

# Instruction Manual

## Multi Cream Ice Cream Maker

*Your Flavour. Perfect Mix. MultiCream!*



**10 Preset  
Ice Programs**



**3 Blending  
Cups**



**PureHealth  
Technology**



Information  
& Recipes



seeger





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

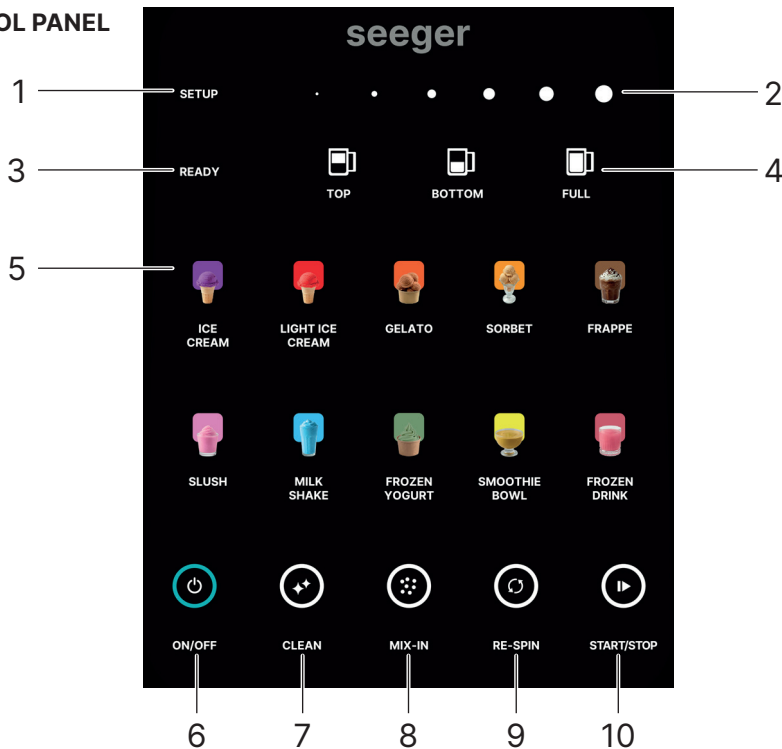
1. Read these instructions carefully before operating the device and its accessories and keep the document well. It is also advised to keep the receipt and the packaging well- stored.
2. Carefully observe and follow all warnings and instructions.
3. Protect the device against heat, direct sunlight, moisture, and sharp edges.
4. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
5. Take an inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
6. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
7. Before use, wash all parts that may contact food.
8. Before each use, inspect blade for damage.
9. Do not use this appliance outdoors. It is designed for household use only.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
11. Do not submerge the appliance or allow the power cord to contact any liquid.
12. Do not allow the cord to hang over the edges of tables or worktops.
13. Do not allow the unit or the cord to contact hot surfaces.
14. Always use the appliance on a dry and level surface.
15. Pull the power plug from main socket if not in use.
16. When unplugging from the main socket, always pull the plug, not the cord.
17. Children should not play with the appliance.
18. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
19. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
20. Only use attachments and accessories that are provided with the product.
21. Keep hands, hair and clothing out of the cup when loading and operating.
22. Do not touch with wet hands.
23. During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
24. Do not fill tubs past the MAX FILL line
25. Do not operate the appliance with an empty cup.
26. Never leave the appliance unattended while in use.
27. Do not mix hot liquids.
28. Do not process dry ingredients without adding liquid to the tub. It is not intended for dry blending.
29. Never operate the appliance without lids in place.
30. Do not attempt to defeat the interlock mechanism.
31. Ensure the cup and lid are properly installed before operation.
32. Before operation, ensure all utensils are removed from cup. Failure to remove utensils can cause cup to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
33. Do not process hard, loose ingredients or ice. This appliance is not intended to process loose frozen fruit, a block of solid ice or ice cubes.
34. Do not carry the unit by the handle of the cup.
35. Do not freeze the cup at an angle. Cups must be placed on a level surface in the freezer. Cups frozen at an angle should not be processed.

- 36. To avoid potential injury. Do not misuse the appliance.
- 37. Packaging material, such as (plastic) bags, cardboard, styrofoam, etc. are not toys and should be kept away from children. There is danger of suffocation if they are reached by children.
- 38. Check the blender, the plug and the cable regularly for damage. Stop using the device when damage is observed.

## PRODUCT DESCRIPTION



## CONTROL PANEL



### 1. SETUP light

Blinking light indicates the cup and cup lid is not properly installed.  
Solid light indicates the cup and cup lid is installed correctly.

### 2. PROGRESS bar

Indicates progress of the program selected.  
When a program is finished, all segment will flash five times and then turn off.

### 3. READY light

Blinking light indicates the program selected is finished.

### 4. TOP/BOTTOM/FULL button

Selects the ingredient need to be processed.  
TOP – Only processes about 1/2 cup of the top ingredient. The bottom half will not be mixed.  
BOTTOM – Only processes the bottom half of the cup. Use this function if only a half cup is filled.  
FULL – Processes full cup of the ingredients.

FULL – Processes full cup of the ingredients.

### 5. PROGRAMS buttons

You can select a program by touching your desired function. This function will then start blinking. Start the program by touching the START/STOP button.

### 6. ON/OFF button

Use to turn unit on by touching the ON/OFF button once. Turn the device off again by touching this button for 3 seconds.

### 7. CLEAN button

Use to clean the blade, shaft, cup and cup lid, with water in the cup.

### 8. MIX-IN button

Use if you would like to add a mix-in to your dessert, like chocolate chips, nuts or sweets.

**Note:** Only use after already preparing the ice cream with a different function.

### 9. RE-SPIN button

Use it if the dessert looks crumbly after running a program. This can happen if the dessert is really cold. Please add some extra liquid (water, milk or any other ingredient you used in the ice cream) before using this option.

**Note:** Do not RE-SPIN if using mix-in.

### 10. START/STOP button

Use to start/stop the programs by touching this button one time.

## MULTICREAM PROGRAMS

Each program is intelligently designed to whip up delicious creations. Programs vary in length and speed depending on the optimal settings to get perfectly creamy results for the type of recipe that was used. When the program is running, the blade will move down, through the frozen ingredients and return back to the lid.

There is ten different MultiCream programs that you can choose from. These are the programs below:

- **Ice Cream:** Make the best, creamy and smooth ice cream at home. For all ice cream recipes, such as vanilla ice cream, chocolate ice cream, strawberry ice cream and cookie ice cream.
- **Light Ice Cream:** Enjoy a more healthy version of your favorite ice cream. Think about dairy-free or sugar-free ice cream.
- **Gelato:** Use less cream and more milk to make your perfect soft gelato creations, like hazelnut gelato and coffee gelato.
- **Sorbet:** Create fresh and healthy desserts with fruit by using this function. Make strawberry sorbet, peach sorbet, pineapple-coconut sorbet and all other combinations you can think of.
- **Frappe:** Enjoy delicious coffee creations at home , such as coffeiccino, iced latte macchiato and coffee frappe.
- **Slush:** Make classic slush drinks with soft drinks, sport drinks, fruit juices and ice tea for a refreshing treat on a hot day.
- **Milkshake:** Make extra-thick or deliciously drinkable shakes with milk, ice cream, or dairy-free milk alternatives.
- **Frozen Yoghurt:** Create this healthy dessert by mixing yoghurt with your favorite fruit or other toppings, such as raspberry, honey, banana and chocolate.
- **Smoothie Bowl:** Perfect for a healthy breakfast or lunch. Design your own berry, mango or protein smoothie bowl. Do not forget to add tasty toppings afterwards, such as oatmeal, nuts or extra fruits.
- **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.

Please check out the QR code for recipes and ideas!



## PREPARING YOUR RECIPE

Before you can use this device, you have to prepare the ingredients at least 24 hours beforehand. You may use the three cups that are delivered with this product for this.

- Choose the recipe you would like to prepare and mix the ingredients together in the right amounts.
- Pour the mix in one of the cups. Make sure to not go over the MAX line in the cup.
- Put the lid on the cup and put the cup in your freezer. The mix needs to be frozen for at least 24 hours before it can be used to make ice cream.

### Notes:

- Do not process a solid block of ice or ice cubes.
- Do not process or make a smoothie of hard, loose ingredients. Always use some kind of liquid.
- Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.

## BEFORE THE FIRST USE

- Please make sure to read all instructions thoroughly before use.
- Check if the device is complete.
- Make sure to clean the cups and lids before using these for the first time.

## INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug in unit: Make sure to plug the power cord into the socket, and touch the ON/OFF button to turn on the unit.
2. Install blade: Insert the blade in the bottom of the cup lid. Ensure that the blade handle passes through the central hole and the blade is secured.
3. Install cup lid: Position the tab of the cup lid just slightly to the left of the cup handle so the lines on the cup lid and handle align. Rotate the lid anticlockwise to lock.
4. Install cup to unit: After plugging in the unit, place the cup with cup lid on the base with the handle in the middle of the unit. Push handle forward the unit, and lock the bowl in place. You will hear a click when the bowl is correctly installed.
5. Select cup: Touch TOP/BOTTOM/FULL to indicate what needs to be mixed in the cup
6. Select function: Touch your desired program. Blinking light indicates that the program is selected.
7. Start the process: Blinking light of Start/Stop button-indicates the program is selected. Touch this Start/stop button to start processing the ingredients. Touch this Start/stop button to stop the unit.
8. Making Ice Cream: The MultiCream will start processing your ingredients. You can see the progress in the progress bar at the top of the display.
9. Ready: When your creation is ready, the READY sign on the display will light up.
10. Respin: If the results are too crumbly, you may use the RESPIN function. To use this function, please add some liquid into the cup by making a hole in the middle of the mix. Afterwards, press the RESPIN button. The results will be better after.  
**Note:** Use a liquid that you already used in the mix, like milk, water or juice.
11. Mix-in: If you want to mix an extra ingredient into your ice cream, like chocolate crumbles, nuts and fruit, you can add these afterwards. Make a hole in the mix again and add the mix-in ingredient. Then, press MIX-IN to mix the ingredient through your ice cream.
12. Remove cup: Press cup release button, and pull the cup handle backward the unit.
13. Remove cup lid and blade: Rotate the lid clockwise to unlock.  
Remove the blade from the bottom of the cup lid.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before you clean the unit, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. While cleaning, do not immerse the unit in water.
3. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
4. Clean the device and accessories immediately after use. Rinse them with clear water and dry them immediately.
5. We advise you to lubricate the blade with some vegetable oil once every few uses.
6. If the bowl and blade and shaft is hard to clean. You may add some water into the cup and run the CLEAN function for few times.
7. The cups and lids are suitable for the dishwasher or for handwash.

## WARNING

- Cleaning and maintenance cannot be done by children.
- Be careful of the cutting blades during cleaning as they are sharp and may get injuries.

## TROUBLESHOOTING

1. Unit moves on worktop while processing.
  - Make sure the worktop and feet of the unit are clean and dry.
2. Frozen treat is liquid, not solid, after processing.
  - If a base is soft after processing, put the cup back in the freezer for several hours or until desired consistency is reached.
  - For best results, freeze base for at least 24 hours and process immediately after removing from the freezer. If the processed base is still not firm, try setting your freezer to a colder temperature. The unit is designed to process bases between -12°C and -25°C.
  - The proportion of fat or sugar may be too high in your recipe. Consult the recipe guide and use the recipes included as a guide for best results.
3. Frozen treat looks crumbly or powdery after processing.
  - When bases are frozen in very cold freezers, they may come out crumbly. After running the Program, use the RE-SPIN program to make your frozen treat smoother and creamier.
  - The proportion of fat or sugar may be low in your recipe. Consult the recipe guide and use the recipes included as a guide for best results.
4. Programs will not illuminate.
  - Ensure the unit is plugged into a working socket before installing the outer bowl. Then press the power button to select a program.
  - Make sure the unit is fully assembled for use. If the unit is powered on and the outer bowl is not installed correctly, the install light will flash. If the paddle is not installed correctly, the install light will illuminate. All Programs will illuminate when the unit is fully assembled and powered on.
  - The unit does not allow you to run programs back to back. Between programs, lower the bowl and check the results before raising the bowl and running another program.
5. Install light is flashing.
  - The outer bowl is not installed or is not installed correctly. Make sure to install the paddle into the outer bowl lid and the lid onto the outer bowl. Then place the outer bowl onto the motor base with the handle centered below the control panel. Twist the handle to the right to raise the platform and lock the bowl in place. Install light is steadily illuminated.
  - The outer bowl is correctly installed, but the paddle is missing or has been incorrectly installed. Lower the platform by pressing and holding the bowl release button on the left of the motor base while twisting the outer bowl handle toward the center. Be sure the paddle is installed in the lid.

6. One progress bar light as well as all program lights are flashing.
  - The motor has been overloaded and needs to be reset. Unplug the unit, remove the bowl and allow the motor base to cool for approximately 15 minutes before running again.
  - Remove the outer bowl lid and paddle. Ensure no ingredients are jamming the lid assembly.
  - The ingredients you are trying to process might be too dense. Make sure you are using ingredients with sugar or fat. Follow the recipes in the recipe guide for best results.
  - Your freezer might be very cold. The unit is designed to process bases between  $-12^{\circ}\text{C}$  and  $-25^{\circ}\text{C}$ . Change the setting of your freezer, move the tub to the front of your freezer or leave the tub out on the worktop for a few minutes before processing.
  - DO NOT process a solid block of ice, ice cubes, or hard, loose ingredients.
7. Middle two segments of the progress bar are flashing.
  - There was an error and the program did not successfully complete. Check that the paddle is installed properly and try running the program again.
8. Tub froze at an angle in the freezer.
  - For best results, DO NOT process a tub that has been frozen at an angle or if the tub has been scooped out of and then refrozen unevenly.
  - Always smooth out the surface of your ice cream before re-freezing. If the tub is frozen unevenly, put the tub in the fridge to allow the ingredients to melt. Then whisk to make sure the ingredients are combined. When re-freezing, make sure to place the tub on a level surface in your freezer.
9. Outer bowl will not release from motor base after processing.
  - Wait approximately 2 minutes, then try to remove the outer bowl again. Hold the release button on the left side of the motor base and twist bowl handle clockwise to remove. This may take some force.
  - To prevent the outer bowl from getting stuck on the motor base, make sure the cavity on top of the paddle is fully dry before processing. Also, when processing multiple bases consecutively, make sure to rinse and dry the paddle after processing each base. With some recipes, water may freeze between the paddle and motor base causing them to stick together; drying the paddle between runs will prevent this.
10. Inside of tub is scratched.
  - Light scratching of the tub is normal after regular use. To keep the tub from scratching, prep ingredients in a separate bowl and avoid aggressive use of metal utensils in the tub. Clean with soft, nonabrasive cloths.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Wattage: 800 Watts

Capacity: 500ml

## 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.



The device complies with the European Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EC.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat en de accessoires gebruikt en bewaar het document goed. Het wordt ook geadviseerd om de bon en de verpakking goed te bewaren.
2. Neem alle waarschuwingen en instructies nauwgezet in acht en volg deze op.
3. Bescherm het apparaat tegen hitte, direct zonlicht, vocht en scherpe randen.
4. Dit apparaat bevat elektrische verbindingen en bewegende delen die een potentieel risico vormen voor de gebruiker.
5. Controleer de inhoud om er zeker van te zijn dat u alle onderdelen heeft die nodig zijn om uw apparaat correct en veilig te bedienen.
6. Koppel het apparaat altijd los van de voeding als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
7. Was voor gebruik alle onderdelen die in contact kunnen komen met voedsel.
8. Inspecteer het mes voor elk gebruik op schade.
9. Gebruik dit apparaat niet buitenshuis. Het is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
10. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker.
11. Dompel het apparaat niet onder en laat het netsnoer niet in contact komen met vloeistoffen.
12. Laat het snoer niet over de rand van tafels of aanrechten hangen.
13. Laat het apparaat of het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken.
14. Gebruik het apparaat altijd op een droge en vlakke ondergrond.
15. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
16. Trek bij het uit het stopcontact halen altijd aan de stekker, niet aan het snoer.
17. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
18. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
19. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
20. Gebruik alleen hulpstukken en accessoires die bij het product zijn geleverd.
21. Houd handen, haar en kleding buiten de beker tijdens het vullen en de bediening.
22. Niet aanraken met natte handen.
23. Vermijd contact met bewegende delen tijdens het gebruik en de hantering van het apparaat.
24. Vul de kommen niet verder dan de MAX FILL-lijn.
25. Gebruik het apparaat niet met een lege beker.
26. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
27. Meng geen hete vloeistoffen.
28. Verwerk geen droge ingrediënten zonder vloeistof aan de kom toe te voegen. Het is niet bedoeld voor droog mengen.
29. Gebruik het apparaat nooit zonder dat de deksels op hun plaats zitten.
30. Probeer het vergrendelingsmechanisme niet te omzeilen.
31. Zorg ervoor dat de beker en het deksel correct zijn geïnstalleerd voor gebruik.
32. Zorg er voor gebruik voor dat alle keukengerei uit de beker is verwijderd. Het niet verwijderen van keukengerei kan ertoe leiden dat de beker versplintert, wat kan resulteren in persoonlijk letsel en materiële schade.

33. Verwerk geen harde, losse ingrediënten of ijs. Dit apparaat is niet bedoeld voor het verwerken van los bevroren fruit, een blok massief ijs of ijsblokjes.
34. Draag het apparaat niet aan het handvat van de beker.
35. Vries de beker niet onder een hoek in. Bekers moeten op een vlakke ondergrond in de vriezer worden geplaatst. Bekers die onder een hoek zijn bevroren, mogen niet worden verwerkt.
36. Om potentieel letsel te voorkomen: gebruik het apparaat niet op onjuiste wijze.
37. Verpakkingsmateriaal, zoals (plastic) zakken, karton, piepschuim, enz. zijn geen speelgoed en moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden. Er bestaat verstikkingsgevaar als kinderen erbij kunnen.
38. Controleer de blender, de stekker en de kabel regelmatig op schade. Stop met het gebruik van het apparaat als er schade wordt geconstateerd.

## PRODUCTBESCHRIJVING



Deksel van de beker  
(vergrendel op de beker)

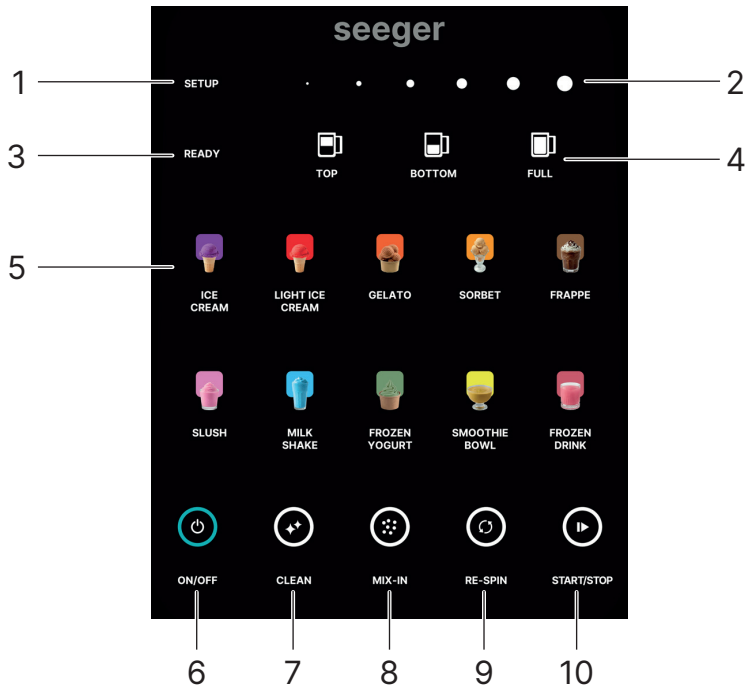


Messeneenheid  
(Plaats aan de onderzijde van de deksel)



Beker  
(Bevestig stevig met deksel)  
Bevestig stevig op de basiseenheid voor gebruik

## BEDIENINGSFUNCTIES



### 1. SETUP-lampje:

Knipperend: De beker of het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld.

Continu brandend: De beker en het deksel zijn correct geïnstalleerd en het apparaat is klaar voor gebruik.

### 2. PROGRESS-voortgangsbalk

Geeft de status van het geselecteerde programma aan. Zodra het programma is voltooid, knipperen alle segmenten vijf keer waarna de balk dooft.

### 3. READY-lampje

Een knipperend lampje geeft aan dat het geselecteerde programma succesvol is afgerond.

### 4. TOP/BOTTOM/FULL-selectie

**TOP:** Verwerkt uitsluitend de bovenste helft (ca. 1/2 beker) van de ingrediënten. De onderste helft blijft onveranderd.

**BOTTOM:** Verwerkt alleen de onderste helft van de beker. Gebruik deze functie wanneer de beker slechts voor de helft gevuld is.

**FULL:** Verwerkt de volledige inhoud van de beker.

### 5. PROGRAMS knoppen

Selecteer een programma door de gewenste functietoets aan te raken. De geselecteerde functie begint te knipperen. Start de verwerking door op de START/STOP-knop te drukken.

### 6. ON/OFF knop

Raak de knop eenmaal aan om het apparaat in te schakelen. Houd de knop 3 seconden ingedrukt om het apparaat volledig uit te schakelen.

### 7. CLEAN functie

Gebruik deze stand om de messeneenheid, de as, de beker en het deksel te reinigen met water (en eventueel een druppel afwasmiddel) in de beker.

### 8. MIX-IN functie

Gebruik deze knop om extra ingrediënten zoals chocoladestukjes, noten of snoepgoed door uw dessert te mengen. **Let op:** Gebruik deze functie pas nadat het ijs of dessert met een ander programma is bereid.

### 9. RE-SPIN functie

Gebruik deze functie als het dessert na een programma een korrelige of kruimelige textuur heeft. Dit gebeurt vaak wanneer de basis erg koud is. Voeg een kleine hoeveelheid vloeistof toe (water, melk of de basis van uw recept) voordat u deze optie start. **Let op:** Gebruik de RE-SPIN functie niet nadat de MIX-IN functie is gebruikt.

### 10. START/STOP knop

Raak deze knop eenmaal aan om een geselecteerd programma te starten of voortijdig te onderbreken.

## MULTICREAM-PROGRAMMA'S

Elk programma is intelligent ontworpen om heerlijke creaties te bereiden. De programma's variëren in tijdsduur en snelheid, afhankelijk van de optimale instellingen voor perfect romige resultaten voor het type recept dat is gebruikt. Terwijl het programma loopt, beweegt de messeneenheid naar beneden door de bevroren ingrediënten en keert daarna terug naar het deksel. U kunt kiezen uit tien verschillende MultiCream-programma's:

- **Ice Cream (Roomijs):** Maak het lekkerste, romige en gladde ijs gewoon thuis. Voor alle ijsrecepten, zoals vanille-, chocolade-, aardbeien- of koekjesijs.
- **Light Ice Cream (Light-ijs):** Geniet van een gezondere versie van uw favoriete ijs. Denk aan zuivelvrij of suikervrij ijs.
- **Gelato:** Gebruik minder room en meer melk voor perfecte, zachte gelato-creaties, zoals hazelnoot- of koffiegelato.
- **Sorbet:** Maak verse en gezonde desserts op basis van fruit. Voor aardbeien-, perzik- of ananas-kokossorbet en alle andere combinaties die u kunt bedenken.
- **Frappe:** Geniet thuis van heerlijke koffiecreaties, zoals coffeiccino, iced latte macchiato en koffiefrappe.
- **Slush:** Maak klassieke slush-drinkjes met frisdrank, sportdrank, vruchtensappen of ijsthee voor een verfrissende traktatie op warme dagen.
- **Milkshake:** Maak extra dikke of juist heerlijk drinkbare shakes met melk, roomijs of zuivelvrije melkalternatieven.
- **Frozen Yoghurt:** Creëer dit gezonde dessert door yoghurt te mengen met uw favoriete fruit of andere toppings, zoals framboos, honing, banaan en chocolade.
- **Smoothie Bowl:** Perfect voor een gezond ontbijt of lunch. Ontwerp uw eigen bessen-, mango- of proteïne-smoothiebowl. Vergeet niet om achteraf lekkere toppings toe te voegen, zoals havermost, noten of extra fruit.
- **Frozen Drink:** Voor al uw bevroren en gekoelde dranken, zoals ijsthee, limonade, vruchtensap en energiedrankjes. Of verras uzelf met een bevroren cocktail, zoals een frozen Pina Colada.

Scan de QR-code voor recepten en ideeën!



## UW RECEPT VOORBEREIDEN

Voordat u dit apparaat kunt gebruiken, dient u de ingrediënten ten minste 24 uur van tevoren voor te bereiden. U kunt hiervoor de drie bekertjes gebruiken die bij dit product zijn geleverd.

- Stap 1: Kies het recept dat u wilt bereiden en meng de ingrediënten in de juiste hoeveelheden door elkaar.
- Stap 2: Giet het mengsel in een van de bekertjes. Let er goed op dat u de MAX-lijn in de beker niet overschrijdt.
- Stap 3: Plaats het deksel op de beker en zet deze in de vriezer. Het mengsel moet minimaal 24 uur bevroren zijn voordat het kan worden verwerkt tot ijs.

### Belangrijke opmerkingen:

- Verwerk geen massieve blokken ijs of losse ijsblokjes.
- Verwerk geen harde, losse ingrediënten en maak hier geen smoothies van zonder toevoeging van vloeistof. Gebruik altijd een vorm van vloeistof.
- Fruit moet eerst worden geplet zodat het sap vrijkomt, of worden gecombineerd met andere ingrediënten en bevroren voordat het wordt verwerkt.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Zorg ervoor dat u alle instructies grondig hebt doorlezen vóór gebruik.
- Controleer of het apparaat compleet is en alle accessoires aanwezig zijn.
- Reinig de bekeraansluitingen grondig voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.

## GEBRUIKSAANWIJZING

1. Apparaat aansluiten: Steek de stekker in het stopcontact en raak de ON/OFF-knop aan om het apparaat in te schakelen.
2. Mes installeren: Plaats de messeneenheid in de onderzijde van het deksel. Zorg ervoor dat de schacht van het mes door het centrale gat steekt en dat het mes stevig vastzit.
3. Deksel installeren: Plaats het lipje van het deksel iets links van de handgreep van de beker, zodat de lijnen op het deksel en de handgreep op één lijn liggen. Draai het deksel tegen de klok in (naar links) om het te vergrendelen.
4. Beker in het apparaat plaatsen: Plaats de beker met het deksel op de basis met de handgreep in het midden van het apparaat. Duw de handgreep naar voren richting het apparaat om de kom te vergrendelen. U hoort een klik wanneer de kom correct is geïnstalleerd.
5. Volume selecteren: Raak de knop TOP/BOTTOM/FULL aan om aan te geven welk deel van de beker gemengd moet worden.
6. Programma selecteren: Raak het gewenste programma aan. Een knipperend lampje geeft aan dat het programma is geselecteerd.
7. Het proces starten: Het knipperende lampje van de START/STOP-knop bevestigt de programmakeuze. Raak deze knop aan om de verwerking van de ingrediënten te starten. Raak de knop nogmaals aan om het apparaat voortijdig te stoppen.
8. IJs bereiden: De MultiCream start nu met het verwerken van uw ingrediënten. U kunt de voortgang volgen via de voortgangsbalk bovenaan het display.
9. Gereed: Wanneer uw creatie klaar is, licht de melding READY op het display op.
10. Respin (Herdraaien): Als het resultaat te kruimelig is, kunt u de RESPIN-functie gebruiken. Maak hiervoor een gat in het midden van het mengsel en voeg wat vloeistof toe. Druk vervolgens op de RESPIN-knop voor een romiger resultaat.  
**Opmerking:** Gebruik een vloeistof die u al in het mengsel heeft gebruikt, zoals melk, water of sap.
11. Mix-in (Toevoegingen): Als u extra ingrediënten wilt toevoegen (zoals chocoladestukjes, noten of fruit), kan dit achteraf. Maak opnieuw een gat in het mengsel en voeg de extra ingrediënten toe. Druk vervolgens op MIX-IN om de ingrediënten door uw ijs te mengen.
12. Beker verwijderen: Druk op de ontgrendelingsknop van de beker en trek de handgreep van de beker naar achteren (van het apparaat weg).
13. Deksel en mes verwijderen: Draai het deksel met de klok mee (naar rechts) om het te ontgrendelen. Verwijder daarna het mes uit de onderkant van het deksel.

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Voorbereiding: Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u met de reiniging begint.
2. Dompel de basiseenheid nooit onder: Dompel de motorunit tijdens het schoonmaken nooit onder in water of andere vloeistoffen.
3. Geen scherpe voorwerpen: Gebruik nooit puntige of scherpe voorwerpen voor het reinigen; dit kan functionele onderdelen beschadigen of de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
4. Direct reinigen: Maak het apparaat en de accessoires onmiddellijk na gebruik schoon. Spoel ze af met schoon water en droog ze direct af.
5. Smeren van het mes: Wij adviseren u om de messeneenheid na elke paar keer gebruik in te smeren met een kleine hoeveelheid plantaardige olie.
6. Hardnekkig vuil: Als de beker, het mes of de as moeilijk schoon te krijgen zijn, kunt u wat water in de beker doen en de CLEAN-functie enkele malen laten draaien.
7. Vaatwasser: De bekens en deksels zijn geschikt voor de vaatwasser, maar kunnen ook met de hand worden afgewassen.

## WAARSCHUWING

- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Wees uiterst voorzichtig met de snijmesses tijdens het schoonmaken; deze zijn zeer scherp en kunnen letsel veroorzaken.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

1. Het apparaat verschuift op het aanrecht tijdens gebruik.
  - Zorg ervoor dat het aanrecht en de pootjes van het apparaat schoon en droog zijn.
2. De bevroren traktatie is vloeibaar, niet vast, na verwerking.
  - Als een basis te zacht is, plaats de beker dan enkele uren terug in de vriezer tot de gewenste consistentie is bereikt.
  - Vries de basis voor het beste resultaat ten minste 24 uur in en verwerk deze direct nadat u hem uit de vriezer haalt. Als de basis nog niet stevig is, zet de vriezer dan kouder. Het apparaat is ontworpen voor mengsels tussen -12°C en -25°C.
  - Het gehalte aan vet of suiker in uw recept is mogelijk te hoog. Raadpleeg de receptengids voor de juiste verhoudingen.
3. De bevroren traktatie ziet er kruimelig of poederachtig uit.
  - Mengsels die in zeer koude vriezers staan, kunnen kruimelig uitvallen. Gebruik na het hoofdprogramma het RE-SPIN-programma voor een gladder en romiger resultaat.
  - Het gehalte aan vet of suiker is mogelijk te laag. Raadpleeg de receptengids voor de beste resultaten.
4. Programma's lichten niet op.
  - Controleer of de stekker in het stopcontact zit voordat u de buitenste kom installeert. Druk daarna op de aan/uit-knop.
  - Zorg dat het apparaat volledig gemonteerd is. Als de kom niet correct is geplaatst, knippert het installatielampje. Als het mes (de paddle) niet goed zit, brandt het installatielampje continu.
  - Het apparaat staat niet toe dat programma's direct achter elkaar draaien. Laat de kom zakken en controleer het resultaat voordat u een nieuw programma start.

5. Het installatielampje knippert of brandt continu.
  - Knipperend: De buitenste kom is niet (correct) geplaatst. Bevestig het mes in het deksel, het deksel op de kom en plaats de kom op de basis. Draai de hendel naar rechts om de kom te vergrendelen.
  - Continu brandend: De kom zit goed, maar het mes ontbreekt of is onjuist geplaatst. Laat het platform zakken via de ontgrendelingsknop en controleer of het mes in het deksel zit.
6. Eén voortgangslampje en alle programmalampjes knipperen.
  - De motor is overbelast. Haal de stekker uit het stopcontact, verwijder de kom en laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
  - Controleer of er geen ingrediënten het deksel of het mes blokkeren.
  - De ingrediënten zijn mogelijk te compact (te weinig suiker/vet) of de basis is te koud. Laat de beker enkele minuten op het aanrecht staan voor verwerking.
  - **BELANGRIJK:** Verwerk **NOOIT** een massief blok ijs, ijsblokjes of harde, losse ingrediënten.
7. De middelste twee segmenten van de voortgangsbalk knipperen.
  - Er is een fout opgetreden. Controleer of het mes goed is geïnstalleerd en probeer het programma opnieuw.
8. De inhoud van de beker is schuin ingevroren.
  - Verwerk **NOOIT** een beker die schuin is ingevroren of waarvan het oppervlak ongelijkmatig is na eerder gebruik.
  - Strijk het oppervlak altijd glad voor het invriezen. Laat een ongelijke beker ontdooien, meng opnieuw en vries deze vlak in.
9. De buitenste kom komt niet los van de basis.
  - Wacht 2 minuten en probeer het opnieuw. Houd de ontgrendelingsknop ingedrukt en draai de hendel met de klok mee. Dit kan enige kracht vereisen.
  - Zorg dat de opening bovenop het mes droog is voor gebruik om vastvriezen aan de motoras te voorkomen.
10. Er zitten krassen in de beker.
  - Lichte krassen zijn normaal bij regelmatig gebruik. Gebruik geen metalen keukengerei en reinig met een zachte, niet-schurende doek.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Vermogen: 800 Watt

Capaciteit: 500ml

## 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 retour- en 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.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EG.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

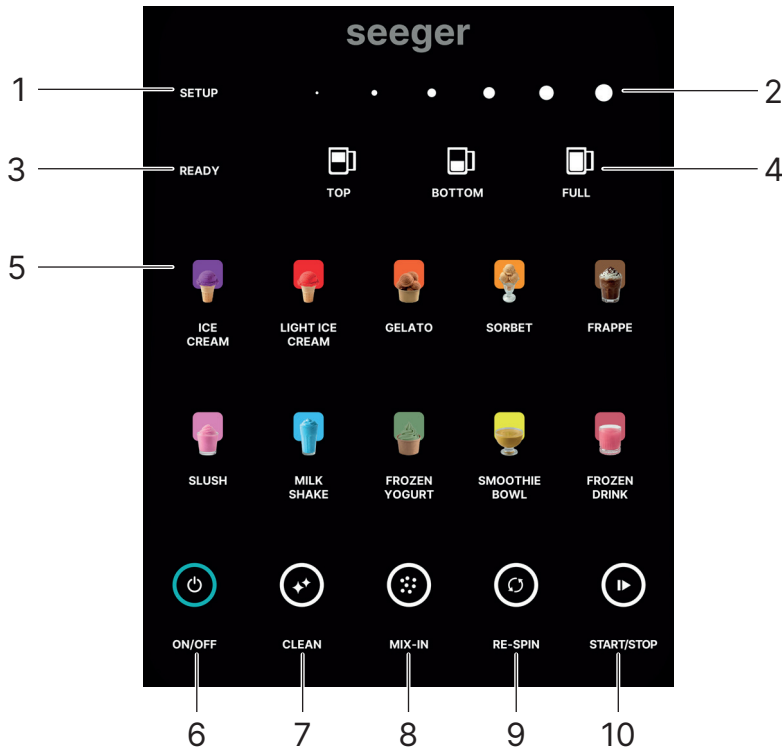
1. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät und sein Zubehör in Betrieb nehmen, und bewahren Sie das Dokument gut auf. Es wird auch empfohlen, den Beleg und die Verpackung gut aufzubewahren.
2. Beachten und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen sorgfältig.
3. Schützen Sie das Gerät vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und scharfen Kanten.
4. Dieses Gerät enthält elektrische Verbindungen und bewegliche Teile, die potenziell ein Risiko für den Benutzer darstellen.
5. Überprüfen Sie den gesamten Inhalt, um sicherzustellen, dass Sie alle Teile haben, die für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb Ihres Geräts erforderlich sind.
6. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor dem Zusammenbau, Zerlegen oder Reinigen.
7. Waschen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen könnten.
8. Überprüfen Sie die Klinge vor jedem Gebrauch auf Schäden.
9. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien. Es ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
10. Nehmen Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker in Betrieb.
11. Tauchen Sie das Gerät nicht unter und lassen Sie das Netzkabel nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
12. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen.
13. Lassen Sie das Gerät oder das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
14. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen und ebenen Oberfläche.
15. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
16. Ziehen Sie beim Ausstecken aus der Steckdose immer am Stecker, nicht am Kabel.
17. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
18. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
19. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
20. Verwenden Sie nur Aufsätze und Zubehör, die mit dem Produkt geliefert wurden.
21. Halten Sie Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und Betrieb aus dem Behälter fern.
22. Nicht mit nassen Händen berühren.
23. Vermeiden Sie während des Betriebs und der Handhabung des Geräts den Kontakt mit beweglichen Teilen.
24. Füllen Sie die Behälter nicht über die MAX FILL-Linie hinaus.
25. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem leeren Behälter.
26. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
27. Mischen Sie keine heißen Flüssigkeiten.
28. Verarbeiten Sie keine trockenen Zutaten, ohne Flüssigkeit in den Behälter zu geben.  
Es ist nicht zum Trockenmischen gedacht.
29. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne aufgesetzte Deckel.
30. Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus zu manipulieren.
31. Stellen Sie sicher, dass Behälter und Deckel vor dem Betrieb ordnungsgemäß installiert sind.
32. Stellen Sie vor dem Betrieb sicher, dass alle Utensilien aus dem Behälter entfernt wurden. Das Nichtentfernen von Utensilien kann dazu führen, dass der Behälter zerbricht und potenziell Personen- oder Sachschäden verursacht.

33. Verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten oder Eis. Dieses Gerät ist nicht für die Verarbeitung von losem gefrorenem Obst, einem festen Eisblock oder Eiswürfeln vorgesehen.
34. Tragen Sie das Gerät nicht am Griff des Behälters.
35. Frieren Sie den Behälter nicht schräg ein. Behälter müssen auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank platziert werden. Schräg gefrorene Behälter dürfen nicht verarbeitet werden.
36. Zur Vermeidung potenzieller Verletzungen: Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
37. Verpackungsmaterial wie (Plastik-)Beutel, Karton, Styropor usw. sind kein Spielzeug und sollten von Kindern ferngehalten werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
38. Überprüfen Sie den Mixer, den Stecker und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Stellen Sie die Verwendung des Geräts ein, wenn Schäden festgestellt werden.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



## BEDIENUNGSFUNKTIONEN



### 1. SETUP Leuchte

Blinkend: Becher oder Deckel sind nicht ordnungsgemäß installiert.

Dauerhaft: Becher und Deckel sind korrekt montiert.

### 2. PROGRESS Statusbalken

Zeigt den Fortschritt des gewählten Programms an. Nach Abschluss blinken alle Segmente fünfmal und erlöschen dann.

### 3. READY Leuchte

Blinkt, sobald das gewählte Programm beendet ist.

### 4. TOP/BOTTOM/FULL Wahlschalter

TOP: Verarbeitet nur die obere Hälfte des Becherinhalts.

BOTTOM: Verarbeitet nur die untere Hälfte (ideal bei halbvollem Becher).

FULL: Verarbeitet den gesamten Becherinhalt.

### 5. PROGRAMS Tasten

Wählen Sie ein Programm durch Berühren der Funktionstaste. Die Taste beginnt zu blinken. Starten Sie den Vorgang mit der START/STOP-Taste.

### 6. ON/OFF Taste

Einmal berühren zum Einschalten. Zum Ausschalten die Taste 3 Sekunden gedrückt halten.

### 7. CLEAN Taste

Reinigungsfunktion für Klinge, Welle und Behälter unter Verwendung von Wasser im Becher.

### 8. MIX-IN Taste

Zum Unterheben von Extras wie Schokostückchen oder Nüssen. **Hinweis:** Erst verwenden, nachdem das Eis bereits mit einem Hauptprogramm zubereitet wurde.

### 9. RE-SPIN Taste

Verwenden, falls die Konsistenz nach dem Programm krümelig ist. Vorab etwas Flüssigkeit hinzufügen. **Hinweis:** Nicht anwenden, wenn bereits MIX-INS hinzugefügt wurden.

### 10. START/STOP Taste

Einmaliges Berühren startet oder stoppt das laufende Programm.

## MULTICREAM-PROGRAMME

Jedes Programm ist intelligent konzipiert, um köstliche Kreationen zuzubereiten. Die Programme variieren in Dauer und Geschwindigkeit, basierend auf den optimalen Einstellungen für perfekt cremige Ergebnisse je nach Rezepttyp. Während das Programm läuft, bewegt sich die Klinge durch die gefrorenen Zutaten nach unten und kehrt anschließend zum Deckel zurück. Sie können aus zehn verschiedenen MultiCream-Programmen wählen:

- **Ice Cream (Eiscreme):** Bereiten Sie cremiges und geschmeidiges Eis zu Hause zu. Für alle Eisrezepte wie Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Cookie-Eis.
- **Light Ice Cream (Light-Eis):** Genießen Sie eine gesündere Version Ihres Lieblingseises, zum Beispiel milchfrei oder zuckerfrei.
- **Gelato:** Verwenden Sie weniger Sahne und mehr Milch für perfekt weiche Gelato-Kreationen wie Haselnuss- oder Kaffee-Gelato.
- **Sorbet:** Kreieren Sie frische und gesunde Frucht-desserts. Bereiten Sie Erdbeer-, Pfirsich-, Ananas-Kokos-Sorbet oder eigene Kombinationen zu.
- **Frappe:** Genießen Sie köstliche Kaffeekreationen wie Coffeiccino, Iced Latte Macchiato und Kaffee-Frappe zu Hause.
- **Slush:** Verwandeln Sie Erfrischungsgetränke, Sportgetränke, Fruchtsäfte oder Eistee in klassische Slushies für heiße Tage.
- **Milkshake:** Bereiten Sie extra dickflüssige oder trinkbare Shakes mit Milch, Eiscreme oder milchfreien Alternativen zu.
- **Frozen Yoghurt:** Mischen Sie Joghurt mit Ihren Lieblingsfrüchten oder Toppings wie Himbeeren, Honig, Banane und Schokolade.
- **Smoothie Bowl:** Ideal für ein gesundes Frühstück oder Mittagessen. Entwerfen Sie Ihre eigene Beeren-, Mango- oder Protein-Smoothie-Bowl. Verfeinern Sie diese danach mit Haferflocken, Nüssen oder Obst.
- **Frozen Drink:** Für gefrorene und gekühlte Getränke wie Eistee, Limonade oder Fruchtsäfte. Oder überraschen Sie sich selbst mit einem Frozen Cocktail, wie einer gefrorenen Pina Colada.

Scannen Sie den QR-Code für Rezepte und Ideen!



## VORBEREITUNG IHRES REZEPTE

Bevor Sie dieses Gerät verwenden können, müssen Sie die Zutaten mindestens 24 Stunden im Voraus vorbereiten. Hierfür können Sie die drei im Lieferumfang enthaltenen Becher verwenden.

- Wählen Sie das gewünschte Rezept aus und mischen Sie die Zutaten in den angegebenen Mengen zusammen.
- Gießen Sie die Mischung in einen der Becher. Achten Sie darauf, die MAX-Markierung im Becher nicht zu überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel auf den Becher und stellen Sie ihn in Ihren Gefrierschrank. Die Mischung muss mindestens 24 Stunden lang gefroren sein, bevor sie zur Eisherstellung verwendet werden kann.

### Wichtige Hinweise:

- Verarbeiten Sie keine massiven Eisblöcke oder Eiswürfel.
- Verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten ohne Flüssigkeit. Verwenden Sie immer eine Art von Flüssigkeit.
- Früchte müssen zerdrückt werden, um ihren Saft freizusetzen, oder mit anderen Zutaten kombiniert und eingefroren werden, bevor sie verarbeitet werden.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Bitte lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen gründlich durch.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig ist.
- Reinigen Sie die Becher und Deckel gründlich, bevor Sie diese zum ersten Mal verwenden.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Gerät anschließen: Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und berühren Sie die ON/OFF-Taste, um das Gerät einzuschalten.
2. Klinge installieren: Setzen Sie die Klinge in die Unterseite des Becherdeckels ein. Stellen Sie sicher, dass der Klingenschaft durch das mittlere Loch geführt wird und die Klinge fest sitzt.
3. Deckel installieren: Positionieren Sie die Lasche des Deckels leicht links vom Bechergriff, sodass die Markierungen auf Deckel und Griff übereinstimmen. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
4. Becher einsetzen: Stellen Sie den Becher mit Deckel so auf die Basis, dass sich der Griff in der Mitte des Geräts befindet. Drücken Sie den Griff nach vorne zum Gerät, um die Schüssel zu fixieren. Ein Klicken bestätigt die korrekte Installation.
5. Becherbereich wählen: Tippen Sie auf TOP/BOTTOM/FULL, um festzulegen, welcher Teil des Bechers gemischt werden soll.
6. Funktion wählen: Wählen Sie das gewünschte Programm. Ein blinkendes Licht zeigt die Auswahl an.
7. Vorgang starten: Das Blinken der START/STOP-Taste bestätigt die Programmauswahl. Tippen Sie auf diese Taste, um die Verarbeitung zu starten. Tippen Sie erneut, um das Gerät zu stoppen.
8. Eisherstellung: Die MultiCream beginnt mit der Verarbeitung. Der Fortschrittsbalken oben im Display zeigt den Status an.
9. Fertigstellung: Wenn Ihre Kreation bereit ist, leuchtet die Anzeige READY im Display auf.
10. Respin (Erneutes Rühren): Falls das Ergebnis zu krümelig ist, nutzen Sie die RESPIN-Funktion. Machen Sie ein Loch in die Mitte der Mischung, geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu und drücken Sie die RESPIN-Taste. **Hinweis:** Verwenden Sie eine Flüssigkeit, die bereits im Rezept enthalten ist (Milch, Wasser oder Saft).
11. Mix-in (Extras hinzufügen): Für Zutaten wie Schokostreusel oder Nüsse machen Sie erneut ein Loch in die Mitte und geben die Extras hinein. Drücken Sie MIX-IN, um die Zutaten unterzuheben.
12. Becher entnehmen: Drücken Sie die Entriegelungstaste und ziehen Sie den Bechergriff nach hinten vom Gerät weg.
13. Deckel und Klinge entfernen: Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie die Klinge aus der Unterseite des Deckels.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vorbereitung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.
2. Nicht eintauchen: Tauchen Sie das Hauptgerät beim Reinigen niemals in Wasser ein.
3. Keine scharfen Gegenstände: Verwenden Sie niemals spitze oder scharfe Gegenstände zur Reinigung, da diese Funktionsteile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen können.
4. Sofortige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör sofort nach Gebrauch. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie umgehend ab.
5. Klinge einfetten: Wir empfehlen, die Klinge nach jeder mehrmaligen Benutzung mit etwas Pflanzenöl einzufetten.
6. Hartnäckige Verschmutzungen: Wenn Schüssel, Klinge und Welle schwer zu reinigen sind, geben Sie etwas Wasser in den Becher und lassen Sie die CLEAN-Funktion mehrmals laufen.
7. Spülmaschinenfest: Die Becher und Deckel sind sowohl für die Spülmaschine als auch für die Handwäsche geeignet.

## WARNUNG

- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Vorsicht bei den Schneidklingen während der Reinigung: Sie sind scharf und können Verletzungen verursachen.

## FEHLERBEHEBUNG

1. Das Gerät bewegt sich während der Verarbeitung auf der Arbeitsplatte.
  - Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte und die Füße des Geräts sauber und trocken sind.
2. Die gefrorene Masse ist nach der Verarbeitung flüssig, nicht fest.
  - Wenn die Basis nach der Verarbeitung zu weich ist, stellen Sie den Becher für einige Stunden oder bis zur gewünschten Konsistenz zurück in den Gefrierschrank.
  - Frieren Sie die Basis für beste Ergebnisse mindestens 24 Stunden lang ein und verarbeiten Sie diese sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank. Wenn die verarbeitete Basis noch immer nicht fest ist, versuchen Sie, Ihren Gefrierschrank auf eine kältere Temperatur einzustellen. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Basen zwischen -12°C und -25°C ausgelegt.
  - Der Fett- oder Zuckeranteil in Ihrem Rezept ist möglicherweise zu hoch. Schlagen Sie im Rezeptbuch nach und nutzen Sie die enthaltenen Rezepte als Orientierung für beste Ergebnisse.
3. Die gefrorene Masse sieht nach der Verarbeitung krümelig oder pulverig aus.
  - Wenn Basen in sehr kalten Gefrierschränken eingefroren werden, können sie krümelig ausfallen. Verwenden Sie nach dem Programm das RE-SPIN-Programm, um Ihre Masse glatter und cremiger zu machen.
  - Der Fett- oder Zuckeranteil in Ihrem Rezept ist möglicherweise zu niedrig. Schlagen Sie im Rezeptbuch nach und nutzen Sie die enthaltenen Rezepte als Orientierung für beste Ergebnisse.

4. Programme leuchten nicht.
  - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie die äußere Schüssel einsetzen. Drücken Sie dann die Netztaсте, um ein Programm auszuwählen.
  - Stellen Sie sicher, dass das Gerät für den Gebrauch vollständig zusammengebaut ist. Wenn das Gerät eingeschaltet und die äußere Schüssel nicht korrekt installiert ist, blinkt die Installationsleuchte. Wenn das Rührelement (Paddle) nicht korrekt installiert ist, leuchtet die Installationsleuchte dauerhaft. Alle Programme leuchten auf, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut und eingeschaltet ist.
  - Das Gerät erlaubt es nicht, Programme direkt nacheinander auszuführen. Senken Sie zwischen den Programmen die Schüssel ab und prüfen Sie das Ergebnis, bevor Sie die Schüssel wieder anheben und ein weiteres Programm starten.
5. Die Installationsleuchte blinkt.
  - Die äußere Schüssel ist nicht oder nicht korrekt installiert. Stellen Sie sicher, dass das Rührelement im Deckel der äußeren Schüssel und der Deckel auf der äußeren Schüssel montiert ist. Setzen Sie dann die äußere Schüssel so auf die Motorbasis, dass der Griff mittig unter dem Bedienfeld steht. Drehen Sie den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu verriegeln.  
Die Installationsleuchte leuchtet dauerhaft.
  - Die äußere Schüssel ist korrekt installiert, aber das Rührelement fehlt oder wurde falsch installiert. Senken Sie die Plattform ab, indem Sie die Schüssel-Entriegelungstaste links an der Motorbasis gedrückt halten, während Sie den Griff der äußeren Schüssel zur Mitte drehen. Vergewissern Sie sich, dass das Rührelement im Deckel eingesetzt ist.
6. Ein Licht des Fortschrittsbalkens sowie alle Programmlampen blinken.
  - Der Motor wurde überlastet und muss zurückgesetzt werden. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Schüssel und lassen Sie die Motorbasis ca. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.
  - Entfernen Sie den Deckel der äußeren Schüssel und das Rührelement. Stellen Sie sicher, dass keine Zutaten die Deckelbaugruppe blockieren.
  - Die Zutaten, die Sie verarbeiten möchten, sind möglicherweise zu kompakt. Achten Sie darauf, Zutaten mit Zucker oder Fett zu verwenden. Folgen Sie den Rezepten im Rezeptbuch für beste Ergebnisse.
  - Ihr Gefrierschrank ist möglicherweise sehr kalt. Das Gerät ist für Basen zwischen  $-12^{\circ}\text{C}$  und  $-25^{\circ}\text{C}$  ausgelegt. Ändern Sie die Einstellung Ihres Gefrierschranks, stellen Sie den Becher in den vorderen Bereich des Gefrierschranks oder lassen Sie ihn vor der Verarbeitung einige Minuten auf der Arbeitsplatte stehen.
  - Verarbeiten Sie KEINE massiven Eisblöcke, Eiswürfel oder harten, losen Zutaten.
7. Die mittleren zwei Segmente des Fortschrittsbalkens blinken.
  - Es ist ein Fehler aufgetreten und das Programm wurde nicht erfolgreich abgeschlossen. Überprüfen Sie, ob das Rührelement richtig installiert ist, und versuchen Sie, das Programm erneut zu starten.

8. Der Becher ist schräg im Gefrierschrank eingefroren.
  - Für beste Ergebnisse verarbeiten Sie KEINEN Becher, der schräg eingefroren wurde oder der nach einer teilweisen Entnahme ungleichmäßig wieder eingefroren ist.
  - Glätten Sie die Oberfläche Ihres Eises immer, bevor Sie es erneut einfrieren. Wenn der Becher ungleichmäßig gefroren ist, stellen Sie ihn in den Kühlschrank, um die Zutaten schmelzen zu lassen. Rühren Sie die Masse dann um, um sicherzustellen, dass die Zutaten vermischt sind. Achten Sie beim erneuten Einfrieren darauf, den Becher auf eine ebene Fläche im Gefrierschrank zu stellen.
9. Die äußere Schüssel lässt sich nach der Verarbeitung nicht von der Motorbasis lösen.
  - Warten Sie etwa 2 Minuten und versuchen Sie dann erneut, die äußere Schüssel zu entfernen. Halten Sie die Entriegelungstaste auf der linken Seite der Motorbasis gedrückt und drehen Sie den Schüsselgriff im Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen. Dies kann etwas Kraft erfordern.
  - Um zu verhindern, dass die äußere Schüssel an der Motorbasis festklebt, stellen Sie sicher, dass die Vertiefung oben auf dem Rührlement vor der Verarbeitung vollständig trocken ist. Wenn Sie mehrere Basen nacheinander verarbeiten, spülen und trocknen Sie das Rührlement nach jeder Basis ab. Bei einigen Rezepten kann Wasser zwischen dem Rührlement und der Motorbasis gefrieren und diese verkleben; das Trocknen dazwischen verhindert dies.
10. Die Innenseite des Bechers ist zerkratzt.
  - Leichte Kratzer im Becher sind nach regelmäßigem Gebrauch normal. Um Kratzer zu vermeiden, bereiten Sie die Zutaten in einer separaten Schüssel vor und vermeiden Sie den aggressiven Einsatz von Metallutensilien im Becher. Reinigen Sie den Becher mit weichen, nicht scheuernden Tüchern.

## TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Leistung: 800 Watt

Kapazität: 500ml

## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit durch unkontrollierte Abfallbeseitigung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu fördern. Geben Sie Ihr Altgerät bei den entsprechenden Rückgabe- und Sammelstellen ab oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann das Produkt umweltgerecht recyceln lassen.



Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EG.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

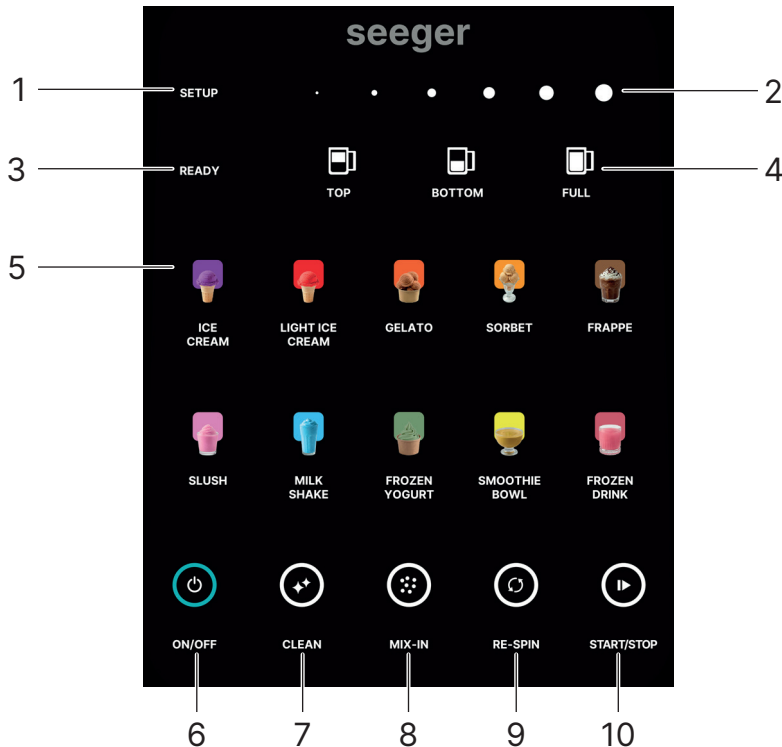
1. Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires et conservez bien le document. Il est également conseillé de bien conserver le reçu et l'emballage.
2. Observez et suivez attentivement tous les avertissements et instructions.
3. Protégez l'appareil contre la chaleur, la lumière directe du soleil, l'humidité et les bords tranchants.
4. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles présentant un risque potentiel pour l'utilisateur.
5. Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer d'avoir toutes les pièces nécessaires au fonctionnement correct et sûr de votre appareil.
6. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
7. Avant utilisation, lavez toutes les pièces pouvant entrer en contact avec les aliments.
8. Avant chaque utilisation, inspectez la lame pour vérifier qu'elle n'est pas endommagée.
9. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique uniquement.
10. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.
11. N'immergez pas l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec un liquide.
12. Ne laissez pas le cordon pendre sur les bords des tables ou des plans de travail.
13. Ne laissez pas l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
15. Débranchez la fiche de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.
16. Lors du débranchement de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, pas sur le cordon.
17. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
18. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
19. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
20. Utilisez uniquement les accessoires fournis avec le produit.
21. Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du récipient lors du chargement et du fonctionnement.
22. Ne pas toucher avec les mains mouillées.
23. Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces mobiles.
24. Ne remplissez pas les récipients au-delà de la ligne MAX FILL.
25. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un récipient vide.
26. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
27. Ne pas mélanger de liquides chauds.
28. Ne traitez pas d'ingrédients secs sans ajouter de liquide dans le récipient. Il n'est pas destiné au mélange à sec.
29. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans que les couvercles soient en place.
30. N'essayez pas de forcer le mécanisme de verrouillage.
31. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.

32. Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont retirés du récipient. L'oubli d'ustensiles peut briser le récipient et potentiellement entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
33. Ne traitez pas d'ingrédients durs et en vrac ou de glace. Cet appareil n'est pas destiné à traiter des fruits surgelés en vrac, un bloc de glace solide ou des glaçons.
34. Ne portez pas l'appareil par la poignée du récipient.
35. Ne congelez pas le récipient de biais. Les récipients doivent être placés sur une surface plane dans le congélateur. Les récipients congelés de biais ne doivent pas être traités.
36. Pour éviter toute blessure potentielle : Ne faites pas de mauvais usage de l'appareil.
37. Le matériel d'emballage, tel que les sacs (en plastique), le carton, le polystyrène, etc., n'est pas un jouet et doit être tenu hors de portée des enfants. Il existe un risque d'étouffement s'ils sont atteints par des enfants.
38. Vérifiez régulièrement le mixeur, la fiche et le câble pour détecter tout dommage. Arrêtez d'utiliser l'appareil si un dommage est observé.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



## FONCTIONS DE COMMANDE



### 1. Voyant SETUP

Clignotant : Le récipient ou le couvercle n'est pas installé correctement.

Fixe : Le récipient et le couvercle sont correctement installés.

### 2. Barre de progression PROGRESS

Indique l'état d'avancement du programme. Une fois terminé, tous les segments clignotent cinq fois puis s'éteignent.

### 3. Voyant READY

Le clignotement indique que le programme sélectionné est achevé.

### 4. Bouton TOP/BOTTOM/FULL

TOP : Ne traite que la moitié supérieure des ingrédients.

BOTTOM : Ne traite que la moitié inférieure (utiliser si le récipient n'est rempli qu'à moitié).

FULL : Traite la totalité du récipient.

### 5. Boutons PROGRAMS

Sélectionnez un programme en touchant la fonction souhaitée. Le voyant clignotera. Démarrez le programme avec le bouton START/STOP.

### 6. Bouton ON/OFF

Touchez une fois pour allumer. Maintenez 3 secondes pour éteindre l'appareil.

### 7. Bouton CLEAN

Pour nettoyer la lame, l'axe et le récipient en utilisant de l'eau savonneuse dans le récipient.

### 8. Bouton MIX-IN

Pour ajouter des ingrédients (pépites de chocolat, noix). **Note** : À n'utiliser qu'après avoir préparé la glace avec une fonction standard.

### 9. Bouton RE-SPIN

À utiliser si la texture est granuleuse. Ajoutez un peu de liquide avant de lancer cette option.

**Note** : Ne pas utiliser après la fonction MIX-IN.

### 10. Bouton START/STOP

Touchez une fois pour démarrer ou interrompre le programme.

## PROGRAMMES MULTICREAM

Chaque programme est intelligemment conçu pour réaliser de délicieuses créations. La durée et la vitesse varient selon les réglages optimaux pour obtenir des résultats parfaitement crémeux selon la recette utilisée. Pendant le programme, la lame descend à travers les ingrédients congelés avant de revenir vers le couvercle. Dix programmes MultiCream sont à votre disposition :

- **Ice Cream (Crème glacée)** : Préparez chez vous une crème glacée onctueuse et lisse. Idéal pour la vanille, le chocolat, la fraise ou les biscuits.
- **Light Ice Cream (Glace légère)** : Savourez une version plus saine, comme des glaces sans produits laitiers ou sans sucre.
- **Gelato (Glace italienne)** : Utilisez moins de crème et plus de lait pour des créations fondantes, comme le gelato à la noisette ou au café.
- **Sorbet**: Créez des desserts frais et sains à base de fruits : fraise, pêche, ananas-coco, etc.
- **Frappe**: Savourez des cafés glacés comme le coffeiccino, le latte macchiato glacé ou le café frappé.
- **Slush**: Transformez sodas, boissons sportives ou jus de fruits en granités rafraîchissants pour les journées chaudes.
- **Milkshake**: Préparez des shakes onctueux avec du lait, de la glace ou des alternatives végétales.
- **Frozen Yoghurt (Yaourt glacé)** : Mélangez du yaourt avec vos fruits ou garnitures préférés (framboise, miel, banane, chocolat).
- **Smoothie Bowl**: Parfait pour un petit-déjeuner sain. Composez votre bol aux baies, à la mangue ou protéiné, puis ajoutez des céréales ou des noix.
- **Frozen Drink (Boisson glacée)** : Pour vos boissons fraîches (thé glacé, limonade) ou des cocktails givrés comme la Pina Colada.

Scannez le code QR pour découvrir des recettes et des idées !



## PRÉPARATION DE VOTRE RECETTE

Avant de pouvoir utiliser cet appareil, vous devez préparer les ingrédients au moins 24 heures à l'avance. Vous pouvez utiliser les trois récipients fournis avec ce produit à cet effet.

- Choisissez la recette que vous souhaitez préparer et mélangez les ingrédients dans les proportions indiquées.
- Versez le mélange dans l'un des récipients. Veillez à ne pas dépasser la ligne MAX indiquée sur le récipient.
- Placez le couvercle sur le récipient et mettez-le au congélateur. Le mélange doit être congelé pendant au moins 24 heures avant de pouvoir être transformé en crème glacée.

### Remarques importantes :

- Ne traitez pas de blocs de glace massifs ou de glaçons.
- Ne traitez pas d'ingrédients durs et secs pour faire des smoothies sans ajouter de liquide. Utilisez toujours une base liquide.
- Les fruits doivent être écrasés pour libérer leur jus ou être combinés avec d'autres ingrédients et congelés avant d'être traités.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
- Vérifiez que l'appareil est complet.
- Nettoyez soigneusement les récipients et les couvercles avant leur première utilisation.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Brancher l'appareil : Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur et touchez le bouton ON/OFF pour allumer l'unité.
2. Installer la lame : Insérez la lame dans la partie inférieure du couvercle. Assurez-vous que l'axe de la lame passe par le trou central et qu'elle est bien fixée.
3. Installer le couvercle : Placez la languette du couvercle légèrement à gauche de la poignée du récipient pour aligner les repères. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
4. Installer le récipient sur l'unité : Placez le récipient avec son couvercle sur la base, la poignée au centre. Poussez la poignée vers l'avant de l'appareil pour verrouiller le bol. Un clic retentira une fois l'installation correcte.
5. Sélectionner la zone : Touchez TOP/BOTTOM/FULL pour indiquer la portion à mélanger dans le récipient.
6. Sélectionner la fonction : Choisissez le programme souhaité. Le voyant clignotant indique que le programme est sélectionné.
7. Démarrer le processus : Le clignotement du bouton START/STOP confirme la sélection. Touchez ce bouton pour lancer la préparation. Touchez-le à nouveau pour arrêter l'unité.
8. Préparation de la glace : La MultiCream commence le traitement. Vous pouvez suivre l'avancement sur la barre de progression en haut de l'écran.
9. Prêt : Lorsque votre création est terminée, l'indicateur READY s'allume sur l'écran.
10. Respin (Remélange) : Si le résultat est trop granuleux, utilisez la fonction RESPIN. Faites un trou au centre du mélange, ajoutez un peu de liquide, puis appuyez sur le bouton RESPIN. **Note** : Utilisez un liquide déjà présent dans votre recette (lait, eau ou jus).
11. Mix-in (Ajouts) : Pour ajouter des pépites de chocolat ou des noix, faites un trou dans la glace, ajoutez les ingrédients, puis appuyez sur MIX-IN.
12. Retirer le récipient : Appuyez sur le bouton de déverrouillage et tirez la poignée vers l'arrière pour l'extraire de l'unité.
13. Retirer le couvercle et la lame : Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez la lame du fond du couvercle.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Préparation : Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Ne pas immerger : Pendant le nettoyage, n'immergez jamais l'unité principale dans l'eau.
3. Pas d'objets tranchants : N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car cela pourrait endommager des pièces fonctionnelles ou compromettre la sécurité de l'appareil.
4. Nettoyage immédiat : Nettoyez l'appareil et les accessoires immédiatement après usage. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les aussitôt.
5. Lubrification : Nous vous conseillons de lubrifier la lame avec un peu d'huile végétale toutes les quelques utilisations.

6. Nettoyage difficile : Si le bol, la lame et l'axe sont difficiles à nettoyer, vous pouvez ajouter un peu d'eau dans le récipient et lancer la fonction CLEAN plusieurs fois.
7. Lave-vaisselle : Les récipients et les couvercles conviennent au lave-vaisselle ou au lavage à la main.

## AVERTISSEMENT

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Faites attention aux lames lors du nettoyage ; elles sont tranchantes et peuvent causer des blessures.

## DÉPANNAGE

1. L'appareil bouge sur le plan de travail pendant le fonctionnement.
  - Assurez-vous que le plan de travail et les pieds de l'appareil sont propres et secs.
2. La préparation glacée est liquide et non solide après le programme.
  - Si la base est trop molle après le mélange, remettez le bol au congélateur pendant plusieurs heures ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.
  - Pour de meilleurs résultats, congelez la base pendant au moins 24 heures et mélangez immédiatement après la sortie du congélateur. Si la préparation n'est toujours pas ferme, essayez de baisser la température de votre congélateur. L'appareil est conçu pour traiter des bases entre -12°C et -25°C.
  - La proportion de matières grasses ou de sucre est peut-être trop élevée. Consultez le guide de recettes et utilisez les recettes incluses comme référence.
3. La préparation glacée semble friable ou poudreuse après le programme.
  - Lorsque les bases sont congelées dans des congélateurs très froids, elles peuvent devenir friables. Après avoir exécuté le programme utilisez le programme RE-SPIN pour rendre votre préparation plus lisse et crémeuse.
  - La proportion de matières grasses ou de sucre est peut-être trop faible. Consultez le guide de recettes pour obtenir les meilleurs résultats.
4. Les programmes ne s'allument pas.
  - Vérifiez que l'appareil est branché sur une prise murale en état de marche avant d'installer le bol extérieur. Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation pour sélectionner un programme.
  - Assurez-vous que l'appareil est complètement assemblé. Si l'appareil est allumé mais que le bol extérieur n'est pas correctement installé, le témoin d'installation clignotera. Si la pale n'est pas correctement installée, le témoin d'installation s'allumera. Tous les programmes s'allument lorsque l'appareil est correctement assemblé et sous tension.
  - L'appareil ne permet pas de lancer des programmes à la suite. Entre deux programmes, abaissez le bol et vérifiez le résultat avant de le remonter et de lancer un nouveau cycle.
5. Le témoin d'installation clignote.
  - Le bol extérieur n'est pas installé ou est mal installé. Assurez-vous d'installer la pale dans le couvercle du bol extérieur, puis le couvercle sur le bol. Placez ensuite le bol sur le bloc moteur avec la poignée centrée sous le panneau de commande. Tournez la poignée vers la droite pour soulever la plateforme et verrouiller le bol. Le témoin d'installation est allumé en continu.
  - Le bol extérieur est correctement installé, mais la pale est manquante ou mal installée. Abaissez la plateforme en maintenant enfoncé le bouton de déverrouillage du bol (à gauche du bloc moteur) tout en tournant la poignée vers le centre. Vérifiez que la pale est bien fixée dans le couvercle.

6. Un voyant de la barre de progression et tous les voyants de programme clignotent.
  - Le moteur est en surcharge et doit être réinitialisé. Débranchez l'appareil, retirez le bol et laissez refroidir le bloc moteur pendant environ 15 minutes avant de recommencer.
  - Retirez le couvercle et la pale. Vérifiez qu'aucun ingrédient ne bloque l'assemblage du couvercle.
  - Les ingrédients sont peut-être trop denses. Assurez-vous d'utiliser des ingrédients contenant du sucre ou des graisses. Suivez les recettes du guide.
  - Votre congélateur est peut-être trop froid (l'appareil est conçu pour -12°C à -25°C). Ajustez le réglage, placez le bol vers l'avant du congélateur ou laissez-le quelques minutes sur le plan de travail avant de mélanger.
  - NE PAS traiter un bloc de glace solide, des glaçons ou des ingrédients durs et non liés.
7. Les deux segments centraux de la barre de progression clignotent.
  - Une erreur est survenue et le programme n'a pas pu se terminer. Vérifiez que la pale est bien installée et relancez le programme.
8. Le bol a congelé de biais.
  - Pour de meilleurs résultats, NE PAS traiter un bol qui a congelé de travers ou qui a été partiellement consommé puis recongelé de manière inégale.
  - Lissez toujours la surface avant de recongeler. Si le contenu est inégal, laissez-le fondre au réfrigérateur, mélangez pour homogénéiser, puis recongelez le bol bien à plat.
9. Le bol extérieur ne se détache pas du bloc moteur après le programme.
  - Attendez environ 2 minutes, puis réessayez. Maintenez le bouton de déverrouillage à gauche et tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Cela peut nécessiter une certaine force.
  - Pour éviter que le bol ne se bloque, assurez-vous que la cavité au sommet de la pale est bien sèche avant utilisation. Si vous enchaînez plusieurs préparations, rincez et séchez la pale entre chaque bol. L'eau peut geler entre la pale et le bloc moteur, provoquant une adhérence.
10. L'intérieur du bol est rayé.
  - De légères rayures sont normales après une utilisation régulière. Pour les limiter, préparez vos mélanges dans un récipient séparé et évitez les ustensiles métalliques agressifs. Nettoyez avec un chiffon doux et non abrasif.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Puissance : 800 Watt

Capacité : 500ml

## ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'Union Européenne. Pour éviter tout risque potentiel

pour l'environnement ou la santé humaine, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils pourront recycler le produit en toute sécurité pour l'environnement



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/CE.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y sus accesorios y conserve bien el documento. También se recomienda guardar bien el recibo y el embalaje.
2. Observe y siga cuidadosamente todas las advertencias e instrucciones.
3. Proteja el aparato del calor, la luz solar directa, la humedad y los bordes afilados.
4. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que presentan un riesgo potencial para el usuario.
5. Realice un inventario de todo el contenido para asegurarse de tener todas las piezas necesarias para utilizar su aparato de forma adecuada y segura.
6. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
7. Antes de usarlo, lave todas las piezas que puedan entrar en contacto con los alimentos.
8. Antes de cada uso, inspeccione la cuchilla en busca de daños.
9. No utilice este aparato al aire libre. Está diseñado solo para uso doméstico.
10. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado.
11. No sumerja el aparato ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con ningún líquido.
12. No deje que el cable cuelgue de los bordes de mesas o encimeras.
13. No permita que la unidad o el cable entren en contacto con superficies calientes.
14. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
15. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente si no está en uso.
16. Al desenchufar de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, no del cable.
17. Los niños no deben jugar con el aparato.
18. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
19. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros involucrados.
20. Utilice únicamente los aditamentos y accesorios que se proporcionan con el producto.
21. Mantenga las manos, el cabello y la ropa fuera del vaso durante la carga y el funcionamiento.
22. No tocar con las manos mojadas.
23. Durante el funcionamiento y la manipulación del aparato, evite el contacto con las piezas móviles.
24. No llene los recipientes por encima de la línea MAX FILL.
25. No utilice el aparato con un vaso vacío.
26. Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
27. No mezcle líquidos calientes.
28. No procese ingredientes secos sin añadir líquido al recipiente. No está diseñado para el mezclado en seco.
29. Nunca utilice el aparato sin las tapas colocadas.
30. No intente anular el mecanismo de enclavamiento.
31. Asegúrese de que el vaso y la tapa estén correctamente instalados antes de ponerlo en funcionamiento.
32. Antes de la operación, asegúrese de retirar todos los utensilios del vaso. No retirar los utensilios puede hacer que el vaso se rompa y provocar lesiones personales y daños materiales.

33. No procese ingredientes duros y sueltos ni hielo. Este aparato no está diseñado para procesar fruta congelada suelta, un bloque de hielo sólido o cubitos de hielo.
34. No transporte la unidad por el asa del vaso.
35. No congele el vaso inclinado. Los vasos deben colocarse sobre una superficie nivelada en el congelador. Los vasos congelados en ángulo no deben procesarse.
36. Para evitar posibles lesiones: No haga un mal uso del aparato.
37. El material de embalaje, como bolsas (de plástico), cartón, poliestireno, etc., no son juguetes y deben mantenerse fuera del alcance de los niños. Existe peligro de asfixia si los niños los alcanzan.
38. Compruebe regularmente si la batidora, el enchufe y el cable presentan daños. Deje de usar el dispositivo cuando se observe algún daño.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Botón de liberación del vaso

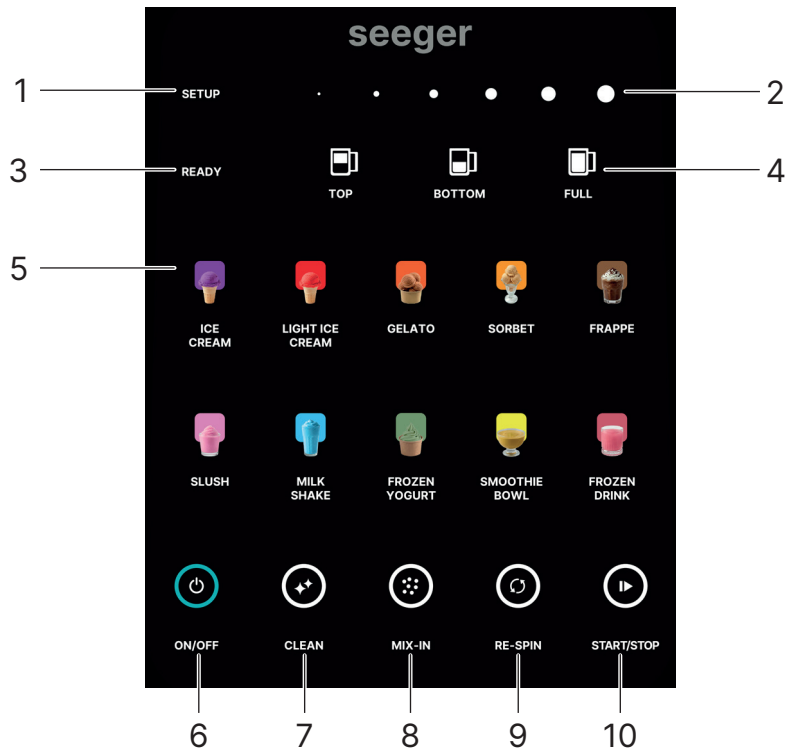


Tapa del vaso  
(Bloquear con el vaso)

Unidad de  
cuchilla  
(Colocar bajo  
la tapa  
del vaso)

Vaso  
(Bloquear firmemente  
con la tapa del vaso)  
Bloquear firmemente  
a la unidad principal

## FUNCIONES DE CONTROL



### 1. Luz SETUP

Parpadeo: El vaso o la tapa no están correctamente instalados.  
Fija: Instalación correcta y lista para funcionar.

### 2. Barra de progreso PROGRESS

Indica el estado del programa. Al finalizar, todos los segmentos parpadearán cinco veces y se apagaran.

### 3. Luz READY

El parpadeo indica que el programa ha terminado.

### 4. Botón TOP/BOTTOM/FULL

TOP: Procesa solo la mitad superior de los ingredientes.

BOTTOM: Procesa solo la mitad inferior. Úselo si el vaso está lleno a la mitad.

FULL: Procesa el vaso completo.

### 5. Botones PROGRAMS

Seleccione un programa tocando la función deseada; esta parpadeará. Inicie con el botón START/STOP.

### 6. Botón ON/OFF

Toque una vez para encender. Mantenga presionado 3 segundos para apagar.

### 7. Botón CLEAN

Para limpiar la cuchilla, el eje y el vaso con agua en su interior.

### 8. Botón MIX-IN

Para añadir complementos (trozos de chocolate, frutos secos). **Nota:** Úselo solo después de haber preparado el helado con otra función.

### 9. Botón RE-SPIN

Úselo si el postre tiene una textura quebradiza. Añada un poco de líquido extra antes de activar esta opción. **Nota:** No use RE-SPIN si ya ha añadido ingredientes con MIX-IN.

### 10. Botón START/STOP

Toque una vez para iniciar o detener los programas.

## PROGRAMAS MULTICREAM

Cada programa ha sido diseñado inteligentemente para elaborar creaciones deliciosas. Los programas varían en duración y velocidad según los ajustes óptimos para obtener resultados perfectamente cremosos. Durante el proceso, la cuchilla desciende a través de los ingredientes congelados y regresa a la tapa. Dispone de diez programas MultiCream diferentes:

- **Ice Cream (Helado):** Prepare helados cremosos y suaves en casa. Para recetas clásicas de vainilla, chocolate, fresa o galleta.
- **Light Ice Cream (Helado ligero):** Disfrute de versiones más saludables, como helados sin lácteos o sin azúcar.
- **Gelato:** Utilice menos nata y más leche para lograr helados italianos suaves, como el de avellana o café.
- **Sorbet (Sorbete):** Postres frescos y saludables con fruta: fresa, melocotón, piña y coco, etc.
- **Frappe:** Disfrute de cafés como coffeiccino, iced latte macchiato o café frappé.
- **Slush (Granizado):** Prepare granizados clásicos con refrescos, zumos o té frío para los días calurosos.
- **Milkshake (Batido):** Batidos espesos o ligeros con leche, helado o alternativas vegetales.
- **Frozen Yoghurt (Yogur helado):** Mezcle yogur con frutas o coberturas como miel, frambuesa o chocolate.
- **Smoothie Bowl:** Ideal para desayunos saludables. Diseñe su bol de bayas, mango o proteínas y añada avena o frutos secos al final.
- **Frozen Drink (Bebida helada):** Para bebidas frías como té, limonada o cócteles helados como la Piña Colada.

Escanee el código QR para ver recetas e ideas.



## PREPARACIÓN DE SU RECETA

Antes de poder utilizar este dispositivo, debe preparar los ingredientes con al menos 24 horas de antelación. Para ello, puede utilizar los tres vasos suministrados con este producto.

- Elija la receta que desea preparar y mezcle los ingredientes en las cantidades adecuadas.
- Vierta la mezcla en uno de los vasos. Asegúrese de no sobrepasar la línea MAX del vaso.
- Ponga la tapa al vaso y colóquelo en el congelador. La mezcla debe estar congelada durante al menos 24 horas antes de poder utilizarse para hacer helado.

### Notas importantes:

- No procese bloques de hielo sólidos ni cubitos de hielo.
- No procese ni prepare batidos con ingredientes duros y sueltos. Utilice siempre algún tipo de líquido.
- La fruta debe triturarse para que suelte su jugo o combinarse con otros ingredientes y congelarse antes de ser procesada.

## ANTES DEL PRIMER USO

- Asegúrese de leer detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Compruebe que el dispositivo esté completo.
- Asegúrese de limpiar los vasos y las tapas antes de usarlos por primera vez.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Conectar la unidad: Enchufe el cable en la toma de corriente y toque el botón ON/OFF para encender el aparato.
2. Instalar la cuchilla: Inserte la cuchilla en la parte inferior de la tapa del vaso. Asegúrese de que el eje pase por el orificio central y que la cuchilla quede fija.
3. Instalar la tapa: Coloque la lengüeta de la tapa ligeramente a la izquierda del asa del vaso para alinear las marcas. Gire la tapa en sentido antihorario para bloquearla.
4. Instalar el vaso en la unidad: Coloque el vaso con la tapa sobre la base con el asa centrada. Empuje el asa hacia adelante (hacia la unidad) para bloquear el bol. Escuchará un clic cuando esté correctamente instalado.
5. Seleccionar nivel: Toque TOP/BOTTOM/FULL para indicar qué parte del vaso desea mezclar.
6. Seleccionar función: Toque el programa deseado. La luz parpadeante indica que el programa ha sido seleccionado.
7. Iniciar el proceso: El parpadeo del botón START/STOP confirma la selección. Toque este botón para comenzar a procesar. Toque de nuevo para detener la unidad.
8. Preparación del helado: La MultiCream comenzará a procesar. Puede ver el progreso en la barra situada en la parte superior de la pantalla.
9. Listo: Cuando su creación esté terminada, se iluminará la señal READY en la pantalla.
10. Respin (Remezclar): Si el resultado es demasiado quebradizo, use la función RESPIN. Haga un agujero en el centro de la mezcla, añada algo de líquido y pulse el botón RESPIN. **Nota:** Use un líquido que ya esté en la mezcla (leche, agua o zumo).
11. Mix-in (Añadidos): Para añadir trozos de chocolate o frutos secos, haga un agujero en la mezcla, añada los ingredientes y pulse MIX-IN.
12. Retirar el vaso: Pulse el botón de liberación y tire del asa hacia atrás (alejándola de la unidad).
13. Retirar tapa y cuchilla: Gire la tapa en sentido horario para desbloquearla. Retire la cuchilla de la parte inferior de la tapa

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Preparación: Antes de limpiar la unidad, apague el aparato y desenchufe el cable de la toma de corriente.
2. No sumergir: Durante la limpieza, no sumerja nunca la unidad principal en agua.
3. Sin objetos punzantes: No utilice nunca objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que podrían dañar las piezas funcionales o afectar a la seguridad del aparato.
4. Limpieza inmediata: Limpie el dispositivo y los accesorios inmediatamente después de su uso. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos enseguida.
5. Lubricación: Recomendamos lubricar la cuchilla con un poco de aceite vegetal cada pocos usos.
6. Limpieza difícil: Si el bol, la cuchilla y el eje son difíciles de limpiar, puede añadir un poco de agua al vaso y ejecutar la función CLEAN varias veces.
7. Lavavajillas: Los vasos y las tapas son aptos para el lavavajillas o para el lavado a mano.

## ADVERTENCIA

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
- Tenga cuidado con las cuchillas de corte durante la limpieza, ya que están afiladas y pueden causar lesiones.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. La unidad se mueve sobre la encimera durante el funcionamiento.
  - Asegúrese de que la encimera y las patas de la unidad estén limpias y secas.
2. El postre helado está líquido, no sólido, después del proceso.
  - Si la base está blanda tras el proceso, vuelva a colocar el recipiente en el congelador durante varias horas o hasta alcanzar la consistencia deseada.
  - Para obtener mejores resultados, congele la base durante al menos 24 horas y procésela inmediatamente después de sacarla del congelador. Si la base procesada sigue sin estar firme, intente ajustar su congelador a una temperatura más fría. La unidad está diseñada para procesar bases entre  $-12^{\circ}\text{C}$  y  $-25^{\circ}\text{C}$ .
  - La proporción de grasa o azúcar puede ser demasiado alta en su receta. Consulte la guía de recetas y utilice las recetas incluidas como referencia para obtener mejores resultados.
3. El postre helado se ve desmoronado o polvoriento después del proceso.
  - Cuando las bases se congelan en congeladores muy fríos, pueden salir desmoronadas. Después de ejecutar el programa, use el programa RE-SPIN para que su postre quede más suave y cremoso.
  - La proporción de grasa o azúcar puede ser baja en su receta. Consulte la guía de recetas para obtener mejores resultados.
4. Los programas no se iluminan.
  - Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una toma de corriente que funcione antes de instalar el bol exterior. Luego, pulse el botón de encendido para seleccionar un programa.
  - Asegúrese de que la unidad esté completamente montada. Si la unidad está encendida y el bol exterior no está instalado correctamente, la luz de instalación parpadeará. Si la paleta no está instalada correctamente, la luz de instalación se iluminará de forma fija. Todos los programas se iluminarán cuando la unidad esté montada por completo y encendida.
  - La unidad no permite ejecutar programas de forma consecutiva. Entre programas, baje el bol y compruebe los resultados antes de volver a subirlo y ejecutar otro programa.
5. La luz de instalación parpadea.
  - El bol exterior no está instalado o no lo está correctamente. Asegúrese de instalar la paleta en la tapa del bol exterior y la tapa sobre el bol. Luego, coloque el bol exterior sobre la base del motor con el mango centrado debajo del panel de control. Gire el mango hacia la derecha para elevar la plataforma y bloquear el bol en su sitio. La luz de instalación está iluminada de forma fija.
  - El bol exterior está correctamente instalado, pero falta la paleta o se ha instalado incorrectamente. Baje la plataforma manteniendo pulsado el botón de liberación del bol (a la izquierda de la base del motor) mientras gira el mango del bol hacia el centro. Asegúrese de que la paleta esté instalada en la tapa.

6. Una luz de la barra de progreso y todas las luces de los programas parpadean.
  - El motor se ha sobrecargado y necesita ser reiniciado. Desenchufe la unidad, retire el bol y deje que la base del motor se enfríe durante unos 15 minutos antes de volver a utilizarla.
  - Retire la tapa del bol exterior y la paleta. Asegúrese de que ningún ingrediente esté obstruyendo el mecanismo de la tapa.
  - Los ingredientes que intenta procesar pueden ser demasiado densos. Asegúrese de usar ingredientes con azúcar o grasa. Siga las recetas de la guía para obtener mejores resultados.
  - Su congelador podría estar muy frío (la unidad está diseñada para entre  $-12^{\circ}\text{C}$  y  $-25^{\circ}\text{C}$ ). Cambie el ajuste del congelador, mueva el recipiente a la parte delantera o déjelo reposar en la encimera unos minutos antes de procesarlo.
  - NO procese bloques de hielo sólidos, cubitos de hielo o ingredientes duros y sueltos.
7. Los dos segmentos centrales de la barra de progreso parpadean.
  - Hubo un error y el programa no se completó correctamente. Compruebe que la paleta esté bien instalada e intente ejecutar el programa de nuevo.
8. El contenido se congeló inclinado en el recipiente.
  - Para obtener mejores resultados, NO procese un recipiente que se haya congelado en ángulo o si se ha extraído parte del contenido y luego se ha vuelto a congelar de forma irregular.
  - Alise siempre la superficie del helado antes de volver a congelar. Si está irregular, deje que se derrita en la nevera, bata para combinar los ingredientes y vuelva a congelar asegurándose de que el recipiente esté sobre una superficie nivelada.
9. El bol exterior no se suelta de la base del motor después del proceso.
  - Espere unos 2 minutos e intente retirar el bol de nuevo. Mantenga pulsado el botón de liberación a la izquierda y gire el mango en el sentido de las agujas del reloj. Esto puede requerir algo de fuerza.
  - Para evitar que se atasque, asegúrese de que la cavidad superior de la paleta esté totalmente seca antes de usarla. Además, si procesa varias bases seguidas, enjuague y seque la paleta después de cada una. El agua puede congelarse entre la paleta y la base del motor, haciendo que se peguen.
10. El interior del recipiente (tarrina) está rayado.
  - Es normal que aparezcan ligeros arañazos tras un uso regular. Para evitarlo, prepare los ingredientes en un bol aparte y evite el uso agresivo de utensilios metálicos dentro del recipiente. Limpie con paños suaves y no abrasivos.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potencia: 800 vatios

Capacidad: 500ml

## ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución establecidos o contacte con el distribuidor donde adquirió el producto. Ellos pueden encargarse de reciclar el producto de forma segura para el medio ambiente.



El dispositivo cumple con las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/CE.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e i suoi accessori e conservare bene il documento. Si consiglia inoltre di conservare con cura la ricevuta e l'imballaggio.
2. Osservare e seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni.
3. Proteggere l'apparecchio da calore, luce solare diretta, umidità e spigoli vivi.
4. Questa unità contiene collegamenti elettrici e parti in movimento che presentano potenzialmente rischi per l'utente.
5. Fare un inventario di tutto il contenuto per assicurarsi di avere tutte le parti necessarie per utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.
6. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
7. Prima dell'uso, lavare tutte le parti che possono venire a contatto con il cibo.
8. Prima di ogni utilizzo, ispezionare la lama per verificare la presenza di danni.
9. Non utilizzare questo apparecchio all'aperto. È progettato esclusivamente per uso domestico.
10. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati.
11. Non immergere l'apparecchio né permettere che il cavo di alimentazione entri in contatto con liquidi.
12. Non lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli o piani di lavoro.
13. Non permettere che l'unità o il cavo entrino in contatto con superfici calde.
14. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta e piana.
15. Estrarre la spina dalla presa di corrente se non in uso.
16. Quando si scollega dalla presa di corrente, tirare sempre la spina, non il cavo.
17. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
18. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
19. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i rischi coinvolti.
20. Utilizzare solo attacchi e accessori forniti con il prodotto.
21. Tenere mani, capelli e indumenti fuori dal bicchiere durante il caricamento e il funzionamento.
22. Non toccare con le mani bagnate.
23. Durante il funzionamento e la manipolazione dell'apparecchio, evitare il contatto con le parti in movimento.
24. Non riempire i contenitori oltre la linea MAX FILL.
25. Non far funzionare l'apparecchio con un bicchiere vuoto.
26. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
27. Non miscelare liquidi caldi.
28. Non trattare ingredienti secchi senza aggiungere liquido nel contenitore.  
Non è destinato alla miscelazione a secco.
29. Non azionare mai l'apparecchio senza i coperchi in posizione.
30. Non tentare di manomettere il meccanismo di interblocco.
31. Assicurarsi che il bicchiere e il coperchio siano installati correttamente prima dell'uso.
32. Prima dell'uso, assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dal bicchiere.  
La mancata rimozione degli utensili può causare la rottura del bicchiere e provocare lesioni personali e danni materiali.

33. Non trattare ingredienti duri, sfusi o ghiaccio. Questo apparecchio non è destinato a trattare frutta surgelata sfusa, un blocco di ghiaccio solido o cubetti di ghiaccio.
34. Non trasportare l'unità per il manico del bicchiere.
35. Non congelare il bicchiere inclinato. I bicchieri devono essere posizionati su una superficie piana nel congelatore. I bicchieri congelati in pendenza non devono essere trattati.
36. Per evitare potenziali lesioni: non utilizzare l'apparecchio in modo improprio.
37. Il materiale di imballaggio, come sacchetti (di plastica), cartone, polistirolo, ecc. non sono giocattoli e devono essere tenuti lontani dai bambini. C'è pericolo di soffocamento se raggiunti dai bambini.
38. Controllare regolarmente il frullatore, la spina e il cavo per verificare la presenza di danni. Smettere di usare il dispositivo se si osservano danni.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Pulsante di rilascio del bicchiere

Coperchio del bicchiere  
(Bloccare con il contenitore)

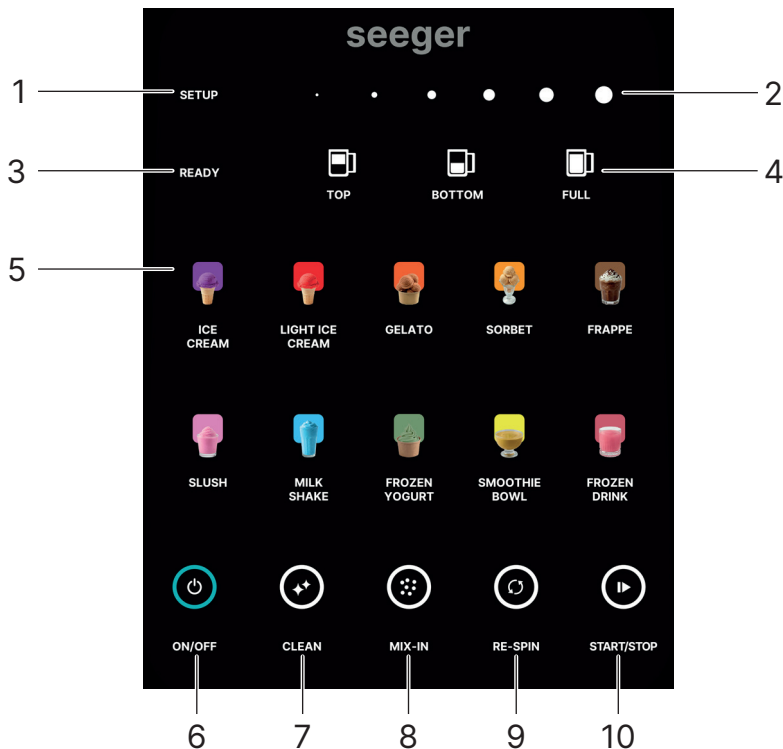


Gruppo lame  
(Posizionare sotto il coperchio del contenitore)



Bicchiere  
(Bloccare saldamente con il coperchio)  
Fissare saldamente all'unità principale

## FUNZIONI DI CONTROLLO



### 1. Spia SETUP

Lampeggiante: Bicchiere o coperchio non installati correttamente.

Fissa: Componenti installati correttamente.

### 2. Barra PROGRESS

Mostra l'avanzamento del programma.

Al termine, tutti i segmenti lampeggiano cinque volte e si spengono.

### 3. Spia READY

Lampeggia per indicare che il programma è terminato.

### 4. Pulsante TOP/BOTTOM/FULL

TOP: Lavora solo la metà superiore degli ingredienti.

BOTTOM: Lavora solo la metà inferiore (per bicchieri riempiti a metà).

FULL: Lavora l'intero contenuto del bicchiere.

### 5. Pulsanti PROGRAMS

Toccare la funzione desiderata (inizierà a lampeggiare). Avviare con il tasto START/STOP.

### 6. Pulsante ON/OFF

Toccare una volta per accendere.

Tenere premuto per 3 secondi per spegnere.

### 7. Pulsante CLEAN

Per la pulizia di lame e bicchiere con acqua.

### 8. Pulsante MIX-IN

Per aggiungere guarnizioni (gocce di cioccolato, noci). **Nota:** Utilizzare solo dopo la preparazione principale del gelato.

### 9. Pulsante RE-SPIN

Da usare se il dessert appare granuloso.

Aggiungere un po' di liquido prima dell'uso.

**Nota:** Non usare dopo la funzione MIX-IN.

### 10. Pulsante START/STOP

Toccare una volta per avviare o arrestare il programma.

## PROGRAMMI MULTICREAM

Ogni programma è progettato intelligentemente per realizzare creazioni deliziose. I programmi variano in durata e velocità in base alle impostazioni ottimali per ottenere risultati perfettamente cremosi. Durante il funzionamento, la lama scende attraverso gli ingredienti congelati per poi tornare verso il coperchio. Sono disponibili dieci diversi programmi MultiCream:

- **Ice Cream (Gelato cremoso):** Prepara a casa un gelato liscio e cremoso. Per tutte le ricette, come vaniglia, cioccolato, fragola o biscotto.
- **Light Ice Cream (Gelato Light):** Una versione più sana, come gelati senza lattosio o senza zucchero.
- **Gelato:** Meno panna e più latte per creazioni morbide, come il gelato alla nocciola o al caffè.
- **Sorbet (Sorbetto):** Dessert freschi e sani con frutta: fragola, pesca, ananas-cocco e altre combinazioni.
- **Frappe:** Deliziose creazioni al caffè come coffeeccino, latte macchiato freddo e frappè al caffè.
- **Slush (Granita):** Classiche granite con bibite, succhi di frutta o tè freddo per rinfrescarsi nelle giornate calde.
- **Milkshake:** Frappè densi o da bere con latte, gelato o alternative vegetali.
- **Frozen Yoghurt (Yogurt greco gelato):** Mescola lo yogurt con frutta o guarnizioni come miele, lamponi o cioccolato.
- **Smoothie Bowl:** Perfetto per colazioni sane. Crea la tua bowl ai frutti di bosco o mango e aggiungi cereali e noci alla fine.
- **Frozen Drink (Bevanda ghiacciata):** Per tè freddi, limonata o cocktail ghiacciati come la Pina Colada.

Scansiona il codice QR per ricette e idee!



## PREPARAZIONE DELLA RICETTA

Prima di poter utilizzare questo apparecchio, è necessario preparare gli ingredienti almeno 24 ore prima. A tale scopo è possibile utilizzare i tre bicchieri forniti con il prodotto.

- Scegliere la ricetta che si desidera preparare e miscelare gli ingredienti nelle giuste quantità.
- Versare il composto in uno dei bicchieri. Assicurarsi di non superare la linea MAX indicata sul bicchiere.
- Mettere il coperchio sul bicchiere e riporlo nel congelatore. Il composto deve essere congelato per almeno 24 ore prima di poter essere lavorato.

### Note importanti:

- Non lavorare blocchi di ghiaccio solidi o cubetti di ghiaccio.
- Non lavorare ingredienti duri e sfusi senza l'aggiunta di liquidi. Utilizzare sempre una base liquida.
- La frutta deve essere schiacciata per rilasciare il succo o combinata con altri ingredienti e congelata prima della lavorazione.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Assicurarsi di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Verificare che l'apparecchio sia completo in ogni sua parte.
- Pulire accuratamente i bicchieri e i coperchi prima di utilizzarli per la prima volta.

## ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare l'unità: Inserire la spina nella presa e toccare il pulsante ON/OFF per accendere l'apparecchio.
2. Installare la lama: Inserire la lama nella parte inferiore del coperchio. Assicurarsi che l'albero della lama passi attraverso il foro centrale e che sia ben fissato.
3. Installare il coperchio: Posizionare la linguetta del coperchio leggermente a sinistra rispetto al manico del bicchiere per allineare i segni. Ruotare il coperchio in senso antiorario per bloccarlo.
4. Installare il bicchiere nell'unità: Posizionare il bicchiere con il coperchio sulla base con il manico al centro. Spingere il manico in avanti verso l'unità per bloccare il contenitore. Si sentirà un "clic" ad installazione avvenuta.
5. Selezionare il volume: Toccare TOP/BOTTOM/FULL per indicare quale parte del bicchiere deve essere miscelata.
6. Selezionare la funzione: Toccare il programma desiderato. La luce lampeggiante indica la selezione.
7. Avviare il processo: Il lampeggio del pulsante START/STOP conferma la scelta. Toccare questo pulsante per iniziare. Toccarlo di nuovo per fermare l'unità.
8. Preparazione del gelato: La MultiCream inizierà la lavorazione. È possibile seguire l'avanzamento sulla barra nella parte superiore del display.
9. Pronto: Quando la creazione è pronta, il segnale READY si illuminerà sul display.
10. Respin (Rilavorazione): Se il risultato è troppo granuloso, usare la funzione RESPIN. Fare un foro al centro del composto, aggiungere del liquido e premere RESPIN.  
**Nota:** Usare un liquido già presente nella ricetta (latte, acqua o succo).
11. Mix-in (Aggiunte): Per aggiungere cioccolato o noci, fare un foro nel composto, inserire gli ingredienti e premere MIX-IN.
12. Rimuovere il bicchiere: Premere il pulsante di rilascio e tirare il manico all'indietro (lontano dall'unità).
13. Rimuovere coperchio e lama: Ruotare il coperchio in senso orario per sbloccarlo. Estrarre la lama dal fondo del coperchio.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Preparazione: Prima di pulire l'unità, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
2. Non immergere: Durante la pulizia, non immergere mai l'unità principale in acqua.
3. Niente oggetti appuntiti: Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare le parti funzionali o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
4. Pulizia immediata: Pulire il dispositivo e gli accessori subito dopo l'uso. Sciacquarli con acqua pulita e asciugarli immediatamente.
5. Lubrificazione: Si consiglia di lubrificare la lama con un po' di olio vegetale ogni poche applicazioni.
6. Pulizia difficile: Se il contenitore, la lama e l'albero sono difficili da pulire, è possibile aggiungere un po' d'acqua nel bicchiere e avviare la funzione CLEAN per alcune volte.
7. Lavastoviglie: I bicchieri e i coperchi sono adatti al lavaggio in lavastoviglie o a mano.

## AVVERTENZA

- La pulizia e la manutenzione non possono essere eseguite da bambini.
- Fare attenzione alle lame durante la pulizia poiché sono affilate e possono causare lesioni.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. L'unità si muove sul piano di lavoro durante la lavorazione.
  - Assicurarsi che il piano di lavoro e i piedini dell'unità siano puliti e asciutti.
2. Il composto è liquido, non solido, dopo la lavorazione.
  - Se la base risulta morbida, riporre il contenitore nel congelatore per diverse ore o fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
  - Per risultati ottimali, congelare la base per almeno 24 ore e lavorare immediatamente dopo l'estrazione dal freezer. Se la base non è ancora ferma, provare a impostare il congelatore a una temperatura più bassa. L'unità è progettata per lavorare basi tra -12°C e -25°C.
  - La proporzione di grassi o zuccheri potrebbe essere troppo alta. Consultare la guida alle ricette e utilizzare le ricette incluse come riferimento.
3. Il composto appare granuloso o farinoso dopo la lavorazione.
  - Se le basi vengono congelate in freezer molto freddi, possono risultare granulose. Dopo aver eseguito il programma, utilizzare il programma RE-SPIN per rendere il composto più omogeneo e cremoso.
  - La proporzione di grassi o zuccheri potrebbe essere troppo bassa. Consultare la guida alle ricette per ottenere i migliori risultati.
4. I programmi non si illuminano.
  - Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa funzionante prima di installare il contenitore esterno. Quindi, premere il pulsante di accensione per selezionare un programma.
  - Verificare che l'unità sia completamente assemblata. Se l'unità è accesa ma il contenitore esterno non è installato correttamente, la spia di installazione lampeggerà. Se la pala non è installata correttamente, la spia rimarrà accesa fissa. Tutti i programmi si illumineranno solo quando l'unità è montata correttamente e accesa.
  - L'unità non consente di eseguire programmi consecutivamente. Tra un programma e l'altro, abbassare il contenitore e controllare i risultati prima di sollevarlo nuovamente e avviare un altro ciclo.
5. La spia di installazione lampeggia.
  - Il contenitore esterno non è installato o è installato male. Assicurarsi di inserire la pala nel coperchio del contenitore e il coperchio sul contenitore stesso. Posizionare il tutto sulla base motore con l'impugnatura centrata sotto il pannello di controllo. Ruotare l'impugnatura verso destra per sollevare la piattaforma e bloccare il contenitore.

La spia di installazione è accesa fissa.

  - Il contenitore esterno è installato correttamente, ma la pala manca o è stata inserita male. Abbassare la piattaforma tenendo premuto il pulsante di rilascio a sinistra della base motore e ruotando l'impugnatura del contenitore verso il centro. Assicurarsi che la pala sia inserita nel coperchio.

6. Una spia della barra di avanzamento e tutte le spie dei programmi lampeggiano.
  - Il motore è in sovraccarico e deve essere ripristinato. Scollegare l'unità, rimuovere il contenitore e lasciare raffreddare la base motore per circa 15 minuti prima di riavviare.
  - Rimuovere coperchio e pala. Assicurarsi che non vi siano ingredienti che blocchino il gruppo coperchio.
  - Gli ingredienti potrebbero essere troppo densi. Assicurarsi di usare ingredienti con zuccheri o grassi. Seguire le ricette della guida.
  - Il freezer potrebbe essere troppo freddo (l'unità lavora tra  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-25^{\circ}\text{C}$ ). Regolare il freezer, spostare il contenitore verso la porta o lasciarlo sul piano di lavoro per alcuni minuti prima di lavorarlo.
  - NON lavorare blocchi di ghiaccio solidi, cubetti di ghiaccio o ingredienti duri e sfusi.
7. I due segmenti centrali della barra di avanzamento lampeggiano.
  - Si è verificato un errore e il programma non è terminato correttamente. Verificare che la pala sia installata bene e riprovare.
8. Il contenuto si è congelato in obliquo nel contenitore.
  - Per risultati ottimali, NON lavorare un contenitore se il contenuto è congelato in pendenza o se è stato parzialmente consumato e ricongelato in modo non uniforme.
  - Livellare sempre la superficie del gelato prima di ricongelare. Se è irregolare, far sciogliere in frigo, mescolare bene e ricongelare su una superficie piana.
9. Il contenitore esterno non si sgancia dalla base motore dopo la lavorazione.
  - Attendere circa 2 minuti, quindi riprovare. Tenere premuto il pulsante di rilascio a sinistra e ruotare l'impugnatura in senso orario. Potrebbe essere necessaria una certa forza.
  - Per evitare blocchi, assicurarsi che la cavità sopra la pala sia completamente asciutta prima dell'uso. Se si lavorano più basi di seguito, sciacquare e asciugare la pala ogni volta. L'acqua può congelarsi tra pala e motore causandone l'adesione.
10. L'interno del contenitore è graffiato.
  - Lievi graffi sono normali dopo un uso regolare. Per evitarli, preparare gli ingredienti in una ciotola separata ed evitare l'uso aggressivo di utensili in metallo all'interno del contenitore. Pulire con panni morbidi e non abrasivi.

## SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potenza: 800 Watt

Capacità: 500ml

## SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici nell'Unione Europea. Per evitare potenziali danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta predisposti o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato. Essi provvederanno a riciclare il prodotto in modo sicuro per l'ambiente.



Il dispositivo è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/CE.

## VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

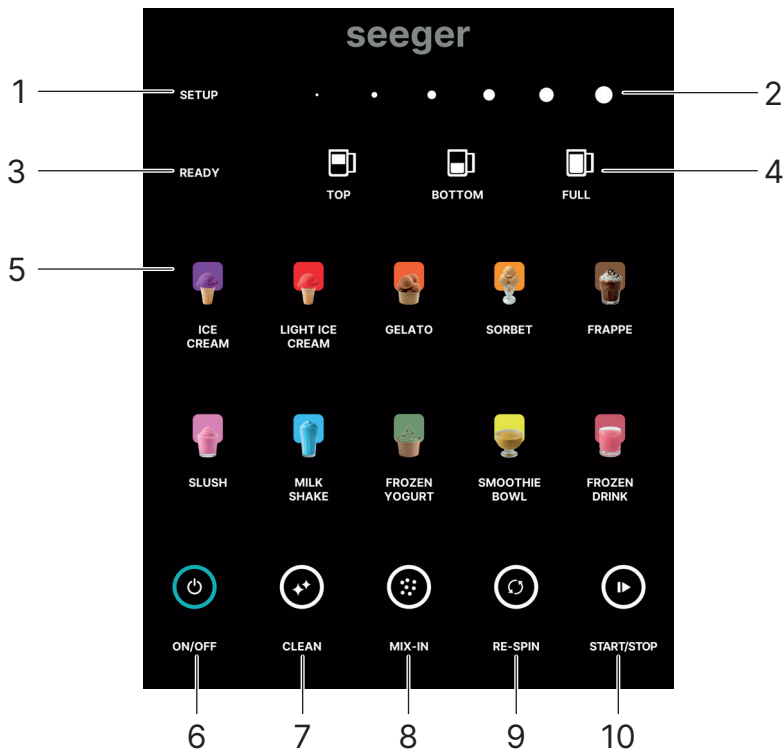
1. Läs dessa instruktioner noggrant innan du använder apparaten och dess tillbehör och spara dokumentet väl. Det rekommenderas också att förvara kvittot och förpackningen väl.
2. Observera och följ alla varningar och instruktioner noggrant.
3. Skydda apparaten mot värme, direkt solljus, fukt och vassa kanter.
4. Denna enhet innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar som kan utgöra en risk för användaren.
5. Inventera allt innehåll för att säkerställa att du har alla delar som behövs för att använda din apparat på ett korrekt och säkert sätt.
6. Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen om den lämnas obevakad och före montering, demontering eller rengöring.
7. Före användning, tvätta alla delar som kan komma i kontakt med livsmedel.
8. Kontrollera kniven med avseende på skador före varje användning.
9. Använd inte denna apparat utomhus. Den är endast avsedd för hushållsbruk.
10. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt.
11. Sänk inte ner apparaten i vatten och låt inte nätsladden komma i kontakt med någon vätska.
12. Låt inte sladden hänga över kanter på bord eller bänkskivor.
13. Låt inte enheten eller sladden komma i kontakt med heta ytor.
14. Använd alltid apparaten på en torr och jämn yta.
15. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när den inte används.
16. När du drar ur kontakten ur vägguttaget, dra alltid i kontakten, inte i sladden.
17. Barn får inte leka med apparaten.
18. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
19. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och om de förstår de risker som är förknippade med den.
20. Använd endast tillbehör som medföljer produkten.
21. Håll händer, hår och kläder borta från behållaren vid påfyllning och drift.
22. Rör inte vid apparaten med våta händer.
23. Undvik kontakt med rörliga delar under drift och hantering av apparaten.
24. Fyll inte behållarna över linjen MAX FILL.
25. Använd inte apparaten med en tom behållare.
26. Lämnna aldrig apparaten obevakad när den används.
27. Mixa inte heta vätskor.
28. Bearbeta inte torra ingredienser utan att tillsätta vätska i behållaren. Den är inte avsedd för torrblandning.
29. Använd aldrig apparaten utan att locket sitter på plats.
30. Försök inte att manipulera säkerhetspärren.
31. Se till att behållaren och locket är korrekt installerade före drift.
32. Se till att alla redskap har tagits bort från behållaren före drift. Underlåtenhet att ta bort redskap kan leda till att behållaren splittras och kan resultera i personskador och egendomsskador.
33. Bearbeta inte hårda, lösa ingredienser eller is. Denna apparat är inte avsedd att bearbeta lösa frysta frukter, ett massivt isblock eller isbitar.

34. Bär inte enheten i behållarens handtag.
35. Frys inte behållaren i vinkel. Behållare måste placeras på en jämn yta i frysen.  
Behållare som frysts i vinkel får inte bearbetas.
36. För att undvika potentiell skada: Missbruka inte apparaten.
37. Förpackningsmaterial, såsom (plast-)påsar, kartong, frigolit etc. är inga leksaker och bör hållas borta från barn. Det finns risk för kvävning om barn kommer åt dem.
38. Kontrollera mixern, kontakten och kabeln regelbundet för skador. Sluta använda enheten om skador upptäcks.

## PRODUKTBESKRIVNING



## KONTROLLFUNKTIONER



### 1. SETUP lampa

Blinkande: Behållaren eller locket är inte korrekt installerat.

Fast sken: Allt är korrekt installerat och klart för start.

### 2. PROGRESS stapel

Visar programmets status. Vid avslut blinkar alla segment fem gånger och slocknar sedan.

### 3. READY lampa

Blinkar när det valda programmet är färdigt.

### 4. TOP/BOTTOM/FULL knapp

TOP: Bearbetar endast den övre halvan av innehållet.

BOTTOM: Bearbetar endast den nedre halvan (vid halvfull behållare).

FULL: Bearbetar hela innehållet.

### 5. PROGRAMS knappar

Välj program genom att vidröra önskad funktion (lampan börjar blinka). Starta med START/STOP-knappen.

### 6. ON/OFF knapp

Tryck en gång för att slå på. Håll inne i 3 sekunder för att stänga av.

### 7. CLEAN funktion

Används för att rengöra kniv och behållare med vatten i behållaren.

### 8. MIX-IN knapp

För att blanda i tillbehör som choklad eller nötter.

**Obs:** Ska endast användas efter att glassen redan tillberetts med ett annat program.

### 9. RE-SPIN knapp

Används om desserten är smulig. Tillsätt lite extra vätska före användning.

**Obs:** Använd ej efter MIX-IN.

### 10. START/STOP knapp

Tryck en gång för att starta eller stoppa programmet.

## MULTICREAM-PROGRAM

Varje program är intelligent utformat för att skapa läckra resultat. Programmen varierar i längd och hastighet för att uppnå perfekt krämighet baserat på receptet.

Under programmet rör sig kniven ner genom de frysta ingredienserna och återgår sedan till locket. Det finns tio olika MultiCream-program att välja mellan:

- **Ice Cream (Glass):** Gör krämig och len glass hemma. För alla recept som vanilj, choklad, jordgubb eller kakglass.
- **Light Ice Cream (Lättglass):** Njut av hälsosammare alternativ som mjölkfri eller sockerfri glass.
- **Gelato:** Använd mindre grädde och mer mjölk för mjuk gelato, som hasselnöt eller kaffe.
- **Sorbet:** Skapa fräscha desserter med frukt. Jordgubbssorbet, persika, ananas-kokos eller egna kombinationer.
- **Frappe:** Njut av kaffekreationer som coffeiccino, iced latte macchiato och kaffefrappé.
- **Slush:** Gör klassiska slush-drycker med läsk, juice eller iste för varma dagar.
- **Milkshake:** Gör extra tjocka eller drickbara shakes med mjölk, glass eller växtbaserade alternativ.
- **Frozen Yoghurt:** Blanda yoghurt med din favoritfrukt eller toppings som hallon, honung och choklad.
- **Smoothie Bowl:** Perfekt för en hälsosam frukost. Skapa din egen bär-, mango- eller proteinsmoothiebowl. Toppa med havregryn eller nötter.
- **Frozen Drink (Frusen dryck):** För kylta drycker som iste, lemonad eller frusna cocktails som Pina Colada..

Skanna QR-koden för recept och idéer!



## FÖRBERED DITT RECEPT

Innan du kan använda denna apparat måste du förbereda ingredienserna minst 24 timmar i förväg. Du kan använda de tre behållare som medföljer produkten för detta ändamål.

- Välj det recept du vill tillaga och blanda ingredienserna i rätt mängder.
- Häll blandningen i en av behållarna. Se till att inte överskrida MAX-linjen i behållaren.
- Sätt locket på behållaren och ställ in den i frysen. Blandningen måste vara fryst i minst 24 timmar innan den kan användas för att göra glass.

### Viktig information:

- Bearbeta inte ett massivt isblock eller isbitar.
- Bearbeta inte hårda, lösa ingredienser till en smoothie utan vätska. Använd alltid någon form av vätska.
- Frukt måste krossas så att saften frigörs, eller blandas med andra ingredienser och frysas före bearbetning.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Se till att läsa alla instruktioner noggrant före användning.
- Kontrollera att apparaten är komplett.
- Rengör behållare och lock noggrant innan de används för första gången.

## ANVÄNDARINSTRUKTIONER

1. Anslut enheten: Sätt i kontakten i vägguttaget och tryck på ON/OFF-knappen för att starta enheten.
2. Installera knivbladet: För in knivbladet i botten av locket. Se till att knivaxeln går igenom mitthålet och att bladet sitter fast ordentligt.
3. Installera locket: Placera lockets flik något till vänster om behållarens handtag så att markeringarna på lock och handtag linjerar. Vrid locket moturs för att låsa.
4. Installera behållaren i enheten: Placera behållaren med lock på basen med handtaget i mitten. Skjut handtaget framåt mot enheten för att låsa skålen på plats. Ett klick hörs vid korrekt installation.
5. Välj volym: Tryck på TOP/BOTTOM/FULL för att ange vilken del av behållaren som ska mixas.
6. Välj funktion: Tryck på önskat program. Blinkande ljus visar att programmet är valt.
7. Starta processen: Blinkande ljus på START/STOP-knappen bekräftar valet. Tryck på knappen för att starta bearbetningen. Tryck igen för att stoppa enheten.
8. Tillagning: MultiCream börjar bearbeta ingredienserna. Du kan följa förloppet på stapeln högst upp på displayen.
9. Klar: När din skapelse är klar tänds READY-symbolen på displayen.
10. Respin (Ommixning): Om resultatet är för smuligt, använd RESPIN-funktionen. Gör ett hål i mitten av blandningen, tillsätt lite vätska och tryck på RESPIN.  
**Obs:** Använd en vätska som redan finns i receptet (mjölk, vatten eller juice).
11. Mix-in (Tillsatser): För att tillsätta t.ex. chokladkross eller nötter, gör ett hål i blandningen, lägg i ingredienserna och tryck på MIX-IN.
12. Ta bort behållaren: Tryck på frigöringsknappen och dra handtaget bakåt, bort från enheten.
13. Ta bort lock och kniv: Vrid locket medurs för att låsa upp. Ta bort knivbladet från lockets undersida.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Förberedelse: Innan du rengör enheten, stäng av apparaten och dra ut kontakten ur vägguttaget.
2. Sänk inte ner i vatten: Sänk aldrig ner huvudenheten i vatten vid rengöring.
3. Inga vassa föremål: Använd aldrig spetsiga eller vassa föremål vid rengöring eftersom detta kan skada funktionella delar eller påverka apparatens säkerhet.
4. Rengör omedelbart: Rengör apparaten och tillbehören omedelbart efter användning. Skölj dem med rent vatten och torka dem direkt.
5. Smörjning: Vi rekommenderar att du smörjer knivbladet med lite vegetabilisk olja efter några användningar.
6. Svår rengöring: Om behållaren, bladet och axeln är svåra att rengöra kan du tillsätta lite vatten i behållaren och köra CLEAN-funktionen några gånger.
7. Diskmaskin: Behållarna och locken tål diskmaskin eller kan handdiskas.

## VARNING

- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
- Var försiktig med knivbladen vid rengöring eftersom de är vassa och kan orsaka skador.

## FELSÖKNING

1. Enheten rör sig på bänkskivan under bearbetning.
  - Se till att bänkskivan och enhetens fötter är rena och torra.
2. Den frysta godsaken är flytande, inte fast, efter bearbetning.
  - Om en bas är mjuk efter bearbetning, ställ tillbaka behållaren i frysen i flera timmar eller tills önskad konsistens uppnåtts.
  - För bästa resultat: frys basen i minst 24 timmar och bearbeta den direkt efter att den tagits ut ur frysen. Om den bearbetade basen fortfarande inte är fast, prova att ställa in frysen på en kallare temperatur. Enheten är konstruerad för att bearbeta baser mellan  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$  och  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
  - Andelen fett eller socker kan vara för hög i ditt recept. Se receptguiden och använd de medföljande recepten som vägledning för bästa resultat.
3. Den frysta godsaken ser smulig eller pudrig ut efter bearbetning.
  - När baser fryses i mycket kalla frysar kan de bli smuliga. När du har kört programmet, använd programmet RE-SPIN för att göra din godsak smidigare och krämigare.
  - Andelen fett eller socker kan vara för låg i ditt recept. Se receptguiden för bästa resultat.
4. Programmen tänds inte.
  - Se till att enheten är ansluten till ett fungerande eluttag innan du monterar den yttre skålen. Tryck sedan på strömbrytaren för att välja ett program.
  - Kontrollera att enheten är helt monterad. Om enheten är påslagen och den yttre skålen inte är korrekt monterad kommer installationslampan att blinka. Om blandningsvingen inte är korrekt monterad kommer installationslampan att lysa med ett fast sken. Alla program tänds när enheten är helt monterad och påslagen.
  - Enheten tillåter inte att program körs direkt efter varandra. Mellan programmen måste du sänka skålen och kontrollera resultatet innan du höjer skålen igen och kör ett annat program.
5. Installationslampan blinkar.
  - Den yttre skålen är inte monterad eller är felaktigt monterad. Se till att montera blandningsvingen i den yttre skålens lock och locket på den yttre skålen. Placera sedan den yttre skålen på motorbasen med handtaget centrerat under kontrollpanelen. Vrid handtaget åt höger för att höja plattformen och låsa skålen på plats.

Installationslampan lyser med ett fast sken.

  - Den yttre skålen är korrekt monterad, men blandningsvingen saknas eller har monterats felaktigt. Sänk plattformen genom att hålla in frigöringsknappen på vänster sida av motorbasen samtidigt som du vrider den yttre skålens handtag mot mitten. Se till att blandningsvingen är monterad i locket.

6. En lampa på förloppsindikatorn samt alla programlampor blinkar.
  - Motorn har överbelastats och måste återställas. Dra ur kontakten, ta bort skålen och låt motorbasen svalna i cirka 15 minuter innan du kör den igen.
  - Ta bort den yttre skålens lock och blandningsvingen. Se till att inga ingredienser blockerar locket.
  - Ingredienserna du försöker bearbeta kan vara för kompakta. Se till att du använder ingredienser med socker eller fett. Följ recepten i receptguiden för bästa resultat.
  - Din frys kan vara mycket kall. Enheten är konstruerad för baser mellan  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$  och  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Ändra frysens inställning, flytta behållaren längre fram i frysen eller låt den stå framme på bänkskivan i några minuter före bearbetning.
  - Bearbeta INTE ett fast isblock, isbitar eller hårda, lösa ingredienser.
7. De två mittersta segmenten på förloppsindikatorn blinkar.
  - Ett fel uppstod och programmet slutfördes inte. Kontrollera att blandningsvingen är korrekt monterad och försök köra programmet igen.
8. Innehållet frystes snett i behållaren.
  - För bästa resultat: bearbeta INTE en behållare som har frysts snett eller om du har skopat ur den och sedan fryst om den ojämnt.
  - Slåta alltid ut ytan på din glass innan du fryser om den. Om innehållet är ojämnt fryst, ställ behållaren i kylan så att ingredienserna smälter. Vispa sedan för att se till att ingredienserna är blandade. Se till att behållaren står på en plan yta i frysen vid omfrysning.
9. Den yttre skålen lossnar inte från motorbasen efter bearbetning.
  - Vänta i cirka 2 minuter och försök sedan ta bort den yttre skålen igen. Håll in frigöringsknappen på vänster sida av motorbasen och vrid skålhandtaget medurs för att ta bort den. Detta kan kräva viss kraft.
  - För att förhindra att den yttre skålen fastnar på motorbasen, se till att hålligheten ovanpå blandningsvingen är helt torr före bearbetning. Om du bearbetar flera baser efter varandra, se även till att skölja och torka blandningsvingen efter varje bas. I vissa recept kan vatten frysa mellan vingen och motorbasen så att de fastnar; att torka vingen mellan körningarna förhindrar detta.
10. Behållarens insida är repig.
  - Lätta repor i behållaren är normalt efter regelbunden användning. För att undvika repor, förbered ingredienser i en separat skål och undvik aggressiv användning av metallredskap i behållaren. Rengör med mjuka, icke-slipande trasor.

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 800 Watt

Kapacitet: 500ml

## KORREKT KASSERING AV PRODUKTEN



Denna symbol innebär att produkten inte ska kasseras tillsammans med hushållsavfall inom EU. För att undvika miljö- eller hälsorisker från okontrollerad avfallshantering, återvinn produkten på ett ansvarsfullt sätt och främja hållbar återanvändning av materialresurser. För att returnera din använda enhet, använd uppsamlings- och återvinningssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot produkten för miljövänlig återvinning.



Apparaten överensstämmer med de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EG.

## VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

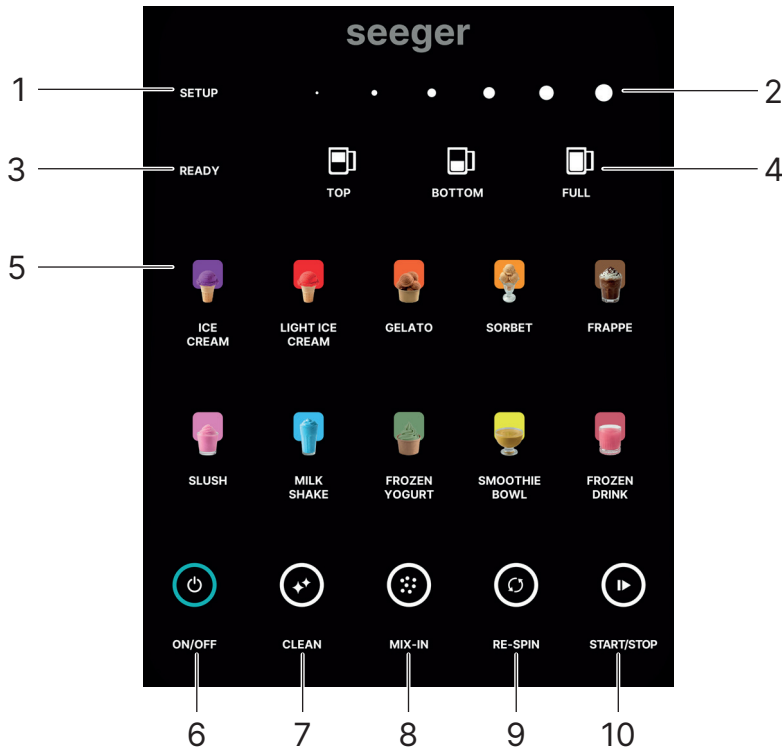
1. Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du betjener apparatet og dets tilbehør, og gem dokumentet godt. Det tilrådes også at gemme kvitteringen og emballagen godt.
2. Overhold og følg alle advarsler og instruktioner omhyggeligt.
3. Beskyt apparatet mod varme, direkte sollys, fugt og skarpe kanter.
4. Denne enhed indeholder elektriske forbindelser og bevægelige dele, der potentielt udgør en risiko for brugeren.
5. Lav en fortegnelse over alt indhold for at sikre, at du har alle de dele, der er nødvendige for at betjene dit apparat korrekt og sikkert.
6. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn og før montering, afmontering eller rengøring.
7. Vask alle dele, der kan komme i kontakt med fødevarer, før brug.
8. Inden hver brug skal kniven efterses for skader.
9. Brug ikke dette apparat udendørs. Det er kun beregnet til husholdningsbrug.
10. Betjen ikke noget apparat med en beskadiget ledning eller stik.
11. Nedsænk ikke apparatet i væske, og lad ikke ledningen komme i kontakt med væske.
12. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af borde eller bordplader.
13. Lad ikke enheden eller ledningen komme i kontakt med varme overflader.
14. Brug altid apparatet på en tør og jævn overflade.
15. Træk stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug.
16. Når du tager stikket ud af stikkontakten, skal du altid trække i stikket, ikke i ledningen.
17. Børn må ikke lege med apparatet.
18. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
19. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktioner om brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
20. Brug kun tilbehør, der følger med produktet.
21. Hold hænder, hår og tøj væk fra koppen under påfyldning og drift.
22. Må ikke berøres med våde hænder.
23. Undgå kontakt med bevægelige dele under drift og håndtering af apparatet.
24. Fyld ikke beholdere over MAX FILL-linjen.
25. Betjen ikke apparatet med en tom kop.
26. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
27. Bland ikke varme væsker.
28. Tilbered ikke tørre ingredienser uden at tilsætte væske til beholderen.  
Den er ikke beregnet til tøblanding.
29. Betjen aldrig apparatet uden låg på plads.
30. Forsøg ikke at omgå låsemekanismen.
31. Sørg for, at koppen og låget er korrekt installeret før brug.
32. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra koppen før brug. Manglende fjernelse af redskaber kan få koppen til at splintre og potentielt resultere i personskade og ejendomsskade.
33. Tilbered ikke hårde, løse ingredienser eller is. Dette apparat er ikke beregnet til at tilberede løs frosset frugt, en blok fast is eller isterninger.
34. Bær ikke enheden i kopens håndtag.
35. Frys ikke koppen skråt. Kopper skal placeres på en jævn overflade i fryseren. Kopper, der er frosset skråt, må ikke tilberedes.

36. For at undgå potentiel personskade: Misbrug ikke apparatet.
37. Emballagemateriale, såsom (plastik)poser, pap, styropor osv., er ikke legetøj og bør holdes væk fra børn. Der er fare for kvælning, hvis børn får fat i dem.
38. Kontroller blenderen, stikket og kablet regelmæssigt for skader. Stop med at bruge enheden, hvis der konstateres skader.

## PRODUKTBESKRIVELSE



## BETJENINGSFUNKTIONER



### 1. SETUP lys

Blinker: Kop eller låg er ikke korrekt monteret.  
Konstant: Enheden er korrekt samlet og klar.

### 2. PROGRESS bar

Viser programmets fremdrift. Når programmet slutter, blinker alle segmenter fem gange og slukker derefter.

### 3. READY lys

Blinker for at indikere, at det valgte program er afsluttet.

### 4. TOP/BOTTOM/FULL knap

TOP: Tilbereder kun den øverste halvdel af ingredienserne.

BOTTOM: Tilbereder kun den nederste halvdel (bruges ved halv kop).

FULL: Tilbereder hele koppen.

### 5. PROGRAMS knapper

Vælg program ved at trykke på den ønskede funktion (den begynder at blinke). Start programmet med START/STOP-knappen.

### 6. ON/OFF knapp

Tryk én gang for at tænde. Hold knappen inde i 3 sekunder for at slukke.

### 7. CLEAN knap

Til rengøring af kniv, aksel og kop med vand i koppen.

### 8. MIX-IN knap

Til tilsætning af chokoladestykker, nødder eller lignende. **Bemærk:** Bruges kun efter isen er færdigtilberedt med en anden funktion.

### 9. RE-SPIN knap

Bruges hvis desserten virker smuldrende. Tilsæt lidt ekstra væske før brug. **Bemærk:** Brug ikke RE-SPIN, hvis der er brugt MIX-IN.

### 10. START/STOP knap

Tryk én gang for at starte eller stoppe et program.

## MULTICREAM PROGRAMS

Each program is intelligently designed to whip up delicious creations. Programs vary in length and speed depending on the optimal settings to get perfectly creamy results for the type of recipe that was used. When the program is running, the blade will move down, through the frozen ingredients and return back to the lid.

There is ten different MultiCream programs that you can choose from. These are the programs below:

- **Ice Cream (Flødeis):** Lav cremet og glat is derhjemme. Til vanilje-, chokolade-, jordbær- eller cookie-is.
- **Light Ice Cream (Let-is):** En sundere version af din yndlingsis, f.eks. mælkefri eller sukkerfri.
- **Gelato:** Brug mindre fløde og mere mælk for en blød gelato, som hasselnød eller kaffe.
- **Sorbet:** Friske og sunde desserter med frugt. Jordbær, fersken, ananas-kokos og meget mere.
- **Frappe:** Nyd kaffekreationer som coffeiccino, iced latte macchiato og kaffefrappe.
- **Slush:** Lav klassiske slush-drinks med sodavand, juice eller iste til de varme dage.
- **Milkshake:** Lav tykke eller drikkevenlige shakes med mælk, is eller mælkefrie alternativer.
- **Frozen Yoghurt:** Bland yoghurt med frugt eller toppings som hindbær, honning og chokolade.
- **Smoothie Bowl:** Perfekt til sund morgenmad. Lav din egen bær-, mango- eller proteinsmoothiebowl og tilsæt toppings som nødder eller frugt.
- **Frozen Drink:** Til kolde drikke som iste, limonade eller frosne cocktails som Pina Colada.

Scan QR-koden for opskrifter og idéer!



## FORBEREDELSE AF DIN OPSKRIFT

Før du kan bruge dette apparat, skal du forberede ingredienserne mindst 24 timer i forvejen. Du kan bruge de tre kopper, der følger med produktet, til dette formål.

- Vælg den opskrift, du vil tilberede, og bland ingredienserne sammen i de rette mængder.
- Hæld blandingen i en af kopperne. Sørg for ikke at overskride MAX-linjen i koppen.
- Sæt låget på koppen og stil den i fryseren. Blandingens skal være frosset i mindst 24 timer, før den kan bruges til at lave is.

### Vigtige bemærkninger:

- Tilbered ikke en fast blok is eller isterninger.
- Tilbered ikke hårde, løse ingredienser til en smoothie uden væske. Brug altid en form for væske.
- Frugt skal knuses for at frigive saften eller kombineres med andre ingredienser og fryses før tilberedning.

## FØR FØRSTE BRUG

- Sørg for at læse alle instruktioner grundigt før brug.
- Kontroller, om apparatet er komplet.
- Sørg for at rengøre kopper og låg, før de tages i brug første gang.

## BETJENINGSVEJLEDNING

1. Tilslut enheden: Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på ON/OFF-knappen for at tænde for enheden.
2. Installer kniven: Indsæt kniven i bunden af låget. Sørg for, at knivskaftet går gennem midterhullet, og at kniven sidder fast.
3. Installer låget: Placer lågets tap lidt til venstre for koppens håndtag, så markeringerne flugter. Drej låget mod uret for at låse det.
4. Installer koppen i enheden: Placer koppen med låg på basen med håndtaget i midten. Skub håndtaget fremad mod enheden for at låse skålen fast. Der lyder et klik, når den er korrekt installeret.
5. Vælg område: Tryk på TOP/BOTTOM/FULL for at vælge, hvad der skal blandes i koppen.
6. Vælg funktion: Tryk på det ønskede program. Blinkende lys indikerer, at programmet er valgt.
7. Start processen: Blinkende lys i START/STOP-knappen bekræfter valget. Tryk på denne knap for at starte tilberedningen. Tryk igen for at stoppe enheden.
8. Tilberedning: MultiCream begynder at behandle dine ingredienser. Du kan se fremskridt på statuslinjen øverst på displayet.
9. Klar: Når din kreation er færdig, lyser READY-symbolet på displayet.
10. Respin (Ekstra omrøring): Hvis resultatet er for smuldrende, kan du bruge RESPIN-funktionen. Lav et hul i midten af blandingen, tilsæt lidt væske, og tryk på RESPIN. **Bemærk:** Brug en væske, du allerede har brugt (mælk, vand eller juice).
11. Mix-in (Tilsætning): For at tilføje chokoladestykker eller nødder skal du lave et hul i blandingen, tilsætte ingrediensen og trykke på MIX-IN.
12. Fjern koppen: Tryk på udløserknappen, og træk koppens håndtag bagud, væk fra enheden.
13. Fjern låg og kniv: Drej låget med uret for at låse det op. Fjern kniven fra bunden af låget.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Forberedelse: Før du rengør enheden, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten.
2. Må ikke nedsænkes: Nedsenk aldrig hovedenheden i vand under rengøring.
3. Ingen skarpe genstande: Brug aldrig spidse eller skarpe genstande til rengøring, da dette kan beskadige funktionelle dele eller påvirke apparatets sikkerhed.
4. Rengør straks: Rengør apparatet og tilbehøret umiddelbart efter brug. Skyl dem med rent vand og tør dem med det samme.
5. Smøring: Vi anbefaler, at du smører kniven med lidt vegetabilsk olie efter hver par ganges brug.
6. Vanskelig rengøring: Hvis skålen, kniven og akslen er svære at rengøre, kan du tilsætte lidt vand i koppen og køre CLEAN-funktionen et par gange.
7. Opvaskemaskine: Kopperne og lågene er velegnede til opvaskemaskine eller til håndvask.

## ADVARSEL

- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Vær forsigtig med knivene under rengøring, da de er skarpe og kan forårsage personskade.

## FEJLFINDING

1. Enheden bevæger sig på køkkenbordet under brug.
  - Sørg for, at både køkkenbordet og enhedens fødder er rene og tørre.
2. Den frosne lækkeri er flydende, ikke fast, efter tilberedning.
  - Hvis en base er blød efter tilberedning, skal du stille beholderen tilbage i fryseren i flere timer, eller indtil den ønskede konsistens er nået.
  - For de bedste resultater skal basen fryses i mindst 24 timer og tilberedes umiddelbart efter, at den er taget ud af fryseren. Hvis den tilberedte base stadig ikke er fast, kan du prøve at indstille din fryser til en koldere temperatur. Enheden er designet til at tilberede baser mellem  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$  og  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
  - Andelen af fedt eller sukker kan være for høj i din opskrift. Se opskriftsguiden og brug de medfølgende opskrifter som vejledning for at få de bedste resultater.
3. Den frosne lækkeri ser smuldrende eller støvet ud efter tilberedning.
  - Når baser fryses i meget kolde frydere, kan de fremstå smuldrende. Når du har kørt et program, skal du bruge programmet RE-SPIN for at gøre din frosne lækkeri blødere og mere cremet.
  - Andelen af fedt eller sukker kan være for lav i din opskrift. Se opskriftsguiden for at opnå de bedste resultater.
4. Programmerne lyser ikke.
  - Sørg for, at enheden er sat i en stikkontakt, der virker, før du monterer den ydre skål. Tryk derefter på tænd/sluk-knappen for at vælge et program.
  - Sørg for, at enheden er fuldt samlet. Hvis der er tændt for enheden, og den ydre skål ikke er monteret korrekt, vil installationslampen blinke. Hvis blandingsvingen ikke er monteret korrekt, vil installationslampen lyse konstant. Alle programmer lyser, når enheden er fuldt samlet og tændt.
  - Enheden tillader ikke at køre programmer lige efter hinanden. Mellem programmerne skal du sænke skålen og tjekke resultatet, før du hæver skålen igen og kører et nyt program.
5. Installationslampen blinker.
  - Den ydre skål er ikke monteret eller er monteret forkert. Sørg for at montere blandingsvingen i låget til den ydre skål og derefter låget på den ydre skål. Placer derefter den ydre skål på motorbasen med håndtaget centreret under kontrolpanelet. Drej håndtaget mod højre for at hæve platformen og låse skålen på plads.  
Installationslampen lyser konstant.
  - Den ydre skål er korrekt monteret, men blandingsvingen mangler eller er monteret forkert. Sænk platformen ved at holde udløserknappen på venstre side af motorbasen inde, mens du drejer den ydre skåls håndtag mod midten. Sørg for, at blandingsvingen er monteret i låget.

6. Én lampe på statuslinjen samt alle programlamper blinker.
  - Motoren er blevet overbelastet og skal nulstilles. Tag stikket ud, fjern skålen og lad motorbasen køle af i cirka 15 minutter, før du prøver igen.
  - Fjern låget til den ydre skål og blandingsvingen. Sørg for, at ingen ingredienser sidder i klemme i låget.
  - Ingredienserne, du prøver at tilberede, kan være for kompakte. Sørg for at bruge ingredienser med sukker eller fedt. Følg opskrifterne i opskriftsguiden for de bedste resultater.
  - Din fryser kan være meget kold. Enheden er designet til baser mellem  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$  og  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Juster fryserens indstilling, flyt beholderen længere frem i fryseren, eller lad den stå på køkkenbordet i et par minutter før tilberedning.
  - Du må IKKE tilberede en fast blok is, isterninger eller hårde, løse ingredienser.
7. De to midterste segmenter på statuslinjen blinker.
  - Der opstod en fejl, og programmet blev ikke gennemført korrekt. Tjek, om blandingsvingen er monteret korrekt, og prøv at køre programmet igen.
8. Indholdet i beholderen er frosset skævt i fryseren.
  - For de bedste resultater må du IKKE tilberede indholdet, hvis det er frosset skævt, eller hvis der er taget noget af det, og det derefter er genfrosset ujævnt.
  - Glat altid overfladen af din is ud, før du fryser den igen. Hvis beholderen er frosset ujævnt, skal du stille den i køleskabet, så ingredienserne smelter. Pisk derefter massen sammen for at sikre, at ingredienserne er blandet. Sørg for at placere beholderen på en plan overflade i fryseren ved genfrysning.
9. Den ydre skål vil ikke løsne sig fra motorbasen efter tilberedning.
  - Vent i cirka 2 minutter, og prøv derefter at fjerne den ydre skål igen. Hold udløserknappen på venstre side af motorbasen inde, og drej skålens håndtag med uret for at fjerne den. Det kan kræve lidt kræfter.
  - For at forhindre, at den ydre skål sidder fast på motorbasen, skal du sørge for, at hulrummet oven på blandingsvingen er helt tørt før brug. Hvis du tilbereder flere beholdere efter hinanden, skal du huske at skylle og tørre blandingsvingen efter hver omgang. Ved nogle opskrifter kan vand fryse mellem vingen og motorbasen, hvilket får dem til at klister sammen; tørring af vingen mellem hver kørsel vil forhindre dette.
10. Undersiden af beholderen er ridset.
  - Lettere ridser i beholderen er normalt efter regelmæssig brug. For at undgå ridser bør du forberede ingredienser i en separat skål og undgå voldsom brug af metalredskaber i beholderen. Rengør med bløde klude, der ikke ridser.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 800 Watt

Kapacitet: 500ml

## KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald inden for EU. For at undgå mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal du genanvende det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialer. For at returnere dit brugte apparat, brug venligst de relevante indsamlings- og afleveringssystemer eller kontakt forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljøvenlig måde.

Apparatet er i overensstemmelse med de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EF.

# Designed for Happiness.

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