

Cuisinart®

Frost Fusion® 6-in-1 Slushy and Soft Serve

ICE201E



Instructions - Istruzioni - Instrucciones -
Anleitung - Instructie Instrukcja - Ohje -
Instruktions - Brukerveiledning - Anvisning



For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards	4
Parts and Features.	6
Before First Use.	6
Operating Instructions.	6
Cleaning, Storage, and Maintenance	8
Troubleshooting	9
Recipe Tips	10
Guarantee	80

CONTENU

Mesures de sécurité importantes.	16
Pièces et caractéristiques	18
Avant la première utilisation.	18
Mode d'emploi	19
Nettoyage, rangement et entretien	21
Dépannage	21
Conseils pour la recette	22
Garantie.	80

CONTENUTO

Precauzioni importanti	26
Parti e caratteristiche.	28
Prima dell'uso.	28
Istruzioni per l'uso.	28
Pulizia, conservazione e manutenzione	30
Risoluzione dei problemi	31

Consigli per la ricetta	32
Garanzia	80

CONTENIDO

Precauciones importantes	35
Piezas y características.	37
Antes del primer uso	37
Instrucciones de funcionamiento	37
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento	40
Solución de problemas	40
Consejos para recetas	41
Garantía	80

INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise.	44
Teile und Funktionen	46
Vor dem ersten Gebrauch.	46
Bedienungsanleitung	47
Reinigung, Lagerung und Wartung	49
Fehlerbehebung	49
Rezept-Tipps	50
Garantie	80

INHOUD

Belangrijke veiligheidsmaatregelen	54
Onderdelen en functies	56
Voor het eerste gebruik	56
Gebruiksaanwijzing.	57

Reiniging, opslag en onderhoud	59
Probleemoplossing	59
Recepttips	60
Garantie.	80

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder	63
Delar och funktioner	65
Innan första användningen	65
Bruksanvisning	65
Rengöring, förvaring och underhåll.	67
Felsökning	68
Recepttips	69
Garanti	80

SPIS TREŚCI

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	71
Gwarancja	80

SISÄLTÖ

Tärkeät turvaohjeet	73
Takuu	80

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	75
Garanti	80

INNHold

Viktige sikkerhetsregler	77
Garanti	80



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. **Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
3. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair and clothing as well as spatulas and other utensils away from unit during operation to reduce the RISK OF INJURY AND/OR DAMAGE TO THE APPLIANCE.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of mixing bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE MIXING BOWL! Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the off position.
11. This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farmhouses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
12. Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (see "International guarantee" on page 53).
13. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
14. Keep the appliance at least 10cm from other objects to ensure motor ventilation.
15. Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
16. Do not use the appliance near an open flame, hot plate, or stove.
17. Do not remove the paddle when the appliance is mixing.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. The appliance shall not be moved while in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorised service representative.

- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base.
Note: The base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorised personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Unit should remain upright at all times. If unit is turned on its side or upside down, you will need to put it in upright position and wait 4 hours before using.
- THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE. Do not leave unattended during use, unplug after each use. Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always disconnect the appliance from the electric supply, if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.

- Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the mains socket.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before first use.
- Position on a stable, level surface, near a power socket.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner.
- Do not use accessories or attachments with this appliance, other than those recommended by Cuisinart.
- Periodically check all parts before use. If any part is damaged DO NOT USE.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.

WARNING



Danger
Extremely
Flammable Gas

This product uses R290 as a refrigerant gas.

R290 has higher efficiency and lower environmental impacts, compared to Fluorinated gases.

The gas is flammable, but under normal operating conditions this poses no risk to the user as it is safely contained in a sealed system within the product. If the product is dropped or damaged it is possible for the gas to escape. In such circumstances the gas could ignite if exposed to sources of ignition such as naked flames.

When transporting this product take care to ensure that the product is not dropped or damaged.

If the refrigerant gas escapes or leaks are suspected:

Immediately ventilate the room by opening doors and windows for several minutes.

Avoid naked flames and other potential ignition sources.

Do NOT use the product if you suspect a leak of the refrigerant gas.

Do Not dispose of this product in household waste.

Instead it should be handed over to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



WARNING: Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.

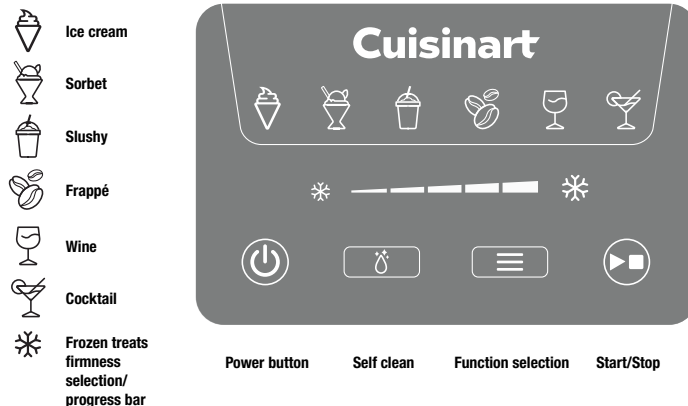
PARTS AND FEATURES

1. Ingredient funnel cover
2. Ingredient funnel tray
3. Smart Dispense Sensor (not shown)
4. Dispenser assembly
5. Star tip (In bag with the instruction booklet)
6. Paddle
7. Auger
8. Compressor base
9. Drip tray

BEFORE FIRST USE

DO NOT immerse the compressor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash all removable parts to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. Only the auger is top-rack dishwasher safe. All other removable parts are hand wash only. **DO NOT** clean any parts with abrasive cleaners or hard implements. Place the base in its upright position at the desired location and allow it to rest for 4 hours before use.

CONTROL PANEL



NOTE: The LCD Control Panel and the Smart Dispense Sensor area are covered by a protective film. Remove them before the first use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Position the drip tray at the bottom front of the unit.
2. Install the removable ingredient funnel cover onto the top of the unit.
3. Insert the auger with the X-shaped ring facing inside the vessel.
4. Position the dispenser assembly onto the vessel, ensuring the handle is facing upward and tilted to the left. Turn the dispenser assembly clockwise until it locks securely in place, ensuring the handle is upright at the 12 o'clock position. Follow the markings on the front housing.
5. Press the dispenser cover onto the dispenser assembly to snap it into place. (Attach the star tip in the Dispenser Cover when preparing Soft Serve Ice Cream or Yogurt.)

NOTE: Other treats will not dispense with the star tip in place.

6. After the 4-hour rest period, plug the unit into the power outlet. The LCD screen will blink for one second, and the unit will beep to indicate it is ready to use.
7. Prepare the ingredients (Refer to the recipe section for recipe tips).
8. Press the Power button  to turn the unit on. The LCD display will illuminate.
9. Pour the treat mixture into the ingredient funnel tray, ensuring not to exceed the appropriate fill line on the dispenser assembly.
10. Select the desired preset using the Function Selection button 

a. Soft-serve ice cream  - Recommended for any blended ice cream or frozen yogurt base.

b. Sorbet  - Recommended for any blended sorbet base.

c. Slushy  - Recommended for any sweetened beverage or liquid like lemonade or a carbonated drink.

i. When Slushy is selected, the display will show the firmness selection. For drinks with under 5g sugar per 100ml, use settings 1-3. For drinks over 5g of sugar per 100ml use settings 4-5. We recommended to start with the lower setting and adjusting up as needed to prevent over-freezing. Sugar-free drinks are not recommended unless specifically made for Slushy making (e.g. Slushy syrups.)

d. Frappé  - Recommended for any sweetened coffee or latte drink. Adding milk or creamer to the base (either dairy or nondairy) makes a creamier and richer frozen treat.

i. When Frappé is selected, the display will show firmness selection. We recommended to start with the lower setting and adjusting up as needed to prevent over-freezing.

e. Wine  - Recommended for wine-based frozen cocktails.

i. When Wine is selected, the display will show the firmness selection. We recommend starting with level 2-3 and adjusting to personal preference. Alcohol is required for this setting.

f. Cocktail  - Recommended for frozen beverages with a higher alcohol content like margaritas and daiquiris.

i. When Cocktail is selected, the display will show the firmness selection. We recommend starting with level 2-3 and adjusting to personal preference. Alcohol is required for this setting.

11. To adjust the firmness of frozen treats (Slushy, Frappé, Wine, and Cocktail only), press the frozen treats firmness selection buttons . It is recommended to start with a low freeze level and adjust if a thicker consistency is preferred.

12. Once ready, press the Start/Stop button  to begin the selected preset cycle.

13. While the unit is making treats, the progress bar will blink in the display. It will be solid when the treat is ready.

14. When the selected preset cycle is complete, the unit will emit three quick beeps and automatically activate the Keep Cool feature for 30 minutes for Ice Cream, 2 hours for Frappé, and 16 hours for Slushy, Sorbet, Wine, and Cocktail.

Note: For Ice Cream only, the unit will beep 3 times after Keep Cool has been running for 25 minutes to signal that 5 minutes remain before the machine automatically shuts off. Treats are best enjoyed as soon as churning is complete. Frozen treats may soften slightly during the keep cool program.

15. To dispense, grasp the handle with your entire hand (see image). This machine features a Smart Dispense System. There may be a delay when dispensing; the machine is pushing the treat to the front of the vessel. If the frozen treat becomes stuck in the dispenser cover, gently move the handle up and down to dislodge it.

16. Once the selected preset cycle is complete, be sure to dispense all of the frozen treat inside the vessel and run the rinse program (read operating instructions below).

Rinse Program

i. To activate the Rinse Program, pour warm water into the ingredient funnel, ensuring not to exceed the slushy MAX fill line. Then press the Rinse Program button.

ii. Press Start/Stop .

iii. After 30-45 seconds pull down on the handle to dispense the dirty water from the vessel.

iv. After running the Rinse Program, use a damp cloth or sponge to wipe the inside of the vessel. A soapy sponge may be used but remember to wipe all soap away.

17. Turn off the unit by pressing the Power button (⏻).
18. To remove the dispenser assembly from the unit, locate the release button at the bottom of the dispenser assembly. Using both hands, press the release button and turn the dispenser assembly counterclockwise to remove, put aside. Then, pull the auger out of the vessel.

NOTE: Ensure the vessel is emptied before removing the dispenser assembly from the unit.

NOTE: Do not use the handle or dispenser cover to rotate the dispenser assembly, grasp the round clear part of the dispenser assembly to remove or attach.

19. If making treats back to back run the Rinse Program in between.



SAFETY FEATURE

The Cuisinart® 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may happen if the unit is used for other than it's intended purpose, or if the unit has been running for an excessively long period of time. To reset the unit, press the Power button (⏻) and unplug the unit. Let the unit rest. After 10 minutes, you may turn the unit on again and dispense any remaining treat, clean, and start a new batch.

SAFE DISPOSAL



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

CLEANING, STORAGE, AND MAINTENANCE

Cleaning after using the rinse program

Clean the dispenser assembly, auger, dispenser cover, and star tip in warm soapy water. For a more thorough clean, use a soapy sponge or damp cloth to wipe the inside of the vessel. Be sure to thoroughly rinse away all soapy water before preparing frozen treats, as any residue can affect the unit's performance and alter the treat's flavour. Wipe the unit base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly. **DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.**

Storage

Be sure to store your unit in an upright position. Do not store anything inside the vessel other than the auger. Transfer the treats to a freezer-safe, airtight container for storage in the freezer.

Maintenance

Servicing should be performed by a Cuisinart authorised service representative.

This unit contains a flammable refrigerant, check your local regulations on the proper way to dispose of the unit.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Unit turns off unexpectedly.	The overload safety feature has been activated. Let unit rest for a 10 minutes before powering on, cleaning and starting a new batch.
	If not the reason above, unplug the unit and let it rest for 2 hours. Power unit on and begin making your frozen dessert.
	If these solutions do not correct the problem please contact Cuisinart Customer Service.

IMPORTANT TIPS

General:

- Be sure the dispenser assembly is properly attached before adding contents to the ingredient funnel. The assembly should be completely flush with the unit when correctly attached, there should be no gap between the assembly and the front of the unit.
- The minimum amount of treat mixture to add to the machine is 600ml or 2½ cups. Use the MIN line on the front of the dispenser assembly as your guide.
- The maximum amount of ice cream or frozen yogurt base to add to the machine is 880ml or 3¾ cups. You can also use the maximum line for ice cream on the front of the dispensing assembly as your guide.
- The maximum amount of sorbet/slushy/frappe/wine/cocktail mixture to add to the machine is 1300ml or 5½ cups. You can use the maximum line for slushy on the front of the dispensing assembly as your guide.
- All mixtures should be smooth and well blended before adding to the machine.
- Mix-ins cannot be added to the unit. Nuts, sprinkles, etc. must be added after dispensing.
- Sugar is an essential ingredient in all frozen treat recipes. Should the sugar content be too low, the mixture will freeze past the point of being able to dispense.
- General freezing times range per recipe. Most treats will be ready in 20 to 40 minutes.

Adjusting Firmness While Unit is Running

To adjust the firmness of frozen treats (slushy, frappe, wine, and cocktail only) while the unit is operating, press the frozen treats firmness selection buttons “❄”.

Dispensing Tips

1. Once the frozen treats are ready, position your ice cream cone, cup, glass, or bowl beneath the dispenser. Pull down the handle to start dispensing. For soft-serve ice cream, gently move your hand in a circle to create a swirl pattern.

NOTE: After the first dispense, a small amount of frozen treat may collect inside the dispenser cover. During the second dispense, this

leftover portion will be released, and it may be slightly melted.

NOTE: To dispense correctly, grasp the handle with your entire hand (see image). This machine features a Smart Dispense System. There may be a slight delay when dispensing; the machine is pushing the mixture to the front of the canister. If the frozen treat becomes stuck in the dispenser nozzle, gently move the handle up and down to dislodge the clog.

NOTE: Depending on the consistency of the frozen treat mix, some product may seep through the gap between the dispenser cover and the dispenser assembly. If this occurs, simply remove the dispenser cover, rinse it with warm water, and reattach it.

2. When you've filled the cone or bowl to your liking, slowly release the handle, guiding it back to the vertical position to stop the flow of frozen treats.
3. Once you are done using the unit, be sure to dispense the remainder of the frozen treats and run the rinse program a few times.
4. After all the frozen treats have been dispensed from the vessel and the rinse program is complete, press the ON/OFF  to power off the unit.

Recipe Tips:

Ice Cream:

The base recipes from Cuisinart were created specifically for this unit. These recipes were calculated to include the appropriate percentages of liquid fat, sugar, and protein to create the best soft-serve ice cream. While other recipes exist for ice cream, soft serve requires very specific formulas. Flavours can be adjusted using different extracts, such as almond or peppermint, but in order to achieve the most successful soft serve the dairy and sugar amounts should remain the same.

Use full-fat dairy: Heavy cream and whole milk give the smoothest, richest texture. Low-fat versions will create icier textures that also will not firm up as well as full fat varieties.

Balance Sugar: Sugar doesn't just sweeten – it lowers the freezing point, keeping the ice cream the perfect texture for dispensing. If you use too little sugar, the ice cream can become too firm to dispense and potentially damage the unit.

Dairy Free Ice Cream:

- When substituting dairy-free products for dairy products, choose nut or grain products (i.e. almond, cashew, oat, etc.) over coconut for the firmest results.
- If choosing to use coconut-based recipes, note that the frozen results will not be as firm as non-coconut recipes, dairy or non-dairy.
- “Barista” style milks produce creamier results than non-barista style. Seek out unsweetened varieties to ensure the proper balance of sugar in the recipe.
- Dairy free creamers should be used in place of heavy cream.

Prep & Chilling:

Chilling ice cream, frozen yogurt, and sorbet bases create a firmer frozen product. While it is not required, the texture of the frozen treat will be smoother and more stable when chilled for a minimum of 4 hours and up to overnight.

Mixtures should be whisked well, ensuring that the sugars are dissolved into the milk before adding the cream. If the mixture was chilled, always re-whisk before adding to the unit to freeze.

Mixtures should always be completely smooth before adding to the unit. If there are lumps in the ice cream, or seeds present, they will not dispense properly and potentially damage the unit. If using powders, always sift before adding to mixtures.

Achieving the Best Ice Cream Texture and Firmness:

A lot goes into formulating a soft-serve ice cream recipe. Unlike other ice cream machines, in order to dispense from a compressor soft serve machine the mixture must be a very specific composition of fat (from dairy), sugar, flavouring, and salt. The proper combination of these ingredients produce an ice cream that is cold, smooth, and firm enough to hold in an ice cream cone.

Commercial soft serve ice creams include a variety of stabilizers and emulsifiers that are not readily available in all markets, or ingredients that are not desirable for an everyday home use. The beauty of making your own ice cream at home is the ability to use the freshest ingredients and to really know what goes into your frozen treat. We created recipes that include ingredients that can be found at your local supermarket to avoid

hunting in specialty shops or online.

There are some short cuts to achieve firmer results if the recipes are not holding up to your standards. Here are a list with how those ingredients can help with improved texture and firmness.

Malted Milk Powder: Malted milk powder is a secret weapon in adding body and firmness to ice creams. In addition to it being a dried milk (therefore adding fat and protein) it also has soy lecithin in it which is a common ingredient in commercial soft serve ice creams. These, in addition to the flours in the mixture, add body and firmness to the final frozen ice cream. Note: Malted Milk Powder is not gluten or soy free.

Liquid Sugars: simple syrup (liquid granulated sugar); golden syrup (liquid can sugar); corn syrup, and maple syrup can all be added to recipes in place of a portion of granulated sugar. It is recommended to use 2 tablespoons of the liquid sugar and remove 2 tablespoons of granulated as a starting point.

Making New Flavours:

Since soft-serve ice cream recipes are precise formulas, adding too many different ingredients can alter the final texture and firmness.

Use the vanilla soft serve recipe as a base, and change the extracts to make new flavours (e.g. peppermint, lemon, almond, coffee, etc.)

Freeze-dried fruit is another great way to get flavour and color. Finely process and sift before adding to the soft serve vanilla ice cream base. This mixture benefits from chilling for a few hours before churning.

Slushy:

- For easy slushies, many store-bought beverages can simply be added to the unit.
- Do not use sugar free or diet beverages in this unit. They will damage the unit and freeze solid.

Wine & Cocktail:

- Since alcohol inhibits freezing, a mixture with too high alcohol content will not freeze.

Issue	Type of Recipe	Likely Cause	Quick Fix
Ingredients Not Flowing into Unit	All	Mixture is too thick	Add gradually to the ingredient funnel, or add liquid to slightly thin the mixture
Too Soft	Ice Cream	Too much sugar	Reduce sugar in the base recipe; Chill overnight before churning
Too Firm	Ice Cream	Not enough sugar or fat	Add additional sugar; be sure that the ratio of Milk to Cream is 2:1 in the base recipe
Icy Texture	Ice Cream	Not enough fat	Be sure to use full fat milk and cream in recipes; Chill over-night before churning
Ingredients Not Flowing into Unit	Ice Cream	Mixture too firm	See above note
Mixture will not dispense	Sorbet and Beverages	Star Tip is being used	Only use the star tip to dispense Ice Cream

Recipes

The recipes that follow offer a variety of options for delicious frozen treats. Use our guidelines when creating new recipes of your own. Be sure mixtures meet the minimum requirements and do not exceed the MAX fill line for the specific treat.

Ice Cream

Vanilla Soft Serve 12

Sorbet

Tangerine Sorbet 12

Mango Sorbet 13

Slushy

Pink Lemonade Slushy..... 13

Cherry Cola Slushy..... 13

Frappé

Frozen Sweet Latte 13

Pistachio Matcha Latte 14

Wine

Strawberry Frosé..... 14

Cider Slushy 14

Cocktail

Classic Frozen Margarita..... 14

Frozen Aperol Spritz..... 15

Vanilla Soft Serve

This simple recipe guarantees smiles for kids of all ages.

Makes about 8 servings. Note that all measurements are grams.

- 410g whole milk**
- 90g granulated sugar**
- 30g light brown sugar**
- 14g pure vanilla extract**
- 1.2g fine sea salt**
- 280g heavy cream**

1. In a medium bowl whisk together the milk, sugar, and salt until sugar is fully dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.
3. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Tangerine Sorbet

This sorbet looks and tastes like sunshine in a cup!

Makes about 8 servings.

- 700ml freshly squeezed tangerine juice, strained**
- 350ml simple syrup(1:1 sugar water ratio: dissolved and gently simmered for 3 minutes. leave to cool before use)**
- 3 tablespoons freshly grated tangerine zest**
- ½ tablespoons premium orange liqueur**

1. Stir all ingredients together. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the sorbet base into the ingredient funnel. Select Sorbet and press Start.
3. When sorbet is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Mango Sorbet

Taste of the tropics any time of year!

Makes about 8 servings.

- 3 ripe mangos, peeled and cut into large dice**
- 170ml simple syrup(1:1 sugar water ratio: dissolved and gently simmered for 3 minutes. leave to cool before use)**
- 60ml fresh squeezed lime juice**
- ½ teaspoon fresh lime zest**
- Pinch salt**
1. Put all ingredients into a blender jar and blend on High until smooth. Refrigerate until ready to use.
 2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the sorbet base into the ingredient funnel. Select Sorbet and press Start.
 3. When sorbet is ready to dispense, the unit will signal before going into the Keep Cool mode.
 4. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
 5. Dispense into cones or cups to serve.

Pink Lemonade Slushy

In a pinch, store-bought lemonade may be substituted for this simple, refreshing treat.

Makes about 10 servings.

- 650ml water**
- 150g granulated sugar**
- 170ml fresh lemon juice**
- 100ml cranberry juice**
1. Put the water and sugar into a small saucepan and bring to a boil. Once boiling and sugar is dissolved, remove from heat and allow to cool to room temperature.
 2. When cooled, stir the remaining 2 cups of water, and cranberry juice into the simple syrup. Refrigerate until ready to use.

3. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the slushy base into the ingredient funnel. Select Slushy and press Start.
4. When slushy is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
5. Dispense into cups when ready.

Cherry Cola Slushy

A classic combination, slushy-style!

Makes about 10 servings.

- 3 cans(330ml each) FULL SUGAR**
- 60ml grenadine**
- 60ml cherry syrup**
1. Stir together the cola, grenadine, and cherry syrup. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve. Pour the slushy base into the ingredient funnel. Select Slushy and press Start.
 2. When slushy is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
 3. Dispense into cups to serve.

Frozen Sweet Latte

Customize your frozen latte with any flavored coffee creamer.

Makes about 8 servings.

- 2 double espresso (100ml strong coffee)**
- 550ml whole milk**
- 8 teaspoon sugar**
1. In a large measuring cup, stir together all the ingredients. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the frappé ingredients into the ingredient funnel. Select Frappé and press Start.
 2. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
 3. Dispense into cups to serve.

Pistachio Matcha Latte

Pistachio pairs well with matcha in this cool and creamy non-dairy latte. Should pistachio syrup be unavailable, simple syrup may be substituted.

Makes 10 servings.

900ml extra-creamy oat milk

2 tablespoons matcha powder

100ml prepared pistachio syrup (may substitute simple syrup)

1. Put ingredients into a blender jar and blend on High until smooth. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the frappé base into the ingredient funnel. Select Frappé and press Start.
3. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cups to serve.

Strawberry Frosé

Kick off warm weather vibes with this adults-only treat.

Makes 12 servings.

400g strawberries, hulled and halved

750ml bottle rosé

60ml simple syrup (1:1 sugar water ratio: dissolved and gently simmered for 3 minutes. leave to cool before use)

1. Blend ingredients together in a blender on High in batches until smooth. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the base into the ingredient funnel. Select Wine and press Start.
3. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cups to serve.

Cider Slushy

Use your favourite spiked cider to create a fun autumn inspired slush.

Makes about 6 servings.

3 cans (330ml each) hard cider (preferably fruity flavour)

1. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the cider into the ingredient funnel. Select Wine and press Start.
2. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

Classic Frozen Margarita

The name “classic” says it all.

Makes 10 servings.

230ml light agave nectar

470ml fresh lime juice

100ml premium tequila

100ml premium orange liqueur

1. In a large measuring cup, stir together the agave syrup, lime juice, tequila, and liqueur. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Stir the ingredients together and pour into the ingredient funnel. Select Cocktail and press Start.
2. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

Frozen Aperol Spritz

An already-fun aperitif, brings the party with a frozen twist.

Makes 5 servings.

375ml bottle prosecco

320ml Aperol

320ml blood orange soda (FULL SUGAR)

1. In a large measuring cup, stir together the prosecco, Aperol, and soda. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the ingredients into the ingredient funnel. Select Cocktail and press Start.
2. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

S IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Traduction des instructions originales. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, notamment les suivantes:

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.**
2. **Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.**
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne placez pas le cordon, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Pendant le fonctionnement, éloignez vos mains, vos cheveux et vos vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles de l'appareil afin de réduire le RISQUE DE BLESSURES ET/OU DE DOMMAGES À L'APPAREIL.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement, une chute ou tout autre dommage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut entraîner un incendie, un choc électrique ou un risque de blessure.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Gardez vos mains et vos ustensiles à l'écart du bol mélangeur pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessures aux

personnes ou à l'appareil lui-même. **N'UTILISEZ PAS D'OBJETS OU D'USTENSILES TRANCHANTS À L'INTÉRIEUR LE BOL MÉLANGEUR!** Les objets tranchants risquent de rayer et d'endommager l'intérieur du bol. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peut être utilisée lorsque l'appareil est à l'arrêt.

11. Cet appareil est destiné à un usage domestique et intérieur uniquement et n'est pas conçu pour être utilisé dans des applications telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
12. Inspectez toujours l'appareil avant de l'utiliser afin de détecter tout signe visible de dommage. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de dysfonctionnement de l'appareil, contactez le service clientèle de Cuisinart (voir la section « Service après-vente au Royaume-Uni » pour plus d'informations).
13. N'utilisez pas votre appareil dans un garage à appareils électroménagers ou sous une armoire murale. **Lorsque vous rangez l'appareil dans un garage à appareils électroménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie, en particulier si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lorsqu'elle se ferme.
14. Maintenez l'appareil à au moins 10 cm des autres objets afin d'assurer la ventilation du moteur.
15. Ne renversez pas ce produit et ne l'inclinez pas à plus de 45°.
16. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière.
17. Ne retirez pas la palette lorsque l'appareil est en cours de mélange.

18. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
19. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
20. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques liés à l'enchevêtrement ou au trébuchement sur un cordon plus long. Des rallonges plus longues peuvent être utilisées à condition de les manipuler avec précaution.

ATTENTION

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Tout entretien autre que le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur doit être effectué par un service après-vente agréé représentatif.

- Ne pas immerger la base dans l'eau.

- Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, ne démontez pas la base. **Remarque:** la base ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel autorisé.
- Vérifiez la tension pour vous assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à votre tension.
- Ne nettoyez jamais avec des poudres à récurer ou des outils durs.
- L'appareil doit rester en position verticale à tout moment. Si l'appareil est couché sur le côté ou à l'envers, vous devez le remettre en position verticale et attendre 4 heures avant de l'utiliser.
- CET APPAREIL DOIT ÊTRE SURVEILLÉ. Ne le laissez pas sans surveillance pendant son utilisation et débranchez-le après chaque utilisation. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou branché.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne débranchez jamais la fiche de la prise secteur en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de débrancher la fiche de la prise secteur.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage et les étiquettes ou autocollants promotionnels ont été retirés de l'appareil avant la première utilisation.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude.
- N'utilisez pas d'accessoires ou d'équipements autres que ceux recommandés par Cuisinart avec cet appareil.
- Vérifiez régulièrement toutes les pièces avant utilisation. Si une pièce est endommagée, NE L'UTILISEZ PAS.
- Pour éviter toute blessure ou tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

AVERTISSEMENT



**Danger
Extremely
Flammable Gas**

Ce produit utilise du R290 comme gaz réfrigérant. Le R290 est plus efficace et moins nocif pour l'environnement. par rapport aux gaz fluorés.

Le gaz est inflammable, mais dans des conditions normales d'utilisation, cela ne présente aucun risque pour l'utilisateur car il est sans danger contenues dans un système

hermétique à l'intérieur du produit. Si le produit tombe ou endommagé, le gaz peut s'échapper. Dans ce cas, le gaz pourrait s'enflammer s'il était exposé à une source d'inflammation telle qu'une flamme nue. Lors du transport de ce produit, veillez à ce qu'il ne tombe pas et ne soit pas endommagé. **Si vous soupçonnez une fuite ou une évacuation de gaz réfrigérant:** Aérez immédiatement la pièce en ouvrant les portes et les fenêtres pendant plusieurs minutes.

Évitez les flammes nues et autres sources d'inflammation potentielles. N'utilisez PAS le produit si vous soupçonnez une fuite de gaz réfrigérant. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



AVERTISSEMENT: les sacs en polyéthylène recouvrant le produit ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout risque d'étouffement, tenez-les hors de portée des bébés et des enfants. Ces sacs ne sont pas des jouets.

COMPOSANTS ET CARACTÉRISTIQUES DE L'

1. Couvercle de l'entonnoir à ingrédients
2. Bac à ingrédients
3. Capteur de distribution intelligent (non illustré)
4. Ensemble distributeur
5. Embout en étoile (dans le sachet avec le livret d'instructions)
6. Pale
7. Vis sans fin

8. Base du compresseur

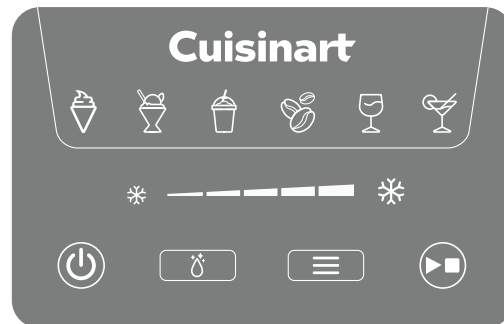
9. Bac d'égoutte ment

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'

NE PAS immerger la base du compresseur dans l'eau. Essuyez-la avec un chiffon humide. Lavez toutes les pièces amovibles pour éliminer toute poussière ou tout résidu provenant du processus de fabrication et d'expédition. Seule la vis sans fin peut être lavée au lavevaisselle dans le panier supérieur. Toutes les autres pièces amovibles doivent être lavées à la main. **NE PAS** nettoyer les pièces avec des produits abrasifs ou des outils durs. Placez la base en position verticale à l'emplacement souhaité et laissez-la reposer pendant 4 heures avant de l'utiliser.

PANNEAU DE COMMANDE

- Crème glacée
- Sorbet
- Granité
- Frappé
- Vin
- Cocktail
- Sélection de la fermeté des friandises glacées/ Barre de progression



Bouton
d'alimentation

Autonettoya

Sélection des
fonctions

Marche/Arrêt

REMARQUE: le panneau de commande LCD et la zone du capteur de distribution intelligent sont recouverts d'un film protecteur. Retirez-les avant la première utilisation.

INSTRUCTIONS D'

1. Placez le bac d'égouttement à l'avant, en bas de l'appareil.
 2. Installez le couvercle amovible de l'entonnoir à ingrédients sur le dessus de l'appareil.
 3. Insérez la vis sans fin avec l'anneau en forme de X tourné vers l'intérieur du récipient.
 4. Positionnez le distributeur sur le récipient, en vous assurant que la poignée est orientée vers le haut et inclinée vers la gauche. Tournez le distributeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille correctement, en vous assurant que la poignée est en position verticale à 12 heures. Suivez les repères sur le boîtier avant.
 5. Appuyez sur le couvercle du distributeur pour l'enclencher dans l'ensemble distributeur. (Fixez l'embout en étoile dans le couvercle du distributeur lorsque vous préparez de la crème glacée molle ou du yaourt.)
- REMARQUE:** les autres friandises ne peuvent pas être distribuées avec l'embout en forme d'étoile en place.
6. Après la période de repos de 4 heures, branchez l'appareil à la prise électrique. L'écran LCD clignotera pendant une seconde et l'appareil émettra un bip pour indiquer qu'il est prêt à l'emploi.
 7. Préparez les ingrédients (reportez-vous à la section Recettes pour obtenir des conseils).
 8. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. L'écran LCD s'allumera.
 9. Versez le mélange dans le bac à ingrédients, en veillant à ne pas dépasser la ligne de remplissage indiquée sur le distributeur.
 10. Sélectionnez le préréglage souhaité à l'aide du bouton de sélection des fonctions 

a. de crème glacée molle  - Recommandé pour toute base de crème glacée ou de yaourt glacé mélangée.

b. Sorbet  - Recommandé pour toute base de sorbet mélangée.

c. de granité  - Recommandé pour toute boisson sucrée ou liquide comme la limonade ou une boisson gazeuse.

- i. Lorsque l'option Granité est sélectionnée, l'écran affiche le choix de la consistance. Pour les boissons contenant moins de 5 g de sucre pour 100 ml, utilisez les réglages 1 à 3. Pour les boissons contenant plus de 5 g de sucre pour 100 ml, utilisez les réglages 4 à 5. Nous vous recommandons de commencer par le réglage le plus bas et de l'augmenter si nécessaire pour éviter une congélation excessive. Les boissons sans sucre ne sont pas recommandées, sauf si elles sont spécialement conçues pour la fabrication de granités (par exemple, sirops Slushy).
 - d.  **s pour le frappé** - Recommandé pour toute boisson sucrée à base de café ou de lait. L'ajout de lait ou de crème (laitière ou non laitière) à la base permet d'obtenir une boisson glacée plus crémeuse et plus riche.
 - i. Lorsque l'option Frappé est sélectionnée, l'écran affiche le choix de la fermeté. Nous recommandons de commencer par le réglage le plus bas et d'augmenter si nécessaire pour éviter une congélation excessive.
 - e.  **de vin** - Recommandé pour les cocktails glacés à base de vin.
 - i. Lorsque l'option « Wine » (Vin) est sélectionnée, l'écran affiche le choix de la fermeté. Nous vous recommandons de commencer par le niveau 2-3 et d'ajuster selon vos préférences personnelles. Cette option nécessite la présence d'alcool.
 - f.  **cocktail** - Recommandé pour les boissons glacées à forte teneur en alcool, comme les margaritas et les daiquiris.
 - i. Lorsque l'option Cocktail est sélectionnée, l'écran affiche le choix de la fermeté. Nous vous recommandons de commencer par le niveau 2-3 et d'ajuster selon vos préférences personnelles. L'alcool est nécessaire pour ce réglage.
11. Pour régler la consistance des boissons glacées (granités, frappés, vins et cocktails uniquement), appuyez sur les boutons de sélection de consistance des boissons glacées . Il est recommandé de commencer par un niveau de congélation faible et de l'ajuster si une consistance plus épaisse est préférable.
 12. Une fois prêt, appuyez sur le bouton Start/Stop (Démarrer/Arrêter)  pour lancer le cycle préréglé sélectionné.

13. Pendant que l'appareil prépare les boissons, la barre de progression clignote à l'écran. Elle reste allumée lorsque la boisson est prête.
14. Une fois le cycle préréglé sélectionné terminé, l'appareil émettra trois bips rapides et activera automatiquement la fonction Keep Cool pendant 30 minutes pour la crème glacée, 2 heures pour le frappé et 16 heures pour la granité, le sorbet, le vin et le cocktail.

Remarque: pour la crème glacée uniquement, l'appareil émettra 3 bips après 25 minutes de fonctionnement de la fonction Keep Cool pour signaler qu'il reste 5 minutes avant que la machine ne s'éteigne automatiquement. Il est préférable de déguster les friandises dès que le brassage est terminé. Les friandises glacées peuvent ramollir légèrement pendant le programme de maintien au frais.

15. Pour distribuer la glace, saisissez la poignée à pleine main (voir image). Cette appareil est équipé d'un système de distribution intelligent. Il peut y avoir un délai lors de la distribution ; l'appareil pousse la friandise vers l'avant du récipient. Si la friandise glacée reste coincée dans le couvercle du distributeur, bougez doucement la poignée de haut en bas pour la déloger.
16. Une fois le cycle préréglé sélectionné terminé, veillez à distribuer toute la friandise congelée contenue dans le récipient et lancez le programme de rinçage (lire les instructions d'utilisation ci-dessous).

Programme de rinçage

- i. Pour activer le programme de rinçage, versez de l'eau chaude dans l'entonnoir à ingrédients, en veillant à ne pas dépasser la ligne de remplissage MAX. Appuyez ensuite sur le bouton du programme de rinçage.
 - ii. Appuyez sur le bouton « Start/Stop » (Démarrer/Arrêter) .
 - iii. Après 30 à 45 secondes, tirez sur la poignée vers le bas pour évacuer l'eau sale du récipient.
 - iv. Après avoir lancé le programme de rinçage, essuyez l'intérieur du récipient à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Vous pouvez utiliser une éponge savonneuse, mais veillez à bien essuyer tout le savon.
17. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation .
 18. Pour retirer le distributeur de l'appareil, repérez le bouton de

déverrouillage situé au bas du distributeur. À l'aide de vos deux mains, appuyez sur le bouton de déverrouillage et tournez le distributeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer, puis mettez-le de côté. Tirez ensuite la vis sans fin hors du récipient.

REMARQUE: assurez-vous que le récipient est vide avant de retirer le distributeur de l'appareil.

REMARQUE: n'utilisez pas la poignée ou le couvercle du distributeur pour faire tourner l'ensemble distributeur, saisissez la partie ronde transparente de l'ensemble distributeur pour le retirer ou le fixer.

19. Si vous préparez plusieurs friandises à la suite, lancez le programme de rinçage entre chacune d'elles.



DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La machine à granités et à glaces à l'italienne 6 en 1 Cuisinart® est équipée d'une fonction de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe du moteur. Cela peut se produire si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il est prévu, ou s'il a fonctionné pendant une période trop longue. Pour réinitialiser l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation  et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil reposer. Après 10 minutes, vous pouvez remettre l'appareil en marche, distribuer les friandises restantes, nettoyer l'appareil et commencer une nouvelle préparation.

ÉLIMINATION SÉCURISÉE



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient autrement être causées par une gestion inappropriée des déchets de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

NETTOYAGE, STOCKAGE ET ENTRETIEN DE L'

Nettoyage après utilisation du programme de rinçage

Nettoyez le distributeur, la vis sans fin, le couvercle du distributeur et l'embout en étoile à l'eau chaude savonneuse. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez une éponge savonneuse ou un chiffon humide pour essuyer l'intérieur du récipient. Veillez à bien rincer toute l'eau savonneuse avant de préparer des friandises glacées, car tout résidu peut affecter les performances de l'appareil et altérer le goût des friandises. Essuyez la base de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces. **NE PAS NETTOYER AVEC DES PRODUITS OU DES**

OUTILS ABRASIFS.

Stockage

Veillez à ranger votre appareil en position verticale. Ne rangez rien d'autre que la vis sans fin à l'intérieur du récipient. Transférez les friandises dans un récipient hermétique adapté à la congélation pour les conserver au congélateur.

Entretien

L'entretien doit être effectué par un représentant du service après-vente agréé par Cuisinart.

Cet appareil contient un réfrigérant inflammable. Vérifiez la réglementation locale pour connaître la manière appropriée de le mettre au rebut.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
L'appareil s'éteint de manière inattendue.	Le dispositif de sécurité contre les surcharges s'est déclenché. Laissez l'appareil reposer pendant 10 minutes avant de le remettre sous tension, de le nettoyer et de démarrer un nouveau cycle.
	Si ce n'est pas la raison ci-dessus, débranchez l'appareil et laissez-le reposer pendant 2 heures. Allumez l'appareil et commencez à préparer votre dessert glacé.
	Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter le service clientèle de Cuisinart.

CONSEILS IMPORTANTS

Généralités:

- Assurez-vous que le distributeur est correctement fixé avant d'ajouter le contenu dans l'entonnoir à ingrédients. Une fois correctement fixé, le distributeur doit être parfaitement aligné avec l'appareil, sans aucun espace entre le distributeur et l'avant de l'appareil.
- La quantité minimale de mélange à ajouter à l'appareil est de 600 ml ou 2½ tasses. Utilisez la ligne MIN à l'avant du distributeur comme guide.
- La quantité maximale de crème glacée ou de base de yaourt glacé à ajouter à la machine est de 880 ml ou 3¾ tasses. Vous pouvez également utiliser la ligne maximale pour la crème glacée à l'avant du distributeur comme guide.
- La quantité maximale de mélange pour sorbet/granité/frappé/vin/cocktail à ajouter à la machine est de 1 300 ml ou 5½ tasses. Vous pouvez utiliser la ligne maximale pour granité à l'avant de l'ensemble distributeur comme guide.
- Tous les mélanges doivent être lisses et bien homogènes avant d'être ajoutés à la machine.
- Il n'est pas possible d'ajouter des ingrédients supplémentaires dans l'appareil. Les noix, les pépites, etc. doivent être ajoutées après la distribution.
- Le sucre est un ingrédient essentiel dans toutes les recettes de friandises glacées. Si la teneur en sucre est trop faible, le mélange gèlera au point de ne plus pouvoir être distribué.
- Les temps de congélation varient selon les recettes. La plupart des glaces sont prêtes en 20 à 40 minutes.

Réglage de la fermeté pendant le fonctionnement de l'appareil

Pour régler la fermeté des glaces (granités, frappés, vins et cocktails uniquement) pendant le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur les boutons de sélection de la fermeté des glaces .

Conseils de distribution

1. Une fois les friandises glacées prêtes, placez votre cornet, votre coupe, votre verre ou votre bol sous le distributeur. Tirez la poignée vers le bas pour commencer à distribuer. Pour la crème glacée molle,

effectuez un mouvement circulaire avec votre main pour créer un motif tourbillonnant.

REMARQUE: après la première distribution, une petite quantité de friandise glacée peut s'accumuler à l'intérieur du couvercle du distributeur. Lors de la deuxième distribution, cette restes seront libérés et pourront être légèrement fondus.

REMARQUE: pour distribuer correctement, saisissez la poignée avec toute votre main (voir image). Cette machine est équipée d'un système de distribution intelligent. Il peut y avoir un léger retard lors de la distribution ; la machine pousse le mélange vers l'avant du récipient. Si la friandise glacée se coince dans la buse du distributeur, déplacez doucement la poignée de haut en bas pour la déloger.

REMARQUE: en fonction de la consistance du mélange de friandises glacées, une partie du produit peut s'écouler par l'espace entre le couvercle du distributeur et l'ensemble du distributeur. Si cela se produit, retirez simplement le couvercle du distributeur, rincez-le à l'eau chaude et remettez-le en place.

2. Lorsque vous avez rempli le cornet ou le bol à votre convenance, relâchez lentement la poignée en la ramenant en position verticale pour arrêter l'écoulement des friandises glacées.
3. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, veillez à distribuer le reste des friandises glacées et à lancer le programme de rinçage plusieurs fois.
4. Une fois que toutes les friandises glacées ont été distribuées et que le programme de rinçage est terminé, appuyez sur l'  ON/OFF pour éteindre l'appareil.

Conseils pour l'utilisation de l'appareil:

Crème glacée:

Les recettes de base de Cuisinart ont été créées spécialement pour cet appareil. Ces recettes ont été calculées pour inclure les pourcentages appropriés de matières grasses liquides, de sucre et de protéines afin de créer la meilleure crème glacée molle possible. Bien qu'il existe d'autres recettes de crème glacée, la crème glacée molle nécessite des formules très spécifiques. Les saveurs peuvent être ajustées à l'aide de différents extraits, tels que l'amande ou la menthe poivrée, mais afin d'obtenir la meilleure crème glacée molle possible, les quantités de produits laitiers et

de sucre doivent rester les mêmes.

Utilisez des produits laitiers entiers: la crème épaisse et le lait entier donnent une texture plus onctueuse et plus riche. Les versions allégées donneront une texture plus glacée qui ne se solidifiera pas aussi bien que les variétés entières.

Équilibre en sucre: le sucre ne sert pas seulement à sucrer, il abaisse également le point de congélation, ce qui permet à la crème glacée de conserver une texture parfaite pour être servie. Si vous utilisez trop peu de sucre, la crème glacée peut devenir trop ferme pour être servie et endommager l'appareil.

Crème glacée sans produits laitiers:

- Lorsque vous remplacez des produits laitiers par des produits sans produits laitiers, choisissez des produits à base de noix ou de céréales (amandes, noix de cajou, avoine, etc.) plutôt que de la noix de coco pour obtenir un résultat plus ferme.
- Si vous choisissez d'utiliser des recettes à base de noix de coco, notez que le résultat congelé ne sera pas aussi ferme que les recettes sans noix de coco, avec ou sans produits laitiers.
- Les laits de type « barista » donnent des résultats plus crémeux que les laits non barista. Recherchez des variétés non sucrées afin d'assurer un bon équilibre en sucre dans la recette.
- Les crèmes sans produits laitiers doivent être utilisées à la place de la crème épaisse.

Préparation et refroidissement:

La réfrigération des bases de crème glacée, de yaourt glacé et de sorbet permet d'obtenir un produit congelé plus ferme. Bien que cela ne soit pas obligatoire, la texture de la friandise glacée sera plus onctueuse et plus stable si elle est réfrigérée pendant au moins 4 heures, voire toute la nuit.

Les mélanges doivent être bien fouettés, en veillant à ce que les sucres soient dissous dans le lait avant d'ajouter la crème. Si le mélange a été refroidi, fouettez-le à nouveau avant de le verser dans l'appareil pour le congeler.

Les mélanges doivent toujours être parfaitement lisses avant d'être versés dans l'appareil. Si la crème glacée contient des grumeaux ou

des pépins, elle ne sera pas distribuée correctement et pourrait endommager l'appareil. Si vous utilisez des poudres, tamisez-les toujours avant de les ajouter aux mélanges.

Obtenir la meilleure texture et la meilleure fermeté pour la crème glacée:

La formulation d'une recette de crème glacée molle demande beaucoup de travail. Contrairement aux autres machines à crème glacée, pour pouvoir distribuer la crème glacée à partir d'une machine à compresseur, le mélange doit avoir une composition très spécifique en matière grasse (provenant des produits laitiers), en sucre, en arômes et en sel. La combinaison adéquate de ces ingrédients permet d'obtenir une crème glacée froide, onctueuse et suffisamment ferme pour tenir dans un cornet.

Les glaces à l'italienne commerciales contiennent divers stabilisants et émulsifiants qui ne sont pas facilement disponibles sur tous les marchés, ou des ingrédients qui ne sont pas souhaitables pour un usage domestique quotidien. L'avantage de faire sa propre glace à la maison est de pouvoir utiliser les ingrédients les plus frais et de savoir exactement ce que contient votre dessert glacé. Nous avons créé des recettes qui comprennent des ingrédients que vous pouvez trouver dans votre supermarché local afin d'éviter d'avoir à les chercher dans des magasins spécialisés ou en ligne.

Il existe quelques astuces pour obtenir des résultats plus fermes si les recettes ne répondent pas à vos attentes. Voici une liste des ingrédients qui peuvent vous aider à améliorer la texture et la fermeté.

Poudre de lait malté: La poudre de lait malté est une arme secrète pour ajouter du corps et de la fermeté aux glaces. En plus d'être un lait en poudre (qui apporte donc des matières grasses et des protéines), elle contient également de la lécithine de soja, un ingrédient couramment utilisé dans les glaces à l'italienne commerciales. Ces ingrédients, associés aux farines présentes dans le mélange, ajoutent du corps et de la fermeté à la crème glacée finale. Remarque : la poudre de lait malté contient du gluten et du soja.

Sucres liquides: le sirop simple (sucre granulé liquide), le sirop doré (sucre liquide en boîte), le sirop de maïs et le sirop d'érable peuvent tous être ajoutés aux recettes à la place d'une partie du sucre granulé.

Il est recommandé d'utiliser 2 cuillères à soupe de sucre liquide et de retirer 2 cuillères à soupe de sucre granulé pour commencer.

Création de nouvelles saveurs:

Les recettes de crème glacée molle étant des formules précises, l'ajout d'un trop grand nombre d'ingrédients différents peut altérer la texture et la fermeté finales.

Utilisez la recette de crème glacée molle à la vanille comme base et changez les extraits pour créer de nouvelles saveurs (par exemple, menthe poivrée, citron, amande, café, etc.).

Les fruits lyophilisés sont un autre excellent moyen d'obtenir de la saveur et de la couleur. Broyez-les finement et tamisez-les avant de les ajouter à la base de crème glacée à la vanille. Il est préférable de laisser refroidir ce mélange pendant quelques heures avant de le battre.

Granités:

- Pour obtenir facilement des granités, il suffit d'ajouter de nombreuses boissons achetées en magasin à l'appareil.
- N'utilisez pas de boissons sans sucre ou diététiques dans cet appareil. Elles endommageraient l'appareil et gèleraient.

Vin et cocktail:

- L'alcool empêchant la congélation, un mélange dont la teneur en alcool est trop élevée ne gèlera pas.

Problème	Type de recette	Cause probable	Solution rapide
Les ingrédients ne s'écoulent pas dans l'appareil	Tous	Le mélange est trop épais	Ajouter progressivement dans l'entonnoir à ingrédients ou ajouter du liquide pour fluidifier légèrement le mélange
Trop mou	Crème glacée	Trop de sucre	Réduisez la quantité de sucre dans la recette de base ; laissez refroidir toute la nuit avant de battre
Trop ferme	Crème glacée	Pas assez de sucre ou de matière grasse	Ajoutez du sucre supplémentaire; assurez-vous que le rapport lait/crème est de 2:1 dans la recette de base.
Texture glacée	Crème glacée	Pas assez de matières grasses	Veillez à utiliser du lait entier et de la crème entière dans les recettes ; laissez refroidir toute la nuit avant de baratter.
Les ingrédients ne s'écoulent pas dans l'appareil	Crème glacée	Mélange trop ferme	Voir la remarque ci-dessus.
Le mélange ne sort pas	Sorbet et boissons	L'embout étoilé est utilisé	Utilisez uniquement la douille étoilée pour distribuer la crème glacée

Recettes

Les recettes suivantes offrent une variété d'options pour de délicieuses friandises glacées. Suivez nos conseils lorsque vous créez vos propres recettes. Assurez-vous que les mélanges respectent les exigences minimales et ne dépassent pas la ligne de remplissage MAX pour la friandise en question.

glacé à la vanille Servir

Cette recette simple garantit le sourire des enfants de tous âges.

Donne environ 8 portions. Notez que toutes les mesures sont en grammes.

410g	de lait entier
90g	de sucre granulé
30g	de sucre brun clair
14g	d'extrait de vanille pure
1,2g	de sel marin fin
280g	de crème épaisse

1. Dans un bol moyen, fouettez le lait, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporez la crème épaisse et la vanille. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.
2. Lorsque vous êtes prêt, assemblez la machine à granités et à crème glacée molle 6 en 1 avec l'embout en forme d'étoile placé à l'intérieur du dispositif de distribution. Versez la base de crème glacée dans l'entonnoir à ingrédients. Sélectionnez « Ice Cream » (Crème glacée) et appuyez sur « Start » (Démarrer).
3. Lorsque la crème glacée est prête à être distribuée, l'appareil émet un signal avant de passer en mode « Keep Cool » (Maintien au frais).
4. Distribuez dans des cornets ou des coupes pour servir.

IMPORTANTE MISURE DI SICUREZZA PER L'

Traduzione delle istruzioni originali. Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni, tra cui:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.**
2. **Scollegare sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio, prima di montare o smontare parti e prima di pulirlo.**
3. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria una stretta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le mani, i capelli e gli indumenti, nonché le spatole e altri utensili lontani dall'unità durante il funzionamento per ridurre il RISCHIO DI LESIONI E/O DANNI ALL'ELETTRODOMESTICO.
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, o dopo che l'apparecchio ha funzionato male o è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo.
7. L'uso di accessori non raccomandati da Cuisinart può causare incendi, scosse elettriche o rischi di lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone, né che tocchi superfici calde.
10. Tenere le mani e gli utensili lontani dalla ciotola durante l'uso per ridurre il rischio di lesioni alle persone o all'apparecchio stesso. **NON UTILIZZARE OGGETTI O UTENSILI AFFILATI ALL'INTERNO LA CIOTOLA DI MISCELAZIONE!** Gli oggetti

affilati graffiano e danneggiano l'interno della ciotola. È possibile utilizzare una spatola di gomma o un cucchiaino di legno quando l'apparecchio è spento.

11. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti chiusi e non è previsto per l'uso in applicazioni quali: cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismo; da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; strutture di tipo bed and breakfast.
12. Ispezionare sempre l'apparecchio prima dell'uso per verificare che non presenti segni evidenti di danneggiamento. Non utilizzare se danneggiato o se l'apparecchio è caduto. In caso di danneggiamento o di malfunzionamento dell'apparecchio, contattare il servizio clienti Cuisinart (per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Servizio post-vendita nel Regno Unito").
13. Non utilizzare l'apparecchio in un ripostiglio o sotto un pensile. **Quando lo riponi in un ripostiglio, scollegalo sempre dalla presa elettrica.** In caso contrario, potrebbe verificarsi un rischio di incendio, soprattutto se l'apparecchio tocca le pareti del ripostiglio o se la porta tocca l'apparecchio durante la chiusura.
14. Tenere l'apparecchio ad almeno 10 cm di distanza da altri oggetti per garantire la ventilazione del motore.
15. Non capovolgere questo prodotto né inclinarlo oltre un angolo di 45°.
16. Non utilizzare l'apparecchio vicino a fiamme libere, piastre elettriche o fornelli.
17. Non rimuovere la paletta mentre l'apparecchio è in funzione.
18. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state fornite loro istruzioni o supervisione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

19. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
20. L'apparecchio non deve essere spostato durante il funzionamento.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

SOLO PER USO DOMESTICO

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL SET DI CAVI

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dall'aggravarsi o dall'inciampare in un cavo più lungo. È possibile utilizzare prolunghie più lunghe prestando la dovuta attenzione durante il loro utilizzo. rappresentativo.

ATTENZIONE

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. Qualsiasi intervento di assistenza diverso dalla pulizia e dalla manutenzione da parte dell'utente deve essere eseguito da un servizio di assistenza autorizzato.

- Non immergere la base in acqua.
- Per ridurre il rischio di incendio o scossa elettrica, non smontare la base. **Nota:** la base non contiene parti riparabili dall'utente.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato.
- Controllare la tensione per assicurarsi che quella indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione in uso.
- Non pulire mai con polveri abrasive o strumenti duri.
- L'unità deve rimanere sempre in posizione verticale. Se l'unità viene capovolta o girata su un lato, è necessario riportarla in posizione verticale e attendere 4 ore prima di utilizzarla.

- QUESTO È UN ELETTRODOMESTICO CHE RICHIEDE **SORVEGLIANZA**. Non lasciare incustodito durante l'uso, scollegare dalla presa dopo ogni utilizzo. Non lasciare mai incustodito l'elettrodomestico quando è acceso o collegato alla presa di corrente.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se viene lasciato incustodito e prima di procedere al montaggio, smontaggio o pulizia.
- Non staccare mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi sempre che le mani siano asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione o di rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio e le eventuali etichette o adesivi promozionali siano stati rimossi dall'apparecchio prima del primo utilizzo.
- Posizionare su una superficie stabile e piana, vicino a una presa di corrente.
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo.
- Non utilizzare accessori o attacchi con questo apparecchio, ad eccezione di quelli raccomandati da Cuisinart.
- Controllare periodicamente tutte le parti prima dell'uso. Se una parte è danneggiata, **NON UTILIZZARE**.
- Per evitare lesioni o possibili incendi, non coprire l'apparecchio durante l'uso.

AVVERTENZA



Pericolo Gas estremamente infiammabile

Questo prodotto utilizza R290 come gas refrigerante.

L'R290 ha un'efficienza maggiore e un impatto ambientale minore, rispetto ai gas fluorurati.

Il gas è infiammabile, ma in condizioni operative normali ciò non comporta alcun rischio per l'utente in quanto è sicuro contenuto in un sistema sigillato all'interno del prodotto. Se il prodotto viene fatto cadere o danneggiato, è possibile che il gas fuoriesca. In tali circostanze, il gas potrebbe incendiarsi se esposto a fonti di accensione come fiamme libere. Durante il trasporto di questo prodotto, fare attenzione a non farlo cadere o danneggiare.

Se si sospetta una fuga o una perdita di gas refrigerante:

Ventilare immediatamente la stanza aprendo porte e finestre per diversi minuti.

Evitare fiamme libere e altre potenziali fonti di accensione.

NON utilizzare il prodotto se si sospetta una perdita di gas refrigerante. Non smaltire questo prodotto nei rifiuti domestici.

Consegnarlo invece a un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



AVVERTENZA: i sacchetti di polietilene che ricoprono il prodotto o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare il pericolo di soffocamento, tenere lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.

PARTI E CARATTERISTICHE DELL'

1. Coperchio dell'imbuto per gli ingredienti
2. Vassoio per gli ingredienti
3. Sensore di erogazione intelligente (non mostrato)
4. Gruppo erogatore
5. Punta a stella (nella busta con il libretto di istruzioni)
6. Paletta
7. Coclea
8. Base del compressore
9. Vassoio raccogliocce

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO DELL'

NON immergere la base del compressore in acqua. Pulirla con un panno umido. Lavare tutte le parti rimovibili per rimuovere eventuali tracce di polvere o residui derivanti dal processo di produzione e trasporto. Solo la coclea è lavabile nella parte superiore della lavastoviglie. Tutte le altre parti rimovibili devono essere lavate esclusivamente a mano. **NON** pulire alcuna parte con detergenti abrasivi o strumenti duri. Posizionare la base in posizione verticale nel luogo desiderato e lasciarla riposare per 4 ore prima dell'uso.

PANNELLO DI CONTROLLO



Gelato



Sorbetto



Granita



Frappé



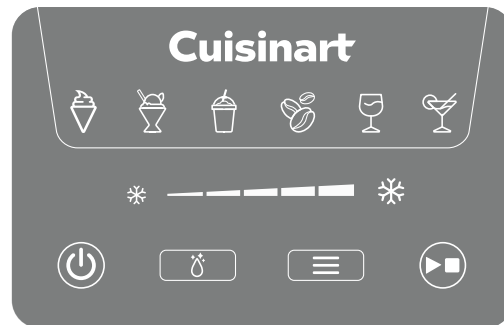
Vino



Cocktail



Selezione della
consistenza dei
gelati/Barra di
avanzamento



Pulsante di
accensione

Autopulizia

Selezione
funzione

Avvio/Arresto

NOTA: il pannello di controllo LCD e l'area del sensore Smart Dispense sono coperti da una pellicola protettiva. Rimuoverla prima del primo utilizzo.

ISTRUZIONI PER L'USO DELL'

1. Posizionare il vassoio raccogliocce nella parte inferiore anteriore dell'unità.
2. Installare il coperchio rimovibile dell'imbuto per gli ingredienti sulla parte superiore dell'unità.
3. Inserire la coclea con l'anello a forma di X rivolto verso l'interno del recipiente.
4. Posizionare il gruppo erogatore sul recipiente, assicurandosi che la maniglia sia rivolta verso l'alto e inclinata verso sinistra. Ruotare il gruppo erogatore in senso orario fino a bloccarlo saldamente in posizione, assicurandosi che la maniglia sia in posizione verticale a ore 12. Seguire le indicazioni riportate sull'alloggiamento anteriore.
5. Premere il coperchio del distributore sul gruppo distributore per fissarlo in posizione. (Fissare la punta a stella nel coperchio del

distributore quando si prepara gelato soft o yogurt).

NOTA: altri dolci non verranno erogati con la punta a stella in posizione.

6. Dopo il periodo di riposo di 4 ore, collegare l'unità alla presa di corrente. Lo schermo LCD lampeggerà per un secondo e l'unità emetterà un segnale acustico per indicare che è pronta per l'uso.
7. Preparare gli ingredienti (fare riferimento alla sezione ricette per suggerimenti sulle ricette).
8. Premere il pulsante di accensione  per accendere l'unità. Il display LCD si illuminerà.
9. Versare il composto per dolcetti nell'imbuto per ingredienti, assicurandosi di non superare la linea di riempimento appropriata sul distributore.
10. Selezionare l'impostazione predefinita desiderata utilizzando il pulsante di selezione delle funzioni 
 - a. **Gelato soft**  - Consigliato per qualsiasi base di gelato miscelato o yogurt gelato.
 - b. **Sorbetto**  - Consigliato per qualsiasi base di sorbetto frullato.
 - c. **Granita**  - Consigliato per qualsiasi bevanda zuccherata o liquida come limonata o bevanda gassata.
 - i. Quando si seleziona Granita, il display mostrerà la selezione della consistenza. Per bevande con meno di 5 g di zucchero per 100ml, utilizzare le impostazioni 1-3. Per bevande con più di 5 g di zucchero per 100ml, utilizzare le impostazioni 4-5. Si consiglia di iniziare con l'impostazione più bassa e di regolarla all'occorrenza per evitare un congelamento eccessivo. Le bevande senza zucchero non sono consigliate a meno che non siano specificamente preparate per la produzione di granite (ad es. sciroppi Slushy).
 - d. **Frappé**  - Consigliato per qualsiasi bevanda a base di caffè o latte zuccherato. L'aggiunta di latte o crema alla base (latte o latte vegetale) rende il gelato più cremoso e ricco.
 - i. Quando si seleziona Frappé, il display mostrerà la selezione della consistenza. Si consiglia di iniziare con l'impostazione più bassa e

di aumentarla se necessario per evitare un congelamento eccessivo.

- e. **Wine**  - Consigliata per cocktail ghiacciati a base di vino.
 - i. Quando si seleziona Wine, il display mostrerà la selezione della consistenza. Si consiglia di iniziare con il livello 2-3 e di regolarlo in base alle preferenze personali. Per questa impostazione è necessario l'alcol.
 - f. **Cocktail**  - Consigliata per bevande ghiacciate con un contenuto alcolico più elevato come margarita e daiquiri.
 - i. Quando si seleziona Cocktail, il display mostrerà la selezione della consistenza. Si consiglia di iniziare con il livello 2-3 e di regolarlo in base alle proprie preferenze personali. Per questa impostazione è necessario l'alcol.
11. Per regolare la consistenza dei gelati (solo Slushy, Frappé, Wine e Cocktail), premere i pulsanti di selezione della consistenza dei gelati . Si consiglia di iniziare con un livello di congelamento basso e di regolarlo se si preferire una consistenza più densa.
 12. Una volta pronto, premere il pulsante Start/Stop  per avviare il ciclo preimpostato selezionato.
 13. Mentre l'unità prepara le bevande, la barra di avanzamento lampeggerà sul display. Sarà fissa quando la bevanda sarà pronta.
 14. Al termine del ciclo preimpostato selezionato, l'unità emetterà tre brevi segnali acustici e attiverà automaticamente la funzione Keep Cool per 30 minuti per il gelato, 2 ore per il frappé e 16 ore per granita, sorbetto, vino e cocktail.

Nota: solo per il gelato, l'unità emetterà 3 bip dopo che la funzione Keep Cool è stata in funzione per 25 minuti per segnalare che mancano 5 minuti allo spegnimento automatico della macchina. I gelati sono più buoni se consumati subito dopo la preparazione. I gelati possono ammorbidirsi leggermente durante il programma Keep Cool.
 15. Per erogare il gelato, afferrare la maniglia con tutta la mano (vedi immagine). Questa macchina è dotata di un sistema di erogazione intelligente. Potrebbe verificarsi un ritardo durante l'erogazione; la macchina sta spingendo il gelato verso la parte anteriore del

contenitore. Se il gelato rimane incastrato nel coperchio dell'erogatore, muovere delicatamente la maniglia su e giù per rimuoverlo.

16. Una volta completato il ciclo preimpostato selezionato, assicurarsi di erogare tutto il gelato all'interno del contenitore ed eseguire il programma di risciacquo (leggere le istruzioni per l'uso riportate di seguito).

Programma di risciacquo

- i. Per attivare il programma di risciacquo, versare acqua calda nell'imbuto degli ingredienti, assicurandosi di non superare la linea di riempimento MAX. Quindi premere il pulsante del programma di risciacquo.
 - ii. Premere Start/Stop .
 - iii. Dopo 30-45 secondi, tirare verso il basso la maniglia per scaricare l'acqua sporca dal recipiente.
 - iv. Dopo aver eseguito il programma di risciacquo, utilizzare un panno umido o una spugna per pulire l'interno del recipiente. È possibile utilizzare una spugna insaponata, ma ricordarsi di rimuovere tutto il sapone.
17. Spegnerne l'unità premendo il pulsante di accensione .
18. Per rimuovere il gruppo erogatore dall'unità, individuare il pulsante di sgancio nella parte inferiore del gruppo erogatore. Con entrambe le mani, premere il pulsante di sgancio e ruotare il gruppo erogatore in senso antiorario per rimuoverlo, quindi metterlo da parte. Quindi, estrarre la coclea dal contenitore.
- NOTA:** assicurarsi che il contenitore sia vuoto prima di rimuovere il gruppo erogatore dall'unità.
- NOTA:** non utilizzare la maniglia o il coperchio del distributore per ruotare il gruppo distributore, afferrare la parte rotonda trasparente del gruppo distributore per rimuoverlo o fissarlo.
19. Se si preparano dolcetti uno dopo l'altro, eseguire il programma di risciacquo tra uno e l'altro.



CARATTERISTICA DI SICUREZZA

La macchina per granite e gelati soft 6 in 1 Cuisinart® è dotata di una funzione di sicurezza che arresta automaticamente l'unità in caso di surriscaldamento del motore. Ciò può verificarsi se l'unità viene utilizzata per scopi diversi da quelli previsti o se è rimasta in funzione per un periodo di tempo eccessivamente lungo. Per riavviare l'unità, premere il pulsante di accensione  e scollegare l'unità dalla presa di corrente. Lasciare riposare l'unità. Dopo 10 minuti, è possibile riaccendere l'unità e distribuire il gelato rimasto, pulire e avviare una nuova preparazione.

SMALTIMENTO SICURO



Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato a un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Assicurandovi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da un trattamento inadeguato dei rifiuti di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattate l'ufficio comunale locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE DI

Pulizia dopo l'uso del programma di risciacquo

Pulire il gruppo erogatore, la coclea, il coperchio dell'erogatore e la punta a stella con acqua calda e sapone. Per una pulizia più accurata, utilizzare una spugna insaponata o un panno umido per pulire l'interno del recipiente. Assicurarsi di risciacquare accuratamente tutta l'acqua saponata prima di preparare i gelati, poiché eventuali residui possono compromettere le prestazioni dell'unità e alterare il sapore del gelato. Pulire la base dell'unità con un panno umido. Asciugare accuratamente tutte le parti. **NON PULIRE CON DETERGENTI O STRUMENTI ABRASIVI.**

Conservazione

Assicurarsi di conservare l'unità in posizione verticale. Non conservare nulla all'interno del recipiente oltre alla coclea. Trasferire i dolci in un contenitore ermetico adatto al congelatore per conservarli nel congelatore.

Manutenzione

La manutenzione deve essere eseguita da un rappresentante dell'assistenza autorizzato Cuisinart.

Questo apparecchio contiene un refrigerante infiammabile, verificare le normative locali sul modo corretto di smaltirlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
L'unità si spegne in modo imprevisto.	È stata attivata la funzione di sicurezza da sovraccarico. Lasciare riposare l'unità per 10 minuti prima di riaccenderla, pulirla e avviare un nuovo ciclo.
	Se il problema persiste, scollegare l'unità e lasciarla riposare per 2 ore. Accendere l'unità e iniziare a preparare il dessert freddo.
	Se queste soluzioni non risolvono il problema, contattare il servizio clienti Cuisinart.

SUGGERIMENTI IMPORTANTI

Informazioni generali:

- Assicurarsi che il gruppo erogatore sia fissato correttamente prima di aggiungere il contenuto all'imbuto degli ingredienti. Il gruppo deve essere perfettamente a filo con l'unità quando è fissato correttamente, non devono esserci spazi vuoti tra il gruppo e la parte anteriore dell'unità.
- La quantità minima di miscela da aggiungere alla macchina è di 600 ml o 2½ tazze. Utilizzare la linea MIN sulla parte anteriore del gruppo erogatore come guida.
- La quantità massima di base per gelato o yogurt gelato da aggiungere alla macchina è di 880 ml o 3 tazze e ¾. È anche possibile utilizzare come guida la linea massima per il gelato sulla parte anteriore del gruppo erogatore.
- La quantità massima di miscela per sorbetto/granita/frappè/vino/cocktail da aggiungere alla macchina è di 1300 ml o 5½ tazze. È possibile utilizzare la linea massima per la granita sulla parte anteriore del gruppo di erogazione come guida.
- Tutte le miscele devono essere omogenee e ben amalgamate prima di essere aggiunte alla macchina.
- Non è possibile aggiungere ingredienti aggiuntivi all'unità. Noci, granelli di zucchero, ecc. devono essere aggiunti dopo l'erogazione.
- Lo zucchero è un ingrediente essenziale in tutte le ricette di gelati. Se il contenuto di zucchero è troppo basso, la miscela si congelerà al punto da non poter essere erogata.
- I tempi di congelamento generali variano a seconda della ricetta. La maggior parte dei dolci sarà pronta in 20-40 minuti.

Regolazione della consistenza mentre l'unità è in funzione

Per regolare la consistenza dei gelati (solo granita, frappè, vino e cocktail) mentre l'unità è in funzione, premere i pulsanti di selezione della consistenza dei gelati “❄”.

Suggerimenti per l'erogazione

- Una volta che i gelati sono pronti, posiziona il cono, la coppetta, il bicchiere o la ciotola sotto l'erogatore. Abbassa la maniglia per

avviare l'erogazione. Per il gelato soft, muovi delicatamente la mano con un movimento circolare per creare un effetto a spirale.

NOTA: dopo la prima erogazione, una piccola quantità di gelato potrebbe accumularsi all'interno del coperchio dell'erogatore. Durante la seconda erogazione, questa porzione residua verrà rilasciata e potrebbe essere leggermente sciolta.

NOTA: per erogare correttamente, afferrare la maniglia con tutta la mano (vedere l'immagine). Questa macchina è dotata di un sistema di erogazione intelligente. Potrebbe verificarsi un leggero ritardo durante l'erogazione; la macchina sta spingendo la miscela verso la parte anteriore del contenitore. Se il gelato rimane bloccato nell'ugello dell'erogatore, muovere delicatamente la maniglia su e giù per rimuovere l'ostruzione.

NOTA: a seconda della consistenza della miscela del gelato, parte del prodotto potrebbe fuoriuscire dallo spazio tra il coperchio dell'erogatore e il gruppo erogatore. In tal caso, è sufficiente rimuovere il coperchio dell'erogatore, sciacquarlo con acqua calda e rimontarlo.

2. Quando hai riempito il cono o la coppetta a tuo piacimento, rilascia lentamente la maniglia, riportandola in posizione verticale per interrompere il flusso del gelato.
3. Una volta terminato l'utilizzo dell'unità, assicurarsi di erogare il resto del gelato e di eseguire il programma di risciacquo alcune volte.
4. Dopo che tutti i gelati sono stati erogati dal contenitore e il programma di risciacquo è stato completato, premere il pulsante ON/OFF  per spegnere l'unità.

Suggerimenti per l' e delle ricette:

Gelato:

Le ricette di base di Cuisinart sono state create appositamente per questo apparecchio. Queste ricette sono state calcolate per includere le percentuali appropriate di grassi liquidi, zucchero e proteine per creare il miglior gelato soft. Sebbene esistano altre ricette per il gelato, il gelato soft richiede formule molto specifiche. I gusti possono essere regolati utilizzando diversi estratti, come mandorla o menta piperita, ma per ottenere il gelato soft più buono, le quantità di latticini e zucchero devono rimanere le stesse.

Utilizzare latticini interi: la panna e il latte intero conferiscono una consistenza più morbida e ricca. Le versioni a basso contenuto di grassi creano consistenze più ghiacciate che non si solidificano bene come quelle intere.

Zucchero di equilibrio: lo zucchero non serve solo a dolcificare, ma abbassa anche il punto di congelamento, mantenendo la consistenza perfetta del gelato per l'erogazione. Se si utilizza troppo poco zucchero, il gelato può diventare troppo duro da erogare e potenzialmente danneggiare l'unità.

Gelato senza latticini:

- Quando si sostituiscono i prodotti lattiero-caseari con prodotti senza latticini, scegliere prodotti a base di noci o cereali (ad esempio mandorle, anacardi, avena, ecc.) piuttosto che cocco per ottenere risultati più consistenti.
- Se si sceglie di utilizzare ricette a base di cocco, tenere presente che il risultato congelato non sarà così compatto come quello delle ricette senza cocco, con o senza latticini.
- I lattini di tipo "barista" producono risultati più cremosi rispetto a quelli non barista. Cercate varietà non zuccherate per garantire il giusto equilibrio di zucchero nella ricetta.
- Al posto della panna fresca è consigliabile utilizzare creme senza latticini.

Preparazione e raffreddamento:

Il raffreddamento delle basi per gelato, yogurt gelato e sorbetto crea un prodotto congelato più compatto. Anche se non è necessario, la consistenza del gelato sarà più liscia e stabile se raffreddata per un minimo di 4 ore e fino a una notte intera.

Le miscele devono essere sbattute bene, assicurandosi che gli zuccheri siano sciolti nel latte prima di aggiungere la panna. Se la miscela è stata raffreddata, sbatterla sempre di nuovo prima di aggiungerla all'unità per il congelamento.

Le miscele devono essere sempre completamente omogenee prima di essere aggiunte all'unità. Se nel gelato sono presenti grumi o semi, questi non verranno erogati correttamente e potrebbero danneggiare l'unità. Se si utilizzano polveri, setacciarle sempre prima di aggiungerle alle miscele.

Ottenere la consistenza e la compattezza ottimali del gelato:

La formulazione di una ricetta per il gelato soft richiede molto lavoro. A differenza di altre macchine per gelato, per poter erogare il gelato da una macchina soft con compressore, la miscela deve avere una composizione molto specifica di grassi (da latticini), zucchero, aromi e sale. La giusta combinazione di questi ingredienti produce un gelato freddo, cremoso e abbastanza consistente da poter essere servito in un cono.

I gelati soft commerciali contengono una varietà di stabilizzanti ed emulsionanti che non sono facilmente reperibili in tutti i mercati, o ingredienti che non sono desiderabili per un uso domestico quotidiano. Il bello di preparare il gelato in casa è la possibilità di utilizzare ingredienti freschissimi e di sapere esattamente cosa c'è nel vostro dessert freddo. Abbiamo creato ricette che includono ingredienti che si possono trovare nel vostro supermercato locale, per evitare doverli cercare in negozi specializzati o online.

Esistono alcuni accorgimenti per ottenere risultati più consistenti se le ricette non soddisfano i vostri standard. Ecco un elenco di ingredienti che possono aiutare a migliorare la consistenza e la compattezza.

Latte in polvere maltato: il latte in polvere maltato è un ingrediente segreto che conferisce corpo e consistenza al gelato. Oltre ad essere un latte in polvere (che quindi aggiunge grassi e proteine), contiene anche lecitina di soia, un ingrediente comunemente utilizzato nei gelati soft commerciali. Questi ingredienti, insieme alle farine presenti nella miscela, aggiungono corpo e consistenza al gelato congelato finale. Nota: il latte in polvere maltato non è privo di glutine o soia.

Zuccheri liquidi: sciroppo semplice (zucchero semolato liquido); sciroppo dorato (zucchero liquido in lattina); sciroppo di mais e sciroppo d'acero possono essere aggiunti alle ricette al posto di una parte dello zucchero semolato. Si consiglia di utilizzare 2 cucchiaini di zucchero liquido e di eliminare 2 cucchiaini di zucchero semolato come punto di partenza.

Creazione di nuovi gusti:

Poiché le ricette del gelato soft sono formule precise, l'aggiunta di troppi ingredienti diversi può alterarne la consistenza e la compattezza finali.

Utilizzate la ricetta del gelato soft alla vaniglia come base e cambiate gli estratti per creare nuovi gusti (ad esempio menta piperita, limone, mandorla, caffè, ecc.).

La frutta liofilizzata è un altro ottimo modo per ottenere sapore e colore. Frullare finemente e setacciare prima di aggiungere alla base di gelato alla vaniglia. È consigliabile raffreddare questa miscela per alcune ore prima di mescolarla.

Granita:

- Per preparare facilmente delle granite, è sufficiente aggiungere all'unità molte bevande acquistate in negozio.
- Non utilizzare bevande senza zucchero o dietetiche in questa macchina.

Potrebbero danneggiare la macchina e congelarsi..

Vino e cocktail:

- Poiché l'alcol inibisce il congelamento, una miscela con un contenuto alcolico troppo elevato non si congelerà.

Problema	Tipo di ricetta	Probabile causa	Soluzione rapida
Gli ingredienti non scorrono nell'unità	Tutto	La miscela è troppo densa	Aggiungere gradualmente all'imbuto degli ingredienti o aggiungere del liquido per fluidificare leggermente la miscela
Troppo morbido	Gelato	Troppo zucchero	Ridurre lo zucchero nella ricetta base; raffreddare durante la notte prima di mantecare
Troppo duro	Gelato	Zucchero o grassi insufficienti	Aggiungere altro zucchero; assicurarsi che il rapporto tra latte e panna sia 2:1 nella ricetta base
Consistenza ghiacciata	Gelato	Grasso insufficiente	Assicurarsi di utilizzare latte e panna interi nelle ricette; raffreddare per una notte prima di mantecare
Gli ingredienti non scorrono nell'unità	Gelato	Miscela troppo densa	Vedi nota sopra
La miscela non viene erogata	Sorbetto e bevande	Si sta utilizzando la punta a stella	Utilizzare solo la punta a stella per erogare il gelato

Ricette

Le ricette che seguono offrono una varietà di opzioni per deliziosi dessert gelati. Utilizzate le nostre linee guida quando create nuove ricette personalizzate. Assicuratevi che le miscele soddisfino i requisiti minimi e non superino la linea di riempimento MAX per il dessert specifico.

Alla vaniglia Servire

Questa semplice ricetta garantisce sorrisi ai bambini di tutte le età.

Per circa 8 porzioni. Si noti che tutte le misure sono espresse in grammi.

410g di latte intero

90g di zucchero semolato

30g di zucchero di canna chiaro

14g di estratto di vaniglia puro

1,2g di sale marino fino

280g di panna fresca

1. In una ciotola media, sbattere insieme il latte, lo zucchero e il sale fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Aggiungere la panna e la vaniglia. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.
2. Quando è pronto, assemblare il dispositivo 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker con la punta a stella inserita all'interno del gruppo di erogazione. Versare la base per gelato nell'imbuto per ingredienti. Selezionare Gelato e premere Avvio.
3. Quando il gelato è pronto per essere erogato, l'unità emetterà un segnale prima di passare alla modalità Keep Cool.
4. Erogare nei coni o nelle coppette per servire.

IMPORTANTE: MEDIDAS DE SEGURIDAD DE

Traducción de las instrucciones originales. Cuando utilice un aparato eléctrico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**
2. **Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando utilicen cualquier aparato o se encuentren cerca de él.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados del aparato durante su funcionamiento para reducir el RIESGO DE LESIONES Y/O DAÑOS AL APARATO.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, ni después de que el aparato haya funcionado mal, se haya caído o se haya dañado de cualquier manera.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ni toque superficies calientes.
10. Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol de mezcla mientras esté en uso para reducir el riesgo de lesiones a las personas o al propio aparato. **NO UTILICE OBJETOS O UTENSILIOS AFILADOS DENTRO EL RECIPIENTE DE MEZCLAR!** Los objetos afilados rayarán y dañarán el interior del recipiente. Se puede utilizar una espátula de goma o una cuchara de madera cuando el aparato esté apagado.
11. Este aparato es solo para uso doméstico en interiores y no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones tales como: cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; establecimientos de tipo bed and breakfast.
12. Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo para detectar signos evidentes de daños. No lo utilice si está dañado o si se ha caído. En caso de daños o si el aparato presenta algún fallo, póngase en contacto con la línea de atención al cliente de Cuisinart (consulte la sección «Servicio posventa en el Reino Unido» para obtener más información).
13. No utilice el aparato en un garaje para electrodomésticos ni debajo de un armario de pared. Cuando lo guarde en un garaje para electrodomésticos, desenchufe siempre la unidad de la toma de corriente. De lo contrario, podría producirse un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del garaje o la puerta toca la unidad al cerrarse.
14. Mantenga el aparato a una distancia mínima de 10 cm de otros objetos para garantizar la ventilación del motor.
15. No ponga este producto boca abajo ni lo incline más de 45°.
16. No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, placas calefactoras o estufas.
17. No retire la paleta cuando el aparato esté mezclando.
18. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o

mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

19. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
20. El aparato no debe moverse mientras esté en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se pueden utilizar cables de extensión más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.

PRECAUCIÓN

Este aparato es para uso doméstico. Cualquier reparación que no sea la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario debe ser realizada por un servicio técnico autorizado, representativo.

- No sumerja la base en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desmonte la base.

Nota: La base no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario.

- Las reparaciones solo deben ser realizadas por personal autorizado.
- Compruebe el voltaje para asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el suyo.

- Nunca limpie con polvos abrasivos ni utensilios duros.
- La unidad debe permanecer en posición vertical en todo momento. Si la unidad se coloca de lado o boca abajo, deberá colocarla en posición vertical y esperar 4 horas antes de utilizarla.
- **ESTE ES UN APARATO QUE REQUIERE SUPERVISIÓN.** No lo deje sin vigilancia durante su uso, desenchúfelo después de cada uso. Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido o enchufado.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Nunca desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de tocar el cable de alimentación o de desenchufar el enchufe de la toma de corriente.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje y las etiquetas o pegatinas promocionales del aparato antes de utilizarlo por primera vez.
- Colóquelo sobre una superficie estable y nivelada, cerca de una toma de corriente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
- No utilice accesorios o complementos con este aparato que no sean los recomendados por Cuisinart.
- Compruebe periódicamente todas las piezas antes de utilizarlas. Si alguna pieza está dañada, **NO LA UTILICE.**
- Para evitar lesiones o posibles incendios, no cubra el aparato cuando esté en uso.

ADVERTENCIA



Este producto utiliza R290 como gas refrigerante.

Emle R290 tiene una mayor eficiencia y un menor impacto medioambiental. impactos, en comparación con los gases fluorados.

El gas es inflamable, pero en condiciones normales de funcionamiento no supone ningún riesgo para el usuario, ya que es seguro contenido en un sistema sellado dentro del producto. Si el producto se cae o se daña, es posible que el gas se escape. En tales circunstancias,

el gas podría inflamarse si se expone a fuentes de ignición, como llamas desnudas. Al transportar este producto, tenga cuidado de que no se caiga ni se dañe.

Si se sospecha que hay una fuga o un escape de gas refrigerante:

Ventile inmediatamente la habitación abriendo puertas y ventanas durante varios minutos.

Evite las llamas desnudas y otras posibles fuentes de ignición.

NO utilice el producto si sospecha que hay una fuga de gas refrigerante.

No deseche este producto con la basura doméstica.

En su lugar, debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



ADVERTENCIA: Las bolsas de polietileno que cubren el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar el peligro de asfixia, manténgalas alejadas de bebés y niños. Estas bolsas no son juguetes.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS DE

1. Tapa del embudo para ingredientes
2. Bandeja del embudo para ingredientes
3. Sensor de dispensación inteligente (no se muestra)
4. Conjunto dispensador
5. Boquilla en forma de estrella (en la bolsa con el folleto de instrucciones)
6. Paleta
7. Sinfin
8. Base del compresor
9. Bandeja de goteo

ANTES DEL PRIMER USO DE

NO sumerja la base del compresor en agua. Límpiela con un paño húmedo. Lave todas las piezas extraíbles para eliminar el polvo o los residuos del proceso de fabricación y transporte. Solo el sinfín se puede lavar en el lavavajillas en la bandeja superior. Todas las demás piezas

extraíbles solo se pueden lavar a mano. **NO** limpie ninguna pieza con limpiadores abrasivos ni utensilios duros. Coloque la base en posición vertical en el lugar deseado y déjela reposar durante 4 horas antes de usarla.

PANEL DE CONTROL



Helado



Sorbete



Granizado



Frappé



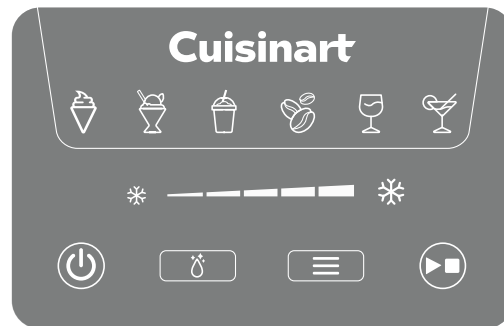
Vino



Cóctel



Selección de la firmeza de los helados Barra de progreso



Botón de encendido

Autolimpiez

Selección de funciones

Inicio/Parada

NOTA: El panel de control LCD y el área del sensor de dispensación inteligente están cubiertos por una película protectora. Retírelas antes del primer uso.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE E

1. Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior delantera de la unidad.
2. Instale la cubierta extraíble del embudo para ingredientes en la parte superior de la unidad.
3. Inserte el sinfín con el anillo en forma de X mirando hacia el interior del recipiente.

4. Coloque el conjunto del dispensador en el recipiente, asegurándose de que el mango quede hacia arriba e inclinado hacia la izquierda. Gire el conjunto del dispensador en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien fijado en su sitio, asegurándose de que el mango quede en posición vertical, en la posición de las 12 en punto. Siga las marcas de la carcasa frontal.
 5. Presione la tapa del dispensador sobre el conjunto del dispensador para encajarla en su sitio. (Coloque la boquilla en forma de estrella en la tapa del dispensador cuando prepare helado cremoso o yogur).
- NOTA:** No se dispensarán otros productos con la boquilla en forma de estrella colocada.
6. Después del periodo de reposo de 4 horas, enchufe la unidad a la toma de corriente. La pantalla LCD parpadeará durante un segundo y la unidad emitirá un pitido para indicar que está lista para su uso.
 7. Prepare los ingredientes (consulte la sección de recetas para obtener consejos).
 8. Pulse el botón de encendido  para encender la unidad. La pantalla LCD se iluminará.
 9. Vierta la mezcla de golosinas en la bandeja del embudo para ingredientes, asegurándose de no superar la línea de llenado adecuada en el dispensador.
 10. Seleccione el ajuste preestablecido deseado con el botón de selección de funciones .

a. Helado suave  - recomendado para cualquier base de helado mezclado o yogur helado.

b. Sorbete  - recomendado para cualquier base de sorbete mezclado.

c. Granizado  - recomendado para cualquier bebida azucarada o líquido como limonada o bebidas carbonatadas.

- i. Cuando se selecciona Granizado, la pantalla mostrará la selección de consistencia. Para bebidas con menos de 5 g de azúcar por 100 ml, utilice los ajustes 1-3. Para bebidas con más de 5 g de azúcar por 100 ml, utilice los ajustes 4-5. Recomendamos comenzar con el ajuste más bajo y subirlo según sea necesario para evitar que se congele en exceso. No se

recomiendan las bebidas sin azúcar, a menos que estén específicamente elaboradas para hacer granizados (por ejemplo, siropes para granizados).

d. Frappé  - recomendado para cualquier bebida de café o café con leche azucarada. Añadir leche o crema a la base (ya sea láctea o no láctea) hace que el helado sea más cremoso y rico.

- i. Cuando se selecciona Frappé, la pantalla mostrará la selección de firmeza. Recomendamos comenzar con el ajuste más bajo y subirlo según sea necesario para evitar que se congele en exceso.

e. Vino  - recomendado para cócteles helados a base de vino.

- i. Cuando se selecciona Wine, la pantalla mostrará la selección de firmeza. Recomendamos comenzar con el nivel 2-3 y ajustarlo según las preferencias personales. Se requiere alcohol para este ajuste.

f. Cóctel  - recomendado para bebidas heladas con un mayor contenido de alcohol, como margaritas y daiquiris.

- i. Cuando se selecciona Cóctel, la pantalla mostrará la selección de consistencia. Recomendamos comenzar con el nivel 2-3 y ajustarlo según las preferencias personales. Se requiere alcohol para esta configuración.

11. Para ajustar la consistencia de los helados (solo granizados, frappés, vinos y cócteles), pulse los botones de selección de consistencia de los helados . Se recomienda comenzar con un nivel de congelación bajo y ajustarlo si se prefiere una consistencia más espesa.
12. Una vez listo, pulse el botón de inicio/parada  para iniciar el ciclo preestablecido seleccionado.
13. Mientras la unidad está preparando las bebidas, la barra de progreso parpadeará en la pantalla. Se iluminará de forma fija cuando la bebida esté lista.
14. Cuando se complete el ciclo preestablecido seleccionado, la unidad emitirá tres pitidos rápidos y activará automáticamente la función Keep Cool durante 30 minutos para helados, 2 horas para frappés y 16 horas para granizados, sorbetes, vinos y cócteles.

Nota: Solo para helados, la unidad emitirá 3 pitidos después de que Keep Cool haya estado funcionando durante 25 minutos para indicar que quedan 5 minutos antes de que la máquina se apague automáticamente. Los helados se disfrutan mejor tan pronto como finaliza el proceso de batido. Los helados pueden ablandarse ligeramente durante el programa Keep Cool.

15. Para dispensar, agarre el asa con toda la mano (véase la imagen). Esta máquina cuenta con un sistema de dispensación inteligente. Puede haber un retraso al dispensar; la máquina está empujando el helado hacia la parte delantera del recipiente. Si el helado se atasca en la tapa del dispensador, mueva suavemente el asa hacia arriba y hacia abajo para desatascarlo.
16. Una vez completado el ciclo preestablecido seleccionado, asegúrese de dispensar todo el helado dentro del recipiente y ejecute el programa de enjuague (lea las instrucciones de funcionamiento a continuación).

Programa de enjuague

- i. Para activar el programa de enjuague, vierta agua tibia en el embudo de ingredientes, asegurándose de no superar la línea de llenado máximo de granizado. A continuación, pulse el botón del programa de enjuague.
 - ii. Pulse Inicio/Parada .
 - iii. Después de 30-45 segundos, tire de la palanca hacia abajo para vaciar el agua sucia del recipiente.
 - iv. Después de ejecutar el programa de enjuague, utilice un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior del recipiente. Se puede utilizar una esponja con jabón, pero recuerde limpiar todo el jabón.
17. Apague la unidad pulsando el botón de encendido .
 18. Para retirar el conjunto del dispensador de la unidad, localice el botón de liberación situado en la parte inferior del conjunto del dispensador. Con ambas manos, pulse el botón de liberación y gire el conjunto del dispensador en sentido antihorario para retirarlo y déjelo a un lado. A continuación, extraiga el sinfín del recipiente.

NOTA: Asegúrese de que el recipiente esté vacío antes de retirar el conjunto dispensador de la unidad.

NOTA: No utilice el asa ni la tapa del dispensador para girar el conjunto del dispensador; sujete la parte redonda transparente del conjunto del dispensador para retirarlo o colocarlo.

19. Si prepara golosinas seguidas, ejecute el programa de enjuague entre ellas.



CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD

La máquina para hacer granizados y helados cremosos 6 en 1 de Cuisinart® está equipada con una función de seguridad que detiene automáticamente la unidad si el motor se sobrecalienta. Esto puede ocurrir si la unidad se utiliza para fines distintos a los previstos o si ha estado funcionando durante un periodo de tiempo excesivamente

largo. Para reiniciar la unidad, pulse el botón de encendido  y desenchufe la unidad. Deje que la unidad descanse. Después de 10 minutos, puede volver a encender la unidad y dispensar cualquier golosina restante, limpiarla y comenzar una nueva tanda.

ELIMINACIÓN SEGURA



El símbolo  que aparece en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por una gestión inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de recogida de residuos domésticos.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Limpieza después de usar el programa de enjuague

Limpie el conjunto del dispensador, el sinfín, la tapa del dispensador y la boquilla en forma de estrella con agua tibia y jabón. Para una limpieza más profunda, utilice una esponja con jabón o un paño húmedo para limpiar el interior del recipiente.

Asegúrese de enjuagar bien todo el agua jabonosa antes de preparar los helados, ya que cualquier residuo puede afectar al rendimiento de la unidad y alterar el sabor del helado. Limpie la base de la unidad con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas. **NO LIMPIE CON PRODUCTOS O UTENSILIOS ABRASIVOS.**

Almacenamiento

Asegúrese de guardar la unidad en posición vertical. No guarde nada dentro del recipiente que no sea el sinfín. Transfiera los helados a un recipiente hermético apto para el congelador para guardarlos en el congelador.

Mantenimiento

El mantenimiento debe ser realizado por un representante de servicio autorizado de Cuisinart.

Esta unidad contiene un refrigerante inflamable; consulte la normativa local sobre la forma adecuada de desechar la unidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
La unidad se apaga inesperadamente.	Se ha activado la función de seguridad contra sobrecargas. Deje reposar la unidad durante 10 minutos antes de encenderla, limpiarla y comenzar una nueva tanda.
	Si no es por el motivo anterior, desenchufe la unidad y déjela reposar durante 2 horas. Encienda la unidad y comience a preparar su postre helado.
	Si estas soluciones no corrigen el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Cuisinart.

CONSEJOS IMPORTANTES

General:

- Asegúrese de que el dispensador esté correctamente colocado antes de añadir el contenido al embudo de ingredientes. El dispensador debe quedar completamente alineado con la unidad cuando está correctamente colocado, sin que quede ningún espacio entre el dispensador y la parte delantera de la unidad.
- La cantidad mínima de mezcla que se debe añadir a la máquina es de 600 ml o 2½ tazas. Utilice la línea MIN situada en la parte delantera del conjunto del dispensador como guía.
- La cantidad máxima de base de helado o yogur helado que se puede añadir a la máquina es de 880 ml o 3¾ tazas. También puede utilizar la línea máxima para helado situada en la parte delantera del conjunto dispensador como guía.
- La cantidad máxima de mezcla de sorbete/granizado/frappé/vino/cóctel que se puede añadir a la máquina es de 1300 ml o 5½ tazas. Puede

utilizar la línea máxima para granizados situada en la parte delantera del conjunto dispensador como guía.

- Todas las mezclas deben estar homogéneas y bien mezcladas antes de añadirles a la máquina.
- No se pueden añadir ingredientes adicionales a la unidad. Los frutos secos, las virutas, etc. deben añadirse después de la dispensación.
- El azúcar es un ingrediente esencial en todas las recetas de helados. Si el contenido de azúcar es demasiado bajo, la mezcla se congelará hasta el punto de no poder dispensarse.
- Los tiempos generales de congelación varían según la receta. La mayoría de los helados estarán listos en 20 a 40 minutos.

Ajustar la consistencia mientras la unidad está en funcionamiento

Para ajustar la consistencia de los helados (solo granizados, frappés, vinos y cócteles) mientras la unidad está en funcionamiento, pulse los botones de selección de consistencia de los helados « ❄️ ».

Consejos para la dispensación

1. Una vez que los helados estén listos, coloque el cono, la taza, el vaso o el bol debajo del dispensador. Tire de la palanca hacia abajo para comenzar a dispensar. Para helados cremosos, mueva suavemente la mano en círculos para crear un patrón espiral.

NOTA: Después de la primera dispensación, es posible que se acumule una pequeña cantidad de helado dentro de la tapa del dispensador. Durante la segunda dispensación, esta porción restante se liberará y puede que se haya derretido ligeramente.

NOTA: Para dispensar correctamente, agarre la palanca con toda la mano (véase la imagen). Esta máquina cuenta con un sistema de dispensación inteligente. Puede haber un ligero retraso al dispensar; la máquina está empujando la mezcla hacia la parte delantera del recipiente. Si el helado se atasca en la boquilla del dispensador, mueva suavemente la palanca hacia arriba y hacia abajo para desatascar.

NOTA: Dependiendo de la consistencia de la mezcla del helado, es posible que parte del producto se filtre por el espacio entre la tapa del dispensador y el conjunto del dispensador. Si esto ocurre, simplemente retire la tapa del dispensador, enjuáguela con agua tibia

y vuelva a colocarla.

2. Cuando haya llenado el cono o el bol a su gusto, suelte lentamente la palanca, guiándola de nuevo a la posición vertical para detener el flujo de helado.
3. Una vez que haya terminado de utilizar la unidad, asegúrese de dispensar el resto de los helados y ejecute el programa de enjuague varias veces.
4. Una vez que se hayan dispensado todos los helados del recipiente y se haya completado el programa de enjuague, pulse el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)  para apagar la unidad.

Consejos del e a de recetas:

Helado:

Las recetas básicas de Cuisinart se crearon específicamente para esta unidad. Estas recetas se calcularon para incluir los porcentajes adecuados de grasa líquida, azúcar y proteína para crear el mejor helado suave. Aunque existen otras recetas para helados, los helados suaves requieren fórmulas muy específicas. Los sabores se pueden ajustar utilizando diferentes extractos, como almendra o menta, pero para conseguir el helado suave más exitoso, las cantidades de lácteos y azúcar deben permanecer iguales.

Utilice lácteos enteros: la nata espesa y la leche entera proporcionan la textura más suave y rica. Las versiones desnatadas crearán texturas más heladas que tampoco se endurecerán tan bien como las variedades enteras.

Azúcar equilibrado: el azúcar no solo endulza, sino que también reduce el punto de congelación, lo que mantiene la textura perfecta del helado para su dispensación. Si se utiliza muy poco azúcar, el helado puede volverse demasiado duro para dispensarlo y dañar la máquina.

Helado sin lácteos:

- Cuando sustituya los productos lácteos por productos sin lácteos, elija productos de frutos secos o cereales (es decir, almendras, anacardos, avena, etc.) en lugar de coco para obtener los resultados más firmes.
- Si decide utilizar recetas a base de coco, tenga en cuenta que los resultados congelados no serán tan firmes como los de las recetas sin coco, con o sin lácteos.

- Las leches de estilo «barista» producen resultados más cremosos que las que no son de estilo barista. Busque variedades sin azúcar para garantizar el equilibrio adecuado de azúcar en la receta.
- Se deben utilizar cremas sin lácteos en lugar de nata espesa.

Preparación y enfriamiento:

Enfriar las bases de helado, yogur helado y sorbete crea un producto congelado más firme. Aunque no es necesario, la textura del helado será más suave y estable si se enfría durante un mínimo de 4 horas y hasta toda la noche.

Las mezclas deben batirse bien, asegurándose de que los azúcares se disuelvan en la leche antes de añadir la nata. Si la mezcla se ha enfriado, vuelva a batirla antes de añadirla a la máquina para congelarla.

Las mezclas deben estar siempre completamente lisas antes de añadirlas a la máquina. Si hay grumos en el helado o semillas presentes, no se dispensarán correctamente y podrían dañar la máquina. Si se utilizan polvos, tamizarlos siempre antes de añadirlos a las mezclas.

Cómo conseguir la mejor textura y consistencia del helado:

La elaboración de una receta de helado cremoso requiere mucho trabajo. A diferencia de otras máquinas de helado, para poder dispensar la mezcla desde una máquina de helado cremoso con compresor, esta debe tener una composición muy específica de grasa (de lácteos), azúcar, aromatizantes y sal. La combinación adecuada de estos ingredientes produce un helado frío, suave y lo suficientemente firme como para mantenerse en un cono.

Los helados cremosos comerciales incluyen una variedad de estabilizantes y emulsionantes que no se encuentran fácilmente en todos los mercados, o ingredientes que no son deseables para el uso doméstico diario. La ventaja de hacer tu propio helado en casa es la posibilidad de utilizar los ingredientes más frescos y saber realmente qué contiene tu helado. Hemos creado recetas que incluyen ingredientes que se pueden encontrar en tu supermercado local para evitarte que busques en tiendas especializadas o en Internet.

Hay algunos atajos para conseguir resultados más firmes si las recetas no cumplen con sus expectativas. Aquí tiene una lista de cómo esos ingredientes pueden ayudar a mejorar la textura y la firmeza.

Leche malteada en polvo: La leche malteada en polvo es un ingrediente secreto para añadir cuerpo y consistencia a los helados. Además de ser leche deshidratada (por lo que aporta grasa y proteínas), también contiene lecitina de soja, un ingrediente habitual en los helados cremosos comerciales. Estos ingredientes, junto con las harinas de la mezcla, aportan cuerpo y consistencia al helado congelado final. Nota: La leche malteada en polvo no es libre de gluten ni de soja.

Azúcares líquidos: el jarabe simple (azúcar granulado líquido), el jarabe dorado (azúcar líquido en lata), el jarabe de maíz y el jarabe de arce se pueden añadir a las recetas en lugar de una parte del azúcar granulado. Se recomienda utilizar 2 cucharadas de azúcar líquido y eliminar 2 cucharadas de azúcar granulado como punto de partida.

Creación de nuevos sabores:

Dado que las recetas de helado suave son fórmulas precisas, añadir demasiados ingredientes diferentes puede alterar la textura y la firmeza finales.

Utilice la receta de helado suave de vainilla como base y cambie los extractos para crear nuevos sabores (por ejemplo, menta, limón, almendra, café, etc.).

La fruta liofilizada es otra forma estupenda de obtener sabor y color. Tritúrela finamente y tamícela antes de añadirla a la base de helado de vainilla. Es recomendable enfriar esta mezcla durante unas horas antes de batirla.

Granizados:

- Para preparar granizados fácilmente, basta con añadir muchas bebidas compradas en la tienda a la máquina.
- No utilice bebidas sin azúcar o light en esta máquina. Dañarán la máquina y se congelarán.

Vino y cócteles:

- Dado que el alcohol inhibe la congelación, una mezcla con un contenido alcohólico demasiado alto no se congelará.

Tema	Tipo de receta	Posible causa	Solución rápida
Los ingredientes no fluyen en la unidad	Todo	La mezcla es demasiado espesa	Añadir poco a poco al embudo de ingredientes o añadir líquido para diluir ligeramente la mezcla
Demasiado blando	Helado	Demasiado azúcar	Reduzca la cantidad de azúcar en la receta base; enfríe durante la noche antes de batir
Demasiado firme	Helado	No hay suficiente azúcar o grasa	Añada más azúcar; asegúrese de que la proporción de leche y nata sea de 2:1 en la receta base
Textura helada	Helado	No tiene suficiente grasa	Asegúrese de utilizar leche y nata enteras en las recetas; enfríe durante toda la noche antes de batir
Los ingredientes no fluyen hacia la unidad	Helado	La mezcla está demasiado espesa	Véase la nota anterior
La mezcla no se dispensa	Sorbete y bebidas	Se está utilizando la boquilla en forma de estrella	Utilice únicamente la boquilla en forma de estrella para dispensar helado

Recetas

Las recetas que se incluyen a continuación ofrecen una variedad de opciones para preparar deliciosos helados. Siga nuestras pautas cuando cree nuevas recetas propias. Asegúrese de que las mezclas cumplan los requisitos mínimos y no superen la línea de llenado MÁXIMA para cada helado específico.

De vainilla suave Servir

Esta sencilla receta garantiza sonrisas para niños de todas las edades.

Rinde aproximadamente 8 porciones. Tenga en cuenta que todas las medidas están en gramos.

410g de leche entera 90g de azúcar granulado

30g de azúcar moreno claro

14g de extracto de vainilla puro

1,2g de sal marina fina

280g de nata espesa

1. En un bol mediano, bata la leche, el azúcar y la sal hasta que el azúcar se disuelva. Añada la nata espesa y la vainilla. Refrigere hasta que esté listo para usar.
2. Cuando esté listo, monte la máquina para hacer granizados y helados cremosos 6 en 1 con la boquilla en forma de estrella colocada dentro del conjunto dispensador. Vierta la base de helado en el embudo para ingredientes. Seleccione Helado y pulse Inicio.
3. Cuando el helado esté listo para dispensarse, la unidad emitirá una señal antes de pasar al modo «Keep Cool» (Mantener frío).
4. Sirva en conos o vasos para servir.

WICHTIGER HINWEIS ZU DEN SICHERHEITSVOR- SICHTSMASS NAHMEN FÜR DEN „ ”

Übersetzung der Originalanweisungen. Bei der Verwendung eines Elektrogeräts sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern, darunter die folgenden:

1. **LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE ANWEISUNGEN.**
2. **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen.**
3. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Bei der Verwendung von Geräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare und Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs vom Gerät fern, um die **GEFAHR VON VERLETZUNGEN UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTS** zu verringern.
6. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Cuisinart empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungsgefahren führen.

8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Halten Sie während des Betriebs Hände und Utensilien von der Rührschüssel fern, um das Verletzungsrisiko für Personen oder das Gerät selbst zu verringern. **VERWENDEN SIE KEINE SCHARFEN GEGENSTÄNDE ODER UTENSILIEN IN DER SCHARFE GEGENSTÄNDE IN DER MISCHSCHÜSSEL VERWENDEN!** Scharfe Gegenstände zerkratzen und beschädigen die Innenseite der Schüssel. Eine Gummispachtel oder ein Holzlöffel können verwendet werden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
11. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen und für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für Anwendungen wie z. B. in Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen oder in Bed & Breakfast-Einrichtungen vorgesehen.
12. Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf sichtbare Anzeichen von Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist oder heruntergefallen ist. Bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen wenden Sie sich bitte an den Cuisinart-Kundendienst (weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Kundendienst in Großbritannien“).
13. Betreiben Sie Ihr Gerät nicht in einem Geräteschrank oder unter einem Wandschrank. Wenn Sie das Gerät in einem Geräteschrank aufbewahren, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände des Schanks berührt oder die Tür beim Schließen das Gerät berührt.
14. Halten Sie das Gerät mindestens 10 cm von anderen Gegenständen entfernt, um die Belüftung des Motors zu gewährleisten.

15. Stellen Sie dieses Produkt nicht auf den Kopf und neigen Sie es nicht um mehr als 45°.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, Kochplatten oder Herden.
17. Entfernen Sie den Rührarm nicht, während das Gerät mixt.
18. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
19. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
20. Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

BESONDERE HINWEISE ZUM KABELSATZ

Es wird ein kurzes Netzkabel mitgeliefert, um die Gefahr zu verringern, dass man sich in einem längeren Kabel verheddert oder darüber stolpert. Längere Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn bei ihrer Verwendung Vorsicht walten gelassen wird.

VORSICHT

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Alle Wartungsarbeiten außer der Reinigung und der Wartung durch den Benutzer sollten von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. repräsentativ.

- Tauchen Sie den Sockel nicht in Wasser.
- Um die Gefahr eines Brandes oder Stromschlags zu verringern, zerlegen Sie die Basis nicht.
Hinweis: Der Sockel enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie die Spannung, um sicherzustellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Spannung übereinstimmt.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Scheuermitteln oder harten Gegenständen.
- Das Gerät sollte immer aufrecht stehen. Wenn das Gerät auf die Seite oder auf den Kopf gestellt wird, müssen Sie es wieder aufrecht hinstellen und 4 Stunden warten, bevor Sie es verwenden.
- **DIES IST EIN BEAUF SICHTIGTES GERÄT.** Lassen Sie es während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt und ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder angeschlossen ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbau, der Demontage oder der Reinigung.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel aus der Steckdose.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel berühren oder den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber vor dem ersten Gebrauch vom Gerät entfernt wurden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät nur Zubehör und Aufsätze, die von Cuisinart empfohlen werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile vor dem Gebrauch. Wenn ein Teil beschädigt ist, **VERWENDEN SIE ES NICHT.**

- Um Verletzungen oder mögliche Brände zu vermeiden, decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab.

WARNUNG



**Gefahr Extrem
entzündbares
Gas**

Dieses Produkt verwendet R290 als Kältemittelgas. R290 hat eine höhere Effizienz und ist umweltfreundlicher. im Vergleich zu fluorierten Gasen.

Das Gas ist brennbar, stellt jedoch unter normalen Betriebsbedingungen kein Risiko für den Benutzer dar, da es sicher in einem geschlossenen System im Produkt enthalten. Wenn das Produkt herunterfällt oder beschädigt wird, kann das Gas austreten. In solchen Fällen kann sich das Gas entzünden, wenn es Zündquellen wie offenen Flammen ausgesetzt wird.

Achten Sie beim Transport dieses Produkts darauf, dass es nicht herunterfällt oder beschädigt wird.

Wenn Kältemittelgas austritt oder ein Leck vermutet wird:

Lüften Sie den Raum sofort, indem Sie Türen und Fenster für einige Minuten öffnen.

Vermeiden Sie offene Flammen und andere potenzielle Zündquellen.

Verwenden Sie das Produkt NICHT, wenn Sie einen Austritt von Kältemittelgas vermuten. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den Hausmüll.

Geben Sie es stattdessen an einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von Elektromüll ab.



WARNUNG: Polyethylenbeutel über dem Produkt oder der Verpackung können gefährlich sein. Um Erstickengefahr zu vermeiden, von Babys und Kindern fernhalten. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

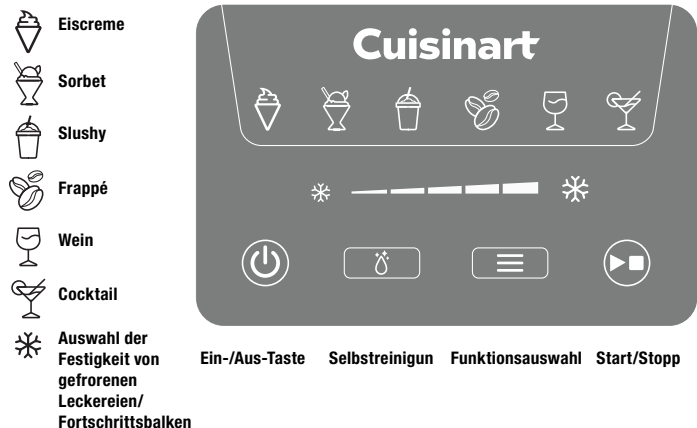
TEILE UND FUNKTIONEN VON „“

1. Deckel für Zutaten-Trichter
2. Zutaten-Trichter
3. Smart Dispense Sensor (nicht abgebildet)
4. Ausgabevorrichtung
5. Sternförmige Spitze (im Beutel mit der Gebrauchsanweisung)
6. Paddel
7. Schnecke
8. Kompressorbasis
9. Tropfschale

VOR DER ERST

Tauchen Sie den Kompressorsockel NICHT in Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile, um Staub oder Rückstände aus dem Herstellungs- und Versandprozess zu entfernen. Nur die Förderschnecke ist spülmaschinenfest. Alle anderen abnehmbaren Teile dürfen nur von Hand gewaschen werden. Reinigen Sie keine Teile mit scheuernden Reinigungsmitteln oder harten Gegenständen. Stellen Sie den Sockel an der gewünschten Stelle aufrecht auf und lassen Sie ihn vor dem Gebrauch 4 Stunden lang stehen.

BEDIENFELD



HINWEIS: Das LCD-Bedienfeld und der Bereich des Smart Dispense Sensors sind mit einer Schutzfolie abgedeckt. Entfernen Sie diese vor dem ersten Gebrauch.

BEDIEN SANLEITUNG

1. Setzen Sie die Tropfschale unten an der Vorderseite des Geräts ein.
2. Setzen Sie die abnehmbare Trichterabdeckung oben auf das Gerät.
3. Setzen Sie die Förderschnecke mit dem X-förmigen Ring nach innen in den Behälter ein.
4. Setzen Sie die Ausgabevorrichtung auf den Behälter und achten Sie dabei darauf, dass der Griff nach oben zeigt und nach links geneigt ist. Drehen Sie die Ausgabevorrichtung im Uhrzeigersinn, bis sie sicher einrastet, und achten Sie dabei darauf, dass der Griff in der 12-Uhr-Position aufrecht steht. Befolgen Sie die Markierungen auf der Vorderseite des Gehäuses.
5. Drücken Sie die Dosierabdeckung auf die Dosiervorrichtung, bis sie einrastet. (Befestigen Sie die Sterndüse in der Dosierabdeckung,

wenn Sie Softeis oder Joghurt zubereiten.)

HINWEIS: Andere Leckereien können nicht mit der Sternspitze ausgegeben werden.

6. Nach der 4-stündigen Ruhephase schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Der LCD-Bildschirm blinkt eine Sekunde lang und das Gerät gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass es betriebsbereit ist.
7. Bereiten Sie die Zutaten vor (Rezepttipps finden Sie im Abschnitt „Rezepte“).
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten. Die LCD-Anzeige leuchtet auf.
9. Gießen Sie die Mischung in den Zutaten-Trichter und achten Sie darauf, dass die entsprechende Fülllinie am Spender nicht überschritten wird.
10. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung mit der Funktionstaste 
 - a. Softeis**  - Empfohlen für alle gemixten Eiscremes oder Frozen-Yogurt- Basen.
 - b. Sorbet**  - Empfohlen für alle gemixten Sorbetsorten.
 - c. Slushy**  - Empfohlen für alle gesüßten Getränke oder Flüssigkeiten wie Limonade oder kohlensäurehaltige Getränke.
 - i. Wenn „Slushy“ ausgewählt ist, wird auf dem Display die Auswahl der Festigkeit angezeigt. Für Getränke mit weniger als 5 g Zucker pro 100 ml verwenden Sie die Einstellungen 1–3. Für Getränke mit mehr als 5 g Zucker pro 100 ml verwenden Sie die Einstellungen 4–5. Wir empfehlen, mit der niedrigeren Einstellung zu beginnen und diese bei Bedarf anzupassen, um ein Übergefrieren zu vermeiden. Zuckerfreie Getränke werden nicht empfohlen, es sei denn, sie sind speziell für die Herstellung von Slushy-Getränken vorgesehen (z. B. Slushy-Sirupe).
 - d. Frappé**  - Empfohlen für alle gesüßten Kaffee- oder Latte-Getränke. Durch Zugabe von Milch oder Kaffeeweißer (entweder Milchprodukte oder pflanzliche Alternativen) zur Basis entsteht ein cremigeres und reichhaltigeres Gefriergetränk.
 - i. Wenn „Frappé“ ausgewählt ist, wird auf dem Display die Auswahl

der Festigkeit angezeigt. Wir empfehlen, mit der niedrigeren Einstellung zu beginnen und diese bei Bedarf anzupassen, um ein Übergefrieren zu vermeiden.

e. Wein - Empfohlen für gefrorene Cocktails auf Weinbasis.

- i. Wenn „Wine“ ausgewählt ist, wird auf dem Display die Auswahl der Festigkeit angezeigt. Wir empfehlen, mit Stufe 2-3 zu beginnen und die Einstellung nach persönlicher Vorliebe anzupassen. Für diese Einstellung ist Alkohol erforderlich.

f. Cocktail - Empfohlen für gefrorene Getränke mit höherem Alkoholgehalt wie Margaritas und Daiquiris.

- i. Wenn „Cocktail“ ausgewählt ist, wird auf dem Display die Auswahl der Festigkeit angezeigt. Wir empfehlen, mit Stufe 2-3 zu beginnen und die Einstellung nach persönlicher Vorliebe anzupassen. Für diese Einstellung ist Alkohol erforderlich.



11. Um die Festigkeit von gefrorenen Erfrischungen (nur Slushy, Frappé, Wein und Cocktail) anzupassen, drücken Sie die Tasten zur Auswahl der Festigkeit von gefrorenen Erfrischungen . Es wird empfohlen, mit einer niedrigen Gefrierstufe zu beginnen und diese anzupassen, wenn eine dickere Konsistenz bevorzugt wird.
12. Sobald Sie bereit sind, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste , um den ausgewählten voreingestellten Zyklus zu starten.
13. Während das Gerät die Speisen zubereitet, blinkt die Fortschrittsanzeige im Display. Sie leuchtet dauerhaft, wenn die Speise fertig ist.
14. Wenn der ausgewählte voreingestellte Zyklus abgeschlossen ist, gibt das Gerät drei kurze Signaltöne aus und aktiviert automatisch die Kühlfunktion für 30 Minuten bei Eiscreme, 2 Stunden bei Frappé und 16 Stunden bei Slushy, Sorbet, Wein und Cocktail.

Hinweis: Nur bei Eiscreme gibt das Gerät nach 25 Minuten Kühlfunktion drei Signaltöne aus, um anzuzeigen, dass die Maschine in 5 Minuten automatisch abschaltet.

Die Speisen schmecken am besten, sobald der Rührvorgang abgeschlossen ist. Gefrorene Speisen können während des Keep Cool-Programms etwas weicher werden.

15. Zum Entnehmen fassen Sie den Griff mit der ganzen Hand (siehe Abbildung). Dieses Gerät verfügt über ein intelligentes Ausgabesystem. Bei der Ausgabe kann es zu einer Verzögerung kommen, da das Gerät die Leckerei an die Vorderseite des Behälters schiebt. Wenn die gefrorene Leckerei in der Abdeckung des Ausgabegeräts stecken bleibt, bewegen Sie den Griff vorsichtig auf und ab, um sie zu lösen.
16. Sobald der ausgewählte voreingestellte Zyklus abgeschlossen ist, stellen Sie sicher, dass Sie alle gefrorenen Leckereien aus dem Behälter entnehmen und das Spülprogramm ausführen (lesen Sie dazu die Bedienungsanleitung unten).

Spülprogramm

- i. Um das Spülprogramm zu aktivieren, gießen Sie warmes Wasser in den Zutaten-Trichter und achten Sie darauf, die MAX-Fülllinie nicht zu überschreiten. Drücken Sie dann die Taste „Spülprogramm“.
- ii. Drücken Sie die Start-/Stopp .
- iii. Ziehen Sie nach 30–45 Sekunden den Griff nach unten, um das schmutzige Wasser aus dem Behälter abzulassen.
- iv. Wischen Sie nach dem Spülprogramm das Innere des Behälters mit einem feuchten Tuch oder Schwamm aus. Sie können einen Seifenschwamm verwenden, aber denken Sie daran, alle Seifenreste zu entfernen.
17. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken .
18. Um die Spenderbaugruppe aus dem Gerät zu entfernen, suchen Sie den Entriegelungsknopf an der Unterseite der Spenderbaugruppe. Drücken Sie mit beiden Händen den Entriegelungsknopf und drehen Sie die Spenderbaugruppe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen. Legen Sie sie beiseite. Ziehen Sie dann die Förderschnecke aus dem Behälter heraus.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Behälter leer ist, bevor Sie die Spenderbaugruppe aus dem Gerät entfernen.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Drehen der Spenderbaugruppe nicht

den Griff oder die Spenderabdeckung, sondern fassen Sie die Spenderbaugruppe am runden, durchsichtigen Teil an, um sie zu entfernen oder anzubringen.

19. Wenn Sie mehrere Snacks hintereinander zubereiten, führen Sie dazwischen das Spülprogramm durch.

SICHERHEITSFUNKTION

Der Cuisinart® 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die das Gerät automatisch stoppt, wenn der Motor überhitzt. Dies kann passieren, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird oder wenn es über einen zu langen Zeitraum in Betrieb war. Um das Gerät zurückzusetzen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät ruhen. Nach 10 Minuten können Sie das Gerät wieder einschalten, die restlichen Speisen ausgeben, reinigen und eine neue Charge zubereiten.

SICHERE ENTSORGUNG



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Es sollte stattdessen einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten übergeben werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts entstehen könnten. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Hausmüllentsorgungsdienst.

REINIGUNG, LAGERUNG UND WARTUNG

Reinigung nach Verwendung des Spülprogramms

Reinigen Sie die Dosiervorrichtung, die Förderschnecke, die Dosierabdeckung und die Sterndüse mit warmem Seifenwasser. Für eine

gründlichere Reinigung wischen Sie das Innere des Behälters mit einem Seifenschwamm oder einem feuchten Tuch aus. Spülen Sie das Seifenwasser vor der Zubereitung von gefrorenen Speisen gründlich ab, da Rückstände die Leistung des Geräts beeinträchtigen und den Geschmack der Speisen verändern können. Wischen Sie den Sockel des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. **REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT SCHEUERMITTELN ODER SCHEUERUTENSILIEN.**

Lagerung

Bewahren Sie das Gerät unbedingt in aufrechter Position auf. Bewahren Sie außer der Schnecke nichts anderes im Behälter auf. Füllen Sie die Leckereien zur Aufbewahrung im Gefrierschrank in einen gefrierfesten, luftdichten Behälter um.

Wartung

Die Wartung sollte von einem von Cuisinart autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

Dieses Gerät enthält ein brennbares Kältemittel. Informieren Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts.

FEHLERSUCHE

Problem	Lösung
Das Gerät schaltet sich unerwartet aus.	Die Überlastsicherung wurde aktiviert. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang ruhen, bevor Sie es wieder einschalten, reinigen und eine neue Charge starten.
	Wenn dies nicht der Grund ist, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es 2 Stunden lang ruhen. Schalten Sie das Gerät ein und beginnen Sie mit der Zubereitung Ihres gefrorenen Desserts.
	Wenn diese Lösungen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an den Cuisinart-Kundendienst.

WICHTIGE HINWEISE

Allgemein:

- Vergewissern Sie sich, dass die Dosiervorrichtung ordnungsgemäß angebracht ist, bevor Sie den Trichter mit Zutaten befüllen. Bei korrekter Anbringung sollte die Vorrichtung bündig mit dem Gerät abschließen, sodass kein Spalt zwischen der Vorrichtung und der Vorderseite des Geräts entsteht.
- Die Mindestmenge an Dessertmischung, die in das Gerät gegeben werden kann, beträgt 600 ml oder 2½ Tassen. Orientieren Sie sich an der MIN-Markierung auf der Vorderseite der Ausgabevorrichtung.
- Die maximale Menge an Eiscreme- oder Frozen-Yogurt-Basis, die in die Maschine gegeben werden kann, beträgt 880 ml oder 3¾ Tassen. Sie können auch die maximale Fülllinie für Eiscreme auf der Vorderseite der Dosiervorrichtung als Richtwert verwenden.
- Die maximale Menge an Sorbet-/Slushy-/Frappé-/Wein-/Cocktailmischung, die in die Maschine gegeben werden kann, beträgt 1300 ml oder 5½ Tassen. Als Orientierung können Sie die maximale Markierung für Slushy auf der Vorderseite der Dosiervorrichtung verwenden.
- Alle Mischungen sollten glatt und gut vermischt sein, bevor sie in die Maschine gegeben werden.
- Zusätze können nicht in das Gerät gegeben werden. Nüsse, Streusel usw. müssen nach dem Ausgeben hinzugefügt werden.
- Zucker ist eine wesentliche Zutat in allen Rezepten für gefrorene Leckereien. Ist der Zuckergehalt zu niedrig, gefriert die Mischung so stark, dass sie nicht mehr ausgegeben werden kann.
- Die allgemeinen Gefrierzeiten variieren je nach Rezept. Die meisten Speisen sind in 20 bis 40 Minuten fertig.

Anpassen der Festigkeit während des Betriebs

Um die Festigkeit von gefrorenen Leckereien (nur Slushy, Frappé, Wein und Cocktail) während des Betriebs des Geräts anzupassen, drücken Sie die Tasten zur Auswahl der Festigkeit von gefrorenen Leckereien „*“.

Tipps zum Ausgeben

1. Sobald die gefrorenen Leckereien fertig sind, stellen Sie Ihre Eistüte, Ihren Becher, Ihr Glas oder Ihre Schüssel unter den Spender. Ziehen

Sie den Griff nach unten, um mit dem Ausgeben zu beginnen. Bei Softeis bewegen Sie Ihre Hand vorsichtig in einem Kreis, um ein Wirbelmuster zu erzeugen.

HINWEIS: Nach der ersten Entnahme kann sich eine kleine Menge der gefrorenen Leckerei im Deckel des Spenders ansammeln. Bei der zweiten Entnahme wird diese Restmenge freigesetzt und möglicherweise leicht geschmolzen.

HINWEIS: Um richtig zu portionieren, fassen Sie den Griff mit der ganzen Hand (siehe Abbildung). Dieses Gerät verfügt über ein intelligentes Portionierungssystem. Bei der Portionierung kann es zu einer leichten Verzögerung kommen, da das Gerät die Mischung an die Vorderseite des Behälters drückt. Wenn die gefrorene Leckerei in der Ausgabedüse stecken bleibt, bewegen Sie den Griff vorsichtig auf und ab, um die Verstopfung zu beseitigen.

HINWEIS: Je nach Konsistenz der gefrorenen Leckerei kann etwas Produkt durch den Spalt zwischen der Abdeckung des Spenders und der Spenderbaugruppe austreten. In diesem Fall entfernen Sie einfach die Abdeckung des Spenders, spülen Sie sie mit warmem Wasser ab und bringen Sie sie wieder an.

2. Wenn Sie die Waffel oder Schale nach Ihren Wünschen gefüllt haben, lassen Sie den Griff langsam los und führen Sie ihn zurück in die vertikale Position, um den Fluss der gefrorenen Leckerei zu stoppen.
3. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden, geben Sie den Rest der gefrorenen Leckerei aus und lassen Sie das Spülprogramm einige Male durchlaufen.
4. Nachdem alle gefrorenen Leckereien aus dem Behälter ausgegeben wurden und das Spülprogramm abgeschlossen ist, drücken Sie die EIN/AUS- ⏻, um das Gerät auszuschalten.

Tipps zum Rezept:

Eiscreme:

Die Grundrezepte von Cuisinart wurden speziell für dieses Gerät entwickelt. Diese Rezepte wurden so berechnet, dass sie die richtigen Anteile an flüssigem Fett, Zucker und Eiweiß enthalten, um das beste Softeis herzustellen. Es gibt zwar auch andere Rezepte für Eiscreme, aber Softeis erfordert ganz bestimmte Rezepturen. Der Geschmack kann mit verschiedenen Extrakten wie Mandel oder Pfefferminze variiert werden,

aber um das beste Softeis zu erhalten, sollten die Mengen an Milchprodukten und Zucker gleich bleiben.

Verwenden Sie Vollfettmilchprodukte: Sahne und Vollmilch sorgen für eine besonders cremige und reichhaltige Konsistenz. Fettarme Varianten ergeben eine eisigere Konsistenz, die zudem nicht so fest wird wie Vollfettvarianten.

Zuckerausgleich: Zucker süßt nicht nur, sondern senkt auch den Gefrierpunkt, sodass das Eis die perfekte Konsistenz zum Ausgeben behält. Wenn Sie zu wenig Zucker verwenden, kann das Eis zu fest werden, um es auszugeben, und möglicherweise das Gerät beschädigen.

Milchfreies Eis:

- Wenn Sie Milchprodukte durch milchfreie Produkte ersetzen, wählen Sie Nuss- oder Getreideprodukte (z. B. Mandeln, Cashewnüsse, Hafer usw.) anstelle von Kokosnuss, um ein möglichst festes Ergebnis zu erzielen.
- Wenn Sie sich für Rezepte auf Kokosnussbasis entscheiden, beachten Sie, dass das gefrorene Ergebnis nicht so fest ist wie bei Rezepten ohne Kokosnuss, egal ob mit oder ohne Milchprodukte.
- Milch im „Barista“-Stil ergibt cremigere Ergebnisse als Milch ohne Barista-Stil. Suchen Sie nach ungesüßten Sorten, um die richtige Zuckerbalance im Rezept zu gewährleisten.
- Anstelle von Sahne sollten milchfreie Kaffeeweißer verwendet werden.

Zubereitung und Kühlen:

Das Kühlen von Eiscreme, Frozen Yogurt und Sorbetbasen sorgt für ein festeres Gefrierprodukt. Es ist zwar nicht erforderlich, aber die Textur der gefrorenen Leckerei wird glatter und stabiler, wenn sie mindestens 4 Stunden oder über Nacht gekühlt wird.

Die Mischungen sollten gut verquirlt werden, damit sich der Zucker vollständig in der Milch auflöst, bevor die Sahne hinzugefügt wird. Wenn die Mischung gekühlt wurde, sollte sie vor dem Einfüllen in das Gerät zum Gefrieren immer erneut verquirlt werden.

Die Mischungen sollten immer vollkommen glatt sein, bevor sie in das Gerät gegeben werden. Wenn das Eis Klumpen oder Samen enthält,

wird es nicht richtig ausgegeben und kann das Gerät beschädigen. Wenn Sie Pulver verwenden, sieben Sie diese immer, bevor Sie sie zu den Mischungen geben.

So erzielen Sie die beste Konsistenz und Festigkeit Ihres Eises:

Die Entwicklung eines Rezepts für Softeis ist sehr aufwendig. Im Gegensatz zu anderen Eismaschinen muss die Mischung für eine Kompressor-Softeismaschine eine ganz bestimmte Zusammensetzung aus Fett (aus Milchprodukten), Zucker, Aromastoffen und Salz aufweisen. Die richtige Kombination dieser Zutaten ergibt ein Eis, das kalt, cremig und fest genug ist, um in einer Eistüte zu halten.

Kommerzielle Softeiscremes enthalten eine Vielzahl von Stabilisatoren und Emulgatoren, die nicht in allen Märkten erhältlich sind, oder Zutaten, die für den täglichen Gebrauch zu Hause nicht wünschenswert sind. Das Schöne daran, Eiscreme zu Hause selbst herzustellen, ist die Möglichkeit, die frischesten Zutaten zu verwenden und genau zu wissen, was in Ihrer gefrorenen Leckerei enthalten ist. Wir haben Rezepte mit Zutaten entwickelt, die Sie in Ihrem örtlichen Supermarkt finden, damit Sie nicht die Suche in Fachgeschäften oder im Internet zu vermeiden.

Es gibt einige Abkürzungen, um festere Ergebnisse zu erzielen, wenn die Rezepte nicht Ihren Standards entsprechen. Hier finden Sie eine Liste, wie diese Zutaten zu einer verbesserten Textur und Festigkeit beitragen können.

Malzmilchpulver: Malzmilchpulver ist eine Geheimwaffe, um Eiscreme mehr Konsistenz und Festigkeit zu verleihen. Es handelt sich dabei nicht nur um Trockenmilch (die Fett und Eiweiß hinzufügt), sondern es enthält auch Sojalecithin, einen häufigen Bestandteil von handelsüblicher Softeiscreme.

Zusammen mit den Mehlsorten in der Mischung verleihen diese Zutaten dem fertigen Eis Konsistenz und Festigkeit. Hinweis: Malzmilchpulver ist nicht gluten- oder sojafrei.

Flüssiger Zucker: Einfacher Sirup (flüssiger Kristallzucker), goldener Sirup (flüssiger Dosen-Zucker), Maissirup und Ahornsirup können anstelle eines Teils des Kristallzuckers zu Rezepten hinzugefügt

werden. Es wird empfohlen, zunächst 2 Esslöffel flüssigen Zucker zu verwenden und 2 Esslöffel Kristallzucker wegzulassen.

Neue Geschmacksrichtungen kreieren:

Da Soft-Eis-Rezepte präzise Formeln sind, kann die Zugabe zu vieler verschiedener Zutaten die endgültige Textur und Festigkeit verändern.

Verwenden Sie das Vanille-Softeis-Rezept als Grundlage und variieren Sie die Extrakte, um neue Geschmacksrichtungen zu kreieren (z. B. Pfefferminze, Zitrone, Mandel, Kaffee usw.).

Gefriergetrocknete Früchte sind eine weitere gute Möglichkeit, Geschmack und Farbe zu erzielen. Verarbeiten Sie sie fein und sieben Sie sie, bevor Sie sie zur Vanille- Softeis-Basis hinzufügen. Diese Mischung sollte vor dem Rühren einige Stunden gekühlt werden.

Slushy:

- Für einfache Slushies können viele im Handel erhältliche Getränke einfach in das Gerät gegeben werden.
- Verwenden Sie keine zuckerfreien oder Diätgetränke in diesem Gerät. Diese beschädigen das Gerät und gefrieren fest.

Wein & Cocktails:

- Da Alkohol das Gefrieren hemmt, gefriert eine Mischung mit zu hohem Alkoholgehalt nicht.

Problem	Art des Rezepts	Mögliche Ursache	Schnelle Lösung
Zutaten fließen nicht in das Gerät	Alle	Mischung ist zu dick	Nach und nach in den Zutaten- Trichter geben oder Flüssigkeit hinzufügen, um die Mischung etwas zu verdünnen
Zu weich	Eis	Zu viel Zucker	Reduzieren Sie den Zucker im Grundrezept; kühlen Sie die Mischung über Nacht, bevor Sie sie aufschlagen
Zu fest	Eis	Zu wenig Zucker oder Fett	Fügen Sie zusätzlichen Zucker hinzu; achten Sie darauf, dass das Verhältnis von Milch zu Sahne im Grundrezept 2:1 beträgt
Eisige Konsistenz	Eis	Zu wenig Fett	Verwenden Sie für die Rezepte unbedingt Vollmilch und Sahne; kühlen Sie die Mischung über Nacht, bevor Sie sie aufschlagen
Zutaten fließen nicht in das Gerät	Eis	Mischung zu fest	Siehe Hinweis oben
Die Mischung wird nicht ausgegeben	Sorbet und Getränke	Sternförmige Spritztülle wird verwendet	Verwenden Sie zum Ausgeben von Eiscreme nur die Sterntülle

Rezepte

Die folgenden Rezepte bieten eine Vielzahl von Optionen für köstliche gefrorene Leckereien. Verwenden Sie unsere Richtlinien, wenn Sie eigene neue Rezepte kreieren. Achten Sie darauf, dass die Mischungen die Mindestanforderungen erfüllen und die maximale Fülllinie für die jeweilige Leckerei nicht überschreiten.

Vanille-Soft servieren

Dieses einfache Rezept sorgt garantiert für strahlende Gesichter bei Kindern jeden Alters.

Ergibt etwa 8 Portionen. Beachten Sie, dass alle Mengenangaben in Gramm angegeben sind.

410g	Vollmilch
90g	Kristallzucker
30g	hellbrauner Zucker
14g	reiner Vanilleextrakt
1,2g	feines Meersalz
280g	Sahne

1. In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Zucker und Salz verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne und Vanille unterrühren. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
2. Wenn Sie bereit sind, bauen Sie den 6-in-1-Slushy- und Softeismaschine zusammen, wobei die Sterndüse in die Ausgabevorrichtung eingesetzt wird. Gießen Sie die Eiscremebasis in den Zutaten- Trichter. Wählen Sie „Ice Cream“ (Eiscreme) und drücken Sie „Start“.
3. Wenn das Eis servierfertig ist, gibt das Gerät ein Signal ab, bevor es in den Kühlmodus wechselt.
4. Zum Servieren in Waffeln oder Becher füllen.

BELANGRIJK - VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK.**
2. **Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u het apparaat reinigt.**
3. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag u het snoer, de stekker of de voet van het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
4. Houd goed toezicht wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar en kleding, evenals spatels en andere gebruiksvoorwerpen uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik om het RISICO OP LETSEL EN/OF SCHADE AAN HET APPARAAT te verminderen.
6. Gebruik geen apparaten met een beschadigd snoer of stopcontact, of nadat het apparaat defect is geraakt, is gevallen of op enige andere wijze is beschadigd.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door Cuisinart worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
8. Niet buiten gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en zorg ervoor dat het geen hete oppervlakken raakt.
10. Houd handen en keukengerei uit de mengkom tijdens het gebruik om het risico op letsel aan personen of aan het apparaat zelf te verminderen. **GEBRUIK GEEN SCHERPE VOORWERPEN OF KEUKENGEREI IN DE MENGKOM!**
Scherpe voorwerpen kunnen krassen en beschadigingen aan de binnenkant van de kom veroorzaken. Een rubberen spatel of houten lepel mag worden gebruikt wanneer het apparaat is uitgeschakeld.
11. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfastachtige accommodaties.
12. Controleer het apparaat altijd voor gebruik op zichtbare tekenen van schade. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het is gevallen. Neem in geval van schade of als het apparaat een storing vertoont contact op met de klantenservice van Cuisinart (zie het gedeelte 'Klantenservice in het Verenigd Koninkrijk' voor meer informatie).
13. Gebruik uw apparaat niet in een apparatenberging of onder een wandkast. Wanneer u het apparaat in een apparatenberging opbergt, moet u altijd de stekker uit het stopcontact halen. Als u dit niet doet, bestaat er brandgevaar, vooral als het apparaat de wanden van de berging raakt of als de deur het apparaat raakt wanneer deze sluit.
14. Houd het apparaat minstens 10 cm verwijderd van andere voorwerpen om de ventilatie van de motor te garanderen.
15. Zet dit product niet op zijn kop en kantel het niet meer dan 45°.
16. Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, een kookplaat of een fornuis.
17. Verwijder de peddel niet terwijl het apparaat aan het mixen is.
18. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of

mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

19. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
20. Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR Huishoudelijk gebruik

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR DE SNOERSET

Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om het risico te verminderen dat u verstrikt raakt in een langer snoer of erover struikelt. Langere verlengsnoeren mogen worden gebruikt, mits u hiermee voorzichtig omgaat.

LET OP

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Alle onderhoudswerkzaamheden, behalve reiniging en onderhoud door de gebruiker, moeten worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsmonteur. representatief.

- Dompel de basis niet onder in water.
- Om het risico op brand of elektrische schokken te verminderen, mag u de basis niet demonteren.

Opmerking: De basis bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd.

- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.
- Controleer de spanning om er zeker van te zijn dat de spanning die op het typeplaatje staat vermeld, overeenkomt met uw spanning.
- Reinig nooit met schuurmiddelen of harde voorwerpen.
- Het apparaat moet te allen tijde rechtop blijven staan. Als het apparaat op zijn kant of ondersteboven wordt gedraaid, moet u het rechtop zetten en 4 uur wachten voordat u het gebruikt.
- DIT IS EEN APPARAAT DAT ONDER TOEZICHT MOET WORDEN GEBRUIKT. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter en haal de stekker na elk gebruik uit het stopcontact. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het is ingeschakeld of aangesloten op het stopcontact.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening als het zonder toezicht wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u het netsnoer aanraakt of de stekker uit het stopcontact haalt.
- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotielabels of stickers van het apparaat zijn verwijderd voordat u het voor het eerst gebruikt.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander.
- Gebruik geen andere accessoires of hulpstukken met dit apparaat dan die welke door Cuisinart worden aanbevolen.
- Controleer alle onderdelen regelmatig voor gebruik. Gebruik het apparaat NIET als er onderdelen beschadigd zijn.
- Om letsel of brand te voorkomen, mag u het apparaat tijdens het gebruik niet afdekken.

WAARSCHUWING



Gevaar: uiterst brandbaar gas

Dit product gebruikt R290 als koelmiddelgas.

R290 heeft een hogere efficiëntie en een lagere milieupact. in vergelijking met gefluoreerde gassen.

Het gas is brandbaar, maar onder normale

bedrijfsomstandigheden vormt dit geen risico voor de

gebruiker, aangezien het veilig is in een afgesloten systeem in het product.

Als het product valt of beschadigd raakt, kan het gas ontsnappen. In dergelijke omstandigheden kan het gas ontbranden als het wordt blootgesteld aan ontstekingsbronnen zoals open vuur.

Zorg er bij het vervoeren van dit product voor dat het niet valt of beschadigd raakt.

Als er koelgas ontsnapt of als u vermoedt dat er een lek is:

Ventileer de ruimte onmiddellijk door deuren en ramen enkele minuten open te zetten.

Vermijd open vuur en andere mogelijke ontstekingsbronnen.

Gebruik het product NIET als u een lek van het koelgas vermoedt. Gooi dit product niet weg bij het huishoudelijk afval.

Breng het in plaats daarvan naar een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



WAARSCHUWING: Polyethyleen zakken over het product of de verpakking kunnen gevaarlijk zijn. Om verstikkingsgevaar te voorkomen, buiten bereik van baby's en kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.

ONDERDELEN EN FUNCTIES VAN DE

1. Deksel voor ingrediëntentrechter
2. Ingrediënten trechterbak
3. Slimme doseersensor (niet afgebeeld)
4. Dispenser
5. Stervormige spuitmond (in zakje met instructieboekje)
6. Paddle
7. Vijzel

8. Compressorbasis

9. Lekbak

VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE E

Dompel de compressorbasis NIET onder in water. Veeg deze af met een vochtige doek. Was alle verwijderbare onderdelen om stof of resten van het productie- en transportproces te verwijderen. Alleen de vijzel is vaatwasmachinebestendig. Alle andere verwijderbare onderdelen mogen alleen met de hand worden gewassen. Reinig geen onderdelen met schurende reinigingsmiddelen of harde voorwerpen. Plaats de basis recht op de gewenste locatie en laat deze 4 uur rusten voordat u hem gebruikt.

BEDIENINGSPANEEL



IJs Sorbet



Sorbet



Slushy



Frappé



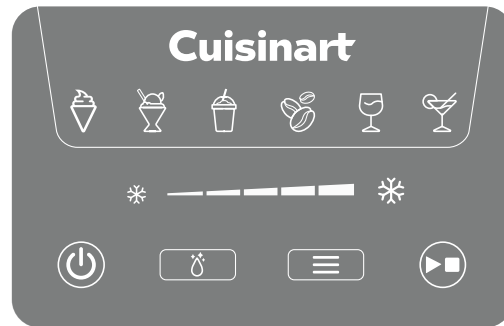
Wijn



Cocktail



Keuze van de hardheid van bevroren lekkernijen/voortgangsbalk



Aan/uit-knop

Zelfreinigend

Functiekeuze

Start/Stop

OPMERKING: Het LCD-bedieningspaneel en het gebied van de Smart Dispense Sensor zijn bedekt met een beschermfolie. Verwijder deze voor het eerste gebruik.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE

1. Plaats de lekbak aan de onderkant van de voorkant van het apparaat.
2. Plaats de afneembare trechterafdekking bovenop het apparaat.
3. Plaats de vizel met de X-vormige ring naar binnen gericht in het reservoir.
4. Plaats de dispenser op het vat en zorg ervoor dat de hendel naar boven wijst en naar links is gekanteld. Draai de dispenser met de klok mee totdat deze stevig op zijn plaats klikt en zorg ervoor dat de hendel rechtop staat in de 12 uur-positie. Volg de markeringen op de voorkant van de behuizing.
5. Druk de afdekking van de dispenser op de dispenser om deze op zijn plaats te klikken. (Bevestig de stervormige spuitmond in de afdekking van de dispenser wanneer u softijs of yoghurt bereidt).

OPMERKING: Andere lekkernijen kunnen niet worden gedoseerd met de stervormige spuitmond op zijn plaats.

6. Sluit het apparaat na de rustperiode van 4 uur aan op het stopcontact. Het LCD-scherm knippert één seconde en het apparaat geeft een pieptoon om aan te geven dat het klaar is voor gebruik.
7. Bereid de ingrediënten voor (zie het receptengedeelte voor recepttips).
8. Druk op de aan/uit-knop  om het apparaat in te schakelen. Het LCD-scherm licht op.
9. Giet het mengsel voor de traktatie in de trechterbak voor ingrediënten en zorg ervoor dat u de juiste vulstreep op de dispenser niet overschrijdt.
10. Selecteer de gewenste voorinstelling met de functiesleutel 

a. Softijs  - Aanbevolen voor alle soorten gemengd ijs of bevroren yoghurt.

b. Sorbet  - Aanbevolen voor alle gemengde sorbetbasissen.

c. Slushy  - aanbevolen voor alle gezoete dranken of vloeistoffen zoals limonade of koolzuurhoudende dranken.

i. Wanneer Slushy is geselecteerd, geeft het display de hardheidsselectie weer. Gebruik instellingen 1-3 voor dranken met minder dan 5 g suiker per 100ml. Gebruik instellingen 4-5 voor dranken met meer dan 5 g suiker per 100 ml. We raden aan om met de laagste instelling te beginnen en deze indien nodig aan te passen om overmatige bevroering te voorkomen. Suikervrije dranken worden niet aanbevolen, tenzij ze speciaal zijn gemaakt voor het maken van slushy's (bijv. Slushy-siropen).

d. Frappé  - Aanbevolen voor alle gezoete koffie- of lattedranken. Door melk of koffiemelk (al dan niet plantaardig) aan de basis toe te voegen, krijgt u een romiger en rijker bevroren drankje.

i. Wanneer Frappé is geselecteerd, geeft het display de hardheidsselectie weer. We raden aan om te beginnen met de laagste stand en deze indien nodig aan te passen om overmatige bevroering te voorkomen.

e. Wijn  - Aanbevolen voor bevroren cocktails op basis van wijn.

i. Wanneer Wine is geselecteerd, verschijnt op het display de keuze voor de hardheid. We raden aan om te beginnen met niveau 2-3 en dit naar persoonlijke voorkeur aan te passen. Voor deze instelling is alcohol vereist.

f. Cocktail  - Aanbevolen voor bevroren dranken met een hoger alcoholpercentage, zoals margarita's en daiquiri's.

i. Wanneer Cocktail is geselecteerd, wordt op het display de hardheidsselectie weergegeven. We raden aan om te beginnen met niveau 2-3 en dit aan te passen aan uw persoonlijke voorkeur. Voor deze instelling is alcohol vereist.

11. Om de hardheid van bevroren lekkernijen (alleen Slushy, Frappé, Wine en Cocktail) aan te passen, drukt u op de knoppen voor het selecteren van de hardheid van bevroren lekkernijen . Het wordt aanbevolen om te beginnen met een lage vriesgraad en deze aan te passen als een dikkere consistentie wenst.

12. Zodra u klaar bent, drukt u op de Start/Stop-knop  om de geselecteerde vooraf ingestelde cyclus te starten.

13. Terwijl het apparaat de traktaties maakt, knippert de voortgangsbalk op het display. Deze blijft branden wanneer de traktatie klaar is.

14. Wanneer de geselecteerde vooraf ingestelde cyclus is voltooid, geeft het apparaat drie korte piepjes en wordt automatisch de Keep Cool-functie geactiveerd voor 30 minuten voor ijs, 2 uur voor frappé en 16 uur voor slushy, sorbet, wijn en cocktail.

Opmerking: Alleen voor ijs geeft het apparaat 3 piepjes nadat Keep Cool 25 minuten heeft gedraaid om aan te geven dat er nog 5 minuten resteren voordat het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld. De lekkernijen kunnen het beste worden genuttigd zodra het karnen is voltooid. Bevroren lekkernijen kunnen tijdens het Keep Cool-programma iets zachter worden.

15. Om het product te serveren, pakt u de hendel met uw hele hand vast (zie afbeelding). Deze machine is voorzien van een Smart Dispense System. Er kan enige vertraging optreden bij het serveren; de machine duwt de traktatie naar de voorkant van het reservoir. Als de bevroren traktatie vast komt te zitten in de deksel van de dispenser, beweeg dan de handgreep voorzichtig op en neer om deze los te maken.
16. Zodra de geselecteerde vooraf ingestelde cyclus is voltooid, moet u ervoor zorgen dat alle bevroren traktatie in het vat wordt uitgedeeld en het spoelprogramma wordt uitgevoerd (lees de bedieningsinstructies hieronder).

Spoelprogramma

- i. Om het spoelprogramma te activeren, giet u warm water in de ingrediëntentrichter en zorgt u ervoor dat u de MAX-vullijn niet overschrijdt. Druk vervolgens op de knop Spoelprogramma.
 - ii. Druk op de start-/stop .
 - iii. Trek na 30-45 seconden de hendel naar beneden om het vuile water uit het vat te verwijderen.
 - iv. Gebruik na het spoelprogramma een vochtige doek of spons om de binnenkant van het vat schoon te vegen. U kunt een spons met zeep gebruiken, maar vergeet niet alle zeep weg te vegen.
17. Schakel het apparaat uit door op de aan/uit-knop te drukken .
18. Om de dispenser uit het apparaat te verwijderen, zoekt u de ontgrendelknop aan de onderkant van de dispenser. Druk met beide handen op de ontgrendelknop en draai de dispenser linksom om deze te verwijderen. Leg de dispenser opzij. Trek vervolgens de vizel uit het

reservoir.

OPMERKING: Zorg ervoor dat het reservoir leeg is voordat u de dispenser uit het apparaat verwijderd.

OPMERKING: Gebruik de handgreep of de afdekking van de dispenser niet om de dispenser te draaien, maar pak het ronde, doorzichtige deel van de dispenser vast om deze te verwijderen of te bevestigen.

19. Als u meerdere keren achter elkaar traktaties maakt, voer dan tussendoor het spoelprogramma uit.

VEILIGHEIDSFUNCTIE

De Cuisinart® 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker is uitgerust met een veiligheidsvoorziening die het apparaat automatisch uitschakelt als de motor oververhit raakt. Dit kan gebeuren als het apparaat voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is wordt gebruikt, of als het apparaat te lang achter elkaar heeft gedraaid. Om het apparaat te resetten, drukt u op de aan/uit-knop  en haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat rusten. Na 10 minuten kunt u het apparaat weer aanzetten en eventuele restanten van de traktatie verwijderen, het apparaat schoonmaken en een nieuwe batch starten.

VEILIGE VERWIJDERING



Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet worden ingeleverd bij een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking van dit product. Neem voor meer informatie over de



recycling van dit product contact op met uw gemeente of uw afvalverwerkingsbedrijf.

REINIGING, OPSLAG EN ONDERHOUD VAN DE

Reiniging na gebruik van het spoelprogramma

Reinig de dispenser, de vijzel, het deksel van de dispenser en de stervormige spuitmond met warm zeepwater. Voor een grondigere reiniging kunt u een zeepachtige spons of een vochtige doek gebruiken om de binnenkant van het reservoir af te vegen. Zorg ervoor dat u al het zeepwater grondig wegspoelt voordat u bevroren lekkernijen bereidt, aangezien resten de werking van het apparaat kunnen beïnvloeden en de smaak van de lekkernij kunnen veranderen. Veeg de onderkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. **Droog alle onderdelen grondig af. REINIG NIET MET SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN OF GEREEDSCHAP.**

Opslag

Bewaar het apparaat rechtop. Bewaar niets anders dan de vijzel in de kom. Doe de traktaties in een diepvriesbestendige, luchtdichte bak om ze in de vriezer te bewaren.

Onderhoud

Onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Cuisinart erkende onderhoudsmonteur. Dit apparaat bevat een brandbaar koelmiddel. Raadpleeg de lokale voorschriften voor de juiste manier om het apparaat af te voeren.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oplossing
Het apparaat schakelt onverwachts uit.	De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. Laat het apparaat 10 minuten rusten voordat u het weer inschakelt, schoonmaakt en een nieuwe batch start.
	Als dit niet de oorzaak is, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 2 uur rusten. Schakel het apparaat in en begin met het maken van uw bevroren dessert.
	Als deze oplossingen het probleem niet verhelpen, neem dan contact op met de klantenservice van Cuisinart.

BELANGRIJKE TIPS

Algemeen:

- Zorg ervoor dat de dispenser goed is bevestigd voordat u ingrediënten in de trechter doet. Als de dispenser correct is bevestigd, moet deze volledig gelijk liggen met het apparaat. Er mag geen ruimte zijn tussen de dispenser en de voorkant van het apparaat.
- De minimale hoeveelheid mengsel die u aan het apparaat kunt toevoegen is 600 ml of 2½ kopjes. Gebruik de MIN-lijn aan de voorkant van de dispenser als richtlijn.
- De maximale hoeveelheid ijs- of frozen yoghurtbasis die u aan de machine kunt toevoegen is 880 ml of 3¾ kopjes. U kunt ook de maximumlijn voor ijs aan de voorkant van de dispenser gebruiken als richtlijn.
- De maximale hoeveelheid sorbet/slushy/frappé/wijn/cocktailmengsel die aan de machine kan worden toegevoegd, is 1300 ml of 5½ kopjes. U kunt de maximumlijn voor slushy aan de voorkant van de doseereenheid als richtlijn gebruiken.

- Alle mengsels moeten glad en goed gemengd zijn voordat ze aan de machine worden toegevoegd.
- Mix-ins kunnen niet aan het apparaat worden toegevoegd. Noten, hagelslag enz. moeten na het doseren worden toegevoegd.
- Suiker is een essentieel ingrediënt in alle recepten voor bevroren lekkernijen. Als het suikergehalte te laag is, zal het mengsel zo hard bevriezen dat het niet meer kan worden uitgeschonken.
- De algemene vriestijden variëren per recept. De meeste traktaties zijn binnen 20 tot 40 minuten klaar.

De hardheid aanpassen terwijl het apparaat in werking is

Om de hardheid van bevroren lekkernijen (alleen slushy, frappe, wijn en cocktail) aan te passen terwijl het apparaat in werking is, drukt u op de knoppen voor het selecteren van de hardheid van bevroren lekkernijen “❄️”.

Tips voor het doseren

1. Zodra de bevroren lekkernijen klaar zijn, plaatst u uw ijschoortje, beker, glas of kom onder de dispenser. Trek de hendel naar beneden om te beginnen met doseren. Voor softijs beweegt u uw hand voorzichtig in een cirkel om een wervelpatroon te creëren.

OPMERKING: Na de eerste keer doseren kan er een kleine hoeveelheid bevroren lekkernij in de deksel van de dispenser achterblijven. Tijdens de tweede keer doseren komt dit restant vrij en kan het enigszins gesmolten zijn.

OPMERKING: Om correct te doseren, pakt u de hendel met uw hele hand vast (zie afbeelding). Deze machine is voorzien van een Smart Dispense System. Er kan een kleine vertraging optreden bij het doseren; de machine duwt het mengsel naar de voorkant van de bus. Als de bevroren lekkernij vast komt te zitten in de dispenser, beweeg dan de hendel voorzichtig op en neer om de verstopping te verwijderen.

OPMERKING: Afhankelijk van de consistentie van het bevroren mengsel kan er wat product door de opening tussen het deksel van de dispenser en de dispenser zelf sijpelen. Als dit gebeurt, verwijdt u gewoon het deksel van de dispenser, spoelt u het af met warm water en plaatst u het terug.

2. Wanneer u de hoortjes of kommen naar wens hebt gevuld, laat u de

hendel langzaam los en brengt u deze terug naar de verticale positie om de stroom bevroren traktaties te stoppen.

3. Als u klaar bent met het gebruik van het apparaat, moet u de rest van de bevroren traktaties uitdelen en het spoelprogramma een paar keer uitvoeren.
4. Nadat alle bevroren lekkernijen uit het reservoir zijn gedoseerd en het spoelprogramma is voltooid, drukt u op de AAN/UIT-  om het apparaat uit te schakelen.

Tips voor het recept:

IJs:

De basisrecepten van Cuisinart zijn speciaal voor dit apparaat ontwikkeld. Deze recepten zijn zo samengesteld dat ze de juiste percentages vloeibaar vet, suiker en eiwitten bevatten om het beste softijs te maken. Er bestaan weliswaar andere recepten voor ijs, maar voor softijs zijn zeer specifieke formules nodig. De smaken kunnen worden aangepast met verschillende extracten, zoals amandel of pepermunt, maar om het beste softijs te krijgen, moeten de hoeveelheden zuivel en suiker gelijk blijven.

Gebruik volle zuivelproducten: slagroom en volle melk geven de zachtste, rijkste textuur. Magere varianten zorgen voor een ijzigere textuur die ook minder stevig wordt dan volle varianten.

Suikerbalans: Suiker zorgt niet alleen voor zoetheid, maar verlaagt ook het vriespunt, waardoor het ijs de perfecte textuur behoudt om te serveren. Als u te weinig suiker gebruikt, kan het ijs te hard worden om te serveren en mogelijk schade aan het apparaat veroorzaken.

Zuivelvrij ijs:

- Wanneer u zuivelproducten vervangt door zuivelvrije producten, kies dan voor noten- of graanproducten (bijv. amandel, cashew, haver, enz.) in plaats van kokosnoot voor het stevigste resultaat.
- Als u ervoor kiest om recepten op basis van kokos te gebruiken, houd er dan rekening mee dat het bevroren resultaat niet zo stevig zal zijn als recepten zonder kokos, met of zonder zuivel.
- Melk in “barista”-stijl levert romiger resultaten op dan melk die niet in barista-stijl is gemaakt. Zoek naar ongezoete varianten om de juiste suikerbalans in het recept te garanderen.
- Gebruik zuivelvrije creamers in plaats van slagroom.

Bereiding en koelen:

Door ijs, frozen yoghurt en sorbetbasissen te koelen, krijgt u een steviger bevroren product. Hoewel het niet verplicht is, wordt de textuur van het bevroren product gladder en stabiel(er) als u het minimaal 4 uur en maximaal een nacht koelt.

Mengsels moeten goed worden geklopt, zodat de suikers in de melk zijn opgelost voordat de room wordt toegevoegd. Als het mengsel is gekoeld, moet het altijd opnieuw worden geklopt voordat het in de machine wordt gedaan om te bevriezen.

Mengsels moeten altijd volledig glad zijn voordat ze in het apparaat worden gedaan. Als er klontjes in het ijs zitten of als er zaadjes aanwezig zijn, zullen deze niet goed worden gedoseerd en kan het apparaat beschadigd raken. Als u poeders gebruikt, zeef deze dan altijd voordat u ze aan de mengsels toevoegt.

De beste textuur en stevigheid van ijs bereiken:

Er komt veel kijken bij het samenstellen van een recept voor softijs. In tegenstelling tot andere ijsmachines moet het mengsel voor een compressor-softijsmachine een zeer specifieke samenstelling hebben van vet (uit zuivel), suiker, smaakstoffen en zout. De juiste combinatie van deze ingrediënten zorgt voor ijs dat koud, romig en stevig genoeg is om in een ijs hoorntje te blijven zitten.

Commercieel softijs bevat verschillende stabilisatoren en emulgatoren die niet overal verkrijgbaar zijn, of ingrediënten die niet geschikt zijn voor dagelijks gebruik thuis. Het mooie van zelf ijs maken thuis is dat je de meest verse ingrediënten kunt gebruiken en precies weet wat er in je ijs zit. We hebben recepten samengesteld met ingrediënten die je in de plaatselijke supermarkt kunt vinden, zodat je niet in speciaalzaken of online hoeft te zoeken.

Er zijn enkele snelkoppelingen om stevigere resultaten te bereiken als de recepten niet aan uw normen voldoen. Hier is een lijst met hoe die ingrediënten kunnen helpen bij het verbeteren van de textuur en stevigheid.

Gemoute melkpoeder: Gemoute melkpoeder is een geheim wapen om ijs meer body en stevigheid te geven. Het is niet alleen een soort gedroogde melk (dus het voegt vet en eiwitten toe), maar het bevat ook sojalecithine, een veelgebruikt ingrediënt in commercieel softijs.

Deze ingrediënten, in combinatie met de bloem in het mengsel, geven het uiteindelijke ijs meer body en stevigheid aan het uiteindelijke bevroren ijs. Opmerking: gemoute melkpoeder is niet gluten- of sojavrij.

Vloeibare suikers: eenvoudige siroop (vloeibare kristalsuiker); gouden siroop (vloeibare kandijsuiker); glucosestroop en ahornsiroop kunnen allemaal aan recepten worden toegevoegd in plaats van een deel van de kristalsuiker. Het wordt aanbevolen om 2 eetlepels vloeibare suiker te gebruiken en 2 eetlepels kristalsuiker weg te laten als uitgangspunt.

Nieuwe smaken maken:

Aangezien recepten voor softijs nauwkeurige formules zijn, kan het toevoegen van te veel verschillende ingrediënten de uiteindelijke textuur en stevigheid veranderen.

Gebruik het recept voor vanille-softijs als basis en verander de extracten om nieuwe smaken te creëren (bijv. pepermunt, citroen, amandel, koffie, enz.).

Gevriesdroogd fruit is een andere geweldige manier om smaak en kleur toe te voegen. Verwerk het fruit fijn en zeef het voordat u het aan de basis voor vanillesoftijs toevoegt. Dit mengsel heeft baat bij een paar uur koelen voordat het wordt gekarnd.

Slushy:

- Voor eenvoudige slushies kunnen veel in de winkel gekochte dranken gewoon aan het apparaat worden toegevoegd.
- Gebruik geen suikervrije of light dranken in dit apparaat. Deze beschadigen het apparaat en bevriezen volledig.

Wijn en cocktails:

- Omdat alcohol het bevriezen remt, zal een mengsel met een te hoog alcoholgehalte niet bevriezen.

Probleem	Type recept	Mogelijke oorzaak	Snelle oplossing
Ingrediënten stromen niet in het apparaat	Alle	Mengsel is te dik	Voeg geleidelijk toe aan de ingrediënttrechter, of voeg vloeistof toe om het mengsel iets te verdunnen
Te zacht	IJs	Te veel suiker	Verminder de suiker in het basisrecept; laat een nacht afkoelen voordat u het gaat karnen
Te hard	IJs	Te weinig suiker of vet	Voeg extra suiker toe; zorg ervoor dat de verhouding tussen melk en room in het basisrecept 2:1 is
IJzige textuur	IJs	Te weinig vet	Zorg ervoor dat u volle melk en room gebruikt in recepten; laat het mengsel een nacht in de koelkast staan voordat u het gaat karnen.
Ingrediënten stromen niet in het apparaat	IJs	Mengsel te stevig	Zie bovenstaande opmerking
Mengsel wordt niet afgegeven	Sorbet en dranken	Stervormige spuitmond wordt gebruikt	Gebruik alleen de stervormige spuitmond om ijs te doseren

Recepten

De volgende recepten bieden een verscheidenheid aan opties voor heerlijke bevroren lekkernijen. Gebruik onze richtlijnen bij het bedenken van nieuwe recepten. Zorg ervoor dat mengsels aan de minimumvereisten voldoen en de MAX-vullijn voor de specifieke lekkernij niet overschrijden.

Vanille Soft en per portie

Dit eenvoudige recept zorgt gegarandeerd voor een glimlach bij kinderen van alle leeftijden.

Voor ongeveer 8 porties. Let op: alle hoeveelheden zijn in grammen.

410g volle melk

90g kristalsuiker

30g lichtbruine suiker

14g puur vanille-extract

1,2g fijn zeezout

280g slagroom

1. Klop in een middelgrote kom de melk, suiker en zout door elkaar tot de suiker is opgelost. Roer de slagroom en vanille erdoor. Zet in de koelkast tot gebruik.
2. Wanneer u klaar bent, monteert u de 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker met de stervormige spuitmond in de doseerunit. Giet de ijsbasis in de ingrediënttrechter. Selecteer Ice Cream (ijs) en druk op Start.
3. Wanneer het ijs klaar is om te worden uitgeserveerd, geeft het apparaat een signaal voordat het in de Keep Cool-modus gaat.
4. Schep het ijs in hoorntjes of bekertjes om te serveren. kookt en de suiker is opgelost, haal je de pan van het vuur en laat je het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.

VIKTIGT SKYDD

Översättning av originalinstruktioner. När du använder en elektrisk apparat ska du alltid följa grundläggande säkerhetsföreskrifter för att minska risken för brand, elstötar och/eller skador, inklusive följande:

1. **LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDNING.**
2. **Koppla alltid ur kontakten när apparaten inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.**
3. För att skydda mot risk för elstötar, placera inte sladden, kontakten eller apparatens bas i vatten eller någon annan vätska.
4. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller i närheten av barn.
5. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår och kläder samt spatlar och andra redskap borta från enheten under drift för att minska **RISKEN FÖR SKADA OCH/ELLER SKADA PÅ APPARATEN.**
6. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad, eller om apparaten inte fungerar som den ska, har tappats eller skadats på något sätt.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av Cuisinart kan orsaka brand, elstötar eller risk för skador.
8. Använd inte utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken, och låt den inte komma i kontakt med heta ytor.
10. Håll händer och redskap borta från blandningsskålen under användning för att minska risken för personskador eller skador på apparaten. **ANVÄND INTE VASSA FÖREMÅL ELLER REDSKAP INUTI BÄGNEN!** Vassa föremål kan repa och skada insidan av bägen. En gummispatel eller träsked kan användas när apparaten är avstängd.
11. Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk i hemmet och är inte avsedd att användas i till exempel: personal kök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-anläggningar.
12. Kontrollera alltid apparaten före användning för att se om det finns synliga tecken på skador. Använd inte apparaten om den är skadad eller om den har tappats. Vid skador eller om apparaten uppvisar fel, kontakta Cuisinarts kundtjänst (se avsnittet "Kundservice i Storbritannien" för mer information).
13. Använd inte apparaten i ett apparatgarage eller under ett väggskåp. **När du förvarar apparaten i ett apparatgarage ska du alltid koppla bort den från eluttaget.** Om du inte gör det kan det uppstå brandrisk, särskilt om apparaten kommer i kontakt med garageväggarna eller om dörren kommer i kontakt med apparaten när den stängs.
14. Håll apparaten minst 10 cm från andra föremål för att säkerställa motorns ventilation.
15. Vänd inte upp produkten eller luta den mer än 45°.
16. Använd inte apparaten nära öppen eld, kokplatta eller spis.
17. Ta inte bort paddeln när apparaten blandar.
18. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
19. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
20. Apparaten får inte flyttas under drift.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

ENDAŠT FÖR HUSHÅLLSbruk

SPECIELLA ANVISNINGAR FÖR SLADD

En kort strömkabel medföljer för att minska risken för att snubbla eller fastna i en längre kabel. Längre förlängningskablar kan användas om man är försiktig.

VARNING

Denna apparat är avsedd för hushållsbruk. All service utöver rengöring och underhåll som utförs av användaren ska utföras av en auktoriserad servicetekniker, representativ.

- Sänk inte ner basen i vatten.
- För att minska risken för brand eller elstöt, demontera inte basen.
Obs! Basen innehåller inga delar som kan repareras av användaren.
- Reparationer får endast utföras av behörig personal.
- Kontrollera spänningen för att säkerställa att den spänning som anges på typskylten överensstämmer med din spänning.
- Rengör aldrig med skurpulver eller hårda redskap.
- Enheten ska alltid stå upprätt. Om enheten vänds på sidan eller upp och ner måste du ställa den i upprätt läge och vänta 4 timmar innan du använder den.
- **DETTA ÄR EN APPARAT SOM KRÄVER ÖVERVAKNING.** Lämna inte apparaten utan uppsikt under användning, koppla ur den efter varje användning. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påslagen eller inkopplad.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.

- Dra aldrig ut kontakten ur vägguttaget i strömsladden.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du rör strömkabeln eller drar ut kontakten ur vägguttaget.
- Se till att allt förpackningsmaterial och alla reklametiketter eller klistermärken har tagits bort från apparaten innan den används för första gången.
- Placera apparaten på en stabil, plan yta nära ett eluttag.
- Placera inte apparaten på eller nära en varm gas- eller elspis.
- Använd inte andra tillbehör eller tillbehör till denna apparat än de som rekommenderas av Cuisinart.
- Kontrollera regelbundet alla delar före användning. Använd INTE apparaten om någon del är skadad.
- För att undvika skador eller brandrisk, täck inte över apparaten när den är i bruk.

VARNING



**Danger
Extremely
Flammable Gas**

Denna produkt använder R290 som köldmedium.

R290 har högre effektivitet och lägre miljöpåverkan, jämfört med fluorerade gaser.

Gasen är brandfarlig, men under normala driftsförhållanden utgör detta ingen risk för användaren eftersom den är säker som finns i ett slutet system inuti produkten. Om produkten tappas eller skadas kan gasen läcka ut. Under sådana omständigheter kan gasen antändas om den utsätts för antändningskällor såsom öppen eld.

Var försiktig vid transport av produkten så att den inte tappas eller skadas.

Om köldmediet läcker ut eller om du misstänker att det läcker:

Ventilera omedelbart rummet genom att öppna dörrar och fönster i flera minuter. Undvik öppen eld och andra potentiella antändningskällor.

Använd INTE produkten om du misstänker att köldmediet läcker. Kasta inte denna produkt i hushållsavfallet.

Lämna istället in den till en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.



VARNING: Plastpåsar över produkten eller förpackningen kan vara farliga. För att undvika kvävningsrisk, håll dem borta från spädbarn och barn. Dessa påsar är inte leksaker.

DELAR OCH FUNKTIONER FÖR

1. Trattlock för ingredienser
2. Ingrediensbehållare
3. Smart dispenseringsensor (visas inte)
4. Dispenser
5. Stjärnspets (i påsen med bruksanvisningen)
6. Paddla
7. Skruv
8. Kompressorbas
9. Droppbric ka

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN AV

Sänk **INTE** ner kompressorns bas i vatten. Torka av den med en fuktig trasa. Tvätta alla löstagbara delar för att ta bort damm eller rester från tillverknings- och transportprocessen. Endast skruven kan diskas i diskmaskinens övre korg. Alla andra löstagbara delar får endast diskas för hand. Rengör **INTE** några delar med slipande rengöringsmedel eller hårda redskap. Placera basen i upprätt läge på önskad plats och låt den vila i 4 timmar före användning.

KONTROLLPANEL



Glass



Sorbet



Slushy



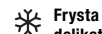
Frappé



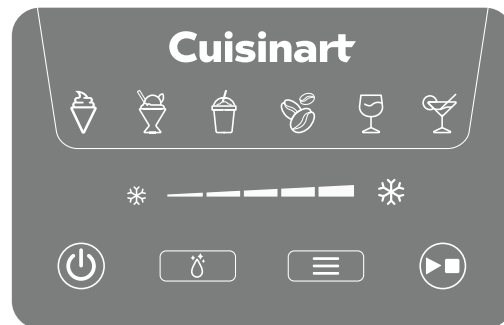
Vin



Cocktail



Frysta
delikatesser val
av fasthet/
förloppsindika tor



Strömbrytare
ing

Självrengör

Funktionsval

Start/Stop

OBS: LCD-kontrollpanelen och området för Smart Dispense Sensor är täckta av en skyddsfilm. Ta bort dem före första användningen.

ANVÄNDNING

1. Placera droppbrickan längst fram på enhetens undersida.
2. Sätt på det avtagbara locket till ingrediens tratten på enhetens ovansida.
3. Sätt i skruven med den X-formade ringen vänd mot insidan av behållaren.
4. Placera dispenserenheten på behållaren och se till att handtaget är vänd uppåt och lutat åt vänster. Vrid dispenserenheten medurs tills den låses fast ordentligt och se till att handtaget är upprätt i 12-läget. Följ markeringarna på det främre höljet.
5. Tryck på dispenserns lock på dispenserenheten så att det snäpper fast. (Sätt fast stjärnspetsen i dispenserns lock när du förbereder mjukglass eller yoghurt.)

OBS: Andra godsaker kan inte serveras med stjärnspetsen på plats.

6. Efter 4 timmars vila, anslut enheten till eluttaget. LCD-skärmen blinkar i en sekund och enheten avger ett pip för att indikera att den är klar att användas.
7. Förbered ingredienserna (se receptavsnittet för recepttips).
8. Tryck på strömbrytaren  för att starta enheten. LCD-skärmen tänds.
9. Håll blandningen i ingrediensbehållaren och se till att inte överskrida den angivna fyllningslinjen på dispensern.
10. Välj önskad förinställning med funktionsvalsknappen 

a. Mjukglass  - Rekommenderas för alla typer av blandad glass eller fryst yoghurtbas.

b. Sorbet  - Rekommenderas för alla blandade sorbetbaser.

c. Slushy  - Rekommenderas för alla sötade drycker eller vätskor som lemonad eller kolsyrade drycker.

i. När Slushy är valt visas valet av fasthet på displayen. För drycker med mindre än 5 g socker per 100 ml, använd inställningarna 1-3. För drycker med mer än 5 g socker per 100 ml, använd inställningarna 4-5. Vi rekommenderar att du börjar med den lägre inställningen och justerar uppåt efter behov för att förhindra överfrysning. Sockerfria drycker rekommenderas inte om de inte är speciellt framställda för tillverkning av slushy (t.ex. slushy-sirap).

d. Frappé  - Rekommenderas för alla sötade kaffe- eller lattedrycker. Genom att tillsätta mjölk eller grädde (antingen mjölkbaserad eller ickemjölkbaserad) till basen får du en krämigare och fylligare fryst dryck.

i. När Frappé väljs visas val av fasthet på displayen. Vi rekommenderar att du börjar med den lägre inställningen och justerar uppåt efter behov för att undvika överfrysning.

e. Vin  - Rekommenderas för vinbaserade frysta cocktails.

i. När Wine (Vin) väljs visas valet av fasthet på displayen. Vi rekommenderar att du börjar med nivå 2-3 och justerar efter personlig smak. Alkohol krävs för denna inställning.

f. Cocktail  - Rekommenderas för frysta drycker med högre alkoholhalt, såsom margaritas och daiquiris.

i. När Cocktail väljs visas hårdhetsgraden på displayen. Vi rekommenderar att du börjar med nivå 2-3 och justerar efter personlig smak. Alkohol krävs för denna inställning.

11. För att justera fastheten på frysta drycker (endast Slushy, Frappé, Wine och Cocktail) trycker du på knapparna för val av fasthet för frysta drycker . Vi rekommenderar att du börjar med en låg frysning och justerar om du tjuvlockar konsistens.

12. När du är klar trycker du på Start/Stopp-knappen  för att starta den valda förinställda cykeln.

13. Medan enheten tillverkar dryckerna blinkar förloppsindikatorn på displayen. Den lyser med fast sken när drycken är klar.

14. När den valda förinställda cykeln är klar avger enheten tre snabba pip och aktiverar automatiskt funktionen Keep Cool (Håll kallt) i 30 minuter för glass, 2 timmar för frappé och 16 timmar för slush, sorbet, vin och cocktail.

Obs: Endast för glass kommer enheten att pipa tre gånger efter att Keep Cool har varit igång i 25 minuter för att signalera att det återstår 5 minuter innan maskinen stängs av automatiskt.

Godis smakar bäst så snart tillagningen är klar. Fryst godis kan mjukna något under Keep Cool-programmet.

15. För att dosera, greppa handtaget med hela handen (se bild). Denna maskinen har ett smart dispenseringsystem. Det kan uppstå en fördröjning vid dispensering; maskinen skjuter godiset framåt i behållaren. Om det frysta godiset fastnar i dispenserns lock, rör försiktigt handtaget upp och ner för att lossa det.

16. När den valda förinställda cykeln är klar, se till att dispensera all fryst godis i behållaren och kör sköljprogrammet (läs bruksanvisningen nedan).

Sköljprogram 

i. För att aktivera sköljprogrammet, håll varmt vatten i ingrediens tratten och se till att inte överskrida den slushiga MAX-fyllningslinjen. Tryck sedan på knappen för sköljprogrammet.

ii. Tryck på Start/Stopp .

- iii. Efter 30–45 sekunder drar du ner handtaget för att tömma det smutsiga vattnet ur behållaren.
- iv. Efter att sköljprogrammet har körts, torka av insidan av behållaren med en fuktig trasa eller svamp. En tvålsponge kan användas, men kom ihåg att torka bort all tvål.
17. Stäng av enheten genom att trycka på strömbrytaren (⏻).
18. TFör att ta bort dispenserenheten från enheten, leta reda på frigöringsknappen på undersidan av dispenserenheten. Tryck med båda händerna på frigöringsknappen och vrid dispenserenheten moturs för att ta bort den, lägg den åt sidan. Dra sedan ut skruven ur behållaren.
- OBS:** Se till att behållaren är tom innan du tar bort dispenserenheten från enheten.
- OBS:** Använd inte handtaget eller dispenserns lock för att vrida dispenserenheten, utan ta tag i den runda, genomskinliga delen av dispenserenheten för att ta bort eller sätta fast den.
19. Om du tillagar flera rätter efter varandra, kör sköljprogrammet mellan varje tillagning.

SÄKERHETSFUNKTION

Cuisinart® 6-i-1 Slushy & Soft-Serve Maker är utrustad med en säkerhetsfunktion som automatiskt stänger av enheten om motorn överhettas. Detta kan inträffa om enheten används för andra ändamål än de avsedda, eller om enheten har varit igång under en alltför lång tid. För att återställa enheten, tryck på strömbrytaren (⏻) och koppla ur enheten. Låt enheten vila. Efter 10 minuter kan du sätta på enheten igen och dispensera eventuella rester, rengöra och starta en ny omgång.



SÄKER AVFALLSHANTERING



Symbolen  på produkten eller på dess förpackning indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Den ska istället lämnas till en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna orsakas av felaktig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta din kommun eller din hushållsavfallstjänst.

RENGÖRING, FÖRVARING OCH UNDERHÅLL

Rengöring efter användning av sköljprogrammet

Rengör dispenserenheten, skruven, dispenserns lock och stjärnspetsen i varmt tvålsvatten. För en mer grundlig rengöring, använd en tvålsponge eller fuktig trasa för att torka av insidan av behållaren. Se till att skölja bort allt tvålsvatten noggrant innan du förbereder frysta godsaker, eftersom eventuella rester kan påverka enhetens prestanda och förändra godsakernas smak. Torka av enhetens bas med en fuktig trasa. Torka alla delar noggrant. **RENGÖR INTE MED SLIPANDE RENGÖRINGSMEDEL ELLER REDSKAP.**

Förvaring

Se till att förvara enheten i upprätt läge. Förvara inte något annat än skruven i behållaren. Flytta godiset till en fryssäker, lufttät behållare för förvaring i frysen.

Underhåll

Service ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant från Cuisinart.

Enheten innehåller ett brandfarligt köldmedium. Kontrollera lokala bestämmelser om korrekt avfallshantering av enheten.

FELSÖKNING

Problem	Lös
Enheten stängs av oväntat.	Överbelastningsskyddet har aktiverats. Låt enheten vila i 10 minuter innan du slår på den, rengör den och startar en ny omgång.
	Om ovanstående inte är orsaken, koppla ur enheten och låt den vila i 2 timmar. Slå på enheten och börja tillaga din frysta dessert.
	Om dessa lösningar inte löser problemet, kontakta Cuisinarts kundtjänst.

VIKTIGA TIPS

Allmänt:

- Se till att dispenserenheten är korrekt monterad innan du fyller på ingredienser i tratten. Enheten ska sitta helt plant mot enheten när den är korrekt monterad, det ska inte finnas något mellanrum mellan enheten och enhetens framsida.
- Den minsta mängd blandning som kan tillsättas i maskinen är 600 ml eller 2½ koppar. Använd MIN-markeringen på dispenserns framsida som riktlinje.
- Den maximala mängden glass- eller fryst yoghurtbas som kan tillsättas i maskinen är 880 ml eller 3¾ koppar. Du kan också använda maxlinjen för glass på dispenserns framsida som riktlinje.
- Den maximala mängden sorbet-/slush-/frappé-/vin-/cocktailblandning som kan tillsättas i maskinen är 1300 ml eller 5½ koppar. Du kan använda maxlinjen för slush på framsidan av dispenserenheten som riktlinje.
- Alla blandningar ska vara jämna och välblandade innan de tillsätts i maskinen.
- Tillsatser kan inte tillsättas i enheten. Nötter, strössel etc. måste tillsättas efter dispensering.
- Socker är en viktig ingrediens i alla recept på frysta desserter. Om

sockerhalten är för låg fryser blandningen så mycket att den inte går att dispensera.

- Den allmänna frystiden varierar beroende på recept. De flesta desserter är färdiga på 20 till 40 minuter.

Justera fastheten medan enheten är igång

TFör att justera fastheten på frysta desserter (endast slush, frappe, vin och cocktail)
medan enheten är igång, tryck på knapparna för val av fasthet för frysta desserter ✱.

Tips för dispensering

1. När de frysta godisarna är klara, placera din glassstrut, kopp, glas eller skål under dispensern. Dra ner handtaget för att börja dispensera. För mjukglass, rör försiktigt handen i en cirkel för att skapa ett virvelmönster.

OBS: Efter den första dispenseringen kan en liten mängd fryst godis samlas inuti dispenserns lock. Under den andra dispenseringen kommer denna kvarvarande delen släppas ut och kan vara något smält.

OBS: För att dosera korrekt, greppa handtaget med hela handen (se bild). Denna maskin har ett smart doseringssystem. Det kan uppstå en liten fördröjning vid dosering; maskinen trycker blandningen framåt i behållaren. Om den frysta godisen fastnar i dispenserns munstycke, rör försiktigt handtaget upp och ner för att lossa proppen.

OBS: Beroende på konsistensen på den frysta godisblandningen kan en del av produkten sippra igenom mellanrummet mellan dispenserns lock och dispenserenheten. Om detta inträffar, ta helt enkelt bort dispenserns lock, skölj det med varmt vatten och sätt tillbaka det.

2. När du har fyllt struten eller skålen efter önskemål, släpp långsamt handtaget och för det tillbaka till vertikalt läge för att stoppa flödet av frysta godbitar.
3. När du är klar med enheten, se till att dispensera resten av den frysta godisen och kör sköljprogrammet några gånger.
4. När alla frysta godsaker har dispenserats från behållaren och sköljprogrammet är klart, trycker du på ON/OFF ☺ en för att stänga av enheten.

Tips för recept:

Glass:

Grundrecepten från Cuisinart har skapats speciellt för denna enhet. Dessa recept har beräknats för att innehålla rätt procentandelar av flytande fett, socker och protein för att skapa den bästa mjuka glassen. Det finns andra recept för glass, men mjukglass kräver mycket specifika formler. Smakerna kan justeras med olika extrakt, till exempel mandel eller pepparmynta, men för att få den bästa mjuka glassen bör mängden mjölkprodukter och socker vara oförändrad.

Använd fullfeta mejeriprodukter: Grädde och helmjölk ger den mjukaste och fylligaste konsistensen. Lågfeta varianter ger en isigare konsistens som inte blir lika fast som fullfeta varianter.

Balansera sockret: Socker sötar inte bara – det sänker fryspunkten och håller glassens konsistens perfekt för servering. Om du använder för lite socker kan glassen bli för hård att servera och eventuellt skada maskinen.

Mejerifri glass:

- När du ersätter mejeriprodukter med mjölkfria produkter, välj nöt- eller spannmålsprodukter (t.ex. mandel, cashew, havre etc.) framför kokos för att få ett så fast resultat som möjligt.
- Om du väljer att använda kokosbaserade recept, tänk på att det frysta resultatet inte blir lika fast som recept utan kokos, med eller utan mjölkprodukter.
- Mjölk av "barista"-typ ger krämigare resultat än mjölk av annan typ. Sök efter osötade varianter för att säkerställa rätt sockerbalans i receptet.
- Mjölkfria gräddor bör användas istället för vispgrädde.

Förberedelse och kylning:

Kylning av glass, fryst yoghurt och sorbetbaser ger en fastare fryst produkt. Det är inte nödvändigt, men konsistensen på den frysta desserten blir jämnare och stabilare om den kyls i minst 4 timmar och upp till ett dygn.

Blandningarna bör vispas väl så att sockret löses upp i mjölken innan grädden tillsätts. Om blandningen har kylts, vispa alltid om den innan den tillsätts i enheten för frysning.

Blandningarna ska alltid vara helt släta innan de hälls i maskinen. Om det finns klumpar i glassen eller frön i blandningen kommer den inte att

doseras korrekt och kan skada maskinen. Om du använder pulver ska du alltid sila det innan du tillsätter det i blandningen.

Så får du bästa konsistens och fasthet på glassen:

Det krävs mycket för att ta fram ett recept på mjukglass. Till skillnad från andra glassmaskiner måste blandningen ha en mycket specifik sammansättning av fett (från mejeriprodukter), socker, smakämnen och salt för att kunna serveras från en kompressormjukglassmaskin. Rätt kombination av dessa ingredienser ger en glass som är kall, krämig och tillräckligt fast för att hålla sig i en glassstrut.

Kommersiell mjukglass innehåller en rad stabiliseringsmedel och emulgeringsmedel som inte finns tillgängliga på alla marknader, eller ingredienser som inte är önskvärda för daglig hemmabruk. Det fina med att göra sin egen glass hemma är att man kan använda de färskaste ingredienserna och verkligen veta vad som finns i den frysta delikatessen. Vi har skapat recept som innehåller ingredienser som finns i din lokala mataffär, så att du slipper att behöva leta i specialbutiker eller på nätet.

Det finns några genvägar för att uppnå fastare resultat om recepten inte håller måttet enligt dina krav. Här är en lista över hur dessa ingredienser kan bidra till förbättrad konsistens och fasthet.

Maltmjölkspulver: Maltmjölkspulver är ett hemligt vapen för att ge glass konsistens och fasthet. Förutom att det är torkad mjölk (och därmed tillför fett och protein) innehåller det också sojalecitin, som är en vanlig ingrediens i kommersiell mjukglass.

Dessa ingredienser, tillsammans med mjölet i blandningen, ger konsistens och fasthet till den färdiga frysta glassen. Obs: Maltmjölkspulver är inte gluten- eller sojabönfritt.

Flytande sockerarter: enkel sirap (flytande strösocker), gyllene sirap (flytande socker), majssirap och lönnsirap kan alla tillsättas i recepten istället för en del av strösockret. Vi rekommenderar att du börjar med att använda 2 matskedar flytande socker och ta bort 2 matskedar strösocker.

Skapa nya smaker:

Eftersom recept på mjukglass är exakta formler kan tillägg av för många olika ingredienser förändra den slutliga konsistensen och fastheten.

Använd receptet på vaniljsoftglass som bas och byt ut extrakt för att skapa nya smaker (t.ex. pepparmynta, citron, mandel, kaffe etc.).

Frystorkad frukt är ett annat bra sätt att få smak och färg. Finfördela och sikt innan du tillsätter den i basen för vaniljsoftglassen. Denna blandning mår bra av att kylas i några timmar innan den skakas.

Slush:

- För att enkelt göra slushies kan många butiksköpta drycker helt enkelt tillsättas i enheten.
- Använd inte sockerfria eller lightdrycker i denna enhet. De skadar enheten och fryser fast.

Vin och cocktail:

- Eftersom alkohol hämmar frysningen kommer en blandning med för hög alkoholhalt inte att frysa.

Problem	Typ av recept	Trolig orsak	Snabb lösning
Ingredienser som inte flödar i enheten	All	Blandningen är för tjock	Tillsätt gradvis i ingrediens tratten, eller tillsätt vätska för att tunna ut blandningen något
För mjuk	Glass	För mycket socker	Minska sockermängden i grundreceptet. Kyl över natten innan du skummar
För fast	Glass	För lite socker eller fett	Tillsätt mer socker; se till att förhållandet mellan mjölk och grädde är 2:1 i grundreceptet
Isig konsistens	Glass	För lite fett	Se till att använda helmjölk och grädde i recepten; kyl över natten innan du skummar
Ingredienserna rinner inte in i enheten	Glass	Blandningen är för fast	Se ovanstående anmärkning
Blandningen kommer inte ut	Sorbet och drycker	Stjärntipp används	Använd endast stjärnspetsen för att dosera glass

Recept

Recepten nedan erbjuder en mängd olika alternativ för läckra frysta godsaker. Använd våra riktlinjer när du skapar egna recept. Se till att blandningarna uppfyller minimikraven och inte överskrider MAX-fyllningslinjen för den specifika godsak.

Vaniljsoft Servera

Detta enkla recept garanterar leenden hos barn i alla åldrar.

Ger cirka 8 portioner. Observera att alla mått är i gram.

- 410g helmjölk
- 90g strösocker
- 30g ljusbrunt socker
- 14g ren vaniljextrakt
- 1,2g fint havssalt
- 280g vispgrädde

1. Vispa ihop mjölk, socker och salt i en medelstor skål tills sockret har lösts upp. Rör i vispgrädde och vanilj. Ställ i kylen tills det är dags att använda.
2. När du är klar monterar du 6-i-1-maskinen för slush och mjukglass med stjärnspetsen placerad inuti dispenseringsenheten. Håll glassbasen i ingrediens tratten. Välj Glass och tryck på Start.
3. När glassen är klar att serveras avger enheten en signal innan den går in i Keep Cool-läget.
4. Dispensera i strutar eller koppar för servering.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała, w tym:

1. **PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.**
2. **Zawsze wyjmować wtyczkę urządzenia z gniazdka, gdy nie jest używane, przed demontażem części oraz przed czyszczeniem.**
3. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu, wtyczki ani podstawy urządzenia do wody lub innych płynów.
4. Dzieci mogą używać urządzenia wyłącznie pod ścisłym nadzorem osoby dorosłej. Należy również zachować ostrożność, gdy dzieci znajdują się w pobliżu urządzenia.
5. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Podczas pracy urządzenia nie należy do niego zbliżać rąk, włosów i części garderoby, a także szpatulek i innych przyborów, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
6. Nie używać urządzenia, jeśli jego przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie nie działa właściwie, zostało upuszczone albo w jakikolwiek inny sposób uszkodzone.
7. Korzystanie z przystawek niezalecanych przez firmę Cuisinart może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub ryzyko obrażeń.
8. Nie używać urządzenia na zewnątrz.
9. Uważać, aby przewód zasilający nie zwiślał na krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
10. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób lub uszkodzenia urządzenia, nie zbliżać rąk i przyborów kuchennych do miski mieszającej podczas jej używania. **NIE UŻYWAĆ OSTRYCH PRZEDMIOTÓW ANI**

PRZYBORÓW KUCHENNYCH WEWNĄTRZ MISY MIESZAJĄCEJ!

Ostre przedmioty mogą zarysować i uszkodzić wnętrze miski. Gumowa szpatułka lub drewniana łyżka mogą być używane, gdy urządzenie jest wyłączone.

11. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń i nie nadaje się do stosowania w takich miejscach jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, a także w gospodarstwach rolnych. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych, a także w obiektach typu bed and breakfast.
12. Zawsze przed użyciem sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych śladów uszkodzeń. Nie używać, jeśli urządzenie jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W razie uszkodzenia lub usterki urządzenia należy skontaktować się z infolinią Działu Obsługi Klienta Cuisinart (więcej informacji można znaleźć w części „Obsługa posprzedażowa w Wielkiej Brytanii”).
13. Nie używać urządzenia w szafce na pomoce kuchenne lub pod szafkami ściennymi. **Podczas przechowywania urządzenia w szafce na pomoce kuchenne powinno być ono zawsze odłączone od zasilania.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować ryzyko pożaru, szczególnie jeśli urządzenie dotknie ścianek szafki na pomoce kuchenne lub jeśli drzwiczki szafki dotkną urządzenia podczas zamykania.
14. Aby zapewnić wentylację silnika, urządzenie powinno znajdować się w odległości 10 cm od innych przedmiotów.
15. Nie przewracać produktu ani nie pochylać go pod kątem większym niż 45°.
16. Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, gorącej płyty lub pieca.
17. Nie wyjmować mieszadła, gdy urządzenie jest w trakcie mieszania.

ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

SPECJALNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Krótki przewód zasilający zmniejsza ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. Przedłużacze mogą być używane pod warunkiem zachowania ostrożności.

OSTROŻNIE

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

- Nie zanurzać podstawy w wodzie.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru lub porażenia prądem, nie demontować podstawy.

Uwaga: Zespół silnika nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika.

- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany personel.
- Sprawdzić napięcie, aby upewnić się, że wartość wskazana na tabliczce znamionowej jest zgodna z napięciem w sieci.
- Nigdy nie czyścić urządzenia przy użyciu proszków do szorowania ani twardych narzędzi.
- Urządzenie powinno cały czas znajdować się w pozycji pionowej. Jeżeli urządzenie jest obrócone na bok lub do góry nogami, należy ustawić je w pozycji pionowej i odczekać 24 godziny przed użyciem.
- URZĄDZENIE WYMAGA AKTYWNEJ OBSŁUGI PRZEZ UŻYTKOWNIKA. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania i po każdym użyciu odłączyć je od zasilania. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do prądu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego układu sterowania.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli ma ono zostać pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego, ciągnąc za przewód zasilający.

- Przed dotknięciem przewodu zasilającego lub wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy wysuszyć ręce.
- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, równej powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego.
- Wraz z urządzeniem nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek, które nie są zalecane przez firmę Cuisinart.
- Przed użyciem należy okresowo sprawdzać wszystkie części. Jeżeli jakkolwiek część jest uszkodzona NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA.
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie przykrywać urządzenia podczas użytkowania.



UWAGA: worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowywać je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo

Wyjątkowo

łatwopalny gaz

W tym produkcie zastosowano R290 jako czynnik chłodniczy.

Czynnik R290 charakteryzuje się większą wydajnością i niższym wpływem na środowisko w porównaniu z gazami opartymi na fluorze.

Gaz jest łatwopalny, ale w normalnych warunkach pracy nie stanowi on zagrożenia dla użytkownika, ponieważ został on bezpiecznie umieszczony w szczelnym układzie wewnątrz produktu. Jeśli produkt

zostanie upuszczony lub uszkodzony, może dojść do wycieku gazu. W takiej sytuacji gaz mógłby ulec zapłonowi pod wpływem źródeł zapłonu, jak nieosłonięty płomień.

Podczas transportowania produktu należy zachować ostrożność, by go nie upuścić ani nie uszkodzić.

W przypadku podejrzenia ulatniania się czynnika chłodniczego lub jego wycieku:

Natychmiast przewietrzyć pomieszczenie otwierając drzwi i okna na kilka minut;

Unikać nieosłoniętego płomienia i innych potencjalnych źródeł zapłonu;

NIE wolno używać produktu w przypadku podejrzenia wycieku czynnika chłodniczego;

NIE wolno usuwać produktu razem z odpadami komunalnymi;

Powinien on zostać dostarczony do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa seuraavia turvallisuutta koskevia varotoimia tulipalon, sähköiskun ja/tai loukkaantumisten ehkäisemiseksi:

1. **LUE KAIKKI KÄYTTÖOHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ.**
2. **Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä ja ennen kuin liität tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.**
3. Sähköiskujen välttämiseksi älä upota sähköjohtoa, pistoketta tai laitteen jalustaa veteen tai muihin nesteisiin.
4. Valvo aina tarkasti, kun laitetta käyttävät lapset tai sitä käytetään lasten lähettyvillä.
5. Älä koske liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat ja muut välineet loitolla laitteen käytön aikana välttääksesi henkilövahinkoja ja/tai laitevaurioita.
6. Älä koskaan käytä laitteita, joiden sähköjohto tai pistoke on vaurioitunut. Älä myöskään käytä laitetta toimintahäiriön, putoamisen tai muun vaurion jälkeen.
7. Muiden kuin Cuisinartin suosittelemien lisäosien käyttö saattaa aiheuttaa palo-, sähköisku- tai loukkaantumisvaaran.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
10. Pidä kädet ja lisävarusteet pois sekoituskulhosta käytön aikana välttääksesi henkilövahinkoja tai laitevaurioita. **ÄLÄ KÄYTÄ SEKOITUSKULHOSSA TERÄVIÄ ESINEITÄ TAI LISÄVARUSTEITA!** Terävät esineet voivat naarmuttaa ja vaurioittaa kulhon sisäpintaa. Kumilastaa tai puulusikkaa voidaan käyttää, kun laitteen virtakytin on pois päältä.
11. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa, eikä sitä ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi seuraavissa kohteissa: henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloilla; asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppisissä ympäristöissä; bed and breakfast -tyyppisissä majoitusliikkeissä.

12. Tarkasta laite aina ennen käyttöä havaittavien vaurioiden varalta. Älä käytä, jos laite on vaurioitunut tai jos se on pudonnut. Mikäli laite vaurioituu tai siinä ilmenee toimintavika, ota yhteyttä Cuisinartin asiakaspalveluun (katso lisätietoja myynnin jälkeistä huoltoa käsittelevästä kohdasta).
13. Älä käytä laitetta keittiökaapiston laitetilassa tai seinäkaapin alla. **Kun varastoit laitteen keittiökaapistoon, irrota laite aina pistorasiasta.** Jos näin ei toimita, seurauksena saattaa olla tulipalovaara etenkin, jos laite koskettaa laittilan seiniä tai laittilan luukku koskettaa laitetta sulkemisen jälkeen.
14. Säilytä laite 10 cm:n päässä muista laitteista varmistaaksesi moottorin ilmanvaihdon.
15. Älä käännä laitetta ylösalaisin tai kallista yli 45 °.
16. Älä käytä avotulen, keittolevyn tai lieden lähellä.
17. Älä poista sekoitinta laitteen ollessa käynnissä.

LAITA NÄMÄ KÄYTTÖOHJEET TALTEEN VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

JOHTOSARJAA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

Mukana toimitetaan lyhyt virtajohto pidempään virtajohtoon sotkeutumisen tai kompastumisen estämiseksi. Pidempiä jatkojohtoja voidaan käyttää, jos niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta.

VAROITUS

Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön. Muita kuin puhdistukseen tai käyttäjän suoritettavaksi tarkoitettuun huoltoon liittyviä toimenpiteitä saavat suorittaa ainoastaan valtuutetut huoltoedustajat.

- Älä upota jalustaa veteen.
- Tulipalon tai sähköiskun riskin vähentämiseksi älä pura jalustaa osiin.
Huomaa: Jalusta ei sisällä käyttäjän huollettavissa olevia osia.
- Korjauksia saa suorittaa ainoastaan valtuutettu henkilöstö.
- Tarkista käytettävissä oleva jännite ja varmista, että se vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Älä koskaan puhdista hankausjauheilla tai kovilla välineillä.
- Laitteen on pysyttävä aina pystyasennossa. Jos laite on käännetty kyljelleen tai ylösalaisin, se on asetettava pystyasentoon ja odotettava 24 tuntia ennen laitteen käyttöä.
- TÄTÄ LAITETTA SAA KÄYTTÄÄ VAIN VALVOTTUNA. Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana ja irrota laite pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on päällä tai kytkettynä virtalähteeseen
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Irrota laite aina sähköverkosta, jos se jätetään ilman valvontaa, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Pistoketta ei koskaan saa vetää pois pistorasiasta virtajohdosta vetäen.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat ennen virtajohdon koskettamista tai pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset mainosetiketit tai -tarrat on poistettu laitteesta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Aseta laite vakaalle, tasaiselle alustalle pistorasian läheisyyteen.
- Älä aseta laitetta kaasupolttimen tai sähkölevyn päälle tai läheisyyteen.
- Käytä laitteen kanssa ainoastaan Cuisinartin suosittelemia lisävarusteita tai lisäosia.
- Tarkista kaikki osat ennen käyttöä säännöllisin väliajoin. Jos jokin osa on vioittunut, ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA.
- Loukkaantumisen tai mahdollisen tulipalon välttämiseksi laitetta ei saa peittää käytön aikana.



VAROITUS: Tuotteen tai pakkauksen päällä olevat polyeteenipussit voivat olla vaarallisia. Tukehtumisvaaran välttämiseksi pidä ne poissa vauvojen ja lasten ulottuvilta. Nämä pussit eivät ole leluja.

VAROITUS



**Vaara
Erittäin helposti
syttyvä kaasu**

Tässä tuotteessa käytetään kylmäaineakaasua R600a.

R600a:n hyötysuhde on korkeampi ja ympäristövaikutukset pienemmät kuin fluorattujen kaasujen.

Kaasu on syttyvää, mutta normaaleissa käyttöolosuhteissa se ei aiheuta vaaraa käyttäjälle, koska se on turvallisesti suljettussa järjestelmässä tuotteen sisällä. Jos tuote putoaa tai vahingoittuu, kaasu voi päästä ulos. Tällaisissa olosuhteissa kaasu voi syttyä, jos

se altistuu syttymislähteille, kuten avotulelle.

Kun kuljetat tätä tuotetta, huolehdi siitä, että tuote ei putoa tai vahingoitu.

Jos kylmäaineakaasua pääsee ulos tai epäillään vuotoja:

Tuuleta huone välittömästi avaamalla ovet ja ikkunat useiden minuuttien ajaksi.

Vältä avotulta ja muita mahdollisia syttymislähteitä.

ÄLÄ käytä tuotetta, jos epäilet kylmäaineakaasuvuotoa.

Älä hävitä tätä tuotetta kotilousjätteen mukana.

Sen sijaan se tulee viedä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af et elektrisk apparat skal der altid tages grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller tilskadekomst, herunder følgende:

1. **LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG.**
2. **Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug før du sætter dele på eller tager dele af, samt før rengøring.**
3. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må håndmixerens motorhus eller ledning ikke komme i vand eller andre væsker.
4. Nøje overvågning er nødvendig, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
5. Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, hår og tøj samt spatler og andre redskaber væk fra enheden under drift for at reducere risiko for personskade og/eller beskadigelse af apparatet.
6. Brug ikke noget apparat med en beskadiget ledning eller stik, eller efter at apparatet fejler eller er tabt eller beskadiget på nogen måde.
7. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af Cuisinart, kan forårsage brand, elektrisk stød eller risiko for kvæstelser.
8. Må ikke anvendes udendørs.
9. Lad ikke ledningen række over kanten af bordet eller tælleren, eller røre ved varme overflader.
10. Hold hænder og redskaber ude af røreskålen, mens de er i brug for at reducere risikoen for personskade eller selve apparatet. **BENYT IKKE SKARPE OBJEKTER ELLER BESTIK INDE I RØRESKÅLEN!** Skarpe genstande vil ridse og beskadige indersiden af skålen. En gummispatel eller træske kan bruges, når apparatet er slukket.
11. Dette apparat er kun til indendørs brug i hjemmet og er ikke beregnet til at blive brugt i applikationer som: personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; stuehuse; af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; etablissementer af typen bed and breakfast.

12. Efterse altid apparatet for synlige tegn på skader før brug. Apparatet må ikke bruges, hvis det er beskadiget, eller hvis det er blevet tabt. I tilfælde af skade, eller hvis apparatet udvikler en fejl, skal du kontakte Cuisinart Customer Care Line (se afsnittet 'UK After Sales Service' for yderligere information).
13. Brug ikke dette apparat i et særligt apparatskab eller under et overskab. Ved opbevaring i en apparatgarage skal du altid tage stikket ud af stikkontakten. Hvis du ikke gør det, kan det skabe en risiko for brand, især hvis apparatet rører væggene i garagen, eller døren rører enheden, når den lukker.
14. Hold apparatet 10 cm fra andre genstande for at sikre motorventilation.
15. Vend ikke dette produkt op eller hæld det over en 45 ° vinkel.
16. Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, varmeplade eller komfur.
17. Fjern ikke skovlen, mens apparatet blander.

GEM DISSE INSTRUKTIONER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG SÆRLIGE INSTRUKTIONER TIL LEDNINGSSÆTTET

Der leveres en kort strømforsyningsledning for at reducere risikoen for at blive viklet ind i eller snuble over en længere ledning. Længere forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises omhu i brugen af dem.

FORSIGTIG

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Enhver anden service end rengøring og bruger vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret

servicerepræsentant.

- Nedsæk ikke basen i vand.
- For at reducere risikoen for brand eller elektrisk stød må basen ikke skilles ad.
Bemærk: Basen indeholder ingen dele, der kan serviceres af brugeren.
- Reparationer bør kun udføres af autoriseret personale.
- Kontroller spændingen for at være sikker på, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med din spænding.
- Rengør aldrig med skurepulver eller hårde redskaber.
- Enheden skal altid stå oprejst. Hvis enheden er vendt på siden eller på hovedet skal du sætte den i oprejst stilling og vente 24 timer før brug.
- DETTE APPARAT BØR OVERVÅGES. Efterlad ikke uden opsyn under brug, tag stikket ud efter hver brug. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er tændt eller tilsluttet
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i strømledningen.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du rører ved netledningen eller tager stikket ud af stikkontakten.
- Sørg for, at alt emballagemateriale og eventuelle reklameetiketter eller klistermærker er fjernet fra kedlen før første brug.
- Placer enheden på en stabil, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
- Brug ikke andet tilbehør eller dele til dette apparat end dem, der anbefales af Cuisinart.
- Kontroller jævnligt alle dele før brug. Hvis en del er beskadiget, MÅ den IKKE BRUGES.
- For at undgå personskade eller mulig brand må apparatet ikke tildækkes, når det er i brug.



ADVARSEL: Polyethylenposerne omkring produktet eller emballagen kan være farlige. Hold disse væk fra babyer og børn for at undgå kvælningsfare. Disse poser er ikke legetøj.

ADVARSEL



Fare - Ekstremt brandfarlig gas

gassen slipper ud. Under sådanne omstændigheder kan gassen antændes, hvis den udsættes for antændelseskilder som f.eks. åben ild.

Når du transporterer dette produkt, skal du sørge for, at produktet ikke tabes eller beskadiges.

Hvis kølemiddelgassen slipper ud, eller der er mistanke om lækager:

Udluft straks rummet ved at åbne døre og vinduer i flere minutter.

Undgå åben ild og andre potentielle antændelseskilder.

Brug IKKE produktet, hvis du har mistanke om en lækage af kølemiddelgas.

Bortskaf ikke dette produkt sammen med husholdningsaffald.

I stedet skal det afleveres til et passende indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette produkt bruger R600a som kølemiddel.

R600a har højere effektivitet og lavere miljøpåvirkning sammenlignet med fluorholdige gasser.

Gassen er brandfarlig, men under normale betjeningsforhold udgør den ingen risiko for brugeren, da den er sikkert indkapslet i et forseglet system i produktet. Hvis produktet tabes eller beskadiges, er det muligt, at

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når du bruger et elektrisk apparat, bør du altid ta grunnleggende sikkerhetsforholdsregler følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller personskade, inkludert følgende:

1. **LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK.**
2. **Trekk alltid ut støpselet fra stikkkontakten når det ikke er i bruk, før du tar på eller tar av deler, og før rengjøring.**
3. For å beskytte mot fare for elektrisk støt, må du ikke plassere ledningen, støpselet eller sokkelen på apparatet i vann eller annen væske.
4. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår og klær samt spatler og andre redskaper vekk fra enheten under drift for å redusere fare for personskade og/eller skade på apparatet.
6. Ikke bruk apparatet med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at apparatet ikke fungerer som det skal, eller hvis det blir mistet eller skadet på noen måte.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Cuisinart kan forårsake flamme, elektrisk støt eller fare for personskader.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. La aldri ledningen henge ut over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflater.
10. Hold hender og redskaper borte fra blandeollen mens den er i bruk for å redusere risikoen for skade på personer eller på selve apparatet. **IKKE BRUK SKARPE GJENSTANDER ELLER REDSKAPER I BLANDEBOLLEN!** Skarpe gjenstander vil skrape og skade innsiden av bollen. En gummispatel eller tresleiv kan brukes når apparatet er i av-stilling.
11. Dette apparatet er kun beregnet for innendørs bruk i husholdninger, og er ikke beregnet for bruk i f.eks. personalkjøkken i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer, på gårder, av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder, som foreksempel bed and breakfast.

12. Inspiser alltid apparatet før bruk for å se etter synlige tegn på skader. Ikke bruk apparatet hvis det er skadet, eller hvis det er mistet ned. Dersom apparatet er skadet eller utvikler en feil, ta kontakt med Cuisinart Customer Care Line (se delen om 'UK After Sales Service' for mer informasjon).
13. Ikke bruk apparatet i en garasje eller under et overskap. **Ved oppbevaring i en garasje må du alltid trekke ut støpselet fra stikkontakten stikkontakten.** Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå brannfare, spesielt hvis apparatet kommer i berøring med garasjeveggene eller porten kommer i berøring med enheten når den lukkes.
14. Hold apparatet 10 cm fra andre gjenstander for å sikre motorventilasjon.
15. Ikke vregng dette produktet opp eller hell det over en vinkel på 45°.
16. Ikke bruk apparatet i nærheten av åpen ild, kokeplate eller komfyr.
17. Ikke fjern vispen når apparatet er i gang med å blande.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

SPESIELLE INSTRUKSJONER FOR LEDNINGESETT

En kort strømledning er tilgjengelig for å redusere risikoen for å bli utsatt for

vikle seg inn i eller snuble over en lengre ledning. Lengre skjøteledninger kan brukes hvis det utvises forsiktighet ved bruk av dem.

OBS

Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk. All annen service enn rengjøring og brukervedlikehold skal utføres av en autorisert servicerepresentant.

- Ikke senk basen ned i vann.
- For å redusere risikoen for brann eller elektrisk støt, må du ikke demontere sokkelen.
- Merk:** Basen inneholder ingen deler som kan repareres av brukeren.
- Reparasjoner skal kun utføres av autorisert personell.
- Kontroller spenningen for å være sikker på at spenningen som er angitt på typeskiltet stemmer overens med spenningen din.
- Rengjør aldri med skurepulver eller harde redskaper.
- Enheten skal alltid stå oppreist. Hvis enheten snus på siden eller opp ned, må du sette den i oppreist stilling og vente 24 timer før du bruker den.
- DETTE ER ET APPARAT SOM KREVER TILSYN. Ikke la apparatet være uten tilsyn under bruk. Dra ut støpselet etter hvert bruk. Apparatet må aldri stå uten tilsyn når det er i bruk eller koblet til
- Apparatet er ikke ment til å betjenes ved et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Koble alltid fra apparatet fra strømtilførsel når det er uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Trekk aldri støpselet ut av stikkontakten ved hjelp av strømledningen.
- Sørg alltid for at hendene dine er tørre før du berører strømledningen eller drar støpselet ut av stikkontakten.
- Sørg for at all emballasje og eventuelle reklamemerker eller klistremerker er fjernet fra apparatet før førstegangs bruk.
- Plasser på en stabil og jevn overflate i nærheten av en stikkontakt.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
- Ikke bruk annet tilbehør eller tilleggsutstyr sammen med dette apparatet enn det som er anbefalt av Cuisinart.
- Kontroller alle deler med jevne mellomrom før bruk. IKKE BRUK hvis en av delene er skadet .
- Ikke dekk til apparatet under bruk for å unngå skade eller eventuell brann.



ADVARSEL: Polyetylenposene over produktet eller emballasjen kan være farlige. Hold den unna spedbarn og barn for å unngå kveldningsfare. Disse posene er ikke leketøy.

ADVARSEL



Fare Ekstremt brannfarlig gass

Dette produktet bruker R600a som kjølegass.

R600a har høyere effektivitet og lavere miljøpåvirkning sammenlignet med fluorholdige gasser.

Gassen er brannfarlig, men under normale driftsforhold utgjør den ingen risiko for brukeren, ettersom den er trygt innkapslet i et forseglet system inne i produktet.

Hvis produktet mistes ned eller skades, er

det mulig at gassen slipper ut. Under slike omstendigheter kan gassen antennes hvis den utsettes for antenneskilder som f.eks. åpen ild.

Når du transporterer dette produktet, må du passe på at produktet ikke mistes ned eller skades.

Hvis kjølegassen slipper ut eller det er mistanke om lekkasjer:

Luft ut rommet umiddelbart ved å åpne dører og vinduer i flere minutter.

Unngå åpen ild og andre potensielle antenneskilder.

IKKE bruk produktet hvis du mistenker en lekkasje av kjølegassen.

Ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet.

I stedet skal det leveres til et egnet innsamlingssted for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Cuisinart



www.cuisinart.eu

CUISINART

ZI du Val de Caligny

59141 Iwuy - France

**Garantie Internationale / International Guarantee / Internazionale Garantie / Internationaal garantiebewijs /
Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantía Internacional / Gwarancja międzynarodowa**

ENGLISH: CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

FRANÇAIS: CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

ITALIANO: CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL: CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

DEUTSCH: CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NEDERLANDS: CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

POLSKI: Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów w wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

FINNISH: CUISINART takaa, että sen asiakaspalveluun on helpompi ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon:

DANISH: CUISINART garanterer nem kontakt med sin kundeservice i hvert land. For nærmere oplysninger om kundeservice i dit område skal du ringe på:

NORWEGIAN: CUISINART forsikrer deg om at det er enkelt å komme i kontakt med kundeservicen vår i alle land. For mer informasjon om tilgangen til kundeservice der du bor, ring:

SWEDISH: CUISINART garanterar enklare kontakt med kundtjänst i varje land. För information om kundtjänst i ditt område, ring:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België, Belgien **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Italia **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

España **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Polska **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja / Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca

• *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*

• *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*

• *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*

• *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*

• *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*

• *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*

• *Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.*

• *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.*

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen

maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

FINNISH: GUARANTEE

Cuisinart tarjoaa sinulle 3 vuoden takuun. Tarjoamme tänä aikana laitteen tavanomaisen vaihto-oikeuden (samaa tai vastaavaa laitteeseen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuperäinen ostodokumentti (kuitti) ja täydelliset yhteystietosi. Takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat seurausta laitteen väärinkäytöstä, putoamisesta tai purkamisesta tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta korjauksesta. Tämä takuu ei vaikuta lakisäätöisiin oikeuksiisi.

DANISH: GUARANTEE

Cuisinart tilbyder tre års garanti. Vi tilbyder standardudskiftning af apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne periode. For at udnytte garantien skal du vedlægge det originale bevis på købet (købsbevis eller kvittering) med denne garantiseddels sammen med dine fulde kontaktoplysninger. Denne garanti dækker ikke skader, som er forårsaget af misbrug, fald, demontering eller reparationer, der er udført af uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

NORWEGIAN: GUARANTEE

Cuisinart tilbyr deg en 3-års garanti. Vi tilbyr standard bytte av apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne perioden. For å dra nytte av denne garantien, må det originale kjøpsbeviset (salgsbillett eller kvittering) legges ved denne garantiseddelen sammen med kontaktopplysningene dine. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, fall, demontering eller reparasjon av uautoriserte personer. Denne garantien påvirker på ingen måte dine lovbestemte rettigheter.

SWEDISH: GUARANTEE

Cuisinart ger dig tre års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garantitalong tillsammans med dina fullständiga kontaktpuppgifter. Garantin täcker inte skada som orsakats av felaktig användning, fall, isärmontering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

EAC

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

X IB-25/526

Job Number: ICE201E IB-25-526 FS Part NO: _____ Card Size: 210 MM (W) X 148 MM (H) Total Pages: 84pp Die Cut: New Material: 80g wooder paper for whole book Coating: no Color(Front): COVER: 1C+1C(BLACK) INSIDE: 1C + 1C (Back): _____ Date: Nov/24/2025 Co-ordinator: Scarlett Xie	Color(Front):  Cyan  Magenta  Yellow  Black Color(Back):
Revise Ver: _____ Operator: Gerry Gu	



富得勝實業
FUDESHENG INDUSTRY

东莞市富得胜印刷有限公司

Tel: 0769-85833385/85889949

Fax: 0769-85900146

E-mail: reiko@fudesheng.cn