



ice cream machine

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Display diagram	5
Security warning	6
Basic operations	7
Care and maintenance	11
Troubleshooting	12
Technical specifications	13

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	44
Diagramma di visualizzazione	45
Avviso di sicurezza	46
Operazioni di base	47
Cura e manutenzione	51
Risoluzione dei problemi	52
Specifiche tecniche	53

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	14
Displaydiagram	15
Sikkerhedsadvarsel	16
Grundlæggende operationer	17
Pleje og vedligeholdelse	21
Fejlfinding	22
Tekniske specifikationer	23

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdigram	54
Displaydiagram	55
Beveiligingswaarschuwing	56
Basisoperaties	57
Verzorging en onderhoud	61
Probleemoplossing	62
Technische specificaties	63

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	24
Anzeigeschema	25
Sicherheitswarnung	26
Grundlegende Operationen	27
Pflege und Wartung	31
Fehlerbehebung	32
Technische Spezifikationen	33

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

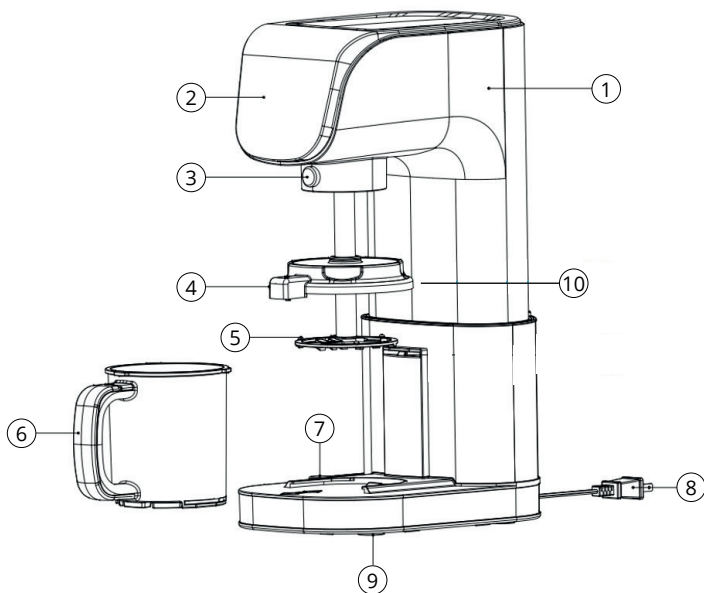
Produktstrukturschema	64
Displaydiagram	65
Säkerhetsvarning	66
Grundläggande operationer	67
Skötsel och underhåll	71
Felsökning	72
Tekniska specifikationer	73

FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	34
Diagramme d'affichage	35
Avertissement de sécurité	36
Opérations de base	37
Entretien et maintenance	41
Dépannage	42
Spécifications techniques	43

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	74
Displaydiagram	75
Sikkerhetsadvarsel	76
Grunnleggende operasjoner	77
Vedlikehold og pleie	81
Feilsøking	82
Tekniske spesifikasjoner	83



①

② Display

③ Stirring shaft release button

④ Jug opening button

⑤ Stirring blade

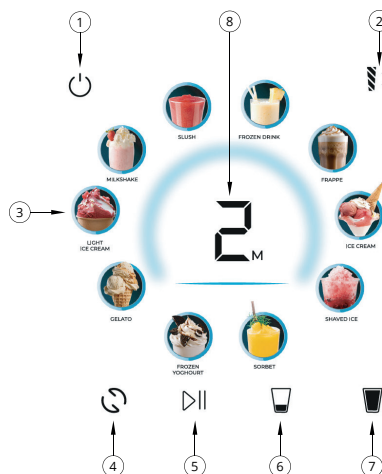
⑥ Jug

⑦ Jug release button

⑧ Power cord

⑨ Rubber feet

⑩ Jug lid



- | | |
|--|---|
| <p>1 Power button
Switches on the appliance</p> <p>2 Storage - up/down button
Lowers the appliance to the storage position to save space.
It is also used to raise the appliance to the operating position.</p> <p>3 Menu selection button
Pre-programmed functions</p> <p>4 RE-SPIN/MIX-IN button
RE-SPIN: runs an extra cycle for a smoother and creamier texture.
MIX-IN: mixes in ingredients such as cookie pieces, chocolate, or toppings.</p> | <p>5 START/STOP button
Process start or stop</p> <p>6 TOP (Upper half of jug)
Processes only the upper half of the jug</p> <p>7 FULL (Full jug)
Processes the full jug</p> <p>8 Display
Indicates the time remaining to finish the process.</p> |
|--|---|



1. Read all instructions before using the appliance.
2. Ensure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the appliance.
3. This appliance shall not be used if the plug, power cord, or appliance is damaged.
4. If the supply cord is damaged, it shall be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. This appliance shall be used for its intended purpose only.
6. Household use only.
7. This appliance shall not be used by children.
8. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
9. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
11. Never leave the appliance unattended while in operation.
12. Always disconnect the appliance from the power supply when not in use and before cleaning.
13. Do not use the appliance outdoors or in damp environments.
14. Place the appliance on a stable, level, and heat-resistant surface.
15. Do not cover the appliance during operation.
16. Do not use this product empty, without ingredients or overloaded with ingredients exceeding the rated value.
18. Keep the appliance away from flammable materials.
19. Maintain a minimum distance of 30 cm from walls or other flammable objects.
20. Do not place the appliance on or near hot gas or electric burners or in a heated oven.
21. Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter or to contact hot surfaces.
22. The heating element surface is subject to residual heat after use.
23. The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
24. Do not clean the container with abrasive cleaners, steel wool, or sharp objects.
25. Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching moving parts.
26. The appliance shall not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off.
27. Allow the appliance to cool before cleaning, handling, or removing parts.
28. To disconnect, switch off the appliance and remove the plug from the wall outlet. Always pull the plug, never the power cord.
29. To protect against electric shock, the appliance, plug, and power cord shall not be immersed in water or other liquids.
30. Follow the instructions in the section "Care and Maintenance".
31. Save these instructions for future reference.

EN BASIC OPERATIONS

Before first use

- ✓ Remove all the packaging.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Clean the appliance and all the components.
- ✓ Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

Assembly

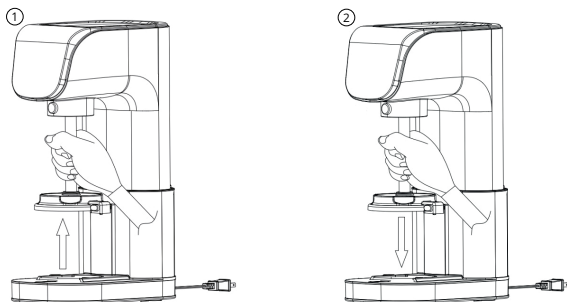
WARNING: Make sure the appliance is unplugged before installing or removing the mixing blade.

Installing the stirring blade: Fig. 1

- ✓ Hold the mixing blade assembly.
- ✓ Align the shaft with the opening at the bottom of the main unit.
- ✓ Push the blade upward firmly until you hear a click.
- ✓ This means it is locked in place.

Removing the stirring blade: Fig. 2

- ✓ Locate the blade release button on the main unit.
- ✓ Press the button.
- ✓ Hold the mixing blade and gently pull it downward to remove it.

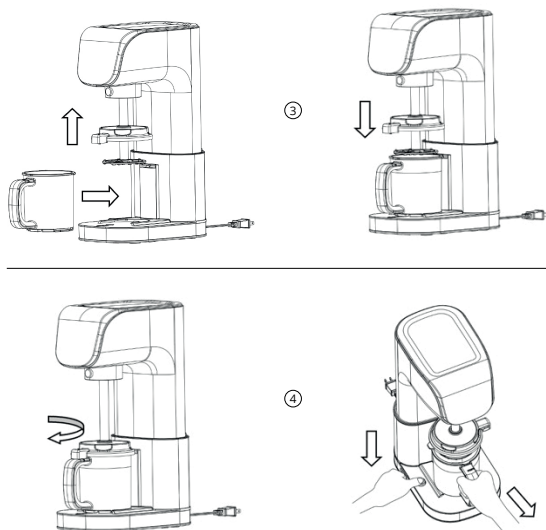


Inserting the jug: Fig. 3

- ✓ Make sure the main unit is in the raised operating position.
- ✓ Insert the frozen tub into the base until you hear a click.
- ✓ Attach the lid and turn it until it locks with another click.

Removing the jug: Fig. 4

- ✓ When processing is finished, turn the lid to unlock it and remove it.
- ✓ Press the tub release button on the base and remove the tub.



Operations instructions

Start-up

- 1 Plug the appliance into the power supply.
Press the Power touch icon to switch it on.
If the appliance is in storage position, press the Storage touch icon to raise the main unit.
The appliance is ready when the main unit is fully raised.

Placing the jug and lid

- 2 Make sure the recipe has been frozen in the jug for at least 24 hours on a level surface.
Insert the frozen jug into the base, align it correctly, and push it in until it clicks into place.
Place the lid on the jug, with the opening knob on the right side, and turn it until it clicks and locks.
The appliance will not operate if the jug and lid are not fitted correctly.
If they are not installed correctly, the display lights will flash.

Program selection

- 3 Choose the correct pre-programmed ice-cream/drink type according to your recipe.

Quantity selection (Optional)

- 4 By default, the appliance processes the entire tub. The FULL icon will light up.
If you only want to process the upper half, press the TOP touch icon.

Start processing

Press START / STOP to begin.

The main unit lowers the stirring blade into the jug and starts processing the mixture.

During processing, the display shows:

5

Remaining time

The selected program

Whether FULL or TOP is selected

The START / STOP icon remains lit during operation.

You can press it at any time to stop the process.

End of processing and extra options

When the program ends, the display shows 0.

You can then:

6

Serve the product if the texture is correct.

Use RE-SPIN if you want a creamier texture. (processing time: 2 minutes)

Use MIX-IN if you want to add ingredients such as cookie pieces or chocolate. (processing time: 2 minutes)

7**Removing the finished product**

Unlock and remove the lid.

Press the jug release button on the base and pull the jug out carefully.

Pre-programmed time table

Program	Processing time
Gelato	4 minutes
Light Ice Cream	3 minutes
Ice Cream	2 minutes
Sorbet	5 minutes
Frozen Yoghurt	5 minutes
Shaved Ice	4 minutes
Slush	4 minutes
Frappe	4 minutes
Frozen Drink	5 minutes
Milkshake	2 minutes

Recipes

Note:

The preset processing times are set for general recipe use and may vary depending on ingredient type, recipe composition, quantity, and freezing conditions. If the result is too soft, return the jug to the freezer briefly. If the result is too crumbly or not creamy enough, use the RE-SPIN function.

Function	Method of preparation	Ingredients	Freezing time
Sorbet	1. Blend the ingredients with a mixer or in a blender until creamy. 2. Pour the mixture into the jug and freeze for 24 hours. 3. Select the Sorbet function.	450 g strawberries, 2 teaspoons granulated sugar, juice of half a lemon	24 hours
Gelato	1. Use a mixer to properly mix the egg yolk, syrup and sugar. 2. Then pour in the mixture, milk and almond extract, and continue until completely blended. 3. Heat the mixture in a bain-marie in a saucepan to about 82° while stirring. 4. Pour the mixture directly into the jug. Add fruit and freeze for 24 hours. 5. Select the Gelato function.	4 egg yolks, 1 teaspoon of syrup (or honey), 5 teaspoons of heavy cream, 1 tsp of almond extract, 1/3 cup of whole milk, frozen fruits or cherries	24 hours
Frozen Drink	1. Mix water and margarita mixture in a container. 2. Pour the mixture into the jug, cover and freeze for 24 hours. 3. Select the Frozen drink function.	266 ml of water, 266 mL of margarita mix	24 hours
Slush Ice	1. Put the mango chunks in the jug and then add the mango juice up to the MAX FILL line. 2. Mix the ingredients well. Cover and freeze for 24 hours. 3. Add 30% extra mango juice 4. Select the SLUSH program.	140 g of diced mango, mango juice	24 hours
Ice Cream	1. Use a mixer to blend the egg yolks, syrup and sugar in a jug. Pour in the whipping cream, whole milk and almond extract. Make sure that all ingredients are integrated. 2. Heat the mixture in a bain-marie in a saucepan to about 82° while stirring. 3. Add apple wedges and freeze for 24 hours. 4. Select the Ice cream program.	3 large egg yolks, 70 g of caster sugar, 120 ml of whipped cream 230 ml of whole milk 80 g apple	24 hours
Frozen Drinks	1. Pour the soda into the jug up to the MAX FILL line and freeze for 24 hours. 2. Before processing add 20% of soda. 3. Select the Frozen Drink program.	500 mL of the desired soft drink	24 hours
Frozen Yoghurt	1. Pour and mix with a whisk 350 ml of yogurt, 70 mL of whipping cream and 140 mL of condensed milk. 2. Freeze for 24h 3. Select the FROZEN YOGHURT function, if necessary perform a RE-SPIN for a softer texture.	350 ml of yoghurt, 70 ml of whipped cream, 40 ml condensed milk	24 hours

Keeping the machine clean is essential for: Hygiene, consistent results and long product life.

Safety before cleaning



Unplug the machine before cleaning removable parts.



Do not use abrasive pads/steel wool. Do not use alcohol or solvent cleaners.



Let the machine cool down completely.



Never immerse the appliance, power cord, or plug in water.

Main unit

Wipe the exterior with a soft, damp cloth.

Do not place the appliance under running water.

Do not use a dishwasher.

Stirring blade assembly

Remove the stirring blade from the appliance.

Rinse thoroughly under warm water.

Ensure all food residue is removed before reinstallation.

Do not use a dishwasher.

Jug and lid

Clean the jug and lid after each use.

They can be rinsed with warm water or cleaned in the dishwasher.

Dry thoroughly before storing or reusing.

EN TROUBLESHOOTING

What you see / experience	What it means	Solution
Indicator light and display are flashing	One or more parts are not installed correctly, or the appliance has overheated.	Check that the mixing blade, jug, and lid are correctly installed and locked in place. If the appliance has overheated, allow it to cool down for about 5–10 minutes before restarting.
Appliance does not start	The appliance is not ready for operation.	Ensure that: The appliance is plugged in correctly. The jug and lid are properly installed. The main unit is fully raised in the operating position.
Result is too soft or liquid	The mixture may not be frozen enough or contains too much liquid or fat.	Place the jug back in the freezer until the mixture becomes firmer. Ensure freezing time is at least 24 hours at -18 °C or below.
Result is crumbly, dry, or not creamy	The mixture may be too hard or lacking fat content.	Use the RE-SPIN function to improve the texture. Adjust the recipe to include more fat or liquid if needed.
Machine runs but mixture is not processing properly	The mixture may be too hard or unevenly frozen.	Ensure the mixture is frozen evenly on a flat surface. Let the jug sit at room temperature for a few minutes before processing if too hard.
Unusual noise during operation	Parts may not be correctly installed, or the mixture is too hard.	Stop the appliance immediately. Check that all parts are correctly installed. Allow the mixture to soften slightly before restarting.
Scratches inside the jug	Normal wear from regular use.	No action required. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials to reduce scratching.
Indicator light remains on after reinstalling parts	The appliance has not detected correct positioning.	Remove and reinstall the jug, lid, and mixing blade carefully. Ensure all parts are fully locked into place.

- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50Hz
- Rated power: 500W
- Jug capacity: 0.5 L

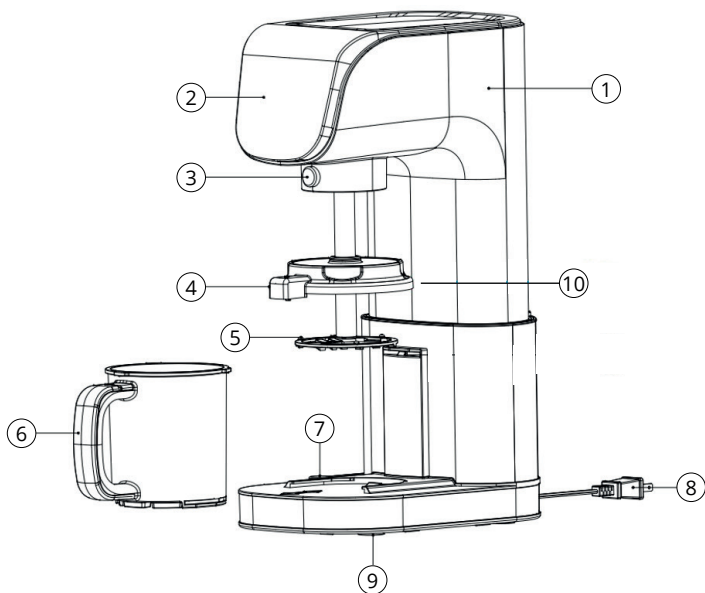
If you have any questions or need help with your ice cream machine, please contact service@onyxcookware.eu



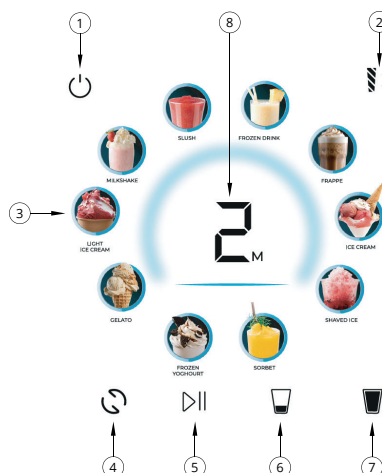
How to get rid of the product again:

This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive provides the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Please do not dispose of this product with unsorted household waste; use the municipal collection points provided for the recycling of WEEE.



- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1 Hovedenhed | 6 Beholder |
| 2 Display | 7 Udløserknap til beholder |
| 3 Udløserknap til omrøringsaksel | 8 Netledning |
| 4 Knap til åbning af beholder | 9 Gummifødder |
| 5 Omrøringsblad | 10 Låg til beholder |



1 Tænd/sluk-knap

Starter apparatet

Opbevaring - op/ned-knap

Sænker apparatet til opbevaringspositionen for at spare plads.

Den bruges også til at hæve apparatet til driftspositionen.

3 Knap til menuvalg

Forudprogrammerede funktioner

RE-SPIN/MIX-IN-knap

RE-SPIN: kører en ekstra cyklus for en glattere og mere cremet konsistens.

MIX-IN: blander ingredienser i, f.eks. kage-/kiksstykker, chokolade eller toppings.

5 START/STOP-knap

Start eller stop af processen

6 TOP (Øverste halvdel af beholderen)

Bearbejder kun den øverste halvdel af beholderen

7 FULL (Fuld beholder)

Bearbejder hele beholderen

8 Display

Angiver den resterende tid til processen er færdig.



1. Læs alle instruktioner, før apparatet tages i brug.
2. Sørg for, at netspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
3. Dette apparat må ikke anvendes, hvis stikket, netledningen eller apparatet er beskadiget.
4. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
5. Dette apparat må kun anvendes til det tilsigtede formål.
6. Kun til husholdningsbrug.
7. Dette apparat må ikke anvendes af børn.
8. Opbevar apparatet og netledningen utilgængeligt for børn.
9. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
10. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
11. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i drift.
12. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, når det ikke er i brug, og før rengøring.
13. Brug ikke apparatet udendørs eller i fugtige omgivelser.
14. Placer apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflade.
15. Tildæk ikke apparatet under drift.
16. Brug ikke dette produkt tomt, uden ingredienser eller overfyldt med ingredienser, der overstiger den angivne værdi.
17. Hold apparatet væk fra brændbare materialer.
18. Hold en minimumsafstand på 30 cm til vægge eller andre brændbare genstande.
19. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varme gas- eller elblus eller i en opvarmet ovn.
20. Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade eller komme i kontakt med varme overflader.
21. Varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug.
22. Apparatet må ikke placeres i et skab, mens det er i brug.
23. Rengør ikke beholderen med slibende rengøringsmidler, ståluld eller skarpe genstande.
24. Sluk apparatet, og afbryd det fra strømforsyningen, før du skifter tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele.
25. Apparatet må ikke forsynes via en ekstern koblingsenhed, f.eks. en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
26. Lad apparatet køle af før rengøring, håndtering eller afmontering af dele.
27. For at afbryde: Sluk apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. Træk altid i stikket, aldrig i netledningen.
28. For at beskytte mod elektrisk stød må apparatet, stikket og netledningen ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
29. Følg instruktionerne i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse".
30. Gem disse instruktioner til senere brug.

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Før første brug

- ✓ Fjern al emballage.
- ✓ Placer på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Rengør apparatet og alle komponenter.
- ✓ Kontrollér, at alle dele er korrekt monteret, og sørg for, at der ikke er skader på apparatet.

Montering

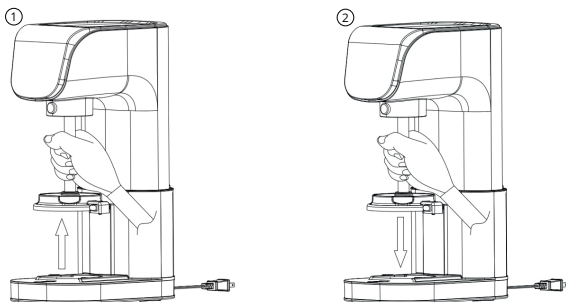
ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er taget ud af stikkontakten, før du monterer eller afmonterer omrøringsbladet.

Montering af omrøringsbladet: Fig. 1

- ✓ Hold omrøringsbladsenheden.
Ret akslen ind efter åbningen i bunden af hovedenheden.
Skub bladet fast opad, indtil du hører et klik.
Det betyder, at det er låst på plads.

Afmontering af omrøringsbladet: Fig. 2

- ✓ Find udløserknappen til bladet på hovedenheden.
Tryk på knappen.
Hold omrøringsbladet, og træk det forsigtigt nedad for at fjerne det.

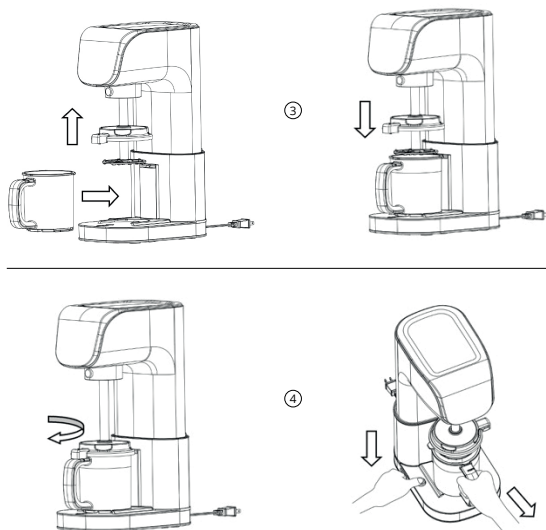


Isætning af beholderen: Fig. 3

- ✓ Sørg for, at hovedenheden er i den hævede driftsposition.
Indsæt den frosne beholder i basen, indtil du hører et klik.
Sæt låget på, og drej det, indtil det låser med endnu et klik.

Fjernelse af beholderen: Fig. 4

- ✓ Når bearbejdningen er færdig, drejes låget for at låse det op og fjernes.
Tryk på udløserknappen til beholderen på basen, og fjern beholderen.



Betjeningsvejledning

Opstart

Sæt apparatet i stikkontakten.

- 1 Tryk på Power-berøringsikonet for at tænde.
Hvis apparatet er i opbevaringsposition, tryk på Storage-berøringsikonet for at hæve hovedenheden. Apparatet er klar, når hovedenheden er helt hævet.

Placering af beholder og låg

Sørg for, at opskriften har været frosset i beholderen i mindst 24 timer på en plan overflade.

- 2 Indsæt den frosne beholder i basen, ret den korrekt ind, og skub den ind, indtil den klikker på plads. Placer låget på beholderen med åbningsknappen på højre side, og drej det, indtil det klikker og låser. Apparatet fungerer ikke, hvis beholder og låg ikke er monteret korrekt. Hvis de ikke er monteret korrekt, vil displayets lys blinke.

Programvalg

- 3 Vælg den korrekte forudprogrammerede is-/driktype i henhold til din opskrift.

Mængdevalg (valgfrit)

- 4 Som standard bearbejder apparatet hele beholderen. FULL-ikonet lyser. Hvis du kun vil bearbejde den øverste halvdel, tryk på TOP-berøringsikonet.

Start bearbejdning

Tryk på START/STOP for at starte.

Hovedenheden sænker omrøringsbladet ned i beholderen og begynder at bearbejde blandingen.

Under bearbejdning viser displayet:

5

Resterende tid

Det valgte program

Om FULL eller TOP er valgt

START/STOP-ikonet forbliver tændt under drift.

Du kan trykke på det når som helst for at stoppe processen.

Afslutning af bearbejdning og ekstra muligheder

Når programmet slutter, viser displayet 0.

Du kan derefter:

6

Serve produktet, hvis konsistensen er korrekt.

Brug RE-SPIN, hvis du ønsker en mere cremet konsistens. (bearbejdningstid: 2 minutter)

Brug MIX-IN, hvis du vil tilsætte ingredienser som kage-/kiksstykker eller chokolade. (bearbejdningstid: 2 minutter)

7

Fjernelse af det færdige produkt

Lås låget op, og fjern det.

Tryk på udløserknappen til beholderen på basen, og træk beholderen forsigtigt ud.

Tabel over forudprogrammerede tider

Program	Bearbejdningstid
Gelato	4 minutter
Let is	3 minutter
Is	2 minutter
Sorbet	5 minutter
Frossen yoghurt	5 minutter
Knust is	4 minutter
Slush	4 minutter
Frappe	4 minutter
Frossen drik	5 minutter
Milkshake	2 minutter

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Opskrifter

Bemærk:

De forudindstillede bearbejdningstider er beregnet til generel brug af opskrifter og kan variere afhængigt af ingrediensstype, opskriftens sammensætning, mængde og fryseforhold. Hvis resultatet er for blødt, sættes beholderen kort tilbage i fryseren. Hvis resultatet er for smuldrende eller ikke cremet nok, bruges RE-SPIN-funktionen.

Funktion	Fremgangsmåde	Ingredienser	Frysetid
Sorbet	1. Blend ingredienserne med en mixer eller i en blender, indtil de er cremede. 2. Hæld blandingen i beholderen, og frys i 24 timer. 3. Vælg Sorbet-funktionen.	450 g jordbær, 2 teskefulde sukker, saft af en halv citron	24 timer
Gelato	1. Brug en mixer til at blande æggeblomme, sirup og sukker grundigt. 2. Hæld derefter blandingen, mælk og mandeleks-trakt i, og fortsæt, indtil det er helt blandet. 3. Opvarm blandingen i vandbad i en gryde til ca. 82° under omrøring. 4. Hæld blandingen direkte i beholderen. Tilsæt frugt, og frys i 24 timer. 5. Vælg Gelato-funktionen.	4 æggeblommer, 1 teskefuld sirup (eller honning), 5 teskefulde piskefløde, 1 tsk mandeleks-trakt, 1/3 kop sødmælk, frosne frugter eller kirsebær	24 timer
Frossen drik	1. Bland vand og margarita-blanding i en beholder. 2. Hæld blandingen i beholderen, dæk til, og frys i 24 timer. 3. Vælg funktionen Frossen drik.	266 ml vand, 266 mL margarita-mix	24 timer
Slush-is	1. Kom mangotern i beholderen, og tilsæt derefter mangojuice op til MAX FILL-linjen. 2. Bland ingredienserne godt. Dæk til, og frys i 24 timer. 3. Tilsæt 30% ekstra mangojuice 4. Vælg SLUSH-programmet.	140 g mango i tern, mangojuice	24 timer
Is	1. Brug en mixer til at blande æggeblommer, sirup og sukker i en beholder. Hæld piskefløde, sødmælk og mandeleks-trakt i. Sørg for, at alle ingredienser er integreret. 2. Opvarm blandingen i vandbad i en gryde til ca. 82° under omrøring. 3. Tilsæt æblebåde, og frys i 24 timer. 4. Vælg Is-programmet.	3 store æggeblommer, 70 g fint sukker, 120 ml piskefløde 230 ml sødmælk 80 g æble	24 timer
Frosne drikke	1. Hæld sodavanden i beholderen op til MAX FILL-linjen, og frys i 24 timer. 2. Før bearbejdning tilsættes 20% sodavand. 3. Vælg programmet Frossen drik.	500 mL af den ønskede sodavand	24 timer
Frossen yoghurt	1. Hæld og pisk 350 ml yoghurt, 70 mL piskefløde og 140 mL kondenseret mælk sammen. 2. Frys i 24 t 3. Vælg funktionen FROSSEN YOGHURT; udfør om nødvendigt en RE-SPIN for en blødere konsistens.	350 ml yoghurt, 70 ml piskefløde, 40 ml kondenseret mælk	24 timer

Det er vigtigt at holde maskinen ren for: hygiejne, ensartede resultater og lang produktlevetid.

Sikkerhed før rengøring



Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør aftagelige dele.



Lad maskinen køle helt af.



Brug ikke slibende svampe/ståluld. Brug ikke alkohol- eller opløsningsmiddelbaserede rengøringsmidler.



Nedsæk aldrig apparatet, netledningen eller stikket i vand.

Hovedenhed

Tør ydersiden af med en blød, fugtig klud.
Placer ikke apparatet under rindende vand.
Brug ikke opvaskemaskine.

Omrøringsbladsenhed

Fjern omrøringsbladet fra apparatet.
Skyl grundigt under varmt vand.
Sørg for, at alle madrester er fjernet, før genmontering.
Brug ikke opvaskemaskine.

Beholder og låg

Rengør beholder og låg efter hver brug.
De kan skylles med varmt vand eller rengøres i opvaskemaskinen.
Tør grundigt, før opbevaring eller genbrug.

Det du ser / oplever	Hvad det betyder	Løsning
Indikatorlys og display blinker	En eller flere dele er ikke monteret korrekt, eller apparatet er overophedet.	Kontrollér, at omrøringsbladet, beholderen og låget er korrekt monteret og låst på plads. Hvis apparatet er overophedet, lad det køle af i ca. 5–10 minutter, før du starter igen.
Apparatet starter ikke	Apparatet er ikke klar til drift.	Sørg for, at: Apparatet er tilsluttet korrekt. Beholder og låg er korrekt monteret. Hovedenheden er helt hævet i driftspositionen.
Resultatet er for blødt eller flydende	Blandingen er muligvis ikke frosset nok eller indeholder for meget væske eller fedt.	Sæt beholderen tilbage i fryseren, indtil blandingen bliver fastere. Sørg for, at frysetiden er mindst 24 timer ved -18 °C eller derunder.
Resultatet er smuldrende, tørt eller ikke cremet	Blandingen kan være for hård eller mangle fedtindhold.	Brug RE-SPIN-funktionen til at forbedre konsistensen. Juster opskriften, så den indeholder mere fedt eller væske, hvis det er nødvendigt.
Maskinen kører, men blandingen bearbejdes ikke korrekt	Blandingen kan være for hård eller ujævnt frosset.	Sørg for, at blandingen fryser jævnt på en flad overflade. Lad beholderen stå ved stuetemperatur i et par minutter før bearbejdning, hvis den er for hård.
Usædvanlig lyd under drift	Delene er muligvis ikke korrekt monteret, eller blandingen er for hård.	Stop apparatet med det samme. Kontrollér, at alle dele er korrekt monteret. Lad blandingen blødgøre en smule, før du starter igen.
Ridser indvendigt i beholderen	Normal slitage ved regelmæssig brug.	Ingen handling nødvendig. Undgå at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmaterialer for at reducere ridser.
Indikatorlyset forbliver tændt efter genmontering af dele	Apparatet har ikke registreret korrekt positionering.	Fjern og genmonter beholder, låg og omrøringsblad forsigtigt. Sørg for, at alle dele er helt låst på plads.

- Nominel spænding: 220-240V~
- Nominel frekvens: 50Hz
- Nominel effekt: 500W
- Beholderkapacitet: 0,5 L

Hvis du har spørgsmål eller har brug for hjælp til din ismaskine, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk



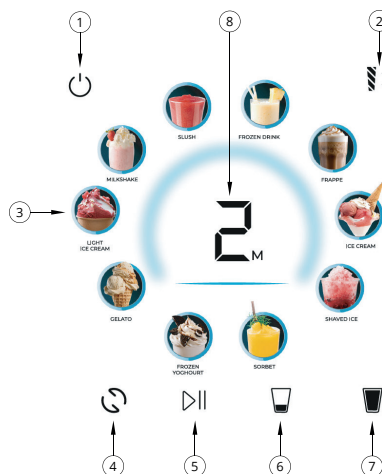
Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Direktivet fastlægger rammerne for returnering og genanvendelse af brugte apparater, der gælder i hele EU.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald; benyt venligst de kommunale indsamlingssteder til genanvendelse af WEEE.



- 6



1 Ein-/Aus-Taste

Schalter am Gerät

Aufbewahrung – Taste Auf/Ab

Senkt das Gerät in die Aufbewahrungsposition ab, um Platz zu sparen.

Sie wird auch verwendet, um das Gerät in die Betriebsposition anzuheben.

3 Taste zur Menüauswahl

Vorprogrammierte Funktionen

RE-SPIN/MIX-IN-Taste

RE-SPIN: führt einen zusätzlichen Zyklus aus, für eine glattere und cremigere Textur.

MIX-IN: mischt Zutaten wie z. B. Keksstücke, Schokolade oder Toppings unter.

5 START/STOP-Taste

Prozess starten oder stoppen

6 TOP (Oberes Behälterhälfte)

Verarbeitet nur die obere Hälfte des Behälters

7 FULL (Voller Behälter)

Verarbeitet den gesamten Behälter

8 Display

Zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Prozesses an.



1. Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Anweisungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht.
3. Dieses Gerät darf nicht verwendet werden, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
6. Nur für den Hausgebrauch.
7. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
8. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
9. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
11. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
12. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
14. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
15. Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
16. Verwenden Sie dieses Produkt nicht leer, ohne Zutaten oder überladen mit Zutaten, die den Nennwert überschreiten.
18. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.
19. Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm zu Wänden oder anderen brennbaren Gegenständen ein.
20. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochstellen oder in einen beheizten Ofen.
21. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
22. Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach dem Gebrauch Restwärme.
23. Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
24. Reinigen Sie den Behälter nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln, Stahlwolle oder scharfen Gegenständen.
25. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
26. Das Gerät darf nicht über eine externe Schaltvorrichtung, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
27. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen, Handhaben oder Entfernen von Teilen abkühlen.
28. Zum Trennen schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie immer am Stecker, niemals am Netzkabel.
29. Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen Gerät, Stecker und Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
30. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.
31. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vor der ersten Verwendung

- ✓ Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- ✓ Reinigen Sie das Gerät und alle Komponenten.
- ✓ Stellen Sie es auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.
- ✓ Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß installiert sind, und stellen Sie sicher, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.

Montage

WARNUNG:

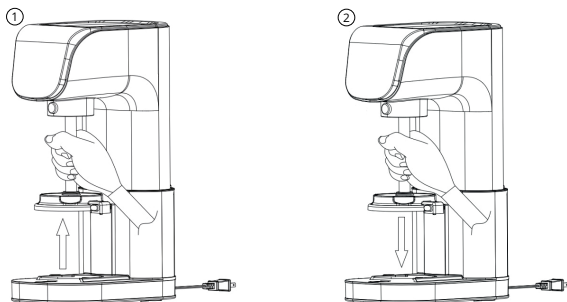
Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie das Rührmesser einsetzen oder entfernen.

Einsetzen des Rührmessers: Abb. 1

- ✓ Halten Sie die Rührmesser-Einheit fest.
- ✓ Richten Sie die Welle an der Öffnung an der Unterseite der Haupteinheit aus.
- ✓ Drücken Sie das Messer fest nach oben, bis Sie ein Klicken hören.
- ✓ Dies bedeutet, dass es eingerastet ist.

Entfernen des Rührmessers: Abb. 2

- ✓ Suchen Sie die Entriegelungstaste für das Messer an der Haupteinheit.
- ✓ Drücken Sie die Taste.
- ✓ Halten Sie das Rührmesser fest und ziehen Sie es vorsichtig nach unten, um es zu entfernen.

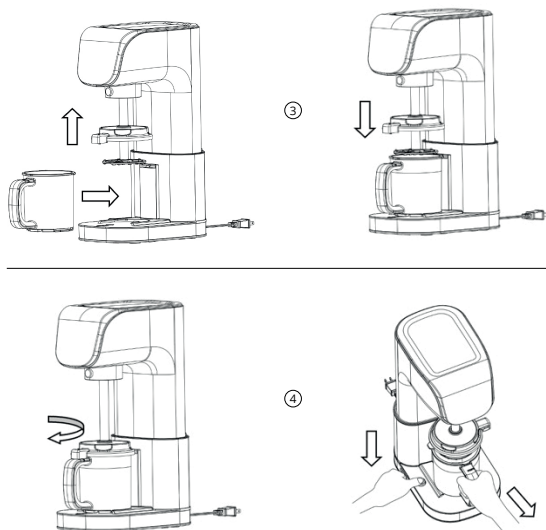


Einsetzen des Behälters: Abb. 3

- ✓ Stellen Sie sicher, dass sich die Haupteinheit in der angehobenen Betriebsposition befindet.
- ✓ Setzen Sie den gefrorenen Behälter in die Basis ein, bis Sie ein Klicken hören.
- ✓ Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn, bis er mit einem weiteren Klicken einrastet.

Entfernen des Behälters: Abb. 4

- ✓ Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, drehen Sie den Deckel zum Entriegeln und nehmen Sie ihn ab.
- ✓ Drücken Sie die Entriegelungstaste des Behälters an der Basis und entnehmen Sie den Behälter.



Bedienungsanleitung

Inbetriebnahme

Stecken Sie das Gerät in die Stromversorgung.

- 1 Drücken Sie das Power-Touch-Symbol, um es einzuschalten.
Wenn sich das Gerät in der Aufbewahrungsposition befindet, drücken Sie das Storage-Touch-Symbol, um die Haupteinheit anzuheben.
Das Gerät ist bereit, wenn die Haupteinheit vollständig angehoben ist.

Einsetzen von Behälter und Deckel

Stellen Sie sicher, dass das Rezept mindestens 24 Stunden lang in einem Behälter auf einer ebenen Fläche eingefroren wurde.

- 2 Setzen Sie den gefrorenen Behälter in die Basis ein, richten Sie ihn korrekt aus und drücken Sie ihn hinein, bis er einrastet.
Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, mit dem Öffnungsknopf auf der rechten Seite, und drehen Sie ihn, bis er klickt und verriegelt.
Das Gerät funktioniert nicht, wenn Behälter und Deckel nicht korrekt eingesetzt sind.
Wenn sie nicht korrekt installiert sind, blinken die Displayleuchten.

Programmauswahl

- 3 Wählen Sie entsprechend Ihrem Rezept den richtigen vorprogrammierten Eis-/Getränktyp.

Mengenauswahl (Optional)

- 4 Standardmäßig verarbeitet das Gerät den gesamten Behälter. Das FULL-Symbol leuchtet auf.
Wenn Sie nur die obere Hälfte verarbeiten möchten, drücken Sie das TOP-Touch-Symbol.

Verarbeitung starten

Drücken Sie START/STOP, um zu beginnen.

Die Haupteinheit senkt das Rührmesser in den Behälter ab und beginnt mit der Verarbeitung der Mischung.

5

Während der Verarbeitung zeigt das Display:

Verbleibende Zeit

Das ausgewählte Programm

Ob FULL oder TOP ausgewählt ist

Das START/STOP-Symbol bleibt während des Betriebs beleuchtet.

Sie können es jederzeit drücken, um den Prozess zu stoppen.

Ende der Verarbeitung und Zusatzoptionen

Wenn das Programm endet, zeigt das Display 0 an.

Sie können dann:

6

Das Produkt servieren, wenn die Textur korrekt ist.

RE-SPIN verwenden, wenn Sie eine cremigere Textur wünschen. (Verarbeitungszeit: 2 Minuten)

MIX-IN verwenden, wenn Sie Zutaten wie Keksstücke oder Schokolade hinzufügen möchten. (Verarbeitungszeit: 2 Minuten)

Entnehmen des fertigen Produkts

7

Entriegeln und entfernen Sie den Deckel.

Drücken Sie die Entriegelungstaste des Behälters an der Basis und ziehen Sie den Behälter vorsichtig heraus.

Tabelle der vorprogrammierten Zeiten

Programm	Verarbeitungszeit
Gelato	4 Minuten
Leichtes Speiseeis	3 Minuten
Speiseeis	2 Minuten
Sorbet	5 Minuten
Gefrorener Joghurt	5 Minuten
Crushed Ice	4 Minuten
Slush	4 Minuten
Frappé	4 Minuten
Gefrorenes Getränk	5 Minuten
Milchshake	2 Minuten

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Rezepte

Hinweis:

Die voreingestellten Verarbeitungszeiten sind für die allgemeine Verwendung von Rezepten festgelegt und können je nach Zutatenart, Rezeptzusammensetzung, Menge und Gefrierbedingungen variieren. Wenn das Ergebnis zu weich ist, stellen Sie den Behälter kurz zurück in den Gefrierschrank. Wenn das Ergebnis zu krümelig oder nicht cremig genug ist, verwenden Sie die RE-SPIN-Funktion.

Funktion	Zubereitungsweise	Zutaten	Gefrierzeit
Sorbet	1. Mixen Sie die Zutaten mit einem Mixer oder in einem Standmixer, bis sie cremig sind. 2. Gießen Sie die Mischung in den Behälter und frieren Sie sie 24 Stunden ein. 3. Wählen Sie die Sorbet-Funktion.	450 g Erdbeeren, 2 Teelöffel Kristallzucker, Saft einer halben Zitrone	24 Stunden
Gelato	1. Vermengen Sie Eigelb, Sirup und Zucker mit einem Mixer gründlich. 2. Gießen Sie dann die Mischung, Milch und Mandelextrakt dazu und mixen Sie weiter, bis alles vollständig vermischt ist. 3. Erhitzen Sie die Mischung im Wasserbad in einem Topf unter Rühren auf etwa 82°. 4. Gießen Sie die Mischung direkt in den Behälter. Fügen Sie Früchte hinzu und frieren Sie sie 24 Stunden ein. 5. Wählen Sie die Gelato-Funktion.	4 Eigelb, 1 Teelöffel Sirup (oder Honig), 5 Teelöffel Schlagsahne, 1 TL Mandelextrakt, 1/3 Tasse Vollmilch, gefrorene Früchte oder Kirschen	24 Stunden
Gefrorenes Getränk	1. Mischen Sie Wasser und Margaritamischung in einem Behälter. 2. Gießen Sie die Mischung in den Behälter, decken Sie ihn ab und frieren Sie sie 24 Stunden ein. 3. Wählen Sie die Funktion „Gefrorenes Getränk“.	266 ml Wasser, 266 mL Margaritamix	24 Stunden
Slush-Eis	1. Geben Sie die Mangostücke in den Behälter und fügen Sie dann Mangosaft bis zur MAX-FILL-Linie hinzu. 2. Mischen Sie die Zutaten gut. Abdecken und 24 Stunden einfrieren. 3. 30% zusätzlichen Mangosaft hinzufügen 4. Wählen Sie das SLUSH-Programm.	140 g gewürfelte Mango, Mangosaft	24 Stunden
Speiseeis	1. Vermengen Sie Eigelb, Sirup und Zucker mit einem Mixer in einem Behälter. Gießen Sie Schlagsahne, Vollmilch und Mandelextrakt dazu. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten vollständig integriert sind. 2. Erhitzen Sie die Mischung im Wasserbad in einem Topf unter Rühren auf etwa 82°. 3. Fügen Sie Apfelspalten hinzu und frieren Sie sie 24 Stunden ein. 4. Wählen Sie das Speiseeis-Programm.	3 große Eigelb, 70 g feiner Zucker, 120 ml Schlagsahne 230 ml Vollmilch 80 g Apfel	24 Stunden
Gefrorene Getränke	1. Gießen Sie die Limonade bis zur MAX-FILL-Linie in den Behälter und frieren Sie sie 24 Stunden ein. 2. Fügen Sie vor der Verarbeitung 20% Limonade hinzu. 3. Wählen Sie das Programm „Gefrorenes Getränk“.	500 mL des gewünschten Erfrischungsgetränks	24 Stunden
Gefrorener Joghurt	1. Gießen Sie 350 ml Joghurt, 70 mL Schlagsahne und 140 mL Kondensmilch ein und verrühren Sie alles mit einem Schneebesen. 2. 24 h einfrieren 3. Wählen Sie die Funktion FROZEN YOGHURT; führen Sie bei Bedarf einen RE-SPIN für eine weichere Textur durch.	350 ml Joghurt, 70 ml Schlagsahne, 40 ml Kondensmilch	24 Stunden

Die Maschine sauber zu halten ist entscheidend für: Hygiene, gleichbleibende Ergebnisse und eine lange Produktlebensdauer.

Sicherheit vor der Reinigung



Ziehen Sie vor der Reinigung abnehmbarer Teile den Netzstecker.



Verwenden Sie keine scheuernden Pads/ Stahlwolle. Verwenden Sie keine alkohol- oder lösungsmittelhaltigen Reiniger.



Lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen.



Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser.

Haupteinheit

Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
Stellen Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser.
Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Rührmesser-Einheit

Entfernen Sie das Rührmesser vom Gerät.
Spülen Sie es gründlich unter warmem Wasser ab.
Stellen Sie sicher, dass alle Speisereste vor dem erneuten Einsetzen entfernt sind.
Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Behälter und Deckel

Reinigen Sie Behälter und Deckel nach jedem Gebrauch.
Sie können mit warmem Wasser abgespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
Vor dem Verstauen oder erneuten Verwenden gründlich trocknen.

Was Sie sehen/erleben	Was es bedeutet	Lösung
Kontrollleuchte und Display blinken	Ein oder mehrere Teile sind nicht korrekt installiert, oder das Gerät hat überhitzt.	Prüfen Sie, ob Rührmesser, Behälter und Deckel korrekt installiert und eingerastet sind. Wenn das Gerät überhitzt ist, lassen Sie es vor dem Neustart etwa 5–10 Minuten abkühlen.
Gerät startet nicht	Das Gerät ist nicht betriebsbereit.	Stellen Sie sicher, dass: Das Gerät korrekt eingesteckt ist. Behälter und Deckel ordnungsgemäß installiert sind. Die Haupteinheit in der Betriebsposition vollständig angehoben ist.
Ergebnis ist zu weich oder flüssig	Die Mischung ist möglicherweise nicht ausreichend gefroren oder enthält zu viel Flüssigkeit oder Fett.	Stellen Sie den Behälter zurück in den Gefrierschrank, bis die Mischung fester wird. Stellen Sie sicher, dass die Gefrierzeit mindestens 24 Stunden bei -18 °C oder darunter beträgt.
Ergebnis ist krümelig, trocken oder nicht cremig	Die Mischung ist möglicherweise zu hart oder hat einen zu geringen Fettgehalt.	Verwenden Sie die RE-SPIN-Funktion, um die Textur zu verbessern. Passen Sie das Rezept bei Bedarf an, um mehr Fett oder Flüssigkeit zu enthalten.
Maschine läuft, aber die Mischung wird nicht richtig verarbeitet	Die Mischung ist möglicherweise zu hart oder ungleichmäßig gefroren.	Stellen Sie sicher, dass die Mischung auf einer ebenen Fläche gleichmäßig gefriert. Lassen Sie den Behälter vor der Verarbeitung einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, wenn er zu hart ist.
Ungewöhnliches Geräusch während des Betriebs	Teile sind möglicherweise nicht korrekt installiert, oder die Mischung ist zu hart.	Stoppen Sie das Gerät sofort. Prüfen Sie, ob alle Teile korrekt installiert sind. Lassen Sie die Mischung vor dem Neustart leicht weich werden.
Kratzer im Inneren des Behälters	Normaler Verschleiß durch regelmäßige Nutzung.	Keine Maßnahmen erforderlich. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien und scheuernden Reinigungsmaterialien, um Kratzer zu reduzieren.
Kontrollleuchte bleibt nach dem erneuten Einsetzen von Teilen an	Das Gerät hat die korrekte Positionierung nicht erkannt.	Entfernen und setzen Sie Behälter, Deckel und Rührmesser vorsichtig wieder ein. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig eingerastet sind.

- Nennspannung: 220-240V~
- Nennfrequenz: 50Hz
- Nennleistung: 500W
- Behälterkapazität: 0,5 L

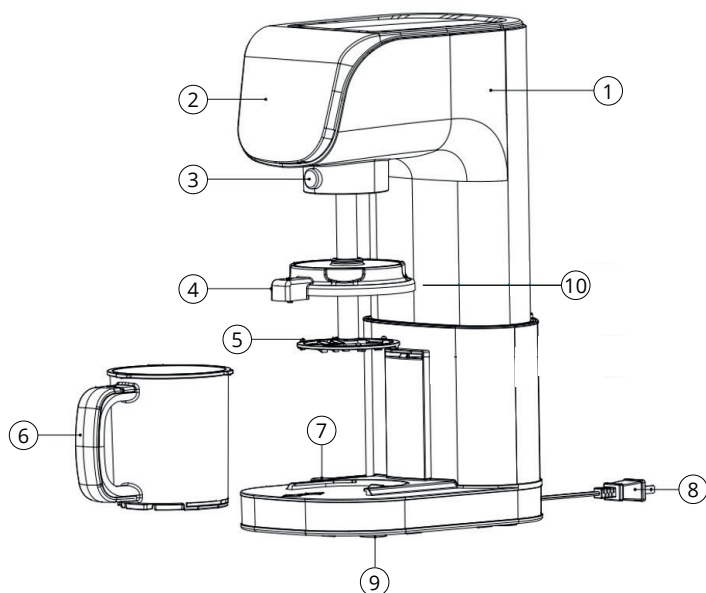
Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe zu Ihrer Eismaschine benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyxcookware.de



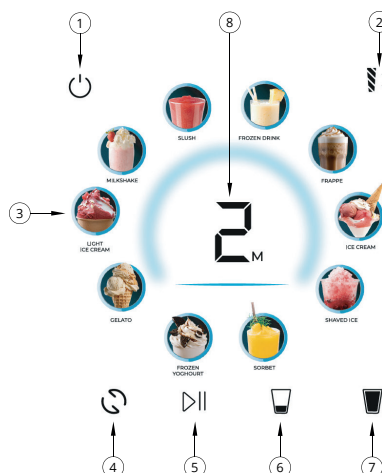
So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten fest.

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Hausmüll, sondern nutzen Sie die kommunalen Sammelstellen für das Recycling von WEEE.



- | | | | |
|---|---|---|---------------------------------|
| ① | Unité principale | ⑥ | Bol |
| ② | Écran | ⑦ | Bouton de déverrouillage du bol |
| ③ | Bouton de déverrouillage de l'axe d'agitation | ⑧ | Cordon d'alimentation |
| ④ | Bouton d'ouverture du bol | ⑨ | Pieds en caoutchouc |
| ⑤ | Pale d'agitation | ⑩ | Couvercle du bol |



1 Bouton Marche/Arrêt
Commandes sur l'appareil

2 Rangement - bouton haut/bas
Abaisse l'appareil en position de rangement pour gagner de la place.
Il sert également à relever l'appareil en position de fonctionnement.

3 Bouton de sélection du menu
Fonctions préprogrammées

4 Bouton RE-SPIN/MIX-IN
RE-SPIN : lance un cycle supplémentaire pour une texture plus lisse et plus crémeuse.
MIX-IN : incorpore des ingrédients tels que des morceaux de biscuits, du chocolat ou des garnitures.

5 Bouton START/STOP
Démarrage ou arrêt du processus

6 TOP (Moitié supérieure du bol)
Traite uniquement la moitié supérieure du bol

7 FULL (Bol entier)
Traite le bol entier

8 Écran
Indique le temps restant avant la fin du processus.



1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
5. Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
6. Usage domestique uniquement.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
8. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
9. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
10. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés.
11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
12. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides.
14. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
15. Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
16. N'utilisez pas ce produit à vide, sans ingrédients, ou surchargé avec des ingrédients dépassant la valeur nominale.
18. Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.
19. Maintenez une distance minimale de 30 cm par rapport aux murs ou à d'autres objets inflammables.
20. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques chauds, ni dans un four chauffé.
21. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
22. La surface de l'élément chauffant reste chaude (chaleur résiduelle) après utilisation.
23. L'appareil ne doit pas être placé dans un placard lorsqu'il est en cours d'utilisation.
24. Ne nettoyez pas le récipient avec des produits abrasifs, de la laine d'acier ou des objets tranchants.
25. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer des accessoires ou de vous approcher de pièces en mouvement.
26. L'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension.
27. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le manipuler ou de retirer des pièces.
28. Pour débrancher, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise murale. Tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
29. Pour éviter tout risque de choc électrique, l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.
30. Suivez les instructions de la section « Entretien et maintenance ».
31. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Nettoyez l'appareil et tous les composants.
- ✓ Placez sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous qu'il n'y a aucun dommage sur l'appareil.

Assemblage

AVERTISSEMENT :

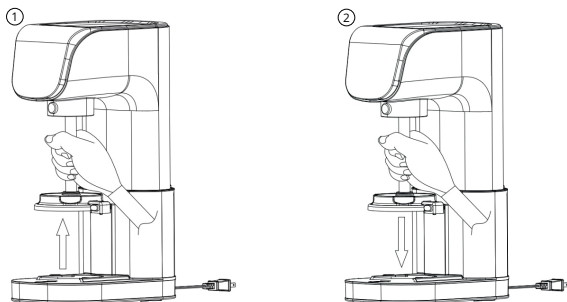
Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'installer ou de retirer la pale de mélange.

Installation de la pale d'agitation : Fig. 1

- ✓ Tenez l'ensemble de la pale de mélange.
- ✓ Alignez l'axe avec l'ouverture au bas de l'unité principale.
- ✓ Poussez fermement la pale vers le haut jusqu'à entendre un clic.
- ✓ Cela signifie qu'elle est verrouillée en place.

Retrait de la pale d'agitation : Fig. 2

- ✓ Repérez le bouton de déverrouillage de la pale sur l'unité principale.
- ✓ Appuyez sur le bouton.
- ✓ Tenez la pale de mélange et tirez doucement vers le bas pour la retirer.

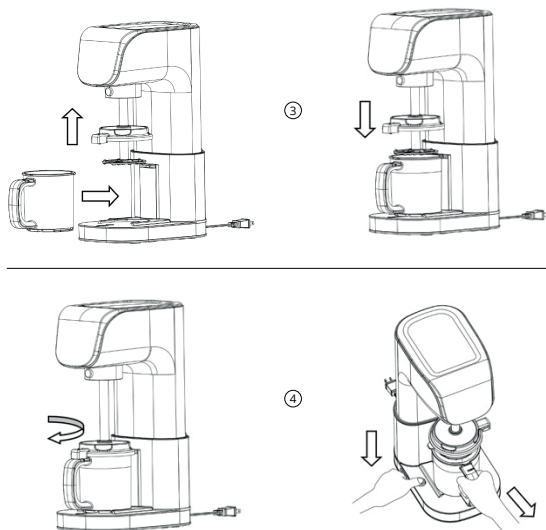


Insertion du bol : Fig. 3

- ✓ Assurez-vous que l'unité principale est en position de fonctionnement relevée.
- ✓ Insérez le bol congelé dans la base jusqu'à entendre un clic.
- ✓ Fixez le couvercle et tournez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un autre clic.

Retrait du bol : Fig. 4

- ✓ Lorsque le traitement est terminé, tournez le couvercle pour le déverrouiller et retirez-le.
- ✓ Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bol sur la base et retirez le bol.



Instructions d'utilisation

Mise en marche

Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique.

- 1 Appuyez sur l'icône tactile Marche/Arrêt pour l'allumer.

Si l'appareil est en position de rangement, appuyez sur l'icône tactile Rangement pour relever l'unité principale.

L'appareil est prêt lorsque l'unité principale est entièrement relevée.

Mise en place du bol et du couvercle

Assurez-vous que la recette a été congelée dans le bol pendant au moins 24 heures sur une surface plane.

- 2 Insérez le bol congelé dans la base, alignez-le correctement et poussez-le jusqu'à ce qu'il se clipse en place.

Placez le couvercle sur le bol, avec le bouton d'ouverture sur le côté droit, et tournez-le jusqu'à ce qu'il clique et se verrouille.

L'appareil ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle ne sont pas correctement installés.

S'ils ne sont pas installés correctement, les voyants de l'écran clignoteront.

Sélection du programme

- 3 Choisissez le type de glace/boisson préprogrammé approprié en fonction de votre recette.

Sélection de la quantité (Facultatif)

- 4 Par défaut, l'appareil traite le bol entier. L'icône FULL s'allume.

Si vous souhaitez traiter uniquement la moitié supérieure, appuyez sur l'icône tactile TOP.

Démarrer le traitement

Appuyez sur START / STOP pour démarrer.

L'unité principale abaisse la pale d'agitation dans le bol et commence à traiter le mélange.

Pendant le traitement, l'écran affiche :

5

Le temps restant

Le programme sélectionné

Si FULL ou TOP est sélectionné

L'icône START / STOP reste allumée pendant le fonctionnement.

Vous pouvez appuyer dessus à tout moment pour arrêter le processus.

Fin du traitement et options supplémentaires

Lorsque le programme se termine, l'écran affiche 0.

Vous pouvez alors :

6

Servir le produit si la texture est correcte.

Utiliser RE-SPIN si vous souhaitez une texture plus crémeuse. (temps de traitement : 2 minutes)

Utiliser MIX-IN si vous souhaitez ajouter des ingrédients tels que des morceaux de biscuits ou du chocolat. (temps de traitement : 2 minutes)

7**Retrait du produit fini**

Déverrouillez et retirez le couvercle.

Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bol sur la base et retirez le bol avec précaution.

Tableau des durées préprogrammées

Programme	Temps de traitement
Gelato	4 minutes
Glace légère	3 minutes
Glace	2 minutes
Sorbet	5 minutes
Yaourt glacé	5 minutes
Glace pilée	4 minutes
Granité	4 minutes
Frappé	4 minutes
Boisson glacée	5 minutes
Milkshake	2 minutes

Recettes

Remarque :

Les durées de traitement prééglées sont définies pour une utilisation générale des recettes et peuvent varier selon le type d'ingrédients, la composition de la recette, la quantité et les conditions de congélation. Si le résultat est trop mou, remettez brièvement le bol au congélateur. Si le résultat est trop friable ou pas assez crémeux, utilisez la fonction RE-SPIN.

Fonction	Méthode de préparation	Ingrédients	Temps de congélation
Sorbet	1. Mixez les ingrédients au batteur ou au blender jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. 2. Versez le mélange dans le bol et congelez pendant 24 heures. 3. Sélectionnez la fonction Sorbet.	450 g de fraises, 2 cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron	24 heures
Gelato	1. Utilisez un batteur pour bien mélanger le jaune d'œuf, le sirop et le sucre. 2. Ajoutez ensuite le mélange, le lait et l'extrait d'amande, et continuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. 3. Faites chauffer le mélange au bain-marie dans une casserole jusqu'à environ 82°, en remuant. 4. Versez le mélange directement dans le bol. Ajoutez les fruits et congelez pendant 24 heures. 5. Sélectionnez la fonction Gelato.	4 jaunes d'œufs, 1 cuillère à café de sirop (ou de miel), 5 cuillères à café de crème entière, 1 cuillère à café d'extrait d'amande, 1/3 de tasse de lait entier, fruits congelés ou cerises	24 heures
Boisson glacée	1. Mélangez l'eau et le mélange pour margarita dans un récipient. 2. Versez le mélange dans le bol, couvrez et congelez pendant 24 heures. 3. Sélectionnez la fonction Boisson glacée.	266 ml d'eau, 266 mL de mélange pour margarita	24 heures
Granité	1. Mettez les morceaux de mangue dans le bol, puis ajoutez le jus de mangue jusqu'à la ligne MAX FILL. 2. Mélangez bien les ingrédients. Couvrez et congelez pendant 24 heures. 3. Ajoutez 30% de jus de mangue supplémentaire 4. Sélectionnez le programme SLUSH.	140 g de mangue coupée en dés, jus de mangue	24 heures
Glace	1. Utilisez un batteur pour mélanger les jaunes d'œufs, le sirop et le sucre dans un bol. Ajoutez la crème à fouetter, le lait entier et l'extrait d'amande. Assurez-vous que tous les ingrédients sont bien incorporés. 2. Faites chauffer le mélange au bain-marie dans une casserole jusqu'à environ 82°, en remuant. 3. Ajoutez des quartiers de pomme et congelez pendant 24 heures. 4. Sélectionnez le programme Glace.	3 gros jaunes d'œufs, 70 g de sucre semoule, 120 ml de crème fouettée 230 ml de lait entier 80 g de pomme	24 heures
Boissons glacées	1. Versez le soda dans le bol jusqu'à la ligne MAX FILL et congelez pendant 24 heures. 2. Avant le traitement, ajoutez 20% de soda. 3. Sélectionnez le programme Boisson glacée.	500 mL de la boisson gazeuse souhaitée	24 heures
Yaourt glacé	1. Versez et mélangez au fouet 350 ml de yaourt, 70 mL de crème à fouetter et 140 mL de lait concentré. 2. Congelez pendant 24 h 3. Sélectionnez la fonction FROZEN YOGHURT et, si nécessaire, effectuez un RE-SPIN pour une texture plus souple.	350 ml de yaourt, 70 ml de crème fouettée, 40 ml de lait concentré	24 heures

Il est essentiel de garder la machine propre pour : l'hygiène, des résultats constants et une longue durée de vie du produit.

Sécurité avant nettoyage



Débranchez la machine avant de nettoyer les pièces amovibles.



N'utilisez pas de tampons abrasifs/de laine d'acier. N'utilisez pas de nettoyeurs à base d'alcool ou de solvants.



Laissez la machine refroidir complètement.



N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

Unité principale

Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide.

Ne placez pas l'appareil sous l'eau courante.

N'utilisez pas de lave-vaisselle.

Ensemble de pale d'agitation

Retirez la pale d'agitation de l'appareil.

Rincez abondamment sous l'eau tiède.

Assurez-vous que tous les résidus alimentaires sont éliminés avant de réinstaller.

N'utilisez pas de lave-vaisselle.

Bol et couvercle

Nettoyez le bol et le couvercle après chaque utilisation.

Ils peuvent être rincés à l'eau tiède ou nettoyés au lave-vaisselle.

Séchez soigneusement avant de stocker ou de réutiliser.

Ce que vous voyez / constatez	Ce que cela signifie	Solution
Le voyant et l'écran clignotent	Une ou plusieurs pièces ne sont pas installées correctement, ou l'appareil a surchauffé.	Vérifiez que la pale de mélange, le bol et le couvercle sont correctement installés et verrouillés en place. Si l'appareil a surchauffé, laissez-le refroidir pendant environ 5 à 10 minutes avant de le redémarrer.
L'appareil ne démarre pas	L'appareil n'est pas prêt à fonctionner.	Assurez-vous que : L'appareil est correctement branché. Le bol et le couvercle sont correctement installés. L'unité principale est entièrement relevée en position de fonctionnement.
Le résultat est trop mou ou liquide	Le mélange peut ne pas être suffisamment congelé ou contenir trop de liquide ou de matière grasse.	Remettez le bol au congélateur jusqu'à ce que le mélange devienne plus ferme. Assurez-vous que le temps de congélation est d'au moins 24 heures à -18 °C ou moins.
Le résultat est friable, sec ou pas crémeux	Le mélange peut être trop dur ou manquer de matière grasse.	Utilisez la fonction RE-SPIN pour améliorer la texture. Ajustez la recette pour inclure plus de matière grasse ou de liquide si nécessaire.
La machine fonctionne mais le mélange n'est pas traité correctement	Le mélange peut être trop dur ou congelé de manière inégale.	Assurez-vous que le mélange est congelé uniformément sur une surface plane. Laissez le bol reposer à température ambiante pendant quelques minutes avant le traitement s'il est trop dur.
Bruit inhabituel pendant le fonctionnement	Les pièces peuvent ne pas être installées correctement, ou le mélange est trop dur.	Arrêtez immédiatement l'appareil. Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées. Laissez le mélange ramollir légèrement avant de redémarrer.
Rayures à l'intérieur du bol	Usure normale due à une utilisation régulière.	Aucune action requise. Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et des matériaux de nettoyage abrasifs pour réduire les rayures.
Le voyant reste allumé après réinstallation des pièces	L'appareil n'a pas détecté un positionnement correct.	Retirez et réinstallez le bol, le couvercle et la pale de mélange avec précaution. Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement verrouillées en place.

- Tension nominale : 220-240V~
- Fréquence nominale : 50Hz
- Puissance nominale : 500W
- Capacité du bol : 0,5 L

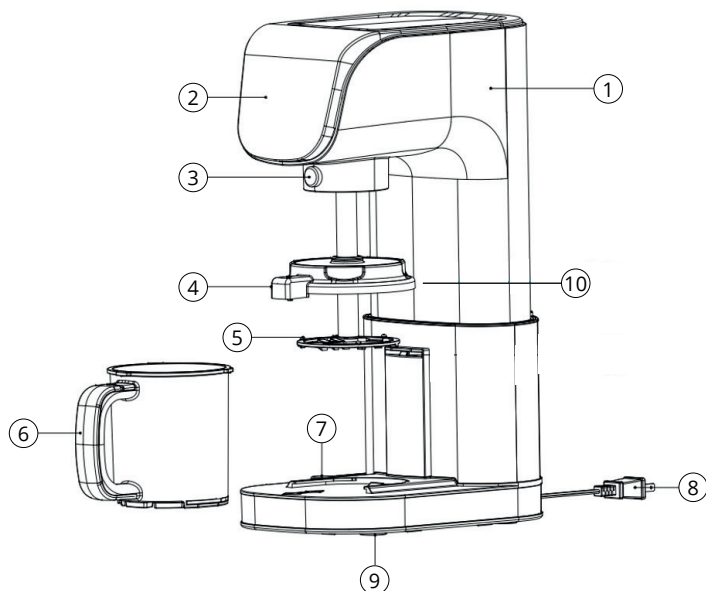
Si vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre machine à glace, veuillez contacter service@onyxcookware.fr



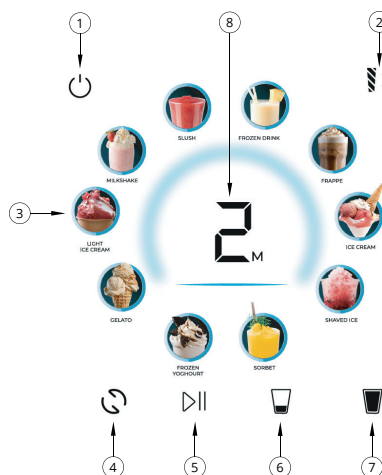
Comment se débarrasser du produit :

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). La directive définit le cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usagés applicable dans toute l'UE.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères non triées ; utilisez les points de collecte municipaux pour le recyclage des WEEE.



- | | | | |
|---|---|----|-------------------------------------|
| 1 | Unità principale | 6 | Contenitore |
| 2 | Display | 7 | Pulsante di sgancio del contenitore |
| 3 | Pulsante di sgancio dell'albero di miscelazione | 8 | Cavo di alimentazione |
| 4 | Pulsante di apertura del contenitore | 9 | Piedini in gomma |
| 5 | Lama di miscelazione | 10 | Coperchio del contenitore |



1 Pulsante di accensione

Interruttori sull'apparecchio

Pulsante di stoccaggio - su/giù

Abbassa l'apparecchio nella posizione di
stoccaggio per risparmiare spazio.

Viene utilizzato anche per sollevare l'apparecchio nella posizione di funzionamento.

 Pulsante di selezione menu

Funzioni preimpostate

Pulsante RE-SPIN/MIX-IN

RE-SPIN: esegue un ciclo aggiuntivo per una consistenza più liscia e cremosa.

MIX-IN: incorpora ingredienti come pezzi di biscotto, cioccolato o topping.

5 Pulsante START/STOP

Avvio o arresto del processo

TOP (Metà superiore del contenitore)

Elabora solo la metà superiore del contenitore

☐ FULL (Contentore intero)

Elabora l'intero contenitore

Display

Display
Indica il tempo rimanente per terminare il processo.



1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sull'apparecchio.
3. Questo apparecchio non deve essere utilizzato se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da persone con qualifica analoga, al fine di evitare pericoli.
5. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto.
6. Solo per uso domestico.
7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
9. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
10. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
11. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
12. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima della pulizia.
13. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
14. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
15. Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento.
16. Non utilizzare questo prodotto a vuoto, senza ingredienti o sovraccarico con ingredienti che superano il valore nominale.
17. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.
18. Mantenere una distanza minima di 30 cm da pareti o altri oggetti infiammabili.
19. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
20. Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro o che entri a contatto con superfici calde.
21. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
22. L'apparecchio non deve essere posizionato in un mobile quando è in uso.
23. Non pulire il contenitore con detergenti abrasivi, lana d'acciaio o oggetti taglienti.
24. Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di cambiare accessori o di avvicinarsi a parti in movimento.
25. L'apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
26. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo, maneggiarlo o rimuovere parti.
27. Per scollegare, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa a muro. Tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
28. Per proteggere da scosse elettriche, l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
29. Seguire le istruzioni nella sezione "Cura e manutenzione".
30. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

IT OPERAZIONI DI BASE

Prima del primo utilizzo

- ✓ Rimuovere tutto l'imballaggio.
- ✓ Posizionare su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- ✓ Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- ✓ Verificare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che non vi siano danni sull'apparecchio.

Assemblaggio

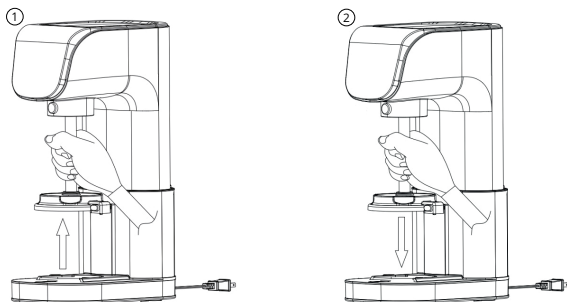
AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato prima di installare o rimuovere la lama di miscelazione.

Installazione della lama di miscelazione: Fig. 1

- ✓ Tenere il gruppo lama di miscelazione.
- ✓ Allineare l'albero con l'apertura sul fondo dell'unità principale.
- ✓ Spingere con decisione la lama verso l'alto finché non si sente un clic.
- ✓ Ciò significa che è bloccata in posizione.

Rimozione della lama di miscelazione: Fig. 2

- ✓ Individuare il pulsante di sgancio della lama sull'unità principale.
- ✓ Premere il pulsante.
- ✓ Tenere la lama di miscelazione e tirarla delicatamente verso il basso per rimuoverla.

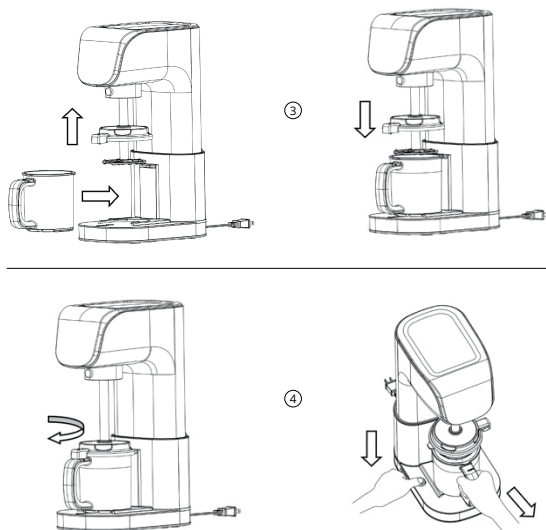


Inserimento del contenitore: Fig. 3

- ✓ Assicurarsi che l'unità principale sia nella posizione di funzionamento sollevata.
- ✓ Inserire il contenitore congelato nella base finché non si sente un clic.
- ✓ Applicare il coperchio e ruotarlo finché non si blocca con un altro clic.

Rimozione del contenitore: Fig. 4

- ✓ Al termine dell'elaborazione, ruotare il coperchio per sbloccarlo e rimuoverlo.
- ✓ Premere il pulsante di sgancio del contenitore sulla base e rimuovere il contenitore.



Istruzioni di funzionamento

Avvio

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

- 1 Premere l'icona tattile Power per accenderlo.

Se l'apparecchio è in posizione di stoccaggio, premere l'icona tattile Storage per sollevare l'unità principale.

L'apparecchio è pronto quando l'unità principale è completamente sollevata.

Posizionamento del contenitore e del coperchio

Assicurarsi che la ricetta sia stata congelata nel contenitore per almeno 24 ore su una superficie piana.

- 2 Inserire il contenitore congelato nella base, allinearne correttamente e spingerlo finché non scatta in posizione.

Posizionare il coperchio sul contenitore, con la manopola di apertura sul lato destro, e ruotarlo finché non scatta e si blocca.

L'apparecchio non funzionerà se contenitore e coperchio non sono montati correttamente.

Se non sono installati correttamente, le spie del display lampeggeranno.

Selezione programma

- 3 Scegliere il corretto tipo di gelato/bevanda preimpostato in base alla propria ricetta.

Selezione quantità (Opzionale)

- 4 Per impostazione predefinita, l'apparecchio elabora l'intero contenitore. L'icona FULL si illuminerà. Se si desidera elaborare solo la metà superiore, premere l'icona tattile TOP.

Avvio elaborazione

Premere START / STOP per iniziare.

L'unità principale abbassa la lama di miscelazione nel contenitore e inizia a elaborare la miscela.

Durante l'elaborazione, il display mostra:

5

Tempo rimanente

Il programma selezionato

Se è selezionato FULL o TOP

L'icona START / STOP rimane accesa durante il funzionamento.

È possibile premerla in qualsiasi momento per arrestare il processo.

Fine elaborazione e opzioni extra

Al termine del programma, il display mostra 0.

È quindi possibile:

6

Servire il prodotto se la consistenza è corretta.

Usare RE-SPIN se si desidera una consistenza più cremosa. (tempo di elaborazione: 2 minuti)

Usare MIX-IN se si desidera aggiungere ingredienti come pezzi di biscotto o cioccolato. (tempo di elaborazione: 2 minuti)

7

Rimozione del prodotto finito

Sbloccare e rimuovere il coperchio.

Premere il pulsante di sgancio del contenitore sulla base e sfilare con cautela il contenitore.

Tabella dei tempi preimpostati

Programma	Tempo di elaborazione
Gelato	4 minuti
Gelato leggero	3 minuti
Ice Cream	2 minuti
Sorbetto	5 minuti
Yogurt gelato	5 minuti
Ghiaccio tritato	4 minuti
Granita	4 minuti
Frappè	4 minuti
Bevanda ghiacciata	5 minuti
Milkshake	2 minuti

Ricette

Nota:

I tempi di elaborazione preimpostati sono stati definiti per un uso generale delle ricette e possono variare a seconda del tipo di ingredienti, della composizione della ricetta, della quantità e delle condizioni di congelamento. Se il risultato è troppo morbido, riporre il contenitore nel freezer per breve tempo. Se il risultato è troppo sbriciolato o non abbastanza cremoso, utilizzare la funzione RE-SPIN.

Funzione	Metodo di preparazione	Ingredienti	Tempo di congelamento
Sorbetto	1. Frullare gli ingredienti con uno sbattitore o in un frullatore fino a ottenere una crema. 2. Versare la miscela nel contenitore e congelare per 24 ore. 3. Selezionare la funzione Sorbetto.	450 g di fragole, 2 cucchiaini di zucchero semolato, succo di mezzo limone	24 ore
Gelato	1. Usare uno sbattitore per mescolare bene tuorlo d'uovo, sciroppo e zucchero. 2. Quindi versare la panna, il latte e l'estratto di mandorla, e continuare fino a ottenere un composto completamente omogeneo. 3. Scaldare la miscela a bagnomaria in un pentolino fino a circa 82°, mescolando. 4. Versare la miscela direttamente nel contenitore. Aggiungere la frutta e congelare per 24 ore. 5. Selezionare la funzione Gelato.	4 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di sciroppo (o miele), 5 cucchiaini di panna fresca, 1 cucchiaino di estratto di mandorla, 1/3 di tazza di latte intero, frutta congelata o ciliegie	24 ore
Bevanda ghiacciata	1. Mescolare acqua e miscela per margarita in un contenitore. 2. Versare la miscela nel contenitore, coprire e congelare per 24 ore. 3. Selezionare la funzione Bevanda ghiacciata.	266 ml di acqua, 266 mL di miscela per margarita	24 ore
Granita	1. Mettere i pezzi di mango nel contenitore e poi aggiungere il succo di mango fino alla linea MAX FILL. 2. Mescolare bene gli ingredienti. Coprire e congelare per 24 ore. 3. Aggiungere un 30% di succo di mango extra 4. Selezionare il programma SLUSH.	140 g di mango a dadini, succo di mango	24 ore
Ice Cream	1. Usare uno sbattitore per mescolare i tuorli, lo sciroppo e lo zucchero in un contenitore. Versare la panna da montare, il latte intero e l'estratto di mandorla. Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati. 2. Scaldare la miscela a bagnomaria in un pentolino fino a circa 82°, mescolando. 3. Aggiungere spicchi di mela e congelare per 24 ore. 4. Selezionare il programma Gelato.	3 tuorli d'uovo grandi, 70 g di zucchero semolato fine, 120 ml di panna montata 230 ml di latte intero 80 g di mela	24 ore
Bevande ghiacciate	1. Versare la bibita nel contenitore fino alla linea MAX FILL e congelare per 24 ore. 2. Prima dell'elaborazione aggiungere il 20% di bibita. 3. Selezionare il programma Bevanda ghiacciata.	500 mL della bibita desiderata	24 ore
Yogurt gelato	1. Versare e mescolare con una frusta 350 ml di yogurt, 70 mL di panna da montare e 140 mL di latte condensato. 2. Congelare per 24h 3. Selezionare la funzione FROZEN YOGHURT; se necessario eseguire un RE-SPIN per una consistenza più morbida.	350 ml di yogurt, 70 ml di panna montata, 40 ml di latte condensato	24 ore

Mantenere la macchina pulita è essenziale per: igiene, risultati costanti e una lunga durata del prodotto.

Sicurezza prima della pulizia



Scollegare la macchina prima di pulire le parti rimovibili.



Lasciare raffreddare completamente la macchina.



Non utilizzare spugne abrasive/lana d'acciaio.
Non utilizzare detergenti a base di alcol o solventi.



Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua.

Unità principale

Pulire l'esterno con un panno morbido e umido.
Non posizionare l'apparecchio sotto acqua corrente.
Non utilizzare la lavastoviglie.

Gruppo lama di miscelazione

Rimuovere la lama di miscelazione dall'apparecchio.
Sciacquare accuratamente sotto acqua tiepida.
Assicurarsi che tutti i residui di cibo siano rimossi prima di reinstallare.
Non utilizzare la lavastoviglie.

Contenitore e coperchio

Pulire il contenitore e il coperchio dopo ogni utilizzo.
Possono essere sciacquati con acqua tiepida o lavati in lavastoviglie.
Asciugare accuratamente prima di riporre o riutilizzare.

Cosa si vede / si riscontra	Cosa significa	Soluzione
La spia e il display lampeggiano	Una o più parti non sono installate correttamente, oppure l'apparecchio si è surriscaldato.	Verificare che la lama di miscelazione, il contenitore e il coperchio siano installati correttamente e bloccati in posizione. Se l'apparecchio si è surriscaldato, lasciarlo raffreddare per circa 5-10 minuti prima di riavviarlo.
L'apparecchio non si avvia	L'apparecchio non è pronto per il funzionamento.	Assicurarsi che: L'apparecchio sia collegato correttamente. Il contenitore e il coperchio siano installati correttamente. L'unità principale sia completamente sollevata nella posizione di funzionamento.
Il risultato è troppo morbido o liquido	La miscela potrebbe non essere abbastanza congelata o contenere troppo liquido o grassi.	Riporre il contenitore nel freezer finché la miscela non diventa più compatta. Assicurarsi che il tempo di congelamento sia di almeno 24 ore a -18 °C o inferiore.
Il risultato è sbriciolato, secco o non cremoso	La miscela potrebbe essere troppo dura o avere un contenuto di grassi insufficiente.	Utilizzare la funzione RE-SPIN per migliorare la consistenza. Se necessario, modificare la ricetta per includere più grassi o liquidi.
La macchina funziona ma la miscela non viene elaborata correttamente	La miscela potrebbe essere troppo dura o congelata in modo non uniforme.	Assicurarsi che la miscela congeli in modo uniforme su una superficie piana. Se è troppo dura, lasciare il contenitore a temperatura ambiente per alcuni minuti prima dell'elaborazione.
Rumore insolito durante il funzionamento	Le parti potrebbero non essere installate correttamente, oppure la miscela è troppo dura.	Arrestare immediatamente l'apparecchio. Verificare che tutte le parti siano installate correttamente. Lasciare ammorbidire leggermente la miscela prima di riavviare.
Graffi all'interno del contenitore	Normale usura dovuta all'uso regolare.	Nessuna azione necessaria. Evitare l'uso di utensili metallici e materiali abrasivi per la pulizia per ridurre i graffi.
La spia rimane accesa dopo aver reinstallato le parti	L'apparecchio non ha rilevato un posizionamento corretto.	Rimuovere e reinstallare con cautela il contenitore, il coperchio e la lama di miscelazione. Assicurarsi che tutte le parti siano completamente bloccate in posizione.

- Tensione nominale: 220-240V~
- Frequenza nominale: 50Hz
- Potenza nominale: 500W
- Capacità del contenitore: 0,5 L

Per qualsiasi domanda o se avete bisogno di aiuto con la vostra macchina per gelato, contattate service@onyxcookware.it

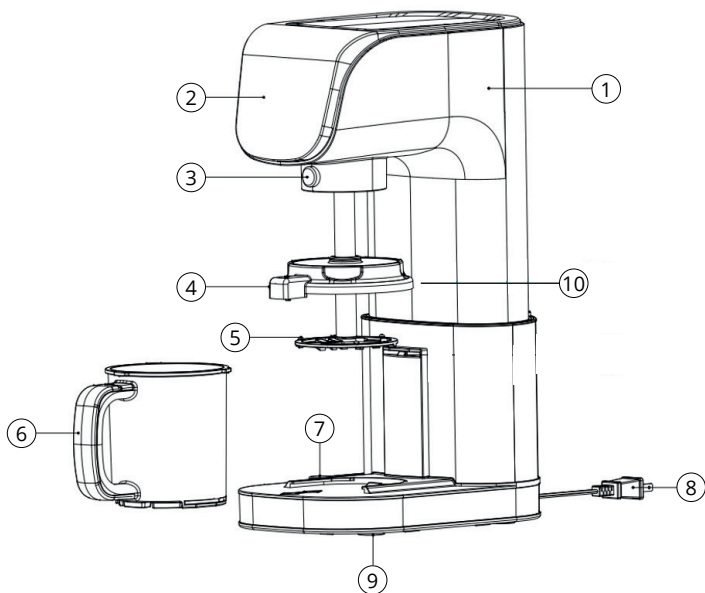


Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). La direttiva definisce il quadro per la restituzione e il riciclaggio di vecchi apparecchi valido in tutta l'UE.

Si prega di non smaltire questo prodotto nei rifiuti domestici indifferenziati; utilizzare i punti di raccolta municipali per il riciclaggio dei WEEE.

NL PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM



① Hoofdunit

② Display

③ Ontgrendelknop voor roeras

④ Openingsknop van de kan

⑤ Roerblad

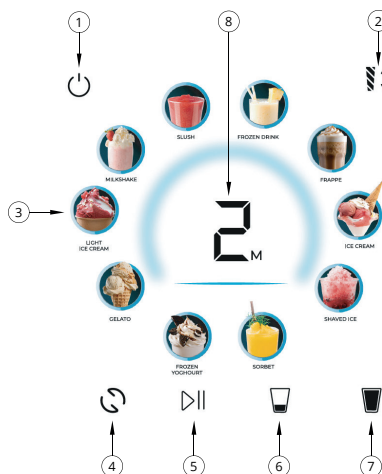
⑥ Kan

⑦ Ontgrendelknop van de kan

⑧ Netsnoer

⑨ Rubberen voetjes

⑩ Deksel van de kan



- 1 Aan/uit-knop**
Schakelaars op het apparaat
- 2 Opbergen - omhoog/omlaag-knop**
Brenghet apparaat omlaag naar de opbergstand om ruimte te besparen. Het wordt ook gebruikt om het apparaat omhoog te brengen naar de gebruiksstand.
- 3 Knop voor menukeuze**
Voorgeprogrammeerde functies
- 4 RE-SPIN/MIX-IN-knop**
RE-SPIN: voert een extra cyclus uit voor een gladdere en romigere textuur.
MIX-IN: mengt ingrediënten zoals koekstukjes, chocolade of toppings erdoor.
- 5 START/STOP-knop**
Proces starten of stoppen
- 6 TOP (Bovenste helft van de kan)**
Verwerkt alleen de bovenste helft van de kan
- 7 FULL (Volledige kan)**
Verwerkt de volledige kan
- 8 Display**
Geeft de resterende tijd aan tot het einde van het proces.



1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat staat aangegeven.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt als de stekker, het netsnoer of het apparaat beschadigd is.
4. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
5. Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het beoogde doel.
6. Alleen voor huishoudelijk gebruik.
7. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
8. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
9. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
10. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
11. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
12. Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening wanneer het niet in gebruik is en vóór het reinigen.
13. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in vochtige omgevingen.
14. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
15. Dek het apparaat niet af tijdens gebruik.
16. Gebruik dit product niet leeg, zonder ingrediënten, en overlaad het niet met ingrediënten boven de nominale waarde.
18. Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.
19. Houd een minimale afstand van 30 cm tot muren of andere brandbare voorwerpen aan.
20. Plaats het apparaat niet op of nabij hete gas- of elektrische branders of in een verwarmde oven.
21. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
22. Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
23. Het apparaat mag tijdens gebruik niet in een kast worden geplaatst.
24. Reinig de container niet met schurende reinigingsmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen.
25. Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening voordat u accessoires verwisselt of bewegende delen nadert.
26. Het apparaat mag niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
27. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, hanteert of onderdelen verwijdt.
28. Om los te koppelen: schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Trek altijd aan de stekker, nooit aan het netsnoer.
29. Ter bescherming tegen elektrische schokken mogen het apparaat, de stekker en het netsnoer niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
30. Volg de instructies in het gedeelte "Verzorging en onderhoud".
31. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Vóór het eerste gebruik

- ✓ Verwijder alle verpakking.
- ✓ Plaats op een hittebestendige, stabiele en vlakke ondergrond.
- ✓ Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- ✓ Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en zorg ervoor dat er geen schade aan het apparaat is.

Montage

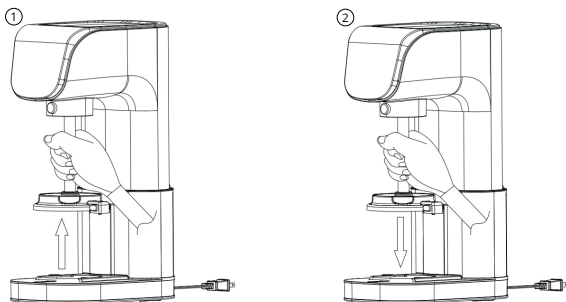
WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is voordat u het mengblad installeert of verwijdert.

Het roerblad installeren: Fig. 1

- ✓ Houd de roerblad-assemblage vast.
Lijn de as uit met de opening aan de onderkant van de hoofdunit.
Duw het blad stevig omhoog totdat u een klik hoort.
Dit betekent dat het op zijn plaats is vergrendeld.

Het roerblad verwijderen: Fig. 2

- ✓ Zoek de ontgrendelknop van het blad op de hoofdunit.
Druk op de knop.
Houd het mengblad vast en trek het voorzichtig omlaag om het te verwijderen.

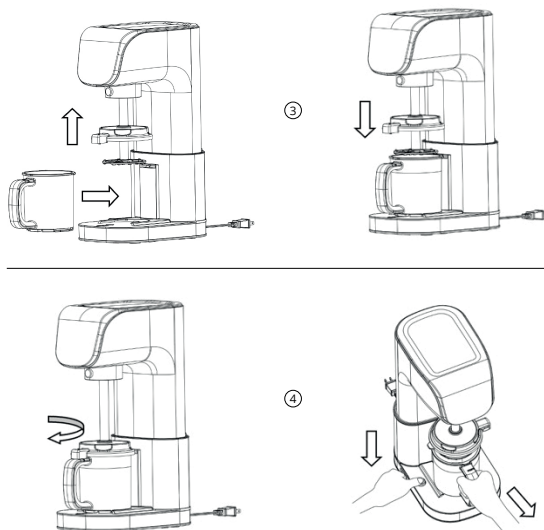


De kan plaatsen: Fig. 3

- ✓ Zorg ervoor dat de hoofdunit in de omhooggebrachte gebruiksstand staat.
Plaats de bevroren bak in de basis totdat u een klik hoort.
Bevestig het deksel en draai het totdat het met een tweede klik vergrendelt.

De kan verwijderen: Fig. 4

- ✓ Wanneer de verwerking is voltooid, draait u het deksel om het te ontgrendelen en verwijdert u het.
Druk op de ontgrendelknop van de bak op de basis en verwijder de bak.



Bedieningsinstructies

Inschakelen

Steek de stekker van het apparaat in de stroomvoorziening.

- 1 Druk op het Power-touchpictogram om het in te schakelen.

Als het apparaat in de opbergstand staat, drukt u op het Storage-touchpictogram om de hoofdunit omhoog te brengen.

Het apparaat is klaar wanneer de hoofdunit volledig omhoog staat.

De kan en het deksel plaatsen

Zorg ervoor dat het recept minimaal 24 uur in de kan is ingevroren op een vlakke ondergrond.

- 2 Plaats de bevroren kan in de basis, lijn deze correct uit en duw hem naar binnen totdat hij vastklikt.

Plaats het deksel op de kan, met de openingsknop aan de rechterkant, en draai het totdat het klikt en vergrendelt.

Het apparaat werkt niet als de kan en het deksel niet correct zijn geplaatst.

Als ze niet correct zijn geïnstalleerd, knippen de displaylampjes.

Programmakeuze

- 3 Kies het juiste voorgeprogrammeerde ijs-/dranktype volgens uw recept.

Hoeveelheidskeuze (Optioneel)

- 4 Standaard verwerkt het apparaat de volledige bak. Het FULL-pictogram gaat branden.

Als u alleen de bovenste helft wilt verwerken, drukt u op het TOP-touchpictogram.

Start verwerking

Druk op START / STOP om te beginnen.

De hoofdunit laat het roerblad in de kan zakken en start met het verwerken van het mengsel.

Tijdens de verwerking toont het display:

5

Resterende tijd

Het geselecteerde programma

Of FULL of TOP is geselecteerd

Het START / STOP-pictogram blijft tijdens gebruik branden.

U kunt er op elk moment op drukken om het proces te stoppen.

Einde van de verwerking en extra opties

Wanneer het programma eindigt, toont het display 0.

U kunt dan:

6

Het product serveren als de textuur correct is.

RE-SPIN gebruiken als u een romigere textuur wilt. (verwerkingstijd: 2 minuten)

MIX-IN gebruiken als u ingrediënten zoals koekstukjes of chocolade wilt toevoegen. (verwerkingstijd: 2 minuten)

7**Het afgewerkte product verwijderen**

Ontgrendel en verwijder het deksel.

Druk op de ontgrendelknop van de kan op de basis en trek de kan voorzichtig naar buiten.

Tabel met voorgeprogrammeerde tijden

Programma	Verwerkingstijd
Gelato	4 minuten
Light-ijs	3 minuten
Ijs	2 minuten
Sorbet	5 minuten
Frozen Yoghurt	5 minuten
Schaafijs	4 minuten
Slush	4 minuten
Frappe	4 minuten
Frozen Drink	5 minuten
Milkshake	2 minuten

Recepten
Opmerking:

De vooraf ingestelde verwerkingstijden zijn ingesteld voor algemeen gebruik van recepten en kunnen variëren afhankelijk van het type ingrediënt, de samenstelling van het recept, de hoeveelheid en de invriesomstandigheden. Als het resultaat te zacht is, zet de kan dan kort terug in de vriezer. Als het resultaat te krumbelig is of niet romig genoeg, gebruik dan de RE-SPIN-functie.

Functie	Bereidingswijze	Ingrediënten	Invriesduur
Sorbet	1. Meng de ingrediënten met een mixer of in een blender tot een romig geheel. 2. Giet het mengsel in de kan en vries 24 uur in. 3. Selecteer de Sorbet-functie.	450 g aardbeien, 2 theelepels kristalsuiker, sap van een halve citroen	24 uur
Gelato	1. Gebruik een mixer om de eidooier, siroop en suiker goed te mengen. 2. Giet vervolgens het mengsel, de melk en het amandelextract erbij en ga door tot alles volledig gemengd is. 3. Verwarm het mengsel au bain-marie in een pan tot ongeveer 82° terwijl u roert. 4. Giet het mengsel direct in de kan. Voeg fruit toe en vries 24 uur in. 5. Selecteer de Gelato-functie.	4 eidooiers, 1 theelepel siroop (of honing), 5 theelepels slagroom, 1 tl amandelextract, 1/3 kop volle melk, bevroren fruit of kersen	24 uur
Frozen Drink	1. Meng water en margaritamix in een container. 2. Giet het mengsel in de kan, dek af en vries 24 uur in. 3. Selecteer de Frozen drink-functie.	266 ml water, 266 mL margaritamix	24 uur
Slush-ijs	1. Doe de mangostukjes in de kan en voeg vervolgens mangosap toe tot aan de MAX FILL-lijn. 2. Meng de ingrediënten goed. Dek af en vries 24 uur in. 3. Voeg 30% extra mangosap toe 4. Selecteer het SLUSH-programma.	140 g mango in blokjes, mangosap	24 uur
Ijs	1. Gebruik een mixer om de eidooiers, siroop en suiker in een kan te mengen. Giet de slagroom, volle melk en amandelextract erbij. Zorg ervoor dat alle ingrediënten zijn opgenomen. 2. Verwarm het mengsel au bain-marie in een pan tot ongeveer 82° terwijl u roert. 3. Voeg appelpartjes toe en vries 24 uur in. 4. Selecteer het Ijs-programma.	3 grote eidooiers, 70 g fijne kristalsuiker, 120 ml slagroom, 230 ml volle melk, 80 g appel	24 uur
Frozen Drinks	1. Giet de frisdrank in de kan tot aan de MAX FILL-lijn en vries 24 uur in. 2. Voeg vóór de verwerking 20% frisdrank toe. 3. Selecteer het Frozen Drink-programma.	500 mL van de gewenste frisdrank	24 uur
Frozen Yoghurt	1. Giet en meng met een garde 350 ml yoghurt, 70 mL slagroom en 140 mL gecondenseerde melk. 2. Vries 24 uur in 3. Selecteer de FROZEN YOGHURT-functie; voer indien nodig een RE-SPIN uit voor een zachtere textuur.	350 ml yoghurt, 70 ml slagroom, 40 ml gecondenseerde melk	24 uur

Het schoonhouden van de machine is essentieel voor: hygiëne, consistente resultaten en een lange levensduur van het product.

Veiligheid vóór het reinigen



Haal de stekker uit het stopcontact voordat u uitneembare onderdelen reinigt.



Gebruik geen schurende sponsjes/staalwol.
Gebruik geen alcohol of oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.



Laat de machine volledig afkoelen.



Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water.

Hoofdunit

Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek.
Plaats het apparaat niet onder stromend water.
Gebruik geen vaatwasser.

Roerblad-assemblage

Verwijder het roerblad van het apparaat.
Grondig afspoelen onder warm water.
Zorg ervoor dat alle voedselresten zijn verwijderd voordat u het opnieuw installeert.
Gebruik geen vaatwasser.

Kan en deksel

Reinig de kan en het deksel na elk gebruik.
Ze kunnen worden afgespoeld met warm water of in de vaatwasser worden gereinigd.
Droog grondig voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Wat u ziet / ervaart	Wat het betekent	Oplossing
Controlelampje en display knip- peren	Een of meer onderdelen zijn niet correct geïnstalleerd, of het appa- raat is oververhit.	Controleer of het mengblad, de kan en het deksel correct zijn geïnstalleerd en op hun plaats zijn vergrendeld. Als het apparaat is oververhit, laat het dan ongeveer 5-10 minuten afkoelen voordat u het opnieuw start.
Apparaat start niet	Het apparaat is niet klaar voor gebruik.	Zorg ervoor dat: Het apparaat correct is aangeslo- ten. De kan en het deksel correct zijn geïnstalleerd. De hoofdunit in de gebruiksstand volledig omhoog staat.
Resultaat is te zacht of vloeibaar	Het mengsel is mogelijk niet vol- doende bevroren of bevat te veel vloeistof of vet.	Zet de kan terug in de vriezer tot- dat het mengsel steviger wordt. Zorg ervoor dat de invriestijd mini- maal 24 uur is bij -18 °C of lager.
Resultaat is kruimelig, droog of niet romig	Het mengsel is mogelijk te hard of bevat te weinig vet.	Gebruik de RE-SPIN-functie om de textuur te verbeteren. Pas het recept indien nodig aan om meer vet of vloeistof toe te voegen.
Machine draait maar het mengsel wordt niet goed verwerkt	Het mengsel is mogelijk te hard of ongelijkmatig bevroren.	Zorg ervoor dat het mengsel gelijkmatig bevriest op een vlakke ondergrond. Laat de kan enkele minuten op kamertemperatuur staan vóór de verwerking als deze te hard is.
Ongebruikelijk geluid tijdens gebruik	Onderdelen zijn mogelijk niet cor- rect geïnstalleerd, of het mengsel is te hard.	Stop het apparaat onmiddellijk. Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd. Laat het mengsel iets zachter wor- den voordat u opnieuw start.
Krassen aan de binnenkant van de kan	Normale slijtage door regelmatig gebruik.	Geen actie vereist. Vermijd het gebruik van metalen keukengerei en schurende reini- gingsmaterialen om krassen te verminderen.
Controlelampje blijft branden na het opnieuw installeren van onderdelen	Het apparaat heeft geen correcte positionering gedetecteerd.	Verwijder en installeer de kan, het deksel en het mengblad zorgvuldig opnieuw. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig zijn vergrendeld.

- Nominale spanning: 220-240V~
- Nominale frequentie: 50Hz
- Nominaal vermogen: 500W
- Inhoud kan: 0,5 L

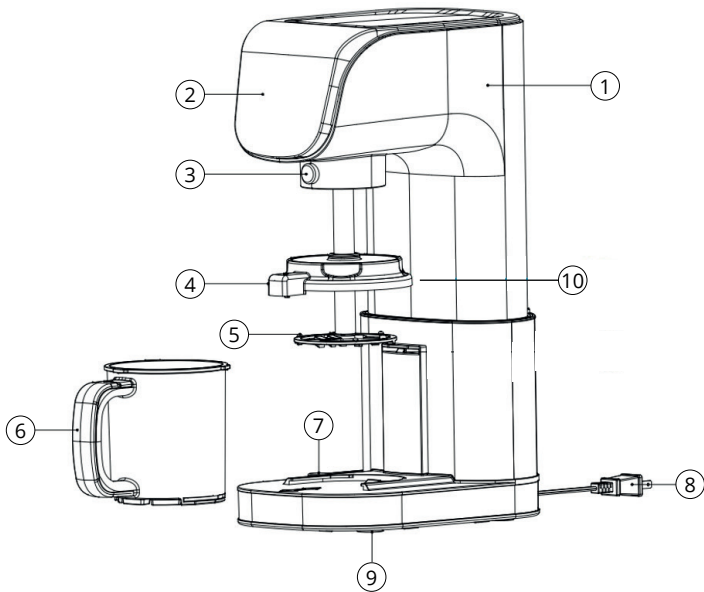
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw ijsmachine, neem dan contact op via service@onyxcookware.nl



Het product afvoeren:

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). De richtlijn bepaalt het kader voor de terugname en recycling van gebruikte apparaten dat in de hele EU van toepassing is.

Gooi dit product niet bij het ongesorteerde huishoudelijk afval; maak gebruik van de gemeentelijke inzamelpunten voor de recycling van WEEE.



1 Huvudenhet

2 Display

3 Frigöringsknapp för omrörningsaxeln

4 Knapp för att öppna behållaren

5 Omrörningsblad

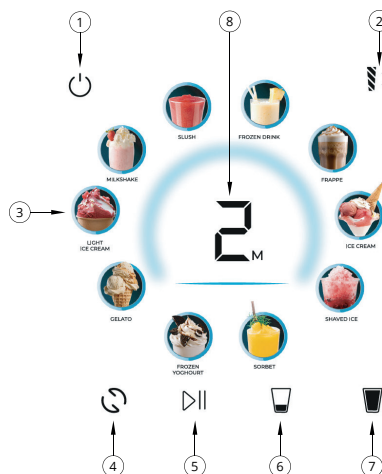
6 Jug Behållare

7 Frigöringsknapp för behållaren

8 Nätkabel

9 Gummifötter

10 Lock till behållaren



1 Strömknapp

Reglage på apparaten

Förvaring - upp-/nedknapp

Sänker apparaten till förvaringsläget för att spara plats.

Den används också för att höja apparaten till driftläget.

3 Knapp för menyval

Förprogrammerade funktioner

RE-SPIN/MIX-IN-knapp

RE-SPIN: kör en extra cykel för en slätare och krämigare konsistens.

MIX-IN: blandar i ingredienser såsom kakbitar, choklad eller topping.

5 START/STOP-knapp

Start eller stopp av processen

6 TOP (Övre halvan av behållaren)

Bearbetar endast den övre halvan av behållaren

7 FULL (Full behållare)

Bearbetar hela behållaren

8 Display

Visar återstående tid tills processen är klar.



1. Läs alla instruktioner innan du använder apparaten.
2. Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten.
3. Denna apparat får inte användas om stickproppen, nätkabeln eller apparaten är skadad.
4. Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller av annan person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.
5. Denna apparat får endast användas för avsett ändamål.
6. Endast för hushållsbruk.
7. Denna apparat får inte användas av barn.
8. Förvara apparaten och dess nätkabel utom räckhåll för barn.
9. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
10. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
11. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under drift.
12. Koppla alltid bort apparaten från elnätet när den inte används och före rengöring.
13. Använd inte apparaten utomhus eller i fuktiga miljöer.
14. Placera apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta.
15. Täck inte över apparaten under drift.
16. Använd inte denna produkt tom, utan ingredienser eller överbelastad med ingredienser som överskrider märkvärdet.
18. Håll apparaten borta från brännbara material.
19. Håll ett minsta avstånd på 30 cm från väggar eller andra brännbara föremål.
20. Placera inte apparaten på eller nära varma gas- eller elplattor eller i en uppvärmd ugn.
21. Låt inte nätkabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänk eller komma i kontakt med heta ytor.
22. Värmeelementets yta utsätts för restvärme efter användning.
23. Apparaten får inte placeras i ett skåp när den används.
24. Rengör inte behållaren med slipande rengöringsmedel, stålull eller vassa föremål.
25. Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller närmar dig rörliga delar.
26. Apparaten får inte matas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av.
27. Låt apparaten svalna innan rengöring, hantering eller borttagning av delar.
28. För att koppla bort: stäng av apparaten och dra ut stickproppen ur vägguttaget. Dra alltid i stickproppen, aldrig i nätkabeln.
29. För att skydda mot elektriska stötar får apparaten, stickproppen och nätkabeln inte sänkas ned i vatten eller andra vätskor.
30. Följ instruktionerna i avsnittet "Skötsel och underhåll".
31. Spara dessa instruktioner för framtida bruk.

Före första användning

- ✓ Ta bort allt förpackningsmaterial.
- ✓ Placera på en värmetålig, stabil och plan yta.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt monterade och se till att det inte finns några skador på apparaten.

Montering

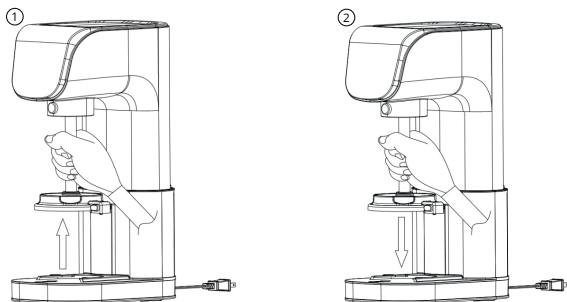
VARNING: Se till att apparaten är urkopplad innan du monterar eller tar bort mixbladet.

Montering av omrörningsbladet: Fig. 1

- ✓ Håll i mixbladsenheten.
- ✓ Rikta in axeln med öppningen i botten av huvudenheten.
- ✓ Tryck bladet stadigt uppåt tills du hör ett klick.
- ✓ Detta betyder att det är låst på plats.

Ta bort omrörningsbladet: Fig. 2

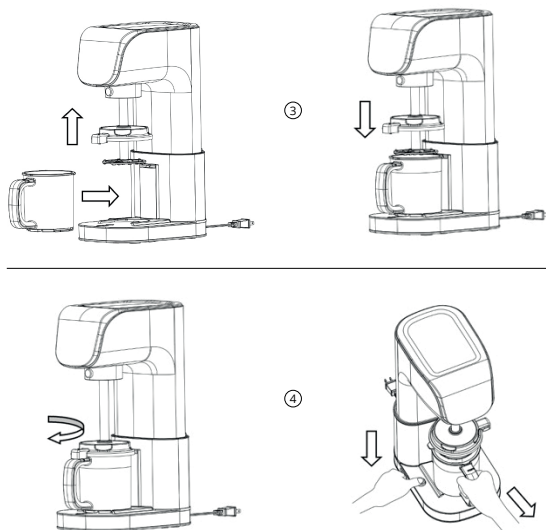
- ✓ Leta upp frigöringsknappen för bladet på huvudenheten.
- ✓ Tryck på knappen.
- ✓ Håll i mixbladet och dra det försiktigt nedåt för att ta bort det.

**Sätta i behållaren: Fig. 3**

- ✓ Se till att huvudenheten är i upphöjt driftläge.
- ✓ Sätt in den frysta behållaren i basen tills du hör ett klick.
- ✓ Sätt på locket och vrid det tills det låser med ett nytt klick.

Ta bort behållaren: Fig. 4

- ✓ När bearbetningen är klar, vrid locket för att låsa upp det och ta bort det.
- ✓ Tryck på frigöringsknappen för behållaren på basen och ta bort behållaren.



Bruksanvisning

Start

Anslut apparaten till elnätet.

- 1 Tryck på strömikonen (touch) för att slå på den.
Om apparaten är i förvaringsläge, tryck på förvaringsikonen (touch) för att höja huvudenheten.
Apparaten är klar när huvudenheten är helt upphöjd.

Placera behållare och lock

Se till att receptet har frysts i behållaren i minst 24 timmar på en plan yta.

- 2 Sätt in den frysta behållaren i basen, rikta in den korrekt och tryck in den tills den klickar på plats.
Placera locket på behållaren, med öppningsvredet på höger sida, och vrid det tills det klickar och låser.

Apparaten fungerar inte om behållaren och locket inte är korrekt monterade.

Om de inte är korrekt monterade kommer displaylamporna att blinka.

Programval

- 3 Välj rätt förprogrammerad glass-/dryckestyp enligt ditt recept.

Mängdval (valfritt)

- 4 Som standard bearbetar apparaten hela behållaren. FULL-ikonen tänds.
Om du bara vill bearbeta den övre halvan, tryck på TOP-ikonen (touch).

Starta bearbetningen

Tryck på START/STOP för att börja.

Huvudenheten sänker omrörningsbladet ned i behållaren och börjar bearbeta blandningen.

Under bearbetningen visar displayen:

5

Återstående tid

Det valda programmet

Om FULL eller TOP är valt

START/STOP-ikonen förblir tänd under drift.

Du kan trycka på den när som helst för att stoppa processen.

Slut på bearbetning och extra alternativ

När programmet avslutas visar displayen 0.

Du kan då:

6

Servera produkten om konsistensen är korrekt.

Använd RE-SPIN om du vill ha en krämigare konsistens. (bearbetningstid: 2 minuter)

Använd MIX-IN om du vill tillsätta ingredienser såsom kakbitar eller choklad. (bearbetningstid: 2 minuter)

7**Ta ut den färdiga produkten**

Lås upp och ta bort locket.

Tryck på frigöringsknappen för behållaren på basen och dra försiktigt ut behållaren.

Förprogrammerad tidtabell

Program	Bearbetningstid
Gelato	4 minuter
Lätt glass	3 minuter
Glass	2 minuter
Sorbet	5 minuter
Fryst yoghurt	5 minuter
Krossad is	4 minuter
Slush	4 minuter
Frappe	4 minuter
Fryst dryck	5 minuter
Milkshake	2 minuter

Recept

Obs:

De förinställda bearbetningstiderna är avsedda för allmän receptanvändning och kan variera beroende på ingrediensstyp, receptets sammansättning, mängd och frysförhållanden. Om resultatet är för mjukt, ställ tillbaka behållaren i frysen en kort stund. Om resultatet är för smuligt eller inte tillräckligt krämigt, använd RE-SPIN-funktionen.

Funktion	Tillagningsmetod	Ingredienser	Frystid
Sorbet	1. Mixa ingredienserna med en mixer eller i en blender tills de är krämiga. 2. Håll blandningen i behållaren och frys i 24 timmar. 3. Välj Sorbet-funktionen.	450 g jordgubbar, 2 teskedar strösocker, saften från en halv citron	24 timmar
Gelato	1. Använd en mixer för att blanda äggula, sirap och socker ordentligt. 2. Håll sedan i gräddblandningen, mjölk och mandelextrakt och fortsätt tills allt är helt blandat. 3. Värm blandningen i ett vattenbad i en kastrull till cirka 82° under omrörning. 4. Håll blandningen direkt i behållaren. Tillsätt frukt och frys i 24 timmar. 5. Välj Gelato-funktionen.	4 äggulor, 1 tesked sirap (eller honung), 5 teskedar vispgrädde, 1 tsk mandelextrakt, 1/3 kopp standardmjölk, frysta frukter eller körsbär	24 timmar
Fryst dryck	1. Blanda vatten och margaritamix i en behållare. 2. Håll blandningen i behållaren, täck över och frys i 24 timmar. 3. Välj funktionen Fryst dryck.	266 ml vatten, 266 mL margaritamix	24 timmar
Slush-is	1. Lägg mangobitarna i behållaren och tillsätt sedan mangojuice upp till MAX FILL-linjen. 2. Blanda ingredienserna väl. Täck över och frys i 24 timmar. 3. Tillsätt 30% extra mangojuice 4. Välj SLUSH-programmet.	140 g tärnad mango, mangojuice	24 timmar
Glass	1. Använd en mixer för att blanda äggulor, sirap och socker i en behållare. Håll i vispgrädde, standardmjölk och mandelextrakt. Se till att alla ingredienser är integrerade. 2. Värm blandningen i ett vattenbad i en kastrull till cirka 82° under omrörning. 3. Tillsätt äppelklyftor och frys i 24 timmar. 4. Välj glassprogrammet.	3 stora äggulor, 70 g strösocker, 120 ml vispgrädde 230 ml standardmjölk 80 g äpple	24 timmar
Frysta drycker	1. Håll läsk i behållaren upp till MAX FILL-linjen och frys i 24 timmar. 2. Tillsätt 20% läsk före bearbetning. 3. Välj programmet Fryst dryck.	500 mL av önskad läsk	24 timmar
Fryst yoghurt	1. Håll upp och blanda med en visp 350 ml yoghurt, 70 mL vispgrädde och 140 mL kondenserad mjölk. 2. Frys i 24 h 3. Välj funktionen FROZEN YOGHURT, och vid behov utför en RE-SPIN för en mjukare konsistens.	350 ml yoghurt, 70 ml vispgrädde, 40 ml kondenserad mjölk	24 timmar

Att hålla maskinen ren är avgörande för: hygien, konsekventa resultat och lång produktivslängd.

Säkerhet före rengöring



Dra ur stickproppen innan du rengör löstagbara delar.



Använd inte slipande svampar/stålull. Använd inte alkohol eller lösningsmedelsbaserade rengöringsmedel.



Låt maskinen svalna helt.



Sänk aldrig ned apparaten, nätkabeln eller stickproppen i vatten.

Huvudenhet

Torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa.
Placera inte apparaten under rinnande vatten.
Använd inte diskmaskin.

Omrörningsbladsenhet

Ta bort omrörningsbladet från apparaten.
Skölj noggrant under varmt vatten.
Se till att alla matrester är borttagna innan återmontering.
Använd inte diskmaskin.

Behållare och lock

Rengör behållaren och locket efter varje användning.
De kan sköljas med varmt vatten eller rengöras i diskmaskin.
Torka noggrant innan förvaring eller återanvändning.

Det du ser / upplever	Vad det betyder	Lösning
Indikatorlampa och display blinkar	En eller flera delar är inte korrekt monterade, eller så har apparaten överhettats.	Kontrollera att mixbladet, behållaren och locket är korrekt monterade och låsta på plats. Om apparaten har överhettats, låt den svalna i cirka 5–10 minuter innan du startar om.
Apparaten startar inte	Apparaten är inte redo för drift.	Se till att: Apparaten är korrekt ansluten. Behållaren och locket är korrekt monterade. Huvudenheten är helt upphöjd i driftläge.
Resultatet är för mjukt eller flytande	Blandningen kanske inte är tillräckligt fryst eller innehåller för mycket vätska eller fett.	Ställ tillbaka behållaren i frysen tills blandningen blir fastare. Se till att frystiden är minst 24 timmar vid -18 °C eller lägre.
Resultatet är smuligt, torrt eller inte krämigt	Blandningen kan vara för hård eller ha för låg fetthalt.	Använd RE-SPIN-funktionen för att förbättra konsistensen. Justera receptet så att det innehåller mer fett eller vätska vid behov.
Maskinen går men blandningen bearbetas inte korrekt	Blandningen kan vara för hård eller ojämnt fryst.	Se till att blandningen fryser jämnt på en plan yta. Låt behållaren stå i rumstemperatur i några minuter före bearbetning om den är för hård.
Ovanligt ljud under drift	Delar kanske inte är korrekt monterade, eller så är blandningen för hård.	Stoppa apparaten omedelbart. Kontrollera att alla delar är korrekt monterade. Låt blandningen mjukna något innan du startar om.
Repor på insidan av behållaren	Normalt slitage vid regelbunden användning.	Ingen åtgärd krävs. Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmaterial för att minska repor.
Indikatorlampan lyser fortfarande efter återmontering av delar	Apparaten har inte upptäckt korrekt positionering.	Ta bort och montera tillbaka behållaren, locket och mixbladet försiktigt. Se till att alla delar är helt låsta på plats.

- Märkspänning: 220-240V~
- Märkfrekvens: 50Hz
- Märkeffekt: 500W
- Behållarvolym: 0,5 L

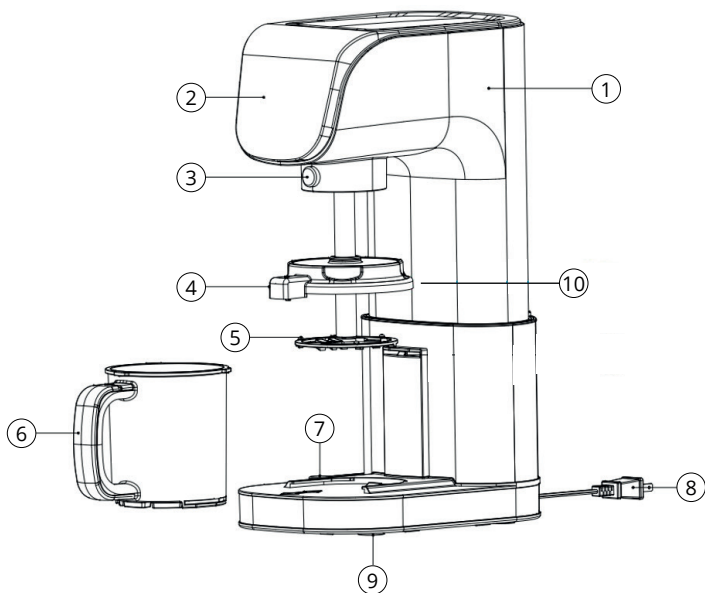
Om du har några frågor eller behöver hjälp med din glassmaskin, vänligen kontakta service@onyxcookware.se



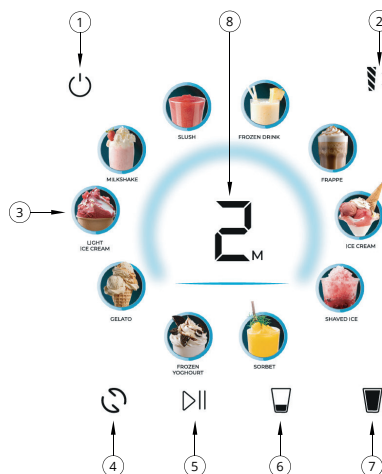
Så här kasserar du produkten:

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Direktivet anger ramarna för retur och återvinning av uttjänta apparater inom hela EU.

Kassera inte denna produkt som osorterat hushållsavfall; använd de kommunala insamlingsplatserna för återvinning av WEEE.



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Hovedenhet | 6 Beholder |
| 2 Display | 7 Utløserknapp for beholder |
| 3 Utløserknapp for rørearm | 8 Strømledning |
| 4 Åpningsknapp for beholder | 9 Gummiføtter |
| 5 Røreblad | 10 Løkk til beholder |



- 1 Av/på-knapp**
 Brytere på apparatet
- 2 Oppbevaring – opp/ned-knapp**
 Senker apparatet til oppbevaringsposisjon for å spare plass.
 Den brukes også til å heve apparatet til driftsposisjon.
- 3 Knapp for menyvalg**
 Forhåndsprogrammerte funksjoner
- 4 RE-SPIN/MIX-IN-knapp**
 RE-SPIN: kjører en ekstra syklus for en jevnere og mer kremet konsistens.
 MIX-IN: blander inn ingredienser som kjeks-biter, sjokolade eller topping.
- 5 START/STOP-knapp**
 Start eller stopp av prosess
- 6 TOP (Øvre halvdel av beholderen)**
 Bearbeider kun den øvre halvdel av beholderen
- 7 FULL (Full beholder)**
 Bearbeider hele beholderen
- 8 Display**
 Viser gjenværende tid til prosessen er ferdig.



1. Les alle instruksjoner før du bruker apparatet.
2. Sørg for at nettspenningen samsvarer med spenningen som er angitt på apparatet.
3. Dette apparatet skal ikke brukes hvis støpselet, strømledningen eller apparatet er skadet.
4. Hvis strømledningen er skadet, skal den skiftes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
5. Dette apparatet skal kun brukes til tiltenkt formål.
6. Kun til husholdningsbruk.
7. Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
8. Hold apparatet og strømledningen utenfor barns rekkevidde.
9. Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
10. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.
11. La aldri apparatet være uten tilsyn mens det er i bruk.
12. Koble alltid apparatet fra strømforsyningen når det ikke er i bruk og før rengjøring.
13. Ikke bruk apparatet utendørs eller i fuktige omgivelser.
14. Plasser apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflate.
15. Ikke dekk til apparatet under bruk.
16. Ikke bruk dette produktet tomt, uten ingredienser, eller overfylt med ingredienser som overstiger nominell verdi.
17. Hold apparatet borte fra brennbare materialer.
18. Hold en minimumsavstand på 30 cm fra vegger eller andre brennbare gjenstander.
19. Ikke plasser apparatet på eller nær varme gass- eller elektriske kokeplater eller i en oppvarmet ovn.
20. Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en benk, eller komme i kontakt med varme overflater.
21. Overflaten på varmeelementet er utsatt for restvarme etter bruk.
22. Apparatet skal ikke plasseres i et skap når det er i bruk.
23. Ikke rengjør beholderen med slpende rengjøringsmidler, stålull eller skarpe gjenstander.
24. Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du bytter tilbehør eller nærmer deg bevegelige deler.
25. Apparatet skal ikke forsynes via en ekstern bryterenhet, for eksempel en timer, eller kobles til en krets som regelmessig slås av og på.
26. La apparatet avkjøles før rengjøring, håndtering eller fjerning av deler.
27. For å koble fra, slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten. Trekk alltid i støpselet, aldri i strømledningen.
28. For å beskytte mot elektrisk støt skal apparatet, støpselet og strømledningen ikke senkes ned i vann eller andre væsker.
29. Følg instruksjonene i avsnittet «Pleie og vedlikehold».
30. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Før første bruk

- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser på en varmebestandig, stabil og plan overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponentene.
- ✓ Kontroller at alle deler er riktig montert, og sørg for at det ikke er noen skader på apparatet.

Montering

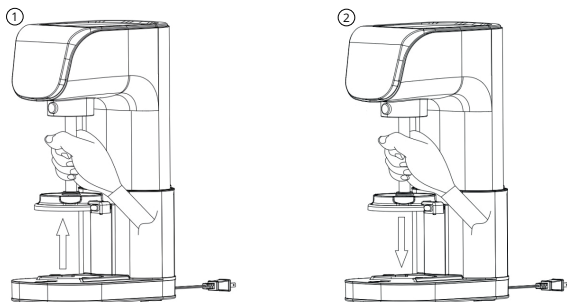
ADVARSEL: Sørg for at apparatet er frakoblet før du monterer eller fjerner miksebladet.

Montering av røreblad: Fig. 1

- ✓ Hold røreblad-enheten.
- ✓ Juster akslingen med åpningen i bunnen av hovedenheten.
- ✓ Trykk bladet bestemt oppover til du hører et klikk.
- ✓ Dette betyr at det er låst på plass.

Fjerning av røreblad: Fig. 2

- ✓ Finn utløserknappen for bladet på hovedenheten.
- ✓ Trykk på knappen.
- ✓ Hold rørebladet og trekk det forsiktig nedover for å fjerne det.



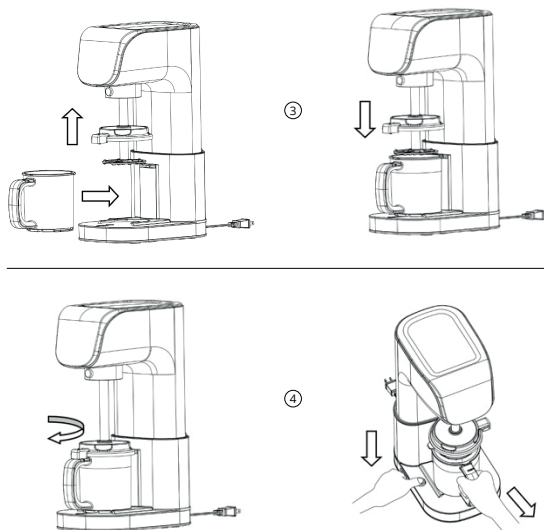
Sette inn beholderen: Fig. 3

- ✓ Sørg for at hovedenheten er hevet til driftsposisjon.
- ✓ Sett den frosne beholderen inn i basen til du hører et klikk.
- ✓ Fest lokket og vri det til det låses med et nytt klikk.

Fjerne beholderen: Fig. 4

- ✓ Når bearbeidingen er ferdig, vri lokket for å låse det opp og fjern det.
- ✓ Trykk på utløserknappen for beholderen på basen og fjern beholderen.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER



Bruksanvisning

Oppstart

Koble apparatet til strømforsyningen.

- 1 Trykk på berøringsikonet for strøm for å slå det på.

Hvis apparatet er i oppbevaringsposisjon, trykk på berøringsikonet for oppbevaring for å heve hovedenheten.

Apparatet er klart når hovedenheten er helt hevet.

Plassering av beholder og lokk

Sørg for at oppskriften har vært fryst i beholderen i minst 24 timer på en plan overflate.

- 2 Sett den frosne beholderen inn i basen, juster den riktig og skyv den inn til den klikker på plass.

Plasser lokket på beholderen, med åpningsknappen på høyre side, og vri det til det klikker og låses. Apparatet vil ikke fungere hvis beholder og lokk ikke er montert riktig.

Hvis de ikke er riktig montert, vil displaylysene blinke.

Programvalg

- 3 Velg riktig forhåndsprogrammert iskrem-/drikketype i henhold til oppskriften din.

Mengdevalg (Valgfritt)

- 4 Som standard bearbeider apparatet hele beholderen. FULL-ikonet vil lyse.

Hvis du bare vil bearbeide den øvre halvdelen, trykk på TOP-berøringsikonet.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Start bearbeiding

Trykk START / STOP for å starte.

Hovedenheten senker rørebladet ned i beholderen og starter bearbeiding av blandingen.

Under bearbeiding viser displayet:

5

Gjenværende tid

Det valgte programmet

Om FULL eller TOP er valgt

START / STOP-ikonet forblir tent under drift.

Du kan trykke på det når som helst for å stoppe prosessen.

Slutt på bearbeiding og ekstra alternativer

Når programmet avsluttes, viser displayet 0.

Du kan da:

6

Serve produktet hvis konsistensen er riktig.

Bruke RE-SPIN hvis du ønsker en mer kremet konsistens. (bearbeidingstid: 2 minutter)

Bruke MIX-IN hvis du ønsker å tilsette ingredienser som kjeksbitar eller sjokolade. (bearbeidingstid: 2 minutter)

7

Fjerne det ferdige produktet

Lås opp og fjern lokket.

Trykk på utløserknappen for beholderen på basen og trekk beholderen forsiktig ut.

Forhåndsprogrammert tidstabell

Program	Bearbeidingstid
Gelato	4 minutter
Lett iskrem	3 minutter
Iskrem	2 minutter
Sorbet	5 minutter
Frossen yoghurt	5 minutter
Knust is	4 minutter
Slush	4 minutter
Frappé	4 minutter
Frossen drikk	5 minutter
Milkshake	2 minutter

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Merk:

Note:

De forhåndsinnstilte bearbeidingstidene er satt for generell bruk av oppskrifter og kan variere avhengig av ingrediensstype, oppskriftssammensetning, mengde og fryseforhold. Hvis resultatet er for mykt, sett beholderen tilbake i fryseren en kort stund. Hvis resultatet er for smuldrete eller ikke kremet nok, bruk RE-SPIN-funksjonen.

Funksjon	Tilberedningsmetode	Ingredienser	Frysetid
Sorbet	1. Bland ingrediensene med en mikser eller i en blender til det blir kremet. 2. Hell blandingen i beholderen og frys i 24 timer. 3. Velg Sorbet-funksjonen.	450 g jordbær, 2 teskjeer strøsukker, saften av en halv sitron	24 timer
Gelato	1. Bruk en mikser til å blande eggeplomme, sirup og sukker godt. 2. Hell deretter i blandingen, melk og mandeleks-trakt, og fortsett til alt er helt blandet. 3. Varm blandingen i vannbad i en kjele til ca. 82° mens du rører. 4. Hell blandingen direkte i beholderen. Tilsett frukt og frys i 24 timer. 5. Velg Gelato-funksjonen.	4 eggeplommer, 1 teskje sirup (eller honning), 5 teskjeer kremfløte, 1 ts mandeleks-trakt, 1/3 kopp helmelk, frosne frukter eller kirsebær	24 timer
Frossen drikk	1. Bland vann og margarita-blanding i en beholder. 2. Hell blandingen i beholderen, dekk til og frys i 24 timer. 3. Velg funksjonen Frossen drikk.	266 ml vann, 266 mL margarita-miks	24 timer
Slush-is	1. Legg mangobitene i beholderen og tilsett deretter mangosaft opp til MAX FILL-linjen. 2. Bland ingrediensene godt. Dekk til og frys i 24 timer. 3. Tilsett 30% ekstra mangosaft 4. Velg SLUSH-programmet.	140 g mango i terninger, mangosaft	24 timer
Iskrem	1. Bruk en mikser til å blande eggeplommer, sirup og sukker i en beholder. Hell i kremfløte, helmelk og mandeleks-trakt. Sørg for at alle ingrediensene er godt blandet. 2. Varm blandingen i vannbad i en kjele til ca. 82° mens du rører. 3. Tilsett eplebåter og frys i 24 timer. 4. Velg Iskrem-programmet.	3 store eggeplommer, 70 g finkornet sukker, 120 ml kremfløte 230 ml helmelk 80 g eple	24 timer
Frossen drikk	1. Hell brusen i beholderen opp til MAX FILL-linjen og frys i 24 timer. 2. Før bearbeiding, tilsett 20% av brusen. 3. Velg programmet Frossen drikk.	500 mL ønsket leskedrikk	24 timer
Frossen yoghurt	1. Hell og bland med en visp 350 ml yoghurt, 70 mL kremfløte og 140 mL kondensert melk. 2. Frys i 24 t 3. Velg funksjonen FROSSEN YOGHURT, og utfør om nødvendig en RE-SPIN for en mykere konsistens.	350 ml yoghurt, 70 ml kremfløte, 40 ml kondensert melk	24 timer

Å holde maskinen ren er avgjørende for: hygiene, jevne resultater og lang produktlevetid.

Sikkerhet før rengjøring



Koble fra maskinen før rengjøring av avtakbare deler.



Ikke bruk slipende pads/stålull. Ikke bruk alkohol eller løsemiddelbaserte rengjøringsmidler.



La maskinen avkjøles helt.



Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann.

Hovedenhet

Tørk av utsiden med en myk, fuktig klut.
Ikke plasser apparatet under rennende vann.
Ikke bruk oppvaskmaskin.

Røreblad-enhet

Fjern rørebladet fra apparatet.
Skyll grundig under varmt vann.
Sørg for at alle matrester er fjernet før montering på nytt.
Ikke bruk oppvaskmaskin.

Beholder og lokk

Rengjør beholderen og lokket etter hver bruk.
De kan skylles med varmt vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.
Tørk grundig før oppbevaring eller gjenbruk.

Det du ser / opplever	Hva det betyr	Løsning
Indikatorlampe og display blinker	En eller flere deler er ikke riktig montert, eller apparatet har overopphetet.	Kontroller at rørebladet, beholderen og lokket er riktig montert og låst på plass. Hvis apparatet har overopphetet, la det avkjøles i ca. 5-10 minutter før du starter på nytt.
Apparatet starter ikke	Apparatet er ikke klart for bruk.	Sørg for at: Apparatet er koblet til riktig. Beholderen og lokket er riktig montert. Hovedenheten er helt hevet i driftsposisjon.
Resultatet er for mykt eller flytende	Blandingen er kanskje ikke frosset nok eller inneholder for mye væske eller fett.	Sett beholderen tilbake i fryseren til blandingen blir fastere. Sørg for at frysetiden er minst 24 timer ved -18 °C eller lavere.
Resultatet er smuldrete, tørt eller ikke kremet	Blandingen kan være for hard eller ha for lavt fettinnhold.	Bruk RE-SPIN-funksjonen for å forbedre konsistensen. Juster oppskriften til å inneholde mer fett eller væske ved behov.
Maskinen går, men blandingen bearbeides ikke riktig	Blandingen kan være for hard eller ujevnt frosset.	Sørg for at blandingen fryses jevnt på en flat overflate. La beholderen stå i romtemperatur i noen minutter før bearbeiding hvis den er for hard.
Uvanlig lyd under drift	Deler er kanskje ikke riktig montert, eller blandingen er for hard.	Stopp apparatet umiddelbart. Kontroller at alle deler er riktig montert. La blandingen mykne litt før du starter på nytt.
Riper på innsiden av beholderen	Normal slitasje ved regelmessig bruk.	Ingen tiltak nødvendig. Unngå å bruke metallredskaper og slipende rengjøringsmaterialer for å redusere riper.
Indikatorlampen forblir på etter at deler er montert på nytt	Apparatet har ikke registrert korrekt posisjonering.	Fjern og monter beholderen, lokket og rørebladet på nytt forsiktig. Sørg for at alle deler er helt låst på plass.

NO TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Nominell spenning: 220-240V~
- Nominell frekvens: 50Hz
- Nominell effekt: 500W
- Beholderkapasitet: 0,5 L

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med iskremmaskinen din, kan du kontakte service@onyxcookware.no



Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE-avfall). Direktivet fastsetter rammene for retur og resirkulering av brukte apparater som gjelder i hele EU/EØS.

Vennligst ikke kast dette produktet sammen med usortert husholdningsavfall; bruk de kommunale innsamlingsstedene for resirkulering av WEEE-avfall.



Questions? Scan here for manuals,
FAQs & support.

✉ service@onyxcookware.eu