

# SALTER

1760

## Slushie Maker User Manual

Fill, chill  
& serve.  
From preset to  
perfect, with  
ZERO ice!



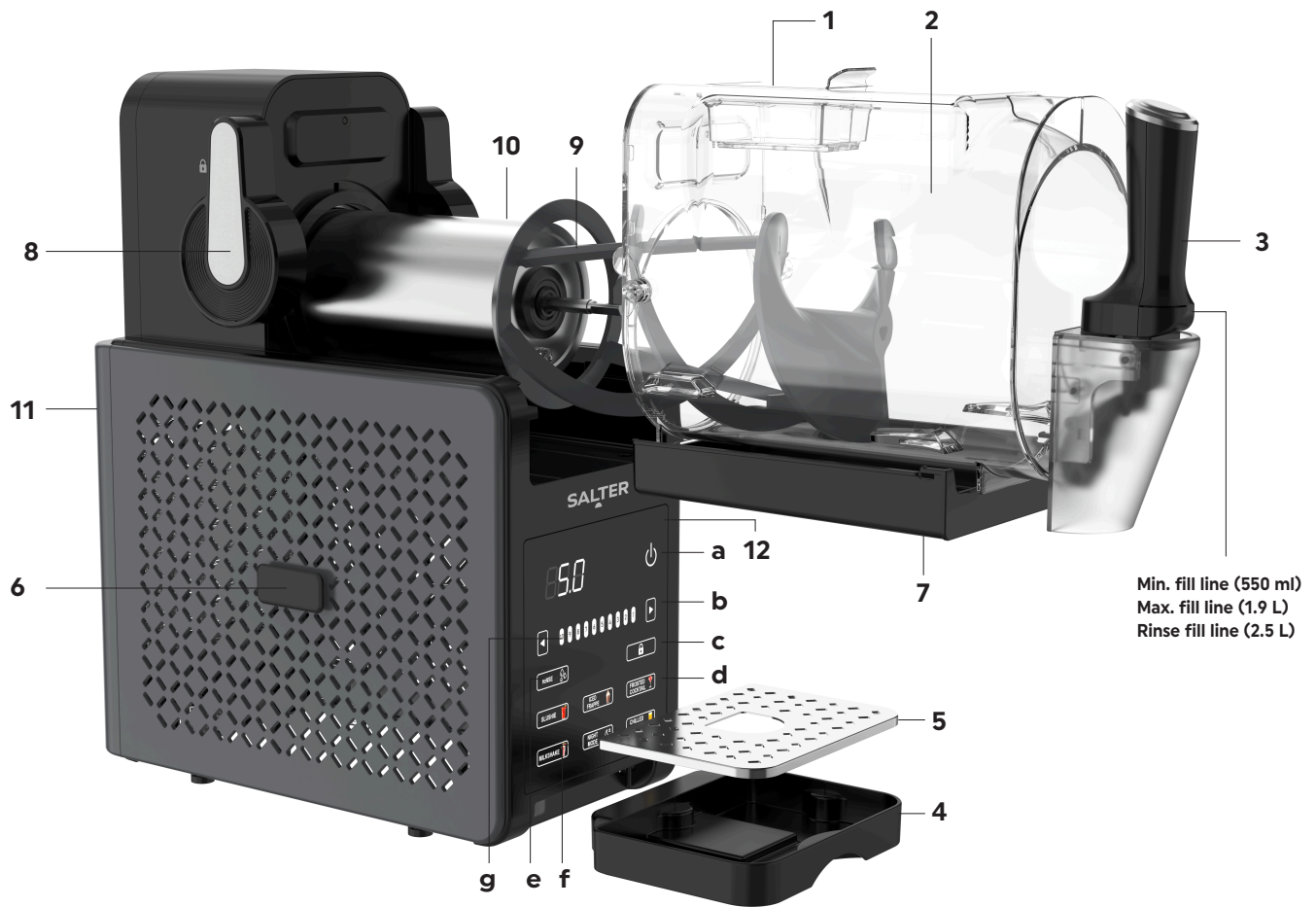
To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit [www.salter.com](http://www.salter.com).



Scan for recipes



## Description of parts



1. Easy-pour inlet
2. Vessel
3. Dispensing handle
4. Drip tray
5. Drip tray cover
6. Drip tray holder

7. Condensation tray
8. Locking arms
9. Auger
10. Evaporator
11. Power switch  
(at the rear of the  
main unit)

12. Digital control panel

- a. Power button
- b. Temperature adjustment buttons
- c. Child lock button
- d. Preset function buttons
- e. Rinse function button
- f. Night mode function button
- g. Temperature indicator lights

Please retain instructions for future reference.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains  $\oslash$  supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- Nominal voltage is still present in this product as long as the product is connected to the electrical source.
- If the  $\oslash$  supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its  $\oslash$  supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its  $\oslash$  supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the  $\oslash$  supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the  $\oslash$  supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of this appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains  $\oslash$  supply.
- Do not remove the appliance from the mains  $\oslash$  supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its  $\oslash$  supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use the appliance near petrol, paints, flammable gases, ovens or other heating sources.
- Do not allow water or other liquids to run into the interior of the appliance, as this could create a fire and/or electrical hazard.
- Do not use mechanical devices to accelerate the appliance's defrosting process.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not expose the appliance or store it in direct sunlight, near heat sources or extreme cold.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Do not touch any sections of the appliance that may become hot during use, as this could cause injury.
- Do not cover, obstruct or push objects into the vents and opening of the appliance, as this may cause an electric shock, fire or damage the appliance.
- To avoid a circuit overload when using this appliance, do not operate another high-wattage appliance on the same electrical circuit.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.
- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not permitted.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.

## SPECIFIC INFORMATION REGARDING R290 REFRIGERANT GAS

This appliance contains 26 g of R290 refrigerant gas.

R290 is a refrigerant gas that complies with the European directive on the environment.



**CAUTION:** R290 refrigerant is odourless and does not have the odour normally associated with natural gas and propane tanks.

Do not puncture any part of the refrigerant circuit.

The appliance must be placed in an area without any continuous sources of ignition such as open flames, gas, or electrical appliances in operation.

Do not puncture and do not burn.

If the appliance is installed, operated or stored in a nonventilated area, the room must be designed to prevent the accumulation of refrigerant leaks resulting in a risk of fire or explosion due to ignition of the refrigerant caused by electric heaters, stoves, or other sources of ignition.

The appliance must be stored in such a way as to prevent mechanical failure.

Individuals who operate or work on the refrigerant circuit must have the appropriate certification issued by an accredited organisation that ensures competence in handling refrigerants according to a specific evaluation recognised by associations in the industry.

Maintenance and repairs that require the assistance of other qualified personnel must be performed under the supervision of an individual specified in the use of flammable refrigerants.

## Dos and don'ts



Clean the slushie maker regularly using the **'RINSE'** function.  
Keep the slushie maker in an upright position.  
Ensure all slushie ingredients are kept within the required sugar and/or alcohol guidelines.  
Ensure the ingredients are above the min. fill line.



Do not place anything on top of the slushie maker.  
Do not open the easy-pour inlet during use, as this will hinder the slushie-making process.  
Do not operate the slushie maker without liquid.  
Never add hot, solid or frozen ingredients into the slushie maker.  
Never exceed the max. fill line.



**WARNING:** ENSURE THAT THE SLUSHIE MAKER HAS AT LEAST 50 CM OF FREE SPACE IN ALL DIRECTIONS BEFORE USE.

## Care and maintenance

**STEP 1:** Switch off and unplug the slushie maker from the mains  $\oslash$  supply and allow it to fully cool before attempting any cleaning or user maintenance.

**STEP 2:** Wipe all components of the slushie maker with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

**STEP 3:** When it is empty, disassemble the slushie maker for deeper cleaning by pulling the locking arms towards the front of the slushie maker main unit and gently removing the vessel. The auger and evaporator can now be cleaned with a soft, damp cloth. Dry thoroughly before reassembling.

**STEP 4:** Reassemble the slushie maker following the instructions in the section entitled **'Assembling the slushie maker'**.

**STEP 5:** Regularly empty the drip tray and condensation tray to prevent overflowing.



**NOTE:** Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the slushie maker, as this could cause damage.  
The slushie maker should be cleaned thoroughly after each use. Use the rinse function to rinse the inside of the vessel.

## Instructions for use

### Assembling your slushie maker

**STEP 1:** Ensure all parts of the slushie maker are cleaned following the instructions in the section entitled **'Care and maintenance'**.

**STEP 2:** Attach the condensation tray by sliding it under the evaporator using the rail grooves.

**STEP 3:** Attach the auger by sliding it over the evaporator and rotating until it secures into place.

**STEP 4:** Ensure the locking arms are in the **' $\oslash$ '** position, then slide the vessel over the auger and evaporator.

**STEP 5:** Lock the vessel in place by rotating the locking arms to the **' $\oslash$ '** position.

**STEP 6:** Insert the drip tray in front of the main unit until it clicks into place.

### Before first use

Before connecting the slushie maker to the mains  $\oslash$  supply, clean all parts and assemble the slushie maker following the instructions in the sections entitled **'Care and maintenance'** and **'Assembling the slushie maker'**.



**NOTE:** When using the slushie maker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the slushie maker during use.



**WARNING:** When switching on the slushie maker for the first time or after long term storage, open the easy-pour inlet and allow the slushie maker to stand for at least 2 hours for the refrigerant to settle.

## Using the control panel

When the slushie maker is plugged in, switched on at the mains power supply and the main switch is in the on position, it will beep and **' $\oslash$ '** will illuminate to indicate that it is being powered. Press **' $\oslash$ '** to switch on the slushie maker.

## Using the rinse function

**STEP 1:** Dispense any remaining slushie or frozen drink.

**STEP 2:** Fill the vessel with clean, warm water, ensuring the rinse fill line is not exceeded.

**STEP 3:** Press **'RINSE'**. The auger will start to spin, moving the water around the vessel.

**STEP 4:** Dispense the water by gently pulling the handle until the vessel is empty.

**STEP 5:** If required, repeat steps 2–4 until the evaporator and vessel are clear of any slushie or frozen drink.

**STEP 6:** Stop the rinse cycle by pressing **'RINSE'**.



**NOTE:** Ensure there is a large container underneath the dispensing handle before using the rinse function, as the liquid will be dispensed quickly.

### Using the night mode function

The night mode function can be used to keep the slushie or frozen drink between 3 °C and 4 °C overnight so that it is ready to be used the next day.

**STEP 1:** Press **'NIGHT MODE'**. The auger will continue to rotate and the temperature will be regulated by the refrigerant.

**STEP 2:** When the slushie or frozen drink is ready to be used again, press the relevant preset function button.



**NOTE:** Ensure there is an adequate amount of slushie or frozen drink in the vessel before selecting night mode; this must be between the min. and max. fill lines.

### Child lock function

**STEP 1:** Press and hold **'⏻'** for approx. 4 seconds to activate the child lock. When this is activated, **'⏻'** will illuminate and none of the other buttons can be pressed.

**STEP 2:** To deactivate the child lock, press and hold **'⏻'** for approx. 4 seconds. The slushie maker can now be used as normal.

### PRESET FUNCTIONS

**STEP 1:** Press the desired preset function button. The preset temperature indicator lights will be displayed. The table below outlines the 5 preset target temperatures and recommended uses. The desired target temperature can be adjusted manually by pressing **'◀/▶'** if required.



**NOTE:** Refer to the recipe booklet for additional information and guidelines. **'⏻'** will remain illuminated whilst the slushie maker is plugged in.

Preset	Why choose this preset...	Preset temperature indicator
'SLUSHIE'	Turn your favourite soft drinks into perfectly smooth slushies – cola, orange soda, ginger ale and more.	
'ICED FRAPPE'	Enjoy chilled, creamy barista-style treats, with or without dairy.	
'FROSTED COCKTAIL'	Transform alcoholic beverages - try frosé, frozen daiquiris and frozen margaritas. A night out... at home! Ensure the alcohol guidelines are followed.	
'MILKSHAKE'	Thick, ultra smooth and ultra tasty – luxurious takes on classic favourites... try with or without dairy!	
'CHILLED JUICE'	Fresh to frozen – transform natural juices into refreshing slushies. Try lemonade, pineapple juice or tropical slush...	

### Using the slushie maker

**STEP 1:** Open the easy-pour inlet and place the slushie or frozen drink ingredients into the vessel.

**STEP 2:** Plug in and switch on the slushie maker at the mains power supply and ensure the main switch is in the on position. The slushie maker will beep and 'U' will illuminate to indicate that it is being powered and ready to be programmed.

**STEP 3:** Following the instructions in the section entitled 'Using the control panel', use the digital control panel to set the function required for the ingredients. The preset temperature indicator lights will be displayed. The desired target temperature can be adjusted manually by using '◀▶' if required.

**STEP 4:** During the slushie-making process, the temperature indicator lights will gradually illuminate consecutively to display the progress of the slushie or frozen drink.

**STEP 5:** Once the target temperature has been reached, the slushie maker will beep and all the relevant temperature indicator lights will be illuminated.

**STEP 6:** Ensure a suitable cup or container is placed on top of the drip tray cover, directly underneath the dispensing handle.

**STEP 7:** Whilst the auger is still rotating, gently pull the handle to dispense the slushie or frozen drink. To stop dispensing, release the handle back in place.

**STEP 8:** When all of the slushie or frozen drink has been dispensed, press 'U' to turn the slushie maker off.

**STEP 9:** Return the main switch to the off position. Switch off and unplug the slushie maker from the mains power supply.



**NOTE:** Creating drinks can take from 15–60 minutes depending on ingredients, volume and starting temperature.



**WARNING:** To permanently switch off the slushie maker, switch off and unplug from the mains power supply.

### Required sugar content

Too little sugar will prevent proper freezing, meaning a slushie result cannot be achieved. All slushies and frozen drinks must contain at least 5 g of sugar per 100 ml (5% sugar content).

### Recommended sugar guidelines

Serving size	Minimum total sugar amount
700 ml	29 g
1500 ml	62 g
1800 ml	75 g

### Low sugar alert

If there is insufficient sugar in the drink mixture, the temperature control LEDs will run from left to right and the preset LEDs will flash. The display will show an 'E1' error code and the slushie maker may beep every minute for 15 minutes.

If a pre-made drink does not meet the total sugar requirement, simply add 1–2 tablespoons of sugar or natural sweeteners such as honey, agave or sugar syrups per serving.

Freshly squeezed or pressed juices like apple and orange contain enough natural sugar to freeze perfectly in the machine.



**NOTE:** Sugar-free substitutes or artificial sweeteners will not aid in meeting total minimum or maximum sugar requirements.

### Alcohol content guidelines

When using the frozen cocktail preset, the total alcohol content of all ingredients must be between 2.8–16%.

For hard alcohol/spirits (35% ABV or higher), it should make up no more than 1/3 of the entire mix.

## Recommended hard alcohol/spirit guidelines

Serving size	Maximum alcohol amount (35%+ ABV)
700 ml	120 ml
1500 ml	255 ml
1800 ml	300 ml

The guidelines above apply when using spirits above 35%. For other alcoholic beverages such as wine, beer and pre-made cocktails, please use the preset as normal.

### High alcohol alert

If the alcohol content is too high, the temperature control LEDs will run from right to left and the preset LEDs will flash. The display will show an 'E7' error code and the slushie maker may beep every minute for 15 minutes.

Simply dilute the mixture with 65 ml of water per serving. Press '⏻' to reset the slushie maker, then press again to restart.

### Storage

Check that the slushie maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the slushie maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

The drip tray can be hooked onto the drip tray holder for easier storage.

### Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The slushie maker will not ⏻ on.	The slushie maker is not connected to the mains power supply.	Plug in and switch on the slushie maker at the mains power supply.
	The fuse has blown.	Replace the fuse with one of the same rating.
	The main switch at the rear of the main unit is in the off position.	Ensure the main switch is in the on position.
The texture of the drink produced is not a slushie or frozen drink texture.	The desired temperature is not cold enough.	Increase the target temperature by one level with the temperature adjustment buttons. If the desired texture has still not been produced after 15 minutes, increase it by another level.
'E1' is shown on the LED display.	The sugar content is too low.	Turn the slushie maker off, then add 5 g of sugar per 100 ml of liquid. Press '⏻' again, then reprogramme the slushie maker.
'E2' is shown on the LED display.	The slushie maker has been overfilled.	Ensure the ingredients are not exceeding the max. fill line.
	The motor is jammed.	Allow the ingredients to melt for a period of time before restarting the slushie maker.
'E3' is shown on the LED display.	There is a potential motor fault.	Turn the slushie maker on and off again. If 'E3' is still shown on the LED display, cease using the slushie maker.
'E4' is shown on the LED display.	The slushie maker has been tilted over 30°.	Place the slushie maker on a stable, flat surface.
'E5' is shown on the LED display.	There is a potential temperature sensor fault.	Turn the slushie maker on and off again. If 'E5' is still shown on the LED display, cease using the slushie maker.
'E6' is shown on the LED display.	There isn't enough liquid in the vessel.	Add liquid to the vessel ensuring it is over the min. fill line, then restart the slushie maker.
'E7' is shown on the LED display.	The alcohol content is too high.	Turn the slushie maker off, then add 60 ml of water, juice or soda to reduce the overall alcohol content. Press '⏻' again, then reprogramme the slushie maker.
'E8' is shown on the LED display.	There is a potential unit malfunction.	Turn the slushie maker on and off again. If 'E8' is still shown on the LED display, cease using the slushie maker.

### Specifications

Product code: EK6756

Input: 220–240 V ~ 50 Hz

Input current: 0.91–1 A

⊘: 170–200 W

⊘ consumption (off mode): 0 W

Power consumption (standby mode): 0.76 W

Refrigerant: R290 (26 g)

Refrigerant safety group: A3

Net weight: 10.9 kg



**Shhh!**  
Slushie  
secrets  
made for  
sharing.

# Tips & Tricks

We've tried, we've tested and now we're sharing. These top tips will make it super easy to enjoy a delicious slushie treat.



## Let it settle

Keep the slushie maker upright for at least 2 hours before first use.



## Perfect balance

All inputs must contain at least 10 g of sugar per serving (233 ml). When using the **'FROSTED COCKTAIL'** preset function, all inputs must contain between 2.8% and 16% alcohol.



## Sip it quick

When using the **'MILKSHAKE'** or **'ICED FRAPPE'** preset, dispense contents within 30 minutes of the cycle ending to avoid foaming.



## Smooth & chill

**DO NOT** add ingredients that are hot or solid e.g. ice, frozen fruit, ice cream etc.



## Keep it chilled

Chill all pre-made ingredients before pouring.  
Chill your glasses before serving to maintain frostiness.



## Clean smart

Accessories are dishwasher safe but skip the heated dry cycle - let them air dry instead.

## No-prep slushies with one-touch operation

Add in your drink of choice and pick your preset.

Preset	Serving			Pre-made drink	Directions
	1-3	4-6	6-8		
	Time (minutes)				
'SLUSHIE'	20	30	45	Soft drinks, energy drinks, iced tea	Select ' <b>SLUSHIE</b> '. The preset function will set to default.
'FROSTED COCKTAIL'	30	40	50	Seltzers	Select ' <b>FROSTED COCKTAIL</b> '. Adjust the temperature bar so that it is set to 3.
				Beer: lager, IPA, cider	Select ' <b>FROSTED COCKTAIL</b> '. Adjust the temperature bar so that it is set to 4.
				Pre-made cocktails: margaritas, mojitos, gin and tonic	Select ' <b>FROSTED COCKTAIL</b> '. Adjust the temperature bar so that it is set to 6.
				Wine, rosé, sparkling wine, champagne, pre-made rum and coke, gin and tonic, vodka mixers	Select ' <b>FROSTED COCKTAIL</b> '. Adjust the temperature bar so that it is set to 9.
'CHILLED JUICE'	20	25	35	Orange juice, tropical juice, mango juice, iced tea	Select ' <b>CHILLED JUICE</b> '. The preset function will set to default.
				Apple juice, cranberry juice	Select ' <b>CHILLED JUICE</b> '. Adjust the temperature bar so that it is set to 2.
				Pre-made smoothies, pineapple juice	Select ' <b>CHILLED JUICE</b> '. Adjust the temperature bar so that it is set to 3.
				Pomegranate juice, grape juice	Select ' <b>CHILLED JUICE</b> '. Adjust the temperature bar so that it is set to 5.

## Juice-based cocktails

Cocktail	Alcohol	Serving			Juice	Serving			Directions
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Screwdriver	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Cranberry	580 ml	1245 ml	1500 ml	Select <b>'FROSTED COCKTAIL'</b> . The preset function will set to default.
Tequila Sunrise	Tequila								
Greyhound	Gin or vodka								
Cape Codder	Vodka								
Bloody Mary	Vodka								
Bucks Fizz	Prosecco								
Bellini	Prosecco								

## Soft drink-based cocktails

Cocktail	Alcohol	Serving			Soft drink	Serving			Directions
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Vodka Lemonade	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Lemonade	580 ml	1245 ml	1500 ml	Select <b>'FROSTED COCKTAIL'</b> . The preset function will set to default.
Highball	Whiskey								
Whiskey Ginger	Whiskey								
Cuba Libre	Rum								
Gin and Tonic	Gin								
Pink Gin and Lemonade	Pink Gin								

## Milkshakes and frappés

Pre-made milkshakes and frappés	Flavour	Serving			Directions		
		1-3	4-6	6-8	Mix	Setting	Serve
Flavoured milk	Strawberry, chocolate, vanilla, banana	700 ml flavoured milk, 3 tbsp double cream	1500 ml flavoured milk, 5 tbsp double cream	1800 ml flavoured milk, 7 tbsp double cream	Whisk all ingredients together in a jug	Pour the mixture into the slushie maker. Select <b>'MILKSHAKE'</b> .	Dispense
Flavoured milk powder		700 ml flavoured milk, 3 tbsp double cream, 4 tbsp milk powder	1500 ml flavoured milk, 5 tbsp double cream, 8 tbsp milk powder	1800 ml flavoured milk, 7 tbsp double cream, 10 tbsp milk powder			
Coffee drinks	Sweetened ice coffee drinks, frappés, mochas, matcha lattes	700 ml liquid, 3 tbsp double cream	1500 ml liquid, 5 tbsp double cream	1800 ml liquid, 7 tbsp double cream		Pour the mixture into the slushie maker. Select <b>'ICED FRAPPE'</b> .	

# Let's get slushing...

1

## ADD & PICK

Add in your drink of choice and pick your preset.

2



## CHILL & SLUSH

Watch your drink turn into a delicious & tasty frozen treat.

3



## POUR & ENJOY

Use the self-serve handle to easily pour a smooth slush.

1-3 servings

700 ml

4-6 servings

1500 ml

6-8 servings

1800 ml

# Classic Cola Slush



1. Add cola (full sugar) to the slushie maker.
2. Pick '**SLUSHIE**'.
3. Once the slushie is ready to drink and the target temperature has been reached, the slushie maker will beep and the relevant temperature indicator lights will be illuminated.
4. Pour and enjoy your smooth slush.

1-3 servings	4-6 servings	6-8 servings
700 ml	1500 ml	1800 ml

**Simple slushie drinks from your favourite fizzy drinks & sodas**



# Watermelon Vodka Freeze

1. Mix all ingredients in a jug.
2. Add the mixture to the slushie maker.
3. Pick '**FROSTED COCKTAIL**'.
4. Once the frosted cocktail is ready to drink and the target temperature has been reached, the slushie maker will beep and the relevant temperature indicator lights will be illuminated.
5. Enjoy your tasty watermelon vodka freeze - refreshing!

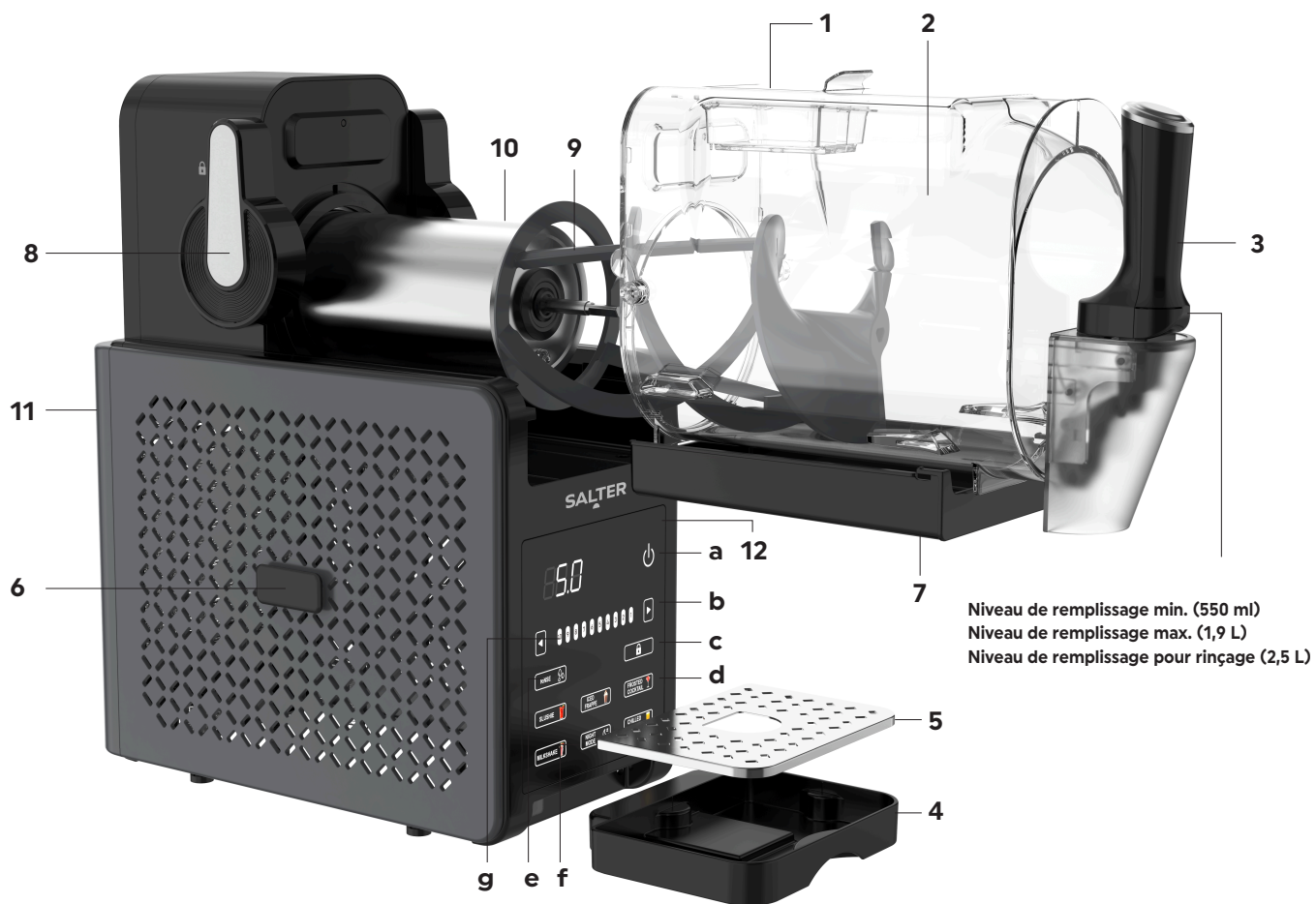
Serving	Ingredients
1-3	120 ml vodka 350 ml watermelon juice 80 ml fresh lime juice 60 ml sugar syrup or 50 g caster sugar 90 ml soda water
4-6	250 ml vodka 750 ml watermelon juice 170 ml fresh lime juice 130 ml sugar syrup or 100 g caster sugar 193 ml soda water
6-8	300 ml vodka 900 ml watermelon juice 200 ml fresh lime juice 150 ml sugar syrup or 120 g caster sugar 230 ml soda water



## Frappé Latte

1. Mix all ingredients in a jug.
2. Add the mixture to the slushie maker.
3. Pick '**ICED FRAPPE**'.
4. Once the frappé is ready to drink and the target temperature has been reached, the slushie maker will beep and the relevant temperature indicator lights will be illuminated.
5. Enjoy your caffeine hit!

Serving	Ingredients
1-3	350 ml whole milk 1 tbsp double cream 350 ml black coffee 60 g caster sugar
4-6	750 ml whole milk 2 tbsp double cream 750 ml black coffee 120 g caster sugar
6-8	900 ml whole milk 3 tbsp double cream 900 ml black coffee 150 g caster sugars



1. Orifice de remplissage à versement facile
2. Récipient
3. Levier de distribution
4. Bac de récupération
5. Couvercle du bac d'égouttage
6. Support du bac de récupération
7. Bac de condensation
8. Bras de verrouillage
9. Vis sans fin

10. Évaporateur
11. Interrupteur marche/arrêt (à l'arrière de l'unité principale)
12. Panneau de commande numérique
  - a. Bouton d'alimentation
  - b. Boutons de réglage de la température
  - c. Bouton de sécurité enfant
  - d. Touches de fonctions prééglées
  - e. Bouton de rinçage

- f. Bouton de la fonction mode nuit
- g. Voyants de température

Veillez conserver ces instructions pour référence future.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les consignes de sécurité de base.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un niveau de connaissances limité, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions appropriées, et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- La tension nominale reste présente dans cet appareil tant qu'il est raccordé à la source d'alimentation électrique.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil présente un dysfonctionnement, ou si l'appareil a été chuté ou endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser afin d'éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seules des interventions par un électricien qualifié sont autorisées. Des réparations inappropriées peuvent exposer l'utilisateur à des risques.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est en fonctionnement ou en phase de refroidissement.
- Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de toute source de chaleur ou d'arêtes vives susceptibles de les endommager.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute partie de l'appareil susceptible de chauffer pendant l'utilisation.
- Gardez l'appareil à l'écart de tout autre appareil produisant de la chaleur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'un plan de travail, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou s'emmêler.
- N'immergez jamais les éléments électriques de cet appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ni si des connexions sont humides.
- Si l'appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise murale. Ne plongez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est raccordé à l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil du secteur en tirant sur le cordon ; éteignez l'appareil et retirez la fiche à la main.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour déplacer ou transporter l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- N'utilisez aucun accessoire autre que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'essence, de peintures, de gaz inflammables, de fours ou d'autres sources de chaleur.
- Ne laissez pas l'eau ni tout autre liquide pénétrer à l'intérieur de l'appareil, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie et/ou d'électrocution.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques pour accélérer le processus de dégivrage de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- N'exposez pas et ne stockez pas l'appareil en plein soleil, à proximité de sources de chaleur ou dans des conditions de froid extrême.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne touchez pas les parties de l'appareil susceptibles de chauffer pendant l'utilisation, car cela pourrait provoquer des blessures.
- Ne couvrez pas, n'obstruez pas et n'introduisez aucun objet dans les orifices ou ouvertures de l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie ou endommager l'appareil.
- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de cet appareil, ne faites pas fonctionner un autre appareil à forte puissance sur le même circuit électrique.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant tout nettoyage, entretien par l'utilisateur ou rangement.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.
- Cet appareil ne doit pas être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande indépendant.
- L'utilisation d'une rallonge électrique avec l'appareil n'est pas autorisée.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

## INFORMATIONS SPÉCIFIQUES CONCERNANT LE GAZ RÉFRIGÉRANT R290

Cet appareil contient 26 g de gaz réfrigérant R290.

Le R290 est un gaz réfrigérant conforme à la directive européenne sur l'environnement.



**ATTENTION :** Le gaz réfrigérant R290 est inodore et ne présente pas l'odeur habituellement associée au gaz naturel ou aux bouteilles de propane. .

Ne percez aucune partie du circuit de réfrigération.

L'appareil doit être installé dans une zone exempte de toute source continue d'inflammation, telle que des flammes nues, du gaz ou des appareils électriques en fonctionnement.

Ne percez pas et ne brûlez pas.

Si l'appareil est installé, utilisé ou stocké dans un espace non ventilé, la pièce doit être conçue de manière à empêcher l'accumulation de fuites de réfrigérant, ce qui pourrait entraîner un risque d'incendie ou d'explosion à la suite d'une inflammation du réfrigérant provoquée par des chauffages électriques, des cuisinières ou d'autres sources d'ignition.

L'appareil doit être entreposé de manière à éviter tout risque de défaillance mécanique.

Les personnes qui manipulent ou interviennent sur le circuit frigorifique doivent être titulaires d'une certification appropriée délivrée par un organisme agréé attestant leur compétence à manipuler les fluides frigorigènes, selon une évaluation spécifique reconnue par les associations du secteur.

Les opérations de maintenance et de réparation nécessitant l'intervention d'autres techniciens qualifiés doivent être effectuées sous la supervision d'une personne habilitée à l'utilisation des réfrigérants inflammables.

## À faire et à ne pas faire



Nettoyez régulièrement l'appareil à granités en utilisant la fonction « **RINSE** ».  
Maintenez l'appareil à granités en position verticale.  
Veillez à ce que tous les ingrédients utilisés pour les granités respectent les recommandations en matière de teneur en sucre et/ou en alcool.  
Veillez à ce que les ingrédients se trouvent au-dessus du niveau de remplissage min.



Ne déposez aucun objet sur l'appareil à granités.  
N'ouvrez pas l'orifice de remplissage à versement facile pendant l'utilisation, car cela perturberait le processus de préparation des granités.  
N'utilisez jamais l'appareil à granités sans liquide.  
N'ajoutez jamais d'ingrédients chauds, solides ou congelés dans l'appareil à granités.  
Ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum.



**AVERTISSEMENT** : Avant utilisation, veillez à laisser au moins 50 cm d'espace libre autour de l'appareil à granités dans toutes les directions. .

## Entretien et maintenance

**ÉTAPE 1** : Éteignez l'appareil à granités et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez-le refroidir complètement avant de procéder à tout nettoyage ou entretien par l'utilisateur.

**ÉTAPE 2** : Nettoyez toutes les parties de l'appareil à granités avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.

**ÉTAPE 3** : Une fois l'appareil vide, démontez l'appareil à granités pour un nettoyage en profondeur en tirant les bras de verrouillage vers l'avant de l'unité principale, puis retirez délicatement le récipient. Nettoyez la vis sans fin et l'évaporateur à l'aide d'un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement avant de remonter l'ensemble.

**ÉTAPE 4** : Remontez l'appareil à granités en suivant les instructions de la section intitulée « **Assemblage de l'appareil à granités** ».

**ÉTAPE 5** : Videz régulièrement le bac de récupération et le bac de condensation afin d'éviter tout débordement.



**REMARQUE** : N'utilisez jamais de détergents agressifs ou de tampons abrasifs pour nettoyer l'appareil à granités, cela risquerait de l'endommager. L'appareil à granités doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Utilisez la fonction de rinçage pour rincer l'intérieur du récipient.

## Instructions d'utilisation

### Assemblage de votre appareil à granités

**ÉTAPE 1** : Assurez-vous que toutes les parties de l'appareil à granités sont nettoyées conformément aux instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».

**ÉTAPE 2** : Fixez le bac de condensation en le glissant sous l'évaporateur à l'aide des rainures de guidage.

**ÉTAPE 3** : Installez la vis sans fin en la faisant glisser sur l'évaporateur, puis tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en position.

**ÉTAPE 4** : Veillez à ce que les bras de verrouillage soient en position « **Ď** », puis faites glisser le récipient sur la vis sans fin et l'évaporateur.

**ÉTAPE 5** : Verrouillez le récipient en tournant les bras de verrouillage en position « **Ď** ».

**ÉTAPE 6** : Insérez le bac de récupération à l'avant de l'unité principale jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

### Avant la première utilisation

Avant de raccorder l'appareil à granités à l'alimentation secteur, nettoyez toutes les parties et assemblez l'appareil en suivant les instructions des sections intitulées « **Entretien et maintenance** » et « **Assemblage de l'appareil à granités** ».



**REMARQUE** : Lors de la première utilisation de l'appareil à granités, il se peut qu'une légère fumée ou odeur se dégage. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil pendant son fonctionnement.



**AVERTISSEMENT** : Lors de la première mise en marche de l'appareil à granités ou après un stockage prolongé, ouvrez l'orifice de remplissage à versement facile et laissez reposer l'appareil à granités pendant au moins 2 heures afin de permettre au fluide réfrigérant de se stabiliser.

## Utilisation du panneau de commande

Lorsque l'appareil à granités est branché, que l'alimentation secteur est activée et que l'interrupteur principal est en position marche, un signal sonore retentit et le voyant « **Ⓢ** » s'allume pour indiquer que l'appareil est alimenté. Appuyez sur « **Ⓢ** » pour mettre l'appareil à granités en marche.

## Utilisation de la fonction de rinçage

**ÉTAPE 1** : Distribuez tout granité ou boisson glacée restant.

**ÉTAPE 2** : Remplissez le récipient avec de l'eau propre et tiède, sans dépasser le niveau de remplissage pour rinçage.

**ÉTAPE 3** : Appuyez sur « **RINSE** ». La vis sans fin commencera à tourner, faisant circuler l'eau dans le récipient.

**ÉTAPE 4** : Distribuez l'eau en tirant doucement sur le levier jusqu'à ce que le récipient soit vide.

**ÉTAPE 5** : Si nécessaire, répétez les étapes 2 à 4 jusqu'à ce que l'évaporateur et le récipient soient débarrassés de tout granité ou boisson glacée.

**ÉTAPE 6** : Arrêtez le cycle de rinçage en appuyant sur « **RINSE** ».



**REMARQUE :** Placez un grand récipient sous le levier de distribution avant d'utiliser la fonction de rinçage, car le liquide sera évacué rapidement.

### Utilisation du mode nuit

La fonction mode nuit permet de maintenir le granité ou la boisson glacée entre 3 °C et 4 °C pendant la nuit afin qu'il soit prêt à être consommé le lendemain.


**ÉTAPE 1 :** Appuyez sur « **NIGHT MODE** ». La vis sans fin continuera de tourner et la température sera régulée par le réfrigérant.

**ÉTAPE 2 :** Lorsque le granité ou la boisson glacée est prêt à être utilisé de nouveau, appuyez sur la touche de fonction pré-réglée correspondante.





**REMARQUE :** Avant d'activer le mode nuit, assurez-vous qu'il y a une quantité suffisante de granité ou de boisson glacée dans le récipient ; celle-ci doit se situer entre les niveaux de remplissage min. et max.

### Fonction de verrouillage parental


**ÉTAPE 1 :** Maintenez le symbole «  » enfoncé pendant environ 4 secondes pour activer le verrouillage parental. Une fois la fonction activée, le symbole «  » s'allume et aucun autre bouton ne peut être actionné.






**ÉTAPE 2 :** Pour désactiver le verrouillage parental, maintenez le symbole «  » enfoncé pendant environ 4 secondes. L'appareil à granités peut alors être utilisé normalement.

### PRESET FUNCTIONS

**ÉTAPE 1 :** Appuyez sur la touche de fonction pré-réglée souhaitée. Les voyants lumineux des températures pré-réglées s'allumeront. Le tableau ci-dessous présente les 5 températures cibles pré-réglées et les utilisations recommandées. La température cible souhaitée peut être réglée manuellement à l'aide des «   » si nécessaire..



**REMARQUE :** Pour plus d'informations et de recommandations, reportez-vous au livret de recettes. «  » reste allumé tant que l'appareil à granités est branché.

Préréglage	Pourquoi choisir ce préréglage...	Indicateur de température pré-réglée
'SLUSHIE'	Transformez vos sodas préférés en granités parfaitement onctueux : cola, orangeade, ginger ale, etc.	
'ICED FRAPPE'	Savourez des préparations fraîches et onctueuses, façon barista, avec ou sans produits laitiers.	
'FROSTED COCKTAIL'	Réalisez des boissons alcoolisées : testez le froisé, le daiquiri glacé ou la margarita givrée. L'ambiance d'une soirée... chez vous ! Veillez à respecter les consignes concernant la teneur en alcool.	
'MILKSHAKE'	Épais, ultra onctueux et ultra savoureux : des déclinaisons raffinées de vos classiques préférés... à déguster avec ou sans produits laitiers !	
'CHILLED JUICE'	Passez du frais au glacé : transformez des jus naturels en granités rafraîchissants. Essayez la citronnade, le jus d'ananas ou un granité tropical.	

## Utilisation de l'appareil à granités

**ÉTAPE 1 :** Ouvrez l'orifice de remplissage à versement facile et versez les ingrédients du granité ou de la boisson glacée dans le récipient.

**ÉTAPE 2 :** Branchez l'appareil à granités et mettez-le sous tension via l'alimentation secteur, en vous assurant que l'interrupteur principal est en position marche. L'appareil émettra un signal sonore et «  $\Psi$  » s'allumera pour indiquer qu'il est alimenté et prêt à être programmé.

**ÉTAPE 3 :** En suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** », utilisez le panneau de commande numérique pour sélectionner la fonction adaptée aux ingrédients. Les voyants lumineux des températures pré-réglées s'allumeront. Si besoin, la température cible souhaitée peut être réglée manuellement à l'aide des «  $\blacktriangleleft/\blacktriangleright$  ».

**ÉTAPE 4 :** Pendant la préparation du granité, les voyants de température s'allument progressivement les uns après les autres pour indiquer l'avancement du granité ou de la boisson glacée.

**ÉTAPE 5 :** Une fois la température cible atteinte, l'appareil à granités émettra un signal sonore et l'ensemble des voyants de température correspondants s'allumeront.

**ÉTAPE 6 :** Assurez-vous qu'un gobelet ou récipient adapté est placé sur le couvercle du bac d'égouttage, directement sous le levier de distribution.

**ÉTAPE 7 :** Pendant que la vis sans fin est toujours en rotation, tirez doucement sur le levier pour distribuer le granité ou la boisson glacée. Pour arrêter la distribution, relâchez simplement le levier afin qu'il revienne en place.

**ÉTAPE 8 :** Lorsque tout le granité ou toute la boisson glacée a été distribué, appuyez sur «  $\Psi$  » pour éteindre l'appareil à granités.

**ÉTAPE 9 :** Remettez l'interrupteur principal en position arrêt. Éteignez l'appareil à granités et débranchez-le de l'alimentation secteur.



**REMARQUE :** La préparation des boissons peut prendre de 15 à 60 minutes selon les ingrédients, le volume et la température de départ.



**AVERTISSEMENT :** Pour mettre définitivement l'appareil à granités hors tension, éteignez-le puis débranchez-le de l'alimentation secteur.

## Teneur en sucre requise

Une quantité de sucre insuffisante empêchera la formation correcte de glace ; il ne sera donc pas possible d'obtenir un granité. Tous les granités et boissons glacées doivent contenir au minimum 5 g de sucre pour 100 ml (soit une teneur en sucre de 5 %).

### Recommandations sur la teneur en sucre

Taille de portion	Quantité totale minimale de sucre
700 ml	29 g
1500 ml	62 g
1800 ml	75 g

## Alerte sucre insuffisant

Si la teneur en sucre du mélange de boisson est insuffisante, les voyants de température défilent de la gauche vers la droite et les voyants des pré-réglages clignotent. L'écran affichera le code d'erreur « **E1** » et l'appareil à granités pourra émettre un bip chaque minute pendant 15 minutes.

Si une boisson toute prête ne respecte pas la quantité minimale de sucre requise, ajoutez simplement 1 à 2 cuillères à soupe de sucre ou d'édulcorants naturels comme le miel, le sirop d'agave ou le sirop de sucre par portion.

Les jus fraîchement pressés ou extraits, comme le jus de pomme ou d'orange, contiennent suffisamment de sucre naturel pour geler parfaitement dans l'appareil.



**REMARQUE :** Les substituts sans sucre ou les édulcorants artificiels ne permettent pas d'atteindre la quantité minimale ou maximale de sucre requise.

## Recommandations sur la teneur en alcool

Lorsque vous utilisez le pré-réglage cocktail glacé, la teneur totale en alcool de tous les ingrédients doit être comprise entre 2,8 % et 16 %.

Pour les alcools forts/spiritueux (35 % vol. ou plus), il ne doit pas représenter plus d'1/6 du mélange total.

### Recommandations concernant les alcools forts/spiritueux

Taille de portion	Quantité maximale d'alcool (35 % vol. ou plus)
700 ml	120 ml
1500 ml	255 ml
1800 ml	300 ml

Les recommandations ci-dessus s'appliquent pour les spiritueux de plus de 35 %. Pour les autres boissons alcoolisées, telles que le vin, la bière ou les cocktails prêts à l'emploi, veuillez utiliser le pré-réglage normalement.

## Alerte alcool élevé

Si la teneur en alcool est trop élevée, les voyants de température défilent de la droite vers la gauche et les voyants des pré-réglages clignotent. L'écran affichera le code d'erreur « E7 » et l'appareil à granités pourra émettre un bip chaque minute pendant 15 minutes.

Il suffit de diluer le mélange avec 65 ml d'eau par portion. Appuyez sur « Ⓞ » pour réinitialiser l'appareil à granités, puis appuyez de nouveau pour le redémarrer.

## Stockage

Vérifiez que l'appareil à granités est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon fermement autour de l'appareil à granités ; enroulez-le sans serrer pour éviter de l'endommager.

Le bac de récupération peut être accroché au support du bac de récupération pour un rangement plus facile.

## Dépannage

Problem	Possible cause	Solution
L'appareil à granités ne s'allume pas.	L'appareil à granités n'est pas branché sur le secteur.	Branchez l'appareil à granités sur le secteur et mettez-le sous tension.
	Le fusible a sauté.	Remplacez le fusible par un fusible de même calibre.
	L'interrupteur principal situé à l'arrière de l'unité principale est en position arrêt.	Assurez-vous que l'interrupteur principal est en position marche.
La texture de la boisson obtenue n'est pas celle d'un granité ou d'une boisson glacée.	La température souhaitée n'est pas suffisamment froide.	Augmentez la température cible d'un niveau à l'aide des boutons de réglage de la température. Si la texture souhaitée n'est toujours pas obtenue après 15 minutes, augmentez encore d'un niveau.
« E1 » s'affiche sur l'écran LED.	La teneur en sucre est trop faible.	Éteignez l'appareil à granités, puis ajoutez 5 g de sucre pour 100 ml de liquide. Appuyez de nouveau sur « Ⓞ », puis reprogrammez l'appareil à granités.
« E2 » s'affiche sur l'écran LED.	L'appareil à granités a été trop rempli.	Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas le niveau de remplissage maximum.
	Le moteur est bloqué.	Laissez les ingrédients fondre pendant un certain temps avant de redémarrer l'appareil à granités.
« E3 » s'affiche sur l'écran à DEL.	Il y a une défaillance potentielle du moteur.	Allumez, puis éteignez de nouveau l'appareil à granités. Si « E3 » s'affiche toujours sur l'écran à DEL, cessez d'utiliser l'appareil à granités.
« E4 » s'affiche sur l'écran à DEL.	L'appareil à granités a été incliné de plus de 30°.	Placez l'appareil à granités sur une surface stable et plane.
« E5 » s'affiche sur l'écran à DEL.	Il y a une défaillance potentielle du capteur de température.	Allumez, puis éteignez de nouveau l'appareil à granités. Si « E5 » s'affiche toujours sur l'écran à DEL, cessez d'utiliser l'appareil à granités.
« E6 » s'affiche sur l'écran à DEL.	Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient.	Ajoutez du liquide dans le récipient en veillant à dépasser le niveau de remplissage min., puis redémarrez l'appareil à granités.
« E7 » s'affiche sur l'écran à DEL.	La teneur en alcool est trop élevée.	Éteignez l'appareil à granités, puis ajoutez 60 ml d'eau, de jus ou de soda afin de réduire la teneur globale en alcool. Appuyez de nouveau sur « Ⓞ », puis reprogrammez l'appareil à granités.
« E8 » s'affiche sur l'écran à DEL.	Il y a un dysfonctionnement potentiel de l'appareil.	Allumez, puis éteignez de nouveau l'appareil à granités. Si « E8 » s'affiche toujours sur l'écran à DEL, cessez d'utiliser l'appareil à granités.

## Caractéristiques

Code produit : EK6756VDE

Alimentation : 220-240 V ~ 50 Hz

Courant d'entrée : 0,91-1 A

Puissance : 170-200 W

Consommation (mode arrêt) : 0 W

Consommation (mode veille) : 0,76 W

Réfrigérant : R290 (26 g)

Groupe de sécurité du réfrigérant : A3

Poids net : 10,9 kg



**Chut!**  
Des secrets  
de granités  
à partager.

# Astuces et conseils

Nous avons essayé, nous avons testé et maintenant, nous partageons avec vous. Nos meilleurs conseils vous permettront de savourer très facilement un délicieux granité.



## Laissez reposer

Maintenez l'appareil à granités en position verticale pendant au moins 2 heures avant la première utilisation.



## Équilibre parfait

Chaque préparation doit contenir au moins 10 g de sucre par portion (233 ml). Lorsque vous utilisez la fonction prééglée « **FROSTED COCKTAIL** », chaque préparation doit présenter une teneur totale en alcool comprise entre 2,8 % et 16 %.



## Dégustez-le sans tarder

Lorsque vous utilisez le prééglage « **MILKSHAKE** » ou « **ICED FRAPPE** », distribuez la préparation dans les 30 minutes suivant la fin du cycle afin d'éviter la formation de mousse.



## Onctueux et frais

**N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients chauds ou solides, par exemple des glaçons, des fruits surgelés, de la crème glacée, etc.



## Gardez-le bien frais

Réfrigérez tous les ingrédients déjà préparés avant de les verser. Rafraîchissez également vos verres avant le service pour préserver la texture givrée.



## Nettoyez malin

Les accessoires passent au lave-vaisselle, mais évitez le cycle de séchage à chaud : laissez-les sécher à l'air libre.

## Granités instantanés par simple pression d'un bouton, sans préparation préalable

Ajoutez la boisson de votre choix, puis sélectionnez le pré-réglage souhaité.

Préréglage	Portion			Boisson toute prête	Mode d'emploi
	1-3	4-6	6-8		
	Durée (minutes)				
<< <b>SLUSHIE</b> >>	20	30	45	Sodas, boissons énergisantes, thé glacé	Sélectionnez « <b>SLUSHIE</b> ». La fonction pré-réglée sera réglée sur la valeur par défaut.
<< <b>FROSTED COCKTAIL</b> >>	30	40	50	Eaux pétillantes alcoolisées	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 3.
				Bière : lager, IPA, cidre	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 4.
				Cocktails prêts à l'emploi : margaritas, mojitos, gin tonic	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 6.
				Vin, rosé, vin effervescent, champagne, rhum-coca prêt à l'emploi, gin tonic, mélanges à base de vodka	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 9.
<< <b>CHILLED JUICE</b> >>	20	25	35	Jus d'orange, jus tropical, jus de mangue, thé glacé	Sélectionnez « <b>CHILLED JUICE</b> ». La fonction pré-réglée sera réglée sur la valeur par défaut.
				Jus de pomme, jus de cranberry	Sélectionnez « <b>CHILLED JUICE</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 2.
				Smoothies tout prêts, jus d'ananas	Sélectionnez « <b>CHILLED JUICE</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 3.
				Jus de grenade, jus de raisin	Sélectionnez « <b>CHILLED JUICE</b> ». Réglez la barre de température de façon à ce qu'elle soit positionnée sur 5.

## Cocktails à base de jus

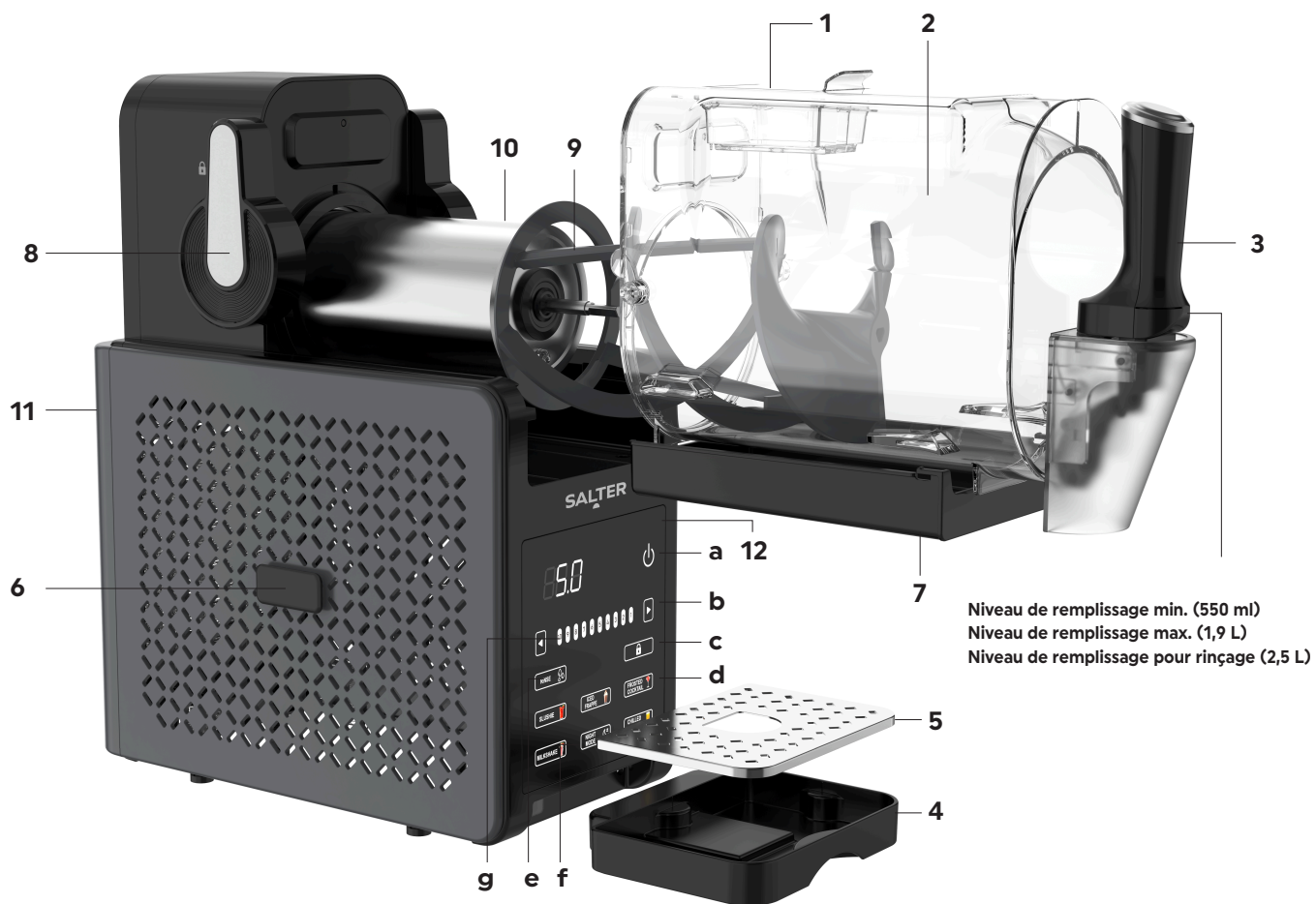
Cocktail	Alcool	Portion			Jus	Portion			Mode d'emploi
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Screwdriver	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Canneberge	580 ml	1245 ml	1500 ml	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». La fonction pré réglée sera réglée sur la valeur par défaut.
Tequila Sunrise	Tequila				Orange				
Greyhound	Gin or vodka				Pamplemousse				
Cape Codder	Vodka				Canneberge				
Bloody Mary	Vodka				Tomate				
Bucks Fizz	Prosecco				Orange				
Bellini	Prosecco				Pêche				

## Cocktails à base de sodas

Cocktail	Alcool	Portion			Soda	Portion			Mode d'emploi
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Vodka Limonade	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Citronnade	580 ml	1245 ml	1500 ml	Sélectionnez « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». La fonction pré réglée sera réglée sur la valeur par défaut.
Highball	Whisky				Eau gazeuse				
Whisky Gingembre	Whisky				Ginger ale (soda au gingembre)				
Cuba Libre	Rhum				Cola, trait de citron vert				
Gin tonic	Gin				Tonic, non allégé				
Gin rose et citronnade	Gin rose				Citronnade				

## Milk-shakes et frappés

Milk-shakes et frappés tout prêts	Saveur	Portion			Mode d'emploi		
		1-3	4-6	6-8	Mélange	Réglage	Servir
Lait aromatisé	Fraise, chocolat, vanille, banane	700 ml de lait aromatisé, 3 cuillères à soupe de crème épaisse	1500 ml de lait aromatisé, 5 cuillères à soupe de crème épaisse	1800 ml de lait aromatisé, 7 cuillères à soupe de crème épaisse	Fouettez tous les ingrédients dans un pichet.	Versez le mélange dans l'appareil à granités. Sélectionnez « <b>MILKSHAKE</b> ».	Distribuez
Poudre pour lait aromatisé		700 ml de lait aromatisé, 3 cuillères à soupe de crème épaisse, 4 cuillères à soupe de poudre de lait	1500 ml de lait aromatisé, 5 cuillères à soupe de crème épaisse, 8 cuillères à soupe de poudre de lait	1800 ml de lait aromatisé, 7 cuillères à soupe de crème épaisse, 10 cuillères à soupe de poudre de lait			
Boissons au café	Boissons au café glacé sucrées, frappés, mochas, matcha lattes	700 ml de liquide, 3 cuillères à soupe de crème épaisse	1500 ml de liquide, 5 cuillères à soupe de crème épaisse	1800 ml de liquide, 7 cuillères à soupe de crème épaisse		Versez le mélange dans l'appareil à granités. Sélectionnez « <b>ICED FRAPPE</b> »	



1. Schenkopening
2. Mengbeker
3. Tapgreep
4. Lekbak
5. Lekbakdeksel
6. Lekbakhouder
7. Condensatiebak
8. Vergrendelingsarmen
9. Schroefas
10. Verdampers
11. Aan/uit-schakelaar (aan de

- achterzijde van het hoofdapparaat)
12. Digitaal bedieningspaneel
  - a. Aan/uit-knop
  - b. Knoppen voor temperatuurinstelling
  - c. Kindervergrendelingsknop
  - d. Voorgeprogrammeerde functietoetsen
  - e. Spoelfunctieknop
  - f. Nachtmodusfunctieknop

g. *Temperatuuraanduidingslampjes*

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd de basisveiligheidsmaatregelen te worden opgevolgd.
- Controleer vóór het aansluiten van het apparaat op het lichtnet of de op het typeplaatje vermelde spanning overeenkomt met de netspanning in uw regio.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen en de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen de reiniging of het gebruiksonderhoud niet uitvoeren, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Zolang het product is aangesloten op de stroomvoorziening, staat er nog steeds nominale spanning op dit apparaat.
- Als het netsnoer, de stekker of enig onderdeel van het apparaat defect is, of als het apparaat is gevallen of beschadigd, stop dan onmiddellijk met het gebruiken van het product om mogelijke verwondingen te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd; reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien. Onjuiste reparaties kunnen leiden tot gevaar voor de gebruiker.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen of scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen, in contact komen met hete oppervlakken of in de knoop raken.
- Dompel de elektrische onderdelen van dit apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen en gebruik het niet als onderdelen of aansluitingen vochtig zijn.
- Wanneer dit apparaat valt of per ongeluk in water terechtkomt, haal dan direct de stekker uit het stopcontact. Raak het water niet aan.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het op het lichtnet is aangesloten.
- Trek nooit aan het snoer om het apparaat los te koppelen van het lichtnet; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Trek of draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van benzine, verf, brandbare gassen, ovens of andere warmtebronnen.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenwerk van het apparaat terechtkomen, aangezien dit brand- en/of elektrocutiegevaar kan opleveren.
- Gebruik geen mechanische hulpmiddelen om het ontdooiproces van het apparaat te versnellen.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht, warmtebronnen of extreme kou en bewaar het ook niet op dergelijke plaatsen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Raak geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, aangezien dit tot verwondingen kan leiden.
- Bedek, blokkeer of steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen en andere openingen van het apparaat, aangezien dit een elektrische schok, brand of schade aan het apparaat kan veroorzaken.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen tijdens het gebruik van dit apparaat, sluit geen ander apparaat met een hoog wattage aan op dezelfde stroomgroep.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt, onderhoud uitvoert of het apparaat opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer in combinatie met het apparaat is niet toegestaan.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

## SPECIFIEKE INFORMATIE OVER R290-KOUEMIDDELGAS

Dit apparaat bevat 26 g R290-koudemiddelgas.

R290 is een koudemiddelgas dat voldoet aan de Europese richtlijn inzake het milieu.



**LET OP:** R290-koudemiddel is reukloos en heeft niet de geur die normaal geassocieerd wordt met aardgas of propaantanks.

Doorboor nooit enig onderdeel van het koelcircuit.

Het apparaat moet worden geplaatst in een ruimte zonder permanente ontstekingsbronnen zoals open vuur, gas of elektrische apparaten die in werking zijn.

Niet doorboren en niet verbranden.

Indien het apparaat wordt geïnstalleerd, gebruikt of opgeslagen in een ruimte zonder ventilatie, moet deze ruimte zo zijn ontworpen dat ophoping van lekkend koudemiddel wordt voorkomen en daardoor – bij ontsteking van het koudemiddel door bijvoorbeeld elektrische kachels, fornuizen of andere ontstekingsbronnen – geen gevaar voor brand of explosie kan ontstaan.

Het apparaat moet zodanig worden opgeslagen dat mechanische defecten worden voorkomen.

Personen die het koelcircuit bedienen of eraan werken, dienen te beschikken over een geldig certificaat dat is afgegeven door een geaccrediteerde organisatie die vakbekwaamheid aantoont conform een toetsing erkend binnen de branche.

Onderhoud en reparaties waarvoor de hulp van ander gekwalificeerd personeel nodig is, moeten worden uitgevoerd onder toezicht van een persoon die specifiek is aangesteld voor het werken met brandbare koelmiddelen.

## Wat wel en niet te doen



Maak de slushiemaker regelmatig schoon met behulp van de „RINSE“-functie.  
Houd de slushiemaker rechtop.  
Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de slushie voldoen aan de voorgeschreven richtlijnen voor suiker en/of alcohol.  
Zorg ervoor dat de ingrediënten zich boven de minimale vullijn bevinden.



Plaats geen voorwerpen op de slushiemaker.  
Open de schenkopening tijdens gebruik niet, omdat dit het slushieproces kan verstoren.  
Gebruik de slushiemaker niet zonder vloeistof.  
Voeg nooit warme, vaste of bevroren ingrediënten toe aan de slushiemaker.  
Overschrijd nooit de maximale vullijn.



**WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat de slushiemaker vóór gebruik aan alle zijden minimaal 50 cm vrije ruimte heeft.

## Onderhoud en verzorging

**STAP 1:** Schakel de slushiemaker uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen of gebruikersonderhoud.

**STAP 2:** Neem alle onderdelen van de slushiemaker af met een zachte, vochtige doek en droog ze grondig af.

**STAP 3:** Wanneer de slushiemaker leeg is, demonteert u het apparaat voor diepere reiniging door de vergrendelingsarmen naar de voorzijde van het hoofdapparaat te trekken en de mengbeker voorzichtig te verwijderen. De schroefas en de verdamper kunnen nu met een zachte, vochtige doek worden gereinigd. Droog deze onderdelen zorgvuldig af voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

**STAP 4:** Zet de slushiemaker weer in elkaar volgens de instructies in de paragraaf „De slushiemaker monteren“.

**STAP 5:** Maak de lekbak en de condensatiebak regelmatig leeg om overstromen te voorkomen.



**OPMERKING:** Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung der Slushie-Maschine, da dies zu Beschädigungen führen kann.  
Die Slushie-Maschine sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Verwenden Sie die Spülfunktion, um das Innere des Behälters auszuspülen.

## Instructies voor gebruik

### Uw slushiemaker monteren

**STAP 1:** Zorg ervoor dat alle onderdelen van de slushiemaker zijn gereinigd volgens de instructies in de paragraaf „Onderhoud en verzorging“.

**STAP 2:** Bevestig de condensatiebak door deze via de railsleuven onder de verdamper te schuiven.

**STAP 3:** Plaats de schroefas door deze over de verdamper te schuiven en te draaien tot deze stevig vastzit.

**STAP 4:** Controleer of de vergrendelingsarmen in de „ $\hat{c}$ “-stand staan en schuif vervolgens de mengbeker over de schroefas en de verdamper.

**STAP 5:** Vergrendel de mengbeker door de vergrendelingsarmen in de „ $\hat{c}$ “-stand te draaien

**STAP 6:** Plaats de lekbak aan de voorzijde van het hoofdapparaat totdat deze hoorbaar vastklikt.

### Voor eerste gebruik

Voordat u de slushiemaker op het lichtnet aansluit, reinigt u alle onderdelen en zet u de slushiemaker in elkaar volgens de instructies in de paragrafen „Onderhoud en verzorging“ en „Uw slushiemaker monteren“.



**OPMERKING:** Bij het eerste gebruik van de slushiemaker kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf. Zorg tijdens het gebruik voor voldoende ventilatie rondom de slushiemaker.



**WAARSCHUWING:** Wanneer u de slushiemaker voor het eerst inschakelt of na langdurige opslag weer in gebruik neemt, open dan de schenkopening en laat de slushiemaker minimaal 2 uur staan zodat het koudemiddel zich kan stabiliseren.

## Het bedieningspaneel gebruiken

Wanneer de slushiemaker is aangesloten op het stopcontact, de netvoeding is ingeschakeld en de hoofdschakelaar aan staat, klinkt er een piepton en brandt de „ $\cup$ “-indicatie om aan te geven dat het apparaat van stroom is voorzien. Druk op „ $\cup$ “ om de slushiemaker in te schakelen.

### De spoelfunctie gebruiken

**STAP 1:** Tap eventueel resterende slushie of bevroren drankje af.

**STAP 2:** Vul de mengbeker met schoon, warm water en zorg ervoor dat de spoelvullijn niet wordt overschreden.

**STAP 3:** Druk op „RINSE“. De schroefas begint te draaien en verplaatst het water door de mengbeker.

**STAP 4:** Tap het water af door de tapgreep voorzichtig over te halen tot de mengbeker leeg is.

**STAP 5:** Herhaal indien nodig stappen 2 tot en met 4 totdat de verdamper en de mengbeker volledig vrij zijn van slushie of bevroren drank.

**STAP 6:** Stop de spoelcyclus door op „RINSE“ te drukken



**OPMERKING:** Plaats vóór het gebruik van de spoelfunctie een grote opvangbak onder de tapgreep, omdat de vloeistof snel zal worden afgevoerd.

### De nachtmodusfunctie gebruiken

Met de nachtmodusfunctie kunt u de slushie of bevroren drank 's nachts tussen 3 °C en 4 °C bewaren, zodat deze de volgende dag klaar is voor gebruik.

**STAP 1:** Druk op „NIGHT MODE”. De schroefas blijft draaien en de temperatuur wordt geregeld door het koudemiddel.

**STAP 2:** Wanneer de slushie of bevroren drank weer klaar is voor gebruik, drukt u op de betreffende voorgeprogrammeerde functietoets.



**OPMERKING:** Zorg ervoor dat er voldoende slushie of bevroren drank in de mengbeker aanwezig is voordat u de nachtmodus selecteert; het vulniveau moet zich tussen de minimale en maximale vullijn bevinden.

### Kinderbeveiligingsfunctie

**STAP 1:** Houd „☐” ongeveer 4 seconden ingedrukt om de kinderbeveiliging te activeren. Zodra deze is geactiveerd, licht „☐” op en kunnen de overige knoppen niet meer worden bediend.

**STAP 2 :** Om de kinderbeveiliging uit te schakelen, houdt u „☐” ongeveer 4 seconden ingedrukt. De slushiemaker kan nu weer normaal worden gebruikt.

### VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIES

**STAP 1 :** Druk op de gewenste voorgeprogrammeerde functietoets. De voorgeprogrammeerde temperatuur aanduidingslampjes gaan branden. In de onderstaande tabel vindt u de vijf voorgeprogrammeerde doeltemperaturen en de aanbevolen toepassingen. Indien nodig kan de gewenste doeltemperatuur handmatig worden aangepast met de „◀/▶”-knoppen.



**OPMERKING:** Raadpleeg het receptenboekje voor aanvullende informatie en richtlijnen. „☐” blijft branden zolang de slushiemaker is aangesloten op het stopcontact.

Voorinstelling	Waarom voor deze voorinstelling kiezen...	Voorgeprogrammeerde temperatuur aanduiding
„SLUSHIE”	Maak van uw favoriete frisdranken perfect gladde slushies – cola, sinaasappellimonade, ginger ale en meer.	
„ICED FRAPPE”	Geniet van gekoelde, romige traktaties in barista-stijl, zowel met als zonder zuivel.	
„FROSTED COCKTAIL”	Maak van alcoholische dranken heerlijke ijsvarianten – probeer bijvoorbeeld rosé, frozen daiquiri's en frozen margarita's. Een avondje uit... gewoon thuis! Zorg ervoor dat de richtlijnen voor alcohol worden nageleefd.	
„MILKSHAKE”	Dik, fluweelzacht en overheerlijk – luxe uitvoeringen van klassieke favorieten... Probeer het met of zonder zuivel!	
„CHILLED JUICE”	Van vers naar bevroren – maak van natuurlijke sappen verfrissende slushies. Probeer limonade, ananassap of tropische slush...	

## Gebruik van de slushiemaker

**STAP 1:** Open de schenkopening en doe de ingrediënten voor de slushie of het bevroren drankje in de mengbeker.

**STAP 2:** Steek de stekker van de slushiemaker in het stopcontact, schakel de netvoeding in en zorg dat de hoofdschakelaar op 'aan' staat. De slushiemaker laat een pieptoon horen en „ $\cup$ ” licht op om aan te geven dat het apparaat stroom ontvangt en klaar is om te worden ingesteld.

**STAP 3:** Volg de instructies in de paragraaf „**Het bedieningspaneel gebruiken**” en stel met het digitale bedieningspaneel de juiste functie in die past bij de ingrediënten. De voorgeprogrammeerde temperatuuraanduidingslampjes gaan branden. Indien nodig kunt u de gewenste doeltemperatuur handmatig aanpassen met de „ $\blacktriangleleft$ ”-knoppen.

**STAP 4:** Tijdens het bereiden van de slushie zullen de temperatuuraanduidingslampjes één voor één geleidelijk oplichten om de voortgang van de slushie of het bevroren drankje weer te geven.

**STAP 5:** Zodra de gewenste doeltemperatuur is bereikt, geeft de slushiemaker een pieptoon en zullen alle betreffende temperatuuraanduidingslampjes oplichten.

**STAP 6:** Controleer of er een geschikte beker of bakje op het lekbakdeksel staat, precies onder de tapgreep.

**STAP 7:** Terwijl de schroefas nog draait, trekt u de tapgreep voorzichtig naar u toe om de slushie of het bevroren drankje te tappen. Om het tappen te stoppen, laat u de tapgreep los zodat deze terugkeert naar de beginstand.

**STAP 8:** Wanneer alle slushie of bevroren drank is getapt, drukt u op „ $\cup$ ” om de slushiemaker uit te schakelen.

**STAP 9:** Zet de hoofdschakelaar terug in de uit-stand. Schakel de slushiemaker uit en trek de stekker uit het stopcontact



**OPMERKING:** Het bereiden van drankjes kan 15 tot 60 minuten duren, afhankelijk van de ingrediënten, de hoeveelheid en de begintemperatuur.



**WAARSCHUWING:** Om de slushiemaker permanent uit te schakelen, zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

## Benodigd suikergehalte

Te weinig suiker zorgt ervoor dat het vriesproces niet correct verloopt, waardoor het niet mogelijk is een slushieresultaat te behalen. Alle slushies en bevroren dranken moeten minimaal 5 g suiker per 100 ml bevatten (5% suikergehalte).

## Aanbevolen suikerrichtlijnen

Portiegrootte	Minimale totale hoeveelheid suiker
700 ml	29 g
1500 ml	62 g
1800 ml	75 g

## Te laag suikergehalte

Als er onvoldoende suiker in het drankmengsel zit, bewegen de temperatuuraanduidingslampjes van links naar rechts en knipperen de voorgeprogrammeerde functielampjes. Op het display verschijnt de foutcode „E1” en de slushiemaker kan gedurende 15 minuten elke minuut een pieptoon geven.

Als een kant-en-klare drank niet aan het totale suikergehalte voldoet, voeg per portie 1 tot 2 eetlepels suiker of natuurlijke zoetstoffen zoals honing, agave of suikersiroop toe.

Vers geperste of uitgeperste sappen, zoals appel en sinaasappel, bevatten voldoende natuurlijke suiker om in het apparaat perfect te bevriezen.



**OPMERKING:** Suikervrije vervangers of kunstmatige zoetstoffen dragen niet bij aan het behalen van de totale minimale of maximale suikervereisten.

## Richtlijnen voor alcoholgehalte

Bij gebruik van de voorgeprogrammeerde stand voor frozen cocktails moet het totale alcoholgehalte van alle ingrediënten tussen 2,8% en 16% liggen.

Voor sterke drank (met een alcoholpercentage (ABV) van 35% of hoger) mag dit maximaal 1/6 van het totale mengsel uitmaken.

## Aanbevolen richtlijnen voor sterke drank

Portiegrootte	Maximale hoeveelheid alcohol (35%+ ABV)
700 ml	120 ml
1500 ml	255 ml
1800 ml	300 ml

De bovenstaande richtlijnen gelden bij het gebruik van sterke drank met een alcoholpercentage van meer dan 35%. Voor andere alcoholische dranken, zoals wijn, bier en kant-en-klare cocktails, gebruikt u gewoon de betreffende voorgeprogrammeerde stand.

## Te hoog alcoholgehalte

Als het alcoholgehalte te hoog is, bewegen de temperatuuraanduidingslampjes van rechts naar links en knipperen de voorgeprogrammeerde functielampjes. Op het display verschijnt de foutcode „E7” en de slushiemaker kan gedurende 15 minuten elke minuut een pieptoon geven.

Verdun het mengsel eenvoudig met 65 ml water per portie. Druk op „U” om de slushiemaker te resetten; druk daarna nogmaals op „U” om het apparaat opnieuw te starten

## Opslag

Controleer of de slushiemaker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze opbergt op een koele, droge plek.

Wikkel het snoer nooit strak om de slushiemaker, maar wikkel het losjes om schade te voorkomen.

De lekbak kan aan de lekbakhouder worden gehangen voor gemakkelijker opbergen.

## Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De slushiemaker gaat niet aan	De slushiemaker is niet aangesloten op het lichtnet.	Steek de stekker in het stopcontact en schakel de slushiemaker in.
	De zekering is doorgebrand.	Vervang de zekering door een zekering met dezelfde capaciteit.
	De hoofdschakelaar aan de achterzijde van het hoofdapparaat staat in de uit-stand.	Controleer of de hoofdschakelaar in de aan-stand staat.
De consistentie van het bereide drankje is niet die van een slushie of bevroren drank.	De gewenste temperatuur is niet laag genoeg.	Verhoog de doeltemperatuur met één niveau met de knoppen voor temperatuurinstelling. Is na 15 minuten de gewenste consistentie nog niet bereikt, verhoog de temperatuur dan met nog een niveau.
„E1” wordt weergegeven op het LED-display.	Het suikergehalte is te laag.	Zet de slushiemaker uit en voeg vervolgens 5 g suiker toe per 100 ml vloeistof. Druk opnieuw op „U” en programmeer de slushiemaker daarna opnieuw.
„E2” wordt weergegeven op het LED-display.	De slushiemaker is overvuld.	Zorg ervoor dat de ingrediënten de maximale vullijn niet overschrijden.
	De motor is vastgelopen.	Laat de ingrediënten gedurende enige tijd smelten voordat u de slushiemaker opnieuw inschakelt.
„E3” wordt weergegeven op het LED-display.	Er kan sprake zijn van een motorstoring.	Schakel de slushiemaker uit en daarna weer in. Als „E3” nog steeds op het LED-display verschijnt, stop dan met het gebruik van de slushiemaker.
„E4” wordt weergegeven op het LED-display.	De slushiemaker is meer dan 30° gekanteld.	Plaats de slushiemaker op een stabiele, vlakke ondergrond.
„E5” wordt weergegeven op het LED-display.	Er kan sprake zijn van een storing in de temperatuursensor.	Schakel de slushiemaker uit en daarna weer in. Als „E5” nog steeds op het LED-display verschijnt, staak het gebruik van de slushiemaker.
„E6” wordt weergegeven op het LED-display.	Er zit onvoldoende vloeistof in de mengbeker.	Voeg vloeistof toe aan de mengbeker zodat deze boven de minimale vullijn uitkomt en start daarna de slushiemaker opnieuw.
„E7” wordt weergegeven op het LED-display.	Het alcoholgehalte is te hoog.	Zet de slushiemaker uit en voeg vervolgens 60 ml water, sap of frisdrank toe om het totale alcoholgehalte te verlagen. Druk opnieuw op „U” en programmeer de slushiemaker daarna opnieuw.
„E8” wordt weergegeven op het LED-display.	Er kan sprake zijn van een storing in het apparaat.	Schakel de slushiemaker uit en daarna weer in. Als „E8” nog steeds op het LED-display verschijnt, stop dan met het gebruik van de slushiemaker.

## Specificaties

Productcode: EK6756

Ingang: 220-240 V ~ 50 Hz

Ingangsstroom: 0,91-1 A

Vermogen: 170-200 W

Stroomverbruik (uitgeschakeld): 0 W

Stroomverbruik (stand-bymodus): 0,76 W

Koudemiddel: R290 (26 g)

Veiligheidsgroep koudemiddel: A3

Nettogewicht: 10,9 kg



**Ssst!**

**Slushiegeheimen  
om samen  
te delen.**

# Tips en trucs

We hebben het geprobeerd, we hebben het getest en nu delen we het graag met jou. Met deze toptips wordt het heel eenvoudig om te genieten van een heerlijke slushietraktatie.



## Laat het rusten

Houd de slushiemaker minimaal 2 uur rechtop vóór het eerste gebruik.



## Perfekte balans

Alle ingrediënten moeten per portie (233 ml) minimaal 10 g suiker bevatten. Bij gebruik van de „**FROSTED COCKTAIL**“-voorinstelling moet het totale alcoholgehalte van alle ingrediënten tussen 2,8% en 16% liggen.



## Drink het snel op

Wanneer u de „**MILKSHAKE**“- of „**ICED FRAPPE**“-voorinstelling gebruikt, tap de inhoud binnen 30 minuten na het einde van de cyclus af om schuimvorming te voorkomen.



## Glad & koel

**VOEG GEÉN** hete of vaste ingrediënten toe, zoals ijs, bevroren fruit, roomijs enz.



## Houd het koel

Zorg ervoor dat alle kant-en-klare ingrediënten gekoeld zijn voordat u ze inschenkt. Koel de glazen voor het serveren om de ijzige temperatuur te behouden



## Slim schoonmaken

Accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, maar sla de verwarmde droogcyclus over – laat ze aan de lucht drogen.

## Slushies zonder voorbereiding met éénknopsbediening

Voeg het drankje van uw keuze toe en selecteer de gewenste voorinstelling.

Voorinstelling	Portie			Kant-en-klare drank	Gebruiksaanwijzing
	1-3	4-6	6-8		
	Tijd (minuten)				
„SLUSHIE“	20	30	45	Frisdranken, energiedranken, ijsthee	Selecteer „ <b>SLUSHIE</b> “. De voorgeprogrammeerde functie wordt ingesteld op de standaardinstelling.
„FROSTED COCKTAIL“	30	40	50	Koolzuurhoudende frisdranken	Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stel de temperatuurstaaf zo in dat deze op niveau 3 staat.
				Bier: pils, IPA, cider	Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 4 staat.
				Kant-en-klare cocktails: margarita's, mojito's, gin-tonic	Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 6 staat.
				Wijn, rosé, mousserende wijn, champagne, kant-en-klare rum-cola, gin-tonic, wodka-mixdranken	Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 9 staat.
„CHILLED JUICE“	20	25	35	Sinaasappelsap, tropisch sap, mangosap, ijsthee	Selecteer „ <b>CHILLED JUICE</b> “. De voorgeprogrammeerde functie wordt ingesteld op de standaardinstelling.
				Appelsap, cranberrysap	Selecteer „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 2 staat.
				Kant-en-klare smoothies, ananassap	Selecteer „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 3 staat.
				Granaatappelsap, druivensapft	Selecteer „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stel de temperatuurindicator zo in dat deze op niveau 5 staat.

## Cocktails op basis van sappen

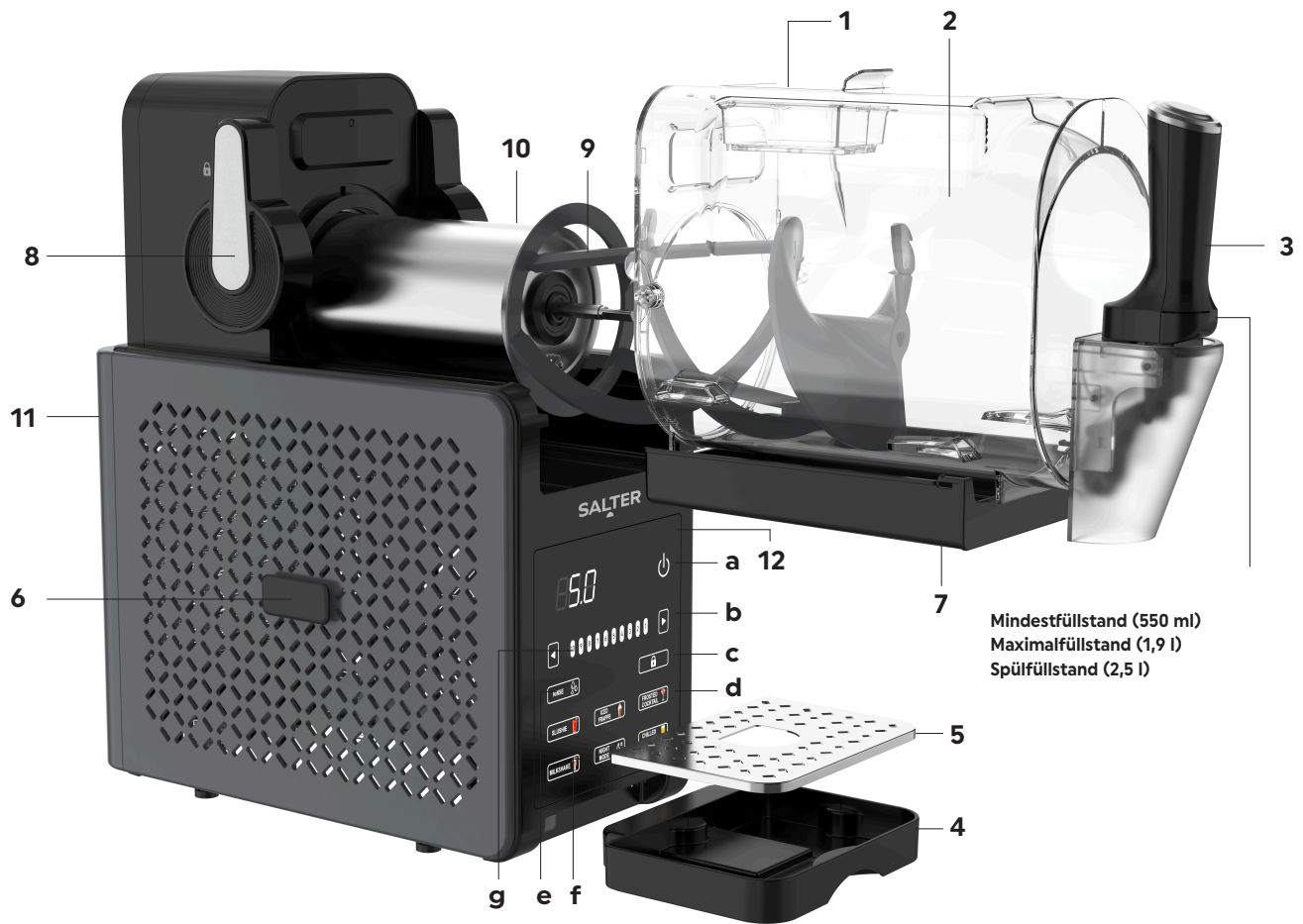
Cocktail	Alcohol	Portie			Sap	Portie			Gebruiksaanwijzing
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Screwdriver	Wodka	120 ml	255 ml	300 ml	Cranberry	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. De voorgeprogrammeerde functie wordt ingesteld op de standaardinstelling.
Tequila Sunrise	Tequila								
Greyhound	Gin of wodka								
Cape Codder	Wodka								
Bloody Mary	Wodka								
Bucks Fizz	Prosecco								
Bellini	Prosecco								
					Perzik				

## Cocktails op basis van frisdrank

Cocktail	Alcool	Portion			Soda	Portion			Mode d'emploi
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Wodka-limonade	Wodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limonade	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selecteer „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. De voorgeprogrammeerde functie wordt ingesteld op de standaardinstelling.
Highball	Whisky								
Whisky Gingembre	Whisky								
Cuba Libre	Rum								
Gin-tonic	Gin								
Pink Gin en Limonade	Pink Gin								
					Ginger ale				
					Cola, scheutje limoen				
					Tonic (geen light- of slimlinevariant)				
					Limonade				

## Milkshakes en frappés

Kant-en-klare milkshakes en frappés	Smaak	Portie			Gebruiksaanwijzing		
		1-3	4-6	6-8	Meng	Instelling	Serveer
Melk met een smaakje	Aardbei, chocolade, vanille, banaan	700 ml melk met een smaakje, 3 eetlepels dubbele room	1500 ml melk met een smaakje, 5 eetlepels dubbele room	1800 ml melk met een smaakje, 7 eetlepels dubbele room	Klop alle ingrediënten in een kan door elkaar	Giet het mengsel in de slusiemaker. Selecteer „ <b>MILKSHAKE</b> “.	Tappen
Smaakpoeder voor melk		700 ml melk met een smaakje, 3 eetlepels dubbele room, 4 eetlepels melkpoeder	1500 ml melk met een smaakje, 5 eetlepels dubbele room, 8 eetlepels melkpoeder	1800 ml melk met een smaakje, 7 eetlepels dubbele room, 10 eetlepels melkpoeder			
Koffiedranken	Gezoete ijskoffiedranken, frappés, mokka's, matcha lattes	700 ml vloeistof, 3 eetlepels dubbele room	1500 ml vloeistof, 5 eetlepels dubbele room	1800 ml vloeistof, 7 eetlepels dubbele room		Giet het mengsel in de slusiemaker. Selecteer „ <b>ICED FRAPPE</b> “.	



Mindestfüllstand (550 ml)  
 Maximalfüllstand (1,9 l)  
 Spülfüllstand (2,5 l)

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. Einfüllöffnung mit Ausgießhilfe | 11. Netzschalter (an der Rückseite des Hauptgeräts) |
| 2. Behälter                        | 12. Digitales Bedienfeld                            |
| 3. Ausgabehebel                    | a. Ein-/Ausschalter                                 |
| 4. Abtropfschale                   | b. Temperatur-Einstelltasten                        |
| 5. Abdeckung der Abtropfschale     | c. Kindersicherungstaste                            |
| 6. Halterung für die Abtropfschale | d. Programmtasten                                   |
| 7. Kondensatschale                 | e. Spülfunktionstaste                               |
| 8. Verriegelungsarme               | f. Nachtmodus-Taste                                 |
| 9. Schnecke                        | g. Temperatur-Kontrollleuchten                      |
| 10. Verdampfer                     |   |

Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind stets die grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt wurden bzw. in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Solange das Gerät an die Stromquelle angeschlossen ist, steht im Inneren weiterhin die Nennspannung an.
- Sollte das Netzkabel, der Stecker oder ein anderes Teil des Geräts beschädigt, defekt oder heruntergefallen sein, beenden Sie die Nutzung des Produkts umgehend, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.
- In diesem Gerät befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Bauteile; Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefährdungen für den Benutzer führen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Hitzequellen und scharfen Kanten fern, die eine Beschädigung verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von allen Geräteteilen fern, die sich während des Betriebs erhitzen können.
- Halten Sie das Gerät von anderen wärmeabgebenden Geräten fern.
- Das Netzkabel darf nicht über Arbeitsflächen hängen, heiße Oberflächen berühren oder sich verdrehen.
- Tauchen Sie die elektrischen Bauteile dieses Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und nicht, wenn Steckverbindungen oder Anschlüsse feucht sind.
- Falls das Gerät herunterfällt oder versehentlich ins Wasser gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie keinesfalls ins Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel vom Stromnetz; schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Benzin, Farben, brennbaren Gasen, Öfen oder anderen Wärmequellen.
- Verhindern Sie, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen, da dies zu Brand- und/oder Stromschlaggefahr führen kann.
- Verwenden Sie keine mechanischen Hilfsmittel, um den Abtauvorgang des Geräts zu beschleunigen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Setzen Sie das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung, Hitzequellen oder extremen Kältebedingungen aus und lagern Sie es nicht dort.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Berühren Sie keine Teile des Geräts, die sich während des Betriebs erhitzen könnten, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze und Öffnungen des Geräts nicht ab, versperren Sie diese nicht und führen Sie keine Gegenstände hinein, da dies zu Stromschlag, Brandgefahr oder Schäden am Gerät führen kann.
- Um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden, betreiben Sie während der Nutzung dieses Geräts kein weiteres Hochleistungsgerät am selben Stromkreis.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.
- Stellen Sie das Gerät stets auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage und in einer für den Benutzer angenehmen Arbeitshöhe.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernsteuerung betrieben werden.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels mit dem Gerät ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

## SPEZIFISCHE INFORMATIONEN ZUM KÄLTEMITTEL R290

Dieses Gerät enthält 26 g R290-Kältemittelgas.

R290 ist ein Kältemittelgas, das der europäischen Umweltrichtlinie entspricht.



**VORSICHT:** Das Kältemittel R290 ist geruchlos und besitzt nicht den typischen Geruch, der mit Erdgas oder Propangasflaschen verbunden ist.

Durchstechen Sie keinesfalls Teile des Kältemittelkreislaufs.

Das Gerät muss in einem Bereich aufgestellt werden, in dem sich keine durchgehenden Zündquellen wie offene Flammen, Gas oder betriebene Elektrogeräte befinden.

Nicht durchstechen und nicht verbrennen.

Wird das Gerät in einem nicht belüfteten Bereich installiert, betrieben oder gelagert, muss der Raum so gestaltet sein, dass eine Ansammlung entweichenden Kältemittels verhindert wird und dadurch kein Brand- oder Explosionsrisiko durch Zündung des Kältemittels – etwa durch elektrische Heizgeräte, Öfen oder andere Zündquellen – entsteht.

Das Gerät muss so gelagert werden, dass mechanische Defekte ausgeschlossen sind.

Personen, die am Kältemittelkreislauf arbeiten oder diesen bedienen, müssen über eine entsprechende Zertifizierung verfügen, die von einer anerkannten Organisation ausgestellt wurde und die Fachkenntnisse im Umgang mit Kältemitteln gemäß einer von Branchenverbänden anerkannten Qualifikationsprüfung nachweist.

Wartungs- und Reparaturarbeiten, die die Unterstützung weiterer qualifizierter Fachkräfte erfordern, dürfen nur unter der Aufsicht einer für den Umgang mit brennbaren Kältemitteln autorisierten Person durchgeführt werden.

## Was man tun und lassen sollte



Reinigen Sie die Slushie-Maschine regelmäßig mit der Funktion „**RINSE**“.  
Bewahren Sie die Slushie-Maschine stets in aufrechter Position auf.  
Stellen Sie sicher, dass alle Slushie-Zutaten den vorgeschriebenen Zucker- und/oder Alkoholrichtlinien entsprechen.  
Stellen Sie sicher, dass sich die Zutaten über dem Mindestfüllstand befinden.



Stellen Sie keine Gegenstände auf die Slushie-Maschine.  
Öffnen Sie die Einfüllöffnung mit Ausgießhilfe während des Betriebs nicht, da dies die Slushie-Herstellung behindern wird.  
Betreiben Sie die Slushie-Maschine nicht ohne Flüssigkeit.  
Geben Sie niemals heiße, feste oder gefrorene Zutaten in die Slushie-Maschine.  
Überschreiten Sie niemals den Maximalfüllstand.



**WARNUNG:** Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass sich um die Slushie-Maschine in alle Richtungen mindestens 50 cm Freiraum befinden.

## Pflege und Wartung

**SCHRITT 1:** Schalten Sie die Slushie-Maschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.

**SCHRITT 2:** Wischen Sie alle Komponenten der Slushie-Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

**SCHRITT 3:** Wenn die Slushie-Maschine entleert ist, zerlegen Sie sie zur gründlichen Reinigung, indem Sie die Verriegelungsarme nach vorne zum Hauptgerät ziehen und den Behälter vorsichtig entnehmen. Schnecke und Verdampfer können nun mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Vor dem Zusammenbau gründlich trocknen.

**SCHRITT 4:** Setzen Sie die Slushie-Maschine gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Zusammenbau der Slushie-Maschine**“ wieder zusammen.

**SCHRITT 5:** Leeren Sie die Abtropfschale und die Kondensatschale regelmäßig, um ein Überlaufen zu verhindern.



**HINWEIS:** Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung der Slushie-Maschine, da dies zu Beschädigungen führen kann.

Die Slushie-Maschine sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Verwenden Sie die Spülfunktion, um das Innere des Behälters auszuspülen.

## Gebrauchsanweisung

### Zusammenbau der Slushie-Maschine

**SCHRITT 1:** Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Slushie-Maschine entsprechend den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“ gereinigt wurden.

**SCHRITT 2:** Bringen Sie die Kondensatschale an, indem Sie sie mithilfe der Schienenführungen unter den Verdampfer schieben.

**SCHRITT 3:** Setzen Sie die Schnecke auf den Verdampfer und drehen Sie sie, bis sie einrastet.

**SCHRITT 4:** Stellen Sie sicher, dass sich die Verriegelungsarme in der Position „**Ö**“ befinden, und schieben Sie dann den Behälter über Schnecke und Verdampfer.

**SCHRITT 5:** Verriegeln Sie den Behälter, indem Sie die Verriegelungsarme in die Position „**Ö**“ drehen.

**SCHRITT 6:** Setzen Sie die Abtropfschale vorne am Hauptgerät ein, bis sie einrastet.

### Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Slushie-Maschine an das Stromnetz anschließen, reinigen Sie alle Teile und setzen Sie die Slushie-Maschine gemäß den Anweisungen in den Abschnitten „**Pflege und Wartung**“ sowie „**Zusammenbau der Slushie-Maschine**“ zusammen. .



**HINWEIS:** Beim erstmaligen Gebrauch der Slushie-Maschine kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie während des Betriebs für eine ausreichende Belüftung rund um die Slushie-Maschine.



**WARNUNG:** Wenn Sie die Slushie-Maschine zum ersten Mal oder nach längerer Lagerung einschalten, öffnen Sie die Einfüllöffnung mit Ausgießhilfe und lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden stehen, damit sich das Kältemittel absetzen kann.

### Verwendung des Bedienfelds

Wenn die Slushie-Maschine eingesteckt ist, am Stromnetz eingeschaltet wurde und sich der Hauptschalter in der Position „**Ein**“ befindet, ertönt ein Signalton und die Anzeige „**Ö**“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät mit Strom versorgt wird. Drücken Sie „**Ö**“, um die Slushie-Maschine einzuschalten

### Verwendung der Spülfunktion

**SCHRITT 1:** Lassen Sie ggf. noch vorhandenen Slushie oder gefrorenes Getränk ab.

**SCHRITT 2:** Füllen Sie den Behälter mit sauberem, warmem Wasser und achten Sie darauf, den Spülfüllstand nicht zu überschreiten.

**SCHRITT 3:** Drücken Sie „**RINSE**“. Die Schnecke beginnt sich zu drehen und bewegt das Wasser im Behälter.

**SCHRITT 4:** Geben Sie das Wasser aus, indem Sie den Hebel vorsichtig ziehen, bis der Behälter leer ist.

**SCHRITT 5:** Falls erforderlich, wiederholen Sie die Schritte 2–4, bis Verdampfer und Behälter frei von Slushie oder gefrorenem Getränk sind.

**SCHRITT 6:** Beenden Sie den Spülvorgang, indem Sie „**RINSE**“ drücken.



**HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass sich vor Verwendung der Spülfunktion ein großes Gefäß unter dem Ausgäbehebel befindet, da die Flüssigkeit schnell abgegeben wird.

### Verwendung des Nachtmodus

Mit der Nachtmodus-Funktion kann der Slushie oder das gefrorene Getränk über Nacht bei 3 °C bis 4 °C gehalten werden, sodass es am nächsten Tag bereit zur Verwendung ist.



**SCHRITT 1:** Drücken Sie „NIGHT MODE“. Die Schnecke dreht sich weiterhin und die Temperatur wird durch das Kältemittel reguliert.


**SCHRITT 2:** Wenn der Slushie oder das gefrorene Getränk wieder verwendet werden soll, drücken Sie die entsprechende Programmtaste.



**HINWEIS:** Stellen Sie vor Auswahl des Nachtmodus sicher, dass sich eine ausreichende Menge Slushie oder gefrorenes Getränk im Behälter befindet; die Füllmenge muss dabei zwischen Mindest- und Maximalfüllstand liegen.

### Kindersicherung


**SCHRITT 1:** Halten Sie „“, ca. 4 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Ist diese aktiviert, leuchtet „“ auf und alle anderen Tasten sind gesperrt.






**SCHRITT 2:** Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie „“ etwa 4 Sekunden lang gedrückt. Die Slushie-Maschine kann nun wie gewohnt verwendet werden.

### PROGRAMMFUNKTIONEN

**SCHRITT 1:** Drücken Sie die gewünschte Programmtaste. Die Kontrollleuchten für die voreingestellte Temperatur werden angezeigt. In der nachstehenden Tabelle sind die 5 voreingestellten Zieltemperaturen sowie die empfohlenen Verwendungszwecke aufgeführt. Die gewünschte Zieltemperatur kann bei Bedarf manuell über die „“/„“ angepasst werden.



**HINWEIS:** Weitere Informationen und Hinweise entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptheft. „“ bleibt beleuchtet, solange die Slushie-Maschine eingesteckt ist.

Voreinstellung	Warum diese Voreinstellung wählen...	Kontrollleuchte für voreingestellte Temperatur
„SLUSHIE“	Verwandeln Sie Ihre Lieblings-Erfrischungsgetränke wie Cola, Orangenlimonade, Ginger Ale und mehr in samtig-feine Slushies.	
„ICED FRAPPE“	Genießen Sie gekühlte, cremige Barista-Spezialitäten – mit oder ohne Milch.	
„FROSTED COCKTAIL“	Verwandeln Sie alkoholische Getränke – probieren Sie Frosé, Frozen Daiquiris und Frozen Margaritas. Eine Partynacht... zu Hause! Stellen Sie sicher, dass die Alkoholrichtlinien eingehalten werden.	
„MILKSHAKE“	Extra dick, ultra-sämig und ultra-lecker – luxuriöse Varianten klassischer Favoriten. Probieren Sie sie mit oder ohne Milch!	
„CHILLED JUICE“	Von frisch zu gefroren – verwandeln Sie natürliche Säfte in erfrischende Slushies. Probieren Sie es mit Limonade, Ananassaft oder tropischem Slush...	

## Verwendung der Slushie-Maschine

**SCHRITT 1 :** Öffnen Sie die Einfüllöffnung mit Ausgießhilfe und geben Sie die Slushie- oder gefrorenen Getränkezutaten in den Behälter.

**SCHRITT 2 :** Schließen Sie die Slushie-Maschine an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein. Vergewissern Sie sich, dass sich der Hauptschalter in der Position „Ein“ befindet. Die Slushie-Maschine gibt einen Signalton ab und „U“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass sie mit Strom versorgt wird und zur Programmierung bereit ist.

**SCHRITT 3 :** Stellen Sie gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Verwendung des Bedienfelds**“ mithilfe des digitalen Bedienfelds die gewünschte Funktion für die Zutaten ein. Die Kontrollleuchten für die voreingestellte Temperatur werden angezeigt. Die gewünschte Zieltemperatur kann bei Bedarf manuell über die „◀▶“ angepasst werden.

**SCHRITT 4 :** Während des Slushie-Herstellungsprozesses leuchten die Temperatur-Kontrollleuchten nacheinander auf, um den Fortschritt des Slushies oder gefrorenen Getränks anzuzeigen.

**SCHRITT 5 :** Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, gibt die Slushie-Maschine einen Signalton ab und alle entsprechenden Temperatur-Kontrollleuchten leuchten auf

**SCHRITT 6 :** Vergewissern Sie sich, dass eine geeignete Tasse oder ein passendes Gefäß auf die Abdeckung der Abtropfschale gestellt wird, sodass es sich direkt unter dem Ausgabehebel befindet.

**SCHRITT 7 :** Während sich die Schnecke weiterhin dreht, ziehen Sie den Hebel vorsichtig, um den Slushie oder das gefrorene Getränk auszugeben. Zum Beenden der Ausgabe lassen Sie den Hebel los.

**SCHRITT 8 :** Sobald der gesamte Slushie oder das gefrorene Getränk ausgegeben wurde, drücken Sie „U“, um die Slushie-Maschine auszuschalten.

**SCHRITT 9 :** Stellen Sie den Hauptschalter in die Aus-Position. Schalten Sie die Slushie-Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker



**HINWEIS:** Die Zubereitung der Getränke kann je nach Zutaten, Füllmenge und Ausgangstemperatur 15 bis 60 Minuten dauern.



**WARNUNG:** Um die Slushie-Maschine dauerhaft auszuschalten, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker.

## Erforderlicher Zuckergehalt

Zu wenig Zucker verhindert das richtige Gefrieren, wodurch kein Slushie-Ergebnis erzielt werden kann. Alle Slushies und gefrorenen Getränke müssen mindestens 5 g Zucker pro 100 ml (5 % Zuckergehalt) enthalten.

## Empfohlene Zucker-Richtwerte

Portionsgröße	Mindestgesamtzuckermenge
700 ml	29 g
1500 ml	62 g
1800 ml	75 g

## Zuckergehalt zu niedrig

Befindet sich zu wenig Zucker in der Getränkmischung, laufen die Temperatur-Kontrollleuchten von links nach rechts und die LED-Anzeigen für die Voreinstellungen blinken. Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“ und die Slushie-Maschine gibt möglicherweise für 15 Minuten jede Minute einen Signalton ab.

Wenn ein Fertiggetränk den erforderlichen Gesamtzuckergehalt nicht erreicht, geben Sie einfach pro Portion 1–2 Esslöffel Zucker oder natürliche Süßungsmittel wie Honig, Agave oder Zuckersirup hinzu.

Frisch gepresste Säfte wie Apfel- und Orangensaft enthalten ausreichend natürlichen Zucker, um in der Maschine perfekt zu gefrieren.



**HINWEIS:** Zuckerfreie Ersatzstoffe oder künstliche Süßstoffe tragen nicht dazu bei, den erforderlichen Mindest- oder Höchstzuckergehalt zu erfüllen.

## Richtwerte für den Alkoholgehalt

Bei Verwendung der Voreinstellung für gefrorene Cocktails muss der Gesamtalkoholgehalt aller Zutaten zwischen 2,8 % und 16 % liegen.

Bei hochprozentigem Alkohol bzw. Spirituosen (ab 35 % Vol.) darf dieser Anteil maximal 1/6 der gesamten Mischung betragen.

## Empfohlene Richtwerte für hochprozentigen Alkohol/Spirituosen

Portionsgröße	Maximaler Alkoholanteil (ab 35 % Vol. Alkoholgehalt)
700 ml	120 ml
1500 ml	255 ml
1800 ml	300 ml

Die oben genannten Richtwerte gelten bei Verwendung von Spirituosen mit mehr als 35 % Vol. Für andere alkoholische Getränke wie Wein, Bier oder Fertigcocktails verwenden Sie bitte die jeweilige Voreinstellung wie gewohnt.

## Alkoholgehalt zu hoch

Ist der Alkoholgehalt zu hoch, laufen die Temperatur-Kontrollleuchten von rechts nach links und die LED-Anzeigen für die Voreinstellungen blinken. Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E7“ und die Slushie-Maschine gibt möglicherweise für 15 Minuten jede Minute einen Signalton ab.

Verdünnen Sie die Mischung einfach pro Portion mit 65 ml Wasser. Drücken Sie „ϕ“, um die Slushie-Maschine zurückzusetzen, und drücken Sie dann erneut, um sie neu zu starten.

## Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Aufbewahrung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass die Slushie-Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist.

Wickeln Sie das Netzkabel niemals fest um die Slushie-Maschine; wickeln Sie es locker, um Beschädigungen zu vermeiden.

Zum leichteren Verstauen kann die Abtropfschale an der Halterung für die Abtropfschale eingehängt werden.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Slushie-Maschine lässt sich nicht einschalten.	Die Slushie-Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie die Slushie-Maschine am Stromnetz ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Sicherung durch eine mit der gleichen Nennleistung.
	Der Hauptschalter an der Rückseite des Hauptgeräts befindet sich in der Aus-Position.	Stellen Sie sicher, dass sich der Hauptschalter in der Position „Ein“ befindet.
Die Konsistenz des hergestellten Getränks entspricht nicht der eines Slushies oder gefrorenen Getränks.	Die eingestellte Temperatur ist nicht kalt genug.	Erhöhen Sie die Zieltemperatur mit den Temperatur-Einstelltasten um eine Stufe. Sollte auch nach 15 Minuten noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht sein, erhöhen Sie sie um eine weitere Stufe.
„E1“ wird auf dem LED-Display angezeigt.	Der Zuckergehalt ist zu niedrig.	Schalten Sie die Slushie-Maschine aus und geben Sie dann 5 g Zucker pro 100 ml Flüssigkeit hinzu. Drücken Sie erneut „ϕ“ und programmieren Sie die Slushie-Maschine anschließend neu.
„E2“ wird auf dem LED-Display angezeigt.	Die Slushie-Maschine wurde überfüllt.	Stellen Sie sicher, dass die Zutaten den Maximalfüllstand nicht überschreiten.
	Der Motor ist blockiert.	Lassen Sie die Zutaten für einige Zeit antauen, bevor Sie die Slushie-Maschine erneut einschalten.
„E3“ wird auf der LED-Anzeige angezeigt.	Es liegt möglicherweise ein Motorfehler vor.	Schalten Sie die Slushie-Maschine aus und wieder ein. Wenn „E3“ weiterhin auf der LED-Anzeige erscheint, verwenden Sie die Slushie-Maschine nicht weiter.
„E4“ wird auf dem LED-Display angezeigt.	Die Slushie-Maschine wurde um mehr als 30° geneigt.	Stellen Sie die Slushie-Maschine auf eine stabile, ebene Fläche.
„E5“ wird auf dem LED-Display angezeigt.	Es liegt möglicherweise ein Fehler am Temperatursensor vor.	Schalten Sie die Slushie-Maschine aus und wieder ein. Wenn „E5“ weiterhin auf dem LED-Display angezeigt wird, verwenden Sie die Slushie-Maschine nicht mehr.
„E6“ wird auf dem LED-Display angezeigt.	Der Alkoholgehalt ist zu hoch.	Füllen Sie Flüssigkeit in den Behälter, sodass sie über dem Mindestfüllstand liegt, und starten Sie anschließend die Slushie-Maschine neu.
„E7“ wird auf dem LED-Display angezeigt.	Der Alkoholgehalt ist zu hoch.	Schalten Sie die Slushie-Maschine aus und geben Sie dann 60 ml Wasser, Saft oder Limonade hinzu, um den Gesamtalkoholgehalt zu verringern. Drücken Sie erneut „ϕ“ und programmieren Sie die Slushie-Maschine anschließend neu.
„E8“ wird auf dem LED-Display angezeigt.	Es liegt möglicherweise eine Störung am Gerät vor.	Schalten Sie die Slushie-Maschine aus und wieder ein. Wenn „E8“ weiterhin auf dem LED-Display angezeigt wird, verwenden Sie die Slushie-Maschine nicht mehr.

## Technische Daten

Artikelnummer: EK6756

Eingang: 220–240 V ~ 50 Hz

Stromaufnahme: 0,91–1 A

Leistung: 170–200 W

Leistungsaufnahme (ausgeschaltet): 0 W

Leistungsaufnahme (Standby-Modus): 0,76 W

Kältemittel: R290 (26 g)

Kältemittel-Sicherheitsgruppe: A3

Nettogewicht: 10,9 kg



**Pssst!**  
Slushie-  
Geheimnisse,  
die geteilt  
werden wollen.

# Tipps und Tricks

Wir haben ausprobiert, wir haben getestet und jetzt teilen wir unsere besten Tipps mit Ihnen. Mit diesen Top-Tipps gelingt es Ihnen im Handumdrehen, köstliche Slushies zu genießen.



## Absetzen lassen

Stellen Sie die Slushie-Maschine vor dem ersten Gebrauch mindestens 2 Stunden au frecht hin.



## Perfekte Balance

Alle Zutaten müssen pro Portion (233 ml) mindestens 10 g Zucker enthalten. Bei Verwendung der Voreinstellung „**FROSTED COCKTAIL**“ müssen alle Zutaten einen Alkoholgehalt zwischen 2,8 % und 16 % aufweisen.



## Zügig genießen

Wenn Sie die Voreinstellung „**MILKSHAKE**“ oder „**ICED FRAPPE**“ verwenden, geben Sie den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Abschluss des Zyklus aus, um Schaumbildung zu vermeiden.



## Samtig & kühl

**GEBEN SIE KEINE** heißen oder festen Zutaten wie Eiswürfel, gefrorenes Obst, Speiseeis usw. hinzu.



## Kühl halten

Kühlen Sie alle vorbereiteten Zutaten vor dem Einfüllen gut durch. Kühlen Sie die Gläser vor dem Servieren, damit sie schön frostig bleiben.



## Clever reinigen

Das Zubehör ist spülmaschinengeeignet, jedoch sollte auf den Heiß-Trockengang verzichtet werden – lassen Sie das Zubehör stattdessen an der Luft trocknen.

### Slushies ohne Vorbereitungsaufwand – per Knopfdruck

Geben Sie Ihr gewünschtes Getränk hinzu und wählen Sie die passende Voreinstellung aus.

Voreinstellung	Portion			Fertiggetränk	Anleitung
	1-3	4-6	6-8		
	Zeit (Minuten)				
„SLUSHIE “	20	30	45	Erfrischungsgetränke, Energydrinks, Eistee	Wählen Sie „ <b>SLUSHIE</b> “. Die Programmfunktion wird auf die Standardeinstellung gesetzt.
„FROSTED COCKTAIL “	30	40	50	Seltzer-Getränke	Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 3 steht.
				Bier: Lager, IPA, Cider	Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 4 steht.
				Fertigcocktails: Margaritas, Mojitos, Gin Tonic	Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 6 steht.
				Wein, Rosé, Sekt, Champagner, Fertig-Rum-Cola, Gin Tonic, Vodka-Mixgetränke	Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 9 steht.
„CHILLED JUICE “	20	25	35	Orangensaft, tropischer Fruchtsaft, Mangosaft, Eistee	Wählen Sie „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Die Programmfunktion wird auf die Standardeinstellung gesetzt.
				Apfelsaft, Cranberrysaft	Wählen Sie „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 2 steht.
				Fertige Smoothies, Ananassaft	Wählen Sie „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 3 steht.
				Granatapfelsaft, Traubensaft	Wählen Sie „ <b>CHILLED JUICE</b> “. Stellen Sie die Temperaturleiste so ein, dass sie auf 5 steht.

## Cocktails auf Saftbasis

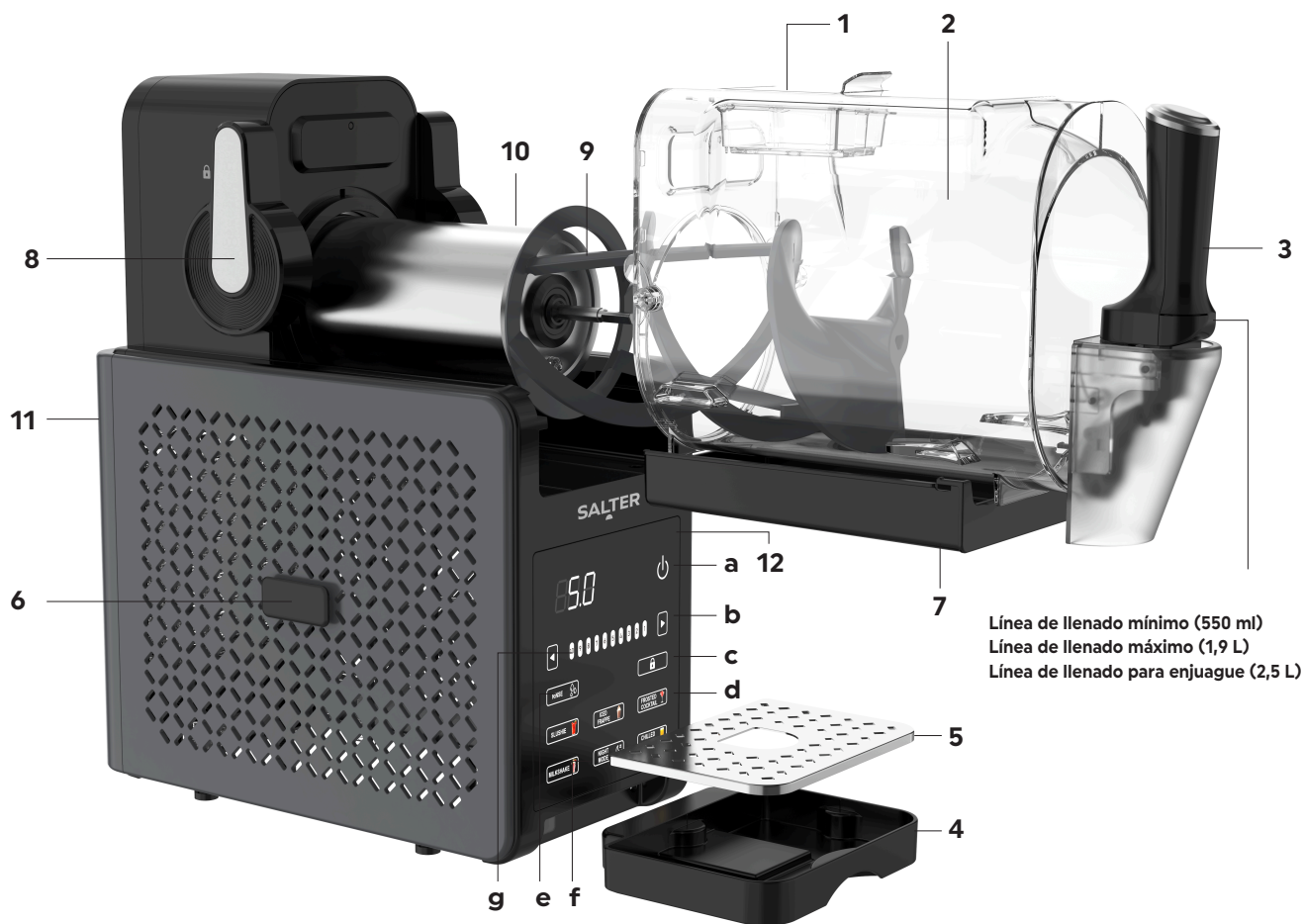
Cocktail	Alkohol	Portion			Saft	Portion			Anleitung
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Screwdriver	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Cranberry	580 ml	1245 ml	1500 ml	Sélectionnez „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. La fonction pré-réglée sera réglée sur la valeur par défaut.
Tequila Sunrise	Tequila								
Greyhound	Gin or vodka								
Cape Codder	Vodka								
Bloody Mary	Vodka								
Bucks Fizz	Prosecco								
Bellini	Prosecco								
					Pfirsich				

## Cocktails mit Erfrischungsgetränken

Cocktail	Alcool	Portion			Soda	Portion			Mode d'emploi
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Vodka Limonade	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limonade	580 ml	1245 ml	1500 ml	Wählen Sie „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> “. Die Programmfunktion wird auf die Standardeinstellung gesetzt.
Highball	Whisky								
Whisky Gingembre	Whisky								
Cuba Libre	Rhum								
Gin tonic	Gin								
Gin rose et citronnade	Gin rose								
					Sodawasser				
					Ingwerlimonade				
					Cola, Spritzer Limette				
					Tonic, kein Slimline-Tonic				
					Limonade				

## Milchshakes und Frappés

Fertige Milchshakes und Frappés	Geschmack srichtung	Portion			Anleitung		
		1-3	4-6	6-8	Mischen	Einstellung	Servieren
Anleitung	Erdbeere, Schokolade, Vanille, Banane	700 ml Milchmischgetränk, 3 EL Doppelrahm	1500 ml Milchmischgetränk, 5 EL Doppelrahm	1800 ml Milchmischgetränk, 7 EL Doppelrahm	Verrühren Sie alle Zutaten in einem Krug miteinander.	Gießen Sie die Mischung in die Slushie-Maschine. Wählen Sie „ <b>MILKSHAKE</b> “.	Ausgeben
Aromatisiertes Milchpulver		700 ml Milchmischgetränk, 3 EL Doppelrahm, 4 EL Milchpulver	1500 ml Milchmischgetränk, 5 EL Doppelrahm, 8 EL Milchpulver	1800 ml Milchmischgetränk, 7 EL Doppelrahm, 10 EL Milchpulver			
Kaffeegetränke	Gesüßte Eiskaffees, Frappés, Mokkas, Matcha-Lattes	700 ml Flüssigkeit, 3 EL Doppelrahm	1500 ml Flüssigkeit, 5 EL Doppelrahm	1800 ml Flüssigkeit, 7 EL Doppelrahm		Gießen Sie die Mischung in die Slushie-Maschine. Wählen Sie „ <b>ICED FRAPPE</b> “.	



Línea de llenado mínimo (550 ml)  
 Línea de llenado máximo (1,9 L)  
 Línea de llenado para enjuague (2,5 L)

1. Abertura de fácil vertido
2. Recipiente
3. Palanca dispensadora
4. Bandeja antigoteo
5. Cubierta de la bandeja recogegotas
6. Soporte de la bandeja antigoteo
7. Bandeja de condensación
8. Brazos de bloqueo
9. Hélice

10. Evaporador
11. Interruptor de encendido (en la parte trasera de la unidad principal)
12. Panel de control digital
  - a. Botón de encendido
  - b. Botones de ajuste de temperatura
  - c. Botón de bloqueo para niños
  - d. Botones de funciones preestablecidas

- e. Botón de función de enjuague
- f. Botón de función de modo nocturno
- g. Luces indicadoras de temperatura

Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad.
- Verifique que la tensión indicada en la placa de características corresponda con la de la red eléctrica local antes de conectar el aparato a la corriente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido la supervisión o las instrucciones adecuadas y comprendan los riesgos implicados.
- No se permite que los niños jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni mantenimiento del usuario, salvo que tengan más de 8 años y estén bajo supervisión.
- Este aparato no es un juguete.
- La tensión nominal sigue presente en este producto mientras esté conectado a la fuente de alimentación eléctrica.
- Si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier parte del aparato presenta fallos, o si el aparato ha sufrido una caída o daño, deje de utilizar el producto de inmediato para evitar posibles lesiones.
- Este aparato no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario; solo un electricista cualificado debe realizar cualquier reparación. Las reparaciones inadecuadas pueden poner en riesgo la seguridad del usuario.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños mientras esté encendido o en proceso de enfriamiento.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes cortantes que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de cualquier parte del aparato que pueda calentarse durante el uso.
- Mantenga el aparato alejado de otros dispositivos que emitan calor.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue por encima de encimeras, toque superficies calientes o se enrede.
- No sumerja los componentes eléctricos de este aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni si alguna conexión está húmeda.
- Si este aparato se cae o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo de la toma de corriente de inmediato. No introduzca las manos en el agua.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No desconecte el aparato de la red eléctrica tirando del cable; apáguelo y retire el enchufe manualmente.
- No tire del aparato ni lo transporte sujetándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el aparato para ningún propósito distinto al previsto.
- No utilice accesorios distintos a los suministrados con el aparato.
- No utilice el aparato cerca de gasolina, pinturas, gases inflamables, hornos u otras fuentes de calor.
- No permita que el agua ni otros líquidos penetren en el interior del aparato, ya que esto podría provocar un riesgo de incendio y/o peligro eléctrico.
- No utilice dispositivos mecánicos para acelerar el proceso de descongelación del aparato.
- No utilice este aparato en exteriores.
- No exponga el aparato ni lo guarde bajo la luz solar directa, cerca de fuentes de calor o en condiciones de frío extremo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No toque ninguna parte del aparato que pueda calentarse durante el uso, ya que esto podría causar lesiones.
- No cubra, obstruya ni introduzca objetos en las rejillas de ventilación y aberturas del aparato, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o dañar el aparato.
- Para evitar una sobrecarga en el circuito, no utilice ningún otro aparato de alto consumo en el mismo circuito eléctrico mientras esté utilizando este aparato.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento por parte del usuario o guardarlo.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este aparato no debe ser operado mediante un temporizador externo ni por un sistema de control remoto independiente.
- No está permitido utilizar un cable alargador con el aparato.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No debe utilizarse con fines comerciales.

## INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE EL GAS REFRIGERANTE R290

Este aparato contiene 26 g de gas refrigerante R290.

El R290 es un gas refrigerante que cumple con la directiva europea sobre medio ambiente.



**PRECAUCIÓN:** El gas refrigerante R290 es inodoro y no presenta el olor que normalmente se asocia con el gas natural ni con los tanques de propano.

No perfore ninguna parte del circuito de refrigerante.

El aparato debe colocarse en un lugar donde no existan fuentes continuas de ignición, como llamas abiertas, gas o aparatos eléctricos en funcionamiento.

No perfore ni queme.

Si el aparato se instala, utiliza o almacena en un área sin ventilación, el recinto debe estar diseñado para evitar la acumulación de fugas de refrigerante que puedan suponer un riesgo de incendio o explosión debido a la ignición del refrigerante provocada por calentadores eléctricos, estufas u otras fuentes de ignición.

El aparato debe almacenarse de modo que se eviten fallos mecánicos.

Las personas que operen o realicen trabajos en el circuito de refrigerante deben contar con la certificación correspondiente emitida por una entidad acreditada que garantice la competencia para la manipulación de refrigerantes, conforme a una evaluación específica reconocida por asociaciones del sector.

El mantenimiento y las reparaciones que requieran la intervención de otro personal cualificado deben realizarse bajo la supervisión de una persona acreditada en el uso de refrigerantes inflamables.

## Recomendaciones y advertencias



Limpié la máquina para hacer granizados de forma regular utilizando la función «RINSE».  
Mantenga la máquina para hacer granizados en posición vertical.  
Asegúrese de que todos los ingredientes para granizados cumplan con las pautas establecidas de contenido de azúcar y/o alcohol.  
Asegúrese de que los ingredientes superen la línea de llenado mínimo.



Stellen Sie keine Gegenstände auf die Slushie-Maschine.  
Öffnen Sie die Einfüllöffnung mit Ausgießhilfe während des Betriebs nicht, da dies die Slushie-Herstellung behindern wird.  
Betreiben Sie die Slushie-Maschine nicht ohne Flüssigkeit.  
Geben Sie niemals heiße, feste oder gefrorene Zutaten in die Slushie-Maschine.  
Überschreiten Sie niemals den Maximalfüllstand.



**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que la máquina para hacer granizados disponga de al menos 50 cm de espacio libre en todas las direcciones antes de usarla.

## Cuidado y mantenimiento

**PASO 1:** Apague y desenchufe la máquina para hacer granizados de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.

**PASO 2:** Limpie todos los componentes de la máquina para hacer granizados con un paño suave y húmedo, y séquelos completamente.

**PASO 3:** Cuando la máquina para hacer granizados esté vacía, desmóntela para una limpieza más profunda tirando de los brazos de bloqueo hacia la parte delantera de la unidad principal y retirando el recipiente con cuidado. Ahora puede limpiar la hélice y el evaporador con un paño suave y húmedo. Séquelos completamente antes de volver a montar.

**PASO 4:** Vuelva a ensamblar la máquina para hacer granizados siguiendo las indicaciones de la sección titulada «Montaje de la máquina para hacer granizados».

**PASO 5:** Vacíe regularmente la bandeja antigoteo y la bandeja de condensación para evitar desbordamientos.



**NOTA:** No utilice nunca detergentes agresivos ni estropajos abrasivos para limpiar la máquina para hacer granizados, ya que esto podría causar daños. La máquina para hacer granizados debe limpiarse a fondo después de cada uso. Utilice la función de enjuague para enjuagar el interior del recipiente.


## Instrucciones de uso


### Montaje de la máquina para hacer granizados

**PASO 1:** Asegúrese de que todas las partes de la máquina para hacer granizados estén limpias siguiendo las instrucciones de la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».

**PASO 2:** Coloque la bandeja de condensación deslizándola por debajo del evaporador utilizando las ranuras de guía.

**PASO 3:** Coloque la hélice deslizándola sobre el evaporador y gírela hasta que encaje en su lugar.

**PASO 4:** Asegúrese de que los brazos de bloqueo estén en la posición «», luego deslice el recipiente sobre la hélice y el evaporador.

**PASO 5:** Fije el recipiente en su lugar girando los brazos de bloqueo hasta la posición «».

**PASO 6:** Inserte la bandeja antigoteo en la parte frontal de la unidad principal hasta que encaje.

### Antes del primer uso

Antes de conectar la máquina para hacer granizados a la red eléctrica, limpie todas las partes y móntela siguiendo las indicaciones de las secciones tituladas «Cuidado y mantenimiento» y «Montaje de la máquina para hacer granizados».





**NOTA:** Al utilizar la máquina para hacer granizados por primera vez, puede desprenderse un poco de humo o un leve olor. Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación alrededor de la máquina para hacer granizados durante el uso.



**ADVERTENCIA:** Al encender la máquina para hacer granizados por primera vez o después de un período prolongado de almacenamiento, abra la abertura de fácil vertido y deje que la máquina repose al menos 2 horas para que el refrigerante se estabilice.

### Uso del panel de control

Cuando la máquina para hacer granizados esté enchufada, conectada a la red eléctrica y el interruptor principal esté en la posición de encendido, emitirá un pitido y se iluminará «» para indicar que está recibiendo alimentación. Pulse «» para encender la máquina para hacer granizados.

### Uso de la función de enjuague

**PASO 1:** Sirva cualquier resto de granizado o bebida congelada.

**PASO 2:** Llene el recipiente con agua limpia y tibia, asegurándose de no sobrepasar la línea de llenado para enjuague.

**PASO 3:** Pulse «RINSE». La hélice comenzará a girar, moviendo el agua por el interior del recipiente.

**PASO 4:** Dispense el agua tirando suavemente de la palanca hasta que el recipiente esté vacío.

**PASO 5:** Falls erforderlich, wiederholen Sie die Schritte 2–4, bis Verdampfer und Behälter frei von Slushie oder gefrorenem Getränk sind.

**PASO 6:** Detenga el ciclo de enjuague pulsando «RINSE».



**NOTA:** Asegúrese de colocar un recipiente grande debajo de la palanca dispensadora antes de utilizar la función de enjuague, ya que el líquido se dispensará rápidamente.

### Uso de la función de modo nocturno

La función de modo nocturno puede utilizarse para mantener el granizado o la bebida congelada entre 3 °C y 4 °C durante la noche, de modo que estén listos para usarse al día siguiente.

**PASO 1:** Pulse «NIGHT MODE». La hélice seguirá girando y la temperatura se regulará mediante el refrigerante.

**PASO 2:** Cuando el granizado o la bebida congelada estén listos para utilizarse nuevamente, pulse el botón de la función preestablecida correspondiente.



**NOTA:** Asegúrese de que haya suficiente cantidad de granizado o bebida congelada en el recipiente antes de seleccionar el modo nocturno; el contenido debe encontrarse entre las líneas de llenado mínimo y máximo.

### Función de bloqueo para niños

**PASO 1:** Mantenga pulsado «☐» durante aproximadamente 4 segundos para activar el bloqueo para niños. Cuando esté activado, se iluminará «☐» y no se podrán pulsar los demás botones.

**PASO 2 :** Para desactivar el bloqueo para niños, mantenga pulsado «☐» durante aproximadamente 4 segundos. Ahora puede utilizar la máquina para hacer granizados con normalidad.

### FUNCIONES PREESTABLECIDAS

**PASO 1:** Pulse el botón de la función preestablecida que desee. Se mostrarán las luces indicadoras de temperatura preestablecida. La siguiente tabla presenta las 5 temperaturas objetivo preestablecidas y los usos recomendados. Si es necesario, la temperatura objetivo deseada puede ajustarse manualmente pulsando «◀/▶»



**NOTA:** Consulte el recetario para obtener información y recomendaciones adicionales. «☺» permanecerá encendido mientras la máquina para hacer granizados esté conectada.

Preestablecido	Motivos para elegir esta función preestablecida...	Indicador de temperatura preestablecida
«SLUSHIE»	Convierta sus refrescos favoritos en granizados perfectamente suaves: cola, refresco de naranja, gaseosa de jengibre y mucho más.	
«ICED FRAPPE»	Disfrute de delicias cremosas y frías al estilo barista, con o sin lácteos.	
«FROSTED COCKTAIL»	Transforme bebidas alcohólicas: pruebe frosé, daiquiris congelados y margaritas heladas. ¡Una noche de fiesta... en casa! Asegúrese de cumplir las pautas sobre el contenido de alcohol.	
«MILKSHAKE»	Textura densa, ultrasuave y ultrasabrosa: versiones exquisitas de los clásicos de siempre... ¡pruébalo con o sin lácteos!	
«CHILLED JUICE»	De fresco a granizado: transforme los zumos naturales en granizados refrescantes. Pruebe con limonada, zumo de piña o un granizado tropical...	

## Uso de la máquina para granizados

**PASO 1:** Abra la apertura de fácil vertido y coloque los ingredientes para granizados o bebidas congeladas en el recipiente.

**PASO 2:** Enchufe la máquina para hacer granizados y enciéndala en la red eléctrica, asegurándose de que el interruptor principal esté en la posición de encendido. La máquina emitirá un pitido y se iluminará «U» para indicar que está recibiendo alimentación y lista para ser programada.

**PASO 3:** Siguiendo las instrucciones de la sección titulada «Uso del panel de control», utilice el panel de control digital para seleccionar la función necesaria según los ingredientes. Se mostrarán las luces indicadoras de temperatura preestablecida. Si lo desea, la temperatura objetivo puede ajustarse manualmente mediante los «◀▶».

**PASO 4:** Durante el proceso de elaboración de granizados, las luces indicadoras de temperatura se irán iluminando de forma progresiva para mostrar el avance del granizado o la bebida congelada.

**PASO 5:** Una vez alcanzada la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán todas las luces indicadoras de temperatura correspondientes.

**PASO 6:** Asegúrese de colocar un vaso o recipiente adecuado sobre la cubierta de la bandeja recogegotas, directamente bajo la palanca dispensadora.

**PASO 7:** Mientras la hélice siga girando, tire suavemente de la palanca para dispensar el granizado o la bebida congelada. Para detener la dispensación, suelte la palanca y déjela volver a su posición.

**PASO 8:** Cuando se haya dispensado todo el granizado o la bebida congelada, pulse «U» para apagar la máquina para hacer granizados.

**PASO 9:** Coloque el interruptor principal en la posición de apagado. Apague y desenchufe la máquina para hacer granizados de la red eléctrica.



**NOTA:** La preparación de bebidas puede tardar entre 15 y 60 minutos, según los ingredientes, la cantidad y la temperatura inicial



**WARNUNG:** Para apagar la máquina para hacer granizados de forma permanente, apáguela y desenchúfela de la red eléctrica.

## Alerta de bajo contenido de azúcar

Si el contenido de azúcar es insuficiente, no se producirá la congelación adecuada, lo que significa que no se podrá lograr un resultado de granizado. Todos los granizados y bebidas congeladas deben contener al menos 5 g de azúcar por cada 100 ml (contenido de azúcar del 5%).

### Recomendaciones sobre el contenido de azúcar

Tamaño de la porción	Cantidad mínima total de azúcar
700 ml	29 g
1500 ml	62 g
1800 ml	75 g

## Alerta de bajo contenido de azúcar

Si la mezcla de la bebida tiene un contenido insuficiente de azúcar, los indicadores LED de control de temperatura se encenderán de izquierda a derecha y los LED de las funciones preestablecidas parpadearán. En la pantalla aparecerá el código de error «E1» y la máquina para hacer granizados puede emitir un pitido cada minuto durante 15 minutos.

Si una bebida preparada no cumple con el contenido total de azúcar requerido, simplemente añada 1-2 cucharadas de azúcar o endulzantes naturales como miel, agave o siropes de azúcar por porción.

Los zumos recién exprimidos o prensados, como los de manzana y naranja, contienen suficiente azúcar natural para congelarse perfectamente en la máquina.



**NOTA:** Los sustitutos sin azúcar o los edulcorantes artificiales no ayudan a cumplir con los requisitos mínimos o máximos de azúcar total.

### Recomendaciones sobre el contenido de alcohol

Al utilizar la función preestablecida para cócteles congelados, el contenido total de alcohol de todos los ingredientes debe estar entre el 2,8 % y el 16 %.

En el caso de bebidas alcohólicas de alta graduación o destilados (35 % de alcohol en volumen o más), no deben superar 1/6 de la mezcla total.

### Recomendaciones para bebidas alcohólicas de alta graduación o destilados

Tamaño de la porción	Cantidad máxima de alcohol (35 % de alcohol en volumen o más)
700 ml	120 ml
1500 ml	255 ml
1800 ml	300 ml

Las recomendaciones anteriores se aplican al utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación o destilados con más de 35 %. Para otras bebidas alcohólicas, como vino, cerveza y cócteles preparados, utilice la función preestablecida con normalidad.

## Alerta de alto contenido de alcohol

Si el contenido de alcohol es demasiado alto, los indicadores LED de control de temperatura se encenderán de derecha a izquierda y los LED de las funciones preestablecidas parpadearán. En la pantalla aparecerá el código de error «E7» y la máquina para hacer granizados puede emitir un pitido cada minuto durante 15 minutos. Simplemente diluya la mezcla con 65 ml de agua por porción. Pulse «⏻» para restablecer la máquina para hacer granizados y, a continuación, vuelva a pulsar para encenderla de nuevo.

## Almacenamiento

Compruebe que la máquina para hacer granizados está fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor de la máquina para hacer granizados; enróllelo de forma holgada para evitar daños. La bandeja antigoteo puede colgarse en el soporte de la bandeja antigoteo para facilitar su almacenamiento.

## Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La máquina para hacer granizados no enciende.	La máquina para granizados no está conectada a la red eléctrica.	Conecte la máquina para granizados a la red eléctrica y enciéndala.
	El fusible se ha fundido.	Reemplace el fusible por uno del mismo amperaje.
	El interruptor principal en la parte trasera de la unidad principal está en la posición de apagado.	Asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición de encendido.
La textura de la bebida obtenida no corresponde a la de un granizado o una bebida congelada.	La temperatura seleccionada no es lo suficientemente fría.	Aumente la temperatura objetivo un nivel utilizando los botones de ajuste de temperatura. Si después de 15 minutos aún no se ha logrado la textura deseada, súbala un nivel más.
En la pantalla LED aparece «E1».	El contenido de azúcar es demasiado bajo.	Apague la máquina para hacer granizados y añada 5 g de azúcar por cada 100 ml de líquido. Pulse nuevamente «⏻» y, a continuación, programe la máquina para hacer granizados.
En la pantalla LED aparece «E2».	La máquina para hacer granizados ha sido llenada en exceso.	Asegúrese de que los ingredientes no sobrepasen la línea de llenado máximo.
	El motor está atascado.	Deje que los ingredientes se derritan durante un tiempo antes de volver a poner en marcha la máquina para hacer granizados.
Se muestra «E3» en la pantalla LED.	Existe una posible avería en el motor.	Encienda y apague la máquina para hacer granizados. Si «E3» sigue apareciendo en la pantalla LED, deje de utilizar la máquina para hacer granizados.
En la pantalla LED aparece «E4».	La máquina para hacer granizados se ha inclinado más de 30°.	Coloque la máquina para hacer granizados sobre una superficie estable y nivelada.
En la pantalla LED aparece «E5».	Existe una posible avería en el sensor de temperatura.	Encienda y apague la máquina para hacer granizados. Si «E5» sigue apareciendo en la pantalla LED, deje de utilizar la máquina para hacer granizados.
En la pantalla LED aparece «E6».	No hay suficiente líquido en el recipiente.	Añada líquido al recipiente, asegurándose de que supere la línea de llenado mínimo, y después reinicie la máquina para hacer granizados.
En la pantalla LED aparece «E7».	El contenido de alcohol es demasiado alto.	Apague la máquina para hacer granizados y añada 60 ml de agua, zumo o refresco para reducir el contenido total de alcohol. Pulse nuevamente «⏻» y, a continuación, programe la máquina para hacer granizados.
En la pantalla LED aparece «E8».	Existe una posible avería en la unidad.	Encienda y apague la máquina para hacer granizados. Si «E8» sigue apareciendo en la pantalla LED, deje de utilizar la máquina para hacer granizados.

## Especificaciones

Código de producto: EK6756  
Entrada: 220–240 V ~ 50 Hz  
Corriente de entrada: 0,91–1 A  
Potencia: 170–200 W  
Consumo de energía (modo apagado): 0 W

Consumo de energía (modo en espera): 0,76 W  
Refrigerante: R290 (26 g)  
Grupo de seguridad del refrigerante: A3  
Peso neto: 10,9 kg



**¡Shhh!**  
**Secretos de**  
**granizados**  
**pensados para**  
**compartir.**

## Consejos y trucos

Lo hemos probado, lo hemos comprobado y ahora lo compartimos con usted. Estos consejos harán que disfrutar de un delicioso granizado sea súper fácil.



### Déjelo reposar

Mantenga la máquina para hacer granizados en posición vertical durante al menos 2 horas antes del primer uso.



### Equilibrio perfecto

Cada preparación debe contener al menos 10 g de azúcar por porción (233 ml). Cuando se utilice la función preestablecida «**FROSTED COCKTAIL**», cada preparación debe tener entre un 2,8 % y un 16 % de alcohol.



### Bébalo enseguida

Cuando utilice las funciones preestablecidas «**MILKSHAKE**» o «**ICED FRAPPE**», sirva el contenido en un plazo de 30 minutos tras finalizar el ciclo para evitar la formación de espuma.



### Suavidad y frescura

**NO** añada ingredientes calientes ni sólidos, como hielo, fruta congelada, helado, etc.



### Manténgalo frío

Enfríe todos los ingredientes ya preparados antes de verterlos. Enfríe los vasos antes de servir para que se mantengan helados.



### Limpie de forma inteligente

Los accesorios pueden lavarse en lavavajillas, pero omita el ciclo de secado con calor; deje que se sequen al aire.

Granizados sin preparación previa con funcionamiento de un solo toque

Añada la bebida de su elección y seleccione la función preestablecida deseada.

Preestablecido	Porción			Bebida preparada	Instrucciones
	1-3	4-6	6-8		
	Tiempo (minutos)				
«SLUSHIE»	20	30	45	Refrescos, bebidas energéticas, té helado	Seleccione « <b>SLUSHIE</b> ». La función preestablecida se ajustará al valor predeterminado.
« <b>FROSTED COCKTAIL</b> »	30	40	50	Aguas con gas saborizadas	Seleccione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 3.
				Cerveza: lager, IPA, sidra	Seleccione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 4.
				Cócteles preparados: margaritas, mojitos, gin tonic	Seleccione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 6.
				Vino, rosado, vino espumoso, champán, ron con cola preparado, gin tonic, combinados de vodka	Seleccione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 9.
« <b>CHILLED JUICE</b> »	20	25	35	Zumo de naranja, zumo tropical, zumo de mango, té helado	Seleccione « <b>CHILLED JUICE</b> ». La función preestablecida se ajustará al valor predeterminado.
				Zumo de manzana, zumo de arándano rojo	Seleccione « <b>CHILLED JUICE</b> ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 2.
				Batidos preparados, zumo de piña	Seleccione « <b>CHILLED JUICE</b> ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 3.
				Zumo de granada, zumo de uva	Seleccione « <b>CHILLED JUICE</b> ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 5.

## Cócteles a base de zumo

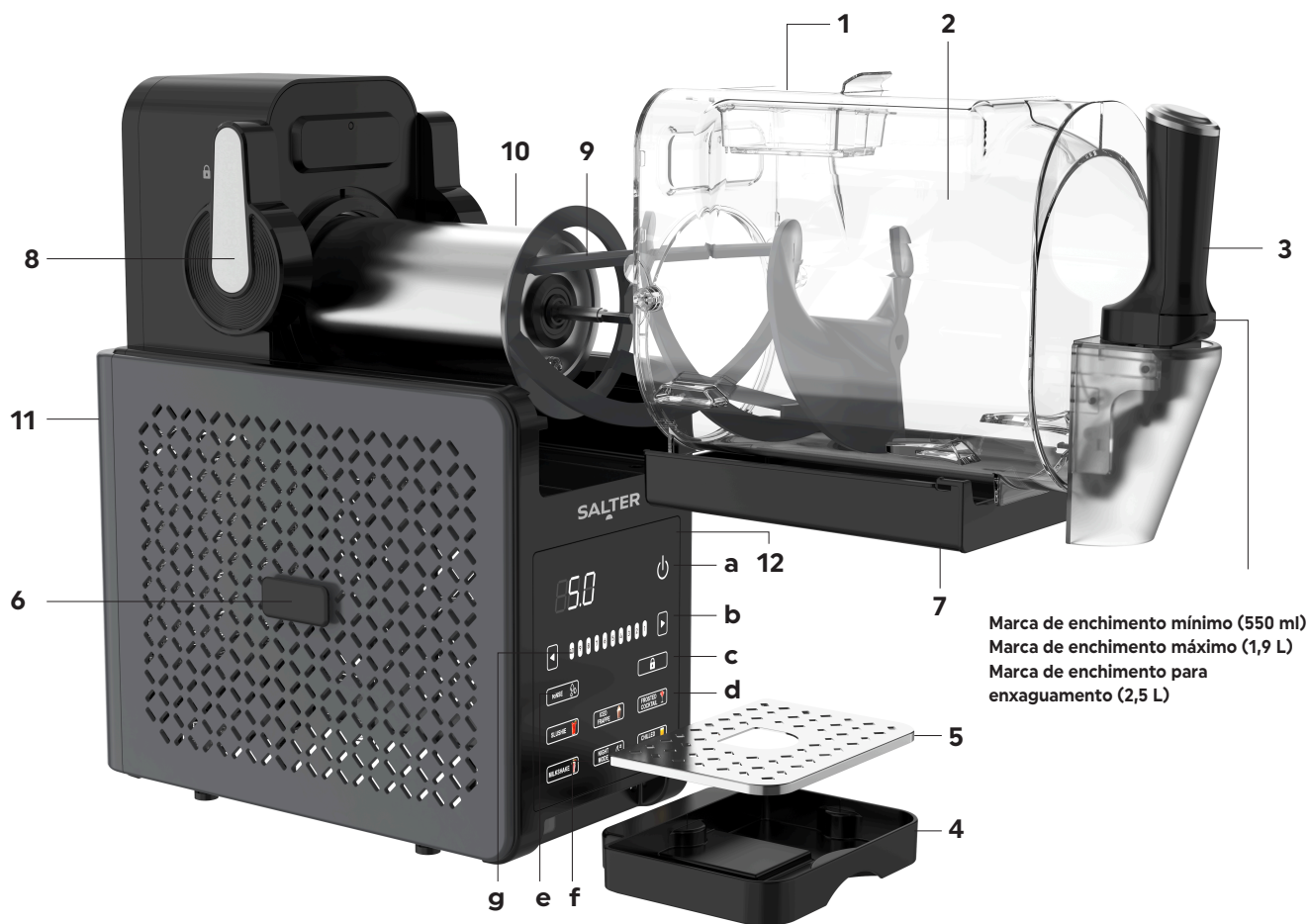
Cóctel	Alcohol	Porción			Zumos	Porción			Instrucciones
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Screwdriver	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Arándano rojo	580 ml	1245 ml	1500 ml	Seleccione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». La función preestablecida se ajustará al valor predeterminado.
Tequila Sunrise	Tequila				Naranja				
Greyhound	Ginebra o vodka				Pomelo				
Cape Codder	Vodka				Arándano rojo				
Bloody Mary	Vodka				Tomate				
Bucks Fizz	Prosecco				Naranja				
Bellini	Prosecco				Melocotón				

## Cócteles a base de refrescos

Cóctel	Alcohol	Porción			Refresco	Porción			Instrucciones
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Limónada con vodka	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limónada	580 ml	1245 ml	1500 ml	Seleccione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». La función preestablecida se ajustará al valor predeterminado.
Highball	Whisky				Agua con gas				
Whisky con ginger ale	Whisky				gaseosa de jengibre				
Cuba Libre	Ron				Cola, un chorrito de lima				
Gin tonic	Ginebra				Tónica, no baja en calorías				
Gin rosado con limónada	Gin rosado				Limónada				

## Batidos y frappés

Batidos y frappés preparados	Sabor	Porción			Instrucciones		
		1-3	4-6	6-8	Mezcla	Ajuste	Sirva
Leche con sabor	Fresa, chocolate, vainilla, plátano	700 ml de leche con sabor, 3 cucharadas de nata para montar	1500 ml de leche con sabor, 5 cucharadas de nata para montar	1800 ml de leche con sabor, 7 cucharadas de nata para montar	Bata todos los ingredientes juntos en una jarra	Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados. Seleccione « <b>MILKSHAKE</b> ».	Sirva
Polvo para preparar leche saborizada	700 ml de leche con sabor, 3 cucharadas de nata para montar, 4 cucharadas de leche en polvo	1500 ml de leche con sabor, 5 cucharadas de nata para montar, 8 cucharadas de leche en polvo	1800 ml de leche con sabor, 7 cucharadas de nata para montar, 10 cucharadas de leche en polvo				
Bebidas de café	Bebidas de café helado endulzadas, frappés, mochas, lattes de matcha	700 ml de líquido, 3 cucharadas de nata para montar	1500 ml de líquido, 5 cucharadas de nata para montar	1800 ml de líquido, 7 cucharadas de nata para montar		Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados. Seleccione « <b>ICED FRAPPE</b> ».	



Marca de enchimento mínimo (550 ml)  
 Marca de enchimento máximo (1,9 L)  
 Marca de enchimento para  
 enxaguamento (2,5 L)

1. Abertura de enchimento fácil
2. Recipiente
3. Alavanca de distribuição
4. Tabuleiro de recolha de pingos
5. Tampa do tabuleiro de recolha
6. Suporte do tabuleiro de recolha
7. Tabuleiro de condensaço
8. Braços de bloqueio
9. Hélice
10. Evaporador

11. Interruptor de alimentação  
(na parte traseira da unidade principal)
12. Painel de controlo digital
  - a. Botão de ligar/desligar
  - b. Botões de ajuste de temperatura
  - c. Botão de bloqueio para crianças
  - d. Botões de funções pré-programadas

- e. Botão da função de enxaguamento
- f. Botão da função de modo noturno
- g. Luzes indicadoras de temperatura

Por favor, guarde as instruções para referência futura.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança.
- Verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à da rede local de ligar o aparelho à corrente eléctrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão e/ou tenham recebido instruções adequadas e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção pelo utilizador, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sob supervisão.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- A tensão nominal permanece presente neste aparelho enquanto este estiver ligado à fonte de alimentação eléctrica.
- Se o cabo de alimentação, a ficha ou qualquer componente do aparelho estiver avariado ou se o aparelho tiver caído ou sofrido danos, interrompa imediatamente a sua utilização para evitar possíveis lesões.
- Este aparelho não contém peças reparáveis pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve proceder a reparações. Reparacões inadequadas podem colocar o utilizador em risco de lesão.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças enquanto estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou de arestas cortantes que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer partes do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros equipamentos que emitam calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado sobre bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes eléctricos deste aparelho em água nem em qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas nem se alguma ligação estiver molhada.
- Se este aparelho cair ou se for acidentalmente mergulhado em água, desligue-o imediatamente da tomada de parede. Não coloque as mãos na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Não desligue o aparelho da corrente eléctrica puxando pelo cabo; desligue-o e retire a ficha manualmente.
- Não puxe nem transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para fins diferentes daqueles para os quais foi concebido.
- Não utilize quaisquer acessórios além dos fornecidos.
- Não utilize o aparelho perto de gasolina, tintas, gases inflamáveis, fornos ou outras fontes de calor.
- Não permita que água ou outros líquidos entrem no interior do aparelho, pois isso pode representar um risco de incêndio e/ou choque eléctrico.
- Não utilize dispositivos mecânicos para acelerar o processo de descongelação do aparelho.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não exponha nem armazene o aparelho sob luz solar direta, junto de fontes de calor ou em ambientes de frio extremo.
- Não desloque o aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Não toque em nenhuma parte do aparelho que possa aquecer durante a utilização, pois isso pode causar ferimentos.
- Não cubra, obstrua nem introduza objetos nas aberturas e grelhas de ventilação do aparelho, pois isso pode provocar choque eléctrico, incêndio ou danificar o aparelho.
- Para evitar uma sobrecarga no circuito ao utilizar este aparelho, não ligue outro equipamento de elevada potência na mesma tomada ou circuito eléctrico.
- Desligue sempre o aparelho da corrente após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de proceder à limpeza, manutenção pelo utilizador ou arrumação.
- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor, numa altura que seja confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto independente.
- Não é permitida a utilização de extensões com este aparelho.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.

## INFORMAÇÃO ESPECÍFICA SOBRE O GÁS REFRIGERANTE R290

Este aparelho contém 26 g de gás refrigerante R290.

O R290 é um gás refrigerante que está em conformidade com a diretiva europeia relativa ao ambiente.



**ATENÇÃO:** O gás refrigerante R290 é inodoro e não possui o cheiro normalmente associado ao gás natural ou a botijas de propano.

Não perfure nenhuma parte do circuito do refrigerante.

O aparelho deve ser colocado numa zona sem fontes de ignição contínuas, como chamas abertas, gás ou aparelhos eléctricos em funcionamento.

Não perfure nem queime.

Se o aparelho for instalado, utilizado ou armazenado numa área sem ventilação, a divisão deve ser concebida de forma a evitar a acumulação de fugas de refrigerante, prevenindo assim o risco de incêndio ou explosão devido à ignição do refrigerante provocada por aquecedores eléctricos, fogões ou outras fontes de ignição.

O aparelho deve ser armazenado de forma a evitar avarias mecânicas.

As pessoas que operam ou intervêm no circuito de refrigeração devem possuir a certificação adequada, emitida por uma entidade acreditada, que comprove a sua competência no manuseamento de refrigerantes, conforme avaliação específica reconhecida por associações do sector.

A manutenção e as reparações que exijam a intervenção de outros técnicos qualificados devem ser realizadas sob a supervisão de uma pessoa habilitada para a utilização de refrigerantes inflamáveis.

## O que fazer e o que não fazer



Limpe regularmente a máquina de granizados utilizando a função «**RINSE**».  
Mantenha a máquina de granizados na posição vertical.  
Certifique-se de que todos os ingredientes utilizados na máquina de granizados cumprem as diretrizes obrigatórias relativas ao teor de açúcar e/ou álcool.  
Certifique-se de que os ingredientes estão acima da marca de enchimento mínimo.



Não coloque quaisquer objetos sobre a máquina de granizados.  
Não abra a abertura de enchimento fácil durante a utilização, pois isso irá prejudicar o processo de preparação de granizados.  
Não utilize a máquina de granizados sem líquido.  
Nunca adicione ingredientes quentes, sólidos ou congelados na máquina de granizados.  
Nunca ultrapasse a marca de enchimento máximo.



**AVISO:** Certifique-se de que a máquina de granizados dispõe de pelo menos 50 cm de espaço livre em todas as direções antes de a utilizar.

## Limpeza e manutenção

**PASSO 1:** Desligue a máquina de granizados e retire a ficha da corrente elétrica, deixando-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção pelo utilizador.

**PASSO 2:** Limpe todos os componentes da máquina de granizados com um pano macio e húmido e seque cuidadosamente.

**PASSO 3:** Quando estiver vazia, desmonte a máquina de granizados para uma limpeza mais profunda, puxando os braços de bloqueio na direção da parte frontal da unidade principal e retirando cuidadosamente o recipiente. A hélice e o evaporador podem agora ser limpos com um pano macio e húmido. Seque cuidadosamente antes de voltar a montar.

**PASSO 4:** Volte a montar a máquina de granizados seguindo as instruções indicadas na secção intitulada «**Montagem da máquina de granizados**»

**PASSO 5:** Esvazie regularmente o tabuleiro de recolha de pingos e o tabuleiro de condensação para evitar transbordos.



**NOTA:** Nunca utilize detergentes agressivos, produtos abrasivos ou esfregões para limpar a máquina de granizados, pois podem danificá-la. A máquina de granizados deve ser cuidadosamente limpa após cada utilização. Utilize a função de enxaguamento para lavar o interior do recipiente.

## Instruções de utilização

### Montagem da sua máquina de granizados

**PASSO 1:** Certifique-se de que todas as partes da máquina de granizados estão limpas, seguindo as instruções indicadas na secção intitulada «**Limpeza e manutenção**».

**PASSO 2:** Coloque o tabuleiro de condensação deslizando-o por baixo do evaporador, utilizando as ranhuras de encaixe.

**PASSO 3:** Coloque a hélice deslizando-a sobre o evaporador e rode até que fique fixa no lugar.

**PASSO 4:** Certifique-se de que os braços de bloqueio estão na posição «**⬅**» e, em seguida, deslize o recipiente sobre a hélice e o evaporador.

**PASSO 5:** Trave o recipiente no lugar rodando os braços de bloqueio para a posição «**➡**».

**PASSO 6:** Insira o tabuleiro de recolha de pingos na parte frontal da unidade principal até ouvir um clique.

### Antes da primeira utilização

Antes de ligar a máquina de granizados à corrente elétrica, limpe todas as partes e faça a montagem da máquina de granizados seguindo as instruções das secções intituladas «**Limpeza e manutenção**» e «**Montagem da máquina de granizados**».



**NOTA:** Ao utilizar a máquina de granizados pela primeira vez, poderá libertar-se um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá rapidamente. Assegure uma ventilação adequada em redor da máquina de granizados durante a utilização.



**AVISO:** Ao ligar a máquina de granizados pela primeira vez ou após um longo período de armazenamento, abra a abertura de enchimento fácil e deixe a máquina de granizados repousar durante pelo menos 2 horas para permitir a estabilização do gás refrigerante.

## Utilização do painel de controlo

Quando a máquina de granizados estiver ligada à corrente elétrica, a alimentação principal estiver ligada e o interruptor principal se encontrar na posição de ligado, será emitido um sinal sonoro e a luz «**Ⓞ**» acender-se-á para indicar que a máquina está alimentada. Prima «**Ⓞ**» para ligar a máquina de granizados.

### Utilização da função de enxaguamento

**PASSO 1:** Sirva qualquer granizado ou bebida congelada que tenha sobrado.

**PASSO 2:** Encha o recipiente com água limpa e morna, certificando-se de que não ultrapassa a marca de enchimento para enxaguamento.

**PASSO 3:** Prima «**RINSE**». A hélice irá começar a rodar, movimentando a água no interior do recipiente.

**PASSO 4:** Esvazie o recipiente puxando suavemente a alavanca até que fique completamente vazio.

**PASSO 5:** Se necessário, repita os passos 2 a 4 até que o evaporador e o recipiente estejam livres de qualquer granizado ou bebida congelada.

**PASSO 6:** Pare o ciclo de enxaguamento premindo «**RINSE**».



**NOTA:** Certifique-se de que existe um recipiente grande sob a alavanca de distribuição antes de utilizar a função de enxaguamento, uma vez que o líquido será dispensado rapidamente.

### Utilização da função de modo noturno

A função de modo noturno pode ser utilizada para manter o granizado ou bebida congelada entre 3 °C e 4 °C durante a noite, garantindo que esteja pronto a ser utilizado no dia seguinte.



**PASSO 1:** Prima «NIGHT MODE». A hélice continuará a rodar e a temperatura será regulada pelo gás refrigerante.

**PASSO 2:** Quando o granizado ou bebida congelada estiver pronto a ser utilizado novamente, prima o botão da função pré-programada correspondente.



**NOTA:** Certifique-se de que existe uma quantidade adequada de granizado ou bebida congelada no recipiente antes de selecionar o modo noturno; o nível deve situar-se entre a marca de enchimento mínimo e a de enchimento máximo.

### Bloqueio de segurança para crianças


**PASSO 1:** Prima e mantenha premido «» durante cerca de 4 segundos para ativar o bloqueio de segurança para crianças. Quando este bloqueio estiver ativado, o símbolo «» ficará iluminado e nenhum dos outros botões poderá ser pressionado.






**PASSO 2:** Para desativar o bloqueio de segurança para crianças, prima e mantenha premido «» durante cerca de 4 segundos. A máquina de granizados pode agora ser utilizada normalmente.

### FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS

**PASSO 1:** Prima o botão da função pré-programada pretendida. As luzes indicadoras das temperaturas pré-programadas acender-se-ão. A tabela abaixo apresenta as 5 temperaturas alvo pré-programadas e os respetivos usos recomendados. Se necessário, a temperatura pretendida pode ser ajustada manualmente premindo os «/».





**NOTA:** Consulte o livro de receitas para obter informações e orientações adicionais. A indicação «» permanecerá iluminada enquanto a máquina de granizados estiver ligada à corrente elétrica.

Função pré-programada	Porquê escolher esta função pré-programada...	Indicador de temperatura pré-programada
«SLUSHIE»	Transforme os seus refrigerantes preferidos em granizados perfeitamente suaves – refrigerante de cola, refrigerante de laranja, ginger ale, entre outros.	
«ICED FRAPPE»	Desfrute de iguarias frias e cremosas ao estilo barista, com ou sem lacticínios.	
«FROSTED COCKTAIL»	Transforme bebidas alcoólicas – experimente frosé, daiquiris congelados e margaritas geladas. Uma noite de diversão... em casa! Assegure-se de que cumpre as diretrizes relativas ao teor de álcool.	
«MILKSHAKE»	Denso, ultra suave e ultra saboroso – versões sofisticadas dos clássicos favoritos... experimente com ou sem lacticínios!	
«CHILLED JUICE»	De fresco a congelado – transforme sumos naturais em granizados refrescantes. Experimente limonada, sumo de ananás ou granizado tropical...	

## Utilização da máquina de granizados

**ASSO 1:** Abra a abertura de enchimento fácil e coloque os ingredientes para granizado ou bebida congelada no recipiente.

**PASSO 2:** Ligue a máquina de granizados à corrente elétrica, ligue-a no interruptor principal e certifique-se de que o mesmo está na posição de ligado. A máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e a luz «» acender-se-á, indicando que está alimentada e pronta para programação.


**PASSO 3:** Siga as instruções da secção intitulada «**Utilização do painel de controlo**» e utilize o painel de controlo digital para selecionar a função pretendida de acordo com os ingredientes. As luzes indicadoras das temperaturas pré-programadas acender-se-ão. Se necessário, a temperatura alvo pode ser ajustada manualmente através dos «/».

**PASSO 4:** Durante o processo de preparação do granizado, as luzes indicadoras de temperatura acender-se-ão progressivamente para mostrar o avanço da preparação do granizado ou da bebida congelada.

**PASSO 5:** Quando a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e todas as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.

**PASSO 6:** Certifique-se de que um copo ou recipiente adequado está colocado sobre a tampa do tabuleiro de recolha, diretamente por baixo da alavanca de distribuição.

**PASSO 7:** Enquanto a hélice estiver a rodar, puxe suavemente a alavanca para servir o granizado ou a bebida congelada. Para parar a distribuição, largue a alavanca e deixe-a voltar à posição inicial.

**PASSO 8:** Quando todo o granizado ou bebida congelada tiver sido servido, prima «» para desligar a máquina de granizados.

**PASSO 9:** Coloque o interruptor principal na posição de desligado. Desligue a máquina de granizados e retire a ficha da corrente elétrica.



**NOTA:** A preparação das bebidas pode demorar entre 15 a 60 minutos, consoante os ingredientes, o volume e a temperatura inicial.



**AVISO:** Para desligar permanentemente a máquina de granizados, desligue-a e retire a ficha da corrente elétrica.

## Teor de açúcar obrigatório

A insuficiência de açúcar impede um congelamento adequado, pelo que não será possível obter um granizado. Todos os granizados e bebidas congeladas devem conter, no mínimo, 5 g de açúcar por 100 ml (teor de açúcar de 5%).

### Diretrizes recomendadas para o teor de açúcar

Tamanho da porção	Quantidade mínima total de açúcar
700 ml	29 g
1500 ml	62 g
1800 ml	75 g

## Alerta de baixo teor de açúcar

Se a mistura da bebida tiver um teor de açúcar insuficiente, os LEDs de controlo de temperatura acender-se-ão sequencialmente da esquerda para a direita e os LEDs das funções pré-programadas irão piscar. O visor apresentará o código de erro «**E1**» e a máquina de granizados pode emitir um sinal sonoro a cada minuto durante 15 minutos.

Se uma bebida pré-preparada não cumprir o teor total de açúcar obrigatório, basta adicionar 1 a 2 colheres de sopa de açúcar ou adoçantes naturais, como mel, agave ou xaropes de açúcar, por dose.

Sumos acabados de espremer ou prensar, como os de maçã e laranja, contêm açúcar natural suficiente para congelar na perfeição na máquina.



**NOTA:** Substitutos sem açúcar ou adoçantes artificiais não contribuem para atingir o teor mínimo ou máximo total de açúcar exigido.

### Diretrizes recomendadas para o teor de álcool

Ao utilizar a função pré-programada para cocktails congelados, o teor total de álcool de todos os ingredientes deve situar-se entre 2,8% e 16%.

Para bebidas espirituosas (com 35% de teor alcoólico ou superior), não devem representar mais do que 1/6 da mistura total.

### Diretrizes recomendadas para bebidas espirituosas

Tamanho da porção	Quantidade máxima de álcool (álcool $\geq 35\%$ vol.)
700 ml	120 ml
1500 ml	255 ml
1800 ml	300 ml

As diretrizes acima aplicam-se à utilização de bebidas espirituosas com teor alcoólico superior a 35%. Para outras bebidas alcoólicas, como vinho, cerveja e cocktails pré-preparados, utilize a função pré-programada como habitualmente.

## Alerta de elevado teor de álcool

Se o teor de álcool for demasiado elevado, os LEDs de controlo de temperatura acendem-se sequencialmente da direita para a esquerda e os LEDs das funções pré-programadas irão piscar. O visor apresentará o código de erro «E7» e a máquina de granizados pode emitir um sinal sonoro a cada minuto durante 15 minutos. Basta diluir a mistura com 65 ml de água por dose. Prima «⏻» para reinicializar a máquina de granizados e volte a premir para reiniciar.

## Arrumação

Verifique se a máquina de granizados está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrole o cabo apertadamente à volta da máquina de granizados; enrole-o de forma solta para evitar danos. O tabuleiro de recolha de pingos pode ser encaixado no suporte do tabuleiro de recolha para facilitar a arrumação.

## Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
A máquina de granizados não liga.	A máquina de granizados não está ligada à corrente elétrica principal.	Ligue a ficha à tomada e ligue a máquina de granizados à corrente elétrica principal.
	O fusível queimou.	Substitua o fusível por um de mesma amperagem.
	O interruptor principal na parte traseira da unidade principal está na posição de desligado.	Certifique-se de que o interruptor principal está na posição de ligado.
A textura da bebida obtida não corresponde à de um granizado ou de uma bebida congelada.	A temperatura pretendida não está suficientemente fria.	Aumente a temperatura alvo um nível utilizando os botões de ajuste de temperatura. Se, passados 15 minutos, a textura pretendida ainda não tiver sido alcançada, aumente mais um nível.
«E1» é apresentado no visor LED.	O teor de açúcar é demasiado baixo.	Desligue a máquina de granizados e adicione 5 g de açúcar por cada 100 ml de líquido. Prima novamente «⏻» e volte a programar a máquina de granizados.
«E2» é apresentado no visor LED.	A máquina de granizados foi enchida em excesso.	Certifique-se de que os ingredientes não ultrapassam a marca de enchimento máximo.
	O motor está bloqueado.	Deixe os ingredientes derreterem durante algum tempo antes de voltar a ligar a máquina de granizados.
«E3» aparece no ecrã LED.	Existe uma possível avaria no motor.	Ligue e desligue novamente a máquina de granizados. Se «E3» continuar a aparecer no visor LED, pare de utilizar a máquina de granizados.
«E4» é apresentado no visor LED.	A máquina de granizados foi inclinada mais de 30°.	Coloque a máquina de granizados sobre uma superfície estável e plana.
«E5» é apresentado no visor LED.	Existe uma possível avaria no sensor de temperatura.	Ligue e desligue novamente a máquina de granizados. Se «E5» continuar a aparecer no visor LED, pare de utilizar a máquina de granizados.
«E6» é apresentado no visor LED.	Não existe líquido suficiente no recipiente.	Adicione líquido ao recipiente, certificando-se de que está acima da marca de enchimento mínimo, e volte a ligar a máquina de granizados.
«E7» é apresentado no visor LED.	O teor de álcool é demasiado elevado.	Desligue a máquina de granizados e adicione 60 ml de água, sumo ou refrigerante para reduzir o teor total de álcool. Prima novamente «⏻» e volte a programar a máquina de granizados.
«E8» é apresentado no visor LED.	Existe uma possível avaria na unidade.	Ligue e desligue novamente a máquina de granizados. Se «E8» continuar a aparecer no visor LED, pare de utilizar a máquina de granizados.

## Especificações

Código do produto: EK6756  
Entrada: 220–240 V ~ 50 Hz  
Corrente de entrada: 0,91–1 A  
Potência: 170–200 W  
Consumo de energia (modo desligado): 0 W

Consumo de energia (modo de espera): 0,76 W  
Refrigerante: R290 (26 g)  
Grupo de segurança do refrigerante: A3  
Peso líquido: 10,9 kg



**Shhh!**  
Segredos  
de granizados  
feitos para  
partilhar.

## Dicas e truques

Experimentámos, testámos e agora partilhamos consigo. Estas dicas essenciais vão tornar ainda mais fácil saborear um delicioso granizado.



### Deixe estabilizar

Mantenha a máquina de granizados na posição vertical durante, pelo menos, 2 horas antes da primeira utilização.



### Equilíbrio perfeito

Todos os ingredientes devem conter, no mínimo, 10 g de açúcar por dose (233 ml). Ao utilizar a função pré-programada «**FROSTED COCKTAIL**», todos os ingredientes devem conter entre 2,8% e 16% de álcool.



### Beba rapidamente

Ao utilizar a função pré-programada «**MILKSHAKE**» ou «**ICED FRAPPE**», sirva o conteúdo no prazo de 30 minutos após o final do ciclo para evitar a formação de espuma.



### Suave e fresco

**NÃO** adicione ingredientes quentes ou sólidos, por exemplo, gelo, fruta congelada, gelado, etc.



### Mantenha refrigerado

Arrefeça todos os ingredientes pré-preparados antes de os verter. Arrefeça também os copos antes de servir para manter o efeito gelado.



### Limpe de forma eficiente

Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça, mas não utilize o ciclo de secagem com calor – deixe-os secar ao ar.

## Granizados instantâneos com operação de um só toque

Adicione a bebida da sua preferência e selecione a função pré-programada.

Função pré-programada	Porção			Bebida pré-preparada	Instruções
	1-3	4-6	6-8		
	Tempo (minutos)				
«SLUSHIE»	20	30	45	Refrigerantes, bebidas energéticas, chá gelado	Selecione «SLUSHIE». A função pré-programada ficará definida por defeito.
«FROSTED COCKTAIL»	30	40	50	bebidas alcoólicas com gás (hard seltzers)	Selecione «FROSTED COCKTAIL». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 3.
				Cerveja: lager, IPA, sidra	Selecione «FROSTED COCKTAIL». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 4.
				Cocktails pré-preparados: margaritas, mojitos, gin tónico	Selecione «FROSTED COCKTAIL». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 6.
				Vinho, rosé, espumante, champanhe, cocktail pré-preparado de rum com cola, gin tónico, bebidas com vodka	Selecione «FROSTED COCKTAIL». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 9.
«CHILLED JUICE»	20	25	35	Sumo de laranja, sumo tropical, sumo de manga, chá gelado	Selecione «CHILLED JUICE». A função pré-programada ficará definida por defeito.
				Sumo de maçã, sumo de arando	Selecione «CHILLED JUICE». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 2.
				Batidos pré-preparados, sumo de ananás	Selecione «CHILLED JUICE». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 3.
				Sumo de romã, sumo de uva	Selecione «CHILLED JUICE». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 5.

## Cocktails à base de sumo

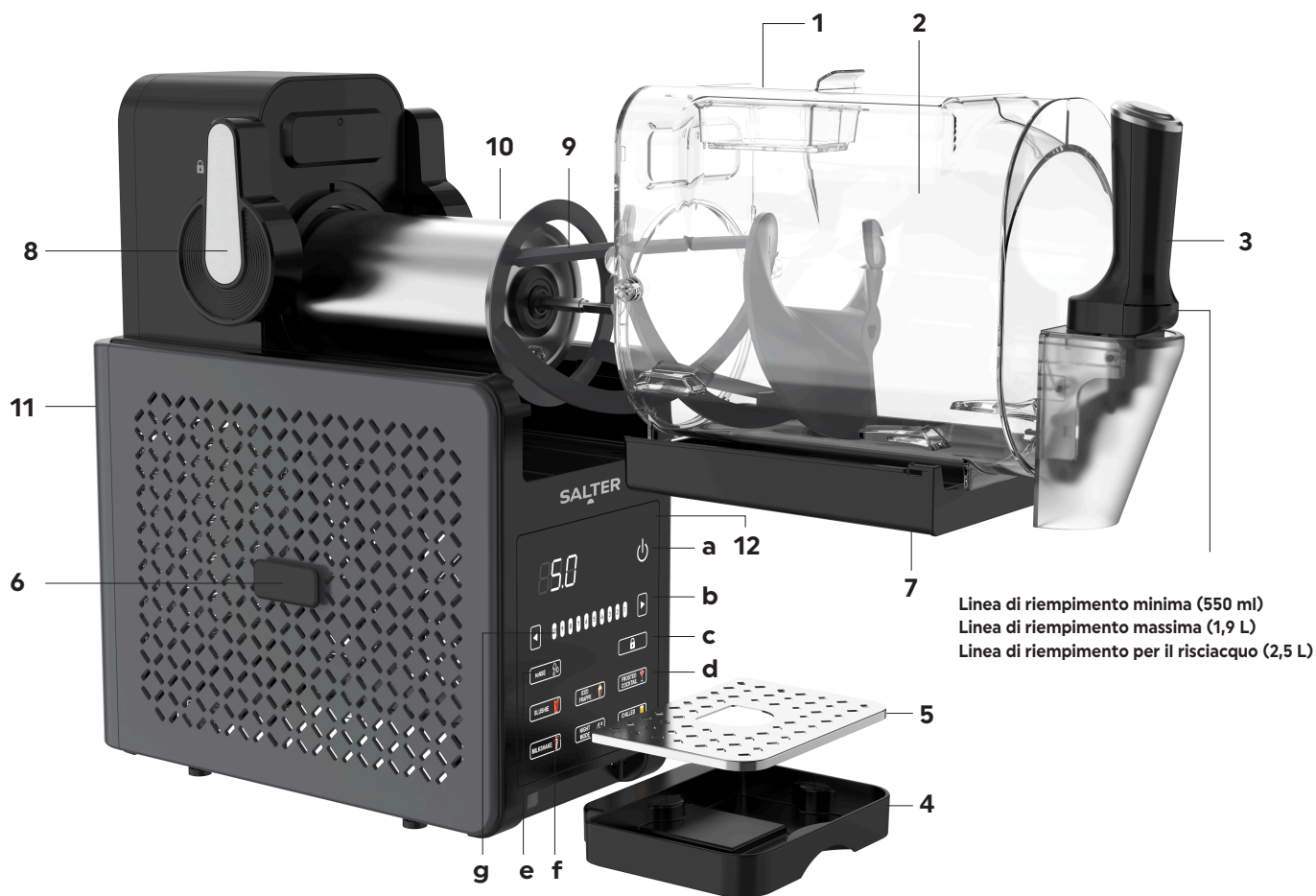
Cocktail	Álcool	Porção			Sumo	Porção			Instruções
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Screwdriver	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Arando-vermelho	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selecione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». A função pré-programada ficará definida por defeito.
Tequila Sunrise	Tequila				Laranja				
Greyhound	Gin ou vodka				Toranja				
Cape Codder	Vodka				Arando-vermelho				
Bloody Mary	Vodka				Tomate				
Bucks Fizz	Prosecco				Laranja				
Bellini	Prosecco				Pêssego				

## Cocktails à base de refrigerante

Cocktail	Álcool	Porção			Refrigerante	Porção			Instruções
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Vodka com Limonada	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limonada	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selecione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». A função pré-programada ficará definida por defeito.
Highball	Uísque				Água com gás				
Uísque com Gengibre	Uísque				Refrigerante de gengibre				
Cuba Libre	Rum				Refrigerante de cola, toque de lima				
Gin tónico	Gin				Tónica, não dietética				
Gin Rosa e Limonada	Gin Rosa				Limonada				

## Batidos e frappés

Batidos e frappés pré-preparados	Sabor	Porção			Instruções		
		1-3	4-6	6-8	Misture	Configuração	Sirva
Leite aromatizado	Morango, chocolate, baunilha, banana	700 ml de leite aromatizado, 3 colheres de sopa de natas espessas	1500 ml de leite aromatizado, 5 colheres de sopa de natas espessas	1800 ml de leite aromatizado, 7 colheres de sopa de natas espessas	Bata todos os ingredientes num jarro	Verta a mistura para a máquina de granizados. Selecione « <b>MILKSHAKE</b> ».	Sirva
Pó para leite aromatizado		700 ml de leite aromatizado, 3 colheres de sopa de natas espessas, 4 colheres de sopa de leite em pó	1500 ml de leite aromatizado, 5 colheres de sopa de natas espessas, 8 colheres de sopa de leite em pó	1800 ml de leite aromatizado, 7 colheres de sopa de natas espessas, 10 colheres de sopa de leite em pó			
Bebidas de café	Bebidas de café gelado adoçadas, frappés, mochas, lattes de matcha	700 ml de líquido, 3 colheres de sopa de natas espessas	1500 ml de líquido, 5 colheres de sopa de natas espessas	1800 ml de líquido, 7 colheres de sopa de natas espessas			



1. Bocchetta di facile versamento
2. Recipiente
3. Leva di erogazione
4. Vassoio raccogliocce
5. Coperchio vaschetta raccogliocce
6. Supporto per vassoio raccogliocce
7. Vassoio di condensa
8. Bracci di bloccaggio
9. Coclea

10. Evaporatore
11. Interruttore di accensione (sul retro dell'unità principale)
12. Pannello di controllo digitale
  - a. Pulsante di accensione
  - b. Pulsanti di regolazione della temperatura
  - c. Pulsante blocco bambini
  - d. Pulsanti delle funzioni preim postate
  - e. Pulsante funzione risciacquo

- f. Pulsante funzione modalità notturna
- g. Spie di indicazione della temperatura

Linea di riempimento minima (550 ml)  
 Linea di riempimento massima (1,9 L)  
 Linea di riempimento per il risciacquo (2,5 L)

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è sempre necessario rispettare le precauzioni di sicurezza fondamentali.
- Verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete elettrica locale prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione di rete.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e conoscenza limitata, se adeguatamente supervisionati e istruiti e se comprendono i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono eseguire la pulizia o la manutenzione da parte dell'utente, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- La tensione nominale rimane presente in questo apparecchio finché esso è collegato alla rete elettrica.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi parte dell'apparecchio presenta malfunzionamenti, oppure se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato, interrompere immediatamente l'uso del prodotto per evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente; le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale elettrico qualificato. Riparazioni non corrette possono esporre l'utente a rischi di infortunio.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o durante la fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o da spigoli taglienti che potrebbero causare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da tutte le parti dell'apparecchio che potrebbero scaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altri apparecchi che emettono calore.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dai piani di lavoro, venga a contatto con superfici calde o si attorcigli.
- Non immergere le componenti elettriche di questo apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se qualche collegamento è umido o bagnato.
- Se l'apparecchio cade o viene accidentalmente immerso in acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente. Non mettere le mani nell'acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione di rete.
- Non scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica tirando il cavo; spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina manualmente.
- Non tirare né sollevare l'apparecchio utilizzando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a benzina, vernici, gas infiammabili, forni o altre fonti di calore.
- Non permettere che acqua o altri liquidi penetrino all'interno dell'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare rischi di incendio e/o pericolo elettrico.
- Non utilizzare dispositivi meccanici per accelerare il processo di sbrinamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non esporre né conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole, vicino a fonti di calore o a temperature estremamente basse.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero riscaldarsi durante l'uso, poiché si rischiano scottature o lesioni.
- Non coprire, ostruire né introdurre oggetti nelle prese d'aria e nelle aperture dell'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche, incendi o danneggiare l'apparecchio.
- Per evitare sovraccarichi del circuito durante l'utilizzo di questo apparecchio, non collegare altri dispositivi ad alto assorbimento sulla stessa linea elettrica.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione da parte dell'utente o riparo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, ad un'altezza che risulti comoda per l'utente.
- Questo apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- L'uso di una prolunga con l'apparecchio non è consentito.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per scopi commerciali.

## INFORMAZIONI SPECIFICHE SUL GAS REFRIGERANTE R290

Este aparato contiene 26 g de gas refrigerante R290.

El R290 es un gas refrigerante que cumple con la directiva europea sobre medio ambiente.



**ATTENZIONE:** Il gas refrigerante R290 è inodore e non possiede l'odore tipicamente associato al gas naturale o alle bombole di propano.

Non forare nessuna parte del circuito refrigerante.

L'apparecchio deve essere posizionato in un'area priva di fonti di accensione continua, come fiamme libere, gas o apparecchi elettrici in funzione.

Non forare e non bruciare.

Se l'apparecchio viene installato, utilizzato o conservato in un ambiente non ventilato, il locale deve essere progettato in modo da impedire l'accumulo di gas refrigerante fuoriuscito, che potrebbe comportare un rischio di incendio o esplosione in caso di innesco del refrigerante per effetto di stufe elettriche, fornelli o altre fonti di accensione.

L'apparecchio deve essere conservato in modo da prevenire guasti meccanici.

Le persone che operano o intervengono sul circuito del refrigerante devono essere in possesso della certificazione appropriata, rilasciata da un ente accreditato che attesti la competenza nella gestione dei refrigeranti secondo una valutazione specifica riconosciuta dalle associazioni di settore.

Le operazioni di manutenzione e riparazione che richiedono l'intervento di altro personale qualificato devono essere eseguite sotto la supervisione di una persona esperta nell'uso di refrigeranti infiammabili.

## Cosa fare e cosa non fare



Pulire regolarmente la macchina per granite utilizzando la funzione «**RINSE**».  
Tenere la macchina per granite in posizione verticale.  
Assicurarsi che tutti gli ingredienti delle granite rispettino i limiti previsti per zucchero e/o alcool.  
Assicurarsi che gli ingredienti superino la linea di riempimento minima.



Non appoggiare nulla sopra la macchina per granite.  
Non aprire la bocchetta di facile versamento durante l'utilizzo, poiché ciò comprometterebbe il processo di preparazione della granite.  
Non azionare la macchina per granite senza liquido.  
Non aggiungere mai ingredienti caldi, solidi o congelati nella macchina per granite.  
Non superare mai la linea di riempimento massima.



**ATTENZIONE:** prima dell'uso, assicurarsi che la macchina per granite disponga di almeno 50 cm di spazio libero su tutti i lati.

## Cura e manutenzione

**PASSO 1:** Spegner e scollegare la macchina per granite dall'alimentazione di rete e lasciarla raffreddare completamente prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione da parte dell'utente.

**PASSO 2:** Pulire tutte le componenti della macchina per granite con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente.

**PASSO 3:** Quando la macchina per granite è vuota, smontarla per una pulizia più approfondita tirando i bracci di bloccaggio verso la parte anteriore dell'unità principale e rimuovendo delicatamente il recipiente. La coclea e l'evaporatore possono ora essere puliti con un panno morbido e umido. Asciugare accuratamente prima di rimontare.

**PASSO 4:** Rimontare la macchina per granite seguendo le istruzioni riportate nella sezione «**Assemblaggio della macchina per granite**».

**PASSO 5:** Svotare regolarmente il vassoio raccogli gocce e il vassoio di condensa per evitare traboccamenti.



**NOTA:** Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi, né spugne abrasive per pulire la macchina per granite, poiché ciò potrebbe danneggiarla. La macchina per granite deve essere pulita accuratamente dopo ogni utilizzo. Utilizzare la funzione risciacquo per sciacquare l'interno del recipiente.

## Istruzioni per l'uso

### Assemblaggio della macchina per granite

**PASSO 1:** Assicurarsi che tutte le parti della macchina per granite siano pulite seguendo le istruzioni riportate nella sezione «**Cura e manutenzione**».

**PASSO 2:** Fissare il vassoio di condensa facendolo scorrere sotto l'evaporatore utilizzando le guide presenti.

**PASSO 3:** Montare la coclea facendola scorrere sull'evaporatore e ruotandola fino a quando non si blocca in posizione.

**PASSO 4:** Assicurarsi che i bracci di bloccaggio siano in posizione «**⬇**», quindi inserire il recipiente sopra la coclea e l'evaporatore.

**PASSO 5:** Bloccare il recipiente ruotando i bracci di bloccaggio in posizione «**⬆**».

**PASSO 6:** Inserire il vassoio raccogli gocce davanti all'unità principale fino a quando non scatta in posizione.

### Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per granite all'alimentazione di rete, pulire tutte le parti e assemblare la macchina per granite seguendo le istruzioni riportate nelle sezioni «**Cura e manutenzione**» e «**Assemblaggio della macchina per granite**».



**NOTA:** Durante il primo utilizzo della macchina per granite, potrebbe fuoriuscire un leggero fumo o odore. Ciò è normale e scomparirà rapidamente. Garantire una ventilazione adeguata attorno alla macchina per granite durante l'uso.



**ATTENZIONE:** Quando si accende la macchina per granite per la prima volta o dopo un lungo periodo di conservazione, aprire la bocchetta di facile versamento e lasciare riposare la macchina per granite per almeno 2 ore, per permettere al refrigerante di stabilizzarsi.

### Utilizzo del pannello di controllo

Quando la macchina per granite è collegata alla presa di corrente, l'alimentazione di rete è attiva e l'interruttore principale è in posizione ON, viene emesso un segnale acustico e la spia «**⏻**» si illumina per indicare che l'apparecchio è alimentato. Premere «**⏻**» per accendere la macchina per granite.

### Utilizzo della funzione risciacquo

**PASSO 1:** Erogare eventuale granite o bevanda ghiacciata rimasta.

**PASSO 2:** Riempire il recipiente con acqua pulita e tiepida, facendo attenzione a non superare la linea di riempimento per il risciacquo.

**PASSO 3:** Premere «**RINSE**». La coclea inizierà a ruotare, facendo circolare l'acqua all'interno del recipiente.

**PASSO 4:** Erogare l'acqua tirando delicatamente la leva finché il recipiente non è vuoto.

**PASSO 5:** Se necessario, ripetere i passaggi 2–4 fino a quando l'evaporatore e il recipiente risultano privi di granite o bevanda ghiacciata.

**PASSO 6:** Interrompere il ciclo di risciacquo premendo «**RINSE**».



**NOTA:** Prima di utilizzare la funzione risciacquo, assicurarsi che sotto la leva di erogazione sia posizionato un contenitore capiente, poiché il liquido verrà erogato rapidamente.

#### Utilizzo della funzione modalità notturna

La funzione modalità notturna può essere utilizzata per mantenere la granita o la bevanda ghiacciata tra 3 °C e 4 °C durante la notte, così da averle pronte per l'uso il giorno successivo.

**PASSO 1:** Premere «NIGHT MODE». La coclea continuerà a ruotare e la temperatura sarà regolata dal refrigerante.

**PASSO 2:** Quando la granita o la bevanda ghiacciata sono nuovamente pronte per l'uso, premere il pulsante della funzione preimpostata corrispondente.



**NOTA:** Assicurarsi che nel recipiente sia presente una quantità adeguata di granita o bevanda ghiacciata prima di selezionare la modalità notturna; questa deve essere compresa tra la linea di riempimento minima e quella massima.

#### Funzione blocco bambini

**PASSO 1:** Tenere premuto «B» per circa 4 secondi per attivare il blocco bambini. Quando la funzione è attiva, «B» si illuminerà e nessun altro pulsante potrà essere premuto.

**PASSO 2:** Per disattivare il blocco bambini, tenere premuto «B» per circa 4 secondi. La macchina per granite può ora essere utilizzata normalmente.

#### FUNZIONI PREIMPOSTATE

**PASSO 1:** Premere il pulsante della funzione preimpostata desiderata. Si accenderanno le spie della temperatura preimpostata. La tabella sotto mostra le 5 temperature preimpostate con i relativi usi consigliati. Se necessario, la temperatura desiderata può essere regolata manualmente premendo «◀/▶».



**NOTA:** Consulte el recetario para obtener información y recomendaciones adicionales. «U» permanecerá encendido mientras la máquina para hacer granizados esté conectada.

Preimpostazione	Perché scegliere questa preimpostazione...	Indicatore della temperatura preimpostata
«SLUSHIE»	Trasforma le tue bevande analcoliche preferite in granite dalla consistenza perfettamente liscia: cola, aranciata, ginger ale e molto altro.	
«ICED FRAPPE»	Gusta delizie fredde e cremose in stile barista, con o senza latticini.	
«FROSTED COCKTAIL»	Trasforma le bevande alcoliche: prova frosé, daiquiri ghiacciati e margarita ghiacciati. Una serata fuori... a casa! Assicurarsi di rispettare le linee guida sull'alcool.	
«MILKSHAKE»	Densa, ultra liscia e ultra saporita – reinterpretazioni raffinate dei classici intramontabili... da provare con o senza latticini!	
«CHILLED JUICE»	Da succhi naturali a granite ghiacciate: trasforma i succhi freschi in granite dissetanti. Prova con limonata, succo di ananas oppure una granita al gusto tropicale...	

## Utilizzo della macchina per granite

**PASSO 1:** Aprire la bocchetta di facile versamento e inserire gli ingredienti per la granita o la bevanda ghiacciata nel recipiente.

**PASSO 2:** Collegare la macchina per granite alla presa di corrente ed accenderla, assicurandosi che l'interruttore principale sia in posizione ON. La macchina per granite emetterà un segnale acustico e la spia «[U]» si illuminerà per indicare che l'apparecchio è alimentato ed è pronto per essere programmato.

**PASSO 3:** Seguendo le istruzioni riportate nella sezione «**Utilizzo del pannello di controllo**», utilizzare il pannello di controllo digitale per impostare la funzione necessaria in base agli ingredienti. Si accenderanno le spie della temperatura preimpostata. Se necessario, la temperatura desiderata può essere regolata manualmente utilizzando i «◀/▶».

**PASSO 4:** Durante il processo di preparazione della granita, le spie di indicazione della temperatura si illumineranno progressivamente per mostrare l'avanzamento della granita o della bevanda ghiacciata.

**PASSO 5:** Quando viene raggiunta la temperatura impostata, la macchina per granite emette un segnale acustico e tutte le relative spie di indicazione della temperatura si illuminano.

**PASSO 6:** Assicurarsi che una tazza o un contenitore idoneo sia posizionato sul coperchio vaschetta raccogliocce, direttamente sotto la leva di erogazione.

**PASSO 7:** Mentre la coclea è ancora in movimento, tirare delicatamente la leva per erogare la granita o la bevanda ghiacciata. Per interrompere l'erogazione, rilasciare la leva affinché torni in posizione.

**PASSO 8:** Quando tutta la granita o la bevanda ghiacciata è stata erogata, premere «U» per spegnere la macchina per granite.

**PASSO 9:** Riportare l'interruttore principale in posizione di spegnimento. Spegnerne e scollegare la macchina per granite dall'alimentazione di rete.



**NOTA:** La preparazione delle bevande può richiedere da 15 a 60 minuti a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale.



**ATTENZIONE:** Per spegnere definitivamente la macchina per granite, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.

## Contenuto di zucchero richiesto

Un contenuto insufficiente di zucchero impedisce il corretto congelamento, rendendo impossibile ottenere una granita. Tutte le granite e le bevande ghiacciate devono contenere almeno 5 g di zucchero per 100 ml (5% di contenuto di zucchero).

### Linee guida raccomandate per il contenuto di zucchero

Dimensione della porzione	Quantità minima totale di zucchero
700 ml	29 g
1500 ml	62 g
1800 ml	75 g

## Zucchero insufficiente

Se nella miscela della bevanda il contenuto di zucchero è insufficiente, le spie di controllo della temperatura si accenderanno in sequenza da sinistra a destra e le spie delle preimpostazioni lampeggeranno. Sul display verrà visualizzato il codice di errore «E1» e la macchina per granite può emettere un segnale acustico ogni minuto per 15 minuti.

Se una bevanda pronta non soddisfa il requisito del contenuto totale di zucchero, aggiungere semplicemente 1–2 cucchiaini di zucchero o dolcificanti naturali come miele, agave o sciroppi di zucchero per porzione.

I succhi appena spremuti o estratti, come quelli di mela e arancia, contengono una quantità sufficiente di zucchero naturale per congelare correttamente nella macchina.



**NOTA:** I sostituti dello zucchero privi di zucchero oppure i dolcificanti artificiali non contribuiscono al raggiungimento del contenuto minimo o massimo di zucchero richiesto.

## Linee guida per il contenuto alcolico

Quando si utilizza la preimpostazione per cocktail ghiacciato, il contenuto alcolico totale di tutti gli ingredienti deve essere compreso tra il 2,8% e il 16%.

Per gli alcolici ad alta gradazione (35% vol. o superiore) o distillati, non devono superare 1/6 del totale della miscela.

### Linee guida raccomandate per alcolici e distillati

Dimensione della porzione	Quantità massima di alcol (35% vol. o superiore)
700 ml	120 ml
1500 ml	255 ml
1800 ml	300 ml

Le linee guida sopra riportate si applicano con distillati o superalcolici oltre il 35% vol. Per le altre bevande alcoliche, come vino, birra e cocktail pronti, utilizzare la preimpostazione come di consueto.

## Contenuto alcolico elevato

Se il contenuto alcolico è troppo elevato, le spie di controllo della temperatura si accenderanno in sequenza da destra a sinistra e le spie delle preimpostazioni lampeggeranno. Sul display verrà visualizzato il codice di errore «E7» e la macchina per granite può emettere un segnale acustico ogni minuto per 15 minuti.

Diluire la miscela con 65 ml di acqua per porzione. Premere «**U**» per reimpostare la macchina per granite, quindi premere nuovamente per riavviarla.

### Conservazione

Verificare che la macchina per granite sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.  
Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per granite in modo stretto; avvolgerlo in modo morbido per evitare danni.  
Il vassoio raccogliogocce può essere agganciato al supporto per vassoio raccogliogocce per una conservazione più agevole.

### Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
La macchina per granite non si accende.	La macchina per granite non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina per granite alla presa di corrente e accenderla.
	Il fusibile è saltato.	Sostituire il fusibile con uno dello stesso valore nominale.
	L'interruttore principale sul retro dell'unità principale è in posizione di spegnimento.	Assicurarsi che l'interruttore principale sia in posizione di accensione.
La consistenza della bevanda ottenuta non è quella di una granita o di una bevanda ghiacciata.	La temperatura impostata non è sufficientemente bassa.	Aumentare la temperatura impostata di un livello utilizzando i pulsanti di regolazione della temperatura. Se dopo 15 minuti la consistenza desiderata non è stata ancora raggiunta, aumentare di un ulteriore livello.
Sul display a LED viene visualizzato « <b>E1</b> ».	Il contenuto di zucchero è troppo basso.	Spegnere la macchina per granite, quindi aggiungere 5 g di zucchero ogni 100 ml di liquido. Premere nuovamente « <b>U</b> », poi riprogrammare la macchina per granite.
Sul display a LED viene visualizzato « <b>E2</b> ».	La macchina per granite è stata riempita oltre il limite massimo.	Assicurarsi che gli ingredienti non superino la linea di riempimento massima.
	Il motore è bloccato.	Lasciare che gli ingredienti si sciolgano per un periodo di tempo prima di riavviare la macchina per granite.
Sul display LED compare « <b>E3</b> ».	Possibile guasto al motore.	Accendere e spegnere nuovamente la macchina per granite. Se sul display LED compare ancora « <b>E3</b> », interrompere l'utilizzo della macchina per granite.
Sul display LED compare « <b>E4</b> ».	La macchina per granite è stata inclinata oltre 30°.	Posizionare la macchina per granite su una superficie stabile e piana.
Sul display LED compare « <b>E5</b> ».	Possibile guasto al sensore di temperatura.	Accendere e spegnere nuovamente la macchina per granite. Se sul display LED compare ancora « <b>E5</b> », interrompere l'utilizzo della macchina per granite.
Sul display LED compare « <b>E6</b> ».	Nel recipiente non c'è liquido a sufficienza.	Aggiungere liquido nel recipiente assicurandosi che superi la linea di riempimento minima, quindi riavviare la macchina per granite.
Sul display LED compare « <b>E7</b> ».	Il contenuto alcolico è troppo elevato.	Spegnere la macchina per granite, quindi aggiungere 60 ml di acqua, succo o bibita per ridurre il contenuto alcolico complessivo. Premere nuovamente « <b>U</b> », poi riprogrammare la macchina per granite.
Sul display LED compare « <b>E8</b> ».	Possibile malfunzionamento dell'unità.	Accendere e spegnere nuovamente la macchina per granite. Se sul display LED compare ancora « <b>E8</b> », interrompere l'utilizzo della macchina per granite.

### Especificaciones

Código de producto: EK6756  
Entrada: 220–240 V ~ 50 Hz  
Corriente de entrada: 0,91–1 A  
Potencia: 170–200 W  
Consumo de energía (modo apagado): 0 W

Consumo de energía (modo en espera): 0,76 W  
Refrigerante: R290 (26 g)  
Grupo de seguridad del refrigerante: A3  
Peso neto: 10,9 kg



**Pssst!**  
Segreti delle  
granite pensati  
per essere  
condivisi.

# Consigli e suggerimenti

Abbiamo provato, testato e ora condividiamo. Questi consigli renderanno facilissimo gustare una granita deliziosa.



## Lascia riposare

Tenere la macchina per granite in posizione verticale per almeno 2 ore prima del primo utilizzo.



## Equilibrio perfetto

Tutti i liquidi e ingredienti devono contenere almeno 10 g di zucchero per porzione (233 ml). Quando si utilizza la funzione preimpostata «**FROSTED COCKTAIL**», tutti i liquidi e ingredienti devono avere un contenuto alcolico compreso tra il 2,8% e il 16%.



## Gustala subito

Quando si utilizza la preimpostazione «**MILKSHAKE**» o «**ICED FRAPPE**», erogare il contenuto entro 30 minuti dalla fine del ciclo per evitare la formazione di schiuma.



## Cremoso e fresco

**NON** aggiungere ingredienti caldi o solidi, ad esempio ghiaccio, frutta surgelata, gelato, ecc.



## Mantienilo al fresco

Raffreddare tutti gli ingredienti già pronti prima di versarli. Raffreddare i bicchieri prima di servire per mantenerli ben freddi.



## Pulisci in modo intelligente

Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie, ma non utilizzare il ciclo di asciugatura a caldo: lasciarli asciugare all'aria.

Granizados sin preparación previa con funcionamiento de un solo toque

Añada la bebida de su elección y seleccione la función preestablecida deseada.

Preimpostazione	Porzione			Beveranda già pronta	Istruzioni
	da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8		
	Tempo (minuti)				
«SLUSHIE»	20	30	45	Bevande analcoliche, bevande energetiche, tè freddo	Selezionare « <b>SLUSHIE</b> ». La funzione preimpostata verrà impostata sul valore predefinito.
«FROSTED COCKTAIL»	30	40	50	Seltz	Selezionare « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 3.
				Birra: lager, IPA, sidro	Selezionare « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 4.
				Cocktail già pronti: margarita, mojito, gin tonic	Selezionare « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 6.
				Vino, rosé, spumante, champagne, rum e cola già pronto, gin tonic, cocktail a base di vodka	Selezionare « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 9.
«CHILLED JUICE»	20	25	35	Succo d'arancia, succo tropicale, succo di mango, tè freddo	Selezionare « <b>CHILLED JUICE</b> ». La funzione preimpostata verrà impostata sul valore predefinito.
				Succo di mela, succo di mirtillo rosso	Selezionare « <b>CHILLED JUICE</b> ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 2.
				Frullati già pronti, succo di ananas	Selezionare « <b>CHILLED JUICE</b> ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 3.
				Succo di melograno, succo d'uva	Selezionare « <b>CHILLED JUICE</b> ». Regolare la barra della temperatura impostandola su 5.

## Cocktail a base di succhi

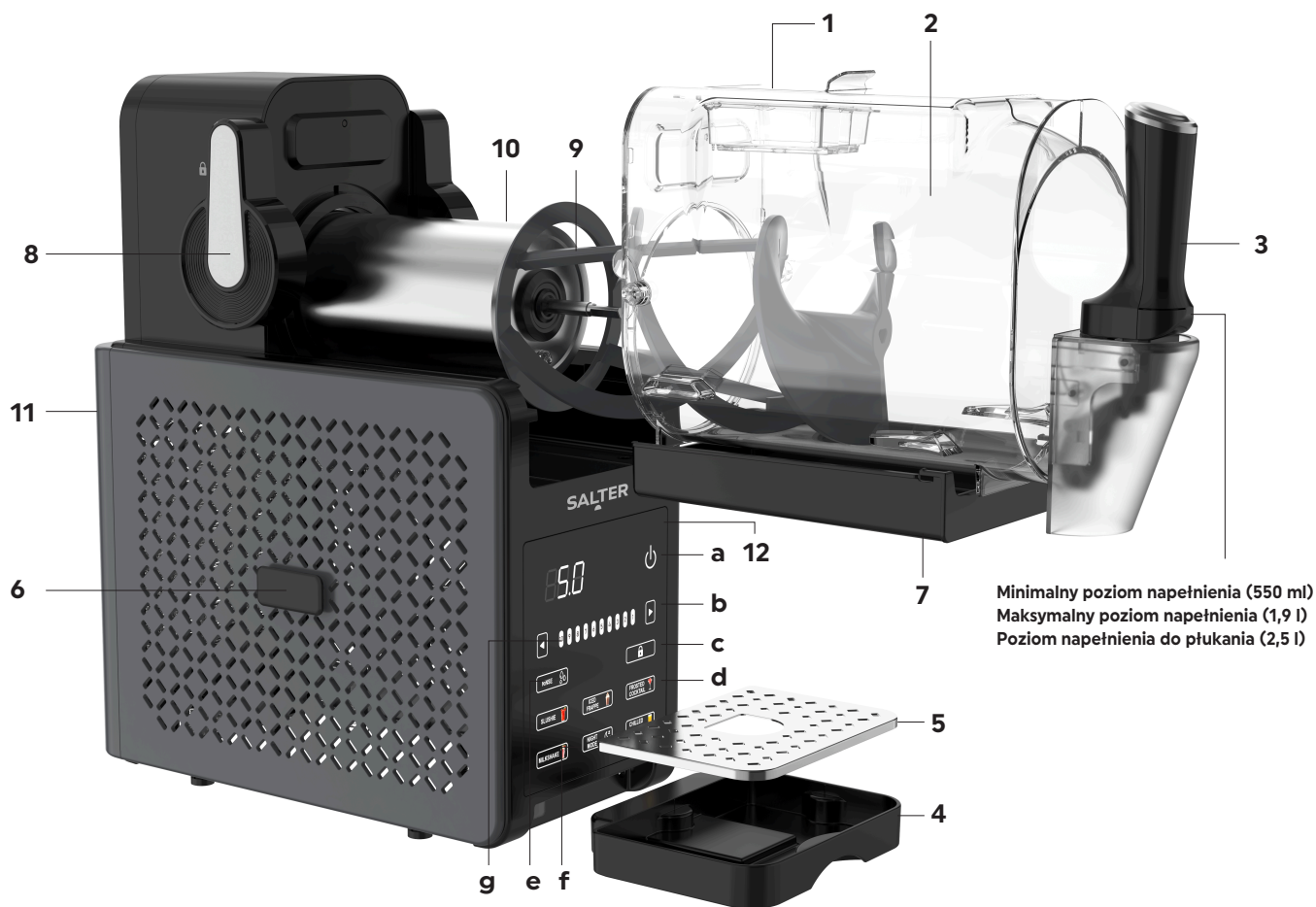
Cocktail	Alcol	Porzione			Succo	Porzione			Istruzioni
		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8	
Screwdriver	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Mirtillo rosso	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selezionare « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». La funzione preimpostata verrà impostata sul valore predefinito.
Tequila Sunrise	Tequila				Arancia				
Greyhound	Gin o vodka				Pompelmo				
Cape Codder	Vodka				Mirtillo rosso				
Bloody Mary	Vodka				Pomodoro				
Bucks Fizz	Prosecco				Arancia				
Bellini	Prosecco				Pesca				

## Cocktail a base di bevande analcoliche

Cocktail	Alcol	Porzione			Bevanda analcolica	Porzione			Istruzioni
		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8	
Vodka e limonata	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limonata	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selezionare « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». La funzione preimpostata verrà impostata sul valore predefinito.
Highball	Whisky				Acqua gassata				
Whisky e ginger ale	Whisky				Ginger ale				
Cuba Libre	Rum				Cola, una spruzzata di lime				
Gin tonic	Gin				Acqua tonica, non light				
Gin rosa e limonata	Gin rosa				Limonata				

## Milkshake e frappé

Milkshake e frappé già pronti	Gusto	Porzione			Istruzioni		
		da 1 a 3	da 4 a 6	da 6 a 8	Miscela	Impostazione	Porzione
Latte aromatizzato	Fragola, cioccolato, vaniglia, banana	700 ml di latte aromatizzato, 3 cucchiari di panna doppia	1500 ml di latte aromatizzato, 5 cucchiari di panna doppia	1800 ml di latte aromatizzato, 7 cucchiari di panna doppia	Sbattere tutti gli ingredienti insieme in una brocca	Versare la miscela nella macchina per granite. Selezionare « <b>MILKSHAKE</b> ».	Erogare
Polvere per latte aromatizzato		700 ml di latte aromatizzato, 3 cucchiari di panna doppia, 4 cucchiari di latte in polvere	1500 ml di latte aromatizzato, 5 cucchiari di panna doppia, 8 cucchiari di latte in polvere	1800 ml di latte aromatizzato, 7 cucchiari di panna doppia, 10 cucchiari di latte in polvere			
Bevande a base di caffè	Bevande zuccherate a base di caffè freddo, frappé, mocaccini, matcha latte	700 ml di liquido, 3 cucchiari di panna doppia	1500 ml di liquido, 5 cucchiari di panna doppia	1800 ml di liquido, 7 cucchiari di panna doppia		Versare la miscela nella macchina per granite. Selezionare « <b>ICED FRAPPE</b> ».	



Minimalny poziom napętnienia (550 ml)  
 Maksymalny poziom napętnienia (1,9 l)  
 Poziom napętnienia do płukania (2,5 l)

1. Wlew ułatwiający nalewanie
2. Pojemnik
3. Dźwignia dozująca
4. Tacka ociekowa
5. Pokrywa tacki ociekowej
6. Uchwyt tacki ociekowej
7. Tacka na skropliny
8. Ramiona blokujące
9. Ślimak

10. Parownik
11. Wyłącznik zasilania (z tyłu głównej jednostki)
12. Cyfrowy panel sterowania
  - a. Przycisk zasilania
  - b. Przyciski regulacji temperatury
  - c. Przycisk blokady rodzicielskiej
  - d. Przyciski programów au tomatycznych

- e. Przycisk funkcji płukania
- f. Przycisk funkcji trybu nocnego
- g. Lampki kontrolne temperatury

Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu lokalnej sieci.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną, umysłową lub wiedzą, pod warunkiem nadzoru lub przeszkolenia oraz zrozumienia związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny wykonywać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- To urządzenie nie jest zabawką.
- Napięcie znamionowe pozostaje w urządzeniu tak długo, jak długo jest ono podłączone do źródła zasilania.
- Jeżeli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia działa nieprawidłowo, została upuszczona lub uszkodzona, natychmiast przerwij użytkowanie produktu, aby zapobiec możliwym obrażeniom.
- Urządzenie nie zawiera żadnych części przeznaczonych do samodzielnej naprawy przez użytkownika. Naprawy powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie należy trzymać poza zasięgiem dzieci, gdy jest włączone lub stygnie.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogłyby je uszkodzić.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od części urządzenia, które mogą nagrzewać się podczas użytkowania.
- Urządzenie należy trzymać z dala od innych urządzeń emitujących ciepło.
- Nie dopuść, aby przewód zasilający zwisał z blatów, dotykał gorących powierzchni ani się skręcał.
- Nie zanurzaj elementów elektrycznych tego urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami ani wtedy, gdy jakiegokolwiek połączenia są mokre.
- Jeśli urządzenie spadnie lub przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast odłącz je od gniazdka elektrycznego. Nie sięgaj ręką do wody.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci elektrycznej.
- Nie odłączaj urządzenia od sieci elektrycznej, ciągnąc za przewód zasilający; najpierw wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę ręcznie.
- Nie ciągnij ani nie przenoś urządzenia, trzymając za przewód zasilający.
- Nie używaj urządzenia do żadnych innych celów niż przewidziane przez producenta.
- Nie używaj żadnych akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu benzyny, farb, łatwopalnych gazów, piekarników ani innych źródeł ciepła.
- Nie dopuszczaj, aby woda lub inne ciecze przedostawały się do wnętrza urządzenia, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe i/lub porażenie prądem.
- Nie używaj urządzeń mechanicznych do przyspieszania procesu rozmrażania urządzenia.
- Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nie przechowuj go w pobliżu źródeł ciepła ani w skrajnie niskich temperaturach.
- Nie przemieszczaj urządzenia podczas jego pracy.
- Nie dotykaj żadnych części urządzenia, które mogą nagrzewać się podczas użytkowania, ponieważ grozi to poparzeniem.
- Nie zakrywaj ani nie blokuj ani nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych i wlotów urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem, pożar lub uszkodzenie urządzenia.
- Aby uniknąć przeciążenia obwodu elektrycznego podczas korzystania z tego urządzenia, nie używaj innego urządzenia o dużym poborze mocy w tym samym obwodzie.
- Zawsze odłącz urządzenie od zasilania po zakończeniu użytkowania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem, czynnościami konserwacyjnymi lub schowaniem.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, na wysokości zapewniającej wygodę użytkownika.
- Nie należy obsługiwać tego urządzenia za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Korzystanie z przedłużacza z tym urządzeniem jest niedozwolone.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać go do celów komercyjnych.

## SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE GAZU CHŁODNICZEGO R290

To urządzenie zawiera 26 g czynnika chłodniczego R290.

R290 to gaz chłodniczy zgodny z europejską dyrektywą środowiskową.



**UWAGA:** Czynniki chłodnicze R290 jest bezzapachowy i nie posiada zapachu charakterystycznego dla gazu ziemnego ani butli z propanem.

Nie przebijaj żadnej części obiegu chłodniczego.

Urządzenie należy ustawić w miejscu pozbawionym stałych źródeł zapłonu, takich jak otwarty ogień, gaz lub pracujące urządzenia elektryczne.

Nie przebijaj i nie spalaj.

Jeżeli urządzenie jest instalowane, użytkowane lub przechowywane w pomieszczeniu bez wentylacji, pomieszczenie to musi być zaprojektowane tak, aby uniemożliwić gromadzenie się wycieków czynnika chłodniczego, co mogłoby prowadzić do ryzyka pożaru lub wybuchu w wyniku zapłonu czynnika przez grzałki elektryczne, kuchenki lub inne źródła zapłonu.

Urządzenie należy przechowywać w taki sposób, aby zapobiec awariom mechanicznym.

Osoby obsługujące lub wykonujące prace przy układzie chłodniczym muszą posiadać odpowiednie uprawnienia wydane przez akredytowaną organizację potwierdzającą kompetencje w zakresie obsługi czynników chłodniczych na podstawie konkretnej oceny uznawanej przez branżowe stowarzyszenia.

Prace konserwacyjne i naprawcze wymagające udziału innych wykwalifikowanych osób muszą być wykonywane pod nadzorem osoby uprawnionej do pracy z łatwopalnymi czynnikami chłodniczymi.

## Zalecenia i ostrzeżenia



Regularnie czyść maszynę do granity, korzystając z funkcji „RINSE”.  
Maszynę do granity przechowuj w pozycji pionowej.  
Upewnij się, że wszystkie składniki do granity mieszczą się w zalecanych normach dotyczących zawartości cukru i/lub alkoholu.  
Upewnij się, że składniki znajdują się powyżej minimalnego poziomu napełnienia.



Nie kładź żadnych przedmiotów na maszynie do granity.  
Nie otwieraj wlewu ułatwiającego nalewanie podczas pracy urządzenia, ponieważ zakłóci to proces przygotowywania granity.  
Nie uruchamiaj maszyny do granity bez płynu.  
Nigdy nie dodawaj do maszyny do granity gorących, stałych ani zamrożonych składników.  
Nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia.



**OSTRZEŻENIE:** Przed użyciem upewnij się, że wokół maszyny do granity znajduje się co najmniej 50 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron.

## Konserwacja i utrzymanie

**KROK 1:** Wyłącz maszynę do granity i odłącz ją od zasilania sieciowego, a następnie poczekaj, aż całkowicie ostygnie przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji wykonywanej przez użytkownika.

**KROK 2:** Przetrzyj wszystkie elementy maszyny do granity miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

**KROK 3:** Gdy urządzenie jest puste, rozłóż maszynę do granity do dokładniejszego czyszczenia, pociągając ramiona blokujące do przodu głównej jednostki, a następnie ostrożnie wyjmij pojemnik. Ślimak i parownik można teraz wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką. Przed ponownym złożeniem dokładnie osusz wszystkie elementy.

**KROK 4:** Złóż ponownie maszynę do granity, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Montaż maszyny do granity”.

**KROK 5:** Regularnie opróżniaj tackę ociekową i tackę na skropliny, aby zapobiec przelewaniu.



**UWAGA:** Nigdy nie używaj silnych detergentów, środków ściernych ani szorstkich gąbek do czyszczenia maszyny do granity, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie. Maszyna do granity powinna być dokładnie czyszczona po każdym użyciu. Użyj funkcji płukania, aby przepłukać wnętrze pojemnika.

## Instrukcje użytkownika

### Montaż maszyny do granity

**KROK 1:** Upewnij się, że wszystkie elementy maszyny do granity zostały wyczyszczone zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Konserwacja i utrzymanie”.

**KROK 2:** Zamocuj tackę na skropliny, wsuwając ją pod parownik w prowadnicach.

**KROK 3:** Załóż ślimak, nasuwając go na parownik i obracając, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

**KROK 4:** Upewnij się, że ramiona blokujące znajdują się w pozycji „ $\hat{a}$ ”, następnie nasuń pojemnik na ślimak i parownik.

**KROK 5:** Zablokuj pojemnik, przekręcając ramiona blokujące do pozycji „ $\hat{b}$ ”.

**KROK 6:** Wsuń tackę ociekową z przodu głównej jednostki, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem maszyny do granity do sieci elektrycznej wyczyść wszystkie elementy i złóż urządzenie zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziałach „Konserwacja i utrzymanie” oraz „Montaż maszyny do granity”.



**UWAGA:** Podczas pierwszego użycia maszyny do granity może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to zjawisko normalne i szybko ustępuje. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół maszyny do granity podczas pracy.



**OSTRZEŻENIE:** Przy pierwszym uruchomieniu maszyny do granity lub po długim okresie przechowywania, otwórz wlew ułatwiający nalewanie i pozostaw urządzenie w bezruchu na co najmniej 2 godziny, aby czynnik chłodniczy mógł się ustabilizować.

### Korzystanie z panelu sterowania

Po podłączeniu maszyny do granity do zasilania sieciowego, włączeniu jej do prądu i ustawieniu głównego wyłącznika w pozycji włączonej, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a kontrolka „ $\cup$ ” zaświeci się, sygnalizując zasilanie. Naciśnij „ $\cup$ ”, aby uruchomić maszynę do granity.

### Korzystanie z funkcji płukania

**KROK 1:** Wydadaj pozostałą granitę lub napój mrożony.

**KROK 2:** Napełnij pojemnik czystą, ciepłą wodą, nie przekraczając poziomu napełnienia do płukania.

**KROK 3:** Naciśnij „RINSE”. Ślimak zacznie się obracać, wprowadzając wodę w ruch wewnątrz pojemnika.

**KROK 4:** Wydadaj wodę, delikatnie pociągając za dźwignię, aż pojemnik będzie pusty.

**KROK 5:** W razie potrzeby powtórz kroki 2–4, aż parownik i pojemnik będą wolne od resztek granity lub napoju mrożonego.

**KROK 6:** Zatrzymaj cykl płukania, naciskając „RINSE”.



**UWAGA:** Przed użyciem funkcji płukania upewnij się, że pod dźwignią dozującą znajduje się duży pojemnik, ponieważ płyn będzie wydawany szybko.

### Korzystanie z funkcji trybu nocnego

Funkcja trybu nocnego pozwala utrzymać granitę lub napój mrożony w temperaturze od 3 °C do 4 °C przez całą noc, dzięki czemu będą gotowe do użycia następnego dnia.

**KROK 1:** Naciśnij „NIGHT MODE”. Ślimak będzie nadal się obracał, a temperatura będzie regulowana przez czynnik chłodniczy.

**KROK 2:** Gdy granita lub napój mrożony będą ponownie gotowe do użycia, naciśnij odpowiedni przycisk programu automatycznego.



**UWAGA:** Przed wybraniem trybu nocnego upewnij się, że w pojemniku znajduje się odpowiednia ilość granity lub napoju mrożonego; poziom płynu musi być pomiędzy minimalnym a maksymalnym poziomem napełnienia.

### Funkcja blokady przed dziećmi

**KROK 1:** Naciśnij i przytrzymaj „⏻” przez około 4 sekundy, aby aktywować blokadę przed dziećmi. Po jej uruchomieniu zaświeci się „⏻”, a pozostałe przyciski będą zablokowane.

**KROK 2:** Aby dezaktywować blokadę przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj „⏻” przez około 4 sekundy. Maszyna do granity może być teraz używana w normalny sposób.

### PROGRAMY AUTOMATYCZNE

**KROK 1:** Naciśnij wybrany przycisk programu automatycznego. Zapalą się odpowiednie lampki kontrolne temperatury programu. Tabela poniżej przedstawia 5 zaprogramowanych docelowych temperatur oraz zalecane zastosowania. W razie potrzeby wybraną temperaturę docelową można ustawić ręcznie, naciskając „◀/▶”.



**UWAGA:** W celu uzyskania dodatkowych informacji i wskazówek należy zapoznać się z książeczką z przepisami. „⏻” będzie się świecić, podczas gdy maszyna

Program	Dlaczego warto wybrać ten program...	Indicatore della temperatura preimpostata
„SLUSHIE”	Zamień swoje ulubione napoje bezalkoholowe – colę, oranżadę, napój imbirowy i inne – w doskonale gładką granitę.	
„ICED FRAPPE”	Delektuj się schłodzonymi, kremowymi specjałami w stylu baristy, zarówno z nabiąłem, jak i bez niego.	
„FROSTED COCKTAIL”	Zamień napoje alkoholowe w mrożone koktajle – wypróbuj frosé, mrożone daiquiri oraz mrożone margarity. Wieczór na mieście... w domu! Upewnij się, że przestrzegasz zaleceń dotyczących zawartości alkoholu.	
„MILKSHAKE”	Gęste, niezwykle aksamitne i wyjątkowo smaczne – luksusowe wersje klasycznych przysmaków... wypróbuj zarówno z nabiąłem, jak i bez!	
„CHILLED JUICE”	Od świeżych do mrożonych – zamień naturalne soki w orzeźwiająca granitę. Wypróbuj lemoniadę, sok ananasowy lub tropikalną granitę...	

## Użytkowanie maszyny do napoju lodowego

**KROK 1:** Otwórz wlew ułatwiający nalewanie i umieść składniki granity lub napoju mrożonego w pojemniku.

**KROK 2:** Podłącz maszynę do granity do zasilania sieciowego i włącz ją, upewniając się, że główny wyłącznik znajduje się w pozycji włączonej. Maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a kontrolka „ $\psi$ ” zaświeci się, sygnalizując zasilanie i gotowość do zaprogramowania.

**KROK 3:** Postępując zgodnie z instrukcjami z rozdziału „**Korzystanie z panelu sterowania**”, za pomocą cyfrowego panelu sterowania wybierz odpowiednią funkcję dla używanych składników. Zapalą się lampki kontrolne temperatury programu. W razie potrzeby wybraną temperaturę docelową można ustawić ręcznie, korzystając z „ $\blacktriangleleft$ ”/“ $\blacktriangleright$ ”.

**KROK 4:** Podczas przygotowywania granity lub napoju mrożonego lampki kontrolne temperatury będą się stopniowo kolejno zapalać, pokazując postęp procesu.

**KROK 5:** Po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy i zapalą się wszystkie odpowiednie lampki kontrolne temperatury.

**KROK 6:** Upewnij się, że odpowiedni kubek lub pojemnik został ustawiony na pokrywie tacki ociekowej, bezpośrednio pod dzwignią dozującą.

**KROK 7:** Gdy ślimak nadal się obraca, delikatnie pociągnij za dzwignię, aby wydać granitę lub napój mrożony. Aby zakończyć dozowanie, puść dzwignię, aby wróciła na swoje miejsce.

**KROK 8:** Gdy cała granita lub napój mrożony zostanie wydany, naciśnij „ $\psi$ ”, aby wyłączyć maszynę do granity.

**KROK 9:** Przetaw główny wyłącznik w pozycję wyłączoną. Wyłącz maszynę do granity i odłącz ją od zasilania sieciowego.



**UWAGA:** Przygotowanie napojów może zająć od 15 do 60 minut w zależności od użytych składników, ilości oraz temperatury początkowej.



**OSTRZEŻENIE:** Aby trwale wyłączyć maszynę do granity, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

## Wymagana zawartość cukru

Zbyt mała ilość cukru uniemożliwi prawidłowe zamrożenie, co oznacza, że nie uzyskasz efektu granity. Wszystkie granity i napoje mrożone muszą zawierać co najmniej 5 g cukru na 100 ml (5% zawartości cukru).

## Zalecenia dotyczące zawartości cukru

Wielkość porcji	Minimalna całkowita ilość cukru
700 ml	29 g
1500 ml	62 g
1800 ml	75 g

## Powiadomienie o niskiej zawartości cukru

Jeśli w mieszance napoju znajduje się zbyt mało cukru, diody kontrolne temperatury będą się zapalać kolejno z lewej do prawej, a diody programów będą migać. Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu „E1”, a maszyna do granity może wydawać sygnał dźwiękowy co minutę przez 15 minut.

Jeśli gotowy napój nie spełnia wymogów dotyczących całkowitej zawartości cukru, po prostu dodaj do porcji 1–2 łyżki cukru lub naturalnych słodzików, takich jak miód, syrop z agawy czy syropy cukrowe.

Świeżo wyciskane lub tłoczone soki, takie jak jabłkowy czy pomarańczowy, zawierają wystarczającą ilość naturalnego cukru, aby idealnie zamarzać w urządzeniu.



**UWAGA:** Zamienniki bezcukrowe ani sztuczne słodziki nie zapewnią spełnienia minimalnych ani maksymalnych wymagań dotyczących zawartości cukru.

## Zalecenia dotyczące zawartości alkoholu

Podczas korzystania z programu do mrożonych koktajli łączna zawartość alkoholu we wszystkich składnikach musi mieścić się w zakresie od 2,8% do 16%.

W przypadku mocnych alkoholi/spiryтусu (35% alk. obj. lub więcej) ich ilość nie powinna przekraczać 1/6 całej mieszanki.

## Zalecenia dotyczące stosowania mocnych alkoholi/spiryтусu

Wielkość porcji	Maksymalna dopuszczalna ilość mocnego alkoholu (35%+ alk. obj.)
700 ml	120 ml
1500 ml	255 ml
1800 ml	300 ml

Powyższe zalecenia mają zastosowanie podczas używania mocnych alkoholi o zawartości powyżej 35%. W przypadku innych napojów alkoholowych, takich jak wino, piwo czy gotowe koktajle, należy korzystać z odpowiedniego programu w standardowy sposób.

## Powiadomienie o wysokiej zawartości alkoholu

Jeśli zawartość alkoholu jest zbyt wysoka, diody kontrolne temperatury będą się zapalać kolejno z prawej do lewej, a diody programów będą migać. Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu „E7”, a maszyna do granity może wydawać sygnał dźwiękowy co minutę przez 15 minut.

Rozcieńcz mieszankę, dodając 65 ml wody na porcję. Naciśnij „ $\psi$ ”, aby zresetować maszynę do granity, a następnie naciśnij ten przycisk ponownie, aby ją uruchomić.

## Przechowywanie

Przed przechowywaniem w chłodnym i suchym miejscu upewnij się, że maszyna do granity jest chłodna, czysta i sucha. Nigdy nie owijaj przewodu zasilającego ciasno wokół maszyny do granity; owiń go luźno, aby nie doprowadzić do uszkodzenia. Tackę ociekową można zawiesić na uchwycie tacki ociekowej, co ułatwia przechowywanie.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna do granity nie włącza się.	Maszyna do napoju lodowego nie jest podłączona do zasilania sieciowego.	Podłącz maszynę do napoju lodowego do zasilania sieciowego i włącz ją.
	Bezpiecznik się przepalił.	Wymień bezpiecznik na taki o tym samym amperażu.
	Główny wyłącznik z tyłu głównej jednostki znajduje się w pozycji wyłączonej.	Upewnij się, że główny wyłącznik znajduje się w pozycji włączonej.
Konsystencja przygotowanego napoju nie odpowiada konsystencji granity ani napoju mrożonego.	Wybrana temperatura nie jest wystarczająco niska.	Zwiększ temperaturę docelową o jeden stopień za pomocą przycisków regulacji temperatury. Jeśli po 15 minutach oczekiwana konsystencja nadal nie została uzyskana, zwiększ ją o kolejny stopień.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E1”.	Zawartość cukru jest zbyt niska.	Wyłącz maszynę do granity, a następnie dodaj 5 g cukru na każde 100 ml płynu. Ponownie naciśnij „U”, a następnie zaprogramuj maszynę do granity od nowa.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E2”.	Maszyna do granity została przepełniona.	Upewnij się, że składniki nie przekraczają maksymalnego poziomu napełnienia.
	Silnik się zablokował.	Pozwól składnikom rozpuścić się przez pewien czas przed ponownym uruchomieniem maszyny do granity.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E3”.	Możliwa usterka silnika.	Włącz i wyłącz ponownie maszynę do granity. Jeśli na wyświetlaczu LED nadal pojawia się „E3”, przerwij użytkowanie maszyny do granity.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E4”.	Maszyna do granity została przechylona o ponad 30°.	Ustaw maszynę do granity na stabilnej, równej powierzchni.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E5”.	Możliwa usterka czujnika temperatury.	Włącz i wyłącz ponownie maszynę do granity. Jeśli na wyświetlaczu LED nadal pojawia się „E5”, przerwij użytkowanie maszyny do granity.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E6”.	W pojemniku znajduje się zbyt mało płynu.	Dodaj płyn do pojemnika, upewniając się, że znajduje się powyżej minimalnego poziomu napełnienia, a następnie ponownie uruchom maszynę do granity.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E7”.	Zawartość alkoholu jest zbyt wysoka.	Wyłącz maszynę do granity, a następnie dodaj 60 ml wody, soku lub napoju gazowanego, aby obniżyć ogólną zawartość alkoholu. Ponownie naciśnij „U”, a następnie zaprogramuj maszynę do granity od nowa.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E8”.	Możliwa usterka urządzenia.	Włącz i wyłącz ponownie maszynę do granity. Jeśli na wyświetlaczu LED nadal pojawia się „E8”, przerwij użytkowanie maszyny do granity.

## Specyfikacja

Kod produktu: EK6756  
Wejście: 220–240 V ~ 50 Hz  
Prąd wejściowy: 0,91–1 A  
Moc: 170–200 W  
Pobór mocy (tryb wyłączony): 0 W

Pobór mocy (tryb czuwania): 0,76 W  
Czynnik chłodniczy: R290 (26 g)  
Grupa bezpieczeństwa czynnika chłodniczego: A3  
Masa netto: 10,9 kg



**Ciii!**

**Sekrety granity  
stworzone po  
to, by się  
nimi dzielić.**

# Porady i wskazówki

Przed pierwszym użyciem przechowuj maszynę do granity w pozycji pionowej przez co najmniej 2 godziny



## Pozostaw, aby się ustabilizowało

Przed pierwszym użyciem przechowuj maszynę do granity w pozycji pionowej przez co najmniej 2 godziny.



## Idealna równowaga

Wszystkie składniki muszą zawierać co najmniej 10 g cukru na porcję (233 ml). Podczas korzystania z programu „**FROSTED COCKTAIL**” każdy składnik musi zawierać od 2,8% do 16% alkoholu



## Wypij od razu

Podczas korzystania z programu „**MILKSHAKE**” lub „**ICED FRAPPE**” wydaj zawartość w ciągu 30 minut od zakończenia cyklu, aby uniknąć pienia się napoju.



## Gładko i orzeźwiająco

**NIE** dodawaj składników gorących ani w stanie stałym, np. lodu, mrożonych owoców, lodów itp.



## Trzymaj w chłodzie

Przed wlanem do pojemnika schłódź wszystkie przygotowane składniki. Przed podaniem schłódź szklanki, aby napój pozostał zmrożony.



## Czyść z głową

Akcesoria można myć w zmywarce, ale pomiń cykl suszenia w wysokiej temperaturze – pozostaw je do wyschnięcia na powietrzu.

Granita bez przygotowań – obsługa za pomocą jednego przycisku

Wlej wybrany napój i wybierz odpowiedni program.

Program	Porcja			Gotowy napój	Instrukcje
	1–3	4–6	6–8		
	Czas (minuty)				
„SLUSHIE”	20	30	45	Napoje bezalkoholowe, napoje energetyczne, mrożona herbata	Wybierz „SLUSHIE”. Funkcja programu zostanie ustawiona na domyślną.
„FROSTED COCKTAIL”	30	40	50	Napoje gazowane	Wybierz „FROSTED COCKTAIL”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 3.
				Piwo: lager, IPA, cydr	Wybierz „FROSTED COCKTAIL”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 4.
				Gotowe koktajle: margarita, mojito, gin z tonikiem	Wybierz „FROSTED COCKTAIL”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 6.
				Wino, rosé, wino musujące, szampan, rum z colą (gotowy koktajl), gin z tonikiem, drinki na bazie wódki	Wybierz „FROSTED COCKTAIL”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 9.
„CHILLED JUICE”	20	25	35	Sok pomarańczowy, sok tropikalny, sok mango, mrożona herbata	Wybierz „CHILLED JUICE”. Funkcja programu zostanie ustawiona na domyślną.
				Sok jabłkowy, sok żurawinowy	Wybierz „CHILLED JUICE”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 2.
				Gotowe smoothie, sok ananasowy	Wybierz „CHILLED JUICE”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 3.
				Sok z granatu, sok winogronowy	Wybierz „CHILLED JUICE”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 5.

## Koktajle na bazie soków

Koktajl	Alkohol	Porcja			Sok	Porcja			Instrukcje
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Screwdriver	Wódka	120 ml	255 ml	300 ml	Żurawina	580 ml	1245 ml	1500 ml	Wybierz „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> ”. Funkcja programu zostanie ustawiona na domyślną.
Tequila Sunrise	Tequila				Pomarańcza				
Greyhound	Gin lub wódka				Grejpfrut				
Cape Codder	Wódka				Żurawina				
Bloody Mary	Wódka				Pomidor				
Bucks Fizz	Prosecco				Pomarańcza				
Bellini	Prosecco				Brzoskwinia				

## Koktajle na bazie napojów bezalkoholowych

Koktajl	Alkohol	Porcja			Napój bezalkoholowy	Porcja			Instrukcje
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Wódka z lemoniadą	Wódka	120 ml	255 ml	300 ml	Lemoniada	580 ml	1245 ml	1500 ml	Wybierz „ <b>FROSTED COCKTAIL</b> ”. Funkcja programu zostanie ustawiona na domyślną.
Highball	Whisky				Woda sodowa				
Whisky z imbirem	Whisky				napój imbirowy				
Cuba Libre	Rum				Cola, odrobina limonki				
Gin z tonikiem	Gin				Tonik, klasyczny (nie slimline)				
Różowy gin z lemoniadą	Różowy gin				Lemoniada				

## Koktajle mleczne i frappé

Gotowe koktajle mleczne i frappé	Smak	Porcja			Instrukcje		
		1-3	4-6	6-8	Miks	Ustawienie	Podawaj
Mleko smakowe	Truskawka, czekolada, wanilia, banan	700 ml mleka smakowego, 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki	1500 ml mleka smakowego, 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki	1800 ml mleka smakowego, 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki	Roztrzep wszystkie składniki w dzbanku	Wlej mieszankę do maszyny do granity. Wybierz „ <b>MILKSHAKE</b> ”.	Wydaj
Proszek smakowy do mleka		700 ml mleka smakowego, 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki, 4 łyżki stołowe proszku mlecznego	1500 ml mleka smakowego, 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki, 8 łyżek stołowych proszku mlecznego	1800 ml mleka smakowego, 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki, 10 łyżek stołowych proszku mlecznego			
Napoje kawowe	Słodzone kawy mrożone, frappé, moki, matcha latte	700 ml płynu, 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki	1500 ml płynu, 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki	1800 ml płynu, 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki		Wlej mieszankę do maszyny do granity. Wybierz „ <b>ICED FRAPPE</b> ”.	



## NOTES



#### **EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment**

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

#### **FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques**

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

#### **NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur**

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

#### **DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten**

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

#### **ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos**

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

#### **PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias**

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

#### **IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

#### **PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych**

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

# S



UK  
CA C E



FR

Cet appareil  
se recycle

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



OU



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

#### Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment



This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**MADE IN CHINA.**

©Salter trademark. All rights reserved.

CD6112025/MD000000/V1