

# Instruction Manual

## Compact Cream

### Handheld Ice Cream Maker

*Smooth Scoops. Serve Smiles. CompactCream!*



**3 Dessert  
Cups**



**5 Ice Cream  
Programs**



**PureHealth  
Technology**



Information  
& Recipes



**seeger**





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### GENERAL

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

Save these instructions. For household use only.

1. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or motor drive assembly of appliance in water or any other liquid.
2. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.  
Close supervision is necessary when any appliance is used near children.  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning.  
To unplug, hold the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
6. The use of attachments not recommended by our company may cause fire, electric shock, or risk of injury.
7. Do not use in outdoor.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not use sharp objects inside the cups that are not part of the device.
10. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized repair personnel.
11. Do not use your device in or under a wall or kitchen cabinet. When storing in a wall or kitchen cabinet, always unplug the electrical socket.  
Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
14. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.

### NOTICE

This device is equipped with an overcurrent protection device to prevent the motor from overloading. In case of overload or extreme strain, the motor will stop running.

If this happens, release the power button and **pull the power handle to its original position.**

Wait 10 seconds, then try again. If the unit still doesn't run, allow it to cool for 15 minutes before resuming use.

## SPECIAL CORD SET

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use. If a long polarized extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

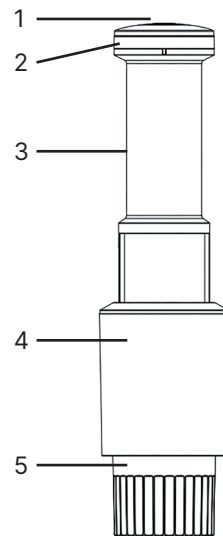
## CAUTION

1. Do not immerse the device in water.
2. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the device.
3. Repairs should be made only by authorized personnel.
4. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
5. Never clean with scouring powders or hard implements.

## PRODUCT DESCRIPTION

### PRODUCT PARTS

1. Manual Power Button
2. Preset Dial (See below: Ice Cream Programs)
3. Power Handle
4. Mixing Assembly
5. Dessert Cups with lids; three 350 ml cups can be stacked in freezer



## ICE CREAM PROGRAMS

This device has five ice cream programs to choose from, based on the ingredients you use and your desired outcome. Please find the five programs described below:

- 1. Ice Cream:** Traditional dairy and non-dairy, recipes for scoopable, soft ice cream.
- 2. Gelato:** Use less cream and more milk to make your perfect soft gelato creations, like hazelnut gelato and coffee gelato.
- 3. Slush:** Use to make refreshing fruit-forward or soft drink-based frozen drinks.
- 4. Sorbet:** Make frozen fruit-based treats as a great refreshment on a sunny day.
- 5. Frozen Drink:** For all your frozen and cooled drinks, such as iced tea, lemonade, fruit juice and energy juice. Alternatively, surprise yourself with a frozen cocktail, such as frozen Pina Colada.

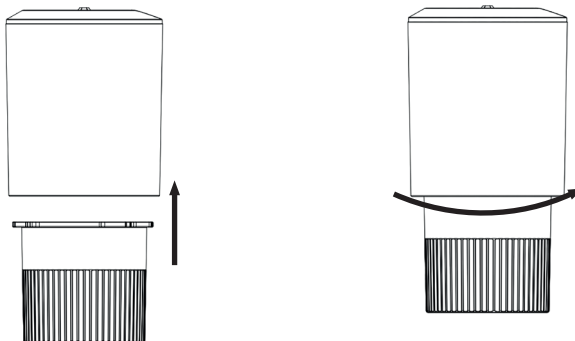
## BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials from the treat maker.
- Wash the dessert cups in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process.
- DO NOT immerse the Power Handle or Mixing Assembly in water. Wipe them with a moist cloth.
- DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

## INSTRUCTIONS FOR USE



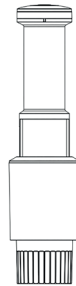
1. Prepare the base recipe of your choice and fill dessert cups.  
Recipes can be found on the website, which you can access via the QR code.  
**Note:** Do not fill past the MAX fill line on the dessert cup for traditional/juice/noncarbonated recipes.  
**Note:** For carbonated beverages, use one-third less liquid than standard ice cream bases.
2. If the base needs to be frozen (ice cream, slushy, and sorbet), place lid on dessert cup and freeze on a level surface for at least 24 hours.  
**Note:** Do not process bases that have been frozen on an angle or unevenly. The surface of the ice cream has to be flat in order for the device to work.
3. After 24 hours for prepared frozen treat, remove lid (if used) and lift cup to mixing assembly, then twist to lock.
4. For frozen drink and slush, add ingredients to dessert cup and lift cup to Mixing Assembly, then twist to lock (see below).



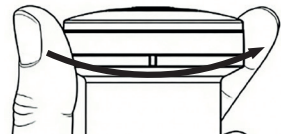
- Once the dessert cup is attached to the ice cream maker, attach the power handle to the top of the mixing assembly by pressing down. Power handle is locked in place to the mixing assembly when an audible clicking sound is heard. **Note:** Dessert cup must be attached to the mixing assembly before attaching power handle. Otherwise the device will not work.



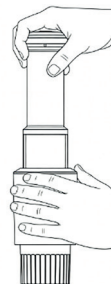
- Place the assembled device on a flat surface in the upright position. **Note:** Ensure dessert cup is locked in place and cannot rotate in either direction before processing.



- Choose your program by rotating the preset dial on the power handle. The light indicates which program is selected.



- Plug the device into a power outlet.
- Place one hand on the Mixing Assembly and hold.
- Use the other hand to firmly grab the top of the Power Handle. When ready to operate the treat maker, press and hold the power button to process the treat. **Note:** Press the power button to start the motor before applying any downward force to avoid jamming. Do not release the power button until processing is complete and the power handle is returned to the upper starting position.



11. As you push the power handle downward, the blade will process your ingredients.
12. When the handle cannot be pushed any further downward, the food in the entire dessert cup has been processed.
13. Continue processing and guide handle upward to original position to complete a cycle, then release power button when the handle is fully up again.

**Note:** Processing time will vary depending on recipe; however, most recipes should take 1-3 minutes.

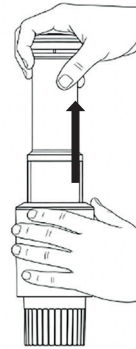
**Note:** If you stop processing in any other position than the original position, dessert cup will be hard to remove.

**Note:** For desired consistency, an additional cycle or two may be required.

**Note:** If only mix-ins are being used, remove Power Handle and dessert cup from mixing assembly. Add mix-in to cup and then reattach the dessert cup to the Mixing Assembly and reinstall Power Handle. Select Mix In and then process.

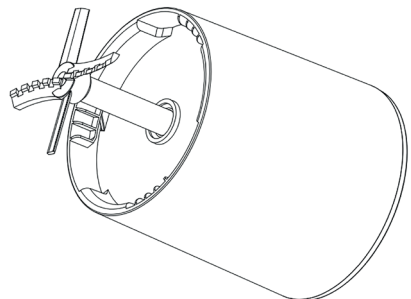
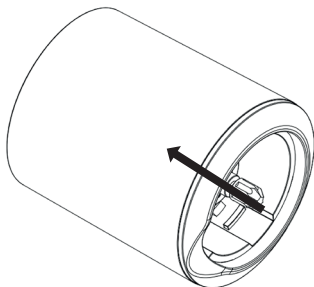
14. Unplug the device.
15. Press and hold the release button and lift Power Handle off the Mixing Assembly.
16. Twist to unlock and remove dessert cup from Mixing Assembly for finished treat.

**Note:** Do not touch mixing blade.



## CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the dessert cups in warm soapy water or dishwasher.
- DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.
- Wipe the Power Handle and Mixing Assembly clean with damp cloth.
- DO NOT immerse the Power Handle in water.
- Rinse the Mixing Assembly under tap water. To clean under mixing blades, push the blade shaft from the top opening, creating a gap between the blade and the bottom housing, exposing the blade, and then rinse.
- Dry all parts thoroughly.
- **Note:** Only the cups and lids can be washed in the dishwasher, the other parts have to be washed by hand.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



## STORAGE

DO NOT store Power Handle or Mixing Assembly in freezer. You may only store the dessert cups with any contents for a subsequent dessert in the freezer.

## TROUBLESHOOTING

Please contact the customer service for any problems with your product that are not mentioned in this manual.

## SPECIFICATIONS

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Wattage: 500 Watts

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### ALGEMEEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te verminderen, waaronder het volgende:

LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U HET GEBRUIKT.

Bewaar deze instructies. Alleen voor huishoudelijk gebruik.

1. Om het risico op elektrische schokken te beschermen, plaats het snoer, de stekker of de mengassemblage onderdeel van het apparaat niet in water of een andere vloeistof.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. Schakel het apparaat UIT en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of demonteert, en voordat u het schoonmaakt. Om de stekker los te koppelen, houdt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer.
4. Vermijd contact met bewegende delen. Houd handen, haar en kleding, evenals spatels en andere keukengerei, uit de buurt tijdens het gebruik om het risico op letsel en/of schade aan het apparaat te verminderen.
5. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat niet goed functioneert of is gevallen of op enige wijze is beschadigd. Neem contact op met de klantenservice voor informatie over inspectie, reparatie, of aanpassing.
6. Het gebruik van accessoires die niet door ons bedrijf worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of risico op letsel veroorzaken.
7. Gebruik het niet buitenshuis.
8. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of in contact komen met hete oppervlakken.
9. Gebruik geen scherpe voorwerpen binnen de bekertjes die geen deel uitmaken van het apparaat.
10. Dit apparaat is voor huishoudelijk gebruik. Alle servicebeurten, behalve schoonmaken en gebruikersonderhoud, moeten alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd reparatiepersoneel.
11. Gebruik uw apparaat niet in of onder een wand- of keukenkast. Bij opslag in een wand- of keukenkast, trek altijd de stekker uit het elektrische stopcontact. Dit niet doen kan een brandrisico met zich meebrengen, vooral als het apparaat de muren van de kast raakt of de deur het apparaat raakt bij het sluiten.
12. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
13. Vermijd contact met bewegende delen. Probeer geen enkele veiligheidsmechanismen te omzeilen.
14. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken, inclusief het fornuis.

### INFORMATIE

Dit apparaat is uitgerust met een overstroombeveiliging om te voorkomen dat de motor overbelast raakt. In geval van overbelasting of extreme belasting, stopt de motor met draaien. Als dit gebeurt, laat de aan/uit-knop los en **trek de bovenkant van de ijsmaker terug naar boven, zodat hij in de beginpositie staat**. Wacht 10 seconden en probeer het opnieuw. Als het apparaat nog steeds niet draait, laat het dan 15 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

## SPECIALE SNOERSET

Een korte stroomkabel is voorzien om de risico's te verminderen die voortkomen uit verstrikt raken in of struikelen over een langere kabel. Langere verlengkabels kunnen worden gebruikt als er voorzichtig mee omgegaan wordt. Als een lange gepolariseerde verlengkabel wordt gebruikt, moet de gemarkeerde elektrische waarde van de verlengkabel minstens zo groot zijn als de elektrische waarde van het apparaat, en de langere kabel moet zo worden geplaatst dat deze niet over het aanrecht of tafel hangt, waar deze door kinderen of dieren kan worden getrokken, of waarover kan worden gestruikeld.

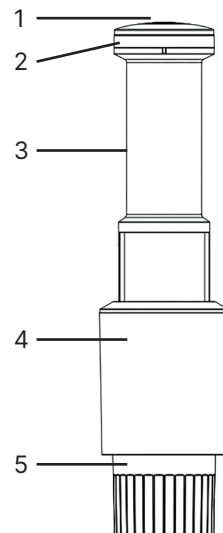
## VOORZICHTIGHEID

- Dompel het apparaat niet onder in water.
- Om het risico op brand of elektrische schokken te verminderen, demonteer het apparaat niet.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.
- Controleer de spanning om er zeker van te zijn dat de spanning die op het naamplaatje staat overeenkomt met uw spanning.
- Reinig nooit met schuurpoeders of harde voorwerpen.

## PRODUCTOMSCHRIJVING

### PRODUCTONDERDELEN

1. Handmatige Aan/Uit-knop
2. Draaiknop met programma's  
(Zie hieronder: IJSprogramma's)
3. Voedingshandvat
4. Mengassemblage
5. Dessertbekers met deksels; drie 350 ml  
bekers kunnen in de vriezer worden gestapeld



### IJSPROGRAMMA'S

Dit apparaat heeft vijf ijsprogramma's om uit te kiezen, gebaseerd op de ingrediënten die je gebruikt en het gewenste resultaat. Hieronder vind je de vijf programma's beschreven:

- 1. IJs:** Traditionele zuivel- en niet-zuivelrecepten voor schepbaar, zacht ijs.
- 2. Gelato:** Gebruik minder room en meer melk om je perfecte zachte gelato-creaties te maken, zoals hazelnootgelato en koffiegelato.
- 3. Slush:** Gebruik om verfrissende fruitige of op frisdrank gebaseerde bevroren dranken te maken.
- 4. Sorbet:** Maak bevroren fruit-gebaseerde lekkernijen als een geweldige verfrissing op een zonnige dag.
- 5. Bevroren Drank:** Voor al je bevroren en gekoelde dranken, zoals ijsthee, limonade, vruchtensap en energiedrank. Verras jezelf met een bevroren cocktail, zoals bevroren Pina Colada.

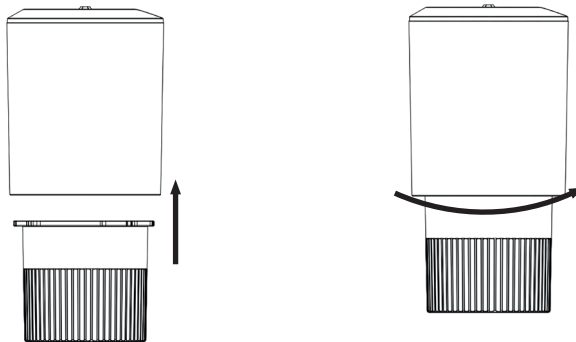
## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de ijsmaker.
- Was de dessertbekers in warm, zeepachtig water om stof of resten van het productie- en verzendproces te verwijderen.
- Dompel het voedingshandvat of mengassemblage niet onder in water. Veeg ze af met een vochtige doek.
- Reinig niet een van de onderdelen met schurende reinigingsmiddelen of harde voorwerpen.

## GEBRUIKSAANWIJZING

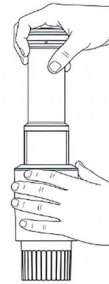


1. Bereid het basisrecept van uw keuze voor en vul de dessertbekers.  
Recepten zijn te vinden op de website, welke je kan bereiken via de QR code.  
**Opmerking:** Vul de dessertbekers niet boven de MAX-lijn.  
**Opmerking:** Voor koolzuurhoudende dranken, gebruik een derde minder vloeistof dan standaard ijsbasis.
2. Als de basis bevroren moet worden (ijs, gelato en sorbet), plaats dan het deksel op de dessertbeker en vries deze gedurende minstens 24 uur op een vlakke ondergrond.  
**Opmerking:** Verwerk geen basissen die onder een hoek of ongelijkmatig zijn bevroren. Het oppervlak van het ijs moet vlak zijn om de werking van het apparaat te garanderen.
3. Na 24 uur voor de bereide bevroren traktatie, verwijder het deksel (indien gebruikt) en til de beker naar de mengassemblage, draai vervolgens om te vergrendelen.  
**Opmerking:** Laat de bevroren basis voor het verwerken tot 10 minuten op kamertemperatuur staan.
4. Voor bevroren drank en slush, voeg ingrediënten toe aan de dessertbeker en til de beker naar de mengassemblage, draai vervolgens om te vergrendelen (zie hieronder).

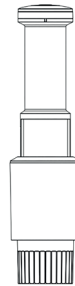


5. Zodra de dessertkom aan de ijsmachine is bevestigd, bevestig de bovenkant van de ijsmaker aan de mengassemblage door naar beneden te drukken. De stroomhandgreep is vergrendeld op de mengassemblage wanneer er een hoorbaar klikgeluid is gehoord.

**Opmerking:** De dessertkom moet aan de mengassemblage worden bevestigd voordat de stroomhandgreep wordt bevestigd. Anders werkt het apparaat niet.



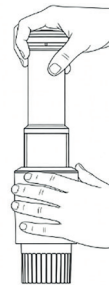
6. Plaats het geassembleerde apparaat op een vlakke ondergrond in de rechte positie. **Opmerking:** Zorg ervoor dat de dessertkom op zijn plaats is vergrendeld en niet in beide richtingen kan draaien voordat u gaat verwerken.



7. Kies uw programma door de knop voor de verschillende programma's te draaien. Het lampje geeft aan welk programma geselecteerd is.



8. Steek het apparaat in een stopcontact.  
9. Plaats één hand op de mengassemblage en houd vast.  
10. Gebruik de andere hand om de bovenkant van de ijsmaker stevig vast te pakken. Wanneer je klaar bent om de ijsmaker te bedienen, druk en houd de aan-knop ingedrukt om het dessert te verwerken.  
**Opmerking:** Druk op de aan-knop om de motor te starten voordat je kracht naar beneden uitoefent om vastlopen te voorkomen. Laat de aan-knop niet los totdat de verwerking is voltooid en de bovenkant van de ijsmaker is teruggebracht naar de bovenste startpositie.  
11. Wanneer u de ijsmaker naar beneden duwt, zal het mes uw ingrediënten verwerken.  
12. Wanneer de greep niet verder naar beneden kan worden gedrukt, is het voedsel in de hele dessertkom verwerkt.



13. Blijf verwerken en leid de greep omhoog naar de originele positie om een cyclus te voltooien, druk vervolgens op de aan/uit-knop wanneer de greep weer volledig omhoog is.

**Opmerking:** De verwerkingstijd varieert afhankelijk van het recept; de meeste recepten zouden echter 1-3 minuten moeten duren.

**Opmerking:** Als u stopt met verwerken in een andere positie dan de originele positie, zal de dessertkom moeilijk te verwijderen zijn.

**Opmerking:** Voor de gewenste consistentie kan een extra cyclus of twee vereist zijn.

**Opmerking:** Als er alleen mix-ins worden gebruikt, verwijder dan de krachtgreep en de dessertkom van de mengassemblage.

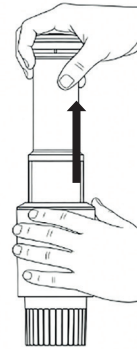
Voeg de mix-in toe aan de kom en bevestig vervolgens de dessertkom weer aan de mengassemblage en installeer de bovenkant van de ijsmaker opnieuw. En verwerk dan opnieuw.

14. Koppel het apparaat los.

15. Druk op de ontgrendelknop en til de bovenkant van de mengassemblage.

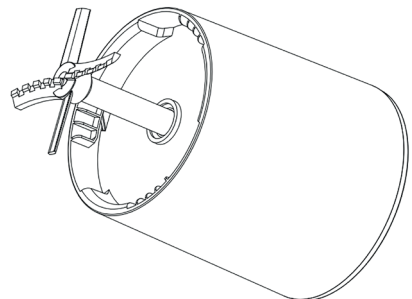
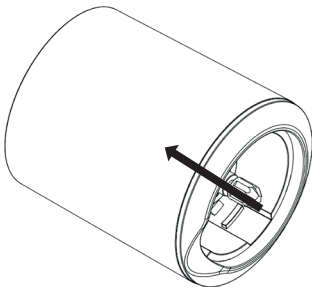
16. Draai om te ontgrendelen en verwijder de dessertkom van de mengassemblage voor het voltooide dessert.

**Opmerking:** Raak de messen niet aan.



## REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig de dessertbekers in warm, zeepsop of in de vaatwasser.
- REINIG NIET MET SCHURINGSMIDDELEN OF GEREEDSCHAP.
- Veeg het voedingshandvat en mengassemblage schoon met een vochtige doek.
- DOMPEL HET VOEDINGSHANDVAT NIET ONDER IN WATER.
- Spoel de mengassemblage af onder stromend water. Om onder de mengbladen te reinigen, duw de blad-as vanuit de bovenopening, waardoor er een opening ontstaat tussen het blad en de onderbehuizing, waardoor het blad zichtbaar wordt, en spoel dan af.
- Droog alle onderdelen grondig.
- **Opmerking:** Alleen de bekercups en de deksels kunnen in de vaatwasser worden gewassen, de andere onderdelen moeten met de hand worden gewassen.
- Alle andere servicewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.



## OPSLAG

Bewaar het voedingshandvat en mengassemblage niet in de vriezer. U kunt alleen de dessertbekers met eventuele inhoud voor een volgend dessert in de vriezer bewaren.

## PROBLEEMOPLOSSING

Neem contact op met de klantenservice voor eventuele problemen met uw product die niet in deze handleiding worden vermeld.

## SPECIFICATIES

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Vermogen: 500 Watt

## CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Dit symbool geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid binnen de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle dit product op verantwoorde wijze en bevorder het hergebruik van materialen.



Om je gebruikte apparaat in te leveren, maak gebruik van de retouren inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen ervoor zorgen dat het product op milieuvriendelijke wijze wordt gerecycled.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### ALLGEMEINES

Bei der Verwendung eines elektrischen Geräts sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, um das Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsrisiko zu verringern, einschließlich der folgenden:

LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN VOR DER VERWENDUNG.

Speichern Sie diese Anweisungen. Nur für den Hausgebrauch.

1. Zum Schutz vor Stromschlaggefahr Kabel, Stecker oder Motorantrieb nicht platzieren Montage des Geräts in Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.
2. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkter physischer Fähigkeit geeignet sinneliche oder mentale Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Wissen. Eine genaue Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Schalten Sie das Gerät AUS und trennen Sie es von der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird, bevor Sie zusammenbauen oder Teile zerlegen und vor der Reinigung. Zum Ausstecken halten Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Stromkabel.
4. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare und Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs entfernen, um das Verletzungs- und/oder Schadensrisiko zu verringern zum Gerät.
5. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät Störungen oder wird fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt. Wenden Sie sich an den Hersteller unter ihr Kundenservice-Telefonnummer für Informationen zu Untersuchung, Reparatur, oder Anpassung.
6. Die Verwendung von nicht empfohlenen Zubehörteilen kann Brand verursachen, Elektroschock oder Verletzungsgefahr.
7. Nicht im Freien verwenden.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tisch oder Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.
9. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände in den Bechern, die nicht Teil des Geräts sind.
10. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung und Benutzer Wartung sollte nur von autorisiertem Reparaturpersonal durchgeführt werden.
11. Verwenden Sie Ihr Gerät nicht in oder unter einem Wand- oder Küchenschrank. Bei der Lagerung in en Wand- oder Küchenschrank ziehen Sie immer den Stecker aus der elektrischen Steckdose. Dies nicht zu tun, könnte ein Feuerrisiko schaffen, besonders wenn das Gerät die Wände berührt der Garage oder die Tür berührt das Gerät beim Schließen.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als vorgesehene Zwecke.
13. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Versuchen Sie nicht, Sicherheitsverschlussvorrichtungen zu deaktivieren.
14. Lassen Sie das Kabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen, einschließlich des Herds.

## HINWEIS

Dieses Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, um zu verhindern, dass der Motor überlastet wird. Im Falle einer Überlastung oder extremen Beanspruchung stoppt der Motor. Wenn dies geschieht, lassen Sie die Ein-/Aus-Taste los und **ziehen Sie den oberen Teil der Eismaschine nach oben zurück, sodass er sich in der Ausgangsposition befindet**. Warten Sie 10 Sekunden und versuchen Sie es erneut. Wenn das Gerät weiterhin nicht läuft, lassen Sie es 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

## SPEZIELLES NETZKABEL

Ein kurzes Stromversorgungskabel wird bereitgestellt, um die Risiken zu verringern, die sich aus der Verhäkellung oder dem Stolpern über ein längeres Kabel ergeben. Längere Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn bei ihrer Verwendung Vorsicht waltet. Wenn ein langes polarisiertes Verlängerungskabel verwendet wird, sollte die markierte elektrische Bewertung des Verlängerungskabels mindestens so groß sein wie die elektrische Bewertung des Geräts, und das längere Kabel sollte so angeordnet werden, dass es nicht über die Theke oder den Tisch hängt, wo es von Kindern oder Tieren gezogen werden kann oder über Stolpern.

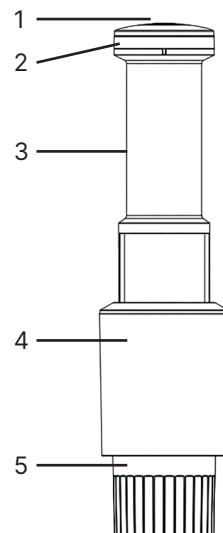
## VORSICHT

1. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
2. Um das Brand- oder Stromschlagrisiko zu verringern, zerlegen Sie das Gerät nicht.
3. Reparaturen sollten nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.
4. Überprüfen Sie die Spannung, um sicherzustellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Spannung.
5. Niemals mit Scheuerpulvern oder harten Werkzeugen reinigen.

## PRODUKTBESCHREIBUNG

### PRODUKTTEILE

1. Manuelle Stromtaste
2. Voreingestelltes Zifferblatt  
(siehe unten: Eiscremes-Programme)
3. Power handle
4. Mischbaugruppe
5. Dessertbecher mit Deckeln; drei 350 ml Becher können im Gefrierschrank gestapelt werden



## EISCREME-PROGRAMME

Dieses Gerät verfügt über fünf Programme für Eiscreme, aus denen Sie wählen können, basierend auf den Zutaten, die Sie verwenden, und dem gewünschten Ergebnis.

Bitte finden Sie die fünf Programme, die unten beschrieben sind:

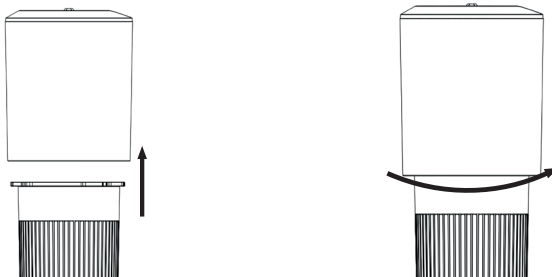
- 1. Eiscreme:** Traditionelle Milch- und pflanzliche Rezepte für schöpfbare, weiche Eiscreme.
- 2. Gelato:** Verwenden Sie weniger Sahne und mehr Milch, um Ihre perfekten weichen Gelato-Kreationen zu machen, wie Haselnussgelato und Kaffee-Gelato.
- 3. Slush:** Verwenden Sie es, um erfrischende, fruchtige oder auf Softdrinks basierende gefrorene Getränke herzustellen.
- 4. Sorbet:** Stellen Sie gefrorene, fruchtbasierte Leckereien als großartige Erfrischung an einem sonnigen Tag her.
- 5. Gefrorenes Getränk:** Für all Ihre gefrorenen und gekühlten Getränke, wie Eistee, Limonade, Fruchtsaft und Energydrink. Alternativ überraschen Sie sich mit einem gefrorenen Cocktail, wie gefrorener Pina Colada.

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Behandlungsmaschine.
- Waschen Sie die Dessertbecher in warmem Seifenwasser, um Staub oder Rückstände von den Herstellungs- und Versandprozess.
- Tauchen Sie den Power Handle oder die Mischbaugruppe NICHT ins Wasser. Wischen Sie sie mit ein feuchtes Tuch.
- REINIGEN SIE KEINEN TEIL mit Scheuermitteln oder harten Werkzeugen.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

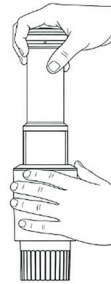
1. Bereiten Sie das Grundrezept Ihrer Wahl vor und füllen Sie die Dessertbecher. Rezepte finden Sie auf der Website, die Sie über den QR-Code erreichen können.  
**Hinweis:** Nicht über die MAX-Füllmarkierung auf dem Dessertbecher für traditionelle/ Saft/ füllen nichtkohlesäurehaltige Rezepte.  
**Hinweis:** Verwenden Sie für kohlenensäurehaltige Getränke ein Drittel weniger Flüssigkeit als Standard-Eiscremebasen.
2. Wenn die Basis gefroren werden muss (Eis, Slush und Sorbet), legen Sie den Deckel auf den Dessertbecher und mindestens 24 Stunden auf einer ebenen Fläche einfrieren.  
**Hinweis:** Verarbeiten Sie keine Basen, die in einem Winkel oder ungleichmäßig eingefroren wurden. Die Oberfläche des Eises muss flach sein, damit das Gerät funktioniert.
3. Nach 24 Stunden für zubereitetes gefrorenes Dessert Deckel entfernen (falls verwendet) und Becher zur Mischung heben Montage, dann drehen Sie, um zu verriegeln.  
**Hinweis:** Lassen Sie die gefrorene Basis vor der Verarbeitung bis zu 10 Minuten bei Raumtemperatur stehen.



4. Für gefrorenes Getränk und Slush Zutaten zum Dessertbecher hinzufügen und Becher zur Mischbehälter, dann drehen Sie, um zu verriegeln (siehe unten).

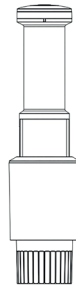
5. Sobald der Dessertbecher an der Eismaschine befestigt ist, befestigen Sie den Power Handle oben an der Mischbaugruppe durch Drücken. Power Handle ist verriegelt die Mischbaugruppe, wenn ein hörbares Klickgeräusch ertönt gehört.

**Hinweis:** Der Dessertbecher muss an der Mischung befestigt sein Montage vor dem Anbringen des Power Handles. Sonst funktioniert das Gerät nicht.



6. Stellen Sie das zusammengebaute Gerät auf eine ebene Fläche aufrechte Position.

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass der Dessertbecher verriegelt ist und kann sich vor der Verarbeitung in keine Richtung drehen.



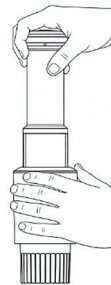
7. Wählen Sie Ihr Programm durch Drehen des Zifferblatts auf dem power handle. Die Lampe zeigt an, welches Programm ausgewählt ist.



8. Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose.
9. Platzieren Sie eine Hand auf der Mischbaugruppe und halten Sie.
10. Verwenden Sie die andere Hand, um die Oberseite des Power fest zu greifen Griff. Wenn Sie bereit sind, die Behandlungsmaschine zu bedienen, drücken Sie und halten Sie die Stromtaste gedrückt, um das Dessert zu verarbeiten.

**Hinweis:** Drücken Sie die Stromtaste, um den Motor zu starten, bevor Sie anwenden irgendeine Abwärtskraft, um ein Verklemmen zu vermeiden. Nicht freigeben Stromtaste bis zur Verarbeitung ist vollständig und Kraft Griff wird in die obere Ausgangsposition zurückgebracht.

11. Wenn Sie den Power Handle nach unten drücken, wird die Klinge verarbeiten Sie Ihre Zutaten.
12. Wenn der Griff nicht mehr nach unten gedrückt werden kann, das Lebensmittel im gesamten Dessertbecher wurde verarbeitet.



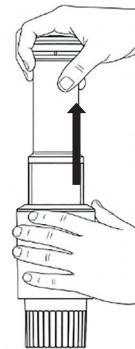
13. Fahren Sie mit der Verarbeitung fort und führen Sie den Griff zur ursprünglichen Position zum Abschließen eines Zyklus, dann Stromtaste loslassen wenn der Griff wieder vollständig nach oben ist.

**Hinweis:** Die Verarbeitungszeit hängt vom Rezept ab; jedoch sollten die meisten Rezepte 1-3 Minuten dauern.

**Hinweis:** Wenn Sie die Verarbeitung in einer anderen Position als stoppen Ausgangsposition, der Dessertbecher wird schwer zu entfernen sein.

**Hinweis:** Für die gewünschte Konsistenz ein oder zwei zusätzliche Zyklen kann erforderlich sein.

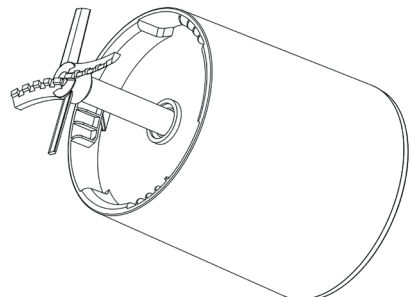
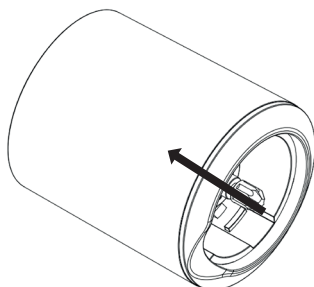
**Hinweis:** Wenn nur Mix-Ins verwendet werden, entfernen Sie den Handle und Dessertbecher aus der Mischbaugruppe. Mix-In zum I hinzufügen und befestigen Sie dann den Dessertbecher erneut an der Mischbaugruppe und Power Handle neu installieren. Und verarbeiten Sie dann.



14. Trennen Sie das Gerät aus.  
 15. Drücken Sie die Freigabetaste und halten Sie sie gedrückt und heben Sie den Power Handle ab die Mischbaugruppe.  
 16. Drehen Sie, um den Dessertbecher aus der Mischung zu entsperren und zu entfernen Montage für das fertige Dessert.  
**Hinweis:** Berühren Sie nicht das Mischblatt.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie die Dessertbecher in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- NICHT MIT SCHEUERMITTELN ODER WERKZEUGEN REINIGEN.
- Wischen Sie den Power Handle und die Mischbaugruppe mit einem feuchten Tuch sauber.
- Tauchen Sie den Power Handle NICHT ins Wasser.
- Spülen Sie die Mischbaugruppe unter fließendem Wasser ab. Zum Reinigen unter Mischwerkzeugen, schieben Sie die Blattachse von der oberen Öffnung, um eine Lücke zwischen dem Blatt und das untere Gehäuse, wodurch die Klinge freigegeben wird, und dann ausspülen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich.
- **Hinweis:** Nur die Becher und Deckel können in der Spülmaschine gewaschen werden, die anderen Teile haben müssen von Hand gewaschen werden.
- Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.



## AUFBEWAHRUNG

Lagern Sie den Power Handle oder die Mischbaugruppe NICHT im Gefrierschrank. Sie können die Dessertbecher mit eventuell Inhalt für ein nächstes Dessert im Gefrierschrank aufbewahren.

## FEHLERBEHEBUNG

Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst für Probleme mit Ihrem Produkt, die in dieser Bedienungsanleitung nicht erwähnt werden.

## TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Leistung: 500 Watt

## KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Diese Markierung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit andere Haushaltsabfälle in der gesamten EU. Um mögliche Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallwirtschaft zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Material zu fördern Ressourcen. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückkehr und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Einzelhandelshändler, bei dem das Produkt gekauft wurde gekauft. Sie können dieses Produkt zur umweltfreundlichen Wiederverwertung entgegennehmen.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### GÉNÉRAL

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure, notamment:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

Conservez ces instructions. Pour usage domestique uniquement.

1. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne placez pas le cordon, la fiche ou l'entraînement moteur assemblage de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques réduites, capacités sensorielles ou mentales, ou manque d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé près d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces, et avant le nettoyage. Pour débrancher, tenez la fiche et tirez de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
4. Évitez le contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, éloignez-vous pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessure et/ou de dommages à l'appareil.
5. Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou après que l'appareil les dysfonctionnements ou est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant à leur numéro de téléphone du service à la clientèle pour des informations sur l'examen, la réparation, ou réglage.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par notre entreprise peut causer un incendie, choc électrique ou risque de blessure.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou touchant des surfaces chaudes.
9. N'utilisez pas d'objets pointus à l'intérieur des coupes qui ne font pas partie de l'appareil.
10. Cet appareil est destiné à un usage domestique. Tout service autre que le nettoyage et l'utilisateur l'entretien ne doit être effectué que par le personnel de réparation autorisé.
11. N'utilisez pas votre appareil dans ou sous un meuble mural ou une cuisine. Lors de l'entreposage dans un meuble mural ou une cuisine, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou la porte touche l'appareil en le fermant.
12. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
13. Évitez de contacter les pièces mobiles. N'essayez pas de contourner les mécanismes de verrouillage de sécurité.
14. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.

### AVIS

Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection contre les surintensités pour empêcher la surcharge du moteur. En cas de surcharge ou de tension extrême, le moteur cessera de fonctionner. Lorsque cela se produit, relâchez le bouton marche/arrêt et **tirez le haut du fabricant de glace vers le haut, afin qu'il soit en position de départ**. Attendez 10 secondes, puis réessayez. Si l'unité ne fonctionne toujours pas, laissez-la refroidir pendant 15 minutes avant de reprendre son utilisation.

## ENSEMBLE DE CORDON SPÉCIAL

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Des cordons d'extension plus longs peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation. Si un long cordon d'extension polarisé est utilisé, la valeur nominale électrique marquée du cordon d'extension doit être au moins aussi grande que la valeur nominale électrique de l'appareil, et le cordon plus long doit être arrangé de manière à ne pas s'enrouler sur le plan de travail ou le dessus de la table, où il peut être tiré par des enfants ou des animaux, ou trébuché.

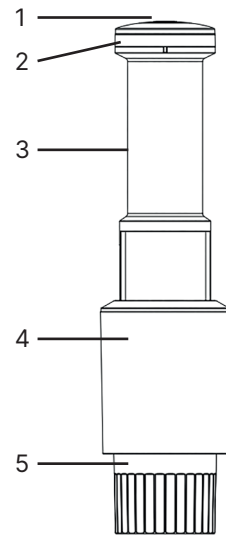
## ATTENTION

1. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
2. Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne démontez pas l'appareil.
3. Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel autorisé.
4. Vérifiez la tension pour vous assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à votre tension.
5. Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des objets durs.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

### PIÈCES DU PRODUIT

1. Bouton d'alimentation manuel
2. Cadran pré-réglé (voir ci-dessous: programmes de crème glacée)
3. Poignée d'alimentation
4. Assemblage de mélange
5. Coupes de dessert avec couvercles; trois 350 ml les coupes peuvent être empilées au congélateur



### PROGRAMMES DE CRÈME GLACÉE

Ce dispositif dispose de cinq programmes de crème glacée parmi lesquels choisir, en fonction des ingrédients que vous utilisez et de votre résultat souhaité. Veuillez trouver les cinq programmes décrits ci-dessous :

1. **Crème Glacée** : Crème glacée traditionnelle à base de produits laitiers et non laitiers, recettes pour une crème glacée souple et à prendre à la cuillère.
2. **Gelato** : Utilisez moins de crème et plus de lait pour réaliser vos créations de gelato souple parfaites, comme le gelato aux noisettes et le gelato au café.
3. **Slush** : Utilisez pour préparer des boissons glacées rafraîchissantes à base de fruits ou de boissons gazeuses.
4. **Sorbet** : Réalisez des friandises glacées à base de fruits, un excellent rafraîchissement par une journée ensoleillée.
5. **Boisson Glacée** : Pour toutes vos boissons glacées et rafraîchies, telles que le thé glacé, la limonade, le jus de fruit et le jus énergisant. Alternativement, surprenez-vous avec un cocktail glacé, comme une Pina Colada glacée.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les matériaux d'emballage de la machine à gâteries.
- Lavez les coupes de dessert dans de l'eau savonneuse chaude pour enlever toute poussière ou résidu de le processus de fabrication et d'expédition.
- NE immergez PAS la poignée d'alimentation ou l'assemblage de mélange dans l'eau. Essuyez-les avec un chiffon humide.
- NE nettoyez AUCUNE partie avec des nettoyeurs abrasifs ou des outils durs.

## MODE D'EMPLOI



1. Préparez la recette de base de votre choix et remplissez les coupes de dessert. Les recettes peuvent être trouvées sur le site web, auquel vous pouvez accéder via le code QR.

**Remarque:** Ne remplissez pas au-delà de la ligne de remplissage MAX sur la coupe de dessert pour traditionnel/jus/recettes non carbonatées.

**Remarque:** Pour les boissons gazeuses, utilisez un tiers de moins de liquide que les bases de crème glacée standard.

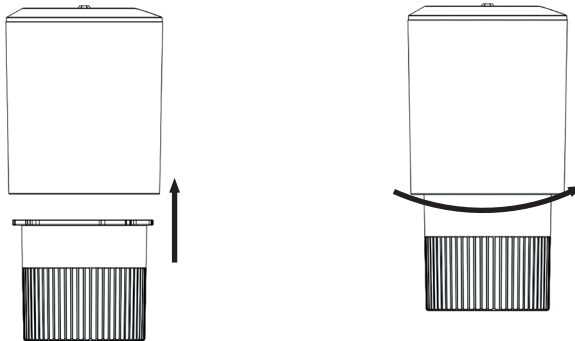
2. Si la base doit être congelée (crème glacée, slushes et sorbets), placez le couvercle sur la coupe de dessert et congeler sur une surface plane pendant au moins 24 heures.

**Remarque:** Ne traitez pas les bases qui ont été congelées à un angle ou de manière inégale. La surface de la crème glacée doit être plate pour que l'appareil fonctionne.

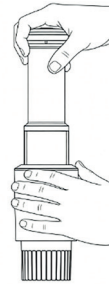
3. Après 24 heures pour la gâterie congelée préparée, retirez le couvercle (s'il est utilisé) et soulevez la coupe au mélange assemblage, puis tournez pour verrouiller.

**Remarque:** Avant le traitement, laissez la base congelée à température ambiante pendant jusqu'à 10 minutes.

4. Pour boisson Glacée et slush, ajoutez des ingrédients à la coupe de dessert et soulevez la coupe à Assemblage de mélange, puis tournez pour verrouiller (voir ci-dessous).



5. Une fois la coupe de dessert attachée à la machine à crème glacée, fixez la poignée d'alimentation au sommet de l'assemblage de mélange en appuyant vers le bas. la poignée d'alimentation est verrouillée en place à l'assemblage de mélange lorsqu'un son de clic audible est entendu. **Remarque:** La coupe de dessert doit être attachée au mélange assemblage avant d'attacher la poignée d'alimentation. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas.



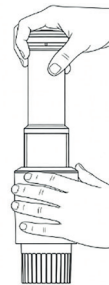
6. Placez l'appareil assemblé sur une surface plane position verticale. **Remarque:** Assurez-vous que la coupe de dessert est verrouillée en place et ne peut tourner dans aucune direction avant le traitement.



7. Choisissez votre programme en tournant le cadran sur la poignée d'alimentation. La lumière indique quel programme est sélectionné.



8. Branchez l'appareil sur une prise électrique.  
9. Placez une main sur l'assemblage de mélange et maintenez.  
10. Utilisez l'autre main pour saisir fermement le haut de la puissance Poignée. Lorsque vous êtes prêt à utiliser la machine à gâteries, appuyez et maintenir le bouton d'alimentation enfoncé pour traiter la gâterie.  
**Remarque:** Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le moteur avant d'appliquer toute force vers le bas pour éviter de bloquer. Ne pas libérer bouton d'alimentation jusqu'à ce que le traitement soit terminé et la puissance la poignée est ramenée à la position de départ supérieure.



11. Lorsque vous poussez la poignée d'alimentation vers le bas, la lame sera traiter vos ingrédients.
12. Quand la poignée ne peut pas être poussée plus loin vers le bas, les aliments dans la coupe de dessert entière ont été traités.
13. Continuez le traitement et guidez la poignée vers le haut à l'original position pour terminer un cycle, puis relâchez le bouton d'alimentation quand la poignée est complètement remontée.

**Remarque:** Le temps de traitement varie selon la recette; cependant, la plupart des recettes devraient prendre 1-3 minutes.

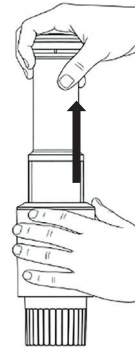
**Remarque:** Si vous arrêtez le traitement dans une autre position que position d'origine, la coupe de dessert sera difficile à enlever.

**Remarque:** Pour la consistance désirée, un ou deux cycles supplémentaires peut être nécessaire.

**Remarque:** Si seuls les mélanges sont utilisés, retirez la poignée d'alimentation et coupe de dessert de l'assemblage de mélange. Ajouter un mélange à la coupe et ensuite rattacher la coupe de dessert à l'assemblage de mélange et réinstaller la poignée d'alimentation. Et traitez ensuite.

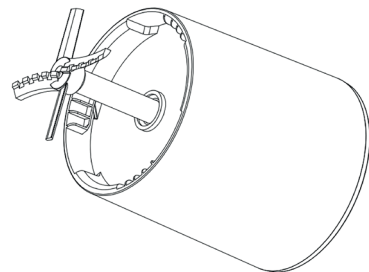
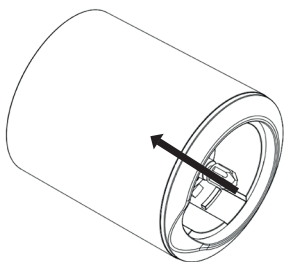
14. Débranchez l'appareil.
15. Appuyez sur le bouton de libération et maintenez-le enfoncé et soulevez la poignée d'alimentation l'assemblage de mélange.
16. Tournez pour déverrouiller et enlever la coupe de dessert du mélange Assemblage pour la pâtisserie terminée.

**Remarque:** Ne pas toucher la lame de mélange.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez les coupes de dessert dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- NE NETTOYEZ PAS AVEC DES NETTOYANTS OU DES OUTILS ABRASIFS.
- Essuyez la poignée d'alimentation et l'assemblage de mélange avec un chiffon humide.
- NE immergez PAS la poignée d'alimentation dans l'eau.
- Rincez l'assemblage de mélange sous l'eau du robinet. Pour nettoyer sous les pales de mélange, pousser l'arbre de lame par l'ouverture supérieure, créant un écart entre la lame et le boîtier inférieur, exposant la lame, puis rincer.
- Séchez tous les composants entièrement.
- **Remarque:** Seules les coupes et les couvercles peuvent être lavés au lave-vaisselle, les autres pièces ont doivent être lavés à la main.
- Tout autre service doit être effectué par un représentant du service autorisé.



## STOCKAGE

NE rangez PAS la poignée d'alimentation ou l'assemblage de mélange au congélateur. Vous pouvez uniquement conserver les coupes de dessert avec un éventuel contenu pour un dessert suivant dans le congélateur.

## DÉPANNAGE

Veillez contacter le service à la clientèle pour tout problème avec votre produit qui n'est pas mentionné dans ce manuel.

## SPÉCIFICATIONS

Tension: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Puissance: 500 watts

## ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir les dommages possibles à l'environnement ou à la santé humaine causés par l'élimination incontrôlée des déchets, la recycler de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des matériaux ressources. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser le retour et systèmes de collecte ou communiquez avec le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour le recyclage sûr pour l'environnement.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### GENERAL

Al usar un aparato eléctrico, siempre deben seguirse las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo lo siguiente: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

Guarde estas instrucciones. Solo para uso doméstico.

1. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque cable, enchufe o accionamiento del motor montaje del aparato en agua u otro líquido.
2. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas reducidas, capacidades sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento. Se requiere supervisión cercana cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
3. Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desmontar piezas, y antes de limpiar.  
Para desconectar, sostenga el enchufe y tire de la toma. Nunca tire del cable de alimentación.
4. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, lejos durante la operación para reducir el riesgo de lesiones y/o daños al aparato.
5. No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato malfuncionamientos o se cae o se daña de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante en su número de teléfono del servicio al cliente para información sobre examen, reparación, o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados por nuestra empresa puede causar incendios, descarga eléctrica o riesgo de lesiones.
7. No usar en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
9. No utilice objetos afilados dentro de las tazas que no sean parte del dispositivo.
10. Este aparato es para uso doméstico. Cualquier servicio que no sea limpieza y usuario el mantenimiento debe ser realizado solo por personal de reparación autorizado.
11. No utilice su dispositivo en o debajo de un armario de pared o de cocina.  
Al almacenar en un armario de pared o de cocina, siempre desenchufe el aparato de la toma eléctrica. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del garaje o la puerta toca la unidad cuando se cierra.
12. No utilice el aparato para usos distintos a los previstos.
13. Evite contactar piezas móviles. No intente desactivar ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
14. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.

### AVISO

Este dispositivo está equipado con un dispositivo de protección de sobrecorriente para evitar la sobrecarga del motor. En caso de sobrecarga o tensión extrema, el motor dejará de funcionar. Cuando esto suceda, suelte el interruptor de encendido/apagado y **tire de la parte superior de la máquina de hielo hacia arriba, para que vuelva a la posición inicial.** Espere 10 segundos, luego intente de nuevo. Si la unidad aún no funciona, déjela enfriar durante 15 minutos antes de reanudar su uso.

## JUEGO DE CABLE ESPECIAL

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se pueden usar cables de extensión más largos si se ejerce cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión polarizado largo, la clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato, y el cable más largo debe organizarse de modo que no se drape sobre la encimera o mesa, donde puede ser tirado por niños o animales, o tropezado.

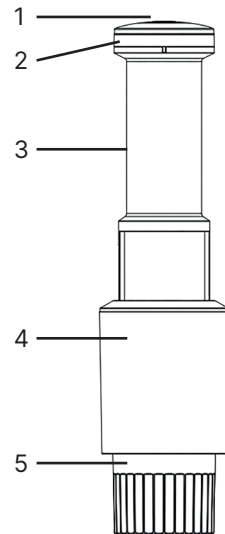
## PRECAUCIÓN

1. No sumerja el dispositivo en agua.
2. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desmonte el dispositivo.
3. Las reparaciones solo deben ser realizadas por personal autorizado.
4. Verifique el voltaje para asegurar que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con su voltaje.
5. Nunca limpie con polvos de limpieza abrasiva o herramientas duras.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### PARTES DEL PRODUCTO

1. Botón de Potencia Manual
2. Marcador preestablecido (ver a continuación: Programas de helado)
3. Mango de Potencia
4. Montaje de mezcla
5. Tazas de postre con tapas; tres 350 ml  
las tazas se pueden apilar en el congelador



### PROGRAMAS DE HELADO

Este dispositivo tiene cinco programas de helado para elegir, basados en los ingredientes que uses y el resultado deseado.

A continuación, encontrarás los cinco programas descritos:

1. **Helado:** Tradicional de lácteos y no lácteos, recetas para helado suave y fácil de servir.
2. **Gelato:** Usa menos crema y más leche para hacer tus perfectas creaciones de gelato suave, como gelato de avellana y gelato de café.
3. **Granizado:** Usa para hacer bebidas congeladas refrescantes a base de frutas o de refrescos.
4. **Sorbete:** Haz golosinas congeladas a base de frutas como un gran refresco en un día soleado.
5. **Bebida Congelada:** Para todas tus bebidas congeladas y frías, como té helado, limonada, jugo de frutas y jugo energético. Alternativamente, sorpréndete con un cóctel congelado, como Pina Colada congelada.

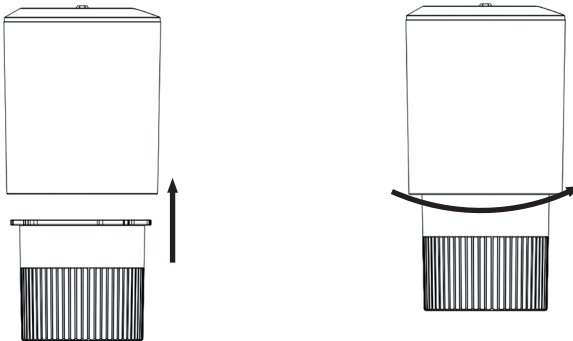
## ANTES DEL PRIMER USO

- Quite todos los materiales de embalaje de la máquina de golosinas.
- Lave las tazas de postre en agua tibia con jabón para quitar el polvo o residuo de el proceso de fabricación y envío.
- NO sumerja el Mango de Potencia o el Montaje de mezcla en agua. Limpie con un paño húmedo.
- NO limpie ninguna de las piezas con limpiadores abrasivos o herramientas duras.

## INSTRUCCIONES DE USO

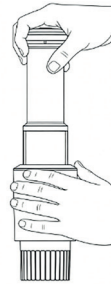


1. Prepare la receta base de su elección y llene las tazas de postre.  
Las recetas se pueden encontrar en el sitio web, al que puedes acceder a través del código QR.  
**Nota:** No llene más allá de la línea de llenado MAX en la taza de postre para tradicional/jugo/recetas sin gas.  
**Nota:** Para bebidas carbonatadas, use un tercio menos de líquido que las bases de helado estándar.
2. Si la base necesita congelarse (helado, bebida helada y sorbete), coloque la tapa en la taza de postre y congelar en una superficie plana durante al menos 24 horas.  
**Nota:** No procese bases que hayan sido congeladas en ángulo o de manera desigual. La superficie del helado debe ser plana para que el dispositivo funcione.
3. Después de 24 horas para golosina congelada preparada, retire la tapa (si se usa) y levante la taza a mezcla montaje, luego gire para bloquear.  
**Nota:** Antes de procesar, deje la base congelada a temperatura ambiente durante hasta 10 minutos.
4. Para bebida Congelada y slushy, agregue ingredientes a la taza de postre y levante la taza a Montaje de mezcla, luego gire para bloquear (ver abajo).

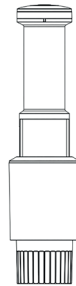


5. Una vez que la taza de postre está conectada a la máquina de helado, fije el mango de potencia en la parte superior del montaje de mezcla presionando hacia abajo. El mango de potencia está bloqueado en su lugar para el montaje de mezcla cuando se escucha un sonido de clic audible escuchado.

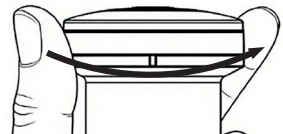
**Nota:** La taza de postre debe estar conectada a la mezcla montaje antes de conectar el mango de potencia.  
De lo contrario, el dispositivo no funcionará.



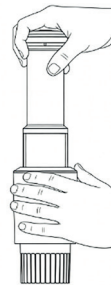
6. Coloque el dispositivo ensamblado en una superficie plana posición vertical. **Nota:** Asegúrese de que la taza de postre esté bloqueada en su lugar y no puede girar en ninguna dirección antes del procesamiento.



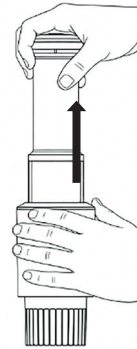
7. Escriba su programa girando el dial en el Mango de Potencia. La luz indica qué programa está seleccionado.



8. Enchufe el dispositivo en una toma de corriente.  
9. Coloque una mano en el Montaje de mezcla y mantenga.  
10. Utilice la otra mano para agarrar firmemente la parte superior del Poder Mango. Cuando esté listo para operar la máquina de golosinas, presione y mantenga presionado el botón de encendido para procesar la golosina.  
**Nota:** Presione el botón de encendido para iniciar el motor antes de aplicar cualquier fuerza hacia abajo para evitar atascos. No libere botón de encendido hasta que se complete el procesamiento y la potencia el mango se devuelve a la posición de inicio superior.



11. Mientras presiona el mango de potencia hacia abajo, la cuchilla procesar sus ingredientes.
12. Cuando el mango no se puede empujar más hacia abajo, los alimentos en toda la taza de postre han sido procesados.
13. Continúe procesando y guíe el mango hacia arriba a original posición para completar un ciclo, luego suelte el botón de encendido cuando el mango está completamente hacia arriba de nuevo.



**Nota:** El tiempo de procesamiento variará según la receta; sin embargo, la mayoría de las recetas deberían tomar 1-3 minutos.

**Nota:** Si deja de procesar en cualquier otra posición que posición original, la taza de postre será difícil de quitar.

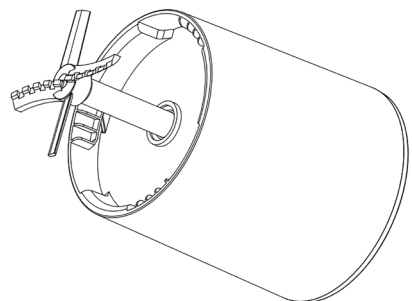
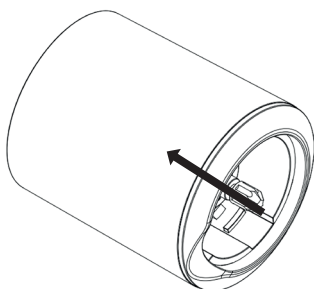
**Nota:** Para la consistencia deseada, uno o dos ciclos adicionales puede ser necesario.

**Nota:** Si solo se están utilizando mezclas, retire el Mango de Potencia y taza de postre del montaje de mezcla. Añadir mezcla a la taza y luego vuelva a conectar la taza de postre al Montaje de mezcla y reinstale el Mango de Potencia. E ingiera luego.

14. Desconecte el dispositivo.
  15. Presione y mantenga presionado el botón de liberación y levante el Mango de Potencia el Montaje de mezcla.
  16. Gire para desbloquear y quitar la taza de postre de Mezcla Montaje para golosina terminada.
- Nota:** No toque la cuchilla de mezcla.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie las tazas de postre en agua tibia con jabón o lavavajillas.
- NO LIMPIE CON LIMPIADORES O HERRAMIENTAS ABRASIVAS.
- Limpie el Mango de Potencia y el Montaje de mezcla con un paño húmedo.
- NO sumerja el Mango de Potencia en agua.
- Enjuague el Montaje de mezcla bajo agua del grifo. Para limpiar bajo las cuchillas de mezcla, empuje el eje de la cuchilla desde la abertura superior, creando una brecha entre la cuchilla y el alojamiento inferior, exponiendo la cuchilla, y luego enjuague.
- Seque todas las piezas completamente.
- **Nota:** Solo las tazas y las tapas se pueden lavar en el lavavajillas, las otras partes tienen que lavarse a mano.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.



## ALMACENAMIENTO

NO almacene el Mango de Potencia ni el Montaje de mezcla en el congelador. Solo puede guardar los vasos de postre con cualquier contenido para un próximo postre en el congelador.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para cualquier problema con su producto que no se mencione en este manual.

## ESPECIFICACIONES

Voltaje: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Potencia: 500 vatios

## ELIMINACIÓN ADECUADA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o la salud humana por eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible del material recursos. Para devolver su dispositivo usado, use el retorno y sistemas de recopilación o póngase en contacto con el minorista donde se compró el producto comprado. Pueden llevar este producto al reciclaje seguro ambiental.

## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### GENERALE

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è sempre necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di fuoco, scossa elettrica e/o lesioni, incluse le seguenti: **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.**

Conservare queste istruzioni. Solo per uso domestico.

1. Per proteggersi dal rischio di scossa elettrica, non posizionare cavo, spina o azionamento del motore assemblea di apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.
2. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con capacità fisiche ridotte, capacità sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza. La stretta supervisione è necessaria quando un qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino ai bambini. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
3. Spegnerne l'apparecchio e scollegare dalla presa quando non in uso, prima di assemblare o smontare parti, e prima della pulizia. Per scollegare, tenere la spina e tirarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
4. Evitare il contatto con parti mobili. Mantenere mani, capelli e abbigliamento, nonché spatole e altri utensili, lontano durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni e/o danni all'apparecchio.
5. Non azionare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati, o dopo che l'apparecchio disfunzioni o è caduto o danneggiato in qualsiasi modo. Contattare il produttore a il loro numero di telefono del servizio clienti per informazioni su esame, riparazione, o regolazione.
6. L'uso di accessori non consigliati dalla nostra azienda può causare fuoco, scosse elettriche o rischio di lesioni.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Non lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o del bancone, o tocchi superfici calde.
9. Non utilizzare oggetti affilati all'interno delle tazze che non fanno parte del dispositivo.
10. Questo apparecchio è per uso domestico. Qualsiasi servizio diverso dalla pulizia e dall'utente la manutenzione deve essere eseguita solo da personale di riparazione autorizzato.
11. Non utilizzare il dispositivo in o sotto un armadio a muro o da cucina. In caso di stoccaggio in un armadio a muro o da cucina, scollegare sempre la spina dalla presa elettrica. Non farlo potrebbe creare un rischio di fuoco, specialmente se l'apparecchio tocca i muri del garage o la porta tocca l'unità mentre si chiude.
12. Non utilizzare l'apparecchio per altri usi rispetto a quello previsto.
13. Evitare di contattare parti mobili. Non tentare di disattivare alcun meccanismo di sicurezza.
14. Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde, incluso il fornello.

### AVVISO

Questo dispositivo è dotato di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico per prevenire l'overload del motore. In caso di sovraccarico o sollecitazione estrema, il motore smetterà di funzionare. Quando ciò accade, rilascia il pulsante di accensione/spegnimento e **tira la parte superiore del maker del ghiaccio verso l'alto, in modo che torni nella posizione iniziale.** Attendere 10 secondi, quindi riprovare. Se l'unità non funziona ancora, lasciarla raffreddare per 15 minuti prima di riprendere l'uso.

## SET DI CAVI SPECIALI

Un cavo di alimentazione corto viene fornito per ridurre i rischi derivanti dall'aggravamento o dall'inciampo su un cavo più lungo. I cavi di prolunga più lunghi possono essere utilizzati se si esercita attenzione nel loro utilizzo. Se viene utilizzato un lungo cavo di prolunga polarizzato, la valutazione elettrica contrassegnata del cavo di prolunga deve essere almeno pari alla valutazione elettrica dell'apparecchio e il cavo più lungo deve essere disposto in modo che non si drappeggi sul bancone o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dagli animali, o inciampato.

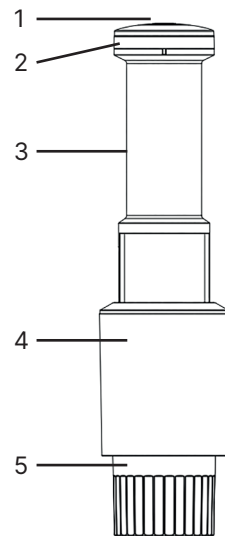
## CAUTELA

1. Non immergere il dispositivo in acqua.
2. Per ridurre il rischio di fuoco o scossa elettrica, non smontare il dispositivo.
3. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato.
4. Verificare la tensione per assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a la vostra tensione.
5. Non pulire mai con polveri abrasive o attrezzi duri.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### PARTI DEL PRODOTTO

1. Pulsante di alimentazione manuale
2. Quadrante preimpostato (vedere di seguito: programmi di gelato)
3. Maniglia di potenza
4. Assembla di miscelazione
5. Tazze di dessert con coperchi; tre 350 ml  
les tazze possono essere impilate nel congelatore



### PROGRAMMI DI GELATO

Questo dispositivo ha cinque programmi per gelato tra cui scegliere, basati sugli ingredienti che utilizzi e sul risultato desiderato. Trova di seguito i cinque programmi descritti:

- 1. Crema:** Tradizionale latte e non latte, ricette per gelato morbido e da coppa.
- 2. Gelato:** Usa meno panna e più latte per creare le tue perfette creazioni di gelato morbido, come gelato alla nocciola e gelato al caffè.
- 3. Slush:** Usa per fare bevande ghiacciate rinfrescanti a base di frutta o bibite.
- 4. Sorbetto:** Prepara dolcetti a base di frutta congelata come ottima rinfrescante in una giornata di sole.
- 5. Bevanda Congelata:** Per tutte le tue bevande congelate e fredde, come tè freddo, limonata, succo di frutta e succo energetico. In alternativa, sorprendi te stesso con un cocktail congelato, come la Pina Colada congelata.

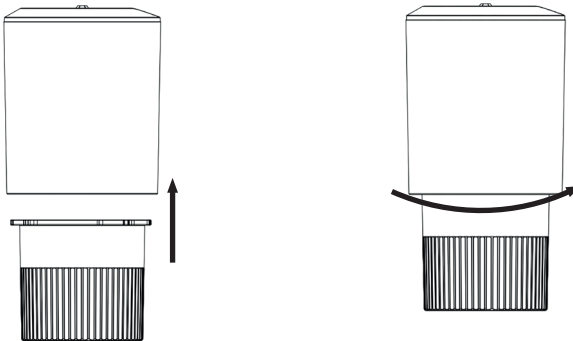
## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dalla macchina per dolcetti.
- Lavare le tazze di dessert in acqua calda e saponata per rimuovere polvere o residui da il processo di produzione e spedizione.
- NON immergere Power Handle o Mixing Assembly in acqua. Pulire con un panno umido.
- NON pulire alcuna parte con detergenti abrasivi o attrezzi duri.

## ISTRUZIONI PER L'USO



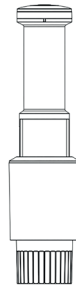
1. Preparare la ricetta base di vostra scelta e riempire le tazze di dessert.  
Le ricette possono essere trovate sul sito web, che puoi raggiungere tramite il codice QR.  
**Nota:** Non riempire oltre la linea di riempimento MAX sulla tazza di dessert per tradizionale/succo/recette non gassate.  
**Nota:** Per le bevande gassate, utilizzare un terzo di liquido in meno rispetto alle basi di gelato standard.
2. Se la base deve essere congelata (gelato, granita e sorbetto), posizionare il coperchio sulla tazza di dessert e congelare su una superficie piana per almeno 24 ore.  
**Nota:** Non elaborare basi che sono state congelate su un angolo o in modo non uniforme. La superficie del gelato deve essere piatta affinché il dispositivo funzioni.
3. Dopo 24 ore per il dolcetto congelato preparato, rimuovere il coperchio (se utilizzato) e sollevare la tazza per la miscelazione assemblea, quindi ruotare per bloccare.  
**Nota:** Prima dell'elaborazione, lasciare la base congelata a temperatura ambiente per un massimo di 10 minuti.
4. Per bevanda Congelata e slush, aggiungere ingredienti alla tazza di dessert e sollevare la tazza a Assemblea di miscelazione, quindi ruotare per bloccare (vedere di seguito).



5. Una volta che la tazza di dessert è collegata al gelato, collegare la maniglia di potenza alla parte superiore dell'assemblea di miscelazione premendo verso il basso. la maniglia di potenza è bloccata in posizione l'assemblea di miscelazione quando si sente un suono di clic udibile sentito.
- Nota:** La tazza di dessert deve essere attaccata alla miscelazione assemblea prima di collegare la maniglia di potenza. Altrimenti il dispositivo non funzionerà.



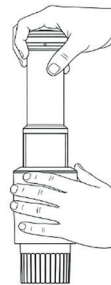
6. Posizionare il dispositivo assemblato su una superficie piana posizione verticale.**Nota:** Assicurarsi che la tazza di dessert sia bloccata in posizione e non può ruotare in nessuna direzione prima dell'elaborazione.



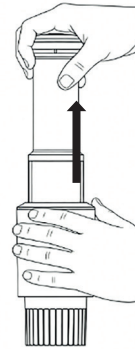
7. Scegliere il programma ruotando la manopola sulla maniglia di potenza. La spia indica quale programma è selezionato.



8. Collegare il dispositivo a una presa di corrente.
9. Positionare una mano sull'assemblea di miscelazione e tenere.
10. Utilizzare l'altra mano per afferrare saldamente la parte superiore della Potenza Maniglia. Quando siete pronti a utilizzare il creatore di dolcetti, premete e tenere premuto il pulsante di alimentazione per elaborare il dolcetto.
- Nota:** Premere il pulsante di alimentazione per avviare il motore prima di applicare qualsiasi forza verso il basso per evitare inceppamenti. Non rilasciare pulsante di alimentazione fino al completamento dell'elaborazione e della potenza la maniglia viene riportata alla posizione di partenza superiore.



11. Mentre si spinge la maniglia di potenza verso il basso, la lama elaborare i vostri ingredienti.
12. Quando la maniglia non può essere spinta ulteriormente verso il basso, il cibo nell'intera tazza di dessert è stato elaborato.
13. Continuare l'elaborazione e guidare la maniglia verso l'alto all'originale posizione per completare un ciclo, quindi rilasciare il pulsante di alimentazione quando la maniglia è completamente su di nuovo.



**Nota:** Il tempo di elaborazione varierà a seconda della ricetta; tuttavia, la maggior parte delle ricette dovrebbe richiedere 1-3 minuti.

**Nota:** Se si interrompe l'elaborazione in qualsiasi altra posizione rispetto a posizione originale, la tazza di dessert sarà difficile da rimuovere.

**Nota:** Per la consistenza desiderata, un ulteriore ciclo o due potrebbe essere necessario.

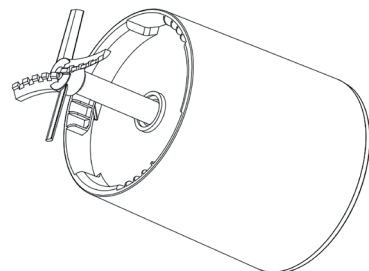
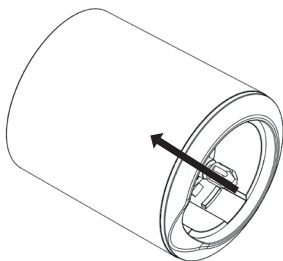
**Nota:** Se si stanno utilizzando solo mix-in, rimuovere Power Handle e tazza di dessert dall'assemblea di miscelazione. Aggiungere il mix-in alla tazza e quindi ricollegare la tazza di dessert all'assemblea di miscelazione e reinstallare Power Handle. E quindi elaborare.

14. Scollegare il dispositivo.
15. Premere e tenere premuto il pulsante di rilascio e sollevare Power Handle l'assemblea di miscelazione.
16. Ruotare per sbloccare e rimuovere la tazza di dessert dalla Miscelazione Assemblea per il dolcetto finito.

**Nota:** Non toccare la lama di miscelazione.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire le tazze di dessert in acqua calda saponata o in lavastoviglie.
- NON PULIRE CON DETERGENTI O ATTREZZI ABRASIVI.
- Pulire Power Handle e Mixing Assembly con un panno umido.
- NON immergere Power Handle in acqua.
- Risciacquare l'assemblea di miscelazione sotto l'acqua del rubinetto. Per pulire sotto le lame di miscelazione, spingere l'asta della lama dall'apertura superiore, creando uno spazio tra la lama e il corpo inferiore, esponendo la lama, e quindi risciacquare.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.
- **Nota:** Solo le tazze e i coperchi possono essere lavati in lavastoviglie, le altre parti hanno devono essere lavati a mano.
- Qualsiasi altro servizio deve essere eseguito da un rappresentante del servizio autorizzato.



## STOCCAGGIO

NON riporre Power Handle o Mixing Assembly nel congelatore. Puoi conservare solo i bicchieri da dessert con eventuale contenuto per un dessert successivo nel congelatore.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Si prega di contattare il servizio clienti per eventuali problemi con il prodotto non menzionati in questo manuale.

## SPECIFICHE

Tensione: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Potenza: 500 watt

## SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO



Questo contrassegno indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarla responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile del materiale risorse. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare il ritorno e sistemi di raccolta o contattare il rivenditore dove è stato acquistato il prodotto acquistato. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### ALLMÄNT

Vid användning av en elektrisk apparat bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas för att minska risken för brand, elektrisk stöt och/eller skada, inklusive följande:

LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER.

Spara dessa instruktioner. Endast för hemmabruk.

1. För att skydda mot risk för elektriska stöt, placera inte sladd, kontakt eller motorenhet monterad i vatten eller någon annan vätska.
2. Denna apparat är inte avsedd för användning av barn eller personer med reducerad fysisk sensoriska eller mentala förmågor, eller brist på erfarenhet och kunskap. När någon apparat används nära barn krävs närkontroll. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte spelar med apparaten.
3. Slå av apparaten och koppla sedan från uttaget när den inte är i bruk, före montering eller isärmontering av delar, och före rengöring. För att koppla från, håll i kontakten och dra från uttaget. Dra aldrig från strömkabeln.
4. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår och kläder, liksom spatslar och andra köksredskap, bort under drift för att minska risken för skador och/eller skador till apparaten.
5. Drick inte någon apparat med skadad sladd eller kontakt, eller efter att apparaten fel eller är tappat eller skadad på något sätt. Kontakta tillverkaren på deraskundservice telefonnummer för information om undersökning, reparation, eller justering.
6. Användningen av tillbehör som inte rekommenderas av vårt företag kan orsaka brand, elektrisk stöt eller skaderisk.
7. Använd inte utomhus.
8. Låt inte sladden hänga över bordet eller disken eller röra heta ytor.
9. Använd inte vassa föremål inuti kopparna som inte är en del av enheten.
10. Denna apparat är för hemmabruk. All service annat än rengöring och användare underhåll ska endast utföras av auktoriserad reparationspersonal.
11. Använd inte din enhet i eller under ett vägg- eller köksskåp. Vid förvaring i en vägg- eller köksskåp, dra alltid ur kontakten från det elektriska uttaget. Att inte göra det kan skapa brandrisk, särskilt om apparaten rör väggarna av garaget eller dörren rör enheten när den stängs.
12. Använd inte apparaten för något annat än dess avsedda användning.
13. Undvik kontakt med rörliga delar. Försök inte att bryta någon säkerhetsblockeringsmekanism.
14. Låt inte sladden komma i kontakt med heta ytor, inklusive spisen.

### ANMÄRKNING

Denna enhet är utrustad med en överströmskydds-enhet för att förhindra motoröverbelastning. Vid överbelastning eller extrem påfrestning stoppar motorn.

När detta händer, släpp strömbrytaren och **dra tillbaka toppen av ismaskinen så att den står i startposition**. Vänta 10 sekunder, försök sedan igen. Om enheten fortfarande inte fungerar, låt den svalna i 15 minuter innan du fortsätter att använda den.

## SPECIELL SLADDSATS

En kort nätsladd tillhandahålls för att minska riskerna för att bli trassling eller snubbling över en längre sladd. Längre förlängningskablar kan användas om omsorg utövas vid deras användning. Om en lång polariserad förlängningskabel används bör den märkta elklassificering av förlängningskabeln vara minst lika stor som elklassificering av apparaten, och den längre kabeln bör arrangeras så att den inte draperas över disken eller bordsytan, där den kan dras av barn eller djur, eller snubblats över.

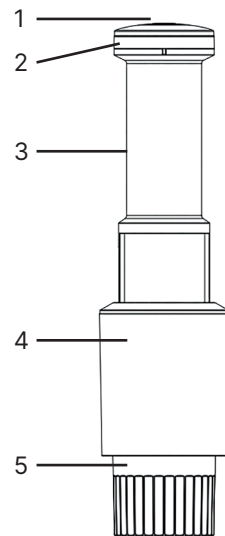
## FÖRSIKTIGHET

1. Sänk inte enheten i vatten.
2. För att minska risken för brand eller elektrisk stöt, montera inte isär enheten.
3. Reparationer bör endast utföras av auktoriserad personal.
4. Kontrollera spänningen för att se till att spänningen som anges på typskylten stämmer överens med din spänning.
5. Rengör aldrig med slipmedel eller hårda verktyg.

## PRODUKTBEKRIVNING

### PRODUKTDELAR

1. Manuell strömknapp
2. Förinställd skiva (se nedan: glassprogram)
3. Strömhandtag
4. Blandningsmontering
5. Dessertkopp med lock; tre 350 ml koppar kan staplas i frysaren



### GLASSPROGRAM

Denna enhet har fem glassprogram att välja mellan, baserat på de ingredienser du använder och ditt önskade resultat. Vänligen se de fem programmen beskrivna nedan:

- 1. Glass:** Traditionell mjölk- och växtbaserad, recept för skopbar, mjuk glass.
- 2. Gelato:** Använd mindre grädde och mer mjölk för att göra dina perfekta mjuka gelato-kreationer, som hasselnötsgelato och kaffegelato.
- 3. Slush:** Använd för att göra uppfriskande fruktiga eller läskbaserade frysta drycker.
- 4. Sorbet:** Gör frysta fruktbaserade godsaker som en fantastisk uppfriskning på en solig dag.
- 5. Fryst Dryck:** För alla dina frysta och kylda drycker, såsom iste, lemonad, fruktjuice och energidryck. Alternativt, överraska dig själv med en fryst cocktail, som fryst Pina Colada.

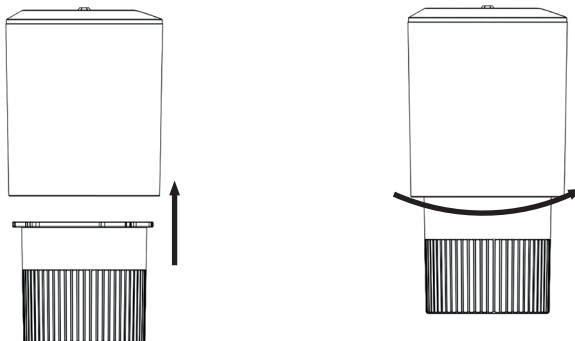
## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial från godismaskinen.
- Tvätta dessertköpparna i varmt tvålsvattner för att ta bort damm eller rester från tillverknings- och leveransprocessen.
- SÄNK INTE Power Handle eller Mixing Assembly i vatten. Torka dem med en fuktig trasa.
- RENGÖR INTE någon del med slipmedel eller hårda verktyg.

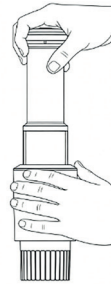
## ANVÄNDARINSTRUKTIONER



1. Förbered basrecept du väljer och fyll dessertkoppen.  
Recepten finns på webbplatsen, som du kan nå via QR-koden.  
**Anteckning:** Fyll inte förbi MAX-fyllningslinjen på dessertkoppen för traditionell/juice/recept utan kolsyra.  
**Anteckning:** För kolsyrerade drycker, använd en tredjedel mindre vätska än standard glassbaserna.
2. Om basen måste frysas (glass, slush och sorbé), placera locket på dessertkoppen och frys på en plan yta i minst 24 timmar.  
**Anteckning:** Bearbeta inte baser som har frysts i en vinkel eller ojämnt. Isens yta måste vara platt för att enheten ska fungera.
3. Efter 24 timmar för förberedd fryst godis, ta bort locket (om det används) och lyft koppen för att blanda montering, vrid sedan för att låsa.  
**Anteckning:** Innan bearbetning, lämna fryst botten vid rumstemperatur i upp till 10 minuter.
4. För fryst dryck och slush, lägg ingredienser i dessertkoppen och lyft koppen till Blandningsmontering, vrid sedan för att låsa (se nedan).



5. När dessertkoppen är fäst på glassmaskinen, fäst strömhandtaget på toppen av blandningsmonteringen durch att trycka ned. strömhandtaget är låst på plats för blandningsmonteringen när ett hörbart klickljud hörs hörd. **Anteckning:** Dessertkoppen måste fästas på blandningen montering före anslutning av strömhandtag. I annat fall fungerar inte enheten.



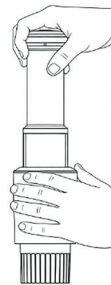
6. Placera den monterade enheten på en plan yta upprättstillning. **Anteckning:** Se till att dessertkoppen är låst på plats och kan inte rotera i någon riktning före bearbetning.



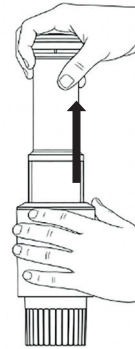
7. Välj ditt program genom att vrida ratten på Power Handle. Den lilla lampan visar vilket program som är valt.



8. Anslut enheten till ett eluttag.  
9. Placera en hand på blandningsmonteringen och håll.  
10. Använd den andra handen för att stadigt greppa toppen av Strömhandtag. När du är klar att använda godismaskinen, tryck och håll ned strömknappen för att behandla godisen. **Anteckning:** Tryck på strömknappen för att starta motorn innan du använder nåkotord kraft för att undvika igenkörning. Släpp inte strömknappen tills bearbetningen är klar och kraft handtaget återkommer till övre startposition.



11. När du trycker ner strömhandtaget, bladet kommer bearbeta dina ingredienser.
12. När handtaget inte kan tryckas längre nedåt, maten i hela dessertkoppen har bearbetats.
13. Fortgå bearbetningen och guida handtaget uppåt till original position för att slutföra en cykel, släpp sedan strömknappen när handtaget är helt upp igen.



**Anteckning:** Bearbetningstiden varierar beroende på recept; de flesta recept bör dock ta 1-3 minuter.

**Anteckning:** Om du slutar bearbeta i någon annan position än ursprunglig position, dessertkoppen blir svår att ta bort.

**Anteckning:** För önskad konsistens, en eller två ytterligare cykler kan krävas.

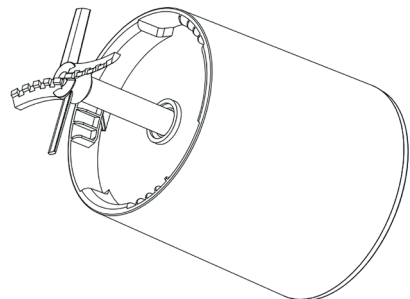
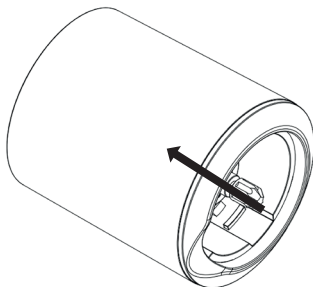
**Anteckning:** Om endast mix-ins används, ta bort Power Handle oga dessertkopp från blandningsmontering. Lägg till mix-in i koppen oga fäst sedan dessertkoppen på blandningsmonteringen och installera om Power Handle. Och bearbeta sedan.

14. Koppla från enheten.
15. Tryck och håll ned utlösningknappen och lyft Power Handle blandningsmonteringen.
16. Vrid för att låsa upp och ta bort dessertkoppen från Blandning Montering för färdig godis.

**Anteckning:** Rör inte blandningsbladet.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅL

- Rengör dessertköpperna i varmt tvålvattnet eller diskmaskin.
- RENGÖR INTE MED SLIPMEDEL ELLER VERKTYG.
- Torka Power Handle och Mixing Assembly rent med fuktigt trasa.
- SÄNK INTE Power Handle i vatten.
- Skölj blandningsmonteringen under kranvatten. För att rengöra under blandningsbladenen, pusha bladskaftet från toppöppningen, vilket skapar ett gap mellan bladet och bothöljningen, exponera bladet och skölj sedan.
- Torka alla delar noggrant.
- **Anteckning:** Endast kopparna och lockens kan tvättas i diskmaskin, de andra delarna har måste tvättas för hand.
- All annan service bör utföras av en auktoriserad servicetekniker.



## LAGRING

LAGRA INTE Power Handle eller Mixing Assembly i frysaren. Du kan endast förvara dessertskålarna med eventuell innehåll för en nästa dessert i frysaren.

## FELSÖKNING

Kontakta kundtjänsten för eventuella problem med din produkt som inte nämns i denna manual.

## SPECIFIKATIONER

Spänning: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Effekt: 500 watt

## KORREKT BORTSKAFFNING AV DENNA PRODUKT



Denna markering indikerar att denna produkt inte bör kasseras med övriga hushållssopor i hela EU. För att förhindra möjlig skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, återvinna det ansvarsfullt för att främja hållbar återanvändning av material resurser.



För att returnera din använda enhet, använd returen och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.



## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

### GENERELT

Når du bruger et elektrisk apparat, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller skade, herunder følgende: LÆS ALLE INSTRUKTIONER INDEN BRUG.

Gem disse instruktioner. Kun til hjemmebrug.

1. For at beskytte mod risiko for elektrisk stød skal du ikke placere ledning, stik eller motorenhed monteret af apparat i vand eller anden væske.
2. Dette apparat er ikke beregnet til brug af børn eller personer med nedsat fysisk sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden. Tæt overvågning er nødvendig, når et apparat bruges nær børn. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
3. Sluk apparatet og frakobl det fra stikdåsen, når det ikke er i brug, før montering eller adskillelse af dele og før rengøring. For at afbryde forbindelsen skal du holde i stikket og trække det fra stikdåsen. Træk aldrig i netledningen.
4. Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, hår og tøj såvel som spatler og andet køkkenudstyr, væk under drift for at reducere risikoen for skade og/eller skade til apparatet.
5. Betjen ikke noget apparat med beskadiget ledning eller stik, eller efter at apparatet defekter eller er faldet eller beskadiget på nogen måde. Kontakt producenten på telefonnummeret til deres kundeservice for oplysninger om undersøgelse, reparation, eller justering.
6. Brugen af tilbehør, der ikke anbefales af vores virksomhed, kan forårsage brand, elektrisk stød eller skadelig risk.
7. Ikke til brug i det fri.
8. Lad ikke ledningen hænge over bordkanten eller touch varme overflader.
9. Brug ikke skarpe genstande inde i skålene, som ikke er en del af enheden.
10. Dette apparat er til hjemmebrug. Alt service bortset fra rengøring og bruger vedligeholdelse skal kun udføres af autoriseret reparationspersonale.
11. Brug ikke din enhed i eller under et væg- eller køkkenskab. Ved opbevaring i en væg- eller køkkenskab, træk altid stikket ud af det elektriske stikkontakt. At ikke gøre det kan skabe en brandfare, især hvis apparatet rører væggene f garaget eller døren rører enheden, når den lukkes.
12. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål.
13. Undgå at komme i kontakt med bevægelige dele. Forsøg ikke at besejre nogen sikkerhedslukkemekanismer.
14. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader, herunder komfuret.

### MEDDELELSE

Denne enhed er udstyret med en overstrømsbestyrelse for at forhindre motoroverbelastning. I tilfælde af overbelastning eller ekstrem belastning stoppes motoren.

Når dette sker, slipper du tænd/sluk-knappen og **trækker toppen af ismaskinen tilbage op, så den står i startposition**. Vent 10 sekunder, og prøv igen. Hvis enheden stadig ikke kører, skal du lade den køle af i 15 minutter, før du genoptager brugen.

## SPECIELT KABELSÆT

Der leveres et kort strømkabel for at reducere risiciene fra at blive viklet ind eller snuble over et længere ledning. Længere forlængelseskabler kan bruges, hvis der udvises omhu ved deres brug. Hvis et langt polariseret forlængelseskabel bruges, skal den markerede elektriske klassificering på forlængelseskablet være mindst lige så stor som den elektriske klassificering af apparatet, og det længere ledning skal arrangeres således, at det ikke draperes over bardisk eller bord, hvor det kan trækkes fra børn eller dyr eller snuble.

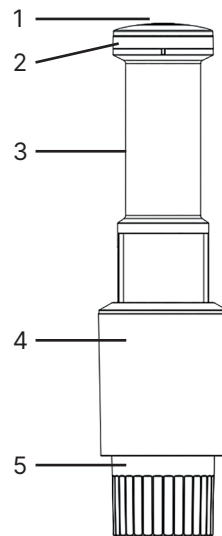
## ADVARSEL

1. Dykk ikke enheden ned i vand.
2. For at reducere brandfare eller elektrisk stød skal du ikke adskille enheden.
3. Reparationer skal kun foretages af autoriseret personale.
4. Kontroller spændingen for at sikre, at spændingen på typeskiltet stemmer overens med din spænding.
5. Rengør aldrig med skuremidler eller hårde værktøjer.

## PRODUKTBESKRIVELSE

### PRODUKTDELE

1. Manuel strømknop
2. Forindstillet opkaldskive (se nedenfor: isprogrammer)
3. Strømhåndtag
4. Blandingsmontering
5. Dessertskåle med låg; tre 350 ml skåle kan stables i fryseren



## ISPROGRAMMER

Denne enhed har fem isprogrammer at vælge imellem, baseret på de ingredienser, du bruger, og dit ønskede resultat. Venligst find de fem programmer beskrevet nedenfor:

- 1. Is:** Traditionel mælk og ikke-mælk, opskrifter på skovlbar, blød is.
- 2. Gelato:** Brug mindre fløde og mere mælk for at lave dine perfekte bløde gelato kreationer, som hasselnød gelato og kaffe gelato.
- 3. Slush:** Brug til at lave forfriskende frugtbaserede eller sodavandsbaserede frosne drikke.
- 4. Sorbet:** Lav frosne frugtbaserede lækkerier som en god forfriskning på en solrig dag.
- 5. Frossen Drik:** Til alle dine frosne og kolde drikke, såsom iste, lemonade, frugtsaft og energisaft. Alternativt, overrask dig selv med en frossen cocktail, som frossen Pina Colada.

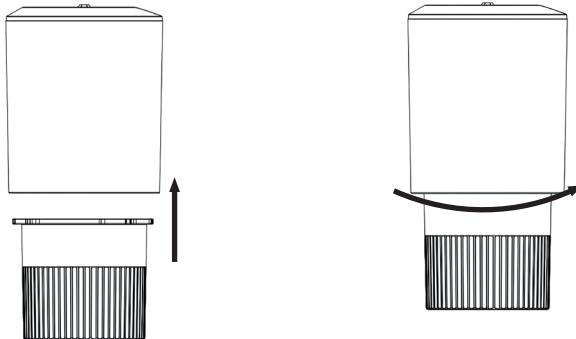
## FØR FØRSTE BRUG

- Fjern alt emballagemateriale fra godtemaskinen.
- Vask dessertskålene i varmt sæbevand for at fjerne damprester eller rester fra produktions- og leveringsprocessen.
- DYK IKKE strømhåndtaget eller blandingsmonterings ned i vand. Tør dem med en fugtig klud.
- RENGØR IKKE nogen af delene med slibemidler eller hårde værktøjer.

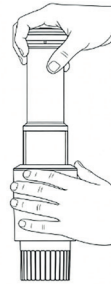
## BRUGSANVISNINGER



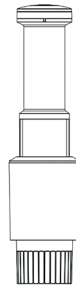
1. Forbered basisopskriften på dit valg og fyld dessertskålene.  
Opskrifterne kan findes på hjemmesiden, som du kan nå via QR-koden.  
**Note:** Fyld ikke over MAX-fyldelinien på dessertskålen for traditionelle/juice/ikke-kulsyreindeholdende opskrifter.  
**Note:** Til kulsyreholdige drikke skal du bruge en tredjedel mindre væske end standard isbaser.
2. Hvis basen skal fryses (is, slush og sorbet), skal du placere låget på dessertskålen og frys på en plan overflade i mindst 24 timer.  
**Note:** Behandl ikke baser, der er blevet frosset i en vinkel eller ulige. Isens overflade skal være flad for at enheden kan fungere.
3. Efter 24 timer til forberedt frosset snack skal du fjerne låget (hvis det bruges) og løfte skålen til blanding montering, drej derefter for at låse.
4. For frosset drik og slush skal du tilføje ingredienser til dessertskålen og løfte skålen til Blanding Montering, drej derefter for at låse (se nedenfor).



5. Når dessertskålen er fastgjort til ismaskinen, fastgør strømhåndtaget øverst på blandingsmonterings ved at trykke ned. strømhåndtaget er låst på plads for blandingsmonterings når der høres en høj klikkende lyd hørt.**Note:** Dessertskålen skal fastgøres til blandingen monteret før fastgørelse af strømhåndtag. Ellers fungerer enheden ikke.



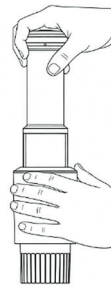
6. Placer den monterede enhed på en plan overflade opretningsposition.**Note:** Sørg for at dessertskålen er låst på plads og kan ikke rotere i nogen retning før behandlingen.



7. Vælg dit program ved at dreje på Power Handle-skiven. Lampet angiver, hvilket program der er valgt.



8. Tilslut enheden til en elstik.  
9. Placér en hånd på blandingsmonterings og hold.  
10. Brug den anden hånd til at gribe kraftigt toppen af strøm Håndtag. Når du er klar til at betjene godtesmaskinen, skal du trykke og holde nede på strømknappen for at behandle godter.  
**Note:** Tryk på strømknappen for at starte motoren før du bruger nedadgående kraft for at undgå greb. Slip ikke strømknapp, indtil behandlingen er fuldstændig og kraft håndtaget returneres til øvre startposition.



11. Når du skubber strømhåndtaget nedad, vil kniven behandl dine ingredienser.
12. Når håndtaget ikke kan skubbes længere nedad, maden i hele dessertskålen er blevet behandlet.
13. Fortsat behandling og vejlede håndtaget opad til original position for at fuldføre en cyklus, slip derefter strømknappen når håndtaget er helt oppe igen.

**Note:** Behandlingstiden varierer afhængigt af recept; de fleste opskrifter bør dog tage 1-3 minutter.

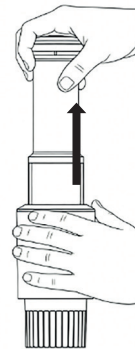
**Note:** Hvis du stopper behandlingen i en anden position end oprindelig position, dessertskålen vil være vanskelig at fjerne.

**Note:** For ønsket konsistens, en eller to ekstra cyklusser kan være påkrævet.

**Note:** Hvis kun mix-ins bliver brugt, fjern Power Handle og dessertskål fra blandingsmontering. Tilføj mix-in til skålen og fastgør derefter dessertskålen til blandingsmonterings og geninstaller Power Handle. Og behandl derefter.

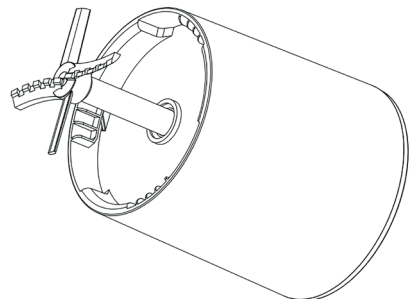
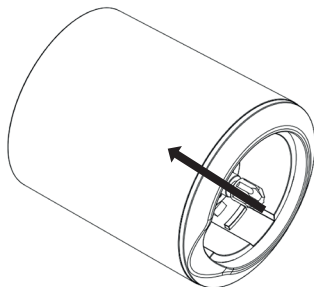
14. Frakobl enheden.
15. Tryk på og hold frigivelses knappen nede og løft strømhåndtaget blandingsmonterings.
16. Drej for at låse op og fjern dessertskålen fra blanding Montering for færdiggodter.

**Note:** Rør ikke blandingsbladet.



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Rengør dessertskålene i varmt sæbevand eller opvaskemaskine.
- RENGØR IKKE MED SLIBENDE RENGØRINGSMIDLER ELLER VÆRKTØJER.
- Tør strømhåndtaget og blandingsmonterings rent med fugtigt tøj.
- DYK IKKE strømhåndtaget ned i vand.
- Skyl blandingsmonterings under kranvand. For at rengøre under blandingsbladenen, skub knivakslen fra topningen og skab et mellemrum mellem kniven og bundkapslingen, hvilket blotlægger kniven, og skyl derefter.
- Tør alle dele grundigt.
- **Note:** Kun skålene og lågnene kan vaskes i opvaskemaskinen, de andre dele har skal vaskes for hånden.
- Alt anden service skal udføres af en autoriseret servicetekniker.



## OPBEVARING

OPBEVAR IKKE Power Handle eller Mixing Assembly i fryseren. Du kan kun opbevare dessertkopperne med eventuelt indhold til en næste dessert i fryseren.

## FEJLFINDING

Kontakt venligst kundeservice for eventuelle problemer med dit produkt, som ikke nævnes i denne manual.

## SPECIFIKATIONER

Spænding: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Wattage: 500 watt

## KORREKT BORTSKAFFNING AF DETTE PRODUKT



Denne markering angiver, at dette produkt ikke skal bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret affaldsbehandling, genbruge det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materiale ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du bruge returneringen og indsamlingssystemer eller kontakt detailhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt til miljøvenlig genbrug.

# Designed for Happiness.

Elmarc B.V. | Kolenbranderstraat 28 | 2984 AT Ridderkerk | The Netherlands | [myseeger.com](https://myseeger.com)