

Cuisinart®

Frost Fusion 6-in-1 Soft Serve and Slushie

ICE200E



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



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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. **Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
3. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair and clothing as well as spatulas and other utensils away from unit during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of mixing bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE MIXING BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the off position.
11. This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farmhouses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
12. Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (refer to the 'UK After Sales Service' section for further information).
13. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

14. Keep the appliance at least 10cm from other objects to ensure motor ventilation.
15. Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
16. Do not use the appliance near an open flame, hot plate, or stove.
17. Do not remove the paddle when the appliance is mixing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

CAUTION

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

- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base.
Note: The base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorised personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Unit should remain upright at all times. If unit is turned on its side or upside down, you will need to put it in upright position and wait 24 hours before using.
- **THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE.** Do not leave unattended during use, unplug after each use. Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remove control system.
- Always disconnect the appliance from the electric supply, if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.
- Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the mains socket.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are

removed from the appliance before first use.

- Position on a stable, level surface, near a power socket.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner.
- Do not use accessories or attachments with this appliance, other than those recommended by Cuisinart.
- Periodically check all parts before use. If any part is damaged DO NOT USE.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.

WARNING



Danger
Extremely
Flammable Gas

This product uses R290 as a refrigerant gas.

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

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

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

If the refrigerant gas escapes or leaks are suspected:

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

Avoid naked flames and other potential ignition sources.

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

Do Not dispose of this product in household waste.

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



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

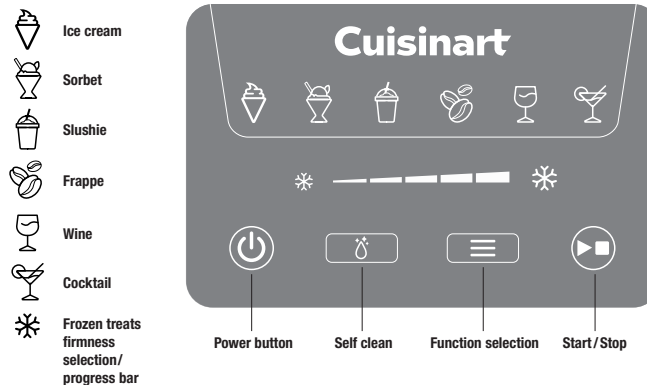
PARTS AND FEATURES

1. **Ingredient funnel cover**
2. **Ingredient funnel tray**
3. **Dispensing assembly**
4. **Star tip**
5. **Dispenser cover**
6. **Auger**
7. **Compressor base**
8. **Drip Tray**

BEFORE FIRST USE

DO NOT immerse the compressor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the dispenser assembly, dispensing cover, and star tip in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. The auger, drip tray and removable ingredient funnel assembly are top-shelf dishwasher safe. **DO NOT** clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements. Place the base in location to be used in upright position and let it rest for 24 hours before use.

CONTROL PANEL



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Position the drip tray at the bottom front of the unit.
2. Install the removable ingredient funnel assembly securely onto the top of the unit.
3. Insert the auger with the X-shaped ring facing inside the vessel.
4. Position the dispenser assembly onto the vessel, ensuring the handle is facing upward and tilted to the left. Turn the dispenser assembly clockwise until it locks securely in place, ensuring the handle upright. Follow the markings on the front housing.
5. Press the dispensing cover onto the dispenser assembly to snap it into place.
6. Prepare the ingredients (refer to page 6 for recipe tips).
7. Press the power button  to turn the unit on. The LCD display will illuminate.
8. Pour the frozen treat mix into the ingredient funnel, ensuring to fill past the MIN fill line, but not to exceed the MAX fill line on the dispenser assembly.
9. Select the desired preset using the function selection button from the

screen 

10. **a. Soft Serve Ice Cream**  - No firmness selection available for this preset.

b. Sorbet  - No firmness selection available for this preset.

c. Slushie  - Firmness selection available. For drinks with under 5g sugar per 100ml, use settings 1-3. For drinks over 5g of sugar per 100ml use settings 4-5. We recommended to start with the lower setting and adjusting up as needed to prevent over-freezing. Sugar-free drinks are not recommended unless specifically made for slushie making (e.g. slushie syrups.)

d. Frappe  - Firmness selection available. For low sugar recipes, use firmness setting 1. We recommended to start with the lower setting and adjusting up as needed to prevent over-freezing.

e. Wine  - Firmness selection available. Select your firmness level based on preference. We recommend starting with level 2-3 and adjusting to personal preference. Alcohol is required for this setting.

f. Cocktail  - Cocktail Firmness selection available. Select your firmness level based on preference. We recommend starting with level 2-3 and adjusting to personal preference. Alcohol is required for this setting.

g. Self clean 

i. To activate the self-clean feature, pour warm water into the ingredient funnel, to the slushie MAX fill line. Then, press the self-clean button.

ii. Press Start/Stop .

iii. Pull down the handle to dispense the dirty water from the vessel.

iv. Repeat as many times with clean, warm water as you need. Do not use water over 40°C.

11. **Remark:** Avoid using any sugar-free mixture, as it can cause an ice layer to form on the wall of the vessel, potentially damaging the unit.

12. To adjust the firmness of frozen treats (slushy, frappe, wine, and cocktail only), press the frozen treats firmness selection buttons .

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

Note: To pause at any time, press the Start/Stop . To continue, press the Start/Stop .

14. While the unit is running, the progress bar will be displayed.

15. When the selected preset cycle is complete, the unit will beep and automatically activate the Keep Cool feature for 1 hour for ice cream, and 2 hours frappe, and 16 hours for sorbet, slushie, wine, and cocktail.

16. Once the selected preset cycle is complete, be sure to dispense all frozen treats inside the vessel and run the self-clean cycle a few times.

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

17. Turn off the unit by pressing the Power button . Remove the dispenser assembly by turning it counterclockwise to unlock it and pull the auger out of the vessel.

Note : Open the front cover by two hands

To dispense frozen treats from the unit

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

NOTE: Insert the star shaped tip into the dispensing cover when dispensing ice cream. Remove the star shaped tip when dispensing any other frozen treats, as it may clog the dispenser.

NOTE: The Dispense Detect System on the handle helps control pouring speed and direction for smooth dispensing.

2. When you've filled the cone or bowl to your liking, slowly release the handle, guiding it back to the vertical position to stop the flow of frozen treats

- Once you are done using the unit, be sure to dispense the remainder of the frozen treats and run the self-cleaning cycle a few times.
- After all the frozen treats have been dispensed from the vessel and the self-clean cycle(s) are complete, press the ON/OFF  to turn off the unit.

To Pause time and mixing:

Press the Start/Stop  button at any point in the cooling/mixing cycle to pause the time and mixing. To restart, press the Start/Stop button again. If you want to adjust the firmness of frozen treats, press frozen treats firmness selection button .

NOTE: when making consecutive batches of frozen treats, be sure to allow extra time for the compressor to adjust to cooling.

TIP: Unplug unit and let it rest for 10 minutes to allow the motor to cool before making a second batch.

Keep Cool

When the selected preset cycle is complete, the unit will automatically activate the Keep Cool feature for 1 hour for ice cream, and 2 hours for frappe, and 16 hours for sorbet, slushie, wine, and cocktail.

NOTE: Unit will still be running in the keep cool mode, not off.

CLEANING, STORAGE, AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the dispenser assembly, auger and dispenser cover in warm soapy water. Auger, drip tray and ingredient funnel assembly are top-shelf dishwasher safe. For a more thorough clean, use a sponge or damp cloth to wipe the inside of the vessel. **DO NOT PUT OTHER PARTS IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.** Wipe the unit base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.

Remove the silicone seal from the dispenser assembly and rinse it with clean water, then reinstall before next use.

Storage

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

Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorised service representative.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Unit turns off sooner than the time set	The overload safety feature has been activated. Let unit rest for a few minutes before continuing making the frozen dessert.
	If not the reason above, unplug the unit and let it rest for 2 hours. Power unit on and begin making your frozen dessert.

RECIPE TIPS

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen treats. You may create or use recipes of your own, as long as bases do not exceed the MAX fill line.

- Any liquid being poured into the unit should be smooth and well blended to ensure easy dispensing.
- If liquid dispensed is still a bit too loose, increase the freeze setting on the display screen and continue to freeze until desired consistency.
- Homemade bases must contain sugar to ensure your mixture does not freeze solid.
 - * Sugar gives a base the proper consistency to dispense - bases with no to little sugar will freeze to the point where it will be unable to dispense.
 - * Some brands offer sugar-free slushie syrups which are made to prevent over-freezing.
- Cold ingredients will reduce freezing time.
- To clean, run warm water through the unit while on the self clean cycle 1 to 2 times. Once rinsed out, the unit can be disassembled and cleaned with warm soapy water.
- Please note that any mix-ins, such as chips, nuts, sprinkles, etc..., must be added after dispensing. They cannot be added to the mixtures in the unit.
- General freezing time range per recipe: Most ice creams take about 20 to 30 minutes. Sorbets can range between 20 to 30 minutes. Slushies and frappes take about 20 to 25 minutes. For wine based cocktails about 25 minutes while higher alcohol content drinks could take up to 30 to 35 minutes.

NOTE: Insert the star shaped tip into the dispensing cover when dispensing ice cream. Remove the star shaped tip when dispensing any other frozen treats, as it may clog the dispenser.

RECIPES

Ice cream

Simple Vanilla Soft Serve	7
Simple Chocolate Soft Serve	7
Coffee Soft Serve	7

Sorbet

Tangerine Sorbet	8
Mango Sorbet	8
Peach Sorbet.....	8

Slushy

Pink Lemonade Slushy.....	8
Cherry Cola Slushy.....	9

Frappé

Frozen Sweet Latte	9
Pistachio Matcha Latte	9

Wine

Strawberry Frosé.....	9
Cider Slushy	10

Cocktail

Classic Frozen Margarita.....	10
Frozen Aperol Spritz.....	10

Simple Vanilla Soft Serve

This simple recipe guarantees smiles for kids of all ages.

Makes about 10 servings.

230ml	whole milk
150g	granulated sugar
	Pinch salt
460ml	double cream
1	tablespoon pure vanilla extract

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

Simple Chocolate Soft Serve

This recipe provides that adequate chocolate fix for even the biggest chocoholics.

Makes about 10 servings.

70g	unsweetened cocoa powder
100g	granulated sugar
60g	firmly packed light brown sugar
	Pinch salt
230ml	whole milk
460ml	double cream
1	teaspoon pure vanilla extract

1. Place the cocoa, sugars, and salt in a medium bowl and whisk together to combine and remove any lumps. Add the milk, double cream, and vanilla and whisk well to incorporate and dissolve the cocoa and sugars. Refrigerate until ready to use.

2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.
3. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Coffee Soft Serve

Satisfy your coffee craving with this cold and creamy treat!

Makes about 10 servings.

230ml	whole milk
100g	granulated sugar
45g	packed light brown sugar
1	tablespoon plus 1 teaspoon instant espresso powder
	Pinch salt
460ml	double cream
1	teaspoon pure vanilla extract

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

Tangerine Sorbet

This sorbet looks and tastes like sunshine in a cup!

Makes about 8 servings.

700ml	freshly squeezed tangerine juice, strained
350ml	simple syrup(1:1 sugar water ratio: dissolved and gently simmered for 3 minutes. leave to cool before use)

- | | |
|------------|--|
| 3 | teaspoons freshly grated tangerine zest |
| 1/2 | tablespoons premium orange liqueur |

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

Mango Sorbet

Taste of the tropics any time of year!

Makes about 8 servings.

3	ripe mangos, peeled and cut into large dice
170ml	simple syrup(1:1 sugar water ratio: dissolved and gently simmered for 3 minutes. leave to cool before use)
60ml	fresh squeezed lime juice
1/2	teaspoon fresh lime zest
	Pinch salt

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

Peach Sorbet

That juicy summer peach, anytime of year!

Makes about 10 servings.

600g	diced peaches, fresh or frozen, thawed
230ml	simple syrup(1:1 sugar water ratio: dissolved and gently simmered for 3 minutes. leave to cool before use)
1/2	teaspoon ground cinnamon

½ teaspoon pure vanilla extract
Pinch salt

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

Pink Lemonade Slushy

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

Makes about 12 servings.

650ml water
150g granulated sugar
170ml fresh lemon juice
100ml cranberry juice

1. Put the water and sugar into a small saucepan and bring to a boil. Once boiling and sugar is dissolved, remove from heat and allow to cool to room temperature.
2. When cooled, stir the remaining 2 cups of water, and cranberry juice into the simple syrup. Refrigerate until ready to use.
3. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the slushy base into the ingredient funnel. Select Slushy and press Start.
4. When slushy is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
5. Dispense into cups when ready.

Cherry Cola Slushy

A classic combination, slushy-style!

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

3 cans(330ml each) FULL SUGAR

60ml grenadine
60ml cherry syrup

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

Frozen Sweet Latte

Customize your frozen latte with any flavored coffee creamer.

Makes about 8 servings.

2 double espresso (100ml strong coffee)
500ml whole milk
8 tsp sugar

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

Pistachio Matcha Latte

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

Makes 10 servings.

900ml extra-creamy oat milk
2 tablespoons matcha powder
100ml prepared pistachio syrup (may substitute simple syrup)

1. Put ingredients into a blender jar and blend on High until smooth. Refrigerate until ready to use.

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

Strawberry Frosé

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

Makes 12 servings.

- 400g** **strawberries, hulled and halved**
- 1** **750ml bottle rosé**
- 60ml** **simple syrup (1:1 sugar water ratio: dissolved and gently simmered for 3 minutes. leave to cool before use)**

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

Cider Slushy

Use your favorite spiked cider to create a fun autumn inspired slush

Makes about 6 servings.

- 3** **cans (330ml each) hard cider (preferably fruity flavour)**
1. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the cider into the ingredient funnel. Select Wine and press Start.
 2. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
 3. Dispense into cups to serve.

Classic Frozen Margarita

The name “classic” says it all.

Makes 10 servings.

- 230ml** **light agave nectar**
- 470ml** **fresh lime juice**
- 100ml** **premium tequila**
- 100ml** **premium orange liqueur**

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

Frozen Aperol Spritz

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

- 1** **375ml bottle prosecco**
- 320ml** **Aperol**
- 320ml** **blood orange soda (FULL SUGAR)**

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être prises afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, notamment:

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

- Débrancher toujours l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé avant de mettre en place ou de retirer des pièces détachées et avant le nettoyage.**
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas placer le cordon, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent l'appareil ou lorsqu'ils se trouvent à proximité.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Les mains, les cheveux et les vêtements ainsi que les spatules et tout autres ustensiles doivent être éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement afin de réduire le risque de blessure et/ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e), ou après un dysfonctionnement ou s'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Cuisinart peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des risques de blessures.
- Ne pas utiliser le produit à l'extérieur.
- Le cordon ne doit pas pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Garder les mains et les ustensiles hors de la cuve pendant son utilisation afin de réduire les risques de blessures aux personnes ou d'endommager l'appareil. **NE PAS UTILISER D'OBJETS OU D'USTENSILES TRANCHANTS À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE!** Les objets tranchants peuvent rayer et endommager l'intérieur de la cuve. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peuvent être utilisés lorsque l'appareil est éteint.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur et n'est pas conçu pour être utilisé dans des endroits tels que : les cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les exploitations agricoles ; les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
- Inspectez toujours l'appareil avant utilisation pour détecter d'éventuels signes visibles de dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est

tombé. En cas de dommages ou si l'appareil dysfonctionne, contactez l'assistance client de Cuisinart (consultez la section « Service après-vente au Royaume-Uni » pour plus d'informations).

- Ne pas utiliser votre appareil dans un garage ou sous une armoire murale. **Lorsque vous rangez l'appareil dans un garage, débranchez-le systématiquement de la prise électrique.** Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lorsqu'elle se ferme.
- Maintenir l'appareil à 10 cm des autres objets pour assurer la ventilation du moteur.
- Ne pas retourner ce produit ni l'incliner à plus de 45°.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une flamme, d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière.
- Ne pas retirer la pale lorsque l'appareil est en train de mélanger.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE JEU DE CORDONS

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de s'emmêler ou trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées, mais avec précaution.

MISE EN GARDE

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Tout entretien autre que le nettoyage et l'utilisation doit être effectué par un représentant de service autorisé.

- Ne pas immerger la base dans l'eau.
- Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas démonter la base. **Remarque:** La base ne contient aucune pièce susceptible de servir à l'utilisateur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un personnel autorisé.
- La tension indiquée sur la plaque signalétique doit correspondre à celle de l'installation électrique.

- Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des outils durs.
- L'appareil doit rester à la verticale à tout moment. Si l'appareil est tourné sur le côté ou placé à l'envers il faut le remettre en position verticale et attendre 24 heures avant de l'utiliser.
- **CET APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ SOUS SURVEILLANCE.** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation et débranchez-le après chaque utilisation. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou branché.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé via un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- Toujours débrancher l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne jamais débrancher la fiche de la prise secteur en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Toujours vérifier que vos mains sont sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de retirer la fiche de la prise.
- Vérifier que l'ensemble des matériaux d'emballage et des étiquettes ou autocollants promotionnels ont été retirés avant la première utilisation.
- Installer l'appareil sur une surface stable et à niveau, près d'une prise de courant.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
- Ne pas utiliser de pièces ou d'accessoires autres que ceux recommandés par Cuisinart pour cet appareil.
- Vérifier régulièrement toutes les pièces avant utilisation. Si une pièce est endommagée, **NE L'UTILISEZ PAS.**
- Pour éviter les blessures ou un risque d'incendie, ne pas couvrir l'appareil lorsqu'il fonctionne.

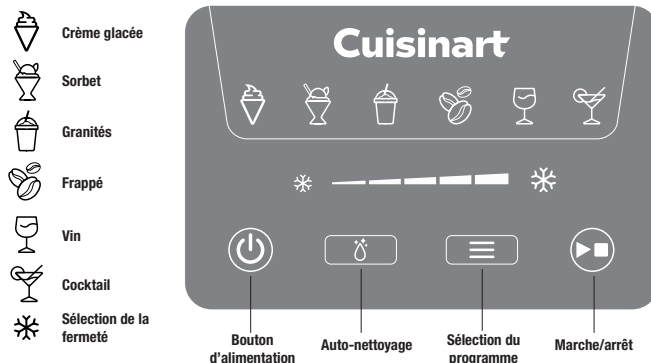
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Couvercle de l'entonnoir**
2. **Bac de l'entonnoir**
3. **Distributeur**
4. **Embout en forme d'étoile**
5. **Couvercle du distributeur**
6. **Vis sans fin**
7. **Base du compresseur**
8. **Bac de récupération**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

NE PAS immerger le compresseur dans l'eau. L'essuyer avec un chiffon humide. Laver le distributeur, le couvercle et l'embout en forme d'étoile dans de l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute poussière ou tout résidu résultant de la fabrication et de l'expédition. Seuls la vis sans fin, le bac de récupération, l'entonnoir amovible et le couvercle du distributeur passent dans la partie haute du lave-vaisselle. **NE PAS** utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils durs pour nettoyer les éléments. Placer la base à l'endroit où elle sera utilisée en position verticale et la laisser reposer pendant 24 heures avant utilisation.

CANAL DE CONTRÔLE



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Positionnez le bac de récupération en bas à l'avant de l'appareil.
2. Installez solidement l'entonnoir amovible sur le dessus de l'appareil.
3. Insérez la vis sans fin avec l'embout en forme de X tourné vers l'intérieur du récipient.
4. Positionnez le distributeur sur le récipient en vous assurant que la poignée est tournée vers le haut et inclinée vers la gauche. Tournez le distributeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille solidement en place, en veillant à ce que la poignée soit droite. Suivez les marquages sur le boîtier avant.
5. Appuyez sur le couvercle du distributeur pour l'enclencher et le mettre en place.
6. Après une période de repos de 24 heures, branchez l'appareil sur une prise de courant. L'écran LCD s'allumera et l'appareil émettra un signal sonore pour indiquer qu'il est prêt à être utilisé.
7. Préparez les ingrédients (référez-vous à la page 6 pour les conseils de recettes).
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. L'écran LCD s'allumera.
9. Versez le mélange glacé dans l'entonnoir, en veillant à remplir au-delà de la ligne MIN, mais sans dépasser la ligne MAX sur le distributeur.
10. Sélectionnez le préréglage souhaité à l'aide du bouton de sélection du programme à l'écran.

a. Crème glacée molle  - Aucune sélection de fermeté disponible pour ce préréglage.

b. Sorbet  - Aucune sélection de fermeté disponible pour ce préréglage.

c. Granités  - Sélection de fermeté disponible. Pour les boissons contenant moins de 5 g de sucre pour 100 ml, utilisez les réglages 1 à 3. Pour les boissons contenant plus de 5 g de sucre pour 100 ml, utilisez les réglages 4-5. Nous vous recommandons de commencer avec le réglage le plus bas et de l'ajuster au besoin pour éviter un gel excessif. Les boissons sans sucre ne sont pas recommandées, sauf si elles sont spécifiquement conçues pour la fabrication de granités (par exemple, les sirops pour granités).

d. Frappé  - Sélection de fermeté disponible. Pour les recettes à faible teneur en sucre, utilisez le réglage de fermeté 1. Nous vous recommandons de commencer avec le réglage le plus bas et de l'ajuster au besoin pour éviter un gel excessif.

e. Vin  - Sélection de fermeté disponible. Sélectionnez votre niveau de fermeté en fonction de vos préférences. Nous vous recommandons de commencer par le niveau 2-3 et de l'ajuster selon vos préférences personnelles. De l'alcool est nécessaire pour ce réglage.

f. Cocktail  - Sélection de fermeté disponible. Sélectionnez votre niveau de fermeté en fonction de vos préférences. Nous vous recommandons de commencer par le niveau 2-3 et de l'ajuster selon vos préférences personnelles. De l'alcool est nécessaire pour ce réglage.

g. Auto-nettoyage

i. Pour activer la fonction d'auto-nettoyage, versez de l'eau tiède dans l'entonnoir jusqu'à la ligne MAX du granité. Appuyez ensuite sur le bouton d'auto-nettoyage.

ii. Appuyez sur Marche/Arrêt .

iii. Abaissez la poignée pour évacuer l'eau sale du récipient.

iv. Répétez autant de fois que nécessaire avec de l'eau propre et tiède. Ne pas utiliser d'eau à plus de 40°C.

11. **Remarque:** évitez d'utiliser un mélange sans sucre, car cela peut provoquer la formation d'une couche de glace sur la paroi du récipient, ce qui pourrait endommager l'appareil.

12. Pour ajuster la fermeté des préparations glacées (granité, frappé, vin et cocktail uniquement), appuyez sur les boutons de sélection de la fermeté .

13. Une fois que vous êtes prêt, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  pour lancer le cycle pré-réglé.

Remarque: Pour mettre en pause à tout moment, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt . Pour reprendre, appuyez sur Marche/Arrêt .

14. Pendant que l'appareil fonctionne, la barre de progression sera affichée.

15. Lorsque le cycle pré-réglé sélectionné est terminé, l'appareil activera automatiquement la fonction Maintenir au frais pendant 1 heure pour la crème glacée, 2 heures pour le frappé, et 16 heures pour le sorbet, le granité, le vin et le cocktail.

16. Une fois le cycle pré-réglé sélectionné terminé, assurez-vous de servir toutes les préparations glacées à l'intérieur du récipient et exécutez le cycle d'auto-nettoyage plusieurs fois. (lire les instructions 11.g).

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

17. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Retirez le distributeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour

le déverrouiller et retirer la vis sans fin du récipient.

REMARQUE: Ouvrir le couvercle avant à deux mains.

Servir des préparations glacées avec l'appareil

1. Une fois les préparations glacées prêtes, positionnez votre cornet de glace, votre tasse ou votre bol sous le distributeur. Abaissez la poignée pour commencer la distribution. Pour une crème glacée molle Faites tourner doucement le cornet ou le bol pour créer un motif tourbillonnant.

REMARQUE: Insérez l'embout en forme d'étoile dans le couvercle du distributeur lorsque vous servez la crème glacée. Retirez l'embout en forme d'étoile lorsque vous distribuez d'autres préparations glacées, car cela pourrait obstruer le distributeur.

REMARQUE: Le système de détection de distribution sur la poignée permet de contrôler la vitesse et la direction de versement pour une distribution en douceur.

2. Lorsque vous avez rempli le cône ou le bol à votre convenance, relâchez lentement la poignée, en la guidant vers la position verticale pour arrêter le flux sortant.
3. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, assurez-vous de sortir le reste de la préparation et lancez le cycle d'auto-nettoyage plusieurs fois.
4. Une fois que tout a été distribué dans le récipient et que les cycles d'auto-nettoyage sont terminés, appuyez sur Marche/Arrêt  pour éteindre l'appareil.

Pour mettre en pause le mélange:

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  à tout moment pendant le cycle de refroidissement/mélange afin de l'interrompre. Pour redémarrer, appuyez à nouveau sur le bouton Marche/Arrêt. Si vous souhaitez ajuster la fermeté de vos préparations, appuyez sur le bouton de sélection de la fermeté .

REMARQUE: lorsque vous préparez plusieurs recettes les unes après les autres, veillez à laisser plus de temps au compresseur pour qu'il s'adapte au refroidissement.

CONSEIL: Débranchez l'appareil et laissez-le reposer pendant 10 minutes pour permettre au moteur de refroidir avant de lancer un deuxième lot.

Maintenir au frais

Lorsque le cycle pré-réglé sélectionné est terminé, l'appareil activera automatiquement la fonction Maintenir au frais pendant 1 heures pour la crème glacée, 2 heures pour le frappé, et 16 heures pour le sorbet, le granité, le vin et le cocktail.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyez le distributeur, la vis sans fin, le couvercle du distributeur et l'embout en

forme d'étoile à l'eau tiède et savonneuse. La vis sans fin, le bac de récupération, l'entonnoir et le couvercle du distributeur passent dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur du récipient. **NE PAS METTRE LES AUTRES ÉLÉMENTS DANS LE LAVE-VAISSELLE. NE PAS NETTOYER AVEC DES PRODUITS DE NETTOYAGE OU DES OUTILS ABRASIFS.** Nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon humide. Bien sécher tous les éléments.

REMARQUE: Retirer le joint en silicone de l'assemblage du distributeur et le rincer à l'eau claire, puis le réinstaller avant la prochaine utilisation.

Stockage

Assurez-vous de ranger votre appareil en position verticale. Ne stockez rien à l'intérieur du récipient autre que la vis sans fin. Transférez les préparations glacées dans des récipients hermétiques adaptés à la congélation pour les conserver plus longtemps au congélateur.

Entretien

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

CONSEILS DE RECETTES

Les recettes suivantes vous offrent un large éventail de possibilités pour réaliser de délicieux desserts glacés. Vous pouvez créer ou utiliser vos propres recettes, à condition que le volume ne dépasse pas la ligne MAX.

1. Tout liquide versé dans l'appareil doit être lisse et bien mélangé pour assurer une distribution facile.
2. Si le liquide distribué est encore un peu trop liquide, augmentez le réglage de congélation sur l'écran et continuez la congélation jusqu'à la consistance désirée.
3. Les bases maison doivent contenir du sucre pour garantir que votre mélange ne gèle pas.* Le sucre donne à une base la consistance appropriée pour être distribuée - les bases avec peu ou pas de sucre gèleront au point où elles ne pourront plus être distribuées.

*Certaines marques proposent des sirops de granité sans sucre, conçus pour éviter la sur-congélation.

4. Pour le nettoyage, faites couler de l'eau tiède dans l'appareil pendant le cycle de nettoyage 1 à 2 fois. Une fois rincé, l'appareil peut être démonté et nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse.
5. Veuillez noter que tous les ajouts, tels que des pépites, des noix, des vermicelles, etc., doivent être ajoutés après la distribution. Ils ne peuvent pas être ajoutés aux mélanges dans l'appareil.

IMPORTANTI MISURE DI CAUTELA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni, tra cui le seguenti:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.**
2. **Scollegare sempre dalla presa quando non è in uso, prima di montare o smontare parti e prima della pulizia.**
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non mettere il cavo, la spina o la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
4. È necessaria la stretta supervisione quando l'apparecchio è usato da bambini o nelle loro vicinanze.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli e vestiti, nonché spatole e altri utensili lontano dall'unità durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni e/o danni all'apparecchio.
6. Non mettere mai in funzione un apparecchio con cavo o spina danneggiati o se l'apparecchio è guasto, è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo.
7. L'uso di accessori non raccomandati da Cuisinart può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non usare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
10. Tenere mani e utensili fuori dalla ciotola di miscelazione durante l'uso per ridurre il rischio di lesioni alle persone o all'apparecchio stesso. **NON UTILIZZARE OGGETTI O UTENSILI AFFILATI DENTRO LA CIOTOLA!** Gli oggetti affilati possono graffiare e danneggiare l'interno della ciotola. Scegliete una spatola di gomma o un cucchiaino di legno e utilizzateli ad apparecchio spento.
11. L'apparecchio è destinato unicamente a uso interno e domestico, e non va utilizzato nei seguenti contesti: zone adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; imprese del tipo bed and breakfast.
12. Ispezionare sempre l'apparecchio prima di usarlo per rilevare eventuali segni di danneggiamento. Non utilizzare in caso di danneggiamento o caduta. In caso di danneggiamento o guasto, contattare il servizio di assistenza clienti Cuisinart (si veda la sezione "Servizio post-vendita nel Regno Unito" per ulteriori informazioni).

13. Evitare l'utilizzo dell'unità all'interno di armadietti per elettrodomestici o sotto pensili. **Se l'apparecchio viene conservato in un armadietto, scollegarlo sempre dalla presa elettrica.** In caso contrario, si potrebbe verificare un rischio di incendio, soprattutto se l'apparecchio tocca le pareti dell'armadietto o lo sportello tocca l'unità quando viene chiuso.
14. Per garantire la ventilazione del motore, tenere l'apparecchio a 10 cm da altri oggetti.
15. Non capovolgere l'apparecchio né inclinarlo a un angolo superiore a 45°.
16. Non usare l'apparecchio in prossimità di fiamme libere, piastre calde o fornelli.
17. Non rimuovere le fruste mentre l'apparecchio è in funzione.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL SET DEI CAVI

Fornito con un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di impigliamento o inciampo con un cavo più lungo. È possibile utilizzare delle prolunghie prestando attenzione al loro corretto utilizzo.

ATTENZIONE

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. Qualsiasi operazione diversa dalla pulizia e dalla normale manutenzione va eseguita da un rappresentante dell'assistenza autorizzata.

- Non immergere la base in acqua.
- Per ridurre il rischio di incendi o scosse elettriche, non smontare la base.
Nota: La base non contiene parti riparabili dall'utente.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato.
- Controllare il voltaggio per verificare che quello indicato sulla targhetta corrisponda al proprio.
- Non pulire con polveri abrasive o attrezzi duri.
- Tenere sempre l'unità in posizione verticale. Se l'unità viene girata su un lato o capovolta, rimetterla in posizione verticale e attendere 24 ore prima di utilizzarla.
- **QUESTO APPARECCHIO VA SORVEGLIATO.** Non lasciare incustodito durante l'uso, scollegare dopo ogni utilizzo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso o collegato

- L'apparecchio non è progettato per l'azionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo di spegnimento separato.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Mai staccare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi sempre di avere le mani asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione o di rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio e le eventuali etichette o adesivi promozionali dall'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Posizionare su una superficie stabile, piana e vicino a una presa di corrente.
- Evitare di posizionare la gelatiera sopra o in prossimità di stufe a gas o elettriche calde.
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori o componenti diversi da quelli consigliati da Cuisinart.
- Controllare periodicamente tutti i componenti prima dell'uso. **NON USARE L'APPARECCHIO** in caso di parti danneggiate.
- Per evitare lesioni o possibili incendi, non coprire l'unità mentre è in uso.

COMPONENTI E FUNZIONI

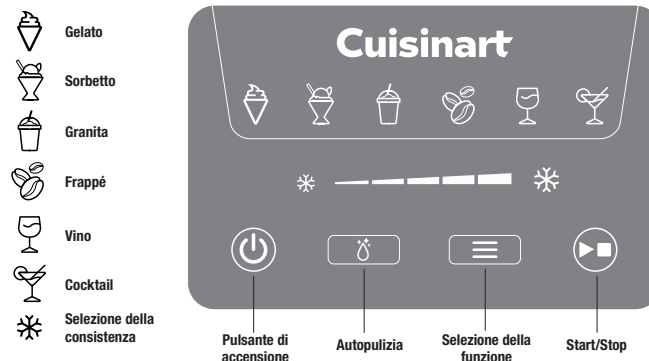
1. Coperchio dell'imbuto per gli ingredienti
2. Vassoio dell'imbuto per gli ingredienti
3. Gruppo di erogazione
4. Anello a stella
5. Coperchio dell'erogatore
6. Coclea
7. Base del compressore
8. Vassoio salvagoccia

PRIMA DI UTILIZZARE L'UNITÀ PER LA PRIMA VOLTA

NON immergere la base del compressore in acqua. Pulire con un panno umido. Lavare il gruppo erogatore, il coperchio dell'erogatore e l'anello a stella in acqua calda e sapone per rimuovere la polvere o i residui del processo di produzione e spedizione. Solo la coclea, il vassoio raccogli gocce, il coperchio di distribuzione dell'imbuto rimovibile per gli ingredienti, se posizionato nel ripiano superiore, sono lavabili in lavastoviglie. **NON** pulire le parti con detergenti abrasivi o attrezzi duri.

Posizionare la base laddove si intende utilizzarla in posizione verticale e lasciarla ferma per 24 ore prima di usarla.

CANALE DI CONTROLLO



ISTRUZIONI PER L'USO

1. Posizionare la vaschetta raccogli gocce nella parte inferiore anteriore dell'unità.
2. Fissare saldamente il gruppo dell'imbuto per ingredienti rimovibile sulla parte superiore dell'unità.
3. Inserire la coclea con l'anello a X rivolto verso l'interno del recipiente.
4. Posizionare il gruppo erogatore sul contenitore, assicurandosi che il manico sia rivolto verso l'alto e inclinato a sinistra. Ruotare il gruppo erogatore in senso orario finché non si blocca in posizione, con il manico in posizione verticale. Seguire i segni sull'alloggiamento anteriore.
5. Premere il coperchio dell'erogatore sul gruppo erogatore per farlo scattare in posizione.
6. Dopo aver atteso 24 ore, collegare l'unità alla presa di corrente. Lo schermo LCD si accende per un secondo e l'unità emette un segnale acustico che indica che è pronta all'uso.
7. Preparare gli ingredienti (per dei consigli sulle ricette, vedere a pagina 6).

8. Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità. Lo schermo LCD si illuminerà.
9. Versare il composto per ricette ghiacciate nell'imbuto per gli ingredienti, assicurandosi di riempirlo oltre la linea di riempimento MIN, ma di non superare la linea di riempimento MAX sul gruppo erogatore.
10. Selezionare il programma desiderato tramite il pulsante di selezione della funzione dallo schermo.

a. Gelato soft  - Per questo programma non si può selezionare la consistenza.

b. Sorbetto  - Per questo programma non si può selezionare la consistenza.

c. Granita  - Possibilità di selezionare la consistenza. Per bevande con meno di 5 g di zucchero per 100 ml, selezionare i programmi da 1 a 3. Per bevande con più di 5 g di zucchero per 100 ml, selezionare i programmi da 4 a 5. Si consiglia di iniziare con l'impostazione più bassa e di aumentarla se necessario per evitare il congelamento eccessivo. Si sconsiglia l'uso di bevande senza zucchero, a meno che non siano adatte alla preparazione di granite (ad es. scioppi per granite).

d. Frappé  - Possibilità di selezionare la consistenza. Per ricette a basso contenuto di zuccheri, selezionare la consistenza 1. Si consiglia di iniziare con l'impostazione più bassa e di aumentarla se necessario per evitare il congelamento eccessivo.

e. Vino  - Possibilità di selezionare la consistenza. Selezionare la consistenza in base alle proprie preferenze. Consigliamo di iniziare con i livelli 2-3 e di regolarsi in base alle preferenze personali. Per questo programma serve dell'alcol.

f. Cocktail  - Possibilità di selezionare la consistenza. Selezionare la consistenza in base alle proprie preferenze. Consigliamo di iniziare con i livelli 2-3 e di regolarsi in base alle preferenze personali. Per questo programma serve dell'alcol.

g. Autopulizia 

- i. Per attivare la funzione di autopulizia, versare acqua calda nell'imbuto per gli ingredienti fino alla linea di riempimento MAX. Quindi premere il pulsante di autopulizia.
- ii. Premere Start/Stop .
- iii. Tirare verso il basso il manico per far uscire l'acqua sporca dal contenitore.
- iv. Ripetere l'operazione con acqua calda e pulita tante volte quanto necessario. Non usare acqua a temperature superiori a 40°C.

11. **Nota:** Non utilizzare miscele senza zucchero, possono causare la formazione di uno strato di ghiaccio sulla parete del recipiente e danneggiare potenzialmente l'unità.
12. Per regolare la consistenza delle ricette ghiacciate (solo granite, frappé, vino e cocktail), premere i pulsanti di selezione della consistenza per ricette ghiacciate.
13. Una volta pronti, premere il pulsante Start/Stop per avviare il programma selezionato.
Nota: Per mettere in pausa, premere Start/Stop in qualsiasi momento. Per continuare, premere il tasto Start/Stop.
14. Con l'unità in funzione, comparirà la barra di avanzamento.
15. Una volta completato il ciclo preimpostato, l'unità attiverà automaticamente la funzione di mantenimento freddo per 1 ore in caso di gelati, 2 ore in caso di frappé, 16 ore per sorbetti, granite, vino e cocktail.
16. Una volta completato il ciclo preimpostato, assicurarsi di erogare tutti i prodotti ghiacciati nel recipiente e ripetere alcune volte il ciclo di autopulizia. (Leggi le istruzioni di funzionamento 11.g).
- Nota:** Assicurarsi che il recipiente sia vuoto prima di rimuovere il gruppo erogatore dall'unità.
17. Spegnerne l'unità premendo il pulsante di alimentazione. Rimuovere il gruppo erogatore ruotandolo in senso antiorario per sbloccarlo ed estrarre la coclea dal contenitore.

NOTA: Aprire il coperchio anteriore con due mani.

Per erogare le ricette ghiacciate dall'unità

1. Una volta pronta la ricetta prescelta, posizionare il cono gelato, la coppetta o la ciotola sotto l'erogatore. Per iniziare l'erogazione, tirare verso il basso il manico. Per il gelato soft, ruotare delicatamente il cono o la coppetta per creare un motivo a vortice.

NOTA: Inserire la punta a stella nel coperchio di erogazione durante l'erogazione del gelato. Rimuovere la punta a stella quando si erogano altre ricette ghiacciate poiché potrebbe intasare l'erogatore.

- NOTA:** Il sistema Dispense Detect sul manico aiuta a controllare la velocità e la direzione di erogazione per renderla uniforme.
2. Una volta riempito il cono o la ciotola a piacimento, lasciar andare lentamente il manico, riportandolo in posizione verticale per interrompere il flusso.
 3. Dopo aver utilizzato l'unità, assicurarsi di erogare il resto del prodotto ghiacciato ed eseguire più volte il ciclo di autopulizia.
 4. Una volta erogati tutti i prodotti ghiacciati e completati i cicli di autopulizia,

premere ON/OFF per spegnere l'unità.

Per mettere in pausa il tempo di preparazione e la miscelazione:

Premere Start/Stop  in qualsiasi momento del ciclo di raffreddamento/miscelazione per mettere in pausa la preparazione e miscelazione. Per riavviare, premere nuovamente il pulsante Start/Stop. Per regolare la consistenza delle ricette ghiacciate, premere il pulsante di selezione della consistenza .

NOTA: quando si preparano lotti consecutivi di ricette ghiacciate, assicurarsi di attendere per far sì che il compressore si adatti al raffreddamento.

SUGGERIMENTO: Scollegare l'unità e lasciarla riposare per 10 minuti per far raffreddare il motore prima di preparare un secondo lotto.

Keep Cool / mantenimento freddo

Una volta completato il ciclo preimpostato, l'unità attiverà automaticamente il la funzione di mantenimento freddo per 1 ore in caso di gelati, 2 ore in caso di frappè, 16 ore per sorbetti, granite, vino e cocktail.

PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

Pulizia

Pulire l'erogatore, la coclea di montaggio, il coperchio dell'erogatore e la punta a stella in acqua calda e sapone. La coclea, la vaschetta raccogli gocce, il gruppo dell'imbuto per gli ingredienti e il coperchio dell'erogatore sono lavabili in lavastoviglie sul ripiano superiore. Per una pulizia più profonda, utilizzare una spugna o un panno umido all'interno del recipiente. **NON METTERE ALTRI COMPONENTI IN LAVASTOVIGLIE. NON PULIRE CON DETERGENTI O STRUMENTI ABRASIVI.** Pulire la base dell'unità con un panno umido. Asciugare bene tutte le parti.

NOTA: Rimuovere la guarnizione in silicone dal gruppo erogatore e sciacquarla con acqua pulita, quindi reinstallarla prima dell'uso successivo.

Conservazione

Assicurarsi di riporre l'unità in posizione verticale. Non conservare nulla all'interno del recipiente al di fuori della coclea. Versate le ricette ghiacciate in un contenitore ermetico e adatto al congelatore per conservarle più a lungo in congelatore.

Manutenzione

Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

CONSIGLI PER LE RICETTE

Le ricette che seguono offrono una varietà di opzioni per deliziosi dessert congelati. È possibile creare o utilizzare ricette proprie, purché le basi non superino la linea di riempimento MAX.

1. Qualsiasi liquido versato nell'unità deve essere omogeneo e ben miscelato per garantire un'erogazione fluida.
2. Se il liquido erogato è troppo liquido, aumentare il livello di congelamento sullo schermo e continuare a congelare fino a ottenere la consistenza desiderata.
3. Le basi preparate in casa devono contenere zucchero per garantire che il composto non si congeli.* Lo zucchero conferisce alla base la giusta consistenza per l'erogazione: le basi con poco o senza zucchero si congeleranno al punto da non poter essere erogate.
*Alcune marche vendono sciroppi per granita senza zucchero, studiati per evitare il congelamento eccessivo.
4. Per pulire, far scorrere acqua calda nell'unità durante il ciclo di pulizia per 1 o 2 volte. Una volta sciacquata, l'unità può essere smontata e pulita con acqua calda e sapone.
5. Eventuali aggiunte, come gocce, noci, granella, ecc., vanno aggiunte dopo l'erogazione. Non vanno aggiunte alle miscele nell'unità.

IMPORTANTES SALVAGUARDIAS

Al utilizar un aparato eléctrico, deben tomarse siempre las precauciones básicas de seguridad seguir para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo la siguiente:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. **Desenchúfelo siempre de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de ponerse o quitarse de las piezas y antes de limpiarlas.**
3. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable, el enchufe o la base de aparato en agua o cualquier otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos de la unidad durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones y/o daños al aparato.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato no funcione correctamente, se caiga o sufra cualquier tipo de daño.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar incendios, descarga eléctrica o riesgo de lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras lo esté utilizando para reducir el riesgo de lesiones a las personas o al propio aparato. **NO UTILICE OBJETOS AFILADOS O UTENSILIOS DENTRO DEL VASO.** Los objetos afilados arañan y dañan el interior del bol. Una espátula de goma o una cuchara de madera pueden ser cuando el aparato está apagado.
11. Este aparato es sólo para uso doméstico en interiores y no está destinado a ser utilizado en aplicaciones tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; establecimientos de tipo cama y desayuno.
12. Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo para detectar signos evidentes de daños. No utilice el aparato si está dañado o se ha caído. En caso de daños o avería, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (para más información, consulte la sección "Servicio Postventa").

13. No utilice su aparato en un garaje de electrodomésticos o debajo de un armario de pared. **Cuando guarde el aparato en un garaje, desenchúfelo siempre de la red eléctrica toma de corriente.** No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del garaje o la puerta toca el aparato al se cierra.
14. Mantenga el aparato a 10cm de otros objetos para garantizar la ventilación del motor.
15. No voltee este producto ni lo incline por encima de un ángulo de 45°.
16. No utilice el aparato cerca de una llama abierta, placa caliente o estufa.
17. No retire la paleta cuando el aparato esté mezclando.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL JUEGO DE CORDONES

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de convertirse en enredarse o tropezar con un cable más largo. Se pueden utilizar alargadores más largos si se tenga cuidado en su uso.

PRECAUCIÓN

Este aparato es para uso doméstico. Cualquier mantenimiento que no sea la limpieza y el mantenimiento debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

- No sumerja la base en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desmonte la base.
Nota: La base no contiene piezas que el usuario pueda reparar.
- Las reparaciones sólo deben ser realizadas por personal autorizado.
- Compruebe la tensión para asegurarse de que la tensión indicada en la placa de características coincide con su tensión.
- No limpie nunca con estropajos o utensilios duros.
- La unidad debe permanecer en posición vertical en todo momento. Si la unidad se gira sobre su lado o al revés hacia abajo, tendrá que ponerlo en posición vertical y esperar 24 horas antes de utilizarlo.
- **ESTE ES UN APARATO ATENDIDO.** No lo deje desatendido durante su uso, desenchúfelo después de cada uso. No deje nunca el aparato desatendido

cuando esté encendido o enchufado.

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control separado.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica, si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No desconecte nunca el enchufe de la toma de corriente por el cable de alimentación.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de tocar el cable de alimentación o desenchufar la clavija de la toma de corriente.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o adhesivo promocional del aparato antes de utilizarlo por primera vez.
- Colóquelo sobre una superficie estable y nivelada, cerca de una toma de corriente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
- No utilice accesorios o aditamentos con este aparato, que no sean los recomendados por Cuisinart.
- Compruebe periódicamente todas las piezas antes de usarlas. Si alguna pieza está dañada NO LA UTILICE.
- Para evitar lesiones o un posible incendio, no cubra el aparato cuando esté en uso.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

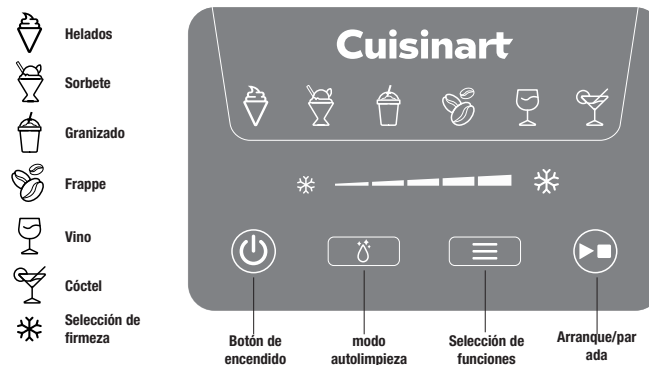
1. **Tapa del embudo de ingredientes**
2. **Bandeja embudo de ingredientes**
3. **Conjunto dispensador**
4. **Anillo en forma de estrella**
5. **Cubierta del dispensador**
6. **Sinfín**
7. **Base del compresor**
8. **Bandeja de goteo**

ANTES DEL PRIMER USO

NO sumerja la base del compresor en agua. Limpíela con un paño húmedo. Lave la el conjunto dispensador, la tapa dispensadora y el anillo en forma de estrella en agua tibia y jabón para eliminar cualquier polvo o residuo del proceso de fabricación y envío. Sólo se El sinfín, la bandeja recoge gotas y la tapa del embudo de ingredientes extraíble son de primera calidad.apto para lavavajillas. NO limpie

ninguna de las piezas con limpiadores abrasivos o duros. implementos. Coloque la base en el lugar de uso en posición vertical y déjela reposar durante 24 horas antes de su uso.

PANEL DE CONTROL



INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque la bandeja recoge gotas en la parte inferior delantera del aparato.
2. Instale el conjunto del embudo de ingredientes desmontable de forma segura en la parte superior de la unidad.
3. Inserte el sinfín con el anillo en forma de X orientado hacia el interior del recipiente.
4. Coloque el conjunto del dispensador en el recipiente, asegurándose de que el asa esté hacia arriba e inclinado hacia la izquierda. Gire el conjunto dispensador en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee firmemente en su lugar, asegurando el mango en posición vertical. Siga las marcas en la carcasa delantera.
5. Presione la tapa de dispensación sobre el conjunto dispensador para encajarla en su sitio.

6. Tras 24 horas de reposo, enchufe la unidad a la toma de corriente. La pantalla LED se iluminará durante un segundo y la unidad emitirá un pitido para indicar que está lista para su uso.
7. Prepare los ingredientes (consulte la página 6 para obtener consejos sobre la receta).
8. Pulse el botón de encendido para encender la unidad. La pantalla LCD se iluminará.
9. Vierta la mezcla congelada en el embudo de ingredientes, asegurándose de sobrepasar la línea de llenado MIN, pero sin sobrepasar la línea de llenado MAX del dispensador.
10. Seleccione la preselección deseada mediante el botón de selección de función del Pantalla:

a. Helados cremosos  - PNo hay selección de firmeza disponible para este preajuste.

b. Sorbete  - No hay selección de firmeza disponible para este preajuste.

c. Granizado  - Selección de firmeza disponible. Para bebidas con menos de 5 g de azúcar por 100 ml, utilice los ajustes 1-3. Para bebidas con más de 5 g de azúcar por 100 ml, utilice los ajustes 4-5. Se recomienda empezar con el ajuste más bajo e ir subiendo según sea necesario para evitar una congelación excesiva. No se recomiendan las bebidas sin azúcar a menos que se hayan preparado específicamente para granizar (por ejemplo, siropes para granizados).

d. Frappe  - Selección de firmeza disponible. Para recetas bajas en azúcar, utilice el ajuste de firmeza 1. Recomendamos empezar con el ajuste más bajo e ir ajustando según sea necesario para evitar la sobrecongelación.

e. Vino  - Selección de firmeza disponible. Seleccione su nivel de firmeza según sus preferencias. Recomendamos empezar con el nivel 2-3 y ajustarlo a las preferencias personales. Se requiere alcohol para este ajuste.

f. Cóctel  - Selección de firmeza disponible. Seleccione su nivel de firmeza según sus preferencias. Recomendamos empezar con el nivel 2-3 y ajustarlo a las preferencias personales. Se requiere alcohol para este ajuste.

g. Autolimpieza 

- i. Para activar la función de autolimpieza, vierta agua caliente en el embudo de ingredientes hasta la línea de llenado del granizado MAX. A continuación, pulse el botón de autolimpieza.
- ii. Pulse Start/Stop .

iii. Tire hacia abajo de la palanca para dispensar el agua sucia del recipiente

iv. Repita la operación tantas veces como sea necesario con agua limpia y templada. No utilice agua a más de 40°C.

11. **Observación:** Evite utilizar cualquier mezcla sin azúcar, ya que puede provocar la formación de una capa de hielo en la pared del recipiente, pudiendo dañar la unidad.

12. Para ajustar la firmeza de los helados (sólo granizados, frappés, vinos y cócteles), pulse los botones de selección de firmeza de las golosinas congeladas .

13. Una vez listo, pulse el botón Start/Stop para iniciar el ciclo preestablecido seleccionado.

Nota: Para hacer una pausa en cualquier momento, pulse la tecla Inicio/Parada . Para continuar, pulse la tecla Start/Stop .

14. Mientras la unidad esté funcionando, se mostrará la barra de progreso.

15. Cuando se complete el ciclo preestablecido seleccionado, la unidad activará automáticamente la función Keep Cool durante 1 hora para helados, 2 horas para frappe, y 16 horas para sorbete, granizado, vino y cóctel.

16. Una vez completado el ciclo preestablecido seleccionado, asegúrese de dispensar todas las golosinas congeladas dentro del recipiente y ejecute el ciclo de autolimpieza varias veces. (leer funcionamiento instrucciones 11.g).

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

17. Apague la unidad pulsando el botón de encendido. Retire el dispensador girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo y sacar el sinfín de el buque.

NOTA: Abra la tapa frontal con las dos manos.

Para dispensar golosinas congeladas desde la unidad

1. Una vez que los helados estén listos, coloca tu cono, copa o bol de helado debajo del dispensador. Tire del asa hacia abajo para empezar a dispensar. Para Para servir el helado, gire suavemente el cono o el bol para crear un patrón de remolinos.

NOTA: Inserte la punta en forma de estrella en la tapa dispensadora cuando dispense helado. Retire la punta en forma de estrella cuando dispense cualquier otro helado, ya que podría obstruir el dispensador.

NOTA: El sistema Dispense Detect del mango ayuda a controlar la velocidad y la dirección de vertido para un vertido suave.

2. Cuando haya llenado el cono o el bol a su gusto, suelte lentamente el mango, guiándolo de nuevo a la posición vertical para detener el flujo de golosinas congeladas.
3. Una vez que haya terminado de utilizar la unidad, asegúrese de dispensar el resto del congelados y ejecute el ciclo de autolimpieza unas cuantas veces.
4. Después de que se hayan dispensado todas las golosinas congeladas del recipiente y el autolimpiado ciclo(s), pulse el botón ON/OFF para apagar el aparato.

Para pausar el tiempo y la mezcla:

Pulse el botón Inicio/Parada  en cualquier punto del ciclo de enfriamiento/mezcla  para pausar el tiempo y mezcla. Para reiniciar, pulse de nuevo el botón Inicio/Parada . Si desea ajustar la dureza de las golosinas congeladas, pulse el botón de selección de la dureza de las golosinas congeladas.

NOTA: cuando haga tandas consecutivas de dulces congelados, asegúrese de dejar más tiempo para que el compresor se ajuste a la refrigeración.

CONSEJO: Desenchufe la unidad y déjala reposar durante 10 minutos para que el motor se enfríe antes de haciendo un segundo lote.

Mantente fresco

Cuando se complete el ciclo preestablecido seleccionado, la unidad activará automáticamente el Función Keep Cool durante 1 horas para helados, 2 horas para frappe, y 16 horas para sorbetes, granizado, vino y cóctel.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el dosificador, el sinfín de montaje, la tapa del dosificador y la punta en forma de estrella en agua tibia. agua jabonosa. El sinfín, la bandeja de goteo, el conjunto del embudo de ingredientes y la tapa del dispensador están apto para lavavajillas de alta gama. Para una limpieza más a fondo, utilice una esponja o un paño húmedo para limpiar el interior del recipiente. **NO INTRODUZCA OTRAS PIEZAS EN EL LAVAVAJILLAS. NO LIMPIE CON LIMPIADORES O UTENSILIOS ABRASIVOS.** Limpie la unidad base limpiar con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.

NOTA: Retire la junta de silicona del conjunto del dispensador y enjuáguela con agua limpia, luego vuelva a instalarla antes del próximo uso.

Almacenamiento

Asegúrese de guardar la unidad en posición vertical. No guarde nada dentro del recipiente que no sea la barrena. Transfiera las delicias congeladas a un recipiente hermético apto para el congelador para almacenamiento más prolongado en el congelador.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

TRUCOS DE COCINA

Las recetas que siguen le ofrecen una gran variedad de opciones para elaborar deliciosos postres helados. Puede crear o utilizar recetas propias, siempre que las bases no superen la línea de llenado MAX.

1. Cualquier líquido que se vierta en la unidad debe ser suave y estar bien mezclado para garantizar una dispensación fácil.
2. Si el líquido dispensado sigue siendo un poco demasiado flojo, aumente el ajuste de congelación del y siga congelando hasta obtener la consistencia deseada.
3. El azúcar le da a la base la consistencia adecuada para ser dispensada - las bases sin azúcar o con poca azúcar se congelarán hasta el punto de no poder ser dispensadas.
*Algunas marcas ofrecen siropes para granizados sin azúcar que se fabrican para evitar la sobrecongelación.
4. Para limpiar, haga correr agua caliente por la unidad mientras está en el ciclo de limpieza 1 ó 2 veces. Una vez enjuagada, la unidad puede desmontarse y limpiarse con agua tibia y jabón. agua.
5. Tenga en cuenta que cualquier mezcla, como patatas fritas, frutos secos, virutas, etc., debe ser se añaden después de la dispensación. No pueden añadirse a las mezclas de la unidad.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie ein elektrisches Gerät verwenden, sollten Sie stets grundlegende Sicherheitshinweise befolgen, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern. Dazu zählen:

1. **LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE HINWEISE.**
2. **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.**
3. Legen Sie das Kabel, den Stecker oder die Motorantriebseinheit des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Aufsicht geboten.
5. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Hände, Haare und Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien während des Betriebs vom Gerät fernhalten, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu verringern.
6. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
7. Die Verwendung von nicht von Cuisinart empfohlenen Zubehöriteilen kann Brände, Stromschläge oder ein Verletzungen zur Folge haben.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Achten Sie darauf, dass Hände und Utensilien während des Gebrauchs nicht in den Mixbehälter gelangen, um die Gefahr von Verletzungen von Personen oder Schäden am Gerät selbst zu verringern. **VERWENDEN SIE KEINE SCHARFEN GEGENSTÄNDE ODER UTENSILIEN IM INNEREN DES MIXBEHÄLTERS!** Scharfe Gegenstände zerkratzen und beschädigen die Innenseite des Behälters. Ein Gummispatel oder Holzlöffel kann verwendet werden, wenn das Gerät auf AUS steht.
11. Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfen; Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungsumgebungen; Pensionen u.ä.

12. Überprüfen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme stets auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Im Schadensfall oder wenn am Gerät ein Defekt auftritt, wenden Sie sich an die Kundendienst-Hotline von Cuisinart (weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt zum Kundenservice in Großbritannien).
13. Betreiben Sie dieses Gerät nicht in einem Geräteschrank oder unter einem Hängeschrank. **Wenn Sie das Gerät in einem Schrank verstauen, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.** Wenn Sie dies nicht tun, besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände des Geräteschranks berührt oder die Tür das Gerät berührt, wenn sie geschlossen ist.
14. Platzieren Sie das Gerät 10 cm von anderen Objekten entfernt, um die Motorbelüftung sicherzustellen.
15. Kippen Sie dieses Produkt nicht oder neigen Sie es nicht über einen Winkel von 45°.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer offenen Flamme, einer heißen Platte oder einem Herd.
17. Entfernen Sie das Rührwerkzeug nicht, wenn das Gerät mixt.

HEBEN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

SPEZIELLE HINWEISE ZUM NETZKABEL

Das im Lieferumfang enthaltene kurze Netzkabel verringert das Risiko, dass sich jemand in einem längeren Kabel verfängt oder darüber stolpert. Sie können ein Verlängerungskabel verwenden, wenn Sie dabei Vorsicht walten lassen.

VORSICHT

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Jede Wartung außer Reinigung und Pflege durch den Benutzer muss von einem autorisierten Servicepartner vorgenommen werden.

- Tauchen Sie den Sockel nicht in Wasser.
- Um die Gefahr eines Brandes oder Stromschlags zu vermeiden, bauen Sie den Sockel nicht auseinander.

Wichtig: Die Motorantriebseinheit enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile.

- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Prüfen Sie die Spannung, um sicherzustellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der bei Ihnen anliegenden Spannung übereinstimmt.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Scheuermitteln oder harten Gegenständen.
- Das Gerät sollte immer aufrecht stehen. Wenn das Gerät auf die Seite oder kopfüber gedreht wird, müssen Sie es wieder in aufrechter Position bringen und 24 Stunden warten, bevor Sie es verwenden.
- **DIES IST EIN BEDIENTES GERÄT.** Lassen Sie es während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt und ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder eingesteckt ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder separater Fernsteuerung vorgesehen.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Netzkabel aus der Steckdose.
- Achten Sie stets darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel berühren oder den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass sämtliche Verpackungsmaterialien und alle Werbeetiketten oder Aufkleber vom Gerät entfernt wurden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Gas- oder Elektroherde bzw. beheizte Öfen oder in die Nähe davon.
- Verwenden Sie für dieses Gerät nur die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile bzw. Aufsätze.
- Überprüfen Sie alle Teile regelmäßig vor dem Gebrauch. Wenn ein Teil beschädigt ist, **NICHT VERWENDEN**.
- Um Verletzungen oder mögliche Brände zu vermeiden, decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.

TEILE UND FUNKTIONEN

1. Zutatentrichterdeckel
2. Zutatentrichtertablett
3. Ausgabe-Baugruppe
4. Sternförmiger Ring
5. Ausgabedeckel

6. Schnecke

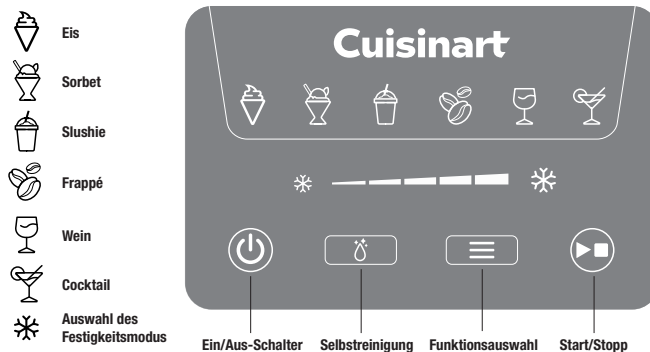
7. Motorantriebseinheit

8. Auffangschale

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Tauchen Sie die Motorantriebseinheit **NICHT** in Wasser. Wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie die Ausgabebaugruppe, den Ausgabedeckel und den sternförmigen Ring in warmem, seifigem Wasser, um um Staub und Rückstände des Herstellungs- und Versandprozesses zu entfernen. Nur die Schnecke, Tropfschale, der abnehmbare Zutatentrichter und Ausgabedeckel sind und außerdem spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Teile **NICHT** mit Scheuermitteln oder harten Gegenständen. Stellen Sie den Sockel an den Ort, an dem er in aufrechter Position verwendet werden soll, und lassen Sie ihn für 24 Stunden vor der Verwendung ruhen.

STEUERPULT



BETRIEBSANLEITUNG

1. Positionieren Sie die Tropfschale unten an der Vorderseite des Geräts.
2. Befestigen Sie die abnehmbare Zutaten-Trichterbaugruppe sicher auf der Oberseite des Geräts.

3. Setzen Sie die Schnecke mit dem X-förmigen Ring nach innen in das Gefäß ein.
4. Positionieren Sie die Ausgabebaugruppe auf dem Gefäß, wobei der Griff nach oben zeigt und nach links geneigt ist. Drehen Sie die Ausgabebaugruppe im Uhrzeigersinn bis sie sicher einrastet, wobei der Griff aufrecht bleibt. Befolgen Sie die Markierungen auf dem vorderen Gehäuse.
5. Drücken Sie die Abdeckhaube auf die Ausgabebaugruppe, um sie einrasten zu lassen.
6. Schließen Sie das Gerät nach einer Ruhezeit von 24 Stunden an die Steckdose an. Der LCD-Bildschirm leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton aus, um anzuzeigen, dass es betriebsbereit ist.
7. Bereiten Sie die Zutaten vor (siehe Seite 6 für Rezepttipps).
8. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Das LCD-Bedienfeld leuchtet auf.
9. Gießen Sie die Mischung für das gefrorene Dessert in den Zutatentrichter und achten Sie darauf, die MIN-Fülllinie zu überschreiten, aber die MAX-Fülllinie an der Ausgabebaugruppe nicht zu überschreiten.
10. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung mit der Funktionstaste auf dem Bildschirm.

a. Softeis  - Keine Festigkeitsauswahl für diese Voreinstellung verfügbar.

b. Sorbet  - Keine Festigkeitsauswahl für diese Voreinstellung verfügbar.

c. Slushie  - Festigkeitsauswahl verfügbar. Für Getränke mit weniger als 5g Zucker pro 100ml verwenden Sie die Einstellungen 1-3. Für Getränke mit mehr als 5g Zucker pro 100ml verwenden Sie die Einstellungen 4-5. Wir empfehlen, mit der niedrigeren Einstellung zu beginnen und nach Bedarf nach oben anzupassen, um ein Überfrieren zu vermeiden. Zuckerfreie Getränke werden nicht empfohlen, es sei denn, sie sind speziell für die Herstellung von Slushies gedacht (z.B. Slushie-Sirupe).

d. Frappé  - Festigkeitsauswahl verfügbar. Für Rezepte mit wenig Zucker verwenden Sie die Festigkeitseinstellung 1. Wir empfehlen, mit der niedrigeren Einstellung zu beginnen und nach Bedarf nach oben anzupassen, um ein Überfrieren zu vermeiden.

e. Wein  - Festigkeitsauswahl verfügbar. Wählen Sie Ihre Festigkeitsstufe basierend auf Ihren Vorlieben. Wir empfehlen, mit Stufe 2-3 zu beginnen und nach persönlichem Geschmack anzupassen. Alkohol ist für diese Einstellung erforderlich.

f. Cocktail  - Festigkeitsauswahl verfügbar. Wählen Sie Ihre Festigkeitsstufe basierend auf Ihren Vorlieben. Wir empfehlen, mit Stufe 2-3 zu beginnen und

nach persönlichem Geschmack anzupassen. Alkohol ist für diese Einstellung erforderlich.

g. Selbstreinigung

i. Um die Selbstreinigungsfunktion zu aktivieren, gießen Sie warmes Wasser in den Zutatentrichter bis zur MAX-Fülllinie für Slushies. Drücken Sie dann die Selbstreinigungstaste.

ii. Drücken Sie Start/Stopp .

iii. Ziehen Sie den Griff nach unten, um das schmutzige Wasser aus dem Behälter abzulassen.

iv. Wiederholen Sie dies so oft wie nötig mit sauberem, warmem Wasser. Verwenden Sie kein Wasser über 40 °C.

11. **Hinweis:** Vermeiden Sie die Verwendung von zuckerfreien Mischungen, da dies eine Eisschicht an der Wand des Behälters bilden kann und möglicherweise das Gerät beschädigt.

12. Um die Festigkeit von gefrorenen Leckereien (nur Slushie, Frappé, Wein und Cocktail) anzupassen, drücken Sie die Tasten zur Auswahl der Festigkeit gefrorener Leckereien.

13. Sobald Sie bereit sind, drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den voreingestellten Zyklus zu starten.

Wichtig: Um jederzeit zu pausieren, drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Um fortzufahren, drücken Sie die Start/Stopp-Taste.

14. Während das Gerät läuft, wird die Fortschrittsanzeige angezeigt.

15. Wenn der ausgewählte voreingestellte Zyklus abgeschlossen ist, aktiviert das Gerät automatisch die Kühlhaltefunktion für 2 Stunden für Eiscreme und Frappé und 16 Stunden für Sorbet, Slushie, Wein und Cocktail.

16. Sobald der ausgewählte Voreinstellungszyklus abgeschlossen ist, stellen Sie sicher, dass Sie alle gefrorenen Leckereien aus dem Behälter ausgeben, und führen Sie den Selbstreinigungszyklus ein paar Mal aus (Betriebsanleitung lesen).

WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass der Behälter geleert ist, bevor Sie die Ausgabeinheit aus dem Gerät entfernen.

17. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Einschalttaste aus. Entfernen Sie die Ausgabeinheit, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, um sie zu entriegeln, und die Schnecke aus dem Behälter ziehen.

WICHTIG: Öffnen Sie die Frontabdeckung mit zwei Händen.

Ausgabe gefrorener Leckereien aus dem Gerät

1. Sobald die gefrorenen Leckereien fertig sind, positionieren Sie Ihre Eistüte, Tasse oder Schüssel unter der Ausgabeinheit. Ziehen Sie den Griff nach unten,

um die Ausgabe zu starten. Für weiche Eiscreme, drehen Sie die Tüte oder Schüssel sanft, um ein Wirbelmuster zu erzeugen.

WICHTIG: Setzen Sie die sternförmige Spitze in die Ausgabedeckel ein, wenn Sie Eis ausgeben. Entfernen Sie die sternförmige Spitze, wenn Sie andere gefrorene Leckereien ausgeben, da sie die Ausgabeeinheit verstopfen kann.

WICHTIG: Das Ausgabeerkennungssystem am Griff hilft, die Ausgabegeschwindigkeit und -richtung für eine gleichmäßige Ausgabe zu steuern.

2. Wenn Sie die Tüte oder Schüssel nach Ihrem Geschmack gefüllt haben, lassen Sie den Griff langsam los, und führen Sie ihn zurück in die vertikale Position, um den Fluss der gefrorenen Leckereien zu stoppen.
3. Sobald Sie mit der Verwendung des Geräts fertig sind, stellen Sie sicher, dass Sie den Rest der gefrorenen Leckereien ausgeben und den Selbstreinigungszyklus ein paar Mal ausführen.
4. Nachdem alle gefrorenen Leckereien aus dem Behälter ausgegeben wurden und der Selbstreinigungszyklus abgeschlossen ist, drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Verarbeitungszeit und den Mischvorgang zu unterbrechen:

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste  zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kühlens oder Mischens,

um den Mischvorgang zu stoppen. Um fortzufahren, drücken Sie die Start/Stopp-Taste erneut. Wenn Sie die Härte der gefrorenen Leckereien anpassen möchten, drücken Sie die Taste zur Auswahl der Härte der gefrorenen Leckereien .

HINWEIS: Wenn Sie mehrere Portionen hintereinander herstellen, sollten Sie dem Kompressor genügend Zeit lassen, sich auf die Kühlung einzustellen.

TIPP: Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie es 10 Minuten ruhen, damit der Motor sich abkühlen kann, bevor Sie eine zweite Charge herstellen.

Kühlhalten

Wenn der ausgewählte voreingestellte Zyklus abgeschlossen ist, aktiviert das Gerät automatisch die Kühlhaltefunktion für 2 Stunden für Eiscreme und Frappé sowie 16 Stunden für Sorbet, Slushie, Wein und Cocktails.

REINIGUNG, LAGERUNG UND PFLEGE

Reinigen

Reinigen Sie die Ausgabe, die Förderschnecke, den Ausgabedeckel und die sternförmige Spitze in warmem Wasser. Wasser, Förderschnecke, Tropfschale,

Zutaten-Trichterbaugruppe und Ausgabedeckel sind spülmaschinenfest auf der obersten Schiene. Für eine gründlichere Reinigung verwenden Sie einen Schwamm oder ein feuchtes Tuch, um das Innere des Behälters auszuwischen.

DER EISBEHÄLTER DARF NICHT IN DER SPÜLMASCHINE GEREINIGT WERDEN. REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT SCHEUERMITTELN ODER WERKZEUGEN. Wischen Sie die Motorantriebseinheit mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

WICHTIG: Entfernen Sie die Silikonichtung von der Spendereinheit, spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und setzen Sie sie vor dem nächsten Gebrauch wieder ein.

Lagerung

Stellen Sie sicher, dass Sie Ihr Gerät in aufrechter Position lagern. Lagern Sie nichts im Inneren des Behälters außer der Schnecke. Geben Sie die gefrorenen Desserts in einen gefriersicheren, luftdichten Behälter für eine längere Lagerung im Gefrierschrank.

Wartung

Alle anderen Wartungsmaßnahmen müssen von einem autorisierten Servicepartner vorgenommen werden.

REZEPT-TIPPS

Mit den folgenden Rezepten können Sie eine Vielzahl von köstlichen gefrorenen Desserts zubereiten. Sie können Ihre eigenen Rezepte kreieren oder verwenden, solange sie die maximale Fülllinie nicht überschreiten.

1. Jede Flüssigkeit, die in das Gerät gegossen wird, sollte glatt und gut gemischt sein, um eine einfache Ausgabe zu gewährleisten.
2. Wenn die ausgegebene Flüssigkeit noch etwas zu flüssig ist, erhöhen Sie die Gefriereinstellung auf dem. Display und frieren Sie weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Hausgemachte Basen müssen Zucker enthalten, um sicherzustellen, dass Ihre Mischung nicht fest gefriert.* Zucker verleiht einer Basis die richtige Konsistenz zum Ausgeben - Basen mit wenig oder gar keinem Zucker gefrieren so stark, dass sie nicht mehr ausgegeben werden können.
*Einige Marken bieten zuckerfreie Slushie-Sirupe an, die dafür gemacht sind, ein Übergefrieren zu verhindern.
4. Zur Reinigung lassen Sie warmes Wasser durch das Gerät laufen, während es 1 bis 2 Mal im Reinigungszyklus ist. Sobald es ausgespült ist, kann das Gerät auseinandergenommen und mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.
5. Bitte beachten Sie, dass alle Mix-Ins, wie Chips, Nüsse, Streusel usw. nach der Ausgabe hinzugefügt werden müssen. Sie können nicht zu den Mischungen im Gerät hinzugefügt werden.

BELANGRIJKE WAARBORGEN

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moet u altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te beperken:

1. LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK.

1. **Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen opzet of losmaakt en voordat u het schoonmaakt.**
2. Plaats het snoer, de stekker of de onderkant van het apparaat niet in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
3. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
4. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar en kleding evenals spatels en ander keukengerei uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik om het risico op letsel en/of schade aan het apparaat te beperken.
5. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt of is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
6. Het gebruik van hulpstukken die niet door Cuisinart worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of gevaar voor letsel veroorzaken.
7. Niet buiten gebruiken.
8. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
9. Houd handen en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van het risico op letsel aan personen of aan het apparaat zelf te beperken. **GEBRUIK GEEN SCHERPE VOORWERPEN OF VOORWERPEN IN DE MENGKOM!** Scherpe voorwerpen maken krassen en beschadigen de binnenkant van de kom. Een rubberen spatel of houten lepel kan worden gebruikt als het apparaat uit staat.
10. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfasts.
11. Controleer het apparaat voor gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Niet gebruiken als het apparaat beschadigd is of gevallen is. Neem in geval van schade of als het apparaat een storing vertoont contact op met de Cuisinart Customer Care Line (zie het gedeelte 'After Sales Service' in het VK voor meer informatie).
12. Bedien uw apparaat niet in een apparatengarage of onder een wandkast. **Haal bij het opbergen in een garage altijd de stekker uit het stopcontact.** Als u

dit niet doet, kan er brand ontstaan, vooral als het apparaat de muren van de garage raakt of als de deur het apparaat raakt bij het sluiten.

14. Houd het apparaat op 10 cm afstand van andere voorwerpen om de motor te ventileren.
15. Kantel dit product niet en het niet over een hoek van 45°.
16. Gebruik het apparaat niet in de buurt van een open vlam, kookplaat of fornuis.
17. Verwijder de schoep niet wanneer het apparaat aan het mixen is.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR KABELSET

Er is een kort netsnoer voorzien om de risico's te beperken die ontstaan als je verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Langere verlengsnoeren kunnen worden gebruikt als ze voorzichtig worden gebruikt.

LET OP

Dit apparaat is voor huishoudelijk gebruik. Alle andere onderhoudswerkzaamheden dan reiniging en gebruikersonderhoud moeten worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

- Dompel de basis niet onder in water.
- Demonteer de basis niet om het risico op brand of elektrische schokken te beperken.

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

- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.
- Controleer de spanning om er zeker van te zijn dat de spanning op het naamplaatje overeenkomt met uw spanning.
- Reinig nooit met schuurpoeder of harde voorwerpen.
- Het apparaat moet altijd rechtop blijven staan. Als het apparaat op zijn kant of ondersteboven is gedraaid, moet u het rechtop zetten en 24 uur wachten voordat u het gebruikt.
- **DIT IS EEN APPARAAT DAT ONDER TOEZICHT MOET WORDEN GEBRUIKT.** Niet onbeheerd achterlaten tijdens gebruik, na elk gebruik de stekker uit het

stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer het is ingeschakeld of in het stopcontact zit

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart verwijderbaar regelsysteem.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het gaat monteren, demonteren of schoonmaken.
- Trek nooit de stekker uit het stopcontact bij het voedingssnoer.
- Zorg er altijd voor dat je handen droog zijn voordat je het netsnoer aanraakt of de stekker uit het stopcontact haalt.
- Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal en alle reclamelabels of -stickers van het apparaat verwijderd zijn voor het eerste gebruik.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond in de buurt van een stopcontact.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander.
- Gebruik voor dit apparaat geen andere accessoires of hulpstukken dan die worden aanbevolen door Cuisinart.
- Controleer alle onderdelen regelmatig voor gebruik. Als een onderdeel beschadigd is, NIET GEBRUIKEN.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af om letsel of brand te voorkomen.

ONDERDELEN EN FUNCTIES

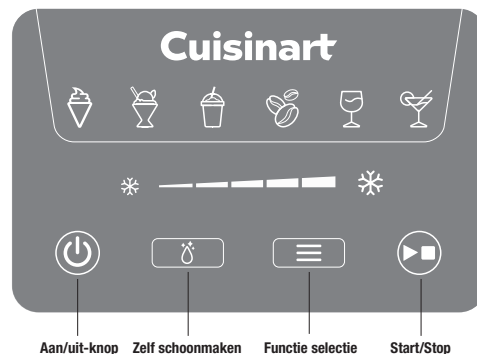
1. Ingrediënt trechter deksel
2. Ingrediënten trechter
3. Doseerassemblage
4. Stervormige ring
5. Dispenser deksel
6. Grondboor
7. Compressorvoet
8. Vetopvangbak

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Dompel de compressorbasis NIET onder in water. Neem het af met een vochtige doek. Was de dispenserassembleage, het dispenserdeksel en de stervormige ring in warm water met zeep om stof of resten van het productie- en verzendproces te verwijderen. Alleen de boor, lekbak en afneembare vultrechter zijn van topkwaliteit vaatwasmachinebestendig. Reinig de onderdelen NIET met schurende

reinigingsmiddelen of harde voorwerpen. Zet de basis rechtop op de plek waar hij gebruikt gaat worden en laat hem 24 uur rusten voor gebruik.

BESTURINGSKANAAL



GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats de lekbak onder aan de voorkant van het apparaat.
2. Installeer de verwijderbare ingrediënttrechter stevig op de bovenkant van het apparaat.
3. Steek de boor met de X-vormige ring in het vat.
4. Plaats de dispenser op het vat en zorg ervoor dat het handvat naar boven is gericht en naar links is gekanteld. Draai de dispenser met de klok mee totdat deze stevig vastklikt en zorg ervoor dat de handgreep rechtop staat. Volg de markeringen op de voorste behuizing.
5. Druk de afdekkap op de dispenser om deze vast te klikken.
6. Steek na 24 uur rust de stekker in het stopcontact. Het LCD-scherm zal één seconde oplichten en het toestel zal piepen om aan te geven dat het klaar is voor gebruik.
7. Bereid de ingrediënten voor (zie pagina 6 voor recepttips).
8. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Het LCD-scherm licht op.

9. Giet de bevroren traktatiemix in de vultrechter en zorg ervoor dat u voorbij de MIN vullijn komt, maar niet boven de MAX vullijn op de dispenser.
10. Selecteer de gewenste preset met de functiekeuzeknop op het scherm.
- a. **Softijs**  - Er is geen hardheidsselectie beschikbaar voor deze preset.
 - b. **Sorbet**  - Er is geen hardheidsselectie beschikbaar voor deze preset.
 - c. **Slushie**  - Keuze uit verschillende hardheden. Voor dranken met minder dan 5 g suiker per 100 ml gebruik je instellingen 1-3. Voor dranken met meer dan 5 g suiker per 100 ml gebruik je stand 4-5. We raden aan om met de lagere instelling te beginnen en zo nodig bij te stellen om overbevriezing te voorkomen. Suikervrije dranken worden niet aanbevolen, tenzij ze speciaal gemaakt zijn voor het maken van slushies (bijvoorbeeld slushiesiropen).
 - d. **Frappe**  - Keuze uit verschillende hardheden. Gebruik voor recepten met weinig suiker stand 1. We raden aan om met de lagere instelling te beginnen en zo nodig bij te stellen om overbevriezing te voorkomen.
 - e. **Wijn**  - Keuze uit verschillende hardheden. Kies je hardheidsniveau op basis van voorkeur. We raden aan om te beginnen met niveau 2-3 en dit aan te passen aan je persoonlijke voorkeur. Alcohol is vereist voor deze instelling.
 - f. **Cocktail**  - Keuze uit verschillende hardheden. Kies je hardheidsniveau op basis van voorkeur. We raden aan om te beginnen met niveau 2-3 en dit aan te passen aan je persoonlijke voorkeur. Alcohol is vereist voor deze instelling.
 - g. **Zelf schoonmaken** 
 - i. Om de zelfreinigingsfunctie te activeren, giet u warm water in de vultrechter tot aan de vullijn van slushie MAX. Druk vervolgens op de zelfreinigingsknop.
 - ii. Druk op Start/Stop .
 - iii. Trek de hendel omlaag om het vuile water uit het vat te laten lopen.
 - iv. Herhaal dit zo vaak als nodig is met schoon, warm water. Gebruik geen water warmer dan 40°C.
11. **Opmerking:** Vermijd het gebruik van suikervrije mengsels, omdat deze een ijslaag kunnen vormen op de wand van het vat, waardoor het apparaat beschadigd kan raken.
12. Om de hardheid van diepvriesproducten (alleen slushy, frappe, wijn en cocktail) aan te passen, druk je op de keuzeknoppen voor de hardheid van diepvriesproducten.
13. Druk zodra u klaar bent op de Start/Stop-knop om de geselecteerde vooringestelde cyclus te starten.

Opmerking: Druk op Start/Stop om op elk moment te pauzeren. Druk op Start/Stop om verder te gaan.

14. Terwijl het apparaat draait, wordt de voortgangsbalk weergegeven.
15. Wanneer de geselecteerde vooringestelde cyclus is voltooid, activeert het apparaat automatisch de functie Keep Cool gedurende 2 uur voor ijs en frappe, en 16 uur voor sorbet, slushie, wijn en cocktail.
16. Zodra de geselecteerde voorgeprogrammeerde cyclus is voltooid, moet u alle bevroren lekkernijen uit het vat halen en de zelfreinigingscyclus een paar keer uitvoeren. (lees gebruiksaanwijzing 11.g).
- Opmerking:** Zorg ervoor dat het vat leeg is voordat je de dispenser uit de eenheid haalt.
17. Schakel het apparaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Verwijder de dispenser door deze linksom te draaien om te ontgrendelen en trek de boor uit het vat.

OPMERKING: Open de voorklep met twee handen.

Om bevroren traktaties uit het apparaat te doseren

1. Zodra de bevroren traktaties klaar zijn, plaats je je ijshoortje, beker of kom onder de dispenser. Trek de hendel naar beneden om te beginnen met doseren. Voor softijs draai je het hoortje of de kom voorzichtig om een draaipatroon te maken.

OPMERKING: Steek de stervormige punt in het doseerdeksel wanneer u roomijs doseert. Verwijder het stervormige uiteinde als je andere diepvriesproducten serveert, omdat het de dispenser kan verstopen.

OPMERKING: Het Dispense Detect System op het handvat helpt de schenksnelheid en -richting te regelen voor soepel doseren.

2. Als je de hoorn of kom naar wens hebt gevuld, laat je de hendel langzaam los en breng je hem terug in de verticale positie om de stroom van bevroren lekkernijen te stoppen.
3. Als je klaar bent met het apparaat, moet je de rest van de diepvriesproducten weggooien en de zelfreinigingscyclus een paar keer uitvoeren.
4. Nadat alle diepvriesproducten uit het vat zijn genomen en de zelfreinigingscyclus(s) is (zijn) voltooid, drukt u op de AAN/UIT-toets om het apparaat uit te schakelen.

Tijd en mixen pauzeren:

Druk op elk moment in de koel-/mengcyclus  op de Start/Stop-knop om de tijd en het mengen te pauzeren. Druk nogmaals op de Start/Stop-knop om opnieuw te

starten. Als je de hardheid van de bevroren traktaties wilt aanpassen, druk dan op de selectieknop hardheid bevroren traktaties  .

LET OP: als je opeenvolgende porties bevroren traktaties maakt, zorg er dan voor dat je de compressor extra tijd geeft om zich aan te passen aan de koeling .

TIP: Haal de stekker uit het stopcontact en laat het 10 minuten rusten zodat de motor kan afkoelen voordat je een tweede lading maakt.

Koel blijven

Wanneer de geselecteerde vooringestelde cyclus is voltooid, activeert het apparaat automatisch de functie Keep Cool gedurende 2 uur voor ijs en frappe, en 16 uur voor sorbet, slushy, wijn en cocktail.

REINIGING, OPSLAG EN ONDERHOUD

Cleaning

Reinig de dispenser, montagevijzel, dispenserdeksel en stervormige punt in warm zeepwater. Vijzel, lekbak, trechter en deksel zijn vaatwasmachinebestendig.

Gebruik voor een grondiger schoonmaakbeurt een spons of vochtige doek om de binnenkant van het vat schoon te vegen. **STOP GEEN ANDERE**

ONDERDELEN IN DE VAATWASSER. NIET SCHOONMAKEN MET SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN OF GEREEDSCHAPPEN. Veeg de onderkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Droog alle onderdelen grondig.

OPMERKING: Verwijder de siliconen afdichting van de dispenserassembleage en spoel deze af met schoon water, installeer deze vervolgens opnieuw voor het volgende gebruik.

Opbergen

Zorg ervoor dat u het apparaat rechtop opbergt. Bewaar niets anders in het vat dan de boor. Doe de bevroren traktaties over in een vriesbestendige, luchtdichte bak om ze langer in de vriezer te bewaren.

Onderhoud

Alle andere onderhoud moet worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsmonteur.

TIPS VOOR RECEPTEN

De onderstaande recepten bieden je een scala aan mogelijkheden voor heerlijke bevroren desserts. Je mag je eigen recepten maken of gebruiken, zolang de bases de MAX vulregel niet overschrijden.

1. Vloeistoffen die in het apparaat worden gegoten, moeten glad en goed gemengd zijn om ze gemakkelijk te kunnen doseren.
2. Als de afgegeven vloeistof nog steeds een beetje te los is, verhoog dan de vriesinstelling op het displayscherm en ga door met vriezen tot de gewenste consistentie.
3. Zelfgemaakte basissen moeten suiker bevatten om ervoor te zorgen dat je mengsel niet bevriest.* Suiker geeft een basis de juiste consistentie om te doseren - basissen met geen of weinig suiker zullen bevroren tot het punt waarop ze niet meer kunnen doseren.

*sommige merken bieden suikervrije slushiesiropen die gemaakt zijn om overbevriezing te voorkomen.
4. Om schoon te maken, laat je 1 tot 2 keer warm water door het apparaat lopen terwijl het schoonmaakt. Eenmaal uitgespoeld kan het apparaat gedemonteerd worden en gereinigd worden met warm zeep water.
5. Houd er rekening mee dat alle mix-ins, zoals chips, noten, hagelslag, enz. moeten worden toegevoegd na het doseren. Ze kunnen niet worden toegevoegd aan de mengsels in de eenheid.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Följ alltid grundläggande säkerhetsanvisningar när du använder elektriska apparater så att risken för brand, elektriska stötar eller personskada minskar:

1. **LÄS ALLA ANVISNINGAR INNAN ANVÄNDNING.**
2. **Koppla bort apparaten från vägguttaget när den inte används samt före borttagning av delar och rengöring.**
3. Sänk inte ner sladden, kontakten eller basen i vatten eller annan vätska eftersom det kan medföra risk för elstöt.
4. Apparater som används av eller i närheten av barn måste övervakas noggrant.
5. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår och kläder samt skrapor och andra redskap borta från apparaten under användning för att minska risken för personskada eller skada på apparaten.
6. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad, om apparaten inte fungerar eller har tappats eller skadats på något sätt.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av Cuisinart kan medföra risk för brand, elstöt eller personskador.
8. Får ej användas utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller arbetsytor eller komma i kontakt med heta ytor.
10. Håll händer och redskap borta från blandningsskålen under användning för att minska risken för personskada eller skada på själva apparaten. **ANVÄND INTE VASSA FÖREMÅL ELLER REDSKAP I BLANDNINGSSKÅLEN!** Vassa föremål repar och skadar insidan av skålen. En gummiskrapa eller träsked kan användas när apparaten är avstängd.
11. Den här maskinen är endast avsedd för hushållsbruk inomhus och inte för användning i personalkök, i butiker, på kontor och i liknande arbetsmiljöer, eller på bondgårdar, av kunder på hotell, motell och i andra miljöer av bostadstyp eller i Bed and breakfast-verksamhet.
12. Inspektera alltid apparaten före användning för synliga tecken på skador. Använd inte om apparaten är skadad eller om apparaten har tappats. I händelse av skada eller om det uppstår ett fel på apparaten ska du kontakta Cuisinarts kundtjänst (se avsnittet "Efterförsäljningsservice i Storbritannien" för mer information).
13. Använd inte apparaten i utrymmen med andra apparater eller under ett väggskåp. **Om du förvarar apparaten i ett utrymme med andra apparater ska du alltid koppla bort den från eluttaget.** Om du inte gör det kan det

uppstå brandrisk, särskilt om apparaten är i kontakt med väggarna eller om dörren kommer i kontakt med apparaten när den stängs.

14. Håll apparaten på ett avstånd på 10 cm från andra föremål för att säkerställa att motorn får ventilation.
15. Vänd inte apparaten upp och ned och luta den inte mer än 45°.
16. Använd inte apparaten i närheten av öppna lågor, spisplattor eller spisar.
17. Ta inte bort bladet medan apparaten blandar.

SPARA DESSA ANVISNINGAR ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

SPECIELLA INSTRUKTIONER FÖR SLADSET

En kort nätsladd används eftersom längre sladdar kan utgöra en intrasslings- eller snubbelrisk för personer. Längre förlängningssladdar kan användas förutsatt att det sker med försiktighet.

FÖRSIKTIGHET

Denna apparat är avsedd för hushållsändamål. All annan service än rengöring och användarens skötsel ska utföras av en behörig servicerepresentant.

- Sänk inte ned basen i vatten.
- Demontera inte basen eftersom det kan medföra risk för brand eller elstöt. **Obs!** Basen innehåller inga delar som kan underhållas av användaren.
- Reparationer ska endast utföras av behörig personal.
- Kontrollera om spänningen som anges på typskylten överensstämmer med spänningen i hushållet.
- Rengör aldrig apparaten med skurpulver eller hårda redskap.
- Apparaten ska alltid stå upprätt. Om apparaten har legat på sidan eller upp och ned måste den ställas upprätt och vila i 24 timmar innan den används.
- **APPARATEN MÅSTE ÖVERVAKAS UNDER ANVÄNDNING.** Använd inte maskinen utan uppsikt och koppla ur den efteråt. Lämna aldrig maskinen utan uppsikt när den är påslagen eller ansluten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller fjärrkontroll.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt samt före montering, demontering och rengöring.

- Dra aldrig ut kontakten ur eluttaget genom att hålla i sladden.
- Ha alltid torra händer när du vidrör nätsladden eller kopplar bort kontakten från nätuttaget.
- Ta bort alla förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter eller klistermärken från apparaten före första användning.
- Placera på en stabil och jämn yta i närheten av ett eluttag.
- Placera inte apparaten på eller nära en het gas- eller elbrännare.
- Använd inte tillbehör eller redskap till den här apparaten som inte rekommenderas av Cuisinart.
- Kontrollera regelbundet alla delar före användning. ANVÄND INTE om någon del är skadad.
- Täck inte över apparaten när den används eftersom det kan medföra risk för personskador eller brand.

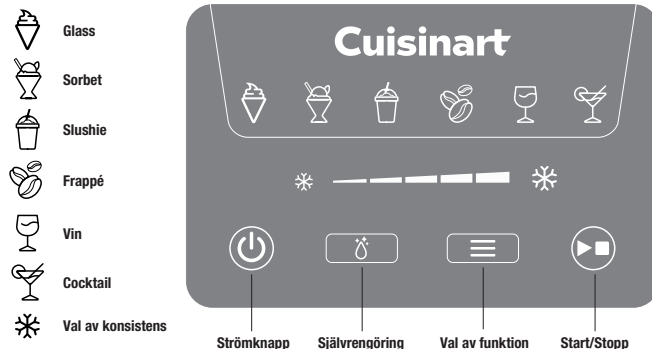
DELAR OCH FUNKTIONER

1. Skydd till tratt för påfyllningsingredienser
2. Bricka till tratt för påfyllningsingredienser
3. Dispenseringsenhet
4. Stjärnformad ring
5. Dispenseringslock
6. Skruv
7. Kompressorbas
8. Droppbricka

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Sänk INTE ned kompressorbasen i vatten. Torka av den med en fuktig trasa. Rengör dispensererenheten, dispenserlocket och den stjärnformade ringen i varmt vatten med diskmedel för att ta bort eventuellt damm eller rester från tillverkning och transport. Endast skruven, droppbrickan, den borttagbara påfyllningstratten och dispenseringslocket tål maskindisk. Rengör INTE delarna med slipande rengöringsmedel eller hårda redskap. Placera basen där den ska användas, i upprätt läge och låt den stå orörd i 24 timmar före användning.

KONTROLLPANEL



BRUKSANVISNING

1. Placera droppbrickan nedtill på apparatens framsida.
2. Installera den avtagbara tratten för påfyllningsingredienser ovanpå apparaten.
3. Sätt i skruven med den X-formade ringen i kärlet.
4. Placera dispensererenheten på kärlet så att handtaget är vänt uppåt och lutar åt vänster. Vrid dispensererenheten medurs tills den låses fast ordentligt och handtaget står upprätt. Följ markeringarna på det främre höljet.
5. Tryck fast dispenseringslocket på dispensererenheten så att det snäpper fast.
6. Anslut apparaten till eluttaget efter en viloperiod på 24 timmar. LCD-skärmen tänds i en sekund och apparaten piper som signal på att den är klar att användas.
7. Förbered ingredienserna (se sidan 6 för recepttips).
8. Tryck på strömbrytaren för att slå på apparaten. LCD-displayen tänds.
9. Håll den frysta smeten i påfyllningstratten. Se till att fylla över MIN-markeringen, men inte över MAX-markeringen på dispensererenheten.
10. Välj önskad förinställning med funktionsknappen på skärmen.

a. Mjukglass - Det går inte att välja konsistens i det här programmet.

b. Sorbet  - Det går inte att välja konsistens i det här programmet.

c. Slushie  - Du kan välja konsistens. Använd inställning 1–3 för drycker med mindre än 5 g socker per 100 ml. Använd inställning 4–5 för drycker med mindre än 5 g socker per 100 ml. Vi rekommenderar att börja med en lägre inställning och öka vid behov för att undvika att drycken fryser för mycket. Sockerfria drycker bör undvikas om de inte är särskilt framtagna för slushmaskiner (till exempel slushsirap).

d. Frappé  - Du kan välja konsistens. Använd inställning 1 för recept med låg sockerhalt. Vi rekommenderar att börja med en lägre inställning och öka vid behov för att undvika att drycken fryser för mycket.

e. Vin  - Du kan välja konsistens. Välj konsistensnivå efter smak. Vi rekommenderar att börja på nivå 2–3 och justera efter behov. Den här funktionen kräver alkohol.

f. Cocktail  - Du kan välja konsistens. Välj konsistensnivå efter smak. Vi rekommenderar att börja på nivå 2–3 och justera efter behov. Den här funktionen kräver alkohol.

g. Självrengöring

- Du aktiverar självrengöringsfunktionen genom att hälla varmt vatten i påfyllningstratten upp till MAX-markeringen för slush. Tryck sedan på självrengöringsknappen.
- Tryck på Start/Stopp .
- Dra ner handtaget för att tömma ut det smutsiga vattnet från kärlet.
- Upprepa så många gånger som behövs med rent, varmt vatten. Använd inte vatten som är varmare än 40 °C.

- Anmärkning:** Undvik att använda sockerfria blandningar eftersom det kan orsaka bildning av islager på kärlets vägg, vilket kan skada apparaten.
- För att justera konsistensen på frysta efterrätter (endast slush, frappé, vin och cocktail) trycker du på knapparna för val av konsistens.
- När du är klar trycker du på Start/Stopp-knappen för att starta det valda programmet.
Obs! Du kan när som helst pausa genom att trycka på Start/Stopp. För att fortsätta trycker du på Start/Stopp.
- Förloppsindikatorn visas medan apparaten är igång.
- När det valda förinställda programmet är slutfört aktiverar apparaten automatiskt Keep Cool-funktionen i 2 timmar för glass och frappé, och 16 timmar för sorbet, slush, vin och cocktail.

- När det valda förinställda programmet är klart ska du se till att fördela allt fruset innehåll som finns kvar i kärlet och köra självrengöringsprogrammet ett par gånger (läs bruksanvisningen 11.g).

OBS! Töm kärlet innan du tar bort dispenserenheten från apparaten.

- Stäng av apparaten genom att trycka på strömbrytaren. Ta bort dispenserenheten genom att vrida den moturs för att låsa upp den och dra ut skruven ur kärlet.

OBS! Öppna frontluckan med två händer.

Dispensera frusna efterrätter från apparaten

- När den frysta efterrätten är klar placerar du glasstruten, koppen eller skålen under dispensern. Dra ner handtaget för att börja dosera. För mjukglass roterar du försiktigt struten eller skålen för att skapa ett virvlat mönster.

OBS! För in den stjärnformade spetsen i doseringslocket vid dispensering av glass. Ta bort den stjärnformade spetsen när du serverar andra frysta efterrätter eftersom den kan blockera dispensern.

OBS! Dispense Detect-systemet på handtaget hjälper till att styra hastighet och riktning vid servering så att flödet blir jämnt.

- När du fyllt struten eller skålen som du vill släpper du långsamt handtaget och för det tillbaka till lodrätt läge för att stoppa flödet.
- När du är klar med apparaten serverar du den kvarvarande mängden i behållaren och kör självrengöringsprogrammet ett par gånger.
- När all fryst efterrätt har serverats och självrengöringscykeln/-cyklerna har slutförts trycker du på PÅ/AV-knappen för att stänga av apparaten.

För att pausa tid och mixing:

Tryck på knappen Start/Stopp  när som helst under kyl- eller blandningscykeln för att pausa tiden och blandningen. För att starta om, tryck på Start/Stopp-knappen igen. Om du vill ändra hårdheten på frysta efterrätter trycker du på knappen för val av hårdhet .

OBS: När du gör flera omgångar med frysta efterrätter måste du ge kompressorn extra tid för att anpassa sig till kylningen.

TIPS: Koppla ur apparaten och låt den vila i 10 minuter för att låta motorn svalna innan du gör en andra sats.

Keep Cool

När det valda förinställda programmet är slutfört aktiverar apparaten automatiskt Keep Cool-funktionen i 2 timmar för glass och frappé, och 16 timmar för sorbet,

slush, vin och cocktail.

RENGÖRING, FÖRVARING OCH SKÖTSEL

RENGÖRING

Rengör dispensern, skruven, dispenserskyddet och den stjärnformade spetsen i varmt tvålatten. Skruven, droppbrickan, ingrediensstratten och dispenseringslocket tål maskindisk. Torka av kärlets insida med en svamp eller fuktig trasa om du vill rengöra noggrannare. **LÄGG INGA ANDRA DELAR I DISKMASKINEN. RENGÖRA INTE MED RENGÖRINGSMEDEL ELLER REDSKAP.** Torka av apparatens bas med en fuktig trasa. Torka alla delar noggrant.

OBS! Ta bort silikon tätningen från dispenserens enhet och skölj den med rent vatten, sätt sedan tillbaka den före nästa användning.

Förvaring

Förvara apparaten upprätt. Förvara ingenting annat än skruven i kärlet. Flytta över den frysta efterrätten till en lufttät fryssäker behållare för längre förvaring i frysen.

Skötsel

All annan service ska utföras av en behörig servicerepresentant.

RECEPTTIPS

Följande recept ger dig ett antal olika möjligheter att laga till läckra frysta desserter. Du kan även använda egna recept så länge blandningen inte överstiger maxlinjen.

1. All vätska som hälls i apparaten ska vara jämn och väl blandad för att säkerställa enkel dispensering.
2. Om den utmatade vätskan fortfarande är lite för lös ökar du frysningsinställningen på displayen och fortsätter frysa tills önskad konsistens uppnås.
3. Hemmagjorda baser måste innehålla socker så att blandningen inte fryser fast.
* Socker ger basen rätt konsistens för att kunna doseras. Baser med inget eller lite socker fryser så att de inte kan doseras.
* Vissa märken har sockerfri slush-sirap som är gjord för att förhindra överfrysning.
4. Rengör genom att låta varmt vatten rinna genom apparaten under rengöringscykeln en eller två gånger. När enheten har sköljts ur kan den tas isär och rengöras med varmt tvålatten.
5. Observera att alla ingredienser som blandas i, till exempel flingor, nötter, strössel etc. måste tillsättas efter dispensering. De kan inte tillsättas i blandningen i apparaten.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

1. **PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.**
2. **Zawsze wyjmować wtyczkę urządzenia z gniazdka, gdy nie jest używane, przed demontażem części oraz przed czyszczeniem.**
3. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu, wtyczki ani podstawy urządzenia do wody lub innych płynów.
4. Dzieci mogą używać urządzenia wyłącznie pod ścisłym nadzorem osoby dorosłej. Należy również zachować ostrożność, gdy dzieci znajdują się w pobliżu urządzenia.
5. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Podczas pracy urządzenia nie należy do niego zbliżać rąk, włosów i części garderoby, a także szpatułek i innych przyborów, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
6. Nie używać urządzenia, jeśli jego przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie nie działa właściwie, zostało upuszczone albo w jakikolwiek inny sposób uszkodzone.
7. Korzystanie z przystawek niezalecanych przez firmę Cuisinart może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub ryzyko obrażeń.
8. Nie używać urządzenia na zewnątrz.
9. Uważać, aby przewód zasilający nie zwisał na krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
10. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób lub uszkodzenia urządzenia, nie zbliżać rąk i przyborów kuchennych do misy mieszającej podczas jej używania. **NIE UŻYWAĆ OSTRYCH PRZEDMIOTÓW ANI PRZYBORÓW KUCHENNYCH WEWNĄTRZ MISY MIESZAJĄCEJ!** Ostre przedmioty mogą zarysować i uszkodzić wnętrze misy. Gumowa szpatułka lub drewniana łyżka mogą być używane, gdy urządzenie jest wyłączone.
11. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń i nie nadaje się do stosowania w takich miejscach jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, a także w gospodarstwach rolnych. Nie jest również przeznaczone do użytku przez

klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych, a także w obiektach typu bed and breakfast.

12. Zawsze przed użyciem sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych śladów uszkodzeń. Nie używać, jeśli urządzenie jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W razie uszkodzenia lub usterki urządzenia należy skontaktować się z infolinią Działu Obsługi Klienta Cuisinart (więcej informacji można znaleźć w części „Obsługa posprzedażowa w Wielkiej Brytanii”).
13. Nie używać urządzenia w szafce na pomoce kuchenne lub pod szafkami ściennymi. **Podczas przechowywania urządzenia w szafce na pomoce kuchenne powinno być ono zawsze odłączone od zasilania.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować ryzyko pożaru, szczególnie jeśli urządzenie dotknie ścianek szafki na pomoce kuchenne lub jeśli drzwiczki szafki dotkną urządzenia podczas zamykania.
14. Aby zapewnić wentylację silnika, urządzenie powinno znajdować się w odległości 10 cm od innych przedmiotów.
15. Nie przewracać produktu ani nie pochylać go pod kątem większym niż 45°.
16. Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, gorącej płyty lub pieca.
17. Nie wyjmować mieszkadła, gdy urządzenie jest w trakcie mieszania.

ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

SPECJALNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

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

OSTROŻNIE

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

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

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

- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany personel.
- Sprawdzić napięcie, aby upewnić się, że wartość wskazana na tabliczce znamionowej jest zgodna z napięciem w sieci.
- Nigdy nie czyścić urządzenia przy użyciu proszków do szorowania ani twardych narzędzi.
- Urządzenie powinno cały czas znajdować się w pozycji pionowej. Jeżeli urządzenie jest obrócone na bok lub do góry nogami, należy ustawić je w pozycji pionowej i odczekać 24 godziny przed użyciem.
- **URZĄDZENIE WYMAGA AKTYWNEJ OBSŁUGI PRZEZ UŻYTKOWNIKA.** Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania i po każdym użyciu odłączyć je od zasilania. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do prądu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego układu sterowania.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli ma ono zostać pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego, ciągnąc za przewód zasilający.
- Przed dotknięciem przewodu zasilającego lub wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy wysuszyć ręce.
- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, równej powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego.
- Wraz z urządzeniem nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek, które nie są zalecane przez firmę Cuisinart.
- Przed użyciem należy okresowo sprawdzać wszystkie części. Jeżeli jakkolwiek część jest uszkodzona **NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA.**
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie przykrywać urządzenia podczas użytkowania.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

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

1. **LUE KAIKKI KÄYTTÖOHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ.**
2. **Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä ja ennen kuin liitāt tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.**
3. Sähköiskujen välttämiseksi älä upota sähköjohtoa, pistoketta tai laitteen jalustaa veteen tai muihin nesteisiin.
4. Valvo aina tarkasti, kun laitetta käyttävät lapset tai sitä käytetään lasten lähettyvillä.
5. Älä koske liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat ja muut välineet loitolla laitteen käytön aikana välttääksesi henkilövahinkoja ja/tai laitevaurioita.
6. Älä koskaan käytä laitteita, joiden sähköjohto tai pistoke on vaurioitunut. Älä myöskään käytä laitetta toimintahäiriön, putoamisen tai muun vaurion jälkeen.
7. Muiden kuin Cuisinartin suosittelemien lisäosien käyttö saattaa aiheuttaa palo-, sähköisku- tai loukkaantumisvaaran.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Älä anna virtajohtoon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
10. Pidä kädet ja lisävarusteet pois sekoituskulhosta käytön aikana välttääksesi henkilövahinkoja tai laitevaurioita. **ÄLÄ KÄYTÄ SEKOITUSKULHOSSA TERÄVIÄ ESINEITÄ TAI LISÄVARUSTEITA!** Terävät esineet voivat naarmuttaa ja vaurioittaa kulhon sisäpintaa. Kumilastaa tai puulusikkaa voidaan käyttää, kun laitteen virtakytkin on pois päältä.
11. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa, eikä sitä ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi seuraavissa kohteissa: henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatiloilla; asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyypillisissä ympäristöissä; bed and breakfast -tyyppisissä majoitusliikkeissä.
12. Tarkasta laite aina ennen käyttöä havaittavien vaurioiden varalta. Älä käytä, jos laite on vaurioitunut tai jos se on pudonnut. Mikäli laite vaurioituu tai siinä ilmenee toimintavika, ota yhteyttä Cuisinartin asiakaspalveluun (katso lisätietoja myyntiin jälkeistä huoltoa käsittelevästä kohdasta).
13. Älä käytä laitetta keittiökaapiston laitetilassa tai seinäkaapin alla. **Kun varastoit laitteen keittiökaapistoon, irrota laite aina pistorasiasta.** Jos

näin ei toimita, seurauksena saattaa olla tulipalovaara etenkin, jos laite koskettaa laitetilän seinä tai laitetilän luukku koskettaa laitetta sulkemisen

jälkeen.

14. Säilytä laite 10 cm:n päässä muista laitteista varmistaaksesi moottorin ilmanvaihdon.
15. Älä käännä laitetta ylösalaisin tai kallista yli 45 °.
16. Älä käytä avotulen, keittolevyn tai liedien lähellä.
17. Älä poista sekoitinta laitteen ollessa käynnissä.

LAITA NÄMÄ KÄYTTÖOHJEET TALTEEN VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

JOHTOSARJAA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

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

VAROITUS

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

- Älä upota jalustaa veteen.
- Tulipalon tai sähköiskun riskin vähentämiseksi älä pura jalustaa osiin.
Huomaa: Jalusta ei sisällä käyttäjän huollettavissa olevia osia.
- Korjauksia saa suorittaa ainoastaan valtuutettu henkilöstö.
- Tarkista käytettävissä oleva jännite ja varmista, että se vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Älä koskaan puhdista hankausjauheilla tai kovilla välineillä.
- Laitteen on pysyttävä aina pystyasennossa. Jos laite on käännetty kyljelleen tai ylösalaisin, se on asetettava pystyasentoon ja odotettava 24 tuntia ennen laitteen käyttöä.
- TÄTÄ LAITETTA SAA KÄYTTÄÄ VAIN VALVOTTUNA. Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana ja irrota laite pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on päällä tai kytkettyä virtalähteeseen

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Irrota laite aina sähköverkosta, jos se jätetään ilman valvontaa, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Pistoketta ei koskaan saa vetää pois pistorasiasta virtajohdosta vetäen.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat ennen virtajohdon koskettamista tai pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset mainosetiketit tai -tarrat on poistettu laitteesta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Aseta laite vakaalle, tasaiselle alustalle pistorasian läheisyyteen.
- Älä aseta laitetta kaasupolttimen tai sähkölevyn päälle tai läheisyyteen.
- Käytä laitteen kanssa ainoastaan Cuisinartin suosittelemia lisävarusteita tai lisäosia.
- Tarkista kaikki osat ennen käyttöä säännöllisin väliajoin. Jos jokin osa on vioittunut, ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA.
- Loukkaantumisen tai mahdollisen tulipalon välttämiseksi laitetta ei saa peittää käytön aikana.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

13. Brug ikke dette apparat i et særligt apparatskab eller under et overskab. Ved opbevaring i en apparatgarage skal du altid tage stikket ud af stikkontakten. Hvis du ikke gør det, kan det skabe en risiko for brand, især hvis apparatet rører væggene i garagen, eller døren rører enheden, når den lukker.
14. Hold apparatet 10 cm fra andre genstande for at sikre motorventilation.
15. Vend ikke dette produkt op eller hæld det over en 45 ° vinkel.
16. Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, varmeplade eller komfur.
17. Fjern ikke skovlen, mens apparatet blander.

GEM DISSE INSTRUKTIONER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

SÆRLIGE INSTRUKTIONER TIL LEDNINGSSÆTTET

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

FORSIGTIG

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

- Nedsænk ikke basen i vand.
- For at reducere risikoen for brand eller elektrisk stød må basen ikke skilles ad.
Bemærk: Basen indeholder ingen dele, der kan serviceres af brugeren.
- Reparationer bør kun udføres af autoriseret personale.
- Kontroller spændingen for at være sikker på, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med din spænding.
- Rengør aldrig med skurepulver eller hårde redskaber.
- Enheden skal altid stå oprejst. Hvis enheden er vendt på siden eller på hovedet skal du sætte den i oprejst stilling og vente 24 timer før brug.
- DETTE APPARAT BØR OVERVÅGES. Efterlad ikke uden opsyn under brug, tag stikket ud efter hver brug. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er tændt eller tilsluttet
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller

et separat fjernbetjeningssystem.

- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og for det samles, skilles ad eller rengøres.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i strømledningen.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du rører ved netledningen eller tager stikket ud af stikkontakten.
- Sørg for, at alt emballagemateriale og eventuelle reklameetiketter eller klistermærker er fjernet fra kedlen før første brug.
- Placer enheden på en stabil, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
- Brug ikke andet tilbehør eller dele til dette apparat end dem, der anbefales af Cuisinart.
- Kontroller jævnligt alle dele før brug. Hvis en del er beskadiget, MÅ den IKKE BRUGES.
- For at undgå personskaade eller mulig brand må apparatet ikke tildækkes, når det er i brug.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

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

1. **LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK.**
2. **Trekk alltid ut støpselet fra stikkkontakten når det ikke er i bruk, før du tar på eller tar av deler, og før rengjøring.**
3. For å beskytte mot fare for elektrisk støt, må du ikke plassere ledningen, støpselet eller sokkelen på apparatet i vann eller annen væske.
4. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår og klær samt spatler og andre redskaper vekk fra enheten under drift for å redusere fare for personskade og/eller skade på apparatet.
6. Ikke bruk apparatet med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at apparatet ikke fungerer som det skal, eller hvis det blir mistet eller skadet på noen måte.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Cuisinart kan forårsake flamme, elektrisk støt eller fare for personskader.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. La aldri ledningen henge ut over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflater.
10. Hold hender og redskaper borte fra blandebløt mens den er i bruk for å redusere risikoen for skade på personer eller på selve apparatet. **IKKE BRUK SKARPE GJENSTANDER ELLER REDSKAPER I BLANDEBOLLEN!** Skarpe gjenstander vil skrape og skade innsiden av bollen. En gummispatel eller tresleiv kan brukes når apparatet er i av-stilling.
11. Dette apparatet er kun beregnet for innendørs bruk i husholdninger, og er ikke beregnet for bruk i f.eks. personalkjøkken i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer, på gårder, av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder, som foreksempel bed and breakfast.
12. Inspiser alltid apparatet før bruk for å se etter synlige tegn på skader. Ikke bruk apparatet hvis det er skadet, eller hvis det er mistet ned. Dersom apparatet er skadet eller utvikler en feil, ta kontakt med Cuisinart Customer Care Line (se delen om 'UK After Sales Service' for mer informasjon).
13. Ikke bruk apparatet i en garasje eller under et overskap. **Ved oppbevaring i en garasje må du alltid trekke ut støpselet fra stikkkontakten stikkkontakten.** Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå brannfare, spesielt hvis apparatet kommer i berøring med garasjeveggene eller porten kommer i berøring med enheten når den lukkes.

14. Hold apparatet 10 cm fra andre gjenstander for å sikre motorventilasjon.
15. Ikke vregng dette produktet opp eller hell det over en vinkel på 45°.
16. Ikke bruk apparatet i nærheten av åpen ild, kokeplate eller komfyr.
17. Ikke fjern vispen når apparatet er i gang med å blande.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

SPESIELLE INSTRUKSJONER FOR LEDNINGESETT

En kort strømledning er tilgjengelig for å redusere risikoen for å bli utsatt for vikle seg inn i eller snuble over en lengre ledning. Lengre skjoteledninger kan brukes hvis det utvises forsiktighet ved bruk av dem.

OBS

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

- Ikke senk basen ned i vann.
- For å redusere risikoen for brann eller elektrisk støt, må du ikke demontere sokkelen.

Merk: Basen inneholder ingen deler som kan repareres av brukeren.

- Reparasjoner skal kun utføres av autorisert personell.
- Kontroller spenningen for å være sikker på at spenningen som er angitt på typeskiltet stemmer overens med spenningen din.
- Rengjør aldri med skurepulver eller harde redskaper.
- Enheten skal alltid stå oppreist. Hvis enheten snus på siden eller opp ned, må du sette den i oppreist stilling og vente 24 timer før du bruker den.
- **DETTE ER ET APPARAT SOM KREVER TILSYN.** Ikke la apparatet være uten tilsyn under bruk. Dra ut støpselet etter hvert bruk. Apparatet må aldri stå uten tilsyn når det er i bruk eller koblet til
- Apparatet er ikke ment til å betjenes ved et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Koble alltid fra apparatet fra strømtilførsel når det er uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Trekk aldri støpselet ut av stikkkontakten ved hjelp av strømledningen.

-
- Sørg alltid for at hendene dine er tørre før du berører strømledningen eller drar støpselet ut av stikkontakten.
 - Sørg for at all emballasje og eventuelle reklamemerker eller klistremerker er fjernet fra apparatet før førstegangs bruk.
 - Plasser på en stabil og jevn overflate i nærheten av en stikkontakt.
 - Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
 - Ikke bruk annet tilbehør eller tilleggsutstyr sammen med dette apparatet enn det som er anbefalt av Cuisinart.
 - Kontroller alle deler med jevne mellomrom før bruk. IKKE BRUK hvis en av delene er skadet .
 - Ikke dekk til apparatet under bruk for å unngå skade eller eventuell brann.

Cuisinart



www.cuisinart.eu

CUISINART

ZI du Val de Caligny

59141 Iwuy - France

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

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

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

Deutschland **GREEN** 00 800 5000 6000
NUMBER

Italia **GREEN** 00 800 5000 6000
NUMBER

España **GREEN** 00 800 5000 6000
NUMBER

Portugal **GREEN** 00 800 5000 6000
NUMBER

Polska **GREEN** 00 800 5000 6000
NUMBER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENGLISH: GUARANTEE

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

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

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

ITALIANO: GARANZIA

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

ESPAÑOL: GARANTÍA

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

DEUTSCH: GARANTIE

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

NEDERLANDS: GARANTIE

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

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

POLSKI: GWARANCJA

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

FINNISH: GUARANTEE

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

DANISH: GUARANTEE

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

NORWEGIAN: GUARANTEE

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

SWEDISH: GUARANTEE

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



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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

EAC

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

IB-25/115