of ice crystals	Add 1 tbsp allulose, honey, or maple syrup before re-spin. These lower the freezing point and soften texture.
Rock-hard after freezing	Too little sugar; using only stevia/monk fruit (no bulk)	Stir in 1 tbsp cream or allulose before re-spin. Next time, pair extracts with a bulk sweetener.
Cooling / minty sensation	Too much erythritol	Blend erythritol with monk fruit, stevia or allulose. Reduce total erythritol by 25%.
Too soft / melts quickly	Too much liquid sweetener (honey, maple, agave)	Freeze longer (extra 2-3h). Reduce added liquid next time.
Grainy sugar crystals	Some substitutes don't fully dissolve (erythritol, coconut sugar)	Heat base slightly before freezing to dissolve crystals. Or switch to allulose for smoother results.

RESCUE TIPS	SOLUTION
Pre-processing before cycle	Leave the preparation 5-10 minutes out of the freezer before running a program. It can help get the desired texture
Set the temperature on your freezer	All freezers are different and some of them can over-freeze (preparation will be too hard). Please check that your freezer's temperature is set between -13°C and -22°C.
Check the 'Ready to spin' trick	Check if the preparation is frozen enough : Press a spoon on surface — if it leaves a slight dent, it's ready.
Taste before freezing	Check your preparation before you place it in the freezer as flavors and sweetness are muted when cold.
Balance health & texture:	Lower-calorie sweeteners can work, but use the right combos for creaminess.
Extract sweeteners (like stevia or monk fruit) will change the sweetness only, not the texture	Always combine with a bulk sweetener (allulose, erythritol, or sugar).











## MIX INs (EXTRAS)

Add maximum 45g of your favorite candy, fruit, nuts, chocolate or more in pieces.

Very hard ingredients will remain intact – for example chocolate, nuts.

Less hard ingredients will be fragmented – for example cereal, biscuits, fruits.

## 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. Leave it to cool down for about 30 minutes then start using it again. Wait 5 minutes between each preparation.
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 ratio of ingredients and check the digital recipe book. If the blade is at the bottom of the bowl, please be careful handling it.
E4	Door open when program on		Please check that the door is properly closed, locked 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 refer to pictogram 12 and 13 for correct position of bowl instalment in the appliance. 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.
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.
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.
E9	DC motor high load		Make sure that you are respecting the ratio of ingredients. Please turn OFF the machine, unplug, replug it and start again. Make sure that the door is closed and the bowl is well installed.
E10	Detection point disappear		Please turn OFF the machine, unplug, replug it and start again.

If, for the error code, the solution provided doesn't resolve the issue, please contact our service center

EN

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).
Excessive vibration	The bowl is not completely locked onto the product.	Make sure the bowl is securely locked. There may be frost under the bowl that is preventing it from locking completely.
	The device is not placed on a flat surface or is not stable.	Place on a flat surface.
Difficulty in succeeding with certain recipes	Too many ingredients.	Reduce the quantity of ingredients processed (up to the MAX line).
	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.
Leak through the cover	Program selection error.	Check that you are using the correct program for your recipe.
	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.
Engine smell	The seal is cut or damaged.	Change the seal, contact the authorised service.
	Gasket is not positioned correctly.	Position the sealing gasket in its housing and on the correct side.
	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.

15

14







## DESCRIPTION

- A. Machine à glaces  
 B. Panneau de commande  
 C. Porte de sécurité  
 D. Couvercle du réceptacle externe  
 E. Joint  
 F. Lames  
 G. Couvercle du pot à crème glacée  
 H. Pot à crème glacée  
 I. Récipient extérieur  
 J. Cuillère à glace \*

## PROGRAMMES :





Chaque programme est conçu de manière experte pour obtenir des résultats délicieux et parfaits dès le début, sans avoir à relancer le cycle. Les programmes varient en durée et en vitesse, utilisant les réglages optimaux pour obtenir des résultats parfaitement onctueux pour chaque recette.

### À la cuillère : temps de préparation plus long pour obtenir une texture crémeuse homogène




	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 * Light Ice Cream	 * Smoothie Bowl
Détails du programme	Préparez de délicieux desserts glacés en utilisant des fruits, de l'eau et du sucre. Pour faciliter la dissolution d'une petite quantité de sucre, il est préférable de le réduire en purée, selon le type de fruit utilisé.	Idéal pour préparer des crèmes glacées crémeuses et épaisses, à l'aide de recettes à base de produits laitiers et des parfums de votre choix.	Sélectionnez des recettes à base de produits laitiers et ajoutez les parfums de votre choix pour créer une crème glacée à l'italienne.	Transformez vos yaourts préférés en desserts glacés sains.	Idéal pour préparer des crèmes glacées à faible teneur en sucre ou en matières grasses, qui peuvent être riches en protéines.  Attention : certaines recettes à faible teneur en sucre peuvent nécessiter l'ajout de liquide avant de mélanger.	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.
Exemple d'ingrédients à congeler	<b>Fruit (coulis/jus) Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)</b>	<b>Crème anglaise ou lait crème entière</b>	<b>Lait Crème entière Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)</b>	<b>Tous les types de yaourts Lait Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)</b>	<b>Boissons végétales Substitut de sucre (miel/sirop d'agave)</b>	<b>Tous types de yaourts/ lait entier Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave) Fruits (entiers/coulis/jus/pâte)</b>
Nécessaire Optionnel	Eau	Fruit (coulis/jus/pâte) chocolat Produits sucrés	Fruit (coulis/jus/pâte) chocolat Produits sucrés	Crème Fruit (coulis/jus/pâte) chocolat Produits sucrés	Fruit (coulis/jus/pâte)	Céréales
Durée du programme	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

\* selon le modèle

### À boire : vitesse plus élevée de la lame pour broyer la glace et obtenir une consistance buvable

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Détails du programme	Idéal pour préparer des boissons désaltérantes à la texture finement granuleuse. N'utilisez pas de jus de fruits ou de coulis, qui donneraient une texture semblable à celle d'un sorbet.	Créez 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 lui donner une touche originale.	Idéal 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 première 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	<b>Sirop de sucre aromatisé Soda</b>	<b>Café tiède Lait chocolaté tiède</b>	<b>Eau Soda Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)</b>	<b>Lait Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)</b>
Nécessaire Optionnel		Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave) Lait	Jus de citron	Jus de fruits Crème anglaise Fruit (entier/coulis/jus/pâte)
Exemple d'ingrédients à ajouter avant de mélanger	<b>Sirop de sucre aromatisé Soda</b>	<b>Café tiède Lait chocolaté tiède</b>	<b>Soda Jus de fruits</b> (à consommer avec modération)	<b>Lait ou boissons végétales</b> Jus de fruits
Durée du programme	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

### Autres

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Explication du programme	Ce programme est conçu pour garantir une texture lisse après l'exécution d'un des programmes prédéfinis. Il est souvent nécessaire d'utiliser RE-SPIN pour obtenir la bonne consistance lorsque vous avez réduit la quantité de sucre dans vos préparations.	Ce programme rince soigneusement la cuve intérieure (axe intérieur, couvercle et lames) pour faciliter le nettoyage à l'éponge.	Ce programme est conçu pour incorporer des bonbons, des biscuits, des noix, des céréales ou des fruits congelés afin de personnaliser votre crème glacée.  Faites un trou de 4 cm au centre de votre crème glacée prémélangée et ajoutez jusqu'à 50 g d'ingrédients pour obtenir une crème glacée onctueuse et croquante.
Ingrédients utilisés	/	<b>450 ml d'eau</b> <b>1 goutte de liquide vaisselle</b>	Biscuits Noix Chocolat Bonbons
Nécessaire Optionnel			
Durée du programme	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

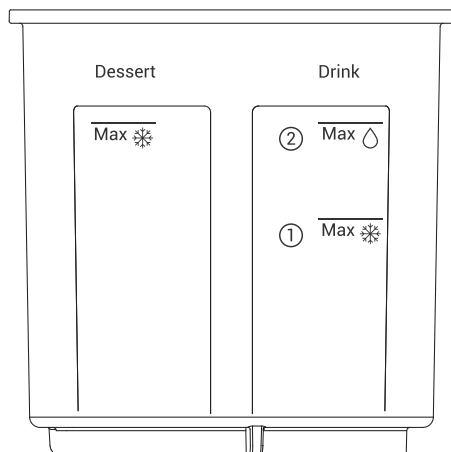
Après avoir terminé chaque programme, vous devez retirer la cuve et vérifier les résultats avant de démarrer le programme suivant.

## PREMIÈRES RECETTES POUR COMMENCER

RECETTE	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
SORBET AU CITRON	150 g de sucre 150 ml d'eau 110 ml de jus de citron (3 fruits) 70 ml de jus de citron vert (2 fruits)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole, portez à ébullition à feu doux. Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange soit tiède.</li> <li>Ajoutez le jus de citron et mélangez.</li> <li>Versez le mélange dans la petite cuve. Couvrez et placez la cuve au congélateur pendant 24 h.</li> <li>Sortez la cuve du congélateur et retirez le couvercle.</li> <li>Insérez la petite cuve dans le récipient extérieur.</li> <li>Démarrez le programme SORBET.</li> </ul>
GELATO (CRÈME GLACÉE) À LA VANILLE	200 ml de lait entier 200 ml de crème liquide (30 % de matières grasses) 60 g de sucre 8 g de fécule de maïs 0,5 càc de vanille en poudre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez le lait, la crème liquide, le sucre et la fécule de maïs dans une casserole.</li> <li>Portez à ébullition, en remuant régulièrement avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu.</li> <li>Retirez du feu et ajoutez la vanille. Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange soit tiède.</li> <li>Versez le mélange dans la petite cuve. Couvrez et placez la cuve au congélateur pendant 24 h.</li> <li>Sortez la cuve du congélateur et retirez le couvercle.</li> <li>Insérez la petite cuve dans le récipient extérieur.</li> <li>Démarrez le programme GELATO.</li> </ul>
YAOURT GLACÉ NATURE	230 g de fromage blanc 115 ml de lait entier 115 g de lait concentré sucré	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez tous les ingrédients dans la petite cuve. Couvrez et placez la cuve au congélateur pendant 24 h.</li> <li>Sortez la cuve du congélateur et retirez le couvercle.</li> <li>Insérez la petite cuve dans le récipient extérieur.</li> <li>Démarrez le programme FROZEN YOGHURT.</li> </ul>



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



## ATTENTION

À FAIRE :	À NE PAS FAIRE :
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uniquement pour les recettes froides.</li> <li>Pour les utiliser dans vos préparations, les fruits doivent être soit écrasés pour libérer leur jus, soit combinés à d'autres ingrédients liquides et congelés.</li> <li>Respectez la capacité utile maximale de la petite cuve réfrigérante.</li> <li>La capacité utile minimale est de 200 ml, mais veillez à atteindre la capacité maximale pour obtenir des résultats optimaux.</li> <li>Pour les préparations avec des morceaux, formez un trou au centre de la préparation pour ajouter des biscuits ou des pépites de chocolat.</li> <li>Congelez les préparations de la petite cuve réfrigérante sur une surface plane.</li> <li>Congelez pendant au moins 24 heures avant d'exécuter un programme.</li> <li>Lors de la sélection de recettes SCOOPABLE (À la cuillère), ajoutez la préparation jusqu'au repère MAX FILL (remplissage max) de la colonne DESSERT (à gauche).</li> <li>Lors de la sélection de recettes de BOISSONS, ajoutez 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, versez le liquide jusqu'au repère STEP 2 MAX (étape 2 max) (ICÔNE DE GOUTTE) avant de le verrouiller avec le couvercle du récipient extérieur.</li> <li>Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les recettes fournies dans le livre de recettes numérique.</li> <li>Lors du nettoyage de la cuve intérieure, mettez une goutte de liquide vaisselle dans l'eau jusqu'à atteindre le niveau max et utilisez le programme Rinsing (Rinçage) fourni.</li> <li>Nettoyez l'axe après chaque utilisation pour éviter que les ingrédients ne se solidifient.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne dépassez pas les lignes MAX indiquées sur la petite cuve réfrigérante.</li> <li>Ne congeler pas de l'eau seule.</li> <li>Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un récipient vide.</li> <li>N'utilisez pas l'appareil sans les couvercles en place.</li> <li>N'essayez pas de changer le mécanisme de verrouillage. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le réservoir et le couvercle sont installés correctement.</li> <li>Ne préparez pas un bloc solide de glace ou de glaçons.</li> <li>N'utilisez pas d'autres accessoires qui ne sont pas inclus dans la boîte.</li> <li>N'utilisez pas l'appareil comme un blender, ne mixez pas d'ingrédients secs et n'effectuez pas d'opérations de broyage.</li> <li>Ne préparez pas de smoothie avec des ingrédients durs et en vrac.</li> <li>Ne mélangez pas des liquides chauds.</li> <li>N'exécutez pas de programme si la préparation n'est pas congelée à plat.</li> <li>Ne mettez pas les petites cuves au four à micro-ondes.</li> <li>N'utilisez pas d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs car ils pourraient endommager la machine.</li> <li>Ne mettez pas toutes les pièces dans le lave-vaisselle, consultez le tableau à la page 8.</li> <li>Les programmes RE-Spin et Mix In ne doivent pas être utilisés avec un récipient qui a été congelé pendant 24 h ; ils doivent uniquement être utilisés en association avec un programme Scoopable (À la cuillère) ou Drinkable (À boire).</li> <li>Ne placez pas les accessoires Couvercle supérieur (D), Lames (F) et Récipient extérieur (H) dans le congélateur.</li> <li>Ne préparez pas votre nourriture directement dans la petite cuve avant de la placer au congélateur. Utilisez un récipient prévu à cet effet.</li> <li>Ne placez pas de nourriture chaude (&gt;70 °C) dans la petite cuve.</li> <li>Ne placez pas de nourriture chaude directement dans le congélateur. Les aliments doivent d'abord être amenés à température ambiante avant d'être placés au congélateur.</li> <li>Ne recongelez pas de la nourriture après avoir exécuté un programme.</li> <li>Ne nettoyez pas la cuillère à une température supérieure à 70 °C.</li> </ul>

## CONSEILS POUR LES RECETTES

### EN CAS DE TEXTURE NON CRÉMEUSE

Pour des résultats parfaits, la recette est essentielle. Les préparations doivent contenir un minimum de sucre/matières grasses pour obtenir une texture crémeuse et parfaite. La matière grasse apportera l'onctuosité et le sucre apportera la douceur à la préparation. Sans ces ingrédients, vous risquez d'obtenir de la glace aromatisée.

Exemple : si vous congélez de l'eau pure, vous obtenez de la glace dure, si vous congélez de la crème, vous obtenez un résultat plus mou et plus facile à servir. La matière grasse contenue dans le lait empêche la formation de gros cristaux de glace. Le sucre a le même effet : il empêche le mélange de se solidifier trop rapidement.

Pour augmenter la teneur en sucre/matières grasses, nous vous suggérons d'ajouter du sucre ou d'autres ingrédients tels que : sirop d'érable, sirop d'agave, miel, dattes, purées de fruits, sucre de noix de coco, érythritol, allulose.

#### EN CAS DE TEXTURE POUDREUSE

Il existe deux solutions : pour une solution immédiate, effectuez un nouveau mélange (RE-SPIN). Pour éviter cela dans les recettes à venir : ajoutez plus de sucre ou des substituts de sucre à la recette. Vous pouvez également ajouter 1 c. à soupe de liquide (lait, eau, sirop) ou de matière grasse en ajoutant 1 c. à soupe de lait ou de crème (30 % de matière grasse) et lancer le programme pour constater une amélioration de la texture.

Pour des résultats très glacés, utilisez le programme Re-spin deux fois.

#### INGRÉDIENTS À ÉVITER

- Liquide faible en matières grasses (lait écrémé) car il donne des résultats glacés. Remplacez par du lait entier ou ajoutez du sucre ou un substitut à la recette
- Fruits denses ou gros morceaux : essayez de les couper en petits morceaux pour obtenir un meilleur résultat. Coupez-les en dés de moins de 1 cm et mixez-les partiellement avant de les congeler.

#### AU-DESSUS DU NIVEAU MAXIMAL DE PRÉPARATION

Certains liquides, tels que les préparations gazeuses, se dilatent pendant la congélation. Respectez le niveau maximal de congélation des boissons, voire un peu moins si possible pour les liquides gazeux ou pétillants (tels que les sodas, l'eau gazeuse, la bière, le kombucha).

### GUIDE DE DÉPANNAGE CONCERNANT L'ÉDULCORANT

PROBLÈMES	CAUSE	SOLUTION RAPIDE
Texture glacée/ granuleuse	Pas assez de sucre ou de matière grasse -> Formation de cristaux de glace	Ajoutez 1 c. à soupe d'allulose, de miel ou de sirop d'érable avant de remélanger. Cela permet d'abaisser le point de congélation et d'assouplir la texture.
Préparation très dure après congélation	Pas assez de sucre ; utilisation exclusive de stévia/fruit du moine (pas de volume)	Ajoutez 1 c. à soupe de crème ou d'allulose avant de remélanger. La prochaine fois, associez les extraits à un édulcorant en volume.
Sensation rafraîchissante/ mentholée	Trop d'érythritol	Mélangez l'érythritol avec du fruit du moine, de la stévia ou de l'allulose. Réduisez la quantité totale d'érythritol de 25 %.
Trop mou/fond rapidement	Trop d'édulcorant liquide (miel, sirop d'érable, agave)	Congelez plus longtemps (2-3 h supplémentaires). La prochaine fois, réduisez la quantité de liquide ajouté.
Cristaux de sucre granuleux	Certains substituts ne se dissolvent pas complètement (érythritol, sucre de coco)	Chauffez légèrement la base avant de la congeler afin de dissoudre les cristaux. Ou utilisez de l'allulose pour obtenir des résultats plus lisses.

ASTUCES POUR CORRIGER UN PROBLÈME	SOLUTION
Pré-traitement avant le cycle	Laissez reposer la préparation hors du congélateur pendant 5 à 10 minutes avant de lancer un programme. Cela peut vous aider à obtenir la texture désirée
Ajustez la température de votre congélateur	Tous les congélateurs sont différents et certains peuvent surgeler (la préparation sera alors trop dure). Vérifiez que la température de votre congélateur est réglée entre -13 °C et -22 °C.
Consultez l'astuce « Prêt à mélanger »	Vérifiez si la préparation est suffisamment congelée : Appuyez une cuillère sur la surface, si elle laisse une légère empreinte, c'est prêt.
Goûtez avant de congeler	Vérifiez votre préparation avant de la placer au congélateur, car les saveurs et la douceur sont atténuées lorsqu'elle est froide.
Équilibre entre santé et texture :	Les édulcorants à faible teneur en calories peuvent être adaptés, mais utilisez les bonnes combinaisons pour obtenir une texture crémeuse.
Les édulcorants extraits (comme la stévia ou le fruit du moine) ne modifieront que la saveur sucrée, et non la texture	Associez-les toujours à un édulcorant en volume (allulose, érythritol ou sucre).




#### À MÉLANGER (AUTRES)

Ajoutez au maximum 45 g de vos bonbons, fruits, noix, chocolats ou autres friandises préférés, coupés en morceaux.

Les ingrédients très durs resteront intacts, par exemple le chocolat ou les noix.

Les ingrédients moins durs seront fragmentés, par exemple les céréales, les biscuits, les fruits.

### MON PRODUIT NE FONCTIONNE PAS

CODE	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SCHEMA	SOLUTION
E1	Panne du moteur AC		Votre appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes, puis recommencez à l'utiliser. Attendez 5 minutes entre chaque préparation.
E2	Lame non détectée		Vérifiez que la lame est correctement installée sur le couvercle supérieur (D). Relancez le programme.
E3	Lame mal placée lors de la mise sous tension		Assurez-vous de respecter les proportions des ingrédients et consultez le livre de recettes numérique. Si la lame se trouve au fond du bol, veuillez la manipuler avec précaution.

CODE	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SCHEMA	SOLUTION
E4	Porte ouverte lorsque le programme est en cours		Vérifiez que la porte est correctement fermée et verrouillée, puis relancez le programme. Veuillez ne pas ouvrir la porte pendant le fonctionnement du programme.
E5	Le bol et le couvercle sont placés lors de la mise sous tension		Veillez vous reporter aux pictogrammes 12 et 13 pour connaître la position correcte du bol dans l'appareil. Relancez le programme.
E6	Panne du moteur DC/Position de début incorrecte		Veillez éteindre l'appareil, le débrancher, le rebrancher et redémarrer. Assurez-vous que la porte est bien fermée et que le bol est correctement installé.
E7	Panne du moteur DC/Position de fin incorrecte		Veillez à respecter les quantités des ingrédients. Consultez les recettes fournies avec ce produit. Veuillez éteindre l'appareil, le débrancher, le rebrancher et redémarrer.
E8	Pas de charge sur le moteur DC		Veillez éteindre l'appareil, le débrancher, le rebrancher et redémarrer. Assurez-vous que la porte est bien fermée et que le bol est correctement installé.
E9	Moteur DC charge élevée		Veillez à respecter le ratio des ingrédients. Veuillez éteindre l'appareil, le débrancher, le rebrancher et redémarrer. Assurez-vous que la porte est bien fermée et que le bol est correctement installé.
E10	Le point de détection disparaît		Veillez éteindre l'appareil, le débrancher, le rebrancher et redémarrer.

Si, pour le code d'erreur, la solution fournie ne résout pas le problème, veuillez contacter notre centre de service

DESCRIPTION DE L'ERREUR	DÉTAIL	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez 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).
Vibrations excessives	Le bol n'est pas complètement verrouillé sur le produit.	Assurez-vous que le bol est bien verrouillé. Il se peut qu'il y ait du givre sous le bol, ce qui l'empêche de se verrouiller complètement.
	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane ou il n'est pas stable.	Placez-le sur une surface plane.
Vous rencontrez des difficultés à réussir certaines recettes	Trop d'ingrédients.	Réduisez la quantité d'ingrédients (jusqu'au repère MAX).
	Les recettes sont inadaptées.	Vos recettes personnelles ou celles trouvées sur Internet peuvent ne pas convenir à votre appareil et à ses accessoires (quantités, durée, etc.). Avant de commencer une recette, assurez-vous de suivre les instructions d'utilisation fournies dans le mode d'emploi.
Fuite à travers le toit	Erreur de sélection du programme.	Vérifiez que vous utilisez un programme adapté à votre recette.
	Le volume d'eau est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	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.
Le moteur dégage une odeur	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné.	Placez le joint d'étanchéité dans son emplacement et du bon côté.
	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 congelé.







## DESCRIPCIÓN

- A. Máquina para hacer helados
- B. Panel de control
- C. Puerta de seguridad
- D. Cubierta exterior del recipiente
- E. Junta
- F. Cuchillas
- G. Tapa para recipiente pequeño de congelador
- H. Recipiente pequeño para congelar
- I. Jarra exterior
- J. Cuchara para helado \*

## PROGRAMAS:





Cada programa está diseñado por expertos para obtener resultados deliciosos y perfectos desde el principio sin tener que volver a utilizar el programa RE-SPIN. Los programas varían en duración y velocidad, utilizando los ajustes óptimos para lograr resultados perfectamente cremosos en cada receta.

### Para comer con cuchara: mayor tiempo de preparación para conseguir una textura cremosa y homogénea




						
	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	Light Ice Cream	Smoothie Bowl
Detalles del programa	Prepara deliciosos postres helados con fruta, agua y azúcar. Para garantizar que una pequeña cantidad de azúcar se disuelva fácilmente, es mejor hacerla puré, dependiendo del tipo de fruta que se utilice.	Es perfecto para preparar helados cremosos y densos, 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 un helado al estilo italiano.	Tus yogures favoritos convertidos en postres helados saludables.	Ideal para elaborar helados bajos en azúcar o grasas, que pueden ser ricos en proteínas.  Advertencia: Algunas recetas bajas en azúcar pueden requerir que se añada líquido antes de mezclar.	Creado para consumidores preocupados por su salud y que desean hacer recetas heladas cargadas de vitaminas y nutrientes, perfectas para el desayuno o brunch.
Ejemplo de ingredientes para congelar	<b>Fruta (coulis/zumo) Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)</b>	<b>Crema o leche Nata entera</b>	<b>Leche Nata entera Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)</b>	<b>Todo tipo de yogures Leche Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)</b>	<b>Bebidas de origen vegetal Sustituto del azúcar (miel/sirope de agave)</b>	<b>Todo tipo de yogures/ Leche entera Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave) Fruta (coulis/zumo/pasta)</b>
Necesarios Opcionales	Agua	Fruta (coulis/zumo/pasta) chocolate Dulces	Fruta (coulis/zumo/pasta) Chocolate Dulces	Nata Fruta (coulis/zumo/pasta) Chocolate Dulces	Fruta (coulis/zumo/pasta)	Cereales
Duración del programa	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

\* Según el modelo

### Para beber: mayor velocidad de la cuchilla para triturar el hielo y conseguir la consistencia adecuada para beber

				
	Slushy	Frappe	Cocktail	Milkshake
Detalles del programa	Ideal para preparar bebidas refrescantes con una textura finamente granulada. No utilices zumos de frutas ni coulis, ya que darían una textura similar a la de un sorbete.	Prepara bebidas heladas de café tan buenas como las de la cafetería. Añade la leche o el sustituto de leche que prefieras para darle un toque diferente.	Perfecto para preparar bebidas heladas que contengan alcohol y/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	<b>Sirope de azúcar aromatizado Gaseosa</b>	<b>Café templado Chocolate templado</b>	<b>Agua Gaseosa Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)</b>	<b>Leche Azúcar o sustituto (miel/sirope de agave)</b>
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	<b>Sirope de azúcar aromatizado Gaseosa</b>	<b>Café templado Chocolate templado</b>	<b>Gaseosa Zumo de fruta Alcohol (consumir con moderación)</b>	<b>Leche o bebidas vegetales Zumo de fruta</b>
Duración del programa	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

### Información adicional

			
	Re Spin	Rinsing	Mix In
Explicación del programa	Este programa está diseñado para garantizar una textura suave después de ejecutar uno de los programas predefinidos. El programa RE-SPIN a menudo es necesario para conseguir la consistencia adecuada cuando se ha reducido la cantidad de azúcar en las preparaciones.	Este programa enjuaga a fondo el interior del recipiente (eje interior, tapa y cuchillas) para facilitar la limpieza con esponja.	Este programa está diseñado para añadir trozos de caramelos, galletas, frutos secos, cereales o fruta congelada para personalizar tu helado.  Haz un agujero de 4 cm en el centro de tu helado premezclado y añade hasta 50 g de ingredientes para obtener un helado suave y crujiente.
Ingredientes utilizados	/	<b>450 ml de agua 1 gota de detergente líquido</b>	Galletas Frutos secos Chocolate Dulces
Duración del programa	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

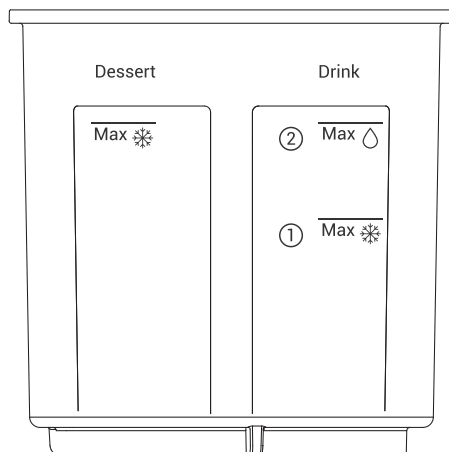
Después de completar cada programa, debes sacar el recipiente y comprobar el resultado antes de iniciar el siguiente programa.

## PRIMERAS RECETAS PARA EMPEZAR

RECETA	INGREDIENTES	INSTRUCCIONES
SORBETE DE LIMÓN	150 g de azúcar 150 ml de agua 110 ml de zumo de limón (3 piezas) 70 ml de zumo de limón (2 piezas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mezcla el azúcar y el agua en una cacerola y lleva a ebullición a fuego lento. Déjalo enfriar hasta que esté tibio.</li> <li>Añade el zumo de limón y mezcla.</li> <li>Vierte la mezcla en un recipiente pequeño. Tapa el recipiente y mételo en el congelador durante 24 horas.</li> <li>Saca el recipiente del congelador y quita la tapa.</li> <li>Introduce el recipiente pequeño en una jarra exterior.</li> <li>Inicia el programa SORBETE.</li> </ul>
HELADO DE VAINILLA	200 ml de leche entera 200 ml de nata líquida (30 % de grasa) 60 g de azúcar 8 g de maicena 0,5 cucharada de postre de esencia de vainilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mezcla la leche, la nata líquida, el azúcar y la maicena en una cacerola.</li> <li>Llévalo a ebullición, removiendo constantemente, hasta que la mezcla espese ligeramente.</li> <li>Retíralo del fuego y añade la vainilla. Déjalo enfriar hasta que esté tibio.</li> <li>Vierte la mezcla en un recipiente pequeño. Tapa el recipiente y mételo en el congelador durante 24 horas.</li> <li>Saca el recipiente del congelador y quita la tapa.</li> <li>Introduce el recipiente pequeño en una jarra exterior.</li> <li>Inicia el programa HELADO.</li> </ul>
YOGUR HELADO NATURAL	230 g de yogur griego 115 ml de leche entera 115 g de leche condensada endulzada	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mezcla todos los ingredientes en el recipiente pequeño. Tapa el recipiente y mételo en el congelador durante 24 horas.</li> <li>Saca el recipiente del congelador y quita la tapa.</li> <li>Introduce el recipiente pequeño en una jarra exterior.</li> <li>Inicia el programa de YOGUR HELADO.</li> </ul>



Escanea el código QR para descubrir más de 50 recetas que te inspirarán.



## ADVERTENCIA

LO QUE SE DEBE HACER:	ADVERTENCIAS:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Solo para recetas frías.</li> <li>Para preparar la fruta para su procesamiento, la fruta debe triturarse para extraer su jugo o mezclarse con otros ingredientes líquidos y congelarse.</li> <li>Respetar la capacidad útil máxima de los recipientes pequeños para congelar.</li> <li>La capacidad mínima útil es de 200 ml, pero asegúrate de alcanzar el nivel máximo para obtener resultados óptimos.</li> <li>Para las preparaciones con mezclas, haz un agujero en el centro de la mezcla para añadir ingredientes adicionales, como galletas o virutas de chocolate.</li> <li>Congela las preparaciones en recipientes pequeños para congelar sobre una superficie plana.</li> <li>Deja congelar durante al menos 24 horas antes de ejecutar un programa.</li> <li>Al seleccionar recetas para comer con cuchara (SCOOPABLE), añade la preparación hasta la línea de llenado máximo (MAX FILL) de la columna de postres (a la izquierda).</li> <li>Cuando selecciones recetas para beber (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.</li> <li>Para obtener los mejores resultados, sigue las recetas que se incluyen en el libro de recetas digital.</li> <li>Cuando limpies el recipiente interior, llena de agua con una gota de jabón hasta el nivel máximo y utiliza el programa de enjuague proporcionado.</li> <li>Limpia el eje después de cada uso para evitar que los ingredientes se solidifiquen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No excedas las líneas de llenado máximo (MAX) marcadas en el recipiente pequeño para congelar.</li> <li>No congeles solo agua.</li> <li>No utilices el dispositivo con el recipiente vacío.</li> <li>No utilices el dispositivo sin las tapas colocadas.</li> <li>No intentes cambiar el mecanismo de bloqueo. Asegúrate de que el recipiente y la tapa estén correctamente instalados antes de utilizar el aparato.</li> <li>No proceses bloques sólidos de hielo ni cubitos de hielo.</li> <li>No utilices otros accesorios que no estén incluidos en la caja.</li> <li>No utilices el dispositivo como batidora, ni proceses ingredientes secos, ni realices operaciones de molido.</li> <li>No prepares batidos ni proceses ingredientes duros o sueltos.</li> <li>No mezcles líquidos calientes.</li> <li>No ejecutes un programa si la preparación no está congelada en posición horizontal.</li> <li>No calientes los recipientes pequeños en el microondas.</li> <li>No utilices esponjas abrasivas ni productos de limpieza, ya que podrían dañar la máquina.</li> <li>No coloques todas las piezas en el lavavajillas; consulta la tabla de la página 8.</li> <li>Los programas RE-SPIN y MIX-IN no deben utilizarse en un tarro que haya estado congelado durante 24 horas; solo deben utilizarse junto con un programa para comer con cuchara o para beber.</li> <li>No coloques los accesorios de la tapa superior (D), las cuchillas (F) y la jarra exterior (H) en el congelador.</li> <li>No prepares la comida directamente en el recipiente pequeño antes de congelarla. Utiliza el recipiente adecuado para ello.</li> <li>No coloques alimentos calientes (&gt;70 °C) en el recipiente pequeño.</li> <li>No coloques alimentos calientes directamente en el congelador. Los alimentos deben alcanzar primero la temperatura ambiente antes de introducirlos en el congelador.</li> <li>No vuelvas a congelar los alimentos después de ejecutar un programa.</li> <li>No laves la cuchara a una temperatura superior a 70 °C.</li> </ul>

ES

## CONSEJOS PARA RECETAS

### EN CASO DE TEXTURA NO CREMOSA

La receta es clave para obtener un resultado perfecto. Las preparaciones deben contener un mínimo de azúcar/grasa para obtener una textura cremosa y perfecta. La grasa aportará cremosidad y el azúcar aportará suavidad a la preparación. Sin ellos, corres el riesgo de obtener hielo con sabor.

Ejemplo: Si se congela agua pura, se obtiene hielo duro; si se congela nata, se obtiene un resultado más blando y fácil de servir con una cuchara. La grasa de la leche evita que se formen grandes cristales de hielo. Con el azúcar pasa lo mismo: evita que la mezcla se congele demasiado.

Para aumentar el contenido de azúcar/grasa, sugerimos añadir azúcar u otras opciones como: sirope de arce, sirope de agave, miel, dátiles, puré de fruta, azúcar de coco, eritritol, alulosa.

### EN CASO DE TEXTURA DE TIPO POLVO

Hay dos soluciones: para una solución inmediata, vuelve a iniciar el programa RE-SPIN. Para evitarlo en futuras recetas: Añade más azúcar o sustitutos del azúcar a la receta. También puedes añadir 1 cucharada sopera de líquido (leche, agua, sirope) o grasa añadiendo 1 cucharada sopera de leche o nata (30 % de grasa) y ejecuta el programa para notar una mejora en la textura. Para obtener resultados muy helados, utiliza el programa RE-SPIN dos veces.

27

26

## INGREDIENTES QUE SE DEBEN EVITAR

- Líquido bajo en grasa (leche desnatada), ya que produce resultados helados. Sustituye por leche entera o añade azúcar o un sustituto a la receta
- Frutas densas o trozos grandes: intenta cortarlos en trozos pequeños para obtener un mejor resultado. Córtalos en dados de menos de 1 cm y mézclalo parcialmente antes de congelar.

## POR ENCIMA DEL NIVEL MÁXIMO DE PREPARACIÓN

Algunos líquidos, como los preparados carbonatados, se expanden durante el proceso de congelación. Respeta el nivel máximo de congelación de las bebidas, incluso un poco menos si es posible en el caso de los líquidos carbonatados o con gas (como refrescos, agua con gas, cerveza o kombucha).

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EDULCORANTE

PROBLEMAS	POR QUÉ OCURRE	SOLUCIÓN RÁPIDA
Textura helada/se desmigaja	No hay suficiente azúcar o grasa -> Formación de cristales	Añade 1 cucharada sopera de alulosa, miel o sirope de arce antes de volver a batir. De esta manera se reduce el punto de congelación y se suaviza la textura.
Duro como una roca después de congelarse	Demasiado poco azúcar, solo se utiliza stevia/fruta del monje (no a granel)	Añade 1 cucharada sopera de nata o alulosa antes de volver a batir. La próxima vez, combina los extractos con un edulcorante a granel.
Sensación refrescante/mentolada	Demasiado eritritol	Mezcla eritritol con fruta del monje, stevia o alulosa. Reduce el eritritol total en un 25 %.
Demasiado blando/se derrite rápidamente	Demasiado edulcorante líquido (miel, arce, agave)	Congela durante más tiempo (2-3 horas adicionales). La próxima vez, reduce la cantidad de líquido añadido.
Cristales de azúcar granulado	Algunos sustitutos no se disuelven completamente (eritritol, azúcar de coco)	Calentar ligeramente la base antes de congelarla para disolver los cristales. O cambia a alulosa para obtener resultados más suaves.

CONSEJOS DE RESCATE	SOLUCIÓN
Preprocesamiento antes del ciclo	Deja la preparación fuera del congelador durante 5-10 minutos antes de ejecutar un programa. Puede ayudar a conseguir la textura deseada
Ajusta la temperatura del congelador	Todos los congeladores son diferentes y algunos pueden congelar en exceso (la preparación quedará demasiado dura). Comprueba que la temperatura del congelador esté ajustada entre -13 °C y -22 °C.
Comprueba el truco "Listo para girar"	Comprueba si la preparación está lo suficientemente congelada: Presiona una cuchara sobre la superficie: si deja una ligera marca, significa que está lista.
Prueba antes de congelar	Comprueba tu preparación antes de meterla en el congelador, ya que los sabores y el dulzor se atenúan cuando se enfrían.
Equilibrio entre salud y textura:	Los edulcorantes bajos en calorías pueden funcionar, pero utiliza las combinaciones adecuadas para conseguir cremosidad.
Los edulcorantes extraídos (como la stevia o la fruta del monje) solo cambiarán el dulzor, no la textura	Combínalo siempre con un edulcorante a granel (alulosa, eritritol o azúcar).

## MEZCLAS (EXTRAS)

Añade un máximo de 45 g de tus golosinas, frutas, frutos secos, chocolate o cualquier otro ingrediente favorito en trozos.

Los ingredientes más duros permanecerán inactivos, por ejemplo, el chocolate o los frutos secos.

Los ingredientes menos duros se romperán en trozos, por ejemplo, cereales, galletas, frutas.

## MI PRODUCTO NO FUNCIONA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	DIAGRAMA	SOLUCIÓN
E1	Fallo del motor AC.		El aparato está equipado con un dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento. Déjalo enfriar durante unos 30 minutos y después vuelve a utilizarlo. Espera 5 minutos entre cada preparación.
E2	Cuchilla no detectada.		Comprueba que la cuchilla esté 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 respetar las proporciones de los ingredientes y consulta el libro de recetas digital. Si la cuchilla se encuentra en el fondo del recipiente, ten cuidado al manipularlo.
E4	Puerta abierta cuando un programa está activado.		Comprueba que la puerta esté bien cerrada y bloqueada, y vuelve a ejecutar el programa. No abras la puerta durante el funcionamiento del programa.
E5	El recipiente y la tapa no están en la posición correcta cuando el dispositivo está encendido.		Consulta los pictogramas 12 y 13 para ver la posición correcta de instalación del recipiente en el aparato. Vuelve a ejecutar el programa.
E6	Fallo del motor DC/ posición incorrecta de inicio.		Apaga la máquina, desenchúfala, vuelve a enchufarla y vuelve a encenderla. Asegúrate de que la puerta esté cerrada y el recipiente bien colocado.
E7	Fallo del motor DC/ posición incorrecta de acabado.		Asegúrate de respetar las cantidades de los ingredientes. Consulta las recetas que se incluyen con este producto. Apaga la máquina, desenchúfala, vuelve a enchufarla y vuelve a encenderla.
E8	Motor DC sin carga.		Apaga la máquina, desenchúfala, vuelve a enchufarla y vuelve a encenderla. Asegúrate de que la puerta esté cerrada y el recipiente bien colocado.
E9	Motor DC alta carga		Asegúrate de respetar la proporción de los ingredientes. Apaga la máquina, desenchúfala, vuelve a enchufarla y vuelve a encenderla. Asegúrate de que la puerta esté cerrada y el recipiente bien colocado.
E10	El punto de detección desaparece.		Apaga la máquina, desenchúfala, vuelve a enchufarla y vuelve a encenderla.

Si la solución proporcionada para el código de error no resuelve el problema, ponte en contacto con nuestro centro de servicio técnico

ERROR DESCRIPCIÓN	DETALLE	SOLUCIÓN
El dispositivo no funciona.	El dispositivo no está enchufado.	Enchufa el dispositivo.
	El recipiente o la tapa no están colocados o bloqueados correctamente.	Comprueba que el recipiente o la tapa estén correctamente colocados y bloqueados tal y como se muestra en las instrucciones.
	La puerta no está cerrada correctamente.	Asegúrate de que la puerta esté cerrada correctamente antes de iniciar un programa.
	La cuchilla no está colocada correctamente en la tapa.	Asegúrate de que la cuchilla está correctamente colocada en la tapa (D).
	El recipiente no está completamente fijado al producto.	Asegúrate de que el recipiente esté bien cerrado. Es posible que haya escarcha debajo del recipiente que impida que se cierre completamente.
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 recetas de Internet no sean adecuadas para tu aparato y sus accesorios (cantidades, duración, etc.) Antes de comenzar una receta, asegúrate de seguir las instrucciones de uso que se indican en el manual de instrucciones.
	Error en la selección del programa.	Comprueba que estás utilizando el programa adecuado para tu receta.
Fuga en la cubierta.	Hay demasiada agua.	Reduce la cantidad de ingredientes.
	La tapa no está correctamente colocada o cerrada.	Cierra bien la tapa del recipiente.
	Falta la junta.	Coloca la junta en la tapa.
	La junta está dañada o presenta cortes.	Cambia la junta, ponte en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.
	La junta no está colocada correctamente.	Coloca la junta de estanqueidad en su lugar 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 para congelar.







## DESCRIZIONE

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| A. Gelatiera                         | F. Lame  |
| B. Pannello di controllo             | G. Coperchio del recipiente piccolo da freezer |
| C. Sportello di sicurezza            | H. Recipiente piccolo da freezer               |
| D. Coperchio del contenitore esterno | I. Contenitore esterno                         |
| E. Guarnizione                       | J. Cucchiaino da gelato *                      |

## PROGRAMMI





Ogni programma è progettato con cura per garantire risultati perfetti e deliziosi sin da subito, senza dover rimescolare. La durata e la velocità variano in base al programma, con impostazioni predefinite per ottenere la giusta cremosità in ogni ricetta.

### Creinosi: tempi di preparazione più lunghi per una consistenza cremosa e omogenea




	 Sorbete	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yogurt	 * Light Ice Cream	 * Smoothie Bowl
Dettagli del programma	Ideale per preparare deliziosi semifreddi con frutta, acqua e zucchero. Per far sciogliere facilmente una piccola quantità di zucchero, è meglio frullare il composto, in base al tipo di frutta.	Ideale per preparare gelati densi e cremosi, utilizzando ricette a base di latte e gli aromi desiderati.	Ideale per selezionare le ricette a base di latte e aggiungere gli aromi desiderati per creare un gelato all'italiana.	Gli yogurt più amati si trasformano in salutarissimi semifreddi.	Ideale per preparare gelati a basso contenuto di zuccheri o di grassi, ma ricchi di proteine.  Attenzione: in alcune ricette a basso contenuto di zuccheri potrebbe essere necessario aggiungere un liquido prima di mescolare.	Ideale per chi ha a cuore la propria salute e desidera realizzare preparazioni fredde ricche di vitamine e nutrienti, perfette per la colazione o il brunch.
Esempio di ingredienti da congelare  Necessario Opzionale	<b>Frutta (coulis/succo) Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave)</b>  <i>Acqua</i>	<b>Crema pasticcera o latte Panna intera</b>  <i>Frutta (coulis/succo/concentrato) Cioccolato Dolci</i>	<b>Latte Panna intera Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave)</b>  <i>Frutta (coulis/succo/concentrato) Cioccolato Dolci</i>	<b>Tutti i tipi di yogurt Latte Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave)</b>  <i>Panna Frutta (coulis/succo/concentrato) Cioccolato Dolci</i>	<b>Bevande vegetali Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave)</b>  <i>Frutta (coulis/succo/concentrato)</i>	<b>Tutti i tipi di yogurt/latte intero Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Frutta (coulis/succo/concentrato)</b>  <i>Cereali</i>
Durata del programma	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

\*a seconda del modello

**Bevande: velocità maggiore della lama per rompere il ghiaccio e ottenere una consistenza pronta da bere**

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Dettagli del programma	Ideale per preparare bevande dissetanti dalla consistenza finemente granulata. Non utilizzare succhi di frutta o coulis, altrimenti la consistenza potrebbe essere simile a quella di un sorbetto.	Ideale per preparare bevande fredde al caffè come al bar. Aggiungere il latte o un'alternativa a scelta per dare un tocco in più alla ricetta.	Ideale per preparare bevande fredde a base di alcol e/o acqua.  Non utilizzare coulis, succhi di frutta densi o alcol durante la prima fase del programma.	Frappè vellutati con un semplice tocco, mescolando il gelato preferito fatto in casa, il latte e gli ingredienti.
Esempio di ingredienti da congelare <b>Necessario</b> <i>Opzionale</i>	<b>Sciroppo di zucchero aromatizzato</b> <b>Soda</b>	<b>Caffè tiepido</b> <b>Cioccolato tiepido</b>  <i>Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave)</i> <i>Latte</i>	<b>Acqua</b> <b>Soda</b> <b>Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave)</b>  <i>Succo di limone</i>	<b>Latte</b> <b>Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave)</b>  <i>Succo di frutta</i> <i>Crema pasticcera</i> <i>Frutta (intera/coulis/succo/concentrato)</i>
Esempio di ingredienti da aggiungere prima di mescolare <b>Necessario</b> <i>Opzionale</i>	<b>Sciroppo di zucchero aromatizzato</b> <b>Soda</b>	<b>Caffè tiepido</b> <b>Cioccolato tiepido</b>	<b>Soda</b> <b>Succo di frutta</b> <i>Alcol (da consumare con moderazione)</i>	<b>Latte o bevande vegetali</b> <i>Succo di frutta</i>
Durata del programma	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

**Extra**

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Spiegazione del programma	Questo programma è progettato per ottenere una consistenza liscia al termine di uno dei programmi predefiniti. Il programma "RE-SPIN" è spesso necessario per ottenere la giusta consistenza quando si riduce la quantità di zucchero nelle preparazioni.	Questo programma risciacqua a fondo il recipiente interno (fusto interno, coperchio e lame) per facilitare la pulizia con la spugna.	Questo programma è progettato per aggiungere pezzi di caramelle, biscotti, frutta secca, cereali o frutta surgelata e 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 da utilizzare <b>Necessario</b> <i>Opzionale</i>	/	<b>450 ml di acqua</b> <b>1 goccia di detersivo per piatti</b>	<i>Biscotti</i> <i>Frutta secca</i> <i>Cioccolato</i> <i>Dolci</i>
Durata del programma	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

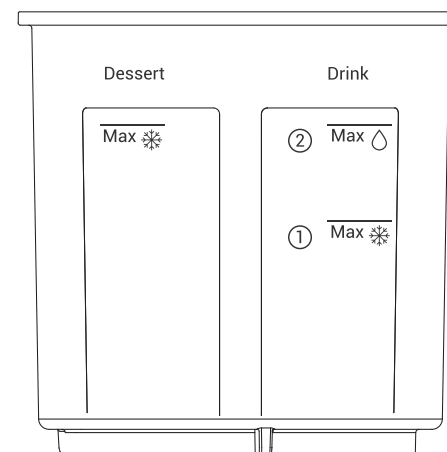
Al termine di ogni programma, estrarre il recipiente e controllare il risultato prima di avviare il programma successivo.

**RICETTE PER PRINCIPIANTI**

RICETTA	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
SORBETTO AL LIMONE	150 g di zucchero 150 ml di acqua 110 ml di succo di limone (3 pezzi) 70 ml di succo di lime (2 pezzi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unire lo zucchero e l'acqua in una pentola e portare a ebollizione a fuoco basso. Lasciare raffreddare finché il composto non diventa tiepido.</li> <li>Aggiungere il succo di limone e mescolare.</li> <li>Versare il composto nel recipiente piccolo. Coprire e riporre in freezer per 24 ore.</li> <li>Togliere il recipiente dal freezer e rimuovere il coperchio.</li> <li>Inserire il recipiente piccolo nel contenitore esterno.</li> <li>Avviare il programma "SORBETTO".</li> </ul>
GELATO ALLA VANIGLIA	200 ml di latte intero 200 ml di panna liquida (al 30% di grassi) 60 g di zucchero 8 g di amido di mais Mezzo cucchiaino di vaniglia in polvere	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unire il latte, la panna liquida, lo zucchero e l'amido di mais in una pentola.</li> <li>Portare a ebollizione, mescolando continuamente, finché il composto non diventa leggermente più denso.</li> <li>Togliere dal fuoco e aggiungere la vaniglia. Lasciare raffreddare finché il composto non diventa tiepido.</li> <li>Versare il composto nel recipiente piccolo. Coprire e riporre in freezer per 24 ore.</li> <li>Togliere il recipiente dal freezer e rimuovere il coperchio.</li> <li>Inserire il recipiente piccolo nel contenitore esterno.</li> <li>Avviare il programma "GELATO".</li> </ul>
YOGURT GELATO BIANCO	230 g di yogurt greco 115 ml di latte intero 115 g di latte condensato zuccherato	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unire tutti gli ingredienti nel recipiente piccolo. Coprire e riporre in freezer per 24 ore.</li> <li>Togliere il recipiente dal freezer e rimuovere il coperchio.</li> <li>Inserire il recipiente piccolo nel contenitore esterno.</li> <li>Avviare il programma "YOGURT GELATO".</li> </ul>



Scansionare il codice QR per scoprire oltre 50 ricette e dare libero sfogo alla creatività.



## ATTENZIONE

COSA FARE:	COSA NON FARE:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Solo preparazioni fredde.</li> <li>Per essere lavorata, la frutta deve essere schiacciata, in modo da estrarre il succo, oppure unita ad altri ingredienti e congelata.</li> <li>Rispettare la capacità massima del recipiente piccolo da freezer.</li> <li>La capacità minima è pari a 200 ml, ma per ottenere risultati ottimali si consiglia di raggiungere il livello massimo consentito.</li> <li>Per le preparazioni con il programma "Mix-in", creare un buco al centro del composto per aggiungere altri ingredienti, come biscotti o gocce di cioccolato.</li> <li>Versare il composto nel recipiente piccolo da freezer e congelarlo su una superficie piana.</li> <li>Tenere in freezer per almeno 24 ore prima di avviare un programma.</li> <li>Per le ricette adatte al programma "CREMOSI", versare il composto fino alla riga MAX FILL presente sulla colonna DESSERT (a sinistra).</li> <li>Per le ricette adatte al programma "BEVANDE", aggiungere gli ingredienti fino alla linea STEP 1 MAX (ICONA CONGELAMENTO) presente sulla colonna DRINK (a destra). Dopo 24 ore in freezer e prima di inserire il composto nell'apparecchio, versare il liquido fino sotto la linea STEP 2 MAX (ICONA GOCCIA), quindi chiudere con il coperchio esterno.</li> <li>Per ottenere i risultati migliori, seguire le ricette presenti nel ricettario digitale.</li> <li>Per pulire il recipiente interno, riempirlo con acqua e una goccia di detersivo fino al livello massimo indicato e avviare il programma Risciacquo.</li> <li>Pulire la lama dopo ciascun utilizzo per evitare che gli ingredienti si induriscano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non superare le linee MAX indicate sul recipiente piccolo da freezer.</li> <li>Non congelare solo acqua.</li> <li>Non utilizzare l'apparecchio con un contenitore vuoto.</li> <li>Non utilizzare l'apparecchio senza i coperchi.</li> <li>Non provare a sostituire il meccanismo di chiusura. Verificare che il contenitore e il coperchio siano installati correttamente prima di utilizzare l'apparecchio.</li> <li>Non lavorare un blocco di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio.</li> <li>Non utilizzare altri accessori non inclusi nella confezione.</li> <li>Non utilizzare l'apparecchio come frullatore, non tritare ingredienti secchi e non macinare.</li> <li>Non preparare frullati e non lavorare ingredienti duri e sfusi.</li> <li>Non mescolare liquidi caldi.</li> <li>Non avviare un programma se il composto non è congelato.</li> <li>Non mettere i recipienti piccoli nel microonde.</li> <li>Non utilizzare spugne abrasive o detersivi che potrebbero danneggiare l'apparecchio.</li> <li>Non mettere tutti i pezzi in lavastoviglie. Consultare la tabella a pagina 8.</li> <li>Non utilizzare i programmi "Re-spin" e "Mix-in" con contenitori rimasti in freezer per 24 ore, ma solo insieme a un programma "Cremosi" o "Bevande".</li> <li>Non riporre il coperchio superiore (D), le lame (F) e il contenitore esterno (H) nel freezer.</li> <li>Non preparare il cibo direttamente nel recipiente piccolo prima di congelarlo. Se necessario, utilizzare un contenitore adatto.</li> <li>Non inserire alimenti caldi (&gt;70 °C) nel recipiente piccolo.</li> <li>Non riporre alimenti caldi direttamente nel freezer. Prima di essere congelati, gli alimenti devono essere portati a temperatura ambiente.</li> <li>Non ricongelare gli alimenti dopo aver avviato un programma.</li> <li>Non lavare il cucchiaino a una temperatura superiore a 70 °C.</li> </ul>

## CONSIGLI CULINARI

### SE LA CONSISTENZA NON È CREMOSA

La ricetta è il segreto per piatti impeccabili. Per ottenere una consistenza cremosa al punto giusto, ogni preparazione richiede una quantità minima di zuccheri/grassi. I grassi donano cremosità, mentre gli zuccheri rendono il composto più morbido. Senza questi ingredienti, si otterrà del semplice ghiaccio aromatizzato.

Esempio: se si congela solo acqua, si ottiene ghiaccio duro; mentre se si congela il latte, si ottiene un risultato più morbido e cremoso. I grassi presenti nel latte impediscono la formazione dei cristalli di ghiaccio. Gli zuccheri si comportano allo stesso modo, impedendo che il composto diventi troppo solido.

Per aumentare la quantità di zuccheri/grassi, si consiglia di aggiungere lo zucchero o alcune alternative, ad esempio lo sciroppo d'acero, lo sciroppo d'agave, il miele, i datteri, la purea di frutta, lo zucchero di cocco, l'eritritolo e l'alluloso.

### SE LA CONSISTENZA È FRIABILE

Esistono due soluzioni. Per risolvere subito il problema, avviare il programma "Re-spin". Per evitare che accada di nuovo in futuro: aggiungere più zucchero o dolcificanti alternativi al composto.

È possibile aggiungere anche 1 cucchiaino di liquido (latte, acqua, sciroppo) o di grasso (1 cucchiaino di latte o panna al 30% di grassi) e avviare il programma per migliorare la consistenza.

Per un composto ghiacciato, avviare il programma "Re-spin" due volte.

### INGREDIENTI DA EVITARE

- Liquidi a basso contenuto di grassi (latte scremato): il composto risulta ghiacciato. Sostituire con latte intero oppure aggiungere lo zucchero o un dolcificante alternativo al composto.
- Frutta corposa o a pezzi grandi: tagliare in pezzi più piccoli per un risultato migliore. Tagliare a dadini grandi meno di 1 cm e frullare leggermente prima di riporre il composto in freezer.

### LIVELLO MASSIMO SUPERATO DURANTE LA PREPARAZIONE

Alcuni liquidi, come le bevande gassate, si espandono in freezer. Non superare il livello massimo di congelamento dei liquidi. Se possibile, per bevande gassate come soda, acqua frizzante, birra o kombucha, lasciare un po' di margine quando si versa il composto nel contenitore.

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI RELATIVI AI DOLCIFICANTI

PROBLEMI	MOTIVO	SOLUZIONE RAPIDA
Consistenza ghiacciata/friabile	Quantità di zucchero o grassi non sufficiente -> Formazione di cristalli di ghiaccio	Aggiungere 1 cucchiaino di alluloso, miele o sciroppo d'acero prima di avviare il programma "Re-spin". In questo modo, il punto di solidificazione si abbassa e la consistenza diventa più morbida.
Composto troppo duro dopo essere stato in freezer	Quantità di zucchero non sufficiente o utilizzo esclusivo di stevia/monk fruit (senza polpa)	Mescolare 1 cucchiaino di panna o di alluloso prima di avviare il programma "Re-spin". Abbinare gli estratti con un dolcificante di massa nelle ricette successive.
Sensazione fresca/mentolata	Quantità eccessiva di eritritolo	Mescolare l'eritritolo con monk fruit, stevia o alluloso. Ridurre la quantità di eritritolo del 25%.
Consistenza troppo morbida/si scioglie rapidamente	Quantità eccessiva di liquido dolcificante (miele, sciroppo d'acero, sciroppo d'agave)	Mantenere in freezer più a lungo (2-3h in più). Diminuire la quantità di liquido nelle ricette successive.
Cristalli di zucchero granulosi	Alcuni dolcificanti non si sciolgono completamente (eritritolo, zucchero di cocco)	Riscaldare leggermente la base prima di riporla in freezer per sciogliere i cristalli, oppure utilizzare l'alluloso per una consistenza più liscia.

CONSIGLI RAPIDI	SOLUZIONE
Preparazione preliminare	Estrarre il composto dal freezer 5-10 minuti prima di avviare un programma per ottenere la consistenza desiderata.
Temperatura del freezer	Ogni freezer è diverso e in alcuni la temperatura è troppo bassa (il composto risulta eccessivamente duro). Verificare che la temperatura del freezer sia compresa tra -13 °C e -22 °C.
Trucco per valutare la consistenza	Controllare se il composto ha raggiunto la giusta consistenza, premendo un cucchiaino sulla superficie. Se lascia un leggero avvallamento, è pronto.
Assaggio prima di riporre il composto in freezer	Controllare il composto prima di riporlo in freezer perché il sapore e la dolcezza si percepiscono quando è freddo.
Equilibrio tra salute e consistenza	È possibile utilizzare dolcificanti a basso contenuto calorico, ma devono essere abbinati correttamente per mantenere la giusta cremosità.
Estratti dolcificanti, come la stevia o il monk fruit, modificano solo la dolcezza, non la consistenza	Aggiungere sempre un dolcificante di massa, come l'alluloso, l'eritritolo o lo zucchero.











### MIX IN (INGREDIENTI EXTRA)

Aggiungere fino a 45 g di caramelle, frutta, frutta secca, cioccolato o altri ingredienti a pezzi.

Gli ingredienti dalla consistenza più dura, come cioccolato e frutta secca, restano integri.

Gli ingredienti più morbidi, come cereali, biscotti e frutta, tendono a sbriciolarsi.

## PRODOTTO NON FUNZIONANTE

CODICE	DESCRIZIONE DELL'ERRORE	DIAGRAMMA	SOLUZIONE
E1	Guasto motore AC		L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione in caso di surriscaldamento. Lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti prima di utilizzarlo di nuovo. Attendere 5 minuti tra una preparazione e l'altra.
E2	Lama non rilevata		Verificare che la lama sia installata correttamente sul coperchio superiore (D). Riavviare il programma.
E3	Posizione errata della lama al momento dell'accensione		Verificare che le dosi degli ingredienti siano corrette e controllare il ricettario digitale. Se la lama si trova nella parte inferiore del recipiente, maneggiare con cura.
E4	Sportello aperto quando il programma è attivo		Verificare che lo sportello sia chiuso e bloccato, quindi riavviare il programma. Non aprire lo sportello dopo aver avviato un programma.
E5	Posizione errata del recipiente e del coperchio al momento dell'accensione		Vedere i pittogrammi 12 e 13 per installare correttamente il recipiente sull'apparecchio, quindi riavviare il programma.
E6	Motore DC non funziona / Posizione di avvio errata		Spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente, ricollegarlo e riaccenderlo. Verificare che lo sportello sia chiuso e che il recipiente sia installato correttamente.
E7	Motore DC non funziona / Posizione di fine errata		Verificare che le dosi degli ingredienti siano corrette. Verificare le ricette fornite insieme al prodotto. Spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente, ricollegarlo e riaccenderlo.
E8	Motore DC senza carico		Spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente, ricollegarlo e riaccenderlo. Verificare che lo sportello sia chiuso e che il recipiente sia installato correttamente.
E9	Motore DC con carico eccessivo		Verificare che le dosi degli ingredienti siano corrette. Spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente, ricollegarlo e riaccenderlo. Verificare che lo sportello sia chiuso e che il recipiente sia installato correttamente.
E10	Punto di rilevamento non visibile		Spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente, ricollegarlo e riaccenderlo.

Se il problema persiste nonostante la soluzione suggerita per un determinato codice di errore, contattare il centro di assistenza.

DESCRIZIONE DELL'ERRORE	DETTAGLIO	SOLUZIONE
Dispositivo non funzionante	Il dispositivo non è collegato alla presa di corrente.	Collegare il dispositivo alla presa di corrente.
	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.	Verificare 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).
Vibrazione eccessiva	Il recipiente non è bloccato completamente.	Verificare che il recipiente sia saldamente bloccato. Verificare che non ci sia ghiaccio al di sotto del recipiente che ne blocchi la chiusura.
	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana o non è stabile.	Posizionarlo su una superficie piana.
Difficoltà nell'esecuzione di alcune ricette	La quantità di ingredienti risulta eccessiva.	Ridurre la quantità di ingredienti lavorati (fino alla linea MAX).
	La ricetta non è adatta.	Le ricette personali o prese da Internet potrebbero non essere adatte all'apparecchio e agli accessori (quantità, durata, ecc.) Prima di iniziare a preparare una ricetta, verificare di seguire le istruzioni d'uso fornite.
Perdita dal coperchio	Il programma selezionato non è corretto.	Verificare di aver avviato il programma corretto per la ricetta.
	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 assente.	Posizionare la guarnizione sul coperchio.
Odore proveniente dal motore	La guarnizione è tagliata o danneggiata.	Sostituire la guarnizione, contattare un centro di assistenza autorizzato.
	La guarnizione non è posizionata correttamente.	Posizionare la guarnizione di tenuta nell'apposito vano e nella direzione corretta.
Odore proveniente dal motore	Quando l'apparecchio viene utilizzato per la prima volta o in caso di sovraccarico del motore causato dall'eccessiva quantità di ingredienti o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Lasciare raffreddare l'apparecchio (almeno 30 minuti) e ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente piccolo da freezer.







## DESCRIÇÃO

- A. Máquina de gelados  
 B. Painel de controlo  
 C. Porta de segurança  
 D. Tampa da taça grande  
 E. Vedante  
 F. Lâminas  
 G. Tampa para taça de congelação pequena  
 H. Taça de congelação pequena  
 I. Taça grande  
 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.

### Scoopable: tempo de preparação mais longo para obter uma textura homogénea e cremosa




	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Detalhe do programa	Prepare sobremesas geladas deliciosas com fruta, água e açúcar. Para garantir uma fácil dissolução de uma pequena quantidade de açúcar, é recomendável reduzir a fruta a puré, consoante o 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 sabores que pretender para criar um gelado cremoso e suave ao estilo italiano.	Os seus iogurtes favoritos transformados em sobremesas geladas saudáveis.	Ideal para preparar gelados com baixo teor de açúcar ou baixo teor de gordura, que podem ser ricos em proteína.  Aviso: algumas receitas com baixo teor de açúcar podem exigir a adição de líquido antes de misturar.	Criado para consumidores preocupados com a saúde que querem preparar gelados repletos de vitaminas e nutrientes, perfeitos para o pequeno-almoço ou brunch.
Exemplo de ingredientes para congelar	<b>Fruta (coulis/sumo) Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)</b>	<b>Creme de pasteleiro ou leite Natas</b>	<b>Leite inteiro Natas Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)</b>	<b>Todos os tipos de iogurte Leite Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)</b>	<b>Bebidas vegetais Substituto de açúcar (mel/xarope de agave)</b>	<b>Todos os tipos de iogurte/leite inteiro Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave) Fruta (coulis/sumo/pasta)</b>
<b>Necessário Opcional</b>	Fruta (coulis/sumo/pasta) Chocolate Doce  Água	Fruta (coulis/sumo/pasta) Chocolate Doce	Fruta (coulis/sumo/pasta) Chocolate Doce	Natas Fruta (coulis/sumo/pasta) Chocolate Doce	Fruta (coulis/sumo/pasta)	Cereais
Duração do programa	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

\* consoante o modelo

### Drinkable: velocidade da lâmina mais rápida para picar o gelo e obter uma consistência de bebida

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Detalhe do programa	Ideal para a preparação de bebidas refrescantes com uma textura finamente granulada. Não utilize sumos ou coulis de fruta, já que isso resultaria numa textura semelhante à de um sorbet.	Prepare bebidas geladas de café tão boas como as servidas num café. Adicione leite ou um substituto à sua escolha para lhe dar um toque especial.	Perfeito para preparar bebidas geladas com álcool e/ou água.  Não utilize coulis, sumos de fruta espessos ou álcool no primeiro passo deste programa.	Batidos suaves com apenas um toque, misturando o seu gelado caseiro favorito, leite e outros ingredientes.
Exemplo de ingredientes para congelar	<b>Xarope de açúcar aromatizado Refrigerante</b>	<b>Café morno Chocolate morno</b> <i>Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave) Leite</i>	<b>Água Refrigerante Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)</b> <i>Sumo de limão</i>	<b>Leite Açúcar ou substituto (mel/xarope de agave)</b> <i>Sumo de fruta Crema Custard Fruta (inteira/coulis/sumo/pasta)</i>
<b>Necessário Opcional</b>				
Exemplo de ingredientes a adicionar antes de misturar	<b>Xarope de açúcar aromatizado Refrigerante</b>	<b>Café morno Chocolate morno</b>	<b>Refrigerante Sumo de fruta</b> <i>Álcool (consumir com moderação)</i>	<b>Leite ou bebidas vegetais Sumo de fruta</b>
<b>Necessário Opcional</b>				
Duração do programa	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

### Adicional

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Explicação do programa	Este programa foi concebido para garantir uma textura suave após a execução de um dos programas pré-definidos. O RE-SPIN é muitas vezes necessário para obter a consistência certa quando reduz a quantidade de açúcar nas suas preparações.	Este programa enxagua completamente a taça grande (eixo interior, tampa e lâminas) para facilitar a limpeza com esponja.	Este programa foi concebido para incorporar pedaços de rebuçados, bolachas, frutos secos, cereais ou fruta congelada para personalizar o seu gelado.  Faça um buraco de 4 cm no centro do gelado pré-misturado e adicione até 50 g de ingredientes para obter um gelado cremoso e crocante.
Ingredientes utilizados	/	<b>450 ml de água</b> <b>1 gota de detergente líquido</b>	<i>Biscoitos Frutos secos Chocolate Doces</i>
<b>Necessário Opcional</b>			
Duração do programa	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

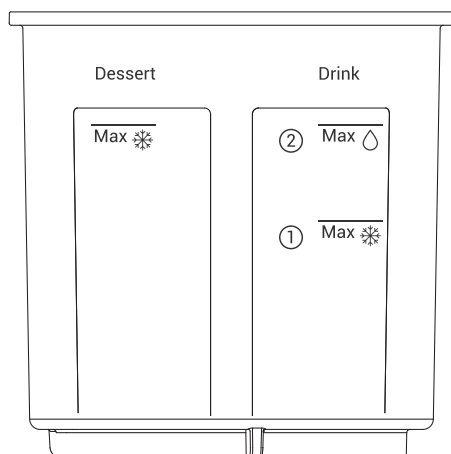
No final de cada programa, deve retirar a taça e verificar os resultados antes de iniciar o programa seguinte.

## PRIMEIRAS RECEITAS PARA COMEÇAR

RECEITA	INGREDIENTES	INSTRUÇÕES
SORBET DE LIMÃO	150 g de açúcar 150 ml de água 110 ml de sumo de limão (3 unidades) 70 ml de sumo de lima (2 unidades)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Misture o açúcar e a água numa caçarola e ferva em lume brando. Deixe arrefecer até ficar morno.</li> <li>Adicione o sumo de limão e misture.</li> <li>Deite a mistura para a taça pequena. Coloque a tampa e leve ao congelador durante 24 h.</li> <li>Retire a taça do congelador e remova a tampa.</li> <li>Insira a taça pequena na taça grande.</li> <li>Inicie o programa SORBET.</li> </ul>
GELADO DE BAUNILHA	200 ml de leite inteiro 200 ml de natas (30% de gordura) 60 g de açúcar 8 g de amido de milho 0,5 colheres de chá de baunilha em pó	<ul style="list-style-type: none"> <li>Misture o leite, as natas, o açúcar e o amido de milho numa caçarola.</li> <li>Deixe ferver, mexendo constantemente, até a mistura engrossar ligeiramente.</li> <li>Retire do lume e acrescente a baunilha. Deixe arrefecer até ficar morno.</li> <li>Deite a mistura para a taça pequena. Coloque a tampa e leve ao congelador durante 24 h.</li> <li>Retire a taça do congelador e remova a tampa.</li> <li>Insira a taça pequena na taça grande.</li> <li>Inicie o programa GELATO.</li> </ul>
IOGURTE NATURAL GELADO	230 g de iogurte grego 115 ml de leite inteiro 115 g de leite condensado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Misture todos os ingredientes na taça pequena. Coloque a tampa e leve ao congelador durante 24 h.</li> <li>Retire a taça do congelador e remova a tampa.</li> <li>Insira a taça pequena na taça grande.</li> <li>Inicie o programa FROZEN YOGHURT.</li> </ul>



Leia o código QR para descobrir mais de 50 receitas e inspirar-se ao máximo.



## AVISO

O QUE DEVE FAZER:	O QUE NÃO DEVE FAZER:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Apenas para receitas frias.</li> <li>Para preparar o processamento, a fruta tem de ser esmagada para libertar o sumo ou combinada com outros ingredientes líquidos e congelada.</li> <li>Respeite a capacidade máxima da taça pequena de congelação.</li> <li>A capacidade mínima útil é de 200 ml, mas certifique-se de que atingiu o nível máximo para obter os melhores resultados.</li> <li>Para preparações de mistura, crie um buraco no centro da preparação para adicionar outros ingredientes, como bolachas ou pepitas de chocolate.</li> <li>Congele as preparações em taças de congelação pequenas numa superfície plana.</li> <li>Congele durante, pelo menos, 24 horas antes de executar um programa.</li> <li>Ao selecionar receitas SCOOPABLE, adicione a preparação até à linha de MAX FILL na coluna DESSERT (à esquerda).</li> <li>Quando selecionar receitas DRINKABLE, adicione os ingredientes até à linha STEP 1 MAX (ÍCONE FLOCO DE NEVE) na coluna DRINK (à direita), após 24 horas de congelação e antes de colocar na máquina, deite líquido abaixo da linha STEP 2 MAX (ÍCONE GOTA) antes de bloquear com a tampa da taça grande.</li> <li>Para melhores resultados, siga as receitas fornecidas no livro de receitas digital.</li> <li>Quando limpar a taça grande, encha-a com água e uma gota de detergente para a loiça até ao nível máximo e utilize o programa Rinsing fornecido com o seu acessório.</li> <li>Limpe o eixo após cada utilização para evitar a solidificação dos ingredientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Não exceda as linhas MAX marcadas na taça pequena de congelação.</li> <li>Não congele apenas água.</li> <li>Não utilize o aparelho com uma taça vazia.</li> <li>Não utilize o aparelho sem as tampas colocadas.</li> <li>Não tente alterar o mecanismo de bloqueio. Certifique-se de que a taça e a tampa estão colocadas corretamente antes de utilizar o aparelho.</li> <li>Não processe um bloco sólido de gelo ou cubos de gelo.</li> <li>Não utilize outros acessórios que não estejam incluídos na caixa.</li> <li>Não utilize o aparelho como liquidificadora, não processe ingredientes secos e não realize operações de moagem.</li> <li>Não faça batidos nem prepare ingredientes duros e soltos.</li> <li>Não misture líquidos quentes.</li> <li>Não execute um programa se a preparação não estiver congelada de forma plana.</li> <li>Não coloque as taças pequenas no micro-ondas.</li> <li>Não utilize esponjas ou agentes de limpeza abrasivos, pois podem danificar o aparelho.</li> <li>Não coloque todas as peças na máquina de lavar loiça; consulte a tabela na página 8.</li> <li>Os programas RE-Spin e Mix-In não devem ser utilizados numa taça que tenha estado no congelador durante 24 horas; apenas devem ser utilizados como um complemento a um programa Scoopable ou Drinkable.</li> <li>Não coloque a tampa da taça grande (D), as lâminas (F) e os acessórios da taça grande (H) no congelador.</li> <li>Não prepare alimentos diretamente na taça pequena antes de congelar. Utilize uma taça adequada para este propósito.</li> <li>Não coloque alimentos quentes (&gt;70 °C) na taça pequena.</li> <li>Não coloque alimentos quentes diretamente no congelador. Os alimentos devem arrefecer até à temperatura ambiente antes de os colocar no congelador.</li> <li>Não volte a congelar alimentos depois de executar um programa.</li> <li>Não lave a colher a uma temperatura superior a 70 °C.</li> </ul>

## DICAS PARA RECEITAS

### NO CASO DE UMA TEXTURA NÃO CREMOSA

Esta receita é essencial para obter resultados perfeitos. As preparações precisam de uma quantidade mínima de açúcar/gordura para atingir uma textura cremosa e perfeita. A gordura dará a cremosidade e o açúcar dará a suavidade à preparação. Sem eles, corre o risco de obter gelo aromatizado.

Exemplo: se congelar água natural, obtém gelo duro; se congelar natas, obtém um resultado mais suave e fácil de servir. A gordura no leite impede que se formem grandes cristais de gelo. O açúcar faz o mesmo: impede que a mistura fique demasiado sólida ao congelar.

Para aumentar ao açúcar/à gordura, sugerimos adicionar açúcar ou outras opções como: xarope de ácer, xarope de agave, mel, tâmaras, puré de fruta, açúcar de coco, eritritol e alulose.

### NO CASO DE UMA TEXTURA ARENOSA

Há duas soluções: para uma correção imediata, volte a misturar.

Para impedir que isto aconteça em receitas futuras: adicione mais açúcar ou alternativas ao açúcar à receita. Também pode adicionar 1 colher de sopa de líquido (leite, água, xarope) ou gordura ao adicionar 1 colher de sopa de leite ou natas (30% de gordura) e executar o programa. Irá verificar uma melhoria na textura.

Para resultados muito gelados, utilize o Re-spin duas vezes.

## INGREDIENTES A EVITAR

- Líquido com baixo teor de gordura (leite magro), pois produz resultados com gelo. Substitua por leite inteiro ou adicione açúcar ou uma alternativa à receita
- Frutas densas ou em pedaços grandes: tente cortá-las em pedaços mais pequenos para obter um melhor resultado. Corte em cubos com menos de 1 cm e triture ligeiramente antes de congelar.

## ACIMA DO NÍVEL MÁXIMO DE PREPARAÇÃO

Alguns líquidos, como as preparações gaseificadas, expandem durante o tempo de congelação. Respeite o nível máximo de congelação de bebidas, de preferência um pouco abaixo no caso de líquidos gaseificados (como refrigerantes, água com gás, cerveja, kombucha).

## GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS COM ADOÇANTES

PROBLEMA	PORQUE ACONTECE	SOLUÇÃO RÁPIDA
Textura quebradiça/ com gelo	Não tem açúcar ou gordura suficiente -> Formação de cristais de gelo	Adicione 1 colher de sopa de alulose, mel ou xarope de ácer antes de voltar a misturar. Estes diminuem o ponto de congelação e suavizam a textura.
Extremamente duro após a congelação	Açúcar insuficiente; utilização apenas de stevia/fruta-do-monge (sem volume)	Misture 1 colher de sopa de natas ou alulose antes de voltar a misturar. Da próxima vez, combine os extratos com um adoçante que dê volume.
Sensação fresca/ semelhante a menta	Demasiado eritritol	Misture o eritritol com fruta-do-monge, stevia ou alulose. Reduza o total de eritritol em 25%.
Demasiado macio/ derrete rapidamente	Demasiado adoçante líquido (mel, ácer, agave)	Congele durante mais tempo (2 a 3 h adicionais). Reduza ao líquido adicionado na próxima vez.
Cristais de açúcar granulados	Alguns substitutos não se dissolvem totalmente (eritritol, açúcar de coco)	Aqueça ligeiramente a base antes de congelar para dissolver os cristais. Ou opte pela alulose para obter resultados mais macios.

DICAS PARA SALVAR AS RECEITAS	SOLUÇÃO
Pré-processamento antes do ciclo	Deixe a preparação 5 a 10 minutos fora do congelador antes de executar um programa. Pode ajudar a obter a textura desejada
Defina a temperatura no seu congelador	Todos os congeladores são diferentes e alguns deles podem congelar em demasia (a preparação fica demasiado dura). Verifique se a temperatura do seu congelador está definida entre -13 °C e -22 °C.
Verifique a dica "Pronto para misturar"	Verifique se a preparação está congelada o suficiente: Pressione uma colher na superfície. Se deixar uma marca ligeira, então está pronta.
Prove antes de congelar	Verifique a preparação antes de a colocar no congelador, pois os sabores e a doçura ficam atenuados com o frio.
Encontre um equilíbrio entre a saúde e a textura:	Os adoçantes baixos em calorias podem funcionar, mas utilize as combinações certas para obter cremosidade.
Os adoçantes em extrato (como a stevia e a fruta-do-monge) só vão alterar a doçura, não a textura	Combine sempre com um adoçante que dê volume (alulosa, eritritol ou açúcar).











## INGREDIENTES PARA MISTURAR (EXTRAS)

Adicione, no máximo, 45 g dos seus ingredientes favoritos em pedaços: doces, fruta, frutos secos, chocolate ou outros.

Os ingredientes mais duros permanecerão intactos. Por exemplo, chocolates e frutos secos.

Os ingredientes menos duros serão fragmentados. Por exemplo, cereais, biscoitos e fruta.

## O APARELHO NÃO FUNCIONA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ERRO	DIAGRAMA	SOLUÇÃO
E1	Falha do motor de CA		O aparelho está equipado com um dispositivo para o proteger de sobreaquecimento. Deixe-o arrefecer durante cerca de 30 minutos e depois pode voltar a utilizá-lo. Aguarde 5 minutos entre cada preparação.
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 a proporção dos ingredientes e consulte o livro de receitas digital. Se a lâmina estiver no fundo da taça, tenha cuidado a manuseá-la.
E4	Porta aberta com o programa ligado		Verifique se a porta está devidamente fechada e trancada, e execute o programa novamente. Não abra a porta durante o funcionamento do programa.
E5	A taça e a tampa não estão no local correto ao ligar		Consulte os pictogramas 12 e 13 para a posição correta da instalação da taça no aparelho. Execute o programa novamente.
E6	Falha do motor de CC/posição de arranque incorreta		Desligue a máquina, desligue-a da tomada, volte a ligar à corrente e reinicie. Certifique-se de que a porta está fechada e a taça está bem instalada.
E7	Falha do motor de CC/posição de conclusão incorreta		Certifique-se de que respeita as quantidades dos ingredientes. Verifique as receitas fornecidas com este produto. Desligue a máquina, desligue-a da tomada, volte a ligar à corrente e reinicie.
E8	Motor de CC sem carga		Desligue a máquina, desligue-a da tomada, volte a ligar à corrente e reinicie. Certifique-se de que a porta está fechada e a taça está bem instalada.
E9	Motor de CC carga elevada		Certifique-se de que respeita as proporções dos ingredientes. Desligue a máquina, desligue-a da tomada, volte a ligar à corrente e reinicie. Certifique-se de que a porta está fechada e a taça está bem instalada.
E10	O ponto de deteção desaparece		Desligue a máquina, desligue-a da tomada, volte a ligar à corrente e reinicie.

Se, para um determinado código de erro, a solução fornecida não resolver o problema, contacte um dos nossos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

DESCRIÇÃO DO ERRO	DETALHE	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado à corrente.	Ligue o aparelho à corrente.
	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 taça não está totalmente bloqueada no aparelho.	Certifique-se de que a taça está devidamente bloqueada. Pode haver gelo debaixo da taça a impedi-la de bloquear completamente.
Vibração excessiva	O aparelho não está colocado numa superfície plana ou não está estável.	Coloque-o numa superfície plana.
	Demasiados ingredientes.	Reduza a quantidade de ingredientes processados (até à linha MAX).
Dificuldade em conseguir replicar determinadas receitas	Receita inadequada.	As suas receitas pessoais ou retiradas da Internet podem não ser adequadas para o aparelho e os seus acessórios (quantidades, duração, etc.) Antes de iniciar a receita, certifique-se de que segue as instruções de utilização fornecidas 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 um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
	O vedante não está corretamente posicionado.	Posicione o anel vedante no respetivo compartimento 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 de congelação pequena.

وصف الخطأ	التفاصيل	الحل
الجهاز لا يعمل	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء.
	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 (د).
	الوعاء غير مغلق بالكامل على الجهاز.	تأكد من أن الوعاء مثبت بإحكام. قد يكون هناك صقيع تحت الوعاء يمنع من الإغلاق الكامل.
اهتزازات زائدة	لم يتم وضع الجهاز على سطح مستوٍ أو الجهاز غير ثابت.	ضع الجهاز على سطح مستوٍ.
	تمت إضافة الكثير من المكونات.	قلل كمية المكونات المعالجة (حتى خط MAX).
صعوبة نجاح وصفات معينة	وصفات غير مناسبة.	وصفاتك الشخصية أو الوصفات من الإنترنت قد لا تكون مناسبة لجهازك وملحقاته (الكميات، المدة، إلخ). قبل بدء أي وصفة، تأكد من اتباع تعليمات الاستخدام.
	خطأ في اختيار البرنامج.	التأكد من استخدام البرنامج الصحيح لوصفتك.
تسرّب من الغطاء	مستوى الماء مرتفع للغاية.	قلل كمية المكونات.
	الغطاء غير مثبت في موضعه أو مقفل على نحو صحيح.	قم بقفل الغطاء بأمان على الوعاء.
	السدادة مفقودة.	وضع السدادة على الغطاء.
	السدادة مقطوعة أو تالفة.	قم بتغيير السدادة، تواصل مع مركز خدمة معتمد.
	الحشية غير مثبتة بشكل صحيح.	ضع الحشية في مكانها الصحيح وعلى الجانب الصحيح.
رائحة من 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 التجميد الصغير.

## جهازي لا يعمل

الرمز	وصف الخطأ	الرسم التوضيحي	الحل
الخطأ 1	فشل محرك التيار المتردد		جهازك مزود بجهاز للحماية من ارتفاع الحرارة الزائد. اتركه ليبرد حوالي 30 دقيقة ثم ابدأ استخدامه مرة أخرى، وانتظر 5 دقائق بين كل تحضير.
الخطأ 2	لم يتم التعرف على الشفرة		يُرجى التأكد من أن الشفرة مثبتة بشكل صحيح على الغطاء العلوي (د). أعد تشغيل البرنامج.
الخطأ 3	لم يتم وضع الشفرة في المكان الصحيح عند تشغيل الجهاز		تأكد من التزامك بنسبة المكونات وتحقق من كتاب الوصفات الرقمي. إذا كانت الشفرة في أسفل الوعاء، فيُرجى توخي الحذر عند التعامل معها.
الخطأ 4	الباب مفتوح عند تشغيل الجهاز		يُرجى التأكد من إغلاق الباب بشكل صحيح، وقلبه، ثم إعادة تشغيل البرنامج. يُرجى عدم فتح الباب في أثناء تشغيل البرنامج.
الخطأ 5	لم يتم وضع الوعاء + الغطاء في المكان الصحيح عند تشغيل الجهاز		يُرجى الرجوع إلى الرسوم التوضيحية 12 و13 لمكان تركيب الوعاء الصحيح في الجهاز، ثم أعد تشغيل البرنامج.
الخطأ 6	فشل محرك التيار المستمر/موضع البدء غير صحيح		يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز، وفصل الكهرباء ثم إعادة توصيلها وتشغيله مرة أخرى. تأكد من إغلاق الباب وأن الوعاء مثبت جيداً.
الخطأ 7	فشل محرك التيار المستمر/موضع الانتهاء غير صحيح		تأكد من الالتزام بكميات المكونات. تحقق من الوصفات المرفقة مع هذا المنتج. يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز، وفصل الكهرباء ثم إعادة توصيلها وتشغيله مرة أخرى.
الخطأ 8	محرك التيار المستمر بلا حمل		يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز، وفصل الكهرباء ثم إعادة توصيلها وتشغيله مرة أخرى. تأكد من إغلاق الباب وأن الوعاء مثبت جيداً.
الخطأ 9	محرك تيار مستمر حمل عالي		تأكد من الالتزام بنسبة المكونات. يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز، وفصل الكهرباء ثم إعادة توصيلها وتشغيله مرة أخرى. تأكد من إغلاق الباب وأن الوعاء مثبت جيداً.
الخطأ 10	تختفي نقطة الكشف		يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز، وفصل الكهرباء ثم إعادة توصيلها وتشغيله مرة أخرى.

إذا لم تُحل المشكلة بالحل المقدم لرمز الخطأ، فيُرجى الاتصال بمركز الخدمة لدينا

• الفواكه الكثيفة أو القطع الكبيرة: حاول تقطيعها إلى قطع صغيرة للحصول على نتيجة أفضل. قطعها لأقل من 1 سم وامزحها حزيناً قبل التجميد.

## أعلى من المستوى الأقصى للتحضير

بعض السوائل، مثل التحضيرات الغازية، تزداد في أثناء التجميد. التزم بالحد الأقصى لمستوى المشروبات المجمدة، ويفضل قليلاً تحت الحد للسوائل الغازية أو المتألثة (مثل الصودا، الماء الفوار، الكومبوتشا).

## دليل استكشاف مشكلات المُحليات

المشكلة	سبب حدوثها	حل سريع
قوام ثلجي/مفتت	قلة السكر أو الدهون -> تكوّن بلورات ثلجية	أضف 1 ملعقة طعام من مُحلي الألوز، أو العسل، أو شراب القيقب قبل إعادة الخلط. فهذه المكونات تخفض نقطة التجمد وتلين القوام.
صلب جداً بعد التجميد	كمية السكر قليلة جداً؛ استخدم ستيفيا أو فاكهة الراهب فقط (دون مادة حجمية)	حرّك 1 ملعقة طعام من الكريمة أو الألوز قبل إعادة الخلط. في المرة القادمة، اجمع المستخلصات مع محلي حجمي.
إحساس بالبرودة/النعناع	كثرة الإريثريتول	امزج الإريثريتول مع فاكهة الراهب، أو ستيفيا، أو الألوز. قلل إجمالي الإريثريتول بنسبة 25%.
ناعم جداً/يذوب بسرعة	كثرة المُحليات السائلة (عسل، شراب القيقب، شراب الأعاف)	جمّد لفترة أطول (2-3 ساعات إضافية). قلل السائل المضاف في المرة القادمة.
بلورات سكر حبيبية	بعض البدائل لا تذوب بالكامل (إريثريتول، سكر جوز الهند)	سخّن القاعدة قليلاً قبل التجميد لإذابة البلورات. أو استخدم الألوز للحصول على نتائج أكثر نعومة.

نصائح الإنقاذ	الحل
التحضير المسبق قبل الدورة	اترك التحضير خارج المجمد لمدة 10-5 دقائق قبل تشغيل البرنامج، إذ يمكن أن يساعد ذلك في الحصول على القوام المطلوب
اضبط درجة حرارة المجمد	توجد اختلافات بين المجمدات، وبعضها قد يفرط في التجميد (التحضير سيكون صلباً جداً). يُرجى التأكد من ضبط درجة حرارة المجمد بين 13- درجة مئوية و22- درجة مئوية.
تحقق من خدعة "جاهز للخلط"	تحقق مما إذا كان التحضير متجمداً بما فيه الكفاية: اضغط بملقعة على السطح، إذا تركت انبعاجاً بسيطاً، فهو جاهز.
تذوّق قبل التجميد	تحقق من تحضيرك قبل وضعه في المجمّد، إذ تخفت النكهات والحلاوة عند التبريد.
التوازن بين الصحة والقوام:	يمكن استخدام المُحليات منخفضة السرعات، لكن استخدم التركيبات الصحيحة للحصول على قوام كريمي.
مُحليات المستخلصات (مثل ستيفيا أو فاكهة الراهب) ستغير درجة الحلاوة فقط، وليس القوام	دائماً ادمجها مع محلي حجمي (ألوز أو إريثريتول أو سكر).

## الإضافات

أضف حتى 45 جم من الحلوى المفضلة أو الفواكه أو المكسرات أو الشوكولاتة أو غيرها مقطعة إلى قطع. المكونات الصلبة جداً ستظل سليمة، مثل الشوكولاتة والمكسرات. المكونات الأقل صلابة ستنجس، مثل الحبوب، والبسكويت، الفواكه.

الإجراءات المسموح بها:	الإجراءات المسموح بها:
<ul style="list-style-type: none"> <li>لا تتجاوز خطوط الحد الأقصى الموضحة على الوعاء الصغير.</li> <li>لا تحمد الماء وحده.</li> <li>لا تشغّل الجهاز بوعاء فارغ.</li> <li>لا تشغّل الجهاز دون وضع الأغطية في مكانها.</li> <li>لا تحاول تغيير آلية الإغلاق. تأكد من تركيب الوعاء والغطاء بشكل صحيح قبل استخدام الجهاز.</li> <li>لا تستخدم كتلة صلبة من الثلج أو مكعبات الثلج.</li> <li>لا تستخدم ملحقات غير موحدة ضمن محتويات العبوة.</li> <li>لا تستخدم الجهاز كخلاط، ولا تحضر المكونات الحادة أو تطحنها.</li> <li>لا تحضر سمودي ولا تعالج مكونات صلبة أو منفصلة.</li> <li>لا تخلط سوائل ساخنة.</li> <li>لا تشغّل برنامجًا إذا لم يكن التحضير مُحَمِّدًا بشكل مستوي.</li> <li>لا تضع الأوعية الصغيرة في الميكروويف.</li> <li>لا تستخدم إسفنخًا أو مواد تنظيف كاشطة لأنها قد تتلف الجهاز.</li> <li>لا تضع جميع القطع في عسالة الصحون، يُرجى التحقق من الجدول في الصفحة 8.</li> <li>ينبغي عدم استخدام برنامجي "RE-SPIN (إعادة الخلط)" و"Mix-in (الخلط داخل الوعاء)" على وعاء تم تحميده لمدة 24 ساعة؛ يجب استخدامهما فقط مع برنامج "Scoopable (قابل للتقديم)" أو "DRINKABLE (قابل للشرب)".</li> <li>لا تضع الغطاء العلوي (د)، والشفرات (و)، والوعاء الخارجي (ح) في المحمد.</li> <li>لا تحضر طعامك مباشرةً في الوعاء الصغير قبل التحميد. استخدم وعاءً مناسبًا لهذا الغرض.</li> <li>لا تضع طعامًا ساخنًا (أعلى من 70 درجة مئوية) في الوعاء الصغير.</li> <li>لا تضع طعامًا ساخنًا مباشرةً في المحمد. يجب أولاً وصول الطعام إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعه في المحمد.</li> <li>لا تُعد تحميد الطعام بعد تشغيل البرنامج.</li> <li>لا تغسل الملعقة عند درجة حرارة أعلى من 70 درجة مئوية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>فقط للوصفات الباردة.</li> <li>لإعداد الفاكهة للتحضير، يجب إما هرسها لاستخراج عصيرها، أو دمجها مع مكونات أخرى وتحميدها.</li> <li>الالتزام بالسعة القصوى العملية لوعاء التحميد الصغير.</li> <li>الحد الأدنى للسعة هو 200 مل، ولكن يُفضّل الوصول إلى أقصى مستوى للحصول على أفضل نتائج.</li> <li>لتحضير وصفات برنامج "Mix-in (الخلط داخل الوعاء)"، اصنع حفرة في وسط الخليط لإضافة إضافات مثل البسكويت أو رقائق الشوكولاتة.</li> <li>حمّد وصفات وعاء التحميد الصغير على سطح مستوي.</li> <li>التحميد لمدة 24 ساعة على الأقل قبل تشغيل برنامج.</li> <li>عند اختيار وصفات برنامج "SCOOPABLE (قابل للتقديم)"، يُرجى إضافة التحضير حتى خط MAX FILL في عمود DESSERT (على اليسار).</li> <li>عند اختيار وصفات برنامج "DRINKABLE (قابل للشرب)"، يُرجى إضافة المكونات حتى خط STEP 1 MAX (رمز التحميد) في عمود DRINK (على اليمين)، وبعد 24 ساعة من التحميد وقبل تركيب الوعاء في الجهاز، اسكب السائل إلى ما دون خط STEP 2 MAX (رمز الفطرة) قبل إغلاقه بغطاء الكوب الخارجي.</li> <li>لأفضل النتائج، اتبع الوصفات الواردة في كتاب الوصفات الرقمي.</li> <li>عند تنظيف الوعاء الداخلي، املاه بالماء مع قطرة صابون حتى الحد الأقصى واستخدم برنامج "Rinsing (الشطف)" المخصص.</li> <li>نظّف المحور بعد كل استخدام لتجنّب تصلّب المكونات.</li> </ul>

## نصائح الوصفات

## في حالة القوام غير الكريمي

الوصفة هي المفتاح للحصول على نتائج مثالية. يجب أن تحتوي التحضيرات على حد أدنى من السكر/الدهون للحصول على قوام كريمي مثالي. الدهون تمنح القوام الكريمي، والسكر يمنح التحضير النعومة. ومن دونهما، قد تحصل على ثلج منكه فقط.

مثال: إذا جمدت الماء فقط، فستحصل على ثلج صلب، وإذا جمدت الكريمة، فستحصل على نتيجة ناعمة وقابلة للتقديم. الدهون في الحليب تمنع تكون بلورات ثلجية كبيرة، والسكر يفعل الشيء نفسه، يمنع الخليط من التجمد بشكل صلب للغاية.

لزيادة السكر/الدهون، نقترح إضافة السكر أو خيارات أخرى مثل: شراب القيقب، شراب الأعاف، العسل، التمر، معاجين الفواكه، سكر جوز الهند، الإريثريتول، الأللوز.

## في حالة القوام المسحوق

هناك حلّان: للإصلاح الفوري قم بإعادة الخلط.

ولتجنّب ذلك في الوصفات القادمة: أضف المزيد من السكر أو بدائل السكر إلى الوصفة. يمكنك أيضًا إضافة 1 ملعقة طعام من السائل (حليب، ماء، شراب) أو الدهون عن طريق إضافة 1 ملعقة طعام حليب أو كريمة (30% دسم) وتشغيل البرنامج.

لملاحظة تحسين القوام.

للحصول على نتائج ثلجية للغاية، استخدم برنامج "RE-SPIN (إعادة الخلط)" مرتين.

## المكونات التي يجب تجنبها

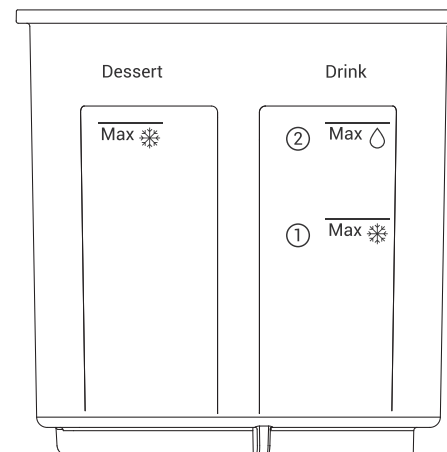
• السائل قليل الدسم (حليب خالي الدسم): لأنه يعطي نتائج ثلجية. استبدله بالحليب كامل الدسم أو أضف السكر أو بديلًا للسكر في الوصفة.

## الطريقة

الوصفة	المكونات	الطريقة
سوريه الليمون	150 جم سكر 150 مل ماء 110 مل عصير ليمون (3 حبات) 70 مل عصير ليمون أخضر (2 حبة)	• اخلط السكر والماء في قدر، وسخّنها حتى الغليان على نار هادئة. اتركه يبرد حتى يصبح دافئًا. • أضف عصير الليمون وامزج. • اسكب الخليط في الوعاء الصغير. غطّه وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24. • أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء. • أدخّل الوعاء الصغير في الوعاء الخارجي. • ابدأ برنامج "SORBET" (السوريه).
جيلاتو الفانيليا	200 مل حليب كامل الدسم 200 مل كريمة سائلة (30% دسم) 60 جم سكر 8 جم نشا ذرة 0,5 ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيليا	• اخلط الحليب والكريمة السائلة والسكر ونشا الذرة في قدر. اترك الخليط يغلي مع التحريك المستمر حتى يثخن قليلًا. • ارفعه عن النار وأضف الفانيليا. اتركه يبرد حتى يصبح دافئًا. • اسكب الخليط في الوعاء الصغير. غطّه وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة. • أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء. • أدخّل الوعاء الصغير في الوعاء الخارجي. • ابدأ برنامج "GELATO (الجيلاتو)".
زبادي محمّد سادة	230 جم زبادي يوناني 115 مل حليب كامل الدسم 115 جم حليب مكثف محلي	• اخلط كل المكونات في الوعاء الصغير. غطّه وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة. • أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء. • أدخّل الوعاء الصغير في الوعاء الخارجي. • ابدأ برنامج "FROZEN YOGHURT (الزبادي المحمّد)".



امسح رمز الاستجابة السريعة (QR) لاكتشاف أكثر من 50 وصفة للحصول على إلهام كامل.



- أ. صانعة آيس كريم  
ب. لوحة التحكم  
ج. باب الأمان  
د. غطاء الوعاء الخارجي  
هـ. السدادة

- و. الشفرتات  
ز. غطاء وعاء التجميد الصغير  
ح. وعاء التجميد الصغير  
ط. الوعاء الخارجي  
ي. ملعقة آيس كريم\*

## البرامج:

كل برنامج مُصمّم بعناية للحصول على نتائج لذيذة ومثالية من البداية دون الحاجة إلى إعادة التشغيل. تختلف البرامج في المدة والسرعة باستخدام الإعدادات المثلى للحصول على قوام كريمي مثالي لكل وصفة محددة.

## برنامج "Drinkable" (قابل للشرب): سرعة شفرتات أعلى لسحق الثلج والحصول على قوام قابل للشرب

Milkshake	Cocktail	Frappe	Slushy	تفاصيل البرنامج
حليب مخفوق "ميلك شيك" ناعم بلمسة واحدة عن طريق خلط الآيس كريم المنزلي المفضل لديك، والحليب، والإضافات.	مثالية لتحضير المشروبات المجمدة التي تحتوي على ماء أو سوائل من دون مُحليات صناعية. لا تستخدم الكوليس أو عصائر الفاكهة السميكة في الخطوة الأولى من هذا البرنامج.	حَصْر مشروبات قهوة تضاهي تلك التي تُقدم في المقاهي. أضف الحليب أو بديله حسب رغبتك لإضافة لمسة خاصة.	مثالي لتحضير مشروبات منعشة بقوام حبيبي ناعم. لا تستخدم عصائر الفاكهة أو الكوليس لأنها تعطي قوامًا يشبه السوربييه.	تفاصيل البرنامج
حليب سكر أو بدائله (عسل/ شراب الأغاف) فاكهة (كوليس/عصير/ معجون)	ماء صودا سكر أو بدائله (عسل/ شراب الأغاف) عصير ليمون	قهوة فاترة شوكولاتة فاتر سكر أو بدائله (عسل/ شراب الأغاف) حليب	شراب سكري منكه صودا	أمثلة على المكونات التي ينبغي تجميدها ضرورية اختيارية
مشروبات قائمة على الحليب أو نباتية عصير الفاكهة	صودا عصير فاكهة سوائل	قهوة فاترة شوكولاتة فاترة	شراب سكري منكه صودا	مثال على المكونات التي ينبغي إضافتها قبل الخلط ضروري اختياري
3 د 12 ث	2 د 45 ث	2 د 21 ث	2 د 22 ث	طول البرنامج

## Extra (الخلط الإضافي)

Mix In	Rinsing	Re Spin	شرح البرنامج
يُستخدم هذا البرنامج لدمج قطع الحلوى أو البسكويت أو المكسرات أو الحبوب أو الفواكه المجمدة داخل الآيس كريم. اصنع حفرة بقطر 4 سم في وسط الآيس كريم الممزوج مسبقًا وأضف ما يصل إلى 50 جم من الإضافات للحصول على آيس كريم ناعم ومقرمش.	يقوم هذا البرنامج بشطف الوعاء الداخلي جيدًا (المحور الداخلي، الغطاء، والشفرتات) لتسهيل التنظيف بالإسفنجة.	تم تصميم هذا البرنامج لضمان قوام ناعم بعد تشغيل أحد البرامج المسبقة. يُستخدم "RE-SPIN" (إعادة الخلط) غالبًا للوصول إلى القوام المناسب عند تقليل كمية السكر في التحضيرات.	شرح البرنامج
بسكويت مكسرات شوكولاتة حلويات	450 مل ماء + قطرة واحدة من سائل الغسيل	/	المكونات المستخدمة ضرورية اختيارية
1 د 30 ث	1 د 30 ث	1 د 30 ث	طول البرنامج

## Scoopable (قابل للتقديم): وقت تحضير أطول للحصول على قوام كريمي متجانس

Smoothie Bowl	Light Ice Cream	Frozen Yoghurt	Gelato	Ice Cream	Sorbet	تفاصيل البرنامج
هذا الجهاز مصمم للمستهلكين المهتمين بصحتهم والذين يرغبون في إعداد وصفات مجمدة مليئة بالفيتامينات والعناصر الغذائية ومثالية للإفطار أو الغداء.	مثالي لصنع آيس كريم منخفض السكر أو منخفض الدسم، وقد يكون غنيًا بالبروتين. تحذير: بعض الوصفات منخفضة السكر قد تتطلب إضافة سائل قبل الخلط.	يحول الجهاز الزبادي المفضل لديك إلى حلويات مجمدة صحية.	اختر الوصفات القائمة على منتجات الألبان وأضف النكهات التي تحبها لتحضير آيس كريم على الطريقة الإيطالية.	اصنع حلويات مجمدة لذيذة باستخدام الفاكهة والماء والسكر. لضمان ذوبان سهل لكمية صغيرة من السكر، من الأفضل هرسه حسب نوع الفاكهة المستخدمة.	اصنع حلويات مجمدة لذيذة باستخدام الفاكهة والماء والسكر. لضمان ذوبان سهل لكمية صغيرة من السكر، من الأفضل هرسه حسب نوع الفاكهة المستخدمة.	تفاصيل البرنامج
جميع أنواع الزبادي/حليب كامل الدسم سكر أو بدائله (عسل/شراب الأغاف) فاكهة (كوليس/عصير/جون) حبوب إفطار	المشروبات النباتية بدائل السكر (عسل/شراب الأغاف) فاكهة (كوليس/عصير/جون)	جميع أنواع حليب الزبادي سكر أو بدائله (عسل/شراب الأغاف) كريمة فاكهة (كوليس/عصير/جون) شوكولاتة حلويات	حليب كريمة كاملة الدسم سكر أو بدائله (عسل/شراب الأغاف) فاكهة (كوليس/عصير/معجون) شوكولاتة حلويات	كاسترد أو كريمة كاملة الدسم فاكهة (كوليس/عصير/معجون) شوكولاتة حلويات	فاكهة (كوليس/عصير) سكر أو بدائله (عسل/شراب الأغاف) ماء	أمثلة على المكونات التي ينبغي تجميدها ضرورية اختيارية
3 د 41 ث	3 د 41 ث	3 د 14 ث	3 د 45 ث	3 د 16 ث	3 د 14 ث	طول البرنامج

توضیح خطا	جزئیات	راهکار
دستگاه کار نمی‌کند	دستگاه به برق وصل نیست.	دستگاه را به برق وصل کنید.
	کاسه یا درپوش درست در جای خود قرار نگرفته یا قفل نشده است.	بررسی کنید که کاسه یا درپوش همانطور که در دستورالعمل‌ها نشان داده شده به درستی در جای خود قرار گرفته یا قفل شده باشد.
	درب درست قفل نشده است.	قبل از شروع برنامه مطمئن شوید که درب درست بسته شده باشد.
	تیغه درست در درپوش جای نگرفته است.	مطمئن شوید که تیغه درست در درپوش (D) جا گرفته باشد.
	کاسه به‌طور کامل روی دستگاه قفل نشده است.	اطمینان حاصل کنید که کاسه به‌طور ایمن قفل شده است. ممکن است زیر کاسه یخ زدگی وجود داشته باشد که مانع قفل شدن کامل آن می‌شود.
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 است.	دستورهای تهیه شخصی شما یا دستورهای دریافتی از اینترنت ممکن است برای دستگاه و لوازم جانبی آن مناسب نباشند (مقادیر، زمان و غیره). قبل از شروع دستور، اطمینان حاصل کنید که دستورالعمل‌های استفاده ارائه شده را دنبال می‌کنید.
	خطا در انتخاب برنامه وجود دارد.	بررسی کنید که از برنامه مناسب دستور غذایی استفاده می‌کنید.
	مقدار آب استفاده شده خیلی زیاد است.	مقدار مواد اولیه را کاهش دهید.
درپوش نشستی دارد	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 به‌درستی قرار نگرفته است.	واشر درزگیر را در محفظه خود و روی سمت صحیح قرار دهید.
موتور بو می‌دهد	وقتی رخ می‌دهد که 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 30 دقیقه) و مقدار مواد اولیه داخل کاسه کوچک فریزر را کاهش دهید.

کد	توضیح خطا	دیاگرام	راهکار
E1	نقص موتور AC		دستگاه شما مجهز به سیستمی برای محافظت در برابر داغ شدن است. حدود 03 دقیقه اجازه دهید خنک شود، سپس دوباره استفاده کنید. بین هر بار آماده‌سازی، 5 دقیقه صبر کنید.
E2	تیغه شناسایی نشد		لطفاً بررسی کنید که تیغه به درستی روی درپوش بالایی (D) نصب شده باشد. برنامه را دوباره راه‌اندازی کنید.
E3	هنگام روشن بودن تیغه در جای درست قرار نگرفته است		اطمینان حاصل کنید که نسبت مواد را رعایت می‌کنید و دفترچه دستور دیجیتال را بررسی کنید. اگر تیغه در انتهای کاسه قرار دارد، هنگام دست زدن به آن مراقب باشید.
E4	هنگام روشن بودن برنامه در باز شده است		لطفاً بررسی کنید که درب به‌طور کامل بسته و قفل شده باشد، سپس برنامه را دوباره اجرا کنید. لطفاً در حین اجرای برنامه، درب را باز نکنید.
E5	هنگام روشن بودن کاسه + درپوش درست قرار نگرفته است		لطفاً به تصویرنگاشت 21 و 31 برای موقعیت صحیح نصب کاسه در دستگاه مراجعه کنید. سپس برنامه را دوباره اجرا کنید.
E6	نقص موتور DC / موقعیت شروع نادرست است		لطفاً دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره وصل کنید و مجدداً راه‌اندازی کنید. اطمینان حاصل کنید که درب بسته و کاسه به‌خوبی نصب شده است.
E7	نقص موتور DC / موقعیت پایان نادرست است		اطمینان حاصل کنید که مقادیر مواد را رعایت می‌کنید. دستورهای تهیه ارائه شده با این محصول را بررسی کنید. لطفاً دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره وصل کنید و مجدداً راه‌اندازی کنید.
E8	موتور DC بدون بار است		لطفاً دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره وصل کنید و مجدداً راه‌اندازی کنید. اطمینان حاصل کنید که درب بسته و کاسه به‌خوبی نصب شده است.
E9	موتور DC بار بالا است		اطمینان حاصل کنید که نسبت مواد را رعایت می‌کنید. لطفاً دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره وصل کنید و مجدداً راه‌اندازی کنید. اطمینان حاصل کنید که درب بسته و کاسه به‌خوبی نصب شده است.
E10	نقطه شناسایی ناپدید می‌شود		لطفاً دستگاه را خاموش کنید، از برق بکشید، دوباره وصل کنید و مجدداً راه‌اندازی کنید.

اگر برای کد خطا، راهکار ارائه شده مشکل را حل نکرد، لطفاً با مرکز خدمات ما تماس بگیرید

**مواد اولیه که باید از آن‌ها اجتناب کنید**

- مایع کم‌حرب (شیر بدون حربی) زیرا باعث ایجاد نتایج یخ‌زده می‌شود. آن را با شیر کامل جایگزین کنید یا شکر یا جایگزین آن را به دستور اضافه کنید
- میوه‌های متراکم یا تکه‌های بزرگ: سعی کنید به قطعات کوچک‌تر برش دهید تا نتیجه بهتری به دست آید. به قطعاتی کوچک‌تر از 1 سانتی‌متر خرد کنید و قبل از فریز کردن تا حدی مخلوط کنید.

**بیش از حد مجاز برای مواد آماده**

برخی مایعات، مانند نوشیدنی‌های گازدار، در طول زمان یخ‌زدن منبسط می‌شوند. به حداکثر سطح مایع یخ‌زده نوشیدنی‌ها احترام بگذارید، حتی اگر برای مایعات گازدار یا جرقه‌ای (مانند نوشابه، آب گازدار، آبجو، کامبوچا) کمی پایین‌تر باشد.

**راهنمای رفع مشکلات شیرین‌کننده**

مشکل	چرا این اتفاق می‌افتد	رفع اشکال سریع
بافت یخ‌زده/خرد شده	قند یا چربی کافی نیست - تشکیل بلورهای یخ	قبل از هم زدن مجدد، 1 قاشق غذاخوری آلولوز، عسل یا شیره افرا اضافه کنید. این‌ها نقطه انجماد را پایین می‌آورند و بافت را نرم می‌کنند.
پس از فریز شدن، مثل سنگ سفت است	قند خیلی کم است؛ فقط از استویا/میوه راهب استفاده شده (حجم کافی ندارد)	قبل از هم زدن مجدد، 1 قاشق غذاخوری خامه یا آلولوز اضافه و هم بزیند. دفعه بعد، عصاره‌ها را با یک شیرین‌کننده حجیم ترکیب کنید.
حس خنکی / نعنایی	ایریتریتل زیاد است	ایریتریتل را با میوه راهب، استویا یا آلولوز مخلوط کنید. مقدار کل ایریتریتل را 25% کاهش دهید.
خیلی نرم است / سریع ذوب می‌شود	شیرین‌کننده‌ی مایع زیاد است (عسل، شیره افرا، آگاو)	بیشتر فریز کنید (2 تا 3 ساعت اضافی). دفعه بعد مایع اضافه را کم کنید.
کریستال‌های شکر دانه‌دانه	برخی جایگزین‌ها به‌طور کامل حل نمی‌شوند (ایریتریتل، شکر نارگیل)	قبل از فریز کردن، پایه را کمی گرم کنید تا کریستال‌ها حل شوند. یا برای نتیجه نرم‌تر، از آلولوز استفاده کنید.

**نکات نجات‌بخش**

**راهکار**

آماده‌سازی اولیه قبل از شروع چرخه	قبل از اجرای برنامه، مواد را 5 تا 10 دقیقه بیرون از فریزر بگذارید. این می‌تواند به دستیابی به بافت دلخواه کمک کند
دمای فریزر خود را تنظیم کنید	همه فریزرها متفاوت هستند و برخی ممکن است بیش از حد فریز کنند (مواد خیلی سفت می‌شوند). لطفاً بررسی کنید که دمای فریزر بین 13°C- و 22°C- تنظیم شده باشد.
ترفند «آماده برای هم زدن» را بررسی کنید	بررسی کنید که مواد به اندازه کافی فریز شده‌اند: یک قاشق را روی سطح فشار دهید - اگر فرورفتگی جزئی ایجاد شد، آماده است.
قبل از فریز کردن از آن بچشید	مواد را قبل از قرار دادن در فریزر بررسی کنید، زیرا هنگام سرد بودن طعم و شیرینی کمتر حس می‌شوند.
تعادل بین سلامت و بافت:	شیرین‌کننده‌های کم‌کالری می‌توانند مناسب باشند، اما برای گرمی شدن از ترکیب‌های مناسب استفاده کنید.
شیرین‌کننده‌های عصاره‌ای (مثل استویا یا میوه راهب) تنها شیرینی، و نه بافت، را تغییر می‌دهند	همیشه با یک شیرین‌کننده حجیم (آلولوز، ایریتریتل یا شکر) ترکیب کنید.

**مواد مخلوط شونده (اضافی)**

حداکثر 45 گرم از آب‌نبات، میوه، آجیل، شکلات یا سایر مواد دلخواه خود را به صورت تکه تکه اضافه کنید. مواد بسیار سفت دست‌نخورده باقی می‌مانند - برای مثال شکلات و آجیل. مواد با سختی کمتر خرد خواهند شد - برای مثال غلات، بیسکویت، میوه‌ها.

**انجام ندهید:**

- از خط حداکثر MAX علامت‌زده شده روی کاسه فریز کوچک بیشتر پر نکنید.
- فقط آب را فریز نکنید.
- از راه‌اندازی دستگاه با محفظه خالی خودداری کنید.
- از راه‌اندازی دستگاه بدون قرار دادن درپوش خودداری کنید.
- سعی نکنید مکانیزم قفل را تغییر دهید. قبل از استفاده از دستگاه، مطمئن شوید ظرف و درپوش به‌درستی نصب شده‌اند.
- تکه یخ یا تکه‌های یخ را داخل دستگاه نریزید.
- از لوازم جانبی دیگری که در این حعبه ارائه نشده‌اند استفاده نکنید.
- از این دستگاه به‌عنوان مخلوط‌کن استفاده نکنید. مواد اولیه خشک را در دستگاه نریزید یا عملیات آسیاب کردن با این دستگاه انجام ندهید.
- اسموٹی درست نکنید یا مواد اولیه سخت یا شل را فرآوری نکنید. مایعات داغ را مخلوط نکنید.
- اگر مواد آماده شده به‌طور یکنواخت فریز نشده است، برنامه را اجرا نکنید.
- کاسه‌های کوچک را در مایکروفر قرار ندهید.
- از اسفنج‌ها یا مواد شوینده ساییده استفاده نکنید، زیرا ممکن است به دستگاه آسیب برسانند.
- همه قطعات را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید، به جدول صفحه 8 مراجعه کنید.
- برنامه‌های Re-Spin و Mix-in نباید روی طرفی که به مدت 24 ساعت منجمد شده است استفاده شوند؛ این برنامه‌ها فقط باید همراه با برنامه‌های Scoopable یا Drinkable استفاده شوند.
- لوازم جانبی درپوش بالا (D)، تیغه‌ها (F) و ظرف بیرونی (H) را در فریزر قرار ندهید.
- قبل از فریز کردن، غذا را مستقیماً در کاسه کوچک آماده نکنید. از ظرفی مناسب برای این هدف استفاده کنید.
- غذای داغ (بالای 70 درجه سانتی‌گراد) را در کاسه کوچک قرار ندهید.
- غذای داغ را مستقیماً در فریزر قرار ندهید. قبل از اینکه غذا را در فریزر قرار دهید، ابتدا باید به دمای محیط برسد.
- پس از اجرای برنامه، غذا را دوباره منجمد نکنید.
- قاشق را در دمای بالای 70 درجه سانتی‌گراد نشویید.

**انجام دهید:**

- فقط مخصوص دستورات عمل‌های سرد.
- قبل از تهیه این دسرها، میوه باید خرد شود تا آب آن جدا شود، یا با مواد اولیه مایع دیگر ترکیب شود و فریز شود.
- برای کاسه‌های فریز کوچک حداکثر ظرفیت مفید را در نظر بگیرید. حداقل ظرفیت مفید 200 میلی‌لیتر است، اما مطمئن شوید که به سطح حداکثر برسید تا نتایج بهینه حاصل شود.
- برای ترکیباتی که به آن اضافه می‌شود، سوراخی در وسط بستنی یا دسر ایجاد کنید تا مواد اضافی از قبیل بیسکویت، یا چیپس شکلاتی را اضافه کنید.
- کاسه‌های فریز کوچک مواد اولیه را روی سطحی صاف منجمد کنید. قبل از شروع یک برنامه، مواد را حداقل به مدت 24 ساعت فریز کنید.
- وقتی دستورهای تهیه SCOOPABLE را انتخاب می‌کنید، مواد اولیه را تا خط MAX FILL روی ستون DESSERT (در سمت چپ) پر کنید.
- وقتی دستورهای تهیه DRINKABLE را انتخاب می‌کنید، مواد اولیه را تا خط STEP 1 MAX (نماد فریز) روی ستون DRINK (در سمت راست) پر کنید. پس از 24 ساعت فریز کردن و قبل از نصب کردن در دستگاه (قبل از قفل کردن آن با درپوش خارجی فنان)، مایع را تا زیر خط STEP 2 MAX (نماد قطره) پر کنید.
- برای بهترین نتایج، دستورهای تهیه ارائه‌شده در کتاب دستور تهیه دیجیتال را دنبال کنید.
- هنگام شستشوی کاسه داخلی، آن را تا سطح حداکثر با آب و یک قطره صابون پر کنید و از برنامه شستشوی ارائه‌شده استفاده کنید.
- پس از هر بار استفاده، تیغه را تمیز کنید تا از سفت شدن مواد جلوگیری شود.

**نکات دستور تهیه**

**در صورت بافت غیرخامه‌ای**

دستور تهیه، کلید دستیابی به نتایج بی‌نقص است. مواد تهیه‌شده باید حداقل میزان شکر/چربی را داشته باشند تا بافتی خامه‌ای و بی‌نقص به دست آید. چربی باعث خامه‌ای شدن و شکر باعث نرمی مواد تهیه‌شده می‌شود. بدون آن‌ها، خطر به دست آمدن یخ طعم‌دار وجود دارد.

مثال: اگر آب ساده را منجمد کنید، یخ سخت به دست می‌آید، اما اگر خامه را منجمد کنید، محصول نرم‌تر و قابل اسکوپ خواهد بود. چربی موجود در شیر مانع تشکیل بلورهای بزرگ یخ می‌شود. شکر هم همین کار را انجام می‌دهد - باعث می‌شود مخلوط پیش از حد سفت نشود.

برای افزایش میزان شکر/چربی، پیشنهاد می‌کنیم شکر یا گزینه‌های دیگر مانند موارد زیر را اضافه کنید: شربت افرا، شربت آگاو، عسل، خرما، پوره میوه، شکر نارگیل، ارتریتول، آلولوز.

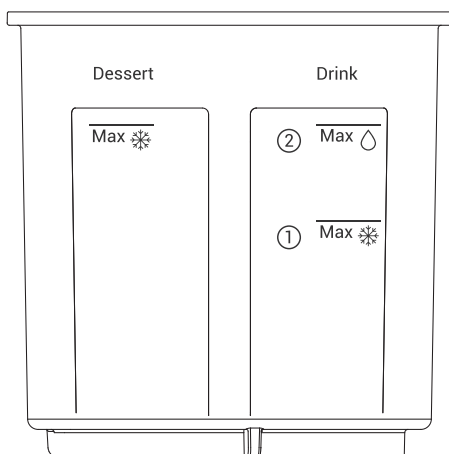
**در صورت بافت پودری**

دو راه حل وجود دارد: برای رفع فوری، یک بار چرخش دوباره (Re-Spin) انجام دهید. برای جلوگیری از این مشکل در دستورهای تهیه بعدی: مقدار بیشتری شکر یا جایگزین‌های شکر به دستور تهیه اضافه کنید. همچنین می‌توانید 1 قاشق غذاخوری مایع (شیر، آب، شربت) یا چربی با افزودن 1 قاشق غذاخوری شیر یا خامه (30٪ چربی) اضافه کنید و برنامه را اجرا کنید تا بهبود بافت را مشاهده کنید. برای نتایج بسیار یخ‌زده، دو بار از برنامه Re-Spin استفاده کنید.

## اولین دستوره‌ای تهیه برای شروع

دستورات	مواد اولیه	دستور تهیه
<ul style="list-style-type: none"> <li>• شکر و آب را در یک قابلمه مخلوط کنید و روی حرارت ملایم به حوش بچوشانید. اجازه دهید تا دمای آن به حالت ولرم کاهش یابد.</li> <li>• آب‌لیمو را اضافه کنید و هم بزنید.</li> <li>• مخلوط را در کاسه کوچک بریزید. درپوش را بگذارید و کاسه را به مدت 24 ساعت در فریزر قرار دهید.</li> <li>• کاسه را از فریزر بیرون آورید و درپوش آن را بردارید.</li> <li>• کاسه کوچک را درون پارچ خارجی قرار دهید.</li> <li>• برنامه SORBET را راه‌اندازی کنید.</li> </ul>	<p>150 گرم شکر 150 میلی‌لیتر آب 110 میلی‌لیتر آب لیمو (3 عدد) 70 میلی‌لیتر آب‌لیموی تازه (2 عدد)</p>	شربت یخ‌زده لیمو
<ul style="list-style-type: none"> <li>• شیر، خامه مایع، شکر و نشاسته ذرت را در یک قابلمه مخلوط کنید.</li> <li>• روی حرارت بگذارید و مدام هم بزنید تا مخلوط کمی غلیظ شود.</li> <li>• از روی حرارت بردارید و وانیل را اضافه کنید. صبر کنید خنک شود تا به دمای گرم برسد.</li> <li>• مخلوط را در کاسه کوچک بریزید. درپوش را بگذارید و کاسه را به مدت 24 ساعت در فریزر قرار دهید.</li> <li>• کاسه را از فریزر بیرون آورید و درپوش آن را بردارید.</li> <li>• کاسه کوچک را درون پارچ خارجی قرار دهید.</li> <li>• برنامه GELATO را راه‌اندازی کنید.</li> </ul>	<p>200 میلی‌لیتر شیر کامل 200 میلی‌لیتر خامه مایع (30٪ چربی) 60 گرم شکر 8 گرم نشاسته ذرت 0.5 قاشق غذاخوری پودر وانیل</p>	جلاتوی وانیلی
<ul style="list-style-type: none"> <li>• همه مواد اولیه را در کاسه کوچک مخلوط کنید. درپوش را بگذارید و کاسه را به مدت 24 ساعت در فریزر قرار دهید.</li> <li>• کاسه را از فریزر بیرون آورید و درپوش آن را بردارید.</li> <li>• کاسه کوچک را درون پارچ خارجی قرار دهید.</li> <li>• برنامه FROZEN YOGHURT را راه‌اندازی کنید.</li> </ul>	<p>230 گرم ماست یونانی 115 میلی‌لیتر شیر کامل 115 گرم شیر تغلیظ‌شده شیرین</p>	ماست یخ‌زده ساده

برای دستیابی به بیش از 05 دستور غذا و الهام گرفتن کامل، کد QR را اسکن کنید.



## Drinkable: سرعت بالاتر تیغه برای خرد کردن یخ و رسیدن به قوام قابل نوشیدن

Milkshake	Cocktail	Frappe	Slushy	
<p>میلک‌شیک‌های نرم و لطیف در یک چشم برهم زدن و تنها با یک لمس با ترکیب بستنی خانگی موردعلاقه‌تان با شیر و افزودنی‌های دلخواه.</p>	<p>برای تهیه نوشیدنی‌های یخ‌زده حاوی الکل و یا آب مناسب است.</p> <p>برای مرحله اول این برنامه از سس کولیس، آب‌میوه‌های غلیظ یا الکل استفاده نکنید.</p>	<p>نوشیدنی‌های یخ‌زده قهوه درست کنید، به خوشمزگی کافی شاپ‌ها. شیر یا جایگزین شیر دلخواه خود را اضافه کنید تا طعم متفاوتی به آن بدهید.</p>	<p>برای تهیه نوشیدنی‌های رفع‌کننده تشنگی با فانت ریز و دانه‌دانه ایده‌آل است. از آب‌میوه‌ها یا سس کولیس استفاده نکنید، زیرا باعث ایجاد بافتی شبیه سوره می‌شوند.</p>	جزئیات برنامه
<p><b>شیر یا جایگزین‌های شیر آن (عسل / شیره آگاو)</b></p> <p>آب‌میوه کاسترد / سس کولیس / آیمیه / خمیر</p>	<p><b>آب نوشابه شکر یا جایگزین آن (عسل / شربت آگاو)</b></p> <p>آب لیمو</p>	<p><b>قهوه ولرم شکلات ولرم</b></p> <p>شکر یا جایگزین آن (عسل / شربت آگاو) / شیر</p>	<p><b>شربت شیرین طعم‌دار نوشابه</b></p>	مثالی از مواد اولیه برای فریز کردن <b>الزامی اختیاری</b>
<p><b>شیر یا نوشیدنی گیاهی آب‌میوه</b></p>	<p><b>نوشابه آب‌میوه</b></p> <p>الکل (به صورتی متعادل مصرف کنید)</p>	<p><b>قهوه ولرم شکلات ولرم</b></p>	<p><b>شربت شیرین طعم‌دار نوشابه</b></p>	مثالی از مواد اولیه برای افزودن قبل از مخلوط کردن <b>الزامی اختیاری</b>
3 دقیقه و 12 ثانیه	2 دقیقه و 45 ثانیه	2 دقیقه و 21 ثانیه	2 دقیقه و 22 ثانیه	طول برنامه

## اضافی

Mix In	Rinsing	Re Spin	
<p>این برنامه برای اضافه کردن تکه‌هایی از آبنبات، کوکی، آجیل، غلات یا میوه‌های یخ‌زده به منظور سفارشی‌سازی بستنی شما طراحی شده است.</p> <p>یک حفره 4 سانتی‌متری در مرکز بستنی آماده مخلوط‌شده خود ایجاد کنید و حداکثر 50 گرم مواد اولیه اضافه کنید تا بستنی‌ای لطیف و ترد به دست آید.</p>	<p>این برنامه کاسه داخلی شما را به‌طور کامل شستشو می‌دهد (شافت داخلی، درپوش و تیغه‌ها) تا شستشو با اسفنج آسان‌تر شود.</p>	<p>این برنامه طوری طراحی شده است که پس از اجرای یکی از برنامه‌های از پیش تعیین‌شده، بافتی صاف ایجاد کند. گاهی برای رسیدن به قوام مناسب، هنگام کاهش میزان شکر در تهیه خوراکی‌ها، نیاز به چرخش دوباره (Re-Spin) است.</p>	توضیح برنامه
<p>بیسکوویت آجیل‌ها شکلات شیرینی‌ها</p>	<p>450 میلی‌لیتر آب 1 قطره مایع ظرفشویی</p>	/	مواد اولیه استفاده‌شده <b>الزامی اختیاری</b>
1 دقیقه و 30 ثانیه	1 دقیقه و 30 ثانیه	1 دقیقه و 30 ثانیه	طول برنامه

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









## ОПИСАНИЕ

- |                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| A. Мороженица                 | F. Лезвия                            |
| B. Панель управления          | G. Крышка для малой морозильной чаши |
| C. Защитная дверца            | H. Малая морозильная чаша            |
| D. Крышка внешнего контейнера | I. Внешняя емкость                   |
| E. Уплотнитель                | J. Ложка для мороженого *            |

## ПРОГРАММЫ:

Каждая программа, созданная нашими экспертами, гарантирует отличный результат с первого раза — вам не придется повторно перемешивать ингредиенты. Программы различаются по длительности и скорости вращения лезвий; в каждой из них используются оптимальные настройки для достижения идеальной сливочной консистенции для любого конкретного рецепта.

### Программа «Густое мороженое» (Scoopable): более длительное время приготовления для достижения однородной сливочной текстуры.

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Подробнее о программе	<p>Готовьте вкусные замороженные десерты из фруктов, воды и сахара. Чтобы обеспечить легкое растворение небольшого количества сахара, его лучше измельчить, в зависимости от типа используемых фруктов.</p>	<p>Идеально подходит для приготовления густого сливочного мороженого. Используйте молочные продукты и наполните по вашему выбору.</p>	<p>Выберите молочный продукт в качестве основы и используйте наполнитель по своему вкусу, чтобы приготовить мороженое в итальянском стиле.</p>	<p>Превратите свой любимый йогурт в полезный замороженный десерт.</p>	<p>Идеально подходит для приготовления мороженого с низким содержанием жира или сахара и с высоким содержанием белка.</p> <p>Внимание! Для некоторых десертов с низким содержанием сахара может потребоваться добавление жидкости перед смешиванием.</p>	<p>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.</p>
<p>Пример ингредиентов для замораживания</p> <p><b>Обязательно</b> Дополнительно</p>	<p><b>Фрукты (пюре /сок)</b> <b>Сахар или заменитель (мед /сироп агавы)</b></p> <p><i>Вода</i></p>	<p><b>Заварной крем или молоко</b> <b>Цельные сливки</b></p> <p><i>Фрукты (пюре / сок / паста)</i> <i>шоколад</i> <i>Конфеты</i></p>	<p><b>Молоко</b> <b>Цельные сливки</b> <b>Сахар или заменитель (мед /сироп агавы)</b></p> <p><i>Фрукты (пюре / сок / паста)</i> <i>Шоколад</i> <i>Конфеты</i></p>	<p><b>Все виды йогуртов</b> <b>Молоко</b> <b>Сахар или заменитель (мед / сироп агавы)</b></p> <p><i>Крем</i> <i>Фрукты (пюре / сок / паста)</i> <i>Шоколад</i> <i>Конфеты</i></p>	<p><b>Растительное молоко</b> <b>Заменитель сахара (мед / сироп агавы)</b></p> <p><i>Фрукты (пюре / сок / паста)</i></p>	<p><b>Все виды йогуртов / Цельное молоко</b> <b>Сахар или заменитель (мед / сироп агавы)</b> <b>Фрукты (пюре / сок / паста)</b></p> <p><i>Мюсли / Хлопья</i></p>
Продолжительность программы	3 мин 14 сек	3 мин 16 сек	3 мин 45 сек	3 мин 14 сек	3 мин 41 сек	3 мин 41 сек

\* В зависимости от модели

RU

**Программа «Напитки» (Drinkable): более высокая скорость вращения лезвий для измельчения льда и достижения консистенции, пригодной для питья**

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Подробнее о программе	Идеально подходит для приготовления утоляющих жажду напитков с мелкозернистой текстурой. Не используйте фруктовые соки и пюре, которые могут придать текстуру, похожую на сорбет.	Создавайте замороженные кофейные напитки, такие же вкусные, как в кофейне. Добавьте молоко или заменитель молока на свой вкус, чтобы придать изюминку.	Идеально подходит для приготовления замороженных напитков, содержащих алкоголь и/или воду. Не используйте пюре, густые фруктовые соки и алкоголь на первом этапе этой программы.	С легкостью готовьте нежные молочные коктейли, смешивая любимое домашнее мороженое, молоко и наполнители.
Пример ингредиентов для замораживания	<b>Ароматизированный сахарный сироп Газировка</b>	<b>Теплый кофе Теплый шоколад</b> <i>Сахар или заменитель (мед / сироп агавы) Молоко</i>	<b>Вода Газировка Сахар или заменитель (мед / сироп агавы)</b> <i>Лимонный сок</i>	<b>Молоко Сахар или заменитель (мед / сироп агавы)</b> <i>Фруктовый сок Заварной крем Фрукты (целые / пюре / сок / паста)</i>
Пример ингредиентов для добавления перед смешиванием	<b>Ароматизированный сахарный сироп Газировка</b>	<b>Теплый кофе Теплый шоколад</b>	<b>Газировка Фруктовый сок</b> <i>Алкоголь (употреблять умеренно)</i>	<b>Коровье или растительное молоко Фруктовый сок</b>
Обязательно Дополнительно				
Продолжительность программы	2 мин 22 сек	2 мин 21 сек	2 мин 45 сек	3 мин 12 сек

**Дополнительно**

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Описание программы	Эта программа предназначена для обеспечения однородной текстуры после запуска одной из предустановленных программ. Программа «Повторное смешивание» (Re-Spin) часто требуется для достижения нужной консистенции при уменьшении количества сахара в составе.	Во время этой программы тщательно промывается внутренняя чаша (внутренний вал, крышка и лезвия), что облегчает последующую очистку губкой.	Эта программа предназначена для измельчения конфет, печенья, орехов, хлопьев и замороженных фруктов, чтобы вы могли создать свое уникальное мороженое. Сделайте отверстие диаметром 4 см в центре готовой смеси для мороженого и добавьте до 50 г ингредиентов, чтобы получилось нежное, хрустящее мороженое.
Используемые ингредиенты	/	<b>450 мл воды</b> <b>1 капля моющего средства</b>	<i>Печенье Орехи Шоколад Конфеты</i>
Продолжительность программы	1 мин 30 сек	1 мин 30 сек	1 мин 30 сек

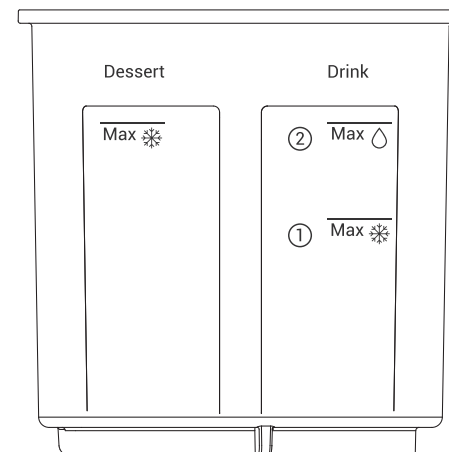
После завершения каждой программы необходимо вынуть чашу и проверить результаты перед запуском следующей программы.

**ПЕРВЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НАЧАЛА**

РЕЦЕПТ	ИНГРЕДИЕНТЫ	ИНСТРУКЦИИ
ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ	150 г сахара 150 мл воды 110 мл лимонного сока (3 шт.) 70 мл сока лайма (2 шт.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на медленном огне. Остудите до теплого состояния.</li> <li>Добавьте лимонный сок и перемешайте.</li> <li>Вылейте смесь в малую чашу. Накройте чашу крышкой и поставьте в морозильную камеру на 24 часа.</li> <li>Достаньте чашу из морозильной камеры и снимите крышку.</li> <li>Вставьте малую чашу во внешнюю емкость.</li> <li>Запустите программу «СОРБЕТ» (SORBET).</li> </ul>
ВАНИЛЬНОЕ ДЖЕЛАТО	200 мл цельного молока 200 мл жидких сливок (30 % жирности) 60 г сахара 8 г кукурузного крахмала 0,5 ч. л. ванильного порошка	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смешайте молоко, жидкие сливки, сахар и кукурузный крахмал в кастрюле.</li> <li>Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет.</li> <li>Снимите с огня и добавьте ваниль. Остудите до теплого состояния.</li> <li>Вылейте смесь в малую чашу. Накройте чашу крышкой и поставьте в морозильную камеру на 24 часа.</li> <li>Достаньте чашу из морозильной камеры и снимите крышку.</li> <li>Вставьте малую чашу во внешнюю емкость.</li> <li>Запустите программу «ДЖЕЛАТО» (GELATO).</li> </ul>
ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ	230 г греческого йогурта 115 мл цельного молока 115 г сгущенного молока	<ul style="list-style-type: none"> <li>Смешайте все ингредиенты в малой чаше. Накройте чашу крышкой и поставьте в морозильную камеру на 24 часа.</li> <li>Достаньте чашу из морозильной камеры и снимите крышку.</li> <li>Вставьте малую чашу во внешнюю емкость.</li> <li>Запустите программу «ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ» (FROZEN YOGHURT).</li> </ul>



Отсканируйте QR-код, чтобы открыть 50 рецептов для вдохновения.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ЧТО МОЖНО ДЕЛАТЬ:	ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Только для холодных рецептов.</li> <li>Для подготовки к дальнейшему использованию фрукты необходимо либо измельчить, чтобы выделился сок, либо соединить с другими жидкими ингредиентами и заморозить.</li> <li>Учитывайте максимальную полезную емкость малой морозильной чаши.</li> <li>Минимальная полезная емкость составляет 200 мл, но для достижения оптимальных результатов нужно достичь максимального уровня.</li> <li>Если требуется добавить наполнитель, такой как печенье или кусочки шоколада, сделайте для него углубление в центре основы.</li> <li>Во время заморозки малые морозильные чаши с заготовками должны стоять на плоской поверхности.</li> <li>Заготовки необходимо убрать в морозильную камеру не менее чем за 24 часа до запуска программы.</li> <li>При использовании программы «Густое мороженое» (Scoopable) заполните чашу до отметки максимального уровня (MAX FILL) колонки DESSERT в левой части рисунка.</li> <li>При использовании программы «Напитки» (Drinkable) заполните чашу до отметки максимального уровня 1 (STEP 1 MAX, со значком снежинки) колонки DRINK в правой части рисунка. Уберите чашу в морозильную камеру на 24 часа. Перед тем как установить чашу в прибор, налейте жидкость до отметки максимального уровня 2 (STEP 2 MAX, со значком капли), а затем закройте внешнюю крышку.</li> <li>Для достижения наилучших результатов следуйте рецептам из электронной книги рецептов.</li> <li>При очистке внутренней чаши наполните ее водой с каплей мыла до максимального уровня и используйте программу промывки (Rinsing).</li> <li>Очищайте ось после каждого использования, чтобы избежать затвердевания ингредиентов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не превышайте отметку максимального уровня заполнения на малой морозильной чаше.</li> <li>Не замораживайте только воду.</li> <li>Не включайте прибор с пустым контейнером.</li> <li>Не используйте прибор без крышек.</li> <li>Не пытайтесь менять механизм фиксации. Перед использованием прибора убедитесь, что контейнер и крышка правильно установлены.</li> <li>Не используйте цельные блоки или кубики льда.</li> <li>Не используйте аксессуары, которые не входят в комплект прибора.</li> <li>Не используйте прибор в качестве блендера, не обрабатывайте сухие ингредиенты и ничего не перемалывайте.</li> <li>Не делайте смузи и не обрабатывайте твердые и сыпучие продукты.</li> <li>Не смешивайте горячие жидкости.</li> <li>Не запускайте программу, если смесь затвердела не полностью.</li> <li>Не нагревайте малые чаши в микроволновой печи.</li> <li>Не используйте абразивные губки или чистящие средства, т. к. они могут повредить прибор.</li> <li>Не все компоненты прибора можно мыть в посудомоечной машине: см. таблицу на стр. 8.</li> <li>Программы «Повторное смешивание» (Re-Spin) и «Добавление наполнителя» (Mix-in) не следует использовать для емкости, которая была заморожена в течение 24 часов; их следует использовать только вместе с программой «Густое мороженое» (Scoopable) или «Напитки» (Drinkable).</li> <li>Не помещайте верхнюю крышку (D), лезвия (F) и внешнюю емкость (H) в морозильную камеру.</li> <li>Не готовьте продукты непосредственно в малой чаше перед заморозкой. Используйте подходящий для этого контейнер.</li> <li>Не помещайте горячие продукты (&gt;70°C) в малой чаше.</li> <li>Не помещайте горячие продукты непосредственно в морозильную камеру. Перед тем как поместить продукты в морозильную камеру, их необходимо довести до комнатной температуры.</li> <li>Не замораживайте продукты повторно после выполнения программы.</li> <li>Не мойте ложку при температуре выше 70°C.</li> </ul>

## СОВЕТЫ ПО РЕЦЕПТАМ

### ДЛЯ СЛИВОЧНОЙ ТЕКСТУРЫ

Рецепт — ключ к идеальному результату. Для получения идеальной сливочной текстуры в смеси должно быть максимальное количество сахара/жира. Жир придаст кремообразность, а сахар — мягкость. Без них вы рискуете получить ароматизированный лед.

Пример: если заморозить обычную воду, получится твердый лед, а если заморозить сливки, получится более мягкая и удобная для черпания ложкой смесь. Жир в молоке предотвращает образование крупных кристаллов льда. Сахар делает то же самое — он не дает смеси замерзнуть в слишком твердой форме.

Для увеличения содержания сахара/жира рекомендуем добавить сахар или другие ингредиенты, например: кленовый сироп, сироп агавы, мед, финики, фруктовое пюре, кокосовый сахар, эритрит, аллюлозу.

### В СЛУЧАЕ ПОРОШКООБРАЗНОЙ ТЕКСТУРЫ

Есть два решения: для немедленного решения проблемы проведите повторное смешивание. Чтобы избежать этого в других рецептах: добавьте больше сахара или его заменителей в

рецепт. Для улучшения текстуры вы также можете добавить 1 ст. л. жидкости (молока, воды, сиропа) или жира, добавив 1 ст. л. молока или сливок (30 % жирности) и запустив программу. Если ваша смесь слишком ледяная, проведите повторное смешивание дважды.

### ИНГРЕДИЕНТЫ, КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ИЗБЕГАТЬ

- Жидкость с низким содержанием жира (обезжиренное молоко), так как она делает смесь более ледяной. Замените цельным молоком или добавьте сахар или его заменитель в рецепт.
- Плотные фрукты и крупные куски: старайтесь нарезать их на мелкие кусочки для лучшего результата. Нарежьте кубиками размером <1 см и измельчите частично перед заморозкой.

### ПРЕВЫШЕНИЕ МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Некоторые жидкости, например газированные напитки, расширяются при замораживании. Соблюдайте максимальный уровень наполнения при заморозке напитков. Для газированных и игристых жидкостей (например, газированной воды, пива, комбучи) уровень наполнения должен быть немного ниже максимального.

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ПРОБЛЕМ С ПОДСЛАСТИТЕЛЕМ

ПРОБЛЕМА	ПОЧЕМУ ЭТО ПРОИСХОДИТ	БЫСТРОЕ РЕШЕНИЕ
Ледяная/крошащаяся текстура	Недостаточно сахара или жира -> Образование кристаллов льда	Добавьте 1 ст. л. аллюлозы, меда или кленового сиропа перед повторным смешиванием. Это снизит температуру замерзания и смягчит текстуру.
Твердая как камень смесь после заморозки	Слишком мало сахара; используется только стевия/архат (без объема)	Добавьте 1 ст. л. сливок или аллюлозы перед повторным смешиванием. В следующий раз сочетайте экстракты с объемным подсластителем.
Охлаждающий/мятный привкус	Слишком много эритрита	Смешайте эритрит с архатом, стевией или аллюлозой. Уменьшите общее количество эритрита на 25 %.
Слишком мягко / быстро тает	Слишком много жидкого подсластителя (мед, клен, агавы)	Замораживайте дольше (дополнительно на 2–3 часа). В следующий раз уменьшите количество добавляемой жидкости.
Зернистые кристаллы сахара	Некоторые заменители растворяются не полностью (эритрит, кокосовый сахар).	Чтобы растворить кристаллы, слегка подогрейте основу перед заморозкой. Или используйте аллюлозу для более однородной консистенции.

СОВЕТЫ ПО ИСПРАВЛЕНИЮ ОШИБОК	РЕШЕНИЕ
Предварительная обработка перед циклом	Оставьте заготовку на 5–10 минут вне морозильной камеры перед запуском программы. Это поможет получить желаемую текстуру.
Установите температуру в морозильной камере.	Все морозильные камеры разные, и некоторые из них могут перемерзывать (из-за чего заготовка будет слишком твердой). Убедитесь, что температура вашей морозильной камеры установлена в диапазоне от -13°C до -22°C.
Ознакомьтесь с советами по подготовке к смешиванию.	Проверьте, достаточно ли заморожена заготовка: Надавите ложкой на поверхность — если останется небольшая вмятина, она готова.
Попробуйте заготовку на вкус перед заморозкой.	Проверьте заготовку перед тем, как положить ее в морозильную камеру, так как в холодном виде вкус и сладость приглушаются.
Соблюдайте баланс между полезными свойствами и хорошей текстурой:	Низкокалорийные подсластители могут подойти, но используйте правильные сочетания для сливочной консистенции.
Экстракты подсластителей (например, стевия или архат) изменяют только сладость, но не текстуру.	Всегда сочетайте с объемным подсластителем (аллюлозой, эритритом или сахаром).

## НАПОЛНИТЕЛИ (ДОБАВКИ)

Добавьте не более 45 г ваших любимых конфет, фруктов, орехов, шоколада или других кусочков.

Очень твердые ингредиенты останутся целыми, например шоколад и орехи.

Менее твердые ингредиенты будут измельчены, например хлопья, печенье и фрукты.

## МОЙ ПРОДУКТ НЕ РАБОТАЕТ

КОД	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	РИСУНОК	РЕШЕНИЕ
E1	Отказ мотора переменного тока		Ваш прибор оснащен устройством защиты от перегрева. Дайте ему остыть примерно 30 минут, а затем снова включите его. Выдерживайте 5 минут между каждым приготовлением.
E2	Лезвие не обнаружено		Убедитесь, что лезвие правильно установлено на верхней крышке (D). Перезапустите программу.
E3	Лезвие установлено неправильно при включении		Убедитесь, что соблюдаете соотношение ингредиентов, и сверьтесь с электронной книгой рецептов. Если лезвие находится на дне чаши, будьте осторожны с ним.
E4	Открыта дверца во время работы программы		Убедитесь, что дверца плотно закрыта, зафиксируйте ее и запустите программу еще раз. Не открывайте дверцу во время работы программы.
E5	Чаша и крышка установлены неправильно при включении питания		Правильное положение чаши указано на пиктограммах 12 и 13. Запустите программу еще раз.
E6	Отказ мотора постоянного тока / неправильное начальное положение		Выключите прибор, отключите его от сети, снова подключите и запустите. Убедитесь, что дверца закрыта, а чаша установлена правильно.
E7	Отказ мотора постоянного тока / неправильное конечное положение.		Убедитесь, что вы соблюдаете корректное количество ингредиентов. См. рецепты, прилагаемые к данному продукту. Выключите прибор, отключите его от сети, снова подключите и запустите.
E8	Холостой ход мотора постоянного тока		Выключите прибор, отключите его от сети, снова подключите и запустите. Убедитесь, что дверца закрыта, а чаша установлена правильно.

КОД	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	РИСУНОК	РЕШЕНИЕ
E9	Высокая нагрузка на мотор постоянного тока		Убедитесь, что вы соблюдаете соотношение ингредиентов. Выключите прибор, отключите его от сети, снова подключите и запустите. Убедитесь, что дверца закрыта, а чаша установлена правильно.
E10	Исчезновение точки обнаружения		Выключите прибор, отключите его от сети, снова подключите и запустите.

Если предложенное решение не помогло устранить проблему с кодом ошибки, обратитесь в наш сервисный центр.

ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	РЕШЕНИЕ
Прибор не работает	Прибор не подключен к сети.	Подключите его.
	Чаша или крышка установлены 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).
	Чаша не полностью зафиксирована в продукте	Убедитесь, что чаша надежно зафиксирована. Под чашей может быть иней, который препятствует ее полной фиксации.
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 из интернета могут не подходить для вашего прибора и его аксессуаров (количество, продолжительность и т. д.). Перед началом приготовления убедитесь, что вы следуете инструкциям по использованию.
	Ошибка выбора программы	Убедитесь, что вы используете правильную программу для вашего рецепта.

ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	РЕШЕНИЕ
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 и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Прокладка установлена неправильно.	Установите уплотнительную прокладку в гнездо правильной стороной.
Запах от мотора.	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 малой морозильной чаше.







## BESCHRIJVING

- |                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| A. Ijsmaker         | F. Messen                      |
| B. Bedieningspaneel | G. Deksel voor kleine vrieskom |
| C. Veiligheidsklep  | H. Kleine vrieskom             |
| D. Buitendeksel     | H. Buitenste kan               |
| E. Afdichting       | J. Ijslepel *                  |

## PROGRAMMA'S:





Elk programma is vakkundig ontworpen om direct heerlijke en perfecte resultaten te creëren, zonder het programma opnieuw te hoeven draaien. De programma's hebben verschillende duur en snelheid en gebruiken de optimale instellingen om voor elk recept perfect romige resultaten te behalen.

### Schepbaar: langere bereidingstijd voor een gladdere romige structuur




	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Programmagegevens	Maak heerlijke ijsrecepten klaar met fruit, water en suiker. Pureer het fruit, afhankelijk van het soort fruit, om makkelijker een kleine hoeveelheid suiker op te kunnen lossen.	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 lievelingsyoghurt wordt omgetoverd in een gezond ijsdessert.	Ideaal voor het maken van ijs met weinig vet en suiker, maar rijk in eiwitten.  Let op: bij sommige recepten met weinig suiker is het nodig om voor het mixen een vloeistof toe te voegen.	Gemaakt voor gezondheidsbewuste consumenten die ijsbereidingen vol met vitamines en voedingsstoffen willen maken, perfect voor ontbijt of brunch.
Voorbeeld van ingrediënten om te bevriezen  Vereist Optioneel	<b>Fruit (coulis / sap) suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop)</b>  Water	<b>Vla of melk Volle room</b>  <i>Fruit (coulis / sap / pasta) chocolade Snoep</i>	<b>Melk Volle room Suiker of suikervervanger (honing/ agavesiroop)</b>  <i>Fruit (coulis/ sap/pasta) Chocolade Snoep</i>	<b>Alle typen yoghurt Melk suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop)</b>  <i>Room Fruit (coulis / sap/ pasta) Chocolade Snoep</i>	<b>Plantaardige dranken Suikervervanger (honing/ agavesiroop)</b>  <i>Fruit (coulis/ sap/pasta)</i>	<b>Alle soorten yoghurt/ volle melk Suiker of suikervervanger (honing/ agavesiroop) Fruit (/coulis/ sap/pasta)</b>  <i>Ontbijtgranen</i>
Programmaduur	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

\* afhankelijk van het model

## Drinkbaar: hogere snelheden van de messen om ijs te breken en een drinkbare consistentie te bereiken

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Programmagegevens	Ideaal voor het maken van dorstlessende drankjes met een fijnkorrelige structuur. Gebruik hiervoor geen vruchtensappen of coulis, dat levert een sorbetachtige textuur op.	Bereid ijskoffie die net zo lekker is als in de koffiebar. Voeg de melk of melkvervanger van uw keuze toe voor een twist.	Perfect voor het bereiden van bevroren alcoholische drankjes op waterbasis. Gebruik geen coulis, dikke vruchtensappen of alcohol in 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 <b>Vereist</b> <i>Optioneel</i>	<b>Suiker met smaak siroop frisdrank</b>	<b>Lauwwarme koffie Lauwwarme chocolademelk</b> <i>Suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop)</i> <i>Melk</i>	<b>Water Frisdrank Suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop)</b> <i>Citroensap</i>	<b>Melk Suiker of suikervervanger (honing/agavesiroop)</b> <i>Vruchtensap</i> <i>Vla</i> <i>Fruit (hele vrucht/coulis/sap/pasta)</i>
Voorbeeld van ingrediënten die u moet toevoegen voordat u gaat mengen <b>Vereist</b> <i>Optioneel</i>	<b>Suiker met smaak siroop frisdrank</b>	<b>Lauwwarme koffie Lauwwarme chocolademelk</b>	<b>Frisdrank Vruchtensap</b> <i>Alcohol (drink met mate)</i>	<b>Melk of plantaardige dranken</b> <i>Vruchtensap</i>
Programmaduur	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

## Extra

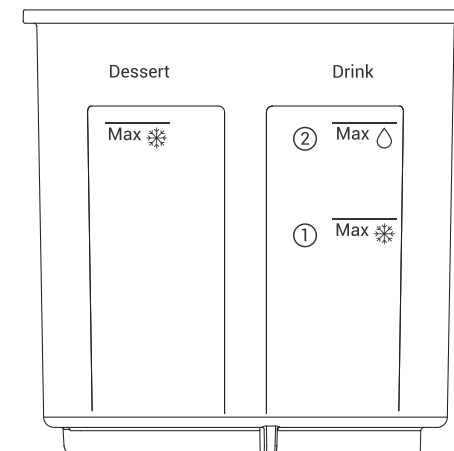
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Uitleg programma	Dit programma is bedoeld om een gladde textuur te krijgen na het uitvoeren van een voorinsteld programma. RE-SPIN is vaak nodig om de juiste consistentie te bereiken, wanneer u de hoeveelheid suiker in een recept hebt verminderd.	Met dit programma spoelt u uw product grondig (binnenkant, deksel en messen) af om het schoonmaken met spons te vergemakkelijken.	Dit programma is ontworpen om uw ijs te personaliseren door stukjes snoep, koek, nootjes, muesli en bevroren fruit toe te voegen. Maak een gaatje van 4 cm in het midden van uw voorgemixte ijs en voeg tot 50g ingrediënten toe voor glad, krokant ijs.
Gebuurde ingrediënten <b>Vereist</b> <i>Optioneel</i>	/	<b>450 ml water</b> <b>1 druppel afwasmiddel</b>	<i>Koekjes</i> <i>Noten</i> <i>Chocolade</i> <i>Snoep</i>
Programmaduur	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

## BEGINNERSRECEPTEN

RECEPT	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
CITROENSORBET	150 g suiker 150 ml water 110 ml citroensap (3 stuks) 70 ml limoensap (2 stuks)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meng de suiker en het water in een steelpannetje. Breng zachtjes aan de kook. Laat afkoelen, maar houd het warm.</li> <li>Voeg het citroensap toe en meng.</li> <li>Giet het mengsel in de kleine kom. Sluit de kom af en doe 24 uur in de vriezer.</li> <li>Haal de kom uit de vriezer en haal de deksel eraf.</li> <li>Doe de kleine kom in de buitenste kan.</li> <li>Start het SORBET-programma.</li> </ul>
VANILLE-IJS	200 ml volle melk 200ml vloeibare room (30% vet) 60 g suiker 8 g maïszetmeel 0,5 theelepel vanillepoeder	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meng de melk, room, suiker en het maïszetmeel in een steelpannetje.</li> <li>Breng al roerend aan de kook, tot het dikker begint te worden.</li> <li>Haal van het vuur en voeg de vanille toe. Laat afkoelen, maar houd het warm.</li> <li>Giet het mengsel in de kleine kom. Sluit de kom af en doe 24 uur in de vriezer.</li> <li>Haal de kom uit de vriezer en haal de deksel eraf.</li> <li>Doe de kleine kom in de buitenste kan.</li> <li>Start het GELATO-programma.</li> </ul>
FROZEN YOGHURT NATUREL	230 g Griekse yoghurt 115 ml volle melk 115 g gezoete gecondenseerde melk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meng alle ingrediënten in de kleine kom. Sluit de kom af en doe 24 uur in de vriezer.</li> <li>Haal de kom uit de vriezer en haal de deksel eraf.</li> <li>Doe de kleine kom in de buitenste kan.</li> <li>Start het FROZEN YOGHURT-programma.</li> </ul>



Scan de QR-code voor meer dan 50 inspirerende recepten.



Neem na voltooiing van een programma altijd eerst de kom uit en controleer goed vóór een nieuw programma te starten.

## LET OP

WEL DOEN:	NIET DOEN:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alleen voor koude recepten.</li> <li>Ter voorbereiding op de verwerking moet het fruit worden vernalen om het sap te laten vrijkomen, of worden gecombineerd met andere ingrediënten en worden ingevroren.</li> <li>Houd u aan de maximale gebruikscapaciteit van de kleine vrieskom.</li> <li>De minimale bruikbare capaciteit is 200ml, maar zorg ervoor dat je aan de maximale capaciteit zit voor de beste resultaten.</li> <li>Maak voor bereidingen met toevoegingen een gat in het midden van de bereiding voor de toevoeging, zoals stukjes koek of chocolade.</li> <li>Bevries bereidingen in de kleine kom op een vlakke ondergrond.</li> <li>Laat ten minste 24 uur bevriezen voordat u een programma uitvoert.</li> <li>Voeg bij het selecteren van SCHEPBAAR-recepten de bereiding toe tot aan de lijn MAX FILL in de kolom DESSERT (links).</li> <li>Voeg bij het selecteren van DRINKBARE-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 kan.</li> <li>Volg de recepten in het digitale receptenboek voor de beste resultaten.</li> <li>Om de vrieskom schoon te maken, vult u deze tot het maximum niveau met water en een druppel zeep en gebruikt u het programma Spoelen.</li> <li>Maak het lemmet van de hakmolen na elke gebruik schoon om aankoecken te voorkomen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Overschrijd de MAX-lijnen op de kleine vrieskom niet.</li> <li>Vries niet alleen water in.</li> <li>Gebruik het apparaat niet met een lege buitenste kan.</li> <li>Gebruik het apparaat niet zonder dat de deksels op hun plaats zitten.</li> <li>Probeer het sluitmechanisme niet aan te passen. Zorg er vóór ingebruikname van het apparaat voor dat de buitenste kan en de deksel correct zijn geïnstalleerd.</li> <li>Verwerk geen groot blok ijs of ijsblokjes.</li> <li>Gebruik geen andere accessoires die niet in de doos zijn meegeleverd.</li> <li>Gebruik het apparaat niet als blender, verwerk geen droge ingrediënten en voer geen maalbewerkingen uit.</li> <li>Maak geen smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten.</li> <li>Meng geen hete vloeistoffen.</li> <li>Voer geen programma uit als de bereiding niet vlak is bevroren.</li> <li>De kleine kommen mogen niet in de magnetron.</li> <li>Gebruik geen schuursponzen of schuurmiddel, omdat deze de machine kunnen beschadigen.</li> <li>Doe niet alle onderdelen in de wasmachine. Raadpleeg de tabel op pagina 8.</li> <li>De RE-Spin- en Mix-in-programma's mogen niet worden gebruikt met een potje dat 24 uur in de vriezer heeft gestaan, maar alleen als aanvulling op een Schepbaar- of Drinkbaar-programma.</li> <li>Plaats de bovenkap (D), Messen (F) en buitenste kan (H) accessoires niet in de vriezer.</li> <li>Bereid etenswaren niet direct in de kleine kom vóór het invriezen. Gebruik een geschikt bakje.</li> <li>Doe geen warm eten (&gt;70°C) in de kleine kom.</li> <li>Doe warm eten niet direct in de vriezer. Etenswaren moeten vóór het invriezen eerst op kamertemperatuur komen.</li> <li>Etenswaren mogen na het uitvoeren van een programma niet opnieuw ingevroren worden.</li> <li>Was de lepel niet op een temperatuur boven 70°C.</li> </ul>

## RECEPTTIPS

### IN HET GEVAL DAT DE TEXTUUR NIET ROMIG IS

Het recept is essentieel voor een perfect resultaat. Bereidingen hebben een minimum van suiker/vet nodig voor de perfecte romige structuur. Vet maakt een bereiding romig en suiker maakt het mooi glad. Zonder deze ingrediënten bestaat de kans dat je alleen ijs met een smaakje krijgt.

Voorbeeld: als u water invriest, krijgt u hard ijs. Maar als u room invriest, krijgt u een zachter en schepbaar resultaat. Het vet in de melk zorgt ervoor dat er zich geen grote ijskristallen kunnen vormen. Suiker heeft dezelfde functie - het zorgt ervoor dat het mengsel niet te hard befrist.

Om het suiker- of vetgehalte te verhogen, raden wij aan om suiker toe te voegen of een vervanger zoals: ahornsiroop, agavesiroop, honing, dadels, vruchtenpuree, kokossuiker, erythritol, allulose.

### IN HET GEVAL VAN EEN POEDERIGE TEXTUUR

Er zijn twee oplossingen: voor een snel resultaat, voer een re-spin programma uit.

Om dit de volgende keer te voorkomen: voeg meer suiker of suikervervangers toe aan het recept.

U kunt ook een eetlepel vloeistof (melk, water, siroop) of vet, een eetlepel melk of room (30% vet) toevoegen en het programma uitvoeren met verbeterd resultaat van textuur.

Gebruik Re-spin tweemaal als er erg veel ijs in uw bereiding zit.

## TE VERMIJDEN INGREDIËNTEN

- Vloeistoffen met weinig vet (magere melk), dit levert resultaten op met veel ijs. Vervang door volle melk of voeg suiker of suikervervanger toe aan het recept
- Compact fruit of grote stukken: snijd in kleinere stukken voor een beter resultaat. Snijd in blokjes van minder dan 1 cm en meng gedeeltelijk vóór het invriezen.

## BOVEN MAXIMUM NIVEAU

Sommige vloeistoffen, zoals bereidingen met koolzuur, zetten uit tijdens het vriezen. Houd u aan het maximumniveau voor dranken en blijf bij dranken met koolzuur (frisdrank, prikwater, bier, kombucha) daar indien mogelijk nog wat onder.

## PROBLEEMOPLOSSING ZOETSTOFFEN

PROBLEEM	WAAROM GEBEURT DIT?	SNELLE OPLOSSING
Ijzige/brokkelige textuur	Niet genoeg suiker of vet-> Ijskristallen vormen	Voeg 1 eetlepel allulose, honing of ahornsiroop toe en voer een re-spin programma uit. Hierdoor wordt het vriespunt verlaagd en krijgt het een gladdere textuur.
Keihard na het invriezen	Te weinig suiker; bij gebruik van alleen stevia/monk fruit (geen bulk)	Voeg een eetlepel room of allulose toe en voer een re-spin programma uit. Voeg de volgende keer zowel extracten als bulkzoetstoffen toe.
Verkoelend / muntachtig	Te veel erythritol	Meng erythritol met monk fruit, stevia of allulose. Verminder erythritol met 25%.
Te zacht / smelt snel	Te veel vloeibare zoetstof (honing, ahorn, agave)	Langer invriezen (2-3 uur extra). Voeg de volgende keer minder vloeistof toe.
Korrelige suiker kristallen	Sommige vervangers ontbinden niet volledig (erythritol, kokossuiker)	Verwarm basis een klein beetje voor het invriezen om kristallen te ontbinden. Of gebruik allulose als vervanger voor een gladder resultaat.

REDDINGSTIPS	OPLOSSING
Voorbehandeling voor het programma	Laat de bereiding 5-10 minuten buiten de vriezer voordat u het programma begint. Dat kan helpen de juiste textuur te krijgen
Stel de temperatuur van uw vriezer in	Elke vriezer is anders en sommigen kunnen uw bereiding te veel bevriezen, waardoor deze te hard wordt. Zorg ervoor dat uw vriezer ingesteld is tussen de -13°C en -22°C.
Zie de "klaar om te draaien" truc	Controleer of de bereiding voldoende bevroren is: Druk een lepel op het oppervlak - als die een lichte deuk achterlaat, is het klaar.
Proef vóór het invriezen	Controleer uw bereiding vóór het invriezen. Smaken en zoetheid verminderen bij koudheid.
Balanceer gezondheid en textuur:	Zoetstoffen met minder calorieën kunnen werken, maar gebruik de juiste combinatie voor romigheid.
Extra zoetstoffen (zoals stevia of monk fruit) veranderen alleen de zoetheid, niet de textuur	Combineer deze altijd met een bulkzoetstof (allulose, erythritol of suiker).






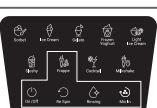




## MIX INs (EXTRA'S)

Voeg maximaal 45g van uw favoriete snoep, fruit, noten, chocolade of iets anders in stukjes toe.

Hele harde ingrediënten blijven intact -bijvoorbeeld chocolade en noten.

Minder harde ingrediënten zullen in kleinere stukjes worden gehakt -bijvoorbeeld muesli, koek, fruit.

## MIJN APPARAAT WERKT NIET

CODE	FOUTBESCHRIJVING	SCHEMA	OPLOSSING
E1	AC-motor defect		Uw apparaat is uitgerust met apparatuur om oververhitting te voorkomen. Laat 30 minuten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken. Wacht 5 minuten tussen bereidingen.
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 zich aan de verhoudingen van ingrediënten houdt en controleer het digitale receptenboek. Als het mes zich onderin de kom bevindt, hanteer deze dan voorzichtig.
E4	Klep geopend wanneer het programma is ingeschakeld		Controleer of de klep goed dicht en op slot zit en start het programma opnieuw. Doe de klep niet open terwijl het programma bezig is.
E5	Kom + deksel niet op juiste plaats bij inschakelen		Zie afbeeldingen 12 en 13 voor de correcte positionering van de kom in het apparaat. Start het programma opnieuw.
E6	DC-motor defect/ onjuiste startpositie		Zet het apparaat UIT, haal de stekker eruit en sluit weer aan. Herstart het apparaat. Controleer of de klep goed dicht zit en de kom juist is geïnstalleerd.
E7	DC-motor defect/ onjuiste eindpositie		Zorg ervoor dat u zich houdt aan de hoeveelheden van ingrediënten. Controleer de recepten die bij het apparaat geleverd zijn. Zet het apparaat UIT, haal de stekker eruit en sluit weer aan. Herstart het apparaat.
E8	DC-motor onbelast		Zet het apparaat UIT, haal de stekker eruit en sluit weer aan. Herstart het apparaat. Controleer of de klep goed dicht zit en de kom juist is geïnstalleerd.
E9	DC-motor - hoge belasting		Zorg ervoor dat u zich houdt aan de hoeveelheden van ingrediënten. Zet het apparaat UIT, haal de stekker eruit en sluit weer aan. Herstart het apparaat. Controleer of de klep goed dicht zit en de kom juist is geïnstalleerd.
E10	Detectiepunt verdwijnt		Zet het apparaat UIT, haal de stekker eruit en sluit weer aan. Herstart het apparaat.

Als de geboden oplossing het probleem niet verhelpt, neem dan contact op met ons servicecentrum

BESCHRIJVING FOUTMELDING	DETAILS	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	De kom of het deksel is niet goed geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom 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.
Overmatige vibratie	De kom zit niet volledig op het product vast.	Zorg ervoor dat de klep goed vast zit. Er kan ijsvorming op de kom aanwezig zijn waardoor deze niet goed sluit.
	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond of het apparaat is niet stabiel.	Plaats op een vlakke ondergrond.
Problemen met bepaalde recepten	Te veel ingrediënten.	Verminder de hoeveelheid verwerkte ingrediënten (tot het MAX-streepje).
	Ongeschikte recepten.	Uw eigen recepten, of recepten die u op internet vindt, zijn mogelijk niet geschikt voor uw apparaat en de accessoires (hoeveelheden, duur, etc.) Voordat u aan een recept begint, zorg ervoor dat u de gebruiksinstructies in de Gebruiksaanwijzing volgt.
Lekkage bij het deksel	Fout bij programmaselectie.	Controleer of u het correcte programma hebt gekozen voor uw recept.
	De hoeveelheid water is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
Motor stinkt	Deksel niet goed geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel goed op de kom.
	De afdichting ontbreekt.	Plaats de afdichting op het deksel.
	De dekselafdichting is beschadigd.	Vervang de afdichting, neem contact op met een erkend servicecentrum.
	Pakking is niet correct gepositioneerd.	Positioneer de pakking in de behuizing aan de juiste zijde.
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 vries kom.

NL







## СИПАТТАМАСЫ

- |                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| A. Балмұздақ дайындайтын аспап | F. Пышақтар                         |
| B. Басқару панелі              | G. Шағын мұздатқыш ыдысының қақпағы |
| C. Қауіпсіздік есігі           | H. Шағын мұздатқыш ыдысы            |
| D. Сыртқы контейнер қақпағы    | I. Сыртқы құты                      |
| E. Тығыздағыш                  | J. Балмұздақ қасығы *               |

## БАҒДАРЛАМАЛАР:





Әрбір бағдарлама қайта араластырудың қажеті жоқ, басынан-ақ дәмді әрі мінсіз нәтиже алу үшін кәсіби түрде жасалған. Бағдарламалар ұзақтығы мен жылдамдығы бойынша ерекшеленеді және әрбір нақты рецепт үшін мінсіз кремді нәтиже алу үшін оңтайлы параметрлерді қолданады.

### Қасықпен жеуге болады: тегіс, кремді құрылымға қол жеткізу үшін көбірек пісіру уақыты қажет

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 * Light Ice Cream	 * Smoothie Bowl
Бағдарлама мәліметтері	Жемістерді, суды және қантты қосып, дәмді мұздатылған десерттер жасаңыз. Қанттың аз мөлшерін оңай еріту үшін, қолданылған жеміс түріне байланысты оны езбе түрінде жасаған дұрыс.	Сүт өнімдеріне негізделген рецепттер мен таңдаған дәмдерді пайдаланып, қасықтарға оңай түсетін қою, балмұздақ жасау үшін өте қолайлы.	Сүт негізіндегі рецепттерді таңдап, итальяндық балмұздақ жасау үшін қалаған дәміңізді қосыңыз.	Сүйікті йогурттарыңыз пайдалы мұздатылған десерттерге айналды.	Ақуызға бай, құрамында қант мөлшері аз немесе майы аз балмұздақ дайындауға өте ыңғайлы. Ескерту: кейбір қант мөлшері аз рецепттер араластырмас бұрын сұйықтық қосуды қажет етуі мүмкін.	Таңғы асқа немесе түстен кейінгі тағамдарға өте ыңғайлы, дәрумендер мен қоректік заттарға бай мұздатылған өнімдерді қалайтын, денсаулығын ойлайтын тұтынушылар үшін жасалған.
Мұздатылатын ингредиенттердің мысалы	<b>Жеміс (езбе / шырын) Қант немесе алмастырғыш (бал / агава шәрбаты)</b>	<b>Қаймақ немесе сүт Тұтас кілегей</b>	<b>Сүт Тұтас крем Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты)</b>	<b>Йогурттың барлық түрлері Сүт Қант немесе алмастырғыш (бал /агава шәрбаты )</b>	<b>Өсімдік негізіндегі сусындар Қант алмастырғышы (бал/агава шәрбаты)</b>	<b>Йогурттардың барлық түрлері/ Тұтас сүт Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты) Жемістер (езбе/ шырын/паста)</b>
Қажетті Қосымша	Су	Жеміс (езбе / шырын / паста) Шоколад Тәттілер	Жеміс (бүтін/езбе/ шырын/паста) Шоколад Тәттілер	Кілегей Жеміс (езбе / шырын / паста) Тәттілер	Жеміс (бүтін/езбе/ шырын/паста)	Дәнді дақылдар
Бағдарлама ұзақтығы	3 мин 14 с	3 мин 16 с	3 мин 45 с	3 мин 14 с	3 мин 41 с	3 мин 41 с




\* үлгіге байланысты

## Ішуге дайын: мұзды ұсақтау үшін пышақтың жылдамдығы жоғарылап, ішуге лайықты қоюлыққа жеткізеді

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Бағдарлама мәліметтері	Шөлді басатын, ұсақ түйіршікті құрылымды сусындарды әзірлеуге өте қолайлы. Шербетке ұқсас құрылым беріп жіберетін жеміс шырындарын немесе кулиді қолданбаңыз.	Кофеханадағыдай мұз қосылған дәмді кофелі сусындар жасаңыз. Дәмін өзгеше ету үшін қалағаныңызша сүт немесе сүт алмастырғыш қосыңыз.	Алкоголь және/ немесе су қосылған мұзды сусындар әзірлеуге өте қолайлы. Бұл бағдарламаның алғашқы қадамында кули, қою жеміс шырындары немесе алкоголь қолданбаңыз.	Үйдегі сүйікті балмұздақ, сүт және қоспаларды араластырып, бір түймені басу арқылы біркелкі сүт коктейлін жасаңыз.
Мұздатылатын ингредиенттердің мысалы	<b>Қажетті Қосымша</b>	<b>Жылы кофе Жылы шоколад</b>	<b>Су Сода Қант алмастырғышы (бал/агава шәрбаты)</b>	<b>Сүт Қант немесе алмастырғыш (бал/агава шәрбаты)</b>
		Қант немесе оның алмастырғышы (бал/агава шәрбаты) Сүт	Лимон шырыны	Жеміс шырыны Пісірілген крем Жеміс (бүтін/езбе/ шырын/паста)
Араластырудан бұрын қосу керек ингредиенттерге мысалдар	<b>Міндетті Қосымша</b>	<b>Жылы кофе Жылы шоколад</b>	<b>Сода Жеміс шырыны Алкоголь (қалыпты түрде тұтыныңыз)</b>	<b>Сүт немесе өсімдік негізіндегі сусындар Жеміс шырыны</b>
Бағдарлама ұзақтығы	2 мин 22 с	2 мин 21 с	2 мин 45 с	3 мин 12 с

КК

‘Қосымша

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Бағдарлама түсіндірмесі	Бұл бағдарлама алдын ала орнатылған бағдарламалардың бірін орындағаннан кейін біркелкі, жұмсақ құрылымды қамтамасыз ету үшін жасалған. Дайындамаңыздағы қант мөлшерін азайтқанда, дұрыс қоюлыққа қол жеткізу үшін ҚАЙТА АЙНАЛДЫРУ қадамы жиі қажет болады.	Бұл бағдарлама ішкі ыдысты (ішкі білік, қақпақ және пышақтарды) мұқият шайып, губканы тазалауды жеңілдетеді.	Бұл бағдарлама балмұздақтың дәмін өз қалауыңызша жасау үшін кәмпит, печенье, жаңғақ, жарма немесе мұздатылған жеміс бөліктерін араластырып қосуға арналған. Алдын ала араластырылған балмұздақтың ортасына 4 см-лік ойық жасап, оған 50 г-ға дейін қалаған қоспаларыңызды қосыңыз. Нәтижесінде жұмсақ әрі қытырлақ балмұздақ шығады.
Пайдаланылған ингредиенттер	/	<b>450 мл су</b> <b>1 тамшы ыдыс жууға арналған сұйықтық</b>	<i>Печенье</i> <i>Жаңғақ</i> <i>Шоколад</i> <i>Тәттілер</i>
Қажетті Қосымша			
Бағдарлама ұзақтығы	1 мин 30 с	1 мин 30 с	1 мин 30 с

Әр бағдарлама аяқталған соң, келесі бағдарламаны бастамас бұрын ыдысты шығарып, нәтижесін тексеру қажет.

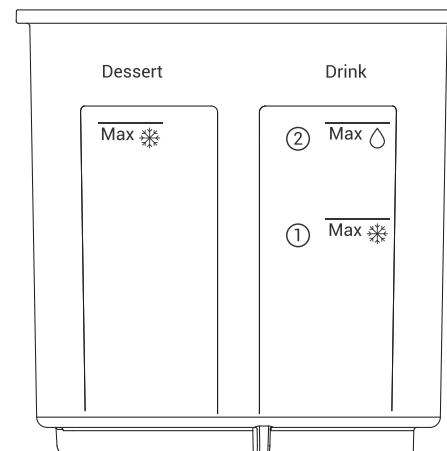
ЖҰМЫСТЫ БАСТАУ ҮШІН ҚОЛДАНАТЫН АЛҒАШҚЫ РЕЦЕПТТЕР

РЕЦЕПТ	ИНГРЕДИЕНТТЕР	НҰСҚАУЛАР
ЛИМОН ШӘРБАТЫ	150 г қант 150 мл су 110 мл лимон шырыны (3 дана) 70 мл лайм шырыны (2 дана)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кәстрөлде қант пен суды араластырып, баяу отта қайнатыңыз. Жылығанша салқындатып қалдырыңыз.</li> <li>• Лимон шырынын қосып, араластырыңыз.</li> <li>• Қоспаны шағын ыдысқа құйыңыз. Ыдысты жауып, мұздатқышқа 24 сағатқа салыңыз.</li> <li>• Ыдысты мұздатқыштан алып, қақпағын ашыңыз.</li> <li>• Шағын ыдысты сыртқы құтыға салыңыз.</li> <li>• ШЕРБЕТ бағдарламасын бастаңыз.</li> </ul>
ВАНИЛЬДІ ДЖЕЛАТО	200 мл майсыздандырылған сүт 200 мл сұйық кілегей (30% май) 60 г қант 8 г жүгері крахмалы 0,5 шай қасық ваниль ұнтағы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сүтті, сұйық кілегейді, қантты және жүгері крахмалын кәстрөлге салып араластырыңыз.</li> <li>• Қоспа аздап қоюланғанша, үздіксіз араластыра отырып, қайнатыңыз.</li> <li>• Оттан алып тастап, ваниль қосыңыз. Жылы күйіне дейін салқындатып қалдырыңыз.</li> <li>• Қоспаны шағын ыдысқа құйыңыз. Ыдысты жауып, мұздатқышқа 24 сағатқа қойыңыз.</li> <li>• Ыдысты мұздатқыштан алып, қақпағын ашыңыз.</li> <li>• Шағын ыдысты сыртқы құтыға салыңыз.</li> <li>• GELATO бағдарламасын бастаңыз.</li> </ul>
ҚАРАПАЙЫМ МҰЗДАТЫЛҒАН ЙОГУРТ	230 г грек йогурты 115 мл майсыздандырылған сүт 115 мл қант қосылған қойытылған сүт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Шағын ыдыста барлық ингредиентті араластырыңыз. Ыдысты жауып, мұздатқышқа 24 сағатқа қойыңыз.</li> <li>• Ыдысты мұздатқыштан алып, қақпағын ашыңыз.</li> <li>• Шағын ыдысты сыртқы құтыға салыңыз.</li> <li>• МҰЗДАТЫЛҒАН ЙОГУРТ бағдарламасын бастаңыз.</li> </ul>

КК



QR кодын сканерлеп, шабыт алу үшін 50-ден аса рецептті көріңіз.



77

76

## ЕСКЕРТУ

ОРЫНДАЛАТЫН ӘРЕКЕТТЕР:	ОРЫНДАЛМАЙТЫН ӘРЕКЕТТЕР:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Тек салқын рецептерге арналған.</li> <li>Жемісті өңдеуге дайындау үшін, жемістерді қысып, оның шырынын шығару керек немесе басқа ингредиенттермен араластырып, мұздату керек.</li> <li>Кішкентай мұздатуға арналған тостағанның максималды пайдалануға болатын сыйымдылығын сақтаңыз.</li> <li>Ең төмен пайдалы көлем – 200 мл, бірақ оңтайлы нәтиже үшін міндетті түрде максималды деңгейге дейін толтырыңыз.</li> <li>Қоспаларды жасау үшін, печенье немесе шоколад ұсақтары сияқты қосымша ингредиенттерді қосу үшін қоспаның ортасында тесік жасаңыз.</li> <li>Кішкене мұздатуға арналған дайындама тостағандарын тегіс бетке мұздатыңыз.</li> <li>Бағдарламаны іске қоспас бұрын кем дегенде 24 сағат мұздатып қойыңыз.</li> <li>SCOOPABLE рецептерін таңдағанда, DESSERT бағанындағы (сол жақтағы) MAX FILL белгісіне дейін дайындаманы қосыңыз.</li> <li>DRINKABLE 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.</li> <li>Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін цифрлық рецепт кітабындағы рецепттерді орындаңыз.</li> <li>Ішкі ыдысты тазалағанда, оны максималды деңгейге дейін бір тамшы сабын қосылған сумен толтырып, ұсынылған Шаю бағдарламасын қолданыңыз.</li> <li>Ингредиенттердің қатып қалуына жол бермеу үшін әр пайдаланғаннан кейін пышақты тазалап отырыңыз.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кішкентай мұздатуға арналған ыдыстағы MAX белгілерінен асырмаңыз.</li> <li>Тек суды мұздатпаңыз.</li> <li>Аспапты бос ыдыспен қолданбаңыз.</li> <li>Қақпақтары орнатылмайынша, құрылғыны пайдаланбаңыз.</li> <li>Бекіту механизмін өз бетінше өзгертуге тырыспаңыз.</li> <li>Аспапты қолданар алдында ыдыс пен қақпақ дұрыс орнатылуы керек.</li> <li>Қатты мұзды немесе мұз текшелерін өңдемеңіз.</li> <li>Жинаққа кірмейтін басқа керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.</li> <li>Аспапты блендер ретінде пайдаланбаңыз, құрғақ ингредиенттерді өңдемеңіз немесе майдалау жұмыстарын орындамаңыз.</li> <li>Смузи жасамаңыз немесе қатты, құрғақ ингредиенттерді өңдемеңіз.</li> <li>Ыстық сұйықтықтарды араластырмаңыз.</li> <li>Дайындама бірқалыпты мұздатылмаса, бағдарламаны іске қоспаңыз.</li> <li>Шағын тостағандарды қысқа толқынды пешке салмаңыз.</li> <li>Абразивті губкаларды немесе тазалағыш заттарды қолданбаңыз, себебі олар құрылғыны зақымдауы мүмкін.</li> <li>Барлық бөлшектерді кір жуғыш машинаға салмаңыз, 8-беттегі кестені тексеріңіз.</li> <li>«RE-Spin» және «Mix-in» бағдарламаларын 24 сағат мұздатылған құтыларда қолдануға болмайды. Оларды тек Scoorable немесе Drinkable бағдарламаларымен бірге пайдалану керек.</li> <li>Жоғарғы қақпақты (D), пышақтарды (F) және Сыртқы құтыны (H) тоңазытқышқа мұздатуға салмаңыз.</li> <li>Тағамды мұздатпас бұрын, оны тікелей шағын ыдыста дайындамаңыз. Ол үшін арнайы ыдысты пайдаланыңыз.</li> <li>70°C-тан жоғары ыстық тағамды шағын ыдысқа салмаңыз.</li> <li>Ыстық тағамды тікелей мұздатқышқа салмаңыз. Тағамды мұздатқышқа салмас бұрын, алдымен оны бөлме температурасына суыту қажет.</li> <li>Бағдарлама орындалғаннан кейін тағамды қайта мұздатпаңыз.</li> <li>Қасықты 70°C-тан жоғары температурада жумаңыз.</li> </ul>

## РЕЦЕПТЕРГЕ АРНАЛҒАН КЕҢЕСТЕР

### КРЕМ ТӘРІЗДІ ЕМЕС ҚҰРЫЛЫМ БОЛҒАН ЖАҒДАЙДА

Мінсіз нәтижеге қол жеткізу үшін рецепт шешуші рөл атқарады. Кремді, мінсіз құрылымға қол жеткізу үшін дайындамада қант пен майдың барынша аз мөлшері болуы қажет. Май – кремді құрылымды, ал қант – дайындаманың жұмсақтығын қамтамасыз етеді. Олар болмаса, жай ғана дәмі бар мұз шығуы мүмкін.

Мысалы: қарапайым суды мұздатсаңыз, қатты мұзға айналады, ал кілегейді мұздатсаңыз, жұмсағырақ, қасықпен алуға болатын құрылым шығады. Сүттегі май ірі мұз кристалдарының түзілуіне жол бермейді. Қант та дәл осылай әсер етеді, қоспаның шамадан тыс қатып қалуына жол бермейді.

Қант пен май мөлшерін арттыру үшін төмендегідей қоспаларды қосуға кеңес береміз: үйеңкі шәрбаты, агава шәрбаты, бал, құрма, жеміс езбелері, кокос қанты, эритритол, аллюлоза.

### ҰНТАҚ ТӘРІЗДІ ҚҰРЫЛЫМ БОЛҒАН ЖАҒДАЙДА

Екі шешім бар: жедел түзету үшін Re-spin бағдарламасын орындаңыз. Болашақтағы рецепттерде бұның алдын алу үшін: рецептке көбірек қант немесе қант алмастырғыш қосыңыз. Сондай-ақ 1 ас қасық сұйықтық (сүт, су, шәрбат) немесе май қосуға болады. Мысалы, 1 ас қасық сүт немесе 30% майлылығы бар кілегей қосып, бағдарламаны қайта іске қоссаңыз, құрылымның жақсарғанын байқайсыз. Өте мұзды құрылым шыққанда, Re-spin бағдарламасын екі рет орындаңыз.

## ҚОЛДАНУҒА БОЛМАЙТЫН ҚҰРАМДАР

- Майы аз сұйықтықтар (майсыз сүт) мұздай қатқан құрылым қалыптастырады. Оның орнына толық сүт қолданыңыз немесе рецептке қант не қант алмастырғыш қосыңыз
- Тығыз жемістер немесе ірі бөліктер: нәтижесі жақсы болуы үшін оларды ұсақ бөліктерге турап көріңіз. Мұздатпас бұрын, 1 см-ден кіші текшелерге турап, сәл блендерден өткізіңіз.

## ДАЙЫНДАМАНЫҢ МАКСИМАЛДЫ ДЕҢГЕЙІНЕН АСУ

Кейбір сұйықтықтар, мысалы газдалған қоспалар, мұздату барысында көлемін ұлғайтады. Газдалған немесе көпіршікті сұйықтықтарда (сода, газды су, сыра, комбуча сияқты) сусындардың мұздатуға арналған максималды деңгейінен аспаңыз, тіпті мүмкін болса, аздап төмен деңгейде толтырыңыз.

## ТӘТТІЛЕНДІРГІШТЕРГЕ ҚАТЫСТЫ ҚАТЕЛЕРДІ ТҮЗЕТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

МӘСЕЛЕ	НЕЛІКТЕН БҰЛАЙ БОЛАДЫ	ЖЕДЕЛ ШЕШІМ
Мұзды/үгітілгіш құрылым	Қант немесе май жеткіліксіз -> Мұз кристалдарының түзілуі	Қайта айналдыру алдында 1 ас қасық аллюлоза, бал немесе үйеңкі шәрбатын қосыңыз. Бұлар мұздату температурасын төмендетіп, құрылымды жұмсартыады.
Мұздатқаннан кейін тас сияқты қатты болып қалу	Қанттың тым аз болуы; тек стевия/монкфрут қолдану (көлем қоспайды)	Қайта айналдыру алдында 1 ас қасық кілегей немесе аллюлоза қосып араластырыңыз. Келесі жолы сығындыларды көлем беретін тәттілендіргішпен бірге қолданыңыз.
Салқындату/жалбыздай әсер	Эритритолдың шамадан тыс көп болуы	Эритритолды монкфрут, стевия немесе аллюлозамен араластырыңыз. Эритритол мөлшерін жалпы көлемнің 25%-ына азайтыңыз.
Тым жұмсақ/тез еріп кетеді	Сұйық тәттілендіргіштердің (бал, үйеңкі, агава) тым көп болуы	Ұзағырақ мұздатыңыз (қосымша 2-3 сағат). Келесі жолы қосылатын сұйықтық мөлшерін азайтыңыз.
Ұнтақталып түйірленіп қалған қант кристалдары	Кейбір қант алмастырғыштар толық ерімейді (эритритол, кокос қанты)	Кристалдардың еруі үшін қоспаны мұздатпас бұрын аздап қыздырыңыз. Нәтижесі біркелкі болуы үшін аллюлозаға ауысып көріңіз.

ТҮЗЕТУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР	ШЕШІМІ
Цикл басталар алдындағы алдын ала өңдеу	Бағдарламаны іске қоспас бұрын, дайын қоспаны мұздатқыштан шығарып, 5-10 минутқа қойып алыңыз. Бұл қажетті құрылымға қол жеткізуге көмектеседі
Мұздатқышыңыздың температурасын реттеңіз	Әр мұздатқыш әртүрлі, кейбірі шамадан тыс қатырып жібереді (дайындама тым қатты болып қалады). Мұздатқыш температурасы -13°C және -22°C аралығына қойылғанын тексеріңіз.
«Айналдыруға дайын» әдісін тексеріңіз	Дайындаманың жеткілікті қатқан-қатпағанын тексеріңіз: Қасықпен бетін басып көріңіз, егер аздап із қалдырса, қоспа дайын.
Мұздатпас бұрын, дәмін тексеріңіз	Дәмі мен тәттілігі суықта бәсеңдейтіндіктен, мұздатқышқа қоймас бұрын, дайындаманы тексеріп алыңыз.
Пайдалылығы мен құрылымның тепе-теңдігін сақтаңыз:	Құнарлылығы төмен тәттілендіргіштер жарайды, бірақ қою әрі кремді құрылым үшін дұрыс үйлесімдерді пайдалану керек.
Стевия немесе архат сияқты экстракт түріндегі тәттілендіргіштер тек тәттілікті өзгертеді, құрылымға әсер етпейді	Әрдайым көлем беретін тәттілендіргішпен бірге қолданыңыз (аллюлоза, эритритол немесе қант).











## ҚОСЫМША АРАЛАСТЫРАТЫН ҚОСПАЛАР (ҚОСЫМША)

Сүйікті кампиттеріңізді, жемістерді, жаңғақтарды, шоколадты немесе басқа да қалаған қосымшаларыңызды ұсақтап, ең көбі 45 г ғана қосыңыз.

Өте қатты ингредиенттер өзгеріссіз қалады, мысалы, шоколад, жаңғақтар.

Қаттылығы төмендеу ингредиенттер ұсақталып кетеді, мысалы, қытырлақ жарма, печенье, жемістер.

## МЕНИҢ ҚҰРЫЛҒЫМ ЖҰМЫС ІСТЕМЕЙДІ

КОД	ҚАТЕНІҢ СИПАТТАМАСЫ	ДИАГРАММА	ШЕШІМІ
E1	Айнымалы ток моторы қосылмайды		Аспап қызып кетуден қорғайтын тетікпен жабдықталған. Оны шамамен 30 минут бойы суытып, содан кейін қайта пайдаланыңыз. Әр қоспаны дайындағаннан кейін 5 минут күтіңіз.
E2	Пышақ анықталмады		Пышақтың үстіңгі қақпаққа (D) дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бағдарламаны қайта іске қосыңыз.
E3	Қуат қосылып тұрғанда пышақ дұрыс салынбаған		Ингредиенттердің арақатынасын дұрыс сақтап жатқаныңызға көз жеткізіп, цифрлық рецепт кітапшасын тексеріңіз. Пышақ ыдыстың түбінде тұрса, оны абайлап ұстаңыз.
E4	Бағдарлама қосылғанда есік ашық		Есіктің дұрыс жабылып, бекітілгенін тексеріп, бағдарламаны қайта іске қосыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашпаңыз.
E5	Қуат қосылып тұрғанда ыдыс + қақпақ дұрыс салынбаған		Ыдысты құрылғыға дұрыс орнату үшін 12 және 13-ші пиктограммаларды қараңыз. Бағдарламаны қайта іске қосыңыз.
E6	Тұрақты ток моторы қосылмайды/ Іске қосу орны дұрыс емес		Құрылғыны өшіріңіз, розеткадан ажыратып қайта қосыңыз да, жұмысты қайта бастаңыз. Есіктің жабық екеніне және ыдыстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
E7	Тұрақты ток моторы қосылмайды/ Аяқтау орны дұрыс емес		Ингредиенттердің дұрыс мөлшерін қолданып жатқаныңызға көз жеткізіңіз. Осы өніммен бірге берілген рецепттерді тексеріңіз. Құрылғыны өшіріңіз, розеткадан ажыратып қайта қосыңыз да, жұмысты қайта бастаңыз.
E8	Тұрақты ток моторының жүктеме жоқ		Құрылғыны өшіріңіз, розеткадан ажыратып қайта қосыңыз да, жұмысты қайта бастаңыз. Есіктің жабық екеніне және ыдыстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
E9	Тұрақты ток моторы жоғары жүктеме		Ингредиенттердің дұрыс мөлшерін қолданып жатқаныңызға көз жеткізіңіз. Құрылғыны өшіріңіз, розеткадан ажыратып қайта қосыңыз да, жұмысты қайта бастаңыз. Есіктің жабық екеніне және ыдыстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
E10	Анықтау нүктесі жоғалады		Құрылғыны өшіріңіз, розеткадан ажыратып қайта қосыңыз да, жұмысты қайта бастаңыз.

Қате коды бойынша ұсынылған шешім бойынша мәселе шешілмесе, қызмет көрсету орталығымызға хабарласыңыз

ҚАТЕНІҢ СИПАТТАМАСЫ	МӘЛІМЕТ	ШЕШІМІ
Құрылғы жұмыс істемейді	Құрылғы ток көзіне қосылмаған.	Құрылғыны ток көзіне 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.
Шамадан тыс дріл	Ыдыс құрылғыға толық бекітілмеген.	Ыдыстың берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Ыдыстың толық бекітілуіне кедергі жасап тұрған астыңғы жағында мұз болуы мүмкін.
	Құрылғы тегіс бетке қойылмаған немесе тұрақты емес.	Тегіс бетке қойыңыз.
Белгілі бір рецепттермен табысқа жетудің қиындығы	Ингредиенттер тым көп.	Өңделетін ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз (MAX сызығына дейін).
	Сәйкес келмейтін рецепт.	Жеке рецепттеріңіз немесе интернеттен алынған рецепттер бұл құрылғы мен оның керек-жарақтарына сәйкес келмеуі мүмкін (мөлшері, уақыты және т.б.). Рецептті бастамас бұрын, пайдалану нұсқаулығында берілген талаптарды орындап жатқаныңызға көз жеткізіңіз.
Қақпақ арқылы ағу	Бағдарламаны таңдау қатесі.	Рецепт үшін дұрыс бағдарламаны пайдаланып жатқаныңызды тексеріңіз.
	Судың көлемі тым үлкен.	Ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз.
	Қақпақ дұрыс салынбаған немесе құлыпталмаған.	Ыдысты қауіпсіз түрде қақпақпен жабыңыз.
	Тығыздағыш жоқ.	Тығыздағышты қақпаққа қойыңыз.
Мотордың иісі бар	Тығыздағыш кесілген немесе зақымдалған.	Тығыздағышты ауыстырыңыз, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Төсем дұрыс орналастырылмаған.	Тығыздағыш төсемді өз орнына және дұрыс жағына орналастырыңыз.
	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 мұздатуға арналған ыдыстағы ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз.

KK



