



soft ice cream slushie maker

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Display diagram	5
Security warning	6
Basic operations	7
Care and maintenance	11
Troubleshooting	14
Technical specifications	15

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	52
Diagramma di visualizzazione	53
Avviso di sicurezza	54
Operazioni di base	55
Cura e manutenzione	59
Risoluzione dei problemi	62
Specifiche tecniche	63

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	16
Displaydiagram	17
Sikkerhedsadvarsel	18
Grundlæggende operationer	19
Pleje og vedligeholdelse	23
Fejlfinding	26
Tekniske specifikationer	27

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdigram	64
Displaydiagram	65
Beveiligingswaarschuwing	66
Basisoperaties	67
Verzorging en onderhoud	71
Probleemoplossing	74
Technische specificaties	75

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	28
Anzeigeschema	29
Sicherheitswarnung	30
Grundlegende Operationen	31
Pflege und Wartung	35
Fehlerbehebung	38
Technische Spezifikationen	39

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

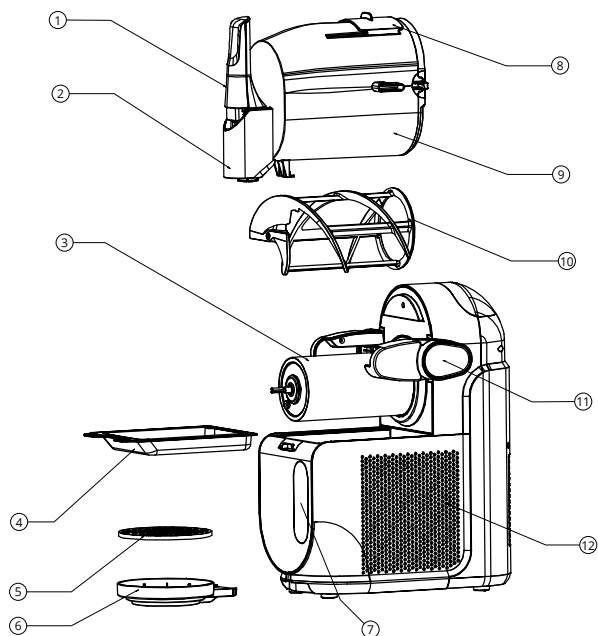
Produktstrukturschema	76
Displaydiagram	77
Säkerhetsvarning	78
Grundläggande operationer	79
Skötsel och underhåll	83
Felsökning	86
Tekniska specifikationer	87

FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	40
Diagramme d'affichage	41
Avertissement de sécurité	42
Opérations de base	43
Entretien et maintenance	47
Dépannage	50
Spécifications techniques	51

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	88
Displaydiagram	89
Sikkerhetsadvarsel	90
Grunnleggende operasjoner	91
Vedlikehold og pleie	95
Feilsøking	98
Tekniske spesifikasjoner	99



1 Handle

2 Outlet port cover

3 Evaporator

4 Water tank

5 Drip tray plate

6 Drip tray

7 Display

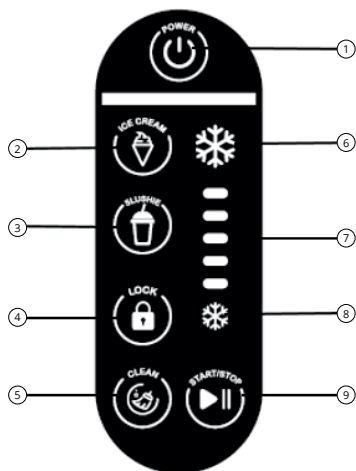
8 Barrel top lid

9 Barrel

10 Stirring auger

11 Knob

12 Machine body



- 1 Power button**
Switches on the appliance.
- 2 Ice cream button**
Program for making Soft ice cream.
- 3 Slush ice button**
Program for making Slush ice.
- 4 Child lock button**
Automatically activates after 3seconds
onces the machine starts operation.
- 5 Clean button**
Use the cleaning program before disassembling the barrel. Pour in clean tap water and press the clean button. Let the cleaning program run for about 30 minutes.
- 6 Hardness adjust up**
Adjusts the hardness up (Lower temperature)
- Hardness display**
Shows the desired hardness selection.
- 7**
The hardness indicator has 5 bars. The more bars, the lower the temperature of the slush/ice cream is after preparation.
- 8 Hardness adjust down**
Adjusts the hardness down (higher temperature)
- 9 START/STOP button**
Process start or stop



1. Read all instructions before using the appliance.
2. Before connecting the appliance, check that the voltage indicated on the rating label corresponds with the mains voltage supply. Ensure that the socket is properly earthed. 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.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children shall not play with the appliance.
4. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, and by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments, and catering and similar non-retail applications.
5. The appliance shall not be used outdoors or in damp environments.
6. The appliance shall be placed on a stable, level surface. Adequate ventilation shall be ensured. A minimum clearance of 8 cm around the appliance shall be maintained.
7. The appliance shall not be placed on or near hot surfaces such as gas or electric burners, or in a heated oven.
8. To protect against electric shock, do not immerse the appliance, the supply cord, or the plug in water or any other liquid.
9. The appliance shall always be disconnected from the supply before cleaning, maintenance, filling, or when not in use.
10. The appliance shall not be operated if it is damaged or malfunctioning.
11. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock, or injury and shall be avoided.
12. Do not insert metal objects or other foreign objects into the appliance, as this may cause fire or electric shock.
13. Do not touch moving parts during operation. The mixing blade shall not be removed while the appliance is operating. Do not insert fingers into the discharge opening.
14. Ensure that all components are correctly assembled before switching on the appliance.
15. Do not switch the appliance on and off frequently. A minimum interval of 5 minutes between switching cycles shall be observed to protect the compressor.
16. The appliance shall not be tilted more than 45° or turned upside down.
17. Only potable ingredients shall be used. Ingredients shall not be pre-frozen, as this may cause blockage of the mixing system. The recommended ingredient temperature is approximately $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$.
18. Do not apply excessive force to the container or internal components.
19. Ventilation openings shall not be obstructed.
20. Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
21. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in the appliance.
22. This appliance contains flammable refrigerant (R290). If the refrigerant circuit is damaged, avoid open flames and sources of ignition and ventilate the room thoroughly. During transportation and installation, care shall be taken to ensure that the refrigerant circuit is not damaged.
23. When disposing of the appliance, it shall be disposed of in accordance with local regulations at an authorized waste disposal facility. The appliance shall not be exposed to flames.
24. The appliance shall be disconnected from the supply before cleaning or servicing. Abrasive cleaning agents, scouring pads, or sharp objects shall not be used.
25. Surfaces that come into contact with food shall be cleaned regularly. If the appliance is left empty for long periods, it shall be switched off, defrosted, cleaned, dried, and left open to prevent mould formation.
26. Servicing shall only be carried out by authorized service personnel. Only original or equivalent replacement parts shall be used. The appliance shall be disconnected from the supply before any service operation.
27. The appliance shall not be left unattended while in operation. The appliance shall not be covered during use.
28. The appliance and its supply cord shall be kept out of reach of children.
29. Follow the instructions in the section "Care and Maintenance".
30. Save these instructions for future reference.

EN BASIC OPERATIONS

Before first use

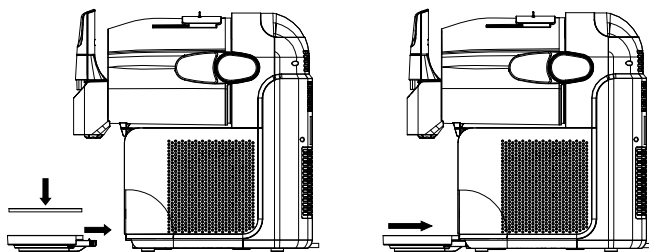
- ✓ Remove all the packaging.
- ✓ Clean the appliance and all the components.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

Assembly

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

Assembling of Drip tray

- 1 Insert the drip tray plate onto the drip tray. Push the drip tray in the bottom of the machine front as shown on the illustration.

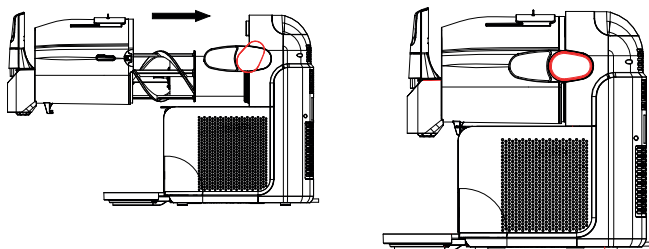


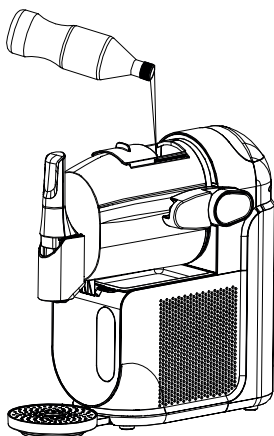
Assembly and disassembly of the barrel

Insert the stirring auger into the center of the evaporator. Make sure it is properly aligned and fully seated. It should sit firmly without wobbling.

Install the barrel:

- 2 Hold the barrel and align it with the machine body. Push it into position until it sits correctly on the evaporator. Lock the barrel using the knob:
Turn the knob to the lock position until you feel resistance or hear a click. The barrel must be fully locked, otherwise the machine will not start.





Operations instructions

Filling the machine

Ensure the barrel is properly installed and locked.

Open the barrel top lid. Slowly pour the ingredients into the barrel.

1 Do not exceed maximum capacity:

Ice cream: 1240 g

Slush ice: 1900 g

Close the lid securely.

Starting the machine

Plug in the power cord. The display will briefly light up. Press the Power button to activate the machine.

2 Select the desired mode:

Ice cream button

Slush ice button

Adjusting hardness

Use the hardness adjust buttons to select the desired consistency.

3 The hardness display shows 1–5 bars:

More bars = colder and firmer result

Choose the level based on your preference.

Starting operation

Press the START/STOP button to begin operation. The machine will start mixing and cooling automatically. The child lock will activate after a few seconds to prevent accidental changes.

4 The machine will beep three times when ready. It will enter keep-cool mode:

Ice cream up to 30 minutes. Slush ice: up to 12 hours.

Place a cup under the outlet. Pull the handle to dispense.

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. Preparation time is based on an ambient temperature of 20–25°C and ingredient temperature of 20–25°C. Lower ingredient temperatures may reduce preparation time.

Recipe name	Mode	Method of preparation	Ingredients	Approx preparation time (Min)
Ice cream	Ice cream	Pour the full-fat milk, cream, sugar, and vanilla extract into a separate container. Mix thoroughly until the sugar is fully dissolved and the mixture is smooth and even. Open the barrel top lid and pour the prepared mixture into the barrel. Close the lid, select Ice cream mode, and start the machine. When the cycle is complete, dispense using the handle.	Full-fat milk 700g, Cream 300g, Sugar 255g, Vanilla extract 1tsp.	45
Ice cream mix	Ice cream	Pour the vanilla ice cream mix and purified water into a container. Stir well until the powder or concentrate is completely dissolved and the mixture is uniform. Refrigerate the mixture for about 20 minutes before pouring it into the barrel. Close the barrel top lid, select Ice cream mode, and start the machine. Once finished, dispense directly into a cup or cone.	Vanilla ice cream mix 315g, Purified water 780g.	45
Cola slushy	Slush ice	Pour Coca-Cola into the barrel up to the MAX mark. Close the barrel top lid, select Slush ice mode, and start the machine. Allow the machine to run until the slushy reaches the desired consistency, then dispense with the handle.	Cola 1900g.	40
Red wine slushy	Slush ice	Pour the red wine into the barrel up to the MAX mark. Close the lid, select Slush ice mode, and start the machine. When the mixture reaches the desired slushy consistency, dispense and serve immediately.	Red wine (12,5%) 1900g	45
Milkshake slushy	Slush ice	Pour the yogurt drink into the barrel up to the MAX mark. Close the lid, select Slush ice mode, and start the machine. Let the machine run until the drink reaches a smooth, semi-frozen slushy texture, then dispense.	Yogurt drink 1900g	45
Cocktail slushy	Slush ice	Pour the cocktail into the barrel up to the MAX mark. Close the lid, select Slush ice mode, and start the machine. Let the machine run until the slushy texture is achieved, then dispense and serve.	Cocktail drink (8%) 1900g	60

Detailed recipe description

Ice cream

- 1 This is a traditional dairy-based ice cream recipe that produces a rich, smooth, and creamy texture. The combination of full-fat milk and cream gives the ice cream body and softness, while sugar improves both sweetness and freezing performance. Vanilla extract adds a classic flavor. This recipe is well suited for users who want a homemade-style ice cream with a full, creamy taste.

Ice cream mix

- 2 This recipe is designed for users who prefer a quicker and more convenient option. By using a prepared ice cream mix, the process becomes simpler while still producing a smooth frozen dessert. Refrigerating the mixture before use helps the machine cool it more efficiently and may shorten preparation time.

Cola slushy

- 3 This is one of the easiest slush recipes because the drink is used directly without additional preparation. Cola typically contains enough sugar to freeze into a stable slushy texture. The result is a refreshing, semi-frozen drink with a smooth and icy consistency.

Red wine slushy

- 4 This recipe creates a frozen wine beverage with a soft slushy texture. Because alcohol lowers the freezing point, this recipe may take longer than standard soft drink slushies. The machine performs best when the alcohol content stays within the recommended range.

Milkshake slushy

- 5 Using a yogurt drink creates a creamy and refreshing slushy with a slightly thicker texture than a soda-based slushy. This recipe is a good choice for users who prefer a smoother and less icy result.

Cocktail slushy

- 6 This recipe produces a frozen cocktail-style beverage. Because alcoholic drinks freeze more slowly than soft drinks, this recipe usually requires a longer preparation time. The final texture depends on the sugar and alcohol content of the drink used.

Important recipe notes

- 1 Always make sure the ingredients are suitable for the selected mode and do not exceed the maximum fill level in the barrel.
- 2 For ice cream, the maximum production weight is 1240 g.
- 3 For slush ice, the maximum production weight is 1900 g.
- 4 The actual preparation time may vary depending on ambient temperature, ingredient temperature, sugar content, alcohol content, and hardness setting.
- 5 Ingredients with a sugar content below the required level may not freeze properly.
- 6 When preparing alcoholic slush recipes, the alcohol content must be higher than 2% and lower than 16%.
- 7 For improved performance, ingredients may be pre-chilled before use, but they should not be frozen before pouring into the barrel.
- 8 If using natural juice-based ingredients, filter them first to remove pulp or solid particles that could block the outlet.

EN CARE AND MAINTENANCE

Cleaning the machine correctly after each use is essential. Regular cleaning helps prevent the build-up of dried ingredients, sugar residue, milk residue, odors, bacteria, mold, and blockages in the outlet area. It also helps maintain the performance of the machine and ensures that the next batch of ice cream or slush ice has the correct taste and texture.

The machine should always be cleaned immediately after use, especially when dairy-based or sugary ingredients have been used. If ingredients are left inside the barrel for too long, they may harden, stick to internal surfaces, block the outlet area, and become more difficult to remove.

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.

Quick cleaning after each use

Dispense as much remaining product as possible using the handle.

Pour clean water into the barrel up to the maximum level. The water temperature should be between 40°C and 50°C and must not exceed 50°C.

Close the barrel top lid.

Connect the power supply and press the Power button.

Press the Clean button to start the automatic cleaning cycle.

The machine will run the cleaning program for approximately 30 minutes, circulating water inside the barrel and outlet system.

After the cycle is complete, place a container under the outlet and pull the handle to drain the water.

If the discharged water is still dirty, repeat the cleaning cycle with fresh water.

Deep cleaning (Full clean)

Disassembly

Ensure the machine is turned off and unplugged.

Turn the knob to the unlock position and remove the barrel as shown in Fig. 1.1. Pull the barrel forward carefully and remove it from the machine body.

Remove the stirring auger by pulling it straight out from the evaporator.

Remove the drip tray plate and drip tray, empty any liquid, and set them aside.

Remove the outlet port cover as shown in Fig. 1.2.

Press and hold the outlet fixing position as shown in Fig. 1.3, then open the handle.

Remove the outlet assembly completely as shown in Fig. 1.4.

Do not remove or pull the sealing ring located at the rear of the evaporator.

Fig 1.1

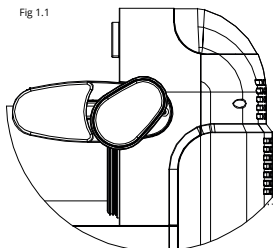


Fig 1.2

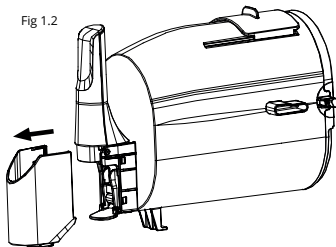


Fig 1.3

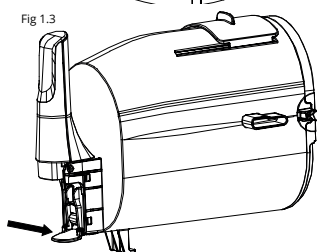
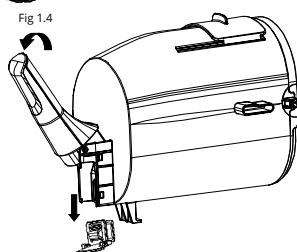


Fig 1.4



Cleaning of parts

Wash the barrel, stirring auger, outlet components, drip tray plate, and drip tray in warm water (40–50°C) with mild detergent.

Use a soft brush or sponge to remove any residue, especially in corners, seals, and connection areas.

Rinse all parts thoroughly with clean water.

The barrel, stirring auger, and drip tray may be cleaned in a dishwasher if required.

Do not use abrasive cleaners, steel wool, or sharp objects.

Cleaning the evaporator

The evaporator is fixed inside the machine and must be cleaned carefully.

Use a soft cloth or soft brush to wipe the inner surface.

If needed, use warm water with a small amount of mild detergent.

Wipe again with clean water to remove any detergent residue.

Dry the surface gently with a soft cloth.

Do not use force or metal tools when cleaning the evaporator.

Cleaning the sealing ring area

Carefully wipe the sealing ring at the rear of the evaporator using a soft damp cloth.

Remove any residue gently.

Dry the area completely.

Do not pull, twist, or remove the sealing ring.

Cleaning the machine body

Wipe the outer surfaces of the machine body with a soft damp cloth.

Clean the control panel gently.

Dry with a clean cloth.

Do not pour water onto the machine body, power cord, plug, or ventilation openings.

Fig 1.1

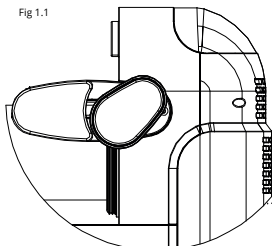


Fig 1.2

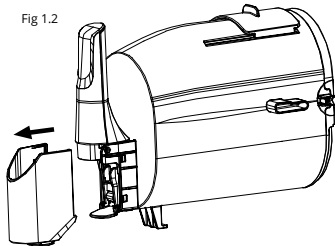


Fig 1.3

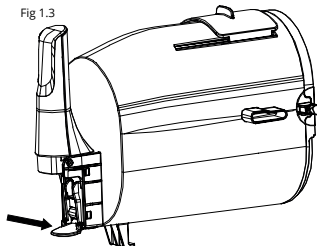
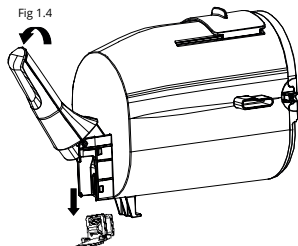


Fig 1.4



Cleaning for Stubborn Residue

Fill the barrel with lukewarm water (approx. 40°C).

Run the Clean function once.

Drain the water.

Repeat if necessary.

Disassemble and clean all parts manually.

Use a soft brush to remove any remaining residue.

Drying and Reassembly

Dry all parts thoroughly using a clean cloth or allow them to air dry.

Reassemble the machine by reversing the disassembly steps:

install outlet assembly (Fig. 1.4 Fig. 1.2), insert stirring auger, install barrel and lock with knob (Fig. 1.1), and place drip tray.

Ensure all parts are correctly installed before next use.

Cleaning frequency and storage

Clean the machine after every use. Clean between different recipes to avoid flavor mixing. Perform deep cleaning regularly. Clean thoroughly before use if the machine has been stored.

Ensure all parts are completely dry. Reassemble or store parts safely.

Leave the barrel top lid slightly open for ventilation. Store in a clean, dry place.

What you see / experience	What it means	Troubleshooting
All indicators are flashing	The barrel is not installed correctly or not locked. The safety system prevents the machine from starting.	Turn off the machine. Reinstall the barrel and make sure the stirring auger is correctly positioned. Lock the barrel securely using the knob before restarting.
Snowflake icon is flashing	The machine has detected a sensor error or abnormal signal.	Turn off the machine and unplug it. Wait a few seconds, then plug it back in and restart. If the issue continues, contact customer service.
Snowflake icon + 3 hardness bars flashing	The motor is overloaded or the stirring auger has stalled. The mixture may be too thick or frozen too hard.	Turn off and unplug the machine. Check the mixture consistency. If necessary, reduce the amount or allow it to soften slightly before restarting.
Snowflake icon + 4 hardness bars flashing	The alcohol content of the mixture is too high, preventing proper freezing.	Replace the mixture with one that has a lower alcohol content (between 2% and 16%). Restart the machine.
Snowflake icon + 5 hardness bars flashing	The sugar content is too low, so the mixture cannot freeze correctly.	Add sugar or use ingredients with higher sugar content. Replace the mixture and restart.
Small and large snowflake icons + 5 hardness bars flashing	The machine has been running too long without reaching the target result.	Turn off and unplug the machine. Let it rest, then restart. Check ingredient temperature, sugar content, and hardness setting before trying again.

- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50Hz
- Rated power: 220W
- Refrigerant (Weight): R290 (26g)
- Vesicant: Cyclopentane(C5H10)
- Capacity: 2.6 L

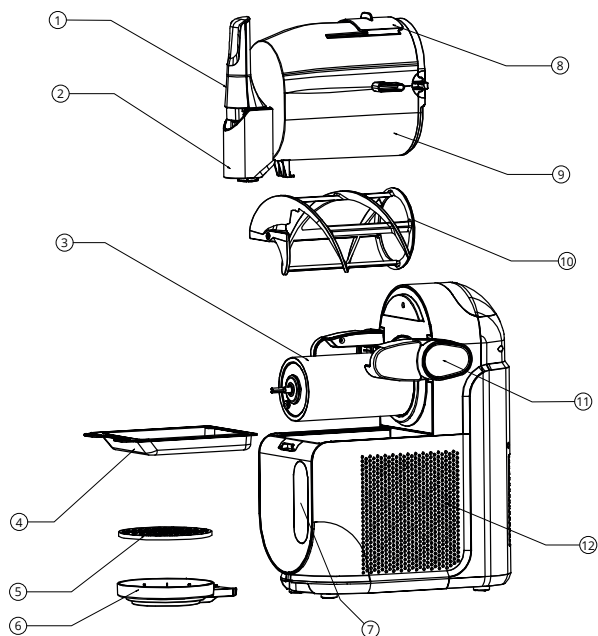
If you have any questions or need help with your ice cream and slush machine, please contact service@onyxcookware.eu



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 Håndtag

2 Dæksel til udløbsåbning

3 Fordamper

4 Vandtank

5 Drypbakkeplade

6 Drypbakke

7 Display

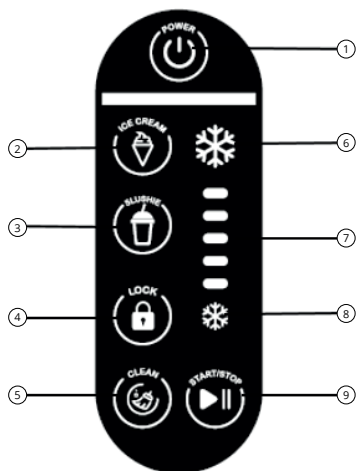
8 Toplåg til beholder

9 Beholder

10 Røresnegl

11 Drejeknap

12 Maskinkabinet



- 1 **Tænd/sluk-knap**
Tænder for apparatet.
- 2 **Isknapp**
Program til fremstilling af softice
- 3 **Slush ice-knap**
Program til fremstilling af slush ice
- 4 **Børnesikringsknapp**
Aktiveres automatisk efter 3 sekunder, når maskinen starter
- 5 **Rengøringsknapp**
Brug rengøringsprogrammet, før beholderen afmonteres. Hæld rent postevand i, og tryk på rengøringsknappen. Lad rengøringsprogrammet køre i ca. 30 minutter.
- 6 **Justering af hårdhed op**
Øger hårdheden (lavere temperatur)
- 7 **Hårdhedsdisplay**
Viser den ønskede hårdhedsindstilling. Hårdhedsindikatoren har 5 streger. Jo flere streger, desto lavere er temperaturen på slush ice/isen efter tilberedning.
- 8 **Justering af hårdhed ned**
Mindsker hårdheden (højere temperatur)
- 9 **START/STOP-knap**
Starter eller stopper processen.



1. Læs alle anvisninger før brug af apparatet.
2. Før apparatet tilsættes, kontroller at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen. Sørg for, at stikkontakten er korrekt jordet. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
3. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. Børn må ikke lege med apparatet.
4. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser såsom personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, stuehuse på landbrug, og af gæster i hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer, bed and breakfast-miljøer samt catering og lignende ikke-detailhandelsanvendelser.
5. Apparatet må ikke bruges udendørs eller i fugtige miljøer.
6. Apparatet skal placeres på en stabil, plan overflade. Der skal sikres tilstrækkelig ventilation. Der skal opretholdes en minimumsafstand på 8 cm rundt om apparatet.
7. Apparatet må ikke placeres på eller i nærheden af varme overflader såsom gas- eller elblus eller i en opvarmet ovn.
8. For at beskytte mod elektrisk stød må apparatet, netledningen eller stikket ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
9. Apparatet skal altid afbrydes fra strømforsyningen før rengøring, vedligeholdelse, påfyldning eller når det ikke er i brug.
10. Apparatet må ikke anvendes, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
11. Brug af tilbehør eller ekstraudstyr, som ikke anbefales af producenten, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade og skal undgås.
12. Indfør ikke metalgenstande eller andre fremmedlegemer i apparatet, da dette kan forårsage brand eller elektrisk stød.
13. Rør ikke ved bevægelige dele under drift. Blandekniven må ikke fjernes, mens apparatet er i drift. Indfør ikke fingre i udløbsåbningen.
14. Sørg for, at alle komponenter er korrekt samlet, før apparatet tændes.
15. Tænd og sluk ikke apparatet hyppigt. Der skal overholdes et minimumsinterval på 5 minutter mellem tænd/sluk-cykler for at beskytte kompressoren.
16. Apparatet må ikke vippe mere end 45° eller vendes på hovedet.
17. Der må kun anvendes drikkeegnede ingredienser. Ingredienser må ikke være forfrosne, da dette kan forårsage blokering af blandesystemet. Den anbefalede ingrediensstemperatur er ca. 20 ± 3°C.
18. Anvend ikke overdreven kraft på beholderen eller de interne komponenter.
19. Ventilationsåbninger må ikke blokeres.
20. Brug ikke mekaniske anordninger eller andre midler til at fremskynde afrimningsprocessen, ud over dem, der anbefales af producenten.
21. Opbevar ikke eksplosive stoffer såsom aerosoldåser med brandfarlig drivgas i apparatet.
22. Dette apparat indeholder brandfarligt kølemiddel (R290). Hvis kølekredsløbet beskadiges, undgå åben ild og antændelseskilder, og udluft rummet grundigt. Under transport og installation skal der udvises forsigtighed for at sikre, at kølekredsløbet ikke beskadiges.
23. Ved bortskaffelse af apparatet skal det bortskaffes i overensstemmelse med lokale bestemmelser på et autoriseret affaldsbehandlingsanlæg. Apparatet må ikke udsættes for flammer.
24. Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen før rengøring eller service. Slibende rengøringsmidler, skurevaske eller skarpe genstande må ikke anvendes.
25. Overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, skal rengøres regelmæssigt. Hvis apparatet efterlades tomt i længere perioder, skal det slukkes, afrydes, rengøres, tørres og efterlades åbent for at forhindre skimmeldannelse.
26. Service må kun udføres af autoriseret servicepersonale. Der må kun anvendes originale eller tilsvarende reservedele. Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen før enhver serviceoperation.
27. Apparatet må ikke efterlades uden opsyn, mens det er i drift. Apparatet må ikke tildækkes under brug.
28. Apparatet og netledningen skal opbevares utilgængeligt for børn.
29. Følg anvisningerne i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse".
30. Gem disse anvisninger til fremtidig reference.

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Før første brug

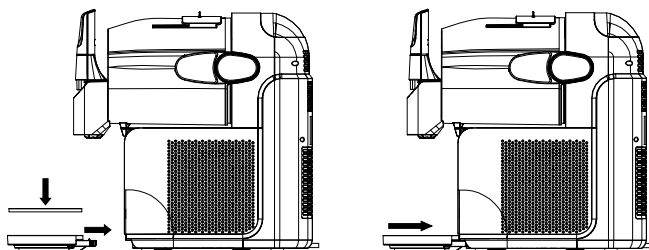
- ✓ Fjern al emballage.
- ✓ Rengør apparatet og alle komponenter.
- ✓ Placer apparatet på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Kontrollér, at alle dele er korrekt monteret, og sørg for, at apparatet ikke er beskadiget.

Montering

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er taget ud af stikkontakten, før blandebladet monteres eller fjernes.

Montering af drypbakke

- 1 Sæt drypbakkepladen på drypbakken.
Skub drypbakken ind i bunden af maskinens forside som vist på illustrationen.



Montering og afmontering af beholderen

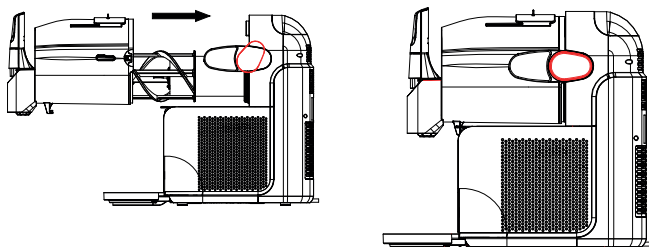
Sæt røresneglen ind i midten af fordamperen. Sørg for, at den er korrekt justeret og helt på plads. Den skal sidde fast uden at vakle.

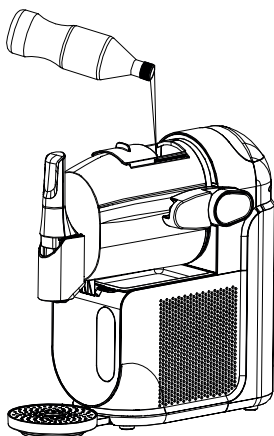
Monter beholderen:

- 2 Hold beholderen, og juster den i forhold til maskinhuset.
Skub den på plads, indtil den sidder korrekt på fordamperen.

Lås beholderen med drejeknappen:

Drej knappen til låsepositionen, indtil du mærker modstand eller hører et klik. Beholderen skal være helt låst, ellers starter maskinen ikke.





Betjeningsvejledning

Påfyldning af maskinen

Sørg for, at beholderen er korrekt monteret og låst.

Åbn toplåget til beholderen. Hæld ingredienserne langsomt i beholderen.

Overskrid ikke den maksimale kapacitet:

Is: 1240 g

Slush ice: 1900 g

Luk låget sikkert.

Start af maskinen

Sæt strømledningen i stikkontakten. Displayet lyser kortvarigt. Tryk på tænd/sluk-knappen for at aktivere maskinen.

Vælg den ønskede funktion:

Is-knap

Slush ice-knap

Justering af hårdhed

Brug knapperne til justering af hårdhed for at vælge den ønskede konsistens.

Hårdhedsdisplayet viser 1-5 streger:

Flere streger = koldere og fastere resultat

Vælg niveauet efter din præference.

Start af drift

Tryk på START/STOP-knappen for at starte driften. Maskinen begynder automatisk at blande og køle.

Børnesikringen aktiveres efter få sekunder for at forhindre utilsigtede ændringer.

Maskinen bipper tre gange, når den er klar. Den går derefter i hold-kold-tilstand:

Is i op til 30 minutter. Slush ice: op til 12 timer.

Placer en kop under udløbet. Træk i håndtaget for at dosere.

Opskrifter

Bemærk:

De forudindstillede tilberedningstider er beregnet til generel brug af opskrifter og kan variere afhængigt af ingrediensstype, opskriftens sammensætning, mængde og fryseforhold. Tilberedningstiden er baseret på en omgivelsestemperatur på 20–25 °C og en ingrediensstemperatur på 20–25 °C. Lavere ingrediensstemperaturer kan reducere tilberedningstiden.

Navn	Funktion	Tilberedningsmetode	Ingredienser	Ca. tilberedningstid (min.)
Is	Is	Hæld sødmælk, fløde, sukker og vanilleekstrakt i en separat beholder. Bland grundigt, indtil sukkeret er helt opløst, og blandingen er jævn og ensartet. Åbn top-låget til beholderen, og hæld den tilberedte blanding i beholderen. Luk låget, vælg isfunktionen, og start maskinen. Når cyklussen er færdig, doseres produktet med håndtaget.	Sødmælk 700 g, fløde 300 g, sukker 255 g, vanilleekstrakt 1 tsk.	45
Isblanding	Is	Hæld vanilleisblanding og rens vand i en beholder. Rør grundigt, indtil pulveret eller koncentratet er helt opløst, og blandingen er ensartet. Sæt blandingen på køl i ca. 20 minutter, før den hældes i beholderen. Luk top-låget til beholderen, vælg isfunktionen, og start maskinen. Når den er færdig, doseres produktet direkte i en kop eller vaffel.	Vanilleisblanding 315 g, rens vand 780 g.	45
Cola-slush	Slush ice	Hæld Coca-Cola i beholderen op til MAX-markeringen. Luk top-låget til beholderen, vælg slush ice-funktionen, og start maskinen. Lad maskinen køre, indtil slushen har den ønskede konsistens, og doser derefter med håndtaget.	Cola 1900 g.	40
Rødvinslsh	Slush ice	Hæld rødvinen i beholderen op til MAX-markeringen. Luk låget, vælg slush ice-funktionen, og start maskinen. Når blandingen har den ønskede slush-konsistens, doseres den og serveres straks.	Rødvins (12,5 %) 1900 g	45
Milkshake-slush	Slush ice	Hæld yoghurt-drikken i beholderen op til MAX-markeringen. Luk låget, vælg slush ice-funktionen, og start maskinen. Lad maskinen køre, indtil drikken får en glat, halvfrossen slush-konsistens, og doser derefter.	Yoghurt-drik 1900 g	45
Cocktail-slush	Slush ice	Hæld cocktailen i beholderen op til MAX-markeringen. Luk låget, vælg slush ice-funktionen, og start maskinen. Lad maskinen køre, indtil slush-konsistensen er opnået, og doser og server derefter.	Cocktail-drik (8 %) 1900 g	60

Detaljeret opskriftsbeskrivelse

Is

- 1 Dette er en traditionel mælkebaseret isopskrift, der giver en fyldig, glat og cremet konsistens. Kombinationen af sødmælk og fløde giver isen fylde og blødhed, mens sukker forbedrer både sødmen og fryseegenskaberne. Vaniljeekstrakt tilføjer en klassisk smag. Denne opskrift er velegnet til brugere, der ønsker hjemmelavet is med en fyldig og cremet smag.

Isblanding

- 2 Denne opskrift er udviklet til brugere, der foretrækker en hurtigere og mere bekvem løsning. Ved at bruge en færdig isblanding bliver processen enklere, samtidig med at der stadig opnås en glat frossen dessert. Nedkøling af blandingen før brug hjælper maskinen med at køle den mere effektivt og kan forkorte tilberedningstiden.

Cola-slush

- 3 Dette er en af de nemmeste slush-opskrifter, fordi drikken bruges direkte uden yderligere tilberedning. Cola indeholder normalt nok sukker til at fryse til en stabil slush-konsistens. Resultatet er en forfriskende, halvfrossen drik med en glat og iset konsistens.

Rødvinslslush

- 4 Denne opskrift giver en frossen vindrik med en blød slush-konsistens. Da alkohol sænker frysepunktet, kan denne opskrift tage længere tid end almindelige slush-opskrifter med sodavand. Maskinen fungerer bedst, når alkoholindholdet holdes inden for det anbefalede område.

Milkshake-slush

- 5 Brug af en yoghurt drik giver en cremet og forfriskende slush med en lidt tykkere konsistens end en sodavandsbaseret slush. Denne opskrift er et godt valg for brugere, der foretrækker et glattere og mindre iset resultat.

Cocktail-slush

- 6 Denne opskrift giver en frossen cocktail-lignende drik. Da alkoholiske drikke fryser langsommere end sodavand, kræver denne opskrift normalt længere tilberedningstid. Den endelige konsistens afhænger af sukker- og alkoholindholdet i den anvendte drik.

Vigtige opskriftsbemærkninger

- 1 Sørg altid for, at ingredienserne passer til den valgte funktion, og overskrid ikke den maksimale påfyldningsgrænse i beholderen.
- 2 For is er den maksimale produktionsvægt 1240 g.
- 3 For slush ice er den maksimale produktionsvægt 1900 g.
- 4 Den faktiske tilberedningstid kan variere afhængigt af omgivelsestemperatur, ingrediensstemperatur, sukkerindhold, alkoholindhold og hårdhedsindstilling.
- 5 Ingredienser med et sukkerindhold under det krævede niveau fryser muligvis ikke korrekt.
- 6 Ved tilberedning af alkoholiske slush-opskrifter skal alkoholindholdet være højere end 2 % og lavere end 16 %.
- 7 For bedre ydeevne kan ingredienserne forkøles før brug, men de må ikke være frosne, før de hældes i beholderen.
- 8 Hvis der anvendes ingredienser baseret på naturlig juice, skal de først filtreres for at fjerne frugtkød eller faste partikler, der kan blokere udløbet.

Korrekt rengøring af maskinen efter hver brug er vigtig. Regelmæssig rengøring hjælper med at forhindre ophobning af indtørrede ingredienser, sukkerrester, mælkerester, lugt, bakterier, mug og blokeringer i udløbsområdet. Det hjælper også med at bevare maskinens ydeevne og sikrer, at næste portion is eller slush ice får den korrekte smag og konsistens.

Maskinen skal altid rengøres straks efter brug, især når der er brugt mælkebaserede eller sukkerholdige ingredienser. Hvis ingredienser efterlades i beholderen for længe, kan de hærde, sætte sig fast på indvendige overflader, blokere udløbsområdet og blive vanskeligere at fjerne.

Sikkerhed før rengøring



Tag maskinen ud af stikkontakten, før aftagelige dele rengøres.



Brug ikke skuresvampe/stålluld. Brug ikke alkohol eller opløsningsmiddelbaserede rengøringsmidler.



Lad maskinen køle helt af.



Nedsæk aldrig apparatet, strømledningen eller stikket i vand.

Hurtig rengøring efter hver brug

Doser så meget af det resterende produkt som muligt ved hjælp af håndtaget.

Hæld rent vand i beholderen op til maksimumsniveauet. Vandtemperaturen skal være mellem 40 °C og 50 °C og må ikke overstige 50 °C.

Luk toplåget til beholderen.

Tilslut strømforsyningen, og tryk på tænd/sluk-knappen.

Tryk på rengøringsknappen for at starte den automatiske rengøringscyklus.

Maskinen kører rengøringsprogrammet i ca. 30 minutter og cirkulerer vand inde i beholderen og udløbssystemet.

Når cyklussen er færdig, placeres en beholder under udløbet, og håndtaget trækkes for at tømme vandet ud.

Hvis det udledte vand stadig er snavset, gentages rengøringscyklussen med frisk vand.

Grundig rengøring (fuld rengøring)

Afmontering

Sørg for, at maskinen er slukket og taget ud af stikkontakten.

Drej knappen til oplåst position, og fjern beholderen som vist i Fig. 1.1. Træk forsigtigt beholderen fremad, og fjern den fra maskinhuset.

Fjern røresneglen ved at trække den lige ud fra fordamperen.

Fjern drypbakkepladen og drypbakken, tøm eventuel væske, og læg dem til side.

Fjern dækslet til udløbsåbningen som vist i Fig. 1.2.

Tryk og hold på udløbets fastgørelsespunkt som vist i Fig. 1.3, og åbn derefter håndtaget.

Fjern hele udløbsenheden som vist i Fig. 1.4.

Fjern eller træk ikke i tætningsringen, der sidder bag på fordamperen.

Fig 1.1

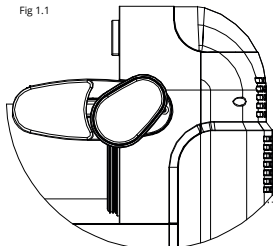


Fig 1.2

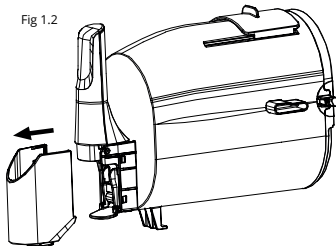


Fig 1.3

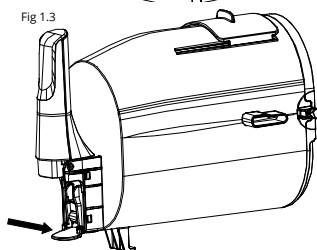
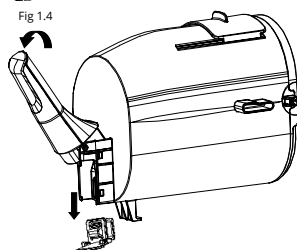


Fig 1.4



Rengøring af dele

Vask beholderen, røresneglen, udløbskomponenterne, drypbakkepladen og drypbakken i varmt vand (40–50 °C) med et mildt rengøringsmiddel.

Brug en blød børste eller svamp til at fjerne eventuelle rester, især i hjørner, tætninger og forbindelsesområder.

Skyl alle dele grundigt med rent vand.

Beholderen, røresneglen og drypbakken kan rengøres i opvaskemaskine efter behov.

Brug ikke skurende rengøringsmidler, ståluld eller skarpe genstande.

Rengøring af fordamperen

Fordamperen er fastmonteret inde i maskinen og skal rengøres forsigtigt.

Brug en blød klud eller en blød børste til at tørre den indvendige overflade af.

Brug om nødvendigt varmt vand med en lille mængde mildt rengøringsmiddel.

Tør efter med rent vand for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmiddel.

Tør overfladen forsigtigt med en blød klud.

Brug ikke kraft eller metalværktøj ved rengøring af fordamperen.

Rengøring af området omkring tætningsringen

Tør forsigtigt tætningsringen bag på fordamperen af med en blød, fugtig klud.

Fjern forsigtigt eventuelle rester.

Tør området helt.

Undlad at trække i, vride eller fjerne tætningsringen.

Rengøring af maskinhuset

Tør maskinhusets ydre overflader af med en blød, fugtig klud.

Rengør betjeningspanelet forsigtigt.

Tør efter med en ren klud.

Hæld ikke vand på maskinhuset, strømledningen, stikket eller ventilationsåbningerne.

Fig 1.1

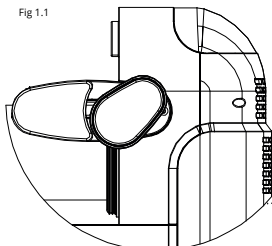


Fig 1.2

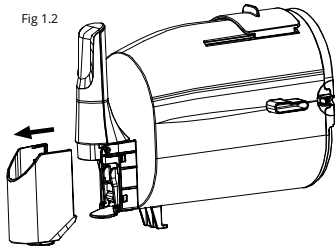


Fig 1.3

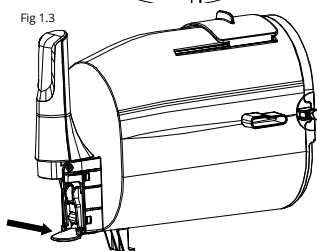
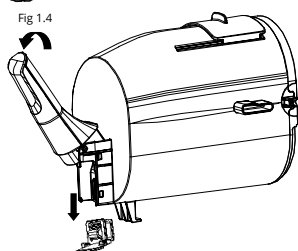


Fig 1.4



Rengøring af genstridige rester

Fyld beholderen med lunkent vand (ca. 40 °C).

Kør rengøringsfunktionen én gang.

Tøm vandet ud.

Gentag om nødvendigt.

Afmonter og rengør alle dele manuelt.

Brug en blød børste til at fjerne eventuelle rester.

Tørring og genmontering

Tør alle dele grundigt med en ren klud, eller lad dem lufttørre.

Saml maskinen igen ved at følge afmonteringsstrinnene i omvendt rækkefølge:

monter udløbsenheden (Fig. 1.4 Fig. 1.2), indsæt røresneglen, monter beholderen og lås den med drejekappen (Fig. 1.1), og placer drypbakken.

Sørg for, at alle dele er korrekt monteret før næste brug.

Rengøringshyppighed og opbevaring

Rengør maskinen efter hver brug. Rengør mellem forskellige opskrifter for at undgå smagsblanding. Udfør grundig rengøring regelmæssigt. Rengør grundigt før brug, hvis maskinen har været opbevaret.

Sørg for, at alle dele er helt tørre. Saml maskinen igen, eller opbevar delene sikkert.

Lad toplåget til beholderen stå lidt åbent for ventilation. Opbevar maskinen et rent og tørt sted.

Det du ser/oplever	Hvad det betyder	Fejlfinding
Alle indikatorer blinker	Beholderen er ikke monteret korrekt eller er ikke låst. Sikkerhedssystemet forhindrer maskinen i at starte.	Sluk maskinen. Monter beholderen igen, og sørg for, at røresneglen er korrekt placeret. Lås beholderen sikkert med drejeknappen, før maskinen genstartes.
Snefnugikonet blinker	Maskinen har registreret en sensorfejl eller et unormalt signal.	Sluk maskinen, og tag stikket ud. Vent et par sekunder, sæt stikket i igen, og genstart. Hvis problemet fortsætter, kontaktes kundeservice.
Snefnugikon + 3 hårdhedsstreger blinker	Motoren er overbelastet, eller røresneglen er gået i stå. Blandingen kan være for tyk eller frosset for hårdt.	Sluk maskinen, og tag stikket ud. Kontrollér blandingens konsistens. Reducer om nødvendigt mængden, eller lad blandingen blive lidt blødere, før maskinen genstartes.
Snefnugikon + 4 hårdhedsstreger blinker	Alkoholindholdet i blandingen er for højt og forhindrer korrekt frysning.	Udskift blandingen med en blanding med lavere alkoholindhold (mellem 2 % og 16 %). Genstart maskinen.
Snefnugikon + 5 hårdhedsstreger blinker	Sukkerindholdet er for lavt, så blandingen ikke kan fryse korrekt.	Tilsæt sukker, eller brug ingredienser med højere sukkerindhold. Udskift blandingen, og genstart.
Små og store snefnugikoner + 5 hårdhedsstreger blinker	Maskinen har kørt for længe uden at nå det ønskede resultat.	Sluk maskinen, og tag stikket ud. Lad den hvile, og genstart derefter. Kontrollér ingrediensstemperatur, sukkerindhold og hårdhedsindstilling, før du prøver igen.

- Nominel spænding: 220–240 V~
- Nominel frekvens: 50 Hz
- Nominel effekt: 220 W
- Kølemiddel (vægt): R290 (26 g)
- Skummiddel: Cyclopentan (C5H10)
- Kapacitet: 2,6 L

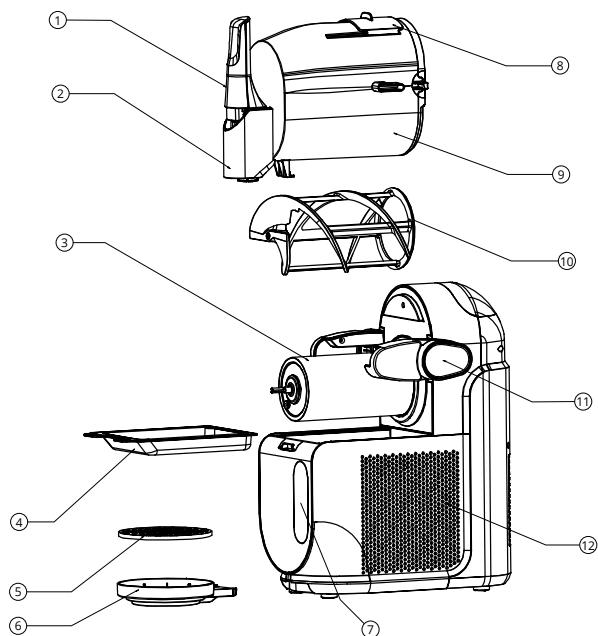
Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp til din is- og slushmaskine, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk



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.



1 Griff

2 Abdeckung der Auslassöffnung

3 Verdampfer

4 Wassertank

5 Tropfschalenplatte

6 Tropfschale

7 Display

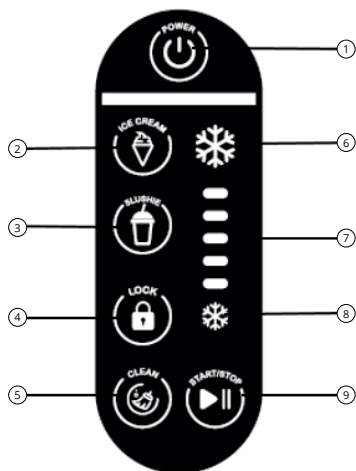
8 Oberer Behälterdeckel

9 Behälter

10 Rührschnecke

11 Drehknopf

12 Maschinengehäuse



- 1 Ein-/Aus-Taste**
Schaltet das Gerät ein.
- 2 Eiscreme-Taste**
Programm zur Herstellung von Softeis.
- 3 Slush-Eis-Taste**
Programm zur Herstellung von Slush-Eis.
- Kindersicherungstaste**
Aktiviert sich automatisch 3 Sekunden, nachdem die Maschine den Betrieb aufgenommen hat.
- Reinigungstaste**
Verwenden Sie das Reinigungsprogramm, bevor Sie den Behälter demontieren. Füllen Sie sauberes Leitungswasser ein und drücken Sie die Reinigungstaste. Lassen Sie das Reinigungsprogramm ca. 30 Minuten laufen.
- 6 Härte erhöhen**
Erhöht die Härte (niedrigere Temperatur).
- Härteanzeige**
Zeigt die gewünschte Härteeinstellung an. Die Härteanzeige verfügt über 5 Balken. Je mehr Balken angezeigt werden, desto niedriger ist die Temperatur des Slush-Eises/der Eiscreme nach der Zubereitung.
- 7**
- 8 Härte verringern**
Verringert die Härte (höhere Temperatur).
- 9 START/STOPP-Taste**
Startet oder stoppt den Vorgang.



1. Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Anweisungen durch.
2. Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, z. B. in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Anwesen sowie durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen, in Pensionen mit Frühstück sowie in Catering- und ähnlichen Nicht-Einzelhandelsanwendungen.
5. Das Gerät darf nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen verwendet werden.
6. Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt werden. Für ausreichende Belüftung ist zu sorgen. Ein Mindestabstand von 8 cm rund um das Gerät muss eingehalten werden.
7. Das Gerät darf nicht auf oder in der Nähe heißer Oberflächen wie Gas- oder Elektrokochstellen oder in einem beheizten Backofen aufgestellt werden.
8. Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gerät muss vor der Reinigung, Wartung, dem Befüllen oder wenn es nicht benutzt wird, stets vom Stromnetz getrennt werden.
10. Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
11. Die Verwendung von Zubehör oder Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen und ist zu vermeiden.
12. Führen Sie keine Metallgegenstände oder andere Fremdkörper in das Gerät ein, da dies einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen kann.
13. Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile. Das Mischmesser darf nicht entfernt werden, während das Gerät in Betrieb ist. Führen Sie keine Finger in die Auslassöffnung ein.
14. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten korrekt montiert sind, bevor Sie das Gerät einschalten.
15. Schalten Sie das Gerät nicht häufig ein und aus. Zum Schutz des Kompressors muss zwischen den Schaltzyklen ein Mindestintervall von 5 Minuten eingehalten werden.
16. Das Gerät darf nicht mehr als 45° gekippt oder auf den Kopf gestellt werden.
17. Es dürfen nur trinkbare Zutaten verwendet werden. Zutaten dürfen nicht vorgefroren sein, da dies zu einer Blockierung des Mischsystems führen kann. Die empfohlene Zutatentemperatur beträgt ca. $20 \pm 3^\circ\text{C}$.
18. Üben Sie keine übermäßige Kraft auf den Behälter oder innere Komponenten aus.
19. Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
20. Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel, um den Abtauvorgang zu beschleunigen, außer den vom Hersteller empfohlenen.
21. Lagern Sie keine explosiven Stoffe wie z. B. Aerosoldosen mit entzündlichem Treibmittel im Gerät.
22. Dieses Gerät enthält entzündliches Kältemittel (R290). Wenn der Kältemittelkreislauf beschädigt ist, vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen und lüften Sie den Raum gründlich. Beim Transport und bei der Installation ist darauf zu achten, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.
23. Bei der Entsorgung des Geräts muss dieses gemäß den örtlichen Vorschriften bei einer zugelassenen Abfallentsorgungsanlage entsorgt werden. Das Gerät darf nicht Flammen ausgesetzt werden.
24. Das Gerät muss vor der Reinigung oder Wartung vom Stromnetz getrennt werden. Scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder scharfe Gegenstände dürfen nicht verwendet werden.
25. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden. Wenn das Gerät über längere Zeit leer steht, muss es ausgeschaltet, abgetaut, gereinigt, getrocknet und offen gelassen werden, um Schimmelbildung zu verhindern.
26. Wartungsarbeiten dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Es dürfen nur Original- oder gleichwertige Ersatzteile verwendet werden. Das Gerät muss vor jeder Servicearbeit vom Stromnetz getrennt werden.
27. Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht abgedeckt werden.
28. Das Gerät und seine Netzanschlussleitung müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
29. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.
30. Bewahren Sie diese Anweisungen für spätere Nachschlagezwecke auf.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vor dem ersten Gebrauch

- ✓ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ✓ Reinigen Sie das Gerät und alle Komponenten.
- ✓ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.
- ✓ Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß installiert sind, und stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist.

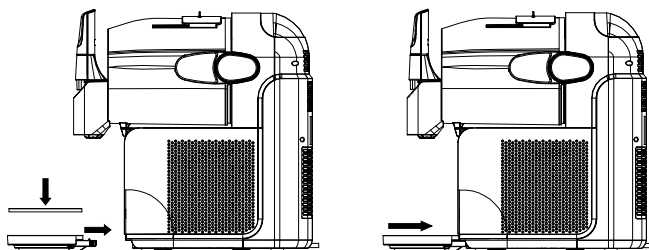
Montage

WARNUNG:

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie das Rührblatt montieren oder entfernen.

Montage der Tropfschale

- 1 Setzen Sie die Tropfschalenplatte auf die Tropfschale.
Schieben Sie die Tropfschale unten an der Vorderseite der Maschine ein, wie in der Abbildung gezeigt.

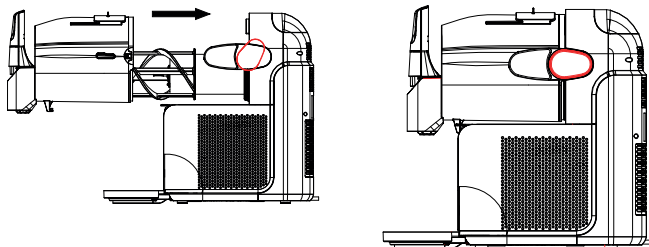


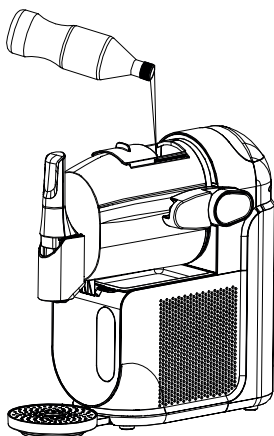
Montage und Demontage des Behälters

Setzen Sie die Rührschnecke in die Mitte des Verdampfers ein. Achten Sie darauf, dass sie korrekt ausgerichtet und vollständig eingesetzt ist. Sie muss fest sitzen und darf nicht wackeln.

Behälter einsetzen:

- 2 Halten Sie den Behälter fest und richten Sie ihn am Maschinengehäuse aus.
Schieben Sie ihn in Position, bis er korrekt auf dem Verdampfer sitzt.
Verriegeln Sie den Behälter mit dem Drehknopf:
Drehen Sie den Drehknopf in die Verriegelungsposition, bis Sie einen Widerstand spüren oder ein Klicken hören. Der Behälter muss vollständig verriegelt sein, andernfalls startet die Maschine nicht.





Bedienungsanleitung

Befüllen der Maschine

Stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt eingesetzt und verriegelt ist.

Öffnen Sie den oberen Behälterdeckel. Gießen Sie die Zutaten langsam in den Behälter.

Überschreiten Sie nicht die maximale Kapazität:

Eiscreme: 1240 g

Slush-Eis: 1900 g

Schließen Sie den Deckel sicher.

Starten der Maschine

Stecken Sie das Netzkabel ein. Das Display leuchtet kurz auf. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Maschine zu aktivieren.

Wählen Sie den gewünschten Modus:

Eiscreme-Taste

Slush-Eis-Taste

Einstellen der Härte

Verwenden Sie die Tasten zur Härteeinstellung, um die gewünschte Konsistenz auszuwählen.

Die Härteanzeige zeigt 1–5 Balken an:

Mehr Balken = kälteres und festeres Ergebnis

Wählen Sie die Stufe nach Ihren Vorlieben.

Betriebsstart

Drücken Sie die START/STOPP-Taste, um den Betrieb zu starten. Die Maschine beginnt automatisch mit dem Rühren und Kühlen. Die Kindersicherung wird nach einigen Sekunden aktiviert, um versehentliche Änderungen zu verhindern.

Die Maschine piept dreimal, wenn sie fertig ist. Sie wechselt dann in den Kühlhaltemodus:

Eiscreme bis zu 30 Minuten. Slush-Eis: bis zu 12 Stunden.

Stellen Sie einen Becher unter den Auslass. Ziehen Sie am Griff, um das Produkt auszugeben.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Rezepte

Hinweis:

Die voreingestellten Verarbeitungszeiten sind für die allgemeine Rezeptverwendung vorgesehen und können je nach Zutatentyp, Rezeptzusammensetzung, Menge und Gefrierbedingungen variieren.

Die Zubereitungszeit basiert auf einer Umgebungstemperatur von 20–25 °C und einer Zutatentemperatur von 20–25 °C. Niedrigere Zutatentemperaturen können die Zubereitungszeit verkürzen.

Rezeptname	Modus	Zubereitungsmethode	Zutaten	Ca. Zubereitungszeit (Min.)
Eiscreme	Eiscreme	Geben Sie Vollmilch, Sahne, Zucker und Vanilleextrakt in einen separaten Behälter. Gründlich mischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Mischung glatt und gleichmäßig ist. Öffnen Sie den oberen Behälterdeckel und gießen Sie die vorbereitete Mischung in den Behälter. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie den Eiscreme-Modus und starten Sie die Maschine. Wenn der Zyklus abgeschlossen ist, geben Sie das Produkt mit dem Griff aus.	Vollmilch 700 g, Sahne 300 g, Zucker 255 g, Vanilleextrakt 1 TL.	45
Eiscreme-Mischung	Eiscreme	Geben Sie die Vanille-Eiscreme-Mischung und gereinigtes Wasser in einen Behälter. Gut umrühren, bis sich das Pulver oder Konzentrat vollständig aufgelöst hat und die Mischung gleichmäßig ist. Stellen Sie die Mischung ca. 20 Minuten in den Kühlschrank, bevor Sie sie in den Behälter gießen. Schließen Sie den oberen Behälterdeckel, wählen Sie den Eiscreme-Modus und starten Sie die Maschine. Nach Abschluss direkt in einen Becher oder eine Waffel ausgeben.	Vanille-Eiscreme-Mischung 315 g, gereinigtes Wasser 780 g.	45
Cola-Slush	Slush-Eis	Gießen Sie Coca-Cola bis zur MAX-Markierung in den Behälter. Schließen Sie den oberen Behälterdeckel, wählen Sie den Slush-Eis-Modus und starten Sie die Maschine. Lassen Sie die Maschine laufen, bis der Slush die gewünschte Konsistenz erreicht hat, und geben Sie ihn anschließend mit dem Griff aus.	Cola 1900 g.	40
Rotwein-Slush	Slush-Eis	Gießen Sie den Rotwein bis zur MAX-Markierung in den Behälter. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie den Slush-Eis-Modus und starten Sie die Maschine. Wenn die Mischung die gewünschte Slush-Konsistenz erreicht hat, ausgeben und sofort servieren.	Rotwein (12,5 %) 1900 g	45
Milchshake-Slush	Slush-Eis	Gießen Sie den Joghurtdrink bis zur MAX-Markierung in den Behälter. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie den Slush-Eis-Modus und starten Sie die Maschine. Lassen Sie die Maschine laufen, bis das Getränk eine glatte, halbgefrorene Slush-Konsistenz erreicht hat, und geben Sie es dann aus.	Joghurtdrink 1900 g	45
Cocktail-Slush	Slush-Eis	Gießen Sie den Cocktail bis zur MAX-Markierung in den Behälter. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie den Slush-Eis-Modus und starten Sie die Maschine. Lassen Sie die Maschine laufen, bis die Slush-Konsistenz erreicht ist, und geben Sie das Getränk anschließend aus und servieren Sie es.	Cocktailgetränk (8 %) 1900 g	60

Detaillierte Rezeptbeschreibung

Eiscreme

- 1 Dies ist ein traditionelles Eisrezept auf Milchbasis, das eine reichhaltige, glatte und cremige Konsistenz ergibt. Die Kombination aus Vollmilch und Sahne verleiht der Eiscreme Körper und Weichheit, während Zucker sowohl die Süße als auch das Gefrierverhalten verbessert. Vanilleextrakt sorgt für einen klassischen Geschmack. Dieses Rezept eignet sich gut für Benutzer, die hausgemachte Eiscreme mit vollem, cremigem Geschmack wünschen.

Eiscreme-Mischung

- 2 Dieses Rezept ist für Benutzer gedacht, die eine schnellere und bequemere Option bevorzugen. Durch die Verwendung einer fertigen Eiscreme-Mischung wird der Vorgang einfacher, während dennoch ein glattes gefrorenes Dessert entsteht. Das Kühlen der Mischung vor der Verwendung hilft der Maschine, sie effizienter zu kühlen, und kann die Zubereitungszeit verkürzen.

Cola-Slush

- 3 Dies ist eines der einfachsten Slush-Rezepte, da das Getränk direkt ohne zusätzliche Vorbereitung verwendet wird. Cola enthält in der Regel genügend Zucker, um zu einer stabilen Slush-Konsistenz zu gefrieren. Das Ergebnis ist ein erfrischendes, halbgefrorenes Getränk mit glatter und eisiger Konsistenz.

Rotwein-Slush

- 4 Dieses Rezept ergibt ein gefrorenes Weingetränk mit weicher Slush-Konsistenz. Da Alkohol den Gefrierpunkt senkt, kann dieses Rezept länger dauern als Standard-Slushies aus Softdrinks. Die Maschine funktioniert am besten, wenn der Alkoholgehalt im empfohlenen Bereich bleibt.

Milchshake-Slush

- 5 Die Verwendung eines Joghurt Drinks ergibt einen cremigen und erfrischenden Slush mit einer etwas dickeren Konsistenz als ein Slush auf Softdrink-Basis. Dieses Rezept ist eine gute Wahl für Benutzer, die ein glatteres und weniger eisiges Ergebnis bevorzugen.

Cocktail-Slush

- 6 Dieses Rezept ergibt ein gefrorenes Getränk im Cocktailstil. Da alkoholische Getränke langsamer gefrieren als Softdrinks, erfordert dieses Rezept normalerweise eine längere Zubereitungszeit. Die endgültige Konsistenz hängt vom Zucker- und Alkoholgehalt des verwendeten Getränks ab.

Wichtige Rezept-Hinweise

- 1 Stellen Sie immer sicher, dass die Zutaten für den ausgewählten Modus geeignet sind und dass die maximale Füllhöhe im Behälter nicht überschritten wird.
- 2 Für Eiscreme beträgt das maximale Produktionsgewicht 1240 g.
- 3 Für Slush-Eis beträgt das maximale Produktionsgewicht 1900 g.
- 4 Die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Umgebungstemperatur, Zutatentemperatur, Zuckergehalt, Alkoholgehalt und Härteeinstellung variieren.
- 5 Zutaten mit einem Zuckergehalt unter dem erforderlichen Niveau gefrieren möglicherweise nicht richtig.
- 6 Bei der Zubereitung alkoholischer Slush-Rezepte muss der Alkoholgehalt höher als 2 % und niedriger als 16 % sein.
- 7 Für eine bessere Leistung können Zutaten vor der Verwendung vorgekühlt werden, sie dürfen jedoch nicht gefroren sein, bevor sie in den Behälter gegossen werden.
- 8 Wenn Zutaten auf Basis von natürlichem Saft verwendet werden, filtern Sie diese zuerst, um Fruchtfleisch oder feste Partikel zu entfernen, die den Auslass blockieren könnten.

Die korrekte Reinigung der Maschine nach jedem Gebrauch ist entscheidend. Regelmäßige Reinigung hilft, Ablagerungen von angetrockneten Zutaten, Zuckerresten, Milchrückständen, Gerüchen, Bakterien, Schimmel und Verstopfungen im Auslassbereich zu verhindern. Außerdem trägt sie dazu bei, die Leistung der Maschine zu erhalten und sicherzustellen, dass die nächste Portion Eiscreme oder Slush-Eis den richtigen Geschmack und die richtige Konsistenz hat.

Die Maschine sollte immer unmittelbar nach dem Gebrauch gereinigt werden, insbesondere wenn milchbasierte oder zuckerhaltige Zutaten verwendet wurden. Wenn Zutaten zu lange im Behälter verbleiben, können sie aushärten, an inneren Oberflächen haften bleiben, den Auslassbereich blockieren und schwerer zu entfernen sein.

Sicherheit vor der Reinigung



Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie abnehmbare Teile reinigen.



Verwenden Sie keine Scheuerschwämme/Stahlwolle. Verwenden Sie keine alkohol- oder lösmittelhaltigen Reinigungsmittel.



Lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen.



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

Schnelle Reinigung nach jedem Gebrauch

Geben Sie mit dem Griff so viel Restprodukt wie möglich aus.

Füllen Sie sauberes Wasser bis zum maximalen Füllstand in den Behälter. Die Wassertemperatur sollte zwischen 40 °C und 50 °C liegen und darf 50 °C nicht überschreiten.

Schließen Sie den oberen Behälterdeckel.

Schließen Sie die Stromversorgung an und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Drücken Sie die Reinigungstaste, um den automatischen Reinigungszyklus zu starten.

Die Maschine führt das Reinigungsprogramm ca. 30 Minuten lang aus und lässt Wasser im Behälter- und Auslasssystem zirkulieren.

Nach Abschluss des Zyklus stellen Sie einen Behälter unter den Auslass und ziehen am Griff, um das Wasser abzulassen.

Wenn das abgelassene Wasser noch verschmutzt ist, wiederholen Sie den Reinigungszyklus mit frischem Wasser.

Gründliche Reinigung (Vollreinigung)

Demontage

Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

Drehen Sie den Drehknopf in die Entriegelungsposition und entfernen Sie den Behälter wie in Abb. 1.1 gezeigt. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig nach vorne und nehmen Sie ihn vom Maschinengehäuse ab.

Entfernen Sie die Rührschnecke, indem Sie sie gerade vom Verdampfer abziehen.

Entfernen Sie die Tropfschalenplatte und die Tropfschale, entleeren Sie eventuell vorhandene Flüssigkeit und legen Sie sie beiseite.

Entfernen Sie die Abdeckung der Auslassöffnung wie in Abb. 1.2 gezeigt.

Drücken und halten Sie die Auslass-Befestigungsposition wie in Abb. 1.3 gezeigt und öffnen Sie dann den Griff.

Entfernen Sie die Auslasseinheit vollständig wie in Abb. 1.4 gezeigt.

Entfernen Sie den Dichtungsring an der Rückseite des Verdampfers nicht und ziehen Sie nicht daran.

Fig 1.1

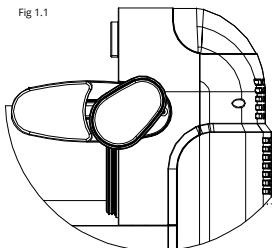


Fig 1.2

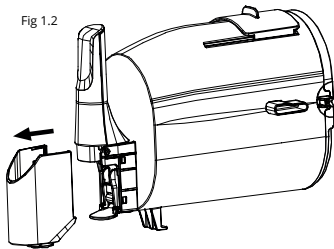


Fig 1.3

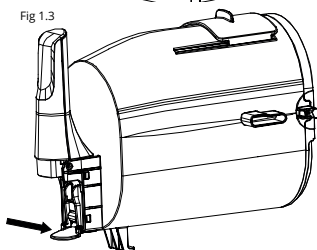
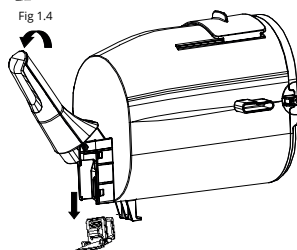


Fig 1.4



Reinigung der Teile

Waschen Sie den Behälter, die Rührschnecke, die Auslasskomponenten, die Tropfschalenplatte und die Tropfschale in warmem Wasser (40–50 °C) mit mildem Reinigungsmittel.

Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Rückstände zu entfernen, insbesondere in Ecken, an Dichtungen und in Verbindungsbereichen.

Spülen Sie alle Teile gründlich mit sauberem Wasser ab.

Der Behälter, die Rührschnecke und die Tropfschale können bei Bedarf in der Spülmaschine gereinigt werden.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder scharfen Gegenstände.

Reinigung des Verdampfers

Der Verdampfer ist fest in der Maschine installiert und muss vorsichtig gereinigt werden. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder eine weiche Bürste, um die Innenfläche abzuwischen. Bei Bedarf verwenden Sie warmes Wasser mit einer kleinen Menge mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie anschließend mit sauberem Wasser nach, um Reinigungsmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch. Wenden Sie bei der Reinigung des Verdampfers keine Gewalt an und verwenden Sie keine Metallwerkzeuge.

Reinigung des Dichtungsringbereichs

Wischen Sie den Dichtungsring an der Rückseite des Verdampfers vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Entfernen Sie Rückstände behutsam.

Trocknen Sie den Bereich vollständig.

Ziehen, verdrehen oder entfernen Sie den Dichtungsring nicht.

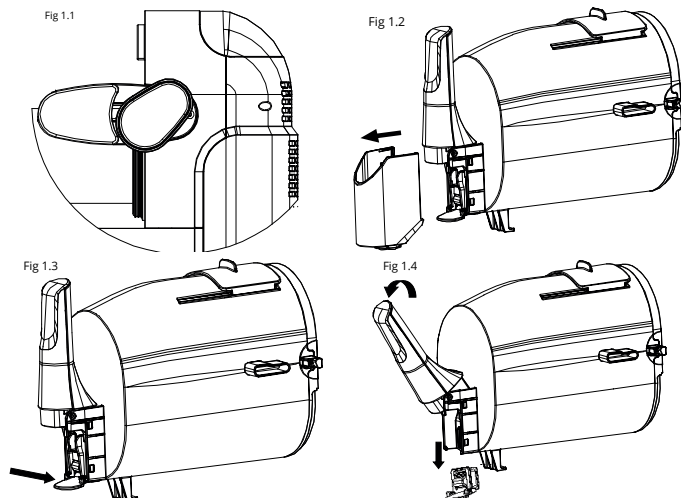
Reinigung des Maschinengehäuses

Wischen Sie die Außenflächen des Maschinengehäuses mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Reinigen Sie das Bedienfeld vorsichtig.

Trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab.

Gießen Sie kein Wasser auf das Maschinengehäuse, das Netzkabel, den Stecker oder die Lüftungsöffnungen.



Reinigung bei hartnäckigen Rückständen

Füllen Sie den Behälter mit lauwarmem Wasser (ca. 40 °C).

Führen Sie die Reinigungsfunktion einmal aus.

Lassen Sie das Wasser ab.

Bei Bedarf wiederholen.

Demontieren und reinigen Sie alle Teile manuell.

Verwenden Sie eine weiche Bürste, um verbleibende Rückstände zu entfernen.

Trocknen und erneute Montage

Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem sauberen Tuch oder lassen Sie sie an der Luft trocknen.

Bauen Sie die Maschine wieder zusammen, indem Sie die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen:

Auslassereinheit montieren (Abb. 1.4 Abb. 1.2), Rührschnecke einsetzen, Behälter montieren und mit dem Drehknopf verriegeln (Abb. 1.1) sowie Tropfschale einsetzen.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem nächsten Gebrauch korrekt installiert sind.

Reinigungshäufigkeit und Lagerung

Reinigen Sie die Maschine nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie sie zwischen verschiedenen Rezepten, um Geschmacksvermischungen zu vermeiden. Führen Sie regelmäßig eine gründliche Reinigung durch. Reinigen Sie die Maschine gründlich vor dem Gebrauch, wenn sie gelagert wurde.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind. Montieren Sie die Maschine wieder oder lagern Sie die Teile sicher.

Lassen Sie den oberen Behälterdeckel zur Belüftung leicht geöffnet. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.

Was Sie sehen/erleben	Bedeutung	Fehlerbehebung
Alle Anzeigen blinken	Der Behälter ist nicht korrekt eingesetzt oder nicht verriegelt. Das Sicherheitssystem verhindert, dass die Maschine startet.	Schalten Sie die Maschine aus. Setzen Sie den Behälter erneut ein und stellen Sie sicher, dass die Rührschnecke korrekt positioniert ist. Verriegeln Sie den Behälter sicher mit dem Drehknopf, bevor Sie die Maschine neu starten.
Schneeflockensymbol blinkt	Die Maschine hat einen Sensorfehler oder ein ungewöhnliches Signal erkannt.	Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie einige Sekunden, stecken Sie den Stecker wieder ein und starten Sie die Maschine neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Schneeflockensymbol + 3 Härtebalken blinken	Der Motor ist überlastet oder die Rührschnecke ist blockiert. Die Mischung ist möglicherweise zu dick oder zu stark gefroren.	Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Überprüfen Sie die Konsistenz der Mischung. Verringern Sie bei Bedarf die Menge oder lassen Sie die Mischung leicht weicher werden, bevor Sie neu starten.
Schneeflockensymbol + 4 Härtebalken blinken	Der Alkoholgehalt der Mischung ist zu hoch und verhindert ein korrektes Gefrieren.	Ersetzen Sie die Mischung durch eine mit niedrigerem Alkoholgehalt (zwischen 2 % und 16 %). Starten Sie die Maschine neu.
Schneeflockensymbol + 5 Härtebalken blinken	Der Zuckergehalt ist zu niedrig, sodass die Mischung nicht korrekt gefrieren kann.	Fügen Sie Zucker hinzu oder verwenden Sie Zutaten mit höherem Zuckergehalt. Ersetzen Sie die Mischung und starten Sie die Maschine neu.
Kleine und große Schneeflockensymbole + 5 Härtebalken blinken	Die Maschine läuft bereits zu lange, ohne das Zielergebnis zu erreichen.	Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie sie ruhen und starten Sie sie anschließend neu. Überprüfen Sie Zutatentemperatur, Zuckergehalt und Härteeinstellung, bevor Sie es erneut versuchen.

- Nennspannung: 220–240 V~
- Nennfrequenz: 50 Hz
- Nennleistung: 220 W
- Kältemittel (Gewicht): R290 (26 g)
- Treibmittel: Cyclopentan (C5H10)
- Kapazität: 2,6 L

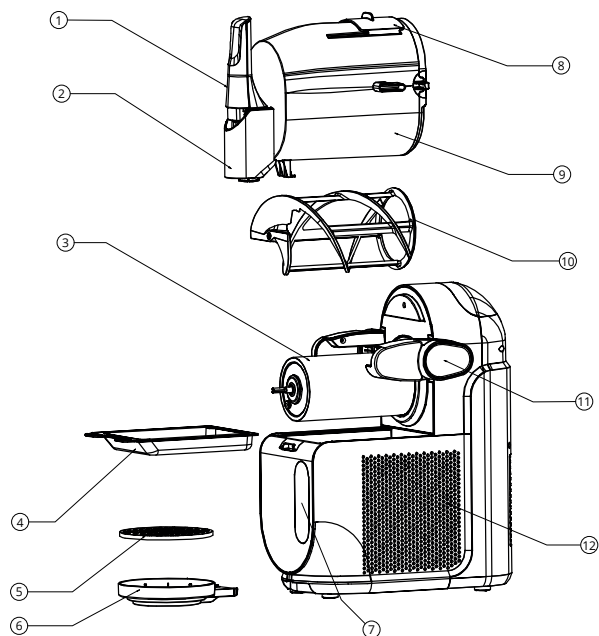
Bei Fragen oder wenn Sie Hilfe mit Ihrer Eiscreme- und Slush-Maschine benötigen, wenden Sie sich bitte an service@onyx-cookware.de



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 Poignée

2 Cache de l'orifice de sortie

3 Évaporateur

4 Réservoir d'eau

5 Plaque du bac d'égouttage

6 Bac d'égouttage

7 Écran

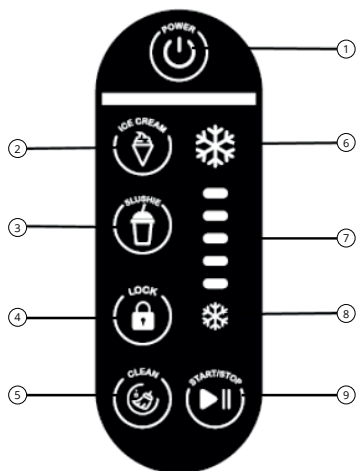
8 Couvercle supérieur du réservoir

9 Réservoir

10 Vis sans fin de mélange

11 Bouton rotatif

12 Corps de l'appareil



1 Bouton Marche/Arrêt

Met l'appareil en marche.

2 Bouton glace

Programme pour préparer de la glace à l'italienne.

3 Bouton granité

Programme pour préparer du granité.

4 Bouton de sécurité enfant

S'active automatiquement 3 secondes après le démarrage de l'appareil.

Bouton de nettoyage

Utilisez le programme de nettoyage avant de démonter le réservoir. Versez de l'eau claire du robinet et appuyez sur le bouton de nettoyage. Laissez le programme de nettoyage fonctionner pendant environ 30 minutes.

6 Augmentation de la dureté

Augmente la dureté (température plus basse).

Affichage de la dureté

Indique le réglage de dureté souhaité.

7

L'indicateur de dureté comporte 5 barres. Plus il y a de barres, plus la température du granité/de la glace est basse après la préparation.

8

Diminution de la dureté

Diminue la dureté (température plus élevée).

9

Bouton START/STOP

Démarre ou arrête le processus.



1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau électrique. Assurez-vous que la prise de courant est correctement mise à la terre. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que les coins cuisine réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, les fermes, ainsi que par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, les environnements de type chambres d'hôtes, et les applications de restauration et similaires hors commerce de détail.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur ou dans des environnements humides.
6. L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane. Une ventilation adéquate doit être assurée. Un dégagement minimal de 8 cm autour de l'appareil doit être maintenu.
7. L'appareil ne doit pas être placé sur ou à proximité de surfaces chaudes telles que des brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
8. Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
9. L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation avant le nettoyage, l'entretien, le remplissage ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
10. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est endommagé ou présente un dysfonctionnement.
11. L'utilisation d'accessoires ou d'éléments non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures et doit être évité.
12. N'insérez pas d'objets métalliques ou d'autres corps étrangers dans l'appareil, car cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
13. Ne touchez pas les pièces en mouvement pendant le fonctionnement. La lame de mélange ne doit pas être retirée pendant que l'appareil fonctionne. N'insérez pas les doigts dans l'orifice de sortie.
14. Assurez-vous que tous les composants sont correctement assemblés avant de mettre l'appareil sous tension.
15. N'allumez et n'éteignez pas fréquemment l'appareil. Un intervalle minimal de 5 minutes entre les cycles de mise en marche/arrêt doit être respecté afin de protéger le compresseur.
16. L'appareil ne doit pas être incliné à plus de 45° ni retourné.
17. Seuls des ingrédients potables doivent être utilisés. Les ingrédients ne doivent pas être précongelés, car cela peut provoquer un blocage du système de mélange. La température recommandée des ingrédients est d'environ $20 \pm 3^\circ\text{C}$.
18. N'appliquez pas de force excessive sur le récipient ou les composants internes.
19. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.
20. N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
21. Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant un propulseur inflammable dans l'appareil.
22. Cet appareil contient un réfrigérant inflammable (R290). Si le circuit de réfrigérant est endommagé, évitez les flammes nues et les sources d'inflammation et aérez abondamment la pièce. Pendant le transport et l'installation, des précautions doivent être prises afin de garantir que le circuit de réfrigérant n'est pas endommagé.
23. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il doit être éliminé conformément aux réglementations locales dans une installation autorisée de traitement des déchets. L'appareil ne doit pas être exposé aux flammes.
24. L'appareil doit être débranché de l'alimentation avant le nettoyage ou toute intervention. Les produits de nettoyage abrasifs, les tampons à récurer ou les objets tranchants ne doivent pas être utilisés.
25. Les surfaces entrant en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement. Si l'appareil est laissé vide pendant de longues périodes, il doit être éteint, dégivré, nettoyé, séché et laissé ouvert afin d'éviter la formation de moisissures.
26. Les interventions doivent uniquement être effectuées par du personnel de service agréé. Seules des pièces de rechange d'origine ou équivalentes doivent être utilisées. L'appareil doit être débranché de l'alimentation avant toute opération d'entretien.
27. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance pendant son fonctionnement. L'appareil ne doit pas être couvert pendant l'utilisation.
28. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
29. Suivez les instructions de la section « Entretien et maintenance ».
30. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

FR OPÉRATIONS DE BASE

Avant la première utilisation

- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Nettoyez l'appareil et tous les composants.
- ✓ Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

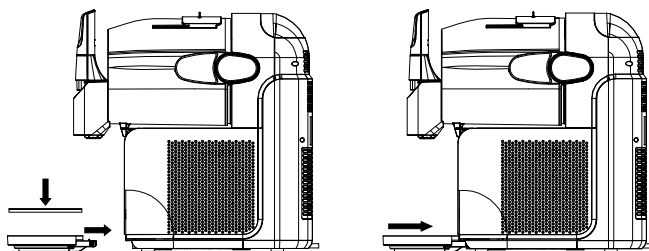
Montage

AVERTISSEMENT :

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

Montage du bac d'égouttage

- 1 Insérez la plaque du bac d'égouttage sur le bac d'égouttage. Poussez le bac d'égouttage dans la partie inférieure de la façade de l'appareil, comme indiqué sur l'illustration.



Montage et démontage du réservoir

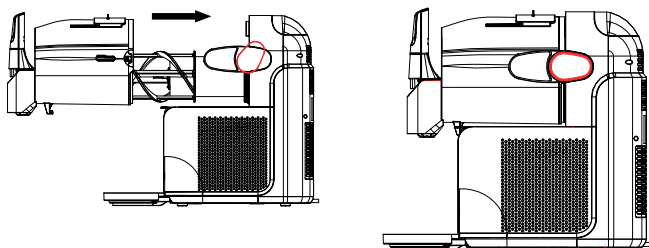
Insérez la vis sans fin de mélange au centre de l'évaporateur. Assurez-vous qu'elle est correctement alignée et bien en place. Elle doit être solidement fixée, sans jeu.

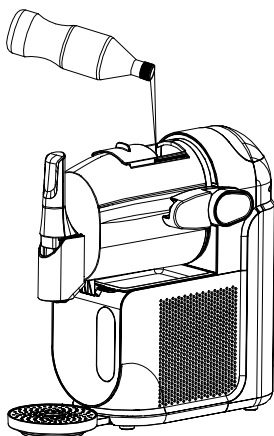
Installation du réservoir :

- 2 Tenez le réservoir et alignez-le avec le corps de l'appareil. Poussez-le en position jusqu'à ce qu'il soit correctement installé sur l'évaporateur.

Verrouillez le réservoir à l'aide du bouton rotatif :

Tournez le bouton en position de verrouillage jusqu'à sentir une résistance ou entendre un clic. Le réservoir doit être entièrement verrouillé, sinon l'appareil ne démarrera pas.





Instructions d'utilisation

Remplissage de l'appareil

Assurez-vous que le réservoir est correctement installé et verrouillé.

Ouvrez le couvercle supérieur du réservoir. Versez lentement les ingrédients dans le réservoir.

Ne dépassez pas la capacité maximale :

Glace : 1240 g

Granité : 1900 g

Fermez bien le couvercle.

Démarrage de l'appareil

Branchez le cordon d'alimentation. L'écran s'allume brièvement. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour activer l'appareil.

Sélectionnez le mode souhaité :

Bouton glace

Bouton granité

Réglage de la dureté

Utilisez les boutons de réglage de la dureté pour sélectionner la consistance souhaitée.

L'affichage de la dureté indique 1 à 5 barres :

Plus de barres = résultat plus froid et plus ferme

Choisissez le niveau selon vos préférences.

Démarrage du fonctionnement

Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer. L'appareil commence automatiquement à mélanger et à refroidir. La sécurité enfant s'active après quelques secondes afin d'éviter toute modification accidentelle.

L'appareil émet trois bips lorsque la préparation est prête. Il passe ensuite en mode maintien au froid :

Glace jusqu'à 30 minutes. Granité : jusqu'à 12 heures.

Placez une tasse sous la sortie. Tirez la poignée pour servir.

Recettes

Remarque :

Les temps de préparation prédéfinis sont définis 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.

Le temps de préparation est basé sur une température ambiante de 20 à 25 °C et une température des ingrédients de 20 à 25 °C. Des ingrédients plus froids peuvent réduire le temps de préparation.

Nom de la recette	Mode	Méthode de préparation	Ingrédients	Temps de préparation approximatif (min)
Glace	Glace	Versez le lait entier, la crème, le sucre et l'extrait de vanille dans un récipient séparé. Mélangez soigneusement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et que le mélange soit lisse et homogène. Ouvrez le couvercle supérieur du réservoir et versez le mélange préparé dans le réservoir. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode Glace et démarrez l'appareil. Lorsque le cycle est terminé, servez à l'aide de la poignée.	Lait entier 700 g, crème 300 g, sucre 255 g, extrait de vanille 1 c. à café.	45
Préparation pour glace	Glace	Versez la préparation pour glace à la vanille et l'eau purifiée dans un récipient. Remuez bien jusqu'à ce que la poudre ou le concentré soit complètement dissous et que le mélange soit homogène. Réfrigérez le mélange pendant environ 20 minutes avant de le verser dans le réservoir. Fermez le couvercle supérieur du réservoir, sélectionnez le mode Glace et démarrez l'appareil. Une fois terminé, servez directement dans une tasse ou un cornet.	Préparation pour glace à la vanille 315 g, eau purifiée 780 g.	45
Granité au cola	Granité	Versez du Coca-Cola dans le réservoir jusqu'au repère MAX. Fermez le couvercle supérieur du réservoir, sélectionnez le mode Granité et démarrez l'appareil. Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que le granité atteigne la consistance souhaitée, puis servez à l'aide de la poignée.	Cola 1900 g.	40
Granité au vin rouge	Granité	Versez le vin rouge dans le réservoir jusqu'au repère MAX. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode Granité et démarrez l'appareil. Lorsque le mélange atteint la consistance de granité souhaitée, servez immédiatement.	Vin rouge (12,5 %) 1900 g	45
Granité façon milks-hake	Granité	Versez la boisson au yaourt dans le réservoir jusqu'au repère MAX. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode Granité et démarrez l'appareil. Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que la boisson atteigne une texture de granité lisse et semi-glacée, puis servez.	Boisson au yaourt 1900 g	45
Granité cocktail	Granité	Versez le cocktail dans le réservoir jusqu'au repère MAX. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode Granité et démarrez l'appareil. Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à obtention de la texture de granité, puis servez.	Boisson cocktail (8 %) 1900 g	60

Description détaillée de la recette

Glace

- 1 Il s'agit d'une recette traditionnelle de glace à base de produits laitiers, qui donne une texture riche, lisse et crémeuse. L'association du lait entier et de la crème donne du corps et de l'onctuosité à la glace, tandis que le sucre améliore à la fois la douceur et les performances de congélation. L'extrait de vanille apporte une saveur classique. Cette recette convient parfaitement aux utilisateurs qui souhaitent une glace maison au goût riche et crémeux.

Préparation pour glace

- 2 Cette recette est conçue pour les utilisateurs qui préfèrent une option plus rapide et plus pratique. L'utilisation d'une préparation pour glace prête à l'emploi simplifie le processus tout en produisant un dessert glacé lisse. Réfrigérer le mélange avant utilisation aide l'appareil à le refroidir plus efficacement et peut réduire le temps de préparation.

Granité au cola

- 3 C'est l'une des recettes de granité les plus simples, car la boisson est utilisée directement sans préparation supplémentaire. Le cola contient généralement suffisamment de sucre pour geler en une texture de granité stable. Le résultat est une boisson rafraîchissante, semi-glacée, à la consistance lisse et glacée.

Granité au vin rouge

- 4 Cette recette permet d'obtenir une boisson au vin glacée avec une texture de granité souple. Comme l'alcool abaisse le point de congélation, cette recette peut prendre plus de temps que les granités classiques à base de boissons sans alcool. L'appareil fonctionne mieux lorsque la teneur en alcool reste dans la plage recommandée.

Granité façon milkshake

- 5 L'utilisation d'une boisson au yaourt donne un granité crémeux et rafraîchissant, avec une texture légèrement plus épaisse qu'un granité à base de soda. Cette recette est un bon choix pour les utilisateurs qui préfèrent un résultat plus lisse et moins glacé.

Granité cocktail

- 6 Cette recette produit une boisson glacée de type cocktail. Comme les boissons alcoolisées gèlent plus lentement que les boissons sans alcool, cette recette nécessite généralement un temps de préparation plus long. La texture finale dépend de la teneur en sucre et en alcool de la boisson utilisée.

Remarques importantes concernant les recettes

- 1 Assurez-vous toujours que les ingrédients conviennent au mode sélectionné et ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal du réservoir.
- 2 Pour la glace, le poids de production maximal est de 1240 g.
- 3 Pour le granité, le poids de production maximal est de 1900 g.
- 4 Le temps de préparation réel peut varier en fonction de la température ambiante, de la température des ingrédients, de la teneur en sucre, de la teneur en alcool et du réglage de la dureté.
- 5 Les ingrédients dont la teneur en sucre est inférieure au niveau requis peuvent ne pas geler correctement.
- 6 Lors de la préparation de recettes de granité alcoolisé, la teneur en alcool doit être supérieure à 2 % et inférieure à 16 %.
- 7 Pour de meilleures performances, les ingrédients peuvent être préalablement réfrigérés avant utilisation, mais ils ne doivent pas être congelés avant d'être versés dans le réservoir.
- 8 Si vous utilisez des ingrédients à base de jus naturel, filtrez-les d'abord afin d'éliminer la pulpe ou les particules solides qui pourraient obstruer la sortie.

Il est essentiel de nettoyer correctement l'appareil après chaque utilisation. Un nettoyage régulier permet d'éviter l'accumulation d'ingrédients séchés, de résidus de sucre, de résidus de lait, d'odeurs, de bactéries, de moisissures et d'obstructions dans la zone de sortie. Il contribue également à maintenir les performances de l'appareil et garantit que la prochaine préparation de glace ou de granité aura le goût et la texture appropriés. L'appareil doit toujours être nettoyé immédiatement après utilisation, en particulier lorsque des ingrédients à base de produits laitiers ou sucrés ont été utilisés. Si les ingrédients restent trop longtemps dans le réservoir, ils peuvent durcir, adhérer aux surfaces internes, obstruer la zone de sortie et devenir plus difficiles à retirer.

Sécurité avant le nettoyage



Débranchez l'appareil avant de nettoyer les pièces amovibles.



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



Laissez l'appareil refroidir complètement.



Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

Nettoyage rapide après chaque utilisation

Servez autant de produit restant que possible à l'aide de la poignée.

Versez de l'eau propre dans le réservoir jusqu'au niveau maximal. La température de l'eau doit être comprise entre 40 °C et 50 °C et ne doit pas dépasser 50 °C.

Fermez le couvercle supérieur du réservoir.

Branchez l'alimentation électrique et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Appuyez sur le bouton de nettoyage pour lancer le cycle de nettoyage automatique.

L'appareil exécute le programme de nettoyage pendant environ 30 minutes, en faisant circuler l'eau dans le réservoir et le système de sortie.

Une fois le cycle terminé, placez un récipient sous la sortie et tirez la poignée pour évacuer l'eau.

Si l'eau évacuée est encore sale, répétez le cycle de nettoyage avec de l'eau fraîche.

Nettoyage en profondeur (nettoyage complet)

Démontage

Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.

Tournez le bouton rotatif en position de déverrouillage et retirez le réservoir comme indiqué sur la Fig. 1.1. Tirez soigneusement le réservoir vers l'avant et retirez-le du corps de l'appareil.

Retirez la vis sans fin de mélange en la tirant droit hors de l'évaporateur.

Retirez la plaque du bac d'égouttage et le bac d'égouttage, videz tout liquide éventuel et mettez-les de côté.

Retirez le cache de l'orifice de sortie comme indiqué sur la Fig. 1.2.

Appuyez et maintenez la position de fixation de la sortie comme indiqué sur la Fig. 1.3, puis ouvrez la poignée.

Retirez complètement l'ensemble de sortie comme indiqué sur la Fig. 1.4.

Ne retirez pas et ne tirez pas sur le joint d'étanchéité situé à l'arrière de l'évaporateur.

Fig 1.1

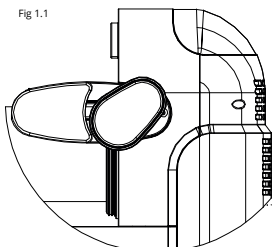


Fig 1.2

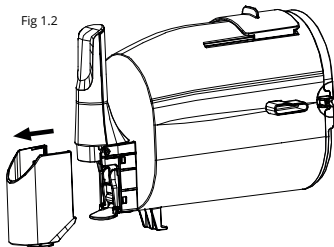


Fig 1.3

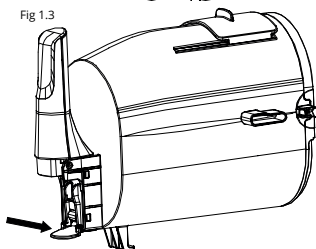
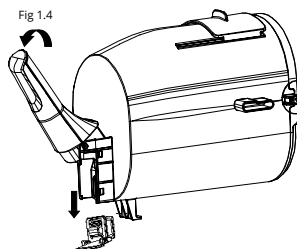


Fig 1.4



Nettoyage des pièces

Lavez le réservoir, la vis sans fin de mélange, les composants de sortie, la plaque du bac d'égouttage et le bac d'égouttage dans de l'eau chaude (40–50 °C) avec un détergent doux.

Utilisez une brosse souple ou une éponge pour retirer les résidus, en particulier dans les coins, les joints et les zones de connexion.

Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau claire.

Le réservoir, la vis sans fin de mélange et le bac d'égouttage peuvent être lavés au lave-vaisselle si nécessaire.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou d'objets tranchants.

Nettoyage de l'évaporateur

L'évaporateur est fixé à l'intérieur de l'appareil et doit être nettoyé avec précaution.

Utilisez un chiffon doux ou une brosse souple pour essuyer la surface intérieure.

Si nécessaire, utilisez de l'eau chaude avec une petite quantité de détergent doux.

Essuyez à nouveau avec de l'eau propre pour éliminer tout résidu de détergent.

Séchez délicatement la surface avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de force excessive ni d'outils métalliques lors du nettoyage de l'évaporateur.

Nettoyage de la zone du joint d'étanchéité

Essuyez soigneusement le joint d'étanchéité à l'arrière de l'évaporateur à l'aide d'un chiffon doux et humide.

Retirez délicatement tout résidu.

Séchez complètement la zone.

Ne tirez pas, ne tordez pas et ne retirez pas le joint d'étanchéité.

Nettoyage du corps de l'appareil

Essuyez les surfaces extérieures du corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

Nettoyez délicatement le panneau de commande.

Séchez avec un chiffon propre.

Ne versez pas d'eau sur le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation, la fiche ou les ouvertures de ventilation.

Fig 1.1

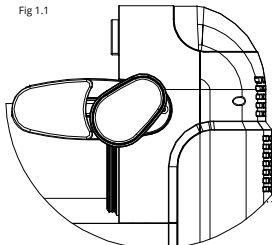


Fig 1.2

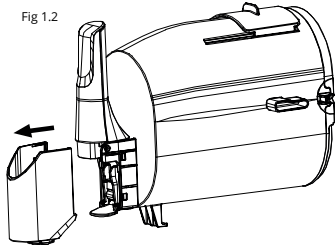


Fig 1.3

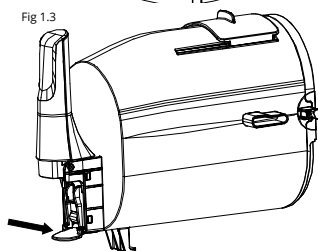
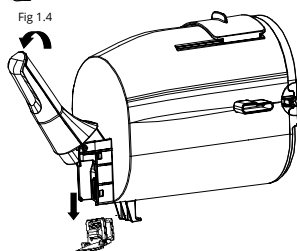


Fig 1.4

**Nettoyage des résidus tenaces**

Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède (env. 40 °C).

Lancez une fois la fonction de nettoyage.

Évacuez l'eau.

Répétez si nécessaire.

Démontez et nettoyez manuellement toutes les pièces.

Utilisez une brosse souple pour éliminer les résidus restants.

Séchage et remontage

Séchez soigneusement toutes les pièces à l'aide d'un chiffon propre ou laissez-les sécher à l'air libre.

Remontez l'appareil en suivant les étapes de démontage dans l'ordre inverse :

installez l'ensemble de sortie (Fig. 1.4 Fig. 1.2), insérez la vis sans fin de mélange, installez le réservoir et verrouillez-le avec le bouton rotatif (Fig. 1.1), puis mettez le bac d'égouttage en place.

Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement installées avant la prochaine utilisation.

Fréquence de nettoyage et rangement

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Nettoyez-le entre différentes recettes afin d'éviter le mélange des saveurs. Effectuez régulièrement un nettoyage en profondeur. Nettoyez soigneusement l'appareil avant utilisation s'il a été rangé.

Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches. Remontez l'appareil ou rangez les pièces en toute sécurité.

Laissez le couvercle supérieur du réservoir légèrement ouvert pour permettre l'aération. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Ce que vous voyez/constatez	Signification	Dépannage
Tous les indicateurs clignotent	Le réservoir n'est pas installé correctement ou n'est pas verrouillé. Le système de sécurité empêche l'appareil de démarrer.	Éteignez l'appareil. Réinstallez le réservoir et assurez-vous que la vis sans fin de mélange est correctement positionnée. Verrouillez solidement le réservoir à l'aide du bouton rotatif avant de redémarrer.
L'icône flocon de neige clignote	L'appareil a détecté une erreur de capteur ou un signal anormal.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Attendez quelques secondes, puis rebranchez-le et redémarrez. Si le problème persiste, contactez le service client.
Icône flocon de neige + 3 barres de dureté clignotent	Le moteur est surchargé ou la vis sans fin de mélange est bloquée. Le mélange peut être trop épais ou trop fortement congelé.	Éteignez et débranchez l'appareil. Vérifiez la consistance du mélange. Si nécessaire, réduisez la quantité ou laissez-le ramollir légèrement avant de redémarrer.
Icône flocon de neige + 4 barres de dureté clignotent	La teneur en alcool du mélange est trop élevée, empêchant une congélation correcte.	Remplacez le mélange par un mélange ayant une teneur en alcool plus faible (entre 2 % et 16 %). Redémarrez l'appareil.
Icône flocon de neige + 5 barres de dureté clignotent	La teneur en sucre est trop faible, de sorte que le mélange ne peut pas congeler correctement.	Redémarrez l'appareil. Ajoutez du sucre ou utilisez des ingrédients ayant une teneur en sucre plus élevée. Remplacez le mélange et redémarrez.
Petites et grandes icônes flocon de neige + 5 barres de dureté clignotent	L'appareil a fonctionné trop longtemps sans atteindre le résultat cible.	Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez-le reposer, puis redémarrez. Vérifiez la température des ingrédients, la teneur en sucre et le réglage de la dureté avant de réessayer.

- Tension nominale : 220–240 V~
- Fréquence nominale : 50 Hz
- Puissance nominale : 220 W
- Réfrigérant (poids) : R290 (26 g)
- Agent moussant : Cyclopentane (C5H10)
- Capacité : 2,6 L

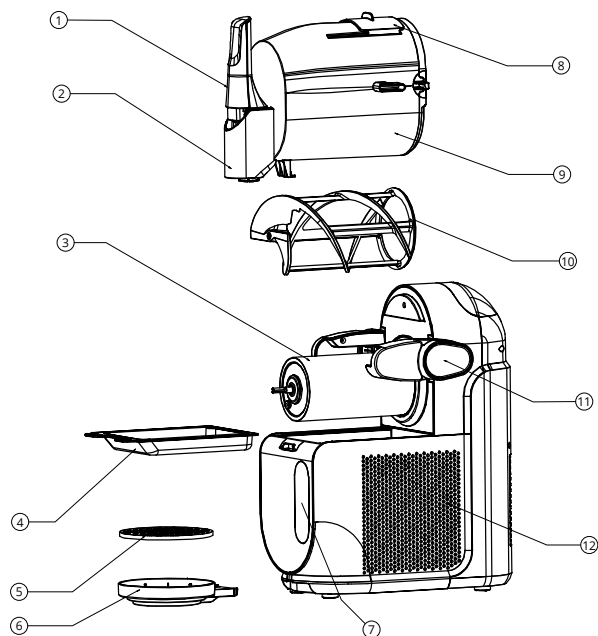
Pour toute question ou si vous avez besoin d'aide avec votre machine à glace et granité, veuillez contacter service@onyxcookware.fr



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 Maniglia

2 Copertura dell'apertura di erogazione

3 Evaporatore

4 Serbatoio dell'acqua

5 Piastra della vaschetta raccogli gocce

6 Vaschetta raccogli gocce

7 Display

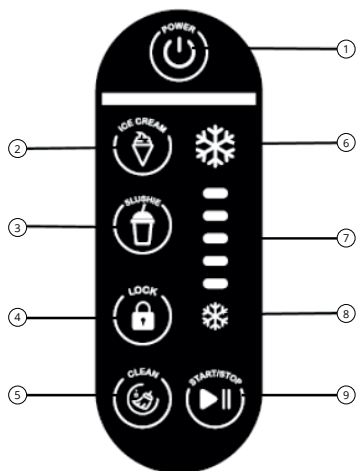
8 Coperchio superiore del contenitore

9 Contenitore

10 Coccia di mescolamento

11 Manopola

12 Corpo della macchina



1

Pulsante di accensione

Accende l'apparecchio.

2

Pulsante gelato

Programma per preparare gelato soft.

3

Pulsante granita

Programma per preparare granita.

4

Pulsante blocco bambini

Si attiva automaticamente 3 secondi dopo l'avvio della macchina.

5

Pulsante pulizia

Utilizzare il programma di pulizia prima di smontare il contenitore. Versare acqua di rubinetto pulita e premere il pulsante pulizia. Lasciare funzionare il programma di pulizia per circa 30 minuti.

6

Aumento della durezza

Aumenta la durezza (temperatura più bassa).

7

Display della durezza

Mostra la selezione della durezza desiderata. L'indicatore della durezza ha 5 barre. Più barre sono visualizzate, più bassa sarà la temperatura della granita/del gelato dopo la preparazione.

8

Riduzione della durezza

Riduce la durezza (temperatura più alta).

9

Pulsante START/STOP

Avvia o arresta il processo.



1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'etichetta dati corrisponda alla tensione di rete. Assicurarsi che la presa sia correttamente messa a terra. 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.
3. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza solo se sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i pericoli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
4. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, case coloniche, e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, ambienti di tipo bed and breakfast, nonché applicazioni di catering e simili non al dettaglio.
5. L'apparecchio non deve essere utilizzato all'aperto o in ambienti umidi.
6. L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana. Deve essere garantita un'adeguata ventilazione. Deve essere mantenuta una distanza minima di 8 cm attorno all'apparecchio.
7. L'apparecchio non deve essere posizionato sopra o vicino a superfici calde come fornelli a gas o elettrici, o in un forno riscaldato.
8. Per proteggersi dal rischio di scossa elettrica, non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
9. L'apparecchio deve essere sempre scollegato dall'alimentazione prima della pulizia, della manutenzione, del riempimento o quando non è in uso.
10. L'apparecchio non deve essere utilizzato se è danneggiato o non funziona correttamente.
11. L'uso di accessori o componenti non raccomandati dal produttore può causare incendio, scossa elettrica o lesioni e deve essere evitato.
12. Non inserire oggetti metallici o altri corpi estranei nell'apparecchio, poiché ciò può causare incendio o scossa elettrica.
13. Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento. La lama di miscelazione non deve essere rimossa mentre l'apparecchio è in funzione. Non inserire le dita nell'apertura di scarico.
14. Assicurarsi che tutti i componenti siano correttamente assemblati prima di accendere l'apparecchio.
15. Non accendere e spegnere frequentemente l'apparecchio. Per proteggere il compressore, deve essere rispettato un intervallo minimo di 5 minuti tra i cicli di accensione/spegnimento.
16. L'apparecchio non deve essere inclinato oltre 45° o capovolto.
17. Devono essere utilizzati solo ingredienti potabili. Gli ingredienti non devono essere precongelati, poiché ciò può causare il blocco del sistema di miscelazione. La temperatura consigliata degli ingredienti è circa $20 \pm 3^\circ\text{C}$.
18. Non applicare una forza eccessiva al contenitore o ai componenti interni.
19. Le aperture di ventilazione non devono essere ostruite.
20. Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, diversi da quelli raccomandati dal produttore.
21. Non conservare sostanze esplosive come bombolette aerosol con propellente infiammabile nell'apparecchio.
22. Questo apparecchio contiene refrigerante infiammabile (R290). Se il circuito del refrigerante è danneggiato, evitare fiamme libere e fonti di innesco e ventilare accuratamente il locale. Durante il trasporto e l'installazione, prestare attenzione affinché il circuito del refrigerante non venga danneggiato.
23. Quando si smaltisce l'apparecchio, deve essere smaltito in conformità alle normative locali presso un impianto autorizzato di smaltimento dei rifiuti. L'apparecchio non deve essere esposto a fiamme.
24. L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione prima della pulizia o di qualsiasi intervento di assistenza. Non devono essere utilizzati detergenti abrasivi, spugne abrasive o oggetti taglienti.
25. Le superfici che vengono a contatto con gli alimenti devono essere pulite regolarmente. Se l'apparecchio viene lasciato vuoto per lunghi periodi, deve essere spento, sbrinato, pulito, asciugato e lasciato aperto per prevenire la formazione di muffa.
26. Gli interventi di assistenza devono essere eseguiti solo da personale di assistenza autorizzato. Devono essere utilizzati solo ricambi originali o equivalenti. L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione prima di qualsiasi intervento di assistenza.
27. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il funzionamento. L'apparecchio non deve essere coperto durante l'uso.
28. L'apparecchio e il suo cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
29. Seguire le istruzioni nella sezione "Cura e manutenzione".
30. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

IT OPERAZIONI DI BASE

Prima del primo utilizzo

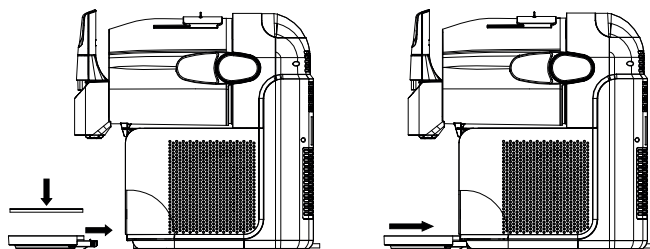
- ✓ Rimuovere tutto l'imballaggio.
- ✓ Posizionare su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- ✓ Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- ✓ Verificare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che l'apparecchio non presenti danni.

Montaggio

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

Montaggio della vaschetta raccogliocce

- 1 Inserire la piastra della vaschetta raccogliocce sulla vaschetta raccogliocce. Spingere la vaschetta raccogliocce nella parte inferiore del frontale della macchina, come mostrato nell'illustrazione.

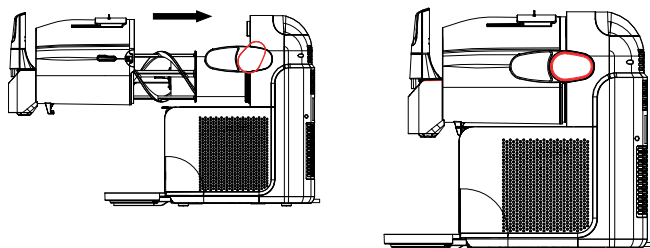


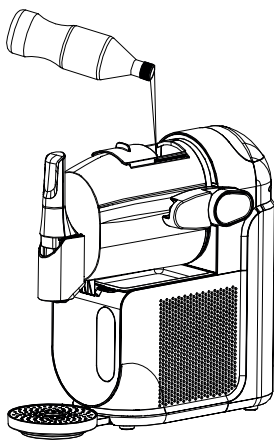
Montaggio e smontaggio del contenitore

Inserire la coclea di mescolamento al centro dell'evaporatore. Assicurarsi che sia correttamente allineata e completamente inserita. Deve essere stabile e non oscillare.

Installare il contenitore:

- 2 Tenere il contenitore e allinearne con il corpo della macchina. Spingerlo in posizione finché non si inserisce correttamente sull'evaporatore. Bloccare il contenitore con la manopola: Ruotare la manopola in posizione di blocco finché non si avverte resistenza o si sente un clic. Il contenitore deve essere completamente bloccato, altrimenti la macchina non si avvia.





Istruzioni per l'uso

Riempimento della macchina

Assicurarsi che il contenitore sia installato e bloccato correttamente.

Aprire il coperchio superiore del contenitore. Versare lentamente gli ingredienti nel contenitore.

Non superare la capacità massima:

Gelato: 1240 g

Granita: 1900 g

Chiudere saldamente il coperchio.

Avvio della macchina

Collegare il cavo di alimentazione. Il display si illuminerà brevemente. Premere il pulsante di accensione per attivare la macchina.

Selezionare la modalità desiderata:

Pulsante gelato

Pulsante granita

Regolazione della durezza

Utilizzare i pulsanti di regolazione della durezza per selezionare la consistenza desiderata.

Il display della durezza mostra 1-5 barre:

Più barre = risultato più freddo e più compatto

Scegliere il livello in base alle proprie preferenze.

Avvio del funzionamento

Premere il pulsante START/STOP per avviare il funzionamento. La macchina inizierà automaticamente a mescolare e raffreddare. Il blocco bambini si attiverà dopo alcuni secondi per impedire modifiche accidentali.

La macchina emetterà tre segnali acustici quando la preparazione è pronta. Passerà quindi alla modalità mantenimento a freddo:

Gelato fino a 30 minuti. Granita: fino a 12 ore.

Posizionare un bicchiere sotto l'erogatore. Tirare la maniglia per erogare.

Ricette

Nota:

I tempi di lavorazione preimpostati sono impostati per l'uso generale delle ricette e possono variare in base al tipo di ingredienti, alla composizione della ricetta, alla quantità e alle condizioni di congelamento.

Il tempo di preparazione si basa su una temperatura ambiente di 20-25 °C e su una temperatura degli ingredienti di 20-25 °C. Temperature degli ingredienti più basse possono ridurre il tempo di preparazione.

Nome della ricetta	Modalità	Metodo di preparazione	Ingredienti	Tempo di preparazione approssimativo (min.)
Gelato	Gelato	Versare il latte intero, la panna, lo zucchero e l'estratto di vaniglia in un contenitore separato. Mescolare accuratamente finché lo zucchero non è completamente sciolto e la miscela risulta liscia e omogenea. Aprire il coperchio superiore del contenitore e versare la miscela preparata nel contenitore. Chiudere il coperchio, selezionare la modalità Gelato e avviare la macchina. Al termine del ciclo, erogare utilizzando la maniglia.	Latte intero 700 g, panna 300 g, zucchero 255 g, estratto di vaniglia 1 cucchiaino.	45
Miscela per gelato	Gelato	Versare la miscela per gelato alla vaniglia e l'acqua purificata in un contenitore. Mescolare bene finché la polvere o il concentrato non è completamente sciolto e la miscela risulta uniforme. Refrigerare la miscela per circa 20 minuti prima di versarla nel contenitore. Chiudere il coperchio superiore del contenitore, selezionare la modalità Gelato e avviare la macchina. Al termine, erogare direttamente in un bicchiere o in un cono.	Miscela per gelato alla vaniglia 315 g, acqua purificata 780 g.	45
Granita alla cola	Granita	Versare Coca-Cola nel contenitore fino al segno MAX. Chiudere il coperchio superiore del contenitore, selezionare la modalità Granita e avviare la macchina. Lasciare funzionare la macchina finché la granita non raggiunge la consistenza desiderata, quindi erogare con la maniglia.	Cola 1900 g.	40
Granita al vino rosso	Granita	Versare il vino rosso nel contenitore fino al segno MAX. Chiudere il coperchio, selezionare la modalità Granita e avviare la macchina. Quando la miscela raggiunge la consistenza di granita desiderata, erogare e servire immediatamente.	Vino rosso (12,5 %) 1900 g	45
Granita al milkshake	Granita	Versare la bevanda allo yogurt nel contenitore fino al segno MAX. Chiudere il coperchio, selezionare la modalità Granita e avviare la macchina. Lasciare funzionare la macchina finché la bevanda non raggiunge una consistenza liscia e semi-congelata da granita, quindi erogare.	Bevanda allo yogurt 1900 g	45
Granita cocktail	Granita	Versare il cocktail nel contenitore fino al segno MAX. Chiudere il coperchio, selezionare la modalità Granita e avviare la macchina. Lasciare funzionare la macchina finché non si ottiene la consistenza da granita, quindi erogare e servire.	Bevanda cocktail (8 %) 1900 g	60

Descrizione dettagliata della ricetta

Gelato

- 1 Questa è una ricetta tradizionale di gelato a base di latticini che produce una consistenza ricca, liscia e cremosa. La combinazione di latte intero e panna conferisce corpo e morbidezza al gelato, mentre lo zucchero migliora sia la dolcezza sia le prestazioni di congelamento. L'estratto di vaniglia aggiunge un gusto classico. Questa ricetta è adatta agli utenti che desiderano un gelato in stile artigianale, dal gusto pieno e cremoso.

Miscela per gelato

- 2 Questa ricetta è pensata per gli utenti che preferiscono un'opzione più rapida e comoda. Utilizzando una miscela per gelato già pronta, il processo diventa più semplice pur producendo un dessert congelato liscio. Refrigerare la miscela prima dell'uso aiuta la macchina a raffreddarla in modo più efficiente e può ridurre il tempo di preparazione.

Granita alla cola

- 3 Questa è una delle ricette di granita più semplici, perché la bevanda viene utilizzata direttamente senza preparazione aggiuntiva. La cola contiene normalmente abbastanza zucchero per congelare fino a ottenere una consistenza stabile da granita. Il risultato è una bevanda rinfrescante e semi-congelata con una consistenza liscia e ghiacciata.

Granita al vino rosso

- 4 Questa ricetta crea una bevanda al vino congelata con una morbida consistenza da granita. Poiché l'alcol abbassa il punto di congelamento, questa ricetta può richiedere più tempo rispetto alle granite standard a base di bibite analcoliche. La macchina funziona al meglio quando il contenuto alcolico rimane entro l'intervallo consigliato.

Granita al milkshake

- 5 L'utilizzo di una bevanda allo yogurt crea una granita cremosa e rinfrescante, con una consistenza leggermente più densa rispetto a una granita a base di bibite gassate. Questa ricetta è una buona scelta per gli utenti che preferiscono un risultato più liscio e meno ghiacciato.

Granita cocktail

- 6 Questa ricetta produce una bevanda congelata in stile cocktail. Poiché le bevande alcoliche congelano più lentamente delle bevande analcoliche, questa ricetta richiede generalmente un tempo di preparazione più lungo. La consistenza finale dipende dal contenuto di zucchero e alcol della bevanda utilizzata.

Note importanti sulle ricette

- 1 Assicurarsi sempre che gli ingredienti siano adatti alla modalità selezionata e non superare il livello massimo di riempimento nel contenitore.
- 2 Per il gelato, il peso massimo di produzione è 1240 g.
- 3 Per la granita, il peso massimo di produzione è 1900 g.
- 4 Il tempo effettivo di preparazione può variare in base alla temperatura ambiente, alla temperatura degli ingredienti, al contenuto di zucchero, al contenuto alcolico e all'impostazione della durezza.
- 5 Gli ingredienti con un contenuto di zucchero inferiore al livello richiesto potrebbero non congelare correttamente.
- 6 Quando si preparano ricette di granita alcolica, il contenuto alcolico deve essere superiore al 2 % e inferiore al 16 %.
- 7 Per prestazioni migliori, gli ingredienti possono essere pre-raffreddati prima dell'uso, ma non devono essere congelati prima di essere versati nel contenitore.
- 8 Se si utilizzano ingredienti a base di succo naturale, filtrarli prima per rimuovere polpa o particelle solide che potrebbero bloccare l'erogatore.

Pulire correttamente la macchina dopo ogni utilizzo è essenziale. Una pulizia regolare aiuta a prevenire l'accumulo di ingredienti essiccati, residui di zucchero, residui di latte, odori, batteri, muffa e ostruzioni nell'area di erogazione. Aiuta inoltre a mantenere le prestazioni della macchina e garantisce che la successiva preparazione di gelato o granita abbia il gusto e la consistenza corretti.

La macchina deve sempre essere pulita immediatamente dopo l'uso, soprattutto quando sono stati utilizzati ingredienti a base di latticini o zuccherati. Se gli ingredienti vengono lasciati nel contenitore troppo a lungo, possono indurirsi, aderire alle superfici interne, bloccare l'area di erogazione e diventare più difficili da rimuovere.

Sicurezza prima della pulizia



Scollegare la macchina dalla presa 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.

Pulizia rapida dopo ogni utilizzo

Erogare quanto più prodotto residuo possibile utilizzando la maniglia.

Versare acqua pulita nel contenitore fino al livello massimo. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 40 °C e 50 °C e non deve superare i 50 °C.

Chiudere il coperchio superiore del contenitore.

Collegare l'alimentazione e premere il pulsante di accensione.

Premere il pulsante pulizia per avviare il ciclo di pulizia automatico.

La macchina eseguirà il programma di pulizia per circa 30 minuti, facendo circolare l'acqua all'interno del contenitore e del sistema di erogazione.

Al termine del ciclo, posizionare un recipiente sotto l'erogatore e tirare la maniglia per scaricare l'acqua.

Se l'acqua scaricata è ancora sporca, ripetere il ciclo di pulizia con acqua fresca.

Pulizia profonda (pulizia completa)

Smontaggio

Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla presa.

Ruotare la manopola in posizione di sblocco e rimuovere il contenitore come mostrato in Fig. 1.1. Tirare con cautela il contenitore in avanti e rimuoverlo dal corpo della macchina.

Rimuovere la coclea di mescolamento tirandola dritta fuori dall'evaporatore.

Rimuovere la piastra della vaschetta raccogli gocce e la vaschetta raccogli gocce, svuotare eventuale liquido e metterle da parte.

Rimuovere la copertura dell'apertura di erogazione come mostrato in Fig. 1.2.

Premere e tenere premuto il punto di fissaggio dell'erogatore come mostrato in Fig. 1.3, quindi aprire la maniglia.

Rimuovere completamente il gruppo erogatore come mostrato in Fig. 1.4.

Non rimuovere né tirare l'anello di tenuta situato nella parte posteriore dell'evaporatore.

Fig. 1.1

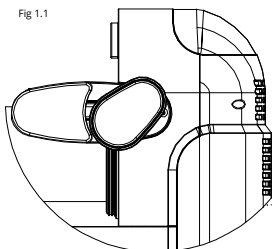


Fig. 1.2

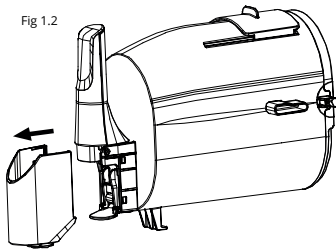


Fig. 1.3

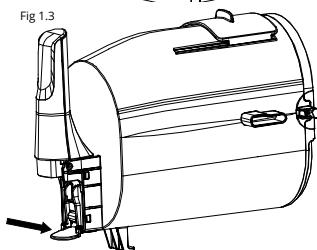
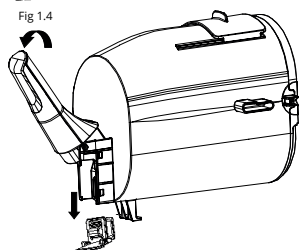


Fig. 1.4



Pulizia delle parti

Lavare il contenitore, la coclea di mescolamento, i componenti dell'erogatore, la piastra della vaschetta raccogli gocce e la vaschetta raccogli gocce in acqua calda (40-50 °C) con un detergente delicato.

Utilizzare una spazzola morbida o una spugna per rimuovere eventuali residui, soprattutto negli angoli, nelle guarnizioni e nelle aree di collegamento.

Sciacquare accuratamente tutte le parti con acqua pulita.

Il contenitore, la coclea di mescolamento e la vaschetta raccogli gocce possono essere lavati in lavastoviglie se necessario.

Non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio o oggetti appuntiti.

Pulizia dell'evaporatore

L'evaporatore è fissato all'interno della macchina e deve essere pulito con cura.

Utilizzare un panno morbido o una spazzola morbida per pulire la superficie interna.

Se necessario, utilizzare acqua calda con una piccola quantità di detergente delicato.

Pulire nuovamente con acqua pulita per rimuovere eventuali residui di detergente.

Asciugare delicatamente la superficie con un panno morbido.

Non utilizzare forza o utensili metallici durante la pulizia dell'evaporatore.

Pulizia dell'area dell'anello di tenuta

Pulire con cautela l'anello di tenuta nella parte posteriore dell'evaporatore utilizzando un panno morbido e umido.

Rimuovere delicatamente eventuali residui.

Asciugare completamente l'area.

Non tirare, torcere o rimuovere l'anello di tenuta.

Pulizia del corpo della macchina

Pulire le superfici esterne del corpo della macchina con un panno morbido e umido.

Pulire delicatamente il pannello di controllo.

Asciugare con un panno pulito.

Non versare acqua sul corpo della macchina, sul cavo di alimentazione, sulla spina o sulle aperture di ventilazione.

Fig 1.1

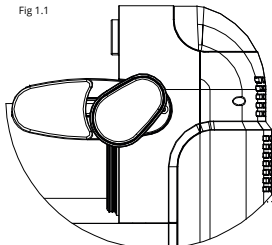


Fig 1.2

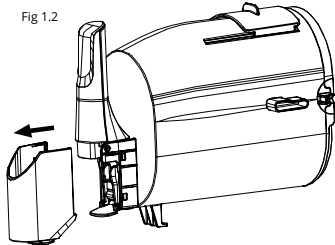


Fig 1.3

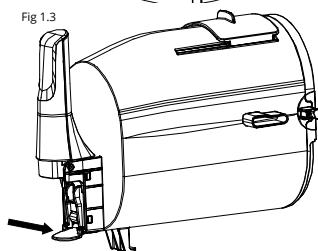
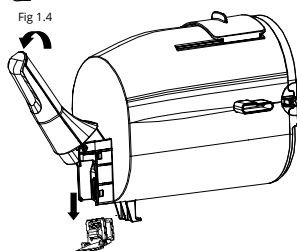


Fig 1.4



Pulizia dei residui ostinati

Riempire il contenitore con acqua tiepida (circa 40 °C).

Eseguire una volta la funzione di pulizia.

Scaricare l'acqua.

Ripetere se necessario.

Smontare e pulire manualmente tutte le parti.

Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui rimanenti.

Asciugatura e rimontaggio

Asciugare accuratamente tutte le parti con un panno pulito o lasciarle asciugare all'aria.

Rimontare la macchina seguendo i passaggi di smontaggio in ordine inverso:

installare il gruppo erogatore (Fig. 1.4 Fig. 1.2), inserire la coclea di mescolamento, installare il contenitore e bloccarlo con la manopola (Fig. 1.1), quindi posizionare la vaschetta raccogliocce.

Assicurarsi che tutte le parti siano installate correttamente prima del successivo utilizzo.

Frequenza di pulizia e conservazione

Pulire la macchina dopo ogni utilizzo. Pulire tra ricette diverse per evitare la miscelazione dei sapori.

Eseguire regolarmente una pulizia profonda. Pulire accuratamente prima dell'uso se la macchina è stata conservata.

Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte. Rimontare la macchina o conservare le parti in modo sicuro.

Lasciare il coperchio superiore del contenitore leggermente aperto per la ventilazione. Conservare in un luogo pulito e asciutto.

Cosa si vede / cosa accade	Cosa significa	Risoluzione dei problemi
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il contenitore non è installato correttamente o non è bloccato. Il sistema di sicurezza impedisce l'avvio della macchina.	Spegnere la macchina. Reinstallare il contenitore e assicurarsi che la coclea di mescolamento sia posizionata correttamente. Bloccare saldamente il contenitore con la manopola prima di riavviare.
L'icona del fiocco di neve lampeggia	La macchina ha rilevato un errore del sensore o un segnale anormale.	Spegnere la macchina e scollegarla dalla presa. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegarla e riavviare. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
Icona del fiocco di neve + 3 barre di durezza lampeggiano	Il motore è sovraccarico o la coclea di mescolamento si è bloccata. La miscela potrebbe essere troppo densa o congelata troppo duramente.	Spegnere e scollegare la macchina. Controllare la consistenza della miscela. Se necessario, ridurre la quantità o lasciarla ammorbidire leggermente prima di riavviare.
Icona del fiocco di neve + 4 barre di durezza lampeggiano	Il contenuto alcolico della miscela è troppo elevato e impedisce un corretto congelamento.	Sostituire la miscela con una a contenuto alcolico inferiore (tra 2 % e 16 %). Riavviare la macchina.
Icona del fiocco di neve + 5 barre di durezza lampeggiano	Il contenuto di zucchero è troppo basso, quindi la miscela non può congelare correttamente.	Aggiungere zucchero o utilizzare ingredienti con un contenuto di zucchero più elevato. Sostituire la miscela e riavviare.
Icone del fiocco di neve piccola e grande + 5 barre di durezza lampeggiano	La macchina ha funzionato troppo a lungo senza raggiungere il risultato previsto.	Spegnere la macchina e scollegarla dalla presa. Lasciarla riposare, quindi riavviare. Controllare la temperatura degli ingredienti, il contenuto di zucchero e l'impostazione della durezza prima di riprovare.

- Tensione nominale: 220–240 V~
- Frequenza nominale: 50 Hz
- Potenza nominale: 220 W
- Refrigerante (peso): R290 (26 g)
- Agente espandente: Ciclopentano (C5H10)
- Capacità: 2,6 L

In caso di domande o se hai bisogno di assistenza con la tua macchina per gelato e granita, contatta service@onyxcookware.it

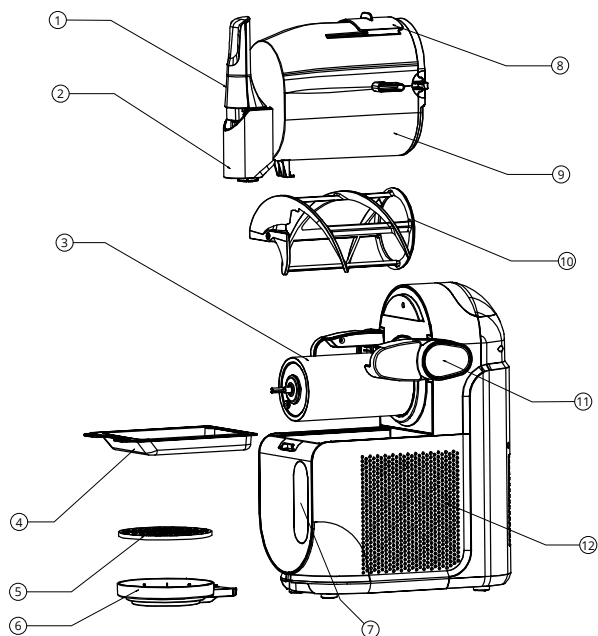


Smaltimento del prodotto:

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 Handgreep

2 Afdekking van de uitlaatopening

3 Verdamper

4 Waterreservoir

5 Plaat van de lekbak

6 Lekbak

7 Display

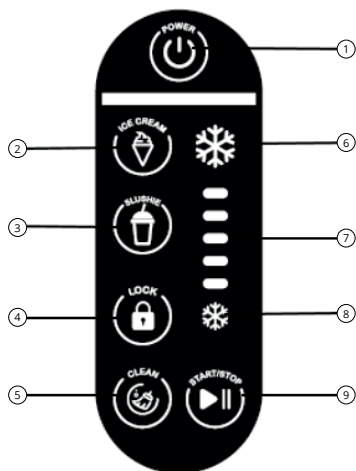
8 Bovendeksel van het reservoir

9 Reservoir

10 Roervijzel

11 Knop

12 Machinebehuizing



- | | |
|---|---|
| <p>1 Aan/uit-knop
Schakelt het apparaat in.</p> | <p>6 Hardheid verhogen
Verhoogt de hardheid (lagere temperatuur).</p> |
| <p>2 Ijs-knop
Programma voor het maken van softijs.</p> | <p>7 Hardheidsdisplay
Toont de gewenste hardheidsinstelling. De hardheidsindicator heeft 5 balkjes. Hoe meer balkjes, hoe lager de temperatuur van het slush-ijs/ijs na bereiding.</p> |
| <p>3 Slush-ijs-knop
Programma voor het maken van slush-ijs.</p> | <p>8 Hardheid verlagen
Verlaagt de hardheid (hogere temperatuur).</p> |
| <p>4 Kinderslotknop
Wordt automatisch geactiveerd 3 seconden nadat de machine begint te werken.</p> | <p>9 START/STOP-knop
Start of stopt het proces.</p> |
| <p>5 Reinigingsknop
Gebruik het reinigingsprogramma voordat u het reservoir demonteert. Giet er schoon kraanwater in en druk op de reinigingsknop. Laat het reinigingsprogramma ongeveer 30 minuten draaien.</p> | |



1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Controleer voordat u het apparaat aansluit of de spanning die op het typeplaatje staat overeenkomt met de netspanning. Zorg ervoor dat het stopcontact goed geaard is. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
3. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, en door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed-and-breakfastomgevingen, en catering en vergelijkbare niet-detailhandelstoepassingen.
5. Het apparaat mag niet buitenshuis of in vochtige omgevingen worden gebruikt.
6. Het apparaat moet op een stabiel, vlak oppervlak worden geplaatst. Zorg voor voldoende ventilatie. Houd een minimale vrije ruimte van 8 cm rondom het apparaat aan.
7. Het apparaat mag niet op of in de buurt van hete oppervlakken worden geplaatst, zoals gas- of elektrische branders, of in een verwarmde oven.
8. Ter bescherming tegen elektrische schokken: dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
9. Het apparaat moet altijd van de stroomvoorziening worden losgekoppeld vóór reiniging, onderhoud, vullen of wanneer het niet in gebruik is.
10. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het beschadigd is of niet goed functioneert.
11. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel en moet worden vermeden.
12. Steek geen metalen voorwerpen of andere vreemde voorwerpen in het apparaat, omdat dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.
13. Raak bewegende onderdelen niet aan tijdens gebruik. Het mengmes mag niet worden verwijderd terwijl het apparaat in werking is. Steek geen vingers in de uitvoeropening.
14. Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn gemonteerd voordat u het apparaat inschakelt.
15. Schakel het apparaat niet vaak achter elkaar aan en uit. Houd een minimale interval van 5 minuten aan tussen schakelcycli om de compressor te beschermen.
16. Het apparaat mag niet meer dan 45° worden gekanteld of ondersteboven worden gedraaid.
17. Gebruik alleen drinkbare ingrediënten. Ingrediënten mogen niet vooraf worden ingevroren, omdat dit verstopping van het mengsysteem kan veroorzaken. De aanbevolen ingrediënttemperatuur is ongeveer $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$.
18. Oefen geen overmatige kracht uit op de container of interne onderdelen.
19. Ventilatieopeningen mogen niet worden geblokkeerd.
20. Gebruik geen mechanische hulpmiddelen of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, anders dan die welke door de fabrikant worden aanbevolen.
21. Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas, in het apparaat.
22. Dit apparaat bevat ontvlambaar koelmiddel (R290). Als het koelcircuit beschadigd is, vermijd open vuur en ontstekingsbronnen en ventileer de ruimte grondig. Tijdens transport en installatie moet ervoor worden gezorgd dat het koelcircuit niet beschadigd raakt.
23. Bij het afdanken van het apparaat moet het worden afgevoerd in overeenstemming met lokale voorschriften bij een erkende afvalverwerkingsinrichting. Het apparaat mag niet aan vlammen worden blootgesteld.
24. Het apparaat moet van de stroomvoorziening worden losgekoppeld vóór reiniging of onderhoud. Schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of scherpe voorwerpen mogen niet worden gebruikt.
25. Oppervlakken die in contact komen met voedsel moeten regelmatig worden gereinigd. Als het apparaat lange tijd leeg blijft, moet het worden uitgeschakeld, ontdooid, gereinigd, gedroogd en open worden gelaten om schimmelvorming te voorkomen.
26. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd servicepersoneel. Gebruik alleen originele of gelijkwaardige vervangingsonderdelen. Het apparaat moet van de stroomvoorziening worden losgekoppeld vóór elke onderhoudshandeling.
27. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Het apparaat mag niet worden afgedekt tijdens gebruik.
28. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
29. Volg de instructies in de sectie "Verzorging en onderhoud".
30. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Voor het eerste gebruik

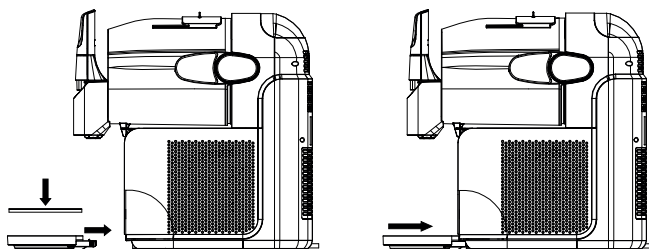
- ✓ Verwijder alle verpakking.
- ✓ Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- ✓ Plaats het apparaat op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak.
- ✓ Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en zorg ervoor dat het apparaat niet beschadigd is.

Montage**WAARSCHUWING:**

Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is voordat u het mengblad monteert of verwijdert.

Montage van de lekbak

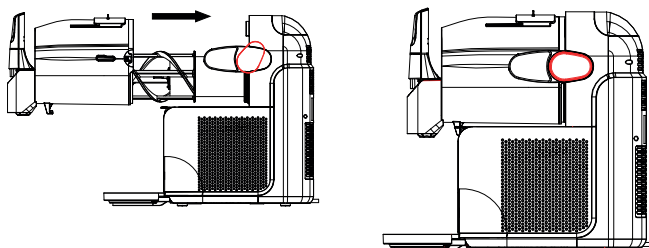
- 1 Plaats de plaat van de lekbak op de lekbak. Schuif de lekbak aan de onderzijde van de voorkant van de machine naar binnen, zoals weergegeven in de afbeelding.

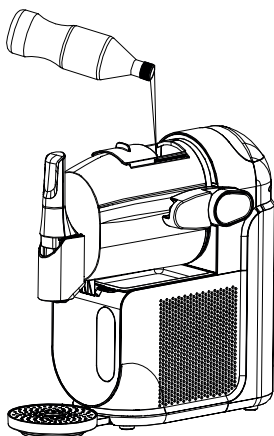
**Montage en demontage van het reservoir**

Plaats de roervijzel in het midden van de verdamper. Zorg ervoor dat deze correct is uitgelijnd en volledig op zijn plaats zit. De vijzel moet stevig zitten en mag niet wiebelen.

Reservoir installeren:

- 2 Houd het reservoir vast en lijn het uit met de machinebehuizing. Duw het op zijn plaats totdat het correct op de verdamper zit. Vergrendel het reservoir met de knop: Draai de knop naar de vergrendelstand totdat u weerstand voelt of een klik hoort. Het reservoir moet volledig vergrendeld zijn, anders start de machine niet.





Gebruiksaanwijzing

De machine vullen

Zorg ervoor dat het reservoir correct is geïnstalleerd en vergrendeld.

Open het bovendeksel van het reservoir. Giet de ingrediënten langzaam in het reservoir.

1 Overschrijd de maximale capaciteit niet:

Ijs: 1240 g

Slush-ijs: 1900 g

Sluit het deksel goed.

De machine starten

Steek de stekker in het stopcontact. Het display licht kort op. Druk op de aan/uit-knop om de machine te activeren.

2 Selecteer de gewenste modus:

Ijs-knop

Slush-ijs-knop

Hardheid aanpassen

Gebruik de knoppen voor hardheidsinstelling om de gewenste consistentie te selecteren.

3 Het hardheidsdisplay toont 1–5 balkjes:

Meer balkjes = kouder en steviger resultaat

Kies het niveau op basis van uw voorkeur.

Werking starten

Druk op de START/STOP-knop om de werking te starten. De machine begint automatisch te mengen en te koelen. Het kinderslot wordt na enkele seconden geactiveerd om onbedoelde wijzigingen te voorkomen.

4 De machine piept drie keer wanneer de bereiding klaar is. Daarna schakelt de machine over naar de koelhoudmodus:

Ijs tot 30 minuten. Slush-ijs: tot 12 uur.

Plaats een beker onder de uitlaat. Trek aan de handgreep om te doseren.

Recepten**Opmerking:**

De vooraf ingestelde verwerkingstijden zijn bedoeld voor algemeen receptgebruik en kunnen variëren afhankelijk van het type ingrediënten, de samenstelling van het recept, de hoeveelheid en de vriesomstandigheden.
De bereidingstijd is gebaseerd op een omgevingstemperatuur van 20–25 °C en een ingrediënttemperatuur van 20–25 °C. Lagere ingrediënttemperaturen kunnen de bereidingstijd verkorten.

Recept-naam	Modus	Bereidingsmethode	Ingrediënten	Geschatte bereidingstijd (min.)
Ijs	Ijs	Giet de volle melk, room, suiker en vanille-extract in een apart reservoir. Meng grondig totdat de suiker volledig is opgelost en het mengsel glad en gelijkmatig is. Open het bovendeksel van het reservoir en giet het bereide mengsel in het reservoir. Sluit het deksel, selecteer de ijsmodus en start de machine. Wanneer de cyclus is voltooid, doseert u met de handgreep.	Volle melk 700 g, room 300 g, suiker 255 g, vanille-extract 1 tl.	45
Ijsmix	Ijs	Giet de vanille-ijsmix en het gezuiverde water in een reservoir. Roer goed totdat het poeder of concentraat volledig is opgelost en het mengsel egaal is. Zet het mengsel ongeveer 20 minuten in de koelkast voordat u het in het reservoir giet. Sluit het bovendeksel van het reservoir, selecteer de ijsmodus en start de machine. Doseer na afloop direct in een beker of hoortje.	Vanille-ijsmix 315 g, gezuiverd water 780 g.	45
Cola-slush	Slush-ijs	Giet Coca-Cola in het reservoir tot aan de MAX-markering. Sluit het bovendeksel van het reservoir, selecteer de slush-ijsmodus en start de machine. Laat de machine draaien totdat de slush de gewenste consistentie heeft bereikt en doseer vervolgens met de handgreep.	Cola 1900 g.	40
Rodewijn-slush	Slush-ijs	Giet de rode wijn in het reservoir tot aan de MAX-markering. Sluit het deksel, selecteer de slush-ijsmodus en start de machine. Wanneer het mengsel de gewenste slush-consistentie heeft bereikt, doseer en serveer direct.	Rode wijn (12,5 %) 1900 g	45
Milkshake-slush	Slush-ijs	Giet de yoghurt drank in het reservoir tot aan de MAX-markering. Sluit het deksel, selecteer de slush-ijsmodus en start de machine. Laat de machine draaien totdat de drank een gladde, halfbevoren slush-textuur heeft bereikt en doseer daarna.	Yoghurt drank 1900 g	45
Cocktail-slush	Slush-ijs	Giet de cocktail in het reservoir tot aan de MAX-markering. Sluit het deksel, selecteer de slush-ijsmodus en start de machine. Laat de machine draaien totdat de slush-textuur is bereikt, doseer en serveer.	Cocktail drank (8 %) 1900 g	60

Gedetailleerde receptbeschrijving

Ijs

- 1 Dit is een traditioneel ijsrecept op basis van zuivel dat een rijke, gladde en romige textuur oplevert. De combinatie van volle melk en room geeft het ijs body en zachtheid, terwijl suiker zowel de zoetheid als het vriesresultaat verbetert. Vanille-extract voegt een klassieke smaak toe. Dit recept is zeer geschikt voor gebruikers die huisgemaakt ijs willen met een volle, romige smaak.

Ijsmix

- 2 Dit recept is bedoeld voor gebruikers die een snellere en gemakkelijker optie verkiezen. Door een kant-en-klare ijsmix te gebruiken, wordt het proces eenvoudiger en ontstaat toch een glad bevroren dessert. Het koelen van het mengsel vóór gebruik helpt de machine om het efficiënter te koelen en kan de bereidingstijd verkorten.

Cola-slush

- 3 Dit is een van de eenvoudigste slush-recepten, omdat de drank direct zonder extra voorbereiding wordt gebruikt. Cola bevat doorgaans genoeg suiker om te bevriezen tot een stabiele slush-textuur. Het resultaat is een verfrissende, halfbevroren drank met een gladde en ijzige consistentie.

Rodewijn-slush

- 4 Dit recept maakt een bevroren wijndrank met een zachte slush-textuur. Omdat alcohol het vriespunt verlaagt, kan dit recept langer duren dan standaard slushies op basis van frisdrank. De machine werkt het best wanneer het alcoholgehalte binnen het aanbevolen bereik blijft.

Milkshake-slush

- 5 Het gebruik van een yoghurt drank zorgt voor een romige en verfrissende slush met een iets dikkere textuur dan een slush op basis van frisdrank. Dit recept is een goede keuze voor gebruikers die de voorkeur geven aan een gladder en minder ijzig resultaat.

Cocktail-slush

- 6 Dit recept maakt een bevroren cocktailachtige drank. Omdat alcoholische dranken langzamer bevriezen dan frisdranken, vereist dit recept meestal een langere bereidingstijd. De uiteindelijke textuur hangt af van het suiker- en alcoholgehalte van de gebruikte drank.

Belangrijke receptopmerkingen

- 1 Zorg er altijd voor dat de ingrediënten geschikt zijn voor de geselecteerde modus en overschrijd het maximale vulniveau in het reservoir niet.
- 2 Voor ijs is het maximale productiegewicht 1240 g.
- 3 Voor slush-ijs is het maximale productiegewicht 1900 g.
- 4 De werkelijke bereidingstijd kan variëren afhankelijk van de omgevingstemperatuur, ingrediënttemperatuur, suikergehalte, alcoholgehalte en hardheidsinstelling.
- 5 Ingrediënten met een suikergehalte onder het vereiste niveau bevriezen mogelijk niet goed.
- 6 Bij het bereiden van alcoholische slush-recepten moet het alcoholgehalte hoger zijn dan 2 % en lager dan 16 %.
- 7 Voor betere prestaties kunnen ingrediënten vóór gebruik worden voorgekoeld, maar ze mogen niet bevroren zijn voordat ze in het reservoir worden gegoten.
- 8 Als u ingrediënten op basis van natuurlijk sap gebruikt, filter deze dan eerst om vruchtvlees of vaste deeltjes te verwijderen die de uitlaat kunnen blokkeren.

Het correct reinigen van de machine na elk gebruik is essentieel. Regelmatige reiniging helpt de ophoping van opgedroogde ingrediënten, suikerresten, melkresten, geuren, bacteriën, schimmel en verstoppingen in het uitlaatgebied te voorkomen. Het helpt ook om de prestaties van de machine te behouden en zorgt ervoor dat de volgende portie ijs of slush-ijs de juiste smaak en textuur heeft.

De machine moet altijd direct na gebruik worden gereinigd, vooral wanneer ingrediënten op basis van zuivel of suiker zijn gebruikt. Als ingrediënten te lang in het reservoir blijven, kunnen ze hard worden, aan interne oppervlakken blijven kleven, het uitlaatgebied blokkeren en moeilijker te verwijderen zijn.

Veiligheid vóór het reinigen



Haal de stekker van de machine uit het stop-contact voordat u verwijderbare onderdelen reinigt.



Gebruik geen schuursponsjes/staalwol. Gebruik geen reinigingsmiddelen op basis van alcohol of oplosmiddelen.



Laat de machine volledig afkoelen.



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

Snelle reiniging na elk gebruik

Doseer zoveel mogelijk resterend product met de handgreep.

Giet schoon water in het reservoir tot aan het maximumniveau. De watertemperatuur moet tussen 40 °C en 50 °C liggen en mag niet hoger zijn dan 50 °C.

Sluit het bovendeksel van het reservoir.

Sluit de stroomvoorziening aan en druk op de aan/uit-knop.

Druk op de reinigingsknop om de automatische reinigingscyclus te starten.

De machine voert het reinigingsprogramma ongeveer 30 minuten uit en laat water circuleren in het reservoir en het uitlaatsysteem.

Plaats na afloop van de cyclus een bakje onder de uitlaat en trek aan de handgreep om het water af te voeren.

Als het afgevoerde water nog vuil is, herhaal dan de reinigingscyclus met vers water.

Grondige reiniging (volledige reiniging)

Demontage

Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.

Draai de knop naar de ontgrendelstand en verwijder het reservoir zoals weergegeven in Fig. 1.1. Trek het reservoir voorzichtig naar voren en verwijder het van de machinebehuizing.

Verwijder de roervijzel door deze recht uit de verdamper te trekken.

Verwijder de plaat van de lekbak en de lekbak, leeg eventuele vloeistof en leg ze opzij.

Verwijder de afdekking van de uitlaatopening zoals weergegeven in Fig. 1.2.

Houd de bevestigingspositie van de uitlaat ingedrukt zoals weergegeven in Fig. 1.3 en open vervolgens de handgreep.

Verwijder de volledige uitlaateenheid zoals weergegeven in Fig. 1.4.

Verwijder de afdichtring aan de achterkant van de verdamper niet en trek er niet aan.

Fig 1.1

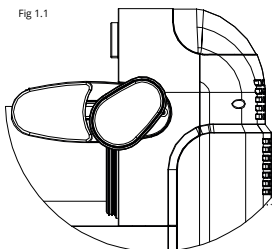


Fig 1.2

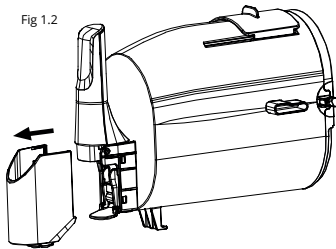


Fig 1.3

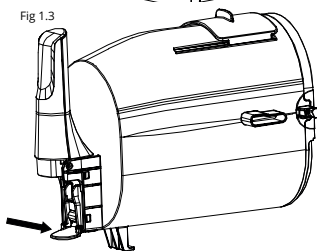
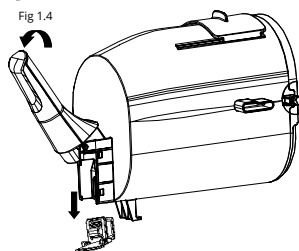


Fig 1.4



Reiniging van onderdelen

Was het reservoir, de roervijzel, de uitlaatonderdelen, de plaat van de lekbak en de lekbak in warm water (40–50 °C) met een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een zachte borstel of spons om eventuele resten te verwijderen, vooral in hoeken, afdichtingen en verbingsgebieden.

Spoel alle onderdelen grondig af met schoon water.

Het reservoir, de roervijzel en de lekbak kunnen indien nodig in de vaatwasser worden gereinigd.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen.

Reiniging van de verdamper

De verdamper is vast in de machine gemonteerd en moet voorzichtig worden gereinigd.

Gebruik een zachte doek of zachte borstel om het binnenoppervlak schoon te vegen.

Gebruik indien nodig warm water met een kleine hoeveelheid mild reinigingsmiddel.

Veeg opnieuw af met schoon water om eventuele resten van reinigingsmiddel te verwijderen.

Droog het oppervlak voorzichtig met een zachte doek.

Gebruik geen kracht of metalen gereedschap bij het reinigen van de verdamper.

Reiniging van het gebied rond de afdichtring

Veeg de afdichtring aan de achterkant van de verdamper voorzichtig af met een zachte, vochtige doek.

Verwijder eventuele resten voorzichtig.

Droog het gebied volledig.

Trek niet aan de afdichtring, draai deze niet en verwijder deze niet.

Reiniging van de machinebehuizing

Veeg de buitenoppervlakken van de machinebehuizing af met een zachte, vochtige doek.

Reinig het bedieningspaneel voorzichtig.

Droog af met een schone doek.

Giet geen water op de machinebehuizing, het netsnoer, de stekker of de ventilatieopeningen.

Fig 1.1

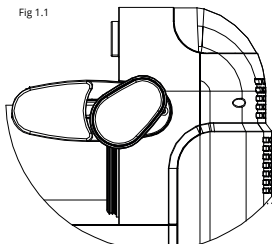


Fig 1.2

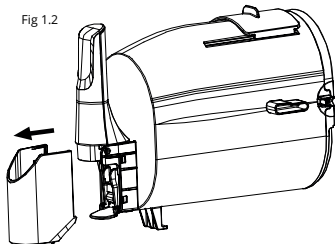


Fig 1.3

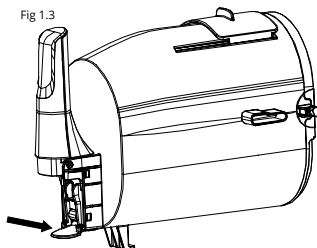
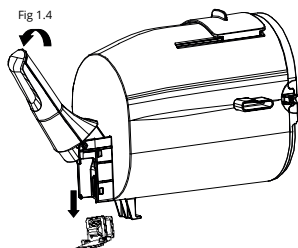


Fig 1.4



Reiniging van hardnekkige resten

Vul het reservoir met lauw water (ca. 40 °C).

Voer de reinigingsfunctie één keer uit.

Laat het water weglopen.

Herhaal indien nodig.

Demonteer en reinig alle onderdelen handmatig.

Gebruik een zachte borstel om eventuele resterende resten te verwijderen.

Drogen en opnieuw monteren

Droog alle onderdelen grondig met een schone doek of laat ze aan de lucht drogen.

Monteer de machine opnieuw door de demontagestappen in omgekeerde volgorde uit te voeren:

installeer de uitlaateenheid (Fig. 1.4 Fig. 1.2), plaats de roervijzel, installeer het reservoir en vergrendel het met de knop (Fig. 1.1), en plaats de lekbak.

Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd vóór het volgende gebruik.

Reinigingsfrequentie en opslag

Reinig de machine na elk gebruik. Reinig tussen verschillende recepten om vermenging van smaken te voorkomen. Voer regelmatig een grondige reiniging uit. Reinig grondig vóór gebruik als de machine is opgeslagen.

Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn. Monteer de machine opnieuw of berg de onderdelen veilig op.

Laat het bovendeksel van het reservoir iets open voor ventilatie. Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats.

Wat u ziet/ervaart	Wat het betekent	Problemen oplossen
Alle indicatoren knipperen	Het reservoir is niet correct geïnstalleerd of niet vergrendeld. Het veiligheidssysteem voorkomt dat de machine start.	Schakel de machine uit. Installeer het reservoir opnieuw en zorg ervoor dat de roervijzel correct is geplaatst. Vergrendel het reservoir stevig met de knop voordat u opnieuw start.
Sneeuwvlokpictogram knippert	De machine heeft een sensorfout of abnormaal signaal gedetecteerd.	Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht enkele seconden, steek de stekker weer in het stopcontact en start opnieuw. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice.
Sneeuwvlokpictogram + 3 hardheidsbalkjes knipperen	De motor is overbelast of de roervijzel is vastgelopen. Het mengsel kan te dik zijn of te hard bevroren.	Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer de consistentie van het mengsel. Verminder indien nodig de hoeveelheid of laat het mengsel iets zachter worden voordat u opnieuw start.
Sneeuwvlokpictogram + 4 hardheidsbalkjes knipperen	Het alcoholgehalte van het mengsel is te hoog, waardoor correct bevriezen wordt verhinderd.	Vervang het mengsel door een mengsel met een lager alcoholgehalte (tussen 2 % en 16 %). Start de machine opnieuw.
Sneeuwvlokpictogram + 5 hardheidsbalkjes knipperen	Het suikergehalte is te laag, waardoor het mengsel niet correct kan bevriezen.	Voeg suiker toe of gebruik ingrediënten met een hoger suikergehalte. Vervang het mengsel en start opnieuw.
Kleine en grote sneeuwvlokpictogrammen + 5 hardheidsbalkjes knipperen	De machine heeft te lang gedraaid zonder het gewenste resultaat te bereiken.	Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de machine rusten en start daarna opnieuw. Controleer de ingrediënttemperatuur, het suikergehalte en de hardheidsinstelling voordat u het opnieuw probeert.

- Nominale spanning: 220–240 V~
- Nominale frequentie: 50 Hz
- Nominaal vermogen: 220 W
- Koelmiddel (gewicht): R290 (26 g)
- Blaasmiddel: Cyclopentaan (C5H10)
- Capaciteit: 2,6 L

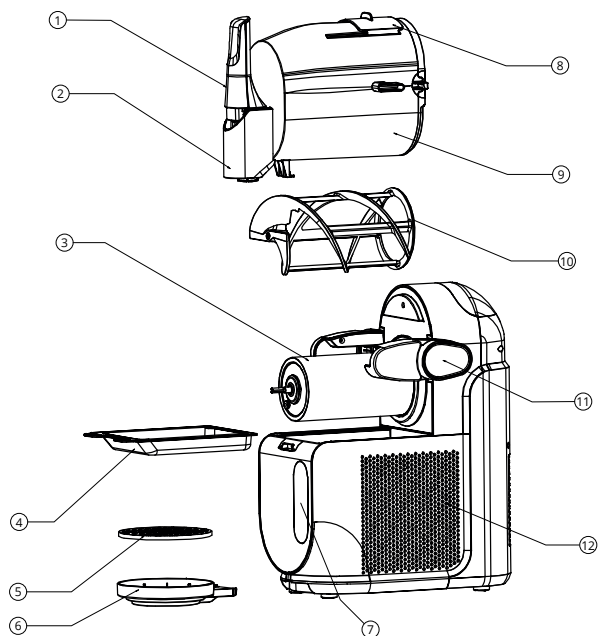
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw ijs- en slushmachine, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl



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 inzamel punten voor de recycling van WEEE.



1 Handtag

2 Lock till utloppsöppning

3 Förångare

4 Vattentank

5 Droppbrickans platta

6 Droppbricka

7 Display

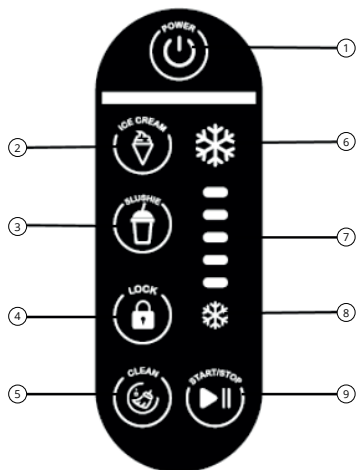
8 Behållarens övre lock

9 Behållare

10 Omrörningsskruv

11 Vred

12 Maskinhus



1 Strömknapp

Slår på apparaten.

2 Glassknapp

Program för att göra mjukglass.

3 Slush ice-knapp

Program för att göra slush ice.

4 Barnlåsknapp

Aktiveras automatiskt 3 sekunder efter att maskinen har startat.

Rengöringsknapp

Använd rengöringsprogrammet innan behållaren demonteras. Håll i rent kranvatten och tryck på rengöringsknappen. Låt rengöringsprogrammet köras i cirka 30 minuter.

6

Öka hårdhet

Ökar hårdheten (lägre temperatur).

Hårdhetsdisplay

Visar vald hårdhetsinställning.

7

Hårdhetsindikatorn har 5 staplar. Ju fler staplar, desto lägre är temperaturen på slush ice/glassen efter tillagning.

8

Minska hårdhet

Minskar hårdheten (högre temperatur).

9

START/STOPP-knapp

Startar eller stoppar processen.



1. Läs alla anvisningar innan du använder apparaten.
2. Innan du ansluter apparaten, kontrollera att spänningen som anges på märkplåten överensstämmer med nätspänningen. Se till att uttaget är korrekt jordat. Om nätsladden är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller av annan person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.
3. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning. Barn får inte leka med apparaten.
4. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer såsom personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, lantgårdar, samt av gäster i hotell, motell och andra boendemiljöer, bed and breakfast-miljöer, samt catering och liknande icke-detaljhandelsapplikationer.
5. Apparaten får inte användas utomhus eller i fuktiga miljöer.
6. Apparaten ska placeras på en stabil, plan yta. Tillräcklig ventilation ska säkerställas. Ett minsta fritt utrymme på 8 cm runt apparaten ska upprätthållas.
7. Apparaten får inte placeras på eller i närheten av heta ytor såsom gas- eller elplattor, eller i en uppvärmd ugn.
8. För att skydda mot elektriska stötar, sänk inte ned apparaten, nätsladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska.
9. Apparaten ska alltid kopplas bort från strömförsörjningen före rengöring, underhåll, påfyllning eller när den inte används.
10. Apparaten får inte användas om den är skadad eller inte fungerar korrekt.
11. Användning av tillbehör eller påbyggnader som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador och ska undvikas.
12. För inte i metallföremål eller andra främmande föremål i apparaten, eftersom detta kan orsaka brand eller elektriska stötar.
13. Rör inte rörliga delar under drift. Blandningsbladet får inte tas bort medan apparaten är i drift. För inte in fingrar i utmatningsöppningen.
14. Se till att alla komponenter är korrekt monterade innan du slår på apparaten.
15. Slå inte på och av apparaten upprepade gånger. Ett minsta intervall på 5 minuter mellan start-/stoppcykler ska iakttagas för att skydda kompressorn.
16. Apparaten får inte lutas mer än 45° eller vändas upp och ned.
17. Endast drickbara ingredienser får användas. Ingredienser får inte vara förfrysta, eftersom detta kan orsaka blockering av blandningssystemet. Rekommenderad ingrediensstemperatur är cirka $20 \pm 3^\circ\text{C}$.
18. Applicera inte överdriven kraft på behållaren eller inre komponenter.
19. Ventilationsöppningar får inte blockeras.
20. Använd inte mekaniska anordningar eller andra medel för att påskynda avfrosthingsprocessen, utöver dem som rekommenderas av tillverkaren.
21. Förvara inte explosiva ämnen, såsom aerosolburkar med brandfarligt drivmedel, i apparaten.
22. Denna apparat innehåller brandfarligt köldmedium (R290). Om köldmediekretsen skadas, undvik öppna lågor och antändningskällor och ventilerummet noggrant. Vid transport och installation ska försiktighet iakttagas för att säkerställa att köldmediekretsen inte skadas.
23. När apparaten ska kasseras ska den kasseras i enlighet med lokala föreskrifter vid en auktoriserad avfallsanläggning. Apparaten får inte utsättas för lågor.
24. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen före rengöring eller service. Slipande rengöringsmedel, skursvampar eller vassa föremål får inte användas.
25. Ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras regelbundet. Om apparaten lämnas tom under långa perioder ska den stängas av, avfrosta, rengöras, torkas och lämnas öppen för att förhindra mögelbildning.
26. Service får endast utföras av auktoriserad servicepersonal. Endast originaldelar eller likvärdiga reservdelar får användas. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen före varje serviceåtgärd.
27. Apparaten får inte lämnas utan tillsyn under drift. Apparaten får inte täckas under användning.
28. Apparaten och dess nätsladd ska förvaras utom räckhåll för barn.
29. Följ anvisningarna i avsnittet "Skötsel och underhåll".
30. Spara dessa anvisningar för framtida referens.

Före första användning

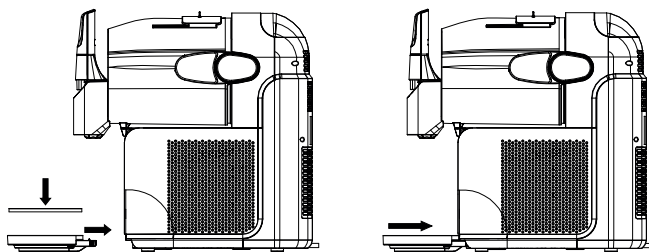
- ✓ Ta bort all förpackning.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Placera apparaten på en värmetålig, stabil och plan yta.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt installerade och se till att apparaten inte är skadad.

Montering

VARNING: Se till att apparaten är urkopplad innan blandningsbladet monteras eller tas bort.

Montering av droppbricka

- 1 Sätt droppbrickans platta på droppbrickan. Skjut in droppbrickan längst ned på maskinens framsida enligt bilden.



Montering och demontering av behållaren

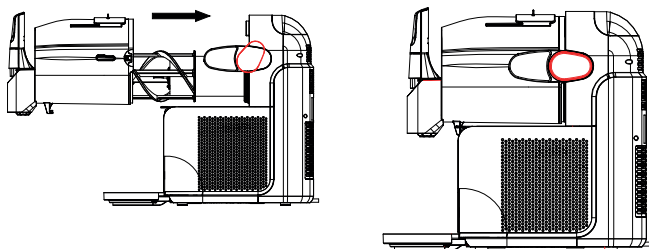
Sätt in omrörningsskruven i mitten av förångaren. Se till att den är korrekt inriktad och helt på plats. Den ska sitta stadigt utan att vicka.

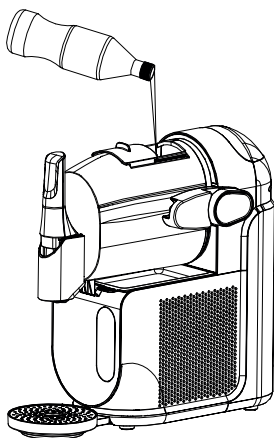
Installera behållaren:

- 2 Håll i behållaren och rikta in den mot maskinhuset. Skjut den på plats tills den sitter korrekt på förångaren.

Lås behållaren med vredet:

Vrid vredet till låsläget tills du känner motstånd eller hör ett klick. Behållaren måste vara helt låst, annars startar inte maskinen.





Bruksanvisning

Fylla maskinen

Se till att behållaren är korrekt installerad och låst.

Öppna behållarens övre lock. Häll långsamt ingredienserna i behållaren.

Överskrid inte maximal kapacitet:

Glass: 1240 g

Slush ice: 1900 g

Stäng locket ordentligt.

Starta maskinen

Anslut strömsladden. Displayen tänds kort. Tryck på strömknappen för att aktivera maskinen.

Välj önskat läge:

Glassknapp

Slush ice-knapp

Justera hårdhet

Använd knapparna för hårdhetsjustering för att välja önskad konsistens.

Hårdhetsdisplayen visar 1–5 staplar:

Fler staplar = kallare och fastare resultat

Välj nivå efter önskemål.

Starta drift

Tryck på START/STOPP-knappen för att starta driften. Maskinen börjar automatiskt blanda och kyla.

Barnlåset aktiveras efter några sekunder för att förhindra oavsiktliga ändringar.

Maskinen piper tre gånger när den är klar. Den går därefter över till håll-kallt-läge:

Glass i upp till 30 minuter. Slush ice: upp till 12 timmar.

Placera en kopp under utloppet. Dra i handtaget för att servera.

Recept

Obs:

De förinställda bearbetningstiderna är avsedda för allmän receptanvändning och kan variera beroende på ingrediensstyp, receptets sammansättning, mängd och frysförhållanden. Tillagningstiden baseras på en omgivningstemperatur på 20–25 °C och en ingrediensstemperatur på 20–25 °C. Lägre ingrediens temperaturer kan minska tillagningstiden.

Receptnamn	Läge	Tillagningsmetod	Ingredienser	Ungefärlig tillagningstid (min.)
Glass	Glass	Häll helmjölk, grädde, socker och vaniljextrakt i en separat behållare. Blanda noggrant tills sockret är helt upplöst och blandningen är slät och jämn. Öppna behållarens övre lock och häll den färdiga blandningen i behållaren. Stäng locket, välj glassläge och starta maskinen. När cykeln är klar, servera med hjälp av handtaget.	Helmjolk 700 g, grädde 300 g, socker 255 g, vaniljextrakt 1 tsk.	45
Glassmix	Glass	Häll vaniljglassmixen och renat vatten i en behållare. Rör om ordentligt tills pulvret eller koncentratet är helt upplöst och blandningen är jämn. Kyl blandningen i cirka 20 minuter innan den hälls i behållaren. Stäng behållarens övre lock, välj glassläge och starta maskinen. När den är klar, servera direkt i en kopp eller strut.	Vaniljglassmix 315 g, renat vatten 780 g.	45
Cola-slush	Slush ice	Häll Coca-Cola i behållaren upp till MAX-markeringen. Stäng behållarens övre lock, välj slush ice-läge och starta maskinen. Låt maskinen gå tills slushen har önskad konsistens och servera sedan med handtaget.	Cola 1900 g.	40
Rödvinsslush	Slush ice	Häll rödvinet i behållaren upp till MAX-markeringen. Stäng locket, välj slush ice-läge och starta maskinen. När blandningen har uppnått önskad slush-konsistens, servera omedelbart.	Rödvin (12,5 %) 1900 g	45
Milkshake-slush	Slush ice	Häll yoghurtdrycken i behållaren upp till MAX-markeringen. Stäng locket, välj slush ice-läge och starta maskinen. Låt maskinen gå tills drycken får en slät, halvfrysad slush-konsistens och servera sedan.	Yoghurtdryck 1900 g	45
Cocktail-slush	Slush ice	Häll cocktaillen i behållaren upp till MAX-markeringen. Stäng locket, välj slush ice-läge och starta maskinen. Låt maskinen gå tills slush-konsistensen har uppnått, servera sedan.	Cocktaildryck (8 %) 1900 g	60

Detaljerad receptbeskrivning

Glass

- 1** Detta är ett traditionellt mjölkbaserat glassrecept som ger en fyllig, slät och krämig konsistens. Kombinationen av helmjölk och grädde ger glassen fyllighet och mjukhet, medan socker förbättrar både sötma och frysegenskaper. Vaniljextrakt ger en klassisk smak. Detta recept passar bra för användare som vill ha hemmagjord glass med fyllig och krämig smak.

Glassmix

- 2** Detta recept är utformat för användare som föredrar ett snabbare och bekvämare alternativ. Genom att använda en färdig glassmix blir processen enklare, samtidigt som den ändå ger en slät fryst dessert. Att kyla blandningen före användning hjälper maskinen att kyla den mer effektivt och kan förkorta tillagningstiden.

Cola-slush

- 3** Detta är ett av de enklaste slush-recepten eftersom drycken används direkt utan ytterligare förberedelse. Cola innehåller vanligtvis tillräckligt med socker för att frysa till en stabil slush-konsistens. Resultatet är en uppfriskande, halvfrysad dryck med slät och isig konsistens.

Rödvinslush

- 4** Detta recept ger en fryst vindryck med mjuk slush-konsistens. Eftersom alkohol sänker fryspunkten kan detta recept ta längre tid än vanliga slushies baserade på läsk. Maskinen fungerar bäst när alkoholhalten ligger inom det rekommenderade intervallet.

Milkshake-slush

- 5** Användning av en yoghurtdryck ger en krämig och uppfriskande slush med något tjockare konsistens än en läskbaserad slush. Detta recept är ett bra val för användare som föredrar ett slätare och mindre isigt resultat.

Cocktail-slush

- 6** Detta recept ger en fryst cocktail-liknande dryck. Eftersom alkoholhaltiga drycker fryser långsammare än läsk kräver detta recept vanligtvis längre tillagningstid. Den slutliga konsistensen beror på socker- och alkoholhalten i drycken som används.

Viktiga receptanteckningar

- 1** Se alltid till att ingredienserna är lämpliga för det valda läget och överskrid inte den maximala fyllnadsnivån i behållaren.
- 2** För glass är den maximala produktionsvikten 1240 g.
- 3** För slush ice är den maximala produktionsvikten 1900 g.
- 4** Den faktiska tillagningstiden kan variera beroende på omgivningstemperatur, ingrediensstemperatur, sockerhalt, alkoholhalt och hårdhetsinställning.
- 5** Ingredienser med en sockerhalt under den nivå som krävs kanske inte fryser korrekt.
- 6** Vid tillagning av alkoholhaltiga slush-recept måste alkoholhalten vara högre än 2 % och lägre än 16 %.
- 7** För bättre prestanda kan ingredienserna förkylas före användning, men de får inte vara frysta innan de hälls i behållaren.
- 8** Om naturliga juicebaserade ingredienser används ska de först filtreras för att avlägsna fruktkött eller fasta partiklar som kan blockera utloppet.

Det är viktigt att rengöra maskinen korrekt efter varje användning. Regelbunden rengöring hjälper till att förhindra ansamling av torkade ingredienser, sockerrester, mjölkrester, lukt, bakterier, mögel och blockeringar i utloppsområdet. Det bidrar också till att bibehålla maskinens prestanda och säkerställer att nästa omgång glass eller slush ice får rätt smak och konsistens.

Maskinen ska alltid rengöras omedelbart efter användning, särskilt när mjölkbaserade eller sockerhaltiga ingredienser har använts. Om ingredienser lämnas kvar i behållaren för länge kan de hårdna, fastna på invändiga ytor, blockera utloppsområdet och bli svårare att ta bort.

Säkerhet före rengöring



Dra ur kontakten innan löstagbara delar rengörs.



Använd inte slipande svampar/stålull. Använd inte rengöringsmedel med alkohol eller lösningsmedel.



Låt maskinen svalna helt.



Sänk aldrig ner apparaten, strömsladden eller kontakten i vatten.

Snabbrengöring efter varje användning

Servera ut så mycket av den kvarvarande produkten som möjligt med hjälp av handtaget.

Håll rent vatten i behållaren upp till maxnivån. Vattentemperaturen ska vara mellan 40 °C och 50 °C och får inte överstiga 50 °C.

Stäng behållarens övre lock.

Anslut strömförsörjningen och tryck på strömknappen.

Tryck på rengöringsknappen för att starta den automatiska rengöringscykeln.

Maskinen kör rengöringsprogrammet i cirka 30 minuter och cirkulerar vatten inuti behållaren och utloppssystemet.

När cykeln är klar, placera en behållare under utloppet och dra i handtaget för att tömma ut vattnet.

Om det uttömda vattnet fortfarande är smutsigt, upprepa rengöringscykeln med rent vatten.

Grundlig rengöring (fullständig rengöring)

Demontering

Se till att maskinen är avstängd och urkopplad.

Vrid vredet till upplåst läge och ta bort behållaren enligt Fig. 1.1. Dra försiktigt behållaren framåt och ta bort den från maskinhuset.

Ta bort omrörningsskruven genom att dra den rakt ut från förångaren.

Ta bort droppbrickans platta och droppbrickan, töm eventuell vätska och lägg dem åt sidan.

Ta bort locket till utloppsöppningen enligt Fig. 1.2.

Tryck och håll in utloppsfästets position enligt Fig. 1.3 och öppna sedan handtaget.

Ta bort hela utloppsenheten enligt Fig. 1.4.

Ta inte bort och dra inte i tätningssringen som sitter på förångarens baksida.

Fig 1.1

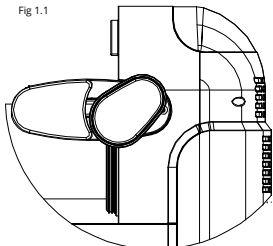


Fig 1.2

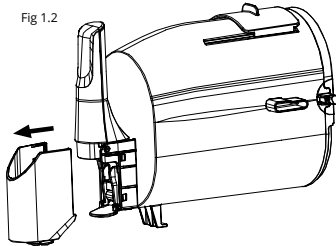


Fig 1.3

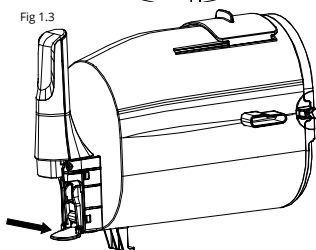
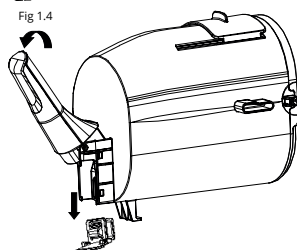


Fig 1.4



Rengöring av delar

Diska behållaren, omrörningsskruven, utloppskomponenterna, droppbrickans platta och droppbrickan i varmt vatten (40–50 °C) med mildt diskmedel.

Använd en mjuk borste eller svamp för att ta bort rester, särskilt i hörn, tätningar och anslutningsområden.

Skölj alla delar noggrant med rent vatten.

Behållaren, omrörningsskruven och droppbrickan kan vid behov rengöras i diskmaskin.

Använd inte slipande rengöringsmedel, stålull eller vassa föremål.

Rengöring av förångaren

Förångaren är fast monterad inuti maskinen och måste rengöras försiktigt.

Använd en mjuk trasa eller mjuk borste för att torka av den inre ytan.

Vid behov, använd varmt vatten med en liten mängd mildt rengöringsmedel.

Torka av igen med rent vatten för att avlägsna eventuella rester av rengöringsmedel.

Torka ytan försiktigt med en mjuk trasa.

Använd inte kraft eller metallverktyg vid rengöring av förångaren.

Rengöring av tätningssringens område

Torka försiktigt av tätningssringen på förångarens baksida med en mjuk, fuktig trasa.

Ta försiktigt bort eventuella rester.

Torka området helt.

Dra inte i, vrid inte och ta inte bort tätningssringen.

Rengöring av maskinhuset

Torka av maskinhusets utsida med en mjuk, fuktig trasa.

Rengör kontrollpanelen försiktigt.

Torka med en ren trasa.

Håll inte vatten på maskinhuset, strömladden, kontakten eller ventilationsöppningarna.

Fig 1.1

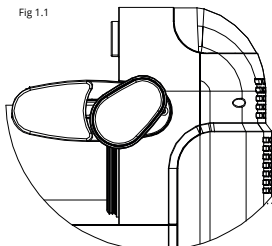


Fig 1.2

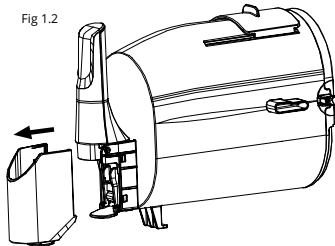


Fig 1.3

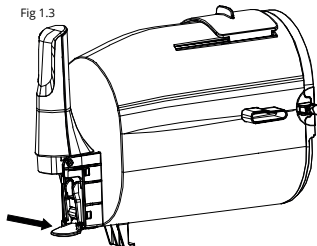
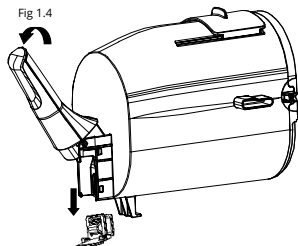


Fig 1.4

**Rengöring av envisa rester**

Fyll behållaren med ljummet vatten (cirka 40 °C).

Kör rengöringsfunktionen en gång.

Töm ut vattnet.

Upprepa vid behov.

Demontera och rengör alla delar manuellt.

Använd en mjuk borste för att ta bort eventuella rester.

Torkning och återmontering

Torka alla delar noggrant med en ren trasa eller låt dem lufttorka.

Montera ihop maskinen igen genom att följa demonteringsstegen i omvänd ordning:

montera utloppsenheten (Fig. 1.4 Fig. 1.2), sätt in omröringsskruven, montera behållaren och lås med vredet (Fig. 1.1), och sätt droppbrickan på plats.

Se till att alla delar är korrekt installerade före nästa användning.

Rengöringsfrekvens och förvaring

Rengör maskinen efter varje användning. Rengör mellan olika recept för att undvika smakblandning. Utför grundlig rengöring regelbundet. Rengör noggrant före användning om maskinen har förvarats.

Se till att alla delar är helt torra. Montera ihop maskinen igen eller förvara delarna säkert.

Låt behållarens övre lock stå något öppet för ventilation. Förvara på en ren och torr plats.

Vad du ser/upplever	Vad det betyder	Felsökning
Alla indikatorer blinkar	Behållaren är inte korrekt installerad eller inte låst. Säkerhetssystemet förhindrar att maskinen startar.	Stäng av maskinen. Installera om behållaren och se till att omrörningsskruven är korrekt placerad. Lås behållaren ordentligt med vredet innan du startar om.
Snöflingeikonen blinkar	Maskinen har upptäckt ett sensorfel eller en onormal signal.	Stäng av maskinen och dra ur kontakten. Vänta några sekunder, anslut den igen och starta om. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.
Snöflingeikon + 3 hårdhetsstaplar blinkar	Motorn är överbelastad eller omrörningsskruven har fastnat. Blandningen kan vara för tjock eller för hårt fryst.	Stäng av maskinen och dra ur kontakten. Kontrollera blandningens konsistens. Minska mängden vid behov eller låt blandningen mjukna något innan du startar om.
Snöflingeikon + 4 hårdhetsstaplar blinkar	Alkoholhalten i blandningen är för hög, vilket förhindrar korrekt frysning.	Byt ut blandningen mot en med lägre alkoholhalt (mellan 2 % och 16 %). Starta om maskinen.
Snöflingeikon + 5 hårdhetsstaplar blinkar	Sockerhalten är för låg, så blandningen kan inte frysa korrekt.	Tillsätt socker eller använd ingredienser med högre sockerhalt. Byt ut blandningen och starta om.
Små och stora snöflingeikoner + 5 hårdhetsstaplar blinkar	Maskinen har körts för länge utan att uppnå det önskade resultatet.	Stäng av maskinen och dra ur kontakten. Låt den vila och starta sedan om. Kontrollera ingrediensstemperatur, sockerhalt och hårdhetsinställning innan du försöker igen.

- Nominell spänning: 220–240 V~
- Nominell frekvens: 50 Hz
- Nominell effekt: 220 W
- Köldmedium (vikt): R290 (26 g)
- Skummedel: Cyklopentan (C5H10)
- Kapacitet: 2,6 L

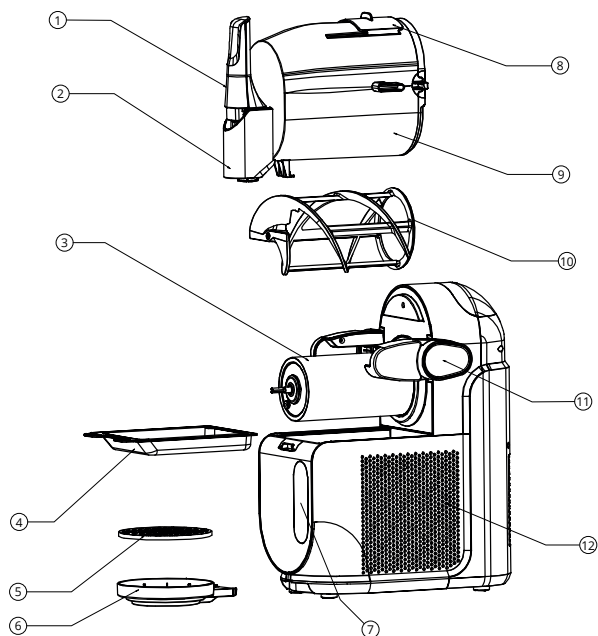
Om du har frågor eller behöver hjälp med din glass- och slushmaskin, vänligen kontakta service@onyxcookware.se



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 Håndtak

2 Deksel til utløpsåpning

3 Fordamper

4 Vanntank

5 Plate til dryppbrett

6 Dryppbrett

7 Display

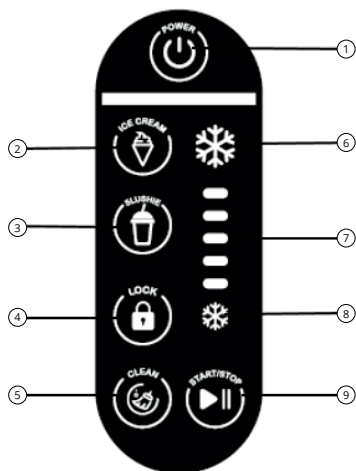
8 Øvre lokk til beholder

9 Beholder

10 Røreskrue

11 Dreieknapp

12 Maskinhus



1 Av/på-knapp

Slår på apparatet.

2 Iskremknapp

Program for å lage softis.

3 Slush ice-knapp

Program for å lage slush ice.

4 Barnesikringsknapp

Aktiveres automatisk 3 sekunder etter at maskinen starter.

Rengjøringsknapp

Bruk rengjøringsprogrammet før beholderen demonteres. Hell i rent springvann og trykk på rengjøringsknappen. La rengjøringsprogrammet gå i ca. 30 minutter.

6 Øk hardhet

Øker hardheten (lavere temperatur).

Hardhetsdisplay

Viser valgt hardhetsinnstilling.

7

Hardhetsindikatoren har 5 streker. Jo flere streker, desto lavere er temperaturen på slush ice/iskremen etter tilberedning.

8

Reduser hardhet

Reduserer hardheten (høyere temperatur).

9

START/STOPP-knapp

Starter eller stopper prosessen.



1. Les alle instruksjoner før du bruker apparatet.
2. Før du kobler til apparatet, kontroller at spenningen som er angitt på typeskiltet samsvarer med nettspenningen. Sørg for at stikkkontakten er forskriftsmessig jordat. Hvis strø姆ledningen er skadet, skal den skiftes ut av produsenten, dens serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
3. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjon om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn. Barn skal ikke leke med apparatet.
4. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende anvendelser, som personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, gårdshus, og av gjester i hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer, bed and breakfast-miljøer, samt catering og lignende ikke-detaljhandelsapplikasjoner.
5. Apparatet skal ikke brukes utendørs eller i fuktige miljøer.
6. Apparatet skal plasseres på en stabil, plan overflate. Tilstrekkelig ventilasjon skal sikres. Det skal opprettholdes en minimumsavstand på 8 cm rundt apparatet.
7. Apparatet skal ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater som gass- eller elektriske kokeplater, eller i en oppvarmet ovn.
8. For å beskytte mot elektrisk støt, må du ikke senke apparatet, strø姆ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
9. Apparatet skal alltid kobles fra strømforsyningen før rengjøring, vedlikehold, påfylling eller når det ikke er i bruk.
10. Apparatet skal ikke brukes dersom det er skadet eller ikke fungerer som det skal.
11. Bruk av tilbehør eller påmonteringer som ikke er anbefalt av produsenten, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskaade og skal unngås.
12. Ikke før inn metalgjenstander eller andre fremmedlegemer i apparatet, da dette kan forårsake brann eller elektrisk støt.
13. Ikke berør bevegelige deler under drift. Miksebladet skal ikke fjernes mens apparatet er i drift. Ikke før fingre inn i utløpsåpningen.
14. Sørg for at alle komponenter er korrekt montert før du slår på apparatet.
15. Ikke slå apparatet av og på ofte. Et minimumsintervall på 5 minutter mellom inn-/utkoblingssykluser skal overholdes for å beskytte kompressoren.
16. Apparatet skal ikke vippes mer enn 45° eller snus opp ned.
17. Kun drikkbare ingredienser skal brukes. Ingrediensene skal ikke være forhåndsprosne, da dette kan forårsake blokkering av blandesystemet. Anbefalt ingrediens-temperatur er omtrent 20 ± 3°C.
18. Ikke bruk overdreven kraft på beholderen eller interne komponenter.
19. Ventilasjonsåpninger skal ikke blokkeres.
20. Ikke bruk mekaniske innretninger eller andre midler for å fremskynde avrimingsprosessen, utover det som er anbefalt av produsenten.
21. Ikke oppbevar eksplosive stoffer, som for eksempel aerosolbokser med brannfarlig drivgass, i apparatet.
22. Dette apparatet inneholder brannfarlig kjølemiddel (R290). Hvis kjølekretsen er skadet, unngå å åpne flammer og antennelseskilder, og luft rommet grundig. Under transport og installasjon skal det utvises forsiktighet for å sikre at kjølekretsen ikke blir skadet.
23. Ved kassering av apparatet skal det kasseres i henhold til lokale forskrifter ved et autorisert avfallsanlegg. Apparatet skal ikke utsettes for flammer.
24. Apparatet skal kobles fra strømforsyningen før rengjøring eller service. Slipende rengjøringsmidler, skuresvamper eller skarpe gjenstander skal ikke brukes.
25. Overflater som kommer i kontakt med mat, skal rengjøres regelmessig. Hvis apparatet står tomt i lange perioder, skal det slås av, avrimes, rengjøres, tørkes og stå åpent for å forhindre muggdannelse.
26. Service skal kun utføres av autorisert servicepersonell. Kun originale eller tilsvarende reservedeler skal brukes. Apparatet skal kobles fra strømforsyningen før enhver serviceoperasjon.
27. Apparatet skal ikke forlates uten tilsyn mens det er i drift. Apparatet skal ikke tildekkes under bruk.
28. Apparatet og strø姆ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn.
29. Følg instruksjonene i avsnittet «Pleie og vedlikehold».
30. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Før første gangs bruk

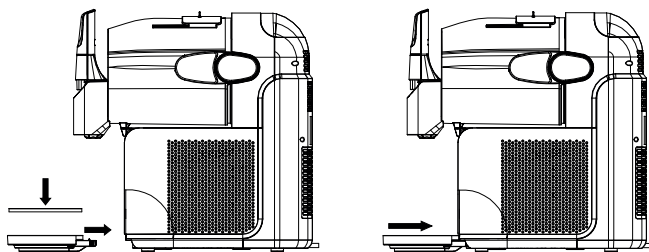
- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser apparatet på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponenter.
- ✓ Kontroller at alle deler er riktig montert, og sørg for at apparatet ikke er skadet.

Montering

ADVARSEL: Sørg for at apparatet er koblet fra strømmettet før du monterer eller fjerner blandebladet.

Montering av dryppbrett

- 1 Sett platen til dryppbrettet på dryppbrettet.
Skyv dryppbrettet inn nederst på fronten av maskinen, som vist på illustrasjonen.



Montering og demontering av beholderen

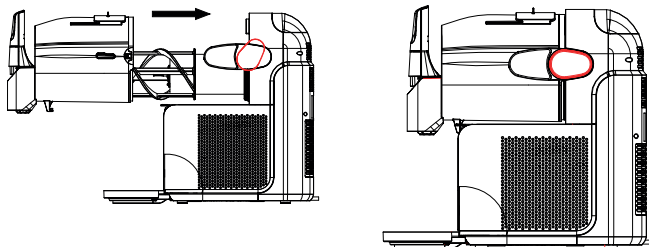
Sett røreskruen inn i midten av fordamperen. Sørg for at den er riktig justert og helt på plass. Den skal sitte godt uten å vingle.

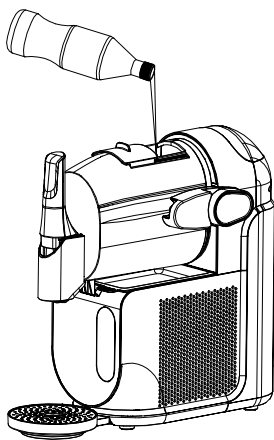
Monter beholderen:

- 2 Hold beholderen og juster den mot maskinhuset.
Skyv den på plass til den sitter riktig på fordamperen.

Lås beholderen med dreieknappen:

Drei knappen til låst posisjon til du kjenner motstand eller hører et klikk. Beholderen må være helt låst, ellers starter ikke maskinen.





Bruksanvisning

Fylle maskinen

Sørg for at beholderen er riktig montert og låst.

Åpne det øvre lokket på beholderen. Hell ingrediensene sakte i beholderen.

Ikke overskrid maksimal kapasitet:

Iskrem: 1240 g

Slush ice: 1900 g

Lukk lokket godt.

Starte maskinen

Koble til strømledningen. Displayet lyser kort. Trykk på av/på-knappen for å aktivere maskinen.

Velg ønsket modus:

Iskremknapp

Slush ice-knapp

Justere hardhet

Bruk knappene for hardhetsjustering til å velge ønsket konsistens.

Hardhetsdisplayet viser 1–5 streker:

Flere streker = kaldere og fastere resultat

Velg nivå etter ønske.

Starte drift

Trykk på START/STOPP-knappen for å starte driften. Maskinen begynner automatisk å blande og kjøle. Barnesikringen aktiveres etter noen sekunder for å forhindre utilsiktede endringer.

Maskinen piper tre ganger når den er klar. Den går deretter over i hold-kald-modus:

Iskrem i opptil 30 minutter. Slush ice: opptil 12 timer.

Plasser en kopp under utløpet. Trekk i håndtaket for å servere.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Oppskrifter

Merk:

De forhåndsinnstilte bearbeidingstidene er satt for generell oppskriftsbruk og kan variere avhengig av ingrediensstype, oppskriftens sammensetning, mengde og fryseforhold. Tilberedningstiden er basert på en omgivelsestemperatur på 20–25 °C og en ingrediensstemperatur på 20–25 °C. Lavere ingrediensstemperaturer kan redusere tilberedningstiden.

Oppskriftsnavn	Modus	Tilberedningsmetode	Ingredienser	Omtrentlig tilberednings-tid (min.)
Iskrem	Iskrem	Hell helmelk, fløte, sukker og vaniljeekstrakt i en separat beholder. Bland grundig til sukkeret er helt oppløst og blandingen er jevn og glatt. Åpne det øvre lokket på beholderen og hell den tilberedte blandingen i beholderen. Lukk lokket, velg iskremmodus og start maskinen. Når syklusen er fullført, serveres produktet med håndtaket.	Helmelk 700 g, fløte 300 g, sukker 255 g, vaniljeekstrakt 1 ts.	45
Iskremblanding	Iskrem	Hell vaniljeiskremblanding og renset vann i en beholder. Rør godt til pulveret eller konsentratet er helt oppløst og blandingen er jevn. Sett blandingen i kjøleskapet i ca. 20 minutter før den helles i beholderen. Lukk det øvre lokket på beholderen, velg iskremmodus og start maskinen. Når den er ferdig, serveres produktet direkte i en kopp eller kjeks.	Vaniljeiskrem-blanding 315 g, renset vann 780 g.	45
Cola-slush	Slush ice	Hell Coca-Cola i beholderen opp til MAX-merket. Lukk det øvre lokket på beholderen, velg slush ice-modus og start maskinen. La maskinen gå til slushen har ønsket konsistens, og server deretter med håndtaket.	Cola 1900 g.	40
Rødvinnslush	Slush ice	Hell rødvinen i beholderen opp til MAX-merket. Lukk lokket, velg slush ice-modus og start maskinen. Når blandingen har ønsket slush-konsistens, serveres den umiddelbart.	Rødvinn (12,5 %) 1900 g	45
Milkshake-slush	Slush ice	Hell yoghurt-drikken i beholderen opp til MAX-merket. Lukk lokket, velg slush ice-modus og start maskinen. La maskinen gå til drikken får en jevn, halvfrossen slush-konsistens, og server deretter.	Yoghurt-drikk 1900 g	45
Cocktail-slush	Slush ice	Hell cocktailen i beholderen opp til MAX-merket. Lukk lokket, velg slush ice-modus og start maskinen. La maskinen gå til slush-konsistensen er oppnådd, og server deretter.	Cocktail-drikk (8 %) 1900 g	60

Detaljert oppskriftsbeskrivelse

Iskrem

- 1 Dette er en tradisjonell melkebasert iskremoppskrift som gir en fyldig, jevn og kremet konsistens. Kombinasjonen av helmelk og fløte gir iskremen fylde og mykhet, mens sukker forbedrer både sødmen og fryseegenskapene. Vanilleekstrakt gir en klassisk smak. Denne oppskriften passer godt for brukere som ønsker hjemmelaget iskrem med fyldig og kremet smak.

Iskremblanding

- 2 Denne oppskriften er laget for brukere som foretrekker et raskere og mer praktisk alternativ. Ved å bruke en ferdig iskremblanding blir prosessen enklere, samtidig som den fortsatt gir en jevn frossen dessert. Nedkjøling av blandingen før bruk hjelper maskinen med å kjøle den mer effektivt og kan forkorte tilberedningstiden.

Cola-slush

- 3 Dette er en av de enkleste slush-oppskriftene, fordi drikken brukes direkte uten ekstra forberedelse. Cola inneholder vanligvis nok sukker til å fryse til en stabil slush-konsistens. Resultatet er en forfriskende, halvfrossen drikk med jevn og isete konsistens.

Rødvinslush

- 4 Denne oppskriften lager en frossen vindrikk med myk slush-konsistens. Fordi alkohol senker frysepunktet, kan denne oppskriften ta lengre tid enn vanlige slushies basert på brus. Maskinen fungerer best når alkoholinnholdet holder seg innenfor det anbefalte området.

Milkshake-slush

- 5 Bruk av yoghurt drikk gir en kremet og forfriskende slush med litt tykkere konsistens enn en brusbasert slush. Denne oppskriften er et godt valg for brukere som foretrekker et jevnere og mindre isete resultat.

Cocktail-slush

- 6 Denne oppskriften gir en frossen cocktail-lignende drikk. Fordi alkoholholdige drikker fryser langsommere enn brus, krever denne oppskriften vanligvis lengre tilberedningstid. Den endelige konsistensen avhenger av sukker- og alkoholinnholdet i drikken som brukes.

Viktige oppskriftsmerknader

- 1 Sørg alltid for at ingrediensene passer til valgt modus, og ikke overskrid maksimalt fyllnivå i beholderen.
- 2 For iskrem er maksimal produksjonsvekt 1240 g.
- 3 For slush ice er maksimal produksjonsvekt 1900 g.
- 4 Den faktiske tilberedningstiden kan variere avhengig av omgivelsestemperatur, ingrediensstemperatur, sukkerinnhold, alkoholinnhold og hardhetsinnstilling.
- 5 Ingredienser med sukkerinnhold under nødvendig nivå fryser kanskje ikke riktig.
- 6 Ved tilberedning av alkoholholdige slush-oppskrifter må alkoholinnholdet være høyere enn 2 % og lavere enn 16 %.
- 7 For bedre ytelse kan ingrediensene forhåndskjøles før bruk, men de må ikke være frosne før de helles i beholderen.
- 8 Hvis du bruker ingredienser basert på naturlig juice, må de først filtreres for å fjerne fruktkjøtt eller faste partikler som kan blokkere utløpet.

NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Det er viktig å rengjøre maskinen riktig etter hver bruk. Regelmessig rengjøring bidrar til å forhindre oppbygging av tørkede ingredienser, sukkerrester, melkerester, lukt, bakterier, mugg og blokkeringer i utløpsområdet. Det bidrar også til å opprettholde maskinens ytelse og sikrer at neste porsjon is krem eller slush ice får riktig smak og konsistens.

Maskinen skal alltid rengjøres umiddelbart etter bruk, spesielt når melkebaserte eller sukkerholdige ingredienser er brukt. Hvis ingredienser blir liggende for lenge i beholderen, kan de stivne, feste seg til innvendige overflater, blokkere utløpsområdet og bli vanskeligere å fjerne.

Sikkerhet før rengjøring



Koble maskinen fra strømmettet før rengjøring av avtakbare deler.



Ikke bruk skuresvamber/stålull. Ikke bruk alkohol- eller løsemiddelbaserte rengjøringsmidler.



La maskinen avkjøles helt.



Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann.

Hurtigrengjøring etter hver bruk

Server ut så mye av gjenværende produkt som mulig ved hjelp av håndtaket.

Hell rent vann i beholderen opp til maksimumsnivået. Vanntemperaturen skal være mellom 40 °C og 50 °C og må ikke overstige 50 °C.

Lukk det øvre lokket på beholderen.

Koble til strømforsyningen og trykk på av/på-knappen.

Trykk på rengjøringsknappen for å starte den automatiske rengjøringssyklusen.

Maskinen kjører rengjøringsprogrammet i ca. 30 minutter og sirkulerer vann inne i beholderen og utløps-systemet.

Når syklusen er fullført, plasserer du en beholder under utløpet og trekker i håndtaket for å tømme ut vannet.

Hvis vannet som tømmes ut fortsatt er skittent, gjenta rengjøringssyklusen med friskt vann.

Grundig rengjøring (full rengjøring)

Demontering

Sørg for at maskinen er slått av og koblet fra strømmettet.

Drei knappen til opplåst posisjon og fjern beholderen som vist i Fig. 1.1. Trekk beholderen forsiktig frem- over og fjern den fra maskinhuset.

Fjern røreskruen ved å trekke den rett ut fra fordamperen.

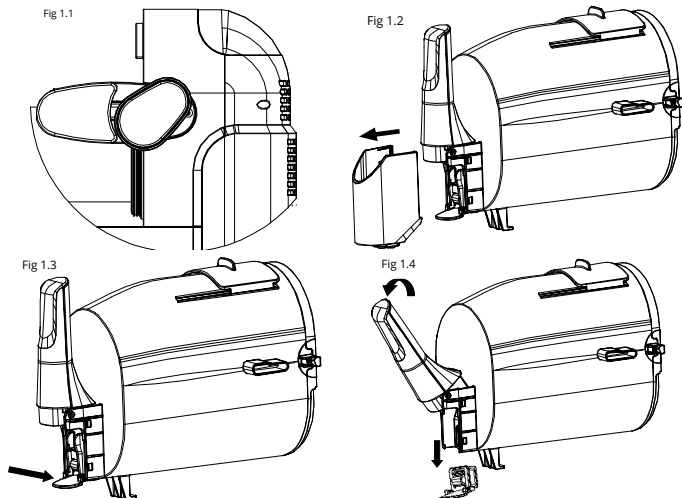
Fjern platen til dryppbrettet og dryppbrettet, tøm eventuell væske og legg dem til side.

Fjern dekselet til utløpsåpningen som vist i Fig. 1.2.

Trykk og hold inne festepunktet for utløpet som vist i Fig. 1.3, og åpne deretter håndtaket.

Fjern hele utløpsenheten som vist i Fig. 1.4.

Ikke fjern eller trekk i tetningsringen som sitter bak på fordamperen.



Rengjøring av deler

Vask beholderen, røreskruen, utløpskomponentene, platen til dryppbrettet og dryppbrettet i varmt vann (40–50 °C) med mildt rengjøringsmiddel.

Bruk en myk børste eller svamp for å fjerne rester, spesielt i hjørner, tetninger og tilkoblingsområder.

Skylle alle deler grundig med rent vann.

Beholderen, røreskruen og dryppbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin ved behov.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stålull eller skarpe gjenstander.

Rengjøring av fordamperen

Fordamperen er fastmontert inne i maskinen og må rengjøres forsiktig.

Bruk en myk klut eller myk børste til å tørke av den indre overflaten.

Bruk om nødvendig varmt vann med en liten mengde mildt rengjøringsmiddel.

Tørk over igjen med rent vann for å fjerne eventuelle rester av rengjøringsmiddel.

Tørk overflaten forsiktig med en myk klut.

Ikke bruk kraft eller metallverktøy ved rengjøring av fordamperen.

Rengjøring av området rundt tetningsringen

Tørk forsiktig av tetningsringen bak på fordamperen med en myk, fuktig klut.

Fjern eventuelle rester forsiktig.

Tørk området helt.

Ikke trekk i, vri eller fjern tetningsringen.

Rengjøring av maskinhuset

Tørk av maskinhusets ytre overflater med en myk, fuktig klut.

Rengjør kontrollpanelet forsiktig.

Tørk med en ren klut.

Ikke hell vann på maskinhuset, strømledningen, støpselet eller ventilasjonsåpningene.

Fig 1.1

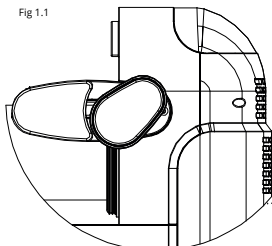


Fig 1.2

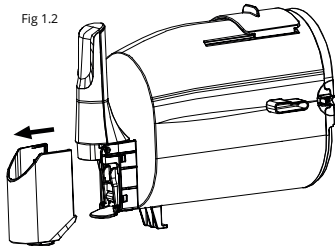


Fig 1.3

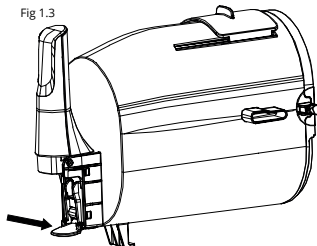
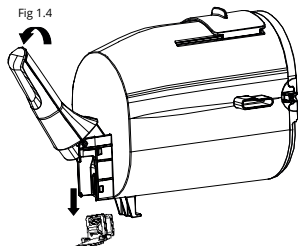


Fig 1.4



Rengjøring av gjenstridige rester

Fyll beholderen med lunkent vann (ca. 40 °C).

Kjør rengjøringsfunksjonen én gang.

Tøm ut vannet.

Gjenta ved behov.

Demonter og rengjør alle deler manuelt.

Bruk en myk børste til å fjerne eventuelle gjenværende rester.

Tøking og remontering

Tørk alle deler grundig med en ren klut eller la dem lufttørke.

Monter maskinen igjen ved å følge demonteringsstrinnene i motsatt rekkefølge:

monter utløpsenheten (Fig. 1.4 Fig. 1.2), sett inn røreskruen, monter beholderen og lås med dreieknappen (Fig. 1.1), og sett dryppbrettet på plass.

Sørg for at alle deler er riktig montert før neste bruk.

Rengjøringsfrekvens og oppbevaring

Rengjør maskinen etter hver bruk. Rengjør mellom ulike oppskrifter for å unngå smaksblanding. Utfør grundig rengjøring regelmessig. Rengjør grundig før bruk hvis maskinen har vært oppbevart.

Sørg for at alle deler er helt tørre. Monter maskinen igjen eller oppbevar delene trygt.

La det øvre lokket på beholderen stå litt åpent for ventilasjon. Oppbevar maskinen på et rent og tørt sted.

Det du ser/oplever	Hva det betyr	Feilsøking
Alle indikatorer blinker	Beholderen er ikke riktig montert eller ikke låst. Sikkerhetssystemet hindrer maskinen i å starte.	Slå av maskinen. Monter beholderen på nytt og sørg for at røreskruen er riktig plassert. Lås beholderen godt med dreieknappen før du starter på nytt.
Snøfnuggikonet blinker	Maskinen har registrert en sensorfeil eller et unormalt signal.	Slå av maskinen og trekk ut støpselet. Vent noen sekunder, sett støpselet inn igjen og start på nytt. Kontakt kundeservice hvis problemet fortsetter.
Snøfnuggikon + 3 hardhetsstreker blinker	Motoren er overbelastet eller røreskruen har stoppet. Blandingen kan være for tykk eller frosset for hardt.	Slå av og koble fra maskinen. Kontroller blandings konsistens. Reduser mengden om nødvendig, eller la blandingen mykne litt før du starter på nytt.
Snøfnuggikon + 4 hardhetsstreker blinker	Alkoholinnholdet i blandingen er for høyt og hindrer riktig frysing.	Bytt ut blandingen med en blanding med lavere alkoholinnhold (mellom 2 % og 16 %). Start maskinen på nytt.
Snøfnuggikon + 5 hardhetsstreker blinker	Sukkerinnholdet er for lavt, slik at blandingen ikke kan fryse riktig.	Tilsett sukker eller bruk ingredienser med høyere sukkerinnhold. Bytt ut blandingen og start på nytt.
Små og store snøfnuggikoner + 5 hardhetsstreker blinker	Maskinen har gått for lenge uten å oppnå ønsket resultat.	Slå av maskinen og trekk ut støpselet. La den hvile, og start deretter på nytt. Kontroller ingrediensstemperatur, sukkerinnhold og hardhetsinnstilling før du prøver igjen.

- Nominell spenning: 220–240 V~
- Nominell frekvens: 50 Hz
- Nominell effekt: 220 W
- Kjølemiddel (vekt): R290 (26 g)
- Blåsemiddel: Syklopentan (C5H10)
- Kapasitet: 2,6 L

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med iskrem- og slushmaskinen, 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