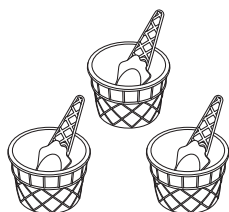
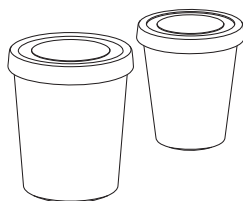


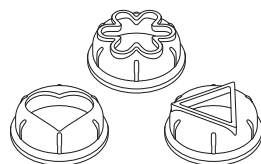
AKCESORIA*



L



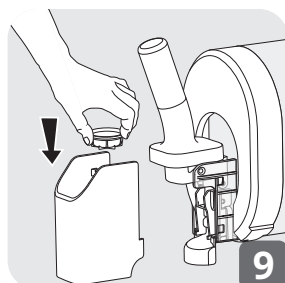
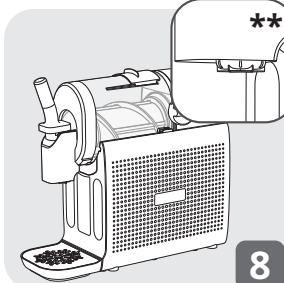
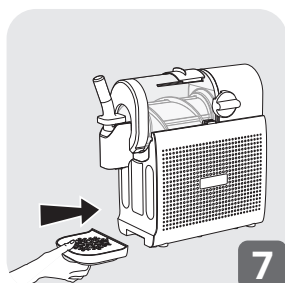
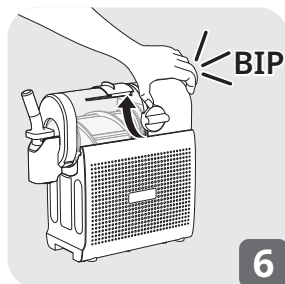
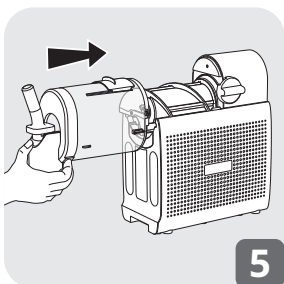
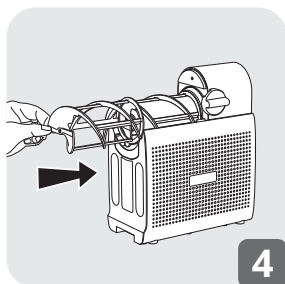
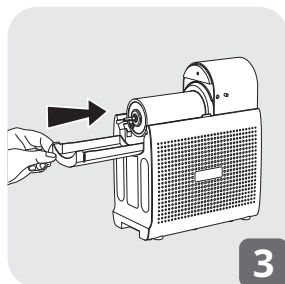
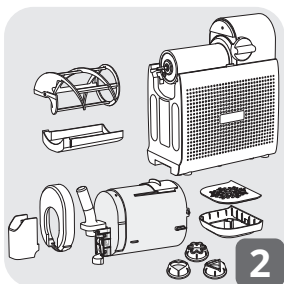
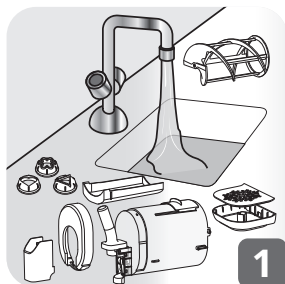
M



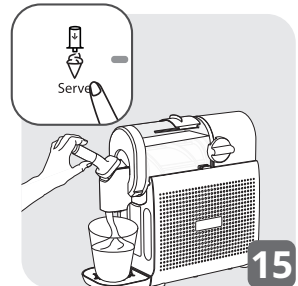
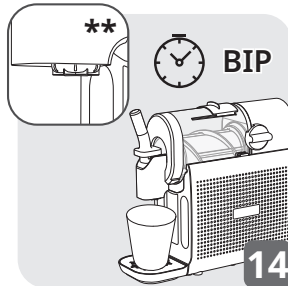
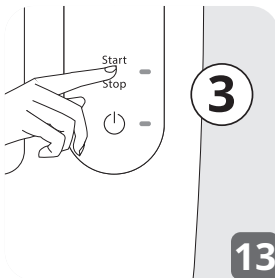
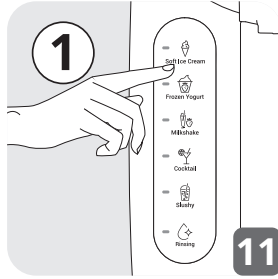
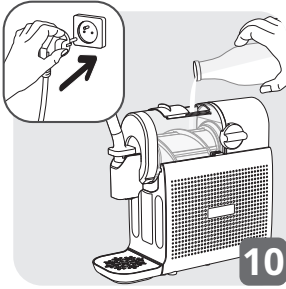
N

*W zależności od modelu

ZŁÓŻ SWÓJ PRODUKT

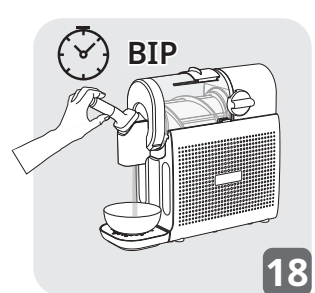
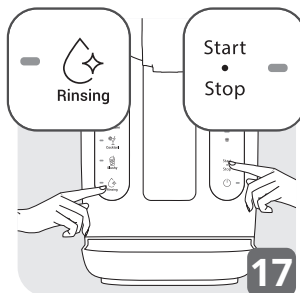
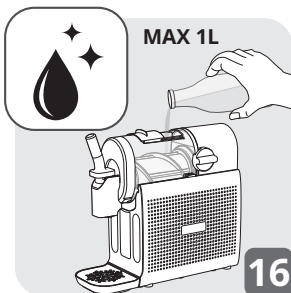


KORZYSTANIE Z PRODUKTU

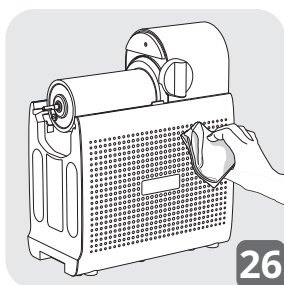
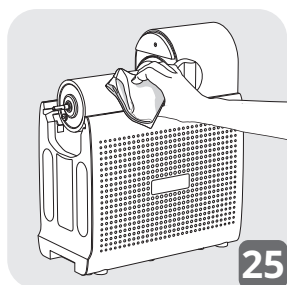
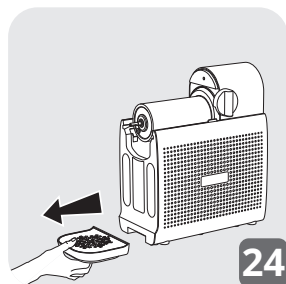
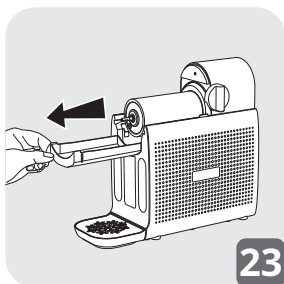
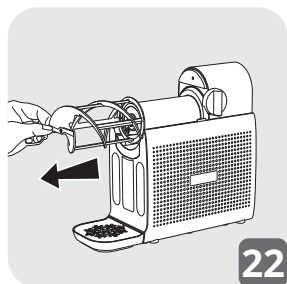
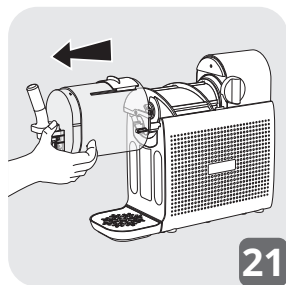
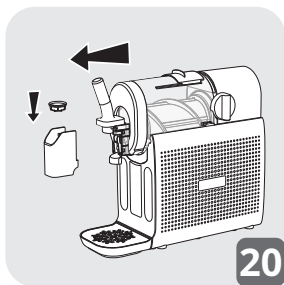
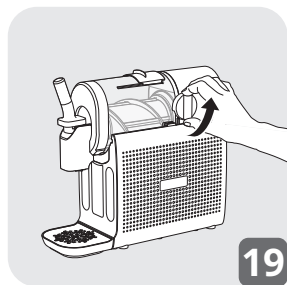





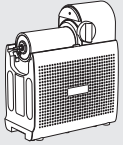

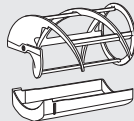


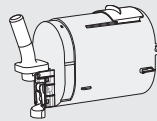

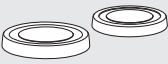
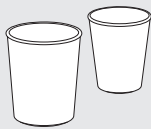
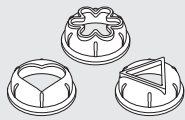
**Tylko do lodów

PŁUKANIE PRODUKTU DLA ŁATWEGO CZYSZCZENIA



ROZŁÓŻ SWÓJ PRODUKT



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

PRODUKT:

- A. Otwór wlewowy i pokrywa
- B. Bęben
- C. Blokada
- D. Element chłodzący
- E. Mieszadło
- F. Dźwignia dozowania
- G. Dzióbek do nalewania
- H. Tacka na wodę
- I. Podstawa silnika
- J. Panel sterowania
- K. Tacka ociekowa

AKCESORIA*:

- L. Kubki do serwowania
- M. Miski do przechowywania
- N. Wymienne końcówki wylewki

*W zależności od modelu

OSTROŻNOŚĆ:

Instrukcje bezpieczeństwa stanowią integralną część urządzenia. Prosimy o ich uważne przeczytanie przed pierwszym użyciem nowego urządzenia. Należy je przechowywać w pobliżu. Urządzenie uruchomi się tylko wtedy, gdy mieszadło i bęben zostaną prawidłowo umieszczone na elemencie chłodzącym.

PANEL STEROWANIA

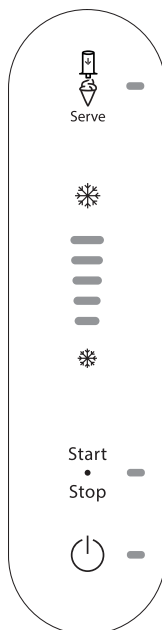
PROGRAMY

5 programów automatycznych: lody włoskie, mrożony jogurt, milkshake, koktajl, slushy oraz program płukania.



CYKL PŁUKANIA

Ten cykl obraca mieszadło bez chłodzenia, aby przepłukać urządzenie i ułatwić jego czyszczenie.



PODAJ (SERVE)

Naciśnij ten przycisk przed podaniem. Funkcja ułatwia dozowanie.

USTAWIENIE INTENSYWNOŚCI CHŁODZENIA

Każdy program uruchamia się z domyślnym, optymalnym poziomem chłodzenia, aby zapewnić idealną konsystencję. W razie potrzeby możesz dostosować poziom chłodzenia do wybranej konsystencji mrożonego deseru lub napoju:

- Aby uzyskać gęstsze i bardziej zmrożone desery lub napoje, zwiększ poziom chłodzenia, naciskając górny płatek śniegu na panelu sterowania.
- Aby uzyskać bardziej kremowe i delikatniejsze desery lub napoje, zmniejsz poziom chłodzenia, naciskając dolny płatek śniegu na panelu sterowania.

WŁĄCZANIE

Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. (ON/OFF) z przodu urządzenia, aby je włączyć lub wyłączyć. Naciśnij przycisk Start/Stop, aby uruchomić lub zatrzymać program.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

WAŻNE: Przed uruchomieniem urządzenia należy ustawić je na stabilnej powierzchni na co najmniej 2 godziny. Ten czas pozwala czynnikiem chłodniczemu ustabilizować się w układzie, zapewniając bezpieczną i optymalną pracę.

Przed pierwszym użyciem należy całkowicie rozmontować urządzenie (zdjęcia 22–26) i opłukać części mające kontakt z żywnością (bęben (B), mieszadło (E), dzióbek do nalewania (G), tackę na wodę (H)) oraz przemyć akcesoria wodą z mydłem.

UWAGA:

Nie zanurzaj urządzenia (w tym podstawy silnika (I)) w wodzie ani w żadnym innym płynie. Nigdy nie trzymaj podstawy silnika (I) pod bieżącą wodą.

Aby wyczyścić zewnętrzną część podstawy silnika (I), użyj wilgotnej ściereczki, a następnie dokładnie osusz. Przed użyciem upewnij się, że całe opakowanie zostało usunięte.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa oraz niniejszą broszurę i zachować je do późniejszego wykorzystania.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych ani przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny pozostawać pod nadzorem, aby nie używały urządzenia do zabawy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, nie należy używać urządzenia. Aby uniknąć zagrożenia, musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach.
 - Urządzenie może być używane na wysokości do 2000 m n.p.m.
 - Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
 - Przed pierwszym użyciem upewnij się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały służące do pakowania, etykiety oraz naklejki.
 - Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz podobnych zastosowań, takich jak:
 - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - hotele, motele i inne obiekty mieszkalne;
 - obiekty noclegowe typu bed & breakfast.
 - Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
 - Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym zagrożenia.
 - Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani podstawy urządzenia w wodzie ani w innych płynach.
 - Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
 - Nie napełniaj urządzenia powyżej maksymalnego poziomu.
 - Podłączaj urządzenie wyłącznie do sieci o napięciu zgodnym z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.
 - Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
 - Aby uzyskać informacje dotyczące montażu i demontażu akcesoriów, zapoznaj się z instrukcją.
 - Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością oraz konserwacji urządzenia.
 - Informacje dotyczące czasu pracy i ustawień prędkości znajdują się w instrukcji obsługi.
 - Uwaga: nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może prowadzić do obrażeń.
 - Uwaga: zachowaj ostrożność podczas obsługi ostrzy, opróżniania oraz czyszczenia urządzenia.
 - Używaj urządzenia wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od źródeł ciepła i wody.
 - **OSTRZEŻENIE:** Utrzymuj kratkę wentylacyjną z tyłu urządzenia w czystości i regularnie usuwaj z niej kurz.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas ustawiania urządzenia upewnij się, że przewód zasilający nie jest przyciśnięty ani uszkodzony.
 - **OSTRZEŻENIE:** Nie umieszczaj listew zasilających ani przedłużaczy za urządzeniem.

- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru lub porażenia prądem, zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie stosuj urządzeń mechanicznych ani środków przyspieszających rozmrażanie innych niż zalecane przez producenta.
- Podczas użytkowania trzymaj ręce, włosy i odzież z dala od urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru – urządzenie zawiera łatwopalny czynnik chłodniczy. Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami. W sytuacji awaryjnej natychmiast odłącz urządzenie od zasilania.
- W urządzeniu zastosowano czynnik chłodniczy R290.
- Ryzyko pożaru lub wybuchu – zastosowano łatwopalny czynnik chłodniczy. Nie uszkadzaj układu chłodniczego. Produkt należy utylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Gaz jest łatwopalny, jednak w normalnych warunkach użytkowania nie stanowi zagrożenia, ponieważ jest szczelnie zamknięty w układzie urządzenia. W przypadku uszkodzenia może dojść do jego uwolnienia i zapłonu w kontakcie ze źródłem ognia.
- Podczas transportu zachowaj ostrożność, aby nie upuścić ani nie uszkodzić urządzenia.
- Nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód.
- Nie ustawiaj urządzenia na kuchence gazowej ani elektrycznej, w pobliżu źródeł ciepła ani wewnątrz gorącego piekarnika.
- Nie przechowuj w urządzeniu substancji wybuchowych, takich jak aerozole z łatwopalnym gazem.
- OSTRZEŻENIE: Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: Nie uszkadzaj układu chłodniczego.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy utylizować wyłącznie w autoryzowanych punktach zbiórki odpadów. Nie wystawiaj urządzenia na działanie ognia.
- OSTRZEŻENIE: Nie używaj urządzeń elektrycznych wewnątrz komór urządzenia, chyba że są zalecane przez producenta.
- Aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności, przestrzegaj zasad higieny i regularnie czyść powierzchnie mające kontakt z żywnością.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, wyłącz je, rozmroź, wyczyść, osusz i pozostaw otwarte, aby zapobiec powstawaniu pleśni.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi oznakowania CE informacje o zużyciu energii w trybie wyłączenia, czuwania (*) oraz przy podłączeniu do sieci (*) są dostępne na stronach: www.moulinex.com, www.tefal.com, www.wmf.com, www.rowenta.com oraz www.krups.com (*).
- Dane te pokazują zużycie energii przez urządzenie, gdy jest ono podłączone, ale nieaktywne. W celu oszczędzania energii urządzenie automatycznie przełącza się w odpowiednie tryby po zakończeniu pracy (*).
- Jeśli chcesz zmienić to ustawienie (*), zapoznaj się z instrukcją obsługi. Pamiętaj, że może to zwiększyć zużycie energii. (* W zależności od modelu)

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!



① Twoje urządzenie zostało wykonane z materiałów, które mogą zostać poddane ponownemu wykorzystaniu lub recyklingowi.



Oddaj je do wyznaczonego punktu zbiórki odpadów.

Zużyte urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą z dnia 11 września 2015 r. o użytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Oznaczenie to informuje, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być wyrzucane razem z odpadami komunalnymi. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

System zbiórki, w tym lokalne punkty odbioru, sklepy oraz inne jednostki, umożliwiają właściwą utylizację sprzętu.

Prawidłowe postępowanie ze użytym sprzętem pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego wynikającym z obecności substancji niebezpiecznych oraz niewłaściwego przetwarzania.

ZŁÓŻ SWÓJ PRODUKT

Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od źródeł ciepła oraz rozprysków wody.

Zamontuj tackę na wodę (H) pod kondensatorem, wsuwając ją w prowadnice (rysunek 3).

Zamontuj mieszadło (E), nasuwając je na element chłodzący, aż dopasuje się do trzpienia (rysunek 4).

Następnie zamontuj bęben (B), nasuwając go na mieszadło, aż dopasuje się do trzpienia (rysunek 5).

Zablokuj bęben, obracając blokadę (C) (rysunek 6).

Wsuń tackę ociekową do podstawy silnika, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu (rysunek 7).

UWAGA: Przed pierwszym użyciem pozostaw urządzenie w pozycji pionowej przez co najmniej 2 godziny.

KORZYSTANIE Z PRODUKTU

Podłącz urządzenie do zasilania.

Otwórz pokrywę (A) na górze bębna (B).

Dodaj płyny przez otwór wlewowy (A) (rysunek 10).

Dodaj przygotowaną mieszankę między poziomem minimalnym a maksymalnym zaznaczonym na bębnie.

 Przed napełnieniem upewnij się, że bęben jest prawidłowo zablokowany (rysunek 6).

Minimalne i maksymalne objętości znajdują się w poniższej tabeli.

Rodzaj przepisu	Minimum	Maksimum
Napoje	550 ml	1200 ml
Lody włoskie / Mrożony jogurt	550 ml	1000 ml

Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. na panelu sterowania (J).

USTAWIENIE INTENSYWNOŚCI CHŁODZENIA

Każdy program jest wstępnie ustawiony na optymalny poziom chłodzenia, aby zapewnić najlepszą konsystencję. W razie potrzeby możesz dostosować poziom chłodzenia do preferowanej konsystencji.

Przepis	Idealny poziom chłodzenia
Lody włoskie	● ● ● ● ○
Mrożony jogurt	● ● ● ● ○
Milkshake	● ● ● ○ ○
Koktajl	● ● ● ○ ○
Sluszy	● ● ○ ○ ○

Urządzenie jest wyposażone w pasek z 5 diodami LED, który umożliwia regulację poziomu chłodzenia dla każdego programu w zakresie od 1 do 5. Dwa przyciski w kształcie płatków śniegu (+/-) pozwalają zwiększyć lub zmniejszyć wybrany poziom:

- Poziom 1: najmniejsze chłodzenie
- Poziom 5: najwyższy poziom chłodzenia ❄

Wybierz żądany program, naciskając przycisk dotykowy (rysunek 11). Program uruchomi się z domyślnym, optymalnym poziomem chłodzenia. Następnie naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć przygotowanie.

W razie potrzeby możesz dostosować konsystencję mieszanki, naciskając przyciski (+/-) (rysunek 12).

Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk Start/Stop na panelu sterowania (J) (rysunek 13).

Gdy program się zakończy, urządzenie wyda dwa sygnały dźwiękowe, a diody LED zaświecą światłem ciągłym. Następnie urządzenie będzie kontynuować pracę, utrzymując temperaturę i gotowość do dozowania.

UWAGA: W przypadku lodów włoskich i mrożonego jogurtu zalecamy wyjęcie mieszanki w ciągu 30 minut i umieszczenie jej w zamrażarce. W przeciwnym razie mieszanka może przekształcić się w masło.

Przygotowanie lodów włoskich może trwać od 15 do 60 minut, w zależności od składników, objętości i temperatury początkowej.

Umieść kubek na tacce ociekowej (K) pod dźwignią dozowania (F) i naciśnij przycisk SERVE. Aby rozpocząć dozowanie, delikatnie pociągnij dźwignię dozowania (F). Aby zatrzymać, zwolnij dźwignię.

Podczas dozowania urządzenie musi być włączone.



UWAGA: Zatrzymanie urządzenia powoduje również zatrzymanie mechanizmu ślimakowego oraz procesu chłodzenia. Aby dozować zawartość, urządzenie musi pozostać włączone.

Aby uzyskać najlepsze efekty dozowania, zalecamy ustawienie kubka jak najbliżej wylewki.




W każdej chwili możesz otworzyć górną klapkę, aby dodać więcej mieszanki, cukru lub syropu.

UWAGA: Nie dodawaj składników stałych, takich jak owoce, orzechy, kawałki czekolady, lody w stanie stałym ani mrożone owoce.

PROGRAMY

Soft Serve presets		
	 Soft Ice Cream	 Frozen Yogurt
Programy	Lody włoskie	Mrożony jogurt
Szczegóły programów	Idealny do przygotowywania kremowych lodów na bazie produktów mlecznych i ulubionych dodatków.	Twoje ulubione jogurty zamieniają się w zdrowe mrożone desery.
Niezbędne + <i>Opcjonalnie</i>	Budyń lub mleko + śmietana pełnotłusta + cukier + <i>Coulis</i> + <i>Sok</i> + <i>Pasta</i>	Wszystkie rodzaje jogurtu + mleko + cukier lub substytut (miód / syrop z agawy) + <i>Coulis</i> + <i>Sok</i> + <i>Pasta</i>
	<i>Wszystkie składniki należy wstępnie wymieszać przed waniem do urządzenia. Do bębna nie należy wrzucać żadnych stałych składników.</i>	
Przybliżony czas predefiniowany	20-40 minut * Czas przygotowania będzie różnił się w zależności od wybranego trybu, temperatury mieszanki i ilości składników w misce.	
Przykłady przepisów	- Lody czekoladowe - Lody orzechowe	- Mrożony jogurt z owocami leśnymi - Mrożony jogurt z miodem
Po zakończeniu programu możesz dodać nową mieszankę i ponownie uruchomić program.		

Drinkable presets

	 Milkshake	 Cocktail	 Slushy
Programy	Koktajl mleczny	Koktajl	Koktajl
Szczegóły programów	Przygotuj kremowe koktajle mleczne w mgnieniu oka, mieszając swoje ulubione domowe lody, mleko i dodatki.	Idealny do przygotowywania mrożonych napojów zawierających alkohol i/lub wodę.	Idealny do przygotowywania orzeźwiających mrożonych napojów o charakterystycznej, lekko zmrożonej konsystencji. Nie używaj soków ani musów owocowych, ponieważ mogą nadać napojowi konsystencję sorbetu.
Niezbędne + <i>Opcjonalnie</i>	Mleko Cukier lub jego zamiennik (miód / syrop z agawy) + <i>Sok owocowy</i> + <i>Budyń</i> + <i>Owoce (całe / coulis / sok / pasta)</i>	Woda Gazowany napój Cukier lub substytut (miód / syrop z agawy) + <i>Alkohol</i> + <i>Sok z cytryny</i> + <i>Sok owocowy</i>	Woda + cukier smakowy Syrop Napój gazowany
Przybliżony czas predefiniowany	20-40 minut * Czas przygotowania będzie różnił się w zależności od wybranego trybu, temperatury mieszanki i ilości składników w misce.		
Przykłady przepisów	- Koktajl bananowy - Frappé	- Margarita - Mojito lub Virgin Mojito	- Lemoniada mrożona - Wiśniowy slushy z colą
Po zakończeniu programu możesz dodać nową mieszankę i ponownie uruchomić program.			

Extras

	550 ml	1200 ml
Szczegóły programu	Program ten dokładnie płucze blok silnika (cylinder i komorę silnika), ułatwiając czyszczenie gąbką.	Naciśnij ten przycisk przed podaniem deseru. Ułatwi to dozowanie i poprawi komfort serwowania.
Niezbędne + <i>Opcjonalnie</i>	1000 ml wody 1 kropla płynu do mycia naczyń	Wszystkie przygotowania

PRZEPISY NA START

Program:	Koktajl
Przepis:	Margarita

Składniki (1200 g):

	g	%
Woda	660	55%
Sok z cytryny	140	12%
Cukier	180	15%
Tequila	110	9%
Likier pomarańczowy*	110	9%

Przygotowanie:

1. Do dużej miski dodaj: wodę, sok z cytryny, tequilę, likier pomarańczowy (np. Cointreau) oraz cukier.
2. Dokładnie wymieszaj, aż składniki się połączą, a cukier całkowicie się rozpuści.
3. Wlej przygotowaną mieszankę bezpośrednio do urządzenia.
4. Wybierz program Cocktail i naciśnij przycisk Start.

Program:	Slushy
Przepis:	Cola mrożona

Składniki (1200 g):

	g	%
Napój gazowany o smaku coli	1200	100%

Przygotowanie:

1. Pour the soda directly into the machine.

Program:	Milkshake
Przepis:	Koktajl waniliowy

Składniki (1200 g):

	g	%
Mleko pełnotłuste (3,5%)	680	57%
Cukier	110	9%
Śmietanka (30%)	410	34%
Ekstrakt waniliowy	5	0%

Przepis ze śmietanką 39%	g	%
Mleko pełnotłuste (3,5%)	790	66%
Cukier	115	10%
Śmietanka (38%)	290	24%
Ekstrakt waniliowy	5	0%

Przygotowanie:

1. Do dużej miski dodaj: mleko pełne, śmietankę, cukier oraz ekstrakt waniliowy.
2. Dokładnie wymieszaj, aż składniki się połączą, a cukier całkowicie się rozpuści.
3. Wlej przygotowaną mieszankę bezpośrednio do urządzenia.

Program:	Lody włoskie
Przepis:	Margarita

Składniki (1000 g):

	g	%
Mleko pełnotłuste (3,5%)	470	47%
Cukier	130	13%
Śmietanka (30%)	400	40%
Ekstrakt waniliowy	5	1%

Przepis ze śmietanką 39%	g	%
Mleko pełnotłuste (3,5%)	565	57%
Cukier	130	13%
Śmietanka (39%)	300	30%
Ekstrakt waniliowy	5	1%

Przygotowanie:

1. Do dużej miski dodaj: mleko pełne, śmietankę, cukier oraz ekstrakt waniliowy.
2. Dokładnie wymieszaj, aż składniki się połączą, a cukier całkowicie się rozpuści.
3. Wlej przygotowaną mieszankę bezpośrednio do urządzenia.

Program:	Mrożony jogurt
Przepis:	Klasyczny mrożony jogurt

Składniki (1000 g):

	g	%
Mleko pełnotłuste (3,5%)	260	26%
Jogurt grecki (10%)	600	60%
Cukier	135	14%

Przygotowanie:

1. Do dużej miski dodaj: mleko pełnotłuste, jogurt grecki oraz cukier.
2. Dokładnie wymieszaj, aż składniki się połączą, a cukier całkowicie się rozpuści.
3. Wlej przygotowaną mieszankę bezpośrednio do urządzenia.



PŁUKANIE URZĄDZENIA

UŻYWANIE CYKLU PŁUKANIA

Cykl ten polega na obracaniu mieszadła bez chłodzenia w celu przepłukania urządzenia.

1. Przed rozpoczęciem cyklu opróżnij bęben z pozostałości mieszanki.
2. Upewnij się, że dźwignia dozowania znajduje się w górnej pozycji.
3. Wlej 1000 ml wody i naciśnij przycisk PŁUKANIE (rysunki 16–17). Odczekaj chwilę, a następnie powoli opróżnij urządzenie, pociągając za dźwignię dozowania (rysunek 18).
4. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie.
5. Powtórz czynność, aż woda będzie czysta. Po zakończeniu cyklu zdemontuj urządzenie (rysunki 19–26) i umyj wszystkie części ręcznie lub w zmywarce.



UWAGA: Woda może szybko wypływać. Upewnij się, że używasz odpowiednio dużej miski, aby ją zebrać.

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE

1. Upewnij się, że w bębnie nie pozostała żadna ciecz.
2. Odblokuj bęben, obracając pokrętko w prawo, a następnie wyjmij go z urządzenia. Ustaw bęben pod lekkim kątem, aby zapobiec wylaniu się pozostałej cieczy z tyłu (rysunek 21).
3. Wyjmij mieszadło i tackę na wodę (rysunki 22–23).
4. Wytrzyj obszar pod kondensatorem suchą lub lekko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby zdejmij osłonę wylewki.

- Umyj wszystkie części ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Więcej informacji na temat czyszczenia poszczególnych elementów znajduje się na rysunkach 16–18.
- Pozostaw wszystkie części do całkowitego wyschnięcia przed ponownym montażem i/lub przechowywaniem urządzenia.

⚠ UWAGA: Nie zanurzaj urządzenia (w tym podstawy silnika (I)) w wodzie ani w żadnym innym płynie. Nigdy nie umieszczaj podstawy silnika (I) pod bieżącą wodą. Aby wyczyścić jej zewnętrzną powierzchnię, użyj wilgotnej ściereczki, a następnie dokładnie osusz.

⚠ UWAGA: Niektóre intensywnie barwiące składniki mogą pozostawiać lekkie przebarwienia na elementach urządzenia. Nie ma to wpływu na jego działanie. Aby ograniczyć ryzyko powstawania plam, zaleca się mycie urządzenia bezpośrednio po użyciu.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE LODÓW WŁOSKICH (LODY I MROŻONY JOGURT)

WYMAGANA ZAWARTOŚĆ CUKRU I TŁUSZCZU

Wszystkie produkty muszą zawierać co najmniej 7% cukru, aby zapobiec całkowitemu zamarznięciu (Na przykład woda może zamarznąć, jeśli nie zawiera cukru).

Produkty mleczne powinny zawierać składniki bogate w cukier lub tłuszcz (np. śmietankę), aby uzyskać kremową konsystencję mrożonych deserów.

Przepisy na lody włoskie i mrożony jogurt muszą zawsze zawierać cukier (co najmniej 70 g na 900 g mieszanki) lub odpowiednią ilość owoców (co najmniej 2/3 składników). Jeśli tylko pojawią się duże kryształki lodu, należy natychmiast dodać do mieszanki co najmniej 60 g cukru (lub miodu, syropu z agawy itp.).

OSTRZEŻENIE – NISKI POZIOM CUKRU

Jeśli zawartość cukru jest zbyt niska, urządzenie wykryje to i wyświetli ostrzeżenie. Kontrolka intensywności chłodzenia zaświeci się na poziomie 4.

JEŚLI PREPARAT NIE SPEŁNIA MINIMALNYCH WYMAGAŃ













Dodaj 1–2 łyżki syropu smakowego, cukru, cukru trzcinowego, cukru kokosowego, syropu klonowego, syropu z agawy, syropu cukrowego lub miodu. Można to zrobić także w trakcie zamrażania. Przy kolejnych przygotowaniach dodaj więcej cukru przed waniem mieszanki do urządzenia.

⚠ UWAGA: Sztuczne słodziki nie zastępują cukru i nie zapewniają odpowiedniej konsystencji. Świeżo wyciskane soki (np. jabłkowy lub pomarańczowy) zawierają naturalne cukry, które pomagają uzyskać odpowiednią konsystencję.

NAPOJE DIETETYCZNE I NISKOCUKROWE

Napoje dietetyczne i niskosłodzone nie zamieniają się w mrożony napój, jeśli są jedynym składnikiem, ponieważ zawierają zbyt mało cukru, aby umożliwić prawidłowe zamrażanie. Aby przygotować mrożony napój na ich bazie, dodaj syrop lub cukier.

Rodzaj przepisu	Zalecane warunki
Sorbet owocowy (<3% tłuszczu)	Zawartość cukru: 10-20%
Standardowe lody (3-10% tłuszczu)	Zawartość cukru: 7-20%
Lody czekoladowe (10-18% tłuszczu)	Zawartość cukru: 7-20%
Zbyt wysoka zawartość tłuszczu (>18%) lub cukru (>25%)	✘ Niezalecane (zbyt miękka konsystencja, brak prawidłowego zamrażania)

Zawartość cukru / Zawartość tłuszczu	Sorbet owocowy <3% tłuszczu	Standardowe lody 3-10% tłuszczu	Lody czekoladowe 10-18% tłuszczu	Bogate lody > 18% tłuszczu
<7% cukru	 Niezalecane ryzyko zablokowania			 Niezalecane • zbyt miękkie • nie zamarza
7-10% cukru	 Niezalecane ryzyko zablokowania	 Zalecana idealna tekstura	 Zalecana idealna tekstura	
10-20% cukru	 Akceptowalna, ale przeciętna tekstura	 Zalecana idealna tekstura	 Zalecana idealna tekstura	
20-25% cukru	 Możliwe, ale zbyt słodkie	 Akceptowalna, ale przeciętna tekstura	 Niezalecane • zbyt miękkie • nie zamarza	
>25% cukru	 Niezalecane • zbyt miękkie • nie zamarza			

ZALECENIA:


- Użyj śmietanki o zawartości tłuszczu co najmniej 30%.
- Użyj mleka o zawartości tłuszczu co najmniej 3,5%.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE NAPOJÓW**WYMAGANA ZAWARTOŚĆ CUKRU I/LUB ALKOHOLU**

Wszystkie napoje muszą zawierać cukier i/lub alkohol, aby zapobiec całkowitemu zamarznięciu.

Sprawdź wartości odżywcze na opakowaniu, w szczególności informację „Bez dodatku cukru” /

„Nie zawiera cukrów”. W przypadku napojów alkoholowych sprawdź zawartość alkoholu na etykiecie.

	Ilość	Czy można użyć?	Co dodać?
Cukry	> 9 g/100 ml	 Można stosować bez dodatku cukru	
	4-9 g/100 ml	 Nie można stosować bez żadnych dodatków	Dodaj 75 g cukru (na 1200 g całkowitej ilości mieszanki)
	0 g/100 ml	 Nie można stosować bez żadnych dodatków	Dodaj 120 g cukru (na 1200 g całkowitej ilości mieszanki)

	Ilość	Czy można użyć?	Co dodać?
Alkohol	> 5% obj.	✓ Można stosować bez dodatku cukru	
	< 5% obj.	✗ Nie można stosować bez żadnych dodatków	Dodaj 75 g cukru lub mocniejszy alkohol (na 1200 g całkowitej ilości mieszanki)

WSKAZÓWKI PROFESJONALISTÓW DOTYCZĄCE PROGRAMÓW

Do przepisów na slushy i koktajle mleczne użyj programu Slushy lub Milkshake. Jeśli jednak preferujesz bardziej wyrazistą, gęstszą konsystencję, wybierz program Cocktail.

Jeśli przepis na koktajl zawiera napoje o średniej zawartości alkoholu lub nie zawiera alkoholu wcale, warto zacząć od programu Slushy, a następnie przejście do programu Cocktail, jeśli wolisz bardziej zmrożoną, gęstszą konsystencję.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE ALKOHOLU

W przypadku korzystania z ustawień mrożonych koktajli wszystkie gotowe składniki (wino, piwo itp.) muszą zawierać od 5% do 15% alkoholu.

Aby przygotować mrożone koktajle, zapoznaj się z poniższą tabelą zawierającą maksymalną zawartość alkoholu (wódki, tequili itp.) w przeliczeniu na całkowitą porcję przepisu.

CAŁKOWITY ROZMIAR PRZEPISU	ILOŚĆ (40% alkoholu objętościowo)
700 ml	115 ml
1200 ml	115 ml

Powyższa tabela to wskazówka dotycząca TYLKO dodawania alkoholu (35%+). Używając innych alkoholi, takich jak wino, piwo, woda gazowana lub gotowe koktajle, zapoznaj się z poniższą tabelą lub poradnikiem „Bez przygotowania – Slushies”.

Jeśli napój przekracza maksymalną zawartość alkoholu: dodaj 60 ml wody na porcję, aby rozcieńczyć napój. Zresetuj urządzenie, naciskając przycisk ustawień wstępnych. Uruchom ponownie, naciskając przycisk ustawień wstępnych ponownie.



GÓRNY LIMIT: 16%

DOLNY LIMIT: 5%

NIE

- **NIE** dodawaj gorących płynów, lodu ani stałych składników, takich jak owoce, lody lub mrożone owoce. Wlewaj tylko gładkie, dobrze zmiksowane płyny, aby zapewnić prawidłowe dozowanie.
- **NIE** próbuj miksować luźnych mrożonych owoców, brył lodu ani kostek lodu w urządzeniu.
- **NIE** napełniaj powyżej linii MAX.
- **NIE** zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie. Zamiast tego przetrzyj ją wilgotną ściereczką.
- **NIE** czyść środkami ściernymi ani ostrymi narzędziami.
- **NIE** przechowuj w bębnie żadnych elementów poza mieszadłem. Gotowy deser przełóż do szczelnego pojemnika przeznaczonego do przechowywania żywności w zamrażarce.

- **NIE** podgrzewaj w kuchenke mikrofalowej żadnych pojemników ani akcesoriów dołączonych do urządzenia.
- **NIE** pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Zawsze trzymaj urządzenie pewnie, chwytając z obu stron pod podstawą silnika.
- **NIE** uszkadzaj układu chłodniczego. To ostrzeżenie dotyczy wyłącznie urządzeń z układami chłodniczymi dostępnymi dla użytkownika.
- **NIE** przenoś urządzenie, chwytając je po bokach pod podstawą silnika

PODSTAWOWE WYTYCZNE

- Dodawaj dodatki, takie jak kawałki czekolady, dopiero po wyciśnięciu mieszanki do miski, pojemnika lub szklanki.
- **ZAWSZE** trzymaj urządzenie w pozycji pionowej.
- **ZAWSZE** używaj urządzenia na suchej i równej powierzchni.
- Zapewnij odpowiednią wentylację: pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach, aby zapobiec przegrzaniu sprężarki.
- Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia ani w jego zabudowie.
- Używaj cukru — cukier zapobiega zamarzaniu mieszanki i zapewnia jej odpowiednią konsystencję do dozowania.
- Utrzymuj minimalną zawartość cukru na poziomie 7% w przypadku lodów i mrożonego jogurtu oraz 10% w przypadku napojów. Jeśli zawartość cukru jest niższa, dodaj syrop lub cukier. Zapewnij to odpowiednią konsystencję przygotowywanego deseru.
- Używając napojów gazowanych lub niegazowanych, najpierw zamieszaj je lub wstrząśnij, aby zmniejszyć nasycenie dwutlenkiem węgla.
- Napełnij urządzenie do linii maksymalnego napełnienia, aby uzyskać najlepszą wydajność dozowania.
- Podczas przygotowywania kolejnych partii należy zapewnić sprężarce dodatkowy czas na schłodzenie.
- Używaj końcówek formujących wyłącznie do lodów. W przypadku pozostałych mrożonych deserów należy je zdjąć, aby zapobiec zatknięciu dozownika.
- Upewnij się, że wszystkie mieszanki zawierają co najmniej 7 g cukru na 100 ml.
- W przypadku ustawienia „Mrożony koktajl” (Frozen Cocktail) zawartość alkoholu musi wynosić od 5% do 15%.
- W przypadku lodów i mrożonego jogurtu zaleca się dozowanie deseru w ciągu 30 minut od zakończenia programu, aby zapobiec nadmiernemu pogorszeniu jej konsystencji.
- W przypadku koktajli mlecznych, koktajli i slushy urządzenie może pracować do 2 godzin.
- Powtarzaj cykl płukania, aż zostaną usunięte wszystkie pozostałości zamrożonego napoju.
- Użyj cyklu płukania przed demontażem i czyszczeniem części.
- Podczas przenoszenia trzymaj urządzenie za podstawę silnika, aby zapobiec jego upuszczeniu.

CIEKAWOSTKI

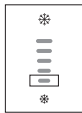
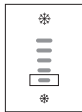
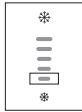
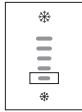

- Schłódź płyn przed dodaniem ich do urządzenia, aby uzyskać szybsze rezultaty.
- Aby uzyskać bardzo zimny napój, schłódź szklankę przed podaniem.
- Schłodzone składniki skracają czas zamrażania.
- Nie martw się, jeśli mieszanka smakuje zbyt słodko przed zamrożeniem – mrożone produkty naturalnie mają mniej słodki smak.
- Przechowuj pozostałe lody w szczelnym pojemniku w zamrażarce. Po ponownym zamrożeniu deser może uzyskać konsystencję zbliżoną do sorbetu.

PORADY RATUNKOWE DO PRZEPISU

Jeśli twój napój nie zamarza tak, jak powinien, spróbuj tego:

- Zbyt lodowaty? Dodaj trochę więcej alkoholu, dodaj cukier lub zmniejsz intensywność chłodzenia.
- Zbyt miękki? Zwiększ ustawienie konsystencji, dodaj płynu, lekko zmniejsz ilość alkoholu, zmniejsz ilość cukru.
- Wciąż nie tak? Dopracuj ustawienie konsystencji i dostosuj proporcje alkoholu/cukru, aż uzyskasz idealny slushy.

TABELA BŁĘDÓW

	Ilość	Czy można użyć?	Co dodać?
1	Wszystkie kontrolki migają.	Bęben nie jest prawidłowo zainstalowany.	Zamontuj bęben ponownie i upewnij się, że jest prawidłowo zablokowany za pomocą pokrętki z boku. Przed ponownym montażem bębna upewnij się, że mieszadło jest prawidłowo zamontowane.
2	Kontrolka intensywności chłodzenia (❄️) świeci się na pierwszym poziomie 	Może występować problem z czujnikiem.	Proszę odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie. Następnie włączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ. i uruchomić ponownie program. Jeśli problem będzie się powtarzał, prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym.
3	Kontrolka intensywności chłodzenia (❄️) świeci się na pierwszych dwóch poziomach. 	Silnik został zablokowany i zatrzymał się lub może występować problem z czujnikiem Halla.	Proszę odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie. Następnie włączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ. i ponownie uruchomić program. Jeśli problem będzie się powtarzał, prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym.
4	Kontrolka intensywności chłodzenia (❄️) świeci się na trzech poziomach 	W przepisie może być duża ilość alkoholu.	Zastąp je składnikami o niższym stężeniu alkoholu.
5	Kontrolka intensywności chłodzenia (❄️) świeci się na czterech poziomach. 	Zastosowano mieszankę o niskiej zawartości cukru.	Zastąp je składnikami o wyższej zawartości cukru.
6	Kontrolka intensywności chłodzenia (❄️) świeci się na pięciu poziomach. 	Sprężarka działa aktywnie od ponad 90 minut.	Sprężarka działa aktywnie od ponad 90 minut. Proszę odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie.

OPIS BŁĘDU	SZCZEGÓŁ	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz urządzenie.
	Bęben nie jest prawidłowo zamontowany lub zablokowany.	Sprawdź, czy bęben jest prawidłowo zamontowany i zablokowany, zgodnie z instrukcją.
	Mieszadło nie zostało prawidłowo zamocowane w pokrywie.	Upewnij się, że mieszadło jest odpowiednio zamocowane.
Nadmierne wibracje.	Urządzenie nie jest umieszczone na płaskiej powierzchni lub nie jest stabilne.	Połóż na płaskiej powierzchni.
	Zbyt wiele składników.	Zmniejsz ilość przetwarzanych składników (do linii MAX).
Trudności w realizacji niektórych przepisów.	Nieodpowiedni przepis.	Twoje własne przepisy lub te pobrane z Internetu mogą nie być odpowiednie dla Twojego urządzenia i jego akcesoriów (ilość, czas trwania itp.). Przed rozpoczęciem przygotowywania przepisu upewnij się, że postępujesz zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania podanymi w instrukcji obsługi.
	Błąd wyboru programu.	Sprawdź, czy używasz właściwego programu dla swojego przepisu.
Przeciek przez pokrywę.	Objętość wody jest zbyt duża.	Zmniejsz ilość składników.
	Bęben nie jest prawidłowo zamontowany lub zablokowany.	Prawidłowo zablokuj bęben na podstawie silnika.
	Brakuje uszczelki.	Umieść uszczelkę w dobrym położeniu.
	Uszczelka jest przecięta lub uszkodzona.	Wymień uszczelkę, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Zapach silnika	Gdy urządzenie jest używane po raz pierwszy lub w przypadku przeciążenia silnika spowodowanego zbyt dużą ilością składników lub kawałkami, które są zbyt twarde lub zbyt duże.	Pozostaw urządzenie do ostygnięcia (na co najmniej 30 minut) i zmniejsz ilość składników w bębnie.