



EN

FR

IT

DE

RU

LV

RO

HR

TR

CS

SK

EL

LT

NL

HU

UK

BS

SL

PL

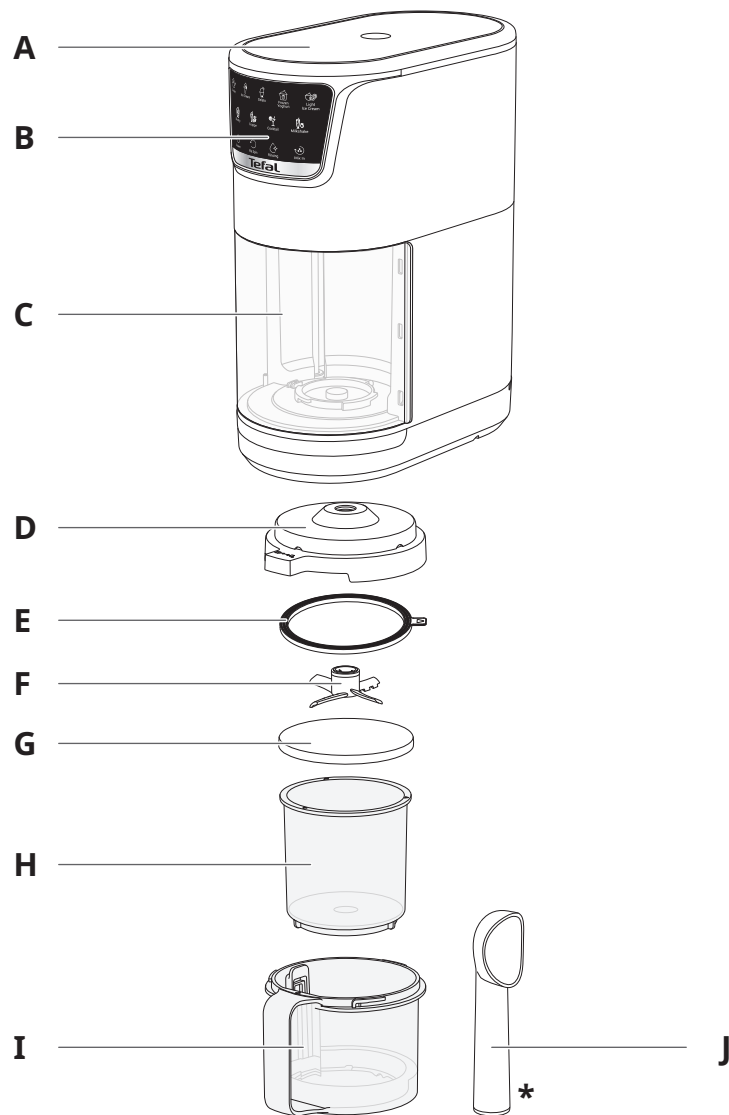
AR

BG

SR

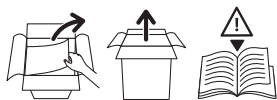
ET

FA



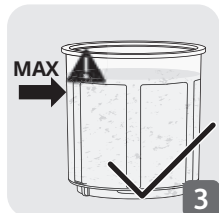
* depending on model / selon le modèle / a seconda del modello / abhängig vom Modell / В зависимости от модели / atkarībā no modeļa / in funcție de model / ovisno o modelu / modele baġli olarak / v závislosti na modelu / v závislosti od modelu / ανάλογα με το μοντέλο / priklausomai nuo modelio / afhankelijk van het model / A modelltől függően / Залежно від моделі / zavisno od modela / odvisno od modela / w zależności od modelu / حسب الطراز / в зависимости от модели / u zavisnosti od modela / olenevalt mudelist / بسته به مدل

1

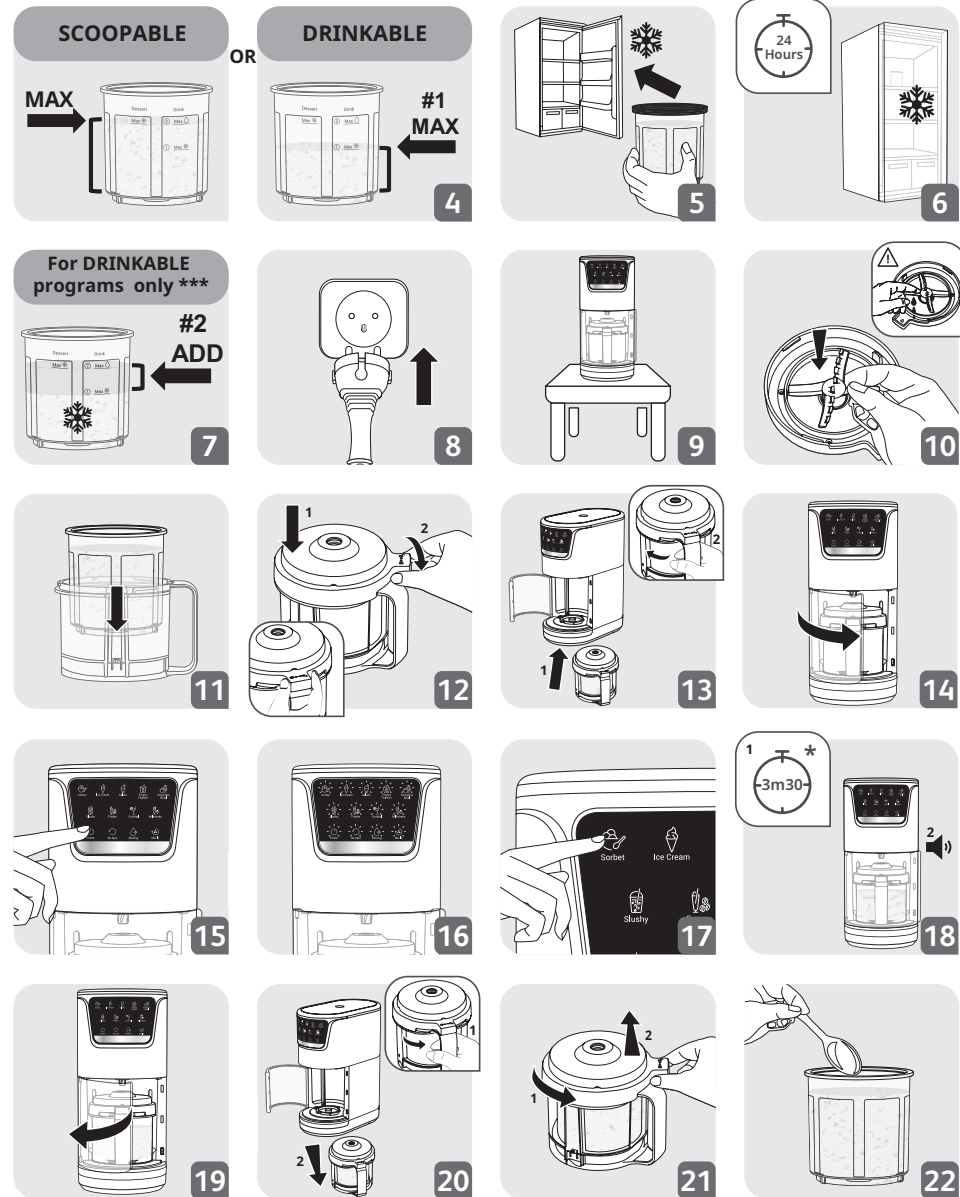


2

HOW TO USE VIDEO



2

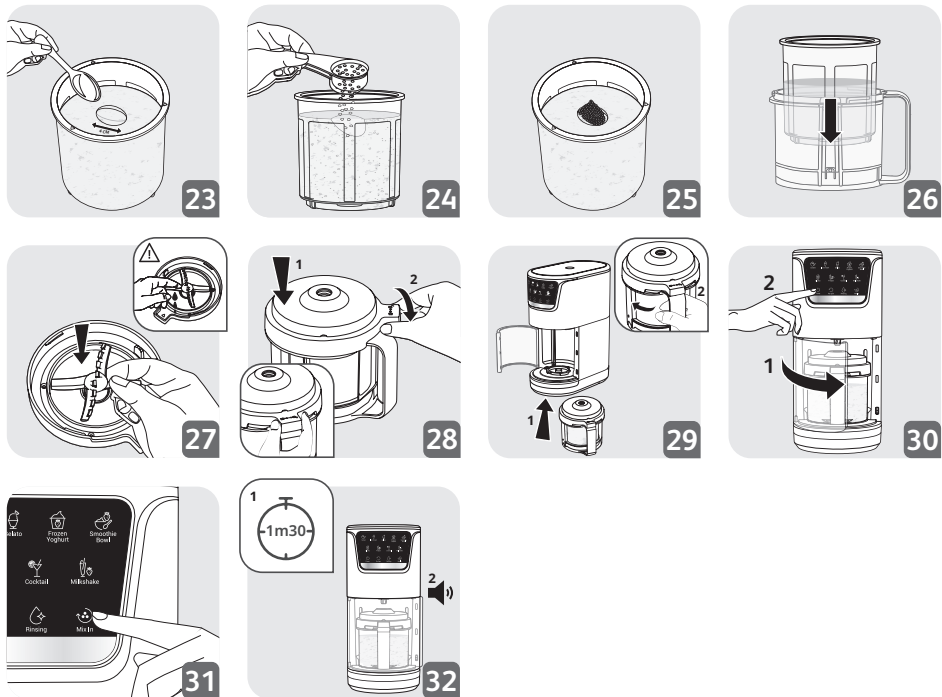


2

option

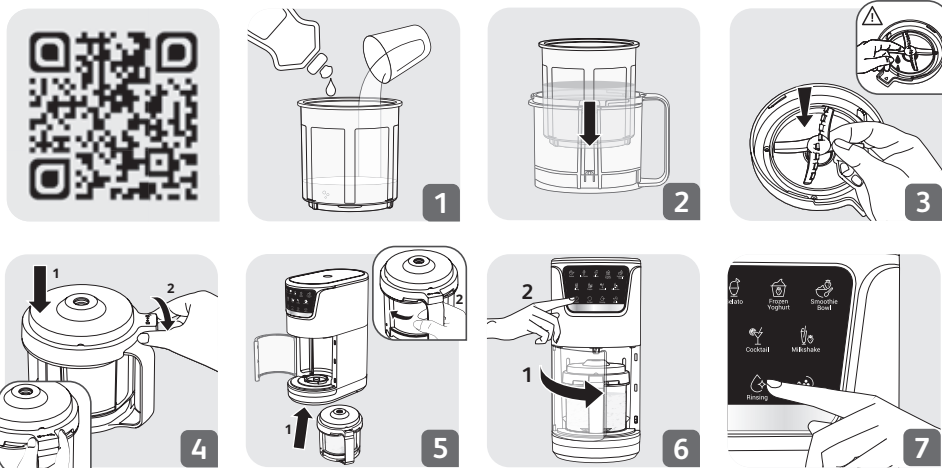


Mix In



3

HOW TO CLEAN VIDEO



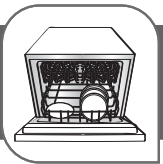
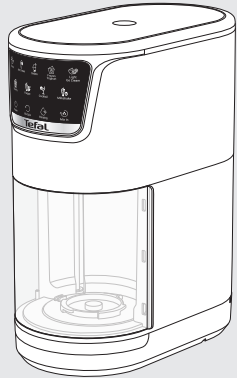
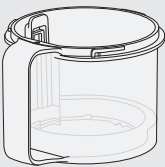
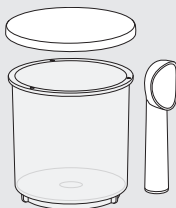
3



*** depending on the program used. For more details, see the program table. / selon le programme utilisé. Pour plus de détails, voir le tableau des programmes. / In base al programma selezionato. Per ulteriori informazioni, vedere la tabella dei programmi. / in nach verwendetem Programm. / в зависимости от используемой программы. Подробнее см. в таблице программ. / atkarībā no izmantotās programmas. Vairāk informācijas skatiet programmu tabulā. / în funcție de programul utilizat. Pentru mai multe detalii, consultați tabelul de programe. / ovisno o programu koji se upotrebljava. Za više detalja pogledajte tablicu programa. / kullanan programa bağı olarak. Daha fazla bilgi için program tablosunu inceleyin. / v závislosti na použitém programu. Podrobnosti najdete v tabulce programů. / v závislosti od použitého programu. Podrobnější informace najdete v tabulce programov. / ανάλογα με το πρόγραμμα που χρησιμοποιείται. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στον πίνακα προγραμμάτων. / Priklausomai nuo naudojamos programos. Daugiau žr. programų lentelėje. / afhankelijk van het gebruikte programma. Zie programmatabel voor meer informatie. / A használt programtól függően. További részletekért lásd a programtáblázatot. / залежно від програми, що використовується. Докладніші відомості наведено в таблиці програми. / u zavisnosti od upotrebljenog programa. Više detalja potražite u tabeli programa. / odvisno od uporabljenega programa. Za več podrobnosti glejte tabelo programov. / w zależności od używanego programu. Więcej informacji podano w tabeli programów. / راجع جدول البرنامج، لمزيد من التفاصيل. / в зависимости от использованной программы. За повече подробности вижте таблицата с програмите. / závislo od korišćenog programa. Za više detalja pogledajte tabelu programa. / olenevat kasutatavast programmist. Täpsemat teavet leiate programmide tabelist. / جدول برنامه مراجعه کنید. / بسته به برنامه استفاده شده، برای جزئیات بیشتر، به جدول برنامه مراجعه کنید.

*** Mandatory step for "Drinkable program" only / Étape obligatoire pour un programme « À boire » uniquement / Passaggio obbligatorio solo per il programma "Bevande". / Zwingender Schritt nur für Programme mit trinkbaren Optionen / Обязательный шаг только для программы «Напитки» (Drinkable). / Obligāta darbība tikai dzērienu programmai / Pas obligatoriu numai pentru „Program pentru băuturi” / Obavezan korak isključivo za program za piće / Yalnızca "İçilebilir program" için zorunlu adım / Povinný krok pouze pro „program Drinkable (programy na Drinkable recepty)” / Povinný krok pre program Drinkable (Nápoje) / Υποχρεωτικό βήμα μόνο για το πρόγραμμα «Drinkable» (Πόσιμα) / Ši veiksma privaloma atlikti tik pasirinkus „Drinkable program”. / Alleen verplichte stap voor het "Drinkbaar"-programma / Csak a „Drinkable” (iható) programnál kötelező lépés / Обов'язковий крок лише для програми напоїв / Obavezan korak samo za program „Drinkable” / Obvezen korak samo za »Program za pijače« / Czynnosc obowiazkowa tylko w przypadku programu „Do picia (Drinkable)” / قابل للشرب "قابل للشرب" فقط / Задержителна стъпка само за „programa Drinkable (Подходяща за пиене)” / Obavezan korak samo za „Program za piće” / Kohustuslik samm ainult programmile „Drinkable program” / «Drinkable برنامه اجباری برای مرحله اجباری»

**** "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 » / "Mix-in" è un programma opzionale disponibile solo dopo aver utilizzato il programma "Cremosil". / „Mix-In” ist ein optionales Programm, das nur nach Verwendung „Löffelbare-Programme” verfügbar ist / Програма «Добавление наполнителя» (Mix-in) — это дополнительная программа, доступная только после выполнения программы «Густое мороженое» (Scoopable). / Programma Mix-in (iemaisīšana) ir izvēles programma, kas pieejama lietošanai tikai pēc tam, kad izmantota ar karoti ēdamo desertu pagatavošanas programma / „Mix-in” (Amestest) este un program optional disponibil numai după utilizarea unui „Program pentru preparate dense” / „Mix-In” je opcionalan program dostupan isključivo nakon uporabe programa za kuglice / „Ílave malmzene” yalnızca „Kaşık ile servis edilebilir” programı kullanıldıktan sonra mevcut olan, isteğe bağlı bir programdır. / „Mix in” je voliteľný program, ktorý je dostupný pouze po použití „programu Scoopable (programy na Scoopable recepty)” / Mix-in (Doplnkové prísady) je voliteľný program dostupný po použití programu Scoopable (Korčeky) / Το «Mix-in» (Ανάμειξη) είναι ένα προαιρετικό πρόγραμμα που διατίθεται μόνο μετά τη χρήση ενός προγράμματος «Scoopable» (Διατρίψιμο δημιουργίας μπάλας με κουτάλι παγωτού) / Programma „Mix-in” yra papildoma ir ją galima pasirinkti tik prieš tai naudojus programą „Scoopable program”. / „Mix-In” is een optioneel programma dat alleen beschikbaar is na een „Scheppbaar”-programma / A „Mix-in” (Belekeverés) egy opcionális program, amely a „Scoopable” (Kanalazható) program használatát követően érhető el / Програма Mix-in (Вмишування) є додатковою, її можна вивмикнути лише після використання програми Scoopable (Кульки) / „Mix-in” je opcionalan program koji je dostupan samo nakon korištenja programa „Scoopable” / »Mešanje« je izbirni program, ki je na voljo samo po uporabi »Programa za enostavno zajemanje« / Program „Dodawanie (Mix-in)” jest opcjonalny i dostępny tylko po użyciu programu „Do nabierania łyżką (Scoopable)” / «برنامج Scoopable قابل للتقديم» فقط / «برنامج Scoopable» هو برنامج اختياري متاح بعد استخدام «برنامج Scoopable قابل للتقديم» فقط / „Mix-in” (Смесване) е допълнителна програма, налична само след използване на програма „Scoopable” (Твърда смес) / „Pomešaj” je opcioni program dostupan samo nakon korišćenja „programa Moguće vađenje kašikom” / „Mix-in” on valikuline program, mis on saadaval ainult pärast programmi „Scoopable program” kasutamist / در دسترس است / «برنامج Scoopable» که فقط پس از استفاده از «برنامج Scoopable» در دسترس است / «Mix-in» برنامه‌ای اختیاری است که فقط پس از استفاده از «برنامج Scoopable» در دسترس است

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

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

						
	Sorbete	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	* Light Ice Cream	* Smoothie Bowl
Program detail	Make delicious frozen desserts using fruit, water, and sugar. To ensure easy dissolution of a small amount of sugar, it's better to puree it, depending on the type of fruit used.	Perfect for preparing thick creamy ice creams, using dairy-based recipes and the flavours of your choice.	Select dairy-based recipes and add your desired flavors to create an Italian-style ice cream.	Your favorite yoghurts turned into healthy frozen desserts.	Ideal to make low-sugar or low-fat ice creams, which may be rich in protein. Warning : Some low-sugar recipes may require the addition of liquid before mixing.	Created for health-conscious consumers who desire to make frozen preparations filled with vitamins and nutrients, perfect for breakfast or brunch.
Example of ingredients to freeze Necessary Optional	Fruit (coulis / juice) Sugar or substitute (honey / agave syrup) Water	Custard or Milk Whole cream <i>Fruit (coulis / juice / paste) chocolate Sweets</i>	Milk Whole cream Sugar or substitute (honey / agave syrup) <i>Fruit (coulis / juice / paste) Chocolate Sweets</i>	All types of yoghurts Milk Sugar or substitute (honey / agave syrup) <i>Cream Fruit (coulis / juice / paste) Chocolate Sweets</i>	Plant-based drinks Sugar substitute (honey / agave syrup) <i>Fruit (coulis / juice / paste)</i>	All types of yoghurts / Whole milk Sugar or substitute (honey / agave syrup) Fruits (coulis / juice / paste) <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 Necessary <i>Optional</i>	Flavored sugar syrup Soda	Lukewarm coffee Lukewarm chocolate <i>Sugar or substitute (honey / agave syrup)</i> <i>Milk</i>	Water Soda Sugar or substitute (honey / agave syrup) <i>Lemon juice</i>	Milk Sugar or substitute (honey / agave syrup) <i>Fruit juice</i> <i>Custard</i> <i>Fruit (whole / coulis / juice / paste)</i>
Example of ingredients to add before mixing Necessary <i>Optional</i>	Flavored sugar syrup Soda	Lukewarm coffee Lukewarm chocolate	Soda Fruit juice <i>Alcohol (consume with moderation)</i>	Milk or plant-based drinks <i>Fruit juice</i>
Program length	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

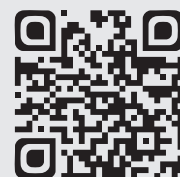
Extra

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

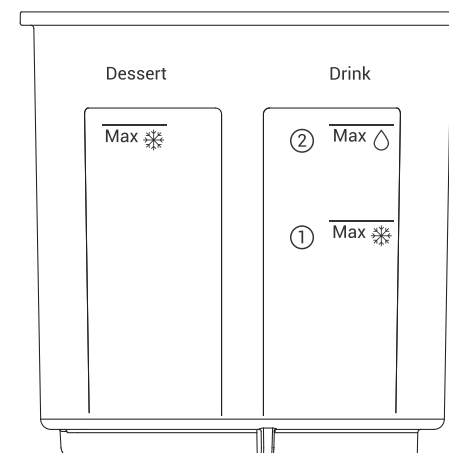
After completing each program, you must take out the bowl and check the results before starting the next program.

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)	- Mix the sugar and water in a saucepan. Bring to a boil over low heat. Leave to cool until warm. - Add the lemon juice and mix. - Pour the mixture into the small bowl. Cover and place the bowl in the freezer for 24h. - Remove the bowl from the freezer and take off the cover. - Insert the small bowl into the outer jar. - Start the SORBET program.
VANILLA GELATO	200ml whole milk 200ml liquid cream (30% fat) 60g sugar 8g corn starch 0,5 tsp vanilla powder	- Mix the milk, liquid cream, sugar and corn starch in a saucepan. - Bring to a boil, whisking constantly, until the mixture thickens slightly. - Remove from heat and add the vanilla. Leave to cool until warm. - Pour the mixture into the small bowl. Cover and place the bowl in the freezer for 24h. - Remove the bowl from the freezer and take off the cover. - Insert the small bowl into the outer jar. - Start the GELATO program.
PLAIN FROZEN YOGHURT	230g Greek yoghurt 115ml whole milk 115g sweetened condensed milk	- Mix all the ingredients in the small bowl. Cover and place the bowl in the freezer for 24h. - Remove the bowl from the freezer and take off the cover. - Insert the small bowl into the outer jar. - Start the FROZEN YOGHURT program.



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



WARNING

DO:	DON'T:
- Only for cold recipes. - To prepare for processing, the fruit needs to be either crushed to release its juice, or combined with other liquid ingredients and frozen. - Respect max useful capacity of small freezing bowl. - Minimum useful capacity is 200ml, but make sure to reach max level to optimized results. - For mix-in preparations, create a hole in the center of the preparation to add mix-in extra such as cookies or chocolate chips. - Freeze small freezing bowl preparations on flat surface. - Freeze for at least 24h before running a program. - When selecting SCOOPABLE recipes, please add the preparation up to the MAX FILL line on DESSERT's column (on the left). - When selecting DRINKABLE recipes, please add the ingredients up to STEP 1 MAX (FREEZE ICON) line on the DRINK column (on the right), after 24 hours of freezing and before installing to the machine, pour liquid to below STEP 2 MAX (DROP ICON) line before locking with the outer cup lid. - For best results, follow the recipes provided in the digital recipe book. - When cleaning your inner bowl, fill water with a drop of soap until max level and use the Rinsing program provided. - Clean the axe after each use to avoid solidification of ingredients.	- Don't exceed the MAX lines marked on the small freezing bowl. - Don't freeze water only. - Don't operate the appliance with an empty container. - Don't operate the appliance without the lids in place. - Don't attempt to change the locking mechanism. Make sure the container and lid are correctly installed before using the appliance. - Don't process a solid block of ice or ice cubes. - Don't use other accessories that are not included in the box. - Don't use the appliance as a blender, don't process dry ingredients and do not perform grinding operations. - Don't make a smoothie or process hard, loose ingredients. - Don't mix hot liquids. - Don't run a program if the preparation is not frozen flat. - Don't microwave the small bowls. - Don't use abrasive sponges or cleaning agents as they may damage the machine. - Don't put all pieces into washing machine, please check table in page 8. - The RE-Spin and Mix-in programs should not be used on a jar that has been frozen for 24 hours; they should only be used in conjunction with a Scoopable or Drinkable program. - Do not place the Top Cover (D), Blades (F), and Outer Jar (H) accessories in the freezer. - Do not prepare your food directly in the small bowl before freezing. Use a container suitable for this purpose. - Do not place hot food (>70°C) in the small bowl. - Do not place hot food directly in the freezer. The food must first be brought to room temperature before placing it in the freezer. - Do not refreeze food after running a program. - Do not wash the spoon at a temperature above 70°C.

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

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

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	Fruit (coulis/jus) Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)	Crème anglaise ou lait crème entière	Lait Crème entière Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)	Tous les types de yaourts Lait Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)	Boissons végétales Substitut de sucre (miel/sirop d'agave)	Tous types de yaourts/ lait entier Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave) Fruits (entiers/ coulis/jus/pâte)
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 épaïs 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	Sirop de sucre aromatisé Soda	Café tiède Lait chocolaté tiède	Eau Soda Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)	Lait Sucre ou substitut (miel/sirop d'agave)
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	Sirop de sucre aromatisé Soda	Café tiède Lait chocolaté tiède	Soda Jus de fruits Alcool (à consommer avec modération)	Lait ou boissons végétales 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	/	450 ml d'eau 1 goutte de liquide vaisselle	Biscuits Noix Chocolat Bonbons
Nécessaire Optionnel			
Durée du programme	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

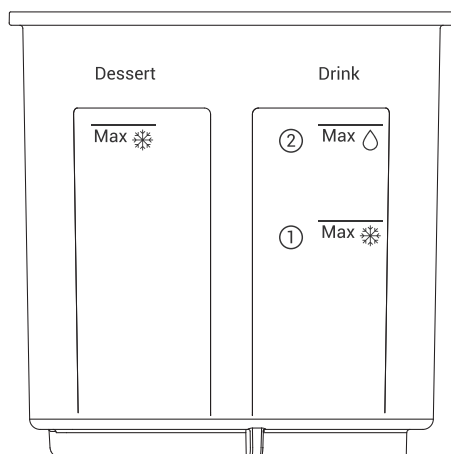
Après avoir terminé chaque programme, vous devez retirer la cuve et vérifier les résultats avant de démarrer le programme suivant.

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)	- 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. - Ajoutez le jus de citron et mélangez. - Versez le mélange dans la petite cuve. Couvrez et placez la cuve au congélateur pendant 24 h. - Sortez la cuve du congélateur et retirez le couvercle. - Insérez la petite cuve dans le récipient extérieur. - Démarrez le programme SORBET.
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	- Mélangez le lait, la crème liquide, le sucre et la fécule de maïs dans une casserole. - Portez à ébullition, en remuant régulièrement avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu. - Retirez du feu et ajoutez la vanille. Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange soit tiède. - Versez le mélange dans la petite cuve. Couvrez et placez la cuve au congélateur pendant 24 h. - Sortez la cuve du congélateur et retirez le couvercle. - Insérez la petite cuve dans le récipient extérieur. - Démarrez le programme GELATO.
YAOURT GLACÉ NATURE	230 g de fromage blanc 115 ml de lait entier 115 g de lait concentré sucré	- Mélangez tous les ingrédients dans la petite cuve. Couvrez et placez la cuve au congélateur pendant 24 h. - Sortez la cuve du congélateur et retirez le couvercle. - Insérez la petite cuve dans le récipient extérieur. - Démarrez le programme FROZEN YOGHURT.



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



ATTENTION

À FAIRE :	À NE PAS FAIRE :
- Uniquement pour les recettes froides. - 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. - Respectez la capacité utile maximale de la petite cuve réfrigérante. - La capacité utile minimale est de 200 ml, mais veillez à atteindre la capacité maximale pour obtenir des résultats optimaux. - Pour les préparations avec des morceaux, formez un trou au centre de la préparation pour ajouter des biscuits ou des pépites de chocolat. - Congelez les préparations de la petite cuve réfrigérante sur une surface plane. - Congelez pendant au moins 24 heures avant d'exécuter un programme. - 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). - 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. - Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les recettes fournies dans le livre de recettes numérique. - 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. - Nettoyez l'axe après chaque utilisation pour éviter que les ingrédients ne se solidifient.	- Ne dépassez pas les lignes MAX indiquées sur la petite cuve réfrigérante. - Ne congelez pas de l'eau seule. - Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un récipient vide. - N'utilisez pas l'appareil sans les couvercles en place. - N'essayez pas de changer le mécanisme de verrouillage. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le réservoir et le couvercle sont installés correctement. - Ne préparez pas un bloc solide de glace ou de glaçons. - N'utilisez pas d'autres accessoires qui ne sont pas inclus dans la boîte. - N'utilisez pas l'appareil comme un blender, ne mixez pas d'ingrédients secs et n'effectuez pas d'opérations de broyage. - Ne préparez pas de smoothie avec des ingrédients durs et en vrac. - Ne mélangez pas des liquides chauds. - N'exécutez pas de programme si la préparation n'est pas congelée à plat. - Ne mettez pas les petites cuves au four à micro-ondes. - N'utilisez pas d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs car ils pourraient endommager la machine. - Ne mettez pas toutes les pièces dans le lave-vaisselle, consultez le tableau à la page 8. - 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). - Ne placez pas les accessoires Couvercle supérieur (D), Lames (F) et Récipient extérieur (H) dans le congélateur. - Ne préparez pas votre nourriture directement dans la petite cuve avant de la placer au congélateur. Utilisez un récipient prévu à cet effet. - Ne placez pas de nourriture chaude (>70 °C) dans la petite cuve. - 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. - Ne recongelez pas de la nourriture après avoir exécuté un programme. - Ne nettoyez pas la cuillère à une température supérieure à 70 °C.

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	SCHÉMA	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		Veuillez 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		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.
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		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.
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		Veuillez 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).
	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.
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane ou il n'est pas stable.	Placez-le sur une surface plane.
	Trop d'ingrédients.	Réduisez la quantité d'ingrédients (jusqu'au repère MAX).
Vous rencontrez des difficultés à réussir certaines recettes	Les recettes sont inadaptées.	Vos recettes personnelles ou celles trouvées sur Internet peuvent ne pas convenir à votre appareil et à ses accessoires (quantités, durée, etc.). Avant de commencer une recette, assurez-vous de suivre les instructions d'utilisation fournies dans le mode d'emploi.
	Erreur de sélection du programme.	Vérifiez que vous utilisez un programme adapté à votre recette.
Fuite à travers le toit	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 joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné.	Placez le joint d'étanchéité dans son emplacement et du bon côté.
Le moteur dégage une odeur	lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois ou en cas de surcharge du moteur causée par une trop grande quantité d'ingrédients, des morceaux trop durs ou trop volumineux.	Laissez votre appareil refroidir (au moins 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le petit bol congelé.

DESCRIZIONE

- A. Gelatiera
B. Pannello di controllo
C. Sportello di sicurezza
D. Coperchio del contenitore esterno
E. Guarnizione

- F. Lame
G. Coperchio del recipiente piccolo da freezer
H. Recipiente piccolo da freezer
I. Contenitore esterno
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.

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

						
	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	* 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	Frutta (coulis/succo) Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Acqua	Crema pasticcera o latte Panna intera Frutta (coulis/succo/concentrato) Cioccolato Dolci	Latte Panna intera Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Frutta (coulis/succo/concentrato) Cioccolato Dolci	Tutti i tipi di yogurt Latte Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Panna Frutta (coulis/succo/concentrato) Cioccolato Dolci	Bevande vegetali Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Frutta (coulis/succo/concentrato)	Tutti i tipi di yogurt/ latte intero Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Frutta (coulis/succo/concentrato) Cereali
Durata del programma	3 min 14 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 Necessario Opzionale	Sciroppo di zucchero aromatizzato Soda	Caffè tiepido Cioccolato tiepido Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Latte	Acqua Soda Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Succo di limone	Latte Zucchero o dolcificante (miele/sciroppo d'agave) Succo di frutta Crema pasticcera Frutta (intera/coulis/succo/concentrato)
Esempio di ingredienti da aggiungere prima di mescolare Necessario Opzionale	Sciroppo di zucchero aromatizzato Soda	Caffè tiepido Cioccolato tiepido	Soda Succo di frutta Alcol (da consumare con moderazione)	Latte o bevande vegetali Succo di frutta
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 Necessario Opzionale	/	450 ml di acqua 1 goccia di detersivo per piatti	Biscotti Frutta secca Cioccolato Dolci
Durata del programma	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

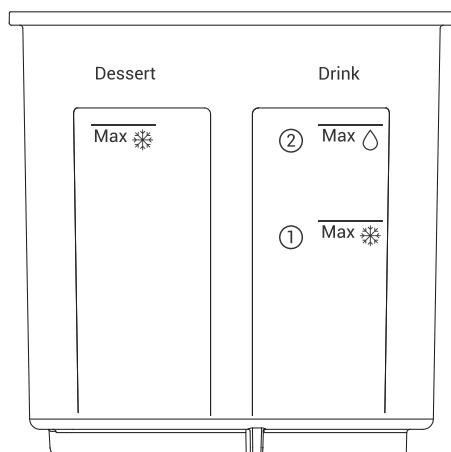
Al termine di ogni programma, estrarre il recipiente e controllare il risultato prima di avviare il programma successivo.

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)	- Unire lo zucchero e l'acqua in una pentola e portare a ebollizione a fuoco basso. Lasciare raffreddare finché il composto non diventa tiepido. - Aggiungere il succo di limone e mescolare. - Versare il composto nel recipiente piccolo. Coprire e riporre in freezer per 24 ore. - Togliere il recipiente dal freezer e rimuovere il coperchio. - Inserire il recipiente piccolo nel contenitore esterno. - Avviare il programma "SORBETTO".
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	- Unire il latte, la panna liquida, lo zucchero e l'amido di mais in una pentola. - Portare a ebollizione, mescolando continuamente, finché il composto non diventa leggermente più denso. - Togliere dal fuoco e aggiungere la vaniglia. Lasciare raffreddare finché il composto non diventa tiepido. - Versare il composto nel recipiente piccolo. Coprire e riporre in freezer per 24 ore. - Togliere il recipiente dal freezer e rimuovere il coperchio. - Inserire il recipiente piccolo nel contenitore esterno. - Avviare il programma "GELATO".
YOGURT GELATO BIANCO	230 g di yogurt greco 115 ml di latte intero 115 g di latte condensato zuccherato	- Unire tutti gli ingredienti nel recipiente piccolo. Coprire e riporre in freezer per 24 ore. - Togliere il recipiente dal freezer e rimuovere il coperchio. - Inserire il recipiente piccolo nel contenitore esterno. - Avviare il programma "YOGURT GELATO".



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



ATTENZIONE

COSA FARE:	COSA NON FARE:
- Solo preparazioni fredde. - Per essere lavorata, la frutta deve essere schiacciata, in modo da estrarre il succo, oppure unita ad altri ingredienti e congelata. - Rispettare la capacità massima del recipiente piccolo da freezer. - La capacità minima è pari a 200 ml, ma per ottenere risultati ottimali si consiglia di raggiungere il livello massimo consentito. - 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. - Versare il composto nel recipiente piccolo da freezer e congelarlo su una superficie piana. - Tenere in freezer per almeno 24 ore prima di avviare un programma. - Per le ricette adatte al programma "CREMOSI", versare il composto fino alla riga MAX FILL presente sulla colonna DESSERT (a sinistra). - 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. - Per ottenere i risultati migliori, seguire le ricette presenti nel ricettario digitale. - Per pulire il recipiente interno, riempirlo con acqua e una goccia di detersivo fino al livello massimo indicato e avviare il programma Risciacquo. - Pulire la lama dopo ciascun utilizzo per evitare che gli ingredienti si induriscano.	- Non superare le linee MAX indicate sul recipiente piccolo da freezer. - Non congelare solo acqua. - Non utilizzare l'apparecchio con un contenitore vuoto. - Non utilizzare l'apparecchio senza i coperchi. - Non provare a sostituire il meccanismo di chiusura. Verificare che il contenitore e il coperchio siano installati correttamente prima di utilizzare l'apparecchio. - Non lavorare un blocco di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio. - Non utilizzare altri accessori non inclusi nella confezione. - Non utilizzare l'apparecchio come frullatore, non tritare ingredienti secchi e non macinare. - Non preparare frullati e non lavorare ingredienti duri e sfusi. - Non mescolare liquidi caldi. - Non avviare un programma se il composto non è congelato. - Non mettere i recipienti piccoli nel microonde. - Non utilizzare spugne abrasive o detersivi che potrebbero danneggiare l'apparecchio. - Non mettere tutti i pezzi in lavastoviglie. Consultare la tabella a pagina 8. - 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". - Non riporre il coperchio superiore (D), le lame (F) e il contenitore esterno (H) nel freezer. - Non preparare il cibo direttamente nel recipiente piccolo prima di congelarlo. Se necessario, utilizzare un contenitore adatto. - Non inserire alimenti caldi (>70 °C) nel recipiente piccolo. - Non riporre alimenti caldi direttamente nel freezer. Prima di essere congelati, gli alimenti devono essere portati a temperatura ambiente. - Non ricongelare gli alimenti dopo aver avviato un programma. - Non lavare il cucchiaio a una temperatura superiore a 70 °C.

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'allulosa.

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).
	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.
Vibrazione eccessiva	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana o non è stabile.	Posizionarlo su una superficie piana.
	La quantità di ingredienti risulta eccessiva.	Ridurre la quantità di ingredienti lavorati (fino alla linea MAX).
Difficoltà nell'esecuzione di alcune ricette	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.
	Il programma selezionato non è corretto.	Verificare di aver avviato il programma corretto per la ricetta.
Perdita dal coperchio	Il volume dell'acqua è troppo elevato.	Ridurre la quantità di ingredienti.
	Il coperchio non è posizionato o bloccato correttamente.	Bloccare saldamente il coperchio sul recipiente.
	La guarnizione è assente.	Posizionare la guarnizione sul coperchio.
	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.

BESCHREIBUNG

- A. Eismaschine
- B. Bedienfeld
- C. Schutzklappe
- D. Äußere Behälterabdeckung
- E. Dichtung

- F. Klingen
- G. Deckel für kleine Gefrierschüssel
- H. Kleine Gefrierschüssel
- I. Äußerer Behälter
- J. Eisportionierer *

PROGRAMME:

Jedes Programm wurde so entwickelt, dass auf Anhieb köstliche und perfekte Ergebnisse erreicht werden. Kein Nachrühren / Re-Spin erforderlich. Die Programme variieren in Dauer und Geschwindigkeit und verwenden die optimalen Einstellungen, um für jedes Rezept perfekt cremige Ergebnisse zu erzielen.

Löffelbar: längere Zubereitungszeit, um eine gleichmäßige, cremige Konsistenz zu erreichen

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Programmdetails	Mit diesem Programm können Sie köstliche gefrorene Desserts aus Obst, Wasser und Zucker zubereiten. Damit die kleine Zuckermenge sich gut auflöst, empfiehlt es sich, das Obst gegebenenfalls zu pürieren.	Das Programm eignet sich perfekt für die Zubereitung von cremigem Speiseeis. Sie können Rezepte auf Milchbasis und Geschmacksrichtungen Ihrer Wahl verwenden.	Wählen Sie Rezepte auf Milchbasis in Ihren bevorzugten Geschmacksrichtungen, und Sie erhalten leckeres Speiseeis.	Ihre Lieblingsjoghurts verwandeln sich in gesunde gefrorene Desserts.	Ideal für die Herstellung von zucker- oder fettarmen Eissorten, die reich an Proteinen sein können. Warnung: Bei einigen zuckerarmen Rezepten muss vor dem Mischen gegebenenfalls etwas Flüssigkeit hinzugefügt werden.	Entwickelt für gesundheitsbewusste Verbraucher, die sich vitamin- und nährstoffreiche Eiskreationen wünschen, perfekt zum Frühstück oder Brunch.
Beispiele für Zutaten zum Gefrieren Erforderlich Optional	Obst (Püree / Saft) Zucker oder Zuckerersatz (Honig / Agavendicksaft) Wasser	Milch oder Custard Schlagsahne <i>Obst (Püree / Saft / Mus) Schokolade Süßes Topping</i>	Milch Sahne Zucker oder Zuckerersatz (Honig / Agavendicksaft) <i>Obst (Püree / Saft / Mus) Schokolade Süßes Topping</i>	Alle Arten von Joghurt Milch Zucker oder Zuckerersatz (Honig / Agavendicksaft) <i>Sahne Obst (Püree / Saft / Mus) Schokolade Süßes Topping</i>	Pflanzendrink Zuckerersatz (Honig / Agavendicksaft) <i>Obst (Püree / Saft / Mus)</i>	Alle Arten von Joghurt / Vollmilch Zucker oder Zuckerersatz (Honig / Agavendicksaft) Obst (Püree / Saft / Mus) <i>Cerealien</i>
Programm – Dauer	3 Min. 14 Sek.	3 Min. 16 Sek.	3 Min. 45 Sek.	3 Min. 14 Sek.	3 Min. 41 Sek.	3 Min. 41 Sek.

*abhängig vom Modell

DE

Trinkbar: höhere Geschwindigkeit der Klingen, um das Eis zu zerkleinern und eine trinkbare Konsistenz zu erreichen

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Programmdetails	Ideal für die Zubereitung von erfrischenden Drinks mit leichter Granulierung. Keine Fruchtsäfte oder Fruchtpürees verwenden, da diese eine Sorbet-Artige Konsistenz ergeben würden.	Kreieren Sie Ihre eigenen Eiskaffee-Drinks – wie in Ihrem Lieblings-Café. Fügen Sie Milch oder einen Pflanzendrink Ihrer Wahl hinzu, um dem Ganzen eine besondere Note zu verleihen.	Perfekt für die Zubereitung von eiskalten Drinks, die Alkohol und/oder Wasser enthalten. Verwenden Sie für den ersten Schritt dieses Programms kein Püree, keine dickflüssigen Fruchtsäfte und keinen Alkohol.	Cremige Milchshakes auf Knopfdruck – bereiten Sie Ihr Lieblingseis mit Milch und weiteren Extras einfach zuhause zu.
Beispiele für Zutaten zum Gefrieren	Erforderlich Optional	Lauwarmer Kaffee Lauwarmer Schokolade <i>Zucker oder Zuckerersatz (Honig / Agavendicksaft)</i> <i>Milch</i>	Wasser Soda Zucker oder Zuckerersatz (Honig / Agavendicksaft) <i>Zitronensaft</i>	Milch Zucker oder Zuckerersatz (Honig / Agavendicksaft) <i>Fruchtsaft</i> <i>Custard</i> <i>Obst (ganze Frucht / Püree / Saft / Mus)</i>
Beispiele für Zutaten, die vor dem Mischen hinzugefügt werden	Erforderlich Optional	Aromatisierter Zuckersirup Soda	Lauwarmer Kaffee Lauwarmer Schokolade	Soda Fruchtsaft <i>Alkohol (in Maßen konsumieren)</i>
Programme – Dauer	2 Min. 22 Sek.	2 Min. 21 Sek.	2 Min. 45 Sek.	3 Min. 12 Sek.

Extraprogramm

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Erklärung	Dieses Programm wurde entwickelt, um nach dem Ausführen eines der vordefinierten Programme eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen. RE-SPIN wird oft benötigt, um die richtige Konsistenz zu erreichen, wenn Sie die Zuckermenge in Ihren Zubereitungen reduziert haben.	Dieses Programm spült die Innenschüssel (Gefrierbehälter, Deckel und Klingen) gründlich durch, um die Reinigung mit einem Schwamm zu erleichtern.	Mit diesem Programm lassen sich Bonbons, Kekse, Nüsse, Müsli oder gefrorenes Obst zerkleinern. So können Sie Ihr Eis individuell zusammenstellen. Formen Sie in der Mitte Ihrer vorgemischten Eiscreme eine Kuhle und fügen Sie bis zu 50 g Zutaten hinzu, um eine knusprige Eiskomposition zu erhalten.
Zutaten	/	450 ml Wasser + 1 Tropfen Spülmittel	<i>Kekse</i> <i>Nüsse</i> <i>Schokolade</i> <i>Süßigkeiten</i>
Programme – Dauer	1 Min. 30 Sek.	1 Min. 30 Sek.	1 Min. 30 Sek.

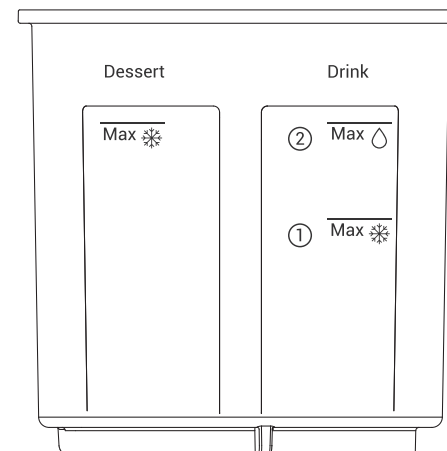
Nach Abschluss jedes Programms sollten Sie die Schüssel herausnehmen und das Resultat überprüfen, bevor Sie das nächste Programm starten.

DAS ERSTE REZEPT ZUM STARTEN

REZEPT	ZUTATEN	ANLEITUNG
ZITRONENSORBET	150 g Zucker 150 ml Wasser 110 ml Zitronensaft (aus 3 Zitronen) 70 ml Limettensaft (aus 2 Limetten)	- Zucker und Wasser in einem Topf verrühren, bei geringer Hitze zum Kochen bringen. Mischung abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. - Zitronensaft hinzugeben und verrühren. - Mischung in die Gefrierschüssel geben. Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen. - Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und Deckel abnehmen. - Die Gefrierschüssel in das äußere Gefäß einsetzen. - SORBET-Programm starten.
VANILLE-EIS	200 ml Vollmilch 200 ml Schlagsahne (30 % Fett) 60 g Zucker 8 g Maisstärke 1/2 TL Vanillezucker	- Milch, flüssige Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren. - Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt. - Vom Herd nehmen und die Vanille hinzufügen. Mischung abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. - Mischung in die Gefrierschüssel geben. Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen. - Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und Deckel abnehmen. - Die Gefrierschüssel in das äußere Gefäß einsetzen. - EIS-Programm starten.
FROZEN YOGHURT – GRUNDREZEPT	230 g griechischer Joghurt 115 ml Vollmilch 115 g gesüßte Kondensmilch	- Alle Zutaten in der Gefrierschüssel verrühren. Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen. - Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und Deckel abnehmen. - Die Gefrierschüssel in das äußere Gefäß einsetzen. - FROZEN YOGHURT-Programm starten.



Scannen Sie den QR-Code, um über 50 Rezepte zu entdecken – lassen Sie sich inspirieren!



WARNUNG

DAS SOLLTEN SIE TUN:	DAS SOLLTEN SIE NICHT TUN:
- Nur für kalte Rezepte. - Vor der Verarbeitung sollte das Obst entweder zerkleinert werden, um den Saft freizugeben, oder mit anderen flüssigen Zutaten kombiniert und gefroren werden. - Halten Sie sich an die maximale Füllmenge der Gefrierschüssel. - Die Mindestfüllmenge beträgt 200 ml. Für optimale Ergebnisse sollte jedoch die maximale Füllmenge erreicht werden. - Um Ihrer Kreation zusätzliche Extras beizufügen, formen Sie in der Mitte der Mischung eine Mulde, um die gewünschten Zutaten wie Kekse oder Schokoladenstückchen hinzuzufügen. - Gefrierschüsseln beim Einfrieren immer auf eine ebene Oberfläche stellen. - Vor dem Ausführen eines Programms für mindestens 24 Stunden einfrieren. - Geben Sie Zutaten für Rezepte der Kategorie „LÖFFELBAR“ nur bis zur „MAX“-Markierung unter „DESSERT“ (links) hinzu. - Geben Sie die Zutaten für Rezepte der Kategorie „DRINK“ nur bis zur SCHRITT-1-„MAX“-Markierung (SCHNEEFLOCKE ICON) unter „DRINK“ (rechts) hinzu. Füllen Sie dann nach 24 Stunden Gefrierzeit und vor dem Einsetzen des Behälters in das Gerät Flüssigkeit bis unter die SCHRITT-2-„MAX“-Markierung (TROPFEN-ICON) ein, bevor Sie den Deckel für den äußeren Behälter aufsetzen. - Für optimale Ergebnisse verwenden Sie die Rezepte aus dem digitalen Rezeptbuch. - Zum Reinigen der Gefrierschüssel Wasser mit einem Tropfen Spülmittel bis zur maximalen Füllhöhe einfüllen und das Spülprogramm verwenden. - Die Achse nach jedem Gebrauch reinigen, um ein Verfestigen der Zutaten zu vermeiden.	- Die „MAX“-Markierung auf der Gefrierschüssel darf nicht überschritten werden. - Gefrieren Sie nicht ausschließlich Wasser. - Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem leeren Behälter. - Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Deckel nicht angebracht sind. - Nicht versuchen, den Verriegelungsmechanismus zu verändern. Vor Benutzung des Geräts sicherstellen, dass Behälter und Deckel korrekt angebracht sind. - Keine festen Eisblöcke oder Eiswürfel verarbeiten. - Kein Zubehör verwenden, das nicht im Lieferumfang enthalten ist. - Das Gerät nicht als Mixer verwenden. Keine trockenen Zutaten verarbeiten und keine Mahlvorgänge durchführen. - Keine Smoothies zubereiten. Keine harten, losen Zutaten verarbeiten. - Keine heißen Flüssigkeiten verwenden. - Kein Programm ausführen, wenn die Zubereitung nicht auf einer ebenen Fläche eingefroren wurde. - Die kleine Schüssel ist nicht mikrowellengeeignet. - Keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel verwenden, da diese das Gerät beschädigen können. - Nur die Teile in die Spülmaschine geben, die in der Tabelle auf Seite 8 entsprechend gekennzeichnet sind. - Die Programme RE-SPIN und MIX-IN sollten nicht für Behälter verwendet werden, die 24 Stunden lang eingefroren waren. Sie sollten nur in Verbindung mit einem Löffelbar-Programm oder Drinks-Programm verwendet werden. - Die obere Abdeckung (D), die Klingen (F) und der äußere Behälter (H) dürfen nicht in den Gefrierschrank gelegt werden. - Zutaten nicht direkt in der kleinen Schüssel verarbeiten, bevor diese eingefroren werden. Verwenden Sie einen dafür geeigneten Behälter. - Keine heißen Zutaten (>70 °C) in die Gefrierschüssel geben. - Heiße Zutaten dürfen nicht direkt in den Gefrierschrank gestellt werden. Die Zutaten sollten vor dem Einfrieren auf Zimmertemperatur abgekühlt sein. - Lebensmittel nach Betrieb eines Programms nicht erneut einfrieren. - Den Eisportionierer nicht bei einer Temperatur über 70°C waschen.

REZEPT-TIPPS

BEI NICHT-CREMIGER KONSISTENZ

Das richtige Rezept ist der Schlüssel für perfekte Ergebnisse. Jede Zubereitung muss einen Mindestgehalt an Zucker und Fett aufweisen, um eine perfekt cremige Konsistenz zu erreichen. Das Fett sorgt für die Cremigkeit, der Zucker für die gleichmäßige Konsistenz der Zubereitung. Ohne diese beiden Zutaten kann das gewünschte Ergebnis nicht erreicht werden.

Beispiel: Wenn man Wasser einfriert, erhält man hartes Eis; wenn man Sahne einfriert, erhält man ein weicheres, löffelbares Ergebnis.

Das Fett in der Milch verhindert, dass sich große Eiskristalle bilden. Zucker bewirkt dasselbe – er verhindert, dass die Mischung beim Gefrieren zu fest wird.

Um den Zucker-/Fettgehalt zu erhöhen, empfehlen wir, Zucker oder andere Zutaten hinzuzugeben, wie zum Beispiel: Ahornsirup, Agavendicksaft, Honig, Datteln, Fruchtputees, Kokosblütenzucker, Erythrit, Allulose.

IM FALLE EINER PULVERARTIGEN KONSISTENZ

Es gibt zwei Lösungen: Für eine sofortige Behebung des Problems einen erneuten Mischvorgang durchführen.

Um dies in zukünftigen Rezepten zu vermeiden: Fügen Sie dem Rezept mehr Zucker oder Zuckerersatz hinzu. Sie können auch 1 EL Flüssigkeit (Milch, Wasser, Sirup) oder Fett hinzufügen: Geben Sie 1 EL Milch oder Sahne (30 % Fett) hinzu und starten Sie das Programm erneut. Achten Sie darauf, ob sich die Konsistenz verbessert.

Bei Ergebnissen mit sehr vielen Eiskristallen, führen Sie zwei weitere Mixvorgänge durch.

ZUTATEN, DIE NICHT VERWENDET WERDEN SOLLTEN

- Fettarme Flüssigkeit (Magermilch), da diese zu einer starken Eiskristallbildung führt. Ersetzen Sie fettarme Milch durch Vollmilch oder fügen Sie dem Rezept Zucker oder Zuckerersatz hinzu.
- Früchte mit dichter Konsistenz oder große Stücke: Schneiden Sie Obst in kleine Stücke, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. In Würfel von <1 cm Größe schneiden und vor dem Einfrieren teilweise pürieren.

ÜBERSTEIFEN DES MAXIMALEN GEFRIERGRADS

Manche Flüssigkeiten, wie zum Beispiel kohlenensäurehaltige Präparate, dehnen sich beim Einfrieren aus. Halten Sie die maximale Füllhöhe von Getränken ein. Unterschreiten Sie ihn, wenn möglich, bei kohlenensäurehaltigen oder sprudelnden Flüssigkeiten (wie Limonade, Mineralwasser, Bier, Kombucha) ein wenig.

FEHLERVERMEIDUNG BEI SÜSSUNGSMITTELN

PROBLEM	GRÜNDE	SCHNELLE LÖSUNG
Eiskristalle/krümelige Konsistenz	Nicht genug Zucker oder Fett -> Bildung von Eiskristallen	Vor dem erneuten Verrühren 1 EL Allulose, Honig oder Ahornsirup hinzufügen. Diese Zutaten senken den Gefrierpunkt und machen die Konsistenz weicher.
Nach dem Einfrieren ist die Konsistenz steinhart.	Zu wenig Zucker; nur Stevia/Mönchsfrucht (ohne Füllstoffe).	Vor dem erneuten Verrühren 1 EL Sahne oder Allulose unterrühren. Beim nächsten Mal die Extrakte mit einem Süßungsmittel kombinieren.
Kühlender / minziger Geschmack	Zu viel Erythrit	Mischen Sie Erythrit mit Mönchsfrucht, Stevia oder Allulose. Den Erythritgehalt um 25 % reduzieren.
Zu weich / schmilzt schnell	Zu viel flüssiges Süßungsmittel (Honig, Ahornsirup, Agavendicksaft)	Länger einfrieren (zusätzliche 2-3 Stunden). Beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit hinzufügen.
Körnige Zuckerkristalle	Manche Zuckerersatzstoffe lösen sich nicht vollständig auf (Erythrit, Kokosblütenzucker).	Die Basis vor dem Einfrieren leicht erwärmen, um die Kristalle aufzulösen. Oder nutzen Sie stattdessen Allulose, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen.

RETTUNGSTIPPS	LÖSUNG
Vorverarbeitung vor jedem Durchgang	Nehmen Sie die Zubereitung 5-10 Minuten vor dem Start jedes Programms aus dem Gefrierschrank. Dies kann helfen, die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
Stellen Sie die Temperatur an Ihrem Gefrierschrank richtig ein.	Alle Gefrierschränke sind unterschiedlich, und manche kühlen bei zu tiefen Temperaturen (die Zutaten werden dann zu hart). Bitte überprüfen Sie, ob die Temperatur Ihres Gefrierschranks zwischen -13 °C und -22 °C eingestellt ist.
Versuchen Sie es mit dem Trick „Bereit zum Verrühren“.	Prüfen Sie, ob die Zutaten ausreichend gefroren sind: Drücken Sie mit einem Löffel auf die Oberfläche – wenn der Löffel eine leichte Delle hinterlässt, sind die Zutaten fertig.
Vor dem Einfrieren probieren	Probieren Sie Ihre Zubereitung, bevor Sie sie in den Gefrierschrank stellen, da Aromen und Süße bei Kälte abgeschwächt werden
Das richtige Gleichgewicht aus gesunden Zutaten und Konsistenz:	Kalorienarme Süßungsmittel können funktionieren, aber für eine cremige Konsistenz ist die richtige Kombination entscheidend.
Extrakte (wie Stevia oder Mönchsfrucht) verändern lediglich die Süße, nicht aber die Konsistenz.	Immer mit einem Füllstoff (Allulose, Erythrit oder Zucker) kombinieren.

ZUTATEN ZUM BEIMISCHEN (EXTRAS)

Fügen Sie maximal 45 g Ihrer Lieblings-Toppings, Früchte, Nüsse, Schokolade oder Ähnliches in Stückchen hinzu.

Sehr harte Zutaten bleiben unzerkleinert – zum Beispiel Schokolade, Nüsse.

Weniger harte Zutaten werden zerkleinert – zum Beispiel Cerealien, Kekse, Früchte.

CODE	FEHLERBESCHREIBUNG	DIAGRAMM	LÖSUNG
E1	AC-Motor defekt		Ihr Gerät ist mit einer Vorrichtung zum Schutz vor Überhitzung ausgestattet. Lassen Sie es etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden. Zwischen den einzelnen Zubereitungen jeweils 5 Minuten warten.
E2	Klinge nicht erkannt		Überprüfen Sie, ob die Klinge ordnungsgemäß auf der oberen Abdeckung (D) angebracht ist. Starten Sie das Programm neu.

MEIN PRODUKT FUNKTIONIERT NICHT

CODE	FEHLERBESCHREIBUNG	DIAGRAMM	LÖSUNG
E3	Die Klinge ist beim Einschalten nicht richtig positioniert.		Achten Sie darauf, dass Sie das Verhältnis der Zutaten einhalten, und überprüfen Sie das digitale Rezeptbuch. Wenn sich die Klinge am Boden der Schüssel installiert ist, gehen Sie bitte vorsichtig damit um.
E4	Die Klappe ist geöffnet, während das Programm läuft.		Bitte prüfen Sie, ob die Klappe ordnungsgemäß geschlossen und verriegelt ist, und führen Sie das Programm erneut aus. Die Klappe nicht öffnen, während das Programm läuft.
E5	Behälter und Deckel sind beim Einschalten nicht richtig positioniert.		Die korrekte Position der Schüssel im Gerät entnehmen Sie bitte den Piktogrammen 12 und 13. Starten Sie das Programm erneut.
E6	DC-Motor defekt/falsche Startposition		Bitte schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein und starten Sie das Gerät erneut. Stellen Sie sicher, dass die Klappe geschlossen und die Schüssel fest installiert ist.
E7	DC-Motor defekt/falsche Endposition		Achten Sie darauf, die Mengenangaben der Zutaten einzuhalten. Schauen Sie sich die Rezepte an, die im Lieferumfang des Produkts enthalten sind. Bitte schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein und starten Sie das Gerät erneut.
E8	DC-Motor im Leerlauf		Bitte schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein und starten Sie das Gerät erneut. Stellen Sie sicher, dass die Klappe geschlossen und die Schüssel fest installiert ist.
E9	DC-Motor – hohe Last		Achten Sie darauf, die Mengenangaben der Zutaten einzuhalten. Bitte schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein und starten Sie das Gerät erneut. Stellen Sie sicher, dass die Klappe geschlossen und die Schüssel fest installiert ist.
E10	Detektionspunkt verschwindet		Bitte schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein und starten Sie das Gerät erneut.

Falls die bereitgestellte Lösung das Problem mit dem Fehlercode nicht behebt, wenden Sie sich bitte an unser Servicecenter.

FEHLER – BESCHREIBUNG	ANMERKUNG	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie das Gerät ein.
	Der Behälter oder der Deckel ist nicht richtig positioniert oder eingerastet.	Vergewissern Sie sich, dass der Behälter oder der Deckel wie in der Anleitung gezeigt korrekt positioniert bzw. eingerastet ist.
	Die Klappe ist nicht richtig verriegelt.	Stellen Sie sicher, dass die Klappe ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor Sie ein Programm starten.
	Das Messer ist nicht richtig am Deckel angebracht.	Stellen Sie sicher, dass das Messer korrekt im Deckel (D) angebracht ist.
	Der Behälter sitzt nicht fest auf dem Produkt.	Vergewissern Sie sich, dass der Behälter fest einrastet. Möglicherweise befindet sich Frost unter dem Behälter und verhindert ein vollständiges Einrasten.
Übermäßige Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Oberfläche oder steht nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Zu viele Zutaten.	Reduzieren Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten (bis zur MAX-Linie).
Schwierigkeiten, bestimmte Rezepte erfolgreich zuzubereiten	Ungeeignete Rezepte.	Ihre persönlichen Rezepte oder Rezepte aus dem Internet sind möglicherweise nicht für Ihr Gerät und dessen Zubehör geeignet (Mengen, Zubereitungsdauer usw.). Bevor Sie mit der Zubereitung eines Rezepts beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung befolgen.
	Fehler bei der Programmauswahl.	Überprüfen Sie, ob Sie das richtige Programm für Ihr Rezept verwenden.
Abdeckung undicht.	Die Wassermenge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge der Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig positioniert oder eingerastet.	Verriegeln Sie den Deckel sicher auf der Behälter.
	Die Dichtung fehlt.	Bringen Sie die Dichtung am Deckel an.
	Die Dichtung ist durchtrennt oder beschädigt.	Tauschen Sie die Dichtung aus und kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Die Dichtung ist nicht richtig positioniert.	Setzen Sie die Dichtung in ihr Gehäuse ein und achten Sie darauf, dass sie auf der richtigen Seite sitzt.
Der Motor riecht unangenehm.	Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird oder wenn der Motor durch zu viele Zutaten oder zu harte oder zu große Teile überlastet wird.	Lassen Sie das Gerät abkühlen (mindestens 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im kleinen Gefrierbehälter.

ОПИСАНИЕ

- A. Мороженица
- B. Панель управления
- C. Защитная дверца
- D. Крышка внешнего контейнера
- E. Уплотнитель

- F. Лезвия
- G. Крышка для малой морозильной чаши
- H. Малая морозильная чаша
- I. Внешняя емкость
- 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	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.	Идеально подходит для приготовления густого сливочного мороженого. Используйте молочные продукты и наполнители по вашему выбору.	Выберите молочный продукт в качестве основы и используйте наполнитель по своему вкусу, чтобы приготовить мороженое в итальянском стиле.	Превратите свой любимый йогурт в полезный замороженный десерт.	Идеально подходит для приготовления мороженого с низким содержанием жира или сахара и с высоким содержанием белка. Внимание! Для некоторых десертов с низким содержанием сахара может потребоваться добавление жидкости перед смешиванием.	Идеальный выбор для тех, кто заботится о своем здоровье и хочет самостоятельно готовить замороженные лакомства, богатые витаминами и питательными веществами. Отличный вариант для раннего или позднего завтрака.
Пример ингредиентов для замораживания Обязательно Дополнительно	Фрукты (пюре /сок) Сахар или заменитель (мед /сироп агавы) Вода	Заварной крем или молоко Цельные сливки Фрукты (пюре / сок / паста) шоколад Конфеты	Молоко Цельные сливки Сахар или заменитель (мед /сироп агавы) Фрукты (пюре / сок / паста) Шоколад Конфеты	Все виды йогуртов Молоко Сахар или заменитель (мед /сироп агавы) Крем Фрукты (пюре / сок / паста) Шоколад Конфеты	Растительное молоко Заменитель сахара (мед / сироп агавы) Фрукты (пюре / сок / паста)	Все виды йогуртов / Цельное молоко Сахар или заменитель (мед /сироп агавы) Фрукты (пюре / сок / паста) Мюсли / Хлопья
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	Ароматизированный сахарный сироп Газировка	Теплый кофе Теплый шоколад <i>Сахар или заменитель (мед / сироп агавы)</i> <i>Молоко</i>	Вода Газировка Сахар или заменитель (мед / сироп агавы) <i>Лимонный сок</i>	Молоко Сахар или заменитель (мед / сироп агавы) <i>Фруктовый сок</i> <i>Заварной крем</i> <i>Фрукты (целые / пюре / сок / паста)</i>
Пример ингредиентов для добавления перед смешиванием	Ароматизированный сахарный сироп Газировка	Теплый кофе Теплый шоколад	Газировка Фруктовый сок <i>Алкоголь (употреблять умеренно)</i>	Коровье или растительное молоко <i>Фруктовый сок</i>
Пример ингредиентов для добавления перед смешиванием	Ароматизированный сахарный сироп Газировка	Теплый кофе Теплый шоколад	Газировка Фруктовый сок <i>Алкоголь (употреблять умеренно)</i>	Коровье или растительное молоко <i>Фруктовый сок</i>
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 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	/	450 мл воды 1 капля моющего средства	<i>Печенье</i> <i>Орехи</i> <i>Шоколад</i> <i>Конфеты</i>
Продолжительность программы	1 мин 30 сек	1 мин 30 сек	1 мин 30 сек

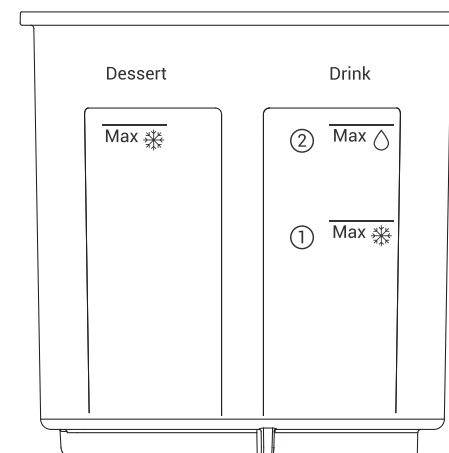
После завершения каждой программы необходимо вынуть чашу и проверить результаты перед запуском следующей программы.

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.)	- Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на медленном огне. Остудите до теплого состояния. - Добавьте лимонный сок и перемешайте. - Вылейте смесь в малую чашу. Накройте чашу крышкой и поставьте в морозильную камеру на 24 часа. - Достаньте чашу из морозильной камеры и снимите крышку. - Вставьте малую чашу во внешнюю емкость. - Запустите программу «СОРБЕТ» (SORBET).
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	- Смешайте молоко, жидкие сливки, сахар и кукурузный крахмал в кастрюле. - Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет. - Снимите с огня и добавьте ваниль. Остудите до теплого состояния. - Вылейте смесь в малую чашу. Накройте чашу крышкой и поставьте в морозильную камеру на 24 часа. - Достаньте чашу из морозильной камеры и снимите крышку. - Вставьте малую чашу во внешнюю емкость. - Запустите программу «ДЖЕЛАТО» (GELATO).
ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ	230 г греческого йогурта 115 мл цельного молока 115 г густого молока	- Смешайте все ингредиенты в малой чаше. Накройте чашу крышкой и поставьте в морозильную камеру на 24 часа. - Достаньте чашу из морозильной камеры и снимите крышку. - Вставьте малую чашу во внешнюю емкость. - Запустите программу «ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ» (FROZEN YOGHURT).



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ЧТО МОЖНО ДЕЛАТЬ:	ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ:
- Только для холодных рецептов. - Для подготовки к дальнейшему использованию фрукты необходимо либо измельчить, чтобы выделился сок, либо соединить с другими жидкими ингредиентами и заморозить. - Учитывайте максимальную полезную емкость малой морозильной чаши. - Минимальная полезная емкость составляет 200 мл, но для достижения оптимальных результатов нужно достичь максимального уровня. - Если требуется добавить наполнитель, такой как печенье или кусочки шоколада, сделайте для него углубление в центре основы. - Во время заморозки малые морозильные чаши с заготовками должны стоять на плоской поверхности. - Заготовки необходимо убрать в морозильную камеру не менее чем за 24 часа до запуска программы. - При использовании программы «Густое мороженое» (Scoopable) заполните чашу до отметки максимального уровня (MAX FILL) колонки DESSERT в левой части рисунка. - 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. - Для достижения наилучших результатов следуйте рецептам из электронной книги рецептов. - При очистке внутренней чаши наполните ее водой с каплей мыла до максимального уровня и используйте программу промывки (Rinsing). - Очищайте ось после каждого использования, чтобы избежать затвердевания ингредиентов.	- Не превышайте отметку максимального уровня заполнения на малой морозильной чаше. - Не замораживайте только воду. - Не включайте прибор с пустым контейнером. - Не используйте прибор без крышек. - Не пытайтесь менять механизм фиксирования. Перед использованием прибора убедитесь, что контейнер и крышка правильно установлены. - Не используйте цельные блоки или кубики льда. - Не используйте аксессуары, которые не входят в комплект прибора. - Не используйте прибор в качестве блендера, не обрабатывайте сухие ингредиенты и ничего не перемалывайте. - Не делайте смузи и не обрабатывайте твердые и сыпучие продукты. - Не смешивайте горячие жидкости. - Не запускайте программу, если смесь затвердела не полностью. - Не нагревайте малые чаши в микроволновой печи. - Не используйте абразивные губки или чистящие средства, т. к. они могут повредить прибор. - Не все компоненты прибора можно мыть в посудомоечной машине: см. таблицу на стр. 8. - Программы «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). - Не помещайте верхнюю крышку (D), лезвия (F) и внешнюю емкость (H) в морозильную камеру. - Не готовьте продукты непосредственно в малой чаше перед заморозкой. Используйте подходящий для этого контейнер. - Не помещайте горячие продукты (>70°C) в малой чаше. - Не помещайте горячие продукты непосредственно в морозильную камеру. Перед тем как поместить продукты в морозильную камеру, их необходимо довести до комнатной температуры. - Не замораживайте продукты повторно после выполнения программы. - Не мойте ложку при температуре выше 70°C.

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 придает 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 перемерзать (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.

APRAKSTS

- A. Saldējuma gatavošanas iekārta
- B. Vadības panelis
- C. Drošības atvere
- D. Ārējās vertnes pārsegs
- E. Blīvējums

- F. Lāpstīņas
- G. Mazā saldētavas trauka vāks
- H. Mazais saldētavas trauks
- I. Ārējais trauks
- J. Saldējuma karote *

PROGRAMMAS

Katra programma ir īpaši izstrādāta, lai iegūtu gardu un ideālu rezultātu jau pirmajā reizē. Programmu ātrums un ilgums atšķiras, izmantojiet optimālus iestatījumus, lai vienmēr panāktu ideālu krēmveida rezultātu.

LV

Ar karoti ēdami deserti: nepieciešams garāks sagatavošanas laiks, lai panāktu homogēnu krēmveida tekstūru

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 * Light Ice Cream	 * Smoothie Bowl
Programmas detaļas	Pagatavojiet saldētus desertus, izmantojot augļus, ūdeni un cukuru. Lai nodrošinātu pat neliela cukura daudzuma izšķīšanu, atkarībā no augļu veida labāk sagatavot biezeni.	Lieliski piemērota izvēle biezu, krēmīgu saldējumu bumbu pagatavošanai, izmantojot piena produktus un jūsu izvēlētos piedevus.	Izvēlieties piena produktu receptes un pievienojiet vajadzīgās piedevas, lai pagatavotu vijīgu, krēmīgu saldējumu itāļu gaumē.	No jūsu iecienītajiem jogurtiem pagatavoti saldēti deserti.	Ideāla izvēle saldējumu ar mazu tauku un cukura daudzumu, bet ar lielu olbaltumvielu daudzumu, pagatavošanai. Brīdinājums! Dažām receptēm ar mazu cukura daudzumu pirms maisīšanas var būt jāpievieno šķidrums.	Šī ierīce ir paredzēta tiem, kas domā par veselību un vēlas pagatavot ar vitamīniem un uzturvielām bagātus saldētus ēdienus, kas lieliski piemēroti brokastīm un brančiem.
Sasaldējamo sastāvdaļu piemērs Nepieciešams Pēc izvēles	Augļi (biezenis/sula) Cukurs vai aizstājējs (medus/agaves sīrups) <i>Ūdens</i>	Krēms vai piens Trekns krējums <i>Augļi (biezenis / sula / pasta) Šokolāde Saldumi</i>	Piens Trekns krējums Cukurs vai aizstājējs (medus/agaves sīrups) <i>Augļi (biezenis / sula / pasta) Šokolāde Saldumi</i>	Visu veidu jogurti Piens Cukurs vai aizstājējs (medus/agaves sīrups) <i>Krējums Augļi (biezenis / sula / pasta) Šokolāde Saldumi</i>	Augu dzērieni Cukura aizstājējs (medus/agaves sīrups) <i>Augļi (biezenis / sula / pasta)</i>	Visu veidu jogurti / pilnpiens Cukurs vai aizstājējs (medus/agaves sīrups) Augļi (biezenis / sula / pasta) <i>Pārsļas</i>
Programmas ilgums	3 min. 14 sek.	3 min. 16 sek.	3 min. 45 sek.	3 min. 14 sek.	3 min. 41 sek.	3 min. 41 sek.

* atkarībā no modeļa

Dzērieni: lielāks lāpstiņu ātrums ļaus sasmalcināt ledu un panākt dzeramu konsistenci				
	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Programmas detaļas	Ideāla izvēle, lai sagatavotu atspirdzinošus dzērienus ar smalkgraudainu struktūru. Neizmantojiet augļu sulas vai biezeņus, no kuriem iegūt sorbertam līdzīgu struktūru.	Pagatavojiet tikpat gardus sasaldētās kafijas dzērienus kā kafējnīcās. Pēc izvēles pievienojiet pienu vai piena aizstājēju, lai iegūtu jaunu garšu.	Ideāla izvēle ledus dzērienu ar alkoholu un/vai ūdeni pagatavošanai. Neizmantojiet biezeņus, biezas augļu sulas vai alkoholu kā 1. programmas soli.	Viendabīgi piena kokteiļi, ātri sajaucot jūsu mīļāko mājās gatavoto saldējumu, pienu un piedevas.
Sasaldējamo sastāvdaļu piemērs Nepieciešams <i>Pēc izvēles</i>	Aromatizēts cukura sīrups Gāzēts dzēriens	Remdena kafija Remdena šokolāde <i>Cukurs vai aizstājējs (medus/agaves sīrups)</i> <i>Piens</i>	Ūdens Gāzēts dzēriens Cukurs vai aizstājējs (medus/agaves sīrups) <i>Augļu sula</i> <i>Krēms</i> <i>Augļi (veseli / biezenis / sula / pasta)</i>	Piens Cukurs vai aizstājējs (medus/agaves sīrups) <i>Augļu sula</i> <i>Krēms</i> <i>Augļi (veseli / biezenis / sula / pasta)</i>
Sastāvdaļu, ko pievieno pirms maisīšanas, piemēri Nepieciešams <i>Pēc izvēles</i>	Aromatizēts cukura sīrups Gāzēts dzēriens	Atdzesēta kafija Atdzesēta šokolāde	Gāzēts dzēriens Augļu sula <i>Alkohols (lietot mazās devās)</i>	Piens vai augu valsts izcelsmes dzērieni <i>Augļu sula</i>
Programmas ilgums	2 min. 22 sek.	2 min. 21 sek.	2 min. 45 sek.	3 min. 12 sek.

Papildprogrammas			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Programmu skaidrojums	Šī programma ir paredzēta, lai nodrošinātu vienmērīgu tekstūru pēc iepriekš noteiktu programmu palaišanas. Bieži nepieciešama atkārtota maisīšana, lai panāktu pareizo konsistenci, kad masā ir samazināts cukura daudzums.	Šī programma rūpīgi izskalo iekšējo trauku (iekšējo vārpstu, vāku un lāpstiņu), lai atvieglotu tīrīšanu ar suku.	Šī programma ir paredzēta, lai iemaisītu konfekšu, cepumu, riekstu, pārslu vai sasaldētu augļu gabaliņus, lai iegūtu individuālu garšu. Izveidojiet 4 cm lielu atveru iepriekš sajaucot saldējuma centrā un iepildiet līdz 50 g sastāvdaļu, lai iegūtu zīdaini maigu, gardu saldējumu.
Izmantotās sastāvdaļas Nepieciešams <i>Pēc izvēles</i>	/	450 ml ūdens + 1 piliens tīrīšanas līdzekļa	<i>Cepumi</i> <i>Rieksti</i> <i>Šokolāde</i> <i>Saldumi</i>
Programmas ilgums	1 min. 30 sek.	1 min. 30 sek.	1 min. 30 sek.

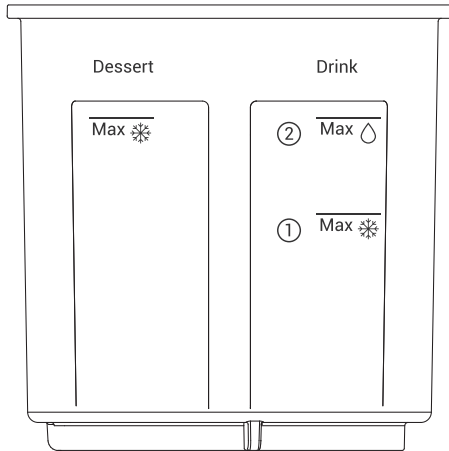
Pēc katras programmas pabeigšanas trauks ir jāizņem un jāpārbauda rezultāts, tikai tad var izmantot nākamo programmu.

RECEPTES, AR KO SĀKT

RECEPTE	SASTĀVDAĻAS	PAGATAVOŠANA
CITRONU SORBERTS	150 g cukura 150 ml ūdens 110 ml citrona sulas (no 3 citroniem) 70 ml laima sulas (no 2 laimiem)	- Sajauciet cukuru un ūdeni pannā, uzvāriet un karsējiet uz mazas uguns. Ļaujiet atdzist līdz siltai temperatūrai. - Pievienojiet citronu sulu un sajauciet. - Ielejiet maisījumu mazajā traukā. Pārklāiet un ievietojiet trauku saldētavā uz 24 h. - Izņemiet trauku no saldētavas un noņemiet vāku. - Ievietojiet mazo trauku ārējā traukā. - Palaidiet programmu SORBET.
VANIĻAS SALDĒJUMS	200 ml pilnpiena 200 ml saldā krējuma (30 % tauku) 60 g cukura 8 g kukurūzas cietes 0,5 tējķ. vaniļas pulvera	- Sajauciet pienu, šķidro krējumu, cukuru un kukurūzas cieti pannā. - Ļaujiet uzvārties, pastāvīgi maisot, līdz maisījums nedaudz sabiezē. - Noņemiet no plīts un pievienojiet vaniļu. Ļaujiet atdzist līdz siltai temperatūrai. - Ielejiet maisījumu mazajā traukā. Pārklāiet un ievietojiet trauku saldētavā uz 24 h. - Izņemiet trauku no saldētavas un noņemiet vāku. - Ievietojiet mazo trauku ārējā traukā. - Palaidiet programmu GELATO.
VIENKĀRŠS SALDĒTS JOGURTS	230 g grieku jogurta 115 ml pilnpiena 115 g kondensēta piena ar cukuru	- Sajauciet visas sastāvdaļas mazajā traukā. Pārklāiet un ievietojiet trauku saldētavā uz 24 h. - Izņemiet trauku no saldētavas un noņemiet vāku. - Ievietojiet mazo trauku ārējā traukā. - Palaidiet programmu SALDĒTS JOGURTS.



Noskenējiet QR kodu, lai iepazītos ar vairāk nekā 50 receptēm un gūtu iedvesmu.



UZMANĪBU!

ATĻAUTĀS DARBĪBAS:	AIZLIEGTĀS DARBĪBAS:
- Tikai aukstajām receptēm. - Lai produktus sagatavotu apstrādei, augļi ir vai nu jāsaspauda, lai izdalītos sula, vai arī jāpapildina ar citām sastāvdaļām un jāsasaldē. - Nemiet vērā mazo trauku maksimālo lietderīgo ietilpību. - Minimālais izmantojamais tilpums ir 200 ml, bet pārliecinieties, ka sasniegts maksimālais līmenis, lai rezultāts būtu optimāls. - Produktu masai, kurā ir jāiemaisa sastāvdaļas, izveidojiet bedrīti maisījuma vidū un ievietojiet tajā piedevas, piemēram cepumus vai šokolādes skaidiņas. - Produktus mazajos traukos sasaldējiet uz līdzenas virsmas. - Saldējiet vismaz 24 h pirms programmas izmantošanas. - Izvēloties tādu desertu receptes, ko var paņemt ar karoti, pievienojiet produktus līdz MAKSIMĀLĀS UZPILDES līnijai DESERTU nodalījumā (kreisajā pusē). - Izvēloties DZĒRIENU receptes, pievienojiet sastāvdaļas līdz 1. DARBĪBAS MAKSIMĀLAJAI (SALDĒŠANAS IKONA) līnijai DZĒRIENU nodalījumā (labajā pusē), pēc 24 stundu saldēšanas un pirms uzlikšanas uz ierīces ielejiet šķidrumu, nepārsniedzot 2. DARBĪBAS MAKSIMĀLO (PILNĒNA IKONA) līniju, un pēc tam nofiksējiet ar ārējā trauka vāku. - Lai panāktu vislabāko rezultātu, ievērojiet digitālajā receptu grāmatā norādītās receptes. - Tirot iekšējo trauku, ielejiet tajā ūdeni un pilnienu ziepju, līdz sasniegts maksimālais līmenis, izmantojiet norādīto skalošanas programmu. - Notīriet asi pēc katras lietošanas, lai izvairītos no sastāvdaļu sacietēšanas.	- Nepārsniedziet uz mazā saldēšanas trauka norādītās MAKSIMĀLĀS atzīmes līnijas. - Nesaldējiet tikai ūdeni. - Nelietojiet ierīci, ja tās trauks ir tukšs. - Nelietojiet ierīci, ja nav uzlikti vāki. - Nemēģiniet izdarīt izmaiņas fiksēšanas mehānismā. Pārliecinieties, ka tvertne un vāks ir pareizi uzlikti, pirms lietot ierīci. - Neapstrādājiet veselu ledus gabalu vai ledus kubiņus. - Nelietojiet citus piederumus, kas nav iekļauti komplektā. - Nelietojiet ierīci kā blenderi, neapstrādājiet sausas sastāvdaļas un neizmantojiet ierīci maļšanai. - Neizmantojiet smūtiju gatavošanai un neapstrādājiet cietas, birstošas sastāvdaļas. - Nejauciet karstus šķidrumus. - Neizmantojiet programmu, ja masa nav saldēta. - Nelieciet mazos traukus mikroviļņu krāsnī. - Nelietojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīci. - Nelieciet visas daļas trauku mazgājamajā mašīnā, skatiet tabulu 8. lpp. - Iejaukšanas un atkārtotas maisīšanas programmas nebūtu jāizmanto traukā, kas bijis saldētavā 24 h; tās jāizmanto kopā ar programmām, kas paredzētas ar karoti ēdamu desertu vai dzērienu pagatavošanai. - Neuzlieciet augšējo vāku (D), lāpstiņas (F) un ārējo trauku (H) saldētavā. - Negatavojiet pārtiku tieši mazajā traukā pirms saldēšanas. Izmantojiet šim nolūkam piemērotu trauku. - Neievietojiet karstus produktus (>70 °C) mazajā traukā. - Neievietojiet karstus produktus tieši saldētavā. Pārtikai no sākuma jāsasilst līdz istabas temperatūrai, pirms to ievietot saldētavā. - Pēc programmas izmantošanas atkārtoti nesasaldējiet pārtiku. - Nemazgājiet karoti temperatūrā, kas lielāka par 70 °C.

IETEIKUMI PAR RECEPTĒM

TEKSTŪRA NAV KRĒMVEIDA

Lai panāktu ideālu rezultātu, ir jāievēro recepte. Masai ir jāsaturs maksimāls cukura / tauku daudzums, lai tam būtu ideāla krēmveida tekstūra. Tauki nodrošina krēmveida struktūru, bet cukurs masu padara mīkstu. Citādi iegūsi ledus garšu.

Piemērs. Ja sasaldēsiet parastu ūdeni, iegūsi parastu ledu. Ja sasaldēsiet krējumu, iegūsi mīkstāku masu, ko var paņemt ar karoti. Pienā esošie tauki neļauj veidoties lieliem ledus kristāliem. Cukuram ir tādas pašas īpašības, jo tas neļauj masai sasalt vienā lielā gabalā.

Lai palielinātu cukura/tauku saturu, mēs iesakām pievienot cukuru vai tādas citas sastāvdaļas kā kļavu sīrupu, agaves sīrupu, medu, dateles, augļu biezeni, kokosriekstu cukuru, eritrolu, alulozi.

JĀ TEKSTŪRA IR PULVERVEIDA

Ir divi risinājumi: lai problēmu novērstu uzreiz, maisiet atkārtoti.

Lai izvairītos no šādas problēmas nākotnē: gatavošanas laikā pievienojiet vairāk cukura vai tā alternatīvu. Varat arī pievienot 1 ēdamk. šķidruma (piena, ūdens, sīrupa) vai tauku, šim nolūkam izvēloties 1 ēdamk. piena vai krējuma (30 % tauku), un palaidiet programmu. Raugieties, vai tekstūra uzlabojas. Ja masā ir daudz ledus, veiciet atkārtotu maisīšanu divas reizes.

SASTĀVDAĻAS, NO KĀ IZVAIRĪTIES

- Šķidrumi ar mazu tauku saturu (vājpiens), jo veidojas ledus kristāli. Aizstājiet ar pilnpienu vai pievienojiet cukuru vai citu alternatīvu
- Blīvi augļi vai lieli gabali: mēģiniet sagriezt mazos gabalos, lai panāktu labāku rezultātu. Sagriežiet par 1 cm mazākos gabalos un pirms sasaldēšanas daļēji sablenderējiet.

PĀRSNIEGTS MAKSIMĀLAIS MASAS LĪMENIS

Daži šķidrumi, piemēram, ar burbuliem, saldēšanas laikā izplešas. Ievērojiet maksimālo sasaldētu dzērienu līmeni. Ja iespējams, tam jābūt nedaudz zemākam dzērienu ar gāzi gadījumā (piemēram, gāzēti dzērieni vai ūdens, alus, kombuča).

AR SALDINĀTĀJU SAISTĪTU PROBLĒMU NOVĒRŠANA

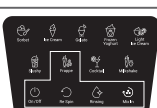
PROBLĒMA	KĀPĒC TĀ RODAS	ĀTRIS RISINĀJUMS
Ledus masā / irdena tekstūra	Nepietiek cukura vai tauku -> Veidojas ledus kristāli	Pievienojiet 1 ēdamk. alulozes, medus vai kļavu sīrupa pirms atkārtotas maisīšanas. Tas pazemina sasaldēšanas punktu un mīkstina tekstūru.
Ļoti ciets pēc sasaldēšanas	Pārāk maz cukura, izmantojot tikai stēviju/Luo Han Guo (nav apjoma)	Iemaisiet 1 ēdamk. krējuma vai alulozes pirms atkārtotas maisīšanas. Nākamajā reizē izmantojiet ekstraktus un apjoma saldinātājus.
Vēsuma / mētru garšas sajūta	Pārāk daudz eritrola	Sajauciet eritrolu ar Luo Han Guo, stēviju vai alulozi. Samaziniet kopējo eritrola daudzumu par 25 %.
Pārāk mīksts / ātri kūst	Pārāk daudz šķidrā saldinātāja (medus, kļavu sīrups, agave)	Saldējiet ilgāk (papildus 2-3 stundas). Nākamajā reizē pievienojiet papildu šķidrumu.
Cukura kristāli	Daži aizstājēji pilnībā neizkūst (eritrols, kokosriekstu cukurs)	Pirms sasaldēšanas bāzi nedaudz uzsildiet, lai kristāli izkustu. Vai izmantojiet celulozi, lai masa būtu vienmērīgāka.

IETEIKUMI PAR GLĀBŠANU	RISINĀJUMS
Priekšapstrāde pirms cikla	Turiet masu 5-10 minūtes ārpus saldētavas, pirms palaist programmu. Tas var palīdzēt nodrošināt vēlamo tekstūru
Iestatiet saldētavas temperatūru	Saldētavas atšķiras, un daži no tiem masu var pārāk sasaldēt (sasaldētā masa būs pārāk cieta). Pārliecinieties, ka iestatītā saldētavas temperatūra ir no -13 °C līdz -22 °C.
Pārbaudiet, vai masa ir gatava maisīšanai	Pārbaudiet, vai masa ir pietiekami sasalusi: Ar karoti iespiediet virsmā, ja paliek neliels nospiedums, masa ir gatava.
Pagaršojiet pirms sasaldēšanas	Pārbaudiet masu, pirms to ievietot saldētavā, jo aukstums mazina aromatizētāju un saldinātāju garšu.
Izlīdzsvarojiet veselīgumu un tekstūru:	Mazkaloriju saldinātājus var izmantot, tomēr jāizvēlas pareizā kombinācija, lai nodrošinātu krēmīgumu.
Saldinātāju ekstrakti (piemēram, stēvija vai Luo Han Guo) maina tikai saldumu, bet ne tekstūru	Vienmēr izmantojiet apjoma saldinātājus (alulozi, eritrolu vai cukuru).

PAPILDU GARŠAS

Pievienojiet ne vairāk kā 45 g iecienītāko konfekšu, augļu, riekstu, šokolādes vai citu piedevu gabaliņos. Ļoti cietas sastāvdaļas, piemēram, šokolāde, rieksti, neizkusīs. Mazāk cietas sastāvdaļas, piemēram, pārsulas, cepumi, augļi, tiks sadalītas mazākās daļās.

MANA IERĪCE NEDARBOJAS

KODS	KĻŪDAS APRAKSTS	ZĪMĒJUMS	RISINĀJUMS
E1	Mainīstrāvas motora kļūme		Jūsu ierīcē ir uzstādīta pārkāršanas aizsardzība. Ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes, tad atkal ieslēdziet motoru. Gaidiet 5 minūtes starp gatavošanas reizēm.
E2	Nav konstatētas lāpstiņas		Pārbaudiet, vai lāpstiņas ir pareizi uzstādītas uz augšējā vāka (D). Palaidiet programmu vēlreiz.
E3	Lāpstiņas nav pareizajā vietā, kad ir ieslēgta strāvas padeve		Pārliecinieties, ka ievērojat sastāvdaļu proporcijas, un satiet digitālo receptu grāmatu. Ja lāpstiņa neatrodas trauka apakšā, rīkojieties ar to rūpīgi.
E4	Durvis nav aizvērtas, kad programma tiek ieslēgta		Pārbaudiet, vai durtiņas ir pareizi aizvērtas un nofiksētas, tad palaidiet programmu vēlreiz. Neatveriet durtiņas programmas darbības laikā.
E5	Trauks un vāks nav pareizā vietā, kad ieslēgta strāvas padeve		Skatiet 12. un 13. piktogrammu, lai trauks tiktu pareizi novietots ierīcē. Atkal palaidiet programmu.
E6	Līdzstrāvas motora kļūme/nepareiza starta pozīcija		IZSL. ierīci, atvienojiet no barošanas, atkal pievienojiet barošanai un palaidiet. Pārliecinieties, ka durtiņas ir aizvērtas un trauks pareizi uzstādīts.
E7	Līdzstrāvas motora kļūme/nepareiza beigu pozīcija		Pārliecinieties, ka ievērojat sastāvdaļu proporcijas. Skatiet kopā ar ierīci nodrošinātās receptes. IZSL. ierīci, atvienojiet no barošanas, atkal pievienojiet barošanai un palaidiet.
E8	Līdzstrāvas motors nav noslogots		IZSL. ierīci, atvienojiet no barošanas, atkal pievienojiet barošanai un palaidiet. Pārliecinieties, ka durtiņas ir aizvērtas un trauks pareizi uzstādīts.
E9	Līdzstrāvas motors ir ļoti noslogots		Pārliecinieties, ka ievērojat sastāvdaļu proporcijas. IZSL. ierīci, atvienojiet no barošanas, atkal pievienojiet barošanai un palaidiet. Pārliecinieties, ka durtiņas ir aizvērtas un trauks pareizi uzstādīts.
E10	Konstatēšanas punkts nav redzams		IZSL. ierīci, atvienojiet no barošanas, atkal pievienojiet barošanai un palaidiet.

Ja netiek novērsta attiecīgajam kļūdas kodam atbilstošā problēma, sazinieties ar mūsu apkopes centru

KĻŪDAS APRAKSTS	DETAĻA	RISINĀJUMS
Ierīce nedarbojas	Ierīce nav pievienota barošanai.	Pievienojiet ierīci barošanai.
	Trauks vai vāks nav pareizi novietoti vai nofiksēti.	Pārbaudiet, vai trauks un vāks ir pareizi novietoti un nofiksēti atbilstoši tam, kā norādīts instrukcijās.
	Durtiņas nav pilnībā aizvērtas.	Pirms ieslēgt programmu, pārbaudiet, vai durtiņas ir pilnībā aizvērtas.
	Nazis nav pareizi ievietots vākā.	Pārbaudiet, vai nazis ir pareizi ievietots vākā (D).
Pārmērīga vibrācija	Trauks nav pilnībā nofiksēts ierīcē.	Pārliecinieties, ka trauks ir droši nofiksēts. Zem blodas var būt vērojama apsarme, kas neļauj blodai pilnībā nofiksēties.
	Ierīce nav novietota uz līdzenas virsmas vai nav stabila.	Novietojiet uz līdzenas virsmas.
Grūtības pagatavot noteiktas receptes	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Samaziniet apstrādājamo sastāvdaļu daudzumu (līdz maks. atzīmes līnijai).
	Neatbilstoša recepte.	Jūsu personīgās receptes vai internetā atrastas receptes var nebūt piemērojamas jūsu ierīcē un tās piederumiem (daudzums, ilgums utt.). Pirms receptes gatavošanas sākuma izpildiet lietošanas instrukcijas, kas norādītas attiecīgā dokumentā.
Noplūde caur vāku	Programmu atlases kļūda.	Pārliecinieties, ka izmantojat receptei atbilstošu programmu.
	Pārāk daudz ūdens.	Samaziniet sastāvdaļu daudzumu.
	Vāks nav pareizi uzlikts vai nofiksēts.	Stingri nofiksējiet vāku uz trauka.
	Nav blīves.	Uzlieciet blīvi uz vāka.
	Blīve ir sagriezta vai bojāta.	Nomainiet blīvi, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Motora smaka,	Blīve nav novietota pareizi.	Novietojiet blīvi uz korpusa, ievērojot pareizo pusi.
	ja ierīce tiek lietota pirmo reizi, ja pārāk liels daudzums sastāvdaļu pārslogo motoru vai ja produktu gabali ir pārāk cieti vai lieli.	Ļaujiet ierīcei atdzist (vismaz 30 minūtes) un samaziniet sastāvdaļu daudzumu mazajā saldēšanas traukā.

LV

DESCRIERE

- A. Aparat de înghețată
B. Panou de control
C. Ușă de siguranță
D. Capac container exterior
E. Garnitură

- F. Lame
G. Capacul bolului mic pentru congelator
H. Bol mic pentru congelator
I. Vas exterior
J. Lingură de înghețată*

PROGRAME:

Fiecare program este proiectat în mod expert pentru a crea rezultate delicioase și perfecte încă de la început, fără a fi necesară o a doua amestecare. Programele diferă ca durată și viteză și folosesc setări optime pentru a obține rezultate perfect cremoase pentru fiecare rețetă în parte.

Preparate dense: un timp de preparare mai mare pentru obținerea unei texturi cremoase omogene

						
	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	* Light Ice Cream	* Smoothie Bowl
Detalii program	Obțineți deserturi înghețate delicioase din fructe, apă și zahăr. Pentru a asigura dizolvarea rapidă a unei cantități mici de zahăr, este ideală pasarea, în funcție de tipul de fructe folosite.	Alegerea perfectă pentru a prepara înghețată groasă și cremoasă, folosind rețete pe bază de lactate și aromele preferate.	Selectați rețete pe bază de lactate și adăugați aromele dorite pentru a crea o înghețată în stil italian.	Iaurturile dvs. preferate transformate în deserturi înghețate sănătoase.	Ideal pentru prepararea de înghețate cu conținut redus de zahăr sau grăsimi dar care pot avea un conținut bogat de proteine. Avertizare: anumite rețete cu conținut redus de zahăr pot necesita adăugarea de lichide înainte de amestecare.	Rețetă creată pentru consumatorii preocupați de sănătate care vor preparate înghețate pline de vitamine și nutrienți, perfecte pentru micul-dejun sau brunch.
Exemplu de ingrediente de înghețat Obligativ <i>Opțional</i>	Fructe (pasate/suc) Zahăr sau înlocuitor (miere/sirop de agave) <i>Apă</i>	Cremă de ouă sau lapte Smântână integrală <i>Fructe (pasate/suc/pastă) Ciocolată Dulciuri</i>	Lapte Smântână integrală Zahăr sau înlocuitor (miere/sirop de agave) <i>Fructe (pasate/suc/pastă) Ciocolată Dulciuri</i>	Toate tipurile de iaurt Lapte Zahăr sau înlocuitor (miere/sirop de agave) <i>Smântână Fructe (pasate/suc/pastă) Ciocolată Dulciuri</i>	Băuturi pe bază de plante Înlocuitor de zahăr (miere/sirop de agave) <i>Fructe (pasate/suc/pastă)</i>	Toate tipurile de iaurturi/lapte integral Zahăr sau înlocuitor (miere/sirop de agave) <i>Fructe (pasate/suc/pastă) Cereale</i>
Lungimea programului	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

*în funcție de model

Drinkable (Pentru băuturi): viteză mai mare a lamelor pentru zdrobirea gheții și pentru obținerea unei consistențe potrivite pentru băut

				
Detalii program	Ideal pentru prepararea băuturilor răcoritoare cu o textură fin granulată. Nu folosiți sucuri de fructe sau fructe pasate, deoarece veți obține o consistență asemănătoare cu sorbetul.	Creați băuturi înghețate pe bază de cafea, la fel de bune ca cele de la cafea. Adăugați laptele sau înlocuitorul de lapte preferat pentru un gust deosebit.	Perfect pentru prepararea băuturilor înghețate care conțin alcool și/sau apă. Nu folosiți fructe pasate, sucuri groase din fructe sau alcool pentru primul pas al acestui program.	Milkshake-uri cremoase cu o atingere, prin amestecarea înghețatei de casă preferate cu lapte și alte ingrediente.
Exemplu de ingrediente de înghețat Obligativ <i>Opțional</i>	Sirop de zahăr aromat Băutură carbogazoasă	Cafea caldă Ciocolată caldă Zahăr sau înlocuitor (miere/sirop de agave) Lapte	Apă Băutură carbogazoasă Zahăr sau înlocuitor (miere/sirop de agave) <i>Suc de lămâie</i>	Lapte Zahăr sau înlocuitor (miere/sirop de agave) <i>Suc de fructe Cremă de ou Fructe (întregi/pasate/suc/pastă)</i>
Exemplu de ingrediente de adăugat înainte de amestecare Obligativ <i>Opțional</i>	Sirop de zahăr aromat Băutură carbogazoasă	Cafea caldă Ciocolată caldă	Băutură carbogazoasă Suc de fructe <i>Alcool (consumați cu moderație)</i>	Lapte sau băuturi pe bază de plante <i>Suc de fructe</i>
Lungimea programului	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

În plus

			
Explicația programului	Acest program este proiectat să asigure o textură cremoasă după rularea unuia dintre programele predefinite. Este adeseori nevoie de RE-SPIN (reamestecare) pentru a obține consistența dorită dacă reduceți cantitatea de zahăr din preparate.	Acest program clătește bine bolul interior (arborele interior, capacul și lamele) pentru a face mai ușoară curățarea cu buretele.	Acest program este proiectat să amestece bucăți de bomboane, fursecuri, nuci, cereale sau fructe congelate pentru a vă personaliza înghețata. Faceți o gaură de 4 cm în centrul înghețatei pre-amestecate și adăugați până la 50 g de ingrediente pentru a obține o înghețată fină și crocantă.
Ingrediente folosite Obligativ <i>Opțional</i>	/	450 ml apă 1 picătură de detergent lichid de spălat vase	<i>Biscuiți Nuci Ciocolată Dulciuri</i>
Lungimea programului	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

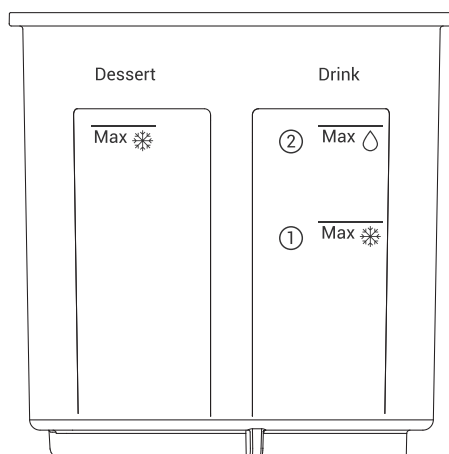
După finalizarea fiecărui program, trebuie să scoateți bolul și să verificați rezultatele înainte de începerea programului următor.

PRIMELE REȚETE PENTRU A ÎNCEPE

REȚETĂ	INGREDIENTE	INSTRUCȚIUNI
SORBET DE LĂMÂIE	150 g zahăr 150 ml apă 110 ml suc de lămâie (3 bucăți) 70 ml suc de limetă (2 bucăți)	- Amestecați zahărul și apa într-o cratiță. Aduceți la punctul de fierbere la foc mic. Lăsați amestecul să se răcească până devine cald. - Adăugați sucul de lămâie și amestecați. - Turnați amestecul în bolul mic. Acoperiți și puneți bolul la congelator timp de 24 de ore. - Scoateți bolul din congelator și îndepărtați capacul. - Introduceți bolul mic în vasul exterior. - Porniți programul SORBET.
GELATO DE VANILIE	200 ml lapte integral 200 ml smântână lichidă (30 % grăsime) 60 g zahăr 8 g amidon de porumb 0,5 linguriță praf de vanilie	- Amestecați laptele, smântâna lichidă, zahărul și amidonul de porumb într-o cratiță. - Aduceți la punctul de fierbere amestecând constant, până când amestecul se îngroașă ușor. - Dați la o parte de pe foc și adăugați vanilia. Lăsați amestecul să se răcească până devine cald. - Turnați amestecul în bolul mic. Acoperiți și puneți bolul la congelator pentru 24 de ore. - Scoateți bolul din congelator și îndepărtați capacul. - Introduceți bolul mic în vasul exterior. - Porniți programul GELATO.
IAURT SIMPLU ÎNGHEȚAT	230 g iaurt grecesc 115 ml lapte integral 115 g lapte condensat îndulcit	- Amestecați toate ingredientele în bolul mic. Acoperiți și puneți bolul la congelator timp de 24 de ore. - Scoateți bolul din congelator și îndepărtați capacul. - Introduceți bolul mic în vasul exterior. - Porniți programul FROZEN YOGHURT (Iaurt congelat).



Scanați codul QR pentru a descoperi inspirație completă în peste 50 de rețete.



ATENȚIE

DA:	INTERZIS:
- Doar pentru rețete reci. - Pentru a fi pregătite de procesare, fructele trebuie fie zdrobite pentru a-și elibera sucul, fie combinate cu alte ingrediente lichide și congelate. - Respectați capacitatea maximă utilă a bolului mic de congelare. - Capacitatea minimă utilă este de 200 ml, însă umpleți până la nivelul maxim pentru rezultate optime. - Pentru preparatele amestecate, faceți o gaură în centrul preparatului și adăugați ingredientele suplimentare, de ex., fursecuri sau fulgi de ciocolată. - Congelați preparatele în bolul mic de congelare pe o suprafață dreaptă. - Congelați timp de cel puțin 24 de ore înainte de a rula un program. - La selectarea rețetelor SCOOPABLE (preparate dense), adăugați preparatul până la linia MAX FILL de pe coloana DESSERT (în stânga). - La selectarea rețetelor DRINKABLE (pentru băuturi), adăugați ingredientele până la linia STEP 1 MAX (PICTOGRAMA DE CONGELARE) de pe coloana BĂUTURI (din dreapta), după 24 ore de congelare și înainte de montarea în aparat, turnați lichid până sub linia STEP 2 MAX (PICTOGRAMA PICĂTURĂ) înainte de a bloca cu capacul exterior al paharului. - Pentru cele mai bune rezultate, respectați rețetele furnizate în cartea de rețete digitală. - La curățarea bolului interior, umpleți cu apă și o picătură de detergent până la nivelul maxim și folosiți programul Rinsing (Clătire) furnizat. - Curățați cuțitul după fiecare utilizare pentru a evita solidificarea ingredientelor.	- Nu depășiți liniile MAX marcate pe bolul mic de congelare. - Nu înghețați apă simplă. - Nu utilizați aparatul cu vasul gol. - Nu utilizați aparatul fără a avea capacele montate. - Nu încercați să schimbați mecanismul de blocare. Asigurați-vă că ați montat corect containerul și capacul înainte de folosirea aparatului. - Nu procesați un bloc solid de gheață sau cuburi de gheață. - Nu utilizați alte accesorii care nu sunt incluse în cutie. - Nu utilizați aparatul ca blender, nu procesați ingrediente uscate și nu efectuați operațiuni de măcinare. - Nu preparați smoothie-uri și nu procesați ingrediente dure libere. - Nu amestecați lichide fierbinți. - Nu rulați un program dacă preparatul nu a fost înghețat pe o suprafață dreaptă. - Nu încălziți bolurile mici la microunde. - Nu utilizați bureți abrazivi sau agenți de curățare, deoarece pot deteriora aparatul. - Nu puneți toate componentele în mașina de spălat vase. Consultați tabelul de la pagina 8. - Programele RE-Spin și Mix-in nu trebuie utilizate cu un container congelat timp de 24 de ore. Aceste două programe trebuie utilizate doar împreună cu un program pentru preparate dense sau pentru băuturi. - Nu puneți în congelator accesoriile Capac superior (D), Lame (F) și Container exterior (H). - Nu preparați mâncarea direct în bolul mic înainte de congelare. Utilizați un container potrivit pentru acest scop. - Nu puneți alimente fierbinți (>70°C) în bolul mic. - Nu puneți alimente fierbinți direct în congelator. Alimentele trebuie aduse la temperatura camerei înainte de a fi introduse în congelator. - Nu recongelați alimentele după rularea unui program. - Nu spălați limba la o temperatură mai mare de 70°C.

SFATURI PENTRU REȚETE

ÎN CAZUL ÎN CARE NU OBTINEȚI O TEXTURĂ CREMOASĂ

Rețeta este cheia rezultatelor perfecte. Preparatele trebuie să aibă un minimum de zahăr/grăsime pentru a se obține o textură cremoasă și perfectă. Grăsimea contribuie la cremozitate, iar zahărul oferă finețea preparatului. Fără aceste două ingrediente, riscați să obțineți gheață aromată.

Exemplu: dacă veți congela apă simplă, veți obține un bloc de gheață; dacă veți congela smântână, veți obține un rezultat mai moale, care se poate lua cu limba. Grăsimea din lapte previne formarea cristalelor mari de gheață. Zahărul face același lucru: nu permite ca amestecul să înghețe prea tare.

Pentru a crește conținutul de zahăr/grăsime, vă sugerăm să adăugați zahăr sau alte opțiuni precum: sirop de arțar, sirop de agave, miere, curmale, piureuri de fructe, zahăr de cocos, eritritol, aluloză.

ÎN CAZUL ÎN CARE OBTINEȚI O TEXTURĂ PRĂFOASĂ

Există două soluții: pentru o rezolvare imediată, mai amestecați o dată.

Pentru a evita această situație în rețetele viitoare: adăugați mai mult zahăr sau alternative la zahăr în rețetă. De asemenea, puteți să adăugați 1 lingură de lichid (lapte, apă, sirop) sau grăsime – 1 lingură de lapte sau smântână (30 % grăsime) și să rulați programul. Veți observa o îmbunătățire a texturii. Pentru rezultate foarte înghețate, folosiți de două ori programul Re-spin (reamestecare).

INGREDIENTE DE EVITAT

- Lichid cu conținut redus de grăsime (lapte degresat), deoarece produce rezultate pline de gheață.
- Înlocuiți cu lapte integral sau adăugați la rețetă zahăr sau alternative de zahăr
- Fructe dense sau bucăți mari: pentru un rezultat mai bun, încercați să le tăiați în bucăți mici. tăiați în cuburi <1 cm și amestecați parțial la blender înainte de congelare.

PESTE NIVELUL MAXIM DE PREPARARE

Anumite lichide, cum ar fi preparatele carbogazoase, se extind în timpul congelării. Respectați nivelul maxim pentru băuturi, dacă este posibil chiar puțin sub acest nivel în cazul lichidelor carbonatate sau carbogazoase (cum ar fi băuturi răcoritoare, apă carbogazoasă, bere, kombucha).

GHID DE DEPANARE PENTRU ÎNDULCITORI

PROBLEMĂ	DE CE APARE	SOLUȚIE RAPIDĂ
Textură plină de gheață/sfărâmcioasă	Zahăr sau grăsime insuficientă -> Formare de cristale de gheață	Adăugați 1 lingură de aluloză, miere sau sirop de arțar înainte să amestecați din nou. Aceste ingrediente scad punctul de congelare și contribuie la o textură mai cremoasă.
Înghețat bocnă după congelare	Prea puțin zahăr; s-a utilizat doar stevia/fructul-călugărului (nu un îndulcitor cu volum mare)	Amestecați 1 lingură de smântână sau aluloză și folosiți programul Re-spin. Data viitoare, asociați extractele cu un îndulcitor cu un volum mare.
Senzație de răcorire/de mentă	Prea mult eritritol	Amestecați eritritolul cu fructul-călugărului, stevia sau aluloză. Reduceți cu 25 % cantitatea totală de eritritol.
Prea moale/se topește repede	Prea mult îndulcitor lichid (miere, arțar, agave)	Congelați mai mult timp (încă 2-3 h). Data viitoare, reduceți adaosul de lichid.
Cristale de zahăr	Unii substituenți nu se dizolvă complet (eritritolul, zahărul de cocos)	Încălziți ușor baza înainte de congelare pentru a dizolva cristalele. Sau folosiți aluloză pentru rezultate mai fine.

SFATURI DE SALVARE	SOLUȚIE
Pre-procesarea înainte de ciclu	Lăsați preparatul 5-10 minute afară din congelator înainte de rularea unui program. Acest lucru poate ajuta la obținerea texturii dorite
Setați temperatura congelatorului	Congelatoarele sunt diferite între ele, iar unele pot să congeleze prea mult (preparatul va fi prea tare). Verificați dacă temperatura congelatorului este setată între -13°C și -22°C.
Verificați sfatul „Gata de amestecat”	Verificați dacă preparatul este suficient de congelat: Apăsați suprafața cu o lingură: dacă lasă o mică adâncitură, este gata.
Gustați înainte de congelare	Verificați preparatul înainte de a-l pune în congelator, deoarece aromele și gustul de dulce se estompează la răcire.
Găsiți un echilibru între sănătos și textură:	Îndulcitorii cu mai puține calorii pot fi potriviți, însă folosiți combinațiile corecte pentru a obține efectul cremos.
Îndulcitorii pe bază de extracte (precum stevia sau fructul-călugărului) schimbă doar dulceața, nu și textura	Combinați întotdeauna cu un îndulcitor cu volum mai mare (aluloză, eritritol sau zahăr).

INGREDIENTE SUPLIMENTARE (EXTRA)

Adăugați maximum 45 g din bomboanele preferate, nuci, ciocolată sau altele, tăiate bucăți.

Ingrediente foarte tari vor rămâne intacte, de exemplu, ciocolata, nucile.

Ingrediente mai puțin dure vor fi fragmentate, de exemplu, cerealele, biscuiții, fructele.

PRODUSUL MEU NU FUNCȚIONEAZĂ

COD	DESCRIERE EROARE	DIAGRAMĂ	SOLUȚIE
E1	Eroare motor c.a.		Aparatul dvs. este dotat cu un dispozitiv de protecție la supraîncălzire. Lăsați-l să se răcească aproximativ 30 de minute apoi folosiți-l din nou. Așteptați 5 minute între preparate.
E2	Lamă nedetectată		Verificați dacă lama este instalată corect pe capacul superior (D). Reporniți programul.
E3	Lama nu se află în locul corect la pornire		Asigurați-vă că respectați raportul de ingrediente și verificați cartea de rețete digitală. Dacă lama se află la fundul bolului, aveți grijă când o atingeți.
E4	Ușă deschisă când programul este activat		Verificați dacă ușa este bine închisă și blocată, apoi reporniți programul. Nu deschideți ușa în timpul funcționării programului.
E5	Bolul + capacul nu sunt în locul corect la pornire		Consultați pictogramele 12 și 13 pentru poziționarea corectă a bolului în aparat. Reporniți programul.
E6	Eroare motor c.c./ poziție de pornire incorectă		Opriti aparatul, scoateți-l din priză, băgați-l iar în priză și reporniți. Asigurați-vă că ușa este închisă și că bolul este montat corect.
E7	Eroare motor c.c./ poziție de oprire incorectă		Asigurați-vă că respectați cantitățile de ingrediente. Verificați rețetele furnizate împreună cu acest produs. Opriti aparatul, scoateți-l din priză, băgați-l iar în priză și reporniți.
E8	Motor c.c. fără sarcină		Opriti aparatul, scoateți-l din priză, băgați-l iar în priză și reporniți. Asigurați-vă că ușa este închisă și că bolul este montat corect.
E9	Motor c.c. sarcină ridicată		Asigurați-vă că respectați rapoartele de ingrediente. Opriti aparatul, scoateți-l din priză, băgați-l iar în priză și reporniți. Asigurați-vă că ușa este închisă și că bolul este montat corect.
E10	Punctul de detectare dispare		Opriti aparatul, scoateți-l din priză, băgați-l iar în priză și reporniți.

Dacă pentru un anumit cod de eroare soluția furnizată nu rezolvă problema, contactați centrul nostru de service

EROARE DESCRIERE	PRECIZARE	SOLUȚIE
Dispozitivul nu funcționează	Dispozitivul nu este băgat în priză.	Băgați în priză dispozitivul.
	Bolul sau capacul nu sunt poziționate sau blocate corect.	Verificați dacă bolul sau capacul sunt corect poziționate sau blocate conform instrucțiunilor.
	Ușa nu este blocată corect.	Verificați dacă ușa este închisă corespunzător înainte de a porni programul.
	Cuțitul nu este poziționat corect în capac.	Asigurați-vă că este poziționat corect cuțitul în capac (D).
	Bolul nu este complet blocat pe produs.	Asigurați-vă că bolul este blocat bine. S-ar putea ca sub bol să existe gheață care nu îi permite să se blocheze complet.
Vibrații excesive	Dispozitivul nu stă pe o suprafață plană sau nu este stabil.	Așezați pe o suprafață plană.
	Prea multe ingrediente.	Reduceți cantitatea de ingrediente procesate (până la linia MAX).
Dificultate în a reuși prepararea anumitor rețete	Rețetă nepotrivită.	S-ar putea ca rețetele dvs. personale sau cele preluate de pe internet să nu fie potrivite pentru aparatul dvs. și accesoriile acestuia (cantități, durată etc.) Înainte să începeți o rețetă, asigurați-vă că respectați instrucțiunile de utilizare oferite.
	Eroare de selectare program.	Verificați dacă utilizați programul corect pentru rețeta dvs.
Scurgere prin capac	Volumul de apă este prea mare.	Reduceți cantitatea de ingrediente.
	Capacul nu este poziționat sau blocat corect.	Fixați capacul bine pe bol.
	Garnitura lipsește.	Așezați garnitura pe capac.
	Garnitura este tăiată sau deteriorată.	Schimbați garnitura, contactați service-ul autorizat.
	Manșonul nu este poziționat corect.	Poziționați manșonul de etanșeizare în carcasă și pe partea corectă.
Miros de motor	atunci când aparatul este utilizat pentru prima dată sau în cazul suprasolicitării motorului cauzată de prea multe ingrediente sau bucăți prea tari sau prea mari.	Lăsați aparatul să se răcească (cel puțin 30 de minute) și reduceți cantitatea de ingrediente din bolul mic de congelare.

OPIS

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

PROGRAMI:

Svaki su program kreirali stručnjaci za postizanje ukusnih i savršenih rezultata od samog početka, bez potrebe za ponovnom vrtnjom. Programi se razlikuju po trajanju i brzini te se upotrebljavaju optimalne postavke kako bi se postigli savršeno kremasti rezultati za svaki konkretan recept.

Kuglice: dulje vrijeme pripreme kako bi se postigla homogena kremasta tekstura

HR

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Detalj programa	Napravite ukusne zamrznute deserte koristeći voće, vodu i šećer. Kako bi se osiguralo lako rastapanje male količine šećera, bolje je isparirati ga, ovisno o vrsti voća koje upotrebljavate.	Savršeno za pripremu gustih kremastih sladoleda uz primjenu recepata na bazi mliječnih proizvoda i okusa po vlastitom izboru.	Odaberite recepte na bazi mliječnih proizvoda i dodajte željene okuse da biste dobili ukusan kremasti sladoled u talijanskom stilu.	Omiljeni jogurti postaju zdravi zamrznuti deserti.	Idealno za pripremu sladoleda s malom količinom šećera ili masnoće, koji mogu biti bogati proteinima. Upozorenje : za neke recepte s malom količinom šećera možda će biti potrebno dodati tekućinu prije miješanja.	Stvoren za potrošače koji brinu o zdravlju i žele napraviti zamrznuti desert pun vitamina i hranjivih tvari, savršen za doručak ili užinu.
Primjer sastojaka za zamrzavanje Obavezno <i>Opcionalno</i>	Voće (coulis / sok) Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Voda</i>	Krema od jaja ili mlijeko Punomasno vrhnje <i>Voće (coulis / sok / pasta)</i> <i>čokolada</i> <i>Slatkiši</i>	Mlijeko Punomasno vrhnje Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Voće (coulis / sok / pasta)</i> <i>Čokolada</i> <i>Slatkiši</i>	Sve vrste jogurta Mlijeko Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Vrhnje</i> <i>Voće (coulis / sok / pasta)</i> <i>Čokolada</i> <i>Slatkiši</i>	Biljni napitci Zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Voće (coulis / sok / pasta)</i>	Sve vrste jogurta / punomasno mlijeko Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) Voće (coulis / sok / pasta) <i>Žitarice</i>
Trajanje programa	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

* ovisno o modelu

Za piće: veća brzina lopatice za drobljenje leda i postizanje konzistencije za piće

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Detalj programa	Idealno za pripremanje pića koja će vam utažiti žeđ, a imaju fino granuliranu teksturu. Nemojte rabiti voćne sokove ili coulis, koji bi dali teksturu sličnu sorbetu.	Pripremite zamrznute napitke od kave jednako dobre kao u kafiću. Dodajte mlijeko ili zamjenu za mlijeko po svom izboru da biste ih učinili posebnima.	Savršeno za pripremu zamrznutih pića koja sadrže alkohol i/ili vodu. Nemojte rabiti coulis, guste voćne sokove ni alkohol za 1. korak ovog programa.	Brzi glatki milkshake dobiven miješanjem vašeg omiljenog domaćeg sladoleda, mlijeka i dodataka.
Primjer sastojaka za zamrzavanje	Šećerni sirup s okusom Gazirano piće <i>Obavezno Opcionalno</i>	Mlaka kava Mlaka čokolada <i>Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) Mlijeko</i>	Voda Gazirano piće Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Sok limuna</i>	Mlijeko Šećer ili zamjena za šećer (med / sirup od agave) <i>Voćni sok Krema od jaja Voće (cijelo / coulis / sok / pasta)</i>
Primjer sastojaka koje treba dodati prije miješanja	Šećerni sirup s okusom Gazirano piće	Mlaka kava Mlaka čokolada	Gazirano piće Voćni sok <i>Alkohol (konzumirajte umjereno)</i>	Mlijeko ili biljni napitci <i>Voćni sok</i>
Trajanje programa	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

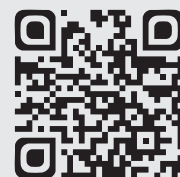
Dodatno

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Objašnjenje programa	Ovaj je program osmišljen kako bi se osigurala glatka tekstura nakon izvođenja jednog od unaprijed definiranih programa. RE-SPIN često je potreban kako bi se postigla odgovarajuća konzistencija kada vaši pripravci sadrže smanjenu količinu šećera.	Ovaj program temeljito ispiri unutarnju posudu (unutarnju osovinu, poklopac i lopatice) kako bi se olakšalo čišćenje s pomoću spužvice.	Ovaj je program osmišljen kako bi se umiješali komadići bombona, keksa, orašastih plodova, žitarica ili zamrznutog voća i tako prilagodio vaš sladoled. Napravite rupu od 4 cm u sredini unaprijed izmiješanog sladoleda i dodajte do 50 g sastojaka kako biste dobili gladak i hrskav sladoled.
Sastojci koji se rabe	/	450 ml vode + 1 kapljica tekućeg sredstva za pranje posuđa	<i>Keksi Orašasti plodovi Čokolada Slatkiši</i>
Trajanje programa	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

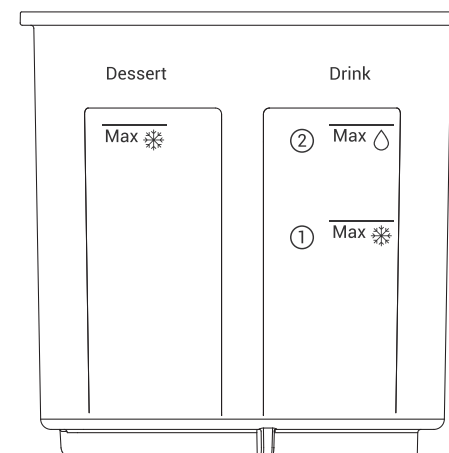
Nakon završetka svakog programa morate izvaditi posudu i provjeriti rezultate prije pokretanja sljedećeg programa.

1. RECEPTI ZA POČETAK

RECEPT	SASTOJCI	UPUTE
SORBET OD LIMUNA	150 g šećera 150 ml vode 110 ml soka limuna (3 komada) 70 ml soka limete (2 komada)	- U loncu pomiješajte šećer i vodu pa zagrijavajte na niskoj vatri dok ne provri. Ostavite da se ohladi dok ne postane toplo. - Dodajte sok limuna i promiješajte. - Ulijte mješavinu u malu posudu. Poklopite i stavite posudu u zamrzivač na 24 h. - Izvadite posudu iz zamrzivača i skinite poklopac. - Stavite malu posudu u vanjsku staklenku. - Pokrenite program SORBET.
GELATO OD VANILIJE	200 ml punomasnog mlijeka 200 ml tekućeg vrhnja (s 30 % masnoće) 60 g šećera 8 g kukuruznog škroba 0,5 žličica vanilije u prahu	- U loncu pomiješajte mlijeko, tekuće vrhnje, šećer i kukuruzni škrob. - Zagrijavajte dok ne provri neprekidno miješajući dok se mješavina malo ne zgusne. - Maknite s vatre i dodajte vaniliju. Ostavite da se ohladi dok ne postane toplo. - Ulijte mješavinu u malu posudu. Poklopite i stavite posudu u zamrzivač na 24 h. - Izvadite posudu iz zamrzivača i skinite poklopac. - Stavite malu posudu u vanjsku staklenku. - Pokrenite program GELATO.
OBIČNI ZAMRZNUTI JOGURT	230 g grčkog jogurta 115 ml punomasnog mlijeka 115 g zaslađenog kondenziranog mlijeka	- Pomiješajte sve sastojke u maloj posudi. Poklopite i stavite posudu u zamrzivač na 24 h. - Izvadite posudu iz zamrzivača i skinite poklopac. - Stavite malu posudu u vanjsku staklenku. - Pokrenite program FROZEN YOGHURT.



Očitajte QR kod kako biste otkrili više od 50 recepata za potpunu inspiraciju.



UPOZORENJE

UČINITE SLJEDEĆE:	NEMOJTE UČINITI SLJEDEĆE:
- Samo za hladne recepte. - Da biste voće pripremili za obradu, potrebno ga je zdrobiti tako da pusti sok ili pomiješati s drugim tekućim sastojcima i zamrznuti. - Pridržavajte se maksimalnog korisnog kapaciteta male posude za zamrzavanje. - Minimalni korisni kapacitet iznosi 200 ml, ali za optimalne rezultate pobrinite se da dosegnete maksimalnu razinu. - Da biste umiješali sastojke, napravite rupu u sredini smjese i dodajte dodatne sastojke kao što su keksi ili komadići čokolade. - Smjesu pripremljenu u maloj posudi zamrznite na ravnoj površini. - Zamrzavajte najmanje 24 sata prije pokretanja programa. - Kada odaberete recepte pod SCOOPABLE, dodajte smjesu do oznake MAX FILL na stupcu DESSERT (s lijeve strane). - Kada odaberete recepte pod DRINKABLE, sastojke dodajte do oznake STEP 1 MAX (ikona zamrzavanja) na stupcu DRINK (s desne strane) nakon 24 sata zamrzavanja i prije postavljanja na uređaj, a zatim ulijte tekućinu do oznake STEP 2 MAX (oznaka kapljice) prije nego što zaključate sve poklopcem za vanjsku posudu. - Za najbolje rezultate slijedite recepte navedene u digitalnoj knjizi recepata. - Kada čistite unutarnju posudu, natočite vodu s kapljicom sredstva za pranje posuda do maksimalne razine i primijenite program za ispiranje. - Očistite osovину nakon svake upotrebe kako biste izbjegli stvrdnjavanje sastojaka.	- Nemojte premašiti oznake MAX na maloj posudi za zamrzavanje. - Nemojte zamrzavati samo vodu. - Uređaj nemojte pokretati ako je posuda prazna. - Uređaj nemojte pokretati bez postavljenih poklopaca. - Nemojte pokušavati promijeniti mehanizam za zaključavanje. Prije upotrebe uređaja provjerite jesu li spremnik i poklopac pravilno postavljeni. - Nemojte obrađivati veliki komad leda ili kockice leda. - Nemojte upotrebljavati dodatnu opremu koja nije priložena u kutiji. - Nemojte uređaj upotrebljavati kao blender, nemojte obrađivati suhe namirnice i nemojte uređaj upotrebljavati za mljevenje. - Nemojte pripremati smoothieje ili obrađivati tvrde nepovezane sastojke. - Nemojte miješati vruće tekućine. - Nemojte pokretati program ako smjesa nije zamrznuta na ravnom. - Nemojte stavljati male posude u mikrovalnu pećnicu. - Nemojte upotrebljavati abrazivne spužve ni sredstva za čišćenje jer bi mogla oštetiti uređaj. - Nemojte stavljati sve dijelove u perilicu posuđa; provjerite tablicu na str. 8. - Programi RE-Spin i Mix-in ne smiju se rabiti za staklenku koja je bila zamrzavana 24 sata; smiju se rabiti samo u kombinaciji s programom Scoopable ili Drinkable. - Nemojte stavljati dodatnu opremu kao što su gornji poklopac (D), lopatice (F) i vanjska staklenka (H) u zamrzivač. - Nemojte pripremati hranu izravno u maloj posudi prije zamrzavanja. Upotrijebite posudu prikladnu za tu svrhu. - Nemojte stavljati vruću hranu (> 70 °C) u malu posudu. - Nemojte stavljati vruću hranu izravno u zamrzivač. Hrana se najprije mora ohladiti na sobnu temperaturu prije stavljanja u zamrzivač. - Nemojte ponovno zamrzavati hranu nakon izvođenja programa. - Nemojte prati žlicu na temperaturi višoj od 70 °C.

SAVJETI ZA RECEPTE

U SLUČAJU NEKREMASTE TEKSTURE

Recept je ključ za savršene rezultate. Smjese moraju imati određenu minimalnu količinu šećera/masnoće da bi imale kremastu, savršenu teksturu. Masnoća će smjesu učiniti kremastom, a šećer mekom. Bez njih postoji rizik da dobijete led s okusom.

Primjer: ako zamrznete običnu vodu, dobit ćete tvrdi led, a ako zamrznete vrhnje, dobit ćete mekši proizvod koji možete izvaditi žlicom za sladoled. Masnoća u mlijeku sprječava formiranje velikih kristala leda. I šećer čini isto – sprječava da se mješavina pri zamrzavanju previše stvrdne.

Kako biste povećali količinu šećera/masnoće, preporučujemo da dodate šećer ili druge opcije kao što su: javorov sirup, sirup od agave, med, datulje, pirei od voća, kokosov šećer, eritritol, aluloza.

U SLUČAJU PRAŠKASTE STRUKTURE

Dva su rješenja: za trenutnu pomoć ponovite vrtnju.

Kako biste to izbjegli u budućim receptima: dodajte u recept više šećera ili alternativa šećeru. Također možete dodati 1 žlicu tekućine (mlijeka, vode, sirupa) ili masnoću dodavanjem 1 žlice mlijeka ili vrhnja (s 30 % masnoće) i izvesti program nakon kojeg ćete primijetiti poboljšanje teksture.

U slučaju stvaranja mnogo leda primijenite program Re-spin dvaput.

SASTOJCI KOJE TREBA IZBJEGAVATI

- Tekućina s malo masnoće (obrano mlijeko) jer dovodi do stvaranja mnogo leda. Zamijenite punomasnim mlijekom ili u recept dodajte šećer ili alternativu šećeru.
- Gusto voće ili veliki komadi: izrežite na male komade da biste dobili bolji rezultat. Izrežite na kockice < 1 cm i djelomično izblendajte prije zamrzavanja.

SMJESA IZNAD MAKSIMALNE RAZINE

Neke tekućine, kao što su gazirani pripravnici, šire se tijekom zamrzavanja. Pridržavajte se maksimalne razine zamrznutih pića, čak i, ako je moguće, nešto manje razine za gazirane ili pjenušave tekućine (kao što su gazirana bezalkoholna pića, mineralna voda, pivo, kombuča).

VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA SA ZASLAĐIVAČIMA

PROBLEM	ZAŠTO SE JAVLJA	BRZO RJEŠENJE
Ledena/mrvljiva tekstura	Nedovoljno šećera ili masnoće -> Formiranje kristala leda	Dodajte 1 žlicu aluloze, meda ili javorova sirupa prije ponovne vrtnje. Oni snižavaju točku ledišta i omekšavaju teksturu.
Tvrdo kao kamen nakon zamrzavanja	Premalo šećera; upotreba samo stevije / Siraitia grosvenorii (intenzivnih zaslađivača)	Umiješajte 1 žlicu vrhnja ili aluloze prije ponovne vrtnje. Sljedeći put kombinirajte ekstrakte s neintenzivnim zaslađivačem.
Osjećaj rashlađivanja / mentola	Previše eritritola	Pomiješajte eritritol sa Siraitiom grosvenorii, stevijom ili alulozom. Smanjite ukupni eritritol za 25 %.
Premekano / brzo se topi	Previše tekućeg zaslađivača (med, javor, agava)	Zamrzavajte dulje (dodatnih 2 – 3 h). Sljedeći put smanjite dodanu tekućinu.
Zrnat kristali šećera	Neke se zamjene ne otapaju u potpunosti (eritritol, kokosov šećer)	Malo zagrijte bazu prije zamrzavanja kako bi se kristali otopili. Ili prijedite na alulozu za glatkije rezultate.

PRAKTIČNI SAVJETI	RJEŠENJE
Predobrada prije ciklusa	Ostavite smjesu 5 – 10 minuta izvan zamrzivača prije izvođenja programa. To može pomoći da postignete željenu teksturu.
Postavite temperaturu na zamrzivaču	Svaki je zamrzivač drukčiji i neki mogu previše zamrzavati (smjesa će biti pretvrda). Postavite temperaturu zamrzivača između -13 °C i -22 °C.
Isprobajte trik 'Spretno za vrtnju'	Provjerite je li smjesa dovoljno zamrznuta: Pritisnite žlicom površinu — ako ostane mala udubina, gotova je.
Kušajte prije zamrzavanja	Probajte smjesu prije stavljanja u zamrzivač jer se okusi i slatkoća zatome kad je smjesa hladna.
Uravnotežite zdravlje i teksturu:	Zaslađivači s manje kalorija mogu funkcionirati, ali upotrijebite pravu kombinaciju kako bi smjesa bila kremasta.
Zaslađivači koji se rabe u obliku ekstrakta (kao što su stevija ili Siraitia grosvenorii) promijenit će samo slatkoću, ali ne teksturu.	Uvijek ih kombinirajte s neintenzivnim zaslađivačem (aluloza, eritriol ili šećer).

DODACI

Dodajte maksimalno 45 g omiljenog bombona, voća, orašastih plodova, čokolade ili drugog u komadićima.

Vrlo tvrdi sastojci ostat će netaknuti – na primjer, čokolada, orašasti plodovi.

Manje će se tvrdi sastojci raspasti – na primjer, žitarice, keksi, voće.

MOJ PROIZVOD NE RADI

ŠIFRA	OPIS POGREŠKE	DIJAGRAM	RJEŠENJE
E1	Kvar motora na izmjeničnu struju		Vaš je uređaj opremljen napravom za zaštitu od pregrijavanja. Ostavite ga oko 30 minuta da se ohladi pa ga počnite ponovno upotrebljavati. Pričekajte 5 minuta između svake pripreme.
E2	Lopatica nije detektirana		Provjerite je li lopatica pravilno pričvršćena na gornji poklopac (D). Ponovno pokrenite program.
E3	Lopatica nije na odgovarajućem mjestu pri uključivanju		Pridržavajte se omjera sastojaka i pogledajte digitalnu knjigu recepata. Ako je lopatica na dnu posude, pažljivo rukujte njome.
E4	Vrata su otvorena dok se program izvodi		Provjerite jesu li vrata dobro zatvorena i zaključana pa ponovno pokrenite program. Nemojte otvarati vrata tijekom trajanja programa.
E5	Posuda + poklopac nisu na odgovarajućem mjestu pri uključivanju		Na piktogramima 12 i 13 potražite pravilan položaj za postavljanje posude u uređaj. Ponovno pokrenite program.
E6	Kvar motora na istosmjernu struju / neodgovarajući početni položaj		Isključite uređaj, iskopčajte ga iz utičnice, ponovno ga ukopčajte u utičnicu i ponovno ga pokrenite. Vrata moraju biti zatvorena, a posuda dobro postavljena.
E7	Kvar motora na istosmjernu struju / neodgovarajući završni položaj		Pridržavajte se količina sastojaka. Pogledajte recepte koje ste dobili uz proizvod. Isključite uređaj, iskopčajte ga iz utičnice, ponovno ga ukopčajte u utičnicu i ponovno ga pokrenite.
E8	Motor na istosmjernu struju – bez opterećenja		Isključite uređaj, iskopčajte ga iz utičnice, ponovno ga ukopčajte u utičnicu i ponovno ga pokrenite. Vrata moraju biti zatvorena, a posuda dobro postavljena.
E9	Motor na istosmjernu struju veliko opterećenje		Pridržavajte se omjera sastojaka. Isključite uređaj, iskopčajte ga iz utičnice, ponovno ga ukopčajte u utičnicu i ponovno ga pokrenite. Vrata moraju biti zatvorena, a posuda dobro postavljena.
E10	Nedostaje mjesto detekcije		Isključite uređaj, iskopčajte ga iz utičnice, ponovno ga ukopčajte u utičnicu i ponovno ga pokrenite.

Ako ponuđeno rješenje ne riješi problem za ovaj kod pogreške, kontaktirajte naš servisni centar

OPIS POGREŠKE	DETALJ	RJEŠENJE
Uređaj ne radi	Uređaj nije uključen u struju.	Uključite uređaj u struju.
	Posuda ili poklopac nisu pravilno postavljeni ili zaključani.	Provjerite jesu li posuda ili poklopac pravilno postavljeni ili zaključani kao što je prikazano u uputama.
	Vrata nisu pravilno zaključana.	Provjerite jesu li vrata pravilno zatvorena prije pokretanja programa.
	Nož nije pravilno postavljen na poklopac.	Provjerite je li nož pravilno postavljen na poklopcu (D).
	Posuda nije potpuno pričvršćena za proizvod.	Posuda se mora sigurno pričvrstiti. Moguće je da ispod posude ima leda koji sprječava potpuno zaključavanje.
Pretjerane vibracije	Uređaj nije stavljen na ravnu površinu ili nije stabilan.	Postavite ga na ravnu površinu.
	Previše sastojaka.	Smanjite količinu sastojaka koji se obrađuju (do razine s oznakom MAX).
Problemi s uspješnim svladavanjem određenih recepata	Neodgovarajući recept.	Vaši osobni recepti ili oni koje ste pronašli na internetu možda nisu prikladni za vaš uređaj i njegovu dodatnu opremu (količine, trajanje itd.) Prije korištenja recepta obavezno slijedite upute za uporabu navedene u dokumentu s uputama za uporabu.
	Pogreška pri odabiru programa.	Provjerite upotrebljavate li odgovarajući program za recept.
Curenje kroz poklopac	Prevelik volumen vode.	Smanjite količinu sastojaka.
	Poklopac nije pravilno postavljen ili zaključan.	Sigurno pričvrstite poklopac na posudu.
	Nema brtve.	Postavite brtvu na poklopac.
	Brtva je prerezana ili oštećena.	Promijenite brtvu i obratite se ovlaštenom servisu.
	Brtva nije pravilno postavljena.	Postavite brtvu u njezino kućište i na pravilnu stranu.
Miris motora	Kada se uređaj koristi prvi put ili u slučaju preopterećenja motora uzrokovanog prevelikim brojem sastojaka ili komadima koji su pretvrdi ili preveliki.	Pustite uređaj da se hladi (najmanje 30 minuta) i smanjite količinu sastojaka u maloj posudi za zamrzavanje.

AÇIKLAMA

- A. Dondurma makinesi
B. Kontrol paneli
C. Güvenlik kapağı
D. Dış hazne kapağı
E. Conta
F. Bıçaklar
G. Küçük dondurucu haznesi kapağı
H. Küçük dondurucu haznesi
I. Dış kap
J. Dondurma kaşığı *

PROGRAMLAR:

Her program, tekrar karıştırmanıza gerek kalmadan leziz ve harika sonuçlara imza atmanız için özel olarak tasarlanmıştır. Farklı süre ve hızla sahip her program, her tarifte muhteşem bir kremli doku elde etmek için en uygun ayarları uygular.

Kaşık ile servis edilebilir: homojen ve kremli bir doku elde etmek için daha uzun hazırlama süresi						
						
	Sorbent	Ice Cream	Gelato	Frozen Yogurt	Light Ice Cream	Smoothie Bowl
Program ayrıntıları	Meyve, su ve şeker kullanarak enfes soğuk tatlılar yapın. Az miktardaki şekerin iyice çözülebilmesi için kullanılan meyve türüne göre meyveyi püre haline getirmeniz tavsiye edilir.	Süt bazlı tarifleri ve dilediğiniz aromaları kullanarak yoğun ve kremli dondurmalar hazırlamak için mükemmel bir seçenektir.	Süt bazlı tarifleri seçip sevdiğiniz tatlıları ekleyerek İtalyan tarzı dondurmalar yapabilirsiniz.	En sevdiğiniz yoğurtları sağlıklı soğuk tatlılara dönüştürün.	Yüksek proteinli olabilecek az şekerli ve az yağlı dondurmalar yapmak için idealdir.	Kahvaltı veya brunch'ta vitamin ve besin açısından zengin soğuk yiyecekler hazırlamak isteyen, sağlığına özen gösteren tüketiciler için tasarlandı.
Dondurulmaya uygun malzemelere örnek	Meyve (meyve püresi / meyve suyu) Şeker veya alternatifleri (bal/agave şurubu) Su	Muhallebi veya Süt Tam yağlı krema Meyve (meyve püresi / meyve suyu / meyve ezmesi) / çikolata Şekerler	Süt Tam yağlı krema Şeker veya alternatifleri (bal/agave şurubu) Meyve (meyve püresi / meyve suyu / meyve ezmesi) / çikolata Şekerler	Her türlü yoğurt Süt Şeker veya alternatifleri (bal/agave şurubu) Krema Meyve (meyve püresi / meyve suyu / meyve ezmesi) / çikolata Şekerler	Bitkisel içecekler Şeker alternatifleri (bal /agave şurubu) Meyve (meyve püresi / meyve suyu / meyve ezmesi)	Her türlü yoğurt / Tam yağlı süt Şeker veya alternatifleri (bal/agave şurubu) Meyve (meyve püresi / meyve suyu / meyve ezmesi) Tahıllar
Gerekli İsteğe bağlı						
Program uzunluğu	3 dk 14 sn	3 dk 16 sn	3 dk 45 sn	3 dk 14 sn	3 dk 41 sn	3 dk 41 sn

* modele bağlı olarak

İçilebilir: içilebilir kıvam sağlamak ve buzlu parçalamak için daha hızlı dönen bıçaklar

				
	Slushy	Frappe	Cocktail	Milkshake
Program ayrıntıları	İnce taneli dokuya sahip ferahlatıcı içecekler hazırlamak için idealdir. Sorbemi bir doku oluşmaması için meyve suyu veya püresi kullanmayın.	Tıpkı bir kafedeki gibi lezzetli, kahveli soğuk içecekler yapın. Süt veya süt alternatiflerini kullanarak kendi dokunuşunuzu katin.	Alkol ve/veya su içeren soğuk içecekler hazırlamak için harika bir seçimdir. Bu programın ilk adımında meyve püresi, konsantre meyve suyu veya alkol kullanmayın.	Ev yapımı dondurma, süt ve karıştırmalı diğer malzemeleri birleştirerek tek bir dokunuşla pürüzsüz milkshake'ler hazırlayın.
Dondurulması gereken malzemelere örnek	Gerekli İsteğe bağlı	Ilık kahve Ilık çikolata Şeker veya alternatifleri (bal / agave şurubu) Süt	Su Gazlı içecek Şeker veya alternatifleri (bal / agave şurubu) Limon suyu	Süt Şeker veya alternatifleri (bal / agave şurubu) Meyve suyu Muhallebi Meyve (bütün / meyve püresi / meyve suyu / meyve ezmesi)
Karıştırmadan önce eklenecek malzemelere örnek	Gerekli İsteğe bağlı	Ilık kahve Ilık çikolata	Gazlı içecek Meyve suyu Alkol (ölçülü tüketin)	Süt veya bitki bazlı içecekler Meyve suyu
Program uzunluğu	2 dk 22 sn	2 dk 21 sn	2 dk 45 sn	3 dk 12 sn

Ekstra			
			
	Re Spin	Rinsing	Mix In
Program açıklaması	Bu program, önceden belirlenmiş programlardan birini çalıştırdığınızda yumuşak bir kıvam elde etmeniz için tasarlanmıştır. RE-SPIN (TEKRAR DÖNDÜR), tariflerinizde az şeker kullanırsanız doğru kıvamı tutturmak için sık sık kullanmanız gereken bir işlemdir.	Bu program haznenizin içini (iç gövde, kapak ve bıçaklar) iyice durulayarak süngerle temizleme işlemini kolaylaştırır.	Bu program, dondurmanızı kişiselleştirmek için şekerleme, kurabiye, kuruyemiş, tahıl veya dondurulmuş meyveleri parçalara ayırarak karıştırmak üzere tasarlanmıştır. Önceden karıştırdığınız dondurmanın ortasında 4 cm'lik bir delik açın ve pürüzsüz, parçacıklı bir dondurma elde etmek için en fazla 50 g olacak şekilde malzeme ekleyin.
Kullanılan malzemeler	/	450 ml su 1 damla bulaşık deterjanı	Bisküviler Kuru yemişler Çikolata Şekerler
Gerekli İsteğe bağlı			
Program uzunluğu	1 dk 30 sn	1 dk 30 sn	1 dk 30 sn

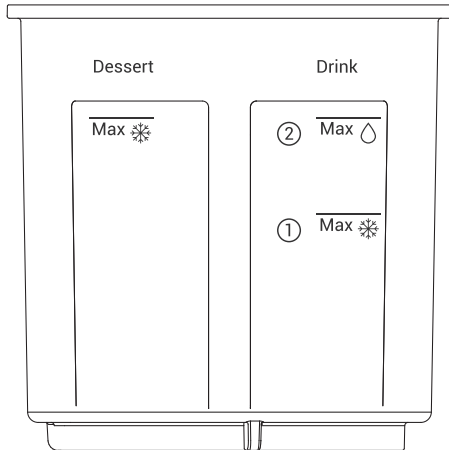
Her program tamamlandıktan sonra bir sonraki programa başlamadan önce hazneyi çıkarıp sonuçları incelemeniz gerekir.

İLK TARİFİNİZ

TARİF	MALZEMELER	TALİMATLAR
LİMONLU SORBE	150 g şeker 150 ml su 110 ml limon suyu (3 parça) 70 ml misket limonu suyu (2 parça)	- Şeker ve suyu tavada karıştırıp kısık ateşte kaynatın. Karışımı soğumaya bırakıp ılımasını bekleyin. - Limon suyunu ekleyip karıştırın. - Karışımı küçük hazneye dökün. Üstünü kapatıp dondurucuda 24 saat bekletin. - Hazneyi dondurucudan çıkarıp üstünü açın. - Küçük hazneyi dış kaba yerleştirin. - SORBET (SORBE) programını başlatın.
VANİLYALI GELATO	200 ml tam yağlı süt 200 ml sıvı krema (%30 yağlı) 60 g şeker 8 g mısır nişastası 0,5 çay kaşığı vanilya tozu	- Sütü, sıvı kremayı, şeker ve mısır nişastasını bir tavada karıştırın. - Karışımın biraz kıvam alması için kaynayana kadar sürekli karıştırın. - Tavayı ocaktan alıp vanilya tozunu ekleyin. Karışımı soğumaya bırakıp ılımasını bekleyin. - Karışımı küçük hazneye dökün. Üstünü kapatıp dondurucuda 24 saat bekletin. - Hazneyi dondurucudan çıkarıp üstünü açın. - Küçük hazneyi dış kaba yerleştirin. - GELATO programını başlatın.
SADE DONMUŞ YOĞURT	230 g yoğurt 115 ml tam yağlı süt 115 g koyulaştırılmış şekerli süt	- Bütün malzemeleri küçük hazneye alıp karıştırın. Üstünü kapatıp dondurucuda 24 saat bekletin. - Hazneyi dondurucudan çıkarıp üstünü açın. - Küçük hazneyi dış kaba yerleştirin. - FROZEN YOGHURT (DONMUŞ YOĞURT) programını başlatın.



50'den fazla tariftten ilham almak için QR kodu tarayın.



UYARI

ŞUNLARI YAPIN:	ŞUNLARI YAPMAYIN:
- Yalnızca soğuk tarifler için. - Meyvenin işleme alınmadan önce ya suyunun çıkması için ezilmesi ya da diğer sıvı malzemelerle karıştırılarak dondurulması gerekir. - Küçük dondurucu haznenin maksimum kullanılabilir kapasitesine uyun. - Minimum uygun kapasite 200 ml olsa da ideal sonuçlar için maksimum seviye çizgisinden faydalanın. - Karıştırmalık malzemeler kullanacaksanız hazırladığınız karışımın ortasında kurabiye veya çikolata parçacıkları gibi ekstra malzemeleri eklemek amacıyla bir boşluk açın. - Küçük dondurucu haznedeki karışımı düz bir yüzeyde dondurun. - Bir programı çalıştırmadan önce karışımı en az 24 saat boyunca dondurun. - SCOOPABLE (KAŞIKLA SERVİS EDİLEBİLİR) tariflerini seçtiğinizde lütfen karışımı DESSERT (TATLI) sütunundaki solda bulunan MAX FILL (MAKSİMUM DOLUM) çizgisini geçmeyecek şekilde ekleyin. - DRINKABLE (İÇİLEBİLİR) tariflerini seçtiğinizde lütfen malzemeleri DRINK (İÇECEK) sütunundaki (sağda) STEP 1 MAX (FREEZE ICON) [ADIM 1 MAKS. (DONMUŞ SİMGESİ)] çizgisini geçmeyecek şekilde ekleyin. 24 saat dondurduktan sonra ve cihaza eklemekten önce, sıvıyı STEP 2 MAX (DROP ICON) [ADIM 2 MAKS. (DAMLA SİMGESİ)] çizgisinin altına gelecek şekilde ekleyin ve ardından dış haznenin kapağını kilitleyin. - En iyi sonuçları elde etmek için dijital tarif kitabındaki tarifleri yapın. - Haznenizin içini temizlerken suya maksimum seviyeye kadar deterjan ekleyin ve Durulama programını kullanın. - Yiyecek kalıntıları önlemek için bıçakları her kullanımdan sonra temizleyin.	- Küçük dondurucu haznede işaretlenen MAX çizgilerini aşmayın. - Yalnızca suyu dondurmanız önerilmez. - Hazne boşken cihazı çalıştırmayın. - Kapaklar takılı değilse cihazı çalıştırmayın. - Kilit mekanizmasını değiştirmeye çalışmayın. Cihazı kullanmadan önce haznenin ve kapağın doğru oturduğundan emin olun. - Katı bir buz bloku veya buz küpleri koymayın. - Kutuda yer almayan diğer aksesuarları kullanmayın. - Cihazı blender olarak kullanmayın, kuru malzemeleri işlemeyin ve öğütme işlemleri gerçekleştirmeyin. - Smoothie yapmayın veya sert, dağılılabir malzemeleri işlemeyin. - Sıcak sıvıları karıştırmayın. - Karışım düz bir şekilde dondurulmamışsa programı çalıştırmayın. - Küçük hazneleri mikrodalga fırına koymayın. - Makineye zarar verebileceğinden aşındırıcı süngerler veya temizlik maddeleri kullanmayın. - Her parçayı bulaşık makinesine koymayın. Lütfen 8. sayfadaki tabloya bakın. - RE-Spin ve Mix-in (yeniden döndürme ve karıştırma) programları, en az 24 saatir donmamış bir kap ile kullanılmamalıdır; yalnızca Scoopable ve Drinkable (kaşık ile servis edilebilir ve içilebilir) programlarıyla kullanılmalıdır. - Üst Kapak (D), Bıçaklar (F) ve Dış Kap (H) aksesuarlarını dondurucuya koymayın. - Yiyeceğinizi dondurmadan önce doğrudan küçük haznenin içinde hazırlamayın. Bunun için uygun bir kase kullanın. 70°C'den sıcak yiyecekleri küçük hazneye koymayın. - Dondurucuya doğrudan sıcak yiyecek koymayın. Yiyecekler dondurucuya alınmadan önce oda sıcaklığına getirilmelidir. - Programı çalıştırdıktan sonra yiyeceği yeniden dondurmayın. - Kaşığı 70°C'den sıcak suyla yıkamayın.

TARİFLER İÇİN İPUÇLARI

KREMSİ OLMAYAN DOKU OLUŞMASI DURUMUNDA

Mükemmel sonuçların anahtarı tarifte yatar. Kremsi, yumuşak bir doku için hazırlık sırasında belirli miktarda şeker/yağ kullanılmalıdır. Yağ, karışıma kremsi dokuyu verirken şeker ise yumuşaklık kadar. Bu ikisi olmazsa yalnızca aromalı buz elde etme riski vardır.

Örneğin yalnızca suyu dondurursanız sert buz elde edersiniz; kremayı dondurursanız da yumuşak ve kaşıkla alınabilir bir sonuç elde edersiniz. Sütteki yağ, büyük buz kristallerinin oluşmasını engeller. Benzer şekilde şeker de Donma sırasında karışımın aşırı sertleşmesini önler.

Şeker ve yağ oranını artırmak için ya şeker ya da şu alternatifleri ekleyebilirsiniz: Akçaağaç şurubu, agave şurubu, bal, hurma, meyve püresi, Hindistan cevizi şekeri, eritritol, alüloz.

PUDRAMSI DOKU OLUŞMASI DURUMUNDA

İki seçeneğiniz vardır. Yeniden döndürerek sorunu hemen çözebilirsiniz.

İlerideki tariflerde bunu önlemek için: Tarife daha fazla şeker veya şeker alternatifi ekleyin. Ayrıca 1 yemek kaşığı sıvı (süt, su, şurup) ekleyebilir ya da yağı artırmak için 1 yemek kaşığı süt veya krema (%30 yağlı) ekleyebilirsiniz ve ardından programı çalıştırıp kıvamı düzeltebilirsiniz. Oldukça buzlu sonuçlar için Re-spin programını iki kez kullanın.

KAÇINMANIZ GEREKEN MALZEMELER

- Düşük yağlı sıvılar (yağsız süt) buzlu sonuçlara yol açar. Tam yağlı süt tercih edebilir, tarife şeker veya alternatiflerini katabilirsiniz
- Yoğun kıvamlı meyveler veya büyük parçacıklar: Daha iyi bir sonuç için küçük parçalar halinde doğrayın. Dondurmadan önce 1 cm'den küçük olacak şekilde doğrayın ve biraz karıştırın.

MAKSİMUM SEVİYEYİ AŞAN KARIŞIMLAR

Gazlı içeriğe sahip bazı sıvılar, dondurma işleminde genişler. İçecekler için maksimum donma seviyesine uyun; karbonatlı ve gazlı sıvılarda (meşrubat, maden suyu, bira, kombuça) bu seviyenin biraz altına inin.

TATLANDIRICI SORUNLARINI GİDERME

SORUN	NEDENİ	ÇABUK ÇÖZÜM
Buzlu/parçacıklı kıvam	Yetersiz şeker veya yağ -> Buz kristali oluşumu	1 yemek kaşığı alüloz, bal ya da akçaağaç şurubu ekleyip yeniden döndürün. Bu içerikler donma noktasını aşağı çekecek ve dokuyu yumuşatacaktır.
Donduktan sonra aşırı sert doku	Yetersiz şeker, yalnızca stevia veya keşiş meyvesi (hacim artırmayan) kullanımı	1 yemek kaşığı krema veya alüloz karıştırıp yeniden döndürün. Bir sonraki sefer özlere hacim artıran bir tatlandırıcı ekleyin.
Çok soğuk / nanemsi hissiyat	Çok fazla eritritol	Eritritol ile keşiş meyvesini, steviayı veya alülozu karıştırın. Toplam eritritol oranını %25 azaltın.
Çok yumuşak / hemen eriyor	Çok fazla sıvı tatlandırıcı (bal, akçaağaç, agave)	Daha uzun süre dondurun (ekstra 2-3 saat). Bir sonraki sefer daha az sıvı ekleyin.
Şeker kristali parçacıkları	Bazı şeker alternatifleri tam olarak dağılmaz (eritritol, Hindistan cevizi şekeri)	Ana karışımı dondurmadan önce biraz ısıtarak kristalleri dağıtın. Daha yumuşak bir sonuç için alüloz da kullanabilirsiniz.

İPUÇLARI	ÇÖZÜM
Programdan öncesi işleme	Bir program çalıştırmadan önce karışımı dondurucudan çıkarıp 5-10 dakika bekletin. İsteddiğiniz kıvamı elde etmenizde yardımcı dokunabilir
Dondurucu sıcaklığını ayarlayın	Her dondurucu farklı olduğundan bazıları karışımı aşırı derecede sertleştirebilir. Dondurucu sıcaklığının -13°C ila -22°C arasında olduğundan emin olun.
"Döndürmeye hazır" yöntemini deneyin	Karışım yeterince donup donmadığını kontrol edin: Karışım yüzeyine bir kaşıkla basın; çukur oluştuysa hazır demektir.
Dondurmadan önce tadın	Karışım soğukken aromayı ve tadı düzgün bir şekilde alamazsınız, bu yüzden karışımı dondurucuya koymadan önce tadın.
Sağlık ve doku arasındaki denge:	Az kalorili tatlandırıcılar işe yarayabilir ancak kremli doku için doğru kombinasyonları uygulayın.
Stevia veya keşiş meyvesi gibi tatlandırıcı özleri dokuyu değil, tadı değiştirir	Her zaman alüloz, eritritol veya şeker gibi hacim artırıcı tatlandırıcılar kullanın.

KARIŞIMLAR (EK DOKUNUŞLAR)

En sevdiğiniz şeker, meyve, kuru yemiş veya çikolatadan 45 gram veya daha fazla parça parça ekleyin. Çikolata ve yemiş gibi çok sert malzemeler aynı kalır. Tahıl, bisküvi ve meyve gibi daha yumuşak malzemeler parçalara ayrılır.

ÜRÜNÜM ÇALIŞMIYOR

KOD	HATA AÇIKLAMASI	ŞEMA	ÇÖZÜM
E1	AC motoru arızası		Ürününüzde aşırı ısınmayı önleyen bir cihaz bulunur. Tekrar kullanmaya başlamak için 30 dakika boyunca soğumaya bırakın. Her kullanım arasında 5 dakika bekleyin.
E2	Bıçak algılanmadı		Lütfen bıçağın üst kapağa (D) doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin. Programı yeniden başlatın.
E3	Güç açikken bıçak doğru yerde değil		Malzeme miktarlarına uyduğunuzdan emin olun ve dijital tarif kitabını kontrol edin. Bıçak haznenin alt kısmındaysa lütfen dokunurken dikkatli olun.
E4	Program açikken kapak açık		Programı yeniden çalıştırmadan önce lütfen kapağın doğru şekilde kapalı ve kilitli olduğundan emin olun. Program çalışırken lütfen kapağı açmayın.
E5	Güç açikken hazne + kapak doğru yerde değil		Haznenin ürüne nasıl yerleştirileceğini görmek için 12 ve 13 numaralı piktogramı inceleyin. Ardından programı yeniden başlatın.
E6	DC motoru arızası / Hatalı başlatma konumu		Lütfen makineyi KAPATIN, prizden çekin, prize geri takın ve yeniden başlatın. Kapağın kapalı ve haznenin yerine iyice oturduğundan emin olun.
E7	DC motoru arızası / Hatalı bitirme konumu		Malzeme miktarlarına uyduğunuzdan emin olun. Bu ürünle birlikte verilen tarifleri kontrol edin. Lütfen makineyi KAPATIN, prizden çekin, prize geri takın ve yeniden başlatın.
E8	DC motoru yüksüz		Lütfen makineyi KAPATIN, prizden çekin, prize geri takın ve yeniden başlatın. Kapağın kapalı ve haznenin yerine iyice oturduğundan emin olun.
E9	DC motoru aşırı yük		Malzeme miktarlarına uyduğunuzdan emin olun. Lütfen makineyi KAPATIN, prizden çekin, prize geri takın ve yeniden başlatın. Kapağın kapalı ve haznenin yerine iyice oturduğundan emin olun.
E10	Algılama noktası kayboluyor		Lütfen makineyi KAPATIN, prizden çekin, prize geri takın ve yeniden başlatın.

Hata kodu için sağlanan çözüm ile yaramıyorsa lütfen servis merkezimizle iletişime geçin

HATA AÇIKLAMASI	AYRINTI	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor	Cihaz prize takılı değil.	Cihazı prize takın.
	Hazne veya kapak doğru şekilde yerleştirilmemiş veya kilitlenmemiş.	Haznenin veya kapağın talimatlardaki gibi doğru yerleştirildiğini veya kilitlendiğini kontrol edin.
	Kapak düzgün kilitlenmemiş.	Bir program başlatmadan önce kapağın düzgünce kapatıldığını emin olun.
	Bıçak kapağa doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Bıçağın kapağa (D) doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
	Hazne ürüne tam olarak oturmamış.	Haznenin uygun şekilde oturduğunu kontrol edin. Ürünün altında bu soruna sebep olan donmuş bir kısım olabilir.
Aşırı titreşim	Cihaz düz bir yüzeye yerleştirilmemiş veya dengeli değil.	Düz bir yüzeye koyun.
	Çok fazla malzeme var.	İşlenecek malzemelerin miktarını azaltın (MAX çizgisine kadar).
Belirli tarifleri yerine getirirken zorluk yaşıyor	Uygun olmayan tarif.	Kişisel veya internetten aldığınız tarifleriniz cihaz ve aksesuarları için uygun olmayabilir (miktar, süre vb.) Bir tarife başlamadan önce tarifin adımlarını uyguladığınızdan emin olun.
	Program seçim hatası.	Tarifiniz için doğru programı kullanıp kullanmadığınızı kontrol edin.
Kapak sızıntı yapıyor	Su hacmi çok fazla.	Malzemelerin miktarını azaltın.
	Kapak düzgün yerleştirilmemiş veya kilitlenmemiş.	Kapağı hazneye uygun şekilde takın.
	Conta yok.	Contayı kapağın üzerine yerleştirin.
	Conta kesilmiş veya hasar görmüş.	Contayı değiştirin, yetkili servise iletişime geçin.
	Sızdırmazlık contası doğru yerleştirilmemiş.	Sızdırmazlık contasını yuvasına ve doğru tarafa yerleştirin.
Motorda koku	cihaz ilk kez kullanılırken veya çok sert ya da çok büyük malzemeler ya da parçalar nedeniyle motorun aşırı yükü maruz kalması durumunda.	Cihazınızı soğumaya bırakın (en az 30 dakika) ve küçük dondurucu haznedeki malzeme miktarını azaltın.

POPIS

- | | |
|------------------------|--|
| A. Zmrzlinovač | F. Čepele |
| B. Ovládací panel | G. Víko malé nádoby na směs na mražení |
| C. Bezpečnostní dvířka | H. Malá nádoba na směs na mražení |
| D. Kryt vnější nádoby | I. Vnější nádoba |
| E. Těsnění | J. Lžíce na zmrzlinu * |

PROGRAMY:

Každý program je navržen tak, aby zajistil lahodný a perfektní výsledek hned na poprvé a nebylo nutné spouštět program Re Spin. Programy se liší délkou a rychlostí a používají optimální nastavení, která u každého konkrétního receptu zajistí dokonale krémový výsledek.

CS

Scoopable (programy na Scoopable recepty): delší doba přípravy, která zajistí jednotnou krémovou konzistenci

	 Sorbete	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Detail programu	Připravte si lahodné mražené dezerty z ovoce, vody a cukru. Aby se malé množství cukru snadno rozpustilo, je vhodné ovoce rozmixovat, což může záviset na typu použitého ovoce.	Ideální na přípravu husté krémové zmrzliny s obsahem mléka, kterou si ochutíte podle vlastní volby.	Vybírejte recepty s použitím mléka, dochutíte podle svého a připravte zmrzlinu v italském stylu.	Vaše oblíbené jogurty v podobě zdravých mražených dezertů	Ideální pro přípravu nízkosacharidových nebo nízkotučných zmrzlin, které mohou být bohaté na bílkoviny. Upozornění: Některé nízkosacharidové recepty mohou před mixováním vyžadovat přidání tekutiny.	Vytvořeno pro spotřebitele se zájmem o zdravý životní styl, kteří si chtějí připravit mražený dezert plný vitamínů a výživných látek vhodný k snídani nebo na brunch.
Příklad ingrediencí ke zmrazení Nezbytné Volitelné	Ovoce (coulis/šťáva) Cukr nebo jiné sladidlo (med / agávový sirup) Voda	Žloutkový krém nebo mléko Tučná smetana <i>Ovoce (coulis/šťáva/pasta)</i> <i>Čokoláda</i> <i>Sladkosti</i>	Mléko Tučná smetana Cukr nebo jiné sladidlo (med / agávový sirup) <i>Ovoce (coulis/šťáva/pasta)</i> <i>Čokoláda</i> <i>Sladkosti</i>	Všechny typy jogurtů Mléko Cukr nebo jiné sladidlo (med / agávový sirup) <i>Smetana</i> <i>Ovoce (coulis/šťáva/pasta)</i> <i>Čokoláda</i> <i>Sladkosti</i>	Rostlinné nápoje Sladidla (med / agávový sirup) <i>Ovoce (coulis/šťáva/pasta)</i>	Všechny typy jogurtů / Plnotučné mléko Cukr nebo jiné sladidlo (med / agávový sirup) Ovoce (coulis/šťáva/pasta) <i>Cereálie</i>
Délka programu	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

* v závislosti na modelu

Drinkable (programy na Drinkable recepty): Vyšší rychlost čepele rozdrtí led a zajistí konzistenci vhodnou k pití.

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Detail programu	Ideální pro přípravu osvěžujících nápojů s jemně zrnitou texturou. Nepoužívejte ovocné šťávy ani coulis, protože by směs dodaly texturu podobnou sorbetu.	Připravte si mražené kávové nápoje srovnatelné s těmi z kavárny. Přidejte mléko nebo zvolenou mléčnou alternativu, aby směs získala zajímavější chuť.	Ideální pro přípravu mražených nápojů s obsahem alkoholu a/ nebo vody. Nepoužívejte coulis, husté ovocné šťávy ani alkohol v prvním kroku tohoto programu.	Lahodné mléčné koktejly během okamžiku smícháním oblíbené domácí zmrzliny, mléka a různých přísad.
Příklad ingrediencí ke zmrazení	Ochucený cukrový sirup Soda	Vlažná káva Vlažná čokoláda <i>Cukr nebo jiné sladidlo (med / agávový sirup)</i> Mléko	Voda Soda Cukr nebo jiné sladidlo (med / agávový sirup) <i>Citronová šťáva</i>	Mléko Cukr nebo jiné sladidlo (med / agávový sirup) <i>Ovocná šťáva</i> Žlutkový krém Ovoce (celé/coulis/šťáva/pasta)
Příklad ingrediencí, které se přidávají před mícháním	Ochucený cukrový sirup Soda	Vlažná káva Vlažná čokoláda	Soda Ovocná šťáva <i>Alkohol (konzumujte s mírou)</i>	Mléčné nebo rostlinné nápoje <i>Ovocná šťáva</i>
Délka programu	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Extra

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Vysvětlení programu	Tento program slouží k dosažení hladké textury po spuštění libovolného z přednastavených programů. K dosažení správné konzistence může být často nutné použít program Re Spin, zejména když při přípravě receptu snížíte množství cukru.	Tento program důkladně propláchne vnitřní nádobu včetně vnitřní hřídele, víka a čepele, aby se pak snadněji čistila houbičkou.	Tento program slouží k jemnému zapracování kousků cukrovinek, sušenek, ořechů, cereálií nebo mraženého ovoce do zmrzliny, aby bylo možné přizpůsobit její chuť podle potřeby. Ve středu předmíchané zmrzliny vytvořte otvor o průměru 4 cm a přidejte až 50 g přísad, aby vznikla hladká a křupavá zmrzlina.
Použité ingredience	/	450 ml vody 1 kapka mycího prostředku	<i>Sušenky</i> <i>Ořechy</i> <i>Čokoláda</i> <i>Sladkosti</i>
Délka programu	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

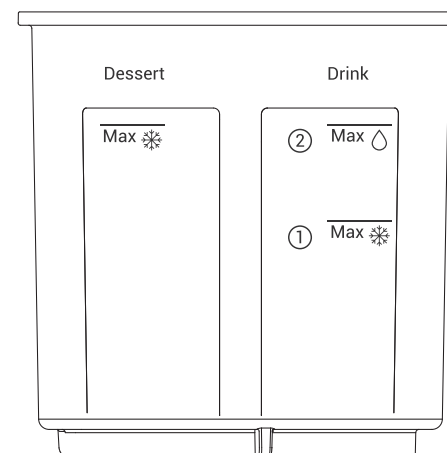
Po dokončení každého programu je nutné před spuštěním dalšího programu vyjmout nádobu a zkontrolovat výsledek.

RECEPTY, SE KTERÝMI MŮŽETE ZAČÍT

RECEPT	INGREDIENCE	POKYNY
CITRONOVÝ SORBET	150 g cukru 150 ml vody 110 ml citronové šťávy (3 kusy) 70 ml limetkové šťávy (2 kusy)	- V malém hrnci smíchejte cukr a vodu a na mírném ohni je přiveďte k varu. Nechte vychladnout na vlažnou teplotu. - Přidejte citronovou šťávu a promíchejte. - Nalijte směs do malé nádoby. Přikryjte nádobu a vložte ji na 24 h do mrazničky. - Vyjměte nádobu z mrazničky a sejměte víko. - Vložte malou nádobu do větší nádoby. - Spusťte program Sorbet.
VANILKOVÉ GELATO	200 ml plnotučného mléka 200 ml smetany ke šlehání (30 % tuku) 60 g cukru 8 g kukuřičného škrobu 0,5 lžičky vanilkového prášku	- V malém hrnci smíchejte mléko, smetanu ke šlehání, cukr a kukuřičný škrob. - Za stálého šlehání přiveďte směs k varu, až mírně zhoustne. - Sejměte hrnec z plotny a přidejte vanilku. Nechte vychladnout na vlažnou teplotu. - Nalijte směs do malé nádoby. Přikryjte nádobu a vložte ji na 24 h do mrazničky. - Vyjměte nádobu z mrazničky a sejměte víko. - Vložte malou nádobu do větší nádoby. - Spusťte program Gelato.
MRAŽENÝ BÍLÝ JOGURT	230 g řeckého jogurtu 115 ml plnotučného mléka 115 g slazeného kondenzovaného mléka	- Promíchejte všechny ingredience v malé nádobě. Přikryjte nádobu a vložte ji na 24 h do mrazničky. - Vyjměte nádobu z mrazničky a sejměte víko. - Vložte malou nádobu do větší nádoby. - Spusťte program Frozen Yoghurt.



Naskenujte QR kód a objevte přes 50 inspirativních receptů.



VAROVÁNÍ

VHODNÉ KROKY:	NEDĚLEJTE:
- Pouze pro studené recepty. - Ovoce je před zpracováním potřeba buď rozdrobit, aby se uvolnila šťáva, nebo ho smíchat s dalšími tekutými ingrediencemi a zmrazit. - Dodržujte maximální použitelnou kapacitu malé nádoby na směr na mrazení. - Minimální použitelná kapacita je 200 ml, ale pro optimální výsledek je potřeba dosáhnout maximální úrovně. - Pokud chcete vmíchat další přísady (například sušenky nebo kousky čokolády), vytvořte ve středu směsi otvor a vložte je do něj. - Směs v malé nádobě na směr na mrazení zmrazujte na rovném povrchu. - Před spuštěním programu zmrazte alespoň na 24 hodin. - Při přípravě receptů programů SCOOPABLE plňte směs po rysku maximálního plnění Max ve sloupci Dessert (vlevo). - Pokud zvolíte recepty z programů DRINKABLE, plňte ingredience po rysku KROK 1 Max (Max KROK 1) (IKONA MRAŽENÍ) ve sloupci Drink (vpravo). Po 24 hodinách mrazení a před vložením do přístroje vlijte tekutinu pod rysku KROK 2 Max (Max KROK 2) (IKONA KAPKY) a poté uzavřete víkem vnější nádoby. - Pro dosažení nejlepších výsledků postupujte podle receptů uvedených v digitální kuchařce. - Při čištění vnitřní nádoby naplňte nádobu vodou s kapkou mycího prostředku po maximální úroveň a použijte program Rinsing. - Čištění po každém použití je nutné k tomu, aby přísady nezatuhly na hřídli.	- Neplňte přísady nad rysku Max vyznačenou na malé nádobě na směr na mrazení. - Nezmrazujte pouze vodu. - Nepoužívejte přístroj s prázdnou nádobou. - Nepoužívejte přístroj, pokud nejsou na svém místě víka. - Nepokoušejte se zasahovat do zamykacího mechanismu. Ujistěte se, že nádoba a víko jsou před použitím přístroje správně nasazené. - Nezpracovávajíte pevný blok ledu ani ledové kostky. - Nepoužívejte jiné příslušenství než to, které je součástí balení. - Nepoužívejte přístroj jako mixér, nezpracovávajíte suché přísady a nepoužívejte jej k mletí. - Nepřipravujte v něm smoothie ani nezpracovávajíte tvrdé, sypké suroviny. - Nevmíchejte horké tekutiny. - Nespouštějte program, pokud není směs zmrazená a zcela ztuhlá. - Malé nádoby nevkládějte do mikrovlnné trouby. - Nepoužívejte abrazivní houbičky ani čisticí prostředky, protože by mohly přístroj poškodit. - Všechny součásti nevkládějte do myčky na nádobí: nahlédněte do tabulky na straně 8. - Programy Re Spin a Mix in by se neměly používat u nádob, které byly zmrazeny po dobu 24 hodin; používejte je pouze společně s programy na recepty Scoopable nebo Drinkable. - Nedávejte horní kryt (D), čepele (F) ani vnější nádobu (H) do mrazničky. - Nepřipravujte před zmrazením suroviny přímo v malé nádobě. Použijte nádobu vhodnou pro tento účel. - Nevkládějte do malé nádoby horké potraviny (nad 70 °C). - Nevkládějte do mrazničky ještě horké potraviny. Před vložením do mrazničky je nutné je nejprve nechat vychladnout na pokojovou teplotu. - Potraviny po spuštění programu znovu nezmrazujte. - Neumývejte lžíci při teplotě vyšší než 70°C.

TIPY K RECEPTŮM

V PŘÍPADĚ NEKRÉMOVÉ TEXTURY

Recept je zásadní pro dosažení dokonalého výsledku. Připravované směsi musí obsahovat alespoň minimální množství cukru a tuku, aby měly krémovou a dokonale hladkou texturu. Díky tuku získá směs krémovost a díky cukru jemnost. Bez nich se může stát, že výsledkem bude jen ochucený led.

Příklad: Když zmrazíte obyčejnou vodu, vznikne tvrdý led, zatímco při zmrazení smetany získáte měkký a poddajnější konzistenci. Tuk v mléce brání tvorbě velkých ledových krystalů. Stejně funguje i cukr, který pomáhá dosáhnout měkké konzistence při zmrazení.

Pokud potřebujete zvýšit podíl cukru/tuku, doporučujeme přidat cukr nebo využít jiné možnosti, například: javorový sirup, agávosý sirup, med, datle, ovocná pyré, kokosový cukr, erytritol, allulózu.

V PŘÍPADĚ PRACHOVÉ TEXTURY

Jsou dvě řešení: problém můžete rychle vyřešit spuštěním programu Re Spin.

Aby k tomu nedocházelo v dalších receptech: přidejte do receptu více cukru nebo vhodných náhrad. Můžete také přidat 1 lžíci tekutiny (mléko, voda, sirup) nebo tuku přidáním 1 lžíce mléka či smetany ke šlehání (30 % tuku) a pak program spustit, čímž by se měla textura zlepšit.

Pokud je směs po dokončení programu moc ledovitá, spustte program Re Spin dvakrát.

INGREDIENCE, KTERÝM JE TŘEBA SE VYHNOUT

- Nízkotučná tekutina (odtučněné mléko), protože směs pak bývá příliš ledovitá. Nahraďte ji plnotučným mlékem nebo do receptu přidejte cukr či jinou sladkou přísadu.
- Tužší druhy ovoce nebo velké kusy: lepších výsledků dosáhnete, pokud ovoce nakrájíte na menší kousky. Nakrájejte ho na kostičky menší než 1 cm a před zmrazením je částečně rozmixujte.

PŘEKROČENÍ MAXIMÁLNÍ POVOLENÉ ÚROVNĚ SMĚSI

Některé tekutiny, například syčené směsi, se během mrazení rozpínají. Dodržujte maximální úroveň pro zmrazování nápojů. U syčených a perlivých tekutin, jako je soda, perlivá voda, pivo nebo kombucha, je vhodné ponechat hladinu o něco níže.

PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ SE SLADIDLY

PROBLÉM	PŘÍČINA	RYCHLÉ ŘEŠENÍ
Ledovitá nebo drobná textura	Nedostatek cukru nebo tuku -> Tvorba ledových krystalů	Před spuštěním programu Re Spin přidejte 1 lžíci allulózy, medu nebo javorového sirupu. Tyto ingredience snižují teplotu tuhnutí a zjemňují texturu.
Směs je po zmrazení příliš tvrdá	Příliš málo cukru; použití pouze stévie nebo mnišského ovoce (bez objemové složky)	Před spuštěním programu Re Spin vmíchejte do směsi 1 lžíci smetany ke šlehání nebo allulózy. Příště extrakty zkombinujte se sladidlem s objemovou složkou.
Chladivý / mentolový pocit	Příliš mnoho erytritolu	Smíchejte erytritol s mnišským ovocem, stévií nebo allulózou. Snižte celkové množství erytritolu o 25 %.
Příliš měkká nebo rychle se roztékající směs	Příliš mnoho tekutého sladidla (medu, javorového sirupu nebo agáve)	Zmrazujte déle (o 2-3 hodiny). Příště snižte množství přidané tekutiny.
Zrnitá struktura krystalků cukru	Některá sladidla se zcela nerozpouštějí (erytritol, kokosový cukr).	Lehce směs před zamrazením ohřejte, aby se krystalky rozpustily. Případně přejděte na allulózu, která zajistí hladší texturu.

TIPY PŘI PROBLÉMECH	ŘEŠENÍ
Příprava před zahájením cyklu	Nechte směs 5–10 minut před spuštěním programu mimo mrazničku. To může pomoci dosáhnout požadované textury.
Upravte teplotu v mrazničce.	Každá mraznička je jiná a některé mohou směs příliš zmrazit, takže pak bude příliš tvrdá. Zkontrolujte, zda je teplota mrazničky nastavena mezi -13 °C a -22 °C.
Proveďte test správné tuhosti směsi.	Zkontrolujte, zda je směs dostatečně zamrazená: Přitlačte lžičku na povrch. Pokud po ní zůstane měkký důlek, směs je připravena.
Ochutnejte směs před zamrazením.	Před vložením směsi do mrazničky ji zkontrolujte, protože při nízké teplotě jsou chutě i sladkost méně výrazné.
Vyvážení zdravějšího složení a příjemné textury:	Dají se sice použít nízkokalorická sladidla, ale pro krémovější výsledek je potřeba zvolit správné kombinace.
Sladidla na bázi extraktů (jako stévie nebo mnišské ovoce) ovlivní jen sladkost, nikoli texturu.	Vždy je kombinujte se sladidlem s objemovou složkou (allulózou, erytritolem nebo cukrem).

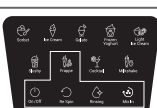
Mix In program (PŘÍSADY)

Přidejte nejvýše 45 g oblíbených cukrovinek, ovoce, ořechů, čokolády nebo dalších přísad nakrájených na kousky.

Velmi tvrdé ingredience zůstanou beze změny – například čokoláda nebo ořechy.

Měkké ingredience se rozmělní – například cereálie, sušenky nebo ovoce.

VÝROBEK NEFUNGUJE

KÓD	POPIS CHYBY	SCHEMA	ŘEŠENÍ
E1	Porucha AC motoru (střídavého motoru)		Váš přístroj je vybaven zařízením na ochranu proti přehřátí. Před dalším použitím jej nechte asi 30 minut vychladnout. Mezi jednotlivými přípravami počkejte 5 minut.
E2	Nůž nebyl nalezen		Zkontrolujte, zda je nůž správně nasazen v horním krytu (D). Spusťte program znovu.
E3	Při zapnutí nebyl nůž na správném místě		Dbejte na správný poměr jednotlivých ingrediencí a podívejte se do digitální kuchačky. Pokud je nůž na dně nádoby, zacházejte s ním prosím opatrně.
E4	Otevřená dvířka, když je program zapnutý		Zkontrolujte, zda jsou dvířka správně zavřená a zajištěná, a pak program spusťte znovu. Neotevírejte prosím dvířka, dokud se program nedokončí.
E5	Nádoba + víko nejsou při zapnutí na správném místě		Podívejte se prosím na piktogramy 12 a 13, které ukazují správné usazení nádoby v přístroji. Pak program spusťte znovu.
E6	Porucha DC motoru (stejnosměrného motoru) / nesprávná poloha spuštění		Vypněte přístroj, odpojte ho ze zásuvky, znovu ho zapojte a znovu ho spusťte. Dbejte na to, aby byla dvířka zavřená a nádoba správně usazena.
E7	Porucha DC motoru (stejnosměrného motoru) / nesprávná poloha dokončení		Dbejte na dodržení uvedeného množství jednotlivých ingrediencí. Podívejte se na recepty dodávané s tímto výrobkem. Vypněte přístroj, odpojte ho ze zásuvky, znovu ho zapojte a znovu ho spusťte.
E8	DC motor (stejnosměrný motor) – bez zátěže		Vypněte přístroj, odpojte ho ze zásuvky, znovu ho zapojte a znovu ho spusťte. Dbejte na to, aby byla dvířka zavřená a nádoba správně usazena.
E9	DC motor (stejnosměrný motor) vysoké zatížení		Dbejte na správný poměr jednotlivých ingrediencí. Vypněte přístroj, odpojte ho ze zásuvky, znovu ho zapojte a znovu ho spusťte. Dbejte na to, aby byla dvířka zavřená a nádoba správně usazena.
E10	Detekční bod zmizel		Vypněte přístroj, odpojte ho ze zásuvky, znovu ho zapojte a znovu ho spusťte.

Pokud se problém nepovede odstranit pomocí řešení uvedeného u daného kódu chyby, obraťte se prosím na naše servisní středisko.

POPIS CHYBY	PODROBNOSTI	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje	Přístroj není zapojen do zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Nádoba nebo víko nejsou správně umístěny nebo zajištěny.	Zkontrolujte, zda jsou nádoba nebo víko správně umístěné nebo zajištěné, jak je uvedeno v pokynech.
	Dvířka nejsou řádně zajištěna.	Před spuštěním programu se ujistěte, že jsou dvířka řádně zavřená.
	Nůž není správně umístěn ve víku.	Zkontrolujte, zda je nůž správně umístěn ve víku (D).
Nadměrné vibrace	Nádoba není řádně usazena a zajištěna.	Dbejte na to, aby byla nádoba bezpečně zajištěna. Pod nádobou může být námraza, která brání jejímu úplnému zajištění.
	Přístroj není umístěn na rovném povrchu nebo není stabilní.	Umístěte ho na rovný povrch.
Potíže s přípravou některých receptů	Příliš mnoho ingrediencí	Použijte menší množství ingrediencí (nepřekračujte rysku Max).
	Nevhodný recept	Vaše vlastní recepty nebo ty převzaté z internetu nemusí být vhodné pro tento přístroj a jeho příslušenství (množství, doba přípravy apod.). Před zahájením přípravy receptu dbejte na pokyny uvedené v návodu k použití.
Kryt netěsní	Chyba při výběru programu	Zkontrolujte, zda používáte správný program pro zvolený recept.
	Příliš mnoho vody	Použijte menší množství ingrediencí.
	Víko není správně umístěno nebo zajištěno.	Bezpečně zajistěte víko na nádobě.
	Chybí těsnění.	Umístěte těsnění na víko.
	Těsnění je přeseknuté nebo poškozené.	Vyměňte těsnění, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Motor začne zapáchat,	Těsnění není správně usazeno.	Usaďte těsnicí vložku do její drážky a na správnou stranu.
	když ho poprvé použijete nebo když dojde k přetížení motoru, at už vlivem příliš velkého množství ingrediencí nebo kusů, které jsou příliš tvrdé či velké.	Nechte přístroj vychladnout (nejméně 30 minut) a vložte menší množství ingrediencí do malé nádoby na směs na mražení.

OPIS

- A. Zmrzlinovač
- B. Ovládací panel
- C. Bezpečnostné dvierka
- D. Kryt vonkajšej nádoby
- E. Tesnenie

- F. Čepele
- G. Veko pre malú mraziacu miskú
- H. Malá mraziaca miska
- I. Vonkajšia nádoba
- J. Naberačka na zmrzlinu *

PROGRAMY:

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

Scoopable (Kopčeky) dlhší čas prípravy na dosiahnutie homogénnej krémovej textúry						
						
	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	Light Ice Cream	Smoothie Bowl
Podrobnosti programu	Prípravte si chutné mrazené dezerty z ovocia, vody a cukru. Aby sa malé množstvo cukru ľahko rozpustilo, je lepšie ho rozpustiť na pyré, v závislosti od druhu použitého ovocia.	Ideálne na prípravu hustej krémovej zmrzliny s použitím receptov na báze mlieka a príchutí podľa vlastného výberu.	Vyberte si recepty na báze mlieka, pridajte požadované príchute a urobte si zmrzlinu v talianskom štýle.	Vaše obľúbené jogurty vo forme zdravého mrazeného dezertu.	Ideálne na výrobu zmrzliny s nízkym obsahom cukru alebo tuku, ktorá môže byť bohatá na bielkoviny.	Vytvorené pre spotrebiteľov, ktorí dbajú o svoje zdravie a chcú si pripraviť mrazené prípravky plné vitamínov a živín, ideálne na raňajky alebo desiatu.
Príklad prísad na zmrazenie	Ovocie (coulis/šťava) Cukor alebo jeho náhrada (med/agávový sirup) <i>Voda</i>	Krém alebo mlieko Plnotučná smotana <i>Ovocie (coulis/šťava/pasta)</i> <i>Čokoládové cukrovinky</i>	Mlieko Plnotučná smotana Cukor alebo jeho náhrada (med/agávový sirup) <i>Ovocie (coulis/šťava/pasta)</i> <i>Čokoládové cukrovinky</i>	Všetky druhy jogurtov Mlieko Cukor alebo jeho náhrada (med/agávový sirup) <i>Ovocný krém (coulis/šťava/pasta)</i> <i>Čokoládové cukrovinky</i>	Rastlinné nápoje Náhrada cukru (med/agávový sirup) <i>Ovocie (coulis/šťava/pasta)</i>	Všetky druhy jogurtov / plnotučné mlieko Cukor alebo jeho náhrada (med/agávový sirup) <i>Ovocie (coulis/šťava/pasta)</i> <i>Cereálie</i>
Dĺžka programu	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

* v závislosti od modelu

Drinkable (Na pitie): vyššia rýchlosť čepele na drvenie ľadu a dosiahnutie pitnej konzistencie

				
	Slushy	Frappe	Cocktail	Milkshake
Podrobnosti programu	Ideálny na prípravu nápojov na uhasenie smädu s jemne granulovanou štruktúrou. Nepoužívajte ovocné šťavy alebo coulisy, ktoré by vytvorili štruktúru podobnú sorbetu.	Vytvárajte mrazené kávové nápoje rovnako dobré ako v kaviarni. Pridaním mlieka alebo náhrady mlieka podľa vlastného výberu ich môžete vylepšiť.	Ideálny na prípravu mrazených nápojov s obsahom alkoholu a/alebo vody. V prvom kroku tohto programu nepoužívajte coulisy, husté ovocné šťavy ani alkohol.	Prípravte si hladké mliečne koktaily na jeden dotyk zmiešaním obľúbenej domácej zmrzliny, mlieka a prísad.
Príklad prísad na zmrazenie	Ochutený cukrový sirup Sóda	Vlažná káva Vlažná čokoláda <i>Cukor alebo jeho náhrada (med/agávový sirup)</i> <i>Mlieko</i>	Voda Sóda Cukor alebo jeho náhrada (med/agávový sirup) <i>Citrónová šťava</i>	Mlieko Cukor alebo jeho náhrada (med/agávový sirup) <i>Ovocná šťava</i> <i>Krém</i> <i>Ovocie (celé/coulis/šťava/pasta)</i>
Príklad prísad na pridanie pred miešaním	Ochutený cukrový sirup Sóda	Vlažná káva Vlažná čokoláda	Sóda Ovocná šťava <i>Alkohol (konzumujte s mierou)</i>	Mlieko alebo rastlinné nápoje <i>Ovocná šťava</i>
Dĺžka programu	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Extra			
			
	Re Spin	Rinsing	Mix In
Vysvetlenie programu	Tento program je určený na zabezpečenie hladkej textúry po spustení jedného z preddefinovaných programov. Opätovné točenie je často potrebné na dosiahnutie správnej konzistencie, keď ste znížili množstvo cukru v prípravkoch.	Tento program dôkladne opláchnie vnútornú miskú (vnútorný hriadeľ, veko a čepele), aby sa uľahčilo čistenie hubkou.	Tento program je určený na skladanie kúskov cukrovínek, sušienok, orechov, cereálií alebo mrazeného ovocia na prispôsobenie zmrzliny. Do stredu vopred pripravenej zmrzliny urobte 4 cm dierku a pridajte do nej max. 50 g prísad, aby ste získali hladkú, chrumkavú zmrzlinu.
Použitie prísady	/	450 ml vody 1 kvapka prostriedku na umývanie riadu	<i>Sušienky</i> <i>Orechy</i> <i>Čokoláda</i> <i>Sladkosti</i>
Dĺžka programu	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

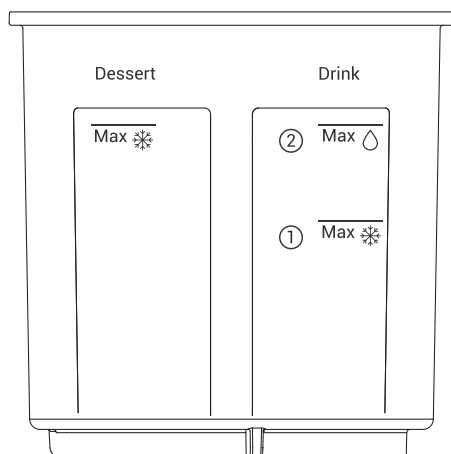
Po dokončení každého programu musíte miskú vybrať a skontrolovať výsledky, až potom spustiť ďalší program.

1. RECEPTY NA ZAČIATOK

RECEPT	PRÍSADY	POKYNY
CITRÓNOVÝ SORBET	150 g cukru 150 ml vody 110 ml citrónovej šťavy (3 kusy) 70 ml limetkovej šťavy (2 kusy)	- V hrnci zmiešajte cukor a vodu a na miernom ohni priveďte do varu. Nechajte vychladnúť, kým zmes nie je teplá. - Pridajte citrónovú šťavu a premiešajte. - Zmes vylejte do malej misky. Misku prikryte a vložte na 24 hodín do mrazničky. - Vyberte misku z mrazničky a odstráňte kryt. - Vložte malú misku do vonkajšej nádoby. - Spustíte program SORBET.
VANILKOVÉ GELATO	200 ml plnotučného mlieka 200 ml tekutej smotany (30 % tuku) 60 g cukru 8 g kukuričného škrobu 0,5 ČL vanilkového prášku	- V hrnci zmiešajte mlieko, tekutú smotanu, cukor a kukuričný škrob. - Za stáleho šľahania priveďte do varu, kým zmes mierne nezhustne. - Odstavte z platne a pridajte vanilku. Nechajte vychladnúť, kým zmes nie je teplá. - Zmes vylejte do malej misky. Misku prikryte a vložte na 24 hodín do mrazničky. - Vyberte misku z mrazničky a odstráňte kryt. - Vložte malú misku do vonkajšej nádoby. - Spustíte program GELATO.
OBYČAJNÝ MRAZENÝ JOGURT	230 g gréckeho jogurtu 115 ml plnotučného mlieka 115 g sladeného kondenzovaného mlieka	- Všetky prísady zmiešajte v malej miske. Misku prikryte a vložte na 24 hodín do mrazničky. - Vyberte misku z mrazničky a odstráňte kryt. - Vložte malú misku do vonkajšej nádoby. - Spustíte program FROZEN YOGHURT.



Naskenujte QR kód a objavte viac než 50 receptov pre úplnú inšpiráciu.



UPOZORNENIE

Správny postup:	Nesprávny postup:
- Len pre studené recepty. - Na prípravu na spracovanie je potrebné ovocie buď rozdrviť, aby sa uvoľnila šťava, alebo skombinovať s inými tekutými zložkami a zmraziť. - Dodržiujte maximálnu užitočnú kapacitu malej mraziacej misky. - Minimálna užitočná kapacita je 200 ml, ale pre optimalizáciu výsledkov dosahujte maximálnu úroveň. - Pri príprave zmesi s doplnkovými prísadami vytvorte v strede zmesi dierku, do ktorej pridáte prísady, napríklad sušienky alebo čokoládové lupienky. - Zmesi v malej mraziacej miske zmrazte na rovnom povrchu. - Pred spustením programu zamrazte aspoň na 24 h. - Pri výbere receptov SCOOPABLE pridajte prípravok až po rysku MAX FILL v stĺpci DESSERT (vľavo). - Pri výbere receptov DRINKABLE, pridávajte prísady max. po rysku STEP 1 MAX (FREEZE ICON) v stĺpci DRINK (vpravo), po 24 hodinách zmrazovania a pred vložením do prístroja nalejte tekutinu až pod rysku STEP 2 MAX (DROP ICON) pred zaistením vekom vonkajšej nádoby. - Najlepšie výsledky dosiahnete podľa receptov uvedených v digitálnom receptári. - Pri čistení vnútornej misky naplňte vodu kvapkou čistiacieho prostriedku po maximálnu úroveň a použite dodaný program Rinsing. - Čepeľ po každom použití vyčistite, aby ste zabránili stuhnutiu zložiek.	- Neprekračujte rysky MAX vyznačené na malej mraziacej miske. - Nezmrazujte čistú vodu. - Nepoužívajte spotrebič s prázdnu nádobou. - Spotrebič nepoužívajte bez nasadených viek. - Nepokúšajte sa meniť zaistovací mechanizmus. Pred použitím spotrebiča sa uistite, že nádoba a veko sú správne nainštalované. - Nespracúvajte veľké kusy ľadu ani ľadové kocky. - Používajte len príslušenstvo, ktoré je súčasťou balenia. - Spotrebič nepoužívajte ako mixér, nespracúvajte suché prísady ani ho nepoužívajte na mletie. - Nepripravujte smoothie ani nespracúvajte tvrdé, sypké prísady. - Nepremiešavajte horúce tekutiny. - Nespúšťajte program, ak zmes nie je zmrazená na plocho. - Nerozmrazujte malé nádoby v mikrovlnnej rúre. - Nepoužívajte abrazívne špongie ani čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť zariadenie. - Nevkladajte všetky kusy do umývačky, pozrite si tabuľku na strane 8. - Programy RE-Spin a Mix-in by sa nemali používať na nádobe, ktorá bola zmrazená 24 hodín; mali by sa používať len v spojení s programom Scoopable alebo Drinkable. - Horný kryt (D), čepele (F) a vonkajšiu nádobu (H) nevkladajte do mrazničky. - Pred zmrazením nepripravujte zmes priamo v malej miske. Použite nádobu vhodnú na tento účel. - Do malej misky nevkladajte horúce potraviny (>70 °C). - Nevkladajte horúce potraviny priamo do mrazničky. Pred vložením potravín do mrazničky musia najprv dosiahnuť izbovú teplotu. - Po spustení programu potraviny opätovne nezmrazujte. - Neumývajte naberačku pri teplote vyššej ako 70 °C.

TIPY NA RECIPIY

V PRÍPADE, ŽE TEXTÚRA NIE JE KRÉMOVÁ

Kľúčom k dokonalým výsledkom je recept. Zmesi musia obsahovať určité minimálne množstvo cukru/tuku, aby mali krémovú a dokonalú konzistenciu. Tuk dodá krémovitost' a cukor dodá mäkkosť zmesi. Bez nich riskujete, že budete mať len ochutený ľad.

Príklad: Ak zmrazíte obyčajnú vodu, získate tvrdý ľad, ak zmrazíte smotanu, získate mäkkší a naberaateľný výsledok. Tuk v mlieku zabraňuje tvorbe veľkých kryštálov ľadu. Cukor robí to isté – zabraňuje prílišnému stuhnutiu zmesi.

Ak chcete zvýšiť obsah cukru/tuku, odporúčame pridať cukor alebo iné možnosti, ako napr.: javorový sirup, agávový sirup, med, datle, ovocné pyré, kokosový cukor, erytritol, alulóza.

V PRÍPADE PRÁŠKOVEJ TEXTÚRY

Existujú dve riešenia: pre okamžitú opravu vykonajte opätovné točenie.

Aby ste sa tomu vyhli v nasledujúcich receptoch: pridajte do receptu viac cukru alebo jeho alternatívy. Môžete tiež pridať 1 PL tekutiny (mlieko, voda, sirup) alebo tuk pridaním 1 PL mlieka alebo smotany (30 % tuku) a spustiť program na zaznamenanie zlepšenia textúry.

V prípade veľmi ľadových výsledkov použite funkciu opätovného točenia dvakrát.

PRÍSADY, KTORÝM SA TREBA VYHNÚŤ

- Nízkotučná tekutina (odstredené mlieko), pretože vytvára ľadové výsledky. Nahradte plnotučným mliekom alebo do receptu pridajte cukor alebo jeho alternatívu
- Husté ovocie alebo veľké kusy: pokúste sa nakrájať na malé kúsky, aby ste dosiahli lepší výsledok. Pred zmrazením ich nakrájajte na kocky menšie ako 1 cm a čiastočne rozmixujte.

NAD MAXIMÁLNOU ÚROVŇOU ZEMSI

Niektoré kvapaliny, ako napríklad sytené prípravky, sa počas mrazenia rozpínajú. Dodržiavajte maximálnu úroveň zmrazených nápojov, v prípade sytených alebo perlivých tekutín (ako je sóda, perlivá voda, pivo, kombucha) aj o niečo nižšiu.

SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV SO SLADIDLAMI

PROBLÉM	PRÍČINA	RÝCHLA OPRAVA
Ľadová/drobivá štruktúra	Nedostatok cukru alebo tuku -> Tvorba ľadových kryštálikov	Pred opätovným točením pridajte 1 PL alulózy, medu alebo javorového sirupu. Tie znižujú bod tuhnutia a zjemňujú štruktúru.
Po zmrazení tvrdé ako skala	Príliš málo cukru; používate len stéviu/mníšske ovocie (bez objemového sladidla)	Pred opätovným točením primiešajte 1 PL smotany alebo alulózy. Nabudúce kombinujte extrakty s objemovým sladidlom.
Chladivý/mätový pocit	Príliš veľa erytritolu	Zmiešajte erytritol s mníšskym ovocím, stéviou alebo alulózou. Znížte celkový obsah erytritolu o 25 %.
Príliš mäkké/rýchlo sa topí	Príliš veľa tekutého sladidla (med, javor, agáve)	Mrazte dlhšie (2 – 3 hodiny navyše). Nabudúce znížte množstvo pridanej tekutiny.
Zrnité kryštáliky cukru	Niektoré náhrady sa úplne nerozpustia (erytritol, kokosový cukor)	Pred zmrazením základ mierne zahrejte, aby sa kryštáliky rozpustili. Alebo prejdite na alulózu, aby ste dosiahli hladšie výsledky.

TIPY NA ZÁCHRANU	RIEŠENIE
Predbežné spracovanie pred cyklom	Pred spustením programu nechajte zmes 5 – 10 minút mimo mrazničky. Môže to pomôcť dosiahnuť požadovanú štruktúru
Nastavenie teploty v mrazničke	Všetky mrazničky sú rôzne a niektoré z nich môžu premrazovať (zmes bude príliš tvrdá). Skontrolujte, či je teplota v mrazničke nastavená v rozmedzí od -13 °C do -22 °C.
Skontrolujte trik „Pripravené na točenie“	Skontrolujte, či je zmes dostatočne zmrazená: Pritlačte lyžicu na povrch – ak sa vytvorí mierna jamka, je pripravená.
Pred zmrazením ochutnajte	Pred vložením do mrazničky pripravenú zmes skontrolujte, pretože v chlade sa chuť a sladkosť tlmia.
Snažte sa o vyvážené zdravie a textúry:	Sladidlá s nižším obsahom kalórií môžu fungovať, ale použite správne kombinácie pre krémovú chuť.
Extraktové sladidlá (ako stévia alebo mníšske ovocie) zmenia len sladkosť, nie štruktúru	Vždy kombinujte s objemovým sladidlom (alulóza, erytritol alebo cukor).

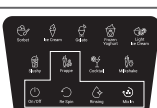
PRÍMESY (DOPLNKY)

Pridajte maximálne 45 g obľúbených cukríkov, ovocia, orechov, čokolády alebo ďalších kúskov.

Veľmi tvrdé přísady zostanú neporušené – napríklad čokoláda, orechy.

Menej tvrdé přísady budú rozdrobené – napríklad obilniny, sušienky, ovocie.

MÔJ PRODUKT NEFUNKUJE

KÓD	OPIS CHYBY	SCHÉMA	RIEŠENIE
E1	Zlyhanie motora na striedavý prúd		Váš spotrebič je vybavený zariadením na ochranu pred prehriatím. Nechajte ho asi 30 minút vychladnúť a potom ho opäť začinite používať. Medzi jednotlivými zmesami počkajte 5 minút.
E2	Čepeľ nebola zistená		Skontrolujte, či je čepeľ správne nasadená na hornom kryte (D). Znovu spustite program.
E3	Čepeľ nie je pri zapnutí na správnom mieste		Uistite sa, že dodržiavate pomer zložiek, a skontrolujte digitálny receptár. Ak je nôž na dne misky, buďte pri manipulácii s ním opatrní.
E4	Pri zapnutí programu sú dvierka otvorené		Skontrolujte, či sú dvierka riadne zatvorené a zaistené, a spustite program znova. Počas prevádzky programu neotvárajte dvierka.
E5	Miska a veko nie sú pri zapnutí na správnom mieste		Správnu polohu vloženia misky do spotrebiča nájdete na piktograme 12 a 13. Znovu spustite program.
E6	Zlyhanie motora na jednosmerný prúd/ Nesprávna počiatočná poloha		Vypnite zariadenie, odpojte ho zo zásuvky, znova ho zapojte a spustite znova. Uistite sa, že dvierka sú zatvorené a miska je správne vložená.
E7	Zlyhanie motora na jednosmerný prúd/ Nesprávna koncová poloha		Uistite sa, že dodržiavate množstvo zložiek. Pozrite si recepty dodané s týmto výrobkom. Vypnite zariadenie, odpojte ho zo zásuvky, znova ho zapojte a spustite znova.
E8	Motor na jednosmerný prúd bez zataženia		Vypnite zariadenie, odpojte ho zo zásuvky, znova ho zapojte a spustite znova. Uistite sa, že dvierka sú zatvorené a miska je správne vložená.
E9	Motor na jednosmerný prúd vysoké zataženie		Uistite sa, že dodržiavate pomer zložiek. Vypnite zariadenie, odpojte ho zo zásuvky, znova ho zapojte a spustite znova. Uistite sa, že dvierka sú zatvorené a miska je správne vložená.
E10	Zmiznutie detekčného bodu		Vypnite zariadenie, odpojte ho zo zásuvky, znova ho zapojte a spustite znova.

Ak v prípade chybového kódu poskytnuté riešenie problém nevyrieši, obráťte sa na naše servisné stredisko

OPIS CHYBY	PODROBNOSTI	RIEŠENIE
Zariadenie nefunguje	Zariadenie nie je zapojené do elektriny.	Zapojte zariadenie.
	Nádoba alebo veko nie sú v správnej polohe alebo nie sú zaistené.	Skontrolujte, či sú miska alebo veko v správnej polohe alebo zaistené podľa pokynov.
	Dvierka nie sú správne zaistené.	Pred spustením programu sa uistite, že dvierka sú správne zatvorené.
	Čepeľ na hornom veku nie je v správnej polohe.	Skontrolujte, či čepeľ na veku (D) je v správnej polohe.
	Miska nie je úplne zaistená na výrobku.	Uistite sa, že miska je bezpečne zaistená. Pod miskou môže byť námraza, ktorá bráni jej úplnému zaisteniu.
Nadmerné vibrácie	Zariadenie nie je položené na rovnom povrchu alebo nie je stabilné.	Položte zariadenie na rovný povrch.
	Príliš veľa prísad.	Znížte množstvo spracúvaných prísad (po rysku MAX).
Problémy s úspešnosťou pri niektorých receptoch	Nevhodný recept.	Vaše osobné recepty alebo recepty stiahnuté z internetu nemusia byť vhodné pre váš spotrebič a jeho príslušenstvo (množstvo, trvanie atď.) Pred začatím prípravy receptu sa uistite, že dodržiavate pokyny uvedené v návode.
	Chyba výberu programu.	Skontrolujte, či používate správny program pre svoj recept.
Únik cez veko	Príliš veľký objem vody.	Znížte množstvo prísad.
	Veko nie je správne umiestnené alebo zaistené.	Veko bezpečne zaistite na miske.
	Chýba tesnenie.	Na veko nasadte tesnenie.
	Tesnenie je prerezané alebo poškodené.	Vymeňte tesnenie, obráťte sa na schválené servisné stredisko.
	Tesnenie nie je správne umiestnené.	Umiestnite tesnenie do jeho puzdra a na správnu stranu.
Zápach z motora	pri prvom použití spotrebiča alebo v prípade preťaženia motora spôsobeného príliš veľkým množstvom prísad alebo príliš tvrdými alebo veľkými kusmi.	Nechajte spotrebič vychladnúť (aspoň 30 minút) a znížte množstvo ingrediencií v malej mraziacej miske.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. Παγωτομηχανή
- B. Πίνακας ελέγχου
- C. Πορτάκι ασφαλείας
- D. Καπάκι εξωτερικού δοχείου
- E. Δακτύλιος στεγανοποίησης

- F. Λεπίδες
- G. Καπάκι για μικρό μπολ κατάψυξης
- H. Μικρό μπολ κατάψυξης
- I. Εξωτερική κανάτα
- J. Κουτάλι παγωτού *

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ:

Κάθε πρόγραμμα είναι αριστοτεχνικά σχεδιασμένο για να παρέχει πεντανόστιμα και τέλεια αποτελέσματα από την αρχή, χωρίς να χρειάζεται επαναληπτική περιστροφή. Τα προγράμματα διαφέρουν ως προς τη διάρκεια και την ταχύτητα, και χρησιμοποιούν τις ιδανικές ρυθμίσεις για να εξασφαλίζουν τέλεια κρεμώδη αποτελέσματα για κάθε συγκεκριμένη συνταγή.

Scoorable (Δυνατότητα δημιουργίας μπάλας με κουτάλι παγωτού): μεγαλύτερος χρόνος προετοιμασίας για ομοιογενή κρεμώδη υφή

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Λεπτομέρειες προγράμματος	Φτιάξτε απολαυστικά παγωμένα επιδόρπια χρησιμοποιώντας φρούτα, νερό και ζάχαρη. Για να εξασφαλίσετε ότι μια μικρή ποσότητα ζάχαρης θα διαλυθεί εύκολα, είναι καλύτερο να το πολτοποιήσετε, ανάλογα με το είδος του φρούτου που θα χρησιμοποιήσετε.	Ιδανικό για να παρασκευάσετε πλούσιο κρεμώδες παγωτό, χρησιμοποιώντας συνταγές με βάση τα γαλακτοκομικά και τις γεύσεις της επιλογής σας.	Επιλέξτε συνταγές με βάση τα γαλακτοκομικά και προσθέστε τις γεύσεις που θέλετε, για να δημιουργήσετε ένα παγωτό ιταλικού στιλ.	Τα αγαπημένα σας γιουρτίνα μετατρέπονται σε υγιεινά παγωμένα επιδόρπια.	Ιδανικό για να φτιάξετε παγωτά με λίγη ζάχαρη ή χαμηλά λιπαρά, που μπορεί να είναι πλούσια σε πρωτεΐνες. Προειδοποίηση: Για ορισμένες συνταγές με λίγη ζάχαρη μπορεί να χρειάζεται να προσθέσετε υγρό πριν από την ανάμειξη.	Δημιουργήθηκε για καταναλωτές που προσέχουν την υγεία τους και επιθυμούν να παρασκευάσουν κατεψυγμένα τρόφιμα, πλούσια σε βιταμίνες και θρεπτικά συστατικά, ιδανικά για πρωινό ή brunch.
Παράδειγμα υλικών για κατάψυξη Απαραίτητα Προαιρετικά	Φρούτα (κουλί/χυμός) Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαύης) Νερό	Κάσταρντ ή γάλα Πλήρης κρέμα γάλακτος Φρούτα (κουλί/ χυμός/πάστα) Σοκολάτα Γλυκίσματα	Γάλα Πλήρης κρέμα γάλακτος Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαύης) Φρούτα (κουλί/ χυμός/πάστα) Σοκολάτα Γλυκίσματα	Όλοι οι τύποι γιουρτιού Γάλα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαύης) Κρέμα Φρούτα (κουλί/ χυμός/πάστα) Σοκολάτα Γλυκίσματα	Φυτικά ροφήματα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαύης) Φρούτα (κουλί/ χυμός/πάστα)	Όλοι οι τύποι γιουρτιού / Πλήρης γάλα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαύης) Φρούτα (κουλί/ χυμός/πάστα) Δημητριακά
Διάρκεια προγράμματος	3 λεπτά 14 δευτ.	3 λεπτά 16 δευτ.	3 λεπτά 45 δευτ.	3 λεπτά 14 δευτ.	3 λεπτά 41 δευτ.	3 λεπτά 41 δευτ.

* ανάλογα με το μοντέλο

Drinkable (Πόσιμα): υψηλότερη ταχύτητα λεπίδας για θρυμματισμό του πάγου και εξασφάλιση πόσιμης πυκνότητας

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Λεπτομέρειες προγράμματος	Ιδανικό για την παρασκευή δροσιστικών ροφημάτων με λεπτή κρυσταλλική υφή. Μην χρησιμοποιείτε χυμούς ή κουλί φρούτων, που θα δημιουργήσουν υφή σορμπέ.	Φτιάξτε παγωμένα ροφήματα με καφέ, το ίδιο καλά με αυτά που σερβίρουν στα καφέ. Προσθέστε το γάλα ή το υποκατάστατο γάλακτος της αρεσκείας σας για μια διαφορετική πινελιά.	Ιδανικό για την παρασκευή παγωμένων ποτών που περιέχουν αλκοόλ ή/και νερό. Μην χρησιμοποιείτε κουλί, πυκνούς χυμούς φρούτων ή αλκοόλ για το 1ο βήμα αυτού του προγράμματος.	Λεία μιλκσέκ με ένα άγγιγμα, αναμειγνύοντας το αγαπημένο σας οπτικό παγωτό, γάλα και προαιρετικά υλικά.
Παράδειγμα υλικών για κατάψυξη Απαραίτητα Προαιρετικά	Αρωματισμένο σιρόπι ζάχαρης Σόδα	Χλιαρός καφές Χλιαρή σοκολάτα <i>Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαυής) Γάλα</i>	Νερό Σόδα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαυής) <i>Χυμός λεμονιού</i>	Γάλα Ζάχαρη ή υποκατάστατο (μέλι / σιρόπι αγαυής) <i>Χυμός φρούτων Κάσταρι Φρούτα (ολόκληρα/κουλί/ χυμός/πάστα)</i>
Παράδειγμα υλικών που πρέπει να προσθέσετε πριν από την ανάμειξη Απαραίτητα Προαιρετικά	Αρωματισμένο σιρόπι ζάχαρης Σόδα	Χλιαρός καφές Χλιαρή σοκολάτα	Σόδα Χυμός φρούτων <i>Αλκοόλ (καταναλώστε με μέτρο)</i>	Γάλα ή φυτικά ροφήματα <i>Χυμός φρούτων</i>
Διάρκεια προγράμματος	2 λεπτά 22 δευτ.	2 λεπτά 21 δευτ.	2 λεπτά 45 δευτ.	3 λεπτά 12 δευτ.

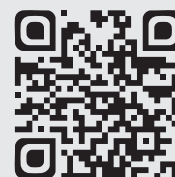
Πρόσθετα

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Επεξήγηση προγράμματος	Αυτό το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για να εξασφαλίζει λεία υφή μετά την εκτέλεση ενός από τα προκαθορισμένα προγράμματα. Το πρόγραμμα RE-SPIN (ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ) συχνά είναι απαραίτητο για να πετύχετε τη σωστή πυκνότητα όταν έχετε μειώσει την ποσότητα της ζάχαρης στις παρασκευές σας.	Αυτό το πρόγραμμα ξεπλένει καλότεσεωτερικόμπολ(εσωτερικό άξονα, καπάκι και λεπίδες), για να διευκολύνει τον καθαρισμό με σφουγγάρι.	Αυτό το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για την ανάμειξη κομματιών γλυκισμάτων, μπισκότων, ξηρών καρπών, δημητριακών ή παγωμένων φρούτων για να προσαρμόσετε το παγωτό στις προτιμήσεις σας. Ανοίξτε μια τρύπα 4 cm στο κέντρο του παγωτού που έχετε ήδη αναμείξει και προσθέστε έως 50 g υλικών, για να φτιάξετε ένα παγωτό με απαλή και τραγανή υφή.
Υλικά που χρησιμοποιούνται Απαραίτητα Προαιρετικά	/	450 ml νερό 1 σταγόνα υγρό απορρυπαντικό πιάτων	Μπισκότα Ξηροί καρποί Σοκολάτα Γλυκίσματα
Διάρκεια προγράμματος	1 λεπτό 30 δευτ.	1 λεπτό 30 δευτ.	1 λεπτό 30 δευτ.

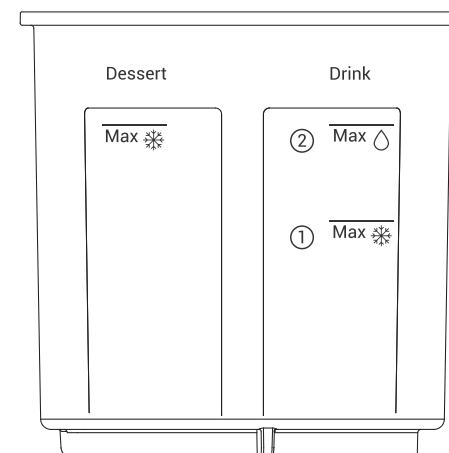
Αφού ολοκληρώσετε κάθε πρόγραμμα, πρέπει να βγάλετε το μπολ και να ελέγξετε τα αποτελέσματα προτού ξεκινήσετε το επόμενο πρόγραμμα.

ΠΡΩΤΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΥΛΙΚΑ	ΟΔΗΓΙΕΣ
ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ	150 g ζάχαρη 150 ml νερό 110 ml χυμός λεμονιού (3 τεμάχια) 70 ml χυμός λάιμ (2 τεμάχια)	- Ανακατέψτε τη ζάχαρη και το νερό σε μια κατσαρόλα. Βράστε σε χαμηλή φωτιά. Αφήστε το να κρυώσει μέχρι να είναι χλιαρό. - Προσθέστε τον χυμό λεμονιού και ανακατέψτε. - Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ. Σκεπάστε το μπολ και βάλτε το στην κατάψυξη για 24 ώρες. - Βγάλετε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι. - Βάλτε το μικρό μπολ μέσα στην εξωτερική κανάτα. - Ξεκινήστε το πρόγραμμα SORBET (ΣΟΡΜΠΕ).
ΤΖΕΛΑΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ	200 ml πλήρες γάλα 200 ml κρέμα γάλακτος (30% λιπαρά) 60 g ζάχαρη 8 g κορν φλάουρ 0,5 κ.γ. βανίλια σε σκόνη	- Αναμείξτε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το κορν φλάουρ σε μια κατσαρόλα. - Βράστε, ανακατεύοντας συνεχώς, έως ότου το μείγμα να αρχίσει να πήζει. - Αποσύρετε από τη φωτιά και προσθέστε τη βανίλια. Αφήστε το να κρυώσει μέχρι να είναι χλιαρό. - Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ. Σκεπάστε το μπολ και βάλτε το στην κατάψυξη για 24 ώρες. - Βγάλετε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι. - Βάλτε το μικρό μπολ μέσα στην εξωτερική κανάτα. - Ξεκινήστε το πρόγραμμα GELATO (ΤΖΕΛΑΤΟ).
ΣΚΕΤΟ ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ	230 g στραγγιστό γιαούρτι 115 ml πλήρες γάλα 115 g ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα	- Αναμείξτε όλα τα υλικά στο μικρό μπολ. Σκεπάστε το μπολ και βάλτε το στην κατάψυξη για 24 ώρες. - Βγάλετε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι. - Βάλτε το μικρό μπολ μέσα στην εξωτερική κανάτα. - Ξεκινήστε το πρόγραμμα FROZEN YOGHURT (ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ).



Σαρώστε τον κωδικό QR για να ανακαλύψετε πάνω από 50 συνταγές για να εμπνευστείτε.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΕΠΕΙ:	ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ:
- Μόνο για κρύες συνταγές. - Για να προετοιμάσετε το φρούτο για επεξεργασία, πρέπει είτε να το συνθλίψετε για να απελευθερωθεί ο χυμός του είτε να το συνδυάσετε με άλλα υγρά υλικά και να το καταψύξετε. - Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ωφέλιμη χωρητικότητα του μικρού μπολ κατάψυξης. - Η ελάχιστη ωφέλιμη χωρητικότητα είναι 200 ml. Ωστόσο, για βέλτιστα αποτελέσματα, φροντίστε να φτάσετε το μέγιστο επίπεδο. - Για παρασκευές με ανάμιξη προαιρετικών υλικών, δημιουργήστε μια τρύπα στο κέντρο της παρασκευής, για να προσθέσετε επιπλέον πρόσθετα, όπως μπισκότα ή σταγόνες σοκολάτας. - Καταψύξτε τις παρασκευές σε μικρά μπολ κατάψυξης σε επίπεδη επιφάνεια. - Καταψύξτε για τουλάχιστον 24 ώρες προτού εκτελέσετε ένα πρόγραμμα. - Όταν επιλέγετε συνταγές SCOOPABLE (ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΜΠΑΛΑΣ ΜΕ ΚΟΥΤΑΛΙ ΠΑΓΩΤΟΥ), προσθέστε την παρασκευή μέχρι τη γραμμή MAX FILL (ΜΕΓ. ΠΛΗΡΩΣΗ) στη στήλη DESSERT (ΕΠΙΔΟΡΡΙΠΙΟ) (στα αριστερά). - Όταν επιλέγετε συνταγές DRINKABLE (ΠΟΣΙΜΑ), προσθέστε τα υλικά μέχρι τη γραμμή STEP 1 MAX (ΒΗΜΑ 1 ΜΕΓ.) (ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ) στη στήλη DRINK (ΡΟΦΗΜΑ) (στα δεξιά), μετά από 24 ώρες κατάψυξης και πριν από την τοποθέτηση στη μηχανή, προσθέστε υγρό έως κάτω από τη γραμμή STEP 2 MAX (ΒΗΜΑ 2 ΜΕΓ.) (ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ ΣΤΑΓΟΝΑΣ) προτού κλειδώσετε με το εξωτερικό καπάκι. - Για βέλτιστα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις συνταγές που παρέχονται στο ψηφιακό βιβλίο συνταγών. - Όταν καθαρίζετε το εσωτερικό μπολ, γεμίστε με νερό και μια σταγόνα σαπουνιού μέχρι το μέγιστο επίπεδο και χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα Rinsing (Εκπλύση). - Καθαρίζετε τον άξονα μετά από κάθε χρήση, για να μην ξεραίνονται τα υλικά.	- Μην υπερβαίνετε τις γραμμές MAX (ΜΕΓ.) που επισημαίνονται στο μικρό μπολ κατάψυξης. - Μην παγώνετε σκέτο νερό. - Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή με άδειο δοχείο. - Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ τα καπάκια δεν είναι στη θέση τους. - Μην επιχειρήσετε να αλλάξετε τον μηχανισμό κλειδώματος. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά. - Μην επεξεργάζεστε συμπαγές κομμάτι πάγου ή παγάκια. - Μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία. - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως μπλέντερ, μην επεξεργάζεστε ξηρά υλικά και μην εκτελείτε εργασίες άλεσης. - Μην παρασκευάζετε smoothie και μην επεξεργάζεστε σκληρά, χύδην υλικά. - Μην ανακατεύετε καυτά υγρά. - Μην εκτελέσετε ένα πρόγραμμα, εάν η παρασκευή δεν έχει καταψυχθεί σε επίπεδη επιφάνεια. - Μην τοποθετείτε τα μικρά μπολ σε φούρνο μικροκυμάτων. - Μην χρησιμοποιείτε λιπαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τη μηχανή. - Μην βάζετε όλα τα εξαρτήματα στο πλυντήριο. Ανατρέξτε στον πίνακα στη σελίδα 8. - Τα προγράμματα RE-Spin (Επαναληπτική περιστροφή) και Mix-in (Ανάμιξη) δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται με δοχείο που έχει καταψυχθεί για 24 ώρες, αλλά ως συμπλήρωμα του προγράμματος Scoopable (Δυνατότητα δημιουργίας μπάλας με κουτάλι παγωτού) ή Drinkable (Πόσιμα). - Μην χρησιμοποιείτε το επάνω κάλυμμα (D), τις λεπίδες (F) και τα εξαρτήματα της εξωτερικής κανάτας (H) στην κατάψυξη. - Μην προετοιμάζετε τα τρόφιμά σας απευθείας στο μικρό μπολ προτού τα καταψύξετε. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο κατάλληλο για αυτόν τον σκοπό. - Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα (>70°C) στο μικρό μπολ. - Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα απευθείας στην κατάψυξη. Τα τρόφιμα πρέπει να φτάσουν σε θερμοκρασία δωματίου προτού τοποθετηθούν στην κατάψυξη. - Μην καταψύχετε εκ νέου τα τρόφιμα μετά την εκτέλεση ενός προγράμματος. - Μην πλένετε το κουτάλι σε θερμοκρασία άνω των 70°C.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΑΝ Η ΥΦΗ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΡΕΜΩΔΗΣ

Η συνταγή είναι το κλειδί για τέλεια αποτελέσματα. Οι παρασκευές πρέπει να έχουν μια ελάχιστη ποσότητα ζάχαρης/λιπαρών, για να έχουν κρεμώδη, τέλεια υφή. Τα λιπαρά θα κάνουν την παρασκευή κρεμώδη και η ζάχαρη θα την κάνει απαλή. Χωρίς αυτά, κινδυνεύετε να καταλήξετε με πάγο με γεύση. Παράδειγμα: Αν καταψύξετε σκέτο νερό, θα πάρετε σκληρό πάγο. Αν καταψύξετε κρέμα, θα πάρετε ένα πιο απαλό αποτέλεσμα με δυνατότητα δημιουργίας μπάλας με το κουτάλι παγωτού. Τα λιπαρά του

γάλακτος εμποδίζουν τον σχηματισμό μεγάλων κρυστάλλων πάγου. Η ζάχαρη κάνει το ίδιο: εμποδίζει το μείγμα να στερεοποιηθεί υπερβολικά κατά την κατάψυξη.

Για να αυξήσετε τη ζάχαρη / τα λιπαρά, συνιστούμε να προσθέσετε ζάχαρη ή άλλες επιλογές, όπως: σιρόπι σφενδάμου, σιρόπι αγαύης, μέλι, χουρμάδες, πουρέδες φρούτων, ζάχαρη καρύδας, ερυθριτόλη, αλουλόζη.

ΑΝ Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΘΡΥΜΜΑΤΙΖΕΤΑΙ

Υπάρχουν δύο λύσεις. Για άμεση διόρθωση, κάντε μια επανάληψη περιστροφής. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα σε μελλοντικές συνταγές: προσθέστε περισσότερη ζάχαρη ή υποκατάστατα ζάχαρης στη συνταγή. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε μια κ.σ. υγρό (γάλα, νερό, σιρόπι) ή λιπαρά προσθέτοντας 1 κ.σ. γάλα ή κρέμα (30% λιπαρά) και να εκτελέσετε το πρόγραμμα, για να δείτε βελτίωση της υφής. Για πολύ παγωμένα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα Re-spin (Επανάληψη περιστροφής) δύο φορές.

ΥΛΙΚΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΓΕΤΕ

- Υγρό με χαμηλά λιπαρά (αποβουτυρωμένο γάλα), καθώς παράγει αποτελέσματα με πάγο. Αντικαταστήστε το με πλήρες γάλα ή προσθέστε ζάχαρη ή κάποιο υποκατάστατο στη συνταγή
- Πυκνά φρούτα ή μεγάλα κομμάτια: δοκιμάστε να τα κόψετε σε μικρά κομμάτια για καλύτερο αποτέλεσμα. Κόψτε τα σε κυβάκια <1 cm και αναμείξτε τα εν μέρει προτού τα καταψύξετε.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΓΙΣΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

Ορισμένα υγρά, όπως οι ανθρακούχες παρασκευές, διογκώνονται κατά την κατάψυξη. Μην υπερβαίνετε το μέγιστο επίπεδο παγωμένων υλικών των ποτών ή, αν είναι εφικτό, παραμένετε λίγο πιο χαμηλά από αυτό για ανθρακούχα ή αεριούχα υγρά (όπως σόδα, ανθρακούχο νερό, μπίρα, κομπούχα).

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΓΙΑΤΙ ΣΥΜΒΑΙΝΕΙ	ΓΡΗΓΟΡΗ ΔΙΟΡΘΩΣΗ
Παγωμένη/ θρυμματιζόμενη υφή	Ανεπαρκής ζάχαρη ή λιπαρά -> Δημιουργία κρυστάλλων πάγου	Προσθέστε 1 κ.σ. αλουλόζη, μέλι ή σιρόπι σφενδάμου, προτού επαναλάβετε την περιστροφή. Αυτά τα υλικά χαμηλώνουν το σημείο πήξης και κάνουν την υφή πιο απαλή.
Πολύ σκληρό μετά την κατάψυξη	Πολύ λίγη ζάχαρη, χρήση μόνο στέβιας/monk fruit (χωρίς όγκο)	Ανακατέψτε 1 κ.σ. κρέμα ή αλουλόζη πριν από την επανάληψη περιστροφής. Την επόμενη φορά συνδυάστε τα εκχυλίσματα με ένα γλυκαντικό με όγκο.
Αίσθηση ψυχρότητας / μέντας	Πάρα πολλή ερυθριτόλη	Συνδυάστε την ερυθριτόλη με monk fruit, στέβια ή αλουλόζη. Μειώστε τη συνολική ποσότητα ερυθριτόλης κατά 25%.
Πολύ μαλακό / λιώνει γρήγορα	Υπερβολική ποσότητα υγρού γλυκαντικού (μέλι, σιρόπι σφενδάμου/αγαύης)	Καταψύξτε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (2-3 ώρες επιπλέον). Μειώστε την ποσότητα υγρού την επόμενη φορά.
Κρύσταλλοι ζάχαρης	Ορισμένα υποκατάστατα δεν διαλύονται πλήρως (ερυθριτόλη, ζάχαρη καρύδας)	Θερμάνετε λίγο τη βάση πριν από την κατάψυξη, για να διαλύσετε τους κρυστάλλους. Εναλλακτικά, αλλάξτε σε αλουλόζη για πιο λεία υφή.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΔΙΟΡΘΩΣΗΣ	ΛΥΣΗ
Επεξεργασία πριν από τον κύκλο	Αφήστε την παρασκευή έξω από την κατάψυξη για 5-λεπτά, προτού εκτελέσετε ένα πρόγραμμα. Αυτό μπορεί να βοηθήσει να πετύχετε την επιθυμητή υφή
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στην κατάψυξή σας	Κάθε κατάψυξη είναι διαφορετική και ορισμένες μπορούν να παγώσουν υπερβολικά την παρασκευή (να γίνει πολύ σκληρή). Ελέγξτε ότι η θερμοκρασία της κατάψυξής σας έχει ρυθμιστεί μεταξύ -13°C και -22°C.
Ελέγξτε με το κόλπο «Έτοιμο για περιστροφή»	Ελέγξτε αν η παρασκευή είναι αρκετά παγωμένη: Πιέστε ένα κουτάλι στην επιφάνεια. Αν αφήσει ένα ελαφρύ βαθύλωμα, είναι έτοιμη.
Δοκιμάστε προτού καταψύξετε	Ελέγξτε την παρασκευή, προτού τη βάλετε στην κατάψυξη, επειδή οι γεύσεις και η γλυκύτητα αμβλύνονται όταν είναι κρύα.
Ισορροπία υγείας και υφής:	Τα γλυκαντικά χαμηλών θερμίδων μπορούν να λειτουργήσουν, αλλά πρέπει να χρησιμοποιήσετε τους κατάλληλους συνδυασμούς για κρεμώδες αποτέλεσμα.
Τα γλυκαντικά εκχυλίσματα (όπως η στέβια ή το monk fruit) θα αλλάξουν μόνο τη γλυκύτητα και όχι την υφή	Να τα συνδυάζετε πάντα με ένα γλυκαντικό με όγκο (αλουλόζη, ερυθρίτολη ή ζάχαρη).

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ (ΠΡΟΣΘΕΤΑ)

Προσθέστε έως 45 g από τα αγαπημένα σας γλυκίσματα, φρούτα, ξηρούς καρπούς, σοκολάτα και άλλα, σε κομμάτια.

Τα πολύ σκληρά υλικά θα παραμείνουν ακέραια, για παράδειγμα, η σοκολάτα ή οι ξηροί καρποί.

Τα λιγότερο σκληρά υλικά θα θρυμματιστούν, για παράδειγμα, τα δημητριακά, τα μπισκότα και τα φρούτα.

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΟΥ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ	ΛΥΣΗ
E1	Βλάβη μοτέρ AC		Η συσκευή σας διαθέτει μηχανισμό προστασίας από υπερθέρμανση. Αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά και έπειτα αρχίστε να τη χρησιμοποιείτε ξανά. Περιμένετε 5 λεπτά μετά από κάθε παρασκευή.
E2	Δεν εντοπίστηκε λεπίδα		Ελέγξτε ότι η λεπίδα έχει τοποθετηθεί σωστά στο επάνω κάλυμμα (D). Επανεκκινήστε το πρόγραμμα.
E3	Η λεπίδα δεν βρίσκεται στη σωστή θέση κατά την ενεργοποίηση		Βεβαιωθείτε ότι τηρείτε την αναλογία των υλικών ελέγξτε το ψηφιακό βιβλίο συνταγών. Αν η λεπίδα βρίσκεται στο κάτω μέρος του μπολ, χειριστείτε τη με προσοχή.

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ	ΛΥΣΗ
E4	Το πορτάκι ανοίγει όταν είναι ενεργοποιημένο το πρόγραμμα		Ελέγξτε ότι το πορτάκι έχει κλείσει και έχει ασφαλίσει σωστά, και εκτελέστε ξανά το πρόγραμμα. Μην ανοίγετε το πορτάκι κατά τη λειτουργία του προγράμματος.
E5	Το μπολ και το καπάκι δεν βρίσκονται στη σωστή θέση κατά την ενεργοποίηση		Ανατρέξτε στις εικόνες 12 και 13, για να δείτε τη σωστή θέση του μπολ στη συσκευή. Εκτελέστε το πρόγραμμα ξανά.
E6	Βλάβη μοτέρ DC / Εσφαλμένη θέση εκκίνησης		Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε πάλι. Βεβαιωθείτε ότι το πορτάκι έχει κλείσει και το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά.
E7	Βλάβη μοτέρ DC / Εσφαλμένη θέση τερματισμού		Φροντίστε να τηρείτε τις ποσότητες των υλικών. Ανατρέξτε στις συνταγές που παρέχονται με αυτό το προϊόν. Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε πάλι.
E8	Μοτέρ DC χωρίς φορτίο		Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε πάλι. Βεβαιωθείτε ότι το πορτάκι έχει κλείσει και το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά.
E9	Μοτέρ DC υψηλό φορτίο		Φροντίστε να τηρείτε την αναλογία των υλικών. Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε πάλι. Βεβαιωθείτε ότι το πορτάκι έχει κλείσει και το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά.
E10	Το σημείο ανίχνευσης εξαφανίζεται		Απενεργοποιήστε τη μηχανή, αποσυνδέστε την από την πρίζα, συνδέστε την ξανά και ξεκινήστε πάλι.

Αν, για τον κωδικό σφάλματος, η παρεχόμενη λύση δεν διορθώσει το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις

EL

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
	Το μπουλ ή το καπάκι δεν έχουν τοποθετηθεί ή ασφαλίζει σωστά.	Ελέγξτε ότι το μπουλ και το καπάκι είναι σωστά τοποθετημένα ή ασφαλισμένα, όπως φαίνεται στις οδηγίες.
	Το πορτάκι δεν έχει ασφαλίζει σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το πορτάκι έχει κλείσει σωστά προτού ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα.
	Το μαχαίρι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι.	Βεβαιωθείτε ότι το μαχαίρι είναι σωστά τοποθετημένο στο καπάκι (D).
	Το μπουλ δεν έχει ασφαλίζει τελείως στο προϊόν.	Φροντίστε το μπουλ να ασφαλίζει σωστά. Ενδέχεται να υπάρχει πάγος κάτω από το μπουλ ο οποίος δεν του επιτρέπει να ασφαλίζει πλήρως.
Υπερβολικοί κραδασμοί	Η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια ή δεν είναι σταθερή.	Τοποθετήστε τη σε επίπεδη επιφάνεια.
	Πάρα πολλά υλικά.	Μειώστε την ποσότητα των υλικών που επεξεργάζεστε [μέχρι τη γραμμή MAX (ΜΕΓ.)].
Δυσκολία επιτυχίας σε ορισμένες συνταγές	Ακατάλληλη συνταγή.	Οι προσωπικές συνταγές σας ή αυτές που βρίσκετε στο διαδικτυο ενδέχεται να μην είναι κατάλληλες για τη συσκευή σας και τα εξαρτήματά της (ποσότητες, διάρκεια κ.λπ.) Προτού ξεκινήσετε μια συνταγή, φροντίστε να ακολουθήσετε τις παρεχόμενες οδηγίες χρήσης.
	Σφάλμα επιλογής προγράμματος.	Ελέγξτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό πρόγραμμα για τη συνταγή σας.
Διαρροή από το καπάκι	Ο όγκος νερού είναι πολύ μεγάλος.	Μειώστε την ποσότητα των υλικών.
	Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχει ασφαλίζει.	Ασφαλίστε καλά το καπάκι στο μπουλ.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης λείπει.	Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στο καπάκι.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει κοπεί ή έχει υποστεί ζημιά.	Αλλάξτε τον δακτύλιο στεγανοποίησης. Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
	Η τσιμούχα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε την τσιμούχα στεγανοποίησης στο περίβλημά της και στη σωστή πλευρά.
Οσμή στο μοτέρ	όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για πρώτη φορά ή σε περίπτωση υπερφόρτωσης του μοτέρ που προκαλείται από υπερβολικά πολλά υλικά ή κομμάτια που είναι πολύ σκληρά ή πολύ μεγάλα.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (τουλάχιστον 30 λεπτά) και μειώστε την ποσότητα των υλικών στο μικρό μπουλ κατάψυξης.

APRAŠYMAS

- A. Ledų aparatas
- B. Valdymo skydelis
- C. Apsauginės drelės
- D. Išorinio indo dangtelis
- E. Tarpiklis

- F. Mentės
- G. Šaldymo dubenėlio dangtis
- H. Šaldymo dubenėlis
- I. Išorinis stiklainis
- J. Ledų šaukštas*

PROGRAMOS:

Kiekviena programa profesionaliai sukurta, kad nuo pat pradžių gautumėte puikaus skonio ir nepriekaištingus rezultatus pakartotinai neišsukdami. Programos yra įvairios trukmės ir greičio, jas vykdant taikomi optimalūs nustatymai, kad gaminant pagal kiekvieną konkretų receptą būtų gaunami nepriekaištingi ir kreminiai rezultatai.

Pasemiama: ilgiau ruošiama, kad būtų gaunama vienalytė kreminė tekstūra.

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Išsami informacija apie programą	Iš vaisių, vandens ir cukraus gaminkite puikaus skonio šaldytus desertus. Kad lengvai ištirptų mažas cukraus kiekis, atsižvelgiant į naudojamų vaisių tipų geriau juos sutrinti.	Puikiai tinka ruošiant tirštus kreminius ledus naudojant pieno pagrindo receptus ir pasirinktinius prieskonius.	Pasirinkite pieno pagrindo receptus ir pridėkite pageidaujamų prieskonių, kad paruoštumėte itališko stiliaus ledus.	Jūsų mėgiamiausi jogurtai, virtę sveikais šaldytais desertais.	Puikiai tinka mažai cukraus ar riebalų turintiems ir baltymų gausiems ledams. Išėjimas: gaminant pagal kai kuriuos mažo cukraus kiekio receptus gali reikėti prieš maišant įpilti skysčio.	Sukurta sveikata besirūpinantiems naudotojams, kurie pageidauja gaminti paruoštus šaldytus desertus su vitaminais ir maisto medžiagomis, puikiai tinkančius pusryčiams arba vėlyviesiems pusryčiams.
Šaldomų sudedamųjų dalių pavyzdžiai Būtinai Pasirinktiniai	Vaisiai (minkštimas / sultys) Cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas) Vanduo	Konditerinis kremas arba pienas Nenugriebta grietinė <i>Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta)</i> <i>Šokoladas</i> <i>Saldumynai</i>	Pienas Nenugriebta grietinė Cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas) <i>Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta)</i> <i>Šokoladas</i> <i>Saldumynai</i>	Visų tipų jogurtai Pienas Cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas) <i>Grietinė</i> <i>Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta)</i> <i>Šokoladas</i> <i>Saldumynai</i>	Augaliniai gėrimai Cukraus pakaitalas (medus / agavų sirupas) <i>Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta)</i>	Visų tipų jogurtas / Nenugriebtas pienas Cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas) Vaisiai (minkštimas / sultys / pasta) <i>Grūdai</i>
Programos trukmė	3 min. 14 sek.	3 min. 16 sek.	3 min. 45 sek.	3 min. 14 sek.	3 min. 41 sek.	3 min. 41 sek.

* priklausomai nuo modelio

Gerinama: mentės sukasi didesniu greičiu, kad būtų susmulkintas ledas ir pasiektą geriamojo tirštumo konsistencija.

	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Išsami informacija apie programą	Puikiai tinka troškuli malšinantiems, smulkių dalelių tekstūros gėrimams ruošti. Nenaudokite vaisių sulčių ar minkštimo, nes antraip tekstūra taps panaši į šerbeto.	Ruoškite šaldytus kavos gėrimus, nieko nenusileidžiančius kavinėje paruoštiems. Skoniui paryškinti įpilkite pieno arba pieno pakaitalo.	Puikiai tinka šaldytiems gėrimams su alkoholiu ir (arba) vandeniu ruošti. Atlikdami 1-ąją programos etapą nenaudokite vaisių minkštimo, tirštų sulčių arba alkoholio.	Greitai paruošiami pieno kokteiliai maišant mėgstamiausius namie pagamintus ledus, pieną ir priedus.
Šaldomų sudedamųjų dalių pavyzdžiai Būtini <i>Pasirinktiniai</i>	Cukraus sirupas su prieskoniais Gazuotas gėrimas	Drungna kava Drungna kakava <i>Cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas)</i> <i>Pienas</i>	Vanduo Gazuotas gėrimas Cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas) <i>Citrinų sultys</i>	Pienas Cukrus arba jo pakaitalas (medus / agavų sirupas) <i>Vaisių sultys</i> <i>Konditerinis kremas</i> <i>Vaisiai (nesmulkinti / minkštimas / sultys / pasta)</i>
Prieš maišant dedamų sudedamųjų dalių pavyzdžiai Būtini <i>Pasirinktiniai</i>	Cukraus sirupas su prieskoniais Gazuotas gėrimas	Drungna kava Drungna kakava	Gazuotas gėrimas Vaisių sultys <i>Alkoholis (vartokite saikingai)</i>	Pienas arba augaliniai gėrimai <i>Vaisių sultys</i>
Programos trukmė	2 min. 22 sek.	2 min. 21 sek.	2 min. 45 sek.	3 min. 12 sek.

Papildomai

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Programos paaikškinimas	Šios programos paskirtis – įvykdyti vieną iš nustatytų programų užtikrinti glotnią tekstūrą. Programą RE-SPIN dažnai reikia atlikti, kad būtų pasiektą tinkama konsistencija, kai ruošdami patiekalą sumažinate cukraus kiekį.	Vykdam šią programą išplaunamas vidinis dubuo (vidinis velenas, dangtelis ir mentės), kad būtų patogiau valyti kempine.	Šios programos paskirtis – įmaišyti saldinių, sausainių riešutų, javainių ar šaldytų vaisių gabaliukus, kad jūsų pagaminti ledai būtų išskirtiniai. Sumaišytų ledų centre padarykite 4 cm duobelę ir supilkite daugiausiai 50 g sudedamųjų dalių, kad pagamintumėte glotnius, traškius ledus.
Naudojamos sudedamosios dalys Būtini <i>Pasirinktiniai</i>	/	450 ml vandens + 1 lašas indų ploviklio	<i>Sausainiai</i> <i>Riešutai</i> <i>Šokoladas</i> <i>Saldumynai</i>
Programos trukmė	1 min 30 sek.	1 min 30 sek.	1 min 30 sek.

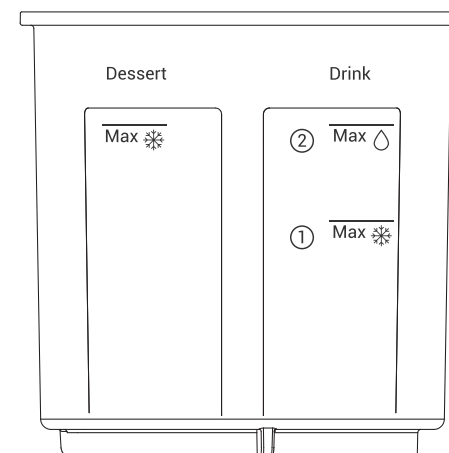
Baigę kiekvieną programą turite išimti dubenį ir patikrinti rezultatus – tik tada galite pradėti kitą programą.

PIRMIEJI RECEPTAI PRADŽIAI

RECEPTAS	SUDEDAMOSIOS DALYS	INSTRUKCIJOS
CITRINŲ ŠERBETAS	150 g cukraus 150 ml vandens 110 ml citrinų sulčių (3 vnt.) 70 ml žaliųjų citrinų sulčių (2 vnt.)	- Prikaistuvyje sumaišykite cukrų ir vandenį, užvirkinkite ant mažos kaitros. Ataušinkite, kad būtų šiltas. - Supilkite citrinų sultis ir išmaišykite. - Mišinį supilkite į dubenėlį. Dubenėlį uždenkite ir 24 val. palikite šaldiklyje. - Išimkite dubenėlį iš šaldiklio ir nudenkite. - Dubenėlį įdėkite į išorinį stiklainį. - Paleiskite programą SORBET.
VANILINIAI ITALIŠKI LEDAI	200 ml nenugriebto pieno 200 ml skystos grietinės (30 % riebumo) 60 g cukraus 8 g kukurūzų krakmolo 0,5 arbatinio šaukštelio vanilės miltelių	- Prikaistuvyje sumaišykite pieną, skystą grietinėlę, cukrų ir kukurūzų krakmolą. - Nuolat plakdami užvirkinkite, kol mišinys šiek tiek sutirštės. - Nuimkite nuo viryklės ir suberkite vanilę. Ataušinkite, kad būtų šiltas. - Mišinį supilkite į dubenėlį. Dubenėlį uždenkite ir 24 val. palikite šaldiklyje. - Išimkite dubenėlį iš šaldiklio ir nudenkite. - Dubenėlį įdėkite į išorinį stiklainį. - Paleiskite programą GELATO.
ŠALDYTAS JOGURTAS BE PRIESKONIŲ	230 g graikiško jogurto 115 ml nenugriebto pieno 115 g saldinto sutirštinto pieno	- Visas sudedamąsias dalis sumaišykite dubenėlyje. Dubenėlį uždenkite ir 24 val. palikite šaldiklyje. - Išimkite dubenėlį iš šaldiklio ir nudenkite. - Dubenėlį įdėkite į išorinį stiklainį. - Paleiskite programą FROZEN YOGHURT.



Nuskaitykite QR kodą ir raskite daugiau kaip 50 įkvėpiančių receptų.



ĮSPĖJIMAS

KĄ DARYTI:	KO NEDARYTI:
- Tik šaltiems receptams. - Jei norite paruošti apdorojimui, vaisiai privalo būti susmulkinti, kad išskirtų sultis, arba sumaišyti su kitomis sudedamosiomis dalimis ir užšaldyti - Atsižvelkite į didžiausią naudingąją šaldymo dubenėlio talpą. - Didžiausia naudingoji talpa yra 200 ml, tačiau, kad gautumėte optimalius rezultatus, būtinai pasiekite didžiausią lygį. - Ruošdamiesi maišyti padarykite duobutę ruošiamo patiekalo ruošinio centre ir įmaišykite priedų, pavyzdžiui, sausainių ar šokoladų gabalėlių. - Ruošiamą produktą užšaldykite dubenėliuose ant lygaus paviršiaus. - Prieš paleisdami programą šaldykite bent 24 val. - Pasirinkę SCOOPABLE (pasemiamus) receptus, ruošiamo patiekalo dėkite iki linijos MAX FILL (didžiausias pripildymas) stulpelyje DESSERT (desertai) (kairėje). - Pasirinkę DRINKABLE (geriamus) receptus, sudedamųjų dalių dėkite iki linijos STEP 1 MAX (FREEZE ICON) (daugiausia 1 etapo (užšaldymo piktograma) linijos stulpelyje DRINK (gėrimai) stulpelyje (dešinėje), 24 valandas šalde ir prieš įdėdami į aparatą įpilkite skysčio žemiau linijos STEP 2 MAX (DROP ICON) (daugiausia 2 etapo (lašo piktograma) prieš užfiksuodami išorinį dangtelį. - Kad gautumėte geriausius rezultatus, naudokite elektroninėje receptų knygoje pateiktus receptus. - Valydami vidinį dubenį, iki didžiausio lygio pripilkite vandens su lašu muilo ir įvykdykite pateiktą plovimo programą. - Kad sudedamųjų dalių likučiai nesukietėtų, kaskart baigę naudoti nuvalykite ašį.	- Šaldymo dubenėlio nepripildykite aukščiau linijų MAX (didž.). - Nešaldykite vien tik vandens. - Nenaudokite prietaiso su tuščiu indu. - Nenaudokite prietaiso be dangtelių reikiamose vietose. - Nemėginkite keisti fiksavimo mechanizmo. Prieš naudodami prietaisą pasirūpinkite, kad indas ir dangtis tinkamai įdėti. - Neapdorokite didelio ledo gabalo ar ledo kubelių. - Nenaudokite kartu su prietaisu nepateiktų papildomų priedų. - Nenaudokite prietaiso kaip maišytuvo, nesmulkinkite sausų sudedamųjų dalių ir nemalkite. - Neruoškite glotnučių ir nesmulkinkite kietų ir palaidų sudedamųjų dalių. - Nemaišykite karštų skysčių. - Nenaudokite programos, jeigu ruošinys sušaldytas ne ant lygaus paviršiaus. - Nenaudokite dubenėlių mikrobangų krosnelėse. - Nenaudokite braižančių kempinėlių ar abrazyvinių valiklių, nes jie gali pažeisti aparatą. - Nedėkite visų dalių į indaplovę, peržiūrėkite 8 puslapyje pateiktą lentelę. - Programos „RE-Spin“ ir „Mix-in“ neturi būti vykdomos 24 valandas šaldytame stiklainyje; jos turi būti naudojamos tik kartu su programa „Scoopable“ arba „Drinkable“. - Viršutinio dangčio (D), menčių (F) ir išorinio stiklainio (H) priedų nedėkite į šaldiklį. - Neruoškite maisto tiesiai dubenėlyje prieš šaldydami. Naudokite tam tikslui tinkamą indą. - Į dubenėlį nedėkite karšto (>70 °C) maisto. - Karšto maisto nedėkite tiesiai į šaldiklį. Prieš dedant į šaldiklį maistas turi ataušti iki kambario temperatūros. - Baigę programą maisto pakartotinai neužšaldykite. - Šaukšto neplaukite aukštesnėje kaip 70 °C temperatūroje.

RECEPTŲ PATARIMAI

JEIGU TEKSTŪRA NĖRA KREMINĖ

Norint gauti nepriekaištingus rezultatus svarbu tiksliai laikytis recepto. Kad tekstūra būtų kreminė ir nepriekaištinga, ruošiamame patiekale turi būti tam tikras mažiausias cukraus ir (arba) riebalų kiekis. Riebalai suteikia kremiškumą, o cukrus – minkštumą. Be jų kyla pavojus pagaminti ledą su prieskoniais.

Pavyzdys: užšaldę paprastą vandenį gausite kietą ledą, o užšaldę grietinėlę – minkštesnį ir šaukštu pakabinamą rezultatą. Piene esanti grietinėlė neleidžia susidaryti ledo kristalams. Cukrus veikia taip pat – jis neleidžia užšalusiam mišiniui pernelyg sukietėti.

Kad padidintumėte cukraus ir (arba) riebalų kiekį, rekomenduojame pridėti cukraus ar kitų produktų, pavyzdžiui, klevų sirupo, agavų sirupo, medaus, datulių, vaisių tyrių, kokosų cukraus, eritrolio, aliuliozės.

JEIGU TEKSTŪRA MILTINGA

Yra du sprendimai: kad iškart pataisytumėte reikalus, atlikite pakartotinio išsukimo programą. Kad ateityje šios problemos išvengtumėte: recepte padidinkite cukraus ar jo pakaitalų kiekį. Taip pat galite įpilti 1 valgomąjį šaukštą skysčio (pieno, vandens, sirupo) arba padidinti riebalų kiekį, įpildami 1 valgomąjį šaukštą pieno ar grietinėlės (30 %), ir įvykdyti programą – pamatysite, kaip pagerės tekstūra. Jeigu rezultatas labai primena ledą, pakartotinio išsukimo programą atlikite du kartus.

KOKIŲ SUDEDAMŲJŲ DALIŲ VENGTI

- Nugriebto (mažai riebalų turinčio) pieno, nes jį naudojant gaunamas suledėjęs patiekalas. Jį pakeiskite nenugriebtu pienu arba receptą papildykite cukrumi ar jo pakaitalu
- Tankių vaisių ar didelių gabalų: kad rezultatai būtų geresni, mėginkite supjaustyti smulkiais gabalėliais. Prieš užšaldydami supjaustykite <1 cm dydžio kubeliais ir iš dalies sutrinkite.

RUOŠIAMAS PATIEKALAS PAKYLA AUKŠČIAU DIDŽIAUSIO LYGIO

Kai kurie skysčiai, pavyzdžiui, gazuoti, šaldomi plečiasi. Šaldydami gazuotus skysčius (pavyzdžiui, gazuotus gėrimus, gazuotą vandenį, alų, kombučią), paisykite didžiausio užšaldytų gėrimų lygio arba jo vos nesiekite.

SALDINIMO TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS

PROBLEMA	KODĖL TAI NUTINKA	GREITAS SPRENDIMAS
Ledinė / trupanti tekstūra	Nepakankamai cukraus arba riebalų -> Susidaro ledo kristalų	Prieš pakartotinai išsukdami įdėkite 1 valgomąjį šaukštą aliuliozės, medaus arba klevų sirupo. Šie priedai sumažina stingimo temperatūrą ir suminkština tekstūrą.
Užšaldytas patiekalas kietas kaip akmuo	Per mažai cukraus; naudojama vien stevija ir (arba) vaistinis saldinimas (nepakankamai tūrio)	Prieš pakartotinai išsukdami įmaišykite 1 valgomąjį šaukštą grietinėlės arba aliuliozės. Kitą kartą ekstraktus naudokite su didesnio tūrio saldikliu.
Šaldantis / mėtų pojūtis	Per daug eritrolio	Eritrolį sumaišykite su vaistiniu saldminu, stevija ar aliulioze. Bendrąjį eritrolio kiekį sumažinkite 25 %.
Patiekalas per minkštas ir (arba) greitai tirpsta	Per daug skystojo saldiklio (medaus, klevų ar agavų sirupo)	Ilgiau šaldykite (2–3 val. papildomai). Kitą kartą pilkite mažiau skysčio.
Grūdėti cukraus kristalai	Kai kurie pakaitalai (eritrolis, kokosų cukrus) nevisiškai ištirpsta	Prieš užšaldydami šiek tiek pakaitinkite patiekalo pagrindą, kad kristalai ištirptų. Kad gautumėte glotnesnius rezultatus, taip pat galite vietoje šių pakaitalų naudoti aliuliozės.

PATARIMAI, KAIP IŠGELBĖTI PATIEKALĄ	SPRENDIMAS
Pakartotinis apdorojimas prieš ciklą	Prieš atlikdami programą, iš šaldiklio išimtą ruošiamą patiekalą palikite 5–10 minučių. Taip gali būti lengviau pasiekti pageidaujamą tekstūrą
Nustatykite šaldiklio temperatūrą	Visi šaldikliai veikia skirtingai ir kai kuriuose iš jų ruošiamas patiekalas gali būti pernelyg užšaldomas (tapti per kietas). Pasirūpinkite, kad būtų nustatyta šaldiklio temperatūra nuo -13 °C iki -22 °C.
Perskaitykite gudrybę „Paruošta išsukti“	Patikrinkite, ar ruošiamas patiekalas pakankamai užšaldytas: Paviršių paspauskite šaukštu – jeigu lieka nežymus įdubimas, vadinasi, pakankamai paruošta.
Prieš užšaldydami paragaukite	Ruošiamo patiekalo skonį patikrinkite prieš dėdami į šaldiklį, nes šalto patiekalo skoniai ir saldumas jaučiami ne taip ryškiai.
Užtikrinkite sveikumo ir tekstūros pusiausvyrą:	galima naudoti ir mažiau kaloringus saldiklius, tačiau naudokite tinkamus derinius kremiškumui užtikrinti.
Saldikliai ekstraktai (pavyzdžiui, stėvija ar vaistinis saldainas) keičia tik saldumą, bet ne tekstūrą	Juos būtinai naudokite kartu su didesnio kiekio saldikliu (aliulioze, eritroliu ar cukrumi).

KAJĮ MAIŠYTI (PRIEDAI)

Įberkite ne daugiau kaip 45 g mėgstamų saldinių, vaisių, riešutų, šokolado ar kt. priedų gabalėlių. Labai kietos sudedamosios dalys, pavyzdžiui, šokoladas ir riešutai, liks nesusmulkintos. Ne tokios kietos sudedamosios dalys, pavyzdžiui, javainiai, sausainiai, vaisiai, bus susmulkintos.

MANO PRODUKTAS NEVEIKIA

KODAS	KLAIDOS APRAŠYMAS	DIAGRAMA	SPRENDIMAS
E1	Neveikia kintamosios srovės variklis		Aparat yra apsaugos nuo perkaitimo įtaisas. Leiskite maždaug 30 minučių atvėsti, tada vėl naudokite. Prieš ruošdami kiekvieną patiekalą 5 minutes palaukite.
E2	Neaptikta mentė		Patikrinkite, ar mentė tinkamai pritvirtinta prie viršutinio dangčio (D). Iš naujo paleiskite programą.
E3	Įjungus maitinimą mentė yra netinkamoje vietoje		Pasirūpinkite, kad būtų paisoma sudedamųjų dalių santykių, ir patikrinkite elektroninę receptų knygą. Jeigu mentė yra dubens apačioje, su ja elkitės atsargiai.

KODAS	KLAIDOS APRAŠYMAS	DIAGRAMA	SPRENDIMAS
E4	Įjungus programą neuždarytos durelės		Pasirūpinkite, kad durelės būtų tinkamai uždarytos ir užrakintos, tada vėl paleiskite programą. Kai atliekama programa, neatidarykite durelių.
E5	Įjungus maitinimą dubuo ir dangtelis yra netinkamoje vietoje		Žr. 12 ir 13 piktogramas, kuriose parodyta, kaip į aparatą tinkamai įdėti dubenį. Iš naujo atlikite programą.
E6	Neveikia nuolatinės srovės variklis / netinkama pradinė padėtis		Išjunkite aparato maitinimą, atjunkite nuo maitinimo tinklo, vėl prijunkite prie maitinimo tinklo ir įjunkite. Pasirūpinkite, kad durelės būtų uždarytos, o dubuo tinkamai įdėtas.
E7	Neveikia nuolatinės srovės variklis / netinkama galutinė padėtis		Pasirūpinkite, kad būtų naudojami tinkami sudedamųjų dalių kiekiai. Patikrinkite su šiuo gaminiu pateiktus receptus. Išjunkite aparato maitinimą, atjunkite nuo maitinimo tinklo, vėl prijunkite prie maitinimo tinklo ir įjunkite.
E8	Nuolatinės srovės variklis veikia be apkrovos		Išjunkite aparato maitinimą, atjunkite nuo maitinimo tinklo, vėl prijunkite prie maitinimo tinklo ir įjunkite. Pasirūpinkite, kad durelės būtų uždarytos, o dubuo tinkamai įdėtas.
E9	Nuolatinės srovės variklis veikia esant didelei apkrovai		Pasirūpinkite, kad būtų naudojami tinkami sudedamųjų dalių kiekiai. Išjunkite aparato maitinimą, atjunkite nuo maitinimo tinklo, vėl prijunkite prie maitinimo tinklo ir įjunkite. Pasirūpinkite, kad durelės būtų uždarytos, o dubuo tinkamai įdėtas.
E10	Neberodoma aptikimo vieta		Išjunkite aparato maitinimą, atjunkite nuo maitinimo tinklo, vėl prijunkite prie maitinimo tinklo ir įjunkite.

Jeigu atlikus pagal klaidos kodą nurodytus veiksmus nepavyksta pašalinti problemos, kreipkitės į techninės priežiūros centrą

KLAIDOS APRAŠYMAS	IŠSAMI INFORMACIJA	SPRENDIMAS
Aparatas neveikia	Aparatas neprijungtas prie maitinimo tinklo.	Prijunkite aparatą prie maitinimo tinklo.
	Dubuo arba dangtelis yra netinkamos padėties arba netinkamai užfiksuoti.	Patikrinkite, ar dubuo arba dangtelis yra tinkamos padėties ir užfiksuoti taip, kaip pavaizduota instrukcijoje.
	Durėlės užfiksuotos netinkamai.	Prieš paleisdami programą įsitikinkite, kad durėlės uždarytos tinkamai.
	Peilis netinkamai įstatytas į dangtelį.	Įsitikinkite, kad peilis tinkamai įstatytas į dangtelį (D).
	Dubuo neviseškai užfiksuotas prie gaminio.	Pasirūpinkite, kad dubuo būtų patikimai užfiksuotas. Po dubeniu gali būti šerkšno, neleidžiančio iki galo užfiksuoti.
Per didelė vibracija	Įrenginys pastatytas ne ant lygaus paviršiaus arba yra nestabilus.	Pastatykite ant lygaus paviršiaus.
	Per daug sudedamųjų dalių.	Sumažinkite apdorojamų sudedamųjų dalių kiekį (neviršykite linijos MAX).
Kyla sunkumų ruošiant maistą pagal tam tikrus receptus	Netinkamas receptas.	Jūsų asmeniniai ar internete rasti receptai gali būti netinkamai aparatui ir jo priedams (netinkami kiekiai, trukmės ir kt.). Prieš pradėdami ruošti pagal receptą pasirinkite, kad laikytumėtės naudojimo instrukcijoje pateiktų naudojimo nurodymų.
	Programos pasirinkimo klaida.	Patikrinkite, ar naudojate receptui tinkamą programą.
Nuotėkis pro dangtį	Vandens tūris per didelis.	Sumažinkite sudedamųjų dalių kiekį.
	Dangtelis uždėtas arba užfiksuotas netinkamai.	Tinkamai užfiksuokite dangtelį ant dubens.
	Nėra tarpiklio.	Ant dangtelio uždėkite tarpiklį.
	Tarpiklis įpjautas arba pažeistas.	Pakeiskite tarpiklį, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
	Netinkama tarpiklio padėtis.	Nustatykite tarpiklį korpuse ir tinkama puse.
Variklis skleidžia kvapą	aparatą naudojant pirmą kartą arba įvykus variklio perkrovai, kai pridedama per daug sudedamųjų dalių arba per kietų ar per didelių gabalėlių.	Palikite aparatą atvėsti (bent 30 minučių) ir sumažinkite į šaldymo dubenėlį įdėtų sudedamųjų dalių kiekį.

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 gladde romige structuur

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Program- magegevens	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 vitaminen en voedingsstoffen willen maken, perfect voor ontbijt of brunch.
Voorbeeld van ingrediënten om te bevriezen Vereist Optioneel	Fruit (coulis / sap) suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop) Water	Vla of melk Volle room <i>Fruit (coulis / sap / pasta) chocolate Snoep</i>	Melk Volle room Suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop) <i>Fruit (coulis / sap / pasta) Chocolate Snoep</i>	Alle typen yoghurt Melk suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop) <i>Room Fruit (coulis / sap / pasta) Chocolate Snoep</i>	Plantaardige dranken Suikervervanger (honing / agavesiroop) <i>Fruit (coulis / sap / pasta)</i>	Alle soorten yoghurt / volle melk Suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop) Fruit (/coulis / sap / pasta) <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 of 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 Vereist <i>Optioneel</i>	Suiker met smaak siroop frisdrank	Lauwwarme koffie Lauwwarme chocolademelk <i>Suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop) Melk</i>	Water Frisdrank Suiker of suikervervanger (honing / agavesiroop) <i>Citroensap</i>	Melk Suiker of suikervervanger (honing/agavesiroop) <i>Vruchtensap Vla Fruit (hele vrucht/coulis/sap/pasta)</i>
Voorbeeld van ingrediënten die u moet toevoegen voordat u gaat mengen Vereist <i>Optioneel</i>	Suiker met smaak siroop frisdrank	Lauwwarme koffie Lauwwarme chocolademelk	Frisdrank Vruchtensap <i>Alcohol (drink met mate)</i>	Melk of plantaardige dranken <i>Vruchtensap</i>
Programmaduur	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Extra

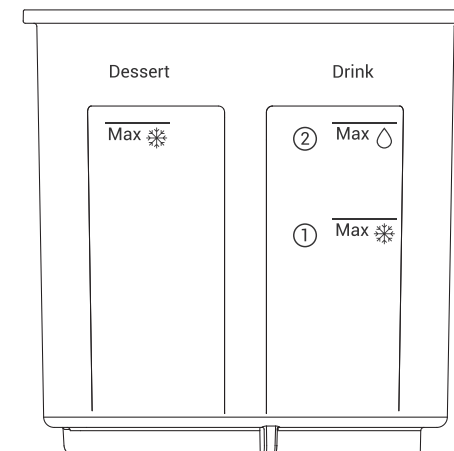
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Uitleg programma	Dit programma is bedoeld om een gladde textuur te krijgen na het uitvoeren van een voorinstelprogramma. RE-SPIN is vaak nodig om de juiste consistentie te bereiken, wanneer u de hoeveelheid suiker in een recept hebt verminderd.	Met dit programma spoelt u uw product 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.
Gebruikte ingrediënten Vereist <i>Optioneel</i>	/	450 ml water 1 druppel afwasmiddel	<i>Koekjes Noten Chocolade 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)	- Meng de suiker en het water in een steelpannetje. Breng zachtjes aan de kook. Laat afkoelen, maar houd het warm. - Voeg het citroensap toe en meng. - Giet het mengsel in de kleine kom. Sluit de kom af en doe 24 uur in de vriezer. - Haal de kom uit de vriezer en haal de deksel eraf. - Doe de kleine kom in de buitenste kan. - Start het SORBET-programma.
VANILLE-IJS	200 ml volle melk 200ml vloeibare room (30% vet) 60 g suiker 8 g maïszetmeel 0,5 theelepel vanillepoeder	- Meng de melk, room, suiker en het maïszetmeel in een steelpannetje. - Breng al roerend aan de kook, tot het dikker begint te worden. - Haal van het vuur en voeg de vanille toe. Laat afkoelen, maar houd het warm. - Giet het mengsel in de kleine kom. Sluit de kom af en doe 24 uur in de vriezer. - Haal de kom uit de vriezer en haal de deksel eraf. - Doe de kleine kom in de buitenste kan. - Start het GELATO-programma.
FROZEN YOGHURT NATUREL	230 g Griekse yoghurt 115 ml volle melk 115 g gezoete gecondenseerde melk	- Meng alle ingrediënten in de kleine kom. Sluit de kom af en doe 24 uur in de vriezer. - Haal de kom uit de vriezer en haal de deksel eraf. - Doe de kleine kom in de buitenste kan. - Start het FROZEN YOGHURT-programma.



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:
- Alleen voor koude recepten. - 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. - Houd u aan de maximale gebruikscapaciteit van de kleine vrieskom. - De minimale bruikbare capaciteit is 200ml, maar zorg ervoor dat je aan de maximale capaciteit zit voor de beste resultaten. - Maak voor bereidingen met toevoegingen een gat in het midden van de bereiding voor de toevoeging, zoals stukjes koek of chocolade. - Bevries bereidingen in de kleine kom op een vlakke ondergrond. - Laat ten minste 24 uur bevriezen voordat u een programma uitvoert. - Voeg bij het selecteren van SCHEPBAAR-recepten de bereiding toe tot aan de lijn MAX FILL in de kolom DESSERT (links). - 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. - Volg de recepten in het digitale receptenboek voor de beste resultaten. - 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. - Maak het lemmet van de hakmolen na elke gebruik schoon om aankoeien te voorkomen.	- Overschrijd de MAX-lijnen op de kleine vrieskom niet. - Vries niet alleen water in. - Gebruik het apparaat niet met een lege buitenste kan. - Gebruik het apparaat niet zonder dat de deksels op hun plaats zitten. - 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. - Verwerk geen groot blok ijs of ijsblokjes. - Gebruik geen andere accessoires die niet in de doos zijn meegeleverd. - Gebruik het apparaat niet als blender, verwerk geen droge ingrediënten en voer geen maaltbewerkingen uit. - Maak geen smoothie en verwerk geen harde, losse ingrediënten. - Meng geen hete vloeistoffen. - Voer geen programma uit als de bereiding niet vlak is bevroren. - De kleine kommen mogen niet in de magnetron. - Gebruik geen schuursponzen of schuurmiddel, omdat deze de machine kunnen beschadigen. - Doe niet alle onderdelen in de wasmachine. Raadpleeg de tabel op pagina 8. - De 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. - Plaats de bovenkap (D), Messen (F) en buitenste kan (H) accessoires niet in de vriezer. - Bereid etenswaren niet direct in de kleine kom vóór het invriezen. Gebruik een geschikt bakje. - Doe geen warm eten (>70°C) in de kleine kom. - Doe warm eten niet direct in de vriezer. Etenswaren moeten vóór het invriezen eerst op kamertemperatuur komen. - Etenswaren mogen na het uitvoeren van een programma niet opnieuw ingevroren worden. - Was de lepel niet op een temperatuur boven 70°C.

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 bevroert.

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).

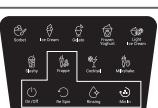
MIX INs (EXTRA'S)

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

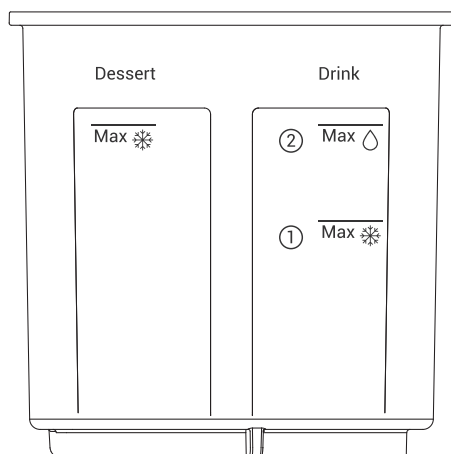
BESCHRIJVING FOUTMELDING	DETAILS	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	De kom of het deksel is niet goed geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom of het deksel goed is geplaatst of vergrendeld, zoals aangegeven in de instructies.
	De klep is 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.
	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.
Overmatige vibratie	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond of het apparaat is niet stabiel.	Plaats op een vlakke ondergrond.
	Te veel ingrediënten.	Verminder de hoeveelheid verwerkte ingrediënten (tot het MAX-streepje).
Problemen met bepaalde recepten	Ongeschikte recepten.	Uw 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.
	Fout bij programmaselectie.	Controleer of u het correcte programma hebt gekozen voor uw recept.
Lekkage bij het deksel	De hoeveelheid water is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Deksel niet goed geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel goed op de 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.

ELSŐ RECEPTEK A KEZDÉSHEZ

RECEPT	HOZZÁVALÓK	UTASÍTÁSOK
CITROM SORBET	150g cukor 150ml víz 110ml citromlé (3 darab) 70ml limél (2 darab)	- Keverje össze a cukrot és a vizet egy főzőedényben, majd alacsony hőfokon forralja fel. Hagyja kihűlni, amíg langyos nem lesz. - Adja hozzá a citromlevet és keverje össze. - Öntse a keveréket a kis méretű táliba. Tegye rá a fedőt és tegye 24 órára a fagyasztozóba. - Vegye ki a tálat a fagyasztozóból és vegye le a fedelét. - Helyezze a kis méretű tálat a külső edénybe. - Indítsa el a SORBET programot.
VANÍLIA FAGYLALT	200ml teljes tej 200ml tejszín (30%-os zsírtartalmú) 60g cukor 8g kukoricakeményítő 0,5 tk. vaníliapor	- Keverje össze a tejet, a tejszínt, a cukrot és a kukoricakeményítőt egy főzőedényben. - Forralja fel folyamatosan kevergetés mellett, amíg a keverék kissé be nem sűrűsödik. - Vegye le a tűzről, és adja hozzá a vaníliát. Hagyja kihűlni, amíg langyos nem lesz. - Öntse a keveréket a kis méretű táliba. Tegye rá a fedőt és tegye 24 órára a fagyasztozóba. - Vegye ki a tálat a fagyasztozóból és vegye le a fedelét. - Helyezze a kis méretű tálat a külső edénybe. - Indítsa el a GELATO programot.
NATÚR FAGYASZTOTT JOGHURT	230g görög joghurt 115ml teljes tej 115g cukrozott sűrített tej	- Keverje össze az összes hozzávalót a kis táliban. Tegye rá a fedőt és tegye 24 órára a fagyasztozóba. - Vegye ki a tálat a fagyasztozóból és vegye le a fedelét. - Helyezze a kis méretű tálat a külső edénybe. - Indítsa el a FROZEN YOGHURT programot.



Olvassa be a QR-kódot, és fedezzen fel a további 50 receptet még több inspirációért.



FIGYELEM

HELYES HASZNÁLAT:	TILOS:
- Csak hideg receptekhez. - A feldolgozáshoz a gyümölcsöt vagy össze kell zúzni, hogy kiengedje a levét, vagy más folyékony összetevőkkel kell kombinálni és lefagyasztani. - Tartsa be a kis méretű fagyasztozó maximális kapacitását! - A minimális kapacitás 200ml, de az optimális eredmény elérése érdekében ügyeljen arra, hogy elérje a maximális szintet. - Mix-in készítményeknél alakítson ki egy lyukat a készítmény közepén, hogy például kekszet vagy csokoládédarabkákat adjon hozzá. - A kis méretű fagyasztozóban készült ételt sík felületen fagyassza le. - A program futtatása előtt legalább 24 órán át fagyassza. - KANALAZHATÓ receptek kiválasztásánál a DESSERT oszlopban lévő MAX jelzésig (bal oldalon) adja hozzá a készítményt. - IHATÓ receptek kiválasztásakor 24 órányi fagyasztás után az ITAL oszlopban (a jobb oldalon) lévő 1. LÉPÉS MAX (FAGYASZTÁS IKON) vonalig töltsön bele összetevőket. Mielőtt a készülékbe rakná, öntse bele a folyadékot a 2. LÉPÉS MAX (CSEPP IKON) vonalig, majd zárja le a külső fedelet. - A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a digitális receptkönyvben található recepteket. - A belső tál tisztításakor tölts fel vízzel és egy csepp szappannal a maximális szintig, majd használja az Öblítés programot. - Használat után tisztítsa meg a pengét, hogy elkerülje az összetevők megszilárdulását.	- Ne lépje túl a kis méretű fagyasztozóban jelzett MAX jelzéseket. - Ne fagyasszon csak vizet. - Ne működtesse a készüléket üres tartállyal. - Ne működtesse a készüléket, ha a fedelek nincsenek a helyükön. - Ne próbálja meg módosítani a zárszerkezetet. A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a tartály és a fedél megfelelően be van-e helyezve. - Ne dolgozzon fel szilárd jégtömböt vagy jégkockákat. - Ne használjon más, nem a csomaghoz tartozó tartozékokat. - Ne használja a készüléket turmixgépként, ne dolgozzon fel száraz hozzávalókat, és ne örljön vele. - Ne készítsen smoothie-t, és ne használjon kemény hozzávalókat. - Ne használjon forró folyadékokat. - Ne futtasson programot, ha a készítményt nem sikerült lapos felületűvé fagyasztania. - A kis méretű tálakat tilos mikrohullámú sütőbe tenni. - Ne használjon dörzsölő hatású szivacsot vagy tisztítószert, mert ezek károsíthatják a gépet. - Nem mindegyik alkatrész rakható a mosogatógépbe: ellenőrizze a 8. oldalon található táblázatban. - Az Ismételt keverés és a Belekeverés programot nem szabad 24 órán át fagyasztott edényekhez használni; ezeket csak a Kanalazható vagy Iható programokkal együtt szabad használni. - A Felső fedél (D), a Pengék (F) és a Külső edény (H) tartozékokat ne tegye a fagyasztozóba. - Ne készítse elő az ételt közvetlenül a kis méretű táliban fagyasztás előtt. Használjon erre a célra alkalmas edényt. - Ne tegyen forró ételt (>70 °C) a kis méretű táliba. - Ne tegyen forró ételt közvetlenül a fagyasztozóba. Az ételt először szobahőmérsékletre kell hűteni, mielőtt a fagyasztozóba helyezi. - Egy program futtatása után ne fagyassza le újból az ételt. - Ne mossa el a kanalat 70°C feletti hőmérsékleten.

RECEPT TIPPEK

HA A TEXTÚRA NEM KRÉMES

A tökéletes eredmény kulcsa a recept. A krémes, tökéletes textúra eléréséhez a készítményeknek minimális cukor- és zsírtartalommal kell rendelkezniük. A készítmény krémségét a zsír, puhaságát pedig a cukor biztosítja. Ezek nélkül azt kockáztatja, hogy ízesített jéget kap eredményül.

Példa: Ha sima vizet fagyaszt le, kemény jég lesz belőle, ha tejszínt fagyaszt le, az eredmény puha és kanalazható lesz. A tejben található zsír megakadályozza a nagy jégkristályok kialakulását. A cukor is ugyanezt teszi – megakadályozza, hogy a keverék túl szilárdra fagyjon.

A cukor/zsír mennyiségének növeléséhez javasoljuk cukor vagy olyan más alternatívák hozzáadását, mint például: juharszirup, agavészirup, méz, datolya, gyümölcspüré, kókuszcukor, eritrit, allulóz.

HA A TEXTÚRA PORSZERŰ

Két megoldás létezik: az azonnali javításhoz ismételje meg a keverést. Ahhoz, hogy elkerülje ezt a problémát a következő recepteknél: adjon több cukrot vagy cukorhelyettesítőt a recepthez. Hozzáadhat 1 evőkanál folyadékot (tej, víz, szirup) vagy zsírt is 1 evőkanál tej vagy tejszín (30% zsírtartalom) hozzáadásával, majd futtassa le a programot, és figyelje meg a textúra javulását. Ha nagyon jeges eredményt kap, használja az ismételt keverést kétszer.

KERÜLENDŐ ÖSSZETEVŐK

- Alacsony zsírtartalmú folyadék (sovány tej), mivel jeges eredményt ad. Cserélje teljes tejre, vagy adjon cukrot vagy cukorhelyettesítőt a recepthez
- Sűrű gyümölcsök vagy nagy darabok: próbálja meg apró darabokra vágni, hogy jobb eredményt kapjon. Vágja 1cm-nél kisebb kockákra, és részben turmixolja le fagyasztás előtt.

A MAXIMÁLIS TÖLTÉSI SZINT TÜLLÉPÉSE

Egyes folyadékok, például a szénsavas italok, fagyás közben tágulnak. Tartsa be az italok maximális szintjét, vagy lehetőség szerint egy ennél valamivel alacsonyabb szintet szénsavas vagy pezsgő folyadékok (például üdítők, szódavíz, sör, kombucha) esetében.

ÉDESÍTŐSZEREKKEL KAPCSOLATOS PROBLÉMAMEGOLDÁSI ÚTMUTATÓ

PROBLÉMA	MÍERT FORDUL ELŐ?	GYORS MEGOLDÁS
Jeges/omlós állag	Kevés a cukor vagy a zsír -> Jégkristályok képződnek	Adjon hozzá 1 evőkanál allulózt, mézet vagy juharszirupot, mielőtt ismételt keverést végez. Ezek csökkentik a fagyáspontot és lágyítják az állagot.
Fagyasztás után kőkemény	Túl kevés a cukor; csak stevia/szerzetesgyümölcs használata (térfogatnövelő nélkül)	Keverjen hozzá 1 evőkanál tejszínt vagy allulózt, mielőtt ismételt összekeveri. Legközelebb a kivonatokat térfogatnövelő édesítőszerrel együttesen alkalmazza.
Hűsítő / mentolos érzés	Túl sok az eritrit	Keverje az eritritet szerzetesgyümölccsel, steviával vagy allulózzal. Csökkentse az eritrit teljes mennyiségét 25%-kal.
Túl puha / gyorsan olvad	Túl sok folyékony édesítőszer (méz, juharszirup, agavé)	Hosszabb ideig fagyassza (további 2-3 óra). Legközelebb kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Darabos cukorkristályok	Egyes cukorhelyettesítők nem oldódnak fel teljesen (eritrit, kókuszcukor)	A kristályok feloldásához enyhén melegítse fel az alapkészítményt fagyasztás előtt. Vagy váltson allulózra a simább eredmény érdekében.

MENTŐ TIPPEK	MEGOLDÁS
Ciklus előtti előkészítés	A program elindítása előtt hagyja a készítményt 5-10 percig a fagyasztón kívül. Ez segíthet a kívánt állag elérésében
Állítsa be a fagyasztó hőmérsékletét	Minden fagyasztó más és más, és néhány túlfagyaszthat (a készítmény túl kemény lesz). Ellenőrizze, hogy a fagyasztó hőmérséklete -13°C és -22°C közötti legyen.
Ellenőrizze a „Keverésre kész” trükköt	Ellenőrizze, hogy a készítmény elég fagyott-e: Nyomjon egy kanalat a felületére – ha enyhe bemélyedés marad utána, akkor kész.
Kóstolja meg fagyasztás előtt	Ellenőrizze a készítményt, mielőtt a fagyasztóba helyezi, mivel hidegen az ízek és az édesség elhalványul.
Törekedjen az egyensúlyra az egészség és a textúra között:	Az alacsony kalóriatartalmú édesítőszeresek is működhetnek, de használja a megfelelő kombinációkat a krémesség eléréséhez.
Az édesítő kivonatokat (például a stevia vagy a szerzetesgyümölcs) csak az édességet változtatják meg, a textúrát nem	Mindig együtt használja azokat más édesítőszerrel (allulóz, eritrit vagy cukor).

BELEKEVERT ÖSSZETEVŐK (EXTRÁK)

Legfeljebb 45g-ot adjon hozzá a kedvenc cukorkáiból, gyümölcsseiből, dióféléiből, csokoládéjából vagy egyébekből, darabolva.

A nagyon kemény összetevők – például a csokoládé, a diófélék – sértetlenek maradnak.

A kevésbé kemény összetevők – például a gabonapehely, a keksz, a gyümölcs – össze lesznek aprítva.

A TERMÉKEM NEM MŰKÖDIK

KÓD	HIBA LEÍRÁSA	ÁBRA	MEGOLDÁS
E1	AC motor meghibásodás		A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Hagyja körülbelül 30 percig kihűlni, mielőtt újból használná. Mindig várjon 5 percet a készítmények elkészítése között.
E2	A rendszer nem érzékeli a pengét		Ellenőrizze, hogy a penge megfelelően illeszkedik-e a felső fedélhez (D). Indítsa újra a programot.
E3	Bekapcsoláskor a penge nincs a megfelelő helyen		Ügyeljen arra, hogy betartsa az összetevők arányait, és ellenőrizze a digitális receptkönyvet. Ha a penge a tál alján van, kérjük, legyen óvatos a kezelése során.
E4	Ajtó nyitva, amikor a program fut		Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően be van-e zárva, majd indítsa el újra a programot. Kérjük, ne nyissa ki az ajtót a program működése közben.
E5	A tál és a fedél nem a megfelelő helyen van a bekapcsoláskor		A tál helyes behelyezéséhez nézze meg a 12. és 13. piktogramot. Indítsa el újra a programot.
E6	DC motor meghibásodás / nem megfelelő indítási helyzet		Kérjük, kapcsolja KI a gépet, húzza ki a csatlakozót, majd dugja vissza, és indítsa újra. Győződjön meg arról, hogy az ajtó zárva van, és a tál megfelelően van behelyezve.
E7	DC motor meghibásodás / nem megfelelő véghelyzet		Ügyeljen arra, hogy betartsa az összetevők mennyiségeit. Ellenőrizze a termékhez mellékelt recepteket. Kérjük, kapcsolja KI a gépet, húzza ki a csatlakozót, majd dugja vissza, és indítsa újra.
E8	DC motor terhelés nélkül		Kérjük, kapcsolja KI a gépet, húzza ki a csatlakozót, majd dugja vissza, és indítsa újra. Győződjön meg arról, hogy az ajtó zárva van, és a tál megfelelően van behelyezve.
E9	DC motor nagy terhelés		Ügyeljen arra, hogy betartsa az összetevők arányait. Kérjük, kapcsolja KI a gépet, húzza ki a csatlakozót, majd dugja vissza, és indítsa újra. Győződjön meg arról, hogy az ajtó zárva van, és a tál megfelelően van behelyezve.
E10	Az érzékelési pont eltűnt		Kérjük, kapcsolja KI a gépet, húzza ki a csatlakozót, majd dugja vissza, és indítsa újra.

Ha az adott hibakódhoz megadott megoldás nem oldja meg a problémát, kérjük, vegye fel a kapcsolatot szervizközpontunkkal

HIBA LEÍRÁSA	RÉSZLETEK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a készüléket.
	A tál vagy a fedél nincs megfelelően behelyezve vagy rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a tál és a fedél helyesen van-e és rögzítette-e az utasításokban látható módon.
	Az ajtó nincs megfelelően bezárva.	A program elindítása előtt győződjön meg arról, hogy az ajtó megfelelően be van csukva.
	A penge nem illeszkedik rendesen a fedélhez.	Ellenőrizze, hogy a penge helyesen illeszkedik-e a fedélhez (D).
	A tál nincs teljesen rögzítve a készülékhez.	Győződjön meg arról, hogy a tál biztonságosan rögzítve van. Lehet, hogy a tál alatt jegesedés van, ami miatt az nem rögzíthető teljesen.
Túlzott rezgés	A készüléket nem sík felületen van, vagy a készülék nem stabil.	Helyezze a készüléket sík felületre.
	Túl sok hozzávaló.	Csökkentse a feldolgozott hozzávalók mennyiségét (a MAX jelzésig).
Nehézségek bizonyos recepteknél	Nem megfelelő recept.	Az Ön személyes receptjei vagy az internetről származó receptek nem feltétlenül megfelelőek a készülékéhez és annak tartozékaihoz (mennyiségek, időtartam stb.). A recept elkészítése előtt győződjön meg arról, hogy betartja a használati útmutatóban szereplő használati utasításokat.
	Programválasztási hiba.	Ellenőrizze, hogy a receptnek megfelelő programot használ-e.
Szivárgás a fedélen keresztül	Túl sok víz.	Csökkentse a hozzávalók mennyiségét.
	A fedél nincs megfelelően felhelyezve vagy rögzítve.	Rögzítse megfelelően a fedelet az edényre.
	A tömítés hiányzik.	Helyezze a tömítést a fedélre.
	A tömítés sérült.	Cserélje ki a tömítést – keresse fel a hivatalos szervizközpontot.
	A tömítés nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze a tömítést a helyére és a megfelelő oldalra.
Motor szag	A készülék első használatakor, illetve túl sok vagy túl nagy összetevő által okozott motor túlterheléskor.	Hagyja hűlni a készüléket (legalább 30 percig), és csökkentse a hozzávalók mennyiségét a kis méretű fagyasztó tálnak.

ОПИС

- | | |
|----------------------------------|--|
| A. Морозивниця | F. Леза |
| B. Панель керування | G. Кришка малої чаші для заморожування |
| C. Захисні дверцята | H. Мала чаша для заморожування |
| D. Кришка зовнішнього контейнера | I. Зовнішній глек |
| E. Ущільнення | J. Ложка для морозива* |

ПРОГРАМИ:

Кожна програма ретельно розроблена, щоб одразу отримати ідеально смачний продукт без необхідності повторного обертання. Програми різняться за тривалістю й швидкістю та мають оптимальні налаштування для досягнення ідеальної кремової консистенції для кожного конкретного рецепта.

Scoorable (Кульки): довший час приготування для досягнення однорідної кремової текстури

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Відомості про програму	Готуйте смачні заморожені десерти з фруктів, води та цукру. Залежно від виду фруктів, варто подрібнити їх до стану пюре, щоб цукор легше розчинився.	Ідеально підходить для приготування густого вершкового морозива з використанням рецептів на основі молочних продуктів і наповнювачів на власний вибір.	Обирайте рецепти на основі молочних продуктів і додавайте наповнювачі на власний смак, щоб створити морозиво в італійському стилі.	Перетворюйте улюблені йогурти на корисні заморожені десерти.	Ідеально для приготування морозива з низьким вмістом цукру або жиру, яке може бути багатим на білок. Попередження: деякі рецепти з низьким вмістом цукру можуть потребувати додавання рідини перед змішуванням.	Створено для тих, хто піклується про своє здоров'я і бажає приготувати заморожену страву, багату на вітамін й поживні речовини, що ідеально підійде для сніданку чи пізнього сніданку.
Приклад інгредієнтів, які можна заморозити Основні Додаткові	Фрукти (кулі/сік) Цукор чи замітник (мед/ сироп агаві) Вода	Заварний крем або молоко Цільні вершки Фрукти (кулі/ сік/пюре) Шоколад Цукерки	Молоко Цільні вершки Цукор чи замітник (мед/ сироп агаві) Фрукти (кулі/ сік/пюре) Шоколад Цукерки	Будь-який йогурт Молоко Цукор чи замітник (мед/ сироп агаві) Вершки Фрукти (кулі/ сік/пюре) Шоколад Цукерки	Напої на основі рослинних продуктів Замітник цукру (мед/ сироп агаві) Фрукти (кулі/ сік/пюре)	Будь-який йогурт/ незбиране молоко Цукор чи замітник (мед/ сироп агаві) Фрукти (кулі/ сік/пюре) Пластиці
Тривалість програми	3 хв 14 с	3 хв 16 с	3 хв 45 с	3 хв 14 с	3 хв 41 с	3 хв 41 с

*Залежно від моделі

UK

Drinkable (Напій): вища швидкість леза для подрібнення льоду та досягнення питної консистенції				
	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Відомості про програму	Ідеально підходить для приготування освіжаючих напоїв із дрібнозернистою текстурою. Не використовуйте фруктові соки або кулі, оскільки це додасть текстури, схожої на сорбет.	Готуйте крижані кавові напої, такі ж смачні, як у кав'ярні. Для нотки оригінальності додайте молоко або інший молочний заміник на свій смак.	Ідеально підходить для приготування заморожених напоїв, які містять алкоголь і/або воду. Не використовуйте кулі, густі фруктові соки або алкоголь для першого кроку цієї програми.	Готуйте ніжні молочні коктейлі одним натисканням, змішуючи улюблене домашнє морозиво, молоко й інші інгредієнти.
Приклад інгредієнтів, які можна заморозити	Ароматизований цукровий сироп Газована вода	Тепла кава Тепле какао <i>Цукор чи заміник (мед/сироп агави)</i> <i>Молоко</i>	Вода Газована вода Цукор чи заміник (мед/сироп агави) <i>Лимонний сік</i>	Молоко Цукор чи заміник (мед/сироп агави) <i>Фруктовий сік</i> <i>Заварний крем</i> <i>Фрукти (цілі/кулі/сік/юре)</i>
Приклад інгредієнтів, які можна додати перед змішуванням	Ароматизований цукровий сироп Газована вода	Тепла кава Тепле какао	Газована сода Фруктовий сік <i>Алкоголь (споживайте відповідально)</i>	Напої на основі молочних чи рослинних продуктів Фруктовий сік
Тривалість програми	2 хв 22 с	2 хв 21 с	2 хв 45 с	3 хв 12 с

Додатки			
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Пояснення до програми	Ця програма призначена для досягнення ідеально гладкої текстури після використання однієї з попередньо заданих програм. Програма RE-SPIN (Повторне обертання) зазвичай потрібна для досягнення належної консистенції, якщо ви зменшили кількість цукру в інгредієнтах.	Ця програма ретельно промиває внутрішню чашу (внутрішній вал, кришку й леза), щоб полегшити подальше очищення губкою.	Ця програма призначена для домішування в морозиво шматочків цукерок, печива, горіхів, пластивців або заморожених фруктів на ваш смак. Сформуєте отвір завглибшки 4 см у центрі вже змішаного морозива та додайте до 50 грамів інгредієнтів, щоб отримати однорідне, хрумке морозиво.
Інгредієнти	/	450 мл води 1 крапля мийного засобу	<i>Печиво</i> <i>Горіхи</i> <i>Шоколад</i> <i>Цукерки</i>
Тривалість програми	1 хв 30 с	1 хв 30 с	1 хв 30 с

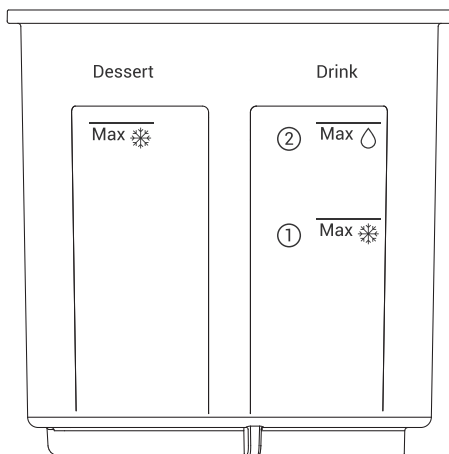
Після завершення кожної програми слід виймати чашу та перевіряти результат, перш ніж запускати наступну програму.

ПЕРШІ РЕЦЕПТИ ДЛЯ ПОЧАТКУ

РЕЦЕПТ	ІНГРЕДІЄНТИ	ІНСТРУКЦІЯ
ЛИМОННИЙ СОРБЕТ	150 г цукру 150 мл води 110 мл лимонного соку (3 дольки) 70 мл соку лайма (2 дольки)	- Змішайте цукор і воду в сотейнику. Доведіть до кипіння на слабкому вогні. Дайте охолонути до теплого стану. - Додайте лимонний сік і перемішайте. - Налийте суміш у малу чашу. Закрийте кришкою і поставте чашу в морозильну камеру на 24 години. - Дістаньте чашу з морозильної камери й зніміть кришку. - Вставте малу чашу в зовнішній глек. - Запустіть програму SORBET (Сорбет).
ВАНІЛЬНЕ ДЖЕЛАТО	200 мл незбираного молока 200 мл рідких вершків (30% жирності) 60 г цукру 8 г кукурудзяного крохмалю 0,5 ч. л. ванільного порошку	- Змішайте молоко, рідкі вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль у сотейнику. - Доведіть до кипіння, постійно збиваючи вінчиком, доки суміш трохи не загусне. - Зніміть із вогню та додайте ваніль. Дайте охолонути до теплого стану. - Налийте суміш у малу чашу. Закрийте кришкою і поставте чашу в морозильну камеру на 24 години. - Дістаньте чашу з морозильної камери й зніміть кришку. - Вставте малу чашу в зовнішній глек. - Запустіть програму GELATO (Джелато).
ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ БЕЗ ДОБАВОК	230 г грецького йогурту 115 мл незбираного молока 115 мл згущеного молока з цукром	- Змішайте всі інгредієнти в малій чаші. Закрийте кришкою і поставте чашу в морозильну камеру на 24 години. - Дістаньте чашу з морозильної камери й зніміть кришку. - Вставте малу чашу в зовнішній глек. - Запустіть програму FROZEN YOGHURT (Заморожений йогурт).



Відскануйте QR-код, щоб відкрити для себе понад 50 рецептів і отримати максимум натхнення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ЩО СЛІД РОБИТИ:	ЧОГО НЕ МОЖНА РОБИТИ:
- Лише для рецептів холодних страв і напоїв. - Перед приготування фрукти потрібно подрібнити, вичавити з них сік чи поєднати з іншими рідкими інгредієнтами та заморозити. - Не перевищуйте максимальну корисну місткість малої чаші для заморожування. - Мінімальна корисна місткість становить 200 мл, але для найкращих результатів слід наповнювати до максимальної позначки. - Щоб додати домішки, зробіть отвір у центрі суміші та всипте додаткові інгредієнти, як-от печиво чи шоколадні крихти. - Заморозьте суміш у малій чаші на рівній поверхні. - Заморозуйте інгредієнти протягом принаймні 24 годин, перш ніж запускати програму. - Якщо вибрано рецепт SCOOPABLE (Кульки), додайте суміш до позначки MAX FILL (Максимальний рівень) у стовпці DESSERT (Десерт) зліва. - Якщо вибрано рецепт DRINKABLE (Напій), додайте інгредієнти до позначки STEP 1 MAX (Максимальний рівень етапу 1) (значок сніжинки) у стовпці DRINK (Напій) справа, а після 24 годин заморожування і перед розміщенням у машині налейте рідину до рівня нижче позначки STEP 2 MAX (Максимальний рівень етапу 2) (значок краплі), перш ніж закривати кришку зовнішнього глека. - Для найкращих результатів дотримуйтеся рецептів, наведених у цифровій книзі рецептів. - Під час чищення внутрішньої чаші наповніть її водою з краплею мийного засобу до максимальної позначки та скористайтеся програмою Rinsing (Промивання). - Очищайте віс після кожного використання, щоб уникнути затвердіння інгредієнтів.	- Не перевищуйте позначки максимального рівня (MAX) на малій чаші для заморожування. - Не заморожуйте лише воду. - Не використовуйте прилад, якщо контейнер порожній. - Не використовуйте прилад, не закривши кришку. - Не намагайтеся змінити механізм блокування. Перед використанням приладу обов'язково перевірте, чи правильно встановлено контейнер і кришку. - Не використовуйте суцільний шматок льоду або кубики льоду. - Не використовуйте інші аксесуари, які не входять до комплекту. - Не використовуйте прилад як блендер, не обробляйте сухі інгредієнти та не виконуйте операції подрібнення. - Не готуйте смузі й не обробляйте тверді, сипучі інгредієнти. - Не змішуйте гарячі рідини. - Не запускайте програму, якщо суміш не повністю заморожена. - Не ставте малі чаші в мікрохвильову піч. - Не використовуйте абразивні губки або мийні засоби, оскільки вони можуть пошкодити машину. - Не всі деталі можна мити в посудомийній машині; див. таблицю на сторінці 8. - Програми RE-Spin (Повторне обертання) і Mix-in (Вмішування) не підходять для ємностей, що були заморожені протягом 24 годин. Їх слід використовувати виключно з програмами Scoopable (Кульки) і Drinkable (Напій). - Не поміщайте в морозильну камеру верхню кришку (D), леза (F) і зовнішній глек (H). - Не готуйте інгредієнти безпосередньо в малій чаші перед заморожуванням. Використовуйте придатний для цього контейнер. - Не кладіть у малу чашу гарячу їжу (понад 70°C). - Не кладіть гарячі продукти безпосередньо в морозильну камеру. Спочатку дайте продуктам охолонути до кімнатної температури. - Не заморожуйте продукти повторно після виконання програми. - Не мийте ложку при температурі понад 70°C.

ПОРАДИ ЩОДО РЕЦЕПТІВ

ЯКЩО ТЕКСТУРА НЕДОСТАТНЬО КРЕМОВА

Рецепт дуже важливий для досягнення бездоганих результатів. Для досягнення ідеальної кремової текстури суміш має містити принаймні мінімальну кількість цукру/жиру. Жир забезпечує кремову консистенцію, а цукор надає м'якості кінцевому продукту. Без них ви ризикуєте отримати просто ароматизований лід.

Приклад: якщо ви заморозите звичайну воду, ви отримаєте твердий лід; якщо заморозите вершки, отримаєте м'якший продукт, який легко набирати ложкою. Молочний жир запобігає утворенню великих кристалів льоду. Цукор має таку ж функцію — він не дає суміші замерзнути надто сильно.

Для збільшення вмісту цукру/жиру ми пропонуємо додати цукор або такі альтернативи, як: кленовий сироп, сироп агави, мед, фініки, фруктові пюре, кокосовий цукор, еритритол, аюлозу.

ЯКЩО ТЕКСТУРА ПОРОШКОПОДІБНА

Є два рішення: щоб виправити ситуацію негайно, використовуйте функцію повторного обертання.

Щоб уникнути цього в наступних рецептах: додавайте більше цукру або його замінників. Також для покращення текстури можна додати 1 ст. л. рідини (молока, води, сиропу) або жиру (наприклад, 1 ст. л. молока чи вершків 30% жирності), а потім запустити програму. Якщо консистенція дуже крижана, запустіть функцію повторного обертання двічі.

ІНГРЕДІЄНТИ, ЯКИХ СЛІД УНИКАТИ

- Рідини з низьким вмістом жиру (знежирене молоко), оскільки вони дають крижану текстуру. Замініть на незбиране молоко або додайте цукор чи його замінник.
- Тверді фрукти або великі шматки: спробуйте нарізати на дрібніші частини, щоб отримати кращий результат. Наріжте кубиками розміром менше 1 см і злегка подрібніть блендером перед заморожуванням.

ПЕРЕВИЩЕННЯ МАКСИМАЛЬНОГО РІВНЯ СУМІШІ

Деякі рідини, як-от газовані суміші, розширюються під час заморожування. Дотримуйтеся максимального рівня заморожування для напоїв, а якщо можливо, навіть трохи нижче для газованих або шипучих рідин (таких як содова, газувана вода, пиво, комбуча).

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ІЗ ПІДСОЛОДЖУВАЧАМИ

ПРОБЛЕМА	ЧОМУ ЦЕ СТАЛОСЯ	ШВИДКЕ ВИПРАВЛЕННЯ
Крижана/розсипчаста текстура	Недостатньо цукру або жиру -> формування кристалів льоду	Додайте 1 ст. л. аюлози, меду або кленового сиропу й виконайте повторне обертання. Ці інгредієнти знижують температуру замерзання й пом'якшують текстуру.
Суміш дуже тверда після заморожування	Недостатньо цукру; використовується лише стевія/екстракт архату (без надання об'єму)	Додайте 1 ст. л. вершків або аюлози й виконайте повторне обертання. Наступного разу поєднуйте екстракти з об'ємним підсолоджувачем.
Відчуття прохолоди/м'ятний присмак	Забгато еритритолу	Змішайте еритритол з екстрактом архату, стевією або аюлозою. Зменште загальну кількість еритритолу на 25%.
Суміш надто м'яка або швидко тоне	Забгато рідкого підсолоджувача (мед, кленовий сироп, сироп агави)	Заморозуйте довше (додатково 2-3 години). Наступного разу додайте менше рідини.
Зернисті кристали цукру	Деякі замінники повністю не розчиняються (еритритол, кокосовий цукор)	Злегка підігрійте основу перед заморожуванням, щоб розчинити кристали. Або використовуйте аюлозу для більш гладкої консистенції.

ПОРАДИ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОРАДИ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ	РІШЕННЯ
Попередня обробка перед запуском циклу	Дайте суміші постояти 5-10 хвилин поза морозилкою, перш ніж запускати програму. Це допоможе отримати бажану текстуру.
Задайте температуру в морозильній камері	Усі морозильні камери різні, і деякі з них можуть надмірно заморожувати (суміш буде надто твердою). Переконайтеся, що температура вашої морозильної камери встановлена в діапазоні від -13°C до -22°C.

UK

ПОРАДИ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ	РІШЕННЯ
Перевірте, чи суміш готова до обертання	Перевірте, чи суміш достатньо заморожена: натисніть ложкою на поверхню — якщо залишається легкий слід, вона готова.
Спробуйте на смак перед заморожуванням	Скуштуйте суміш перед тим, як помістити її в морозильну камеру, оскільки смаки та солодкість відчуються менше, коли продукт холодний.
Збалансуйте користь і текстуру:	низькокалорійні підсолоджувачі можуть спрацювати, але для кремової текстури слід підбирати правильні комбінації.
Екстракти (стевія, архат) додають лише солодкість, не впливаючи на текстуру.	Завжди поєднуйте їх з об'ємним підсолоджувачем (алюлозою, еритритолом або цукром).

Додатки

Ви можете додати до 45 г улюблених цукерок, фруктів, горіхів, шоколаду чи інших солодоців, нарізаних шматочками.

Дуже тверді інгредієнти, наприклад шоколад чи горіхи, залишаться цілими.

Менш тверді інгредієнти, наприклад пластівці, печиво чи фрукти, подрібняться.

МІЙ ВИРІБ НЕ ПРАЦЮЄ

КОД	ОПИС ПОМИЛКИ	СХЕМА	РІШЕННЯ
E1	Несправність двигуна змінного струму		Ваш прилад обладнано пристроєм для захисту від перегріву. Дайте йому охолонути протягом близько 30 хвилин, перш ніж знову використовувати. Робіть паузу в 5 хвилин між кожним приготуванням.
E2	Лезо не виявлено		Упевніться, що лезо належним чином установлене на верхню кришку (D). Перезапустіть програму.
E3	Неправильне положення леза під час увімкнення живлення		Слідкуйте за дотриманням пропорцій інгредієнтів і звертайтеся з електронною книгою рецептів. Якщо лезо на дні чаші, поводьтеся з ним обережно.
E4	Дверцята відкриті, коли увімкнено програму		Переконайтеся, що дверцята закриті й зафіксовані, і повторно запустіть програму. Не відкривайте дверцята під час роботи програми.
E5	Неправильне положення чаші й кришки під час увімкнення живлення		Перегляньте піктограми 12 і 13, щоб дізнатися, як правильно встановити чашу в прилад. Знову запустіть програму.

КОД	ОПИС ПОМИЛКИ	СХЕМА	РІШЕННЯ
E6	Несправність двигуна постійного струму/неправильне початкове положення		Вимкніть прилад, вийміть вилку з розетки, знову вставте її та почніть знову. Переконайтеся, що дверцята закриті, а чаша встановлена правильно.
E7	Несправність двигуна постійного струму/неправильне кінцеве положення		Переконайтеся, що ви дотримуетесь кількості інгредієнтів. Звертайтеся з рецептами, що надаються з цим виробом. Вимкніть прилад, вийміть вилку з розетки, знову вставте її та почніть знову.
E8	Двигун постійного струму працює без навантаження		Вимкніть прилад, вийміть вилку з розетки, знову вставте її та почніть знову. Переконайтеся, що дверцята закриті, а чаша встановлена правильно.
E9	Двигун постійного струму працює з високим навантаженням		Переконайтеся, що ви дотримуетесь співвідношення інгредієнтів. Вимкніть прилад, вийміть вилку з розетки, знову вставте її та почніть знову. Переконайтеся, що дверцята закриті, а чаша встановлена правильно.
E10	Зникає точка виявлення		Вимкніть прилад, вийміть вилку з розетки, знову вставте її та почніть знову.

Якщо рішення, надане для коду помилки, не усуває проблему, зверніться до нашого сервісного центру.

ОПИС ПОМИЛКИ	ПОДРОБИЦІ	РІШЕННЯ
Пристрій не працює	Прилад не підключено до розетки.	Підключіть прилад до електромережі.
	Чаша або кришка не встановлені чи не зафіксовані належним чином.	Переконайтеся, що чаша або кришка встановлені чи зафіксовані належним чином, як показано в інструкції.
	Дверцята не зафіксовані належним чином.	Перед запуском програми впевніться, що дверцята належним чином закриті.
	Ніж неправильно розташований у кришці.	Упевніться, що ніж належним чином розташований у кришці (D).
	Чашу не повністю зафіксовано на приладі.	Переконайтеся, що чашу надійно зафіксовано. Під чашею може бути іний, через який вона не може надійно зафіксуватися.
Надмірна вібрація	Пристрій не стоїть на рівній поверхні чи нестійкий.	Поставте його на рівну поверхню.
	Забагато інгредієнтів.	Зменште кількість інгредієнтів у рецепті (до позначки максимуму MAX).

UK

ОПИС ПОМИЛКИ	ПОДРОБИЦІ	РІШЕННЯ
Труднощі з приготуванням певних рецептів	Рецепт не підходить.	Особисті чи завантажені з інтернету рецепти можуть не підходити для вашого приладу та його аксесуарів (кількість, тривалість тощо). Перш ніж почати готувати за рецептом, звертєся з правилами використання, описаними в інструкції.
	Помилка вибору програми.	Упевніться, що ви використовуєте відповідну рецепту програму.
Витікання через кришку	Надто великий об'єм води.	Зменште кількість інгредієнтів.
	Кришка встановлена чи зафіксована неправильно.	Надійно зафіксуйте кришку на чаші.
	Відсутня ущільнювальна прокладка.	Установіть ущільнювальну прокладку на кришку.
	Ущільнювальна прокладка пошкоджена.	Зверніться в авторизований сервісний центр, щоб замінити ущільнювальну прокладку.
	Ущільнювальна прокладка розміщена неправильно.	Розмістіть ущільнювальну прокладку в її корпусі правильною стороною.
Запах із двигуна	З'являється під час першого використання приладу або в разі перевантаження двигуна через надто велику кількість інгредієнтів або завеликі чи надто тверді шматочки.	Дайте приладу охолонути (принаймні 30 хвилин) і зменште кількість інгредієнтів у малій чаші для заморожування.

OPIS

- | | |
|--------------------------------|---|
| A. Aparat za sladoled | F. Oštrice |
| B. Kontrolna ploča | G. Poklopac za malu posudu za zamrzavanje |
| C. Sigurnosna vrata | H. Mala posuda za zamrzavanje |
| D. Poklopac vanjskog spremnika | I. Vanjska posuda |
| E. Gumica | J. Kašika za sladoled * |

PROGRAMI:

Svaki program je stručno osmišljen za stvaranje ukusnih i savršenih rezultata od samog početka bez potrebe za ponovnim okretanjem. Programi se razlikuju po trajanju i brzini, uz korištenje optimalnih postavki za postizanje savršeno kremastih rezultata za svaki određeni recept.

Program Scoopable: duže vrijeme pripreme kako bi se postigla homogena kremasta struktura

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Detalji programa	Napravite ukusne ledene deserte koristeći voće, vodu i šećer. Da bi se osiguralo lako otapanje male količine šećera, preporučuje se pasiranje, ovisno o vrsti korištenog voća.	Savršeno za pripremu gustih kremastih sladoleda, koristeći recepte na bazi mliječnih proizvoda i okuse po vašem izboru.	Odaberite recepte na bazi mliječnih proizvoda i dodajte željene okuse da biste dobili mekani kremasti sladoled u italijanskom stilu.	Vaši omiljeni jogurti pretvaraju se u zdrave ledene deserte.	Idealno za pripremu sladoleda s malo šećera ili masnoće, koji mogu biti bogati proteinima. Upozorenje: moguće je da se u neke recepte s niskim udjelom šećera prije miješanja mora dodati tečnost.	Kreiran za osobe koje paze na zdravlje i žele pripremiti ledeni desert prepun vitamina i hranjivih sastojaka, savršen za doručak ili međuobrok.
Primjer sastojaka za zamrzavanje Neophodno Opcionalno	Voće (pasirano / sok) Šećer ili zamjena (med / agavin sirup) Voda	Krema ili mlijeko Punomasno vrhnje <i>Voće (pasirano / sok / krema)</i> <i>Čokolada</i> <i>Slatkiši</i>	Mlijeko Punomasno vrhnje Šećer ili zamjena (med / agavin sirup) <i>Voće (pasirano / sok / krema)</i> <i>Čokolada</i> <i>Slatkiši</i>	Svi tipovi jogurta Mlijeko Šećer ili zamjena (med / agavin sirup) <i>Vrhnje</i> <i>Voće (pasirano / sok / krema)</i> <i>Čokolada</i> <i>Slatkiši</i>	Napici na biljnoj bazi Zamjena za šećer (med / agavin sirup) <i>Voće (pasirano / sok / krema)</i>	Svi tipovi jogurta / Punomasno mlijeko Šećer ili zamjena (med / agavin sirup) Voće (pasirano / sok / krema) <i>Žitarice</i>
Trajanje programa	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

BS

* zavisno od modela

Drinkable: veća brzina okretanja oštrica radi drobljenja leda i postizanja gustoće za pijenje

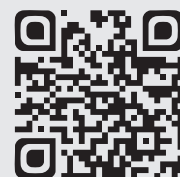
	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Detalji programa	Idealno za pripremu napitaka fine granularne teksture za gašenje žeđi. Nemojte koristiti voćne sokove ili pasirano voće uz koje će tekstura biti nalik sorbetu.	Napravite ledene napitke od kafe jednako dobre kao u kafiću. Dodajte mlijeko ili zamjenu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

Dodatno

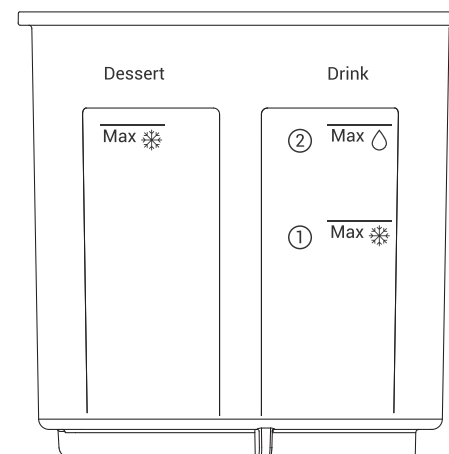
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Objašnjenje programa	Ovaj program je osmišljen tako da osigura glatku teksturu nakon pokretanja jednog od unaprijed definiranih programa. Često je potreban RE-SPIN kako biste postigli pravu konzistenciju kada ste smanjili količinu šećera u receptu.	Ovaj program temeljito ispire unutrašnju posudu (unutrašnja osovina, poklopac i oštrice) kako bi se olakšalo pranje spužvom.	Ovaj program je osmišljen za dodavanje komadića bombona, keksa, orašastih plodova, žitarica ili smrznutog voća kao dodatka sladoledu. Napravite rupu od 4 cm u sredini prethodno izmiješanog sladoleda i dodajte do 50 g sastojaka da biste dobili glatki, hrskavi sladoled.
Upotrijebljeni sastojci	/	450 ml vode 1 kap tečnog deterdženta	<i>Keksi</i> <i>Orašasti plodovi</i> <i>Čokolada</i> <i>Slatkiši</i>
Trajanje programa	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

PRVI RECEPTI ZA POČETAK RADA

RECEPT	SASTOJCI	UPUTE
SORBET OD LIMUNA	150 g šećera 150 ml vode 110 ml soka od limuna (3 komada) 70 ml soka od limete (2 komada)	- Pomiješajte šećer i vodu u šerpici. Zagrijte do ključanja na laganoj vatri. Ostavite da se hladi dok ne bude toplo. - Dodajte sok od limuna i miksajte. - Uspite mješavinu u malu posudu. Poklopite i stavite posudu u zamrzivač na 24 sata. - Izvadite posudu iz zamrzivača i skinite poklopac. - Umetnite malu posudu u vanjsku posudu. - Pokrenite program SORBET.
GELATO SLADOLED OD VANILIJE	200 ml punomasnog mlijeka 200 ml tečnog vrhnja (30 % masnoće) 60 g šećera 8 g kukuruznog škroba 0,5 čajne kašičice vanilije u prahu	- Pomiješajte mlijeko, tečno vrhnje, šećer i kukuruzni škrob u šerpici. - Zagrijte do ključanja uz stalno miješanje, dok se smjesa malo ne zgusne. - Skinite s vatre i dodajte vaniliju. Ostavite da se hladi dok ne bude toplo. - Uspite mješavinu u malu posudu. Poklopite i stavite posudu u zamrzivač na 24 sata. - Izvadite posudu iz zamrzivača i skinite poklopac. - Umetnite malu posudu u vanjsku posudu. - Pokrenite program GELATO.
OBIČNI ZAMRZNUTI JOGURT	230 g grčkog jogurta 115 ml punomasnog mlijeka 115 g zaslađenog kondenziranog mlijeka	- Pomiješajte sve sastojke u maloj posudi. Poklopite i stavite posudu u zamrzivač na 24 sata. - Izvadite posudu iz zamrzivača i skinite poklopac. - Umetnite malu posudu u vanjsku posudu. - Pokrenite program FROZEN YOGHURT.



Skenirajte QR kod kako biste otkrili više od 50 recepata za potpunu inspiraciju.



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

UPOZORENJE

PREPORUČUJE SE:	NE PREPORUČUJE SE:
- Pripremajte samo hladne recepte. - Da biste voće pripremili za obradu, potrebno ga je usitniti ili obraditi tako da pusti sok ili kombinirati s drugim tečnim sastojcima i zamrznuti. - Pazite na maksimalni upotrebljivi kapacitet male posude za zaleđivanje. - Minimalni upotrebljivi kapacitet je 200 ml, ali za optimalne rezultate možete ići do maksimalnog nivoa. - Da biste umiješali sastojke, napravite rupu u sredini smjese i dodajte dodatne sastojke kao što su kolačići ili komadići čokolade. - Smjese pripremljene u maloj posudi zamrznite na ravnoj površini. - Zamrzavajte najmanje 24 sata prije pokretanja programa. - Prilikom odabira recepta iz programa SCOOPABLE, dodajte smjesu do oznake MAX FILL na koloni DESSERT (s lijeve strane). - Prilikom odabira recepta iz programa DRINKABLE, dodajte sastojke do oznake STEP 1 MAX (ikona zamrzavanja) u koloni DRINK (desno) nakon 24 sata zamrzavanja i prije postavljanja na aparat, a zatim sipajte tečnost do oznake STEP 2 MAX (ikona kapljice) prije nego što zaključate poklopcem za vanjsku posudu. - Za najbolje rezultate, slijedite recepte iz digitalne knjige recepta. - Prilikom čišćenja unutrašnje posude, uspite vodu s kapljicom deterdženta do maksimalnog nivoa i koristite program Rinsing. - Očistite osovinu nakon svake upotrebe kako bi se izbjeglo stvrdnjavanje sastojaka.	- Nemojte premašiti oznake MAX naznačene na maloj posudi za zamrzavanje. - Ne zamrzavajte samo vodu. - Nemojte pokretati aparat ako je posuda prazna. - Ne koristite aparat ako na njega nisu postavljeni poklopci. - Nemojte pokušavati mijenjati mehanizam zaključavanja. Provjerite jesu li posuda i poklopac pravilno postavljeni prije upotrebe aparata. - Nemojte obrađivati čvrsti komad leda ili kockice leda. - Nemojte koristiti dodatke koji nisu priloženi u pakovanju. - Nemojte koristiti aparat kao blender, nemojte obrađivati suhe sastojke i ne izvodite operacije mljevenja. - Nemojte pripremati smoothie ili obrađivati tvrde, rasute sastojke. - Nemojte miješati vruće tečnosti. - Nemojte pokretati program ako smjesa nije potpuno zamrznuta. - Nemojte stavljati male posude u mikrovalnu pećnicu. - Nemojte koristiti abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje jer mogu oštetiti aparat. - Nemojte stavljati sve dijelove u mašinu za pranje; pogledajte tabelu na 8. stranici. - Programi RE-Spin i Mix-in ne smiju se koristiti s posudom koja je bila u zamrzivaču 24 sata, već samo uz programe Scoopable ili Drinkables. - Ne stavljajte dodatke gornji poklopac (D), oštrice (F) i vanjsku posudu (H) u zamrzivač. - Ne pripremajte hranu direktno u maloj posudi prije zamrzavanja. Koristite posudu koja je prikladna za tu svrhu. - Ne stavljajte vruću hranu (>70 °C) u malu posudu. - Ne stavljajte vruću hranu direktno u zamrzivač. Prije stavljanja u zamrzivač, hranu je potrebno prvo ohladiti na sobnu temperaturu. - Nemojte ponovo zamrzavati hranu nakon izvršavanja programa. - Ne perite kašiku na temperaturi višoj od 70 °C.

SAVJETI ZA RECEPTE

AKO TEKSTURA NIJE KREMASTA

Recept je ključan za postizanje savršenih rezultata. U smjesi treba biti minimalna količina šećera/masnoće potrebna za postizanje kremaste, savršene teksture. Masnoća smjesi daje kremastu teksturu, a šećer mekoću. Bez njih na kraju možete dobiti samo aromatizirani led.

Primjer: ako zamrznete običnu vodu, dobit ćete tvrdi led, a ako zamrznete kremu, dobit ćete mekšu smjesu koja se može vaditi kašikom za sladoled. Masnoća u mlijeku sprječava nastajanje velikih kristala leda. Šećer čini istu stvar – onemogućava da se smjesa previše stvrdne pri zamrzavanju.

Da biste povećali količinu šećera/masnoće, predlažemo da dodate šećer ili druge sastojke kao što su: javorov sirup, agavin sirup, med, hurme, voćni pirei, kokosov šećer, eritritol, aluloza.

AKO JE TEKSTURA PRAŠKASTA

Dva su rješenja: za hitno otklanjanje problema izvršite program RE-SPIN.

Da biste izbjegli problem u budućim receptima: dodajte više šećera ili zamjene za šećer. Također možete dodati 1 kašiku tečnosti (mlijeko, voda, sirup) ili masnoće tako što ćete dodati 1 kašiku mlijeka ili vrhnja (30% masnoće) i pokrenuti program uz praćenje poboljšanja teksture.

Ako ima puno leda, dva puta koristite program RE-SPIN.

SASTOJCI KOJE TREBA IZBJEGAVATI

- Nemasna tečnost (obrano mlijeko) jer tako nastaje puno leda. Umjesto nje koristite punomasno mlijeko ili u smjesu dodajte šećer ili zamjenu za šećer
- Tvrdo voće ili veliki komadi voća: izrežite ga na male komade kako biste dobili bolji rezultat. Izrežite na kockice <1 cm i djelimično izblendajte prije zamrzavanja.

IZNAD MAKSIMALNOG NIVOA SMJESE

Neke tečnosti, kao što su karbonizirane smjese, šire se tokom zamrzavanja. Sipajte do maksimalnog nivoa za napitke, a ako je moguće i malo ispod nivoa za gazirane ili pjenušave tečnosti (kao što su soda, mineralna voda, pivo, pjenušavi čaj).

VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA ZA ZASLAĐIVAČIMA

PROBLEM	ZAŠTO SE POJAVLJUJE	BRZO RJEŠENJE
Ledena/mrvičasta tekstura	Nema dovoljno šećera ili masnoće -> Stvaranje kristala leda	Dodajte 1 kašiku aluloze, meda ili javorovog sirupa prije pokretanja programa RE-SPIN. Ti sastojci snižavaju tačku smrzavanja i omekšavaju teksturu.
Smjesa tvrda kao kamen nakon zamrzavanja	Premalo šećera; korištenje samo stevije/ekstrakta monaškog voća (vrste koja nije slatka koliko i šećer)	Umiješajte 1 kašiku vrhnja ili aluloze prije programa RE-SPIN. Narednog puta sastojke uparite za zaslađivačem koji je sladak kao šećer.
Osjećaj rashlađivanja / mente	Previše eritritola	Pomiješajte eritritol s ekstraktom monaškog voća, stevijom ili alulozom. Smanjite ukupnu količinu eritritola za 25 %.
Premekano / brzo se topi	Previše tečnog zaslađivača (med, javor, agava)	Zamrzavajte duže (dodatnih 2-3 sata). Narednog puta dodajte manje tečnosti.
Zrnasti kristali šećera	Neke zamjene za šećer se ne otapaju u potpunosti (eritritol, kokosov šećer)	Malo zagrijte bazu prije zamrzavanja kako bi se kristali rastopili. Ili koristite alulozu kako bi tekstura bila više glatka.

SAVJETI ZA OTKLANJANJE PROBLEMA	RJEŠENJE
Prethodna obrada prije pokretanja ciklusa	Držite smjesu 5-10 minuta izvan zamrzivača prije pokretanja programa. To može pomoći da se postigne željena tekstura
Postavite temperaturu na zamrzivaču	Zamrzivači se razlikuju i neki od njih mogu prekomjerno zamrzavati (smjesa će biti pretvrda). Provjerite je li vam temperatura u zamrzivaču postavljena u rasponu od -13 °C do -22 °C.
Iskoristite trik 'Spretno za miješanje'	Provjerite je li smjesa dovoljno zamrznuta: Kašikom pritisnite površinu – ako ostane malo udubljenje, spremna je.
Probajte prije zamrzavanja	Probajte smjesu prije postavljanja u zamrzivač budući da ukusi i slatkoća nisu izraženi kada je hladna.
Uravnotežite zdravlje i teksturu:	Niskokalorični zaslađivači mogu dati dobre rezultate, ali koristite odgovarajuće kombinacije za postizanje kremaste strukture.
Zaslađivači dobijeni ekstrakcijom (kao što su stevia ili monaško voće) promijenit će samo slatkoću, a ne teksturu	Uvijek kombinirajte sa zaslađivačem koji je sladak približno kao šećer (aluloza, eritritol ili samim šećerom).

SASTOJCI PRI MIJEŠANJU (DODACI)

Dodajte maksimalno 45 g omiljenih slatkiša, voća, orašastih plodova, čokolade ili drugih sastojaka u komadićima.

Veoma tvrdi sastojci će ostati netaknuti – npr. čokolada, orašasti plodovi.

Manje tvrdi sastojci će se fragmentirati – npr. žitarice, keksi, voće.

MOJ PROIZVOD NE RADI

ŠIFRA	OPIS GREŠKE	DIJAGRAM	RJEŠENJE
E1	Kvar motora na naizmjeničnu struju		Vaš aparat je opremljen uređajem za zaštitu od pregrijavanja. Ostavite ga 30 minuta da se ohladi i zatim ga ponovo možete početi koristiti. Pričekajte 5 minuta između svake pripreme.
E2	Oštrica nije prepoznata		Provjerite je li oštrica pravilno postavljena na gornji poklopac (D). Ponovo pokrenite program.
E3	Oštrica nije na odgovarajućem mjestu pri uključivanju		Provjerite jeste li ispoštovali omjer sastojaka i pregledajte digitalnu knjigu recepata. Ako je oštrica na dnu posude, budite oprezni prilikom rukovanja njome.
E4	Vrata su otvorena prilikom pokretanja programa		Provjerite jesu li vrata pravilno zatvorena i zaključana, a zatim ponovo pokrenite program. Nemojte otvarati vrata tokom izvršavanja programa.
E5	Posuda i poklopac nisu na odgovarajućem mjestu pri uključivanju		Na piktogramima 12 i 13 pogledajte kako izgleda pravilan položaj za postavljanje posude u aparat. Ponovo pokrenite program.
E6	Kvar motora na istosmjernu struju / nepravilan položaj za pokretanje		ISKLUČITE aparat, iskopčajte ga iz napajanja, ponovo priključite na napajanje i opet pokrenite. Provjerite jesu li vrata zatvorena i je li posuda pravilno postavljena.
E7	Kvar motora na istosmjernu struju / nepravilan položaj kod završetka rada		Provjerite pridržavate li se navedenih količina sastojaka. Pogledajte recepte koji su isporučeni uz proizvod. ISKLJUČITE aparat, iskopčajte ga iz napajanja, ponovo priključite na napajanje i opet pokrenite.
E8	Bez opterećenja motora na naizmjeničnu struju		ISKLUČITE aparat, iskopčajte ga iz napajanja, ponovo priključite na napajanje i opet pokrenite. Provjerite jesu li vrata zatvorena i je li posuda pravilno postavljena.
E9	Veliko opterećenje motora na naizmjeničnu struju		Provjerite pridržavate li se omjera sastojaka. ISKLJUČITE aparat, iskopčajte ga iz napajanja, ponovo priključite na napajanje i opet pokrenite. Provjerite jesu li vrata zatvorena i je li posuda pravilno postavljena.
E10	Nestanak tačke prepoznavanja		ISKLUČITE aparat, iskopčajte ga iz napajanja, ponovo priključite na napajanje i opet pokrenite.

Ako se rješenjem predloženim za dati kôd greške ne otklanja problem, kontaktirajte naš servisni centar

OPIS GREŠKE	DETALJI	RJEŠENJE
Aparat ne radi	Aparat nije priključen na napajanje.	Priključite aparat na napajanje.
	Posuda i poklopac nisu pravilno postavljeni ili zaključani.	Provjerite jesu li posuda ili poklopac pravilno postavljeni ili zaključani kao što je prikazano u uputama.
	Vrata nisu pravilno zaključana.	Prije pokretanja programa provjerite jesu li vrata pravilno zaključana.
	Oštrica nije pravilno postavljena u poklopac.	Provjerite je li oštrica pravilno postavljena u poklopac (D).
Prekomjerne vibracije	Posuda nije u potpunosti zaključana na proizvod.	Provjerite je li posuda čvrsto zaključana. Možda se ispod posude nakupio led koji spriječava oslobađanje pare njeno potpuno zaključavanje.
	Aparat nije postavljen na ravnu površinu ili nije stabilan.	Stavite aparat na ravnu površinu.
Problem s uspješnom pripremom određenih recepata	Previše sastojaka.	Smanjite količinu sastojaka koji se obrađuju (do linije MAX).
	Neodgovarajući recept.	Moguće je da vaši lični recepti ili recepti s interneta nisu prikladni za vaš aparat ili dodatke za njega (količine, trajanje itd.) Prije početka pripreme po receptu, provjerite pridržavate li se uputa za upotrebu koje su priložene uz proizvod.
Curenje kroz poklopac	Greška u izboru programa.	Provjerite jeste li izabrali pravilan program za svoj recept.
	Količina vode je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka.
	Poklopac nije pravilno postavljen ili zaključan.	Čvrsto zaključajte poklopac na posudu.
	Nedostaje gumica.	Postavite gumicu na poklopac.
	Gumica je izrezana ili oštećena.	Za zamjenu gamice kontaktirajte ovlašteni servis.
Miris iz motora	Gumica nije pravilno postavljena.	Postavite gumicu u njeno kućište i na pravilnu stranu.
	Kod prve upotrebe aparata ili u slučaju preopterećenja motora zbog previše sastojaka ili komada koji su pretvrdi ili preveliki.	Ostavite aparat da se ohladi (najmanje 30 minuta) i smanjite količinu sastojaka u maloj posudi za zamrzavanje.

OPIS

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| A. Aparat za izdelavo sladoleda | F. Lopatice |
| B. Nadzorna plošča | G. Pokrov majhne zamrzovalne posode |
| C. Varnostna vratca | H. Majhna zamrzovalna posoda |
| D. Pokrov zunanje posode | I. Zunanja posoda |
| E. Tesnilo | J. Žlica za sladoled* |

PROGRAMI:

Vsak program je strokovno zasnovan tako, da takoj na začetku zagotovi okusen in popoln rezultat, brez potrebe po ponovnem mešanju. Programi se med seboj razlikujejo po trajanju in hitrosti, in uporabljajo optimalne nastavitve, da zagotovijo popolno kremasto teksturo za vsak specifičen recept.

Enostavno zajemanje: daljši čas priprave, ki zagotavlja homogeno, kremasto teksturo

						
	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	Light Ice Cream	Smoothie Bowl
Podrobnosti o programu	Ustvarite okusne ledene sladice iz sadja, vode in sladkorja. Da se majhna količina sladkorja lažje raztopi, je sadje glede na uporabljeno vrsto bolje pretlačiti.	Idealen za pripravo gostih, kremastih sladoledov iz mlečnih izdelkov in z okusi po vaši izbiri.	Izberite recepte z mlečnimi izdelki in dodajte okuse po svoji izbiri, da ustvarite sladoled v italijanskem slogu.	Spremenite svoje najljubše jogurte v zdrave zamrznjene sladice.	Idealen za pripravo sladoledov z manj sladkorja ali maščobe, toda bogatih z beljakovinami. Opozorilo: Nekateri recepti z manj sladkorja lahko pred mešanjem zahtevajo dodajanje tekočine.	Ustvarjeno za uporabnike, ki skrbijo za svoje zdravje in želijo pripraviti zamrznjen obrok, poln vitaminov in hranilnih snovi, odličen za zajtrk ali malico.
Primer sestavin za zamrzovanje	Sadje (sadni preliv/sok) Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) <i>Voda</i>	Jajčna krema ali mleko Polnomastna smetana <i>Sadje (sadni preliv/sok/kaša)</i> <i>Čokolada</i> <i>Sladkarije</i>	Mleko Polnomastna smetana Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) <i>Sadje (sadni preliv/sok/kaša)</i> <i>Čokolada</i> <i>Sladkarije</i>	Vse vrste jogurtov Mleko Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) <i>Smetana</i> <i>Sadje (sadni preliv/sok/kaša)</i> <i>Čokolada</i> <i>Sladkarije</i>	Rastlinski napitki Nadomestek sladkorja (med/agavin sirup) <i>Sadje (sadni preliv/sok/kaša)</i>	Vse vrste jogurtov/polnomastno mleko Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) Sadje (sadni preliv/sok/kaša) <i>Žitarice</i>
Trajanje programa	3 min, 14 s	3 min, 16 s	3 min, 45 s	3 min, 14 s	3 min, 41 s	3 min, 41 s

*odvisno od modela

Pijača: višja hitrost lopatice, ki zdrobi led, da se zagotovi tekstura, primerna za pitje

				
	Slushy	Frappe	Cocktail	Milkshake
Podrobnosti o programu	Idealen za pripravo osvežilnih napitkov s fino teksturo. Ne uporabljajte sadnih sokov ali prelivov, saj boste dobili teksturo, podobno kot za sorbet.	Ustvarite zamrznjene kavne napitke, nič manj okusne kot v kavarni. Dodajte mleko ali nadomestek mleka po svoji izbiri, da dodate okus.	Idealen za pripravo zamrznjenih napitkov, ki vsebujejo alkohol in/ali vodo. V prvem koraku tega programa ne uporabljajte prelivov, gostih sadnih sokov ali alkohola.	Kremasti mlečni napitki z enim dotikom: zmešajte svoj najljubši doma pripravljen sladoled, mleko in dodatke.
Primer sestavin za zamrzovanje	Aromatiziran sladkorni sirup Sodavica <i>Obvezno</i> <i>Izbirno</i>	Mlačna kava Mlačna čokolada <i>Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup)</i> <i>Mleko</i>	Voda Sodavica Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) <i>Limonin sok</i>	Mleko Sladkor ali nadomestek (med/agavin sirup) <i>Sadni sok</i> <i>jajčna krema</i> <i>sadje (celo/preliv/sok/kaša)</i>
Primer sestavin, ki jih dodate pred mešanjem	Aromatiziran sladkorni sirup Sodavica	Mlačna kava mlačna čokolada	Sodavica Sadni sok <i>alkohol (v zmernih količinah)</i>	Mleko ali rastlinski napitki <i>Sadni sok</i>
Trajanje programa	2 min, 22 s	2 min, 21 s	2 min, 45 s	3 min, 12 s

Dodatno

			
	Re Spin	Rinsing	Mix In
Razlaga programa	Ta program zagotavlja, da po uporabi enega od vnaprej določenih programov dobite gladko teksturo. Če zmanjšate količino sladkorja v pripravkih, je pogosto potrebno PONOVO MEŠANJE, da se zagotovi ustrezna tekstura.	Ta program temeljito splakne notranjo posodo (notranjo gred, pokrov in lopatice), da vam olajša čiščenje z gobico.	Ta program je zasnovan za vmešavanje koščkov sladkarij, piškotov, oreščkov, žitaric ali zamrznjenega sadja, da ustvarite sladoled po svojem okusu. V sredini vnaprej premešanega sladoleda naredite 4-cm luknjo in dodajte do 50 gramov sestavin, da boste ustvarili gladek, hrustavljiv sladoled.
Uporabljene sestavine	/	450 ml vode 1 kapljica tekočega detergenta	<i>Biskvit</i> <i>Oreščki</i> <i>Čokolada</i> <i>Sladkarije</i>
Trajanje programa	1 min, 30 s	1 min, 30 s	1 min, 30 s

Po dokončanju vsakega programa preglejte pripravek v posodi in šele nato začnite z naslednjim programom.

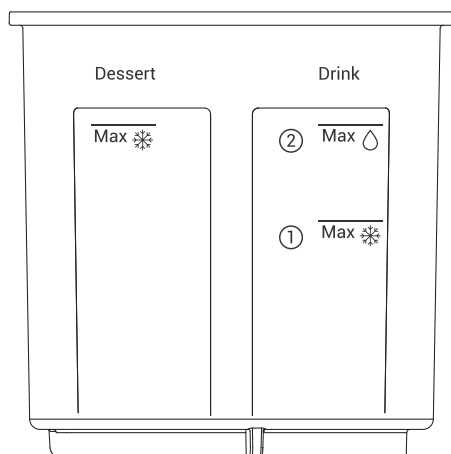
SL

PRVI RECEPTI ZA ZAČETEK

RECEPT	SESTAVINE	NAVODILA
LIMONIN SORBET	150 g sladkorja 150 ml vode 110 ml limoninega soka (3 limone) 70 ml limetnega soka (2 limeti)	- Sladkor in vodo zmešajte v kozici in zavrite pri nizkem ognju. Pustite, da se pripravek ohladi toliko, da bo topel. - Dodajte limonin sok in zmešajte. - Mešanico prelijte v majhno posodo. Posodo pokrijte in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik. - Posodo vzemite iz zamrzovalnika in snemite pokrov. - Postavite majhno posodo v zunanjo posodo. - Zaženite program »SORBET«.
VANILIJEV SLADOLED	200 ml polnomastnega mleka 200 ml tekoče smetane (s 30 % maščobe) 60 g sladkorja 8 g koruznega škroba 0,5 čajne žličke vanilije v prahu	- Mleko, tekočo smetano, sladkor in koruzni škrob zmešajte v kozici. - Zavrite, pri tem pa ves čas mešajte, da se mešanice rahlo zgosti. - Umaknite s kuhališča in dodajte vanilijo. Pustite, da se pripravek ohladi toliko, da bo topel. - Mešanico prelijte v majhno posodo. Posodo pokrijte in jo za 24 ur postavite v zamrzovalnik. - Posodo vzemite iz zamrzovalnika in snemite pokrov. - Postavite majhno posodo v zunanjo posodo. - Zaženite program »GELATO« (Sladoled).
NAVADEN ZAMRZNJEN JOGURT	230 g grškega jogurta 115 ml polnomastnega mleka 115 ml sladkanega kondenziranega mleka	- Vse sestavine zmešajte v majhni posodi. Skledo pokrijte in jo za 24 postavite v zamrzovalnik. - Posodo vzemite iz zamrzovalnika in snemite pokrov. - Postavite majhno posodo v zunanjo posodo. - Zaženite program »FROZEN YOGHURT« (Zamrznjen jogurt).



Skenirajte kodo QR, da boste prejeli več kot 50 navdihujočih receptov.



OPOZORILO

PRAVILNA UPORABA:	NAPAČNA UPORABA:
- Samo za recepte za hladne pripravke. - Za pripravo za obdelavo morate sadje najprej zmlati, da iztisnete sok, ali kombinirati z drugimi tekočimi sestavinami in zamrzniti. - Upoštevajte največjo uporabno prostornino majhne zamrzovalne skleda. - Najmanjša uporabna prostornina je 200 ml, toda za optimalen rezultat uporabite najvišjo raven. - Pri pripravkih z dodatki na sredini priprava naredite luknjo, v katero lahko dodate dodatke, kot so piškoti ali čokolada v koščkih. - Pripravke za majhno zamrzovalno skledo zamrznite na ravni površini. - Pred izvedbo programa jih zamrzujte vsaj 24 ur. - Če izberete recepte »SCOOPABLE« (Enostavno zajemanje), dodajte pripravek do oznake MAX FILL v stolpcu DESSERT (na levi strani). - Pri izbiri receptov DRINKABLE (Pijača) dodajte sestavine do oznake STEP 1 MAX (FREEZE ICON (Ikona zamrznitve)) v stolpcu DRINK (na desni strani), po 24 urah zamrzovanja in pred namestitvijo v napravo pa tekočino nalijte do oznake STEP 2 MAX (DROP ICON (Ikona kapljice)), preden jo zaprete s pokrovom zunanje skodelice. - Za najboljše rezultate sledite receptom v digitalni knjižici z recepti. - Pri čiščenju notranje skleda nalijte vodo s kapljico detergenta do najvišje ravni in uporabite program splakovanja. - Po vsaki uporabi očistite os, da preprečite strjevanje sestavin.	- Ne prekoračite oznak MAX na majhni zamrzovalni posodi. - Ne zamrzujte samo vode. - Naprave ne uporabljajte s prazno posodo. - Naprave ne uporabljajte brez nameščenih pokrovov. - Ne poskušajte menjati mehanizma za zaklepanje. Pred uporabo naprave se prepričajte, da sta posoda in pokrov pravilno nameščena. - Ne obdelujte trde plošče ledu ali ledenih kock. - Ne uporabljajte druge dodatne opreme, kinipriloženav škatli. - Naprave ne uporabljajte kot mešalnik, ne obdelujte suhih sestavin in ne izvajajte postopkov mletja. - Ne pripravljajte smutijev in ne obdelujte trdih, sipkih sestavin. - Ne mešajte vročih tekočin. - Ne izvajajte programa, če pripravek ni zamrznjen v ravnem stanju. - Majhnih skled ne segrevajte v mikrovalovni pečici. - Ne uporabljajte abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, saj lahko poškodujejo napravo. - Vsi deli izdelka niso primerni za pranje v pomivalnem stroju; preglejte preglednico na strani 8. - Programov za ponovno vrtenje in mešanje ne smete uporabljati v skledi, ki je bila zamrznjena 24 ur; uporabljajte jih samo skupaj s programoma za enostavno zajemanje in pijače. - Zgornjega pokrova (D), lopatic (F) in dodatkov zunanje posode (H) ne postavljajte v zamrzovalnik. - Hrane pred zamrzovanjem ne pripravljajte neposredno v majhni skledi. Uporabite posodo, primerno za ta namen. - V majhno posodo ne dajajte vroče hrane (več kot 70 °C). - Vroče hrane ne dajajte neposredno v zamrzovalnik. Pred tem se mora ohladiti na sobno temperaturo. - Po izvedbi programa hrane ne zamrzujte znova. - Žlice ne umivajte pri temperaturi, višji od 70 °C.

NASVETI ZA RECEPTE

V PRIMERU, DA TEKSTURA NI KREMASTA

Natančno sledenje receptu je ključ do uspeha. Da bodo imeli pripravki popolno kremasto teksturo, morate dodati minimalno količino sladkorja/maščob. Maščoba pripravkom doda kremasto teksturo, sladkor pa mehkobo. Brez tega tvegata, da boste ustvarili led z okusom.

Primer: če zamrznete navadno vodo, dobite trd led, če pa zamrznete smetano, dobite mehkejšo teksturo, primerno za zajemanje. Maščoba v mleku preprečuje formiranje velikih kristalov ledu. Podobno vlogo ima tudi sladkor, ki preprečuje, da bi mešanica pri zamrzovanju postala preveč trda.

Če želite povečati vsebnost sladkorja/maščob, predlagamo, da dodate sladkor ali druge nadomestke, na primer: javorjev sirup, agavin sirup, med, datlje, sadne kaše, kokosov sladkor, eritrol ali alulozo.

V PRIMERU PRAŠNATE TEKSTURE

Na voljo sta dve rešitvi: za takojšnji popravek izvedite ponovno vrtenje.

Prašnati teksturi se v prihodnjih receptih izognete tako, da: v recept dodate več sladkorja ali njegovih nadomestkov. Dodate lahko tudi 1 žlico tekočine (mleka, vode ali sirupa) ali maščobe z dodatkom 1 žlice mleka ali smetane (s 30 % maščobe) in zaženete program, s čimer boste opazili izboljšanje teksture.

Za zelo leden pripravek dvakrat izvedite vrtenje.

SESTAVINE, KI SE JIM IZOGNITE

- Tekočine z nizko vsebnostjo maščob (posneto mleko), saj ustvarjajo ledene pripravke. Nadomestite jih s polnomastnim mlekom ali v recept dodajte sladkor ali njegov nadomestek
- Gosto sadje ali veliki kosi: za boljše rezultate poskusite sadje narezati na manjše kose. Razrežite jih na kose, manjše od 1 cm, in jih pred zamrzovanjem delno zmešajte.

NAD NAJVIŠJO RAVNJO PRIPRAVKA

Nekatere tekočine, na primer gazirani pripravki, se med zamrzovanjem razširijo. Upoštevajte najvišjo raven zamrznjenih napitkov; pri gaziranih ali penečih napitkih (na primer sodavica, mineralna voda, pivo in kombuča) pa jo po možnosti nastavite nekoliko nižje.

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV S SLADILI

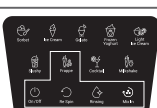
TEŽAVA	ZAKAJ JE PRIŠLO DO NJE	HITRA REŠITEV
Ledena/drobljiva tekstura	Premalo sladkorja ali maščobe -> Formiranje kristalov ledu	Pred ponovnim vrtenjem dodajte 1 žlico aluloze, medu ali javorjevega sirupa. S tem znižate ledišče in zmečate teksturo.
Pripravek je po zamrzovanju zelo trd	Premalo sladkorja; uporabili ste samo stevijo/meniški sadež (ki ne doda volumna)	Pred ponovnim vrtenjem dodajte 1 žlico smetane ali aluloze. Naslednjič kombinirajte ekstrakte s sladilom, ki doda volumen.
Hladen/mentolov občutek	Preveč eritrola	Zmešajte eritrol z meniškimi sadežem, stevijo ali alulozo. Skupno količino eritrola zmanjšajte za 25 %.
Premehko/prehitro se topi	Preveč tekočega sladila (med, javorjev sirup, agavin sirup)	Pripravek naj bo dlje časa v zamrzovalniku (dodatne dve do tri ure). Naslednjič zmanjšajte količino dodane tekočine.
Zrnati kristali sladkorja	Nekatere sestavine se ne raztopijo povsem (eritrol, kokosov sladkor)	Pripravek pred zamrzovanjem nekoliko segrejte, da se kristali raztopijo. Za boljši rezultat raje uporabite alulozo.

NASVETI ZA POMOČ	REŠITEV
Predobdelava pred ciklusom	Preden zaženete program, pustite pripravek 5 do 10 min zunaj zamrzovalnika. To vam lahko pomaga zagotoviti želeno teksturo
Nastavite temperaturo na zamrzovalniku	Zamrzovalniki se med seboj razlikujejo in nekateri lahko delujejo premočno (pripravek bo preveč trd). Preverite, ali je temperatura zamrzovalnika nastavljena med -13 in -22 °C.
Preskusite nasvet »Pripravljen na vrtenje«	Preverite, ali je pripravek dovolj zamrznjen: Z žlico pritisnite na površini. Če opazite majhno vdolbino, je pripravljen.
Preden pripravek zamrznete, ga poskusite	Pripravek poskusite, preden ga zamrznete, saj se okusi in sladila pri nizki temperaturi manj čutijo.
Uravnajte zdravje in teksturo:	Sladila z manj kalorijami so lahko primerna, toda za kremasto teksturo morate uporabiti pravo kombinacijo.
Sladila iz ekstraktov (na primer stevija in meniški sadež) spremenijo samo sladkobo, ne pa tudi teksture	Vedno dodajte sladilo, ki doda volumen (aluloza, eritrol ali sladkor).

DODATKI

Dodajte največ 45 g svoje priljubljene slaščice, sadja, oreškov, čokolade ali druge sestavine v kosih. Zelo trde sestavine bodo takšne tudi ostale, na primer čokolada ali oreški. Mehkejšje sestavine bodo razpadle, na primer žitarice, piškoti in sadje.

MOJ IZDELEK NE DELUJE

KODA	OPIS NAPAKE	DIAGRAM	REŠITEV
E1	Odpoved motorja na izmenični tok		Vaš izdelek je opremljen z napravo, ki preprečuje pregrevanje. Počakajte približno 30 minut, da se ohladi, nato pa ga znova uporabite. Med izdelavo posameznih pripravkov počakajte 5 minut.
E2	Lopatica ni bila zaznana		Preverite, ali je lopatica pravilno nameščena na vrh pokrova (D). Znova zaženite program.
E3	Lopatica ob vklopu ni na pravem mestu		Pazite, da upoštevate razmerje sestavin in preglejte digitalno knjižnico receptov. Če je lopatica na dnu posode, bodite pri ravnanju z njo previdni.
E4	Vratca so odprta, medtem ko je program vklopljen		Preverite, ali so vratca pravilno zaprta in zaklenjena, nato pa znova zaženite program. Med delovanjem programa ne odpirajte vratc.
E5	Posoda in pokrov ob vklopu nista na pravem mestu		Za pravilno postavitve posode v napravo glejte piktograma 12 in 13. Nato znova zaženite program.
E6	Odpoved motorja na enosmerni tok/nepravilen začetni položaj		Izklopite napravo, jo odklopite, znova priklopite in znova zaženite. Preverite, ali so vratca zaprta, posoda pa pravilno nameščena.
E7	Odpoved motorja na enosmerni tok/nepravilen končni položaj		Upoštevajte količino sestavin. Preglejte recepte, priložene izdelku. Izklopite napravo, jo odklopite in znova vklopite in znova zaženite.
E8	Motor na enosmerni tok je brez obremenitve		Izklopite napravo, jo odklopite, znova priklopite in znova zaženite. Preverite, ali so vratca zaprta, posoda pa pravilno nameščena.
E9	Prevelika obremenitev motorja na enosmerni tok		Upoštevajte razmerje sestavin. Izklopite napravo, jo odklopite, znova priklopite in znova zaženite. Preverite, ali so vratca zaprta, posoda pa pravilno nameščena.
E10	Točka zaznavanja izgine		Izklopite napravo, jo odklopite, znova priklopite in znova zaženite.

Če podana rešitev za kodo napake ne razreši težave, se obrnite na naš servisni center

OPIS TEŽAVE	PODROBNOSTI	REŠITEV
Naprava ne deluje	Naprava ni priklopljena.	Priklopite napravo.
	Posoda ali pokrov ni pravilno nameščen ali zaklenjen.	Preverite, ali je posoda ali pokrov pravilno nameščen ali zaklenjen, kot je prikazano v navodilih.
	Vrata niso pravilno zaklenjena.	Pred začetkom programa se prepričajte, da so vrata pravilno zaprta.
	Rezilo ni pravilno nameščeno na pokrov.	Prepričajte se, da je rezilo pravilno nameščeno na pokrov (D).
	Posoda ni dobro nameščena v napravo.	Preverite, ali je skleda ustrezno nameščena. Pod posodo je lahko led, ki preprečuje ustrezno namestitev.
Prekomerno tresenje	Naprava ni postavljena na ravno površino ali ni stabilna.	Postavite jo na ravno površino.
	Preveč sestavin.	Zmanjšajte količino obdelanih sestavin (do oznake MAX).
Težave pri pripravi nekaterih receptov	Neprimeren recept.	Vaši osebni recepti ali recepti, ki jih najdete v spletu, morda niso primerni za vašo napravo in njene dodatke (količine, trajanje itd.) Preden se lotite priprave, preglejte navodila za dano uporabo v navodilih za uporabo.
	Napaka pri izbiri programa.	Preverite, ali uporabljate pravi program za svoj recept.
Iztekanje skozi pokrov	Količina vode je prevelika.	Zmanjšajte količino sestavin.
	Pokrov ni pravilno nameščen ali zaklenjen.	Pokrov dobro pritrdite na posodo.
	Manjka tesnilo.	Na pokrov namestite tesnilo.
	Tesnilo je prerezano ali poškodovano.	Zamenjajte tesnilo. Obrnite se na pooblaščen servis.
	Tesnilo ni pravilno nameščeno.	Tesnilo namestite v njegovo ohišje na ustrezni strani.
Vonj po motorju	ob prvi uporabi naprave ali v primeru preobremenitve motorja zaradi prevelike količine sestavin ali pretežkih ali prevelikih kosov.	Počakajte, da se naprava ohladi (vsaj 30 minut) in zmanjšajte količino sestavin v majhni posodi za zamrzovanje.

OPIS

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A. Maszyna do lodów | F. Ostrza |
| B. Panel kontrolny | G. Pokrywka do małej miski do mrożenia |
| C. Drzwiczki bezpieczeństwa | H. Mała miska do mrożenia |
| D. Pokrywa pojemnika zewnętrznego | I. Zewnętrzny dzbanek |
| E. Uszczelka | J. Łyżka do lodów* |

PROGRAMY:

Każdy program został fachowo opracowany pod kątem uzyskiwania pysznych i idealnych rezultatów od samego początku bez konieczności wykonywania dodatkowego obrotu. Każdy program ma inną prędkość i inny czas trwania oraz opiera się na optymalnych ustawieniach, które umożliwiają uzyskanie idealnie kremowych rezultatów w przypadku każdego konkretnego przepisu.

„Do nabierania łyżką” (Scoopable): dłuższy czas przygotowywania pozwalający osiągnąć jednorodną i kremową konsystencję						
	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Szczegóły programu	Przygotowywanie pysznych deserów mrożonych z owoców, wody i cukru. Aby zapewnić łatwe rozpuszczenie niewielkiej ilości cukru, lepiej jest go przetrzeć zależnie od rodzaju używanych owoców.	To idealny program do przygotowywania gęstych, kremowych lodów na bazie nabiału o wybranym smaku.	Wybierz przepis na bazie nabiału i ulubione smaki, aby przygotować lody w stylu włoskim.	Twoje ulubione jogurty w formie zdrowych mrożonych deserów.	To idealny program do przygotowywania lodów o niewielkiej zawartości cukru lub tłuszczu, które mogą być bogate w białko. Ostrzeżenie: niektóre przepisy oparte na niewielkiej ilości cukru wymagają dodania płynu przed zmieszaniem składników.	Idealne rozwiązanie dla osób dbających o zdrowie, które chcą przygotowywać mrożone posiłki pełne witamin i składników odżywczych na śniadanie czy drugie śniadanie.
Przykładowe składniki do mrożenia Niezbędne Opcjonalne	Owoce (coulis/sok) Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy) Woda	Krem lub mleko Śmietana pełnotłusta <i>Owoce (coulis/sok/przecier) Czekolada Słodczyce</i>	Mleko Śmietana pełnotłusta Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy) <i>Owoce (coulis/sok/przecier) Czekolada Słodczyce</i>	Wszelkiego rodzaju jogurty Mleko Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy) <i>Śmietana Owoce (coulis/sok/przecier) Czekolada Słodczyce</i>	Napoje roślinne Zamiennik cukru (miód / syrop z agawy) <i>Owoce (coulis/sok/przecier)</i>	Wszelkiego rodzaju jogurty / Mleko pełnotłuste Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy) Owoce (coulis/sok/przecier) <i>Płatki zbożowe</i>
Długość programu	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

* w zależności od modelu

Wersja do picia (Drinkable): szybsze kruszenie lodu za pomocą ostrza pozwalające uzyskać konsystencję nadającą się do picia

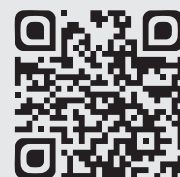
	 Slushy	 Frappe	 Cocktail	 Milkshake
Szczegóły programu	Idealny do przygotowywania gaszących pragnienie napojów o drobno granulowanej konsystencji. Nie należy używać coulis ani soków owocowych, ponieważ zapewniają one konsystencję przypominającą sorbet.	Przygotowuj mrożone napoje kawowe tak dobre jak w kawiarni. Dodaj mleko lub wybrany zamiennik dla podkreślenia smaku.	Program jest idealny do przygotowywania mrożonych napojów z alkoholem i/lub wodą. W 1. kroku tego programu nie należy używać coulis, gęstych soków owocowych ani alkoholu.	Kremowe koktajle mleczne na wyciągnięcie ręki – wystarczy połączyć ulubione lody domowej roboty, mleko i dodatki.
Przykładowe składniki do mrożenia Niezbędne <i>Opcjonalne</i>	Aromatyzowany syrop cukrowy Woda gazowana	Letnia kawa Letnia czekolada <i>Cukier lub jego zamiennik (mleko / syrop z agawy)</i> <i>Mleko</i>	Woda Woda gazowana Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy) <i>Sok z cytryny</i>	Mleko Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy) <i>Sok owocowy</i> <i>Krem</i> <i>Owoce (coulis/coulis/ sok/przecier)</i>
Przykładowe składniki, które można dodać przed mieszaniem Niezbędne <i>Opcjonalne</i>	Aromatyzowany syrop cukrowy Woda gazowana	Letnia kawa Letnia czekolada	Woda gazowana Sok owocowy <i>Alkohol (spożywaj z umiarem)</i>	Mleko lub napoje roślinne <i>Sok owocowy</i>
Długość programu	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Dodatkowy

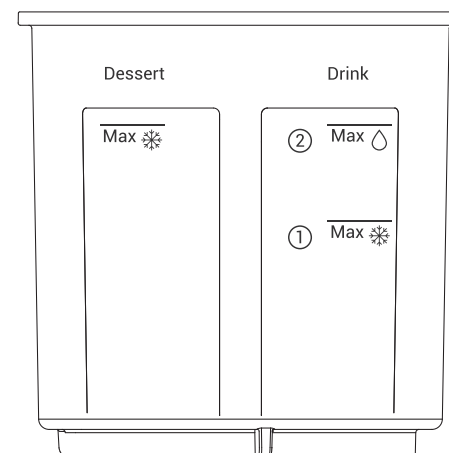
	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Wyjaśnienie programu	Ten program pozwala uzyskać gładką konsystencję po skorzystaniu z jednego z programów predefiniowanych. Do osiągnięcia właściwej konsystencji po zmniejszeniu ilości cukru w przepisie często potrzebny jest DODATKOWY OBRÓT.	Ten program dokładnie płucze miszkę wewnętrzną (wewnętrzny wałek, pokrywę i ostrza), co ułatwia czyszczenie za pomocą gąbki.	Ten program umożliwia dodanie kawałków cukierków, ciastek, orzechów, płatków zbożowych lub mrożonych owoców, aby nadać lodom wyjątkowego akcentu. Zrób 4-centymetrowy otwór na środku wstępnie zmieszanych lodów i dodaj maksymalnie 50 g składników, aby uzyskać gładką konsystencję i chrupkość.
Stosowane składniki Niezbędne <i>Opcjonalne</i>	/	450 ml wody + 1 kropla płynu do mycia naczyń	<i>Herbatniki</i> <i>Orzechy</i> <i>Czekolada</i> <i>Słodycze</i>
Długość programu	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

PIERWSZE PRZEPISY NA POCZĄTEK

PRZEPIS	SKŁADNIKI	INSTRUKCJE
SORBET CYTRYNOWY	150 g cukru 150 ml wody 110 ml soku z cytryny (3 sztuki) 70 ml soku z limonki (2 sztuki)	- Wymieszaj cukier z wodą w rondelku, doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu. Pozostaw do ostygnięcia, aż mieszanka będzie ciepła. - Dodaj sok z cytryny i wymieszaj. - Przelej mieszankę do małej miski. Przykryj i włóż miszkę do zamrażarki na 24 godziny. - Wymij miszkę z zamrażarki i zdejmij pokrywę. - Włóż małą miszkę do dzbanka zewnętrznego. - Uruchom program SORBET.
GELATO WANILIOWE	200 ml mleka pełnotłustego 200 ml płynnej śmietany (30% zawartości tłuszczu) 60 g cukru 8 g skrobi kukurydzianej 0,5 łyżeczki wanilii w proszku	- Zmieszaj mleko, płynną śmietanę, cukier i skrobię kukurydzianą w rondelku. - Doprowadź do wrzenia, ciągle ubijając, aż mieszanka nieco zgęstnieje. - Zdejmij z ognia i dodaj wanilię. Pozostaw do ostygnięcia, aż mieszanka będzie ciepła. - Przelej mieszankę do małej miski. Przykryj i włóż miszkę do zamrażarki na 24 godziny. - Wymij miszkę z zamrażarki i zdejmij pokrywę. - Włóż małą miszkę do dzbanka zewnętrznego. - Uruchom program GELATO.
JOGURT NATURALNY MROŻONY	230 g jogurtu greckiego 115 ml mleka pełnotłustego 115 g słodzonego mleka skondensowanego	- Wymieszaj wszystkie składniki w małej misce. Przykryj i włóż miszkę do zamrażarki na 24 godziny. - Wymij miszkę z zamrażarki i zdejmij pokrywę. - Włóż małą miszkę do dzbanka zewnętrznego. - Uruchom program MROŻONY JOGURT (FROZEN YOGHURT).



Zeskanuj kod QR, aby zapoznać się z ponad 50 przepisami i zacerpnąć inspiracji.



OSTRZEŻENIE

ZALECENIA:	PRZECIWWSKAZANIA:
- Tylko do przepisów przygotowywanych na zimno. - Przygotowując owoce, zmiażdż je, by uwolnić soki, lub połącz je z innymi płynnymi składnikami i zamroź. - Nie przekraczaj maksymalnego poziomu pojemności małej miski do mrożenia. - Minimalna pojemność to 200 ml, ale pamiętaj, aby osiągnąć poziom maksymalny, co zapewni odpowiednie rezultaty. - Przed mieszaniem zrób otwór w środku masy na dodatkowe składniki, takie jak ciasteczka lub kawałki czekolady. - Składniki w małej misce do mrożenia zamrażaj, umieszczając ją na płaskiej powierzchni. - Zamroź produkty co najmniej 24 godziny przed uruchomieniem programu. - W przypadku przepisów „Do nabierania łyżką” (SCOOPABLE) dodaj składniki do linii MAX FILL w kolumnie DESSERT (po lewej). - W przypadku przepisów „Do picia” (DRINKABLE) dodaj składniki do linii STEP 1 MAX (IKONA ZAMROŻENIA) w kolumnie DRINK (po prawej). Po 24 godzinach od zamrożenia i przed włożeniem do urządzenia wlej płyn do poziomu poniżej linii STEP 2 MAX (IKONA KROPLI), a następnie zamknij zewnętrzną pokrywę. - Najlepsze rezultaty zapewniają przepisy dostępne w książce cyfrowej. - Podczas czyszczenia miski zewnętrznej wlej do niej wodę do poziomu maksymalnego i dodaj kroplę mydła oraz skorzystaj z dostępnego programu Płukanie. - Ostrze należy czyścić po każdym użyciu, aby zapobiec zstaleniu się składników.	- Nie przekraczaj linii MAX widocznych na małej misce do mrożenia. - Nie zamrażaj jedynie wody. - Nie uruchamiaj urządzenia z pustym pojemnikiem. - Nie uruchamiaj urządzenia bez pokrywek. - Nie podejmuj prób wymiany mechanizmu blokującego. Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy pojemnik i pokrywka są poprawnie zainstalowane. - Nie dodawaj dużych bloków ani kostek lodu. - Nie używaj akcesoriów, które nie zostały dołączone do zestawu. - Nie używaj urządzenia jako miksera ani młynka i nie przetwarzaj suchych składników. - Nie przygotowywuj smoothie i nie przetwarzaj twardych, sypkich składników. - Nie mieszaj gorących płynów. - Nie uruchamiaj programu, jeśli masa nie jest całkowicie zamrożona. - Nie podgrzewaj małych misek w mikrofal. - Nie używaj ściernych gąbek ani środków czyszczących, ponieważ mogą uszkodzić urządzenie. - Nie wkładaj wszystkich elementów do zmywarki; zapoznaj się z tabelą na stronie 8. - Programów PONOWNY obrót (RE-Spin) i Dodawanie (Mix-in) nie należy używać w przypadku, gdy dzbanek znajdował się w zamrażarce przez 24 godziny. Należy używać ich tylko w przypadku programu „Do nabierania łyżką” (Scoopable) lub „Do picia” (Drinkable). - Nie wkładaj pokrywę górnej (D), ostrzy (F) ani dzbanka zewnętrznego (H) do zamrażarki. - Nie przyrządzaj jedzenia bezpośrednio w małej misce przed zamrożeniem. W tym celu użyj odpowiedniego pojemnika. - Nie wkładaj gorącego jedzenia (>70°C) do małej miski. - Nie wkładaj gorącego jedzenia bezpośrednio do zamrażarki. Przed włożeniem do zamrażarki jedzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej. - Nie zamrażaj jedzenia ponownie po skorzystaniu z programu. - Nie myj łyżki w temperaturze przekraczającej 70°C.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

JEŚLI NIE MOŻNA UZYSKAĆ KREMOWEJ KONSYSTENCJI

Przepis ma zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia doskonałych rezultatów. Aby można było uzyskać kremową i idealną konsystencję, masa musi zawierać minimalną ilość cukru/tłuszczu. Tłuszcz odpowiada za kremowość, natomiast cukier nadaje masie miękkości. Bez nich masa może zamienić się w aromatyzowany lód.

Na przykład zwykła woda zmienia się po zamrożeniu w twardy lód. Zamrożona śmietana jest miękka i można nabierać ją łyżką. Tłuszcz zawarty w mleku hamuje tworzenie się dużych kryształów lodu. Cukier działa tak samo – nie dopuszcza, aby zamrożona mieszanka była za mocno zbita.

Aby zwiększyć zawartość cukru/tłuszczu, zalecamy dodanie cukru lub innych składników, takich jak: syrop klonowy, syrop z agawy, miód, daktyl, przeciery owocowe, cukier kokosowy, erytrytol, alluloza.

JEŚLI UZYSKIWANA JEST KRUCHA KONSYSTENCJA

Istnieją dwa rozwiązania: wykonaj ponowny obrót, aby zapewnić natychmiastowe związanie. Aby uniknąć tego w przyszłych przepisach: dodaj więcej cukru lub jego zamiennika. Można także dodać 1 łyżkę płynu (mleka, wody, syropu) lub tłuszcz, dodając 1 łyżkę mleka albo śmietany (o 30% zawartości tłuszczu), i uruchomić program, zwracając uwagę na poprawę konsystencji. Aby uzyskać bardzo lodową konsystencję, wykonaj dodatkowy obrót dwa razy.

SKŁADNIKI, KTÓRYCH NALEŻY UNIKAĆ

- Składniki o małej zawartości tłuszczu (mleko odtłuszczone), ponieważ zapewniają one konsystencję przypominającą lód. Zastąp je mlekiem pełnotłustym lub dodaj cukier albo jego zamiennik.
- Gęste owoce lub duże kawałki: postaraj się pokroić je na małe kawałki, aby uzyskać lepszy rezultat. Przed zamrożeniem pokrój je w kostkę o wielkości <1 cm i częściowo zblenduj.

PRZEEKRACZANIE MAKSYMALNEGO POZIOMU MASY

Niektóre płyny, takie jak produkty gazowane, zwiększają swoją objętość podczas mrożenia. Przestrzegaj maksymalnego poziomu napojów mrożonych, a jeśli jest to możliwe, w przypadku płynów gazowanych (takich jak woda gazowana, piwo, kombucha) trochę go zmniejsz.

PRZEWODNIK DOTYCZĄCY ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW ZE SŁODZIKAMI

PROBLEM	PRZYCZYNY WYSTĘPOWANIA	SZYBKE ROZWIĄZANIE
Lodowa/krucha konsystencja	Za mało cukru lub tłuszczu -> Tworzenie się kryształków lodu	Dodaj 1 łyżkę allulozy, miodu lub syropu klonowego przed wykonaniem ponownego obrotu. Powodują one obniżenie temperatury zamrażania i zmniejszają konsystencję.
Bardzo twarda masa po zamrożeniu	Za mało cukru; używanie samej stewii / owocu mnicha (bez słodzika masowego)	Wmieszaj 1 łyżkę śmietany lub allulozy przed wykonaniem dodatkowego obrotu. Następnym razem połącz ekstrakty ze słodzikiem masowym.
Uczucie chłodzenia	Za dużo erytrytolu	Zmieszaj erytrytol z owocem mnicha, stewią lub allulozą. Zmniejsz całkowitą ilość erytrytolu o 25%.
Zbyt miękka konsystencja / szybkie topnienie	Za dużo płynnego słodzika (miodu, syropu klonowego, agawy)	Mroź dłużej (przez dodatkowe 2–3 godziny). Następnym razem zmniejsz ilość dodawanego płynu.
Ziarniste kryształki cukru	Niektóre zamienniki nie rozpuszczają się do końca (erytrytol, cukier kokosowy)	Przed zamrożeniem bazy należy ją lekko ogrzać, aby rozpuścić kryształki. Można również wykorzystać allulozę dla zapewnienia większej gładkości.

WSKAZÓWKI NA WYPADEK SYTUACJI AWARYJNYCH	ROZWIĄZANIE
Przetwarzanie wstępne przed cyklem	Przed uruchomieniem programu zostaw masę wyjętą z zamrażarki na 5–10 minut. Może to pomóc w uzyskaniu odpowiedniej konsystencji
Ustaw temperaturę w zamrażarce	Każda zamrażarka jest inna, a niektóre mogą mrozić za mocno (masa będzie zbyt twarda). Sprawdź, czy temperatura Twojej zamrażarki jest ustawiona w zakresie od –13°C do –22°C.
Zapoznaj się ze wskazówką dotyczącą gotowości do obracania.	Sprawdź czy masa jest wystarczająco zmrożona: Naciśnij powierzchnię łyżką. Jeśli zostanie wgniecenie, masa jest gotowa.
Spróbuj przed zamrożeniem	Sprawdź masę przed włożeniem jej do zamrażarki, ponieważ niska temperatura tłumi smaki i słodycz.
Zapewnij równowagę między korzyściami dla zdrowia a konsystencją:	Słodziki niskokaloryczne mogą się sprawdzać, ale stosuj odpowiednie połączenia, aby uzyskać właściwą kremowość.
Słodziki z ekstraktów (takie jak stevia lub owoc mniszka) zmieniają tylko słodycz, a nie konsystencję	Zawsze łącz je ze słodzikiem masowym (allulozą, erytrytolem lub cukrem).

DODATKI

Dodaj maksymalnie 45 g ulubionych cukierków, owoców, orzechów, czekolady itp. w kawałkach.
Bardzo twarde składniki pozostaną nienaruszone – na przykład czekolada czy orzechy.
Mniej twarde składniki zostaną podzielone na kawałki – na przykład płatki zbożowe, herbatniki, owoce.

MÓJ PRODUKT NIE DZIAŁA

KOD	OPIS BŁĘDU	SCHEMAT	ROZWIĄZANIE
E1	Awaria silnika na prąd przemienny		Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na mniej więcej 30 minut przed ponownym użyciem. Odczekaj 5 minut przed rozpoczęciem każdego cyklu.
E2	Nie wykryto ostrza		Sprawdź, czy ostrze jest poprawnie zainstalowane w górnej pokrywie (D). Uruchom program ponownie.

KOD	OPIS BŁĘDU	SCHEMAT	ROZWIĄZANIE
E3	Ostrze w niewłaściwym miejscu podczas włączania zasilania		Pamiętaj o przestrzeganiu właściwych proporcji składników i sprawdzaniu cyfrowej książki z przepisami. Jeśli ostrze znajduje się na dnie miski, zachowaj ostrożność podczas pracy z nim.
E4	Otwarte drzwiczki po włączeniu programu		Sprawdź, czy drzwiczki są poprawnie zamknięte i zablokowane, a następnie ponownie uruchom program. Nie otwieraj drzwiczek podczas wykonywania programu.
E5	Miska i pokrywa w niewłaściwym miejscu podczas włączania		Sprawdź piktogramy 12 i 13, na których pokazano poprawnie położenie miski w urządzeniu. Uruchom program ponownie.
E6	Awaria silnika na prąd stały / niewłaściwe położenie początkowe		Wyłącz i odłącz urządzenie, podłącz je ponownie i uruchom jeszcze raz. Sprawdź, czy drzwiczki są zamknięte, a miska jest dobrze zainstalowana.
E7	Awaria silnika na prąd stały / niewłaściwe położenie końcowe		Pamiętaj, aby przestrzegać odpowiednich ilości składników. Sprawdź przepisy dołączone do produktu. Wyłącz i odłącz urządzenie, podłącz je ponownie i uruchom jeszcze raz.
E8	Silnik na prąd stały bez obciążenia		Wyłącz i odłącz urządzenie, podłącz je ponownie i uruchom jeszcze raz. Sprawdź, czy drzwiczki są zamknięte, a miska jest dobrze zainstalowana.
E9	Duże obciążenie silnika na prąd stały		Pamiętaj, aby przestrzegać odpowiednich proporcji składników. Wyłącz i odłącz urządzenie, podłącz je ponownie i uruchom jeszcze raz. Sprawdź, czy drzwiczki są zamknięte, a miska jest dobrze zainstalowana.
E10	Zanik punktu wykrywania		Wyłącz i odłącz urządzenie, podłącz je ponownie i uruchom jeszcze raz.

Jeśli rozwiązanie przewidziane w przypadku błędu o podanym kodzie nie umożliwi jego usunięcia, należy skontaktować się z naszym centrum serwisowym

OPIS BŁĘDU	SZCZEGÓŁY	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz urządzenie.
	Miska lub pokrywka nie jest poprawnie umiejscowiona lub nie jest zablokowana.	Sprawdź, czy miska lub pokrywka jest poprawnie zainstalowana i zablokowana zgodnie z instrukcjami.
	Drzwiczki nie są poprawnie zablokowane.	Przed uruchomieniem programu upewnij się, czy drzwiczki są poprawnie zamknięte.
	Nóż nie jest poprawnie umiejscowiony w pokrywce.	Upewnij się, czy nóż jest poprawnie umiejscowiony w pokrywce (D).
	Miska nie jest całkowicie zablokowana na produkcie.	Sprawdź, czy miska jest bezpiecznie zablokowana. Pod miską może występować szron uniemożliwiający poprawne zablokowanie miski.
Nadmierne drgania urządzenia	Urządzenie nie stoi na płaskiej powierzchni lub nie jest stabilne.	Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
	Za duża ilość składników.	Zmniejsz ilość przetwarzanych składników (do oznaczenia MAX).
Problemy z zastosowaniem niektórych przepisów	Nieodpowiedni przepis.	Przepisy własne lub pobrane z Internetu mogą być nieodpowiednie w przypadku danego urządzenia i jego akcesoriów (ilości, czas trwania itp.). Przed rozpoczęciem przygotowywania według przepisu należy zastosować się do wskazówek podanych w instrukcji obsługi.
	Błąd wyboru programu.	Sprawdź, czy przepis jest wykonywany przy użyciu odpowiedniego programu.
Wyciek spod pokrywy	Za dużo wody.	Zmniejsz ilość przetwarzanych składników.
	Pokrywka nie jest poprawnie umiejscowiona lub nie jest zablokowana.	Zablokuj poprawnie pokrywkę na misce.
	Brak uszczelki.	Umieść uszczelkę pod pokrywką.
	Uszczelka jest przecięta lub uszkodzona.	Zmień uszczelkę, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Uszczelka nie jest poprawnie umiejscowiona.	Umieść uszczelkę w obudowie właściwą stroną.
Z silnika wydobywa się dziwny zapach,	gdy urządzenie jest używane po raz pierwszy lub dochodzi do przecięcia silnika z powodu zbyt dużej ilości składników lub zbyt twardych/dużych elementów.	Zaczekaj, aż urządzenie ostygnie (co najmniej 30 minut), i zmniejsz ilość składników w małej misce do mrożenia.

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، ووقفه، 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 الصحيح		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 عالٍ		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 التحميد.

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 المتلألئة (مثل الصودا، الماء الفوار، الكومبوتشا).

دليل استكشاف مشكلات المُحليات

المشكلة	سبب حدوثها	حل سريع
قوام ثلجي/متفتت	قلة السكر أو الدهون -> تكون بلورات ثلجية	أضف 1 ملعقة طعام من مُحلي الألولوز، أو العسل، أو شراب القيقب قبل إعادة الخلط. فهذه المكونات تخفف نقطة التجمد وتلين القوام.
صلب جداً بعد التجميد	كمية السكر قليلة جداً؛ استخدم ستيفيا أو فاكهة الراهب فقط (دون مادة حجمية)	حرك 1 ملعقة طعام من الكريمة أو الألولوز قبل إعادة الخلط. في المرة القادمة، اجمع المستخلصات مع محلي حجمي.
إحساس بالبرودة/النعناع	كثرة الإريثريتول	امزج الإريثريتول مع فاكهة الراهب، أو ستيفيا، أو الألولوز. قلل إجمالي الإريثريتول بنسبة 25%.
ناعم جداً/يذوب بسرعة	كثرة المُحليات السائلة (عسل، شراب القيقب، شراب الأغاف)	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 الألولوز للحصول على نتائج أكثر نعومة.

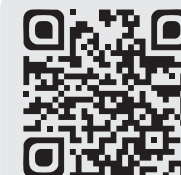
نصائح الإنقاذ	الحل
التحضير المسبق قبل الدورة	اترك التحضير خارج المجمد لمدة 10-5 دقائق قبل تشغيل البرنامج، إذ يمكن أن يساعد ذلك في الحصول على القوام المطلوب
اضبط درجة حرارة المجمد	توجد اختلافات بين المجمدات، وبعضها قد يفرط في التجميد (التحضير سيكون صلباً جداً). يُرجى التأكد من ضبط درجة حرارة المجمد بين 13- درجة مئوية و22- درجة مئوية.
تحقق من خدعة "جاهز للخلط"	تحقق مما إذا كان التحضير متجمداً بما فيه الكفاية: اضغط بملعقة 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 السعرات، 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 (ألولوز أو إريثريتول أو سكر).

AR

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 ستنجز، مثل الحبوب، والبسكويت، الفواكه.

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. غطه وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24. • أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء. • أدخل 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. غطه وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة. • أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء. • أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الخارجي. • ابدأ برنامج "GELATO" (الجيلاتو).
زبادي مجمّد سادة	230 جم زبادي يوناني 115 مل حليب كامل الدسم 115 جم حليب مكثف محلي	• اخلط كل المكونات في الوعاء الصغير. غطه وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة. • أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء. • أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الخارجي. • ابدأ برنامج "FROZEN YOGHURT" (الزبادي المجمّد).



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

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 منك 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.

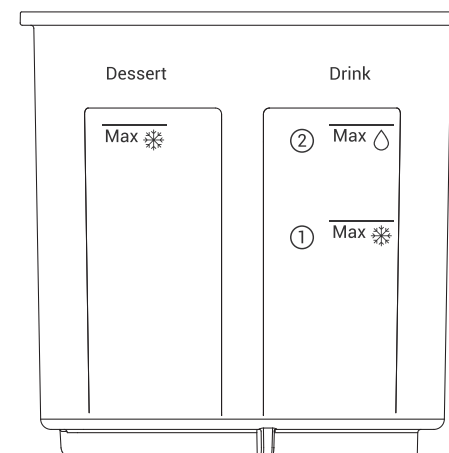
لزيادة السكر/الدهون، نقترح إضافة السكر أو خيارات أخرى مثل: شراب القيقب، شراب الأعاف، العسل، التمر، معاجين الفواكه، سكر جوز الهند، الإريثريتول، الأللولوز.

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 تحسن 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



الوصف

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

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

البرامج

كل برنامج مُصمَّم 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.

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

	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	Light Ice Cream	Smoothie Bowl
تفاصيل البرنامج	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 وكريمي القوام باستخدام وصفات قائمة على منتجات الألبان والنكهات من اختيارك.	اختر الوصفات القائمة على منتجات الألبان وأضف النكهات التي تحبها لتحضير آيس كريم على الطريقة الإيطالية.	يحول الجهاز الزبادي المفضل لديك إلى حلويات مجمدة صحية.	مثالي لصنع آيس كريم منخفض السكر أو منخفض الدسم، وقد يكون غنيًا بالبروتين.	هذا الجهاز مصمم للمستهلكين المهتمين بصحتهم والذين يرغبون في إعداد وصفات مجمدة مليئة بالفيتامينات والعناصر الغذائية ومثالية للإفطار أو الغداء.
أمثلة على المكونات التي ينبغي تجميدها	فاكهة (كوليس/عصير) سكر أو بدائله (عسل/شراب الأغاف) ماء	فاكهة (كوليس/عصير) سكر أو بدائله (عسل/شراب الأغاف) فاكهة (كوليس/عصير) حلويات	كريمة كاملة الدسم سكر أو بدائله (عسل/شراب الأغاف) فاكهة (كوليس/عصير/معجون) حلويات	كريمة فاكهة (كوليس/عصير/حون) حلويات	كريمة فاكهة (كوليس/عصير/حون) حلويات	جميع أنواع الزبادي حليب كامل الدسم سكر أو بدائله (عسل/شراب الأغاف) فاكهة (كوليس/عصير/حون) حبوب إفطار
طول البرنامج	3 د 14 ث	3 د 16 ث	3 د 45 ث	3 د 14 ث	3 د 41 ث	3 د 41 ث

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

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

Extra (الخلط الإضافي)

	Re Spin	Rinsing	Mix In
شرح البرنامج	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.	يقوم هذا البرنامج بشطف الوعاء الداخلي جيدًا (المحور الداخلي، الغطاء، والشفريات) لتسهيل التنظيف بالإسفنج.	يُستخدم هذا البرنامج لدمج قطع الحلوى أو البسكويت أو المكسرات 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.
المكونات المستخدمة	/	450 مل ماء + قطرة واحدة من سائل الغسيل	بسكويت مكسرات شوكولاتة حلويات
طول البرنامج	1 د 30 ث	1 د 30 ث	1 د 30 ث

بعد إتمام كل برنامج، يجب إزالة الوعاء وفحص النتيجة قبل بدء البرنامج التالي.

AR

* حسب الطراز

ОПИСАНИЕ

- A. Машина за сладолед
B. Панел за управление
C. Предпазна вратичка
D. Капак на външния резервоар
E. Уплътнение
- F. Ножове
G. Капак за малка купа за фризер
H. Малка купа за замразяване
I. Външна кана
J. Лъжица за сладолед *

ПРОГРАМИ :

Всяка програма е експертно разработена, за да създаде вкусни и перфектни резултати от самото начало, без да се налага повторно центрофугиране. Програмите варират по продължителност и скорост, използвайки оптималните настройки за постигане на перфектно кремообразни резултати за всяка конкретна рецепта.

Сcoopable (Твърда смес): по-дълго време за приготвяне за постигане на хомогенна кремообразна текстура

						
	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	Light Ice Cream	Smoothie Bowl
Описание на програмата	Пригответе замразени десерти, използвайки плодове, вода и захар. За да се осигури лесно разтваряне на малко количество захар, е по-добре да се направи пюре, в зависимост от вида на използваните плодове.	Перфектна за приготвяне на гъсти кремообразни сладоледи, които могат да се загребват с лъжица за сладолед, като използвате рецепти на млечна основа и вкусове по Ваш избор.	Изберете рецепти на млечна основа и добавете желаните от Вас вкусове, за да създадете мек кремообразен сладолед в италиански стил.	Любимите Ви кисели млека, превърнати в здравословни замразени десерти.	Идеална за приготвяне на сладоледи с ниско съдържание на захар или мазнини, които могат да бъдат богати на протеини.	Създадена за загрижени за здравето си потребители, които желаят да приготвят замразени десерти, богати на витамини и хранителни вещества, перфектни за закуска или бърнч.
Пример за съставки за замразяване	Плодове (пюре / сок) захар или заместител (мед / сироп от агава) Вода	Яйчен шейк или мляко Пълномаслена сметана Плодове (пюре / сок / паста) Шоколад Сладко	Мляко Пълномаслена сметана Захар или заместител (мед / сироп от агава) Плодове (пюре / сок / паста) Шоколад Сладкиши	Всички видове кисели млека Мляко Захар или заместител (мед / сироп от агава) Сметана Плодове (пюре / сок / паста) Шоколад Сладко	Напитки на растителна основа Заместител на захар (мед / сироп от агава) Плодове (пюре / сок / паста)	Всички видове кисели млека / пълномаслено мляко Захар или заместител (мед / сироп от агава) Плодове (пюре / сок / паста) Зърнени храни
Продължителност на програмата	3 минути 14 секунди	3 минути 16 секунди	3 минути 45 секунди	3 минути 14 секунди	3 минути 41 секунди	3 минути 41 секунди

* в зависимост от модела

Drinkable (Подходящи за пиене): по-висока скорост на ножа за смилане на леда и постигане на консистенция, подходяща за пиене

				
	Slushy	Frappe	Cocktail	Milkshake
Описание на програмата	Идеален за приготвяне на напитки за утоляване на жаждата с фино гранулирана текстура. Не използвайте плодови сокове или кули, които биха придали текстура, подобна на сорбе.	Пригответе замразени кафе напитки, толкова вкусни, колкото в кафенето. Добавете мляко или заместител на мляко по ваш избор, за да му придадете пикантен вкус.	Идеално за приготвяне на замразени напитки, съдържащи алкохол и/или вода. Не използвайте пюре, гъсти плодови сокове или алкохол за първата стъпка от тази програма.	Гладки млечни шейкове само с едно докосване, приготвени чрез смесване на любимия Ви домашен сладолед, мляко и различни съставки.
Пример за съставки за замразяване	Ароматизиран захарен сироп Газирана вода <i>Необходими Допълнителни</i>	Хладко кафе Хладък шоколад <i>Захар или заместител (мед / сироп от агава)</i> <i>Мляко</i>	Вода Газирана вода Захар или заместител (мед / сироп от агава) <i>Лимонов сок</i>	Мляко Пълномаслена сметана Захар или заместител (мед / сироп от агава) <i>Плодове (пюре / сок / паста)</i> <i>Шоколад</i> <i>Сладкиши</i>
Пример за съставки, които да добавите преди смесване	Ароматизиран захарен сироп Газирана вода <i>Необходими Допълнителни</i>	Хладко кафе Хладък шоколад	Газирана вода Плодов сок <i>Алкохол (консумирайте умерено)</i>	Мляко или напитки на растителна основа <i>Плодов сок</i>
Продължителност на програмата	2 минути 22 секунди	2 минути 21 секунди	2 минути 45 секунди	3 минути 12 секунди

Допълнителни

			
	Re Spin	Rinsing	Mix In
Обяснение	Тази програма е предназначена да осигури гладка текстура след изпълнение на една от предварително дефинираните програми. RE-SPIN (ПОВТОРНО РАЗБЪРКВАНЕ) често е необходимо, за да се постигне правилната консистенция, когато сте намалили количеството захар в приготвените от вас продукти.	Тази програма изплаква Вашата вътрешна купа старателно (вътрешен вал, капак и ножове), за да улесни почистването с гъба.	Тази програма е предназначена за раздробяване на парченца на бонбони, бисквитки, ядки, зърнени храни или замразени плодове, за да персонализирате вашия сладолед. Направете отвор с диаметър 4 cm в центъра на предварително смесения сладолед и добавете до 50 g от съставките, за да получите гладък, хрупкав сладолед.
Използвани съставки	/	450 мл вода + 1 капка течност за миене на съдове	<i>Бисквити</i> <i>Ядки</i> <i>Шоколад</i> <i>Сладко</i>
Продължителност на програмата	1 минута 30 секунди	1 минута 30 секунди	1 минута 30 секунди

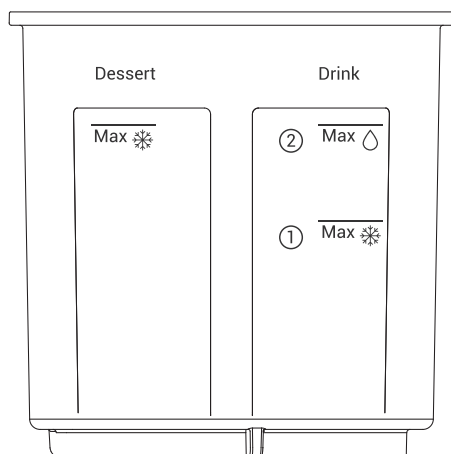
След завършване на всяка програма, трябва да извадите купата и да проверите резултатите, преди да стартирате следващата програма.

ПЪРВИ РЕЦЕПТИ

РЕЦЕПТА	СЪСТАВКИ	ИНСТРУКЦИИ
ЛИМОНОВО СОРБЕ	150 г захар 150 мл вода 110 мл лимонов сок (3 броя) 70 мл сок от лайм (2 броя)	- Смесете захарта и водата в тенджерата, оставете да заври на слаб огън. Оставете да се охлади, докато остане топло. - Добавете лимоновия сок и смесете. - Изсипете сместа в малката купа. Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа. - Извадете купата от фризера и махнете капачката. - Поставете малката купа във външния буркан. - Стартирайте програмата SORBET (Сорбе).
ВАНИЛОВ СЛАДОЛЕД	200 мл пълномаслено мляко 200 мл течна сметана (30% масленост) 60 г захар 8 г царевично нишесте 0,5 ч.л. ванилия на прах	- Смесете млякото, течната сметана, захарта и царевичното нишесте в тенджерата. - Оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа се сгъсти леко. - Свалете от котлона и добавете ванилията. Оставете да се охлади, докато остане топло. - Изсипете сместа в малката купа. Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа. - Извадете купата от фризера и махнете капачката. - Поставете малката купа във външния буркан. - Стартирайте програмата GELATO (Сладолед).
ОБИКНОВЕНО ЗАМРАЗЕНО КИСЕЛО МЛЯКО	230 г кисело мляко 115 мл пълномаслено мляко 115 г подсладено кондензирано мляко	- Смесете всички съставки в малката купа. Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа. - Извадете купата от фризера и махнете капачката. - Поставете малката купа във външния буркан. - Стартирайте програмата FROZEN YOGHURT (Замразено кисело мляко).



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



ВНИМАНИЕ

КАКВО ДА ПРАВИТЕ:	КАКВО ДА НЕ ПРАВИТЕ:
- Само за студени рецепти. - За да се подготвят за обработка, плодовете трябва или да бъдат смачкани, за да пуснат сока си, или комбинирани с други течни съставки и замразени. - Спазвайте максималния полезен капацитет на малка купа за замразяване. - Минималният полезен капацитет е 200 мл, но се уверете, че достигате максимално ниво за оптимизирани резултати. - За приготвяне на смеси с допълнителни съставки направете вдлъбнатина в центъра на сместа и добавете допълнителни съставки, като например бисквитки или парченца шоколад. - Замразявайте смесите в малката купа за замразяване върху равна повърхност. - Замразете за поне 24 ч, преди да зададете изпълнение на програмата. - Когато избирате рецепти за DESSERT (ДЕСЕРТ), моля, добавете сместа до линията MAX FILL (МАКСИМАЛНО НИВО НА НАПЪЛВАНЕ) в колоната за DESSERT (ДЕСЕРТ) (отляво). - Когато избирате рецепти за DRINKABLE (Подходящи за пиене), моля, добавете съставките до линията STEP 1 MAX (МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ЗА СЪПКА 1) (ИКОНА ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ) в колоната DRINK (НАПИТКА) (вдясно); след 24 часа замразяване и преди да поставите в машината, налейте течност по-ниско от линията STEP 2 MAX (МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО ЗА СЪПКА 2) (ИКОНА ЗА КАПКА), преди да заключите с външния капак на чашата. - За най-добри резултати следвайте рецептите, предоставени в дигиталната книга с рецепти. - Когато почиствате вътрешната си купа, напълнете я с вода с капка сапун до максималното ниво и използвайте предоставената програма за изплакване. - Почиствайте оста след всяка употреба, за да избегнете втвърдяване на съставките.	- Не превишавайте линиите MAX (МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО), отбелязани на купата за замразяване. - Не замразявайте само вода. - Не работете с уреда с празен съд. - Не работете с уреда без поставени капаци. - Не се опитвайте да промените заключващия механизъм. Уверете се, че контейнерът и капакът са правилно поставени, преди да използвате уреда. - Не работете с голям блок твърд лед или кубчета лед. - Не използвайте други аксесоари, които не са включени в кутията. - Не използвайте уреда като блендер, не обработвайте сухи съставки и не го използвайте за смилане на продукти. - Не приготвяйте смути и не обработвайте твърди, насипни съставки. - Не смесвайте горещи течности. - Не задавайте изпълнение на програмата, ако сместа не е замразен на тънък слой. - Не поставяйте малките купи в микровълнова фурна. - Не използвайте абразивни гъби или почистващи препарати, тъй като те може да повредят машината. - Не поставяйте всички части в съдомиялна машина, моля, проверете таблицата на страница 8. - Програмите RE-Spin (Повторно разбъркване) и Mix-in (Смесване) не трябва да се използват върху буркан, който е бил замразен в продължение на 24 часа; те трябва да се използват само заедно с програма Scoorable или Drinkable. - Не поставяйте аксесоарите на горния капак (D), ножовете (F) и външния буркан (H) във фризера. - Не приготвяйте храната си директно в малката купа преди замразяване. Използвайте подходящ за тази цел контейнер. - Не поставяйте гореща храна (>70°C) в малката купа. - Не поставяйте гореща храна директно във фризера. Храната първо трябва да се затопли до стайна температура, преди да се постави във фризера. - Не замразявайте повторно храната след изпълнение на програмата. - Не мийте лъжицата при температура над 70°C.

СЪВЕТИ ЗА РЕЦЕПТИ

В СЛУЧАЙ НА НЕКРЕМООБРАЗНА ТЕКСТУРА

Рецептата е ключ към перфектни резултати. Приготвените продукти трябва да съдържат минимално количество захар/мазнини, за да имат кремообразна, перфектна текстура. Мазнината ще придаде кремообразност, а захарта ще придаде мекота на приготвеното ястие. Без тях рискувате да получите ароматизиран лед.

Пример: ако замразите обикновена вода, ще получите твърд лед, ако замразите сметана, ще получите по-мек и лесен за изгребване резултат. Мазнините в млякото предотвратяват образуването на големи ледени кристали. Захарта прави същото – предпазва сместа от прекалено замръзване.

За да увеличите захарта/мазнините, предлагаме да добавите захар или други опции, като например: кленов сироп, сироп от агава, мед, фурми, плодови пюрета, кокосова захар, еритритол, алулоза.

В СЛУЧАЙ НА ПУДРООБРАЗНА ТЕКСТУРА

Има две решения: за незабавно решение направете повторно центрофугиране. За да го избегнете в следващите рецепти: добавете още захар или заместители на захарта към рецептата. Можете също да добавите 1 супена лъжица течност (мляко, вода, сироп) или мазнина, като добавите 1 супена лъжица мляко или сметана (30% масленост) и пуснете програмата, като забележите подобрение в текстурата. За силно заледени резултати използвайте Re-spin (Повторно разбъркване) два пъти.

СЪСТАВКИ, КОИТО ТРЯБВА ДА ИЗБЯГВАТЕ

- Нискомаслена течност (обезмаслено мляко), тъй като води до заледени резултати. Заменете с пълномаслено мляко или добавете захар или заместител на хранта към рецептата
- Плътни плодове или големи парчета: Опитайте се да нарежете на малки парченца, за да получите по-добър резултат. Нарежете на кубчета <1 см и пасирайте частично преди замразяване.

НАД МАКСИМАЛНОТО НИВО НА ПОДГОТОВКА

Някои течности, като например газирани препарати, са разрешени по време на замразяване. Спазвайте максималното ниво на замразяване на напитките, дори ако е възможно, малко по-ниско за газирани или искрящи течности (като сода, газирана вода, бира, комбуча).

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ С ПОДСЛАДИТЕЛИ

ПРОБЛЕМ	ЗАЩО СЕ ПОЛУЧАВА	БЪРЗО ОТСТРАНЯВАНЕ
Ледена/ронлива текстура	Недостатъчно захар или мазнина -> Образуване на ледени кристали	Добавете 1 супена лъжица алулоза, мед или кленов сироп преди повторно центрофугиране. Те понижават точката на замръзване и омекотяват текстурата.
Твърд като камък след замръзване	Твърде малко захар; използване само на стевия (без насипно състояние)	Разбъркайте 1 с.л. сметана или алулоза преди повторно центрофугиране. Следващия път комбинирайте екстракти с насипен подсладител.
Охлаждащо / ментово усещане	Твърде много еритритол	Смесете еритритол с монашески плод, стевия или алулоза. Намалете общото количество еритритол с 25%.
Твърде мек / бързо се топи	Твърде много течен подсладител (мед, клен, агава)	Замразете по-дълго (2-3 часа допълнително). Следващия път намалете добавената течност.
Зърнести захарни кристали	Някои заместители не се разтварят напълно (еритритол, кокосова захар)	Загрейте леко основата преди замразяване, за да разтворите кристалите. Или преминете към алулоза за по-гладки резултати.

СПАСИТЕЛНИ СЪВЕТИ	РЕШЕНИЕ
Предварителна обработка преди цикъла	Оставете приготвеното 5-10 минути извън фризера, преди да стартирате програмата. Може да помогне за постигане на желаната текстура
Задайте температурата на фризера си	Всички фризери са различни и някои от тях могат да замразяват прекалено много (приготвянето ще бъде твърде трудно). Моля, проверете дали температурата на вашия фризер е настроена между -13°C и -22°C.
Проверете трика „Готовност за разбъркване“	Проверете дали продуктът е достатъчно замразен : Натиснете лъжица върху повърхността - ако остане лека вдлъбнатина, значи е готово.
Опитайте преди замразяване	Проверете приготвянето на продукта, преди да го поставите във фризера, тъй като вкусовете и сладостта се губят, когато е студено.
Баланс на здравето и текстурата:	Подсладителите с по-ниско съдържание на калории може да свършат работа, но за кремообразност трябва да използвате правилните комбинации.
Екстрактите на подсладители (като стевия) ще променят само сладостта, а не текстурата	Винаги комбинирайте с подсладител в насипно състояние (алулоза, еритритол или захар).

MIX IN (Смесвания) (ДОПЪЛНИТЕЛНИ)

Добавете максимум 45 г от любимите си бонбони, плодове, ядки, шоколад или други на парченца.
Много твърдите съставки ще останат непокътнати – например шоколад, ядки.
По-малко твърдите съставки ще бъдат раздробени – например зърнени храни, бисквити, плодове.

МОЯТ ПРОДУКТ НЕ РАБОТИ

КОД	ОПИСАНИЕ НА ГРЕШКАТА	СХЕМА	РЕШЕНИЕ
E1	Променливотоковият двигател е повреден		Вашият уред е оборудван с устройство за защита от прегряване. Оставете го да се охлади за около 30 минути, след което започнете да го използвате отново. Изчакайте 5 минути между всяко приготвяне.
E2	Ножът не е открит		Моля, проверете дали ножът е правилно монтиран на горния капак (D). Стартирайте програмата отново.
E3	Ножът не е на правилното място при включване		Уверете се, че спазвате съотношението на съставките и проверете дигиталната книга с рецепти. Ако ножът е на дъното на купата, моля, бъдете внимателни, когато боравите с него.

КОД	ОПИСАНИЕ НА ГРЕШКАТА	СХЕМА	РЕШЕНИЕ
E4	Вратата е отворена, когато програмата е включена		Моля, проверете дали вратата е правилно затворена, заключена и пуснете програмата отново. Моля, не отваряйте вратата по време на работа на програмата.
E5	Купата и капакът не са на правилното място при включване		Моля, вижте пиктограма 12 и 13 за правилното поставяне на купата в уреда. Пуснете програмата отново.
E6	Повреда на правотоковия двигател/ Неправилна позиция за начало		Моля, изключете машината, извадете щепсела от контакта, включете я отново и стартирайте отново. Уверете се, че вратата е затворена и купата е добре поставена.
E7	Повреда на правотоковия двигател/ Неправилна позиция за край		Уверете се, че спазвате количествата на съставките. Проверете рецептите, предоставени с този продукт. Моля, изключете машината, извадете щепсела от контакта, включете я отново и стартирайте отново.
E8	Правотоковият двигател е без товар		Моля, изключете машината, извадете щепсела от контакта, включете я отново и стартирайте отново. Уверете се, че вратата е затворена и купата е добре поставена.
E9	Правотоковият двигател високо натоварване		Уверете се, че спазвате съотношението на съставките. Моля, изключете машината, извадете щепсела от контакта, включете я отново и стартирайте отново. Уверете се, че вратата е затворена и купата е добре поставена.
E10	Точката за откриване изчезва		Моля, изключете машината, извадете щепсела от контакта, включете я отново и стартирайте отново.

Ако, за кода за грешка, предоставеното решение не реши проблема, моля, свържете се с нашия сервизен център

ГРЕШКА ОПИСАНИЕ	ДЕТАЙЛ	РЕШЕНИЕ
Устройството не работи	Устройството не е включено в контакта.	Включете устройството в контакта.
	Купата или капакът не са правилно позиционирани или заключени.	Проверете дали купата или капакът са правилно позиционирани или заключени, както е показано в инструкциите.
	Вратата не е заключена правилно.	Уверете се, че вратичката е добре затворена, преди да стартирате програма.
	Ножът не е поставен правилно в капака.	Уверете се, че ножът е правилно позициониран в капака (D).
	Купата не е напълно заключена към продукта.	Уверете се, че купата е здраво заключена. Възможно е да има скреж под купата, който пречи на пълното ѝ затваряне.
Прекомерни вибрации	Устройството не е поставено върху равна повърхност или не е стабилно.	Поставете върху равна повърхност.
	Твърде много съставки.	Намалете количеството на съставките за обработка (до линията MAX (МАКС.))
Трудности при постигане на успех с определени рецепти	Неподходяща рецепта.	Вашите лични рецепти или тези, взети от интернет, може да не са подходящи за Вашия уред и неговите аксесоари (количества, времетраене и др.) Преди да започнете изпълнението на рецепта, уверете се, че следвате инструкциите за употреба, дадени в инструкциите за употреба.
	Грешка при избор на програма.	Проверете дали използвате правилната програма за Вашата рецепта.
Теч през капака	Обемът на водата е твърде голям.	Намалете количеството на съставките.
	Капакът не е правилно позициониран или заключен.	Фиксирайте здраво капака върху купата.
	Уплътнението липсва.	Поставете уплътнението върху капака.
	Уплътнението е срязано или повредено.	Сменете уплътнението, свържете се с оторизиран сервиз.
	Уплътнението не е поставено правилно.	Поставете уплътнението в корпуса му и от правилната страна.
Двигателят издава миризма,	когато уредът се използва за първи път или в случай на претоварване на двигателя, причинено от наличието на твърде много съставки или парчета от съставки, които са прекалено твърди или прекалено големи.	Оставете уреда да изстине (поне 30 минути) и намалете количеството на съставките в малката замразена купа.

OPIS

- | | |
|-----------------------------------|---|
| A. Aparat za pravljenje sladoleda | F. Lopatice |
| B. Kontrolna tabla | G. Poklopac za malu posudu za zamrzavanje |
| C. Sigurnosna vrata | H. Mala posuda za zamrzavanje |
| D. Poklopac za spoljnu posudu | I. Spoljna posuda |
| E. Zaptivka | J. Kašika za sladoled * |

PROGRAMI :

Svaki program je stručno osmišljen da stvori ukusne i savršene rezultate od početka bez potrebe za ponovnim okretom. Programi se razlikuju po dužini trajanja i brzini, koristeći optimalna podešavanja za postizanje savršeno kremastih rezultata za svaki specifični recept.

Može se vaditi kašikom: duže vreme pripreme za dostizanje homogene kremaste teksture

						
Program detalji	Sorbet	Ice Cream	Gelato	Frozen Yoghurt	* Light Ice Cream	* Smoothie Bowl
Program detalji	Napravite ukusne zamrznute deserte koristeći voće, vodu i šećer. Da biste osigurali lako rastvaranje male količine šećera, bolje ga je pasirati, u zavisnosti od vrste voća koje se koristi.	Savršeno za pripremu gustih i kremastih sladoleda po receptima na bazi mleka i ukusima po želji.	Izaberite recepte na bazi mleka i dodajte ukuse po želji da biste dobili sladoled u italijanskom stilu.	Vaši omiljeni jogurti pretvoreni u zdrave zamrznute deserte.	Idealno za pravljenje sladoleda sa niskim sadržajem šećera ili niskim udelom masti, koji može biti bogat proteinima.	Osmišljeno za potrošače koji vode računa o zdravlju i koji žele da prave zamrznute preparate pune vitamina i hranjivih materija, savršene za doručak ili užinu.
Primer sastojaka za zamrzavanje	Potrebno Opciono	Potrebno Opciono	Potrebno Opciono	Potrebno Opciono	Potrebno Opciono	Potrebno Opciono
Program dužina trajanja	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

* u zavisnosti od modela

Pitko: veća brzina sečiva za drobljenje leda i postizanje pitkog ukusa

				
Program detalji	Idealno za pripremu napitaka za gašenje žeđi sa fino granuliranom teksturom. Nemojte koristiti voćne sokove ili preliv koji bi dali teksturu sličnu sorbetu.	Napravite zamrznute napitke od kafe jednako dobre kao u kafiću. Dodajte mleko ili zamenu za mleko po vašem izboru da biste mu dali poseban ukus.	Idealno za pripremu zamrznutih napitaka koji sadrže alkohol i/ili vodu. Nemojte koristiti preliv, guste voćne sokove ili alkohol za prvi korak ovog programa.	Ujednačeni šejkovi od mleka na dohvata ruke tako što ćete pomešati omiljeni domaći sladoled, mleko i dodatke.
Primer sastojaka za zamrzavanje	Potrebno Opciono	Potrebno Opciono	Potrebno Opciono	Potrebno Opciono
Program dužina trajanja	2 min 22 s	2 min 21 s	2 min 45 s	3 min 12 s

Dodatno

			
Program objašnjenje	Ovaj program je dizajniran da obezbedi glatku teksturu nakon pokretanja jednog od unapred definisanih programa. RE-SPIN je često potreban da bi se postigla prava konzistencija kada ste smanjili količinu šećera u vašoj pripremi.	Ovaj program temeljno ispira posudu (unutrašnju osovinu, poklopac i lopatice) da bi čišćenje sunderom bilo lakše.	Ovaj program je dizajniran za lagano umešavanje komadića bombona, kolačića, orašastih plodova, žitarica ili zamrznutog voća kako bi se personalizovao vaš sladoled. Napravite rupu od 4 cm u sredini prethodno umešanog sladoleda i dodajte do 50 g sastojaka da biste dobili glatki, hrskavi sladoled.
Korišćeni sastojci	/	450 ml vode	Biskviti
Potrebno Opciono		1 kap tečnosti za pranje	Orašasti plodovi
Program dužina trajanja	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

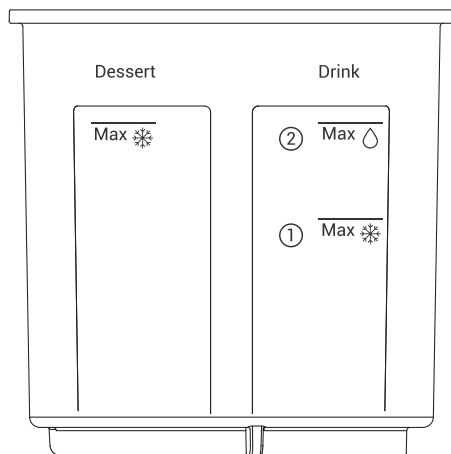
Nakon završetka svakog programa, morate izvaditi posudu i proveriti rezultate pre nego što pokrenete sledeći program.

1. RECEPTI KOJE TREBA POKRENUTI

RECEPT	SASTOJCI	UPUTSTVA
SORBET OD LIMUNA	150 g šećera 150 ml vode 110 ml soka od limuna (3 komada) 70 ml soka od limete (2 komada)	- Pomešajte šećer i vodu u šerpi, dovedite do ključanja na laganoj vatri. Ostavite da se hladi dok ne bude toplo. - Dodajte sok od limuna i promešajte. - Sipajte smesu u malu posudu. Poklopite i stavite posudu u zamrzivač na 24 sata. - Izvadite posudu iz zamrzivača i skinite poklopac. - Umetnite malu posudu u spoljašnju posudu. - Pokrenite program SORBET.
SLADOLED OD VANILE	200 ml punomasnog mleka 200 ml tečne kreme (30% masnoće) 60 g šećera 8 g kukuruznog skroba 0,5 kašičica vanile u prahu	- Pomešajte mleko, tečnu kremu, šećer i kukuruzni skrob u šerpi. - Dovedite do ključanja, neprestano mešajući, dok se smesa malo ne zgusne. - Sklonite sa vatre i dodajte vanilu. Ostavite da se hladi dok ne bude toplo. - Sipajte smesu u malu posudu. Poklopite i stavite posudu u zamrzivač na 24 sata. - Izvadite posudu iz zamrzivača i skinite poklopac. - Umetnite malu posudu u spoljašnju posudu. - Pokrenite program GELATO.
OBIČNI ZAMRZNUTI JOGURT	230 g grčkog jogurta 115 ml punomasnog mleka 115 g zaslađenog kondenzovanog mleka	- Pomešajte sve sastojke u maloj posudi. Poklopite i stavite posudu u zamrzivač na 24 sata. - Izvadite posudu iz zamrzivača i skinite poklopac. - Umetnite malu posudu u spoljašnju posudu. - Pokrenite program FROZEN YOGHURT.



Skenirajte QR kod da otkrijete više od 50 recepata za potpunu inspiraciju.



UPOZORENJE

RADITE:	ŠTA NE TREBA DA RADITE:
- Samo za hladne recepte. - Radi pripreme za obradu, voće mora da bude ili izdrobljeno da pusti sok ili kombinovano sa drugim tečnim sastojcima i zamrznuto. - Poštujte maksimalnu dopuštenu zapreminu male posude za zamrzavanje. - Minimalno dopuštena zapremina je 200 ml, ali vodite računa da dostignete maksimalni nivo za optimizovane rezultate. - Za recepte sa dodacima u sredini napravite otvor u smesi i stavite dodatke kao što su keks ili komadići čokolade. - Zamrznite pripremljenu smesu u maloj posudi za zamrzavanje na ravnoj površini. - Zamrznite najmanje 24 časa pre pokretanja programa. - Kada izaberete recepte koji se mogu VADITI KAŠIKOM, pripremljenu smesu dodajte do nivoa MAX FILL u koloni DESSERT (s leve strane). - Kada izaberete recepte za NAPITKE, sastojke dodajte do linije STEP 1 MAX (IKONA ZA ZAMRZAVANJE) na koloni NAPITAK (s desne strane), nakon 24 časa zamrzavanja i pre postavljanja mašine, naspite tečnost do ispod linije STEP 2 MAX (IKONA ZA SPUŠTANJE) pre zaključavanja poklopca spoljašnje čaše. - Za najbolje rezultate, pratite recepte date u digitalnoj knjizi recepata. - Kada čistite unutrašnju posudu, napunite vodu sa kapljicom sapuna do maksimalnog nivoa i koristite priloženi program ispiranja. - Očistite sečivo nakon svake upotrebe kako biste izbegli stvrdnjavanje sastojaka.	- Nemojte premašivati linije sa oznakom MAX na maloj posudi za zamrzavanje. - Nemojte zamrzavati samo vodu. - Aparat nemojte pokretati ako je posuda prazna. - Aparat nemojte pokretati bez postavljenog poklopca. - Nemojte pokušavati da promenite mehanizam za zaključavanje. Pre upotrebe uređaja uverite se da su posuda i poklopac pravilno postavljeni. - Nemojte obrađivati čvrste komade ili kockice leda. - Nemojte koristiti dodatke koji nisu uključeni u pakovanje. - Aparat nemojte koristiti kao blender, nemojte obrađivati suve sastojke i nemojte ga koristiti za mlevenje. - Nemojte praviti smutije ili obrađivati čvrste i neobrađene sastojke. - Nemojte mešati vruće tečnosti. - Nemojte pokretati program ako smesa nije zamrznuta na ravnom. - Male posude nemojte stavljati u mikrotalasnu rernu. - Nemojte koristiti abrazivne sušere ili sredstva za čišćenje jer mogu da oštete mašinu. - Nemojte stavljati sve delove u mašinu za pranje suđa – pogledajte tabelu na strani 8. - Programi RE-Spin i Mix-in ne treba da se koriste na posudi koja je bila zamrznuta 24 sata; treba ih koristiti samo u kombinaciji sa programom Scoopable ili Drinkable. - Ne stavljajte gornji poklopac (D), lopatice (F) i spoljašnju posudu (H) u zamrzivač. - Nemojte pripremati hranu direktno u maloj posudi pre zamrzavanja. Koristite posudu koja je pogodna za tu svrhu. - Nemojte stavljati vruću hranu (>70 °C) u malu posudu. - Nemojte stavljati vruću hranu direktno u zamrzivač. Hrana prvo mora da dostigne sobnu temperaturu pre nego što se stavi u zamrzivač. - Nemojte ponovo zamrzavati hranu nakon pokretanja programa. - Nemojte prati kašiku na temperaturi iznad 70 °C.

SAVETI ZA RECEPTE

U SLUČAJU TEKSTURE KOJA NIJE KREMASTA

Recept je ključ do savršenih rezultata. Pripremljene smese moraju imati minimalno šećera/masti da bi imale kremastu, savršenu teksturu. Masnoća će smesi dati kremastu teksturu, a šećer mekoću. Bez njih, rizikujete da dobijete aromatizovani led.

Primer: ako zamrznete običnu vodu, dobićete tvrd led, ako zamrznete kremu, dobićete mekši rezultat koji se može vaditi kašikom. Masnoća u mleku sprečava stvaranje velikih kristala leda. Šećer radi isto – sprečava da se smesa zamrzne previše čvrsto.

Da biste povećali količinu šećera/masti, predlažemo da dodate šećer ili druge opcije kao što su: javorov sirup, sirup od agave, med, urme, voćni pirei, kokosov šećer, eritritol, aluloza.

U SLUČAJU PUDERASTE TEKSTURE

Postoje dva rešenja: za trenutno rešenje uradite ponovno okretanje.

Da biste ovo izbegli u budućim receptima: u recept dodajte još šećera ili alternativa za šećer. Takođe možete dodati 1 kašiku tečnosti (mleko, voda, sirup) ili masti dodavanjem 1 kašike mleka ili krema (30% masti) i pokrenuti program, primećujući poboljšanje teksture.

Za veoma ledene rezultate, koristite ponovno okretanje dva puta.

SASTOJCI KOJE TREBA IZBEGAVATI

- Tečnost sa niskim sadržajem masti (obrano mleko) jer oni daju ledene rezultate. Zamenite punomasnim mlekom ili dodajte šećer ili alternativu za šećer u recept
- Tvrdi plodovi ili veliki komadi: pokušajte da isečete na manje komade da biste dobili bolji rezultat. Isecite na kockice <1 cm i delimično izblendirajte pre zamrzavanja.

IZNAD MAKSYMALNOG NIVOA PRIPREME

Neke tečnosti, poput gaziranih preparata, šire se tokom zamrzavanja. Poštujte maksimalni nivo zamrznutih pića, čak i ako je moguće malo ispod za gazirane ili penušave tečnosti (kao što su soda, gazirana voda, pivo, kombuha).

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA SA ZASLAĐIVAČIMA

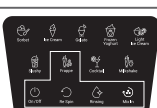
PROBLEM	ZAŠTO SE TO DEŠAVA	BRZO REŠENJE
Ledena/mrvičasta tekstura	Nema dovoljno šećera ili masti -> Formiranje kristala leda	Dodajte 1 kašiku aluloze, meda ili javorovog sirupa pre ponovnog okretanja. One snižavaju tačku smrzavanja i omekšavaju teksturu.
Tvrdo kao kamen nakon smrzavanja	Premalo šećera; koristi se samo stevija/monk fruit (ne u rasutom stanju)	Umešajte 1 kašiku kreme ili aluloze pre ponovnog okretanja. Sledeći put, uparite ekstrakte sa zaslađivačem u rasutom stanju.
Osećaj hlađenja / mente	Previše eritritola	Pomešajte eritritol sa monk fruitom, stevijom ili alulozom. Smanjite ukupnu količinu eritritola za 25%.
Previše mekano / brzo se topi	Previše tečnog zaslađivača (med, javor, agava)	Zamrzavati duže (dodatnih 2-3 sata). Sledeći put smanjite količinu dodate tečnosti.
Zrnasti kristali šećera	Neke zamene se ne rastvaraju u potpunosti (eritritol, kokosov šećer)	Zagrejte malo bazu pre zamrzavanja da biste rastvorili kristale. Ili pređite na alulozu za glatke rezultate.

SAVETI ZA SPAS	REŠENJE
Prethodna obrada pre ciklusa	Ostavite pripremljenu smesu 5-10 minuta van zamrzivača pre nego što pokrenete program. To može pomoći da se postigne željena tekstura
Podesite temperaturu na zamrzivaču	Svi zamrzivači su različiti i neki od njih mogu previše zamrznuti (pripremljena smesa će biti previše teška). Proverite da li je temperatura vašeg zamrzivača podešena između -13 °C i -22 °C.
Proverite trik „Spremno za okretanje“	Proverite da li je pripremljena smesa dovoljno zamrznuta: Pritisnite kašikom na površinu - ako ostavi malo udubljenje, spremno je.
Probajte pre zamrzavanja	Proverite pripremljenu smesu pre nego što je stavite u zamrzivač, jer se ukusi i slatkoća gube kada se ohladi.
Uravnotežite zdravlje i teksturu:	Zaslađivači sa nižim sadržajem kalorija mogu funkcionisati, ali koristite prave kombinacije za kremastu teksturu.
Ekstrakti zaslađivača (kao što su stevija ili monk fruit) promeniće samo slatkoću, a ne teksturu	Uvek kombinujte sa zaslađivačem u rasutom stanju (aluloza, eritritol ili šećer).

MIX INs (DODACI)

Dodajte najviše 45 g vaših omiljenih slatkiša, voća, orašastih plodova, čokolade ili više u komadićima. Veoma tvrdi sastojci će ostati netaknuti – na primer čokolada, orasi. Manje tvrdi sastojci će biti usitnjeni – na primer žitarice, keks, voće.

MOJ PROIZVOD NE RADI

KOD	OPIS GREŠKE	DIJAGRAM	REŠENJE
E1	Kvar na motoru sa naizmeničnom strujom		Vaš uređaj je opremljen uređajem koji štiti od pregrevanja. Ostavite da se hladi oko 30 minuta, a zatim ponovo počnite da ga koristite. Sačekajte 5 minuta između svake pripreme.
E2	Lopatica nije prepoznata		Proverite da li je lopatica ispravno postavljena na gornji poklopac (D). Ponovo pokrenite program.
E3	Lopatica nije na ispravnom mestu kada se aparat uključi		Uverite se da poštujete odnos sastojaka i proverite digitalnu knjigu recepata. Ako se lopatica nalazi na dnu posude, budite pažljivi pri rukovanju.
E4	Vrata su otvorena kada se program uključi		Proverite da li su vrata pravilno zatvorena, zaključana i ponovo pokrenite program. Nemojte otvarati vrata tokom rada programa.
E5	Posuda + poklopac nisu na ispravnom mestu kada se aparat uključi		Pogledajte piktogram 12 i 13 za pravilan položaj postavljanja posude u uređaju. Ponovo pokrenite program.
E6	Kvar na motoru sa jednosmernom strujom / nepravilan položaj za pokretanje		Molimo vas da ISKLJUČITE mašinu, isključite je iz struje, ponovo je uključite i ponovo je pokrenete. Uverite se da su vrata zatvorena i da je posuda dobro postavljena.
E7	Kvar na motoru sa jednosmernom strujom / nepravilan položaj za zaustavljanje		Uverite se da poštujete količinu sastojaka. Proverite recepte koji su priloženi uz ovaj proizvod. Molimo vas da ISKLJUČITE mašinu, isključite je iz struje, ponovo je uključite i ponovo je pokrenete.
E8	Motor sa jednosmernom strujom bez opterećenja		Molimo vas da ISKLJUČITE mašinu, isključite je iz struje, ponovo je uključite i ponovo je pokrenete. Uverite se da su vrata zatvorena i da je posuda dobro postavljena.
E9	DC motor - veliko opterećenje		Uverite se da poštujete odnos sastojaka. Molimo vas da ISKLJUČITE mašinu, isključite je iz struje, ponovo je uključite i ponovo je pokrenete. Uverite se da su vrata zatvorena i da je posuda dobro postavljena.
E10	Tačka detekcije nestaje		Molimo vas da ISKLJUČITE mašinu, isključite je iz struje, ponovo je uključite i ponovo je pokrenete.

Ako, za kod greške, dato rešenje ne reši problem, obratite se našem servisnom centru

GREŠKA OPIS	DETALJ	REŠENJE
Uređaj ne radi	Uređaj nije priključen na napajanje.	Priključite uređaj.
	Posuda ili poklopac nisu ispravno postavljeni ili zaključani.	Proverite da li su posuda ili poklopac ispravno postavljeni ili zaključani kao što je prikazano u uputstvima.
	Vrata nisu ispravno zaključana.	Uverite se da su vrata ispravno zatvorena pre pokretanja programa.
	Nož nije ispravno postavljen na poklopcu.	Uverite se da je nož ispravno postavljen na poklopac (D).
	Posuda nije potpuno zaključana na proizvodu.	Uverite se da je posuda bezbedno zaključana. Možda se ispod posude nalazi led koji sprečava da se potpuno zaključa.
Prekomerno vibriranje	Aparat nije postavljen na ravnu površinu ili nije stabilan.	Postavite na ravnu površinu.
	Previše sastojaka.	Smanjite količinu sastojaka koji se obrađuju (do linije MAX).
Poteškoće sa uspehom pojedinih recepata	Neodgovarajući recept.	Vaši lični recepti ili oni preuzeti sa interneta možda nisu pogodni za vaš uređaj i njegovu dodatnu opremu (količine, trajanje itd.) Pre nego što započnete recept, pobrinite se da pratite uputstva za upotrebu navedena u uputstvu za upotrebu.
	Greška prilikom izbora programa.	Proverite da li koristite ispravan program za svoj recept.
Curenje kroz poklopac	Količina vode je prevelika.	Smanjite količinu sastojaka.
	Poklopac nije ispravno postavljen ili zaključan.	Čvrsto fiksirajte poklopac na posudu.
	Nema zaptivke.	Stavite zaptivku na poklopac.
	Zaptivka je presečena ili oštećena.	Promenite zaptivku, obratite se ovlašćenom servisu.
	Zaptivka nije pravilno postavljena.	Postavite zaptivku u njeno kućište i na ispravnu stranu.
Oseti se miris motora	kada se aparat koristi prvi put ili u slučaju preopterećenja motora izazvanog zbog previše sastojaka ili komadića koji su previše tvrdi ili previše veliki.	Ostavite aparat da se ohladi (najmanje 30 minuta) i smanjite količinu sastojaka u maloj posudi za zamrzavanje.

KIRJELDUS

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| A. Jäätisevalmistaja | F. Terad |
| B. Juhtpaneel | G. Väikese külmutuskausi kaas |
| C. Turvauks | H. Väike külmutuskauss |
| D. Välise anuma kate | I. Välimine purk |
| E. Tihend | J. Jäätiselusikas* |

PROGRAMMID:

Iga programm on spetsiaalselt loodud valmistama maitstavaid ja ideaalseid tulemusi algusest peale esimese korraga. Programmid erinevad kestuselt ja kiiruselt, kasutades optimaalseid seadistusi, et iga konkreetne retsept saaks ideaalselt kreemine.

Lusikaga vormitav: pikem ettevalmistamise aeg ühtlase kreemja tekstuuri saamiseks.

	 Sorbet	 Ice Cream	 Gelato	 Frozen Yoghurt	 Light Ice Cream	 Smoothie Bowl
Programmi üksikasjad	Valmistage maitstavaid külmutatud magustoite, kasutades puuvilju, vett ja suhkrut. Olenevalt kasutatavast puuviljast on soovitatav see püreestada, et tagada väikese suhkrukoguse lahustumine.	Ideaalne tihke ja kreemise jäätise valmistamiseks, kasutades piimapõhiseid retsepte ja vabalt valitud lisandeid.	Valige piimapõhised retseptid ja lisage soovitud lisandid, et luua Itaalia stiilis jäätis.	Teie lemmikjogurtid tervislikeks külmutatud magustoitudeks.	Ideaalne madala suhkru- või rasvasisaldusega jäätiste valmistamiseks, mis võivad olla valgurikkad. Hoiatus! Mõned madala suhkrusisaldusega retseptid võivad vajada enne segamist lisavedelikku.	Loodud terviseteadlikele tarbijatele, kes soovivad valmistada külmutatud retsepte, mis on vitamiini- ja toitainerikkad, ideaalsed (hiliseks) hommikusöögiks.
Näited koostisosadest, mida külmutada Vajalikud Valikulised	Puuviljad (püreestatud/mahl) Suhkur või suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) <i>Vesi</i>	Keedukreem või piim Täispiim <i>Puuviljad (püreestatud/ mahl/pasta) Šokolaad Maiused</i>	Piim Täispiim Suhkur või suhkruasendaja (mesi/ agaavisiirup) <i>Puuviljad (püreestatud/ mahl/pasta) Šokolaad Maiused</i>	Mis tahes tüüpi jogurt Piim Suhkur või suhkruasendaja (mesi/agaavisiirup) <i>Koor Puuviljad (püreestatud/ mahl/pasta) Šokolaad Maiused</i>	Taimsed joogid Suhkruasendaja (mesi/ agaavisiirup) <i>Puuviljad (püreestatud/ mahl/pasta)</i>	Mis tahes tüüpi jogurt / Täispiim Suhkur või suhkruasendaja (mesi/ agaavisiirup) Puuviljad (püreestatud/ mahl/pasta) <i>Teraviljad</i>
Programmi pikkus	3 min 14 s	3 min 16 s	3 min 45 s	3 min 14 s	3 min 41 s	3 min 41 s

ET

* olenevalt mudelist

Joodav: tera suurem kiirus jää purustamiseks ja joodava konsistentsi saavutamiseks.

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

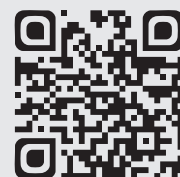
Ekstra

	 Re Spin	 Rinsing	 Mix In
Programmi selgitus	Saate seda programmi kasutada pärast ühe eelmainitud programmi käitamist, et tagada ühtlane tekstuur. Uuesti segamine on tihti vajalik siis, kui olete vähendanud retseptis suhkrukogust, et tagada õige konsistents.	See programm loputab teie sisekaussi põhjalikult (sisemine völli, kaas ja terad), et muuta svammiga puhastamine lihtsamaks.	Selle programmiga saate jäätisesse segada komme, küpsiseid, pähkleid, teravilju või külmutatud puuvilju. Tehke eelnevalt segatud jäätise keskele 4 cm suurune auk ja lisage kuni 50 g koostisosi, et saada ühtlane tükikidega jäätis.
Kasutatud koostisosad Vajalikud Valikulised	/	450 ml vett + 1 tilk nõudepesuvahendit	<i>Küpsised Pähklid Šokolaad Maiused</i>
Programmi pikkus	1 min 30 s	1 min 30 s	1 min 30 s

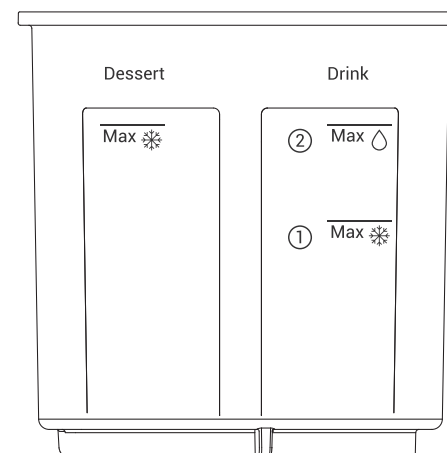
Pärast iga programmi lõpetamist peate kausi välja võtma ja tulemust kontrollima enne järgmise programmi alustamist.

ESIMESED RETSEPTID ALUSTAMISEKS

RETSEPT	KOOSTISOSAD	JUHISED
SIDRUNISORBETT	150 g suhkrut 150 ml vett 110 ml sidrunimahla (3 tükki) 70 ml laimimahla (2 tükki)	- Segage kastrulis suhkur ja vesi. Kuumutage madalal kuumusel keemiseni. Laske jahtuda, kuni see on soe. - Lisage sidrunimahla ja segage. - Valage segu väikesesse kaussi. Katke kauss kinni ja asetage 24 tunniks sügavkülma. - Võtke kauss sügavkülmast välja ja eemaldage kate. - Sisestage väike kauss välimisse purki. - Käivitage sorbeti programm.
VANILJE GELATO	200 ml täispiima 200 ml rööska koort 60 g suhkrut 8 g maisitärklis 0,5 tl vanillipulbrit	- Segage kastrulis piim, röösk koor, suhkur ja maisitärklis. - Kuumutage keemiseni pidevalt vispeldades, kuni segu veidi pakseneb. - Eemaldage keeduplaadilt ja lisage vanillipulber. Laske jahtuda, kuni see on soe. - Valage segu väikesesse kaussi. Katke kauss kinni ja asetage 24 tunniks sügavkülma. - Võtke kauss sügavkülmast välja ja eemaldage kate. - Sisestage väike kauss välimisse purki. - Käivitage gelato programm.
TAVALINE KÜLMUTATUD JOGURT	230 g Kreeka jogurtit 115 ml täispiima 115 g magustatud kondenspiima	- Segage väikeses kausis kokku kõik koostisosad. Katke kauss kinni ja asetage 24 tunniks sügavkülma. - Võtke kauss sügavkülmast välja ja eemaldage kate. - Sisestage väike kauss välimisse purki. - Käivitage külmutatud jogurti programm.



Täieliku inspiratsiooni saamiseks skannige rohkem kui 50 retsepti avastamiseks QR-koodi.



ETTEVAATUST!

TEHKE JÄRGMIST	ÄRGE TEHKE JÄRGMIST
- Ainult külmadele retseptidele. - Valmistage puuviljad töötlemiseks ette, purustades need mahla eraldamiseks või segades need teiste vedelate koostisosadega ja külmutades. - Järgige väikeste külmutuskausside maksimaalset mahutavust. - Minimaalne mahutavus on 200 ml, kuid veenduge, et saavutate optimaalsete tulemuste jaoks maksimaalse taseme. - Lisanditega retseptide puhul tehke lisandite, näiteks küpsiste või šokolaaditükkide, lisamiseks valmissegu keskele auk. - Külmutage väikeses külmutuskaasis valmissegusid lamedal pinnal. - Külmutage vähemalt 24 h enne programmi käitamist. - Kui valite programmi SCOOPABLE retseptid, lisage koostisosi kuni jooneni MAX FILL, mis asub veerus DESSERT (vasakul). - Kui valite programmi DRINKABLE retseptid, lisage koostisosi kuni jooneni STEP 1 MAX (JÄÄ IKOON), mis asub veerus DRINK (paremal). Pärast 24 h külmutamist ja enne masinasse sisestamist lisage vedelik kuni jooneni STEP 2 MAX (TILGA IKOON) ja lukustage välimise topsi kaas. - Parimate tulemuste tagamiseks järgige digitaalses retseptiraamatus toodud retsepte. - Sisekaussi puhastades täitke vee ja seebitilgaga kuni maksimaalse tasemeni ning kasutage kaasas olevat programmi Rinsing. - Puhastage terad pärast iga kasutuskorda, et vältida koostisosade tahkumist.	- Ärge ületage väikese külmutuskausi MAX jooni. - Ärge külmutage ainult vett. - Ärge käitage seadet tühja anumaga. - Ärge käitage seadet enne, kui kaaned on kinnitatud. - Ärge üritage vahetada lukustusmehhanismi. Enne seadme kasutamist veenduge, et anum ja kaas oleks korralikult paigaldatud. - Ärge töödelge suuri jäätükke või jääkuubikuid. - Ärge kasutage tarvikuid, mis ei ole komplektis. - Ärge kasutage seadet blenderina, ärge töödelge kuivi koostisosi ega proovige jahvatada. - Ärge valmistage smuutit ega töödelge kõvasid lahtisi koostisosi. - Ärge segage kuumi vedelikke. - Ärge käitage programmi, kui valmissegu pole külmutatud tasasel pinnal. - Ärge pange väikesteid kausse mikrolaineahju. - Ärge kasutage abrasiivseid svamme või puhastusaineid, sest need võivad masinat kahjustada. - Ärge pange kõiki osi nõudepesumasinasse, vaadake tabelit leheküljel 8. - Programme „RE-Spin“ ja „Mix-in“ ei tohiks kasutada purgis, mida on 24 tundi külmutatud. Neid tuleks kasutada ainult koos programmidega „Scoopable“ või „Drinkable“. - Ärge pange kaant (D), terasid (F) ega välimise anuma (H) tarvikuid sügavkülma. - Ärge valmistage oma toitu enne külmutamist väikeses kaasis. Kasutage selleks otstarbeks sobilikku anumad. - Ärge pange kuumat toitu (> 70 °C) väikesesse kaussi. - Ärge pange kuumat toitu otse sügavkülma. Toidul tuleb enne sügavkülma panemist kõigepealt lasta jahtuda toatemperatuurini. - Ärge külmutage toitu uuesti pärast programmi käitamist. - Ärge peske lusikat temperatuuril üle 70 °C.

RETSEPTID NÕUANDED

TEKSTUURI KORRAL, MIS EI OLE KREEMJAS

Retsept on oluline ideaalsete tulemuste saavutamiseks. Valmissegud peavad sisaldama minimaalses koguses suhkrut/rasva ideaalselt kreemja tekstuuriga saavutamiseks. Rasv tagab kreemja tekstuuriga suhkur lisab valmissegule pehmust. Ilma nendeta on oht saada tulemuseks maitsestatud jää.

Näide: tavalist vett külmutades saate kõva jää, koore külmutamisel on tulemus pehmem ja lusikaga vormitav. Piimas olev rasv takistab jääkristallide tekkimist. Suhkur toimib samamoodi – segu ei muutu külmumisel liiga tahkeks.

Suhkru/rasva koguse suurendamiseks soovime lisada suhkrut või muid koostisosi, nagu näiteks: vahtrasiirup, agaavisiirup, mesi, datlid, puuviljapüreed, kookossuhkur, erütritool, alluloos.

TEKSTUURI KORRAL, MIS ON PULBRILINE

Sellele on kaks lahendust: koheseks parandamiseks segage uuesti.

Selle vältimiseks tulevastest retseptides: lisage retsepti rohkem suhkrut või suhkruasendajaid. Võite lisada ka 1 spl vedelikku (piim, vesi, siirup) või rasva, lisades 1 spl piima või koort (30% rasvasisaldusega), ning käivitada programmi, märgates seejärel tekstuuriga paranemist.

Väga jäise tulemuse korral kasutage programmi „Re-spin“ kaks korda.

KOOSTISOSAD, MIDA VÄLTIDA

- Madala rasvasisaldusega vedelik (kooritud piim), mis tekitab jäise tulemuse. Asendage täispiimaga või lisage retsepti hulka suhkrut või suhkruasendajat.
- Tihked puuviljad või suured tükid: parema tulemuse saavutamiseks proovige lõigata väiksemateks tükkideks. Lõigake < 1 cm tükid ja enne külmutamist segage osaliselt blenderis.

VALMISSEGU MAKSIMAALSEST TASEMEST KÕRGEVAL

Mõned vedelikud, nagu karboniseeritud valmissegud, paisuvad külmumise ajal. Järgige jookide maksimaalset külmutamise taset, võimalusel isegi veidi allpool karboniseeritud või gaseeritud vedelike korral (nagu näiteks limonaad, mullivesi, õlu, kombucha).

SUHKRUASENDAJA TÕRKEOTSINGU JUHEND

PROBLEEM	MIKS SEE JUHTUB	KIIRLAHENDUS
Jäine/pudisev tekstuur	Liiga vähe suhkrut või rasva -> Jääkristallide tekkimine	Lisage enne järgmist segamist 1 spl alluloosi, mett või vahtrasiirupit. Need alandavad külmumispunkti ja muudavad tekstuuri pehmemaks.
Kivikõva pärast külmutamist	Liiga vähe suhkrut; ainult stevia/mungavilja (polüoolideta) kasutamine	Lisage enne järgmist segamist juurde 1 spl koort või alluloosi. Järgmisel korral lisage ekstraktide hulka polüoole.
Jahutav/piparmündine tunne	Liiga palju erütritooli	Lisage erütritooli hulka mungavilja, steviat või alluloosi. Vähendage erütritooli kogust 25%.
Liiga pehme / sulab kiiresti	Liiga palju vedelat magusainet (mesi, vahtrasiirup, agaavisiirup)	Külmutage kauem (täiendavad 2–3 tundi). Vähendage järgmisel korral lisatud vedeliku kogust.
Teralised suhkrukristallid	Mõned suhkruasendajad ei lahustu täielikult (erütritool, kookossuhkur)	Kristallide lahustamiseks kuumutage veidi enne külmutamist. Ühtlasema tulemuse saavutamiseks kasutage hoopiski alluloosi.

PÄÄSTVAD NÕUANDED	LAHENDUS
Tsüklile eelnev töötlemine	Jätke valmissegu enne programmi käitamist sügavkülmast 5–10 minutiks välja. See võib soodustada soovitud tekstuuriga saavutamist.
Seadistage sügavkülmi temperatuur	Kõik sügavkülmi on erinevad ja mõned võivad olla üleliigselt külmad (valmissegu saab olema liiga kõva). Kontrollige, et teie sügavkülmi temperatuur oleks määratud vahemikku -13 °C ja -22 °C.
Vaadake näpunäidet „Segamiseks valmis“	Kontrollige, kas valmissegu on piisavalt külmunud: vajutage lusikaga segu pinnale – kui tekib kerge lohk, on see valmis.
Maitske enne külmutamist	Kontrollige oma valmissegu enne sügavkülmi panemist, sest maitse ja magusus on külmana nõrgemad.
Tasakaalustage omavahel tervislikkust ja tekstuur:	madala kalorsusega magusained võivad toimida, kuid kasutage kreemja tekstuuriga saavutamiseks õigeid kombinatsioone.
Ekstraktidest magusained (näiteks stevia või mungavilja) muudavad ainult magusust, mitte tekstuur.	Kasutage alati koos polüoolidega (alluloos, erütritool või suhkur).

LISANDID

Lisage tükkidena maksimaalselt 45 g lemmikkommi, puuvilju, pähkleid, šokolaadi või muud.

Väga kõvad koostisosad jäävad terveks – näiteks šokolaad, pähkled.

Veidi pehmemad koostisosad purunevad tükkideks – näiteks teraviljad, küpsised, puuviljad.

MINU TOODE EI TÖÖTA

KOOD	VEAKIRJELDUS	DIAGRAMM	LAHENDUS
E1	Vahelduvvoolu-mootori rike		Teie seadmel on ülekuumenemise eest kaitsev seade. Jätke seade umbes 30 minutiks jahtuma ja seejärel alustage taas selle kasutamist. Oodake 5 minutit enne seadme taaskasutamist uue valmissegu valmistamiseks.
E2	Terasid ei tuvastatud		Kontrollige, et terad on kaanele (D) õigesti paigaldatud. Käivitage programm uuesti.
E3	Terad ei ole sisselülitamisel õigesti paigutatud		Veenduge, et järgite koostisosade suhet, ja kontrollige digitaalset retseptiraamatut. Kui terad asuvad kausi põhjas, olge ettevaatlik nende käsitsemisel.
E4	Uks on programmi käivitamisel avatud asendis		Kontrollige, et uks oleks korralikult suletud ja lukustatud ning käivitage programm uuesti. Ärge avage ust programmi käitamisel.
E5	Kauss ja kaas ei ole sisselülitamisel õigesti paigutatud		Vaadake piltjuhenditelt 12 ja 13 kausi seadmesse paigaldamise õiget asendit. Käivitage programm uuesti.
E6	Alalisvoolumootori rike / Vale algasend		Lülitage masin välja, eemaldage vooluvõrgust, ühendage uuesti vooluvõrku ja käivitage uuesti. Veenduge, et uks oleks suletud ja kauss korralikult paigaldatud.
E7	Alalisvoolumootori rike / Vale lõppasend		Veenduge, et järgite koostisosade koguseid. Vaadake selle tootega kaasas olevaid retsepte. Lülitage masin välja, eemaldage vooluvõrgust, ühendage uuesti vooluvõrku ja käivitage uuesti.
E8	Alalisvoolumootor töötab ilma koormuseta		Lülitage masin välja, eemaldage vooluvõrgust, ühendage uuesti vooluvõrku ja käivitage uuesti. Veenduge, et uks oleks suletud ja kauss korralikult paigaldatud.
E9	Alalisvoolumootor kõrge koormus		Veenduge, et järgite koostisosade koguseid. Lülitage masin välja, eemaldage vooluvõrgust, ühendage uuesti vooluvõrku ja käivitage uuesti. Veenduge, et uks oleks suletud ja kauss korralikult paigaldatud.
E10	Puudub tuvastuspunkt		Lülitage masin välja, eemaldage vooluvõrgust, ühendage uuesti vooluvõrku ja käivitage uuesti.

Kui esitatud lahendus ei lahenda veakoodi probleemi, võtke ühendust meie hoolduskeskusega.

VIGA KIRJELDUS	ÜSIKASJAD	LAHENDUS
Seade ei tööta	Seade ei ole ühendatud vooluvõrku.	Ühendage seade vooluvõrku.
	Kauss või kaas ei ole õigesti paigaldatud või lukustatud.	Kontrollige, kas kauss või kaas on vastavalt juhistele paigaldatud või lukustatud.
	Uks ei ole korralikult lukustatud.	Enne programmi käivitamist veenduge, et uks on korralikult suletud.
	Tera ei ole kaane sisse õigesti paigutatud.	Veenduge, et tera on kaane sisse (D) õigesti paigaldatud.
	Kauss ei ole seadmesse täielikult lukustatud.	Veenduge, et kauss oleks kindlalt lukustatud. Kausi all võib esineda härmatist, mis võib takistada täielikku lukustumist.
Liigne vibreerimine	Seade ei asu tasasel pinnal või see ei ole stabiilne.	Asetage tasasele pinnale.
	Liiga palju koostisosi.	Vähendage koostisosade kogust (kuni MAX jooneni).
Raskused teatud retseptide valmistamisel	Sobimatu retsept.	Teie isiklikud või internetist saadud retseptid ei pruugi olla sobilikud teie seadme ja selle tarvikute jaoks (kogused, kestus jne). Enne retsepti alustamist veenduge, et järgite kasutusjuhendis esitatud juhiseid.
	Viga programmi valimisel.	Kontrollige, et kasutate õiget programmi retseptile.
Leke läbi kaane	Veekogus on liiga suur.	Vähendage koostisosade kogust.
	Kaas ei ole õigesti paigaldatud või lukustatud.	Lukustage kaas kindlalt kausi külge.
	Tihend puudub.	Paigaldage tihend kaanele.
	Tihend on katki või kahjustatud.	Vahetage tihend välja, võtke ühendust teeninduskeskusega.
Mootori lõhn	Tihend ei ole korrektselt paigaldatud.	Paigutage tihend selle korpusesse ja õigele küljele.
	kui seadet kasutatakse esimest korda või kui mootor on üle koormatud liiga suure koguse või liiga kõvade või suurte tükide tõttu.	Laske seadmel jahtuda (vähemalt 30 minutit) ja vähendage koostisosade kogust väikeses külmutuskauis.

دستگاه من کار نمی‌کند

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 ارائه‌شده 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.

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 قفل‌شدن 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 ارائه‌شده را دنبال می‌کنید.
	خطا در انتخاب برنامه وجود دارد.	بررسی کنید که از برنامه مناسب دستور غذایی استفاده می‌کنید.
درپوش نشستی دارد	مقدار آب استفاده شده خیلی زیاد است.	مقدار مواد اولیه را کاهش دهید.
	درب درست قرار نگرفته یا قفل نشده است.	درب را محکم در داخل پارچ قفل کنید.
	واشر در درب قرار ندارد.	واشر را در داخل درپوش قرار دهید.
	واشر درپوش بریده شده یا خراب است.	واشر را عوض کنید، با خدمات مجاز تماس بگیرید.
	واشر به‌درستی قرار نگرفته است.	واشر درزگیر را در محفظه خود و روی سمت صحیح قرار دهید.
	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.

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

انجام دهید:	انجام ندهید:
- فقط مخصوص دستورالعمل‌های 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 فنجان)، 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.	- 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 حبه 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. - اسموتی درست نکنید یا مواد اولیه سخت یا شل را فراوری نکنید. - مایعات داغ را مخلوط نکنید. - اگر مواد آماده شده به‌طور یکنواخت فریز نشده است، برنامه را کاسه‌های کوچک را در مایکروفر قرار ندهید. - از اسفنج‌ها یا مواد شوینده ساینده استفاده نکنید، زیرا ممکن است به دستگاه آسیب برسانند. - همه قطعات را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید، به‌دول صفحه 8 مراجعه کنید. - برنامه‌های Mix-in و Re-Spin نباید روی ظرفی 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 ۷۰ 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.

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 بیش 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، اریتریتول، آللولوز.

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.

مواد اولیه که باید از آن‌ها اجتناب کنید

- مایع کم‌حرب (شیر بدون چربی) 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 آللولوز، 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 آللولوز اضافه و هم بزنید. دفعه بعد، عصاره‌ها را با یک شیرین‌کننده حجیم ترکیب کنید.
حس خنکی / نهنعایی	ایریتریتل زیاد است	ایریتریتل را با میوه راهب، استویا یا آللولوز 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 آللولوز 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 کرمی 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 (آللولوز، 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.

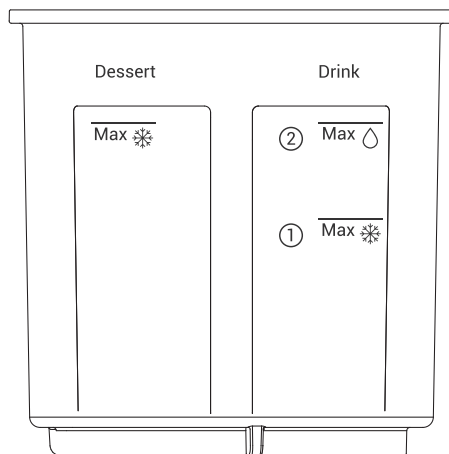
مواد بسیار سفت دست‌نخورده باقی می‌مانند – برای مثال شکلات و آجیل.

مواد با سختی کمتر خرد خواهند شد – برای مثال غلات، بیسکویت، میوه‌ها.

اولین دستوره‌ای تهیه برای شروع

دستورات	مواد اولیه	دستور تهیه
• 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. • آب‌لیمو را اضافه کنید و هم بزنید. • مخلوط را در کاسه کوچک بریزید. درپوش را بگذارید و کاسه را به مدت 24 ساعت در فریزر قرار دهید. • کاسه را از فریزر بیرون آورید و درپوش آن را بردارید. • کاسه کوچک را درون پارچ خارجی قرار دهید. • برنامه SORBET را راه‌اندازی کنید.	150 گرم شکر 150 میلی‌لیتر آب 110 میلی‌لیتر آب لیمو (3 عدد) 70 میلی‌لیتر آب‌لیموی تازه (2 عدد)	شربت یخ‌زده لیمو
• شیر، خامه مایع، شکر و نشاسته ذرت را در یک قابلمه مخلوط کنید. • روی حرارت بگذارید و مدام هم بزنید تا مخلوط کمی غلیظ شود. • از روی حرارت بردارید و وانیل را اضافه کنید. صبر کنید خنک شود تا به دمای گرم برسد. • مخلوط را در کاسه کوچک بریزید. درپوش را بگذارید و کاسه را به مدت 24 ساعت در فریزر قرار دهید. • کاسه را از فریزر بیرون آورید و درپوش آن را بردارید. • کاسه کوچک را درون پارچ خارجی قرار دهید. • برنامه GELATO را راه‌اندازی کنید.	200 میلی‌لیتر شیر کامل 200 میلی‌لیتر خامه مایع (30٪ چربی) 60 گرم شکر 8 گرم نشاسته ذرت 0.5 قاشق غذاخوری پودر وانیل	جلاتوی وانیلی
• همه مواد اولیه را در کاسه کوچک مخلوط کنید. درپوش را بگذارید و کاسه را به مدت 24 ساعت در فریزر قرار دهید. • کاسه را از فریزر بیرون آورید و درپوش آن را بردارید. • کاسه کوچک را درون پارچ خارجی قرار دهید. • برنامه FROZEN YOGHURT را راه‌اندازی کنید.	230 گرم ماست یونانی 115 میلی‌لیتر شیر کامل 115 گرم شیر تغلیظ‌شده شیرین	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	
				جزئیات برنامه
میلک‌شیک‌های نرم و یخ‌زده حاوی الکل و یا آب مناسب است.	برای تهیه نوشیدنی‌های یخ‌زده حاوی الکل و یا آب مناسب است.	نوشیدنی‌های یخ‌زده قهوه درست کنید، به خوشمزه‌ی کافی‌شاپ‌ها. شیر یا جایگزین شیر دلخواه خود را اضافه کنید تا طعم متفاوتی به آن بدهید.	برای تهیه نوشیدنی‌های رفع‌کننده تشنگی با بافت ریز و دانه‌دانه ایده‌آل است. از آب‌میوه‌ها یا سس کولیس استفاده نکنید، زیرا باعث ایجاد بافتی شبیه سوربه می‌شوند.	
شیر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر) / آب لیمو	آب نوشابه شکر یا جایگزین آن (عسل / شربت آگاو) / آب لیمو	قهوه ولرم شکلات ولرم	شربت شیرین طعم‌دار نوشابه	مثالی از مواد اولیه برای فریز کردن الزامی اختیاری
شیر یا نوشیدنی گیاهی آب‌میوه	نوشابه آب‌میوه	قهوه ولرم شکلات ولرم	شربت شیرین طعم‌دار نوشابه	مثالی از مواد اولیه برای افزودن قبل از مخلوط کردن الزامی اختیاری
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	
			توضیح برنامه
این برنامه برای اضافه کردن تکه‌هایی از آبنبات، کوکی، غلات یا میوه‌های یخ‌زده به منظور سفارشی‌سازی بستنی شما طراحی شده است.	این برنامه کاسه داخلی شما را به‌طور کامل شستشو می‌دهد (شافت داخلی، درپوش و تیغه‌ها) تا شستشو با اسفنج آسان‌تر شود.	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.	
بیسکویت آجیل‌ها شکلات شیرینی‌ها	450 میلی‌لیتر آب 1 قطره مایع ظرفشویی	/	مواد اولیه استفاده‌شده الزامی اختیاری
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.

- A. بستنی‌ساز
B. پتل کنترل
C. در ایمنی
D. روکش محافظه بیرونی
E. واشر
- F. تیغه‌ها
G. درپوش کاسه فریزر کوچک
H. کاسه فریزر کوچک
I. پارچ خارجی
J. قاشق بستنی *

برنامه‌ها:

هر برنامه به‌طور حرفه‌ای طراحی شده است تا از ابتدا نتایج خوشمزه و بی‌نقص، بدون نیاز به انجام چرخش دو (Re-Spin)، ایجاد کند. برنامه‌ها مدت زمان و سرعت متفاوتی دارند و از تنظیمات بهینه برای دستیابی به نتایج کاملاً خامه‌ای برای هر دستور خاص استفاده می‌کنند.

Scoopable: زمان آماده‌سازی بیشتر برای دستیابی به بافتی یکنواخت و خامه‌ای لازم است

 Smoothie Bowl	 Light Ice Cream	 Frozen Yoghurt	 Gelato	 Ice Cream	 Sorbet	
برای مصرف‌کنندگان سالم‌پسندی که می‌خواهند دسر یخ‌زده‌شان مملو از ویتامین‌ها و مواد مغذی، برای صبحانه یا چاشت باشد، ساخته شده است.	ایده‌آل برای تهیه بستنی‌های کم‌قند یا کم‌چرب که ممکن است سرشار از پروتئین باشند. هشدار: برخی از دستورهای کم‌قند ممکن است پیش از مخلوط کردن نیاز به افزودن مایعات داشته باشند.	ماست موردعلاقه‌تان به دسرهای یخ‌زده و سالم تبدیل می‌شود.	دستور تهیه‌ای بر پایه لبنیات انتخاب کنید و طعم‌های دلخواه را برای تهیه بستنی سبک ایتالیایی اضافه کنید.	برای تهیه بستنی‌های کرمی، غلیظ، با استفاده از دستورات تهیه بر پایه لبنیات و طعم‌های دلخواه عالی است.	با استفاده از میوه، آب و شکر، دسرهای یخ‌زده خوشمزه درست کنید. برای حل شدن آسان مقدار شکر کم، بهتر است میوه مورد استفاده را، بسته به نوع آن، پوره کنید.	جزئیات برنامه
همه انواع ماست / شیر کامل / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آگار) میوه (سس) / کولیس / آب میوه / خمیر غلات	نوشیدنی‌های گیاهی جایگزین‌های شکر (عسل / شیر / آگار) میوه (سس) / کولیس / آب میوه / خمیر	همه انواع ماست / شیر / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آگار) / شیره آگار / خامه میوه (سس) / کولیس / آب میوه / خمیر / شکلات / شیرینی‌ها	شیر خامه کامل / شکر یا جایگزین‌های آن (عسل / شیر / آگار) میوه (سس) / کولیس / آب میوه / شکلات / شیرینی	کاسترد یا شیر خامه کامل میوه (سس) / کولیس / آب میوه / خمیر میوه / شکلات / شیرینی‌ها	میوه (سس) / کولیس / آب میوه / شکر یا جایگزین آن (عسل / شربت آگار) آب	مثالی از مواد اولیه برای فریز کردن الزامی / اختیاری
3 دقیقه و 41 ثانیه	3 دقیقه و 41 ثانیه	3 دقیقه و 14 ثانیه	3 دقیقه و 45 ثانیه	3 دقیقه و 16 ثانیه	3 دقیقه و 14 ثانیه	طول برنامه