



ice cream maker

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Display diagram	5
Security warning	6
Basic operations	7
Care and maintenance	12
Troubleshooting	13
Technical specifications	14

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	48
Diagramma di visualizzazione	49
Avviso di sicurezza	50
Operazioni di base	51
Cura e manutenzione	56
Risoluzione dei problemi	57
Specifiche tecniche	58

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	15
Displaydiagram	16
Sikkerhedsadvarsel	17
Grundlæggende operationer	18
Pleje og vedligeholdelse	23
Fejlfinding	24
Tekniske specifikationer	25

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdigram	59
Displaydiagram	60
Beveiligingswaarschuwing	61
Basisoperaties	62
Verzorging en onderhoud	67
Probleemoplossing	68
Technische specificaties	69

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	26
Anzeigeschema	27
Sicherheitswarnung	28
Grundlegende Operationen	29
Pflege und Wartung	34
Fehlerbehebung	35
Technische Spezifikationen	36

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

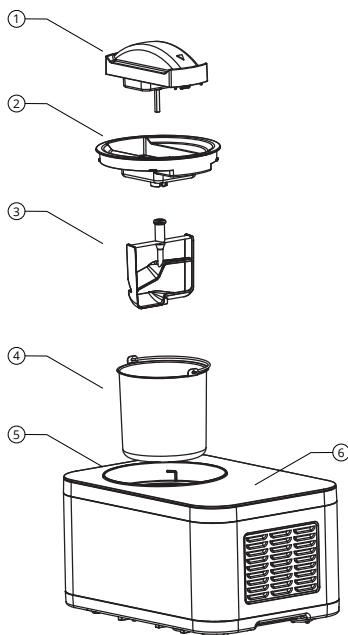
Produktstrukturschema	70
Displaydiagram	71
Säkerhetsvarning	72
Grundläggande operationer	73
Skötsel och underhåll	78
Felsökning	79
Tekniska specifikationer	80

FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	37
Diagramme d'affichage	38
Avertissement de sécurité	39
Opérations de base	40
Entretien et maintenance	45
Dépannage	46
Spécifications techniques	47

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	81
Displaydiagram	82
Sikkerhetsadvarsel	83
Grunnleggende operasjoner	84
Vedlikehold og pleie	89
Feilsøking	90
Tekniske spesifikasjoner	91



1 Motor

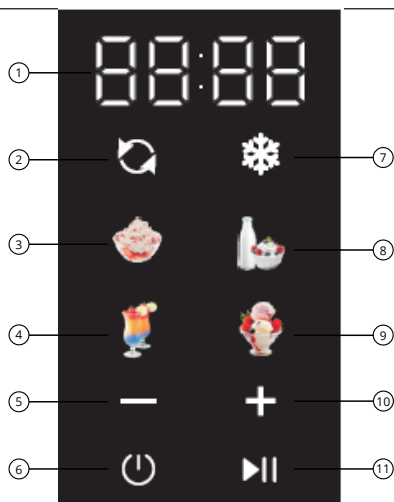
2 Transparent lid

3 Mixing blade

4 Bowl

5 Machine body

6 Display



1 Time display
Shows the remaining or selected operating time for the active program.

2 Single stirring mode
Activates mixing only, without cooling. Suitable for blending ingredients before freezing.

3 Ice cream mode
Automatically mixes and cools the ingredients to produce ice cream. The program stops when the set time or desired consistency is reached.

4 Smoothie mode
Combines mixing and cooling to create frozen beverages. The final texture depends on the selected time.

5 Decrease time
Reduces the set preparation time.

6 Power button
Turns the appliance on or off.

7 Single cooling mode
Activates cooling without mixing. Used for pre-cooling or maintaining low temperature.

8 Yoghurt mode
Maintains a stable temperature to ferment milk into yoghurt over a set period.

9 Sorbet mode
Mixes and cools fruit-based mixtures to create sorbet with a smooth texture.

10 Increase time
Increases the set preparation time.

11 START/STOP button
Starts or pauses the selected program. Press again to resume or stop operation.



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 (R600a). 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 mold 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

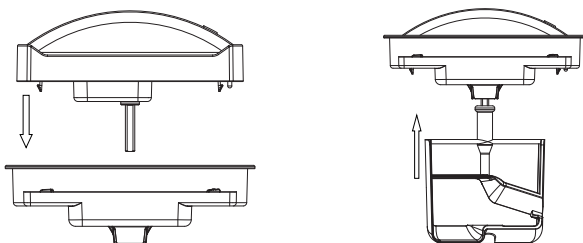
- ✓ Remove all the packaging.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Clean the appliance and all the components.
- ✓ Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

Assembly

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

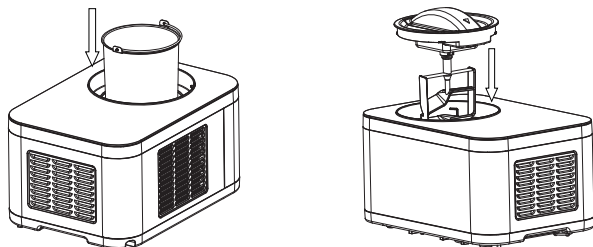
Assembling of motor

- 1 Attach the motor assembly on top of the transparent lid. Make sure it is properly aligned with the mixing blade connection. Insert the mixing blade into the center of the motor. Make sure it is correctly aligned with the drive shaft and fully seated.



Inserting of bowl and motor

- 2 Insert the removable charging bowl into the cooling bowl. Align the handles of the charging bowl with the grooves inside the machine. Ensure the bowl sits properly and evenly in position. Attach the motor assembly on top of the bowl. Hold the top and turn clockwise, align the triangle mark with the LOCK symbol.



Operations instructions

Preparing the ingredients

- 1 Prepare your recipe and mix the ingredients thoroughly in a separate container.
Ensure the ingredients are at approximately $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$.
Do not pre-freeze the mixture.

Filling the machine

Open the lid and pour the prepared mixture into the charging bowl.

Do not exceed maximum capacity:

- 2 Ice cream: max. 60% of bowl volume
Sorbet: max. 60% of bowl volume
Yoghurt: max. 80% of bowl volume
Smoothie: max. 50% of bowl volume
Close the lid securely after filling.

Selecting the program

- 3 Plug in the appliance.
Select Ice Cream Mode using the control panel.
Adjust the preparation time if needed (default is 60 minutes).

Starting operation

- 4 Press the START / STOP button to begin operation.
The machine will start mixing and cooling automatically.
The display will show the remaining time during operation.

During operation

- 5 The appliance will automatically adjust mixing and cooling to achieve the desired consistency.
If the mixture becomes too thick, the motor protection may stop the mixing temporarily.
Do not open or disassemble the appliance during operation.

End of processing

- 6 When the program is complete, the appliance will emit 10 short beeps.
The machine may automatically enter keep-cool mode (COOL) to maintain temperature.

Removing the finished product

- 7 Turn the lid and motor assembly anticlockwise to unlock.
Remove the lid and mixing assembly carefully.
Take out the charging bowl.
Use a plastic or silicone utensil to remove the ice cream.
Do not use metal tools or knock the container, as this may cause damage.

Pre-programmed time table

Program	Default processing time (Minutes)	Description
Stirring mode	30	Activates mixing only, without cooling. Suitable for blending ingredients before freezing.
Cooling mode	10	Activates cooling without mixing. Suitable for pre-cooling or maintaining low temperature.
Ice Cream mode	60	Mixes and cools the ingredients to produce ice cream. Maximum fill capacity 60%. The program stops automatically when the set time or desired consistency is reached. If no action is taken, the appliance enters keep-cool mode.
Yoghurt mode	8 (4-24)	Maintains a stable temperature to ferment milk into yoghurt. Maximum fill capacity 80%. After completion, the appliance automatically switches to cooling mode and remains active until manually stopped.
Smoothie mode	48	Mixes and cools ingredients to create frozen beverages. Maximum fill capacity 50%. Texture depends on time: 48 min - soft 55 min - semi-frozen 60 min - firm
Sorbet mode	58	Mixes and cools fruit-based mixtures to create sorbet. Maximum fill capacity 60%.

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)
Basic Ice Cream	Ice cream	Mix all ingredients thoroughly until smooth. Pour into the charging bowl. Select Ice Cream mode and start the machine.	Cream 300 g, Powdered milk 200 g, Water 300 g	50–60
Vanilla Ice Cream	Ice cream	Mix milk and sugar until dissolved. Add cream and vanilla extract. Pour into the charging bowl and start Ice Cream mode.	Whole milk 340 g, Sugar 160 g, Heavy cream 250 g, Vanilla extract 2–3 tsp	50–60
Chocolate Ice Cream	Ice cream	Heat milk until warm. Mix with sugar and chocolate until smooth. Let cool completely. Add cream and vanilla. Pour into the charging bowl and start Ice Cream mode.	Whole milk 240 g, Sugar 115 g, Chocolate 240 g, Heavy cream 240 g, Vanilla extract 1 tsp	30–40
Strawberry Ice Cream	Ice Cream	Mix strawberries, lemon juice, and sugar. Let stand for 2 hours. Mix milk and sugar until dissolved, then add cream and vanilla. Combine with strawberries. Pour into the charging bowl and start Ice Cream mode.	Strawberries 250 g, Lemon juice 52.5 g, Sugar 115 g, Milk 240 g, Cream 240 g, Vanilla extract 1 tsp	30–40
Chocolate Frozen Yoghurt	Ice Cream	Blend milk and chocolate until smooth. Add yoghurt and sugar and mix well. Let cool. Pour into the charging bowl and start Ice Cream mode.	Milk 240 g, Chocolate 180 g, Vanilla yoghurt 400 g, Sugar 50 g	50–60
Gelato	Ice Cream	Mix milk and sugar until dissolved. Add remaining ingredients and mix thoroughly. Pour into the charging bowl and start Ice Cream mode.	Cream 250 ml, Milk 750 ml, Sugar 175 g, Cornstarch 2 tbsp, Vanilla extract ½ tbsp, Pectin 1 tbsp, Salt (pinch)	50–60
Lemon Sorbet	Sorbet	Heat sugar and water until dissolved. Let cool completely. Add lemon juice and zest. Pour into the charging bowl and start Sorbet mode.	Sugar 350 g, Water 420 g, Lemon juice 120 g, Lemon zest 0.5 tbsp	50–60

Detailed recipe description

Basic Ice Cream

- 1 This is a simple, classic ice cream base that delivers a smooth and creamy texture with a neutral flavor profile. The combination of cream and powdered milk provides richness and structure, while keeping the recipe easy to prepare. It is ideal as a foundation for adding flavors such as fruit, chocolate, or nuts.

Vanilla Ice Cream

- 2 This is a traditional dairy-based ice cream recipe that produces a rich, smooth, and creamy texture. The combination of whole 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.

Chocolate Ice Cream

- 3 This recipe creates a rich and indulgent chocolate ice cream with a smooth and velvety texture. Melted chocolate provides deep flavor and density, while cream enhances creaminess. The result is a well-balanced dessert with a pronounced chocolate taste, ideal for chocolate lovers.

Strawberry Ice Cream

- 4 This recipe produces a fresh and fruity ice cream with a naturally sweet and slightly tangy flavor. The strawberries provide both taste and texture, while cream and milk create a smooth base. It is a refreshing option, especially suited for those who prefer lighter, fruit-based desserts.

Chocolate Frozen Yoghurt

- 5 This recipe combines the richness of chocolate with the lightness of yoghurt to create a smoother and slightly tangy frozen dessert. Compared to traditional ice cream, it has a lighter texture and a fresher taste. It is ideal for users who want a less heavy alternative without compromising on flavor.

Gelato

- 6 This recipe creates a dense and smooth gelato with a rich mouthfeel and reduced air content compared to traditional ice cream. The higher milk content and controlled fat level result in a more intense flavor and softer texture. It is ideal for users who prefer a more authentic, Italian-style dessert.

Lemon Sorbet

- 7 This is a refreshing, dairy-free frozen dessert with a bright and tangy citrus flavor. The balance of sugar and lemon juice creates a smooth texture while maintaining a light and clean taste. It is ideal as a palate cleanser or a light dessert option.

Tips for best results

- 1 Higher fat content will give creamier texture.
- 2 Longer processing will give firmer result.
- 3 If too soft - run program again or extend time.
If too hard - allow to rest at room temperature for a few minutes.
- 4 Clean the machine immediately after use.

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 bowl for too long, they may harden, stick to internal surfaces, 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

To maintain hygiene and ensure optimal performance, clean the appliance immediately after use.

Remove all detachable components:

Mixing blade

Bowl

Transparent lid

Motor assembly

Wipe off any remaining ice cream or residue before cleaning.

Cleaning the removable parts

Clean the following parts using a soft cloth or sponge:

Bowl

Mixing blade

Transparent lid

Use warm water with mild detergent. Rinse carefully and dry thoroughly with a soft cloth.

Do not use: Abrasive cleaning agents, scouring pads, sharp or hard tools

Cleaning the machine internal cooling bowl

The cooling bowl contains internal components and must be handled carefully.

Do not rinse the cooling bowl directly under water

Do not immerse in water

Clean only with a slightly damp cloth and dry immediately.

Cleaning the motor unit

The motor unit must not come into contact with water.

Wipe the exterior with a dry or slightly damp cloth, ensure no water enters ventilation openings.

Do not pour water over the motor unit or immerse the appliance in water.

What you see / experience	What it means	Troubleshooting
Bowl is difficult to remove after use	Ice has formed between the internal cooling bowl and bowl	Wait 3–8 minutes for the ice to melt slightly before removing the bowl
Lid cannot be properly attached or locked	Mixing blade is not correctly installed or aligned	Reinstall the mixing blade and ensure it is properly seated before attaching the lid
Bowl does not fit into the machine	The bowl may be deformed due to improper use	Check if the bowl is deformed. Replacement of the bowl is required.
Unusual scraping or jamming during operation	The bowl may be deformed, causing interference with the mixing blade	Check if the bowl is deformed. Replacement of the bowl is required.
Appliance stops during operation	The mixture has become too thick and motor protection has activated	This is normal. Allow the mixture to soften slightly or reduce batch size
Appliance does not start	Components may not be correctly assembled or locked	Ensure all parts are correctly installed and locked before starting
Cooling does not start immediately	Compressor protection delay is active	Wait approximately 3 minutes before restarting
Appliance stops unexpectedly	Moisture on electrical contact points (copper plates)	Disconnect power, dry all contact surfaces thoroughly, and restart the appliance
Ice cream is too soft after program ends	Insufficient processing time or low fat content	Extend processing time or adjust recipe
Ice cream is too hard	Processing time too long	Let the ice cream rest at room temperature for a few minutes before serving

- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50Hz
- Rated power: 120W
- Refrigerant (Weight): R600a
- Capacity: 1.5 L

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

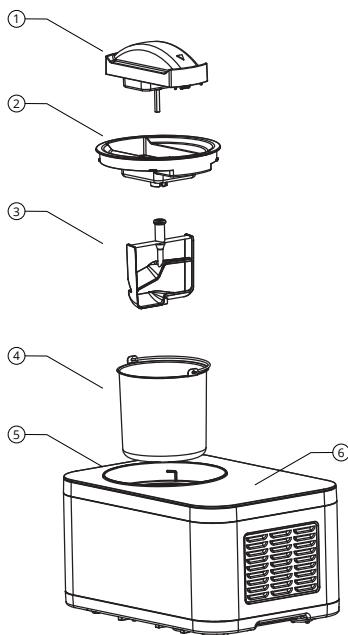


How to get rid of the product again:

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

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

DK PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM



1 Motor

2 Gennemsigtigt låg

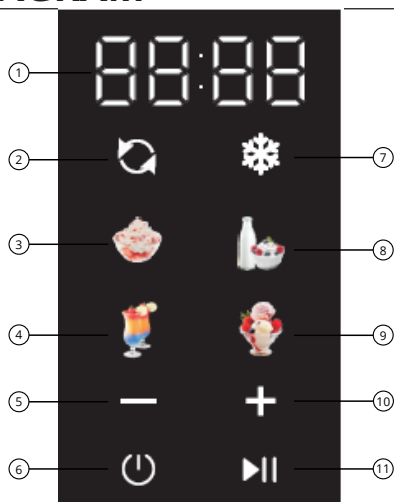
3 Røreblad

4 Skål

5 Maskinhus

6 Display

DK DISPLAYDIAGRAM



Tidsdisplay

Viser den resterende eller valgte driftstid for det aktive program.

Kun omrøring-tilstand

Aktiverer kun blanding, uden køling. Eget til at blande ingredienser før frysning.

Is-tilstand

Blander og køler automatisk ingredienserne for at fremstille is. Programmet stopper, når den indstillede tid eller den ønskede konsistens er nået.

Smoothie-tilstand

Kombinerer blanding og køling for at lave frosne drikkevarer. Den endelige tekstur afhænger af den valgte tid.

Reducer tid

Reducerer den indstillede tilberedningstid.

Tænd/sluk-knap

Tænder eller slukker for apparatet

Kun køling-tilstand

Aktiverer køling uden blanding. Bruges til forkøling eller til at opretholde lav temperatur.

Yoghurt-tilstand

Opretholder en stabil temperatur for at fermentere mælk til yoghurt over en indstillet periode.

Sorbet-tilstand

Blander og køler frugtbaserede blandinger for at lave sorbet med en glat tekstur.

Forøg tid

Forøger den indstillede tilberedningstid.

START/STOP-knap

Starter eller sætter det valgte program på pause. Tryk igen for at genoptage eller stoppe driften.



1. Læs alle instruktioner, før apparatet tages i brug.
2. Før apparatet tilsluttes, skal det kontrolleres, at spændingen angivet på mærkepladen svarer til netspændingsforsyningen. Sørg for, at stikkontakten er korrekt jordforbundet. Hvis strømledningen 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 opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i brugen 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 personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, landbrugsejendomme og af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer, bed and breakfast-lignende miljøer samt catering og lignende ikke-detailanvendelser.
5. Apparatet må ikke bruges udendørs eller i fugtige omgivelser.
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 elbrændere eller i en opvarmet ovn.
8. For at beskytte mod elektrisk stød må apparatet, strømledningen eller stikket ikke nedsænkes i vand eller nogen anden væske.
9. Apparatet skal altid frakobles strømforsyningen før rengøring, vedligeholdelse, påfyldning, eller når det ikke er i brug.
10. Apparatet må ikke betjenes, 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. Indsæt ikke metalgenstande eller andre fremmedlegemer i apparatet, da dette kan forårsage brand eller elektrisk stød.
13. Rør ikke ved bevægelige dele under drift. Rørebladet må ikke fjernes, mens apparatet er i drift. Stik ikke fingre ind 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 ingredienser, der er egnet til indtagelse. Ingredienser må ikke være forfrosne, da dette kan forårsage blokering af blandesystemet. Den anbefalede ingrediensstemperatur er ca. $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$.
18. Anvend ikke overdreven kraft på beholderen eller de indvendige komponenter.
19. Ventilationsåbninger må ikke blokeres.
20. Brug ikke mekaniske anordninger eller andre midler til at fremskynde afrimningsprocessen, bortset fra dem, der anbefales af producenten.
21. Opbevar ikke eksplosive stoffer såsom aerosoldåser med brandfarligt drivmiddel i apparatet.
22. Dette apparat indeholder brandfarligt kølemiddel (R600a). Hvis kølemiddelkredslobet beskadiges, skal åben ild og antændelseskilder undgås, og rummet skal ventileres grundigt. Under transport og installation skal der udvises forsigtighed for at sikre, at kølemiddelkredslobet ikke beskadiges.
23. Ved bortskaffelse af apparatet skal det bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler på et autoriseret affaldsbehandlingsanlæg. Apparatet må ikke udsættes for flammer.
24. Apparatet skal frakobles strømforsyningen før rengøring eller service. Slibende rengøringsmidler, skuresvampe 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, afrites, rengøres, tørres og efterlades åbent for at forhindre skimmel dannelse.
26. Service må kun udføres af autoriseret servicepersonale. Der må kun anvendes originale eller tilsvarende reservedele. Apparatet skal frakobles strømforsyningen før enhver servicehandling.
27. Apparatet må ikke efterlades uden opsyn, mens det er i drift. Apparatet må ikke tildækkes under brug.
28. Apparatet og dets strømledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
29. Følg instruktionerne i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse".
30. Gem disse instruktioner til senere brug.

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Før første brug

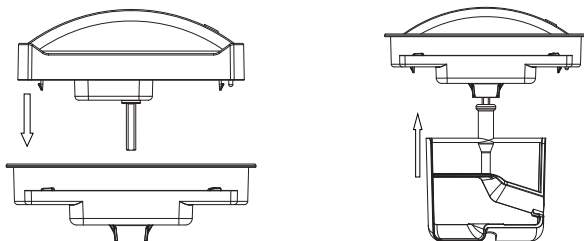
- ✓ Fjern al emballage.
- ✓ Rengør apparatet og alle komponenterne.
- ✓ Placer det på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Kontroller, at alle dele er korrekt installeret, og sørg for, at der ikke er skader på apparatet.

Samling

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er frakoblet strømmen, før rørebladet monteres eller fjernes.

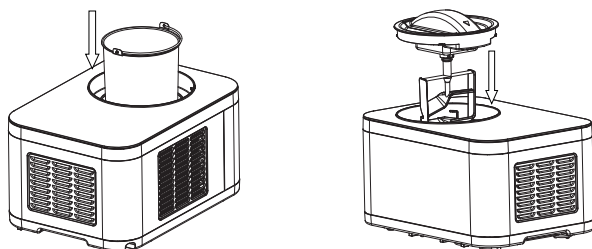
Montering af motor

- 1** Fastgør motorenheden oven på det gennemsigtige låg. Sørg for, at den er korrekt justeret med rørebladets tilslutning. Sæt rørebladet ind i midten af motoren. Sørg for, at det er korrekt justeret med drivakslen og sidder helt på plads.



Isætning af skål og motor

- 2** Sæt den aftagelige påfyldningsskål ned i køleskålen. Juster håndtagene på påfyldningsskålen med rillerne inde i maskinen. Sørg for, at skålen sidder korrekt og jævnt på plads. Fastgør motorenheden oven på skålen. Hold i toppen, og drej med uret, så trekantsmærket flugter med LOCK-symbolet.



Betjeningsinstruktioner

Forberedelse af ingredienserne

- 1 Forbered din opskrift, og bland ingredienserne grundigt i en separat beholder. Sørg for, at ingredienserne er ca. $20 \pm 3^\circ\text{C}$. Forfrys ikke blandingen.

Påfyldning af maskinen

Åbn låget, og hæld den forberedte blanding i påfyldningsskålen.

Overskrid ikke maksimal kapacitet:

- 2 Iscreme: maks. 60% af skålens volumen
Sorbet: maks. 60% af skålens volumen
Yoghurt: maks. 80% af skålens volumen
Smoothie: maks. 50% af skålens volumen
Luk låget sikkert efter påfyldning.

Valg af program

- 3 Sæt apparatet i stikkontakten.
Vælg Iscreme-tilstand via kontrolpanelet.
Juster tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt (standard er 60 minutter).

Start af drift

- 4 Tryk på START / STOP-knappen for at starte driften.
Maskinen starter automatisk blanding og køling.
Displayet viser den resterende tid under drift.

Under drift

- 5 Apparatet justerer automatisk blanding og køling for at opnå den ønskede konsistens.
Hvis blandingen bliver for tyk, kan motorbeskyttelsen midlertidigt stoppe blandingen.
Åbn eller adskil ikke apparatet under drift.

Afslutning af tilberedning

- 6 Når programmet er fuldført, udsender apparatet 10 korte bip.
Maskinen kan automatisk gå i hold-kold-tilstand (COOL) for at opretholde temperaturen.

Fjernelse af det færdige produkt

- 7 Drej låg- og motorenheden mod uret for at låse op.
Fjern låget og røreaggregatet forsigtigt.
Tag påfyldningsskålen ud.
Brug et redskab af plast eller silikone til at fjerne iscremen.
Brug ikke metalredskaber, og slå ikke på beholderen, da dette kan forårsage skade.

Forprogrammeret tidstabel

Program	Standard tilberedningstid (minutter)	Beskrivelse
Omrøringstilstand	30	Aktiverer kun blanding, uden køling. Egnet til at blande ingredienser før frysning.
Kølingstilstand	10	Aktiverer køling uden blanding. Egnet til forkøling eller til at opretholde lav temperatur.
Is-tilstand	60	Blander og køler ingredienserne for at fremstille is. Maksimal påfyldningskapacitet 60%. Programmet stopper automatisk, når den indstillede tid eller den ønskede konsistens er nået. Hvis der ikke foretages nogen handling, går apparatet i hold-kold-tilstand.
Yoghurt-tilstand	8 (4-24)	Opretholder en stabil temperatur for at fermentere mælk til yoghurt. Maksimal påfyldningskapacitet 80%. Efter afslutning skifter apparatet automatisk til kølingstilstand og forbliver aktivt, indtil det stoppes manuelt.
Smoothie-tilstand	48	Blander og køler ingredienser for at lave frosne drikkevarer. Maksimal påfyldningskapacitet 50%. Tekstur afhænger af tid: 48 min - blød 55 min - halvfrossen 60 min - fast
Sorbet-tilstand	58	Blander og køler frugtbaseblandinger for at lave sorbet. Maksimal påfyldningskapacitet 60%.

Opskrifter

Bemærk:

De forudindstillede tilberedningstider er indstillet til generel opskriftsbrug 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.

Opskrifts-navn	Tilstand	Tilberedningsmetode	Ingredienser	Ca. tilberedningstid (min.)
Basis is	Is	Bland alle ingredienser grundigt, indtil de er glatte. Hæld i påfyldningsskålen. Vælg Is-tilstand, og start maskinen.	Fløde 300 g, mælkepulver 200 g, vand 300 g	50–60
Vaniljeis	Is	Bland mælk og sukker, indtil det er opløst. Tilsæt fløde og vaniljeekstrakt. Hæld i påfyldningsskålen, og start Is-tilstand.	Sødmælk 340 g, sukker 160 g, piskefløde 250 g, vaniljeekstrakt 2–3 tsk.	50–60
Chokoladeis	Is	Varm mælken, indtil den er lun. Bland med sukker og chokolade, indtil blandingen er glat. Lad køle helt af. Tilsæt fløde og vanilje. Hæld i påfyldningsskålen, og start Is-tilstand.	Sødmælk 240 g, sukker 115 g, chokolade 240 g, piskefløde 240 g, vaniljeekstrakt 1 tsk.	30–40
Jordbæris	Is	Bland jordbær, citronsaft og sukker. Lad stå i 2 timer. Bland mælk og sukker, indtil det er opløst, og tilsæt derefter fløde og vanilje. Kombiner med jordbær. Hæld i påfyldningsskålen, og start Is-tilstand.	Jordbær 250 g, citronsaft 52.5 g, sukker 115 g, mælk 240 g, fløde 240 g, vaniljeekstrakt 1 tsk.	30–40
Frossen chokolade-yoghurt	Is	Blend mælk og chokolade, indtil blandingen er glat. Tilsæt yoghurt og sukker, og bland godt. Lad køle af. Hæld i påfyldningsskålen, og start Is-tilstand.	Mælk 240 g, chokolade 180 g, vaniljeyoghurt 400 g, sukker 50 g	50–60
Gelato	Is	Bland mælk og sukker, indtil det er opløst. Tilsæt de resterende ingredienser, og bland grundigt. Hæld i påfyldningsskålen, og start Is-tilstand.	Fløde 250 ml, mælk 750 ml, sukker 175 g, majsstivelse 2 spsk., vaniljeekstrakt ½ spsk., pektin 1 spsk., salt (knivspids)	50–60
Citronsorbet	Sorbet	Varm sukker og vand, indtil det er opløst. Lad det køle helt af. Tilsæt citronsaft og citronskal. Hæld i påfyldningsskålen, og start Sorbet-tilstand.	Sukker 350 g, vand 420 g, citronsaft 120 g, citronskal 0.5 spsk.	50–60

Detaljeret opskriftsbeskrivelse

Basis Is

- 1** Dette er en enkel, klassisk isbase, der giver en glat og cremet tekstur med en neutral smagsprofil. Kombinationen af fløde og mælkepulver giver fylde og struktur, samtidig med at opskriften holdes nem at forberede. Den er ideel som grundlag for tilsætning af smage såsom frugt, chokolade eller nødder.

Vaniljeis

- 2** Dette er en traditionel mælkebaseret isopskrift, der giver en fyldig, glat og cremet tekstur. Kombinationen af sødmælk og fløde giver isen krop og blødhed, mens sukker forbedrer både sødme og fryseegenskaber. Vaniljeekstrakt tilføjer en klassisk smag. Denne opskrift er velegnet til brugere, der ønsker en hjemmelavet iscreme med en fuld, cremet smag.

Chokoladeis

- 3** Denne opskrift skaber en fyldig og lækker chokoladeis med en glat og fløjlsagtig tekstur. Smeltet chokolade giver dyb smag og tæthed, mens fløde øger cremetheden. Resultatet er en velfabuleret dessert med en markant chokoladesmag, ideel til chokoladeelskere.

Jordbær is

- 4** Denne opskrift giver en frisk og frugtig is med en naturligt sød og let syrlig smag. Jordbærerne giver både smag og tekstur, mens fløde og mælk skaber en glat base. Det er en forfriskende mulighed, især egnet til dem, der foretrækker lettere, frugtbaserede desserter.

Frossen chokoladeyoghurt

- 5** Denne opskrift kombinerer chokoladens fylde med yoghurtens lethed for at skabe en glattere og let syrlig frossen dessert. Sammenlignet med traditionel iscreme har den en lettere tekstur og en friskere smag. Den er ideel til brugere, der ønsker et mindre tungt alternativ uden at gå på kompromis med smagen.

Gelato

- 6** Denne opskrift skaber en tæt og glat gelato med en fyldig mundfølelse og reduceret luftindhold sammenlignet med traditionel is. Det højere mælkeindhold og kontrollerede fedtniveau resulterer i en mere intens smag og blødere tekstur. Den er ideel til brugere, der foretrækker en mere autentisk dessert i italiensk stil.

Citronsorbet

- 7** Dette er en forfriskende, mælkefri frossen dessert med en klar og syrlig citrusmag. Balancen mellem sukker og citronsaft skaber en glat tekstur, samtidig med at den bevarer en let og ren smag. Den er ideel som en ganerenser eller en let dessertmulighed.

Tips til bedste resultater

- 1** Højere fedtindhold giver en mere cremet tekstur.
- 2** Længere tilberedning giver et fastere resultat.
- 3** Hvis for blød - kør programmet igen eller forlæng tiden.
Hvis for hård - lad den hvile ved stuetemperatur i et par minutter.
- 4** Rengør maskinen umiddelbart efter brug.

Korrekt rengøring af maskinen efter hver brug er afgørende. Regelmæssig rengøring hjælper med at forhindre ophobning af indtørrede ingredienser, sukkerrester, mælkerester, lugte, bakterier, skimmel og blokeringer i udløbsområdet. Den hjælper også med at opretholde maskinens ydeevne og sikrer, at den næste portion iscreme eller slush ice får den korrekte smag og tekstur.

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

Sikkerhed før rengøring



Frakobl maskinen fra strømmen, før aftagelige dele rengøres.



Brug ikke slibende pads/stålduld. Brug ikke alkohol- eller opløsningsmiddelbaserede rengøringsmidler.



Lad maskinen køle helt af.



Nedsenk aldrig apparatet, strømledningen eller stikket i vand.

Hurtig rengøring efter hver brug

For at opretholde hygiejne og sikre optimal ydeevne skal apparatet rengøres umiddelbart efter brug.

Fjern alle aftagelige komponenter:

Røreblad

Skål

Gennemsigtigt låg

Motorenhed

Tør eventuel resterende iscreme eller restmateriale af før rengøring.

Rengøring af de aftagelige dele

Rengør følgende dele med en blød klud eller svamp:

Skål

Røreblad

Gennemsigtigt låg

Brug varmt vand med mildt rengøringsmiddel. Skyl omhyggeligt, og tør grundigt med en blød klud.

Brug ikke: Slibende rengøringsmidler, skuresvampe, skarpe eller hårde redskaber.

Rengøring af maskinens indvendige køleskål

Køleskålen indeholder indvendige komponenter og skal håndteres forsigtigt.

Skyl ikke køleskålen direkte under vand

Nedsenk ikke i vand

Rengør kun med en let fugtig klud, og tør straks.

Rengøring af motorenheden

Motorenheden må ikke komme i kontakt med vand.

Tør ydersiden af med en tør eller let fugtig klud, og sørg for,

at der ikke kommer vand ind i ventilationsåbningerne.

Hæld ikke vand over motorenheden, og nedsenk ikke apparatet i vand.

Det du ser / oplever	Hvad det betyder	Fejlfinding
Skålen er vanskelig at fjerne efter brug	Der er dannet is mellem den indvendige køleskål og skålen	Vent 3-8 minutter på, at isen smelter lidt, før skålen fjernes
Låget kan ikke fastgøres eller låses korrekt	Rørebladet er ikke korrekt installeret eller justeret	Genmonter rørebladet, og sørg for, at det sidder korrekt, før låget fastgøres
Skålen passer ikke ind i maskinen	Skålen kan være deformeret på grund af forkert brug	Kontroller, om skålen er deformeret. Udskiftning af skålen er påkrævet.
Usædvanlig skraben eller fastklemning under drift	Skålen kan være deformeret og forårsage interferens med rørebladet	Kontroller, om skålen er deformeret. Udskiftning af skålen er påkrævet.
Apparatet stopper under drift	Blandingen er blevet for tyk, og motorbeskyttelsen er aktiveret	Dette er normalt. Lad blandingen blive lidt blødere, eller reducer portionsstørrelsen
Apparatet starter ikke	Komponenter er muligvis ikke korrekt samlet eller låst	Sørg for, at alle dele er korrekt installeret og låst, før der startes
Kølingen starter ikke med det samme	Kompressorens beskyttelsesforsinkelse er aktiv	Vent ca. 3 minutter, før der genstartes
Apparatet stopper uventet	Fugt på elektriske kontaktpunkter (kobberplader)	Afbryd strømmen, tør alle kontaktflader grundigt, og genstart apparatet
Isen er for blød, efter programmet er slut	Utilstrækkelig tilberedningstid eller lavt fedtindhold	Forlæng tilberedningstiden, eller juster opskriften
Isen er for hård	Tilberedningstid for lang	Lad isen hvile ved stuetemperatur i et par minutter før servering

- Nominel spænding: 220-240V~
- Nominel frekvens: 50Hz
- Nominel effekt: 120W
- Kølemiddel (vægt): R600a
- Kapacitet: 1.5 L

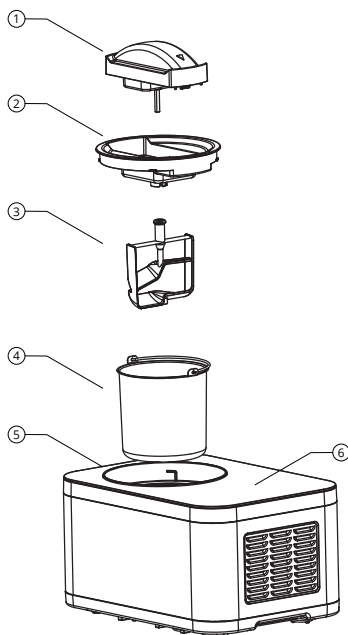
Hvis du har spørgsmål eller har brug for hjælp med din ismaskine, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk



Når du skal skille dig af med produktet igen:

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

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



1 Motor

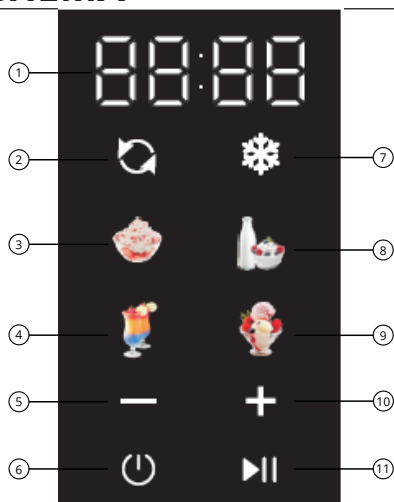
2 Transparenter Deckel

3 Rührblatt

4 Schüssel

5 Maschinengehäuse

6 Display



1 Zeitanzeige

Zeigt die verbleibende oder ausgewählte Betriebszeit für das aktive Programm an.

2 Einzelner Rührmodus

Aktiviert nur das Mischen, ohne Kühlung. Geeignet zum Vermengen der Zutaten vor dem Gefrieren.

3 Eiscreme-Modus

Mischt und kühlt die Zutaten automatisch, um Eiscreme herzustellen. Das Programm stoppt, wenn die eingestellte Zeit oder die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

4 Smoothie-Modus

Kombiniert Mischen und Kühlen, um gefrorene Getränke herzustellen. Die endgültige Textur hängt von der ausgewählten Zeit ab.

5 Zeit verringern

Verringert die eingestellte Zubereitungszeit.

6 Ein-/Aus-Taste

Schaltet das Gerät ein oder aus.

7 Einzelner Kühlmodus

Aktiviert die Kühlung ohne Mischen. Wird zum Vorkühlen oder zum Aufrechterhalten einer niedrigen Temperatur verwendet.

8 Joghurt-Modus

Hält über einen festgelegten Zeitraum eine stabile Temperatur aufrecht, um Milch zu Joghurt zu fermentieren.

9 Sorbet-Modus

Mischt und kühlt fruchtbasierte Mischungen, um Sorbet mit einer glatten Textur herzustellen.

10 Zeit erhöhen

Erhöht die eingestellte Zubereitungszeit.

11 START/STOP-Taste

Startet oder pausiert das ausgewählte Programm. Erneut drücken, um den Betrieb fortzusetzen oder zu stoppen.



1. Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
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 das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B. in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, auf Bauernhöfen sowie durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen, in Frühstückspensionen 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. Eine ausreichende Belüftung muss sichergestellt werden. Um das Gerät herum muss ein Mindestabstand von 8 cm eingehalten werden.
7. Das Gerät darf nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen wie Gas- oder Elektrokokfeldern oder in einem beheizten Ofen aufgestellt werden.
8. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
9. Das Gerät muss vor Reinigung, Wartung, Befüllung oder bei Nichtgebrauch 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 vom Hersteller nicht empfohlen werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen und ist zu vermeiden.
12. Führen Sie keine Metallgegenstände oder andere Fremdkörper in das Gerät ein, da dies Feuer oder Stromschlag verursachen kann.
13. Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile. Das Rührblatt darf nicht entfernt werden, während das Gerät in Betrieb ist. Stecken Sie keine Finger in die Auslassöffnung.
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. Zwischen den Schaltzyklen muss ein Mindestintervall von 5 Minuten eingehalten werden, um den Kompressor zu schützen.
16. Das Gerät darf nicht um mehr als 45° geneigt 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 etwa $20 \pm 3^\circ\text{C}$.
18. Üben Sie keine übermäßige Kraft auf den Behälter oder die internen Komponenten aus.
19. Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
20. Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauprozesses, außer den vom Hersteller empfohlenen.
21. Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Aerosoldosen mit brennbarem Treibmittel im Gerät auf.
22. Dieses Gerät enthält brennbares Kältemittel (R600a). 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 es gemäß den örtlichen Vorschriften bei einer autorisierten Entsorgungsstelle entsorgt werden. Das Gerät darf keinen 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 Kontakt kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden. Wenn das Gerät längere Zeit leer bleibt, 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 originale oder gleichwertige Ersatzteile verwendet werden. Das Gerät muss vor allen Wartungsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden.
27. Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Das Gerät darf während der Verwendung nicht abgedeckt werden.
28. Das Gerät und sein Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
29. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.
30. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vor dem ersten Gebrauch

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

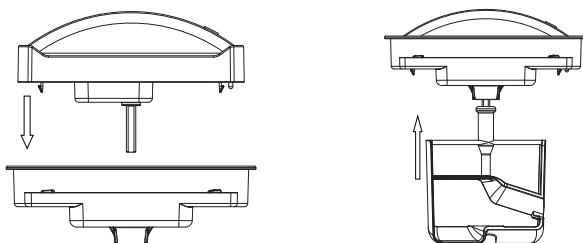
Montage

WARNUNG:

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

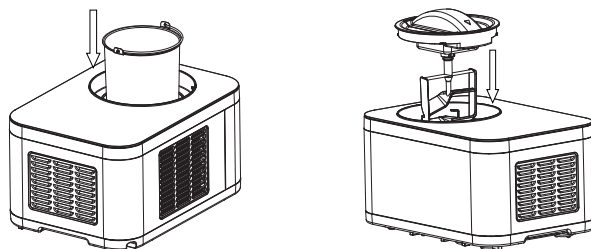
Montage des Motors

- 1 Befestigen Sie die Motoreinheit oben auf dem transparenten Deckel.
Stellen Sie sicher, dass sie korrekt mit der Verbindung des Rührblatts ausgerichtet ist.
Setzen Sie das Rührblatt in die Mitte des Motors ein.
Stellen Sie sicher, dass es korrekt mit der Antriebswelle ausgerichtet und vollständig eingesetzt ist.



Einsetzen von Schüssel und Motor

- 2 Setzen Sie die herausnehmbare Füllschüssel in die Kühlschüssel ein.
Richten Sie die Griffe der Füllschüssel an den Nuten im Inneren der Maschine aus.
Stellen Sie sicher, dass die Schüssel korrekt und gleichmäßig in Position sitzt.
Befestigen Sie die Motoreinheit oben auf der Schüssel. Halten Sie die Oberseite fest und drehen Sie im Uhrzeigersinn, richten Sie die Dreiecksmarkierung am LOCK-Symbol aus.



Betriebsanweisungen

Zutaten vorbereiten

- 1 Bereiten Sie Ihr Rezept vor und mischen Sie die Zutaten gründlich in einem separaten Behälter. Stellen Sie sicher, dass die Zutaten etwa $20 \pm 3^\circ\text{C}$ haben. Frieren Sie die Mischung nicht vor.

Befüllen der Maschine

Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie die vorbereitete Mischung in die Füllschüssel.

Überschreiten Sie nicht die maximale Kapazität:

- 2 Eiscreme: max. 60% des Schüsselvolumens
Sorbet: max. 60% des Schüsselvolumens
Joghurt: max. 80% des Schüsselvolumens
Smoothie: max. 50% des Schüsselvolumens
Schließen Sie den Deckel nach dem Befüllen sicher.

Programm auswählen

- 3 Stecken Sie das Gerät ein.
Wählen Sie über das Bedienfeld den Eiscreme-Modus aus.
Passen Sie bei Bedarf die Zubereitungszeit an (Standard ist 60 Minuten).

Betrieb starten

- 4 Drücken Sie die START / STOP-Taste, um den Betrieb zu beginnen.
Die Maschine beginnt automatisch mit dem Mischen und Kühlen.
Das Display zeigt während des Betriebs die verbleibende Zeit an.

Während des Betriebs

- 5 Das Gerät passt Mischen und Kühlen automatisch an, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
Wenn die Mischung zu dick wird, kann der Motorschutz das Mischen vorübergehend stoppen.
Öffnen oder zerlegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.

Ende der Verarbeitung

- 6 Wenn das Programm abgeschlossen ist, gibt das Gerät 10 kurze Pieptöne aus.
Die Maschine kann automatisch in den Kühlhaltemodus (COOL) wechseln, um die Temperatur zu halten.

Entnahme des fertigen Produkts

Drehen Sie Deckel und Motoreinheit gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln.

Entfernen Sie Deckel und Rühreinheit vorsichtig.

- 7 Nehmen Sie die Füllschüssel heraus.
Verwenden Sie ein Kunststoff- oder Silikonutensil, um die Eiscreme zu entnehmen.
Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge und klopfen Sie nicht gegen den Behälter, da dies Schäden verursachen kann.

Vorprogrammierte Zeittabelle

Programm	Standard-Verarbeitungszeit (Minuten)	Beschreibung
Rührmodus	30	Aktiviert nur das Mischen, ohne Kühlung. Geeignet zum Vermengen der Zutaten vor dem Gefrieren.
Kühlmodus	10	Aktiviert die Kühlung ohne Mischen. Geeignet zum Vorkühlen oder zum Aufrechterhalten einer niedrigen Temperatur.
Eiscreme-Modus	60	Mischt und kühlt die Zutaten, um Eiscreme herzustellen. Maximale Füllkapazität 60%. Das Programm stoppt automatisch, wenn die eingestellte Zeit oder die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wenn keine Aktion erfolgt, wechselt das Gerät in den Kühlhaltemodus.
Joghurt-Modus	8 (4-24)	Hält eine stabile Temperatur aufrecht, um Milch zu Joghurt zu fermentieren. Maximale Füllkapazität 80%. Nach Abschluss wechselt das Gerät automatisch in den Kühlmodus und bleibt aktiv, bis es manuell gestoppt wird.
Smoothie-Modus	48	Mischt und kühlt Zutaten, um gefrorene Getränke herzustellen. Maximale Füllkapazität 50%. Die Textur hängt von der Zeit ab: 48 min - weich 55 min - halbgefroren 60 min - fest
Sorbet-Modus	58	Mischt und kühlt fruchtbasierte Mischungen, um Sorbet herzustellen. Maximale Füllkapazität 60%.

Rezepte

Hinweis:

Die voreingestellten Verarbeitungszeiten sind für die allgemeine Rezeptverwendung festgelegt 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	Ungefähre Zubereitungszeit (Min.)
Einfache Eiscreme	Eiscreme	Alle Zutaten gründlich mischen, bis die Masse glatt ist. In die Füllschüssel gießen. Eiscreme-Modus auswählen und die Maschine starten.	Sahne 300 g, Milchpulver 200 g, Wasser 300 g	50–60
Vanille Eiscreme	Eiscreme	Milch und Zucker mischen, bis sie sich aufgelöst haben. Sahne und Vanilleextrakt hinzufügen. In die Füllschüssel gießen und den Eiscreme-Modus starten.	Vollmilch 340 g, Zucker 160 g, Schlagsahne 250 g, Vanilleextrakt 2–3 TL	50–60
Schokoladen Eiscreme	Eiscreme	Milch erwärmen. Mit Zucker und Schokolade mischen, bis die Masse glatt ist. Vollständig abkühlen lassen. Sahne und Vanille hinzufügen. In die Füllschüssel gießen und den Eiscreme-Modus starten.	Vollmilch 240 g, Zucker 115 g, Schokolade 240 g, Schlagsahne 240 g, Vanilleextrakt 1 TL	30–40
Erdbeer Eiscreme	Eiscreme	Erdbeeren, Zitronensaft und Zucker mischen. 2 Stunden stehen lassen. Milch und Zucker mischen, bis sie sich aufgelöst haben, dann Sahne und Vanille hinzufügen. Mit den Erdbeeren vermengen. In die Füllschüssel gießen und den Eiscreme-Modus starten.	Erdbeeren 250 g, Zitronensaft 52.5 g, Zucker 115 g, Milch 240 g, Sahne 240 g, Vanilleextrakt 1 TL	30–40
Schokoladen Frozen-Joghurt	Eiscreme	Milch und Schokolade glatt mixen. Joghurt und Zucker hinzufügen und gut vermischen. Abkühlen lassen. In die Füllschüssel gießen und den Eiscreme-Modus starten.	Milch 240 g, Schokolade 180 g, Vanillejoghurt 400 g, Zucker 50 g	50–60
Gelato	Eiscreme	Milch und Zucker mischen, bis sie sich aufgelöst haben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und gründlich mischen. In die Füllschüssel gießen und den Eiscreme-Modus starten.	Sahne 250 ml, Milch 750 ml, Zucker 175 g, Maisstärke 2 EL, Vanilleextrakt ½ EL, Pektin 1 EL, Salz (Prise)	50–60
Zitronensorbet	Sorbet	Zucker und Wasser erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vollständig abkühlen lassen. Zitronensaft und Zitronenschale hinzufügen. In die Füllschüssel gießen und den Sorbet-Modus starten.	Zucker 350 g, Wasser 420 g, Zitronensaft 120 g, Zitronenschale 0.5 EL	50–60

Detaillierte Rezeptbeschreibung

Einfache Eiscreme

- 1 Dies ist eine einfache, klassische Eiscremebasis, die eine glatte und cremige Textur mit einem neutralen Geschmacksprofil liefert. Die Kombination aus Sahne und Milchpulver sorgt für Reichhaltigkeit und Struktur, während das Rezept leicht zuzubereiten bleibt. Sie eignet sich ideal als Grundlage zum Hinzufügen von Aromen wie Obst, Schokolade oder Nüssen.

Vanille-Eiscreme

- 2 Dies ist ein traditionelles milchbasiertes Eiscremerezept, das eine reichhaltige, glatte und cremige Textur erzeugt. Die Kombination aus Vollmilch und Sahne verleiht der Eiscreme Körper und Weichheit, während Zucker sowohl die Süße als auch das Gefrierverhalten verbessert. Vanilleextrakt fügt ein klassisches Aroma hinzu. Dieses Rezept eignet sich gut für Benutzer, die eine hausgemachte Eiscreme mit vollem, cremigem Geschmack wünschen.

Schokoladen-Eiscreme

- 3 Dieses Rezept ergibt eine reichhaltige und köstliche Schokoladen-Eiscreme mit glatter und samtiger Textur. Geschmolzene Schokolade sorgt für intensiven Geschmack und Dichte, während Sahne die Cremigkeit erhöht. Das Ergebnis ist ein ausgewogenes Dessert mit ausgeprägtem Schokoladengeschmack, ideal für Schokoladenliebhaber.

Erdbeer-Eiscreme

- 4 Dieses Rezept ergibt eine frische und fruchtige Eiscreme mit natürlich süßem und leicht säuerlichem Geschmack. Die Erdbeeren liefern sowohl Geschmack als auch Textur, während Sahne und Milch eine glatte Basis schaffen. Es ist eine erfrischende Option, die sich besonders für diejenigen eignet, die leichtere, fruchtbasierte Desserts bevorzugen.

Schokoladen-Frozen-Joghurt

- 5 Dieses Rezept kombiniert die Reichhaltigkeit von Schokolade mit der Leichtigkeit von Joghurt, um ein glatteres und leicht säuerliches gefrorenes Dessert herzustellen. Im Vergleich zu herkömmlicher Eiscreme hat es eine leichtere Textur und einen frischeren Geschmack. Es ist ideal für Benutzer, die eine weniger schwere Alternative wünschen, ohne beim Geschmack Kompromisse einzugehen.

Gelato

- 6 Dieses Rezept erzeugt ein dichtes und glattes Gelato mit reichhaltigem Mundgefühl und geringerem Luftgehalt im Vergleich zu herkömmlicher Eiscreme. Der höhere Milchanteil und der kontrollierte Fettgehalt führen zu einem intensiveren Geschmack und einer weicheren Textur. Es ist ideal für Benutzer, die ein authentischeres Dessert nach italienischer Art bevorzugen.

Zitronensorbet

- 7 Dies ist ein erfrischendes, milchfreies gefrorenes Dessert mit hellem und säuerlichem Zitrusgeschmack. Das Gleichgewicht aus Zucker und Zitronensaft erzeugt eine glatte Textur und bewahrt gleichzeitig einen leichten und klaren Geschmack. Es ist ideal als Gaumenreiniger oder als leichte Dessertoption.

Tipps für beste Ergebnisse

- 1 Ein höherer Fettgehalt ergibt eine cremigere Textur.
- 2 Eine längere Verarbeitung ergibt ein festeres Ergebnis.
- 3 Wenn zu weich - Programm erneut starten oder Zeit verlängern.
Wenn zu hart - einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 4 Reinigen Sie die Maschine unmittelbar nach Gebrauch.

Die korrekte Reinigung der Maschine nach jedem Gebrauch ist wesentlich.

Regelmäßige Reinigung hilft, die Ansammlung von getrockneten Zutaten, Zuckerresten, Milchresten, Gerüchen, Bakterien, Schimmel und Verstopfungen im Auslassbereich zu verhindern. Sie hilft außerdem, die Leistung der Maschine zu erhalten und sicherzustellen, dass die nächste Portion Eiscreme oder Slush-Eis den richtigen Geschmack und die richtige Textur hat.

Die Maschine sollte immer unmittelbar nach Gebrauch gereinigt werden, insbesondere wenn milchbasierte oder zuckerhaltige Zutaten verwendet wurden. Wenn Zutaten zu lange in der Schüssel verbleiben, können sie aushärten, an inneren Oberflächen haften bleiben und schwieriger zu entfernen sein.

Sicherheit vor der Reinigung



Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine, bevor Sie abnehmbare Teile reinigen.



Verwenden Sie keine Scheuerschwämme/ Stahlwolle. Verwenden Sie keine Alkohol- oder Lösungsmittelreiniger.



Lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen.



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

Schnellreinigung nach jedem Gebrauch

Um Hygiene und optimale Leistung zu gewährleisten, reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach Gebrauch.

Entfernen Sie alle abnehmbaren Komponenten:

Rührblatt

Schüssel

Transparenter Deckel

Motoreinheit

Wischen Sie vor der Reinigung verbleibende Eiscreme oder Rückstände ab.

Reinigung der abnehmbaren Teile

Reinigen Sie die folgenden Teile mit einem weichen Tuch oder Schwamm:

Schüssel

Rührblatt

Transparenter Deckel

Verwenden Sie warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.

Nicht verwenden: Scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, scharfe oder harte Werkzeuge.

Reinigung der inneren Kühlschüssel der Maschine

Die Kühlschüssel enthält interne Komponenten und muss vorsichtig behandelt werden.

Die Kühlschüssel nicht direkt unter Wasser abspülen

Nicht in Wasser tauchen

Nur mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und sofort trocknen.

Reinigung der Motoreinheit

Die Motoreinheit darf nicht mit Wasser in Kontakt kommen.

Wischen Sie die Außenseite mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen gelangt.

Gießen Sie kein Wasser über die Motoreinheit und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Was Sie sehen / erleben	Was es bedeutet	Fehlerbehebung
Die Schüssel lässt sich nach Gebrauch nur schwer entfernen	Zwischen der inneren Kühlschüssel und der Schüssel hat sich Eis gebildet	Warten Sie 3–8 Minuten, bis das Eis leicht geschmolzen ist, bevor Sie die Schüssel entfernen
Der Deckel kann nicht ordnungsgemäß angebracht oder verriegelt werden	Das Rührblatt ist nicht korrekt installiert oder ausgerichtet	Setzen Sie das Rührblatt erneut ein und stellen Sie sicher, dass es korrekt sitzt, bevor Sie den Deckel anbringen
Die Schüssel passt nicht in die Maschine	Die Schüssel kann durch unsachgemäße Verwendung verformt sein	Prüfen Sie, ob die Schüssel verformt ist. Ein Austausch der Schüssel ist erforderlich.
Ungewöhnliches Schaben oder Blockieren während des Betriebs	Die Schüssel kann verformt sein, wodurch sie das Rührblatt beeinträchtigt	Prüfen Sie, ob die Schüssel verformt ist. Ein Austausch der Schüssel ist erforderlich.
Das Gerät stoppt während des Betriebs	Die Mischung ist zu dick geworden und der Motorschutz wurde aktiviert	Dies ist normal. Lassen Sie die Mischung etwas weicher werden oder reduzieren Sie die Chargengröße
Das Gerät startet nicht	Komponenten sind möglicherweise nicht korrekt montiert oder verriegelt	Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt installiert und verriegelt sind, bevor Sie starten
Die Kühlung startet nicht sofort	Die Kompressorschutzverzögerung ist aktiv	Warten Sie etwa 3 Minuten, bevor Sie neu starten
Das Gerät stoppt unerwartet	Feuchtigkeit an elektrischen Kontaktpunkten (Kupferplatten)	Trennen Sie die Stromversorgung, trocknen Sie alle Kontaktflächen gründlich und starten Sie das Gerät neu
Die Eiscreme ist nach Programmende zu weich	Unzureichende Verarbeitungszeit oder geringer Fettgehalt	Verarbeitungszeit verlängern oder Rezept anpassen
Die Eiscreme ist zu hart	Verarbeitungszeit zu lang	Lassen Sie die Eiscreme vor dem Servieren einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen

- Nennspannung: 220-240V~
- Nennfrequenz: 50Hz
- Nennleistung: 120W
- Kältemittel (Gewicht): R600a
- Kapazität: 1.5 L

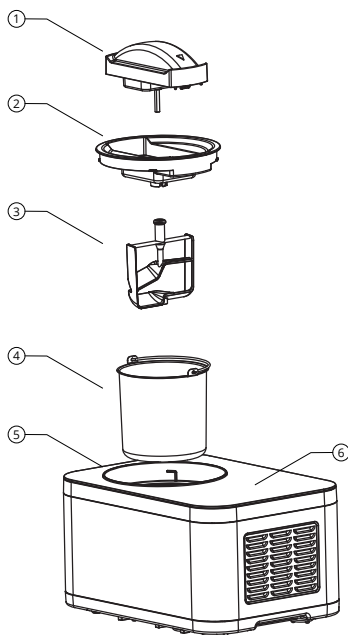
Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe mit Ihrer Eismaschine benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyxcookware.de



So entsorgen Sie das Gerät:

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

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



1 Moteur

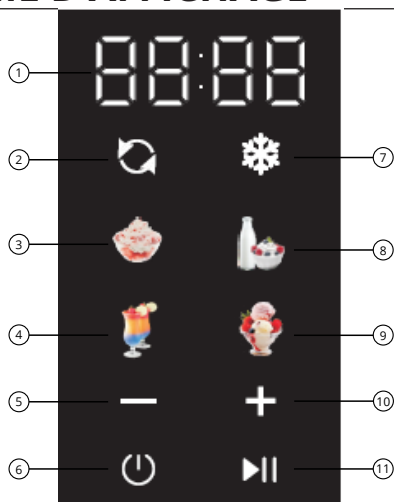
2 Couvercle transparent

3 Pale de mélange

4 Bol

5 Corps de la machine

6 Affichage

**Affichage du temps**

- 1 Affiche le temps de fonctionnement restant ou sélectionné pour le programme actif.

Mode brassage seul

- 2 Active uniquement le mélange, sans refroidissement. Convient pour mélanger les ingrédients avant la congélation.

Mode crème glacée

- 3 Mélange et refroidit automatiquement les ingrédients pour produire de la crème glacée. Le programme s'arrête lorsque le temps réglé ou la consistance souhaitée est atteint.

Mode smoothie

- 4 Combine le mélange et le refroidissement pour créer des boissons glacées. La texture finale dépend du temps sélectionné.

Diminuer le temps

- 5 Réduit le temps de préparation réglé.

Bouton d'alimentation

- 6 Allume ou éteint l'appareil.

Mode refroidissement seul

- 7 Active le refroidissement sans mélange. Utilisé pour le pré-refroidissement ou le maintien d'une basse température.

Mode yaourt

- 8 Maintient une température stable pour fermenter le lait en yaourt pendant une période définie.

Mode sorbet

- 9 Mélange et refroidit les préparations à base de fruits pour créer un sorbet à la texture lisse.

Augmenter le temps

- 10 Augmente le temps de préparation réglé.

Bouton START/STOP

- 11 Démarre ou met en pause le programme sélectionné. Appuyez à nouveau pour reprendre ou arrêter le fonctionnement.



1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension d'alimentation du secteur. Assurez-vous que la prise 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 si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. 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 espaces cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, les fermes, et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, les environnements de type chambres d'hôtes, ainsi que les applications de restauration et similaires non destinées à la vente au 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 minimum 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. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou 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 s'il fonctionne mal.
11. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures et doit être évitée.
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 mobiles pendant le fonctionnement. La pale de mélange ne doit pas être retirée lorsque l'appareil fonctionne. N'insérez pas les doigts dans l'ouverture de sortie.
14. Assurez-vous que tous les composants sont correctement assemblés avant de mettre l'appareil en marche.
15. N'allumez et n'éteignez pas l'appareil fréquemment. Un intervalle minimum de 5 minutes entre les cycles de mise en marche doit être respecté afin de protéger le compresseur.
16. L'appareil ne doit pas être incliné de plus de 45° ni retourné.
17. Seuls des ingrédients potables doivent être utilisés. Les ingrédients ne doivent pas être pré-congelés, car cela peut bloquer le système de mélange. La température recommandée des ingrédients est d'environ 20 ± 3°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 (R600a). Si le circuit de réfrigérant est endommagé, évitez les flammes nues et les sources d'inflammation et aérez soigneusement la pièce. Pendant le transport et l'installation, il faut veiller à ce que le circuit de réfrigérant ne soit pas endommagé.
23. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il doit être éliminé conformément aux réglementations locales dans une installation de traitement des déchets autorisée. L'appareil ne doit pas être exposé aux flammes.
24. L'appareil doit être débranché de l'alimentation avant le nettoyage ou l'entretien.
- Les agents de nettoyage abrasifs, les tampons à récuser ou les objets tranchants ne doivent pas être utilisés.
25. Les surfaces qui entrent 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. L'entretien ne doit être effectué que par du personnel de service autorisé. Seules des pièces de rechange d'origine ou équivalentes doivent être utilisées. L'appareil doit être débranché de l'alimentation avant toute opération de service.
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

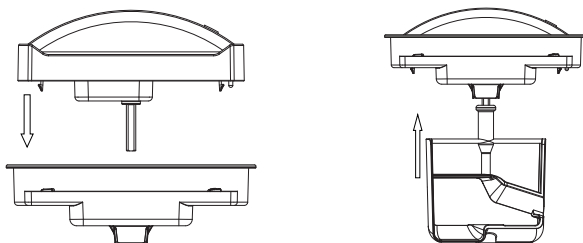
- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Nettoyez l'appareil et tous les composants.
- ✓ Placez-le sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

Assemblage

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

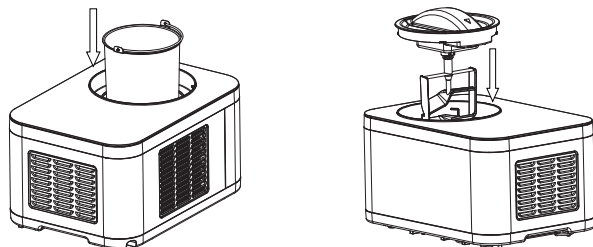
Assemblage du moteur

- 1 Fixez l'ensemble moteur sur le dessus du couvercle transparent.
Assurez-vous qu'il est correctement aligné avec la connexion de la pale de mélange.
Insérez la pale de mélange au centre du moteur.
Assurez-vous qu'elle est correctement alignée avec l'arbre d'entraînement et complètement en place.



Insertion du bol et du moteur

- 2 Insérez le bol de préparation amovible dans le bol de refroidissement.
Alignez les poignées du bol de préparation avec les rainures à l'intérieur de la machine.
Assurez-vous que le bol repose correctement et uniformément en position.
Fixez l'ensemble moteur sur le dessus du bol. Tenez la partie supérieure et tournez dans le sens horaire, alignez le repère triangulaire avec le symbole LOCK.



Instructions de fonctionnement

Préparation des ingrédients

- 1 Préparez votre recette et mélangez soigneusement les ingrédients dans un récipient séparé. Assurez-vous que les ingrédients sont à environ $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$. Ne pré-congelez pas le mélange.

Remplissage de la machine

Ouvrez le couvercle et versez le mélange préparé dans le bol de préparation.

Ne dépassez pas la capacité maximale :

- 2 Crème glacée : max. 60% du volume du bol
Sorbet : max. 60% du volume du bol
Yaourt : max. 80% du volume du bol
Smoothie : max. 50% du volume du bol
Fermez solidement le couvercle après le remplissage.

Sélection du programme

- 3 Branchez l'appareil.
Sélectionnez le mode Crème glacée à l'aide du panneau de commande.
Ajustez le temps de préparation si nécessaire (par défaut 60 minutes).

Démarrage du fonctionnement

- 4 Appuyez sur le bouton START / STOP pour commencer le fonctionnement.
La machine commencera automatiquement à mélanger et à refroidir.
L'affichage indiquera le temps restant pendant le fonctionnement.

Pendant le fonctionnement

- 5 L'appareil ajustera automatiquement le mélange et le refroidissement afin d'obtenir la consistance souhaitée.
Si le mélange devient trop épais, la protection du moteur peut arrêter temporairement le mélange.
N'ouvrez pas et ne démontez pas l'appareil pendant le fonctionnement.

Fin du traitement

- 6 Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 10 bips courts.
La machine peut entrer automatiquement en mode maintien au froid (COOL) pour maintenir la température.

Retrait du produit fini

Tournez le couvercle et l'ensemble moteur dans le sens antihoraire pour déverrouiller.

Retirez soigneusement le couvercle et l'ensemble de mélange.

- 7 Sortez le bol de préparation.

Utilisez un ustensile en plastique ou en silicone pour retirer la crème glacée.

N'utilisez pas d'outils métalliques et ne frappez pas le récipient, car cela peut provoquer des dommages.

Tableau des temps préprogrammés

Programme	Temps de traitement par défaut (minutes)	Description
Mode brassage	30	Active uniquement le mélange, sans refroidissement. Convient pour mélanger les ingrédients avant la congélation.
Mode refroidissement	10	Active le refroidissement sans mélange. Convient pour le pré-refroidissement ou le maintien d'une basse température.
Mode crème glacée	60	Mélange et refroidit les ingrédients pour produire de la crème glacée. Capacité de remplissage maximale 60%. Le programme s'arrête automatiquement lorsque le temps réglé ou la consistance souhaitée est atteint. Si aucune action n'est effectuée, l'appareil entre en mode maintien au froid.
Mode yaourt	8 (4-24)	Maintient une température stable pour fermenter le lait en yaourt. Capacité de remplissage maximale 80%. Après la fin, l'appareil passe automatiquement en mode refroidissement et reste actif jusqu'à l'arrêt manuel.
Mode smoothie	48	Mélange et refroidit les ingrédients pour créer des boissons glacées. Capacité de remplissage maximale 50%. La texture dépend du temps : 48 min - souple 55 min - semi-congelée 60 min - ferme
Mode sorbet	58	Mélange et refroidit les préparations à base de fruits pour créer un sorbet. Capacité de remplissage maximale 60%.

Recettes
Remarque :

Les temps de traitement pré-régelés 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 20-25°C et une température des ingrédients de 20-25°C. Des températures d'ingrédients plus basses peuvent réduire le temps de préparation.

Nom de la recette	Mode	Méthode de préparation	Ingrédients	Temps de préparation approx. (min)
Crème glacée de base	Crème glacée	Mélangez soigneusement tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse. Versez dans le bol de préparation. Sélectionnez le mode Crème glacée et démarrez la machine.	Crème 300 g, Lait en poudre 200 g, Eau 300 g	50-60
Crème glacée à la vanille	Crème glacée	Mélangez le lait et le sucre jusqu'à dissolution. Ajoutez la crème et l'extrait de vanille. Versez dans le bol de préparation et démarrez le mode Crème glacée.	Lait entier 340 g, Sucre 160 g, Crème épaisse 250 g, Extrait de vanille 2-3 c. à café	50-60
Crème glacée au chocolat	Crème glacée	Faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède. Mélangez avec le sucre et le chocolat jusqu'à obtenir une texture lisse. Laissez refroidir complètement. Ajoutez la crème et la vanille. Versez dans le bol de préparation et démarrez le mode Crème glacée.	Lait entier 240 g, Sucre 115 g, Chocolat 240 g, Crème épaisse 240 g, Extrait de vanille 1 c. à café	30-40
Crème glacée à la fraise	Crème glacée	Mélangez les fraises, le jus de citron et le sucre. Laissez reposer pendant 2 heures. Mélangez le lait et le sucre jusqu'à dissolution, puis ajoutez la crème et la vanille. Combinez avec les fraises. Versez dans le bol de préparation et démarrez le mode Crème glacée.	Fraises 250 g, Jus de citron 52.5 g, Sucre 115 g, Lait 240 g, Crème 240 g, Extrait de vanille 1 c. à café	30-40
Yaourt glacé au chocolat	Crème glacée	Mixez le lait et le chocolat jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez le yaourt et le sucre et mélangez bien. Laissez refroidir. Versez dans le bol de préparation et démarrez le mode Crème glacée.	Lait 240 g, Chocolat 180 g, Yaourt à la vanille 400 g, Sucre 50 g	50-60
Gelato	Crème glacée	Mélangez le lait et le sucre jusqu'à dissolution. Ajoutez les ingrédients restants et mélangez soigneusement. Versez dans le bol de préparation et démarrez le mode Crème glacée.	Crème 250 ml, Lait 750 ml, Sucre 175 g, Fécule de maïs 2 c. à soupe, Extrait de vanille ½ c. à soupe, Pectine 1 c. à soupe, Sel (pincée)	50-60
Sorbet au citron	Sorbet	Faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à dissolution. Laissez refroidir complètement. Ajoutez le jus et le zeste de citron. Versez dans le bol de préparation et démarrez le mode Sorbet.	Sucre 350 g, Eau 420 g, Jus de citron 120 g, Zeste de citron 0.5 c. à soupe	50-60

Description détaillée de la recette

Crème glacée de base

- 1 Il s'agit d'une base de crème glacée simple et classique qui offre une texture lisse et crémeuse avec un profil de saveur neutre. La combinaison de crème et de lait en poudre apporte richesse et structure, tout en gardant la recette facile à préparer. Elle est idéale comme base pour ajouter des saveurs telles que des fruits, du chocolat ou des noix.

Crème glacée à la vanille

- 2 Il s'agit d'une recette traditionnelle de crème glacée à base de produits laitiers qui produit une texture riche, lisse et crémeuse. La combinaison de lait entier et de crème donne du corps et de la douceur à la crème glacée, tandis que le sucre améliore à la fois la douceur et les performances de congélation. L'extrait de vanille ajoute une saveur classique. Cette recette convient bien aux utilisateurs qui veulent une crème glacée de style fait maison avec un goût plein et crémeux.

Crème glacée au chocolat

- 3 Cette recette crée une crème glacée au chocolat riche et gourmande avec une texture lisse et veloutée. Le chocolat fondu apporte une saveur profonde et de la densité, tandis que la crème renforce l'onctuosité. Le résultat est un dessert bien équilibré avec un goût de chocolat prononcé, idéal pour les amateurs de chocolat.

Crème glacée à la fraise

- 4 Cette recette produit une crème glacée fraîche et fruitée avec une saveur naturellement sucrée et légèrement acidulée. Les fraises apportent à la fois goût et texture, tandis que la crème et le lait créent une base lisse. C'est une option rafraîchissante, particulièrement adaptée à ceux qui préfèrent les desserts plus légers à base de fruits.

Yaourt glacé au chocolat

- 5 Cette recette combine la richesse du chocolat avec la légèreté du yaourt pour créer un dessert glacé plus lisse et légèrement acidulé. Comparé à la crème glacée traditionnelle, il a une texture plus légère et un goût plus frais. Il est idéal pour les utilisateurs qui veulent une alternative moins lourde sans compromis sur la saveur.

Gelato

- 6 Cette recette crée un gelato dense et lisse avec une sensation en bouche riche et une teneur en air réduite par rapport à la crème glacée traditionnelle. La teneur plus élevée en lait et le niveau de matières grasses contrôlé donnent une saveur plus intense et une texture plus souple. Elle est idéale pour les utilisateurs qui préfèrent un dessert plus authentique de style italien.

Sorbet au citron

- 7 Il s'agit d'un dessert glacé rafraîchissant sans produits laitiers, avec une saveur d'agrumes vive et acidulée. L'équilibre entre le sucre et le jus de citron crée une texture lisse tout en conservant un goût léger et net. Il est idéal comme nettoyant du palais ou comme option de dessert léger.

Conseils pour de meilleurs résultats

- 1 Une teneur en matières grasses plus élevée donnera une texture plus crémeuse.
- 2 Un traitement plus long donnera un résultat plus ferme.
- 3 Si trop mou - relancez le programme ou prolongez le temps.
Si trop dur - laissez reposer à température ambiante pendant quelques minutes.
- 4 Nettoyez la machine immédiatement après utilisation.

Le nettoyage correct de la machine après chaque utilisation est essentiel. Un nettoyage régulier aide à prévenir l'accumulation d'ingrédients séchés, de résidus de sucre, de résidus de lait, d'odeurs, de bactéries, de moisissures et de blocages dans la zone de sortie. Il aide également à maintenir les performances de la machine et garantit que le prochain lot de crème glacée ou de glace pilée aura le goût et la texture corrects. La machine doit toujours être nettoyée immédiatement après utilisation, surtout lorsque des ingrédients à base de produits laitiers ou sucrés ont été utilisés. Si des ingrédients restent trop longtemps dans le bol, ils peuvent durcir, coller aux surfaces internes et devenir plus difficiles à retirer.

Sécurité avant le nettoyage



Débranchez la machine 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 la machine refroidir complètement.



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

Nettoyage rapide après chaque utilisation

Pour maintenir l'hygiène et garantir des performances optimales, nettoyez l'appareil immédiatement après utilisation.

Retirez tous les composants amovibles :

Pale de mélange

Bol

Couvercle transparent

Ensemble moteur

Essuyez toute crème glacée ou tout résidu restant avant le nettoyage.

Nettoyage des pièces amovibles

Nettoyez les pièces suivantes à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge :

Bol

Pale de mélange

Couvercle transparent

Utilisez de l'eau tiède avec un détergent doux. Rincez soigneusement et séchez complètement avec un chiffon doux.

N'utilisez pas : Agents de nettoyage abrasifs, tampons à récurer, outils tranchants ou durs

Nettoyage du bol de refroidissement interne de la machine

Le bol de refroidissement contient des composants internes et doit être manipulé avec soin.

Ne rincez pas le bol de refroidissement directement sous l'eau

Ne plongez pas dans l'eau

Nettoyez uniquement avec un chiffon légèrement humide et séchez immédiatement.

Nettoyage de l'unité moteur

L'unité moteur ne doit pas entrer en contact avec l'eau.

Essuyez l'extérieur avec un chiffon sec ou légèrement humide, assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans les ouvertures de ventilation.

Ne versez pas d'eau sur l'unité moteur et ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

Ce que vous voyez / constatez	Ce que cela signifie	Dépannage
Le bol est difficile à retirer après utilisation	De la glace s'est formée entre le bol de refroidissement interne et le bol	Attendez 3-8 minutes que la glace fonde légèrement avant de retirer le bol
Le couvercle ne peut pas être correctement fixé ou verrouillé	La pale de mélange n'est pas correctement installée ou alignée	Réinstallez la pale de mélange et assurez-vous qu'elle est correctement en place avant de fixer le couvercle
Le bol ne rentre pas dans la machine	Le bol peut être déformé en raison d'une utilisation incorrecte	Vérifiez si le bol est déformé. Le remplacement du bol est nécessaire.
Grattement ou blocage inhabituel pendant le fonctionnement	Le bol peut être déformé, provoquant une interférence avec la pale de mélange	Vérifiez si le bol est déformé. Le remplacement du bol est nécessaire.
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement	Le mélange est devenu trop épais et la protection du moteur s'est activée	Ceci est normal. Laissez le mélange ramollir légèrement ou réduisez la taille de la préparation
L'appareil ne démarre pas	Les composants peuvent ne pas être correctement assemblés ou verrouillés	Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement installées et verrouillées avant de démarrer
Le refroidissement ne démarre pas immédiatement	Le délai de protection du compresseur est actif	Attendez environ 3 minutes avant de redémarrer
L'appareil s'arrête de façon inattendue	Humidité sur les points de contact électriques (plaques de cuivre)	Débranchez l'alimentation, séchez soigneusement toutes les surfaces de contact et redémarrez l'appareil
La crème glacée est trop molle après la fin du programme	Temps de traitement insuffisant ou faible teneur en matières grasses	Prolongez le temps de traitement ou ajustez la recette
La crème glacée est trop dure	Temps de traitement trop long	Laissez la crème glacée reposer à température ambiante pendant quelques minutes avant de servir

- Tension nominale : 220-240V~
- Fréquence nominale : 50Hz
- Puissance nominale : 120W
- Réfrigérant (poids) : R600a
- Capacité : 1.5 L

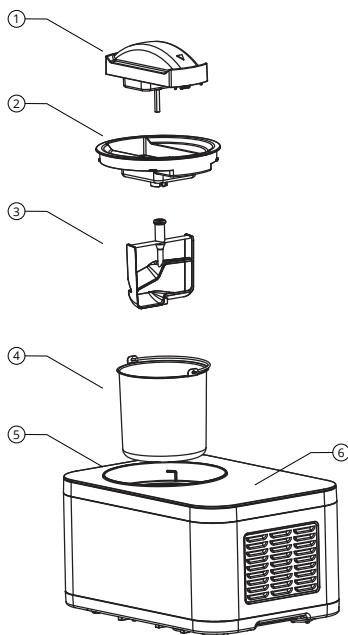
Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide avec votre machine à crème glacée, veuillez contacter service@onyxcookware.fr



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 Motore

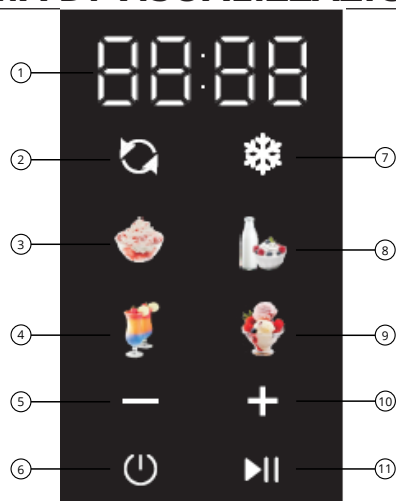
2 Coperchio trasparente

3 Pala mescolatrice

4 Ciotola

5 Corpo macchina

6 Display



1

Visualizzazione del tempo

Mostra il tempo di funzionamento rimanente o selezionato per il programma attivo.

2

Modalità solo mescolamento

Attiva solo il mescolamento, senza raffreddamento. Adatta per amalgamare gli ingredienti prima del congelamento.

3

Modalità gelato

Mescola e raffredda automaticamente gli ingredienti per produrre gelato. Il programma si arresta quando viene raggiunto il tempo impostato o la consistenza desiderata.

4

Modalità smoothie

Combina mescolamento e raffreddamento per creare bevande ghiacciate. La consistenza finale dipende dal tempo selezionato.

5

Diminuire il tempo

Riduce il tempo di preparazione impostato.

6

Pulsante di accensione

Accende o spegne l'apparecchio.

7

Modalità solo raffreddamento

Attiva il raffreddamento senza mescolamento. Usata per pre-raffreddare o mantenere una bassa temperatura.

8

Modalità yogurt

Mantiene una temperatura stabile per fermentare il latte in yogurt per un periodo impostato.

9

Modalità sorbetto

Mescola e raffredda miscele a base di frutta per creare sorbetto con una consistenza liscia.

10

Aumentare il tempo

Aumenta il tempo di preparazione impostato.

11

Pulsante START/STOP

Avvia o mette in pausa il programma selezionato. Premere di nuovo per riprendere o arrestare il funzionamento.



1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Prima di collegare l'apparecchio, controllare che la tensione indicata sull'etichetta dei dati corrisponda alla tensione di alimentazione di rete. Assicurarsi che la presa sia correttamente collegata a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persona similmente qualificate al fine di evitare un pericolo.
3. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
4. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismo, e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, ambienti di tipo bed and breakfast, e 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 mantenuto uno spazio minimo di 8 cm intorno all'apparecchio.
7. L'apparecchio non deve essere collocato su o vicino a superfici calde come fornelli a gas o elettrici, o in un forno riscaldato.
8. Per proteggersi dalle scosse elettriche, 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 provocare incendio, scossa elettrica o lesioni e deve essere evitato.
12. Non inserire oggetti metallici o altri oggetti estranei nell'apparecchio, poiché ciò può causare incendio o scossa elettrica.
13. Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento. La pala mescolatrice 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 montati correttamente prima di accendere l'apparecchio.
15. Non accendere e spegnere frequentemente l'apparecchio. Deve essere rispettato un intervallo minimo di 5 minuti tra i cicli di accensione per proteggere il compressore.
16. L'apparecchio non deve essere inclinato di oltre 45° o capovolto.
17. Devono essere utilizzati solo ingredienti potabili. Gli ingredienti non devono essere pre-congelati, poiché ciò può causare il blocco del sistema di miscelazione. La temperatura consigliata degli ingredienti è di circa $20 \pm 3^\circ\text{C}$.
18. Non applicare 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 scongelamento, 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 (R600a). Se il circuito del refrigerante è danneggiato, evitare fiamme libere e fonti di accensione e ventilare accuratamente la stanza. 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 con le normative locali presso un impianto autorizzato di smaltimento rifiuti. L'apparecchio non deve essere esposto alle fiamme.
24. L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione prima della pulizia o dell'assistenza. Non devono essere utilizzati detergenti abrasivi, pagliette o oggetti appuntiti.
25. Le superfici che entrano in contatto con gli alimenti devono essere pulite regolarmente. Se l'apparecchio viene lasciato vuoto per lunghi periodi, deve essere spento, scongelato, pulito, asciugato e lasciato aperto per prevenire la formazione di muffa.
26. L'assistenza deve essere effettuata solo da personale di servizio autorizzato. Devono essere utilizzati solo ricambi originali o equivalenti. L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione 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.
- ✓ Controllare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che l'apparecchio non presenti danni.

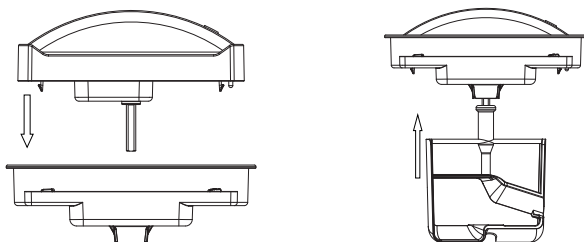
Assemblaggio

AVVERTENZA:

Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato prima di installare o rimuovere la pala mescolatrice.

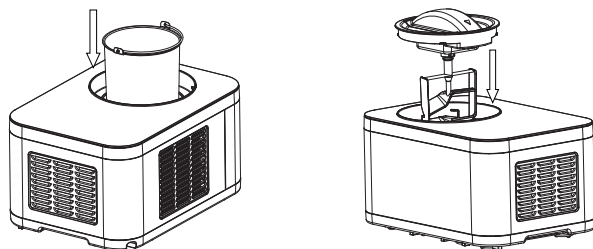
Assemblaggio del motore

- 1 Fissare il gruppo motore sulla parte superiore del coperchio trasparente. Assicurarsi che sia correttamente allineato con il collegamento della pala mescolatrice. Inserire la pala mescolatrice al centro del motore. Assicurarsi che sia correttamente allineata con l'albero motore e completamente inserita.



Inserimento della ciotola e del motore

- 2 Inserire la ciotola di preparazione rimovibile nella ciotola di raffreddamento. Allineare le maniglie della ciotola di preparazione con le scanalature all'interno della macchina. Assicurarsi che la ciotola sia posizionata correttamente e in modo uniforme. Fissare il gruppo motore sulla parte superiore della ciotola. Tenere la parte superiore e ruotare in senso orario, allineare il segno triangolare con il simbolo LOCK.



Istruzioni operative

Preparazione degli ingredienti

- 1 Preparare la ricetta e mescolare accuratamente gli ingredienti in un contenitore separato. Assicurarsi che gli ingredienti siano a circa $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$. Non pre-congelare la miscela.

Riempimento della macchina

Aprire il coperchio e versare la miscela preparata nella ciotola di preparazione.

Non superare la capacità massima:

- 2 Gelato: max. 60% del volume della ciotola
Sorbetto: max. 60% del volume della ciotola
Yogurt: max. 80% del volume della ciotola
Smoothie: max. 50% del volume della ciotola
Chiudere saldamente il coperchio dopo il riempimento.

Selezione del programma

- 3 Collegare l'apparecchio.
Selezionare la modalità Gelato utilizzando il pannello di controllo.
Regolare il tempo di preparazione se necessario (predefinito 60 minuti).

Avvio del funzionamento

- 4 Premere il pulsante START / STOP per iniziare il funzionamento.
La macchina inizierà automaticamente a mescolare e raffreddare.
Il display mostrerà il tempo rimanente durante il funzionamento.

Durante il funzionamento

L'apparecchio regolerà automaticamente mescolamento e raffreddamento per ottenere la consistenza desiderata.

- 5 Se la miscela diventa troppo densa, la protezione del motore può arrestare temporaneamente il mescolamento.
Non aprire o smontare l'apparecchio durante il funzionamento.

Fine della lavorazione

- 6 Quando il programma è completo, l'apparecchio emetterà 10 brevi segnali acustici.
La macchina può entrare automaticamente in modalità mantenimento a freddo (COOL) per mantenere la temperatura.

Rimozione del prodotto finito

Ruotare il coperchio e il gruppo motore in senso antiorario per sbloccare.

- 7 Rimuovere con cautela il coperchio e il gruppo di miscelazione.
Estrarre la ciotola di preparazione.
Utilizzare un utensile in plastica o silicone per rimuovere il gelato.
Non utilizzare utensili metallici e non colpire il contenitore, poiché ciò può causare danni.

Tabella dei tempi preprogrammati

Programma	Tempo di lavorazione predefinito (minuti)	Descrizione
Modalità mescolamento	30	Attiva solo il mescolamento, senza raffreddamento. Adatta per amalgamare gli ingredienti prima del congelamento.
Modalità raffreddamento	10	Attiva il raffreddamento senza mescolamento. Adatta per pre-raffreddare o mantenere una bassa temperatura.
Modalità gelato	60	Mescola e raffredda gli ingredienti per produrre gelato. Capacità massima di riempimento 60%. Il programma si arresta automaticamente quando viene raggiunto il tempo impostato o la consistenza desiderata. Se non viene eseguita alcuna azione, l'apparecchio entra in modalità mantenimento a freddo.
Modalità yogurt	8 (4-24)	Mantiene una temperatura stabile per fermentare il latte in yogurt. Capacità massima di riempimento 80%. Al termine, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità raffreddamento e rimane attivo fino all'arresto manuale.
Modalità smoothie	48	Mescola e raffredda gli ingredienti per creare bevande ghiacciate. Capacità massima di riempimento 50%. La consistenza dipende dal tempo: 48 min - morbida 55 min - semi-congelata 60 min - soda
Modalità sorbetto	58	Mescola e raffredda miscele a base di frutta per creare sorbetto. Capacità massima di riempimento 60%.

IT OPERAZIONI DI BASE

Ricette

Nota:

I tempi di lavorazione preimpostati sono definiti 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 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 appross. (min)
Gelato base	Gelato	Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza liscia. Versare nella ciotola di preparazione. Selezionare la modalità Gelato e avviare la macchina.	Panna 300 g, Latte in polvere 200 g, Acqua 300 g	50-60
Gelato alla vaniglia	Gelato	Mescolare latte e zucchero fino a dissoluzione. Aggiungere panna ed estratto di vaniglia. Versare nella ciotola di preparazione e avviare la modalità Gelato.	Latte intero 340 g, Zucchero 160 g, Panna da montare 250 g, Estratto di vaniglia 2-3 cucchiaini	50-60
Gelato al cioccolato	Gelato	Scaldare il latte finché è tiepido. Mescolare con zucchero e cioccolato fino a ottenere una consistenza liscia. Lasciare raffreddare completamente. Aggiungere panna e vaniglia. Versare nella ciotola di preparazione e avviare la modalità Gelato.	Latte intero 240 g, Zucchero 115 g, Cioccolato 240 g, Panna da montare 240 g, Estratto di vaniglia 1 cucchiaino	30-40
Gelato alla fragola	Gelato	Mescolare fragole, succo di limone e zucchero. Lasciare riposare per 2 ore. Mescolare latte e zucchero fino a dissoluzione, quindi aggiungere panna e vaniglia. Unire alle fragole. Versare nella ciotola di preparazione e avviare la modalità Gelato.	Fragole 250 g, Succo di limone 52.5 g, Zucchero 115 g, Latte 240 g, Panna 240 g, Estratto di vaniglia 1 cucchiaino	30-40
Frozen yogurt al cioccolato	Gelato	Frullare latte e cioccolato fino a ottenere una consistenza liscia. Aggiungere yogurt e zucchero e mescolare bene. Lasciare raffreddare. Versare nella ciotola di preparazione e avviare la modalità Gelato.	Latte 240 g, Cioccolato 180 g, Yogurt alla vaniglia 400 g, Zucchero 50 g	50-60
Gelato	Gelato	Mescolare latte e zucchero fino a dissoluzione. Aggiungere gli ingredienti rimanenti e mescolare accuratamente. Versare nella ciotola di preparazione e avviare la modalità Gelato.	Panna 250 ml, Latte 750 ml, Zucchero 175 g, Amido di mais 2 cucchiaini, Estratto di vaniglia ½ cucchiaino, Pectina 1 cucchiaino, Sale (pizzico)	50-60
Sorbetto al limone	Sorbetto	Scaldare zucchero e acqua fino a dissoluzione. Lasciare raffreddare completamente. Aggiungere succo e scorza di limone. Versare nella ciotola di preparazione e avviare la modalità Sorbetto.	Zucchero 350 g, Acqua 420 g, Succo di limone 120 g, Scorza di limone 0.5 cucchiaino	50-60

Descrizione dettagliata della ricetta

Gelato base

- 1 Questa è una base per gelato semplice e classica che offre una consistenza liscia e cremosa con un profilo di sapore neutro. La combinazione di panna e latte in polvere fornisce ricchezza e struttura, mantenendo la ricetta facile da preparare. È ideale come base per aggiungere aromi come frutta, cioccolato o noci.

Gelato alla vaniglia

- 2 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 dà corpo e morbidezza al gelato, mentre lo zucchero migliora sia la dolcezza sia le prestazioni di congelamento. L'estratto di vaniglia aggiunge un sapore classico. Questa ricetta è adatta agli utenti che desiderano un gelato in stile fatto in casa con un gusto pieno e cremoso.

Gelato al cioccolato

- 3 Questa ricetta crea un gelato al cioccolato ricco e goloso con una consistenza liscia e vellutata. Il cioccolato fuso fornisce sapore profondo e densità, mentre la panna migliora la cremosità. Il risultato è un dessert ben bilanciato con un gusto di cioccolato pronunciato, ideale per gli amanti del cioccolato.

Gelato alla fragola

- 4 Questa ricetta produce un gelato fresco e fruttato con un sapore naturalmente dolce e leggermente acidulo. Le fragole forniscono sia gusto sia consistenza, mentre panna e latte creano una base liscia. È un'opzione rinfrescante, particolarmente adatta a chi preferisce dessert più leggeri a base di frutta.

Frozen yogurt al cioccolato

- 5 Questa ricetta combina la ricchezza del cioccolato con la leggerezza dello yogurt per creare un dessert congelato più liscio e leggermente acidulo. Rispetto al gelato tradizionale, ha una consistenza più leggera e un gusto più fresco. È ideale per gli utenti che desiderano un'alternativa meno pesante senza compromettere il sapore.

Gelato

- 6 Questa ricetta crea un gelato denso e liscio con una ricca sensazione in bocca e un contenuto d'aria ridotto rispetto al gelato tradizionale. Il maggiore contenuto di latte e il livello di grassi controllato producono un sapore più intenso e una consistenza più morbida. È ideale per gli utenti che preferiscono un dessert più autentico in stile italiano.

Sorbetto al limone

- 7 Questo è un dessert congelato rinfrescante, senza latticini, con un brillante e acidulo sapore di agrumi. L'equilibrio tra zucchero e succo di limone crea una consistenza liscia mantenendo un gusto leggero e pulito. È ideale come pulisci-palato o come opzione di dessert leggera.

Suggerimenti per i migliori risultati

- 1 Un contenuto di grassi più elevato darà una consistenza più cremosa.
- 2 Una lavorazione più lunga darà un risultato più sodo.
- 3 Se troppo morbido - eseguire di nuovo il programma o prolungare il tempo.
Se troppo duro - lasciare riposare a temperatura ambiente per alcuni minuti.
- 4 Pulire la macchina immediatamente dopo l'uso.

Pulire correttamente la macchina dopo ogni utilizzo è essenziale. La pulizia regolare aiuta a prevenire l'accumulo di ingredienti essiccati, residui di zucchero, residui di latte, odori, batteri, muffa e blocchi nell'area di uscita. Aiuta inoltre a mantenere le prestazioni della macchina e assicura che il lotto successivo di gelato o ghiaccio tritato abbia il gusto e la consistenza corretti.

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

Sicurezza prima della pulizia



Scollegare la macchina prima di pulire le parti rimovibili.



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



Lasciare raffreddare completamente la macchina.



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

Pulizia rapida dopo ogni utilizzo

Per mantenere l'igiene e garantire prestazioni ottimali, pulire l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.

Rimuovere tutti i componenti staccabili:

Pala mescolatrice

Ciotola

Coperchio trasparente

Gruppo motore

Eliminare eventuale gelato o residui rimanenti prima della pulizia.

Pulizia delle parti rimovibili

Pulire le seguenti parti utilizzando un panno morbido o una spugna:

Ciotola

Pala mescolatrice

Coperchio trasparente

Usare acqua tiepida con detergente delicato. Risciacquare accuratamente e asciugare completamente con un panno morbido.

Non utilizzare: Detergenti abrasivi, pagliette, utensili appuntiti o duri

Pulizia della ciotola di raffreddamento interna della macchina

La ciotola di raffreddamento contiene componenti interni e deve essere maneggiata con cura.

Non sciacquare la ciotola di raffreddamento direttamente sotto l'acqua

Non immergere in acqua

Pulire solo con un panno leggermente umido e asciugare immediatamente.

Pulizia dell'unità motore

L'unità motore non deve entrare in contatto con l'acqua.

Pulire l'esterno con un panno asciutto o leggermente umido, assicurarsi che l'acqua non entri nelle aperture di ventilazione.

Non versare acqua sull'unità motore né immergere l'apparecchio in acqua.

Cosa si vede / si sperimenta	Cosa significa	Risoluzione dei problemi
La ciotola è difficile da rimuovere dopo l'uso	Si è formato ghiaccio tra la ciotola di raffreddamento interna e la ciotola	Attendere 3-8 minuti affinché il ghiaccio si sciogla leggermente prima di rimuovere la ciotola
Il coperchio non può essere fissato o bloccato correttamente	La pala mescolatrice non è installata o allineata correttamente	Reinstallare la pala mescolatrice e assicurarsi che sia correttamente inserita prima di fissare il coperchio
La ciotola non si inserisce nella macchina	La ciotola può essere deformata a causa di un uso improprio	Controllare se la ciotola è deformata. È necessaria la sostituzione della ciotola.
Raschiamento o inceppamento insolito durante il funzionamento	La ciotola può essere deformata, causando interferenza con la pala mescolatrice	Controllare se la ciotola è deformata. È necessaria la sostituzione della ciotola.
L'apparecchio si arresta durante il funzionamento	La miscela è diventata troppo densa e la protezione del motore si è attivata	Questo è normale. Lasciare ammorbidire leggermente la miscela o ridurre la dimensione del lotto
L'apparecchio non si avvia	I componenti potrebbero non essere correttamente assemblati o bloccati	Assicurarsi che tutte le parti siano correttamente installate e bloccate prima dell'avvio
Il raffreddamento non si avvia immediatamente	Il ritardo di protezione del compressore è attivo	Attendere circa 3 minuti prima di riavviare
L'apparecchio si arresta inaspettatamente	Umidità sui punti di contatto elettrici (piastre di rame)	Scollegare l'alimentazione, asciugare accuratamente tutte le superfici di contatto e riavviare l'apparecchio
Il gelato è troppo morbido dopo la fine del programma	Tempo di lavorazione insufficiente o basso contenuto di grassi	Prolungare il tempo di lavorazione o regolare la ricetta
Il gelato è troppo duro	Tempo di lavorazione troppo lungo	Lasciare riposare il gelato a temperatura ambiente per alcuni minuti prima di servire

- Tensione nominale: 220-240V~
- Frequenza nominale: 50Hz
- Potenza nominale: 120W
- Refrigerante (peso): R600a
- Capacità: 1.5 L

In caso di domande o se avete bisogno di aiuto con la vostra macchina per gelato, contattate service@onyxcookware.it

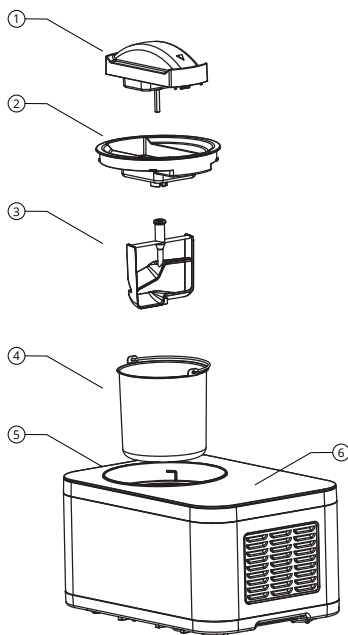


Smaltimento del prodotto:

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

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

NL PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM



1 Motor

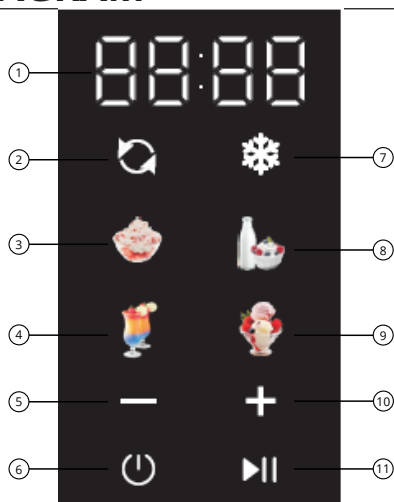
2 Transparant deksel

3 Mengblad

4 Kom

5 Machinebehuizing

6 Display



1 Tijdsweergave

Toont de resterende of geselecteerde bedrijfstijd voor het actieve programma.

2 Enkele roermodus

Activeert alleen mengen, zonder koeling. Geschikt voor het mengen van ingrediënten vóór het invriezen.

3 Ijsmodus

Mengt en koelt de ingrediënten automatisch om ijs te maken. Het programma stopt wanneer de ingestelde tijd of de gewenste consistentie is bereikt.

4 Smoothiemodus

Combineert mengen en koelen om bevroren dranken te maken. De uiteindelijke textuur hangt af van de geselecteerde tijd.

5 Tijd verlagen

Verlaagt de ingestelde bereidingstijd

6 Aan/uit-knop

Schakelt het apparaat in of uit.

7 Enkele koelmodus

Activeert koeling zonder mengen. Wordt gebruikt voor voorcoelen of het behouden van een lage temperatuur.

8 Yoghurtmodus

Handhaaft gedurende een ingestelde periode een stabiele temperatuur om melk tot yoghurt te fermenteren.

9 Sorbetmodus

Mengt en koelt mengsels op basis van fruit om sorbet met een gladde textuur te maken.

10 Tijd verhogen

Verhoogt de ingestelde bereidingstijd.

11 START/STOP-knop

Start of pauzeert het geselecteerde programma. Druk opnieuw om de werking te hervatten of te stoppen.



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, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
3. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, en door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed-and-breakfast-omgevingen, en catering en vergelijkbare niet-detailhandelstoepassingen.
5. Het apparaat mag niet buitenshuis of in vochtige omgevingen worden gebruikt.
6. Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst. Er moet voldoende ventilatie worden gegarandeerd. Rondom het apparaat moet een minimale vrije ruimte van 8 cm worden aangehouden.
7. Het apparaat mag niet op of nabij hete oppervlakken worden geplaatst, zoals gas- of elektrische branders, of in een verwarmde oven.
8. Om te beschermen 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 voeding 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 tijdens de werking geen bewegende onderdelen aan. Het mengblad mag niet worden verwijderd terwijl het apparaat in werking is. Steek geen vingers in de afvoeropening.
14. Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn gemonteerd voordat u het apparaat inschakelt.
15. Schakel het apparaat niet vaak in en uit. Er moet een minimale interval van 5 minuten tussen schakelcycli worden aangehouden om de compressor te beschermen.
16. Het apparaat mag niet meer dan 45° worden gekanteld of ondersteboven worden gedraaid.
17. Alleen drinkbare ingrediënten mogen worden gebruikt. Ingrediënten mogen niet vooraf worden ingevroren, omdat dit verstopping van het mengsysteem kan veroorzaken. De aanbevolen ingrediënttemperatuur is ongeveer 20 ± 3°C.
18. Oefen geen overmatige kracht uit op de container of interne onderdelen.
19. Ventilatieopeningen mogen niet worden geblokkeerd.
20. Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, behalve die welke door de fabrikant worden aanbevolen.
21. Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas in het apparaat.
22. Dit apparaat bevat ontvlambaar koelmiddel (R600a). Als het koelmiddelcircuit beschadigd is, vermijd open vuur en ontstekingsbronnen en ventileer de ruimte grondig. Tijdens transport en installatie moet erop worden gelet dat het koelmiddelcircuit niet wordt beschadigd.
23. Bij het afdanken van het apparaat moet het worden afgevoerd volgens de lokale voorschriften bij een erkende afvalverwerkingsfaciliteit. Het apparaat mag niet aan vlammen worden blootgesteld.
24. Het apparaat moet van de voeding 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 gedurende lange perioden leeg wordt gelaten, moet het worden uitgeschakeld, ontdooid, gereinigd, gedroogd en open gelaten om schimmelvorming te voorkomen.
26. Service mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd servicepersoneel. Alleen originele of gelijkwaardige vervangingsonderdelen mogen worden gebruikt. Het apparaat moet vóór elke servicehandeling van de voeding worden losgekoppeld.
27. Het apparaat mag tijdens de werking niet onbeheerd worden achtergelaten. Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden afgedekt.
28. Het apparaat en het netsnoer moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
29. Volg de instructies in het gedeelte "Verzorging en onderhoud".
30. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Voor het eerste gebruik

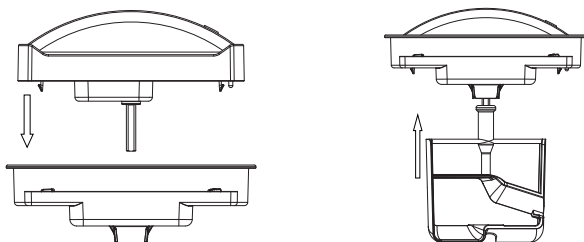
- ✓ Verwijder alle verpakking.
- ✓ Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- ✓ Plaats op een hittebestendige, stabiele en vlakke ondergrond.
- ✓ Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en zorg ervoor dat er geen schade aan het apparaat is.

Montage

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld voordat u het mengblad installeert of verwijdert.

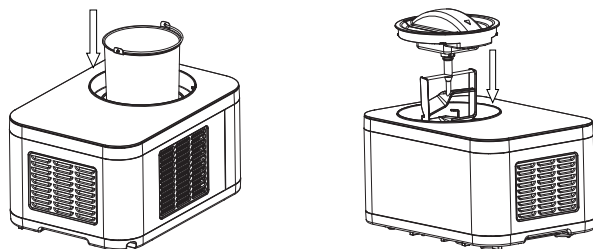
Montage van de motor

- 1 Bevestig de motoreenheid bovenop het transparante deksel.
Zorg ervoor dat deze correct is uitgelijnd met de aansluiting van het mengblad.
Plaats het mengblad in het midden van de motor.
Zorg ervoor dat het correct is uitgelijnd met de aandrijfas en volledig is geplaatst.



Plaatsen van kom en motor

- 2 Plaats de verwijderbare vulkom in de koelkom.
Lijn de handgrepen van de vulkom uit met de groeven binnenin de machine.
Zorg ervoor dat de kom correct en gelijkmatig op zijn plaats zit.
Bevestig de motoreenheid bovenop de kom. Houd de bovenkant vast en draai met de klok mee, lijn de driehoeksmarkering uit met het LOCK-symbool.



Bedieningsinstructies

De ingrediënten voorbereiden

- 1 Bereid uw recept voor en meng de ingrediënten grondig in een aparte container. Zorg ervoor dat de ingrediënten ongeveer $20 \pm 3^\circ\text{C}$ zijn. Vries het mengsel niet vooraf in.

Het programma selecteren

Open het deksel en giet het voorbereide mengsel in de vulkom.

Overschrijd de maximale capaciteit niet:

- 2 Ijs: max. 60% van het komvolume
Sorbet: max. 60% van het komvolume
Yoghurt: max. 80% van het komvolume
Smoothie: max. 50% van het komvolume
Sluit het deksel stevig na het vullen.

Het programma selecteren

- 3 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Selecteer Ijsmodus met het bedieningspaneel. Pas indien nodig de bereidingstijd aan (standaard is 60 minuten).

Werking starten

- 4 Druk op de START / STOP-knop om de werking te beginnen. De machine begint automatisch met mengen en koelen. Het display toont tijdens de werking de resterende tijd.

Tijdens de werking

- 5 Het apparaat past mengen en koelen automatisch aan om de gewenste consistentie te bereiken. Als het mengsel te dik wordt, kan de motorbeveiliging het mengen tijdelijk stoppen. Open of demonteer het apparaat niet tijdens de werking.

Einde van de verwerking

- 6 Wanneer het programma voltooid is, geeft het apparaat 10 korte pieptonen. De machine kan automatisch naar de koelhouddmodus (COOL) gaan om de temperatuur te behouden.

Het afgewerkte product verwijderen

Draai het deksel en de motoreenheid tegen de klok in om te ontgrendelen.

- 7 Verwijder het deksel en de mengeenheid voorzichtig. Neem de vulkom eruit. Gebruik een kunststof of siliconen hulpmiddel om het ijs te verwijderen. Gebruik geen metalen gereedschap en klop niet op de container, omdat dit schade kan veroorzaken.

Voorgeprogrammeerde tijdtabe

Programma	Standaard verwerkingstijd (minuten)	Beschrijving
Roermodus	30	Activeert alleen mengen, zonder koeling. Geschikt voor het mengen van ingrediënten vóór het invriezen.
Koelmodus	10	Activeert koeling zonder mengen. Geschikt voor voorcoelen of het behouden van een lage temperatuur.
Ijsmodus	60	Mengt en koelt de ingrediënten om ijs te produceren. Maximale vulcapaciteit 60%. Het programma stopt automatisch wanneer de ingestelde tijd of de gewenste consistentie is bereikt. Als er geen actie wordt ondernomen, gaat het apparaat naar de koelhoudmodus.
Yoghurtmodus	8 (4-24)	Handhaaft een stabiele temperatuur om melk tot yoghurt te fermenteren. Maximale vulcapaciteit 80%. Na voltooiing schakelt het apparaat automatisch over naar de koelmodus en blijft actief totdat het handmatig wordt gestopt.
Smoothiemodus	48	Mengt en koelt ingrediënten om bevroren dranken te maken. Maximale vulcapaciteit 50%. Textuur hangt af van de tijd: 48 min - zacht 55 min - halfbevroren 60 min - stevig
Sorbetmodus	58	Mengt en koelt mengsels op basis van fruit om sorbet te maken. Maximale vulcapaciteit 60%.

Opmerking:

De vooraf ingestelde verwerkingstijden zijn ingesteld voor algemeen receptgebruik en kunnen variëren afhankelijk van het type ingrediënt, de receptsamenstelling, hoeveelheid en 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.

Receptnaam	Modus	Bereidingsmethode	Ingrediënten	Geschatte bereidingstijd (min)
Basisijs	Ijs	Meng alle ingrediënten grondig tot een glad geheel. Giet in de vulkom. Selecteer Ijsmodus en start de machine.	Room 300 g, Melkpoeder 200 g, Water 300 g	50–60
Vanille-ijs	Ijs	Meng melk en suiker tot opgelost. Voeg room en vanille-extract toe. Giet in de vulkom en start Ijsmodus.	Volle melk 340 g, Suiker 160 g, Slagroom 250 g, Vanille-extract 2–3 tl	50–60
Chocolade-ijs	Ijs	Verwarm melk tot deze warm is. Meng met suiker en chocolade tot een glad geheel. Laat volledig afkoelen. Voeg room en vanille toe. Giet in de vulkom en start Ijsmodus.	Volle melk 240 g, Suiker 115 g, Chocolade 240 g, Slagroom 240 g, Vanille-extract 1 tl	30–40
Aardbeienijs	Ijs	Meng aardbeien, citroensap en suiker. Laat 2 uur staan. Meng melk en suiker tot opgelost en voeg daarna room en vanille toe. Combineer met de aardbeien. Giet in de vulkom en start Ijsmodus.	Aardbeien 250 g, Citroensap 52.5 g, Suiker 115 g, Melk 240 g, Room 240 g, Vanille-extract 1 tl	30–40
Chocolade-frozen yoghurt	Ijs	Blend melk en chocolade tot een glad geheel. Voeg yoghurt en suiker toe en meng goed. Laat afkoelen. Giet in de vulkom en start Ijsmodus.	Melk 240 g, Chocolade 180 g, Vanille-yoghurt 400 g, Suiker 50 g	50–60
Gelato	Ijs	Meng melk en suiker tot opgelost. Voeg de resterende ingrediënten toe en meng grondig. Giet in de vulkom en start Ijsmodus.	Room 250 ml, Melk 750 ml, Suiker 175 g, Maizena 2 el, Vanille-extract ½ el, Pectine 1 el, Zout (snufje)	50–60
Citroensorbet	Sorbet	Verwarm suiker en water tot opgelost. Laat volledig afkoelen. Voeg citroensap en citroenrasp toe. Giet in de vulkom en start Sorbetmodus.	Suiker 350 g, Water 420 g, Citroensap 120 g, Citroenrasp 0.5 el	50–60

Gedetailleerde receptbeschrijving

Basisijs

- 1** Dit is een eenvoudige, klassieke ijsbasis die een gladde en romige textuur levert met een neutraal smaakprofiel. De combinatie van room en melkpoeder zorgt voor rijkheid en structuur, terwijl het recept gemakkelijk te bereiden blijft. Het is ideaal als basis voor het toevoegen van smaken zoals fruit, chocolade of noten.

Vanille-ijs

- 2** Dit is een traditioneel ijsrecept op zuivelbasis dat een rijke, gladde en romige textuur produceert. De combinatie van volle melk en room geeft het ijs body en zachtheid, terwijl suiker zowel zoetheid als vriesprestaties verbetert. Vanille-extract voegt een klassieke smaak toe. Dit recept is zeer geschikt voor gebruikers die ijs in huisgemaakte stijl willen met een volle, romige smaak.

Chocolade-ijs

- 3** Dit recept creëert rijk en verleidelijk chocolade-ijs met een gladde en fluweelachtige textuur. Gesmolten chocolade zorgt voor diepe smaak en dichtheid, terwijl room de romigheid versterkt. Het resultaat is een goed uitgebalanceerd dessert met een uitgesproken chocoladesmaak, ideaal voor chocoladeliefhebbers.

Aardbeienijs

- 4** Dit recept produceert fris en fruitig ijs met een natuurlijk zoete en licht zure smaak. De aardbeien zorgen zowel voor smaak als textuur, terwijl room en melk een gladde basis creëren. Het is een verfrissende optie, vooral geschikt voor wie lichtere desserts op fruitbasis verkijst.

Chocolade-frozen yoghurt

- 5** Dit recept combineert de rijkheid van chocolade met de lichtheid van yoghurt om een gladder en licht zuur bevroren dessert te maken. Vergeleken met traditioneel ijs heeft het een lichtere textuur en een frissere smaak. Het is ideaal voor gebruikers die een minder zware optie willen zonder in te leveren op smaak.

Gelato

- 6** Dit recept maakt een dichte en gladde gelato met een rijk mondgevoel en minder luchtinhoud vergeleken met traditioneel ijs. Het hogere melkgehalte en het gecontroleerde vetniveau resulteren in een intensere smaak en zachtere textuur. Het is ideaal voor gebruikers die een authentiek dessert in Italiaanse stijl verkiezen.

Citroensorbet

- 7** Dit is een verfrissend, zuivelvrij bevroren dessert met een heldere en zure citrussmaak. De balans van suiker en citroensap creëert een gladde textuur en behoudt tegelijk een lichte en zuivere smaak. Het is ideaal als verfrissing van het gehemelte of als lichte dessertoptie.

Tips voor het beste resultaat

- 1** Een hoger vetgehalte geeft een romigere textuur.
- 2** Langere verwerking geeft een steviger resultaat.
- 3** Als te zacht - voer het programma opnieuw uit of verleng de tijd.
Als te hard - laat enkele minuten op kamertemperatuur rusten.
- 4** Reinig de machine onmiddellijk na gebruik.

De machine correct reinigen na elk gebruik is essentieel. Regelmatige reiniging helpt de opbouw van gedroogde ingrediënten, suikerresten, melkresten, geuren, bacteriën, schimmel en blokkades in het uitlaatgebied te voorkomen. Het helpt ook 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 onmiddellijk na gebruik worden gereinigd, vooral wanneer ingrediënten op zuivelbasis of suikerhoudende ingrediënten zijn gebruikt. Als ingrediënten te lang in de kom blijven, kunnen ze hard worden, aan interne oppervlakken blijven kleven en moeilijker te verwijderen zijn.

Veiligheid vóór reiniging



Trek de stekker van de machine uit het stopcontact voordat u verwijderbare onderdelen reinigt.



Gebruik geen schurende pads/staalwol.
Gebruik geen alcohol- of oplosmiddelreinigers.



Laat de machine volledig afkoelen.



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

Snelle reiniging na elk gebruik

Om de hygiëne te behouden en optimale prestaties te garanderen, reinigt u het apparaat onmiddellijk na gebruik.

Verwijder alle afneembare onderdelen:

Mengblad

Kom

Transparant deksel

Motoreenheid

Veeg eventueel resterend ijs of residu af vóór het reinigen.

Reiniging van de verwijderbare onderdelen

Reinig de volgende onderdelen met een zachte doek of spons:

Kom

Mengblad

Transparant deksel

Gebruik warm water met een mild reinigingsmiddel. Spoel zorgvuldig af en droog grondig met een zachte doek.

Niet gebruiken: Schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes, scherpe of harde gereedschappen

Reiniging van de interne koelkom van de machine

De koelkom bevat interne onderdelen en moet voorzichtig worden behandeld.

Spoel de koelkom niet rechtstreeks onder water af

Niet onderdompelen in water

Alleen reinigen met een licht vochtige doek en onmiddellijk drogen.

Reiniging van de motoreenheid

De motoreenheid mag niet in contact komen met water.

Veeg de buitenkant af met een droge of licht vochtige doek, zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.

Giet geen water over de motoreenheid en dompel het apparaat niet onder in water.

Wat u ziet / ervaart	Wat het betekent	Probleemoplossing
Kom is moeilijk te verwijderen na gebruik	Er is ijs gevormd tussen de interne koelkom en de kom	Wacht 3–8 minuten zodat het ijs iets smelt voordat u de kom verwijdt
Deksel kan niet goed worden bevestigd of vergrendeld	Mengblad is niet correct geïnstalleerd of uitgelijnd	Plaats het mengblad opnieuw en zorg ervoor dat het goed zit voordat u het deksel bevestigt
Kom past niet in de machine	De kom kan vervormd zijn door onjuist gebruik	Controleer of de kom vervormd is. Vervanging van de kom is vereist.
Ongebruikelijk schrapen of vastlopen tijdens werking	De kom kan vervormd zijn, waardoor interferentie met het mengblad ontstaat	Controleer of de kom vervormd is. Vervanging van de kom is vereist.
Apparaat stopt tijdens werking	Het mengsel is te dik geworden en de motorbeveiliging is geactiveerd	Dit is normaal. Laat het mengsel iets zachter worden of verklein de portiegrootte
Apparaat start niet	Onderdelen zijn mogelijk niet correct gemonteerd of vergrendeld	Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en vergrendeld voordat u start
Koeling start niet onmiddellijk	Compressorbeveiligingsvertraging is actief	Wacht ongeveer 3 minuten voordat u opnieuw start
Apparaat stopt onverwacht	Vocht op elektrische contactpunten (koperen platen)	Koppel de stroom los, droog alle contactoppervlakken grondig en start het apparaat opnieuw
Ijs is te zacht nadat het programma eindigt	Onvoldoende verwerkingstijd of laag vetgehalte	Verleng de verwerkingstijd of pas het recept aan
Ijs is te hard	Verwerkingstijd te lang	Laat het ijs enkele minuten op kamertemperatuur rusten voordat u het serveert

- Nominale spanning: 220-240V~
- Nominale frequentie: 50Hz
- Nominaal vermogen: 120W
- Koelmiddel (gewicht): R600a
- Capaciteit: 1.5 L

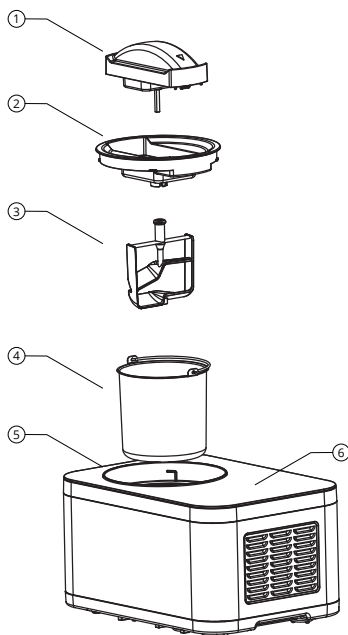
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw ijsmachine, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl



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 inzamelpunten voor de recycling van WEEE.



1 Motor

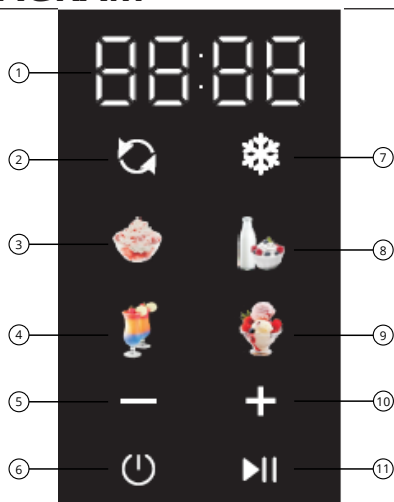
2 Transparent lock

3 Blandningsblad

4 Skål

5 Maskinkropp

6 Display



1

Tidsvisning

Visar återstående eller vald drifttid för det aktiva programmet.

2

Enkel omrörningsläge

Aktiverar endast blandning, utan kylning. Lämpligt för att blanda ingredienser före frysning.

3

Glassläge

Blandar och kyler automatiskt ingredienserna för att tillverka glass. Programmet stoppar när den inställda tiden eller önskad konsistens har uppnåtts.

4

Smoothieläge

Kombinerar blandning och kylning för att skapa frysta drycker. Den slutliga texturen beror på den valda tiden

5

Minska tid

Minskar den inställda beredningstiden.

6

Strömknapp

Slår på eller stänger av apparaten.

7

Enkel kylningsläge

Aktiverar kylning utan blandning. Används för förkylning eller för att upprätthålla låg temperatur.

8

Yoghurtläge

Upprätthåller en stabil temperatur för att fermentera mjölk till yoghurt under en inställd period.

9

Sorbetläge

Blandar och kyler fruktbaseade blandningar för att skapa sorbet med en slät textur.

10

Öka tid

Ökar den inställda beredningstiden.

11

START/STOP-knapp

Startar eller pausar det valda programmet. Tryck igen för att återuppta eller stoppa driften.



1. Läs alla instruktioner innan apparaten används.
2. Innan apparaten ansluts, kontrollera att spänningen som anges på märkningen överensstämmer med nätspänningen. Se till att uttaget är korrekt jordat. Om nätsladden är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
3. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är inblandade. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn. Barn får inte leka med apparaten.
4. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar såsom personalköksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, bondgårdar, och av gäster på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer, bed and breakfast-miljöer, samt catering och liknande icke-detaljhandelstillämpningar.
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 avstånd på 8 cm runt apparaten ska upprätthållas.
7. Apparaten får inte placeras på eller nära heta ytor såsom gas- eller elbrännare, eller i en uppvärmd ugn.
8. För att skydda mot elektriska stötar, sänk inte ner apparaten, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon 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 tillsatser som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till brand, elektriska stötar eller skada och ska undvikas.
12. För inte in metallföremål eller andra främmande föremål i apparaten, eftersom detta kan orsaka brand eller elektriska stötar.
13. Rör inte vid rörliga delar under drift. Blandningsbladet får inte tas bort medan apparaten är i drift. För inte in fingrar i utloppsöppningen.
14. Se till att alla komponenter är korrekt monterade innan apparaten slås på.
15. Slå inte på och av apparaten ofta. Ett minsta intervall på 5 minuter mellan startcykler ska iaktas för att skydda kompressorn.
16. Apparaten får inte lutas mer än 45° eller vändas upp och ned.
17. Endast drickbara ingredienser ska användas. Ingredienser får inte vara förfrysta, eftersom detta kan orsaka blockering av blandningssystemet. Rekommenderad ingrediensstemperatur är cirka 20 ± 3°C.
18. Använd inte överdriven kraft på behållaren eller interna komponenter.
19. Ventilationsöppningar får inte blockeras.
20. Använd inte mekaniska anordningar eller andra medel för att påskynda avfrosthingsprocessen, utöver de som rekommenderas av tillverkaren.
21. Förvara inte explosiva ämnen såsom aerosolburkar med brandfarligt drivmedel i apparaten.
22. Denna apparat innehåller brandfarligt köldmedium (R600a). Om köldmediekretsen skadas, undvik öppna lågor och antändningskällor och ventiler rummet noggrant. Vid transport och installation ska försiktighet iaktas för att säkerställa att köldmediekretsen inte skadas.
23. När apparaten kasseras ska den kasseras i enlighet med lokala föreskrifter på 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 längre perioder ska den stängas av, avfrostas, 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 uppsikt medan den är i drift. Apparaten får inte täckas över under användning.
28. Apparaten och dess nätsladd ska hållas utom räckhåll för barn.
29. Följ instruktionerna i avsnittet "Skötsel och underhåll".
30. Spara dessa instruktioner för framtida bruk.

Före första användning

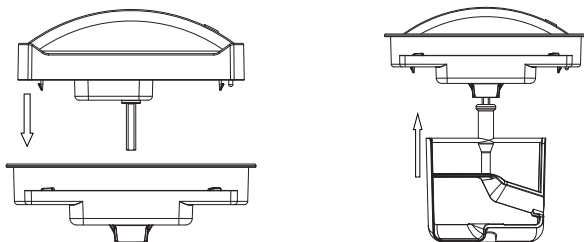
- ✓ Ta bort all förpackning.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Placera på en värmebeständig, stabil och plan yta.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt installerade och se till att apparaten inte har några skador.

Montering

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

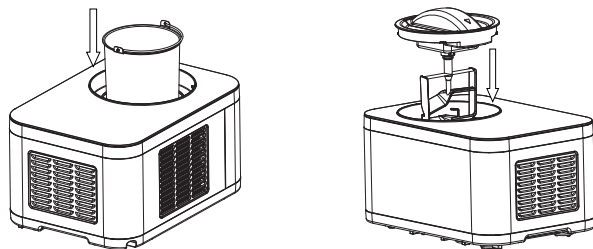
Montering av motor

- 1 Fäst motorenheten ovanpå det transparenta locket.
Se till att den är korrekt inriktad med blandningsbladets anslutning.
Sätt in blandningsbladet i mitten av motorn.
Se till att det är korrekt inriktat med drivaxeln och helt insatt.



Insättning av skål och motor

- 2 Sätt in den avtagbara beredningsskålen i kylskålen.
Rikta in beredningsskålens handtag med spåren inuti maskinen.
Se till att skålen sitter korrekt och jämnt på plats.
Fäst motorenheten ovanpå skålen. Håll i ovandelen och vrid medurs, rikta in triangelmärket med LOCK-symbolen.



Driftinstruktioner

Förbereda ingredienserna

- 1 Förbered ditt recept och blanda ingredienserna noggrant i en separat behållare. Se till att ingredienserna är cirka $20 \pm 3^\circ\text{C}$.
Förfrys inte blandningen.

Fylla maskinen

Öppna locket och häll den förberedda blandningen i beredningsskålen.

Överskrid inte maximal kapacitet:

- 2 Glass: max. 60% av skålvolyten
Sorbet: max. 60% av skålvolyten
Yoghurt: max. 80% av skålvolyten
Smoothie: max. 50% av skålvolyten
Stäng locket ordentligt efter påfyllning.

Välja program

- 3 Anslut apparaten.
Välj Glassläge med kontrollpanelen.
Justera beredningstiden vid behov (standard är 60 minuter).

Starta drift

- 4 Tryck på START / STOP-knappen för att starta driften.
Maskinen börjar blanda och kyla automatiskt.
Displayen visar återstående tid under drift.

Under drift

- 5 Apparaten justerar automatiskt blandning och kylning för att uppnå önskad konsistens.
Om blandningen blir för tjock kan motorskyddet stoppa blandningen tillfälligt.
Öppna eller demontera inte apparaten under drift.

Slut på bearbetning

- 6 När programmet är klart avger apparaten 10 korta pip.
Maskinen kan automatiskt gå in i håll-kall-läge (COOL) för att upprätthålla temperaturen.

Ta bort den färdiga produkten

Vrid locket och motorenheten moturs för att låsa upp.

- 7 Ta försiktigt bort locket och blandningsenheten.
Ta ut beredningsskålen.
Använd ett plast- eller silikonredskap för att ta bort glassen.
Använd inte metallverktyg och slå inte på behållaren, eftersom detta kan orsaka skador.

Förprogrammerad tidstabell

Program	Standardbearbetningstid (minuter)	Beskrivning
Omrörningsläge	30	Aktiverar endast blandning, utan kylning. Lämpligt för att blanda ingredienser före frysning.
Kylningsläge	10	Aktiverar kylning utan blandning. Lämpligt för förkylning eller för att upprätthålla låg temperatur.
Glassläge	60	Blandar och kyler ingredienserna för att tillverka glass. Maximal fyllnadskapacitet 60%. Programmet stoppar automatiskt när den inställda tiden eller önskad konsistens har uppnåtts. Om ingen åtgärd vidtas går apparaten in i håll-kall-läge.
Yoghurtläge	8 (4-24)	Upprätthåller en stabil temperatur för att fermentera mjölk till yoghurt. Maximal fyllnadskapacitet 80%. Efter avslut växlar apparaten automatiskt till kylningsläge och förblir aktiv tills den stoppas manuellt.
Smoothieläge	48	Blandar och kyler ingredienser för att skapa frysta drycker. Maximal fyllnadskapacitet 50%. Texturen beror på tiden: 48 min - mjuk 55 min - halvfrost 60 min - fast
Sorbetläge	58	Blandar och kyler fruktbaserade blandningar för att skapa sorbet. Maximal fyllnadskapacitet 60%

Recept

De förinställda bearbetningstiderna är inställda för allmän receptanvändning och kan variera beroende på ingrediensstyp, receptsammansättning, mängd och frysförhållanden.

Obs: Beredningstiden baseras på en omgivningstemperatur på 20–25°C och ingrediensstemperatur på 20–25°C. Lägre ingrediensstemperaturer kan minska beredningstiden.

Receptnamn	Läge	Beredningsmetod	Ingredienser	Ungefärlig beredningstid (min)
Grundglass	Glass	Blanda alla ingredienser noggrant tills det är slätt. Håll i beredningsskålen. Välj Glassläge och starta maskinen.	Grädde 300 g, Mjölkpulver 200 g, Vatten 300 g	50–60
Vaniljglass	Glass	Blanda mjölk och socker tills det lösts upp. Tillsätt grädde och vaniljextrakt. Håll i beredningsskålen och starta Glassläge.	Helmjök 340 g, Socker 160 g, Vispgrädde 250 g, Vaniljextrakt 2–3 tsk	50–60
Chokladglass	Glass	Värm mjölken tills den är varm. Blanda med socker och choklad tills det är slätt. Låt svalna helt. Tillsätt grädde och vanilj. Håll i beredningsskålen och starta Glassläge.	Helmjök 240 g, Socker 115 g, Choklad 240 g, Vispgrädde 240 g, Vaniljextrakt 1 tsk	30–40
Jordgubbsglass	Glass	Blanda jordgubbar, citronsaft och socker. Låt stå i 2 timmar. Blanda mjölk och socker tills det lösts upp, tillsätt sedan grädde och vanilj. Kombinera med jordgubbarna. Håll i beredningsskålen och starta Glassläge.	Jordgubbar 250 g, Citronsaft 52.5 g, Socker 115 g, Mjök 240 g, Grädde 240 g, Vaniljextrakt 1 tsk	30–40
Chokladfryst yoghurt	Glass	Mixa mjölk och choklad tills det är slätt. Tillsätt yoghurt och socker och blanda väl. Låt svalna. Håll i beredningsskålen och starta Glassläge.	Mjök 240 g, Choklad 180 g, Vaniljyoghurt 400 g, Socker 50 g	50–60
Gelato	Glass	Blanda mjölk och socker tills det lösts upp. Tillsätt resterande ingredienser och blanda noggrant. Håll i beredningsskålen och starta Glassläge.	Grädde 250 ml, Mjök 750 ml, Socker 175 g, Majsstärkelse 2 msk, Vaniljextrakt ½ msk, Pektin 1 msk, Salt (nypa)	50–60
Citronsorbet	Sorbet	Värm socker och vatten tills det lösts upp. Låt svalna helt. Tillsätt citronsaft och citronskal. Håll i beredningsskålen och starta Sorbetläge.	Socker 350 g, Vatten 420 g, Citronsaft 120 g, Citronskal 0.5 msk	50–60

Detaljerad receptbeskrivning

Grundglass

- 1 Detta är en enkel, klassisk glassbas som ger en slät och krämig textur med en neutral smakprofil. Kombinationen av grädde och mjölkpulver ger fyllighet och struktur, samtidigt som receptet är enkelt att förbereda. Den är idealisk som grund för att lägga till smaker som frukt, choklad eller nötter.

Vaniljglass

- 2 Detta är ett traditionellt mejeribaserat glassrecept som ger en rik, slät och krämig textur. Kombinationen av helmjölk och grädde ger glassen kropp och mjukhet, medan socker förbättrar både sötma och frysegenskaper. Vaniljextrakt tillför en klassisk smak. Detta recept passar bra för användare som vill ha glass i hemlagad stil med en fyllig, krämig smak.

Chokladglass

- 3 Detta recept skapar en rik och lyxig chokladglass med en slät och sammetslen textur. Smält choklad ger djup smak och densitet, medan grädde förbättrar krämigheten. Resultatet är en välbalanserad dessert med tydlig chokladsmaak, idealisk för chokladälskare.

Jordgubbsglass

- 4 Detta recept ger en frisk och fruktig glass med en naturligt söt och lätt syrlig smak. Jordgubbarna ger både smak och textur, medan grädde och mjölk skapar en slät bas. Det är ett uppfriskande alternativ, särskilt lämpat för dem som föredrar lättare, fruktbaserade desserter.

Chokladfryst yoghurt

- 5 Detta recept kombinerar chokladens fyllighet med yoghurtens lätthet för att skapa en slätare och lätt syrlig fryst dessert. Jämfört med traditionell glass har den en lättare textur och en friskare smak. Den är idealisk för användare som vill ha ett mindre tungt alternativ utan att kompromissa med smaken.

Gelato

- 6 Detta recept skapar en tät och slät gelato med rik munkänsla och minskat luftinnehåll jämfört med traditionell glass. Det högre mjölkinnehållet och den kontrollerade fettnivån ger en mer intensiv smak och mjukare textur. Den är idealisk för användare som föredrar en mer autentisk dessert i italiensk stil.

Citronsorbet

- 7 Detta är en uppfriskande, mjölkfri fryst dessert med en klar och syrlig citrussmak. Balansen mellan socker och citronsaft skapar en slät textur samtidigt som en lätt och ren smak bibehålls. Den är idealisk som gommensare eller som ett lätt dessertalternativ.

Tips för bästa resultat

- 1 Högre fetthalt ger krämigare textur.
- 2 Längre bearbetning ger fastare resultat.
- 3 Om för mjuk - kör programmet igen eller förläng tiden.
Om för hård - låt vila i rumstemperatur i några minuter.
- 4 Rengör maskinen omedelbart efter användning.

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

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

Säkerhet före rengöring



Koppla ur maskinen innan avtagbara delar rengörs.



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



Låt maskinen svalna helt.



Sänk aldrig ner apparaten, nätsladden eller kontakten i vatten.

Snabb rengöring efter varje användning

För att upprätthålla hygien och säkerställa optimal prestanda, rengör apparaten omedelbart efter användning.

Ta bort alla avtagbara komponenter:

Blandningsblad

Skål

Transparent lock

Motorenhet

Torka bort eventuell kvarvarande glass eller rester före rengöring.

Rengöring av de avtagbara delarna

Rengör följande delar med en mjuk trasa eller svamp:

Skål

Blandningsblad

Transparent lock

Använd varmt vatten med mildt rengöringsmedel. Skölj noggrant och torka ordentligt med en mjuk trasa.

Använd inte: Slipande rengöringsmedel, skursvampar, vassa eller hårda verktyg

Rengöring av maskinens interna kylskål

Kylskålen innehåller interna komponenter och måste hanteras försiktigt.

Skölj inte kylskålen direkt under vatten

Sänk inte ner i vatten

Rengör endast med en lätt fuktad trasa och torka omedelbart.

Rengöring av motorenheten

Motorenheten får inte komma i kontakt med vatten.

Torka utsidan med en torr eller lätt fuktad trasa, se till att inget vatten kommer in i ventilationsöppningarna.

Håll inte vatten över motorenheten och sänk inte ner apparaten i vatten.

Vad du ser / upplever	Vad det betyder	Felsökning
Skålen är svår att ta bort efter användning	Is har bildats mellan den interna kylskålen och skålen	Vänta 3–8 minuter tills isen smälter något innan skålen tas bort
Locket kan inte fästas eller låsas korrekt	Blandningsbladet är inte korrekt installerat eller inriktat	Installera om blandningsbladet och se till att det sitter korrekt innan locket fästs
Skålen passar inte i maskinen	Skålen kan vara deformerad på grund av felaktig användning	Kontrollera om skålen är deformerad. Byte av skålen krävs.
Ovanligt skrapande eller fastkörning under drift	Skålen kan vara deformerad, vilket orsakar störning med blandningsbladet	Kontrollera om skålen är deformerad. Byte av skålen krävs.
Apparaten stannar under drift	Blandningen har blivit för tjock och motorskyddet har aktiverats	Detta är normalt. Låt blandningen mjukna något eller minska satsstorleken
Apparaten startar inte	Komponenterna kanske inte är korrekt monterade eller låsta	Se till att alla delar är korrekt installerade och låsta innan start
Kylningen startar inte omedelbart	Kompressorns skyddsfördröjning är aktiv	Vänta cirka 3 minuter innan omstart
Apparaten stannar oväntat	Fukt på elektriska kontaktpunkter (kopparplattor)	Koppla bort strömmen, torka alla kontaktytor noggrant och starta om apparaten
Glassen är för mjuk efter att programmet avslutats	Otillräcklig bearbetningstid eller låg fetthalt	Förläng bearbetningstiden eller justera receptet
Glassen är för hård	Bearbetningstid för lång	Låt glassen vila i rumstemperatur i några minuter före servering

- Märkspänning: 220-240V~
- Märkfrekvens: 50Hz
- Märkeffekt: 120W
- Köldmedium (vikt): R600a
- Kapacitet: 1.5 L

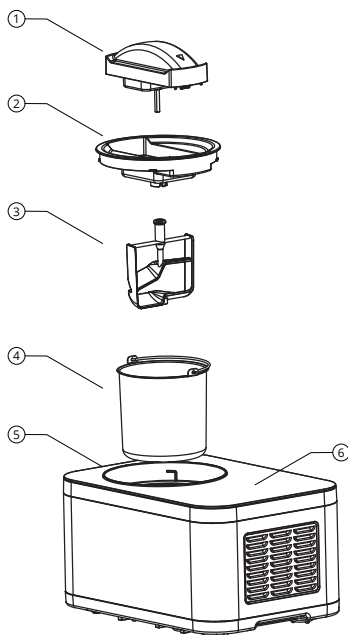
Om du har några frågor eller behöver hjälp med din glassmaskin, kontakta service@onyxcookware.se



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 Motor

2 Gjennomsiktig lokk

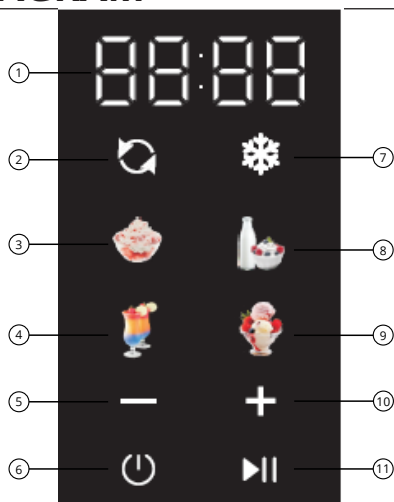
3 Blandeblad

4 Bolle

5 Maskinkropp

6 Display

NO DISPLAYDIAGRAM



1 Tidsvisning

Viser gjenværende eller valgt driftstid for det aktive programmet.

2 Enkel røremodus

Aktiverer kun blanding, uten kjøling. Eget for å blande ingredienser før frysing.

3 Iskremmodus

Blander og kjøler ingrediensene automatisk for å lage iskrem. Programmet stopper når den innstilte tiden eller ønsket konsistens er oppnådd.

4 Smoothiemodus

Kombinerer blanding og kjøling for å lage frosne drikker. Den endelige teksturen avhenger av valgt tid.

5 Reduser tid

Reduserer den innstilte tilberedningstiden.

6 Strømknapp

Slår apparatet på eller av.

7 Enkel kjølemodus

Aktiverer kjøling uten blanding. Brukes til forkjøling eller for å opprettholde lav temperatur.

8 Yoghurtmodus

Opprettholder en stabil temperatur for å fermentere melk til yoghurt over en innstilt periode.

9 Sorbetmodus

Blander og kjøler fruktbaserte blandinger for å lage sorbet med en jevn tekstur.

10 Øk tid

Øker den innstilte tilberedningstiden.

11 START/STOPP-knapp

Starter eller pauser det valgte programmet. Trykk igjen for å gjenoppta eller stoppe driften.



1. Les alle instruksjoner før apparatet tas i bruk.
2. Før apparatet kobles til, kontroller at spenningen som er angitt på merkeskiltet samsvarer med nettspenningen. Sørg for at stikkkontakten er korrekt jordet. Hvis strømledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, produsentens 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 mangel på erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjon om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. 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 bruksområder, som personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, gårdshus, og av gjester på hoteller, moteller og andre boligtype miljøer, bed and breakfast-type miljøer, samt catering og lignende ikke-detaljhandelsbruksområder.
5. Apparatet skal ikke brukes utendørs eller i fuktige omgivelser.
6. Apparatet skal plasseres på en stabil, jevn overflate. Tilstrekkelig ventilasjon skal sikres. En minimumsavstand på 8 cm rundt apparatet skal opprettholdes.
7. Apparatet skal ikke plasseres på eller nær varme overflater som gass- eller elektriske brennere, eller i en oppvarmet ovn.
8. For å beskytte mot elektrisk støt, ikke senk apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
9. Apparatet skal alltid kobles fra strømforsyningen før rengjøring, vedlikehold, fylling eller når det ikke er i bruk.
10. Apparatet skal ikke brukes hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal.
11. Bruk av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av produsenten, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade og skal unngås.
12. Ikke sett metallgjenstander eller andre fremmedlegemer inn i apparatet, da dette kan forårsake brann eller elektrisk støt.
13. Ikke berør bevegelige deler under drift. Blandebladet skal ikke fjernes mens apparatet er i drift. Ikke stikk fingrene inn i utløpsåpningen.
14. Sørg for at alle komponenter er korrekt montert før apparatet slås på.
15. Ikke slå apparatet av og på ofte. Et minimumsintervall på 5 minutter mellom oppstartssykluser skal overholdes for å beskytte kompressoren.
16. Apparatet skal ikke vippes mer enn 45° eller snus opp ned.
17. Kun drikkbare ingredienser skal brukes. Ingredienser skal ikke forhåndsfryses, da dette kan forårsake blokkering av blandesystemet. Anbefalt ingrediensstemperatur er omtrent $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$.
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, annet enn de som er anbefalt av produsenten.
21. Ikke oppbevar eksplosive stoffer som aerosolboks med brennbart drivmiddel i apparatet.
22. Dette apparatet inneholder brennbart kjølemiddel (R600a). Hvis kjølemiddelkretsen er skadet, unngå åpne flammer og antenneskilder og luft rommet grundig. Under transport og installasjon må det utvises forsiktighet for å sikre at kjølemiddelkretsen ikke blir skadet.
23. Når apparatet avhendes, skal det avhendes i samsvar med 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 lengre 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 etterlates uten tilsyn mens det er i drift. Apparatet skal ikke dekkes til under bruk.
28. Apparatet og strømledningen 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

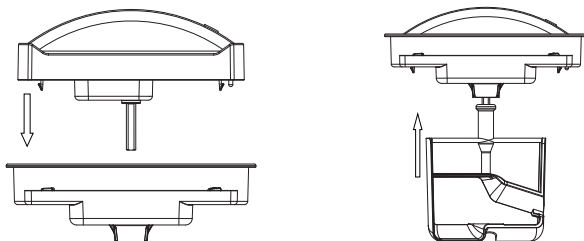
- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponentene.
- ✓ Kontroller at alle delene er korrekt installert og sørg for at det ikke er noen skade på apparatet.

Montering

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

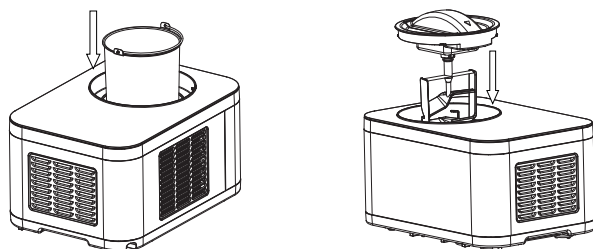
Montering av motor

- 1** Fest motorenheten på toppen av det gjennomsiktige lokket.
Sørg for at den er korrekt innrettet med blandebladets tilkobling.
Sett blandebladet inn i midten av motoren.
Sørg for at det er korrekt innrettet med drivakselen og helt på plass.



Innsetting av bolle og motor

- 2** Sett den avtakbare tilberedningsbollen inn i kjølebollen.
Innrett håndtakene på tilberedningsbollen med sporene inne i maskinen.
Sørg for at bollen sitter korrekt og jevnt på plass.
Fest motorenheten på toppen av bollen. Hold toppen og vri med klokken, innrett trekantmerket med LOCK-symbolet.



Bruksanvisning

Forberede ingrediensene

- 1 Forbered oppskriften din og bland ingrediensene grundig i en separat beholder. Sørg for at ingrediensene er omtrent $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$. Ikke forhåndsfrys blandingen.

Fylle maskinen

Åpne lokket og hell den forberedte blandingen i tilberedningsbollen.

Ikke overskrid maksimal kapasitet:

- 2 Iskrem: maks. 60% av bollevolumet
Sorbet: maks. 60% av bollevolumet
Yoghurt: maks. 80% av bollevolumet
Smoothie: maks. 50% av bollevolumet
Lukk lokket sikkert etter fylling.

Velge program

- 3 Koble til apparatet.
Velg Iskremmodus ved hjelp av kontrollpanelet.
Juster tilberedningstiden om nødvendig (standard er 60 minutter).

Starte drift

- 4 Trykk på START / STOPP-knappen for å starte driften.
Maskinen starter automatisk blanding og kjøling.
Displayet viser gjenværende tid under drift.

Under drift

- 5 Apparatet justerer automatisk blanding og kjøling for å oppnå ønsket konsistens.
Hvis blandingen blir for tykk, kan motorvernet stoppe blandingen midlertidig.
Ikke åpne eller demonter apparatet under drift.

Slutt på bearbeiding

- 6 Når programmet er fullført, avgir apparatet 10 korte pip.
Maskinen kan automatisk gå inn i hold-kald-modus (COOL) for å opprettholde temperaturen.

Fjerne det ferdige produktet

Vri lokket og motorenheten mot klokken for å låse opp.

- 7 Fjern lokket og blandeenheten forsiktig.
Ta ut tilberedningsbollen.
Bruk et plast- eller silikonredskap for å fjerne iskremen.
Ikke bruk metallverktøy eller bank på beholderen, da dette kan forårsake skade.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Forprogrammert tidstabell

Program	Standard bearbeidingstid (minutter)	Beskrivelse
Røremodus	30	Aktiverer kun blanding, uten kjøling. Egnet for å blande ingredienser før frysing.
Kjølemodus	10	Aktiverer kjøling uten blanding. Egnet for forkjøling eller for å opprettholde lav temperatur.
Iskremmodus	60	Blander og kjøler ingrediensene for å lage iskrem. Maksimal fyllkapasitet 60%. Programmet stopper automatisk når den innstilte tiden eller ønsket konsistens er oppnådd. Hvis ingen handling utføres, går apparatet inn i hold-kald-modus.
Yoghurtmodus	8 (4-24)	Opprettholder en stabil temperatur for å fermentere melk til yoghurt. Maksimal fyllkapasitet 80%. Etter fullføring bytter apparatet automatisk til kjølemodus og forblir aktivt til det stoppes manuelt.
Smoothiemodus	48	Blander og kjøler ingredienser for å lage frosne drikker. Maksimal fyllkapasitet 50%. Tekstur avhenger av tid: 48 min - myk 55 min - halvfrossen 60 min - fast
Sorbetmodus	58	Blander og kjøler fruktbaserte blandinger for å lage sorbet. Maksimal fyllkapasitet 60%.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Oppskrifter

Merk:

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

Oppskriftsnavn	Modus	Tilberedningsmetode	Ingredienser	Ca. tilberednings-tid (min)
Grunnleggende iskrem	Iskrem	Bland alle ingrediensene grundig til en jevn masse. Hell i tilberedningsbollen. Velg Iskremmodus og start maskinen.	Fløte 300 g, Melkepulver 200 g, Vann 300 g	50-60
Vaniljeiskrem	Iskrem	Bland melk og sukker til det er oppløst. Tilsett fløte og vaniljeekstrakt. Hell i tilberedningsbollen og start Iskremmodus.	Helmelk 340 g, Sukker 160 g, Kremfløte 250 g, Vaniljeekstrakt 2-3 ts	50-60
Sjokoladeiskrem	Iskrem	Varm melk til den er lun. Bland med sukker og sjokolade til jevn konsistens. La avkjøle helt. Tilsett fløte og vanilje. Hell i tilberedningsbollen og start Iskremmodus.	Helmelk 240 g, Sukker 115 g, Sjokolade 240 g, Kremfløte 240 g, Vaniljeekstrakt 1 ts	30-40
Jordbæriskrem	Iskrem	Bland jordbær, sitronsaft og sukker. La stå i 2 timer. Bland melk og sukker til det er oppløst, tilsett deretter fløte og vanilje. Kombiner med jordbærene. Hell i tilberedningsbollen og start Iskremmodus.	Jordbær 250 g, Sitronsaft 52.5 g, Sukker 115 g, Melk 240 g, Fløte 240 g, Vaniljeekstrakt 1 ts	30-40
Sjokoladefrossen yoghurt	Iskrem	Blend melk og sjokolade til jevn konsistens. Tilsett yoghurt og sukker og bland godt. La avkjøle. Hell i tilberedningsbollen og start Iskremmodus.	Melk 240 g, Sjokolade 180 g, Vaniljeyoghurt 400 g, Sukker 50 g	50-60
Gelato	Iskrem	Bland melk og sukker til det er oppløst. Tilsett resterende ingredienser og bland grundig. Hell i tilberedningsbollen og start Iskremmodus.	Fløte 250 ml, Melk 750 ml, Sukker 175 g, Maisstivelse 2 ss, Vaniljeekstrakt ½ ss, Pektin 1 ss, Salt (klype)	50-60
Sitronsorbet	Sorbet	Varm sukker og vann til det er oppløst. La avkjøle helt. Tilsett sitronsaft og sitronskall. Hell i tilberedningsbollen og start Sorbetmodus.	Sukker 350 g, Vann 420 g, Sitronsaft 120 g, Sitronskall 0.5 ss	50-60

Detaljert oppskriftsbeskrivelse

Grunnleggende iskrem

- 1 Dette er en enkel, klassisk iskrembase som gir en jevn og kremet tekstur med en nøytral smaksprofil. Kombinasjonen av fløte og melkepulver gir fylde og struktur, samtidig som oppskriften er enkel å tilberede. Den er ideell som grunnlag for å tilsette smaker som frukt, sjokolade eller nøtter.

Vaniljeiskrem

- 2 Dette er en tradisjonell melkebasert iskremoppskrift som gir en rik, jevn og kremet tekstur. Kombinasjonen av helmelk og fløte gir iskremen fylde og mykhet, mens sukker forbedrer både sødme og fryseegenskaper. Vaniljeekstrakt tilfører en klassisk smak. Denne oppskriften egner seg godt for brukere som ønsker hjemmelaget iskrem med en fyldig, kremet smak.

Sjokoladeiskrem

- 3 Denne oppskriften lager en rik og utsøkt sjokoladeiskrem med en jevn og fløyelsmyk tekstur. Smeltet sjokolade gir dyp smak og tetthet, mens fløte forbedrer kremetheten. Resultatet er en velbalansert dessert med tydelig sjokoladesmak, ideell for sjokoladeelskere.

Jordbæriskrem

- 4 Denne oppskriften gir en frisk og fruktig iskrem med en naturlig søt og lett syrlig smak. Jordbærene gir både smak og tekstur, mens fløte og melk skaper en jevn base. Det er et forfriskende alternativ, spesielt egnet for dem som foretrekker lettere, fruktbaserte desserter.

Sjokoladefrossen yoghurt

- 5 Denne oppskriften kombinerer rikheten fra sjokolade med lettheten fra yoghurt for å lage en jevnere og lett syrlig frossen dessert. Sammenlignet med tradisjonell iskrem har den en lettere tekstur og en friskere smak. Den er ideell for brukere som ønsker et mindre tungt alternativ uten å gå på kompromiss med smaken.

Gelato

- 6 This recipe creates a dense and smooth gelato with a rich mouthfeel and reduced air content compared to traditional ice cream. The higher milk content and controlled fat level result in a more intense flavor and softer texture. It is ideal for users who prefer a more authentic, Italian-style dessert.

Sitronsorbet

- 7 Dette er en forfriskende, melkefri frossen dessert med en klar og syrlig sitrussmak. Balansen mellom sukker og sitronsaft skaper en jevn tekstur samtidig som en lett og ren smak opprettholdes. Den er ideell som ganerenser eller som et lett dessertalternativ.

Tips for best resultat

- 1 Høyere fettinnhold gir mer kremet tekstur.
- 2 Lengre bearbeiding gir fastere resultat.
- 3 Hvis for myk - kjør programmet igjen eller forleng tiden.
Hvis for hard - la hvile ved romtemperatur i noen minutter.
- 4 Rengjør maskinen umiddelbart etter bruk.

NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Det er viktig å rengjøre maskinen korrekt 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 iskrem eller slush-is får riktig smak og tekstur.

Maskinen skal alltid rengjøres umiddelbart etter bruk, spesielt når melkebaserte eller sukkerholdige ingredienser har blitt brukt. Hvis ingredienser blir liggende i bollen for lenge, kan de stivne, feste seg til interne overflater og bli vanskeligere å fjerne.

Sikkerhet før rengjøring



Koble fra maskinen før rengjøring av avtakbare deler.



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



La maskinen avkjøles helt.



Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet i vann.

Rask rengjøring etter hver bruk

For å opprettholde hygiene og sikre optimal ytelse, rengjør apparatet umiddelbart etter bruk.

Fjern alle avtakbare komponenter:

Blandeblad

Bolle

Gjennomsiktig lokk

Motorenhet

Tørk av eventuell gjenværende iskrem eller rester før rengjøring.

Rengjøring av de avtakbare delene

Rengjør følgende deler med en myk klut eller svamp:

Bolle

Blandeblad

Gjennomsiktig lokk

Bruk varmt vann med mildt rengjøringsmiddel. Skyll nøye og tørk grundig med en myk klut.

Ikke bruk: Slipende rengjøringsmidler, skuresvamber, skarpe eller harde verktøy

Rengjøring av maskinens interne kjøleballe

Kjølebollen inneholder interne komponenter og må håndteres forsiktig.

Ikke skyll kjølebollen direkte under vann

Ikke senk i vann

Rengjør kun med en lett fuktig klut og tørk umiddelbart.

Rengjøring av motorenheten

Motorenheten må ikke komme i kontakt med vann.

Tørk av utsiden med en tørr eller lett fuktig klut, sørg for at det ikke kommer vann inn i ventilasjonsåpningene.

Ikke hell vann over motorenheten eller senk apparatet i vann.

Hva du ser / opplever	Hva det betyr	Feilsøking
Bollen er vanskelig å fjerne etter bruk	Det har dannet seg is mellom den interne kjølebollen og bollen	Vent 3-8 minutter til isen smelter litt før bollen fjernes
Lokket kan ikke festes eller låses korrekt	Blandebladet er ikke korrekt installert eller innrettet	Installer blandebladet på nytt og sørg for at det sitter korrekt før lokket festes
Bollen passer ikke inn i maskinen	Bollen kan være deformert på grunn av feil bruk	Kontroller om bollen er deformert. Utskifting av bollen er nødvendig.
Uvanlig skraping eller fastkjøring under drift	Bollen kan være deformert, noe som forårsaker forstyrrelse med blandebladet	Kontroller om bollen er deformert. Utskifting av bollen er nødvendig.
Apparatet stopper under drift	Blandingen har blitt for tykk og motorvernet er aktivert	Dette er normalt. La blandingen mykne litt eller reduser porsjonsstørrelsen
Apparatet starter ikke	Komponenter er kanskje ikke korrekt montert eller låst	Sørg for at alle deler er korrekt installert og låst før start
Kjølingen starter ikke umiddelbart	Kompressorens beskyttelsesforsinkelse er aktiv	Vent omtrent 3 minutter før du starter på nytt
Apparatet stopper uventet	Fukt på elektriske kontaktpunkter (kobberplater)	Koble fra strømmen, tørk alle kontaktflater grundig og start apparatet på nytt
Iskremen er for myk etter at programmet er ferdig	Utilstrekkelig bearbeidingsstid eller lavt fettinnhold	Forleng bearbeidingsstiden eller juster oppskriften
Iskremen er for hard	Bearbeidingsstiden er for lang	La iskremen hvile ved romtemperatur i noen minutter før servering

- Nominell spenning: 220-240V~
- Nominell frekvens: 50Hz
- Nominell effekt: 120W
- Kjølemiddel (vekt): R600a
- Kapasitet: 1.5 L

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



Slik avhendes produktet:

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

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



Questions? Scan here for manuals,
FAQs & support.

✉ service@onyxcookware.eu